UNIVERSITÉ FRANÇOIS – RABELAIS DE TOURS

ÉCOLE DOCTORALE « Sciences de l'Homme et de la Société »

L'Équipe Alimentation (E.A. 6294)

THÈSE présentée par :

Nicolas RADUGET

soutenue le : **7 décembre 2015**

pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université François – Rabelais de Tours**

Discipline/ Spécialité : Histoire contemporaine

Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990

THÈSE dirigée par :

M. WILLIOT Jean-Pierre	Professeur des universités, Université François – Rabelais de Tours

RAPPORTEURS :

M. BOUNEAU Christophe	Professeur des universités, Université Michel de Montaigne – Bordeaux III
Mme HACHE-BISSETTE Françoise	Professeur des universités, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

---

JURY :

M. BOUNEAU Christophe	Professeur des universités, Université Michel de Montaigne – Bordeaux III
M. DE FERRIÈRE LE VAYER Marc	Professeur des universités, Université François – Rabelais de Tours
M. GARRIGUES Jean	Professeur des universités, Université d'Orléans
Mme HACHE-BISSETTE Françoise	Professeur des universités, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines
M. MEYZIE Philippe	Maître de conférences, Université Michel de Montaigne – Bordeaux III
M. WILLIOT Jean-Pierre	Professeur des universités, Université François – Rabelais de Tours

À Émilienne

Remerciements

Qu'il me soit permis pour commencer de remercier chaleureusement le professeur Jean-Pierre Williot. C'est avec sa confiance et sous sa direction que j'ai fait mes premiers pas, timides, aux archives, avant d'y prendre goût. L'aventure a continué après le master et je ne le remercierai jamais assez de m'avoir offert l'opportunité de me « lancer » dans une thèse. Un seul mot pour beaucoup d'émotions. Sa disponibilité permanente, ses conseils avisés et sa grande patience ont été d'une aide inestimable.

Je tiens également à remercier le jury de cette thèse pour l'honneur qu'il me fait de s'intéresser à mon travail, en espérant m'inscrire au mieux dans les attentes de chacun.

Au point de vue académique, je garde aussi le souvenir agréable de rencontres très instructives avec Madeleine Ferrières, Corinne Marache ou encore Loïc Bienassis lors de différents colloques. Je voudrais en profiter pour saluer l'ensemble des membres de LÉA pour les séminaires d'équipe qui, quelques fois dans l'année, permettent de sortir de la bulle de thèse pour mieux la réintégrer ensuite. Un merci particulier au professeur Hervé Watier pour sa surveillance active des sites d'enchères, qui m'a permis d'acquérir quelques objets tourangeaux allant du classique à l'insolite. Enfin, toute ma gratitude à Jacques Puisais pour son témoignage.

Que le personnel des archives visitées soit remercié également pour sa gentillesse et sa compétence, avec un salut particulier à Géraldine Glover, Anne-Violaine Jarlégant et Nasséra Smati, des Archives municipales de Tours, auxquelles c'est un plaisir de rendre visite depuis plusieurs années maintenant.

Un grand merci, évidemment, à Véronique Jira, gardienne des trésors de l'IEHCA, toujours prompte à orienter le lecteur de la bibliothèque et à prendre en compte ses suggestions d'achats, du moins en ce qui me concerne. Plus généralement, merci à tous ceux qui, au sein de l'IEHCA et de LÉA, m'ont aidé à tenir le cap, avec un clin d'œil particulier à Romaric qui termine son parcours universitaire en même temps que moi.

Merci à mes parents et à ma sœur pour leur soutien moral de tous les instants. Une pensée affectueuse pour ma grand-mère, qui s'est intéressée jusqu'au bout à mon travail. Quant à la petite femelle labrador sable qui m'accompagnait depuis le CM2, elle s'en fichait complètement mais je la remercie d'avoir été là durant tout ce temps.

Au nombre des amis qui n'ont pas fui ma présence en criant d'effroi parce que je préparais une thèse, je remercie particulièrement Florian et Bertrand pour leur soutien et leurs conseils. Ne m'en voulez pas de vous citer après ma chienne (un message qui vaut pour tous ceux qui restent).

Merci au réseau des universitaires connectés, du jeune chercheur au professeur émérite, qui aide le doctorant à ne pas se sentir isolé, à pratiquer l'autodérision et à réfléchir

sur sa situation. Sans cette confraternité spontanée, je n'aurais d'ailleurs pas rencontré la collègue doctorante qui partage ma vie actuellement. Son écoute et son soutien sans faille ont grandement facilité l'achèvement de ce travail jusqu'aux derniers instants. Qu'elle en soit infiniment remerciée, et j'espère pouvoir lui rendre la pareille très prochainement.

Je ne peux terminer sans penser aux collègues du Conseil général d'Indre-et-Loire qui, pendant trois ans, m'ont accueilli dans les bureaux de la Direction du Tourisme, des Relations Internationales et de la Coopération Décentralisée. Le jeune chercheur passe parfois pour un extra-terrestre dans le monde administratif car les objectifs à court terme diffèrent entre la théorie et la pratique. Je garde néanmoins le meilleur souvenir de cette expérience consacrée par quelques événements dans ce beau domaine de Candé, et je remercie plus solennellement le Département en tant qu'institution pour son soutien financier et logistique.

Enfin, la musique de cette thèse, quand elle n'était pas silencieuse, a été composée par les Pet Shop Boys, New Order, Editors, les Killers, CHVRCHES, et bien d'autres. Il me faut aussi les remercier, d'une certaine façon, pour à la fois l'évasion et le rythme qu'ils procurent.

Merci enfin à ceux que j'ai oubliés, afin de me dédouaner de tout reproche ultérieur.

Résumé

Cette étude entend observer l'intérêt pour les spécialités alimentaires de Touraine et leur mise en valeur par une multitude d'acteurs. Elle part de la fin du XIXe siècle, qui a vu se développer un régionalisme incluant la gastronomie, et s'arrête à la fin du suivant, au moment où la notion de patrimoine se généralise et prend sa forme actuelle. La réflexion sur l'émergence de ce patrimoine alimentaire est au cœur d'une vision large croisant la thématique agricole, la dynamique régionaliste – tant sur le plan de l'action politique que sur celui de registres culturels multiformes –, et l'identité touristique du « jardin de la France ». Les acteurs impliqués construisent une identité régionale par la promotion des centres d'intérêt touristique et œuvrent pour soutenir l'attractivité locale. Les comportements évoluent dans le temps, allant de la démarche qualitative à la dynamique commerciale à outrance, d'un intérêt marqué pour le « terroir » à un certain détachement.

Mots-clés : Patrimoine, Alimentation, Touraine, Tourisme, Régionalisme, Expositions, Foires, Agriculture, Viticulture, Commerce, Jardin de la France.

Résumé en anglais

This study aims at observing the interest in Touraine food specialities and how they were promoted by various players. Starting from the 1880s, with the appearance of regionalism (an integral part of which is gastronomy), our study ends in the late 20th century, when the notion of heritage becomes widespread and gets its current form. Thanks to the meeting of the agricultural theme, regionalist dynamics (politically and culturally speaking), and the tourist identity of the "Garden of France," the emergence of food heritage is reflected on. All involved players build up a regional identity through the promotion of centres of tourist interest and set their sights on sustaining local attractiveness. The behavioural evolution throughout the period is observed, ranging from qualitative approach to excessive commercial drive; from strong interest in "terroir" to a certain detachment from it.

Keywords: Heritage, Food, Touraine, Loire Valley, Tourism, Regionalism, Exhibitions, Fairs, Agriculture, Trade, Garden of France

Sommaire

REMERCIEMENTS **3**

RÉSUMÉ **5**

RÉSUMÉ EN ANGLAIS **6**

SOMMAIRE **7**

LISTE DES ABRÉVIATIONS **8**

INTRODUCTION **9**

PREMIÈRE PARTIE : CONSOLIDER LA TOURAINE ALIMENTAIRE (DES ANNÉES 1880 À 1920) **26**

Chapitre 1 : Vers le grand rendez-vous de 1892 28

Chapitre 2 : Une nouvelle organisation des acteurs agricoles et commerciaux 86

Chapitre 3 : L'invention d'une communication économique et culturelle sur l'alimentation 138

DEUXIÈME PARTIE : LA PROMOTION DU RÉGIONALISME (DES ANNÉES 1920 À 1960) **205**

Chapitre 4 : La Grande Semaine de Tours, événement fédérateur 207

Chapitre 5 : S'intégrer dans le développement alimentaire national 260

Chapitre 6 : Faire connaître et sauvegarder les spécialités régionales 320

TROISIÈME PARTIE : VALORISATION LOCALE ET PRODUCTIVISME, L'ÉTRANGE COHABITATION (DES ANNÉES 1960 À 1990) **389**

Chapitre 7 : Le modernisme à la « Royer » 391

Chapitre 8 : Quelle promotion nouvelle pour le « jardin de la france » ? 453

Chapitre 9 : L'alimentation de proximité parée de nouveaux atouts 517

CONCLUSION **584**

INDEX **595**

SOURCES **601**

BIBLIOGRAPHIE **620**

TABLES DES TABLEAUX, GRAPHIQUES ET ILLUSTRATIONS IN-TEXTE **641**

ANNEXES **644**

TABLE DES MATIÈRES **1058**

Liste des abréviations

ADI&L : Archives Départementales d'Indre-et-Loire
AM Chinon : Archives Municipales de Chinon
AM Tours : Archives Municipales de Tours
AN : Archives Nationales
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
CAH SNCF : Centre des Archives Historiques de la Société Nationale des Chemins de Fer
CDT : Comité Départemental du Tourisme
CGA : Concours Général Agricole
CIVT : Comité Interprofessionnel des Vins à appellation contrôlée de Touraine
FAOE : Foire Agricole de l'Ouest européen
INAO : Institut National des Appellations d'Origine

INTRODUCTION

Quelle différence faites-vous entre une poularde et une géline ? Vous n'en faites aucune, Monsieur, mais vous êtes un véritable mécréant, indigne de déguster cette adorable cuisine tourangelle, aux produits réputés ! La poularde, mais, c'est là chair sans vie, cloîtrée, forcée en nourriture épaisse. Notre géline noire, mais c'est oiseau de Touraine, à la chair tendre, nourrie de grains menus, amoureusement choisis et abondamment dispensés par la fermière elle-même qui vaque, à journée entière, dans sa chère basse-cour[1].

Voilà comment Charles Gay, auteur régionaliste et directeur de la société Arrault et compagnie[2], présente, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, la géline de Touraine. Nous reviendrons abondamment, tout au long de ces pages, sur les heures de gloire et la promotion de cette poule noire, mais arrêtons-nous un instant sur cet extrait. Le propos de Charles Gay est intéressant à plus d'un titre, d'abord parce qu'il introduit le cadre géographique de notre travail, la Touraine, territoire spontanément perçu. Il s'agit de l'ancienne province à laquelle correspond peu ou prou le département d'Indre-et-Loire[3]. Sont évoqués ensuite des « *produits réputés* », ce qui laisse à penser que plusieurs denrées alimentaires locales font l'objet d'une mise en valeur. Paradoxalement, le ton employé, l'invective, « religionaliste », à défaut d'être régionaliste, nous poussent à croire que cette mise en valeur n'est pas encore totale, puisque certains ignorent encore ce qu'est une géline. La méconnaissance du « *mécréant* » qui tiendrait entre ses mains l'ouvrage luxueux de Charles Gay, se voulant être un essai historique de la cuisine française, contraste avec l'attachement affectif de l'auteur pour « *cette adorable cuisine tourangelle* » et *in extenso* pour l'alimentation de sa « petite patrie[4] ».

Cet exemple illustre les ambitions de cette thèse. Son but n'est pas de dresser une histoire de l'alimentation en Touraine, à l'époque contemporaine, mais d'explorer les processus par lesquels des acteurs déterminés ont contribué à valoriser le patrimoine alimentaire local.

---

[1] GAY, Charles, *Vieux pots, saulces et rosts mémorables : essai historique et meilleures recettes de la cuisine française*, Tours, Arrault et Cie, 1949, p. 241.

[2] Du nom d'Ernest Arrault, son fondateur en 1881. À la fois société d'imprimerie et d'édition, elle est notamment en charge du quotidien *La Dépêche du Centre* et, sous l'impulsion de Charles Gay, qui en prend la direction en 1925, elle publie plusieurs ouvrages régionalistes. Condamnée pour collaboration en 1949, son activité persiste néanmoins jusqu'au milieu des années 1950.

[3] Voir Annexe 1, « Carte de repérage de l'Indre-et-Loire ».

[4] THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France : L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1997, p. 8.

Dès lors que l'on désire évoquer un patrimoine, quel qu'il soit, il faut revenir sur ce grand mot, qui s'est largement répandu depuis 1980, désignée « Année du patrimoine » par le gouvernement de Valéry Giscard d'Estaing. Cette décision a permis de populariser le terme et de l'intégrer au langage courant[5] ; toutefois, cette diffusion récente ne doit pas cacher l'existence même du vocable, bien plus ancienne. Les chercheurs qui ont travaillé sur cette notion sont d'accord pour reconnaître que l'idée de patrimoine est née au tournant de la Révolution française, sans pour autant être une création *ex nihilo*[6]. C'est le principe d'une « *possession commune de certains biens culturels*[7] » qui est apparu. Le patrimoine est donc un objet d'étude très contemporain. Selon Jean-Pierre Babelon et André Chastel, il concerne tous les « *trésors* » du passé[8], avec toute la largeur de vues que cela induit. Le Larousse du XXIe siècle donne deux qualités au patrimoine, l'une familiale, l'autre collective, en le définissant à la fois comme « *ensemble des biens hérités du père et de la mère* » et « *héritage commun d'une collectivité, d'un groupe humain*[9] ». Jacques Le Goff y ajoute également un caractère sacré, conscient ou inconscient, mais perceptible dès le haut Moyen Âge[10]. La question de l'héritage entérine le lien avec le passé et le recours à l'Histoire ; le rapport au présent, quant à lui, vient du fait qu'il faille, après avoir reçu cet héritage, le transmettre, d'une part, et le préserver, d'autre part. « *La question de la sauvegarde n'est-elle pas le nécessaire corollaire du concept même de patrimoine ?* », interroge Loïc Bienassis[11].

Mais ce patrimoine, s'il est considéré comme « *valeur refuge, référence et mémoire* », est également depuis quelques décennies « *un vecteur économique, mettant en jeu des intérêts considérables*[12] ». En effet, le patrimoine, qui, au départ, était surtout lié aux monuments, puis, progressivement, du fait de la révolution industrielle du XIXe siècle, aux

[5] DESVALLÉES, André, « De la notion privée d'héritage matériel au concept universel et extensif de patrimoine : retour sur l'histoire et sur quelques ambigüités sémantiques », in CARDIN, Martine (dir.), *Médias et patrimoine : le rôle et l'influence des médias dans la production d'une mémoire collective*, Actes de colloque, Québec, Institut sur le patrimoine culturel et Chaire UNESCO en patrimoine culturel, 2003, p. 30.
[6] Pour un historique très complet de cette notion et de ses évolutions, de l'époque révolutionnaire à nos jours, voir BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine : de Notre-Dame au camembert », in CAMPANINI, Antonella, SCHOLLIERS, Peter, WILLIOT, Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2011, p. 45-91.
[7] BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine… », *op. cit.*, p. 49.
[8] BABELON, Jean-Pierre, et CHASTEL, André, *La notion de patrimoine*, Paris, Liana Levi, 2000, p. 11.
[9] *Le Petit Larousse grand format*, édition de 2005, p. 796.
[10] LE GOFF, Jacques (dir.), *Patrimoine et passions identitaires*, Actes des Entretiens du Patrimoine, Paris, Fayard, 1998, p. 11.
[11] BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine… », *op. cit.*, p. 45.
[12] AUDRERIE, Dominique, SOUCHIER, Raphaël, et VILAR, Luc, *Le patrimoine mondial*, Paris, P.U.F., 1998, p. 3.

paysages naturels[13], a pris une dimension plus large encore au siècle dernier. De patrimoine monumental ou naturel, il est devenu patrimoine culturel. En 1998, l'historien Dominique Poulot écrivait : « *le statut du patrimoine a sans doute été davantage bouleversé durant ces dernières décennies qu'il ne l'avait été au cours des deux derniers siècles*[14] ». Derrière la formule se cache une évidence, celle d'une « patrimonialisation » entamée dans les années 1970 et généralisée dans les années 1980, avec, parmi les éléments déclencheurs, la *convention concernant la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel*, adoptée par l'UNESCO en 1972 ou encore la création d'une Direction du patrimoine au sein du ministère de la Culture en 1978. Les champs du patrimoine se sont dès lors progressivement élargis au point de prendre en compte le « vivant ». Cette évolution a eu pour conséquence l'intégration dans une démarche patrimoniale d'éléments variés. L'alimentation en est devenue l'un des aspects, allant des produits eux-mêmes aux recettes de cuisine[15], en passant par le potager ou les jardins ouvriers qui les font naître[16].

Parmi les initiatives qui en découlèrent, celle d'établir *l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, suite à une demande des ministères de l'Agriculture et de la Culture, a débuté au début des années 1990, sous l'égide du Conseil National des Arts Culinaires, et s'est terminé récemment avec la collaboration de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, qui a notamment permis la recension du patrimoine culinaire de la région Centre. Le but de l'opération est à la fois culturel et économique, puisque ces inventaires régionaux n'écartent pas l'idée d'une action de valorisation locale pour certains produits[17].

Un autre événement majeur, qui constitue en quelque sorte la reconnaissance définitive du patrimoine alimentaire, est la prise en compte par l'UNESCO, depuis 2003, de la sauvegarde du patrimoine culturel dit « immatériel ». Celui-ci est défini par « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les*

[13] BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine… », *op. cit.*, p. 57-60. Cette prise en compte de la préservation des paysages naturels est apparue en Angleterre dès le début du XIXème siècle, comme l'a montré MATHIS, Charles-François, *In nature we trust, les paysages anglais à l'ère industrielle*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2010, 685 pages.
[14] POULOT, Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, p. 7-8.
[15] BÉRARD, Laurence, et MARCHENAY, Philippe, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in POULOT, Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, *op. cit.*, p. 159-170.
[16] QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, p. 176.
[17] BÉRARD, Laurence, et MARCHENAY, Philippe, *Produits de terroir : comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, Ressources des terroirs, 2007, p. 49.

groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel[18] ». En reconnaissant que ce patrimoine se manifeste dans des domaines tels que « *les pratiques sociales, rituels et événements festifs* », ou encore « *les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel*[19] », cette Convention agrandit même les perspectives du patrimoine alimentaire. Elle confirme également que la notion, au sens qui nous intéresse comme au sens général, est mouvante et extrêmement délicate à appréhender. L'utilisation abusive qui en est parfois faite, à des fins touristiques ou commerciales, n'aide en rien pour s'y retrouver. Laetitia Cochet rappelle que le rapprochement entre culture et tourisme est vu par certains comme un risque d'asservissement du patrimoine culturel, « *en le dissolvant dans un grand bain économique*[20] ». Du point de vue de l'alimentation, qui n'a jamais été aussi présente dans la vie quotidienne et les médias de masse, ce risque est tout à fait réel. L'omniprésence peut alors rapidement se révéler indigeste.

Mais qu'est-ce qu'un patrimoine alimentaire ? Les sociologues Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, dans le numéro d'*Anthropology of Food* dévoilé en 2011, le définissent comme l'ensemble des « *éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que les techniques et objets culinaires liés à leur transformation. Enfin, ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de la table…) et à la distribution alimentaire (marchés de pays, vente à la ferme)*[21] ». Le patrimoine alimentaire tendrait donc à avaler deux notions plus étroites que sont le patrimoine gastronomique, qui renverrait à une excellence[22], à une alimentation d'élites, et le patrimoine culinaire, qui ne considèrerait de son côté qu'une alimentation transformée ou élaborée.

Nous avons donc fait le choix délibéré de la notion la plus large pour notre sujet, tout en étant conscient que ces différents champs du patrimoine sont extrêmement proches.

[18] Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 17 octobre 2003, Article 2.
[19] *Ibidem.*
[20] COCHET, Laetitia, « De la valorisation du patrimoine culturel à la reconnaissance du territoire », in BERNIÉ-BOISSARD, Catherine, CHASTAGNER, Claude, CROZAT, Dominique, et FOURNIER, Laurent-Sébastien (dir.), *Patrimoine et valorisation des territoires*, Paris, L'Harmattan, 2012, p. 285.
[21] BESSIÈRE, Jacinthe, et TIBÈRE, Laurence, « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées », *Anthropology of food*, [http://aof.revues.org/6759], n° 8, 2011.
[22] Dans le sens où l'on a tendance, aujourd'hui à « confondre gastronomie avec bonne chère ». ORY, Pascal, « La gastronomie », in NORA, Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, tome 3, Paris, Gallimard, 1997, p. 3747.

Patrimoines alimentaire, gastronomique et culinaire, trois concepts frères qui mettent au premier plan les produits, bruts ou transformés, des pratiques et un savoir-faire qui leur sont liés, et qui constituent un héritage culturel[23]. Selon Julia Csergo, associer la gastronomie au patrimoine revient également à reconnaître que « *l'œuvre culinaire, et plus particulièrement la spécialité alimentaire locale, devient comme le monument historique, objet d'art, avant de devenir, à travers la fonction mémorielle, objet d'histoire*[24] ».

Il pourrait nous être reproché d'utiliser un concept « dans l'air du temps », si l'on peut dire, en évoquant dans le texte un patrimoine alimentaire de la Touraine dès la fin du XIXe siècle. C'est l'un des dangers évoqués par Dominique Poulot, celui de « *construire a posteriori une cohérence illusoire en rassemblant sous le terme de « patrimoine » des éléments qui n'en relevaient pas naguère*[25] ». Si tel était le cas, nous risquerions l'anachronisme. Cette idée nous paraît néanmoins à écarter pour deux raisons majeures. La première est que les termes mêmes de patrimoine gastronomique et culinaire, s'ils se font plutôt rares jusqu'à une époque récente, apparaissent relativement tôt dans les textes, les deux étant par exemple mentionnés dans l'édition de 1913 de *L'art du bien manger* d'Edmond Richardin[26]. La deuxième raison, plus évidente, est que l'absence du terme ne signifie pas pour autant l'absence de l'idée. L'émergence des cuisines régionales, expression empruntée à Julia Csergo[27], remonterait à l'époque révolutionnaire : « *c'est lorsque la Révolution redéfinit le rapport réel et imaginaire, les représentations et les affects qui lient et opposent Paris à la province, le national au local, l'universel au particulier, que les cuisines et les spécialités alimentaires régionales se dégagent des milieux géographiques et sociaux où elles étaient plongées, émergent comme signe distinctif de la localité, deviennent un élément remarquable de la nation dans sa diversité et dans ses représentations*[28] ». À bien lire, la notion de patrimoine n'est pas très loin, dès lors que l'alimentation devient un élément remarquable de la nation.

Au début du XIXe siècle, une première forme de « monumentalisation » de la

[23] BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine… », *op. cit.*, p. 46.
[24] CSERGO, Julia, « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe-XXe siècle », in GRANGE, Daniel J., et POULOT, Dominique (dir.), *L'esprit des lieux : le patrimoine et la cité*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 1997, p. 185.
[25] POULOT, Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, *op. cit.*, p. 49.
[26] RICHARDIN, Edmond, *L'art du bien manger : suivi de L'art de choisir les vins et de les servir à table*, Paris, Éditions d'Art et de Littérature, 1913, p. 194 et 254.
[27] CSERGO, Julia, « L'émergence des cuisines régionales », in FLANDRIN, Jean-Louis, et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841. Le terme étant, de l'aveu de l'auteure, une commodité pour désigner ce qui n'est au départ qu'une cuisine de « pays » ou de « province ».
[28] *Ibidem*, p. 826.

spécialité alimentaire, plaçant l'aliment au même niveau qu'un château ou une cathédrale, est esquissée dans *L'Almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière. En 1809 est également publiée une première carte gastronomique de France, par Charles-Louis Cadet de Gassicourt, accentuant la notoriété des spécialités locales. Cette reconnaissance d'une sorte de « *panthéon gastronomique*[29] » constitue l'un des fondements de la relation entre le patrimoine et la gastronomie, un lien qui se développe davantage encore avec l'essor du tourisme[30]. Cependant, des spécialités locales servaient déjà, dans l'Ancien Régime, à asseoir la notoriété de certaines villes[31].

La question d'un processus patrimonial apparaît dès lors en filigrane, tout au long de l'époque contemporaine, et le phénomène semble s'accentuer au moins à deux reprises, au moment du « réveil des provinces » à la fin du XIXe siècle, mettant en avant les particularismes locaux, puis dans l'entre-deux-guerres, période où les « merveilles culinaires » compilées par Curnonsky et Marcel Rouff dans leur collection *La France Gastronomique*[32], luisent déjà comme des richesses à sauvegarder. La multiplication du discours produisant une littérature gastronomique n'a « *jamais connu une aussi grande prospérité qu'aux XIXe et XXe siècles*[33] », comme l'a maintes fois démontré Pascal Ory[34]. Combinés à plusieurs initiatives, régionalistes comme parisiennes, ces discours contribuent à valoriser les cuisines locales, de manière à les fondre dans le patrimoine français[35]. Désormais, la gastronomie devient une caractéristique importante de l'identité de chaque région.

Tous ces éléments constituent la base de la notion actuelle du patrimoine, à la différence près que celle de l'UNESCO se veut universelle, dans une perspective d'échanges culturels à l'échelle mondiale, tandis que la vision patrimoniale qui a longtemps prévalu était

[29] WILLIOT, Jean-Pierre, « Les mobilités contemporaines comme source de croisements alimentaires en France », in CAMPANINI, Antonella, SCHOLLIERS, Peter, WILLIOT, Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, *op. cit.*, p. 172.
[30] CSERGO, Julia, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle », *In Situ* [http://insitu.revues.org/722], n° 15, 2011, p. 2-3.
[31] Voir sur ce point MEYZIE, Philippe, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie, l'émergence d'une identité régionale*, 2005, 905 pages.
[32] 28 volumes parus à partir de 1921.
[33] FLANDRIN, Jean-Louis, « Les XIXème et XXème siècles », in FLANDRIN, Jean-Louis, et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 722.
[34] ORY, Pascal, « La gastronomie », *op. cit.*, p. 3743-3769 ; ORY, Pascal, *Le discours gastronomique des Français, des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 203 pages.
[35] HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIXème-XXIème siècles)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 27.

fondée sur une volonté de revendiquer la suprématie de la France[36] sur les autres nations, dans le domaine de l'alimentation. Néanmoins, si la relation forte entre patrie et patrimoine est devenue une évidence, au-delà de la ressemblance étymologique, il n'y a « *aucune contradiction entre l'amour du sol natal et l'amour de l'humanité tout entière* », rappelle Anne-Marie Thiesse en évoquant le discours régionaliste[37]. C'est avec ce regard-là qu'il conviendra d'appréhender la mise en valeur de l'alimentation – qui reste un élément de promotion parmi d'autres, pour les régionalistes – en Touraine à une certaine époque. En d'autres termes, l'attachement à la petite ou grande patrie ne suppose pas nécessairement la hantise du monde extérieur, ce qui explique l'utilisation du régionalisme par tous les courants politiques. Plusieurs auteurs, parmi lesquels Thierry Gasnier, ont d'ailleurs évoqué, dans le cadre de la Troisième République (1870-1940), un « *régionalisme officiel*[38] ».

Le patrimoine est perceptible à plusieurs échelles géographiques, davantage complémentaires qu'opposées. La prééminence du local, depuis le « *triomphe du département*[39] » au XIXe siècle, s'est avérée déterminante pour étudier cette échelle, en lieu et place de l'espace que pouvait constituer une ancienne province[40]. Le choix de la Touraine répond à des considérations historiques nombreuses. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Val de Loire est un espace géographique attractif dont la délimitation comprend un ensemble monumental et paysager exceptionnel. Ses châteaux et ses jardins constituent aujourd'hui l'un des pôles majeurs du tourisme en France.

À cette image flatteuse s'ajoute celle de la valorisation horticole et maraîchère qui vaut à la Touraine le surnom quelque peu convenu mais révélateur de « jardin de la France ». Cette métaphore est un héritage de la présence royale et du commerce fluvial de la Renaissance, qui permettait l'exportation de fruits et légumes de Touraine, à commencer par des melons et des pruneaux, en passant par des cultures plus insolites, comme la graine d'oignon et la réglisse

[36] BIENASSIS, Loïc, « Les chemins du patrimoine… », *op. cit.*, p. 89-91.
[37] « Débat de l'après-midi du 6 janvier », in LE GOFF, Jacques (dir.), *Patrimoine et passions identitaires*, *op. cit.*, p. 98.
[38] GASNIER, Thierry, « Le local », in NORA, Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, tome 3, *op. cit*., p. 3466.
[39] *Ibidem*, p. 3434.
[40] En réalité, la Touraine s'est toujours plus ou moins confondue avec le département dans le langage courant, et, à part dans « Conseil général de l'Indre-et-Loire » et autres contextes administratifs imposant une certaine rigueur républicaine, c'est bien la Touraine qui, aujourd'hui, encore, est mise en avant. Les exemples du tourisme (Touraine Loire Valley) et de la gastronomie (géline de Touraine, oie de Touraine, association des trufficulteurs de Touraine, etc.) sont évocateurs. Au niveau de l'ancrage identitaire et patrimonial, évoquer la Touraine nous a donc paru être un choix légitime.

de Bourgueil. Ces dernières doivent servir à obtenir de nouveaux débouchés. En effet, dès la fin de l'époque moderne, ce jardin n'est plus tout seul. Déjà les campagnes parisiennes, dont le savoir-faire horticole est reconnu, font de l'ombre à la Touraine au XVIIIe siècle, surtout en ce qui concerne les produits frais[41]. Cela explique en partie le choix des producteurs Tourangeaux d'exporter à cette époque des denrées peu périssables comme les pruneaux et autres fruits réduits en confitures[42]. Mais même en ce qui concerne les pruneaux, l'agronome Adrien De Gasparin considère, dès les années 1840, que ceux de Tours sont d'une qualité inférieure à ceux d'Agen, moins charnus et moins sucrés[43]. Henri Maret, dans son *Tour du monde parisien*, estime quant à lui que « *dans tous les endroits de la terre renommés par une production quelconque, il est impossible, à aucun prix, de se procurer cette production* ». Prenant plusieurs exemples, il avoue que les plus petits pruneaux qu'il ait mangés sont ceux de Tours[44].

En outre, comment interpréter cette idée du « jardin de la France » à l'époque contemporaine, alors que le centre névralgique de la France s'est déplacé vers Paris et qu'une concurrence plus ardue s'est mise en place, du fait de l'amélioration des techniques et des transports ? Quelle est la part du réel et du stéréotype ? Est-ce un slogan purement touristique ?

Il faut d'abord veiller à ne pas confondre le « jardin de la France » avec la Touraine toute entière. En effet, la formule, idéale pour forger une image touristique claire du département, est loin d'être représentative de l'identité géographique de la Touraine. Celle-ci est complexe, divisée en plusieurs pays aux sols variés et inégaux, si bien que le « jardin de la France » évoqué dans les textes correspond moins aux « *médiocres plateaux*[45] » de la Gâtine tourangelle qu'aux terres ligériennes plus favorables du Véron ou des Varennes[46].

Sans remonter ici aux origines de l'expression[47], ni même reprendre son évocation par Rabelais, ce qui ne ferait qu'accentuer un emploi abusif déjà provoqué par les brochures

[41] QUELLIER, Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, 471 pages.
[42] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 588-591.
[43] DE GASPARIN, Adrien, *Cours d'agriculture*, tome 4, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 184?, p. 733.
[44] MARET, Henri, *Le Tour du monde parisien*, Paris, Hetzel et Cie, 1862, p. 141.
[45] SCHWEITZ, Daniel, *Histoire des identités de pays en Touraine (XVIème – XXème siècle) : aux origines de la France des pays*, Paris, L'Harmattan, 2001, p. 12.
[46] Voir Annexe 1, « Un aperçu du département de l'Indre-et-Loire ».
[47] Nous l'évoquons en détail dans plusieurs chapitres de cette thèse.

promotionnelles liées à la contrée, nous pouvons nous interroger sur la perception de cette métaphore dans les écrits du XIXe siècle, époque de son « hyper-diffusion[48] ». Celle-ci semble double ; il s'agit de donner du sens à, tantôt un jardin d'apparat[49], tantôt un jardin nourricier. Cette deuxième fonction nous intéresse particulièrement puisqu'elle témoigne d'une première mise en avant des produits alimentaires de Touraine. Dès 1835, Abel Hugo, auteur de *La France pittoresque*, écrit, au sujet de l'agriculture du département d'Indre-et-Loire :

> *La récolte des vins est double de celle que nécessite la consommation ; mais malheureusement ils sont de qualité médiocre ; cependant les vins blancs de Vouvray, et les vins rouges de Bourgueil, jouissent de quelque estime. – Les amandes, les poires tapées et les pruneaux de Tours, ont une grande réputation. […]. On recueille dans le canton de Sainte-Maure des truffes qui arrivent jusqu'à Paris, et s'y débitent souvent comme truffes de Périgord. – Les fruits secs, le miel, la cire, les eaux-de-vie et le chanvre, sont au nombre des productions territoriales qui donnent lieu à un commerce assez étendu. La bonté des légumes et des fruits que produit la Touraine justifie le titre qui a été donné à ce pays, de jardin de la France*[50].

Cet extrait, riche en enseignements, rappelle premièrement la vocation viticole du département. L'Indre-et-Loire se distingue par une progression des cultures de 87 % entre 1808 et 1888, en passant de 28 773 hectares de vigne à 54 000[51]. Abel Hugo indique que Bourgueil, au même titre que Vouvray, commence à développer localement une reconnaissance estimée. Le vin de Chinon, aujourd'hui si présent et lié à Rabelais, n'est pas encore digne d'intérêt. Ceci étant, en 1838, l'auteur des *Études statistiques historiques et scientifiques sur le département d'Indre-et-Loire* estime, à propos de ce dernier : « *cette industrie, en contact avec celle de Bourgueil, arrivera tôt ou tard à rivaliser avec elle*[52] ».

En dehors des vins, le pruneau de Tours[53], la poire tapée, ou encore la truffe noire, constituent trois exemples mis en avant dans le texte et réemployés aujourd'hui dans une stratégie de patrimonialisation. La limite entre vrai produit du terroir et fraude sur son identité

[48] FRAYSSE, Sylvie, *Fondements et développement du tourisme en Touraine (fin XVIIIe - premier tiers du XXe siècle)*, mémoire de maîtrise (sous la direction d'Alain Corbin), Université de Tours, 1986, p. 13.
[49] Un autre héritage de la présence royale en Touraine.
[50] HUGO, Abel, *La France pittoresque…*, Paris, Delloye, 1835, p. 104.
[51] CASLOT, Laurie, *L'évolution du vignoble Bourgueillois entre 1850 et 1950: permanences et mutations*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2011, p. 2-3.
[52] DE CROY, R.-C., *Études statistiques historiques et scientifiques sur le département d'Indre-et-Loire (Ancienne Touraine)*, Éditions de la Tour Gile, 1990 (fac-similé de Tours, Moisy, 1838), p. 122.
[53] Vraisemblablement l'un des premiers « emblèmes gastronomiques » de la Touraine, le pruneau de Tours a les faveurs du *Thrésor de santé*, devant celui d'Agen, en 1607. Il fait également l'objet d'un commerce important à la Renaissance.

réelle n'est cependant jamais exclue. L'un des objets de cette thèse est précisément de reconstituer le panier le plus authentique, pour éviter de vendre des truffes de Touraine comme étant de Périgord. Au-delà des fruits et légumes du « jardin de la France », d'autres denrées bénéficient d'une réputation bien ancrée, comme les confitures et les rillettes de Tours, évoquées notamment par Michelet dans l'édition de 1861 de son *Tableau de la France*[54]. Tout comme les rillettes, les rillons[55] commencent doucement à s'exporter vers les épiceries de luxe parisiennes dès cette époque[56]. D'autres productions, comme l'huile de noix, dont on signale vers 1800 un « commerce considérable[57] » du côté de L'Île-Bouchard, près de Chinon, ou bien l'oie blanche de Touraine, « très estimée[58] » au XVIIIe siècle, sont déjà remarquées.

Mais l'explosion du nombre de productions alimentaires et de spécialités, toutes proportions gardées, aura bel et bien lieu au XXe siècle. Ainsi, sur les quelques 30 produits tourangeaux répertoriés en 2012 par *l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, une grande majorité n'est apparue ou n'a connu une mise en valeur que depuis la fin du XIXe siècle. Ce phénomène va de pair avec l'intérêt croissant des élites et châtelains pour la gastronomie. Citons pour l'exemple Jacques Drake del Castillo au château de Candé, qui devient un expert en viticulture[59], ou Joachim Carvallo, propriétaire de Villandry à partir de 1906, qui fait renaître le domaine en créant les fameux jardins, parmi lesquels un potager.

Depuis quelques années, les pouvoirs publics ont compris tout le potentiel culturel, économique et touristique qu'ils pouvaient tirer de ce secteur. Ainsi, « *conscients de l'importance prise par l'offre gastronomique […], les acteurs publics s'engagent désormais dans des stratégies de promotion de leurs richesses alimentaires et culinaires. À cet égard, la première question consiste à identifier, voire à évaluer, les potentiels gastronomiques*[60] ». C'est dans cette optique que le Conseil général de l'Indre-et-Loire a

[54] Cité par BABELON, Jean-Pierre, « Les châteaux de la Loire », in NORA, Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, tome 3, *op. cit*., p. 4220.
[55] Techniquement un cube de poitrine de porc découennée, confit longuement dans la graisse.
[56] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 199-200.
[57] *Ibidem*, p. 354-356.
[58] *Ibidem*, p. 342-344.
[59] SASSIER, Marie-Françoise, *Candé, entre rêve et réalité*, Tours, Conseil général d'Indre-et-Loire, 2008, p. 66.
[60] CSERGO, Julia, et LEMASSON, Jean-Pierre, (dir)., *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, p. 205.

souhaité soutenir ce travail[61], en nous permettant de bénéficier de l'ensemble de ses moyens humains, logistiques et financiers.

Aujourd'hui, l'hédonisme gastronomique de la Touraine n'est plus à démontrer. En dehors du vin, secteur le plus réputé, le département d'Indre-et-Loire célèbre fréquemment ses charcuteries (rillettes et rillons, andouillettes), ses volailles aux couleurs contrastées (géline noire, oie blanche aux yeux bleus), son fromage de Sainte-Maure-de-Touraine, AOC depuis 1990, et d'autres douceurs, sucrées cette fois, comme la poire tapée, les macarons de Cormery et Langeais, le pruneau ou le nougat de Tours. Ces différents produits, et nous n'avons cité que les plus emblématiques, bénéficient d'une certaine renommée, au moins sur le plan local, et d'une promotion touristique. Cette mise en valeur s'appuie, comme partout en France, sur le goût récent pour l'authentique, le traditionnel, le terroir, autant de termes périlleux à définir, qui glorifient fréquemment le local, mais induisent des représentations et une certaine subjectivité. « On mange de l'imaginaire » concluaient les participants d'une table ronde[62] organisée lors des Rendez-vous de l'Histoire, à Blois, en 2012.

Nous n'avons pas ici vocation à jouer le rôle de promoteur d'une Touraine alimentaire d'excellence. Aborder le patrimoine alimentaire tourangeau revient pour nous à analyser l'histoire des produits qui ont fait et qui font toujours l'identité actuelle du territoire. C'est là tout l'intérêt du patrimoine, qui est « *le lieu naturel et historique de genèse et d'affirmation des identités individuelles et collectives*[63] ». Du pain de régime à la truffe noire, nous abordons tous les produits alimentaires, issus de l'agriculture, de l'artisanat ou de l'industrie, dès lors qu'ils sont mis en valeur au sein du processus identitaire local, signe d'une appropriation de l'alimentation par un certain nombre d'acteurs.

Comment, dans un département qui n'a pas d'identité alimentaire aussi marquée que d'autres en France[64], s'est-on attaché depuis la fin du XIXe siècle à reconnaître et diffuser les productions locales ? Quels sont les acteurs impliqués ? Les stratégies employées ? Comment ont-elles évolué au cours du XXe siècle ? Quelles sont, finalement, les origines de la

[61] Dans le cadre d'une convention Cifre.
[62] « Les produits des terroirs sont-ils des produits paysans ? », table ronde réunissant les chercheurs Corinne Marache, Claire Delfosse, Philippe Meyzie, Marc de Ferrière le Vayer, et Loïc Bienassis, le vendredi 19 octobre 2012.
[63] LE GOFF, Jacques (dir.), *Patrimoine et passions identitaires*, *op. cit.*, p. 12.
[64] Autrement dit qui n'a pas l'équivalent d'une choucroute d'Alsace, d'une bouillabaisse marseillaise, et autres plats immédiatement associés aux territoires concernés.

promotion actuelle de ces produits ? La problématique, énoncée ainsi, se propose de placer la réflexion sur ce patrimoine alimentaire au cœur d'une vision large, croisant le développement agricole, la dynamique régionaliste tant sur le plan de l'action politique que sur celui de registres culturels multiformes, et l'identité touristique de la Touraine. Elle revient à s'intéresser aux acteurs qui témoignent d'un intérêt à la fois politique, économique et culturel pour la valorisation des produits de Touraine. De fait, ces acteurs sont nombreux : élus, élites agronomiques, notables, industriels, ingénieurs (qui ont fait une large place à l'exploitation innovante de domaines fonciers), compagnies ferroviaires (qui ont porté une visibilité régionale par la promotion des centres d'intérêt touristique), sans oublier les producteurs, les institutions qui ont œuvré pour soutenir l'attractivité locale et, bien sûr, les consommateurs.

Une telle étude nécessite de s'appuyer sur différentes sources d'archives. Pendant longtemps, ce qui était du ressort de l'alimentation n'était pas considéré comme un objet de recherche à part entière, si bien qu'il a fallu se rendre à la croisée de plusieurs fonds pour trouver, tantôt peau de chagrin, tantôt pépites d'or. Étant donné le cadre géographique de ce travail, la grande majorité des dépouillements a été réalisée aux Archives départementales d'Indre-et-Loire, service du Conseil général, et aux Archives municipales de Tours.

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, revue officielle des trois comices du département, s'est avéré indispensable pour faire connaissance avec les principaux acteurs de la vie agricole tourangelle, d'une part, et repérer leurs premiers efforts pour la mise en valeur des produits d'autre part, de la fin du XIXe siècle à 1940. Comices, concours, foires agricoles et viticoles, autant de manifestations et fêtes occupant une place prépondérante dans la promotion alimentaire, car elles ont la particularité d'établir un contact direct entre le produit et son acheteur potentiel, tout en créant une certaine émulation sociale et économique. Dans ce registre, les archives de la foire-exposition de Tours, la plus importante du département, baptisée *Grande semaine* à partir de mai 1921, se sont révélées d'une grande utilité.

L'apport des archives de l'administration générale est fondamental pour la consultation d'annuaires statistiques ou de bulletins municipaux, et également pour traiter du commerce et de l'industrie, pour aborder la thématique des expositions nationales et universelles, ou la promotion touristique. D'autres sous-séries importantes sont celles consacrées à l'agriculture, pour faire le point sur les organismes et autres associations dans ce domaine, ou celles consacrées à l'hygiène et à la santé publique, pour ce qui relève de la

question des fraudes. Les fonds de la Justice sont également à solliciter, en particulier ceux du tribunal de commerce pour ses informations relatives aux marques de fabrique. Quant à la presse, elle ne peut pas être examinée à la loupe pour l'intégralité de la période, mais elle s'avère toutefois utile pour approfondir certains points précis.

La mise en valeur de l'alimentation réside également dans l'image ; l'iconographie consultée regroupe aussi bien des fonds photographiques que des cartes postales, affiches ou objets publicitaires, auxquels s'ajoutent des menus ou encore des étiquettes de fromage, autant d'éléments qui constituent l'idéal complément des données purement textuelles. Quelques fonds privés peuvent également se révéler d'un grand intérêt pour découvrir les coulisses de la parution d'ouvrages, c'est le cas du fonds de l'éditeur Arrault.

D'autres lieux ont été visités, à savoir les archives municipales de Chinon ou encore les archives SNCF du Mans. Enfin, des documents provenant de l'INAO ont permis de compléter les données accumulées sur la question d'une mise en valeur par les différents labels de qualité.

D'un point de vue historique, ce travail est à la croisée de plusieurs champs. En premier lieu celui de l'histoire de l'alimentation, bien sûr, avec les références déjà faites aux travaux de Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, Julia Csergo, Antonella Campanini, Jean-Pierre Williot, Peter Scholliers, Philippe Meyzie ou encore Pascal Ory. Mais un tel sujet repose en réalité sur une multitude de branches de la discipline, petites ou grandes, pour cerner les différents contextes politiques, économiques, sociaux, agricoles, industriels. L'histoire du tourisme[65] et du touriste, qui « *par ses fantasmes transforme le patrimoine des régions qui l'attirent*[66] », ou encore l'histoire des transports et notamment des chemins de fer, qu'incarnent les ouvrages de François Caron[67], sont d'autres champs dont l'exploitation est indispensable. Les deux thèmes sont d'ailleurs indiciblement liés[68]. Enfin, rendons

[65] Sur cette question au sens large, se référer notamment à BOYER, Marc, *Histoire générale du tourisme du XVI*^{ème} *siècle au XXI*^{ème} *siècle*, Paris, L'Harmattan, 2005, 327 pages ; LARIQUE, Bertrand, *L'économie du tourisme en France des années 1890 à la veille de la Seconde Guerre Mondiale : organisation et développement d'un secteur socio-économique*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Christophe Bouneau), Université de Bordeaux 3, 2006, 764 pages ; TISSOT, Laurent (dir.), *Construction d'une industrie touristique aux XIX*^{e} *et XX*^{e} *siècles : perspectives internationales*, Neuchâtel, Alphil, 2003, 410 pages.

[66] LE GOFF, Jacques (dir.), *Patrimoine et passions identitaires*, *op. cit.*, p. 433.

[67] Voir notamment CARON, François, *Histoire des chemins de fer en France*, tome 1 (1740-1883) et tome 2 (1883-1937), Paris, Fayard, 1997 et 2005, 700 et 1029 pages.

[68] Voir notamment BOUNEAU, Christophe, « La politique touristique de la Compagnie du Midi (1852-1937) », *Midi, Revue de Sciences Humaines et de Littérature de la France du Sud*, n° 3, juin 1987, p.76-87 ;

hommage aux apports de l'histoire locale qui est bien représentée en Touraine, notamment par les associations d'érudits[69].

Ceci étant, l'étude de la mise en valeur du patrimoine alimentaire d'un territoire précis intéresse non seulement l'histoire, mais touche également au travail des anthropologues, ethnologues, sociologues ou géographes. Mentionnons pour l'exemple les mémoires dirigés par Jean-Pierre Corbeau, à l'Université et à l'IUT de Tours[70]. Le travail de la sociologue Jacinthe Bessière[71] constitue également l'une des références en matière de promotion alimentaire liée à un espace géographique donné. Pour ce qui est de la Touraine, notre travail est le premier à l'aborder sous l'angle de l'histoire, avec une méthodologie et une chronologie propres. L'interdisciplinarité du sujet se manifeste aussi par l'apport fondamental des travaux déjà cités d'anthropologues, de Daniel Schweitz à Laurence Bérard et Philippe Marchenay, ou bien des géographes vidaliens, pionniers du genre, avec la célèbre thèse de Roger Dion sur le Val de Loire, publiée en 1934. Ajoutons-lui celle de Maurice Wolkowitsch sur le Centre-Ouest[72], qui apportait il y a cinquante ans des analyses fondamentales sur le commerce des produits, pour ce qui est d'établir les particularités agricoles locales. Plus proche de nous, la thèse de Mireille Bachelard complète l'approche en évoquant l'évolution des foires et marchés de Touraine depuis le XIXe siècle[73]. Celle de Régis Maury s'intéresse à la vie rurale tourangelle tandis que François Louault dresse le panorama des régions agricoles[74]. Quant à la thématique régionaliste, qui constitue l'un des moteurs de ce travail, elle a pu être appréhendée grâce aux écrits d'Anne-Marie Thiesse, déjà partiellement abordés, mais aussi

---

VERGEADE, Marie-Suzanne, « Chemin de fer et tourisme : le cas exemplaire de la Compagnie du PLM pendant l'entre-deux guerres », *Revue d'histoire des chemins de fer*, hors-série n° 3, 1992, p. 259-273 ; DESPLANTES, Anne, « Le chemin de fer et l'essor du tourisme de masse en France (1900-1939) », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n° 9, 1993, p. 93-102.

[69] La Société Archéologique de Touraine ou les Amis du Vieux Chinon, pour ne citer qu'eux.

[70] Voir en particulier LAMOTTE, Julie, *L'optimisation du premier salon de la gastronomie en Région Centre*, mémoire de stage (sous la direction de Jean-Pierre Corbeau), Université de Tours, 2008, 106 pages ; BESSON, Laure, BOIREAU, Johan, et PODEVIN, Yannick, *Montlouis AOC : la perception des étiquettes*, rapport d'études sociologiques de deuxième année (sous la direction de Jean-Pierre Corbeau), Institut universitaire de technologie de Tours, 1996, 42 pages.

[71] BESSIÈRE, Jacinthe, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, Paris, L'Harmattan, 2001, 368 pages.

[72] WOLKOWITSCH, Maurice, *L'économie régionale des transports dans le Centre et le Centre-Ouest de la France*, Paris, Société d'édition d'enseignement supérieur, 1960, 530 pages.

[73] BACHELARD, Mirelle, *Foires et marchés en Indre-et-Loire*, mémoire de thèse (sous la direction de Jean-François Troin), Université de Tours, 1981, deux volumes ; BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Touraine*, Blois, Le Clairmirouère du temps, 1981, 239 pages.

[74] MAURY, Régis, *La vie rurale en Touraine : étude géographique d'une évolution humaine et économique*, thèse d'État (sous la direction de Pierre Flatrès), Université de Paris 4, 1988, 1398 pages ; LOUAULT, François, *Définition et délimitation des régions agricoles : exemple de l'Indre-et-Loire*, thèse de doctorat de géographie (sous la direction de Bernard Bomer), Université de Tours, 1980, 505 pages.

par le biais des travaux du sociologue Gilles Laferté, pour ce qui est du lien entre l'alimentaire et cette thématique à travers l'exemple bourguignon[75].

D'une manière générale, notre étude s'inscrit dans des programmes de recherche très actuels, à commencer par ceux de l'Équipe Alimentation (LÉA) de l'Université de Tours, dont les différents axes s'intéressent à l'histoire des identités culinaires, aux systèmes d'informations des marchandises (incluant la communication faite autour des produits), en passant par les processus d'innovation, notamment en terme de production. Différents angles d'approches sont au service d'une chaire UNESCO consacrée à la sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires. D'autres projets pluridisciplinaires, ViValTer[76], patronné à Bordeaux par les historiens Corinne Marache[77] et Philippe Meyzie[78], et bientôt sa suite, TERESMA[79], sont dévolus à l'étude des produits de terroir. Ils constituent des exemples de la vitalité scientifique consacrée aux cultures de l'alimentation dans les laboratoires de recherche nationaux. Il en découle une multiplication des publications dans ce domaine, qui stimule en continu les pensées mais nécessite une veille permanente.

L'examen attentif de ce large corpus, en constante évolution, permet de proposer le plan qui suit. Couvrir un siècle entier, période longue où des évolutions sont en jeu, nécessite de procéder selon un plan chronologique. De plus, plusieurs thèmes sont amenés à être abordés dans chacune des parties, eu égard à la diversité des sources. Des choix, que nous allons justifier, nous ont conduit à scinder notre travail en trois blocs. Dans une première partie, il convient d'analyser l'effort agricole et industriel pour l'affirmation d'une alimentation tourangelle, qui prend de l'ampleur à partir des années 1880, dans un contexte national favorable. Une première césure chronologique s'opère quand le député-maire Camille Chautemps fonde la Grande semaine de Tours, en 1921. Débute alors ce que nous appelons la promotion du régionalisme. Enfin, une troisième partie interroge sur l'étrange

[75] Voir notamment LAFERTÉ, Gilles, « L'homme politique, l'industriel et les universitaires. Alliance à la croisée du régionalisme dans l'entre-deux-guerres », *Politix*, volume 17, n° 67, troisième trimestre 2004, p. 45-69 ; LAFERTÉ, Gilles, « La mise en folklore des vins de Bourgogne : la « Paulée » de Meursault », *Ethnologie française*, XXXIII, n° 3, 2003, p. 435-442.

[76] Ville et valorisation des produits des terroirs du XVIe siècle à nos jours.

[77] Voir par exemple, pour un tour d'horizon des problématiques alimentaires liées à un espace territorial précis, MARACHE, Corinne (dir.), *Les produits des terroirs aquitains, Actes du LXIe Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest*, Pessac, F.H.S.O., 2010, 402 pages.

[78] Recommandons, pour mieux contextualiser et appréhender la promotion alimentaire locale à l'époque contemporaine, MEYZIE, Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428 pages.

[79] Produits des terroirs, espaces et marchés, hier et aujourd'hui.

cohabitation entre le productivisme et la valorisation locale. Elle débute symboliquement en 1959, date qui coïncide avec l'arrivée à la mairie de Tours de Jean Royer et celle de Jacques Puisais au laboratoire d'analyses. Deux personnages centraux qui incarnent la valorisation du second vingtième siècle, que nous bornons aux années 1990.

PREMIÈRE PARTIE : CONSOLIDER LA TOURAINE ALIMENTAIRE (DES ANNÉES 1880 À 1920)

En 1892, à Tours, une Exposition Nationale esquisse un premier panorama des forces alimentaires en présence, que l'on considère les produits ou les acteurs. Par conséquent, cet événement nous a semblé constituer une entrée en matière idéale, d'autant que ce type de manifestation participe pleinement à la mise en valeur des territoires qui les accueillent. À côté de cela, l'heure est également à la structuration du monde agricole qui s'organise de manière à mutualiser les efforts. Des coopératives se forment, des associations également, et la pédagogie est de rigueur dans le bulletin des trois comices du département. On encourage ainsi les agriculteurs à parfaire leurs productions, puis à les mettre en lumière, en se montrant lors des foires et autres concours. L'alimentation ne se limite toutefois pas au monde agricole, et la période est également celle des prémices d'un tourisme gastronomique, avant l'éclosion de celui-ci entre les deux guerres. L'occasion pour nous d'évoquer, entre 1880 et 1920, les conséquences du développement des transports et des loisirs, et par là même les guides et cartes postales vantant les mérites du Jardin de la France. Tout ceci contribue à faire émerger des spécialités locales, que l'on retrouve ensuite au restaurant ou dans les encarts publicitaires de la presse. Des marques apparaissent comme un nouveau vecteur de commercialisation, et, dans ce domaine précis, le vin bénéficie d'une attention toute particulière.

CHAPITRE 1 : VERS LE GRAND RENDEZ-VOUS DE 1892

1) L'aboutissement de plusieurs efforts

> *La genèse des grandes Expositions universelles dans la seconde moitié du XIXe siècle se rattache à une constellation un peu confuse de contingences historiques telles que le développement des transports et des communications, les processus d'urbanisation, l'émergence des nouveaux modes de consommation, d'une « société de loisirs » et d'une industrie touristique, de même que l'affirmation d'identités nationales à travers l'invention de traditions et de grandes liturgies politiques*[80].

Voilà comment Van Troi Tran résume l'avènement des Expositions universelles[81]. À un degré moindre, on peut y ajouter les expositions d'ampleur moins ample, à l'échelle nationale ou locale. À bien lire, ce constat est peu ou prou similaire à celui que nous avons fait pour expliquer les débuts de la mise en valeur des produits alimentaires. Aussi ce genre d'événement constitue-t-il un premier terrain mis à disposition des territoires pour mettre en avant les produits de leur industrie, de leur agriculture, dans une logique de « mise en scène du Tout[82] ».

L'Exposition nationale de Tours de 1892, qui permet de faire un état des lieux des forces alimentaires en présence dans le département à la fin du XIXe siècle, n'est de toute évidence pas la première expérience tourangelle en la matière. Au contraire, cet événement vient en conclusion de diverses participations locales à des Expositions universelles (notamment Paris en 1878 et 1889), internationales ou nationales, depuis que celles-ci se sont répandues à fréquence régulière. Par conséquent, il est nécessaire de revenir sur ce qui constitue la genèse de l'événement, en abordant la présence départementale dans ces manifestations depuis le milieu du XIXe siècle.

Les lieux où ces manifestations se tiennent sont très variés et vont de la grande ville étrangère à la capitale française, en passant par des villes de province. Tours elle-même organise quelques Expositions avant 1892. Il s'agit donc pour le département d'Indre-et-Loire, tantôt de mettre en valeur ses productions « à domicile », tantôt d'envoyer une

[80] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles (Paris 1889, 1900)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2012, p. 33.
[81] Sur cet aspect, on se réfère notamment à SCHROEDER-GUDEHUS, Brigitte, et RASMUSSEN, Anne, *Les fastes du progrès : le guide des Expositions universelles (1851-1992)*, Paris, Flammarion, 1992, 253 pages ; ORY, Pascal, *Les Expositions universelles de Paris*, Paris, Ramsay, 1982, 157 pages ; MABIRE, Jean-Christophe (dir.), *L'Exposition universelle de 1900*, Paris, L'Harmattan, 2000, 192 pages ; VASSEUR, Édouard, « Pourquoi organiser des Expositions universelles ? Le « succès » de l'Exposition universelle de 1867 », *Histoire, économie et société*, n° 4, 2005, p. 573-594.
[82] AIMONE, Linda, et OLMO, Carlo, *Les Expositions universelles (1851-1900)*, Paris, Belin, 1993, p. 11.

délégation « à l'extérieur » de ses frontières, et parfois même au-delà de celles du pays. Dès lors, les enjeux ne sont pas tout à fait les mêmes selon la situation. Lorsque se tient en Touraine un événement de ce type, c'est d'abord pour affirmer les productions sur le plan local, tandis qu'envoyer des produits à Paris ou à l'étranger demande une sélection plus rigoureuse du fait d'une visibilité évidemment plus restreinte, dans un cadre concurrentiel.

Les moyens engagés pour ce type d'opération sont également un bon indicateur de la volonté, d'une part, et de la capacité, d'autre part, des acteurs locaux pour se faire connaître à une échelle nationale ou internationale.

En guise de préambule, il nous faut revenir sur la réputation déjà faite de la contrée à l'époque moderne.

A) L'héritage du Jardin de la France

Chronologiquement, les mérites du « jardin de la France » sont vantés bien avant l'avènement du tourisme et de ses guides[83]. Ce n'est donc pas un simple slogan publicitaire, comme on dirait actuellement, mais une expression qui trouve son origine à la fin du XVe siècle. Il paraît nécessaire de s'y attarder un moment, pour mieux comprendre l'image, au risque de dépasser largement le cadre de notre chronologie.

En 1477, sous le règne de Louis XI, un humaniste italien, Francesco Florio, semble être le premier à qualifier la Touraine en ce sens. Il l'évoque en effet comme étant le « *Franciae viridarium* », autrement dit le verger de la France, caractérisé par la douceur du climat, la pureté des eaux et la fertilité du sol, favorisant la culture des céréales et de la vigne[84]. Il fait également l'éloge des poires de Bon-Chrétien[85], en estimant qu'elles donnent « *une idée de la bonté des fruits du paradis terrestre*[86] » ; aussi sont-elles offertes en cadeaux à de grands personnages[87]. Plus célèbre encore, notamment parce qu'elle est inévitablement employée dans les dépliants touristiques contemporains, est la phrase que Rabelais fait dire à Panurge : « *le français est ma langue maternelle, car je suis né et ay esté nourry jeune au jardin de France : c'est Touraine*[88] ». C'est probablement le premier

[83] Ces aspects sont évoqués à partir du chapitre 3.
[84] SALMON, André, « Description de la ville de Tours sous le règne de Louis XI par F. Florio », *Mémoires de la société archéologique de Touraine*, tome VII, 1855, p. 83.
[85] Plus connues aujourd'hui sous le nom de poires Bon-Chrétien Williams, ou simplement poires Williams.
[86] SALMON, André, « Description de la ville de Tours… », *op. cit*., p. 83.
[87] Cité par DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 587.
[88] RABELAIS, François, *Pantagruel : édition critique sur le texte de l'édition publiée à Lyon en 1542 par*

emploi en français de l'expression, destinée à se populariser par la suite avec l'article défini « la », placé devant France.

Moins d'un siècle plus tard, en 1552, c'est encore comme « *Jardin de France, à cause des singuliers fruicts du pays* » qu'est présentée la Touraine dans *La guide des chemins de France*[89]. La présence de la cour royale est certainement pour beaucoup dans cette qualification ; on cherche à valoriser la Touraine comme le paysage représentatif du pays. Pourtant, cette image du « jardin de la France » persiste après le déplacement du pouvoir vers Paris, et s'ancre durablement jusqu'à nos jours. Elle ne tarde cependant pas à être remise en question, voire à être considérée comme illégitime. Dès 1591, par exemple, Estienne Pasquier, avocat de formation mais également humaniste, poète et écrivain[90], fait état de la concurrence de Cognac pour le titre de « jardin de la France » ; parti de Tours, il écrit :

> *Après avoir senti les incommodités d'un chemin de quatorze jours, je me suis enfin arrivé à Cougnac ; je veux dire, en un païs de promission. Il ne faut plus qu'on me solemnise nostre Touraine pour le jardin de la France ; il n'est pas en rien comparable à cestuy ; ou, s'il est jardin, cestuy est un paradis terrestre. Je n'y vy jamais telle abondance de bons fruicts, grosses pavies, auberges, muscats, pommes, poires, pesches, melons les plus sucrins que jaye jamais mangéz. Je vous ajousterai saffran et truffes ; avec cela, bonne chair, bon pain, bonnes eaux le possible ; et qui est une seconde ame de nous, bons vins, tant blancs que clairets, qui donnent à l'estomach, non à la teste, grosses carpes, brochets et truites en abondance*[91].

En quelques lignes, il annihile ce qu'on aurait pu penser comme étant une suprématie de la Touraine sur les autres contrées de France. Remarquons d'ailleurs que bon nombre des mets qu'il cite, des poissons au vin, en passant par les fruits (notamment pommes, poires et melons « sucrins »), le safran et les truffes, sont communs à l'alimentation que l'on peut trouver en Touraine, soit dès cette époque, soit un peu plus tard[92].

A contrario, au siècle suivant, le poète Vincent Voiture dresse un portrait majestueux de la ville de Tours, d'où il adresse une lettre à Mademoiselle de Rambouillet, le 8 janvier 1638 :

François Juste, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 118.

[89] ESTIENNE, Charles, *La guide des chemins de France*, Paris, 1552, p. 104.

[90] Il fut notamment avocat général du roi Henri III à Paris et dut se réfugier à Tours pendant la Ligue.

[91] PASQUIER, Estienne, *Lettres familières*, Livre XIV, 1613, p. 217-218.

[92] Difficile de trouver une trace de la truffe en Touraine avant le XVIIIe siècle ; quant au safran, il est d'abord répandu en Charente, preuve en est avec cet extrait, en Provence, en Normandie, en Poitou, dans l'Orléanais et dans le Gâtinais, mais pas en Touraine avant la période contemporaine. BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*, *Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 270 et 365.

> *J'ay tant fait par mes journées, que je suis arrivé dans un païs où l'on ne parle point de guerre […]. Tours, que l'on appelloit le jardin de la France, se doit à cette heure nommer le Paradis de la Terre. Il ne se passe point de jours, qu'il n'y ait Bals, Musiques, et festins ; toutes sortes de delices y abondent, les citrons doux y viennent de tous costez, et les poires de bon Chrestien n'en sont point parties. Les chemins, depuis Paris jusques icy, sont tous couverts de Violons, de Musiciens, et de Baladins, de toilles d'argent, de broderies et de machines, qui viennent en foule se rendre en cette ville. Hier sur les sept heures du soir, il y arriva aux flambeaux six chariots chargez d'Amours, de Ris, d'attraits, de charmes et d'agréemens, qui s'étoient joints de tous les costez de la Terre, pour se trouver en cette assemblée*[93].

Davantage dans le registre de l'onirique que dans celui du réalisme, Voiture cherche à transporter son interlocutrice, voire à l'étonner, en lui vantant un paradis terrestre à une distance relativement courte de son hôtel parisien[94]. Arrêtons-nous un instant sur les deux exemples qu'il choisit pour illustrer les délices servies lors des festins. Le citron, tout d'abord, ne peut pas être considéré, à proprement parler, comme la spécialité « locale » la plus répandue à l'époque, et encore moins à l'heure actuelle. Néanmoins, sa mention n'est pas surprenante dès lors que l'on sait que des arbres à agrumes sont présents en Touraine avant la Révolution, comme en témoigne par exemple la collection du château d'Ussé. Quant aux poires Bon-Chrétien, elles sont plus fréquemment évoquées, notamment parce qu'elles forment l'une des variétés destinées à confectionner les poires tapées. Francesco Florio en était l'un des premiers promoteurs au moment du règne de Louis XI, on l'a vu plus haut. Toujours est-il que, présentés ainsi, les atouts « gastronomiques » de la Touraine paraissent davantage tenir du faste hérité de la cour, avec des produits pouvant être importés, plutôt que d'un approvisionnement strictement local. Le « jardin de la France », tout lieu des merveilles qu'il est, ne semble donc pas fonctionner selon un procédé tout à fait autarcique.

En 1661, c'est au tour du moine Martin Marteau de publier *Le paradis délicieux de la Touraine*. Dès les premières pages, il écrit :

> *Eux là ont, sans doute, raison, qui nomment la Province et le Duché de Touraine, LE JARDIN, ET LES DELICES DE LA FRANCE. En effet, c'est une de plus belles, meilleures, excellentes et agreables, voire mesme des plus fertiles Provinces de cét opulent Royaume, pour ne pas dire de ce grand Monde. Ouy, c'est sans mentir, un lieu de plaisance, qui semble surpasser, au moins égaler tous ceux de la terre en beauté,*

[93] VOITURE, Vincent, *Les Œuvres*, volume 1, Paris, Chize, 1691, p. 200-201.
[94] Catherine de Vivonne, mieux connue sous le nom de marquise de Rambouillet, tenait en effet un salon littéraire dans l'hôtel du même nom, à Paris.

> *bonté et excellence, tant à cause de l'agreable situation de son assiete*[95]*, et de la douce temperature de son air salutaire, que pour son incomparable amenité, et grande abondance de toutes sortes de biens et de richesses. Si bien que l'on peut dire avec vérité, que tout ce que le Ciel a d'éclattant, la terre de rare, la nature de beau, et l'artifice de merveilleux, se trouve avec éminence dans ce lieu de plaisance, qui est un Paradis terrestre et une vraye terre de promission*[96].

Frappés du sceau de la foi de leur auteur, ces propos paraissent évidemment peu modestes, voire parfaitement exagérés. Cependant, malgré son style ampoulé et élogieux, l'œuvre de Martin Marteau nous est très utile pour faire l'état de l'alimentation qui est mise en avant en cette seconde moitié du XVIIe siècle. Ce « *païs fertile* » produit grâce à ses grains le « *meilleur pain de l'Europe* » mais également « *de bons vins en abondance* » et même des eaux minérales qui « *font naistre toutes sortes de bonnes herbes, pour nourrir un nombre infiny de bestiaux, et surtout de bœufs, de vaches, de moutons et de chevres, qui fournissent beaucoup de chairs, de beurre et fourmages pour l'entretien de la vie humaine*[97] ».

L'eau étant présente en abondance dans toute la province, Martin Marteau ne manque pas de signaler qu'elle fournit « *grand nombre de bons et divers poissons, et des plus exquis de la France, lesquels se peschent surtout dans la Loire, qui nourrit l'allose*[98]*, le brochet, la truite, le barbeau, la tanche, le goujon, les vandoises, les pimperneaux*[99]*, lamperons*[100]*, lamproyes*[101]*, saumons, gardons, plies, menuises*[102]*, carpes, ablettes, bremes, chabots, et plusieurs autres (mesme le marsouin y est souvent trouvé és lieux où ce grand fleuve avoisine la mer)*[103] ». Cette précision encyclopédique fait de la Touraine un véritable aquarium naturel, rempli d'espèces que l'on peinerait certainement à rassembler dans leur totalité aujourd'hui, du moins en nombre important. Pourtant, l'auteur se veut non exhaustif, en précisant qu'il ne fait pas mention des ruisseaux, lacs ou autres étangs où les poissons se pêchent également à profusion.

Mais la « *bonté de son terroir* » et « *sa grande fertilité* », entre autres qualités,

[95] Il faut ici comprendre que la Touraine a une position topographique avantageuse, ses coteaux étant par exemple très favorables au développement de la vigne.
[96] MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, Paris, Louis de la Fosse, 1661, p. 15.
[97] *Ibidem*, p. 16.
[98] Alose.
[99] Autrement dit les anguilles.
[100] Le terme ne semble pas officiel et caractérise peut-être les petites lamproies, distinguées des adultes mentionnées à la suite.
[101] Lamproies.
[102] L'autre nom du sprat, un poisson des mers nordiques, voisin du hareng et de la sardine.
[103] MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, *op. cit.*, p. 16.

amènent surtout la contrée à « *produire les meilleurs fruicts de la terre* ». Parmi les délices de ce « *paradis terrestre* », on compte « *un nombre sans nombre [*sic*] de figuiers, grenadiers, noyers, amandiers, pommiers, poiriers, pruniers, abricotiers, peschers*[104]*, cerisiers, voire mesme de quelques orangers et citronniers*[105]*, bref de toutes autres sortes d'arbres fruictiers, dôt*[106] *les fruicts excellens sont propres pour substanter*[107] *la vie des mortels. On y trouve aussi, dans les saisons, quantité de succoins*[108]*, melons, asperges, cardes, artichauts, chicorées, choux de toutes sortes, pois, feves, et de tous autres legumes et herbes potageres, voire des meilleures qu'on puisse desirer*[109] ». Le lait et le miel sont deux autres produits considérés comme foisonnants dans ce lieu de tous les « *plaisirs imaginables* ». Le jardin qui est décrit là n'est plus celui de la France mais celui d'Éden. Les Saints s'y promènent, que ce soit Saint Martin, appelé le bon Chrétien, qui a donné son nom aux poires, ou bien Sainte Catherine, dont les prunes servent à confectionner les pruneaux de Tours. Dans son œuvre, Marteau pousse au maximum les connotations religieuses de l'expression « jardin de la France », qui faisait du roi le jardinier d'une terre fertile protégée de Dieu[110]. Les compliments se répètent, et les fruits locaux qui arrivent à Paris sont prisés par rapport à tous les autres[111].

Toutes les allusions à la future Indre-et-Loire, à l'époque moderne, ont donc un point commun ; elles s'accompagnent de références à l'alimentation, et en particulier aux fruits, d'où l'occurrence concomitante du « verger de la France ». Le produit est même davantage mis en avant que le paysage. D'une manière générale, les fruits et légumes ont une belle réputation, au point que Mirabeau, en 1759, vienne à placer la Touraine en tête des provinces potagères françaises[112].

Le jardin doux et plaisant, de par son paysage, transparaît également dans la littérature contemporaine. Dans son roman historique *Cinq Mars*[113], paru initialement en 1826, Alfred de Vigny aborde « *cette contrée que l'on a surnommée le jardin de la France, ce pays où l'on*

[104] Pêchers.
[105] C'est la deuxième mention des citrons en peu de temps, après celle de Vincent Voiture.
[106] Dont.
[107] Sustenter.
[108] L'auteur veut probablement évoquer les « sucrins », une variété de melon répandue en Touraine, à laquelle nous faisons référence plus haut.
[109] MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, *op. cit.*, p. 17.
[110] BEAUNE, Colette, *Naissance de la nation France*, Paris, Gallimard, 1985, p. 318-322.
[111] MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, *op. cit.*, p. 17-18.
[112] WEULERSSE, Georges, *Les manuscrits économiques de François Quesnay et du marquis de Mirabeau aux Archives Nationales*, Paris, Geuthner, 1910, p. 50.
[113] L'intrigue se déroule en 1639 mais la description qui suit est un préalable à l'histoire, et semble bel et bien être la vision contemporaine de l'écrivain. Au pire s'agit-il d'un sentiment valable pour les deux époques.

respire un air si pur dans les plaines verdoyantes arrosées par un grand fleuve[114] ». Poursuivant sa description idyllique du paysage, il n'oublie pas de mentionner « *les coteaux jaunis par les vignes ou blanchis par les fleurs du cerisier* », ainsi que la fertilité du sol[115]. Plus loin, l'auteur précise même :

> *Si vous gravissez un coteau hérissé de raisins, une petite fumée vous avertit tout à coup qu'une cheminée est à vos pieds ; c'est que le rocher même est habité, et que des familles de vignerons respirent dans ses profonds souterrains, abritées dans la nuit par la terre nourricière qu'elles cultivent laborieusement le jour. Les bons Tourangeaux sont simples comme leur vie, doux comme l'air qu'ils respirent, et forts comme le sol puissant qu'ils fertilisent. On ne voit sur leurs traits bruns ni la froide immobilité du Nord, ni la vivacité grimacière du Midi*[116].

Alfred de Vigny rend ainsi indissociable le jardin alimentaire du jardin de plaisir qu'il décrit pour évoquer celui de la France. Son évocation des troglodytes traduit ses bonnes connaissances locales et son souci du détail authentique, pour qualifier la province qui l'a vu naître[117]. Est-ce parce qu'il est enfant du pays qu'il se permet de comparer les Tourangeaux, avec quelque avantage, aux hommes du Nord et du Midi ? Toujours est-il que cette vision peut s'avérer convaincante pour attirer les voyageurs en Touraine. Ces derniers vont bientôt se faire plus nombreux grâce au chemin de fer. L'ouverture de la ligne Orléans-Tours, ouvrant une voie vers la capitale, a lieu en 1846, suivie par la liaison entre Tours et Nantes en 1851[118].

Balzac, quant à lui, évoque les rillettes de Tours. D'abord fabriquées de manière domestique dans les campagnes locales, elles sont popularisées par les charcutiers à partir du XIXe siècle naissant. Ce sont vraisemblablement les premières créations artisanales[119] qui sont évoquées par l'écrivain dans son roman *Le lys dans la vallée*, publié initialement dans la *Revue de Paris* en 1835. Tout en les qualifiant de « *célèbres* », le héros Félix de Vandenesse raconte qu'elles « *formaient l'élément principal du repas que nous faisions au milieu de la journée*[120] ». Encore rare sur les tables aristocratiques, la « *brune confiture* » est néanmoins « *prisée par quelques gourmands* » dont le personnage principal. Plus loin, il explique qu'il

[114] VIGNY, Alfred (comte de), *Cinq-Mars ou une conjuration sous Louis XIII*…, tome premier, Paris, Delloye et Lecou, 1838, p. 31.
[115] *Ibidem*, p. 32.
[116] *Ibidem*, p. 33.
[117] Il est en effet né à Loches le 27 mars 1797.
[118] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, *op. cit.*, p. 681.
[119] Institut National de l'Origine et de la Qualité, Règlement (CE) n° 510/2006 du conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine, Rillettes de Tours, IGP, [*https://www.inao.gouv.fr/fichier/DUIGPRillettesdeToursV1.pdf*].
[120] BALZAC, Honoré de, *Le lys dans la vallée*, Paris, Charpentier, 1839, p. 6.

est victime de moqueries : « *mes camarades, qui presque tous appartenaient à la petite bourgeoisie, venaient me présenter leurs excellentes rillettes en me demandant si je savais comment elles se faisaient, où elles se vendaient, pourquoi je n'en avais pas*[121] ». Il atteste donc d'une réputation locale des rillettes de Tours et de leur mise en vente par les artisans locaux depuis le début du siècle, tout en les complimentant.

D'autres sont beaucoup moins tendres avec la province. C'est le cas de Stendhal. Son *Mémoires d'un touriste*, en 1838, est formel : « *Je cherchais de tous mes regards la belle Touraine, dont parlent avec emphase les auteurs qui écrivaient il y a cent ans, et ceux qui de nos jours les copient. J'étais destiné à ne pas la trouver ; cette belle Touraine n'existe pas*[122] ». Par un procédé habile mais sans concession, il juge que la notoriété de la province ne tient qu'au fait que les auteurs contemporains se content de reprendre, sans la faire évoluer, la vision des auteurs de l'Ancien Régime. L'écrivain rejoint ainsi le club des sceptiques sur le prestige contemporain du « jardin de la France ». Néanmoins, il reconnaît plus loin la fertilité des terres tourangelles, qui « *augmente à mesure qu'on s'avance de Loches vers Cormery* », et récidive en expliquant que « *du Cher à la Loire, le pays n'est qu'un marais fertile*[123] ». Il avoue également apercevoir « *de tous les côtés beaucoup de fertilité, beaucoup de bonne et sage culture ; mais en vérité rien de beau* », en se promenant sur la route de Luynes[124].

Apprécie-t-il pour autant la cuisine locale, issue de ces terres favorables ? Rien n'est moins sûr. Dès lors qu'il s'attarde sur les repas qui lui sont servis à Tours, c'est pour les critiquer ; à son hôtel, « *j'ai failli mourir de faim au maigre dîner de la table d'hôte* », précise-t-il, mais « *il n'en dure pas moins une heure et demie* », si bien qu'il s'enfuit avant le dessert[125]. Plus loin il raconte avoir toutes les misères du monde à obtenir de l'eau bouillante pour se faire du thé : « *Pourra-t-on croire que ces monstres de provinciaux m'ont apporté trois fois de suite de l'eau qui n'était même pas tiède ?* », grogne-t-il[126]. Le lendemain, il persiste et signe en décrivant son repas : « *dîner infâme s'il n'en fut jamais, plus mauvais encore que celui d'hier ; nous avions une alose et des poulets trop avancés*[127] ». En définitive, il ne semble pas avoir gardé un grand souvenir de la gastronomie tourangelle, mais sa dernière critique a le mérite de nommer deux produits, poisson de Loire et volailles, qui poussent à croire qu'il a bien mangé local.

[121] *Ibidem*, p. 7.
[122] STENDHAL, *Mémoires d'un touriste*, tome 1, Paris, Le Divan, 1929 [1838], p. 416.
[123] *Ibidem*, p. 421.
[124] *Ibidem*, p. 428.
[125] *Ibidem*, p. 421-422.
[126] *Ibidem*, p. 424.
[127] *Ibidem*, p. 429.

Pour nuancer le sombre tableau peint par Stendhal – qui est à la fois dans le rouge et le noir –, précisons que ce dernier préfère de loin les voyages en Italie[128] et ne se montre que rarement complaisant pour caractériser les édifices, paysages, personnages ou produits qu'il rencontre dans les différentes campagnes françaises. À ce propos, les voisins berrichons des Tourangeaux ne sont pas en reste, accusés de niaiserie par l'écrivain, qui en profite pour reprocher à George Sand d'avoir « *fait de si belles descriptions des bords de l'Indre* » alors que de son propre point de vue, « *c'est un ruisseau pitoyable*[129] » !

Michelet, dans son *Tableau de la France* en 1861, n'est pas plus amical avec l'Indre-et-Loire, ni avec ses spécialités. « *On fabriqua de bonne heure la soie, les tissus précieux, et aussi, s'il faut le dire, ces confitures, ces rillettes, qui ont rendu Tours et Reims également célèbres* », commence-t-il par écrire, en se montrant assez méprisant vis-à-vis des produits alimentaires et sans commenter davantage[130]. Il poursuit en présentant la Touraine d'une manière assez proche de ses prédécesseurs, sauf que cette fois, il tourne la description à la négative :

> *Paris, Lyon et Nantes ont fait tort à l'industrie de Tours. C'est la faute aussi de ce doux soleil, de cette molle Loire ; le travail est chose contre nature dans ce paresseux climat de Tours, de Blois et de Chinon, dans cette patrie de Rabelais, près du tombeau d'Agnès Sorel. Chenonceaux, Chambord, Montbazon, Langeais, Loches, tous les favoris et favorites de nos rois ont leurs châteaux le long de la rivière. C'est le pays du rire et du rien faire. Vive verdure en août comme en mai, des fruits, des arbres. Si vous regardez du bord, l'autre rive semble suspendue en l'air, tant l'eau réfléchit fidèlement le ciel : le sable au bas, puis le saule qui vient boire dans le fleuve ; derrière, le peuplier, le tremble, le noyer, et les îles fuyant parmi les îles ; en montant, des têtes rondes d'arbres qui s'en vont moutonnant doucement les uns sur les autres. Molle et sensuelle contrée ! […]. Pour trouver sur cette Loire quelque chose de moins mou et de plus sévère, il faut remonter au coude par lequel elle s'approche de la Seine, jusqu'à la sérieuse Orléans*[131].

Le doux jardin devient mou, le pays tranquille se transforme en celui du « rire et du rien faire ». Ainsi la douceur de vivre de la contrée, vantée depuis plusieurs siècles, peut-elle se transformer en handicap à l'heure de l'industrialisation, aux yeux de Michelet.

Situant la Touraine dans le contexte du XIXe siècle, Roger Dion rappelle qu'avant

[128] *Ibidem*, p. 430.
[129] *Ibidem*, p. 416 et 430.
[130] MICHELET, Jules, *Tableau de la France : géographie physique, politique et morale de la France*, Paris, Librairie Internationale, 1875, p. 17.
[131] *Ibidem*, p. 17-18.

même les effets de l'industrialisation, la concurrence s'est durcie : « *Les légumes des Varennes, faute de rapides moyens de transport, ne pouvaient servir qu'à la consommation locale ; quant aux fruits, qui avaient contribué jadis à répandre au loin la renommée du « Jardin de la France », poires de bon chrétien, prunes et melons, on savait un peu partout en France en produire d'aussi bons ; et il y avait beau temps que les rois avaient cessé d'en faire quérir de fort loin et à grands frais pour l'agrément de leurs tables*[132] ». L'arrivée du train offre ensuite de nouvelles perspectives économiques mais elle élargit surtout le marché et renforce la mise en compétition des régions. La Touraine doit se contenter d'être non plus « le » mais « un jardin de la France », aux ambitions plus modestes.

Voyons maintenant si la mesure caractérise l'Indre-et-Loire à travers l'exemple de l'Exposition.

B) L'Indre-et-Loire à l'extérieur : l'apparition du département dans les Expositions internationales

Intéressons-nous tout d'abord à la présence tourangelle dans les Expositions universelles, les plus prestigieuses de toutes. Celle-ci n'est pas immédiate, tout du moins dans des perspectives alimentaires.

La première d'entre elles, organisée à Londres en 1851, accueille déjà des ressortissants de la Touraine. Le département n'est néanmoins présent qu'en toute modestie puisqu'il n'envoie que cinq exposants, aucun n'étant lié à un secteur alimentaire[133]. Pourtant, à en croire les indications du ministère de l'Agriculture et du Commerce sur les produits désirés pour l'exposition, les beurres et fromages de France méritent leur présence sur « *les tables somptueuses et délicates de la Grande-Bretagne* », ainsi que les fruits et conserves de fruits de plusieurs régions, dont le « Centre »[134]. Il est intéressant de constater que, malgré les recommandations du Ministère faisant état de produits renommés, aucun effort n'est apparemment fait en Indre-et-Loire pour mettre en valeur les fruits du Jardin de la France. En tous cas, ce n'est pas une priorité.

Onze ans plus tard, en 1862, toujours dans la capitale anglaise, les recommandations

[132] *Ibidem*, p. 594.
[133] *Official Catalogue of the Great Exhibition of the Works of Industry of All Nations*, Spicer Brothers, London, 1851, p. 220-252.
[134] ADI&L, 8M22, Exposition de Londres 1851, Participation de délégation d'Indre-et-Loire.

semblent cette fois avoir été entendues, comme le montre la liste des exposants proposés par le jury local de Tours[135]. Sur une quarantaine de suggestions au total, un producteur propose des « *assortiments de fruits confits au sucre* » et un inventeur des « *pommes et poires conservées outre le temps ordinaire* ». Les deux sont basés à Tours. La limite entre producteur et inventeur semble tenir à un fil, ce qui se vérifie avec le dénommé Armand Giot, de Loches, qualifié de « *producteur pour les champignons et inventeur pour les conserves* ». L'occasion de rappeler que la valorisation va souvent de pair avec l'innovation. Les autres denrées alimentaires suggérées sont le jambon, par un producteur de Richelieu, et les « *pâtes alimentaires, vermicelle ordinaire et surfin de gruau façon d'Auvergne et d'Italie* », par un fabricant de Fondettes-Vallières. Ensuite, neuf producteurs[136] de vin sont indiqués, dont un de Tours, Cartier, qui met à disposition pas moins de 600 bouteilles de vins mousseux. Nous notons également que l'Association des propriétaires de Vouvray propose 150 bouteilles, et que la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Tours est disposée à fournir 150 à 200 bouteilles de vin rouge et blanc.

De tous les domaines alimentaires, la Touraine viticole paraît la mieux armée pour défendre ses intérêts à l'international. Au palmarès de l'événement figurent d'ailleurs trois exposants du vin, à savoir un producteur de Tours, Rouillé-Courbe[137], l'Association des propriétaires de Vouvray, précédemment évoquée, ainsi que le comice de l'arrondissement de Chinon, globalement récompensé pour ses vins et produits agricoles[138]. Ce sont les trois uniques exposants qui obtiennent une récompense, sur les 24 ressortissants de l'Indre-et-Loire engagés dans le secteur de l'alimentation. Ce secteur, qui correspond dans le règlement de l'Exposition à la classe 3 (produits agricoles et alimentaires), doit néanmoins être considéré avec intérêt puisqu'il regroupe les deux tiers des exposants du département[139]. À l'échelle de la France et de ses colonies, le ratio reste élevé puisque près d'un exposant sur deux est lié à ce domaine[140]. Cette statistique montre toute l'importance de l'Exposition, événement qui sert de vitrine pour la mise en valeur alimentaire locale et nationale.

Dans ce contexte, l'Indre-et-Loire se fait essentiellement connaître par l'intermédiaire

[135] ADI&L, 8M22, Exposition de Londres 1862, Participation de délégation d'Indre-et-Loire.
[136] Dont un producteur inventeur encore une fois, le Baron de la Brousse, à Civray-sur-Cher, et son « nouveau procédé de fabrication qu'il considère comme avantageux pour l'Angleterre », sans plus de précisions.
[137] Ce membre de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres du département d'Indre-et-Loire, était en réalité basé à Saint-Avertin, aux portes de Tours, et proposait très précisément des vins rouges 1846, 1848, 1851, 1857, 1858 et 1859 !
[138] *Rapport de la commission impériale sur la section française de l'Exposition universelle de 1862 : suivi de documents statistiques et officiels et de la liste des exposants récompensés*, Paris, Claye, 1864, p. 236, 254 et 257.
[139] *Ibidem*, p. 74-77.
[140] 2 686 exposants pour la classe 3 seule, contre 5 521 toutes classes comprises.

de ses vins, pour ne pas dire exclusivement. À l'Exposition universelle de Paris 1867, cinq ans après l'exemple londonien, l'Indre-et-Loire obtient dix récompenses dans le domaine du vin[141]. Les producteurs locaux se partagent six médailles de bronze, dont quatre pour le Vouvray, et une mention honorable. Mais le prestige revient au Saint-Avertin, qui obtient trois médailles d'argent, dont une pour le désormais habitué Rouillé-Courbe. Ce dernier repart d'ailleurs avec une deuxième médaille d'argent, pour la qualité de ses fruits ou plants de fruits[142]. En dehors de cela, aucune autre récompense alimentaire n'est à signaler. Notons seulement que Félix Durand, un cultivateur de Bléré, se distingue en bénéficiant d'une médaille d'or pour ses « *coqs et poules de races diverses*[143] », et d'une en argent pour sa collection de lapins, ce qui préfigure, si l'on peut dire, les bonnes dispositions de l'aviculture locale.

Cette situation de quasi-monopole de la Touraine viticole, du moins au regard des récompenses obtenues, persiste jusque dans les années 1870. En 1873, par exemple, à l'Exposition universelle de Vienne, un exposant de Joué-lès-Tours, Guichard-Montagny, reçoit une médaille de mérite pour ses vins[144]. L'Indre-et-Loire répond ainsi à l'effort demandé par les autorités en matière de promotion de cette boisson. Dans une lettre envoyée par le préfet Albert Decrais aux présidents des sociétés d'agriculture de Tours, du Comice de Loches et du Comice de Chinon, le 4 mars 1874, il est en effet précisé :

> *Conformément au désir exprimé par M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, j'ai l'honneur de vous transmettre un exemplaire du programme de la 4ème Exposition internationale qui doit s'ouvrir à Londres au mois d'avril prochain. Je saisis cette occasion pour appeler votre attention, d'une manière toute particulière, sur la partie de ce document concernant l'industrie vinicole qui est invitée à y envoyer des productions. Vous croirez sans doute, M. le Président, devoir engager les vignerons placés dans votre circonscription à prendre part à cette nouvelle exposition car ils devront trouver des avantages réels à profiter de l'occasion qui se présente de faire apprécier par les consommateurs anglais la qualité et le bon marché relatif de leurs produits. Pour éviter aux exposants de nombreux embarras et enlever tout prétexte à leurs hésitations, vous pourriez peut-être au nom de la Société dont vous êtes le Président, prendre des mesures pour organiser une exposition collective et variée des produits vinicoles de*

[141] *Exposition Universelle de 1867 à Paris, Catalogue officiel des exposants récompensés par le jury international*, Paris, E. Dentu, 1867.
[142] En effet, sa médaille est décernée dans le Groupe IX des produits vivants et spécimens d'établissements de l'horticulture, et non pas dans le Groupe VII des aliments (frais ou conservés) à divers degrés de préparation.
[143] Ce qui tend à confirmer qu'aucune race locale de poule n'existe à ce moment-là, un manque qui sera mis en avant au moment de la sélection de la géline de Touraine, au début du XXème siècle.
[144] ADI&L, 8M22, Exposition de Vienne 1873, Participation de délégation d'Indre-et-Loire. Les liqueurs Taillandier, de Tours, obtiennent également une médaille de mérite.

la contrée[145].

Le préfet reprend pratiquement au mot près les recommandations qui lui ont été adressées par le ministre. Si l'on passe outre l'encouragement à agir, très diplomate dans les termes, il est intéressant de noter que le préfet estime en réalité que l'absence locale de très grands crus, mais pas d'une certaine qualité, est un avantage pour mettre en valeur les vins tourangeaux à l'étranger puisqu'ils pourront bénéficier d'un « bon rapport qualité-prix ». Malheureusement pour eux, et pour la France, la présentation des vins étrangers lors de l'Exposition internationale de 1874[146] n'a pas le succès escompté, entre autres à cause d'un emplacement inadéquat réservé aux Français, d'après le rapport de la commission nationale[147].

À l'aube des années 1880, les efforts de la promotion tourangelle s'étendent progressivement du vin à tous les produits agricoles et alimentaires. Dès 1878, dans le cadre de l'Exposition universelle de Paris, une présentation départementale collective de produits agricoles est organisée, « *pareille exhibition [étant] destinée à prouver l'importance de la culture et de la production de notre Touraine* », selon la Société d'Agriculture du département. Celle-ci insiste auprès des agriculteurs pour qu'ils fournissent notamment des produits laitiers (beurre, lait, fromages de toutes sortes), et des légumes secs ou conservés[148]. En définitive, ils sont quinze à exposer leurs produits lors de l'événement, au programme duquel on retrouve également une exposition collective du comice agricole de Chinon, regroupant 42 producteurs[149]. Cette forte présence de l'Ouest de la Touraine tend à confirmer que la réputation du « jardin de la France » et de ses récoltes alimentaires est en grande partie due à cette partie septentrionale du territoire.

Parmi les nombreux produits exposés, il est intéressant de retrouver à onze reprises des fruits, en majorité en provenance de Chinon et Ussé[150], mais aussi de la réglisse, que l'on sait déjà cultivée à Bourgueil, « *dans le canton le plus chaud de toute la vallée de la Loire*[151] ». Deux producteurs en proposent, le premier étant établi à Benais, précisément dans ce canton, et le second à Bossay-sur-Claise, tout au sud du département, dans l'arrondissement de Loches[152]. À noter également la présence des truffes par l'intermédiaire d'un exposant de

[145] ADI&L, 8M22, Exposition internationale de Londres 1874, Participation de délégation d'Indre-et-Loire.
[146] La dernière de quatre expositions annuelles successives organisées par Londres.
[147] *Expositions internationales, Londres, 1874, France, Commission supérieure, Rapports*, Paris, Imprimerie générale, 1874, p. 315-318.
[148] AM Tours, 2F, Boîte 60, Exposition universelle de Paris 1878, Préparation.
[149] *Exposition Universelle Internationale de 1878, à Paris, Catalogue officiel publié par le commissariat général, tome III, Section française*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p. 140-194.
[150] Mais aussi de Huismes, Benais, Saint-Benoît et Richelieu.
[151] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, *op. cit.*, p. 591.
[152] On peut d'ailleurs s'étonner de sa présence dans une exposition collective du comice de Chinon.

Richelieu, qui est l'un des marchés d'importance pour ce produit dans le département[153], en proposant des expéditions sur Paris et en écoulant un certain nombre de truffes des environs de Loudun, commune voisine de la Vienne[154]. Restons dans le voisinage, mais départemental cette fois, en citant le deuxième trufficulteur d'Indre-et-Loire présent à l'Exposition : Voisine de Lafresnay est installé à l'Île-Bouchard, à moins de vingt kilomètres de Richelieu, et préfère exposer avec la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire.

Celle-ci, basée à Tours, expose essentiellement des céréales et autres racines, mais l'un de ses membres propose de l'huile de noix, et un autre des « *tomates, pruneaux [et] vinaigres* ». Il s'agit d'Eugène Chalut-Voiry, plus connu dans nos archives pour son statut de négociant en vins et spiritueux, qui profite certainement de l'événement pour exposer d'autres denrées. Ses vinaigres sont certainement moins connus que ceux d'Orléans ; en revanche, la réputation des pruneaux n'est plus à faire, car rappelons que dans un théâtre parisien, dès 1850, il suffit d'appeler un militaire Pruneau et de le faire venir de Tours pour amuser toute une salle. Le vaudeville des frères Cogniard s'appelle d'ailleurs Pruneau de Tours[155]. Enfin, une exposante isolée, basée à Château-Renault, est cataloguée pour ses « fromages divers », sans plus de précision dans la classe 71 relative aux « *corps gras alimentaires, laitages et œufs*[156] ».

Si la percée des autres produits alimentaires de Touraine est manifeste, les vins restent la force vive du département puisque l'Indre-et-Loire dépasse la centaine d'exposants dans ce domaine[157]. L'exposition collective de la Société d'Agriculture, dans la classe des boissons fermentées, obtient d'ailleurs un diplôme d'honneur[158], et le rapport du jury considère les vins de Bourgueil et de Chinon, pour les rouges, et le Vouvray, pour les blancs, comme les plus remarquables pour le département[159]. En termes de récompenses dans la catégorie vins, spiritueux et cidres, l'Indre-et-Loire figure au total 61 fois[160] au Palmarès[161], ce qui classe le

---

L'explication tient peut-être au fait qu'il distribue au sud du département de la réglisse produite à l'ouest.

[153] Les autres marchés signalés sont, en dehors de Tours et Loches, également situés à l'ouest (Chinon, Sainte-Maure et l'Île-Bouchard).

[154] CHATIN, Adolphe, *La truffe : étude des conditions générales de la production truffière*, Paris, Bouchard-Huzard, 1869, p. 142.

[155] Cité par WILLIOT, Jean-Pierre, « Une revendication territoriale mise en concurrence : le pruneau d'Agen au début du XXe siècle », in MARACHE, Corinne (dir.), *Les produits des terroirs aquitains, op. cit.*, p. 272.

[156] *Exposition Universelle Internationale de 1878, à Paris, Catalogue officiel publié par le commissariat général, tome III, Section française, op. cit*., p. 24.

[157] 22 exposants du comice de Chinon dans la classe des produits que nous venons de décrire, et 86 dans la classe des boissons fermentées, dont 67 regroupés collectivement sous le contrôle, une nouvelle fois, de la Société d'Agriculture. Tous proposent du vin sauf Webel, à Tours, qui expose des bières.

[158] *Exposition universelle, Paris, 1878, Rapports du jury international, Groupe VII, Classe 75, Rapport sur les boissons fermentées*, Paris, Imprimerie Nationale, 1878, p. 17.

[159] *Ibidem*, p. 21.

[160] En plus d'un diplôme d'honneur, le département récolte 6 médailles d'or, 13 d'argent, 26 de bronze, et 15

département en sixième position des départements français et des colonies[162]. Cette performance, en partie due au Vouvray, « *la perle d'Indre-et-Loire* » selon les organisateurs, ne doit néanmoins pas cacher les quelques reproches qui sont faits à la Touraine, notamment cette fâcheuse habitude qu'ont les vins locaux à être en grande partie livrés « *au commerce de coupage, qui en fait du bordeaux, […] au lieu […] d'en faire de bons vins naturels*[163] ». Plus globalement, après les trois grandes régions que constituent la Bourgogne, la Champagne et Bordeaux, l'Indre-et-Loire se situe dans une liste de 13 départements[164] qui jouissent de vins à la « *réputation méritée*[165] ».

Les vins de Touraine continuent leur progression dans les années 1880 en participant à diverses Expositions internationales, et en obtenant plusieurs récompenses. C'est le cas à Anvers, en 1885, où Loiseleur, à Bourgueil, et Chalut-Voiry, négociant à Tours, sont couronnés d'une médaille d'or chacun pour leurs vins[166]. Ce sont les seuls produits alimentaires primés dans le département. Deux ans plus tard, à l'Exposition de Hanoï, Chalut-Voiry obtient une nouvelle médaille, en argent cette fois, en compagnie de deux autres exposants de Tours, Trougnou-Leduc, un distillateur-liquoriste, et la Maison Hatton-Cartier et Lérein[167]. Une correspondance avec le Préfet par les propriétaires de cette société nous indique qu'elle a notamment été récompensée pour ses conserves alimentaires et ses moutardes. Or, les échanges ne manquent pas de piquant puisque la médaille est d'abord attribuée par erreur à l'ancien propriétaire qui, fièrement, décide de l'exposer dans sa nouvelle boutique alors qu'il n'était pas présent à Hanoï[168]. Cette confusion nous est utile puisqu'elle nous permet de découvrir, sur l'en-tête de la société, qu'en plus d'être une fabrique de moutarde et de vinaigre[169], cette société est liée au commerce des homards et saumons, et surtout se fait la spécialité de tomates de Touraine.

En sachant que Chalut-Voiry, en 1878 à Paris, en exposait déjà, l'hypothèse d'une

---

mentions honorables.

[161] *Exposition universelle, Paris, 1878, Rapports du jury international, Groupe VII, Classe 75, Rapport sur les boissons fermentées*, *op. cit*., p. 14-16.

[162] Derrière la Gironde (268), la Saône-et-Loire (183), l'Algérie (120), l'Aude (88) et la Côte d'Or (84).

[163] *Études sur l'exposition universelle Paris 1878, Annales et archives de l'industrie au XIXe siècle, tome VIII,* Paris, Librairie scientifique, industrielle et agricole E. Lacroix, 1878, p. 276.

[164] Avec le Maine-et-Loire voisin, la Dordogne, le Jura, l'Aube, la Haute-Garonne, les Basses-Pyrénées, la Drôme, le Vaucluse, le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées Orientales.

[165] *Exposition universelle, Paris, 1878, Rapports du jury international, Groupe VII, Classe 75, Rapport sur les boissons fermentées*, *op. cit*., p. 59.

[166] *Supplément au Moniteur de l'Exposition de 1889, Liste des récompenses de l'Exposition* d'Anvers, Paris, 1885, p. 14-15.

[167] ADI&L, 8M22, Exposition de Hanoï 1887, Participation de délégation d'Indre-et-Loire.

[168] ADI&L, 8M22, Exposition de Hanoï 1887, Lettres des 10 et 17 février 1888, de la Société au Préfet.

[169] Elle est présentée ainsi dans ses actes. ADI&L, 4U24/102, Justice de paix du canton de Tours-Sud, Attributions administratives, Actes de sociétés (1867-1936).

filière de la tomate locale tend à se confirmer. Mais ce fait montre également à quel point il est difficile d'établir une représentation fidèle des produits exhibés lors de ces événements ; certaines maisons proposent en effet un important choix de denrées, et toutes ne sont pas récompensées ou indiquées dans les différents palmarès. Par conséquent, des oublis sont possibles, mais ces exemples suffisent à indiquer que la Touraine réussit à se distinguer dans quelques domaines alimentaires, y compris à l'étranger.

En 1889, Paris accueille de nouveau une Exposition universelle. Celle-ci constitue le dernier grand rendez-vous international pouvant servir de répétition générale avant l'Exposition nationale de 1892 à Tours. Du point de vue de l'alimentation, les conditions pour briller sont optimales. En effet, jamais jusqu'ici l'événement n'avait compté autant de lieux de consommation ; de 39 en 1878, le total est passé à 86[170]. Les restaurants français et étrangers, eux, sont au nombre de 37, comme un symbole[171]. Il faut penser à la foule que l'événement rassemble, et le potentiel que cela engendre pour l'alimentation, ce que rappelle le chroniqueur du *Bulletin officiel de l'Exposition universelle de 1889*, quelques temps avant l'ouverture :

> *Songez qu'il y aura de 80 000 à 100 000 visiteurs par jour, qu'il faudra substancer [*sic*] tous les estomacs et désaltérer tous les gosiers ; des légions de garçons de café rangent les tables sur les terrasses, disposent les chaises ; d'innombrables tonneaux de bière et de vin sont entassés dans les caves. On dirait les préparatifs de quelque repas pantagruélique. C'est que l'Exposition sera une immense table d'hôte, et qu'il passera, par le Champ de Mars, plus de 20 millions de visiteurs*[172].

Outre l'allusion au repas « pantagruélique », nouveau clin d'œil, certes involontaire, à la Touraine par l'intermédiaire de l'œuvre de Rabelais, ce passage rend compte de l'ampleur de l'événement et de la masse de visiteurs attendue, d'ailleurs en deçà de la réalité puisque la moyenne journalière des visites s'est élevée en définitive à 174 866[173]. L'enjeu était donc de taille pour les produits alimentaires qui cherchaient à se faire remarquer.

Le Palais qui leur était consacré était situé sur la rive gauche de la Seine, entre les ponts de l'Alma et d'Iéna, et voici comment il était présenté par le numéro du 25 mai 1889 du *Paris Illustré* : « *Au rez-de-chaussée seront les liquides, vins, bières, cidres, alcools, etc. Au premier, tout ce qui se mange : de quoi rassasier Gargantua* ». Encore une référence à

[170] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 32.
[171] Et uniquement un symbole, puisque la numérotation actuelle des départements et par conséquent l'attribution du numéro 37 pour l'Indre-et-Loire n'a été instaurée qu'en 1922.
[172] Cité par TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 12.
[173] *Ibidem*, p. 13.

Rabelais, qui aurait vraisemblablement apprécié ce « *ventre de l'Exposition* », agrémenté « *des bars de dégustation, où les exposants [faisaient] savourer leurs liquides à leurs contemporains* ». Tout bien considéré, le risque le plus grand était pour les exposants locaux d'être noyés dans la masse, car il est évident que si l'alimentation tourangelle était davantage visible, celle des autres départements aussi. La concurrence nationale et internationale était importante.

Ce risque était d'autant plus élevé dans le domaine des boissons fermentées, puisque leur classe, la soixante-treizième, n'était autre que la plus fournie parmi toutes celles de l'Exposition, tous univers confondus, avec 8 315 exposants[174]. Néanmoins, en s'en tenant au compte rendu du Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire, il semblerait que l'événement ait donné entière satisfaction. Dans son rapport[175], le président Voiry-Mardelle revient sur les préparatifs de l'événement, contrariés par « *les mauvaises récoltes, d'un côté, la qualité de nos vins des dernières années, de l'autre* ». Deux difficultés auxquelles résistent les bonnes volontés du département, puisque l'exposition collective réussit en définitive à réunir 42 adhésions. Le nombre était cependant inférieur à celui de 1878 et reconnu comme étant « *peu grand* », de l'aveu même de Voiry-Mardelle. Ce dernier se félicitait tout de même d'une riche collection, comprenant des types de vins très divers et datant pour les plus vieux de 1846. De fait, il estimait cette présentation « *trop rare pour n'être pas digne de remarque* ». Un constat qui fut vraisemblablement partagé par le jury international qui décerna une médaille d'or d'ensemble au Syndicat, « *pour services rendus* », et 40 récompenses individuelles aux exposants départementaux, sur les 42 qui étaient réunis[176].

Parmi les huit médaillés d'or, nous notons la présence de Jacques Drake del Castillo, châtelain du domaine de Candé, à Monts, très attaché aux vignobles locaux, et bientôt député d'Indre-et-Loire[177]. Des résultats dont se félicite fièrement le président du Syndicat, qui en profite pour rappeler que, depuis 1878, 256 récompenses ont été obtenues par la production, la fabrication et le commerce des liquides du département d'Indre-et-Loire, un total qu'il estime « *important et glorieux* ». Il avait d'ailleurs pris soin de faire établir un « *grand tableau*

[174] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…, op. cit.,* p. 161.
[175] ADI&L, 8M17, Expositions universelles de Paris, 1885-1891, Rapport fait au syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition collective des liquides du dit département à l'exposition universelle de Paris 1889.
[176] 8 médailles d'or, 22 d'argent, 5 de bronze et 5 mentions honorables.
[177] Jacques Drake del Castillo (1855-1918) est député d'Indre-et-Loire de 1893 à 1906, inscrit chez les Républicains progressistes. Issu d'une vieille famille tourangelle, il se fixe à Candé et devient maire de Monts ainsi que fondateur du syndicat viticole de Montbazon. Le rôle de Candé dans la reconstitution du vignoble est évoqué dans le chapitre suivant.

portant le nom du Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire », ainsi que toutes les récompenses obtenues depuis ce temps-là, pour l'afficher au-dessus de l'exposition collective. « *Une réclame heureuse* », selon ses propres mots, pour valoriser l'action des acteurs locaux.

Le nombre important d'échantillons, soumis à une concurrence rude, donnait en effet obligation à tous les exposants d'établir un discours publicitaire pour vanter les mérites de tel ou tel produit, et tenter ainsi d'attirer l'œil. Toujours dans le même rapport, Voiry-Mardelle revient sur le moment crucial de la dégustation, en expliquant que tous les vins « *ont été examinés avec le plus grand soin par un Jury composé d'hommes d'une capacité et d'une intégrité au-dessus de tous éloges. Les récompenses obtenues ont donc d'autant plus de valeur, que chaque liquide a été sérieusement examiné et a lutté avec ses similaires concurrents* ». Cette étape est capitale dans le sens où elle établit « *un passage immédiat et transparent entre la production et la consommation*[178] ». La mise en valeur est directe et fait appel aux sentiments du visiteur. Si celui-ci a la chance d'avaler un mets d'exception, il saura s'en souvenir à long terme et chercher à étendre la renommée du produit qu'il vient de déguster.

Le témoignage de Georges Crouigneau, un médecin en promenade dans les travées de l'Exposition, rend compte des souvenirs délicieux que peut procurer cette expérience : « *Grâce à l'aimable attention des différents exposants, qui nous permettent de mettre leurs produits au pillage, nous goûtons à toutes ces gourmandises, et plus d'une petite main finement gantée a bravé sans hésiter,* – au nom de la science, – *les inconvénients de cette étude approfondie et pratique*[179] ». Quoiqu'il en soit, et malgré l'optimisme du président Voiry-Mardelle, les vins de Touraine semblent avoir été appréciés à leur juste valeur, c'est-à-dire en toute modestie, leur visibilité étant encore loin d'égaler celle du champagne Mercier, par exemple, qui est resté dans les mémoires pour son grand coup de publicité[180]. Le rapport du jury confirme cette position des vins départementaux, « *dignes de figurer honorablement au second rang des vins français* », et représentant avec ceux du Maine-et-Loire « *la plus importante région vinicole de l'ouest*[181] ».

D'une manière générale, le département s'inscrit dans une promotion nationale du vin. Plus qu'une promotion, c'est même une affirmation de la puissance du pays dans ce domaine

[178] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 130.
[179] CROUIGNEAU, Georges, *Promenades d'un médecin à travers l'Exposition* (*souvenirs de 1889*), Paris, Société d'éditions scientifiques, 1890, p. 229.
[180] Cette Maison, basée à Épernay, a fait installer un foudre, autrement dit un tonneau géant, au cœur de l'Exposition, pouvant contenir plus de 200 000 bouteilles.
[181] *Exposition universelle, Paris, 1889, Rapports du jury international, Groupe VII, Produits alimentaires, 2ème partie, Classes 73, 2ème partie*, Paris, Imprimerie Nationale, 1892, p. 196-197.

qui est recherchée, le rapport général indiquant : « *La France a toujours été le centre du monde vinicole, ses crus restent pour la plupart inimitables*[182] ». Ceci étant, le président du Syndicat estime avoir goûté « *tous les vins de l'univers* » et constate que l'Indre-et-Loire doit se méfier de la concurrence des vins étrangers, qui ont sensiblement progressé depuis 1878[183]. Conséquence de la crise phylloxérique[184], les années 1880 ont en effet marqué un net accroissement des importations de vin. Alors que le mouvement d'import-export est d'environ trois millions d'hectolitres dans les deux sens, en 1879, la France importe en 1887 douze millions et n'exporte que deux millions[185]. Cette promotion globale apparaît donc nécessaire, d'autant qu'au moment de l'Exposition, en 1889, les récoltes nationales sont au plus bas en se situant autour de 23,4 millions d'hectolitres, le plus mauvais total depuis 33 ans[186]. De manière générale, la production est en chute libre depuis l'année faste de 1875 et ses 84,5 millions récoltés. L'Indre-et-Loire n'échappe pas à la règle, en produisant 40 % moins dans les années 1880 que la décennie précédente[187]. De ce fait, Voiry-Mardelle recommande, « *pour l'honneur et l'intérêt général du Département, […] de ne rien négliger pour conserver et augmenter encore la situation acquise*[188] ». Autrement dit, si les grands crus français n'ont pas tant à s'inquiéter de la montée en puissance des autres nations, les vins de Touraine, eux, peuvent être mis en danger si les efforts fournis jusqu'ici pour la reconstitution du vignoble ne sont pas entretenus et poursuivis.

En Indre-et-Loire, l'accent est également mis sur la réussite des autres boissons fermentées puisque, des produits de la distillation à la bière, en passant par le cidre, tous les exposants du département sont récompensés. Voiry-Mardelle s'en félicite d'autant plus que la concurrence était forte. En effet, si l'on prend l'exemple du brasseur de Tours, Webel, unique représentant local dans cette catégorie, il tire son épingle du jeu parmi les 240 exposants de 26 pays différents[189], en obtenant une médaille d'argent[190].

---

[182] *Exposition universelle, Paris, 1889, Rapports du jury international, Groupe VII, Produits alimentaires, 1ère partie, Classes 67 à 73, 1ère partie*, Paris, Imprimerie Nationale, 1891, p. 290.
[183] ADI&L, 8M17, Expositions universelles de Paris, 1885-1891, Rapport fait au syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition collective des liquides du dit département à l'exposition universelle de Paris 1889.
[184] Sur cette question à l'échelle locale, se référer à TESSIER, Alexandre, *Le phylloxera en Touraine*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2006, 126 pages.
[185] LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 447-448.
[186] *Ibidem*, p. 582.
[187] 618 765 hectolitres en moyenne contre 1 015 764. *Ibidem*, p. 606-608.
[188] ADI&L, 8M17, Expositions universelles de Paris, 1885-1891, Rapport fait au syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition collective des liquides du dit département à l'exposition universelle de Paris 1889.
[189] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 137.
[190] ADI&L, 8M17, Expositions universelles de Paris, 1885-1891, Récompenses des exposants tourangeaux à

À l'exception de ces breuvages, il est difficile d'établir une liste précise du nombre d'exposants et de récompensés de Touraine pour les autres produits alimentaires, les archives n'étant pas très riches à ce sujet, et les rapports du Jury trop généraux. Quant au Palmarès publié par le *Journal Officiel* du 30 septembre 1889, il ne mentionne que le pays d'origine de chaque exposant, sans indication géographique supplémentaire. Néanmoins, des coupures de presse locales évoquent les « Tourangeaux récompensés à l'Exposition » et annoncent une médaille d'argent pour le fils Guimier, à Richelieu, attribuée pour son exposition de salaisons et de conserves alimentaires. L'auteur de l'article se permet même d'adresser ses sincères félicitations à cet « *habile fabricant* », en précisant que « *cette distinction ne surprendra aucun de ceux qui connaissent les excellents produits de la maison Guimier*[191] ». Ce sont surtout ses « *jambons de bonne qualité* » qui sont récompensés, aux dires du rapport du jury international[192]. Signe intéressant d'une renommée en péril, le rapport n'indique déjà plus le pruneau de Tours parmi les meilleurs de France, mais préfère mentionner ceux d'Agen, fabriqués à partir de la prune d'Ente, comme les plus estimés[193].

Pour conclure sur cet événement, nous pouvons dire que la Touraine et ses productions participent à une double mise en valeur, à savoir la leur, mais également celle de la France. En effet, d'une manière générale, les produits alimentaires sont les plus à même de démontrer la singularité française, qui est l'objectif avoué de ces grands rendez-vous internationaux. À ce titre, le *Bulletin officiel de l'Exposition universelle de 1889*, dans son numéro du 22 septembre, explique que cette exposition des saveurs « *donne satisfaction à notre amour-propre national, car tout en rendant justice aux divers pays qui y ont participé, on peut prétendre sans chauvinisme que la nôtre l'emporte de haut par l'excellence et la variété de ses produits. En ce qui concerne les choses de la table, la France conserve son antique suprématie*[194] ». Mais il faut bel et bien ajouter à ce tableau idyllique la recherche d'une particularité locale. Ce ne sont pas simplement les produits de la France qui sont mis en avant, mais les produits des départements de la France.

La nuance est de taille, et les organisateurs ne s'y trompent pas. Les produits alimentaires exposés sont en effet étiquetés et classés par type et par provenance géographique[195]. Toutes ces marchandises vivent, au cours de ces grands rendez-vous, leur « instant de gloire » car elles sont visibles par un public venu en masse les admirer. Le

l'Exposition universelle de 1889.

[191] *Ibidem*.

[192] *Exposition universelle, Paris, 1889, Rapports du jury international, Groupe VII, Produits alimentaires, 1ère partie, Classes 67 à 73, 1ère partie, op. cit.*, p. 137.

[193] *Ibidem*, p. 212.

[194] Cité par TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 142.

[195] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 134.

moment est d'autant plus fort que, pour certaines, il s'agit du seul moyen significatif de se faire connaître, la publicité étant encore peu développée. Les récompenses obtenues, quant à elles, ajoutent à la gloire un soupçon de prestige. D'où l'importance d'une participation tourangelle à ces événements, et l'on s'aperçoit avec ce bref compte-rendu que les acteurs locaux sont mobilisés pour assurer une présence régulière du département, et une visibilité diversifiée mais essentiellement haute dans le monde du vin.

À côté des Expositions universelles ou internationales, s'organisent des Expositions nationales, tout aussi importantes pour les départements qui, avant de « conquérir le monde », doivent d'abord faire leurs preuves sur le territoire français. Leur déroulement est en partie similaire à celui des Exposition internationales. Seule l'échelle varie. D'ailleurs, le temps rapproché entre ces différentes manifestations induit que l'on retrouve souvent les mêmes noms dans les programmes, avec l'exemple de la délégation à l'Exposition universelle de Londres 1862 qui compte plusieurs ressortissants à l'Exposition nationale de Nantes, dès 1861[196]. Tours accueille plusieurs de ces événements. Voyons si cela engendre des différences de comportement de la part des acteurs locaux.

C) La Touraine à domicile : un premier état des ambitions alimentaires locales dans les Expositions de la deuxième moitié du XIXe siècle

Les acteurs de l'Indre-et-Loire ne se déplacent pas seulement à l'occasion des grandes manifestations internationales exhibant les produits de l'agriculture et de l'industrie pour stimuler le commerce du monde entier. Il leur arrive d'organiser ce genre d'événement, et Tours, le chef-lieu départemental, devient alors le théâtre des opérations. Si 1892 constitue le premier grand rendez-vous, en termes d'impact et de moyens, la cité tourangelle accueille auparavant deux Expositions, en 1841 et en 1881.

La première d'entre elles, dépassant le cadre de notre sujet, n'a pas laissé derrière elle une grande documentation. Organisée du 10 au 30 mai 1841, elle se voulait « *agricole, horticole, industrielle et artistique*[197] ». Étaient appelés à y prendre part tous les ressortissants du département d'Indre-et-Loire, mais aussi du Maine-et-Loire, de la Sarthe, du Loir-et-Cher, de l'Indre, de la Vienne, de la Loire-Inférieure et du Loiret. L'important n'était même pas d'y résider, mais d'y être né. L'objectif était donc clairement de mettre en relation

[196] Le *Journal d'Indre-et-Loire* du 27 juillet 1861.
[197] ADI&L, 8M11, Exposition de produits des arts et de l'industrie, Tours, 1841.

une zone géographique de « Centre Ouest », ce que confirmait le maire de Tours à son homologue de Bourges le 6 juin 1841, en lui expliquant dans une lettre que l'événement avait « *provoqué surtout une louable émulation entre les différents départements appelés à y concourir*[198] ». Une sorte de régionalisme avant l'heure, si l'on peut dire.

Quarante ans plus tard, la manifestation de 1881, organisée entre deux Expositions universelles parisiennes, témoigne plus nettement de l'état de l'activité alimentaire locale. Elle est d'ailleurs plusieurs fois évoquée dans le *Journal officiel illustré de l'Exposition Nationale de Tours* de 1892. Mieux, elle est considérée comme une date historique en termes d'expositions locales : « *Dans cette fête de l'intelligence, qui obtint un si grand succès et dont chacun a gardé un excellent souvenir, l'Industrie et les Beaux-Arts modernes prirent une importance sans précédents dans notre région* », annonce le numéro 5 du 19 mars[199]. En observant les exposants de produits alimentaires, réunis dans le groupe VII, nous ne repérons que 17 ressortissants de l'Indre-et-Loire, sur un total de 97 noms.

Les Tourangeaux exposent majoritairement des conserves alimentaires (cinq fois), deux négociants de Tours, Chalut-Voiry et Simon, se faisant la spécialité de tomates de Touraine, pour le premier (une nouvelle fois), et de beurre à destination de la marine et des colonies, pour le second. Viennent ensuite les rillettes et les jambons, représentés à trois reprises. Les confiseurs sont également trois ; l'un propose des biscuits, les deux autres des fruits sous plusieurs formes (fruits divers, confitures de rhubarbe, fruits confits et essences de fruits). Le pruneau de Tours n'est pas explicitement mentionné dans cette liste. Enfin, pour être complet, l'industrie alimentaire locale se compose également de vinaigre et de moutarde, de chocolat et de café, de champignons de couche, de foie gras, d'alouettes truffées, et d'un potage au suc de légumes produit par un fabricant de pâtes alimentaires[200].

Il est évident que pour ces denrées vendues, notamment par les négociants de la région, se pose le problème de la provenance. Certaines, comme les condiments, le café et le chocolat, ne sont clairement pas issues du terroir local, mais leur origine précise est difficilement déterminable. Quoiqu'il en soit se dessinent déjà quelques spécialités à mettre en avant, et si leur quantité reste assez limitée, la qualité semble être de mise. Nous retrouvons effectivement tous ces exposants locaux, sans exception, dans le catalogue des récompenses décernées lors de l'événement[201]. Pour nuancer, sur la totalité des exposants, seul un sur dix

[198] *Ibidem.*
[199] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 5 du 19 mars 1892.
[200] AM Tours, 2F, Boîte 17, Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881, Documentation, Catalogue.
[201] Voir Annexe 2, « Récompenses tourangelles dans le groupe des produits alimentaires de l'exposition de 1881 ».

repart bredouille[202]. Notons également qu'en complément des produits alimentaires, la troisième classe du groupe VIII comprend des produits agricoles, et que sont récompensés d'une médaille de vermeil pour leurs collections le Comice agricole de Chinon et la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres du département d'Indre-et-Loire. À cela s'ajoute une médaille de bronze pour un producteur d'asperges, à Saint-Patrice[203].

Une fois encore, la totalité des exposants locaux de produits alimentaires ne tient pas la comparaison avec ceux des boissons fermentées. Le nombre d'exposants des vins et des liqueurs ne se limite pas à une vingtaine mais s'élève à 275, et dépasse 300 si l'on compte l'exposition commerciale d'ensemble. Le vin local est donc quinze fois plus représenté que le reste de l'alimentation. Le tableau des exposants répartis par ville et village rend compte de la présence de la vigne sur tout le territoire départemental, avec une concentration forte dans les arrondissements de Tours et de Chinon[204]. Deux exposants pour la bière, et trois pour les cidres et poirés, complètent le panorama des boissons locales en compétition[205]. Une grande majorité de départements, à laquelle s'ajoute l'Algérie, a envoyé ses productions à l'Exposition[206].

En fin de compte, l'Indre-et-Loire occupe 64 % des stands de cette catégorie, et rafle à la fin 58 % des récompenses[207]. Les acteurs locaux se félicitent vivement de cette forte mobilisation. Déjà à la tête du Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire en 1881, Voiry-Mardelle, par ailleurs président de ce groupe X des boissons de l'Exposition, estime que cette « *collection des* liquides français *les plus variés [n'a] rien à envier, comme choix, à l'Exposition universelle de Paris 1878*[208] ». Visiblement très fier de son action, il complète en évoquant un nombre et une variété de liqueurs « *fort importants, de sorte que nous pouvons dire pour l'honneur de notre ville que nous ne sachions pas que jusqu'à ce jour,* aucune Exposition de province ne recevant que des produits français*, ait atteint une importance aussi considérable que celle de Tours*[209] ». C'est donc un prestige double qu'acquièrent la ville et le département, pour leur capacité d'organisation, d'une part, et de l'autre pour les médailles et diplômes obtenus.

---

[202] AM Tours, 2F, Boîte 17, Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881, Récompenses, Liste des récompenses.
[203] *Ibidem*.
[204] Voir Annexe 3, « La Touraine viticole s'expose en 1881 ».
[205] AM Tours, 2F, Boîte 17, Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881, Documentation, Catalogue.
[206] Voir Annexe 4, « Liste des départements exposant dans le groupe des boissons à Tours en 1881 ».
[207] 308 stands sur 484, et 149 récompenses sur 259.
[208] ADI&L, 1J1232, Voiry-Mardelle, *Rapport fait au Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition des liquides (groupe X) de l'exposition de Tours 1881*, Tours, Imprimerie Rouillé-Ladevèze, 1882, p. 3.
[209] *Ibidem*, p. 4.

De là à y voir un lien de cause à effet, il n'y a qu'un pas, que Voiry-Mardelle s'empresse d'effacer. Il profite en effet de son rapport pour « *signaler un fait dont l'importance n'échappera à personne. Un très grand nombre d'exposants à Tours ont reçu les mêmes récompenses que celles qui leur avait été décernées dans d'*autres expositions*, et ce n'était pas les* mêmes hommes *qui jugeaient leurs produits ; je fais à dessein cette remarque afin de prouver aux incrédules que les récompenses ne sont accordées qu'au mérite et ne sont point livrées au hasard*[210] ». C'est une façon très claire de rappeler l'impartialité du jury et de dissiper toute accusation d'entente avec les locaux, qui n'oublie pas de mettre en avant le mérite des vins du département.

De plus, tout en rappelant l'importance des « *vins dits de commerce* », recherchés pour les coupages, il insiste sur la « *finesse bien connue* » des « *vins dits de table* », et sur la nécessité d'imiter, dans la mesure du possible, le Bordelais et la Bourgogne, en classant les vins d'Indre-et-Loire et en leur attribuant une cote officielle[211]. C'est là l'une des premières velléités officielles de valoriser le vin local par la qualité, et d'en faire une fierté départementale autre que purement commerciale. Pour ce faire, Voiry-Mardelle avait déjà fait inscrire les vins sous la dénomination « d'Indre-et-Loire » au catalogue de l'Exposition universelle de 1878, au lieu des vins de Touraine, trop assimilés au coupage, une atteinte à « *l'honneur viticole* » du département[212].

Les efforts du syndicat pour le développement viticole interviennent au moment où la situation de la ville de Tours, considérée comme un « *Centre de la France*[213] » aux infrastructures ferroviaires et fluviales importantes, facilite ce genre d'action. Ce moment propice encourage certains actes fondateurs, et c'est ainsi qu'est encore considérée cette Exposition par les organisateurs de celle de 1892. Aussi le *Journal officiel illustré de l'Exposition Nationale de Tours* rappelle-t-il qu'« *un résultat d'une immense importance pour l'industrie vinicole en Touraine fut constaté à ce moment* », puisque les vins locaux, jusqu'ici connus de manière indifférenciée, furent classés dans la nomenclature de la France viticole en trois catégories, les « grands vins » et « vins fins » précédant les vins de commerce ou de coupage[214].

[210] *Ibidem*, p. 11.
[211] *Ibidem*, p. 13.
[212] *Ibidem*, p. 14.
[213] *Ibidem*, p. 20.
[214] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 12 du 7 mai 1892.

Au moment d'organiser son Exposition nationale, en 1892, la Touraine est donc déjà riche d'expériences intéressantes quant à la promotion de son alimentation. Celle-ci s'accentue à l'extérieur et à domicile, à partir des Expositions de 1878 et de 1881, et fait état d'une nette avance du vin parmi les produits valorisés. Le grand rendez-vous de 1892 est l'occasion d'asseoir cette situation et de rejoindre définitivement l'ère de la promotion généralisée.

2) Une présence alimentaire multiforme

L'organisation d'une Exposition nationale est une occasion unique pour la ville hôte, de présenter aux yeux de son pays mais aussi du monde les produits de son industrie. Celle-ci pouvant avoir des déclinaisons fort variées en Touraine, il nous faut garder à l'esprit que l'alimentation n'est qu'un élément parmi d'autres présentés dans cette grande vitrine. D'autant que l'Exposition regorge de sous-titres, puisque s'ajoutent à l'industrie les beaux-arts, l'enseignement, le commerce et l'agriculture[215]. Cet événement, qui constitue une nouvelle étape après celle de 1881, n'en est pas moins fondamental puisqu'il est le premier à valoriser, de manière aussi diversifiée, tous les domaines de l'alimentation tourangelle. Les acteurs présents, les denrées exposées et des différentes formes de mise en valeur des produits liés à l'événement, inaugurent le processus de valorisation alimentaire que l'on retrouve ensuite tout au long du XXe siècle.

A) L'alimentation : un enjeu parmi d'autres

En décidant d'organiser une Exposition nationale, la Ville de Tours, et son maire, le Dr Alfred Fournier[216], ont plusieurs objectifs. D'abord celui d'encourager une « *lutte fraternelle, lutte toute pacifique et de progrès*[217] » entre les différents artisans, artistes, industriels et autres producteurs. D'un point de vue géographique, les autorités municipales se préparent à admettre « *non seulement tous les produits nationaux, mais encore les produits exotiques*

[215] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, Règlement général du 11 décembre 1881.
[216] Alfred Fournier (la Flèche 1843-Phalempin 1898), fils de cordonnier, accomplit des études de médecine à Tours et soutient sa thèse à Paris en 1869. Il est ensuite médecin des ambulances de varioleux à Tours et s'occupe également d'une dizaine de sociétés de secours mutuel. Le 25 juillet 1988, il est fait chevalier de la Légion d'honneur. Parallèlement à sa carrière professionnelle, il est conseiller municipal de Tours en 1882 et maire radical de 1884 à 1893.
[217] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 5 du 19 mars 1892.

et de toutes provenances[218] ». Ils visent large et ne demandent qu'à impressionner les visiteurs, dans la foulée des premiers événements de ce genre :

> *La Touraine aurait-elle donc atteint le summum de ses efforts… Et, comme le cygne mourant, aurait-elle déjà exhalé son dernier chant de gloire ?... Non, non, pas de désespérance !... Nous pouvons, nous devons, non seulement égaler, mais encore surpasser les louables efforts des hommes de cœur et de lutte qui nous ont si honorablement tracé le chemin […]. Groupons-nous donc résolument autour du drapeau Tourangeau et écrions-nous dans un commun effort :* Toujours en avant : de mieulx en mieulx[219].

La métaphore guerrière est intéressante. Dans cette bataille pacifique, où les idées et les produits remplacent les soldats, la Touraine veut se réserver le beau rôle. Le 28 mai, jour de l'ouverture officielle de l'Exposition, présentée comme une « *véritable fête du travail* » au cours de laquelle des milliers de visiteurs succomberont aux « *multiples attractions d'un programme aux promesses alléchantes*[220] », Tours entend représenter dignement l'image de la Touraine et la consolider dans l'esprit de chacun. Le *Journal officiel illustré* de l'Exposition, dans son compte-rendu, estime :

> *La Ville de Tours devait faire bien. Elle y a réussi et elle attend avec confiance la visite de ses voisins, de la France entière et même celle des étrangers. Elle montrera à tous que la Touraine immortelle, que la patrie des Rabelais, des Descartes, des Balzac, est toujours la terre classique des lettres, des sciences et des arts, mais qu'elle est aussi florissante par ses industries, son commerce, ses produits agricoles et vinicoles et que, toujours, elle reste la terre hospitalière par excellence, le Jardin de la France*[221].

On perçoit ici les premiers signes d'un régionalisme local, mettant en avant les « grands hommes » et les produits du sol[222]. Mais cet extrait montre également, au-delà d'une volonté d'émulation et de progrès, que la manifestation a un rôle touristique à jouer, à l'heure où Tours a développé un important réseau ferroviaire. Le slogan « Jardin de la France », exprimé avec fierté, contraste avec l'image d'une Touraine molle que les organisateurs s'évertuent à

---

[218] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, Lettre du maire de Tours, A. Fournier, au préfet Gentil, le 12 décembre 1891.
[219] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 5 du 19 mars 1892.
[220] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 15 du 28 mai 1892.
[221] *Ibidem.*
[222] THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France : L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1997, p. 45.

dénoncer : « *Non, la capitale du* Jardin de la France*, du* Paradis délicieux de Touraine[223] *n'est pas ce milieu amolli et indifférent dans la douce quiétude du bien-être, dont on a tant parlé. Un sang chaud et généreux coule aussi dans ses veines et l'élan national de la lutte et du progrès fait battre son cœur à l'unisson des autres parties de la France […]. La* molle Touraine *!... encore un vieux cliché à mettre au Rétrospectif*[224] ».

À travers cette manifestation, la Touraine défend donc à la fois ses produits et son image. Elle compte par ailleurs sur la venue massive de touristes. La ville de Tours prend notamment contact avec des entreprises touristiques britanniques, basées à Paris, pour qu'elles se chargent d'inclure l'événement dans des circuits. Autrement dit, « *tout fait espérer que les étrangers et particulièrement les touristes anglais viendront en grand nombre à notre Exposition* », se réjouit le *Journal officiel*[225], qui souhaite que le *Times* puisse renouveler les « *pompeux éloges* » qui avaient été adressés à la manifestation de 1881[226]. Pour cela, la ville de Tours prend un air de fête, « *telle une jeune femme [qui] cherche à se parer de ses plus beaux atours pour recevoir les hommages de ses adorateurs*[227] ».

Durant toute la durée de l'Exposition, étalée du 28 mai au 17 octobre[228], période propice à des conditions atmosphériques agréables encourageant les visites, l'alimentation est répartie dans plusieurs groupes, de manière plus ou moins importante. Conçus sur le modèle des Expositions universelles, les groupes VII, VIII et X sont ceux qui concernent le plus directement notre sujet. En voici le détail complet, tel qu'il est indiqué en annexe du règlement général[229] :

> *Groupe VII : Produits alimentaires.*
>
> *Céréales : Froment, méteil, seigle, orge, avoine, sarrazin, maïs et millet ; produits farineux et leurs dérivés : farines, pâtes dites d'Italie, semoules et tapiocas, amidons et fécules ; dérivés : gluten, dextrine, glucose. Produits de la boulangerie et de la pâtisserie : boulangerie, pâtisserie, biscuits, pâtisserie sèche, pâtisserie grasse. Corps gras alimentaires, laitage et œufs : graisses, huiles d'olives, d'œillettes, de sésame, de noix, lait, beurre, fromages, œufs ; viandes, poissons,*

[223] Référence directe à l'ouvrage de MARTEAU, Martin, *op. cit*.
[224] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 14 du 21 mai 1892.
[225] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 5 du 19 mars 1892.
[226] *Ibidem.*
[227] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 15 du 28 mai 1892.
[228] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Rapport sur l'exposition artistique et industrielle 1892-1893.
[229] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, Règlement général du 11 décembre 1881.

légumes, fruits, conserves alimentaires. Condiments et stimulants, sucres et produits de la confiserie : sucres bruts et raffinés, thés, cafés, chicorées : vinaigres, sels de table, chocolats, miels, sucreries.

Nota. Ne font point partie du groupe VII les produits naturels du sol n'ayant subi aucune transformation industrielle.

Groupe VIII : Agriculture, Viticulture et Pisciculture.

Spécimens d'exploitations rurales et d'usines agricoles. Matériels, produits. Insectes utiles. Apiculture et sériciculture. Insectes nuisibles. Poissons, pisciculture et pêche fluviale.

Nota. Tous les produits naturels du sol, non transformés sont compris au groupe VIII.

Groupe X : Boissons fermentées.

Vins, spiritueux, bières, cidres, poirés, malt, liqueurs, sirops, fruits à l'eau-de-vie, tonnellerie, foudrerie, articles et ustensiles de caves.

Tous les éléments de cette liste exhaustive, en particulier le matériel, ne sont pas de notre ressort, mais il est intéressant de remarquer la distinction clairement voulue entre les produits alimentaires industriels et les produits de l'agriculture. Ces trois groupes occupent 20 % de la surface totale attribuée à l'ensemble des douze que compte l'Exposition[230]. Mais il est évident que les produits alimentaires ne comptent pas parmi les objets les plus volumineux[231] et que l'importance de la surface allouée n'est pas extrêmement représentative. Précisons aussi que ces trois ensembles ne sont pas les seuls à prendre en compte l'alimentation, celle-ci pouvant également être concernée par l'horticulture (groupe IX), et par le groupe V des « *Industries extractives, produits bruts et ouvrés* » lequel inclut les eaux minérales[232], que l'on ne mélange pas aux boissons fermentées !

Les produits « non transformés » sont également valorisés au sein du Concours agricole régional qui est organisé par le gouvernement, sur une courte période, de l'ouverture de l'événement au 6 juin. Il est d'ailleurs précisé que les « *produits issus directement des exploitations agricoles […], destinés à être considérés en dehors de toute élaboration industrielle, feront d'abord partie de l'exposition d'agriculture ; ils pourront ensuite être présentés simultanément dans les classes spéciales où ils sont de nature à être envisagés comme matières premières industrielles, et placés dès lors suivant la classification*

[230] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 6 du 26 mars 1892.
[231] Ceux-ci concernent surtout les groupes des Beaux-Arts et du Mobilier qui bénéficient à eux deux d'une surface de 3700 m² sur les 7037 m² d'ensemble.
[232] *Ibidem*.

générale adoptée, dans le Groupe V ou dans le Groupe VII[233] ».

Si le système de classement a des qualités pratiques indéniables pour la distinction des produits et l'établissement de commissions spécialisées aptes à choisir les exposants, il est parfois difficile à suivre, en raison de sa nature encyclopédique minutieuse. L'important est d'observer que l'alimentation, au sens large, a sa place dans plusieurs entrées de ce système. Par conséquent, elle est représentée par un certain nombre d'acteurs…

B) Les acteurs impliqués

Plusieurs tenants de l'alimentation tourangelle, et plus largement de la vie locale, sont sollicités pour organiser l'Exposition, d'une part, pour y participer d'autre part. Une rapide présentation de ces derniers permet d'introduire les personnages influents du début de notre période et d'indiquer leurs nombreux moyens d'action.

Tout d'abord, il ne faut pas perdre de vue que cette Exposition résulte d'une opération politique. Il suffit de jeter un rapide coup d'œil sur le déroulement de l'inauguration pour s'en rendre compte. La visite du ministre du Commerce et de l'Industrie, Jules Roche, est minutieusement organisée. Lors de son arrivée à la gare, le 28 mai, à 12h50 précises, un salon est « *magnifiquement décoré* » pour le recevoir[234]. Les personnalités politiques du département sont réunies pour l'attendre sur le quai. Sont remarqués les sénateurs Charles Guinot et Pierre Nioche, le député Alfred Tiphaine, le préfet Gentil, et bien sûr le maire et ses différents adjoints. Deux généraux, le président du Tribunal civil et le procureur de la République complètent, entre autres, ce cortège des personnalités. Le *Journal d'Indre-et-Loire*, dirigé politiquement par le député boulangiste Jules Delahaye, se plaint du fait que tous les représentants du département n'ont pas été invités par les autorités radicales[235].

Une fois en ville, « *la foule massée sur les trottoirs acclame les représentants du Gouvernement aux cris de Vive la République ! Vive Jules Roche !*[236] ». Si l'on a un peu de mal à imaginer une aussi forte empathie publique pour les élus, les propos du rapporteur, épris d'une ferveur républicaine, sont on ne peut plus classiques. Cet apparat, en apparence futile, donne pourtant du crédit à l'événement. En effet, une fois terminée la traditionnelle visite des galeries de l'Exposition, le maire s'empresse de rappeler combien la présence de Jules Roche

[233] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Concours Régional Agricole.
[234] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 15 du 28 mai 1892.
[235] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 29 mai 1892.
[236] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 15 du 28 mai 1892.

est « *un grand honneur pour la Cité et un précieux témoignage de la sollicitude du Gouvernement pour l'œuvre laborieuse entreprise par la Ville de Tours*[237] ». La réponse du Ministre est un modèle de diplomatie :

> *Lorsque vous êtes venu, Monsieur le Maire, me convier à inaugurer votre Exposition, vous m'en avez fait un tel éloge que, sans mettre en doute vos paroles auxquelles j'ajoutais foi, il m'était bien permis de les supposer trop bienveillantes pour une œuvre due à vos concitoyens. Mais, après cette visite, trop courte, à mon gré, je constate que vous n'étiez pas même juste pour les artistes qui ont réuni tant d'œuvres remarquables. Je suis très touché de ce que je viens de voir et le titre d'Exposition qui figure sur le fronton de ce monument est vraiment digne de l'adjectif national, mérité à tous égards. Vous avez donné un grand exemple de ce que pouvait l'initiative privée même livrée à ses propres ressources. Votre Exposition aura un grand succès et on viendra la voir non seulement de vos environs, mais encore des départements limitrophes et même de la France entière*[238].

S'il ne pousse pas jusqu'à annoncer un succès international, le ministre, par ses propos, rend hommage à l'organisation, et lance sereinement l'événement. Quand de nouveau résonnent les cris de « *Vive la République* » à la fin des prises de parole, le *Journal d'Indre-et-Loire* ne conteste pas et fait au contraire part de sa satisfaction dans le sens où, au moins, les discours sont finis[239] ! Et l'alimentation dans tout cela ? Si elle est trop spécifique pour être évoquée par Jules Roche dans ses discours, le ministre se permet tout de même une réflexion lorsqu'au moment de sortir, on lui offre une tasse de lait : « *celui-là, du moins, n'est pas falsifié* ». Une référence à la fraude qui, en Touraine comme ailleurs, est un problème du temps[240].

Mais le lien le plus direct entre le monde politique et le monde alimentaire reste probablement le banquet ! Celui de l'inauguration donne ensuite l'occasion au ministre de goûter d'autres choses à son goût que ce lait de la Colonie de Mettray[241]. Au menu figurent du saumon de Loire, des vins de Bourgueil et du Vouvray mousseux[242], mais plus encore que le

---

[237] *Ibidem*.
[238] *Ibidem*.
[239] *Le Journal d'Indre-et-Loire* des 30 et 31 mai 1892.
[240] Surtout avant la loi de Répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, qui ne date que du 1er août 1905. Cette thématique a notamment été étudiée par FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 482 pages ; STANZIANI, Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Seuil, 2005, 444 pages.
[241] Cette colonie agricole et pénitentiaire fut active durant près d'un siècle (1839-1937), et elle est surtout connue pour avoir accueilli des enfants et des jeunes délinquants. La laiterie fait partie des bâtiments agricoles envisagés dès le début, en 1844. Nous renvoyons à FORLIVESI, Luc, POTTIER, Georges-François, et CHASSAT, Sophie (dir.), *Éduquer et Punir : la colonie agricole et pénitentiaire de Mettray (1839-1937)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2005, 255 pages.
[242] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition*

contenu du repas, ce sont les invités qui valent le coup d'œil. On retrouve parmi les convives les mêmes personnalités publiques qui accueillaient Jules Roche à la gare, auxquelles s'ajoutent, par exemple, le directeur des chemins de fer de l'État, Cendre, accompagné du directeur de la Compagnie d'Orléans, Heurteau, et de Polonceau, son chef du matériel et de la traction[243].

Cette présence ferroviaire, si l'on peut dire, montre que la mobilisation de plusieurs acteurs est nécessaire à la promotion de l'industrie et de l'alimentation. Pour l'événement, la ville de Tours a négocié des tarifs spéciaux avec les compagnies, notamment avec les chemins de fer de l'État pour l'acheminement de voyageurs. Des trains spéciaux sont mis à disposition de plusieurs villes du département pour inciter les locaux à se rendre à Tours. De plus, les « *porteurs de billets de bains de mer* » au départ de Paris sont autorisés, s'ils en font la demande, à s'arrêter 48 heures à Tours pour visiter l'Exposition[244]. La Ville comptait par ailleurs sur diverses subventions de ces acteurs pour alléger son budget, à hauteur de 10 000 francs pour l'État, 8 000 pour le Département, et 3 000 pour chacune des deux compagnies de chemin de fer[245].

La présence des maires de Blois, Poitiers, Saumur, et d'un représentant de celui du Mans, indique également qu'avant toute ambition nationale, l'Exposition a une portée géographique régionale de « Centre Ouest »[246].

En fin de compte, si l'inauguration par le ministre est une totale réussite selon le *Journal officiel*, celle-ci est atténuée par l'opposition, l'auteur du compte rendu du *Journal d'Indre-et-Loire* se fendant de la remarque suivante : « *on admet généralement que pour faire un civet il faut un lièvre. De même, ils n'est pas de bonne inauguration sans ministre*[247] ». Même les railleries sont alimentaires.

Viennent ensuite les acteurs spécifiquement liés à l'alimentation, en commençant par les membres des commissions rattachées aux groupes précédemment cités. Placées sous le contrôle direct de l'Administration municipale, celles-ci ont pour objectif de résoudre toute question relative à la mise en place de chaque groupe, de statuer sur l'admission ou l'exclusion des exposants, et de leur attribuer un emplacement précis[248]. Il s'agit donc d'y

---

nationale de Tours, n° 15 du 28 mai 1892.
[243] *Ibidem*.
[244] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 5 juin 1892.
[245] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Bilan et Budget.
[246] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 15 du 28 mai 1892.
[247] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 29 mai 1892.
[248] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, Règlement général du 11 décembre 1891.

placer des hommes de confiance.

La commission du Groupe VII des Produits alimentaires est présidée par Gustave Charpentier[249], adjoint au maire. Un propriétaire de Vouvray, Charles Vavasseur[250], et un membre de la Chambre de commerce, Chevallier, se partagent la vice-présidence ; Touchelay, un négociant en grains et farines, complète le bureau. Dans l'ensemble, les différentes industries alimentaires locales, et les différents métiers liés sont bien représentés puisque l'on compte parmi les membres les présidents respectifs des syndicats de la boulangerie, des cuisiniers, de la boucherie et de la charcuterie (Dechargé, Gagneux, Tronquet et Villard-Tronquet). La liste de 16 comprend également un deuxième propriétaire (Robadeau), un confiseur (Chatelain), un maître d'hôtel (Audiau), un manufacturier (Chessou), un juge (Mahoudeau), un industriel (Simon), un représentant de commerce (Schmit) et un ancien négociant (Pépin)[251]. Seul le confiseur Châtelain est à la fois exposant et membre de la commission, ce qui ne le met pas hors-concours, dès lors qu'il n'appartient pas à la moitié des membres qui compose le jury final, pour l'attribution des récompenses. La variété des professions est de mise dans cette composition à dominante commerciale et industrielle, et la vice-présidence de Charles Vavasseur, important propriétaire de vins de Vouvray, est le signal d'une importance forte du monde viticole, qui n'est pas seulement influent dans la catégorie des boissons fermentées, mais bien dans tout ce qui touche à l'alimentation. Vavasseur expose d'ailleurs ses bouteilles dans le groupe X[252].

Les principaux représentants de l'agriculture tourangelle sont en toute logique rattachés au groupe VIII, notamment le président de la Société d'Agriculture, Duclaud, et les présidents des trois comices de Tours, Chinon et Loches, à savoir le député Tiphaine et messieurs Herpin et Avril. Les maires de Nazelles (Mabille) et de Neuvy-le-Roi (Moisant) sont également de la partie, le premier étant désigné président de la commission. Signalons aussi au sein des 19 membres les noms du pépiniériste Pinguet et de trois personnages du monde médical, les docteurs Lelot et Gripouilleau, de La Riche et Montlouis, et le pharmacien en chef de l'Hospice de Tours, Barnsby, présences révélatrices des liens ténus entre le monde

[249] Il est le fils de l'ancien maire Jules Charpentier, qui décède d'ailleurs en avril 1892, peu avant l'ouverture de l'Exposition.
[250] Charles Vavasseur (1867-1950), né à Saint-Pétersbourg, où son père est restaurateur, rentre très jeune en Touraine d'où sa famille est originaire. Établi comme viticulteur et négociant à Vouvray, il se préoccupe des problèmes de sa profession et intègre divers organismes de ce secteur. Il devient maire de sa commune en 1912 et le reste jusqu'en 1944. Candidat victorieux à la députation en 1919, sur une liste emmenée par les conservateurs et les catholiques, il exerce un seul mandat au Parlement. Nous allons être amené à évoquer fréquemment son action.
[251] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 22-23.
[252] *Ibidem*, p. 250.

médical et le monde agricole[253].

Enfin, la commission du Groupe X des boissons fermentées accueille 20 membres, et devient de fait la plus peuplée du domaine de l'alimentation. Son bureau se compose de deux distillateurs-liquoristes, Trougnou-Leduc à la présidence, et Petit-Taillandier au secrétariat. Les courtiers et négociants en vin, au nombre de 11, sont néanmoins majoritaires ; sept négociants, dont trois de Tours et deux de Bourgueil, s'ajoutent aux quatre courtiers, installés à Tours par deux fois, à Vouvray et Fondettes. Un commissionnaire complète ce tableau des professions voisines. Seul profil un peu atypique au regard de cette liste, celui du brasseur Webel, de la place Saint-Éloi, à Tours, qui permet d'aboutir à une représentation locale quasi-complète des différentes boissons exposées, vins, liqueurs et bières[254].

Pour assurer la promotion de tous ces produits, la Municipalité décide de créer un service de publicité. Un accord est approuvé par le préfet le 15 février 1892. Il entérine la création de ce service et installe Prosper Suzanne à sa tête. Ce dernier est « *spécialement chargé de provoquer les annonces, réclames, affiches, tableaux-annonces et tous modes de publicité*[255] » propres à l'événement. Il est notamment missionné pour intervenir dans les différents catalogues ainsi que dans le *Journal Officiel de l'Exposition Nationale de Tours*, dont il devient le gérant. L'insertion d'un certain nombre de réclames constitue de fait un moyen non négligeable que les acteurs de l'alimentation locale emploient pour se faire connaître auprès du public.

Globalement, les publicités font la promotion des exposants, qui invitent les visiteurs à les retrouver sur un stand. L'occasion de mettre en avant des produits aux couleurs locales, ne serait-ce que dans le nom. Nous allons y revenir.

Mais ces insertions publicitaires permettent également à la municipalité de renseigner les visiteurs sur les « commodités alimentaires » qui sont mises à leur disposition. On entend par ce terme les lieux où l'on peut se restaurer. Si nous sommes loin du faste déployé pour une Exposition universelle, et des 86 espaces de consommation cités par Van Troi Tran pour 1889[256], la manifestation tourangelle accueille tout de même dans son enceinte deux cafés, deux bars, un restaurant, une pâtisserie et une laiterie. Ces différents établissements font l'objet d'une adjudication par la Ville le 27 février 1892[257].

Le cahier des charges impose plusieurs conditions, et notamment : « *le concessionnaire de la pâtisserie pourra fabriquer sur place la pâtisserie et la confiserie et*

[253] *Ibidem*, p. 24-25.
[254] *Ibidem*, p. 27-28.
[255] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Organisation.
[256] TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles…*, *op. cit.*, p. 32.
[257] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Installation.

vendre les produits de cette fabrication ; mais sans pouvoir vendre des liquides quelconques, sirops, vins, liqueurs ou autres. Les concessionnaires des bars pourront vendre toutes les consommations qui se débitent dans les établissements de ce genre. Enfin l'adjudicataire de la laiterie ne pourra vendre que du lait et de la crème[258] ». Les autorités de la ville de Tours tiennent à avoir le parfait contrôle de ces lieux de consommation afin d'éviter les débordements. Par conséquent les concessionnaires n'ont qu'une marge de manœuvre très faible, et doivent quémander à la Ville l'autorisation d'organiser des concerts ou des jeux, tout en s'abstenant de « *provoquer le public par des offres quelconques*[259] ». Par ailleurs, le cahier des charges insiste tout particulièrement sur la qualité à apporter aux aliments : « *les consommations et comestibles livrés au client […] devront être de première qualité et exempts de falsification* », une précision aussi logique que nécessaire. Pour ce faire, les établissements « *devront être pourvus au moins des mêmes consommations que celles vendues dans les meilleures maisons de la ville, et le public devra trouver dans les restaurants des comestibles bien préparés* ». Quant au service, il devra par son côté vivant et propre « *donner pleine satisfaction*[260] ».

L'image culinaire de la Touraine est en jeu, et la ville de Tours ne l'oublie pas. Elle ne plaisante pas non plus avec le règlement puisque l'un des cafetiers, le dénommé Raimbault, est mis à l'amende pour avoir servi des repas chauds alors qu'il devait se restreindre à des comestibles froids, pour ne pas concurrencer l'unique restaurant. L'affaire va loin puisqu'elle se termine par une saisie, le 13 octobre 1892[261]. Fort heureusement pour Tours, les tenanciers des autres établissements ne semblent pas poser de problèmes. Chacun des adjudicataires a droit à son encart publicitaire dans les publications officielles ; ainsi apprend-on que la pâtisserie et la laiterie sont gérées par le restaurateur tourangeau Octave Charpentier, qui propose un « *breuvage rabelaisien* » comme « *rafraichissement spécial de la maison* »[262]. L'auberge de la Lamproie, nom donné au restaurant officiel, est tenue par l'un de ses concurrents de la place du grand-marché, Godineau. L'établissement est présenté comme « *une des plus grandes attractions de l'Exposition* », autant dire que la Ville met les petits plats dans les grands pour attirer le chaland[263]. Outre Raimbault, déjà cité, les adjudicataires des bars et cafés sont Fouqueux, restaurateur de Saint-Avertin, et les propriétaires

[258] *Ibidem*.
[259] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, Règlement général du 11 décembre 1881.
[260] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Installation.
[261] *Ibidem.*
[262] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*.
[263] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 21 du 9 juillet 1892.

tourangeaux du café des paradis et du café Béranger, Coignard et Bodineau[264].

En plus de présenter plusieurs acteurs liés à l'alimentation, la municipalité et son service de publicité, par le biais du *Journal officiel* notamment, contribuent à promouvoir l'alimentation de manière parfois surprenante. Il reprend par exemple quatre strophes de l'anatomiste tourangeau Anatole-Félix Ledouble, homme de lettres à ses heures perdues, qui publie sous le nom de Félix du Pleixe. Son poème s'intitule *Pruneaux de Tours*[265]. Enfin, pour être complet, l'alimentation, locale et nationale, est également représentée dans les différents lots d'une tombola organisée pendant l'événement. Sur les 1105 lots, 260 comportent de la nourriture, dont 201 sont des vins, liqueurs et spiritueux[266] !

En dehors des expositions, l'alimentation locale est donc déjà bien présente, sous plusieurs formes, et mobilise un certain nombre d'acteurs. Venons-en à présent aux exposants eux-mêmes, et à leurs produits, qui sont le cœur de l'événement.

C) Les expositions dans l'Exposition

Le caractère national de l'Exposition impose à l'événement d'accueillir des ressortissants de toutes les régions de France. Au sein du Groupe VII[267], la part de l'Indre-et-Loire est la suivante :

[264] *Ibidem*.
[265] Voir Annexe 5, « Poème consacré aux pruneaux de Tours ».
[266] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Tombola, Liste des lots.
[267] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 192-209.

	Exposants de l'Indre-et-Loire	Exposants d'autres départements	Total
Conserves et préparations culinaires	11	16	27
Farines et gruaux, pâtes alimentaires	3	11	14
Pâtisserie et confiserie	6	39	45
Condiments, stimulants et divers	4	22	26
Fromages et beurres	1	7	8
Huiles et corps gras	6	8	14
Total	31	103	134

T.1 – Nombre d'exposants pour chacune des six classes du groupe des produits alimentaires de l'Exposition nationale de 1892.

Le département organisateur compte donc à lui seul 23 % du total des exposants, soit près d'un sur quatre. C'est mieux qu'en 1881, où les stands locaux étaient par ailleurs deux fois moins nombreux. L'Indre-et-Loire n'est majoritaire dans aucune des catégories mais se distingue particulièrement au sein des conserves et préparations culinaires, et des huiles et corps gras, en occupant plus de 40 % des stands.

Cette présence relativement importante s'explique par la mise en lumière de deux produits que sont les rillettes et l'huile de noix. Sur les onze exposants en conserves et préparations culinaires, on dénombre sept charcutiers de métier, dont cinq indiquent explicitement les rillettes dans ce qu'ils proposent[268]. La majorité tient boutique à Tours, et trois viennent de Saint-Avertin, Montbazon et Monts. La liste des autres produits exposés par les locaux dans cette classe comporte une autre charcuterie, notamment du jambon et du saucisson, des comestibles, sans autre précision, et du pain-bouillon[269]. À noter que l'Indre-et-Loire a « le monopole de la rillette », les autres départements ne présentant que des conserves et salaisons. La mainmise est la même sur l'huile de noix, proposée par cinq des six exposants tourangeaux dans la catégorie des huiles et corps gras[270]. Ils ont tous leurs quartiers à Tours, sauf un épicier qui vient de Montbazon. En dehors de ces deux produits significatifs, relevons quelques présentations isolées, par exemple de « pain de santé » et de pâtes alimentaires (vermicelles et perles des roches, spécialités issues de la fabrique Renard et Cie, à Fondettes)

[268] *Ibidem*, p. 192-195.
[269] Vraisemblablement, comme son nom l'indique, du pain à tremper dans le bouillon ou la soupe.
[270] *Ibidem*, p. 206-208.

dans la deuxième classe[271].

Les pâtisseries et autres confiseries de Touraine, quant à elles, tentent de surnager malgré une quarantaine d'exposants extérieurs. Six locaux, exclusivement de Tours, exposent leurs produits[272]. C'est le cas du chocolatier Dejault et des pâtissiers Charpentier[273] et Jules Massé, qui présentent des gâteaux. La fabrique de biscuits Fradin et Châtelain expose de son côté des confitures et confiseries, dont des « *pastilles de sucre d'orge de Tours* »[274]. La Maison Lumeau (confiserie, biscuits et bonbons) et enfin l'épicier Thibault, dont une publicité du catalogue indique qu'il vend des « *pastilles de Tours à la vanille* », complètent ce tableau.

Des annonces insérées dans l'annuaire commercial de la ville indiquent que Thibault, qui tient boutique rue Nationale, propose à la vente un certain nombre d'autres produits, dont des sucres d'orge et des pruneaux de Tours[275]. Il met même à disposition des paniers assortis de spécialités locales, dont un qui inclut, pour 12 francs 50, un pot de rillettes, un pot de rillons, un panier de pruneaux, une boîte de sucre d'orge et une demi-bouteille de Vouvray ! Des expéditions pouvant être faites dans toute la France, le touriste peut donc repartir avec et recommander la Maison à tous ses amis.

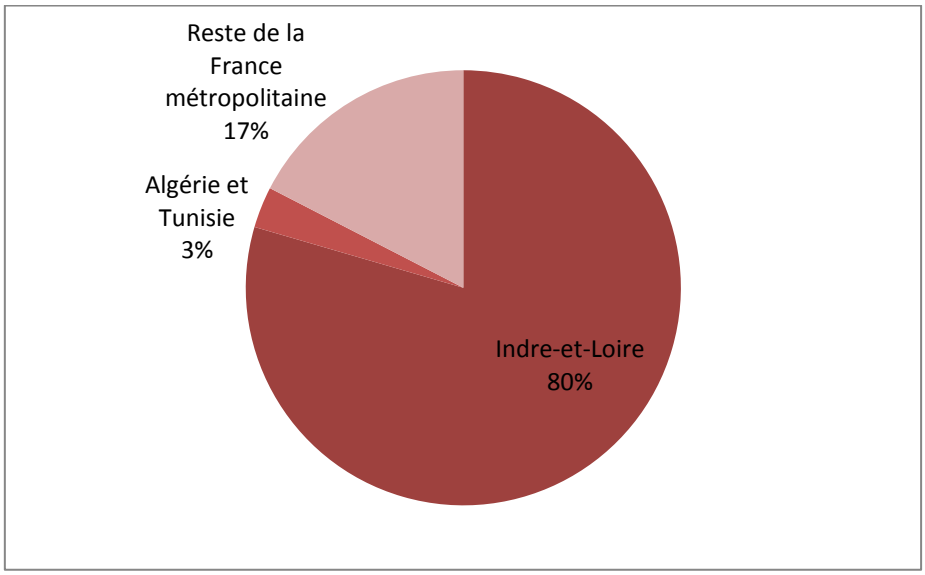
Quant à l'unique marchand de prunes et fruits secs référencé, il appartient vraisemblablement à la concurrence agenaise, puisqu'il vient du Bouscat, près de Bordeaux.

S'agissant de la classe des condiments, stimulants et divers, elle porte assez bien son nom puisqu'elle comporte, pêle-mêle, plusieurs types de cafés (dont certains sont vendus par un marchand qui propose également des primeurs, fruits et fromages !), mais aussi du vinaigre pur et de l'eau de vie (parfaits stimulants !) ou encore de l'essence de géranium (idem, on s'en doute), l'un des produits exotiques de la Réunion vendus par le Tourangeau Durand, avec le sucre et la vanille[276]. Ce dernier exposant, ainsi que l'épicier Robert, toujours de Tours, qui présente notamment du Rhum, nous rappellent qu'à l'exposant local ne correspond pas toujours le produit qui va avec. Même souci avec l'unique représentante locale en fromages, la tourangelle et veuve Grémillon, qui fait étalage de « fromages divers », sans que l'on ne sache s'il s'agit de fromages « du cru » ou d'un condensé de fromages français[277]. D'une manière générale, il n'y a que 8 exposants dans cette classe, sur les 134 que le groupe VII

[271] *Ibidem*, p. 195-196.
[272] *Ibidem*, p. 197-202.
[273] Il s'agit d'Octave Charpentier, l'adjudicataire de la laiterie et de la pâtisserie de l'Exposition.
[274] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 21 du 9 juillet 1892.
[275] AM Tours, 91C89, Annuaire statistique et commercial de Tours et du département d'Indre-et-Loire, 1889, p. 523.
[276] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 202-205.
[277] *Ibidem*, p. 205-206.

réunit, et cela tient au fait que cette catégorie d'aliments peut difficilement se conserver tout au long des mois que dure l'Exposition.

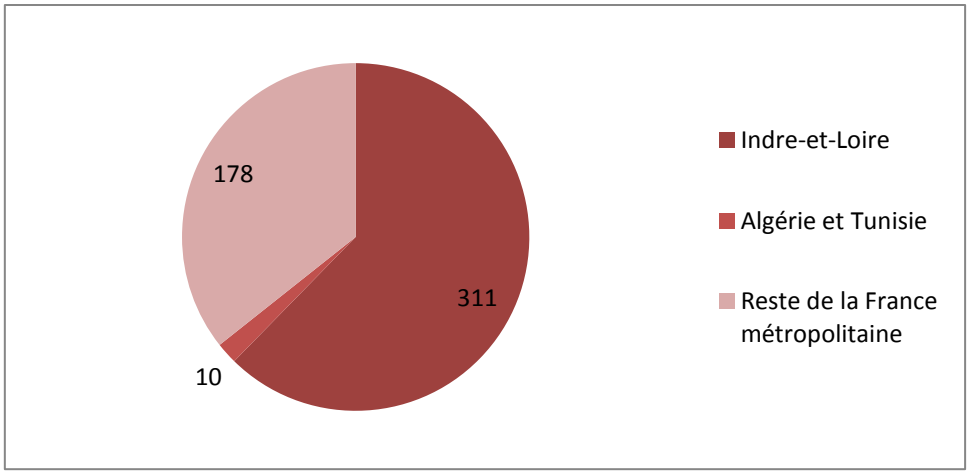
Le vin n'a pas ce problème, bien au contraire. Le groupe X des boissons fermentées donne l'occasion aux propriétaires récoltants de tous horizons d'exposer leurs bouteilles. Cette fois-ci, l'Indre-et-Loire a clairement l'avantage géographique en ce qui concerne les stands :



G.1 – Pourcentage de l'occupation géographique des stands de l'exposition des propriétaires de vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892.

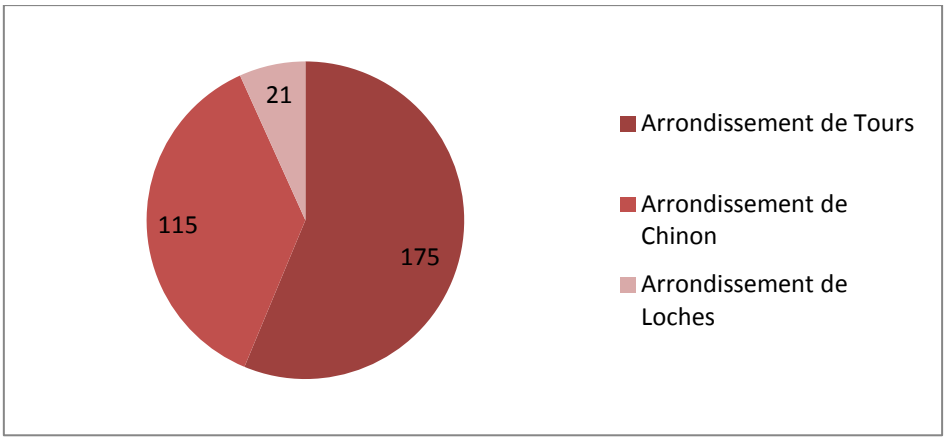
En valeurs réelles, ces données se traduisent par 260 stands tenus par un habitant de l'Indre-et-Loire, alors qu'ensemble, les autres départements n'en totalisent que 57. L'Algérie est représentée neuf fois et la Tunisie une fois[278]. En réalité, le nombre total de propriétaires représentés est plus important puisque le stand du comice agricole de l'arrondissement de Chinon réunit à lui seul 52 noms, tandis que ceux de la Société centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne, de Toulouse, et le Syndicat de l'Hérault, à Béziers, représentent respectivement 34 et 89 propriétaires. En prenant en compte ces informations, on aboutit à la répartition suivante :

[278] *Ibidem*, p. 224-277.



G.2 – Nombre réel de producteurs représentés à l'exposition des propriétaires de vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892, par provenance géographique.

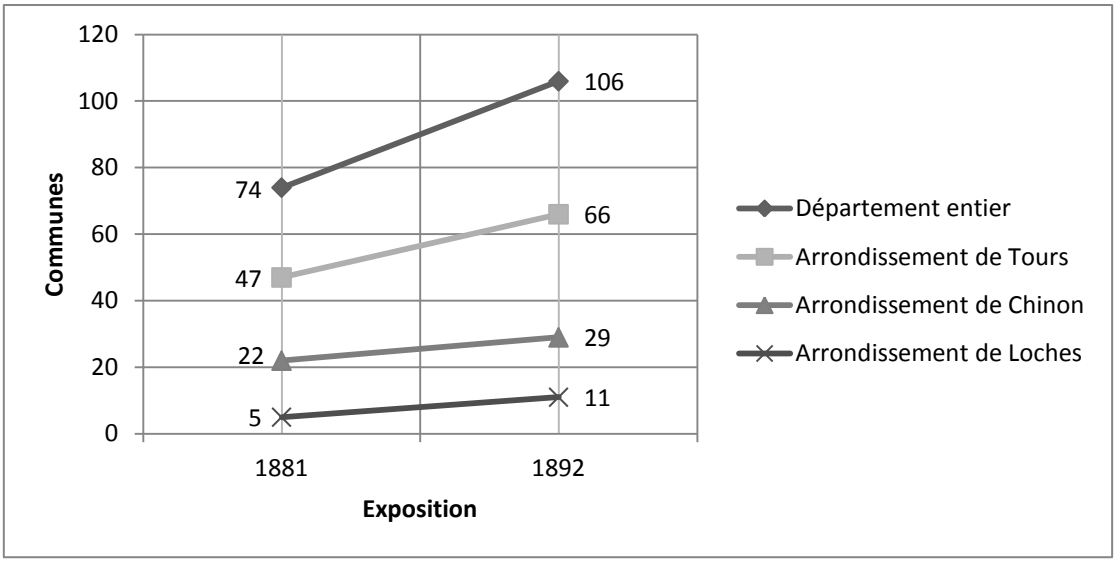
En définitive, 62 % des exposants du vin dans le Groupe X proviennent du département qui accueille la manifestation, un ratio quasi-identique à celui de 1881. Une nouvelle fois, les arrondissements de Tours et de Chinon compensent le manque d'activité de l'arrondissement de Loches dans ce domaine :



G.3 – Nombre de propriétaires du département d'Indre-et-Loire à l'exposition des vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892, répartis par arrondissement.

Le retard de Loches doit néanmoins être relativisé par le fait que c'est l'arrondissement qui comprend le moins de communes, à peine 70. Au total, sur les 282 d'Indre-et-Loire[279], 106 ont au minimum un représentant du vin. Par rapport à 1881, cette fois, l'avancée est significative :

[279] Actuellement, le département en comporte 277 en raison de quelques fusions au vingtième siècle : Saint-Symphorien et Sainte-Radegonde ont été rattachées à Tours, Saint-Denis-Hors a été rattachée à Amboise, Nazelles et Négron se sont regroupées, et La Haye-Descartes et Balesmes sont devenues Descartes.



G.4 – Communes d'Indre-et-Loire représentées aux Expositions des vins de 1881 et 1892.

Cette évolution générale confirme que l'activité viticole concerne la majeure partie du département d'Indre-et-Loire, et ne se cantonne pas au Vouvray ou au Bourgueil, ni même aux communes de Joué, Saint-Avertin et Cinq-Mars, qui sont les plus représentées avec neuf exposants chacune[280]. L'arrondissement de Loches a même doublé son nombre de représentants. Cette large présence départementale tend à indiquer que la contrée a bien résisté aux années 1880, connues pour les difficultés qu'elles ont engendrées dans ce secteur.

Le *Journal officiel* qualifie cette période de « *triste opposition au riant tableau des années 1870-1880*[281] ». En amont de l'exposition, celui-ci considère cependant que tous ces ennuis sont un facteur de motivation supplémentaire pour bien figurer : « *nous sommes certains que ces défaveurs ne feront que resserrer entre tous les liens dans la lutte. […]. Nous verrons qu'il y a encore des ressources dans la France viticole et particulièrement dans la contrée Tourangelle*[282] ». Rappelons aussi que le classement des vins locaux en catégories incluant les grands vins et les vins fins, faisant suite à l'Exposition de 1881, a probablement encouragé cette sérieuse émulation au sein des propriétaires. Au total, les exposants, toutes origines comprises, réunissent 3 000 bouteilles[283].

Cette exhibition massive des vins par leurs propriétaires constitue l'un des premiers exemples d'une forte mobilisation locale dans ce domaine. En comparaison, les trois seuls exposants de bière font pâle figure, mais deux sont des Tourangeaux, à savoir les associés

[280] Certaines communes de l'arrondissement de Chinon ont peut-être davantage d'exposants, mais le stand collectif du comice agricole de cette partie de la Touraine ne renseigne pas les noms et adresses des participants.
[281] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 11 du 30 avril 1892.
[282] *Ibidem*.
[283] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 20 du 2 juillet 1892.

Tessier et Bossebœuf, ainsi que Webel, désormais habitué des événements de ce genre[284]. Le cidre est légèrement plus représenté, avec 9 exposants dont quatre locaux situés à différents points cardinaux du département[285]. Enfin, la classe des liqueurs, spiritueux, sirops et autres apéritifs est la plus fournie derrière celle des vins, puisqu'elle accueille 73 producteurs ou fabricants, et 56 négociants[286]. Localement, ils ne sont respectivement que 22 et 9, soit une trentaine sur près de 130 exposants.

Avec ce petit quart de représentants issus du département, l'Indre-et-Loire n'assure pas une présence aussi massive dans ce secteur que pour celui des vins, mais valorise tout de même quelques produits qui, à défaut d'être issus d'une recette typiquement tourangelle, ont une consonance locale. Ainsi aperçoit-on sur certains stands de « *l'Amer Richelieu* », du « *Guignolet de Touraine* », à deux reprises, ou encore du « *Cassis de Touraine* », une marque déposée par Trougnou-Leduc, pour rappel le président de la commission de ce Groupe X, en 1886[287]. Certains usent même déjà d'une manière excessive de l'image des grands personnages locaux dans les publicités. L'une d'entre elles, insérée dans le catalogue officiel, présente en effet « *une liqueur déifique, la Rabelaisienne, d'après la « Recepte escrite de la dextre main de Rabelais » et retrouvée par Mardelle Fils, distillateur-liquoriste à Loches*[288] ».

Ces exemples, loin d'être uniques, sont l'occasion de constater que dès cette époque, l'indication de la provenance géographique est jugée importante pour certains fabricants, et ne concerne pas que les vins. À ce propos, les négociants qui, par définition, n'étaient pas inclus dans l'exposition des propriétaires, en profitent pour exposer leurs bouteilles de vin dans cette section. C'est leur produit le plus fréquent, et les 9 négociants tourangeaux proposent, quand ils ne sont pas affairés aux vins portugais[289], des vins de Vouvray, Noble-Joué, Chinon, Saint-Nicolas, Bourgueil et Saint-Avertin, parfois mousseux s'agissant des trois premiers cités[290].

Du point de vue de l'allure générale des stands, les informations sont maigres. Seul le *Journal officiel*, rappelant que les visiteurs ne peuvent pas goûter les produits des distillateurs, décide d'évoquer « *ceux qui présentent l'installation la plus originale plutôt que ceux qui*

[284] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 277-278.
[285] Un exposant est situé tout au sud du département, à Preuilly-sur-Claise, un autre est situé à Tours même, et les deux derniers sont plus au nord de l'Indre-et-Loire, du côté de Cérelles et de Mettray. À cette présence s'ajoute celle d'un sarthois de Dissay-sous-Courcillon, juste à la « frontière nord » de la Touraine.
[286] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 279-297.
[287] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, Registre des dépôts des marques de fabrique (1859 - 27 mars 1902).
[288] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*.
[289] C'est le cas pour deux d'entre eux.
[290] Le Vouvray est le plus répandu sous cette forme mais le négociant Fouqueux, de Saint-Avertin, propose également du Noble-Joué et du Chinon mousseux.

fabriquent les meilleures liqueurs ». En n'oubliant pas de préciser que les plus belles bouteilles peuvent parfois être les meilleures, ils citent la grande bouteille de Vouvray exposée par Chalut-Voiry qui, dans ce cas de figure, « *devrait contenir un nectar exquis* ». En réalité, il ne s'agit que d'une bouteille-réclame vide[291]. Fort de ces 587 exposants au total, le Groupe X des boissons fermentées constitue sans aucun doute l'une des attractions principales de l'Exposition.

Faute de place, plus de 150 adhésions ont dû être rejetées[292], ce qui témoigne d'une demande importante. D'une manière générale, des constructions annexes, au dernier moment, ont permis l'installation de stands supplémentaires. Constatant que l'on a investi « *la rampe du quai et même le lit de la Loire* », le *Journal officiel* s'interroge : « *Où va-t-on s'arrêter ?... Que l'on organise alors une exposition lacustre, sur pilotis !...*[293] ».

Le Groupe VIII, de son côté, a beau prendre en compte l'agriculture, la viticulture et la pisciculture, il n'offre pas grand-chose à se mettre sous la dent. En effet, il est surtout centré sur le machinisme agricole ou les plants d'arbres fruitiers et de vignes[294], et peu sur les produits en eux-mêmes. De plus, après le concours agricole régional, organisé les premières semaines de l'Exposition, l'agriculture, reléguée en dehors du Palais, n'occupe plus qu'une place secondaire et « *n'attire l'attention que de quelques fermiers et spécialistes*[295] ».

En fait, c'est l'analyse de ce concours agricole régional qui permet un autre aperçu des denrées présentées. Il a lieu du samedi 28 mai au lundi 6 juin, lors des premiers jours d'ouverture de l'Exposition. Contrairement à la gestion du Groupe VIII, sous l'autorité directe de la ville de Tours, le concours est à l'initiative du gouvernement, les deux événements, loin de vouloir se nuire mutuellement, étant au contraire destinés à se compléter « *au grand profit de l'enseignement populaire et de la vulgarisation des sciences agricoles*[296] ».

S'agissant des produits que l'on y trouve, le compte-rendu du *Journal officiel* évoque « *des tas de bouteilles, des boîtes de beurre, des rangées de fromages, des pots de miel et de lait […] disposés en gradins, se détachant sur un fond de décor tapissé de plans, de*

---

[291] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 32 du 24 septembre 1892.
[292] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 14 du 21 mai 1892.
[293] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 10 du 23 avril 1892.
[294] À signaler tout de même un exposant bourgueillois de racines de réglisse, témoin des liens toujours étroits entre cette denrée et cette contrée. AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Catalogue officiel*, p. 216.
[295] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 32 du 24 septembre 1892
[296] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 7 du 2 avril 1892.

vues, de photographies, de dessins représentant des fermes ou des terrains d'exploitation ». Sont mentionnés également « *des collections invraisemblables de légumineuses* » et, plus loin, « *des huiles, des eaux-de-vie, des vinaigres, des liqueurs*[297] ». En se penchant d'un peu plus près sur le programme, des produits plus précis complètent cette liste, comme les asperges de Tellier-Roy, à Amboise, ou bien l'exposition collective de fruits secs et de produits maraîchers par le comice agricole populaire de l'arrondissement de Tours[298]. Ceci étant, une grande majorité des producteurs locaux expose des céréales. Quant aux exposants du vin, ils sont reversés en nombre dans les différentes catégories du Groupe X, déjà abordé en détail.

Une fois encore, il faut préciser qu'en dehors de ce concours à durée rapide, les produits à l'état frais, notamment les fruits, laits, beurres et fromages, ne peuvent pas être conservés tout au long de la durée de l'Exposition, ce qui explique leur faible présence ou le fait qu'ils soient parfois présentés à part, pendant des périodes courtes. De ce point de vue-là, les rapports du *Journal officiel* sur les Expositions de l'horticulture et des fruits ne sont pas dénués d'intérêt.

Destinée à combler les amateurs de fleurs, grâce à l'action de la Société Tourangelle d'Horticulture, fondée en 1869, l'Exposition horticole consacre également une bonne place à la culture maraîchère. C'est même « *une industrie d'une utilité tout à fait supérieure. À un certain moment on donnerait la préférence à un bon chou – (cuit !) – sur la plus belle rose. Mais des fleurs dans des corbeilles, et d'excellents légumes dans les assiettes, voilà qui complète le plaisir de la table, sans parler des fruits !*[299] ». Les organisateurs sont d'ailleurs confiants sur la capacité locale à fournir de beaux produits, et ils vantent les mérites de ce qu'on peut appeler non plus le Jardin mais le Potager de la France, en liant savoir-faire et conditions pédologiques favorables : « *Nos maraîchers tourangeaux sont très habiles dans leur art, et ils trouvent dans les terrains d'alluvion qui forment nos varennes, un sol extrêmement propice à leurs cultures. Nul doute qu'ils nous fournissent des produits tout à fait remarquables*[300] ». L'un des rédacteurs de l'organe officiel de l'événement, après sa visite, avoue même sa tentation de préférer les fruits et légumes aux fleurs :

> *Ah ! les fleurs ont bien du charme, mais comme c'est bon les légumes ! et les fruits, donc ? À certaines heures […] où la chaleur fait*

[297] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 18 du 18 juin 1892.
[298] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Concours régional agricole, *Catalogue des animaux, instruments et produits agricoles*, p. 101 et 110.
[299] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 10 du 23 avril 1892.
[300] *Ibidem*.

> *rage, avouez qu'entre une rose et une pêche ou un bol de fraises, on pourrait bien ne pas hésiter, et, tenez, il y avait à l'Exposition un légume, ou un fruit si vous voulez, que l'on raille volontiers, à cause de sa forme bon enfant, dont je goûterais volontiers une tranche juteuse, surtout après cette improvisation : c'est le melon ! vrai, je crois bien que pour l'instant, je le préférerais à une fleur ! – ce qui prouve qu'il ne faut jamais médire de personne*[301].

L'allusion au melon n'est pas anodine, sa culture étant localement répandue et réputée depuis le XVIème siècle[302]. À l'époque de l'Exposition, le plus connu est le sucrin de Langeais, qui provient essentiellement des varennes de Tours et de Bourgueil[303].

Cependant, pour des raisons de saisonnalité, la plupart des fruits sont exposés assez tardivement, du 15 au 20 septembre. Ce décalage a laissé le temps aux horticulteurs de Tours de tenter et réussir un coup audacieux, selon les termes du *Journal officiel*, en créant un Jardin de l'Horticulture dans l'enceinte du Palais de l'Exposition[304]. Quant aux fruits qui s'apprêtent à être exposés, « *l'affaire […] est en train de prendre les proportions d'un véritable événement* » avec 300 espèces de raisins provenant de plants greffés sur américains, et 150 espèces de raisins américains issus de plants non greffés. L'initiative est qualifiée d'excellente au moment où la Touraine se soucie du repeuplement de ses vignes par les cépages américains[305]. Les pêches, pommes, poires et prunes, « *petits fruits de la saison* » les plus cités, sont en nombre également, à tel point qu'il a fallu se munir de « *mille assiettes pour contenir les fruits variés exposés, et de cent mètres carrés de tables pour ranger côte à côte ces produits*[306] ».

Le jour J, il est précisé que « *les exposants ont tenu à honneur de soutenir le vieux renom de la province* », preuve s'il en fallait qu'il est déjà question d'image. « *Sur des tables rangées comme pour un banquet, les fruits les plus divers, les plus beaux et les plus exquis […] sont présentés par centaines d'échantillons au nom de chaque producteur*[307] ». Pour donner une idée du nombre de variétés qui peuvent être présentées, le pépiniériste Eugène Pinguet, qui a déjà participé à plusieurs Expositions internationales,

---

[301] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 19 du 25 juin 1892.
[302] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 220.
[303] *Ibidem*, p. 221.
[304] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 31 du 17 septembre 1892.
[305] *Ibidem*.
[306] *Ibidem*.
[307] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 32 du 24 septembre 1892.

exhibe 15 variétés de pêche, 40 de poires, 70 de pommes, 80 raisins américains et 35 ceps de vigne greffés et chargés de fruits, auxquels s'ajoute une collection de figues, d'amandes, de noix, de coings, de châtaignes, entre autres noms plus exotiques.

Difficile d'établir la part du local dans tout cela. En tout cas, l'intérêt d'une telle Exposition est résumé en deux mots : plaisir et enseignement ; plaisir du goût et de la forme, et enseignement pour les exemples précieux d'arbres et de fruits[308]. L'étude des variétés américaines, notamment, est à cette période d'un intérêt majeur, si ce n'est d'utilité publique, pour les viticulteurs qui reconstituent les vignobles à l'aide de cépages américains. Dans tous les cas, cette exposition horticole fait l'unanimité, le *Journal d'Indre-et-Loire*, pourtant en fréquent désaccord avec les autorités municipales, la considérant comme le clou de l'Exposition et le « *rendez-vous de tous les Tourangeaux*[309] ». Le parc de la préfecture, décrit comme étant charmant, délicieux et coquet, est le décorum idéal pour accueillir les fleurs et légumes, dont des asperges locales « *aussi belles que celles d'Argenteuil*[310] ».

À travers ces différentes expositions, la Touraine cherche donc à progresser tout en justifiant sa réputation, vieille de plusieurs siècles, de « jardin de la France ». À l'abondance de produits locaux s'ajoute une description enchanteresse des éléments de l'alimentation. En guise de décor, deux épiceries, l'une moderne, l'autre ancienne, occupent un espace. La première se veut « *une élégante réduction de nos maisons de Tours, où le nom de Produits alimentaires a depuis longtemps déjà remplacé le mot démodé : Épicerie*[311]*. – Des comptoirs et des casiers fermés, en chêne ciré, un élégant bureau, des glaces dont la combinaison savante arrête le regard et prolonge à l'infini les denrées coloniales qui s'y reflètent, [rappellent] ces magasins dont le luxe fait oublier le prosaïsme des objets vendus* ». L'épicerie ancienne, elle, se veut « *un souvenir joyeux de la boutique légendaire dont le type avait survécu à tant de révolutions, et qui existerait peut-être encore si les romanciers et les vaudevillistes n'avaient pas tué par le ridicule l'hôte et la maison*[312] ». Sans plus de précisions, malheureusement ! L'alimentation s'inscrit néanmoins dans ce « *charmant paysage* », qui attire l'œil du visiteur dès son entrée dans une enceinte architecturale abritant « *un ravissant square [qui] respire un air de gaîté et de bien-être. Ce ne sont que massifs, verdures, cours d'eau, cascades, cafés, bars, pâtisseries, etc. Le*

[308] *Ibidem*.
[309] *Le Journal d'Indre-et-Loire* des 31 mai et 1er juin 1892.
[310] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 1er juin 1892.
[311] Il est bien question de mode dans le sens où, en 2013, la tendance semble s'être de nouveau inversée.
[312] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 13 du 14 mai 1892.

farniente et le bien vivre, quoi !...[313] ». Si l'organisation condamne la Touraine molle, elle encourage la douceur de vivre, et l'alimentation en est partie prenante. Même la laiterie municipale se fond dans ce décor de rêve[314], en étant située « *dans un chalet rustique construit par la ville, sur le rocher de la cascade, mesurant environ 15 mètres superficiels*[315] ». Mais laissons de côté ce tableau idyllique pour nous intéresser au bilan véritable de l'événement.

3) Palmarès et enseignements

Une fois l'Exposition bien avancée, il est temps d'en tirer les différentes conclusions. Tout d'abord, le traditionnel tableau des médailles nous donne une idée des produits les plus valorisés et des producteurs les plus en vue. Ensuite, la non moins coutumière cérémonie de clôture est un premier indicateur du bilan des organisateurs quant à leur propre événement.

A) Le jeu des récompenses

L'importante présence des exposants tourangeaux dans les différents groupes est un bon indicateur de la mobilisation générale des acteurs de l'alimentation. La quantité étant au rendez-vous, qu'en est-il de la qualité ? Difficile de le savoir précisément, mais la consultation du Palmarès, rendant compte des médailles reçues par l'Indre-et-Loire, permet de s'en faire une idée.

Le Groupe VII des Produits alimentaires, premier signal fort, récompense 31 exposants locaux sur 31 engagés[316] ! En réalité, ils ne sont que 29 puisque deux collaborateurs de maisons tourangelles obtiennent des médailles en plus de la récompense des dites maisons[317]. Quoiqu'il en soit, le jury a été sensible à la qualité des produits tourangeaux et a tenu à rendre hommage aux efforts fournis par les producteurs locaux.

Les rillettes sont indubitablement la denrée la plus valorisée puisqu'elles font l'objet d'une division spéciale au sein de la classe des conserves et préparations culinaires[318]. Six charcutiers tourangeaux y sont médaillés. Deux diplômes d'honneur reviennent à Garnier et

[313] ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 14 du 21 mai 1892.
[314] Voir Annexe 6, « Dessin représentant la cascade de la laiterie de l'exposition nationale de 1892 ».
[315] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Installation.
[316] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 141-154.
[317] Il s'agit d'André Roujoux, collaborateur de la biscuiterie et confiserie Fradin et Chatelain, et de Pierre Liaud, collaborateur de la maison Chatoux, connue pour ses vinaigres.
[318] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 143.

Rouiller, de Tours, et deux médailles d'or sont attribuées à André et Lemai-Vallée, respectivement de Saint-Avertin et Montbazon, ce qui au passage rappelle que la confection des rillettes de Tours ne se fait pas exclusivement intramuros. André est le fournisseur de l'épicerie Thibault, dans le centre de Tours[319].

Chaque exposant local des autres catégories (incluant farines, gruaux et pâtes alimentaires, pâtisseries et confiseries, condiments et stimulants, fromages, beurres, huiles et corps gras) repart avec au minimum une médaille de bronze[320]. Les plus hautement distingués sont Renard et Cie, la fabrique de pâtes alimentaires, potages divers et vermicelles de Fondettes-Saint-Cyr, qui reçoit un diplôme d'honneur, et Claude Chatoux, de Tours, qui reçoit une médaille d'or pour ses vinaigres. Précisons que le jury de ce groupe a les moyens d'être généreux avec les exposants puisque si l'on inclut toutes les origines géographiques, environ 9 stands sur 10 repartent avec quelque chose.

Parmi les quelques exposants récompensés dans la section agricole du Groupe VIII, seuls les fruits du syndicat agricole d'Huismes sont mis en valeur, en obtenant une médaille de vermeil[321]. Une classe réservée à la viticulture récompense exclusivement des plants de vignes greffées, et cinq exposants de vins[322] se retrouvent médaillés ici et non pas dans le groupe approprié, sans raison apparente[323].

Les prix décernés au concours agricole régional des premiers jours de l'Exposition complètent légèrement l'éventail des produits valorisés. Les vins du département d'Indre-et-Loire obtiennent 13 récompenses pour les rouges contre 6 pour les blancs, avec la précision que pour ces derniers, la médaille d'or n'a pas été attribuée[324]. Le vin rouge semble donc être prédominant, en quantité comme en qualité. Les asperges de Tellier-Roy, à Amboise, obtiennent une médaille d'argent, et l'exposition collective du comice agricole de Tours, sans plus de précisions malheureusement, est créditée d'une médaille d'or[325]. Quelques exposants marchands que l'on retrouve déjà dans le Groupe VII, sont également récompensés, c'est le cas par exemple de Chatoux et de ses vinaigres, à Tours[326]. Enfin, la presse locale vante les

[319] AM Tours, 91C92, Annuaire statistique et commercial de Tours et du département d'Indre-et-Loire, 1892, p. 560.
[320] *Ibidem*, p. 144-154.
[321] *Ibidem*, p. 170.
[322] Notamment les vins du syndicat d'Huismes et les vins « de pays » de Brisgault, à Cinq-Mars. Un autre producteur, Charles Bressoud, de Joué-lès-Tours, propose des vins blancs et rouges issus de cépages français, américains et portugais.
[323] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 173-174.
[324] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Concours régional agricole, *Liste des prix décernés*, p. 64-65.
[325] *Ibidem*, p. 66-68.
[326] *Ibidem*, p. 70.

mérites des fromages, qualifiés d'excellents, et des beurres, très frais car renouvelés tous les jours[327]. Lors de la remise des prix de ce concours agricole, le menu du repas organisé par la Société des Agriculteurs de France comporte d'ailleurs du beurre de Bourgueil pour accompagner les radis en entrée[328].

En toute logique, l'Exposition de 3000 bouteilles de vins par les propriétaires-récoltants, comprise dans le Groupe X des boissons fermentées, débouche, c'est le mot, sur un nombre de récompenses assez élevé[329]. Entreposées dans une cave baptisée « Sainte-Chapelle », les bouteilles sont dégustées à l'aveugle par le jury, pour éviter toute partialité. En raison de leur nombre, le *Journal Officiel* explique ne pas savoir « *si c'est un effet du terroir, mais il semble que tout ici, en ce moment, doive prendre des proportions de géant et s'annoncer à nous entouré d'une auréole Gargantuesque. […]. Crac, en un tour de main : tourne, boute, vire l'ami… "Arrivent à tas tous les bons compaignons et francs bedons de la contrée experts en la matière". Ils vous dégustent "théologalement" des milliers de bouteilles de vin… Théologalement, savoir est : en moins de temps que n'en mettait "Gargantua à arrouser et nettir sa dent creuse"*[330] ».

En dépit de cet accent rabelaisien aux résonances locales, il n'est pas encore possible de dresser un tableau précis des vignobles du cru récompensés. En effet, seule la localité de l'exposant est indiquée, et pas les différents types de vins qu'il peut parfois proposer. Un tableau de la présence globale des vignerons de Touraine au Palmarès peut cependant être établi. Voici ce que l'on obtient en comparant les récompenses locales avec celles des autres régions :

	Indre-et-Loire	Autres départements	Total
Diplômes de Grands Prix	8	0	8
Diplômes d'Honneur	11	4	15
Médailles d'Or	28	7	35
Médailles de Vermeil	68	11	79
Médailles d'Argent	72	30	102
Médailles de Bronze	48	17	65
Mentions Honorables	8	4	12
Total des récompenses	243	73	316

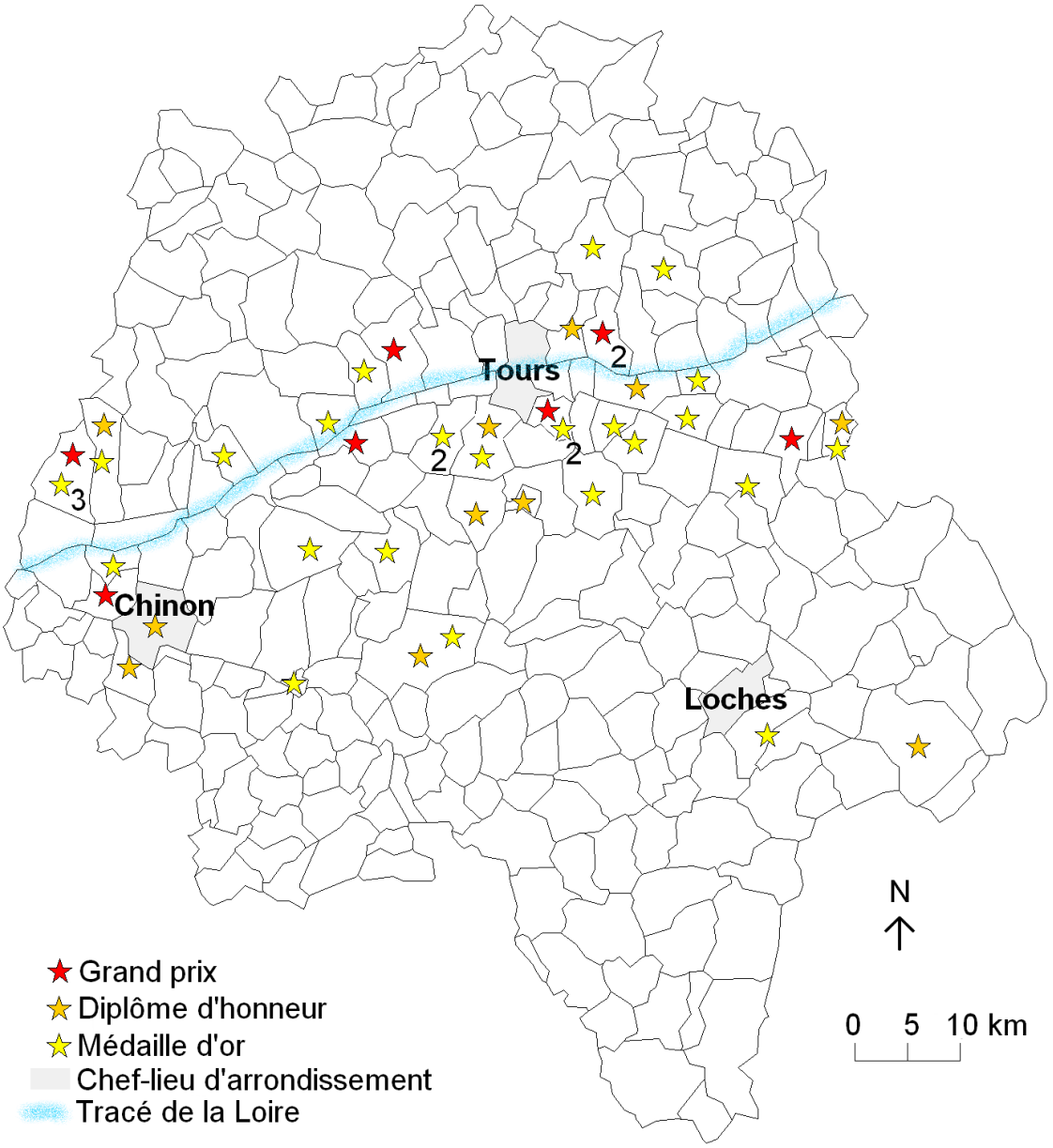
T.2 – Palmarès de l'exposition des vins du Groupe X de l'Exposition nationale de 1892.

[327] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 4 juin 1892.
[328] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 8 juin 1892.
[329] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 184-199.
[330] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 20 du 2 juillet 1892.

En récoltant non seulement du vin mais un petit peu plus des trois quarts des récompenses, l'Indre-et-Loire rafle la mise et se distingue nettement des autres départements. Il se réserve même les récompenses les plus honorifiques en totalisant notamment 100 % des diplômes de grands prix et 80 % des médailles d'or. Ces statistiques favorables tiennent en partie au fait que les exposants du département sont les plus nombreux. Ceci dit, ramené à la proportion du nombre de producteurs représentés, en incluant ceux qui exposent collectivement, l'écart reste important puisque 78 % des locaux obtiennent une récompense, contre 41 % seulement pour le « reste du monde ». L'événement semble donc bien constituer une vitrine pour les vins d'Indre-et-Loire, qui vivent leur moment de gloire, en éclipsant les autres vignobles aussi bien par leur nombre que par les résultats qu'ils obtiennent.

Dès lors que l'on entre dans le détail des vins les plus hautement distingués, on constate un certain éclectisme de la part du Jury. Ainsi, les huit Grands Prix reviennent à deux propriétaires de Vouvray, puis à des représentants de six autres communes, à savoir Villandry, Saint-Avertin, Luynes, Beaumont-en-Véron, Saint-Nicolas et La Croix-de-Bléré. Le constat est le même avec les diplômes d'honneur, qui reviennent à Jacques Drake del Castillo, châtelain de Candé, à Monts, et à des ressortissants de Bourgueil, Chinon, Chisseaux, La Roche-Clermaut, Saint-Épain, Montlouis, Joué-lès-Tours et Rochecorbon. Si l'on ajoute les médailles d'or, on aboutit à 33 communes différentes qui récoltent les 47 plus belles récompenses[331]. Cette diversité géographique – encore une fois nous ne parlons que de localités et pas encore d'appellations – se vérifie sur cette carte :

[331] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 185-188.



I.1 – Carte des grandes récompenses de l'Indre-et-Loire à l'exposition des vins du Groupe X de l'Exposition nationale de 1892.

La fierté viticole du département tient en partie dans le fait qu'elle concerne un grand nombre de communes. Dans le même temps, la répartition établie sur cette carte sous-entend que le secteur est particulièrement actif aux alentours de Tours et à l'Ouest de la Touraine, autour de Bourgueil et Chinon, et qu'il profite des terres favorables de la Loire.

Les autres territoires français se rattrapent à l'Exposition des négociants qui aboutit à 19 récompenses dont seulement cinq concernent des Tourangeaux. Les Bourgogne, Bordeaux et Champagne sont médaillés, ainsi que les vins du Lot-et-Garonne et de l'Anjou voisin,

représentée par Saumur et Angers. Les vins héraultais de Frontignan et deux négociants parisiens complètent le tableau[332].

La bière locale triomphe, en toute modestie, puisque des trois brasseurs exposants, seuls les deux tourangeaux sont récompensés, Webel d'un diplôme d'honneur, Tessier et Bossebœuf d'une médaille d'or. Le cidre de Touraine est moins en vue mais obtient tout de même une médaille de vermeil, une médaille de bronze et deux mentions honorables, en guise d'encouragement. Les plus belles récompenses dans ce domaine vont à la Sarthe et au Calvados, les deux départements se voyant attribuer une médaille d'or chacun[333].

L'Exposition des liqueurs et autres spiritueux, la plus riche en participants après celle des propriétaires de vins, exclut d'office 16 noms dont quatre distillateurs locaux, mis hors concours car membres du jury. Signalons le diplôme d'honneur pour la distillerie d'alcools de La Briche, à Rillé, seule distinction notable du département, qui souffre notamment de la concurrence du cognac et de l'armagnac. Les entreprises familiales Nigault fils (Tours) et Bonneau frères (Amboise), obtiennent chacune l'une des 13 médailles de vermeil. Enfin, les Tourangeaux récoltent six médailles d'argent, dont une pour la liqueur Rabelaisienne du distillateur lochois Mardelle, neuf médailles de bronze et une mention honorable[334]. Au total, l'Indre-et-Loire ne totalise que 20 % des récompenses de cette section mais obtient une récompense pour 19 de ses 31 participants.

Sans nous attarder sur cet aspect puisque cela fait l'objet d'un prochain chapitre, signalons tout de même que l'alimentation apparaît également dans le Groupe XII relatif à l'économie sociale. En effet, plusieurs coopératives alimentaires sont récompensées, ce qui témoigne d'un encouragement à la fédération des efforts. Les chambres syndicales de la boulangerie et de la charcuterie, ainsi que plusieurs syndicats agricoles et viticoles, obtiennent des médailles[335].

Nombreux sont donc les acteurs de l'alimentation locale à être récompensés de leurs efforts lors de cette Exposition, ce secteur s'inscrivant pleinement dans une manifestation qui prend en compte des thématiques aussi variées que l'industrie, le commerce, l'agriculture et les beaux-arts[336]. De quoi tirer des conclusions encourageantes, au moment de refermer les portes de ce grand rendez-vous.

[332] AM Tours, 2F, Boîte 18, Exposition Nationale de Tours 1892, Récompenses, *Palmarès*, p. 199-200.
[333] *Ibidem*, p. 201-202.
[334] *Ibidem*, p. 203-208.
[335] *Ibidem*, p. 223-229.
[336] Cet espace des beaux-arts comprend quelques tableaux de natures mortes, dont quelques éléments alimentaires mais rien d'explicitement local.

B) La clôture de l'événement

L'Exposition nationale se termine de la même manière qu'elle s'est ouverte, avec la présence d'un ministre. Après Jules Roche, c'est Léon Bourgeois, en charge de l'Instruction publique et des Beaux-arts, qui représente le gouvernement. Accueilli à la gare le 15 octobre par les autorités locales, il voyage en compagnie du maire et d'un duo digne d'une représentation théâtrale comique, le préfet Gentil et le général Villain, dans un landau – non pas une poussette mais un véhicule hippomobile à quatre places – qui les conduit jusqu'à l'Exposition[337]. Lors de la visite des différentes galeries, le député de la Martinique, Marius Hurard, faisant partie des officiels qui parcourent les stands avec le ministre, « *jette un coup d'œil admiratif sur l'immense et originale bouteille de M. Chalut-Voiry*[338] ». C'est la seule information qui rend compte d'une réaction à un élément de l'alimentation.

S'agissant de la couverture de l'événement, une fois de plus, on constate une dichotomie entre le compte-rendu du *Journal officiel* et celui du *Journal d'Indre-et-Loire*. Si le premier espère le beau temps jusqu'au bout, le second ironise au sujet de la pluie abondante et la cohue considérable pataugeant devant la salle des fêtes, qui rend ardue l'ouverture d'un parapluie : « *Oh ! la provision de rhumes et de bronchites qu'on amasse les jours de passages ministériels !*[339] ». Toutefois, le journaliste chargé du compte-rendu juge bon d'ajouter : « *nous ne sommes point suspects de tendresse pour les ministres de la troisième République, mais […] les habitants de Tours pourraient bien leur faire, quand ils viennent, un accueil plus empressé* ». Une information qui contraste avec celle du Journal officiel indiquant que « *sur tout le parcours, la foule acclame le ministre* » aux cris de « *Vive la République ! Vive Bourgeois !*[340] ». Quoiqu'il en soit, si l'opposition dénonce un accueil aussi mitigé que la météo, le ministre, dans son discours, tourne cette dernière à son avantage, et donne son point de vue sur la manifestation :

> *On a dit que la Touraine était le Jardin de la France ; - ce jardin est un peu humide aujourd'hui – et l'on a eu raison. Vous concentrez, en effet, comme dans un creuset merveilleux, toutes les qualités de la race française, et vous présentez, en ce jour, à vos hôtes comme la fleur même de la production nationale. De tous les points de la France, les industriels sont venus. Je sais avec quelle courtoisie vous les avez*

[337] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 18 octobre 1892.
[338] *Ibidem*.
[339] *Ibidem.*
[340] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 36 du 25 octobre 1892.

accueillis. Vous avez aussi voulu montrer à tous que vous saviez faire aussi bien qu'eux[341].

Cet extrait insiste sur la forte représentation nationale de l'événement et, surtout, l'ultime phrase confirme l'idée que la Touraine s'est également valorisée elle-même. L'objectif municipal étant, certes de faire briller la France, mais par la même occasion de faire connaître aux autres les richesses de l'Indre-et-Loire, voire de se mesurer à eux. On se souvient en effet de la symbolique guerrière, de cette « lutte pacifique » encouragée en présentant l'événement.

Tout cela ne nous dit pas quelle place tenait réellement l'alimentation dans cette mise en valeur générale, mais la forte présence de ce secteur dans les différentes galeries de l'Exposition, consacre celle-ci comme l'une des premières qui érige les produits de l'alimentation tourangelle en marqueurs de l'identité locale. Cette opération est facilitée par le fait que Tours soit directement le théâtre des opérations, l'Indre-et-Loire étant de fait beaucoup plus visible que lorsqu'il doit se contenter d'un stand perdu au milieu des autres, ce qui est le cas lors des Expositions internationales.

À ce propos, Léon Bourgeois se permet de comparer l'Exposition de Tours à l'Exposition universelle de 1889, « *par l'harmonie supérieure qui y régnait, par ce sentiment de la mesure et du choix qui sont le caractère dominant du génie français* ». Il termine ensuite son discours en qualifiant la manifestation tourangelle de « *bonne au point de vue local, national, démocratique et républicain*[342] ». Un peu plus tard, en portant un toast au banquet, il persiste et signe : « *l'Exposition de Tours a été une œuvre excellente d'éducation publique, on peut même dire d'éducation politique, puisqu'elle a servi les intérêts de la République*[343] ». Cette dernière déclaration n'est pas contredite par le *Journal d'Indre-et-Loire*. Cet esprit traduit la vision républicaine de la prospérité économique également caractérisée par l'abondance agricole[344].

D'une manière générale, le monde radical, tenant du pouvoir républicain, est enchanté par les festivités tourangelles et, par exemple à Paris, l'*Événement*[345] estime que « *depuis longtemps […] aucune ville de province [n'a] fait aussi beau et [n'a] réussi à rassembler un nombre aussi considérable d'exposants appartenant à l'élite du commerce français et*

[341] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 18 octobre 1892.
[342] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 36 du 25 octobre 1892.
[343] *Ibidem*.
[344] Ce qu'a notamment montré pour l'élevage MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France : histoire du Concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 196 pages. Le Mérite agricole, institué en 1883, va également dans ce sens, en récompensant les compétences professionnelles tout en étant dénoncé comme éminemment politique. CHARCOSSET, Gaëlle, « La distinction aux champs. Les décorés du Mérite agricole (Rhône, 1883-1939), *Ruralia* [http://ruralia.revues.org/294], 10/11, 2002, p. 2-20.
[345] Quotidien républicain à tendance radicale, créé à Paris par Auguste Dumont et Edmond Magnier, en 1872.

de l'industrie nationale[346] ».

Le banquet présidé par le ministre est un dernier moyen pour l'alimentation tourangelle de satisfaire les appétits républicains. Le menu commence par rendre hommage aux exposants locaux puisque, servi par le traiteur Charpentier, il propose notamment un « *consommé aux Perles des Roches* », une spécialité de Renard et Compagnie, entreprise locale de pâtes, vermicelles et potages, distinguée on s'en rappelle d'un diplôme d'honneur. Mais le ministre et ses invités dégustent également des « *croustades tourangelles* », du saumon qu'on imagine de Loire, du « *filet de bœuf à la Rabelais* », des « *écrevisses de la Meuse au Vouvray* » et un entremet baptisé « *Tours-Gâteau* ». Des corbeilles de fruits sont ensuite proposées en dessert. Les vins de Joué, Chinon et Bourgueil côtoient pour leur part le Château-Margaux et le Champagne[347]. Des efforts sont indubitablement faits pour que la majorité du menu ait une résonance locale, manière encore plus directe de faire découvrir l'alimentation tourangelle aux invités de marque et aux membres de la presse qui prennent part au repas.

Les compliments ministériels et le banquet de clôture sont aussi l'occasion pour la municipalité de faire le bilan. Le Dr Fournier profite en effet de l'événement pour déclarer publiquement :

> *Nos efforts ont-ils été couronnés de succès ? Oui, je ne crains pas de l'affirmer ; j'ajouterai même qu'ils l'ont été dans la plus large mesure ; et je n'en veux pour preuve que la simple constatation suivante : 3600 exposants, accourus de tous les points du territoire, ont répondu à notre appel et ont rassemblé dans ce Palais les plus belles œuvres artistiques, anciennes et modernes, les plus beaux produits de l'industrie, du commerce et de l'agriculture ; 250.000 visiteurs étrangers ont pénétré dans nos galeries. À la date du 9 octobre, le nombre des entrées payantes s'élevait à 331.342, produisant une recette de 265.503 francs. Cette recette a dépassé les prévisions de 28.000 francs et […] enfin, si la ville de Tours a été obligée, dans la circonstance, de s'imposer de lourds sacrifices, elle a répandu dans sa population commerciale plus de deux millions et demi de francs. Pardonnez-moi, messieurs, ces détails, d'une statistique aride, mais éloquente*[348].

Le Dr Fournier évoque les 250 000 touristes qui ont visité l'Exposition mais ne précise pas s'ils sont inclus dans les 331 342 entrées payantes ou comptés à part. Le nombre officiel n'est

[346] Cité par AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 29 du 3 septembre 1892.
[347] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 36 du 25 octobre 1892.
[348] *Ibidem.*

d'ailleurs dans aucun rapport. Toujours est-il que, pour se faire une idée de l'attractivité de l'événement, 10 000 visiteurs sont encore décomptés lors du jour de clôture. Le prix de l'entrée, abaissé à 25 centimes au lieu d'un franc[349], a « *permis à quantité de gens peu fortunés de visiter l'Exposition*[350] ». Le concours agricole régional, organisé en complément lors des premiers jours, a quant à lui réuni 18 000 personnes[351]. En un mot, la promotion a été visible même si Paris reste en la matière bien au-dessus de ces résultats[352].

Préférant en toute logique insister sur les aspects positifs, le maire se garde bien d'annoncer le montant des « *lourds sacrifices* », ce que s'empresse de faire remarquer le *Journal d'Indre-et-Loire* : « *Pourquoi ne donne-t-il pas approximativement le chiffre des dépenses ?*[353] ». Celles-ci étaient déjà estimées à plus de 450 000 francs, tout compris, lors du budget prévisionnel[354]. En réalité, elles ont atteint un montant bien plus important, avoisinant les 750 000 francs[355]. Outre les habituels imprévus entraînant l'augmentation des frais, la double prorogation de l'Exposition qui, en définitive a duré un mois et demi de plus que prévu[356], est, d'après un rapport municipal, la cause principale de ces débordements financiers. En déduisant le montant des recettes, estimé au total à 385 000 francs, le déficit pour les comptes municipaux a donc atteint 365 000 francs, ce qui explique les lourds sacrifices évoqués par le maire. Néanmoins, le rapport termine sur une note d'optimisme, estimant que l'état budgétaire de la ville de Tours permet de gérer cette situation et que, de fait, les suites de l'Exposition ne doivent entraîner aucune charge nouvelle pour les contribuables[357]. Cette promesse est faite dès le mois d'avril 1892, le *Journal officiel* annonçant que les 51 245 habitants de Tours n'auront « *rien à débourser du tout*[358] ».

Cet optimisme n'empêche pas le *Journal d'Indre-et-Loire*, quelques mois plus tard, de considérer le départ du Dr Fournier de la mairie de Tours comme une conséquence de sa gestion délicate du budget de l'Exposition. Officiellement, il cède son poste « *pour ses convenances personnelles* », mais le quotidien ajoute : « *conviendrait-on que l'influence de*

[349] Et un franc cinquante le vendredi uniquement.
[350] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 36 du 25 octobre 1892.
[351] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 17 du 11 juin 1892.
[352] Outre les événements déjà cités, rappelons qu'à l'exposition de 1900, la capitale accueille 50 millions de visiteurs.
[353] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 18 octobre 1892.
[354] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Bilan et Budget.
[355] *Ibidem*.
[356] Il était prévu qu'elle ferme au départ le 31 août mais, victime de son succès, elle a été prolongée, d'abord jusqu'au 10 octobre, ensuite jusqu'au 17. Autrement dit, elle a duré quatre mois et demi au lieu de trois mois.
[357] AM Tours, 2F, Boîte 21, Exposition Nationale de Tours 1892, Bilan et Budget.
[358] AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 7 du 2 avril 1892.

celui qui s'en va a été aussi néfaste en matière financière qu'elle est digne d'éloges, au point de vue anticlérical et maçonnique ?[359] ». Élu à trois reprises, en 1884, 1888 et mai 1892, Alfred Fournier laisse la main à un autre radical, Eugène Pic-Paris, qui lui succède, en sortant vainqueur d'un duel avec le conservateur Mame. Il n'y a donc pas de sanction politique appliquée aux républicains en place à la mairie de Tours.

En dehors de ces considérations politiques, les retombées immédiates de l'événement pour l'alimentation tourangelle sont difficiles à établir. Plusieurs maisons s'empressent d'afficher, comme pour chaque exposition de ce genre, les récompenses qu'elles ont obtenues, signe de prestige. Mais l'Exposition de Tours peut aussi avoir des répercussions plus étonnantes, en témoigne cet historique tiré d'un agenda pour la Compagnie des Antilles, en 1927 :

> *C'est en 1884 que M. R. H. Collas fonda à Paris […] la Compagnie des Antilles pour l'importation et la vente en gros des thés, cafés et vanilles. M. Collas arrivait de Chine et d'Indochine où il avait su nouer des relations qui devaient être précieuses pour la nouvelle Société. En 1893, la Compagnie des Antilles s'installait à Tours pour la vente au détail des thés, cafés et vanilles. Ce fut, pour les amateurs de ces produits, une véritable révélation : dans la région tourangelle, en effet, on ne connaissait à cette époque que les cafés du Brésil, vendus couramment par les épiciers ; grâce à la Compagnie des Antilles, et à ses comptoirs d'Aden et de Djeddah, on connut désormais le véritable Moka, les Martinique et les Bourbon ; ces cafés d'arôme délicat étaient livrés aux consommateurs à des prix égaux à ceux que les épiciers pratiquaient pour les cafés les plus ordinaires du Brésil. Pour les thés, il en fut de même. Les comptoirs que M. Collas avait fondés, à Fou-Tcheou, Hong-Kong, Amoy et Shanghai, envoyèrent désormais à Tours les plus fins produits de la Chine*[360].

Certes, les preuves nous manquent, mais l'hypothèse que l'Exposition nationale n'est pas étrangère à la décision soudaine de l'entrepreneur de venir s'installer à Tours, est plausible. En plus de mettre en valeur le patrimoine alimentaire local, l'événement a peut-être permis à la ville d'élargir sa gamme de produits vendus en accueillant un patrimoine alimentaire asiatique ! L'épicerie Robert vend quelques-uns des cafés cités en 1893-1894[361].

L'Exposition nationale de Tours de 1892 vient parachever une présence départementale de plus en plus affirmée dans les différentes Expositions internationales de la seconde moitié du XIXe siècle. En présentant aux yeux de tous les denrées alimentaires

[359] *Le Journal d'Indre-et-Loire* du 21 octobre 1892.
[360] ADI&L, 23Fi, Boîte 4A, Objets publicitaires, Agenda de la Compagnie des Antilles 1927.
[361] ADI&L, 23Fi, Boîte 4A, Objets publicitaires, Publicité pour les produits E. Robert 1893-94.

locales, parmi d'autres richesses, ces événements sont pionniers en matière de promotion économique, touristique et même culturelle. Les vins de Touraine sont déjà présents en nombre, et plusieurs spécificités (les rillettes, l'importance donnée à l'horticulture incluant fruits et légumes) s'entrevoient également. Plusieurs acteurs locaux exposent de manière régulière.

L'exemple de ce grand rendez-vous vaut également par le fait qu'il est à la fois l'un des premiers et le dernier, localement, à atteindre cette envergure. En effet, le déficit découlant de son organisation n'est pas propre à la Touraine et, plus généralement, les vastes expositions nationales et surtout universelles sont condamnées à disparaître parce qu'elles constituent de véritables gouffres financiers. C'est le difficile constat qui est fait par la Société Générale Française des Expositions régionales et internationales, dans une lettre adressée à la Mairie de Tours en octobre 1904[362]. De plus, le côté colossal de ces foires en fait « *plutôt une cohue bruyante qu'une véritable leçon de choses* ». La Société préconise alors, non pas l'abandon ferme et définitif d'un procédé qui priverait « *le Commerce et l'Industrie d'un débouché qui est une source de richesses incontestable* » et qui « *met en relief les différentes ressources d'une région* » de la meilleure des manières, mais l'adaptation des Expositions en les spécialisant davantage et en réduisant leurs échelles. C'est ce qui annonce les foires-expositions plus thématiques du XXe siècle qui nous attendent plus loin[363].

Ceci étant dit, n'oublions pas que l'objectif majeur des grandes manifestations évoquées dans ce chapitre est d'éduquer visiteurs comme exposants, de leur inculquer les valeurs républicaines tout en encourageant et récompensant leurs actions pour le développement industriel et agricole. La mise en commun des efforts pour plus d'efficacité encore, à travers le syndicalisme professionnel ou les différents clubs agricoles et viticoles, est au cœur de cette éducation. Elle explique l'explosion de ce type de structures au tournant du XXe siècle.

[362] AM Tours, 2F, Boîte 19, Exposition d'Art et d'Industrie 1904, Lettre de la Société Générale Française des Expositions régionales et internationales à la Mairie de Tours le 21 octobre 1904.
[363] Tours est destinée à s'illustrer avec la Grande semaine, foire agricole, à partir de 1921, refusant avant cela d'organiser une nouvelle Exposition nationale en 1910, pour des raisons de prudence budgétaire.

CHAPITRE 2 : UNE NOUVELLE ORGANISATION DES ACTEURS AGRICOLES ET COMMERCIAUX

1) Mutualiser les efforts

La révolution industrielle, provoquant l'amélioration des techniques et des moyens de transport, a par la même occasion mis en concurrence un nombre d'acteurs plus conséquent. Les Expositions que nous venons d'évoquer en sont une illustration. L'entrée dans « l'ère du rail[364] » élargit notamment les perspectives de valorisation. En effet, le rôle du chemin de fer est primordial car il permet d'exporter plus aisément jusqu'à la capitale les produits alimentaires locaux. La proximité parisienne est un avantage certain, à une époque où la centralisation est encore très forte. « *Aucune des formes récentes de l'économie rurale du Val de Loire n'aurait été possible si les chemins de fer n'avaient permis de vendre à Paris les légumes fraîchement cueillis ou le lait trait de la veille* », écrit Roger Dion en 1934[365]. Rappelons que la ligne Paris-Orléans est inaugurée en 1843. Trois ans plus tard, c'est au tour d'Orléans-Tours, et ensuite Tours-Nantes ouvre en 1851. L'auteur précise que les premières expéditions de légumes à destination des Halles Centrales ont suivi de très peu la mise en circulation des premiers trains. Cela étant, il faut attendre « *la dernière décade du XIX*^{ème} *siècle pour [voir] exploiter à fond le nouveau mode de locomotion* » localement[366].

Ce phénomène nouveau a eu pour effet, à la fin du XIXe siècle, d'encourager la mise en commun des initiatives, jusqu'alors isolées pour la plupart, et ce dans un but d'efficacité et de « rentabilité » à l'heure de l'industrialisation massive. Au moment où la consolidation républicaine est encore un enjeu, les différents gouvernements de la Troisième République cherchent à avoir le contrôle politique sur une population encore majoritairement rurale et agricole. Pour ce faire, ils en appellent au progrès, et à la solidarité qui doit l'accompagner.

Promulguée le 21 mars 1884, la loi Waldeck-Rousseau vient légaliser les premières formes de syndicats et a pour conséquence l'explosion du nombre de ces structures. Elles visent alors « *l'étude et la défense des intérêts économiques, industriels, commerciaux et agricoles*[367] ». Cette dernière facette, ajoutée sur proposition du sénateur doubiste Alexandre Oudet, lors du retour du projet au palais du Luxembourg, devait permettre l'émancipation économique, sociale, politique et culturelle des campagnes françaises[368]. La mesure tombait aussi à point nommé au moment où le monde agricole subissait une Grande Dépression,

[364] Selon l'expression consacrée, entre autres, par RIOUX, Jean-Pierre, *La révolution industrielle (1780-1880),* Paris, Seuil, 1989, p. 72.
[365] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 681.
[366] *Ibidem.*
[367] Loi du 21 mars 1884 relative à la création des syndicats professionnels, article 2.
[368] JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2009, p. 13.

occasionnant la chute des cours des produits, entre crise du phylloxéra et concurrence nouvelle, notamment des États-Unis[369].

L'œuvre républicaine est parachevée par la loi du 1er juillet 1901, relative au contrat d'association, qui rend possible la constitution d'autres groupements professionnels. À cela s'ajoute une nouvelle réglementation, en 1906, qui encourage les sociétés coopératives, sous prétexte que « *le remède aux conditions défavorables dans lesquelles se trouve la production française vis-à-vis de la production étrangère gît, en grande partie, dans la coopération*[370] ». Bref, le développement syndical, associatif et coopératif touche l'ensemble du pays, et la Touraine n'échappe pas au processus. Les produits de l'alimentation bénéficient alors d'un encadrement destiné d'abord à les maintenir, puis à intensifier leur présence et à leur offrir des débouchés. Il s'agit donc bien de les mettre en valeur.

A) L'alimentation dans les groupements d'Indre-et-Loire

Conformément aux textes de loi, toute l'alimentation est potentiellement touchée par le développement de ces organisations collectives, à l'échelle agricole comme industrielle[371]. Du petit producteur de vin au confiseur tourangeau, tout le monde est concerné.

Du point de vue de l'agriculture, la polyculture pratiquée dans le département, ainsi que le nombre important de petites exploitations familiales, ne facilitent pas à première vue les regroupements. Il n'existe d'ailleurs pas, à l'inverse d'autres départements français dès 1884, de syndicat départemental apte à fédérer plusieurs organismes similaires à petite échelle, mais une multitude de syndicats locaux autonomes. Le Syndicat des Agriculteurs d'Indre-et-Loire[372], fondé en 1885, se destine à cette fonction mais son influence reste limitée, en partie à cause de sa mouvance politique conservatrice, au moment où le parti républicain est plébiscité[373]. Le Syndicat des agriculteurs de Chinon et des cantons voisins, en 1893, et la

[369] BONIN, Hubert, *Les coopératives laitières du grand Sud-Ouest (1893-2005) : le mouvement coopérateur et l'économie laitière*, Paris, P.L.A.G.E., 2005, p. 39. Sur l'émancipation multiple des campagnes, on peut notamment renvoyer à MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France : histoire du Concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 196 pages ; GAVIGNAUD-FONTAINE, Geneviève, *La révolution rurale dans la France contemporaine, XVIIIe-XXe siècle*, Paris, L'Harmattan, 1996, 223 pages ; DUTHIL, Gérard, *Les métamorphoses de l'agriculture française*, Paris, L'Harmattan, 1998, 157 pages ; BRUM, Arnold, FERRÈRE, Patrick, et LEFÈVRE, Denis, *Histoire sociale du salarié agricole : un long chemin*, Paris, FNSEA, 2010, 223 pages.

[370] Extrait de la discussion à l'Assemblée Nationale relative à la loi sur les prêts à long terme du Crédit agricole aux coopératives de production, cité par BONIN, Hubert, *Les coopératives laitières du grand Sud-Ouest..., op. cit.*, p. 40.

[371] Voir Annexe 7, « Chronologie indicative des principaux organismes industriels et agricoles naissants ».

[372] Présidé entre autres par Charles Bossebœuf et Jacques Drake del Castillo.

[373] CARTIER, Céline, *Les organisations professionnelles agricoles en Indre-et-Loire (1884-1961)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-François Eck), Université de Tours, 2000, p. 21.

Société d'agriculture et de viticulture de l'arrondissement de Loches constituée en syndicat, en 1897, bénéficient à leur tour d'une zone d'action plus étendue[374]. Mais il faut attendre 1906 et l'établissement de la Fédération générale des associations et des syndicats agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire pour réellement voir fonctionner une structure recouvrant la globalité du département.

Dans les années 1880, les organisations qui recouvrent le plus largement la Touraine sont en réalité celles qui ont précédé la loi de 1884, à savoir la Société d'agriculture des sciences, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire, établie sous sa première forme[375] en 1761, et les trois comices[376], unifiés en 1883. Ceci étant dit, il est évident que, de prime abord, la priorité de ces différents groupements n'est pas la mise en valeur des produits agricoles. Il s'agit avant cela d'encourager le progrès en organisant différents concours, et de combattre le phylloxéra. Le célèbre puceron joue en effet un grand rôle dans l'établissement de syndicats, la plupart devant d'ailleurs être dissous une fois la crise terminée. D'une manière générale, « *Dès que le phylloxéra régresse, les syndicats disparaissent*[377] », résume Céline Cartier à travers une formule digne d'un slogan publicitaire.

Malgré leur caractère parfois éphémère, les petits syndicats autonomes sont néanmoins nombreux à fleurir sur le territoire de l'Indre-et-Loire et plus largement sur le sol français. Leur création est vivement encouragée par les tenants de l'agriculture locale et nationale. Par l'intermédiaire du *Bulletin agricole de la Touraine*, ces derniers font passer plusieurs messages. En 1897, par exemple, Hippolyte Gomot, sénateur du Puy-de-Dôme et ancien ministre de l'Agriculture[378], signe un article intitulé « Le rôle des syndicats », dans lequel il revient sur « *cette institution [qui] est en train de modifier profondément notre économie agricole ; il est même permis d'affirmer qu'elle exercera sur la vie sociale moderne une influence profonde* ». Il explique ensuite que ces « *syndicats libérateurs […] se sont répandus comme une rosée bienfaisante sur la France entière et […] comptent aujourd'hui un million d'adhérents. Leur rôle est d'affranchir le cultivateur du tribut payé à des intermédiaires onéreux et de le garantir contre les tromperies si fréquentes sur la qualité de la marchandise vendue* ». Hormis ce double avantage qu'ils procurent, « *ils cherchent également – mais là le succès est moins facile – à créer au producteur des débouchés pour sa récolte* ». Ainsi rappelle-t-il l'objectif d'une mise en valeur, ne serait-ce

[374] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 8, août 1900, p. 243-244.
[375] C'est d'abord une société royale d'agriculture.
[376] Le comice de Chinon date de 1844 et celui de Loches de 1849. Plus tardif, le comice de Tours, regroupant les communes du Nord de la Loire, souvent présentées comme étant plus pauvres, n'apparaît qu'en 1881.
[377] CARTIER, Céline, *Les organisations professionnelles agricoles…*, *op. cit.*, p. 33.
[378] Ministre éphémère puisqu'en place du 9 novembre 1885 au 7 janvier 1886.

qu'économique, des produits agricoles. Enfin, ses propos reprennent les arguments républicains, affirmant que « *le syndicat agricole a développé en France l'esprit d'association, de solidarité, de fraternité. Il a créé sur tous les points du territoire des centres d'union, de travail intelligent et de progrès*[379] ».

Localement, le succès de ces organismes se vérifie. Dans le même bulletin, un article témoigne de la ferveur du mouvement syndical en Touraine en février 1898 ; « *ça marche* », indique-t-on, ajoutant qu'on approche la centaine de syndicats agricoles pour le seul département d'Indre-et-Loire[380]. L'Annuaire des Syndicats professionnels, édité par le ministère du Commerce cette année-là, en recense en effet 96 pour l'Indre-et-Loire, pour un total de 12 178 adhérents. À titre de comparaison, la France entière en compte alors 1 824 pour un peu plus de 490 000 syndiqués. Le bulletin annonce : « *Pour des gens apathiques, comme on se plait parfois à le dire, les Tourangeaux, aussi bien sous le rapport des syndiqués que sous celui des associations, se placent au meilleur rang*[381] ». En effet, de ces points de vue-là, l'Indre-et-Loire occupe respectivement les deuxième et quatrième positions à l'échelle des départements français[382]. En revanche, il oublie de préciser que le nombre de syndiqués par organisme est faible par rapport à la moyenne nationale, environ 127 membres contre 270.

Les annonces de création de syndicats locaux se multiplient dans les différents numéros de cette période, un syndicat agricole étant même créé à Saint-Paterne en mai 1899, suite à une conférence d'Alexandre Dugué[383], professeur départemental d'agriculture et collaborateur du bulletin[384]. Encore plus précis, le numéro du 14 août 1900 dresse une liste complète de ces organisations, et l'Indre-et-Loire compte désormais sur son territoire 111 syndicats agricoles[385]. L'écrasante majorité s'est formée dans les années 1890, surtout entre 1891 et 1893. Le dernier en date, le syndicat agricole et viticole de Monnaie, est créé le 14 janvier 1900. Parmi les plus anciens, citons le syndicat des agriculteurs d'Indre-et-Loire, fondé à Tours en 1885, ceux de Nouans et Francueil, créés en 1887, et ceux de Montrésor, Chisseaux, Bléré et Saint-Règle, nés en 1889. Nous remarquons que ces dernières communes sont toutes à proximité du Loir-et-Cher, département voisin dont le mouvement syndical

[379] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 12, décembre 1897, p. 337-339.
[380] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 2, février 1898, p. 34.
[381] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 2, février 1900, p. 36.
[382] *Ibidem*, p. 35-36.
[383] Jacques-Alexandre Dugué (1852-1903). Né dans la Nièvre, il entre à la Société d'agriculture d'Indre-et-Loire en 1880 et prend activement part à la reconstitution du vignoble par les cépages américains, en organisant des cours et en donnant des conférences sur le sujet.
[384] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 6, juin 1899, p. 165.
[385] Voir Annexe 8, « Les 111 syndicats agricoles de l'Indre-et-Loire au 1er janvier 1900 ».

précoce a pu être une source d'influence. Roger Dion rappelle la création du syndicat des agriculteurs du Loir-et-Cher en 1883 et estime au moment de sa thèse qu'il est au premier rang des syndicats de France, tant par son importance que par son ancienneté[386].

Bon nombre de syndicats présentent cette caractéristique viticole, héritée des organisations anti phylloxériques qui ont donné aux cultivateurs une première expérience des groupements. Dans l'ensemble, l'identité vinicole du département est nettement perceptible. En effet, sur la totalité des syndicats référencés par le bulletin en 1900, plus de 80 % comportent la dénomination agricole et viticole, soit 90, contre treize exclusivement agricoles et sept viticoles[387]. À cette même époque, le syndicalisme agricole tourangeau regroupe 14 083 adhérents, un nombre conséquent mais à relativiser, certaines personnes pouvant être affiliées à plusieurs organisations.

Fort logiquement, c'est le syndicat des agriculteurs d'Indre-et-Loire, le seul se réclamant d'une couverture départementale, qui est le plus fourni, avec 1 700 affiliés. Viennent ensuite, assez largement devant les autres, le syndicat agricole et viticole de Hommes et des communes circonvoisines[388], avec ses 938 membres, et la société d'agriculture et de viticulture de l'arrondissement de Loches, réunissant 823 personnes. Si l'on exclut ce trio de tête, assez peu représentatif, les petits syndicats communaux accueillent entre 20 et 360 membres, pour une moyenne assez haute de 95 adhérents. Le bulletin en tire la conclusion suivante : « *bien peu de contrées restent dépourvues de moyens de sécurité […]. Cependant, il en reste encore* ». En réalité, ce sont les terres céréalières qui sont les mieux loties en syndicats, à savoir la Champeigne tourangelle – de Tours à l'extrémité sud-est du département en direction de l'Indre – mais encore une partie de la Gâtine au nord de Tours et les environs d'Amboise. Les quelques cantons que le syndicalisme n'a pas encore touchés sont davantage situés au sud-ouest (l'Île-Bouchard, Sainte-Maure-de-Touraine, Richelieu, Ligueil ou Descartes) mais ces lacunes sont progressivement comblées avant la Grande Guerre[389].

En d'autres termes, si elles ne naissent pas du jour au lendemain, après la loi de 1884, les associations agricoles finissent tout de même par éclore en Touraine dans le courant des dernières années du XIXe siècle. Les bienfaits de la mutualisation des efforts, vantés par tous

[386] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, *op. cit.*, p. 706.
[387] Nous incluons dans les sept le syndicat de la Saint-Vincent de Civray-sur-Cher, seul syndicat à ne pas contenir le terme agricole ou viticole, avec le syndicat professionnel des jardiniers du département d'Indre-et-Loire, fondé à Tours en 1898.
[388] Son influence s'étend sur 15 communes. Fondé en 1891, il est considéré comme le syndicat agricole le plus actif du département d'Indre-et-Loire avant la première guerre mondiale. CARTIER, Céline, *Les organisations professionnelles agricoles…*, *op. cit.*, p. 39.
[389] *Ibidem*, p. 38.

les responsables politiques cherchant à entretenir et accentuer leur contrôle sur le monde agricole[390], et relayés par les garants de l'agriculture locale, ont raison de la méfiance initiale des cultivateurs quant à ce type de structures. Louis Prugnaud, dans son étude sur *les étapes du syndicalisme agricole en France*, souligne même qu'en 1908, l'Indre-et-Loire fait partie des rares départements français – ils sont 8 – à compter plus de 100 syndicats[391]. Cette méfiance explique néanmoins la primauté des micro-syndicats, d'un point de vue géographique, sur les grands ensembles plus espacés, le premier cas de figure réunissant le plus souvent des personnes qui se connaissent et se font confiance. On s'associe entre proches.

Parallèlement à ces organisations agricoles se mettent en place des syndicats professionnels commerciaux et industriels, au sein desquels l'alimentation est au premier plan. Les associations du vin et des boissons en général sont celles qui ont le plus de passerelles avec le monde agricole. En 1880, le Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire est le premier du genre à voir le jour, alors même que la loi n'a pas encore légalisé ce genre de formations. Il faut ensuite attendre 1893 pour que naissent conjointement l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire et le Syndicat du commerce en gros des Spiritueux du département d'Indre-et-Loire. Les deux types de boissons sont réunis en 1905 sous le nom de Syndicat du commerce en gros des Vins et Spiritueux, année qui précède la création de la Fédération générale des associations et des syndicats agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire[392]. La période est à la structuration de ce secteur.

Entre 1880 et 1905 naissent également plusieurs groupements de commerçants dans les domaines de la boulangerie, de la boucherie et de la charcuterie, que ce soit à l'échelle de la ville de Tours, d'un canton, du département, ou plus largement à la faveur du Centre ou de l'Ouest. Parfois, c'est une instance nationale qui est à l'origine de la création ; ainsi la Chambre syndicale de la Boucherie de Paris incite-t-elle, par l'intermédiaire de son vice-président, G. Labiche, le maire de Tours à « *mettre en rapport* » avec elle les « *confrères des plus connus de [la] localité […] dans le cas où ces Messieurs auraient le désir de s'associer à [leur] idée*[393] ». L'effet est immédiat puisque moins d'un an plus tard, la Chambre syndicale de la Boucherie de Tours est instaurée.

[390] Rappelons qu'à l'échelle nationale, deux courants s'affrontent dans ce domaine ; le camp républicain, avec la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, fondée sous l'impulsion de Léon Gambetta en 1880, a répondu à la Société des agriculteurs de France, plus conservatrice, établie dès 1867.
[391] PRUGNAUD, Louis, *Les étapes du syndicalisme agricole en France*, Paris, L'Épi, 1963, 283 pages.
[392] Le premier nom proposé est Syndicat général des syndicats et associations agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire.
[393] AM Tours, 7F8/14, Chambre syndicale de la Boucherie de Tours, lettre de G. Labiche au maire de Tours, le 1er septembre 1886.

Une Association syndicale de l'Alimentation, en 1897, et surtout une Fédération des Syndicats de l'Alimentation Tourangelle, à partir de 1902, œuvrent pour l'intérêt général des différents commerçants du secteur et pour créer des liens de confraternité[394]. Peut-être doit-on y voir les effets de la loi de 1901 mais la même année sont déposés les statuts des syndicats du Commerce de l'Épicerie de la ville de Tours[395], et des Laiteries Industrielles du Centre et de l'Ouest[396].

L'aube du vingtième siècle voit également se réunir les Pâtissiers et Confiseurs de la ville de Tours et du département d'Indre-et-Loire, syndiqués en 1906, en même temps que l'Horticulture de Touraine et les Huileries du Centre Ouest. Ce sont des fabricants d'huile de noix qui sont à l'origine de ce dernier groupement[397]. S'il est un autre domaine pris en compte, c'est bien l'apicole puisque deux structures viennent représenter ce secteur, à savoir la Société d'Apiculture de Touraine, en 1908, et l'Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire trois ans plus tard. Ce premier tableau montre qu'aucun secteur alimentaire ou presque n'échappe au processus.

Autre nouveauté, on ne structure plus seulement le produit mais aussi son lieu de vente ; il s'agit des Halles de Tours, auxquelles sont rattachées six organisations syndicales, dont une fédératrice, dès 1905. Les marchands de poissons sont les premiers à déposer leurs statuts, le 8 février. En l'espace d'un mois, ils sont suivis par les marchands de volailles, beurres, œufs et fromages, d'abord, puis les bouchers et tripiers, les charcutiers, ainsi que les marchands de légumes, fruits et fleurs, qui officialisent le même jour leurs groupements respectifs. En mars, ils parachèvent leur organisation en instaurant et en intégrant tous la Fédération des Syndicats des Marchands des Halles de la ville de Tours. L'objectif premier est de « *donner à leurs réclamations plus de poids auprès des administrations compétentes* ». Son président est le boucher Félix Boireau et elle compte 95 membres actifs[398].

La montée des syndicats professionnels et agricoles permet de renforcer les intérêts de leurs adhérents. Qu'en est-il de la valorisation des produits dans ces nouveaux systèmes ?

[394] AM Tours, 7F11/117, Fédération des Syndicats de l'Alimentation Tourangelle, statuts. Adhèrent à la Fédération les associations liées à la boulangerie, la boucherie, la charcuterie, l'épicerie, et l'union syndicale des limonadiers, restaurateurs, hôteliers et débitants de boisson d'Indre-et-Loire.
[395] Étendu au département entier en 1906.
[396] Neuf laiteries d'Indre-et-Loire y sont représentées. Une Fédération des laiteries industrielles de Touraine naît quant à lui en 1906. Nous reviendrons plus loin sur cette structuration du monde laitier.
[397] AM Tours, 7F12/148, Syndicat des Huileries du Centre-Ouest, statuts.
[398] AM Tours, 7F12/145, Fédération des Syndicats des Marchands des Halles de la ville de Tours, statuts.

B) La question de la valorisation ou la « Géline-ovation »

L'émiettement des syndicats agricoles empêche, selon Céline Cartier, une réelle influence du syndicalisme. La période qui s'étend de 1884 à la fin de la Grande Guerre est considérée comme une période de tâtonnements pour les organisations tourangelles, qui cherchent avant tout à définir leur mode de fonctionnement et à attirer un maximum d'adhérents[399]. Ceci étant dit, certaines associations témoignent déjà, lors des premières années du vingtième siècle, d'une mise en valeur relativement active de denrées alimentaires. On le voit notamment avec les syndicats professionnels liés à des domaines très précis, mais pas seulement. Le phénomène syndical dans l'agriculture a beau avoir pour principal objectif d'offrir de meilleures conditions de travail aux cultivateurs, en les protégeant de la fraude et des ennemis naturels, il ne traduit pas moins une réelle volonté de valoriser certaines productions.

S'agissant des vins, on se souvient du rôle du Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire dans les expositions internationales ou locales, et des rapports de son délégué Voiry-Mardelle. Il adjoint à la défense des intérêts du commerce des vins et spiritueux ceux des fabricants et marchands de boissons fermentées, ce qui explique la présence du brasseur Webel au sein de son administration[400]. Pour le reste, sans dévoiler encore toute la stratégie de la valorisation de cette boisson[401], bornons-nous à rappeler les objectifs des organisations du vin.

L'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire, dans ses premiers statuts de 1893, s'inscrit explicitement dans cette démarche. Cette dernière est même double. Non seulement l'association souhaite « *faire connaître les vins de la Touraine et en propager la vente* », mais également « *maintenir la qualité et la juste réputation des vins de la Touraine et des produits en dérivant* ». L'article 5 complète : « *Elle servira en même temps :* les intérêts des producteurs*, en les protégeant contre toute concurrence déloyale, particulièrement contre la concurrence des vins falsifiés ; et* les intérêts des consommateurs et des commerçants*, en leur facilitant l'achat, chez ses adhérents, de vins naturels et authentiques*[402] ». Quant aux moyens d'action pour atteindre son but, ils consistent en des participations aux expositions et concours, ainsi qu'en des publicités sous diverses formes. Peut-être que le succès de l'Exposition nationale de Tours, l'année précédente, a donné des idées aux fondateurs du groupement. C'est même fort probable dans la mesure où certains

[399] CARTIER, Céline, *Les organisations professionnelles agricoles…*, *op. cit.*, p. 22-23.
[400] AM Tours, 7F8/2, Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire, statuts et règlement.
[401] Elle fera l'objet d'une analyse spécifique, centrée sur le tourisme, dans le chapitre 3.
[402] AM Tours, 7F9/48, Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire, statuts.

membres de la commission exécutive ont été des acteurs de l'événement[403].

Une autre hypothèse est formulée au moment de la nécrologie de Gabriel Lansigu[404], fondateur de l'Union. En visitant le concours général de Paris de 1893, année où les vins avaient été admis pour la première fois, il aurait, d'une part, constaté « *le discrédit dans lequel étaient tombés, auprès des consommateurs comme du commerce, nos vins de la Touraine* », et d'autre part, « *la possibilité de faire revenir à nous et l'opinion publique et l'acheteur* ». L'Union aurait ainsi été fondée dans le but de « *restaurer notre ancienne réputation* », selon l'avis de Louis Dubois, ancien secrétaire de l'organisation et directeur de l'*Ouest agricole et viticole*, auteur de l'éloge funèbre retranscrit dans ses propres pages[405]. Au total, le nombre initial d'adhérents s'élève à 150 et l'effectif progresse ensuite jusqu'à atteindre 494 membres en 1900[406].

Quelques années plus tard, précisément à partir de 1906, la Fédération générale des syndicats et associations agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire, par définition, défend les intérêts de ce même secteur. Ses objectifs sont peu ou prou similaires, notamment « *la recherche et la dénonciation des fraudes quelles qu'elles soient et là où elles pourront se produire* ». Rappelons que le projet de loi sur la répression de la fraude a abouti l'année précédente, le 1er août 1905. La lutte contre la falsification participe de la mise en valeur des autres vins, vendus comme étant naturels, authentiques, et par extension de valeur sûre, bien que cela ne garantisse rien en termes de goût. Ce « *centre permanent de relations* » représente dès le départ 69 syndicats et plus de 9 000 membres ! Il est présidé par le sénateur Charles Bidault[407], témoin de la forte implication politique dans ce domaine. La vice-présidence revient au maire de Francueil, l'une des première communes à se doter d'un syndicat, on s'en souvient, et au président du comice agricole de Loches, Leroux. Aussi les décisions de la Fédération peuvent-elles retentir au Palais du Luxembourg ou au sein des pages du bulletin des comices. Le groupement optimise de fait son influence.

D'autres formes associatives naissantes envisagent la promotion active de l'alimentation, parfois sous sa forme la plus brute. C'est le cas du Club avicole de Touraine,

[403] On pense par exemple à Demont-Jamet, propriétaire à Bourgueil et Restigné, Habert-Brossard, vice-président du syndicat de Montlouis, ou à Penet-Villeronde, propriétaire à Ingrandes, exposants dans le groupe des boissons fermentées en 1892.
[404] Conseiller municipal de Tours, il est à l'initiative de la création par la ville d'une pépinière de vignes américaines pour la reconstitution du vignoble. Il obtient le Mérite agricole en 1894.
[405] L'*Ouest agricole et viticole*, troisième année, n° 101, 1er août 1897.
[406] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 8, août 1900, p. 245.
[407] Charles Bidault (1851-1917), minotier et propriétaire à Bléré, est sénateur de 1897 à 1917, inscrit dans le groupe de la gauche démocratique, et intervient à plusieurs reprises pour les questions d'ordre agricole ou viticole, à commencer par celle de la fraude.

fondé le 12 août 1909 sous l'impulsion de Jean-Baptiste Martin[408]. Dès sa création, il cherche à valoriser les volailles locales et s'intéresse particulièrement à un volatile de la basse-cour. Il s'agit précisément « *de sélectionner, d'améliorer la poule noire de Touraine, connue désormais sous le nom de « Géline de Touraine » et d'établir le Standard de cette race ; d'appeler l'attention sur elle afin qu'elle puisse prendre rang officiellement parmi les grandes races gallines françaises*[409] ». D'emblée, le projet est ambitieux. Pour aider à sa réalisation, le Club projette « *d'organiser des concours et des expositions pour faire connaître, propager et améliorer cette race*[410] ». C'est sa première mission réelle, directement évoquée dans les statuts comme « *but spécial* ». De même qu'on s'interroge parfois sur la prééminence de l'œuf sur la poule, ou de la poule sur l'œuf, on peut se demander quelle idée est arrivée en premier, entre la fondation du Club et la volonté de promouvoir la Géline. La réponse est que la fondation du Club est une conséquence de la volonté de mettre en valeur la poule locale[411]. Son standard est dressé dès le 23 octobre 1909[412].

En se réunissant au sein d'une structure associative légale, les aviculteurs locaux, emmenés par Jean-Baptiste Martin, se donnent les moyens financiers de leurs ambitions, en sollicitant par exemple des médailles pour les concours et des subventions du ministère de l'Agriculture[413]. Celles-ci, combinées aux aides départementales, de même niveau, représentent environ la moitié du budget du Club lors de ses premières années d'activité[414]. Les ressources restent modestes et les membres bienfaiteurs sont amenés à verser 100 francs par an pour que des expositions puissent avoir lieu. En plus des cotisations des simples adhérents, qui sont 150 à la fin de l'année 1910, Jean-Baptiste Martin compte également sur des dons volontaires ou sur des subventions exceptionnelles pour que la Géline puisse se

[408] Jean-Baptiste Martin (1862-1960). D'abord instituteur en Bretagne, il suit à vingt-cinq ans une formation d'ingénieur agronome et sort quatrième de l'Institut national agronomique. Il rejoint ensuite Tulle, Caen, puis Tours en 1904. Devenu professeur départemental puis directeur des services agricoles du département d'Indre-et-Loire, il marque son époque en multipliant les actions pour développer l'organisation agricole et les productions tourangelles. Il est président de la chambre d'agriculture de 1931 à 1943 et de 1949 à 1952. Sa carrière est auréolée de plusieurs hautes distinctions honorifiques : Commandeur du Mérite agricole en 1921, il est fait Officier de la Légion d'honneur le 24 août 1924 et promu au grade de Commandeur de la Légion d'honneur le 9 août 1950.
[409] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, organisation et fonctionnement, statuts, 1909.
[410] *Ibidem.*
[411] MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 20.
[412] Voir Annexe 9, « Standard de la Géline de Touraine ».
[413] Le Club reçoit 200 francs de la part du ministère de l'Agriculture entre 1912 et 1914, par exemple. À titre de comparaison, c'est deux fois moins que l'aide à la Fédération des associations et des syndicats agricoles et viticoles de Touraine, mais quatre fois plus que la subvention accordée à la Société d'apiculture de Touraine durant cette même période. ADI&L, 7M72, Associations agricoles, demandes de subventions.
[414] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, comptes rendus d'activité, 1910-1913.

développer.

Le président revient à plusieurs reprises sur les différentes étapes du processus. En 1910, un an après la création du Club, il écrit au Préfet que « *plusieurs fermes d'élevage ont été organisées en vue de la production de la race géline* » et que des éleveurs, déjà aptes à présenter localement leurs produits, préparent une « *exposition importante* » dans le cadre du concours général agricole de Paris, dès l'année 1911[415]. Il termine par un vœu : « *nous espérons ainsi arriver à améliorer rapidement et à mettre en relief la poule de Touraine et à permettre aux fermières de tirer un meilleur parti de la basse-cour. Nous contribuerons, de la sorte, à accroitre la prospérité agricole et par suite la richesse du pays*[416] ». La même année, dans le rapport d'activité de l'association, il espère « *mettre un terme aux croisements insensés qui ont été faits par les fermières trompées par les réclames des établissements d'élevage dont la spécialité est de lancer une nouvelle race tous les 4 ou 5 ans, au grand dommage, le plus souvent de l'aviculture française*[417] ». Martin, et par son intermédiaire le Club tout entier, espère donc installer la Géline sur le marché d'une manière durable, dans l'intérêt à la fois de la Touraine et du pays tout entier. Le fait que le Club adhère dès 1910 à des mouvements nationaux tels que la Société des aviculteurs français et surtout la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, confirme cette fibre patriotique et républicaine[418].

En guise de test, une première exposition d'aviculture est organisée à Tours en décembre 1910. Le compte-rendu inséré le mois suivant dans le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine* est dithyrambique[419]. L'événement est un double succès pour les organisateurs et les exposants qui ont vu défiler trois jours durant « *une foule compacte* », et tout le monde peut être fier d'un « *résultat qui fait bien augurer de l'avenir* ». Au milieu des oies, canards et dindons, la Géline de Touraine domine, avec 250 lots réunis. Les collections des marchands Goujon, de Langeais, et Pascarel, de Tours, sont très remarquées. Un certain nombre d'autres localités sont citées, et la Géline a commencé son extension sur le territoire départemental, bien que Tours et les environs centralisent une grande partie du marché au détriment du sud de l'Indre-et-Loire, faiblement représenté[420]. Notons que des quatre membres du jury, un seul

[415] En réalité, il a fallu attendre 1914 pour cela, le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine* du mois de mars de cette année-là estimant que le Club fait ses débuts au concours général.
[416] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, lettre de Jean-Baptiste Martin au préfet d'Indre-et-Loire, le 25 juillet 1910.
[417] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, compte-rendu d'activité, 1910.
[418] *Ibidem*.
[419] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXIXe année, n° 1, janvier 1911, p. 9-22.
[420] Voir Annexe 10, « Carte des récompenses obtenues par les éleveurs et marchands de gélines de Touraine lors de la première exposition du Club avicole en 1910 »

est lié à l'Indre-et-Loire, signe d'une volonté de reconnaissance régionale[421]. Parmi les autres volatiles exposés, seul le dindon noir de Touraine est explicitement présenté comme étant de race locale. Pas de mention directe de l'oie blanche de Touraine, mais des « *oies blanches à fourrures* » côtoient des oies de Toulouse et du Danube.

Jean-Baptiste Martin profite du banquet pour prendre la parole et remercier les différents partenaires de l'événement, parmi lesquels la municipalité de Tours et le « *journal ami* » *la Dépêche*, ce qui confirme les liens du Club avec le radicalisme local. La Fédération des associations agricoles « *et son distingué président, M. le Sénateur Bidault* » sont également mentionnés, ainsi que le préfet Seignouret, président d'honneur du Club, et le ministre de l'Agriculture[422]. Il termine en évoquant « *les clubistes intrépides qui ont compris l'intérêt qui s'attache à l'amélioration de l'aviculture de notre pays* », en s'attardant particulièrement sur trois femmes qui ont contribué au succès de l'exposition, Mesdames Brandon, Decisy et Léger[423], « *avec toute la délicatesse, tout le tact dont les femmes savent entourer leurs attentions* ». S'il considère que cette branche de l'agriculture a longtemps été négligée, Martin se félicite des « *débuts encourageants* » du Club, et cite trois grands marchés de la volaille en Touraine, à Montbazon, Sainte-Maure-de-Touraine et surtout Loches, où se vendent chaque année 70 000 poulets et canards.

Le président achève ensuite son discours avec le souci de légitimer par l'Histoire le développement nouveau de la Géline :

> *Géline ! Ce mot est vieux, mais vieille aussi est la poule noire de Touraine. Le nom et l'oiseau sont deux vieux Français qui ont su rester jeunes et qu'il n'est besoin de rajeunir. Vous avez vu notre coq géline, c'est le frère du coq gaulois ; même crête, même bec, même œil ; seulement le coq gaulois a revêtu l'habit éclatant des batailles et le coq géline est resté avec sa livrée sombre, son habit noir. On nous reproche qu'il manque d'éclat ; il serait facile de lui tailler un pourpoint et de lui jeter un manteau d'hermine sur les épaules. Mais […] une vieille pratique de la vie m'a fait reconnaître que les dehors les plus modestes cachent les qualités les plus solides*[424]*.*

Ainsi expose-t-il à la fois le caractère « authentique » et la simplicité de la démarche. S'agissant du rôle alimentaire de celle-là, une section culinaire au cœur de l'exposition, distinguée de quelques prix, rappelle les liens étroits entre le produit brut et le produit

[421] Deux arrivent de Châteauroux et Lamotte-Beuvron, des départements voisins, et le dernier d'Aurillac.
[422] Maurice Raynaud vient de succéder à Joseph Ruau, le 3 novembre 1910, lors du passage du premier au deuxième gouvernement Briand.
[423] Nous aurons l'occasion de retrouver ces « dames patronnesses », comme elles sont parfois surnommées, en évoquant l'activité avicole de l'entre-deux-guerres.
[424] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXIXe année, n° 1, janvier 1911, p. 13.

transformé. Un grand diplôme d'honneur est attribué à M. Marie, propriétaire de l'Hôtel du Croissant, à Tours. Le bulletin raconte : « *on se croirait au temps des joyeux héros de notre grand Rabelais* ». Il présente plusieurs mets dont « *une géline à la Néva*[425] *[…] qui fait venir le jus à la bouche* ». Dans son ouvrage récent, Guy Molard précise que cette recette consiste à farcir la poule avec une préparation de morceaux de foie gras et de truffes mélangés avec de la chair. La volaille est ensuite pochée et souvent servie sous forme d'escalope, accompagnée de gelée et de croutons[426].

Les caractéristiques gastronomiques de la Géline, parlons-en, sont soulignées dans les comptes rendus d'activité de 1912 et 1913. Dans les deux cas, elle est comparée à une « *excellente race de ferme* », et sa chair est tantôt considérée comme « *délicate* », tantôt comme « *très appréciée*[427] ». Son aptitude à la ponte et sa finesse de chair font qu'elle est décrite comme une race « à deux fins »[428], l'une étant justement de combler la faim.

En décembre 1912, une deuxième exposition avicole organisée par le Club, toujours à Tours, accueille 500 lots de Géline. Le nombre a doublé et « *un progrès très marqué a été accompli, sur l'ensemble des sujets exposés il y a deux ans* ». Selon le bulletin agricole et viticole, le temps est proche où la poule noire « *aura retrouvé, dans toutes les fermes de Touraine, toute la pureté de sa race originelle*[429] ». Une nouvelle fois, une section culinaire donne l'occasion à des chefs de mettre en valeur les volailles ; Marie, de l'Hôtel du Croissant, déjà primé la dernière fois, présente « *avec son autorité culinaire incontestée* » tous les genres de cuisson de la poule et des œufs. Précision intéressante, témoin de l'importance économique de ces rendez-vous, « *la manière de préparer chaque plat avec son prix de revient était indiquée*[430] ».

Comme pour la première édition, Martin remercie les autorités locales pour leur aide, et rappelle l'importance du sexe féminin dans cette branche, en proclamant qu' « *il n'y a pas d'économie rurale sans la femme*[431] ». Il valorise ici l'éducation de la « bonne fermière » dans la lignée des manuels agricoles qui ont parfois près d'un siècle[432].

---

[425] Ce fleuve de Russie n'a pas grand-chose à voir avec la Touraine ; le plat participe des inventions culinaires destinées à donner de belles consonances aux menus, une composition musicale chère à Escoffier, comme le rappelle Pascal Ory préfaçant ESCOFFIER, Auguste, *Souvenirs culinaires : édition présentée et annotée par Pascal Ory*, Paris, Mercure de France, 2011, p. 8.
[426] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 24.
[427] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, comptes rendus d'activité, 1912 et 1913.
[428] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 25.
[429] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIe année, n° 1, janvier 1913, p. 3.
[430] *Ibidem*, p. 4.
[431] *Ibidem*, p. 6.
[432] On peut se référer, par exemple, à GACON-DUFOUR, Marie-Armande, *Manuel des habitants de la campagne et de la bonne fermière*, Paris, Roret, 1826, 328 pages.

À la veille de la Grande Guerre, le Club avicole, cette « *association utile* », selon les propres mots du préfet, a rendu de « *réels services* » qui méritent de la part du ministère de l'Agriculture une « *subvention aussi élevée que possible*[433] ». Le conflit vient ensuite ralentir un moment son dynamisme. Celui-ci était à son apogée en 1913 avec la reconnaissance nationale du standard de la Géline, homologué le 12 novembre par le bureau central de la Fédération des sociétés d'aviculture de France[434]. Pendant la guerre, le *bulletin agricole et viticole* reprend un article illustré du journal spécialisé *l'Acclimatation*, rappelant ses caractéristiques, en janvier 1917. C'est à ce moment-là qu'un dessin la représente pour la première fois[435]. Les mérites de la Géline, notamment sa chair savoureuse, sont également vantés dans un article issu du *Petit Journal agricole*, deux ans plus tard[436]. Il faut ensuite attendre le début des années vingt pour que débute sa deuxième phase de relance.

En dehors de ces considérations viticoles, agricoles et avicoles, d'autres domaines intègrent la promotion des produits dans les enjeux majeurs de leurs groupements neufs. Par ordre chronologique, ce sont d'abord les champignonnistes qui s'activent dans ce sens. En effet, le Syndicat des champignonnistes du Centre, dont la devise est « *Tous pour Un ! Un pour Tous*[437] », regroupe non pas trois mousquetaires mais quatre départements, le Loir-et-Cher, l'Indre-et-Loire, le Maine-et-Loire et le Cher[438]. Alors que la majorité des membres, 18 sur 31, appartient au Loir-et-Cher, l'Indre-et-Loire est le deuxième département représenté, avec 10 adhérents, et surtout occupe les postes stratégiques du mouvement. Le siège social est en effet situé place du Palais[439] à Tours et au sein du bureau, le président Jean Berson, de Saint-Paterne, et le trésorier Sosthène Nouvellon, sont Tourangeaux.

En feuilletant ses statuts de création, déposés en 1904, on lit que le syndicat « *s'efforcera de faire aimer la profession de champignonniste en employant tous les moyens en son pouvoir pour mettre en honneur le travail de la profession appelé à prendre une place importante parmi les cultures dont s'honore le pays, à le rendre plus lucratif et plus rémunérateur*[440]». En Touraine, la culture des champignons s'est développée un demi-siècle plus tôt, soit « *en 1854, dans les souterrains de Beaulieu-lès-Loches, immenses galeries d'où avaient été extraites les pierres du château fort et du donjon de*

[433] ADI&L, 7M72, Club avicole de Touraine, compte-rendu d'activité, 1913.
[434] DELAMARE DE MONCHAUX (Comte), *Toutes les poules et leurs variétés : description, standard, points, élevage*, Paris, Amat, 1924, p. 144.
[435] Voir Annexe 11, « Premières représentations de la Géline de Touraine ».
[436] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIe année, n° 1, janvier 1919, p. 14-15.
[437] AM Tours, 7F12/134, Syndicat des Champignonnistes du Centre, statuts.
[438] Ces deux derniers départements étant très peu représentés, avec respectivement deux membres et un seul. C'est certainement ce qu'on appelle le minimum syndical.
[439] L'actuelle place Jean Jaurès, dominée par l'Hôtel de Ville.
[440] AM Tours, 7F12/134, Syndicat des Champignonnistes du Centre, statuts.

Loches ». L'utilisation des carrières de tuffeau de la Vallée de la Loire a permis à cette culture de s'étoffer et, petit à petit, de faire naître plusieurs centres du champignon, à Loches, donc, mais aussi à Langeais au tournant du vingtième siècle[441]. Au moment de la création de ce syndicat, les champignonnistes du Centre vivent leur âge d'or[442].

Autre structure indispensable au « jardin de la France », le Syndicat horticole de Touraine apparaît en 1906-1907 mais sa création était vraisemblablement en gestation depuis une dizaine d'années[443]. Il s'inscrit dans la continuité de l'activité de sociétés d'horticulture qui existent localement à Tours, Loches et Amboise. Fondée en 1869, celle de Tours est la plus ancienne[444] et doit son développement à Antoine Belle[445], son président jusqu'en 1907. Jusqu'à cette date, elle se consacre essentiellement au perfectionnement des cultures et à l'organisation d'expositions.

Son rapport à l'alimentation n'est cependant pas immédiat. À l'origine, elle met surtout en avant les fleurs, en déplorant une très faible présence de producteurs de fruits et légumes dans les fêtes horticoles. À Ligueil, en 1899, deux uniques représentants de légumes sont présents, ce qui conduit le rapporteur de l'événement à regretter le retard de cette branche sur sa voisine. Le constat est pire pour les fruits, représentés une seule fois[446]. À partir de 1907, le lien avec l'organisation syndicale fraîchement créée est évident dans le sens où Eugène Pinguet-Guindon[447], ancien secrétaire, remplace Belle à la présidence de la société tourangelle, et prend également la tête du Syndicat horticole.

Ce dernier regroupe les horticulteurs, pépiniéristes, fleuristes, maraîchers,

[441] LARTAUT, Jean, « La culture des champignons dans l'Ouest de la France », *Norois*, n° 46, 1965, p. 203.
[442] En perte de vitesse dans l'entre-deux-guerres, cette industrie devait retrouver un dynamisme progressif avec l'avènement de la culture en caisses, dans les années 1950. BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 244-245.
[443] AM Tours, 7F13/181, Syndicat Horticole de Touraine, compte-rendu de séance du 5 mai 1907. Les statuts sont imprimés dès 1906 mais le compte-rendu de séance précise que ceux-là « ont été déposés une première fois à la mairie de Tours le 15 septembre 1897 ». Cette situation occasionne quelques soucis statistiques puisque l'*Annuaire des syndicats professionnels industriels, commerciaux et agricoles*, indique en 1902 que le Syndicat a été fondé en 1897, et en 1912, qu'il a été créé en 1907 !
[444] Les deux autres apparaissent respectivement en 1897 et 1901.
[445] Antoine Belle (1824-1915). Né à Montlouis, cet avocat de profession est aussi un républicain, député d'Indre-et-Loire de 1876 à 1889, période pendant laquelle il occupe quelques années la mairie de Tours. Il est ensuite sénateur de 1894 à sa mort. Au tournant du siècle, il préside également le Comice de Tours.
[446] ADI&L, 7M75, Société tourangelle d'horticulture, organisation et fonctionnement, bulletin du 2ème semestre 1899.
[447] Eugène Pinguet (1859-1930), accole à son patronyme le nom de Marie Guindon, son épouse, héritière de la pépinière du même nom dans le quartier de la Tranchée, à Tours. Il a repris l'entreprise au début des années 1880 et participé à plusieurs expositions internationales dont, on l'a vu, celle de Tours en 1892. Également membre de la chambre de commerce, il devient Chevalier en 1908 puis Officier de la Légion d'honneur le 1er février 1922, en tant que premier vice-président de la Fédération nationale des syndicats horticoles de France. Il explique à la grande chancellerie de la Légion d'honneur, le 14 mai 1908, qu'il signe Pinguet-Guindon pour se différencier de ses homonymes. C'est sans doute aussi pour perpétuer la firme de pépiniériste.

entrepreneurs de jardins et marchands grainiers. Outre la défense de l'intérêt général, il pour but « *de rechercher par tous les moyens possibles à favoriser le développement et l'extension du commerce horticole ; d'en favoriser les transactions, en étudiant le tarif des chemins de fer, traités de commerce, etc., de réclamer près des pouvoirs publics l'adoption ou la modification des lois et arrêtés devant favoriser ou pouvant gêner le commerce horticole* ». À cette mise en valeur commerciale des produits s'ajoutent des encouragements à l'enseignement horticole et « *aux perfectionnements et aux inventions nouvelles dans le matériel horticole*[448] » ; promouvoir les produits revient à promouvoir le savoir-faire et les techniques.

L'une des premières applications de ces objectifs est l'organisation, place de la gare à Tours, d'un congrès pomologique français, avec présentation de fruits, d'arbres fruitiers, de légumes et de fleurs. Pinguet-Guindon assure alors que le succès en a été brillant « *au point de vue du développement de l'arboriculture fruitière et du commerce de l'horticulture*[449] ». L'étude des plantations fruitières en Indre-et-Loire devient plus que jamais l'un des fers de lance des acteurs horticoles du département. De surcroît, la perspective d'une naissance du Syndicat horticole a sans doute provoqué un sursaut d'adhésions à la société d'horticulture tourangelle, qui compte entre 302 et 330 membres entre 1904 et 1913, alors qu'ils étaient en moyenne 204 depuis 1880[450].

Les deux associations liées à la branche apicole de Touraine, fondées en 1908 et 1911, mettent également un point d'honneur à valoriser les miels locaux. En premier, la Société d'Apiculture de Touraine se destine à « *maintenir la qualité et la juste réputation des miels et cires de la Touraine et des produits dérivés* », en plus de « *les faire connaître et d'en propager la vente*[451] ». Il est intéressant de constater que le secteur est considéré comme légitimement renommé. Or, précision importante, les propriétaires de ruches des départements voisins, sans plus de précision, sont invités à en faire partie[452]. Malgré son nom, le groupement se réclame donc d'un syndicalisme régional. Ceci n'est pas étonnant dans la mesure où, à cette époque, les miels et cires les plus « justement estimés » ne sont pas ceux de Touraine mais ceux du Gâtinais, de la Sologne et de la Beauce[453].

Tout laisse à penser que cette ouverture, pour les Tourangeaux, est un moyen

[448] AM Tours, 7F13/181, Syndicat Horticole de Touraine, statuts.
[449] ADI&L, 7M75, Société tourangelle d'horticulture, organisation et fonctionnement, compte-rendu d'activité, 1911.
[450] Voir Annexe 12, « Évolution de l'effectif de la société tourangelle d'horticulture entre 1880 et 1913 ».
[451] ADI&L, 7M79, Société d'apiculture de Touraine, fonctionnement, statuts.
[452] *Ibidem*.
[453] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'inventaire du patrimoine culinaire*…, *op. cit*., p. 363.

d'apprendre de l'expérience des voisins géographiques, voire de profiter de leur renommée. Quoiqu'il en soit, partant de 26 adhérents, la Société compte entre 80 et 100 membres, selon les années, entre 1910 et 1914. Une fois de plus, la fraude est le principal fléau contre lequel lutter. Ses moyens d'action sont les mêmes que pour les vins, à savoir concours, conférences, expositions et publicités diverses[454]. À son tour, en 1911, l'Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire reprend les mêmes arguments et s'ouvre également aux départements voisins, très certainement pour les mêmes raisons. Les statuts plus ou moins similaires avec l'organisation précédente tendent à indiquer que ce nouveau groupement est né à la suite d'un différend entre producteurs. 30 membres y adhérent lors de sa création[455]. Dans tous les cas, l'éventuel conflit ne figure nulle part, et les deux sociétés cohabitent au moins jusque dans les années 1920. Elles diffusent ensemble à leurs sociétaires *L'Apiculteur*, l'organe de la Société Centrale d'Apiculture, basée à Paris, et sont toutes deux considérées dans le *Bulletin agricole de la Touraine*.

À ces domaines actifs s'ajoutent celui des produits laitiers au sens large, dont la structuration explose de manière générale au tournant du siècle.

C) La révolution laitière et ses conséquences locales

Les territoires de France, dans leur grande majorité, s'intéressent de près à la question du lait et de ses dérivés dans les années 1880. Plusieurs avancées techniques, symbolisées par l'invention de la centrifugeuse et la mise au point de la pasteurisation, améliorent la qualité et la durée de vie du lait et du beurre, et rendent possible le passage d'une production artisanale à une production de masse[456]. Naissent alors, dans le département d'Indre-et-Loire comme ailleurs, des mouvements coopératifs aptes à développer ce secteur.

Localement, le professeur d'agriculture Dugué en aborde les raisons dans le *Bulletin agricole* de mai 1884. Après avoir rappelé que l'Union des trois comices, fraîchement créée, doit prendre position dans le champ pacifique des expositions agricoles, il ajoute :

> *Par où faut-il commencer ? Nous avons répondu : par la laiterie. Quelques personnes ont souri, et d'un sourire qui contestait l'utilité de la chose, prétendant en outre que la Touraine pays du vin se souciait*

[454] ADI&L, 7M79, Société d'apiculture de Touraine, Fonctionnement, comptes rendus annuels.
[455] ADI&L, 7M13/185, Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire, statuts.
[456] BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, p. 5-6.

> *peu d'être le pays du lait. Dieu veuille pour la bonne humeur et la gaieté du Tourangeau, l'aspect riant de nos coteaux et les réserves de nos caves qu'il n'en soit jamais ainsi. Mais enfin, aujourd'hui, au moment où l'avenir viticole nous apparaît comme chargé de nombreux points d'interrogation, n'est-ce pas le moment de faire chanter les violons avec toutes les cordes qui sont à notre disposition*[457]*?*

Il faut s'arrêter un instant sur ce passage. Les problèmes du vin, boisson considérée comme une fierté locale, sont présentés comme la cause principale de l'intérêt départemental pour la laiterie. En émettant cet avis, le professeur d'agriculture ne diffère pas de la plupart de ses collègues de l'époque. Les contrées charentaises, en particulier l'Aunis et le département des Deux-Sèvres, s'ouvrent à l'esprit coopérateur en réponse à l'effacement d'une partie du vignoble par le phylloxéra. Ce phénomène incite les cultivateurs à devenir éleveur et à monter des coopératives laitières[458].

Mais pourquoi le lait comme première solution de secours ? Au moment où la Grande Dépression frappe, entre autres secteurs, l'agriculture, et notamment la culture des céréales du fait de la forte concurrence des États-Unis, le professeur insiste sur la nécessité d'accélérer le développement d'autres branches agricoles. Alexandre Dugué encourage de ce fait l'augmentation des « *cultures fourragères et par suite le nombre et la valeur de nos animaux domestiques, ce qui nous entraîne forcément à produire la viande ou le lait et ses dérivés* ». Tout en précisant que « *l'Amérique a commencé cette conversion* », il considère que le marché français n'a encore rien à craindre de la laiterie américaine qui ne maîtrise pas encore « *tous les détails de la fabrication […]. En outre, dans leurs beurres comme dans leurs fromages, les Américains usent et abusent de la margarine, ne ménageant ainsi ni notre bourse ni notre estomac* ». Dans ce domaine, les produits tourangeaux, estime-t-il, à condition de « *ne point rester en arrière* » et de « *mieux faire* », sont en passe d'avoir des débouchés intéressants[459]. Or, les efforts demandés sont nombreux, puisque le professeur départemental n'hésite pas à rappeler un peu plus loin « *l'état de négligence dans lequel on tient l'industrie de la fabrication du fromage en Touraine*[460] ».

La révolution laitière se met alors en marche, et des organismes de coopération fleurissent petit à petit sur tout le territoire. Suivant les exemples pionniers des Charentes, du Poitou et de la Vendée, comme celui de Chaillé, première laiterie coopérative charentaise en 1888, les Tourangeaux se regroupent pour travailler leur lait en commun à partir de la

[457] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 5, mai 1884, p. 73-74.
[458] BONIN, Hubert, *Les coopératives laitières du grand Sud-Ouest…*, *op. cit.*, p. 40.
[459] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 5, mai 1884, p. 74-75.
[460] *Ibidem*, p. 80.

décennie suivante. Le *Bulletin agricole* revient sur ces différentes créations et sur leur intérêt. En février 1899, par exemple, un article annonce que la laiterie coopérative de Chinon fonctionne depuis le mois précédent et traite environ 7 500 litres de lait par jour, bien que la production ne soit pas très importante à cette période de l'année.

Installée à Saint-Louans, appartenant à la commune de Chinon[461], elle est le premier établissement de ce genre en Touraine. Plusieurs communes voisines y fournissent leur lait, et « *les produits fabriqués sont excellents et déjà justement appréciés sur le marché. C'est pour la belle saison […] une production journalière de 10 000 litres assurée*[462] ». Trois ans plus tard, E. Suard, l'auteur de l'article, un éleveur de Beaumont-en-Véron, est devenu président du conseil d'administration de la Société. Il présente un premier bilan des activités de l'installation qui se structure progressivement : « *On a vendu du beurre, du petit-lait baratté, du fromage frais mais pas encore de camembert ; on a investi dans une chaudière à vapeur, une écrémeuse et acheté des bidons pour les laitiers*[463] ». Pour ce qui est de la promotion des produits estampillés « Saint-Louans », elle se cantonne surtout à l'échelle locale et départementale, son beurre pasteurisé étant distribué dans toutes les épiceries, crèmeries et boucheries chinonaises[464]. La laiterie contribue également à représenter la Touraine dans les expositions et concours agricoles[465]. Dans le même temps, elle poursuit sa modernisation, un matériel plus sophistiqué entraînant une production améliorée, jusqu'à la Grande Guerre qui marque une première rupture dans son élan.

Avec une seule laiterie coopérative fonctionnant en 1900, l'Indre-et-Loire est à égalité avec la Vienne mais compte un retard important sur les départements pionniers de Charente-Inférieure, des Deux-Sèvres et de la Vendée, respectivement dotés de 41, 35 et 18 établissements de ce genre. Réunies en une Association centrale, ces laiteries sont organisées pour l'envoi de leurs beurres sur Paris, qui bénéficient alors d'une visibilité importante et sont recherchés des consommateurs[466]. En conséquence, les acteurs agricoles incitent fortement à ce que d'autres coopératives laitières se mettent en place dans le département au cours des années 1900. Benais, près de Bourgueil, est la deuxième à voir le jour en 1902 et, sept ans plus tard, la Touraine compte un total de 16 laiteries coopératives[467]. Cette situation n'évolue pas jusqu'à la Première Guerre mondiale.

[461] Une commune « Saint-Louand » fut créée à la Révolution mais elle fut supprimée presque aussitôt, en 1792, et partagée entre Chinon, Huismes, Cinais et Beaumont-en-Véron.
[462] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 2, février 1899, p. 42.
[463] ACIER, Pierre, *La laiterie coopérative de Saint-Louans près de Chinon*, s.l., s.n., 2004, p. 5.
[464] *Ibidem*, p. 6.
[465] Voir la dernière partie de ce chapitre.
[466] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 2, février 1901, p. 62-63.
[467] Voir Annexe 13, « Carte des laiteries coopératives de Touraine en 1909 ».

À plusieurs reprises, le *Bulletin agricole* rappelle les avantages à tirer de la centralisation de la fabrication du beurre à cette période, en précisant que « *le marché de Paris est le débouché naturel de toutes les coopératives*[468] ». L'Indre-et-Loire, par sa proximité avec la capitale, a tout à y gagner. Jean-Baptiste Martin l'a bien compris et encourage, d'abord la création des coopératives individuelles, ensuite leur regroupement. Le Syndicat des laiteries industrielles du Centre et de l'Ouest, fondé en 1902, auquel neuf entités locales adhèrent[469], et la Fédération des laiteries industrielles de Touraine, en 1906, ont montré la voie en structurant une partie du secteur. En 1909, Martin leur emboîte le pas en fondant la Fédération des laiteries coopératives de Touraine. Les deux types d'établissements[470] disposent maintenant des mêmes moyens d'expression. En évoquant la question délicate du transport laitier, qui nécessite de gérer les distances, Roger Dion écrit justement que la Touraine ne réussit à pratiquer l'approvisionnement quotidien de Paris qu'à partir de 1910[471]. Nous pouvons y voir une première conséquence heureuse de la combinaison des efforts. La capitale constitue, hors département, le principal marché des beurreries coopératives d'Indre-et-Loire, qui traitent en 1912 entre 4 000 et 16 000 litres de lait chaque jour. Bourgueil (Benais), La Fuye (Hommes) et Saint-Épain fournissent les plus gros rendements[472].

Avant que n'éclate la Première Guerre mondiale, Martin est également devenu secrétaire de la Fédération des beurreries coopératives et négocie avec les chemins de fer de l'État un transport isolé des beurres, ceux-ci prenant une odeur désagréable quand ils sont mis à côté des « *fromages, volailles, lapins*[473] » ! Il est intéressant de remarquer que l'avocat-conseil de la Fédération n'est autre que Camille Chautemps[474], jeune conseiller municipal

[468] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIe année, n° 7, juillet 1904, p. 216.
[469] AM Tours, 7F11/114, Syndicat des Laiteries Industrielles du Centre et de l'Ouest, statuts. Langeais, Saint-Épain, Le Louroux, Tauxigny, Villeloin-Coulangé, Champigny-sur-Veude Ferrière-Larçon, Pont-de-Ruan et Perrusson côtoient notamment treize laiteries industrielles des Deux-Sèvres.
[470] Là où les laiteries coopératives sont issues de l'union des agriculteurs ou herbagers d'une même région qui travaillent ensuite leur lait en commun, la laiterie industrielle est gérée par un seul propriétaire qui exploite à son propre compte le lait acheté à un ensemble de producteurs.
[471] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale, op. cit*., p. 682.
[472] Voir Annexe 14, « Production des beurreries coopératives d'Indre-et-Loire en 1912 ».
[473] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 3, mars 1914, p. 68.
[474] Camille Chautemps (1885-1963), est issu d'une vieille famille républicaine. Fils d'Émile, conseiller municipal de Paris et plusieurs fois ministre, il fait ses études à Paris et rejoint son oncle Alphonse en Touraine pour l'aider à mener les campagnes législatives de 1902 et de 1906. Docteur en droit cette année-là, il rencontre le radical-socialiste René Besnard, élu député d'Indre-et-Loire contre Drake del Castillo, et s'inscrit au barreau de Tours pour reprendre son cabinet d'avocat. Dès lors il progresse dans la famille radicale de Tours, intègre la franc-maçonnerie locale et devient conseiller municipal de Tours, en 1912, puis premier adjoint faisant fonction de maire durant la guerre, et enfin maire de Tours et député de 1919 à 1928. Il allait renforcer ses liens avec le monde agricole en fondant la Grande semaine de Tours en 1921, l'un des axes de notre deuxième partie. Plusieurs fois ministre, notamment de l'intérieur, à partir du Cartel des gauches en 1924, il laisse la mairie de Tours au socialiste Ferdinand Morin et se détache progressivement de la Touraine. Battu aux législatives de

radical de Tours, qui noue ici ses premiers liens avec le monde alimentaire. En 1916, les coopératives fédérées des laiteries de Touraine et d'Anjou regroupent 9 000 coopérateurs et fournissent environ 7 500 kg de beurre par jour, la majeure partie étant envoyée à Paris[475].

Après les beurres, c'est la fabrication du camembert qui intéresse les responsables locaux. Preuve qu'ils cherchent à valoriser leur production laitière de cette manière, Jean-Baptiste Martin contacte à ce sujet pour avis le Directeur des Services sanitaires et scientifiques de la Répression des fraudes au ministère de l'Agriculture, Eugène Roux. Ce dernier, dans une lettre datée du 5 juillet 1918, lui signale les caractéristiques à respecter pour la production de camembert, et précise que « *toutes réserves devant être faites sur la légitimité de l'emploi de la dénomination* Camembert *pour des fromages ne venant pas de Normandie, la dite dénomination ne peut être utilisée qu'accompagnée de l'indication d'origine* Camembert de Touraine[476] ». Voilà qui préfigure l'activité fromagère de l'entre-deux-guerres en Indre-et-Loire. Elle se résume essentiellement aux deux fromages fabriqués localement qui sont taxés à la fin de l'année 1918, à savoir le « *fromage Camembert* » et le « *fromage dit de Sainte-Maure*[477] ».

La fraude, que l'on cherche à éviter pour le camembert, va pourtant de pair avec le développement de l'industrie et de la coopération laitière de cette période 1880-1920. Au-delà de ce secteur, c'est un mal persistant dans toute l'alimentation. L'un des rôles du *Bulletin agricole et viticole de la Touraine* est précisément de lutter contre ce fléau. Mais la feuille officielle des trois comices est également là pour inciter les cultivateurs à parfaire leurs productions. En cela elle joue le rôle d'un véritable « syndicat de papier ».

2) Le *Bulletin agricole et viticole*, un condensé des enjeux du moment

Créé suite à l'Union des trois comices d'Indre-et-Loire, en 1883, le *Bulletin agricole de la Touraine* se destine à apporter l'information aux agriculteurs et à les épauler dans leurs tâches quotidiennes. Au cours de l'année 1907, il devient *Bulletin agricole et viticole* mais n'a pas attendu cette date pour considérer le vin. Ce changement de nom est très certainement dû à la création de la Fédération générale des associations et des syndicats agricoles et viticoles

1928, il rebondit lors d'une élection partielle dans le Loir-et-Cher l'année suivante mais mène surtout une carrière nationale qui le conduit à diriger quatre gouvernements dans les années 1930. Fuyant la France en 1940, il termine sa vie aux États-Unis.

[475] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIVe année, n° 11, novembre 1916, p. 153.

[476] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIe année, n° 7, juillet 1918, p. 100.

[477] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIe année, n° 12, décembre 1918, p. 169-170.

d'Indre-et-Loire, l'année précédente. De périodicité mensuelle, la plupart du temps[478], il est « *adressé gratuitement aux membres des trois comices et aux instituteurs et institutrices laïques* », comme le mentionne chacune des couvertures. Au fil du temps, il devient au fur et à mesure des créations l'organe, non seulement des comices, mais aussi des syndicats agricoles et viticoles du département, des laiteries coopératives, du club avicole, etc. En un mot, c'est de tous les journaux agricoles locaux le plus généraliste, et c'est surtout le plus officiel, le plus républicain également.

Les professeurs d'agriculture, Dugué jusqu'en 1903 puis Martin, qui devient directeur des services agricoles du département, à la date de leur mise en place, en 1912, en sont les principaux rédacteurs. Dans chaque numéro, ils débutent par une « causerie » sur l'état des cultures, discutant des aléas climatiques et de la situation économique. S'ensuivent des articles sur la vie des comices, les créations syndicales, on l'a vu, et plusieurs conseils pratiques, contre la fraude et pour développer des cultures, souvent basés sur des exemples extérieurs. La tribune est en effet toute trouvée pour organiser le progrès agricole.

A) La chasse aux fraudeurs

Les moyens de détection des fraudes, pendant longtemps peu développés, se sont multipliés et perfectionnés après 1830, et encore davantage à la fin du XIXe siècle avec le progrès de la microbiologie[479]. L'un des premiers secteurs concernés par les tromperies est celui des produits laitiers. Dans leur *Traité théorique et pratique des fraudes et falsifications*, publié en 1909, Chesney, Monier et Roux soulignent la fréquence des manipulations dans ce domaine et l'effort qui est fait par le législateur et les tribunaux pour les « *réprimer sévèrement*[480] ». L'année suivante, G. Richaud, dans *Les Lois Nouvelles*, revue de législation, précise le caractère indispensable de la protection du lait. En effet, toute fraude liée à ce liquide « *a une répercussion directe sur la santé publique, puisque cet aliment est tout spécialement celui des malades, dont il reste parfois l'unique soutien, et celui des enfants, dont il constitue, pendant les premières années, la nourriture exclusive*[481] ». La logique est donc pour les différents contrôleurs d'être particulièrement attentifs à la surveillance de cette

[478] Il arrive que, pour des raisons économiques, un numéro soit publié pour deux mois.
[479] FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 374-375.
[480] CHESNEY, Fernand, MONIER, Ferdinand et ROUX, Eugène, *Traité théorique et pratique des fraudes et falsifications*, Paris, Sirey, 1909, p. 96.
[481] Cité par GUILLAUME, Pierre, « Combattre la fraude sur le lait, entre économie, hygiène et politique », in BEAUR, Gérard, BONIN, Hubert et LEMERCIER, Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon et contrebande, de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Droz, 2006, p. 579.

denrée.

À l'échelle locale, le *Bulletin agricole* met en garde ses lecteurs contre la fraude du lait et du beurre dès la fin du XIXe siècle. En juin 1897, il reprend dans ses pages la loi du 16 avril concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine. Pour éviter l'emploi abusif de cette dernière, en lieu et place du beurre, il est précisé dans l'article 1 l'interdiction « *de désigner, d'exposer, de mettre en vente, d'importer ou d'exporter, sous le nom de beurre, avec ou sans qualificatif, tout produit qui n'est pas exclusivement fait avec du lait ou de la crème provenant du lait, avec ou sans sel, avec ou sans colorant*[482] ». Pour Pierre Guillaume, c'est le seul texte qui protège réellement les produits laitiers jusqu'en 1925, la loi du 1er août 1905, point de départ d'une véritable répression, n'étant dans un premier temps que très mal appliquée aux produits laitiers[483].

L'année suivante, Alexandre Dugué se fend d'un rappel de cette loi. Il espère que l'organisation des moyens de répression va pouvoir freiner « *la race impénitente des fraudeurs […] pour que le cours de nos beurres revienne à un taux rémunérateur pour les producteurs* ». Le professeur départemental reconnaît et loue le caractère préventif de cette nouvelle législation, et souhaite ardemment le recul des fraudeurs qui, « *après avoir eu peur – oh ! un instant – se sont vite ressaisis* ». Selon lui, si le commerce du beurre et de la margarine n'est pas séparé à court terme, « *c'est la ruine à courte échéance d'une quantité de petites gens, pour lesquels la vache laitière est encore la plus grande ressource du ménage*[484] ». En février 1900, le bulletin ironise ; un article consacré aux fraudes sur les matières alimentaires débute par : « *ça continue, pour changer* » ! Les produits alimentaires les plus touchés par les tromperies sont alors le lait et le vin[485].

S'il est difficile d'évaluer précisément, à la fin du XIXe siècle, les cas de fraudes en Indre-et-Loire, un aperçu peut en être fait au regard des rapports des commissions départementales d'inspection des pharmacies, drogueries, épiceries, fabriques et dépôts d'eaux minérales. Ceux-ci nous intéressent particulièrement pour les visites d'épiceries. En 1894, les résultats pour l'arrondissement de Tours confirment les informations du bulletin en faisant état de « *falsifications grossières* » pour certaines denrées telles que « *le beurre, le lait et la graisse de porc*[486] ». Il est intéressant de constater que les rapports des années 1890

[482] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 6, juin 1897, p. 182.
[483] GUILLAUME, Pierre, *Histoire sociale du lait*, Paris, Christian, 2003, p. 71.
[484] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 6, juin 1898, p. 178-179.
[485] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 2, février 1900, p. 43-44.
[486] ADI&L, 5M174, Tableau résumant les résultats de l'inspection des pharmacies, drogueries et épiceries et des fabriques et dépôts d'eaux minérales en 1894 pour l'arrondissement de Tours.

signalent davantage de disfonctionnements dans l'arrondissement de Tours que dans ceux de Loches et Chinon, moins fournis en épiciers[487]. En 1895, la commission de Loches indique : « *une seule falsification a été trouvée au Louroux, les Inspecteurs se sont montrés indulgents*[488] ». Deux ans plus, tard, les inspecteurs des environs de Chinon informent le Préfet qu'ils ont visité 451 établissements, en précisant : « *Les épiceries que nous avons visitées sont généralement bien tenues, si ce n'est dans quelques petites communes rurales. Les produits alimentaires sont partout de bonne qualité et les falsifications deviennent de plus en plus rares*[489] ».

Cette relative quiétude dans la majeure partie du département n'empêche pas la commission de Tours de préconiser un prélèvement fréquent « *chez les épiciers des échantillons de […] produits et de les soumettre à l'examen d'un chimiste compétent*[490] ». Cela préfigure, en quelque sorte, les contrôles du vingtième siècle. En effet, à partir de 1907, les registres d'inscription des échantillons prélevés de la Répression des Fraudes dans tout le département d'Indre-et-Loire sont disponibles[491]. L'observation des fraudes devient plus aisée. Sur la période 1907-1920, le lait arrive largement en tête des produits en infraction :

Produit alimentaire	Nombre d'infractions	Part du nombre total des infractions
Lait	480	48 %
Vin	191	19 %
Farine	178	18 %
Alcools divers	34	3 %
Huile	17	2 %

T.3 – Produits les plus concernés par les fraudes alimentaires entre 1907 et 1920.

.

À eux seuls, ces cinq produits sont liés à 90 % des tromperies constatées dans le domaine de l'alimentation. Un autre constat de taille est qu'environ une fraude alimentaire sur deux concerne le lait. Le mouillage (337 fois), suivi par l'écrémage (141 fois), sont les procédés qui l'atteignent le plus. À quinze reprises, ils sont même combinés. Quand l'affaire n'aboutit pas à un non-lieu et que le jugement définitif est connu, ce qui n'est pas toujours le cas, nous

[487] La seule ville de Tours, comprend en 1892, 12 épiciers en gros, 57 épiciers en détail, et 292 épiciers-fruitiers.
[488] ADI&L, 5M174, Tableau résumant les résultats de l'inspection des pharmacies, drogueries et épiceries et des fabriques et dépôts d'eaux minérales en 1895 pour l'arrondissement de Loches.
[489] ADI&L, 5M174, Lettre de la commission d'inspection des pharmacies, drogueries et épiceries et des fabriques et dépôts d'eaux minérales pour l'arrondissement de Chinon, au Préfet d'Indre-et-Loire, datée de 1897.
[490] ADI&L, 5M174, Tableau résumant les résultats de l'inspection des pharmacies, drogueries et épiceries et des fabriques et dépôts d'eaux minérales en 1894 pour l'arrondissement de Tours.
[491] Voir Annexe 15, « Tableau des fraudes alimentaires en Indre-et-Loire entre le 20 juillet 1907 et le 9 août 1941 ».

pouvons repérer les différentes peines infligées aux fraudeurs.

Les condamnations sont multiples, de la simple amende (50 francs) à la plus grosse (3 000 francs), en passant par des peines de prison qui vont de quelques jours à quatre mois, parfois avec sursis. La plus lourde condamnation touche en 1918 la gérante de la laiterie de Reugny, qui écope de deux mois de prison, 3 000 francs d'amende avec affichage du jugement et insertion dans les journaux. Elle est jugée responsable de l'arrivée de lait mouillé chez deux marchandes de Tours, une crémière et une épicière[492]. Toujours en temps de guerre, deux cultivateurs de Neuillé-le-Lierre et Champigny-sur-Veude, en 1918, ainsi que deux cultivatrices de Fondettes et Montbazon sont condamnés, en 1919, pour du lait mouillé à plus de 40 %. Ils écopent chacun de quatre mois de prison et 1 000 francs d'amende, avec là encore pour certains affichage et insertion du jugement[493]. Les plus lourdes peines sont prononcées pendant le conflit, période où le contrôle alimentaire est primordial. Cette sévérité n'est cependant pas représentative puisqu'une trentaine de cas bénéficient d'un acquittement sur toute cette période, quelques-uns sont classés sans suite, et surtout 118 aboutissent à un non-lieu. Difficile de savoir qui, exactement, passe entre les mailles du filet, et qui est victime d'une expertise erronée. Enfin, il existe 69 cas pour lesquels le jugement est inconnu, ce qui n'aide pas à donner un état général de la condamnation de la fraude du lait. On sait seulement que les suspicions sont nombreuses.

Notons que les produits dérivés du lait ne sont pas touchés par la fraude durant cette période. Cinq cas de beurre présentant un « excès d'humidité » sont signalés, mais tous aboutissent à un non-lieu[494]. Même conclusion pour un camembert après contre-expertise, une première analyse du fromage concluant à tort qu'il ne contient pas le minimum de 36 % de matière grasse pour avoir droit à cette appellation[495]. En d'autres termes, le problème, quand il existe, est détecté à la source, et pas une fois que le lait a été transformé.

Les cas frauduleux du vin présentent une similitude avec ceux du lait puisqu'une large majorité, 73 %, est liée au mouillage. Pour le reste, le vin est parfois indiqué comme étant piqué, cassé, avarié, remonté, viné, plâtré ou altéré. À signaler aussi quelques rares cas de maladie de la casse bleue ou jaune, synonymes d'accidents physico-chimiques[496]. En 1918,

[492] ADI&L, 5M187, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 19 janvier 1917 au 27 novembre 1919.
[493] *Ibidem*.
[494] ADI&L, 5M185-186 et 188, Fraudes, répression, registres d'inscription des échantillons prélevés du 4 janvier au 31 décembre 1913, du 17 janvier 1914 au 31 décembre 1916, et du 27 novembre 1919 au 10 novembre 1923.
[495] ADI&L, 5M187, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 19 janvier 1917 au 27 novembre 1919.
[496] Les vins atteints de « casse » subissent des altérations et se troublent, ou noircissent, quand ils sont exposés à l'air. Ce phénomène entraîne des effets notoires sur l'aspect, le parfum et le goût des vins concernés.

une débitante de Tours est aussi surprise à vendre du vin additionné de 20 % de cidre[497].

Le plus intéressant est de remarquer que dès 1907, les services s'attachent à réprimander ceux qui proposent au public des vins de Touraine douteux. Cette année-là, une épicière est condamnée à 100 francs d'amende et à l'affichage du jugement pour avoir présenté un vin mouillé, en plus de ne pas correspondre à la composition d'un Montlouis 1907. L'année suivante, à Beaulieu, un vin de la même cuvée montlouisienne « *n'a pas l'acidité des vins de 1907 ni le fruit des Touraine*[498] ». Un traiteur de Tours propose de son côté un Vouvray 1893 premier cru qui n'en « *offre pas le caractère* » tandis qu'un vin rouge vendu à Tours ne présente pas, lui non plus, les propriétés d'un vin de Touraine[499]. En 1909, un débitant de Chambourg-sur-Indre détient un vin blanc « *qui n'a pas la composition d'un vin de Touraine, [de plus] son odeur fétide semble provenir d'un excès de colle* ». La même année sont remarqués à Tours un vin rouge qui « *n'a pas la composition d'un vin de Touraine de la région d'Amboise* » et, preuve que les tromperies ne sont pas que locales, « *un vin rouge du midi qui n'a aucun caractère des vins de Bordeaux de 1907* », détenu par le gérant du mess au camp militaire du Ruchard. Ce dernier a également un vin blanc qui est en réalité « *un vin rosé qui n'a aucun des caractères des vins blancs d'Azay-le-Rideau en 1907*[500] ». Il faut ensuite attendre septembre 1915 pour voir deux débitants de Tours être épinglés pour du vin rouge qui n'est « *pas de Touraine*[501] ». Le phénomène semble néanmoins se résorber, ou tout du moins il n'est plus indiqué.

La présence de la farine au troisième rang des produits les plus touchés tient essentiellement au non-respect de la loi du 25 avril 1916, conduisant à la confection d'un « pain national » normalisé.

Quant aux infractions liées aux alcools divers, elles touchent les apéritifs et les digestifs vendus par les cafetiers du département. Au début du siècle, une épicière de Tours et un débitant de Saint-Martin-le-Beau, respectivement en 1907 et 1911, sont sanctionnés pour avoir coupé de l'eau-de-vie de marc avec de l'alcool d'industrie[502]. Cette pratique semble

[497] ADI&L, 5M187, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 19 janvier 1917 au 27 novembre 1919.
[498] Le caractère fruité des vins locaux apparaît fréquemment dans les descriptions œnologiques que nous abordons par la suite.
[499] ADI&L, 5M181, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 22 juillet 1909.
[500] ADI&L, 5M181-582, Fraudes, répression, registres d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 19 janvier 1911.
[501] ADI&L, 5M186, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 17 janvier 1914 au 31 décembre 1916.
[502] ADI&L, 5M181 et 183, Fraudes, répression, registres d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 22 juillet 1909, et du 19 janvier au 28 décembre 1911.

courante puisqu'un cas similaire est constaté pour du rhum, à Chinon en 1909[503]. L'amende, entre 16 et 20 francs, est relativement faible. Autre série en 1911, deux cafetiers de Loches reçoivent une amende pour de la liqueur de framboise colorée artificiellement, tandis qu'un tourangeau est sanctionné pour de la crème de cassis qui a subi le même sort[504]. Pour le reste des affaires, tantôt la richesse alcoolique est inférieure au minimum requis – par exemple deux cas de trafic d'absinthe sont avérés en 1912, et deux débitants de Tours et Chinon sanctionnés[505] – tantôt il y a tout simplement tromperie sur la marchandise. Ce cas de figure est le plus lourdement sanctionné puisqu'il est puni par des amendes de 100 francs. En 1913, du faux cognac est débité par un cafetier de Loches, en 1919 ce sont deux cafetiers de Tours qui sont surpris en train de vendre du faux Byrrh et de la fausse Quinquina Dubonnet[506].

L'huile alimentaire est un autre produit régulièrement touché. Les rapports d'inspection des épiceries, au tout début du XXe siècle ne laissent aucun doute là-dessus. En 1900, le rapport pour l'arrondissement de Tours, établi par une commission composée du Dr Edmond Wolff[507], de David Barnsby, pharmacien en chef de l'hôpital de Tours[508], et de Maurice Javillier[509], estime : « *A l'exception des huiles, les inspecteurs ont constaté que les denrées mises en vente sont de bonne qualité et que les épiciers en gros se font un devoir de ne livrer que de bonnes sortes. […]. En ce qui concerne l'huile de noix, c'est un produit dont il est fait une consommation énorme et qui est falsifié sur une grande échelle*[510] ». Cette conclusion présente le double avantage de confirmer la réputation de l'huile de noix sur le territoire tout en nous informant qu'elle est fortement touchée par la tricherie. Pire, le produit falsifié est susceptible d'être dangereux pour l'organisme, comme l'indique le rapport des experts de Loches en 1903 : « *Il est aussi vendu comme huile de noix, une huile fabriquée avec des huiles blanches cuites avec des tourteaux de noix. La commission s'est demandée si pour donner à ces huiles un goût de noix prononcé, il ne rentrait pas dans la préparation quelque bouquet nuisible à la santé*[511] ». Pendant ce

[503] ADI&L, 5M181, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 22 juillet 1909.
[504] ADI&L, 5M183, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 19 janvier au 28 décembre 1911.
[505] ADI&L, 5M184, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 18 janvier 1912 au 30 décembre 1912.
[506] ADI&L, 5M185 et 187, Fraudes, répression, registres d'inscription des échantillons prélevés du 4 janvier au 31 décembre 1913, et du 19 janvier 1917 au 27 novembre 1919.
[507] Physicien qui dirigea l'École de médecine et de pharmacie de Tours entre 1902 à 1920, et qui fut par ailleurs membre du Conseil central d'hygiène et de salubrité publique.
[508] À cette époque il est également Directeur de l'École de médecine et de pharmacie.
[509] Un jeune pharmacien de Tours qui sera professeur à l'École de médecine et de pharmacie à partir de 1905.
[510] ADI&L, 5M174, Rapport de la commission d'inspection des pharmacies, drogueries, épiceries, fabriques et dépôts d'eaux minérales en 1900 pour l'arrondissement de Tours.
[511] ADI&L, 5M174, Rapport de la commission d'inspection des pharmacies, drogueries, épiceries, fabriques et

temps, à Tours, une nouvelle campagne est menée contre les mélanges d'huiles d'olive et de noix[512].

La fraude relative à cette denrée est un phénomène durable qui se répète encore 17 fois entre 1907 et 1920. L'huile de noix est de nouveau la première concernée. Le procédé frauduleux est toujours le même et consiste en un rajout d'huile de lin. Autre cas, en amont de la fabrication cette fois, des noix concassées en provenance de Brive devant être livrées place Plumereau, à Tours, sont prélevées à la gare d'arrivée le 21 septembre 1914. C'est du premier intérêt dans le sens où cela donne une indication géographique de l'importation des noix pour la fabrication de l'huile locale. Le rapport de l'inspecteur est sans appel : « *cerneaux noirs, moisis, véreux et avariés, ne peuvent servir à la fabrication d'une huile comestible, la saveur en serait épouvantable*[513] ».

Parmi les autres infractions, plus atypiques, signalons celle liée à un pâté de foie truffé dont l'examen révèle « *de nombreuses cellules de foie mais aucun tissu caractéristique de la truffe* », en 1909 à Chinon[514]. Quelques cas de « saucissons à l'amidon » sont aussi signalés à Tours, La Riche et Bourgueil. Constatons également l'absence de la charcuterie phare, puisqu'aucune rillette n'est incriminée.

Même si le département doit faire face à quelques tricheurs, l'impression qui ressort est que l'Indre-et-Loire n'est pas durement touchée par la fraude alimentaire. En se voulant moins optimiste, on peut dire, plus exactement, qu'ils ne sont pas très nombreux à se faire prendre. Dans l'ensemble, sur cette période, moins d'un prélèvement sur cinq aboutit à une infraction liée à ce secteur. Peut-être les avertissements publiés dans le *Bulletin agricole et viticole* sont-ils suivis de quelque effet. Ce dernier n'oublie jamais de rappeler les nouvelles lois ou les modifications qui viennent compléter des textes existants, notamment dans ce qui touche à la législation viticole[515]. La tendance est tout de même à une hausse progressive des fraudes entre 1907 et 1920, avec un pic lors de « l'année terrible » de 1917 qui fait grimper – et presque doubler – leur nombre. Si l'on exclut la période de guerre, la moyenne annuelle des fraudes alimentaires locales s'élève à 58 sur ce laps de temps.

---

dépôts d'eaux minérales en 1903 pour l'arrondissement de Loches.

[512] ADI&L, 5M174, Rapport de la commission d'inspection des pharmacies, drogueries, épiceries, fabriques et dépôts d'eaux minérales en 1903 pour l'arrondissement de Tours.

[513] ADI&L, 5M186, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 17 janvier 1914 au 31 décembre 1916.

[514] ADI&L, 5M181, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 22 juillet 1909.

[515] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 5, mai 1914, p. 133-139.

Si la dénonciation des fraudes fait partie des attributions du *Bulletin agricole et viticole*, celui-ci encourage également l'amélioration des différentes cultures, pour le bien du département et de la France.

B) Le temps des conseils pratiques

Avant même de mettre en valeur les productions locales, il faut s'assurer de la bonne tenue de celles-ci. Dès les premières années, le bulletin des trois comices prodigue de précieux conseils aux agriculteurs et viticulteurs. Ils proviennent tantôt des tenants de l'agriculture locale, tantôt de départements extérieurs influents, parfois en avance sur la Touraine. De fait, les professeurs d'agriculture ont un rôle aussi important à jouer que les instituteurs, chers à la République en général, et à la Troisième en particulier[516].

Dans les différents articles liés aux expositions organisées par les acteurs agricoles, l'intérêt est de présenter les produits mais aussi les instruments qui servent à leur confection. Le premier compte-rendu de ce genre est livré à l'occasion de l'exposition de 1884 sur le lait[517]. Une classe est réservée au matériel, et le professeur d'agriculture, Dugué, présente dans son rapport un exposé sur les crémeuses et les barattes. Outre les informations techniques qu'il donne, il insiste sur la qualité à apporter au travail du lait et dénonce des contre-vérités, notamment « *l'erreur qui consiste à admettre que c'est la chaleur qui fait monter la crème* », alors qu'il vaut mieux soumettre au refroidissement le lait, immédiatement ou peu de temps après la traite. Pour celle-ci il préconise l'emploi d'un seau métallique, en fer blanc, d'un usage plus pratique que les récipients en terre, en faïence ou en bois.

Dugué mentionne également les inventeurs locaux qui servent le progrès, par exemple Fouchier, de Langeais, qui expose entre autres un appareil réfrigérant pour conserver le lait, qui a déjà fait ses preuves en obtenant des récompenses à Saint-Lô, Aurillac et La Flèche. Constat révélateur de l'utilité des conseils, les six participants à un concours de barattes ont beau proposer du matériel de « *bonne construction* » et d'un « *assez bon fonctionnement* », « *plusieurs ignorent les conditions requises pour le travail utile de leur baratte* ». Enfin, le professeur juge utile de rappeler que les instruments « *doivent toujours remplacer l'action directe de la main dans le travail du beurre. En pétrissant, malaxant le beurre avec la main, on en diminue sensiblement la qualité, la conservation et, par suite, le prix de*

[516] Se référer notamment à OZOUF, Mona et Jacques, *La République des instituteurs*, Paris, Seuil, 2000, 487 pages.
[517] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 5, mai 1884, p. 73-80.

vente. Que les ménagères ne l'oublient donc pas ».

Pour compléter sa présentation, Dugué aborde également les instruments de contrôle et de pesage, en insistant sur le matériel de précision d'un opticien de Tours, Duvaldestin, et son « *utilité incontestable dans toutes les grandes exploitations* ». Son lacto-densimètre, son crémomètre et son thermomètre sont vantés, tout comme les « *perfectionnements heureux* » que M. Sauvage, constructeur à Tours, « *a apportés à la balance de Roberwall*[518] *[sic] et à la bascule portative* ». S'ils sont à la marge de notre sujet, les exemples comme celui-ci sont nombreux dans les pages du bulletin, et sont fondamentaux car ils sont le préalable à la mise en valeur ; en encourageant la qualité et en informant les lecteurs de l'outillage, c'est toute l'agriculture locale qui peut en bénéficier.

L'instruction des cultivateurs est au cœur des préoccupations. C'est d'ailleurs le titre d'un article du bulletin, en juillet 1884. Il est assez révélateur de l'ampleur de la mission :

> *On parle sans cesse à tout propos de la nécessité, pour les cultivateurs, de se tenir au courant des questions commerciales, d'impôts, de douanes, et des méthodes culturales perfectionnées, mais on oublie que la plupart d'entre eux ne sont pas assez instruits pour comprendre les écrits spéciaux, qui traitent ces sujets si intéressants. Instruire le cultivateur, ne consiste pas seulement à mettre les enfants aux écoles jusqu'à 13 ans, il faut pour continuer leur éducation professionnelle leur apprendre la signification des mots et ce n'est pas dans peu d'années qu'ils peuvent se fourrer dans la tête les nombreuses matières du programme*[519]*.*

Éduquer les agriculteurs n'est donc pas une mince affaire. Les pages suivantes de l'article en témoignent puisqu'elles consistent en des leçons sur les notions de base que sont le nom, l'adjectif et le verbe[520]. Les auteurs du bulletin doivent se comporter comme des maîtres d'école, de la manière la plus élémentaire qui soit. Ceci explique aussi le caractère régulier et insistant des conseils pour mener les cultures. À l'image du lait, qui a fait l'objet des premières recommandations du professeur départemental, d'autres secteurs sont, au fil des ans, valorisés dans les pages du bulletin.

Dans les années 1890, on repère plusieurs articles relatifs au vin. Ils consistent, par exemple, à donner les clés d'une bonne mise en bouteille[521]. Une autre fois, on conseille aux lecteurs un guide pratique devant aider le vigneron à faire son vin « *d'après les derniers enseignements de la science vinicole, et lui donner tous les soins qu'il mérite pendant la*

[518] L'orthographe courante est Roberval, du nom de Gilles Personne de Roberval, son inventeur, au XVIIe siècle.
[519] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 7, juillet 1884, p. 111.
[520] *Ibidem*, p. 112-116.
[521] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 4, avril 1894, p. 99-101.

conservation en cave[522] ». Plus largement, les maladies de la vigne et les cépages hybrides pour la reconstitution du vignoble, sont des préoccupations majeures qui font l'objet de plusieurs écrits.

Le numéro de novembre 1894 indique, en relatant la visite d'une exposition horticole, que « *M. Louis Audebert, jardinier du château de Candé, a […] apporté les produits qu'il a obtenus depuis cinq ans par la fécondation de cépages français de notre pays avec des cépages américains et inversement […]. M. Audebert est l'un des premiers qui, en Touraine, se soient occupés d'hybridation, comme il a été parmi les premiers greffeurs de vignes américaines. Sa tentative est des plus intéressantes et espérons qu'à l'usage ses élèves se révéleront avec des qualités leur assignant une place dans notre reconstitution viticole*[523] ». Rappelons que le vignoble de Candé appartient à Jacques Drake del Castillo. C'est d'ailleurs le châtelain en personne qui fait visiter sa collection d'hybrides aux participants d'un congrès viticole, l'année suivante, en donnant des « *renseignements très complets* » sur ses hybrides tourangeaux, « *dont plusieurs sont dus à l'habileté* » du jardinier Audebert[524].

Au début de cette même année 1895, un calendrier de cours de greffage dirigés par le professeur départemental est donné pour chaque commune du département[525]. Il est précisé que ceux « *qui ont lieu actuellement […] ont un plein succès d'une manière générale* ». Cette démarche est renouvelée les deux années suivantes. Les efforts entrepris dans ce domaine font dire à Dugué, en avril 1896, que la reconstitution va « *bon train* » et que « *dans dix ans, s'il ne se présente pas de surprises trop cruelles dans les récoltes, l'Indre-et-Loire aura retrouvé ses surfaces plantées en vignes d'autrefois. Ceux qui seront partis les premiers seront naturellement les plus favorisés*[526] ».

Preuve que ce sujet est pris très au sérieux, le professeur départemental s'emporte contre un conférencier qui, le 7 novembre 1897, a tenu des propos fantaisistes sur le vin à Saint-Symphorien. Présent dans la salle, il tire le bilan suivant des enseignements d'Auguste Marot, « *qui s'intitule* » professeur spécialiste : « *ce que je peux en dire c'est que ça été d'un nul désespérant* ». Il espère pour lui « *et ses futurs auditeurs, le cas échéant, qu'il ne poussera pas plus loin la plaisanterie, les plus courtes en ces matières sont les meilleures, et dans tous les cas qu'il se dispensera de placer ses réunions, s'il y en a,*

[522] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 3, mars 1895, p. 94.
[523] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 11, novembre 1894, p. 293-294.
[524] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 9-10, septembre-octobre 1895, p. 274. Audebert devient un véritable spécialiste de la question, sollicité par la presse. Ses propos sur la ligature de la greffe dans la vigne sont repris et commentés par Dugué dans le bulletin en mars 1898.
[525] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 2, février 1895, p. 36-38.
[526] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIVe année, n° 4, avril 1896, p. 101-102.

sous les auspices de M. le Président du Conseil et de M. le Directeur de l'Agriculture au Ministère, qui certes ne lui ont jamais et jusqu'à preuve du contraire, une autorisation de ce genre[527] ». La fraude toucherait-elle à son tour l'enseignement ?

Toujours est-il qu'en 1904, à peine dix ans après les prévisions de Dugué sur le succès de la reconstitution, celles-ci sont confirmées par son successeur, Jean-Baptiste Martin, pour qui « *la vigne a retrouvé sa vigueur, reprend sa place et le vigneron se redresse devant l'avenir, fruit de son dur labeur*[528] ». Au cours des années 1900 et 1910, il poursuit les recommandations entamées par son prédécesseur, aussi bien pour la lutte contre les maladies cryptogamiques[529] que pour le travail de la vigne en lui-même. La traditionnelle « causerie » de quelques lignes au début du bulletin, permet à Martin de distiller de précieux conseils techniques, en fonction des saisons.

Pour prendre un exemple précis, en mai 1909, il écrit, suite à un dramatique épisode de gelées : « *la plupart des vignes taillées à "verge"*[530] *et dont le long bois était encore dressé, ont conservé les bourgeons terminaux de la verge. Les viticulteurs devraient prendre l'habitude de ne plier les verges que vers le 8 mai après avoir franchi le cap dangereux du 30 avril. À cette époque les gelées sont à redouter. Qu'on se souvienne de 1903 !* ». Ce qui peut paraître anecdotique permet pourtant aux vignerons qui écouteront ces conseils de ne pas aller au-devant de grandes déconvenues et de s'assurer des résultats aussi bons que possibles. Martin évoque 1903 mais les problèmes dus aux gelées sont fréquents, comme en témoigne une lettre du député René Besnard[531] au ministre de l'Agriculture, publiée deux ans plus tôt dans un autre journal agricole. Le radical y réclame un dégrèvement d'impôt et des indemnités propres à répondre aux ravages provoqués par ce caprice du temps[532].

En complément des recommandations du professeur départemental, l'apport des départements extérieurs n'est pas négligeable. Dans un premier temps, le bulletin reprend des conseils de divers endroits, par exemple du laboratoire œnologique et agricole de Béziers ou

[527] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 12, décembre 1897, p. 331-332.
[528] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIe année, n° 12, décembre 1904, p. 347.
[529] Le mildiou et l'oïdium, notamment.
[530] Unité de mesure qui équivaut à un quart d'arpent.
[531] René Besnard (1879-1952), natif d'Artannes en Indre-et-Loire, est avocat de formation et s'installe à Tours en 1903. Candidat aux législatives de 1906 face à Drake del Castillo, il l'emporte et entame une longue carrière de parlementaire. Député jusqu'en 1919, il devient sénateur d'Indre-et-Loire de 1920 à 1940, en suivant le même chemin qu'Alphonse Chautemps, oncle de son ami Camille. Figure de la fédération radicale-socialiste locale et de *La Dépêche*, il est plusieurs fois sous-secrétaire d'État et ministre, et se tient à l'écart de la politique après avoir voté les pleins pouvoirs au Maréchal Pétain en juillet 1940. Il est Chevalier puis Officier de la Légion d'honneur à titre militaire, respectivement en 1933 et 1949.
[532] La *Coopération Viticole et Agricole du Centre*, n° 39, 11 mai 1907.

d'un professeur d'œnologie de Marseille, en 1897[533]. Mais la Bourgogne s'impose rapidement comme la première zone d'influence en la matière. Au début de siècle, nombreux sont les conseils à provenir de la station œnologique de Beaune, récemment créée. Il s'agit d'un établissement d'observation scientifique du vin, doté de laboratoires et apte à organiser des conférences[534]. De 1904 à 1920, des articles réguliers reprennent les recommandations techniques du directeur de la station, L. Mathieu, aussi bien au sujet de la limpidité du vin, des blancs jaunissants[535] que des vins cassants[536]. En 1906, le bulletin conseille l'ouvrage *Vins et eaux-de-vie*, de Charles Billon, préparateur au sein de cette même station œnologique. La critique ne laisse aucun doute, le lecteur est fortement appelé à s'en servir :

> *Ce petit livre n'a d'autre prétention que de contribuer à la vulgarisation des notions fondamentales de la vinification et de la conservation des vins ; il est écrit simplement, ne présentant que les faits sûrs, vérifiés par la pratique. Il s'adresse surtout à ceux qui n'ont reçu que l'instruction primaire. Possédant ces principes, ils ne marcheront plus en aveugles au milieu de ce monde des phénomènes multiples de la vinification ; ils auront un fil directeur qui les guidera à chaque instant ; ils pourront ainsi adapter leur façon de faire d'une manière rationnelle à leur outillage pour tirer le meilleur parti de leur récolte. Non seulement la vraie science viendra augmenter leur revenu, mais encore leur noble profession aura plus d'attraits par la satisfaction intellectuelle qu'elle leur procurera, quand ils sauront mieux lire dans ce grand livre ouvert de la nature, si attachant pour ceux qui le comprennent*[537]*.*

Non seulement l'ouvrage est décrit comme une bible, mais il rappelle une fois encore que l'éducation du viticulteur puise parfois sa source très loin, jusqu'aux bases de l'instruction. Cette critique élogieuse tend également à entériner l'avancée de la Bourgogne sur la Touraine, qui a tout à apprendre de cette contrée. Un autre ouvrage, du directeur Mathieu cette fois, est encore conseillé en 1919, avec les mêmes louanges[538].

Les Tourangeaux prennent également exemple sur leurs homologues bourguignons au sujet de la création syndicale. En effet, un article consacré aux « *Caves syndicales des propriétaires-vignerons de Bourgogne*[539] » est inséré dans le numéro du mois d'avril 1904,

[533] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 6, juin 1897, p. 180-182, et n° 7, juillet 1897, p. 219-223.
[534] Elle se met en place au tout début du vingtième siècle, suite à la crise du phylloxéra, sur une proposition d'un député de la Côte-d'Or, Henri Ricard.
[535] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 5, mai 1905, p. 153-157.
[536] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIe année, n° 2, février 1918, p. 27-29.
[537] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIVe année, n° 1, janvier 1906, p. 30.
[538] Mathieu fait preuve d'une « haute compétence », il est « maître dans la science œnologique ». Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIe année, n° 7, novembre-décembre 1919, p. 94.
[539] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIe année, n° 4, avril 1904, p. 111-114.

en guise d'exemple pour le bon écoulement des produits. Dans les faits, il est difficile d'estimer la part réelle de l'influence bourguignonne dans le développement des vins de Touraine, mais toujours est-il que cette région apparaît ici comme l'interlocuteur privilégié des acteurs viticoles locaux. D'ailleurs, d'autres journaux tourangeaux reprennent les articles du directeur Mathieu, comme la *Coopération viticole et agricole du Centre*, en mai 1907[540]. Dans tous les cas, cette relation est approuvée voire encouragée par le Ministère de l'Agriculture qui, en 1920, fait passer un message dans le bulletin, relatifs à des cours et exercices pratiques qui sont organisés là-bas[541].

Dès la dernière décennie du XIXe siècle, le miel bénéficie lui aussi d'une mise en avant assez forte dans l'organe des trois comices. En juillet 1895, par exemple, le bulletin reprend un article paru dans *L'Auxiliaire de l'Apiculteur*, consacré aux ruchers communaux. L'idée est de rappeler que « *l'apiculture fait partie intégrante de l'enseignement agricole. Donc, les communes peuvent et même* doivent *acheter les ruches nécessaires pour cet enseignement* », et de préférence des françaises au lieu des américaines[542]. Début 1896, Alexandre Dugué invite à son tour les lecteurs à découvrir avec intérêt quelques lignes sur « *les abeilles, ces insectes industrieux et utiles dont nous sommes loin en Indre-et-Loire de tirer tout le parti possible. […]. Il ne suffirait cependant ici que de vouloir pour pouvoir* ». Il termine en évoquant la source sérieuse de revenus qu'elles peuvent occasionner, « *à une époque où il faut, plus-que-jamais, faire flèche de tout bois à la campagne*[543] ».

De la même manière que les activités de laiterie, l'apiculture est donc perçue comme un moyen de substitution ou de complément non négligeable eu égard à la crise de certains secteurs, comme celui de la vigne. Ceci explique l'encouragement à développer localement ce secteur. Les conseils sur la manière d'exploiter les abeilles deviennent d'ailleurs fréquents puisque l'on en retrouve dans le bulletin en mars, mai, juin et juillet de la même année. Ils sont donnés par L. Crocheton, apiculteur du Rucher de l'Alouette, au château de la Bergeonnerie, à Joué-lès-Tours. Après Drake del Castillo et son jardinier à Candé, c'est un nouveau témoignage de l'implication des notables dans la vie agricole locale.

Autres produits faisant l'objet de conseils qui auraient fortement manqué au « Jardin de la France », les fruits et légumes. Différentes recommandations pour les cultiver sont abordées au tournant du vingtième siècle. La culture des pommes est la première à bénéficier de l'attention du bulletin dans ce domaine. La raison en est simple ; le pommier est « *notre*

[540] L'article est relatif aux « Vins et Laits » et il est tiré du *Jura agricole*. La *Coopération Viticole et Agricole du Centre*, n° 39, 11 mai 1907.
[541] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 4, juillet 1920, p. 64.
[542] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 7, juillet 1895, p. 213-216.
[543] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIVe année, n° 2, février 1896, p. 43-44.

meilleur arbre fruitier », affirme Alexandre Dugué en mai 1899, en conseillant un ouvrage de vulgarisation sobrement intitulé *Les Pommiers de France*. Idéal pour les propriétaires qui souhaitent profiter d'un gros rendement, il évoque la plantation et la culture de l'arbre mais également la fabrication du cidre et des eaux-de-vie de cidre, et s'étend sur les ennemis du pommier, « *qui sont faciles à combattre*[544] ». Encore une fois, on s'appuie sur une littérature nationale, l'auteur, Émile Gautier, étant rédacteur scientifique au *Petit Journal* et au *Figaro*.

D'une manière générale, c'est à partir de ce moment-là que les fruits, régulièrement abordés dans les causeries saisonnières depuis les débuts du bulletin, sont de plus en plus souvent à l'honneur dans d'autres articles. Charles Baltet, pépiniériste de Troyes, signe par exemple un papier de deux pages sur « *les meilleures fraises recommandées* » en décembre 1899[545]. En mars 1902, c'est au sujet des pruneaux qu'il apporte cette fois ses lumières[546]. Il rappelle toute l'utilité pour les cultivateurs et les industriels de se renseigner sur les appareils et instruments servant à la dessiccation ou à la réfrigération, ainsi que sur les « *systèmes ingénieux* » d'emballages pour le transport des fruits, différents éléments qu'il a pu découvrir lors d'une manifestation organisée par la Société d'Agriculture de Lyon. Tout en préconisant des initiatives locales similaires, il informe le lecteur de la forte concurrence des pruneaux des régions danubiennes et surtout d'Amérique, affirmant que « *les produits californiens sont venus jusque dans notre pays supplanter nos produits nationaux* ».

Dans le but de « *lutter avec avantage* » contre ces produits étrangers, il recommande la plantation d'arbres aptes à donner des prunes de « *belle apparence et de bonne qualité* », en un mot « *des produits de choix qui seront toujours préférés aux autres et trouveront un prix rémunérateur* ». L'horticulteur, habile, en profite pour placer la variété récente et peu connue, selon ses mots, qu'est la prune Abbaye d'Arton, cultivée dans son propre établissement depuis plusieurs années. Son arbre est décrit comme « *vigoureux et d'une production abondante* », le fruit est vendu comme étant « *gros et souvent très gros* », à la chair « *jaune, ferme, bien sucrée, relevée d'un agréable parfum, très bonne* ». Bref, cette prune est excellente pour la table et présente des aptitudes spéciales au séchage, grâce auxquelles elle « *se transforme facilement en magnifiques et délicieux pruneaux* ». Les « *vergers de spéculation* » et les « *jardins d'amateurs* » sont vivement encouragés à la répandre.

[544] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 5, mai 1899, p. 137.
[545] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 12, décembre 1899, p. 340-341.
[546] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 3, mars 1902, p. 71-72.

Le cas du pruneau, symbolique du fait de la célébrité de celui de Tours à cette époque, n'est pas isolé. Un encouragement persistant à la culture de fruits et légumes se met en place au début du vingtième siècle, pour contrer la concurrence ou tout simplement explorer de nouvelles pistes. Les conseils pratiques se multiplient, que ce soit pour lancer ou entretenir des productions. De la toilette d'hiver des artichauts et des asperges à la culture de la pomme de terre en Touraine – son développement est fortement encouragé par Martin en mars 1905[547] –, en passant par les informations données sur le melon et la variété sucrin, produite à Tours, les exemples ne manquent pas en ce début de siècle. Parallèlement à cela, plusieurs aspects primordiaux sont évoqués, comme le traitement des maladies liées aux arbres fruitiers, de la même manière que pour la vigne.

La question de l'emballage des fruits et légumes, pour optimiser la valorisation de ces productions, ainsi que celle des transports, reviennent également très régulièrement. Dans les deux cas, les acteurs du chemin de fer ne sont jamais très loin. En 1904, c'est Henri Tuzet, agent du service commercial de la Compagnie d'Orléans, qui « fait la leçon » sur l'emballage et l'expédition des fruits et primeurs. Il s'agit d'un compte-rendu d'une conférence donnée à Toulouse, que la rédaction en chef a cru bon de reproduire dans les pages du bulletin[548]. Outre la possibilité pour les producteurs, et les syndicats qui les représentent, de bénéficier de tarifs spéciaux de la part des compagnies pour favoriser l'exportation, une conclusion ressort : « *c'est par son apparence à l'œil que la marchandise doit tout d'abord séduire l'acheteur* ». L'année suivante, au mois de mai 1905, le bulletin fait état des modifications tarifaires de la Compagnie d'Orléans au sujet de l'acheminement des denrées vers Paris, « *pour se rendre aux vœux de l'Agriculture*[549] ».

Parmi les nouvelles mesures, la plus importante est qu'une « *réduction du minimum de parcours de 400 à 250 kilomètres pour les asperges, champignons, fraises, haricots verts et petits pois, à 25 kilomètres pour les autres légumes, étend ainsi le bénéfice [d'un] tarif réduit aux provenances de la Vallée de la Loire et de la Sologne* ». Autre nouveauté, les prix réduits ne se limitent plus aux seuls envois vers Paris, mais s'appliquent également à l'intérieur du réseau, ce qui signifie que l'Indre-et-Loire peut, à son avantage, ravitailler plus facilement « *les villes du Centre, telles que Bourges, Châteauroux,*

[547] Il débute ainsi son article : « Les gens à qui la société réserve ses faveurs ne sont pas toujours ceux qui lui sont les plus dévoués et qui lui rendent le plus de services. Il en est des plantes comme des gens. L'histoire de la pomme de terre en est la preuve ». Le professeur départemental reconnaît plusieurs vertus utiles à cette denrée, matière première pour l'industrie et fourrage économique pour les animaux. Cela dit, malgré des terrains propices, elle n'est pas encore en faveur en Indre-et-Loire. Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 3, mars 1905, p. 80-90.
[548] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIe année, n° 11, novembre 1904, p. 309-312.
[549] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 5, mai 1905, p. 159-160.

Limoges, Montluçon, etc. ». L'article considère tout cela comme une « *impulsion nouvelle* » donnée aux transports, censée encourager les producteurs locaux à persévérer dans leurs efforts. C'est aussi un élément important dans le processus d'approvisionnement urbain.

Lorsque la Première Guerre mondiale vient chambouler les habitudes et instaurer les restrictions, les conseils s'intensifient, tout comme les cultures, encouragées par des concours. Plus que jamais, la production est nécessaire, et doit faire l'objet d'une attention toute particulière. Il faut également éviter les pièges tendus par l'ennemi, ce que rappelle Jean-Baptiste Martin : « *Il aurait été dit, dans quelques villages arriérés, qu'en ne cultivant pas les terres et en ne semant pas le blé on abrégerait la guerre. Nos intelligentes populations rurales n'ont pas donné dans ce piège qui sent trop le boche. Il faudrait être bien… microcéphale pour s'arrêter à ces propos perfides*[550] ». Au mois d'août 1917, Jean-Baptiste Martin donne de nouveaux conseils pour bien utiliser les fruits, afin d'en gaspiller le moins possible.

Au-delà de la méthode de cueillette et du procédé bien connu de conservation en transformant sa récolte en confiture, marmelade ou compote, le directeur des services agricoles aborde la conservation en bocaux permise par le procédé Appert, et surtout la dessiccation, par l'action de la chaleur solaire ou par la chaleur artificielle et solaire combinées[551]. Faire des pommes ou poires tapées, relève d'abord de la première nécessité, avant même de penser à valoriser ces produits comme « spécialités ». La fin du conflit n'interrompt pas le processus et les fruits restent l'un des domaines à bénéficier des conseils les plus insistants, avec l'aviculture, pour accompagner logiquement les premières années du Club avicole.

La création des Offices agricoles départementaux, en 1919, est un autre indicateur de la volonté d'accentuer la production. En Indre-et-Loire, l'Office veut particulièrement « *développer la culture fruitière […] qui ne retire pas à ce point de vue tout ce qu'il pourrait attendre de son sol et de son climat. Il veut propager les bonnes variétés et vulgariser les moyens pratiques de conservation des fruits*[552] ». En réalité, il ne s'agit là que de poursuivre le travail d'Alexandre Dugué et de Jean-Baptiste Martin dans les pages du bulletin et aussi par leur activité de professeur ou de directeur des services agricoles sur le terrain, lorsqu'ils se déplacent dans le département pour y tenir des conférences ou présider des réunions d'associations ; nous avons pu voir, par exemple, l'implication de Martin dans les domaines tels que les produits laitiers et l'aviculture.

[550] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIVe année, n° 11, novembre 1916, p. 149.
[551] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVe année, n° 8, août 1917, p. 114-116.
[552] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIe année, n° 5, juillet-août 1919, p. 49-50.

Les tenants de l'agriculture locale peuvent aussi compter sur le soutien des chemins de fer, particulièrement actifs dans ce domaine, sur de nombreux points du territoire : « *Dans nos départements du Sud-Ouest et du Centre, sous l'influence du service commercial de la Compagnie d'Orléans, des plantations de pommiers, pêchers, pruniers, cerisiers, cassissiers, etc., s'étendent et contribuent de plus en plus à l'extension de notre richesse agricole* », indique le bulletin au printemps 1920[553]. La guerre ayant conduit à une pénurie de plants et d'arbres, il est même envisagé la création de « *pépinières officielles* » pour relancer la machine. Un autre exemple de l'activité du chemin de fer est la création par la Compagnie d'Orléans d'une agence à Casablanca, destinée à favoriser les relations commerciales entre le Maroc et la métropole. Celle-ci est rapportée dans le bulletin, qui signale aussi les produits pour lesquels il existe une demande, et « *qui peuvent intéresser les agriculteurs tourangeaux : vins, eaux-de-vie, beurre salé ou fondu en boîtes de fer blanc, bois (noyer, chêne), fromages à pâte molle, fromages secs et pommes de terre*[554] ».

Au lendemain de la guerre, cette même Compagnie reprend également, « *dans les principales régions horticoles de son réseau, la série de ses concours de fruits en vue d'encourager les producteurs à étendre et à améliorer leurs cultures en bonnes variétés commerciales. Ces concours sont complétés par des présentations d'emballages des meilleurs types avec causeries sur l'art de préparer les produits pour l'expédition et la vente*[555] ». Quelques dates sont annoncées dans le même temps mais aucune ne concerne encore la Touraine. Néanmoins, tout ceci préfigure en partie les priorités agricoles des deux décennies suivantes, et le rôle des compagnies ferroviaires dans la valorisation des denrées tourangelles.

Notons enfin, pour apporter une nuance à ce qui vient d'être dit, que dans certains cas, il s'agit moins d'encourager que de mettre en garde le cultivateur contre la disparition à terme d'une culture, si les efforts ne sont pas faits. Dès 1884, une année où les fruits ne sont pas abondants, il est indiqué : « *C'est une perte réelle pour le jardin de la France, dont les fruits sont si bons et si justement renommés. Un des produits les plus anciens de la Touraine, les prunes, s'en va et si le Chinonais continue à négliger cette culture, il ne sera bientôt plus question, que comme d'une légende, des pruneaux de Tours*[556] ». La sauvegarde des produits qui font ou ont fait la réputation de la Touraine, est une préoccupation durable, régulièrement évoquée tout au long du vingtième siècle.

Ces exemples, tirés du *Bulletin agricole et viticole*, revue officielle qui présente

[553] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 3, mai-juin 1920, p. 51-52.
[554] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 2, mars-avril 1920, p. 34.
[555] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 4, juillet 1920, p. 67-68.
[556] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 7, juillet 1884, p. 106-107.

l'avantage d'être disponible sur la durée et d'observer un traitement de l'information sur le temps long, ne doivent pas laisser croire qu'elle est la seule à prodiguer des conseils liés aux cultures, à fournir des références bibliographiques, et à dénoncer la fraude. De ce point de vue-là, tous les journaux agricoles se ressemblent, même les plus éphémères. Par exemple, l'*Ouest agricole et viticole*, hebdomadaire et parfois même bihebdomadaire, à tendance conservatrice, publie les mêmes types d'articles entre 1896 et 1898.

Contrairement au bulletin, il se fend également d'une « causerie culinaire » animée par le restaurateur Charpentier, que nous avons croisé au moment de l'Exposition nationale de 1892. Ceci étant dit, les recettes sont encore classiques, sans volonté de promouvoir les spécialités du cru. Nous sommes plus dans l'apologie du « *soufflé à la vanille* » et des « *moules sauce poulette* » que des rillettes de Tours et des légumes du « jardin de la France ».

La sauvegarde, l'encouragement, l'aide apportée aux cultures par les acteurs agricoles du département, ne font pas tout. Il s'agit, pour les valoriser pleinement, de les faire connaître en les exposant aux yeux de tous.

3) Des manifestations pour se montrer

Lorsque certains se décident à fonder des concours agricoles, au XIXe siècle, ils sont animés de la même volonté pédagogique et progressiste que les auteurs du bulletin[557]. Déjà, les sections alimentaires des Expositions internationales, entraperçues dans le premier chapitre, sont animées par ce même but. Dans un cadre moins grandiloquent, à l'échelle plus réduite, s'organisent sur tout le territoire des manifestations qui offrent la possibilité aux cultivateurs et aux viticulteurs, de mettre en avant leurs productions. À partir des années 1880, au moment où la concurrence se développe et nécessite une affirmation du local, ces événements prennent une importance considérable. Les élus et les responsables agricoles doivent obligatoirement le faire comprendre à la population ; le mot d'ordre est d'aller se faire voir, au sens premier de l'expression. Une fois cet objectif assimilé, nous pouvons observer les produits qui sont les plus valorisés à l'occasion de ces balbutiements démonstratifs.

[557] MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France : Histoire du Concours général agricole,* Paris, Belfond, 1991, p. 9.

A) Des habitudes à développer

La recherche d'une cohésion en matière d'agriculture n'est pas nouvelle. Les différents pouvoirs politiques, depuis la Révolution, ont soutenu l'organisation de concours agricoles, en vue de moderniser l'agriculture. Apparus sous leurs premières formes depuis près d'un siècle, les comices participent aux échanges d'idées et à la célébration festive et émulative du secteur. Ils complètent en cela le rôle des Sociétés d'agriculture, tenues le plus souvent par des notables, en élargissant leur action à l'ensemble de la société rurale. Leur mise en place légale est néanmoins longue, eu égard aux bouleversements politiques qui ébranlent tout le XIXe siècle.

À la fin de celui-ci, des manifestations agricoles animent régulièrement les campagnes françaises. Leur organisation est en grande partie laissée à l'initiative des acteurs locaux et départementaux. En Touraine, l'Union des Comices, en 1883, n'est pas seulement à l'origine du *Bulletin agricole* ; elle indique également clairement une volonté « *d'étendre l'action des Comices, d'exciter l'émulation des agriculteurs et viticulteurs en provoquant le progrès par des expositions et concours départementaux*[558] ». Dès lors, les trois comices de Tours, Chinon et Loches, prennent chacun l'habitude d'organiser une grande fête chaque année.

Un nouveau cap est franchi au cours de ces années 1880. La création du ministère de l'Agriculture, en 1881, symbolise l'implication des républicains dans ce secteur et la volonté de contrôler une grande masse d'électeurs potentiels. Les manifestations s'ouvrent à tous et le concours général agricole de Paris a désormais pour objectif d'être assimilé à « la plus grande ferme de France[559] ». Les subventions ministérielles s'ajoutent aux aides départementales pour l'organisation des comices.

Localement, ainsi qu'à l'échelle nationale, les concours qui, au commencement, s'attachaient surtout à prendre en compte le labour, les présentations de matériel ou de bétail, destinés à vivifier le secteur et à améliorer les domaines[560], prennent progressivement en compte des produits agricoles spécifiques. Pour que cette mutation s'opère, le professeur départemental, les présidents des comices, en passant par les élus – qui sont souvent les mêmes –, doivent inciter l'ensemble des producteurs à exposer leurs créations, pour montrer la spécificité agricole locale.

La feuille officielle des trois comices est une fois de plus la tribune toute trouvée pour

[558] ADI&L, 7M287, Comices agricoles, organisation et fonctionnement, statuts de l'Union des Comices d'Indre-et-Loire.
[559] MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France*, *op. cit.*, p. 73.
[560] *Ibidem*, p. 18.

faire passer le message. Or, si la « *solennité agricole*[561] » devient régulière, convaincre les cultivateurs d'y participer relève parfois de la gageure. Régulièrement, jusque dans les années 1920, des appels à concourir et à exposer sont lancés dans les pages du bulletin. Jean-Baptiste Martin, en mai 1905, par exemple, évoque la « *réserve excessive des éleveurs tourangeaux* » à participer aux concours agricoles. Il rappelle que ceux-là sont synonymes d'émulation et de progrès, et qu'en améliorant « *ses procédés culturaux et son élevage* », on donne le bon exemple en travaillant à son profit et à celui du pays.

Sans désigner encore précisément de produits alimentaires à exposer, il insiste, en ciblant particulièrement la branche du bétail, sur le fait que « *les trois comices d'Indre-et-Loire rivalisent de zèle pour organiser chaque année des concours agricoles intéressants et utiles. Ils y réussiraient pleinement si les agriculteurs mettaient de leur côté plus d'empressement à exposer leurs produits et leurs animaux. […]. On aime généralement les honneurs. Un diplôme ne fit jamais mauvaise figure dans un cadre suspendu dans la demeure d'un cultivateur ; un louis donné comme prix dans un concours ne fut jamais refusé. Et le plaisir de se voir récompenser fut toujours savouré. Lors même qu'on n'obtiendrait pas la prime espérée, il n'y a pas de déshonneur, tant s'en faut, à la briguer : c'est de la bonne émulation*[562] ».

L'histoire se répète après la Grande Guerre, période où les concours des comices ont été supprimés. Une fois ces derniers rétablis, Martin, toujours aux affaires, déplore que « *beaucoup des cultivateurs et des meilleurs, [s'en] désintéressent* ». Nous sommes en juillet 1920 et le message initial n'est toujours pas passé pour tout le monde. En plus de ceux qui ne reçoivent pas le bulletin ou ne lisent pas les différents appels des comices, ceux qui « *refusent de concourir par excès de modestie* » sont montrés du doigt. Dans le cadre de sa traditionnelle causerie, le directeur des services agricoles use de toute son énergie pour inciter les Tourangeaux à se réveiller :

> *Les efforts faits par les hommes dévoués à la tête de nos Comices et des Sociétés d'agriculture, les sacrifices importants consentis par l'État et par le département sont considérables. S'ils rencontraient moins d'indifférence, ils ne manqueraient pas de créer un courant intense d'émulation et de développer l'initiative et le progrès. Nous avons encore fort à faire dans les diverses branches de l'agriculture : production du blé et des plantes sarclées, amélioration du bétail, culture fruitière, vinification… Beaucoup de cultivateurs, d'éleveurs et de vignerons sont en bonne voie. Qu'ils n'hésitent pas lors des concours à se mettre sur les rangs, à présenter leurs cultures, leur*

[561] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 4, avril 1884, p. 53.
[562] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 5, mai 1905, p. 130-131.

bétail, leur installation. Je ne saurais trop les y engager[563]**.**

Sans remettre en cause les efforts consentis depuis les années 1880, Martin fait comprendre que l'évolution est lente par rapport au point de départ. Voilà quarante ans que les acteurs agricoles encouragent la participation aux concours, et quarante ans qu'ils ne sont que partiellement écoutés. Un point intéressant de son discours est qu'il évoque, sans toutes les mentionner, des spécialisations qui préfigurent l'activité agricole de l'entre-deux-guerres. C'est une nouveauté, comparé aux messages plus généraux du début de siècle.

Toujours est-il que les concours, dès lors qu'ils se répètent à une fréquence régulière, sont pris très au sérieux par les responsables tourangeaux. Très rapidement, des insertions le démontrent, en fustigeant l'aspect trop diversifié des premiers comices : « *que les municipalités n'oublient pas qu'il s'agit ici surtout de fêtes essentiellement agricoles et devant conserver ce caractère, et qu'en conséquence sous prétexte de fêtes agricoles on ne nous fasse pas assister à une trop nombreuse et trop bruyante exhibition de pompiers et de musiciens*[564] ». Le même souhait est formulé trois ans plus tard, dans le numéro de janvier 1900. Le Comice de Tours charge la commune de Neuillé-Pont-Pierre d'organiser la prochaine manifestation « *en se bornant au strict nécessaire d'une fête simplement agricole, dans laquelle des conférences et des expériences remplaceront utilement, pour nos cultivateurs, les concours de pompiers, musiques, etc., qui détournent le public du but véritable du Comice*[565] ». Au diable les pétaradantes démonstrations musicales, le seul son de cloche toléré par les dirigeants agricoles est celui du progrès et de la pédagogie.

En dépit d'un désintérêt partiel des cultivateurs pour les concours, bon nombre se prêtent au jeu et présentent leurs produits aux yeux du public local et national. Certains se démarquent rapidement, et contribuent à forger l'identité agricole du département.

B) Des produits qui émergent

Les expositions annuelles des comices de Tours, Loches et Chinon, ainsi que les concours de la société d'agriculture, ou encore les concours spéciaux organisés par des organismes plus spécifiques, comme le Club avicole, offrent autant de possibilités de mise en lumière d'un certain nombre de produits à l'échelle départementale. À cette valorisation interne s'ajoutent des présentations d'ampleur régionale de Centre Ouest, de la ville de Rennes à celle de

[563] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 4, juillet 1920, p. 53-54
[564] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 7, juillet 1897, p. 200.
[565] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 2, février 1900, p. 41.

Bourges, et nationale, notamment par l'intermédiaire du Concours général agricole de Paris. Bien sûr, quelques années auparavant, l'Indre-et-Loire participe comme les autres départements au Concours de Poissy, ancêtre du Concours général agricole, par exemple en décembre 1865, mais il ne fait pas partie des 47 départements qui exposent des fromages, et ne reste que dans une zone d'influence très modeste pour ce qui est des animaux de basse-cour, avec les départements qui n'envoient pas plus de quatre propriétaires[566].

Les expositions internationales, déjà évoquées, permettent aussi la mise en valeur de certaines denrées industrielles et agricoles mais, noyées dans une masse considérable d'éléments, leur visibilité reste relative. Le sentiment qui prévaut est que tout reste à faire. L'observation de la présence tourangelle dans les manifestations agricoles à partir des années 1880 est donc primordiale car elle correspond à la généralisation, sinon à la naissance, de la valorisation alimentaire par région ou département, à une échelle plus humaine.

De la même manière que lors des grandes expositions internationales, l'Indre-et-Loire au concours général agricole de Paris, brille essentiellement grâce à son vin. Dans les années 1890, la centaine d'exposants est souvent dépassée, et sur la période 1894-1906, le nombre de récompenses reçues par les exposants tourangeaux se situe la plupart du temps entre 50 et 100[567]. Il est par exemple de 92 lors du concours organisé dans le cadre de l'Exposition universelle de 1900. Un pic est à signaler en 1895, avec une récolte de 194 médailles, et a contrario un creux est observé trois ans plus tard, avec seulement 19 récompenses. Cette performance, en apparence légère comparée à d'habitude, n'en est pas moins saluée par les acteurs viticoles, eu égard à la mauvaise année qui a frappé le secteur[568]. C'est l'occasion de préciser le caractère incomplet de ces statistiques, qui ne tiennent pas compte des aléas de la production de chaque année. Quoiqu'il en soit, nous observons que l'Indre-et-Loire viticole se maintient à un niveau élevé de récompenses jusqu'à la Grande Guerre, en figurant par exemple 137 et 118 fois aux palmarès des éditions de 1913 et 1914[569].

Timidement, d'autres denrées agricoles tourangelles – le vin a au départ le monopole des médailles –, commencent à être reconnues dans les concours au tournant du vingtième siècle. Il s'agit pour débuter des laiteries, dont le fonctionnement se met progressivement en place à cette période. En 1898, l'année difficile des vins, la Touraine se console en voyant la laiterie de Langeais obtenir une récompense. 10 laiteries sont également récompensées dans une période étalée entre 1905 et 1910 ; c'est vraisemblablement encourageant, mais les

[566] MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France, op. cit.*, p. 64-66.
[567] Voir Annexe 16, « Tableau des récompenses tourangelles au CGA entre 1894 et 1914 ».
[568] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 3, mars 1898, p. 70.
[569] Voir Annexe 16, « Tableau des récompenses tourangelles au CGA entre 1894 et 1914 ».

chiffres restent sans commune mesure avec ceux du vin, bien plus conséquents[570]. La Touraine en représentation à Paris reste essentiellement viticole jusqu'en 1914, c'est là sa véritable image de marque. C'est aussi celle qui est relayée dans le bulletin. Néanmoins, à la veille du conflit mondial, les laiteries sont davantage présentes, avec 17 récompenses cumulées en 1913 et 1914. Cette année-là, Jean-Baptiste Martin se félicite de la distinction de chaque coopérative tourangelle engagée dans le concours : « *c'est le plus bel éloge qu'on puisse faire de notre industrie beurrière*[571] », conclut-il.

De même, suite au développement de l'activité du Club avicole, les exposants de ce secteur commencent à glaner des médailles, au moins une à partir de 1912[572] et, pour leur première présentation officielle, en 1914, les gélines de Touraine repartent – enfin leurs propriétaires – avec un premier prix pour Mme Decisy, à Mazières, et une mention honorable pour Legoth, de Tours[573]. Douze autres prix, dont onze pour le seul Goujon, à Langeais, viennent récompenser les animaux de basse-cour locaux[574]. La même édition, quatre horticulteurs figurent également au palmarès, ainsi qu'un exposant d'apiculture[575]. C'est la toute première participation des horticulteurs locaux au « *grand tournoi* » de Paris, en cette année faste pour l'alimentation tourangelle[576]. On peut y voir un premier résultat du travail des nouvelles organisations associatives et syndicales, mais leur élan est coupé par les quatre années de guerre, et cela équivaut presque à repartir de zéro par la suite. Une nouvelle impulsion doit être donnée dans les années 1920.

À une échelle plus régionale, les vins restent, de la même manière, les produits tourangeaux les plus valorisés sur la période 1880-1920. Les ressortissants de l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire sont une dizaine, voire une vingtaine, à être honorés d'une récompense lors des concours d'Orléans, Angers, Bourges, Châteauroux, Nevers ou encore Rouen. Ces bons résultats du vin s'expliquent en partie par le fait que les petites exploitations sont légion, et que nombreux sont les cultivateurs à pouvoir exposer leurs bouteilles. Si l'on prend l'exemple de 1902, à Nevers, Vavasseur est le seul exposant local à posséder plus de 30 hectares de vigne[577].

Le fait d'occuper des fonctions dans les différentes organisations du vin semble également être un avantage pour l'obtention de médailles. En effet, lorsque Lansigu, ex-

[570] *Ibidem*.
[571] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 3, mars 1914, p. 61.
[572] ADI&L, 7M281, Concours général agricole 1910-1914, Récompenses de 1912.
[573] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 3, mars 1914, p. 61.
[574] ADI&L, 7M281, Concours général agricole 1910-1914, Récompenses de 1914.
[575] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 3, mars 1914, p. 61 et 63.
[576] *Ibidem*, p. 63.
[577] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 6, juin 1902, p. 173.

président de l'Union vinicole, est absent du palmarès de l'exposition de Bourges, en 1897, le bulletin commente, avec humour : « *Seriez-vous, monsieur l'ex-Président, abandonné des dieux ? Ce que c'est pourtant de n'être plus ni président de l'Union vinicole, ni membre du Jury. Oh désolation ! Et adieu la* Réclame*, aussi savante qu'économique, dans laquelle vous avez si complaisamment bercé votre omnipotence !*[578] ». Toujours est-il que les vins de Touraine sont appréciés jusque dans les plus hautes sphères gouvernementales, comme à Châteauroux en 1901, lorsque le ministre de l'Agriculture se délecte du goût « *exquis* » d'un Vouvray 1874, « *d'un jaune vieil or et d'une limpidité parfaite* ». Le compliment est d'autant plus apprécié que le ministre girondin, Jean Dupuy, possède, précise le bulletin, l'un des grands crus du Bordelais[579].

Les acteurs liés aux autres produits se font encore une fois très rares, avant 1914. Signalons la présence répétée, et unique dans ce domaine, du marchand de volailles et de couveuses F. Goujon, de Langeais, dans les différents palmarès. Il remporte à lui seul 12 médailles en 1902 à Nevers et 30 en 1912 à Poitiers ! S'il est un moment difficile de connaître la provenance de toutes ses poules, oies, canards ou dindons, en 1914, c'est bien la géline qui est à l'honneur à Nantes. Le bulletin rapporte le « *brillant succès pour notre race géline qui par ses 14 lots constituait le plus bel et important ensemble de toutes les races françaises figurant à l'exposition*[580] ». Goujon n'obtient cependant aucune des six médailles attribuées à la géline, ce qui tend à montrer qu'il n'est pas « spécialisé » dans les races locales. Les heureux récompensés habitent non pas Langeais mais plutôt Château-la-Vallière et Mazières[581].

La faible présence des denrées alimentaires tourangelles sur la scène nationale, avant 1914, est assez logique. Avant de se faire connaître ailleurs, tous ces produits doivent se montrer dans leur propre département. Hormis le vin, qui jouit d'une réputation nationale assez solide, la période est avant tout à la valorisation locale. Alors que naissent, en Touraine, différents syndicats destinés à accentuer la notoriété de plusieurs secteurs, il est logique que nous retrouvions en premier lieu, parmi les denrées les plus présentes, celles dont ils se préoccupent. Autrement dit, les produits viticoles, laitiers, horticoles, avicoles ou encore apicoles sont les plus représentatifs de l'identité « agricolimentaire[582] » tourangelle.

L'observation des récompenses attribuées à l'occasion des comices départementaux a

[578] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 5, mai 1897, p. 132.
[579] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 6, juin 1901, p. 165-166.
[580] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 4, avril 1914, p. 94.
[581] *Ibidem.*
[582] Dans le sens où nous ne nous intéressons ici qu'aux produits agricoles liés à l'alimentation, et que nous excluons de fait un certain nombre d'exposants.

plusieurs avantages. D'une part, la partition en trois fêtes distinctes, une par arrondissement, permet d'avoir une vision générale des produits qui se distinguent dans toute la Touraine, mais également de repérer des particularités propres aux environs de Tours, Chinon et Loches[583]. D'autre part, la périodicité annuelle de ces concours rend possible le suivi des palmarès sur le temps long, à condition, toutefois, que les archives le permettent[584]. Malgré de nombreux manques, il est possible de dégager quelques éléments.

Premier produit à sortir du lot en dehors du département, le vin est également le plus visible à l'échelle locale. Dans l'arrondissement de Tours, un concours général des vins d'Indre-et-Loire, organisé pendant les comices avec l'aide de l'Union vinicole, explique le nombre très élevé de récompenses dans ce domaine. Au cours de la dernière décennie du XIXe siècle, 279 médailles sont décernées aux viticulteurs en 1894, 327 l'année précédente, et encore 243 en 1899. Dès lors qu'un concours général est organisé en parallèle, la centaine de médailles est dépassée. Dans le cas contraire, les récompenses tombent à 2 ou 3 seulement pour ce qui concerne le vin en tant que boisson, d'autres médailles étant attribuées pour la bonne tenue des cultures et des vignobles, mais pas nécessairement pour les produits qui en sortent. Du côté de Chinon et Loches, qui ne bénéficient pas des concours généraux, les vins sont moins présents au palmarès, mais Chinon leur attribue plusieurs fois une dizaine de médailles, là où l'arrondissement de Loches ne leur consacre pas plus de trois médailles avant 1920. Le vin est avant tout considéré sur les bords de la Loire.

Notons en complément qu'à partir de 1898, une foire aux vins a lieu chaque année, au mois de décembre, à Tours, et réunit 182 exposants et 840 bouteilles lors de la première édition, puis 150 exposants et 1 200 bouteilles en 1899. En 1901, nouvelle progression avec 250 exposants pour 2 000 bouteilles. La même année, Vouvray organise sa première foire, avec le concours de 100 propriétaires-récoltants, et Montlouis en fait de même en 1902. Petit à petit, le vin de Touraine « réjouit les cœurs » des acteurs économiques mais aussi des touristes[585].

Les descriptions du vin, si elles sont peu nombreuses, sont toujours très élogieuses, et évoquent en 1901 des « *bouteilles aux alléchantes étiquettes* », contenant « « *la meilleure sève de nos meilleurs vignobles*[586] ». Quand le comice se déroule à Vouvray, la collection

[583] Par exemple ce dernier arrondissement fait à trois reprises, en 1894, 1895 et 1900, l'objet d'une remarque dans le compte rendu de son comice, visant à dire qu'il peut faire mieux en termes de présence, s'agissant de produits agricoles et d'animaux.
[584] L'analyse qui suit provient d'un tableau regroupant les diverses récompenses décernées lors des comices. Voir Annexe 17, « Un aperçu du palmarès des trois comices entre 1884 et 1920 ».
[585] Cet aspect touristique est abordé dans le chapitre suivant.
[586] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 9-10, octobre 1901, p. 305.

des vins vieux et jeunes entreposés dans le « *temple de Bacchus* », autrement dit la cave du Bourg, est à faire pâlir « *les caves d'Anjou, pourtant si distinguées*[587] ». D'une manière générale, la « *bonne et vieille réputation* » des vins de Touraine est souvent rappelée[588]. Suite au « *réel succès* » de ces derniers à l'Exposition universelle de 1900, notamment les Chinon, Bourgueil et Vouvray, qui ont « *particulièrement impressionné les jurés* », il est même précisé : « *la dégustation des vins de notre département a été une véritable révélation pour un grand nombre de dégustateurs émérites appelés à juger ces produits. Espérons que les qualités réelles que l'on a reconnues dans nos produits détermineront l'acheteur à venir s'approvisionner en Touraine*[589] ». C'est ce qui s'appelle avoir confiance en l'avenir…

Malgré le développement progressif des organisations laitières, les beurres et fromages sont encore peu nombreux à recevoir des récompenses entre 1880 et 1920. Cependant, quelques types de fromages fabriqués dans le département sont indiqués, les premiers étant des fromages « *façon brie* » et des fromages de chèvre « *façon Ste-Maure* », exposés en 1884[590]. Nous percevons déjà cette double activité qui consiste d'un côté à imiter les grands fromages nationaux – ici le brie, un peu plus tard le camembert –, et de l'autre à développer les fromages de chèvre locaux. Claire Delfosse a montré que, dès cette époque, la valorisation de « fromages étrangers » à la région, fabriqués par les fromageries industrielles naissantes, a pu entraîner en retour des réactions à caractère régionaliste en faveur des fromages locaux, en l'occurrence ici, les fromages de chèvre[591]. Ceci peut expliquer en partie cette double activité.

Quelques noms apparaissent dans les palmarès, par exemple dans la section des produits agricoles et industriels du comice de Tours, organisé à Vouvray en 1897 ; deux exposants de Civray-sur-Cher, l'un pour un fromage à la crème baptisé le « *Fin-de-Siècle* », et l'autre pour un fromage sobrement appelé « *le Tourangeau* », sont récompensés[592]. La laiterie de Saint-Épain, déjà récompensée pour son beurre à Chinon[593], expose aussi « *ses excellents produits si appréciés des palais délicats*[594] », écrit le bulletin. L'année suivante, Saint-Épain obtient cette fois une médaille d'argent au concours de Loches, pour son beurre à fabrication centrifuge. Dans le même temps, des fromages « *façon Camembert* » de Florence

[587] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 9-10, septembre-octobre 1897, p. 299.
[588] *Ibidem*, p. 300.
[589] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 10, octobre 1900, p. 296.
[590] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 5, mai 1884, p. 66.
[591] DELFOSSE, Claire, « Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres », *Ruralia* [http://ruralia.revues.org/1592], n° 20, 2007.
[592] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 11, novembre 1897, p. 308-309.
[593] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 9-10, septembre-octobre 1897, p. 275.
[594] *Ibidem*, p. 299.

Danion, de la fromagerie du Château de Rassay, à Genillé, sont récompensés pour la première fois, et du fromage de chèvre de Loches est également cité[595]. En 1910, les beurres pasteurisés de la laiterie coopérative de la région lochoise (la laiterie de Verneuil-sur-Indre) reçoivent une médaille d'argent[596].

Notons également, plus atypique, le diplôme de mérite attribué au « *fromage de gruyère* » de M. Desnoyer, à Richelieu, lors du comice de 1913. La même année, la société Maggi, de Paris, reçoit un diplôme d'honneur pour son exposition de laiterie[597]. Nous pouvons y voir une volonté locale d'accentuer les efforts d'industrialisation. De fait, en 1920, les laiteries locales sont trois à apparaître ; celle de Bléré est récompensée d'une médaille d'or à Tours tandis que la laiterie de Verneuil bénéficie d'un rappel de prime d'honneur à Loches pour ses beurres « *bien appréciés* ». Saint-Épain est toujours présente et reçoit un diplôme de médaille d'argent au comice de Chinon[598].

Les fruits et légumes, à première vue, n'atteignent jamais les 5 récompenses dans les comices, mis à part en 1898, à Tours, qui organise en parallèle une exposition d'horticulture. Est-ce un paradoxe au « jardin de la France » ? Pour nuancer, nous pouvons dire que, d'une manière générale, plusieurs problèmes se posent pour quantifier les fruits et légumes. En effet, ceux-ci n'apparaissent pas toujours explicitement au sein des catégories, l'horticulture pouvant aussi bien regrouper des fleurs que des légumes pour animaux, qui ne nous concernent pas. De même, les catégories « produits agricoles » et « produits maraîchers » manquent cruellement de précisions. Rarement figure le produit précis qui est l'objet d'une récompense. Il est donc difficile de déterminer la présence réelle des fruits et légumes dans les palmarès des comices, et encore moins de distinguer des variétés. Les rares fois où les commentaires sont quelque peu précis, c'est pour évoquer des asperges, des prunes, des pêches, des raisins de vigne ou encore des melons. En définitive, ce grand nombre d'imprécisions ne permet pas de dresser des statistiques complètes sur la présence des fruits et légumes. Nous savons seulement qu'ils sont présents, et certainement en plus grande quantité que ce que nous pouvons indiquer. Les bonnes années, comme en 1897 à Chinon, ils peuvent même être « *réellement de toute beauté*[599] ».

En ce qui concerne l'alimentation « sur pattes » que constituent les animaux, il est intéressant de relever que l'arrondissement de Chinon est celui qui récompense le plus

[595] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 9-10, septembre-octobre 1898, p. 271.
[596] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXVIIIe année, n° 9-10, septembre-octobre 1910, p. 246.
[597] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIe année, n° 9-10, septembre-octobre 1913, p. 251.
[598] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 5, août-septembre 1920, p. 75, 84 et 92.
[599] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 9-10, septembre-octobre 1897, p. 269.

l'élevage caprin au cours de la période. On pense notamment au lait de chèvre que les fermières de Sainte-Maure-de-Touraine peuvent en tirer. Les alentours de Loches semblent plus nettement tournés vers l'élevage des ovins et notamment des agneaux de boucherie, à l'instar du Berry et de la Sologne[600]. Les plus beaux porcs sont récompensés chaque année lors des comices de Loches et Chinon, un peu moins souvent à Tours. D'aucuns servent certainement à la fabrication des rillettes. Quant aux animaux de basse-cour, ils font très fréquemment, pour ne pas dire tout le temps, l'objet de récompenses dans les trois arrondissements de Touraine. Là encore, les données manquent, mais l'activité du Club avicole, à partir de 1909, semble faire évoluer légèrement à la hausse le nombre de récompenses, surtout à Tours.

Mais c'est surtout l'origine, jusqu'alors ignorée, qui devient un élément important. Avec l'arrivée et la promotion de la Géline de Touraine, on distingue la race locale des autres, ce qui n'était pas le cas auparavant. La vulgaire poule, le banal dindon ou l'innocente oie qui étaient exposés à la fin du XIXe siècle et dans les premières années du suivant, étaient peut-être d'origine locale, mais l'important n'était pas de le signaler. Le travail de Jean-Baptiste Martin et des membres du Club rapproche pour la première fois la basse-cour de son « terroir ». Dans le bulletin, le message est clair :

> *Il faut espérer que dans quelques années on ne verra plus dans nos fermes qu'une seule race de poules : la géline ou poule noire du pays. On est revenu des races étrangères qui dégénèrent, perdent leurs aptitudes dès qu'on les éloigne de leur pays et dont le seul mérite est de faire gagner de l'argent aux marchands qui les vantent et qui les vendent. Partout en France, aujourd'hui, on ne veut plus qu'une race : la race locale, la race du pays*[601]*.*

Au-delà du lien à la petite patrie, on perçoit surtout le caractère économique de la démarche. Trois « *gélinottes* » sont récompensées à Chinon en 1910, parmi neuf oiseaux de basse-cour. Les gélines s'inscrivent ensuite durablement dans les palmarès jusqu'à l'interruption de la guerre, sans prendre encore le pas sur les autres ressortissants avicoles[602].

Quand il y en a, les récompenses liées aux miels n'excèdent pas deux à trois médailles. S'il est présent, le secteur est encore en développement, ce qui peut expliquer la présence d'apiculteurs voisins, comme Louis Vredon, de Dangé, dans la Vienne, qui reçoit une

[600] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'inventaire du patrimoine culinaire…, op. cit*., p. 328-332.
[601] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXIXe année, n° 11, novembre 1911, p. 274
[602] On compte par exemple 5 gélines sur 13 récompenses avicoles à Chinon en 1911, 6 sur 12 à Loches en 1913, et 2 sur 9 à Chinon la même année.

médaille d'argent pour sa « *remarquable exposition* » en 1899 à Loches[603]. L'homme est de nouveau présent à Chinon et Loches l'année suivante. Dans le compte-rendu de ce dernier, on lit : « *Cet intelligent apiculteur mobiliste expose avec de très beaux gâteaux de miel d'un blanc superbe et d'une saveur exquise, tous les ustensiles du métier*[604] ». En 1905 il revient au comice de Loches, où il obtient un rappel de médaille de vermeil[605].

En dehors de ces catégories récurrentes, nous retrouvons divers produits alimentaires, dont certains, pas vraiment agricoles, n'ont, semble-t-il, rien à faire là. Leur présence, à caractère exceptionnelle, au palmarès, n'en est pas moins un signe de reconnaissance locale. Citons, parmi ceux qui nous attirent l'œil, les champignons, à Amboise et Loches en 1894 et 1898, ainsi qu'en 1910 à Tours et encore à Loches, où deux producteurs reçoivent des médailles. Le bulletin rappelle à ce propos, à la fin du XIXe siècle, qu' « *un spécimen de couche à champignons est d'un véritable intérêt pour les agriculteurs et propriétaires habitant près des caves*[606] ». Deux fabricants d'huile sont récompensés aux comices de Tours et Loches en 1896, et de l'huile de noix d'Amboise est également exposée à Tours en 1899. Le biscuit « le Patriote », de la maison tourangelle Fradin et Châtelain, bénéficie d'un rappel de médaille d'or au comice de Chinon en 1900 et il est ensuite présent à celui de Tours en 1901.

Signalons aussi des mentions honorables pour les rillettes et macarons de la ville de Luynes, commune d'accueil du comice de Tours, en 1890, et les rillettes de Neuillé-Pont-Pierre, nouvelle ville d'accueil de ce même comice, en 1900. La charcuterie, sans autre précision, est également à l'honneur à l'occasion des comices de Tours en 1897 et 1901, ainsi qu'à celui de Loches en 1913, ce qui témoigne des bonnes dispositions de la contrée pour les cochonnailles.

La valorisation des produits alimentaires dans les comices a pour objectif d'ancrer d'abord localement ceux-là et d'encourager leur développement, avant même de les faire connaître à une échelle géographique plus ample. Néanmoins, assez rapidement, s'ajoute à cette vision utilitaire, un autre but complémentaire. Le compte-rendu du comice de l'Île-Bouchard, dans l'arrondissement de Chinon, débute en effet ainsi en 1901 :

> *Dès le matin, la ville était en fête, et s'apprêtait à recevoir ses nombreux visiteurs accourus de tous les points de l'horizon, autant*

[603] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 8, août 1899, p. 240.
[604] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n° 9, septembre 1900, p. 262-263.
[605] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 9, septembre-octobre 1905, p. 272.
[606] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVe année, n° 9-10, septembre-octobre 1897, p. 269.

> *pour admirer ce joli coin de Touraine que pour prendre part à la fête agricole. Bien que modeste chef-lieu de canton, la petite ville de l'Île-Bouchard n'en est, en effet, pas moins digne d'attirer l'attention des touristes et des amateurs, et la vallée de la Vienne offre aux promeneurs d'agréables excursions dans un site verdoyant et riche*[607]*.*

Ou comment rendre hommage au « Jardin de la France » touristique – le mot est lâché –, tout en intégrant l'agriculture, et par extension l'alimentation, dans ses richesses. Pour que le bulletin agricole et viticole lui-même l'évoque, sans que ce ne soit sa vocation première, c'est bien le signe que le potentiel touristique est fort en Touraine…

[607] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 9-10, octobre 1901, p. 290.

CHAPITRE 3 : L'INVENTION D'UNE COMMUNICATION ÉCONOMIQUE ET CULTURELLE SUR L'ALIMENTATION

1) Les prémices du tourisme gastronomique en Touraine

On a coutume de dire, avec raison, que le développement du tourisme est étroitement lié à celui du chemin de fer et plus largement des transports, l'automobile allant occasionner le même processus au début du vingtième siècle. Les grandes collections nationales de guides touristiques[608] sont d'ailleurs fortement imbriquées dans ces deux réseaux qui favorisent les voyages et encouragent par le fait un large public à découvrir des contrées qu'il ne connaît pas. Les *Joanne*, par exemple, publiés par Hachette dès la seconde moitié du XIXe siècle, intègrent la Bibliothèque des chemins de fer créée par leur éditeur[609]. Mais qu'en est-il précisément de la place consacrée à l'alimentation dans ces publications ?

C'est au début de ce même siècle qu'une première forme de « monumentalisation » des spécialités alimentaires, visant à considérer l'aliment au même titre qu'un château ou autre édifice remarquable, est amorcée dans *L'Almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière. Depuis lors, plusieurs historiens l'ont rebaptisé le « Guide Grimod »[610]. En 1809 est également publiée une première carte gastronomique de France, par Charles-Louis Cadet de Gassicourt. Mais ces exemples pionniers sont loin d'être immédiatement suivis par les guides. Se nourrir étant tout de même une nécessité avant d'être un plaisir, y compris au cours d'un voyage, ils fournissent quelques indications dans les « renseignements généraux » de chaque volume mais ne distinguent pas réellement l'alimentation des autres industries ou produits remarquables. Néanmoins, ils se permettent parfois un commentaire sur la réputation d'une denrée, par exemple en 1883 quand le *Joanne* signale à Périgueux des « *pâtés truffés dont la renommée est européenne*[611] ». Preuve en est que si le traitement gastronomique n'est pas immédiat dans les guides, l'attention des acteurs du tourisme se porte rapidement sur les produits de la cuisine – et du jardin – de la France !

[608] Pour un tour d'horizon de cette thématique sur la longue durée, nous recommandons CHABAUD, Gilles, COHEN, Évelyne, COQUERY, Natacha, et PENEZ, Jérôme, *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle : villes, paysages, voyages*, Paris, Belin, 2000, 703 pages.

[609] En 1919 ils deviennent les guides bleus et sont bientôt concurrencés par les guides verts, de Michelin, rattachés à l'industrie automobile, qui paraissent à partir de 1926.

[610] ORY, Pascal, « La gastronomie », in NORA, Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire*, tome 3, Paris, Gallimard, 1997, p. 3752 ; CSERGO, Julia, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle », *Situ* [http://insitu.revues.org/722], n° 15, 2011, p. 3.

[611] Cité par CSERGO, Julia, « Quelques jalons pour une histoire du tourisme et de la gastronomie en France », *Téoros* [http://teoros.revues.org/1297], volume 25, n° 1, 2006, p. 7.

A) Les atouts du jardin

À partir de la seconde moitié du XIXe siècle, période où la société s'industrialise en développant bon nombre de techniques – et entrant dans « l'ère du rail » –, les voyageurs sont de plus en plus nombreux et le secteur touristique se développe progressivement. L'ensemble de ces facteurs engendre des effets, positifs comme négatifs, sur l'image du « jardin de la France ».

S'agissant tout d'abord des limites du « jardin de la France », les auteurs, d'après l'historique que nous avons dressé, ont longtemps peiné à se mettre d'accord, la plupart l'étendant à la Touraine entière, tandis que Vincent Voiture s'en tenait à la ville de Tours. À l'époque contemporaine, si l'expression englobe parfois toute la Touraine par commodité, la tendance est à ne considérer que le Val de Loire. Il devient même courant d'opposer cette terre riche et fertile du « jardin de la France » aux plateaux moins favorisés de la province ; la Touraine est alors évoquée comme une terre de contrastes. Vidal de La Blache écrit à ce sujet : « *En bas l'abondance et la vie douce, en haut déjà le commencement de la vie rude et pauvre de ces marches de l'ouest. […]. En ces contrastes est le secret de l'infirmité de la Touraine. Entre ces vallées riantes et populeuses, beaucoup d'intervalles sont pauvres, presque vides*[612] ». La renommée de la Touraine tient donc essentiellement à ses « vallées riantes » aux sols limoneux et aux coteaux bien exposés, bercés par un doux climat, permettant le maraîchage et la culture de la vigne[613]. Ce sont d'ailleurs celles-là, et elles seules, qui figurent dans la grande œuvre de Roger Dion. Pour ce dernier, c'est la « *vogue des légumes rares* » qui est à l'origine de l'expression « jardin de la France[614] ».

Dans une étude récente, l'anthropologue Daniel Schweitz a longuement étudié la diversité géographique de la contrée. S'intéressant aux « pays traditionnels » de la Touraine, il en ressort que les deux plus favorisés sont les Varennes et le Véron, chacun d'entre eux bénéficiant de la proximité ligérienne. Un « double V » régulièrement valorisé dans les textes, y compris ceux du maître de l'école vidalienne[615], et d'autant plus facilement que les terres du Véron bénéficient d'une popularité rabelaisienne. Les Varennes, longuement étudiées par Roger Dion, ont pu, après le départ de la Cour, conserver leurs « *spécialités de luxe* » issues de la production des « *légumes nouveaux* » et autres denrées rares qui étaient recherchées sur

[612] LAVISSE, Ernest (dir.), *Histoire de France depuis les origines jusqu'à la Révolution*, tome *1* : *Tableau de la géographie de la France par P. Vidal de la Blache*, Paris, Hachette, 1903, p. 167-168.
[613] FRAYSSE, Sylvie, *Fondements et développement du tourisme en Touraine (fin XVIIIe - premier tiers du XXe siècle)*, mémoire de maîtrise (sous la direction d'Alain Corbin), Université de Tours, 1986, p. 15.
[614] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 587.
[615] LAVISSE, Ernest (dir.), *Histoire de France depuis les origines jusqu'à la Révolution*…, *op. cit*., p. 166-167.

les grandes tables[616]. Profitant d'une renommée déjà assez ancienne, les « Varenniers » purent continuer au XVIIe siècle l'export de produits aptes aux voyages, tels les « *melons, sucrins et pruneaux de Tours qu'on porte dans toute la France et même jusqu'aux pays étrangers*[617] ». La richesse apportée par ce commerce est suffisamment importante pour que la ville de Langeais fasse figurer trois melons sur ses armoiries[618].

Les autres territoires que constituent la Brenne, la Gâtine, la Champeigne ou le Plateau de Sainte-Maure, sont alors moins en vue[619]. En définitive, si la Touraine embrasse le « jardin de la France », l'inverse n'est qu'en partie exact. Citant l'abbé Casimir Chevalier, érudit local qui écrivait en 1886 : « *ce n'est pas sur les plateaux qu'il faut chercher la véritable Touraine, la Touraine des romanciers et des poètes, la contrée charmante et délicieuse qu'une réputation européenne célèbre comme le Jardin de la France* », Daniel Schweitz met en évidence ce caractère réducteur des ouvrages destinés au grand public, qui ont tendance à ne considérer la Touraine que sous l'angle de la vallée de la Loire[620], sans daigner s'intéresser aux autres parties de la contrée. Or, quoi de mieux que le tourisme pour entretenir cette image ?

Les voyages d'agrément se développant, la réputation est un enjeu important. Dans la première moitié du XIXe siècle, les bons mots sur le « jardin de la France » fleurissent toujours, dans la continuité des textes de l'époque moderne. Nous avons cité en introduction l'ouvrage encyclopédique d'Abel Hugo, intitulé *La France pittoresque*, paru en 1835 et décrivant avec précision la situation des départements français. Au moment d'évoquer l'Indre-et-Loire et son agriculture, qui s'est « *beaucoup améliorée depuis quelques années* » au point d'être « *assez perfectionnée* », rappelons que l'auteur consacre un paragraphe aux denrées alimentaires locales, qu'il conclut par ces mots : « *la bonté des légumes et des fruits que produit la Touraine justifie le titre qui a été donné à ce pays, de* jardin de la France[621] ». Les vertus nourricières de la contrée sont de nouveau légitimées.

Il en va de même dans les toutes premières publications destinées aux voyageurs, c'est-à-dire à ceux qui ne profitent pas encore du chemin de fer, mais qui se déplacent en diligence ou en bateau à vapeur. Dans un premier temps, les informations alimentaires sont assez minces, et n'atteignent pas le degré de précision des guides destinés à se vulgariser au siècle suivant. Néanmoins, les ouvrages pratiques reprennent à leur compte, sans trop

[616] *Ibidem*, p. 588.
[617] MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, Paris, Louis de la Fosse, 1661, p. 37.
[618] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 589.
[619] SCHWEITZ, Daniel, *Histoire des identités de pays en Touraine (XVIème – XXème siècle) : aux origines de la France des pays*, Paris, L'Harmattan, 2001, p. 260-261.
[620] *Ibidem*, p. 12-13.
[621] HUGO, Abel, *La France pittoresque…*, Paris, Delloye, 1835, p. 104.

d'originalité, les commentaires qui circulent sur la province depuis belle lurette. Ainsi « *les fruits font de la Touraine un véritable jardin* » pour *l'Itinéraire de Paris à Nantes*, publié en 1830. Ce même guide en profite pour attester la réputation des pruneaux de Tours : « *le commerce des fruits secs est ici fort considérable et Son Altesse royale a certainement entendu parler des pruneaux de Tours, dont il se fait des envois à Paris, à Londres, à Vienne et dans toutes les villes d'Europe*[622] ».

Dix ans plus tard, un guide du voyageur par les bateaux à vapeur annonce que « *le terrain protégé par la Loire, ce sol fertile qui ressemble moins à des champs qu'à un prodigieux ensemble de vergers et de jardins entrecoupés de bourgs et de villages, se nomme aujourd'hui la Grande Vallée de la Loire*[623] ». Rien de neuf à part que le jardin et le verger fertiles sont ici recentrés uniquement sur le Val de Loire et non plus sur l'entière Touraine. Cette précision devient habituelle à l'époque contemporaine, comme en témoigne par exemple l'édition 1867 du guide *Joanne* de Paris à Nantes, qui estime que la Touraine a été « *surnommée quelquefois le jardin de la France* » - c'est un euphémisme ! – « *mais [que] ce jardin ne réalise pas partout les idées que l'on s'en forme avant de l'avoir vu : il est rarement pittoresque ; il manque souvent de fertilité*[624] ».

Si l'on s'intéresse à la présentation des produits, le vin est considéré comme l'un des ingrédients emblématiques de l'identité des Tourangeaux : « *Ne doivent-ils pas à cette liqueur de leur terroir, forte et légère, rafraîchissante et fortifiante, leur tempérament si bien équilibré ?*[625] », écrit le *Dictionnaire géographique et administratif de la France et de ses colonies*, publié sous la direction d'un autre Joanne, Paul[626]. Le vin reste la denrée phare dans la description agricole de la contrée, et la viticulture « *la principale richesse du département*[627] ». Tout cela est en accord avec la promotion culturelle, commerciale et professionnelle, observée dans les chapitres précédents. Les arbres fruitiers sont mentionnés comme étant nombreux, et l'article signale également une culture maraîchère de « *grande importance* » dans le Val de Loire. Notons aussi la fabrication, attribuée à Chinon « *des poires tapées d'excellente qualité* ». Le paragraphe suivant, consacré à l'industrie et au commerce, évoque pour ce qui concerne l'alimentation « *quelques brasseries à Tours* » et

[622] MALVOISINE (de), *Itinéraire de Paris à Nantes, Chartres, Tours, Angers*, Paris, Timothée Dehay, 1830.
[623] *La Loire de Nantes à Orléans ; guide du voyageur par les bateaux à vapeur*, Nantes, Forest, 1840.
[624] JOANNE, Adolphe, *De Paris à Nantes et à Saint-Nazaire par Orléans, Tours et Angers : itinéraire descriptif et historique*, Paris, Hachette, 1867, p. 177.
[625] JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France et de ses colonies…, tome* troisième (E-K), Paris, Librairie Hachette et Cie, 1894, p. 1935.
[626] Né en 1847, il est le fils d'Adolphe Joanne, fondateur des guides du même nom. Personnage important pour le tourisme, à la mort de son père en 1881, il prend la tête de la collection des guides et leur développement s'accélère ; les publications sont plus nombreuses et plus variées. Le dictionnaire géographique et administratif de la France, réalisé entre 1890 et 1905, constitue une autre trace marquante de son passage. Il meurt en 1922.
[627] JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France…*, *op.cit.*, p. 1936.

surtout « *les importantes industries, divisées en petits établissements, de fabrications de rillettes dites de Tours, et de pruneaux dits de Tours, qui ont une renommée méritée*[628] ». Ainsi apparaissent les premières spécialités, indiquées à l'attention des futurs voyageurs.

On remarque que l'accent est mis sur la qualité et la notoriété des produits. Des statistiques variées achèvent cet article d'une dizaine de pages, richement renseigné. La précision pousse les auteurs à nous apprendre que la consommation de vin est de 85 litres par personne pour une production de 875 300 hectolitres en 1891, ou encore que 570 cas d'ivresse ont été observés dans les débits de boisson du département, entre 1881 et 1885. D'autres renseignements, plus utiles aux touristes, sont donnés, comme les différentes voies de communication ferroviaires et routières qui desservent la Touraine[629].

Une autre référence, le journaliste Ardouin-Dumazet, auteur de plusieurs guides similaires aux ouvrages de la famille Joanne rassemblés sous le titre *Voyage en France*, passe par la Touraine en 1890. Il complète l'étalage des productions locales. Tout d'abord, il intitule un chapitre « la réglisse », en référence à celle qui est produite dans les environs de Bourgueil, et dont le bois est la « *douceur favorite des détenus* » de Fontevrault, quand ils ont bien travaillé[630] ! Nous ne savons pas si cette remarque donne matière à motiver les touristes pour en consommer, mais la réglisse, avant que Roger Dion et d'autres n'en fassent mention quelques années plus tard, constitue pour Ardouin-Dumazet un « *bien curieux phénomène agricole* » dont l'arrivée reste un mystère[631]. Dans tous les cas, cette culture insolite passionne l'auteur du guide, qui l'évoque sur plusieurs pages[632] en soulignant sa « *qualité supérieure* » et sa bonne conservation[633]. Il relègue également la vigne, pourtant réputée, à un « *élément de second ordre* » dans la richesse du « *pays* » de Bourgueil, derrière la production de graines potagères[634].

Sans s'y attarder aussi longtemps, Ardouin-Dumazet mentionne également dans ses pages les truffes, qui lui font dire que si « *Richelieu est assez prospère la ville le doit moins au cardinal qu'aux harnois de gueule chers à Rabelais* ». Il chiffre le rendement à « *deux millions de truffes chaque année* », qui peuvent ensuite être transformées en conserves alimentaires, pâtés et jambons. « *Par cette industrie de victuailles, Richelieu est restée*

[628] *Ibidem*.
[629] *Ibidem*, p. 1937.
[630] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France, 1re série : Morvan – Nivernais – Sologne – Beauce – Gâtinais – Orléanais – Maine – Perche – Touraine*, Paris, Berger-Levrault et Compagnie, 1898, p. 233.
[631] *Ibidem*, p. 235.
[632] Voir Annexe 18, « La réglisse de Bourgueil décrite par Ardouin-Dumazet ».
[633] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France…*, *op. cit.*, p. 235-236.
[634] *Ibidem*, p. 234.

tourangelle, bien plus : chinonaise et rabelaisienne[635] ». L'influence gastronomique de l'écrivain « du cru » est d'ores et déjà très perceptible, et il constitue d'une manière générale la figure de proue de toute la province[636].

Alors qu'on pourrait croire que le « jardin de la France » n'a pas besoin d'une telle publicité, sa réputation étant établie depuis la Renaissance, l'avènement du tourisme nous convainc rapidement du contraire. La multiplication à la fois des voyages et des destinations, entraîne un premier flot de critiques qui vont quelque peu ternir l'image de la Touraine lors de la deuxième moitié du siècle. Ce que nous avons constaté avec Stendhal et Michelet se vérifie également dans les publications touristiques *stricto sensu*. Les descriptions de Joanne et Ardouin-Dumazet ne se contentent pas d'être idylliques.

B) Une réputation discutée

Des commentaires plus nuancés au sujet du « jardin de la France » sont occasionnés par les changements techniques liés à l'industrialisation. En 1893, Jules Gourdault, dans *La France Pittoresque* – titre décidément à la mode à une époque où les curiosités du pays commencent à être délivrées aux touristes – estime que le terme est désuet : « *cette appréciation de la contrée remonte, disons-le, à un temps où l'on ne se déplaçait guère. Les grands seuls alors voyageaient, et comme, à la suite de la cour, ils allaient principalement aux châteaux de la Loire, où tout était aménagé soigneusement pour séduire l'esprit et les sens, on s'explique que ce coin de terre soit resté, à leurs yeux, l'idéal de la douce et champêtre nature*[637]». Pour lui, l'expression appartient définitivement au passé et ne constitue qu'un héritage de la présence royale. L'auteur avance même que c'est que le parc du château de Plessis-lès-Tours, cher à Louis XI, qui aurait bénéficié en premier de ce surnom, avant qu'il ne soit étendu à toute la Touraine[638]. Mais il reconnaît tout de même à cette dernière un « *charme discret et enveloppant, qui berce et endort à demi le touriste* ». Tout n'est pas perdu, donc, et parmi « *ses beautés calmes et gracieuses* », il évoque les vignes, au sens du paysage, et pas encore pour la boisson qui en est tirée[639].

[635] *Ibidem*, p. 222.
[636] Il donne même son nom à un chapitre de l'ouvrage, « Rabelais guide en Touraine », p. 219-230.
[637] GOURDAULT, Jules, *La France pittoresque, ouvrage illustré de 370 gravures*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1893, p. 277-278.
[638] *Ibidem*, p. 282.
[639] *Ibidem*, p. 278.

Au cours de la même décennie, le dictionnaire géographique de Paul Joanne[640], après avoir attesté, on l'a vu, de la renommée de certains produits, estime à son tour que « *le val de Loire aux lignes douces, aux larges horizons, offre des paysages, qui furent considérés longtemps comme l'idéal de la nature française* ». L'emploi du passé est une nouvelle fois de mise, et les charmes de la gracieuse Touraine aux « *paysages d'un aspect tranquilles* » ne sont rappelés que pour évoquer le souvenir du « *temps de nos ancêtres* ». D'un point de vue touristique, ses atouts, pourtant encore d'actualité, ne suffisent plus. « *La fréquence des voyages, la contemplation des grandes Alpes, des Pyrénées et de la mer, les changements que l'éducation du siècle a apportés dans notre appréciation du monde extérieur, ont amoindri l'admiration que l'on éprouvait autrefois pour le « Jardin de la France », et maintenant, par esprit de révolte, les voyageurs sont tentés de refuser toute beauté à la vallée de la Loire*[641] », poursuit l'article du dictionnaire. Il serait donc erroné, selon lui, de dire que le jardin des siècles précédents n'existe plus ; son problème est qu'il n'est plus le seul endroit attractif de France, si tant est qu'il l'ait été un jour.

Le tourisme instaure peu à peu la concurrence entre toutes les régions, qui deviennent progressivement accessibles à une masse importante de voyageurs. Ceci étant dit, les vertus de la Touraine restent les mêmes. Quelques lignes plus loin, en décrivant la « *contrée riante* » du Véron, l'article présente « *un gracieux pays de petits coteaux au profil mou, couverts de vignes et de vergers. Là, croissent en abondance pêchers et pruniers, poiriers et pommiers, là mûrissent tous ces fruits auxquels la Touraine doit son surnom de « Jardin de la France ». C'est au confluent même de la Vienne et de la Loire, à Candes*[642] *notamment, que s'est centralisé le commerce des fruits frais ou séchés, des pruneaux et des poires tapées*[643] ». Le surnom est désuet mais encore employé, et sa justification reste alimentaire.

Les attaques contre le « jardin de la France » sont le signe d'un changement de regard sur la Touraine, qui semble payer sa réputation acquise à l'époque royale, comme si celle-ci, du fait des bouleversements d'ordre politique et technique, était d'un seul coup devenue illégitime. Il faut dire que la ville de Tours a beaucoup perdu de son influence depuis la révocation de l'Édit de Nantes et le coup fatal qu'elle porta aux industries locales, rappelle en

[640] Né en 1847, il est le fils d'Adolphe Joanne, fondateur des guides du même nom. Personnage important pour le tourisme, à la mort de son père en 1881, il prend la tête de la collection des guides et leur développement s'accélère ; les publications sont plus nombreuses et plus variées. Le dictionnaire géographique et administratif de la France, réalisé entre 1890 et 1905, constitue une autre trace marquante de son passage. Il meurt en 1922.
[641] JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France…*, *op.cit.*, p. 1932.
[642] Positionnée à la frontière avec le Maine-et-Loire, Candes est à égale distance de Saumur et de Chinon par la Vienne, et Tours est accessible en remontant la Loire. Elle constitue donc un pion stratégique important pour le commerce de Touraine.
[643] JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France…*, *op. cit.*, p. 1932.

1867 le guide *Joanne*. L'expatriation de 3 000 familles protestantes entraîna en effet une chute importante de population, en divisant notamment par dix le nombre d'ouvriers. De ce fait, et malgré un « *commerce considérable* » incluant les vins, eau-de-vie, fruits secs, duquel émergent des pruneaux de « *renommée européenne* » et des rillettes « *estimées* », Tours « *ne se distingue plus comme autrefois des autres villes de France et des pays étrangers par l'importance et la perfection de ses produits*[644] ». Cette image historique de ville importante, qui lui colle la peau, justifie aussi que les voyageurs expriment leur mécontentement lorsqu'ils constatent, de leurs propres yeux, que la contrée ne correspond pas à ce que l'on leur avait « vendu ». L'influence de la littérature est encore telle que plusieurs des ouvrages précédemment cités, à vocation d'instruction géographique si ce n'est déjà d'éducation touristique, jugent bon de citer Stendhal, pour qui, rappelons-le « *la belle Touraine n'existe pas* » en 1838.

À l'approche du XXe siècle, les publications touristiques ne sont pas aussi sévères avec la Touraine, mais elles pointent du doigt une certaine décadence. Ardouin-Dumazet décrit les « *riches vignobles* » de Vouvray, Bléré, Saint-Avertin, Chinon, Richelieu et Langeais comme étant « *fortement compromis* », le tempérament tourangeau se prêtant mal aux efforts pour lutter contre les fléaux de la vigne[645]. Il en conclut que « *la gêne a pris la place de cette prospérité qui a tant contribué à la légende du « Jardin de la France » [et que] la source de richesse est profondément atteinte*[646] ». Un peu plus loin, évoquant « *l'aride plateau de Champeigne* », il explique à son tour que « *La Touraine est la terre des contrastes. Si c'est le jardin de la France, c'est un jardin dont une bien faible partie encore a été défrichée*[647] ». Il commence donc, comme la plupart de ses collègues, par prendre ses distances avec la réputation historique de la contrée. Mais le journaliste n'en reconnaît pas moins plusieurs spécialités alimentaires, dignes d'intérêt, nous l'avons vu.

Enfin, le journaliste voyageur se montre plus loquace que d'autres sur les fruits que tout le monde mentionne. Il commence par rendre compte du riant paysage des environs de Chinon, et notamment des « *petites collines traversées par le chemin de fer de Port-Boulet, avec leurs vergers de pêchers et de pruniers* », tout en soulignant l'opulence de « *la Varenne* » mais son caractère « *quelque peu monotone*[648] ». Il explique cependant que ces « *champs sont les plus beaux que l'on connaisse et entrent pour une large part dans*

[644] JOANNE, Adolphe, *De Paris à Nantes et à Saint-Nazaire…*, *op. cit.*, p. 192.
[645] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France…*, *op. cit.*, p. 235-236.
[646] *Ibidem*, p. 194.
[647] *Ibidem*, p. 218.
[648] *Ibidem*, p. 223.

l'alimentation des usines du Mans et d'Angers[649] ». Difficile de déterminer précisément de quelles usines il parle et dans quelle mesure elles sont alimentées par les Varennes. En revanche, pas de flou à propos de « *l'industrie des pruneaux de Tours [qui] périclite un peu* », selon lui. Pendant que « *les cultivateurs de Lot-et-Garonne amélioraient leurs cultures et leurs procédés* », en Touraine « *on s'est endormi* ». Encore une conséquence malheureuse de la douceur de vivre ? « *Les arbres morts n'ont pas été remplacés ; on ne plante guère. Naturellement, on s'en prend au Gouvernement* », poursuit-il[650].

S'ensuit une longue réflexion sur la situation de l'industrie des fruits, avec la concurrence des pays étrangers[651], et une proposition de solution. Il préconise en effet l'abandon pur et simple de « *la fabrication des produits communs* » pour se concentrer sur « *les produits de choix, ceux [que les concurrents] ne peuvent obtenir parce qu'ils n'ont ni le sol ni le doux climat de la Touraine et de l'Anjou, grâce auxquels les fruits obtiennent une qualité et une saveur qu'on ne saurait rencontrer ailleurs*[652] ». Ainsi reconnaît-il les conditions naturelles très favorables de la Touraine qui ont permis pendant longtemps le commerce des pruneaux ou des poires tapées, en cela il n'apprend rien à ses lecteurs qui peuvent lire la même chose un peu partout à l'époque. Mais, et c'est là où sa démarche est originale, il alerte dans le même temps les acteurs locaux pour qu'ils affrontent plus activement une concurrence de plus en plus forte. Ils doivent innover pour survivre.

Parmi les autres publications, la revue du Touring Club de France, par exemple, consacre en avril 1903 un article aux châteaux de la Loire. Son auteur évoque l'impression défavorable laissée, de prime abord, par le « jardin de la France » de « *plaine morne* » et de « *cultures monotones* » : « *nous n'ignorions pas que le parc créé par les rois autour du château du Plessis seul justifiait et historiquement expliquait ce nom pompeux de « Jardin », étendu et appliqué à la Touraine* ». Une théorie décidément en vogue puisque Jules Gourdault avançait la même dix ans plus tôt. Ce mauvais départ est cependant vite effacé par la découverte de la Loire, décrite comme « *la beauté du spectacle* » conduisant à « *une extase intime et grandissante* », au point que les deux reporters envoyés par la revue soient favorables à une résurrection de la navigation sur le fleuve. Mais ce ne sont pas les seuls compliments : « *Un enchantement, ce voyage des châteaux, à travers une contrée organisée, de locomotion facile et sans fatigue, partout pourvue d'hôtels décents et propres et qui luttent entre eux par le nombre des plats et les délices de la table. C'est ici*

[649] *Ibidem*, p. 227.
[650] *Ibidem*, p. 227-228.
[651] Voir Annexe 19, « Les solutions d'Ardouin-Dumazet pour l'industrie locale des fruits ».
[652] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France…*, *op. cit.*, p. 230.

le pays de Pantagruel et de Gargantua, des fruits parfumés, des vins clairets à bouquet si discret, frais au palais et légers à l'estomac, la terre des chasses giboyeuses, où tout abonde, volaille et venaison, sans oublier ce poisson de Loire qu'aucun autre poisson de fleuve n'égale[653] ». Les infrastructures touristiques, routes et lieux d'accueil, paraissent au point. Quant au « paradis délicieux de la Touraine », il semble être toujours réel et constituer un sérieux argument de visite, complémentaire à celle des châteaux.

Ajoutons qu'en se référant à un grand personnage local, Rabelais, aux vins et autres produits du sol, l'article se fait l'écho d'un certain régionalisme[654], qui est destiné à perdurer. Le folkloriste tourangeau Jacques-Marie Rougé collabore d'ailleurs avec cette même revue. En 1907, il affirme que « *Paris, Londres et l'Amérique se paient les poires de Rivarennes* », en évoquant l'industrie spéciale de « *poires et pommes tapées* » liée à cette commune[655]. Il glisse également deux allusions au « *vin blanc du cru* » et aux « *pruneaux de Tours* » dans sa présentation[656]. Contrairement à Ardouin-Dumazet, il ne juge pas indispensable d'évoquer les difficultés que peuvent connaître le secteur, et préfère donc voir le verre à moitié plein.

Les débuts de la valorisation alimentaire en Touraine sont marqués par un véritable paradoxe lié au « jardin de la France », remis en cause au moment même où sa promotion devient possible à grande échelle. Toutefois, les acteurs du tourisme ne se soucient guère de ces bousculades, pourtant précoces, et comptent bien profiter de l'héritage de cette expression, en la maintenant comme image d'Épinal d'une Touraine à promouvoir. Le slogan est alors destiné à être proclamé à perpétuité. Ce n'est pas sans importance pour la mise en avant de l'alimentation, qui se trouve, justement, à l'origine du surnom. Les denrées alimentaires peuvent d'ores et déjà être signalées lors d'expositions ou à l'intérieur des premières publications destinées aux voyageurs, comme nous venons de le voir. Mais à l'heure où le secteur se modernise, et où la concurrence est à la fois économique et touristique, de nouveaux moyens sont mobilisables pour attirer l'attention sur les productions locales.

[653] *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, recueil des numéros de l'année 1903, avril, p. 155-156.
[654] THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France…op. cit.*, p. 45.
[655] *Revue mensuelle du Touring-Club de France*, recueil des numéros de l'année 1907, avril, p. 174.
[656] *Ibidem*, p. 173 et 175.

C) La diffusion des spécialités alimentaires

Avec l'apparition de la carte postale, qui émerge lors de la seconde moitié du XIXe siècle, et le développement des restaurants, dont les menus[657] témoignent des produits mis en avant, l'alimentation se dote de nouveaux supports de valorisation, complémentaires des guides touristiques.

Sans remonter à la révolution lithographique de 1796-1798[658], qui a permis une démocratisation de l'image au siècle suivant, il convient d'évoquer l'éclosion de nouveaux visuels aptes à promouvoir, parmi tout et n'importe quoi, les produits alimentaires. La carte postale est l'exemple le plus célèbre, ne serait-ce que d'un point de vue touristique. Inventée à la fin des années 1860 – la première carte postale illustrée est publiée en Autriche en octobre 1869[659] –, cette nouvelle manière de communiquer est introduite en France par la loi des finances du 20 décembre 1872, sur la proposition du député Louis Wolowski. Assez rapidement, elle devient un élément indissociable du tourisme, surtout avec l'essor simultané de la photographie.

La carte postale s'impose alors comme un outil de valorisation des régions, un instrument publicitaire, en produisant un regard sur le local, qui alimente l'imaginaire[660]. Son développement est également lié au souci de sauvegarder les mémoires et traditions locales au moment où la peur de les voir disparaître émerge[661]. Voilà qui explique l'utilisation de ce nouveau medium par ceux qui désirent diffuser localement et à l'extérieur, les éléments qu'ils considèrent comme étant caractéristiques de leur lieu de vie. Nous restons volontairement flou sur ces différents acteurs puisqu'il est rarement simple de connaître avec certitude le commanditaire d'une carte postale. Il peut tantôt s'agir d'entreprises, tantôt d'organismes touristiques ou administratifs, voire directement de communes ou de villes qui souhaitent mettre l'accent sur leurs fiertés. Ainsi, les cartes postales sont les témoins de l'autoreprésentation des peuples, à une époque où la circulation de l'image explose[662].

---

[657] Sur ce thème précis, on se réfère notamment à RAMBOURG, Patrick, *A table… le menu !*, Paris, Honoré Champion, 128 pages ; MORDACQ, Philippe, *Le Menu : une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989, 153 pages.

[658] DE SOUSA, Jörge, *La Mémoire Lithographique : 200 ans d'images*, Paris, Arts et Métiers du Livre, 1998, p. 9.

[659] VOLLAIRE, Louis, « La carte postale n'est pas un gadget », *Communication et langages*, n° 31, 1976, p. 88.

[660] DE LEMOS MARTINS, Moisés (et al.), « Les images numériques s'imaginent l'archaïque : mettre en perspective les cartes postales », *Sociétés*, n° 111, 2011, p. 165.

[661] MARACHE, Corinne, « Produits des terroirs et pratiques alimentaires en cartes postales au tournant des XIXe et XXe siècles », in ANDRIEUX, Jean-Yves, et HARISMENDY, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 179.

[662] DE LEMOS MARTINS, Moisés (et al.), « Les images numériques… », *op. cit.*, p. 167.

En Touraine, comme ailleurs, les spécialités alimentaires deviennent l'un des atouts à mettre en avant. La carte postale, qu'elle soit interdépartementale ou bien plus large, dès lors qu'elle est envoyée à ses proches par le voyageur, conduit naturellement celui qui l'observe à imaginer la Touraine et ses vertus alimentaires. De ce point de vue-là, la première spécialité locale mise en avant n'est autre que la rillette, ou plus précisément le pot de rillettes de Tours[663]. Selon Olivier Breton, cette carte postale « *fut tirée à plusieurs milliers d'exemplaires. Cela montre l'importance historique de ce pur produit du terroir tourangeau qui allait bientôt devenir une spécialité sarthoise à part entière*[664] ». Si l'on peut reprocher à l'auteur de cette anthologie de la rillette du Mans un commentaire légèrement partisan[665] – les rillettes allaient devenir une spécialité principalement sarthoise, mais certainement pas exclusivement –, on lui reconnaît l'aveu d'une primauté de la rillette de Tours, qu'il précise avec amusement : « *Les rillettes, à l'origine, sont tourangelles, c'est là leur moindre défaut…*[666] ». Cette pique bon enfant a le mérite d'indiquer que s'agissant de l'origine des rillettes, contrairement à leur qualité gustative, le débat passionné ne se pose pas pour savoir qui devance l'autre.

Mais l'intérêt du passage réside surtout dans l'annonce du tirage à plusieurs milliers d'exemplaires, un nombre conséquent et, s'il est exact[667], révélateur des ambitions tourangelles pour s'approprier l'image des rillettes au tournant du siècle et la diffuser auprès d'un large public. Par sa composition, cette carte postale rassemble à l'échelle locale les notions de folklore – admirons notamment la coiffe tourangelle de la jeune demoiselle –, d'alimentation et de publicité, en témoigne pour ce dernier point le slogan tout en poésie : « *Point n'est besoin de longs discours / Pour vous persuader qu'à Tours / Dans les Rillettes l'on excelle / C'est secret de Polichinelle* ». La carte est d'ailleurs éditée par l'entreprise nancéenne Bergeret, fondée en 1898, une référence connue pour les publications de ce type[668]. Il est à noter que les autres cartes de la collection « Spécialités de Pays » semblent répondre exactement aux mêmes caractéristiques, en témoigne celle qui a été dévoilée par Corinne Marache au sujet des truffes du Périgord[669].

Alors que Balzac, nous l'avons vu, a attesté de la mise en vente de ce produit par les

[663] Voir Annexe 20, « Carte postale de la jeune fille aux pots de rillettes de Tours (début XXe siècle) ».
[664] BRETON, Olivier, *Rilles, Rillons, Rillettes, l'Aventure de la Véritable Rillette du Mans*, Paris, Du May, 1994, p. 17.
[665] Il nous faut prendre une certaine distance avec ce type d'ouvrage, susceptible de s'intégrer dans une « guerre de rillettes » entre régions concurrentes, notamment en vue d'obtenir des labels.
[666] BRETON, Olivier, *Rilles, Rillons, Rillettes…*, *op. cit.*, p. 17.
[667] L'auteur ne cite pas sa source et nous n'avons pas trouvé d'informations complémentaires sur ce tirage.
[668] RIPERT, Aline, et FRÈRE, Claude, *La carte postale, son histoire, sa fonction sociale*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1983, p. 75.
[669] MARACHE, Corinne, « Produits des terroirs et pratiques alimentaires en cartes postales… », *op. cit.*, p. 183.

artisans locaux au début du siècle, la période d'édition de la carte coïncide avec le début de l'industrialisation des rillettes de Tours. Si l'on en croit le *Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie* de 1898 : « *elles sont expédiées en pots de diverses grandeurs et en boîtes de conserves un peu partout sur le territoire national*[670] ». Les rillettes ont donc toute leur place dans la collection « Spécialités de Pays ». Ainsi s'explique aussi la présence de pots de plusieurs tailles sur l'image, ceux-là mêmes qui constituent les paniers de différentes grandeurs vendus aux touristes et exportables dans toute la France. Rappelons que l'épicerie Thibault, de la rue Nationale, à Tours, est réputée pour cela[671]. On remarque en revanche que les conserves sont écartées, peut-être parce qu'elles sont moins répandues, ou bien par souci d'esthétisme.

La Belle Époque porte bien son nom pour les rillettes de Tours, qui connaissent leur apothéose à ce moment-là ; elles ne souffrent pas encore du manque d'adaptation de leurs fabricants à un commerce de forte ampleur, qui conduit les voisins sarthois à prendre une avance définitive quelques années plus tard[672]. Ainsi le secret de Polichinelle évoqué pour accompagner la carte, est-il destiné à rester essentiellement local. De même l'autre slogan assurant que « *les Rillettes de Tours aujourd'hui ou demain, enchanteront toujours les fins palais humains*[673] », préfigure peut-être un peu trop vite le succès généralisé et de longue durée. Rétrospectivement, évoquer les fins palais tourangeaux paraît plus raisonnable. Néanmoins, la notoriété des rillettes du Mans n'empêche pas celles de Tours de rester le marqueur principal de l'identité alimentaire tourangelle, au cours des décennies suivantes.

Autre fleuron identitaire local, dont les mérites sont vantés jusque dans les expositions internationales, le vin est la deuxième « spécialité gastronomique » mise en avant par les cartes postales de cette époque[674]. Le procédé est le même que pour les rillettes puisque l'alliance entre le folklore et l'alimentation est une nouvelle fois de mise. La femme en habit traditionnel est de nouveau l'ambassadrice choisie pour valoriser cette fois les vins de Touraine. Nous remarquons que ces cartes de 1906 rendent plus précisément hommage à celui de Vouvray. Au moins deux autres publications de ce type ont la même mission au début du vingtième siècle, ce qui laisse à penser qu'à défaut de promouvoir tous les vins du cru, l'accent est mis sur celui qui recueille la meilleure réputation. En 1919, encore, malgré

[670] Cité par BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*, *Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 197.
[671] Nous l'avons évoqué au moment de l'exposition nationale de 1892.
[672] BRETON, Olivier, *op. cit.*, p. 18-19.
[673] *Ibidem*, p. 17.
[674] Voir Annexe 21, « Cartes postales hommages aux vins de Touraine et de Vouvray (1906) ».

l'absence d'indication, la couleur du nectar ne laisse quasiment aucun doute sur le vin qui est issu de la bouteille[675]. Notons que pour la première fois apparaît en arrière-plan le cours d'eau qui permet d'associer l'image de la Touraine à celle de la Loire.

En revanche, c'est devenu une habitude, les femmes – souriantes – sont au premier plan. Nous pouvons y voir une volonté d'attirer par leurs charmes le chef de famille qui pourrait s'en souvenir au moment de suggérer le voyage touristique à sa tribu. Ce procédé malicieux, d'aucuns peuvent même le considérer comme étant dégradant vis-à-vis de la gent féminine, n'est donc pas nouveau, et les strophes que l'on peut lire au bas des cartes de 1906 en sont la preuve éloquente : « *L'aimable et gente Vouvrillonne / Dans l'or blond d'un mousseux Vouvray / Sait trouver le secret qui donne / L'attirance, le charme vrai !* » et « *Rien qu'en voyant votre portrait / Aimable et gente Vouvrillonne / De désirs fous le cœur frissonne / Et l'on se sent soif de Vous-vrai* ». Pourtant écrits par deux auteurs différents, Boucher et Sainmont, ces deux textes se ressemblent comme deux gouttes de vin, aussi bien par leurs rimes que par le désir de mettre en valeur au moins autant la femme que le Vouvray[676]. Heureusement, ce dernier tient de nouveau la vedette dans une carte similaire de l'époque, avec un autre texte d'André Boucher : « *L'or se mêle au parfum des fleurs / C'est un nectar, c'est l'ambroisie / Que jadis les Dieux ont choisie / Pour jeter l'amour dans les cœurs*[677] ». En plus d'appartenir au jardin de la France et d'Eden, le vin de Vouvray est le régal des Dieux de l'Olympe !

Le « jardin de la France », nous le retrouvons en image sur une autre carte[678]. Quoi de plus symbolique que deux paniers garnis de légumes pour symboliser la Touraine opulente. Elle s'associe à la jeune fille et « *envoie ses meilleurs souhaits* » à l'heureux destinataire de cette preuve de « *sincère amitié* ». L'arrière-plan indique également que la prise de vue a été faite par un photographe professionnel, ce qui témoigne de l'attention particulière des commanditaires pour la promotion de la province.

D'autres cartes postales évoquent l'alimentation tourangelle en ce début de siècle, mais d'une manière plus indirecte et moins symbolique. Ce sont, par exemple, les publications relatives aux métiers liés à cette thématique. Peuvent alors être représentés le travail dans les champignonnières[679], ou bien deux laitières des environs de Tours avec leurs

[675] Voir Annexe 22, « Carte postale hommage aux vins de Touraine (1919) ».
[676] Sur l'utilisation de l'image de la femme dans la promotion des produits, citons par exemple FALCE, José, *La femme et l'utilisation de son image dans la promotion, la diffusion et la consommation de la bière industrielle (1880-1980)*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2013.
[677] Voir Annexe 23, « Carte postale hommage au vin de Vouvray (début XXe siècle) ».
[678] Voir Annexe 24, « Carte postale de la jeune fille aux deux paniers (début XXe siècle) ».
[679] Voir Annexe 25, « Carte postale des Champignonnières de Cinq-Mars (1913) ».

pots respectifs, dans une collection « types des bords de la Loire[680] ». Le produit n'apparaît pas directement mais sa répartition dans le département est alors suggérée. Bien évidemment, le marché de la carte postale profite également du développement des marques de fabrique et des boutiques ou usines spécialisées dans l'alimentaire, qui ont besoin de promotion. Nous allons y revenir dans le paragraphe dédié à ces marques, bornons-nous ici à faire état de la mise en valeur globale des produits.

Dernière catégorie de carte propre à donner un caractère bon-vivant et gourmand à la Touraine, pour ne pas dire rabelaisien : celle des fêtes locales. Une série particulièrement intéressante regroupe une dizaine de photographies prises en juin 1908, lors de la grande fête d'été organisée à Tours[681]. On y découvre plusieurs chars de l'alimentation patronnés par des marques locales[682], l'un est éponyme, les autres sont ceux des vins de Touraine et de Gargantua. Plus étonnante encore est la cavalcade du « *véloce-club* » de Tours, qui donne lieu à des scènes surréalistes, où des cuisiniers en toque munis de couverts géants paradent à vélo en compagnie de collègues déguisés en animaux. À en croire les indications fournies sur l'ensemble des cartes, cinq groupes se partagent la vedette, à savoir les charcutiers, les grenouilles, les pêcheurs, les lapins et les chasseurs. Quelques spécimens apparaissent sur cette image, qui témoigne d'une ambiance on ne peut plus carnavalesque et orientée vers le monde de l'alimentation. C'est un « grand bazar » et certaines cartes portent d'ailleurs le tampon des magasins du même nom. Se souvenir de l'événement au moyen de ses cartes postales, c'est aussi promouvoir le pays où l'on mange bien et où l'on n'hésite pas à tourner l'alimentation en dérision.

Cette fête nous rappelle qu'il est un autre public qu'il s'agit de former aux spécialités alimentaires de la Touraine, celui des chères têtes blondes, brunes ou rousses, que sont les enfants. Pour cela, l'apparition des « chromos », images offertes par certaines marques[683] ou comptant comme des « bons points » obtenus à l'école, à la manière des cartes postales, engendre rapidement une promotion des produits. L'un d'eux, d'origine inconnue, représente l'Indre-et-Loire[684]. Parmi les éléments ludiques, outre la carte départementale, les armoiries de Tours, le portrait d'un grand personnage ou encore la référence à la soierie, ce sont bel et bien les spécialités alimentaires qui sont au premier plan ; le poisson, le pot de rillettes de

[680] Voir Annexe 26, « Carte postale de laitières des environs de Tours (1907) ».
[681] Voir Annexe 27, « Souvenirs de la fête d'été du 14 juin 1908 à Tours ».
[682] Les vins Vouvray-Monopole, Leroux et Monjoin, Fleury, la biscuiterie Fradin et Chatelain, et le chocolat Mirault.
[683] Leur succès semble en partie lié à l'action pionnière de l'entreprise allemande Liebig qui a encouragé le développement de cartes commerciales illustrées à partir des années 1870. DE SOUSA, Jörge, *La Mémoire Lithographique…*, *op. cit.*, p. 123-124.
[684] Voir Annexe 28, « Chromo du département d'Indre-et-Loire (fin XIXe siècle) »

Tours, la boîte de sucre d'orge, le panier de prunes bientôt transformées en pruneaux, et le tonneau de vin accompagné de bouteilles de Vouvray, autant d'éléments qui composent le tableau départemental. Notons que, contrairement aux autres, les produits sucrés n'apparaissent qu'ici, et pas sur les cartes postales de l'époque. Comme si seuls les enfants étaient en droit d'apprécier ces gourmandises[685]…

Sans leur accorder une importance démesurée, il ne faut pas sous-estimer l'impact de ces illustrations papier à l'époque, puisqu'elles sont encore le moyen le plus répandu de promouvoir par l'image. Laurent Gervereau, dans son *Histoire du visuel au XXe siècle*, fait du papier l'un des trois âges de l'image industrielle (1848-1916), les deux autres étant la projection puis l'écran[686].

Là où la carte postale et le chromo s'intéressent à une infinité d'éléments, parmi lesquels les spécialités de bouche, le menu est plus strictement alimentaire. L'étude du programme des mets qui composent le repas donne une indication des principaux plats proposés dans les restaurants de Touraine. Reste à savoir à qui sont destinés les repas. Sur les trente-huit menus retrouvés des années 1880 jusqu'au lendemain de la Grande Guerre[687], la majorité concerne des repas organisés à Tours par des mouvements associatifs locaux, liés à des métiers spécifiques, allant des notaires aux représentants de commerce, en passant par les agents des postes et des télégraphes, ou les précepteurs et receveurs spéciaux regroupés en association fraternelle. On ne peut donc pas parler d'un public de touristes.

En revanche, la Touraine reçoit quelques hôtes de marque[688], que l'on peut à la rigueur inclure dans une catégorie de touristes de prestige[689]. Ainsi peut-on observer les menus offerts par la ville et la chambre de commerce de Tours au président Félix Faure, les 24 et 25 mai 1896, ou encore le programme du banquet donné en présence du général Jean Brun, ministre de la Guerre, à l'occasion du comice de Loches de 1910. Deux autres repas félicitent les Grands Prix de Rome de 1891 et 1908, mais ces derniers étant tourangeaux, il est difficile de

[685] Ils sont dans tous les cas la cible de certaines marques, y compris à l'échelle locale, notamment des chocolats « Sanitas gamin » produits par une usine de Tours. Nous y revenons plus loin.
[686] GERVEREAU, Laurent, *Histoire du visuel au XXe siècle*, Paris, Seuil, 2003, p. 29-39.
[687] ADI&L, 24 Fi, Menus. Signalons que la bibliothèque municipale possède une collection de 12 000 menus datant de 1810 à nos jours. Cette source n'a pas donné de résultats pour nous mais elle doit être connue. http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus (consulté le 27 septembre 2014).
[688] Le phénomène n'est pas nouveau et dès l'époque moderne, donne lieu à des cadeaux alimentaires aux personnages de marque. Nous renvoyons ici à MEYZIE, Philippe, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie, l'émergence d'une identité régionale*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Josette Pontet), Université de Bordeaux 3, 2005, 905 pages ; MEYZIE, Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIème siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie et société*, 25ème année, n° 1, 2006, p. 33-50.
[689] Par définition, à cette époque, le touriste est de toute façon, sinon prestigieux, assez rare, puisqu'il faut avoir les moyens de se divertir. Aussi bien le tourisme gastronomique que le tourisme dit « de masse » ne sont pas destinés à se populariser avant l'entre-deux-guerres.

les considérer comme des touristes[690]. La logique veut que ces menus, qui sont pour la plupart de véritables œuvres d'art, éditées par la phototypie tourangelle Charles Peigné, correspondent à des moments exceptionnels. Nous n'en sommes pas à pouvoir observer la carte quotidienne d'un restaurant ouvert aux gens de passage. Toujours est-il que le contenu des repas donne une première indication de ce que servent les traiteurs locaux à ceux qui se présentent dans les restaurants du département à l'occasion d'une célébration. Nous distinguons une réelle volonté de mettre en avant la Touraine, dans la sélection des plats comme dans la fantaisie nominative qui les accompagne. Le menu devient un « outil de communication[691] » à part entière.

Ainsi, le 24 mai 1896, la ville de Tours commence-t-elle par offrir à Félix Faure un « *Potage consommé à la Rabelais* », devenu la référence humaine incontournable de l'alimentation tourangelle[692]. Autre ambassadeur récurent de la cuisine locale, présent dans de nombreux menus de l'époque[693], un « *Saumon de Loire à la Présidence* » est ensuite servi, on l'imagine avec faste, au premier représentant de la République. Pour le reste, les « *Petits pois à la Française* » mis à part – peut-être sont-ils précocement issus des varennes locales[694] ? – le menu se compose de références nationales et internationales, en témoignent les « *Filets de bœuf à la Périgueux* », les « *Ecrevisses de la Meuse* », les « *Gaufrettes à la Parisienne* », ainsi que les « *Timbales Moscovites* » et la « *Salade Russe* »[695], ou bien encore les « *Sorbets à la liqueur des îles* ». Les plats sont variés et pas uniquement tourangeaux. Il en va de même pour les vins, ou le Saint-Nicolas de Bourgueil (en carafes) et le Chinon côtoient des vins de Madère, Bordeaux et Champagne. L'artisan de ce menu n'est autre que le restaurateur Charpentier qui tenait déjà le restaurant de l'exposition nationale de 1892.

Le lendemain, c'est son collègue Audiau, de l'Hôtel du Faisan, qui prépare le déjeuner présidentiel offert par la chambre de commerce[696]. Le procédé est peu ou prou similaire. L'auteur de Gargantua et de Pantagruel n'est plus cité au début mais à la fin, au moment du « *Gâteau Rablaisien [*sic*]* ». Le symbole reste entier. On offre aux convives de la « *Selle d'agneau à la Tourangelle* », des « *Croustades Hôtel Faisan* » et, contrairement au repas de

[690] Il s'agit des sculpteurs François-Léon Sicard, Grand Prix de Rome en 1891, et Marcel Gaumont, son disciple, en 1908.
[691] Expression empruntée à RAMBOURG, Patrick, *À table… le menu !*, *op. cit.*, p. 69.
[692] Voir Annexe 29, « Menus offerts au président Félix Faure en 1896 ».
[693] Si l'on se réfère à notre échantillon de 38 menus, il est mentionné une fois sur deux. Les écrevisses et les turbots sont ensuite les plus fréquents parmi les autres poissons.
[694] La saison du petit pois démarre plutôt en juin.
[695] Probablement une référence à l'alliance franco-russe qui était alors en vigueur. 1896 est l'année de la visite officielle de Nicolas II et de l'impératrice Alexandra en France, et Félix Faure se rend à Saint-Pétersbourg en août 1897.
[696] Voir Annexe 29, « Menus offerts au président Félix Faure en 1896 ».

la veille, tous les vins sont cette fois de Touraine. Ceux de Joué et de Saint-Martin-le-Beau sont servis en carafes alors que l'on débouche les bouteilles de Chinon et Saint-Nicolas de Bourgueil 1881, et que le Vouvray remplace le Champagne, avec des cuvées prestigieuses de 1834, 1858 et 1893. Une manière de montrer que la boisson locale peut à elle seule s'accommoder avec tous les plats d'un repas de fête.

Au début du siècle suivant, le 15 août 1910, le banquet présidé par le ministre Brun à l'occasion du comice de Loches fait lui aussi honneur aux produits locaux. Le plus remarquable n'est pas de voir le traiteur Théret, de l'Hôtel de France, à Montrésor, mettre en avant un « *Grand Ordinaire Blanc et Rouge* » de cette même ville, ainsi que du « *Vouvray frappé* », mais de s'apercevoir qu'il sert aux invités des « *Gelinottes*[697] *de Touraine en Broche* ». Alors que le Club avicole de la Touraine a été créé l'année précédente et qu'il a été décidé de promouvoir la poule noire nommée Géline, on la retrouve directement dans l'assiette du ministre l'année suivante. Les volontés théoriques semblent donc être suivies d'applications pratiques immédiates.

Sorti de ces réceptions officielles qui répondent à un certain cérémonial et à un équilibre délicat des plats pour satisfaire des hôtes de marque, la mise en valeur d'une alimentation tourangelle peut être plus flagrante. C'est le cas à Chinon, en plein territoire rabelaisien, où les humeurs joviales et gourmandes de l'écrivain semblent accompagner l'atmosphère des fêtes locales. Notons à ce sujet que les gélines, bien avant leur relance par le Club, apparaissent dans les assiettes de certaines manifestations de cette partie de la Touraine.

Aussi, le 2 juillet 1882, pour l'inauguration de la statue de Rabelais à Chinon, les autorités mettent les petits plats dans les grands[698]. Après un « *Potaige Grangousier* », des « *Gélines de Barbarie*[699] *à la Gargamelle* » sont servies aux invités, ainsi que des « *Saulmons d'eaue doulce (rivière de Chynon)* ». Du côté des « *Rostys* », une alliance est trouvée entre « *Jaulx retaillés du Maine et dindonnaulx de Touraine emplastronnés de trufles* ». L'accord truffe-volaille est à la mode puisqu'il apparaît une seconde fois avec les « *pastés de poulailles marbrés de trufles* ». Des « *cardons de Verron* » intègrent les « *passe-temps de gueule* ». On suppose également que sont issus du département les « *escrevisses cardinalisées et montées en édifice* » ainsi que les « *fruicts nouveaulx et*

[697] L'emploi du terme gélinotte, parfois utilisé pour caractériser une « petite poule », tend à montrer que les gélines sont encore petites, à moins que cela ne fasse référence à son développement très récent. La gélinotte est aussi le nom d'un oiseau proche de la perdrix, mais le fait qu'elle soit mentionnée comme cuite à la broche et d'origine tourangelle, ne nous laisse aucun doute ; il s'agit bien là de la volaille locale fraîchement relancée.
[698] Voir Annexe 30, « Menu servi pour l'inauguration de la statue de Rabelais à Chinon le 2 juillet 1882 ».
[699] Les poules de Barbarie sont des poules naines de campagne, qui ne répondent pas à un standard précis. Cela indique d'une part l'absence de race locale encore avérée, et d'autre part le penchant déjà repérable d'appeler gélines les poules de Touraine.

primants ». Tout cela est accompagné par une « *purée septembrale* », autrement dit du vin, notamment un « clos Rabelais » et des crus de Chinon et Bourgueil.

Quelques vingt ans plus tard, presque rien n'a changé. Des *Gélines de la Roche-Clermault à la Chynonaise* » figurent dans le menu d'un banquet du comice de Chinon en 1905. Elles sont citées parmi les « *Mangiers délectables* » du festin.

Une fois encore, et plus qu'ailleurs, l'ombre de Rabelais est omniprésente. Citons parmi les autres mets qui composent le banquet un potage Grandgousier, un saumon sauce Gargantua, des pommes d'amour du coteau Sainte-Radegonde, des cardons du Véron, du beurre de Panzoult et des fromages de Cravant, auxquels s'ajoutent les fruits nouveaux de Huismes et l'abondante purée septembrale ; tous rendent compte de l'accent chinonais et rabelaisien de la gastronomie que les acteurs agricoles veulent chanter haut et fort[700]. Le beurre et les fromages très localisés sont les grandes nouveautés par rapport au menu similaire de 1882. On s'aperçoit ainsi que le comice assure pleinement son rôle de promoteur des productions agricoles. Certaines peuvent y être mises au banc d'essai et être ensuite prises en charge par les acteurs agricoles qui s'occupent de la promouvoir à plus grande échelle. C'est dans tous les cas ce qui semble arriver à la Géline.

D'une manière générale, les autres menus, ceux liés aux repas des corps professionnels, sont dans une même veine de gastronomie locale qui partage la table avec des mets plus nationaux. Il en ressort qu'on aime bien le gibier et les poissons, les volailles truffées, les petits pois, les asperges, et bien évidemment les potages et autres consommés, qu'il est d'usage de servir en premier lieu. Jamais un menu n'oublie de faire référence à la Touraine, que ce soit en mentionnant que telle denrée est originaire du département, ou en nommant un plat de manière à lui donner un caractère local. L'inventivité ne manque pas, même si elle tourne en rond rapidement entre les « *Bouchées à la Rabelais* », les « *Petits filets Pantagruel* », la « *Dinde à la Gargantua* », la « *Crème Balzac* », les « *Poulardes à la Richelieu* », le « *Filet de bœuf Richelieu* » ou « *à la Tonnelé* ».

Si Rabelais paraît indétrônable, d'autres personnages locaux sont tout de même mis en évidence. Précisons que cette mode d'attribuer des noms de figures célèbres aux sauces ne se limite pas aux personnages tourangeaux, et que bon nombre de plats comportent des références à des localités diverses et variées, voire à des événements historiques, le but étant de donner du cachet à ce que déguste le convive. Ce dernier doit pouvoir s'évader à la lecture du programme[701]. Notons néanmoins que derrière cette posture esthétique, les traiteurs

[700] Voir Annexe 31, « Menu rabelaisien du comice agricole de Chinon en 1905 ».
[701] MORDACQ, Philippe, *Le Menu : une histoire illustrée…, op. cit.*, p. 1.

locaux[702] n'oublient pas de marquer leur appartenance à une région donnée.

Le choix des vins est lui aussi assez équilibré, avec une récurrence offerte au Madère, au Bordeaux, au Bourgogne et au Champagne, en plus du Touraine bien sûr ! Parmi les crus locaux, le Chinon rouge se distingue nettement avec vingt-deux occurrences, suivi du Vouvray blanc et mousseux, servi à treize reprises. Leur réputation respective les amène de fait à être présents plus d'une fois sur deux pour le Chinon, et une sur trois pour le Vouvray. Ce dernier est parfois remplacé par le Champagne, ce qui peut expliquer son léger retrait par rapport au Chinon qui incarne à lui seul la promotion rabelaisienne. Juste derrière, le vin de Joué complète le podium, mais son prestige semble moindre puisqu'il est servi en carafes sept fois sur douze. Notons que le « Noble Joué » apparaît en ces termes à quatre reprises. Les vins de Bourgueil, huit apparitions, et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, trois, complètent le rayon des vins les plus utilisés. Quant à ceux de Montlouis et Saint-Avertin, ils figurent trois fois sur la table, tandis que Saint-Martin-le-Beau et Montrésor y font une unique apparition.

Les touristes ne sont pas les premiers destinataires de ces menus mais cette forme de communication consistant à mettre en valeur les produits n'est pas éloignée de celle qui s'apprête à foisonner quelques années plus tard. En outre, sur le plan économique, il est vital que les mets locaux apparaissent sur les bonnes tables de Touraine, d'autant plus quand elle reçoit des hôtes de marque, susceptibles d'avoir une influence.

Voilà comment le « jardin de la France », encore vanté comme tel dans les guides touristiques, s'attache à promouvoir son alimentation. Il s'appuie sur un héritage séculaire relativement lourd et utilise les nouveaux moyens du temps pour l'entretenir au mieux. Un autre élément est à prendre en considération dans ce discours promotionnel, à savoir l'arrivée des marques de fabrique, qui offrent la possibilité d'étendre la valorisation culturelle et commerciale de l'alimentation locale dans le cadre d'une stratégie de marché.

2) La marque, nouveau vecteur de la commercialisation

La multiplication des échanges, au cours du XIXe siècle, rend rapidement obligatoire la protection des noms de commerce. Après les dessins et modèles, en 1806, et les brevets, en 1844, le législateur s'intéresse pour la première fois aux marques en 1857. Ces mesures en

[702] Les menus retrouvés pour les repas professionnels sont notamment l'œuvre du traiteur-restaurateur Alfred Gagneux, de la Maison du même nom, à Tours, et du dénommé Audiau, de l'Hôtel du Faisan, toujours dans la même ville. Certains menus n'indiquent pas le nom du restaurateur et d'autres traiteurs apparaissent mais seuls Gagneux et Audiau en ont explicitement concocté plusieurs.

matière de propriété industrielle[703] incitent alors les fabricants à se rendre au tribunal de commerce, afin de faire valoir leurs droits au cours des décennies suivantes. Le commerce local se construit alors en connexion avec le territoire, et quelques places fortes émergent, tout comme certains produits.

A) La revendication de l'appartenance au territoire

De la même façon que dans les menus évoqués précédemment, le lien au département se fait de plus en plus fort à l'intérieur du commerce local. Les dépôts de marques de fabrique en témoignent. Aux termes de la loi du 23 juin 1857, « *sont considérés comme Marques de fabrique et de commerce, les noms sous une forme distinctive, les dénominations, emblèmes, empreintes, timbres, cachets, vignettes, reliefs, lettres, chiffres, enveloppes et tous autres signes servant à distinguer les produits d'une fabrique ou les objets d'un commerce*[704] ». Il peut également s'agir de produits résultant d'une exploitation agricole[705]. Or, que ce soit par leur nom ou par les étiquettes qui les accompagnent, la majorité d'entre elles ont un lien direct avec la Touraine, qui a tendance à se généraliser dans le dernier tiers du XIXe siècle. Il ne faut donc pas nécessairement attendre l'entre-deux-guerres du tourisme gastronomique pour constater un premier « régionalisme commercial ». Dès le départ, la province devient une image de marque, dans tous les sens du terme.

Le cas le plus classique est l'intégration du lieu de fabrication dans la marque. Il est d'autant plus fréquent que dans 30 % des cas, le déposant vient protéger son vin ; or, s'il est bien une denrée indissociable de son origine, c'est bien celle-là. Si l'on prend chaque terroir viticole individuellement, Vouvray est celui qui se démarque nettement des autres, puisqu'il est concerné par environ un dépôt sur deux dans ce domaine[706]. Il confirme ainsi sa réputation et son potentiel commercial. Les mentions tombent ensuite à cinq pour les vins de Joué, deux pour Rochecorbon et une pour Chenonceaux. En dehors du Vouvray, c'est encore le « Touraine » en général qui est le plus répandu, puisqu'il est l'objet de treize dépôts.

[703] Pour un point détaillé sur les avancées dans ce domaine depuis la Révolution, renvoyons à BELTRAN, Alain, CHAUVEAU, Sophie, et GALVEZ-BEHAR, Gabriel, *Des brevets et des marques : une histoire de la propriété industrielle*, Paris, Fayard, 2001, 312 pages ; GRISET, Pascal (dir.), *Le brevet européen : une réussite européenne pour l'innovation*, Munich, Office européen des brevets, 2013, 324 pages ; MARCHAL, Valérie, « Brevets, marques, dessins et modèles. Évolution des protections de propriété industrielle au XIXe siècle en France », *Documents pour l'histoire des techniques* [http://dht.revues.org/392], n° 17, 2009, p. 106-116.
[704] LAVOIX, Antoine, et MOSÈS, Louis, *Notions pratiques sur les brevets d'invention, les dessins et modèles, et les marques de fabrique, à l'usage des inventeurs et industriels*, Paris, 1912, p. 15.
[705] MARCHAL, Valérie, « Brevets, marques, dessins et modèles... », *op. cit.*, p. 111.
[706] 27 dépôts sur 58, pour être précis. Cette prééminence s'explique en partie par le fait que les archives relatives aux marques de fabrique déposées à Chinon n'ont pu être consultées. Seules celles du tribunal de commerce de Tours et du tribunal de première instance de Loches contiennent des informations dans ce domaine.

Signalons aussi un cas particulier, celui d'un négociant de Tours qui ne dépose pas moins de 71 marques, dont 66 en une seule fois, le 10 avril 1911 ! Jean Mailhebiau, c'est son nom, s'accapare un certain nombre de « vrais » breuvages, parmi lesquels les Vouvray, Montlouis, Bourgueil et Chinon[707]… Notons que ces derniers sont bien signalés comme étant des vins mais que la spécialité du négociant reste les spiritueux en tous genres, notamment les apéritifs et les digestifs. Sa gamme comprend jusqu'à quelques produits non consommables que sont les eaux de toilette. S'il s'intéresse à l'alcool dans tous ses états, quelques-uns de ses dépôts, dont les premiers, sont liés au lieu. Tandis que la noisette de Noizay est utilisée pour une liqueur – on constate au passage l'harmonie phonétique idéale pour le commerce –, le négociant dépose le « *Vrai Vouvray* », à la fois comme vin mousseux, apéritif et digestif, en lui adjoignant ce slogan ambitieux : « *un seul vrai Vouvray dans le monde* ». Le dessin sur l'étiquette achève de l'ancrer au lieu[708]. Il avait déjà déposé un « *Vouvray Grand Mousseux Jamm* » en août 1903 et c'est le premier « Vrai » alcool qu'il enregistre avant l'impressionnante série de 1911. Cela confirme la primauté de ce vin-là.

Mailhebiau se rend également propriétaire d'un apéritif au quinquina, qu'il baptise « *Chinon Quina* » et « *Quina Chinon* », et qui peut concurrencer le « *Quinquina Vouvray* » du négociant tourangeau Ernest Bourin, déposé une première fois en 1901[709]. Ce même Bourin dépose l'eau-de-vie « *Fine Touraine* » en 1907. Deux ans plus tard, l'un de ses concurrents, Croubois, dépose à son tour les marques apéritives « *Quinquina de Tours* », « *Tours Quina* », « *Quina de Tours* », « *Touraine gentiane* » et « *Gentiane Touraine* »[710].

Nous constatons que quelques dépositaires s'attachent à s'approprier toutes les variations de leurs marques, afin qu'un concurrent ne cherche pas simplement à inverser le nom. On peut effectivement observer, de temps en temps, de fortes similitudes pour caractériser un produit fabriqué par deux commerçants différents ; c'est le cas par exemple des liqueurs « *Framboisette de Touraine* » et « *Framboise Tourangelle* », respectivement déposées par les distillateurs Bonneau, d'Amboise, et Petit-Marqueton, de Château-Renault, en 1895 et 1904[711]. Ce cas peut expliquer la méfiance de certains qui veulent à tout prix éviter qu'on confonde leurs produits avec ceux de la concurrence.

Au pays des vins et spiritueux, la bière n'est pas en reste puisque Charles Bosseboeuf, installé dans la capitale de Touraine, se rend propriétaire des bières de conserve brune et

[707] Voir Annexe 32, « Les 71 marques déposées par un négociant de Tours ».
[708] *Ibidem.*
[709] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1901, n° 376.
[710] *Ibidem*, 1909, n° 642-646.
[711] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1895, n° 273, et 1904, n° 432.

blanche appelées « *Canette tourangelle* », « *Canette de Touraine* », « *Pale ale tourangeau* », « *Bock ale tourangeau* », « *Bock tourangeau* », et « *Bock de Tours* »[712] ! Enfin, elle ne se boit pas pure mais une « *Huile à la noix d'or de Touraine* », déposée en 1904 par un fabricant tourangeau[713], est certainement à même d'accompagner les plats les plus raffinés. C'est du moins ce que laisse entendre son nom.

L'ancienne province sert également à désigner des pâtes alimentaires baptisées « *Perles de Touraine* » en 1904, ou encore le « *Potage de la Touraine* », en 1915[714]. L'étiquette de cette dernière marque représente un homme attablé en train de déguster ce breuvage trois fois médaillé aux « *expositions agricoles et industrielles* », sans précisions supplémentaires. Alors qu'on imaginerait volontiers que cette marque au nom provincial cherche à promouvoir un délicieux mélange de légumes du Val de Loire, la vérité est toute autre. Il s'agit en réalité d'un « *produit économique* » présenté ainsi : « *pour potage, cette pâte s'emploie au gras, au maigre et au lait, elle convient surtout aux estomacs faibles et les médecins l'ordonnent en toute circonstance. On en jette dans le liquide bouillant une cuillerée à bouche par personne et on laisse bouillir pendant 15 à 20 minutes. Ce produit remplace avantageusement les différentes sortes de riz dans leurs emplois variés*[715] ». Il faut donc de se méfier des apparences ; la géographie locale attribuée aux denrées n'est pas forcément un gage de qualité ou de luxe. Cet exemple de la négociante tourangelle Marchadier et de sa pâte à potage le démontre. En lui attribuant ce nom, elle cherche davantage à « habiller le produit » de manière à susciter l'attention du consommateur, qu'à porter au loin le renom de la province.

En dehors de ces denrées liquides, à l'exception de l'avant-dernière, plusieurs gâteaux secs se destinent également à prendre le nom de leur commune ou province d'origine ; ainsi la commerçante Clémence Jouanneau, installé à Joué, dépose-t-elle des « *Biscuits de Touraine* » en 1894[716]. Restons dans la même décennie et dans la même catégorie de produits avec Eugène Chatelain, agissant pour le compte de la société Fradin et Chatelain, qui inscrit des « *Croquettes de Tours* » et fait accoler la mention « *Tours* » à deux autres biscuits, le « *Noble-Joué* » et « *Le Patriote* »[717]. En 1900, un autre fabricant tourangeau ajoute le « *Royal Petit-beurre Tours* » et les « *Délices de Tours* » à la liste[718]. Ces dénominations à la fois géographique ou répondant à des formulations classiques, comme celle du petit-beurre, sont

[712] *Ibidem*, 1892, n° 244-249.
[713] *Ibidem*, 1904, n° 418.
[714] *Ibidem*, 1904, n° 439, et 1915, n° 951.
[715] *Ibidem*, 1915, n° 951.
[716] *Ibidem*, 1894, n° 263.
[717] *Ibidem*, 1895, n° 286-287, et 1899, n° 341.
[718] *Ibidem*, 1900, n° 359 et 362.

calquées sur le modèle industriel de l'époque, et correspondent par exemple à la nomenclature des biscuits Olibet[719].

Une autre friandise, destinée à une longévité plus importante, apparaît également dans le registre du tribunal de commerce en 1898. Victor Prosper Berthelot Clément dépose en effet la marque « *À la Renommée des Macarons de Cormery fabriqués de père en fils depuis 1790* »[720]. À en croire le fabricant, le macaron local est donc proposé à un public plus ou moins important depuis la période révolutionnaire, mais il accomplit avec ce dépôt une première étape de reconnaissance commerciale plus large. Lorsqu'un autre fabricant de Cormery fait enregistrer la marque « *Aux vrais macarons de Cormery* »[721] en 1904, entérinant ainsi la concurrence, on peut considérer que le macaron prend son véritable envol. Signalons également que le pâtissier Jules Radé dépose, en 1898, le gâteau « *Château-Renault*[722] », du nom de la commune dans laquelle il exerce. En 1906, un confiseur et pâtissier de Loches, Léon Bertelleau, inscrit à son tour le « *Loches-Gâteau*[723] ». Cinq ans plus tard, un collègue basé à Amboise, Victor Julien, procède de la même manière avec « *L'Amboisien* », soigneusement complété, entre parenthèses, d'un « *Régal du Touriste* »[724]. Il a le mérite d'être clair sur ses intentions.

Les ambitions touristiques de certains commerçants, évoquons-les, se repèrent également par leur choix d'utiliser l'image tant célébrée du jardin fertile dans le nom de leurs marques. Dès 1883, le distillateur tourangeau Gourbillon-Hélaut fait enregistrer les « *Liqueurs du Jardin de la France (Trade Mark)* ». L'idée est reprise onze ans plus tard par un fabricant de conserves et de condiments de Saint-Symphorien, Émile Philibert, qui dépose la marque « *Produits du Jardin de la France* ». En 1913, le slogan fait toujours recette puisqu'un alcool de menthe hygiénique et rafraîchissant prend également le nom « *Du Jardin de la France* »[725]. L'inscription au registre des marques de fabrique du tribunal de Loches du fromage « *Fleurs de Touraine* »[726], un camembert produit par la laiterie coopérative de Ligueil, peut également passer pour un hommage caché à cette vieille réputation, en insistant sur le caractère bucolique de la contrée. Nous sommes alors en 1918 et la dite laiterie débute ici sa série de

[719] LONDEIX, Olivier, *Le Biscuit et son marché. Olibet, LU et les autres marques depuis 1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires de Tours, 2012, p. 33.
[720] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1898, n° 321.
[721] *Ibidem*, 1904, n° 422.
[722] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1898, n° 331.
[723] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1906, n° 22. Son successeur au 4 rue de la République, Léon Gueneau, renouvellera le dépôt en 1928.
[724] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1911, n° 830.
[725] *Ibidem*, 1883, n° 118, 1894, n° 267, et 1913, n° 872.
[726] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1918, n° 36.

dépôts[727]. Plus généralement, la « *Belle Tourangelle* » est également célébrée[728], de la même manière que sur une carte postale, à travers une farine de gruau, déposée par le minotier lochois Ferdinand Lenay en 1908[729]. Le plus modeste des produits peut prendre une dimension locale.

Le fait que le distillateur tourangeau précise en anglais, dès 1883, que la marque est déposée témoigne aussi d'une volonté, soit d'exporter ses produits, soit de se faire comprendre des touristes, les deux objectifs étant bien entendu conciliables. Ils sont encore assez peu nombreux à le faire jusqu'en 1920 mais les boissons sont les denrées les plus concernées par le phénomène. Dès 1868, le négociant Gouffray, de Tours, inscrit au registre son Vouvray mousseux en français et en anglais, ce qui donne « *Sparkling Vouvray – Superior Quality* »[730]. Autres exemples, le « *Vouvray Monopole* » du négociant Fleury est déposé avec la mention « *Extra-dry* » en 1905, et même chose l'année suivante pour le « *Noble Joué* » de son concurrent Fouqueux[731]. Les deux hommes font leurs affaires l'un à Sainte-Radegonde, l'autre à Saint-Avertin, autrement dit aux portes de Tours. Quelques années plus tard, en 1920, les ambitions semblent s'être accrues puisque l'entreprise de négoce Sommesous Frères, de Vouvray, dépose cinq marques à majorité anglaises : « *Clos des Lions* », « *Sparkling Touraine* », « *Diamond Cup* », « *Spécial Vouvray* », et « *Sparkling Spécial Touraine Vouvray* »[732] ! Cas plus isolé, en 1910, le boulanger Moreau cherche visiblement à conquérir le marché européen avec ses petits pains, en déposant une étiquette mentionnant « *Pain diététique = Diet Bread = Pan de Regimion = Diät Brod* »[733].

Encore plus précis que la mention de la province ou d'une commune, à l'échelle d'une ville comme Tours il est parfois considéré comme étant judicieux de faire apparaître le quartier dans lequel l'entreprise est installée. C'est le cas pour la bière de Philippe Webel, déposée en 1896, qui prend le nom de « *Saint-Éloi* », rapport à la place qui accueille les locaux de la brasserie[734]. Autre exemple, lors de la première décennie du vingtième siècle, les frères Mirault, dont l'usine est installée dans le quartier du Sanitas, s'approprient plusieurs marques de chocolats ; là où des noms comme « *Cric-Crac* », « *Calypso* » et « *Chasseur*

[727] Trois autres, dont le renouvellement de « Fleurs de Touraine », se feront jusqu'en 1934.
[728] Voir Annexe 33, « Marque déposée de farine "la Belle Tourangelle" ».
[729] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1908, n° 24-27. Lenay dépose quatre étiquettes différentes pour la même marque.
[730] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1868, n° 41.
[731] *Ibidem*, 1905, n° 452, et 1906, n° 477.
[732] *Ibidem*, 1920, n° 1102-1106.
[733] *Ibidem*, 1910, n° 667.
[734] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1896, n° 299.

alpin » dénotent une recherche de fantaisie[735], le « *Chocolat de Touraine*[736] » rend hommage à la province, tandis que le « *Chocolat Sanitas* » et le « *Sanitas gamin* » font directement référence au lieu de production[737]. Le dernier nom est également révélateur du public principalement visé par ces épiciers en gros. Notons que les noms parfois étranges dont sont affublés les différents produits, proviennent d'une recommandation tout à fait officielle. En 1912, les ingénieurs-conseils Lavoix et Mosès expliquent que « *les meilleures marques sont celles qui n'ont aucun rapport avec les produits qu'elles doivent désigner […]. Le mot « chapeau » constituerait une excellente marque au point de vue légal pour désigner des chaussures car, dans cette application, la marque devient tout à fait fantaisiste et ne veut rien dire. Elle peut donc être monopolisée pour ce genre de produits par celui qui s'en emparera le premier*[738] ».

Quand aucun lieu n'est indiqué pour associer la Touraine à ses éléments de commerce, les dépositaires trouvent une parade pour afficher leur appartenance au territoire. En l'absence de texte dans la dénomination de la marque, l'étiquette prend souvent le relais pour mentionner la provenance locale du producteur, sinon du produit en lui-même, en affichant par exemple à côté du nom commercial les armes de Montbazon ou de Tours. Celles-ci peuvent occasionnellement être entourées de feuilles de vignes et de raisins, pour caractériser un vin. Un élément représentatif de la commune concernée peut également être apposé sur l'étiquette, c'est le cas de la « lanterne » de Rochecorbon[739] qui apparaît sur les bouteilles des liqueurs Gaudin et Boivinet[740]. Quant aux quelques beurres, laits et fromages qui font l'objet de marques déposées, en dehors de ceux déjà cités, ils portent évidemment la trace de leur établissement de fabrication, comme la laiterie des Pins[741] en 1895 et 1897, et celle du Petit-bois, à Civray-sur-Cher, en 1893[742]. Mais on rentre ici dans le cas de figure assez commun de l'indication du lieu de production sur une étiquette, sans volonté précise de marquer le produit d'une empreinte locale.

Viennent ensuite les références non pas aux espaces géographiques mais aux personnalités bien connues, qui rappellent là encore celles effectuées dans les menus. Sans grande surprise, l'image de Rabelais est la première à être accaparée par les commerçants

[735] *Ibidem*, 1907, n° 536-537, et 1908, n° 612.
[736] *Ibidem*, 1904, n° 419.
[737] *Ibidem*, 1908, n° 611, et 1910, n° 666.
[738] LAVOIX, Antoine, et MOSÈS, Louis, *Notions pratiques sur les brevets d'invention…*, *op. cit*., p. 15-16.
[739] Une tour de guet à quatre angles, bâtie en 1095, qui est le monument symbolique de la commune, du haut de ses dix mètres.
[740] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1881, n° 98.
[741] Du nom du Château des Pins, à Épeigné-sur-Dême, commune de la Gâtine tourangelle.
[742] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1893, n° 258, 1895, n° 269, et 1897, n° 303-304.

locaux. En décembre 1884, le tourangeau Eugène Hardillier vient en effet déposer la « *Rabelaisienne* », une « *liqueur apéritive et digestive composée d'après la recette trouvée dans un manuscrit de 1550* »[743]. Présenté comme un « *inventeur de liqueur* », l'homme vient probablement d'inventer également une légende, apte à donner du fil à retordre à la répression des fraudes. Cette même liqueur fait l'objet d'un dépôt similaire, étiquette illustrée en plus[744], à Loches en 1892, par le distillateur-liquoriste Henri Mardelle[745]. Bien que les deux commerçants affirment que la marque est destinée à être apposée sur des produits de « leur » fabrication, ils se sont probablement échangés la recette, tant la ressemblance est frappante. Difficile d'imaginer qu'il y a eu copie du deuxième sur le premier, toujours est-il que cette liqueur peut se développer depuis au moins deux des trois villes les plus importantes de Touraine.

En 1895, Rabelais donne encore son nom à un biscuit de chez Fradin et Chatelain, tout comme Richelieu et Saint-Martin[746]. Ce dernier est aussi utilisé pour caractériser une liqueur, déposée pour la maison Taillandier et fils, la même année ; il s'agit de la « *Liqueur Martinienne, véritable élixir de l'ancienne abbaye de Saint-Martin* »[747]. Cinq ans plus tard, le pharmacien Norbert Tramblay, fait enregistrer les « *Véritables pilules [dragéifiées] selon la formule du docteur Bretonneau de Tours* »[748]. Simple effet d'annonce pour doper les ventes ? Possibilité que cette formule ait effectivement existé ? Difficile à dire mais quoiqu'il en soit, le pharmacien entend profiter de la notoriété de l'ancien médecin-chef de l'hospice général de Tours. En 1903, l'apéritif « *Quinquina Saint-Martin* »[749] vient concurrencer les nombreuses boissons du même type. Peu de temps après, en février 1907, le « *Chocolat de Rabelais* » est déposé par les frères Mirault, avant que les « *Biscottes Rabelaisiennes* » ne fassent également leur entrée au registre, le 12 décembre 1912, sous la haute autorité des industriels Develotte et Chemalé[750]. L'auteur de *Pantagruel* est décidément croqué à toutes les sauces, et après guerre, cette mode se poursuit puisqu'en 1919, une marque de savons et huiles comestibles prend le nom « *Au Gargantua* »[751]…

Balzac, autre grande figure locale, est davantage épargné, mais il rejoint tout de même

[743] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1884, n° 135.
[744] Voir Annexe 34, « Liqueur "la Rabelaisienne" ».
[745] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1892, n° 13.
[746] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1895, n° 283-285.
[747] *Ibidem*, 1895, n° 274.
[748] *Ibidem*, 1900, n° 372.
[749] *Ibidem*, 1903, n° 415.
[750] *Ibidem*, 1907, n° 526, et 1912, n° 829.
[751] *Ibidem*, 1919, n° 1060.

la liste des biscuits Fradin et Chatelain en 1913[752]. On trouve également le « *Quinquina Agnès Sorel au vieux vin de Touraine* », déposé par la distillerie Mardelle, de Loches, en 1911. L'étiquette rappelle les médailles obtenues aux expositions de Tours en 1892, Bruxelles en 1897 et Paris en 1900. Il est également précisé : « *bien que n'étant pas un médicament, le Quinquina Agnès Sorel, composé d'excellents Quinquinas et de vins vieux des premiers crus de la Touraine, se recommande par ses qualités toniques et reconstituantes* »[753]. La frontière est parfois mince entre l'apéritif et la boisson de santé ; toujours est-il que la référence locale est ici double, par le personnage qu'elle implique, et par le vin de qualité qu'elle intègre dans les ingrédients. Enfin, cas plus atypique que celui du « *Camembert du docteur Danion* », déposée par sa veuve en 1908[754]. L'ancien propriétaire du Château de Russay, membre de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres, passe ainsi à la « postérité alimentaire », imitant les plus grands personnages locaux.

Toutes ces marques affirment leur appartenance à la Touraine, ou leur volonté d'y faire écho à travers un lieu ou un personnage. Toutes ? Non ! Certains irréductibles commerçants résistent encore et toujours au parfum du « jardin de la France », mais ils sont peu nombreux ; citons pour l'exemple les dépôts d'étiquettes pour des chocolats, thés et cafés « *des Îles* » par un négociant en 1883, ou celui l'année suivante de la « *véritable choucroute de Strasbourg* » par un charcutier de Tours[755]. En réalité, les marques de fabrique, mises en corrélation avec d'autres documents, permettent de faire un état des lieux du commerce alimentaire au tournant du vingtième siècle.

B) Produits et industries : un aperçu du commerce de la Belle-Époque

À partir du moment où l'on prend en considération toutes les marques déposées dans le domaine de l'alimentation humaine, et pas seulement celles qui se revendiquent explicitement du territoire, nous pouvons dresser un panorama des produits mis en lumière localement par un dépôt commercial. La provenance des différents commerçants impliqués peut également être examinée.

Il est fréquent de lire que Tours, comme la plupart des capitales, a tendance à

[752] *Ibidem*, 1913, n° 837.
[753] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1911, n° 28.
[754] *Ibidem*, 1908, n° 20-21.
[755] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1883, n° 110 et 1884, n° 130.

centraliser les activités du département. La répartition géographique des déposants confirme que l'impression est bonne dans ce cas précis. En effet, 76 personnes sur les 126 qui viennent inscrire une ou plusieurs marque(s) alimentaire(s) au tribunal de commerce de Tours entre 1880 et 1920, indiquent demeurer dans cette même ville. À elle seule, la capitale tourangelle accueille donc 60 % des commerçants de l'arrondissement qui prennent le soin de déposer des marques. La commune voisine de Rochecorbon arrive en deuxième position, mais déjà loin derrière, avec sept dépositaires. Vingt autres bourgades ou villes figurent à raison d'un à quatre commerçants chacune. Dans l'arrondissement de Loches, cinq communes seulement sont concernées par quinze dépôts sur l'ensemble de la période. Tours est donc de loin la commune la plus représentée, parce qu'elle concentre la plupart des industries du département et accueille un négoce important[756].

La suprématie de la ville de Tours se vérifie également, en toute logique, dans la diversité des produits concernés par des créations de marques. Si l'on commence par s'intéresser aux autres communes qui composent ce panel, on aboutit en effet au tableau suivant :

Denrée ciblée par la marque	**Commune du déposant**
Vins et liqueurs	Rochecorbon (5) ; Vouvray (4) ; Sainte-Radegonde (4) ; Saint-Avertin (3) ; Amboise (2) ; Château-Renault (2) ; Ballan ; Château-la-Vallière ; Chenonceaux ; Joué-lès-Tours ; La Celle-Saint-Avant ; La Membrolle-sur-Choisille ; Loches ; Neuillé-Pont-Pierre ; Notre-Dame-d'Oé ; Saint-Antoine-du-Rocher ; Saint-Cyr-sur-Loire ; Saint-Symphorien ; Saint-Flovier ; Sepmes
Produits de laiterie	Rochecorbon (2) ; Chemillé-sur-Dème ; Civray-sur-Cher, Genillé, Ligueil
Pâtisserie (gâteau, biscuits, macarons)	Cormery (2) ; Loches (2) ; Amboise ; Château-Renault ; Montbazon ; Joué-lès-Tours
Pâtes alimentaires	Fondettes (2)
Produits d'épicerie (conserves, condiments, café, farines)	Saint-Symphorien (2) ; Château-Renault ; Loches
Pain	Saint-Cyr-sur-Loire

T.4 – Lieu d'exercice (hors Tours) des déposants de marques alimentaires aux tribunaux de commerce de Tours et Loches entre 1859 et 1920.

[756] Le phénomène est accentué par le fait que nous n'ayons pu consulter que les dépôts effectués aux tribunaux de commerce de Tours (792 dépôts alimentaires sur la période 1859-1938) et Loches (seulement 24 dépôts alimentaires entre 1866 et 1934).

Mis à part les vins et liqueurs, qui sont l'objet de créations de marques dans plusieurs villes des alentours de la capitale de Touraine, et notamment à ses portes (Vouvray, Rochecorbon, Saint-Avertin et Sainte-Radegonde), les produits sont assez peu nombreux à être l'objet de dépôts en dehors de Tours. Les pâtes alimentaires sont centralisées à Fondettes et quelques productions pâtissières aux ambitions touristiques apparaissent dans certaines communes, comme on a pu le voir à Amboise, par exemple.

Le cas des produits de laiteries témoigne en revanche de l'installation progressive de ces établissements dans le département au tournant du siècle, abordée lorsque nous avons évoqué les effets locaux de la révolution laitière. Dans un premier temps, les déposants sont, dans ce domaine, cantonnés à des petites exploitations isolées. Le rôle prépondérant des châtelains est alors à souligner et l'on remarque tout d'abord le vicomte de Selle, propriétaire à Civray-sur-Cher, qui vient déposer les étiquettes de son « *fromage des vrais gourmets* » baptisé « *la fin de siècle* » en 1893[757]. Elle mentionne le nom de la laiterie de petit-bois, sa commune et également la nature du fromage, un « triple-crème ».

Cette fin de siècle, justement, est à l'origine de plusieurs dépôts par d'autres personnages du même type. Ainsi en 1895, deux propriétaires, celui du château des Pins, à Chemillé-sur-Dème, et celui du château de Vaufoynard[758], à Rochecorbon, font respectivement inscrire le « *beurre garanti pur [de la] laiterie des Pins* » et le « *double crème bretonne* », un fromage de vache[759]. Maurice Mahieu, le propriétaire du domaine des Pins depuis 1891, à l'initiative duquel la laiterie s'est développée, fait également inscrire deux ans plus tard une étiquette indiquant « *laiterie modèle* », à apposer sur ses beurres, laits et fromages, sans plus de précisions[760]. Elle n'est pas destinée à servir longtemps puisque l'établissement est placé en liquidation judiciaire en 1899. Cette activité employait à l'époque dix domestiques et quinze employés agricoles[761].

À la même période, en 1898, Paul Fresson, directeur de la laiterie de Val-Brenne, dépose la marque « V.B. » de lait pur stérilisé[762]. Dans ce cas de figure, l'objectif est sans doute moins commercial que médical et hygiénique puisque l'homme est impliqué dans la

[757] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1893, n° 258.
[758] Ce même domaine, appartenant à la famille de l'avocat Léon Chamboissier, est également un lieu d'expédition de vins, ce dont témoignent les cartes postales de l'époque.
[759] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1895, n° 269 et 272.
[760] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1897, n° 303-304.
[761] Inventaire général du patrimoine culturel, Référence Mérimée IA37000021, consulté sur « http://www.culture.gouv.fr/documentation/memoire/HTML/IVR24/IA37000021/index.htm ».
[762] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1898, n° 329.

Goutte de Lait, et intègre le comité technique de l'antenne de Tours, fondée en 1902[763]. Cette œuvre a pour but de lutter contre la mortalité infantile en fournissant des biberons de lait maternisé ou stérilisé aux mères qui ne peuvent pas allaiter correctement leurs nourrissons.

En 1906, c'est encore une châtelaine, Florence Marnay, qui dépose deux étiquettes d'un camembert qui rend hommage à son défunt mari, le Dr Danion[764]. Cette fois, le château de Rassay, à Genillé, apparaît directement sur l'image, en compagnie des vaches et de la verdure. On remarque également la précision de six médailles obtenues, preuve s'il en est que les récompenses aident au caractère promotionnel des marques. La fabrication de fromages est en effet liée au lieu depuis au moins deux décennies, puisqu'en 1883, on lit dans les Annales de la Société d'agriculture : « *À son début, cette ferme ne pouvait nourrir que 12 misérables vaches du pays. Il y a maintenant 45 vaches normandes du plus beau choix, convenablement installées dans une vaste étable construite depuis quelques années. Le lait des vaches est converti en fromage*[765] ». Sous l'impulsion de ses différents propriétaires, le domaine a quasiment quadruplé son nombre de bêtes, sélectionné de meilleures races, et accueilli des installations qui emploient à cette période 18 serviteurs. Au moment où le dépôt de marque est effectué, il est probable que le domaine ait encore évolué ; dans tous les cas, le rôle actif des notables pour le développement agricole est à souligner ici.

À la veille de la Grande Guerre, le développement des laiteries industrielles permet à une famille d'associés, Ulrich, Jean et Christian Rääs, de déposer trois produits, un « *Fromage de la Corne d'or* », un « *Camembert extra surfin* », et un « *Camembert de la Corne d'or* ». Leur commune, Rochecorbon, et le département d'Indre-et-Loire sont mentionnés sur l'étiquette[766]. Enfin, le premier dépôt de marque par une laiterie coopérative, celle de Ligueil, n'intervient qu'en 1918[767]. Il faut néanmoins attendre l'entre-deux-guerres pour constater une sensible augmentation des dépôts dans ce domaine.

L'enregistrement des marques permet donc essentiellement de décrire le commerce de la ville de Tours, et non du département d'Indre-et-Loire dans sa globalité. Jusqu'à 1920 comprise, 76 commerçants du chef-lieu viennent inscrire une marque au tribunal de commerce. Cependant, certains reviennent plusieurs fois et, de plus, ils sont susceptibles de s'approprier plusieurs marques le même jour. Au total, on aboutit donc au dépôt cumulé de 249 marques. Sans revenir sur celles qui ont déjà été évoquées, voici les principaux produits

[763] *La Gazette médicale du Centre* de juin 1902, p. 95.
[764] Voir Annexe 35, « Le camembert du Docteur Danion ».
[765] *Annales de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire*, tome LXII, n° 1, janvier 1883, p. 77-79.
[766] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1914, n° 946-948.
[767] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1918, n° 36.

qui font l'objet d'une protection de la part des commerçants de Tours :

Type de denrée	Dépôts
Vins et spiritueux	107
Apéritifs	35
Confiseries	34
Produits de régime / de santé	28
Thé / Café	16
Bière	6

T.5 – Produits faisant l'objet des dépôts de marque les plus importants par les commerçants de Tours entre 1859 et 1920.

La capitale de Touraine confirme ici son statut de plaque tournante du commerce viticole de l'Indre-et-Loire. Ce n'est pas étonnant dans le sens où 100 dépôts sur 249 sont faits par des négociants de métier, et seulement six ne concernent pas le vin. Cette catégorie prend également en charge bon nombre d'apéritifs et de d'alcools divers. Rappelons tout de même que le négociant Mailhebiau dépose à lui seul 70 marques différentes le même jour, ce qui explique cette avance considérable du vin. En l'excluant du lot, le vin reste en tête mais de peu, avec 37 dépôts.

Nombreuses sont les confiseries à être également protégées par leurs auteurs. Certaines mieux que d'autres sont ancrées dans le paysage local, comme le biscuit « *Le Patriote* » de Fradin et Chatelain, qui fait l'objet de plusieurs publicités jouant sur sa ressemblance avec le petit beurre Nantais[768]. Leurs autres créations, notamment celles qui portent un nom local, ne bénéficient pas d'une telle mise en avant.

La forte présence de produits de régime ou de santé est quant à elle due au fait que 10 dépôts sont l'œuvre de pharmaciens qui proposent des apéritifs toniques, dragées médicales et autres boissons hygiéniques. Un distillateur, Lucien Gallé, dépose également un « *élixir digestif tonique* » qu'il a le bon goût d'appeler « *Gaz* »[769]. Le reste de la catégorie se compose de biscottes et de pains de régime, vendus par quatre boulangers dont Abel Boisseau[770], et les industriels associés Develotte et Chemalé. Leurs produits, dont les biscottes rabelaisiennes, déposées nous l'avons vu le 12 décembre 1912, font l'objet de deux publicités dans les années qui suivent[771].

[768] Voir Annexe 36, « Publicités pour le biscuit "Le Patriote" (début XXe siècle) ».
[769] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1892, n° 254.
[770] Voir Annexe 37, « Devanture de la boulangerie Boisseau ».
[771] Voir Annexe 38, « Publicités pour les produits "Rolls" (début XXe siècle) ».

La quinzaine de thés et cafés est, de son côté, justifiée par la présence d'épiciers en gros, tels que les frères Mirault, qui ont leur usine près dans le quartier du Sanitas. Citons aussi l'importateur « Collas frères », que nous avons déjà évoqué suite à son implantation à Tours au lendemain de l'exposition nationale.

Moins importante que le vin, la bière n'est pas totalement absente du paysage commercial tourangeau. L'industriel Charles Bosseboeuf en dépose cinq en août 1892[772], et Philippe Webel fait enregistrer la brasserie Saint Éloi en 1896[773]. Cette dernière fait l'objet de plusieurs objets publicitaires conservés par les archives municipales de Tours, qui ont hérité de son emplacement[774]. Le 17 février 1921, Bosseboeuf cède son fond de commerce à la société de Webel[775].

Enfin, des produits décrits par le tourisme naissant n'attirent pas vraiment les déposants tourangeaux. Une seule marque concerne à la fois les poires tapées et pruneaux de Tours en 1885, elle est à mettre à l'actif des négociants René-Adolphe et Amédée-Joseph Deloches[776]. Une seule marque aussi pour les rillettes, déposée par le charcutier Hulbert en mai 1886[777]. Ces denrées n'ont toutefois pas forcément besoin d'une marque pour exister. De ce fait, l'étude des marques de fabrique ne peut donner qu'un aperçu incomplet du commerce de l'époque.

Pour compléter l'approche, nous pouvons nous intéresser aux endroits où le commerce se fait. Ces lieux constituent une vitrine pour valoriser tous les produits de Touraine, protégés ou non.

C) Les principaux lieux de vente

Les moyens de se procurer de la nourriture sont somme toute nombreux et variés. Du marché à l'épicerie de quartier, il est possible de trouver de tout un peu partout, dès lors que se forme un petit nœud d'habitations. Ceci étant, il existe des lieux centraux qui ont tendance à regrouper les marchandises et se développent d'une manière significative à la Belle Époque.

[772] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1892, n° 244-249.
[773] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1896, n° 299.
[774] Elles sont visibles sur demande mais ne sont pas référencées. Tours n'est pas particulièrement mis en avant mais une lithographie du début du vingtième siècle insiste par exemple sur la médaille d'or reçue par la Bière Webel à l'Exposition Universelle de 1900.
[775] Cité par RAVET Mary, *La Chambre de Commerce de Tours de 1875 à 1907*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Michel Lescure), Tours, 1998, p. 168.
[776] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1885, n° 141.
[777] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1886, n° 159.

Premier événement à se fixer périodiquement, le marché, voire, plus exactement, les marchés du département, connaissent leur apogée lors de la seconde moitié du XIXe siècle. De 31 en 1822, leur nombre passe à 40 en 1849 puis à 58 en 1886[778]. À de très rares exceptions près, cinq marchés en 1822, un seul en 1886, ils font tous la part belle aux « *menues denrées* », autrement dit pour l'essentiel du beurre, des œufs, des volailles et des légumes[779]. Dans les années 1880, l'accroissement de la production agricole, combinée à celle des villes, accentue le phénomène, et « *la varenne tourangelle […] produit assez de fruits et légumes pour approvisionner journellement les marchés de Tours*[780] ». Dans la capitale de Touraine, justement, plusieurs marchés alimentaires naissent entre la fin du XIXe siècle et les premières décennies du suivant :

Marchés des quartiers de Tours	**Date de création**	**Jours**
Velpeau	2 octobre 1886	Jeudi ; dimanche
Coty	2 juillet 1887	Vendredi
Liberté	26 mars 1896	Mardi ; vendredi
Strasbourg	15 mars 1904	Lundi
Paul-Bert	13 février 1913	Jeudi ; dimanche
Louis-Desmoulins	15 mars 1923	Dimanche
Beaujardin	29 décembre 1926	Mercredi ; samedi
Letellier	23 mars 1928	Jeudi
Rabelais	17 septembre 1933	Dimanche

T.6 – Création et périodicité des différents marchés de Tours entre 1886 et 1933[781].

« *Les marchés de l'agglomération, par leur nombre et leur variété, sont le reflet de la vitalité du territoire, de ses communes, de ses quartiers et de ses traditions. Ils participent ainsi à notre identité, celle d'une terre gourmande, attachée à la qualité des produits* », estimait en 2013 le maire Jean Germain dans le guide des marchés de l'agglomération tourangelle[782]. Contemporaine, la citation du maire de Tours met en avant une volonté de valoriser l'image d'une Touraine alimentaire de marque qui, elle, n'est pas

[778] BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Touraine*, *op. cit.*, 1981, p. 22 et 26.
[779] *Ibidem*, p. 40.
[780] *Ibidem*, p. 51.
[781] GOULET, Mélanie, *Les marchés alimentaires de Tours de 1850 à 1945*, mémoire de master 1 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2009, p. 35.
[782] *Le guide pratique des marchés de l'agglo*, disponible sur http://www.tours.fr/369-marches-hebdomadaires.htm (consulté le 30 décembre 2013).

nouvelle mais remonte à une époque plus lointaine.

En effet, alors que l'on compte, au moment où nous écrivons ces lignes, entre 5 et 11 marchés par jour, du mardi au dimanche, dans la ville de Tours et les communes voisines, le tableau affiché ci-dessus en présente un nombre plus réduit mais qui témoigne de leur mise en place progressive des années 1880 à la Première Guerre mondiale. Le mouvement se poursuit ensuite entre les deux guerres. De même, la périodicité n'est pas la même qu'actuellement, mais l'on constate que, dès ces années-là, un marché devient accessible n'importe quel jour de la semaine. Quatre d'entre eux se tiennent même deux fois en sept jours, l'offre répondant probablement à une demande commerciale importante. Néanmoins, celle-ci s'explique moins par un engouement soudain des Tourangeaux pour l'alimentation que par l'évolution démographique qui nécessite un approvisionnement urbain plus important. La création du marché bihebdomadaire de la place de la Liberté, en 1896, est par exemple la conséquence d'une pétition des habitants des environs, pour lesquels « *ce marché rendra de grands services à ce quartier si populeux et lui permettra ainsi de s'approvisionner largement*[783] ».

Dans les faits, le nombre de marchés en Touraine connaît une légère baisse entre 1886 et 1925, 58 contre 50, mais celle-ci est due à la disparition de la plupart des marchés des petites communes rurales. En ville, et notamment à Tours, leur concentration s'est renforcée[784]. Outre cette répartition nouvelle, c'est un véritable changement de physionomie qui s'opère au tournant du siècle, selon Mireille Bachelard : « *le marché dans les bourgs et les petites villes n'est plus seulement le lieu où l'agriculteur vend les produits de son exploitation mais aussi celui où il se ravitaille en biens industriels et, ce qui est nouveau, en produits alimentaires*[785] ». Cette dernière précision peut paraître surprenante dans le sens où les produits agricoles vendus par les cultivateurs ont déjà pour la plupart un rôle alimentaire. L'auteure semble ici faire un distinguo entre les denrées des locaux, légumes et fruits de saison, et celles écoulées par des marchands d'horizons divers, par exemple des poissonniers de Tours, Châtellerault ou Saumur, qui intègrent progressivement les étalages des marchés du département[786].

Plusieurs de ces rendez-vous, à la fois témoins de la vie quotidienne et économique, ont été immortalisés par les photographes. L'observation des collections de cartes postales des archives départementales d'Indre-et-Loire et municipales de Tours permet de rendre compte

[783] Cité par BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Touraine*, *op. cit.*, p. 68.
[784] *Ibidem*, p. 67-68.
[785] *Ibidem*, p. 68.
[786] *Ibidem*, p. 70.

de différentes spécialisations : marché aux fruits et légumes, aux légumes seuls, aux légumes secs, au beurre, aux fromages, aux pommes de terre, à Tours ; marché aux lapins, aux cochons, aux poulets, aux poissons, aux oignons, aux œufs, à Bourgueil ; marché aux légumes à Ligueil ; marché au beurre, aux légumes, aux volailles, à Loches ; « *un coin du marché* » ou « *un jour de marché* » à Preuilly-sur-Claise ; marché aux volailles, aux porcs, aux légumes, aux poissons, à Sainte-Maure ; marché au beurre, volailles et poissons de Vernou-sur-Brenne. Ces dénominations multiples mettent à l'honneur les légumes du « jardin de la France » ainsi que les poissons de la Loire et des autres nombreux points d'eau du département. Les volailles et les produits laitiers sont les autres produits les plus fréquemment évoqués. Ponctuellement, les cultures spécifiques sont perceptibles, comme celle de l'oignon à Bourgueil.

Le commanditaire d'une carte postale est rarement indiqué mais, pour cette commune, certaines d'entre elles ont la particularité d'être éditées, et probablement diffusées dans le même temps, par les magasins Nouvelles Galeries, au début du XXe siècle[787]. Coiffe brodée pour les tourangelles, chapeau pour une majorité d'hommes, sont assez caractéristiques de la mode de l'époque et du folklore local. Au-delà des aspects vestimentaires, secondaires en ce qui nous concerne, ces images suscitent plusieurs interrogations et commentaires. Qui vend et qui achète ? Si les hommes sont au premier plan sur les deux images, la deuxième montre une femme qui agite le bras et semble vouloir proposer du poisson au second plan. Du côté du couple apparent d'acheteurs, c'est l'homme qui prend le contrôle de la transaction. La prise en main se fait au propre comme au figuré puisque sur chacune des deux images, les vendeurs n'hésitent pas à toucher leurs produits et à les montrer au public présent. Aussi le cochon est-il sorti de son enclos et le poisson hissé au-dessus de l'étalage. De plus, la gestuelle et l'attitude des poissonniers laissent à penser qu'ils utilisent la technique de la criée pour attirer l'attention. « Il n'est pas beau mon poisson ? », imagine-t-on s'exclamer l'homme qui agite devant lui son long spécimen. Le but de la vente peut aussi être différent ; alors qu'on achète vraisemblablement le poisson pour le consommer de suite, le cochon est fréquemment vendu encore jeune à un cultivateur qui peut ensuite l'engraisser à sa guise[788].

Les étalages suscitent aussi quelques questions ; on distingue plusieurs paniers posés dessus, ainsi que quelques poissons posés sur un amas de branchages ou de foin, mais l'étal au premier plan est étrangement peu fourni, ce qui tend à indiquer que le photographe s'intéressait davantage à immortaliser l'animation provoquée par l'événement qu'à valoriser

[787] Voir Annexe 39, « Cartes postales éditées par les magasins Nouvelles Galeries ».
[788] BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Touraine*, *op. cit.*, p. 75.

le produit. Le procédé consistant à rendre compte d'un attroupement de personnes autour des stands accentue cette impression, le caractère bruyant et vivant d'un marché prend ici tout son sens.

Dernier élément, les deux marchés représentés ici sont en plein air mais quelques abris apparaissent pour protéger les stands de poissons. Or, non seulement ces rendez-vous commerciaux ont tendance à se développer et à se fixer entre la fin du XIXe siècle et le début du XXe siècle, mais encore s'affaire-t-on à réparer ou tout simplement construire les infrastructures chargées de les accueillir. Prenant modèle sur celles de Paris, en reprenant l'architecture métallique des pavillons de Victor Baltard, les Halles de Tours, évoquées par le conseil municipal dès les années 1830, doivent attendre trente ans avant de voir le jour ; leur construction, par Gustave Guérin, débute en 1865 et elles sont inaugurées le 15 août 1866[789].

Quotidiennement, des marchés couverts y accueillent des bouchers, charcutiers, tripiers, volaillers, fromagers, poissonniers, ainsi que des marchands de fruits et légumes, de beurres et d'œufs[790]. Ils deviennent dès lors les plus fréquentés de la ville[791]. Au total, 338 boutiques constituent ce que l'on appelle parfois le « ventre de Tours » en déformant l'appellation parisienne. La capitale, justement, est désormais facilement accessible par le chemin de fer, et l'approvisionnement en denrées est diversifié, si bien que le « ventre de Tours » ne doit pas nécessairement être confondu avec celui des produits de Touraine.

Le chef-lieu de Touraine se dote également de trois criées dans les années qui suivent l'installation des Halles. Le cas du poisson illustre alors bien la double provenance ; locale, issue de la pêche de Loire et de ses affluents qui jalonnent la Touraine, et plus exotique, issue de celle de la côte Atlantique. Si le système de la criée lui est appliqué en premier, en 1868, il s'étend au gibier et aux fruits l'année suivante, puis à la viande de boucherie, aux volailles, aux légumes et aux œufs en 1870[792]. Une nouvelle étape est franchie en 1884 avec la mise en place d'une seule et unique criée municipale, à laquelle s'ajoutent aux produits précités les conserves alimentaires. Cette année-là, les Halles s'agrandissent également d'un nouveau pavillon, ce qui porte la superficie totale des marchés couverts à environ 2000 mètres carrés[793]. Trois ans plus tard, Chinon, autre plaque tournante du commerce tourangeau, se dote d'un nouveau bâtiment pour le marché aux poissons[794]. Des infrastructures solides sont

[789] GOULET, Mélanie, *Les marchés alimentaires de Tours de 1850 à 1945*, *op. cit.*, p. 19.
[790] *Ibidem*, p. 21.
[791] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, Paris, Bonneton, 1992, p. 161.
[792] GOULET, Mélanie, *Les marchés alimentaires de Tours de 1850 à 1945*, *op. cit.*, p. 24-30.
[793] *Ibidem*, p. 32.
[794] PIQUET, Paul, « Chinon d'autrefois : Foires et marchés », *Bulletin de la Société Les Amis du Vieux Chinon*, tome 10, n° 5, 2001, p. 482.

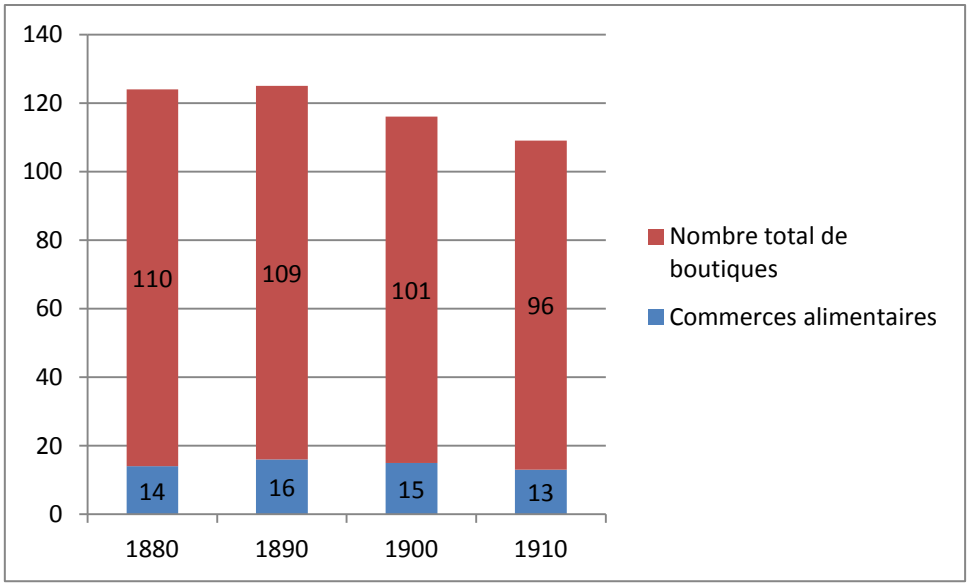
donc mises en place pour assurer la vente en gros et la vente au détail.

Ces créations sont destinées à faciliter voire à centraliser les échanges et à protéger les marchandises, pour ce qui est des bâtiments couverts. Alors que les marchés ruraux pâtissent de l'attraction de plus en plus forte des zones urbaines, il est amusant de constater que les marchés de quartier, eux, ne pâtissent pas en ville de la concurrence des Halles, étant donné que la plupart sont créés sous prétexte qu'ils sont trop éloignées de ces dernières ! À l'inverse, les marchands des Halles ne tardent pas à se plaindre du manque à gagner qu'ils constatent avec l'établissement de ces nouveaux marchés, auxquels s'ajoute la place importante des « grandes maisons » dans le commerce local[795]. Or, l'intérêt de la municipalité est de faire cohabiter tout le monde, en tirant profit de toutes les particularités économiques. L'un des aspects stratégiques de cette volonté se manifeste quand la ville se dote, au moment de la construction des Halles, d'une rue pour les relier à la rue Royale, qui devient Nationale en 1883, et qui constitue l'autre lieu central du commerce tourangeau.

L'importance de la rue Nationale dans le quotidien des Tourangeaux est le fruit des grands travaux entrepris par les autorités au XVIIIe siècle. En créant une large avenue – de Grammont – au sud de la ville, et en ouvrant au nord la « Tranchée » en direction de Saint-Symphorien, Tours déplace radicalement son axe de circulation, jusque-là parallèle à la Loire, autrement dit est ouest. Un pont de pierre est édifié pour couper le fleuve et une rue neuve est chargée de relier le pont au sud de la ville[796]. D'abord baptisée rue Royale, elle occupe une place centrale dans l'axe principal de la ville et se destine à devenir une grande artère commerciale. À partir de 1877, cette fonction est facilitée par la voie ferrée qui emprunte la rue pour que le tramway puisse relier la barrière de Vouvray à celle de Grammont. Les conditions sont donc réunies pour en faire un lieu passant à double titre, puisqu'au quotidien, les Tourangeaux la fréquentent, et les voyageurs qui passent par la ville sur l'axe « Paris Espagne » sont amenés à l'arpenter également. Le commerce n'attendait pas plus belle aubaine.

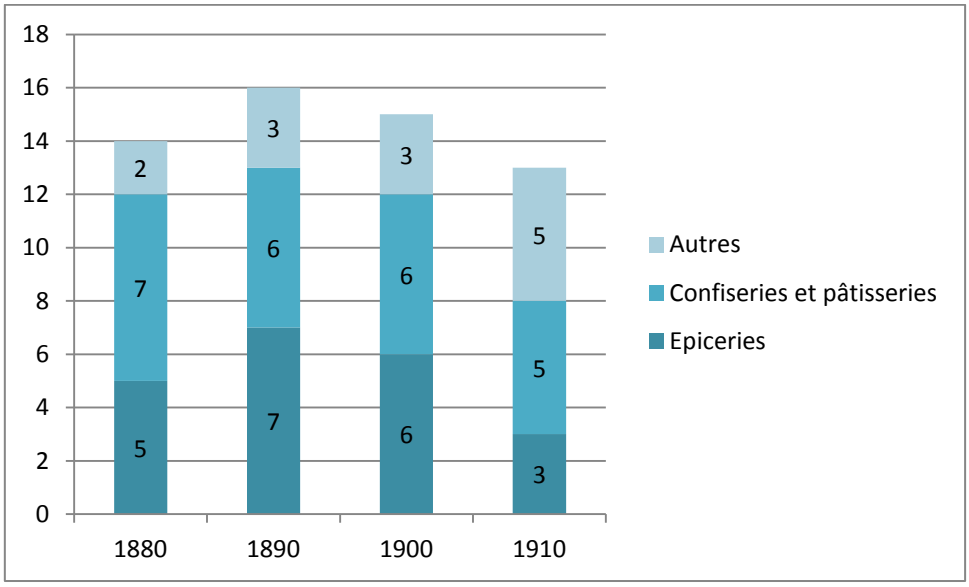
Par conséquent, il n'est pas illogique de constater l'ouverture de plusieurs boutiques alimentaires dans le secteur. Au moment de l'exposition nationale de 1892, la rue éponyme – le terme Royale ne convenant plus au contexte de la Troisième république – compte seize commerces liés à ce secteur. Leur nombre est relativement constant durant toute la Belle Époque.

[795] GOULET, Mélanie, *Les marchés alimentaires de Tours de 1850 à 1945*, *op. cit.*, p. 42.
[796] CHAILLOT, Claude, « Les quartiers et faubourgs de Tours », *Norois*, n° 24, 1959, p. 389.



G.5 – Boutiques de la rue Nationale spécialisées dans l'alimentation ou la restauration entre 1880 et 1910.

L'alimentation, faiblement représentée en apparence, constitue tout de même le troisième secteur commercial de la rue sur la période, après l'habillement et les commerces spécialisés. En 1910, elle perd une place, dépassée d'une tête par les cafés et lieux de distractions nocturnes[797].



G.6 – Les différents types de commerce alimentaire dans la rue Nationale entre 1880 et 1910.

[797] COLLARD, Christophe, *Les commerces de la rue Nationale à Tours entre 1880 et 1914*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-François Eck), Tours, 2001, p. 60.

En nous penchant sur les différents types d'établissements, on constate que la rue se fait la spécialité des confiseurs et des épiciers, les deux catégories se répartissant équitablement la majeure partie des commerces alimentaires. Au tournant du siècle, plus de 80 % des boutiques appartiennent à l'une ou l'autre.

	1880	1890	1900	1910
Épiceries	5	7	6	3
Confiseries et pâtisseries	7	6	6	5
Boulangeries	1	0	1	1
Restaurants	1	0	1	2
Gargotes	0	1	0	0
Eaux minérales	0	1	1	0
Thé et café au détail	0	0	0	2
Fécules en gros	0	1	0	0

T.7 – Le détail des établissements alimentaires de la rue Nationale entre 1880 et 1910.

Comme nous pouvons le voir, les autres commerces sont souvent plus précaires ou ils n'apparaissent pas tout de suite. L'arrivée du café et du thé au début du XXe siècle est en partie due à l'installation dans la rue de René Honoré Collas et de ses fils en 1905. Depuis son arrivée au moment de l'exposition nationale, l'importateur de café était installé dans la rue voisine du Commerce. Son arrivée rue Nationale peut être considérée comme une « promotion » puisqu'il en profite pour s'agrandir et s'équiper de deux torréfacteurs lui permettant de produire 2 tonnes de café par jour. Son commerce, repris à sa mort par ses fils, se maintient durablement jusque dans les années 1930.

La gargote, en revanche, n'a pas ce bonheur et disparaît aussi vite qu'elle est apparue, ce qui tend à montrer que la rue aspire à offrir une alimentation de qualité que seuls les restaurants à la carte sont aptes à proposer[798]. Cet échec n'est pas surprenant dans le sens où, loin de l'ambiance ouvrière de certains marchés de quartiers, le climat est plus volontiers élitiste dans les boutiques de la rue Nationale. Les pâtisseries et épiceries fines sont alors considérées comme autant de « *maisons vénérables* » privilégiant « *une clientèle aisée et fidèle*[799] ».

Parmi les boutiques réputées, citons celle du confiseur Auguste Roche, héritier d'une des plus vieilles enseignes de la rue. Ouverte depuis 1807, elle est notamment citée dans le

[798] *Ibidem*, p. 61.
[799] *Ibidem*, p. 15.

roman *Mademoiselle Cloque* de René Boylesve. Ancrée dans la réalité locale des années 1880, l'histoire évoque plusieurs lieux existants. La rue Royale est alors décrite comme « *le centre de la vie commerciale* » de Tours, et le narrateur insiste sur le fait que, « *de quatre à cinq, avant le départ des trains, l'animation atteignait son comble, surtout le samedi, et notamment autour de chez Roche le célèbre confiseur*[800] ». À travers les vitres du magasin, l'héroïne croise « *le regard à la fois amical et hautain, réservé et serviable, prometteur et sucré de Mlle Zélie, préposée depuis trente ans au maintien de la qualité traditionnelle des babas*[801] ». C'est la gourmandise à laquelle succombe le plus fréquemment Athénaïs Cloque.

Un peu plus loin, « *elle franchit la porte, entre les bocaux de chocolat praliné et les boîtes de sucre d'orge*[802] ». Des « *gâteaux innombrables, frais, appétissants*[803] » composent le reste de l'étalage d'une boutique où la « *petite intimité toute provinciale [et] la familiarité de quartier* » n'ont pas lieu d'être. « *C'était déjà là une atmosphère de grande ville et le ton de la passion y semblait déplacé*[804] », ajoute le narrateur pour magnifier le caractère distingué de la Maison. Celle-ci est à plusieurs reprises le lieu du déroulement de l'intrigue, si bien qu'on apprend qu'elle est composée de deux salons et que les boîtes de sucre d'orge sont disposées en piles sur des étagères de verre[805].

Roche cède son commerce à Massie en 1891 mais, longtemps après, son ombre plane toujours. En effet, le premier dépôt de marque de Massie date de 1922 et il fait encore figurer « *anciennement Roche* » aux côtés de son nom et de la ville de Tours pour distinguer ses confiseries, pâtisseries et chocolats[806]. En plus des sucres d'orge, il propose également des pruneaux farcis dès le début du vingtième siècle[807].

Autre enseigne bien connue dans la rue, l'épicerie de Léon Thibault. On se souvient qu'elle propose dans les années 1890 des paniers de spécialités locales, destinés aux voyageurs désireux d'emporter un souvenir gourmand de Touraine. Un assortiment comporte, par exemple, un pot de rillettes, un pot de rillons, un panier de pruneaux, une boîte de sucre d'orge et une demi-bouteille de Vouvray. Les rillettes et rillons sont ceux de la marque André, à Saint-Avertin. Quant au vin, le Vouvray est également proposé en paniers de quatre bouteilles ou de six demi-bouteilles, doux ou sec. La Maison Thibault est également la seule enseigne autorisée à Tours pour écouler les chocolats et comestibles de chez Félix Potin, à

[800] BOYLESVE, René, *Mademoiselle Cloque*, Paris, La Revue Blanche, 1899, p. 129-130
[801] *Ibidem*, p. 130.
[802] *Ibidem*, p. 379-380.
[803] *Ibidem*, p. 137.
[804] *Ibidem*, p. 136.
[805] *Ibidem*, p. 139.
[806] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1922, n° 1279.
[807] COLLARD, Christophe, *Les commerces de la rue Nationale à Tours entre 1880 et 1914*, *op. cit*., p. 65.

Paris[808].

Ces différents établissements sont donc loin de tous se cantonner à une seule catégorie de produits. Il en va de même pour l'épicier Lamoureux qui en 1900 se fait la spécialité de charcuterie fine, tout en vendant gibiers, volailles, terrines, légumes, hors d'œuvres, conserves et autres poissons[809]. En 1906 et 1907, Georges Lamoureux, toujours rue Nationale, dépose des marques de jus de raisin pour le compte des Établissements français des sucs de raisin frais. Chaque étiquette indique la Compagnie française des vins fins sans alcool et doit être apposée sur des bouteilles de jus de raisin faits à partir de « *Touraine non fermenté* » mais aussi de Bourgogne et de Bordeaux[810]. Une manière de valoriser le vin local à l'état brut. Enfin, un autre épicier de la rue Nationale, Robert, présente une large gamme de produits de provenance locale ou plus éloignée. Les thés et cafés aux origines exotiques côtoient les denrées de première nécessité et une importante sélection de confiseries et pâtisseries, conserves alimentaires, fromages, vins et spiritueux, entre autres catégories variées[811].

Localement, l'épicier, dans son catalogue, met l'accent sur les pastilles de sucre d'orge de Tours, seule pâtisserie et confiserie explicitement mentionnée comme étant produite dans le département. Au rayon des fruits glacés sont mises en avant les alberges[812] de Touraine tandis que celui des fruits secs valorise le pruneau de Tours, vendu petit, moyen ou gros, en corbeilles. Les poires et pommes tapées figurent également dans cette section du catalogue, mais ne sont pas présentées comme étant un produit local, d'abord, et remarquable de surcroît. On trouve également à la vente les « *potage aux sucs de légumes* » et « *potage printemps* » fabriqués par les usines de pâtes alimentaires de Fondettes. Ils apparaissent en gras mais leur origine n'est pas précisée dans le texte. Du riz de Touraine figure dans la rubrique voisine.

Les différentes conserves alimentaires, quant à elles, indiquent rarement la provenance des denrées. Ainsi peut-on seulement supposer que des champignons de Paris, truffes et autres légumes proviennent des communes d'Indre-et-Loire. Pas encore de fromage local, en revanche, mais présence remarquée des « *véritables rillettes de Tours fabriquées par une des premières charcuteries* ». L'huile de « *noix du pays* » apparaît également aux côtés de l'huile d'olive méditerranéenne. Enfin, les caves de l'épicerie proposent, entre autres, une section vins fins de Touraine qui ont pour provenance Chinon, Bourgueil, Vouvray, et…

[808] AM Tours, 91C89 et 91C92, Annuaire statistique et commercial de Tours et du département d'Indre-et-Loire, 1889 et 1892, p. 523 et 558-560.
[809] COLLARD, Christophe, *Les commerces de la rue Nationale à Tours entre 1880 et 1914*, *op. cit.*, p. 65.
[810] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1906, n° 502-506, et 1907, n° 520-523.
[811] Voir Annexe 40, « Catalogue 1893-1894 de l'épicerie Robert ».
[812] Variété d'abricot ou de pêche dont le noyau adhère à la chair. L'alberge de Touraine est assimilée à l'abricot.

Saumur ! Au risque de heurter les géographes, l'épicier privilégie l'aspect pratique pour classer ses produits. Aujourd'hui, il évoquerait probablement des vins de Loire. Enfin, noyée dans l'importante liste de spiritueux, la Prunelline Gerbault fabriquée par les établissements d'Ernest Bourin, à Tours, semble être la seule liqueur locale du rayon.

Centre alimentaire de Tours, la rue Nationale l'est aussi en tant que point de rendez-vous pour les différents syndicats liés au secteur. La Fédération des syndicats du commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs du centre-ouest et le Syndicat national des négociants de gros et demi-gros en produits alimentaires vendus avec prime y ont par exemple leur siège social[813]. Le deuxième groupement se réunit à l'Hôtel du Faisan qui accueille régulièrement des repas officiels et plus généralement la bourgeoisie tourangelle. Leurs déjeuners comportent toujours des rillons parmi les hors-d'œuvre[814], ce qui témoigne de l'intégration quotidienne des spécialités locales, du moins pour une partie aisée de la population.

Plusieurs cafés font également de cette rue un lieu de rencontres privilégié. La bonne réputation du quartier n'empêche cependant pas quelques fraudeurs de se faire épingler lors de contrôles. En 1911, deux cafetiers sont respectivement condamnés à 60 et 100 francs d'amende pour de la bénédictine et du cognac douteux. Trois ans plus tard, l'un des épiciers précités est quant à lui contraint de verser 100 francs d'amende pour avoir vendu un vin de Sauternes mouillé[815]. Nous noterons qu'aucun produit local ne semble faire l'objet de saisie compromettante.

Bien sûr, les rues adjacentes fourmillent aussi d'établissements alimentaires, et la bien nommée rue du Commerce, par exemple, accueille les fabricants de biscuits Fradin et Chatelain ou encore les cafés Collas jusqu'en 1905, comme on l'a vu plus haut. Toujours est-il que le quartier de la rue Nationale et celui des Halles constituent deux places fortes pour témoigner de l'activité alimentaire du chef-lieu départemental.

Ces deux ventricules permettent l'écoulement commercial d'un nombre de produits de plus en plus important et varié, duquel émergent certaines spécialités locales. Parmi elles, le vin a une place à part et mérite qu'on s'attarde en détail sur sa valorisation.

[813] AM Tours, 7F13, Boîte 266, Syndicats professionnels.
[814] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 171.
[815] ADI&L, 5M183 et 5M186, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 19 janvier au 28 décembre 1911, et du 17 janvier 1914 au 31 décembre 1916.

3) La mise en valeur spécifique du vin

Avec l'avènement du chemin de fer, les vins sont parmi les premiers produits à bénéficier d'une promotion accélérée au niveau national voire européen. Combinée aux progrès de la vinification, la rapidité du transport ferroviaire assure un maintien plus fiable de la qualité du vin à l'arrivée. La capitale est désormais accessible, et rapidement d'autres villes de France. Le tronçon Tours-Saumur en 1848, qui préfigure la ligne Tours-Nantes, achevée en 1851, fait notamment le bonheur des vignerons de Bourgueil[816]. Une joie néanmoins à relativiser puisque, là-bas comme ailleurs, l'établissement d'un réseau ferré bien structuré n'est que progressif, occasionne parfois quelques conflits[817], et ce jusqu'au début du XXe siècle[818]. D'autres problèmes, tel le prix du transport, sont destinés à venir perturber les relations entre le chemin de fer et les acteurs alimentaires, une fois le réseau bien en place. Toujours est-il que ces nouveautés scientifiques et techniques offrent des possibilités économiques et touristiques pour les acteurs du vin, qui ne vont pas laisser passer l'occasion de valoriser leurs produits.

A) Légitimer le vin de Touraine

Le fort ancrage du vin, présent depuis l'Antiquité dans le département d'Indre-et-Loire, n'est plus à rappeler. Sa réputation, des écrits de Rabelais au commerce qui en est fait à l'époque moderne, le précède, au moment d'affronter le nouveau monde économique et culturel qui se construit à partir de la seconde moitié du XIXe siècle. Son statut de produit emblématique de la Touraine lui confère toute l'attention des acteurs locaux, comme nous avons pu le voir dans les pages qui précèdent. Néanmoins, de la même manière que le « jardin de la France » a été remis en question, il arrive que sa notoriété soit discutée. Il s'agit donc de veiller à la qualité du vin, en luttant efficacement contre la fraude et les fléaux naturels comme le phylloxéra. Des acteurs multiples se mobilisent alors pour entériner le respectable breuvage comme figure de proue de la province.

---

[816] CASLOT, Laurie, *L'évolution du vignoble Bourgueillois entre 1850 et 1950: permanences et mutations*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2011, p. 177.

[817] Cela passe par le refus du conseil municipal de Bourgueil que la commune voisine de Saint-Nicolas soit desservie par une ligne, dans les années 1880, ou encore par une pétition signée en 1903 pour que la gare soit déplacée près du centre-ville de Bourgueil, afin de faciliter l'acheminement du vin jusqu'à elle. Dans tous les cas, les querelles de clocher et autres démarches d'ordre pratique, témoignent de l'importance économique et commerciale donnée à ce moyen de transport.

[818] CASLOT, Laurie, *L'évolution du vignoble Bourgueillois entre 1850 et 1950 : permanences et mutations*, *op. cit.*, p. 178-179

Bien qu'estimé et vanté par bon nombre de personnalités locales, le vin de Touraine ne fait pas l'unanimité pour autant. Certaines publications touristiques en rendent compte. Ce commentaire inséré dans le *Joanne* de 1867, en est un exemple éloquent : « *le vignoble, auquel Vouvray donne son nom, contient environ 1500 hectares ; le vin blanc en est très capiteux, mais ne saurait guère être élevé au rang de vin fin, et sa réputation, même celle des grands crus, est un peu déchue*[819] ». On se souvient également des doutes émis par Ardouin-Dumazet au moment de la crise du phylloxéra, lorsqu'en 1890, il estime que les riches vignobles de Vouvray, Bléré, Saint-Avertin, Chinon, Richelieu et Langeais sont « *fortement compromis* ». En effet, selon lui, le tempérament tourangeau se prête mal aux efforts pour lutter contre les fléaux de la vigne[820]. Sans aller jusqu'à qualifier les vins de Touraine de mauvais, ces quelques piques, mettant directement en cause le caractère du vigneron tourangeau, ou qualifiant d'ange déchu le sacro-saint Vouvray, sont susceptibles de heurter la sensibilité locale.

En réaction, les ingénieurs agronomes et autres responsables politiques et économiques du département encouragent la recherche d'une certaine qualité du vin, pour maintenir la production, d'une part – on se souvient des conseils pratiques prodigués dans le *bulletin agricole* – et d'autre part pour maintenir voire accentuer sa réputation et fidéliser une clientèle commerciale. La lutte contre la fraude est également jugée indispensable pour la mise en valeur des vins locaux.

Le marché de Paris est un objectif prépondérant pour leur promotion, comme en témoigne le discours du député et président du comice de Tours, Alfred Tiphaine, à Bléré en septembre 1894[821]. Pour arriver à leurs fins, les Tourangeaux n'hésitent pas à s'adonner à la vente directe :

> *Les vins de Touraine ont maintenant, en dehors de notre département, une bonne réputation, sérieusement établie, et, comme on dit dans le commerce, ils sont cotés sur tous les marchés. Il paraîtrait même que Bercy s'est ému de l'entreprise de nos producteurs apportant directement à la consommation parisienne leurs vins garantis purs et naturels. Le vin pur, jusqu'ici trop timide, engageait, enfin la lutte contre le vin mouillé ; c'était audacieux ; les caves de Bercy se soulevèrent d'indignation contre une pareille témérité.*

Le discours est ici quelque peu arrogant. L'objectif est donc d'habituer la capitale, trop accoutumée « *aux empoisonnements à prix fixe* », à la véritable qualité des vins de

[819] JOANNE, Adolphe, *De Paris à Nantes et à Saint-Nazaire*…, *op. cit.*, p. 167.
[820] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France…*, *op. cit.*, p. 193-194.
[821] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 10, octobre 1894, p. 267-271.

Touraine. De cette manière, ces derniers sont susceptibles de prendre « *loyalement […] une place honorable dans les caves parisiennes* ». Autant dire qu'après avoir dénoncé la concurrence frauduleuse qu'il appelle « *la fabrication de Bercy* », Tiphaine est ravi de la nouvelle loi parlementaire interdisant la vente des vins mouillés et vinés, instaurée le 24 juillet 1894. Il estime qu'elle est un atout important pour le commerce des vins de Touraine vers la capitale :

> *Quand nous expédions 10 barriques de notre vin à Paris, elles paient pour 10 barriques au chemin de fer, pour 10 barriques à l'octroi et, rentrées dans Paris, elles restent 10 barriques de vin pur et agréable, mais ne supportant pas le mouillage. Cela ne peut faire l'affaire du marchand qui est un calculateur comme un autre. Voilà pourquoi il a toujours répudié les vins de Touraine ; voilà pourquoi il peste très fort contre la Chambre des députés qui a résolu de mettre fin à son joli petit métier.*

L'argument visant à considérer que le mouillage seul ralentirait l'écoulement du vin local paraît un peu léger. En outre, les vignobles de Touraine ne sont certainement pas les seuls à être victimes d'une perte de qualité lorsqu'ils sont additionnés d'eau et autres substances, destinées à obtenir la couleur et quantité d'alcool voulues par le fraudeur. Quoiqu'il en soit, la nouvelle législation et l'encouragement à la vente directe sont censés permettre de « *prendre et conserver la clientèle parisienne, la plus capricieuse et aussi la plus courue de toutes, habituée aux boissons qui n'ont du vin que le nom et que l'hygiène proscrit* ».

Les tromperies posent un vrai problème de santé publique, et le vin étant un « produit naturel », plusieurs thèses s'affrontent quant à la détermination du mouillage. Là où certains estiment que le vin peut naturellement contenir davantage d'eau certaines années, et que par conséquent il est impossible de déterminer si le supplément est volontaire ou non, d'autres avancent que son caractère naturel ne l'empêche pas pour autant d'avoir des caractéristiques relativement stables, et donc contrôlables[822]. Ce sont les partisans de la deuxième pensée qui l'emportent, pour le plus grand plaisir du député Tiphaine, qui va jusqu'à qualifier le vin mouillé de Bercy de « *drogue nuisible à la santé*[823] ».

Le « vin naturel », en revanche, fait l'objet d'un avis médical beaucoup plus positif. Les résultats d'une enquête menée par *l'Illustration* paraissent en décembre 1901 dans l'organe officiel des trois comices d'Indre-et-Loire[824]. Les médecins sont eux aussi un

[822] STANZIANI, Alessandro, « Alimentation et santé sous la IIIe République (1870-1914) », in CHATRIOT, Alain, (et al.), *Au nom du consommateur*, Paris, La Découverte, 2005, p. 140-141.
[823] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 10, octobre 1894, p. 271.
[824] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 12, décembre 1901, p. 355-356.

auxiliaire précieux de la promotion viticole. Sur 162 interrogés, 100 déclarent que l'usage du vin naturel à dose d'environ un litre par jour est « *favorable à la santé* ». 44 hésitent à se prononcer catégoriquement et seulement 18 estiment qu'il est nuisible. Il est précisé que même les chefs du parti antialcoolique, les docteurs Legrain, Jacquet et Follet, se déclarent partisans d'une consommation modérée. L'enquête a été inspirée par la Ligue vinicole de France, visant la défense et la propagation du vin, ce qui n'empêche pas les participants de revendiquer des choix « *sans idée préconçue mais avec le seul désir de faire cesser toute incertitude sur le rôle du vin dans l'alimentation* ». Le président de la Ligue, Georges Esclavy, fait d'ailleurs remarquer que les médecins d'Indre-et-Loire ont peu répondu au questionnaire. En revanche, le vin a évidemment tout le soutien du professeur départemental de l'époque, Alexandre Dugué, qui conclut l'article par ce commentaire :

> *N'est-il pas navrant de voir qu'en France, pays de la vigne et des vins généreux, nous en soyons réduits à l'aurore du XXe siècle à défendre, contre certains membres du corps médical, l'usage d'une boisson auquel nous devons après tout les meilleures qualités de notre race, et tout cela pour prêcher en faveur du thé, du lait, de l'eau, qui peuvent certes convenir à des gens malades, mais nullement à des travailleurs, qu'ils dépensent d'ailleurs leur énergie avec leurs bras, leurs jambes ou leur cerveau.*

Qu'on se le dise, l'Indre-et-Loire ne manque pas de volonté quant à la défense de sa principale richesse alimentaire ! Le maire radical de Tours, Eugène Pic-Paris, amène même l'idée d'un bon et d'un mauvais vin, ou du moins d'un effet positif du vin par rapport aux autres alcools, en félicitant l'Union vinicole « *pour l'œuvre qu'elle a entreprise de propager le bon vin et, par cela même, de réduire la consommation de l'alcool dans les centres ouvriers où elle exerce tant de ravages*[825] ». Il établit ici une dichotomie qu'on observe également dans le contexte national, le vin étant un symbole à préserver même par les mouvements antialcooliques[826].

Quatre ans plus tard est posée cette fois l'épineuse question : l'alcool est-il un aliment ? C'est le chimiste et docteur en médecine Armand Gautier, membre de l'Institut de France, qui se charge d'y répondre par l'affirmative. Le bulletin reprend, là encore, ses conclusions[827] : « *Dans le régime alimentaire, on peut sans inconvénient remplacer du beurre, des légumes ou autres aliments analogues, par de l'alcool sous forme de vin ou*

[825] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 12, décembre 1901, p. 359
[826] Nous renvoyons sur ce point au chapitre 2, « "Le bon, la brute et le truand" : l'image de l'alcool en France en 1915 » de HOWARD, Sarah, *Les images de l'alcool en France (1915-1942)*, Paris, CNRS Éditions, 2006, p. 35-53.
[827] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIIIe année, n° 7, juillet 1905, p. 205-208.

d'eau-de-vie ». Une véritable incitation à la consommation ! À condition toutefois, ajoute-t-il, de « *se tenir dans la zone où l'alcool est un bienfait* », c'est-à-dire ne pas dépasser un litre de vin par jour pour un homme moyen, ou bien une quantité correspondante d'eau-de-vie.

Se référant aux observations de plusieurs physiologistes internationaux[828] pour appuyer sa démonstration, il termine sur une note lyrique : « *Sans doute, on peut vivre sans vin, comme on peut vivre sans idéal, sans amitié, sans confort, sans musique, sans fleurs et même sans soleil. Ce n'est pas point là certainement le rêve de l'homme moderne* ». Néanmoins, cet aliment présenté comme « *utile* » et « *esthétique* », « *entretient la vie intellectuelle* » mais, « *même dans les limites indiquées, usez, mais n'abusez pas !* ». Une conclusion raisonnable. À la même période, un couplet entier de la chanson « le vin de Touraine » fait allusion à cette thématique : « *Certains disciples d'Esculape et souvent grands buveurs de vin, disent que le produit de la grappe est la ruine du corps humain ; voyant vos faces rubicondes, je proteste et suis convaincu, que ce n'est pas le fait des ondes, mais bien du jus du bois tortu*[829] ».

Mais avant même de penser à la commercialisation ou à la justification médicale du vin, il s'agit de s'attacher, en ces temps difficiles, à la sauvegarde du vin de Touraine. Sur ce point, la noblesse joue un rôle important. Plusieurs élites, notamment des châtelains, interviennent en effet dans la politique agricole locale, on l'a vu pour le lait. Le vin est alors l'objet de toutes les attentions, en pleine crise du phylloxéra. Dans son discours de 1894, Alfred Tiphaine leur rend un hommage implicite :

> *Quelques-uns, désolés, inactifs, ont manqué de courage et ont assisté à la mort lente de leurs plantations ; d'autres, en grand nombre, n'ont pas hésité à tenter tous les remèdes scientifiques ou empiriques ; ils ont dépensé beaucoup de temps, beaucoup d'argent ; la bourse a souffert peut-être ; mais la persévérance et le courage qui donnent définitivement la victoire, n'ont jamais manqué chez eux. Ils ont appris les meilleures méthodes de la reconstitution du vignoble et, sûrs de leur expérience, ils savent que le succès couronnera leurs efforts*[830]*.*

Bien évidemment, le député ne fait pas uniquement allusion aux châtelains, mais ces derniers, souvent propriétaires de vignobles, sont les mieux placés pour dépenser « *beaucoup d'argent* » en vue de la reconstitution. En faisant état de la mobilisation générale, du moins majoritaire, pour le redressement de la vigne, il balaye aussi les inquiétudes d'Ardouin-Dumazet quant aux capacités du Tourangeau à se révolter contre les fléaux.

[828] Français, italiens et américains, en particulier Wilbur Atwater et Francis Gano Benedict.
[829] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 6, juin 1902, p. 169.
[830] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 10, octobre 1894, p. 268.

Parmi les grandes figures impliquées dans le combat, citons par exemple le comte de Beaumont, président du syndicat viticole de Beaumont-la-Ronce, dont l'objectif est « *l'achat en commun de plants de vigne et l'organisation d'un champ d'expérience pour cépages américains*[831] ». Le comte fait développer des cours de greffage et des pépinières, organise des conférences. Entre 1900 et 1902, il créé aussi un laboratoire d'analyse à Paris, de la même manière que le marquis d'Harambure, qui préside quant à lui le syndicat d'Yzeures[832].

Le propriétaire du château de Candé, Jacques Drake del Castillo, est un autre acteur essentiel de cette période. Il développe une vigne dans son domaine, situé sur la commune de Monts, à quinze kilomètres de Tours. Ses vins obtiennent régulièrement des récompenses lors des concours locaux ou nationaux, comme nous l'avons entrevu dans le premier chapitre. De même, on se souvient que son jardinier en chef, Louis Audebert, est plusieurs fois cité en exemple dans le *bulletin agricole*, parmi les pionniers en Touraine de l'hybridation et de greffe de plants américains. Dès 1890, le premier prix d'un concours départemental de cépages américains est obtenu par les deux hommes ; Drake reçoit un diplôme d'honneur, et Audebert une médaille de vermeil. Leur vignoble est décrit comme étant magnifique et connu de tous[833].

Son statut de parlementaire permet également au châtelain de représenter le département au plus haut niveau et il fait partie, par exemple, de la délégation qui accueille le président de la République, Félix Faure, sur le stand local du concours général agricole de 1895. D'ailleurs, ce dernier « *s'est rappelé avec beaucoup de bonne grâce, qu'il avait des vignes en Touraine, ce qui lui était une raison de plus de complimenter tous ceux qui aidaient au relèvement de notre viticulture*[834] ». Il est peu probable qu'il s'en occupe activement, mais toujours est-il que le vin de Touraine a ses ambassadeurs jusqu'au sommet de l'État !

En toile de fond, il ne faut pas oublier que la terre est le principal revenu des élites châtelaines, et qu'en s'investissant dans les associations agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire, elles pouvaient les utiliser comme tremplin politique ou bien conforter leur position électorale, dans un monde encore essentiellement rural. Aussi Drake del Castillo, encore lui, quitte-t-il la direction du syndicat agricole de Montbazon pour créer celui de Tours, lorsqu'il

[831] Cité par DROILLARD, Emmanuel, *Les élites traditionnelles et châtelaines dans la vie politique locale en Indre-et-Loire de 1900 à 1914*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Claire-Isabelle Brelot), Université de Tours, 1996, p. 106.
[832] *Ibidem*, p. 109.
[833] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, VIIe année, octobre et novembre 1890, p. 163-164 et 176.
[834] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 3, mars 1895, p. 76.

compte se présenter aux municipales de cette dernière[835]. En 1914, près d'un quart des syndicats agricoles du département sont encore dirigés par des notables[836]. Par leur présence et leur stature, ils créent souvent une dynamique qui se répercute sur le nombre d'adhérents. Cette année-là, la moyenne du nombre d'adhérents par syndicat agricole est de 71, mais elle passe à 114 pour les seuls syndicats tenus par des aristocrates.

Néanmoins, si sa position lui attire du monde, le prestige du noble n'a pas nécessairement de répercussion électorale. L'échec répété de Drake del Castillo à la municipalité de Tours puis aux élections législatives de 1906 et 1910, face au radical René Besnard, peut en témoigner. Le « cygne de Candé[837] » connaît quelques difficultés. Mais, preuve que sa réputation viticole n'est plus à faire, elle devient un sujet de moquerie politique : « *Il n'est vraiment pas étonnant que M. Drake soit soutenu par toutes les feuilles de sacristies. […] En outre des 600 francs [par an] qu'il verse au curé, il lui fournit également le vin de messe ; à chaque fois les burettes sont remplies du meilleur vin de Candé de derrière les fagots* », écrit « *un groupe d'électeurs bien informés* » pendant les législatives de 1910[838]. Après la Grande Guerre, d'autres personnalités politiques et fortement influentes dans le domaine des vins, prennent le relais de Drake, qui meurt en 1918. On pense notamment à Charles Vavasseur, négociant en vin de Vouvray, maire de la commune à partir de 1912 et élu député d'Indre-et-Loire entre 1919 et 1924. Il se destine à une implication encore plus forte dans ce domaine que le propriétaire de Candé[839].

Nobles, viticulteurs, responsables agricoles et politiques, membres de sociétés savantes – Drake del Castillo était tout cela à la fois[840] – ou encore médecins, ils sont nombreux à maintenir en vie le vin de Touraine et à chanter sa qualité. Parfois, ils chantent même au sens propre : « *Chinon, Bourgueil, toute la contrée, nous donnent un vin délicieux, leur raisin a la renommée d'avoir rendu Rabelais joyeux*[841] ». Mais pour que l'auteur de Gargantua ne soit pas le seul à apprécier, tous ces acteurs doivent s'attacher à développer le commerce du vin dans de bonnes conditions.

[835] DROILLARD, Emmanuel, *Les élites traditionnelles et châtelaines…*, *op. cit.*, p. 105.
[836] 15 syndicats sur 63. DROILLARD, Emmanuel, *Les élites traditionnelles et châtelaines…*, *op. cit.*, p. 104.
[837] Surnom donné à Drake del Castillo par ses adversaires radicaux, dans *la Dépêche* du 1er mai 1906.
[838] *La Dépêche* du 20 avril 1910.
[839] Nous sommes amenés à le croiser plusieurs fois entre les deux guerres et jusqu'à sa mort en 1950.
[840] Il a notamment présidé la Société des amis des arts et fut membre de la Société archéologique de Touraine.
[841] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 6, juin 1902, p. 169.

B) La défense des intérêts commerciaux du vin

Le vin constitue un débouché commercial important pour le département d'Indre-et-Loire. Par conséquent, les acteurs, notamment institutionnels, sont nombreux à se mobiliser pour assurer sa mise en valeur.

L'arrêté du 3 nivôse an XI, c'est-à-dire du 24 décembre 1802, institue l'établissement de chambres de commerce dans plusieurs villes, dont celle de Tours. Parmi les fonctions qui leur sont attribuées, retenons celle qui consiste à « *présenter des vues sur les moyens d'accroître la prospérité du commerce [et] faire connaître au gouvernement les causes qui en arrêtent les progrès*[842]». En d'autres termes, elles sont chargées de valoriser les ressources économiques de leur territoire et d'assurer un lien intermédiaire entre les commerçants locaux et les plus hautes instances du pays. Dans un premier temps, il ne s'agit que de représenter une « *économie départementale élémentaire* », précise Alfred de Giry, auteur en 1981 d'une monographie sur cette institution. « *Se détachaient seulement sur une toile de fond agricole quelques activités industrielles traditionnelles*[843] », ajoute-t-il, avant de consacrer un chapitre entier à ces « *industries ancestrales* » que constituent la soierie, la passementerie, la tannerie, les étoffes, la céramique ou encore l'imprimerie[844].

Quid de l'alimentation dans tout cela ? Le fait qu'elle soit relativement peu évoquée par l'auteur, qui a pourtant été durant seize années secrétaire général de la dite Chambre[845], tend à indiquer que cette thématique intéresse peu Alfred de Giry, ou bien qu'elle n'est que très partiellement abordée par la compagnie consulaire. Pourtant, si elle n'a pas le rayonnement de la chambre de commerce de Paris, elle a, comme les autres, « *pour vocation d'éclairer le gouvernement là où son regard ne peut se porter, au niveau local, dans l'entrelacs complexe des intérêts*[846] ». Or, l'intérêt pour le vin est fort en Touraine, et d'autant plus à la fin du XIXe siècle, période où l'expansion industrielle est permise par les progrès de la science et de la technique et des moyens de transport facilités. Alfred de Giry n'évoque pas le vin sur plus de deux pages mais précise tout de même que le négoce qui lui

[842] Arrêté du 3 nivôse an XI (24 décembre 1802) portant établissement de Chambres de commerce dans plusieurs villes, article 4. Cité par LEMERCIER, Claire, *La Chambre de Commerce de Paris, 1803-1852. Un « corps consultatif » entre représentation et information économiques*, thèse de doctorat (sous la direction de Gilles Postel-Vinay), EHESS, 2001, volume d'annexes (consulté sur http://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00412011/fr/) , p. 125.
[843] DE GIRY, Alfred, *Deux siècles d'économie tourangelle vécus par la Chambre de Commerce et d'Industrie*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1981, p. 21.
[844] *Ibidem*, p. 85-121.
[845] *Ibidem*, p. 9.
[846] DÉMIER, Francis, « La construction d'une identité libérale (1803-1848) » in BOUNEAU, Christophe, BUSSIÈRE, Eric, DÉMIER, Francis, (et al.), *La Chambre de commerce et d'industrie de Paris (1803-2003) : Histoire d'une institution*, Genève, Droz, 2003, p. 34.

est lié occupe « *une place de choix dans le mouvement des affaires*[847] ». Après avoir brièvement rappelé la renommée des vins locaux avant la Révolution, que le transport fluvial permettait d'acheminer vers Nantes puis en direction des pays du Nord et des Antilles, puis le soutien de la Chambre au conseil municipal de Vouvray pour que l'exportation de vin en Hollande et Belgique ne subisse pas les effets d'un décret impérial instaurant une taxe, en 1806[848], l'auteur n'évoque plus cette industrie que pour la seconde moitié du XIXe siècle, et au-delà. Preuve de l'importance du commerce des vins pour l'économie tourangelle, la Chambre précise, dès 1860, que « *dans les années de bonne récolte, la vente des vins est un des principaux produits de notre département ; on peut évaluer à 20 millions de francs par an, en moyenne, le montant de nos exportations*[849] ». Autant dire que le chemin de fer, et notamment la question des tarifs liés au transport, devient rapidement un sujet de prédilection.

En effet, à chaque fois qu'une compagnie ferroviaire souhaite réviser ses tarifs, elle doit recevoir l'approbation ministérielle pour que ces derniers soient homologués. Les chambres de commerce peuvent alors émettre un avis et protester si elles sentent que leur zone géographique est désavantagée. À Tours, c'est la compagnie du Paris-Orléans qui est la cible régulière des attaques de la compagnie consulaire. La « grande dépression » économique de la fin du XIXe siècle engendre des tensions, et la Chambre demande à l'État de veiller à ce que les intérêts des commerçants et industriels locaux ne soient pas subordonnés aux intérêts financiers du Paris-Orléans, qui a le monopole du trafic lié à la ville de Tours.

En juin 1885, par exemple, la Chambre, par l'intermédiaire de son président Paul Lesourd, s'insurge contre la volonté de la compagnie de majorer ses tarifs, au moment où la crise économique diminue le cours des produits agricoles et favorise la concurrence étrangère. Très remonté, Lesourd entend bien dénoncer un commerce local « *sacrifié à tout ce qui peut lui faire concurrence*», qu'elle soit étrangère ou nationale, d'ailleurs, puisque une augmentation des tarifs est prévue pour les petits parcours, des réductions ne s'appliquant que pour les trajets supérieurs à 200 km. La position centrale de Tours par rapport à une ville comme Bordeaux est alors pénalisante[850].

Ce combat permanent pour une politique tarifaire équitable vise principalement à

[847] DE GIRY, Alfred, *Deux siècles d'économie tourangelle…, op. cit.,* p. 133.
[848] *Ibidem*, p. 134. Le décret assujettissait à un droit d'un franc par litre l'entrée en Hollande et en Belgique des vins blancs produits par les vignobles d'Orléans à Nantes. Finalement, après avoir reçu les résultats d'une dégustation de vouvray, le directeur des Douanes répond à la Chambre qu'il va proposer l'exonération au ministre des Finances !
[849] *Ibidem*, p. 134.
[850] Cité par RAVET Mary, *La Chambre de Commerce de Tours de 1875 à 1907*, *op. cit.*, p. 36-37.

faciliter le commerce des vins de Touraine. On connaît l'importance de l'écoulement de ces derniers, il constitue un enjeu économique majeur pour le département. Or, le transport des vins est délicat à plus d'un titre, puisqu'il dépend à la base de l'abondance de la récolte, qui peut varier selon l'année et influer sur les prix. De plus, les territoires viticoles nationaux sont pris en charge par des compagnies différentes, qui ne pratiquent pas toutes les mêmes tarifs. En outre, la compagnie du Midi fait preuve de souplesse pour le transport des vins méridionaux, le rival le plus sérieux des vins de Touraine, moins favorisés par la compagnie d'Orléans[851].

Les différents réseaux de chemin de fer pratiquent de manière très libérale leur tarification, ce qui ne manque pas de créer d'insupportables inégalités[852]. La protestation est vive dans les années 1890, d'autant que les récoltes tourangelles, affectées par le phylloxéra depuis 1882, sont peu abondantes, ce qui occasionne l'élévation du prix du vin. Il est vrai que la quantité produite par des départements comme l'Aude et l'Hérault est sans comparaison avec les hectolitres obtenus en Indre-et-Loire. Sur la période 1880-1899, les Tourangeaux récoltent 660 000 hectolitres de vin par an en moyenne, tandis que les deux autres en produisent respectivement plus de 3,5 millions et 5,5 millions[853].

Plusieurs plaintes locales arrivent jusqu'au bureau du ministre du commerce. C'est le cas en 1894, par exemple, date à laquelle le négociant Léonce Guibaud[854] demande à ce que ne soient pas homologués les tarifs du Midi et du Paris-Lyon-Marseille, estimés à 28 francs la tonne pour le transport des vins du Midi, contre 32 francs la tonne, tarif appliqué par le Paris-Orléans pour les vins de Touraine. Ces revendications sont réitérées en juillet 1903, mais les requêtes restent lettre morte[855]. Avec ce désavantage, on ne peut guère compter sur une forte présence tourangelle dans le sud de la France.

Il n'est pas donc pas étonnant de voir se développer une certaine amertume de la part des Tourangeaux vis-à-vis de ces vins-là. En commentant les attributions de médailles au concours général agricole de 1895[856], le professeur départemental Dugué estime par exemple que les commissions chargées de visiter les vins des « *régions méridionales notamment* », se sont « *montrées plus larges* » que les autres. « *Lâchez un peu la corde, messieurs, cela ne fera de tort à personne et nos bons vins de Touraine y gagneront peut-être quelques*

[851] *Ibidem*, p. 41.
[852] CARON, François, *Histoire des chemins de fer en France, 1740-1883*, Paris, Fayard, 1997, p. 219.
[853] LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 608.
[854] Selon Alexandre Dugué, il prend activement part à la reconstitution du vignoble, participe à plusieurs reprises au concours général agricole, en tant que membre du jury des vins, et obtient le Mérite agricole en 1895. Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 12, décembre 1898, p. 339-341.
[855] RAVET Mary, *La Chambre de Commerce de Tours de 1875 à* 1907, *op. cit.*, p. 42.
[856] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIIe année, n° 3, mars 1895, p. 75-76.

acheteur de plus qui n'auront pas à se repentir d'avoir fait leur connaissance ». Il a beau se permettre cette remarque « *sans aucun esprit critique, qu'on le croie bien* », on perçoit tout de même une certaine rancœur.

Au début du XXe siècle, sentant la surproduction[857] venir, les acteurs locaux stigmatisent une fois de plus les vins méridionaux. Aussi, le compte-rendu du comice de Chinon de 1901, paru dans le *bulletin agricole* de septembre, précise-t-il : « *il est un danger qui nous menace dans un avenir peu lointain et dont il faut que les agriculteurs soient prévenus, car il s'est déjà fait sentir dans le Midi de la France : c'est qu'il faut se méfier de la tendance à sacrifier la qualité à la quantité. Avant peu ceux-là seuls qui feront de bons vins trouveront acheteurs, tellement la quantité va devenir abondante sur les marchés*[858] ». Cet encouragement à la qualité n'est néanmoins pas suffisant pour régler les problèmes de transport.

En outre, la concurrence s'exerce aussi sur le marché parisien, ce qui occasionne d'autres protestations, évidentes, quand on connaît le caractère fondamental de ce dernier pour l'écoulement des productions de Touraine. Lors de la séance du 18 novembre 1903, le président de la Chambre, Paul Thuret, accuse le gouvernement de favoritisme, en déplorant « *que les intérêts d'un pays vinicole soient ainsi sacrifiés et ses produits mis en situation d'infériorité avec ceux d'une région concurrente sur un marché aussi important que celui de Paris […]. Si en effet il était nécessaire de favoriser les vins français contre la concurrence étrangère en raison de la crise du phylloxéra et de la surproduction par des tarifs de transport les moins élevés possibles, il est juste que cela ne soit pas pour le Midi seul, à l'exclusion et au détriment de notre région, qui se trouve une des moins avantagées quoique ayant autant souffert des mêmes choses*[859] ». Une lettre du directeur de la compagnie du Paris-Orléans vient répondre à ces propos le 9 mars 1904. Il y est expliqué que l'unification des tarifs est impossible du fait de la volonté du ministre. Celui-ci estime notamment que « *les prix de Tours à Paris sont applicables sans condition de tonnage, au lieu que les prix du Midi le sont par wagons complets, et un tel avantage est de nature à faciliter dans une importante mesure les ventes en détail des vins de Touraine sévèrement appréciés par la consommation bourgeoise* »[860].

Toujours est-il que cette querelle persistante contamine aussi les départements voisins, et en 1906, le syndicat des vins et spiritueux du Loir-et-Cher s'associe à celui d'Indre-et-Loire et aux chambres de commerce de Tours et Orléans. Cette fois, l'objectif est que tous les vins

[857] Le rendement à l'hectare plafonne à 50 hectolitres entre 1900 et 1906, alors qu'il était de 30 hectolitres avant la crise du phylloxéra.
[858] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 9, septembre 1901, p. 291.
[859] RAVET Mary, *La Chambre de Commerce de Tours de 1875 à* 1907, *op. cit.*, p. 42-43.
[860] *Ibidem*, p. 43.

du Centre soient traités sur le même pied d'égalité que ceux du Midi, en termes d'acheminement[861]. L'année étant connue pour avoir été particulièrement mauvaise, du fait d'une surproduction et de la mévente des vins, les réductions tarifaires accordées aux vins méridionaux sont d'autant plus difficiles à digérer pour les responsables locaux. De plus, le vignoble méditerranéen, fortement ravagé par le phylloxéra dans les années 1890, vient d'achever sa reconstruction. Aux yeux des tourangeaux, les tarifs préférentiels dont il bénéficie paraissent donc encore moins justifiés.

Cette défense des intérêts locaux est compréhensible, bien qu'elle soit en contradiction avec l'idée première de Chaptal, ministre de l'Intérieur de Napoléon Bonaparte. Le 24 décembre 1802, dans son rapport présentant les chambres de commerce, il définissait en effet leur personnel comme appartenant à l'élite économique, et surtout à une catégorie d'hommes éclairés capables de privilégier l'intérêt général à l'intérêt individuel, pour guider les choix de l'État[862]. Il faut croire que dans certains cas, la destinée locale prime sur le reste, surtout un siècle plus tard, une fois que la concurrence économique entre les régions s'est développée.

Les conflits avec le chemin de fer font parfois regretter l'époque de la batellerie. Maurice Wolkowitsch a rappelé qu'elle est tombée en désuétude sur la Loire à cause de la carence des pouvoirs publics à l'égard du fleuve[863]. Les grandes industries et leurs soutiens financiers préfèrent soutenir la construction ferroviaire plutôt qu'améliorer une voie navigable. Cela n'empêche pas l'idée persistante d'un aménagement de la Loire entre Nantes et Orléans ou d'une construction d'un canal latéral de faire son chemin à plusieurs reprises, mais, que ce soit en 1894 ou au sortir de la Première guerre mondiale, elle n'aboutit jamais[864]. Lors de sa visite en 1890, Ardouin Dumazet estime que le fleuve aurait dû être « *maintenu navigable à tout prix* », et que son état « *est véritablement une honte*[865] ». Parmi les premières industries à en souffrir, il cite les vignobles du val de Loire dans leur ensemble[866].

En 1906 toujours, Jean-Baptiste Martin souhaite lui aussi des tarifs de transport par fer plus modérés pour les vins en bouteille, et il en fait part dans le *bulletin agricole*. Le professeur départemental souhaiterait que le prix soit indexé sur celui relatif à l'eau minérale, qui est classée en quatrième série du tarif général des réseaux d'Orléans et du Nord, et non en deuxième série comme le vin, alors qu'elle se transporte de la même manière. Cette différence

[861] *Ibidem*.
[862] Cité par DÉMIER, Francis, « La construction d'une identité libérale (1803-1848)… », *op. cit*., p. 35.
[863] WOLKOWITSCH, Maurice, *L'économie régionale des transports dans le Centre et le Centre-Ouest de la France*, Paris, Société d'édition d'enseignement supérieur, 1960, p. 106.
[864] *Ibidem*, p. 107-108.
[865] ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France…*, *op. cit.*, p. 186.
[866] *Ibidem*, p. 188.

est d'autant plus inacceptable, précise-t-il avec une pointe de mauvaise foi, qu'elle est « *toute en faveur d'un produit coulant naturellement du sol et intéressant surtout des capitalistes et des Sociétés financières, alors que le produit le moins favorisé est disputé péniblement au sol et aux intempéries et fait vivre des millions de travailleurs* ». Il argue également qu'un transport moins coûteux limiterait la fraude, notamment « *les milliers de bouteilles de Vouvray vendues chaque année au Havre, [qui] sortent de toutes pièces de quelques officines de la localité et n'enrichissent guère ni nos vignerons de Vouvray, ni les compagnies de transport*[867] ».

Le conflit avec le Midi est tenace et ne s'atténue pas après la révolte des vignerons en 1907, qui voit au moins 500 000 vignerons manifester le 9 juin à Montpellier[868]. En exposant le programme de l'année 1913, le président de l'Union vinicole, Chataignier, s'en prend violemment à la Confédération générale des vignerons[869]. Elle est accusée d'avoir envoyé « *dans le Centre et en particulier en Touraine de très nombreux agents pour molester et pour terroriser nos vignerons* ». Il évoque le « *toupet bien méridional* » consistant à venir déclarer, devant une assemblée locale, que les vins du cru sont mauvais. Il fustige les « *notes comminatoires* » données par la C.G.V. à l'égard des vins de Touraine dans les grands quotidiens parisiens, et avance qu'il ne s'agit là que d'une « *concurrence malhonnête* » due au fait que les vins locaux se sont vendus à des prix plus bas que ceux du Midi en 1912.

Cette situation a nécessité l'intervention du sous-secrétaire d'État René Besnard, du préfet Ténot et des parlementaires d'Indre-et-Loire auprès du ministre de l'Agriculture, Jules Pams. Ce dernier a ordonné que de pareils faits ne se renouvellent pas. « *Nous en avons assez d'être les têtes de Turcs de la C.G.V.* », ajoute le président de l'Union vinicole, avant de conclure, non sans malice *: « Le vignoble du Centre continuera à faire du mauvais vin, que nous continuerons à vendre à des prix rémunérateurs, et avec ce mauvais vin, tel le Vouvray 1893*[870]*, nous continuerons de porter un toast à ceux que nous aimons et que nous estimons*[871] ». Décidément, comme le mauvais vin, la concurrence est âpre.

Qu'en est-il du tarif du chemin de fer en progressant dans le temps ? La question ne semble toujours pas réglée au sortir de la Grande Guerre, même si les relations semblent s'être apaisées en 1914. « *Les initiatives heureuses et l'incessante activité [de la*

[867] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIVe année, n° 6, juin 1906, p. 170-171.
[868] Un retour notamment politique sur cette période a été fait aux rencontres de Béziers en 2007, les actes ayant été réunis dans l'ouvrage de SAGNES, Jean (dir.), *La révolte du midi viticole cent ans après (1907-2007)*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2008, 345 pages.
[869] Organisation regroupant les producteurs viticoles du Midi, créée à Narbonne en 1907, suite à la révolte.
[870] Une année exceptionnelle pour les vins blancs, très riches en sucre. Il faut alors débourser 100 à 400 francs pour les têtes de Vouvray. Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIIe année, n° 4, avril 1894, p. 99.
[871] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIIIe année, n° 1, janvier-février 1920, p. 17.

Compagnie d'Orléans] aident considérablement au développement de notre agriculture et de notre commerce[872] », précise un encart inséré dans le bulletin agricole du mois d'avril.

Au sortir du conflit, une fois n'est pas coutume, un représentant local prend la défense des compagnies ferroviaires. Il s'agit du jeune député-maire de Tours, Camille Chautemps. Présent à la réunion du comice de Loches, le 1er février 1920, il prend la parole pour évoquer la question des transports. Le *bulletin agricole* écrit alors : « *À un interrupteur qui demande le rejet de l'augmentation des chemins de fer, M. Chautemps fait remarquer très justement que le relèvement des tarifs est nécessaire et équitable. En effet, si on maintient les tarifs actuels, il faudra augmenter les impôts pour combler les déficits des compagnies et ainsi tout le monde paiera, même les gens qui ne se servent pas des trains. Au contraire, les tarifs augmentés procureront des ressources fournies par ceux qui usent largement des trains : tant pour leurs voyages que pour le transport de leurs marchandises. Ce raisonnement, lumineusement développé par un orateur tel que M. Chautemps, fit une profonde impression et convainquit les auditeurs*[873] ». Le plaidoyer de l'avocat de formation rend hommage aux compagnies de chemin de fer, et il a sans doute pour ambition de ne pas commencer son mandat en se froissant avec elles. Il faut en effet rappeler qu'elles constituent un allié très utile au commerce, en dépit du problème persistant de la tarification viticole. Le *bulletin agricole*, en rendant compte d'un discours « *lumineux* » face à un « *interrupteur* », présente également le nouveau maire de Tours comme un homme brillant et confirme ses accointances avec le personnel politique radical local.

Au tournant du siècle se développent également, à l'échelle locale, les foires aux vins, justement grâce à l'action combinée des différents acteurs, du producteur à l'élu, les différentes fonctions n'étant d'ailleurs pas incompatibles. Elles constituent un encouragement supplémentaire à la mise en valeur commerciale et culturelle.

C) La création et le développement de foires spécialisées

Depuis le début du XIXe siècle, les producteurs sont encouragés à participer à plusieurs exhibitions, du comice au concours général agricole, en passant par d'imposantes expositions comme celle de 1892. Néanmoins, alors que se profile le vingtième siècle, la création d'une foire annuelle aux vins de Touraine en 1898, manifestation uniquement consacrée à ce produit, et non plus à un ensemble de denrées industrielles ou agricoles, constitue une

[872] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 4, avril 1914, p. 117.
[873] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIe année, n° 1, janvier 1913, p. 9-13.

nouveauté. L'idée se développe ensuite à l'échelle des petites communes du département, et dépasse même les frontières de l'Indre-et-Loire pour atteindre différents points du Val de Loire.

Le *bulletin agricole* prévient ses lecteurs de la tenue prochaine d'une première édition dans son numéro de novembre 1898. Organisé par l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire, l'événement est subventionné par le Conseil général et la municipalité de Tours. Le comité d'organisation insiste pour que le plus grand nombre y prenne part et envoie un maximum d'échantillons : « *C'est un devoir pour nous tous. À un moment où une transformation économique profonde et une concurrence redoutable rendent de plus en plus difficile et délicate la vente de nos vins, il importe que nous ne négligions aucun moyen de prendre contact avec les consommateurs et les commerçants*[874] ». L'Union vinicole se propose également de sauvegarder les intérêts de ceux qui ne pourront pas venir ou se faire représenter, mais rappelle que le but de la foire est de « *mettre en présence vendeurs et acheteurs, laissant à ses adhérents toute latitude pour traiter leurs affaires eux-mêmes*[875] ».

Dans l'idée des responsables, cette manifestation ne constitue pas une initiative pionnière, mais une réponse locale au « *très grand succès* » des foires analogues que « *la plupart des associations viticoles ont créé[es] dans leur région* » ; il s'agit donc de ne pas « *rester en arrière*[876] ». Contrairement aux comices et autres expositions en général, le règlement précise que l'événement ne comportera aucun concours et qu'il ne sera attribué aucune récompense. Les organisateurs estiment probablement qu'il y a suffisamment d'occasions dans l'année pour recevoir des médailles, et préfèrent se concentrer sur l'aspect purement commercial des vins de Touraine. Tous, « *quels qu'ils soient, en fûts ou en bouteilles, à quelque année qu'ils appartiennent* », sont les bienvenus à l'exposition, la seule restriction étant qu'ils soient récoltés en Indre-et-Loire.

Financièrement, l'Union se charge des décorations, manutentions et installations, et garantit la gratuité des emplacements. Seul un droit de participation allant de un franc à cinq francs, selon si le vigneron est adhérent ou non, est demandé à chacun[877]. En sachant que le prix d'une cotisation pour intégrer l'Union est de cinq francs[878], le groupement espère également et en toute transparence faire le plein d'affiliés. L'expédition des produits, « *franco*

[874] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 11, novembre 1898, p. 294.
[875] *Ibidem*, p. 295.
[876] *Ibidem*, p. 294.
[877] *Ibidem*, p. 295.
[878] Une cotisation réduite à deux francs pour les propriétaires qui possèdent moins d'un hectare de vigne, et ramenée à dix francs pour ceux qui possèdent au-delà de 10 hectares.

de port et d'emballage » est aussi à la charge du participant. Cela vaut peut-être le coup, et le coût, dans le sens où la première matinée de la foire, programmée le samedi 10 décembre 1898, est réservée à la seule visite des négociants en vin. La manifestation s'étend ensuite à tous les publics, jusqu'au lundi 12 au soir. À la suite de cela, « *les produits qui n'auront pas été dégustés sur place seront abandonnés à la Ville de Tours pour être distribués aux hôpitaux* », précise le dernier article du règlement général[879].

C'est la salle du Manège[880] qui accueille le premier rendez-vous. L'ouverture officielle est présidée par le préfet Lardin de Musset et plusieurs adjoints ou conseillers municipaux. Le bureau de l'Union vinicole s'affiche également aux côtés des nombreuses notabilités de la ville et de la campagne. La foule est décrite comme compacte et empêchant les officiels de jouir de leur liberté de mouvement. Déjà, on pense à trouver un local plus grand pour la deuxième édition. Avant même de penser à la réussite commerciale de la foire, le compte-rendu[881] évoque une « *fête de gourmets* » car à côté des « *produits estimés de la dernière récolte* », les « *vieilles bouteilles au divin nectar* » ne sont pas rares. Les bonnes vertus et la diversité des vins locaux sont une fois de plus mises en avant : « *Les amateurs du bon, du fin, du délicat, du velouté, du fruité […] ont pu se rendre compte que la gamme de nos vins de Touraine a tout ce qu'il faut pour satisfaire un palais même raffiné dans l'art du savoir boire* ». Qualité mais aussi quantité : « *Sur des gradins habilement disposés, se sont alignées, dans une parfaite symétrie et suivant un classement logique, 840 bouteilles formant 341 échantillons présentés par 182 exposants-producteurs. Pour un début et une année de petite récolte, il faut avouer que ce n'est pas mal* ». La présentation se veut soignée et répond à une mise en scène déjà bien calculée.

S'agissant des affaires, le compte-rendu évoque simplement qu'un certain nombre se sont amorcées. Précision ou astuce, on conseille aux visiteurs qui ont l'intention de devenir des acheteurs fermes de ne pas trop attendre. En effet, « *il reste peu de vin disponible en cave, et à trop tarder ils courent le risque de rester le palais à sec, avec leurs seuls regrets pour l'arroser. Les gens prudents et pratiques sauront […] s'épargner ce nouveau supplice de Tantale*[882] ». Tout est fait pour encourager l'achat et rappeler aussi que la foire doit surtout servir à écouler les productions de la dernière récolte. Bref, on semble heureux du résultat mais on cherche déjà à apporter des modifications à l'événement. Parmi les

[879] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 11, novembre 1898, p. 295-296.
[880] Son entrée était rue Nationale, au cœur de la ville. Elle est restée célèbre dans l'histoire politique pour avoir accueilli le Congrès de Tours en 1920.
[881] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIe année, n° 12, décembre 1898, p. 331-332.
[882] Dans la mythologie, Tantale est le fils de Zeus. Après avoir trompé les dieux, il reste éternellement tenaillé par la faim et la soif, les fruits et l'eau se trouvant à sa portée s'éloignant irrémédiablement à son contact. Adieu l'ambroisie… et le vin de Touraine !

réflexions, une salle plus grande, on l'a vu, et une date repoussée à février pour permettre aux vins blancs mais aussi au breton, notamment le vin de Chinon et de Bourgueil, de présenter « *leurs qualités essentielles qui leur font défaut lorsqu'on les soumet trop tôt à la dégustation publique* ». La foire est donc à parfaire, mais on la considère avec la plus grande attention.

Les années suivantes font état de l'évolution de la foire. Dès la deuxième édition, on se rend non plus au Manège mais au Cirque de Touraine, endroit plus espacé et plus lumineux, à même de mettre en valeur « *le reflet velouté ou cristallin de la divine purée septembrale* ». Les subventions publiques deviennent une habitude, à hauteur de 100 francs pour le conseil général et 200 francs pour la ville de Tours, ce qui témoigne de « *l'utilité* » et de « *la nécessité* » d'une foire aux vins dans le chef-lieu d'Indre-et-Loire. La délicate question de la date a elle aussi été tranchée. Elle est avancée au 24 novembre, ce qui privilégie les vins rouges, pressés de se faire connaître, au détriment des vins blancs, qui « *se trouvent un peu sacrifiés [mais] auront leur tour* »[883].

Le pinot blanc de Vouvray est désavantagé par rapport au breton de Bourgueil et Chinon mais cela ne se répercute pas forcément sur les ventes. Celles-ci peuvent s'opérer sur une demi-journée supplémentaire, depuis le vendredi après-midi, réservé aux visiteurs négociants, jusqu'au lundi soir. Le *bulletin de l'Union vinicole* du 1er novembre précise que chaque échantillon doit se composer d'au moins deux bouteilles, de type « bordelaise » pour les vins rouges, et « champenoise » pour les vins blancs. Au total, les vins rouges se sont vendus de 80 à 100 francs la pièce, sauf ceux de cépage breton, qui ont atteint 120 à 140 francs. Les « *blancs de Pinot* », quant à eux, chiffrent de 120 à 150 francs, en dehors des vins de Rochecorbon et de Vouvray qui « *ont touché des prix supérieurs* », sans plus de précision[884]. Quoiqu'il en soit, la bonne réputation des vins blancs semble suffire à leur garantir un prix élevé par rapport aux rouges, ce qui explique sans doute le choix des organisateurs de privilégier la maturité de ces derniers au moment de la foire.

Pour la première fois sont évoqués « *des milliers de visiteurs* », ce qui amène le *bulletin agricole* à signaler que ce ne sont pas les acheteurs qui ont manqué mais plutôt la marchandise, surtout en blanc. Indication précieuse, bien qu'un peu vague, il est fait état que « *plusieurs négociants étrangers n'ont pas été à même de faire l'achat des quantités qu'ils recherchaient ; d'autres se sont retirés bredouilles, trouvant les prix trop élevés pour le commerce* ». L'événement attire donc à lui une clientèle internationale dès ses

[883] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 11, novembre 1899, p. 310-311.
[884] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 12, décembre 1899, p. 324-325.

débuts, et l'on espère que « *la reconstitution du vignoble permettra de satisfaire à toutes les demandes, à des prix également avantageux pour le producteur et le consommateur* »[885]. Peut-être est-ce aussi le manque de maturité des vins blancs de l'année qui a freiné les producteurs et limité le nombre de bouteilles qu'ils ont apportées. La quantité donnée, 1 200, est globale et ne distingue pas la robe du vin.

La foire devient néanmoins importante, et son inauguration est précédée d'un banquet de 200 couverts accueillant notamment le maire de Tours, le préfet, le président du conseil général et les députés Drake del Castillo et Eugène Leffet[886], entre autres membres de la presse et de l'Union vinicole[887].

La troisième édition, organisée en 1900, fait l'objet d'un rapport moins circonstancié[888] mais la foire continue sur sa lancée. On évoque alors un « *quadruple succès* », soit celui du banquet, du nombre d'exposants et de visiteurs parcourant les gradins, et enfin du chiffre des ventes. Peu d'indications, comme toujours dans ce domaine, si ce n'est la mention de « *nombreuses affaires de détail, à la consommation directe* ». Il est rappelé aussi que la foire est surtout un lieu où s'amorcent des ventes qui se terminent ensuite à la cave. Le Cirque de Touraine apparaît comme étant déjà trop étroit pour accueillir tout le monde, ce qui témoigne d'une évolution à la hausse des personnes mobilisées. Enfin, l'Union n'arrive toujours pas à stabiliser son choix dans la date et revient à une organisation de la manifestation mi-décembre, période trop tardive où « *le commerce [a] achevé la première série de ses achats* ». On parle de scinder l'événement en deux pour satisfaire tous les producteurs, ceux qui font du vin aussitôt « *goûtables pour le commerce* », et ceux qui obtiennent des vins nécessitant d'être « *suffisamment dépouillés pour flatter le palais de celui qui les déguste* ».

Chaque édition amène de nouvelles réflexions pour optimiser au maximum le rôle de la foire. L'année suivante, la manifestation, qui a lieu à partir du 7 décembre, est de nouveau en progrès. Le nombre de couverts au banquet passe à 300 et, plus sérieusement, les exposants sont 250 et l'on atteint 2 000 bouteilles[889]. Habituée pendant quelques années à se dérouler au Cirque de Touraine, la foire change d'emplacement en 1907 et le vin est présenté dans l'ancienne église Saint-François, rue Jules Favre. En 1912, elle célèbre ses quinze ans sous

[885] *Ibidem.*
[886] Eugène Leffet (1838-1909), est officier de marine durant 16 ans. Il se mêle ensuite à la politique tourangelle et devient président du conseil d'arrondissement de Chinon. Élu député en 1893, il s'inscrit au groupe des républicains et se consacre essentiellement à la marine. Durant ses trois législatures, il se rapproche de la gauche radicale-socialiste. Il était décoré de la Croix de guerre et Chevalier de la Légion d'honneur depuis 1870.
[887] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIe année, n° 12, décembre 1899, p. 324-325.
[888] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 1, janvier 1901, p. 13-15.
[889] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 12, décembre 1901, p. 357-359.

une vaste tente dressée place de la Gare. Si les informations nous manquent quant à l'évolution de la quantité de bouteilles présentées, le nombre d'exposants, lui, oscille toujours autour de 150. L'événement prend durablement ses quartiers en décembre et occasionnellement tout début janvier.

Les visiteurs continuent d'affluer en masse et ils sont par exemple 1 200 à assister à l'inauguration de l'édition de 1905[890]. Cette année-là, Jean-Baptiste Martin, qui a remplacé Alexandre Dugué dans le rôle du professeur départemental, salue le travail commun pour une meilleure conduite du vignoble, et précise que cet effort en amène un autre, du point de vue commercial. « *Il ne faut pas oublier que la Touraine n'est qu'une partie du vignoble mondial et que si nous progressons, nos voisins, nos concurrents progressent aussi* », rappelle-t-il, avant d'inciter les vignerons à voyager, à comparer et à mieux placer leurs vins : « *aujourd'hui il faut montrer ses produits, il faut aller au client, faire de la réclame* »[891].

Une fois le vignoble reconstitué, la lutte contre les fléaux n'est pas pour autant terminée. Un congrès viticole est par exemple organisé en même temps que la foire aux vins de janvier 1911, pour aborder les maladies cryptogamiques comme le mildiou[892]. Quoiqu'il en soit, et malgré les difficultés du secteur, la foire, au même titre que l'exposition et le concours, est considérée comme un moyen de « *faire apprécier à leur juste valeur les excellentes purées septembrales de nos riants coteaux*[893] ». Visiblement ravi de la tournure que prend la foire au fil du temps, le bulletin agricole ajoute, en fêtant les 15 ans de la foire : « *que de progrès réalisés […] et comme il y a loin de la manifestation de 1912 à l'essai timide de 1898* ». En réalité, le nombre d'exposants n'a guère varié mais peut-être les ventes, dont les chiffres restent confidentiels, se sont-elles étoffées. Toujours est-il que l'événement a donné de l'élan au secteur, à l'échelle locale et même régionale.

Effectivement, en février 1901, le professeur départemental d'agriculture, Alexandre Dugué, revient sur le succès immédiat de la foire aux vins de Tours[894]. S'il est entendu que l'initiative de l'Union vinicole s'inspire d'autres projets analogues dans plusieurs régions, il explique que le mouvement créé à Tours était le premier du genre dans « *le Centre de la France* ». Ainsi la Touraine a-t-elle inspiré les départements voisins, et par conséquent l'exhibition d'autres vins du val de Loire. Fier de ce rôle pionnier à l'échelle régionale, il raconte que les villes d'Angers, du Mans et de Saumur, ont emboîté le pas à la Touraine, la

[890] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIVe année, n° 1, janvier 1906, p. 11.
[891] *Ibidem*, p. 13.
[892] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXVIIIe année, n° 12, décembre 1910, p. 303-304.
[893] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIe année, n° 1, janvier 1913, p. 8.
[894] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 2, février 1901, p. 54-55.

première en janvier 1900, les deux autres en janvier 1901. Loin de reprocher à la concurrence d'avoir imité l'Indre-et-Loire, il évoque en très bons termes l'initiateur de la foire d'Angers, Bouchard, et rend compte de sa visite à celle de Saumur : « *J'ai éprouvé un réel plaisir à renouveler connaissance avec les grands Saumur, mais, en même temps, j'avais la satisfaction de penser que, sur ce terrain, nous pouvions nous mesurer avec nos aimables voisins* ». Les relations sont courtoises mais Dugué n'oublie pas la concurrence que constitue, notamment, celle de « *la ville des mousseux qui ne sont pas de Champagne* ». Toujours est-il qu'il se félicite que Tours ait donné l'impulsion à toute une région, preuve que l'Indre-et-Loire s'attache activement à la promotion de son vin et peut devenir une source d'inspiration.

Quelques Tourangeaux sont conviés à la première foire aux vins de Blois, en 1902, et ils jalousent la Halle aux Grains, local qui leur paraît bien plus approprié que le Cirque de Touraine pour la valorisation de leurs produits[895]. Ils revendiquent aussi la paternité de la foire au sens propre, « *en emportant la meilleure impression de ce nouveau-né, de ce petit-fils de notre déjà vieille foire aux vins de Tours, d'ailleurs plusieurs fois grand-mère, ce dont elle est fière* ». Si les vignerons sont plus nombreux à Blois qu'à Tours, puisqu'ils sont 400 et présentent un cumul de 3 500 bouteilles, les vins du Loir-et-Cher inquiètent moins Alexandre Dugué. Ils peuvent prendre une place « *fort honorable* » dans une cave qui se respecte mais « *n'ont rien de comparable à nos têtes de Vouvray, Rochecorbon, Montlouis, ni à nos Chinon et Bourgueil*[896] ».

Un autre effet du succès de la foire est la création, progressive, d'événements similaires à l'échelle plus réduite de la commune viticole d'Indre-et-Loire. Tours crée en effet des émules à Vouvray et Montlouis dès 1901. Comme un symbole, Vouvray est la première à se lancer dans l'aventure. La durée de la foire est raccourcie à une journée et demie, du dimanche après-midi au lundi soir. Le nombre de visiteurs, estimé à 1 500, n'en est pas moins conséquent. C'est au cours de la journée du lundi que se traite le plus grand nombre d'affaires. « *Les vins doux très recherchés ont été vendus de 200 à 250 francs suivant qualité* » tandis que les prix du vin courant variaient de 95 à 100 francs, précise-t-on[897]. D'après le président Aubert du syndicat agricole de Vouvray, plus de cent producteurs récoltants ont répondu à l'appel. Il qualifie la reconstitution du vignoble comme « *presque un fait accompli* » et espère que le succès de cette « *création* » peut contribuer à fournir « *comme par le passé […] aux amateurs de nos excellents produits, qui ont le tort de ne*

[895] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 2, février 1902, p. 39-40.
[896] *Ibidem*, p. 41.
[897] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XIXe année, n° 3, mars 1901, p. 68-69.

pas être assez connus, ce bon vin qui « réjouit les cœurs » ».

Bien entendu, la foire ne se fait pas non plus sans le soutien de la municipalité de Vouvray. Lors de son discours inaugural, le maire prédit « *le commencement d'une ère nouvelle de bonnes relations entre les producteurs et les consommateurs* » au moyen de cette foire, qu'il espère annuelle « *pour le plus grand bien de notre pays* ». En revanche, les remarques sur la date sont, si l'on peut dire, assez cocasses. En effet, organisée le 10 et 11 février, la première édition semble répondre aux exigences formulées lors des foires de Tours, pour que le vin blanc soit présenté dans les meilleures conditions, c'est-à-dire plus tardivement qu'au mois de décembre. Or, voici que le bulletin insère ce commentaire à la fin de son article : « *chacun s'est donné rendez-vous à l'année prochaine, mais à une époque plus rapprochée de la récolte, car on reconnaît de plus en plus la nécessité de mettre de bonne heure le producteur en rapport avec le consommateur*[898] ». Il y a là une certaine contradiction révélatrice d'avis divergents au sein même des acteurs départementaux.

De l'autre côté de la Loire, le syndicat agricole de Montlouis emboîte le pas de son voisin de Vouvray en organisant une première foire au même moment que la foire aux vins de Tours de 1901. Le choix peut paraître surprenant mais il semblerait que les organisateurs aient profité de l'occasion pour s'assurer de la présence des responsables agricoles et politiques. Le samedi, ils inaugurent à Tours, et le lendemain, ils se rendent à Montlouis pour ouvrir la foire. De plus, avantage de taille pour le commerce, la proximité des deux communes rend également possible la visite complémentaire d'un lieu à l'autre ; Montlouis peut donc profiter de la venue des négociants et autres acheteurs qui se sont déplacés pour l'événement tourangeau.

Ils découvrent alors plus de 2 000 bouteilles entreposées par 250 vignerons[899] dans les caves Courtemanche. Quel endroit plus approprié que ces caves « *creusées dans le rocher qui porte la ville et […] qui viennent s'ouvrir face à la Loire, au niveau de la route de Tours à Amboise. […]. Droites et longues de 50 à 60 mètres, larges de 6, hautes de 4* », munies de tables et de gradins, elles constituent un lieu de mise en scène privilégié, que le centre-ville de Tours est en droit de jalouser. « *Il ne s'agit pas de quelque sanctuaire aux multiples toiles d'araignées, silencieux, interdit au vulgaire* », précise le *bulletin agricole*[900], mais d'un « *lieu de pèlerinage tout indiqué […] pour les promeneurs tourangeaux* ». Pas de silence non plus, mais « *un joyeux bourdonnement entrecoupé du*

[898] *Ibidem.*
[899] C'est exactement le même ratio que celui annoncé pour la foire de Tours. Sauf erreur de la part du rapporteur, 500 vignerons proposeraient donc 4000 bouteilles sur l'ensemble des deux sites, ce week-end là.
[900] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXe année, n° 2, février 1902, p. 37-39.

rire des dégustateurs et sans doute aussi des dégustatrices, car c'est dimanche ».

Comme ailleurs, la foire reste ouverte le lundi, perçu par le professeur départemental comme le jour qui se prête le mieux aux affaires, la foule s'étant dissipée et les acheteurs pouvant se déplacer à volonté dans les gradins. Alexandre Dugué ajoute à ce propos que le vendeur doit penser « *à faire des réserves, afin qu'il puisse toujours offrir à la clientèle venue […] autre chose que des vins débouchés depuis un jour ou deux. Je m'empresse d'ajouter que les vignerons, habiles et soigneux de leur réputation, n'y manquent pas* ».

Cette renommée est d'ailleurs au cœur du discours inaugural, comme en témoigne le discours du vice-président du syndicat agricole de Montlouis, Habert-Brossard. Le bulletin rapporte : « *après avoir rendu un légitime hommage au grand voisin d'en face, au Vouvray, connu, dit-il, du monde entier, [il] souhaiterait pour l'avenir que les vins blancs de sa commune cessent d'être expédiés de la gare de Montlouis, par les courtiers et négociants, avec la marque sur le fond de la futaille : "Tête de Vouvray", et qu'on se contente de leur donner le nom qu'ils doivent porter pour ne tromper personne, celui de "Tête Montlouis"*[901] ». D'une part cela indique qu'on a tendance, même localement, à abuser de la réputation du Vouvray, et d'autre part cela sous-entend que le syndicat considère que le Montlouis peut voler de ses propres ailes en bénéficiant d'une renommée propre. Que ce soit rive droite ou rive gauche de la Loire, chaque foire reçoit en tous cas les mêmes louanges que celle du chef-lieu départemental.

On ne trouve pas d'autres tentatives de mettre en place des foires dans les autres communes viticoles du département avant la guerre. Une foire est évoquée à Loches en janvier 1914 mais, pour le reste, on se cantonne à organiser ce type d'événement près de Tours. Le chef-lieu, muni d'infrastructures ferroviaires importantes, reste probablement le meilleur lieu pour centraliser les vins du département. Une autre raison nous vient lorsque l'on découvre le discours de Jean-Baptiste Martin à la foire de 1905 : « *Nos délicieux vins de Bourgueil et de Chinon se plaisent dans leurs riches berceaux, mais sont parfois malades en voyage : la nostalgie du pays. Puissions-nous, par la pasteurisation, leur donner l'humeur voyageuse, leur faire faire le tour du monde et les voir répandre les louanges de la Touraine sur tous les points du globe*[902] ». Voilà qui explique peut-être en partie pourquoi les Tourangeaux semblent avant tout valoriser le commerce des vins blancs, notamment du Vouvray. Le professeur départemental compte alors sur les avancées scientifiques, qui ne cessent jamais, pour endiguer le phénomène et permettre un rayonnement commercial encore plus important.

[901] *Ibidem.*
[902] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XXIVe année, n° 1, janvier 1906, p. 13.

L'absence de chiffres ne nous permet pas d'avoir une idée précise de l'ampleur de l'exportation des vins à cette période. Michel Lhéritier, dans son Tableau économique de 1920 évoque 180 000 tonnes de vin exportées les « *années normales* » avant la guerre et estime que Paris est le meilleur débouché[903]. Cela reste vague et surtout, le montant ne précise pas la part du vin de consommation courante et celle d'un vin de qualité plus affirmée. Toujours est-il que la Touraine a, de toute évidence, encore de nombreux efforts à faire, puisque le bulletin agricole estime en juin 1914 qu'à l'exception du Saumur champagnisé, les vins de Loire « *ne se trouvent sur aucune table d'Europe ni d'Amérique*[904] ».

Quelques mois avant la Première guerre mondiale, un « moderne vigneron », comme il se baptise lui-même adresse une lettre à Jean-Baptiste Martin. Il écrit, à propos de son travail :

> *La routine disparaît pour faire place à un travail scientifique et rémunérateur. Le vigneron d'aujourd'hui ne doit pas rester isolé. En s'intéressant aux grandes assises de l'agriculture et de la viticulture, comme le concours général, les expositions et les comices, non seulement il fait connaître ses produits, mais il s'instruit et se tient au courant du progrès, en même temps qu'il profite des leçons qu'il comporte. […]. Continuez, vignerons, à mettre en pratique les procédés scientifiques modernes qui vous sont enseignés. Sachez que, plus que jamais, il est nécessaire de faire connaître vos produits, afin d'étendre et de grandir sans cesse vos relations. L'agriculture et la viticulture sont entrées dans le domaine de l'industrie et du commerce, ne l'oubliez pas*[905]*.*

La chambre de commerce et la municipalité de Tours ne l'ont pas oublié. En instituant la Grande semaine de Tours, en mai 1921, elles consacrent la viticulture et toute l'alimentation tourangelle dans une grande foire annuelle. La Touraine, comme la France, entre dans un temps nouveau. Il s'agit de consolider ce qui a été amorcé depuis les années 1880.

[903] LHÉRITIER, Michel, *Tableau économique de la Touraine*, Paris, L'Action Nationale, 1920, p. 11-12.
[904] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 6, juin 1914, p. 89.
[905] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 3, mars 1914, p. 63-64.

DEUXIÈME PARTIE : LA PROMOTION DU RÉGIONALISME (DES ANNÉES 1920 À 1960)

La Grande semaine de Tours, tout d'abord, célèbre l'agriculture, le commerce et l'industrie (ses trois sous-titres principaux), dans un contexte de relance économique de la France après la guerre, qui voit fleurir des manifestations de ce type dans plusieurs grandes villes. Mais elle se destine surtout à servir les ambitions tourangelles visant à faire du chef-lieu d'Indre-et-Loire, celui d'une région administrative toute entière. On peut donc parler d'un régionalisme double, le culturel se mettant au service du politique, puisque Tours doit s'employer à magnifier ses productions pour se distinguer. Toutes les ressources tourangelles sont mobilisées pour mener à bien cette opération. L'alimentation tient alors toute sa place, et devient même un atout important, à un moment où le secteur se développe au niveau national, à une période où le tourisme gastronomique se généralise. Entre les deux guerres, la Touraine s'intègre dans cette démarche générale de valorisation alimentaire. Elle renforce et protège d'abord le secteur du vin, en bénéficiant des toutes premières AOC françaises, et en luttant contre la fraude. Elle entretient dans le même temps une filière avicole désireuse d'exposer des races locales, parmi lesquelles une poule noire, la dorénavant bien connue Géline, qui s'attaque aux volailles de Bresse lors des concours. Et puis, elle s'adapte au marché des beurres et fromages, alors en pleine mutation, en créant des marques, en produisant du camembert « expatrié » en plus du fromage de chèvre local. En parallèle à tout cela, l'alimentation tourangelle bénéficie de la « sainte alliance du tourisme et de la gastronomie » et de la vogue des cuisines régionales, chantées par Curnonsky et ses compères à l'échelle nationale. Une diversité d'acteurs, des hommes de lettres aux médecins, se met alors à vanter les mérites des produits tourangeaux, au moment même où certains, comme la poire tapée de Rivarennes, commencent à disparaître. Un déclin qui s'élargit au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, à l'heure des « Trente Glorieuses » et du productivisme, qui entraînent avec eux certaines denrées locales au rendement trop faible, comme la désormais regrettée géline de Touraine.

CHAPITRE 4 : LA GRANDE SEMAINE DE TOURS, ÉVÉNEMENT FÉDÉRATEUR

1) Aux origines de la foire

La foire agricole dite « moderne » connaît ses balbutiements à Tours en 1879 lorsque sont exposés sur le boulevard Heurteloup quelques instruments utilisés dans des fermes, comme les concasseuses, les coupe-racines ou le hache-paille. Quelques années plus tard, « *les foires de matériel agricole et viticole étaient lancées : elles prenaient un essor dont l'envergure ne devait cesser de s'étendre*[906] ». Les présentations ciblées de produits se développement également, comme on l'a vu pour le vin à partir de 1898. Une nouvelle étape est atteinte le 18 février 1910 lorsque, sur décision du conseil municipal de Tours, une exposition de machines agricoles, viticoles et industrielles est programmée pendant les foires de mai et d'août de chaque année[907].

L'arrivée du maire Camille Chautemps, intérimaire à partir de novembre 1917, puis élu aux élections de 1919, accentue la spécialisation de la foire. Sous son impulsion, le modeste événement agricole, centré sur le machinisme, devient l'outil de promotion de toute la Touraine alimentaire. Le contexte national d'après-guerre, les appétences régionalistes du département d'Indre-et-Loire et de son chef-lieu, autant d'éléments qui ne sont pas étrangers au développement ample d'une foire-exposition. Programmée pour la première fois du 8 au 16 mai 1921, elle devient le rendez-vous annuel durable de l'alimentation locale.

A) La volonté d'être au « centre »

Nous ne pouvons pas évoquer la Grande semaine sans revenir sur le contexte régionaliste qui l'a fait naître. Elle est la conséquence d'une ligne de conduite qui prévaut depuis la période de guerre.

La recherche de libertés locales pour se détacher du pouvoir central, au moment du conflit, n'est pas nouvelle. Déjà, en 1865, le programme de Nancy consistait en un « projet de décentralisation » centré non pas encore sur des régions mais davantage sur la commune et le département[908]. Un demi-siècle plus tard, les circonstances exceptionnelles de la guerre conduisent les responsables politiques à se pencher un peu plus sur la question. Selon Henri Hauser, en effet, le centralisme obtient, à cette période, « *des résultats qui eussent été d'un*

[906] HENNION, Horace, *Les foires de Tours depuis leurs origines jusqu'à nos jours*, Tours, Laurent Roy, 1922, p. 31.
[907] AM Tours, 2F, Expositions de machines et d'appareils agricoles, viticoles et industriels de mai et d'août, décisions municipales et du jury.
[908] Nous pouvons renvoyer ici à la lecture des sources présentées par GARRIGUES, Jean, « Quand Ferry et Thiers s'intéressaient aux libertés locales », *Parlement[s], Revue d'histoire politique*, 2013/2, n° 20, p. 109-121.

haut comique si les temps avaient prêté à rire ». Dans un ouvrage consacré à cette thématique, il s'appuie sur l'exemple alimentaire pour justifier son propos, en évoquant le ravitaillement. Ainsi du sucre peut-il être envoyé de Marseille à la Rochelle, tandis que, dans le même temps, Nantes en dispose d'un stock, ce dernier allant finalement servir à l'approvisionnement de Nîmes[909] ! Une manière comme une autre de résumer le manque de logique d'un système qui s'avère peu efficace dans l'urgence.

En réaction, à Tours comme ailleurs, les initiatives locales se multiplient et l'on s'organise spontanément, en s'efforçant de vivre avec ses propres ressources. Les répercussions au Parlement ne tardent pas et, sous l'impulsion du député Jean Hennessy[910], les comités consultatifs d'action économique des régions militaires sont créés en octobre 1915. Il s'agit pour le gouvernement de solliciter les avis locaux en se basant sur le découpage existant des régions militaires. La composition du comité de la IXe région, qui concerne au premier chef la Touraine, fait apparaître aux côtés des responsables politiques plusieurs tenants de l'alimentation au sens large, issus du commerce, de l'industrie et de l'agriculture. Le préfet du département, Le Bourdon, et Jean-Baptiste Martin sont présents dans le comité régional. Les deux hommes intègrent également le sous-comité d'Indre-et-Loire qui inclut le président du conseil général, le bureau de la chambre de commerce de Tours[911] et le président du comice agricole de l'arrondissement de Chinon, Paul Germain[912]. S'élèvent néanmoins rapidement des protestations quant au choix du découpage, jugé comme étant peu approprié. D'aucuns estiment, comme le député d'Indre-et-Loire, René Besnard, sous-secrétaire d'État à la Guerre en juin 1917, que « *la Région de Corps d'Armée ne répond à rien au point de vue économique*[913] ».

Au même moment, le ministre du Commerce et de l'Industrie, Étienne Clémentel, songe à la création de groupements économiques régionaux, basés non plus sur les zones militaires mais sur les chambres de commerce. Camille Chautemps, qui administre la ville de Tours par intérim[914], réclame alors une place de choix dans cette nouvelle organisation.

[909] HAUSER, Henri, *Le problème du régionalisme*, Paris, P.U.F., 1924, p. 19.
[910] Le parcours du Charentais a été étudié par DUBASQUE, François, « Jean Hennessy (1874-1944). Itinéraire militant d'un politique entre milieux réformateurs et réseaux d'influence », *Parlement[s], Revue d'histoire politique*, 2007/1, n° 7, p. 21-33. L'article est issu de sa thèse du même titre sous la direction de Bernard Lachaise, Université de Bordeaux 3, 2006, 806 pages.
[911] Le président Bossebœuf, le secrétaire Héron et le trésorier Rousset.
[912] Paul Germain (1858-1944), viticulteur, est en fonction depuis 1910 et préside également depuis 1914 l'Union vinicole d'Indre-et-Loire. C'est aussi le maire radical-socialiste de Saint-Michel-sur-Loire depuis 1912. Vers la fin de sa vie, le 18 février 1934, il est élu sénateur, succédant au Dr Octave Foucher. Il siège du côté de la gauche démocratique et participe aux débats agricoles. Il développe le 23 décembre de cette même année un amendement au projet de loi sur l'assainissement du marché du vin.
[913] HAUSER, Henri, *Le problème du régionalisme*, Paris, P.U.F., 1924, p. 26.
[914] Il est adjoint faisant fonction de maire à partir de novembre 1917.

Lorsque Jules Pams, ministre de l'Intérieur, consulte les conseils généraux à l'été 1918, pour connaître leur avis sur une division de la France en régions, Chautemps indique clairement à celui d'Indre-et-Loire : « *la Touraine, par l'ancienneté de ses traditions, la pureté de sa langue, ses richesses naturelles, sa position géographique, son importance ferroviaire et fluviale, [est] en droit de protester contre son rattachement éventuel à quelque groupement lointain et différent d'elle-même, et de réclamer pour son chef-lieu le siège d'une des futures régions*[915] ». Cette dernière doit également bénéficier de « *la plus large autonomie* ». Il n'a pas de mal à convaincre le président du conseil général d'Indre-et-Loire, qui, en plus d'appartenir à la même famille politique, n'est autre que son oncle, Alphonse Chautemps. Hormis ce lien étroit entre la tête du département et celle de sa municipalité principale, cette correspondance entre radicaux n'est pas atypique, loin de là. Elle révèle en effet les querelles de clocher qui ont lieu un peu partout, chacun étant désireux de réclamer au gouvernement une place privilégiée pour sa commune[916].

Malgré une allusion au « passé resplendissant du jardin de la France », c'est la ville de Nantes qui devient le chef-lieu de la Vème région économique, suite à l'arrêté ministériel du 5 avril 1919[917]. Néanmoins, les efforts tourangeaux se poursuivent après guerre, Chautemps partageant l'idée d'une décentralisation administrative plus ample, pour parachever l'œuvre entamée avec la création des groupements économiques régionaux. « *Si on se borne à conserver le département actuel en laissant subsister le système d'un Conseil général sans pouvoirs et d'un préfet omnipotent, mais en réalité bien dans les mains d'un gouvernement lointain, on n'aura rien fait. Il faut au contraire des cadres qui soient, comme le maire dans sa commune, intéressés directement au département* », déclare-t-il lors d'une séance du conseil municipal[918]. C'est dans l'optique de faire de Tours un centre régional qu'il mène sa politique, une fois qu'il en devient officiellement le maire, à l'issue des élections du 7 décembre 1919.

Pendant le mandat de Camille Chautemps (1919-1925), Tours renforce ses liens avec le monde touristique. Le 7 juin 1920, moins d'un an après la loi qui le permet[919], la ville de Tours demande à devenir une station de tourisme, ses représentants estimant qu'elle offre assez de curiosités naturelles et artistiques pour le faire[920]. La requête est validée et l'on constate déjà un « *renouveau d'activité joyeuse* » pour le commerce local dans le bilan

[915] Voir Annexe 41, « L'avis de Tours sur la question régionale en 1918 ».
[916] HAUSER, Henri, *Le problème du régionalisme*, *op. cit*., p. 83.
[917] Voir Annexe 42, « Carte des régions économiques ».
[918] AM Tours, 1D208, Bulletin municipal de 1918, p. 558.
[919] Loi du 24 septembre 1919 portant création de stations hydrominérales, climatiques et de tourisme, établissant des taxes spéciales dans lesdites stations et réglementant l'office national du tourisme.
[920] AM Tours, 1D210, Bulletin municipal de 1920, p. 538.

municipal du début de l'année 1921[921]. Ce souhait tourangeau d'attirer les visiteurs ne fait que confirmer l'intérêt de Camille Chautemps et ses collègues pour le régionalisme, la notion étant assez liée avec le tourisme. En effet, dans les deux cas, il s'agit de mettre en valeur le « *typiquement local* », ce qui amène les militants régionalistes et les responsables d'associations touristiques à entretenir, en règle générale, les meilleurs rapports[922].

D'autre part, une véritable propagande municipale s'organise dans les journaux et autres publications locales, pour valoriser l'image de Tours et à travers elle, de la Touraine entière. Chautemps bénéficie alors du soutien d'intellectuels locaux, un peu dans le même esprit que Gaston-Gérard à Dijon, qui fédère à la même période les élites locales pour affirmer sa ville comme capitale[923]. Ainsi découvre-t-on Michel Lhéritier, professeur agrégé d'histoire et de géographie, docteur ès lettres, qui est l'auteur de plusieurs publications financées par (ou en collaboration avec) la municipalité[924]. En 1920, il dresse un *Tableau économique de la Touraine* dans lequel il développe six grands thèmes : les conditions géographiques, l'agriculture, l'industrie, le commerce, le tourisme et enfin le plus important, le régionalisme. La lecture de l'intégralité[925] montre que ce dernier aspect est central, et que tout ce qui est abordé précédemment sert à lui donner du crédit.

Or, un autre aspect se révèle fondamental ; l'alimentation apparaît partout. En effet, Lhéritier dépeint une Touraine « *au cœur de la France* », un « *pays essentiellement agricole* », qui « *apparaît comme une France en miniature* » en produisant deux éléments fondamentaux que sont le blé et le vin. Il met aussi en avant l'horticulture en affirmant que Tours compte proportionnellement plus de jardins qu'aucune grande ville de France, et mentionne les spécialités de cette branche que sont les haricots et les pois pour les légumes, ainsi que les champignons issus des carrières. En recensant les fruits, il cite, entre autres, plusieurs variétés de pommes et poires, de même que « *les fameux pruneaux de Tours* ». Lorsqu'il en arrive à l'industrie, il estime qu'aucune spécialité ne manque à la Touraine, mais qu'elles sont tout de même « *assez médiocrement représentées, excepté celles qui se rattachent à la vie de luxe, à l'alimentation ou qui dérivent de l'agriculture* ». Une exception apte à nourrir le commerce, facilité par des lignes de chemin de fer qui

[921] AM Tours, 1D211, Bulletin municipal de 1921, p. 27.
[922] THIESSE, Anne-Marie, *Écrire la France : Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*, Paris, P.U.F., 1991, p. 207.
[923] LAFERTÉ, Gilles, « L'homme politique, l'industriel et les universitaires. Alliance à la croisée du régionalisme dans l'entre-deux-guerres », *Politix*, volume 17, n° 67, troisième trimestre 2004, p.45-69.
[924] Son ouvrage *Tours pendant la guerre* est financé par la Ville en 1924, et deux ans plus tard, Camille Chautemps collabore à *Tours et la guerre, étude économique et sociale*.
[925] Voir Annexe 43, « Tableau économique de la Touraine par Michel Lhéritier ».

« *développent autour du chef-lieu comme les rayons d'une roue* ».

De son point de vue quelque peu exagéré, le monde entier semble s'ouvrir « *au rayonnement de la Touraine* », dont les produits s'exportent jusqu'en Afrique et en Amérique du Sud. Michel Lhéritier n'en précise pas davantage, son rôle consistant surtout à donner l'image d'une ville forte, sans perdre de vue l'objectif de départ. Par deux fois, en effet, il se plaît à définir Tours comme une capitale, de manière faussement modeste, en décrivant une ville « *très respectable avec son air de capitale qui lui sied d'autant mieux qu'elle s'en targue moins* », et en ajoutant plus loin : « *si Tours n'est plus capitale, les rois et les princes ne cessent pas de s'y donner rendez-vous* » ! Le plaidoyer est fort et se termine sur cette conclusion sans équivoque :

> *On affirmera que Tours n'est point si morte, que les agriculteurs tourangeaux témoignent de l'activité la plus belle, qu'ouvriers et patrons ont foi dans le développement industriel de leur petite Patrie, que la Touraine est un admirable carrefour, que Tours n'a pas besoin d'être rattachée à Nantes, […], que l'œuvre de la Loire pourrait se faire à deux, avec une double impulsion, sous une direction unique. Encore plus, la question telle qu'elle se pose aujourd'hui au point de vue administratif, devrait-elle être résolue à l'avantage de Tours capitale. Quelle affinité pourra-t-on découvrir entre Tours et Nantes, entre la Touraine et l'Anjou ? […]. Je sais bien que Tours a pu être quelquefois capitale malgré elle ou, en tout cas, sans grand effort, mais cette fois, c'est elle qui veut le devenir et elle veut être seulement reconnue capitale du Jardin de la France*[926]*.*

Le passé historique, la réputation de « jardin de la France », et par conséquent les richesses alimentaires de la Touraine sont au cœur du projet régionaliste local.

Camille Chautemps, qui se lance dans une démarche similaire, par voie de presse, utilise peu ou prou les mêmes arguments que Lhéritier. Les 7 et 8 novembre 1921, *La Dépêche* fait sa Une en reprenant un article rédigé par le maire pour *La vie urbaine*[927], dans lequel il aborde longuement la décentralisation administrative d'un point de vue tourangeau[928]. Il s'attache lui aussi à donner une légitimité historique à la ville de Tours pour qu'elle devienne le chef-lieu d'une région, en mettant en avant les richesses naturelles et humaines de la Touraine, ainsi que ses infrastructures. Les voies ferrées constituent l'un de ses grands arguments, « *l'une des principales supériorités de Tours sur celles des autres villes qui pourraient lui disputer la prééminence dans sa future région* », car elles se

[926] LHÉRITIER, Michel, *Tableau économique de la Touraine*, Paris, L'Action Nationale, 1920, p. 15.
[927] L'organe principal de l'École des hautes études urbaines puis de l'Institut d'urbanisme de l'Université de Paris.
[928] Voir Annexe 44, « Camille Chautemps évoque le régionalisme ».

dirigent « *dans huit directions différentes : Nantes, Bordeaux, Les Sables-d'Olonne, Châteauroux, Vierzon et Lyon, Paris, Vendôme, Le Mans et Rennes* ». En la matière alimentaire, cet équipement a un grand rôle à jouer. En effet, Chautemps souhaiterait par exemple que sa ville centralise « *les vins blancs si renommés de Vouvray, de Montlouis et de Saumur, les vins rouges de Joué, de Bourgueil et de Chinon et ceux des côtes du Cher* ». L'édile insinue donc ici qu'il verrait bien sa ville à la tête d'une région qui engloberait une partie de l'Anjou. Une nouvelle extension vers l'ouest, en quelque sorte, après le passage de la province au département, qui avait rattaché Bourgueil à l'Indre-et-Loire. Mais pas seulement. Pour composer la région idéale, Tours suggère depuis la guerre de grouper « *les deux départements d'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher, les fractions est de la Sarthe (arrondissements de Saint-Calais et la Flèche) et le Maine-et-Loire (arrondissements de Baugé et Saumur) et la fraction nord de la Vienne (arrondissements de Loudun et de Châtellerault)* ». Ainsi obtiendrait-on « *une région naturelle qui réunirait des intérêts vraiment solidaires et aurait la plus grande vitalité* », affirme le maire de Tours[929].

La viticulture et l'agriculture au sens large sont clairement au cœur du discours régionaliste local. Camille Chautemps ne s'y trompe pas lorsqu'il décrit les habitants de la Touraine comme des « *travailleurs, patients et calmes, avec [une] bonhomie joviale et parfois narquoise, [qui] possèdent, au plus haut degré, cette finesse native, ce goût de la plaisanterie ironique, cette intelligence claire et ce bon sens que l'on rencontre chez la plupart de nos paysans de France* ». De fait, il tient à ce que Tours soit « *surtout un centre agricole* »[930]. C'est assez logique dans le sens où, bien souvent, le régionalisme prône le « *retour à la terre*[931] ». À cela s'ajoute que l'agriculture est ancrée dans le folklore local et a servi à la construction de l'image du « jardin de la France », il est donc assez naturel de la retrouver au centre de la promotion régionale. Enfin, des raisons purement politiques peuvent aussi expliquer cela, quand on connaît le lien entre les électeurs ruraux et les radicaux. C'est sans surprise également que nous voyons Camille Chautemps célébrer les deux « *productions locales* » les plus souvent valorisées, à savoir « *le vin et les grands hommes* », réputés pour être « *la quintessence du génie local, sous sa double forme humaine et naturelle*[932] ».

À travers cette campagne très méthodique, donc, et répétitive, la ville de Tours, par le biais de son maire, fait acte de candidature pour devenir chef-lieu de région. Camille Chautemps, sûr de lui, estime même dans l'article : « *quelle que soit la région dans laquelle*

[929] Voir Annexe 41, « L'avis de Tours sur la question régionale en 1918 ».
[930] Voir Annexe 44, « Camille Chautemps évoque le régionalisme ».
[931] VIGATO, Jean-Claude, *L'architecture régionaliste : France, 1890-1950*, Paris, Norma, 1994, p. 21.
[932] THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France…*, *op. cit.*, p. 45.

elle se trouvera incluse, elle en deviendra fatalement le centre principal, en dépit des décisions de la politique ou de la bureaucratie ». Maintenant qu'elle affiche clairement ses objectifs, il s'agit pour la ville de montrer ses capacités à fédérer les foules, locales et au-delà, en créant un événement majeur.

B) Une convergence d'intérêts politiques et économiques

De la Grande Guerre dévastatrice à la Grande semaine salvatrice, il n'y a qu'un pas que franchissent rapidement les administrateurs tourangeaux. La veille de l'inauguration de la première édition, le maire Camille Chautemps écrit :

> *Les grandes manifestations d'activité industrielle, commerciale et agricole qui s'organisent depuis quelques années dans plusieurs villes de France, témoignent d'un heureux réveil de la vie économique dans nos provinces. La première, la ville de Lyon, sous la clairvoyante impulsion d'Herriot, a créé une foire qui rivalise avec la célèbre foire allemande de Leipzig, et qui est rapidement devenue un des centres d'affaires les plus actifs du monde entier. À leur tour, Bordeaux et Lille ont attiré dans leurs expositions commerciales de nombreux visiteurs, et se sont heureusement efforcées de donner à leur foire une physionomie propre, qui leur garde un caractère national*[933].

Le jeune député-maire se montre donc soucieux du redressement économique du pays. Sous l'influence d'Édouard Herriot, à qui il rend hommage, il s'inscrit dans la stratégie de sa famille politique. En outre, sa proximité avec le leader du Parti radical lui vaut d'être souvent désigné comme un « enfant d'Édouard », point commun qu'il partage avec Daladier[934].

Selon Chautemps, le lancement d'une foire-exposition à Tours s'inscrit dans la continuité de ce qui est fait ailleurs[935] et doit servir les intérêts de la France, autant que du département d'Indre-et-Loire. Il poursuit la présentation de son plan d'action :

> *Il importe d'éviter un redoutable écueil qui paralyserait l'essor de toutes nos grandes réunions commerciales : il serait déplorable que, par un esprit de servile et vaine imitation, de nombreuses villes*

[933] HENNION, Horace, *Les foires de Tours…*, *op. cit.*, p. 34.
[934] BERSTEIN, Serge, *Histoire du parti radical, volume 1 : la recherche de l'âge d'or (1919-1926)*, Paris, F.N.S.P., 1980, p. 411.
[935] Tours n'invente rien en créant sa foire-exposition puisqu'au même moment, les manifestations de ce type fleurissent dans toute la France. Outre Lyon, Bordeaux et Lille, déjà citées, Dijon lance la foire gastronomique et, pour prendre des exemples du « centre », Orléans crée sa foire-exposition en 1922 et Châteauroux la Semaine berrichonne de l'Indre en 1923. Lancées peu après la Grande semaine, ces deux dernières s'en inspirent peut-être, du moins Orléans, puisque les autorités de cette ville se renseignent sur l'organisation de la foire de Tours au moment de mettre en place la leur. L'échange entre les deux villes tend à signaler qu'elles ne sont pas encore en concurrence régionale.

> *voulussent avoir leur foire, et que de trop fréquentes manifestations semblables, dont la répétition diminuerait l'attrait pour les visiteurs, fussent multipliées dans toutes les provinces Françaises, au point de se trouver réduites au rôle secondaire de fêtes locales. C'est dans cet esprit que nous avons, mes collaborateurs et moi, institué LA GRANDE SEMAINE DE TOURS*[936].

Cette mise en garde contre la prolifération des foires-expositions laisse transparaître toute l'ambition du maire. L'idée est d'organiser à Tours, non pas une énième « fête locale », mais un grand événement d'envergure provinciale, à tout le moins. Le chef-lieu d'Indre-et-Loire entend une nouvelle fois représenter l'entière Touraine, mais on sent dans les propos de Camille Chautemps le souhait de toucher également d'autres départements, et de faire de la Grande semaine un pôle d'attraction régional voire national. Il estime alors que Tours est une grande ville légitime pour accueillir une foire et évoque son orientation :

> *Pour qu'elle méritât l'ampleur que nous voulions lui donner, et pour qu'elle pût compter sur tous les précieux concours que nous avions sollicités pour elle, nous avons voulu lui laisser son aspect particulier de foire agricole. À ce titre, notre fête n'est pas nouvelle, et elle continue au contraire les plus anciennes traditions de notre vieille province. C'est le souvenir du succès constant de nos foires, sources fécondes de progrès agricoles et commerciaux, qui nous a donné l'idée de les faire revivre et de les développer, en profitant de la situation privilégiée de la Ville de Tours, au centre d'une riche contrée agricole et viticole dont elle est la capitale incontestée. Fidèle à ses traditions, notre Comité a donné la première place au machinisme agricole. Mais il nous a semblé nécessaire de faire de notre grande fête économique un ensemble complet, de présenter à nos visiteurs une synthèse de tous les produits agricoles, industriels et même artistiques de la Touraine, de ceux surtout qui sont susceptibles de les attirer et de les charmer*[937].

La volonté « agricole » est soulignée à cinq reprises. De manière très explicite, le maire considère que la Grande semaine est l'héritage d'une réputation construite sur plusieurs siècles. Sans le nommer, il s'agit de faire honneur, une nouvelle fois, au « jardin de la France », et de transformer une foire aux machines somme toute modeste en un vaste présentoir des richesses de la contrée. Quant aux visiteurs à « *attirer* » et à « *charmer* », l'édile local pense évidemment à l'ensemble des acteurs commerciaux mais également à ceux qui profitent des beaux jours pour découvrir la Touraine. De ce point de vue-là, le choix du mois de mai n'est pas anodin puisqu'il correspond à « *une époque où le tourisme est*

[936] HENNION, Horace, *Les foires de Tours…*, *op. cit.*, p. 34.
[937] *Ibidem*, p. 35.

particulièrement intense[938] », rappelle-t-il le 6 février 1921. Il s'agit donc de mettre en place un rendez-vous économique aux allures de grande fête, qui se veut également divertissante, et au cours de laquelle les produits alimentaires sont destinés à jouer un grand rôle.

Pour mener à bien cette mission, Chautemps capitalise de « *précieux concours* ». En effet, si l'idée émane du jeune maire radical, la mise en place d'une telle foire-exposition ne s'est pas faite sans concertation avec les acteurs principaux de la vie économique du département. Ils intègrent d'ailleurs les différents comités liés à la foire[939]. Parmi les personnages sollicités, Briau, représentant de la chambre de commerce et par ailleurs président de l'Union des syndicats patronaux professionnels. C'est lui qui, dans une réunion à la mairie de Tours le 24 janvier 1921, suggère d'organiser l'événement en complément de la foire déjà existante, pour faciliter la venue de visiteurs : « *J'ai émis l'avis que nous avons en mai une foire très importante qui attire un grand nombre de visiteurs de la région et que nous pouvons lui donner plus d'importance encore pour le plus grand bien du commerce local en y adjoignant, pendant une semaine, par exemple, diverses expositions*[940] ». Ce fut la meilleure réponse apportée ce jour-là aux volontés municipales de grouper en un seul rendez-vous tout ce qui existait déjà en matière de présentations industrielles et agricoles.

Étaient également conviés à la réunion deux personnages que l'on ne présente plus, Jean-Baptiste Martin et l'horticulteur Pinguet. Le premier a « *appuyé chaudement* » cette proposition en rappelant que le nombre de machines agricoles présentées en mai n'était vu « *nulle part ailleurs, même dans les foires les plus réputées* ». Le second a fait remarquer que la période était propice à une exposition horticole « *de tout premier ordre* ». Bref, les acteurs tombent d'accord et en viennent à la conclusion que la semaine tourangelle « *attirerait beaucoup de monde et contribuerait au développement de l'industrie et du commerce tourangeau*[941] ». Le projet peut alors se mettre en place, pour le plus grand plaisir de Chautemps, qui déclare quelques jours plus tard que cette initiative « *est de nature à avoir un certain retentissement*[942] ».

Jean-Baptiste Martin s'associe même à Chautemps pour solliciter, dans un courrier adressé au préfet le 8 mars 1921, une subvention d'au moins 10 000 francs de la part du conseil général d'Indre-et-Loire, arguant de « *l'intérêt général du pays*[943] ». La ville trouve un accord avec le département pour que ce dernier verse une subvention allant jusqu'à 20 000

[938] AM Tours, 1D211, Bulletin municipal de 1921, p. 58.
[939] Voir Annexe 45, « Composition des comités initiaux de la Grande semaine ».
[940] Cité par DE GIRY, Alfred, *Deux siècles d'économie tourangelle…, op. cit.,* p. 148.
[941] *Ibidem.*
[942] AM Tours, 1D211, Bulletin municipal de 1921, p. 58.
[943] ADI&L, 7M297, Grande semaine de Tours, Demandes de subventions, 1921.

francs uniquement en cas de déficit de recettes. Il devient une bouée de sauvetage si la municipalité ne rentre pas dans ses frais. Les trois premières années de la foire, aucun déficit n'a besoin d'être comblé, mais l'accord fonctionne en 1924 et 1925[944].

Les participants à ces tractations pour l'évolution de la foire encouragent fort logiquement leurs domaines respectifs à la faire vivre. Aussi n'est-il pas étonnant de remarquer plusieurs allusions au sujet dans le *bulletin agricole et viticole,* dont la rédaction en chef est confiée à Jean-Baptiste Martin. Lors de l'assemblée générale du comice de Tours le 19 mars 1921, le président Chataignier invite les membres « *à participer dans la mesure de leurs moyens au succès de la Grande Semaine de Touraine qui doit avoir lieu en même temps que les Foires de Mai* »[945]. Il règne encore une petite confusion dans le sens où une foire se destine à remplacer l'autre, et non pas à la compléter. Le 7 avril, Germain, homologue de Chataignier au comice de Chinon « *fait un chaleureux appel en faveur de la grande semaine de Tours* », et Camille Chautemps lui-même vient donner des renseignements sur l'événement, en invitant chaque agriculteur et viticulteur à y assister[946].

Ce dernier, présenté comme « *l'initiateur et le principal artisan* »[947] de la foire par Martin, ne compte pas s'immiscer, et avec lui toute l'administration municipale, dans les affaires des différentes organisations en place. « *Une manifestation industrielle, commerciale, agricole, ne peut réussir sans entente parfaite* », écrit *la Dépêche*, en rapportant les paroles de Chautemps lors d'un banquet célébrant l'édition de 1922. « *Il s'élève contre la force d'inertie qui voue à l'insuccès les plus intéressantes initiatives* », poursuit le journal, voué quant à lui à la cause radicale, et explique que « *son but unique était de faire régner la cohésion dans les diverses expositions* »[948]. En d'autres termes, la municipalité réunit tous les acteurs et laisse à chaque spécialité le soin de présenter ses produits.

Au fil du temps, l'importance du rendez-vous de mai est fréquemment rappelée dans les pages du bulletin. Dès la deuxième édition, il ne s'agit pas de relâcher les efforts mais plutôt de faire en sorte que l'événement s'installe sur la durée, en mobilisant tout le monde. « *Cette année […] sera un nouveau succès pour les exposants et un nouvel enchantement pour les visiteurs. Les associations agricoles et horticoles s'apprêtent à seconder de leur mieux les efforts de la ville* », écrit Jean-Baptiste Martin dans le numéro de janvier-février 1922. Il en profite aussi pour rappeler que, « *placée au centre d'une région*

[944] ADI&L, 7M297, Grande semaine de Tours, Extrait des délibérations du conseil général, session du 5 mai 1926.
[945] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 3, avril-mai 1921, p. 49.
[946] *Ibidem*, p. 55.
[947] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 6, juillet-août 1922, p. 42.
[948] Cité par le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 6, juillet-août 1922, p. 46-47.

agricole, dans une province que l'on aime à visiter, bien desservie par des lignes ferrées venant de toutes directions, Tours réalise toutes les conditions voulues pour attirer et mettre en rapport fabricants et acheteurs »[949].

On s'aperçoit ainsi que tous les acteurs, du jeune maire radical-socialiste soucieux de lancer sa carrière, aux ingénieurs agronomes souhaitant encourager le développement économique, s'accordent à légitimer la foire par une situation privilégiée et une réputation agricole ancienne. Tous se plaisent également à qualifier la ville de Tours de centre ou de capitale, conformément aux ambitions régionalistes du moment. Horace Hennion[950] lui-même, alors qu'il rédige l'historique des foires locales pour le compte de la municipalité, s'emballe : « *Instaurée à l'occasion de la Foire de Mai 1921, LA GRANDE SEMAINE DE TOURS remet en lumière et affirme au XXe siècle la souveraineté de l'antique cité gallo-romaine des Turones, de la royale capitale du Jardin de la France*[951] ».

Une fois de plus, les responsables locaux s'appuient sur la notoriété du « jardin de la France » pour justifier leurs ambitions. Or, celles-ci ne sont pas minimes. En effet, les termes employés sont loin d'être le fruit de coïncidences, et la Grande semaine constitue le point d'orgue de la stratégie régionaliste que la Touraine applique à cette période. C'est en quelque sorte l'application pratique de la théorie. Pour cette raison, le plus grand soin est apporté à l'organisation de la foire.

C) Un lancement soigné

Un premier indicateur de la volonté municipale de mobiliser un public élargi – entendons là autre que simplement départemental – pour sa foire est la promotion liée à l'événement. En vue du lancement de la manifestation, en 1921, une note municipale indique que « *la publicité la plus étendue est faite autour de la Grande Semaine de Tours, de façon à ce que la Touraine profite le plus largement possible des efforts de tous pour le succès complet de cette belle manifestation d'activité provinciale* ». L'affiche illustrée de la manifestation est « *envoyée à des milliers d'exemplaires dans toutes les communes de la Région du Centre Ouest, c'est-à-dire dans plus de vingt cinq départements et des exemplaires en seront apposés dans la France entière*[952] ». La publicité est nationale mais particulièrement ciblée sur l'ouest de la France, un espace que convoite Tours. Chautemps précise qu'un total de

[949] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 1-2, janvier-février 1922, p. 5.
[950] Il est le conservateur du musée des beaux-arts à Tours.
[951] HENNION, Horace, *Les foires de Tours…*, *op. cit.*, p. 34.
[952] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1921, Publicité.

8 000 communes a été touché par cette communication initiale[953]. Pour l'occasion, un premier timbre vignette[954] « *de propagande* » est également mis en circulation. Cette année-là il représente un paysage agraire où l'on perçoit une femme qui est occupée à la cueillette de fruits. Deux hommes sont attelés aux travaux des champs. En 1922 c'est sur la ville de Tours, inscrite en gros caractères sur une carte de France, que l'on insiste. Enfin en 1924, un homme a le regard dirigé vers la lumière du soleil qui surplombe des champs, signe de prospérité. L'agriculture est au cœur de la promotion.

À partir de 1922, le plus grand déploiement publicitaire est réservé à la semaine tourangelle. En plus d'être nationale, et de cibler particulièrement les départements du « Centre-Ouest », ce qui confirme on l'a vu la volonté régionaliste de Tours[955], la propagande devient internationale. La Grande semaine de mai, en plus d'être évoquée dans les colonnes de la presse locale et nationale (*Le Matin*, *Le Petit Journal*, *Le Petit Parisien*, *L'Echo de Paris*…), est mentionnée par exemple dans *La Gazette de Hollande*, le samedi 18 mars 1922[956]. Plusieurs journaux agricoles relaient aussi l'information[957]. De plus, Chautemps fait fonctionner son réseau de député-maire et obtient du directeur de l'Office national du commerce extérieur des indications sur les chambres de commerce, les offices commerciaux ainsi que les attachés et agents commerciaux français à l'étranger, qui « *paraissent tout désignés pour s'occuper de faire connaître, dans leur ressort, la Grande Foire de matériel agricole de Tours* ». En définitive, la manifestation tourangelle est évoquée en Suisse, en Belgique, au Luxembourg, aux Pays-Bas, en Norvège, en Angleterre, en Espagne, au Portugal, en Italie, en Bulgarie, en Roumanie, en Hongrie, en Turquie, en Egypte, au Brésil, au Chili, au Canada et aux États-Unis[958]. Toutefois, rien de la manifestation n'en donne une traduction concrète.

Parmi les autres techniques de propagande, mentionnons la présence d'une publicité dans le « Pathé-Journal », présenté comme le « *premier Organe d'Informations Cinématographiques de l'Univers* » et diffusé dans environ 1.350 salles de cinéma en France. Signalons enfin que la brochure d'Horace Hennion, citée comme source plus haut, est éditée pour l'occasion à 20 000 exemplaires et envoyée dans tout le pays[959]. Ce n'est pas sans importance. Tours assume haut et fort ses ambitions régionalistes. Fait davantage anecdotique

[953] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Organisation.
[954] Voir Annexe 46, « Timbres vignettes de la Grande semaine de Tours ».
[955] Voir Annexe 47, « Départements à toucher en priorité pour la promotion de la Grande semaine de 1922 ».
[956] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Programme.
[957] Voir Annexe 48, « Liste des journaux nationaux relayant des publicités pour la Grande semaine de 1922 ».
[958] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Publicité.
[959] *Ibidem.*

mais qui montre encore une fois la proximité entre Herriot et Chautemps, la brochure a le même format que le guide de propagande de la foire d'échantillons de Lyon qui, depuis sa création en 1916, bénéficie elle aussi d'une publicité importante au niveau international[960].

Grâce à cet effort publicitaire, les deux premières éditions de la « Semaine » attirent respectivement près de 300 000[961] et 250 000 visiteurs[962]. L'importance du chemin de fer, relais majeur de la propagande régionaliste locale, est alors soulignée : « *Plus de cinquante trains quotidiens amènent les voyageurs en gare de Tours. Les relations avec Le Blanc, La Beauce, Le Maine, L'Anjou, La Bretagne, Le Poitou, Le Limousin, Le Berry sont directes et rapides. Les facilités de transport assurent une affluence considérable à Tours*[963] ». On augmente même le trafic pendant la période de la foire. En 1922, on apprend par exemple que des trains supplémentaires sont mis en place sur la ligne Tours-Chinon, via Azay-le-Rideau, mais aussi en direction du Loir-et-Cher, vers les gares de Montoire-sur-le-Loir et Sargé-sur-Braye. Ces mesures spéciales proposées par les chemins de fer de l'État s'appliquent pour que le public puisse venir en masse les deux dimanche de la foire, et le mercredi. En prévision d'un mouvement important, des retours de nuit sont également prévus vers ces mêmes villes les deux derniers jours de la foire[964]. Au total, aussi bien en 1921 qu'en 1922, les 100 000 arrivées en gare de Tours sont dépassées au moment de la Grande semaine. On compte même 3 000 voyageurs de plus lors de la deuxième édition[965]. Tout ce monde n'a certainement pas pris part à la foire, mais cela donne une indication de la foule que brasse le train. Ils sont encore 106 000 à être passés en gare de Tours en 1926, et 94 000 en 1927[966].

La municipalité tourangelle cherche à optimiser le transport, et se soucie du logement des participants. Elle appelle les hôteliers à faire connaître chaque jour « *le nombre de chambres dont ils peuvent disposer* ». En raison d'une forte demande, les particuliers susceptibles de pouvoir loger des visiteurs sont eux aussi invités à se signaler à la mairie[967]. Camille Chautemps tente même d'accorder un jour de congé permettant aux écoliers de contempler la foire, mais l'inspecteur d'Académie d'Indre-et-Loire le refuse[968].

La Dépêche du 7 mai 1922 écrit, sous la plume de son directeur, E. Robenne :

---

[960] Association française pour l'avancement des sciences, *Lyon 1906-1926 : introduction historique, enseignement, mouvement artistique, littéraire et scientifique, la vie sociale, la production, la foire internationale de Lyon*, Lyon, A. Rey, 1926, p. 580-581.
[961] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1921, Publicité.
[962] AM Tours, 1D213, Bulletin municipal de 1923, p. 329.
[963] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1921, Publicité.
[964] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Organisation.
[965] 105.426 contre 102.247.
[966] ADI&L, 1M411, Grande Semaine de Tours 1927, Correspondance.
[967] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Organisation.
[968] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Demande de congé des écoles.

> *Lorsque, l'an dernier, notre très distingué maire, M. Camille Chautemps, prit l'initiative de célébrer solennellement au Jardin de la France, la fête de la terre féconde, riche en herbages, en moissons, en fruits, en grappes de pourpre ou d'or qui, muées en la purée septembrale que célèbre le docteur « Chinonnois », maistre François Rabelais, parfument divinement le piot, d'aucuns dénoncèrent glacés d'appréhension l'excès de son audace. Le nombre pourtant, lui fit confiance. Certain n'était point le succès, mais le jeune maire de Tours, a si bien mérité de la Cité depuis qu'il remplit avec autant d'intelligente volonté que d'activité et d'application une tâche toujours compliquée, parfois ingrate, que le public répondit empressé à son appel. Et ce fut une manifestation agricole dont on parla non seulement dans la région mais dans toute la France. Le grand mérite de M. Camille Chautemps avait été de comprendre l'attraction qu'exerçait universellement le nom de la Touraine.*

Derrière la flatterie due au fait que le journal constitue la tribune officielle du radicalisme local, ce commentaire indique bien que cette manifestation régionaliste, bien qu'ouverte à toutes les productions, se fonde avant tout sur les vertus agricoles et viticoles de la contrée.

Alors que l'on s'achemine vers la fin de la (grande) semaine, le 13 mai, *La Dépêche*, toujours, tire des débuts de la foire une autre conclusion : « *Tours s'impose comme étant à la tête d'une vaste région agricole et économique qui s'affirme d'elle-même avant toute consécration administrative. Cette extraordinaire affluence des « régionaux » dans notre enceinte cette semaine a été comme un immense plébiscite en faveur de Tours, capitale de région* ». L'enthousiasme est compréhensible eu égard à la tendance politique du journal. Même chose au conseil municipal, où l'on laisse échapper que « *cette manifestation aide puissamment à classer notre cité comme centre de région*[969] ».

Mais le signe fort, c'est de voir *La Touraine Républicaine*, d'opinion conservatrice et par conséquent moins proche de la municipalité, faire elle aussi, l'éloge de la Grande semaine. Le 7 juin 1922, un article indique que « *tous les commerçants sont satisfaits* » et que la manifestation contribue à « *répandre au loin la renommée déjà si grande des produits de Touraine* » et « *fait connaître les industries locales et favorise les commerçants tourangeaux. À ce double titre, elle mérite de durer. Elle a fait ses preuves et désormais assise, et solidement assise, elle a pris la place qui lui revenait parmi les grandes manifestations nationales* ». Le pari semble gagné, et dans tous les cas faire l'unanimité auprès des commentateurs. La foire a déjà gagné ses lettres de noblesse et est présentée

[969] AM Tours, 1D213, Bulletin municipal de 1923, p. 329.

comme « *la plus importante exposition française de matériel agricole*[970]», devant celle de Paris, y compris en termes d'affluence. Tours joue d'ailleurs de sa position géographique pour le laisser transparaître sur les publicités, en s'autoproclamant « *centre agricole de France* », plutôt que capitale[971].

La période de la foire est aussi l'occasion pour la ville de Tours, d'attirer, au mois de mai, des personnalités gouvernementales, et de leur jeter aux yeux l'activité tourangelle. En 1921, c'est le ministre du Travail Daniel Vincent qui inaugure la semaine. L'homme d'État radical s'empresse de saluer l'œuvre mise en place par le maire Chautemps[972] en évoquant notamment un « *vif sentiment régionaliste* ». René Besnard en profite pour l'interpeller à ce sujet. Il lui demande de se souvenir de ce qu'il a vu à Tours et « *d'être notre meilleur collaborateur le jour où se posera devant le gouvernement la question du régionalisme*[973] ». Des propos qui confirment le refus de l'État jacobin centralisateur né des travaux de Jean Hennessy et de la Grande Guerre.

En outre, l'accueil d'un représentant du gouvernement n'est jamais innocent. Il s'agit de le convaincre, autant que faire se peut, d'adhérer à la cause locale. Lors de l'édition suivante, c'est Raoul Péret, président de la Chambre des députés inscrit au sein de la gauche démocratique, qui est convié. Ce dernier, « *émerveillé, a manifesté son admiration à plusieurs reprises par des compliments chaleureux aux exposants et aussi aux organisateurs* », écrit *La Dépêche* du 8 mai 1922. La même année est marquée par la visite du ministre de l'Agriculture, Henry Chéron[974]. Les visites d'État deviennent ensuite une tradition[975]. Citons par exemple Gaston Doumergue, à la tête du Sénat, qui est l'invité d'honneur en 1924, un mois avant son élection à la présidence de la République[976]. Il en profite pour faire l'éloge du vin de France et de Touraine, en particulier, qui donne aux populations qui le cultivent « *une allégresse de cœur, des idées de progrès, une intelligence vive, une initiative qui se renouvelle sans cesse*[977] ».

La venue de toutes ces personnalités – incluons également les invités habituels que sont les parlementaires locaux, les chefs militaires, préfets et hommes de presse – accentue un peu plus l'importance et le prestige de la manifestation. En 1922, Camille Chautemps invite

[970] HENNION, Horace, *Les foires de Tours…*, *op. cit.*, p. 33.
[971] Voir Annexe 49, « Esquisse de publicité pour la Grande semaine de 1922 ».
[972] Voir Annexe 50, « Discours du ministre du Travail faisant l'éloge de la Grande Semaine ».
[973] Cité par AHMED, Omar, *Les origines d'une foire-exposition : la Grande Semaine de Tours (1910-1963)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-Marie Moine), Université de Tours, 1997, p. 60-61.
[974] *La Dépêche* du 14 mai 1922.
[975] Voir Annexe 51, « Personnalités invitées aux inaugurations de la Grande semaine ».
[976] LEVEEL, Pierre, *Histoire de Touraine et d'Indre-et-Loire*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1988, p. 825.
[977] Cité par *La Touraine Républicaine* du 16 mai 1924.

par exemple Paul Deschanel pour un banquet. Malheureusement, l'ancien président de la République décède à ce moment-là et les réjouissances sont annulées[978]. En revanche, au regard du plan de table[979], nous constatons que Camille Chautemps, Alphonse Chautemps et René Besnard étaient proches les uns des autres et forment un trio important de la vie politique d'Indre-et-Loire. Besnard répond d'ailleurs de manière très amicale à l'invitation de Chautemps en écrivant : « *J'acceptes [sic] bien volontiers ton invitation à déjeuner pour dimanche prochain*[980] ». Le décès de Deschanel les empêche de déguster de la géline de Touraine et des vins de Rochecorbon, Chinon et Vouvray. C'est toutefois l'occasion de constater que la Grande Semaine et les banquets officiels permettent de valoriser les produits locaux non plus dans les discours mais directement dans l'assiette, nous allons y revenir.

La foire étant l'application événementielle du régionalisme local, centré sur l'agriculture, plusieurs processus de valorisation alimentaire se mettent naturellement en place pendant la semaine de mai.

2) L'alimentation tourangelle en vue

Rappelons en préambule que la Grande semaine de Tours est, en premier lieu, une foire-exposition de matériel agricole. Elle se revendique dès le départ comme la plus importante de France dans cette catégorie. En 1922, près de 280 exposants tiennent un stand de matériel ou d'outillage agricoles sur les boulevards du centre-ville, soit 86 % d'entre eux. Cette foire-exposition devient, du début des années vingt à la fin des années cinquante, le rendez-vous majeur de l'agriculture, du commerce et de l'industrie tourangeaux[981].

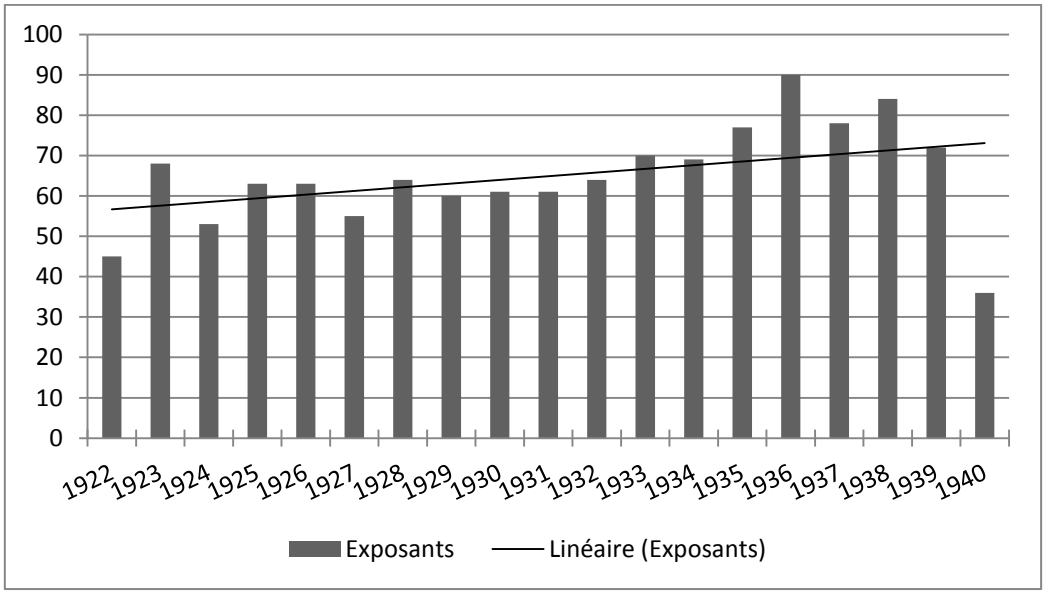
La manifestation propose également un certain nombre d'attractions, la plus attendue chaque année étant l'exposition de l'hôtel de ville, la plupart du temps consacrée à une thématique ou à des personnalités locales, pour rester dans le cadre de la « petite patrie ». Le reste des activités proposées comprend pêle-mêle des meetings de l'Automobile Club de France, des excursions dans les villes du département en cars automobiles, diverses manifestations sportives et toutes sortes de loisirs avec l'organisation de kermesses, de cavalcades, de concerts, en un mot de quoi encourager les sorties familiales et touristiques.

[978] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Banquet, Invitations.
[979] Voir Annexe 52, « Plan de table pour le banquet de la Grande Semaine de 1922 ».
[980] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Banquet, Invitations, Réponses.
[981] La foire se poursuit dans les années soixante mais connaît des transformations importantes. Bornons-nous pour l'instant à aborder la Grande semaine sur quatre décennies.

Par conséquent, la Grande semaine de Tours s'impose non seulement comme un rendez-vous économique majeur mais aussi comme un important événement de divertissement, susceptible d'attirer, on l'a vu, des centaines de milliers de visiteurs. Le catalogue officiel ne s'y trompe pas et offre au lecteur la possibilité de visiter Tours, devenant ainsi un véritable guide touristique d'appoint, secondant celui du syndicat d'initiative. Loin d'être noyée dans ce flot d'activités, l'alimentation prend une part active à cette représentation du dynamisme local. Des stands de produits aux expositions spécialisées, en passant par les banquets officiels qui célèbrent la foire, les moyens ne manquent pas pour valoriser la Touraine alimentaire pendant cette semaine annuelle.

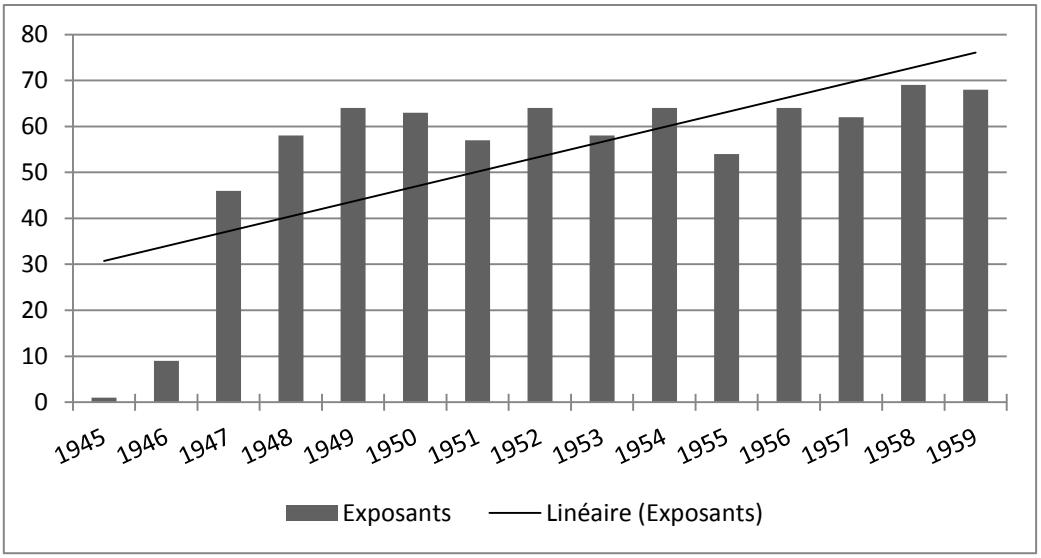
A) La section de l'alimentation générale[982]

En 35 ans d'existence, la Grande semaine accueille en moyenne 60 exposants de l'alimentation chaque année. En faisant abstraction du faible redémarrage de la foire en 1945 et 1946, après quatre années d'interruption, on atteint même 63. Si l'on compare les deux premières décennies avec la période qui suit la Libération, nous obtenons :



G.7 – Nombre d'exposants dans la section alimentation de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1940.

[982] Voir Annexe 53, « Statistiques générales sur les exposants alimentaires des foires de Tours entre 1922 et 1982 ».



G.8 – Nombre d'exposants dans la section alimentation de la Grande semaine de Tours entre 1945 et 1959.

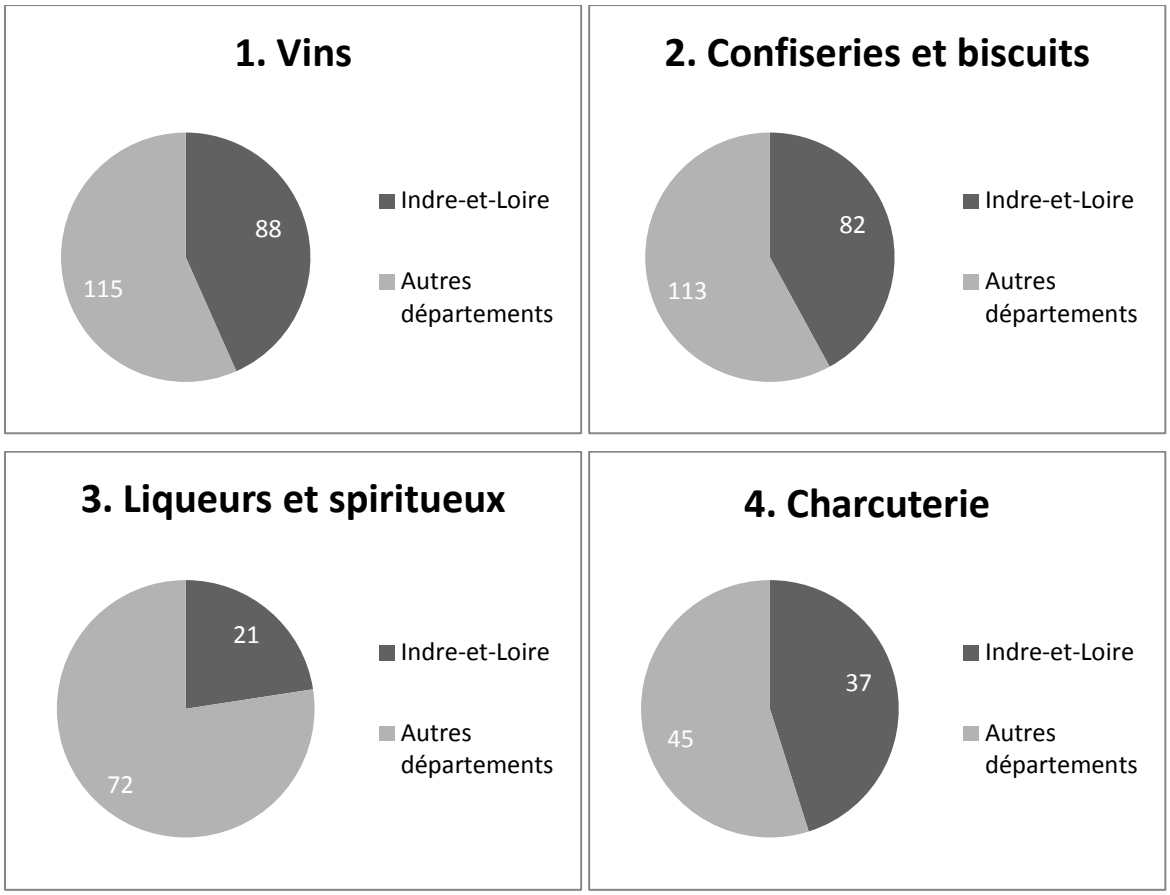
Sans surprise au regard de la moyenne, dix fois avant 1940, et huit fois après 1945, le nombre d'exposants alimentaires est situé entre 60 et 70. Seules les années trente permettent à la foire de dépasser cette tranche, la section atteignant son point d'orgue entre 1935 et 1939, avec une année à 90 exposants. Cela s'explique en partie par la surface globale occupée par la foire, qui est plus importante à cette période. La reprise, en 1945, est plus délicate, par manque de place, mais la municipalité Royer règle ensuite le problème, comme nous le voyons dans notre dernière partie. Il faut attendre les années 1960 pour battre des records dans ce domaine[983].

D'un point de vue géographique, l'envergure nationale de la Grande semaine, avec 58 départements représentés, est perceptible. La foire attire des exposants dont la provenance géographique dépasse de loin le seul cadre « Centre Ouest » qu'elle ciblait principalement au départ. La forte présence du département d'accueil, l'Indre-et-Loire, qui occupe l'espace avec 252 exposants différents sur toute la période, témoigne sans surprise du caractère régionaliste de l'événement. Ce sont près de 40 % des exposants qui viennent de Touraine, et près d'un sur deux, 49 %, en excluant les nombreux originaires de Paris. La capitale, en effet, est représentée en nombre avec 103 exposants différents[984]. Tours tire ici avantage de la faible distance qui sépare les deux villes, et de l'accès facilité par le réseau de chemin de fer, si souvent mis en avant par les organisateurs. Viennent ensuite deux contrées viticoles, Côte-d'Or et Gironde, principales importatrices de bouteilles de Bourgogne et de Bordeaux sur la foire. Enfin, les départements limitrophes (Maine-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Sarthe) et celui de Loire-Atlantique, envoient tous au minimum 10 représentants différents sur la

[983] *Ibidem.*
[984] Le nombre grimpe à 130 si l'on considère la totalité du département de la Seine.

période, et témoignent de l'attraction voulue par Tours sur le « Centre Ouest ».

Nous avons réparti ce grand ensemble d'exposants, qui apparaît par ordre alphabétique chaque année dans le programme, en quatre classes principales, qui constituent véritablement le cœur de la section alimentaire de la foire :



G.9 – Principales catégories de produits de la section alimentation de la Grande semaine entre 1922 et 1959.

En ajoutant les rares cas où la provenance de l'exposant n'est pas signalée, les classes des vins et de la confiserie brassent respectivement 209 et 203 exposants différents, tandis que celle des autres alcools atteint 94 unités, et celle de la charcuterie 85. Précisons qu'un seul exposant peut être intégré dans plusieurs classes, les passerelles étant par exemple fréquentes entre la présentation de vin et d'autres alcools. Ces grands groupes distancent largement tous les autres, le café, qui arrive en cinquième position, ne comprenant que 18 entités. Fidèle à la tendance générale, l'Indre-et-Loire occupe 43 % des stands de vins, 42 % de confiseries et 45 % de charcuteries. Il n'y a que pour les liqueurs et spiritueux que les locaux sont plus en retrait, en étant à peine un quart.

Les dénominations de produits étant parfois vagues, il est peu aisé de faire le tour

complet des denrées alignées sur les stands de la foire. Néanmoins, il est possible de tirer quelques enseignements au sujet de chaque catégorie.

Sont compris dans les vins des bouteilles de tous horizons, pas seulement tourangeaux. Les vins de Bourgogne et de Bordeaux sont les plus nombreux, ce qui s'explique par la présence massive des ressortissants de Côte-d'Or et de Gironde, mais aussi par celle de divers négociants parisiens et provinciaux. Le Champagne, bien qu'on ne repère que huit exposants Marnais sur la période, apparaît souvent pour les mêmes raisons. Proches de ceux de Touraine, les vins d'Anjou ou le Muscadet sont fréquemment présentés. Les productions occasionnelles de Monbazillac, du Jura, de quelques vins alsaciens et même d'Algérie achèvent de laisser l'embarras du choix au visiteur. Loin d'être en reste, les Vouvray, Montlouis ou Chinon locaux ne sont pas noyés dans le lot, et bénéficient de toute façon d'une foire annexe qui fait partie des moyens supplémentaires de valoriser l'alimentation tourangelle, évoqués plus bas.

Nous avons réuni sous le thème « confiserie et biscuits » diverses spécialités sucrées, du macaron de Cormery, du pruneau fourré, des alberges et sucres d'orge locaux au nougat de Montélimar, en passant par les bêtises de Cambrai, les gaufres et gaufrettes du Nord, les crêpes dentelles d'Ille-et-Vilaine, ou encore les galettes de Joseph Grellier à Saint-Michel-Chef-Chef. Plusieurs bonbons au miel, pâtes de fruits, fruits confits, madeleines, gâteaux, sucettes, pralines et autres berlingots sont aussi présentés sans qualificatifs ni indications d'origine. Dans cette rubrique comme ailleurs, les petits artisans locaux côtoient les représentants de grosses firmes françaises, ce qui aboutit à un assortiment de produits très variés.

Au troisième rang des denrées de la foire figurent les alcools autres que les vins. Le fait de découvrir en quantité l'Anis Berger ou les productions concurrentes des distilleries Ricard, le Clacquesin, le Picon, et autres muscats ou pineau des Charentes, témoigne de l'âge d'or des « boissons pour ouvrir l'appétit » au moment du lancement de la foire. L'entre-deux-guerres est en effet une période de croissance spectaculaire pour cette industrie, au point que Sarah Howard décrive la France de cette époque comme « *le royaume de l'apéritif*[985] ». Dans ce registre, les boissons tourangelles se limitent au « *Quinquina Vouvray* » ou « *Quinquina Bourin* », des établissements du même nom, qui produisent aussi la « *Prunelline Gerbault* ». Ernest Bourin est un industriel tourangeau pleinement associé à la Grande semaine puisqu'il préside cette section de l'alimentation générale. Les bières de la Brasserie Saint-Éloi, à Tours, et de son propriétaire, Webel, sont également présentes avant et après guerre.

[985] HOWARD, Sarah, *Les images de l'alcool en France (1915-1942)*, Paris, CNRS Éditions, 2006, p. 13.

Enfin, dernière classe d'envergure, la charcuterie voit les rillettes tourangelles être mentionnées à dix reprises, mais leur présence doit sans doute être intégrée aux « spécialités » pas toujours précisées des 37 exposants du département affairés au secteur. Notons que leurs voisines sarthoises sont aussi alignées par des ressortissants du Mans, de Marçon et de Montfort-le-Gesnois. Ils ne sont néanmoins que quatre, au total, à officier pendant la Grande semaine. La comparaison est logiquement à l'avantage des rillettes tourangelles. Citons aussi le foie gras truffé de la Vienne et les pâtés d'alouettes de Pithiviers, dont se font la spécialité les Maisons Bourreau et Boulmier, qui comptent parmi les plus fidèles à la foire.

La section de l'alimentation n'est pas uniquement présente en plein centre-ville de Tours, sur la place Jean Jaurès. Elle apparaît aussi dans le programme officiel, à travers plusieurs encarts relatifs aux exposants[986]. La période est en effet à l'essor de l'art publicitaire français qui efface progressivement la « réclame » et trouve une première forme de consécration en bénéficiant d'un pavillon à l'Exposition universelle de 1937. Les contours de la publicité dite « moderne » se dessinent[987]. Les industriels y sacrifient pour certains une part de leur budget[988]. C'est un autre moyen de valoriser les produits locaux et de rappeler que des paniers garnis de spécialités sont disponibles dans des boutiques comme la Société moderne d'alimentation, rue Nationale. Une pleine page lui est consacrée, par exemple en 1922, et indique les prix en fonction du contenant. En cela la promotion est similaire à celle de la fin du siècle précédent. La même année on appelle aussi à déguster au stand de l'alimentation les « *Délices de Touraine, type exposition 1921, connus et expédiés dans toute la France* » de la maison Chevet, au 13 rue des Halles. Le « *Tourangeau chou à la crème* » est revendiqué comme spécialité. Bien évidemment, le président de la section, Ernest Bourin, a droit lui aussi à divers encarts pour la promotion de ses alcools.

Nous n'avons pas trouvé trace d'éventuels accords entre les organisateurs et les exposants bénéficiant de publicité, mais cet affichage était vraisemblablement réservé à ceux qui en avaient les moyens. Voilà pourquoi on retrouve des publicités pour les produits de grandes firmes, comme le bouillon Kub[989]. Localement, outre Bourin, les épiciers Mirault font paraître plusieurs encarts pour leurs produits, dont un en couleur pour leurs cafés en 1923. Les bières de la brasserie Saint-Éloi comme les usines de « *biscottes rabelaisiennes* » et de pâtes

[986] Voir Annexe 54, « Exemples de publicités pour les exposants alimentaires de la Grande semaine ».
[987] Ces aspects sont évoqués par CHESSEL, Marie-Emmanuelle, *La publicité. Naissance d'une profession 1900-1940*, Paris, CNRS, 1998, 252 pages.
[988] HOWARD, Sarah, *Les images de l'alcool en France*, op. cit., p. 103-106.
[989] Sur l'histoire de ce produit et ses aspects publicitaires, renvoyons à PIVOT, Monique, *Maggi et la magie du Bouillon Kub*, Paris, Hoëbeke, 2002, 125 pages. Sur d'autres firmes, citons GARRIGUES, Jean, *Banania. Histoire d'une passion française*, Paris, Du May, 1991, 120 pages ; GARRIGUES, Jean, *Miko. Le Goût de l'entracte*, Paris, Du May, 1992, 118 pages.

alimentaires de la marque « *Rolls* » bénéficient aussi d'une promotion. Les attendus grands vignobles de Vouvray y figurent bien sûr. Très importante entre les deux guerres, la publicité liée aux exposants alimentaires diminue après la Libération, mais les firmes comme Mirault continuent d'acheter des encarts. Les « *Docks de France* » se revendiquant « *Spécialistes des vins fins régionaux* » deviennent également le partenaire régulier du programme, en quatrième de couverture.

En définitive, la section alimentation valorise un vaste panorama de spécialités françaises et de produits industriels et artisanaux. Les organisateurs de la Grande Semaine la résument avec un (léger) chauvinisme, en la décrivant comme un « *étal tentateur de produits alimentaires, miels savoureux, pruneaux, sucreries fines, pâtisseries friandes et onctueuses, fameuses rillettes, et maintes et maintes autres belles et bonnes choses, invitant à des bombances pantagruéliques, - on est gourmand et gourmet au pays de Rabelais*[990] ». Ils sont beaucoup plus décidés à mettre en avant les rillettes de Tours que le bouillon Kub.

Pourtant, au fil du temps, la section ne fait pas toujours l'unanimité. Les résultats d'une enquête menée en 1957 par la Jeune Chambre Économique de Tours sont présentés en 1959[991]. L'alimentation y subit de sévères critiques, qui veulent que l'on privilégie les « *productions sélectionnées de Touraine* » aux « *marchands de cacahuètes enrobées de faux nougats* » ! L'heure est à un nouveau sursaut régionaliste qui fait montre d'une volonté de réaffirmer le « local ». Justement, c'est le cœur du dispositif de la foire depuis ses débuts.

B) L'aviculture et le vin : deux maillons essentiels de la foire

Alors que la Grande Guerre a interrompu le dynamisme naissant de ces deux secteurs, ils profitent de la Grande semaine pour accroître leur développement. Des expositions régulières, avicoles et viticoles, complètent la valorisation alimentaire offerte par la foire. Le mouvement est particulièrement important entre les deux guerres.

Chaque année jusqu'en 1940, une foire aux vins se tient à l'Hôtel de ville, dans le cadre de la Grande semaine. Elle accentue un peu plus la présence de ce secteur déjà très représenté dans la section de l'alimentation générale. Cette présentation est encore à mettre à l'actif de l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire qui, forte de ses 1 500 membres

[990] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Programme officiel.
[991] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959, Rapport de la jeune chambre économique.

en 1923, peut mener plusieurs fronts et participer à la foire de Paris tout en gérant deux foires locales, à savoir celle d'hiver, lancée on l'a vu en 1898, et dorénavant celle de la Grande semaine de mai. C'est Paul Germain, président du conseil général d'Indre-et-Loire et de l'Union, qui précise le but de l'opération dans le supplément de l'*Illustration économique et financière* du 6 juillet 1923, consacré à la Touraine. Selon lui, l'objectif « *est de faire connaître les vins de la région et de faciliter la tâche du consommateur et des commerçants, en réunissant […] de nombreux échantillons représentant à peu près tous les vins du département, où les intéressés ont la facilité, en peu de temps, de voir, de comparer, se guider pour les opérations qu'ils ont à faire*[992] ». Dès la première édition, en 1921, le programme de la Grande semaine rend compte de la diversité de ces vins ; il est en effet précisé que « *les amateurs dégustent les gammes variées des crus, et des rouges, et des blancs, et des mousseux royaux et impériaux*[993] ».

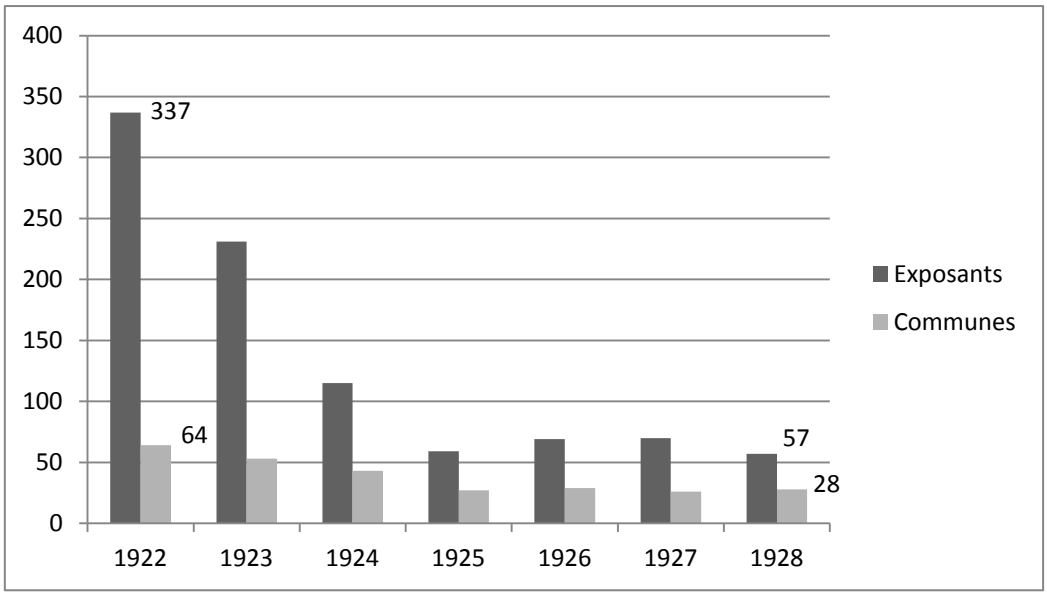
Contrairement à la visite des stands alimentaires, qui est libre, une promenade dans les allées de la foire aux vins nécessite une carte d'entrée coûtant 50 centimes. Elle paraît donc être moins une attraction naturelle de la foire qu'un rendez-vous annexe réservé aux spécialistes. Cela ne l'empêche pas d'attirer un nombre conséquent d'exposants. Le programme précise également qu'un bar de dégustation payant est mis en place pour que les visiteurs puissent goûter aux « *vins des meilleurs crus de la Touraine*[994] ». Il s'agit effectivement, de manière quasi-exclusive, des vins d'Indre-et-Loire. Les rares exceptions à cette règle sont des crus voisins du Loir-et-Cher.

L'organisation concomitante d'un congrès vinicole franco-belge durant toute la durée de la Grande semaine de 1922 explique une forte présence cette année-là, jamais égalée par la suite. C'est la preuve que la foire, dès ses débuts, s'attache à la relance économique, et notamment à la reprise du commerce des vins. L'événement, qui a la bénédiction du maire de Tours, Chautemps, et du consul de Belgique, M. de Robiano de Saffran, attire plusieurs adhérents de la Fédération des commerçants en vin de ce pays, qui « *viendront goûter nos vins, visiter nos caves, et reprendre, si possible, les bonnes relations commerciales d'autrefois* »[995], au sens où celles-ci ont été interrompues par le conflit. L'objectif est notamment de contrer la concurrence de l'Espagne et du Portugal, qui cherchent aussi à expédier leurs vins dans « *cette contrée du Nord* »[996]. Pour l'occasion, 337 exposants sont

[992] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 31.
[993] HENNION, Horace, *Les foires de Tours…*, *op. cit.*, p. 36.
[994] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Catalogue officiel.
[995] *Ibidem.*
[996] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 1-2, janvier-février 1922, p. 4.

groupés à l'hôtel de ville pour présenter tous les vins du département[997] aux visiteurs de la foire dont les congressistes belges. Ces derniers suivent un programme détaillé dans le catalogue officiel, qui nous apprend notamment que deux journées sont consacrées à la visite de vignobles, l'une « *dans la région des vins blancs* » et l'autre « *dans la région des vins rouges* ». Les participants sont donc conduits sur le terrain avant de rentrer à Tours le samedi 13 mai pour une visite de la ville et un grand banquet de clôture. Un inspecteur général de la viticulture, Jean-Marie Guillon, préside la tablée qui réunit les visiteurs belges et les viticulteurs tourangeaux[998]. Ce sentiment d'amitié franco-belge s'inscrit dans le contexte national de solidarité dans le conflit incarné, notamment, par les marraines de guerre.

L'effort accompli cette année-là fait figure d'exception. Cette dernière est certainement due à l'émulation des débuts de la Grande semaine et à la venue spéciale des acheteurs potentiels de Belgique. Dès lors que la « routine » s'installe, aussi bien le nombre d'exposants que de communes représentées deviennent plus modestes.



G.10 – Nombre d'exposants et de communes représentées à la foire aux vins de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1928.

La moyenne d'exposants sur cette période s'élève à 134 mais on constate toutefois une nette diminution des participants lors de chaque édition jusqu'en 1925. À partir de cette date, la fréquentation de la foire tend à se stabiliser ; elle mobilise près de 60 exposants qui représentent près de 30 communes locales. À l'échelle d'un département, cela reste un nombre important, bien qu'il soit réduit de moitié par rapport à l'édition de 1922,

[997] Voir Annexe 55, « Les 337 exposants de la foire aux vins de la Grande semaine de 1922 ».
[998] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Catalogue officiel.

concomitante avec le congrès franco-belge. Les données de 1929 à 1940 étant indisponibles, nous ne savons pas si l'ampleur de la foire demeure de cet ordre lors des années 1930. Néanmoins, nous pensons que le programme officiel de la Grande semaine se serait fait l'écho d'une évolution à la hausse si tel avait été le cas.

Après la coupure occasionnée par la Seconde Guerre mondiale, de 1941 à 1944, la foire aux vins n'est pas reconduite. En préparant la Grande semaine de 1956, les organisateurs évoquent cette habitude d'entre-deux-guerres et implicitement son abandon : « *il convient de se souvenir qu'à l'origine […] une Foire aux Vins était toujours organisée dans l'Hôtel de Ville, mais qu'elle présentait un très gros inconvénient à savoir que les producteurs ne venaient guère que le samedi et le dimanche, en sorte que tous les autres jours, les visiteurs défilaient devant des bouteilles vides*[999] ». On peut donc parler d'un semi-échec, au regard des ambitions de départ. La foire aux vins de la Grande semaine n'a pas réussi à se substituer à celle d'hiver dans les années 1920 et 1930, et à partir des années 1950, elle se tient uniquement, comme à l'origine, à la fin de l'année.

Parallèlement à ses présentations viticoles, des expositions nationales d'aviculture ont lieu pendant les trois premières Grandes semaines, puis toutes les années impaires, jusqu'en 1939. *L'Illustration*, dans son numéro spécial Touraine, en 1923, présente ainsi la section avicole de la foire :

> *Sous les ombrages du parc de la préfecture, aimablement mis à la disposition des organisateurs par le préfet, le club avicole ouvre une exposition digne de la riante et douce Touraine, où les centres d'élevage se multiplient depuis que s'affirme de plus en plus l'impérieuse nécessité, pour la France, de produire elle-même ce qui est nécessaire à sa consommation. L'exposition avicole de Tours, à côté de très nombreux lots groupant les plus belles races de poules, canards, oies, dindes, pigeons voire même lapins, présente sa géline de Touraine, au plumage noir mat, magnifique volaille robuste et saine, se développant rapidement et, de plus, bonne pondeuse. Il convient d'insister sur le très vif succès qu'obtient la géline de Touraine par ses qualités de bon rapport et sa rusticité*[1000]*.*

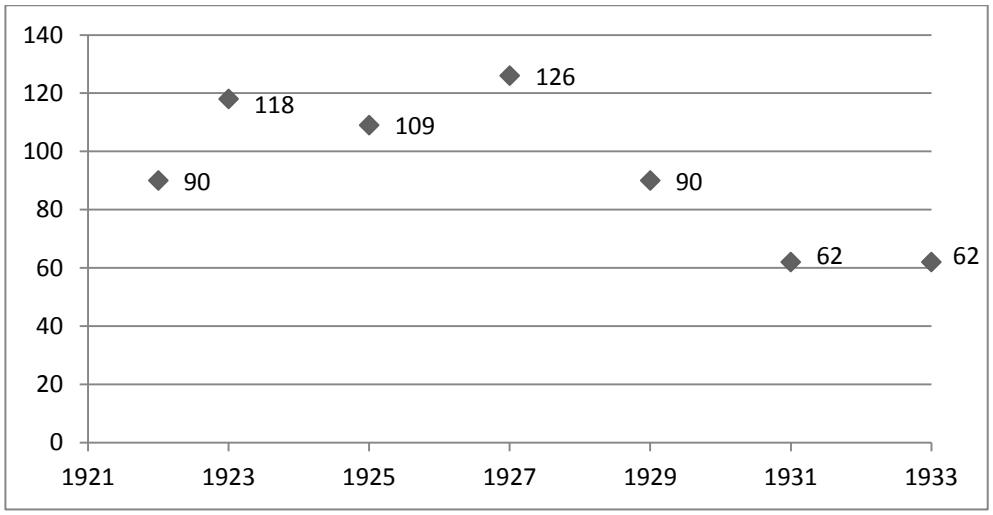
L'accent est mis sur l'intérêt national de l'événement, en accord avec l'ambition première de la foire, et la géline est présentée d'emblée comme le fleuron local dans ce domaine.

L'organisation de l'exposition revient au Club avicole de Touraine, et à son président Jean-Baptiste Martin. L'événement est placé sous le patronage officiel du ministère de l'Agriculture, et sous le haut patronage des principaux organismes locaux, à savoir le conseil

[999] AM Tours, 2F, Boîte 36, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Programme, Préparation.
[1000] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 40.

général, la ville et la chambre de commerce de Tours, l'office agricole, l'union des associations agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire, les comices et sociétés savantes, ainsi que la fédération des laiteries coopératives de Touraine et d'Anjou. Toute l'agriculture tourangelle apporte son soutien à l'événement, sans grande surprise, quand on connaît l'implication de Martin dans ces affaires. Des organismes purement avicoles viennent compléter cette liste de partenaires, à savoir la Société centrale d'aviculture de France, et *l'Acclimatation*, journal des éleveurs. Notons enfin la présence de la compagnie des chemins de fer du Paris-Orléans qui, en vertu du rôle central qu'elle joue pour le transport, s'intéresse de très près à la manifestation. Elle organise d'ailleurs le premier congrès d'aviculture commerciale à Tours, pendant la Grande semaine de 1923. C'est aussi pendant la période de cette manifestation, en mai 1924, qu'a lieu un congrès similaire sur l'arboriculture fruitière et commerciale de la Vallée de la Loire[1001].

En termes d'exposants, comme pour la foire aux vins, ils ont tendance à être plus nombreux dans les « années folles » que dans les années 1930.



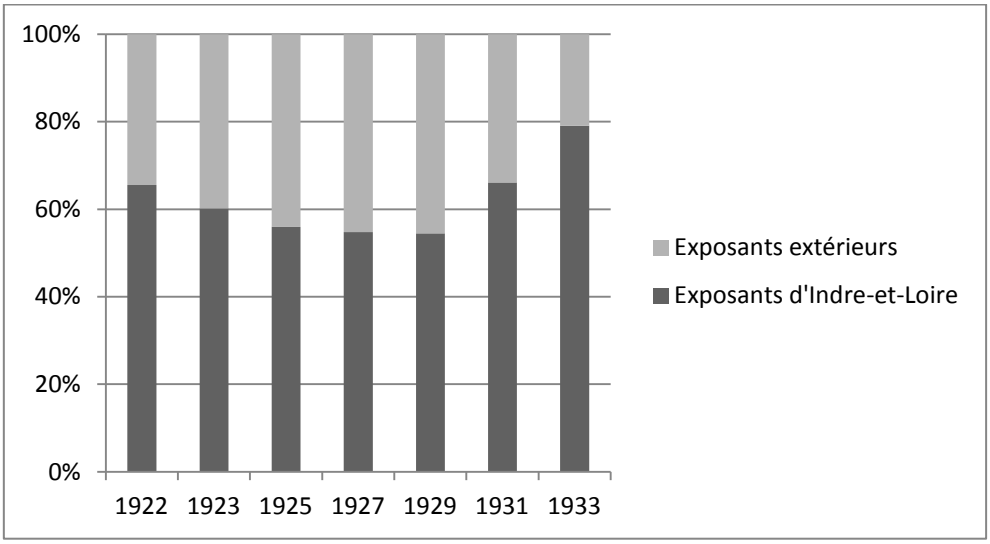
G.11 – Nombre d'exposants lors des foires avicoles de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933.

Les données nous font défaut pour les éditions de 1935 à 1939 et, comme pour le vin, nous pouvons seulement supposer que la foire se maintient à une soixantaine d'exposants avicoles avant la Seconde Guerre mondiale. Contrairement à la présentation des vins, qui se veut strictement locale, son homologue avicole correspond à une exposition nationale. En réalité, l'origine géographique des exposants reste largement locale :

[1001] Le chapitre 6 aborde plus spécifiquement ces congrès du Paris-Orléans.

Edition	Exposants d'Indre-et-Loire	Exposants extérieurs	Total
1922	59	31	90
1923	71	47	118
1925	61	48	109
1927	69	57	126
1929	49	41	90
1931	41	21	62
1933	49	13	62

T.8 – Détail des exposants de la foire avicole de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933.



G.12 – Pourcentage d'exposants en fonction de leur origine géographique lors des foires avicoles de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933.

La baisse la plus sensible concerne le nombre d'exposants extérieurs, qui ne cesse de chuter à partir de 1927. L'Indre-et-Loire occupe toujours entre la moitié et les deux tiers des stands, à l'exception de 1933 où la présence locale avoisine les 80 %. Cette évolution tend à indiquer que l'exposition perd de son ampleur nationale et se resserre sur le département d'accueil au fil du temps. Dans tous les cas, la manifestation, si elle a accueilli quelques exposants éloignés, du Nord ou de la région parisienne, s'est focalisée dès le départ sur les départements proches, voire limitrophes, du Loir-et-Cher, de la Sarthe, de la Vienne, du Cher ou de l'Allier.

Il apparaît, conformément à la présentation qui est faite de l'événement dans les colonnes du programme officiel ou de la presse nationale (*l'Illustration* de 1923), que la géline de Touraine est à l'honneur lors de chaque édition. En 1921, déjà, la *Revue économique du Centre et de l'Ouest* évoque « *une race pratique, excellente de chair ; en somme pas trop volumineuse pour une race destinée à la production des œufs et la confection des rôtis. Nous sommes loin de la race qui peuplait il y a 20 ans la Champeigne*

tourangelle[1002] ». L'année suivante, la présentation avicole est mise en avant comme l'un des clous de la foire, avec ses 3 000 sujets exposés : « *c'est la plus grande et la plus belle […] qui ait eut lieu jusque là en Touraine*[1003] ». On apprend que des ventes nombreuses et intéressantes ont été conclues et que les sections les mieux représentées étaient avant tout et au-dessus de tout, la race Géline de Touraine – le succès du Club – les races de la Bresse et de Leghorn, les pintades, l'oie de Touraine, les pigeons mondains de Touraine et les lapins à fourrure[1004]. La Géline est prioritaire mais n'est pas la seule attention du Club avicole local. Chautemps rappelle que ce dernier a « *toujours tenu la place nécessaire pour que la Grande Semaine de Tours soit digne de notre région, véritable centre agricole nécessaire au développement économique d'une contrée habitée par une population active*[1005] ». Par la suite, le développement bisannuel des expositions nationales d'aviculture occasionne de nouveaux commentaires élogieux. En 1931, le Dr Ramé, éleveur à Rennes et président du jury, est dithyrambique[1006]. Dans les pages de *l'Acclimatation*, il considère que « *la manifestation Tourangelle avec ses 219 Gélines [est] comme l'apothéose de l'élevage régional*[1007] ». Deux ans plus tard, c'est cette fois Chevalier, administrateur de la Société centrale d'aviculture de France, qui mentionne le « *succès fort flatteur* » de la Géline[1008]. L'impression reste la même jusqu'en 1939, date de la dernière exposition de cette envergure.

Au sortir du deuxième conflit mondial, ces rendez-vous ne sont pas renouvelés, la faute au nouvel émiettement du secteur et au déclin, voire à l'extinction des races locales[1009]. Preuve de la longue restructuration du secteur, il faut attendre l'édition de 1957 pour trouver de nouveau une présentation avicole dans le programme de la foire. Elle s'organise en liaison avec le Club avicole, toujours en place, ainsi que le Bresse-Club et le Syndicat des aviculteurs de Touraine[1010]. Il s'agit en réalité d'une exposition plus large d'animaux ; aux volailles s'ajoutent les bovins, ovins et porcins. La ville de Tours attribue 1 000 000 de francs à l'Union des comices pour mener à bien cette mission[1011]. Renouvelé l'année suivante, avec une subvention augmentée de 500 000 francs, l'événement n'est pas centré sur les espèces locales mais sur les vaches laitières. Des porcs de race danoise[1012] et large white sont

[1002] Cité par le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 7, décembre 1921, p. 165-166.
[1003] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 6, juillet-août 1922, p. 42.
[1004] *L'Agriculture nouvelle*, 32e année, n° 1372, samedi 10 juin 1922, p. 843.
[1005] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 6, juillet-août 1922, p. 45.
[1006] Voir Annexe 56, « Compte-rendu de l'exposition nationale d'aviculture de 1931 ».
[1007] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 6, juin 1931, p. 119.
[1008] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 6, juin 1933, p. 140
[1009] Nous évoquons cet aspect dans les chapitres suivants.
[1010] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 4-12 mai 1957, Programme officiel.
[1011] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 4-12 mai 1957, Budget.
[1012] Probablement le landrace, dont les importations s'accélèrent après la Seconde Guerre mondiale.

également présentés, ainsi que des chèvres, afin de mettre en valeur « *la production du lait de chèvre dont le revenu est encore assez méconnu dans la région*[1013] ». Le contexte a changé, il ne s'agit plus de valoriser la géline de Touraine, par ailleurs totalement absente des descriptifs, mais de s'inscrire dans l'époque productiviste en présentant les meilleures laitières et les porcs reproducteurs, sans souci du local. Satisfaits du succès de cette exposition, les éleveurs du département formulent le vœu qu'elle devienne traditionnelle[1014].

Les expositions de produits ne sont pas le seul moyen de promouvoir les spécialités locales. Comme tout rendez-vous républicain qui se respecte, inauguré et clôturé officiellement, la Grande semaine fait inscrire dans son programme un certain nombre de repas. L'occasion est alors toute trouvée de mettre en valeur les produits directement dans l'assiette.

C) Les banquets officiels, de la théorie à la pratique

Il s'agit, pour les organisateurs, de profiter de l'événement pour valoriser les produits locaux auprès des invités de marque, de la même manière qu'on l'a vu à la fin du XIXe siècle avec la visite du président Félix Faure, par exemple. Rappelons que chaque année, la foire-exposition tourangelle est en effet inaugurée, de manière très officielle, par un ministre, le plus souvent. Les tables réunissent à cette occasion les principaux acteurs de la vie économique et politique d'Indre-et-Loire, qui sont alors en représentation officielle auprès de la presse nationale et des invités républicains.

Dès la première édition de la foire, en 1921, Jean-Baptiste Martin encourage vivement la mise en valeur culinaire de la géline. Il félicite le charcutier tourangeau Chevalier, qui en expose sur son stand, et ajoute : « *Me serait-il permis de demander aux restaurateurs, grands et modestes hôteliers, de vouloir bien seconder le Club en faisant à la Géline de Touraine, l'honneur de leurs menus ? Il est étrange qu'une volaille tourangelle dont la qualité et la finesse de chair sont bien connues – car elle fait prime sur les marchés – soit baptisée poularde du Mans, de la Bresse ou autres lieux. Tourangeaux, d'abord !*[1015] ». Le message est clair et, à tout le moins pendant la Grande semaine, le professeur départemental est écouté. Cette volaille devient l'un des éléments habituels de la Touraine qui figure dans

[1013] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1958, Programme officiel.
[1014] AM Tours, 2F, Boîte 39, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959, Organisation. La nouvelle version de la foire, abordée en troisième partie, s'apprête à répondre à leurs attentes.
[1015] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 7, décembre 1921, p. 162.

l'assiette, à l'occasion de plusieurs banquets.

L'histoire de la Géline dans les menus de la foire commence plutôt mal, puisque le décès de l'ancien président de la République Paul Deschanel, convive d'honneur, contraint les organisateurs à annuler les festivités de l'édition de 1922. Néanmoins, le fait de lire dans le menu prévu « *Géline truffée à la broche* », est un signe que, dès le départ, la poule tourangelle est l'un des atouts majeurs à faire valoir. Il faut attendre 1927 pour découvrir un deuxième menu ; la liste des plats mentionne une « *Poularde en cocotte Gd mère* » qui pourrait de nouveau être la volaille locale. Le même cas de figure se présente en 1929. En revanche, les 10 mai 1928 et 1930, lors des repas respectivement offerts au ministre de l'Agriculture, Henri Queuille, et à Gaston Gérard[1016], la Géline réapparaît en son nom pour être proposée à la broche, préparation la plus fréquente. Au menu de 1931 est introduite une variante puisqu'on offre des « *Suprêmes de Géline Talleyrand* » au ministre du Commerce Louis Rollin.

Le désir de reconnaissance de la production locale se poursuit tout au long des années trente. En 1933, il ne semble plus nécessaire de présenter le terme « géline » aux convives, on inscrit directement sur le menu « *Poulets de Touraine à la broche* ». Deux ans plus tard, parmi les plats retenus figure la « *Poularde en Chaudfroid au Paprika rose* », sans précision sur son origine. L'invité d'honneur étant le sénateur local Paul Germain, président du conseil général d'Indre-et-Loire et de l'Union vinicole, le besoin de faire la publicité de la géline est sans doute moins nécessaire. Ceci étant dit, Georges Bonnet, ministre du Commerce, a lui aussi droit, le 9 mai 1936, à sa « *Poularde en Chaudfroid Rossini* ». Camille Chautemps, de retour à Tours en tant qu'ancien président du Conseil et ministre d'Etat, déguste une « *Poularde en Croûte* », et Jean Zay, ministre de l'Education Nationale, est le dernier à déguster la « *Géline de Touraine truffée à la broche* » avant la Seconde Guerre mondiale.

On pourrait penser que, par la suite, la Géline n'étant plus valorisée aussi fortement au sein de la foire-exposition, elle disparaîtrait également des banquets officiels. C'est le cas au sortir de la guerre mais, dès 1952, elle réapparaît sous la dénomination de « *Géline de Touraine à la broche des Tours d'Argent* ». Si la recette est désormais classique, la mention qui l'accompagne est surprenante. Est-ce là un jeu de mot visant à associer la ville de Tours au célèbre restaurant parisien de la Tour d'Argent ? Toujours est-il que la volaille à la broche est une véritable coutume des menus de la Grande semaine, puisqu'une poularde est de nouveau consommée de cette façon en 1956.

[1016] Le député-maire de Dijon est alors haut-commissaire au Tourisme et président de la Fédération des Foires françaises. Il est empêché et remplacé au dernier moment par son chef de cabinet.

Si la géline de Touraine s'impose comme la figure de proue de la cuisine tourangelle pendant cette période, le poisson est un autre habitué des menus de la Grande semaine.

Édition	*Poisson tel qu'il est indiqué au menu*
1922	Suprêmes de sole à la Joinville
1927	Aiguillettes de soles Choisy
1928	Saumon de Loire sauce Hollandaise
1929	Homard Cardinal
1930	Filets de sole Victoria
1931	Darne de Saumon de Loire braisée au Vouvray sec
1933	Saumon de Loire sauce Genevoise
1934	Matelote chinonaise
1935	Timbale de Homard Newburg
1936	Langouste Newburg / Saumon de Loire glacé Moscovite
1937	Saumon de Loire sauce Genevoise
1938	Langouste Vouvrillonne
1939	Suprêmes de soles Dieppoise
1946	Filets de Turbot Bonne Femme
1951	Hors-d'œuvre variés Poissons / Timbale de Sole Vouvrillonne
1952	Suprêmes de Sole à la Chenonceau
1953	Alose de Loire grillée
1955	Truites en gelée
1956	Filet de Sole Valeska
1959	Truite aux amandes

T.9 – Plats de poissons ou crustacés servis lors des banquets de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1959.

Cette liste n'a pour unique but d'ouvrir l'appétit puisqu'elle témoigne aussi des espèces qui apparaissent le plus sur les tables de la Grande semaine. La sole et le saumon, respectivement sept et cinq apparitions, sont les poissons les plus récurrents. On constate néanmoins que seul le saumon est systématiquement rattaché à la Loire ; plutôt que de s'attarder sur l'origine géographique de la sole, on préfère indiquer quelle sauce l'accompagne. La seule fois où celle-ci est explicitement locale est en 1951 quand le vin de Vouvray est associé à la « *Timbale de Sole* ».

Parmi les autres poissons, dégustés de manière plus occasionnelle, l'alose est la seule espèce, en plus du saumon, à être mentionnée de Loire. L'un et l'autre s'imposent comme des spécialités revendiquées. Quant à la matelote chinonaise présentée en 1934, elle l'est dans un

cadre de restriction budgétaire, et apparaît du coup comme moins prestigieuse. Cette année-là, « *la crise économique qui sévit et le chômage qui atteint l'ensemble de la population ont amené le Comité d'Organisation à supprimer cette année le banquet officiel d'inauguration* », explique le maire Ferdinand Morin dans une note municipale. Les « *personnes qui apportent un concours effectif à la foire* » doivent donc se contenter d'un menu à moitié prix, celui offert aux membres du jury[1017].

Les filets de turbot Bonne Femme[1018], en 1946, sont la seule apparition de ce poisson. Le homard et la langouste, entre les deux guerres, et la truite, dans les années cinquante, complètent le tableau des espèces en apparaissant deux fois chacune. Si la langouste vouvrillonne apparaît une fois – non pas que la Touraine se soit subitement rapprochée de la côte atlantique, il s'agit du vin de Vouvray composant la sauce –, ces poissons sont plutôt associés comme le homard à la ville de Newburg. Cette préparation à l'américaine, mais aussi la présence du caneton au porto en 1934 et 1938, puise vraisemblablement son inspiration des restaurants de Touraine[1019], et on s'en réfère donc à l'utilisation d'un « savoir-faire »[1020] sinon d'un produit ! Pour les poissons de mer il faut vraisemblablement chercher leur origine un peu plus à l'ouest, et même pour le caneton de 1938, qui s'avère être Nantais.

En complément de la volaille et du poisson, l'agneau est la viande principalement proposée pour rassasier les convives. Du « *Baron de Présalé moderne* » prévu pour l'ancien président Deschanel en 1922, au « *Gigot d'agneau* » offert en 1959, cette viande apparaît six fois pendant la période, mais jamais il n'est fait allusion à sa provenance. Des ris de veau sont également dégustés par les invités, à la même fréquence, et seuls les « *Ris de Veau de Touraine aux Morilles* » témoignent d'une origine locale.

Pour accompagner ces plats, les légumes du « jardin de la France » sont les produits tout trouvés. Les asperges de Montlouis, Noizay et Bourgueil, ont notamment les faveurs des restaurateurs mobilisés pendant la Grande semaine. Celles d'Argenteuil, moins locales mais réputées, sont citées également. La saison s'y prête, et les invités en font une véritable cure. En effet, si l'on trouve occasionnellement des « *Petits flageolets Maitre d'Hôtel* » (1922), des « *Haricots Verts au Beurre* » (1930), des « *Fonds d'Artichauts à l'Italienne* » (1936), c'est l'asperge qui revient dans la quasi-totalité des menus, et se consomme à toutes les sauces

[1017] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 6-13 mai 1934, Programme officiel, Banquet.
[1018] Terme désignant une recette prévoyant l'incorporation à la cuisson de champignons émincés en même temps que l'échalote et le persil.
[1019] Aussi bien le caneton au porto que le homard à l'américaine figurent sur une carte gastronomique de la Touraine, éditée par Arrault à la fin des années 1930.
[1020] Un savoir-faire non spécifiquement local. Une mousseline de homard à l'américaine est par exemple servie au Carlton Hôtel de Londres à l'occasion de l'armistice du 11 novembre 1918. ESCOFFIER, Auguste, *Souvenirs culinaires : édition présentée et annotée par Pascal Ory*, Paris, Mercure de France, 2011, p. 216.

entre les deux guerres ; Mousseline, en 1922, 1930, 1933 et 1937, Flamande, en 1928, Chantilly, en 1929 et 1939, Divine, en 1931 et 1935, Gribiche en 1934 et 1936. Notons qu'elle n'apparaît ensuite plus et qu'on lui préfère les « *Petits Pois à la Française* » (1946), la « *Jardinière de légumes* » (1953), ou les « *Haricots Verts au Beurre* » pour accompagner les viandes. Elle est en revanche présentée en entrée dans le menu de 1953, qui propose un « *Potage crème d'asperges* ».

La salade est l'autre élément-type qui figure sur les menus de la Grande semaine, avant et après guerre. Présentée telle quelle ou bien mélangée à d'autres ingrédients, elle apparaît lors de presque chaque repas, toujours en son terme propre, à l'exception d'une mention plus implicite en 1951 : « *Les Feuilles du Jardin* »… de la France, sans doute. Elle est souvent nature, composée de cœurs de laitues, mais peut également être Ninon, Mercédès, Mimosa, Rachel, Romaine, de saison ou Rabelaisienne !

Plusieurs autres spécificités locales doivent être soulignées, elles témoignent de la volonté de mettre en avant des produits à certains moments. Surtout lorsque les invités appartiennent au gouvernement.

Édition	*Plat tel qu'il est indiqué au menu*	*Invité d'honneur (fonction)*
1930	Hors-d'œuvre à la Tourangelle / Café blanc de Touraine	Gaston Gérard (haut-commissaire au Tourisme)
1931	Rillons et Rillettes	Louis Rollin (ministre du Commerce)
1933	La Bombe glacée Tourangelle	Louis Serre (ministre du Commerce)
1936	Le Jambon de Campagne sous la Cendre et la Tourte Lochoise	Georges Bonnet (ministre du Commerce)
1937	Hors-d'œuvre Rabelaisiens	Camille Chautemps (ministre d'État)
1946	« Délices de Gueule » Rabelaisienne	François Tanguy-Prigent (ministre de l'Agriculture)
1952	Les Délices de Rabelais / Les Fromages du Pays / Le Délicieux Glacé Agnès Sorel	Jean-Marie Louvel (ministre du Commerce et de l'Industrie)
1953	Les galettes de Balzac	Guy Petit (ministre du Commerce)
1955	Le pudding aux pruneaux	Jean Sourbet (ministre de l'Agriculture)
1956	Le Pâté en Croûte Tourangeau	André Dulin (secrétaire d'État à l'Agriculture)
1959	Crème Lochoise ou de Volailles	Jean Julien (préfet d'Indre-et-Loire) et Jean Royer (député-maire de Tours)

T.10 – Plats « locaux » servis lors des banquets de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1959.

On constate que la dénomination ne diffère guère de celle des marques de fabrique et autres plats de la fin du XIXe siècle. Les célébrités locales sont sollicitées, Rabelais en tête, mais aussi Balzac et Agnès Sorel. La présence de la châtelaine de Loches nous interpelle, d'autant qu'une Tourte et une Crème Lochoises sont également servies aux convives. La promotion d'une gastronomie tourangelle n'est donc pas centrée sur Tours. De même, difficile de penser aux « *Fromages du Pays* » sans le chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine. Quant aux délices et autres hors-d'œuvre rabelaisiens, il s'agit probablement de « cochonnailles » qui s'ajoutent à la mention des rillettes et rillons, du jambon de campagne et du pâté en croûte. Plus étonnant sont le café blanc de Touraine pour terminer le repas en 1930, et surtout le « *pudding aux pruneaux* » de 1955. Dans tous les cas, mises bout à bout, les productions d'Indre-et-Loire semblent pouvoir composer un repas complet.

Les vins du département sont, eux aussi, souvent vantés comme assez variés pour être consommés de l'entrée au dessert. Comme on pouvait s'en douter, ils demeurent la denrée locale la plus valorisée lors des banquets officiels.

Vin / Année 19..	22	27	28	29	30	31	33	35	36	37	38	39	46	52	53	54	55
Vouvray	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Chinon	x	x	x				x		x	x				x			x
Bourgueil		x		x		x	x		x		x					x	
Montlouis		x				x	x				x	x		x			
Joué						x		x	x		x	x					
Breton / Cabernet					x			x		x							
Rochecorbon	x														x		
Saché																	x
Saint-Nicolas-de-Bourgueil												x					
Saint-Avertin											x						
Coteaux de Touraine														x			
Côtes de Loire							x										
Crémant												x					
Grand ordinaire tourangeau	x																
Rosé et blanc de Touraine																x	
Touraine rouge							x										

T.11 – Vins servis lors des banquets officiels de la Grande semaine entre 1922 et 1955.

La présence d'un quatuor de tête composé des vins de Vouvray, Chinon, Bourgueil, et Montlouis, atteste de la réputation et de la mise en valeur de ces crus avant et après le décret-loi du 30 juillet 1935 portant création des appellations d'origine dites contrôlées. La Touraine compte sur ces vins-là, et ce sont d'ailleurs les premiers à bénéficier localement d'une AOC, nous allons y revenir dans un prochain chapitre[1021]. Notons que le Saint-Nicolas-de-Bourgueil est le seul vin d'appellation qui n'apparaît pas avant le décret-loi. Sa seule apparition est à signaler en 1939.

Loin devant les autres, le Vouvray, est indissociable des menus de la Grande semaine. Il n'est absent qu'une seule fois des banquets que nous avons pu étudier. Quand il n'est pas indiqué tel quel, on le présente comme un « *Mousseux Goût Français* » (en 1922 et 1935), un « *Naturel* » (en 1927), un « *Sec* » (en 1928). Parfois on le boit à la fois sec et avec bulles, comme en 1931 ou un « *Vouvray 1923* » est complété d'un « *Grand Vouvray Cuvée réservée Sommesous*[1022] ». Louis Rollin, ministre du Commerce, est l'invité cette année-là.

Comme le montre cet exemple, le choix des vins relève souvent de la stratégie. Deux Vouvray sont de nouveau présentés en 1933, année où c'est encore le ministre du Commerce, Louis Serre, qui s'est déplacé. Au menu figurent alors uniquement des vins locaux, une rareté ; « *Touraine Rouge* », « *Côtes de Loire* » et « *Rosé de Montlouis* » en carafes, « *Vouvray sec 1926* », « *Bourgueil 1926* », « *Chinon 1928* » et « *Grand Vouvray Mousseux* », les acteurs locaux ont privilégié une gamme de vins diversifiée, de l'ordinaire au cru d'exception. Dans le même ordre d'idées, le ministre du Commerce, Georges Bonnet, goûte en 1936 des « *Noble Joué Rosé et Chinon en Carafes* » suivis d'un « *Bourgueil 1928* », un « *Côtes-de-Nuits 1929* » – seule touche extérieure de Bourgogne – et enfin deux crus de Vouvray, « *Bois-Rideau 1928* » et « *Clos des Bidaudières nature 1919* ». Si la fonction gouvernementale est particulièrement instable à cette période, la promotion des vins, elle, ne varie pas. Notons qu'à la manière des grands vins, le terme Vouvray est absent de la carte. L'amateur est censé reconnaître de lui-même l'origine du domaine. Un autre Clos des Bidaudières, « *Brut 1915* » est servi deux ans plus tard au ministre des Postes et des Télégraphes, Jules Julien. Quant à Camille Chautemps, qui revient en tant qu'invité d'honneur inaugurer la Grande semaine de 1937, il doit se contenter des « *Vouvray et Chinon en Carafes* » et ce sont des vins d'autres régions qui accompagnent le reste du repas.

[1021] Vouvray, Chinon et Bourgueil l'obtiennent en 1937, Montlouis en 1938.
[1022] L'un des habitués de la section de l'alimentation générale, qui ne rate aucune édition d'entre les deux guerres.

Stratégiquement, il est moins utile de lui faire découvrir des vins locaux puisqu'il a lui-même vanté leurs mérites en son temps.

Au sortir de la guerre, les habitudes reprennent, en témoigne une lettre envoyée par Brigault au Comité de défense des vins de Chinon, le 30 mars 1949. En prévision de la visite du président de la République, Vincent Auriol, qui vient remettre la Croix de Guerre à la ville et inaugurer la Grande semaine dans le même temps, est organisé « *un banquet de deux cent couverts, auquel participeront […] plusieurs ministres et 16 représentants des grands quotidiens de Paris* ». Pour cette raison, le commissaire général de la foire souhaite « *que les vins servis, surtout les rouges (car nous ne boirons que des crus du pays) soient d'une grande classe* »[1023]. Nous n'avons pas eu le menu entier sous les yeux mais il relève assurément de cette même stratégie de séduction des personnages importants avec les produits locaux. Plus tard, ce sont par exemple Jean-Marie Louvel, en 1952, et Guy Petit, en 1953, qui découvrent les vins tourangeaux dans leur fonction de ministre du Commerce.

Si le rôle du banquet ne change pas entre les années vingt et les années cinquante, les informations sur le déroulement du repas non plus. Plusieurs notes laissées par les organisateurs témoignent du ressenti général sur la cuisine servie. Celui est plutôt bon. Les seuls reproches sont adressés en 1930, 1953 et 1956 et mettent davantage en cause le déroulement du repas que les plats en eux-mêmes. La première fois : « *Le menu fut bien mais le Grand Hôtel ayant eu en même temps un autre banquet de 120 couverts, le service, surtout au début fut trop lent et défectueux. Impression vraiment mauvaise. […]. Le Chef du cabinet du Ministre, pressé de partir, voulut prendre le train vers 14h30. Il dut nous quitter avant la fin du repas. Les convives moins pressés prirent le temps de déjeuner*[1024] ». On perçoit la rancœur de l'organisateur vis-à-vis de l'invité officiel qui, par-dessus le marché, remplaçait déjà le haut-commissaire du Tourisme, un contretemps fâcheux et lui aussi vexatoire tant la présence de Gaston Gérard semblait attendue[1025]. En 1953, « *si la cuisine a été convenable, le service a été lamentable. Placés dans une salle trop étroite, les serveuses s'en sont très mal tirées*[1026] ». Le Restaurant Buré n'a pas laissé un souvenir impérissable. Enfin trois ans plus tard, c'est l'Hôtel de l'Univers qui reçoit une critique : « *Service moyen. Légère déception étant donné la classe de l'Hôtel*[1027] ».

On comprend la surprise des organisateurs puisque, d'une manière générale, les meilleures notes sont attribuées à cette maison, qui est l'une des plus habituées à recevoir le

[1023] AM Chinon, 31W5, Foire aux vins de Chinon, Lettre du commissaire général de la Grande semaine à Monsieur Coudreau, président du Comité de défense des vins de Chinon, le 30 mars 1949.
[1024] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1930, Banquet.
[1025] Du moins si l'on s'en fie au discours du maire, Ferdinand Morin, inséré plus bas.
[1026] AM Tours, 2F, Boîte 32, Grande Semaine de Tours 7-16 mai 1953, Banquet.
[1027] AM Tours, 2F, Boîte 37, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Banquet.

banquet officiel. « *Tout fut parfait […] à la satisfaction générale* » en 1931[1028]. Même enthousiasme envers le Grand Hôtel, qui propose en 1929 un « *menu parfait, servi d'une manière impeccable. Toutes les personnes présentes se sont déclarées enchantées*[1029] ». Lors des années 1936 et 1937, les deux mêmes maisons sont sollicitées, et récoltent la même appréciation : « *Très bien. Tout le monde satisfait*[1030] ». Les efforts du comité d'organisation pour que la cuisine tourangelle soit bien représentée sont donc globalement couronnés de succès. Pendant les premières années de la foire, les banquets ont parfois lieu à l'Hôtel du Faisan, qui donne satisfaction en 1928, et entre dans un tour de rôle avec l'Univers et le Grand Hôtel jusqu'à sa « *quasi-disparition*[1031] », signalée en 1936. Après 1945, les convives de la Grande semaine prennent leurs aises à l'Hôtel Métropole, à l'Hôtel de Bordeaux, au Restaurant Lyonnais, au Restaurant Buré et de nouveau à l'Univers. Ces différents établissements ne font, à part les deux précités, l'objet d'aucuns commentaires particuliers.

Il existe donc plusieurs moyens, pendant la période de la foire, de faire connaître l'activité alimentaire locale. Voyons à présent comme l'événement en lui-même évolue au fil du temps.

3) Une manifestation durable

La foire de Tours traverse les années et devient le rendez-vous régulier de la valorisation alimentaire locale. Néanmoins, à l'euphorie des débuts succède une certaine routine, et il s'agit pour le comité d'organisation de continuer à attirer les foules (d'exposants et de visiteurs). Les organisateurs s'attachent également à faire perdurer le sentiment régionaliste.

A) Quel impact sur le long terme ?

La Grande semaine de la fin des années cinquante vaut-elle celle de 1921 ? Difficile à dire d'un point de vue statistique, tant les données sont irrégulières. On sait que, grâce à l'effort publicitaire des premières années les deux premières éditions attirent respectivement près de 300 000[1032] et 250 000 visiteurs[1033]. Par la suite, la fréquentation n'est jamais en dessous des

[1028] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-17 mai 1931, Banquet.
[1029] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-20 mai 1929, Banquet.
[1030] AM Tours, 2F, Boîte 29 et 30, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1936 et 8-17 mai 1937, Banquets.
[1031] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1936, Banquet.
[1032] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1921, Publicité.

200 000 visiteurs, et elle se maintient à ce rythme jusqu'à la Seconde guerre mondiale. Ceci étant, les chiffres donnés par les programmes restent volontairement flous. « *En 1928, du 10 au 20 mai, la Ville de Tours reçut plus de 200 000 visiteurs. En 1929, ce chiffre fut dépassé largement* », annonce le programme de 1930 sans être plus précis. En 1940, dernière année avant l'interruption, le comité de la foire écrit en première page du programme : « *La guerre… ! Malgré cela, la GRANDE SEMAINE DE TOURS a lieu. Le Comité d'Organisation a voulu ainsi participer au maintien de l'activité économique du pays et permettre dans toute la mesure du possible un mouvement d'affaires* ». Très réduite pour des raisons évidentes – exposants mobilisés, affaires en sommeil ou établissements réquisitionnés pour la Défense nationale –, la « *Foire-Exposition revêtira quand même une certaine importance et méritera la faveur habituelle de nos quelques 200 000 visiteurs*[1034] ». On voit que ce nombre est devenu la référence.

Quoiqu'il en soit, une telle affluence est due, pour les organisateurs, à un « ensemble complet d'expositions » consacrées aux industries locales. L'alimentation est alors mise en avant : « *les fameux vins de Touraine y sont dégustés et savourés. La Touraine est le pays de la gourmandise* », précise le programme officiel plusieurs années durant.

D'une manière générale, au cours de sa première décennie d'existence, la foire a tendance à occuper plus d'espace chaque année :

G.13 – Surface occupée (en m²) par les exposants de la Grande semaine entre 1921 et 1939.

Les organisateurs expliquent cette extension de la foire par « *la renommée de la Touraine, « le Jardin de la France », la commodité des moyens de communications, le réseau des lignes de chemins de fer (9 lignes) [qui] font de Tours un des plus grands centres*

[1033] AM Tours, 1D213, Bulletin municipal de 1923, p. 329.
[1034] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 10-19 mai 1940, Programme officiel.

régionaux et l'un des principaux carrefours de France[1035] ».

Dans les années 1930, la Grande semaine atteint ses capacités maximales et ne dépasse plus les 24 000 mètres carrés. Néanmoins, en 1937, le député Emilien Brigault, par ailleurs adjoint au maire de Tours, écrit : « *Si l'on ajoute les superficies occupées par les Expositions annexes, de plus en plus nombreuses, les chiffres sont encore bien plus élevés. C'est ainsi que, depuis 1931, les Expositions s'étendent sur plus de 3 kilomètres de longueur et les terrains d'expositions offrent une superficie de 60 000 mètres carrés*[1036] ». En réalité, la foire atteint cette dimension non pas en 1931 mais en 1928, comme le signale le programme de l'édition qui suit[1037].

La guerre n'interrompt pas seulement la Grande semaine pendant quatre ans. Elle casse le dynamisme d'une foire qui va mettre plusieurs années à se relever. « *Malgré les événements, le Comité d'organisation a repris la tradition* », lit-on dans le programme officiel de 1945, qui précise : « *le contingentement des produits, tant industriels qu'agricoles, ne permet pas d'escompter le succès des années d'avant-guerre. Néanmoins, les différentes richesses régionales et nationales seront représentées* »[1038]. La liste des exposants, 42 au total, est pourtant bien maigre. C'est moins que les seuls exposants de l'alimentation avant le conflit. Dans ce domaine, on ne repère que le représentant tourangeau de la confiserie Weiss et un exposant de primeurs et fruits du Midi. L'heure n'est pas à la promotion active du « jardin de la France ».

L'édition de 1946 est celle qui annonce la Grande semaine de la deuxième moitié du siècle. Gardant ses vertus agricoles, industrielles et commerciales, elle se pare chaque année d'un sous-titre, qui apparaît en couverture du programme. Il s'agit en réalité du thème de l'exposition de l'hôtel de ville qui devient plus visible. L'objectif étant d'offrir aux visiteurs des présentations variées qui n'ont souvent rien à voir avec le but premier de la foire, mais qui répondent aux grandes interrogations du temps et sont susceptibles d'attiser la curiosité. C'est la reprise à l'échelle locale des habitudes des Expositions universelles.

Pour donner un exemple, en 1946, il s'agit de « *la science au service de l'homme* », pour que le public soit à même « *de mesurer sous une forme concrète les progrès énormes réalisés par la science depuis quelques années : ce sera l'histoire de la désagrégation de l'atome et du radar, les merveilleux résultats de la pénicilline, les possibilités du rayon X, les récentes découvertes de l'astronomie, etc.*[1039] ». La finalité, selon les propres mots

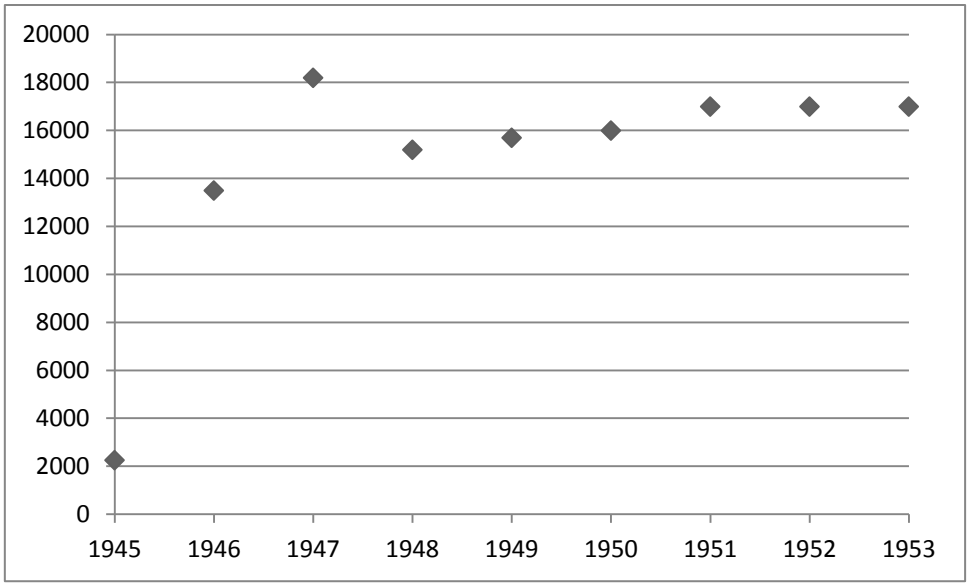
[1035] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-20 mai 1929, Programme officiel.
[1036] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 8-17 mai 1937, Programme officiel.
[1037] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-20 mai 1929, Programme officiel.
[1038] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 19-27 mai 1945, Programme officiel.
[1039] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 18-26 mai 1946, Programme officiel.

d'Emilien Brigault, vice-président du comité de la foire à la Libération, est de donner chaque année à la ville « *un caractère de fête et de mouvement intense*[1040] ». On prône à la fois le divertissement et la promotion des industries locales.

La situation d'après guerre est un autre point commun avec la Grande semaine de 1921. Elle conduit à avoir les mêmes objectifs. En effet, Brigault écrit, au sujet du nouvel édile : « *Jean MEUNIER, Maire de Tours, Député à la Constituante, qui préside la GRANDE SEMAINE, ne ménage aucun effort, aucune démarche pour que notre manifestation rencontre un succès éclatant et pour qu'elle contribue, dans toute la mesure du possible, au relèvement économique de notre Pays*[1041] ». Ce n'est ni plus ni moins que ce que l'on pouvait lire en 1921 lors du lancement de la foire par Camille Chautemps. À partir de 1946, les efforts du maire se traduisent notamment par un message adressé aux visiteurs, inscrit au début du programme. D'autres acteurs économiques sont progressivement mobilisés pour informer le public, nous allons le voir plus loin.

Malgré une volonté évidente, les exposants sont pourtant peu nombreux dans les années qui suivent la Libération. L'une des raisons en est l'occupation des avenues et boulevards habituellement réservés à la foire par les baraquements de commerçants sinistrés. Cet état de fait, combiné à une insuffisance de matériel, contraint les organisateurs à refuser 200 demandes de stands en 1947, au grand dam d'Emilien Brigault[1042]. La foire retrouve quand même les faveurs d'un nombre général d'exposants assez élevé, 440 cette année-là[1043]. Les exposants essuient encore un certain nombre de refus lors des éditions qui suivent, mais peu à peu, la foire retrouve l'aspect qu'elle avait avant la guerre. En 1949, Brigault assure qu'elle y est arrivée, et souhaite, « *en dépit d'un certain marasme dans les transactions* », que visiteurs et exposants gardent « *cette impression que notre Grande Semaine reste une importante FOIRE D'AFFAIRES*[1044] ». S'agissant de la surface, la foire retrouve peu à peu une étendue importante, sans jamais atteindre son maximum des années trente :

[1040] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1947, Programme officiel.
[1041] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 18-26 mai 1946, Programme officiel.
[1042] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1947, Programme officiel.
[1043] *Ibidem*.
[1044] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1949, Programme officiel.



G.14 – Surface occupée (en m²) par les exposants de la Grande semaine entre 1945 et 1953.

Après un redémarrage en douceur, la foire culmine à 18 200 m² de superficie en 1947 et se stabilise à 17 000 m² au début des années cinquante. Elle n'atteint pas les 24 000 m² d'avant-guerre.

Au fil du temps, la manifestation, qui semblait faire consensus à ses débuts, fait l'objet de plus en plus de critiques. Son détracteur le plus féroce est Pierre Archambault, fondateur du quotidien *La Nouvelle République*. Membre du comité directeur permanent, l'ami de Jean Meunier s'en prend à son successeur, Marcel Tribut[1045]. Le 26 juin 1954, lors d'une réunion[1046], il insiste sur le manque de modernité de la foire. « *Je considère que depuis la création de la Grande Semaine, aucune amélioration n'a été apportée* », déclare-t-il, avant de poursuivre que la publicité n'est pas suffisante pour attirer les visiteurs, et que l'on devrait s'adresser à la télévision française. Brigault le prend comme une attaque personnelle et politique, et défend son bilan au sein du comité d'organisation : « *Lorsque j'ai pris la Grande Semaine en 1937, il n'y avait que des carcasses en bois et de la toile de jute. Actuellement nous avons des stands en fer, des toiles et des tôles, ce qui représente un certain capital. Chaque année la foire a vu le nombre de ses exposants augmenter et ils sont unanimes à dire que Tours est la foire qu'ils aiment le mieux fréquenter* ».

Si les exposants augmentent, la question de la place reste un problème, et le programme officiel de 1955 reconnaît les difficultés persistantes occasionnées par les baraquements des commerçants sinistrés sur l'emplacement de la foire. L'optimisme prime

[1045] Les fonctions municipales de Jean Meunier à Jean Royer sont évoquées pour évoquer la progression tourangelle vers le « second vingtième siècle » au début du chapitre 7.
[1046] AM Tours, 2F, Boîte 33, Grande Semaine de Tours 7-16 mai 1954, Bilan.

tout de même puisque la Grande semaine « *se maintient* » là où « *certaines foires végètent et ont du mal à boucler leur budget* », face à la prolifération des événements du même type après la Libération. Il est fait état de 200 foires au lieu de 50 avant guerre. Brigault reconnaît quand même publiquement que la ville a perdu de sa superbe, en espérant qu'en 1956 elle « *pourra accueillir ses visiteurs avec la grâce et l'élégance qui la caractérise et qu'elle a perdues depuis longtemps* »[1047].

Malheureusement pour lui, l'édition de 1956 ne met toujours pas tout le monde d'accord. Dans une lettre datée du 5 octobre, Pierre Archambault interpelle Marcel Tribut : « *[J'appelle] à nouveau votre attention et celle de la Commission Générale sur le grand intérêt qu'il y a de « repenser » la Grande Semaine. […]. Personnellement, je considère que si les méthodes ne sont pas rénovées, si une organisation plus rationnelle n'est pas apportée, dans quelques années la Grande Semaine de Tours ne sera plus qu'un souvenir et prendra rang parmi les petites foires de province. Nous avons un instrument de propagande extrêmement important à exploiter*[1048] ».

L'opposant au maire n'est visiblement pas le seul à réclamer un changement. Les statistiques des entrées à l'hôtel de ville pour les années 1950 à 1958 indiquent une fréquentation globalement en baisse des expositions[1049]. L'augmentation progressive du prix d'entrée, tout comme le choix de certains thèmes, sont en partie responsables de cette situation. Notons que « *la Touraine et ses productions* », qui concerne au premier chef l'alimentation, fait le pire score après la thématique électrique. Les visiteurs privilégient davantage les sujets plus légers et divertissants pour cette partie de la foire. On note malgré tout que le montant des encaissements augmente au cours de la période, la hausse des tarifs permettant d'éviter des répercussions économiques négatives. Rappelons que ces données diffèrent du nombre total de visiteurs[1050], l'ensemble des sections de la Grande semaine restant en libre accès.

En conséquence, plusieurs observateurs s'interrogent sur la tonalité à donner à la foire. Lorsque la Jeune Chambre Économique de Tours interroge un échantillon de 750 exposants et 200 habitants du département choisis au hasard, elle reçoit plusieurs propositions[1051]. Il est intéressant de constater que les exposants de l'alimentation ont été les moins nombreux à y participer, avec seulement neuf réponses sur 70 sondés ! Cela tend à indiquer que leur section

[1047] AM Tours, 2F, Boîte 34, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1955, Programme officiel.
[1048] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 4-12 mai 1957, Préparation.
[1049] Voir Annexe 57, « Les entrées à l'hôtel de ville pendant les Grandes semaines des années 1950 ».
[1050] Aucune source n'en fait état après guerre, contrairement aux premières années.
[1051] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959, Rapport de la jeune chambre économique.

n'est pas celle qui souffre le plus. Néanmoins, la tendance générale est à réclamer « *plus de sérieux à la foire, lui ôter l'allure actuelle de kermesse* », des emplacements plus commodes, une publicité plus importante, une durée plus réduite, etc. Outre la volonté de voir disparaître les « *marchands de cacahuètes* », le rapport écrit que la foire gastronomique de Dijon, la foire des vins de France de Mâcon, et la foire internationale de la vigne et du vin de Montpellier, du fait de leur spécialisation, « *ont une réputation qui dépasse largement le cadre de leur province* ». Sous-entendu que celle de Tours, davantage fourre-tout bien qu'à vocation agricole, ne peut pas lutter dans ce secteur. En d'autres termes, il serait souhaitable que la manifestation tourangelle entame sa mutation en passant d'une foire-exposition généraliste de centre provincial à un événement très spécialisé susceptible de devenir un pôle de référence élargi voire national.

Le souci d'optimiser une foire vieille de près de quarante ans, et de l'adapter à l'époque, se fait donc ressentir à la fin des années cinquante. En outre, la création de parkings sur les boulevards de la ville, emplacement historique de la foire, pousse la municipalité à envisager le déplacement de la foire au Champ-Girault, à quelques centaines de mètres[1052]. On s'achemine vers la fin d'un cycle, il est nécessaire de repenser la foire. Les acteurs s'apprêtent également à changer avec l'arrivée de Jean Royer aux affaires en 1959.

D'un point de vue strictement alimentaire, voyons maintenant comment les méthodes évoluent depuis 1921.

B) Le régionalisme politique au service de la promotion locale

Nous l'avons vu, la Grande semaine est une conséquence du régionalisme local, porté entre autres par les radicaux-socialistes qui sont les principaux administrateurs du département et de la ville de Tours. À l'occasion de son lancement, les responsables politiques ne cachent pas leurs velléités et usent à foison de la notion de région. Dans *la Dépêche* du 13 mai 1922, par exemple, paraît un article intitulé : « *L'apothéose de la foire de Tours* » ; son sous-titre, évocateur, est : « *une Région qui se fait toute seule* ».

Si les ambitions régionalistes locales ont contribué à créer à la foire, il est certain, au regard des interventions officielles dans le cadre de la Grande semaine, qu'elles continuent de dicter la ligne de conduite pendant toute la période. Après Chautemps, le socialiste Ferdinand Morin, jusqu'à la Seconde guerre mondiale, puis les maires qui se succèdent après le conflit,

[1052] AM Tours, 2F, Boîte 38, Grande Semaine de Tours 4-12 mai 1957, Programme officiel.

s'attachent tous à présenter l'événement comme la quintessence de l'effort local. En cela les discours d'inauguration et le catalogue officiel constituent une véritable tribune politique et économique.

Lorsqu'il prend la parole pour ouvrir la cinquième Grande semaine de mai, en 1925, le nouveau maire, Ferdinand Morin, rend hommage à son prédécesseur[1053]: « *C'est à toi, mon cher Camille, que nous devons ce succès et l'installation durable pour la Ville de cette manifestation annuelle, occasion des transactions les plus variées et les plus importantes et, par la suite, source de prospérité, non seulement pour le commerce de la Ville mais encore pour les industries locales et pour les exploitations quelles qu'elles soient de notre beau département* ». Le socialiste ne croit pas si bien dire quant au caractère durable de la foire-exposition. Solidaire avec le radical Chautemps en cette période du Cartel des gauches, il compte bien poursuivre l'œuvre de celui à qui il succède. Il ajoute d'ailleurs, non sans malice, la remarque suivante : « *Si, par hasard, à l'occasion de ces luttes électorales qui, fort heureusement, n'ont qu'une durée restreinte et qu'une portée éphémère, il en est quelques-uns qui estiment pouvoir formuler des critiques à l'encontre d'une Administration qui, cependant, s'est toujours efforcée de faire son devoir, et tout son devoir, il est tout au moins remarquable que pas une voix ne se soit élevée et ne puisse d'ailleurs, raisonnablement, s'élever pour attaquer l'œuvre de la Grande Semaine, ni dans son principe, ni dans ses résultats* ». Morin est donc en totale adéquation avec les objectifs initiaux de la foire, qui semblent faire consensus d'une manière générale. Cela explique pourquoi la Grande semaine progresse dans le même sens jusqu'à la guerre, sans grands chambardements.

Camille Chautemps reste l'exemple à suivre, et Ferdinand Morin lui rend un hommage très appuyé à d'autres reprises, par exemple en 1928[1054]. Son discours prend des airs d'oraison funèbre car le 29 avril, au deuxième tour des élections législatives, Chautemps, qui s'était présenté dans le canton de Chinon, a été battu par le dissident radical Louis Dien. Morin tient ici à affirmer publiquement son soutien à l'ancien édile de Tours[1055].

Le maire, en ouvrant la foire, oublie rarement de mentionner « *la société d'horticulture [qui] s'est plu à faire surgir de la terre généreuse les fruits et les légumes les plus appétissants*[1056] ». Les acteurs du vin ne sont pas en reste. En 1928, l'édile explique :

[1053] AM Tours, 2F, Boîte 26, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1925, Discours de Ferdinand Morin.
[1054] Voir Annexe 58, « Discours de Ferdinand Morin faisant l'éloge de Camille Chautemps, fondateur de la Grande semaine ».
[1055] Rappelons que Chautemps rebondit en juillet 1929 à l'occasion d'une élection législative partielle à Blois. L'ancien maire quitte définitivement le paysage politique tourangeau et sa carrière se poursuit essentiellement à l'échelle nationale. Il est notamment président du Conseil à quatre reprises, entre 1930 et 1938.
[1056] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 10-20 mai 1928, Discours de Ferdinand Morin.

« *Malgré les éléments perfides de la nature, ligués contre nos vignerons, la foire aux vins, toujours si attrayante maintiendra, si elle ne les dépasse, ses précédents succès, et cela grâce à son installation plus vaste, au nombre et à l'inimitable qualité de produits sélectionnés, tandis que, dans la cour, l'exposition de l'alimentation, qui va tenter de retenir l'attention de nos fins gourmets, présentera aux visiteurs les choses les plus rares, les plus succulentes*[1057] ». Non seulement le discours officiel prend une part active à la valorisation alimentaire, en se fondant en compliments, mais il est aussi un rare témoin de l'évolution de la foire.

Encore en 1929, « *une innovation est à retenir : dans la cour de l'hôtel-de-ville, la Société de pisciculture Anjou-Touraine, dans une disposition des plus heureuses, nous montre de magnifiques et rares spécimens des cours d'eau et étangs de la région, aussi agréables à contempler dans les aquariums qu'ils paraissent, par avance, délectables au goûter*[1058] ». Nous n'avons pas de précisions sur le dispositif de présentation mais il était vraisemblablement trop contraignant pour que l'opération soit répétée les années suivantes[1059]. En revanche, l'exposition des « *crus les plus variés et les plus fins* » continue d'être vantée, et « *ceci pour la plus grande satisfaction des dignes enfants de Rabelais que sont les Tourangeaux* », précise le maire[1060]. Un document nous apprend que la Société d'horticulture et l'Union vinicole, à la fin des années vingt, sont subventionnées à hauteur de 13 000 francs et 2 500 francs chacune par le Commissariat général de la Grande semaine, à la mairie de Tours. Ce sont les deux plus grosses dépenses avec les 5 000 francs alloués à l'Automobile Club de l'Ouest pour attirer davantage de monde pendant la foire[1061]. En 1935, les sociétés horticoles et vinicoles touchent les mêmes sommes[1062].

L'une des preuves supplémentaires de l'importance de l'alimentation dans les thématiques de la Grande semaine est le choix de consacrer l'exposition de l'hôtel de Ville « *À la Gloire du Vin* » pour célébrer les 10 ans de la manifestation. En la présentant, Horace Hennion écrit : « *Notre Touraine, - le Jardin de la France, - s'enorgueillit autant de ses pampres que de ses rosés, de ses vignobles que de ses châteaux, de ses crus renommés que de ses plus illustres écrivains et poètes, - qui, tous d'ailleurs, ont rendu hommage à Son Excellence Mgr. Le Vin* ». Il le place ainsi au même rang économique et culturel que les châteaux de la Loire. On peut également parler de valorisation touristique, surtout quand on

[1057] *Ibidem.*
[1058] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-10 mai 1929, Discours de Ferdinand Morin.
[1059] Seul le programme officiel de 1938 signale une autre exposition piscicole dans la cour de l'hôtel de ville.
[1060] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-10 mai 1929, Discours de Ferdinand Morin.
[1061] AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 9-10 mai 1929, Détails chiffrés des subventions versées aux sociétés et groupements.
[1062] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 10-19 mai 1935, Détails chiffrés des subventions versées aux sociétés et groupements.

sait que la personnalité gouvernementale invitée, cette année-là, à inaugurer l'édition anniversaire, est Gaston Gérard. Le haut-commissaire au Tourisme et président de la Fédération des Foires françaises est un invité prestigieux et symbolique, puisqu'il a lancé la foire gastronomique de Dijon, en tant que député-maire de cette ville, l'année même de la naissance de la Grande semaine. Bien qu'il se fasse remplacer, au dernier moment, par son chef de cabinet, le discours que Ferdinand Morin « aurait dû tenir » ne laisse aucun doute sur la volonté tourangelle de se prévaloir de ses vins :

> *Mesdames et Messieurs, vous m'en voudriez si je séparais la Touraine de ses vignobles si réputés. Le Tourangeau soigne ses vignes avec patience ; il récolte son vin avec précaution, le surveille avec soin, le choie avec tendresse et le déguste avec plaisir. De tout temps, on l'a montré jovial, spirituellement expansif et affable, en ajoutant qu'il devait ces précieuses qualités au jus de la treille qui coulait dans ses veines. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'il a l'orgueil de son vin dans le sang, et je crois être certain de recevoir l'approbation de tous ceux qui prennent part à votre Foire gastronomique, Monsieur le Ministre, vous que l'on a si justement dénommé « l'Ambassadeur des Vins de France », en disant qu'un bon verre de Bourgueil, de Chinon, de Vouvray, de Montlouis ou de noble Joué, ne gâte pas la saveur des mets que les gourmets bourguignons préparent avec tant de talent. Le clou de notre Grande Semaine, sera donc la glorification du vin. Le produit de nos meilleurs crus attend votre visite*[1063].

Le plaidoyer régionaliste est total. Nous pouvons en dire autant de la présentation de l'exposition, au cours de laquelle Horace Hennion justifie le vin en se référant aux Rabelais, Balzac, Paul-Louis Courier, et « *notre Ronsard* », pour s'approprier un peu plus les écrivains de Touraine. Évoquant pêle-mêle la Bible, la Mythologie et les auteurs grecs de l'Antiquité, la Fontaine, Boileau et Victor Hugo, Hennion cite aussi Frédéric Mistral, le chantre du régionalisme, membre fondateur du Félibrige[1064]. Par son contenu, l'exposition allie le folklore, la technique et l'art[1065]. Elle comprend notamment une « *installation moderne* » de cave des coteaux de Loire, pour le Vouvray mousseux[1066].

La même année, les vignobles de Touraine sont invités à participer à une grande cavalcade qui parcourt les principales artères de la ville, pour rester dans la thématique.

[1063] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1930, Discours de Ferdinand Morin.
[1064] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1930, Programme officiel.
[1065] Reconstitution de caves au temps des Romains, à celui de Rabelais, à l'époque contemporaine ; présentation d'objets prêtés par le Musée du Conservatoire National des Arts et Métiers de Paris (appareils à distiller, œuvres de tonnellerie, récipients de dégustation anciens) ; œuvres d'art (peintures, sculptures, gravures, tapisseries, céramiques, etc.).
[1066] Voir Annexe 59, « La cave comme installation moderne lors de l'exposition à la gloire du vin organisée pour les 10 ans de la Grande semaine ».

« *Chaque canton ayant élu sa Reine, ces Majestés prendront place avec leurs demoiselles d'honneurs sur les chars qui précéderont celui de la Reine de Tours et celui de la Déesse du Vin* », précise le programme en détaillant cette « *fête essentiellement tourangelle* ». Au total, 80 chevaux, 300 figurants, 10 sociétés de musique sont mobilisés pour l'événement[1067]. Une opération similaire est renouvelée en 1936 et s'étend à toute l'alimentation locale. Un « *Grand Cortège Gastronomique avec les personnages de Rabelais* », plusieurs figurants étant notamment travestis en géants, est organisé en clôture de la Grande semaine. Un « *Dîner de Gargantua* » est aussi prévu[1068].

L'édition de mai 1936 est aussi la première depuis le décret-loi relatif aux AOC, et Ferdinand Morin ne manque pas d'y faire allusion dans son discours. Devant Georges Bonnet, ministre du Commerce, il s'emporte en évoquant une richesse que « *nul ici n'ignore et que nul, ailleurs, ne devrait ignorer* », ces vins de Touraine « *connus depuis longtemps et dont les Romains sous Probus redoutaient la concurrence au point d'en arriver à prescrire l'arrachage de nos vignes […]. Ce sont ces vins, gloire des coteaux de Vouvray et de Montlouis, du Chinonais ou de la région de Bourgueil, qui commencent aujourd'hui à se répandre dans le monde entier et qui connaissent une renommée justifiée par leurs qualités et méritée par le patient effort de nos vignerons*[1069] ». Notons qu'il ne mentionne que les vins qui s'apprêtent à bénéficier de l'appellation contrôlée lors des deux années suivantes.

La foire est donc aussi l'occasion rêvée d'appuyer les démarches de valorisation en cours. Voilà qui explique aussi pourquoi les grands moyens sont déployés pour l'organisation du cortège gastronomique. 40 000 francs sont versés au Comité des Fêtes pour son organisation, et six grands chars sont mobilisés, représentant respectivement les fruits et légumes, la pâtisserie, la rôtisserie, les vins de Touraine, Gargantua et la ville de Tours. Un petit char sur la thématique du pressoir complète l'ensemble. Les déguisements empruntent largement au monde de ces spécialités locales et des personnages rabelaisiens[1070]. Un article de presse consacré à ce cortège géant signale : « *Poireaux, carottes, navets, artichauts, choux-fleurs auront 2 m. 50 de haut. Six bouteilles de vins de Touraine atteindront 3 mètres. Six pots de rillettes seront si gros qu'ils suffiraient pendant six semaines au goûter de toutes les midinettes de la rue Nationale*[1071] ». On voit grand pour valoriser le « jardin de la France » ! L'information est importante quant au mode de consommation des

[1067] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1930, Programme officiel.
[1068] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1936, Programme officiel.
[1069] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1936, Discours de Ferdinand Morin.
[1070] AM Tours, 2F, Boîte 29, Grande Semaine de Tours 9-17 mai 1936, Composition du cortège.
[1071] *La Dépêche* du 3 mai 1936.

rillettes et à leur présence dans le quotidien. Le comité de la Grande semaine devient ensuite propriétaire des accessoires, ce qui explique leur réutilisation dès l'année suivante, dans un nouveau cortège intitulé « *Le quart d'heure de Rabelais*[1072] ».

D'une manière générale, le recours au folklore est un moyen supplémentaire pour promouvoir l'alimentation. Les travaux de Gilles Laferté ont mis en évidence le phénomène s'agissant des vins bourguignons[1073]. En Touraine, la Grande semaine, dès ses débuts, s'offre la collaboration d'un folkloriste. Plusieurs articles de Jacques-Marie Rougé sont en effet insérés dans le programme officiel. Il présente, par exemple, « *les Charmes de la Touraine* » en 1923. Les vins et les fruits du département y figurent en bonne place. L'année suivante, le titre de son article, « *On fait bonne Chère au Jardin de la France* », est évocateur[1074]. Il présente alors une large gamme de produits, à savoir les rillettes, plusieurs poissons (brochet et alose de Loire, carpe de l'Indre, lamproie de la Vienne), les fromages de Sainte-Maure-de-Touraine et de Loches, les vins, « *pineau joli et "berton" délectable* », mais encore « *les échalotes et les aulx récoltés au terroir de Bourgueil* » ainsi que les macarons de Cormery et divers fruits (poires tapées de Rivarennes, pruneaux de Rochecorbon, chasselas de Sainte-Radegonde, poires fondantes de Saint-Cyr-sur-Loire). Rougé évoque également le Vouvray et les « *casse-muses de Cussay* », petits gâteaux au fromage de chèvre, à la texture briochée, connus aussi sous le nom de casse-museau[1075]. Sa consommation a souvent lieu lors des fêtes de village, et Cussay, commune citée pour sa provenance, est toute proche de Ligueil, terre natale de Rougé. Cette habitude se poursuit jusqu'en 1930 ; « *Chantons nos vins* », écrit-il, pour aller avec la thématique des 10 ans, en les comparant à une « *eau de Jouvence* »[1076] !

Au retour de la Seconde Guerre mondiale, la « petite patrie » reste célébrée par les nouveaux responsables de la ville.

[1072] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 8-17 mai 1937, Programme officiel.
[1073] On se réfère notamment à LAFERTÉ, Gilles, *Folklore savant et folklore commercial : reconstruire la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*, Lille, ANRT, 2002, 689 pages.
[1074] Voir Annexe 60, « Spécialités alimentaires vues par le folkloriste Rougé dans les catalogues de la Grande semaine de Tours ».
[1075] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 76-77.
[1076] AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-18 mai 1930, Programme officiel.

C) Le choix de la continuité à la Libération

Après l'interruption du début des années 1940, il faut un certain temps à la Grande semaine pour retrouver son rythme, mais cela n'empêche pas les responsables politiques et économiques de rapidement faire preuve d'un régionalisme proche de celui de l'entre-deux-guerres. En 1946, Jean Meunier annonce, sobrement, dans les pages du catalogue officiel : « *Producteurs agricoles, vignerons, horticulteurs, montreront leur effort fécond* ». Il souhaite aux visiteurs de voir « *la manifestation de l'effort d'une belle province […] et qu'ils gardent de Tours le souvenir d'une ville souriante malgré ses ruines, au cœur de ce Jardin de la France où ils seront toujours les bienvenus*[1077] ». Jamais il ne manque de faire allusion au « jardin de la France » dans ses messages aux lecteurs.

En mai 1948, Meunier est devenu premier adjoint et son successeur, Marcel Tribut, reste dans le même état d'esprit : « *Par tradition, la GRANDE SEMAINE DE TOURS doit être d'abord un marché où se confrontent les besoins d'une région agricole et vigneronne, et les progrès plus récents d'une technique appropriée* ». La volonté est par ailleurs réaffirmée de « *servir la cause de notre Patrie dans la voie du travail libre*[1078] ». L'amour, à la fois de la petite et de la grande patrie, dicte la conduite des organisateurs tourangeaux, qui confirment dans le même temps que « l'alimentation » est au cœur de l'événement. De retour dans les pages du programme en 1948, Jean-Marie Rougé guide le lecteur dans les rues de la ville, à travers sa rubrique « *Visite de Tours* ». Sa présentation se termine ainsi : « *Lors de chaque Grande Semaine la salle des Pas-Perdus et l'escalier monumental [de l'hôtel de ville] se couvrent de fleurs et de fruits, floralies et expositions horticoles dont peuvent être fiers, à la fois Tours, centre de grand tourisme, et la Touraine, Jardin de la France*[1079] ».

On peut dès lors parler d'une tradition régionaliste, liée à la foire. Elle est exacerbée, par exemple en 1949, où la Grande semaine fête le 150e anniversaire de la naissance de Balzac. Évoquant ce dernier, Tribut en profite pour écrire : « *S'il visitait notre ville en cette période active et bruyante, trouverait-il que sa grande œuvre s'accommode mal de nos stands agricoles, de nos dégustations de vins, et de nos machines ? Non sans doute, car il a trop aimé la vie et la comédie humaine pour ne pas trouver plaisant que les souvenirs de son œuvre servent au cœur même de la cité, dans une manifestation un peu tumultueuse, où se confrontent les intérêts et les efforts des hommes*[1080] ».

Le thème de l'exposition de la Grande semaine de 1951, quant à lui, est « *la pêche et*

[1077] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 18-26 mai 1946, Programme officiel.
[1078] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 8-17 mai 1948, Programme officiel.
[1079] *Ibidem.*
[1080] AM Tours, 2F, Boîte 30, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1949, Programme officiel.

les poissons ». Si le programme s'attarde surtout sur la description de ce sport national et le plaisir qu'il procure aux particuliers, il fait appel à l'ingénieur des eaux et forêts, Paul Benda, pour faire le point sur la situation générale en Touraine. La place de choix de la pêche et de la pisciculture dans les activités locales s'explique par « *la configuration géographique de la province, véritable carrefour de vallées* ». L'expert mentionne 120 pêcheurs professionnels dans le département mais s'inquiète de la régression des grands migrateurs comme l'esturgeon, qui a disparu au XIXe siècle, et surtout du déclin contemporain du saumon et de l'alose[1081], dont on a pu entrevoir l'importance « gastronomique » dans les menus officiels. Le problème de la biodiversité apparaît donc comme ancien.

Le programme consacre également un article au « *Centre de Pêche* » tourangeau, en insistant sur ses heureuses répercussions alimentaires : « *89.680 mètres de Loire traversent le département dans un cadre enchanteur tant de fois célébré justement. Le gourmet y apprécie la chair très fine de ses poissons vivant sur un fond de sable* ». Les « *truites exquises* » et la diversité des variétés de poissons, « *du brochet à la friture, de la carpe à l'ablette* », donnent au pêcheur tourangeau « *l'embarras du choix et du lieu* »[1082], et témoignent de la mise en avant de ce secteur. Elle est suffisamment rare pour être signalée et souligne ici la volonté locale de valoriser les « *charmes* » du département d'Indre-et-Loire, auxquels appartiennent les « *joies de la pêche* », selon les mots du maire[1083].

La ville de Tours accentue à cette période la communication autour de son événement annuel, en complétant le programme officiel d'une *Revue guide de la foire de Tours* en 1951, 1952 et 1953. Elle est offerte au visiteur de la Grande semaine, en plus du programme, par quelques « *industriels et commerçants* » dont les noms ne sont pas indiqués. Intitulée tout d'abord « *Tours, capitale du Jardin de la France* », la revue réaffirme avec orgueil le succès de la foire et les ambitions touristiques de la ville. On conseille en effet au lecteur de ne pas partir sans en avoir visité les curiosités[1084]. Les deux années suivantes, elle prend le nom plus conventionnel de « *revue guide* » mais se révèle être un outil de propagande régionaliste encore plus marqué. Le tourisme et l'alimentation sont les deux sujets des articles, parmi lesquels une large présentation du « jardin de la France », un point sur l'agriculture et la promotion des vins[1085]. Ce travail mobilise des acteurs tels que le président d'honneur de la Fédération des provinces françaises en Touraine, le directeur des services agricoles, le

[1081] AM Tours, 2F, Boîte 31, Grande Semaine de Tours 5-14 mai 1951, Programme officiel.
[1082] *Ibidem.*
[1083] *Ibidem.*
[1084] AM Tours, 2F, Boîte 31, Grande Semaine de Tours 5-14 mai 1951, Revue guide.
[1085] Voir Annexe 61, « Extraits de la propagande alimentaire offerte aux visiteurs de la Grande semaine en 1952 ».

président de la Fédération des associations viticoles d'Indre-et-Loire[1086]. En 1953, la revue se permet de donner un nouveau sous-titre à la Grande semaine. Ce n'est plus « *agriculture, commerce, industrie* », mais foire « *agricole, commerciale, touristique* »[1087]. Là encore, les organisateurs ne se cachent pas.

Les limites de ce genre de présentation semblent être atteintes en 1956, quand le thème de l'exposition est « *la Touraine et ses productions* ». C'est encore une fois l'occasion rêvée de valoriser les spécialités alimentaires. Les idées sont nombreuses au moment de préparer l'événement : « *Le Président du Syndicat des Pâtissiers pense qu'il serait facile d'installer un four électrique, de faire fabriquer en public, par exemple, les sucres d'orge de Tours, spécialité très connue* ». Est aussi imaginée la transformation d'une salle de l'hôtel de ville en « *Auberge Tourangelle avec des serveuses en costume tourangeau, et en dehors de nos crûs, la dégustation pourrait s'étendre aux Rillettes, aux Fromages, aux Spécialités de pâtisseries et de confiserie* »[1088].

C'est finalement un « *caveau rappelant les caves creusées dans le tuffeau* » qui est aménagé, et « *garni de précieuses bouteilles par les représentants du Comité Interprofessionnel des Vins à appellations contrôlées de Touraine (CIVT) qui y feront déguster et apprécier les Vins de Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgueil, St-Nicolas de Bourgueil, Touraine, Azay-le-Rideau, Amboise, Mesland* »[1089] .

Parmi les artisans participants à l'exposition, citons la maison Ouvrat et Pujol, spécialisée dans la confection des macarons de Cormery, ainsi que la Grande Biscuiterie de Touraine[1090] et ses productions aux résonances locales : « *Croquette Tourangelle* », « *Petit-Tourangeau* », « *Galette Tourangelle* » et « *Carré Tourangeau* ». La société se revendique du monopole de fabrication de gâteaux secs et de gaufrettes dans le département, et précise qu'elle « *diffuse dans toute la France, à la cadence d'une tonne à une tonne et demie par jour, [ses] produits très appréciés* »[1091]. Les organisateurs ont le souci du détail et prévoient aussi des illuminations fantaisie dont la teneur est indéniablement « gastronomique ». Il s'agit en effet d'installer un masque de Gargantua sur le boulevard Béranger, et la déesse Pomone à l'entrée de l'avenue de Grammont, en vis-à-vis de Bacchus, placé au début de la rue Nationale[1092]. En un mot, la volonté est d'habiller le centre de la ville et de la foire d'un décor

[1086] AM Tours, 2F, Boîte 32, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1952, Revue guide.
[1087] AM Tours, 2F, Boîte 32, Grande Semaine de Tours 7-16 mai 1953, Revue guide.
[1088] AM Tours, 2F, Boîte 36, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Préparation.
[1089] AM Tours, 2F, Boîte 36, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Programme officiel.
[1090] Un partenaire de la Grande semaine depuis l'avant-guerre, en témoigne par exemple une publicité pour elle dans le programme de 1938.
[1091] AM Tours, 2F, Boîte 37, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Exposition la Touraine et ses produits.
[1092] AM Tours, 2F, Boîte 37, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Illuminations.

symbolisant Rabelais, le vin et les fruits, maillons essentiels du « jardin de la France ».

Pourtant, en dépit de cette mise en place, l'exposition de cette année-là est jugée assez sévèrement par Emilien Brigault. Il fait remarquer que « *le sujet n'a pas donné le résultat escompté, n'étant pas assez vivant* » et que les dépenses importantes, plus de 6 500 000 francs pour seulement 4 000 000 de francs de recettes, ont grevé le budget de la Grande semaine, qui reste néanmoins bénéficiaire tous éléments pris en compte[1093]. On reconnaît donc un semi-échec, qui témoigne de la difficulté de se renouveler pour promouvoir l'alimentation.

La Grande semaine de Tours, si elle constitue avant tout une foire de matériel agricole, n'en reste pas moins une vitrine majeure de l'alimentation locale. Sous couvert de régionalisme, qu'il soit politique, culturel, touristique, et dans tous les cas économique, les acteurs institutionnels qui l'organisent s'attachent à mettre en avant les spécialités alimentaires du département. Alors que la manifestation évolue finalement assez peu dans sa manière de présenter les richesses agricoles, commerciales et industrielles, celles-ci évoluent pourtant fortement, en Touraine comme ailleurs, entre le début des années 1920 et la fin des années 1950.

[1093] AM Tours, 2F, Boîte 36, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Bilan.

CHAPITRE 5 : S'INTÉGRER DANS LE DÉVELOPPEMENT ALIMENTAIRE NATIONAL

1) Le renforcement du vin

L'entre-deux-guerres ouvre une période fondatrice où éclosent plusieurs initiatives liées au vin. L'Appellation d'Origine Contrôlée, les confréries et les routes touristiques sont autant de créations qui ont pu s'imposer dans la durée[1094].

A) L'avènement de l'Appellation d'Origine Contrôlée

La défense des intérêts régionaux, combinée à l'essor d'un commerce de plus en plus concurrentiel, font de la thématique viticole une habituée des joutes parlementaires de la Troisième République. Or, la législation qui l'encadre ne s'est pas faite d'un seul tenant. Plusieurs publications témoignent de la complexité de l'appareil juridique lié au vin et des différentes étapes de sa mise en place. Notre but n'est pas ici de revenir dans le détail sur cette construction, d'autres l'ont très bien fait avant nous[1095], mais plutôt d'analyser les effets de ces avancées sur la mise en valeur régionale.

L'histoire des parlementaires influents dans ce secteur, comme Édouard Barthe, Georges Cazeaux-Cazalet ou Étienne Camuzet, représentants respectifs du Midi, de la Gironde, et de Bourgogne, n'est plus à faire[1096]. Localement, même si Jean-Marc Bagnol a souligné une présence plus faible du bloc « Vallée de la Loire » au sein de la commission des boissons[1097] de la Chambre des députés pendant la période d'entre les deux guerres[1098], les députés d'Indre-et-Loire s'activent également pour défendre les intérêts locaux.

C'est le cas par exemple de Camille Chautemps, qui représente le département durant deux législatures, entre 1919 et 1928. Dès 1921, il dépose une proposition de loi visant à abaisser les droits sur la circulation des vins[1099]. En 1924, il s'élève contre les députés du Midi qui proposent que le prix des vins soit directement lié avec leur degré d'alcool, dans l'optique

[1094] Voir Annexe 62, « Quelques grandes dates contemporaines des vins de Touraine ».
[1095] On se réfère par exemple à INAO, *L'appellation d'origine contrôlée, vins et eaux de vie*, Paris, 1987, 182 pages et, plus récemment, à BAHANS, Jean-Marc, et MENJUCQ, Michel, *Droit de la vigne et du vin : aspects juridiques du marché vitivinicole*, Bordeaux, Féret, 2010, 511 pages.
[1096] Voir notamment à ce sujet les actes du colloque du Comité d'Histoire Parlementaire et Politique, LACOMBRADE, Philippe, et NICOLAS, Fabien (dir.), *Vin et République (1907-2007)*, Paris, L'Harmattan, 2009, p. 125-181.
[1097] C'est la seule grande région viticole à ne pas posséder au moins un élu parmi les départements qu'elle englobe sans discontinuer entre les deux guerres.
[1098] BAGNOL, Jean-Marc, « Une plaque tournante de l'activité viticole au temps du Statut de la viticulture : la commission des boissons de le Chambre des députés (1919-1939) », in LACOMBRADE, Philippe, et NICOLAS, Fabien (dir)., *Vin et République (1907-2007)*, *op. cit*., p. 193-208.
[1099] FAUCHER, Sandra, *L'activité parlementaire de Camille Chautemps (1919-1940)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean Sagnes), Université de Perpignan, 1996, p. 75.

de favoriser les productions de cette contrée par rapport à des vins moins forts comme ceux d'Indre-et-Loire. En sa qualité de président du groupe parlementaire pour « *la défense des viticulteurs du Centre et de l'Ouest* », cela montre bien au passage son intérêt pour la question, Chautemps obtient gain de cause puisque le projet de loi est repoussé[1100]. D'une manière générale, tous les parlementaires, et notamment les radicaux, sont attachés à la cause agricole et viticole, qui intéresse une grande partie de leur électorat[1101].

Le plus influent en Touraine reste certainement Paul Germain, lui-même viticulteur, président du conseil général d'Indre-et-Loire entre 1922 et 1940, et sénateur à partir de 1934. Il fonde à Tours la Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest (C.G.V.C.O.), chargée de défendre à partir de 1925 « *les intérêts essentiels des vignerons du Bassin de la Loire* »[1102]. Elle apporte son soutien à divers projets, comme la limitation de la production viticole aboutissant à la loi du 4 juillet 1931. Tous les parlementaires d'Indre-et-Loire l'ont d'ailleurs votée, explique Germain au comice d'Azay-le-Rideau. Les « *plantations excessives de l'Algérie et de certaines régions du midi* » – ces cibles ne sont pas nouvelles –, ou celles émanant de « *sociétés industrielles* » privilégiant le rendement à la qualité, font en effet « *une redoutable concurrence à nos vins du Centre, aux vins de notre région, à tous les bons vins* »[1103].

La guerre avec les vins du sud est cependant loin d'être terminée, et Germain regrette le 11 juin 1932 que la C.G.V.C.O., influente car représentée aux deux Palais par les députés et sénateurs des régions concernées, soit « *faible par le manque de ressources* », et ne puisse que rarement rivaliser avec les nombreux représentants méridionaux dans les congrès. Heureusement, elle bénéficie d'un appui d'importance en la personne d'Édouard Barthe, certes héraultais mais président de la commission des boissons à l'Assemblée, qui, « *avec beaucoup de loyauté* », soutient le point de vue de la Confédération lorsqu'il s'agit d'éviter la suppression de la chaptalisation[1104]. L'ajout réglementé de sucre, en vue d'augmenter le degré d'alcool après la fermentation alcoolique, profite en effet davantage aux régions septentrionales, celles du sud obtenant des raisins déjà naturellement riches de ce point de vue-là. Ces batailles incessantes entre responsables politiques et agricoles ont pour objectif d'assurer le meilleur avenir possible à leurs vins respectifs.

[1100] OERLEMANS, Éveline, *Camille Chautemps : dix années de vie politique en Indre-et-Loire*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Philippe Vigier), Université de Tours, 1968, p. 18.
[1101] BERSTEIN, Serge, *Histoire du parti radical, volume 1: la recherche de l'âge d'or (1919-1926)*, Paris, F.N.S.P., 1980, p. 262.
[1102] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 4, avril 1932, p. 87.
[1103] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 9-10, septembre-octobre 1931, p. 169.
[1104] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 7, juillet 1932, p. 164.

La création des AOC, le 30 juillet 1935, elle, est le fruit d'une mobilisation générale visant à la protection de chaque vignoble. Elle constitue une étape fondamentale dans la prise en compte du nom, et en cela dans la valorisation du local. Le climat de crise économique mondiale, et la nouvelle surproduction qui sévit dans les années trente[1105] expliquent que les pouvoirs publics aient pris des initiatives, parmi lesquelles la promotion de la qualité, « *une politique qui était dans l'air depuis la reconstitution du vignoble mais qu'on ne s'était pas attaché encore à définir*[1106] ». C'est aussi un moyen de contribuer à l'émergence de la notion de terroir. Jean-Claude Hinnewinkel, notamment, l'a définie comme une construction sociale qui se confond avec l'aire d'une AOC. Il s'agit alors d'un espace naturel homogène, encadré juridiquement, caractérisé par plusieurs valeurs culturelles et sociales. En cela le terroir se rapproche de son sens d'origine, qui est celui de territoire[1107]. Cela permet en quelque sorte de passer du concept au concret et de valoriser plus facilement les appellations.

Quoiqu'il en soit, cette mesure résonne moins comme un coup de tonnerre que comme l'aboutissement de plusieurs démarches. La loi de 1905, déjà évoquée lorsque nous avons abordé la fraude, celles du 6 mai 1919 et du 22 juillet 1927, sont autant de rendez-vous législatifs précurseurs qui ont contribué à jalonner la création des AOC. Souvent présentées comme imparfaites ou « *mal adaptées*[1108] », elles ont néanmoins permis d'introduire la notion d'appellation dans le processus de valorisation, avant le célèbre décret-loi.

Derrière tout cela, l'objectif de mieux s'armer contre la fraude, en réglementant mieux le secteur, est officiel. Dans ce domaine, on constate localement que la répression s'accentue au moment de la loi de 1927. Elle cible exclusivement le Vouvray, fleuron du commerce viticole local. Du 23 février au 26 mai 1928, pas moins de 22 échantillons prélevés chez 10 débitants différents de vins de Vouvray sont « *remis aux experts* » car ils contiennent du vin rouge décoloré[1109]. Les verdicts ne sont pas renseignés sauf dans deux cas où les fraudeurs sont condamnés, l'un à 50 francs d'amende, l'autre à 2000 francs d'amende pour « *fausse appellation d'origine de Vouvray à du vin blanc destiné à la vente* »[1110]. Les autres cas où la fraude est explicitement liée aux appellations sont extrêmement rares. Un Tourangeau est condamné à 100 francs d'amende en décembre 1922 parce qu'il ne tient pas, pour ses produits

[1105] Pour un point complet sur ce sujet, voir notamment CARON, François, *Histoire économique de la France, XIXe-XXe siècle*, Paris, Armand Colin, 1995, p. 193-198.
[1106] LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 486.
[1107] HINNEWINKEL, Jean-Claude (dir.), *« Faire vivre le terroir », AOC, terroirs et territoires du vin, Hommage au professeur Philippe Roudié*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 2010, p. 189-190.
[1108] INAO, *L'appellation d'origine contrôlée, vins et eaux de vie*, *op. cit*., p. 37.
[1109] ADI&L, 5M190, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 2 janvier 1927 au 31 décembre 1930.
[1110] *Ibidem*.

concernés par l'appellation d'origine, la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties[1111], un procédé rendu obligatoire par l'article 12 de la loi du 6 mai 1919. Un délit de « *défaut d'appellation d'origine* » est quant à lui constaté en décembre 1930, et vaut à un marchand de vins en gros de Cinq-Mars-la-Pile une amende de 50 francs[1112]. Pour le reste, y compris après le décret-loi de 1935, le service de la répression des fraudes ne signale plus aucune infraction liée aux appellations jusqu'au 9 août 1941[1113]. Signalons que le registre reste souvent vague sur la nature des infractions mais il semblerait que les Tourangeaux soient restés très honnêtes ou, à tout le moins, aient trouvé une parade pour ne pas se faire attraper.

On le voit, les acteurs du vin n'ont pas attendu la création des AOC pour se mobiliser afin de faire valoir leur territoire. Charles Vavasseur, dont l'unique mandat de député s'arrête en 1924, reste proche du réseau des parlementaires du vin, et intègre le Comité National des Appellations d'Origine (CNAO), forme première de l'INAO, né avec le décret-loi du 30 juillet 1935. Son activité de négociant l'amène à siéger parmi les délégués du commerce de l'organisme[1114].

D'un point de vue local, dans son ouvrage *La Touraine et ses vins*, paru en 1933, Charles Vavasseur témoigne déjà du travail effectué pour faciliter la promotion du Vouvray : « *En attendant qu'un jugement ait réglé la question d'appellation Vouvray et pour donner une garantie spéciale aux amateurs, le syndicat des vins mousseux de Vouvray a établi une vignette de garantie dont l'emploi est réglementé. Elle n'est apposée que sur des Vouvray authentiques, vins de pinots récoltés, entièrement manutentionnés et mis en bouteilles dans la région délimitée. Cette vignette qui n'est que de date récente est déjà appréciée et demandée*[1115] ». Le succès apparent de cette initiative confirme que la mise en place des appellations d'origine contrôlée était attendue.

En Touraine, elle bénéficie justement au Vouvray, première AOC locale, et même régionale[1116], reconnue par le décret du 8 décembre 1936[1117]. Le cas de cette appellation illustre les manques qui résultaient des premiers efforts législatifs en matière d'authenticité de

[1111] ADI&L, 5M188, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 27 novembre 1919 au 10 novembre 1923.
[1112] ADI&L, 5M190, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 2 janvier 1927 au 31 décembre 1930.
[1113] Date la plus récente jusqu'à laquelle les archives nous permettent de remonter.
[1114] HUMBERT, Florian, *L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960 : genèse et évolutions du système des vins d'AOC*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Serge Wolikow), Université de Bourgogne, 2011, p. 113.
[1115] VAVASSEUR, Charles, *La Touraine et ses vins*, Poitiers, Société française d'imprimerie et de librairie, 1933, p. 91.
[1116] Entendons ici le Centre et l'Ouest considérés par l'INAO, incluant l'ensemble des vins du val de Loire, de la Loire-Atlantique au Berry.
[1117] INAO, *Recueil des Décrets d'Appellations contrôlées publiés du 8 décembre 1936 au 31 août 1938*, p. 47.

la production, et explique les initiatives isolées comme celle que nous venons d'évoquer. En effet, même après la loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine, « *certains vins blancs étrangers à la région pouvaient se parer du nom de Vouvray en transitant dans les chais des négociants locaux. Ainsi, la gare de Montlouis, qui relayait le vieux port sur la rive gauche de la Loire, fut longtemps un centre actif d'expédition des cercles et tonneaux, en direction de Paris principalement*[1118] ». Le décret de 1935 permet alors de régler le problème en délimitant strictement les aires d'appellation. Montlouis, et deux autres communes, Lussault-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau, sont exclues de l'aire de Vouvray.

Dès 1933, Vavasseur, suggérait à ses trois communes de s'entendre pour former sur la rive gauche de la Loire un ensemble analogue au Vouvray, patronné par le « *fort connu* » Montlouis. « *Son excellente réputation, très justifiée d'ailleurs, faciliterait la publicité collective qu'il y aurait lieu de faire en faveur de ce groupement* », expliquait-il[1119]. Quelques années plus tard, le vignoble de Montlouis bénéficie d'une AOC définie le 6 décembre 1938. La protection du Vouvray semble néanmoins porter préjudice à la rive d'en face puisque l'appellation Montlouis est décrite comme étant de « *création laborieuse* », et ne se développe réellement qu'à partir des années cinquante[1120].

Et les vins rouges ? Les AOC Chinon, Bourgueil, et Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont toutes les trois décrétées le 31 juillet 1937. L'appellation est aussi valable pour les rosés des trois vignobles et les blancs de Chinon[1121].

L'AOC Coteaux de Touraine est quant à elle officialisée alors que la guerre a éclaté, le 24 décembre 1939. Moins prestigieuse car davantage fourre-tout et concernée par le négoce, elle est beaucoup moins mise en avant[1122]. Elle est rebaptisée AOC Touraine en 1953. Le recours devant le Conseil d'État des établissements Monmousseau, basés à Montrichard dans le Loir-et-Cher, pour faire annuler l'article de l'AOC Vouvray mousseux qui « *réservait l'appellation contrôlée aux vins mousseux produits à l'intérieur de l'aire de production du vin tranquille* », indique bien que l'entreprise aurait trouvé son compte à commercialiser du « Vouvray ». Le Conseil tranche le 22 mai 1941 en défaveur de Monmousseau qui doit alors

[1118] BLONDEAU, Pascal, « Vouvray et Montlouis. Deux vignobles tourangeaux dynamiques », *Norois*, n° 131, 1986, p. 367.
[1119] VAVASSEUR, Charles, *La Touraine et ses vins*, *op. cit*., p. 29-30.
[1120] *Ibidem*, p. 368.
[1121] INAO, *Recueil des Décrets d'Appellations contrôlées publiés du 8 décembre 1936 au 31 août 1938*, p. 36-39.
[1122] Une certaine réhabilitation du « Touraine » a lieu lors du lancement du « Touraine primeur » dans les années 1970. Nous voyons cela dans le chapitre 9.

se contenter d'exercer dans l'aire d'appellation Touraine[1123].

L'importance de ce label pour le commerce ne tarde pas à se faire ressentir, et les pouvoirs publics relayent les doléances locales. Ainsi voit-on, par exemple, dès le 21 octobre 1937, le conseil général adopter le vœu « *qu'une rectification soit faite sur la désignation des communes ayant droit à l'appellation d'origine « vins de Chinon », notamment en faveur des communes d'Anché, Sazilly, l'Ile-Bouchard, Tavant, Theneuil et Crouzilles, lesquelles produisent des vins de première qualité, qui ont toujours été vendus sous le nom de vins de Chinon, et dont les crus sont bien connus à Paris*[1124] ». Moins de trois mois après la définition de l'AOC Chinon, on argue d'une légitimité historique et commerciale pour tenter d'intégrer de nouvelles communes à l'aire d'appellation. Elles espèrent s'ajouter aux dix déjà prises en compte, à savoir Avoine, Beaumont-en-Véron, Savigny-en-Véron, Chinon, Huismes, Ligré, Rivière, Cravant, Panzoult et La Roche-Clermault[1125].

Quand elles ne peuvent pas obtenir gain de cause, les contrées réclament au moins le maintien d'une appellation simple, comme l'indique ce nouveau vœu, le 9 novembre 1938 : « *Le conseil, considérant que la suppression, en ce qui concerne les vins, de l'appellation simple des crus : Touraine, Chinon, Bourgueil, Vouvray (appellation acquise de tout temps et constante dans les usages) causerait un préjudice considérable aux viticulteurs, ainsi qu'au commerce, émet le vœu que cette appellation simple soit maintenue, ce qui n'empêchera pas les propriétaires de vins de crus de revendiquer l'appellation d'origine contrôlée*[1126] ». Cela sous-entend à réclamer une « double appellation » du même nom, l'une contrôlée, l'autre non. L'application de ce système constituait un frein à la politique de promotion de la qualité en mettant le doute dans l'esprit de nombreux consommateurs. Pour cette raison, il fut aboli par la loi du 2 avril 1942 interdisant l'usage du nom d'une AOC pour désigner tout autre produit viticole ou cidricole[1127]. Quoiqu'il en soit, les démarches pour bénéficier d'une appellation contrôlée ou en maintenir une simple témoignent de l'intérêt commercial de s'appuyer sur un nom pour mettre en valeur le vin.

En dehors de ces aspects techniques, plusieurs publications sur le vin voient le jour suite à la mise en place des appellations d'origine contrôlées. Pour autant, la promotion locale du vin après le décret-loi reste sensiblement la même du point de vue des termes employés. On met en avant le Chinon, le Bourgueil, le Vouvray, et non le vin d'appellation. Nous sommes tout de même tentés de parler d'un « effet AOC », surtout d'un point de vue

[1123] Cité par HUMBERT, Florian, *L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960…*, *op. cit.*, p. 518.
[1124] *Rapports et délibérations du conseil général d'Indre-et-Loire*, 1937, p. 45.
[1125] INAO, *Recueil des Décrets d'Appellations contrôlées publiés du 8 décembre 1936 au 31 août 1938*, p. 38.
[1126] *Rapports et délibérations du conseil général d'Indre-et-Loire*, 1938, p. 284.
[1127] INAO, *L'appellation d'origine contrôlée, vins et eaux de vie*, *op. cit.*, p. 28-29.

régionaliste, puisque les ouvrages de référence dans ce domaine paraissent à la fin des années trente. Un chapitre aborde plus loin les contributions régionalistes des amoureux de la Touraine, ce qui nous donne l'occasion d'évoquer leur contenu d'un point de vue culturel, mais nous devons signaler ici que ces écrits n'oublient pas d'encourager le commerce et constituent un « coup de pouce » idéal à la valorisation économique et touristique.

L'exemple des *Nobles vins de la Touraine*, de O. Sophos, alias le Dr Jean Max Eylaud, est tout à fait révélateur de cet état d'esprit. Publié chez Arrault en 1937, l'ouvrage rend hommage aux vins d'Indre-et-Loire en usant d'accents prononcés de folklore, mais se veut aussi très technique en abordant les cépages, les travaux et maladies de la vigne, ou encore le protocole que constitue la dégustation. Réalisé avec le concours du nouveau directeur des services agricoles, Georges Constant[1128], et des sommités locales du vin comme Charles Vavasseur, l'ouvrage est en réalité approuvé par les Médecins amis du vin[1129] et sponsorisé par le syndicat d'initiative de Vouvray-les-Vins. Son président, Émile Guillaumain, est présenté comme celui à qui l'on doit « *le grand honneur de la réalisation et du succès de cette œuvre ; avec un désintéressement rare et l'enthousiasme de l'apôtre, il s'y est donné complètement. Il a vaincu toutes les difficultés, en athlète* ». Cités dans les remerciements également, l'Union vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire et son président, le sénateur Paul Germain, qui ont « *donné toutes les informations nécessaires pour que le lecteur puisse se rendre « aux bons endroits »* »[1130]. La deuxième partie de l'ouvrage comprend en effet une trentaine de pages d'un « *livre d'or de la viticulture tourangelle* », regroupant près de 300 viticulteurs par communes, et s'imposant comme une propagande idéale d'un point de vue commercial.

[1128] Ingénieur agronome, il succède à Jean-Baptiste Martin et devient le maître d'œuvre de la monographie intitulée *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, parue en 1933 en annexe à l'enquête agricole nationale de 1929.
[1129] L'implication des médecins dans la mise en valeur du vin est abordée dans le chapitre suivant.
[1130] SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, Tours, Arrault, 1937, p. 157.

Délimitations géographiques	Propriétaires cités
Vouvray-les-Vins (et les communes ayant droit à l'AOC Vouvray)	91
Le canton d'Amboise (et quelques extensions judicieuses)	41
La plaine haute et les coteaux de Bourgueil	37
Les groupes de l'Indre	32
Chinonais et Véron (jusqu'au Richelais)	29
Les côtes du Cher	21
Montlouis-sur-Loire	21
En Gâtine	9
Joué-lès-Tours (et les communes limitrophes)	8
Les coteaux de la Loire	4

T.12 – Les zones viticoles tourangelles valorisées par Sophos en 1937

Seule l'appellation Vouvray a droit à un classement par communes qui bénéficient de l'AOC, preuve s'il en est qu'on met surtout l'accent sur la promotion de ce vignoble. Le détail par commune[1131] fait apparaître à la première place Vouvray avec 45 noms. Montlouis, étrangement considérée seule – rappelons que son AOC est reconnue un an plus tard – est en deuxième position avec 21 occurrences. À elles seules, les deux appellations de chenin blanc comprennent près d'un quart (23 %) des viticulteurs dignes de ce livre d'or. Le pourcentage est identique pour les grands ensembles incluant les crus rouges de Chinon et Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Près de la moitié du livre d'or concerne donc les « grands noms » de l'Indre-et-Loire. L'expression est aussi valable pour les responsables politiques puisque Charles Vavasseur, maire de Vouvray et ancien député, de 1919 à 1924, figure comme le plus gros propriétaire cité avec quatre clos. Le sénateur Paul Germain apparaît également dans son fief de Saint-Michel-sur-Loire[1132].

L'engouement autour du vin, entre les deux guerres, aboutit également à l'avènement des confréries bachiques.

B) Le développement des confréries

Face à la crise économique des années 1930, qui frappe de plein fouet la filière viticole, une réponse consiste à encourager la commercialisation des vins. Une « fièvre propagandiste » se

[1131] Voir Annexe 63, « Livre d'or de la viticulture tourangelle en 1937 ».
[1132] *Ibidem.*

répand alors à l'échelle nationale[1133] dans l'espoir de reconquérir les marchés. Elle se matérialise tout d'abord en Bourgogne où, après la mise en place de la Paulée de Meursault[1134] à partir de 1923, les initiatives ont débouché sur la création de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin du Nuits-Saint-Georges en 1934. C'est la doyenne de ce type d'organisation d'ordre bachique en France. En 1999, Bernard Beaujean, président de l'Amicale des confréries de la région Centre, les présente comme « les forces vives du patrimoine de la France[1135] ». Inspirées des corporations du Moyen-âge mais « de création contemporaine, leurs valeurs sont l'histoire, le vin et la gastronomie. Sociétés joyeuses et fraternelles, leur fonction essentielle est de promouvoir les richesses du terroir et d'assurer la continuité des traditions culturelles. Expression d'un nouvel art de vivre, elles demeurent attachées à de profondes racines ». En outre, pour lui, « chaque confrère personnifie une parcelle de la mémoire régionale[1136] ». Ainsi les confréries entrent-elles pleinement dans le processus de valorisation alimentaire qui s'accélère entre les deux guerres, en complément du tourisme gastronomique, notamment.

En Touraine, le premier vignoble à suivre le mouvement n'est autre que le Vouvray. Parrainée par son aînée de Côte-d'Or, la confrérie de Chantepleure voit le jour le 19 décembre 1937, autrement dit au premier anniversaire de l'AOC Vouvray[1137]. Il faut mentionner l'influence de Charles Vavasseur dans cette création, le maire de Vouvray qui était d'ailleurs l'un des convives du premier chapitre de la confrérie du Tastevin. C'est vraisemblablement à cet édile que l'on doit les relations avec, notamment, Georges Rozet, le « grand historiographe » des chevaliers[1138]. Les Bourguignons se déplacèrent d'ailleurs pour le lancement du groupement vouvrillon[1139].

Si la promotion des vins de Touraine et plus particulièrement du Vouvray est la finalité première de la confrérie, sa mission ne se limite pas à cela : renom de la gastronomie tourangelle, maintien des traditions locales, idéal de « sentiments d'amitié, entraide, honneur, générosité et désintéressement » figurent également parmi ses objectifs[1140]. On perçoit, à la

[1133] LAFERTÉ, Gilles, *Folklore savant et folklore commercial : reconstruire la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*, thèse de doctorat (sous la direction de Florence Weber), Paris, EHESS, 2002, p. 389.
[1134] Il s'agit plus précisément d'une remise à neuf des anciennes paulées, repas célébrant la fin des vendanges, dont la finalité est de servir au tourisme gastronomique.
[1135] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, Tours, Première Page, 1999, p. 4.
[1136] *Ibidem*, p. 6.
[1137] Elle est décrétée, rappelons-le, le 8 décembre 1936.
[1138] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France vineuses et gastronomiques*, Tardif, 1992, p. 92.
[1139] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent, Confréries vineuses du coeur de France (Berry, Poitou, Val de Loire)*, Tours, Editions de la Nouvelle République, 1991, p. 90.
[1140] *Ibidem*.

lecture de ces différents buts, que le Vouvray, plus qu'un vin, est l'ambassadeur de la gastronomie départementale. Non content de s'imposer comme un fleuron commercial local, il cherche également à devenir un emblème culturel. Quel personnage plus approprié que Rabelais pour alors devenir le « père spirituel » de la confrérie. Saint-Martin, Saint-Vincent ou encore Noé ne sont pas non plus négligés par les discours du « grand maître »[1141]. Quant au nom choisi, Chantepleure, il est explicité par Gaston Huet[1142], qui cumule les fonctions de maire de Vouvray et grand maître de la confrérie. Dans le numéro d'octobre 1961 de *La France à table*, il écrit en effet :

> *Sélectionné parmi bien d'autres, le nom de « Chantepleure » fut retenu à cause de son agréable consonance et aussi parce que l'objet qu'il désigne pouvait aisément devenir un emblème. Il s'agit en effet du robinet de bois, de la « cannelle » que l'on met au fût pour en tirer le vin. Lorsqu'on tourne la clef, celle-ci grince, « chante » lorsque le vin coule elle « pleure », d'où est venu Chantepleure, abrégé parfois en « Champlure ». C'est ainsi que notre Confrérie porte blason de gueule à trois Chantepleures d'or, tandis que les Chevaliers reçoivent un ruban rouge et or soutenant une Chantepleure d'or ou d'argent selon le grade*[1143].

Le nom choisi a donc des origines esthétiques et surtout techniques. D'un point de vue promotionnel, la Chantepleure vouvrillonne est mise en avant dans le temps par les deux maires successifs, Charles Vavasseur et Gaston Huet.

Le premier, dans un numéro plus ancien de *La France à table*, paru en octobre 1949, s'attarde moins sur les rites de la confrérie que sur les volontés de promouvoir les vins de Vouvray. « *[Ils] ont conquis, depuis quelque soixante ans, une notoriété qui les range parmi nos grands vins de France. Si le nom de Vouvray a une indiscutable notoriété, le vin lui-même et la localité maîtresse qui le produit me paraissent encore insuffisamment connus*[1144] », précise-t-il. Il fait remonter la renommée du Vouvray aux environs de 1890, ce qui est assez logique puisque c'est à cette période que s'accentue la mise en valeur alimentaire locale. S'ensuit un bilan de cette valorisation :

> *Les négociants et propriétaires de Vouvray ont pourtant fait et continuent à faire d'importants efforts pour mettre en valeur les vertus*

[1141] *Ibidem*, p. 91.
[1142] Gaston Huet (1910-2002) est né en Auvergne et a grandi à Paris. À partir de 1928, il décide d'exploiter la vigne d'une closerie de Vouvray que ses parents viennent occuper pour leur retraite. Dès lors il devient un viticulteur et négociant reconnu. Comme Charles Vavasseur avant lui, il devient maire et « règne » durablement et activement sur la commune de Vouvray de 1947 à 1989. À ces fonctions d'élu et de grand maître de la Chantepleure s'ajoute celle de président du CIVT créé en 1952.
[1143] *La France à table*, n° 92, octobre 1961, p. 33.
[1144] *La France à table*, n° 20, octobre 1949, p. 15.

> *de leur vin et les mérites de la côte dont ils sont issus. C'est de leur commune que sont partis les premiers efforts qui ont été faits pour discipliner la production, assurer et garantir la qualité. C'est de ce minuscule centre qu'est venue l'idée et l'organisation des premières foires aux vins et de toute une série d'initiatives du même genre et, entre autres, des expositions gastronomiques avec démonstrations de la nécessité d'harmoniser la présentation des plats avec celle des vins. En faisant ressortir, de plus, qu'avec la diversité qu'offre la gamme des Vouvray, il est aisé, dans cet ordre d'idées, de donner satisfaction entière au gourmet le plus averti, à un Brillat-Savarin lui-même*[1145].

Tous les ingrédients sont réunis, de la promotion de la qualité à la mutualité des efforts, en passant par les foires et, initiative plus récente, le lien entre le vin et les plats. À ce sujet, il termine par ces mots : « *Comme conclusion à ces travaux savants, le distingué historiographe de la Chantepleure, a fait éditer, par l'imprimeur Arrault et Cie de Tours, un précieux recueil de gastronomie tourangelle contenant plus de cinquante recettes culinaires, de mets savoureux à préparer au Vouvray, depuis la soupe aux poissons de la Loire jusqu'aux pruneaux aux vins de Vouvray. Plusieurs recettes dues toutes à de grands chefs de la cuisine tourangelle* ». Ainsi confirme-t-il le rôle d'emblème du vin de Vouvray, vendu comme pouvant accompagner la moindre spécialité culinaire du département. En s'adonnant à cette présentation, Charles Vavasseur présente moins la confrérie comme un moyen de valorisation neuf que comme le support complémentaire d'une promotion déjà lancée. L'ouvrage *Gastronomie tourangelle* dont il est question ici[1146] ne mentionne d'ailleurs nullement la confrérie, et s'inscrit dans une propagande régionaliste abordée en détail plus loin.

Le successeur de Vavasseur, Gaston Huet, toujours dans *La France à table*, use d'une autre méthode pour faire la promotion de la confrérie. Il insiste davantage sur le folklore et l'image de Rabelais comme figure du régionalisme local :

> *Le Maître nous a légué une philosophie aussi benoîte que la benoîte Touraine qui lui donna le jour, aussi clémente que cette clémente Province où l'on vit tout à l'aise. Il ne voulait en effet point d'autre règle que celle-ci « Fais ce que tu voudras » car disait-il, « les gens libres, bien nés, bien instruits, ont un instinct qui les pousse à accomplir de vertueuses actions et à s'éloigner du vice ». Nourris de ces principes, le palais toujours humecté de ces délectables vins de Touraine, les Chevaliers de la Chantepleure vont de par le monde, clamant les mérites de ces vins, chantant la gloire de notre province et vantant en particulier les charmes de Vouvray. Car tel est leur but en*

[1145] *Ibidem.*
[1146] *Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire*, Tours, Arrault et Cie, 1937, 124 pages.

effet. Sous un aspect amusant et pittoresque, la Confrérie de la Chantepleure s'évertue à mettre en valeur nos vins et nos spécialités gastronomiques. Elle contribue à leur publicité et à leur vente par une propagande active, parlée, écrite, chantée, on pourrait ajouter filmée et radiodiffusée, bientôt peut-être télévisée. Lors de ses deux Chapitres Solennels, en juin et décembre, elle rassemble dans la pittoresque cave vouvrillonne de la « Bonne Dame » un nombre important de gourmets et francs-buveurs ; ceux-ci, après avoir été intronisés selon un cérémonial particulièrement solennel, deviennent de fervents ambassadeurs de nos vins. Des Chanteurs et Chanteuses du Terroir, « les Ménestrels de Touraine » apportent à ce chapitre une très belle note artistique et contribuent à créer une aimable euphorie.

Tandis que ris et chants s'éteignent peu à peu, chacun repart pour sa ville ou sa province, heureux d'une joyeuse journée, tout imprégné d'un optimisme nouveau, et répétant à qui veut l'entendre que la devise du Vouvray toujours se vérifie : « Je resjois les Cuers »[1147]*.*

On constate que le grand maître prend davantage son rôle à cœur que son prédécesseur. Il assume davantage le pittoresque de l'organisation et confirme l'objectif de valorisation alimentaire locale. Seulement, à trop s'attarder sur l'ambiance, il en oublie presque de préciser les moyens de la mise en valeur. Le bouche-à-oreille par les ambassadeurs semble être le principal atout de la Confrérie, même si elle daigne s'intéresser à tous les supports modernes, du film à la radio en passant par – ce n'est qu'un souhait encore – la télévision.

Toujours est-il que, dans ce registre, Vouvray est le précurseur en Touraine. Après la Chantepleure en 1937, il faut en effet attendre l'après Seconde Guerre mondiale pour voir se lancer d'autres confréries[1148]. Celle des Chevaliers des Cuers du Baril, de Loches, naît ou plutôt renaît en 1949. Elle se revendique en effet du Moyen-âge, et sa devise est « *A vaillant cuers, heureux gaster. A Cuers ayméz, joye, amictiéz*[1149] ». Oubliée à une époque où le vignoble n'était plus prospère dans la contrée, elle est fondée de nouveau et contrôlée par quelques dignitaires de Loches : « *Ils n'ont plus d'exploitations importantes, ils ne sont pas tonneliers, mais ils ont l'esprit rabelaisien, connaissent les vertus du bien boire et bien manger, ils ont un sens aigu de la fraternité* ». Ces disciples de maître Gaster ne ciblent aucune spécialité et s'intéressent à tous les produits de Touraine « *humés et goustés dans la joie du partage* ». La confrérie entend ainsi « *maintenir les us et coutumes, les traditions culinaires et les produits prestigieux du terroir tourangeau. Elle soutient toutes les*

[1147] *La France à table*, n° 92, octobre 1961, p. 33.
[1148] Voir Annexe 64, « Chronologie des confréries bachiques et gastronomiques de Touraine ».
[1149] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 26.

initiatives de reconquête du vignoble lochois »[1150]. Le vin reste donc un élément fort de la valorisation par les confréries, que ce soit pour accentuer sa renommée, comme à Vouvray, ou encourager plus modestement une reconstitution.

Autre vignoble local à devenir le fer de lance d'une communauté quelques temps plus tard, celui de Bourgueil, avec la confrérie des Fripe-Douzils d'Ingrandes-de-Touraine, créée en 1952 à partir d'une Amicale Commerce et Bons Vins[1151]. Il faut ensuite patienter jusqu'au début des années 1960 pour voir une nouvelle vague de confréries se mettre en place, peu de temps après celle du cinéma. Après Vouvray et Bourgueil, Chinon est la troisième AOC locale à être l'objet d'une confrérie. Il s'agit de celle des Bons Entonneurs Rabelaisiens, dont la date de création reste assez floue[1152] mais à laquelle est une nouvelle fois lié le monde politique en la personne d'André-Georges Voisin[1153]. C'est en effet ce dernier qui prend l'initiative de réunir trois viticulteurs locaux, Pierre Couly, Louis Farou et Gatien Ferrand, pour créer une organisation dont Chinon parlait depuis longtemps sans résultat concret[1154]. Bénéficiant du soutien du syndicat des vins[1155], elle a pour objectif de « *proclamer urbi et orbi les vertus éminentes du vin de Chinon*[1156] ». La connotation religieuse n'est pas due au hasard puisque les chapitres de la confrérie sont vécus comme « *une grande messe dite à François Rabelais. Ce vieux françois du XVe siècle, si imagé, si subtil et si nuancé dans lequel s'exprime les hauts dignitaires en accueillant les impétrants donne toute sa puissance évocatrice à cette cérémonie théâtrale*[1157] ». Le fait que l'événement se déroule dans les caves painctes[1158], accentue la présence d'un esprit rabelaisien. Celui-ci est défini comme « *une profession de foi et un idéal de vie humaniste qui a tant marqué le goût français pour la bonne chair, le vin de Chinon, la gaudriole sans méchanceté* ». L'écrivain Paul Guth, l'un des présidents de l'Académie des provinces françaises, est l'un des premiers à y être intronisé[1159]. La médaille est, bien entendu, à l'effigie du « maître des lieux » François

[1150] *Ibidem*, p. 26-27.
[1151] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit*., p. 73.
[1152] Les sources déjà citées se contredisent ; *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre* annoncent un premier chapitre en septembre 1961 (p. 30) quand Sylvie Blanchet évoque le printemps 1962 (p. 57), et Bernard Tardif le printemps 1963 (p. 84) !
[1153] André-Georges Voisin (1918-2008), exploitant-forestier de formation, est maire de l'Ile-Bouchard de 1947 à 1995, député d'Indre-et-Loire entre 1958 et 1981, puis sénateur de 1983 à 1986.
[1154] De l'aveu même de Pierre Couly, sur le site internet de la confrérie, http://www.entonneursrabelaisiens.com/page3.html, consulté le 7 juillet 2014. Le nom de domaine a depuis été racheté.
[1155] *Ibidem.*
[1156] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 30.
[1157] *Ibidem*, p. 31.
[1158] Creusées dans le tuffeau, elles sont citées par l'auteur de Gargantua dans son Cinquième Livre.
[1159] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 30.

Rabelais[1160].

Les vins d'Azay-le-Rideau sont également à l'honneur en 1961 avec la relance contemporaine de la confrérie des Compagnons de Saint-Vincent de Vallères, qui puise ses origines en 1758. Elle a pour objet de valoriser les vins du pays des « 306 caves » et promouvoir un esprit d'amitié dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Sa devise : « *Mon vin n'est pas vain* »[1161], témoigne d'une volonté de mise en avant des AOC Touraine et Touraine Azay-le-Rideau.

Le 24 juillet 1962 nait également l'Ordre du Poêlon. Il constitue un tournant dans le sens où il a pour but de faire connaître et récompenser les auteurs de plats régionaux de spécialités et d'œuvres littéraires, traitant de la gastronomie tourangelle. Cette Confrérie Gastronomique du Val de Loire est notamment lancée par Roger Solente, ancien président des Cuisiniers de Touraine, premier grand maître, et Marcel Laget, président fondateur de l'Académie Culinaire de France[1162]. C'est le premier groupement d'élites à s'intéresser à l'ensemble de la cuisine tourangelle, sans cibler un vin en priorité. Un lieu de prestige, pour ne pas dire un château, accueille le chapitre, chaque dernier dimanche de mars. Sa visée est à la fois culturelle, avec l'intérêt pour la littérature, et professionnelle, puisqu'elle cherche à aider et encourager les cuisiniers à leur noble métier et susciter les vocations des jeunes[1163]. Par son aspect généraliste, elle annonce les arrivées des autres denrées alimentaires, de la rillette au nougat de Tours, dans le giron des confréries au cours des décennies qui suivent…

La mise en place de confréries en Touraine suit l'exemple pionnier de Bourgogne et offre une possibilité supplémentaire de promotion du vin tout en stimulant le folklore. Pour Jacques de Lacretelle, de l'Académie Française, il s'agit là-encore de faire valoir le « *régionalisme à table*[1164] ». On remarque tout de même que les confréries, à part pour le Vouvray, ne suivent pas immédiatement l'arrivée des AOC, et qu'il faut parfois attendre 25 ans, comme à Chinon, pour qu'une confrérie représente un vin d'appellation. D'autres groupements sont destinés à naître encore plus tard, ils concernent Montlouis et Amboise, par exemple[1165]. On ne peut donc pas parler d'une progression rapide de ce type de rassemblement. Qu'on se le dise également, l'influence de ces organisations n'atteint pas celle

[1160] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 84.
[1161] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit.*, p. 32-33.
[1162] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 244.
[1163] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit.*, p. 84.
[1164] Cité par BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 94.
[1165] La Commanderie des Grands Vins d'Amboise est formée en 1967 et les Closiers de Montlouis apparaissent en 1969.

des grandes références en la matière ; aussi lit-on que « *la confrérie de Chinon ne peut en rien rivaliser avec celle des Tastevins […] où il est prudent de réserver au moins un an à l'avance pour avoir sa place au chapitre*[1166] ». Par conséquent, il faut s'enquérir d'autres possibilités de mise en valeur, pour compléter les AOC et confréries existantes.

C) Une promotion économique et culturelle

Le vin bénéficie évidemment du tourisme gastronomique, dont les aspects généraux en faveur d'une promotion globale de l'alimentation tourangelle sont évoqués dans le chapitre suivant. Sans tout dévoiler maintenant, arrêtons-nous sur les principales mesures isolées qui touchent le vin et complètent les créations précitées que sont les AOC et les confréries.

Pour obtenir de meilleurs résultats en termes de commerce, l'une des premières idées est l'encouragement de la vente directe. Le supplément de l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, consacré à la province tourangelle, propose déjà un contenu pouvant être interprété comme allant dans ce sens : « *Le bon vin de Touraine ne se boit pas d'un trait. Une belle femme ne se dévoile pas au premier désir. Venez donc déguster lentement la saveur de notre pays*[1167] », écrit le Dr Louis Dubreuil-Chambardel, secrétaire du syndicat d'initiative de Touraine. S'il ne conseille pas directement de visiter les caves, il incite tout du moins les visiteurs à venir goûter le vin par eux-mêmes, sur place, et ainsi à « *apprécier sans hâte le charme de la fréquentation de cette petite terre qui ne dévoile ses mystères qu'à ceux qui savent la comprendre*[1168] ». Plus loin, Auguste Chauvigné[1169], en abordant les aspects agricoles de la contrée, mentionne lui aussi « *les vignes renommées* » de la Touraine et explique que « *les caractères particuliers des vallées ont fait à la Touraine une réputation qui n'apporte jamais de déceptions aux touristes nombreux qui la parcourent*[1170] ». Non seulement il faut venir pour goûter le vin, mais également pour profiter de la vigne comme paysage. Rappelons aussi que l'un des enjeux assumés des foires aux vins, dès leurs débuts à la fin du XIXe siècle, est de créer un lien entre le producteur et l'acheteur pour que ce dernier ait toute la latitude ensuite de conclure son affaire au domaine.

Après la Libération, le message devient encore plus clair. En 1949, Charles Vavasseur

[1166] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent, op. cit*, p. 60.
[1167] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 9.
[1168] *Ibidem.*
[1169] Secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire, auteur de plusieurs publications sur la Touraine agricole et notamment l'ampélographie.
[1170] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 26.

écrit, lorsqu'il évoque le vin de sa commune dans *La France à table* :

> *Pour connaître et apprécier le Vouvray, je devrais dire les Vouvray, rien ne vaut une visite à nos coteaux. Une promenade à travers les vignobles, un arrêt en quelque cave de propriétaire ou de négociant, complétée par la dégustation d'usage fera plus et mieux qu'un long exposé. Elle instruira le touriste sur les mérites de nos produits. Elle fera même beaucoup plus, elle permettra de saisir l'âme et le caractère Tourangeau. Elle lui fera certainement mieux comprendre et mieux aimer notre adorable Touraine*[1171]*.*

Il considère donc lui aussi que le meilleur moyen de découvrir les vins du cru consiste à venir les boire sur leur lieu de production et que cette boisson incarne « l'esprit » local.

La mise en place durant toute cette période de circuits touristiques va de pair avec cette position. De ce point de vue-là, la Touraine, comme tout le Val de Loire, bénéficie d'un avantage certain par rapport à d'autres régions dans le sens où elle peut combiner visite des nombreux châteaux avec celle des vignobles. Ainsi voit-on par exemple, en Suisse, la *Gazette de Lausanne* publier un article faisant suite au voyage en Indre-et-Loire de la Société Romande d'Histoire, qui raconte : « *La Touraine a ses châteaux, ses manoirs et ses cavernes. Toute une population de troglodytes vit sous la roche, fort confortablement souvent, comme dans certains logis souterrains de Vouvray dont les crus excellents croissent sur des caves dans lesquelles on peut se promener comme dans les rues d'une ville*[1172] ». Nous sommes en avril 1949 et les touristes helvètes viennent de suivre les conseils de Charles Vavasseur. Ils font mention d'un aménagement spécifique des caves pour accueillir le public.

Des opérations culturelles et économiques, dépassant le simple cadre touristique, sont également permises par la venue de délégations étrangères qui visitent les caves dans le cadre de voyages d'études. 15 hôteliers et restaurateurs suédois séjournent par exemple en Touraine en septembre 1951 et cumulent visites de châteaux, Chenonceau, Amboise et Langeais, et de caves, Moncontour et Vavasseur. Encore une fois, c'est à Vouvray qu'ils sont accueillis et déjeunent en compagnie du maire, du délégué départemental au tourisme et du président des hôteliers du Val de Loire. L'occasion de tisser des liens avec des personnalités de la noblesse suédoise telles le baron Olof C. von Rudbeck ou des journalistes pouvant servir de relais promotionnel, comme le correspondant parisien de l'*Expressen* de Stockholm. Notons que le voyage est organisé sur demande de la chambre de commerce française en Suède, et n'est

[1171] *La France à table*, n°20, octobre 1949, p. 16.
[1172] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Articles de la Société Romande d'Histoire après une visite en Touraine, 1949.

donc pas le résultat d'une initiative locale. Les discussions sont prévues dans la langue de Shakespeare[1173].

Les acteurs locaux cherchent ainsi à attirer dans les caves de Touraine une clientèle étrangère et particulièrement anglophone. Le vin est leur meilleur atout gastronomique pour cela. Au début des années trente, ils s'intéressent de près au marché américain en anticipant la fin de la prohibition, enterrée le 5 décembre 1933. Dès le mois de décembre 1932, soit un an plus tôt, la chambre de commerce de Tours tisse des liens avec son équivalente française à New York. Le trois, elle reçoit le « *conseiller-secrétaire* » de cet organisme, M. Sieper. Ce dernier estime qu'il faut compter environ un an et demi avant de pouvoir « *faire passer* » les vins de Touraine en Amérique. Pendant cette période, que la réalité ramène à douze mois, il explique « *la nécessité d'une réclame discrète et impersonnelle quant aux firmes en faveur de nos grands vins, de façon à préparer l'opinion publique non seulement à la consommation du vin, mais à se porter vers nos grands crus qui, quoique fasse la Californie, n'auront pas de sitôt des concurrents d'égale valeur* »[1174]. Aussitôt dit, aussitôt fait.

Le 13 décembre, la chambre de Tours vote une subvention de 2 000 francs au syndicat d'initiative, consacrée « *spécialement à la propagande en faveur des Châteaux des bords de la Loire et des grands vins de la région*[1175] » aux États-Unis. Quatre jours plus tard, le président de cette même compagnie consulaire, Louis Mirault, adresse un courrier à ses collègues des chambres de commerce des bords de Loire : « *Nous serions heureux que tous les Départements intéressés au retour des Américains dans la région du Val de Loire unissent leurs efforts pour donner à la Chambre de Commerce Française de New York de nouveaux moyens d'action notamment au point de vue du tourisme, qui se concilie au reste si bien avec la propagande pour nos vins le jour où ils pourraient rentrer aux Etats-Unis autrement que par les soins des gangsters*[1176] ». Sans faire état de ses relations éventuelles avec le crime organisé, le président de la chambre de commerce d'Indre-et-Loire entend donner l'impulsion à toute une région viticole afin qu'elle combine à son avantage la promotion des châteaux et du vin.

[1173] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Rapport d'activité, 1951.
[1174] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Compte rendu de la conférence faite par M. Sieper, conseiller-secrétaire de la Chambre de Commerce Française de New York, à la Chambre de Commerce de Tours, le 3 décembre 1932.
[1175] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Délibérations de la chambre de commerce de Tours, Séance du 13 décembre 1932.
[1176] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Lettre du président de la Chambre de Commerce de Tours et d'Indre-et-Loire à ses collègues présidents des Chambres de Commerce de la Vallée de la Loire, le 17 décembre 1932.

Après la guerre, la Touraine continue de convoiter les touristes américains. Aussi le « *Garden of France* » figure-t-il en bonne place dans le *New York Herald Tribune* du 20 avril 1950, avec cette mention : « *Excellent wines and refined cooking winning the connoisseur's praise*[1177] ». Une deuxième publicité paraît le 7 mai dans le *New York Times*, et fait état cette fois des « *Famous Wines* » de la ville de Tours, indiquée en français dans le texte comme le « *Centre des Châteaux de la Loire* »[1178]. Dans les deux cas le vin est l'élément gastronomique le plus mis en avant, le seul produit mentionné.

La période est propice à une propagande touristique facilitée par le développement des voyages automobiles qui viennent compléter les possibilités offertes par le chemin de fer. De fait, on s'adresse parfois directement au conducteur : « *Quand vous quittez Tours pour vous rendre à Paris, […] glissez-vous lentement vers Amboise en suivant les bords de la Loire majestueuse. […]. Magnifique site de Touraine aux couleurs claires, délicatement nuancées. Alors, quittez la route noire et demandez à Montlouis de vous ouvrir ses caves glaciales : le trésor est là, en sa prison de verre ou de chêne cerclé, le fin pinot de Touraine, soleil captif, soleil d'automne ambré et parfumé*[1179] ». Le guide *Touraine et les châteaux de la Loire 1950*, comme le président du syndicat de défense des vins de Montlouis, auteur de l'article, manifestent que la conduite et la dégustation sont encore conciliables sans message préventif. Cet extrait est en tout cas l'une des rares occasions laissées au Montlouis pour se démarquer, son voisin de la rive d'en face tenant toujours la corde en termes de présence, notamment par les encarts publicitaires insérés dans le guide, tous voués à la cause vouvrillonne lorsqu'il s'agit de promouvoir des caves[1180].

Dans un rapport d'activité confidentiel du Comité départemental du tourisme, en 1951, le président et les membres du Syndicat des vins de Vouvray se réjouissent du succès des visites : « *Sans autre but que celui d'accroitre le renom de la Touraine, [ils] ont reçu avec une courtoisie et une largesse sans bornes d'innombrables touristes étrangers venus pour « voir les gens qui habitent les caves », et surtout pour déguster les produits de leurs vignes*[1181] ». Dommage que le nombre exact et les nationalités ne soient pas précisés. Tout le monde semble néanmoins d'accord pour estimer, comme M. Chalumeau, architecte départemental des monuments historiques, que « *cet accueil est d'un très puissant attrait* », en précisant que « *les animateurs de la Chantepleure en leurs caves de Vouvray sont*

[1177] « Excellents vins et cuisine raffinée qui reçoivent les louanges du connaisseur ».
[1178] AM Tours, 3R, Boîte 449, Tourisme, Publicités.
[1179] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950, p. 73.
[1180] Voir Annexe 65, « Publicités pour les caves de Vouvray insérées dans un guide touristique de 1950 ».
[1181] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Rapport d'activité, 1951.

toujours prêts à accueillir les étrangers »[1182]. Voilà une autre fonction utile des confréries.

La cave touristique de la Dive-Bouteille, à Bourgueil, inaugurée en 1955, vient symboliser ce même désir d'ouvrir les portes du vin local aux visiteurs. Vignerons et femmes, en costume traditionnel, les attendent, bouteilles à la main et verres pleins posés sur des tonneaux invitant à la dégustation[1183].

Nous le voyons, les vins de Touraine, et spécialement le Vouvray, font l'objet d'une promotion accélérée au début des années 1950, de la part des acteurs du tourisme local. 1951 est aussi l'année où, à l'occasion du dîner de la Saint-Martin habituellement organisé par la *Wine and Food Society* de Londres, sont servis des vins de Vouvray et de Chinon. C'est la « *première fois dans les annales de cette très grande association* », depuis sa création en 1933, que des vins tourangeaux font leur apparition[1184].

Il est donc naturel de voir apparaître au cours de cette période de forte mobilisation la première route des vins de la région, après celle inaugurée en Alsace en 1953. Sans surprise, elle concerne en premier lieu le Vouvray. L'ouverture officielle a lieu le 10 janvier 1955 en présence du photographe Arsicaud, qui immortalise sur un cliché le président du Conseil général, le Dr Paul Guillaume-Louis, et le préfet Bernard Lecornu[1185]. Quelques mots sur cette initiative sont publiés dans un numéro spécial de *Foyer Magazine*, consacré aux vins de Touraine, en janvier 1956 : « *Plusieurs grandes régions vinicoles de France avaient déjà leur Route du Vin. Il se devait que le Vouvray universellement réputé eût également la sienne* ». C'est donc pour s'adapter à une offre existant déjà ailleurs, et suivre le mouvement que cette opération a lieu. Le tracé de la route, qui traverse 11 communes, est représenté sur une carte[1186], et « *de nombreux panneaux lumineux guident jour et nuit les automobilistes. Sur chacun d'eux figure le fameux verre à vin de Vouvray* »[1187]. Ce verre, créé par les céramistes Barbier Frères en 1935[1188], apparaît en effet comme emblème de chaque panneau, on le voit en haut à gauche sur une photographie d'Arsicaud au moment de l'inauguration[1189].

En complément de cette offre touristique qui s'enrichit dans les années 1950, les réflexions autour du lancement d'un musée viennent accentuer un peu plus la présence

[1182] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Procès-verbal de la réunion du 12 décembre 1951.
[1183] Voir Annexe 66, « Photographie de l'inauguration de la cave touristique de Bourgueil en 1955 ».
[1184] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Rapport d'activité, 1951.
[1185] Voir Annexe 67, « Inauguration de la route des vins de Vouvray le 10 janvier 1955 ».
[1186] Voir Annexe 68, « Carte vinicole de Touraine complétée de la Route de Vouvray en 1955 »
[1187] AM Tours, 4F, Boîte 198, Foires, *Foyer Magazine*, n° 35, janvier 1956.
[1188] Nous évoquons les verres à vin de Touraine et leur valorisation par les acteurs locaux dans le chapitre 6.
[1189] Voir Annexe 67, « Inauguration de la route des vins de Vouvray le 10 janvier 1955 ».

culturelle du vin dans le département. Le musée d'Espelosin, à Rochecorbon, est en effet transformé en premier musée des vins[1190]. Dès le 13 septembre 1949, Georges Salles, directeur des musées de France, fait part de son « *très vif intérêt* » pour le projet, dans une lettre adressée au maire de Tours. Boris Lossky, déjà conservateur du musée des beaux-arts de Tours, est chargé de diriger les opérations[1191]. Il est l'auteur d'un rapport sur le musée de Beaune, qui sert de modèle en la matière, et qui doit une partie de son succès aux apports bénévoles des « *vignerons et autres citoyens attachés à la* « petite patrie » » bourguignonne[1192].

Un article inséré dans la *Nouvelle République* du 5 janvier 1950 achève de planter le décor. Il aborde dans le détail les tenants et aboutissants de cette transformation[1193]. Vendu comme un lieu « *charmant, bien peigné, bien propre* », dont le parc surplombe la vallée de la Loire et offre un paysage magnifique au visiteur, et par ailleurs accessible au touriste depuis la route, le domaine semble avoir tous les atouts pour accueillir le projet. Celui-ci est « *d'autant plus intéressant que l'on s'occupe activement à réaliser une région touristique homogène : «* Le pays des châteaux *». L'effort de propagande entrepris à cette occasion ne saurait laisser indifférents les producteurs de vin de la Touraine ; créer un Musée du Vin qui serait aussi le salon de réception de la Touraine viticole ne pourrait qu'être utile à la vie économique régionale*[1194] ». Nous retrouvons ici l'idée de combiner l'attractivité des châteaux à celle des différents vignobles.

L'initiative est également présentée comme novatrice puisqu'il n'existe, à ce moment-là, qu'un seul musée de ce type, en Bourgogne : « *À 400 kms de Beaune, le Musée d'Espelosin pourrait parfaitement exister. Se consacrant uniquement au vignoble tourangeau, il ne ferait pas double-emploi. La proximité d'une vraie cave, d'un splendide vignoble, ne pourrait que donner à ce Musée un attrait supplémentaire et unique, dans une ambiance viticole authentique. Cadre et situation que le Musée de Beaune ne connaît pas et ne connaîtra jamais. Les galeries creusées dans le tuffeau des coteaux de Loire offriront un cadre pittoresque et naturel […]* ». On se vante de bénéficier de meilleures conditions pour l'aboutissement du projet. Le « *splendide vignoble* » évoqué est bien entendu celui de Vouvray, qui touche Rochecorbon.

Le conseil municipal de Tours, commune limitrophe également, vote un crédit de

[1190] Les vicissitudes du projet de création d'un musée du vin plus élaboré sont réservées à notre troisième partie puisqu'elles se déroulent après 1960.
[1191] AM Tours, 2R, Boîte 253, Musée d'Espelosin, Lettre de Georges Salles au maire de Tours le 13 février 1949.
[1192] AM Tours, 2R, Boîte 253, Musée d'Espelosin, Rapport de Boris Lossky au maire de Tours au sujet de la création du musée, le 24 septembre 1949.
[1193] Voir Annexe 69, « Article du 5 janvier 1950 présentant le projet de musée du vin local ».
[1194] *Ibidem*.

300 000 francs pour cette réalisation en 1950, qui ne « *servira pas simplement le renom de la ville de Tours, mais la Touraine et le pays du bon vin et des châteaux*[1195] ». La capitale de Touraine sollicite d'ailleurs une subvention du conseil général en ce sens, arguant que « *tous nos crus renommés, rouges et blancs pourront ainsi être rassemblés dans la maison du Vin* ». L'objectif est aussi que « *le vignoble d'appellation contrôlée, délaissé depuis quelques années* » sur le domaine, soit « *remis en état pour servir de culture expérimentale* ». La municipalité cherche à construire un musée vivant, qui soit également un conservatoire de vieux plants français, et apte à rassembler « *tous les éléments de l'histoire du vin en Touraine et dans le monde* »[1196]. Bref, un lieu culturel et touristique des plus ambitieux est envisagé.

Le musée ainsi orienté ouvre ses portes quatre ans plus tard[1197] et bénéficie d'une mise en avant dans le catalogue de la Grande semaine de Tours en 1956 : « *Musée de la vigne et du vin en ce cadre si approprié d'un domaine viticole du XVIIIe siècle. Dans les caves en roc ont été reconstitués d'anciens pressoirs, un fouloir sous gueule-bée (cheminée à vendanges) et aménagées des niches lumineuses pour la présentation de vieilles bouteilles. L'intérieur du château abrite des collections de tâte-vins, timbales et autres récipients à boire, des peintures, dessins et sculptures ayant trait au sujet ainsi que des papiers peints panoramiques Directoire et des meubles des XVIIIe et XIXe siècles. Des terrasses du jardin on jouit d'une belle vue sur la vallée de la Loire*[1198] ».

Une partie des collections est destinée à être transférée dans un nouveau musée du vin, le même que l'actuel, près de vingt ans plus tard, mais à la fin des années 1950, les acteurs touristiques ont déjà œuvré pour une valorisation multiforme du vin, en suivant plusieurs exemples nationaux. De la confrérie au musée, l'influence bourguignonne est toujours très présente dans ce domaine.

Il est un autre secteur qui se développe grandement, surtout entre les deux guerres, c'est celui des animaux de basse-cour.

[1195] *Ibidem.*
[1196] AM Tours, 2R, Boîte 253, Musée d'Espelosin, Demande de subvention au conseil général, séance du 15 mai 1950.
[1197] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Conception, 1974.
[1198] AM Tours, 2F, Boîte 36, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1956, Programme officiel.

2) L'apogée de l'aviculture locale

On se souvient de la création du Club avicole en 1909 et de l'intérêt particulier porté pour cette branche de l'agriculture par le professeur départemental Jean-Baptiste Martin. Ce réveil des basses-cours tourangelles, amorcé avant 1914, trouve un nouvel élan entre les deux guerres, période qui correspond à une forte présence des espèces locales.

Le tourisme gastronomique, dont les acteurs défendent les cuisines provinciales, n'est pas étranger à ce phénomène. Or, là où Paris a son Club des Cent, la Touraine a son Club qui monte. Les campagnes françaises hument bon le régionalisme. En outre, économiquement, la filière avicole peut profiter à un département rural comme l'Indre-et-Loire, qui accueille d'ailleurs le premier congrès national d'aviculture commerciale. Preuve d'un engouement certain, le Club avicole lance à ce moment-là son propre bulletin. La Géline de Touraine devient alors l'emblème local des concours nationaux et le signe de bonne santé du secteur. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale s'opère un changement radical d'orientation. Il devient délicat d'évoquer le patrimoine alimentaire tourangeau dès lors qu'on s'intéresse à l'exploitation des volailles. Les premiers effets de la « révolution avicole » tendent à reléguer le local au second plan, derrière l'objectif de développer des races plus standardisées.

A) La cour de ferme et la promotion des races « du terroir »

L'organisation des expositions d'aviculture pendant la Grande semaine de Tours, suscitant quelques commentaires élogieux, a déjà pu témoigner de l'importance donnée à ce secteur par les acteurs locaux. Indéniablement, le monde de la basse-cour est le plus valorisé dans les années vingt et trente derrière celui du vin.

La mobilisation passe d'abord par les messages d'encouragement adressés aux exploitants. Le *Bulletin agricole et viticole* reste l'organe idéal pour cela. Au lendemain du premier conflit mondial, réveiller les campagnes locales est une nécessité. Le député Paul Bernier[1199] s'y emploie dans le deuxième numéro de 1921[1200]. L'ancien président du comice de Loches, fraîchement élu à l'Assemblée nationale, connaît l'importance de l'enjeu agricole. Vantant le succès technique et moral de l'exposition avicole de Paris, organisée au grand palais après six ans d'interruption, le député s'émeut :

[1199] Paul Bernier (1868-1957), avocat de formation, est député radical-socialiste d'Indre-et-Loire à partir de 1919, en se faisant élire sur la même liste que son confrère Camille Chautemps. Il est rodé aux affaires agricoles et préside le comice de Loches à partir du 6 avril 1921.
[1200] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine,* XXXIXe année, n° 2-3, février-mars 1921, p. 28-29.

> *Dans cette très belle et intéressante exposition je pensais trouver quelques beaux lots de notre géline de Touraine, l'enfant si pleine de promesses dont notre ami Martin a dirigé la procréation, la mise au monde et l'éducation, depuis une quinzaine d'années. J'ai été surpris et, oserai-je l'avouer ? un peu vexé de n'en trouver que deux types, très beaux ma foi, mais qui semblaient eux aussi, attristés de leur injuste isolement. Leur propriétaire, le baron de Laage, ancien conseiller général de Buzançais, amateur avisé, expérimenté, dévoué, a versé un pleur sur l'indifférence de nos propriétaires tourangeaux, qui ayant fait une race robuste de santé, exquise de chair, bonne pondeuse et sérieuse couveuse, ne savent pas la mettre à la place qu'elle mérite*.

Il s'agit donc de se remobiliser dans les années 1920 pour que les premiers efforts ne restent pas vains. Ce cri d'alarme tend à confirmer l'impression que, sans la participation de membres bienfaiteurs du club qui forment une élite restreinte, l'aviculture serait restée un maillon peu important de l'agriculture locale entre les deux guerres. Outre le baron de Laage, que Jean-Baptiste Martin présente comme « *un des plus chauds partisans de la race géline*[1201] », Paul Bernier cite d'autres éleveurs locaux ; Goujon, de Langeais, l'abbé Warré, et Bouchet, de Mazières. Ce dernier est félicité pour la nouvelle race de pigeon de Touraine qu'il a créée. Le député en conclut que le département était représenté en qualité mais pas en quantité, et rappelle que « *le meilleur moyen de faire connaître l'excellence de nos produits c'est de les exposer au jugement des amateurs et des connaisseurs. Ce n'est pas seulement un peu de gloire que nous en tirerons, j'en suis convaincu, c'est beaucoup de profit*[1202]».

En décembre de la même année, Jean-Baptiste Martin appuie et complète cette première intervention en demandant au plus grand nombre d'éleveurs tourangeaux d'adhérer au Club avicole, dont il rappelle les ambitions :

> *La poule est le principal hôte de la basse-cour ; elle en est aussi le principal facteur de richesse. Il était naturel de songer d'abord à elle ; mais le Club ne cesse de s'intéresser aux autres espèces de volailles et à tout le « petit bétail » de la ferme. Il s'occupe de sélectionner l'oie de Touraine, bien adaptée au pays, précoce, d'un volume suffisant, d'une chair très estimée, d'un beau plumage blanc. Il ne perd pas de vue le* dindon de Touraine*, d'un gros volume, à chair exquise. Il vient d'obtenir le* pigeon mondain de Touraine *que l'on a admiré à la dernière exposition. Il lui reste à créer…*[1203]*.*

[1201] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 7, décembre 1921, p. 160.
[1202] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 2-3, février-mars 1921, p. 29.
[1203] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 7, décembre 1921, p. 161.

En développant toutes ces races locales[1204], et sans avoir l'intention de s'arrêter en chemin, le Club n'a qu'une seule préoccupation : « *développer la production de la basse-cour, peupler les basses-cours de Touraine de produits tourangeaux, de bon rapport, bien sélectionnés, bien adaptés au pays, et ainsi accroître la renommée et la richesse de la petite patrie afin d'augmenter le prestige et la prospérité de la grande*[1205] ». Martin ne cache pas son idée d'associer le « terroir » à la qualité, pour le bien économique de la contrée, tout en jouant la carte du dévouement national, au moment où la France se reconstruit.

Attardons-nous à présent sur les moyens utilisés pour renforcer la filière. Le premier d'entre eux, primordial pour le bon développement des espèces, est de veiller à ce que des fermes d'élevage soient actives. C'est essentiellement dans cette optique que le Club s'attache les services de dames patronnesses qui ont des moyens à mettre au service de cet objectif. C'est le cas de Mme Decisy, du château du Breuil à Mazières-de-Touraine, ou de Mme Dubois, qui s'occupe de l'élevage du château du Puy d'Artigny. Elles se distinguent par leur élevage ou par diverses donations, Mme Dubois offrant par exemple 1 000 francs pour aider le Club à acheter des cages, au début de l'année 1923[1206]. Les deux femmes sont d'ailleurs associées au premier congrès d'aviculture commerciale organisé par les services commerciaux de la Compagnie d'Orléans pendant la Grande semaine de Tours, le 12 mai 1923, « *dans une région particulièrement riche en volailles* »[1207].

Le jour du congrès, on nous apprend que les établissements d'élevage sont « *nombreux* » et que s'y déroulent « *de sévères sélections* »[1208]. Martin, dans sa présentation de l'aviculture commerciale en Touraine, mentionne dans la liste des actions du Club avicole la mise en place de « *fermes d'élevages surveillées et subventionnées*[1209] ». On en dénombre six en 1923 à être contrôlées par le Club avicole et l'Office agricole. Celle de Mme Decisy y figure, et les autres sont localisées à Azay-sur-Cher, Berthenay, Saint-Christophe, Nouzilly et Sonzay[1210]. Elles répondent à un effort local et national de redressement économique, et on constate leur utilité puisque « *les basses-cours sont mieux conduites qu'autrefois ; on s'attache davantage aux races locales et à la sélection de ces races. On prête plus attention à l'âge, au logement, à l'hygiène des volailles*[1211] ». En un mot, le

[1204] Voir Annexe 70, « Standards établis par le Club avicole de Touraine entre les deux guerres ».
[1205] *Ibidem.*
[1206] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 5, 2ème trimestre 1923, p. 2.
[1207] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1923, p. 4-5.
[1208] *Ibidem*, p. 10.
[1209] *Ibidem*, p. 13.
[1210] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 4, 1er trimestre 1923, p. 1.
[1211] *Ibidem.*

secteur se structure et, sans considérer encore totalement l'animal comme une « *machine à manger* »[1212], on tend à le considérer de plus en plus comme un produit économique rentable. En assemblée générale, le Club n'hésite d'ailleurs pas à supprimer certaines fermes si elles ne donnent pas satisfaction[1213].

L'enquête agricole de 1933, menée par Georges Constant, réaffirme le meilleur entretien des basses-cours en reprenant quasiment mot pour mot le discours que tient Jean-Baptiste Martin dix ans auparavant. Elle ramène cependant à deux les fermes d'élevage. Il s'agit probablement des établissements de ponte de Messieurs Lesire et Drochon, respectivement situés à Fondettes et à Esvres[1214]. Ils s'occupent de sélectionner la Géline au nid-trappe[1215], et bénéficient du soutien financier du Club avicole et de l'Office agricole départemental[1216]. Parmi les améliorations constatées par Martin à cette période, « *les fermières commencent à baguer leurs poules de manière à connaître leur âge et à ne plus en conserver de plus de trois ans*[1217] ». Les centres d'élevage fournissent également des œufs à couver qui permettent à n'importe quel intéressé d'obtenir des couvées de « *géline pure*[1218] ». Aussi bien Esvres que Fondettes sont idéalement placées sur le parcours du chemin de fer, ce qui facilite certainement les choses.

L'ampleur de l'élevage de la Géline varie donc de quelques poules à plusieurs centaines dans les grands centres. Dans sa ferme du lieu-dit « Tréché », à Fondettes, Lesire a deux poulaillers de ponte d'une capacité cumulée de 300 poules, quatre poulaillers de reproducteurs ainsi qu'une poussinière de 70 mètres carrés pouvant accueillir jusqu'à 1000 poussins. Quant à Drochon, à Esvres, il installe deux grands poulaillers de ponte, des parquets de 40 producteurs, et loge dans une cave un couvoir d'une capacité de 500 poussins[1219].

En complément se tiennent toujours les présentations des comices, évoquées dans la première partie, au cours desquels peuvent apparaître les volailles. La nouveauté est que l'accent est mis sur l'aviculture avec l'organisation de concours relatifs, plus seulement aux produits, mais au lieu de production en lui-même. C'est le cas par exemple en 1921. Un concours des basses-cours qui a pour but de « *sélectionner et de propager la race géline de*

[1212] BOURDON, Jean-Paul, « Recherche agronomique et bien-être des animaux d'élevage », *Histoire et Société Rurales*, n° 19, 1er semestre 2003, p. 230.
[1213] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 13, 1er trimestre 1926, p. 3.
[1214] Voir Annexe 71, « Fonctionnement des fermes de ponte relatives à la Géline ».
[1215] Lorsque la poule a pondu son œuf, elle est prise au piège par le nid de ponte qui se referme. On sait ainsi à quelles poules appartiennent les œufs récoltés.
[1216] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, Office régional agricole du Centre, Office départemental agricole d'Indre-et-Loire, Tours, 1933, p. 199.
[1217] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 3, mars 1930, p. 37.
[1218] *Ibidem.*
[1219] MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 39.

Touraine, d'améliorer et d'intensifier la production » des volailles, est mis en place pour les cantons de Château-la-Vallière et Neuvy-le-Roi, près de Tours. Les fermes les mieux aménagées reçoivent les plus beaux lots, tandis que les plus beaux élevages de gélines, oies, pigeons mondains et lapins gris de Touraine, sont également récompensés[1220]. Ce genre d'initiative perdure avec le temps, et les lieux d'organisation varient. Dans son numéro d'octobre-novembre 1930, le *Bulletin agricole et viticole* publie le palmarès d'un concours de basses-cours pour les cantons de Bléré et Langeais. Sa lecture entérine la présence de fidèles éleveurs, comme Decisy et Bouchet, et témoigne surtout de l'importance des dames patronnesses dans cette branche de l'agriculture, avec une majorité de femmes récompensées[1221].

Pour sauvegarder leurs intérêts, Jean-Baptiste Martin et ses acolytes n'hésitent pas non plus à protester contre l'importation d'œufs étrangers. En avril 1936, le Club avicole et la Chambre d'agriculture s'opposent à l'introduction d'un contingent d'œufs de Syrie en France, qui accentuerait un peu plus la crise économique que traverse le secteur, en estimant que la production française suffit. Ils bénéficient du soutien des sénateurs radicaux, Germain, Besnard et Chautemps, dans leur lettre adressée au ministère de l'Agriculture[1222]. En mars 1937, les Tourangeaux font part d'une réponse favorable puisque des mesures vont être prises de nature à limiter strictement les importations de produits avicoles[1223]. Cela n'empêche pas la Chambre d'agriculture de formuler une nouvelle plainte deux ans plus tard, un vœu présenté par Martin demandant à ce que les droits d'importation d'œufs liquides et en poudre provenant de Chine, soient moins souples, « *le petit élevage français* » supportant déjà très mal la concurrence des œufs marocains[1224] !

Au pays des rillettes, l'intérêt pour le porc va de pair avec le développement des volailles tourangelles. Ces animaux cohabitent dans la cour de la ferme et les acteurs agricoles cherchent, comme pour la poule, le dindon ou le lapin, à ancrer le cochon au territoire. Le 11 juin 1922, à l'occasion d'une fête agricole à Chemillé-sur-Indrois, Jean-Baptiste Martin fait une conférence sur le « *porc lochois* » et, dans la foulée, « *un syndicat pour faire connaître, perfectionner et développer cette race* » est institué[1225]. L'animal est décrit comme « *un des représentants du type concave à oreilles tombantes* » qui peuple le nord-ouest de la France, dans un *Traité de zootechnie* en 1924. Des croisements, notamment avec le Yorkshire

[1220] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIXe année, n° 4, juin-juillet 1921, p. 71-72.
[1221] Voir Annexe 72, « Palmarès du concours itinérant de basses-cours en 1930 ».
[1222] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 4, avril 1936, p. 95.
[1223] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 55e année, n° 3, mars 1937, p. 64.
[1224] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 3, mars 1939, p. 82.
[1225] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 40e année, n° 9, novembre 1922, p. 118.

anglais, « *l'ont un peu modifié et surtout rendu plus précoce et mieux conformé* ». L'action de son syndicat d'élevage consiste à « *développer dans les environs de Loches le commerce des reproducteurs* »[1226].

Il n'empêche que cette création syndicale reste apparemment insuffisante puisqu'à l'automne 1929, Paul Bernier, dans son discours au comice de l'arrondissement de Loches, qui se tient à Montrésor, déplore que dans un pays comme celui-ci, « *berceau de la race lochoise, nous n'ayions pas trouvé l'exposition porcine que nous avions espérée*[1227] ». Des efforts restent à faire et des concours itinérants consacrés à la race porcine lochoise sont organisés dans ce but par l'Office agricole départemental. Le jury se déplace de commune en commune pour évaluer les porcheries des candidats, une méthode jugée plus pratique que l'idée de départ, qui était de réunir à Loches chaque année plusieurs spécimens de l'espèce. Les difficultés occasionnées par le transport ont eu raison de cette formule[1228].

En mars 1930, Georges Constant, qui a visité avec Jean-Baptiste Martin plusieurs élevages des cantons de Montrésor et Loches – autrement dit les contrées qui avaient déçu lors du précédent comice –, précise que l'ensemble est plus homogène qu'à l'accoutumée, et se félicite de pouvoir « *affirmer que cette race se perfectionne et se propage*[1229] ». Leur tournée dans les campagnes locales les pousse à dresser le bilan qui suit :

> *C'est une chance pour une région de posséder une race définie et à peu près la même partout, alors que dans beaucoup d'autres régions on ne trouve dans les porcheries que des bâtards sans caractère provenant de croisements plus ou moins hétéroclites. […]. La race porcine lochoise, très bien adaptée au pays, bien conformée, suffisamment précoce, rustique, prolifique, d'une très bonne qualité de viande d'autre part, se trouve donc pourvue d'un ensemble de très sérieux avantages. […]. Cette race lochoise, il faut non seulement la maintenir mais l'améliorer sans cesse ; on y arrive par le bon choix des reproducteurs en choisissant seulement les sujets qui ont bien les caractères de la race et qui d'autre part sont de bonne conformation : dos bien développé en longueur et largeur, poitrine arrondie et épaules bien ouvertes, jambons puissants, sans compter une santé parfaite, un bon appétit et, chez les truies, des mamelles suffisamment nombreuses*[1230].

Martin et Constant ne tarissent pas d'éloges sur ce porc local, et complètent leur réflexion par une mise en garde contre les croisements, qu'il faut à tout prix éviter. L'espèce ainsi présentée

[1226] DECHAMBRE, Paul, *Traité de zootechnie*, tome *IV*, *Le porc*, Paris, Charles Amat, 1924, p. 141.
[1227] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 47e année, n° 9, septembre-octobre 1929, p. 111.
[1228] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 2, février 1931, p. 24-25.
[1229] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 3, mars 1930, p. 33.
[1230] *Ibidem*, p. 33-34.

donne « *une excellente viande de charcuterie* », rappelle le bulletin en février 1931. On pense alors aux rillettes, mais pas seulement, car il est précisé que « *la consommation en France recherche de plus en plus le porc maigre de 75 à 80 kgs, le "Bacon" hollandais et non le porc gras. À ce point de vue, le "Porc lochois" peut donner toute satisfaction* »[1231].

Toujours est-il que des messages de lutte contre les croisements sont martelés par Jean-Baptiste Martin et les auteurs du bulletin, dans les années qui suivent. En avril 1934, par exemple, un article repris de l'*Acclimatation* rapporte que des essais ont été faits dans l'optique de croiser le porc lochois avec le large white. Les résultats obtenus par le Centre zootechnique du Clos-Ry, dans la Nièvre, sont des porcs trop gras pour les charcutiers et salaisonniers. Martin en conclut que la tendance qu'ont certains éleveurs locaux à remplacer le porc du pays par des large white ou des truies croisées, « *est une erreur dont on ne tardera pas à revenir […]. On reviendra fatalement au Lochois, à la race locale* »[1232]. Cette tendance préfigure pourtant la prédilection des années 1950 pour les races productives parmi lesquelles, justement, le large white[1233], reléguant l'origine géographique des espèces au second plan.

Jean-Baptiste Martin, président de la chambre d'agriculture à partir de 1931, s'érige cependant en ardent défenseur des races locales jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. En février 1936, il ironise au sujet de l'arrivée d'un nouveau porc, le Tamworth : « *s'agit-il d'un jouet d'enfant, d'une danse nègre, d'un chien de poche, d'un chat pour dame… Rien de tout cela ! Ne cherchez pas. Il s'agit tout simplement d'un cochon* » ! Puis il se lance dans une dénonciation du changement de consommation qui se profile, regrettant le porc d'autrefois, français le plus souvent et « *recherché à la fois pour sa graisse et pour sa viande […] tendre, savoureuse, nutritive, […] transformée en rillettes, […] régal de gourmet et de gourmand* ». Ce temps-là est révolu, il faut dorénavant « *de la chair maigre, très maigre… en attendant que la chimie (ne désespérons pas), ait remplacé la viande de porc maigre par de la viande artificielle* ». Pour ce jour-là il conseille aux cultivateurs de se réorienter vers l'élevage d'oiseaux, de chiens et de chats ![1234] En attendant, il encourage de son mieux ces derniers à continuer de propager le cochon du pays. La Chambre d'agriculture, le 3 juin 1939, décide encore « *qu'une prime sera allouée aux plus belles portées de porcs de race lochoise mises en vente sur le marché de Loches, à certaines foires*

[1231] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 2, février 1931, p. 24.
[1232] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 4, avril 1934, p. 90.
[1233] L'un des porcs reproducteurs présentés à la Grande semaine de Tours lors de l'exposition d'animaux en 1957.
[1234] Voir Annexe 73, « Billet d'humeur de Jean-Baptiste Martin au sujet des attentes nouvelles relatives aux porcs ».

déterminées[1235] ».

Malgré cet intérêt marqué pour le cochon et les craintes de Jean-Baptiste Martin anticipant le productivisme du second vingtième siècle, le véritable étendard des fermes tourangelles, entre les deux guerres, est une poule noire dénommée Géline.

B) La Géline en porte-drapeau

Le premier lieu pour briller et évaluer la notoriété reste le concours. Alors que, sur le plan local, la poule noire fait le bonheur des expositions avicoles de la Grande semaine, on l'a vu, elle intègre également « *le cercle fermé des grandes races françaises*[1236] » en se démarquant dans les concours nationaux. L'appel à la participation, lancé par Paul Bernier au lendemain de la Première Guerre mondiale, est entendu. Les membres du club, et notamment Mme Decisy, de Mazières-de-Touraine, apparaissent aux places d'honneur de nombreux palmarès. La dame patronnesse obtient par exemple le premier prix des races françaises à l'exposition internationale de Lille dès 1922[1237], et son nom figure encore au registre des récompenses de l'édition de 1935. Elle récolte un prix d'honneur et deux premiers prix pour la Géline, ainsi qu'un prix d'honneur et un premier prix pour ses lapins gris de Touraine. Deux races locales primées, et également deux récompenses pour ses « *sujets de race gauloise* », ce qui indique que son élevage est diversifié[1238].

Parmi les élevages régulièrement récompensés, citons également ceux de Pachet Martin à Saint-Épain, Bouchet à Mazières-de-Touraine, Caillault à Saint-Genouph, Coste-Bouttevin à Saint-Christophe-sur-le-Nais et Brunet à Berthenay[1239]. Les deux derniers sont des élevages contrôlés par le Club, au même titre que celui de Mme Decisy. D'un point de vue géographique, le nord et le sud-ouest du département ainsi que les environs de Tours sont concernés. Il ne semble pas y avoir réellement de territoire spécifique lié à la Géline à l'intérieur de l'Indre-et-Loire. Mazières-de-Touraine, avec deux représentants habitués des palmarès, peut néanmoins faire figure d'exception. Chose étonnante, une seule des communes que nous venons de citer appartient à l'ensemble des cantons de Loches, Montbazon, Saint-Maure-de-Touraine, Bléré et Ligueil, qui sont ceux évoqués par Jean-Baptiste Martin lors du

[1235] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 8, août 1939, p. 239.
[1236] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 30.
[1237] *Ibidem*, p. 31.
[1238] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 1, janvier 1935, p. 17.
[1239] MOLARD, *op. cit.*, p. 31.

congrès avicole de 1923 pour qualifier « *les contrées où la race Géline est la plus en faveur* »[1240]. En étant potentiellement présente dans la moindre campagne tourangelle, la Géline peut devenir encore plus facilement un emblème pour toute l'Indre-et-Loire, qui compte 750 000 poules environ à cette époque et 35 000 exploitations agricoles de plus d'un hectare[1241].

La Géline s'impose d'abord comme une bonne pondeuse. Ses performances s'améliorent même avec le temps. Moins de dix ans après l'installation de son élevage à Fondettes, M. Lesire a déjà multiplié par deux la cadence de ponte de ses sujets[1242]. Quelques poules qu'il possède peuvent atteindre une production annuelle de 200 à 230 œufs, tandis que dans l'autre ferme de sélection, une poule de l'éleveur Drochon atteint 262 œufs. Sortis de ces établissements surveillés, la moyenne est de 130 à 150 œufs par poule à l'année[1243]. Ces bons résultats débouchent sur des performances lors des concours nationaux de ponte. En 1926, les Gélines de Touraine de Lesire se classent en seconde position des races françaises, devant la Bresse noire[1244]. Trois ans plus tard, au neuvième concours national de ponte de Versailles, il obtient une bague d'or et un autre éleveur basé à Mettray, le comte de Renty, une bague d'argent. Jean-Baptiste Martin évoque alors les « *résultats encourageants* » de la Géline, et même surprenants : « *nous ne pensions pas qu'elle arriverait en si peu de temps à pouvoir se mesurer avec les meilleures pondeuses* »[1245].

L'année suivante, toujours à Versailles, Lesire amène ses poules au même niveau que les races Bresse noire et Gâtinaise, juste derrière la Leghorn, spécialisée pour pondre. Cette performance lui vaut une médaille de vermeil dans la catégorie par lots. Dans le concours individuel de cette même année 1930, il obtient une bague d'argent pour une Géline qui a pondu 201 œufs, la bague d'or au comte de Renty pour un sujet ayant produit 213 œufs[1246]. Un palmarès inversé par rapport à l'année précédente, mais des places de choix pour les ressortissants locaux dans les deux cas.

Jean-Baptiste Martin, au regard de ces performances, regrette en 1932 que les concours de ponte ne soient pas davantage prisés localement : « *Nos éleveurs et sélectionneurs qui sont gens modestes et qui se tiennent loin des manifestations coûteuses des grandes expositions, avaient là un excellent moyen de faire réclame de*

[1240] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 14.
[1241] *Ibidem*, p. 13.
[1242] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 39.
[1243] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 198-199.
[1244] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 32.
[1245] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 47e année, n° 9, septembre-octobre 1929, p. 121.
[1246] MOLARD, Guy, *op. cit.*,p. 32.

bon aloi[1247] ». Il pose le problème de la participation limitée des Tourangeaux aux grands concours nationaux. Certes, les notables et propriétaires des fermes de sélection peuvent y participer et s'y distinguer, mais ils ne représentent que la face dorée d'une branche qui intéresse jusqu'à la plus petite ferme.

Le bulletin agricole continue cependant de célébrer les victoires locales aux expositions nationales d'aviculture organisées à Paris. Trois exposants figurent parmi les lauréats de celle de 1935. Mesdames Decisy, de Renty, et l'éleveur Georges Pinon, de Vouvray, se partagent cinq premiers prix, tous obtenus dans des catégories différentes, en lots et à titre individuel pour les coqs, coquelets, poules et poulettes. La Géline s'impose partout et le Club voit ses efforts pour faciliter l'envoi de lots être couronnés de succès[1248].

Les informations présentées en décembre 1937 dans le *Bulletin agricole et viticole* permettent de situer la place de la Géline dans le parquet des races pondeuses de France à la fin des années trente. C'est l'éleveur Georges Pinon qui représente les Gélines au concours du centre national d'expérimentation zootechnique de Grignon. À la fin des 48 semaines de compétition, son lot, intégré à la catégorie des races lourdes, arrive en deuxième position derrière un lot de Faverolles, mais devant deux autres lots de la même espèce ainsi que des Bourbonnaise et Bourbourg. Jean-Baptiste Martin compare alors les résultats de la Géline à ceux des autres sections ; un seul lot de Bresse noire sur dix, deux lots de Gâtinaise sur huit, deux lots de Leghorn blanche sur neuf, font mieux que la poule noire tourangelle. La performance est d'autant plus saluée que la Leghorn est « *recommandable seulement pour la ponte* ». Par la plume de son président, le Club adresse ses compliments à Georges Pinon :

> *Son succès vient à point. Au moment où l'Allemagne et les principaux pays d'Europe font de gros efforts pour sélectionner et perfectionner leurs races de basse-cour, les éleveurs français se lançaient dans des croisements qui menaçaient de jeter le désordre dans les élevages, de peupler les basses-cours de métis hétéroclites sans valeur, et de faire perdre ainsi le bénéfice des travaux et sacrifices consentis pendant de longues années par les Sociétés d'élevage pour conserver et perfectionner les races locales. La Géline de Touraine est au nombre de ces bonnes races. Elle se trouve ici dans son milieu et dans son climat ; ces conditions ajoutent à sa rusticité. Cette race a sa place indiquée dans toutes les fermes tourangelles. Le Club avicole se met à la disposition des fermières pour leur procurer des œufs à couver et les seconder ainsi dans l'amélioration et le perfectionnement de leur*

[1247] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 1, janvier 1932, p. 16.
[1248] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 5, mai 1932, p. 114.

élevage[1249].

Cette observation vient, sans surprise, confirmer plusieurs impressions. Jean-Baptiste Martin s'érige en ardent défenseur du « terroir » local contre les croisements et s'inscrit dans les recommandations nationales de gestion de la basse-cour. À cette époque, le ministère de l'Agriculture finance en effet des groupements tels la Confédération nationale des producteurs d'animaux de basse-cour, afin qu'elle encourage et perfectionne le secteur tout en incitant à la consommation d'œufs. La branche avicole, « *si elle avait eu en France la même importance qu'aux Etats-Unis et en Belgique* » aurait atténué « *la crise agricole actuelle dont une des causes est la mévente d'énormes stocks de céréales* », et « *la France n'aurait pas été forcée de chercher sur les marchés étrangers et coloniaux une quantité de marchandises qu'elle peut facilement produire elle-même* », précise un message de propagande en 1935[1250].

On constate également qu'au-delà de l'emballement permanent quant à la réussite de la Géline, une race que le Club a porté depuis l'œuf jusqu'à la médaille, le président de la Chambre d'agriculture ne se satisfait jamais de l'effort accompli et en appelle d'autres. Toujours est-il que la Géline vit là son apogée.

L'autre argument de cette race « à deux fins », finalement moins mis en évidence, est sa qualité de chair. Cela donne une idée au président du Club avicole : « *la Géline de Touraine est remarquable pour la qualité de sa chair. Il ne suffit pas que les éleveurs et quelques marchands le sachent. Il faut que les qualités de cette race soient connues de la France entière et même à l'étranger. Le moyen d'obtenir ce résultat, c'est de faire comme les Bressans : donner de l'ampleur au concours de volailles grasses de Loches*[1251] ». Il s'agit donc d'imiter les volailles renommées, en pérennisant un événement créant de l'engouement à Loches. Le marché de cette commune est « *de beaucoup le plus achalandé du département* », selon Martin[1252]. Malheureusement pour lui et les amoureux de la Géline, le concours mis en place pour la première fois le 19 décembre 1923, avec l'aide de la compagnie du Paris-Orléans[1253], ne trouve pas son public, et aussi bien le bulletin agricole que celui du Club ne le mentionnent plus à l'aube des années trente. Néanmoins, il est la preuve que le congrès d'aviculture commerciale a eu des suites. Nous pouvons émettre l'hypothèse que l'importante exposition organisée dans le cadre de la Grande semaine de

[1249] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 55e année, n° 12, décembre 1937, p. 283-284.
[1250] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 6, juin 1935, p. 154-155.
[1251] Cité par MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 33.
[1252] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 20.
[1253] *Ibidem*, p. 142.

Tours mobilise déjà trop d'énergie. Mais la période est aussi à l'essoufflement général des concours d'animaux gras, y compris à Paris[1254].

Une autre raison peut être avancée quant à la mise en avant réduite de cette caractéristique. Elle trouve ses origines dans les propos de Jean-Baptiste Martin en décembre 1930 : « *Au début, nous recommandions cette race comme « poule de ferme » à deux fins, rustique, excellente pour sa chair et bonne pondeuse. Grâce à la sélection intelligente dont elle a été l'objet, elle a conservé sa supériorité pour la table et développé son aptitude à la ponte*[1255] ». Autrement dit, à en croire le président du Club avicole, sa qualité de chair est restée la même tandis que, dans le même temps, ses facultés de pondeuse ont été décuplées. Il est donc plus logique de voir les acteurs locaux se réjouir des progrès les plus visibles.

Les résultats économiques liés à la Géline sont toutefois rarement évoqués dans le détail. Si le Club avicole se plaît à annoncer qu'elle « *fait prime sur les grands centres de consommation et notamment sur le marché de Paris*[1256] », il ne donne que rarement des informations plus précises. Les meilleures proviennent du congrès d'aviculture commerciale du Paris-Orléans organisé à Tours, en 1923. Jean-Baptiste Martin annonce une production de cinq millions de douzaines d'œufs par an en Indre-et-Loire. Ceux de la Géline sont les plus recherchés et résistent bien aux transports. Environ un tiers de la production sert directement à la ferme et deux millions de douzaines sont expédiées et vendues à Tours. Reste à exporter 1 330 000 douzaines presque en totalité sur Paris, la vente aux Halles Centrales étant avantageuse. Les quelques tentatives d'expédition vers l'Angleterre n'ont pas réussi[1257]. La mise en valeur commerciale des œufs est donc avant tout locale. Par ailleurs, l'autoconsommation des fermes est supérieure à l'export vers Paris. Lorsque la situation économique se dégrade, en 1930, la vente des œufs aux Halles centrales diminue, et l'envoi local également. Martin reçoit néanmoins un message encourageant de la part de Paris, les œufs tourangeaux se vendant à un cours supérieur à ceux du Midi, et « *ayant toujours la grande faveur de notre marché quoiqu'ils arrivent en très petite quantité*[1258] ». Encore en février 1939, les œufs de Touraine, de Poitou et du Centre sont ceux qui atteignent les cours les plus élevés aux Halles, avec ceux de Picardie et de Normandie[1259].

[1254] MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France : Histoire du Concours général agricole,* Paris, Belfond, 1991, p. 126.
[1255] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 12, décembre 1930, p. 157.
[1256] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 55e année, n° 12, décembre 1937, p. 283.
[1257] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 14.
[1258] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 3, mars 1930, p. 42.
[1259] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 4, avril 1939, p. 111.

D'un point de vue purement animal, toujours lors du congrès, « *la Touraine et la région Nantaise nous donnent une volaille fort prisée, bien ronde, d'une chair savoureuse* », explique M. Dujon, président du Syndicat des mandataires du pavillon de la volaille aux Halles de Paris. Le « *poulet moelleux* » de Bresse et le « *bien en chair* » du Gâtinais semblent néanmoins au dessus de cette volaille « *de vente courante […] que l'on voit sur toute bonne table familiale* »[1260]. D'une manière générale, Paris est très demandeur en volailles, et l'Indre-et-Loire fait partie des sept départements français[1261] qui envoient plus de 900 tonnes de marchandises par an dans ce domaine[1262]. « *En somme, c'est surtout des deux côtés de la Loire, en plein centre de notre pays que l'élevage de la volaille est une industrie prospère. Si l'on a l'habitude de dire que la Touraine est le jardin de la France, on peut ajouter que la basse-cour, comme dans toute propriété bourgeoisement organisée, n'en est pas loin*[1263] », estime le syndicaliste parisien.

Il explique aussi que le nombre de volailles expédiées par l'Indre-et-Loire évolue en fonction de la saison ; alors qu'il oscille entre 60 et 70 000 têtes entre mars et septembre 1922, il atteint les 100 000 en octobre-novembre pour culminer à 128 217 en décembre. Le cours du poulet de Touraine varie alors en fonction de l'arrivage, entre 9,75 (en octobre et novembre) et 16 francs de moyenne (en mai). La loi de l'offre et de la demande n'est « *pas un mythe* », précise Dujon, rappelant que les cours descendent logiquement quand la marchandise est abondante, pour remonter lors des fêtes de fin d'année. Le profit réalisé à cette période n'est donc pas un mythe non plus, le cours du poulet de Touraine étant le même en août et en décembre, tandis que l'arrivage de volailles d'Indre-et-Loire entre ces deux mois varie du simple au double[1264].

À une échelle plus locale, la Géline de Touraine est en progression sur le marché de Loches. De 24 000 poulets vendus en 1918, on passe à 35 000 en 1921 et 50 000 en 1924[1265]. Le succès de la Géline de Touraine entre les deux guerres se vérifie enfin par les envies qu'elle suscite. En décembre 1930, après le nouveau succès au concours de ponte, Jean-Baptiste Martin écrit :

> *Ces avantages, bien connus aujourd'hui, la placent aux premiers rangs de nos races françaises. […]. Il y aura bientôt des races gélines dans tous les pays. À la dernière exposition avicole d'Angers, nous avons été surpris de voir figurer au catalogue trois races de gélines : la*

[1260] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 91-92.
[1261] Avec le Loiret, la Vendée, le Cher, l'Indre, la Loire-Inférieure et le Loir-et-Cher.
[1262] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 91.
[1263] *Ibidem*, p. 90.
[1264] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 94-96.
[1265] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 36.

> *géline de Bohardy, la géline de Montilliers et la géline d'Anjou ! Cette sorte de plagiat n'est pas pour nous déplaire : on n'adopterait pas ce nom s'il ne consacrait pas une supériorité. Laissons faire. Et gardons jalousement la Géline de Touraine avec ses caractères et ses qualités*[1266].

La concurrence perturbe les esprits en usant du même terme pour certaines de ses volailles. Cela rappelle le procédé des marques de fabrique. Au lieu de s'en plaindre, Jean-Baptiste Martin préfère s'en réjouir, en y voyant une indéniable preuve de notoriété de la Géline tourangelle. Quant aux quolibets dont était victime le Club au départ, on se souvient qu'ils venaient de l'utilisation d'un très vieux mot, remontant à l'origine des poules[1267], pour dénommer la race, alors que le coq géline n'avait pas encore la même vivacité que le coq gaulois, hautement symbolique[1268]. Le secrétaire du Club avicole, Henri Lemoine rappelle même au cours d'une réunion le 5 novembre 1931, que Rabelais a employé le mot dans un chapitre de *Pantagruel*, et que Jean-Baptiste Martin a été d'autant plus avisé de choisir ce terme[1269]. En vérité, ce nom semble plutôt avoir porté bonheur à la poule tourangelle… jusqu'à la Seconde guerre mondiale…

C) La déclinaison brutale de la valorisation locale

Entre les deux guerres, de même que le coq symbolise la France, la Géline tend à symboliser la Touraine. Si la formule est un peu osée, elle n'est rien comparée à l'autocongratulation dont fait preuve le Club avicole, dès lors qu'il s'agit d'évoquer le succès de cette volaille. La Géline a « *conquis sa place au soleil*[1270] », « *cueille des lauriers mérités et on lui tresse des couronnes*[1271] », est une « *magnifique variété de volailles dont les succès ne se comptent plus*[1272] ».

Bien sûr, les autres espèces portées par l'organisation font elles aussi l'objet de commentaires dithyrambiques lorsqu'ils sont mérités. Les oies blanches de Touraine, par exemple, amenées par Mme Dubois au comice de Montbazon de 1923, sont « *si renommées pour leur chair et leur duvet, imitant le cygne à la perfection*[1273] ». Même si elle est « *bonne productrice de chair* », c'est en effet pour son duvet, surtout, qu'elle est recherchée,

[1266] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 12, décembre 1930, p. 157-158.
[1267] Géline vient en effet du latin *gallina* qui signifie tout simplement poule.
[1268] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXIXe année, n° 1, janvier 1911, p. 13.
[1269] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 20, décembre 1931, p. 3.
[1270] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 8, 1er trimestre 1924, p. 6.
[1271] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 13, 1er trimestre 1926, p. 6.
[1272] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 14, 2ème trimestre 1926, p. 1.
[1273] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 7, 4ème trimestre 1923, p. 7.

parce qu'elle est « *très blanche et cette blancheur donne à sa plume une grande valeur* »[1274]. Le lapin gris de Touraine, nouvelle race obtenue grâce « *aux efforts persévérants* » de M. Bouchet et Mme Decisy, a droit à un descriptif similaire. Considéré comme la dernière création du Club en janvier 1931, « *remarquable par la qualité de sa fourrure et recommandable pour la production de la chair* », il remporte « *un succès superbe* » à l'exposition internationale de Lille[1275]. Mais les plus beaux compliments restent adressées à la Géline de Touraine, en progression constante du début des années vingt à la fin des années trente.

Le Club lui-même « *poursuit sa marche ascendante sans bruit et sans réclame*[1276] », constate le président Martin en juillet 1931. Cela s'avère exact pour le développement des espèces comme pour le nombre de membres. 115 actifs sont listés en 1923[1277], auxquels il faut ajouter le nombre – inconnu à cause d'un numéro manquant – de membres bienfaiteurs et honoraires. Ces derniers ne sont pourtant pas à négliger puisque le Club compte au total 225 membres en 1926, et 275 en 1927[1278], dont une part importante de membres honoraires, à hauteur de 43 % et 46 %[1279]. En 1931, ils deviennent majoritaires puisque le Club compte 167 membres honoraires et 115 titulaires, soit 282 membres. Cette augmentation constante est imputée au trésorier du Club[1280]. L'effectif n'est plus indiqué par la suite mais, nous le voyons, les bons résultats des volailles locales créent un engouement autour de la structure avicole de Touraine entre les deux guerres. « *L'union et le travail pour le Progrès, pour le Bien, pour la Patrie* » ; telle est la devise du Club, insérée dans chaque numéro de son bulletin avec une feuille d'adhésion[1281]. Son ouverture « *à toutes les femmes ou hommes d'initiative et de dévouement sans distinction d'opinion* », confirme au passage l'importance donnée aux femmes, citées avant les hommes par intérêt plus que par galanterie. Tout cela afin « *d'accroitre la renommée et la richesse de la petite patrie afin d'augmenter le prestige et la prospérité de la grande* »[1282]. Voilà qui résume bien l'œuvre de régionalisme économique du Club entre les deux guerres. Comme les volailles qu'il défend, il vit son apogée.

Un monde semble séparer le début des années vingt et celui des années cinquante. Au

[1274] *Collège Expérimental d'Aviculture de Château-Thierry, Château de Blesmes*, Cours complet par correspondance, 22ème leçon, 4 avril 1930, p. 16.
[1275] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 1, janvier 1931, p. 15.
[1276] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 20, décembre 1931, p. 1.
[1277] Voir Annexe 74, « Liste des membres actifs du Club avicole en 1923 ».
[1278] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 18, 2ème trimestre 1928, p. 1.
[1279] 97 en 1926 et 127 en 1927.
[1280] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 20, décembre 1931, p. 3.
[1281] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 4, 1er trimestre 1923, supplément.
[1282] *Ibidem.*

congrès d'aviculture commerciale de 1923, Ernest Poher, conseiller du Commerce extérieur de la France et ingénieur des services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, évoquait l'exportation des œufs et volailles ainsi : « *Nos producteurs Tourangeaux, particulièrement bien placés pour fournir l'Angleterre, sont également bien situés pour fournir le marché suisse. Ce dernier s'approvisionne surtout dans la région bressane. Il semble qu'en faisant mieux connaître nos produits de Touraine, ils seraient rapidement appréciés de la clientèle suisse qui ne manquerait pas de les préférer aux volailles d'Italie, d'Autriche et de Yougo-Slavie [sic]*[1283] ». Ses espoirs étaient vains. Le même jour, Jean-Baptiste Martin avouait que les tentatives d'envois d'œufs en Angleterre avaient échoué[1284]. Semble également loin le temps où l'oie de Touraine était « *l'oie de Noël par excellence* », demandée outre-Manche comme le dindon de Touraine[1285]. Les espèces locales n'ont plus la faveur.

Les changements en matière d'élevage sont en grande partie responsables de cet état de fait. Le 15 octobre 1932, l'*Aviculteur français*, revue d'aviculture la plus diffusée à l'échelle nationale, s'intéresse à la Géline, qui « *peut utilement jouer dans la production avicole du pays tout entier au même titre que nos meilleures races pratiques. […]. Elle fait partie des grandes races pour l'élevage en liberté tel qu'il se pratique dans la majeure partie des exploitations agricoles. Elle donne également de bons résultats dans les élevages industriels où elle a, à sa disposition, des parquets assez vastes et herbeux*[1286] ». Il est encore question d'hygiène de l'animal, même dans l'industrie, et ce malgré la tendance qu'ont eue, très tôt, dès le XIXe siècle, certains zootechniciens à considérer l'animal comme du « matériel »[1287]. Après la Seconde Guerre mondiale, ce point de vue s'impose de plus en plus, et l'intérêt pour les espèces locales va en diminuant. Louis Serre, directeur d'une collection d'ouvrages intitulée « Le retour à la terre », s'en inquiète dès 1944 :

> *Jadis nous avons sacrifié les races de Barbezieux, La Flèche, Le Mans, Crèvecœur, qui ont fait la gloire de la cuisine et de la bonne chère française, mondialement réputée, pour sourire aux nouvelles venues d'Amérique. Allons-nous aujourd'hui sacrifier nos Bresse, Gâtinaises, Faverolles, Marans, Gournay, Bourbonnaises, Bonbourg, Caussades, Gélines de Touraine, Caumont et tant d'autres sur l'autel consacré au culte des races-anglo-saxonnes ? Non, vous dis-je, non. Notre sottise a des bornes et la masse de nos aviculteurs de bonne foi viendra à*

[1283] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 107.
[1284] *Ibidem*, p. 14.
[1285] *Premier congrès national d'aviculture commerciale*, *op. cit*., p. 15.
[1286] Cité par le *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 21, décembre 1932, p. 3.
[1287] BOURDON, Jean-Paul, « Recherche agronomique… », *op. cit*., p. 230.

résipiscence[1288].

Hélas, pour certaines de ses races locales, dont la Géline, il se trompe, et son cri d'alarme ne suffit pas à empêcher que l'Histoire se répète. Au lendemain de la seconde guerre, les campagnes se réorganisent et l'agriculture doit répondre à une forte demande. Celle-ci est, au départ, moins sociale que politique, l'État voulant supprimer la myriade des petites exploitations au profit d'un système poussant à la modernisation[1289]. Les technocrates tendent alors à prendre le relai des paysans. Longtemps considérée comme un sous-produit de l'exploitation agricole, l'aviculture devient dans les années cinquante une production très organisée. En conséquence, le nombre de volailles par unité de bâtiment, tout comme les bâtiments eux-mêmes, augmentent fortement. Dans ce contexte général où les maîtres mots deviennent productivité, mécanisation, intensification, des souches anglo-saxonnes, telles la Sussex, ou des souches industrielles plus rentables sont préférées aux races locales rustiques[1290]. Fière de ses 750 000 poules en 1923, l'Indre-et-Loire en compte désormais deux millions vers 1950[1291], mais la Géline ne fait plus la Une.

Il apparaît que sa production n'a pas réellement repris en 1945. Seuls quelques élevages amateurs en ont conservé, alors que dans le même temps, les fermes d'Esvres et de Fondettes se recyclent en races plus productives[1292]. Les articles techniques lui préfèrent désormais les Leghorn, Sussex, et autres croisements entre différentes races[1293]. En d'autres termes, la productivité engendre tout ce que Jean-Baptiste Martin abhorrait dans les années vingt et trente. Preuve du déclin rapide de la Géline, elle n'est plus mise en avant dans les manuels, même quand ceux-là évoquent encore des races locales. En 1946, Georges Legendre détaille la race noire du Berry parmi les pondeuses et se contente de préciser que la Géline en est très voisine[1294]. Cela vaut autant sur un plan géographique que descriptif.

Un autre manuel, en 1954, préconise le conseil suivant : « *L'essentiel, pour la vente, est que la race choisie soit absolument noire, sous peine de voir vos produits dédaignés par les amateurs, cette couleur étant strictement exigée* ». La Géline de Touraine est citée comme appartenant à ce type, mais seules la Bresse, la Gâtinaise, la Wyandotte, la Sussex et

[1288] SERRE, Louis, *Défense et illustration des incomparables races de poules françaises*, Paris, Dunod, 1944, p. 45.
[1289] BOURDON, Jean-Paul, « Recherche agronomique… », *op. cit.*, p. 231-232.
[1290] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 42.
[1291] *Ibidem.*, p. 43.
[1292] *Ibidem*, p. 45.
[1293] Cité par MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 44.
[1294] LEGENDRE, Georges, *Les animaux de la basse-cour : la poule, le canard, l'oie, le dindon, la pintade, le pigeon, le lapin, le cobaye, l'autruche*, Paris, Hachette, 1946, p. 126.

la Faverolles sont détaillées ensuite parmi les poules particulièrement dignes d'attention[1295]. La valorisation massive de la Géline a vécu. Même la direction des services agricoles se montre plus discrète au moment d'évoquer le cheptel départemental. Georges Constant, dans la « *revue guide* » de la Grande semaine de Tours 1952, écrit : « *les volailles (races diverses et race du pays) « Géline de Touraine » et les œufs de Touraine sont très appréciés, ainsi que la chair fine des Gélines* »[1296]. S'il rappelle les valeurs historiques de la poule locale, il commence par mentionner les espèces diverses qui ont envahi les basses-cours tourangelles.

Le revirement vers des races plus standardisées, sans se soucier du local, est certainement dû aux hommes également. Le Club avicole ne fait plus parler de lui à la Libération ; il avait déjà perdu successivement deux membres dévoués, son secrétaire, Henri Lemoine, et son trésorier, Glaser-Véry, en février 1934 et juillet 1935[1297]. La guerre n'a probablement rien arrangé et bon nombre d'affiliés ont perdu, au mieux leurs volailles, au pire leur propre vie. Quant au président historique, Jean-Baptiste Martin, il reprend symboliquement la tête de la Chambre d'agriculture de 1949 à 1952 mais, âgé de 83 ans au sortir du conflit, il n'est plus aussi influent et s'éteint en 1960. Sa nécrologie estime d'ailleurs qu'il appartenait tout « *particulièrement à une époque ou à une génération, cet homme admirable qui se plaisait souvent à évoquer les lointaines années où il parcourait la campagne tourangelle, à bicyclette ou dans la cariole [sic] du paysan, pour jeter les bases de l'organisation professionnelle sous ses divers aspects*[1298] ». Un homme admirable mais un homme du passé donc, qui s'est mué en véritable prosélyte de l'agriculture et des produits locaux durant toute sa longue carrière, s'imposant clairement comme l'initiateur du progrès « agricolimentaire » local au cours de la première moitié du vingtième siècle.

Par conséquent, sans l'influence de ses premiers défenseurs, la production a du mal à se réorganiser et à s'adapter aux nouvelles demandes. De plus, l'exode rural, amorcé et parfois dénoncé entre les deux guerres, est en passe de s'accélérer. En 1949, l'*Action Agricole de Touraine* estime que, « *parmi les nombreuses activités de la ferme, l'élevage des volailles est peut-être celle qui est la plus négligée dans la plupart des exploitations*[1299] ». Encore en 1960, le président du Syndicat des aviculteurs de Touraine – le Club n'a vraisemblablement pas survécu à la guerre – reconnaît que la production locale, « *en nette*

[1295] BASSET, Jean, et WEYD, Paule-Marie, *Le Poulet, comment le produire, comment l'élever, comment le vendre*, Paris, Flammarion, 1954, p. 27-29.
[1296] AM Tours, 2F, Boîte 32, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1952, Revue guide.
[1297] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 22, mars 1934, p. 1, et n° 24, décembre 1935, p. 2.
[1298] L'*Action Agricole de Touraine* du vendredi 16 septembre 1960.
[1299] Cité par MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 44.

régression, se cantonne chez les agriculteurs et quelques spécialistes »[1300]. C'est dans les années qui suivent que l'Indre-et-Loire prend un nouveau virage en la matière et que la Géline, lentement et péniblement, revient sur le devant de la scène[1301].

Le secteur du lait et de son industrie connaît lui aussi une évolution majeure, de l'aube des années vingt au crépuscule des années cinquante.

3) Des produits laitiers diversifiés

Nous avions quitté les laiteries coopératives de Touraine au moment de la Grande Guerre. Fédérées avec celles de l'Anjou, elles produisaient environ 7,5 tonnes de beurre par jour et en expédiaient la plupart vers le marché de Paris[1302]. S'agissant des fromages, l'intérêt local pour le chèvre de Sainte-Maure et la production de camembert est avéré en 1918[1303]. Il se vérifie entre les deux guerres, avec d'autant plus de facilité que les responsables agricoles d'avant le conflit, notamment et encore Jean-Baptiste Martin, restent en poste et peuvent poursuivre le travail amorcé auparavant. Roger Dion observe dès 1934 que l'économie laitière tourangelle lui doit beaucoup, notamment parce qu'en 25 ans il a contribué au remplacement des bêtes de race indécise du cheptel bovin des Varennes par des vaches de race pure normande[1304]. Celles-ci conviennent idéalement puisqu'elles produisent un lait riche en matière grasse[1305].

Ce secteur mobilise beaucoup de monde. Rappelons qu'il existait 15 laiteries coopératives en Touraine à la veille de la Première Guerre mondiale. Dans son rapport sur les industries de l'alimentation, rédigé en 1921, l'inspecteur départemental du Travail, explique que le secteur dominant de ce groupe est celui « *du traitement et de la transformation du lait* ». Il y a, en effet, 44 laiteries industrielles importantes en Indre-et-Loire, dont 20 à forme coopérative[1306]. Elles produisent en moyenne, chaque année, 4 000 tonnes de beurres et de fromages pour une valeur dépassant 50 millions de francs. 10 % environ de cette production est exporté, soit 400 tonnes. Le personnel cumulé est estimé à plus de 500 ouvriers et ouvrières[1307]. Les établissements bénéficient désormais d'usines bien conduites et

[1300] *Ibidem*, p. 44.
[1301] Cette « renaissance » est évoquée dans notre troisième partie.
[1302] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIVe année, n° 11, novembre 1916, p. 153.
[1303] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVIe année, n° 12, décembre 1918, p. 169-170.
[1304] DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, p. 684.
[1305] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit*., p. 189.
[1306] CHÉRON, Claude., et AUPETIT, J., *Industries de Touraine : regards croisés (1921-2005)*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alan Sutton, 2006, p. 32.
[1307] *Ibidem.*

outillées[1308]. L'enquête agricole menée par Georges Constant confirme à la fin des années vingt l'impact des Coopératives, du moins sur le beurre[1309]. Grâce à la Fédération et à l'implication des responsables agricoles, elles ont pris le dessus sur l'industrie, comme en témoigne ce tableau :

	1901	1928
Laiteries coopératives	223 tonnes	4 210 tonnes
Laiteries industrielles	1 242 tonnes	240 tonnes

T.13 –Production beurrière des différentes laiteries d'Indre-et-Loire en 1901 et 1928[1310].

Ce basculement s'explique aussi par le fait que le nombre de coopératives, qui était de deux en 1901, a été multiplié par 10, alors que dans le même temps les laiteries industrielles ont « simplement » doublé leur effectif. En 1950, on dénombre encore 42 laiteries privées ou coopératives en Indre-et-Loire. À elles seules, les 22 industrielles cumulent un chiffre d'affaires d'1 milliard de francs tandis que les 20 coopératives atteignent les 2,5 milliards[1311]. En trente ans, le secteur des produits laitiers s'est fortement développé.

A) La primauté du camembert

N'en déplaise aux plus fervents régionalistes, le fromage dont on parle le plus en Touraine entre les deux guerres, au sein des laiteries, est le camembert. Le pôle fromager normand, qui s'inquiétait précocement des imitations de son fromage[1312], a eu raison puisqu'une concurrence s'instaure avec une nouvelle aire de production particulièrement active dans le Val de Loire et en Mayenne[1313]. Ainsi le camembert normand devient-il, presque naturellement, « de Touraine » aux yeux des acteurs locaux. Cet intérêt croissant pour ce fromage à pâte molle tient au fait qu'il soit relativement facile à produire industriellement. Il devient le modèle de référence, vanté par les articles techniques comme assurant la meilleure réussite économique. On dit alors que c'est un fromage ubiquiste, étant donné que sa zone de

[1308] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 207.
[1309] Il avance des statistiques globales mais on s'aperçoit à la même page qu'il évoque uniquement les beurres sans compter les fromages.
[1310] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 249.
[1311] BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, p. 10-13.
[1312] Le Syndicat des fabricants de véritable camembert de Normandie, créé en 1909, a entre autres objectifs celui de se défendre contre l'extension de l'aire de production de ce fromage.
[1313] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, p. 84.

fabrication s'étend au maximum et touche tout le pays[1314]. Les coopératives s'alignent alors sur les laiteries industrielles, qui ont délaissé les beurres pour se concentrer sur ce produit plus rentable, et annexent une fromagerie à leurs beurreries respectives[1315].

En Indre-et-Loire, c'est surtout à partir des années trente que les progrès en matière de camembert se ressentent. En 1930, les résultats des laiteries tourangelles au concours général agricole ne mentionnent encore que des beurres[1316]. Le 13 juin 1931, M. Robineau, de l'Office central de vente des laiteries coopératives, basé à Charenton, dans la Seine, fait connaître qu'il aurait le placement à des prix avantageux de fromages Camembert de Touraine. Mais il faudrait un fromage standardisé, c'est-à-dire d'un type bien défini et uniforme. Jean-Baptiste Martin incite les coopératives à examiner attentivement cette question qui présente un gros intérêt[1317]. Quelques mois plus tard, le 16 janvier 1932, les essais qui ont été réalisés pour obtenir un fromage standard ont donné satisfaction[1318]. La laiterie d'Orbigny est alors la première à désirer prendre une marque pour son camembert qu'elle voudrait appuyer par une marque de la fédération des laiteries coopératives. Cette dernière, réunie en Assemblée le 16 juillet de la même année, répond qu'elle n'est pas encore prête à « *donner son estampille* » mais souhaite que les progrès récents aboutissent « *à un fromage camembert de Touraine de qualité extra, garanti par la Fédération* »[1319].

Conséquence logique à ces tractations, la marque « Turona » voit le jour le 25 juillet 1933[1320]. L'illustration, champêtre, représente des vaches broutant paisiblement dans un champ, près de la ferme[1321]. Jean-Baptiste Martin justifie cette création dans les pages du bulletin agricole :

> *La fabrication du fromage dit « Camembert » est de pratique récente en Touraine. […]. Elle s'est beaucoup développée pendant la guerre et quelques années après. A cette époque, la consommation ne s'attachait pas trop à la qualité. Mais les temps ont changé, le commerce étant devenu plus exigeant et les coopératives ont considérablement amélioré leur fabrication. Aujourd'hui, la Touraine produit des Camemberts d'excellente qualité. […]. Par ces temps de surproduction et de concurrence à outrance, il ne faut rien négliger pour satisfaire la clientèle ; il faut lui fournir des produits de qualité irréprochable et lui offrir toutes les garanties désirables. Dans ce but, nous avons créé un Syndicat qui contrôle les Laiteries Coopératives*

[1314] *Ibidem*, p. 89-90.
[1315] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit*., p. 250.
[1316] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 4, avril 1930, p. 55.
[1317] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 7, juillet 1931, p. 127-128.
[1318] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 3, mars 1932, p. 49.
[1319] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 8, août 1932, p. 195-196.
[1320] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1933, n° 2084-2086.
[1321] Voir Annexe 75, « Cliché typographique de la marque "Turona" ».

> *Fédérées et leur octroie le bénéfice d'une marque garantissant la qualité de leurs produits. Cette marque « Turona » s'applique aux beurres et aux fromages de ces Laiteries. Désormais, l'acheteur est assuré de trouver sous le couvert de cette marque des produits de toute première qualité dont la réputation ne peut que grandir et ajouter au renom de la Touraine. Ménagères, votre choix est maintenant facile ; Demandez, exigez, la marque « TURONA »*[1322].

Ainsi « Turona » résulte-t-elle, à ses yeux, de changements de consommation plus orientés vers la qualité, entre la fin de la Première Guerre mondiale et le début des années trente, et de la crise économique qui règne, entraînant une surproduction. La forte concurrence oblige donc à un double effort pour se démarquer, à savoir la recherche de qualité et la création d'un nom pour une meilleure identification. La référence aux Turones ou Turons ancre définitivement la marque dans sa Touraine d'origine, le territoire ayant été occupé par ce peuple gaulois dans l'Antiquité. Derrière cette création se cache aussi une volonté de contrôle du bon fonctionnement des laiteries par la Fédération, pour limiter la fraude encore présente. Nous allons y revenir.

Une nouvelle législation, évoquée le 17 février 1934, permet de parfaire le camembert standardisé de Touraine. Les fromages mis en vente avec une marque doivent dorénavant comporter 42 % de matière grasse[1323]. Jugé très sévère à ce moment-là, puisque plusieurs camemberts locaux affichent 40 % de matière grasse sur leurs étiquettes, ce point de règlement est néanmoins rapidement adopté par les laiteries. Le 22 décembre de la même année, la Fédération insiste pour que tout produit n'atteignant pas cette quantité soit vendu avec la mention très apparente « *fromage maigre* », et estime même que « *l'appellation façon Camembert devrait être interdite à tout fromage de moins de 42 0/0 [sic]* »[1324]. En 1939, la Fédération recommande même de ne présenter que des fromages à 45 grammes de matière grasse[1325].

Les rares cas de fraudes concernant le camembert sont justement liés au pourcentage de matière grasse, qui n'est pas suffisant. Un industriel de Tauxigny est ainsi condamné à 100 francs d'amende en 1921[1326]. Deux autres prélèvements, effectués à cette période, aboutissent à un non lieu, le pourcentage étant bon après vérification[1327]. Il faut ensuite attendre le 6 novembre 1929 pour repérer deux camemberts n'ayant pas droit à cette appellation car ne

[1322] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 10-11, octobre-novembre 1933, p. 278-279.
[1323] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 4, avril 1934, p. 94.
[1324] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 2, février 1935, p. 42.
[1325] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 6, juin 1939, p. 166.
[1326] ADI&L, 5M188, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 27 novembre 1919 au 10 novembre 1923.
[1327] *Ibidem.*

contenant que 23,6 % de matière grasse. Leurs vendeurs respectifs sont condamnés à 50 francs d'amende[1328]. Un autre camembert « *insuffisamment caractérisé* » est signalé en janvier 1937 mais l'affaire est finalement classée sans suite[1329]. Les camemberts suspects sont les plus nombreux juste avant guerre, avec seize cas contenant trop peu de matière grasse. Les sanctions sont néanmoins très faibles voire inexistantes ; du non lieu à deux francs d'amende maximum[1330].

Cette recrudescence des cas provient d'une recrudescence des contrôles. Les laiteries coopératives de Touraine décident en effet, le 6 mai 1936, de subventionner, à part égale avec la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, un service d'Inspection pour les fraudes liés au secteur, dont la mise en place est prévue par la Fédération nationale des Coopératives et le Comité de propagande des produits laitiers[1331]. Sont aussi contrôlés à quatre reprises des fromages frais suisses fabriqués localement et vendus rue Nationale, à Tours, au Monoprix ou à la Société moderne d'alimentation. Des expertises contradictoires renvoient les affaires à un non lieu[1332].

Les fraudes ne concernent que très exceptionnellement les fromages de Touraine. S'il y a tromperie, c'est lorsque le lait, écrémé ou mouillé, n'a pas encore été transformé. Même dans ce cas là, les coopératives sont rarement touchées, les sanctions étant établies contre les particuliers qui les fournissent. La plus grosse affaire à signaler est un laitier de Monts qui est condamné, suite à un prélèvement de lait écrémé et mouillé le 11 février 1927, à huit jours de prison, 300 francs d'amende, affichage et insertion dans la presse du jugement, et surtout à 1000 francs de dommages et intérêts envers la laiterie de Pont-de-Ruan[1333]. Quand elle n'est pas indemnisée, la coopérative est au pire condamnée à verser un franc symbolique d'amende. Le cas se présente une fois, lorsqu'une laiterie tourangelle a fourni du camembert trop peu gras au magasin Monoprix, à Tours[1334].

Comme par enchantement, la standardisation et la relative « honnêteté », sinon qualité, du camembert tourangeau, ont pour effet d'améliorer immédiatement les performances de la

[1328] ADI&L, 5M190, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 2 janvier 1927 au 31 décembre 1930.
[1329] ADI&L, 5M192, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 9 novembre 1935 au 9 août 1941.
[1330] *Ibidem.*
[1331] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 6, juin 1936, p. 142-143.
[1332] ADI&L, 5M192, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 9 novembre 1935 au 9 août 1941.
[1333] ADI&L, 5M190, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 2 janvier 1927 au 31 décembre 1930.
[1334] ADI&L, 5M192, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 9 novembre 1935 au 9 août 1941.

Fédération des Laiteries coopératives de Touraine, Maine et Anjou[1335], au concours général agricole[1336]. Alors que les laiteries locales figurent douze fois au palmarès des beurres, l'Indre-et-Loire récolte quatre médailles d'argent grand module et une médaille de bronze dans la section fromagère de 1932 : « *C'est la première fois que nos fromageries obtiennent de si brillantes récompenses : la campagne de M. Martin en faveur de l'amélioration et de la standardisation de notre fabrication commune a produit des résultats. Il y a lieu de persévérer : l'avenir est aux produits de qualité* », conclut l'article du bulletin agricole[1337]. On note que le produit standard rime, aux yeux des auteurs, avec qualité.

Au moment de refermer le concours de l'année suivante, il est dit : « *les camemberts de Touraine ne retenaient guère l'attention du Jury. Les récompenses allaient presque uniquement aux camemberts normands. Grâce aux progrès réalisés par les Laiteries […], la situation s'est heureusement modifiée* ». Huit établissements d'Indre-et-Loire sont cette fois concernés par des médailles d'argent et de bronze[1338]. L'envolée n'est néanmoins pas immédiate, puisque l'année suivante, on retombe à « seulement » trois médailles de bronze pour les fromages de Touraine. En revanche, les beurres locaux se portent toujours aussi bien, avec deux médailles d'or à Chinon (Saint-Louans) et Orbigny, et trois rappels de médaille d'or à la Fuye, Bourgueil et Villiers-au-Bouin[1339]. Aussi bien pour les expositions individuelles que pour la présentation collective, il est demandé à chaque établissement participant une motte de beurre de 3 kilos et 6 boîtes de camembert[1340]. Les premiers produits estampillés « Turona » peuvent être alignés cette année-là. Selon Martin, « *notre marque a fait un très bon effet à Paris et c'est une garantie de qualité*[1341] ».

Le bon comportement de ce fromage se vérifie les années suivantes avec sept médailles en 1935, cinq médailles en 1936, et sept médailles en 1939[1342]. Précisons que la première médaille d'or à un camembert tourangeau est décernée à la laiterie de La Chapelle-aux-Naux en mars 1936. C'est néanmoins parce que la Fédération a obtenu que soient classés à part les camemberts « *du Centre* » par rapport aux Normands, que cette récompense de

[1335] Cet élargissement régional à partir de la Touraine répond à un but d'intérêt général de défense des coopérateurs. Dans le même ordre d'idées, un bureau interfédéral est créé en 1936 entre ce groupement et la Fédération des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou. Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 4, avril 1936, p. 91.
[1336] Voir Annexe 76, « Tableaux des récompenses de la Fédération des laiteries de Touraine au CGA dans les années 1930 ».
[1337] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 5, mai 1932, p. 114.
[1338] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 4, avril 1933, p. 76.
[1339] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 4, avril 1934, p. 89.
[1340] *Ibidem*, p. 95.
[1341] *Ibidem*, p. 94.
[1342] Voir Annexe 76, « Tableaux des récompenses de la Fédération des laiteries de Touraine au CGA dans les années 1930 ».

choix a été possible[1343].

Que l'on ne s'y trompe pas, le camembert de Touraine n'entend pas dépasser son aîné de Normandie. Le message de Jean-Baptiste Martin, en janvier 1939, est très clair à ce sujet : « *le camembert de Touraine ne saurait avoir la prétention de rivaliser avec le camembert normand obtenu dans d'excellentes conditions avec des laits permettant d'avoir des produits de première qualité*[1344] ». Le président de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, honnête quant à la hiérarchie, se félicite néanmoins des progrès effectués dans la fabrication d'un fromage rentable pour l'industrie laitière départementale. Il doit davantage être vu comme un moyen d'écouler les stocks que comme une « spécialité locale » à part entière.

Pourtant, si les camemberts ne sont pas sur leur terre d'origine, on fait tout de même en sorte de leur donner une touche tourangelle. De la même manière qu'on le constatait au tournant du vingtième siècle pour plusieurs denrées alimentaires, les dépôts de marque relatifs aux camemberts comportent plusieurs éléments distinctifs les associant au « local ». Bon nombre de tyrosémiophiles font état ou vendent aujourd'hui des étiquettes qui en témoignent[1345]. Les sources plus classiques le montrent également[1346], avec par exemple « *un bon camembert de Touraine* », estampillé de la marque « Turona », illustré par une femme en tenue folklorique, des vaches et un château, dans un décor de campagne. On note avec intérêt que l'étiquette, selon le cas, renvoie à une image globale de la Touraine ou bien à une laiterie en particulier, comme celle de Saint-Épain. Rabelais apparaît d'ailleurs sur l'une des étiquettes de cette laiterie, tout comme il existe aussi des camemberts « *le Pantagruel* » et « *le Gargantua* »[1347]. Un autre, produit à la coopérative de Ligueil, et dont le dépôt de marque est renouvelé en 1933 par le directeur Marcel Vernat, s'intitule « *Aux Fleurs de Touraine* »[1348], sans doute en écho au « jardin de la France ». Enfin, lorsque le dessin n'est pas spécifiquement lié à la contrée, c'est son auteur qui peut être régional. Ainsi reconnaît-on la patte de l'illustrateur berrichon Benjamin Rabier pour mettre en image un camembert fabriqué en Touraine, à Souvigny, et déposé le 16 août 1922[1349]. On perçoit, à travers ce détournement d'une fable de la Fontaine, l'univers animalier et rural de Rabier, connu pour avoir imaginé la célèbre « vache qui rit » des fromageries Bel. Les récompenses glanées au concours général

[1343] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 4, avril 1936, p. 92-93.
[1344] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 1, janvier 1939, p. 4.
[1345] Le site d'enchères delcampe.net, par exemple, regorge d'annonces relatives au camembert de Touraine.
[1346] Voir Annexe 77, « Étiquettes de camembert de Touraine ».
[1347] BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie…*, *op. cit.*, p. 10.
[1348] ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, registre des marques de fabrique, 1933, n° 61.
[1349] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1922, n° 1306.

agricole apparaissent parfois sur l'emballage pour garantir une certaine qualité.

Le beurre connaît les mêmes marques d'identification locale, qu'il soit « Rabelais », décidément partout, ou du « jardin de la France »[1350]. Pourtant, le seul produit laitier véritablement associé au « terroir » local, est un fromage de chèvre…

B) Le Sainte-Maure : la bique contre l'ubiquiste

En opposition totale avec le camembert expatrié, le Sainte-Maure local constitue le fromage « de terroir » en Indre-et-Loire. D'un point de vue économique, toutefois, il faut davantage considérer les deux fromages comme complémentaires pour l'industrie laitière départementale des années vingt et trente. Le fromage de vache reste le plus abondamment produit ; 15 millions de litres de lait servent à sa fabrication en 1935, alors que les Coopératives ne traitent que 2,8 millions de litres de lait de chèvre pour la production de fromage de Sainte-Maure[1351].

L'entre-deux-guerres est néanmoins la période où la chèvre, jusque-là surtout considérée comme une « vache du pauvre », est réhabilitée dans l'économie rurale par un certain nombre de défenseurs[1352]. Parmi eux, des propriétaires à nouveau issus de la noblesse, s'intéressent à elle de la même manière qu'ils se penchent sur la basse-cour. Quelques personnalités intègrent alors le Club de la chèvre de race pure, fondé par Joseph Crépin au début des années vingt. L'Indre-et-Loire en compte plusieurs membres, comme le marquis de Lussac et le châtelain Lecointre, tous deux installés près de Sainte-Maure-de-Touraine[1353]. Le premier importe des chèvres alpines par le train en 1922. Le second en fait autant pour améliorer et rationnaliser l'élevage de son domaine[1354]. Preuve que l'engouement est assez proche de l'engouement suscité pour les volailles, la race caprine figure dans l'Exposition nationale d'aviculture de la Grande semaine de Tours, en 1923. Elle apparaît pour la première fois dans un événement organisé par le Club avicole, et « *elle n'a pas été la partie la moins admirée du public* », selon le secrétaire Henri Lemoine[1355]. Le marquis de Lussac y reçoit

[1350] Voir Annexe 78, « Étiquettes de beurres de Touraine ».
[1351] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 12, décembre 1936, p. 291.
[1352] DELFOSSE, Claire, « Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres », *Ruralia* [http://ruralia.revues.org/1592], n° 20, 2007, p. 2.
[1353] L'un occupe le château de Comacre à Sainte-Catherine-de-Fierbois, et le second le domaine de Grillemont, à la Chapelle-Blanche.
[1354] DELFOSSE, Claire, « Chèvre des champs… », *op. cit.*, p. 5.
[1355] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 6, troisième trimestre 1923, p. 4.

d'ailleurs un diplôme d'honneur pour « *le plus bel ensemble d'animaux* »[1356]. Il intègre le Club avicole au début de l'année 1927, et achève de resserrer les liens entre chèvres et volailles[1357].

Georges Constant rapporte dans son enquête agricole de 1933 que l'on trouve des chèvres de diverses races et divers croisements dans tout le département, en particulier dans les cantons de Sainte-Maure, Montbazon, Château-Renault (plus de 2 000 chèvres dans chacun d'eux), et aux alentours de Loches (1 500 à 2.300 chèvres par canton). Au total, 33 410 chèvres laitières gambadent en Touraine[1358]. Cela correspond à une augmentation de 40 % de l'effectif total par rapport à la précédente enquête de 1892. Le directeur des services agricoles explique que cette hausse est due à la facilité d'entretien de ces animaux mais aussi au fait que la chèvre est une source de revenus par les fromages appréciés qu'elle donne[1359]. Il apparaît que la Touraine et le « Centre » en général, le Poitou, la Charente, la région Rhône-Alpes et la Corse, concentrent dorénavant l'élevage caprin français, alors que la répartition du cheptel était plus diffuse au XIXe siècle[1360]. Cette émergence de la Touraine parmi les régions spécialisées dans l'élevage de chèvre se vérifie aussi pour ce qui est du fromage. Centre, Poitou et Rhône-Alpes sont les principaux producteurs de fromages de chèvre[1361]. Cela procure quelque avantage pour la vente du lait qui, généralement, « *conditionné par le prix de vente des fromages, est en plus-value de 50 % sur le lait de vache* », selon Constant[1362].

Comme dans le cas du camembert, l'idée d'une « marque Sainte-Maure » émerge au début des années 1930. Il ne s'agit pas, cette fois, de standardiser le fromage pour mieux le vendre. L'intérêt est de le protéger avant tout des contrefaçons ou de le distinguer des productions industrielles. Le 12 mai 1927, par exemple, un négociant de Sepmes a déposé une étiquette d'un fromage appelée « *le Sainte-Maure* », ornée d'un dessin finement réalisé, représentant une femme souriante en habit tourangeau avec sa chèvre, une table dressée en plein air et un village en arrière-plan[1363].

En juillet 1932, les coopératives de Ligueil, Parçay, La Chapelle-aux-Naux, Savonnières, Cravant, Saint-Épain, Le Louroux, Sorigny, Chinon et Huismes, sont « *spécialement intéressées* » à l'étude d'une marque « *pour sauvegarder cette fabrication* »

[1356] *Ibidem*, p. 7.
[1357] *Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine*, n° 16, premier trimestre 1927, p. 1.
[1358] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 205.
[1359] *Ibidem*, p. 196.
[1360] DELFOSSE, Claire, « Chèvre des champs… », *op. cit.*, p. 9.
[1361] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère…*, *op. cit.*, p. 78.
[1362] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 205.
[1363] Voir Annexe 79, « Marque déposée de Sainte-Maure en 1927 ».

locale[1364]. La majorité de ces établissements appartiennent à l'arrondissement de Chinon, dans lequel se trouve le canton de Sainte-Maure, mais on constate que certaines laiteries sont situées plus près de Tours et de Loches. Se pose alors rapidement le problème de l'aire de production de ce fromage… Lorsque Sainte-Maure-de-Touraine accueille le comice de l'arrondissement de Chinon, les 19 et 20 août 1934, l'exposition d'animaux inspire ce commentaire : « *l'espèce caprine était bien représentée. Il ne saurait en être autrement dans un pays qui a la réputation de faire l'un des meilleurs fromages de la France*[1365] ». C'est en quelque sorte une fierté locale qu'il s'agit de traiter avec soin.

De ce fait, la mise en place d'une marque pose davantage de problèmes que n'en posait le camembert. Deux ans après la mise en place de « Turona », le 23 juillet 1935, Jean-Baptiste Martin intervient lorsque la question d'une initiative similaire dédiée au « Sainte-Maure » est soulevée. Il propose de créer un Syndicat qui ne serait pas limité par l'aire géographique du plateau de Sainte-Maure, mais qui admettrait les Laiteries de la Fédération faisant des fromages de lait de chèvre façon Sainte-Maure, « *dont l'appellation est consacrée par un usage ancien et constant*[1366] ». Il ne s'agit pas d'autoriser n'importe qui à produire ce fromage dont la fabrication est reconnue comme un savoir-faire. Le 6 décembre 1935, la marque « Caprina » vient s'ajouter à « Turona ». Elle est déposée, comme la précédente, par Jean-Baptiste Martin, secrétaire administratif du Syndicat des Laiteries coopératives de Touraine, Maine et Anjou. Sa description au registre des dépôts indique qu'elle représente les « *fromages au lait pur de chèvre dit[s] "Véritables Sainte-Maure-de-Touraine"* »[1367].

La protection permise par « Caprina » n'entérine pas les débats liés à l'aire de production du plus célèbre fromage de chèvre local. Le 13 novembre 1937, Jean-Baptiste Martin fait part à l'assemblée du syndicat des laiteries[1368] qu'on l'a saisi d'une demande à la Chambre d'agriculture, tendant à étendre à quelques cantons de la Vienne la marque « Sainte-Maure-de-Touraine » : « *Il est clair que nous pouvons défendre la marque « CAPRINA » propriété du Syndicat. Mais, pouvons-nous empêcher la Vienne de donner à ses fromages de chèvre l'appellation de "Ste-Maure" s'il est d'usage constant de désigner ainsi ces fromages ?* ». Cette question très délicate est ajournée, le temps de laisser Martin en discuter à la chambre d'agriculture et, au besoin, avec un avocat[1369]. La semaine suivante, lorsqu'est évoquée cette possibilité ou non d'intégrer certaines communes limitrophes du département

[1364] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 8, août 1932, p. 196.
[1365] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 11-12, novembre-décembre 1934, p. 301.
[1366] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 8, août 1935, p. 209.
[1367] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1935, n° 2316.
[1368] Le Syndicat des Laiteries est venu s'ajouter à la Fédération afin de défendre les deux marques.
[1369] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 56e année, n° 1, janvier 1938, p. 7.

de la Vienne dans la délimitation, on rappelle à la Chambre : « *il y aurait intérêt à ne pas laisser des abus déprécier l'appellation « Ste-Maure » et en vue de la limiter dans son cadre réel* ». En d'autres termes, même si on demande à Jean-Baptiste Martin d'étudier la question avec les organismes compétents du département voisin, la tendance est à garder le contrôle sur le nom[1370].

Preuve que les tractations sont longues, le 15 octobre 1938, soit onze mois plus tard, l'Assemblée générale de la Fédération des laiteries établit qu'on pourrait admettre dans la région de Sainte-Maure le canton de Trois-Moutiers (partie nord) et celui de Loudun (partie nord-est), c'est-à-dire des zones frontalières très proches de l'Indre-et-Loire[1371]. Difficile de décider de la légitimité à intégrer l'aire de production du Sainte-Maure, puisqu'il est reconnu comme bénéficiant d'un ancrage local et d'un savoir-faire particulier. Cet exemple confirme néanmoins que ces notions ne s'arrêtent pas aux frontières administratives, bien qu'on soit souvent tenté de rattacher un produit à un département ou une localité en particulier, pour des raisons culturelles mais aussi économiques, voire politiques. Le cas du Sainte-Maure-de-Touraine semble avoir été plutôt bien géré dans cette perspective.

La forte concentration caprine, à laquelle s'ajoute dorénavant la présence de « Caprina », explique que l'Indre-et-Loire se distingue au concours général agricole, en plus des beurres et camemberts, dans la catégorie des fromages de chèvre. Signalons par exemple deux rappels de médaille d'or pour les laiteries de Cravant-les-Coteaux et Parçay-sur-Vienne en 1936, ainsi que des médailles d'argent pour Saint-Louans, près de Chinon, et les Caves-Gouttières, près de Savonnières[1372]. Quatre médailles, toutes en argent, sont encore obtenues lors de l'édition de 1939. Cravant-les-Coteaux et Saint-Louans s'y distinguent encore, avec une certaine logique car elles sont toutes proches de Sainte-Maure-de-Touraine. Même chose pour les deux autres récompensées, Saint-Épain et le Louroux. Les fromages de chèvre lauréats ne sont jamais explicitement qualifiés de « Sainte-Maure », mais le doute n'est pas permis quant à leur appartenance à la marque « Caprina »[1373]. Tous les fromages issus du cheptel caprin tourangeau ne sont cependant pas du « Sainte-Maure ». Le lait de chèvre sert également à confectionner un fromage comme « *le Petit Descartes* », pour changer de la référence incessante à Rabelais[1374].

L'exemplarité prônée par Jean-Baptiste Martin et ses acolytes précède à tout objectif

[1370] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 56e année, n° 2, février 1938, p. 51.
[1371] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 1, janvier 1939, p. 6.
[1372] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 4, avril 1936, p. 93.
[1373] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 4, avril 1939, p. 104.
[1374] Voir Annexe 80, « Étiquette du fromage de chèvre "Petit Descartes" ».

commercial. Il s'agit de lutter contre la fraude pour garantir la qualité du fromage local. De ce point de vue-là, le « Sainte-Maure » est encore plus exemplaire que le camembert, puisqu'il n'apparaît jamais en son nom dans les registres de la répression. Toutefois, le président de la Chambre d'agriculture met en garde les Coopératives contre un industriel « *qui livre un « arôme de bouc » pour fabriquer du fromage de chèvre avec du lait de vache* » ! Il dénonce « *une pratique frauduleuse susceptible de porter un gros préjudice à nos laiteries tourangelles* ». Ces dernières ont traité 1 360 000 litres de lait de chèvre en 1930 et n'ont donc pas besoin d'envisager un « Sainte-Maure » de vache[1375] ! Cette pratique semble surveillée puisque les trois uniques apparitions du fromage « pur lait de chèvre » dans le registre des fraudes ont pour cause qu'ils contiennent du lait de vache. Toutefois, aucun de ces cas, constatés en décembre 1937, août 1938 ou janvier 1939, n'entraîne de condamnation notoire[1376].

Le compte-rendu de l'Assemblée générale du 29 mai 1935 de la Fédération des Laiteries inspire ce commentaire : « *Il est bon de signaler qu'un fraudeur expulsé d'une Laiterie ne doit pas être repris par une Coopérative voisine*[1377] » ! Si le message peut faire sourire, il est la preuve que cette pratique est déjà arrivée. Parallèlement à cette chasse aux fraudeurs, la Fédération des laiteries s'affaire à organiser un marché commercial pour écouler les productions tourangelles.

C) La recherche d'un marché

Localement, l'organisation commerciale prend forme au cours des réunions de la Fédération des Laiteries coopératives. Le 13 juin 1931, il est décidé d'appeler par affiches et tracts l'attention des consommateurs de Tours, sur les beurres et fromages des coopératives, et d'ouvrir à Tours une Maison de vente directe[1378]. La réclame commence. Elle est d'autant plus facilitée quand la marque « Turona » est lancée. Un encart publicitaire pour le beurre est par exemple inséré dans le bulletin agricole de décembre 1933[1379]. D'une manière générale, plusieurs journaux d'Indre-et-Loire publient des encarts pour « Turona », à la différence de

[1375] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 7, juillet 1931, p. 127.
[1376] Un classement sans suite et deux sanctions inconnues. ADI&L, 5M192, Fraudes, répression, registre d'inscription des échantillons prélevés du 9 novembre 1935 au 9 août 1941.
[1377] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 8, août 1935, p. 211.
[1378] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 7, juillet 1931, p. 127.
[1379] Voir Annexe 81, « Publicité pour le beurre "Turona" en 1933 ».

ceux de l'Indre, la Sarthe ou le Maine-et-Loire[1380]. Si la Fédération des Laiteries de Touraine, Maine et Anjou a une envergure régionale, une marque dont le nom est exclusivement lié aux Tourangeaux reste avant tout valorisée localement. Le 13 novembre 1937, il est décidé en Assemblée générale de faire insérer toutes les laiteries bénéficiant des labels « Turona » et « Caprina » dans l'annuaire de téléphone[1381].

Le marché parisien, comme de coutume, est le premier marché national prisé par les acteurs locaux. Aussi, quand les beurres tourangeaux sont cotés avec ceux des Charentes aux Halles, en 1931, Jean-Baptiste Martin demande à ce que l'adjonction à la dénomination beurres des Charentes de celle « et de Touraine » ne soit jamais omise[1382]. La question de l'affinage est évoquée, et la mise en place d'une cave centrale dans ce but, à Tours, voire directement à Paris, est envisagée[1383]. Il est temps d'y songer puisqu'à cette période, les 21 laiteries coopératives fabriquent à l'année 3 950 tonnes de beurre et 2 370 000 fromages. Il s'agit alors de guider, contrôler, standardiser et faciliter le placement de cette production[1384].

Globalement, les Tourangeaux semblent trouver leur compte à présenter leurs produits à Paris. Au concours général agricole de 1932, par exemple, les chiffres de la vente des beurres présentés lors de l'événement sont deux fois plus importants que les frais d'installation de l'exposition de la Fédération des laiteries[1385]. La participation locale est donc rentable. Plus tard, lorsque les marques locales ont été créées, des affiches de « Turona » et « Caprina » sont placardées sur le stand. La volonté est de les reproduire en panneaux-réclame pour qu'ils soient visibles des routes nationales, à la fois en Indre-et-Loire, en région parisienne[1386], mais aussi aux alentours de Bordeaux[1387], sans doute du fait du réseau routier.

La Touraine peut aussi compter pour assurer sa promotion à Paris sur les services commerciaux du Paris-Orléans qui se chargent de monter des expositions d'ensemble au concours général agricole. D'une manière générale, la compagnie offre une visibilité à tout son réseau. En 1932, l'Indre-et-Loire est concernée pour ses beurres, fromages et vins[1388]. L'année suivante, les camemberts de Touraine « *commencent à figurer dans les stands des grandes firmes fromagères de la capitale. Quelques-uns, même, y comptent la place*

[1380] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 4, avril 1934, p. 94.
[1381] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 56e année, n° 1, janvier 1938, p. 6.
[1382] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 1, janvier 1932, p. 6.
[1383] Ibidem, p. 9.
[1384] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 4, avril 1932, p. 95.
[1385] 384,90 francs contre 804,20 francs. Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 8, août 1932, p. 196.
[1386] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 4, avril 1936, p. 92.
[1387] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 6, juin 1936, p. 141.
[1388] Voir Annexe 82, « Présentation de la Compagnie d'Orléans au CGA de 1932 ».

principale[1389] ». Le bulletin n'est néanmoins pas plus disert sur les maisons de vente concernées. Idem pour les beurres d'Indre-et-Loire, dont la production totale est estimée à 14 tonnes par jour, et qui sont expédiés sur les principaux marchés français, mais principalement à Paris[1390].

D'un point de vue technique, « *nos beurres tourangeaux de Coopératives sont des beurres fins, à goût de noisette, de bonne conservation, leur teneur en eau est faible et leur pâte est ferme. Ce sont de tous les beurres français ceux qui se prêtent le mieux au transport pendant l'été* », déclare Jean-Baptiste Martin à l'automne 1923. Fier de leur qualité, il précise qu'ils sont dorénavant « *cotés au même rang et au même prix que les meilleurs beurres de France, les Charentais et les Normands de marque* »[1391]. Très impliqué dans le travail des coopératives, le président de la chambre d'agriculture a ajouté la vice-présidence de la Fédération nationale des coopératives laitières à sa collection de casquettes[1392]. Le 5 juillet 1935, il est également nommé au Comité Central du Lait[1393], institué trois jours plus tôt par le législateur pour aider à l'organisation et à l'assainissement du marché.

Outre Paris, les progrès des laiteries, notamment en termes de quantité produite, obligent la Touraine à étendre sa vente au Midi de la France et à l'Afrique du Nord. Il s'agit alors de profiter des avancées du transport réfrigéré[1394]. C'est d'ailleurs l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou qui avait ouvert la voie au tournant du siècle[1395], preuve d'une demande particulière de ce secteur. L'utilisation de cette technique, amorcée dans les années 1900, s'accélère avec la Grande Guerre, et la nécessité d'importer de la viande congelée[1396]. Les laiteries tourangelles s'y intéressent pour convoyer les beurres et fromages du producteur ligérien au consommateur azuréen.

Pour ce faire, la Touraine traite depuis 1926 avec les Entrepôts Frigorifiques Lyonnais, qui ont d'abord acheminé les denrées par wagons de Tours à Lyon, puis ont étendu leur parcours jusqu'à Marseille et la Côte d'Azur[1397]. Or, tous les produits laitiers n'arrivaient pas en bon état du fait d'un premier trajet difficile entre la laiterie et la gare de Tours. C'est pourquoi, progressivement, des camions frigorifiques ont été mis en place pour convoyer les

[1389] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 4, avril 1933, p. 76.
[1390] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 3, mars 1933, p. 49.
[1391] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 10-11, octobre-novembre 1933, p. 278.
[1392] *Ibidem*, p. 279.
[1393] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 8, août 1935, p. 211.
[1394] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 12, décembre 1933, p. 315.
[1395] CARRIÈRE, Bruno, « Aux origines des transports frigorifiques par rail en France », *Revue d'histoire des chemins de fer* [http://rhcf.revues.org/1179], n° 41, 2009, p. 144-147.
[1396] *Ibidem*, p. 166-175.
[1397] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 12, décembre 1933, p. 314-315.

produits de leur lieu de fabrication jusqu'au train. Ce procédé, permettant un transport par le froid de A à Z, fait dire au bulletin agricole que « *la Touraine est dotée d'une organisation frigorifique la plus complète et la plus perfectionnée qui existe actuellement en France*[1398] ».

Partant de ce constat, la Fédération des laiteries dépêche le directeur de la laiterie de Ligueil, M. Verna, à l'Exposition gastronomique de Nice, afin qu'il fasse la propagande des produits des coopératives tourangelles dans cette zone d'avenir. Un bref compte-rendu confirme que la vente, organisée par le Paris-Orléans, s'est effectuée dans d'assez bonnes conditions. Les tracts « Turona » se sont écoulés avec « *gros succès* » et « *beaucoup de grandes maisons de la Place se sont intéressées à nos beurres et fromages* »[1399]. Aussi les débouchés intéressants dans cette région sont-ils confirmés. L'Office national de propagande du lait sur la Côte d'Azur invite même la Fédération à participer à une nouvelle Exposition. Des encarts publicitaires pour vanter les produits tourangeaux apparaissent aussi dans *L'Éclaireur de Nice*. En revanche, lorsque l'agence publicitaire Havas réclame salaire pour ce travail, la Fédération botte en touche : « *aucun ordre n'a été passé pour cette publicité : l'Assemblée décide de ne pas payer, estimant qu'il y a dû y avoir erreur* »[1400]. Astuce ou bien initiative isolée d'une laiterie ou d'un généreux donateur ? Le mystère reste entier, toujours est-il que la réclame pour « Turona » s'étend progressivement.

La participation à l'exposition de Nice n'est pas un cas isolé puisque le 29 mai 1935, Martin ajoute Lyon à la liste des événements pour promouvoir les produits « Turona ». Il invite chaque laiterie à traiter directement avec les maisons intéressées[1401]. Le 6 mai 1936, la liste présentée par Martin lors de l'Assemblée générale des Laiteries coopératives témoigne des débouchés dans le Sud, puisque deux enseignes sont basées à Marseille, une est à Antibes, et encore une autre à Oran. Deux maisons de Saint-Jean-d'Angély et Paris complètent le tableau[1402]. Les beurres et fromages de Touraine sont encore présentés aux Floralies de Nice en mars 1939, en accord avec le Comité national de propagande, le marché niçois étant de premier ordre pour les Coopératives[1403].

En complément du trajet « *Tours-Lyon-Marseille-Littoral* », des services spéciaux « *Tours-Paris* » et « *Tours-Lille et le Nord de la France* », émanant toujours des Entrepôts Frigorifiques Lyonnais, sont annoncés en décembre 1933. Sont prévus des ramassages

[1398] *Ibidem*, p. 315.
[1399] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 2, février 1935, p. 40.
[1400] *Ibidem*, p. 40-41.
[1401] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 8, août 1935, p. 210.
[1402] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 6, juin 1936, p. 143.
[1403] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 6, juin 1939, p. 166.

journaliers dans les laiteries de Touraine et une expédition, quotidienne vers Paris, bihebdomadaire vers Lille[1404]. C'est donc le progrès des transports lointains qui facilite ensuite l'approvisionnement de villes plus proches, et non pas le contraire. Paris reste la cible privilégiée puisque le système camions et wagons frigorifiques permettent d'alimenter la capitale tous les jours à la première heure, avec s'il y a lieu réexpédition immédiate sur les centres voisins[1405]. À la fin des années trente, dans le *Bulletin agricole et viticole*, la C.T.F., Compagnie de Transports Frigorifiques, fait également sa publicité pour ses wagons glacés pouvant convoyer les beurres vers le Sud-est[1406].

L'étranger, enfin, est ciblé à plusieurs reprises, la Touraine beurrière et fromagère tentant de partir à la conquête du monde. Un compte-rendu publié par le *Molkerei-Zeitung* sur la visite en France d'un groupe d'Allemands à la fin de l'année 1929 est inséré dans le *Bulletin agricole et viticole*. Jean-Baptiste Martin, secrétaire de la Fédération des Laiteries coopératives, et M. Sailly, président du Syndicat des marchands de fromages, leur font à Tours une conférence sur le développement de la laiterie en Touraine. Dans un contexte diplomatique encore délicat de reprise des échanges – « *on espère que nous apprendrons à estimer les Français. Les populations s'efforcent de vivre en paix l'une avec l'autre* », lit-on – les Allemands tirent de ce voyage d'étude des enseignements techniques et professionnels sur la fromagerie, et dégustent les productions tourangelles[1407].

La participation à des expositions internationales, comme celles de Liège et Anvers en juin et juillet 1930, est également remarquée. Elle découle en réalité de la crise agricole qui donne à la Fédération des Laiteries coopératives de Touraine « *l'obligation de manifester son existence et de faire apprécier la qualité de ses produits*[1408] ». Ce sont surtout les beurres qui sont mis en avant à cette occasion, même si la laiterie de Parçay-sur-Vienne obtient une médaille d'argent pour ses fromages de chèvre à Anvers[1409].

Rares sont cependant les discussions relatives à l'exportation. Réunie en assemblée générale le 23 juillet 1935, la Fédération des Laiteries Coopératives de Touraine, Maine et Anjou, missionne un représentant de Lille, M. Savoye, pour s'occuper du groupement des beurres des coopératives en vue de les envoyer vers l'étranger. Mais l'idée n'est encore qu'un projet, et elle constitue surtout une réponse à la récente loi sur l'assainissement du marché laitier qui institue des primes à l'exportation. Il s'agit davantage d'un moyen d'éviter une

[1404] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 12, décembre 1933, p. 316.
[1405] *Ibidem*, p. 316.
[1406] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 56e année, n° 5, mai 1938, p. 131.
[1407] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 4, avril 1930, p. 51-53.
[1408] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 5, mai 1930, p. 66.
[1409] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 8, août 1930, p. 99.

nouvelle débâcle ruineuse pour les prix intérieurs que d'une volonté pure et simple de conquérir l'étranger. L'assemblée reconnaît d'ailleurs que l'éventuelle expédition ne concèdera pas un grand avantage direct aux coopératives[1410]. Enfin lors d'une réunion le 17 avril 1939, Martin donne lecture d'une lettre du ministère de l'Agriculture « *au sujet de l'exportation du lait en Allemagne que l'on cherche à développer*[1411] ». On peut douter du succès de cette opération au regard des années qui suivirent…

En plus de rechercher des débouchés multiples pour l'industrie laitière, les acteurs agricoles du département se livrent à une véritable incitation à la consommation. Les chiffres présentés en 1933 dans le bulletin agricole font état d'un retard français par rapport à d'autres pays, avec 115 litres de lait par habitant contre 124 pour l'Allemagne, 140 pour la Grande-Bretagne, 251 pour les Etats-Unis, et 381 pour la Finlande[1412]. Or, crise oblige, il est urgent de chercher à intensifier la consommation. Le 30 décembre 1933, à la Chambre d'agriculture, Jean-Baptiste Martin fait appuyer un vœu demandant le remplacement du café par le café au lait dans l'armée. Une première réponse du ministre de la Guerre n'était pas favorable à la généralisation de la mesure. Les responsables agricoles locaux décident néanmoins de maintenir leur vœu, en y ajoutant un effort pour la consommation du lait dans les écoles, qui a déjà donné des résultats encourageants à l'étranger[1413].

Un événement rassembleur comme la Grande semaine de Tours permet également à la Fédération des laiteries coopératives de Touraine, Maine et Anjou, sous le patronage du Comité national de propagande du lait, créé en 1932, d'organiser des démonstrations de cuisine et pâtisserie au beurre. C'est le cas par exemple les 14, 15 et 16 mai 1936, dans la salle des conférences de la Compagnie du gaz, place du Palais, à Tours. Les cours proposés ont pour vocation de montrer « *l'intérêt qui s'attache à employer le beurre et surtout le beurre de bonne qualité comme l'est aujourd'hui celui de Touraine* », précise Jean-Baptiste Martin, délégué à cette occasion[1414]. Une vingtaine de kilos de beurre est « mobilisée » pour l'événement, les laiteries de Saint-Louans, la Fuye et Bléré offrant gracieusement 5 kilos chacune. Une présentation similaire avait été testée au Salon des Arts Ménagers de Paris, en début d'année. Elle est décrite comme une bonne publicité[1415].

L'appel à la consommation de beurre est un enjeu important pour la Fédération des laiteries. C'est en effet, et de très loin, le produit laitier qui engendre le plus de ressources

[1410] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 53e année, n° 8, août 1935, p. 206-209.
[1411] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 8, août 1939, p. 215.
[1412] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 9, septembre 1933, p. 245.
[1413] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 2, février 1934, p. 48.
[1414] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 5, mai 1936, p. 126.
[1415] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 6, juin 1936, p. 141.

financières pour le département. En 1935, les beurres des Coopératives ont rapporté plus de 60 millions de francs tandis que la vente de tous les fromages cumulés s'élevait à un peu plus de 9 millions de francs[1416]. Cependant, Tours et les petites villes environnantes absorbent à peine 0,5 % de cette production, d'où peut-être cette nécessité de les valoriser localement. La concurrence des établissements industriels, en progrès eux aussi, se fait sans doute sentir également. La laiterie Gaudais, de Tours, remporte par exemple une médaille d'or pour son beurre au concours général agricole de 1938[1417]. Dans cette optique, d'autres envois de beurre sont effectués par la Fédération, à hauteur de 5 kilos pour chaque démonstration de cuisine, à Loches, Bourges, Châteauroux, Orléans et Guéret en 1939[1418]. Cette année-là, un conférencier, payé par le Comité du Poisson de Boulogne, parcourt également les villes de Blois, Orléans, Amboise et Bourges, avec des beurres de Touraine fournis par la Fédération. Martin regrette cependant que ses démonstrations soient faites « *au point de vue « poisson » alors qu'il n'était pas question du « beurre », point primordial de propagande pour notre Fédération* »[1419] ! Étrange promotion, par conséquent…

Paris, avec sa banlieue, reste le débouché le plus sérieux pour les beurres de Touraine, dont les envois sont également en progression dans le Midi, notamment à Marseille qui exporte ensuite en Algérie. En revanche, le marché du Nord s'est resserré : « *les beurres de qualité cèdent de la place aux beurres courants, moins chers : ce n'est pas le moyen d'orienter la production vers la qualité, et cependant c'est la voie à suivre* », précise Jean-Baptiste Martin dans son bilan de 1936. Il reste fidèle à son objectif de développer un beurre local de bonne facture, malgré une conjoncture économique qui favoriserait des productions moins onéreuses. Dans la mesure du possible, « *il faut satisfaire la clientèle qui veut bon et pas cher* »[1420].

Malgré tous les efforts, du développement des marques à la recherche de débouchés, Jean-Baptiste Martin estime en 1936 que l'organisation commerciale des laiteries de Touraine laisse encore à désirer. Il déplore qu'aucune maison de vente ne groupe les produits à Tours, Paris, ou dans le Midi : « *on en est encore aux procédés de vente du début des Coopératives : chacune vend isolément où elle peut et comme elle peut, en passant par les intermédiaires* ». Il regrette la mésentente entre les coopératives de consommation et celles de production, qui n'arrivent pas à s'entendre pour l'approvisionnement. Il peste enfin

[1416] Très exactement 61.814.630 francs contre 9.170.854, selon un rapport de Jean-Baptiste Martin présenté dans le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 12, décembre 1936, p. 291.
[1417] BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie…*, *op. cit.*, p. 41.
[1418] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 8, août 1939, p. 217.
[1419] *Ibidem*, p. 284.
[1420] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 12, décembre 1936, p. 292.

contre le manque de professionnalisme de la vente aux Halles, qui ne donne pas toute satisfaction : « *les beurres de qualité supérieure ne sont pas toujours mis suffisamment en évidence et tombent trop souvent dans les qualités ordinaires* » ; « *les fromages camembert sont en général présentés au consommateur dans un état qui ne met pas assez en valeur la richesse de leur pâte ; on les vend trop frais, sans affinage suffisant. Les Coopératives devraient avoir des caves de maturation* »[1421]. Notons que ses propos, repris dans le bulletin, sont prononcés au Congrès de la Laiterie à Paris, le 14 novembre 1936, et qu'en tant que membre du Comité Central du Lait, Jean-Baptiste Martin a la possibilité d'exprimer les doléances locales en présence des décideurs nationaux.

Ce tableau, aussi sombre soit-il, ne doit pas cacher le motif de satisfaction apporté par le camembert : « *Sa fabrication a fait de sérieux progrès et grâce aux efforts de la Fédération des Laiteries Coopératives de Touraine-Maine-Anjou, sa clientèle s'étend, ses débouchés s'élargissent et ses prix s'élèvent. Nous vendons actuellement 320 fr. le cent, contre 380 pour les camemberts normands. Rappelons qu'en 1932, nous ne vendions que 104 à 120 contre 180 à 195 francs. La marge tend à se resserrer. Continuons à améliorer notre fabrication, l'écart s'atténuera de plus en plus* »[1422]. À lire ce constat de Jean-Baptiste Martin, effectué en janvier 1939, on comprend pourquoi le camembert de Touraine survit à la Seconde Guerre mondiale.

Le détail du chiffre produit par les laiteries industrielles en 1950 indique bien l'orientation prise par le secteur en Indre-et-Loire :

Produit	**Production**	**Chiffre d'affaires (en millions de francs)**
Lait standard	72 000 hl	210
Beurre	900 t	450
Camembert	200 t	240
Sainte-Maure	125 t	37
Autres fromages	100 t	20
Caséine et divers	Absence de données	50

T.14 – Détail de la production des laiteries industrielles de Touraine en 1950[1423].

Le camembert apporte, d'assez loin, le plus grand nombre des ressources fromagères de l'industrie laitière départementale. Ceci étant dit, Henri Guellerin, directeur de la laiterie de la Cloche d'Or, confirme en 1951 que toutes les usines industrielles fabriquent aussi le « Sainte-

[1421] *Ibidem*, p. 292-293.
[1422] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 57e année, n° 1, janvier 1939, p. 4.
[1423] BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie…*, *op. cit*., p. 13.

Maure » fromage au lait de chèvre, spécialité tourangelle[1424].

C'est ce fromage de « bique » qui est vendu aux touristes venant visiter la Grande semaine de Tours en 1959 comme tête d'affiche des produits laitiers de tout premier choix[1425]. Il s'est affirmé comme le seul produit alimentaire fromager associé au « terroir » de Touraine. Un temps menacé en raison de l'uniformisation nationale liée à l'affirmation des fromages ubiquistes, il appartenait à la famille des fromages de chèvres, dites « *vaches du pauvre* », abordée d'un seul tenant dans l'ouvrage de 1957 *Fromages de France*[1426]. Les Bleu, Brie ou autre Maroilles bénéficiaient quant à eux d'une présentation individuelle. Les fromages de pays sont ignorés de la clientèle aisée car considérés comme rustiques, Les industries ne prennent pas nécessairement le relai de leur fabrication, suite au déclin des productions fermières, nous dit Claire Delfosse[1427].

En Touraine, la fabrication du Sainte-Maure fait figure d'exception, puisqu'il constitue tout de même 30 % de la fabrication fromagère de l'industrie en 1950. Lui, comme les autres fromages « locaux », ou « de pays », participent du régionalisme ambiant, et sont ardemment défendus par les amoureux des « petites patries ». Ce sont à la fois les acteurs du tourisme gastronomique et ces personnages-là, parfois confondus, qui contribuent, dès l'entre-deux-guerres, à l'essor culturel de tous les produits que nous venons d'aborder.

[1424] *Ibidem*, p. 11.
[1425] AM Tours, 2F, Boîte 39, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959, Programme officiel.
[1426] Comité national de propagande des produits laitiers français, *Fromages de France*, Paris, 1957, p. 37..
[1427] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère…*, *op. cit.*, p. 91-92.

CHAPITRE 6 : FAIRE CONNAÎTRE ET SAUVEGARDER LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

1) Un tourisme au service de l'alimentation

> *Sans doute la Touraine est un pays de tourisme (nous n'ajouterons pas : comme son nom l'indique, encore que les plaisanteries faciles passent souvent pour les meilleures). Chaque année, des caravanes cosmopolites, des autos-cars bondissants et des autos mugissantes se répandent à travers cet incomparable « parc national » où les plus beaux châteaux du monde se mirent dans les eaux calmes et lentes du plus royal entre les fleuves et de la plus charmante entre les rivières : le Cher*[1428].

Ainsi débute le volume tourangeau de « la France gastronomique », célèbre série d'ouvrages dirigés par Marcel Rouff et Curnonsky[1429]. En quelques mots, les deux auteurs résument la situation. En plus du chemin de fer, le développement de l'automobile permet la découverte des provinces et de leurs richesses. Les « merveilles culinaires », pour rester dans les termes employés dans la collection, doivent alors apparaître au grand jour. Il nous faut néanmoins remarquer que dans ce préambule, ce sont les châteaux de la Loire qui constituent le premier attrait touristique du secteur. Le « jardin de la France » apparaît avant tout comme un « parc national ».

La tendance est à louer la double présence, architecturale et gastronomique, comme un atout. « *"Paradis des délices", "Arcadie et Jardin de la France" sont les antiques et louangeuses appellations bien méritées par la Touraine, mais aussi celle de "Pays des Châteaux" que lui valent toutes les merveilles de l'architecture dont lui fit présent la Renaissance* », écrit Horace Hennion en présentant les arts locaux dans l'*Illustration économique et financière*[1430]. De fait, la visite des caves et auberges tourangelles est parfaitement envisageable, sur la route qui conduit aux divers châteaux.

L'éclosion du tourisme gastronomique à l'échelle nationale est également liée à un contexte politique favorable dans les années vingt. On connaît la place accordée par les radicaux à l'autonomie locale et régionale, la commune étant la cellule essentielle de la patrie pour Édouard Herriot[1431] et ses disciples, dont le député-maire de Tours Camille Chautemps. Leur volonté de promouvoir les différentes productions agricoles explique en partie l'encouragement apporté aux écrits des gastronomes. Les spécialités alimentaires et le

---

[1428] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* : *La Touraine*, Paris, Rouff, 1922, p. 7.

[1429] Maurice Edmond Saillant alias Curnonsky (né à Angers en 1872, mort à Paris en 1956), a été élu « prince des gastronomes » en 1927. Ses ouvrages sont restés des références qui ont « contribué au renom de la cuisine française », pour reprendre les termes du Larousse.

[1430] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 15.

[1431] YVERT, Benoît (dir.), *Premiers ministres et présidents du Conseil, Histoire et dictionnaire raisonné des chefs du gouvernement en France (1815-2002)*, Paris, Perrin, 2002, p. 388.

vin constituent un capital culturel à exploiter et par conséquent un enjeu économique important. On espère attirer des touristes du monde entier pour qu'ils puissent goûter la France sur place. Il s'agit de favoriser l'exportation à l'intérieur, pour reprendre la formule qui en est restée[1432]. Cette position explique le soutien politique aux initiatives des gastronomes. De fait, la lecture des guides nationaux est vivement encouragée par les administrateurs tourangeaux. Le programme de la Grande semaine fait d'ailleurs de la publicité pour le volume local de « la France gastronomique ». Cet ouvrage « *merveilleux* » est conseillé en « *livre de chevet* » à tous les touristes[1433]. Les gastronomes et hommes politiques entretiennent les meilleurs rapports, et se confondent parfois. L'adjoint de Camille Chautemps, Georges Marchais, est cité en exemple par Curnonsky et Rouff[1434].

Tous ces éléments, combinés à un climat régionaliste non pas inédit, nous l'avons vu, mais poussé à l'extrême, engendre une valorisation générale du territoire régional, et par extension de chaque « terroir ». Le tourisme sert l'alimentation, et l'alimentation sert le tourisme. Plusieurs ouvrages compilant la gastronomie française égrènent les années vingt et trente. Leurs auteurs esquissent une image de la Touraine vue à travers le prisme de Paris. Dans le même temps, les organismes professionnels s'affairent à la valorisation sur place.

A) La Touraine dans les publications nationales

Les écrivains, journalistes et autres gastronomes, commencent par attribuer une certaine douceur de vivre à la Touraine. L'expression apparaît en ces termes dans les pages de Curnonsky et Rouff : « *Les âmes de Grandgousier, de Gargantua et de Pantagruel, ces mangeurs et buveurs surhumains, n'ont point quitté cette contrée qui inspira la magnifique épopée de la Joie, de la Santé et de la Vie. Il semble que les tours de l'Abbaye de Thélème étendent encore leur ombre propice sur ces campagnes harmonieuses où les hommes ont connu, plus que nulle part ailleurs et savouré la douceur de vivre*[1435] ». Loin d'être considérée de manière péjorative – adieu la mollesse de la contrée dénoncée par Michelet à la fin du XIXe siècle –, cette douceur est présentée ici comme un héritage légué par Rabelais et son œuvre, citée à d'innombrables reprises. La tranquillité est devenue un atout, une sorte d'état d'esprit propice au plaisir de la chair. C'est

[1432] CLAFIN, Kyri Watson, « Le « Retour à la Terre » après la Grande Guerre : Politique agricole, cuisine et régionalisme », in HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIXème-XXIème siècles)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 232-233.
[1433] AM Tours, 2F, Boîte 26, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1926, Programme officiel.
[1434] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 28 et 39.
[1435] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 8.

d'ailleurs après avoir relaté le repas gargantuesque de Germaine Larbaudière[1436] et ses collègues de tournage que les deux compères ont cette suggestion : « *les peuples d'Extrême-Orient ont donné à la presqu'île de Corée ce surnom poétique et gracieux : "Le pays du Matin calme". Ne pensez-vous pas que nous pourrions appeler la Touraine : "le pays des Digestions calmes" ? »*[1437] ». L'idée fait date et est reprise dans des publications ultérieures, la province partageant parfois cette réputation avec l'Anjou[1438].

Le pays des « *digestions calmes* » et de la « *béatitude quasi-céleste* »[1439] vaut en partie pour la douce ivresse que procure la consommation de vin. Le *Michelin* des châteaux de la Loire des années 1928-1929, s'en amuse : « *Ne raconte-t-on pas que certains font en Touraine deux tournées : celle des châteaux et celle des caves ? Cette dernière commence par Mont-Louis [*sic*] : on est gai ; à Saint-Martin-le-Beau, on est plus gai ; on passe l'eau et l'on aborde les côtes de Vouvray : une demi-heure d'arrêt… c'est fini. On se retrouve allongé, tout habillé, dans une chambre d'hôtel à Tours*[1440] ».

Les vins sont en effet, et sans grande surprise, la « spécialité locale » la plus valorisée dans les publications touristiques. Les termes dithyrambiques ne manquent pas pour les qualifier. « *Les vins rouges de Touraine sont les Bourgueil et les Chinon. Leur seul défaut est que les Tourangeaux qui s'y connaissent en boivent presque toute la récolte sur place* ! », expliquent Curnonsky et Rouff. Ceux de Bourgueil « *ont peut-être plus d'accent* » mais les vins de Chinon « *peuvent rivaliser avec les plus grands crus pour la souplesse, les moelleux et le bouquet. À les boire, il semble que l'on respire un parterre de fleurs au printemps* »[1441] . En en dégustant un, les auteurs le comparent à du « *rubis liquide*[1442] ». Ensemble, les vins rouges de Touraine « *ont un goût spécial, exquis et fruité… et un arrière-goût de framboise qui se confond avec ce goût de "revenez-y" bien connu dans nos bons pays de l'Ouest. Et le fait est qu'on y revient toujours !*[1443] ». Curnonsky, angevin de naissance, ne s'arrête pas aux frontières de la province.

Comme de coutume, le vin blanc a sa commune maîtresse : « *la royauté appartient*

[1436] Actrice française qui venait de jouer la duchesse de Chevreuse dans *les Trois Mousquetaires*, un court-métrage de 26 minutes réalisé par Henri Diamant-Berger, sorti en 1921. Elle semble avoir beaucoup compté pour Curnonsky qui la considérait comme sa fille adoptive. LEBEAU, Jacques, *Curnonsky, prince des gastronomes, de A à Z*, Paris, L'Harmattan, 2014, p. 70-71.
[1437] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 13.
[1438] Par exemple dans CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France : répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 Provinces*, Paris, Delagrave, 1933, p. 97 ; CURNONSKY, *Atlas de la Gastronomie Française*, Paris, L'Ecu de France, 1938.
[1439] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 13.
[1440] Cité par RAUCH, André, « Les pionniers du plat régional et du vin de pays – France, 1920-1940 », in CSERGO, Julia, et LEMASSON, Jean-Pierre (dir)., *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, p. 29.
[1441] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 27.
[1442] *Ibidem*, p. 24.
[1443] *Ibidem*, p. 27.

sans conteste à ce merveilleux Vouvray dont la renommée est universelle ». C'est « *le type idéal de ces grands vins de la Loire* » mais « *le* Montlouis*, le* Saché*, le* Saint-Avertin*, le* Rochecorbon*, le* Candes*… trente autres vins de Loire méritent l'honneur de lui faire cortège et même de lui être comparés* ». Cependant, l'aura du Vouvray est telle que « *les restaurants de Paris et d'ailleurs ont donné son nom à tous les vins de la Touraine, de l'Anjou, du Blaisois et du Nivernais. Il n'est pas même jusqu'au gentil muscadet nantais qu'on ne trouve sous le nom de Vouvray chez certains hôteliers* ! »[1444]. À les croire, le Vouvray est le symbole de toute une région « Centre Ouest ». Voilà qui impose d'autant plus les démarches de protection des appellations entre les deux guerres.

L'ode aux vins de Touraine est donc chantée de la même manière au cœur des collections nationales que dans les rendez-vous économiques et politiques animés par les acteurs locaux. En outre, la diversité viticole est rappelée : « *quand on a, comme nous, parcouru la Touraine d'un pied alerte et d'un gosier sec, on en vient à conclure que partout, dans ce doux pays, et non point seulement sur les bords de la Loire, on trouve de délicieux vins locaux, de ces vins secs, honnêtes et francs, auxquels les moins avertis déclarent trouver un* goût de terroir*… à moins que ce ne soit un* goût de pierre à fusil[1445] ».

Cette présentation se répète à l'envi et n'évolue guère les années suivantes[1446].

La seule différence par rapport aux acteurs alimentaires de Touraine, qui défendent leur territoire, est que les gastronomes sont empreints d'un « régionalisme national », et n'oublient pas de rappeler les vertus de tous les vins français. Quand le lyrique Marcel Rouff se propose de composer un hymne en dix-huit strophes aux vins de la Touraine, Curnonsky, « *que la cinquantaine a rendu moins expansif* », lui rappelle prudemment qu'il leur reste à évoquer, dans leurs guides, cinq autres familles de vins[1447] qui ne sont « *peut-être pas indignes de quelques couplets bachiques* »[1448]*.* Leur tour de France n'est pas terminé !

L'autre observation principale est justement que la Touraine apparaît comme le point de rendez-vous, l'essence de la cuisine française. Dès leur préambule du numéro tourangeau, Curnonsky et Rouff écrivent :

> *Peut-être ne trouverez-vous pas en Touraine des jouissances culinaires aussi rares, aussi complètes, aussi raffinées que dans le Bugey, le Valromey, la Bresse, le Périgord ou la Bourgogne. Ainsi, nous avons eu*

[1444] *Ibidem*, p. 25.
[1445] *Ibidem*, p. 26.
[1446] Curnonsky reprend mot pout mot certains paragraphes pour présenter les vins dans *Le Trésor Gastronomique de France…*, *op. cit.*, p. 97.
[1447] Les crus de la Bourgogne, du Bordelais, ainsi que les Champagne, Beaujolais et Côtes du Rhône.
[1448] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 24.

> *quelque peine à réunir un certain nombre de recettes purement locales. Mais si vous aimez la bonne et vraie cuisine de chez nous, la cuisine à la fois champêtre et bien française, honnête et saine, simple et pour ainsi parler directe, vous mangerez bien presque partout*[1449]*.*

Aucun plat n'est véritablement typique, mais la contrée regorge de richesses alimentaires propres au pays. « *La qualité du beurre et du vin expliquent en partie les qualités de la table* », affirment les auteurs, qui viennent de déclarer solennellement que « *les sauces sont le triomphe de la Touraine* »[1450]. Deux fois la sauce au beurre blanc est citée avec des poissons, un brochet et une alose[1451]. Ils réitèrent alors leur jugement initial :

> *La Touraine, ce n'est pas une partie de la France, c'est la France même – c'est un des rares pays où il n'y ait pas de patois – on parle partout le français le plus pur, il y a peu de plats locaux, mais on y mange les plats courants de la cuisine française*[1452] *accommodés avec une haute perfection*[1453].

On peut alors y voir un héritage de la Renaissance. En effet, la vallée de la Loire a été celle des rois et des puissants dont les cours respectives pouvaient bénéficier du savoir de cuisiniers de tous horizons. Ils ont pu apporter à la cuisine locale quantité d'influences extérieures.

C'est en évoquant Tours, la capitale de cette France miniature, que Marcel Rouff et Curnonsky sont les plus bavards quant aux spécialités locales, preuve du rôle centralisateur de la ville. L'excellence de la charcuterie locale est soulignée avec les rillettes, de Tours, de campagne, et d'oie, ainsi que le rillon, « *bonne peau de porc rissolée* », l'andouillette et le jambon. Dans ce domaine, on conseille de « *faire provision d'excellentes choses* » chez le « *maître cochonnier* » Bouneau, installé avenue de la Tranchée[1454]. En revanche, la centralisation a ses limites : « *il faut à ce propos établir une forte et définitive différence entre la rillette de Tours et la rillette de campagne. Pour nous, nous préférons infiniment la seconde, moins « purée » au sens littéral du mot, plus grasse et pour ainsi dire tissée de gros morceaux de chair*[1455] ». Le « prince des gastronomes » persiste et signe en 1933 en écrivant : « *les rillettes de Tours ont fait le tour du monde, mais les touristes se pourront délecter sur place aux savoureuses "cochonnailles" campagnardes : l'exquise*

[1449] *Ibidem*, p. 8-9.
[1450] *Ibidem*, p. 43.
[1451] *Ibidem*, p. 12 et 57.
[1452] Ils évoquent du veau aux herbes mijoté, des champignons à la crème, des grillades, des légumes parfaitement cuits.
[1453] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 43.
[1454] *Ibidem*, p. 44-45.
[1455] *Ibidem*, p. 44.

andouillette, le fin boudin blanc, la poitrine de porc[1456] ». Les différentes rillettes sont évoquées par tous les commentateurs de l'époque, elles ne se limitent pas à Tours. Le *Guide UNA* en 1931 signale par exemple huit lieux supplémentaires de la rillette départementale[1457]. Curnonsky et Rouff estiment que leur mise en valeur serait rehaussée si les restaurants de la région les servaient dans « *une belle, grande et grosse terrine* » qui rassurerait les « *vrais gastronomes* », plutôt que « *les petits pots de grès* » pourtant « *assurément mignons* »[1458].

Bien qu'il soit déjà supplanté par celui d'Agen, nous allons y revenir, les auteurs rappellent « *pour mémoire le célèbre[,] l'illustre[,] pruneau de Tours […] dont la renommée s'est répandue dans l'univers entier* », en préférant le lieu commercial au lieu de production. Même chose pour les fromages de Sainte-Maure, produits par diverses fromageries du département, et le Valençay[1459] de l'Indre voisine. On remarque que toutes les fiertés locales ne sont pas évoquées. La Géline de Touraine, par exemple, si prisée par le Club avicole, n'apparaît pas une seule fois dans le volume de 1922. Les gastronomes ont pourtant dégusté du poulet à plusieurs reprises, notamment en fricassée. Voilà un plat considéré comme une spécialité, dont la recette est donnée à la fin de l'ouvrage[1460]… Curnonsky résume d'ailleurs la Touraine et l'Anjou au beurre blanc et à la fricassée dans le *Livre d'Or de la Gastronomie Française*, quelques années plus tard[1461]. Quant aux poissons, ils sont cités de manière éparse lorsqu'il est question d'un compte-rendu de repas pris dans tel ou tel restaurant. Par conséquent, ils sont des spécialités « par nature », du fait de la présence de la Loire et des rivières. Les légumes, eux, sont les petits pois frais et verts comme le printemps même[1462] ou bien « *à la française*[1463] », et les « *asperges à rendre Argenteuil jaloux*[1464] », lorsque les deux dégustateurs se montrent précis.

Pour pallier cette présentation désorganisée des produits, *Le Trésor Gastronomique de France : répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 Provinces*, achevé en

[1456] CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France*…, *op. cit.*, p. 97.
[1457] Château-Renault, Chouzé-sur-Loire, Cinq-Mars-la-Pile, Langeais, Loches, Montbazon, Neuvy-le-Roi et Yzeures. Cité par BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles*, *Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 197.
[1458] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 71.
[1459] *Ibidem*, p. 45.
[1460] Voir Annexe 83, « Recette de la fricassée de poulet dans *la France gastronomique* ».
[1461] La cuisine régionale est « celle qui a inventé la bouillabaisse à Marseille, le cassoulet dans le Languedoc, le saupiquet dans le Nivernais, la cotriade en Bretagne, le beurre blanc et la fricassée en Anjou et en Touraine, le jambon persillé à Dijon, les coulis d'écrevisses et les gâteaux de foies de volailles dans la Bresse, le gratin en Dauphiné, les confits d'oie en Périgord, la poitrine de veau farcie dans le Quercy ». ROUZIER, Edouard (dir.), *Livre d'Or de la Gastronomie Française*, Paris, Salon d'Automne 1931, p. 9.
[1462] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 83.
[1463] *Ibidem*, p. 81.
[1464] *Ibidem*, p. 70.

1929[1465], est publié en 1933. Il préfigure en quelque sorte l'inventaire contemporain du patrimoine culinaire de la France. Ce travail de recensement, lancé par Curnonsky et le comte Austin de Croze, entend rendre service à différents ministères, aux organismes touristiques, chambres de commerce et autres groupements corporatifs, gastronomes et touristes, en un mot à tous ceux qui sont « *intéressés aux choses de la table* »[1466]. La Touraine bénéficie dans l'ouvrage d'une présentation générale et de trois listes complémentaires, celle des produits naturels, la carte du menu tourangeau et une énumération de spécialités par commune[1467].

L'exhaustivité du travail permet de mettre tous les secteurs alimentaires en avant et d'offrir une visibilité à des produits qui ne sont pas valorisés d'habitude. La Géline apparaît enfin dans la carte du menu, tout comme les produits de fête (douceurs briochées et galettes tels le casse-museau, la fouée, la fouace sèche de Noël…). Les fruits et légumes de Touraine, « *dignes de la table des rois*[1468] », apparaissent enfin concrètement, au-delà du discours convenu sur le « jardin de la France ». Ils sont en abondance. Par ordre alphabétique, on relève 10 variétés de légumes, à savoir asperges, artichauts, cardons, choux, cressons, fèves, haricots verts, melons, petits pois, et salades. Au rayon des fruits, alberges, cerises, fraises, poires, pommes, prunes et raisins sont mentionnés. Le « jardin de la France » est aussi « *un potager et un verger magnifiques* », conclut Curnonsky[1469].

Dans le point par commune, la présentation laisse aussi apparaître les produits commerciaux, comme les macarons de Cormery et de Ligueil[1470]. Les pruneaux fourrés et sucres d'orge sont cités à Tours mais la capitale centralise également tous les pruneaux[1471], une grande partie de la charcuterie et des poissons. Loches et Richelieu concentrent les volailles. Cette dernière ville est également associée aux pommes et aux haricots. Le lieu de marché ou de commerce prime sur celui de la production. Le lien entre économie et tourisme trouve cependant ses limites lorsqu'on constate qu'aucun « camembert de Touraine » n'est intégré aux spécialités de la province. Les fromages de chèvre se partagent la vedette, entre Sainte-Maure, Ligueil et Montrésor.

Cette mise en avant des cuisines régionales participe d'une construction identitaire maintes fois évoquée par les chercheurs contemporains. Elle consiste en une forme

[1465] CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France*…, *op. cit.*, p. 9.
[1466] *Ibidem*, p. 6.
[1467] Voir Annexe 84, « L'inventaire des spécialités tourangelles dans le *Trésor Gastronomique de France* ».
[1468] CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France*…, *op. cit.*, p. 98.
[1469] *Ibidem*, p. 97.
[1470] Si le premier a subsisté, et figure encore dans l'inventaire récent avec celui de Langeais, créé en 1949, celui de Ligueil n'a semble-t-il pas fait date. BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…*, *op. cit.*, p. 142-147.
[1471] La prune apparaît dans les produits naturels et le pruneau à trois reprises dans les douceurs et confiseries : « pruneaux au vin rouge de Touraine », « pruneaux fourrés de Tours », et « pruneaux aux alberges ».

d'instrumentalisation de la province puisque les guides touristiques ont pour la plupart leur siège à Paris. En somme, c'est la capitale qui définit et s'approprie les produits de terroir, en privilégiant le cuisinier et le vigneron au détriment de l'exploitant et de l'ouvrier agricole[1472]. La présentation du *Trésor gastronomique de France*, citée *supra*, en témoigne. De fait, la construction est aussi mentale, puisque les lecteurs découvrent par ce biais-là les spécialités alimentaires, sans forcément s'être rendus sur place. Ce régionalisme au service de Paris, est-on tenté de dire, engendre l'intégration des cuisines régionales dans l'identité gastronomique française[1473]. « *La cuisine régionale […] est la cuisine française par excellence, celle qui résume et synthétise les goûts de chacune de nos provinces* », affirme Curnonsky dans le *Livre d'Or de la Gastronomie Française*[1474]. En s'appuyant sur des éléments concrets, on étiquette l'alimentation des départements avec une part d'imaginaire.

La « tradition » renvoie alors le plus souvent à la cuisine urbaine et élitiste[1475]. C'est d'autant plus vrai pour la Touraine que le « prince des gastronomes » ne s'en cache pas. Il qualifie dans le *Trésor gastronomique de France* la cuisine tourangelle de « *bonne et vraie cuisine de chez nous, la cuisine "bourgeoise" et au besoin campagnarde, honnête, ennemie des complications, et qui ne fatigue point l'estomac*[1476] ». Une autre fois, il la définit comme « *sœur de l'angevine* », et incarnant « *la cuisine de cordons bleus qui est le type même de notre cuisine bourgeoise* »[1477]. L'ethnologue Arlette Schweitz a notamment souligné que les habitudes alimentaires des Tourangeaux, surtout en milieu rural, ne doivent pas être confondues avec cette présentation de la cuisine régionale[1478]. Toutes les « spécialités gastronomiques » présentées dans les guides n'apparaissent pas au quotidien dans les assiettes tourangelles, à commencer par l'alose ou le brochet, qui sont réservées aux repas de fête, ou les volailles, que l'on consomme généralement pour interrompre la routine[1479]. Ce sont les légumes, notamment dans la soupe, qui l'emportent dans les repas ordinaires[1480]. En résumé, la valorisation touristique consiste surtout à vendre « une certaine image » de la cuisine locale aux visiteurs.

[1472] RAUCH, André, « Les pionniers du plat régional et du vin de pays… », *op. cit.*, p. 30.
[1473] SICOTTE, Geneviève, « Les capitales gastronomiques : de l'unité passée au cosmopolitisme d'aujourd'hui », in CSERGO, Julia, et LEMASSON, Jean-Pierre (dir)., *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, p. 66.
[1474] ROUZIER, Edouard (dir.), *Livre d'Or de la Gastronomie Française*, *op. cit.*, p. 9.
[1475] SCHWEITZ, Daniel, *Cuisiner et vivre autour de l'âtre en Val de Loire*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alan Sutton, 2003, p. 5.
[1476] CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France*…, *op. cit.*, p. 97.
[1477] CURNONSKY, *Atlas de la Gastronomie Française*, Paris, L'Ecu de France, 1938.
[1478] SCHWEITZ, Arlette, *La maison tourangelle au quotidien. Façons de bâtir, manières de vivre (1850-1930)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 193-202.
[1479] *Ibidem*, p. 197.
[1480] *Ibidem*, p. 196.

Il s'agit aussi de développer sur place ce secteur fleurissant. Observons à présent les actions mises en place par les acteurs locaux afin de voir si elles s'appuient sur les mêmes mécanismes.

B) Le relai local des organismes officiels

Le syndicat d'initiative de Touraine a été fondé en 1905. Il est institué dans le but de faire connaître les beautés, les richesses naturelles ou artistiques, les productions de la Touraine. Il s'efforce notamment d'attirer les visiteurs étrangers dans cette région et de les y retenir en leur rendant le séjour agréable et facile, précisent ses statuts réactualisés dans les années vingt. Un moyen efficace consiste à soutenir les manifestations locales susceptibles de concourir à la prospérité économique et à la réputation touristique de la ville de Tours et de la région[1481]. Il est associé à la Grande semaine, par exemple, en inspirant la présentation de la commune insérée au début du programme. Il s'affaire aussi à la « section du logement », autrement dit à ce qui concerne l'hôtellerie, fournissant probablement la liste des maisons recommandées dans ce domaine[1482].

Les années folles, marquées par la reconstruction économique et l'envol de la presse gastronomique, sont propices à la promotion. Comme son nom tend à le suggérer, le syndicat compte sur les initiatives d'un certain nombre d'acteurs, des représentants politiques et agricoles à ceux des sociétés philanthropiques ou savantes, qui sont associés dès l'origine à son comité[1483]. Aussi, lorsque la Touraine bénéficie de son numéro spécial dans l'*Illustration économique et financière*, le 6 juillet 1923, ces diverses forces sont sollicitées pour le concocter. Dans cette grande opération régionaliste, tout le monde y va de son mot pour la « gastronomie locale ».

Le maire de Tours, Camille Chautemps, estime dans l'article inaugural que pour connaître la Touraine, « *il faut avoir savouré les produits délicats de son sol généreux, qu'on trouve si aisément dans les auberges des plus humbles villages, les poissons de Loire, les gélines de Touraine, la charcuterie, les fruits, et, par-dessus tout, ces vins exquis, moelleux et fins qui désarment les plus tristes apôtres de la tempérance et sont la gloire de la province*[1484] ». Tel peut être résumé son soutien aux denrées tourangelles. Les vins surtout sont mis en avant mais le député-maire n'oublie ni l'autre grande fierté citée par

[1481] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Statuts.
[1482] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Programme.
[1483] Voir Annexe 85, « Composition du syndicat d'initiative de Touraine à sa création en 1905 ».
[1484] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 4.

les gastronomes, la charcuterie, ni les fruits du « jardin de la France ». L'importance de la Loire et de ses poissons est également soulignée, tout comme la Géline, portée par les acteurs agricoles locaux.

Cette présentation complète de la Touraine et de ses activités aborde l'alimentation sous différents angles, politique, agricole, commercial, industriel et touristique. Le secrétaire perpétuel de la société d'agriculture, Auguste Chauvigné, évoque la Touraine agricole, Jean-Baptiste Martin évoque l'élevage, le pépiniériste Pinguet-Guindon l'horticulture, Louis Mirault la chambre de commerce, Charles Vavasseur et Paul Germain les vins. Chaque secteur a son représentant. La Grande semaine, qui synthétise l'ensemble, apparaît également. Cette leçon d'économie globale ne vise pas exclusivement le touriste en culotte courte, mais les ressources du « jardin de la France » y sont tout de même valorisées. Le vin est pris en main par le monde politique, et des articles présentant le « *liquide d'or* » du domaine de Moncontour, à Vouvray, et les vins apéritifs d'Ernest Bourin, sont insérés dans la revue[1485]. Qu'il soit proposé au naturel, mousseux ou agrémenté de quinquina, c'est toujours le même vin qui bénéficie de la plus grande publicité.

L'intervention des acteurs du tourisme, qui nous intéresse ici[1486], se résume donc, comme le fait le secrétaire du syndicat d'initiative, à présenter les cours d'eau et autres sites pittoresques de la Touraine. La vigne s'accommode à cette description du paysage mais les curiosités alimentaires ne font pas partie de son argumentaire[1487].

D'autres signaux touristiques sont néanmoins envoyés au travers des présentations commerciales. Au rang des « *spécialités de Touraine* », l'expression est employée, apparaissent les pruneaux fourrés et sucres d'orge de la maison Massie. Les confiseries de la rue Nationale[1488] « *contribuent à assurer la renommée de la "doulce Touraine", que nul n'a bien apprécié s'il n'a goûté aux friandises "Massie"* ». Ce dernier a repris les anciennes recettes des pastilles de sucre d'orge à la vanille et des alberges confites, mais il est présenté comme le créateur des « *pruneaux fourrés aux alberges maintenant connus du monde entier* »[1489] . Ceci explique l'association par les gastronomes du pruneau fourré à la ville de Tours. Il ne doit pas être confondu avec les pruneaux « fruits » produits à l'ouest de la Touraine, du côté de Huismes et Chinon, et tout aussi « *renommés à nuls autre pareils* »

[1485] *Ibidem*, p. 32-35.
[1486] Les autres angles évoqués dans ce numéro spécial sont abordés plus loin dans ce chapitre ou dans les précédents.
[1487] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 7-9.
[1488] Massie étant le successeur de Roche, que René Boylesve encense dans *Mademoiselle Cloque* (se référer au chapitre 3). Notons que les extraits du roman sont cités dans la revue, pour accentuer la réputation.
[1489] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 62.

selon Pinguet-Guindon[1490]. Les rapports agricoles, évoqués plus loin, sont plus nuancés…

Les rillettes de Tours apparaissent elles aussi. Le pluriel est important puisque « *l'émulation régnant entre les maîtres-cuisiniers que sont notamment sur ce point les charcutiers de la région, on trouve à Tours, à Saint-Avertin, à Vouvray et dans maints villages, un produit méritant largement la réputation que lui ont faite les gourmets* ». On retrouve ici la diversité signalée par les gastronomes, qui préfèrent les rillettes de campagne. Pour l'exportation et la vente en gros, on conseille néanmoins les « *boîtes serties qui peuvent affronter tous les climats* » des frères Mirault, à Tours. L'industrialisation des rillettes, entamée à la fin du siècle précédent, s'est poursuivie, et il est de tradition de les faire déguster lors des collations et autres banquets servis aux étrangers[1491]. Leur statut emblématique se confirme.

D'un point de vue moins touristique mais tout aussi alimentaire, on met en avant la brasserie Saint-Éloi et la biscuiterie Fradin & Mallet, établissements de Tours, présentées comme des richesses industrielles au même titre que la céramique, la tannerie, l'automobile ou l'édition. 25 000 canettes sont produites chaque jour à la brasserie, et la biscuiterie a repris son service après une interruption liée à la l'absence de matières premières durant la guerre. Elle fabrique une large gamme de biscuits secs, bonbons sucres-cuits, gommes et réglisse, dragées et autres pralines, dont les pastilles de sucre d'orge, d'après les recettes de fabrication qui ont fait la renommée de cette spécialité tourangelle[1492]. C'est la deuxième mention de recette ancienne pour ce produit estampillé de fait comme douceur historique.

L'alimentation apparaît également, de manière éparse, dans les brochures, notamment lorsqu'elles recommandent des hôtels réputés. Le message « *la vraie cuisine au beurre* » apparaît dans l'encart réservé à l'Hôtel du Palais, à Loches, au début des années trente[1493]. Les archives manquent de dépliants de l'entre-deux-guerres mais on constate que les remarques sont du même ordre que celle des gastronomes quant à la réputation de la sauce tourangelle.

Les grandes expositions restent un autre moyen important de valorisation à cette période. En préparant celle des Arts Décoratifs, à Paris, en 1925, Louis Mirault, président de la chambre de commerce, sollicite une subvention du Conseil général en expliquant que l'intérêt de la production régionale est en jeu. La Touraine se doit de participer au renouveau artistique et industriel du pays[1494]. Pour ce faire, une association régionale Touraine-Anjou-

[1490] *Ibidem*, p. 29.
[1491] *Ibidem*, p. 64.
[1492] *Ibidem*, p. 60-61.
[1493] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Documentation 1932-1969, Dépliant sur les Châteaux de Touraine.
[1494] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Lettre du président du Comité de Touraine des Arts

Saumur, présidée par Mirault, met en œuvre une présentation à la « tour des vins » de l'événement. Le vin est donc l'ambassadeur économique de toute une région et les provinces tourangelles et angevines, présentées comme sœurs par Curnonsky, n'hésitent pas à s'associer dans ce sens. Les regroupements sont aussi nécessaires pour s'offrir une meilleure visibilité. Cela vaut aussi pour l'économie laitière et les produits de la Fédération de Touraine-Maine-Anjou, qui se distinguent, on l'a vu, lors de rendez-vous internationaux. Encore en 1937, l'Exposition universelle de Paris, vaste théâtre régionaliste, occasionne un regroupement de l'Orléanais, de l'Anjou et de la Touraine dans un pavillon de la Loire condensant vins et alcools[1495]. Jean-Baptiste Martin milite aussi pour l'inclusion des produits du sol dans cette section, permettant notamment aux producteurs de beurres et de fromages d'y participer[1496].

Au début des années trente, un consortium interdépartemental[1497] de publicité touristique, dont le tourangeau Louis Mirault est président d'honneur, entame une propagande en faveur des châteaux de la Loire. On utilise alors des moyens modernes comme la radio puisque des conférences sont données à la TSF. Le 4 mai 1933, le Dr Carvallo, de Villandry, intervient pendant un quart d'heure, et incite des parlementaires à faire de même. Le député d'Indre-et-Loire, Léon Courson, viticulteur par ailleurs, doit évoquer prochainement la vie et le pays de Rabelais[1498]. On l'imagine mal ne pas évoquer le vin, d'autant qu'un encart intitulé « *les châteaux du val de la Loire* » à destination de la « *grande presse* » évoque l'alimentation régionale :

> *Touristes, visitez nos châteaux et nos villes historiques : Orléans, Blois, Vendôme, Tours, Saumur, Angers, où l'on trouve partout le meilleur accueil. Vous pourrez aussi y déguster une excellente cuisine locale et les vins réputés de Touraine, d'Anjou, de l'Orléanais et du Blésois (Saumur, Vouvray, Chinon, etc.)*[1499]**.**

Ce message confirme la place secondaire de la gastronomie, derrière les châteaux, et réaffirme la supériorité du vin sur les autres produits, nullement mentionnés dès lors qu'il s'agit d'être bref pour capter l'auditoire.

Appliqués pour l'Exposition de Paris en 1925, au préfet d'Indre-et-Loire, le 26 juin 1923.

[1495] MANFREDINI, Julie, « La nation française mise en scène. Les terroirs gastronomiques à l'Exposition internationale de Paris en 1937 », in ANDRIEUX, Jean-Yves, et HARISMENDY, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 228.

[1496] AM Tours, 2F, Boîte 64, Exposition internationale de Paris 1937, Préparation.

[1497] Indre-et-Loire, Maine-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret.

[1498] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Lettre du président du Consortium Interdépartemental de Publicité Touristique au délégué du conseil général à Tours, le 10 mai 1933.

[1499] ADI&L, 8M159, Organismes de promotion touristique, Lettre du président du Consortium Interdépartemental de Publicité Touristique au préfet d'Indre-et-Loire, le 10 avril 1933.

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, un nouvel élan est donné au tourisme. En 1946, un rapport en vue de la Conférence internationale des Organismes nationaux de tourisme, organisée à Londres, insiste sur l'importance de la promotion :

> *Dans les collectivités modernes, la propagande influence les citoyens du berceau jusqu'à la tombe, si on peut ainsi s'exprimer. Depuis le moment où un être commence à prendre conscience de ce que signifie une image jusqu'à celui où la vue la plus basse de la vieillesse peut encore déchiffrer un texte, où l'oreille fatiguée enregistre encore le langage, la propagande commerciale, politique ou autre, s'efforce de faire de lui un ami et un partisan de certains produits ou de certaines idées. […]. La propagande touristique est susceptible, à un plus haut degré que la publicité commerciale, de contribuer à ouvrir les yeux du public sur ce qui est beau, sain et bon*[1500].

Au point de vue alimentaire, la conclusion de cette déclaration trouve tout son sens. La Touraine applique à la lettre les recommandations. Le syndicat d'initiative fait en effet imprimer, au même moment[1501], un document promotionnel sobrement intitulé « *Ce que la France et le Monde doivent à la Touraine, Jardin de la France* ». Cette présentation constitue un témoin précieux du régionalisme local. La Touraine est pourvue de châteaux immortels, sa terre est adorable, c'est à la fois une « seconde Rome » et la capitale de la France, la radieuse aïeule des provinces françaises, l'acropole du beau langage, un décor nuptial où l'Histoire se marie à la Géographie, un reliquaire d'art, la patrie des Lettres, et enfin le sourire et le paradis de la France ![1502] L'orgueil ne manque pas pour qualifier le « jardin de la France ». Pas sûr néanmoins que cette déferlante de superlatifs pompeux ne contribue à faire émerger les spécialités gastronomiques, le vin étant la seule denrée visible, le temps d'une phrase, dans ce flot de boniments. Il est personnifié en « *une cohorte de vins célèbres, que dirigent Sa Majesté le Vouvray, Son Altesse le Bourgueil, Son Éminence le Chinon* ». Pour le reste, on informe le lecteur des délectables produits du sol de la contrée et de sa réputation de paradis délicieux, sans étayer davantage.

La création de dépliants témoigne des richesses valorisées. Cette forme de publicité est considérée comme la plus vitale car elle établit un lien direct entre l'organisme touristique et le public[1503]. Dans ce registre, l'observation confirme rapidement l'évidence, l'accent est mis sur la présentation des circuits touristiques liés aux châteaux de la Loire. Les produits

[1500] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Documentation 1932-1969, Note de synthèse.
[1501] La date n'est pas indiquée mais le document mentionne les heures douloureuses de 1940, et l'éditeur, Arrault, dont nous allons reparler, met définitivement la clé sous la porte en 1954.
[1502] Voir Annexe 86, « Le « jardin de la France » présenté par le syndicat d'initiative au lendemain de la Seconde Guerre mondiale ».
[1503] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Documentation 1932-1969, Note de synthèse.

alimentaires doivent alors être considérés non pas comme un motif principal de visite mais comme un complément de la découverte architecturale. Dans ce domaine, l'intérêt privilégié pour le vin et surtout le Vouvray a déjà été abordé dans le chapitre précédent avec l'encouragement de la vente directe et une promotion accélérée des appellations dans les années 1950, incluant des visites combinées de caves et de châteaux, la mise en place d'une route des vins, et un projet de musée. Les cartes postales aux accents de folklore ou mettant en scène des slogans humoristiques du type « *le vin c'est la France, l'eau c'est la sou'France [sic]* », peuvent alors être commandées aux photographes locaux[1504].

On s'inspire néanmoins des commentaires de gastronomes pour remplir les guides des « Châteaux de la Loire » avec autre chose que des pierres et des bouteilles. Celui élaboré par le syndicat de Touraine en 1950 aborde le plaisir de la table en Touraine et le fait qu'on y aime « *la bonne chère* » :

> *L'art culinaire, en effet, a été, de tout temps, une des parures de la Touraine. Terre d'élection, elle se suffit, en tout, à elle-même, avec ses cultures variées et ses produits les plus divers. Quelle que soit la contrée tourangelle que le visiteur parcourt, qu'il n'hésite pas à s'arrêter à telle auberge modeste, à telle hôtellerie sans prétention, et qu'il manifeste le désir de manger des plats du pays. Il se régalera en quelque impromptu ou des spécialités du terroir prestement servies flatteront son goût*[1505].

La pratique locale du bien manger et bien boire[1506] est une pratique ancienne, la douceur de vivre y contribue, et les vins et mets nombreux symbolisent la cuisine française. Le ton ne diffère pas de celui de Curnonsky. Les publicités insérées dans le guide témoignent d'ailleurs du mélange des genres. Les charcuteries et confiseries locales se partagent la vedette avec l'eau de Vichy-Célestins, les tripes à la mode de Caen, et plusieurs hôtels-restaurants de cuisine bourgeoise[1507]. Économiquement, la Touraine est un potager fort abondant en fruits et légumes et les spécialités sont présentées comme se portant très bien : « *Des industries autrefois très prospères telles les soieries, les textiles, le chanvre et le lin, ont considérablement périclité. Par contre, les rillettes, les fruits séchés, les pruneaux, les alberges, les sucres d'orge, macarons restent justement appréciés des gourmets* »[1508].

[1504] Voir Annexe 87, « Deux exemples de cartes postales viticoles du milieu des années 1950 ».
[1505] AM Tours, 3R Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950, p. 80.
[1506] *Ibidem*, p. 7.
[1507] Voir Annexe 88, « Publicités pour les hôtels, restaurants et produits insérées dans un guide touristique de 1950 ».
[1508] AM Tours, 3R Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950, p. 77.

C'est se moquer des alertes lancées par les acteurs agricoles, sur lesquelles nous revenons plus loin. Jamais hédonisme et épicurisme n'ont autant rimé avec optimisme… Sauf s'il s'agit en fait d'une stratégie… À l'administrateur délégué du syndicat d'initiative, d'en conclure que « *c'est au Jardin de la France qu'est la meilleur[e] table des gastronomes*[1509] ».

À cette époque, Paul Métadier[1510], président de ce même syndicat, insiste sur le développement international, commercial et touristique, à apporter aux vins de Touraine et à l'alimentation locale en général : « *faire boire de bons vins ou manger de bonne cuisine à des étrangers de passage, c'est faire de l'exportation à l'intérieur* »[1511], affirme-t-il, en reprenant les préceptes de Herriot dans les années vingt. Il s'agit notamment d'attirer le monde anglophone. Nous avons déjà pu évoquer l'intérêt de la chambre de commerce pour le marché américain, et les publicités pour le vin de Touraine dans les journaux de New York. Déjà la fin des années trente, les statistiques indiquent que les britanniques sont les étrangers les plus nombreux à visiter Tours en été[1512]. Certains peuvent profiter de l'Institut de Touraine[1513], relancé pendant le mandat municipal de Camille Chautemps et bénéficiant d'une publicité bilingue dans les guides les années suivantes[1514].

C'est surtout en matière de vin que l'on cherche à éduquer le touriste anglophone. On cherche également à le comprendre pour mieux le recevoir. Lorsqu'un écrivain anglais, Alan Houghton Brodrick, publie *Touraine with Anjou and Maine*, en 1948, et le fait parvenir à la ville de Tours, l'ouvrage est savamment étudié. Le bibliothécaire municipal conseille une lecture apte à enrichir l'expérience : « *les Tourangeaux que leur métier voue au "tourisme réceptif" et qui recherchent la clientèle anglo-saxonne feront leur profit de maints détails révélateurs* », explique-t-il. Leur préférence pour les vins blancs secs est notamment évoquée[1515]. Rappelons aussi que le Vouvray et le Chinon sont les premiers vins locaux à apparaître à la table de la *Wine and Food Society* de Londres, en 1951[1516]. Cibler l'étranger est de toute évidence devenu une priorité pour le tourisme local. La Grande-Bretagne, les

[1509] *Ibidem*, p. 7.
[1510] Il s'agit de Bernard Paul Métadier, fils de Paul Métadier, girondin d'origine et pharmacien à Tours, rue Nationale, à partir de 1905. Il devient l'un des artisans de l'industrie pharmaceutique locale, et son fils reprend l'affaire à sa mort. Lui aussi docteur en pharmacie, il est affairé au tourisme, conseiller général et maire de Saché où il a développé le musée Balzac.
[1511] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Suggestions et protestations 1950-1962, Note de Paul Métadier.
[1512] Voir Annexe 89, « Fréquentation touristique de Tours entre février 1937 et juin 1939 ».
[1513] Installé dans l'Hôtel Torterue, un bâtiment du Second Empire acheté par la Ville en 1923, il dispense des cours de français et intéresse les étudiants étrangers à la littérature et à l'histoire du pays.
[1514] AM Tours, 3R Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950, p. 27.
[1515] AM Tours, 3R, Boîte 449, Publicité, Lettre de Georges Collon au maire de Tours, le 23 décembre 1948.
[1516] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Rapport d'activité, 1951.

États-Unis, le Canada, l'Argentine, le Benelux, la Suisse et la Suède sont concernés par une campagne de presse mentionnant les charmes de la Touraine en 1950, dont ses vins renommés. La somme consacrée à cette publicité dans les journaux étrangers dépasse les 450 000 francs, soit la moitié du budget de l'année de la chambre touristique de Tours[1517].

Tout n'est pas rose pour autant dans le monde promotionnel. Le 26 août 1950, le président de la chambre syndicale des limonadiers, restaurateurs, hôteliers et débitants de boissons d'Indre-et-Loire, écrit au maire de Tours, Tribut, pour se plaindre d'une situation irrégulière : « *de très nombreuses protestations nous sont parvenues ces temps derniers de la part des restaurateurs de la Ville qui trouvent inadmissible d'être ignorés du Syndicat d'Initiative et de ne figurer sur aucun imprimé de propagande, bien que payant chaque année des cotisations variant de 1000 à 3000 francs* ». À en croire le porte-parole, les touristes ne sont entretenus que des restaurants tenus par les hôteliers. Les autres sont absents des dépliants et des renseignements donnés par le personnel du syndicat. Il compte sur l'intervention de Marcel Tribut pour régler la question[1518]. S'il existe 89 hôtels classés à Tours en 1948, la Chambre syndicale dénombre également 24 grands cafés à Tours et 136 restaurateurs, un nombre étendu à 168 si l'on considère les établissements de « banlieue[1519] »[1520]. On comprend l'ampleur du problème.

Un souci plus général est souligné par Paul Métadier au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Les hôteliers *manquent de beaucoup de choses* et les moyens de locomotion souffrent d'une pénurie d'essence. Il s'agit de remettre la machine en marche[1521].

Un complément aux relais officiels du tourisme est incarné par les foires ou manifestations ponctuelles, qui génèrent, elles-aussi, une valorisation alimentaire.

[1517] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Réunion du Bureau de la Chambre Touristique de Tours, le 3 janvier 1950.
[1518] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Suggestions et protestations 1950-1962, Courrier de la Chambre syndicale des limonadiers, restaurateurs, hôteliers et débitants de boissons de Tours et d'Indre-et-Loire, le 26 août 1950.
[1519] Sont incluses dans cet ensemble les communes de la Riche, Saint-Avertin, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Pierre-des-Corps, Sainte-Radegonde, Saint-Symphorien et Joué-lès-Tours.
[1520] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Union départementale des syndicats de l'industrie hôtelière, Listes établies par la Chambre syndicale des limonadiers, restaurateurs, hôteliers et débitants de boissons de Tours et d'Indre-et-Loire, le 20 décembre 1948.
[1521] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Suggestions et protestations 1950-1962, Note de Paul Métadier.

C) Les vertus promotionnelles de la fête

Sans revenir sur les avantages d'un grand rendez-vous comme la Grande semaine de Tours, il s'agit de mettre en évidence ici le parti que peut tirer le département des fêtes annuelles ouvertes aux touristes, y compris à une échelle plus réduite que celle du chef-lieu. L'exemple de Chinon et de sa foire aux vins, lancée en 1948, atteste d'une valorisation accélérée de l'alimentation dans ce secteur.

Les rendez-vous festifs permettent d'abord de regrouper les produits et de les relier entre eux : « *il y a entre les mets tourangeaux et le vin des vignes tourangelles des harmonies subtiles qui les font s'accorder magnifiquement* », rappelle-t-on dans le guide touristique de 1950[1522]. Il s'agit de profiter des fêtes locales pour confirmer et transmettre cette expertise. Les spécialités qui se marient le mieux à la présentation des vins sont alors la charcuterie et les fromages.

Les rillettes présentent la double particularité d'être conseillées avec le vin et d'en contenir parfois. C'est pourquoi une page entière est consacrée aux rillettes de Vouvray dans le numéro de *Foyer Magazine* consacré à la 47e foire aux vins de Tours des 28 et 29 janvier 1956[1523]. On constate qu'il est d'abord fait allusion à la renommée des rillettes de Tours qui est due aux voyageurs d'autrefois. En effet, « *on ne les dégustait qu'en Touraine, aux étapes ou aux relais, car la région dont elles sont le friand régal a si bien gardé le secret de leur préparation que la recette ne se rencontre dans aucun livre d'économie ménagère ou de formules culinaires* ». Ainsi considère-t-on les rillettes de Tours comme un trésor local inimité puisque jalousement gardé. S'ensuit l'intégration des rillettes de Vouvray dans la grande famille des rillettes de Tours. La rillette de campagne est donc en quelque sorte légitimée par la réputation de celle de Tours. Elle est décrite comme une préparation issue de la simplicité locale, qui préfère la finesse aux « *ripailles massives de certains pays* ». Cela change de l'image des repas gargantuesques qui accompagne souvent la Touraine. Ici, on donne une vision personnifiée, presque romantique, des rillettes :

> *Les rillettes ne sont pas un hachis de porc, martyrisé, éventé et moulu dans les cruels engrenages des ustensiles modernes ; elles ne sont pas un quelconque mélange de rognures, laissées par d'autres préparations charcutières ou ramassées sur l'étal. Elles doivent garder un blond rosé, qui est le reflet de leur chair cuite convenablement,*

[1522] AM Tours, 3R Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950, p. 7 et 80.
[1523] AM Tours, 4F, Boîte 198, Foires, *Foyer Magazine*, n° 35, janvier 1956.

> *dont la couleur est éclaircie et fondue par une graisse légère, fine et figée par-dessus blanche comme neige. Alors seulement peut être qualifiée de* ***RILLETTES de Vouvray*** *la pâte moelleuse, la mousse ferme et vermeille à laquelle le feu a transmis de son incorruptibilité. Après qu'elles ont sans hâte et doucement mijoté en poursuivant dans leur ébullition un murmure discret, mais presque maussade, les rillettes se rebiffent et haussent le ton, lorsque la flamme se ranime pour le finissage. Elles grognent sous le grand friquet qui les régente, et au moment où elles vont se fâcher une bouteille de Vouvray y incorpore son arome mystérieux, l'élixir distillé sur les côtes par les gais soleils de l'automne. La joie de cette rencontre s'exprime aussitôt en une vapeur ardente, libérant les éléments inutiles et mêlant dans une intime fusion l'esprit subtil des fins pinots au fumet bien roussi des rillettes*[1524]***.**

L'harmonie entre les rillettes et le vin de Vouvray est semblable à celle dégagée par un jeune couple fougueux. Cette déclaration d'amour à la spécialité locale réfute également les « *ustensiles modernes* », comme si la préparation devait rester immuable, par respect pour son ancienneté. Dans tous les cas, le touriste ne peut ignorer l'attachement local à cette charcuterie. On trouve aussi dans ce numéro deux publicités pour les laiteries, Gaudais à Tours, et Saint-Louans, près de Chinon. Une indication de l'autre catégorie de produits valorisée avec le vin…

C'est justement à Chinon que l'engouement pour le fromage se fait le plus sentir, et non le fromage en lui-même. Si la commune est valorisée pour être une petite capitale viticole[1525], elle n'oublie pas de mettre l'accent sur les produits des environs, pour accompagner les « dives bouteilles ». Le maire de la ville, Correch[1526], et le président de son syndicat de défense des vins, François Coudreau, interviennent dans ce sens. Le deuxième délivre ses conseils de dégustation dans le programme de 1950. On le voit préférer un pinot ou chenin de Ligré, et non de Vouvray ou Montlouis, pour aiguiser l'appétit, puis un « *nerveux blanc* » du pays pour accompagner huîtres, cochonnailles ou amuse-gueules, et un « *alléchant rosé* » qui n'est qu'un « *breton tiré au clair* » pour aller avec le brochet au beurre blanc ou la matelote d'anguilles. Il est dans son rôle et défend les vins de l'arrondissement. Le « breton » trouve encore sa place auprès des volailles, des asperges et des petits pois. Il sert également, lorsqu'il est vieux et sucré, à noyer le saladier de fraises et de framboises[1527]. De la

[1524] *Ibidem*.
[1525] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1948, p. 6.
[1526] Auguste Correch (1887-1959), originaire de Saint-Marcel dans l'Aude, arrivé à Chinon du fait de sa carrière de professeur (il est principal du collège Rabelais), est également conseiller général et membre du conseil d'administration de la société des Amis du Vieux Chinon. Ses états de service durant la Grande Guerre lui valent la Légion d'Honneur, et sa carrière la distinction de Commandeur de l'Éducation Nationale.
[1527] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1950, p. 9-13.

même manière, il valorise uniquement les laiteries des environs[1528] et leurs fromages.

Dès l'année suivante, et pour au moins trois éditions, considérant que « *la cuisine comme toutes les professions et industries a subi une grave crise dont […] elle éprouve encore les effets désastreux* », la foire invite ses visiteurs à circuler autour de la grande table de la mairie[1529] pour y découvrir les plats préparés par les artisans locaux[1530]. Cette exposition culinaire confirme que la foire, malgré son nom, ne concerne pas que le vin. Or, le rendez-vous annuel de Chinon tisse surtout des liens forts avec le fromage.

À partir de 1952, des publicités pour les laiteries sont insérées dans chaque programme et encouragent le fameux accord mets et vins : « *le breton est toujours bon accompagné du meilleur des fromages* », indique l'encart de la laiterie de Saint-Louans, connue pour son Sainte-Maure et son « *véritable camembert* »[1531]. Celle de Cravant-les-Coteaux avec ses camemberts « *Le Rabelais* » et « *ses véritables Ste-Maure pur lait de chèvre* »[1532] est aussi mise en avant dans les programmes suivants, tout comme les produits laitiers Ferrand de la laiterie d'Anché[1533].

Les fromages bénéficient également d'un article de présentation dans chaque numéro à partir de 1954, et pas n'importe lesquels :

> *Pour goûter dans toute sa subtile délicatesse le bouquet parfumé des vins de nos coteaux […], est-il rien qui vaille la dégustation préalable d'un délicieux fromage ? Non pas, bien sûr, d'un de ces fromages grossiers et vulgaires, sorti de quelque vague officine anonyme, mais bien d'un fromage onctueux et savoureux directement issu de ce « bon pays de vache » qui, de Cravant à Pontille et aux limites du Véron, étale nonchalamment sur les rives de la Vienne indolente la fraicheur verdoyante de ses prairies ombragées*[1534]*.*

Voilà comment Fernand Coudreau, en bon défenseur des vins, élargit son rôle aux fromages du terroir. Alors que Sainte-Maure-de-Touraine est toute proche, on s'étonne presque de le voir privilégier la vache à la chèvre. Le sentiment est que même un camembert standardisé, tant qu'il est de région chinonaise, trouve grâce à ses yeux.

Il évoque d'ailleurs habilement l'évolution des techniques : « *Jadis préparés avec amour dans les fermes du voisinage, ils vous étaient présentés symboliquement étendus*

[1528] Avoine, Anché, Cravant-les-Coteaux, Huismes et Saint-Louans.
[1529] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1953, p. 11-12.
[1530] 3 hôtels participent, à savoir la Boule d'or, Gargantua et le Lion d'or, ainsi que quatre pâtissiers, Agullo, Gainet, Pointreau, Sabat, et deux charcutiers, Lambert et Letellier.
[1531] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1952, p. 13.
[1532] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1956, p. 6.
[1533] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1958, p. 5.
[1534] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1954, p. 5

sur de larges feuilles de vigne. Si le progrès scientifique a substitué à cette préparation familiale une fabrication industrielle mieux adaptée à notre civilisation moderne, nos fromages n'ont perdu aucune de leurs qualités traditionnelles[1535] ». La « sainte-alliance » entre tradition et modernité, si tenace aujourd'hui, prévaut déjà. Le Sainte-Maure est alors le fromage rustique, de réputation séculaire. La foire en profite pour présenter le « petit carré », nouveau-né dont le visiteur devrait apprécier la « *douceur moelleuse* », cette « *aimable mollesse du « bon pays du Véron »* »[1536]. On remarque que l'argumentation est la même que pour l'entière Touraine, seule l'échelle est plus réduite.

La fête est l'occasion de faire connaître les produits ; quand le « petit carré » est présenté comme nouvelle « *spécialité régionale* », on pose une condition au visiteur : « *si elle vous plait, dites-le à ceux de vos amis qui aiment les plaisirs de la table* »[1537].

Un autre exemple, en plein « pays rabelaisien », concerne le vin d'appellation. C'est en effet en préparant les fêtes locales que les créations de verres de dégustation sont entérinées. L'intérêt est alors de « *faire ressortir les qualités propres à chaque vin* ». La hiérarchie est la même que pour la promotion puisque le premier vin local à s'en doter est celui de Vouvray. Créé par les verreries Barbier Frères, à Tours, le « *verre à vin de vouvray* » est lancé à l'occasion de la foire aux vins des 12, 13 et 14 janvier 1935. Un comité spécial l'a choisi sur deux critères principaux, à savoir sa limpidité, pour « *mieux faire ressortir [sa] jolie teinte dorée* », et à sa « *forme très élégante, dont la coupe légèrement évasée* » lui confère « *un cachet très spécial* »[1538]. La démarche est précoce puisque, localement, les autres crus ne suivent le mouvement qu'après la Libération. C'est d'ailleurs lors de la Grande semaine de 1952, quand tous les autres ont mis au point leur propre verre, que l'historique du verre vouvrillon est rappelé pour encourager son commerce.

La création du « *verre à Breton* », propre au cépage commun des vignobles de Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Chinon, est quant à lui lancé pour marquer la première foire aux vins de Chinon en avril 1948. Au cours d'une assemblée réunissant des représentants des trois appellations, « *il fut décidé qu'il y aurait deux verres. Un grand pour les services de luxe et un petit pour la cave* »[1539]. La tête de Rabelais et la formule « *Beuvez toujours… ne mourrez jamais* » figure sur chacun d'eux[1540]. Comme celui de Vouvray, il est conçu par Barbier Frères. Ces mêmes établissements proposent de mettre à

[1535] *Ibidem*, p. 6.
[1536] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1956, p. 5-6.
[1537] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1957, p. 16.
[1538] Voir Annexe 90, « Historique du verre à vin de Vouvray ».
[1539] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1948, p. 8.
[1540] Voir Annexe 91, « Photographie des deux verres à Breton en 1948 ».

disposition de la Foire « *un modèle de gobelets courants, de petite taille* », qu'elle pourrait vendre « *à l'entrée de l'exposition* ». Pour donner, précisent-ils, « *un peu plus d'attrait à la chose, et inciter un grand nombre de visiteurs à acquérir le verre-gobelet, nous vous suggérons l'idée de faire imprimer une petite banderolle [*sic*], portant par exemple l'indication suivante : "Grande Foire aux Vins de Chinon. 1er avril 1948"* », et de la poser en travers du verre pour en faire un « *objet souvenir* »[1541].

Après Vouvray, en 1935, Chinon et Bourgueil en 1948, les autres « Tastevins de Touraine » sont présentés dans le programme de la foire aux vins de Chinon 1950. Une publicité indique : « *les Verres et Tastevins de Touraine, spécialement étudiés pour la dégustation des Crus réputés de Vouvray, Montlouis, Saché et Chinon, Bourgueil, Azay-le-Rideau ont été créés par les Etablissements BARBIER Frères […]. Ces Verres et Tastevins sont vendus […] dans tous les Magasins ayant un rayon de Céramique et de Verrerie* ». Le folkloriste Jacques-Marie Rougé complète en annonçant que les frères Barbier « *viennent d'ajouter, dans leur collection dégustative, deux jolies tasses en étain. Bien en main et soutenues par la coquille Saint-Jacques, elles présentent en leur centre : l'une, le blason moderne de Vouvray avec la phrase : "Je réjouis les cuers" ; l'autre, l'effigie de Rabelais entouré de son précepte : "Beuvez toujours vous ne mourrez jamais". Ne sont-ils point faits pour le plaisir des yeux et des lèvres lorsque s'y viennent mirer les "CHINON vermeils"* »[1542]. Les slogans touristiques sont reproduits jusque sur les contenants du vin. Chaque modèle se vend dans les années 1950 à plus de soixante mille exemplaires[1543].

Les réunions autour d'un repas témoignent aussi de la valorisation des produits, on l'a vu avec la Grande semaine. Le déjeuner de la 9ème foire aux vins de Chinon fait d'ailleurs le lien entre la mise en valeur du verre, présent en pleine page du menu, et la « *diversité de fromaiges des Boucqueries et vacheries chinonaises* » offert aux invités, en plus des crus du pays[1544]. Cela dit, le repas se fait sans « touristes de prestige » puisque présidé uniquement par le préfet et le président du Conseil général. C'est une preuve de régionalisme « entre-soi ».

Les vendanges, dès lors que l'on convie un photographe pour les immortaliser, prennent aussi une dimension promotionnelle. Quelques clichés pris à Vouvray par le photographe Arsicaud dans les années 1950 témoignent de l'attachement au vin[1545]. On ne sait pas ce que sont devenues toutes ces photographies mais elles ne semblent pas avoir été commandées pour devenir de simples souvenirs de famille. Elles symbolisent le lien entre les

[1541] AM Chinon, 31W4, Lettre de Barbier Frères à François Coudreau, le 25 février 1948.
[1542] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1950, p. 14.
[1543] *Le Magazine de la Touraine*, n° 29, janvier 1989, p. 64.
[1544] Voir Annexe 92, « Menu du déjeuner de la 9ème foire aux vins de Chinon, le 1er mars 1956 ».
[1545] Voir Annexe 93, « La Touraine viticole fantasmée par l'image ».

Tourangeaux et leur principale richesse gastronomique. Le vigneron jovial aux traits marqués par la vie, les femmes en habit, la jeunesse aussi, tout le monde pose et vit en harmonie avec le raisin. Ces photographies sont les cartes postales de la Touraine vendue aux touristes. L'essentiel est là, à savoir les Tourangeaux, identifiables, souriants, travailleurs, et le paysage de vigne, voire le verre à vin. Un décor simple et efficace, comme la Touraine alimentaire chantée par Curnonsky et ses disciples.

D'autres événements, plus ponctuels, comme la manifestation gastronomique de Tours, en 1930, offrent une vitrine à l'alimentation locale. Elle est organisée par l'Union amicale des cuisiniers, pâtissiers et confiseurs de Touraine, du 14 au 16 mars, dans les salons de l'hôtel de ville. La tombola qui l'accompagne permet d'exhiber les produits de Touraine. Parmi les 244 lots offerts[1546], sans compter les « *très nombreux lots ne figurant pas au programme* », on remarque notamment de la charcuterie. La maison Guillon, de Vouvray, offre 5 assortiments de rillettes, rillons et andouillettes. Deux autres charcutiers, Moreau de Tours et Delalande de Langeais, offrent chacun un pot de rillettes. Les marchands des Halles offrent deux lots de primeurs et deux bottes d'asperges. Deux paquets de macarons de Cormery, un de 12 et un autre de 24, sont donnés par Ouvrat, et un gâteau « *Tourangeau* » est offert par la pâtisserie Chevet de Tours. Le confiseur Massie met en jeu deux entremets et une corbeille de nougat, sans autre précision. On recense aussi trois pots de miel et six pains d'épices. Quant aux restaurateurs, ils fournissent un saumon de Loire et une géline de Touraine, pour ce qui est du local[1547]. Le vin est bien sûr offert en nombre avec 28 bouteilles de Vouvray[1548]. Le Monopole, pour reprendre une marque déposée, porte bien son nom puisque seul un Vieux Bourgueil apparaît parmi les autres appellations. La brasserie Webel, à Saint-Éloi, fait aussi gagner deux bons pour 10 cannettes de bières.

Voilà un moyen ludique de faire connaître les spécialités locales, et de souligner leur qualité au travers de publicités. Aussi découvre-t-on que la fabrique de pain d'épices de Tours « *Aux abeilles de Touraine* » vient d'obtenir une médaille d'or au concours général agricole de 1930. Guillon, spécialisé en charcuterie de campagne, est une vieille maison connue des gourmets qui s'arrêtent à Vouvray, les macarons d'Ouvrat et Pochet, à Cormery, sont exquis, etc. On apprend également que la criée municipale de Tours fait sa spécialité d'Agneaux de la

[1546] AM Tours, 1I, Boîte 94, Manifestation gastronomique 1930.
[1547] Les lots comprennent aussi des mets étrangers à la région, comme une volaille de Bresse et des camemberts normands. D'autres sont trop vagues dans leur dénomination pour que l'on puisse deviner leur origine. C'est le cas de plusieurs poissons.
[1548] 6 bouteilles de Marc Brédif, 6 « Cristal Vouvray » de Violette, 6 « Vouvray Monopole » de la maison Fleury, 6 bouteilles de Sommesous, et 4 mousseux de Vavasseur.

Colonie de Mettray[1549]. L'élevage en est mentionné par Curnonsky dans le *Trésor gastronomique de France*[1550].

L'Union amicale des cuisiniers, pâtissiers et confiseurs de Touraine, organisatrice de la manifestation, est coutumière de ce genre d'événements. C'est « *en hommage à ses efforts méritoires* » et au profit de sa « *caisse de secours mutuels* » qu'est édité l'ouvrage *Gastronomie tourangelle,* en mai 1937, dont le contenu est évoqué plus loin. Il fait suite à une manifestation gastronomique organisé l'année précédente, non plus à Tours mais à Vouvray[1551].

Dans un registre différent, le samedi 28 septembre 1935, une autre manifestation gastronomique, en l'honneur du golf de Tours, est organisée sous le patronage de l'Automobile Club de l'Ouest et de la Demeure Historique[1552]. Le programme de la journée et la tenue de soirée de rigueur pour le bal du soir indiquent que l'événement n'est pas réservé au tout-venant. Point de tombola cette fois mais un rendez-vous plus guindé qui débute par un concours de dégustation des vins de Touraine. Il est mentionné que les prix sont distribués par un jury composé de notabilités locales du monde œnologique. S'ensuit un dîner baptisé « *Le Terroir Tourangeau* » avec la précision suivante : « *chaque plat, strictement régional et composé suivant les principes de la Gastronomie ethnique, a été étudié d'après les recherches historiques de Monsieur le Chanoine GUIGNARD* »[1553]. La gastronomie « ethnique », le mot est fort, renvoie à considérer le peuple de Touraine à part. C'est le régionalisme poussé à l'extrême. Le menu servi à l'Hôtel de l'Univers constitue alors un véritable florilège de spécialités et de plats locaux, à la mode bourgeoise et paysanne[1554].

L'abbé Victor Guignard, président de la Société Archéologique de Touraine, s'est très certainement inspiré de l'Histoire très récente, racontée par les gastronomes et les érudits comme Jacques-Marie Rougé. La poule de Ligueil, ville natale du folkloriste, figure dans la liste des nombreuses volailles (géline truffée, lapereau, dindonneau), seules viandes du repas. Un brochet de Loire au beurre blanc rappelle les commentaires élogieux sur la sauce. En accompagnement, des champignons de Cinq-Mars-la-Pile et des cardons de Tours sont servis. Des « pépons » tourangeaux, à savoir des melons, ont été servis en entrée. Une laitue à la

[1549] AM Tours, 1I, Boîte 94, Manifestation gastronomique 1930.
[1550] Voir Annexe 84, « L'inventaire des spécialités tourangelles dans le *Trésor Gastronomique de France* ».
[1551] *Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire*, Tours, Arrault et Cie, 1937, p. 8.
[1552] Association fondée en 1924 par Joachim Carvallo, propriétaire du château de Villandry. Elle regroupe les propriétaires de monuments historiques privés.
[1553] ADI&L, 66 Fi, Fonds Bongars-Giboureau, Grande manifestation gastronomique en l'honneur du Golf de Tours, 28 septembre 1935, à l'Hôtel de l'Univers.
[1554] Voir Annexe 94, « Menu du dîner du "Terroir Tourangeau" le 28 septembre 1935 ».

crème, des fromages de Sainte-Maure, les seuls invités à la table du terroir, et les fruits de saison du « jardin de la France » concluent le repas gastronomique, non pas des Français mais des Tourangeaux. Enfin, la glace à la framboise, rappelle sans doute aux participants le goût fruité des vins de Bourgueil et de Chinon, servis avec des Montlouis et les grandes années de Vouvray, depuis 1921. Peut-être est-ce une réflexion qui a été formulée ce jour-là, puisque des commentaires sont prévus à l'arrivée de chaque spécialité ou vin. Les convives, que l'on devine pour la plupart joueurs de golf mais surtout membres de sociétés savantes ou propriétaires de domaines, voire eux-mêmes touristes « de prestige », au regard de l'organisation, peuvent ensuite s'en inspirer pour instruire leurs hôtes et connaissances.

C'est en effet au plan local que se dessine surtout la construction touristique liée aux produits de Touraine. La province, fière de son Histoire, de ses grands hommes et de son vin, attire à elle des passionnés divers, qui offrent un regard complémentaire sur les denrées tourangelles.

2) Le rôle des « amoureux » de la Touraine

La littérature et la gastronomie font, dans l'ensemble, bon ménage. Danièle Alexandre-Bidon l'a par exemple montré avec les illustrés[1555]. Nos lectures personnelles nous ont permis de découvrir que la bande dessinée populaire reprenait parfois les clichés liés à un lieu. Dans le cas de l'Indre-et-Loire, nous pouvons citer l'album n° 36 de *Bibi Fricotin*[1556] au cours duquel les héros Bibi et Razibus se rendent à Tours, à l'occasion d'une foire-exposition d'Arts ménagers. Ils profitent d'un répit pour aller pique-niquer au bord de l'eau, emmenant avec eux de la charcuterie et une bouteille de vin blanc. Ils comptent ainsi profiter de la douceur de vivre ligérienne, en déclarant que la campagne est belle[1557]! Bien avant cette histoire imaginée dans les années 1950, les romanciers et gens de lettres se découvrent une passion pour la Touraine. L'auteur américain Eugene O'Neill, qui a vécu un temps en France et près de

[1555] ALEXANDRE-BIDON, Danièle, « Les nourritures du terroir dans les illustrés pour la famille et l'enfance », in ANDRIEUX, Jean-Yves, et HARISMENDY, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, *op. cit.*, p. 233-254.
[1556] Héros créé en 1924 par Louis Forton, déjà inventeur des Pieds Nickelés. Il connut plusieurs centaines d'aventures dans les journaux, dont 122 sont parues en albums jusqu'en 1988. Bibi Fricotin était l'un des héros populaires de la collection « jeunesse joyeuse », éditée au format économique broché, et lue par plusieurs générations de lecteurs.
[1557] LACROIX, Pierre, et DE MONTAUBERT, Roland, *Bibi Fricotin roi des camelots*, Paris, Société Parisienne d'Edition, 1956, p. 32.

Tours[1558], au château du Plessis, à Saint-Antoine-du-Rocher, a même eu l'idée d'une pièce sur Rabelais, posée sur le papier en 1931, et se développant à partir d'une « *French village fete music* »[1559]. Elle n'a jamais abouti mais témoigne de l'omniprésence du personnage en Touraine voire d'un esprit festif. En effet, s'il n'était pas l'illustration même de la joie de vivre et était connu pour livrer des pièces lugubres et amères[1560], O'Neill a quand même eu l'idée de se pencher sur « l'atmosphère rabelaisienne », ce qui aurait dénoté dans son œuvre. Il n'a néanmoins pas été jusqu'à évoquer la gastronomie tourangelle. En revanche, des personnalités de tous horizons, de l'instituteur au médecin, concourent à la promotion de l'alimentation locale.

A) La contribution littéraire et éditoriale

Si les références à Rabelais et à Ronsard, sont déjà anciennes, si Balzac évoque les rillettes et René Boylesve la confiserie Roche de la rue Royale au XIXe siècle, d'autres écrivains chantent la Touraine et ses produits, particulièrement entre les deux guerres. C'est le cas de Maurice Bedel[1561], qui situe une partie de son œuvre en Indre-et-Loire. Il présente Tours comme une ville réputée pour sa culture et ses bonnes choses. Évoquant lui aussi la rue Nationale, il conclut que « *le commerce des livres s'y mêle au commerce de la gourmandise. L'odeur des melons, – les délicieux sucrins de Tours –, se confond avec le relent de papier des livres en étalage ; on va du marchand de sucres d'orge – les fameux sucres d'orge de Tours –, au libraire […] ; on sort de la charcuterie toute parée de rillettes en mottes et en pots, – les incomparables rillettes de Tours –, et l'on pénètre dans la bibliothèque de la ville où […] de studieux lecteurs se nourrissent l'entendement*[1562] ». Il rend inséparables les spécialités et la littérature, et trouve un slogan à chaque « délicieux », « fameux » ou « incomparable » produit qu'il déguste.

Ce texte est issu de *La Touraine*, paru initialement en 1935, œuvre dans laquelle il se pose surtout en adorateur de la campagne tourangelle et de ceux qui la peuplent. Les environs de Chinon, surtout, ont la préférence de celui qui réside à une cinquantaine de kilomètres,

[1558] ROGERS, Brian, « O'Neill in France », *The Eugene O'Neill Review*, volume 26, 2004, p. 6-15.
[1559] FLOYD, Virginia (éd.), *Eugene O'Neill at Work: Newly Released Ideas for Plays*, New York, Frederick Ungar Publishing Company, 1981, p. 224.
[1560] « Tragic. Bitter. Pessimistic. Fatalistic. Gloomy. Take your pick from the run of adjectives trotted out to describe Eugene Gladstone O'Neill ». DOWLING, Robert M., *Eugene O'Neill : A Life in Four Acts*, New Haven and London, Yale University Press, 2014, p. 9.
[1561] Maurice Bedel (1883-1954) est issu d'une famille parisienne de magistrats et de savants. Il est docteur en médecine mais poursuit également des études de littérature, et voyage à travers le monde, ce qui lui inspire une œuvre variée. Il obtient le prix Goncourt en 1927 et trouve en la commune de Thuré, dans la Vienne, sa terre d'adoption. Il préside la Société des gens de lettres à partir de 1948 et meurt en 1954.
[1562] BEDEL, Maurice, *La Touraine*, Paris, J. de Gigord, 1950, p. 28.

dans la Vienne voisine. En outre, il appartient à la classe des gastronomes préférant chercher « *un chemin où cheminer la fleur à la bouche après avoir pris, en telle auberge de Chinon, un franc déjeuner d'andouillettes et de poulet à l'étuvée arrosé de breton rouge et de pineau blanc* », plutôt qu'au club des « *habitués des « cocktails 6 à 8 » que prodigue aujourd'hui une société sans allégresse et sans verdeur* »[1563]. Nous ne sommes donc pas surpris de le voir consacrer plusieurs pages aux vins de Touraine et il rêve même d'entraîner les ennemis du vin de la Ligue d'abstinence totale au pays de Rabelais, afin de les faire changer d'avis[1564]. L'appétit du tourangeau, « *traditionnaliste pour les choses de bouche* » est alors ouvert, dès lors que les rillettes sont consommées : « *ce gras onguent d'estomac dispose le mangeur à l'attaque. Viennent après lui les fritures de l'Indrois, les perdreaux de Montrésor, la salade à l'huile de noix, les champignons de Mauvières farcis à l'ail, le fromage de chèvre de Sainte-Maure, les macarons de Cormery, toute cette délectable théorie passe sans peine par les voies qu'il a ouvertes* ». Cette mise en avant des spécialités locales se termine par le pruneau, que Bedel vante pour « *alléger les humeurs des amis de la table* »[1565]. Nous y revenons plus loin.

Ce qu'il faut retenir ici, c'est que l'écrivain, à travers sa description idyllique des campagnes et des produits du terroir, à la fois humains et alimentaires, participe de cette édification gastronomique de la Touraine, de la même façon que Curnonsky et Marcel Rouff. Il en fait même la conclusion de son ouvrage. Grand voyageur, jusqu'en Norvège, il explique que la Touraine est la France qu'il a « *entr'aperçue dans le regard de ceux qui [lui] en parlaient sous les latitudes baltiques, balkaniques ou scandinaves […]. Il faut croire que la Touraine possède en abondance les éléments qui servent à un étranger à se construire une France imaginaire*[1566] ». L'expression est forte et répétée : « *La porcherie n'est point pavée de carreaux de faïence ; l'étable n'est pas lavée chaque jour aux eaux antiseptiques. Mais les porcs sont gras et roses à souhait et la crème du lait donne un beurre qui vaut tous les beurres du monde. Telle est cette France imaginaire. Tel est le Jardin de la France. Telle est la Touraine*[1567] ». La gastronomie est une composante essentielle de cette construction mentale.

Elle sert aussi à l'auteur d'argumentaire pour lutter contre le monde industriel « moderne » dans un de ses romans, *Zulfu*, paru en 1933. Un de ses personnages, jeune Turc partisan du progrès et des grosses usines, s'indigne de ne trouver en Touraine que des rillettes,

[1563] BEDEL, Maurice, *La Touraine*, Paris, J. de Gigord, 1950, p. 106-107.
[1564] *Ibidem*, p. 110.
[1565] *Ibidem*, p. 164.
[1566] *Ibidem*, p. 172.
[1567] *Ibidem*, p. 177.

sucres d'orge, et autres poissons ou « Sainte-Maure » : « *je m'étonnais […] que les Français gaspillassent leur temps à de vaines besognes comme de mettre en pot des rogatons de porc, de pêcher à la ligne ou de traiter du caillé en fromage, alors que le progrès exige toujours plus de dynamos, de turbocompresseurs, de hauts fourneaux, d'alambics et de locomotives*[1568] ». À lire l'extrait complet[1569], c'est une autre manière d'inscrire les spécialités locales dans la tradition et de considérer les rillettes, à Tours, comme une industrie « saine », en opposition aux fumées nocives des grosses usines.

La thématique du goût peut aussi apparaître occasionnellement, par exemple dans l'œuvre de Maurice Mardelle, charpentier de profession mais « rabelaisien » dans le style[1570], qui publie *Pierruche au soleil* en 1935. Il écrit que les macarons de Cormery sont « *trop sucrés pour nos gueules de paysans, mais bons pour les fumelles de la cour* »[1571]. Dans cette œuvre, les fouaciers de Perrusson, sa terre d'amour, combattent les « macaronniers » de Cormery. C'est Maurice Bedel qui commente cette nouveauté pour la revue parisienne le *Mercure de France*, écrivant que son roman est « *une œuvre rayonnante, chaude au cœur et qui fouette l'esprit comme un vin de Touraine* »[1572]. La recension est presque davantage promotionnelle pour une production tourangelle que l'ouvrage lui-même ! C'est ce bon mot de Bedel qui figure sur l'encart publicitaire que l'éditeur, Denoël et Steele, fait insérer, par exemple dans *Marianne*[1573]. Un amoureux de la Touraine en valorise un autre.

Un autre écrivain, Hubert-Fillay, qui a fondé l'un des groupes régionalistes les plus actifs à Blois[1574], est aux origines de la revue *Au jardin de la France*. Comme son nom l'indique, elle ne s'intéresse pas seulement aux Blésois mais aux Tourangeaux également, et au Val de Loire en général. Maurice Bedel en prend la direction après la Libération[1575], et son comité de rédaction se compose de Roland Engerand[1576], Jean Martin-Demézil[1577] et Maurice Roche[1578]. Ce type de publication, se voulant (d'après son sous-titre littéraire) artistique et

[1568] BEDEL, Maurice, *Zulfu*, Saint-Genough, Nizet, 2006, p. 219.
[1569] Voir Annexe 95, « La gastronomie tourangelle dans le roman *Zulfu* en 1933».
[1570] RAGON, Michel, *Histoire de la littérature prolétarienne de langue française*, Paris, Albin Michel, 1986 [1974], 320 pages.
[1571] Cité par *Le Magazine de la Touraine*, n° 26, avril 1988, p. 27.
[1572] Le *Mercure de France* du 15 mars 1935, p. 3.
[1573] *Marianne* du 6 mars 1935, p. 5.
[1574] THIESSE, Anne-Marie, *Écrire la France, le mouvement régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*, Paris, P.U.F., 1991, p. 37-40.
[1575] *Au Jardin de la France*, n° 1, Automne 1948, deuxième de couverture.
[1576] Officier dans l'armée, il est instructeur à Saint-Cyr-sur-Loire et surtout connu pour son œuvre d'écrivain. Auteur d'ouvrages dont les thématiques sont essentiellement historiques et tourangelles, il reçoit le grand prix de littérature régionaliste de la Société des gens de lettres, et meurt en 1951.
[1577] Né à Paris en 1913, d'une mère tourangelle et d'un père solognot, il fait ses études dans la capitale et est reçu à l'école des Chartes en 1936. Nommé directeur des Archives du Loir-et-Cher en 1941, il occupe ce poste pendant 38 ans.
[1578] Secrétaire général d'Indre-et-Loire, président-fondateur de l'Association des Amis de Ronsard et du Prieuré

touristique, fait appel au folklore et contribue à valoriser les productions tourangelles. Jacques-Marie Rougé y participe d'ailleurs en proposant un conte de Noël dans le numéro de l'hiver 1948. Il évoque le repas du réveillon, riche car le « *seigneur* », le « *mossieu* », autrement dit le cochon, a été saigné au premier dimanche de l'avent. Au menu « *rôtis, andouilles, boudins, rillons, et la maitresse avait préparé, suivant l'usage, le sang de poulet et la fricassée, les vins étaient du cru, les fruits du jardin et le marc de raisin de la vigne toute proche* ». Derrière l'histoire, on retrouve les spécialités valorisées habituellement mais aussi l'idée que leur consommation a souvent lieu aux périodes de fêtes. Quant à la fouace, présentée comme un gâteau, elle sert à un jeu coquin entre ses personnages, Joseph et Martine, l'un devant embrasser l'autre dès lors qu'il retourne une fouace marquée au préalable d'un « *pied de chat* »[1579]. Cela renforce le côté festif lié au produit.

Les auteurs de la revue font appel à leur réseau et sollicitent par exemple Laurence Berluchon[1580], secrétaire de l'Association des amis de Ronsard, que préside Maurice Roche[1581]. Cette femme de lettres rend compte du 150ème anniversaire de la naissance de Balzac[1582] et met en avant la qualité du repas de l'Hôtel Métropole : « *peut-être aurions-nous pu dire avec Balzac que « la Touraine nous faisait l'effet d'un pâté de foie gras où l'on est jusqu'au menton, et son vin délicieux vous bêtifie et vous béatifie »* ». L'intérêt de l'article réside aussi dans le fait que la commémoration, qui engendre la venue à Tours de personnalités comme le directeur général de l'UNESCO, Jaime Torrès-Bodet, et le ministre de l'Éducation nationale, le radical Yvon Delbos, rassemble toutes les personnalités susceptibles de promouvoir la gastronomie locale. Sur le plan local sont réunis à la fois les écrivains, les responsables culturels de la ville, et les ambassadeurs du Vouvray qui font preuve d'une « *inoubliable hospitalité courtoise* ». Charles Vavasseur, Gaston Huet et Jules Delaleu, de la Chantepleure, accueillent en effet un cortège de visiteurs composé de Laurence Berluchon, Maurice Roche, Roland Engerand, mais aussi de Paul Métadier, président du syndicat d'initiative, et des responsables culturels de Tours déjà évoqués comme Georges Collon et Boris Lossky, respectivement conservateurs de la bibliothèque municipale et des musées. Tout le monde se fréquente.

Nous le constatons, le monde littéraire régionaliste est un appui important de la promotion alimentaire, du fait de ses relations avec les animateurs du tourisme. Les auteurs du

---

de Saint-Cosme.

[1579] *Au Jardin de la France*, n° 2, Hiver 1948, p. 28-29.

[1580] Née dans la Vienne en 1890, elle est institutrice à Bléré puis s'installe à Tours où elle donne des cours de français. Passionnée de fleurs, elle publie deux ouvrages sur le sujet, et intègre la Société Archéologique de Touraine jusqu'à son décès en 1960.

[1581] *Bulletin de la Société Archéologique de Touraine*, tome XLVI, 1998, p. 655.

[1582] *Au Jardin de la France*, n° 4, Été 1949, pages non numérotées.

Trésor gastronomique de France, Curnonsky et Austin de Croze, remercient d'ailleurs ceux qui ont apporté leur aide pour la présentation des différentes provinces, et citent Hubert-Fillay pour la Touraine et à l'Orléanais[1583].

C'est par conséquent à ces érudits et écrivains que l'on fait appel pour évoquer la Touraine dans le premier numéro de *La France à table* de l'après-guerre, en 1949. La revue cautionne depuis Paris un discours identitaire empreint de nationalisme, pour reprendre les propos de Françoise Denoyelle[1584], à travers des articles célébrant le passé et ses valeurs immuables, dont les provinces se portent garantes. Elle fait appel au folklore et à la littérature pour faire l'éloge de la tradition et justifier les spécialités gastronomiques aux yeux des élites, la maîtresse de maison ou son mari étant davantage ciblés que la ménagère[1585].

La couverture, signée du photographe Sylvain Knecht, présente la Touraine simple, sans autre décor superflu qu'une table garnie d'une bouteille de vin, de verres à « breton » et à « pineau », d'un pot de rillettes de Tours et d'un Sainte-Maure tranché que le pain est prêt à accueillir[1586]. Des contributions de Laurence Berluchon, Maurice Bedel, Roland Engerand et Jacques-Marie Rougé figurent au sommaire[1587].

Les produits les plus visibles sont bien évidement les vins, surtout le Vouvray et le Chinon, mais une présentation générale de Jacques-Marie Rougé et un article sur la dégustation sont intégrés. Autre produit emblématique du terroir tourangeau, le fromage est évoqué par Laurence Berluchon[1588], qui rappelle qu'il est « *le frère du vin* » dans le sens où l'un s'accommode parfaitement avec l'autre. Si le Sainte-Maure est le plus réputé des fromages de chèvre, deux autres sont évoqués : « *les petits fromages de Ligueil sont ronds et penchés, semés de petits points formés par les trous de la « faiscine*[1589] *». Ceux de Loches ont la forme d'une pyramide tronquée. Saupoudrés de sel et cendrés, ils enrichissent leur goût, et nous les aimons […] bleus comme le ciel de Touraine* ». La description du fromage lochois s'apparente donc à celle du Valençay de l'Indre. On les reconnaît à Paris grâce à leur forme « *traditionnelle* ». La « *« Cassemuse » à pâte de brioche et au fromage frais* » est également mentionnée, comme garnissant avec les fruits les tables des jours de fête.

[1583] CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France*…, *op. cit.*, p. 366.
[1584] DENOYELLE, Françoise, « *La France à Table* entre gastronomie et tourisme, une photographie d'auteur pour une revue d'exception », in HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française…* , *op. cit.*, p. 205.
[1585] *Ibidem*, p. 204.
[1586] Voir Annexe 96, « Couverture de *La France à table* d'octobre 1949 sur la Touraine ».
[1587] Voir Annexe 97, « Sommaire de *La France à table* d'octobre 1949 sur la Touraine ».
[1588] Voir Annexe 98, « Les fromages de Touraine et pruneaux de Tours par Laurence Berluchon ».
[1589] Il s'agit d'un terme local pour désigner le moule.

L'auteure se fend également de l'article sur les pruneaux de Tours[1590]. Bien que considérés comme d'une réputation séculière, on remarque qu'ils n'apparaissent ni sur la couverture ni sur les illustrations intérieures. Si l'on passe outre un éventuel problème esthétique, l'impression qui en ressort est qu'on évoque surtout le pruneau local comme un emblème ancien et une survivance de la tradition, davantage que comme un produit en pleine vogue. Après en avoir dressé l'historique, l'érudite avoue en effet que cette industrie a périclité un peu, que c'est entre Chinon et les rives de la Loire dans le Véron que les pruneaux se sont faits une réputation mondiale. Elle reconnaît des difficultés en ne s'appuyant que sur des textes des XVIe et XVIIe siècles pour les valoriser. Candes et sa position stratégique entre Chinon et Saumur, est toujours indiquée comme le centre de cette production, et « *la campagne tourangelle et angevine* » comme fournisseuse officielle des « *prunes qui vont à leur destin* ». Encore une fois le terroir ne s'arrête pas aux frontières administratives.

Alors que les rillettes sont globalement éclipsées, seule une publicité pour la charcuterie Hardouin est ajoutée aux producteurs de Vouvray[1591], le macaron de Cormery est le dernier produit à bénéficier d'un article entier[1592]. Deux raisons nous viennent, et la première est de permettre à Roland Engerand d'en raconter la légende, médiévale, aux lecteurs, en avouant lui-même qu'elle a été mise en vers plus ou moins louables au siècle précédent. « *Le Nombril de Frère Jean* », à l'origine de la forme du macaron, est même le titre de l'article. Notons que Laurence Berluchon raconte aussi l'origine de la spécialité de Sainte-Maure, selon laquelle les Sarrasins, après leur défaite de 732, auraient laissé des chèvres en échange de femmes tourangelles enlevées ! Si tout cela participe au folklore de la revue, l'autre motif est commercial. Une publicité pour les fabricants Ouvrat et Pujol est en effet insérée au bas de la page. On peut demander la légende du macaron avec chaque paquet et, surtout, demander des expéditions par la poste.

Enfin, alors que les plats typiques sont souvent présentés comme rares, la revue semble avoir trouvé une parade en intégrant quelques spécialités dans les recettes[1593] qui parsèment le numéro. La Géline, produit pourtant en déclin, on l'a vu, est proposée à la Lochoise ou truffée. D'autres membres de la basse-cour peuvent être cuisinés, tout comme les poissons, et on constate qu'à chaque fois, le Vouvray est l'un des « ingrédients » à utiliser. Seule résistance, la matelote d'anguilles aux pruneaux est conseillée de préférence avec du Chinon, bien que le vin vouvrillon puisse faire l'affaire. Même les fromages, pour conserver

[1590] Voir Annexe 98, « Les fromages de Touraine et pruneaux de Tours par Laurence Berluchon ».
[1591] *La France à table*, n° 20, octobre 1949, p. 20.
[1592] Voir Annexe 99, « Le macaron de Cormery par Roland Engerand ».
[1593] Voir Annexe 97, « Sommaire de *La France à table* d'octobre 1949 sur la Touraine ».

leur moelleux, doivent être mis « *dans un pot de grès, avec du bon Vouvray* »[1594]. Cette omniprésence du plus célèbre vin local, outre cette raison, est due au fait que les recettes sont reprises de *Gastronomie tourangelle*, recueil édité en 1937 par Arrault, à la suite d'une manifestation organisée à Vouvray. Cela indique bien que la première ambition d'après-guerre n'est pas de créer du contenu neuf mais plutôt de rappeler les fondamentaux, établis dans les années vingt et trente par divers ouvrages.

Loin de crier haro sur la Touraine, l'éditeur Arrault est bien connu pour ses publications régionalistes entre les deux guerres. Les auteurs que nous venons de citer figurent d'ailleurs au catalogue[1595]. Il regroupe des études en tous genres, qui se veulent néanmoins savantes, de l'exercice de style littéraire des passionnés de la Touraine aux travaux universitaires reconnus comme la thèse de Roger Dion.

La plus « alimentaire » de ces études est justement l'ouvrage *Gastronomie tourangelle* de 1937. Il témoigne de l'implication des cuisiniers de Touraine dans la promotion du terroir tourangeau puisqu'il est le résultat d'une manifestation gastronomique qu'ils ont menée à Vouvray l'année précédente. Le jury de l'événement[1596] témoigne de l'implication politique et des gens de lettres que nous connaissons, mais aussi de sa visée promotionnelle, avec la représentation de grands journaux nationaux. En outre, Louis Pasquier, président de l'Union des cuisiniers de Touraine, et Charles Gay, qui a la double responsabilité des éditions Arrault et du jury, vante les qualités de la contrée en préambule de l'ouvrage[1597]. Le deuxième explique :

> *Certains s'étonnent de ne jamais entendre parler de la cuisine tourangelle. Lorsque nous questionnons un touriste sur les plats tourangeaux, il vous cite immédiatement nos Rillettes… Connaîtra-t-il les rillons, c'est plus douteux. Si vous lui parlez de la fricassée, il vous rétorquera que ce n'est pas là plat spécifiquement de Touraine. […]. Parlons… cuisine tourangelle. Est-elle vraiment inexistante ? Nous ne le pensons pas. Mais ce que nous pouvons faire remarquer, c'est que les produits de Touraine, qu'il s'agisse de volailles, de viande ou de venaison, n'ont jamais été mis en valeur comme ils méritent de l'être.*

La manifestation de Vouvray est donc un moyen de lutter contre le manque de notoriété de la gastronomie tourangelle aux yeux des acteurs locaux. Pasquier estime qu'elle est l'apanage des virtuoses de la sauteuse et de la lèche-frite, autrement dit des cuisiniers. Le commun des

[1594] *La France à table*, n° 20, octobre 1949, p. 28 et 31.
[1595] Laurence Berluchon y publie par exemple les ouvrages *Jardins de Touraine* et *Parure de Tours* en 1940 et 1948.
[1596] Voir Annexe 100, « Jury de la Manifestation gastronomique de 1936 à Vouvray ».
[1597] Voir Annexe 101, « Avant-propos et préface de *Gastronomie tourangelle* en 1937 ».

mortels n'a pas encore assez bénéficié du tourisme gastronomique. Il est donc heureux qu'une lacune soit comblée, le « jardin de la France » étant une terre bénie des dieux pour ses produits fermiers et sa culture maraîchère et fruitière, un pays favorisé où l'on naît gourmet[1598]. À grand renfort de régionalisme et de folklore – les textes des recettes sont signés Jacques-Marie Rougé et Charles Gay –, l'ouvrage met en avant les plats et les grands hommes qui ont fait la Touraine – Rabelais, Ronsard, Balzac, Saint-Martin –, alors que les intitulés font référence à ces personnalités et à leurs créations, qui sont littéralement impliquées dans le sens où ils sont les créateurs ou les destinataires des plats. Les illustrations humoristiques – la publicité les présentent ainsi[1599] –, renforcent cette impression. Les auteurs en profitent également pour tourner en ridicule le « *parisien vantard* » face à son « *ami tourangeau* »[1600].

À la source des recettes ainsi « folklorisées » se trouvent des chefs et propriétaires de restaurants basés, sauf exceptions qui restent dans les environs, à Tours et Vouvray, promulguées capitales de la gastronomie de Touraine[1601]. La hiérarchie des produits place les poissons au premier rang et la Géline comme reine des volailles, puisqu'elle est cuisinée six fois sur dix dans cette catégorie. C'est une belle opération aussi pour les vins de Vouvray, puisqu'ils sont associés à tous ces « *vieux plats tourangeaux*[1602] ».

Sorti la même année, *Les nobles vins de la Touraine,* évoqué dans le chapitre 5, permet d'accentuer la mise en valeur de l'emblème gastronomique local, en usant des mêmes accents de folklore et d'exhaustivité (présentation des cépages, de la manière de déguster, des travaux de la vigne, etc.), le tout sous le patronage du syndicat d'initiative de Vouvray[1603].

Enfin, en 1949, Charles Gay intègre les produits tourangeaux dans la grande cuisine française, dans un essai intitulé *Vieux pots, saulces et rosts mémorables*. L'objet est de « *ressusciter des recettes bien simples, puisées aux meilleures sources* ». S'il ne cite pas ces dernières, elles sont indéniablement locales. Il reprend en effet plusieurs recettes issues de *Gastronomie tourangelle*[1604] ainsi que leurs textes régionalistes, dont son plaidoyer en faveur de la Géline, inséré en ouverture de notre introduction générale. Les poissons sont encore une fois tous accommodés au vin de Vouvray ou de Rochecorbon. En agissant ainsi, il conforte

[1598] *Ibidem.*
[1599] Voir Annexe 102, « Publicité pour l'ouvrage *Gastronomie tourangelle* ».
[1600] Voir Annexe 103, « La présentation des recettes tourangelles à la sauce folklore ».
[1601] Voir Annexe 104, « Liste des recettes de *Gastronomie tourangelle* et de leurs auteurs ».
[1602] *Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire*, Tours, Arrault et Cie, 1937, p. 12.
[1603] SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, Tours, Arrault, 1937, 168 pages.
[1604] Voir Annexe 105, « Recettes tourangelles préconisées par Charles Gay dans son essai de cuisine française en 1949 ».

l'assimilation de la cuisine de Touraine à la cuisine nationale, et surtout inscrit la promotion d'après-guerre dans la lignée de celle des années trente.

La portée de ces publications est toujours délicate à estimer. Nous pouvons néanmoins remarquer que Charles Gay entretient un réseau qui lui permet de bénéficier d'une large revue de presse[1605]. Jehanne d'Orliac, femme de lettres vivant à Amboise depuis 1913, signe par exemple un papier de louanges au sujet de *Gastronomie tourangelle* pour *La Semaine à Paris*. Les Tourangeaux eux-mêmes diffusent les écrits tourangeaux, et l'auteure est bien connue des éditions Arrault pour avoir publié plusieurs ouvrages avec cette maison[1606]. L'écrivain régionaliste Roger Vaultier signe quant à lui la recension du même livre parue dans *La Dépêche d'Eure-et-Loir* le 30 janvier 1938. Son article s'ouvre par l'extrait du *Dictionnaire de gastronomie joviale*, paru en 1930, que l'on doit à Gaston Derys et Robert-Robert alias Robert Burnand, deux représentants de l'Académie des gastronomes. Ils écrivent : « *L'harmonieuse et opulente Touraine, terre de Rabelais, est pays de fine gueule, où l'on sait allier la qualité à la quantité. Cuisine exquise et simple dans l'opulence*[1607] ».

S'inscrivant dans une même littérature régionaliste, les éditions Arrault profitent de s'inscrire dans la thématique de l'Exposition universelle de 1937 pour faire connaître leurs ouvrages à Paris. Un correspondant pour la presse d'Amérique du sud, notamment *El Campesino*, de Santiago-du-Chili, organe officiel de la Fédération nationale d'agriculture du Chili, aperçoit *Gastronomie tourangelle* au pavillon des vins et en demande un exemplaire à l'éditeur[1608]. Charles Gay contribue grandement à la promotion alimentaire de l'époque. Arrault est également une imprimerie à laquelle on commande des publicités. Celle relative aux macarons de Cormery présente les friandises comme l'héritage des bénédictins[1609].

Le géographe Yves Babonaux a déploré que cette maison d'édition n'ait pas survécu à la Libération[1610]. Condamnée pour collaboration en 1949, elle cesse toute activité d'imprimerie en 1954[1611]. Elle s'était spécialisée dans le régionalisme, jusqu'au sens le plus géographique du terme...

[1605] Voir Annexe 106, « Revue de presse de *Gastronomie tourangelle* ».
[1606] ADI&L, 75J, Fonds Jehanne d'Orliac, Répertoire numérique.
[1607] DERYS, Gaston, et ROBERT-ROBERT, *Dictionnaire de gastronomie joviale*, Bouafle, Sang de la Terre, 2009 [Paris, Éditions des Portiques, 1930], p. 228.
[1608] ADI&L, 54J180, Fonds Arrault, *Gastronomie tourangelle*, Lettre de F. Amunategui à l'éditeur, le 11 octobre 1937.
[1609] Voir Annexe 107, « Publicité pour les macarons de Cormery imprimée par Arrault ».
[1610] BABONAUX, Yves, « Un siècle de géographie tourangelle », *Mémoires de l'Académie des sciences, arts et belles lettres de Touraine*, tome 13, 2010, p. 160-161.
[1611] ADI&L, 54J, Fonds Arrault, Répertoire numérique, p. 2.

Justement, si des acteurs multiples écrivent la Touraine gastronomique, ils permettent, dans le même temps, de la mettre en image.

B) L'éclairage des cartes

Deux réalisations locales offrent un témoignage majeur et complémentaire de l'identité alimentaire tourangelle de l'entre-deux-guerres. Toutes deux sont fortement empreintes de régionalisme.

La première d'entre elles, « *carte murale et touristique de l'Indre-et-Loire* », date de 1924. Elle est l'œuvre d'un instituteur, Émile Millet, membre de la Société archéologique de Touraine à partir de 1921[1612].

Cette carte n'a pas pour seule vocation de présenter la gastronomie tourangelle[1613]. Que ce soit en elle-même ou sur les cartouches qui l'accompagnent, elle présente de nombreuses informations géologiques, historiques, agricoles, limites administratives et tracés des routes, fleuves et rivières, chemin de fer, etc. À cela s'ajoutent les informations touristiques avec notamment la présence des châteaux[1614] et des produits alimentaires. Très minutieux, ce document est à l'origine dressé à l'échelle du 1/100 000e, ce qui permet une parfaite visibilité des informations qui y sont portées. Destinée aux murs des écoles, son rôle pédagogique est nettement perceptible, grâce à toutes les informations qu'elle contient, et au statut de l'éditeur, la librairie Delagrave, de Paris, spécialisée dans les ouvrages scolaires. En amoureux de sa « petite patrie », Millet entend user de toute sa science pour la faire aimer de ses élèves d'abord, mais également d'un plus large public.

Régionaliste jusqu'au sens géographique, la carte est dressée au moment de l'âge d'or de la géographie vidalienne, née des travaux de Paul Vidal de La Blache et de ses disciples. Basée sur des représentations cartographiques du territoire, et en grande partie sur l'analyse régionale, cette géographie est vulgarisée par Millet, un rôle qu'endossent aussi beaucoup de ses collègues instituteurs au niveau national[1615]. L'instituteur, dans sa *Nouvelle géographie d'Indre-et-Loire*, en 1933, résume plutôt bien le public visé, quand il espère pouvoir toucher

[1612] Lorsqu'il entreprend d'établir cette carte, il enseigne à Champigny-sur-Veude, mais c'est également un ancien combattant, et c'est d'ailleurs une blessure de guerre, l'immobilisant quelques temps, qui lui aurait permis de mener à bien ce projet. SCHWEITZ, Daniel, « Géographie vidalienne et enseignement primaire : la carte murale d'Indre-et-Loire d'Émile Millet (1924) », *Bulletin de la Société Archéologique de Touraine*, tome LVI, Tours, 2010, p. 194.
[1613] Voir Annexe 108, « Carte murale et touristique de 1924, aperçu général et détail ».
[1614] Tours, Chinon, Langeais, Amboise et Loches bénéficient chacune de petites notices sur les leurs.
[1615] La thèse de Roger Dion sur le Val de Loire, en 1934, est l'aboutissement local de cette géographie et son travail est d'ailleurs publié par Arrault.

avec son travail tous ceux qui s'intéressent à la « *terre de Touraine […] si accueillante et si douce à qui lui reste fidèle*[1616] ». On voit qu'il ne vise pas seulement les écoliers et l'enseignement agricole.

La deuxième carte est encore plus explicite que la première puisqu'elle se consacre cette fois uniquement à la gastronomie de Touraine[1617]. Illustrée par Henry Lemarié, dessinateur et miniaturiste tourangeau, elle est publiée en 1938[1618]. Moins scolaire, mais tout aussi instructive, elle constitue un document touristique par excellence, qui ne se traduit pas uniquement par la présence des monuments. Les paysages de verdure, l'évocation des travaux de la vigne selon les saisons, les scènes de pêche et de chasse, lui donnent un aspect bucolique assez marqué, propre à l'image traditionnelle de la Touraine. L'auteur reprend tous les clichés liés au « jardin de la France », expression qu'il s'empresse de reprendre dans le titre, se permettant même d'entourer la rose des vents par des fleurs et des fruits.

La non moins fameuse « douceur de vivre » locale est également illustrée au sens premier du terme. En effet, plusieurs adeptes de la sieste peuvent être repérés sur le document[1619]. Clairement, l'auteur est dans la caricature[1620] et donne du crédit à la proposition de Curnonsky et Marcel Rouff de renommer la Touraine, rappelons-le, « *le pays des digestions calmes* ». L'entretien de ces clichés locaux s'intègre parfaitement dans la mouvance régionaliste de l'époque.

D'autres éléments l'indiquent, comme la mise en avant des « grands hommes » qui ont fait l'identité du lieu ; on aperçoit en effet François Rabelais près de Chinon, aussi géant et ivre que son personnage Gargantua, et un peu plus haut à Saché, Honoré de Balzac, qui a troqué sa plume contre une table bien garnie. Enfin, reste le désir de faire apprécier une « petite patrie » afin de mieux estimer la grande. Or, au-delà de l'allusion répétée au « jardin de la France », le lien avec le pays et son histoire est très présent. L'insertion de ce qui

[1616] COUSIN, Saskia, *Les Miroirs du Tourisme, Ethnographie de la Touraine du Sud*, Paris, Descartes et Cie, 2011, p. 36.
[1617] Voir Annexe 109, « Carte gastronomique de 1938, aperçu général et détail ».
[1618] Nous l'estimons à cette date suite à la consultation des archives Arrault. Cette année-là, l'éditeur commence à l'offrir à des personnalités et les premiers invendus sont retournés en janvier 1939.
[1619] En observant la scène de chasse, on s'aperçoit qu'un des personnages a choisi de s'assoupir sous un arbre pendant que ses collègues s'activent. Un peu plus bas, même constat pour la pêche, qui nécessite cette fois un repos en couple. Et puis au cœur de la carte, on découvre également une fermière, près de Ligueil, dangereusement assoupie près de son bétail, ainsi qu'un homme, épuisé par la pêche à la truite sur les bords de la Creuse.
[1620] Le dessinateur n'hésite pas à jouer avec les proportions pour mettre en valeur ce qu'il désire ; ainsi les bouteilles et tonneaux de vin sont gigantesques, tout comme la bouteille de porto que doivent ingurgiter les canetons (on en aperçoit un qui titube), la bouteille d'huile de noix est aussi haute que les tours du Château de Langeais, et les poulardes sont plus grandes que les humains, comme la plupart des animaux représentés du reste. Le « nombril du frère Jean » est représenté au premier degré, tout comme les culs de veau, héritage de l'ancienne province d'Anjou qui englobait Bourgueil.

ressemble à un phylactère de bande dessinée entretient le souvenir de la présence de la cour royale en Touraine avec la mention : « *les Roys Aymaient déjà y Festoyer* ». La représentation sur la carte de plats nationaux, en tout cas non spécifiques à la Touraine[1621], tend également à confirmer cette théorie faisant de la cuisine tourangelle un modèle réduit de la cuisine nationale.

Ces cartes permettent également de faire une synthèse des produits tourangeaux présentés dans les publications touristiques et régionalistes, et d'observer quelques évolutions entre le début des années vingt et la fin des années trente.

Produit le plus emblématique, le vin est bien sûr présent sur les deux cartes. Sur celle de 1924, le Vouvray est le plus visible. C'est le seul pour lequel on signale la robe, blanche, et sa réputation l'amène à être mentionné dans les « *spécialités du département* ». Bien d'autres vignobles sont cependant indiqués, et avec précision, puisqu'à chaque fois le nom du cépage correspondant suit entre parenthèses[1622]. La diversité des vins du département est affichée, et reste fidèle aux écrits promotionnels de l'époque. En 1938, le décret-loi de juillet 1935 est appliqué à la lettre par Lemarié, la carte ne représentant que les AOC toutes fraîches[1623]. Elle rappelle néanmoins que la tradition viticole est répandue sur tout le territoire avec les travaux de la vigne étalés sur l'année, représentés sur la droite. Notons que seule la carte de 1924, plus détaillée, mentionne les boissons plus confidentielles que sont le cidre et la bière.

Les rillettes, les pruneaux et les sucres d'orge sont les autres spécialités qui figurent glorieusement sur les deux cartes, avec toutefois quelques différences pour les deux premiers. En effet, les pruneaux sont clairement centralisés à Tours sur la carte de 1938 alors que celle de 1924 indique également les lieux de production, à savoir l'ouest du Véron, Huismes et Preuilly-sur-Claise. L'une se contente d'indiquer une présence commerciale du produit quand l'autre remonte jusqu'à sa source.

Les rillettes, elles, sont la seule charcuterie mentionnée sur la carte de 1924 à la fois comme spécialité du département et comme industrie de Tours. La carte de 1938, en comparaison, est bien plus riche en « cochonnailles » et indique aussi les rillons, les andouillettes de Vouvray, du jambon et des pâtés à plusieurs reprises. Des rillettes sont notamment indiquées près de Château-la-Vallière, dans le nord du département. On peut y

[1621] Le filet de bœuf, les confits de foies, le homard à l'américaine, le caneton au porto, la fricassée de poulet ou encore le pâté de foie de volaille truffé.
[1622] Pineau de la Loire à Vouvray et Montlouis, breton à Chinon et Bourgueil, noble à Joué, cot et malvoisie à Saint-Avertin…
[1623] Vouvray, Bourgueil, Chinon, AOC en 1937 et Montlouis, l'année suivante.

voir une référence aux rillettes de campagne, différentes de celles de Tours, qui ont la préférence de certains gastronomes.

Un autre secteur bien représenté est celui du poisson. Sur la première carte, la pêche de l'alose et du saumon est mentionnée entre Bourgueil et Ussé, et sur celle de 1938, le brochet s'ajoute à ces deux emblèmes. Mais on trouve aussi, mentionnés près de plusieurs cours d'eau la friture, les truites, les écrevisses, les anguilles, les brèmes et les carpes. Il s'agit en effet de faire figurer toutes les richesses des eaux locales, valorisées dans le même temps dans les recueils tels *Gastronomie tourangelle*.

L'élevage, à commencer par l'aviculture, se matérialise en 1924 par la présence de dindons sur le plateau de Sainte-Maure, des oies dans le Véron, et autres volailles indiquées à Langeais. Voilà qui s'accorde avec le rapport de Jean-Baptiste Martin, établi l'année précédente au premier congrès national d'aviculture commerciale, estimant rappelons-le qu'on décompte en Touraine environ 30 000 dindons et 32 000 oies selon les saisons. On s'étonne en revanche de ne pas encore trouver en son nom la Géline de Touraine, pourtant en plein essor parmi les centaines de milliers de poules du territoire. Néanmoins, sa notoriété est faite en 1938 puisque plusieurs spécimens figurent parmi les éléments incontournables, au sud de l'Île-Bouchard, déjà déplumées et à la même taille que leur voisin Rabelais représenté en Gargantua ! Cela correspond bien à l'apogée de la poule noire locale, à la fin des années trente.

La représentation des produits laitiers n'a quant à elle guère évolué, malgré la progression du secteur. Les fromages de chèvre sont indiqués du côté de Saint-Flovier, près de Loches, et de Sainte-Maure-de-Touraine, en 1924. Le lait, le beurre et le fromage figurent déjà parmi les produits exportés au départ de Tours. Quatorze ans plus tard, on retrouve le « Sainte-Maure » dessiné par Lemarié, avec le beurre et le lait. On en reste aux produits les plus liés au territoire, ce qui signifie l'exclusion du « camembert local ».

Intéressons-nous également à l'évocation des productions horticoles et maraîchères du « jardin de la France ». Les fruits sont tous centralisés à Tours en 1938 alors que le détail est plus précis sur la carte de 1924, qui évoque notamment les melons dits de Langeais mais produits essentiellement dans les varennes de Tours et de Bourgueil, les cerisiers au sud de Chinon et les noyers près de l'Île-Bouchard. Une occasion implicite d'évoquer l'huile de noix, dont la production concerne plusieurs communes, l'Ile-Bouchard étant citée en exemple dans ce domaine par des guides du début du XXème siècle[1624]. En 1938, cette huile est représentée

[1624] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…*, *op. cit.*, p. 355.

directement en bouteille, à Ingrandes, près d'une salade, une suggestion d'accompagnement. Quant aux cultures de primeurs et légumes, elles apparaissent sur les deux cartes aux portes de Tours, ce qui ne signifie pas pour autant qu'elles se limitent à ce lieu. Un des débouchés pour ces productions est de servir en 1924 aux industries de pâtes alimentaires ; l'une d'entre elles prépare des « *pâtes légumifiées* » au jus de légume frais de la Touraine. Sont mentionnées aussi les industries de chocolaterie et confiturerie de Tours et d'Abilly, commune du sud du département, produisant entre autres quelques bonbons et confitures aux fruits locaux.

Enfin, certains produits ont disparu d'une carte à l'autre. En 1938, à Bourgueil, le vin est le seul rescapé de la polyculture qui a fait la renommée de la contrée. Les cultures de réglisse, d'anis et de coriandre, encore mentionnées sur la carte de 1924, étaient déjà en net déclin à cette période[1625]. La poire tapée de Rivarennes, figurant sur la carte de 1924, à droite sur l'image, voit également sa production s'éteindre quelques années plus tard, pour diverses raisons qui vont de l'arrivée sur le marché de fruits secs américains au développement de la conserve stérilisée et de la réfrigération. La dernière facture commerciale qui la concerne à Rivarennes, avant sa renaissance plus d'un demi-siècle plus tard, daterait de 1932[1626]. Par conséquent, son absence de la deuxième carte est logique.

Autre produit parfois valorisé dans les recettes, notamment avec la Géline, la truffe noire est mentionnée près de Marigny-Marmande et au-dessus de Sainte-Maure en 1924. La deuxième carte l'évoque indirectement du côté de Richelieu, où l'on distingue un cuisinier qui pense à des champignons. L'âge d'or du diamant noir en France tend à s'achever vers 1920, et la production décline ensuite jusqu'à une renaissance progressive, entamée pour la Touraine dans les années 1970[1627], mais sa réputation est considérée comme suffisante pour figurer sur la carte. Quant aux champignonnières, indiquées autour de Loches et de Sainte-Paterne en 1924, elles constituent une trace de la culture du champignon de Paris, localement très présente[1628].

Les deux documents constituent des témoins précieux de la représentation gastronomique tourangelle. Ces cartes prennent en compte davantage de produits que les publications nationales, bien souvent obligées de se limiter aux plus emblématiques. La carte

[1625] CASLOT, Laurie, *L'évolution du vignoble Bourgueillois entre 1850 et 1950: permanences et mutations*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2011, p. 29.
[1626] Dossier de candidature de l'entreprise Reines de Touraine au label E.P.V. (Entreprise du Patrimoine Vivant), 2012, p. 40.
[1627] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…*, *op. cit*., p. 270.
[1628] *Ibidem*, p. 244.

gastronomique de la France[1629], établie en 1928 par Alain Bourguignon, directeur du restaurant parisien l'Écu de France, résume la Touraine aux « cochonnailles » : les rillettes de Tours, la rillette de campagne, la rillette d'oie, le rillon, l'andouillette et le jambon sont mentionnés. On remarque qu'il est indiqué, comme s'il fallait la distinguer clairement des autres, une seule rillette de campagne, chère à Curnonsky qui patronne d'ailleurs le travail. Les produits laitiers dans leur ensemble (beurre, lait, crème fromages) ont également droit de cité, et l'accent est mis sur les fromages de Sainte-Maure. La fricassée de poulet, seul plat signalé, et les poulardes rendent hommage à l'aviculture locale. Fruits et pruneaux de Tours complètent la liste. Les vins les plus visibles sont les Vouvray, Chinon et Bourgueil, mais sont indiqués aussi Rochecorbon et Montlouis pour les vins blancs. Le marc, une eau de vie produite elle aussi à partir du raisin, apparaît également. Voilà pour la Touraine résumée depuis Paris.

Dix ans plus tard, le « prince des gastronomes » publie à son tour une carte dans son *Atlas de la Gastronomie Française*. Il explique en introduction répondre à une démarche de clarté, dont le but est de « *plaire aux yeux et d'orienter le Gastronomade plutôt que de le guider ou de le régenter* »[1630]. Cette œuvre d'art subjective, toujours selon ses mots, fonctionne par regroupements. La Touraine est associée à sa province sœur, l'Anjou, et au Maine[1631]. Preuve de la complexité à trouver un plat emblématique, la fricassée est absente et remplacée par la matelote à Langeais, l'alose aux beignets de laitance[1632] à Tours, et le gigot de chèvre à Loches. Curnonsky fait probablement référence à des restaurants qu'il a expérimentés. Il met donc en avant les poissons et la chèvre, dont le fromage est localisé à Sainte-Maure, Ligueil et Montrésor. Les volailles sont associées aux marchés de Loches et Richelieu, mais la Géline seulement dans la première ville. Sans doute est-ce dû à la recette de Géline à la Lochoise citée dans plusieurs manuels, et non à la localisation précise de la poule noire sur le territoire. Outre les rillettes et andouilles de Tours, il situe aussi les charcuteries de campagne à Vouvray et Chinon. Les macarons de Ligueil et de Cormery, ainsi que le Cordé, un gros gâteau tressé de Loches, occupent la même place que dans le *Trésor gastronomique de France*. Enfin, clarté et subjectivité obligent, il résume les vins de Touraine au Vouvray et Montlouis côté blancs, Chinon et Ligré côté rouges. De même, les fruits et légumes du « jardin de la France » sont réduits aux haricots et aux pommes de Richelieu.

[1629] http://alimentation.gouv.fr/patrimoine-carte, consulté le 3 août 2014.
[1630] CURNONSKY, *Atlas de la Gastronomie Française*, Paris, L'Ecu de France, 1938.
[1631] Voir Annexe 110, « Carte des spécialités de Touraine, Maine et Anjou en 1938 ».
[1632] La laitance est le sperme d'aspect laiteux des poissons à fécondation externe.

Même si leur contenu peut varier légèrement, en fonction de la place réservée à la Touraine ou de la teneur des publications, on s'aperçoit qu'aussi bien les gastronomes que les hommes de lettres, les acteurs alimentaires ou touristiques, valorisent les mêmes produits, sur un même fond de traditionalisme et de régionalisme. Ils créent un mécanisme de répétition qui contribue aux stéréotypes et à l'accréditation du développement local. Les médecins y participent également.

C) La gastronomie comme médicament

« *Le vin est senti par la nation française comme un bien qui lui est propre* », a écrit Roland Barthes[1633]. Pour cette raison, il est une « *boisson-totem*[1634] » instantanément liée dans l'esprit des Français au patriotisme, au régionalisme, à la tradition, nous l'avons vu, mais aussi aux notions de santé et de sociabilité[1635]. Très vite, des grands hommes de science prennent sa défense. On attribue à Louis Pasteur la réflexion suivante : « *le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons* », mais aussi « *la plus alimentaire, la plus précieuse et la plus énergétique* »[1636]. Rappelons qu'au tournant du vingtième siècle, le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine* insère des conclusions de membres de l'Institut, comme Armand Gautier, incitant à la consommation de vin. Autrement dit, le phénomène n'est pas nouveau entre les deux guerres. Il prend seulement un peu plus d'ampleur dans les années trente, en raison des excédents de production. Le gouvernement français favorise donc la propagande[1637] et les « vertus médicales » du vin sont mises en avant. C'est d'autant plus le cas dans les départements producteurs comme l'Indre-et-Loire, qui en font le cœur de leur promotion économique et culturelle. Au Comité national de propagande en faveur du vin, institué par la loi du 4 juillet 1931, s'ajoute l'année suivante l'association Médecins amis des vins de France. Créée pour servir de caution scientifique à la promotion de cette boisson, elle s'affaire à contrer les ligues antialcooliques. Pour cela, elle stigmatise le « mauvais alcool », distillé, et lui oppose le vin, « hygiénique » et sain[1638].

À Tours, le Dr Théophile Bondouy[1639] endosse sa blouse pour défendre ce produit. Il le

[1633] BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 2010, p. 69.
[1634] *Ibidem*, p. 69.
[1635] HOWARD, Sarah, *Les images de l'alcool en France (1915-1942)*, Paris, CNRS Éditions, 2006, p. 232.
[1636] *Ibidem*, p. 40.
[1637] *Ibidem*, p. 13.
[1638] DARGELOS, Bertrand, « Une spécialisation impossible : L'émergence et les limites de la médicalisation de la lutte antialcoolique en France (1850-1940) », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 156-157, 2005, p. 69-70.
[1639] Théophile Bondouy (1872-1949), titulaire d'une thèse de pharmacie en 1899 et de médecine en 1910, il

fait en accord avec le monde politique et viticole local, incarné par le président du Conseil général et de l'Union vinicole, Paul Germain. Il lui dédie d'ailleurs son étude, qui pose la question *Faut-il boire du Vin ?*[1640] La réponse est bien sûr positive. La troisième édition, que nous avons consultée, date de 1937 mais le docteur tient une conférence sur le sujet dès 1930 et l'édition originale, publiée aux éditions Arrault, encore elles, paraît en 1934. Cette question est centrale tout au long des années trente. Pour confirmer le mouvement dans lequel s'inscrit cette étude, précisons que le Comité national de propagande en faveur du Vin a publié la deuxième édition de l'ouvrage.

Son contenu intéresse moins la présentation des vins locaux, son propos restant général, que la démarche utilisée. Bondouy se livre à un travail d'érudition littéraire propre aux écrivains évoqués plus haut, en faisant l'histoire du « mythe » et de sa reconnaissance à la table des rois, par les intellectuels, poètes, savants et artistes[1641]. Ce n'est qu'ensuite qu'il met sa science au service de la boisson, entrant dans les détails techniques de sa composition et de son action sur l'organisme[1642]. Il se pose notamment en disciple d'Armand Gautier, l'un de ses prédécesseurs à la Société de chimie biologique de Paris, en évoquant la « *valeur calorique du vin rouge* » ou les « *vitamines du vin* »[1643].

Ce type de contribution médicale s'inscrit pleinement dans les écrits des membres des sociétés savantes locales. Hommes de lettres et de sciences se complètent pour promouvoir l'alimentation. Ils sont parfois les deux à la fois. N'oublions-pas que Maurice Bedel, nous allons en reparler, ou encore Sophos, alias le girondin Jean-Max Eylaud[1644], sont médecins. L'ouvrage consacré aux *Nobles vins de la Touraine* par ce dernier bénéficie d'ailleurs de l'approbation des Médecins amis des vins de France qui « *se réjouissent de tout ce qui peut être fait en faveur de la consommation du Vin normal, source de santé, de joie et de prospérité [et] souhaitent que l'Hymne composé pour « LES NOBLES VINS DE LA TOURAINE » soit un exemple que suivront toutes les grandes régions vinicoles de notre pays* »[1645]. Eylaud n'est autre que le secrétaire de cette association[1646].

Il est intéressant de constater que cette présentation des vins de Touraine est avancée comme pionnière dans le genre. Rappelons que c'est au syndicat d'initiative de Vouvray et à

---

devient professeur à l'école de médecine de Tours et s'intéresse à la cause viticole et à l'hygiène alimentaire en général, puisqu'il publie des études sur les poissons et les fruits en plus du vin.

[1640] BONDOUY, Théophile, *Faut-il boire du vin ?*, Tours, Arrault, 1937, 63 pages.

[1641] BONDOUY, Théophile, *Faut-il boire du vin ?*, *op. cit.*, p. 9-25.

[1642] *Ibidem*, p. 27-63.

[1643] *Ibidem*, p. 45.

[1644] Il fonde en 1945 l'Académie Montesquieu, société savante de Bordeaux.

[1645] SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, *op. cit.*, page de garde.

[1646] DARGELOS, Bertrand, « Une spécialisation impossible… », *op. cit.*, p. 70.

son président, Émile Guillaumain, que revient « *le grand honneur de la réalisation et du succès de cette œuvre* »[1647]. Cet ouvrage est donc le fruit de la mobilisation locale et le résultat d'un intérêt pour la Touraine qui dépasse le cadre régional, dans le sens où c'est un ressortissant de Bordeaux qui le signe, en s'appuyant sur une bibliographie faisant appel à la fois à des écrits nationaux, signés Curnonsky et Austin de Croze, et des études locales de Chauvigné, Vavasseur, et Bondouy[1648]. Ce dernier est vivement remercié pour sa participation à la « *réhabilitation du vin* », en réponse à la « *campagne stupide, injuste, contraire à la santé et au bonheur de l'humanité, dangereuse pour l'ordre social* », qui a été menée contre lui par les ligues antialcooliques[1649].

L'imprimerie et édition Arrault permet encore une fois la réunion de ce réseau d'auteurs qui promeuvent l'alimentation. C'est en effet Maurice Bedel qui préface l'ouvrage de Raoul Mercier[1650] sur la médecine locale, en 1936 : « *La médecine en Touraine ? Il faut être épicurien pour la comprendre, cette médecine-là : je suis votre homme. S'il est une région de France où il est facile de se bien porter, où le mal est léger, où la guérison est aisée, c'est la Touraine. Tout y est fait pour tenir l'homme dans sa meilleure condition : le ciel, l'air, le vin, les pruneaux, les déduits amoureux, et même la médecine* »[1651]. En accord avec Émile Aron, nous pouvons conclure de tout cela que Théophile Bondouy et son enseignement viticole « *ne prêchait pas dans le désert en Touraine*[1652] ».

Les avantages du vin pour la santé ne sont pas signalés que par le biais d'analyses professionnelles. Un peu de folklore suffit parfois à rappeler ses vertus. En 1935, Maurice Bedel, en reprenant les couplets d'une chanson de vigneron, écrit : « *Au Pré-Bouillard, où la brume est funeste / Tousse un vieil homme en chemise de crin / Le seul remède au rhume qu'il déteste / Est un Bourgueil du temps de saint Taurin*[1653] ». La guérison vient d'un vieux cru de « breton ». La présentation de Jacques-Marie Rougé dans *La France à table*, quatorze ans plus tard, use du même procédé pour le vin blanc. À propos du Vouvray, comme le dit le dicton : « *Après la soupe un coup de pur vin / Préserve d'un écu au médecin* ». Le folkloriste termine son article par une opinion générale : « *Les vins de Touraine sont fortifiants ; ils excitent l'esprit et parfois consolent l'âme. Ainsi chassant toute humeur « mélancolique », Vouvray, Chinon, Bourgueil et tous les vins de Touraine,*

[1647] SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, *op. cit.*, 1937, p. 158.
[1648] *Ibidem*, p. 161.
[1649] *Ibidem*, p. 99.
[1650] Raoul Mercier (1871-1958), professeur à l'école de médecine de Tours dès 1903 et membre correspondant de l'Académie de médecine à partir de 1920.
[1651] MERCIER, Raoul, *Histoire de la Médecine en Touraine*, Tours, Arrault, 1936, p. VI.
[1652] ARON, Émile, *La Médecine en Touraine des origines à nos jours*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1982, p. 247.
[1653] BEDEL, Maurice, *La Touraine*, *op. cit.*, p. 99.

sont des nectars qui font les cœurs joyeux »[1654]. Boire du vin local est donc, aux yeux des médecins et érudits, avaler de la santé et du moral. L'acte est à la fois sain et plaisant.

Le mouvement de propagande se poursuit au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Le Comité national de propagande est reconstitué en 1948 avec cette même idée que la consommation de vin « *reste le meilleur moyen de lutte contre l'alcoolisme*[1655] ». Le menu du banquet du comice agricole de Chinon, l'année suivante, témoigne de l'adhésion locale au mouvement. Il est illustré de manière à rappeler les préceptes du Comité : « *le Vin de France est le chef d'orchestre d'un bon repas ! […] rend fort ! […] donne de l'assurance ! […] donne de l'optimisme ! […] est l'ennemi de la maladie !* ».[1656] Les Médecins amis du vin continuent également leur action et sont par exemple accueillis en Touraine le 7 juin 1953 à l'occasion d'un Congrès Rabelais, par le Comité départemental du tourisme[1657].

Derrière le vin, les fruits sont les produits de Touraine les plus valorisés pour leurs bienfaits à partir de l'entre-deux-guerres. Bondouy, toujours lui, rappelle que la pomme, la fraise et l'ananas sont « *à la fois excellents desserts et excellents médicaments* », dans le bulletin agricole de mai 1937[1658]. Le texte est la reproduction d'une « *causerie du docteur* » mais ne mentionne aucune spécialité locale.

Les pruneaux de Tours, en revanche, sont fréquemment évoqués pour leurs effets digestifs. En citant l'agronome De Gasparin vers 1840, on peut rappeler que, dès cette époque, « *leurs vertus légèrement laxatives les font entrer dans l'hygiène des malades*[1659] ». Cette constatation vaut évidemment à l'échelle de tout le territoire, et notamment à Agen, dont la prune est classée à ce moment-là comme aliment nutritif[1660].

Pas besoin d'être médecin, donc, pour en faire l'apologie au vingtième siècle. Curnonsky et Marcel Rouff ne rappellent que « *pour mémoire le célèbre l'illustre pruneau de Tours, déjà chanté par Rabelais et dont la renommée s'est répandue dans l'univers*

[1654] *La France à table*, n° 20, octobre 1949, p. 12.
[1655] AN, F10-5383, Tract de l'Association de propagande pour le vin financée par le Comité national. Cité par DARGELOS, Bertrand, « Une spécialisation impossible… », *op. cit.*, p. 70.
[1656] Voir Annexe 111, « La propagande nationale du vin s'invite au comice de Chinon en 1949 ».
[1657] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Procès-verbal de la réunion du bureau permanent du CDT, le 18 février 1953.
[1658] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 55e année, n° 5, mai 1937, p. 110-114.
[1659] DE GASPARIN, Adrien, *Cours d'agriculture*, tome 4, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 184?, p. 732.
[1660] WILLIOT, Jean-Pierre, « Une revendication territoriale mise en concurrence : le pruneau d'Agen au début du XXe siècle », in MARACHE, Corinne (dir.), *Les produits des terroirs aquitains, Actes du LXIe Congrès d'études régionales de la Fédération Historique du Sud-Ouest*, Pessac, F.H.S.O., 2010, p. 267. Lire aussi dans le même ouvrage, CONSTANS, Rémy, « Le Pruneau d'Agen : produit du terroir et « alicament » du XXIe siècle », p. 111-119.

entier, portant à tous un agréable soulagement[1661] ». Si l'allusion est placée sous le signe de l'humour, les qualités du pruneau sont aussi considérées comme idéales au pays des bombances pantagruéliques. Maurice Bedel l'évoque comme le produit « *qu'il faut pour désépaissir le sang, alléger les humeurs des amis de la table* ». Il en profite pour établir une distinction : « *amateurs de produits francs, rejetez ces gros pruneaux vernis au cirage qu'on vend à la ville dans des boîtes à rubans et à papier dentelle. Les vrais pruneaux de Touraine sont petits, tout sécots d'apparence, sucrés dans leur peau, acidulés vers le centre* ». Il laisse aux touristes de Tours la spécialité bien emballée et défend le pruneau rustique produit « *dans le Véron, entre la Vienne et le vieux Cher* »[1662]. Quoiqu'il en soit, il prescrit sa consommation : « *c'est un aggloméré de vitamines ; c'est du soleil autour d'un noyau. On s'en nourrirait, si l'on était sage, comme les Sahariens de dattes. Mais l'on n'est pas sur la terre pour être sage ; l'on préfère les rillettes aux pruneaux ; et l'on a raison*[1663] ». Cette nuance finale tend à confirmer que du médecin à l'hédoniste, il n'y a qu'un pas. Si les rillettes sont de fait jugées comme moins diététiques, elles peuvent tout de même être mises en avant au moyen des « chromos » offerts par certaines pharmacies[1664].

Quant au Dr René Coursault, autre féru de folklore et d'histoire locale, il évoque plusieurs remèdes de grands-mères et notamment le fait que « *contre la constipation, les vieilles Tourangelles avalaient régulièrement leurs pruneaux cuits avec de la bourdaine*[1665] », arbuste des bois donc l'écorce fournit une tisane purgative. Elles augmentaient ainsi leurs chances de guérison.

Citons également dans ce registre la fameuse « *Tisane de Touraine* », marque déposée dans le département par Paul Métadier le 10 janvier 1920[1666]. Vendue dans son officine, bien située puisqu'il s'agit de la pharmacie principale de Tours, rue Nationale, elle constitue un étonnant lien entre promotion touristique et médicale. Une publicité insérée dans la revue *Au Jardin de la France* en témoigne[1667]. La lutte contre l'embonpoint, la constipation et les vertiges est facilité par la consommation de cette boisson « *uniquement composée de plantes choisies de Touraine et du Jardin de la France* ». La réputation de la contrée cautionne donc une certaine qualité.

[1661] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 45.
[1662] BEDEL, Maurice, *La Touraine*, *op. cit.*, p. 164.
[1663] *Ibidem*, p. 165.
[1664] Voir Annexe 112, « Chromo Indre-et-Loire offert par la pharmacie Rapin de Lyon ».
[1665] COURSAULT, René, *La Médecine en Touraine du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1991, p. 160.
[1666] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1920, n° 1155. Le registre précise qu'il s'agit du renouvellement d'un premier dépôt effectué dans le IXème arrondissement de Paris le 8 juin 1906.
[1667] Voir Annexe 113, « Publicité pour la Tisane de Touraine dans une revue régionaliste ».

Enfin, lorsqu'ils décident de mettre en avant le fromage, les organisateurs de la foire aux vins de Chinon insistent également sur ses qualités organoleptiques. Un article du programme de 1958 s'attache à démontrer qu'il est « *un aliment utile autant qu'agréable* » et que la célèbre formule, « *il n'est pas de bons repas sans un bon fromage* », ne vaut pas que pour son « *côté dégustatif* ». Un docteur, dont le nom n'est pas cité, affirme alors que le fromage est très nutritif, que son emploi quotidien est nécessaire à un bon équilibre alimentaire, qu'il est utile d'en donner aux enfants pour leur développement, tout en rappelant le rôle protecteur des ferments lactiques en cas d'infection intestinale bénigne. On rassure ainsi le visiteur quant à sa consommation, en terminant par rappeler « *qu'après un bon fromage un coup de Breton s'impose* », le vin et lui étant « *deux bons amis, indissociables l'un de l'autre* »[1668]. En outre, on ne fait que prolonger dans la seconde moitié du vingtième siècle la propagande pour les produits laitiers conçue, comme pour le vin, entre les deux guerres avec un comité spécial créé en 1931. Sous son impulsion, le fromage a été promu à la fois comme produit hygiénique et diététique, et comme produit gastronomique[1669].

Parallèlement à cette mise en valeur multiple, qui voit les gastronomes et autres amoureux de la Touraine s'emporter parfois, les acteurs de l'alimentation locale doivent veiller au maintien et à la sauvegarde de certains produits.

3) Maintenir l'activité alimentaire

Il ne s'agit pas seulement de promouvoir une gastronomie locale mais d'encourager les productions en s'assurant de leur bonne santé économique. Le régionalisme s'empare de marques qui se développent encore davantage dans l'entre-deux-guerres. Si cet aspect témoigne d'un certain dynamisme commercial, plusieurs congrès et mesures agricoles confirment la volonté de soutenir l'activité alimentaire tourangelle. Néanmoins, tout cela n'empêche pas le déclin de certaines productions, malgré des mises en garde répétées.

A) Une multiplication des marques

Depuis 1880, les marques alimentaires enregistrées aux tribunaux de commerce de Tours et Loches sont de plus en plus nombreuses, une tendance qui se confirme entre les deux guerres.

[1668] AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1958, p. 3-4.
[1669] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère…*, *op. cit.*, p. 101.

On compte en effet 438 nouveaux dépôts sur la courte période 1921-1938[1670], soit une augmentation de 25 % par rapport aux quarante années qui précèdent[1671]. Le nombre de déposants est également plus important :

	1880-1920	1921-1938
Tours	76	78
Tours et autres communes	136	152

T.15 – Nombre de déposants de marques alimentaires aux tribunaux de commerce de Tours et Loches entre 1880 et 1938.

On constate que, comme pour la période précédente, plus de la moitié des commerçants qui prennent le soin de déposer une marque déclarent habiter à Tours. Si l'on fait l'état des catégories de produits ciblés par les dépôts, on obtient :

Type de denrée	**Dépôts**
Vins et spiritueux	171
Chocolats, confiseries et pâtisseries	92
Produits d'épicerie (thés, cafés, conserves, condiments)	49
Produits laitiers	37
Apéritifs	32
Autres boissons (eaux, limonades, sodas).	23
Produits de régime et pâtes alimentaires.	10

T.16 – Produits faisant l'objet des dépôts de marque les plus importants par les commerçants de Touraine entre 1921 et 1938.

Ces dépôts multiples témoignent d'une émulation commerciale favorable à certains produits. Les déposants continuent d'enraciner dans le passé les noms de leurs marchandises. C'est une façon de les légitimer et de les préserver.

On ne s'inquiète pas trop du maintien du vin qui est la première « spécialité locale » concernée par les dépôts de marque. Ce n'est donc pas un hasard que le tourisme gastronomique s'intéresse si fortement à lui. Les raisons en sont autant culturelles qu'économiques. Plus de la moitié des déposants du vin sont des négociants de métiers[1672].

Le maire de Vouvray, Charles Vavasseur, et Louis Bernardet, distillateur, sont les plus actifs dans ce domaine avec leur entreprise de négoce. Ils s'assurent à eux seuls la propriété

[1670] Les archives des tribunaux se limitent à cette période.
[1671] 349 marques alimentaires déposées entre 1880 et 1920.
[1672] 35 déposants de vin sur 61 sont clairement indiqués comme appartenant au monde du négoce.

de 23 marques et véhiculent l'image de la Touraine de l'Ancien Régime. Aussi bien le nom que les étiquettes des marques qu'ils déposent en 1937, remplies de couronnes et de fleurs de lys, font appel à la province des rois, comme pour amplifier le prestige des vins[1673]. Ces inscriptions ne sont pas des créations faisant suite à l'institution de l'AOC Vouvray mais des renouvellements de marques enregistrées en 1922[1674]. Ces prolongations tendent à montrer que les produits jouissent d'un certain succès, au point que leurs propriétaires souhaitent garder la mainmise sur leur nom.

Une autre entreprise dédiée au Vouvray, Sommesous Frères, se place en deuxième position au nombre de marques déposées, avec 15 enregistrements. Elle joue sur la référence aux grands hommes puisque la cave est baptisée du nom de Félix Gaudissart, personnage créé par Balzac[1675]. Citons également, parmi les membres du négoce tourangeau, Jean Guiraud, qui dépose les vins mousseux « *Jardin de la France* » en 1932[1676]. Malgré ce nom à la fois pompeux et localisé, ce n'est pas la bouteille la plus chère qu'il vend par la suite. Ses tarifs de 1935 placent en effet cette cuvée au prix le plus bas des mousseux, derrière le Vouvray, le Bourgueil et le Rosé[1677]. Au passage, on constate qu'il ne se limite pas aux vins de Touraine s'agissant des rouges, et que les bouteilles de Vouvray blanc sont ses produits les plus prestigieux.

C'est de toute évidence l'appellation qui intéresse le plus les négociants. Marc Brédif dépose six marques en rapport, notamment du mousseux et du pétillant[1678], et les associés Demay et Grémy cinq, dont le « *Jovial Vouvray* »[1679]. Mais ce sont surtout les reflets dorés de ce vin qui inspirent les commerçants. Au « *Vouvray Soleil* » de Célestin Pointreau[1680] s'ajoutent les marques « *Or de Vouvray* »[1681] ou les « *Perle d'or* » et « *Goutte d'or* » du négociant Paul Fleury[1682]. Les frères Sommesous aussi jouent sur la robe du Vouvray en déposant le « *Flot d'or* »[1683]. Dans la lignée des toutes premières marques, la figure gastronomique locale qu'incarne l'auteur de Gargantua est également utilisée avec les noms « *Rabelais Vouvray* » ou « *Caves Rabelaisiennes* »[1684]. Les marques en langue anglaise,

[1673] Voir Annexe 114, « Clichés des marques déposées par Vavasseur et Bernardet ».
[1674] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1922, n° 1267-1278.
[1675] ADI&L, 6U242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 1934, n° 2168.
[1676] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1932, n° 1972.
[1677] Voir Annexe 115, « Tarification de la Maison Guiraud pour l'année 1935 ».
[1678] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1923, n° 1405-1406.
[1679] *Ibidem*, 1934, n° 2158.
[1680] *Ibidem*, 1924, n° 1437.
[1681] *Ibidem*, 1928, n° 1675.
[1682] *Ibidem*, 1921, n° 1238, et 1924, n° 1454.
[1683] *Ibidem*, 1929, n° 1827.
[1684] *Ibidem*, 1926, n° 1537, et 1930, n° 1904.

destinées à l'export voire aux nombreux touristes qui manient la langue de Shakespeare, empruntent la même terminologie. Ils peuvent se procurer le « *Sparkling Touraine* » ou le « *Vouvray Victory* »[1685] de Jean Guiraud et du duo Vavasseur-Bernardet. Si les commerçants n'attendent pas l'AOC pour s'emparer du vin le plus réputé localement, on remarque que l'arrivée du verre à Vouvray, lancé rappelons-le lors de la foire aux vins de la mi-janvier 1935, occasionne un dépôt, le 26 du même mois, de la marque « *Vouvray Verre Royal* » par le viticulteur Albert Lasneau[1686]. Cela témoigne de l'intérêt pour cette innovation.

La lutte avec les autres vignobles apparaît alors comme inégale. Deux maisons de négoce emboîtent le pas de Vavasseur et Bernardet, qui ont déposé leurs marques prestigieuses de Vouvray en mars 1922, et font de même pour le vin de l'autre rive. Les associés Grossein et Martin, de Tours, s'approprient les noms « *Prince de Montlouis* », « *Comte de Montlouis* », et « *Marquis de Montlouis* » en juin de la même année[1687]. Deux mois plus tard, Louis Labouret, champagniseur de la commune éponyme, dépose à son tour les « *Cristal Montlouis* », « *Vicomte de Montlouis* », « *Château de Montlouis* » et « *Baron de Montlouis* »[1688]. Le registre indique une nouvelle visite au tribunal de commerce de Maurice Grossein, le 2 mai 1923, pour les marques « *Montlouis Monopole* », « *Impérial Montlouis* » et « *Royal Montlouis* »[1689] et de son associé Louis Martin le 1er décembre pour quatre nouveaux dépôts[1690]. Ceci étant, cette appellation n'apparaît plus dans les noms déposés après cette date, et aucune marque existante n'est renouvelée. La volonté de concurrencer les noms du Vouvray est nette, mais l'aura de ce dernier paraît trop importante. On perçoit également la volonté de se rapprocher des dénominations du Champagne.

Le « *Noble-Joué* » est l'autre appellation qui apparaît lors de dépôts effectués en juin 1936[1691]. Qu'il soit classique, « *Sec Français* » ou « *Extra-Dry 1898* », on lui accole le nom de Fouqueux, établissement de vins et surtout célèbre maison de table de Saint-Avertin, qui tenait déjà l'un des espaces de restauration de l'Exposition nationale de Tours en 1892. Ses mérites sont encore vantés, par exemple, par Curnonsky et Rouff en 1922[1692]. L'anglais utilisé pour caractériser la vieille cuvée tend à indiquer que la renommée de l'établissement a dépassé le cadre national. L'écrivain Alan Houghton Brodrick le confirme en lui consacrant un paragraphe dans son ouvrage *Touraine with Anjou and Maine* en 1948, trouvant même

[1685] *Ibidem*, 1926, n° 1555, et 1929, n° 1824.
[1686] *Ibidem*, 1935, n° 2193.
[1687] *Ibidem*, 1922, n° 1296-1300.
[1688] *Ibidem*, 1922, n° 1308-1311.
[1689] *Ibidem*, 1923, n° 1349-1352.
[1690] *Ibidem*, 1923, n° 1396-1399.
[1691] *Ibidem*, 1936, n° 2345-2347.
[1692] CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique…*, *op. cit.*, p. 71.

curieux que, « *in this Touraine land of plenty, really good restaurants are rather rare* »[1693].

Notons enfin que Charles Gay, le directeur d'imprimerie de Tours, patron des éditions Arrault, fait aussi enregistrer deux marques le 19 janvier 1935[1694]. Elles s'intitulent Clos et Caves de la Lanterne, du nom de l'ancienne tour de guet de Rochecorbon. Cette dernière apparaît sur le cliché typographique[1695].

Au pays du vin, l'eau, minérale et gazeuse, tente également une légère intrusion. Un exploitant de source, Jean-René Coutan, dépose l'eau de « *Source Saint-Avertin* » le 22 novembre 1926. Pour le reste, outre « *La Pétillante* », propriété d'Amédée Schmitt à Saint-Avertin[1696], l'eau gazeuse fait partie des productions de la fabrique de Tours Verna et Canuel, et de la brasserie Saint-Éloi de Georges Webel, en plus de sodas, limonades ou bières. Les premiers déposent la « *Cristal Touraine* » en 1927, et le deuxième les marques « *Webb* » et « *Webb's* » en 1937[1697]. Le 9 mars 1945[1698], on apprend que la brasserie tourangelle dépose également « *Artésia* », une eau gazeuse produite à partir du puits artésien du prieuré Saint-Éloi, édifice inclus dans les murs de l'usine[1699]. Une autre manière de valoriser le « sol » tourangeau en cherchant à se rapprocher de la culture de loisirs de l'entre-deux-guerres, notamment symbolisée dans ce domaine par Perrier, « champagne des eaux de table » et luxe facile à s'offrir[1700].

L'importance des confiseries et pâtisseries déposées tend à confirmer que la Touraine est bien le pays des gourmands célébré, entre autres, par Maurice Bedel. Si elles figurent au deuxième rang des produits ciblés, c'est néanmoins en grande partie du fait des deux fabricants en gros de Tours, qui enregistrent plus de 60 % des marques de ce secteur.

Georges Fradin et Gustave Mallet, figures de la biscuiterie locale, présentées dans le supplément spécial Touraine de *l'Illustration économique et financière de 1923,* déposent 31 marques à eux seuls. Leur manufacture s'approprie des noms neutres d'un point de vue

[1693] « En Touraine, terre d'abondance, les très bons restaurants sont plutôt rares ». HOUGHTON BRODRICK, Alan, *Touraine with Anjou and Maine*, Londres, Hodder and Stoughton, 1948, p. 281.
[1694] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1935, n° 2189-2190.
[1695] Voir Annexe 116, « Clichés des vins de la Lanterne de Charles Gay ».
[1696] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1932, n° 1994.
[1697] *Ibidem*, 1926, n° 1558, 1927, n° 1657, et 1937, n° 2442-2443.
[1698] L'existence de la marque n'est pas mentionnée par les archives, qui s'arrêtent à 1938, mais par un duplicata conservé par l'auteur du dépôt et inséré dans un dossier documentaire sur la brasserie.
[1699] Voir Annexe 117, « Cliché de l'eau de table gazéifiée "Artésia" en 1945 ».
[1700] MARTY, Nicolas, « Du médicament au *soft-drink* : la source Perrier et la transformation de l'eau minérale en produit de consommation courante au début du XXe siècle », in DROUARD, Alain, et WILLIOT, Jean-Pierre, *Histoire des innovations alimentaires, XIXe et XXe siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, p. 102. Plus généralement, lire aussi MARTY, Nicolas, *L'invention de l'eau embouteillée. Qualités, normes et marchés de l'eau en bouteille en Europe, XIXe-XXe siècles*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2013, 397 pages.

géographique, comme la « *Sucette musicale avec sifflet* » ou les « *Pastilles Tonic* »[1701], joue aussi la carte de l'exotisme avec les « *Billes japonaises* » et « *Fruits d'Orient* »[1702], mais n'oublie pas le département. Portent un nom à consonance locale un biscuit, « *Le Tourangeau* », la « *Mentholette de Tours* » et la « *Confiserie Rabelaisienne* »[1703], confirmant la présence de l'écrivain jusque dans les boîtes de bonbons, déjà observée au tournant du siècle. Même les dragées « *fines de Tours* » et de « *Touraine extra* » peuvent-être « *amandes jumelles Gargantua* »[1704]. Citons aussi les « *Cailloux de la Loire* »[1705] dans ce registre, avec une allusion peu fréquente au fleuve.

La société Mirault Frères, dont l'un des membres était président de la chambre de commerce, dépose en masse également, notamment par l'intermédiaire de son gérant, René Avril. On dénombre 22 marques à leur actif dans ce domaine. Il s'agit néanmoins de renouvellements de noms déposés au début du siècle, preuve que les frères Mirault ouvrent l'œil pour conserver leurs propriétés.

Au rang des confiseries moins industrielles mais louées par les écrivains, celles de la rue Nationale apparaissent. Marius Massie, qui a succédé à Roche en 1891, appose son nom sur une marque de fabrique le 15 mars 1922. Le 15 février 1937, le repreneur de Massie, Georges Poirault, fait de même en s'installant à la boutique du numéro 27[1706]. Ici, c'est la réputation de l'établissement, plus que les produits, qui est mise en avant par les marques. Elles incluent dans les deux cas le nom du prédécesseur avec la mention « *anciennement* ». Si nous savons déjà que l'on peut se fournir en pruneaux de Tours et en sucres d'orge chez cette maison réputée, signalons également le dépôt en juin 1928 des « *pruneaux fourrés G. Lézé* », du nom d'un autre confiseur de la rue Nationale[1707]. Les « *Truffes Tourangelles* » de Camille Lallemand, installé dans la rue voisine Colbert, le gâteau « *Régal Tourangeau* » de Victor Julien, et les « *Délicieuses madeleines de Touraine* » de Norbert Ouvrat, sont autant d'autres friandises déposées en 1922 et 1923, revendiquant leur origine locale[1708]. L'engouement régionaliste du début des années folles n'y est sans doute pas totalement étranger. En 1938, Ouvrat effectue le renouvellement des « *Macarons de l'Abbaye de*

[1701] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1925, n° 1970, et 1922, n° 1289.
[1702] *Ibidem*, 1923, n° 1376-1377.
[1703] *Ibidem*, 1922, n° 1284, 1286 et 1290.
[1704] *Ibidem*, 1923, n° 1372, 1379 et 1374.
[1705] *Ibidem*, 1923, n° 1375.
[1706] *Ibidem*, 1922, n° 1279, et 1937, n° 2394.
[1707] *Ibidem*, 1928, n° 1729.
[1708] *Ibidem*, 1922, n° 1323 et 1294, et 1923, n° 1363.

Cormery », après Léon Pochet en 1923[1709]. La transmission de l'un à l'autre s'est faite d'autant plus facilement que le second était le gendre du premier. Les deux noms figurent sur l'emballage[1710]. Les prix prestigieux obtenus lors d'expositions y figurent, apparaissant toujours comme gage de qualité[1711].

Notons que ce n'est pas encore la mise en valeur d'une spécialité « comme » patrimoine mais « par le biais » du patrimoine architectural, l'abbaye de Cormery étant présente sur l'image à la place du produit. Selon la marque déposée par Victor Clément en 1898, les macarons de la contrée sont fabriqués de père en fils depuis la Révolution[1712]. Leur renommée est aussi bien signalée dans le *Dictionnaire géographique et administratif de la France* de Paul Joanne à la fin du XIXe siècle[1713], que dans les publications contemporaines de l'entre-deux-guerres et au-delà avec l'exemple de *La France à table* en 1949. Les gastronomes comme Curnonsky évoquent cette spécialité, on l'a vu, de la même manière que les outils pour touristes, tels le *Guide UNA* de 1930, qui précise la qualité gustative du produit et la démarche commerciale liée : « *délicieux macarons […] Expéditions France et Étranger, dépôts à Tours et à Loches* »[1714]. Le macaron s'inscrit donc dans la durée à Cormery.

Les produits d'épiceries ne sont pas marqués du sceau local, sauf à quelques exceptions près. On repère par exemple une « *Huile comestible extra-douce Tourangelle* », déposée en avril 1933 par un fabricant de Château-Renault, Louis Cordier[1715], dont la vignette comporte un médaillon représentant une femme en tenue traditionnelle[1716]. La marque « *Aux Châteaux de Touraine* » a également un nom à consonance touristique, pour attirer l'œil, et sert de caution aux produits alimentaires[1717] de l'épicier Alfred Audouy, à Tours[1718].

Nullement concernées par des dépôts de masse, les rillettes sont néanmoins une spécialité locale remarquable dans le registre des marques. Le nom « *Aux Châteaux de Touraine* » est d'ailleurs également utilisé avec des rillettes déposées par une charcutière de

[1709] *Ibidem*, 1923, n° 1356, et 1938, n° 2472.
[1710] Voir Annexe 118, « Cliché de la marque de macaron déposée par Ouvrat en 1938 et emballage de la même période ».
[1711] Les diplômes et autres médailles d'or obtenues à Tours entre 1922 et 1937 sont, selon toute vraisemblance, décernées pendant la Grande semaine. Les archives restent cependant muettes quant aux différent palmarès sur toute cette période.
[1712] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1898, n° 321.
[1713] JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France et de ses colonies…, tome* deuxième (C-D), Paris, Librairie Hachette et Cie, 1892, p. 1065.
[1714] Cité par BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…*, *op. cit.*, p. 143.
[1715] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1933, n° 2072.
[1716] Voir Annexe 119, « Cliché de l'huile comestible de Louis Cordier déposée en 1933 ».
[1717] Au regard de ce qu'il propose sur son stand de la Grande semaine entre 1923 et 1930, ses produits comprennent des chocolats et gâteaux, mais aussi des pâtes de la firme Brusson et de la liqueur « Fraise or » du distillateur Girardot, basé à Chissay-en-Touraine dans le Loir-et-Cher voisin.
[1718] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1922, n° 1307.

Saint-Avertin en 1932, Mme Massonnaud[1719]. La principale fierté touristique de la région sert donc de support aux autres richesses à mettre en avant. Un charcutier d'Amboise, Léon Vilmony, accole également l'ancien domaine royal aux « *Produits de Touraine* » que sont ses rillettes, pâtés, jambons, conserves et salaisons[1720]. Avant cela, certains de ses collègues du chef-lieu rivalisent d'ingéniosité pour revendiquer les meilleures « *Rillettes de Tours* », l'un en déposant « *la Véritable* », l'autre en rappelant un « *Grand Prix* » qu'il vient d'obtenir[1721]. Leurs profils sont néanmoins différents puisque le premier, Émile Gilbert, se présente comme l'administrateur de la société des Frigorifiques de l'alimentation de Touraine, fondée en 1921[1722], tandis que l'autre est le charcutier Jules Dreux, proposant des rillettes truffées et non truffées. N'oublions pas non plus les marques « *Petite Tourangelle* » et « *Petit Tourangeau* » déposées puis renouvelées par les frères Mirault[1723], personnifiant les rillettes pour la première, des pâtés et jambons pour la seconde. De l'épicerie de gros au monde du froid en passant par le charcutier artisanal, tout le monde s'intéresse aux rillettes de Tours. Alice Brailly, gérante de l'Auberge du Mail, à Amboise, dépose également des « *Foies confits au Vouvray* » et des « *Pâtés de foies de Touraine* » en conserves[1724].

Enfin, la vogue des apéritifs et l'essor des produits laitiers, évoqués dans les chapitres 4 et 5, expliquent leur apparition dans le tableau. Ernest Bourin, notamment, dépose sa boisson « *Quinquina Bourin* »[1725] et développe des produits dérivés qui vont du buvard à la marque de belote[1726]. Ce jeu de cartes est en plein essor entre les deux guerres, et on imagine volontiers les Tourangeaux s'y adonner dans les cafés en fredonnant l'air de la chanson de Mistinguett. L'histoire des loisirs, dirigée par Alain Corbin, a d'ailleurs rappelé que l'association de cette activité à « l'apéritif entre copains » est la « forme la plus banalisée du temps festif »[1727]. La technique publicitaire est donc habile, et elle signale l'utilisation des vins blancs de Touraine, dont le Vouvray pour composer ce breuvage.

Les fruits et légumes du « jardin de la France » ne sont pas vraiment concernés par les créations de marques. Ils ne sont pas oubliés pour autant…

[1719] *Ibidem*, 1932, n° 2020.
[1720] *Ibidem*, 1928, n° 1668.
[1721] *Ibidem*, 1923, n° 1353, et 1928, n° 1663.
[1722] ADI&L, 4U24-110, Actes de sociétés.
[1723] ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1921, n° 1215-1216, et 1936, n° 2354 et 2360.
[1724] *Ibidem*, 1928, n° 1702-1703.
[1725] *Ibidem*, 1924, n° 1414.
[1726] Voir Annexe 120, « Produits dérivés des produits Bourin dans les années 1920 ».
[1727] CORBIN, Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, Paris, Flammarion, 2001, p. 410.

B) Entretenir une réputation horticole

En général, le cultivateur d'Indre-et-Loire tire ses ressources du blé, du lait, du vin, de la viande et, à titre secondaire, des fruits, écrit Jean-Baptiste Martin dans son aperçu de la situation agricole en 1933[1728]. Il n'est donc pas étonnant de constater que l'accent est mis, en Touraine, sur la qualité des fruits.

Au début des années vingt, la campagne de communication autour du département, lancée par Camille Chautemps dans la perspective d'une décentralisation administrative, pose les bases de cette valorisation horticole, même s'il s'agit en réalité d'accentuer des mesures déjà entamées au début du siècle[1729]. Évoquant en 1921 l'avenir de Tours comme le centre agricole de toute une région[1730], il espère notamment revoir, « *sous l'impulsion donnée par nos professeurs et nos syndicats agricoles, refleurir cette culture de fruits, de prunes, de cerises, de pommes et poires, qui faisait autrefois la réputation de la Touraine et qui la transformait en un vaste verger* ». Il poursuit en rappelant les cadeaux alimentaires offerts aux rois et reines de Frances, parmi lesquels des « *pruneaux savoureux, des poires exquises de Bon Chrétien* ». Dès lors :

> *Pourquoi ne pas faire revivre, de ce passé disparu, ce qui en était la beauté et la richesse ? À quoi bon exporter notre or chez les fermiers de Californie, alors que nous pouvons nous-mêmes produire tout ce que nous leur demandons ? Dans ces varennes, au sol léger et fertile, qui s'étendent le long des deux rives de la Loire, entre des coteaux couverts de vignes et d'arbres fruitiers, il y a des milliers d'hectares qui peuvent, à peu de frais, être transformés en totalité, comme ils le sont déjà en partie, en jardins maraîchers et en vergers qui ravitailleraient non seulement la Touraine, mais Paris et l'étranger.*

Pour tenir un tel discours, il a très probablement fait appel à Jean-Baptiste Martin qui partage exactement le même point de vue. Le spectre de l'importation et la volonté d'autosuffisance en matière alimentaire sont au cœur du projet. Outre l'allusion aux confitures, aux pruneaux « *si justement renommés* », et aux poires et pommes séchées, il incite également à produire des graines potagères, des miels délicieux, à s'occuper du ramassage des cèpes, et à élever « *en grand nombre ces porcs que nos paysans tourangeaux savent si bien transformer en rillettes fondantes et en succulents rillons* ». Mais c'est bien sur les productions horticoles du « jardin de la France » qu'il insiste le plus, sur cette splendeur passée qui a fait la

[1728] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 3, mars 1933, p. 49.
[1729] Que ce soit par l'activité du syndicat horticole, les conseils prodigués dans le bulletin agricole, les premières mises en garde ou le lien avec le chemin de fer, évoqués dans le chapitre 2.
[1730] Voir Annexe 44, « Camille Chautemps évoque le régionalisme ».

réputation de la province.

Le rôle des institutions agricoles est prépondérant dans cette action qui combine nécessité économique et héritage culturel. Dès les premières séances de l'Office départemental agricole, créé suite à la loi du 6 juin 1919 pour soutenir les actions du ministère de l'Agriculture à l'échelle locale[1731], Jean-Baptiste Martin attire l'attention de son président, Paul Germain, sur les questions importantes que sont la création de champs d'expérience, ou encore la dessiccation des fruits[1732]. Mais la grande œuvre est la mise en place en Touraine d'un centre d'études d'expérimentation fruitière par l'Office régional agricole du Centre à partir de 1920, sur proposition de Martin et des acteurs agricoles locaux[1733]. La direction en revient à l'horticulteur-pépiniériste de Tours, Pinguet-Guindon, qui en fait la présentation dans l'*Illustration* en 1923. Il rappelle le travail de ses collègues et leur « *sélection sévère* » pour l'obtention de beaux et bons fruits, ainsi que le « *climat particulièrement doux du val de la Loire* » qui leur rend justice :

> *Aussi, la Direction des Services agricoles de Touraine, avec l'Office agricole régional du Centre ont-ils choisis le Jardin de la France pour y créer un centre d'expérimentation d'arboriculture fruitière avec transformation des fruits pour leur commercialisation. Plusieurs hectares, à la porte de Tours, ont été plantés principalement avec des variétés de commerce et quelques variétés d'études ; les appareils de transformation : étuves à pruneaux, appareils de séchage, bouilleurs pour les conserves, fonctionneront cette année en démonstrations pratiques et enseigneront aux cultivateurs les moyens de tirer parti des fruits invendus qui sont généralement perdus ; de même pour la culture des fruits de luxe ; les traitements des maladies, particulièrement la tavelure qui atteint les plus belles variétés de nos poires et pommes ; de l'ensachage des fruits et de leur conservation au fruitier, avec les meilleurs méthodes d'emballage pour l'expédition*[1734].

Il rend légitime la création du centre d'arboriculture par la réputation de la contrée à l'échelle régionale et nationale. L'objectif est d'éviter les pertes, de former techniquement les agriculteurs, tout en se préoccupant des produits de choix. En 1922, un total de 40 000 francs est crédité au service du centre[1735]. Installé à Saint-Symphorien, près de Tours, il est complété

[1731] Il s'agit notamment de délivrer des subventions aux sociétés locales et de veiller à ce qu'elles coordonnent leurs efforts.
[1732] ADI&L, 7M21, Office départemental agricole, Séance du 31 mai 1919.
[1733] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, p. 240.
[1734] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 29.
[1735] ADI&L, 7M21, Office départemental agricole, Séance du 17 juin 1922 de l'Office régional.

d'une usine modèle vouée à la transformation des productions fruitières[1736].

Cette question de l'arboriculture fruitière et du centre de Saint-Symphorien est évoquée au cours d'un congrès national organisé par les services commerciaux de la compagnie d'Orléans. Réuni à Tours le 18 mai 1924, pendant la Grande semaine, il a fait l'objet d'une publication l'année suivante. Dès l'introduction, on lit : « *la France ne peut-elle devenir le verger de l'Europe comme la Touraine est devenue le verger de la France ?*[1737] ». Le lieu d'organisation tient donc à la fois du symbole et de l'intérêt local pour cette thématique. Le règlement du congrès précise par ailleurs qu'il s'agit d'examiner l'amélioration de la production particulièrement dans la vallée de la Loire[1738]. L'intérêt est de servir à la fois les intérêts de la petite et la grande patrie, un an après le congrès similaire relatif à l'aviculture.

C'est Jean-Baptiste Martin qui se charge de la présentation du centre en résumant son utilité à deux éléments majeurs, « *pousser à fond l'étude de certaines variétés résistant le mieux aux intempéries, aux insectes et aux champignons parasites […] et propager seulement ces variétés* », ainsi qu'outiller les cultivateurs pour qu'ils puissent « *préparer, transformer, conserver leurs fruits et […] les vendre facilement à des prix rémunérateurs* ». Il le voit comme un centre d'études pratiques. La plantation réunit 3 000 sujets et mélange « *bonnes espèces et variétés locales* »[1739], ce qui témoigne d'une volonté de mettre en avant le rendement et le terroir. Des carrés d'arbres sont plantés en 1921 et 1922, occupant un total de 2 hectares. Les pêchers, abricotiers et cerisiers occupent seulement un carré de 20 spécimens, pour le reste ce sont surtout des poires, des prunes et des pommes « *de Jaune* », plus connues sous le nom de « Reinettes du Mans », qui peuplent le centre[1740]. Sur les six variétés de poires, « *Beurré d'Amanlis* », « *Beurré d'Angleterre* », « *Curé* », « *Petit vert*, « *Gros vert de Rivarennes* » et « *Colmar de Chinon* », les quatre dernières « *conviennent bien pour la cuisson et la préparation des poires tapées* » affirme Georges Constant[1741]. Quant aux prunes « Reine Claude », « Sainte-Catherine », « Quetsche de Lorraine » et « d'Agen », elles sont parmi les plus recherchées pour la confection des pruneaux[1742].

Alors que les beaux fruits sont vendus à l'état frais, les autres sont travaillés « *par des*

[1736] Supplément à l'*Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923, p. 27.
[1737] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale, op. cit.,* p. 5.
[1738] *Ibidem*, p. 11.
[1739] *Ibidem*, p. 240-241.
[1740] *Ibidem*, p. 241.
[1741] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, Office régional agricole du Centre, Office départemental agricole d'Indre-et-Loire, Tours, 1933, p. 161.
[1742] WILLIOT, Jean-Pierre, « Une revendication territoriale mise en concurrence… », *op. cit.*, p. 268.

industriels dans d'importantes usines bien aménagées, pourvues des appareils les plus modernes et les plus perfectionnés. On prépare ainsi des fruits desséchés, des marmelades ou compotes, des confitures, des jus concentrés, etc. ; rien n'est perdu et tout est présenté de manière à flatter la clientèle »[1743]. Le marketing actuel ne dirait pas mieux. Martin se montre néanmoins sceptique quant au fonctionnement en Touraine de telles usines demandant de gros capitaux et ne pouvant fonctionner économiquement qu'en travaillant toute l'année d'importantes quantités de fruits. Si l'affaire est présentée comme possible en Amérique, et en France dans l'Agenais et la Thiérache, « *les pays à culture variée qui ne sont embarrassés de leurs fruits que dans les années d'abondance* », comme la Touraine, doivent leur salut au développement de petites usines coopératives. L'éclosion de ces dernières est censée être favorisé par les essais d'outillage faits par le centre, qui pourra ainsi guider les initiatives[1744].

Dans son enquête agricole publiée en 1933, Georges Constant reprend mot pour mot cet argumentaire, preuve que la situation n'a pas évolué. Il précise le matériel dont est doté le centre : « *une chaudière, une machine à vapeur, une machine à peler les pommes, une machine à couper les pommes en tranches, une passoire mécanique, une bassine basculante, un autoclave, un séchoir complet avec 5 wagonnets à 40 claies, une chambre de soufrages, une sertisseuse* ». La marmelade offre un débouché intéressant dans les années d'abondance de pommes, en revanche la dessiccation des pommes en rondelles et la fabrication des poires tapées sont coûteuses et ne laissent pas de bénéfice[1745]. Toujours est-il que le centre témoigne d'une volonté locale de développer la culture fruitière en Touraine, qui n'a pas, comme en France, l'importance qu'elle devrait avoir[1746]. L'Union des trois comices soutient bien entendu la démarche, en affirmant son désir de voir apparaître des arbres fruitiers dans des endroits réservés à cette culture exclusive, et pas seulement sur des terres ensemencées ou sur leurs bordures[1747].

L'apport du chemin de fer dans le domaine de l'organisation commerciale reste important. La réunion autour de l'arboriculture fruitière n'était qu'un exemple de la série de *Premiers congrès commerciaux* ayant trait aux fruits, organisés par les services de la compagnie d'Orléans. Tous intéressent les Tourangeaux. Celui de la pomme de table se tient les 26 et 27 juin 1926, à Bourges, en présence du Dr Jousselin, de Bourgueil[1748], tandis que

[1743] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, *op. cit.*, p. 241.
[1744] *Ibidem*, p. 241-242.
[1745] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 171.
[1746] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, *op. cit.*, p. 240.
[1747] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 9, septembre 1933, p. 222.
[1748] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans,

Martin et Pinguet-Guidon, entre autres, se déplacent à Blois qui accueille un rendez-vous autour des petits fruits de table, le 7 novembre 1926[1749]. Jean-Baptiste Martin est également à Agen pour le congrès de la prune et du pruneau, les 29 et 30 août 1927[1750]. La fréquence de ces initiatives est fortement réduite dans les années trente, sans doute en partie du fait de la crise. Dès lors, difficile de déterminer si ces congrès sont jugés inopérants ou trop coûteux[1751]. L'encouragement du Paris-Orléans continue néanmoins, et s'oriente quasi-exclusivement sur l'extension des cultures de pommiers et de poiriers à partir de 1935[1752].

Lorsqu'il fait le point dans son enquête agricole, Georges Constant rappelle la production fruitière importante et variée de la Touraine depuis tout temps, en soulignant lui aussi la large prééminence de la pomme. Il donne des chiffres « *très estimatifs* »[1753] du rendement moyen à l'année qui permettent tout de même de les comparer avec ceux du congrès d'arboriculture fruitière, près de dix ans plus tôt :

Fruits	**Production vers 1924**	**Production vers 1933**
Pommes de table et à cidre	4 000 à 5 000	7 000 à 8.500
Noix	150 à 200	200 à 300
Poires de table	100 à 150	150 à 200
Prunes	120 à 150	120 à 150
Cerises	10 à 15	20 à 30
Pêchers (certaines années seulement)	5	10

T.17 – Chiffres de la production annuelle moyenne (en tonnes) de fruits de l'Indre-et-Loire vers 1924 et 1933.

Si les plus petites pommes et les spécimens piqués ou tachés sont utilisés pour le cidre, les « *beaux fruits* » servent « *pour la table et l'exportation* »[1754]. Précisons à propos de cette catégorie que la production signalée pour les seules pommes de table est de 2 000 à 2 500 tonnes[1755]. Déjà, le congrès de juin 1926 sur cette thématique l'estimait à 2 500 tonnes[1756].

1927, p. X.

[1749] *Premier congrès commercial des petits fruits de table*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1928, p. VIII-XIV.

[1750] *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929, p. XIV.

[1751] RIBEILL, Georges, « Les « Services agricoles » des grands réseaux : de grands moyens pour quelle efficacité ? », *Revue d'histoire des chemins de fer* [http://rhcf.revues.org/1157], n° 41, 2009, p. 72.

[1752] CAH SNCF, 505 LM 254, L'action de propagande des régions du Sud-ouest et Sud-est en faveur de l'arboriculture fruitière.

[1753] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, *op. cit.*, p. 161.

[1754] *Ibidem.*

[1755] Les chiffres du congrès d'arboriculture de 1924 ne permettent pas quant à eux de distinguer les pommes à couteaux des pommes à cidre.

[1756] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 16.

Ernest Poher[1757], effectuant une géographie commerciale de la pomme de table, place à cette époque l'Indre-et-Loire au 16ème rang des départements producteurs en France[1758], et au deuxième à l'échelle régionale à égalité avec le Loir-et-Cher, derrière le Cher qui atteint les 3 000 tonnes[1759]. Les autres[1760] sont loin derrière avec un rendement de 150 à 1 100 tonnes[1761].

C'est donc le rendement des fruits à cidre qui a le plus évolué en dix ans de temps. Néanmoins, au congrès d'arboriculture fruitière de 1924, on incitait la Touraine et d'autres régions de France à continuer de « *se tenir dans la production de luxe ou de choix* », estimant qu'elles produisaient « *des pommes de présentation et de qualité parfaites qui sont de vente certaine sur le marché anglais* »[1762]. La « Reinette du Canada » est l'une des deux reines des fruits de luxe[1763], mais elle est produite en faible quantité en Indre-et-Loire, que la récolte soit bonne ou non[1764]. La variété qui domine est la « Reinette du Mans », cultivée à Saint-Symphorien, nous l'avons vu, mais classée dans la catégorie inférieure des pommes de marché[1765]. On trouve également d'autres espèces « *dans de moindres proportions : Pépin de Bourgueil*[1766]*, Gros jaune, Pomme de bonde, Groseille, etc.* »[1767].

À côté de celle des pommes, la production des autres fruits fait pâle figure. Néanmoins, les efforts semblent avoir payé pour tous les fruits, en augmentation, à l'exception de la prune qui fait du surplace. Les variétés les plus courantes de poires sont celles expérimentées par le centre, à savoir les « Curé », « Gros Vert », « Petit Vert », « Colmar de Chinon »[1768]. Après la pomme « Pépin de Bourgueil », la poire « Colmar de Chinon » est l'un des exemples de fruits associés au terroir local[1769]. Quant à la « Bon Chrétien », vantée depuis la Renaissance – Constant se permet même une digression

[1757] Ingénieur principal des services commerciaux de la compagnie d'Orléans, à qui l'on doit la publication des mémoires et comptes rendus de chaque congrès.
[1758] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 23.
[1759] *Ibidem*, p. 16.
[1760] Du plus grand au plus faible producteur, l'Indre, l'Eure-et-Loir, l'Allier, la Nièvre et le Loiret.
[1761] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 17.
[1762] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, *op. cit.*, p. 169.
[1763] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 92.
[1764] 700 tonnes sont obtenues en 1924 et seulement 100 l'année suivante. *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 64.
[1765] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 106.
[1766] Originaire comme son nom l'indique de Bourgueil, c'est une variété à floraison très tardive qui échappe aux gelées et se conserve bien. CHOISEL, Jean-Louis, *Petite histoire des fruits de Touraine*, Veigné, Les Croqueurs de Pomme de Touraine, 1995, p. 39.
[1767] *Premier congrès commercial de la pomme de table*, *op. cit.*, p. 17.
[1768] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 165.
[1769] Il existe également, entre autres, une prune « Royale de Tours », même si les dominantes sont la « Reine Claude » et la « Sainte-Catherine », que l'on peut également associer à une autre commune de Touraine, Sainte-Catherine-de-Fierbois. Cette dernière prune étant issue du prunier de Damas, il paraît cependant douteux qu'elle soit originaire de ce village, selon CHOISEL, Jean-Louis, *Petite histoire des fruits de Touraine*, *op. cit.*, p. 27.

historique pour le rappeler –, quelques arbres sont encore greffés en cette variété, mais selon ses propos le chiffre de vente est peu considérable. Chouzé-sur-Loire, près de Bourgueil, accueille néanmoins des vergers entiers de cette variété et on en trouve également de belles cultures à Saint-Patrice, dans le canton de Langeais. Les fruits récoltés à Chouzé sont le résultat de trois à quatre cueillettes successives entre la fin juillet et le début août. Certains sont alors « *emballés en caisses de 48 à 72 fruits qui ont été cueillis 15 jours avant maturité. L'emballage en hâte le coloris et la maturation et donne un fruit de primeur de plus grande valeur* »[1770].

Il existe donc une stratégie du fruit de luxe au cœur de laquelle le conditionnement joue un rôle majeur. En cela, on applique à la lettre les recommandations du congrès d'arboriculture fruitière[1771]. Les premiers fruits comme la « Bon Chrétien Williams » sont particulièrement appréciées de la clientèle parisienne[1772]. Même chose pour les prunes de Chinon et Azay-le-Rideau, notamment la « *Reine Claude dorée, qui est une variété très recherchée. Les prunes sont récoltées vertes à la fin de juillet, emballées dans des cagettes et expédiées vers les Halles de Paris ou de Versailles, ainsi qu'à destination de l'Angleterre, ordinairement par l'intermédiaire de maisons d'Angers* »[1773]. Au passage, le département voisin, en plus d'être le frère gastronomique de l'Indre-et-Loire, s'occupe également de trouver des débouchés à ses spécialités.

Ces différents cas tendent à indiquer que l'ouest de la Touraine continue d'accueillir principalement le marché des fruits. Les principaux centres de production, qui sont au nombre de sept[1774], le confirment. Outre les environs de Tours et d'Amboise, et le canton de Neuvy-le-Roi, au nord du département, c'est en allant du chef-lieu vers l'Anjou et la Vienne que l'on trouve le plus de fruits. D'Azay-le-Rideau à Langeais en poursuivant vers la plaine de Bourgueil et les environs de Chinon, tous les centres produisent des pommes. Seul le nord du département ne s'affaire pas des poires. La spécificité des poires et pommes tapées revient exclusivement à l'ouest du département, précisément dans le Chinonais et le canton d'Azay-le-Rideau. Les cerises, prunes, et le cassis (seulement à Bourgueil), sont également l'apanage de la Touraine occidentale. Dans le cas de la prune, les environs de Chinon récoltent annuellement 800 quintaux[1775], soit entre 53 % et les deux tiers de la production départementale si l'on en croit les chiffres du dessus. La commune de Huismes fournit à elle

[1770] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 165.
[1771] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, *op. cit.*, p. 66.
[1772] *Ibidem*, p. 113.
[1773] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 167.
[1774] *Ibidem*, p. 162.
[1775] *Ibidem*, p. 166.

seule près du tiers de cette quantité, que complètent d'autres communes du Véron[1776]. Les noyers, eux, sont présents de manière plus étalée dans le département, les noix récoltées servant aux 22 petites huileries, les principales étant mentionnées vers les communes importantes que sont Tours, Amboise, Château-Rrenault, Neuvy-le-Roi, Bourgueil, Chinon, Sainte-Maure, Montbazon et Loches. Elles obtiennent « *par mélange avec l'arachide et l'huile de lin […] une huile mélangée dite « à goût de noix »* ». Dans l'ensemble, « *beaucoup de villages* » font encore de l'huile à cette époque[1777].

En complément du centre de Saint-Symphorien, pour encourager la culture des fruits et entretenir l'émulation, des concours d'arboriculture sont organisés par l'Office départemental et les Services agricoles du département. Le bulletin agricole et viticole continue également, comme il le faisait dès les années 1880, de parsemer ses pages de conseils divers quant au bon entretien des arbres. « *Le manque de main-d'œuvre habile* » et « *l'ignorance des traitements à appliquer* » sont en effet présentés comme les principales nuisances à l'arboriculture fruitière[1778].

Le but n'est pas seulement d'inciter le cultivateur à mieux produire mais, dans le cas des pommes, par exemple, d'aller à l'encontre du rythme des saisons à coups de chimie thérapeutique : « *les bons arboriculteurs, par une application habile des engrais azotés, phosphatés et potassiques, arrivent à atténuer considérablement le saisonnement des pommes. D'autre part, les traitements cupro-arsenicaux permettent de récolter des fruits sains* »[1779]. Le traitement des arbres fait l'objet de plusieurs articles, et Constant distribue encore un tract sur le sujet en mai 1933[1780]. En outre, aux « *journées des pommes et poires* » de la vallée de la Loire, à Angers les 26 et 27 septembre 1936, on félicite l'Union pomologique des producteurs de Saint-Paterne et de ses traitements préventifs contre les nuisibles, tels « *la tavelure (taches noirâtres de la pomme)* » et « *le carpocapse (ver des fruits* ». L'exemple tourangeau est à imiter[1781].

Si l'accent est mis sur les fruits, les légumes sont un autre atout du « jardin de la France ». Georges Constant les évoque dans son enquête et le Paris-Orléans organise également un congrès de culture maraîchère à Nantes, les 24 et 25 juin 1924. Les sociétés horticoles locales de Tours, Loches et Amboise, ainsi que le syndicat de Touraine et la

[1776] Beaumont, Savigny, Saint-Germain, Cinais, Thizay.
[1777] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 168-169.
[1778] *Ibidem*, p. 162.
[1779] *Ibidem*, p. 163-164.
[1780] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 5, mai 1933, p. 114.
[1781] Cité par RAZOUS, Paul, « Statistiques de la production française métropolitaine et coloniale », *Journal de la société statistique de Paris*, tome 81, 1940, p. 117.

coopérative l'Abeille tourangelle, s'y rendent[1782]. Cette dernière se charge de la vente des productions maraîchères du département, fonctionne depuis quelques années et donne les meilleurs résultats[1783]. Créé en 1921[1784] et liquidée le 13 novembre 1953 sous la dénomination de société anonyme se livrant au commerce de fruits et primeurs[1785], elle semble avoir joué le rôle souhaité par Jean-Baptiste Martin lorsqu'il évoquait le besoin de créer de petites coopératives afin accompagner le travail du centre d'arboriculture fruitière. Les archives restent néanmoins muettes sur ce point et Georges Constant, énumérant les associations et coopératives agricoles en 1933, ne la mentionne pas[1786].

Le congrès met en évidence des efforts de l'Indre-et-Loire notamment en ce qui concerne les asperges, cette culture ayant « *pris dans cette région une extension remarquable* ». Ce sont néanmoins les centres d'expédition du Loir-et-Cher, les seuls mentionnés, qui fournissent le plus gros des 7 000 tonnes envoyées à l'année et en moyenne sur Paris par ces deux départements[1787]. Le voisin blésois se met déjà en évidence dans ce domaine, bien qu'entamant son âge d'or de l'asperge dans les années 1930 uniquement[1788].

De retour en Indre-et-Loire, entre 300 et 650 tonnes de haricots verts des cantons de Langeais et Bourgueil sont également expédiées chaque année en juillet-août vers Paris et l'Angleterre, via le chemin de fer[1789]. Des oignons et échalotes subissent le même sort, sans précision de chiffres, mais la provenance est identique[1790]. Georges Constant ajoute que la plaine de Bourgueil accueille également une quinzaine d'hectares d'ail, que l'on produit également du côté de Tours et Langeais. Il rappelle que la « *foire à l'ail* » organisée tous les ans à la Sainte-Anne, permet aux consommateurs et revendeurs de s'en approvisionner à Tours[1791]. Quant aux champignons de couche issus notamment des importantes champignonnières des environs de Loches, la consommation locale n'absorbe qu'une partie de la production, complète Constant, en laissant entendre qu'ils ont une vie en dehors du département[1792]. D'une manière générale, la production des légumes en Touraine est en

[1782] *Premier congrès national de culture maraîchère commerciale*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, p. 6-13.
[1783] *Ibidem*, p. 79.
[1784] ADI&L, 4U22-154, Actes de sociétés.
[1785] AM Tours, 2F, Boîte 68, Faillites, Jugements de 1953.
[1786] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 240-251.
[1787] *Premier congrès national de culture maraîchère commerciale*, *op. cit.*, p. 34.
[1788] GUILLOTEAU, Vincent, *La culture de l'asperge en Loir-et-Cher : grandeur et décadence, de 1850 à nos jours*, mémoire de master d'Histoire (sous la direction de Jean-Pierre Williot), Université de Tours, 2012, p. 57.
[1789] *Premier congrès national de culture maraîchère commerciale*, *op. cit.*, p. 36.
[1790] *Ibidem*, p. 49-51.
[1791] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 159.
[1792] *Ibidem*, p. 159.

augmentation sensible[1793].

À côté des cultures de plein champ, la culture sous verre donne des résultats économiques favorables, et permet l'obtention de carottes qui sont expédiées sur Paris quand le marché de Tours est suffisamment fourni. Autre produit inclus dans le rapport, et curieusement absent de ceux relatifs aux fruits, le melon est cultivé sous châssis et approvisionne le « *marché local et les stations balnéaires de la Manche en été* ». Si le « *Cantaloup* » est présent, il s'agit principalement de produire « *le « Sucrin de Tours », appelé également « Caboule de Touraine » qui réussit très bien dans la région* ». Des épinards et artichauts sont également produits pour Paris[1794].

Ces exemples témoignent d'un dynamisme commercial en Indre-et-Loire. Ceci étant, les autres productions du Val de Loire n'ont rien à lui envier et ce sont surtout celles du Loir-et-Cher qui sont mises en avant. En outre, alors que les environs de Tours se sont dotés d'un centre d'arboriculture fruitière, on l'a vu, l'Office agricole régional a choisi Blois pour y installer un centre expérimental similaire, relatif à la culture maraîchère[1795].

Quoiqu'il en soit, l'intérêt pour l'horticulture n'est pas uniquement une question de vitalité économique ou de prestige. C'est aussi une question de survie, dans le sens où les produits les plus menacés appartiennent à ce secteur…

C) Vers l'inéluctable déclin des spécialités locales ?

Les cris d'alarmes ne sont pas nouveaux. Rappelons que, dès 1884, les pages du bulletin agricole annoncent : « *un des produits les plus anciens de la Touraine, les prunes, s'en va et si le Chinonais continue à négliger cette culture, il ne sera bientôt plus question, que comme d'une légende, des pruneaux de Tours*[1796] ». Malgré les efforts entrepris dans ces années-là et prolongés entre les deux guerres, nous venons de le voir, le sort des produits du « terroir » reste préoccupant. Jean-Baptiste Martin ne cesse dans les années vingt et trente d'évoquer le spectre de la disparition des fruits. Plusieurs nuances aux rapports effectués par les congrès et enquêtes agricoles indiquent également des difficultés. Commençant par se plaindre de la raréfaction des noyers, en 1921, Martin pousse son analyse plus loin :

> *Que sont devenus les massifs de pruniers qui faisaient jadis l'orgueil et la richesse de certaines contrées du Chinonais ? Que deviennent les*

[1793] *Premier congrès national de culture maraîchère commerciale*, *op. cit.*, p. 79.
[1794] *Ibidem*, p. 77.
[1795] *Ibidem*, p. 133.
[1796] Le *Bulletin agricole de la Touraine*, IIe année, n° 7, juillet 1884, p. 106-107.

> *plantations de la région de Rivarennes, Rigny-Ussé, où se fabriquaient les poires tapées, les meilleures qu'on ait jamais produites dans le monde entier ? Nos arbres fruitiers s'en vont les uns après les autres. On ne plante plus, les conserves de fruits étrangers nous envahissent…*
>
> *Et nous sommes le « Jardin de la France ». Voyons, il faudrait réagir*[1797].

Ainsi, le premier fléau à être signalé est celui de l'importation, qui met à mal la réputation locale mais aussi nationale. En 1931, en dépit de l'existence du centre de Saint-Symphorien, des concours de vergers et des distributions de primes de l'Office départemental, Martin déplore un résultat « *insignifiant, comparablement à la place que l'arbre fruitier devrait occuper au Jardin de la France ! C'est grande pitié de voir la France qui devrait expédier des fruits dans les pays moins favorisés qu'elle sous le rapport du climat, en importer pour des millions de francs* ». Il se désole de constater la négligence de la production fruitière tandis qu'en parallèle, « *nos épiceries regorgent de confitures… d'Agar, de pommes… d'Amérique, de poires tapées… d'Espagne et de pruneaux de Tours… de Californie !... […]. Ce n'est pas cela qui comblera le déficit impressionnant de notre balance commerciale et enrichira nos enfants* »[1798]. À cette période, le département exporte en « *année moyenne 1000 tonnes de fruits (des poires et principalement des pommes)* » mais Tours reçoit dans le même temps 25 à 30 tonnes de pêches, 30 à 40 tonnes de figues sèches, 850 à 1 000 tonnes d'oranges, 1 200 à 1 500 tonnes de bananes, mais surtout « *200 à 300 tonnes de prunes séchées de Californie* »[1799]. C'est une quantité considérable quand on sait que le rendement moyen de tout le département en prunes ne varie pas depuis le début des années vingt et se situe entre 120 et 150 tonnes par an.

Une solution est esquissée : « *nous devrions pouvoir trouver dans notre département des fruits frais, savoureux, capables de remplacer les fruits exotiques* », mais entre l'idéal et la réalité il y a un pas : « *nous produisions autrefois en différents endroits particulièrement dans le Véron, de délicieux pruneaux et d'exquises poires tapées. Encore un peu et il n'en restera que le souvenir* »[1800]. Les difficultés proviennent donc en partie d'un arrivage trop important de fruits étrangers. Martin s'associe d'ailleurs à un article de l'*Alerte Maraîchère* dénonçant la concurrence grandissante que fait la banane aux fruits français, « *métropolitains* » comme « *indigènes* »[1801].

[1797] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 39e année, n° 4, juin-juillet 1921, p. 86.
[1798] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 3, mars 1931, p. 49.
[1799] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 4, avril 1932, p. 94.
[1800] *Ibidem*, p. 94.
[1801] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 6, juin 1934, p. 153.

Loin de rejeter uniquement la faute sur les autres, les acteurs agricoles estiment aussi que la production locale est insuffisante. Le cas des légumes indique pourtant que ce n'est pas une question de place. Au congrès de culture maraîchère commerciale de Nantes, en juin 1924, on estime que l'Indre-et-Loire bénéficie de 500 hectares réservés à la culture des principaux légumes de consommation et de vente courante. La seule commune de la Riche, aux portes de Tours, présente une surface de 230 hectares à cette fin, soit quasiment la moitié. Si l'on ajoute les environs du chef-lieu dans leur ensemble, on arrive à 380 hectares soit 76 % du total départemental. Le quart restant est étalé sur le reste du territoire, les centres importants cités étant Chinon, Loches, Ligueil et Amboise. Or, on estime que les environs de Tours peuvent encore multiplier par six leur capacité de production, grâce à des terrains propices situés dans les cantons de Tours-Sud et de Tours-Nord. La surface potentielle autour de la cité tourangelle est ainsi estimée à 2 280 hectares[1802] ! Le problème n'est donc pas l'impossibilité de s'étendre. Le département ligérien jouit aussi des terres favorables du val du fleuve pour ce type de cultures[1803].

L'autre grand souci du temps, pas seulement en Touraine, est la main-d'œuvre. Elle « *fait défaut et l'utilisation des instruments de culture ne compense pas le manque de bras qui se fait sentir tous les jours davantage*[1804] ». Dans certains cas, comme celui de l'asperge, la pénurie est un vrai frein car la cueillette doit être consciencieuse, « *cette opération ne pouvant guère être confiée à un personnel de fortune sans compromettre l'avenir de la plantation et nécessitant énormément de temps*[1805] ». Voilà la principale raison qui enraye l'extension de la production légumière mais pas seulement. Selon un rapport présenté à la chambre d'agriculture le 30 décembre 1933, la main-d'œuvre occasionne des frais trop élevés qui, avec la mévente, ont pour conséquence que « *toutes les petites cultures spéciales […] sont en voie de régression, sinon de disparition* ». Le pruneau, la réglisse, l'anis étoilé sont cités parmi les témoins de cette polyculture menacée[1806]. Quant à la mévente, et la désaffection pour certains légumes, elle est expliquée au début des années trente par des problèmes d'ordre national, à savoir les progrès rapides de la concurrence étrangère qui arrive à une « *présentation meilleure et plus régulière* » des produits, « *dans des conditions de fraicheur supérieures aux nôtres* ». L'impossibilité d'établir un prix de revient aussi bas est également un handicap, elle est liée notamment à la main-d'œuvre coûteuse, aux charges

[1802] *Premier congrès national de culture maraîchère commerciale, op. cit.*, p. 76-77.
[1803] *Ibidem*, p. 79.
[1804] *Ibidem*, p. 79.
[1805] *Ibidem*, p. 121.
[1806] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 5, mai 1934, p. 139.

fiscales, et à une « *politique néfaste des transports* »[1807].

Tous ces éléments combinés menacent sérieusement des spécialités de longue date. Les poires tapées, on l'a vu, n'apparaissent déjà plus sur la carte gastronomique de Touraine à la fin des années trente. Les négociants comme les Bertrand, à Chinon, qui fournissaient notamment l'enseigne Félix Potin en poires et pommes tapées, ont cessé leur activité[1808]. La concurrence des fruits séchés américains, des conserves et l'apparition des chambres froides expliquent cette disparition, et le fait qu'elle ne soit, à la suite de la Grande Guerre, que l'apanage d'une poignée de personnes[1809].

Le pruneau de Tours est également l'objet de toutes les inquiétudes. Une fois encore, cette spécialité requiert un savoir-faire spécifique. Le maniement du four à prunes nécessite un tour de main particulier et plusieurs cuissons successives[1810]. Les pruneaux, dont certains, les plus gros, sont ensuite fourrés et transformés en friandises, sont donc issus d'une préparation longue et fastidieuse, que n'imaginent pas toujours ceux qui peuvent se l'offrir en ville[1811]. Si tout le monde n'est pas conscient des difficultés de production, on ne peut pas dire que les acteurs locaux ne sentent pas venir la disparition. Depuis les années 1880, la sonnette d'alarme est fréquemment tirée, nous l'avons vu.

Malgré la mention assez imprécise d'exportations, les prunes tourangelles peinent à être valorisées sur le plan commercial dans les années folles. À l'occasion du point sur le marché aux Halles centrales de Paris, effectué lors du congrès d'arboriculture fruitière de 1924, la Touraine brille par son absence des principales provenances de ce fruit[1812]. Trois ans plus tard, le congrès d'Agen évoque plus explicitement le recul de l'Indre-et-Loire dans ce domaine. Le département est devenu l'un des plus faibles producteurs de prunes en France, 100 tonnes en moyenne annuelle, et de prunes destinées au séchage, 10 tonnes[1813]. En comparaison, le Lot-et-Garonne, loin devant tout le monde, produit 8 000 tonnes par an dans cette dernière catégorie[1814]. C'est le résultat d'une spécialisation dans la culture du prunier en vue de la dessiccation du fruit[1815].

La Touraine est pourtant le premier centre français de production du pruneau à apparaître dans la liste établie par le secrétaire général de l'Union syndicale du commerce de

[1807] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 7, juillet 1932, p. 182.
[1808] Dossier de candidature de l'entreprise Reines de Touraine au label E.P.V., *op. cit.*, p. 40
[1809] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…*, *op. cit.*, p. 227.
[1810] HUBERT-PELLIER, Martine, *La Touraine des Troglodytes*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1992, p. 169.
[1811] *Ibidem*.
[1812] *Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale*, *op. cit.*, p. 120-123.
[1813] Voir Annexe 121, « Production française de prune fraîche par région (moyenne de 1923 à 1925) ».
[1814] *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau*, *op. cit.*, p. 10.
[1815] *Ibidem*, p. 348.

la prune[1816]. Veut-il rendre hommage à la renommée historique de la province ? Ce n'est toujours pas par ordre d'importance qu'il procède. En effet, il ramène à « *quelques siècles* » le succès à Paris du pruneau de Tours, avant de préciser que, désormais, il « *ne jouit plus de son ancienne réputation, on n'en a pas suffisamment soigné la préparation, on ne l'a pas modernisée* ». D'autres cultures plus rémunératrices l'ont sans doute remplacé, estime le rapporteur. À cette période, le Maine-et-Loire dépasse d'ailleurs largement l'Indre-et-Loire en termes de production de pruneau[1817], le département tourangeau étant également doublé par les voisins de la Vienne et de la Sarthe entre 1922 et 1925[1818]. Cela souligne une certaine incapacité locale à innover.

Lors de la décennie suivante, les signes de déclin sont perceptibles dès lors que la Compagnie d'Orléans, qui n'a pas pour habitude de se désintéresser des produits de son réseau, présente au concours général agricole de 1932 des « *fruits et légumes des vallées de la Garonne et de la Loire* » mais seulement des « *pruneaux de l'Agenais* »[1819]. Le marché de la prune française étant en crise, par exemple en Angleterre, où les envois nationaux chutent de 94 % entre 1929 et 1933, déplaçant la France de la première à la troisième place des fournisseurs derrière l'Espagne et l'Italie[1820], il est probable que l'on privilégie les fruits des régions les plus spécialisées. Dans tous les cas, ce contexte national n'aide pas au maintien des fruits qui sont déjà en danger localement quand le climat économique est favorable.

Georges Constant, avouant lui aussi un net recul dans son enquête agricole, estime que « *les plantations de pruniers ne se sont pas régulièrement renouvelées* » et met cela sur le compte de la main-d'œuvre nécessitée par la récolte ou la transformation des fruits[1821]. Le manque de bras « habiles » et l'ignorance des traitements à appliquer aux arbres sont pour lui les deux fléaux qui nuisent à la production fruitière en général[1822]. Lui aussi estime qu'aux environs de Chinon, les villages étaient spécialisés dans les pruneaux de Tours autrefois[1823]. C'est considérer au passé leur production. La culture de la prune est devenue secondaire derrière les poires et surtout les pommes.

Même à Huismes, haut-lieu du prunier, que l'on voit beaucoup dans les champs, l'arbre est en danger : « *l'emploi de la charrue brabant qui pénètre plus profondément que*

[1816] *Ibidem*, p. 345.
[1817] Au total, 106 tonnes de prunes sèches sont produites dans le Maine-et-Loire en 1924 et 1925, contre 8 pour l'Indre-et-Loire !
[1818] *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau*, *op. cit*., p. 346.
[1819] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 6, juin 1933, p. 159.
[1820] Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 52e année, n° 3, mars 1934, p. 72.
[1821] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 161.
[1822] *Ibidem*, p. 162.
[1823] *Ibidem.*

les anciennes charrues est une des causes de sa disparition et de l'abandon de la préparation des pruneaux »[1824]. En effet, les labours profonds nuisent à la végétation de l'arbre et provoquent sa destruction en coupant les grosses racines, alors que l'ancien aireau soulevait les petites sans les détériorer[1825]. Parmi les raisons du déclin des noyers entre les deux guerres, la gêne pour les engins agricoles est également évoquée[1826].

De ce fait, la proportion des prunes allant au séchage, qui n'excédait pas le dixième du rendement total au début des années vingt, « *tend à baisser d'années en années* ». La main-d'œuvre, toujours elle, est trop coûteuse, et « *l'immobilisation de fonds pendant plusieurs mois* » est une autre cause mise en avant par le directeur des services agricoles. Aussi la Sainte-Catherine trouve-t-elle dorénavant « s*on principal débouché, comme la Reine Claude, dans la vente à l'état vert* »[1827]. S'il est difficile d'évoquer un arrêt complet, l'industrie du pruneau de Tours devient un « *souvenir du passé* » dans les années trente[1828]. Nous pouvons considérer qu'il est l'une des premières victimes de « la révolution silencieuse » de l'agriculture qui, surtout à partir des années 1950, marque le passage du paysan au champion du productivisme[1829]. Sa fabrication n'est plus « rentable », et la culture du prunier ne résiste pas aux labours profonds.

Ce fruit reste néanmoins dans l'imaginaire collectif comme associé à la Touraine. Henri Leclerc, évoquant les fruits de France en 1925, se borne à rappeler l'historique de la variété qui « *sous les noms de Prune de Damas, de Gros Damas Noir, de Gros Damas violet de Tours, représente une des gloires gastronomiques de notre pays* »[1830]. Il ne mentionne aucunement les temps difficiles du pruneau, pas plus dans la première édition que dans la seconde, revue et augmentée, en 1947[1831]. Peut-être la présence parallèle des pruneaux fourrés, que les confiseurs tourangeaux continuent de proposer à leurs clients après guerre, avec le soutien du tourisme, contribue-t-elle à maintenir dans les esprits l'association historique entre le fruit et le département. Leur origine n'est plus locale, mais le nom reste lié à la ville de Tours.

Finalement, plusieurs spécialités alimentaires locales subissent le même sort que

[1824] *Ibidem*, p. 166.
[1825] DUVAL, Juliette, « Les pruneaux de Tours : une production chinonaise de disparition récente », *Bulletin des amis du Vieux Chinon*, tome 6, n° 10, 1966, p. 605 et 609.
[1826] HUBERT-PELLIER, Martine, *La Touraine des Troglodytes*, *op. cit.*, p. 170.
[1827] CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire…*, *op. cit.*, p. 167.
[1828] DUVAL, Juliette, « Les pruneaux de Tours… », *op. cit.*, p. 604.
[1829] *Le paysan, la ferme et le tracteur : le rural et ses images, un siècle d'affiches agricoles 1860-1960*, Chartres, Le Compa, 2006, p. 104.
[1830] LECLERC, Henri, *Les Fruits de France et les principaux Fruits des Colonies, historique, diététique et thérapeutique*, Paris, Masson et Cie, 1925, p. 53.
[1831] LECLERC, Henri, *Les Fruits de France et les principaux Fruits des Colonies, historique, diététique et thérapeutique*, Paris, Legrand et Cie, 1947, p. 48-59.

l'expression « jardin de la France ». Elles sont sublimées par le tourisme et les amoureux de la Touraine au moment où leur notoriété passée ne se justifie plus. Dans certains cas, les écrits sont une mise en garde implicite. Le travail du folkloriste Jacques-Marie Rougé, par exemple, a été jugé comme le résultat d'une peur de voir disparaître des traditions et une certaine identité culturelle. « *Nous n'aurons plus bientôt que des miettes et l'âme des terroirs […] va mourir […], tout s'en va, tout est presque parti sans espoir de retour*[1832] », écrit-il en 1941. Arlette Schweitz, en reprenant ce passage, ajoute que le folklore et par la suite l'ethnologie régionale sont en partie une volonté de sauvegarde, en réponse à l'évolution du monde contemporain[1833].

Le pessimisme de Rougé semble être partagé par Yves Babonaux qui, dans son article sur l'industrialisation de Tours, en 1947, pour les *Annales de Géographie*, estime que Tours était « *avant 1940 réputée pour sa charcuterie (rillons, rillettes, andouillettes) et sa confiserie (pruneaux de Tours, sucres d'orge, truffes, bouchées aux amandes, etc.)*[1834] ». Autrement dit, il doute du retour de certains produits dans la deuxième partie du vingtième siècle. La Touraine continue pourtant de progresser dans le domaine des vins et des produits laitiers au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Les pruneaux restent évoqués malgré leur déclin commercial. La géline de Touraine semble toujours, et malgré sa « traversée du désert[1835] », bénéficier d'une cote de popularité locale dans les années 1950. Elle reste un plat fréquemment servi dans les repas de fêtes corporatistes ou de réunions de sociétés savantes[1836], preuve qu'elle a encore son club de soutien. Le patrimoine alimentaire de la Touraine, à la fois valorisé et abîmé dans le même temps, subissant ou bénéficiant des évolutions économiques et agricoles multiples, entre dans une nouvelle ère au début des années 1960. Le « local » n'est plus la seule préoccupation.

[1832] ROUGÉ, Jacques-Marie, *Ceux de Touraine et des pays de la Loire*, Paris, Horizons de France, 1941, p. 130 et 134.
[1833] SCHWEITZ, Arlette, *La maison tourangelle au quotidien*, *op. cit*., p. 21.
[1834] BABONAUX, Yves, « L'industrialisation de Tours », *Annales de Géographie*, 1948, tome 57, n° 307, p. 246.
[1835] MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 42.
[1836] ADI&L, 24 Fi, Menus.

TROISIÈME PARTIE : VALORISATION LOCALE ET PRODUCTIVISME, L'ÉTRANGE COHABITATION (DES ANNÉES 1960 À 1990)

Au cours d'une longue carrière de six mandats municipaux, qui le maintiennent en place de 1959 à 1995, Jean Royer donne une nouvelle impulsion à l'activité économique de la ville, dont le reflet s'étend sur le département tout entier, en tout cas assez pour que nous jugions pertinente cette dernière césure chronologique. Une nouvelle formule de la foire-exposition est mise en place, plus moderne, ouverte vers l'Europe, destinée à favoriser les échanges et à attirer les entrepreneurs. Noyée dans tout cela, la vitrine des produits alimentaires ne brille plus. Ceci étant, la création d'une deuxième foire, exclusivement agricole, à partir de 1963, permet aux exposants alimentaires d'être présents deux fois dans l'année, en mai et en septembre. Les produits, eux, restent valorisés à l'occasion de congrès et colloques spécifiques, ponctuellement tenus. De leur côté, les industries agroalimentaires se sont développées, la standardisation aussi, et le tourisme entretient l'image du « jardin de la France », ancrée culturellement. Le vin, l'un de ses plus célèbres ressortissants, a désormais son propre musée, et les confréries se multiplient pour le répandre. Et puis, alors que l'on pourrait se laisser aller à la molle douceur de vivre que l'on impute souvent à la région, arrivent les crises après l'expansion. Une prise de conscience remet le local au premier plan. Des produits disparus, comme le nougat de Tours et la poire tapée, réapparaissent dès la fin des années 1970 pour certains. Il n'est pas jusqu'à la renaissance de la Géline qui revient sur le devant de la scène. La patrimonialisation est en marche, la qualité et le goût deviennent des éléments prépondérants.

CHAPITRE 7 : LE MODERNISME À LA « ROYER »

1) La Touraine du second XXe siècle

D'une manière générale, on qualifie la période qui démarre au lendemain de la Seconde Guerre mondiale de « Trente Glorieuses »[1837]. Politiquement, aussi bien qu'économiquement, la Touraine, comme bon nombre d'espaces ruraux, se situe d'abord dans un entre-deux, caractérisé par la continuité du fonctionnement de la Troisième République d'un côté, et une adaptation nécessaire à un monde en pleine évolution, de l'autre. Les historiens de l'économie, loin d'utiliser au premier degré l'expression des « Trente Glorieuses », font d'ailleurs état d'un contraste entre une période de reconstruction et une « ouverture » qui débute à la fin des années cinquante pour se terminer au moment du choc pétrolier de 1973[1838]. De fait, la Touraine ne rentre de plein fouet dans cette nouvelle période de croissance qu'à l'orée de 1960, connaissant un phénomène d'expansion, au même titre que la France dans son ensemble[1839]. Le changement constitutionnel, marqué par l'avènement de la Cinquième République, tend également à rendre les contemporains optimistes quant à l'avenir, selon les enquêtes d'opinion de l'époque[1840]. Le désarroi ambiant d'après-guerre, dû aux traumatismes du conflit, à la décolonisation qui en amène d'autres, à l'instabilité politique, entre autres facteurs d'explication, laisse progressivement place à une perception plus heureuse de la vie quotidienne[1841]. En Touraine, la rupture avec les décennies vingt à cinquante, est nette, dès lors que Jean Royer s'installe à la mairie de Tours, en mars 1959. Le gaulliste, se déclarant indépendant, peut développer sur la durée, plus de trente ans, son programme, axé sur les problématiques du moment. Le chef-lieu de Touraine, plus que jamais point central du département, donne alors l'impulsion, et c'est toute l'Indre-et-Loire qui se transforme.

A) Nouveaux acteurs, nouvelles ambitions

La ville de Tours centralisant les actions de valorisation alimentaire départementale, il

[1837] Les guillemets s'imposent car il convient de ne pas généraliser la période de cette manière. L'expression, popularisée d'après Jean Fourastié, est liée à certains aspects de l'histoire économique uniquement, et a fait l'objet d'une réflexion récente par PAWIN, Rémy, « Retour sur les « Trente Glorieuses » et la périodisation du second XXe siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 60-1, 2013/1, p. 155-175.
[1838] C'est le cas par exemple d'ECK, Jean-François, *Histoire de l'économie française depuis 1945*, Paris, Armand Colin, 2004, 225 pages.
[1839] BERSTEIN, Serge, *La France de l'expansion*, tome *1 : La République gaullienne 1958-1969*, Paris, Seuil, 1989, 379 pages.
[1840] PAWIN, Rémy, « Retour sur les « Trente Glorieuses »… », *op. cit.*, p. 168.
[1841] *Ibidem*, p. 170-172.

convient d'aborder dans un premier temps les tribulations politiques qui la concernent. Ferdinand Morin, maire de 1925 à 1942, s'il vote en tant que député les pleins pouvoirs au maréchal Pétain le 10 juillet 1940, démissionne de son mandat municipal en 1942 car il est hostile aux orientations prises par le gouvernement[1842]. Cela ne l'empêche pas d'être exclu de la SFIO après la guerre pour avoir fait un trop long chemin avec le régime de Vichy[1843]. Lui succèdent plusieurs personnages à l'hôtel de ville de Tours. Aussi bien l'industriel René Guerrier, de 1942 à 1944, que Jean Meunier, prenant le relai jusqu'en 1947, sont poussés là par les circonstances du conflit. Le premier expédie les affaires courantes, comme on a coutume de dire. Le second, président du Comité départemental de la Libération, ancien animateur des jeunesses socialistes, incarne « la Résistance au pouvoir »[1844] et s'occupe de préparer la reconstruction.

La période suivante a été sévèrement résumée comme celle des léthargies[1845], et correspond aux deux mandats de l'ingénieur-conseil Marcel Tribut. Le premier est mené sous l'étiquette SFIO entre 1947 et 1951, date à laquelle il quitte le parti pour protester contre l'exclusion de Ferdinand Morin[1846]. Il rejoint alors le Rassemblement des gauches républicaines (RGR) et se fait réélire sous l'étiquette RGR-UDSR[1847] en 1953, restant maire jusqu'en 1959. Cette année-là, l'historien Pierre Leveel, écrivant dans *Panorama Chrétien,* dresse le bilan peu flatteur d'une Touraine habituée à faire des envieux mais endormie, vivant sur ses souvenirs, insensible aux sirènes de l'industrie[1848]. Politiquement, les coalitions hétéroclites, une caractéristique majeure de la Quatrième République, ont conduit à un certain immobilisme et à une ville de Tours repliée sur elle-même.

À la fin des années cinquante, elle est comparée à une « métropole coloniale » au regard des évolutions démographiques du département. Tours et sa périphérie concentraient 11 % de la population d'Indre-et-Loire en 1851 et 25 % en 1906, conséquence d'un premier exode rural[1849]. En 1954, le pourcentage frôle les 40 % ; l'agglomération accueille désormais

[1842] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, Toulouse, Privat, 1985, p. 353.
[1843] LE BEGUEC, Gilles, et PESCHANSKI, Denis (dir.), *Les élites locales dans la Tourmente : du Front populaire aux années cinquante*, CNRS Éditions, 2000, p. 87.
[1844] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.,* p. 375.
[1845] *Ibidem*, p. 381-386.
[1846] LE BEGUEC, Gilles, et PESCHANSKI, Denis (dir.), *Les élites locales dans la Tourmente…, op. cit.,* p. 108.
[1847] Comme le RGR, dont il est une composante, l'Union démocrate et socialiste de la Résistance est exclusivement lié à l'histoire de la Quatrième République. Regroupant à sa création en 1946 des modérés, des gaullistes et des socialistes, il évolue plus à gauche à partir de 1949. François Mitterrand le préside entre 1953 et 1958, date de la scission interne entrainant sa disparition. Elle est due à une prise de position contre le projet de Constitution gaulliste.
[1848] Cité par CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 383.
[1849] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, Paris, Bonneton, 1992, p. 155.

144 706 habitants sur 366 706 au total[1850]. Autrement dit, elle vide le reste du territoire de sa substance et entrave le développement du département entier, d'autant qu'elle ne s'oriente pas elle-même dans cette voie.

En outre, les groupes sociaux qui prédominent appartiennent à la société préindustrielle, à savoir les propriétaires fonciers, gros exploitants agricoles, patrons de commerce et professions libérales. Les institutions locales cherchent alors à préserver les intérêts ruraux, ceux du vieux patronat et de la bourgeoisie, et les milieux d'affaires locaux, dominés par le capitalisme familial, s'engourdissent. Ils sont hostiles à l'idée de la décentralisation par peur de la concurrence, d'une pression sur les salaires, d'un manque de main-d'œuvre, et craignent les tensions sociales et politiques. Tout cela explique le conservatisme ambiant et le refus d'entrer dans une ère industrielle, sans compter sur les « fumées » qui nuiraient au paysage du « jardin de la France »[1851] ! Il faut dire également, pour nuancer cette frilosité, que l'équipe municipale a déjà fort à faire avec la reconstruction, qui gomme progressivement les cicatrices laissées par les bombardements. La rue Nationale, la bibliothèque municipale, autant de symboles locaux et de quartiers touchés qui reprennent vie. 9 000 des 14 000 logements détruits sont par exemple reconstruits dès 1953[1852].

C'est dans ce contexte que Jean Royer arrive aux affaires. Il est d'abord élu député, sans étiquette, suite aux élections des 23 et 30 novembre 1958, qui marquent la mise en place des institutions de la Cinquième République. Cette nouvelle ère s'accompagne progressivement d'un renouvellement des hommes publics. Les députés élus en même temps que Jean Royer, à savoir Louis Jouhanneau, Gilbert Buron et André Voisin, appartiennent tous à l'UDR, soutenant l'action de Charles de Gaulle. Présents continuellement depuis la Grande Guerre dans le paysage tourangeau, les socialistes locaux sont désormais absents des bancs de l'Assemblée Nationale. Quelques mois plus tard, en mars 1959, Royer remporte les élections municipales de Tours en jouant la carte de l'apolitisme et d'une volonté de développement. S'il tient à son indépendance, il est situé à droite et gaulliste de conviction. Dès lors, les commentateurs sont unanimes sur le changement occasionné. Même un ouvrage censé être neutre comme celui de Bernard Chevalier, qui peut à la fois servir de source et de référence bibliographique puisqu'il fait l'histoire de Tours au milieu des années 1980, estime que « *les gestionnaires prennent la ville en mains et bousculent la mollesse coupable des dirigeants qui les ont précédés. Marcel Tribut et son équipe disparaissent en laissant un*

[1850] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 385.
[1851] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit.*, p. 257.
[1852] AUDIN, Pierre, BOURIN, André, DAVAU, Maurice, (et al.), *Touraine*, Paris, Bonneton, 1989, p. 61.

héritage redoutable aux nouveaux maîtres des lieux »[1853]. Les termes sont forts et visent à démontrer que le trait dominant de Tours jusqu'en 1959 est le refus d'entrer dans la nouvelle révolution industrielle. Revenant sur son arrivée près de vingt ans plus tard, Jean Royer confirmait dans la presse que son ambition était de changer les mentalités qui vouaient Tours à la stagnation économique, de préparer la ville à accueillir des entreprises en créant une zone industrielle[1854].

Royer, né à Nevers le 31 octobre 1920, est instituteur de formation puis professeur d'histoire au collège. Il a donc moins de quarante ans lorsqu'il devient député puis député-maire. Son arrivée rappelle un peu celle de Camille Chautemps, trentenaire lui aussi, lorsqu'il est propulsé adjoint faisant fonction de maire en novembre 1917 et reprend la ville en mains après la Grande Guerre. Leur jeunesse, pour un mandat politique, en fait les hommes idéaux pour dépoussiérer le paysage. Contrairement au radical-socialiste, qui utilise son court passage comme tremplin vers des fonctions nationales, les relations de Jean Royer avec la Touraine vont durer éternellement[1855]. Certes, il accède aux hautes sphères du gouvernement au milieu des années 1970, mais assez peu de temps. Lorsqu'il est ministre du Commerce et de l'Artisanat en 1973, il fait voter une loi à son nom pour protéger le petit commerce. Dans le gouvernement suivant, les deux sont dirigés par Pierre Messmer, il occupe alors le portefeuille des Postes et Télécommunications. Enfin, en avril 1974, suite à la mort de Georges Pompidou, il démissionne pour se présenter à l'élection présidentielle. Il y échoue au premier tour avec un peu plus de 3 % des voix et y entretient le sobriquet de Père-la-pudeur, en étant porte-parole d'une droite moralisatrice durant sa campagne.

Il fustige déjà en tant que maire toute forme de pornographie, ce qui vaut aux rillettes de Tours de faire la Une… cochonne, de *Charlie Hebdo* le lundi 7 juin 1971[1856]. Elle sort peu après la Grande semaine de l'année, au cours de laquelle Royer a réaffirmé dans son discours inaugural qu'il n'admettait pas que soit prônée l'homosexualité et que la femme soit envisagée comme un « *simple objet de consommation* ». Le comité municipal de surveillance des films venait par ailleurs d'interdire la projection d'un film érotique américain de 1968, *Je veux un homme*, dans un cinéma de la ville[1857]. Bref, les rillettes sont ici le prétexte tout trouvé pour attaquer le maire. La rubrique des « couvertures auxquelles le lecteur a échappé », à l'intérieur du journal, ainsi que l'éditorial du professeur Choron, confirment

[1853] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 383.
[1854] *La Nouvelle République* du 20 avril 1977.
[1855] Il est maire de Tours durant près de quatre décennies, entre 1959 et 1995, et député jusqu'en 1997. Il vit ensuite sa retraite politique dans les environs, restant en Touraine jusqu'à sa mort, le 25 mars 2011.
[1856] Voir Annexe 122, « La capitale des rillettes en Une de *Charlie Hebdo* en 1971 ».
[1857] *Le Magazine de la Touraine*, n° hors-série, 2000, p. 78.

que c'est le « *comité de censure* » qui est visé, mais on note que le dessin finalement retenu est le seul à faire référence à l'alimentation[1858]. Le porc et l'image grasse de la charcuterie contrastent avec l'idée de pudeur.

À la suite des présidentielles de 1974, Jean Royer n'occupe plus de hautes fonctions et se consacre à ses mandats tourangeaux. Il n'a donc jamais été longuement éloigné des préoccupations locales et a pu développer son programme sur la longue durée.

Le contexte dans lequel se déroulent les quinze premières années de son action tourangelle est donc celui d'un grand « boom » que connaît la ville. Elle se développe à grande vitesse et le choc est d'autant plus important qu'elle « ronronnait » depuis la Seconde Guerre mondiale. L'ouvrage de Bernard Chevalier évoque une ville qui explose, un coup de fouet donné à l'économie, une ère d'expansion jusqu'au milieu des années soixante-dix[1859]. Jean Royer endosse alors son costume de bâtisseur, et marque les esprits[1860]. Au total, la superficie municipale augmente de 150 % en passant de 1.350 à plus de 3.400 hectares[1861]. Le maire conquiert les rives du Cher, résout la crise du logement qui s'éternisait depuis la Libération, dote sa ville de nouvelles Halles, d'un parc des expositions, d'une université, et met en place une politique innovante de réhabilitation de la vieille ville. L'opération est confiée aux architectes Pierre Boille et Pierre Labadie à partir de 1960, et leurs réflexions inspirent les concepteurs de la loi Malraux du 4 août 1962, destinée à la sauvegarde et à la valorisation des quartiers anciens[1862]. De fait, en termes de population, la croissance est avant tout urbaine.

1954-1962			**1962-1968**			**1968-1975**			**1975-1982**			**1982-1990**		
Urbain	Rural	Total	Urbain	Rural	Total	Urbain	Rural	Total	Urbain	Rural	Total	Urbain	Rural	Total
2,00	-0,27	1,02	3,10	-0,44	1,72	2,23	-0,48	1,30	0,73	0,92	0,79	0,37	1,13	0,57

T.18 – Taux de croissance annuel de la population en Indre-et-Loire entre 1954 et 1990[1863].

La plus forte progression démographique a lieu dans les années 1960, avec en moyenne une progression de 3,10 % des urbains en Indre-et-Loire, tandis que la population rurale est en recul permanent jusqu'en 1975. Après cette date, on assiste à un retournement. Les deux taux

[1858] Voir Annexe 122, « La capitale des rillettes en Une de *Charlie Hebdo* en 1971 ».
[1859] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 387-397.
[1860] Son action dans ce domaine a été analysée par les géographes, voir notamment LUSSAULT, Michel, *Tours : images de la ville et politique urbaine*, Maison des Sciences de la Ville, Université de Tours, 416 pages.
[1861] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 253.
[1862] *Ibidem*, p. 176.
[1863] INSEE, Recensement de population, 2015.

de croissance, urbain comme rural, basculent dans le positif, avec un léger avantage pour le second.

Conséquence des chocs pétroliers amenant la crise économique, les temps sont en effet moins heureux pour l'agglomération tourangelle. Toutes les mutations ne sont pas terminées et tous les acquis ne sont pas consolidés. En 1975, 237 licenciements mensuels frappent l'Indre-et-Loire. Le département détient le record du chômage en région Centre et trois demandeurs d'emploi sur quatre vivent dans l'agglomération tourangelle. L'industrie décline et la décentralisation des années 1980 peine à la relever. La ville paye les implantations d'entreprises dont le siège social est éloigné, à Paris notamment, en étant bien souvent la première victime des restructurations[1864]. L'espace rural du département regagne ainsi peu à peu de la population. Malgré tout, considéré davantage comme impuissant face aux événements que comme responsable principal, le député-maire de Tours est maintenu à son poste, y compris quand la gauche arrive au pouvoir en 1981. Il est le seul à conserver son siège de député cette année-là, les nouveaux parlementaires, Christiane Mora, Jean Proveux et Jean-Michel Testu, étant tous socialistes.

Tours à l'heure de Jean Royer devient encore plus importante dans la vie du département qu'elle ne l'était déjà. Le déséquilibre entre le chef-lieu et le reste de l'Indre-et-Loire s'accentue un peu plus.

1954			**1975**			**1990**		
Tours		Indre-et-Loire	Tours		Indre-et-Loire	Tours		Indre-et-Loire
Seule	Agglo		Seule	Agglo		Seule	Agglo	
95 000	129 000	365 000	141 000	258 000	478 000	130 000	282 000	529 000

T.19 – Évolution comparée de la population de Tours et de l'Indre-et-Loire entre 1954 et 1990[1865].

Une barre symbolique est atteinte en 1975, quand l'agglomération accueille plus de la moitié de la population départementale. Depuis 1954, elle a doublé de volume, tandis que Tours, seule, a gagné près de 50 % d'habitants en plus. Elle concentre désormais la moitié des habitants de Touraine, les trois quarts des citadins, et les neuf dixièmes de sa croissance[1866]. Ce poids écrasant engendre une comparaison avec celui de Paris sur la France[1867]. Plus

[1864] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 397-401.
[1865] INSEE, Recensement de population, 2014, et AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 243.
[1866] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, *op. cit.*, p. 393.
[1867] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, COUDERC, Jean-Mary, DAVAU, Maurice,

modestement, à son échelle de taille, en ayant un taux d'accroissement annuel compris entre 23 et 35 pour mille, elle rivalise avec les meilleures que sont Montpellier, Grenoble, Caen et Cannes. Par la suite, la croissance continue, mais la ville accuse le coup, avec 5 pour mille de progression annuelle entre les deux recensements de 1982 et 1990[1868]. L'agglomération, elle, évolue au même rythme que l'entière Touraine, et concentre 53 % de la population départementale, aussi bien en 1975 qu'en 1990.

Cet aperçu général des nouvelles perspectives occasionnées par l'arrivée d'une équipe municipale ambitieuse est nécessaire à la compréhension de l'élan de modernité qui touche la cité tourangelle et déteint sur le département entier avant d'être freiné. Observons à présent quels en sont les effets concrets.

B) L'économie en mouvement

L'essor sans précédent que connaît la ville de Tours est lié aux opérations de décentralisation voulues par le général de Gaulle, la DATAR[1869] étant créée en 1963. Elles conduisent à l'implantation de plusieurs dizaines d'entreprises industrielles en Indre-et-Loire. Un bilan de 1977 en dénombre 86, qui ont engendré 14 000 emplois dont 65 % dans l'agglomération de Tours[1870]. D'autres annoncent une cinquantaine d'établissements et près de 10 000 emplois découlant de la décentralisation en une quinzaine d'années[1871]. André Voisin, député et président du conseil général, annonce quant à lui plus de 150 entreprises installées en dix ans dans le département lors de la foire de 1970[1872]. Quels que soient le mode de calcul et la volonté ou non d'amplifier la réalité, l'expansion industrielle est constatée. Les secteurs concernés sont néanmoins assez éloignés de notre étude[1873]. 20 000 emplois sont également créés dans le secteur tertiaire entre le début des années 1960 et 1975. Cette dernière année, le taux de croissance de Tours est de 3 %, l'un des plus élevés de France[1874]. En parallèle l'emploi agricole décroît à cause de l'exode rural.

Le dynamisme des premières années de Royer à la tête de la ville s'explique aussi par son désir de devenir capitale régionale. Si l'idée n'est pas nouvelle, et était déjà dans l'air à

SCHWEITZ, Daniel, et TOULIER, Bernard, *Touraine*, *op. cit*., p. 361.
[1868] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 243.
[1869] Délégation interministérielle à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale.
[1870] Cité par CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours, op. cit.*, p. 388.
[1871] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 258.
[1872] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 1-10 mai 1970, Programme officiel.
[1873] Les domaines concernés sont la parachimie, la pharmacie, les pneumatiques (Michelin génère à lui seul 3 000 emplois), la construction électronique, la métallurgie, l'ameublement, le papier ou encore l'imprimerie.
[1874] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit*., p. 84.

l'époque de Camille Chautemps et de la réforme Hennessy, elle devient enfin réalisable puisque les préfectures de région s'apprêtent à être mises en place en 1964. À cette époque, on estime que le régionalisme est entré dans une nouvelle ère et s'impose du fait de l'expansion générale dans une logique d'aménagement du territoire[1875]. Il est présenté non plus comme basé sur des considérations historiques ou sentimentales, mais comme un projet fonctionnel, au triple caractère objectif, prospectif et opérationnel[1876]. Néanmoins, il est illusoire de penser qu'il échappe à la sphère politique, et que les choix des chefs-lieux vont s'imposer d'eux-mêmes. En outre, quinze ans sont nécessaires à la planification régionale à partir de la création des igamies, en application de la loi du 21 mars 1948.

La Grande semaine, que nous continuons à analyser ci-après, constitue le champ d'application des projets locaux. Elle évolue pour répondre aux ambitions de la ville. Son programme devient le présentoir complet du commerce, des industries et de l'agriculture du département d'Indre-et-Loire. Tout cela répond à un enjeu politique important. L'accent est mis sur les entreprises, qu'il faut attirer dans la région : « *il ne faut pas oublier que l'industrialisation de notre département est un problème majeur et que seule l'implantation d'industries nouvelles apportera aussi bien pour les travailleurs que pour les commerçants une possibilité accrue de prospérité* », estime Jean Diot, président de la chambre de commerce en 1960. Par conséquent, la foire de Tours, « *en dehors des visiteurs qu'elle attire par ses attraits caractéristiques et décoratifs, doit avant toute chose stimuler le commerce et l'industrie de notre région qui devraient trouver là les moyens de faire connaître leurs efforts dans tous les domaines* »[1877]. On lui confère un pouvoir d'attraction.

Les acteurs locaux ne manquent pas non plus de rappeler, comme le préfet Thomas en 1964, la position géographique favorable de la capitale tourangelle : « *Placée au carrefour des routes de la Suisse à l'Océan et des Flandres à la péninsule ibérique, à deux pas de Paris mais s'ouvrant largement sur les provinces de l'ouest et du sud, la ville de Tours est appelée à jouer les plus grands rôles dans une économie décentralisée en pleine expansion*[1878] ». Capitale, Tours ne l'est finalement pas, Orléans lui étant préférée cette même année au poste de préfecture de la région Centre. Cette surprise, puisqu'au début de la

[1875] Un colloque sur ce sujet était organisé les 21 et 22 novembre 1996 par la Fondation Charles de Gaulle et l'Association Georges Pompidou. Les actes ont été réunis dans CARON, François, et VAISSE, Maurice (dir.), *L'aménagement du territoire (1858-1974)*, Paris, L'Harmattan, 1999, 394 pages. Cette notion faisait déjà l'objet d'une synthèse dans la collection « Que sais-je ? » en 1962 : DELMAS, Claude, *L'aménagement du territoire*, Paris, PUF, 1962, 128 pages.

[1876] QUERMONNE, Jean-Louis, « Vers un régionalisme « fonctionnel » ? », *Revue française d'histoire politique*, n° 4, 1963, p. 851.

[1877] AM Tours, 2F, Boîte 40, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1960, Programme officiel.

[1878] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Programme officiel.

réflexion, la cité tourangelle était avantagée[1879], n'affecte pas pour autant la position géographique de la ville, c'est l'évidence, ni ne remet en cause ses volontés d'expansion. Au réseau ferroviaire s'ajoutent un développement routier et le passage de l'autoroute Aquitaine qui accentuent la place de Tours à un carrefour. C'est un point central de l'argumentation pour attirer les entreprises, de même que la proximité de Paris, qui reste évidemment le centre nerveux de l'économie nationale. Forte de ces évolutions, la ville grandit plus vite en quelques années qu'en un siècle[1880]. La perspective d'aménagement du bassin parisien à la fin des années soixante entretient même le rêve de faire de Tours une capitale[1881].

Malgré ces avancées notables en matière industrielle, Tours reste avant tout une ville de services. Le constat sur le poids écrasant du chef-lieu est similaire dès lors que l'on regarde le tissu commercial. Au début des années 1960, Tours est une plaque tournante qui concentre les deux tiers du commerce départemental et réceptionne chaque année plus de 50 000 tonnes de fruits et primeurs, 20 000 par chemin de fer et le reste par camions. Elle comprend 800 établissements consacrés au commerce de l'alimentation, dont 345 épiceries[1882].

Petit à petit, l'essor des grandes surfaces est constaté. Dans les années cinquante, Docks de France[1883] a un siège à Tours et, on l'a vu, sa publicité dans le catalogue de la Grande semaine de mai. Après le lancement du premier hypermarché par Carrefour, le 15 juin 1963, elle ouvre le premier des siens en 1966 et procède ensuite à plusieurs rachats ou créations d'enseignes, comme Mammouth en 1969 et Atac en 1982.

La cité tourangelle est donc préparée assez précocement à l'arrivée de ces magasins de type nouveau, inspirés du *supermarket* américain, qui bouleversent le commerce de détail. Avant « l'hyper », il y a en effet le « super », et en 20 ans, de 1955 à 1975, la France ouvre 2719 établissements de ce genre[1884]. Avec le lancement de son premier « super-marché » en novembre 1961, Tours se targue d'être l'une des premières villes de France à en posséder un. Dans l'absolu, cette année-là, quatre ans après l'ouverture du premier supermarché parisien, le territoire national en compte déjà 108 mais ce n'est qu'en 1963-1964 que leur nombre connaît une ascension fulgurante[1885].

[1879] Tours était le chef-lieu d'une des 10 igamies métropolitaines instituées par la loi du 21 mars 1948, préfiguration de la région Centre.
[1880] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours, op. cit.,* p. 389.
[1881] Voir Annexe 123, « Plaidoyer de Marc Desaché pour les chances tourangelles dans l'aménagement du bassin parisien ».
[1882] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1883] Elle est le fruit du regroupement, en 1931, de plusieurs « Docks » régionaux, dont les « Docks du Centre » créés à Tours par Toulouse et Picard en 1904.
[1884] DUBY, Georges, et WALLON, Armand (dir.), *Histoire de la France Rurale, tome 4 : la fin de la France paysanne (depuis 1914)*, Paris, Seuil, 1992, p. 148.
[1885] DAUMAS, Jean-Claude, « Consommation de masse et grande distribution. Une révolution permanente

Situé place du Maréchal-Leclerc, ça ne s'invente pas, ce libre-service fait cette année-là l'objet d'un article dans le catalogue de la foire. Couvrant une surface de 640 m², il propose plus de 3 000 articles de boucherie, charcuterie, fruits et légumes, produits laitiers, épicerie et boulangerie. À ces rayons présentés comme « *traditionnels* » s'ajoutent la vente de vins fins régionaux, de produits étrangers et d'articles surgelés. C'est en partie une vitrine nouvelle pour les spécialités locales. Cette opportunité d'avoir « *toute l'alimentation sous un même toit* » permet de gagner du temps, d'éviter la fatigue grâce aux chariots métalliques remplaçant les paniers lourds et embarrassants, annonce ensuite l'article, qui conclut que faire son marché devient un plaisir et une détente[1886].

Quant au premier hypermarché de Tours, qui doit couvrir une surface d'au moins 2 500 m² pour mériter cette appellation, il est inauguré en mai 1968 – cinq ans après le premier en France dans un climat d'euphorie[1887] –, et fait l'objet d'un reportage photographique par Arsicaud, pour marquer l'événement[1888]. Il s'agit d'une création commune de Docks de France et des magasins Lefroid, qui installent leur « Suma-Lefroid » à Chambray-lès-Tours, en périphérie de la capitale tourangelle. Plusieurs vedettes[1889] sont conviées à son inauguration pour que l'avancée économique soit aussi une fête populaire. L'année suivante, le 5 juin 1969, le centre commercial de la Petite-Arche ouvre ses portes au nord de Tours. C'est le début d'une série que la loi Royer de 1973 ralentit mais n'interrompt pas[1890], et, à l'extrême limite de notre sujet, en 1992, la capitale de Touraine est dans le peloton de tête des agglomérations françaises en termes de densité des « hyper » et « super » marchés. La superficie totale de vente des grandes surfaces s'élève à 334 m² pour mille habitants[1891].

Mais les villes de taille plus modeste comme Amboise, Chinon, Châteaurenault et Loches sont également présentées au début des années soixante comme jouissant d'un commerce prospère axé sur une clientèle en majorité rurale. L'accès aux denrées alimentaires n'est pas considéré comme un problème pour le président de la chambre de commerce. Chaque village compte encore sa petite épicerie pour s'approvisionner en produits de première nécessité. De plus, les marchandises sont en majeure partie portées à domicile, par

(1957-2005) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2006/3, n° 91, p. 60-61.

[1886] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.

[1887] DAUMAS, Jean-Claude, « Consommation de masse… », *op. cit.*, p. 61.

[1888] Il figurait dans l'exposition « Arsicaud & Fils, photographes de la vie tourangelle 1937-1990 » présentée au Château de Tours du 7 septembre au 27 octobre 2013.

[1889] Annie Cordy, Nicoletta, Roger Couderc, les héros Tanguy et Laverdure, « Chevaliers du Ciel » à la télévision, ou encore Roger Pierre et Jean-Marc Thibault sont de la fête.

[1890] CARON, François, *Histoire économique de la France, XIXe-XXe siècle*, Paris, Armand Colin, 1995, p. 380.

[1891] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit.*, p. 262.

des camions-épiceries qui circulent de village en village[1892]. On cherche dans tous les cas à minimiser l'emprise de Tours sur les environs.

Dans cette valorisation économique moderne, on remarque également la mise en relation plus prononcée du Val de Loire dans son ensemble. Ce n'est pas seulement Tours et l'Indre-et-Loire que l'on met en avant, mais une région naturelle. Avant d'évoquer les entreprises qui évoluent dans le département, les responsables locaux du commerce, de l'agriculture et de l'industrie, ne manquent pas de justifier leur présence par la situation géographique de la Touraine. Ce n'est pas pour rien que Roger Dion, dans sa thèse d'école vidalienne, a préféré insister sur le Val de Loire plutôt que sur la Touraine, la Blésois, l'Orléanais, autant de contrées limitées à un cadre administratif. L'expression n'est cependant pas l'apanage des géographes mais apparaît de plus en plus dans les discours faisant l'apologie du département, de la région, de Tours ou de la Touraine. Les caractéristiques géographiques de la contrée transparaissent souvent dans les discours. Jean Diot, président de la chambre de commerce, évoque en 1961 un « *pays parfaitement plat* » optimisé pour les échanges ville-campagne[1893]. Son homologue à l'agriculture, Raymond Villatte, évoque une « *clairière provençale en terre ligérienne* » qui doit sa richesse aux alluvions de ses vallées[1894].

Alors que se dessine, en France, la planification régionale, les acteurs locaux semblent davantage s'identifier à leur environnement naturel qu'au groupement du « Centre ». C'est le cas chez les responsables politiques mais aussi d'un point de vue économique. La publicité pour Docks de France, par exemple, insérée à la fin de chaque catalogue de la foire de mai, varie légèrement à partir de 1960. Le logo reste le même mais les « *spécialistes des vins fins régionaux* » deviennent « *spécialistes des vins fins du Val de Loire* »[1895]. Le produit alimentaire le plus en vue localement est plus facilement associé au fleuve, sorte de terroir prestigieux, plutôt qu'au « Centre », vocable administratif flou et peu vendeur. En outre, le phénomène ne va pas en s'arrangeant à partir du moment où Orléans prend la tête du groupement régional. La persistance de la référence au Val de Loire, historiquement plus parlant et ancré dans l'imaginaire collectif, répond à une certaine logique, et peut aussi apparaître comme la réaction d'une Touraine piquée au vif. Mais c'est aussi une volonté politique, le ministère de l'Agriculture songeant à réunir sous la bannière Val de Loire les

[1892] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1893] *Ibidem.*
[1894] *Ibidem.*
[1895] AM Tours, 2F, Boîtes 39 et 40, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959 et 7-15 mai 1960, Programmes officiels.

vins du cru et des crus voisins[1896]. Aussi la région viticole prend-elle le pas sur la région administrative. C'est elle que l'on retrouve sur les stands des foires, par exemple en 1965, où l'on peut lire sur la devanture de Girault-Artois, exposant de Cangey, qu'il propose les meilleurs vins du Val de Loire, de Sancerre à Nantes[1897]. S'il s'étend ici jusque dans le Cher, inclus dans la région Centre, il déborde à l'ouest vers les Pays de la Loire. L'ensemble naturel paraît ici plus pertinent que le groupement administratif. Trois ans plus tard, c'est encore le Val de Loire qui s'affiche de manière très visible pour caractériser les vins[1898]. On note sur la même image que les fruits sont « de Touraine ». Quand ce n'est pas la région naturelle, c'est l'ancienne province qui l'emporte. Le « Centre » semble être boudé autant que l'Indre-et-Loire. Les termes administratifs contemporains ne résistent pas aux noms ancestraux. En outre, la logique commerciale de se revendiquer de la vallée de la Loire va de pair avec le tracé des AOC, qui dénote de l'importance du fleuve[1899]. La prépondérance de la situation naturelle s'inscrit d'ailleurs sur la durée au point que la réforme régionale initiée en janvier 2015 a baptisé la région « Centre-Val de Loire ».

Tous ces éléments naturels et humains participent de l'attractivité locale. Ainsi un entrepreneur anonyme, récemment installé dans l'agglomération tourangelle en 1961, justifie-t-il son choix par la relative proximité de Paris, la position géographique de Tours par rapport à l'ensemble du territoire métropolitain, l'importance de son nœud ferroviaire et routier, et enfin une raison sentimentale non déterminante mais appréciable, le prestige qui s'attache au mot « Touraine »[1900]… Cette notoriété, si souvent rappelée, d'une contrée majestueuse où les plaisirs de bouche sont nombreux, dénote avec l'orientation industrielle prise par la Touraine. Pourtant, l'alimentation, comme le reste, est touchée par le mouvement.

C) La prise en compte partielle des industries agroalimentaires

Dans sa théorie des trois âges alimentaires, Louis Malassis évoque, pour le plus récent, un âge agro-industriel. Il se caractérise par la combinaison des activités agricoles et industrielles pour la production des aliments. Né de la révolution industrielle de la fin du XVIIIe siècle, il s'est développé au siècle suivant mais son triomphe n'intervient qu'au milieu du XXe siècle. L'agriculture reste la base de notre alimentation mais une importante structure industrielle et

[1896] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, *Foires de Tours* du 17 au 20 septembre 1964.
[1897] ADI&L, 5 Fi P89, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1962-1986, Stands 1965, Cliché n° 20959-230.
[1898] Voir Annexe 124, « Stand "Val de Loire" à la FAOE 1968 ».
[1899] Voir Annexe 125, « Cartes des vins de Touraine et de la Loire ».
[1900] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.

commerciale vient s'y greffer[1901]. Les IAA se développent sur les terres agricoles afin de transformer les produits pour leur donner une conservation durable favorable aux échanges[1902]. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale et dans les décennies qui suivent, l'agriculture connaît une forte croissance de productivité, l'industrie devient le moteur du développement alimentaire, et les supermarchés deviennent les « cathédrales de la société de consommation de masse »[1903]. Notre but n'est pas ici de faire l'histoire des industries alimentaires de la Touraine à proprement parler, mais de rendre compte de la manière dont elles sont intégrées à la promotion locale au moment de l'expansion, au début des années 1960.

S'intéresser à l'alimentation dans ce contexte n'est pas la tâche la plus aisée puisque les leviers nouveaux du développement économique énoncés par ceux qui ont fait l'histoire de Tours ne la concernent en rien. Chez Bernard Chevalier, ce qui touche à la table n'est pas évoqué, tandis que René Coursault estime de son côté que la réputation gastronomique de Tours n'est plus à faire et qu'on y trouve encore pour le bien manger et le bien boire une abondance de boulangers, bouchers, charcutiers, pâtissiers-confiseurs[1904]. En bref, c'est un acquis et il n'y a pas lieu d'étudier les évolutions du secteur ni de préciser outre-mesure ce que l'on avance. Coursault est d'ailleurs accusé par Marcel Couturier de compiler les faits de façon parfois « *légère, peu précise ou même peu exacte* ». La conclusion de sa critique est alors que le lecteur, quelque soit son intérêt pour l'ouvrage, peut conclure en le refermant que « *l'histoire de la Touraine reste à écrire* »[1905]. La méthode de Coursault était d'ailleurs dénoncée par Yvonne Verdier à la sortie de son ouvrage précédent, dans une autre recension assassine. Elle prenait le parti des ethnologues contre certains folkloristes habitués à ne livrer que des miettes anecdotiques et saugrenues à leurs lecteurs, en reportant des faits de seconde main[1906].

Il faut donc se plonger dans les programmes des manifestations locales ou dans la presse pour avoir un aperçu des ambitions économiques de la ville susceptibles de prendre en compte l'alimentation. Encore une fois, les foires de Tours, dont les trois aspirations sont

[1901] MALASSIS, Louis, « Les trois âges de l'alimentaire », in MARSEILLE, Jacques (dir.), *Les Industries Agro-Alimentaires en France : Histoire et Performances*, Paris, Le Monde-Editions, 1997, p. 10.
[1902] ALLART, Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIXe-XXe siècles : une histoire occultée*, Paris, L'Harmattan, 2007, p. 156.
[1903] MALASSIS, Louis, « Les trois âges de l'alimentaire »…, *op. cit.*, p. 17-18.
[1904] COURSAULT, René, *Histoire de la Touraine : les traditions populaires*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1980, p. 265.
[1905] COUTURIER, Marcel, « René Coursault, Histoire de la Touraine. Les traditions populaires », *Études rurales*, n° 92, 1983, p. 83.
[1906] VERDIER, Yvonne, « R. Coursault, Les Traditions populaires en Touraine. Leur évolution au cours des siècles », *L'Homme*, 1978, tome 18, n° 3-4, p. 237-238.

l'agriculture, l'industrie, et le commerce, servent de propagande. Le lien entre l'agroalimentaire, parfois aux mains de grands groupes extérieurs à la région, et le produit local n'est pas toujours évident. Mais l'industrie, garante de la modernité et des avancées techniques, opposées dans l'imaginaire à la notion de « terroir » qu'on associe plus volontiers aux petits artisans, contribue à sa manière à l'édification d'un patrimoine alimentaire régional. Elle est dans tous les cas le témoin du dynamisme local dès lors que celui-ci a l'occasion d'être argumenté.

En évoquant les aspects de l'industrie tourangelle, dans le programme de la Grande semaine de 1961, la Jeune Chambre Économique de Tours mentionne particulièrement le bâtiment, la métallurgie et des activités telles que le bois, le cuir, l'imprimerie, la chimie et les textiles. Ceci étant dit, en vue des efforts effectués par les pouvoirs publics pour l'implantation d'entreprises nouvelles, nous dit-elle, « *l'importance du secteur agricole devrait être un atout pour le développement des industries alimentaires [et] la valorisation des produits agricoles* »[1907]. Voilà pourquoi on propose une documentation riche à ce sujet à partir de ce moment-là. Le contexte de développement local combiné à l'effort de décentralisation de la région parisienne, dont la Touraine espère bénéficier, explique cet engouement non pas soudain mais amplifié pour l'agroalimentaire. On esquisse également une solution pour les effectifs : « *il serait souhaitable que ces entreprises nouvelles fassent, ou tout au moins initialement, surtout appel à la main-d'œuvre masculine, mais qu'ensuite, elles puissent recourir à la main-d'œuvre féminine qui représentera, dans les cinq années à venir, la moitié environ de la main-d'œuvre disponible* »[1908]. Faire appel aux femmes est alors une tendance nationale, liée à leur salarisation massive et aux mutations de l'appareil productif dans les années d'après-guerre[1909].

Les industries agroalimentaires de Touraine sont logiquement liées aux secteurs d'importance de l'agriculture départementale. Le vin, première ressource « alimentaire » du département, est un cas particulier car fortement lié à l'identité locale, qu'elle soit culturelle, économique et touristique, et de fait n'est quasiment jamais traité comme une industrie. Nous prévoyons donc de l'aborder ailleurs qu'ici, dans une analyse plus générale. La production de bière, en revanche, du fait de la présence de la brasserie Saint-Éloi au cœur de Tours, est utilisée pour témoigner de la modernité économique locale. Mais la composante agroalimentaire la plus valorisée par les acteurs locaux est celle des produits laitiers,

[1907] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1908] *Ibidem.*
[1909] BATTAGLIOLA, Françoise, *Histoire du travail des femmes*, Paris, La Découverte, 2008, p. 77.

notamment ceux des coopératives ancrées sur place depuis le début du siècle et qui continuent de se développer. Fruits et légumes du « jardin de la France » trouvent également leur place dans l'industrie par le biais des conserveries. Voilà pour les principaux secteurs mis en avant.

L'industrie laitière fait l'objet d'une véritable mise en scène dans les pages du programme de la foire annuelle. Au début des années soixante, les responsables administratifs, aussi bien l'ingénieur Georges Constant à la direction des services agricoles, que Raymond Villatte, président de la chambre d'agriculture, font état de la bonne santé de la filière. Le premier annonce que la production moyenne par vache est en progression régulière et évoque, en anciens francs, un total de 9 milliards 100 millions engendrés par la production laitière en 1960, soit quasiment le double du vin qui rapporte 4 milliards 760. C'est d'autant plus remarquable que l'année viticole a été « généreuse ». Le second estime que les coopératives laitières sont « *importantes et prospères* »[1910].

En plus du discours institutionnel rassurant, des comptes-rendus de visites d'établissements sont proposés aux lecteurs à la manière d'articles de presse. Les laiteries de Reignac et de la Chapelle-aux-Naux servent d'exemples en 1961. Leurs directeurs respectifs sont interrogés sur l'évolution des techniques, notamment le système de ramassage, le traitement du lait et sa mise en bouteille mécanisée. La méthode de l'interview permet d'amener les responsables à faire état de la « modernité » du secteur. Le tout est illustré par Arsicaud et accompagné d'encarts publicitaires[1911].

Quelques chiffres de production sont également donnés, par exemple 4 500 bouteilles de lait sortent chaque jour de la Chapelle-aux-Naux, et Reignac prépare pour la vente 60 000 fromages par semaine. La production industrielle et standardisée favorise l'écoulement en dehors de la Touraine. En outre, seulement un de ces fromages sur six est vendu dans le département. 10 000 sont également destinés à l'exportation vers l'Angleterre, l'Allemagne, le Bénélux et la Suisse. Les deux tiers restants, soit 40 000, se dirigent en Bourgogne, Vallée du Rhône et Haute-Loire[1912]. Il s'agit donc surtout d'exporter à l'intérieur du territoire national, en évitant les marchés saturés des régions qui produisent énormément, comme celles du grand Ouest.

Un rapport sur la situation agricole du Centre, issu du service régional de statistique du ministère de l'Agriculture, présenté à l'été 1971, permet de faire un point plus global sur l'état de la filière, au moment où s'est achevée une décennie prospère. Cette période a permis à la

[1910] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1911] *Ibidem.*
[1912] *Ibidem.*

Touraine d'accueillir des « Usines à Lait », selon une expression utilisée par Jean Royer en 1967[1913]. Cet élan de modernité apparaît aussi sur l'étiquette[1914]. En outre, à la lecture des statistiques données, l'Indre-et-Loire apparaît comme le plus gros producteur de lait de vache de la région Centre, un quart du total avec environ 245 000 hectolitres par mois, mais également comme le département qui collecte le plus de lait auprès des producteurs[1915]. Entre 1968 et 1970, le département tourangeau, dont la collecte tourne autour de 250 millions de litres chaque année, effectue un tiers du ramassage régional[1916].

Les entreprises laitières ne se limitent d'ailleurs pas à leur département de résidence pour récupérer leur matière première. Pour l'année 1970, celles de l'Indre-et-Loire étendent 30 % de leur ramassage total aux contrées voisines, à savoir l'Indre et le Loir-et-Cher (17,5 %), la Vienne (9,5 %), le Maine-et-Loire et la Sarthe (3 %)[1917]. En termes de producteurs, cela se traduit par 5 304 individus sollicités en Indre-et-Loire et 2 833 à l'extérieur. Tout cela démontre que l'industrie laitière d'Indre-et-Loire n'est pas exclusivement liée au terroir local, au sens où elle ne s'arrête pas à la frontière administrative. Ainsi, il est bon de rappeler que le patrimoine alimentaire de la Touraine déborde parfois des limites de l'ancienne province.

Par rapport aux autres départements du Centre, l'Indre-et-Loire a également, à cette période, la particularité de fournir la plus faible quantité de lait par ramasseur. Cela tient au fait que, plus qu'ailleurs, il existe des laitiers indépendants dont la seule activité consiste à collecter du lait destiné à la consommation humaine, sans qu'il n'y ait de transformation importante à apporter au produit brut[1918]. La donne change entre 1970 et 1980 puisque la production laitière, jugée très contraignante, est abandonnée par un élevage sur deux. Ceux qui font ce choix se reconvertissent dans les céréales, dont la culture se généralise dans le département. Les effectifs diminuent de 30 % et la production laitière de 20 %. L'Indre-et-Loire passe ainsi sous la barre des 2 millions d'hectolitres annuels mais reste le meilleur élève du Centre[1919]. On met davantage en avant la recherche de qualité[1920].

Au pays du vin et du lait, la Brasserie Saint-Éloi fait également figure d'exemple pour

[1913] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel. La citation apparaît dans son contexte plus bas.
[1914] Voir Annexe 126, « Étiquette du fromage de la vallée du Lathan en 1971 ».
[1915] Service Régional de Statistique Agricole, *Situation agricole régionale*, Région du Centre, n° 18, juillet-août 1971, p. 28.
[1916] Voir Annexe 127, « Collecte de lait de vache effectuée par les entreprises de la région Centre entre 1968 et 1970 ».
[1917] Service Régional de Statistique Agricole, *Situation agricole régionale*, *op. cit*., p. 36.
[1918] *Ibidem*, p. 37.
[1919] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[1920] Le chapitre 9 intègre cet aspect.

caractériser la modernité des boissons de Touraine. La légende, placée sous la photo illustrant l'article qui lui est consacré en 1961[1921], indique : « *Dernière née, l'embouteilleuse ultra moderne en service à la Brasserie Saint-Éloi* ». On insiste sur les innovations techniques au service de l'entreprise, désirant témoigner de l'action tourangelle pour ne pas rester sur le bord de la touche. Le titre même du papier, « *Née en 1845, la Brasserie Saint-Éloi utilise aujourd'hui le cerveau électronique* », renvoie aux deux notions de tradition et de modernité, que la promotion se plaît à associer. L'ancienneté, plus d'un siècle d'existence, caractérise la première, la technique symbolise la deuxième. En outre, comme pour les laiteries, l'interview du PDG de la société, Kauffmann, est prioritairement centrée sur l'équipement. Depuis son arrivée, en 1938, il a géré l'adaptation de l'usine pour la vente en bouteilles à la place des fûts. Il a réuni autour de lui « *une équipe de jeunes cadres techniciens, dynamiques, rompus à des méthodes modernes, qui, tout en ayant des connaissances profondes du métier, savent s'adapter à l'évolution rapide de la technique et des conditions du Marché* ». Le message à faire passer est clair et ne serait pas renié par l'ensemble des acteurs économiques de la Touraine. On sait, localement, s'adapter au monde qui change. Il s'agit de balayer les critiques des années 1950 sur la mollesse de la contrée.

Dans ce cas précis, la transformation de l'usine tient à l'installation d'un « *matériel ultra moderne* » tant de brassage, de filtration, de refroidissement que de mise en bouteilles. Des machines produisent 500 000 bouteilles de bières par jour en effectuant automatiquement le lavage et la stérilisation des récipients, leur remplissage, leur bouchage, la pasteurisation et l'étiquetage. En revanche, le lien au terroir est ici plus lointain puisque la brasserie, et sa marque principale, « Panther Pils », vantée comme « bière de classe internationale » dans les publicités[1922], cherche moins à représenter la Touraine qu'à s'imposer sur un large marché. La distribution des bières s'effectue par un réseau d'entrepositaires-grossistes qui approvisionnent les débitants, collectivités civiles et militaires, cantines d'usines et tous autres lieux de consommation, précise le PDG. Sur les 300 personnes engagées par la société, un tiers est réparti dans des centres de distribution qui débordent du cadre régional[1923].

En définitive, la foire de Tours valorise avec cette présentation un membre important de son économie industrielle, dont le chiffre d'affaires se situe au milliard, et les produits se consomment « *dans la quasi-totalité de la France et les territoires de l'ancienne Union*

[1921] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1922] AM Tours, 2F, Boîte 44, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1962, Programme officiel.
[1923] Kauffmann cite en premier lieu Le Mans, Blois, Châteauroux, La Rochelle, Saint-Nazaire, Nantes et Orléans. La société vise donc le « Centre Ouest » mais touche également le sud-est avec Cannes, dernière des huit villes citées.

Française ». Pour se faire connaître, la brasserie mobilise une publicité importante par le biais de panneaux lumineux, films, visites d'usine, présence sur des manifestations suivies comme les 24h du Mans et le Tour de France. Elle annonce même avoir organisé une course internationale de ski à Val d'Isère, sans doute pour tenter d'étendre son aire de vente. La Touraine, contrée essentiellement vinicole, reste en effet loin des géants de la bière comme le Nord-Pas-de-Calais, qui accueille au milieu des années 1950 la moitié des brasseries françaises, 228. Cependant, seulement 10 emploient, comme celle de Saint-Éloi, plus de cent salariés[1924].

La conserverie, enfin, est un aspect agroalimentaire mis en avant lors de cette période d'expansion. Le Saumurois voisin fournit à cette période les trois quarts de la production française de champignons de couche[1925]. Par conséquent, la vallée de la Loire fabrique 80 % des conserves de champignons de Paris à cette époque[1926]. Le programme de la foire est ainsi fier d'annoncer que les établissements Guilbaud et Soulard, implantés à Tours, vont déménager sur un terrain plus adapté. Basés en région parisienne, à Chaville, ils disposaient déjà d'une conserverie installée à Saumur et d'un établissement secondaire à Tours, devenu trop exigu. Le secteur est en effet en plein développement, et l'effectif est passé d'une vingtaine de personnes à 90, en à peine 5 ans. Cet exemple confirme pour l'agroalimentaire la tendance générale, évoquée plus haut, de voir s'implanter en Touraine des entreprises dont le siège social est ailleurs. Il témoigne également du recours à la main d'œuvre féminine puisque la part des emplois féminins dans cette industrie est estimée à 90 %. Enfin, il applique les ambitions municipales puisque les locaux du centre-ville sont désertés pour la zone industrielle du Menneton, censée mieux répondre aux besoins.

Les légumes du « jardin de la France » attirent également ces fabricants de conserves. L'une des raisons évoquées du transfert de Guilbaud et Soulard vers la zone industrielle est justement la volonté de ne pas se limiter aux champignons. En outre, l'approvisionnement en légumes, à commencer par les asperges et les haricots verts, doit permettre à Tours d'alimenter une importante usine de conserves. Un retard du département est évoqué, à demi-mots, lorsqu'il est précisé que les produits agricoles sont pour l'instant transformés, en partie en Indre-et-Loire, mais surtout dans des régions plus éloignées comme celle de Nantes[1927]. Il s'agit donc de prendre part à cette industrie et de se doter d'une conserverie semblable à celle

[1924] DE FERRIÈRE LE VAYER, Marc, « L'agro-alimentaire dans le Nord Pas-de-Calais XIXe-XXe siècles », in MARSEILLE, Jacques (dir.), *Les Industries Agro-Alimentaires en France…*, *op. cit.*, p. 99-100.
[1925] *Tourisme et Gastronomie* d'octobre 1959, p. 28.
[1926] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[1927] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.

de Saumur en importance. L'ancienne usine du centre-ville, quant à elle, se destine non pas au délabrement mais à un rôle de « *conserverie familiale* » mise à disposition de quiconque souhaite mettre en boîte et stériliser ses propres légumes. Cette possibilité, conclut l'article, manquait beaucoup aux environs de Tours où les primeurs sont en abondance[1928]. Nous pouvons émettre l'hypothèse que le développement moindre des conserves en Indre-et-Loire par rapport à Nantes est dû au contexte économique. Alors que le chef-lieu de Loire-Atlantique combine l'activité portuaire et les conserveries industrielles, Tours semble davantage portée sur la consommation des produits frais et la circulation par le chemin de fer.

Quoiqu'il en soit, les foires de Tours sont très centrées sur le chef-lieu. Nulle part on ne trouve mention des autres conserveries départementales. Chinon accueille pourtant depuis 1952 les établissements FAVAL, pour Fabrications Alimentaires du Val de Loire. Il faut par exemple feuilleter la revue *Tourisme et Gastronomie*[1929] pour en trouver trace. Dans le numéro de juin 1961, cette entreprise spécialisée dans la mise en conserve de champignons fait l'objet d'une présentation. À côté de cette activité principale, elle s'intéresse, comme la concurrence, aux autres productions que sont les fruits et légumes. L'asperge est notamment concernée. FAVAL vend sur toute la France mais également en Afrique du Nord, et possède des représentants dans les grands centres de consommation, à commencer par Paris, Lyon et Marseille. Elle approvisionne également le sud-ouest avec Béziers et Narbonne, ainsi qu'Ecully, dans le Rhône[1930].

Une autre absence, enfin, est remarquable. Les programmes de la foire, censés glorifier tous les atouts économiques du chef-lieu et par extension de la Touraine, oublient de promouvoir la charcuterie produite en masse dans certaines usines de la région. Il s'agit sans doute ici de préserver l'image artisanale et localisée des rillettes de Tours. On s'étonne, par exemple, de ne pas retrouver dans les pages du programme Grand'Vallée, entreprise installée à des fins touristiques à Villedômer, près de la Nationale 10 en 1965. L'équipe de Jean Royer ne mentionne pas non plus les rillettes de Tours produites depuis 1945 par Marcel Germanaud dans le Loir-et-Cher, à Herbault. C'est assez logique de leur part car cela ne plairait certainement pas aux charcutiers de Tours et, de plus, sèmerait le doute dans l'esprit du visiteur ; pensez-vous, des rillettes tourangelles produites dans un département voisin ! Du coup, c'est le tourisme qui se charge de le mettre en avant. Grand soin est néanmoins laissé à

[1928] *Ibidem.*
[1929] Il s'agit de la revue officielle de l'association des journalistes et critiques gastronomes. Elle est éditée par la Société d'édition gastronomique et touristique (SEGET). Son siège social est à Paris et elle est imprimée à Lyon.
[1930] *Tourisme et Gastronomie* de juin 1961, p. 36-37.

ce secteur de mettre en avant les « cochonnailles » sans trop insister sur le côté industriel[1931]. Le même constat peut être fait pour le fromage, et notamment le Sainte-Maure-de-Touraine, qu'on évite de citer parmi les curiosités agroalimentaires dans les plaquettes. À partir des années 1960, tous les fromages, y compris de chèvre, sont pourtant atteints par le gigantisme industriel[1932].

Il s'agit en effet, d'établir une distinction entre les avancées techniques de l'industrie et les produits. Royer l'établit clairement lorsqu'il présente la foire agricole de 1967 : « *"Usines à Lait", "Fabrication" de viandes, "conditionnement" de fruits et de légumes, autant de réalités qui hier encore n'étaient qu'expressions d'agronomes. Confronté à des miracles de production, d'ingéniosité mécanique, le visiteur apprendra aussi l'art de consommer car il faut trouver à nos terroirs et à nos crus, la clientèle avisée que leur richesse mérite*[1933] ». Il valorise les deux aspects mais ne mélange pas. La mécanisation, l'évolution de l'emballage, ne sont pas nettement associées aux vins et aux « produits de terroir » tels les rillettes et fromages. Une façon habile d'adhérer simultanément au productivisme et à la spécificité régionale. Les foires, on va le voir, illustrent ce double discours, et les congrès participent également de cette modernité municipale assumée.

2) La stratégie promotionnelle du congrès

Bien que le plus célèbre des congrès de Tours soit celui de 1920, d'autres rendez-vous ponctuels témoignent, des années plus tard, de la volonté qu'a la capitale de Touraine de jouer un rôle, économique cette fois, à l'échelle nationale. Deux domaines sont fondamentaux pour elle, le vin et les fruits et légumes. Les richesses de Touraine doivent aussi être valorisées auprès de la jeunesse, notamment étrangère. Que ce soit à l'échelle touristique, scientifique et culturelle, ou professionnelle, Tours veut affirmer sa place.

A) Regards sur la Touraine

Dans les années 1960, Tours reçoit des délégations de jeunes stagiaires, dont une moitié d'étrangers environ, qui participent à des sessions « connaissance de la France » organisées par les directions départementales de la Jeunesse et des Sports au début de la Cinquième

[1931] Un avant-goût de ce qui est évoqué dans notre dernier chapitre.
[1932] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, p. 113.
[1933] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel.

République[1934]. Elles coïncident avec l'ouverture vers l'Europe, observée simultanément dans le cadre des foires. Deux rapports de 1963 et 1966, ainsi que quelques notes de service dans les dossiers des archives municipales, nous permettent d'en savoir plus sur ces visites d'une dizaine de jours qui ont lieu début septembre. Elles prennent le nom de « Regards sur la Touraine ». Les participants, au regard des photos de groupe, ont entre 18 et 25 ans[1935].

Ce genre de voyages étant organisé partout, il s'agit de justifier le choix de la contrée tourangelle comme destination pour la jeunesse : « *certains […] auraient préféré sans doute la montagne ou les bords de mer ; la majesté impressionnante des hautes montagnes, la vie très particulière des régions maritimes peuvent déterminer les préférences. La Touraine n'est pas cela ; ses particularités sont bien différentes et sa renommée est faite de qualités qui se rapportent beaucoup plus à la pensée, à l'humanisme qui s'est créé dans ce Val de Loire*[1936] ». Instantanément, la région hérite de l'étiquette, bien entretenue depuis la Renaissance, de terre d'esprit.

Le groupe est installé à la Commanderie de Ballan-Miré, ancienne résidence de moines appartenant à l'ordre de Malte[1937]. En 1963, il se compose de trente-deux jeunes garçons et filles dont quinze étrangers : deux Allemands, deux Allemandes, deux Anglais, deux Anglaises, un Autrichien, un Belge, deux Espagnoles, deux Italiennes, un Hollandais[1938]. Lors de l'édition de 1966, on sait seulement que cinq pays sont représentés, à savoir l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, la Tchécoslovaquie et la France[1939]. C'est devant l'établissement que les participants posent pour les photos souvenirs.

Dès leur arrivée, les jeunes gens ont pour contact liminaire avec la Touraine la verdure et les bords du Cher, qui les mènent au village de Savonnières. Ils découvrent alors le charme et la douceur de vivre tourangelle une première fois[1940]. Pour qu'ils puissent mieux goûter la province, la décision est prise de les faire sortir des sentiers battus pour « *touristes pressés* » afin qu'ils parcourent vallées, coteaux et plateaux et sentent « *de quoi est « fait[e] » la Touraine* »[1941]. Cette initiation olfactive ne peut se faire sans une spécialité locale bien connue.

Le vin est la preuve qu'il existe des éléments n'échappant ni aux « *grands itinéraires des agences* », ni aux autres. Il est l'objet d'une attention particulière chaque année. D'abord

[1934] Le rapport de 1966, cité plus loin, indique que c'est le huitième stage du nom.
[1935] Voir Annexe 128, « Photos de groupe des stages Regards sur la Touraine 1963 et 1966 ».
[1936] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 1.
[1937] Aujourd'hui elle prend le nom de « Château des Templiers » pour accueillir ses hôtes.
[1938] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 1.
[1939] ADI&L, 1374W1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine 1966, Rapport.
[1940] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 2.
[1941] *Ibidem*, p. 3.

ensemble, le groupe visite Montlouis en 1963 en compagnie du maire, Émile Gerbault. Ce dernier insiste dans son discours sur le maintien de la petite exploitation[1942] et la production d'un « *vin de qualité supérieure d'un degré élevé pour avoir droit à l'appellation contrôlée* ». Il initie aussi ses hôtes à la coopération en leur faisant visiter la cave fonctionnant sur ce mode et en leur offrant une coupe de mousseux[1943]. Le groupe enchaîne avec la visite de Bléré qui, avec la commune voisine de La Croix-en-Touraine, comprend 5 000 hectares de vigne[1944]. Ils découvrent ainsi deux types de vignobles, un petit de qualité, et un de plus grand rendement.

Les stagiaires se répartissent ensuite en plusieurs équipes, et l'une des cinq options proposées, aussi bien en 1963 qu'en 1966, concerne la vigne et le vin. Cela permet aux visiteurs d'approfondir leurs connaissances dans ce domaine. En 1963, outre l'Allemand et l'Autrichien qui composent le groupe, on remarque une Bourguignonne et un Jurançonnais, qui viennent probablement comparer la Touraine avec leurs régions respectives. L'équipée de 1966 se compose quant à elle de trois Allemands, deux demoiselles Tchécoslovaques, un Espagnol et un Français, de Lorraine. L'encadrement est effectué par André Aucouturier, chef de stage[1945], et un instituteur, Jean Vrillon.

Là encore, ils acquièrent des connaissances techniques et économiques assez complètes. Les jeunes de 1963 découvrent les galeries du Clos Naudin de la famille Foreau, dans lesquelles s'amoncelles « *des châteaux de bouteilles couvertes de patine noirâtre* ». Le maître des lieux les initie au mode de production de « *cet excellent Vouvray* », du pressoir aux cuves de fermentation[1946], en rappelant que le raisin est cueilli en état de « pourriture noble[1947] ». Un verre de « *moelleux fameux* » plus tard, l'étude se poursuit aux caves coopératives de Vouvray et de Civray-sur-Cher. La première, dite « de la vallée Coquette », reçoit les vins déjà faits de 60 sociétaires, les transforme, et remplit en moyenne 200 000 bouteilles par an dont 30 % sont des vins champagnisés[1948]. Elle ne stocke pas moins de 1 200 000 bouteilles au moment de la visite[1949]. Comme de coutume, une nouvelle dégustation a lieu, cette fois dans le verre à Vouvray que nous avons déjà évoqué. À Civray-sur-Cher, l'objectif de la coopérative est différent, il s'agit de traiter entièrement la vendange pour obtenir des vins de consommation courante. Le rapport en conclut que « *c'est une*

[1942] 516 hectares de vigne sont exploités par 350 personnes.
[1943] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 3.
[1944] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 4.
[1945] Il est Inspecteur Honoraire de la Jeunesse et des Sports.
[1946] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 7.
[1947] Cela signifie qu'un champignon, le botrytis, commence à se développer sur le raisin bien mûr.
[1948] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 7.
[1949] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 8.

véritable industrie »[1950]. Il ne s'agit pas que de montrer les crus célèbres du département, le travail moderne et ample du vin est au cœur du séjour. Encore une fois, « *dégustation obligatoire* », cette fois d'un rouge et d'un rosé, et la visite se termine par le chai collectif « *énorme* », encore en projet, qui envisage de mettre en bouteille, lors de sa mise en marche, 3 000 bouteilles à l'heure. Enfin, le groupe s'arrête chez l'exploitant-récoltant Lucas, à Montlouis, dont la pépinière contient des milliers de plants de vignes. Du cépage à la dégustation, l'enseignement est complet, et le retour au gîte s'effectue après « *le dernier petit verre* ». Les participants concluent avec humour que leur lucidité ne doit pas pour autant être remise en cause[1951].

L'étude de 1966 est peu ou prou similaire. Les stagiaires retournent à la cave coopérative de Montlouis, à Civray-de-Touraine et chez M. Lucas, et complètent la découverte avec une fierté industrielle locale, l'usine des pressoirs Mabille, à Amboise. Leur rapport met davantage en évidence le fonctionnement de la cave de Civray « *équipée d'un matériel automatique très moderne […]. Les raisins sont déposés dans des appareils qui enlèvent les graines ; les brindilles sont dégagées par un autre conduit* ». Il insiste également sur la convivialité du « *jovial et très sympathique* » pépiniériste de Montlouis, qui offre des fleurs aux deux jeunes tchécoslovaques, et convie tout le monde, sa femme et sa fille comprises, à un grand repas dans la cave, « *au milieu des rires et des chansons* »[1952]. L'accueil implique toujours la boisson locale. Même en visitant l'usine de produits pharmaceutiques Roger Bellon, à Monts, le compte rendu indique : « *Reçus à la cantine de l'établissement, nous étions invités à vider la coupe de Vouvray comme hommage de bienvenue* »[1953].

Soucieux d'aborder, on le remarque avec ce dernier exemple, tous les aspects de la Touraine, le stage entend être « *un coup d'œil panoramique, physique, historique, économique [et] humain*[1954] ». Les jeunes gens sont donc informés sur les autres secteurs alimentaires. En route pour Vouvray et Montlouis, on ne manque pas de souligner les varennes de Saint-Pierre-des-Corps, qui s'étendent « *avec leurs riches cultures maraîchères* »[1955].

L'une des cinq options proposées chaque année aux « élèves » est justement les

[1950] *Ibidem.*
[1951] *Ibidem.*
[1952] ADI&L, 1374W1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine 1966, Rapport.
[1953] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 5.
[1954] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 3.
[1955] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 3.

cultures maraîchères et horticoles. Le stage de 1963 conduit les jeunes aux « Pépinières de l'Ouest » que sont devenus les établissements Pinguet, entre autres spécialisées dans les arbres fruitiers. Le propriétaire leur montre ses différentes variétés de pommiers, poiriers, pruniers et pêchers, les plus nombreuses, mais aussi des abricotiers, amandiers, cognassiers plus fragiles. Si « *chacun demande un terrain et une exposition bien adaptée* »[1956], il n'est pas fait allusion à des espèces de fruits purement locaux ou à la qualité supposée du terroir local.

En revanche, après s'être intéressés aux plantes et arbres d'ornement, et avoir parcouru le jardin botanique de Tours, les jeunes gens terminent par la visite de l'exploitation maraîchère de M. Tulasne, aux portes de la ville. Là, ils jettent un coup d'œil aux « *vastes cultures du Jardin de la France* »[1957]. Ils se promènent au milieu des milliers de laitues, de choux-fleurs ou encore de céleris. Leur hôte leur présente également la culture du fenouil, « *inconnu sur le marché de Tours jusqu'à présent* ». C'est donc important de constater qu'à ses yeux, il ne faut pas se limiter aux productions anciennes et innover en développant des denrées peu voire non-présentes localement. Tulasne évoque également « *la culture sous serres en plastique donnant des légumes un mois plus tôt que la récolte normale, ce qui permet trois récoltes successives sur le même terrain* ». Cela vaut pour le céleri et le chou-fleur mais aussi les épinards, par exemple[1958]. En apparence anodins, ces rapports de stage fourmillent d'observations intéressantes, y compris en ce qui concerne les débouchés : « *La région parisienne et le marché de Tours absorbent presque toute la production. Le producteur se plaint de vendre trop bon marché au détriment du consommateur* ». En définitive, les légumes locaux sont, comme dans l'entre-deux-guerres, principalement convoyés vers les mêmes destinations.

D'autres stagiaires se consacrent au tourisme, autre option, ce qui les amène à découvrir le restaurant gastronomique « Le Nègre » à Saint-Symphorien[1959]. Son chef, Charles Barrier[1960], est Premier Ouvrier de France et diplômé de l'Académie culinaire de France, rappelle le rapport. Il « *exerce au milieu d'installations très modernes tant dans ses cuisines (son laboratoire) que dans la salle du restaurant. La recherche de la*

[1956] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 14.
[1957] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 15.
[1958] *Ibidem.*
[1959] Commune limitrophe de Tours, à laquelle elle est rattachée en 1964.
[1960] Né à Cinq-Mars-la-Pile le 30 avril 1916 au sein d'une famille d'agriculteurs, il devient apprenti-pâtissier à 12 ans et apprend le métier dans plusieurs établissements à Tours, Paris et Vichy. Il reprend « le Nègre » au lendemain de la Seconde Guerre mondiale et glane trois étoiles au Michelin entre le milieu des années cinquante et 1968. Plusieurs personnalités, notamment Georges Pompidou, viennent alors se restaurer chez Barrier, qui devient le modèle de Joël Robuchon. Il cède son restaurant à Hervé Lussault, qu'il a formé, en 1996, et meurt en 2009 à l'âge de 93 ans.

présentation est un souci majeur [pour lui] ». Sa cuisine lui a déjà valu l'attribution d'une deuxième étoile au Michelin en 1960. Encore une fois, le stage propose un aperçu complet du produit alimentaire, de sa naissance au traitement dans l'assiette.

Les jeunes visiteurs sont rôdés aux aspects économiques d'une manière générale, ce qui permet de leur rappeler l'importance de l'agriculture. Si elle entame son déclin eu égard à la population active, elle reste essentielle en Touraine avec 40 % d'actifs dans ce secteur, soit 157 000 personnes, contre 27 % d'actifs à l'échelle de la France. La « *polyculture riche* », les « *fruits délicieux, primeurs en avance de quinze jours sur Paris* », les « *vins de réputation mondiale (Vouvray, Montlouis, Bourgueil, Chinon)* » et l'élevage varié sont soulignés pour résumer. L'exode rural touche néanmoins la province et il faut prévoir le reclassement de 11 500 personnes dans les années qui suivent[1961]. Pour cette raison, il s'agit d'orienter la Touraine vers l'avenir, et le général Dancourt, directeur du Comité départemental d'action économique, les informe de la double vocation que le département cherche à remplir : « *jouer un rôle de premier plan dans la décentralisation parisienne* » et « *accueillir les excédents démographiques de la capitale et assurer un pôle de relais d'expansion pour ranimer les régions de l'Ouest et du Sud-Ouest* »[1962]. Des désirs d'extension que Tours montre déjà dans le cadre de ses foires évoquées plus bas.

L'immersion ne serait pas totale sans un séjour chez l'habitant le temps d'une journée, présenté comme « *une expérience unique de rencontre et de découverte du milieu*[1963] ». L'un des stagiaires, français, rapporte sa découverte du labeur à la ferme. Il participe aux moissons mais tout se termine autour de verres, le jeune homme précisant qu'il est difficile d'envisager les choses autrement en Touraine. Son chef de stage conclut à ce sujet que « *tout commentaire serait superflu* »[1964]. S'il y a un élément marquant dans la vie locale, c'est bien cette omniprésence du vin. Sur le groupe de 1966, plusieurs résument la journée en l'évoquant[1965]. Véra, tchécoslovaque, écrit : « *Bons vins. Français très gentils. Rencontre fructueuse !* ». Jean résume : « *Excellente journée. Très arrosée* ». L'allemand Werner analyse : « *Bonne atmosphère. Bonne chère et bons vins. Expérience digne d'intérêt* ». Marie conclut : « *C'était bien. J'ai bu et bien parlé* » ! Peut-être doit-on y voir une présence culturelle forte, certes, mais également la volonté de toucher une clientèle étrangère toute

[1961] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 21.
[1962] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 22.
[1963] ADI&L, 1374W1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine 1966, Rapport.
[1964] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 29-30.
[1965] ADI&L, 1374W1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine 1966, Rapport.

trouvée de la part des viticulteurs locaux.

Quand ce n'est pas le vin, c'est la cuisine au sens large qui est mentionnée[1966]. Les stagiaires retiennent les produits du jardin, les recettes et la bonne cuisine de leurs hôtes. L'allemand Dieter termine par ce constat lapidaire : « *Intéressant. Bonne chère* ». L'initiation aux mets tourangeaux semble réussie à en croire les rapports.

Toutes ces thématiques figurent parmi les éléments imposés du stage, les jeunes pouvant aussi suggérer des enquêtes qui ne concernent pas notre sujet[1967]. Cela indique bien la volonté des autorités de mettre l'accent, entre autres richesses économiques et industrielles[1968], sur les productions viticoles, maraîchères et horticoles de Touraine. Nombreuses sont les personnalités locales[1969] à venir observer, en 1963, les résultats du stage, lors d'une grande exposition finale livrant les conclusions de la session[1970]. Le chef de stage, André Aucouturier, termine en félicitant son groupe pour sa rigueur, et incite ceux qui ont trouvé le séjour trop court à revenir visiter la Touraine « *qui ne se donne pas spontanément* », pour sentir de nouveau « *son souffle délicat emportant avec lui l'équilibre de nos paysages, le fumet de nos vins, la cordialité de ses habitants* »[1971]. La visée touristique de l'opération, incluant la découverte des vins, est confirmée.

L'intérêt de la municipalité de Tours pour ces stages est manifeste dès 1962. La ville autorise les participants à visiter gratuitement les musées qui dépendent d'elle, et surtout reçoit le groupe d'environ 50 personnes, accompagnateurs compris, lors d'une réception pour laquelle il faut « *prévoir vin blanc et petits gâteaux* »[1972]. L'ancrage local du vin le rend décidément indispensable des comités d'accueil. Jean Royer fait l'objet d'un commentaire partisan dans le rapport de 1963, qui estime qu'il « *fit grosse impression sur les stagiaires au cours de son exposé sur l'avenir de la Ville qu'il administre avec tant de foi et de dynamisme* »[1973]. Le maire prend à cœur cet accueil des jeunes et le montre par sa volonté de médiatiser la rencontre. La presse, particulièrement les journaux *La Nouvelle République* et

[1966] *Ibidem.*
[1967] Les stagiaires de 1963 choisissent des thèmes très diversifiés : art roman en Touraine, loisirs des jeunes, métiers d'art, préhistoire, habitat, imprimerie, protestantisme, Balzac, Ronsard…
[1968] Les deux options non abordées plus haut concernent « les vieilles industries » (soie, imprimerie, tannage) et « les industries nouvelles du district urbain » (usines de condensateurs électriques, de roulements à billes, de meubles, et la gare de triage de Saint-Pierre-des-Corps).
[1969] Le rapport indique l'inspecteur d'Académie, le président de la fédération des œuvres laïques, celui de la chambre de commerce, plusieurs maires et conseillers généraux, ainsi que des familles…
[1970] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 31.
[1971] *Ibidem.*
[1972] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1962, Notes de service du 29 août et du 6 septembre.
[1973] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1963, Rapport, p. 30.

L'espoir, sont convoqués officiellement en 1965 et 1966[1974]. Dernière remarque, d'ordre géographique, les stagiaires restent à proximité de Tours, ce qui témoigne d'une certaine emprise de la ville sur le reste de la Touraine. S'ils entendent parler de Rabelais et des cépages de Bourgueil et Chinon[1975], les jeunes gens ne se rendent pas pour autant à l'ouest du département.

Les thématiques mises en avant lors de ces stages initiatiques sont reprises, dans un cadre différent, à l'occasion de congrès dans les années qui suivent.

B) L'œnologie et le goût comme objets d'étude

La dégustation de vin, on vient de le voir, engendre parfois des réflexions humoristiques. Mais c'est un art tout à fait sérieux qui appartient à la science du vin. Tours accueille justement, du 14 au 16 juin 1973, un congrès d'œnologie. Sa portée est internationale[1976].

Deux hommes permettent probablement d'organiser dans la cité tourangelle un événement de cette ampleur. Le premier est le maire, Jean Royer, ministre de l'Artisanat et du Commerce au moment de l'événement, dans le deuxième gouvernement de Pierre Messmer. Une ville dirigée par un responsable national attire plus facilement l'œil. Le second est Jacques Puisais[1977]. Il s'avère en effet que le directeur du Laboratoire départemental et régional d'analyses et de recherches est également président de l'Union nationale des œnologues[1978]. Actif dans la vie locale, Puisais souhaite organiser à Tours un congrès sur le sujet. Voilà pourquoi les spécialistes se réunissent en Touraine et non à Paris ou dans l'une des nombreuses régions viticoles que compte la France.

Dans son idée de programme, l'œnologue dresse quelques lignes pour démontrer l'interdisciplinarité d'une telle thématique[1979] : « *les évolutions des vins au cours de leur élevage feraient l'objet d'un premier groupe de travail qui intéresserait principalement le négoce éleveur et distributeur* ». Ensuite, « *le point de vue des secteurs étant amenés à présenter aux consommateurs le vin arrivé à son dernier stade, serait retenu. Il*

[1974] AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Regards sur la Touraine 1965 et 1966, Lettres de Jean Royer aux rédacteurs en chef de *L'espoir* et de *La Nouvelle République*, le 7 septembre 1965 et le 29 juillet 1966.
[1975] ADI&L, 1374W1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine 1966, Rapport.
[1976] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Programme.
[1977] Jacques Puisais (1927-) est né à Poitiers dans une famille affairée au milieu de vin. Il suit des études de chimie et devient docteur ès sciences. D'abord employé au laboratoire de Poitiers, il rejoint celui de Tours en 1959, dont il prend la direction. Son parcours depuis lors, centré sur le goût, est évoqué dans les pages qui suivent.
[1978] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Lettre de Jacques Puisais à Jean Royer, le 30 mai.
[1979] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Projet de programme.

intéresserait des distributeurs, des restaurateurs et plus particulièrement des sommeliers ». Tous les métiers du vin sont peu ou prou concernés. Dans un troisième temps, il s'agit également de penser à « *l'usage du vin en tant que boisson rentrant dans l'alimentation* », autrement dit à la consommation et au consommateur : « *le problème concernant la valeur donnée au vin par le consommateur en fonction des répercussions physiologiques et psychologiques que lui procure le vin, serait posé* ». Toutes les explications permettant de saisir le choix du consommateur sont mises sur la table, à savoir *« influence du milieu qui modifie les performances sensorielles de l'homme pris en tant qu'appareil de mesure, origines géographiques des aspects génétiques, etc.* ».

L'ambitieux projet fait écho au « Codex Alimentarius ». Rappelons que cette commission créée en 1963 par la FAO et l'OMS, met au point des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages internationaux et harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments. Elle encourage aussi la coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires entrepris par des organisations gouvernementales et non gouvernementales[1980]. L'idée de Jacques Puisais est d'amorcer à Tours le « *Codex Alimentaire des produits de la vigne* »[1981]. Il envisage notamment de demander au professeur Paul Jaulmes, professeur de chimie analytique à la faculté de médecine de Montpellier, initiateur de ce Codex Œnologique officiellement créé le 29 octobre 1970[1982], de donner son point de vue sur l'aspect toxicologique des substances exogènes. En d'autres termes, il s'agit d'examiner des substances que le vin contient à cause de pratiques viticoles ou œnologiques mal conçues ou utilisées[1983], et non pas celles qui sont naturellement issues du raisin ou de la fermentation.

Sont sollicités pour l'événement bon nombre de conférenciers et personnalités de renom[1984]. Outre Paul Jaulmes, à qui l'on doit également la mise en place du diplôme national d'œnologie en 1955[1985], interviennent les professeurs Jacques Masquelier, doyen de la faculté de pharmacie de Bordeaux, Jean Trémolières, de l'hôpital Bichat, à Paris, et trois tourangeaux, Charles Combescot, André Rougereau et Henri Verron, appartenant respectivement aux facultés de médecine, de pharmacie et des sciences. Le doyen de la faculté

[1980] Selon la présentation effectuée sur le site officiel http://www.codexalimentarius.org/codex-home/fr/, consulté le 5 novembre 2014.
[1981] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Projet de programme.
[1982] CHARLOT, Colette, « La pharmacie, une des sources émergentes d'une science nouvelle : l'œnologie », Société d'Histoire de la Pharmacie, Médiathèque en ligne [http://www.shp-asso.org/medias/docs/1-L021-CHARLOT-Paris2013-def.pdf], 8 octobre 2013, p. 11.
[1983] BLOUIN, Jacques, et PEYNAUD, Émile, *Connaissance et travail du vin*, Paris, Dunod, 2012, p. 6.
[1984] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Liste des conférenciers.
[1985] CHARLOT, Colette, « La pharmacie, une des sources émergentes… », *op. cit.*, p. 13.

dentaire de Nantes s'ajoute à cette liste d'universitaires.

Plusieurs chercheurs rattachés à la recherche agronomique complètent la liste. Sont représentés à travers Messieurs Cordonnier, Bidan et Guillaume, l'INRA de Montpellier, de Dijon, et de Nouzilly, près de Tours. La présence tourangelle est augmentée de trois ingénieurs, Guiller, du Laboratoire départemental, ainsi que Lacoste et Cuinier, ingénieurs ITV (Institut technique de la vigne et du vin), rattachés au centre technique expérimental de Tours. Jacques Loustaunau de Guilhem, responsable des centres techniques de l'ITV, est présent lui aussi.

À l'échelle internationale, les belges Roger Lambion, directeur du C.E.R.I.A. (Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries Alimentaires et Chimiques) de Bruxelles, et le négociant Goffard, membre de l'Académie internationale du vin, fondée deux ans plus tôt, interviennent. Enfin, en toute logique, le congrès d'œnologie accueille le directeur de la station œnologique de Beaune, Max Léglise, un collègue de la station de Bordeaux, Jean-Noël Boidron, et un autre œnologue dénommé Palisse. L'éventail des professions est en définitive assez large, comme l'indique aussi le dernier participant, M. Olivereau, président international des relais de campagne et relais gourmands.

Comme espéré par Jacques Puisais dans son idée de départ, la présence combinée de tous ces acteurs permet d'aborder des aspects spécifiques et d'établir des comparaisons[1986]. La composition, de la vitamine C2 dans le vin aux teneurs limites acceptables en divers constituants du vin, est par exemple commentée. Plusieurs points techniques sont faits sur les effets subis par le vin, comme la fermentation malolactique, et la recherche de composés organiques (triazines, dithiocarbamates). La communication de Roger Lambion sur l'anhydride sulfureux total et son incidence sur la Dose Journalière Admissible indique que les questionnements autour des sulfites, utilisés comme conservateurs, ne datent pas d'aujourd'hui[1987]. On s'interroge également sur l'utilisation du sorbate de potassium, un autre additif.

Le « bon usage » du vin et le lien entre les usages alimentaires et la perception sensorielle sont également évoqués. L'arôme fait l'objet d'une intervention. Suivent des cas particuliers comme le rôle des prothèses dentaires sur la sensation gustative et le rapport entre sensibilité gustative et diabète. La thématique du goût est d'ores et déjà très présente, préfigurant l'Institut du même nom dont nous allons reparler. Sont mis en relief également le

[1986] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Liste des communications.
[1987] La directive européenne 2003/89/CE, appliquée depuis le 25 novembre 2005, oblige notamment les étiquettes de vin à mentionner la présence de sulfites quand leur teneur est supérieur à 10 mg/l, en prévision des allergies.

choix du consommateur et la physiologie de l'appétit et du comportement alimentaire. Enfin, les résultats de l'expérimentation sur le rat Wistar[1988], l'un des animaux de laboratoires les plus utilisés, sont énoncés. On cherche également à s'inspirer de l'importance des odeurs dans le monde animal. Quant au président des relais gourmands et de campagne, il insiste sur l'importance du service des vins en restauration.

Les organismes liés à l'événement, estampillé « Connaissance et Usage du Vin », expliquent cette réunion d'experts[1989]. L'Union nationale des œnologues, l'Académie internationale du vin ainsi que la Confédération nationale des vins et spiritueux et l'Institut technique du vin, tous sont associés au congrès avec le soutien du Comité national des vins de France. La portée est donc plus large qu'un simple événement local. Les interventions de Max Léglise et Jacques Loustaunau de Guilhem consistent d'ailleurs en un rapport de l'Académie internationale du vin sur le vin naturel et une synthèse d'un congrès de l'Institut technique du vin sur les conséquences des travaux de Pasteur.

En dehors des communicants, la liste des personnalités inscrites au congrès laisse transparaître cette ampleur internationale[1990]. Outre les hauts responsables des organismes partenaires, elle compte le président de l'Office international de la vigne et du vin, l'italien Pier Giovanni Garoglio, et le directeur Protin, ainsi que le président de l'Union internationale des œnologues, un membre de l'Académie d'agriculture et le directeur du Laboratoire central de la répression des fraudes. On remarque aussi la présence du professeur Georges Portmann de l'université de Bordeaux[1991]. Constant Bourquin, fondateur helvète de l'Académie internationale du vin en 1971, est accompagné d'un de ses compatriotes membres, Lendi, par ailleurs administrateur de chaînes d'hôtel. Trois autres « académiciens », le comte de Los Andes, Victor de la Serna, futur successeur de Bourquin[1992], et Ramon Serrano-Suner, viennent d'Espagne. Ce dernier a été ministre sous Franco. Son prénom n'est pas indiqué sur la liste du congrès tourangeau mais il apparaît précisément dans un article espagnol relatif à

[1988] Trois communications le concernent : deux à l'actif du professeur Combescot, « Essai physiologique d'un vin rouge sur le rat Wistar. Influence du sexe sur la courbe pondérale » et « Modification des besoins hydriques du rat Wistar dus à la présence d'éthanol dans les boissons » ; une de Jacques Puisais : « Le vin a-t-il chez le rat Wistar une action sur la consommation de nourriture solide ? ».

[1989] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Programme.

[1990] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Liste des personnalités participant au congrès.

[1991] Georges Portmann (1890-1985) est un chirurgien de profession, dirigeant la chaire magistrale de clinique ORL de l'université de Bordeaux. Il est sénateur de Gironde de 1933 à 1941 puis de 1955 à 1971, et secrétaire général à l'Information du 4 janvier au 28 février 1941. Membre de plusieurs commissions parlementaires, il défend vigoureusement l'activité viticole.

[1992] Il occupe la présidence de l'Académie à partir de 1975 et c'est Jacques Puisais qui lui succède ensuite entre 1982 et 1988. D'après les informations consultées le 5 novembre 2014 sur http://www.academievin.com/pressrelease.aspx?cid=140&lid=2&eid=15&clid=17&year=2012&ctid=7

l'Académie internationale du vin en 1978[1993]. Enfin, un journaliste des télévisions belges est présent, avec une consœur dont la nationalité n'est pas précisée, pour médiatiser l'événement.

Assez logiquement, le congrès reçoit également le concours de la ville de Tours, du conseil général d'Indre-et-Loire, et du CIVT[1994]. En accueillant ce panel prestigieux, c'est la capitale tourangelle qui se met en valeur, d'un point de vue culturel et scientifique, davantage que les produits du département. Elle poursuit ainsi son ouverture vers l'Europe en accueillant des regroupements internationaux récemment fondés. Néanmoins, le programme de l'événement prévoit de faire découvrir les richesses locales aux participants. Après un déjeuner à l'hôtel de ville de Tours le premier jour, les congressistes sont reçus par petits groupes, le soir, chez des vignerons tourangeaux. Des dîners sont organisés au château d'Artigny et à Richelieu les jours suivants[1995]. Le samedi 16 juin, la ville offre également un lunch et une présentation des vins de France a lieu aux celliers Saint-Julien, lieu choisi pour accueillir le musée des vins de Touraine. Six restaurateurs locaux[1996] sont conviés à préparer le repas servi par les élèves du Collège Hôtelier. Il s'agit d'une manifestation d'envergure, au cours de laquelle une valeur de 10 000 francs en vins doit être présentée[1997]. La publicité n'est pas négligeable pour la gastronomie locale et nationale.

La création en 1976 de l'Institut du Goût est le prolongement de cette démonstration culturelle et scientifique. Au moyen d'une plaquette de présentation, il est considéré comme « *l'une des toutes premières organisations au monde à s'attacher à la sensibilité alimentaire […]. On évoque fréquemment en effet la « qualité de la vie », le « goût », la « bonne chère » et la « convivialité » sans attacher plus d'intérêt pour autant à la part sensorielle, biologique et intellectuelle de la nourriture* ». L'objectif est de mobiliser plusieurs domaines de recherche, sont cités la physiologie, le nutritionnisme, la biologie, l'écologie, l'anthropologie et la sociologie, pour organiser « *une science du goût* » et la communiquer au public pour améliorer la vie quotidienne et la connaissance de soi[1998].

S'il faut reconnaître à cet organisme des ambitions bien plus généralistes et diversifiées qu'une simple promotion du patrimoine alimentaire de la Touraine, le choix du lieu de création est justifié par « *le "milieu humain" d'une contrée réputée pour sa*

[1993] *ABC* du mercredi 31 mai 1978, p. 32, consulté le 5 novembre 2014 sur http://hemeroteca.abc.es/nav/Navigate.exe/hemeroteca/madrid/abc/1978/05/31/048.html
[1994] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Programme.
[1995] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Programme des congressistes.
[1996] Charles Barrier, de Tours, le Château d'Artigny et le Domaine de la Tortinière, de Montbazon, le Grand Monarque, d'Azay-le-Rideau, le Bon Laboureur, de Chenonceaux, et le Cheval Rouge, de Villandry.
[1997] AM Tours, 1I, Boîte 106, Congrès d'œnologie 1973, Lettre de Jacques Puisais à la mairie de Tours, le 30 mai.
[1998] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Institut du Goût, Plaquette de présentation, 1977.

pondération ». Ainsi, ce n'est pas l'opulence de repas gargantuesques mais, au contraire, une sorte de sagesse tourangelle qui est vantée ici, une vie locale aussi modérée que douce.

En plus d'associer la Touraine en termes d'images, à une terre de gastronomie, les démonstrations de l'Institut sollicitent également les produits locaux. Des tables rondes sont organisées à l'hôtel Mame, centre culturel tourangeau. Celle du 22 avril 1977, consacrée aux cheminements du goût attribué aux aliments, du stimulus au symbole, comprend un repas commenté au musée des vins, rue Nationale. Le programme indique que Jacques Puisais s'adonne à une « *présentation de chaque mets et de ses propriétés ; mise en valeur à titre d'exemple, des appréciations que le consommateur tire du goût d'un aliment naturel, régional et saisonnier* ». Le menu se compose alors de pains, rillons et rillettes, légumes de saison, poulet rôti, salade, fromage de chèvre et fraises. Au cœur de l'enjeu se situent la « *signalétique des matières premières dont se compose [sic] les plats, leur préparation ; le pourquoi des habitudes régionales et leur histoire* »[1999]. Parfois les spécialités locales intègrent même le contenu des communications, comme lors de la journée du 12 novembre 1977 dont le thème est le goût et la grammaire du repas. Jean-Pierre Corbeau, alors maître assistant de sociologie à l'université François-Rabelais, intervient sur les « *Aspects symboliques de la programmation du repas : traditions tourangelles et de la Région Centre* »[2000]. Bien que sa démarche soit avant tout généraliste, l'Institut valorise tout de même les produits locaux pour appuyer son propos.

L'Institut du goût est en quelque sorte le prolongement de l'action autour du vin avec les mêmes acteurs. Plusieurs membres de son comité de direction, tels Charles Combescot et André Rougereau, participaient en effet au colloque d'œnologie quelques années auparavant[2001]. Son réseau se constitue également de chercheurs en sciences sociales comme Claude Fischler et Jean-Paul Aron, de ressortissants du Collège de France ou bien encore de spécialistes de la nutrition et de la pharmacie. À Tours, outre Jean-Pierre Corbeau, Jacques Gore, assistant à la faculté de pharmacie, intervient, en plus du déjà cité André Rougereau, professeur agrégé et directeur du laboratoire de physiologie et de nutrition de l'université François-Rabelais[2002]. L'organisme, chapeauté par Jacques Puisais, entretient les meilleurs rapports avec le CIVT, et organise des dîners de gala dans les restaurants de Tours, comme le

[1999] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Institut du Goût, Programme de la journée du 22 avril 1977.
[2000] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Institut du Goût, Programme de la journée du 12 novembre 1977.
[2001] Voir Annexe 129, « Organisation de l'Institut du Goût à sa création ».
[2002] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Institut du Goût, Programmes des journées du 22 avril, 12 novembre 1977 et du colloque sur l'écologie du goût du 24 novembre 1979.

Lyonnais au moment du colloque sur l'écologie du goût en novembre 1979[2003]. Nous avons pu observer l'implication locale de Jacques Puisais au moment des foires de Tours. Il appartient de fait au paysage alimentaire tourangeau. Son rôle de directeur du départemental d'analyses est par ailleurs souligné à l'époque. Le maître-assistant en géographie Régis Maury, dans un article consacré aux vignobles de la Touraine, en 1977, estime qu'il « *accomplit depuis son arrivée en Touraine une œuvre remarquable de conseils, d'aides et de vérifications auprès de la viticulture tourangelle qui lui doit sa qualité contemporaine*[2004] ». Par son réseau, il tisse un lien fort entre le monde de la recherche et celui du vin.

La capitale tourangelle est alors en représentation culturelle et scientifique dans le registre de l'alimentation au sens large, et les produits locaux, s'ils ne sont pas le seul centre d'intérêt, bénéficient parfois de cette vitrine. Un autre aspect complémentaire de la capacité d'accueil de Tours, après les touristes et les chercheurs, est celui réservé aux producteurs.

C) Les professionnels du légume en Touraine

Au milieu des années 1970, en dehors des événements centrés sur le vin et le goût, Tours reçoit également les producteurs nationaux de légumes du 4 au 7 septembre 1975. Le congrès concerne tout le pays et ce n'est pas le premier du genre puisqu'il porte le numéro XXVII. Il donne néanmoins l'occasion à la Touraine de se mettre en avant, elle qui n'a pas accueilli cette manifestation depuis 1958, précise Jean Bordas, directeur de la chambre d'agriculture, à Jean Royer[2005].

On voit donc la ville de Tours, à cette période, devenir, à défaut de l'être administrativement, une capitale du goût, du vin et des légumes. Cela confirme l'impression déjà laissée par les foires, que le chef-lieu de la Touraine ne perd pas toute ambition après le choix d'Orléans comme capitale régionale, bien au contraire. La couverture du programme symbolise hautement cet état d'esprit[2006]. Au premier plan apparaît un opulent panier de légumes, dont l'importance et la variété sont rehaussées par la couleur, avec en toile de fond l'hôtel de ville de Tours, majestueux.

Le contenu des pages du programme est d'ailleurs moins centré sur l'événement

[2003] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Institut du Goût, Programme du colloque sur l'écologie du goût du 24 novembre 1979.
[2004] MAURY, Régis, « Les vignobles de la Touraine », *Norois*, n° 95 ter, 1977, p. 144.
[2005] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Correspondance.
[2006] Voir Annexe 130, « Couverture du programme du congrès des producteurs de légumes en septembre 1975 ».

national que sur la Touraine et ses hommes. Le premier d'entre eux est le sénateur Raymond Villatte, maraîcher de profession déjà cité dans ses fonctions de président de la chambre d'agriculture au moment des foires, brutalement décédé en juillet 1975. Il apparaît en photographie avant le sommaire, et le président adjoint de la Fédération nationale des producteurs de légumes, J. Palau, déclare que c'est à lui qu'il appartenait de présenter le congrès et d'assurer le succès de cette grande manifestation annuelle de la profession[2007]. L'hommage est double car, d'une part, il était un enfant du pays, et d'autre part il présidait la Fédération nationale. Il s'agit selon Palau de poursuivre son action en faveur des producteurs, de leurs familles, et surtout des jeunes pour leur procurer des revenus décents et des conditions de vie améliorées. L'engagement de la Fédération, par son intermédiaire, « *dans la recherche approfondie des actions à entreprendre et des structures à mettre en place pour parvenir à une meilleure gestion du marché avec le concours de l'interprofession* », est présenté comme le moteur central de son œuvre[2008]. Y parvenir est l'enjeu du congrès, auquel sont conviés « *des représentants de la distribution* », afin d'explorer véritablement toutes les possibilités.

Palau en profite pour rappeler que cette tâche ambitieuse ne doit pas être « *contrecarrée par une politique délibérée d'importations intempestives et ruineuses qui réduirait nos espoirs à néant* ». Le spectre de l'entre-deux-guerres est tenace mais le marché commun est désormais pris en compte et la menace n'est plus incarnée par les pays voisins. Un enjeu du congrès est l'application concrète de « *la préférence communautaire* ». Tours est ici de nouveau un lieu de rendez-vous où se réunissent pour affaires différents membres de la Communauté européenne[2009].

Alors que l'organisation de l'événement à Tours peut hypothétiquement être liée aux origines de Raymond Villatte, son installation à la présidence de la Fédération nationale des producteurs de légumes a peut-être eu à voir avec la réputation de la contrée dans ce domaine. Toujours est-il que cette notoriété est fortement rappelée dans le programme.

Dès l'ouverture, le préfet Roland Faugère se félicite du « *choix heureux* » de l'Indre-et-Loire, qui a quelques titres dans le domaine : « *Dès le XVe siècle, les nombreux séjours de la Cour dans la région favorisaient le développement de ces cultures et l'acclimatation des légumes importés d'Italie. Ronsard composera un sonnet pour offrir à Charles IX les « pépons » (melons) de son jardin de Saint-Côme* »[2010]. D'emblée la Touraine se

[2007] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 9.
[2008] *Ibidem.*
[2009] *Ibidem*.
[2010] *Ibidem*, p. 5.

revendique d'une légitimité historique. Pour sa part, André Voisin, député et président du conseil général, signe un texte intitulé « *Vieille province au passé chargé d'histoire* »[2011]. Il insiste également sur l'ancien temps et le cliché de la formule lui permet d'en aborder un autre, celui du « jardin de la France ». Il considère comme un fait que « *la qualité et la variété des productions de son sol sont favorisées par la douceur du climat* » et rappelle que les productions de légumes sont nombreuses en Touraine. Claude Sirault, directeur départemental de l'Agriculture, explique cette situation exceptionnelle : « *Il existe peu de contrées où les cours d'eau importants soient aussi nombreux. Cette mosaïque de rivières ou ruisseaux donne naissance à de nombreuses vallées aux alluvions fertiles permettant la pratique de cultures intensives*[2012] ». L'importance de la Loire, et des terres d'eau en général, est donc une nouvelle fois rappelée.

Ceci étant, il ne s'agit pas seulement de présenter le département comme le musée figé d'une richesse passée mais de signifier au lecteur qu'il est toujours en mouvement après quelques décennies de productivisme. Le fait que Raymond Villatte, maraîcher, ait été président de la chambre d'agriculture départementale et sénateur, sert d'argument au préfet. Ce dernier indique également : « *Aujourd'hui, la Touraine apparaît comme une région de polyculture où les légumes, grâce à la modernisation des techniques culturales, constituent une part appréciable de la richesse agricole* »[2013]. Le député Voisin confirme que leur valeur représente une part importante de l'économie locale, tant sur le marché intérieur qu'extérieur, sans toutefois en dire davantage[2014].

Cette tâche revient à Claude Sirault qui explique que le maraîchage représente environ 8 % de la valeur de la production agricole finale départementale. Il chiffre à 1 570 hectares les cultures légumières de plein champ. Leur localisation n'a pas évolué depuis l'entre-deux-guerres. Les environs de Bourgueil et le Véron, à l'ouest du département, là où la zone alluviale s'élargit, en comprennent la majeure partie. Si la progression se ralentit depuis quelques années, les principales espèces cultivées sont les choux, les carottes, les haricots verts, les asperges et les oignons. S'agissant des exploitations maraîchères, elles occupent trois fois moins d'espace avec 500 hectares[2015]. C'est la même surface que celle avancée au congrès de culture maraîchère de Nantes en juin 1924. Autrement dit, un demi-siècle plus tard, et contrairement aux ambitions d'alors, les cultures ne se sont pas étendues. L'exode rural, la main d'œuvre partie – un million d'hommes abandonnent en France l'agriculture de

[2011] *Ibidem*, p. 7.
[2012] *Ibidem*, p. 13.
[2013] *Ibidem*, p. 5.
[2014] *Ibidem*, p. 7.
[2015] *Ibidem*, p. 21.

1954 à 1968[2016], l'Indre-et-Loire perdant au cours des huit premières années environ 22 % de sa population active agricole, ce qui correspond à la moyenne nationale[2017] –, l'extension des surfaces occupées par les villes sont autant de raisons qui peuvent expliquer cette stagnation. Quoiqu'il en soit, ces cultures se concentrent toujours aux abords de l'agglomération tourangelle. 75 % des maraîchers du département sont implantés dans les seules communes de La Riche, Saint-Pierre-des-Corps, Saint-Genouph et la Ville-aux-Dames[2018]. Les légumes réputés de Touraine sont surtout les céleris-branches, les choux-fleurs, laitues, poireaux et carottes[2019].

Les problèmes posés par l'urbanisation, pas propres au seul département d'Indre-et-Loire, sont pris en charge avec l'aide de la SAFER[2020] du Centre. Grâce à son concours, 80 hectares ont pu être aménagés sur la commune de Saint-Martin-le-Beau, permettant ainsi à une vingtaine de maraîchers de s'y implanter[2021]. Malgré un climat favorable dans l'ensemble, il a fallu songer également à pallier les caprices du temps. Les serres ont fait leur apparition dans le département en 1961, mais quinze ans plus tard, ce sont seulement 22 hectares de serres chauffées et 5 hectares de serres plastiques qui occupent le sol tourangeau. Le fait que le cultivateur soit à la fois producteur de plein air et serriste est non négligeable pour l'économie, mais le phénomène apparaît comme peu important en Touraine comparé aux autres régions du Val de Loire, selon le président du syndicat des maraîchers, André Delahaye. L'implantation des serres est néanmoins née d'une réflexion locale, un groupement de vulgarisation tourangeau ayant été créé en 1960 afin d'améliorer les techniques culturales[2022].

Quant à Jean Royer, il avance les arguments concrets de la modernité, en quelque sorte, avec les premiers résultats de son expérience municipale. La ville de Tours, telle qu'il la présente, allie à la fois les intérêts urbains et ruraux, est située à la conjonction de grands axes de communications, du Nord au Sud et des côtes occidentales à l'Europe centrale. Tous ces éléments, ajoutés au climat privilégié qui y règne, permettent l'essor de cultures maraîchères et de primeurs, de fruits dont la réputation dépasse les frontières de la région. Il évoque alors la modification des structures urbaines comme une conséquence, les Halles ne suffisant plus à

[2016] DUBY, Georges, et WALLON, Armand (dir.), *Histoire de la France Rurale, tome 4…, op. cit.*, p. 155.
[2017] LIVET, Roger, *L'avenir des régions agricoles. Les structures, la technique, les hommes dans l'agriculture française*, Paris, Editions Ouvrières, 1965, p. 68.
[2018] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 7.
[2019] *Ibidem*, p. 21.
[2020] Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural, chargée principalement de réguler le marché en favorisant une répartition équitable des terres, afin d'éviter que les plus riches exploitants ne cumulent trop d'espace au détriment des producteurs en ayant besoin pour survivre.
[2021] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 13.
[2022] *Ibidem*, p. 21.

écouler la production. Aussi, « *la création du Marché de Gros desservi par la route et par le rail favorise le développement de cette activité* »[2023]. Tours tire ainsi avantage de sa position centrale et du transport facilité qu'elle occasionne. Au moment du congrès, le marché de gros fonctionne depuis un peu plus de deux ans, son inauguration datant du 21 juillet 1973[2024]. Il est installé à Rochepinard, l'emplacement où ont migré les foires. Relié au triage de Saint-Pierre-des-Corps, il s'étend sur 8 hectares et constitue le plus grand marché de gros de la région Centre[2025].

Pour le reste, les fonctionnaires et personnalités politiques citées dans le programme, ont toutes un mot sur les capacités d'accueil de la Touraine. Cette insistance témoigne de l'objectif, déjà perceptible lors des foires, d'attirer les entreprises sur le sol tourangeau. Selon André Voisin, c'est une « *terre d'harmonie […] dans les rapports qui existent entre les hommes* » et dans la recherche d'un équilibre entre les activités agricoles, industrielles, commerciales et de services. C'est une « *terre accueillante […] propice au tourisme de séjour ou de congrès* » qui attire « *l'industrie de transformation et les activités tertiaires de niveau supérieur grâce à ses facilités de liaison, à ses infrastructures et aussi à l'esprit d'équipe qui se manifeste chaque fois qu'il y a lieu d'apporter une aide efficace à des responsables d'entreprises qui envisagent d'y implanter une activité nouvelle* »[2026]. Cela confirme l'impression qu'à travers ses productions, la Touraine cherche avant tout à se valoriser elle-même. Le préfet va jusqu'à écrire que « *L'Indre-et-Loire entretient une tradition d'hospitalité qui lui donne une vocation naturelle à recevoir des congrès*[2027] ». L'Histoire est décidément bonne camarade…

Aussi, lorsqu'on met en avant l'ancienne province, au passé prestigieux et à la situation privilégiée, on insiste sur « *le rayonnement de sa capitale, […] centre ancien de haute civilisation et […] métropole tournée vers l'avenir* », riche en « *infrastructures modernes d'accueil et en traditions de bien vivre* » assurant le succès des grandes rencontres professionnelles[2028]. Jean Royer n'oublie pas non plus, alors que l'événement est purement légumier, rappelons-le, d'évoquer le développement industriel de sa ville dans la suite du programme. Le maire insiste sur le fait que l'assise économique de Tours n'est pas seulement agricole et qu'elle est « *appréciée des directeurs d'entreprises parisiens* ». Il termine son exposé sur le dynamisme d'une ville en matière de logement, insistant sur

[2023] *Ibidem*, p. 11.
[2024] AM Tours, 1I, Boîte 87, Inauguration et poses de premières pierres, Marché de Gros.
[2025] AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, (et al.), *Tours*, *op. cit.*, p. 262.
[2026] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 7.
[2027] *Ibidem*, p. 5.
[2028] *Ibidem*.

l'acquisition de terrains constructibles, les quartiers nés de la fusion au nord avec Saint-Symphorien et Sainte-Radegonde[2029], et la revalorisation du centre-ville, qui offrent de nouvelles possibilités[2030]. Un véritable appel du pied aux entrepreneurs. Cette publicité en faveur de Tours s'achève avec la mise en avant par Royer de ses atouts intellectuels incarnés par l'Université, de création récente, et des séminaires internationaux de haut niveau[2031]. La preuve que des événements comme le congrès d'œnologie, abordé supra, servent à la communication politique locale.

Dernier élément que l'on ne s'attend pas à trouver dans le programme d'un congrès sur les légumes, une page sur les « *nobles crus et gentils vins de Touraine* »[2032] ! Signée du maire de Vouvray, Gaston Huet, par ailleurs président du CIVT, elle donne là encore une légitimité intellectuelle à la boisson locale. L'auteur cite en effet le géographe Jean Brunhes, avec lequel il dit : « *la Touraine est un pays à vins par excellence. Le vin clair et brillant accompagne partout le clair et brillant langage, le si pur français de cette France de Loire* ». Le maire de Vouvray en réfère également à Rabelais, Ronsard et à l'adage de Jules Romains, considérant les vins de Loire variés et tous pleins de charmes comme des « *vins pour intellectuels* ». Cette présentation, somme toute classique, centrée sur l'ancienneté et la variété du vignoble local, est certainement insérée ici car « *la viticulture a marqué de son cachet et de sa civilisation toute notre région* »[2033]. Dans tous les cas, elle marque de son empreinte la moindre promotion de la Touraine. Le vin s'insère partout, même quand ce n'est pas le sujet principal.

La découverte des vins du pays apparaît comme un motif d'encouragement à la venue des congressistes. Le programme d'activités des quatre jours, étalé en double page, le confirme[2034]. Réunis principalement pour un renforcement de l'organisation du marché des légumes, les invités ont droit à un accueil protocolaire classique, de la fédération des producteurs et de son antenne locale, le président du syndicat des maraîchers, André Delahaye, se chargeant de présenter la Touraine. Jean Royer reçoit tout le monde le premier soir à l'hôtel de ville, et la visite officielle du ministre de l'Agriculture, Christian Bonnet, est prévue pour le lendemain. Les travaux du congrès sont clos dès le vendredi soir et sont suivis d'une visite du marché de gros et d'un repas au Palais des Foires.

Le reste du week-end est dévolu, le samedi matin, à la visite des exploitations

[2029] Cette fusion a été opérée en 1964.
[2030] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 11.
[2031] *Ibidem*, p. 11.
[2032] *Ibidem*, p. 15.
[2033] *Ibidem*, p. 15.
[2034] *Ibidem*, p. 18-19.

maraîchères de Saint-Martin-le-Beau, et prend par la suite une tournure très touristique. Un grand déjeuner, teinté de folklore, est prévu à la Grange de Meslay, après des dégustations et intronisations dans les caves de Montlouis. La découverte de la route des vins de Vouvray combinée à la visite des châteaux d'Amboise et Chenonceau occupe la fin de journée des convives, qui lunchent le soir à la mairie de Tours. Le dimanche, les communes maraîchères de Saint-Genouph et la Riche sont seulement traversées, pour atteindre ensuite des châteaux, dont Villandry, la centrale nucléaire d'Avoine, l'abbaye de Fontevraud… Le vin l'emporte à partir de midi puisqu'un déjeuner est organisé à Saumur, que les congressistes passent ensuite par Chinon, Azay-le-Rideau, de nouveau Tours et Vouvray, où un vin d'honneur puis un dîner aux chandelles achèvent leur séjour. L'accueil local, vanté dans le programme, est donc essentiellement touristique, en faisant fonctionner le duo vins et châteaux.

La Touraine et surtout sa capitale, Tours, cherchent à incarner une terre d'accueil, cultivée, riche en savoir-vivre, et savoir-boire avec le vin. Ce sont les éléments récurrents de la promotion, quelque soit l'événement finalement. Inexorablement, on donne la même image de la Touraine, fière de son passé mais résolument obsédée par l'ambition de démontrer qu'elle peut aussi être une terre d'industrie, d'activité riche… Les foires sont utilisées dans ce sens.

3) La restructuration des foires

Le rendez-vous provincial instauré en 1921, où sont étalées les richesses agricoles, commerciales et industrielles, essuie des critiques depuis le milieu des années 1950, nous l'avons vu, et a besoin d'être repensé. Sous l'impulsion de Jean Royer et de son équipe qui « professionnalisent » immédiatement la foire en la dotant d'une personnalité juridique[2035], la Grande semaine entre dans une nouvelle ère à partir de 1960 et s'ouvre davantage au monde. Le public est de plus en plus mobile et, de fait, la concurrence en présentations de tous genres s'élargit. La foire est bientôt scindée en deux événements, l'un de plus en plus généraliste, l'autre spécialisé dans l'agriculture. Deux vitrines sur l'économie départementale dans l'année au lieu d'une, et des exposants alimentaires de plus en plus nombreux. Mais le local n'est plus le seul moteur…

[2035] Elle est chargée de l'organisation technique et de la publicité autour de l'événement.

A) Une Grande semaine réorientée

Contrairement à ce qu'ont pu avancer certains de manière trop radicale, la Grande semaine n'est pas morte avec son fondateur, Camille Chautemps, en 1963[2036]. Elle connaît plutôt une seconde jeunesse, si l'on peut dire, en étant réorganisée du point de vue des thématiques, nous allons le voir, mais également d'un point de vue géographique. Les cartons d'archives indiquent sans raison évidente « Foire-exposition de Tours » en lieu et place de « Grande semaine » à partir de l'édition de mai 1962, mais l'événement continue d'être fréquemment désigné par son nom d'origine.

Au début des années soixante s'opère son transfert depuis le centre-ville vers la périphérie. Les stands de l'alimentation quittent pour la première fois leur emplacement habituel, la place Jean Jaurès, en 1963. Les boulevards sont désormais occupés par des parkings pour les voitures et les « *problèmes de circulation qui se posent avec acuité* » commencent à « *étouffer* » la foire. Louis Fontaine, commissaire général de la foire, en conclut que son avenir est en dehors du centre-ville, à Rochepinard, quartier aménagé des rives du Cher[2037]. C'est là que le parc des expositions est construit pour accueillir les manifestations d'importance dès l'année suivante.

En se dotant d'une enceinte spéciale, la ville de Tours met les moyens au service de ses ambitions. La première Grande semaine qui y est organisée reçoit la visite de représentants de la F.N.F.F. (Fédération Nationale des Foires Françaises). Dans une lettre de remerciements, son vice-président, R. Verglas, glisse à Jean Royer des conclusions prometteuses, estimant que la foire vient d'accomplir un *« immense pas en avant* », qu'elle a acquis avec le Parc « *son vrai visage* », et qu'elle peut désormais prétendre au rang des plus grands événements du genre, « *sûre qu'elle est du potentiel économique d'une région particulièrement favorisée* »[2038].

Ces louanges sont d'autant mieux accueillies qu'avec l'arrivée de Jean Royer aux affaires, la ville de Tours cherche à s'imposer, rappelons-le, comme une capitale régionale. La Grande semaine permet aussi de mettre en pratique les ambitions de la nouvelle équipe municipale. Il s'agit, nous l'avons vu, d'attirer les entreprises en Touraine en rappelant la position géographique de Tours et en vantant ses avancées démographiques et industrielles.

[2036] AHMED, Omar, *Les origines d'une foire-exposition : la Grande Semaine de Tours (1910-1963)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-Marie Moine), Université de Tours, 1997, p. 107.
[2037] AM Tours, 2F, Boîte 45, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1963, *La Revue d'Indre-et-Loire*, édition spéciale Foire de Tours 1963.
[2038] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Lettre de R. Verglas à Jean Royer, datée du 9 mai.

Après le choix d'Orléans pour prendre la tête de la région Centre, la démarche reste d'actualité, par fierté et parce qu'il ne faut pas s'endormir pour autant. Conséquence logique de ces efforts, une exposition baptisée « Dynatouraine » est organisée pendant la Grande semaine de 1972. Elle mêle, nous dit-on, produits du sol et productions artisanales et industrielles[2039]. Comme son nom l'indique, elle est chargée de faire la publicité d'une Touraine dynamique fière de ses « *centaines d'entreprises : industrielles, commerciales, agricoles, artisanales, qui représentent des dizaines de milliers d'emplois et constituent désormais une solide structure économique et sociale* »[2040]. Lors d'une réunion préparatoire, il est souhaité que soient notamment invités des industriels spécialisés dans la transformation et la commercialisation des produits alimentaires[2041]. Sur la plaquette définitive, un dessin très schématique représente la Touraine et ses principales communes, reliées à la nébuleuse parisienne par une ligne droite de 230 km[2042]. L'ancienne province, « *sans renier son passé, prépare le choc de son futur* » et entend profiter de sa situation géographique avantageuse qui la rend accessible depuis la capitale. L'image d'une agréable région de tourisme, de châteaux et de vins, est également mise en avant pour attirer les entrepreneurs.

Qui dit expansion économique et démographique dit aussi expansion urbaine. Resté célèbre pour son rôle de « bâtisseur », Jean Royer transforme la foire de mai dans ce sens. Elle se consacre désormais principalement à l'habitat et à la construction. La ville inaugure en effet en 1964 une section « *travaux-bâtiments-construction* » destinée à devenir le pivot central des années suivantes[2043]. Interviewé dans le programme officiel deux ans plus tard, le maire veut qu'à la longue, un « *salon de la construction où toutes les audaces de la technique auront leur place* » fasse partie intégrante de la foire, notamment pour informer et aider les familles souhaitant acquérir des pavillons[2044]. La priorité n'est plus de faire connaître les richesses culinaires de la Touraine.

L'autre nouveauté du temps est que la Grande semaine devient un rendez-vous international. Officiellement, la raison invoquée est « *l'amitié entre les peuples* »[2045]. Un pays étranger est invité chaque année et occupe un pavillon spécial lui permettant d'exposer ses richesses. Les cinq premiers hôtes, entre 1960 et 1964, sont l'Espagne, la Hollande,

[2039] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition 5-13 mai 1972, Programme officiel.
[2040] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition 5-13 mai 1972, Plaquette Dynatouraine.
[2041] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition 5-13 mai 1972, Rapport de la réunion du 3 février 1972 au Bureau des Foires, de la Commission des Foires de Tours.
[2042] Voir Annexe 131, « La proximité Touraine-Paris mise en avant en 1972 ».
[2043] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Programme officiel.
[2044] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 7-15 mai 1966, Programme officiel.
[2045] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Programme officiel.

l'Autriche, Israël et le Canada. Ils témoignent d'une ouverture géographique large qui ne se limite pas à l'Europe. Les visiteurs ont alors l'occasion de découvrir, outre les spécialités tourangelles, la gastronomie exotique ; dans le cas d'Israël « *seront reconstitués des plantations d'oliviers, orangers, bananiers, et une exposition des poissons de la mer rouge se tiendra* », annonce le programme de 1963[2046]. La sphère locale n'est plus la seule, et l'accueil d'invités s'inscrit dans la durée, jusqu'à concerner encore l'actuelle foire de mai.

Fenêtre sur l'industrie, thématique annuelle ouverte sur le monde, la Grande semaine se calque de plus en plus sur le modèle des Expositions universelles. Un Pavillon International et un Pavillon de l'Industrie sont respectivement construits en 1969 et 1970 pour accentuer la promotion commerciale et les relations publiques des professionnels[2047]. Suivent en 1973 et 1974 ceux de l'Allemagne de l'Ouest et de la Grande Bretagne qui accentuent un peu plus l'idée d'un « *village de l'Europe* » et d'une « *rue des ambassades* » au cœur de la foire[2048]. Rappelons qu'à cette époque le Royaume-Uni vient d'élargir la CEE avec le Danemark et l'Irlande, Tours est donc réactive en lui attribuant un pavillon dès l'année suivante.

Plus que de simples relations amicales et désintéressées, l'intérêt pour les pays extérieurs, et notamment européens, devient essentiel à l'heure du marché commun. *La Revue d'Indre-et-Loire*, présentant l'édition de 1963, se félicite de la mise en œuvre d'une politique agricole commune à l'échelle de la CEE[2049]. Cinq ans plus tard, Marc Desaché[2050], président du Conseil général, informe le visiteur de l'entrée en vigueur intégrale de ce marché en annonçant que les dernières barrières douanières s'apprêtent à tomber au 1er juillet. S'il estime que les échanges déjà facilités par l'abaissement des tarifs douaniers n'ont pas apporté « *de perturbation notable dans les affaires locales* », il voit le mouvement s'amplifier et surtout les étrangers venir s'installer dans la région. La Touraine y est préparée selon lui, et la foire de Tours doit être perçue comme « *le reflet de ces efforts et un banc d'essai […] en même temps qu'un excellent terrain pour une saine émulation entre producteurs et commerçants français et étrangers* »[2051].

[2046] AM Tours, 2F, Boîte 45, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1963, Programme officiel.
[2047] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 1-10 mai 1970, Programme officiel.
[2048] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1974, Coupure de presse.
[2049] AM Tours, 2F, Boîte 45, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1963, *La Revue d'Indre-et-Loire*, édition spéciale Foire de Tours 1963.
[2050] Marc Desaché (1892-1982) est issu d'une famille bourgeoise de Tours. Son père dirige le conseil d'administration de l'Hôtel Métropole. Il étudie à l'école libre des sciences politiques à Paris et devient agent de change après la Grande Guerre. Il s'attache à Sainte-Maure-de-Touraine et s'engage dans la vie politique locale en 1945 dans la lignée de son frère Jean, qui a été au conseil municipal de la commune pendant 25 ans. Conseiller général en 1945 – il préside la commission des finances –, Marc Desaché est élu maire de Sainte-Maure en 1953, se range du côté de l'UNR en 1958, devient sénateur de 1959 à 1965, et, localement, développe la promotion du fromage de chèvre.
[2051] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1968, Programme officiel.

Évoquer la Grande semaine des décennies 1960 et 1970 n'est cependant pas un luxe qui nous écarterait de notre sujet. Parmi les arguments tourangeaux à faire valoir, les vins figurent en bonne place, comme l'indique le préfet Thomas lors de la venue des Suisses en 1967 : « *Chacun apportera son art de vivre et les comparaisons seront sans nul doute fructueuses. La Touraine et le Val de Loire en profiteront pour révéler à ceux qui les ignoraient encore, consommateurs comme professionnels, la saveur et le bouquet de leurs vins vantés par le grand RABELAIS*[2052] ». Malgré sa diversité de plus en plus affirmée, la Grande semaine garde son rôle de présentoir des spécialités locales.

La gastronomie reste en effet un pilier important de la Grande semaine. Le « village de l'alimentation » remporte auprès du public un succès qui se confirme d'années en années selon le bilan de 1970 : « *Il contribue, [ajoute] M. Royer sur un ton plaisant, à faire de notre Foire une manifestation gastronomique et prouve la solidité de l'appétit des Tourangeaux et des habitants des départements voisins* »[2053]. Doit-on y déceler une tendance à ne pas trop prendre cette section au sérieux ? Toujours est-il que le terroir tourangeau n'est pas vraiment mis en avant dès lors que ce village est abordé. Le potentiel alimentaire de l'événement est pourtant confirmé lors du cinquantenaire de la foire, l'année suivante. Les organisateurs prédisent un « *succès commercial sans précédent* » et une édition 1971 de grande ampleur, insistant sur le fait que, comme d'habitude, la plus forte demande d'exposants concerne le secteur de l'alimentation[2054]. Nous analysons plus loin l'évolution du nombre d'exposants et des produits qu'ils proposent.

À la seule lecture des programmes, les produits de bouche servent en réalité moins le côté rigoureux de la foire, symbolisé par les considérations économiques des élus, que sa partie festive. Ils se lient davantage aux attractions foraines qui accompagnent l'événement depuis son installation dans le parc. En outre, à partir de 1972, le village de l'alimentation est entièrement repensé et actualisé dans ce sens[2055]. Des « *circulations rationnelles* » sont mises en place et des stands rénovés, plus « *esthétiques* », accueillent les exposants. Ces derniers sont désormais installés dans le voisinage immédiat de la fête foraine, alors qu'auparavant des centaines de mètres les séparaient. Le résultat est une vision limitée de la « bonne chère » : « *Il suffira de faire quelques pas pour passer du mode bruyant, remuant et scintillant des manèges pour aller dans celui de la bonne chère, avec ses odeurs chaudes de croque-monsieur ou de merguez et ses étalages de victuailles à vous en faire venir l'eau à la*

[2052] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 6-15 mai 1967, Programme officiel.
[2053] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 1-10 mai 1970, Bilan.
[2054] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 8-16 mai 1971, Coupures de presse.
[2055] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 6-14 mai 1972, Programme officiel.

bouche ». Les critiques dénonçant de manière dédaigneuse les marchands de cacahuètes enrobées de faux nougat, à la fin des années cinquante, n'ont pas eu gain de cause. Ce que d'aucuns considéreraient comme un paradoxe à cette époque – constatant que le centre d'une foire se voulant de renommée nationale était occupé par des étalages de denrées peu valorisantes[2056] – reste valable jusqu'au début des années 1980. Le terroir n'est pas précisément l'argument principal de la section alimentaire. Il est probable que le public lui-même ne réclame plus de rillettes de Tours et préfère le produit standardisé de type snack pour accompagner sa visite. C'est en tout cas le point de vue que semble adopter le programme officiel et la presse relaye l'idée qu'à côté des sérieuses expositions du commerce et de l'industrie, l'alimentation et la fête foraine sont chargées d'une triple mission : bonne humeur, rire, plaisirs[2057]. La variété alimentaire participe de la « mondialisation » de la foire.

Faut-il pour autant évoquer un désamour complet pour les produits locaux ? Difficile de s'en faire une idée au regard des banquets de la foire, sur lesquels les informations sont de plus en plus éparses. Quelques spécialités emblématiques sont parfois repoussées, comme lors du repas donné en 1966 en l'honneur d'Edgar Pisani. C'est un double symbole de convier cette année-là le ministre de l'Equipement. D'une part, il inaugure le premier hall des foires de Tours[2058], témoin de la volonté municipale d'aménager au mieux l'événement. D'autre part, rappelons que c'est lui, en tant que ministre de l'Agriculture, qui a engagé en 1962 les réformes structurelles en vue de l'organisation du marché commun agricole.

Pour marquer le coup, deux propositions de l'Hôtel Métropole sont étudiées par les organisateurs[2059]. La première, refusée, suggérait de la charcuterie tourangelle, des poissons (saumon ou sole), des pintadeaux aux pruneaux de Tours, des asperges de Montlouis, des fonds d'artichauts Villandry et des fromages du Val de Loire. La deuxième, retenue, oblige le comité de la foire à choisir les plats parmi une liste. En entrée, une terrine du chef au Vouvray est préférée à la quiche tourangelle. Un cœur de filet de bœuf est servi en lieu et place d'un carré d'agneau ou d'une Géline de Touraine poêlée à l'estragon. La célèbre sauce au beurre blanc, vantée par les gastronomes entre les deux guerres, et le brochet qu'elle accompagne, ne font pas recette et c'est l'alose de Loire farcie à l'oseille qui est choisie. L'origine des fromages n'est finalement pas précisée. Quant au dessert, il délaisse une tarte aux pruneaux de Tours pour une meringue givrée baptisée Agnès Sorel. Si le menu final garde une touche locale assez prononcée, on constate que la charcuterie locale ainsi que les classiques Gélines,

[2056] AHMED, Omar, *Les origines d'une foire-exposition, op. cit*., p. 101-102.
[2057] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1974, Coupure de presse.
[2058] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 6-15 mai 1967, Programme officiel.
[2059] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 7-15 mai 1966, Banquet.

pruneaux et autres asperges ne sont pas prioritaires. Sept ans plus tard, le comité réhabilite les emblèmes locaux. La terrine maison est rayée des choix et des rillettes et rillons sont demandés à la place. Une garniture tourangelle, sans plus de précision, accompagne le gigot d'agneau aux herbes[2060].

En définitive, les spécialités tourangelles ne sont pas toujours mises en avant comme elles l'étaient aux premiers temps de la foire, preuve de nouvelles orientations. Chaque année elles peuvent toutefois être associées à une composante du programme de la foire, autre que le village de l'alimentation. Dans ce registre, c'est surtout le vin qui se distingue, avec des dégustations et des conseils œnologiques délivrés par Jacques Puisais, rappelons-le directeur départemental du laboratoire d'analyses et de recherches. Ses interventions sont régulières à partir de 1968. « *L'art de choisir le vin qui convient à votre menu* », « *l'évolution des vins en bouteilles et leur dégustation* »[2061], autant de thèmes qui rappellent les interventions régionalistes et folkloriques de l'entre-deux-guerres, mais qui sont dorénavant l'apanage d'experts techniques. Plus généralement, en 1970, conjointement au stand de dégustation du Comité interprofessionnel des vins de Touraine, le laboratoire organise des séances démontrant « *comment mieux apprécier son alimentation* » par l'analyse sensorielle. Il n'est pas certain que les produits pris en exemples soient locaux, quand on sait que parmi les titres de films proposés au public, on remarque « *Fruits dorés de Californie* ». Pas sûr non plus que « *Le Grand Jardin de la France* » consacre une place prépondérante aux richesses alimentaires mais il en a la possibilité.

Au cœur des années 1970, les entrées alimentaires restent variées dans la démonstration économique annuelle que constitue la foire. En 1974, lors d'une présentation des chefs-d'œuvre des Meilleurs Ouvriers de France, on remarque le charcutier Armand Benoist et le boucher Bernard Guénehec, lauréats en 1968 et 1972[2062]. La foire de 1975 propose quant à elle une exposition ouverte chaque jour et intitulée « *Plaisir de la Table, un certain art de vivre* »[2063]. La gastronomie apparaît alors comme un refuge en cette période où l'économie subit encore les conséquences de l'inflation et de la crise pétrolière. Enfin, la Fédération de Pêche d'Indre-et-Loire participe à la Grande semaine de 1979 permettant aux visiteurs d'admirer chaque jour des poissons de rivière[2064].

L'impact de l'événement, en termes de fréquentation, semble assez important. En

[2060] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition 5-13 mai 1972, Banquet.
[2061] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition 4-12 mai 1968 et 8-16 mai 1971, Programmes officiels.
[2062] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1974, Programme officiel.
[2063] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 3-11 mai 1975, Programme officiel.
[2064] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 5-13 mai 1979, Programme officiel.

1962, la foire attire des visiteurs d'un rayon de 150 à 200 km, avec une tendance à descendre vers le sud-ouest, selon Louis Fontaine. Ces déclarations font suite à un sondage destiné à connaître l'origine géographique du public, et confirment que la Grande semaine, sans atteindre une envergure nationale, dépasse légèrement le cadre régional[2065]. À la fin des années soixante, 250 000 visiteurs annuels parcourent la foire[2066]. Au cours de la décennie suivante, on estime que les infrastructures du parc de Rochepinard accueillent 300 000 visiteurs déambulant tantôt sous 25 000 mètres carrés de halls couverts réservés à l'électroménager, aux meubles et autres industries, tantôt sur des terre-pleins où sont présentés tous matériels agricoles, de travaux publics et de plein air (camping, caravaning, nautisme…) et quelques voitures. Le village de l'alimentation et le fête foraine complètent ce tableau diversifié[2067].

L'évolution de la foire n'empêche pas l'équipe municipale de rendre hommage à ses origines. Jean Royer, lors du cinquantenaire, résume la tournure prise par l'événement de mai : « *À la conception strictement agricole de ses origines, s'est substituée au fil des ans une image de marque plus complète, celle d'une plate-forme économique qui s'ouvre peu à peu aux grands courants d'affaires européens* ». Un urbanisme repensé, le développement du tertiaire et l'accent mis sur les loisirs sont les thèmes qui prévalent. Visiblement fier de son œuvre, il adresse un message à nos contemporains : « *Je souhaite que nos successeurs du XXIe siècle qui fêteront leur centenaire se penchent sur les manifestations de cette année, non comme l'on goûte le charme d'un souvenir suranné, mais comme l'on reconnaît après coup la lucidité constructive des précurseurs. Puissent-ils aussi, malgré les grandes mutations qui contribueront à affecter notre monde, avoir conservé le goût et le besoin d'apprécier, comme le feront cette année nos visiteurs, l'ordonnance fragile d'une roseraie* »[2068]. Sans doute inclut-il Camille Chautemps dans sa liste de précurseurs ayant façonné ce travail collectif. Il profite en outre de l'événement pour inviter Jean Chautemps et Nicole Abeille-Chautemps, enfants de son défunt prédécesseur, à l'inauguration de l'avenue qui porte son nom et qui mène à la foire. Le premier, alors rédacteur en chef du *Midi Libre*, à Montpellier, remercie chaleureusement Jean Royer dans une lettre, et lui transmet que la ville de Tours est dans une « *nouvelle période lumineuse* », cinquante ans après le mandat de son père[2069]… En 1981, pour les 60 ans de la Grande semaine, Camille

[2065] AM Tours, 2F, Boîte 45, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1963, *La Revue d'Indre-et-Loire*, édition spéciale Foire de Tours 1963.
[2066] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 3-11 mai 1969, Programme officiel.
[2067] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1974, Coupure de presse.
[2068] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 8-16 mai 1971, Programme officiel.
[2069] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 8-16 mai 1971, Lettre de Jean Chautemps à Jean Royer, datée du 14 mai.

Chautemps – « *rendons hommage à son lointain créateur* » écrit Royer[2070] – est de nouveau mentionné par les autorités locales[2071].

Au tournant des années 1980, la foire attire en réalité autant de monde que lors des éditions inaugurales de 1921 et 1922. La concurrence des événements s'étant développée, les visiteurs sont davantage mobiles et les acteurs locaux se félicitent de ce résultat. Il est d'autant plus intéressant que la Grande semaine est complétée par une autre manifestation à partir de 1963.

B) La Foire agricole de l'ouest européen

Ce nouveau rendez-vous, chaque septembre, maintient localement la spécialisation agricole tandis que la Grande semaine assume davantage son rôle fourre-tout mêlant distractions et présentations économiques modernes. Pour caricaturer, deux pages du programme de mai 1979 mettent en lumière ces différences. L'une se focalise sur un gorille géant comme attraction phare de la Grande semaine, l'autre aborde plus sérieusement la thématique agricole de la foire de septembre avec les tracteurs et le symbole du maire qui caresse une vache[2072].

Néanmoins, loin de vouloir s'opposer, les deux foires sont présentées comme complémentaires. Le programme de la Grande semaine consacre une place à la création nouvelle dès son lancement. En 1966, Jean Royer résume son idée générale ainsi : « *Nous donnons à chaque catégorie d'activités et de productions une ampleur et un relief qu'elles n'atteindraient point si elles figuraient à Rochepinard à la même époque ; c'est en effet en mai comme en septembre, le terrain tout entier et la totalité des installations qui sont utilisés* »[2073]. Il justifie en quelque sorte la construction du parc des expositions qui permet cette double organisation plus facilement, sans encombrer le centre-ville.

Quant au choix du mois de septembre, il est ainsi présenté : « *Le second avantage de cette méthode réside dans une meilleure adaptation des présentations agricoles au début de l'automne ; à cette époque, les animaux, les légumes et les fruits peuvent aisément être rassemblés et les producteurs ayant évalué leurs récoltes peuvent mieux prévoir leurs investissements et par conséquent réaliser plus sûrement leurs achats* »[2074]. Il s'agit

[2070] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 1-10 mai 1981, Programme officiel.
[2071] Le préfet Christian Leroy et le président du conseil général André Voisin font néanmoins l'erreur de lui attribuer en plus de la tête de la mairie de Tours la présidence du conseil général en 1921, alors qu'elle était détenue par son oncle, Alphonse Chautemps.
[2072] Voir Annexe 132, « Deux manières de promouvoir les foires en 1979 ».
[2073] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 7-15 mai 1966, Programme officiel.
[2074] *Ibidem.*

donc de s'entendre au mieux avec les acteurs concernés en leur facilitant la tâche. La chambre d'agriculture, par l'intermédiaire de son président, Raymond Villatte[2075], apporte dès le départ son « *appui total* » à l'événement, et travaille « *en parfaite harmonie et dans une collaboration confiante avec les organisations professionnelles et la Municipalité tourangelle* »[2076]. La réussite passe par l'entente entre les différents protagonistes ; elle semble réelle dans ce cas-là. La foire de septembre a aussi la volonté de rapprocher commerçants et agriculteurs[2077]. Elle dure en général quatre jours, du jeudi au dimanche, de sorte qu'on peut la baptiser « Petite semaine » en opposition avec son aînée. La majuscule s'impose car elle n'entend pas être minuscule.

Comme la Grande semaine, la foire agricole de l'ouest européen a des objectifs élevés. Son nom est une ambition à lui seul et témoigne de la volonté locale de participer à l'Europe verte. Les mots du préfet René-Georges Thomas pour présenter la première édition l'illustrent : « *Tours affirme sa vocation de métropole française qui a compris le sens profond de la communauté d'intérêts de ceux qui mettent en valeur la terre pour que vivent dans la prospérité des millions d'êtres. Tout ceci fera le succès de cette foire nouvelle dont il faut souhaiter ardemment qu'elle prendra place parmi les grandes manifestations, non seulement de l'ouest français, mais aussi de l'ouest européen* »[2078]. Le rendez-vous attire près d'un quart d'exposants étrangers : Allemagne, Italie, Belgique, Pays-Bas, Grande Bretagne, et même Canada et États-Unis sont représentés[2079].

Ses ambitions sont une nouvelle fois justifiées par la géographie de la Touraine. Elle qui, « *dans le passé, était le point de jonction des grands axes Nord-Sud et Est-Ouest, se trouve maintenant l'être davantage, du fait de sa situation au centre des régions les plus productives au point de vue agricole* », estime le président du conseil général Marc Desaché. Des côtes de l'Atlantique au centre du pays, de la région parisienne à la région bordelaise, on trouve, selon lui, « *dans tous ces départements du Centre-Ouest, un ensemble de produits agricoles de haute qualité* »[2080]. La ville de Tours est donc toute désignée pour être un lieu de contacts et d'échanges aux yeux des acteurs locaux. L'adjoint au maire et vice-président des Foires, Pierre Duval, confirme qu'il perçoit Tours comme un « *carrefour*

[2075] Maraîcher de profession, il est né à Tours le 2 janvier 1912 et mort à Saint-Pierre-des-Corps le 21 juillet 1975, moins d'un an après son élection au Sénat, le 22 septembre 1974. Il appartenait au groupe des Républicains indépendants d'action sociale.
[2076] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Programme officiel.
[2077] Voir Annexe 133, « Discours de Jean Vivien, président de la Fédération des unions commerciales d'Indre-et-Loire, contre les préjugés ».
[2078] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Programme officiel.
[2079] *La Nouvelle République* du 4 septembre 1963.
[2080] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Programme officiel.

international[2081] », élargissant ainsi les perspectives à des échanges européens à l'heure du marché commun.

Tous ces éléments réaffirment l'importance du centre urbain dans la valorisation agricole. Dans un rayon de 250 à 300 kms, on insiste sur le fait que les producteurs « *peuvent s'y rendre facilement* »[2082]. Raymond Villatte, en 1966, utilise les termes de « *plaque tournante* » et de « *place stratégique* » pour caractériser Tours. Outre le chemin de fer, maintes fois évoqué depuis le début du siècle, les grandes routes qui traversent la ville sont mises en avant. Bientôt, au début des années 1970, l'autoroute A10 arrive à Tours. En attendant, on évoque la RN 152 qui permet de relier Orléans à Nantes, et surtout la Nationale 10 qui s'inscrit dans l'axe principal Lisbonne-Stockholm[2083] ! Pour un peu, la Touraine serait le point de jonction entre le Pôle Nord et le Pôle Sud… Plus sérieusement, c'est un moyen comme un autre de montrer l'intérêt local pour le marché européen.

Les références continuelles au passé de la province cherchent également à donner une crédibilité historique à l'organisation d'une telle foire sur le territoire. Duval estime que, « *renouant de très près avec une antique tradition, la Foire Agricole d'Automne de Tours part avec des idées neuves et une conception hardie de son avenir lié à l'avenir de l'ouest européen*[2084] ». Ce n'est ni plus moins que l'association de deux notions en apparence contraires, « tradition » et « modernité », très galvaudée de nos jours, qui s'applique déjà. Son discours est soutenu par le préfet Thomas, estimant que la Touraine, de par son passé, ne peut que favoriser l'élargissement des horizons incarné par les évolutions techniques et économiques de l'agriculture[2085]. En un mot, la foire est présentée comme une obligation.

Cet état d'esprit n'empêche pas la nuance. Marc Desaché écrit en 1964 : « *Faut-il rappeler que dans un passé même lointain, la Touraine était renommée pour la qualité de ses produits ? Actuellement les producteurs […] se modernisent afin de devenir dans un proche avenir des concurrents sérieux dans tous les domaines*[2086] ». Il semble ici avouer que la réputation départementale n'est plus ce qu'elle était et que le renouveau d'après-guerre et ses nouvelles données n'est appliqué que lentement à l'échelle locale. Plus qu'une simple vitrine, la foire est donc un moyen de progresser au contact des producteurs nationaux et étrangers.

Toutes les productions agricoles de la Touraine sont bien évidemment présentées dans

[2081] *Ibidem.*
[2082] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1965, Programme officiel.
[2083] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1966, Programme officiel.
[2084] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Programme officiel.
[2085] *Ibidem.*
[2086] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, Programme officiel.

le programme officiel. En 1963, Raymond Villatte estime qu'elles sont dignes de figurer d'honorable manière dans le marché commun européen, du fait de leur abondance et de leur variété, et de la haute qualité[2087] qui les caractérisent souvent. Deux ans plus tard, il en appelle à la convivialité en incitant les visiteurs à « *prolonger, sur la table familiale, le souvenir d'un agréable passage et apprécier la juste valeur de notre terroir tourangeau* »[2088]. C'est en quelque sorte déjà faire l'apologie du repas gastronomique des Français, en prenant l'Indre-et-Loire en exemple. Abordons à présent les principales denrées qui sont valorisées chaque septembre.

Pour marquer le coup de la première édition, un colloque sur les fruits et légumes est organisé, symbole de l'intérêt pour cette question. Plusieurs représentants de mouvements nationaux se réunissent alors au « jardin de la France »[2089]. Une initiative similaire, « *d'une très grande portée* », est programmée en 1967, réunissant « *d'éminents conférenciers, producteurs, dirigeants professionnels, personnalités compétentes* ». Le but de l'opération est d'aborder les problèmes techniques et économiques, pour délivrer de précieux enseignements à chacun des intéressés. Sont visés les professionnels mais aussi le visiteur curieux à travers « *une vaste présentation, particulièrement éducative, réalisée sous les auspices du Centre National des Concours et Expositions Agricoles qui intensifie chaque année, à travers le pays, son œuvre de propagande et d'information* »[2090]. En s'adjoignant les services de ce Centre, la foire se détache d'une simple image locale et Tours devient le temps d'un week-end une place forte de l'agriculture française.

Un soin particulier est apporté à la présentation des fruits et légumes sur la durée, comme en témoignent certains clichés du photographe Arsicaud. Nous y revenons plus bas en évoquant les exposants. L'amoncellement de produits donne l'impression d'opulence. Jean Royer explique cette recherche d'originalité par la nouvelle vocation de la foire, qui est devenue un marché en plus d'une exposition à partir de 1965. Les fruits, légumes, miels, fromages et autres vins sont dorénavant « *offerts à la consommation courante* »[2091]. L'accès à l'abondance généralisée au cours de cette décennie, évoqué dans l'histoire économique de la France, se vérifie ici.

Pendant que la foire encourage la consommation et la dégustation des produits locaux et régionaux, l'exemple des fruits et légumes nous indique qu'elle a également un rôle

[2087] La mise en avant de la qualité revient souvent et fait l'objet d'un traitement dans notre dernier chapitre.
[2088] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963 et 1965, Programmes officiels.
[2089] Voir Annexe 134, « Participants au colloque Fruits et Légumes de la première FAOE ».
[2090] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel.
[2091] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1966, Programme officiel.

éducatif à jouer auprès du grand public et des professionnels. Nombreux sont les rendez-vous dans ce sens. En 1963, un colloque sur les vins et une journée porcine sont au programme en plus du colloque fruits et légumes[2092]. Rapidement se mettent en place également des projections de films, renouvelées chaque année, autour de thèmes divers intéressant l'agriculture locale, comme l'élevage caprin, l'apiculture et l'aviculture[2093].

On profite également des programmes pour faire passer des messages de la marche à suivre pour obtenir des débouchés commerciaux. Dans le cas du vin, Marc Deschamps, président de l'Union des coopératives vinicoles de Touraine, encourage dans un article de 1964 la coopération pour se placer et durer sur le marché commun. Il souhaite regrouper toutes les petites appellations « *Touraine* », que des quantités limitées empêchent d'être connues, en une appellation contrôlée unique qui aurait plus de poids dans le commerce : « *Au moment où notre ministre de l'Agriculture parle de regrouper les vins du centre (Nantes, Sancerre) sous l'appellation Val de Loire, il serait insensé économiquement de poursuivre dans le sens de ces origines folkloriques* ». Cela revient à « synthétiser le terroir » en grands ensembles pour mieux se distinguer à l'heure de la mondialisation. La clientèle s'élargit et il est également primordial de produire des vins de qualité, la crise vinicole étant selon lui due non pas à une surproduction mais aux nombreux vins de mauvaise qualité produits en France et à l'importation depuis l'étranger[2094]. Le vin est bien entendu l'un des produits très en vue pendant la durée de la foire. En cette année 1964 est même organisée en parallèle une opération commerciale au cours de laquelle le public peut gagner des lots placés sous le signe des vins de Touraine[2095].

L'élevage est un moteur important de la foire. Un accent particulier est mis sur l'aviculture. Toujours en 1964, Louis Fontaine présente ce qu'il considère comme une innovation que certains professionnels souhaitent voir se généraliser dans tout le pays :

> *Pour la première fois en France, une Unité Avicole est présentée depuis la souche jusqu'à la consommation incluse, en passant par les différentes industries se rattachant à tous les stades de la production et de la transformation : œuf – poussin – poulet vivant – poulet prêt à cuire, et enfin, préparation devant le consommateur des différents produits qu'il peut consommer chauds ou froids : œufs, omelettes, abats, poulets, etc.*[2096] ».

[2092] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Programme officiel.
[2093] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1966, Programme officiel.
[2094] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, *Foires de Tours* du 17 au 20 septembre 1964.
[2095] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, Programme officiel.
[2096] *Ibidem.*

On éduque le visiteur en lui faisant découvrir l'étendue du secteur avicole. Il repart ensuite avec son assiette de dégustation (qu'il peut casser s'il n'est pas content, s'en amuse la presse[2097], en précisant qu'il faut être difficile), et un livre de recettes. L'opération est réalisée avec le concours de restaurateurs et de fournisseurs de matériel. Le doublement étoilé Charles Barrier vient notamment faire une conférence sur les produits avicoles dans les menus journaliers. Il s'agit néanmoins de mettre davantage en avant des spécialisations agricoles au sens large, plutôt que des produits de terroir. La qualité, la santé, et la manière dont le poulet doit être présenté aux consommateurs, sont évoquées au cours de ces journées avicoles[2098], ce qui indique qu'elles s'adressent aussi aux professionnels.

Cette branche de l'agriculture s'impose durablement sur la foire. Le 28 juillet 1969, Royer informe les personnalités locales mais également le ministre de l'Agriculture, Jacques Duhamel, et Georges Pompidou, tout juste élu chef de l'État : « *Un premier Salon de l'Aviculture en France sera organisé à Tours par la Société Centrale d'Aviculture et la Confédération Nationale de l'Aviculture Française, dans le cadre de la 7ème Foire Agricole de l'Ouest Européen* »[2099]. Le secrétaire général adjoint de la présidence, Édouard Balladur, annonce en retour au député-maire de Tours l'envoi d'un vase en porcelaine de la manufacture nationale de Sèvres pour la remise des prix[2100]. La foire renoue ici avec la thématique avicole qui l'habite depuis les expositions nationales de l'entre-deux-guerres. Elle ne fait cependant pas l'écho de cette « tradition » en présentant l'événement comme la première exposition nationale d'aviculture. Il faut avouer que les objectifs sont radicalement différents.

Contrairement aux années vingt et trente, qui mettaient l'accent sur les races locales, en 1969 il s'agit de proposer aux amateurs et aux professionnels quantité d'animaux de races pures[2101] pour améliorer la qualité de leur élevage, sans souci de l'origine[2102]. Il n'est d'ailleurs fait aucune référence à ces premières expériences. Preuve des temps difficiles du secteur à l'échelle locale après la Seconde Guerre mondiale, Alex Wiltzer, président de la Société centrale d'aviculture de France, évoque la Touraine comme « *une région qui, malgré l'industrialisation générale, conserve une grande importance agricole [mais] où jusqu'ici*

[2097] *La Nouvelle République* du 18 septembre 1964.
[2098] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, Programme officiel.
[2099] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Organisation, Lettre de Jean Royer à diverses personnalités, le 28 juillet 1969.
[2100] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Organisation, Réponse d'Edouard Balladur à Jean Royer, le 21 août 1969.
[2101] Cinquante races de volailles françaises et étrangères, normales ou naines sont attendues, auxquelles s'ajoutent 100 races de pigeons, une cinquantaine de races de lapins et une trentaine de variétés de palmipèdes.
[2102] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Communiqué de presse.

nous étions en vérité absent ». Sur 57 exposants avicoles, seul le tourangeau Jacques Boileau est d'Indre-et-Loire[2103]. Là encore, le contraste est grand avec la présence locale de l'entre-deux-guerres. L'année suivante, ce n'est guère mieux ; les tourangeaux ne sont que 3 sur 60 exposants[2104]. La valorisation avicole sur la foire tient davantage du contexte national, cette industrie s'étant considérablement développée depuis la Libération. En passant du « *sous-produit de l'exploitation agricole* » à une production minutieusement organisée, elle a grandement contribué à l'augmentation de la consommation de viande en France, qui est passée de 67,8 kilos par tête et par an en 1956 à 89,7 kilos en 1974[2105]. Ce n'est qu'au tournant des années 1980, assez tardivement donc, que le local revient véritablement à l'honneur dans les expositions d'aviculture, et en général sur la foire[2106].

L'élevage en général occupe une place importante de la foire. Plusieurs concours se déroulent à son époque. La promotion de races productives prime néanmoins sur le local. Royer justifie la présence animale en expliquant que les besoins des six pays de la CEE ne sont couverts qu'à hauteur d'environ 50 % et qu'il demeure donc d'importantes possibilités d'expansion[2107]. Le plus intéressant en ce qui nous concerne est certainement le concours national du porc, symbolique au pays des rillettes. Pourtant, aucune mention de la charcuterie dans le programme, et les races privilégiées, porc piétrain et large white, confirment que l'origine régionale n'est pas le souci principal des organisateurs. Côté ovins, on présente tout de même les espèces des départements voisins, comme les moutons « berrichons du Cher » et « charmoise » du Loir-et-Cher[2108]. Le programme indique que le « *flook book [sic]* » de chaque espèce peut être consulté. Il s'agit plutôt des *flock-books*, autrement dit des livres généalogiques de chaque race de mouton. La foire se veut internationale mais les organisateurs ont encore un peu de mal avec la langue de Shakespeare.

Les animaux considérés comme les meilleures productions « locales » tourangelles sont le porc, le poisson et le poulet[2109]. Les chèvres, par le lien avec le fromage de Sainte-Maure-de-Touraine, sont également visibles dans le programme. Des ventes groupées de chevrettes ont lieu par exemple en 1969[2110]. Pour des raisons pratiques, il est plus facile pour les acheteurs de faire affaire dans un lieu qui centralise les ventes. Tours, lieu accessible, peut remplir ce rôle. Le syndicat des éleveurs de chèvres de Touraine a déjà expérimenté

[2103] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.
[2104] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1970, Programme officiel.
[2105] DUBY, Georges, et WALLON, Armand (dir.), *Histoire de la France Rurale, tome 4…*, *op. cit.*, p. 130.
[2106] Nous évoquons ce phénomène dans notre dernier chapitre car il dépasse le simple cadre de la foire.
[2107] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Programme officiel.
[2108] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1965, Programme officiel.
[2109] *Ibidem.*
[2110] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.

l'expérience lors d'un concours départemental en 1967. En 1969, ce sont 131 chevrettes de race alpine pure et nées dans huit départements différents[2111], qui sont mises en vente à l'occasion de la foire. Jean-Louis Chicot est le président du SYNDEXAL (Syndicat d'expansion et d'exportation des caprins de race alpine), basé à Chambray-lès-Tours, qui contrôle l'opération. Il fait état de demandes émanant du Maroc, de la Corse, de l'Aisne, du Nord, de la Haute-Loire ou encore de l'Ille-et-Vilaine. Il ne s'agit donc pas, en Indre-et-Loire, de ne trouver des débouchés qu'aux fromages ; les animaux qui permettent leur fabrication aussi intéressent le marché[2112].

Le manque de race locale n'empêche pas de promouvoir la Touraine. On constate également cela au sujet de l'élevage bovin : « *Le département d'Indre-et-Loire avec ses vins et crus célèbres […] a été moins favorisé par la nature en matière de races bovines, toutes les races exploitées en Touraine étant originaires de départements plus ou moins éloignés*[2113] *[…]. Le choix de Tours est donc judicieux pour présenter, dans le cadre de sa foire agricole, aux acheteurs français et étrangers, avec objectivité et sans chauvinisme, nos meilleures races bovines spécialisées* »[2114]. De fait, l'élevage à la foire agricole de l'ouest européen met davantage en valeur la ville de Tours comme place forte en France que les produits alimentaires de la Touraine.

Que l'on ne s'y trompe pas, le nom de la foire est trompeur quant à son ampleur réelle. Les organisateurs reconnaissent en « vendant » l'événement lors de la Grande semaine qu'elle incarne surtout « *un marché exceptionnel pour l'Ouest Agricole de la France*[2115] ». Dès ses débuts la promotion est avant tout régionale, ce qui vaut d'ailleurs un échange savoureux entre Jean Royer et le maire de Cloyes en Eure-et-Loir, au sujet de tracts qui ont été jetés sur la voie publique. À son collègue qui souhaite faire dresser procès-verbal par la gendarmerie aux auteurs du forfait[2116], Royer répond qu'il s'agit du comité des foires de Tours et compte sur son indulgence, tout en précisant à son équipe : « *il conviendrait peut-être d'éviter Cloyes l'an prochain* »[2117] ! Les subventions aussi sont essentiellement locales. Au tournant des années 1970, le conseil général attribue annuellement 70 000 francs à l'événement tandis que le ministère de l'Agriculture complète de 6 000 francs quand Jean Royer en demande

[2111] Indre-et-Loire, Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Cher, Indre, Loir-et-Cher, Aveyron et Deux-Sèvres.
[2112] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.
[2113] Les races Frisonne, Normande, et Charolaise sont citées en exemple.
[2114] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Programme officiel.
[2115] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 6-15 mai 1967, Programme officiel.
[2116] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Lettre du maire de Cloyes à Jean Royer, le 17 septembre.
[2117] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Réponse de Jean Royer au maire de Cloyes, le 24 septembre.

4 000 de plus[2118]. S'il espère que la foire « *sera dans les années à venir un événement au retentissement international* », Royer admet en 1967 qu'elle est « *profondément un phénomène régional* » et que Tours devient en septembre « *le carreau et le foirail* » du Berry, du Limousin, de la Normandie[2119].

En réalité, elle se cantonne essentiellement à cette aire d'attraction tout au long de la période, même si, par la présence de stands étrangers, la Touraine cherche à se mettre « *à l'heure de l'Europe verte*[2120] ». L'impact, nous allons le voir, est néanmoins quasi nul d'un point de vue des exposants alimentaires. En revanche, les visiteurs comme ceux de l'Île de Jersey en 1969, remercient Jean Royer pour l'accueil et sont heureux d'avoir pu « *apprécier les excellents produits de la Touraine et l'amabilité de ses habitants* »[2121].

Quant à l'affluence, elle est moins forte que celle de la Grande semaine mais les organisateurs ne s'en plaignent pas. Ils ont conscience que la foire de septembre est davantage spécialisée. Volontairement, au départ, pour ne pas distraire la moindre parcelle de primauté agricole, les festivités sont restées centrées sur cette thématique, explique Pierre Duval en 1964. Mais, toujours selon l'adjoint au maire, la foire doit être un « *réseau d'événements* » faisant participer « *la ville toute entière* », pour que les hôtes, exposants comme visiteurs, puissent une fois leurs affaires faites profiter de la contrée dans un cadre culturel[2122]. Cela explique que la fête foraine liée à la foire de mai soit reconduite en septembre aussi[2123], ce qui n'est pas sans conséquences d'un point de vue alimentaire.

Le Courrier de l'Ouest du 22 août 1972 annonce qu'au cours des cinq dernières années, le nombre des visiteurs est passé de 120 000 à plus de 200 000. Tout comme son aînée du mois de mai, la foire automnale connaît donc une fréquentation en hausse. « *Aussi, pour la circonstance, le nouveau ministre de l'Agriculture, M. Jacques Chirac, envisage-t-il de venir présider l'inauguration, soulignant ainsi la place prise par la foire tourangelle dans les milieux professionnels français et européens* ». Il ne vient finalement pas mais on constate que l'événement bénéficie d'une promotion semblant garantir de son succès. Tout comme la Grande semaine se stabilise autour de 300 000 visiteurs, sa petite sœur ne semble pas dépasser les 200 000 au cours des dix années suivantes, en quel cas le programme s'en serait probablement vanté.

[2118] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969 et 1970, Organisation.
[2119] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel.
[2120] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Programme officiel.
[2121] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Remerciements, Lettre de M. Le Ruez et M. Renouf à Jean Royer, le 19 septembre 1969.
[2122] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, Programme officiel.
[2123] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Organisation.

Les foires de Tours attirent près d'un demi-million de visiteurs les bonnes années et s'imposent comme une vitrine bien visible. Elles ont pour point commun de comprendre un village de l'alimentation…

C) Quel effet sur les exposants ?

Tandis que la Foire agricole de l'ouest européen prend l'apparence d'un comice géant, la Grande semaine est désormais plus diversifiée mais les exposants de l'alimentation ne souffrent pas trop de cette différence. Bien que la dernière-née soit davantage tournée vers le local, les deux « villages » se ressemblent, du point de vue des produits comme des origines géographiques[2124].

Premier point de comparaison, l'ouverture des foires vers l'international n'a pas d'effet sur cette section. Seuls deux exposants de la Grande semaine sont répertoriés comme ne venant pas de France, un Allemand en 1969 et un Belge en 1980[2125]. Tous les deux présentent des bières, Becker pour l'un, Lamot pour le second. Quant à la foire de septembre, malgré son nom, aucun exposant étranger n'intègre cette catégorie.

La Grande semaine nouvelle formule, avec ses installations plus adaptées, attire plus d'exposants dans son enceinte. Au point de vue de l'origine géographique, le gain se fait surtout à l'extérieur de la Touraine et des départements voisins. Paris est en diminution mais le reste de la France est bien plus présent qu'auparavant. Les exposants concernés sont deux fois plus nombreux à partir de 1970, en sachant que d'une manière générale, la foire accueille 30 stands de plus par an à partir de cette date, par rapport aux années 1960[2126]. La foire agricole de septembre a, de même, une envergure nationale qui s'accentue avec le temps. Plus de la moitié des exposants ne vient ni de Touraine, ni des départements limitrophes, ni de Paris. On remarque que parmi les voisins, la Sarthe, la Vienne et le Maine-et-Loire drainent plus d'exposants que les départements de la région Centre.

La modernisation de la Grande semaine de Tours engendre donc une diminution de la place des exposants départementaux dans la section alimentation. Ils ne chutent pas en nombre mais le reste de la France progresse. La mise en valeur locale n'est pas la seule

[2124] Voir Annexe 53, « Statistiques générales sur les exposants alimentaires des foires de Tours entre 1922 et 1982 ».
[2125] Toutes les indications relatives aux exposants sont tirées, sauf mention contraire, des statistiques établies à partir des programmes respectifs des deux foires.
[2126] 94 exposants par an en moyenne entre 1960 et 1969, et 123 entre 1970 et 1982.

préoccupation. Il s'agit d'offrir aux visiteurs une diversité toute relative de produits (seuls les fruits de mer apparaissent vraiment comme une nouvelle catégorie par rapport aux débuts de la manifestation) et une variété géographique plus importante. Les vins, en augmentation constante sur la foire, proviennent de tous horizons. Eu égard à la progression des exposants de toute la France, les productions de Touraine n'ont plus la même visibilité que dans les années vingt à cinquante, où elles occupaient 43 % des stands viticoles. Outre le triptyque Bordeaux-Bourgogne-Champagne, déjà très présent historiquement, signalons la forte présence des vins d'Alsace.

La vocation festive de la foire, avec sa fête foraine, écarte également des présentations du programme les rillettes ou les macarons de Cormery, pour ne citer qu'eux parmi les « *bombances pantagruéliques* » du pays de Rabelais mises en avant aux origines de la foire[2127]. Les organisateurs et le maire lui-même insistent davantage, on l'a vu, sur les croque-monsieur, galettes aux fromages et autres nougats. Le sentiment est qu'une partie du public vient à la foire pour « boire un coup », se divertir et se gaver de friandises, de sandwichs saucisse-merguez et pâtisseries salées, sans se soucier principalement de l'origine ou de la haute teneur gastronomique du produit. Si ce phénomène pouvait déjà exister en 1921, il s'accentue indubitablement. Pour illustrer cela, *L'Echo de Touraine* du 30 avril 1965 évoque « *Une Grande Semaine pleine de promesses* », avec, « *dès l'entrée un self-service, un pavillon de la bière où une confortable choucroute* » pourra être servie au visiteur. L'article fait également allusion à une « *cérémonie du thé* » organisée parce que le Japon est invité cette année-là.

Nombreuses sont donc les possibilités pour le visiteur de mai d'être dévié des produits locaux. Même les exposants originaires d'Indre-et-Loire intègrent les rangs des vendeurs de croque-monsieur, de tartes au gruyère, confiseries standard, qu'il est difficile de considérer comme des spécificités locales. Si la brasserie tourangelle de Saint-Éloi apparaît jusqu'en 1968, les marchands de bières, en augmentation sensible et générale sur la foire des années 1960 et plus, sont pour la plupart des revendeurs locaux de marques alsaciennes, allemandes, belges ou encore hollandaises. Ce n'est pas étonnant, notamment en ce qui concerne l'Alsace qui, dès 1958, produit 45 % des bières vendues en France[2128]. Un article de 1973 intitulé « *Ambiance et Gastronomie au self-service de la Foire* » illustre assez bien le détachement des produits locaux[2129]. Vanté pour ses charmes de « *guinguette de la Belle Epoque* », le

[2127] AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Programme officiel.
[2128] BEAUJEU-GARNIER, Jacqueline, « La Bière d'Alsace », *L'information géographique*, volume 22, n° 2, 1958, p. 71.
[2129] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 5-13 mai 1973, Coupures de presse.

restaurant de la foire, tenu par Jacky Miglioli, propose des « *menus très soignés (pour 15 F par exemple : hors-d'œuvre, plat garni, choucroute, steak-frites, poulet, fromage et dessert au choix...)* ». On ne peut pas dire que cet alliage entre « *détente et bonne cuisine* » reflète la douceur de vivre procurée par des spécialités tourangelles… Aucune n'est mentionnée dans le texte.

Les spécialités les plus apparentes restent, par ordre d'importance, le vin et la charcuterie dite artisanale, fraîche, pur porc ou de campagne, offrant rillettes, rillons, andouillettes et pâtés. La nouveauté réside à partir de 1973 en la présence de la société Vazereau, de la Roche-Clermault, près de Chinon, et de ses fromages de chèvre. Quelques années plus tôt, les organisateurs constataient que les productions régionales délaissaient le cadre de la manifestation[2130]. Ce stand fromager installé durablement est peut-être une réaction.

Une autre réponse est surtout la programmation de la foire agricole de septembre. Bien que semblable dans les grandes lignes à celle de la Grande semaine en étant avant tout une foire aux vins et alcools, à la charcuterie et aux confiseries, la nouvelle manifestation valorise plus nettement les produits locaux. En 1964, le programme officiel rappelle en double page l'exposition des différentes denrées tourangelles sous la structure gonflable placée au cœur de la foire. Les sections des produits laitiers, de l'apiculture, de la culture maraîchère et des champignons sont contrôlées par des groupements professionnels du département. Le coin des vins, très présents sur la foire, est partagé avec les Sauternes, Champagne et Alsace, sans doute pour ne pas susciter de critiques. Seule la section des plants de pommes de terre est laissée à la Fédération bretonne des producteurs de semences[2131].

La presse distingue d'un côté le village de l'alimentation et de l'autre les produits agricoles qui sont donc bien visibles. Un reportage de *La Nouvelle République* du 18 septembre 1964 décrit l'activité des coopératives laitières le jour de la foire, qui font goûter aux visiteurs 182 sortes de fromages : « *on avait le loisir d'aimer la chèvre, la vache, la pâte cuite ou la chair crémeuse.* Vu le nombre, il n'y a pas que du camembert ou du Sainte-Maure mais « *Le bon fromage de Touraine s'émiettait sur les bouchées de dégustation* ». Le miel et l'hydromel sont aussi bons à déguster, et « *on boit le vin pour rien* ! ». Le journaliste s'en va donc conquis, souhaitant qu'en usant de ce style, la foire soit « *la meilleure des propagandes pour les meilleures de nos productions de la terre de Touraine* ». Des ventes à emporter des produits exposés sont organisées au soir de certains jours d'exposition,

[2130] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 6-15 mai 1967, Programme officiel.
[2131] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, Programme officiel.

préfigurant la nouveauté de l'année suivante[2132].

Dès son troisième anniversaire, la foire devient en effet officiellement une exposition et un marché. Jean Diot, président de la chambre de commerce, écrit alors : « *Cette manifestation ne sera plus seulement une foire d'échantillons, les produits exposés pourront être vendus et emportés par les visiteurs ; on pourra y déguster toutes les spécialités régionales : poulets de Touraine, charcuteries variées, poissons, etc. Ce système de publicité est excellent et sera certainement apprécié, particulièrement par les visiteurs étrangers toujours curieux de connaître les si nombreuses spécialités offertes par la cuisine française* ». Il se montre optimiste quant à l'effet bénéfique que pourrait avoir cette nouvelle manière de procéder sur l'expansion économique de la Touraine. Dans les pages du même programme[2133], Jean Royer considère cet « *essai sérieux* » comme le moyen d'instaurer à Tours une « *manifestation économique moderne* » et d'en faire l'un des événements « *les plus intéressants du Centre-Ouest de la France* ». L'occasion de constater encore une fois le lien étroit dans le discours entre la mesure, toucher l'espace régional, et le rêve, toucher l'étranger. L'essai est fructueux puisque le rendez-vous de septembre garde cette configuration par la suite[2134]. Ainsi agencée sur la durée, la foire s'ouvre à des spécialités peu mises en avant lors de la Grande semaine comme les fruits et légumes, champignons et produits laitiers.

Les chambres consulaires et groupements professionnels chargés de valoriser les denrées locales rivalisent alors d'ingéniosité pour « attirer l'œil » du visiteur sur le produit. « *Le légume n'est pas hostile à l'art* », écrit *La Nouvelle République* du 18 septembre 1964 pour féliciter la présentation des producteurs et de la chambre d'agriculture. Plusieurs reportages du photographe Arsicaud témoignent de la mise en scène de certains produits[2135]. Les fruits sont présentés dans des cagettes indiquant leurs variétés. On valorise le tonnage produit des pommes et des poires et le chiffre d'affaires que génèrent ces fruits du Val de Loire. La présentation du stand des apiculteurs de Touraine insiste quant à elle sur toute la chaîne de fabrication. La matière première (une abeille décorative), le matériel (deux ruches sont disposées sur le stand), les producteurs (plusieurs générations), les différents pots de miel figurent sur le cliché. Deux messages complètent le stand, « *le miel c'est la santé* », slogan rassurant, et un appel aux arboriculteurs et agriculteurs pour attirer leur attention sur les abeilles. Enfin, la présentation collective de la chambre d'agriculture n'est pas en reste

[2132] *Ibidem.*
[2133] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1965, Programme officiel.
[2134] Voir Annexe 135, « Marché lors de la FAOE de 1978 ».
[2135] Voir Annexe 136, « Mise en scène des produits à la FAOE ».

question spectacle, les différents produits agricoles du département étant disposés avec soin en forme de roue. Au deuxième plan les affichettes intègrent un verre de vin de Touraine au prix de la dégustation des steaks. La large participation des producteurs de légumes, de fruits, de fromages, de vins, de miels, est là pour illustrer « *les qualités de la polyculture familiale de Touraine et du Val de Loire* »[2136].

Ces initiatives sont appuyées par des cours de dégustation dirigées par Jacques Puisais à partir de la fin des années 1960. Ses premières interventions datent de 1967, chaque jour de la foire[2137]. À cette même époque, et cela devient une habitude, le comité régional de propagande du Limousin organise une dégustation permanente de « *Steaks-Chips* » de bœuf limousin, arrosé de Chinon et de Bourgueil. « *L'harmonie de ce rapprochement ne manque pas d'être appréciée par les connaisseurs* » relaie-t-on[2138].

Le visiteur peut aussi déguster des œufs durs et des produits issus du lait, fromages et glaces[2139]. Il est précisé que l'on trouve tous les renseignements nécessaires à la dégustation des aliments au stand du CIVT, ce qui indique que le vin reste un inséparable accompagnateur de découverte, à part peut-être pour les glaces, et encore… Suivant l'année, de la viande blanche se mêle à la rouge, et au verre de la même couleur. Des dégustations de lapin de chair ont lieu en 1969, par exemple, avec différentes présentations culinaires et « *recherche de la boisson la mieux adaptée à cet aliment* ». Elle est organisée conjointement avec le CIVT, et animée par Jacques Puisais[2140]. Les thématiques changent fréquemment de sorte à ce que tous les produits y passent. En 1972, les boulangers d'Indre-et-Loire, soucieux de réveiller l'intérêt des consommateurs pour le pain et de leur en faire apprécier les qualités, organisent une journée spéciale où ils encouragent son mariage avec le fromage[2141]. Deux ans plus tard c'est le canard qui est à l'honneur, ce qui engendre des cours de dégustation de Puisais liés au foie gras[2142]. Ce type de pratique est de plus en plus fréquent à la fin de la période, au moment où certains produits reviennent sur le devant de la scène, comme nous allons le voir plus loin.

Les foires de Tours sont orientées en fonction des problématiques de leurs temps mais aussi des hommes qui sont à la tête de la municipalité. Au régionalisme de Chautemps succède la fièvre bâtisseuse de Jean Royer, qui mêle l'habitat et les équipements aux manifestations de mai et septembre, sans toutefois déroger à la vocation agricole,

[2136] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.
[2137] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel.
[2138] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Coupures de presse.
[2139] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1968, Programme officiel.
[2140] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.
[2141] Le *Courrier de l'Ouest* du 22 août 1972.
[2142] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1974, Programme officiel.

commerciale et industrielle des débuts. La promotion de l'agriculture semble dans tous les cas être une nécessité étant donné l'historique de la province et les difficultés de certaines branches, comme l'aviculture, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. La réussite des foires passe aussi par la réputation du député-maire de Tours, indépendant mais gaulliste, connu des hautes sphères de la République, et rappelons-le candidat malheureux à la présidentielle de 1974. Prenons l'exemple des compliments qui lui sont adressés par Jacques Duhamel lorsqu'il est ministre de l'agriculture du gouvernement de Jacques Chaban-Delmas : « *La Foire de l'Ouest Européen m'a semblé être le reflet du dynamisme de votre ville et de votre action municipale, qui apparaît à beaucoup, et à moi-même en particulier, comme exemplaire. Il m'est agréable de vous en faire part personnellement* »[2143]. Jean Royer et sa ville entreprennent donc avec une certaine sérénité la valorisation agricole et viticole, à mi-chemin entre le local et le national. Dans le même temps, le tourisme contemporain poursuit son façonnement du « jardin de la France ».

[2143] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1970, Lettre du Ministre de l'Agriculture à Jean Royer, le 25 septembre.

CHAPITRE 8 : QUELLE PROMOTION NOUVELLE POUR LE « JARDIN DE LA FRANCE » ?

1) Entre Touraine convenue et Touraine réelle : la construction de l'image touristique alimentaire contemporaine

À son arrivée en mars 1959, la municipalité Royer saisit rapidement l'enjeu touristique et les caractéristiques nouvelles pouvant profiter à cette industrie. Elle entretient les meilleurs rapports avec les acteurs concernés. Tours entend devenir le centre touristique du Val de Loire. Difficile, néanmoins, pour la gastronomie d'émerger au pays des châteaux. Bien souvent, la promotion alimentaire consiste à « faire du neuf avec du vieux ». La Touraine cherche tout de même à justifier sa réputation de terre d'accueil en mettant en avant ses établissements de prestige et sa capacité à organiser des congrès en tous genres. Au « jardin de la France » se tisse aussi un lien avec la nature, qui intéresse de plus en plus le touriste du second vingtième siècle. Cette image, sans cesse positive et parfois critiquée, est délivrée à tous les publics, en ciblant particulièrement une clientèle anglophone et, dans une moindre mesure, germanique voire européenne.

A) L'heure du tourisme de masse

Pour ouvrir cette partie, renvoyons à la définition du tourisme selon Marc Boyer : il est un « *ensemble de phénomènes résultant du voyage et du séjour temporaires de personnes hors de leur domicile en tant que ce déplacement satisfait, dans le loisir, un besoin culturel de civilisation industrielle* »[2144]. Par essence, le tourisme est lié à la révolution industrielle. D'abord réservé à un public privilégié au moment de son invention, il devient populaire dans l'entre-deux-guerres avec les mesures du Front populaire, aboutissant notamment à la loi du 20 juin 1936 instaurant quinze jours de congés payés. Si, à cette époque, « les congés ne font pas le départ »[2145], le productivisme et la consommation de masse du second vingtième siècle contribuent à développer le phénomène. Les transports, dont le rôle fondamental n'est plus à souligner, se généralisent. Le train, la voiture, l'autocar mais encore l'avion, contribuent largement à l'émergence d'un tourisme de masse. La radio puis la télévision relaient l'offre à leur public. À plusieurs reprises, le législateur intervient pour augmenter le temps de loisirs et de vacances ; la loi impose trois semaines de congés payés en 1956, puis quatre en 1969, et enfin cinq en 1981.

Toutes ces raisons expliquent que l'intérêt de la Touraine et plus largement du Val de

[2144] BOYER, Marc, *Le tourisme de masse*, Paris, L'Harmattan, 2007, p. 9.
[2145] BOYER, Marc, *L'invention du tourisme*, Paris, Gallimard, 1996, p. 98-99.

Loire pour cette question ne se dément pas à l'heure où le secteur est en plein essor. Il s'accroît même fort logiquement. Réuni à Laval le 26 mars 1957, le Comité régional du tourisme « Val de Loire » insiste sur la tendance nationale à « *renforcer la propagande régionale, en utilisant en partie les moyens classiques : matériel de publicité et de documentation imprimé, mais également le matériel d'appel visuel : affiches, éléments de vitrines (objets folkloriques et produits régionaux), Radio, Cinéma, Télévision* »[2146]. Les spécialités alimentaires locales sont naturellement prises en compte dans cet effort de valorisation.

À l'orée des années 1960, le contexte est donc favorable à l'action touristique tourangelle, au point de vue économique comme politique puisque l'arrivée de Jean Royer semble apaiser les relations entre Paul Métadier et la mairie de Tours. Dans une lettre datée du 30 juin 1953, le président du Comité départemental de publicité touristique accusait en effet Marcel Tribut de ne pas avoir prêté attention à son invitation à la présentation d'un matériel de propagande, et s'en trouvait « *infiniment surpris et […] désobligé* »[2147].

Les rapports avec son successeur sont d'emblée plus confiants et actifs. Quelques mois seulement après son arrivée, les richesses de la Touraine sont présentées dans un numéro spécial de *Provinces-Informations*. Le but est de faire connaître la Touraine aux industriels, aux commerçants, aux membres des organisations économiques, des comités d'expansion, des chambres de commerce, des chambres d'agriculture, des chambres des métiers, et, en général, à toutes les personnalités susceptibles d'avoir une action efficace, directe ou indirecte, sur le développement économique, industriel et agricole de « *notre région de Touraine* »[2148]. Le public visé est à la fois les habitants d'Indre-et-Loire, ceux de toute la France et particulièrement les Parisiens, ainsi que les étrangers. L'occasion est donc de faire passer un message fort et de proposer une image de province à la fois fière de son passé et tournée vers l'avenir[2149]. C'est une nouveauté par rapport aux plaquettes au sortir de la Seconde Guerre mondiale qui, nous l'avons vu, étaient essentiellement orientées vers le prestige historique de la province[2150]. On cherche ainsi à créer un renom industriel et économique au département, puisque sa « *réputation agricole et touristique n'est plus à faire* ». C'est sans doute se

[2146] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité régional du Tourisme, Rapport du 26 mars 1957.
[2147] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Lettre de Paul Métadier à Marcel Tribut, le 30 juin 1953.
[2148] AM Tours, 2F, Boîte 320, Activités publicitaires, Documentation sur Tours, Provinces-Informations 1959.
[2149] Voir Annexe 137, « Liste des chapitres prévus pour le numéro spécial Touraine de *Provinces-Informations en* 1959 ».
[2150] Voir Annexe 86, « Le « jardin de la France » présenté par le syndicat d'initiative au lendemain de la Seconde Guerre mondiale ».

montrer trop prétentieux et négligent quand on voit comment cette image de marque, nous le voyons plus loin, est perçue par la suite.

Sûre de ses capacités, la Touraine se place « *à l'avant-garde des grandes régions de tourisme* », annoncent très modestement Paul Métadier et Raymond Rose à Jean Royer, dans une lettre qui fait le point sur les activités du CDT qu'ils co-président[2151]. Ils reviennent sur le bilan de 1960 faisant état de 530 000 dépliants distribués en langues française, anglaise et allemande et de 400 000 touristes ayant visité le département. Le contrôle statistique des voyageurs, publié par le ministère de l'Intérieur, évoque quant à lui 174 076 voyageurs arrivés et 241 239 nuitées correspondantes. Au total, les résultats financiers de cet afflux sont chiffrés par un apport de 3 milliards d'anciens francs répartis dans la collectivité départementale[2152].

Le rapprochement du syndicat d'initiative avec la municipalité tourangelle, d'implicite au regard de la correspondance, devient explicite en 1966. Une convention signée entre les deux parties institue en effet l'Office de tourisme de la ville de Tours[2153]. Jusque-là organisme indépendant, par définition, le syndicat passe sous le contrôle officiel de la municipalité. La situation n'est pas propre au chef-lieu de Touraine. En France, à cette même époque, plusieurs conventions du même type sont établies. Encouragées par l'Union nationale des syndicats d'initiative, avec l'accord de Pierre Dumas, secrétaire d'État au Tourisme, elles ont pour but de sortir certains syndicats des situations précaires dans lesquelles ils se trouvent[2154]. Paul Métadier se garde cependant d'évoquer des ennuis financiers pour le syndicat de Tours, ceux-ci étant évités grâce à la confiance accordée par Jean Royer[2155]. La convention prévoit que la municipalité verse annuellement une subvention au syndicat, révisable selon les besoins. La ville met aussi à la disposition de ce dernier un pavillon de tourisme, immeuble situé près de la gare de Tours, contre un loyer mensuel de 500 francs[2156].

À partir de cette date, le tourisme change de visage et évolue sans cesse, pour reprendre les conclusions *a posteriori* d'un rapport de 1972. L'Office a vocation à étendre son rôle d'accueil et d'information au-delà de la ville de Tours, jusqu'au département, jusqu'à la région, et même grâce aux « *moyens modernes […] comme le Télex* », à toute la France et à

[2151] AM Tours, 3R, Boîte 442, Associations touristiques, Comité départemental du Tourisme, Lettre de Paul Métadier et Raymond Rose à Jean Royer, le17 mars 1961.
[2152] *Ibidem.*
[2153] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Convention entre le syndicat d'initiative et la ville de Tours, le 30 juin 1966.
[2154] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Lettre de Paul Métadier à Jean Royer, le 3 février 1966.
[2155] *Ibidem.*
[2156] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Convention entre le syndicat d'initiative et la ville de Tours, le 30 juin 1966.

l'étranger[2157]. Symboliquement, Jean Royer ouvre l'Assemblée générale de l'Office, le 24 juin 1974, soit un mois après son échec aux élections présidentielles, pour réaffirmer son soutien aux acteurs du tourisme, activité fort importante venant s'ajouter à l'activité industrielle. Il se montre rassurant sur les relations entretenues avec la mairie, en évoquant une coopération profonde et constante ainsi qu'un bon esprit dans le travail[2158].

Premier effet, le budget municipal consacré au tourisme ne cesse d'augmenter. Au moment de la convention de 1966, il est fixé à 90 000 francs, un « *accroissement sensible* », sans plus de précisions, par rapport aux années précédentes[2159]. Les cinq années suivantes, la subvention augmente en moyenne de 10 000 unités pour atteindre 140 000 francs en 1971[2160]. En 1972, le budget de fonctionnement de l'Office est le double de la subvention accordée par la ville. Si cette participation de 50 % est déjà élevée, les acteurs ne s'en contentent pas : « *comment prévoir un budget équilibré dans ces conditions ? Certes, il y a les cotisations des Adhérents (commerçants et hôteliers de Tours et du Département) et les diverses subventions des Collectivités locales. Celles-ci représentent environ ¼. Il reste donc ¼ du budget à trouver et ceci sans faire de "commerce"* ». Désormais reconnu comme service public, l'Office sollicite aussi du conseil général d'Indre-et-Loire un appui financier plus important, en complément du soutien moral[2161]. Par la suite, les efforts du département sont toujours jugés insuffisants, tandis que la municipalité de Tours continue de fournir des enveloppes plus remplies. Lors de l'exercice 1973, elle fournit 160 000 francs sur 182 550 de subventions à l'Office[2162], autant dire qu'elle est son soutien majeur et quasi-exclusif. Royer, en même temps qu'il réaffirme sa confiance en ce secteur, porte l'aide à 200 000 francs en 1974 et 230 000 francs en 1975[2163]. Jamais les subventions municipales en faveur du tourisme n'ont été aussi élevées.

Bien évidemment, les foires de Tours, déjà longuement abordées dans nos pages,

[2157] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Rapport pour le Conseil Général sur les Activités de l'Office de Tourisme de Tours, Syndicat d'Initiative de Touraine « Accueil de France », Septembre 1972.
[2158] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Compte rendu de l'Assemblée générale (exercice 1973), le 24 juin 1974.
[2159] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Rapport municipal du 28 avril 1966.
[2160] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Réunion du Conseil d'Administration, le 15 février 1971.
[2161] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Rapport pour le Conseil Général sur les Activités de l'Office de Tourisme de Tours, Syndicat d'Initiative de Touraine « Accueil de France », Septembre 1972.
[2162] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Compte rendu de l'Assemblée générale (exercice 1973), le 24 juin 1974.
[2163] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Conseil d'administration du 14 octobre 1974.

illustrent également les ambitions touristiques de la ville de Tours. À en croire Jean Royer, l'accueil d'invités stimule les échanges et le tourisme en créant une émulation locale qui incite en retour les Français à se rendre dans ces régions : « *les puissances étrangères avec lesquelles nous avons réalisé des expositions jusqu'à maintenant ont noté une très nette augmentation du nombre de touristes français qu'elles ont accueillis chaque année* », précise-t-il au conseiller culturel de l'ambassade du Canada en 1963, estimant par ailleurs entre 90 000 et 100 000 le nombre de visiteurs qui se pressent pour découvrir le pavillon international[2164]. S'il essaye par là d'attirer de nouveaux partenaires pour une année, il sous-entend que les foires sont susceptibles d'accroître sensiblement les échanges commerciaux et touristiques et profitent à tout le monde.

Les autorités canadiennes, convaincues par les attraits de la Grande semaine, sont les invités de l'édition de 1964. L'opération tourne néanmoins au fiasco car Tours a invité 15 indiens Hurons, vivant à cinquante kilomètres de Québec, sans l'accord du gouvernement. « *On veut nous ridiculiser* », affirment alors les représentants du Canada, qui rappellent au dernier moment leur ambassadeur ainsi que leur ministre des Affaires culturelles, M. Lapalme. Gros Louis, chef de la tribu, déclare alors que « *les indiens Hurons sont à Tours, mais les sauvages sont restés au Parlement de Québec* ». Il se console en affirmant que la ville les reçoit comme des rois, qu'ils sont invités dans les familles et sont traités comme des hôtes de marque[2165]. Même les indiens d'Amérique semblent devoir goûter la gastronomie tourangelle car on n'imagine pas le vin et les cochonnailles absents de l'accueil réservé chez l'habitant. Cet épisode fameux des « Hurons chez les Turons » démontre que les autorités tourangelles, ouvertes au monde, ne sont pas à l'abri d'un faux-pas diplomatique. L'affaire ne fait néanmoins pas autant de bruit que la célèbre phrase du général de Gaulle lors de son voyage au Canada trois ans plus tard[2166].

Le secteur touristique est fortement développé dans tout le département qui compte en 1972 douze syndicats d'initiative de catégorie B et trente-et-un de catégorie C[2167]. Pour accueillir les touristes dans le département, Tours est néanmoins fidèle à son rôle centralisateur, l'Office de tourisme de Tours s'annonçant comme le Syndicat d'initiative de Touraine, estampillé « Accueil de France », dans son adresse postale[2168]. C'est le seul qui est

[2164] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 2-10 mai 1964, Lettre de Jean Royer au conseiller culturel de l'ambassade du Canada, datée du 3 octobre 1963.
[2165] *France-Soir* du 7 mai 1964.
[2166] Sur cette histoire, nous pouvons renvoyer à LACHAISE, Bernard, « De Gaulle et le Québec libre en 1967 », *Proceedings of the Western Society for French History*, volume 36, 2008, p. 323-335.
[2167] Voir Annexe 138, « Carte des communes d'Indre-et-Loire possédant un Syndicat d'initiative en 1972 ».
[2168] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Compte rendu de l'Assemblée

classé catégorie A en 1972 et qui porte le total des organismes de ce genre à quarante quatre dans tout l'Indre**Erreur ! Signet non défini.**-et-Loire.

Si l'on considère toute la vallée de la Loire, l'emprise de la Touraine sur les départements voisins est constatée au début des années 1960, du moins en termes de participation budgétaire à l'Entente interdépartementale pour la propagande touristique du Val de Loire. Administratifs du tourisme et personnalités politiques de chaque conseil général se réunissent par exemple au château d'Artigny le 19 novembre 1963. Pour l'Indre-et-Loire sont présents le préfet René-Georges Thomas, le vice-président du Conseil général, André Voisin, Paul Métadier et le délégué départemental au tourisme, Jacques Lévêque[2169]. L'influence tourangelle dans l'Entente est perceptible au regard du budget de 1964. Sept départements[2170] contribuent aux recettes de l'organisation et l'Indre-et-Loire participe à hauteur de 22 % quand les autres se limitent au maximum à une contribution qui atteint 12 %. Le département tourangeau, en plus de fournir près du quart des recettes de l'Entente, est doté d'un comité « *particulièrement actif* ». Ce sentiment provient néanmoins davantage des bons résultats liés aux « *châteaux "contrôlés" par l'Indre-et-Loire* », autrement dit propriétés du Conseil général, et des spectacles de son et lumière, qu'à d'autres activités intégrant la gastronomie[2171]. Quoiqu'il en soit, de l'aveu même de Paul Métadier dans l'avant-propos d'une brochure *Tours, Touraine, Tourisme*, destinée en 1963 à faire le point sur le secteur pour parfaire l'équipement local jusqu'à l'horizon 1975, Tours ne désire pas incarner mais est déjà le « *centre incontesté du Tourisme dans le Val de Loire* »[2172].

En outre, la capitale tourangelle attend de ses hôtesses d'accueil la perfection. Une fois n'est pas coutume, alors qu'elles en proposent à ceux qu'elles reçoivent, celles du syndicat d'initiative de Tours sont les destinatrices d'un petit guide en 1971. Signé par leur « *dévoué directeur* », Mme Paule Tandeau, en place depuis 1966 et la convention avec la Ville[2173], il a pour but d'apprendre les bonnes manières aux nouvelles arrivantes[2174]. Outre les règles élémentaires de politesse et de ponctualité, le guide insiste sur « *ce qu'il faut faire tous les*

---

générale (exercice 1973), le 24 juin 1974.

[2169] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion de l'Entente interdépartementale pour la propagande touristique du val de Loire, le 19 novembre 1963.

[2170] L'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, le Maine-et-Loire, le Loiret, la Loire-Atlantique, la Sarthe et le Cher.

[2171] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion de l'Entente interdépartementale pour la propagande touristique du val de Loire, le 19 novembre 1963.

[2172] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.

[2173] Son arrivée à cette date est rappelée dans le compte rendu d'une réunion le 24 juin 1974. AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative.

[2174] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Petit guide pour une hôtesse, 1971.

jours », comme « *avoir une tenue correcte (être maquillée, pas trop, avoir les cheveux propres, des bas non démaillés, des chaussures cirées, des ongles propres)* » et avoir « *l'esprit d'équipe* ». Quant à « *ce qu'il ne faut jamais faire* », une rubrique considérée comme spéciale, la liste est la suivante : « *Fumer derrière le comptoir, - Lire le journal ou d'autres revues derrière le guichet pendant les heures de service, - Sucer des bonbons ou des chewing-gums en parlant aux Touristes, - Recevoir ses amis plus de 5 minutes pendant les heures de service, - Accepter des pourboires, - Dire "Je ne sais pas", - Ricaner sans raison* ». Pour qu'elles soient interdites, ces différentes activités révèlent probablement les fautes de comportement les plus courantes du personnel de l'époque.

En définitive, Paule Tandeau estime que la bonne hôtesse doit être « *aimable, serviable, avoir bon caractère, beaucoup de patience, de la diplomatie et ne jamais perdre de vue que le Touriste a toujours raison […], penser que finalement "faire plaisir" est une grande satisfaction personnelle* ». Elle conclut en souhaitant à la lectrice que son « *aventure* » à l'Accueil de France de Tours se destine à être […] « *un bon souvenir… plus tard* » ! Malgré la pointe d'humour, le sentiment qui prévaut est que la rigueur est au programme.

La liste des informations à apprendre par cœur[2175] témoigne de l'intérêt particulier pour la clientèle venue de Paris puisque seuls les horaires de train de Tours à la capitale et de la capitale à Tours doivent être retenus, ainsi que les prix et changements à Saint-Pierre-des-Corps. Les hôtesses sont également dans l'obligation d'être rôdées au cours des principales monnaies étrangères et un rapport, en 1972, insiste sur le fait qu'elles doivent parler anglais, allemand, espagnol et italien[2176]. Elles sont également dans l'obligation de tout connaître des circuits pour les châteaux, des prix d'entrée, des horaires de spectacles « son et lumière », ainsi que les distances kilométriques entre Tours et les villes avoisinantes[2177].

La primauté de ces activités sur la découverte de la gastronomie locale, qui ne fait l'objet d'aucune information à apprendre par cœur, doit être ici soulignée. Les hôtesses sont néanmoins invitées à connaître les produits, ce que montre par exemple une photographie de Sylvain Knecht, les immortalisant en pleine dégustation de vin de Vouvray[2178]. Justement, dans un secteur fortement développé et déjà encombré par de grandes demeures prestigieuses,

[2175] *Ibidem.*
[2176] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Rapport pour le Conseil Général sur les Activités de l'Office de Tourisme de Tours, Syndicat d'Initiative de Touraine « Accueil de France », Septembre 1972.
[2177] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Petit guide pour une hôtesse, 1971.
[2178] Voir Annexe 139, « Les hôtesses du Syndicat d'initiative de Tours découvrent le Vouvray ».

comment distinguer les produits alimentaires locaux ?

B) Quelle place pour l'alimentation au pays des châteaux ?

Au début des années 1960, dans la hiérarchie des motifs de venue de touristes, la gastronomie et les vins n'apparaissent qu'au quatrième rang sur les cinq principaux évoqués. Ils sont intéressés avant cela par, dans l'ordre, les visites diurnes de châteaux, les spectacles nocturnes et les autres monuments (églises, musées, etc.). Seuls les pèlerinages à Saint-Martin sont classés derrière[2179]. De plus, dans la seule page qu'elle consacre à la gastronomie et aux vins, la brochure *Tours, Touraine, Tourisme* ne mentionne que les vignobles et les manifestations de la société provinciale « la Touraine à Paris », dont nous reparlons ci-après. Aucune mention directe de spécialités locales. Toute la question est alors de savoir comment s'emploient les acteurs du tourisme pour promouvoir la gastronomie tourangelle dans ce climat de forte concurrence.

D'abord, les méthodes de l'entre-deux-guerres subsistent avec, par exemple, une seconde participation à un numéro de *La France à table* en octobre 1961, après celui de 1949. En une décennie, plusieurs choses ont néanmoins changé. D'abord, c'est l'Indre-et-Loire et non plus la Touraine qui figure en titre. Le provincialisme laisse place à un régionalisme plus rigoureux dans le respect de l'administration. Mais l'élément qui saute aux yeux est la couverture, reprenant une vue du château de Chenonceau, contrairement à la première qui montrait une table garnie de produits locaux. Même dans une revue spécialisée dans la gastronomie, l'image qui l'emporte est celle du « Pays des Châteaux ». Paul Métadier, au nom du Syndicat d'initiative, y signe d'ailleurs un article du même nom[2180]. Sur près de 50 photographies insérées dans le numéro, toutes ou presque sont consacrées au patrimoine monumental. Les sept exceptions sont des scènes de vendanges et des clichés de caves à Vouvray et Chinon, ainsi que la représentation d'une table vouvrillonne garnie de « *pain de ménage, rillettes, fromage de bique et vieilles bouteilles* »[2181]. La « brune confiture » locale apparaît aussi en pot à la page consacrée aux rillettes de Touraine. Si elles étaient citées dans le numéro de 1949, aucune page ne leur était dédiée, une lacune désormais comblée. C'est Jules Delaleu, viticulteur vouvrillon et membre de la Chantepleure, qui se charge de les

[2179] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.
[2180] *La France à table*, n° 92, octobre 1961, p. 9-10.
[2181] *Ibidem*, p. 24, 32, 35 et 36.

légitimer historiquement et culturellement[2182].

Globalement, il s'agit pourtant de « faire du neuf avec du vieux » puisqu'un certain nombre de recettes incluses sont reprises de *Gastronomie tourangelle*, ce qui était déjà le cas en 1949. La promotion s'appuie aussi sur des auteurs de l'entre-deux-guerres. L'introduction sur la Touraine est par exemple signée Maurice Bedel[2183] et date originellement de son ouvrage éponyme de 1935. Idem pour le texte sur les vins rouges et caves de Touraine rappelant « *qu'on pourrait faire le meilleur repas du monde, sans bordeaux, sans bourgogne, sans champagne, avec les seuls vins d'une région aussi diverse dans les produits de la vigne qu'elle l'est dans ceux de l'esprit* »[2184]. L'auteur, décédé en 1954, reste la référence littéraire à utiliser. L'ode à la gastronomie tourangelle de Charles Gay est elle aussi très similaire au texte qu'il écrivait au lendemain de la manifestation gastronomique de Vouvray en 1936, qu'il prend toujours en exemple 25 ans plus tard[2185] ! Ce recyclage explique l'essoufflement de ce type de revue par la suite, et le besoin de se renouveler autrement que par une vision folklorique au ton ampoulé qui apparaît comme datée voire caricaturale dans la seconde moitié du XXe siècle[2186].

Les messages, bien que marqués d'un étrange d'anachronisme pour le lecteur averti, sont parfois toujours d'actualité. Maurice Bedel, par exemple, s'en prend aux châteaux de la Loire qui ont tendance à masquer les autres attraits locaux : « *Je ne sais d'où vient cette propension des spécialistes en circuits touristiques à mener ceux qui leur demandent conseil et direction à travers les seuls ouvrages monumentaux de pompeuse apparence. […]. Ne serait-ce pas mieux de montrer aux touristes curieux des traits originaux du visage de la France, le vignoble de Bourgueil qui porte dans ses grappes au soleil de septembre un vin incomparable, ou l'étroite et haute Devinière, berceau litigieux de Rabelais […], ou bien encore telle boutique de Ligueil, fameuse par la qualité des macarons qu'on y prépare* ? ». Il éprouve le besoin de donner de la consistance à la gastronomie, victime, et la revue elle-même le démontre, de la domination des châteaux dans l'imagerie touristique du Val de Loire. Or, cette Touraine, conclut-il, « *il faut la goûter comme on goûte un de ces plats de France où entrent, avec le morceau principal, les parfums des herbes potagères, les chaleurs de l'eau-de-vie, un rien de sucre caramélisé*

[2182] Voir Annexe 140, « Présentation des rillettes de Touraine par Jules Delaleu ».
[2183] *La France à table*, n° 92, octobre 1961, p. 3-7.
[2184] *Ibidem*, p. 37.
[2185] *Ibidem*, p. 25.
[2186] DENOYELLE, Françoise, « *La France à Table* entre gastronomie et tourisme, une photographie d'auteur pour une revue d'exception », in HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 206.

et toutes sortes de condiments de peu d'usage »[2187].

Le plat est justement au cœur de la promotion nouvelle, Charles Gay concluant sa présentation en laissant la place aux « *Chefs pour leurs révélations personnelles*[2188] ». Si certains textes n'ont pas été mis à jour depuis l'entre-deux-guerres, il était nécessaire de fournir une liste actualisée d'informations publicitaires à donner au lecteur[2189]. De même les 31 recettes culinaires insérées à la fin du numéro ne sont pas toutes issues de *Gastronomie tourangelle* ou de livres spécialisés. Certaines maisons de 1961 livrent le secret de quelques préparations[2190]. Des restaurants proches des châteaux, à Chenonceaux, Langeais, Amboise et Véretz, y participent, mais surtout « Le Nègre », tenu par l'étoilé Charles Barrier à Saint-Symphorien, signe quatre recettes, dont celle des rillettes de Tours. Loin de leur rôle domestique primitif, elles deviennent un symbole du luxe gastronomique local.

Pour le reste des mets présentés, les poissons sont à l'honneur, tout comme la viande blanche, avec la présence de la Géline de Touraine, du lapin et du porc. La poule noire, si elle vit économiquement une « *traversée du désert* » selon les professionnels du secteur[2191], semble toujours subsister comme produit emblématique local. Apparaissent aussi plus modestement le canard et le mouton, l'omelette et la quiche, ainsi que la soupe, autant de plats variés qui compensent l'absence d'un emblème de préparation culinaire tourangelle qui serait au même rang de notoriété qu'un cassoulet ou encore une choucroute. Côté accompagnement, les pruneaux, qui doivent être « *beaux* » et « *de premier choix* », restent très présents, mais on ne précise pas s'ils doivent être locaux, et pour cause… Toujours est-il que la Touraine, si elle ne produit plus de pruneaux, cherche comme pour la Géline à rester une terre associée à ce produit. Les champignons sont cités aussi, et en légumes se démarquent les cardons et artichauts. Ces présentations de plats, qui ne sont pas nouvelles, introduisent néanmoins les restaurateurs dans la promotion locale, ce qui correspond au travail général du tourisme alimentaire des années suivantes.

La mise en avant des restaurants et plus particulièrement des étoilés est en effet au cœur de la stratégie touristique locale. La valorisation est à la fois quantitative et qualitative. Plutôt que d'insister sur un produit, on s'intéresse au restaurateur censé représenter le savoir-faire local en matière d'utilisation des denrées et qui amène du prestige à la ville. L'emblème est alors Charles Barrier, que l'on a déjà vu être réquisitionné dans le cadre des stages

[2187] *La France à table*, n° 92, octobre 1961, p. 7.
[2188] *Ibidem*, p. 25.
[2189] Voir Annexe 141, « Encarts publicitaires et recettes insérées dans *La France à Table* d'octobre 1961 ».
[2190] *Ibidem*.
[2191] MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 42.

Regards sur la Touraine. Dans sa présentation des restaurants, la brochure *Tours, Touraine, Tourisme*, précise que « *mention doit être faite du Restaurant du Nègre à Saint-Symphorien classé parmi les meilleures tables de France, que le Guide Michelin classe en catégorie 3 couverts avec deux étoiles gastronomiques* ». Le guide Michelin sert de référence en effectuant « *une sélection au point de vue standing et gastronomique* ». Outre l'établissement de Barrier, sont signalés parmi les meilleurs de Tours deux hôtels-restaurants de la catégorie trois couverts auxquels une étoile gastronomique est accordée, ainsi qu'un « *restaurant de luxe* » et un « *restaurant bon confort* », l'un catégorie quatre couverts, l'autre deux, bénéficiant chacun d'une étoile gastronomique. Enfin, deux restaurants de bon confort, catégorie deux couverts, et trois brasseries assimilées à un « *restaurant simple et convenable* », classées catégorie un couvert, complètent la liste des 10 établissements mis en avant dans le Michelin[2192].

Les acteurs du tourisme tourangeau comptent sur cette « *réputation gastronomique* », selon les mots du président du syndicat d'initiative de Touraine, Alain de Mascarel. Il rappelle en 1968 la promotion du restaurant de Charles Barrier aux trois étoiles Michelin, que seuls douze établissements en France ont obtenues à cette période[2193]. Dès lors, son établissement suscite un intérêt promotionnel évident, comme en témoignent quelques reportages photographiques d'Arsicaud dans les années 1970[2194].

Les clichés insistent sur les produits et la personnalité du chef. Le poisson est clairement à l'honneur, au premier plan de chaque photographie. Les huit spécimens étalés sur le plan de travail, apparaissant sur la photographie de 1971, pourraient bien être du saumon mais il est difficile de l'affirmer avec certitude étant donné que c'est majoritairement leur ventre qui est visible. Sur un autre cliché, de 1977, deux poissons entreposés dans un plat sont accompagnés de viande rouge, de poulets et vraisemblablement d'écrevisses présentées dans une bourriche, sans doute mis là pour symboliser la diversité de la carte et du savoir-faire associé. Les produits, apparaissant simplement et sans fioritures, peuvent aussi se faire l'écho de la Nouvelle Cuisine dans laquelle s'insère Charles Barrier. Quant à la dernière photographie, prise en 1978, elle valorise plus clairement le local en montrant un plat de deux poissons[2195], orné d'arches en croûtes qui peuvent rappeler les ponts surplombant la Loire,

[2192] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.
[2193] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Assemblée générale du 22 avril 1968.
[2194] Voir Annexe 142, « Photographies du Restaurant Barrier par Arsicaud dans les années 1970 ».
[2195] Le plus gros fait là encore penser au saumon et le deuxième pourrait être un petit brochet puisqu'on distingue une nageoire caudale triangulaire et une nageoire pectorale orange, même si la cuisson d'une part, estompant les

sans vouloir tomber dans l'interprétation trop poussée qui ferait passer les morceaux de salade pour un symbole du « jardin de la France » ! Le vin, en revanche, est clairement du cru, le seau contenant une bouteille de Montlouis et une de Vouvray.

L'autre aspect sur lequel deux photographies insistent est le contrôle du chef, bras croisés ou mains dans le dos, sur sa brigade, la plupart des toqués qui l'accompagnent étant délibérément en plein travail ou au contact des fourneaux au moment où Arsicaud appuie sur le bouton. Notons que si l'on prend le meilleur ambassadeur de la restauration de qualité en Touraine pour illustrer la réussite des artisans de bouche, il n'est pas seul puisqu'en 1968, le département compte onze autres restaurants distingués d'une étoile. Mais la présence d'un triple étoilé, chose encore rare, explique l'engouement autour de la personnalité de Charles Barrier.

S'il insiste sur l'image de qualité émanant des distinctions d'ouvrages spécialisés comme le Michelin, le tourisme local met aussi en avant la quantité. Au total, le chef-lieu de Touraine accueille 47 restaurants à cette même période, à savoir 21 de tourisme, 14 adjoints à un hôtel, et 12 brasseries et snack-bars de tourisme. Les hôtels avec restaurants sont en grande majorité, 10 sur 14 c'est-à-dire plus de 70 %, des hôtels une étoile. Les hôtels classés deux à quatre étoiles accueillent les quatre restants[2196]. Le standing est diversifié mais tous les restaurants sont liés à l'accueil de visiteurs occasionnels dans leur dénomination, ce qui renforce le lien entre alimentation et tourisme. Le rapport précise que la clientèle étrangère, si elle fréquente parfois les hôtels une étoile, fréquente plus particulièrement les hôtels-restaurants les plus luxueux. Quant à la moyenne départementale d'occupation des chambres, elle est de 1,40 nuitée par voyageur, autrement dit les touristes qui privilégient l'hôtel s'orientent vers du court-séjour et restent une à deux nuits sur place. Trois touristes dorment alors à Tours contre un dans le reste de l'Indre-et-Loire, ce qui témoigne une fois encore de la primauté du chef-lieu sur le reste de la Touraine.

Dans la logique de Tours d'être une terre de congrès, déjà entrevue, les acteurs du tourisme local veillent également à l'équipement pour organiser des banquets. Le rapport de 1963 pointe une carence sur ce plan en indiquant que la ville ne dispose pas de grandes salles de restaurants, la plupart se bornant à 100-150 places, ce qui compromet l'organisation de congrès d'importance. Ce handicap peut être comblé au moment de la Grande semaine de Tours grâce au matériel utilisé par la mairie, et aussi en utilisant le restaurant de l'aérogare,

---

couleurs naturelles, le travail du chef d'autre part, pouvant couper des nageoires, et enfin la salade, cachant l'avant de la tête, sont autant d'éléments qui gênent l'identification.

[2196] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.

les caves de la Bonne Dame à Vouvray, d'une capacité de 500 places[2197]. Le rapport cite aussi « *un parquet couvert mobile* » d'un traiteur d'Azay-le-Rideau, pouvant accueillir 700 à 800 personnes. En définitive, à l'exception de ce dernier exemple, les plus grandes salles sont liées à la municipalité (matériel de la foire et 450 places à l'hôtel de ville), au monde du vin et au transport aérien, le buffet de la gare, d'une contenance de 250 places, accueillant un maximum de 100 personnes dans la même pièce[2198].

Pour inciter le touriste à rejoindre les tables de Touraine, le syndicat d'initiative a aussi pu, comme en 1968, monter une opération « *Restaurants à prix fixes : En vue de démontrer que la Touraine pouvait offrir à ses visiteurs des repas à prix fixes de 8-10-12 Francs, vin et service compris, un effort avait été assuré par l'impression de dépliants spéciaux et la mise en place de 11 panneaux routiers. Cette démonstration a servi utilement la cause touristique* »[2199]. On peut déceler à travers cette mesure une volonté de ne pas se cantonner à une image gastronomique de luxe en développant une offre complémentaire destinée aux bourses les plus modestes. La promotion cible tous les publics en jouant d'un côté sur l'image de luxe des tables étoilées tout en laissant penser de l'autre que la cuisine locale reste très abordable. Des opérations spéciales, comme celle baptisée « Tasse de café », au moins en vigueur en 1966 et 1967, sont également montées pour faire découvrir les produits locaux aux touristes étrangers attablés dans un établissement partenaire. Il s'agit de leur distribuer des cadeaux spécifiquement tourangeaux, le comité directeur insiste sur ce point pour la deuxième année, en les obtenant des viticulteurs ou des confiseurs[2200].

Un élément neuf de la promotion touristique liée à l'alimentation est aussi la mise en place des stations vertes. Créées en 1964, elles contribuent au développement d'un tourisme de nature encore peu reconnu[2201]. Le « jardin de la France » est bien sûr concerné par cette mesure qui lui permet de mettre en avant d'autres atouts que ceux qui caractérisent par exemple le littoral au cours des décennies 1950 à 1980[2202]. Plusieurs communes d'Indre-et-

[2197] Voir Annexe 143, « Les caves de la Bonne Dame, salle de réception à Vouvray ».
[2198] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.
[2199] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Assemblée générale du 22 avril 1968.
[2200] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Réunion du Comité Directeur le 9 janvier 1967.
[2201] LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, « L'émergence du tourisme rural dans les campagnes au début des années 1960 », in NOËL, Gilbert, et WILLAERT, Émilie (dir.), *Georges Pompidou et le monde des campagnes, 1962-1974*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2007, 347 pages.
[2202] La Touraine peut difficilement s'appuyer sur les nouvelles pratiques qu'incarne notamment la trilogie « Sea, Sand and Sun » sur le littoral. BOUNEAU, Christophe, « La promotion de l'économie touristique, levier de la politique d'aménagement du territoire en France des années 1950 aux années 1980 », *Entreprises et histoire*, 2007/2, n° 47, p. 95.

Loire ont été labellisées stations vertes, à savoir Azay-le-Rideau, Bléré, La Croix-en-Touraine, Château-la-Vallière, Chemillé-sur-Indrois, Chinon, Descartes, Ligueil, Montrésor, Savonnières et Yzeures-sur-Creuse[2203]. Dès l'année de leur création, en 1964, le préfet, dans son rapport sur la situation du département, annonce que « *les restaurants, brasseries et commerces d'alimentation seront organisés par voie de concession. On devra veiller à ce que ne soit mis en vente que des produits locaux, originaux et de bonne qualité* »[2204]. La volonté est ici d'encourager la valorisation des produits du « terroir » en la liant à l'intérêt pour la nature et la qualité de vie.

Une illustration pratique de ce rapport théorique encouragé entre nature et gastronomie est la « *randonnée touristique avec dégustations* » qui fait son apparition dans les environs de Chinon sous l'égide du syndicat d'initiative. Le vendredi 27 août 1971, à 13h, un jour de semaine, en période estivale, qu'on peut effectivement corréler à une clientèle touristique expressément visée, le promeneur peut entamer un parcours et savourer en chemin des « *produits du pays, arrosés des vins régionaux* ». Il circule dans la campagne chinonaise, en « *Rabelaisie* » – le personnage emblématique de la gastronomie locale n'a pas changé – et découvre des spécialités dans chaque commune traversée. On lui propose des asperges et du jambon à Avoine, des rillons et rillettes à Cravant-les-Coteaux, des andouilles sur la braise à Panzoult, du brochet de Vienne à l'Île-Bouchard, des fromages à Ligré, des fouaces à Lerné, et enfin des pruneaux à l'ancienne au retour à Chinon. La randonnée est accompagnée et commentée par un guide[2205]. La mention « à l'ancienne » semble témoigner de la disparition de l'activité liée aux pruneaux, et d'une volonté de la réanimer. Toujours est-il que l'on trouve en cet événement une application concrète de l'insertion de la gastronomie comme élément convivial du tourisme de nature.

Dernier moyen neuf de promouvoir auprès d'une audience importante la Touraine dans son ensemble, l'usage des ondes et de ses présentateurs vedettes. Citons par exemple la venue pendant deux jours de Michel Drucker, déjà célèbre en 1974, dans le cadre de son émission « R.T.L. c'est vous ». Il laisse alors la parole à ceux qui font le renom de la Touraine « *dans les domaines les plus divers, c'est-à-dire allant du cyclisme à l'art dramatique en passant par la gastronomie* »[2206]. Ce n'est pas une vitrine complète mais l'alimentation est concernée dans cette promotion générale. Rien d'innovant néanmoins dans le sens où toutes

[2203] http://www.annuaire-mairie.fr/station-verte.html (consulté le 18 avril 2015).
[2204] AM Tours, 3R, Boîte 339, Tourisme, Études et rapports, Rapport du préfet sur la situation du département en 1964.
[2205] AM Chinon, 357W4, Union Commerciale Industrielle et Artisanale Chinonaise, Coupure de presse, Randonnée touristique de 1971.
[2206] AM Tours, 3R, Boîte 387, O.R.T.F., Radio, Coupure de presse de 1974.

les villes de France sont traversées par celui que le journal surnomme « *le radioreporter souriant* ».

Mais à quel(s) public(s) s'adressent en priorité ces manifestations visant à faire découvrir les spécialités alimentaires ? Quelle Touraine leur transmet-on ?

C) Une « image » vendue au public

La Touraine touristique, dès lors qu'on a pu la caractériser ainsi, n'a jamais négligé la clientèle anglophone, connue pour son goût des villégiatures. En outre, les rapports entre les deux vont en s'accentuant dans la deuxième moitié du vingtième siècle et sont un bon exemple de la construction touristique locale. L'Indre-et-Loire cherche à ce que ses relations avec l'outre-Manche et l'outre-Atlantique soient « very good », la société anonyme des Brasseries de Touraine distribuant d'ailleurs le soda Vérigoud, de création algérienne, au point d'en faire la publicité dans le catalogue de la Grande semaine de 1962[2207]. Le jeu de mot, portant ici sur la consonance, peut profiter aux restaurateurs accueillant des touristes anglophones. Le marketing lié aux noms de marques n'est pas nouveau, et nous avions vu que des déposants tourangeaux n'hésitaient pas à nommer leurs vins en anglais à des fins d'exportation à partir de 1868.

Ce qui a changé, un siècle plus tard, c'est la mobilité, et elle prend un tour nouveau avec l'ouverture, le 3 avril 1973, de la ligne aérienne directe[2208] entre Londres et Tours. Un article de *La Nouvelle République* revient sur le voyage du premier Charter Londres-Tours[2209]. Une réception est organisée par la chambre de commerce en présence de son président, Frémont, et de divers représentants du tourisme, de la mairie de Tours, ainsi que le président de la Fédération des unions commerciales, Vivien. Des rillettes et rillons sont offerts aux 36 voyageurs à leur arrivée, ce qui confirme que la gastronomie a un rôle central en matière d'accueil. Notons que les passagers atterrissent à 11h30, un horaire idéal pour leur servir à boire et à manger. Rien n'est laissé au hasard. À peine ont-ils le pied à terre qu'ils ont le verre à la main, souligne le quotidien, sous-entendant que du vin local les attend aussi. Pris en charge par les hôtesses du tourisme départemental, les visiteurs d'outre-Manche suivent ensuite un programme combinant visite des châteaux et, le dernier jour, « *une promenade vinicole dans les caves de Vouvray* ». Leur séjour se clôture donc de la même manière qu'il

[2207] AM Tours, 2F, Boîte 44, Grande Semaine de Tours 5-13 mai 1962, Programme officiel.
[2208] Avant cette date, les voyageurs qui souhaitaient prendre un vol charter pour rejoindre Tours devaient s'arrêter à Rennes et terminer leur route par la voie terrestre.
[2209] *La Nouvelle République* du 4 avril 1973.

a commencé, avec un verre de vin. Logés au cœur de Tours, les touristes britanniques ont également le loisir de mouvement pour faire du shopping et leur repas du soir est libre. Les commerçants ont été invités à afficher des drapeaux anglais et français dans leurs vitrines ainsi qu'une phrase de bienvenue, afin que les visiteurs se sentent en Touraine comme chez eux.

Cette initiative est la première d'une longue série, 38 charters en deux mois, le mérite de ces « vols en ligne droite » revenant à la chambre de commerce, aidée par les organismes de tourisme, préfecture et syndicat d'initiative, ainsi que la municipalité de Tours. L'objectif est d'organiser un maximum de courts séjours en avril et mai par le biais d'un roulement, chaque avion amenant des passagers pour une durée de quatre jours, et ramenant au retour les précédents[2210]. Une bonne manière d'ouvrir la saison touristique. 1973 est une année faste avec l'ouverture de cette ligne aérienne directe dans un contexte d'arrivée de la Grande-Bretagne dans la CEE.

Plus globalement, le second vingtième siècle est la période où s'accentue la promotion tourangelle et ses « *gastronomic delights*[2211] » dans la presse britannique. En explorant la base de données relative à deux célèbres journaux anglais, le quotidien *The Guardian* et l'hebdomadaire *The Observer*, nous constatons que les occurrences de « Garden of France » et « Loire Valley » sont plus fréquentes à partir de la décennie 1960. Même chose au regard des vins, parmi lesquels Vouvray et Chinon tiennent la corde[2212]. Les articles en disent long sur l'image qui est vendue aux britanniques : « *Tours, the town with the delicate air* », titre par exemple *The Guardian* qui consacre une page à la cité tourangelle le 20 janvier 1973. La ville est à la fois moderne et bucolique, ce que résume la phrase : « *there is an airport, but you can get to a good spot for fishing in 10 minutes on a bicycle* ». On imagine que les habitants s'échangent leur recette du beurre blanc, « *that simplest and most celestial of sauces for fish* ». Tours est le centre d'une région considérée comme « *the most truly French in France* », et continue donc d'incarner le pays. L'opulence des fruits et des fleurs délecte les sens, et les historiques variétés de prunes, reine-claude, et de poires, bon-chrétien, sont citées en exemple. La cuisine tourangelle est « *like the countryside, simply and subtly perfect, without excess* ».

On se croirait, *a minima*, au siècle précédent dans la manière de présenter les choses. L'entretien du cliché peut d'ailleurs provoquer un choc auprès d'un journaliste lorsqu'il

[2210] *Ibidem.*
[2211] *The Observer* du 4 février 1968.
[2212] Voir Annexe 144, « Un aperçu de la place de la Touraine dans la presse britannique ».

découvre la ville de Jean Royer. L'article « *The two faces of Tours* », paru dans *The Observer* le 2 mai 1982, évoque un premier sentiment de profonde déception en découvrant des environs industriels et laids et un centre encombré qui rappellent n'importe quelle « *modern city* ». Il se rassure néanmoins en découvrant le charme du vieux Tours, décrit le musée des vins que nous pénétrons plus loin, et évoque les Halles où l'on peut se ravitailler en fromage et en charcuterie pour aller pique-niquer. On se rapproche progressivement d'une description moins fantasmée. Les « Rillettes*, a kind of homemade paté, and* andouillette*, a huge coarse pork sausage, are two local dishes worth trying* », écrit-il en précisant qu'elles sont proposées dans des menus touristiques à prix fixe, moins de 3 £ par personne.

Dans la même optique, se faire connaître à l'étranger, les acteurs du tourisme local mobilisent d'autres moyens. Ils envoient des délégations tourangelles dans plusieurs grandes villes d'Europe, ce que nous apprennent plusieurs réunions du comité directeur du syndicat d'initiative. En 1962, la Touraine a participé à une exposition de tourisme à Munich avec le même matériel utilisé pour des manifestations précédentes à Berlin et Londres. Elle est qualifiée de « *véritable succès* »[2213] et est le fruit d'une action de propagande en faveur du Val de Loire, confiée à une certaine Monique Tessier, en liaison avec Robert Liger, le représentant général du tourisme français en Allemagne[2214]. 20 000 visiteurs s'y rendirent, le public visé étant essentiellement les scolaires et universitaires, qui organisèrent ensuite des voyages de Munich au Val de Loire. Une autre exposition, de moindre envergure avec 6 300 visiteurs, mais baptisée « *Tours et Val de Loire* », ce qui témoigne du rôle référent de la capitale de Touraine dans l'espace régional, a eu lieu du côté de Mulheim, toujours en Allemagne, en juin 1963. Ce rendez-vous culturel, étalé sur les 21 premiers jours de juin, impliquant la présentation d'objets et d'œuvres d'art, a également donné lieu à une « *Semaine de Tours* » comportant des repas, entre autre activités non spécifiquement alimentaires. Le mois suivant, une action du même type est conduite à Düsseldorf[2215].

Quatre ans plus tard, les choses sont plus claires et la présence de la « gastronomie » attestée. Le comité évoque le projet d'une descente du Rhin en bateau avec une présentation des produits de Touraine avec toutes les possibilités touristiques qu'elle offre, c'est-à-dire conférences de presse, réceptions, vins d'honneur[2216]. Les hôtesses du tourisme de Tours doivent assurer cette propagande du « *Pays des Châteaux* » et des « *principaux produits et*

[2213] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Réunion du Comité directeur le 4 juin 1962.
[2214] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion de l'Entente interdépartementale pour la propagande touristique du val de Loire, le 19 novembre 1963.
[2215] *Ibidem.*
[2216] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion du Comité directeur, le 9 janvier 1967.

vins de Loire »[2217].

Après l'Angleterre et l'Allemagne, l'Italie est également visée. Courant 1967, deux expositions y sont prévues, l'une à Vérone, l'autre à Bologne. Réalisées en collaboration avec le conservateur des musées de Tours, Philippe Chapu, et le département d'Indre-et-Loire, représenté sur place par le délégué départemental au tourisme, Jacques Lévêque, elles prévoient plusieurs stands locaux tenus là encore par des hôtesses d'accueil tourangelles. De plus amples informations sont données sur la première, organisée les sept premiers jours d'avril. Elle a pour thème « *la femme française du XV*^{ème} *au XVIII*^{ème} *siècle* » mais la Touraine compte y présenter des produits du Val de Loire et notamment des vins offerts par le CIVT[2218]. C'est donc une sorte de « Grande semaine à l'extérieur » que mettent en place les acteurs du tourisme local et régional dans les années 1960.

Ce type de présentation devient fréquent et touche un certain nombre de pays, ce qui tend à montrer que l'ouverture de la Touraine vers l'Europe, observée avec les foires, se fait dans les deux sens. En 1968, c'est à Bruxelles que se rendent deux hôtesses de Tours pour distribuer dépliants et documents lors d'une exposition de tourisme. Le résultat est décrit comme particulièrement encourageant, « *de nombreux Belges souhaitant venir en France pour éviter les problèmes que leur cause la crise linguistique* »[2219] ! Cette année-là, une opération complémentaire est menée par la commission tourisme de la chambre de commerce, qui adresse 500 pochettes de dépliants aux agences de voyage d'Italie, Suisse, Allemagne et Belgique[2220]. Les distributions de brochures restent essentielles, elles occupent par exemple 65 % du budget de l'entente départementale de tourisme du Val de Loire en 1964, contre 10 % et 12 % respectivement alloués à la propagande en Angleterre et en Allemagne[2221].

En 1971, Israël et le Portugal, encore deux anciens invités de la Grande semaine[2222], figurent dans la liste des échanges de vitrines entre le syndicat d'initiative de Tours et d'autres[2223]. La Touraine s'invite même dans une émission de la télévision portugaise[2224]. Globalement, les vitrines réalisées par le syndicat tourangeau résument la promotion générale, c'est-à-dire que la gastronomie et les vins ont leur place, mais ne sont pas prioritaires par

[2217] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion du Bureau, le 6 février 1967.
[2218] *Ibidem*.
[2219] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Assemblée Générale du 22 avril 1968.
[2220] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion du Comité directeur le 17 juin 1968.
[2221] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Réunion de l'Entente interdépartementale pour la propagande touristique du val de Loire, le 19 novembre 1963.
[2222] Le premier en 1963, le second en 1966.
[2223] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Propagande amicale entre syndicats d'initiative de France.
[2224] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Réunion du Conseil d'administration le 15 février 1971.

rapport aux châteaux. Chaque année, une période d'affichage est néanmoins consacrée aux produits alimentaires, aux vins ou à la thématique des vendanges, ainsi qu'aux foires[2225].

Les échanges de vitrines que nous venons d'évoquer étant surtout franco-français, ils mettent en évidence le deuxième public visé. Entre 1968 et 1972, du Havre à Strasbourg, de Dijon à Caen, de Troyes à Toulouse, de Beauvais à Lyon, de Caen à la Rochelle en passant par Aix-les-Bains et Les Arcs-sur-Argens, c'est tout le pays qui est concerné par des échanges touristiques, afin de faire connaître la Touraine en dehors de la vallée de la Loire[2226]. Ces opérations offrent également l'opportunité de distribuer des dépliants et sont bien accueillies puisque pas du tout onéreuses[2227]. Parfois, l'échange consiste en une participation à une foire-exposition. Tours accueille par exemple Strasbourg lors de la Grande semaine de 1969 après s'être rendue à son équivalent alsacien l'année précédente[2228]. La capitale de Touraine a également son stand à Troyes, deux ans plus tard[2229]. Paris, bien sûr, est aussi ciblée, notamment les maisons provinciales qui s'y trouvent, comme celle d'Auvergne.

À cette propagande réservée aux étrangers et aux français de toutes régions, au tourisme d'affaires caractérisé par les congrès observés précédemment, s'ajoute également un accueil réservé aux nouveaux arrivants en Touraine, particulièrement nombreux dans les années 1960. L'expansion, le mouvement des ruraux vers la ville, engendrant une migration importante, conduisent le Centre d'études et d'actions sociales à réfléchir à des structures pour bien recevoir. Des enquêtes sont également menées par la ville de Tours et la Jeune Chambre Économique[2230]. Outre des services pratiques comme les cours d'alphabétisation pour les travailleurs étrangers, la gastronomie locale a sa place dans la liste des choses à faire découvrir. On incite par exemple les étudiants de l'Institut de Touraine à être reçus dans des familles locales pendant leur séjour[2231], ce qui engendre presque forcément des découvertes culinaires.

Le 27 août 1967, emboîtant le pas de villes pionnières comme Bordeaux et Nantes, le syndicat d'initiative crée la structure gratuite « Tours vous accueille », se voulant être une mine de renseignements sur la région et une source de contacts[2232]. En lien avec le « Tours

[2225] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Vitrines.
[2226] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Propagande amicale entre syndicats d'initiative de France.
[2227] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Réunion du Conseil d'administration le 12 octobre 1970.
[2228] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Assemblée générale du 15 avril 1969.
[2229] *Ibidem*, Réunion du Conseil d'administration le 15 février 1971.
[2230] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Tours vous accueille, *Tours AVF Accueil* n° 132, 1992.
[2231] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Féminisme, Tours-Club 1968-1970.
[2232] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Tours vous accueille, *Tours AVF Accueil* n° 132, 1992.

Club », une association vantée pour son ambiance et ses activités attirant les tourangelles, anciennes comme nouvelles, ce mouvement est particulièrement destinée aux femmes et aux familles déplacées pour raisons professionnelles. Elles discutent de cuisine et se rencontrent autour de goûters. Une permanence « *spéciale jeunes* » est aussi mise en place, ce qui témoigne de l'autre public visé[2233]. Pour cette raison, les « *expériences culinaires* » rangées au rang des activités consistent parfois à préparer des plats de base comme les œufs, les crêpes ou les beignets[2234].

Cela dit, les adeptes de « Tours vous accueille » sont également initiés aux vins locaux, comme au printemps 1973. Alors que la découverte des vins de Chinon est couplée à la visite gratuite du château et de la vieille ville, un week-end de juin, le rendez-vous à Vouvray est un lundi de mai pour un dîner dans les caves de la Bonne-Dame au cours duquel Jacques Puisais présente les vins, moyennant 25 francs[2235]. Deux manières différentes de promouvoir des maillons essentiels de la gastronomie tourangelle, mais deux exemples du « tourisme de l'intérieur » encouragé par la structure.

Réunie avec 84 autres associations du même type lors d'un congrès à Tours, présidé par Jean Royer en 1970, elle adopte ce jour-là avec ses consœurs le nom générique « Accueil des Villes Françaises ». Dès lors baptisée « Tours AVF Accueil », elle est encore active en 1992 et fête ses 25 ans. Le maire la célèbre comme participant grandement à la qualité des relations humaine de sa ville[2236]. La structure a toujours été présidée par des femmes, dont Michelle Hardouin, à ce poste en 1992, qui explique au même moment qu'elle contribue à la réputation de terre d'accueil que porte la Touraine « *depuis bien longtemps* »[2237].

Si les clichés se vérifient parfois dans les faits, ce tourisme lié au « jardin de la France » n'est pas toujours bien vu par ses responsables et suscite la controverse. Donatien de Sesmaisons, par exemple, ingénieur en chef du Génie rural, des Eaux et Forêts, et nouveau directeur départemental de l'Agriculture d'Indre-et-Loire en 1966, écrit dans le catalogue de la foire agricole de septembre à Tours : « *On se plait à appeler la Touraine le jardin de la France. Cette définition est flatteuse et méritée, mais elle risque de faire illusion à l'observateur superficiel ou au touriste pressé, qui seraient tentés de croire que l'Agriculture bénéficie dans notre région de conditions extrêmement favorables* »[2238]. C'est l'idée de l'arbre qui cache la forêt, autrement dit de l'image touristique qui masque la

[2233] AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Féminisme, Tours-Club 1968-1970.
[2234] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Tours vous accueille, Programme de 1972.
[2235] AM Tours, 3R, Boîte 449, Tourisme, Publicité, Dépliants et brochures, Tours vous accueille mai-juin 1973.
[2236] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Tours vous accueille, *Tours AVF Accueil* n° 132, 1992.
[2237] *Ibidem.*
[2238] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1966, Programme officiel.

réalité d'une situation agricole locale moins idyllique qu'il n'y paraît. Le « jardin de la France » est-il pour autant une représentation flatteuse pour les produits alimentaires locaux ? Là encore, si l'expression revient dans bon nombre de discours depuis la fin du XIXe siècle, elle fait l'objet d'interprétations multiples. Bernard Chevalier, universitaire et biographe de Tours, a par exemple une vision du « jardin de la France » qui n'est pas du tout en lien avec une quelconque gastronomie. Il perçoit cette réputation comme le résultat d'une « *position prestigieuse* » au cœur d'une « *densité extraordinaire de trésors d'art [qui] résume l'histoire de notre pays et celle de la Renaissance* », Tours étant symboliquement la « *Clef des cent châteaux* »[2239].

La réputation de la Touraine est donc fondée sur une expression qui ne fait pas consensus. Les acteurs locaux l'emploient plus ou moins quand cela les arrange, selon qu'ils veulent renvoyer à tels châteaux, tels paysages, tels produits alimentaires. La représentation intéresse néanmoins les acteurs locaux qui commandent, en 1971, une grande enquête sur la mise en valeur et la promotion de l'image de marque de la Touraine. Celle-ci est menée par le Comité tourangeau de relations publiques. Il en ressort que la description d'une Touraine douce, « *pays de bien vivre, de bien manger et de plaisir sur les rives d'une Loire paresseuse* », que la littérature se délecte à dépeindre depuis des siècles, nuit à sa réputation du moment, en termes de population et d'économie[2240]. C'est avouer que l'image de la province la dessert sur certains plans. Le constat n'est pas très éloigné de la dénonciation de la « Touraine molle » de la fin du XIXe siècle. L'impression est donc que l'Indre-et-Loire n'arrive pas à se détacher d'une notoriété qui lui joue des tours tout au long de l'époque contemporaine, particulièrement lors des périodes de croissance industrielle. L'enquête ne se plaint pas de ces « *appréciations somme toutes élogieuses* » mais pointe qu'elles ont été « *souvent excessives et surtout exclusives* ». Ainsi ont-elles souvent fait douter des qualités de « *sérieux, activité, régularité dans l'effort, goût du travail bien fait, mesure dans le comportement* », de la population tourangelle. Sans renier une image prestigieuse malgré tout trop marquée par le passé, la préconisation principale est d'insister sur le développement économique en affirmant avec force que la Touraine se forge aussi un destin prometteur riche d'hommes et de ressources[2241].

[2239] CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, Toulouse, Privat, 1985, p. 397.
[2240] AM Tours, 2F, Boîte 320, Activités publicitaires, Documentation sur Tours, Enquête mise en valeur et promotion de l'image de marque de la Touraine, 1971.
[2241] *Ibidem.*

Dans cette double catégorie, vignerons et vins sont les exemples alimentaires les plus évidents.

2) La prépondérance du vin

Alors que la promotion liée à certains produits locaux tend à s'estomper dans les années de productivisme, avant un retour en grâce à la fin des années 1970[2242], celle du vin reste régulière. Même s'il n'est pas toujours au premier plan, il accompagne la promotion touristique des monuments : « *The Loire. Châteaux, châteaux everywhere and lots of wine to drink* », résume-t-on en Angleterre pour inciter les automobilistes à venir séjourner en France[2243]. La boisson emblématique locale traverse le siècle sans encombre grâce au maintien de plusieurs piliers. L'AOC, notamment, connaît son véritable essor à partir des années 1960[2244]. Cela s'explique par la consolidation des organismes de promotion qui sont liés aux vins d'appellations, le renouvellement des confréries et la persistance de cette spécialité comme un symbole culturel, aboutissant à Tours à un projet de musée.

A) Autour des AOC

La réputation gastronomique de la France tient surtout à ses vins d'appellations. D'une manière générale, ces derniers, représentant 10 % seulement de la production nationale en 1950, débutent leur croissance dans les années 1960, ce qui a pour conséquence un recul des vins de table. L'exigence de la qualité s'est accrue chez les consommateurs[2245]. Entre 1978 et 1985, la consommation des Vins de qualité produits dans des régions déterminées[2246] grimpe de 34 % alors que celle des vins ordinaires diminue de 24 %[2247]. L'offre répond à la demande, notamment à la fin de notre période. En Indre-et-Loire, si la superficie de la vigne tend, comme c'est globalement le cas ailleurs, à se réduire, la production des AOC augmente constamment et particulièrement dans les années 1980[2248].

Ainsi, la Touraine ne déroge pas à la règle. L'INAO rapporte en 1971 que 80 % de ses vins AOC sont commercialisés contre 56 à 58 % pour les vins de consommation courante. La

[2242] Voir chapitre 9.
[2243] *The Guardian* du 11 mai 1970.
[2244] LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 496.
[2245] LACHIVER, Marcel, *Par les champs et par les vignes*, Paris, Fayard, 1998, p. 332.
[2246] Ce terme de VQRPD regroupe les AOC et les vins délimités de qualité supérieure (VDQS).
[2247] CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble : le cas de l'AOC Touraine en Loir-et-Cher*, mémoire de DU (sous la direction de Paul Bachelard et Hubert Coudrieau), Université de Tours, 1989, p. 23.
[2248] Voir Annexe 145, « Statistiques départementales de la superficie et de la production viticoles ».

dispersion du vignoble, la proximité de Paris qui a trop longtemps vassalisé la région aux édits de la capitale, sont cependant considérés comme des freins à une maîtrise du marché qui ne comportent pas de solution immédiate. Cette absence de « *marché structuré* » et de « *commercialisation normale* » est néanmoins compensée : « *Heureusement la récolte, grâce au tourisme, est consommée en grande partie sur place* », conclut l'article[2249]. Voilà qui justifie pleinement le fait que l'accent soit mis sur cette production par les responsables départementaux de cette industrie.

La faible exportation des vins de Touraine est soulignée jusque dans la presse anglaise, par exemple dans l'article consacré à Tours par *The Guardian*, en janvier 1973. Les raisons avancées sont qu'ils voyagent assez mal et que leur production est assez limitée. Ils sont cependant vantés comme étant aussi exquis que de la musique de chambre aux côtés des splendeurs orchestrales de Bordeaux et de Bourgogne. Preuve qu'ils sont tout de même un cran en-dessous, on remarque des coquilles dans la citation des crus locaux qui deviennent « *Bourgeuil [sic]* » et « *Chionn [sic]* »[2250]. Un autre article informe que le public préfère le Chinon parce que le Bourgueil est plus difficile à épeler correctement[2251]. Visiblement, l'écriture aussi pose problème.

Bien qu'en relatif retrait localement, un point sur l'export au début des années 1980 peut être fait à partir des données qui accompagnent la présentation individuelle de chaque domaine dans un ouvrage sur les vins de Loire[2252]. Les pays vers lesquels l'on expédie le plus de vins de Touraine sont la Belgique, la République Fédérale Allemande et l'Angleterre. Le travail du tourisme semble payer en partie, au regard de ces destinations visées par la propagande. Des chiffres plus précis manquent néanmoins.

Localement, le CIVT protège et promeut ces vins spécifiques. Souvent désigné par ce sigle ou par le nom de Comité interprofessionnel des vins de Touraine, y compris par nous, précisons que son nom complet est Comité interprofessionnel des vins à appellation contrôlée de Touraine. La loi du 29 novembre 1952, portant sa création, le charge de hautes responsabilités[2253]. En premier lieu, il est tenu de procéder aux études concernant la production, le régime des prix et la commercialisation des vins locaux d'appellation. À la demande des pouvoirs publics, et en accord avec l'INAO, il joue un rôle consultatif dans la mise en œuvre d'une politique vitivinicole régionale et contrôle la bonne tenue des cahiers des

[2249] Archives INAO, article 1126, *Bulletin n° 112, avril-juillet 1971, numéro spécial « L'évolution du vignoble d'appellation d'origine contrôlée de 1950 à 1970 »*, p. 45.
[2250] *The Guardian* du 20 janvier 1973.
[2251] *The Guardian* du 19 novembre 1977.
[2252] Voir Annexe 146, « Un aperçu de l'exportation par appellations vers 1980 ».
[2253] Voir Annexe 147, « Loi du 29 novembre 1952 portant création du CIVT ».

charges.

Mais il est également le garant de l'image des AOC de Touraine et de leur promotion puisqu'il doit développer tant en France qu'à l'étranger, par tous les moyens appropriés, la réputation et la demande de ces dernières. Aussi, le comité se doit d'être constamment présent dans les manifestations liées au vin, ce qui explique son action conjointe avec celle du syndicat d'initiative, évoquée plus haut, ou sa présence dans le cadre des foires. « *La Touraine, "Jardin de la France", dit-on, n'est-elle pas aussi un cellier fort bien pourvu en vins aussi délicieux que variés* », écrit Gaston Huet, président du CIVT en ouverture du chapitre sur la Touraine de l'ouvrage de Suzanne Blanchet sur les vins du Val de Loire[2254]. En le voyant affirmer à cette occasion que « *dès le VIIe siècle, nos meilleurs crus actuels jouissent déjà d'une réputation qui n'a fait que s'améliorer avec le temps* », on perçoit une once d'exagération. L'organisme joue ici pleinement son rôle de valorisation, et bénéficie aussi d'une page de présentation dans cette publication de plus de 700 pages, constituant une véritable encyclopédie sur le vin régional.

Comme un symbole, 37 acteurs du vin intègrent ce comité où sont représentés les producteurs, les négociants (douze délégués chacun), le Conseil général, le commerce de détail, l'hôtellerie (un délégué pour l'Indre-et-Loire, un pour le Loir-et-Cher), les courtiers (deux délégués pour les deux départements), et l'INAO (un délégué)[2255]. L'appellation Touraine déborde sur le département voisin de l'Indre-et-Loire, ce qui explique sa présence dans le comité.

Dans l'organigramme du CIVT, le président est obligatoirement un viticulteur et le secrétaire général un négociant[2256]. Aussi trouve-t-on au sein du bureau des responsables politiques, cumulant mandat local et métier du vin, comme le maire de Chinon, Pierre Beauvilain et celui de Vouvray, Gaston Huet. La présence du premier témoigne de la représentation de l'entière Touraine, et pas seulement de l'agglomération tourangelle qui a tendance à s'accaparer la promotion départementale. Les élus sont ainsi directement impliqués ce qui peut faciliter le dialogue et l'action.

Beauvilain, alors secrétaire du groupement, intervient par exemple auprès de Jean Royer pour le relèvement de la taxe parafiscale[2257] au début des années 1970. Il souhaite la doubler en la faisant passer de 0,60 à 1,20 franc par hectolitre, arguant que l'objectif de

[2254] BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire, Pays nantais. Anjou. Saumur. Touraine*, Meilhan-sur-Garonne, Jesna, 1982, p. 457.
[2255] Voir Annexe 147, « Loi du 29 novembre 1952 portant création du CIVT ».
[2256] BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire…*, *op. cit.*, p. 458.
[2257] Prélèvement obligatoire destiné à couvrir des dépenses d'intérêt non général, en l'occurrence ici celles du comité.

défense de la qualité et d'intensification de la propagande est freiné par le manque de moyens financiers du comité[2258]. S'il n'est plus maire depuis quelques mois, il se rappelle néanmoins au « *bon souvenir* » du député-maire de Tours, ajoutant de manière manuscrite « *à l'attention bienveillante de Monsieur J. Royer* »[2259]. Or, le ministre des Finances, Valéry Giscard d'Estaing, souhaiterait pour accepter cela une fusion financière entre le CIVT et le CIVAS[2260], le comité voisin lié aux vins d'Anjou et de Saumur. Il confirme cette volonté à Royer en précisant qu'elle est liée aux règles de fonctionnement de l'INAO, dont les comités régionaux, incluant celui du Val de Loire, doivent harmoniser leurs circonscriptions avec les comités interprofessionnels[2261].

Cette condition est néanmoins rejetée par les deux parties, Beauvilain expliquant que les objectifs des deux comités sont différents. Là où l'Anjou cherche à changer sa production pour répondre à l'évolution du goût de la clientèle, dit-il, la Touraine produit moins et recherche une qualité constante comme premier impératif. La propagande est alors davantage axée sur une « *clientèle d'amateurs éclairés* » française et étrangère. Le renom de la Touraine doit être défendu, c'est pour les vins un « *drapeau auréolé de prestige qu'il ne faut perdre à aucun prix* ». Il n'exclut cependant pas des actions communes de propagande et annonce même qu'a été créé pour cela un comité de liaison du val de Loire, sans définition officielle, reliant Tours avec Nantes et Angers. Mais à ses yeux, la liberté de moyens est indispensable dans l'intérêt de chaque territoire respectif[2262]. Il se démarque ici de la position ministérielle considérant la fusion comme une possibilité d'accroître les moyens et le prestige, sans remettre en cause l'indépendance et l'originalité des productions locales[2263]. Dans un courrier adressé directement au ministre, le 5 octobre 1971, il rejette le principe selon lequel les comités interprofessionnels devraient harmoniser leurs circonscriptions avec les comités régionaux de l'INAO, n'oubliant pas de faire remarquer que le comité de la vallée de la Loire s'étend jusqu'à Nantes. Or, le comité de cette contrée a déjà bénéficié du relèvement de la taxe et il n'a pas été question de le regrouper avec d'autres[2264]. L'Anjou et la Touraine

[2258] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 25 juin 1971.
[2259] *Ibidem.*
[2260] Comité Interprofessionnel des Vins d'Anjou et de Saumur, créé par la loi du 16 juillet 1952, soit quatre mois avant son homologue tourangeau.
[2261] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Valéry Giscard d'Estaing à Jean Royer, le 17 septembre 1971.
[2262] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 25 juin 1971.
[2263] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Valéry Giscard d'Estaing à Jean Royer, le 17 septembre 1971.
[2264] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Pierre Beauvilain à Valéry Giscard d'Estaing, le 5 octobre 1971.

seraient donc les seules victimes d'une fusion en Val de Loire si elles suivaient les recommandations ministérielles.

Cette bataille locale pour garantir une certaine indépendance au mépris de Paris qui incite aux regroupements apparaît comme l'expression d'un régionalisme tourangeau toujours perceptible. Le feuilleton continue un an et demi et fait intervenir les parlementaires locaux en plus des organismes concernés. Le CIVT et le CIVAS se réunissent à Chinon, commune de Beauvilain mais également carrefour de liaison confirmé entre les deux anciennes provinces de Touraine et d'Anjou. Malgré l'atmosphère très amicale du débat, les présidents respectifs, Amirault et Touchais, signent un compte rendu qui confirme que la fusion est jugée par les deux parties non efficace et, pire, nuisible. Outre les raisons déjà évoquées par Beauvilain, les « *méthodes modernes de marketing (qui deviennent de plus en plus onéreuses* » sont mises en avant pour réclamer un relèvement mutuel de la taxe parafiscale[2265].

En plus de Royer, André-Georges Voisin, député et président du conseil général, est sollicité et intervient auprès du ministre des Finances. Lorsqu'est finalement écartée toute condition de fusion pour réclamer un relèvement de la taxe, les services de Valéry Giscard d'Estaing continuent de refuser de satisfaire le CIVT, estimant que l'organisme dispose de réserves financières et que le produit actuel de la taxe, 0,60 francs par hectolitre, couvre suffisamment ses dépenses[2266]. Beauvilain répond à cette argumentation en expliquant à Voisin que ce bilan est uniquement dû aux efforts du comité, qui a diminué son action d'années en années pour rester dans les limites possibles[2267]. Quant à la réserve, elle doit être mise à disposition de la Maison des Vins de Touraine, dont nous reparlons plus bas.

Finalement, après une longue série d'interventions des élus, le CIVT obtient gain de cause, le *Journal Officiel* du 6 mars 1973 publiant l'arrêté faisant état du relèvement de la taxe parafiscale à 1,20 franc par hectolitre à compter du 1er avril de la même année[2268]. Cet épisode financier, qui permet d'en savoir davantage sur les objectifs de propagande, témoigne aussi des besoins nouveaux de la publicité des années 1970. Au début de l'affaire, Beauvilain explique en effet que la taxe parafiscale en faveur des vins de Touraine n'a pas été augmentée depuis janvier 1962, ce qui est préjudiciable dans le sens où les charges se sont accrues d'année en année. Il évoque l'augmentation du prix des transports, des voyages, de la

[2265] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Compte rendu de la réunion du CIVT et du CIVAS à Chinon, le 22 septembre 1971.
[2266] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Valéry Giscard d'Estaing à André Voisin, le 25 mai 1972.
[2267] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Pierre Beauvilain à André Voisin, le 22 juin 1972.
[2268] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, *Journal Officiel* du 6 mars 1973, p. 2496.

publicité, qui font que le budget du CIVT n'est plus adapté à l'époque[2269]. Seules dix années ont passé mais la propagande générale s'est intensifiée.

Chaque commune viticole du département est concernée par la production d'un ou plusieurs vins d'appellations. On distingue bien ces différents crus dans les ouvrages promotionnels. Suzanne Blanchet, dans son ouvrage sur les vins du Val de Loire, au début des années 1980, évoque dans l'ordre Chinon, Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vouvray, Montlouis, Touraine Amboise, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Mesland et Touraine[2270]. On remarque qu'au rang des vins les plus prestigieux, les rouges sont préférés aux blancs, contrairement à une période antérieure où la « perle d'Indre-et-Loire » était surtout le Vouvray. Gaston Huet aussi valorise d'abord les rouges dans son texte de présentation en insistant sur l'image de Rabelais et la production dans le Véron d'un « *excellent vin, assez corsé, bien bouqueté, fleurant bon la framboise, la fraise des bois, voire même la violette, selon les lieux*[2271] ». La description œnologique s'adresse à un large public, pas seulement français, puisque le contenu de l'ouvrage est simultanément traduit en anglais. C'est peut être la raison pour laquelle les vins rouges sont mis en avant, la presse britannique développant depuis quelques temps leur notoriété[2272]. L'ouvrage de Blanchet sert également de guide en renseignant les horaires d'ouverture des caves ainsi que les circuits touristiques, routiers, par appellations[2273]. Le « beau livre » devient, en lui-même, un outil de valorisation. De ce point de vue-là, dans la foulée des premières créations, le développement des confréries continue.

B) Le troisième développement des confréries vinicoles

Pour simplifier la chronologie de créations des confréries bachiques, nous pouvons la découper en trois périodes, forcément de manière un peu arbitraire. Il y a d'abord les années trente, lorsque le vin de Vouvray, première appellation locale à se doter d'une confrérie en 1937, suit l'exemple des Tastevins de Nuits-Saint-Georges. Viennent ensuite, dans un mouvement d'après guerre, les Fripe-Douzils d'Ingrandes-de-Touraine, s'intéressant au Bourgueil à partir de 1952, puis Chinon et Azay-le-Rideau au tournant des années 1960[2274].

[2269] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Relèvement de la taxe parafiscale 1971-1973, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 25 juin 1971.
[2270] BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire…*, *op. cit.*, p. 455-704.
[2271] *Ibidem*, p. 456.
[2272] Alors que les blancs de Loire sont bien connus, des vins rouges intéressants y sont également produits, lit-on par exemple dans *The Guardian* du 11 juillet 1969.
[2273] Voir Annexe 148, « Circuits routiers par appellations proposés aux touristes au début des années 1980 ».
[2274] Ces deux premiers temps ont été évoqués dans le chapitre 5.

Un troisième temps, à partir de la fin des années 1960, englobe notamment la création de confréries bachiques liées à Amboise, Montlouis, et de nouveau Bourgueil[2275].

Créée le 15 avril 1967, la commanderie des grands vins d'Amboise a pour but d'assurer la promotion de l'appellation Touraine Amboise, officialisée par décret en 1955[2276]. Hormis le cas du Vouvray, c'est l'occasion de rappeler qu'aucun vin de Touraine n'a vu naître de manière concomitante une confrérie le concernant dès lors qu'il a bénéficié d'une AOC. Sans vouloir surestimer l'influence politique, il faut souvent attendre un intérêt des élus pour la question. En 1967, Amboise peut compter sur le parrainage de l'ancien Premier ministre Michel Debré, nouveau maire de la commune[2277] et ministre des Finances à cette époque. Le soutien affiché au vin est une bonne manière d'entamer son mandat. Il est considéré comme l'une des « *bonnes et puissantes fées* » de la confrérie, et il en devient d'ailleurs immédiatement le président d'honneur[2278]. La gouvernance du groupement se fait en lien avec le syndicat des vins Touraine-Amboise. Ses représentants doivent être majoritaires au sein des 24 membres du conseil d'administration. La commanderie, chantée comme « *un élan spontané de solidarité entre vignerons et amis du vin* » est donc un savant mélange d'interprofession et de politique, son siège étant d'ailleurs à la mairie[2279].

« *D'Amboise à Tours, il y a six lieues, Montlouis est au milieu, on y boit du bon vin vieux*[2280] ». La coterie des closiers de Montlouis voit le jour deux ans plus tard, le 11 juillet 1969. Plus de trente ans après la naissance de la Chantepleure, sur la rive d'en face, les vins montlouisiens jouissent enfin d'un moyen de promotion similaire à celui de Vouvray. Les deux appellations avaient pourtant été parmi les premières à être reconnues localement, en 1936 pour Vouvray et en 1938 pour Montlouis. Ces derniers vins ont pu souffrir de l'image prestigieuse de leurs voisins, issus du même cépage chenin. La création de la coterie peut alors apparaître comme un sursaut d'orgueil. Quoiqu'il en soit, elle se distingue des autres par son choix de tenir des cavées et non pas des chapitres. Cette préférence des vignerons évoque leurs « *réunions souterraines* » mais surtout rend hommage aux caves léguées à la commune

[2275] Pour être complet, des communes du Loir-et-Cher, appartenant à l'appellation Touraine, lancent aussi leurs confréries dans la deuxième moitié du siècle, par exemple Onzain en 1958, Chémery en 1969 et Angé en 1984.
[2276] Fac-similé du *Journal Officiel* du 22 juillet 1955, Décret du 15 juillet 1955 relatif aux appellations contrôlées « Bergerac », « Bordeaux », « Entre-Deux-Mers », « Touraine » et « Coteaux du Layon », p. 7340-7341, consulté sur legifrance.gouv.fr le 13 juin 2015.
[2277] Sénateur d'Indre-et-Loire pendant dix ans, de 1948 à 1958, conseiller général à partir de 1951 et conseiller municipal d'Amboise depuis 1959, il devient maire en juillet 1966 et reste en place jusqu'en 1989.
[2278] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent, Confréries vineuses du coeur de France (Berry, Poitou, Val de Loire)*, Tours, Éditions de la Nouvelle République, 1991, p. 42.
[2279] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France vineuses et gastronomiques*, Tardif, 1992, p. 22-23.
[2280] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, Tours, Première Page, 1999, p. 38.

par Abraham Courtemanche, riche closier décédé en 1847[2281]. Ainsi rend-on hommage à l'histoire de Montlouis et à son patrimoine architectural, les caves troglodytiques, creusées dans le tuffeau, faisant aussi la spécificité de la Touraine. Le récit de la naissance de la coterie par « la Touraine à Paris », s'inscrit dans la même veine. Courtemanche est « *revenu de l'au-delà* » pour présenter dans ses caves la coterie, et « *son teint frais et vermeil nous fait espérer que dans son lieu de séjour l'existence n'est pas si désagréable* »[2282]. C'est le principe même de la légende qui est tourné en dérision.

Le cas de Bourgueil est différent. Le vin de cabernet franc, aussi dit breton, qui en provient est défendu depuis 1952 par la confrérie des Fripe-Douzils. En 1977, une nouvelle organisation vient consolider la promotion, il s'agit de la Dive Bouteille. Cette commanderie se consacre au Bourgueil et au Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Elle a pour objet de servir leur noble cause et de faire apprécier « *la douceur de vivre en terroir bourgueillois*[2283] ». Ainsi reprend-on et entretient-on le cliché lié à la Touraine, « jardin de la France ». Les viticulteurs qui en sont à l'origine ont également créé à Bourgueil la cave touristique de la Dive Bouteille. Il ne s'agit donc pas seulement d'ajouter une confrérie par rapport à celle d'Ingrandes-de-Touraine, basée à 10 kilomètres de là, mais aussi de recentrer la valorisation sur la commune qui donne son nom à l'appellation. La cave présente cette dernière et consiste également en un petit musée du vin accueillant du matériel, en particulier un important pressoir du XVIème siècle[2284]. Là encore il s'agit d'inscrire le vin dans l'Histoire. Le cérémonial de l'intronisation tend aussi à distinguer cette boisson des autres alcools, la coupe initiale étant destinée à « *laver son gosier de toutes les toxines apéritives commerciales ou médicamenteuses jusque-là consommées par erreur ou ignorance* »[2285]. Le rituel permet d'associer le vin à une image saine et noble.

Les résultats de ces mouvements sur la promotion restent difficilement mesurables. Le nombre de confrères peut être un indicateur mais les chiffres sont épars. Ving-deux ans après sa création, la coterie de Montlouis a procédé à 2 000 intronisations[2286], soit près de 90 chaque année. Bourgueil démarre moins bien et, après dix ans d'existence, est à environ 40 œnophiles intronisés par an[2287]. Quant à la Chantepleure de Vouvray, elle fête ses 50 ans en 1987 en

[2281] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit*., p. 39.
[2282] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 539, janvier-mars 1970.
[2283] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, Tours, Première Page, 1999, p. 28.
[2284] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 33.
[2285] *Ibidem*, p. 34.
[2286] *Ibidem*, p. 39.
[2287] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 31.

ayant atteint les 5 000 chevaliers[2288], soit une moyenne annuelle de 100 intronisations. À l'extrême, les Bons Entonneurs Rabelaisiens auraient quant à eux accueilli en leurs rangs plus de 30 000 chevaliers en trente ans[2289] ! Quoiqu'il en soit, forte d'un « *maître spirituel* » comme François Rabelais, la « *confrérie humaniste* » se revendique comme étant la deuxième de France après celle du Tastevin[2290].

Un phénomène récurrent est aussi l'insistance sur les « personnalités » intronisées, des hommes d'État aux stars médiatiques, qui donnent une aura supplémentaire aux confréries concernées et constituent un relais de communication. Aussi voit-on, par exemple, Gérard Depardieu être intronisé sur une photographie datant des années 1980[2291] et illustrant un article sur les Bons Entonneurs Rabelaisiens de Chinon[2292]. L'ancien site internet de la confrérie affichait il y a encore peu de temps l'acteur, mais aussi des personnalités politiques de premier plan, comme Simone Veil et Jean-Pierre Raffarin[2293]. Le site actuel consacre une page entière au « *Gotha Rabelaisiens [sic]* »[2294] accueillant des ressortissants du monde du spectacle (cinéma, musique) et des médias (radio, télévision). Citons pour l'exemple Line Renaud, Colette Renard, Michel Simon, Michel Galabru, Jean Poiret dans la première catégorie, Ménie Grégoire, Marie-Laure Augry, Max Meynier, Pierre Bonte ou Philippe Bouvard dans la deuxième. La liste n'est pas exhaustive. Ils sont peu à pouvoir mettre leur intronisation sur le compte de leurs origines tourangelles[2295], leur intérêt est donc ailleurs. Donner une image ou assumer son côté bon vivant est une option, faire plaisir à des admirateurs en est une autre. Dans une période de développement médiatique intense, commençant par l'ORTF et se terminant par les débuts des systèmes télévisuels et radiophoniques que l'on connaît encore de nos jours, il est primordial pour les tenants de la gastronomie tourangelle de tisser des liens avec ces secteurs afin d'être visibles.

[2288] *Ibidem*, p. 57.

[2289] Le site n'est pas très clair à ce sujet. Il est écrit que la confrérie, « avec la trentaine, affiche la force de l'âge [et] peut s'enorgueillir d'avoir adoubé plus de 30 000 chevaliers ». Soit les chiffres n'ont pas été actualisés depuis le début des années 1990, aux 30 ans effectifs de la confrérie, soit ils couvrent une période plus longue allant jusqu'à nos jours, c'est-à-dire aux 50 ans de la confrérie. http://www.chinon.com/news.aspx?ID=34(consulté le 15 juin 2015).

[2290] http://www.chinon.com/news.aspx?ID=93 (consulté le 15 juin 2015).

[2291] Le cliché est antérieur à 1989 puisqu'il est repris dans *Le Magazine de la Touraine*, n° 29, janvier 1989, p. 65.

[2292] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, Tours, Première Page, 1999, p. 31.

[2293] http://www.entonneursrabelaisiens.com/index.html (consulté le 7 juillet 2014). Le nom de domaine a depuis été racheté.

[2294] http://www.chinon.com/news.aspx?ID=34 (consulté le 15 juin 2015).

[2295] Dans cette liste, seule Marie-Laure Augry est née à Tours. Quant à Ménie Grégoire, elle est née à Cholet, dans le Maine-et-Loire, mais a fini ses jours en Indre-et-Loire, où elle a déposé ses archives professionnelles. ADI&L, 66J.

Les sportifs, tels la nageuse Kiki Caron, Alain Mimoun ou Bernard Hinault, sont également mis en avant, leur image d'athlètes pouvant être un atout pour contrebalancer les effets négatifs du vin sur la santé. Même les « *héros du ciel* », Maurice Bellonte, auteur de la première traversée de l'Atlantique Nord d'est en ouest avec Dieudonné Costes, Fernand Andréani, détenteur du record de vitesse sur Concorde entre Paris et New York, ou l'astronaute Patrick Baudry, sont ambassadeurs du vin de Chinon !

D'autres personnages incarnant la rigueur et la science s'ajoutent aux ressortissants de la culture médiatique. Le diplôme de Jean Favier est choisi pour illustrer la présentation de la commanderie de la Dive Bouteille dans l'ouvrage de Sylvie Blanchet[2296]. Rien ne le garantit mais il peut s'agir du célèbre médiéviste français. Plus sûrement, le « gotha rabelaisien » cité plus haut, reprend les propos du microbiologiste Philippe Maupas, découvreur du vaccin contre l'hépatite B[2297] : « *De toutes mes recherches, le seul produit antiviral, trouvé à l'état naturel, est le vin, et le vin de Chinon en particulier…* »[2298]. Sont également cités parmi les confrères Léandre Porcelot, de la faculté de médecine de Tours, et surtout le professeur Christian Cabrol[2299], chirurgien cardiaque, fondateur du service dédié à l'hôpital de la Pitié Salpêtrière. Insister sur ces scientifiques est un bon moyen d'entretenir l'esprit des médecins amis du vin, dans la lignée de l'entre-deux-guerres, notamment. Les noms et fonctions d'Eiji Toyoda, de la firme Toyota, et de Kandalov, directeur du Tupolev, sont aussi évoqués pour symboliser le renom de Chinon auprès de puissants industriels étrangers, en l'occurrence ici le Japon et l'URSS.

Dernière catégorie de célébrités à figurer au rang des confrères, avec plus de logique, les professionnels de l'alimentation. Aux Bons Entonneurs Rabelaisiens[2300], les chefs Raymond Oliver, Pierre Troisgros, Paul Bocuse et Alain Senderens comptent parmi les noms célèbres intronisés, auxquels s'ajoutent leurs collègues exerçant à Tours, Charles Barrier et Jean Bardet[2301]. Tous font allégeance au Chinon, ce qui est un gage de qualité à mettre en

[2296] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 33.
[2297] Né à Toulon en 1939 mais débutant sa vie professionnelle en Touraine, il est connu pour avoir découvert le vaccin contre l'hépatite B en 1976 et enseigne à la faculté de pharmacie de Tours. Il en devient le doyen et meurt en 1981. La faculté de sciences pharmaceutiques prend son nom en 1996. CHIRON, Jean-Paul, COURSAGET, Pierre, et YVONNET, Bernard, « Philippe Maupas : inventeur du vaccin contre l'hépatite B », *Revue d'histoire de la pharmacie*, volume 86, n° 319, 1998, p. 279-292.
[2298] http://www.chinon.com/news.aspx?ID=34 (consulté le 15 juin 2015).
[2299] *Ibidem.*
[2300] *Ibidem.*
[2301] Né le 27 septembre 1941 à Villiers-le-Morhier (Eure-et-Loir), Jean Bardet commence par épauler sa mère qui a ouvert un petit restaurant à Confolens. Il fait ses classes dans une brasserie parisienne de la gare de l'Est, passe de maison en maison, et au retour du service militaire, devient chef saucier au Savoy de Londres. Il y rencontre sa femme et, après une première affaire face au château de Maintenon, tous deux atterrissent à Châteauroux en 1971. Le restaurateur obtient une première étoile Michelin en 1982 et l'Elysée le réquisitionne

avant pour la confrérie. Jacques Puisais, présenté ici comme le président international des œnologues, est dans la liste également, tout comme le maître-fromager Pierre Androuët et le critique gastronomique Michel Piot. Les connaisseurs sont là, et le bon accord du vin de Chinon avec le fromage est suggéré. Le site indique aussi Georges Jallerat, à l'initiative de la première Paulée des vins de Loire en 1983, destinée à promouvoir les crus régionaux en fidélisant les leaders d'opinion, comme Meursault 60 ans plus tôt[2302]…

Tandis que certains dignitaires célèbres se prêtent au jeu « pour la forme », d'autres incarnent comme il se doit le rôle d'ambassadeurs du vignoble auquel ils sont attachés. Le nom de Jacques Puisais, vantant les mérites du Chinon, apparaît par exemple comme caution d'une publicité pleine page dans *Le Magazine de la Touraine* de juillet 1988[2303]. L'œnologue, alors président de l'Académie internationale du vin, y signe une présentation personnifiant le Chinon, vantant sa générosité et sa fidélité. Son texte est illustré par deux visuels qui vont à l'essentiel. À gauche, une photographie, occupant plus de la moitié de la page, représente une bouteille tout juste débarrassée de son enveloppe de papier, laissant apparaître l'appellation, la cuvée et le verre à breton. À droite, sous le texte, un dessin représentant le verre, plein, la bouteille et son bouchon, avec le paysage de Chinon croqué de manière épurée en arrière-plan. Un slogan « *Au cœur du Val de Loire, Chinon, un terroir riche d'une tradition millénaire* » renvoie à la région naturelle et à son image de terre d'Histoire. Tous les ingrédients de la promotion sont réunis et le syndicat des vins de Chinon apparaît tout en bas de l'image pour laisser le lecteur sur une envie de contact. Ce n'est pas la première fois que cette publicité apparaît, elle figurait par exemple en quatrième de couverture d'un numéro précédent, où seules l'année sur la bouteille et l'indication du CIVT en complément du syndicat des vins différaient[2304]. Visiblement, Chinon tient un modèle satisfaisant qui sert plusieurs années.

Du côté des célébrités, l'image de l'acteur Jean Carmet est fortement liée à celle de Bourgueil, son « *océan des ceps* », où il a grandi après être né à Tours. Il ne manque jamais de faire la publicité de sa Touraine natale, à table ou sur un plateau, et se déclare volontiers chauvin en matière de vin. Homme de soif mais, indique-t-on, ni « *morbide* », ni

---

pour préparer le repas du huitième sommet des pays industrialisés, à Versailles. Dès lors, sa réputation grandit, et il s'installe en 1987 au domaine de Belmont, à Tours, en en faisant un hôtel restaurant 4 étoiles. C'est dans les années 1990 qu'il bâtit sa légende avant qu'un procès pour fraude, se terminant en amende, ne vienne noircir un peu le tableau à la fin de l'année 1999, sans trop entacher sa réputation toutefois. Il cède le château Belmont en mars 2008.

[2302] LAFERTÉ, Gilles, « La mise en folklore des vins de Bourgogne : la « Paulée » de Meursault », *Ethnologie Française*, volume 33, n° 3, 2003, p. 439.

[2303] Voir Annexe 149, « Publicité pour le vin de Chinon mettant à contribution J. Puisais ».

[2304] *Le Magazine de la Touraine*, n° 15, janvier 1985, quatrième de couverture.

« *pathologique* », « *pochardienne* » ou « *vinassière* », il la définit subtilement : « *c'est l'éveil d'une sensualité délicate et l'idée d'un plaisir divin que nous allons prendre sur les bords de Loire devant une fillette de montlouis ou de rochecorbon, prélude au bourgueil du repas* »[2305]. Même si rien n'indique, dans nos sources, qu'il soit affilié à la commanderie de la Dive Bouteille[2306], *Le Magazine de la Touraine* le montre en train de poser dans une cave, un verre à la main, en compagnie de Gérard Depardieu et de Jean Bardet[2307], ce dernier étant, de source sûre, un confrère[2308]. En dehors de ses témoignages sur le « *bouillonnement de la vie qui mûrit dans les fûts*[2309] », l'acteur ouvre une fenêtre médiatique au Bourgueil et en discute ouvertement à la télévision[2310].

On peut aussi imaginer qu'il a pu influencer Pierre Desproges, auteur d'un *Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des bien nantis* en 1985. Peu de temps avant, Carmet avait participé au Tribunal des flagrants délires, non pas sur France Inter mais lors de l'une des rares émissions filmées pour le petit écran. Dans son réquisitoire, Desproges faisait déjà écho à sa terre natale en le traitant, au second degré bien sûr, de « *brute avinée… au Bourgueil* »[2311]. L'humoriste ne traite qu'un nom propre par lettre et choisit l'Indre-et-Loire. Partant dans un délire prolixe dont il a le secret, il finit par évoquer les vignerons et le fait qu'ils n'aient jamais de cancer, grâce aux vins de Touraine, et notamment le Bourgueil : « *ce fin nectar constitue en outre un véritable repoussoir à métastases* », dit-il, avant de préciser qu'il en a toujours un roulement de 300 bouteilles dans sa cave personnelle[2312]. À travers ce dictionnaire néosémantique, Desproges distille ses opinions sur la société et exprime des pensées plus personnelles et poétiques[2313]. Il glisse ici une publicité déguisée au Bourgueil qui s'apprête à être lue par un public nous imaginons assez large, à défaut d'avoir les chiffres de ventes. La renommée de l'humoriste laisse à penser que son lectorat n'était pas confidentiel. Si ces deux personnages ne font pas, à notre connaissance, partie de confréries tourangelles, Carmet et Desproges répondent aux espérances que ces dernières mettent en les

[2305] Cité par *Le Magazine de la Touraine*, n° hors-série, 2000, p. 72.
[2306] Contrairement à son fils, Jean-François, intronisé en 2014 à l'occasion des 20 ans de la mort de son père. http://www.levinligerien.fr/publie-le-13-08-2014-jean-carmet-et-bourgueil (consulté le 17 juin 2015).
[2307] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 21 et 32.
[2308] *Ibidem*, p. 31.
[2309] *Ibidem*, p. 32.
[2310] Voir par exemple cet extrait de l'émission *Double jeu* du 27 décembre 1991où Bourgueil est évoqué au tout début, puis Carmet parle de déguster un chenin de la Loire amusant et frais, le matin, avec une tartine de rillettes (entre 1,16 minute et 1,40 minute). http://www.ina.fr/video/I08149174/jean-carmet-et-le-vin-video.html (consulté le 17 juin 2015).
[2311] DESPROGES, Pierre, « Réquisitoire contre Jean Carmet », *Le Tribunal des flagrants délires* [DVD], Paris, Studiocanal, 2009.
[2312] Voir Annexe 150, « Desproges, l'Indre-et-Loire et Bourgueil ».
[2313] LÉTURGIE, Arnaud, « Les dictionnaires détournés : un trait d'union entre néologie et « pragmatique lexiculturelle » », *Ela. Études de linguistique appliquée*, volume 2, n° 154, 2009, p. 211.

célébrités qu'elles proclament ambassadrices.

Ces organisations sont très ancrées dans le paysage tourangeau et plus généralement de la région Centre[2314]. On relève des créations allant de l'extrême limite de notre sujet jusqu'aux premières années du vingt-et-unième siècle. 1981 voit naître la confrérie des vignerons du Noble-Joué[2315], premier vin local à être l'objet d'une confrérie avant d'obtenir son AOC. Elle regroupe aux portes de la capitale tourangelle les viticulteurs de Joué-lès-Tours, Chambray-lès-Tours, Saint-Avertin, Larçay et Esvres-sur-Indre, qui ont pour ambition de redonner à ce vin ses « *lettres de noblesse* », entrevues dans nos premiers chapitres. L'organisation a ici servi de support aux producteurs pour obtenir sa labellisation[2316]. Peut-être doit-on y voir un premier effet de la patrimonialisation, incitant la reprise en main d'un vin en sommeil.

En mars 1990 sont institués les Bannerets du Vieux Chenin et du Grolleau de Ridel, dont l'objectif est de chanter les vins d'Azay-le-Rideau. Lentement mais progressivement, chaque AOC a sa propre confrérie, grâce aux concours des professionnels du secteur. Parrainée par les Bons Entonneurs Rabelaisiens, la dernière-née compte dans son comité d'honneur le président du syndicat des vins d'Azay-le-Rideau et « *le célèbre œnologue et spécialiste du goût* » Jacques Puisais[2317]. Il n'occupe pas la même fonction mais, à la manière d'un Jean-Baptiste Martin dans la première moitié du siècle, on le retrouve quasiment partout dès qu'il s'agit de valoriser un aspect de la gastronomie locale. En outre, à cette période, de la même manière que l'ancien directeur des services agricoles, qui renseignait sur la situation de la vigne dans le bulletin des trois comices, Puisais est sollicité pour donner des précisions techniques sur le millésime, et revient par exemple sur la grande année 1989 dans *Le Magazine de la Touraine*[2318].

Ce qui pourrait paraître une digression est très révélateur en fait de l'influence médiatique de quelques-uns. Il est à signaler que la confrérie d'Azay est la première localement à inclure les cépages, chenin et grolleau, dans son nom. Ils se mélangent ici avec un épisode de l'histoire royale[2319]. Notons aussi que cette confrérie ne cherche pas à entrer dans une course à l'intronisation. En effet, elle fixe un quota égal à 30 personnes par chapitre,

[2314] Bernard Beaujean, président de l'Amicale des confréries de la région Centre estime en 1999 que 102 confréries sur les 1000 que compte la France se situent dans cette seule région, soit une sur dix. *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit.*, p. 7. Michel Sapin, président du Conseil régional, signe également la préface de cet ouvrage, parrainé par la région Centre.
[2315] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit.*, p. 36-37.
[2316] L'AOC Touraine Noble-Joué a été reconnue par décret le 19 avril 2001.
[2317] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 15.
[2318] *Le Magazine de la Touraine*, n° 33, janvier 1990, p. 75.
[2319] Philippe Auguste avait, en 1213, constitué dans ses provinces un corps de chevaliers bannerets parmi lesquels le seigneur d'Azay, Hugues Ridel.

à raison de deux par an, afin de préserver la qualité et la dignité du cérémonial. En complément, des chapitres spéciaux peuvent cependant être demandés par des groupes et des sociétés[2320].

Il semble que l'on cherche progressivement à se démarquer de l'image d'un *« folklore naïf tenant des sectes*[2321] » en commençant par inviter des sommités du secteur afin de montrer un sérieux qui contraste avec la mise en avant, plus futile, des personnalités du monde du spectacle. C'est la préfiguration de l'action de l'Amicale des confréries de la région Centre qui développe des ateliers du goût dans les années 1990[2322].

Enfin, le fonctionnement des confréries s'adapte aux nouvelles tendances. La mise en avant du vin s'élargit, dans les années 1980, de l'AOC au vin nouveau. Faisant suite au développement du Touraine Primeur, stratégie issue de la nouvelle mode du local, que nous abordons dans le dernier chapitre, la confrérie des goûteux de bernache[2323] vouvrillons est créée en 1989. S'ils devisent ainsi, « *il n'est goust vray que de Vouvray* », ils ambitionnent de propager le renom de la bernache tout en contribuant au tourisme régional et à la promotion des richesses patrimoniales et paysagères, caves troglodytes et coteaux, de Vouvray et de la vallée de la Loire[2324].

Malgré l'essor des AOC dans la seconde moitié du XXe siècle et la création du CIVT en 1952, qui auraient pu conduire à l'éclosion massive et dans un laps de temps réduit de confréries, ce ne fut pas le cas. Leurs créations se sont étalées dans le temps, chaque décennie ou presque étant concernée depuis les années trente. Est-ce parce que leur portée est jugée insuffisante ? Est-ce par manque d'acteurs pour les faire vivre ? Derrière les comités honorifiques et les célébrités intronisées il faut en effet trouver des personnes pour assurer sa présence pérenne dans les fêtes tourangelles. Est-ce encore parce que l'on a compté sur d'autres projets, complémentaires, pour valoriser cette boisson locale ? La volonté d'ériger le vin de Touraine en artefact muséal est un premier élément de réponse.

[2320] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 15.
[2321] Expression empruntée à Claude Josse, président de la Fédération internationale des confréries bachiques, évoquant ses détracteurs en signant la préface de BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 4.
[2322] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 12-13.
[2323] Nom donné au vin nouveau issu du chenin blanc cultivé notamment sur les coteaux de Vouvray et Montlouis.
[2324] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 34-35.

C) Une maison et un musée en ligne de mire

Il nous apparaît intéressant de consacrer la majorité de cette partie aux vicissitudes qui ont accompagné la naissance de ces deux établissements du vin. Leur mise en place illustre le fourmillement d'acteurs impliqués dans la valorisation locale, des élus à l'interprofession, en passant par les confréries que nous venons d'évoquer. La lenteur des « négociations », qui en exaspère certains, tend également à rehausser l'importance des hommes, dont la faculté ou non à s'entendre joue sur la réussite ou l'échec de la promotion.

Pour commencer, s'agissant du musée, il s'agit non pas d'une idée neuve mais en quelque sorte d'une nouvelle mouture du musée d'Espelosin, lancé nous l'avons vu au début des années 1950. Cet établissement avait finalement l'inconvénient d'être à côté de Tours, au manoir des Basses-Rivières, à Rochecorbon, mais pas au cœur de la ville. En outre, si la mise en valeur du vin concerne la Touraine dans son ensemble, le musée de référence consacré à cette production ouvre finalement ses portes dans le centre-ville du chef-lieu. Le grand centre urbain, visité et bien desservi, est une fois de plus le théâtre pratique de la valorisation. Le cadre semble également plus adapté que celui du musée d'Espelosin qui, encore en 1967, nécessitait l'établissement d'un parking. Déjà à ce moment-là, la vigne du domaine a été abandonnée et transformée en bois taillis[2325]. Le rapport sur les musées de Tours laisse apparaître un état de délabrement de l'établissement. Son auteur estime que les jardins sont l'un des charmes de cet endroit, qu'il conviendrait d'en faire un lieu de promenade pour les Tourangeaux, en aménageant au sommet du coteau une table d'orientation. Le touriste, visé par cette dernière mesure, n'est déjà plus la principale cible. Quoiqu'il en soit, l'objectif est encore loin puisque seul le gardien-guide, se chargeant également de l'intérieur du musée, entretient sommairement les jardins. De plus, la ville est accusée de monopoliser des terres laissées incultes, et le rapport préconise que l'on donne le coteau, « *classé parmi les meilleurs de la région* », à un vigneron du voisinage, même pour n'en tirer qu'un bénéfice symbolique[2326]. Le domaine est en effet installé, rappelons-le, sur les terres du Vouvray.

En 1973, l'impression est confirmée. Espelosin a fait long feu. Le conservateur du nouveau musée en formation, Roger Lecotté[2327], écrit à l'adjoint au maire de Tours, Pierre

[2325] AM Tours, 2R, Boîte 251, Musées, Rapport sur la situation des Musées de Tours en 1967.
[2326] *Ibidem.*
[2327] Roger Lecotté (Vernou-sur-Brenne 1899 – Tours 1991) travaille dans des banques et diverses entreprises avant de devenir le directeur du Pavillon d'Île-de-France à l'Exposition universelle de 1937. L'année suivante, il prend le secrétariat de la Fédération des groupements folkloriques d'Île-de-France. Après guerre, il se passionne pour le compagnonnage et créé à Tours le musée sur cette thématique en 1968, avant de se voir confier celui des vins. Il est, entre autres, vice-président de la Société d'ethnologie française de 1958 à 1972 et apporte toute son

Duval, qu'il est chargé depuis l'année précédente de réutiliser les éléments du « *Musée d'Espelosin supprimé* »[2328]. Le lieu change mais l'intérêt pour une mise en scène du vin persiste.

Si le travail pour l'ouverture d'un musée au centre de Tours débute effectivement en 1972, le vin y occupe l'espace depuis bien plus longtemps. Le lieu de son installation, celui des Celliers Saint-Julien, rue Nationale, est acheté par la ville pour être mis à disposition du CIVT, alors de création récente, en 1954, contre une rente annuelle de 12 000 francs[2329]. Élus et acteurs du vin prévoient en cet endroit une propagande conjointe. Le 25 juin de l'année suivante, inauguré par le ministre de l'Agriculture, Jean Sourbet, un spectacle son et lumière s'y installe pour 20 ans[2330]. En 1961, le projet suivant est envisagé : « *La ville, étant propriétaire des terrasses des bâtiments bordant la rue nationale verrait sans ennui la possibilité d'y installer, en particulier au-dessus des celliers Saint-Julien, un terrain de dégustation des vins de Touraine et de produits tourangeaux. Un stand aménagé proprement pourrait ouvrir en soirée pendant la saison. Le contrôle de qualité et la garantie des produits pourraient être assurés par le Comité Interprofessionnel des Vins d'Appellation contrôlée […]*[2331] ». Cette promotion renforcée des vins est ici encouragée pour combler le manque d'attractivité touristique du quartier[2332].

Pour autant, valoriser cette production dans ces celliers, partie prenante de l'ancienne abbaye de Saint-Julien, ne fait pas l'unanimité. En avril 1961, la Conservation régionale des bâtiments de France vient fortement entraver le projet d'installer un stand de dégustation dans ces lieux : « *Une salle capitulaire doit conserver une dignité particulière et ne doit être utilisée que pour certaines manifestations et encore très rarement, afin qu'elle puisse garder tout son caractère […]. La mise en valeur des Celliers par le Service des Monuments Historiques, et ce sans la moindre subvention de la Municipalité, n'avait pas pour but d'y implanter une production qui, selon M. l'Architecte en Chef [Bernard Vitry], "*dépasse les limites tolérables du ridicule et du mauvais goût"[2333] ». Il glisse probablement ici une petite pique contre le spectacle son et lumière qui s'y tient déjà occasionnellement.

---

expérience en la matière. http://cths.fr/an/prosopo.php?id=2635 (consulté le 5 mai 2015).

[2328] AM Tours, 3R, Boîte 465, Vrac (dossiers à réinsérer), Musée des vins de Touraine, Lettre de Roger Lecotté à Pierre Duval, le 6 décembre 1973.

[2329] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Convention de location entre le CIVT et la ville, signée le 7 décembre 1954.

[2330] Son bilan y est fait à cette occasion, nous le voyons ci-après. AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Inauguration, *La Journée Vinicole* du 8 avril 1975.

[2331] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Organisation et Fonctionnement, Projet d'installation d'un stand de dégustation, Lettre de Pierre Duval au préfet d'Indre-et-Loire, le 19 décembre 1961.

[2332] *Ibidem.*

[2333] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Organisation et Fonctionnement, Projet d'installation d'un stand de dégustation, Lettre de Robert Milliat, de la Conservation régionale des bâtiments de France de Tours, à Jean Royer, le 13 avril 1961.

Pierre Duval, adjoint délégué aux beaux-arts, répond en posant la question des droits de véto de l'administration des monuments historiques contre l'occupation non permanente des celliers par des stands de dégustation. Il juge celle-là comme accidentelle et temporaire[2334]. Loin de chercher à imposer durablement le vin, il minimise sa présence pour calmer le jeu. Finalement, la décision d'adouber le projet revient à la préfecture, qui donne un avis favorable sous réserves de certaines conditions. Elle interdit toute installation fixe et réclame une publicité d'information discrète afin de ne pas nuire à l'architecture d'ensemble[2335].

La boisson locale se faisant, même difficilement, une place rue Nationale, avec le CIVT, les discussions autour d'une Maison des vins aboutissent logiquement à cet endroit lorsque le moment est venu de lui trouver un lieu. À l'été 1970, Pierre Beauvilain s'impatiente. Le maire de Chinon, par ailleurs secrétaire général du comité, rappelons-le, a participé en juillet à une réunion avec Jean Royer pour tenter de trouver « *une solution au problème de la construction envisagée d'une Maison des Vins de Touraine* ». Notons qu'on ne parle pas encore du musée mais que le problème d'une installation durable sur un site protégé continue de se poser, au point qu'il n'est plus question d'une occupation permanente des celliers mais d'une construction annexe. Fin septembre, l'absence de nouvelles de Royer, qui avait promis de faire avancer le dossier, l'embarrasse : « *C'était pour nous une mesure conservatoire qui justifiait de réserver les fonds importants qui sont mis à notre disposition par le Ministère de l'Agriculture et je crains que sans ce début d'exécution nous ne perdions à jamais la possibilité de construire cette Maison du Vin dans la seule région vinicole de France où elle n'existe pas encore* »[2336]. Il évoque non pas une avancée innovante mais au contraire un retard à rattraper sur les autres terres françaises du vin, d'où l'urgence de mettre en place le projet, à la fois pour la bonne santé financière du CIVT et pour « l'image ».

Au début de l'année suivante, les démarches n'ayant toujours pas abouti, une nouvelle idée est soumise par Roger Lecotté, conservateur du musée du compagnonnage. Ce dernier a été inauguré en 1968 dans l'ancien dortoir des moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Julien. Peut-être est-ce d'ailleurs parce que ce projet « concurrent » a vu le jour que celui des vins a été retardé. Toujours est-il qu'en janvier 1971, Lecotté obtient du musée d'Art moderne de Paris un lot appréciable de vitrines qui permettraient de « *réaliser un Musée des Vins de*

[2334] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Organisation et Fonctionnement, Projet d'installation d'un stand de dégustation, Lettre de Pierre Duval au secrétaire général des Monuments historiques, le 24 avril 1961.
[2335] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Organisation et Fonctionnement, Projet d'installation d'un stand de dégustation, Lettre de Pierre Duval à Daniel Viollette, secrétaire général du CIVT, le 20 janvier 1962.
[2336] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Projet de création, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 28 septembre 1970.

Touraine à la place des "tonneaux qui chantent et qui dansent"[2337] ». C'est finalement cette idée d'un établissement complémentaire et adjacent à celui du compagnonnage qui est retenue et va aboutir en premier. Lecotté se retrouve au centre des deux musées puisqu'il est chargé de la conception de celui du vin.

Malgré la volonté du CIVT d'aller vite, plusieurs années sont encore nécessaires avant que les travaux ne débutent. La première cause est une certaine lenteur politique. Pierre Beauvilain se plaint de nouveau auprès de Jean Royer le 18 mai 1971 car il est la cible de critiques[2338]. On l'accuse ouvertement de manquer de dynamisme, d'être coupable d'une inaction qui prive la viticulture tourangelle d'un atout majeur pour l'écoulement de ses vins de qualité. Il réitère également ses craintes financières, appréhendant que le CIVT ne soit plus en mesure de suivre financièrement si la construction est repoussée à 1972. Des fonds importants sont mis à disposition, pour ce projet, depuis maintenant deux ans par le gouvernement, ce qui paralyse toutes les autres actions du comité. Le budget est bloqué pour la Maison des vins, « *d'importance régionale pour le rayonnement de la Touraine* », et on a vu le frein que cela occasionnait à toute demande de relèvement de la taxe parafiscale, par exemple. Ainsi Beauvilain compte-t-il sur le « *dynamisme personnel* » de Royer pour que les travaux débutent dans l'année et qu'un acte de copropriété pour le terrain soit rapidement signé entre la ville et le comité.

En réaction immédiate, Royer arrête le planning définitif des opérations[2339] et organise une réunion au cours de laquelle la ville donne son accord pour la construction en copropriété d'un immeuble destiné à abriter la Maison des Vins et à permettre l'extension du musée du compagnonnage[2340]. Malheureusement pour Beauvilain et le CIVT, en dépit des promesses, l'affaire traîne encore. Le 21 avril 1972, le secrétaire peste de nouveau contre les problèmes de communication entre les services municipaux et le comité[2341]. Il a été « *stupéfait d'apprendre* » de Jacques Boille, l'architecte désigné pour le projet, que le plan d'urbanisme de Tours ne validait pas l'édifice envisagé et aurait souhaité être prévenu immédiatement. Son message à Jean Royer est clair : « *Depuis deux ans […] je dis ma certitude, basée sur vos promesses, que la construction est certaine et même imminente. Je dois maintenant*

[2337] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Projet de création, Note du cabinet du maire, le 4 janvier 1971.
[2338] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 18 mai 1971.
[2339] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Note municipale résumant l'entretien du 14 juin 1971 entre Jean Royer et son secrétaire général adjoint, M. Philippe.
[2340] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Compte-rendu de la réunion du 13 juillet 1971.
[2341] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 21 avril 1972.

avouer mon incertitude et prendre à mon compte la responsabilité de l'échec, si échec il y a ». De retard en retard, la Maison des vins reste une idée théorique et le maire de Tours est pointé du doigt.

Pour renforcer le désarroi de Beauvilain, les riverains, sollicités par Royer pour donner leur avis, ne contribuent pas à faire émerger rapidement le nouvel établissement. Tout en reconnaissant l'indiscutable importance de la profession viticole tourangelle dans l'économie locale, ils posent la question : « *Est-il bien conforme à l'intérêt public et aux règlements administratifs de favoriser la consommation de boissons alcooliques dans le voisinage immédiat d'une église* »[2342] ? En cela ils apparaissent, comme leur maire, en garants d'un certain ordre moral. Anticipant ce problème parmi les autres, Beauvilain résume la situation, début juin : « *ce ne serait pas grave s'il suffisait d'attendre, même impatiemment que l'Architecte propose un nouveau plan, que la ville puisse vendre un terrain qui est paraît-il du domaine public et que les voisins ne soient plus en droit de s'opposer à la réalisation* ». On sent une pointe de dépit chez l'ancien maire de Chinon, pour qui le principal souci est désormais d'arriver à faire majorer la taxe parafiscale, ce que le ministre des Finances refuse sous prétexte que le CIVT « *dispose de fonds inemployés* », à savoir les 300 000 francs réservés pour cette opération d'envergure. « *Mes craintes n'ont pas été prises au sérieux* », ajoute-t-il, pour stigmatiser le manque de réactivité des services municipaux de Tours[2343]. C'est une fois arrivé à l'état d'urgence que les parlementaires et élus d'Indre-et-Loire, dont Jean Royer, s'activent pour résoudre l'affaire de la taxe et faire enfin aboutir le projet immobilier. Mais c'est le musée qui, le premier, apparaît.

La machine est enfin lancée et l'engagement général plus affirmé. Roger Lecotté est missionné pour étudier les créations existantes, se faire des contacts en participant à des colloques, et apporter des idées neuves. Début janvier 1973, il annonce à Jean Royer que le musée est pratiquement réalisé. Il s'est inspiré de ceux existants à Bordeaux, en Champagne et en Bourgogne, et a conçu un plan bénéficiant de leur expérience tout en ajoutant des « *moyens d'expression audio-visuels* » puisés dans le domaine tourangeau exclusivement. Le 20 décembre 1972, à Paris, il a participé au colloque relatif à la muséologie de la vigne et du vin[2344] et s'y est enrichi des rapports émanant de collègues français, italiens, autrichiens, hongrois, allemands et portugais. En outre, il a noué des contacts bénéfiques pour le musée de

[2342] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre des propriétaires des immeubles situés à proximité du Square Saint-Julien à Jean Royer, le 24 juin 1972.
[2343] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre de Pierre Beauvilain à Jean Royer, le 9 juin 1972.
[2344] Un rapide compte-rendu en est fait dans Centre international de liaison des organismes de propagande en faveur des produits de la vigne, « Colloque sur la muséologie de la vigne et du vin », *Bulletin d'information*, n° 35, 1972, p. 1-10.

Tours dont il a annoncé la création[2345]. À la fin de l'année 1973, il annonce donc à l'adjoint Pierre Duval avec une certaine fierté :

> *Je puis vous assurer que le nôtre, pour limité qu'il soit quant au local, sera un des plus complets et des plus expressifs par les thèmes adoptés : Œnologie, archéologie, Histoire, Religions, Rites sociaux, coutumes familiales, bienfaits et méfaits du vin, Confréries vineuses, la Saint-Vincent, travaux vinicoles, vendanges, vinification en caves et distillation, métiers connexes, boissellerie, verrerie, céramique, argenterie, etc., et qu'il aura toutes les caractéristiques, méthodiques, scientifiques et muséographiques propres à faire honneur à notre cité et à sa région*[2346].

Les entrées sont multiples et, malgré un risque de « fourre-tout », font appel à tous les ressorts de la valorisation, du folklore à l'ethnologie en passant par les aspects historiques et techniques. Le retard pris sur les autres a en quelque sorte permis de s'inspirer de leurs travaux pour proposer quelque chose d'assez complet.

Roger Lecotté souhaite aussi constituer un comité des « *Amis du Musée des vins de Touraine* » où siègeraient des représentants du CIVT et des confréries à côté d'autres personnalités ayant déjà donné un accord de principe. Roger Dion et Jacques Puisais sont concernés. Le géographe historien et l'œnologue y ont toute leur place eu égard aux thématiques abordées et sont d'ailleurs cités comme « *éminents conseillers scientifiques* » dans le guide du visiteur[2347]. De généreux donateurs, des membres de la Société archéologique de Touraine et des délégués de la municipalité complèteraient l'organisation[2348]. Le but est de fédérer intellectuels, érudits, politiques et acteurs directs du vin autour des productions tourangelles et de façonner une nouvelle fois leur image de marque.

Le 27 mars 1975 a lieu l'inauguration officielle du musée[2349]. L'accroche de l'article de *La Journée Vinicole* dédié à cet événement, reprend les propos de Jean Royer et de Gaston Huet. L'un annonce : « *Moi qui ne suis qu'un buveur sobre, je voulais rendre hommage au vin. Il a sa place dans l'aspect nutritif de notre vie, dans la diététique, et il doit être soutenu comme tel dans une propagande authentique* ». Le second ajoute, s'adressant à

[2345] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre de Roger Lecotté à Jean Royer, le 12 janvier 1973.
[2346] AM Tours, 3R, Boîte 465, Vrac (dossiers à réinsérer), Musée des vins de Touraine, Lettre de Roger Lecotté à Pierre Duval, le 6 décembre 1973.
[2347] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Conception, Guide du visiteur, p. 4.
[2348] AM Tours, 3R, Boîte 465, Vrac (dossiers à réinsérer), Musée des vins de Touraine, Lettre de Roger Lecotté à Pierre Duval, le 6 décembre 1973.
[2349] AM Tours, 1I, Boîte 87, Inaugurations et poses de premières pierres, Musée du vin.

Roger Lecotté : « *Vous avez fait quelque chose de vivant qui illustre parfaitement la vitalité du vin en général, toujours associé dans nos pays aux grands moments de la vie de l'homme* »[2350]. Sous son apparence sobre à base de « le vin, c'est la vie, promouvons-le ! », le message divulgué est celui d'une thématique moderne et en mouvement. Pourtant, l'effet n'est sans doute pas voulu, mais le commentaire de la photographie illustrant la page indique : « *Devant une vitrine où sont exposés des instruments aratoires de l'ancien temps et divers objets familiers aux vignerons d'autrefois, [les trois personnages que nous venons de citer] admirent et évoquent le temps passé* ». Là où le discours se veut tourné vers l'avenir, l'impression qui ressort est la seule contemplation du passé.

La raison d'être du musée est bel et bien d'incarner une modernité. Gaston Huet explique dans son allocution qu'il est en quelque sorte le remplaçant du spectacle son et lumière, inauguré 20 ans plus tôt, qui avait vieilli et aurait eu besoin d'être sérieusement renouvelé. Il estime que ce dernier a joué son rôle pendant tout ce temps, en accueillant des dizaines de milliers de visiteurs parmi lesquels beaucoup d'étrangers, qui écoutaient les voix de l'actrice Jane Sourza, des acteurs Raymond Souplex et Pierre Larquey, mais aussi celle de Curnonsky vanter les mérites des vins de Touraine[2351]. Il faut dire qu'à part les deux premiers, morts en 1969 et 1972, la carrière des deux autres, respectivement disparus en 1962 et 1956 appartenait davantage à l'entre-deux-guerres et n'incarnait pas forcément l'ère des « Trente Glorieuses ». Le chansonnier Jean Valton est la plus jeune des célébrités médiatiques prêtant sa voix pour l'occasion. Lecotté reconnaissait en janvier 1973 que ce spectacle n'attirait plus personne et le faisait savoir à Jean Royer[2352]. Son musée des vins, conçu avec une érudition unanimement saluée, tirant moins vers le publicitaire que vers le pédagogique et l'artistique, selon le maire de Tours[2353], donne cependant l'impression semblable de proposer du neuf avec du vieux.

Le contenu illustre ce paradoxe. Encyclopédique, proche de la leçon d'histoire, il est plus un instrument éducatif que de propagande, pour reprendre les deux caractéristiques du musée selon Lecotté[2354]. En parcourant le guide du visiteur[2355], les citations de Balzac sur la mesure et le sens de la convenance du vigneron tourangeau, de Jules Romains et le « vin pour intellectuel »[2356], semblent tout droit émaner d'un ouvrage régionaliste d'entre les deux

[2350] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Inauguration, *La Journée Vinicole* du 8 avril 1975.
[2351] *Ibidem.*
[2352] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Lettre de Roger Lecotté à Jean Royer, le 12 janvier 1973.
[2353] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Inauguration, *La Journée Vinicole* du 8 avril 1975.
[2354] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Conception, Guide du visiteur, p. 4.
[2355] Voir Annexe 151, « Un aperçu des vitrines proposées par le musée des vins de Touraine ».
[2356] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Conception, Guide du visiteur, p. 13-14.

guerres. Le programme reprend aussi un poème de Jacques-Marie Rougé, « *pionnier du folklore tourangeau*[2357] » dont les écrits n'ont pas été renouvelés. Ce sont encore ses textes qui sont utilisés pour évoquer le vin et la gastronomie mais un ouvrage plus récent, 1972, *La cuisine au vin*, de Céline Vence, est exposé. On note également un passage sur le choix des mets accommodés aux vins et les conseils du CIVT pour accompagner les menus de cuisine régionale[2358].

Le musée est donc un mélange d'ancien et de nouveau. Des idées audacieuses sont soulignées, comme cette partie sur « *les bienfaits du vin et ses méfaits* », qui prouvent, selon *La Journée Vinicole*, que les choses n'ont pas été vues par le « *petit côté de la lorgnette* »[2359]. C'est une nouveauté, du moins en Touraine, où jusqu'ici le vin n'était vanté que pour ses bons effets sur la santé. L'apport de Jacques Puisais pour la partie œnologique est lui aussi neuf, et les photos d'Arsicaud sont également d'après guerre. Les fêtes de Touraine, les confréries et les caves creusées dans le tuffeau sont mentionnées. Le musée, vitrine de la promotion locale, met globalement l'accent sur le folklore lié au vin en général, reprenant les travaux et métiers de la vigne, tout en proposant des collections d'objets divers (verres, pichets, argenterie, céramiques, etc.), pour certains anciens. Les grandes dates depuis l'Antiquité, les points archéologiques et le rapport avec la religion appartiennent, eux aussi, à une histoire plus générale. On centre sur la Touraine dès qu'on le peut, toutefois, par exemple pour illustrer les rites sociaux.

En définitive, le musée se veut très complet et témoigne d'un lien fort entre le vin et les Tourangeaux, les collections ayant bien souvent été alimentées par des dons gracieux. Cette image peut être imposée aux touristes, notamment anglophones, invités dans leur langue à la fin du guide à apprécier le vin comme un facteur culturel et social important du « jardin de la France », au même titre que les Châteaux du Val de Loire. L'établissement semble d'ailleurs bien accueilli par la presse britannique qui évoque « *a fascinating place. Celebrating the Loire's finest product, the museum explains the history and craft of wine-making and illustrates how the grape influences every aspect of life and even death in the region*[2360] ». En d'autres termes, cette boisson apparaît à travers cette présentation comme une caractéristique essentielle de l'identité tourangelle.

Quant à la Maison des vins, elle « *sort de terre* » au moment de l'inauguration du musée, des propres mots de Gaston Huet, et se destine à abriter le CIVT, la Fédération des

[2357] *Ibidem*, p. 18.
[2358] *Ibidem*, p. 26.
[2359] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Inauguration, *La Journée Vinicole* du 8 avril 1975.
[2360] *The Observer* du 2 mai 1982.

associations viticoles et le Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux. Une salle est prévue pour la réception de visiteurs. On remarque que, malgré l'insistance de Beauvilain dans ce dossier, ce n'est pas l'objectif principal du CIVT qui a abouti en premier, mais le musée, sans doute plus facile à mettre en place car il suffisait d'ajouter une extension au musée du compagnonnage. Le montant du financement n'est pas annoncé. Royer évoque néanmoins un budget serré en précisant qu'il n'a pas pu faire autant qu'il l'aurait souhaité en raison de l'insuffisance des crédits. Un vitrail représentant les vignobles de Touraine a, lui, été financé par les chambres d'agriculture d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, et par la chambre de commerce[2361]. De ce fait, la promotion touristique est d'abord basée sur la culture, la satisfaction de l'interprofession ne venant que dans un deuxième temps. La Maison des vins est prise en charge à hauteur de 60 % par la Ville, le reste étant financé par le CIVT, pour un total de 600 000 francs engagés[2362].

L'établissement consacré aux vins de Touraine est « *avant tout un musée ethnographique* », pour ne pas dire folklorique, estime la commission des activités culturelles de Tours[2363]. La valorisation alimentaire passe par là depuis le début de notre étude et cela se vérifie encore dans la seconde moitié du vingtième siècle. « La Touraine à Paris » le confirme.

3) La Touraine à Paris, entre régionalisme et folklore

Les études relatives aux sociétés d'originaires l'ont globalement montré : leur histoire parisienne naît à partir de la fin du XIXe siècle et vit son apogée entre les deux guerres[2364].

[2361] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Inauguration, *La Journée Vinicole* du 8 avril 1975.
[2362] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Problèmes rencontrés lors de la création, Note des services financiers, le 23 mai 1973.
[2363] AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Projet de création, Compte-rendu de la commission des activités culturelles, le 30 octobre 1974.
[2364] Les références à ce sujet restent encore aujourd'hui le numéro *d'Ethnologie française* consacré aux provinciaux et provinces à Paris (volume 2, 1980), et les actes du colloque de Brive du samedi 25 novembre 1989 qui abordait lui aussi plusieurs exemples : LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris : les sociétés d'originaires du Limousin sous la III*ème *République*, Limoges, Presses de l'université de Limoges et du Limousin, 1990, 192 pages. Citons également, suite à cela, CRISON, Evelyne, *Les groupements d'originaires de la Corrèze à Paris sous la Troisième République*, thèse de doctorat (sous la direction de Gilles le Béguec), Université de Nancy II, 1996, 569 pages ; POZZI, Jérôme, *Les groupements d'originaires de Meurthe-et-Moselle et de Meuse à Paris pendant l'entre-deux-guerres*, mémoire de maîtrise (sous la direction de François Roth), Université de Nancy II, 1998. L'historiographie liée à ces mouvements se concentre souvent sur leur période de création, à savoir la Troisième République. Voir aussi RAISON-JOURDE, Françoise, *La colonie auvergnate de Paris au dix-neuvième siècle*, Commission des travaux historiques de la ville de Paris, 1976, 403 pages ; GUICHONNET, Paul, « Les sociétés savoyardes à Paris (1833-1910), *Actes du XXIXe Congrès des Sociétés Savantes de Savoie*, Samoëns, Montmélian, 1983, p. 281-298 ; VERNIER, Olivier, « Le régionalisme

Elles sont fortement liées au développement du régionalisme et trouvent naturellement leur place dans les études ayant trait à cette thématique[2365]. Si nous n'abordons le cas de « la Touraine à Paris » qu'à ce stade de notre thèse, c'est en partie parce que les archives dépouillées nous y invitent, et aussi pour évoquer d'un seul bloc ce mouvement qui survit pendant près d'un siècle. Le groupement permet en effet la mise en réseau sur le long terme d'un certain nombre d'acteurs croisés auparavant : élus, professionnels du tourisme, membre des confréries se fréquentent au cours de démonstrations régionalistes teintées de folklore, sinon l'inverse. Point de repère de l'originaire, parfois même ressource immédiate pour qui part de rien[2366], l'alimentation est célébrée et participe à la construction d'une identité commune.

A) La persistance d'un régionalisme depuis la Belle Époque

Commençons par dresser l'historique de cette société amicale fondée le 13 juin 1905 par Georges Courteline, sous le patronage du conseil général d'Indre-et-Loire[2367]. Sont aussi associées à cette création, dans les statuts, les personnalités artistiques, scientifiques, littéraires, politiques, industrielles et commerciales du département d'Indre-et-Loire[2368]. Autrement dit tout le monde en courage cette création qui peut devenir un outil promotionnel. Avant cela, l'association entend établir des relations entre compatriotes et fournir toutes informations nécessaires au tourangeau qui cherche à trouver une situation à Paris[2369]. Obtenir des réductions tarifaires pour rentrer « au pays » lors des grandes fêtes annuelles du calendrier aux sociétaires qui en auront fait la demande fait aussi partie des attributions classiques de ces groupements.

Si l'amicale régionaliste tourangelle est présentée un peu abusivement comme l'une des premières du type à avoir vu le jour, *Le Magazine de la Touraine* rappelle, à juste titre,

---

niçois à Paris au XXe siècle », *Cahiers de la Méditerranée*, n° 43, 1991, p. 251-265. Enfin, pour un cadre plus global, renvoyons à DUFLOS-PRIOT, Marie-Thérèse, *Un siècle de groupes folkloriques en France : l'identité dans la beauté du geste*, Paris, L'Harmattan, 1995, 352 pages.

[2365] Citons par exemple pour rester dans le « Centre », GUILLOUX, Yannick, *L'idée régionaliste et la littérature : construction et représentations de l'identité locale du Berry au tournant du siècle (1897-1914)*, thèse de doctorat (sous la direction de Jean-Marie Goulemot), Université de Tours, 1996, 422 pages. Une partie du chapitre 2 est consacrée à la « Colonie Berrichonne » à Paris, p. 119-138.

[2366] Voir notamment le passage consacré aux Auvergnats de Paris par BAROU, Jacques, « L'alimentation, une ressource économique et identitaire pour les immigrés », *Hommes et migrations* [http://hommesmigrations.revues.org/981], n° 1283, 2010, p. 12-23.

[2367] Ces informations sont rappelées sur la couverture du bulletin de la société. AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.

[2368] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 48.

[2369] *Ibidem.*

que les Drômois et les Auvergnats avaient montré l'exemple[2370]. On doit également leur ajouter, entre beaucoup d'autres[2371], les Limousins. Evelyne Crison a par exemple montré que l'entraide mutuelle est l'une des caractéristiques les plus anciennes des groupements d'originaires en évoquant les sociétés philanthropiques corréziennes. La doyenne date de 1870 et d'autres émergent en allant vers la fin du XIXe siècle[2372]. Liées au régionalisme, certaines entretenant des relations étroites avec le félibrige, toutes ces associations ont également des préoccupations culturelles. Les réunions se faisant généralement autour d'une table[2373], les spécialités locales favorisent les contacts dans une ambiance festive qui rappelle la « petite patrie » et sont, de fait, naturellement valorisées.

Certains groupements prennent même un nom directement lié à l'alimentation, comme « la Truffe », société amicale des Périgourdins de Paris[2374], née en 1881, ou « la Grappe girondine », qui apparaît avant la Grande Guerre[2375]. La Touraine semble également avoir lancé un mouvement similaire à la fin du XIXe siècle avec la société des « *Petits Pruneaux* ». Un menu[2376] atteste que ce mouvement à caractère républicain est lancé en février 1892 mais nous en perdons immédiatement la trace. L'image du produit, qui n'appartenait déjà plus que faiblement à la Touraine vers la fin du siècle, peut en partie expliquer que les petits pruneaux ne se soient pas imposés. La tentative est toutefois à noter et la gastronomie tourangelle, nous allons le voir, n'est pas oubliée par la société de Georges Courteline.

C'est en effet « la Touraine à Paris » qui s'impose comme le mouvement tourangeau d'envergure dans la capitale sur la durée. Elle a été un temps en concurrence et en discorde avec « l'Union Tourangelle », une autre société du même type, présidée à ses débuts par des hommes du milieu de la médecine[2377], et qui a nécessité l'intervention, sans succès, du Conseil général pour réconcilier tout le monde. Plusieurs habitants tourangeaux de Paris souhaitaient, en 1908, une fusion entre les deux pour pouvoir faire un choix et former « *un*

[2370] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 49.
[2371] Dès le début du XIXème siècle, avant même l'influence du félibrige, un premier groupement de migration intérieure en France aboutit à la création de premiers groupes tels les « Enfants du Nord » et « l'Association savoisienne » en 1825 et 1833. Dans le « Centre », la « Société de l'Indre à Paris » est le premier mouvement à voir le jour, en 1858, avant de devenir la « Société du Berry à Paris » après 1870. GUILLOUX, Yannick, *L'idée régionaliste et la littérature*, *op. cit*., p. 120-122.
[2372] CRISON, Evelyne, « Le tissu des sociétés d'originaires de la Corrèze et son évolution », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 2-3.
[2373] PLAS, Pascal, « Les sociétés d'originaires et le développement économique », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 72.
[2374] LACHAISE, Bernard, « Les sociétés d'originaires du Périgord à Paris sous la IIIème République », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 119.
[2375] FORCADE, Olivier, « La province à Paris : essai sur les sociétés d'originaires de Gironde », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 141.
[2376] Voir Annexe 152, « Premier dîner des Petits Pruneaux en 1892 ».
[2377] La *Gazette médicale du Centre* de 1909, page 19, évoque la démission pour raisons de santé de « l'ami » Jules Bidault, en août 1906, remplacé par le chirurgien Raymond Sainton.

des plus puissants groupements » provinciaux qui existeraient dans la capitale[2378]. C'est visiblement ce qui s'est passé dans les années trente. « L'Union Tourangelle à Paris » reçoit sa dernière subvention du Conseil général en 1928[2379]. L'année précédente, un rapprochement avec Courteline était acté puisqu'un dîner amical était organisé en son honneur le 27 avril au Palais d'Orsay par l'Union. Il se destinait à regrouper « *tous les membres de la grande famille tourangelle et turonisante* »[2380]. Ce fut sans doute chose faite au moment de la mort de Courteline, en 1929. La dernière trace que nous avons de cette société est une apparition dans les faits divers du *Petit Parisien,* le 14 juillet 1932[2381].

Assez confidentielle à ses débuts, sans que le nombre des adhérents ne soit annoncé, « la Touraine à Paris » prend de l'ampleur entre les deux guerres, ses effectifs étant gonflés par l'arrivée de l'Association des anciens élèves du lycée Descartes à Paris. À partir de 1927, sous la présidence nouvelle et active de Louis Caquet, le mouvement trouve un rythme de croisière et le tient jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, dans la bonne humeur, avec des pèlerinages à Vouvray qui apportent « *le terroir sur le bout de la langue* »[2382], ou du moins rappellent que le vin est une fierté locale.

Les élites politiques fréquentent dès l'origine ces différents groupements habitués à une clientèle bourgeoise[2383]. Parmi les « Petits Pruneaux » de 1892, on repère déjà Paul Bernier, 24 ans, jeune avocat à la cour d'appel[2384], futur député d'Indre-et-Loire et président du comice de Loches. Ce dernier reste attaché aux groupements d'originaires en proposant, par exemple, que le Conseil général accorde son patronage moral à « la Touraine à Paris » en avril 1929[2385]. Dans l'entre deux guerres, plusieurs radicaux socialistes qui ont été ministres de Camille Chautemps sont également cités comme personnages influents de certains groupements. C'est par exemple le cas d'Yvon Delbos et de Georges Bonnet, qui sont liés aux périgourdins de Paris[2386], Henri Queuille étant quant à lui cité chez les corréziens[2387]. L'ancien maire de Tours, lui aussi, fréquente probablement ces milieux mais aucun document officiel ne le présente comme un adhérent actif. Contrairement à ses proches collaborateurs, il

[2378] *Rapports et délibérations du Conseil général d'Indre-et-Loire*, Séance du 23 septembre 1908, p. 39-40.
[2379] *Rapports et délibérations du Conseil général d'Indre-et-Loire*, 1927, Budget de 1928, p. 97.
[2380] *La Presse* du 13 avril 1927, p. 2.
[2381] *Le Petit Parisien* du 14 juillet 1932, p. 6.
[2382] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 48.
[2383] CRISON, Evelyne, « Le tissu des sociétés d'originaires de la Corrèze et son évolution », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 4.
[2384] ADI&L, 24 Fi, Menus, Dîner des Petits Pruneaux, 13 février 1892.
[2385] *Rapports et délibérations du Conseil général d'Indre-et-Loire*, Séance du 17 avril 1929, p. 156.
[2386] LACHAISE, Bernard, « Les sociétés d'originaires du Périgord à Paris sous la IIIème République », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 135.
[2387] CRISON, Evelyne, « Le tissu des sociétés d'originaires de la Corrèze et son évolution », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 7.

n'est pas né dans la province qui lui a servi de tremplin. C'est sans doute un motif d'explication. Toujours est-il que le lien avec le monde politique est évident et que, dès le départ, les réseaux s'y retrouvent[2388]. Le fait de voir Jean Royer ou Michel Debré s'accointer avec « la Touraine à Paris » dans les années 1960 s'inscrit dès lors moins dans la surprise que dans le prolongement d'une certaine tradition. Pierre Lepage[2389], député d'Indre-et-Loire entre 1962 et 1974, en est également le président d'honneur en 1969[2390].

Comme beaucoup d'autres sociétés du même type, l'après-guerre est plus compliqué à gérer. Les bonnes volontés manquent à l'appel pour restructurer l'association. Le matériel aussi. Se procurer la moindre chose constitue « *une performance sinon un exploit* », et il est difficile de trouver le papier nécessaire à l'impression du bulletin de la société[2391]. Heureusement pour elle, Louis Caquet est là pour reprendre son rôle de « *meneur* » et, en 1950, « la Touraine à Paris » a retrouvé sa vitalité et compte 600 membres[2392]. C'est à la fois peu et beaucoup au regard des chiffres disponibles pour comparer. Peu par rapport aux 5 à 6 000 adhérents réunis dans les 50 sociétés corréziennes qui existent au début du siècle. Beaucoup si l'on prend au cas par cas chacune de ces associations, qui dénombrent en moyenne 100 adhérents et la plus importante 300[2393]. L'unicité du groupement tourangeau fait qu'il concentre plus de monde.

Lors de la décennie qui suit se met en place ce que devient l'association dans les années 1960, à savoir un « *centre intellectuel et gastronomique sur les bords de Seine* » proche d'autres associations liées aux grandes figures locales de la littérature : Rabelais, Balzac, le fondateur Courteline, René Boylesve, mais encore l'Association de la presse gastronomique et des écrivains gastronomes[2394]. C'est aussi dans ces années-là que commence à circuler « la Ligouère », troupe musicale folklorique fondée par le futur président Roger Caquet, fils du précédent, et par Jean Tardier. Un outil nouveau qui permet au « jardin de la

[2388] LE BÉGUEC, Gilles, « Sociétés d'originaires et vie politique », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit.*, p. 15-39.
[2389] Pierre Lepage (1909-1974), né à Orbigny, s'installe à Tours avec sa famille et poursuit des études de compatibilité qui le mènent jusque dans les bureaux des frères Mirault. Conseiller municipal de Tours, sous l'étiquette MRP, à partir de 1947, il est ensuite adjoint jusqu'à l'arrivée de Jean Royer. Il adhère aux idées de De Gaulle, soutient l'UNR et devient député en novembre 1962. Président de l'association France-Canada en 1973, il meurt en mission à Toronto le 23 septembre 1974.
[2390] *La Nouvelle République* du 1er octobre 1969.
[2391] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* du premier trimestre 1970.
[2392] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 48.
[2393] CRISON, Evelyne, « Le tissu des sociétés d'originaires de la Corrèze et son évolution », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit.*, p. 8.
[2394] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 48.

France » de « *chanter et danser au pied de la Tour Eiffel* »[2395]. Nous l'évoquons plus longuement ci-après.

Beaucoup de sociétés d'originaires ont périclité après 1945. Patrick Cabanel a évoqué un très réel appauvrissement, lié aux évolutions économiques et culturelles sapant l'utilité de ces groupements, et aux réservoirs humains exsangues et vieillis qui n'ont plus la vitalité nécessaire à l'entretien des structures[2396]. Malgré ce contexte général, « la Touraine à Paris » se maintient avec un certain dynamisme jusqu'à la fin du vingtième siècle. Elle fête même avec fierté ses 80 ans en 1985. À ce moment-là, Roger Caquet, l'homme qui est à sa tête, est également le président du Centre des provinces françaises[2397]. Quelques temps auparavant, déjà membre du bureau en qualité de secrétaire général, il expliquait à Jean Royer que cela permettait à la société de « *mieux marquer sa place au sein du mouvement régionaliste français* »[2398]. Seule représentante des Tourangeaux de Paris, elle occupe néanmoins une place peu dominante parmi les 442 associations adhérentes au Centre des provinces françaises. Dans les années 1980, l'Indre-et-Loire et son membre unique est faiblement représenté par rapport aux 167 associations auvergnates, aux 32 niçoises ou aux 28 girondines[2399]. À en croire le nombre de cotisations payées, l'effectif de l'association atteint 500 personnes, soit une diminution de près de 17 % en trente années. La faible distance entre Tours et Paris, du moins par rapport aux contrées précitées, est avancée pour expliquer que les exilés tourangeaux ne ressentent pas nécessairement le besoin d'adhérer à l'association. Si environ 4 000 familles tourangelles s'installent annuellement sur Paris, elles peuvent assez facilement rentrer dans leur province d'origine. Les regroupements par quartiers ou corporations, on constatait par exemple une concentration tourangelle de cafetiers, orfèvres ou ébénistes dans le XIIème arrondissement entre les deux guerres, ne concernent *a priori* plus les Tourangeaux de Paris de la seconde moitié du siècle[2400].

À plusieurs reprises, Roger Caquet, le président, lance des appels à rejoindre le mouvement. Dans *L'Espoir* du 28 juin 1969, il écrit : « *tous les Tourangeaux de Paris ne sont pas encore avec nous : c'est une faute. Ils se privent d'une joie profonde. Peut-être ces isolés ont-il une excuse : c'est d'ignorer notre existence* ». Il compte sur la presse pour

[2395] *Ibidem*.
[2396] CABANEL, Patrick, « Parlementaires, prêtres et migrants : les premières sociétés d'originaires lozériens à Paris », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit.*, p. 183.
[2397] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Jean Royer à Roger Caquet, le 18 avril 1985.
[2398] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Roger Caquet à Jean Royer, le 30 août 1977.
[2399] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 49.
[2400] *Ibidem*.

diffuser son message et sur l'aide des « *Tourangeaux de Touraine* » pour que ceux de Paris viennent vers lui[2401]. La même année, dans le bulletin du groupement, il encourage les adhérents à payer leurs cotisations et à solliciter leurs relations pour que la société ait de nouveau de nombreux adhérents[2402].

Quoiqu'il en soit, « la Touraine à Paris » se maintient jusqu'à une époque récente et poursuit son rôle fondateur d'entraide sociale en se voulant un centre d'accueil, d'appui et de réconfort moral des familles tourangelles de la capitale. Une aide financière peut être apportée à ceux qui sont dans le besoin et l'association visite également les personnes âgées pour rompre leur solitude[2403]. Derrière la visée humanitaire, ses activités festives incluent moult rapports avec la gastronomie locale, nous allons le voir. La meilleure connaissance des racines tourangelles, des jeunes talents et des produits régionaux figurent dans son carnet de route[2404]. L'étude de cas tourangelle peut contribuer, modestement, à faire l'archéologie de l'après 1945 en ce domaine de la formation des identités locales au moyen des sociétés, qui était réclamée au colloque de Brive en 1989 par Patrick Cabanel[2405].

B) Une « ambassade » de la province

« La Touraine à Paris » se définit elle-même comme une « ambassade »[2406]. Elle s'apparente en effet à une institution officielle où défilent les personnalités du département. Michel Debré, Premier ministre, membre d'honneur prestigieux, est le président honorifique de la grande journée tourangelle du dimanche 13 décembre 1959, qui a lieu dans les salons du Cercle Républicain. Il est assisté du préfet d'Indre-et-Loire, du président du conseil municipal de Paris, des présidents des conseils généraux de la Seine et de l'Indre-et-Loire[2407]. Un mois plus tard, Jean Royer, récemment installé à la mairie de Tours, adresse à Louis Caquet son bulletin d'adhésion et le montant de sa cotisation[2408]. S'affilier à « la Touraine à Paris » est presque un

[2401] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Dossier de presse.
[2402] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* d'avril-mai 1969.
[2403] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 50.
[2404] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Programme de la célébration des 80 ans, 1985.
[2405] CABANEL, Patrick, « Parlementaires, prêtres et migrants : les premières sociétés d'originaires lozériens à Paris », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit.*, p. 183.
[2406] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Programme de la célébration des 80 ans, 1985.
[2407] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.
[2408] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Jean Royer à

passage obligé, qui relève du rite initiatique.

Le lien s'explique. Les sociétés d'originaires sont très utiles en termes de représentation. Dans certains cas, comme celui du Limousin, il s'agit de lutter contre « l'image noire » de terre d'exil, ennuyeuse et peuplée d'hommes stupides, véhiculée depuis des siècles, notamment par Paris et son mépris de la province. La mise en avant de la porcelaine mais aussi des spécialités alimentaires locales comme la châtaigne et le clafouti, en passant par la race bovine limousine, se fait alors en réaction contre cette mauvaise réputation[2409]. La Touraine est dans une optique inverse, à savoir que son image séculaire est plutôt positive. La démarche reste néanmoins identique. Le groupement d'originaire travaille à démonter les idées reçues lorsqu'elles sont négatives et à les entretenir lorsqu'elles sont positives. Il participe de ce fait à la construction des identités régionales. Paris reste le lieu tout trouvé pour cela. Outre le fait que la capitale soit fréquentée par les hommes d'État tourangeaux, qui peuvent se rendre disponibles, c'est aussi elle qui contribue à façonner certaines images que les provinces cherchent ensuite à contrer. « *Si nous en sommes venus à revendiquer même le bœuf gras, c'est votre faute, Parisiens, qui riez de tout, principalement de ce que vous ne connaissez pas* », écrivait la briviste Marguerite Genès dans un journal d'une colonie limousine[2410]. La mise en avant des spécialités régionales contribuerait ainsi à l'élaboration d'une nouvelle image[2411] à proposer à la capitale. C'est elle qui peut ensuite la diffuser au mieux.

Aussi « la Touraine à Paris » sert-elle de relai officiel à la valorisation locale. Les acteurs du tourisme, en plus des hommes politiques, interviennent en son sein. La société organise des expositions avec le concours du syndicat d'initiative de Touraine et de ses hôtesses. On demande également conseil au délégué départemental au tourisme. Fin 1959, une est appelée « *Touraine, pays des châteaux* », ce qui donne une indication de l'image que l'on véhicule en priorité. C'est toujours la « *terre des Rois* », sur laquelle le touriste ne fait que passer pour se rendre à la mer ou à la montagne, qui est mise en avant, et qui doit permettre au visiteur de « *connaître la France* » lorsqu'il s'arrête en Touraine[2412]. Paul Métadier confirme, en écrivant dans le bulletin de la société, que l'exposition des

---

Louis Caquet, le 12 janvier 1960.

[2409] GIRARD, Caroline, « Les sociétés d'originaires et la réponse à l'image noire du Limousin à travers le *Limousin de Paris* », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit.*, p. 53-65.

[2410] *Ibidem*, p. 60.

[2411] Cette notion a été travaillée par Caroline Girard, toujours à travers l'exemple limousin. GIRARD, Caroline, *Des mangeurs de châtaignes aux bâtisseurs de la nation, fabrication d'une contre-image limousine produite par les sociétés d'originaires parisiennes (1894-1914)*, mémoire de maîtrise (sous la direction d'Alain Corbin), Université de Paris I, 1989, 178 pages.

[2412] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.

Tourangeaux de Paris est une « *réalisation publicitaire de première importance* », qui le conduit à féliciter et remercier ses organisateurs dynamiques. Selon lui, beaucoup de provinces et de pays étrangers souhaiteraient avoir à Paris des « *propagandistes aussi zélés* ». Les grands espaces, la nature, l'air et la liberté, sont les valeurs d'accueil de la Touraine à propager. Elle offre, dit-il, « *tous les agréments du dépaysement, vie champêtre, promenades et excursions, pêche et canotage, une table saine et confortable* »[2413].

Les produits de bouche ne sont en effet jamais très loin, toujours associés aux festivités du groupement, baptisées « grandes journées tourangelles », et aux repas sur lesquels nous revenons ci-après. Lors des événements ponctuels, par exemple l'exposition de décembre 1959, le visiteur peut aussi découvrir les spécialités de Touraine et notamment les confiseries, à l'approche des réjouissances de fin d'année[2414]. Paul Métadier témoigne d'ailleurs de l'aide qu'apporte le groupement au délégué du tourisme du Val de Loire à Paris, dans son rapport de 1963, à la page gastronomie et vins[2415].

Avec le temps, la démarche continue. Les productions tourangelles sont même parfois le centre de l'exposition proposée par la société. C'est le cas en décembre 1968 avec « De vigne en vin ». De courte durée, trois jours, elle cible principalement les professionnels à en croire les « *très nombreuses invitations* » envoyées aux milieux intéressés, à savoir les restaurants, cafés, et autres « *spécialistes des vins de qualité* »[2416]. Toutes les confréries de vignerons du département sont également représentées pour rehausser des journées que « la Touraine à Paris » veut « *fastes à la gloire des vins du terroir Tourangeau* ». L'entrée est libre et des dégustations sont proposées aux amateurs, pendant que des diapositives sur le vin et son cycle de vie sont projetées sur des appareils carrousels[2417]. On fait appel à Arsicaud pour obtenir des photographies, en mobilisant donc les mêmes acteurs que les organismes officiels comme la ville de Tours. Le concept publicitaire et didactique d'une exposition gratuite et ouverte à tout public se rapproche d'ailleurs de celui de la foire.

La prise en compte de l'alimentation par les Tourangeaux de Paris est au cœur d'un projet de longue date incluant la société, qui vise à installer une « ambassade » jusqu'au sens immobilier du terme ! Une « Maison de la Touraine à Paris » est en effet l'objet de tous les

[2413] *Ibidem.*
[2414] *Ibidem.*
[2415] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Données statistiques, Tours Touraine Tourisme 1963-1975.
[2416] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Discussions autour de la préparation des Grandes Journées Tourangelles des 30 novembre, 1er et 2 décembre 1968.
[2417] *Ibidem.*

fantasmes et fait l'objet d'une note d'information en juin 1961[2418]. On y apprend que depuis près de vingt ans, ce projet préoccupe des personnalités tourangelles et certaines collectivités. L'idée n'est en effet pas révolutionnaire, la « Maison de Nice » à Paris étant, par exemple, ouverte depuis 1924[2419]. Plusieurs plans ont même été ébauchés sans jamais aboutir. Ils ne figurent d'ailleurs pas dans nos archives. Les difficultés commençaient dès lors qu'il s'agissait de choisir un quartier, la taille des locaux à trouver, l'utilisation pratique à leur donner et surtout d'assurer un équilibre financier à l'opération. Néanmoins, l'idée générale d'un local parisien consacré à la Touraine, « *fonctionnant à la fois comme exposition et bureau de tourisme et d'information, semblait aisément acceptée dans son principe* »[2420]. Cela explique que le projet soit de nouveau mis sur la table, de manière opportune, lorsqu'un petit immeuble de la rive gauche du quartier Odéon se retrouve libre, et son propriétaire prêt à discuter.

C'est en effet un projet modeste qui est prévu, l'exemple de la « Maison du Danemark » sur les Champs-Elysées étant cité parmi ceux que la Touraine ne peut pas se permettre d'imiter. La modestie apparaît comme la condition *sine qua non* d'espérer aboutir à une réalisation effective. Le plan des différentes pièces ainsi qu'un dessin d'ensemble du bâtiment[2421] sont fournis et témoignent de l'état assez avancé du dossier. Au rez-de-chaussée sont prévus « *un comptoir d'exposition et de vente des produits de consommation de la Touraine et tout particulièrement des vins* », ainsi qu'une « *petite salle de dégustation rapide* » d'environ vingt places. Au premier étage seraient installés « *deux salles de restaurant représentant une quarantaine de places* » et un studio d'habitation pour l'exploitant[2422]. Il s'agit donc bel et bien d'une Maison destinée à promouvoir principalement la gastronomie tourangelle en plein centre de Paris, dans un quartier très fréquenté et bien desservi par les bus et métros. Cette précision est incluse dans le rapport. 14 chambres-studios d'étudiants doivent également être aménagées aux étages supérieurs, ce qui s'inscrit dans les objectifs d'entraide entre originaires, en particulier envers la jeunesse.

Un comité de patronage très politique, regroupant le préfet et le président du Conseil général, les parlementaires de Touraine et le maire de Tours, envisage aussi logiquement la participation du syndicat d'initiative. Pêle-mêle, les différentes commissions liées au projet

[2418] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Note d'information sur le projet d'une Maison de la Touraine à Paris, juin 1961.
[2419] VERNIER, Olivier, « Le régionalisme niçois à Paris au XXe siècle »…, *op.cit.*, p. 259.
[2420] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Note d'information sur le projet d'une Maison de la Touraine à Paris, juin 1961.
[2421] Voir Annexe 153, « La "Maison de la Touraine à Paris" prévue en 1961 ».
[2422] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Note d'information sur le projet d'une Maison de la Touraine à Paris, juin 1961.

incluent également des représentants de « la Touraine à Paris », des journaux *La Nouvelle République* et *L'Écho de Touraine*, un photographe artistique et une agence de publicité parisienne pour la propagande et l'information. Sur les aspects techniques et commerciaux, la chambre de commerce, des représentants des syndicats vinicoles, des « *divers produits de consommation de Touraine* » et des « *grandes industries ou grands commerces* », sont appelés à participer. L'investissement financier total est de l'ordre de 60 à 65 millions d'anciens francs[2423]. Une fois de plus, l'ambition est de réunir tout le réseau des acteurs publics et économiques du département pour aboutir à une promotion réfléchie. En termes de public, la « Maison » vise expressément les ressortissants de Touraine en visite ou s'installant dans la capitale, et les Parisiens qui, « *connaissant mal cette province de France, pourraient être documentés et invités à la visiter, bien plus facilement que par la propagande actuelle, assez réduite il faut bien en convenir* »[2424]. Promouvoir ce projet, c'est avouer dans le même temps le manque d'efficacité de la communication touristique. L'opération est cependant rendue possible par la présence d'un groupement d'originaires comme « la Touraine à Paris » qui permet d'envisager sereinement un relais sur place.

Finalement assez ambitieuse, même si elle se veut modeste, l'idée est rapidement contrariée. Créer à cet endroit un simple foyer pour étudiants de Touraine s'avère moins onéreux (gain de 10 millions d'anciens francs) et cette solution rallie plus de suffrages au Conseil général. L'espace d'exposition et de vente des productions alimentaires disparaît au profit d'une salle d'études[2425]. Outre l'aspect financier, la somme à engager restant élevée, les raisons de ce choix sont sans doute à trouver dans la volonté de ne pas désavouer les efforts déjà fournis par les organismes officiels du tourisme. Comme on a pu le voir précédemment, la promotion gastronomique n'a pas été écartée pour autant et ce projet aurait peut-être fait double emploi avec les actions du syndicat d'initiative, voire triple, compte tenu du rôle de plateforme d'échanges déjà tenu par « la Touraine à Paris ».

On le voit, le projet n'a pas que des partisans. À la mairie de Tours, l'adjoint Pierre Duval, donnant par courrier son avis à Jean Royer, est heureux que « *le plus grand danger de cette opération* » soit écarté, à savoir « *faire vendre des produits de Touraine* » estimant au passage qu'on y aurait « *probablement, surtout proposé du Sainte-Maure et du Vouvray* »[2426]. Sans doute a-t-il peur d'un manque de contrôle ou bien adhère-t-il aux raisons

[2423] *Ibidem.*
[2424] *Ibidem.*
[2425] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Note d'observations au sujet de la Maison de Touraine à Paris, décembre 1961.
[2426] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Pierre Duval à Jean Royer, le 12 janvier 1962.

précédemment évoquées. L'hypothèse qu'il se moque totalement de la gastronomie locale reste en effet peu probable. La construction d'une « Maison de la Touraine » non plus à Paris mais à Tours, est d'ailleurs étudiée par la mairie au milieu des années 1970. Elle prend cette fois en compte la gastronomie dans sa version définitive[2427] mais l'utilité n'est plus la même.

Du côté des acteurs du tourisme, en septembre 1962, Paul Métadier n'a pourtant pas l'air d'être contre une aide des maisons des provinces dans la capitale, qu'il cite parmi les seules réalisations d'une certaine ampleur qui peuvent avoir un retentissement[2428]. De ce fait, l'ambition de créer une « Maison », malgré cet échec du début des années 1960, n'est pas enterrée. Roger Caquet et le Dr Jacques Balavoine, conseiller général et maire de Chinon entre 1959 et 1965, luttent encore en 1968 pour la réalisation prochaine de cette œuvre « *de promotion régionale […] et non pas seulement de prestige ou d'agrément* ». S'appuyant sur l'expérience des quatorze maisons des provinces qui existent déjà à Paris, ils constituent un dossier présentant les avantages que l'Assemblée départementale aurait à valider « l'ambassade »[2429]. Leurs efforts sont vains et la Touraine prend une nouvelle fois du retard sur des régions concurrentes en matière de tourisme. On jalouse même les voisins du val de Loire dans un numéro du bulletin de la société lorsqu'on évoque les caves de la « Maison du Sancerre » en complétant avec ce souhait : *à quand la Maison de la Touraine* ? »[2430].

En fin de compte, le projet d'une ambassade physique à Paris est repoussé *ad vitam æternam* mais reste dans les esprits. En 1982, *Le Magazine de la Touraine*, dans son dossier sur la société d'originaires, écrit : « *peut-être même verra-t-on dans un proche avenir se concrétiser une Maison de la Touraine à Paris, avec exposition, vente et dégustation de tous les produits tourangeaux. L'idée fait son chemin et il y a fort à parier qu'elle devienne réalité*[2431] ». Elle fait son chemin depuis trop longtemps pour que nous mettions une pièce. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que « la Touraine à Paris » ne cesse de célébrer l'alimentation tourangelle dès qu'elle en l'occasion.

[2427] Ce projet associatif, lancé par la chambre d'agriculture, est évoqué dans le chapitre 9.
[2428] AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Activités, Rapport présenté par Paul Métadier au congrès national du tourisme de Biarritz, septembre 1962.
[2429] *La Nouvelle République* du 26 septembre 1968.
[2430] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 536, avril-mai 1969.
[2431] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 50.

C) La gastronomie instrumentalisée

Les spécialités alimentaires de Touraine résonnent au son du folklore et de « la Ligouère », l'ancien nom de la Loire, formation musicale associée à « la Touraine à Paris ». Sa création, en 1950, est d'importance car seules les publications de Jacques-Marie Rougé sont jusque-là consacrées aux traditions populaires de la province. De ce point de vue-là, l'Indre-et-Loire est très en retard par rapport aux pionniers du genre. Quarante ans plus tôt naissait par exemple « Orphéon limousin », un groupe qui allait mieux se faire connaître entre les deux guerres avec le nom des « Chanteurs limousins »[2432]. Dans les années 1910, toujours, les berrichons de Paris dansent au son de la vielle et de la cornemuse sur des compositions musicales rappelant leur « pays »[2433].

Le groupe tourangeau amène, bien que tardivement, de la variété et chante la Touraine au sens propre. C'est le premier à véritablement s'imposer sur la durée[2434]. Ses créateurs, Roger Caquet et Jean Tardier, ont recherché pour cela des chants populaires, rondes et autres légendes, et confectionné des costumes se voulant « authentiques », d'après « *de véritables reliques découvertes dans des armoires paysannes* »[2435]. Constitué d'une chorale d'environ 25 membres, il évoque le « *pays du clair langage, des plaisirs de la table et de l'esprit, où la beauté des sites et la douceur du climat s'allient à la majesté des célèbres châteaux du Val de Loire*[2436] ». Bref, c'est le « jardin de la France » et toutes ses allées de clichés que l'on valorise ici à chaque sortie de « la Touraine à Paris ». Marie-Jeanne Courteline, veuve du fondateur du groupement, estime que « *cette formation exprime avec une sensibilité remarquable toute la douceur et l'esprit du Val de Loire* » et « *représente l'âme* » des Tourangeaux de Paris que son mari avait groupés[2437].

Chaque fête annuelle de la société est le prétexte à un grand « *Banquet Rabelaisien* » s'inscrivant dans une déjà longue habitude régionaliste de célébrer la gastronomie tourangelle. On adopte, c'est de circonstance, le vieux françois de Rabelais l'ancien pour caractériser des plats plus locaux les uns que les autres regroupés sur un « *Ecristeau des Ripailles* » :

[2432] CRISON, Evelyne, *Les groupements d'originaires de la Corrèze à Paris…*, *op. cit.*, p. 388.
[2433] GUILLOUX, Yannick, *L'idée régionaliste et la littérature*, *op. cit.*, p. 135.
[2434] Sur son modèle, un groupe « Jeunesse et Folklore », basé à Ligueil, donne ses premières représentations en 1969, mais ne laisse pas de trace dans nos archives. C'est le propre bulletin de « la Touraine à Paris » qui l'évoque dans son numéro 537, couvrant la période avril-mai 1969, comme celui indiqué deux notes plus haut. Plus tard, en 1977, est créé à Chinon « La Clef des champs ». Le groupe se produit par exemple à la foire-exposition de Chinon en 1984 (AM Chinon, 357W8, Fonds de l'Union Commerciale Industrielle et Artisanale Chinonaise, Foire-exposition de 1984, Programme) et fonctionne encore de nos jours (*La Nouvelle République* du 2 avril 2013).
[2435] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 51.
[2436] *L'Espoir* du 28 juin 1969.
[2437] *Ibidem.*

« *rillettes du terroir vouvrillon* », « *truites de nos rivières* », « *pintadeau richelais* », « *chicons du Lochois* », « *Pâturages de France et sélectionnés des bouqueries [sic] de Sainte-Maure* », « *fruits de Plessis-lès-Tours* », presque tout appartient à la province pour le déjeuner du dimanche 13 décembre 1959[2438]. Le « *Défilé des Beuvances* » est lui aussi tourangeau, aussi bien le rosé que les Vouvray, tranquilles et mousseux, Montlouis, Chinon, Bourgueil. À cette cohorte personnifiée, c'est le Vin avec une majuscule qui est annoncé, et non l'appellation en minuscule, s'ajoute le Muscadet, qui rend visite à ses collègues du Val de Loire. Durant les « *honnestes voluptés de table* », les « *drôles et drôlières* » de « la Ligouère » interprètent « *quelques vieux chants de chez nous* », destinés à lancer le grand « *Bal du Jardin de la France* », fixé de 15h30 jusqu'à minuit. La présence de Jacqueline Barbot, Payse de France 1959, installée elle aussi à la présidence d'honneur de la journée, mais aussi des Reines de différentes contrées font de l'événement une véritable fête de la province. On recommande également aux chevaliers de la Chantepleure de Vouvray de porter leurs insignes pour faire honneur à cette « *très importante* » organisation[2439]. Quelques vedettes tourangelles de la scène et de l'écran sont également invitées, sans que leurs noms n'apparaissent, ce qui confirme leur lien avec les confréries.

L'année suivante, le menu témoigne de l'état d'esprit général que nous venons d'évoquer[2440]. L'illustration présente le président Caquet, portant insigne, dans un environnement vinicole, entouré des jeunes membres de « la Ligouère » en habits et manipulant gaiement leurs instruments. Marc Desaché, sénateur et président du conseil général d'Indre-et-Loire, le préfet Julien, Madame Georges Courteline et Jean Tardieu, président du conseil municipal de Paris, patronnent le banquet. Le même ton « rabelaisien », l'auteur étant par ailleurs représenté en filigrane avec la devise que le verre à breton a fait sienne, désigne les plats. Les champignons de Chançay, le saumon de Loire, annoncé avec insistance, l'agneau, les « *Monochordisans [sic]* », que nous supposons être les haricots des Varennes au beurre frais, et les salades, apparaissent parmi les produits différents de l'année précédente. Les fruits sont d'Azay-le-Rideau cette fois, le « verger de la France » est vaste, et les vins annoncés à la manière d'un poème que pouvait chanter « la Ligouère ».

Partie prenante d'une démonstration folklorique, le repas rappelle les effusions régionalistes de l'entre-deux-guerres, et fait davantage l'effort de valoriser le local que les banquets officiels de la Grande semaine de Royer. Il se veut dans l'esprit du « prince des

[2438] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.
[2439] *Ibidem.*
[2440] Voir Annexe 154, « Menu du Banquet Rabelaisien de "la Touraine à Paris" du 20 novembre 1960 ».

gastronomes » puisqu'il est servi « *tout spécialement par les lèche-broches et tire-lardons de Maître Bernard, disciple de Curnonsky*[2441] », aussi bien à l'œuvre en 1959 qu'en 1960. Le dégustateur Eric Verdier classe son restaurant du Petit Bedon parmi les tables historiques des années 1960, félicitant les restaurants de grand luxe ainsi que des tables régionales proposant une cuisine française de très grande qualité[2442]. La société tourangelle entretient donc une coutume qui était déjà d'usage lors de la Troisième République. La description que fait Evelyne Crison des banquets des associations limousines à cette époque est peu ou prou similaire. À part l'image de Rabelais, qu'elles n'ont pas, l'insistance sur le local, quitte à forcer les dénominations de plats, ou la présidence réservée aux individus importants tels les parlementaires, sont des caractéristiques courantes[2443].

Cette promotion gastronomique s'inscrit dans un contexte général, les aliments d'où l'on vient étant une fierté à laquelle tiennent depuis leurs débuts les mouvements d'originaires. Ils essaient d'assurer une promotion aux « produits du terroir » et font de la publicité pour les marques locales dans leurs journaux[2444]. La société tourangelle, fidèle à cette tradition, insère des encarts relatifs aux grands noms du vin, en renvoyant l'ascenseur aux membres des confréries et aux élus, de Delaleu à Couly en passant par Huet ou Beauvilain[2445].

La valorisation des productions primaires, notamment agricoles et viticoles, est fréquente, même si, souvent sentimentale et avare en données précises, elle s'apparente à la description d'un pays de cocagne[2446]. On lit par exemple dans le bulletin de « la Touraine à Paris », début 1969, que la province délivre une « *gastronomie avec toutes les richesses de la cuisine des spécialités, il y en a trop pour les énumérer* […] »[2447]. Inutile de les préciser, elles sont abondantes et on les connaît. La promotion se fait également dans des lieux en vue, comme la Tour Eiffel, emplacement de la « *Journée Tourangelle en plein ciel de Paris* »

[2441] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.
[2442] VERDIER, Eric, *Petit mémoire de la gastronomie française : hommage aux maîtres-cuisiniers et aux artisans de la grande restauration*, sur le site de l'association Culture et goût. http://www.cultureetgout.com/content/download/174/1263/file/histoire_gastronomie.pdf (consulté le 30 juin 2015).
[2443] CRISSON, Evelyne, *Les groupements d'originaires de la Corrèze à Paris…*, *op. cit*., p. 147-162.
[2444] PLAS, Pascal, « Les sociétés d'originaires et le développement économique », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 73 et 76.
[2445] C'est le cas dans les numéros que nous avons pu consulter, un en 1959, et quatre autres au tournant des années 1970.
[2446] PLAS, Pascal, « Les sociétés d'originaires et le développement économique », in LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris…*, *op. cit*., p. 89.
[2447] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 535, janvier-mars 1969.

prévue le 30 novembre 1969[2448]. Ils échouent à y promouvoir les produits laitiers de la Touraine car l'envoi, indique le bulletin, s'est égaré ! En revanche 300 publicités touristiques sont distribuées et la chambre d'agriculture a sélectionné les fruits du « jardin de la France »[2449].

Même au cours de réunions plus courantes, comme celle du 4 octobre 1959, Roger Caquet et Jean Tardier font venir les musiciens de « la Ligouère », animent des jeux et le vainqueur repart avec des « *bouteilles de bon vin Tourangeau* »[2450]. Près de dix ans plus tard, un article de *La Nouvelle République* rend compte du même état d'esprit[2451]. Il est accompagné d'une photographie de Sylviane Martin, 19 ans, employée de banque, élue « *ambassadrice de la Touraine à Paris* ». L'amicale a donc sa Reine annuelle. Elle pose devant le drapeau de la société, une bouteille de vin prête à verser son nectar dans un verre, chaque récipient occupant l'une de ses mains. Au nombre des activités diverses on compte un pastiche de jeu télévisé et, plus sérieux, un exposé sur les nouvelles piscines d'un stade nautique de Tours par le directeur local de la Compagnie générale des eaux. Nul rapport avec la gastronomie mais cela illustre le caractère à la fois divertissant et informatif de ces groupements. Le dynamisme de Jean Royer pour faire de Tours « *une métropole régionale d'avant-garde* » est par exemple évoqué. Des plaquettes fournies par le syndicat d'initiative peuvent aussi être consultées et réaffirment les liens avec le tourisme.

Il ne s'agit pas que de rires et de chansons. Quand bien même, le folklore tourangeau, grâce à « la Ligouère » qui, comme tout groupe qui se respecte, part en tournée, s'exporte également ailleurs en France et à l'étranger. La presse relate ses voyages. Ils se font par exemple à l'occasion d'un jumelage, tel celui en 1968 de Chinon et d'Hofheim, en Allemagne. « La Touraine à Paris » organise le voyage de trois jours qui inclut des réceptions officielles avec la participation des Bons Entonneurs Rabelaisiens ainsi que les « *chants et danses traditionnels* » de « la Ligouère »[2452]. On intronise, on donne de la voix pour promouvoir la Touraine jusqu'au pied des montagnes de Taunus. Le procédé rappelle les voyages du CIVT et du syndicat d'initiative. Un nouveau point commun avec les acteurs officiels du tourisme. Les efforts sont complémentaires et dans un but promotionnel identique. Des échanges bénéfiques résultent des jumelages, selon Caquet, et des lycées d'Hofheim

[2448] *La Nouvelle République* du 1er octobre 1969.
[2449] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 539, janvier-mars 1970.
[2450] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* de novembre-décembre 1959.
[2451] *La Nouvelle République* du 8 octobre 1968.
[2452] *La Nouvelle République* du 2 avril 1969.

séjournent ensuite trois semaines à Chinon, sont reçus par le sous-préfet, descendent dans les caves de Beauvilain, et font connaissance avec « la Ligouère »[2453].

Le groupe se produit d'ailleurs partout où il le peut : bimillénaire et foire de Paris, fête du Rotary-Club international, salons du tourisme et de l'enfance, sont autant d'événements officiels auxquels « la Ligouère » a participé à la fin des années 1960. Elle était même présente au cinquantenaire de l'Armistice et a défilé sur les Champs-Élysées lors de « *l'hommage des provinces françaises au Soldat inconnu* »[2454]. En lien direct avec notre sujet, elle anime, par exemple en 1969, le stand du Val de Loire au Salon de l'Agriculture, et vante avec son répertoire les productions tourangelles lors de la nuit des vins de France[2455].

La formation participe à des émissions de radio et de télévision françaises et étrangères. Roger Caquet annonce qu'elle est de sortie environ trente fois par an, notamment, on l'a vu, dans les villes jumelées avec des localités tourangelles[2456]. Elle se rend également au Maroc, à Pâques, en 1970, dans le cadre du congrès des provinces et du folklore français qui se tient à Rabat sous l'égide du Foyer national des provinces françaises. Une délégation de « Tourangeaux du Maroc » doit même y accueillir Roger Caquet pour préparer l'événement[2457]. Il est également reçu par l'ambassadeur de France sur place[2458]. Le bilan rend compte que « la Ligouère », « *à la satisfaction générale, a interprété quelques airs du terroir* »[2459].

Dans le département d'Indre-et-Loire, elle se produit sur la demande du Conseil général, et assure une présence annuelle lors des chapitres des confréries, notamment les Bons Entonneurs Rabelaisiens et la Chantepleure[2460]. En septembre 1975 elle anime également un déjeuner à la Grange de Meslay[2461], au nord de Tours, programmé lors du congrès national des producteurs de légumes évoqué dans le chapitre précédent[2462]. Le programme lui consacre également une page entière de présentation qui reprend celle des journaux de l'époque[2463]. Son lien avec les réceptions officielles est confirmé.

[2453] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 536, avril-mai 1969.
[2454] *L'Espoir* du 28 juin 1969.
[2455] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 536, avril-mai 1969.
[2456] *L'Espoir* du 28 juin 1969.
[2457] *La Nouvelle République* du 8 octobre 1969.
[2458] *La Nouvelle République* du 31 octobre 1969.
[2459] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, *La Touraine à Paris* n° 539, janvier-mars 1970.
[2460] *L'Espoir* du 28 juin 1969.
[2461] Salle de réception prestigieuse, située dans un grand domaine agricole de Marmoutier, elle est « mondialement connue des mélomanes » pour y accueillir un festival de musique depuis les années 1960.
[2462] AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme, p. 19.
[2463] *Ibidem*, p. 23.

Roger Caquet, à l'été 1977, résume à Jean Royer l'utilité de la troupe musicale pour « la Touraine à Paris » et au-delà pour l'ancienne province dans son ensemble :

> *Il était très important aussi qu'une Association comme la nôtre ne se contentât pas de grouper les originaires du Jardin de la France mais prenne un soin particulier à leur rappeler son folklore, ses coutumes, ses traditions.*
>
> *Le groupe « La Ligouère », créé en 1950 au sein de notre Société, a donc le souci de restituer l'atmosphère de notre terroir au travers de son répertoire de chants populaires et de danses anciennes. La persévérance aidant, notre formation folklorique a acquis en plusieurs années ses lettres de noblesse. Plusieurs disques, de nombreuses sorties en Touraine, dans toute la France ainsi qu'à l'étranger l'ont faite connaître en même temps qu'elle faisait connaître la Touraine*[2464].

Il entérine la volonté de sauvegarder « le terroir » et de le propager au moyen de cette troupe festive. Nous avons rappelé quelques-unes de ses sorties dans le monde. Plusieurs vinyles, sortis dans les années 1960, permettent de découvrir ses textes, qualifiés de poétiques, doux, malicieux et humoristiques[2465]. Les chansons, au rythme de l'accordéon et du chant choral[2466], entretiennent l'esprit de Jacques-Marie Rougé. L'hymne au vin de Chinon n'est pas le seul, Vouvray, Bourgueil et Amboise ont également eu les leurs[2467]. Les membres de « la Ligouère » n'ont pas qu'un rôle de « Joyeux Turlurons »[2468].

Le mouvement a néanmoins besoin d'aide. Continuant sa lettre au maire de Tours, le président de « la Touraine à Paris » voudrait augmenter l'effectif du groupe. Il souhaiterait que Royer lui communique « *les adresses de jeunes gens ou jeunes filles de ses administrés ou relations qui séjournent dans la région parisienne* » pour leurs études ou professions[2469]. En un mot, il veut que le député-maire sollicite son réseau. Assez mollement, trois semaines plus tard, ce dernier lui répond qu'il fait le nécessaire pour que la mairie transmette le message quand l'occasion se présente[2470]. Quelques problèmes de subventions se posent également à la fin des années 1970. Les demandes de « la Touraine à Paris » n'ayant

[2464] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Roger Caquet à Jean Royer, le 30 août 1977.
[2465] *L'Espoir* du 28 juin 1969.
[2466] http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb380473495 (consulté le 29 juin 2015), présente des extraits. Quatre morceaux complets sont disponibles sur https://itunes.apple.com/fr/album/id907083810 (consulté le 29 juin 2015).
[2467] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 51.
[2468] Pour reprendre le nom de la troupe folklorique imaginaire qui apparaît dans un album de Tintin à cette époque. HERGÉ, *Tintin et les Picaros*, Paris, Tournai, Casterman, 1976, 62 pages.
[2469] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Roger Caquet à Jean Royer, le 30 août 1977.
[2470] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Jean Royer à Roger Caquet le 21 septembre 1977.

pas été prises en compte pendant deux ans, Royer répond à Roger Caquet qu'elles n'ont simplement pas été enregistrées et que la municipalité continue de soutenir le groupement en lui accordant 1 500 francs à l'année[2471].

Bien qu'encore mentionnée dans *Le Magazine de la Touraine* en 1985, la formation musicale n'apparaît pas sur le programme des festivités du 80e anniversaire. C'est la preuve, peut-être, d'un changement de ton, d'un essoufflement du procédé folklorique. Les informations données par le magazine local sur le groupe ne sont en effet pas de première fraîcheur, reprenant en grande partie celles de *L'Espoir* du 28 juin 1969. Cela sous-entend que la valorisation folklorique peine à se réactualiser, ce qui ne veut pas dire que la promotion locale s'époumone. Au contraire, on entretient l'esprit de la « troupe traditionnelle » pour le lecteur des années 1980, afin de montrer que la Touraine a ses défenseurs.

À l'occasion des 80 ans de « la Touraine à Paris », les sociétaires poursuivent d'ailleurs ardemment leurs démonstrations régionalistes. Si Jean Royer décline l'invitation, en réaffirmant son intérêt et sa sympathie pour le mouvement[2472], la célébration se fait sous le patronage des hautes autorités, à savoir le maire de Paris et le préfet d'Indre-et-Loire, des professionnels du vin et du tourisme avec le CIVT et le CDT, ainsi que du groupe « *Étude et Promotion des Produits du Jardin de la France* »[2473], que nous abordons dans notre dernier chapitre et qui témoigne d'un regain de valorisation alimentaire dans les années 1980.

Bref, tous les acteurs du moment sont une nouvelle fois réunis pour célébrer la Touraine et sa gastronomie. L'opération anniversaire, rebaptisant la province non plus jardin mais « *Sourire de la France* », est de grande envergure. L'expression renvoie aux plaisirs de la table. Dix jours durant, le restaurant à l'Arc-en-Ciel, au Palais des Congrès, dans le XVIIème arrondissement de la capitale, se met à l'heure tourangelle[2474]. Du 19 au 28 avril, le plat du jour varie mais est systématiquement tourangeau. Quatre poissons sont proposés, trois plats à base de porc, et trois volailles dont la géline de Touraine. On table donc sur les produits « historiques » dont certains, anciens, comme les pruneaux servis en accompagnement, ne sont plus très locaux. D'autres font l'objet d'une relance récente, telle, nous l'évoquons plus loin, la poule noire chère à Jean-Baptiste Martin. Les sauces, au beurre et au vin, vantées par Curnonsky et Marcel Rouff en leur temps, figurent nettement sur la carte elles aussi. Le choix

[2471] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Jean Royer à Roger Caquet le 3 janvier 1979.
[2472] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Lettre de Jean Royer à Roger Caquet le 18 avril 1985.
[2473] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Programme de la célébration des 80 ans, 1985.
[2474] Voir Annexe 155, « Programme des 80 ans de "la Touraine à Paris" en 1985 ».

des boissons est totalement ligérien, le Saumur Champigny étant la seule exception non tourangelle mais toujours du Val de Loire. Les appellations de Touraine figurent également en bonne place dans un texte promotionnel inséré sur le dernier feuillet du dépliant, qui en appelle à Balzac et au prestige de la Loire depuis qu'elle a accueilli les Rois. Un plaidoyer peu original, très « Troisième République » dans l'esprit, mais « modernisé » par l'incorporation de toutes les AOC. On ne change pas les bonnes recettes, on les adapte juste ce qu'il faut.

Les vagues mentions des fromages affinés – aucun « Sainte-Maure » n'est mentionné – et de la farandole des desserts laissent à penser que l'accent local est surtout mis, les vins étant hors concours, sur les plats. La Touraine n'en ayant aucun se trouvant être aussi réputé qu'une choucroute, un cassoulet ou une bouillabaisse, nous pouvons éventuellement y voir une tentative d'exprimer la variété possible des préparations plus modestes. En revanche, on peut s'étonner de constater que « *les Charcuteries Tourangelles du Buffet* » sont élaborées par un artisan de Villemomble, en Seine-Saint-Denis ! La stratégie commerciale d'appui est donc bien faible pour devoir recourir aux ateliers de charcuterie industrielle de Seine-Saint-Denis.

Il faut croire que l'approvisionnement a primé sur le reste. Il existe des restaurateurs liés à « la Touraine à Paris » qui proposent des cartes faisant honneur à l'Indre-et-Loire dans leurs établissements de la capitale et qui ont pu influer sur les plats proposés. L'établissement « Le Vin », de Jean-Yves Laurent, soucieux de restituer « *l'odeur du terroir* » de sa « *petite patrie* », a par exemple ouvert ses portes en juillet 1981, rue de Monttessuy, « *dans l'ombre de la Tour Eiffel* »[2475]. Si quelques autres – l'article en cite cinq au total – proposent de faire déguster « *la Touraine à toutes les sauces* » en plein Paris, c'est surtout pour la richesse de leurs vins, et des plats cuisinés à base de rillons et d'andouillettes de chez Hardouin[2476]. En revanche, nulle part n'est fait mention d'une exportation de rillettes, depuis le « jardin de la France » jusqu'à sa capitale. Elles sont peut-être en retrait ou peu adaptées à la clientèle visée.

Les années 1980, nous le constatons déjà en partie, confirment un retour de certains produits qui s'est amorcé lors de la décennie suivante. Il nous reste à expliquer les raisons de ce recentrage vers le « local »…

[2475] *Le Magazine de la Touraine*, n° 4, octobre 1982, p. 52.
[2476] *Ibidem*, p. 54.

CHAPITRE 9 : L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ PARÉE DE NOUVEAUX ATOUTS

1) Un revirement multiforme

« *Le mouvement de mondialisation provoque, par un choc en retour, la recherche d'espaces identitaires* ». Tel est le constat que font, en 1986, Yves Guermond et Nicole Mathieu, dans un article cosigné[2477]. Voilà qui explique en partie le regain d'intérêt pour l'espace local. Il est une réponse à l'expansion et au productivisme de l'après-guerre avec, en toile de fond, le spectre de la disparition de certains produits pour cause de non rentabilité ou d'absence de main d'œuvre, en passant par d'autres facteurs comme l'évolution des habitudes et des goûts. Bien sûr, les Tourangeaux n'ont pas délaissé complètement leur province et ses aspects alimentaires pendant cette période. Il ne s'agit pas d'annoncer que le retour à une considération du local s'est fait d'un coup de baguette magique alors qu'il n'y avait plus rien. Le revirement qui nous préoccupe ici reste assez léger mais il est d'importance, et présente un caractère politique, économique, culturel et touristique. La prise en compte des aspects locaux évolue du secondaire vers le principal. Elle est facilitée par la persistance d'un régionalisme tourangeau entretenant l'esprit humaniste du « jardin de la France » et son lien à la gastronomie.

A) Du productivisme à la qualité

Le vin est assurément la première ressource alimentaire tourangelle à être vantée pour sa qualité. Les responsables départementaux se battent pour un bon mot à ce sujet. Retenons par exemple ce commentaire du préfet Thomas lors de la Grande semaine 1967, affirmant l'intention tourangelle de « *révéler à ceux qui les ignoraient encore, consommateurs comme professionnels, la saveur et le bouquet de leurs vins vantés par le grand RABELAIS*[2478] ». Le temps défile et l'écrivain reste la principale caution de leur image de marque.

Au-delà du discours convenu, la mise en avant de la qualité, incarnée par les AOC, se fonde sur des arguments précis. En 1971, des observations de l'INAO sont faites sur l'évolution de l'encépagement et le fait que l'arrachage des hybrides s'est profondément amplifié. Le rapport « vinifera/hybrides » pour le Val de Loire entre 1958 et 1967 est passé de 53/47 à 72/28. Dans les zones d'appellation, le cépage est noble à 100 %. Alors que les

[2477] GUERMOND, Yves, et MATHIEU, Nicolas, « De l'éclatement de l'espace à la recomposition de l'espace », in AURIAC, Franck, et BRUNET, Roger (dir.), *Espaces, jeux et enjeux*, Paris, Fayard, 1986, p. 216.
[2478] AM Tours, 2F, Boîte 46, Foire-exposition de Tours 6-15 mai 1967, Programme officiel.

indemnités versées en cas d'arrachage volontaire de vignes sont soulignées parmi les explications de l'amélioration de la vigne[2479], le rapport précise : « *Sous l'influence des laboratoires de Tours, la qualité moyenne des vins a fait de très gros progrès depuis une quinzaine d'années. L'obligation de la dégustation parachève cette heureuse assistance technique et dans l'ensemble la qualité des produits est d'un bon niveau commercial*[2480] ». Nuancé par rapport aux compliments hyperboliques du discours promotionnel, le commentaire est tout de même à l'avantage des productions locales et félicite particulièrement l'établissement du contrôle de la qualité pour les appellations Chinon, Bourgueil et Touraine[2481]. L'optimisme est de mise quant à l'avenir proche de la Touraine dans la hiérarchie des régions à AOC, grâce à ses efforts pour la reconversion du vignoble et la recherche de qualité. Le commerce est en mesure de l'aider en s'intéressant notamment aux mousseux[2482].

En définitive, la Touraine, avec les autres représentants du Val de Loire que sont l'Anjou et le Muscadet, fait partie des vignobles AOC « *en très nette voie de progrès* », au même titre que les Côtes du Rhône, Armagnac, Roussillon et Calvados. Ils suivent une cohorte comprenant le Bordelais, pour le rouge, la Bourgogne, la Champagne, l'Alsace, le Cognac et quelques vignobles marginaux des Pyrénées et de la Provence, qui eux « *ont parfaitement réussi leur promotion et dynamisme économique* »[2483].

Pour le reste des ressources alimentaires, la qualité est déjà un maître mot en pleine période d'expansion mais le phénomène s'accentue suite aux crises des années 1970, marquées par les chocs pétroliers et la remise en cause, progressive, du système productiviste. L'alimentation est au cœur du processus même si le « terroir » ne devient un enjeu explicite que dans les années 1980. Avant de revenir, plus bas, sur la valorisation ou la sauvegarde spécifique des productions localisées, les foires de Tours permettent d'observer idéalement les messages que les acteurs politiques et économiques désirent transmettre. Il faut en outre différencier le discours politique convenu sur une qualité générale à atteindre, de l'insistance sur les produits tourangeaux.

Bien souvent il s'agit de mettre en avant en priorité non pas les produits mais le cadre général de la foire et les avantages qu'elle procure. Raymond Villatte, président de la chambre d'agriculture, estime par exemple en 1963 que la Grande semaine de Tours présente, « *par la*

[2479] Archives INAO, article 1126, *Bulletin n° 112, avril-juillet 1971, numéro spécial « L'évolution du vignoble d'appellation d'origine contrôlée de 1950 à 1970 »*, p. 42.
[2480] *Ibidem*, p. 44.
[2481] *Ibidem*, p. 42.
[2482] *Ibidem*, p. 46.
[2483] *Ibidem*, p. 288.

variété et la qualité des produits exposés, un équilibre harmonieux des productions végétales et animales de la Touraine ». Il se félicite à la fois de l'organisation de l'événement et sous-entend que le département dispose de bons produits. La foire est vue comme une aide : « *produire mieux, produire plus, soigner la qualité, développer la vente, tous ces objectifs techniques et économiques devant avoir eux-mêmes comme conséquence l'amélioration des conditions de vie et la promotion sociale et humaine à laquelle nos familles paysannes tourangelles aspirent profondément* »[2484]. Derrière les rêves d'une production intensive et de ventes facilitées par les progrès des « Trente Glorieuses », en un mot d'une vie meilleure, le soin de la qualité apparaît déjà comme un objectif essentiel. Cet enjeu s'inscrit sur la durée. En mai 1968, le président du conseil général, Marc Desaché, rappelle l'entrée en vigueur imminente du Marché commun, et inclut l'amélioration de la qualité et de la présentation des produits dans la liste des efforts à faire[2485].

La Foire agricole de l'ouest européen, dès ses débuts, en 1963, cultive aussi le double discours. D'un côté, l'agriculture a atteint l'âge économique où, selon le préfet Thomas, « *les productions sont choisies en fonction de leur rentabilité ; cela amène le cultivateur, devenu chef d'entreprise, à se préoccuper tout autant de vendre que de produire et tout doit être subordonné à la primauté du client non seulement national mais aussi international* ». Le local semble écarté des considérations premières. Pourtant, il poursuit : « *La Touraine, de par son passé, ne peut que favoriser cet élargissement des horizons ; amoureuse de la qualité, elle ne peut donner son support qu'à des entreprises soucieuses de la promouvoir* »[2486]. Le « jardin de la France » a une réputation à tenir… Plus globalement, le nom de la foire de septembre, rappelons-le, est directement lié aux départements du « Centre-Ouest », c'est-à-dire selon Marc Desaché « *des côtes de l'Atlantique au centre du pays, de la région parisienne à la région bordelaise* », qui sont connus pour produire « *un ensemble de produits agricoles de haute qualité* »[2487]. « *La juste valeur de notre terroir tourangeau* » doit pouvoir être appréciée, renchérit Raymond Villatte deux ans plus tard[2488].

Le président du Conseil général, en 1966, confirme explicitement que la foire de septembre offre un moyen à l'agriculture de qualité de se faire connaître. La subvention du département à cette manifestation s'inscrit dans un soutien plus général à de « *multiples*

[2484] AM Tours, 2F, Boîte 45, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1963, Programme officiel.
[2485] AM Tours, 2F, Boîte 47, Foire-exposition de Tours 4-12 mai 1968, Programme officiel.
[2486] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Programme officiel.
[2487] *Ibidem.*
[2488] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1965, Programme officiel.

mesures de publicité » telles que le comité régional de propagande et d'expansion des produits agricoles Maine-Val de Loire, et la participation au Salon de l'Agriculture[2489]. L'écoulement des produits doit être favorisé par la large vitrine qualitative qu'offre la foire. Dans ce registre, l'union fait la force, et l'Indre-et-Loire s'associe avec sept autres départements du « Centre-Ouest » pour promouvoir des produits « *dans le cadre d'une politique de qualité et d'une action de propagande bien comprise* ». L'ingénieur de Semaisons se félicite de ce qui « *représente l'amorce encourageante et significative d'une vaste union des efforts et des moyens des agriculteurs de toute une région* »[2490].

L'alliance interdépartementale peut aussi être vue comme un aveu d'incapacité pour la Touraine à assurer une promotion suffisante par elle-même. Si l'Indre-et-Loire se targue de pouvoir pratiquer des « *cultures intensives* », de légumes notamment, grâce à un climat favorable et à des vallées aux alluvions fertiles, rappelons que la surface des exploitations maraîchères, en 1975, n'a pas augmenté depuis un demi-siècle. Bien que la Touraine souhaite se montrer comme pouvant répondre aux exigences modernes, on l'a vu, la qualité est donc plus prudemment mise en avant que la quantité.

Pour toutes ces raisons, le maire de Tours préfère constater, en 1970, que les produits de Touraine sont « *moins réputés par les records de leur production de masse que par leur valeur biologique, diététique et le bon goût qui préside à leur présentation* »[2491]. Il tente ici de démontrer que la contrée n'a pas totalement mordu à l'hameçon productiviste. Lorsque la crise s'installe, la qualité revient même au premier plan dans le discours de Jean Royer. Ainsi, lance-t-il le programme de la Grande semaine 1975 de cette manière : « *Innovation, qualité, ouverture au monde : sous ce triple signe, les organisateurs des Foires de Mai, montrent par la permanence de leurs efforts, au creux d'une conjoncture incertaine et maussade leur foi dans l'avenir économique de notre Ville et de la Touraine*[2492] ». Le salut du département passe par des efforts qualitatifs. La quantité paraît définitivement reléguée au second plan.

Le tournant des années 1970 est aussi le moment où l'agriculture biologique est présentée à la foire. Certes, ses fondements datent des années trente, avec les travaux d'Albert Howard et Rudolf Steiner, considérés comme les pères respectifs de l'agriculture organique et biodynamique[2493]. D'abord très marginale, cette pensée tend à se développer après 1945,

[2489] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1966, Programme officiel.
[2490] *Ibidem.*
[2491] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1970, Programme officiel.
[2492] AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 3-11 mai 1975, Programme officiel.
[2493] BESSON, Yvan, *Les fondateurs de l'agriculture biologique : Albert Howard, Rudolf Steiner, Maria & Hans Müller, Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka*, Paris, Sang de la terre, 2011, p. 27-28.

notamment pour lutter contre l'agrochimie. L'apparition du « bio » dans la manifestation tourangelle se fait quelques temps après la naissance, en 1964, de l'association Nature et Progrès, qui organise collectivement les producteurs, consommateurs et sympathisants de l'agriculture biologique[2494]. Son secrétaire, l'ingénieur agronome Claude Aubert, fait partie des intervenants qui, à la foire de septembre, renseignent le public sur cette méthode. Il figure au programme du samedi 20 septembre 1969 en compagnie du professeur Florin du lycée agricole de Pierrefonds. Une présentation par l'image de domaines biologiques s'ajoute à leurs exposés. Le lendemain, on pose encore la question : « Pourquoi l'agriculture biologique ? » en compagnie du Dr Bas, président de l'AFRAN (Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale), du professeur Keilling, de l'Institut Agronomique, et du Dr Lefebvre de Qualité France[2495].

La thématique est mise en avant sur la foire, et l'agriculture biologique dispose également d'un stand cette année-là comme en 1970, à travers l'entreprise d'un producteur de Saint-Laurent dans le Cher[2496]. Ce sont les débuts d'un phénomène qui devient plus habituel. Nature et Progrès, précédemment citée, tient au moins un stand en 1976 et 1981 d'après les programmes. D'autres stands, Heol Breizh et leurs « *produits naturels et biologiques* », en 1975 et 1976, ainsi que la Coopérative d'approvisionnement en produits sains, spécialisée dans l'huile de table biologique, en 1980, confirment que le mouvement est présent[2497]. Si Heol Breizh est basé à Saint-Nazaire, la coopérative des produits sains vient de Saint-Cyr-sur-Loire et, en 1981, le stand de Nature et progrès provient non plus de Sainte-Geneviève-de-Fierbois mais de Tours[2498]. Le « bio » est donc invité à la foire locale mais il s'installe également en Touraine. Sa véritable sortie de la marginalité commence dans les années 1980 quand la loi française entame la reconnaissance officielle de l'agriculture biologique[2499].

Quoiqu'il en soit, la foire agricole de septembre, comme l'indique un article de presse en 1972, veut être une sorte de « *conservatoire de la qualité* » au sein du Marché Commun[2500]. La Touraine souhaite être la représentante de l'excellence locale et nationale. Ainsi cette même année, l'accent est mis sur les fromages, et « *toutes les variétés françaises, ou presque* », doivent être rassemblées. Les boulangers, « *soucieux de réveiller l'intérêt des consommateurs pour le pain* », en profitent pour organiser une journée spéciale

[2494] *Ibidem*, p. 700.
[2495] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969, Programme officiel.
[2496] AM Tours, 3F, Boîte 149, Foire agricole de l'Ouest européen 1969 et 1970, Programmes officiels.
[2497] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1975, 1976, 1980 et 1981, Programmes officiels.
[2498] *Ibidem.*
[2499] BESSON, Yvan, *Les fondateurs de l'agriculture biologique…*, *op. cit.*, p. 702.
[2500] *Le Courrier de l'Ouest* du 22 août 1972.

« *mariage du pain et du fromage* »[2501]. L'année 1972, nous le voyons ci-après, est cruciale pour le fromage de Sainte-Maure-de-Touraine, qui se dote d'une commanderie. C'est la confirmation du rôle de support promotionnel joué par la manifestation. Dans le même temps, on commence à soigner la présentation, pour que la qualité soit également visuelle. Le compte-rendu de la revue *Agriculture* évoque la réussite du « *magnifique étal de la boulangerie tourangelle […] présentant des pains dorées et croustillants à souhait, d'une variété infinie* »[2502]. Cet aspect s'apprête à prendre de l'ampleur au moment de la mise en avant retrouvée des produits locaux.

Les traces laissées par la photographie permettent aussi de compléter les insuffisances de l'écrit et confirment l'insistance sur la qualité. En avril 1983, toujours au parc des expositions mais dans le cadre d'un salon interrégional de l'hôtellerie, de la restauration, des collectivités et des métiers de bouche, le stand du syndicat des pâtissiers attire notre regard[2503]. Pris lors d'un concours, comme le prouvent les numéros sur les gâteaux encore entiers ou le trophée posé sur la table du fond, le cliché immortalise le panneau promotionnel du syndicat. En arrière-plan, accompagné d'un dessin représentant un pâtissier et sa table garnie de matières premières, il informe que « *43 entreprises en Indre-et-Loire transforment ces produits nobles en pâtisseries* ». On insiste ici sur la qualité supérieure des denrées de base, notamment les produits laitiers et les œufs, voire sur ceux qui les transforment. Au passage, aucune publicité n'est faite pour un gâteau qui serait spécialement tourangeau. Le savoir-faire de Touraine vanté ici réside donc dans l'utilisation de produits agricoles bruts de haute tenue. On remarque également l'effort visuel de cette publicité, dessin et écriture soignés, qui contraste avec la description plutôt lugubre des organismes nationaux, à gauche de l'image.

Un cliché pris par Arsicaud lors de la foire de septembre 1986 résume l'idée générale en présentant un stand « *l'agriculture au service de la qualité* » prolongé par le stand de l'Institut du Goût[2504]. Les légumes sont mis à l'honneur au moyen d'affiches et de cagettes pleines, les maraîchers allant jusqu'à former de manière un peu kitsch l'année 1986 avec un lot de concombres. Dans tous les cas, le résultat ne laisse pas indifférent. La boulangerie et pâtisserie, la viande, ainsi que les fromages, ont ensuite leur espace dans le prolongement du stand. Selon le sens de son parcours, le visiteur termine ou entame sa découverte des produits

[2501] *Ibidem.*
[2502] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1973, Compte-rendu de l'édition précédente par C. Mallet dans la revue *Agriculture* de novembre 1972.
[2503] Voir Annexe 156, « La mise en scène du stand des pâtissiers lors d'un salon de 1983 ».
[2504] Voir Annexe 157, « La qualité et le goût à la foire de septembre 1986 ».

variés du département par le stand qui éveille sa curiosité sensorielle. Le fait d'accoler l'Institut du goût n'est pas anodin. Alors que la Touraine, au moins autant que ses produits, cherche à incarner la terre agricole de qualité, la promotion du « local » trouve enfin un dénouement touristique à l'idée d'une « Maison » qui centralise la communication.

B) Enfin une Maison qui coordonne la promotion

La Touraine aime recevoir ses hôtes dans de belles demeures. Un rapport de septembre 1972 sur les activités de l'office de tourisme de Tours indique que des cadeaux sont offerts à l'occasion de réceptions de prestige organisées dans les Châteaux de la Loire ou au prieuré Saint-Côme, propriété du département. Ainsi les différents congrès débordent du seul cadre de la ville de Tours, lieu principal des séances de travail, sur le reste de la contrée. Le « jardin de la France » dans tous les sens du terme offre des « *fleurs de la Touraine* », des « *vins du département* », « *spécialités de produits artisanaux d'Indre-et-Loire* », et « *spécialités sucrées et salées* »[2505]. La distinction entre les deux dernières catégories est quelque peu étonnante, comme si l'on voulait en interne séparer l'artisanat des produits alimentaires, en avouant que ces derniers tirent davantage vers l'industrie. Mais ce phénomène des cadeaux est loin d'être nouveau en Touraine comme ailleurs[2506]. Il manque néanmoins à l'Indre-et-Loire un lieu dédié à sa gastronomie pour recevoir comme il se doit ses visiteurs, prestigieux ou non. Après la « Maison de la Touraine à Paris », envisagée dans la capitale sans réussite, ainsi que la « Maison des vins », qui sort de terre en 1975, c'est donc au tour de la « Maison de la Touraine » de faire l'objet d'une réflexion la même année.

L'idée, nouvelle preuve des échanges qui existent entre la Touraine et ce pays, découle d'une proposition de l'Angleterre. Dans une correspondance entre deux adjoints de Royer, André Carrêté écrit à son collègue Yves Bertault, le 4 avril 1975 : « *Lors de notre récent voyage à Birmingham, il nous a été suggéré, par nos invités britanniques, de créer un label TOURAINE qui engloberait tous les produits agricoles et gastronomiques de la région, afin de valoriser, sur le marché d'Outre-Manche, ceux d'entre eux qui, nombreux et de qualité, n'ont toutefois pas acquis de notoriété en Grande-Bretagne, où seules quelques productions prestigieuses sont reconnues comme tourangelles*[2507] ». Il s'agit

[2505] AM Tours, 3R, Boîte 246, Syndicat d'initiative, Organisation administrative, Rapport pour le Conseil Général sur les Activités de l'Office de Tourisme de Tours, Syndicat d'Initiative de Touraine « Accueil de France », Septembre 1972.
[2506] MEYZIE, Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIIème siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie et société*, 2006, n° 1, p. 33-50.
[2507] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettre d'André Carrête à

donc, au départ, d'une mesure économique destinée à améliorer la reconnaissance des produits tourangeaux au pays de Shakespeare.

La chambre d'agriculture, et notamment son président, Raymond Villatte, n'est pas hostile à l'idée et, à ce sujet, une réunion a lieu le 14 avril 1975. À la mairie de Tours, Villatte et Jean Bordas, le directeur de la Chambre, rencontrent Carrêté et Bertault. Leur entretien confirme que « *mis à part quelques produits agricoles prestigieux, les spécialités gastronomiques de Touraine ne sont absolument pas connues* ». Au regard des articles observées dans les journaux britanniques, on peut légitimement penser que les produits prestigieux sont les vins. La volonté de conserver le nom d'origine en imposant le terme « Touraine » vient quant à elle du fait que « *l'image de marque de la Province est pour sa part très bien reçue Outre-Manche* »[2508]. L'objectif est donc de transformer l'essai théorique pour récolter des points pratiques.

Preuve est faite que l'image, fusse-t-elle bonne, ne garantit pas les résultats économiques. Le « label Touraine » risque d'être contrarié comme l'a été avant lui l'opération « Val de Loire ». Lancée lorsqu'Edgar Pisani était ministre de l'Agriculture, et disposant de « *fonds importants* » estimés à 200 000 francs, elle « *fut un échec complet* » à cause des difficultés créées par les appellations renommées comme Bourgueil et Vouvray[2509]. Quant aux vins de l'AOC Touraine, ils ne connaissent pas « *un succès commercial évident, les terroirs étant très différenciés* ». S'ajoutent à cela les initiatives fromagères, dans la lignée des regroupements de l'entre-deux-guerres, de monter des comités de propagande « *Orléanais-Val de Loire* » ou « *Maine-Val de Loire* » mais « *ils ont périclité à cause du chevauchement existant au plan géographique* »[2510]. Doit-on en comprendre que les ententes extra-départementales sont difficiles ? Toujours est-il que les actions déjà menées en faveur de labels locaux ne sont pas en faveur du projet « Touraine ». Au sein même d'un département connu pour ses AOC, la multiplicité des labels risque de semer le trouble. D'autant que si « l'image » est présentée comme bonne, le nom de la province ne paraît pas si vendeur que cela.

Or, la question du label se pose au moment où émerge une autre réflexion, au but similaire. Elle consiste pour la première fois en un rapport[2511] établi le 28 février 1975 et

---

Yves Bertault, le 4 avril 1975.

[2508] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu de la réunion tenue à la Mairie le 14 avril 1975 sur le Label Touraine.

[2509] *Ibidem.*

[2510] *Ibidem.*

[2511] Son auteur, un certain J-P. Foucard, est indiqué. Malgré toutes nos recherches, nous ne savons pas quelle était sa fonction officielle.

intitulé « *Promotion : la "Maison de la Touraine"*[2512] ». Conservé par la mairie, il est à destination des différentes parties prenantes à l'essor économique du département et leur suggère de se doter d'un « *cadre institutionnel concret de communication et d'action pour bien promouvoir la Touraine à l'extérieur* ». L'objectif est de prendre en compte en Touraine des « *facteurs d'activité économique* » tels les implantations d'entreprises déjà entraperçues et les touristes, ainsi que « *d'élargir les débouchés extérieurs pour le « Produit-Touraine »* ». Celui-ci se compose, en premier lieu, des productions agricoles incluant les vins, fruits et légumes, l'élevage et les fromages. L'industrie et les foires sont également de la partie[2513].

Ambitieuse, cette première version de la « Maison », au regard de ce qui suit, veut combiner tous les moyens de la promotion en érigeant le « *lieu officiel de réceptions, de contacts avec le monde extérieur », [le] centre privilégié de documentation et d'expositions, [la] représentation active des intérêts commerciaux, industriels, agricoles, culturels, touristiques, etc., [et surtout le] centre commercial où l'on peut consommer (dégustations-restaurant), acheter, réserver, passer commande…* ». Si le projet apparaît très global, il place l'alimentation au cœur de la valorisation. L'installation de cet outil multifonctionnel, voire de plusieurs « Maisons », est envisagée de manière permanente à Paris ou à Londres, ou bien de manière mobile, ce qui consisterait alors en des expositions de quelques mois, en Allemagne, en Belgique et en Scandinavie. Les États-Unis et le Canada, ainsi que le Japon, sont aussi à considérer « *malgré la distance* ». Les exemples donnés témoignent des cibles principales que sont le marché français et anglais et de l'ambition qui vise à étendre la notoriété tourangelle dans toutes les places fortes du monde.

Pour financer ce projet qui apparaît vite comme démesuré pour les ressources d'un seul département, le rapporteur compte sur une contribution forfaitaire de tous les secteurs représentés. À cela s'ajoutent des redevances sur la commercialisation des produits et services réalisés à partir de la « Maison », parmi lesquels les vins, les spécialités gastronomiques et le restaurant. Le statut juridique serait celui d'un Groupement d'Intérêt Économique ou d'une Société d'Économie Mixte, fonctionnant avec des capitaux publics et privés. Toutes ces garanties ne sont néanmoins pas suffisantes pour que la Touraine se lance dans une telle réalisation et l'idée n'est pas destinée à garder cette ampleur une fois approfondie.

En fin de compte, le directeur de la chambre d'agriculture, Jean Bordas, annonce à

[2512] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Rapport de J-P. Foucard du 28 février 1975.
[2513] Six autres composantes du « Produit-Touraine » sont en effet données ensuite, à savoir les productions industrielles, l'artisanat, l'hôtellerie, le « patrimoine paysager/historique/culturel », la « fonction universitaire », et la « fonction accueil (congrès – festivals – foires/expositions etc.) ».

Jean Royer que le projet « label Touraine » est « *difficilement réalisable* ». Il poursuit que pour rebondir sur cette idée, il a proposé à André Carrêté « *une autre formule sous la forme d'une centralisation de produits de qualité qui pourraient être vendus par l'intermédiaire d'une instance à créer qui en serait chargée. […] je suis de plus en plus persuadé qu'il manque à Tours une "Maison de la Touraine" où nous pourrions non seulement exposer les principales productions de l'Indre-et-Loire mais encore, comme cela se fait dans d'autres départements, les vendre aux touristes nombreux à Tours*[2514] ». C'est un changement stratégique par rapport à la suggestion anglaise qui visait à améliorer le marché à l'extérieur et au rapport de Foucard qui était plus ambitieux en plaçant la « Maison » à Paris ou sur les places à conquérir à l'étranger. Centrer le projet sur la seule ville de Tours et sur le touriste, c'est encourager de nouveau le principe de « l'exportation à l'intérieur » et peut-être reconnaître que la Touraine n'a pas les moyens pour de grandes ambitions. Quant au moment où surgit l'idée, il apparaît encore comme tardif par rapport à la concurrence. La construction, alors en cours, de la « Maison des Vins » a certainement influencé le directeur de la Chambre. Le CIVT est d'ailleurs associé aux discussions portant sur ce nouvel établissement, sa participation étant jugée indispensable. Faute de crédits, elle ne se fait pas[2515].

Dans ses grandes lignes, l'architecture de la « Maison de Touraine » ressemble à celle esquissée dans le rapport Foucard. Elle est simplement transférée de la capitale de la France à celle de son jardin. Le but reste « *avant tout de faire connaître les produits agricoles de qualité* » et autres constituants de l'alimentation locale. Sont cités dans l'ordre les fruits, les vins, les primeurs (fraises, asperges, haricots verts), la charcuterie, les produits laitiers, la confiserie, les conserves, liqueurs et eaux de vie[2516]. On veut « *toucher l'énorme "clientèle" touristique qui passe en Touraine* » et profiter des nombreux congrès de Tours pour « *faire découvrir les richesses de notre terroir* ». Nous avons pu constater que c'était déjà en partie le cas, mais la ville veut se doter d'un outil encore plus visible et efficace permettant de centraliser les efforts. Si l'agriculture n'est pas la seule intéressée par cette plaque tournante, servant à la présentation de tout ce qui se fait de dynamique en Touraine, elle est tout de même susceptible d'absorber 40 à 50 % des dépenses globales d'investissement[2517].

En outre, le projet est porté par la chambre d'agriculture et cela se ressent. Lors de réunions préparatoires, Jean Bordas insiste sur la nécessité de donner à cette « Maison » une

[2514] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettre de Jean Bordas à Jean Royer, le 13 août 1975.
[2515] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Procès-verbal de la réunion du lundi 17 novembre 1975.
[2516] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Note de la chambre d'agriculture, « Une Maison de la Touraine à Tours… pourquoi ? », non datée.
[2517] *Ibidem.*

haute tenue[2518]. André Carrêté, dans un courrier adressé aux différents partenaires du projet[2519], explique que c'est l'agriculture qui est la principale partie prenante. Il envisage une occupation de la « Maison » sur la base de deux tiers un tiers par les produits agricoles et activités liées à l'agriculture. Le dernier tiers est à se partager entre les autres. L'avancée rapide du projet est soumise à l'élaboration d'un programme d'utilisation par Jean Bordas. Carrêté lui avoue d'ailleurs à lui seul : « *Je ne vous cache pas ma crainte de voir ce projet s'enliser sous différents prétextes (technique ou budgétaire), si nous ne battons pas le fer, tant qu'il est chaud. Vous pouvez, bien entendu, compter sur Monsieur Royer et moi-même, pour qu'il n'en soit rien et je pense que vous serez d'accord avec moi sur l'opportunité de mettre dès le départ, les "bouchées doubles"*[2520] ». La leçon semble avoir été retenue quant aux tergiversations qui ont entouré la mise en place de la « Maison des vins » et la mairie semble plus disposée à faire avancer le dossier dans des délais raisonnables. La bonne relation avec l'agriculture locale explique l'avancée rapide du projet.

La question de l'emplacement du bâtiment est cruciale mais rapidement tranchée, du moins son quartier. Bordas insiste pour qu'il soit bien situé, au centre de la ville[2521]. Il est écouté. Un temps envisagée à l'Hôtel de Ville – Royer donne un accord de principe à ce sujet[2522] – la Maison est finalement planifiée à quelques pas de là, au rez-de-chaussée du nouveau complexe Heurteloup, sur le boulevard du même nom[2523]. Aussi bien l'architecture que la fonction de la mairie ne conviennent pas à l'installation d'un organisme commercial, selon les détracteurs de cette idée première[2524]. Aux pieds des gares ferroviaire et routière, à proximité immédiate du syndicat d'initiative, l'emplacement est idéal pour le public visé et fait consensus dès le départ.

L'organisation du bâtiment prend forme au tout début de l'année 1976. Dans un document daté du 5 janvier, on pense déjà à créer du mouvement dans la « Maison » en organisant des semaines ou quinzaines sur les produits déjà cités, à savoir les vins, liqueurs et

[2518] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Procès-verbal de la réunion du lundi 17 novembre 1975.
[2519] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettres d'André Carrêté à Messieurs Bouron, architecte, Caton, directeur de la bourse de sous-traitance, Majau, directeur des services administratifs de la chambre de commerce et d'industrie, Huet, président du CIVT, Drouin, directeur de l'atelier d'urbanisme, Bordas, directeur de la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, Bertault, adjoint au maire de Tours, le 20 novembre 1975.
[2520] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettre d'André Carrêté à Jean Bordas, le 20 novembre 1975.
[2521] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettre de Jean Bordas à Jean Royer, le 13 août 1975.
[2522] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Compte-rendu de la réunion du 13 octobre 1975.
[2523] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Entretien entre Jean Royer et le secrétaire général de la mairie, le 25 mai 1976.
[2524] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Compte-rendu de la réunion du 13 octobre 1975.

eaux de vie, le pain, les produits laitiers et fromages, les fruits et primeurs, les œufs et volailles, les confiseries, les conserves, la charcuterie et la boucherie. Il est prévu d'associer les confréries et les syndicats professionnels à ces animations temporaires[2525]. « *Inutile de préciser que tous les efforts devront converger sur la QUALITÉ* », indique-t-on à toutes fins utiles, même si l'inverse est revendiqué. C'est décidément le maître-mot de cette époque. Mettre en place une telle vitrine entraîne également « *le recrutement d'un permanent de grande classe ayant du goût, de l'imagination, un contact agréable, aimant le commerce et parlant si possible une langue étrangère*[2526] ».

Au point de vue financier, la ville de Tours prend intégralement en charge l'investissement des locaux qui engendre une dépense de 280 000 francs. Quant au budget de fonctionnement, évalué à 150 000 francs en 1977, le Conseil général le finance à moitié et la municipalité de Tours donne encore 15 000 francs. La chambre d'agriculture, fortement impliquée, participe à hauteur de 40 000 francs[2527].

Symboliquement, Royer et Carrêté estiment qu'il convient d'assurer par ce moyen « *une promotion des produits caractéristiques du terroir, une mise en valeur des productions artisanales et industrielles*[2528] ». C'est vouloir faire briller les richesses de ce que la décennie suivante s'apprête à concrétiser dans le langage courant comme un patrimoine. La nouvelle doit être annoncée à un large public, et André Carrêté convoque par exemple la presse locale pour qu'elle rende compte de l'avancée du projet en février 1977[2529]. Jean Royer veut que la « Maison » soit animée avec des vitrines et une décoration fréquemment renouvelées, afin de « *ne pas en faire un musée*[2530] ».

Le nouvel organisme a davantage pour but d'initier son visiteur à ce patrimoine local et à encourager ses achats futurs que de se livrer à la vente massive. Pas question en effet de contrarier le commerce local explique-t-on dans un premier temps. Le destin de la « Maison » est voué aux expositions permanentes de produits et à des ventes d'échantillons seulement[2531]. Pour le vin, par exemple, aucun débit de boisson à consommer sur place n'est prévu mais le visiteur peut repartir avec des « *fillettes* », autrement dit des petites bouteilles d'un tiers de

[2525] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Document du 5 janvier 1976 sur la réalisation de la Maison.
[2526] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Note de la chambre d'agriculture, « Une Maison de la Touraine à Tours… pourquoi ? », non datée.
[2527] Les 20 000 francs restants sont fournis à égale participation par la chambre de commerce et « les organismes divers ». AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Examen financier du projet, Note du 4 avril 1977.
[2528] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu du conseil municipal du 5 avril 1976.
[2529] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Convocations aux réunions, Lettre d'André Carrêté au rédacteur en chef de *La Nouvelle République*, le 1er février 1977.
[2530] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu de la réunion du 16 mai 1977.
[2531] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Note de la chambre d'agriculture, « Une Maison de la Touraine à Tours… pourquoi ? », non datée.

litre, qui doivent être conservées dans une cave aménagée[2532]. Des présentoirs réfrigérés s'ajoutent à l'équipement pour exposer les fromages, la charcuterie et les volailles[2533]. Des cadeaux doivent aussi pouvoir être achetés par les congressistes qui découvrent la « Maison »[2534].

D'ailleurs, malgré les réticences, « *la fonction promotionnelle de la Maison de la Touraine sera d'autant mieux atteinte que les clients auront la faculté d'acheter certains produits* », conclut-on au fur et à mesure que le projet avance. L'aspect commercial doit néanmoins « *bannir la vente au détail des denrées et au contraire […] retenir le système "de lots" ou paniers préparés à l'avance* ». Ce choix est moins pour protéger le commerce local que pour éviter que l'animatrice ne soit accaparée par la vente des produits[2535]. Le principe de la découverte touristique, les paniers pouvant faire office de souvenirs, et la volonté de proposer un éventail global des ressources alimentaires locales sont confirmés. La liste des spécialités pouvant être concernées par les paniers, non exhaustive, donc, se compose des incontournables vins, en bouteilles classiques de 75 cl cette fois, eaux de vie, des fromages, de la charcuterie (rillettes, andouillettes), des confiseries (pruneaux fourrés, sucre d'orge, muscadins[2536], macarons), de miel et de champignons[2537]. On note qu'à part ce produit disponible en boîte, les fruits et légumes ne sont pas évoqués, sans doute pour des difficultés de conditionnement. Les denrées périssables sont uniquement exposées avec le matériel réfrigéré adéquat.

Le commerce doit se faire sous la double étiquette du producteur et de la « Maison de la Touraine ». L'indication du nom, et le prix, devant être conforme à la moyenne des prix relevés dans les magasins de Tours, sont tout de même là dans l'optique de ne pas porter préjudice aux commerçants. En cas d'une demande d'acquisition en quantité importante, l'animatrice est chargée d'orienter le client vers un marchand spécialisé[2538]. Jean Royer reste en effet intransigeant sur les limites de la vente, qui ne doit se faire que sous forme d'échantillons[2539]. Un échange entre Carrêté et Alain Barbier, président de la chambre de commerce et d'industrie, confirme que cette dernière ne voit pas d'un bon œil la vente de

[2532] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Procès-verbal de la réunion du 8 octobre 1976.
[2533] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Rapport de synthèse, janvier 1977.
[2534] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Procès-verbal de la réunion du 8 octobre 1976.
[2535] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Rapport de synthèse, janvier 1977.
[2536] Chocolat en forme de noix de muscade, fourré d'une cerise confite au kirsch. Commercialisé à l'origine à Langeais et Tours, le muscadin est proche de la muscadine d'Azay-le-Rideau. BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 109-111.
[2537] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Rapport de synthèse, janvier 1977.
[2538] *Ibidem.*
[2539] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu de la réunion du 16 mai 1977.

produits alimentaires par la « Maison de la Touraine ». C'est ce qui empêche, selon Barbier, la chambre de participer à la structure juridique de l'organisme. Il propose néanmoins d'encourager la nouvelle structure en louant un emplacement en son sein pour présenter l'économie du département par le biais de panonceaux et d'affiches[2540].

L'Ambassade du Jardin de la France[2541] peut enfin naître, constituée en association. C'est la meilleure formule pour que chaque participant trouve sa place[2542] et la plus facile à constituer en donnant la possibilité de faire acte de commerce[2543]. Les suggestions du rapport Foucard sont là encore écartées, même si le choix de Société d'Économie Mixte est un temps en concurrence[2544]. Tous les partenaires précédemment cités ont leurs représentants dans le conseil d'administration, la chambre de commerce exceptée. Avec la chambre des métiers, elle intègre le rang des conseillers techniques non adhérents[2545]. L'ouverture de la « Maison » est prévue le jour de l'inauguration du complexe immobilier Heurteloup, le 30 juin 1977[2546].

Pierre Guiet, déjà président de la chambre d'agriculture, est installé à la tête de l'association, consacrant ce projet comme une mise en avant de ce secteur. Ses homologues du Conseil général et de l'Office de tourisme, Voisin et Vivien, ainsi que Nicole Gautras, adjointe de Jean Royer, sont vice-présidents. Le directeur du tourisme départemental, Lévêque, et le président Huet du CIVT, sont respectivement secrétaire et trésorier[2547].

Les porteurs du projet et le bureau élu de l'association font de cette ambassade un lieu de promotion essentiellement tourné vers les spécialités agricoles locales. La photographie prise par Arsicaud, au moment de l'ouverture, rend ce fait indéniable[2548]. Tout n'est pas clairement identifiable mais les bouteilles de vin garnissent les étagères. Au centre de la pièce, les présentoirs réfrigérés abritent les produits des coopératives laitières de Touraine. On reconnaît notamment le camembert et le « carré tourangeau » de Reignac et, au dessus, les briques de lait de Verneuil. Sur le côté, un panier semble confirmer la présence de « lots » à emporter.

[2540] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Projet de création et évolution, Lettre d'Alain Barbier à André Carrêté, le 8 décembre 1976.
[2541] L'expression est employée par le président de la Chambre d'agriculture dans une lettre au préfet. AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Convocations aux réunions, Lettre de Pierre Guiet à Roland Faugère, le 2 mars 1977.
[2542] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Note de la chambre d'agriculture, « Une Maison de la Touraine à Tours… pourquoi ? », non datée.
[2543] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Rapport de synthèse, janvier 1977.
[2544] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Procès-verbal de la réunion du 8 octobre 1976.
[2545] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu de la réunion du 16 mai 1977.
[2546] *Ibidem.*
[2547] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Compte-rendu du conseil d'administration de « l'Association Maison de la Touraine », le 10 juin 1977.
[2548] Voir Annexe 158, « Cliché de l'intérieur de la "Maison de la Touraine" en 1977 ».

Les spécialités du département ont désormais leur lieu officiel de présentation, au cœur du chef-lieu. La « Maison », comme le stipule ses statuts, peut ainsi contribuer au bon renom de l'Indre-et-Loire en proposant des produits de haute qualité visant à améliorer les débouchés commerciaux intérieurs comme extérieurs[2549]. Les autres communes de Touraine ne dorment pas pour autant. Le contexte politique du début des années 1980 leur offre même un nouveau souffle.

C) Chinon : capitale de la Rabelaisie.

Si Tours, on l'a vu, continue de vouloir centraliser les aspects de la promotion, la décentralisation permet à d'autres places fortes de Touraine de se distinguer. Entre 1981 et 1983, elle est la principale préoccupation du gouvernement de Pierre Mauroy et de son ministre de l'Intérieur, Gaston Defferre, également promu pour l'occasion ministre de la Décentralisation. C'est l'aboutissement d'une longue politique. La région est reconnue par la loi comme une collectivité territoriale de plein exercice, au même titre que les départements et les communes[2550].

La naissance de la Fédération de la Rabelaisie est liée à ce long processus régional de la seconde moitié du vingtième siècle. *La Nouvelle République* du 10 janvier 1979 atteste que cet organe touristique est en train de prendre forme. Parue pour la première fois en 1980, sous l'égide de l'office de tourisme, une plaquette promotionnelle intitulée *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon* devient « *le vade-mecum de tous ceux qui voudront mieux connaître notre région, ses richesses artistiques, gastronomiques et autres et ainsi profiter pleinement de leurs loisirs en Rabelaisie* »[2551]. Elle popularise aussi ce terme, employé depuis une dizaine d'années, par la presse[2552] et les spécialistes de l'œuvre de François Rabelais[2553]. Marcel Doloire, également président de l'office de tourisme de Chinon, est à la tête de la Fédération, ce qui confirme ses allures très officielles[2554].

La plaquette, une brochure de quatre-vingt pages tout de même, débute ainsi, par les mots de Doloire :

[2549] AM Tours, 2F, Boîte 233, Maison de Touraine, Statuts de l'Association, 1977.
[2550] Loi n° 82-213 du 2 mars 1982 relative aux droits et libertés des communes, des départements et des régions, consultée sur legifrance.gouv.fr le 13 juillet 2015.
[2551] *Bulletin de la société des amis du vieux Chinon*, tome 8, n° 5, 1981, p. 727.
[2552] L'article sur la randonnée touristique de 1971, évoquée dans un précédent chapitre, utilise déjà le terme.
[2553] Par exemple par MAUNY, Raymond, « La défense des sites de la Rabelaisie et le Plan d'Occupation des sols de La Roche-Clermault, Cinais et Seuilly », *Les Amis de Rabelais et de la Devinière*, tome 3, n° 3, 1974, p. 104-106.
[2554] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon : Tourisme d'art et d'histoire et de gastronomie en Rabelaisie*, Avoine, Graphic-Rivière, 1980, p. 5.

> *Le plan régional de développement et d'aménagement prévoit que la Région Centre doit voir se développer les formes les plus variées du tourisme : tourisme d'art, par ses monuments religieux et civils, tourisme itinérant, gastronomique, tourisme de week-end favorisé par la proximité de la capitale.*
>
> *Cet inventaire permet de faire un choix parmi les activités à promouvoir. Ce choix est particulièrement facile pour ce qui concerne notre région qui attire aussi bien le touriste féru d'archéologie que le gastronome fidèle aux traditions rabelaisiennes*[2555].

Le plan auquel il est fait référence est paru au *Journal Officiel* de 1964. Mais c'est au tournant des années 1980, alors que la décentralisation s'accentue, que les acteurs touristiques de Chinon décident de passer à l'action. La « gastronomie », on le voit, apparaît alors comme l'un des aspects centraux de la propagande, associée qu'elle est à l'image de Rabelais.

La Rabelaisie, mieux qu'une Fédération, apparaît comme un véritable petit royaume imaginaire de type Syldavie[2556]. Sa géographie a été bien étudiée[2557]. Chinon est la capitale de cinq entités qui comprennent, hormis elle-même, une région littéraire à l'ouest, une région Art et Histoire au sud, une région « *de la Belle au Bois Dormant et de la Fée Electricité* » au nord, et enfin, une « *région gastronomique* » à l'est[2558]. Cette dernière, dite aussi « *région gourmande*[2559] », comprend sept communes[2560] et intègre pleinement les produits alimentaires aux autres symboles de culture. Les acteurs du tourisme prennent plaisir à définir la Rabelaisie, regroupement de trente-trois communes, comme une enclave située au Sud-Ouest de la Touraine au cœur du Jardin de la France, de 26 500 habitants (les Rabelaisiens). Un vrai « pays » au cœur du département, avec ses propres ressortissants, qui insiste sur sa réputation datant de la Renaissance, et sur sa volonté de faire découvrir ses richesses[2561].

La gastronomie est érigée en caractéristique majeure de la Rabelaisie, tel un patrimoine. La thématique alimentaire est omniprésente dans la plaquette, et cela commence dès la première page, celle du slogan. À la mention « *TOURISME D'ART ET D'HISTOIRE* » est accolé « et de gastronomie *en RABELAISIE* »[2562]. Les « règles de l'estomac », pour éviter la redite, s'immiscent dans des considérations plus classiques[2563]. Marcel Doloire termine son

---

[2555] *Ibidem*, p. 3.
[2556] Pays fictif visité par le reporter Tintin et dont la spécialité s'avère être l'eau minérale. En Rabelaisie c'est plutôt le vin. HERGÉ, *Le Sceptre d'Ottokar*, Paris, Tournai, Casterman, 1939, p. 33.
[2557] Voir Annexe 159, « Carte de la Rabelaisie, enclave de l'Indre-et-Loire ».
[2558] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 4.
[2559] *Ibidem*, p. 33.
[2560] Avon-les-Roches, Crissay-sur-Manse, Cravant, Crouzilles, l'Ile-Bouchard, Panzoult et Saint-Épain.
[2561] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 4.
[2562] *Ibidem*, p. 1.
[2563] La première partie de la mention préfigure la création, en 1985, du label « Ville ou Pays d'art et d'histoire ».

introduction en s'adressant au visiteur. La Rabelaisie l'attend pour lui offrir « *plaisir des yeux, joie du cœur et de l'esprit, pays du bien vivre, en ce cadre privilégié* »[2564]. Les agapes sont sans nul doute une composante importante de cet hédonisme.

De nombreuses pages font référence à l'abondance des mets de la Rabelaisie. Ses rivières, la Vienne et l'Indre, sont très poissonneuses (brochets, perches, sandres, carpes et fritures) et le « jardin de la France » dans sa globalité est « *très riche gastronomiquement [de] produits de très grandes qualités* »[2565]. S'agissant des poissons de la Vienne, pour maintenir un haut niveau de qualité, la Société de pêche déverse chaque année dans la rivière plus de 1 500 kg d'alevins, en souhaitant aux nombreux estivants des prises miraculeuses[2566]. La quantité ne tombe pas du ciel, elle s'entretient. Le « sport national » est associé aux activités champêtres de plaisance et n'est pas oublié, sans compter que certaines espèces sont estampillées symboles de la gastronomie locale : « *Brochets et anguilles, pièces de choix cuisinées à merveille, ne sont-elles pas des spécialités rabelaisiennes ?* »[2567]. Il ne peut en être autrement, les poissons sont forcément bons et bien préparés !

La Rabelaisie, comme la Touraine, est très fière de sa gastronomie. Les superlatifs ne manquent pas. Le maître brochet au beurre blanc, les célèbres saumons de Loire, s'ajoutent aux fromages, poulardes et autres mets délicieux. Les descriptions semblent être héritées de Curnonsky, d'ailleurs cité, en voisin de naissance. C'est peut-être aussi pour souligner le lien avec l'Anjou du chantre de la cuisine des provinces que sont citées ensemble les *rillettes,* rillons, rillauds et autres rillets en faveur dans toute la contrée, rompant ici la frontière départementale[2568].

En plus de la qualité, vantée, des spécialités locales, la mise en avant de leur variété est importante, tant d'un point de vue du nombre que de celui du mode et du moment de consommation. Le cas des matelotes de lamproies et d'anguilles est pris en exemple pour dire que « *les façons de les traiter sont si nombreuses que l'on ne peut les citer toutes*[2569] ». Un même produit peut donc être apprécié de plusieurs manières différentes. Au surplus, le touriste doit pouvoir être capté en permanence par les produits locaux. Les auteurs de la plaquette décident par exemple d'insister sur un article de *La Revue Technique des Hôtels* qui préconise :

[2564] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 5.
[2565] *Ibidem*, p. 4-5.
[2566] *Ibidem*, p. 9.
[2567] *Ibidem*, p. 8.
[2568] *Ibidem*, p. 9.
[2569] *Ibidem*.

> *« Un petit déjeuner en Touraine » : sur le plateau, le pot de grès rempli de rillettes à ras bord, pourrait voisiner avec un mignon fromage de chèvre de la région, le tout bien sûr accompagné d'un petit pichet de cet excellent vin de production du pays… Voilà en effet un programme bien tentant pour le touriste au début de sa journée !*

Peu importe que ce premier repas ne se différencie pas vraiment des autres, l'essentiel est qu'il soit rendu possible. Sont proposés en complément « *pour les friands*[2570]*, les pruneaux fourrés de Tours, les fouaces (ou fouasses), les nombreuses spécialités de nos confiseurs, le miel et toutes les pâtisseries et entremets* »[2571]. Le terme renvoie aux friandises, au plaisir indissolublement lié à la saveur sucrée[2572]. C'est ce qui rend à la fois le sucre ange et démon, les années 1970 étant plutôt une période où « la saccharophobie » tend à s'affirmer, notamment dans la presse[2573]. Quoiqu'il en soit, le décalage est ici complet avec le développement du petit-déjeuner des années 1980 intégrant les céréales et le jus d'orange.

Un menu est ensuite proposé au touriste et s'accompagne de quelques recettes, présentées pour qu'il puisse revivre ses vacances chez lui[2574] ! Le public visé est complètement assumé. Des hors-d'œuvre au dessert, le repas est uniquement composé de spécialités de la Rabelaisie[2575]. Mis à part les omelettes, étrangement incorporées avec les asperges pour muscler la rubrique des entrées, et les « *Croquamdoules Saint-Martin* », le reste de la « carte » est conforme aux spécialités tourangelles déjà rencontrées. Cette diversité de produits contraste avec le manque de variété de la présentation. Le procédé est en effet identique à un ouvrage des années trente. Chinon reprend « à sa sauce au vin » la technique promotionnelle qui concernait surtout le Vouvray, par exemple dans *Gastronomie tourangelle* en 1937. S'il est logique d'y retrouver des recettes similaires, les références à l'histoire régionale et autres illustrations empruntées à l'œuvre de Rabelais[2576], ainsi que la mention publicitaire de l'établissement qui transmet aimablement sa recette ne sont pas des innovations. Un plat comme le « *Mignon de Porc aux Pruneaux de Tours* » apparaît d'ailleurs comme dépassé, quand on sait que le pruneau n'est plus vraiment local en cette seconde moitié du siècle. Peu original, l'effet est pourtant volontaire, la rubrique s'intitulant « *Vieilles Recettes de Chez Nous* »[2577]. Plus loin, précision est faite « *pour les cordons*

[2570] Vieux mot pour dire les gourmands, qui relève d'une culture littéraire très tourangelle.
[2571] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 10.
[2572] FISCHLER, Claude, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 275.
[2573] *Ibidem*, p. 301.
[2574] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 5.
[2575] Voir Annexe 160, « Menu des spécialités de la Rabelaisie en 1980 ».
[2576] Un géant gargantuesque, si ce n'est Gargantua lui-même, enjambe la ville de Chinon en ouverture de la rubrique. C'est dans ce récit, insiste-t-on, que la fouace a d'ailleurs été immortalisée.
[2577] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 12-16.

bleus » que le vin de Chinon est « *l'un des seuls vins rouges à conserver sa couleur de vin dans une sauce* », ce qui rend légitime son emploi dans les recettes[2578].

Ainsi le message principal semble plutôt symbolique. Le touriste, qui aurait bien du mal à réunir tous les ingrédients « locaux »[2579] de retour chez lui, à moins de les ramener dans sa valise, sous réserves qu'ils voyagent bien, peut garder une trace de l'histoire alimentaire de la Touraine, à travers la Rabelaisie. C'est une nouvelle fois l'image qui est jeu et une volonté de faire subsister un « patrimoine ». Ce jeu sur la réputation est entretenu par l'ajout de légendes qui viennent un peu plus semer le trouble. Saint-Martin aurait introduit la vigne en Touraine, veut la tradition. Sauvé par des paysans, il aurait accompli un miracle en transformant pour leur offrir « *les crottes de son âne en de succulentes galettes appelées « croquendoules Saint-Martin »* »[2580]. L'authenticité des produits ne compte qu'en partie, il faut songer à amuser le lecteur avec des légendes divertissantes. Ici, la « croquendoule » semble tellement imaginaire que la plaquette n'est pas d'accord sur son orthographe[2581]. Finalement, « *l'esprit conteur, rusé, goguenard, épigrammatique* », perceptible chez Rabelais, qui « *exprime fidèlement l'esprit tourangeau* », selon Balzac[2582], n'est peut-être pas rappelé innocemment en haut de la page[2583].

Parmi tous les produits, « *le fleuron est le raisin qui donne ce vin rouge, "le Chinon" à la robe royale, fruité et friand, pour le plus grand plaisir des connaisseurs*[2584] ». C'est le grand maître de la confrérie des Bons Entonneurs, Pierre Couly, qui se charge de présenter « *Monseigneur le Vin* »[2585]. Centrée sur Chinon, la Rabelaisie n'est néanmoins pas sectaire, et affirme que tous les vins de Touraine « *ont acquis une place de choix dans l'inventaire des grands crus de France* », sans toutefois vouloir rivaliser avec les plus incomparables bordeaux et les plus prestigieux bourgognes. Enfin un signe de modestie, avant de rappeler les qualités différentes mais cependant incontestables des vins tourangeaux[2586]. C'est ensuite le cru local qui est à l'honneur, à travers une présentation assez complète[2587]. On l'inscrit de nouveau dans l'Histoire, en évoquant sa place prépondérante « *à l'époque où la Cour de*

[2578] *Ibidem*, p. 20.
[2579] Rillettes, rillons, vin de Chinon, rouge et blanc, vin de Bourgueil, poissons, etc.
[2580] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 17.
[2581] Nous avons en effet évoqué la « croquamdoule » dans le menu des spécialités, page 11.
[2582] BALZAC, Honoré de, *L'Illustre Gaudissart, édition augmentée*, Paris, Arvensa, 2014, p. 22.
[2583] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 17.
[2584] *Ibidem*, p. 5.
[2585] *Ibidem*, p. 18-20.
[2586] *Ibidem*, p. 18.
[2587] « Généralités » (situation géographique, superficie, micro climat), « notes techniques », « géologie et cépage », « historique », et enfin dégustation (« quand le boire », « comment le boire », « à quelle température le boire »).

France logeait dans notre région », en précisant qu'il est « *redevenu, grâce au sérieux de ses viticulteurs, un vin réservé à une clientèle d'élites qui retrouve ce véritable vin de la douceur de vivre* »[2588]. Encore et toujours le cliché associé au lieu.

La valorisation du produit de terroir prime désormais officiellement, au sens que les plaines de graves et autres coteaux argilo-calcaires sont parmi les caractéristiques du sol évoquées pour justifier la récolte de « *vins merveilleux et différents* »[2589]. Bien entendu, les suggestions d'accompagnement sont très portées sur les charcuteries, viandes blanches et rouges, volailles, plats de poissons cuisinés avec des petits légumes, et fromages légers, à savoir toutes les pâtes cuites, les carrés, les fromages de chèvres et autres spécialités locales[2590]. C'est tout le terroir de Touraine que l'on cherche à valoriser à travers lui.

Notons enfin que pour rappeler l'ancrage dans le temps de ce vin et, peut-être, mettre le connaisseur et le touriste aisé sur la piste des grandes années, des précisions sur les dates des vendanges depuis 1847 font l'objet d'une page[2591]. Sur vingt-sept exemples, seuls six sont négatifs, la Rabelaisie préférant, on la comprend, insister sur les excellentes récoltes. L'esprit des Entonneurs Rabelaisiens est également rappelé, eux qui, dans le rouge et l'hermine de leurs robes, intronisent de nouveaux chevaliers sous les voûtes des « Caves Peinctes »[2592]. Un coup de pouce est aussi donné à l'AOC voisine d'Azay-le-Rideau, dont les blancs sont « *contrairement à ce que l'on croit généralement […] des vins doués d'une exceptionnelle aptitude au vieillissement* ». Les bonnes caves en font des centenaires très agréables, et ce vin est également l'allié des poissons et cochonnailles de Touraine[2593]. Cette aide à la reconnaissance des vins d'Azay-le-Rideau, en retrait par rapport à leurs illustres voisins mais cependant de réputation ancienne[2594], préfigure la naissance en 1990 de la confrérie qui leur est dédiée, parrainée par la confrérie chinonaise.

En définitive, la Fédération touristique de la Rabelaisie, en plus d'une promotion à la manière d'un guide, avec ses adresses conseillées et ses tampons publicitaires, s'attache à témoigner d'un certain « esprit local ». Elle est comme la confrérie des Bons Entonneurs qui, en plus de promouvoir le vin, veut défendre une certaine forme de folklore et d'art chinonais, et surtout cette philosophie rabelaisienne toujours admirée du monde entier avec sa défense du

[2588] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 19.
[2589] *Ibidem.*
[2590] *Ibidem*, p. 20.
[2591] Voir Annexe 161, « La description des crus de la Rabelaisie à travers les âges ».
[2592] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 5.
[2593] *Ibidem*, p. 23.
[2594] Voir notamment l'article récent de FERREIRA, Julien, LETURCQ, Samuel, MARTINEZ VASQUEZ Luis, et VILLARS VILLECROZE, Benjamin de, « Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau, XVe-XIXe siècles », in *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires. Actes du colloque de Bordeaux (2-5 octobre 2012)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, p. 203-220.

beau, du bon, du vrai en un mot de la joie de vivre[2595]. Il n'est donc pas surprenant de découvrir le lien entre la Rabelaisie et « la Touraine à Paris ». Son président, Roger Caquet, n'est autre que le président fondateur du comité d'animation de Chinon, ce qui explique qu'il soit particulièrement attaché à cette partie de l'Indre-et-Loire. Dans le message qu'il laisse aux lecteurs de la plaquette, il confirme que la société d'originaires se met au service des industries touristiques et de « l'esprit » local[2596]. La réciproque est vraie puisque les bulletins de la société sont imprimés chez Moron, à Chinon[2597].

Le régionalisme n'est pas mort. On en revient finalement toujours à valoriser le vin et les grands hommes, la Rabelaisie ne manquant pas de rendre hommage à ses « *personnages illustres* »[2598]. D'une manière générale, la valorisation alimentaire tourangelle du second vingtième siècle reste très ancrée dans l'esprit de l'entre-deux-guerres, et contraste avec les ambitions économiques « modernes » de Royer à Tours. Si le ton n'est pas neuf, il ne freine pas l'engouement pour le « terroir », plus que jamais d'actualité dans les années 1970 et celles qui suivent.

2) Le local à la mode

Dans un contexte où les produits régionaux sont en vogue, plusieurs produits font ou refont parler d'eux. Nous pouvons en effet distinguer trois familles de spécialités locales. Tout d'abord, celle des vins, dont la promotion a été continuelle mais qui continue à innover pour chercher des débouchés. Ensuite figurent les spécialités fortement associées à l'image du « jardin de la France », comme le Sainte-Maure-de-Touraine et les rillettes. Elles ont néanmoins besoin d'être soutenues. Les confréries ont, ici encore, un rôle à jouer. Enfin, des produits qui avaient disparu entre les deux guerres ou au moment de la Seconde Guerre mondiale, comme la Géline de Touraine et les poires tapées, font l'objet d'une « relance ». Autant de signes d'une considération nouvelle pour la gastronomie locale, qui revient également au cœur des manifestations économiques.

[2595] *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 22.
[2596] *Ibidem*, p. 29.
[2597] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris.
[2598] Si les « enfants du pays » comme Rabelais et René Boylesve y figurent logiquement, la liste est rapidement élargie à des personnages historiques qui sont parfois simplement passés par là, comme Jeanne d'Arc ou Voltaire ! *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon…*, *op. cit.*, p. 64-69.

A) Des spécialités consolidées et relancées

La prise en main la plus visible d'un aliment d'Indre-et-Loire, des années 1960 à 1990, est certainement celle du Sainte-Maure-de-Touraine. Sous la houlette de Marc Desaché, maire de la commune à partir de 1953, l'équipe municipale a perçu les enjeux d'un partenariat entre le territoire communal et le fromage de chèvre qui portait son nom. Cette affirmation est celle du maire de 2010, Christian Barillet, qui témoigne dans un ouvrage promotionnel lié à ce produit[2599]. Se livrant à un exercice historique, il explique que les « *évolutions sociétales* » de l'après guerre sont à l'origine de la « *disparition lente et irréversible* » du mode de production familial, qui prévalait jusqu'alors. Dans la plupart des fermes, la production était assurée par les aïeules qui contribuaient à l'autosuffisance de la famille et quelques fois à un revenu d'appoint[2600]. C'est peut-être oublier un peu vite ou, du moins, minimiser, les initiatives de Jean-Baptiste Martin et de la fédération des laiteries dans les années trente. Rappelons qu'ils étaient à la recherche de débouchés extérieurs et avaient créé des marques commerciales, dont « Turona » pour ce fromage de chèvre. Néanmoins, l'avènement du productivisme, après 1945, risquait en effet d'accentuer la fabrication bien standardisée des camemberts, par exemple, au détriment du Sainte-Maure-de-Touraine.

Il a donc fallu une prise de conscience politique, Christian Barillet réaffirmant dans une récente table ronde que Marc Desaché était très attaché à ce fromage[2601], pour réagir dès lors que les premiers signes de sa disparition se manifestaient. La famille du maire possédait à Sainte-Maure une tannerie à la fin du XIXe siècle, peut-être tire-t-il de là son affection pour la chèvre[2602]. Quoiqu'en soient les raisons, suite à la disparition des troupeaux liée à la mécanisation, il lança un plan de sauvegarde visant par exemple à démarcher les céréaliers pour qu'ils produisent du lait de chèvre[2603]. Dès 1955, pour inciter à la production de ce fromage et encourager la qualité, le maire organise dans sa ville un concours de Sainte-Maure. Le syndicat des éleveurs de chèvres de Touraine, que nous avons évoqué par sa participation à la foire de Tours, est créé en 1958 et s'inquiète dès sa première Assemblée générale de la promotion de l'image de marque du Sainte-Maure-de-Touraine[2604]. En guise de vitrine, la

[2599] BLOT, Michel, et ROY, Nathalie, *Le Sainte-Maure de Touraine* : *une histoire, une passion*, Montpellier, Mimosa, 2010, p. 77.
[2600] *Ibidem.*
[2601] Propos de Christian Barillet lors de la journée d'étude de LÉA « Quand la campagne fait l'événement : produits alimentaires et manifestations urbaines », le 21 mai 2015 à Tours, animée par Corinne Marache et Philippe Meyzie.
[2602] ADI&L, 68J, Fonds Desaché, 1604-1937, Répertoire numérique détaillé.
[2603] Propos de Christian Barillet lors de la journée d'étude de LÉA, *op. cit.*
[2604] Commission européenne, Agriculture et développement rural, Agriculture et alimentation, Sainte-Maure-de-

foire aux vins de Chinon offre une place à ce fromage, dont les qualités ne manquent pas d'être soulignées chaque année avec les autres productions des laiteries voisines de Cravant et Saint-Louans[2605].

Les travaux de Claire Delfosse ont rappelé récemment la « renaissance » générale des fromages de chèvre en France au début des années 1970, qui s'explique notamment avec le mouvement « néo-ruraliste »[2606]. Le maintien d'un fromage historiquement ancré peut alors apparaître aux yeux des contemporains comme une volonté de contrer l'uniformisation[2607].

Ces différents enjeux sociaux et politiques expliquent l'attachement de Sainte-Maure à accentuer la promotion de « son » fromage, héritage de pratiques rurales. D'abord, la législation renforce la protection du fromage de chèvre, et la dénomination « Sainte-Maure » est définie par décret en novembre 1971. Son mode de fabrication est précisé ainsi que sa forme, qui doit correspondre à un cylindre de 60 mm de diamètre au maximum et dont la longueur est comprise entre 5 et 7 cm[2608]. Conséquence logique de la prise en main, la commanderie du fromage de Sainte-Maure de Touraine est créée en septembre 1972, au moment symbolique du comice agricole. L'événement est assimilé à un mariage entre « *Sieur Breton (cépage cabernet qui donne les vins de Chinon et Bourgueil) et Dame Caprine (chèvre alpine)* »[2609]. Désireuse de faire connaître et apprécier la Touraine en mettant en valeur les produits de cette province[2610], elle veut surtout, on le voit, célébrer les denrées de l'arrondissement de Chinon, en d'autres termes cette « Rabelaisie » fédérée que nous venons d'évoquer. C'est la première spécialité d'Indre-et-Loire, après les vins, à avoir sa propre confrérie. Son rôle est de rechercher toutes les occasions pour diffuser cette merveille de la gastronomie tourangelle, sur le territoire national mais aussi à l'étranger[2611].

Forte de cet outil de propagande neuf, et une fois celui-là bien installé, la commune peut poursuivre les efforts visant à rendre encore plus célèbre sa production laitière. Un label

---

Touraine, demande AOP, 15 mai 2003, document n° FRO1170133SPEFR0, disponible sur : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/documentDisplay.html?chkDocument=3041_1_fr (consulté le 3 août 2015).

[2605] AM Chinon, 31W2 et 31W3, Foire aux vins, Programmes officiels de 1948 à 1950, de 1952 à 1963 et de 1971 à 1974.

[2606] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, p. 144.

[2607] GOBELIN, Roger, et JANIN, Bernard, « Le fromage de Saint-Marcellin : une industrie fromagère et ses problèmes », *Revue de géographie alpine*, volume 61, n° 61-1, 1973, p. 78.

[2608] Fac-similé du Journal Officiel du 20 novembre 1971, Décret n° 71-925 du 18 novembre 1971 modifiant, en ce qui concerne les fromages « Suisse » et les « Fromages de chèvre », le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait, p. 11426, consulté sur legifrance.gouv.fr le 20 juillet 2015.

[2609] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, Tours, Première Page, 1999, p. 54.

[2610] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France vineuses et gastronomiques*, Tardif, 1992, p. 28.

[2611] BLOT, Michel, et ROY, Nathalie, *Le Sainte-Maure de Touraine…*, *op. cit.*, p. 75.

régional Sainte-Maure-de-Touraine est lancé en 1978 et un autre fromage de chèvre local, le Valençay, l'imite l'année suivante[2612]. Là encore, le contexte général est à la protection du fromage de chèvre, le décret de 1971 n'empêchant pas leur délocalisation ou les tromperies comme une confection à partir de lait de vache[2613]. Aussi la décennie 1970 est-elle celle des labels, d'autres fromages du « Centre » bénéficiant de l'appellation d'origine, à savoir le Pouligny-Saint-Pierre en 1972, le Selles-sur-Cher en 1975 et le Crottin de Chavignol en 1976[2614].

Après le label, en 1981, le comité de promotion du fromage de Sainte-Maure-de-Touraine voit à son tour le jour. Dans la foulée, en 1983, a lieu la première foire nationale aux fromages et aux produits régionaux, sous l'égide de l'Union commerciale industrielle et artisanale de la commune[2615]. La convergence des intérêts politiques et professionnels dans un même but facilite l'accès à la notoriété de ce fromage de chèvre. La presse se fait dans le même temps le relais de la valorisation. *Le Magazine de la Touraine* rappelle la fabrication du « *vrai Sainte-Maure* » et s'en réfère aux personnages de l'entre-deux-guerres qui en faisaient déjà l'éloge. Charles Gay et son « *éloge de la bique* » ainsi que Maurice Bedel évoquant « *ce petit traversin de fromage* » sont cités[2616]. Déjà commence-t-on à regretter, avec une certaine nostalgie, le temps de ces hommages, où la liberté des chèvres n'était pas encore menacée par l'élevage en stabulation[2617].

Avec sa foire, Sainte-Maure-de-Touraine entend devenir une référence nationale. Ses ambitions sont perceptibles avec la présence, dès ses débuts, de fromagers des Pyrénées, du Jura, d'Auvergne ou encore de Normandie[2618]. En 1988, sous le patronage de la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (FNEC), le premier concours national de fromages de chèvre est d'ailleurs organisé[2619]. La commune devient une place forte dans ce domaine, tout en continuant de mettre en avant le fromage du (lait) cru. Elle intègre, par exemple, simultanément le « *concours du plus gros mangeur de sainte-maure fermier* », de quoi attirer tous les compétiteurs de la région. Cette Touraine où « *la même chèvre que partout ailleurs donne un lait plus crémeux et un fromage plus savoureux que tout ce que vous pouvez imaginez* », écrit *le Magazine de la Touraine* à grands renforts de régionalisme pour

[2612] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…, op.cit*., p. 322.
[2613] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990), op. cit*., p. 130.
[2614] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…, op.cit*., p. 299.
[2615] http://www.foireauxfromages.fr/historique/ (consulté le 20 juillet 2015).
[2616] *Le Magazine de la Touraine*, n° 10, avril 1984, p. 41-43.
[2617] *Ibidem*, p. 41.
[2618] *Ibidem*, p. 71.
[2619] http://www.foireauxfromages.fr/historique/ (consulté le 20 juillet 2015).

justifier ce jeu[2620]. Si un incomparable plateau de fromages est réuni lors de la foire, c'est tout de même la production locale qui tient le haut du pavé[2621].

La concrétisation de tous ces efforts est l'obtention, en 1990, de l'AOC Sainte-Maure-de-Touraine. Elle se fait en application de la loi du 2 juillet de cette même année, permettant aux produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés, de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée[2622]. La réhabilitation économique et culturelle des fromages locaux est à l'origine de cette nouvelle conception tendant progressivement à faire du fromage l'égal du vin[2623]. Le fromage tourangeau devient alors la première AOC tourangelle à ne pas être de cette catégorie mais cette consécration arrive tardivement au regard des autres productions laitières de la région Centre. Le syndicat de producteurs de Pouligny-Saint-Pierre, créé en 1969, a mieux su prendre en main son fromage, devenu AOC en trois ans seulement, avec l'avantage de n'être produit que dans un seul département, l'Indre[2624]. De son côté, le Crottin de Chavignol a vraisemblablement mieux su jouer de son association avec le vin de Sancerre, de popularité renommée, notamment à Paris[2625]. Le Selles-sur-Cher était lui aussi, dès les années 1950, apprécié dans la capitale[2626]. L'intérêt municipal s'étant animé dans ces mêmes années, le cheminement du Sainte-Maure-de-Touraine vers l'AOC a été plus long. Quoiqu'il en soit, l'effet du label se mesure sur sa production, qui atteint 276 tonnes en 1991[2627] et se développe de manière croissante les années suivantes[2628].

En dehors des vins et du fromage, la Touraine tente également de rappeler dans les années 1970 qu'elle est célèbre pour ses rillettes. Bien que supplantées sur le plan commercial par les rillettes sarthoises, nous l'avons vu, elles gardent une ancienneté à faire valoir. En préparant *Le tour de Gaule d'Astérix*, cinquième aventure du plus célèbre gaulois de la bande dessinée, publiée dans *Pilote* en 1963 et sortie en album en 1965, René Goscinny avait d'ailleurs intégré Tours et ses rillettes aux deux premières versions de son scénario[2629]. C'est le signe qu'il reconnaissait leur antériorité sur celles du Mans et qu'elles étaient selon lui assez ancrées dans l'imaginaire collectif pour pouvoir figurer dans un ouvrage à destination

[2620] *Le Magazine de la Touraine*, n° 10, avril 1984, p. 70.
[2621] *Ibidem*, p. 71.
[2622] Loi n° 90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlées des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés, consultée sur legifrance.gouv.fr le 21 juillet 2015.
[2623] DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990), op. cit.*, p. 141.
[2624] BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France…, op.cit*., p. 315.
[2625] *Ibidem*, p. 301.
[2626] *Ibidem*, p. 320.
[2627] *Le Magazine de la Touraine*, numéro spécial Saveurs de Touraine, deuxième trimestre 1998, p. 67.
[2628] La production est de 766 tonnes en 1997 et les 1 000 tonnes sont espérées pour l'an 2000. *Ibidem*.
[2629] GOSCINNY, René, et UDERZO, Albert, *Le tour de Gaule d'Astérix, édition de luxe*, Paris, Hachette, 2015, p. 62-63.

du grand public. Le périple d'Astérix et Obélix, chargés de ramener plusieurs « spécialités culinaires des régions de Gaule » suite à un pari avec les Romains, devait justement commencer par Tours, première étape après leur départ du petit village d'Armorique. En définitive, l'auteur a eu besoin d'écourter la liste des villes traversées par ses héros et Tours, qui aurait retrouvé son nom latin Caesarodunum, fut sacrifiée au même titre que Périgueux pour son foie gras ou Cavaillon pour son melon[2630]. Dès lors, impossible de savoir si la Touraine a échappé à une publicité gratuite et durable[2631] par pur hasard ou si Goscinny a décidé de mettre de côté les produits qui « parleraient » le moins à ses lecteurs[2632]. Cette anecdote symbolise finalement assez bien la dichotomie liée aux rillettes de Tours au début des années 1960, à la fois connues mais méconnues par rapport à leurs voisines.

Pour rompre cet entre-deux, les rillettes emboîtent le pas du Sainte-Maure-de-Touraine et obtiennent leur confrérie en mars 1977, qui profite du concours annuel des meilleures rillettes de Touraine pour voir le jour. Son objectif est de « *promouvoir et sauvegarder* » leur fabrication. Là encore, il s'agit de préserver une spécialité. Le rillon est associé à l'action promotrice en 1981 et il s'agit dès lors de défendre les « *Véritables Rillettes et Rillons de Touraine* »[2633]. C'est l'interprofession qui se signale par cette création. Le syndicat départemental de la charcuterie organisant à Luynes son concours de rillettes, pendant la fête de la commune, décide de donner ses lettres de noblesse à la « brune confiture » locale, avec l'appui du maire, le Dr Jean Pagès. Elle se dote d'un but complémentaire de mettre en valeur, en plus du produit, « *le métier de "charcutier", et transmettre aux jeunes le désir d'apprendre et travailler de façon artisanale* »[2634]. Cette prise en compte du savoir-faire et de la transmission répond totalement aux exigences nouvelles du patrimoine. À l'extrême limite de notre sujet, elle est « *mariée* » à la doyenne des confréries de Touraine, la Chantepleure de Vouvray, pour symboliser l'accord mets-vins[2635]. Sont présentées avec la confrérie « *les recettes d'Henriette de Tours* ». On insiste par exemple sur les tartines de

[2630] Le scénariste aurait assurément dépassé le standard des 44 planches en intégrant, en plus des spécialités qui seront finalement retenues et celles que nous venons de citer, le vin de Béziers, le saucisson d'Arles, les noix de Grenoble, le vinaigre d'Orléans, le poulet du Mans, les calissons d'Aix, les haricots de Soisson et les crêpes du Conquet.
[2631] L'album étant constamment réédité depuis, et Astérix s'étant imposé sur la durée comme la bande dessinée française la plus lue dans le monde avec 350 millions d'albums vendus au moment de la sortie du 35ème opus, le 24 octobre 2013, si l'on en croit son dossier de presse. Si les pays francophones comptent pour 130 millions de ventes, des touristes potentiels ont été des lecteurs en Allemagne (120 millions de ventes), Espagne (24 millions), et pays anglophones (23 millions), entre autres.
[2632] L'Indre-et-Loire figure néanmoins toujours sur la deuxième carte préparatoire esquissée par Goscinny qui avait déjà fait un tri important par rapport à sa première idée, ne gardant que les villes d'Aix, Le Conquet, Périgueux, Soisson et donc Tours, en candidates ultérieurement recalées.
[2633] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 156-157.
[2634] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, op. cit., p. 56.
[2635] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 157.

rillettes aux poires, goûter par le passé très apprécié des enfants du Lochois[2636]. Une indication du mode de consommation « traditionnel » qui rejoint celui des « *midinettes de la rue Nationale* », au même moment de la journée, que nous avons évoqué en abordant la Grande semaine des années trente[2637].

Arrivant tardivement, la confrérie des rillettes pallie un manque qui avait conduit, par exemple, un amoureux de la Touraine comme Roger Caquet à être intronisé fin 1968 dans la confrérie des Chevalier des Rillettes Sarthoises[2638] ! Créée en février de la même année, elle se veut également gardienne de la pure tradition charcutière en encourageant la qualité par des concours annuels et « *le goût des bonnes recettes […] dans un esprit amical et désintéressé* »[2639]. Pour ce moyen de promotion comme pour entrer dans l'industrialisation auparavant, Tours est en retard sur Le Mans.

Certains produits ne se sont pas remis de la Seconde Guerre mondiale. La Géline de Touraine, par exemple, souffre de l'ère productiviste. En outre, dans les années 1960, le département d'Indre-et-Loire s'est surtout placé à la pointe de l'aviculture en matière de sélection et d'accouvage[2640]. Éclipsée, la poule locale ! La Grande semaine de Tours de 1961 préfère promouvoir l'entreprise Bekoto, installée à Mettray, et ses « *incubateurs géants dont les capacités atteignent 72 000 œufs par meuble* »[2641]. Le supplément au programme de la foire de septembre 1964, revenant sur « *l'aviculture d'hier et d'aujourd'hui* », évoque la « *tentative intéressante* » de l'époque du Club de Martin de développer la Géline, « *d'un type déterminé, particulier à la région* ». Sa quasi-disparition est expliquée par le fait qu'elle a été « *handicapée par le fait d'être reproduite quasiment en consanguinité, dépassée par toutes les nouvelles souches ou croisements* ». L'article conclut sur le sujet en se félicitant qu'on en trouve encore quelques rares spécimens dans des fermes mais n'envisage aucunement la relance, préférant faire commencer le véritable essor de l'aviculture tourangelle à 1950[2642]. Créée en 1954 à Jouy-en-Josas, la station avicole nationale de l'INRA est également transférée en Touraine, à Nouzilly, en 1969[2643]. En d'autres termes, on ne

[2636] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit*., p. 57.
[2637] *La Dépêche* du 3 mai 1936.
[2638] AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, La Touraine à Paris n° 535, janvier-mars 1969.
[2639] WOUTAZ, Fernand, *Le Grand livre des sociétés et confréries gourmandes de France*, Fleurie, Club Français du Vin, 1978, p. 275-276.
[2640] MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 44.
[2641] AM Tours, 2F, Boîte 41, Grande Semaine de Tours 6-14 mai 1961, Programme officiel.
[2642] AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1964, *Foires de Tours du 17 au 20 septembre 1964*.
[2643] MOLARD, Guy, *op. cit*., p. 72.

valorise plus la poule de Touraine mais la spécialisation de la Touraine dans cette activité.

Le ton change progressivement. Si sa production n'a pas réellement repris après 1945, les couvoirs d'Esvres et de Fondettes arrêtant par exemple de fournir des reproducteurs aux agriculteurs qui, selon Guy Molard, s'en désintéressent, la Géline n'est pas tombée en désuétude grâce à quelques élevages amateurs qui ont conservé des sujets[2644]. Voilà qui explique que certains menus locaux continuent de la mettre à l'honneur lors de repas régionalistes. Le maître mot est néanmoins le croisement, et lorsque la race locale apparaît dans les années 1960 et 1970, c'est sous forme d'hybrides. On commence néanmoins, comme pour les autres produits, à rappeler l'acheteur au bon souvenir de la Géline, au début de la décennie 1970. Les marques commerciales « Géli Négra » et « Gélinoble » sont lancées respectivement par la société Avi-Touraine, basée à Courcoué, et par un abattoir départemental[2645]. Enfin, début 1978, le syndicat du poulet noir de Touraine obtient le Label rouge pour une volaille vendue sous la marque « Le Courtisan ». Son cahier des charges stipule qu'il est issu de croisements avec l'ancienne Géline de Touraine[2646].

À défaut du standard d'origine, la poule noire vantée par Jean-Baptiste Martin et ses acolytes du Club avicole de Touraine retrouve son nom. Cependant, la race, aux yeux de la Société centrale d'aviculture de France, est considérée comme éteinte en 1977. C'est donc pour lui éviter de tomber dans l'oubli que des initiatives de relance de son élevage sont entamées vers 1981, date du retour de la Géline sur la foire de Tours[2647], et aboutissent au milieu de la décennie. Sous l'égide de la Société Avicole de Touraine (SAT), sorte de nouveau Club animé par des amateurs, et de son président, Maurice Brault, des volailles conformes au standard sont retrouvées dans le sud du département et quelques sujets naissent à partir de six douzaines d'œufs récupérées. Deux ans plus tard, une mise en incubation est faite et le 11 avril 1987, à Loches, l'éclosion est un succès[2648]. 200 poussins de Géline de Touraine naissent, et un cheptel plus important est progressivement reconstitué. D'abord imparfaites, les volailles de Maurice Brault se distinguent, comme leurs aînées, dans des expositions à Poitiers, Châtellerault, Limoges, remportant quelques grands prix et prix d'honneur. Un autre cheptel est élevé à Genillé, près de Loches, par les frères Hubert et Didier Stirnemann, membres de la SAT, qui remportent notamment des prix à Paris et Nevers[2649].

La Géline de Touraine conforme à son ancien standard est donc de retour. De la même

[2644] *Ibidem*, p. 45.
[2645] *Ibidem.*
[2646] Cité par MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 45.
[2647] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2648] MOLARD, Guy, *op. cit.*, p. 46.
[2649] *Ibidem*, p. 47.

manière que d'autres productions locales avant elle, sa promotion s'appuie, à partir de 1988, sur la Confrérie des chevaliers de la Géline de Touraine. Créée grâce à la SAT et à Pascal du Brisay, de Loches, qui en devient le grand maître, elle se donne pour objectif de développer la race « *par une propagande désintéressée, active, parlée, chantée, et par toute manifestation propre à la faire apprécier* ». Relancée dans le « Lochois », elle prend la devise « *Géline de Touraine suis, de Loches je m'honore* »[2650]. C'est un nouveau centre de gravité par rapport aux poules noires d'origine que l'on vantait comme présentes dans toutes les basses-cours de la campagne tourangelle. Pour accentuer sa sauvegarde, Jean-Louis Choisel, un autre amateur, fonde à Saint-Branchs en 1991 l'Association des amis de la Géline de Touraine, visant à favoriser les échanges de sujets entre adhérents. Elle se veut non pas concurrente mais complémentaire de la SAT et diffuse les conseils techniques pour réaliser une bonne sélection en élevage amateur[2651]. Tous ses efforts font qu'au début des années 1990, la Géline tente, bien qu'assez difficilement, de retrouver une place commerciale[2652].

Composante majeure du « verger de la France », les fruits font également l'objet d'une attention particulière. Jean-Louis Choisel, que nous venons de citer, est également à l'origine de l'association « les Croqueurs de pommes », dont nous reparlons plus bas car elle intègre en quelque sorte l'étude du patrimoine à son activité. Disons simplement ici qu'elle est née en 1978, en Franche-Comté, avant de faire des émules dans toute la France, et notamment en Touraine où le fondateur vient s'installer début 1987. Elle est, là encore, à considérer comme une réaction à la standardisation croissante, une volonté de se rebeller contre l'impérialisme de la « golden » tout en mordant dans des variétés locales plus méritantes mais en voie de disparition[2653].

Une ancienne spécialité de Rivarennes, la poire tapée, entame également son retour. Il est le fruit, sans jeu de mot, d'une démarche similaire visant à faire renaître une spécialité non sans avoir pris des renseignements sur son histoire[2654]. Après sa disparition, dans les années

[2650] *Ibidem*, p. 48.
[2651] *Ibidem*, p. 47-48.
[2652] Une certaine peur de la tromperie s'installe, les termes gélines et Géline de Touraine commençant à être utilisés à tort et à travers pour désigner des volailles départementales qui n'ont parfois aucun rapport avec la race locale. Entre vraies et fausses Gélines, les restaurateurs et les consommateurs ont du mal s'y retrouver. La création du syndicat interprofessionnel de la Géline de Touraine, le 28 juin 1994, a pour but de protéger sa commercialisation et aboutit à la marque de « la Dame Noire ». Le cheptel reproducteur du syndicat a été accueilli par l'INRA en 1997 et le label rouge a été obtenu en 2001 pour la marque. La Géline est ainsi devenue la première race ancienne de poule à en bénéficier. Faute d'un marché suffisant, la production sous label rouge a néanmoins été arrêtée. Relance ne rime pas nécessairement avec succès commercial, d'autant que sa rareté entraîne un prix élevé. D'après l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre, paru en 2012, 20 000 poules par an se vendent de 9 à 12 euros le kilo.
[2653] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 55.
[2654] Cet aspect de « l'étude du terroir » est abordé dans notre dernière sous-partie.

trente, elle était d'abord l'objet de souvenirs, le village étant par exemple représenté par le char de la poire tapée au comice agricole d'Azay-le-Rideau en 1955. Le souvenir s'estompait ensuite progressivement pour laisser place à l'oubli, l'ancienne spécialité se révélant inconnue des nouveaux habitants de Rivarennes à partir de 1970. C'est pour éviter qu'il ne disparaisse complètement qu'une vingtaine d'amateurs tente au milieu des années 1980 de la faire renaître[2655]. C'est encore une fois la volonté de s'approprier un patrimoine et de le sauvegarder. La poire tapée s'arme, non pas d'une confrérie mais d'une association, créée en 1988, pour assurer sa promotion. Au programme, activités folkloriques mais surtout interrogations sur l'avenir et le redéveloppement du produit, et réhabilitation d'anciennes variétés utilisées, « Curé », « Colmar » ou « Japoule »[2656]. Cette résurrection doit, selon *le Magazine de la Touraine*, à la mairie et au tourisme vert, la première fournée de poires tapées nouvelle génération ayant été servie en septembre 1988, lors de l'inauguration de deux randonnées pédestres[2657].

Pour être complet, la « Templerie des fleure-truffes et gouste foies gras en riches lieux » est créée le 23 décembre 1983 pour promouvoir le foie gras et la truffe du Richelais, qui fait aussi son retour[2658]. Le 18 décembre 1989, la « Confrérie des Talmeliers Saint-Martin de Touraine » est créée quant à elle pour faire connaître, aimer, défendre le pain et sa qualité, par Claude Migeon et Max Marchand, anciens président et secrétaire de la Chambre syndicale des maîtres boulangers de Touraine[2659]. Signalons également la confrérie du macaron de Cormery qui apparaît en juin 1990 pour promouvoir et faire connaître cette spécialité pâtissière et entretenir sa légende dans tous les sens du terme, y compris nombriliste[2660]. On s'étonne cependant que dans le cas présent, le mouvement soit si tardif car il avait été suggéré « *il y a bien des années* » par le syndicat d'initiative. Or, l'auteur de l'ouvrage affirme que la confrérie a été constituée « *aisément* » dès lors que le moment est venu, avec l'aide des artisans producteurs de cette gâterie[2661]. C'est donc visiblement moins une question de difficulté que de contexte. Le macaron s'insère dans la lignée des autres productions locales faisant l'objet d'une nouvelle démarche de valorisation. La Touraine alimentaire s'affiche plus clairement[2662].

[2655] *Il était une fois la poire tapée de Rivarennes*, Association La Poire Tapée de Rivarennes, 2000, p. 25.
[2656] *Ibidem*, p. 28.
[2657] *Le Magazine de la Touraine*, n° 33, janvier 1990, p. 20.
[2658] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 251.
[2659] *Ibidem*, p. 160.
[2660] Son surnom de « nombril du Frère Jean » est de nouveau mis en avant. TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 146-147.
[2661] *Ibidem*, p. 147.
[2662] Le mode de la confrérie reste très utilisé jusqu'à aujourd'hui. La plupart subsiste encore et s'y sont ajoutées

B) La Touraine assume sa gastronomie

Outre les mouvements visant à réintégrer certaines spécialités dans l'économie et la culture locales, ou à consolider leur présence, certains groupements et initiatives, notamment viticoles, entendent donner une importance supplémentaire au « goût » tourangeau. Dans un contexte des années 1980 incluant désormais les autres produits alimentaires, les organisations bachiques sont plus ouvertes. La confrérie des Compagnons de Saint-Vincent-de-Vallères, par exemple, dépasse le seul cadre du vin, se regroupant pour fêter la Saint-Vincent et animer le village de Vallères. Sa devise, « *mon vin n'est pas vain* », ne la rend pas corporatiste, et c'est « *une cohorte des ruraux de toutes professions* », horticulteurs, arboriculteurs, céréaliers, éleveurs, amis de la terre, qui tiennent chapitre[2663]. Le mélange des genres alimentaires, autrefois implicite, s'affiche clairement dans les descriptions.

Il existe surtout des confréries « généralistes », n'ayant pas pour but de promouvoir de produit en particulier, qui s'affichent clairement comment représentantes du Val de Loire voire de la France gastronomique. L'Ordre du Poêlon avait montré l'exemple dès juillet 1962, en devenant le premier groupement à célébrer la cuisine tourangelle dans son ensemble[2664]. En 1970, il se dote de nouvelles ambitions en élargissant son but. Il s'agit désormais de « *mobiliser toutes les bonnes volontés afin de maintenir haut l'étendard de la cuisine française* ». Préserver et, le cas échéant, rétablir les grandes traditions d'accueil est à son programme. Elle compte sur les métiers de bouche et « *tous les amateurs de bonne et vraie cuisine qui, malgré le rythme moderne, entendent préserver cette richesse culturelle qu'est la gastronomie française* »[2665]. Estampillée « *confrérie gastronomique du Val de Loire* », elle entend donner un rôle important à la région naturelle. Dans cette partie de la France, l'Indre-et-Loire, en forme de feuille de vigne, et le Maine-et-Loire tiennent la chandelle. Touraine et Anjou sont toujours des provinces royales[2666]. La fameuse légitimité historique reste d'actualité, et le Val de Loire entend être le digne héritier de la bonne cuisine bourgeoise, même si « *la bourgeoisie à l'ancienne* » disparaît. L'art du bien-manger et du bien-vivre doivent être entretenus pour rester une composante essentielle de la civilisation des loisirs[2667]. Face aux bouleversements économiques et sociaux, la Touraine se doit presque de

---

par exemple la Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et autres Pourlècheries Tourangelles en 1998, ainsi que la Confrérie du Gâteau Vouvrillon en 2010.

[2663] BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent*, *op. cit.*, p. 28-29.

[2664] Nous évoquons sa création autour des cuisiniers de Touraine dans le chapitre 5.

[2665] WOUTAZ, Fernand, *Le Grand livre des sociétés et confréries gourmandes…*, *op. cit.*, p. 259.

[2666] *Ibidem*, p. 257.

[2667] *Ibidem*, p. 259.

sauvegarder les bonnes manières. Ce que Jacques de Lacretelle appelait le « *régionalisme à table* » en préface du livre des confréries des vins en 1971, est devenu, sept ans plus tard, dans les écrits du même académicien, la « *régionalisation à table* »[2668]. Le terme évolue mais l'idée reste la même, l'amour de la petite patrie doit aussi servir à la grande.

Des mouvements viennent accentuer le phénomène dans les années 1980. Tout d'abord, « la Marmite d'or », une confrérie gastronomique lancée le 11 février 1982, à Chinon, se veut l'héritière de l'ancienne Compagnie Royale des Officiers de Bouche, active de 1657 à 1791[2669]. Autour de son Grand-Maître, Bernard Tardif, contrôleur qualité en restauration[2670], sont réunis des gastronomes et artisans des métiers de bouche « *désireux de Promouvoir la Cuisine du Terroir* ». Les premiers accèdent au grade de Chevalier, les seconds à celui d'Officier de Bouche. Ensemble, ils visent à mettre en relief les restaurants et auberges offrant des prestations de qualité, organisent des concours, des dîners-débats sur la gastronomie et l'art culinaire, et encouragent l'apprentissage de la jeunesse[2671]. C'est toute une réflexion sur le patrimoine vivant et la transmission qui connaît ici ses balbutiements. Depuis la Touraine, et à Paris pour un « *chapitre annuel de Grand Prestige* », dans des lieux comme le Royal Monceau ou le Ritz, on encourage l'art culinaire français et son expansion, notamment à l'étranger, à travers les membres qui sont chefs à Bruxelles, Genève, Montréal, Tokyo et Sidney[2672]. Une « Commanderie des Gastronomes des Châteaux des Val de Loire et Vallée du Loir » voit le jour en 1987, dans un but similaire de maintien de la qualité des valeurs traditionnelles de la gastronomie et des arts de la table. Combinée à l'amour des lieux prestigieux et des us et coutumes d'époque ancienne, elle vise aussi l'expansion touristique de toute une région en vantant ses châteaux et son alimentation[2673].

Alors que plusieurs mouvements promeuvent la Touraine parmi le Val de Loire, l'ancienne province tourangelle est assez grande et pourvue d'amateurs d'Histoire pour que ses petits pays fassent l'objet d'une attention particulière. On note ainsi l'apparition, le 24 février 1984, d'une Confrérie Gastronomique du Val de Claise baptisée « *Le Coussin d'Amour* », chargée de faire connaître la cuisine gastronomique Sud-Lochoise et autres attraits des environs, dont le musée préhistorique du Grand-Pressigny[2674].

L'Amicale des confréries de la région Centre est là pour fédérer tous ces acteurs

[2668] *Ibidem*, p. 5.
[2669] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 186.
[2670] *La Nouvelle République* du 12 mai 2015.
[2671] TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France…*, *op. cit.*, p. 186-187.
[2672] *Ibidem.*
[2673] *Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre*, *op. cit.*, p. 86-87.
[2674] *Ibidem*, p. 190.

autour de la gastronomie régionale. Ses « *produits sont la richesse de notre patrimoine* », estime son président Bernard Beaujean dans l'ouvrage qui résume son action, en 1999[2675]. On s'est orienté, à la fin de notre période, sur la présentation globale des produits du terroir de la région Centre. La reconnaissance de la nouvelle collectivité locale engendre une adaptation de l'échelle géographique ou une complémentarité avec la valorisation de la Touraine ou du Val de Loire. Des ateliers du goût sont mis en place, avec pour objectif d'encourager les mariages de saveurs, donner des clés d'identification au consommateur pour qu'ils reconnaissent le produit du terroir, réfléchir aux marchés existants et en définir de nouveaux[2676]. En chantre du goût, Jacques Puisais affirme tout le bien qu'il pense de ce mode de promotion, jugeant l'action des confréries très importante[2677].

Si l'on sort du cadre des confréries, qui rendent compte d'une prise en main sociale et culturelle du patrimoine, de nouveaux moyens économiques sont mobilisés pour rehausser la place tourangelle dans le commerce. Le cas du Touraine primeur est intéressant à plus d'un titre. Apparu à l'initiative d'Henry Marionnet[2678] en 1973, seul producteur pendant les trois premières années, il ambitionne de faire connaître le cépage gamay, en calquant le modèle du Beaujolais nouveau. Quelques collègues l'ayant rejoint dans sa démarche, le primeur est autorisé à intégrer l'AOC Touraine en 1979. La Touraine étant surtout réputée à ce moment-là pour ses Chinon, Bourgueil et Vouvray, autrement dit pour son cabernet franc et son chenin blanc, il est difficile pour une « typicité locale nouvelle » de percer sans une certaine innovation en termes de communication.

Installé à Soings-en-Sologne, dans le Loir-et-Cher, Henry Marionnet est sur l'aire la plus orientale de l'appellation Touraine qui, bien que reconnue en 1939, n'est pas la plus facile à promouvoir. « *AOC Touraine es-tu oubliée ou ignorée* ? », interroge Pierre Cady[2679], constatant que les survols de la « région » ne s'intéressent globalement qu'aux noms prestigieux qui bordent le fleuve royal. La réglementation des vins de pays, instituant ceux « du Jardin de la France » en 1979, offre un nom plus attractif aux productions Touraine mais

[2675] *Ibidem*, p. 8-9.
[2676] *Ibidem*, p. 12-13.
[2677] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).
[2678] Né en 1941 dans une famille vigneronne, il prend la succession de son père en mai 1969 au « domaine de la Charmoise » dans le Loir-et-Cher. La mise au point d'une technique de paillage sur film plastique le conduit à mener des cycles de conférences au début des années 1970. Le premier choc pétrolier multipliant par quatre le prix du plastique, il se consacre à son vin et développe le Touraine primeur. Très médiatique, il réhabilite le gamay et le sauvignon à Paris. Il est aussi connu pour son vin issu d'une vigne préphylloxérique découverte en 1999.
[2679] CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble : le cas de l'AOC Touraine en Loir-et-Cher*, mémoire de DU (sous la direction de Paul Bachelard et Hubert Coudrieau), Université de Tours, 1989, p. 4.

le négoce expéditeur est davantage intéressé que l'amateur de vins de qualité[2680]. Les ouvrages de valorisation des vins de Loire mettent plutôt en avant les AOC et n'intègrent pas ce type de vin qui est géographiquement défini très largement, d'ailleurs, jusque dans le Berry[2681]. Marionnet ne peut donc guère compter au départ sur l'apport « *d'un Gamay qui n'est pas un cépage extrêmement noble et d'un domaine qui n'a rien à voir avec les grands terroirs de la Loire* », renchérit le représentant d'une maison de négoce Winfried de Bernard du Breil, saluant, a posteriori, sa production de « *vins remarquables d'une qualité extraordinaire* »[2682]. Dans les années 1970, lorsqu'il tend un verre aux visiteurs du Salon de l'Agriculture de Paris en leur précisant : « *Goutez, c'est un vin de Touraine* », ils le repoussent en protestant : « *Du Touraine, certainement pas* ! ». Le nom reste associé au négoce en vrac et à des vins premiers prix commercialisés par la grande distribution[2683]. Le vigneron peut cependant tirer profit de la situation géologique favorable de son domaine[2684], qui compense son appartenance aux « parents pauvres » de la catégorie des vins de Loire[2685]. Elle renforce au passage l'importance des terroirs ou du « micro-terroirs »[2686].

Marionnet, dans les années 1970, cherche principalement à se faire connaître à Paris[2687]. Séducteur, sachant instaurer un climat de sympathie[2688], il devient rapidement spécialiste de la commercialisation et crée son propre marché, ajoutant une corde à son arc de vigneron. En 1973, il fait déguster sa première cuvée de primeur et réussit à entrer chez Jean-Baptiste Chaudet, caviste réputé de la capitale, par ailleurs conseiller vinicole de Gault et Millau, ayant récemment fondé, en 1972, leur guide gastronomique. Une rencontre avec les journalistes à cette occasion marque les débuts de sa notoriété. En 1973 et 1974, il livre à Chaudet 600 bouteilles tous les samedis, ensuite réparties pour que le « Tout Paris » puisse déguster son « *vin de soif, frais et léger, qui ne titrait que 11,5 %* »[2689]. Bénéficiant dès lors d'une bonne presse, Marionnet avoue par exemple à Pierre Cady l'impact d'un article

[2680] *Ibidem*, p. 113.
[2681] Les vins de pays du « Jardin de la France » sont plus précisément devenus ceux du « Val de Loire » en 2007.
[2682] Cité par BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet, charmeur de cépages*, Bordeaux, Féret, 2010, p. 28.
[2683] *Ibidem*, p. 73.
[2684] « La Charmoise », c'est son nom, est située sur un dôme géologique d'argiles à silex qui est le point le plus haut entre la Loire et le Cher. Les gelées y sont rares et provoquent moins de dégâts que dans les parties les plus basses. En outre, les sols du domaine bénéficient d'une fine couche de sable et de graviers, terrain propice à l'expression de vins fins. Dernière caractéristique du vignoble, il est en bordure de la « mer des Faluns », zone de laquelle s'est retirée l'eau juste avant le Quaternaire. Cet ancien fond marin est encore habité de coquillages et de coraux pouvant expliquer la minéralité de certaines saveurs.
[2685] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 38.
[2686] Expression empruntée à Jacques Puisais dans *Le Monde* du 17 octobre 1987.
[2687] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 226.
[2688] *Ibidem*, p. 25.
[2689] *Ibidem*, p. 160.

paru le 14 juin 1975 dans *Le Monde*[2690]. Son auteur est le critique Robert Courtine. En 1976, le vigneron apparaît aussi en couverture de *Cuisine et Vins de France*[2691]. Il applique donc pour le Touraine primeur la technique qui l'a fait connaître lui-même, et figurer sur de nombreuses cartes de restaurants parisiens, sinon tous, pour un habitué des tables de la capitale se confiant au même étudiant[2692].

L'inventeur du Touraine primeur décide en effet d'une stratégie médiatique pour tenter de le développer : « *j'ai senti qu'il fallait absolument les médias* », déclarait-il à Pierre Cady en 1989[2693]. Barthélémy écrit qu'il fallait « *une audace à la David pour défier le Goliath Beaujolais, dont l'hégémonie était indiscutable* »[2694]. Rappelons que c'est le même cépage qui sert aussi au Beaujolais nouveau, ce qui confirme la volonté d'imiter la concurrence. Le viticulteur fait par conséquent fonctionner son réseau. Chaque année, à Paris, est organisé une soirée pour le lancement de son primeur. Marionnet réhabilite ainsi le vin nouveau en considérant qu'il demande autant de soin que les autres, et constitue la « production étalon » indiquant la tenue du millésime à venir[2695]. Il choisit des établissements prestigieux pour ses présentations et différents chaque année à une exception près[2696]. Même le maire Jacques Chirac découvre le Touraine primeur à l'Hôtel de Ville de Paris, en 1982, servi par une femme en tenue folklorique, portant la coiffe tourangelle[2697].

Connu de plusieurs personnalités du spectacle et des médias, Marionnet tente de mettre en œuvre des opérations de promotion originales, comme le « Gamay de Nuit », pour développer la consommation de vin dans les boîtes de nuit[2698] ! Il attire à lui les émissions de radio et en profite pour valoriser le Touraine primeur. Le 20 novembre 1986, il a droit à un baptême royal et médiatique. Un carrosse circule dans les rues de la capitale. À l'intérieur, la cuvée nouvelle parade en compagnie de Louis XIV et Madame de Sévigné, entre autres figures de la Cour de France ressuscitées en l'honneur du gouleyant « *dauphin* »[2699]. Le cliché historique a la vie dure et l'image de la Touraine reste bloquée à la Renaissance. Dans le même temps, Marionnet est invité de l'émission « Coco-dingo » d'Europe 1, réalisée en direct d'un bistro des Buttes-Chaumont. La promotion semble à première vue ne pas se prendre au

[2690] CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble…*, *op. cit.*, p. 316.
[2691] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 243.
[2692] CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble…*, *op. cit.*, p. 316.
[2693] *Ibidem*, p. 315.
[2694] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 179.
[2695] *Ibidem*, p. 180.
[2696] Voir Annexe 162, « Liste des établissements parisiens lançant le primeur Marionnet entre 1973 et 1990 ».
[2697] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 158.
[2698] *Ibidem*, p. 167. La mode n'a pas pris mais il est content d'avoir essayé.
[2699] *Le Magazine de la Touraine*, n° 20, octobre 1986, p. 73.

sérieux. Les clichés repris dans *Le Magazine de la Touraine* en témoignent[2700]. Sur le premier, l'humoriste Jean Roucas, tirant la langue, semble approuver le primeur que tiennent les autres protagonistes, à savoir Henri Marionnet entouré de l'animateur Stéphane Collaro et du reste de sa bande, posant fièrement devant le carrosse en compagnie d'un des travestis tout droit sortis de l'époque moderne. Le deuxième est déjà plus « professionnel ». Un panonceau indique le produit, et Marionnet est plus visible, guilleret, la bouteille à la main, au dessus de la tête de la journaliste Marie-Laure Augry, que l'on a déjà comptée parmi les Bons Entonneurs Rabelaisiens.

En réalité, tout est calculé pour toucher les milieux influents. C'est le CIVT qui réquisitionne Collaro et ses comparses, et leur envoie Marionnet[2701]. Le cru 1987 fait quant à lui l'objet d'une promenade nocturne en bateau-mouche, avec projections d'images et de messages à la gloire du primeur sur les façades du front de Seine[2702]. Marie-Laure Augry vante plus solennellement les mérites du gamay ligérien à la Maison de la Vigne et des Vins, toujours à Paris, en 1986, le même jour que l'interview de Marionnet sur Europe 1. L'accent est notamment mis sur le fait qu'il est « *moins alcoolisé et plus fruité que son cousin du Beaujolais* ». Si Paris semble être le marché fortement ciblé par les producteurs du Touraine primeur, la cuvée est aussi lancée localement, à Montrichard, dans le Loir-et-Cher. La journaliste est encore de la fête quelques jours plus tard[2703]. Outre la radio et plus largement la presse, les députés sont aussi conviés, chaque année, à goûter la nouvelle cuvée en leur bar de l'Assemblée nationale[2704].

Au bout de dix ans, un premier bilan des résultats commerciaux est dressé. Marionnet, « *roi du gamay* », a vendu 12 000 bouteilles de primeur à des Japonais en 1988. Avec la coopérative d'Oisly-Thésée, il fait figure à cette époque de meilleur producteur des vins de ce genre, qui sont un bel exemple de l'extension de la Touraine viticole dans le Loir-et-Cher. En « *Touraine… tourangelle* », le primeur de référence est le lycée viticole d'Amboise[2705]. Le pionnier Marionnet n'est plus seul. En 1988, 180 viticulteurs parmi les 1500 que compte l'appellation Touraine vinifient une partie de leur production en primeur, soit 12 %. La fabrication de ce « *vin de gourmandise* » reste donc relativement marginale mais constitue un « *apport de trésorerie* » appréciable pour ceux qui s'y intéressent[2706]. Elle est passée de

[2700] Voir Annexe 163, « Promotion médiatique du Touraine primeur en novembre 1986 ».
[2701] *Le Magazine de la Touraine*, n° 32, octobre 1989, p. 37.
[2702] *Ibidem*, p. 36.
[2703] *Le Magazine de la Touraine*, n° 20, octobre 1986, p. 73.
[2704] *Le Magazine de la Touraine*, n° 32, octobre 1989, p. 37.
[2705] *Ibidem*, p. 36.
[2706] *Ibidem*.

2 380 hectolitres sur le marché lors de sa première sortie, en 1979, à 17 000 en 1986[2707]. Pierre Cady confirme l'adoption du Touraine primeur par la vente directe[2708].

La Touraine est néanmoins loin de la production de Beaujolais nouveau, atteignant les 500 000 hectolitres au milieu des années 1980[2709]. Tant mieux, s'en félicitent certains, car il existe un risque, dans l'esprit du consommateur, que « *l'image médiatique et séduisante du touraine primeur supplante celle des vins plus complets, plus traditionnels, plus typiques de l'appellation*[2710] ». Peut-être devons nous trouver ici l'une des clés du mystère entourant le manque de notoriété de Marionnet en Indre-et-Loire. Alors que Barthélémy met cela sur le compte du vigneron lui-même[2711] et suggère également que les tourangeaux ont peut-être du mal à considérer comme leur la « *Touraine solognote* »[2712], la peur de voir le propriétaire de « la Charmoise » leur causer du tort, de par sa présence médiatique, n'est peut-être pas à écarter. La diversité des cépages et des techniques entre les deux vins peut cohabiter sans problème pour le connaisseur, mais peut-être pas pour le consommateur moyen.

Vignerons d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher sont dans tous les cas associés à la Paulée des vins de Loire, dernier événement que nous voulons évoquer pour signe d'une affirmation de l'identité ligérienne sinon strictement tourangelle. Bien qu'organisée annuellement à Chartres, au Grand Monarque, établissement classé au *Guide Michelin*, tenu par la famille Jallerat, elle doit sa naissance, au début des années 1980, à un tourangeau d'adoption. C'est en effet Jacques Puisais qui a l'idée de cet événement, tout sauf par hasard. L'œnologue compte parmi les membres de l'Académie du vin de France, qui organise la Paulée de Paris le dernier jour du concours agricole. L'objectif est de partager un moment de convivialité entre les vignerons avant que chacun ne reparte chez lui. Jacques Puisais est une personnalité scientifique de l'organisme, le professeur Georges Portmann lui ayant cédé son fauteuil, et fréquente donc ce milieu-là. L'événement a lieu au Taillevent, établissement triplement étoilé depuis 1973. Son propriétaire, André Vrinat, est lui aussi membre de l'Académie du vin. À sa mort, son fils, Jean-Claude, décide de ne pas reprendre la Paulée[2713].

Georges Jallerat, qui a suivi la formation sensorielle de Puisais, lui avoue qu'il désire monter quelque chose pour mieux faire connaître les vins de la Loire au Grand Monarque, qui dispose d'une cave importante. L'œnologue propose de reprendre le principe de la Paulée

[2707] *Le Magazine de la Touraine*, n° 20, octobre 1986, p. 73.
[2708] CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble…*, *op. cit.*, p. 301.
[2709] http://www.larvf.com/,vins-beaujolais-nouveau-histoire,10135,4249423.asp, consulté le 1er août 2015.
[2710] *Le Magazine de la Touraine*, n° 32, octobre 1989, p. 36.
[2711] Marionnet s'est en effet surtout centré sur Paris et l'étranger pour se faire connaître.
[2712] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 225-227.
[2713] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).

parisienne nationale en l'appliquant aux vins de la région. L'idée est appliquée en 1983 après accord de l'Académie du vin. Les viticulteurs ligériens se séparent à Chartres en rentrant du concours agricole. De ce fait, ils entretiennent l'esprit initial et présentent le vin de l'année. Journalistes et cuisiniers sont conviés et font « *de la cuisine pour le vin* », souligne Puisais. Odette Khan, directrice de *La Revue du vin de France*, qui était très impliquée dans la Paulée parisienne, soutient celle de Chartres[2714]. En définitive, c'est la proximité de Paris qui permet la création de l'événement. La Touraine, et plus largement le « Centre » tirent une nouvelle fois profit de cette situation.

Tout le secteur est représenté : vignerons, présidents de syndicats, experts, critiques, dégustent et commentent. Jacques Puisais évoque 18 à 20 vins différents par repas, présentés par les vignerons eux-mêmes[2715]. En 1989, un orateur s'en prend à Henry Marionnet : « *c'est quand même curieux qu'on se donne tant de mal pour un terroir à asperges !* ». Jean Lenoir, qui a créé *Le Nez du Vin*, lui répond : « *Je ne sais pas, Monsieur, ce qu'est un terroir à asperges, mais si l'asperge est bonne, c'est qu'on à affaire à un grand terroir !* ». Terminant par souhaiter à de grands crus bordelais et bourguignons, alors qu'il est originaire de la deuxième région, d'avoir des terrains à asperges de cette qualité pour arriver à un vin similaire, il est vivement applaudi par la foule[2716].

L'anecdote, ainsi que l'événement en lui-même, entretiennent l'idée de vouloir réunir « une grande famille » de vignerons des vins de Loire et d'amateurs de leurs crus, qui se soutiennent mutuellement. Jacques Puisais explique que l'événement faisait d'abord venir les vignerons connus et, avec le temps, il a fini par révéler des vignerons inconnus. Toujours avec l'idée de marquer l'accent du cru nouveau, avec le sens de l'origine et du climat, la volonté d'harmoniser les terroirs avec les plats, « *d'apprendre à utiliser l'émetteur pour qu'il termine sa vie avec bonheur* ». Les chefs tourangeaux, il cite Bardet et Barrier, sont d'ailleurs « *partis à fond* » dans cette aventure. La Paulée, et l'enseignement de Puisais en général, contribuent à « *chatouiller la curiosité* », le talent de chacun fait ensuite le reste[2717]. La transmission, caractéristique fondamentale de la valorisation du patrimoine, est là.

En parallèle de toutes ces initiatives, les productions locales reviennent, fort logiquement, au cœur des foires tourangelles.

[2714] *Ibidem.*
[2715] *Ibidem.*
[2716] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 70-71.
[2717] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).

C) Un retour au premier plan des manifestations économiques

Quelque peu éclipsée à l'arrivée de Jean Royer – la Grande semaine de Tours se diversifiant dans les années 1960, et la nouvelle foire agricole étant centrée sur le productivisme et l'Europe en pleine construction – la gastronomie locale fait son retour en grâce après 1975. Il a lieu en particulier dans le cadre de celle de septembre au tournant des années 1980, celle de mai gardant son statut d'exposition généraliste. La manifestation automnale s'impose à la longue comme une démonstration des forces en présence. Sous l'égide de la chambre d'agriculture sont regroupés en 1976 et 1977 les organismes suivants : la fédération départementale des pêcheurs, le CIVT, la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) viande d'Indre-et-Loire, les lycées et collèges agricoles, les laiteries coopératives de Verneuil-sur-Indre, Reignac, Ligueil, Champigny-sur-Veude et Villiers-au-Bouin, ainsi que les groupements de vulgarisation des maraîchers et de l'arboriculture fruitière[2718]. Les principales filières agricoles sont à la disposition du public pour les informer. Encore en 1978, la chambre syndicale de la boucherie d'Indre-et-Loire vient exposer « *Le Circuit de la Viande* » et des présentations ont lieu concernant l'apiculture, les ovins, la cuniculiculture et les pigeons[2719].

Le véritable déclic a lieu lors de l'édition de 1979, dont le thème est on ne peut plus explicite : la vigne, le vin, les fromages, les cochonnailles. Pour l'occasion, la couverture du programme se pare d'un dessin promotionnel où le contenu d'une bouteille de vin rouge est déversé dans un verre posé sur une table garnie d'un pot de rillettes, de rillons et de deux fromages régionaux, le Sainte-Maure-de-Touraine et le Valençay[2720]. L'événement réunit au total 35 organismes, syndicats, coopératives viticoles et laitières, confréries[2721]. La réhabilitation est grande et englobe toutes les spécialités départementales. Si l'on trouve au cas par cas les différents organismes dans des éditions précédentes, c'est la première fois dans l'histoire de la foire de septembre que sont réunis autant de représentants de l'alimentation tourangelle. L'événement fête ses 16 ans et, pour entretenir son dynamisme, cherche à s'orienter vers « *des thématiques nouvelles qui constitueront des pôles d'attraction alternés d'année en année* »[2722]. Le choix des emblèmes gastronomiques locaux comme deuxième thème[2723] de ce visage nouveau n'est pas anodin. Dès lors, les références à la Touraine se veulent plus insistantes, chaque thème devant être en mesure de faire apprécier la

[2718] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1976 et 1977, Programmes officiels.
[2719] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1978, Programme officiel.
[2720] Voir Annexe 164, « Couverture du programme de la 17ème FAOE ».
[2721] Voir Annexe 165, « Liste des organismes "alimentaires" participant à la FAOE de 1979 ».
[2722] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1978, Programme officiel.
[2723] Les fleurs étaient à l'honneur en 1978.

douceur de vivre du « jardin de la France[2724] ». L'année suivante, c'est la prévention des accidents qui fait la couverture du catalogue mais l'exposition principale concerne encore les fruits, légumes et champignons[2725].

L'édition de 1979 est celle d'une grande fête des vins de Touraine. Le programme remercie vivement la chambre d'agriculture et le CIVT qui, à eux deux, « *ont pu mettre en place ce regroupement des différentes professions vinicoles de notre département, ce qui n'avait pas été réalisé depuis que les Foires ont quitté le centre de Tours* »[2726]. La sensation d'un retour au premier plan des productions tourangelles n'est pas usurpée puisque, pour rappel, la Grande semaine a définitivement migré du centre-ville au parc des expositions en 1964, et la foire agricole de l'ouest européen a toujours eu lieu dans cette dernière enceinte. Principale spécialité locale, le vin de Touraine est donc à l'honneur, occupant la partie centrale du grand hall. Ce sont néanmoins tous les aspects de l'alimentation tourangelle dans son ensemble qui doivent triompher ici, un secteur « *dans lequel excelle la Touraine. Le visiteur aux papilles sensibles pourra connaître d'agréables moments car nos productions offrent en ces domaines une diversité rarement égalée* ». Le ton employé par l'ingénieur du génie rural Claude Sirault, directeur départemental de l'Agriculture, est à l'inverse du sirupeux. Il se veut promotionnel et apparaît à la limite de la pédanterie.

En réalité, les fromages et les cochonnailles réputées, rillons et rillettes, ont surtout vocation ici à accompagner la dégustation du vin. La commanderie du Sainte-Maure-de-Touraine et la confrérie des rillettes de Tours, de créations récentes, doivent également procéder à des intronisations en compagnie des confréries bachiques. Des cérémonies sont prévues chaque soir de la foire à 18h pour être bien visibles[2727].

La foire se fait une vitrine plus visible des produits laitiers du département. Le contexte l'explique. Rappelons l'importante baisse des effectifs, de 30 %, et de la production laitière, de 20 %, entre 1970 et 1980. Jugée très contraignante, elle est abandonnée par un élevage sur deux qui se reconvertit essentiellement dans les céréales[2728]. Ce phénomène inquiète doublement sur le revenu des agriculteurs et la situation des coopératives laitières, à la fin des années 1970. La chambre d'agriculture entreprend alors des efforts pour relancer l'élevage et favoriser une reprise de la production laitière. L'enjeu est « *d'améliorer la production tant en qualité qu'en quantité, par une prise de conscience au niveau de la sélection sur le plan technico-économique avec une recherche plus poussée de*

[2724] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.
[2725] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1980, Programme officiel.
[2726] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.
[2727] *Ibidem.*
[2728] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.

rentabilité »[2729]. Il s'agit donc principalement de se préoccuper de l'activité laitière dans son ensemble, en mettant un coup de projecteur sur celle-là. Le thème de 1981, dans la lignée « alimentaire » des deux précédents, est d'ailleurs « *Le Lait et les Produits laitiers en Touraine*[2730] ». Jean Bordas, dans son rôle de directeur de la chambre d'agriculture, fustige les exploitants qui ont trop privilégié la céréaliculture, oubliant en pensant vivre dans de meilleures conditions que « *les terres de Touraine ne valent pas celles de la Beauce* ». Le rôle de la foire est alors double, appeler l'attention du public sur ce secteur, en lui proposant une reconstitution grandeur nature[2731], et celle du monde agricole lui-même, pour améliorer qualité, quantité, et rentabilité[2732].

Cet intérêt pour la filière est l'occasion d'insister sur les fiertés locales. La foire témoigne d'abord de l'activité liée à l'emblème fromager du département Dès 1979, Claude Sirault annonce que « *le célèbre Ste-Maure […] remarquable, beaucoup imité est à la recherche d'une certaine protection qu'il obtiendra vraisemblablement à l'aide d'une marque collective régionale qui garantira son origine et certaines normes d'élaboration*[2733] ». La foire célèbre officiellement le lancement du label des fromages de Sainte-Maure le 19 septembre 1980, dans la foulée de l'inauguration officielle par Royer et le préfet Leroy[2734]. S'il est indiqué au programme, cet événement ne fait en tout cas l'objet d'aucun article complémentaire visant à le mettre en avant. Il apparaît également plus récent par rapport à ce qu'annonce le cahier des charges de l'AOC, qui mentionne la création de ce label régional à l'année 1978[2735]. Dans tous les cas, cette création donne du sens à l'action du comité de promotion du Sainte-Maure et à sa propre foire, que nous avons déjà évoqués.

Le travail des coopératives restantes est également valorisé. Des regroupements ont en effet eu lieu pour concentrer les moyens et réduire les charges. Par rapport au milieu du siècle, seules Verneuil, Ligueil, Reignac, Villiers-au-Boin, Abilly et Champigny sont associées à l'événement[2736]. Nous avons déjà montré quelques exemples des présentations de produits

[2729] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1978, Situation de l'agriculture.
[2730] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2731] La reconstitution prévoit une chaîne d'alimentation et une salle de traite pour les vaches et les chèvres, ainsi qu'un tank à lait pour le stockage.
[2732] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2733] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.
[2734] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1980, Programme officiel.
[2735] Commission européenne, Agriculture et développement rural, Agriculture et alimentation, Sainte-Maure-de-Touraine, demande AOP, 15 mai 2003, document n° FRO1170133SPEFR0, disponible sur : http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationid=630 (consulté le 3 août 2015). Même constat sur INAO, Cahier des charges de l'appellation d'origine « Sainte-Maure-de-Touraine », version du 5 octobre 2011, disponible sur :
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPNOSainteMauredeTouraine.pdf (consulté le 3 août 2015).
[2736] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.

immortalisées par le photographe Arsicaud depuis les débuts de la foire[2737]. Aucune ne rivalise avec celle des produits laitiers en 1981. Une colonne géante, d'environ six mètres de haut, est dressée au milieu de l'enceinte fermée du parc des expositions[2738]. Elle est recouverte de boîtes de camemberts et des briques de lait font office de socle. Des plaquettes de beurre, des fromages de Sainte-Maure et de Valençay – ces derniers étant reconnaissables par leur forme de pyramide tronquée – sont disposés tout autour. Un pot de lait posé en plein milieu rappelle à ceux qui ne l'auraient pas comprise la teneur de l'œuvre d'art. Il s'agit d'attirer l'œil et le portefeuille, les visiteurs pouvant déguster et emporter s'ils le souhaitent les productions des coopératives. La place de choix qui leur est réservée est commentée comme étant pour le plus grand plaisir des consommateurs. La présence rapprochée du stand du CIVT permet quant à elle d'apprécier simultanément la qualité des fromages et des grands vins[2739]. Cela reste un argument de vente permanent.

L'aviculture a également droit à des considérations plus locales, parallèlement à la volonté de voir renaître la Géline de Touraine. En 1976, le syndicat agricole des aviculteurs de Touraine, une photographie en témoigne, met en avant les œufs frais du « jardin de la France » dans une perspective de valorisation de l'œuf de pays[2740]. Ses fins sont néanmoins commerciales plus qu'autre chose, la poule noire tourangelle n'étant pas encore revenue de son voyage dans le désert. Il est notamment fait mention de Bekoto et de ses incubateurs géants ainsi que des organismes nationaux auxquels l'interprofession tourangelle est affiliée, comme le CNADEV. Ce Comité national d'action et de défense des volaillers est créé en 1967 et compte immédiatement deux membres d'Indre-et-Loire, Roger Mery et Paul Martin. Aucun n'est néanmoins dans le bureau[2741]. En 1979, cependant, Robert Breton, de Chambray-lès-Tours, en est le secrétaire national adjoint[2742]. Cela confirme que la Touraine ne néglige pas ce secteur. Les cartes établies par les services vétérinaires du CNADEV., en 1974, témoignent par exemple de la bonne place de l'Indre-et-Loire dans la moyenne nationale en termes de volailles abattues[2743]. Le département fait même partie des rares à produire, grâce à des abattoirs agréés CEE, plus de 4 000 tonnes de spécimens, autrement dit qui peuvent être ensuite mis sur le marché européen. Le secteur semble néanmoins en mutation. Six ans plus

[2737] Voir Annexe 136, « Mise en scène des produits à la FAOE ».
[2738] Voir Annexe 166, « Présentation spectaculaire des produits laitiers à la FAOE de 1981 ».
[2739] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2740] Voir Annexe 167, « Le syndicat agricole des aviculteurs de Touraine à la FAOE de 1976 ».
[2741] ADI&L, 95J2, Fonds du Syndicat des volaillers de Touraine, Assemblée constitutive du CNADEV le 29 janvier 1967.
[2742] ADI&L, 95J3, Fonds du Syndicat des volaillers de Touraine, Procès-verbaux de réunions, Liste des membres du bureau national du CNADEV en 1979.
[2743] Voir Annexe 168, « L'abattage des volailles en France au milieu des années 1970, situation par département ».

tard, aux yeux du directeur départemental de l'Agriculture, l'aviculture a décliné. Deux tiers des exploitations entretiennent des élevages de poules et poulettes contre trois sur quatre en 1970. Les effectifs ont chuté de plus de 30 % et l'aviculture fermière s'oriente vers l'autoconsommation. Il a cependant foi en l'inversion de la tendance, grâce aux élevages rationnels hors sols de volailles et de lapins susceptibles d'apporter aux petits exploitants notamment, un complément de revenus non négligeable. Aussi vise-t-on « *une production plus diversifiée et de qualité* »[2744].

Cet objectif encourage les éleveurs à se préoccuper de la sauvegarde ou de la réhabilitation des races locales. C'est en 1981 que la Géline de Touraine réapparaît officiellement dans le programme de la foire, par la simple mention d'une exposition parmi d'autres espèces animalières indifférenciées au point de vue géographique[2745]. Ce retour en catimini dans un type de manifestation qui a contribué à ses grandes heures, entre les deux guerres, s'explique par le fait que les initiatives de relance de la race n'en sont encore qu'à leurs balbutiements. En cela on peut avancer que la foire de septembre joue un rôle important pour créer une osmose autour du produit. Rien de tel que la réunion d'éleveurs pour tenter de les intéresser de nouveau à la poule locale.

L'aviculture parachève sa présence nouvelle dans le cadre de la foire en 1982, puisque c'est ce thème qui succède aux produits laitiers. Une exposition nationale est organisée, comme aux premiers temps de la Grande semaine. La Société avicole de Touraine a remplacé le Club de Martin. Le local revient en grâce : « *après la Géline de Touraine qui a longtemps été un des fleurons de la gastronomie tourangelle, la dinde noire fermière de Touraine est produite sous label régional : Centre – Val de Loire – Berry* ». Le programme de la foire prévoit une conférence sur les labels rouges, destinée à informer l'éleveur et surtout le consommateur, libre de s'y exprimer[2746]. Si la Géline est encore trop fraîchement de retour pour bénéficier de cette marque de qualité, rappelons qu'un poulet noir croisé avec elle est commercialisé depuis 1978. Le « local » semble être redevenu un signe de qualité.

Le consommateur est, on le voit, un acteur essentiel visé par la foire. Jacques Puisais, après avoir fondé l'Institut du Goût, continue également ses interventions sensorielles dans le cadre de la foire. Chaque jour de l'édition 1979, il propose des tests aux visiteurs qui « *permettent à chacun de connaître ses aptitudes en tant que goûteur* »[2747]. De fait, la foire de Tours symbolise, au tournant des années 1980, la réunion des acteurs autour des

[2744] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1982, Programme officiel.
[2745] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2746] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1981, Programme officiel.
[2747] AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.

produits locaux et la volonté de devenir une référence culturelle autour de l'alimentation en l'intellectualisant. On perçoit également les premiers signes de la volonté clairement affichée d'intégrer toutes les productions alimentaires à une certaine « identité » tourangelle. Les démonstrations de Puisais s'adressent logiquement aux habitants du Jardin de la France, annonce le programme[2748]. Les autochtones sont alors ravis d'apprendre à goûter les produits de chez eux car l'usage s'était un peu perdu[2749]. La conscience d'un patrimoine alimentaire tourangeau émerge peu à peu.

3) Vers la patrimonialisation contemporaine

Pour que la collectivité s'approprie son patrimoine, il faut la familiariser avec les produits. Si la frontière est parfois mince entre l'information et la communication, en matière politique[2750], la presse se découvre aussi un rôle de communicant culturel voire économique avec les magazines régionaux axés sur le « terroir ». En outre, contrairement aux quotidiens qui segmentent leur contenu en suivant le découpage administratif et l'actualité micro locale, un trimestriel comme *Le Magazine de la Touraine*, lancé en 1981, intègre un territoire compact et oriente plus librement son projet éditorial. Dès lors, la proximité s'articule sur l'interprétation du territoire[2751]. L'alimentation y occupe une grande place. Des articles reflètent l'attachement aux produits mais aussi la volonté de mieux les mettre en valeur. Cela crée parfois des débats entre acteurs, à l'exemple des rillettes. Là où un Puisais cherche à retrouver le caractère sensoriel d'origine de la fierté tourangelle, un industriel préférerait pouvoir la tartiner « à la mode sarthoise » pour mieux la vendre. Une interprétation différente du patrimoine et de ses enjeux. Enfin, les passionnés sont une nouvelle fois mis à contribution pour entretenir la mémoire des produits menacés, voire en ressusciter certains.

[2748] *Ibidem.*
[2749] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).
[2750] FRISQUE, Cégolène, « Une reconfiguration des espaces médiatiques et politiques locaux ? », *Revue française de science politique* [http://www.cairn.info/revue-francaise-de-science-politique-2010-5-page-951.htm], n° 5, volume 60, 2010, p. 972.
[2751] RINGOOT, Roselyne, et ROCHARD, Yvon, « Proximité éditoriale : normes et usages des genres journalistiques », *Mots. Les langages du politique* [http://mots.revues.org/162], n° 77, 2005, p. 82.

A) Le rôle de la presse régionale : l'exemple du *Magazine de la Touraine*

Sujet interdisciplinaire, la presse, ou presse quotidienne régionale, est l'objet de plusieurs ouvrages interrogeant sur son histoire, son rôle et son avenir[2752]. Par rapport aux journaux, le magazine reste un média relativement neuf[2753]. Les deux sont néanmoins liés car le propriétaire du *Magazine de la Touraine* jusqu'en 1996 n'est autre que le quotidien tourangeau *La Nouvelle République.* Son directeur de publication est le président du conseil de surveillance du journal, Jacques Saint-Cricq, en famille avec le cofondateur et ancien maire de Tours Jean Meunier. Sous le nom d'édition S.E.P.P.[2754] sont publiés au format et contenu similaire *Le Journal de la Sologne*, *Le Magazine de la Touraine*, *Berry Magazine* ou encore *l'Anjou.* La naissance du dernier « *nouveau-né au goût de terroir* », en juin 1988, est d'ailleurs annoncée dans le magazine tourangeau[2755]. La formule en dit long sur le contenu de ces publications qui incarnent un « régionalisme de papier ». Remarquons cependant que les noms font tous référence aux anciennes provinces, alors que la région Centre, désormais officialisée, est en quête d'identité. L'unité n'est pas pour tout de suite.

Destiné à un public intéressé par la vie locale, de par son titre, *le Magazine de la Touraine* en aborde plusieurs aspects, comme l'indiquent ses différentes thématiques :

[2752] Au point de vue historique, la référence récente est l'ouvrage de MARTIN, Marc, *La Presse régionale. Des Affiches aux grands quotidiens*, Paris, Fayard, 2002, 501 pages. Citons aussi en spécialistes des médias en général D'ALMEIDA, Fabrice, et DELPORTE, Christian, *Histoire des médias en France. De la Grande Guerre à nos jours*, Paris, Flammarion, 2003, 434 pages. Renvoyons également aux travaux du sociologue Jean-Marie Charon, notamment à CHARON, Jean-Marie, *La presse quotidienne*, Paris, La Découverte, 2013 [1996], 126 pages.

[2753] CHARON, Jean-Marie, *La presse magazine*, Paris, La Découverte, 2008 [1999], 122 pages.

[2754] Société d'Édition et de Presse Périodique, qui remplace la Société d'Édition Touraine Sologne, liée aux premiers numéros, en 1986.

[2755] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 35.

Thématique	Nombre d'articles
Histoire	47
De ville en village	31
Goûts du terroir	27
Dossiers	23
Portraits	20
Histouères de cheu nous	18
De vigne en verre	16
Vieux airs de Touraine	9
La Touraine à table	7
Nature	6
Balades	6
Patrimoine	5
Tradition	5
Feuilleton	4
Entrée des artistes	3
Portraits d'hôtels	3
Spectacles	2
Hier à la une	1

T.20 – Thématiques abordées par le Magazine de la Touraine entre 1981 et 1990[2756].

Cette étude concerne les 37 premiers numéros classiques, de l'automne 1981 à janvier 1991, ainsi que les cinq numéros spéciaux qui couvrent cette période[2757]. L'Histoire et la gastronomie sont les deux aspects les plus abordés. On trouve d'abord les thématiques entièrement consacrées à l'alimentation, à savoir le vin « *de vigne en verre* », les recettes et les produits, avec « *goûts du Terroir* » et les adresses recommandées avec « *la Touraine à table* ». Ces trois groupes couvrent 21 % du contenu du magazine. L'alimentation au sens large a cependant d'autres entrées dans les rubriques. Quatre « *vieux airs de Touraine* » ont trait au vin, un autre à la fricassée. Ajoutés aux six « *histouères de cheu nous* », ils entretiennent l'esprit de folklore lié à la contrée. Quatre portraits concernent chefs et hommes du vin. Une « tradition » est du tuer le cochon. Enfin, les foires et marchés ainsi que les « *faiseurs de gnôles* » font l'objet de dossiers. Au total, 68 articles se rapportent explicitement à l'alimentaire en général, ce qui augmente le pourcentage de remplissage à 29 %. La thématique qui nous intéresse occupe donc une place importante, entre un quart et

[2756] Ce tableau a été effectué à partir de l'index inséré dans *Le Magazine de la Touraine*, numéro spécial, 1998, p. 94-96.
[2757] Le magazine reste publié après notre borne chronologique et se trouve toujours en kiosque actuellement. Nous utilisons comme sources plusieurs numéros.

un tiers des pages du magazine.

En rentrant dans le détail des spécialités présentées, on s'aperçoit que le vin tient encore le premier rôle, du fait de sa rubrique à part. Chaque spécialité fait néanmoins l'objet d'une présentation unique au cours de la décennie. Sont dans ce cas de figure, par ordre chronologique, les rillettes et rillons de Touraine, en 1985, les « *chapons de Sainte-Catherine-de-Fierbois* », « *soupes tourangelles de l'hiver* », « *légendaires macarons de Cormery* », l'huile de noix et les rousseroles[2758] en 1988. Le pain et la poire tapée sont mis à l'honneur les deux années suivantes, ainsi que le gibier. Le magazine rappelle en revanche à cinq reprises que la Touraine est « *le fief de la chèvre* » et donne des conseils pour cuisiner le « *fromage de bique* ». Quoi de mieux que des recettes pour apprécier les « *goûts du terroir* » ? C'est ce mode qui prévaut dans les premiers numéros, la rédaction s'attachant à transmettre les « *meilleures recettes des chefs de Touraine en 1936* » et « *la cuisine des grands-mères du terroir* ».

Les documents que nous avons évoqués entre deux guerres semblent être la seule référence utilisable. On retrouve cette même période dans les feuilletons proposés par le magazine. *Pierruche au soleil*, de Maurice Mardelle, paru initialement en 1935, est par exemple repris du numéro 21 au numéro 30. Rappelons qu'il évoque notamment les fouaces et les macarons de Cormery, preuve que l'alimentation peut aussi être évoquée dans les rubriques qui ne la mentionnent pas. Pour donner une touche plus moderne à la cuisine tourangelle et à ses recettes, le magazine complète en demandant à Charles Barrier de livrer quelques-uns de ses secrets. On insiste également sur la cuisine au porc et sur l'incorporation des vins de Touraine, notamment de Chinon, dans les préparations.

En définitive, le trimestriel semble avoir pour vocation de vulgariser les productions alimentaires locales pour que les Tourangeaux prennent conscience de ce qu'ils ont à leur disposition. La présentation des rillettes et rillons est en cela très saisissante. Le magazine leur consacre « *dix-sept pages "pur porc" pour se remettre la Touraine bien en bouche* » en octobre 1985. Tout en reconnaissant qu'elle a été écartée par les performances des industriels sarthois, il s'agit de rappeler les initiatives montrant que la « *tourangelle "confiture de cochon" entend bien renouer avec la célébrité* »[2759]. À l'intérieur du « *succulent dossier* », le chauvinisme culinaire est toujours de mise, le magazine rappelle qu'il a organisé le 27 juin 1985 une rencontre-débat sur le thème : « *comment définir et relancer la rillette de Tours ?* ». Jacques Puisais, dans son rôle de directeur du laboratoire départemental d'analyse,

[2758] Beignets de fêtes généralement consommés lors du Carnaval.
[2759] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 3.

et cinq charcutiers d'Indre-et-Loire de différents statuts[2760] y participent. Huit pots de rillettes sont dans la foulée mis au banc d'essai et notés à l'aveugle par un jury de connaisseurs[2761]. L'objectif est de « *contribuer à une recherche sur l'expression originelle des rillettes de Touraine* ». L'événement, organisé en collaboration avec *Gault & Millau*[2762], rend compte d'une volonté de promouvoir la spécialité locale tout en réfléchissant collectivement à sa valeur gustative.

Rétrospectivement, Jacques Puisais explique qu'au laboratoire ont été définis « *les caractères sensoriels de la rillette de Tours* », avec les charcutiers Hardouin et Le Gal, avant de conclure d'un goût amer : « *mais va te faire fiche, j'ai plus de vaches donc je peux plus faire de cochon* »[2763]. Une formule pour expliquer la disparition du cochon local, le « lochois », pris en main par le club avicole de Jean-Baptiste Martin, à cause de la disparition des vaches. Le petit lait constituait en effet l'alimentation particulière du cochon de Touraine. C'est la raison pour laquelle les rillettes tourangelles ne peuvent pas demander l'AOC. Dans un dossier consacré à la charcuterie Hardouin, en 1988, le magazine avoue d'ailleurs que pour illustrer sa couverture, « *trouver un cochon en pays vouvrillon n'a pas été une mince affaire*[2764] ».

En Indre-et-Loire, les statistiques[2765] font état d'une baisse des bovins dans les années 1980 dont une perte de près de 15 000 vaches entre 1979 et 1988. Entre ces deux dates, l'effectif total des porcins augmente de 5 000 têtes mais, faute de mieux, les chiffres sont toutes espèces confondues. Ils sont également très variables. Accueillant 71 200 porcins en 1986, le département n'en compte plus que 59 600 deux ans plus tard. Difficile dans tous les cas de vérifier par ces chiffres les explications de Jacques Puisais, qui cible particulièrement le cochon local. Tous les autres ne sont pas nourris au petit lait. À titre de comparaison, à la même période, le Loir-et-Cher voisin voit globalement ses effectifs porcins augmenter malgré la diminution des bovins. Une tendance applicable à la région Centre et à la France dans son ensemble. Les charcutiers peuvent continuer à faire des rillettes mais peut-être pas avec un cochon tourangeau.

Quoiqu'il en soit, un « esprit », pour ne pas dire une identité culinaire locale, est

[2760] Les « charcutiers » de Tours et de la Ville-aux-Dames, Christian Robin et Pierre Le Gal, le « charcutier semi-industriel « Jacques Hardouin, de Vouvray, et les « salaisonniers » Jean Nolin (Grand'Vallée) et François Donabella (SATPA), de Villedômer et Parçay-sur-Vienne.
[2761] Outre Puisais lui-même, il se compose d'Evelyne Bellanger, responsable régionale du mensuel *Gault & Millau*, de Bernard Prouteau, directeur du *Magazine de la Touraine*, et de cinq autres journalistes et artistes aux « fins et renommés palais ».
[2762] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 17-19.
[2763] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).
[2764] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 48.
[2765] Voir Annexe 169, « L'évolution du cheptel bovin et porcin entre 1979 et 1991 ».

revendiqué dans et par le magazine. Une appropriation des produits par les acteurs est faite. Des articles rappellent en 1987 « *ce que manger veut dire en Touraine* » en remettant à la mode « *le pays des digestions calmes* » de Curnonsky et Rouff. Une enquête historique est menée par les journalistes et les hommes du milieu, chefs, vignerons, sont mis à contribution au gré des interviews. Il s'agit en outre de promouvoir les produits et les hommes qui font la gastronomie tourangelle, à des fins culturelles voire commerciales, avec dans tous les cas le souci d'éveiller la curiosité du lecteur.

La mise en valeur de l'homme avant le produit apparaît comme un point essentiel. La figure du chef, par exemple, est mise en avant. Dès le troisième numéro, le portrait de Charles Barrier est dressé[2766]. Invité à s'exprimer sur différents thèmes, il évoque la table comme le meilleur endroit où l'on peut communiquer. Restant modeste, il poursuit : « *la cuisine, c'est le contraire des mathématiques […]. Cuisiner, ce n'est pas inventer, c'est adapter. Tout a déjà été inventé* ». Aussi, « la nouvelle cuisine » est née d'un ressenti, celui d'une évolution nécessaire de la cuisine, en l'adaptant à l'époque et aux convives. Il prend l'exemple de la diététique, étant « *un des seuls à y penser* » à la fin des années 1960. Quant à son sentiment sur la cuisine tourangelle, le voici :

> *Il n'existe pas de cuisine tourangelle. Parce que pendant des siècles la vallée de la Loire a été la vallée des rois et qu'il n'y avait de cuisine régionale qu'à partir du moment où les régions se trouvaient réduites à leur propre production.*
>
> *D'importantes possibilités d'approvisionnement extérieur existant en Touraine, il n'y a pas de spécificité. Les fascicules de cuisine tourangelle qui sont sortis sont absolument débiles. Il n'y a rien dedans. La vallée de la Loire était un îlot dans toute la France où l'économie domestique échappait tout à fait aux règles habituelles*[2767].

Son sentiment, sans concession, ne fait que confirmer le phénomène « d'invention » de la cuisine régionale depuis la fin du XIXe siècle. Il fustige la valorisation régionaliste, à son apogée entre les deux guerres, en condamnant les livres de recettes « débiles ». Il rejoint la vision de Curnonsky et Rouff selon laquelle la cuisine de cette province reflète celle de la France. Néanmoins, libre à chacun de se rallier ou non à son opinion, le magazine reprenant d'ailleurs à d'autres occasions les recettes qu'il juge idiotes. De notre point de vue, la cuisine tourangelle existe désormais. Elle a été créée et diffusée au vingtième siècle. S'il est vrai qu'elle manque de spécificité, considérons que c'est l'une de ses caractéristiques assumées.

[2766] *Le Magazine de la Touraine*, n° 3, juin 1982, p. 23-28.
[2767] *Ibidem*, p. 27.

Le « jardin de la France », rien que par son nom, revendique son lien historique avec la nation. Si l'on se réfère aux mêmes Curnonsky et Rouff, on pourrait aussi y intégrer comme composante un côté bourgeois, que Barrier reconnaît pratiquer dans le sens où il fait « *une cuisine pour riches* ». Tout est question de représentation. Toujours est-il que *Le Magazine de la Touraine*, consciemment ou non, crée un débat autour de la gastronomie locale, qu'elle promeut abondamment.

Les « institutions tourangelles » sont clairement mises en avant dans le magazine. Quand ce n'est pas l'étoilé Barrier, dont le seul nom est une spécialité locale, c'est le chef-pâtissier Bernard Valin. Ici, la démarche est de faire connaître le nom qui se cache sous une enseigne réputée de la Rue nationale : « *Bernard Valin : Sabat, c'est lui* ! » lit-on en découvrant son portrait[2768]. L'objectif est de rendre hommage au travail de l'artisan en le mettant dans la lumière. Ce n'est pas le produit que l'on intègre au patrimoine alimentaire tourangeau mais la maison Lezé, devenue Sabat en 1958, prisée des classes bourgeoises de la ville. Il s'agit également de démontrer que le pâtissier qui la fait tourner n'est pas le premier venu. On insiste sur son titre de « *compagnon du Tour de France des Devoirs Unis* », obtenu en 1966, en précisant qu'il est réservé aux « très bons ». On rappelle qu'il a été finaliste du concours du Meilleur Ouvrier de France, et sa sixième place passe pour le résultat d'une injustice : « *Ça sentait la magouille à dix mètres ! On m'a dit que si j'étais venu l'année précédente, j'aurais été reçu. En toute honnêteté, je le méritais ce titre* », lui fait-on dire[2769]. Ce genre d'article illustre la volonté d'affirmer l'expertise tourangelle en la matière alimentaire. Un savoir-faire qui est une caractéristique du patrimoine.

La disparition d'une grande figure locale engendre également des hommages permettant à la fois de saluer leur mémoire et d'informer sur leur parcours. Aussi, le magazine ne tarit pas d'éloges au sujet de René Loyau « *ou l'encyclopédie du vin* », à l'automne 1988. Le négociant de profession fait la une du numéro d'octobre, le regard alerte et un peu fou, dans son univers de cave et de bouteilles choisies[2770]. Le journaliste Jean Chédaille pleure la disparition à 92 ans d'un être irremplaçable : « *c'est une bibliothèque qui vient de brûler, c'est notre mémoire désagrégée. […]. Si Curnonsky était "le prince des gastronomes", René Loyau était celui du vin* ». L'article s'attache à décrire l'homme comme profondément enraciné à son terroir, épicurien et humaniste[2771]. Proche de Jacques Puisais, au sens propre comme au figuré, le laboratoire d'analyses étant situé dans la rue de son bar des négociants, il

[2768] *Le Magazine de la Touraine*, n° 32, octobre 1989, p. 62.
[2769] *Ibidem*, p. 63.
[2770] Voir Annexe 170, « *Le Magazine de la Touraine* rend hommage à René Loyau ».
[2771] *Le Magazine de la Touraine*, n° 28, octobre 1988, p. 47-50.

est lui aussi un chantre du goût. De la même manière que Puisais, « *goûteur scientifique* », Loyau est un expert dans l'identification des vins, et transmet sa pédagogie à des étudiants étrangers, notamment américains. Bien qu'attaché à la rive droite de la Loire et au Vouvray, il est ouvert d'esprit. En lui rendant ainsi hommage, le *Magazine de la Touraine* entretient l'image régionaliste des grands hommes, d'une part, et tend d'autre part à consacrer un « type » tourangeau. L'esprit local est au moins autant mis en avant que les produits.

Inutile de chercher une neutralité dans le traitement de l'information. Globalement promotionnel, le magazine cherche à consolider l'image de marque de la Touraine et à favoriser le commerce local. Dans les dossiers relatifs aux produits, le fabricant n'est jamais très loin. Le pâtissier Daunay, en tenue, fait par exemple la couverture du numéro consacré au macaron de Cormery[2772]. Le produit, présenté comme sortant du four, trône fièrement au milieu du cliché, tenu par son créateur souriant, inspirant la sympathie. Au dessous, le panonceau tenu par la petite fille, mentionne la « *Spécialité de la Région* » et l'adresse complète du marchand. Tout est fait pour attirer l'œil du lecteur, peut-être futur acheteur, et marquer le lien intergénérationnel avec le macaron. La persistance de la vente « *avec la légende* », de l'accompagnement d'images médiévales et d'un environnement de vieilles pierres pour la prise de vues, ancrent historiquement le produit en renvoyant sa création à un passé lointain. Même dans des dossiers où on ne les attend pas forcément, comme celui sur la Touraine à Paris, que nous avons déjà évoqué, les restaurateurs de la capitale faisant honneur à la province sont mis en avant.

Cette tendance de la presse à magnifier les hommes n'est pas propre au *Magazine de la Touraine*. Marionnet est l'exemple parfait du vigneron promu, devenu une marque, plus que son terroir, dans les journaux parisiens. On lit : « *Pour vous dessaouler, buvez du Marionnet*[2773] » ou « *Après avoir été le Mao du Gamay, il devient le Deng Xiaoping du Sauvignon*[2774] ». L'exubérance affichée ici participe d'un « *assemblage de compliments* » qui constitue aux yeux de Barthélémy la charte d'une « *AOC Marionnet* »[2775]. La formule résume tout.

Si le sexe masculin domine à la lecture des articles, les femmes ont également leur rôle à jouer. Elles sont sollicitées pour défiler en fin d'année 1985 lors d'une soirée promotionnelle, jouant sur les mots et baptisée « *le vin dans sa robe* ». Organisée dans les salons de l'Hôtel Mame, à Tours, par Jacques Puisais, elle présente des modèles de robes

[2772] Voir Annexe 171, « Le macaron de Cormery en couverture du *Magazine de la Touraine* ».
[2773] *Le Quotidien de Paris* du 30 décembre 1983.
[2774] *Elle* du 23 février 1987.
[2775] BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet...*, *op. cit.*, p. 193.

spécialement conçus pour traduire les impressions liées au vin et à « *sa forme, sa structure, sa violence, sa teinte* ». Les modèles du Chinon et du Montlouis illustrent l'article[2776] mais le Saint-Nicolas-de-Bourgueil et le Vouvray ont aussi leur vêtement d'apparat[2777]. Tous les moyens sont bons pour personnifier la boisson locale ! Encouragée par le Conseil général, cette « *manifestation originale* » entend « *encourager tous ceux qui travaillent à la prospérité de la Touraine* » afin de l'affirmer encore un peu plus comme « *une terre de goût français où la tradition est synonyme de savoir-faire et de savoir-vivre* ». Le « jardin de la France » est alors défini comme un « *paradis de l'art de vivre* »[2778]. Une manière pour le trimestriel de rappeler que les acteurs locaux sont attachés à certaines valeurs identitaires et d'y adhérer dans le même temps.

L'influence du *Magazine de la Touraine* est indéniable auprès des principaux acteurs alimentaires. Les annexes 3 et 8 insérées à la demande d'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée pour les rillettes de Tours, en 2012, sont des extraits de cette publication[2779]. De même, une entreprise de poires tapées, dans une demande de label, cite plusieurs articles du magazine[2780]. L'association liée à ce produit explique que le dossier publié par le trimestriel s'appuie sur ses recherches, et contribue à la renommée de la poire tapée ensuite[2781]. C'est un indicateur du rôle de la presse, diffusant les initiatives liées aux produits, dans la démarche patrimoniale. Elle s'attache en quelque sorte à « prouver l'origine », en abordant l'histoire du produit, sa réputation et ses usages, d'où son utilisation dans les demandes de labels qui intègrent les mêmes éléments[2782]. La publication régionale rend également compte de l'intérêt multiple que soulève la question du patrimoine.

B) La charcuterie en quête d'identité, entre « tradition et modernité »

Emblèmes de réputation ancienne, les cochonnailles tourangelles sont un enjeu majeur à l'heure de la patrimonialisation. Artisans comme salaisonniers s'approprient le produit et

[2776] *Le Magazine de la Touraine*, n° 17, janvier 1986, p. 60.
[2777] Les choix ne sont pas commentés dans l'article mais le Montlouis est incarné par une robe couleur « bleu turkestan », le Saint-Nicolas par une robe « noire ponctuée de feuilles stylisées rouges », le Chinon par une robe « beige en satin velouté », et le Vouvray par une robe « jaune et noire ».
[2778] *Le Magazine de la Touraine*, n° 17, janvier 1986, p. 61.
[2779] INAO, Dossier d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée « Rillettes de Tours », disponible sur : https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeToursV1.pdf (consulté le 10 août 2015).
[2780] Dossier de candidature de l'entreprise Reines de Touraine au label E.P.V. (Entreprise du Patrimoine Vivant), 2012, p. 61-69.
[2781] *Il était une fois la poire tapée de Rivarennes*, Association La Poire Tapée de Rivarennes, 2000, p. 25.
[2782] BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*, Paris, CNRS, 2004, p. 59.

cherchent à affirmer son identité. Si l'on considère strictement la valorisation alimentaire, insister sur la modernité incarnée par l'industrie ne semble pas être la meilleure idée. Une chose est certaine, le discours promotionnel est une construction qui sait masquer ce qui n'est pas spécialement attirant. De la même manière que le tourisme est une industrie, le tourisme alimentaire prend en compte l'industrie alimentaire, mais il ne le dit pas toujours et joue sur les mots pour faire passer un message positif. C'est le cas pour les rillettes de Tours dont la recette, non réglementée par un texte officiel, est l'objet d'interprétations libres[2783].

Très tôt, on observe les précautions prises par les professionnels du secteur pour minimiser le caractère industriel. Par exemple, lorsque la revue *Tourisme et Gastronomie* évoque le charcutier Marcel Germanaud en octobre 1959, à aucun moment elle ne le présente textuellement comme un industriel[2784]. Elle préfère insister sur le tourangeau « *authentique* », tout comme ses méthodes de fabrication, « *ancestrales (travail à la main et à la spatule)* », qui lui permettent de réussir « *les véritables rillettes de Tours* ». Pourtant, spécialisé dans cette production depuis 1945, il est rôdé à l'industrie et « *construit de nouveaux laboratoires afin d'intensifier ses fabrications* ». Il vend dans toute la France et, outre les pots de carton, « *a mis au point une nouvelle présentation qui doit connaître le succès car elle permet une conservation totale pour le transport lointain du produit : ce sont les rillettes stérilisées en boîtage fer blanc dont la forme est semblable au pot classique* ».

L'article vante l'ingéniosité innovante du charcutier, qui vise clairement l'export, et cherche à éviter toute connotation péjorative liée à son activité. Son auteur précise que Marcel Germanaud est très attaché à la qualité, sélectionne rigoureusement les matières premières et veille jalousement à sa fabrication. Il est acquis à la cause du charcutier, qui réussit magnifiquement et dont les spécialités très soignées sont un régal pour les connaisseurs. L'encart se termine en incitant les lecteurs à commander quelques pots de rillettes. Le fait que Germanaud soit basé à Herbault, dans le Loir-et-Cher, c'est-à-dire encore en Touraine au sens de l'ancienne province, confirme que les rillettes de Tours ont une notoriété ancienne à laquelle il convient de se rattacher, même lorsque ladite ville a basculé dans le département voisin. Le pot est désormais en plastique.

Le logo de l'entreprise reprend l'image de Rabelais gastronome, tandis que la photographie insérée montre le conditionnement des rillettes en boîtes de conserves. La Touraine convenue prend ici la forme d'un pot « traditionnel et artisanal » de Tours, quand la réalité livre au consommateur un pot « industriel » du Loir-et-Cher. Ce n'est pas une

[2783] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 13.
[2784] Voir Annexe 172, « Présentation des rillettes de Tours Germanaud dans *Tourisme et Gastronomie* ».

tromperie en soi, la qualité n'étant pas nécessairement un gros mot dans le monde agro-alimentaire, mais tout de même, le discours se développe de manière à influencer le consommateur avec des termes délicatement choisis visant à le rassurer. Le marketing actuel ne ferait pas mieux.

Dans les années 1980, *Le Magazine de la Touraine* se fait le relais de ce type de promotion. La couverture du numéro d'octobre 1985 présente rillettes et rillons, les produits étant représentés dans différents contenants, du pot à l'assiette, posés sur une table[2785]. La nappe à carreaux, le feu de bois encore vivant ayant servi à la cuisson dans le chaudron, tout est mis en scène pour rappeler le côté champêtre du « terroir ». Nul besoin de l'indiquer, le vin rouge posé sur la table ne peut qu'être du « breton » local pour accompagner les charcuteries de la contrée. L'article en page intérieur confirme l'impression. Le cliché a été pris au Moulin bleu, perché sur les hauteurs de Bourgueil, dont la propriétaire, Françoise Breton, fait ses propres rillettes et rillons et accompagne la dégustation d'une fillette de vin du cru. Le cépage a le nom de la propriétaire[2786]. Pourtant, le filigrane en haut à gauche est l'indicateur d'un paradoxe. En ouvrant le magazine, le lecteur découvre sur la deuxième de couverture une publicité pleine page pour l'entreprise Germanaud, dont le siège social a déménagé à Blois. Poussant à l'extrême le concept de la charcuterie « de père en fils », elle montre, tout droit sortis de la Renaissance, un père et son fils, une rondelle de saucisson à la main, trônant devant d'autres fabrications et pains divers dont les fameuses rillettes en bas à gauche, bénéficiant du label rouge.

La firme industrielle joue pleinement la carte de la tradition et le refus de la modernité : « *Si l'histoire porte souvent atteinte à la mémoire des hommes, elle fait preuve d'une remarquable fidélité lorsqu'il s'agit de traditions gourmandes* », s'emballe le message publicitaire au sujet d'une firme qui n'existe que depuis la Libération. « *Maintenant tout est possible, et pourtant il demeure comme toujours un soupçon de quelque chose d'indéfinissable qui peut faire la différence. Ce soupçon n'est pas codifiable, mon ordinateur ne le digère toujours pas, il relève plus de l'instinct que de la technique* ». Voilà comment les charcuteries blésoises devancent celles des artisans du département voisin. L'industrie a aussi davantage de moyens pour la publicité, même dans un magazine consacrée au terroir. Des huit kilogrammes de viande de porc commercialisés par semaine, au tout début, à Herbault, l'entreprise dirigée désormais par le fils Germanaud emploie 150 personnes à Blois dans une usine de 6 000 m² et chiffre annuellement à plus de 100 millions de francs.

[2785] Voir Annexe 173, « Les charcuteries en couverture du *Magazine de la Touraine* ».
[2786] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 5.

250 tonnes de rillettes de Tours « *d'une honorable qualité* » y sont préparées, écrit le magazine dans ses pages intérieures. Elles n'occupent cependant que 7 % du tonnage total de viande produite, qui atteint les 3 800 tonnes[2787].

Si les rillettes du Loir-et-Cher sont les plus en vue, l'Indre-et-Loire n'est pas oubliée. On s'étonnait de ne trouver aucune mention dans les catalogues des foires de Tours de Grand'Vallée, entreprise installée à Villedômer, près de la Nationale 10 en 1965. Son objectif touristique était pourtant indéniable. Elle désirait vendre des rillettes de Tours aux automobilistes de passages, explique en 1985 son fondateur, Jean Nolin, dans le même numéro du *Magazine de la Touraine*. Or, même à cette période tardive, au moment où la société emploie 45 personnes et génère un chiffre d'affaires de 30 millions de francs, on minimise l'industrialisation : « *certaines rillettes industrielles, telles celles de Grand'Vallée (qui comportent 20 % de jambon) ont de quoi garder la fibre haute vis-à-vis de certaines rillettes artisanales* ». Bien que certains produisent du bas-de-gamme, à moins de 30 francs le kilo, de la « *marchandise médiocre* » destinée aux promotions des hypermarchés, le message véhiculé est que l'industrie ne rime pas systématiquement avec mauvaise qualité. Grand'Vallée, on le voit, n'a pas non plus la même taille que Germanaud. Le trimestriel salue également le nouveau système breveté de conditionnement de l'entreprise de Villedômer, qui témoigne de son dynamisme. Pour éviter que la couche de gras de protection exigée par la grande distribution ne se mélange aux rillettes, elle peut désormais être retirée d'un seul coup[2788].

La « bonne » industrie assure respecter les méthodes « traditionnelles ». Si aucune réglementation officielle n'existe, quelques normes d'usage existent néanmoins, par exemple quant au taux d'humidité et à la teneur en lipides, mais les organismes de contrôle font preuve de souplesse. Si les « *hôpitaux de Touraine n'ont jamais admis le moindre Tourangeau victime d'une intoxication alimentaire due à l'absorption de rillettes*[2789]», des disparités bactériologiques très importantes ont été constatées par le laboratoire d'analyses. Sur 76 échantillons de rillettes, le moins infecté contient 2 000 germes alors que son opposé en contient 500 millions, dont 50 000 staphylocoques pathogènes ! Rien ne dit que c'est un échantillon de l'industrie. Cette contamination s'explique par le manque de précautions que certains fabricants prennent en manipulant la charcuterie avec les doigts sans ensuite leur redonner une ébullition suffisante[2790].

[2787] *Ibidem*, p. 14.
[2788] *Ibidem*, p. 14-15.
[2789] *Ibidem*, p. 13.
[2790] *Ibidem*.

C'est certainement en partie cela qui a incité Jacques Puisais et le laboratoire d'analyses, on l'a vu, à définir des caractéristiques précises. Sur les huit pots évalués par le jury lors du test sensoriel de 1985, six proviennent de charcuteries, et deux des salaisonniers Grand'Vallée et SATPA. Ces dernières obtiennent la note de 9 et 5/20. Grand'Vallée obtient un meilleur résultat qu'une charcuterie de Chinon mais les quatre artisans restants sont meilleurs élèves et se situent entre 10,5 et 15,5/20. Au seul caractère de la « typicité », les salaisonniers sont derniers. Le laboratoire appelle néanmoins à la nuance car si certains échantillons ont été classés plus favorablement que d'autres, la dernière rillette, SATPA, est arrivée une fois seconde et une fois troisième. Chaque produit a son consommateur, conclut-on[2791].

Comme pour Germanaud, à Blois, la SATPA de Parçay-sur-Vienne ne conditionne qu'un faible pourcentage, 10 %, de son tonnage en rillettes de Tours. L'ambition première était pourtant, en 1982, « *de réhabiliter les rillettes de Tours sur toute notre zone de distribution* », explique son patron, avant d'avouer l'échec. La vente ne se développant pas hors de la Touraine et dans une moindre mesure de l'axe Paris-Bordeaux, l'entreprise de 25 personnes a été contrainte d'obliquer vers les rillettes du Mans. Le manque d'efforts publicitaires importants est souligné ici[2792]. La notoriété des rillettes de Tours en dehors de la région est mise à mal. La publicité murale au dessus d'une charcuterie du centre-ville apparaît déjà comme désuète, renvoyant aux dépôts de marques des années vingt et trente[2793].

Seules les rillettes de chez Hardouin, à Vouvray, tirent leur épingle du jeu à l'étranger. Bien établie, depuis 1936, « *la marque Hardouin est presque devenue un morceau de patrimoine tourangeau à la sauce vouvrillonne*[2794] ». Elle s'est constitué une clientèle grâce à l'installation de sa boutique, en 1954, au bord d'une route fréquentée par les touristes qui se rendent aux châteaux de la Loire. La réputation faite, les expéditions postales succèdent à la vente sur place. Toute la CEE est concernée[2795]. Hardouin a aussi réussi à se placer dans les quartiers chics de Paris, notamment chez Fauchon. L'entreprise au chiffre d'affaires de 7,5 millions en 1987 est devenue une industrie employant 30 personnes. Elle se veut néanmoins « *semi-artisanale* » en fonctionnant par petits ateliers (boyauderie, cuisson, etc.)[2796]. La production annuelle s'élève à 40 000 pots de rillettes et 20 tonnes de rillons[2797]. Jacques

[2791] *Ibidem*, p. 19.
[2792] *Ibidem*, p. 14.
[2793] Voir Annexe 174, « Publicité murale pour les rillettes de Tours à l'export en 1977 ».
[2794] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 48.
[2795] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 15.
[2796] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 48.
[2797] *Ibidem*, p. 49.

Hardouin a développé l'activité de traiteur qui aboutit à environ 400 prestations par an, en Touraine mais parfois à Londres, Paris, et jusqu'en Égypte ! Dès 1985, le trimestriel du terroir reconnaît qu'elle a gardé l'image d'une maison artisanale mais que ce n'est plus vraiment le cas[2798].

Quant aux rillons, ils sont surtout l'apanage des artisans charcutiers tourangeaux. Difficilement exportables à l'origine, leur durée de conservation allant de deux à trois jours, ils sont proposés dans les restaurants, en étant notamment une composante essentielle de la « salade tourangelle ». Leur « *réel succès* » se vérifiant auprès des amateurs de cochonnailles – quatre sur cinq en consommeraient régulièrement – les salaisonniers se lancent à leur tour dans leur fabrication mais cette « *distribution industrielle reste toutefois assez discrète* » au milieu des années 1980. Le problème de la conservation est résolu par un conditionnement sous-vide ou sous azote. Hardouin le commercialise aussi en pot de verre, figé dans sa gelée de cuisson[2799]. Cela incite les publicités insérées dans la presse à affirmer : « *les excellentes rillettes au goût de noisette et les succulents rillons mériteraient assurément d'être commercialisés à l'exporc… tation* ». Notons que la publicité concerne, cette fois, un charcutier de Tours, Christian Robin, grand maître de la confrérie locale[2800].

En définitive, le magazine souhaite montrer qu'industriels et artisans sont associés pour un même combat, celui de ne pas « *laisser filer un tel morceau de patrimoine* ». L'expression est attribuée à Jean-Claude Germanaud, assurant que les rillettes de Tours sont l'essence de l'entreprise créée par son père. Il faut « *faire fructifier cet héritage, redorer le blason d'une rillette dorée* », poursuit-il. Le succès passe, selon lui, par une entente entre fabricants, en suivant l'exemple du Mans, pour sortir une rillette « *vraiment adaptée au goût du consommateur (en la rendant notamment plus tartinable)* »[2801]. Vouloir préserver une spécialité tourangelle en voulant qu'elle soit plus facilement confondue avec celle du Mans, c'est un peu se contredire. L'homme d'affaires semble primer sur le sauveur du patrimoine.

Cependant, le salut passe effectivement par une entente entre artisans et industriels qui ne sont pas « *copains comme cochons* ». Le grossiste de Saint-Avertin Georges Axelos, estime par exemple ne pas rougir de ses fabrications en critiquant les charcutiers pour qui « *la rillette est la porte de sortie des fausses coupes, des entames, des côtes mal coupées et des restes* ». Il est heureux de ses cinquante tonnes annuelles, produites « *par amour du terroir* » et parce qu'il n'en trouvait pas à son goût. D'autres comme l'artisan Raymond

[2798] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 15.
[2799] *Ibidem*, p. 16.
[2800] *Le Magazine de la Touraine*, n° 20, octobre 1986, p. 72.
[2801] *Le Magazine de la Touraine*, n° 16, octobre 1985, p. 15.

Thurier sont déjà nostalgiques et estiment que les bonnes rillettes n'existent plus. La viande n'est plus la même, dénonce-t-il, préfigurant ce que nous a confié Jacques Puisais, et les charcutiers « *sont de plus en plus souvent des revendeurs de marchandises industrielles* ».

Le charcutier Pierre Le Gal, grand maître de l'Ordre du Poêlon, tempère ces propos en arguant que « *la plupart des charcutiers ont encore une conscience professionnelle* ». Bref, le débat est lancé et la confrérie des rillettes et rillons de Touraine a fort à faire pour arriver à son objectif de charte ou code d'honneur garantissant les « *véritables rillettes de Touraine* » aux consommateurs[2802]. Jusqu'à l'obtention, très contemporaine à l'écriture de ses lignes, de l'IGP, la démarche est longue mais l'intérêt économique et culturel pour le patrimoine est déjà perceptible. Les divergences exprimées font l'objet d'une synthèse, les acteurs apprennent à se connaître autour d'un projet commun. Le désir de protection a des effets structurants[2803].

Malgré tous les efforts promotionnels liés à la patrimonialisation, le jardin tourangeau reste un peu désordonné. Plusieurs mouvement associatifs viennent nuancer le tableau en mettent en lumière les besoins d'une sauvegarde plus forte encore.

C) Un « terroir » étudié

À l'heure où l'identité alimentaire locale commence à faire sens auprès des acteurs concernés et d'une certaine presse, qui s'en fait le relais, la volonté de préserver ou du moins de ne pas oublier certains produits apparaît pour entériner leur place dans le patrimoine. Pour cela, le recours à diverses enquêtes historiques est nécessaire.

Les fruits sont le premier thème à faire l'objet d'inquiétudes, et notamment les principales productions que sont les pommes et les poires. Le rôle de Jean-Louis Choisel est ici central. Très intéressé par les variétés anciennes, nous l'avons cité dans le cadre du retour de la Géline de Touraine, son domaine de prédilection est celui des fruits. Rappelons qu'il fonde « les Croqueurs de pommes » en 1978, en Franche-Comté. L'expression sert à marquer les esprits mais le nom officiel est l'Association des amateurs bénévoles pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition[2804]. Rapidement, elle se livre à une véritable étude du terroir en enquêtant dans les vergers, en consultant des ouvrages anciens, pour mettre au jour une liste d'une trentaine de variétés méritantes. Chacun des 500 adhérents de l'association est ensuite invité à distribuer des greffons de ces espèces oubliées pour les

[2802] *Ibidem.*
[2803] BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, *Les produits de terroir…*, *op. cit.*, p. 127.
[2804] *L'Est Républicain* du 24 décembre 1986.

propager dans toute la France[2805]. Une correspondance est mise en place avec les organismes officiels tels le Muséum national d'histoire naturelle et l'INRA. Choisel est notamment en contact avec l'ethnobiologiste Philippe Marchenay à partir de mars 1978[2806]. L'objectif n'est pas nostalgique mais, selon Choisel, l'action se fonde « *sur l'urgence qu'il y a à sauver des variétés intéressantes condamnées à disparaître dans un proche avenir, parce qu'elles ne sont pas présentes dans le* Catalogue officiel des espèces et variétés cultivées en France »[2807]. Il s'agit donc de s'atteler à la préservation du patrimoine.

Le mouvement fait rapidement des émules dans toute la France et particulièrement en Touraine. *Le Magazine de la Touraine* ouvre d'ailleurs ses pages aux « Croqueurs de pommes », à la demande de Choisel[2808], en juillet 1984, faisant part de son intérêt : « *les pommes ont bien de la chance en Franche-Comté !* ». À cette époque, l'association compte quelques adhérents en Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher mais pas suffisamment pour constituer une section locale. Un appel aux « *bonnes volontés* » est d'ailleurs lancé[2809]. En plus de présenter « les Croqueurs » et, pourquoi pas, susciter des vocations, le trimestriel laisse le soin à Jean-Louis Choisel de développer sur deux pages un article sur les « *Fruits anciens de Touraine* »[2810]. L'intérêt des passionnés ne se limite en effet pas aux pommes, même si « *l'impérialisme de la golden* » entraînant l'uniformisation des goûts est particulièrement visé.

C'est l'occasion de réhabiliter le pruneau de Tours dans le magazine, qui reprend en annexe l'article de Laurence Berluchon paru dans la *France à table* en 1949. La rédaction constate que la tentative d'alors de réveiller cette industrie endormie fut un échec, le gros pruneau d'Agen ou d'ailleurs ayant détrôné l'ancien fleuron local[2811]. Justement, un bref historique du « pruneau fleuri », baptisé ainsi à cause de la cristallisation blanche provoquée par le sucre sur l'épiderme séché, est dressé par Choisel. Ce dernier affirme que la Touraine en produisait encore 90 tonnes vers 1927. C'est au-delà de la réalité dans le sens où ce nombre correspond à la moyenne des quatre départements d'Indre-et-Loire, du Maine-et-Loire, de la Sarthe et de la Vienne pour la période 1922-1925. Il vaut donc pour une Touraine très élargie. Or, l'Indre-et-Loire est le plus faible producteur des quatre avec seulement onze tonnes produites en trois ans, de 1923 à 1925. Quand bien même la production aurait atteint

[2805] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 55.
[2806] CHOISEL, Jean-Louis, *Naissance des croqueurs*, disponible sur http://croquepommes.origine.pagesperso-orange.fr/ (consulté le 30 juillet 2015), volume 1, p. 5.
[2807] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 55.
[2808] CHOISEL, Jean-Louis, *Naissance des croqueurs*…, *op. cit.*, volume 6, p. 14.
[2809] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 55.
[2810] *Ibidem*, p. 54-55.
[2811] *Ibidem*, p. 56.

les 90 tonnes, à titre comparatif le Lot-et-Garonne était déjà loin devant, produisant à lui seul 30.500 tonnes sur ces trois années[2812]. Habile procédé, la publicité insérée sous l'article mentionne le confiseur Poirault, repreneur de la maison Massie rue Nationale, et ses pruneaux farcis et sucres d'orge.

En dehors de cette spécialité « *éclipsée des bonnes tables de gourmets et gourmands* », Choisel rappelle que les différentes prunes et autres melons de Langeais ont connu leur heure de gloire. De la « bretonneau », du nom du docteur éponyme, à la « pépin de Bourgueil », il évoque ensuite les variétés locales de pommes, regrettant que seule la dernière ne soit pas complètement disparue : « *on ne peut que déplorer qu'un patrimoine génétique et ethnobotanique adapté à son terroir disparaisse ainsi* ». Le véritable message de l'article est là. Même cas de figure pour les poires disparues, l'auteur cite les « *ambrette, belle-verge, cuisse d'âne, cul d'ours, licherette* » parmi les anciennes variétés du sud de la Touraine[2813].

Notons que la démarche de Choisel ne consiste pas nécessairement à regretter la qualité. Toutes ces « *poires à cidres et à quartiers secs* » n'avaient pas une bonne réputation. Si l'on prend la « belle-verge », c'est une « *mauvaise poire qui se mange dans le mois d'août* », estime le *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* de Burnet[2814]. C'est donc aussi, sinon avant tout, une question d'érudition et de « mémoire ».

Certains de ces fruits oubliés ont néanmoins des arguments à revendre : bonne adaptation à un terrain donné, longue conservation sans l'aide de produits chimiques ou de dépenses d'énergie frigorifique, éventail de saveurs étendu, teneurs plus élevées en vitamines. Pour ce dernier exemple, Choisel compare la « reinette du Mans » à la « golden delicious », la première renfermant 25,5 mg de vitamine C, contre 4,8 mg pour la seconde. L'utilisation variée de pommes à jus, à tartes, à couteaux, est aussi un avantage, ainsi que l'échelonnement des maturités qui permet d'avoir, dans un verger amateur, des fruits pour chaque mois de l'année. Toutes ces raisons encouragent le dressage d'un inventaire des espèces actuelles et anciennes, l'initiation des amateurs à l'art de greffer, tailler et sauvegarder les fruits, et la propagation de ces derniers pour pouvoir « *mordre à nouveau dans des saveurs oubliées* »[2815].

Ce premier pas en Touraine en appelle d'autres. Jean-Louis Choisel, résidant jusqu'ici

---

[2812] *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929, p. 346 et 351.
[2813] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 54.
[2814] BURNET, M., *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère, à l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtissiers, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc.*, Paris, Librairie usuelle, 1836, p. 56.
[2815] *Le Magazine de la Touraine*, n° 11, juillet 1984, p. 55.

dans le Territoire de Belfort, à Fontenelle, s'installe en Indre-et-Loire en 1987. Les raisons sont moins poétiques qu'un amour soudain pour la Touraine et davantage professionnelles et familiales. Technicien électroménager dans un magasin de la chaîne « Ravi », de Peugeot, il est licencié et décide de s'installer en Touraine car sa femme en est originaire[2816]. Il trouve un terrain pour transplanter son verger à Saint-Branchs à partir de mars 1986. Jeannine Saulnier, maire de la commune, a vent de ses projets et le comice de Tours organise une exposition de ses travaux le 11 août[2817], preuve de l'intérêt des acteurs agricoles locaux pour la sauvegarde des variétés. Jean-Louis Choisel fonde ensuite la section tourangelle des « Croqueurs de pommes » le 5 avril 1987 et donne des cours de greffage aux bénévoles[2818].

C'est donc grâce à des passionnés qu'un verger conservatoire a pu être mis en place et que l'histoire des fruits locaux a pu être entretenue. Le fondateur a d'ailleurs publié sur le sujet un mémoire que nous avons cité[2819] avertissant en préambule qu'il n'a pas la prétention de tout apporter mais qu'il est destiné aux chercheurs et aux curieux d'être sensibilisés sur les variétés méritantes de Touraine. C'est un exemple de l'appropriation du patrimoine par la société, qui interroge sur l'insuffisance de l'action des pouvoirs publics en la matière.

La renaissance de la poire tapée de Rivarennes est, quant à elle, due à la mobilisation de passionnés autour de la mairie. Bien qu'éditée en 2000, la brochure de l'association attachée à ce produit a été rédigée grâce à des témoignages recueillis entre 1985 et 1990[2820]. Elle dresse là aussi un historique de la poire tapée afin de mieux légitimer sa relance et sa place parmi les richesses locales. Si l'on se penche à notre tour sur l'historique, mais celui du mouvement de relance, la première étape clé est la parution dans le bulletin municipal de la commune, en 1985, d'un article qui relate la fabrication de la poire tapée. Il se base sur le témoignage d'une grand-mère, Léontine Guillon**Erreur ! Signet non défini.**, un processus de transmission. Grâce au maire, Norbert Cochard, une vingtaine de personnes se réunit en 1987 pour tenter de refaire des poires tapées une première fois.

L'expérience est un échec cuisant[2821]. Le four en brique utilisé est beaucoup trop chaud et les poires brûlent. Le conseil du four devant être très blanc n'était valable que pour ceux en tuffeau[2822]. Cette mésaventure tend à montrer que plus la relance d'un produit est

[2816] CHOISEL, Jean-Louis, *Naissance des croqueurs*…, *op. cit.*, volume 2, p. 7.
[2817] CHOISEL, Jean-Louis, *Naissance des croqueurs*…, *op. cit.*, volume 7, p. 9.
[2818] *Ibidem*, p. 16-17.
[2819] Le fondateur a par ailleurs publié sur le sujet, notamment le mémoire que nous avons eu l'occasion de citer, CHOISEL, Jean-Louis, *Petite histoire des fruits de Touraine*, Veigné, Les Croqueurs de Pomme de Touraine, 1995, 61 pages.
[2820] *Il était une fois la poire tapée de Rivarennes*, Association La Poire Tapée de Rivarennes, 2000, p. 31.
[2821] *Ibidem*, p. 25.
[2822] *Le Magazine de la Touraine*, n° 33, janvier 1990, p. 19.

lointaine du temps de sa disparition, plus elle est compliquée, faute de renseignements précis. En 1988 et 1989, de nouveaux témoignages de personnes âgées sont collectés et une recherche de documents est effectuée pour mieux connaître le produit. Les essais sont désormais plus concluants[2823]. La valorisation contemporaine de la poire tapée peut alors s'engager. Exemple supplémentaire de l'intérêt local pour ce produit, qui se réveille à l'heure de la patrimonialisation, il ne peut se faire sans une démarche studieuse. L'enquête orale permet d'obtenir des informations que les sources écrites ne révèlent pas toujours, et ce mode s'impose d'autant plus quand les textes se font rares. Bien que peu explorée au départ, cette voie est désormais utilisée par les instances chargées d'instruire les dossiers de demande de protection[2824].

Autre signal d'alarme lancé dans ces mêmes années 1980, la baisse de la qualité. Malgré les discours, un certain mécontentement règne. Aussi, un groupe de chinonais venant d'horizons divers fonde en 1982 l'Association pour l'Étude et la Promotion du Jardin de la France écourtée en « Chinon 82 », et élit comme président Jean Roy, ancien ingénieur en chef des services de l'Agriculture Outre-Mer, et expert-consultant de la FAO[2825]. Parmi les « *membres du conseil* », des personnalités comme Jacques Puisais, Roger Caquet de « la Touraine à Paris », le viticulteur Pierre Couly et son frère, Jacques, adjoint au maire de Chinon, représentant la municipalité, se rassemblent[2826]. Si les horizons sont variés, ce sont des hommes d'expérience intéressés par le domaine alimentaire. La présence d'acteurs du vin dans le mouvement est le signe d'une volonté de faire pendant à l'excellente production des vins de Chinon, la promotion conjuguée avec des produits agricoles de qualité ne pouvant être que bénéfique pour l'économie locale. C'est aussi faire le constat, un peu tardif, de la centralisation des efforts sur la seule viticulture[2827].

Pour marquer les esprits, le dépliant de « Chinon 82 » interpelle : « *les produits de qualité disparaissent ! Notre beau "Jardin de la France" a bien changé. Les produits de qualité n'y trouvent plus la place, qui justifiait cette appellation du temps passé. Pourquoi ?* ». On dénonce ici le cliché, l'utilisation usurpée d'une expression qui n'a plus lieu d'être en raison de la disparition de certains produits. Une enquête réalisée auprès de 200 personnes âgées sur les habitudes alimentaires de la Touraine au début du XXe siècle, menée conjointement avec l'IUT de Tours, a bénéficié du soutien financier de la direction de

[2823] *Il était une fois la poire tapée de Rivarennes*, Association La Poire Tapée de Rivarennes, 2000, p. 25.
[2824] BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, *Les produits de terroir…, op. cit.*, p. 69.
[2825] Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.
[2826] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Dépliant.
[2827] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Résumé des opérations réalisées ou en cours et perspectives d'avenir, 1er septembre 1985.

l'Aménagement (mission développement culturel et patrimoine) du ministère de l'Agriculture. Elle a permis de dresser un inventaire des produits disparus. La consommation autarcique a été mise à mal suite à la Seconde Guerre mondiale. L'enquête révèle que le centre d'intérêt n'est plus le terroir mais la ville qui propose des modèles de modernité et de facilité, faite d'achats extérieur, notamment par le biais des supérettes[2828]. Les foyers s'équipent de réfrigérateurs entre 1949 et 1962, selon les revenus. Un tiers des personnes interrogées acquiert aussi un congélateur, surtout entre 1970 et 1975[2829]. Se fournir au supermarché, en ces temps d'expansion, est vécu comme un symbole de réussite sociale. Une partie des enquêtés s'adonne aux plats cuisinés et surgelés qui leur facilitent la vie en même temps qu'elle les éloigne d'un « *patrimoine gustatif* »[2830].

La dégradation d'un certain goût s'accompagne d'autres paramètres qui causent la disparition de produits, à savoir la mécanisation intensive exigée pour une nécessaire rentabilité, le trop faible revenu de certaines cultures ou de certaines productions, ou encore le coût trop élevé de la main-d'œuvre[2831]. Les enquêtés déplorent la disparition des noix (et de l'huile qu'on en tirait), de certaines variétés de pommes, de citrouilles, de topinambours, scorsonères ainsi que des cerises et du cassis. Les haricots sous toutes leurs formes ont également régressé, et au point de vue des volailles, les oies, dindes et gélines. Ne parlons pas du triptyque réglisse, coriandre, anis, qui était déjà défaillant, nous l'avons vu, entre les deux guerres. Enfin, la cueillette, progressivement abandonnée du fait qu'on se déplace moins à pied et ne prenne plus le temps de s'arrêter, engendre l'oubli progressif des pissenlits, de la mâche ou de petits fruits rouges[2832]. Tout cela explique qu'aux yeux de l'association, le « jardin de la France » n'est plus ce qu'il était.

Au cœur des objectifs de l'association se trouvent donc une sélection des productions abandonnées et de qualité, d'origine végétale ou animale, et leur promotion nouvelle par l'éducation au goût des consommateurs et la publicité traditionnelle, ainsi que la recherche de débouchés rémunérateurs[2833]. C'est notamment pour cette dernière mission que l'association est en contact avec « la Touraine à Paris » qui n'a toujours pas renoncé à installer une vitrine tourangelle dans la capitale. Pour ce qui est d'éveiller la sensibilité sensorielle des consommateurs, et notamment des enfants, Jacques Puisais et le laboratoire d'analyses sont

[2828] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Enquête sur les habitudes alimentaires en Touraine au début du siècle, p. 23.
[2829] *Ibidem*, p. 24.
[2830] *Ibidem*, p. 29.
[2831] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Dépliant.
[2832] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Enquête sur les habitudes alimentaires en Touraine au début du siècle, p. 30.
[2833] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Dépliant.

des alliés précieux[2834].

L'ambitieux mouvement « Chinon 82 » bénéficie en trois ans de plusieurs soutiens financiers. Le Comité de Développement Économique du Chinonais (CODEC), a versé 43 000 francs de crédits d'étude. Le ministère de l'Agriculture a quant à lui versé 120 000 francs dans le même but, ainsi que 15 000 francs pour l'aide au questionnaire. La municipalité de Chinon a donné 10 000 francs et prêté un bureau. Enfin, la chambre d'agriculture a participé symboliquement à hauteur de 1.500 francs en complétant son soutien d'une aide technique. Au total, 189.500 francs de subventions ont été reçues par l'association entre 1982 et 1985. Jean Roy souligne néanmoins l'absence inquiétante, malgré plusieurs demandes, d'un soutien concret des décideurs départementaux et régionaux. Ni le conseil général d'Indre-et-Loire, ni le Conseil régional n'apportent leur appui à la promotion locale, ce qui est un peu paradoxal[2835].

L'association se heurte aussi à des problèmes de dialogue à cause des cloisonnements existant entre les services de production, de transformation, de distribution et de commercialisation. Mais la plus grande limite à l'action de « Chinon 82 » est l'inadéquation des structures agricoles et des moyens de vulgarisation dans sa zone d'action, compte tenu des problèmes de survie auxquels la petite agriculture locale doit faire face. Le remède consisterait en un « *regroupement des terres cultivables en unités économiquement exploitables avec un aménagement et un assainissement des zones basses pour le développement de cultures intensives et de petits élevages visant à une production rémunératrice de qualité* ». Le projet ne peut néanmoins se faire sans une volonté politique claire[2836].

La commune d'Avoine semble aller dans ce sens et l'espoir d'une relance de l'agriculture polyvalente dans le Véron est réel. « Chinon 82 » a prodigué dans cette partie de la Touraine des conseils culturaux pour améliorer la culture de l'asperge[2837]. L'entreprise « le jardin de Rabelais » s'installe par exemple sur cette zone horticole d'Avoine en 1989. L'image de marque du « jardin de la France » et l'esprit rabelaisien sont contenus dans ce nom. Il confirme le parti pris de privilégier la qualité voire le luxe. L'entreprise se vend en effet comme « *la référence sur le marché de la tomate cerise et de la tomate grappe* » aux « *produits exclusifs et haut de gamme [qui] s'exportent dans de nombreux pays* ». Pascal

[2834] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Résumé des opérations réalisées ou en cours et perspectives d'avenir, 1er septembre 1985.
[2835] *Ibidem.*
[2836] *Ibidem.*
[2837] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Compte rendu de l'Assemblée générale du 24 avril 1986.

Delahaye, son fondateur, est mis en avant comme un homme « *du terroir* », issu d'une famille de maraîchers qui s'est expatrié pour apprendre à maîtriser la culture hors-sol et les techniques de la production sous terre. Sa philosophie est ainsi résumée : « *le goût et la qualité pour un produit unique […], "griffe" incontournable des étals de qualité, des dîners-plaisir et du snaking entre amis* »[2838]. Delahaye explique que son installation à cet endroit est due au coup de pouce apporté par la centrale nucléaire voisine. Les réacteurs sont situés à moins de deux kilomètres de ses serres qui sont, de fait, en partie chauffées par les eaux tièdes de la centrale[2839].

Malgré des signaux encourageants dès 1985, en conclusion de son rapport, le président Roy met en garde les pouvoirs publics. Si la période d'expectative se prolonge, « *la conséquence en serait l'élimination d'une initiative qui était dès son origine justifiée et que l'on aura bien de la peine à faire revivre lorsque son utilité aura finalement été reconnue* »[2840]. Jacques Puisais, à ce sujet, estime lors d'une assemblée générale que « *la production de qualité ne peut être obtenue d'une collectivité en tant que telle, elle exige un engagement de chaque producteur avec la recherche permanente, individuelle, d'une amélioration des produits*[2841] ». Il est vrai que, nos exemples l'ont montré, la sauvegarde du terroir semble avant tout se monter par petits groupes de passionnés.

Enfin, même en matière viticole, rare domaine alimentaire dont la promotion a été linéaire, l'intérêt pour le terroir est manifeste. Suivant les enseignements de Jacques Puisais, le restaurateur Jean Bardet, promu début avril 1988 lauréat de la Clé d'Or *Gault & Millau*, s'intéresse aux cépages locaux. Il plante sur sa terre de Belmont, à Tours, dix plants de vigne correspondant aux dix cépages cultivés en Touraine, à savoir le gamay, le cabernet franc ou « breton », le cot, le grollot, les pinot meunier, gris et noir, le pineau d'aunis, le pineau blanc ou « chenin », et le sauvignon[2842].

Cette collection « *de bon goût* », commente *le Magazine de la Touraine*, montre surtout que tous les acteurs, y compris les restaurateurs renommés fraîchement arrivés[2843], tendent à créer un lien avec le produit local. Comme un symbole, la même page annonce la première récolte de truffes à Marigny-Marmande. Très modeste – trois kilos seulement – elle arrive après six ans d'efforts. Ce n'est qu'un début prometteur qui permet de conclure : « *la*

[2838] http://www.lejardinderabelais.fr/index.php, consulté le 3 juillet 2015.
[2839] *Touraine Éco le mag*, n° 270, mars 2012, p. 9.
[2840] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Résumé des opérations réalisées ou en cours et perspectives d'avenir, 1er septembre 1985.
[2841] Archives Jean-Pierre Corbeau, Association Chinon 82, Compte rendu de l'Assemblée générale du 24 avril 1986.
[2842] *Le Magazine de la Touraine*, n° 27, juillet 1988, p. 43.
[2843] Rappelons que Jean Bardet arrive à Tours en 1987 après s'être fait connaître à Châteauroux. Il a glané dans le Berry sa première étoile Michelin en 1982.

terre richelaise enfante encore des "diamants noirs" ». Quant au paragraphe suivant, il informe de la création de la confrérie de la Géline de Touraine qui veut ressusciter puis réhabiliter « *ce fleuron de la gastronomie du terroir* ». Le patrimoine alimentaire s'apprête à faire recette...

CONCLUSION

De la fin du XIXe siècle à la fin du suivant, le patrimoine alimentaire de la Touraine se construit. Les spécialités locales sont instrumentalisées pour la promotion globale du territoire d'Indre-et-Loire. Même si leur réputation doit être basée sur une certaine qualité, elles sont surtout mises en avant à des fins politiques, économiques, et deviennent également des emblèmes du rayonnement culturel local.

Observé sur plus de cent ans, le processus suit plusieurs étapes. Une première période, s'échelonnant des années 1880 à la Grande Guerre, consiste à consacrer cette Touraine alimentaire. La mise en lumière nationale permise par les Expositions universelles et incarnée par Paris déteint sur la province qui, elle aussi, cherche à s'exprimer avec faste. 1892 marque la grande entrée de Tours dans cette valorisation contemporaine. Les conséquences économiques de la révolution industrielle, associées politiquement à l'idée d'un progrès républicain, engendrent une structuration agricole et commerciale au tournant du siècle. La perspective touristique nouvelle, plus ample, amène aussi certaines denrées de production domestique (rillette, fromage de chèvre), à devenir des spécialités en tant que telles.

Le régionalisme, intégrant les produits alimentaires dans les richesses locales, et participant de cette création patrimoniale, est à son apogée entre les deux guerres. Il est d'abord politique avec le lancement de la Grande semaine de Tours par Camille Chautemps pour tenter de renforcer le rôle administratif de sa ville dans le « Centre Ouest ». Il est également économique, les races locales, parfois centres d'intérêt nouveaux comme pour la Géline de Touraine, étant promus sur la scène nationale, et les terroirs viticoles s'affirmant un peu plus avec l'aboutissement de la démarche d'appellation d'origine. Il est enfin culturel, bon nombre de passionnés vantant dans leurs écrits les mérites d'une gastronomie tourangelle dans une littérature touristique, mais pas seulement. Pourtant, malgré ces efforts, la volonté de sauvegarde, qui apparaît à côté de la mise en valeur, n'empêche pas certains produits, tels la poire tapée et le pruneau, de disparaître. Ils ne survivent que dans les textes.

L'entrée dans le second vingtième siècle inaugure enfin ce que nous avons appelé l'étrange cohabitation entre le productivisme et la valorisation locale. La connotation politique du terme sied bien à Jean Royer qui prend en main la ville de Tours en 1959 et souhaite en faire « la cité retrouvée », fonctionnelle, et dans laquelle la communauté humaine

peut s'épanouir, sans distinction sociale[2844]. Dans cet esprit, et la chose étant permise par une période d'expansion au cœur des « Trente Glorieuses », la foire-exposition porte mieux que jamais son nom et nourrit la population tourangelle de progrès techniques en tous genres. La vocation agricole est transférée à une autre époque de l'année, en septembre, mais dans un souci liminaire d'ouverture à l'Europe et de modernisation pour atteindre une qualité productiviste. La valorisation du terroir est alors quelque peu en retrait au profit du seul territoire. Les châteaux ont toujours la primeur s'agissant du tourisme.

Parallèlement à ce développement subsiste une forme de régionalisme teinté de folklore qu'illustrent « la Touraine à Paris » et les confréries de produits. Si leurs méthodes sont directement héritées de la Troisième République et apparaissent parfois dépassées, ces mouvements contribuent à entretenir un esprit humaniste et gourmand au « jardin de la France ». Ce n'est pas sans importance car c'est cette image, véhiculée par le tourisme, qui redevient prépondérante au moment où la standardisation est remise en cause. Lors des crises des années 1970, le local, de nouveau à la mode, a des effets rassurants. Les vins et le fromage continuent leur progression et incarnent le « terroir ». La décennie suivante les intègre à la démarche patrimoniale qui entame sa généralisation. Conscients que la Touraine « était » riche d'autres produits, des passionnés dépoussièrent d'anciennes spécialités qui n'avaient pas résisté au temps. La géline de Touraine et la poire tapée sont soudainement importantes, les anciennes variétés de fruits doivent être conservées, et sous le contrôle du directeur du laboratoire d'analyses, Jacques Puisais, on recherche le caractère originel des rillettes. Ce sont les démarches de consommateurs qui semblent avoir progressivement convaincu les pouvoirs publics de s'intéresser aux « produits du terroir », et non l'inverse.

La question de l'image de marque de la contrée apparaît comme cruciale. Elle participe de la « construction mentale » concomitante de celle qui est liée aux produits depuis l'Ancien Régime, la littérature commerciale commençant à véhiculer des spécialités qui deviennent d'emblée familières aux voyageurs. Le « jardin de la France » aussi est désormais une terre connue, sinon plus que ses récoltes. Cette réputation à la fois lourde et ambiguë est au cœur de la stratégie locale et nécessitera une étude à part entière que nous souhaitons mener. Notons que la Touraine s'en sert abondamment de « slogan » mais n'en a pas l'exclusivité. Occasionnellement, Agen peut incarner le « Garden of France », nous l'avons vu dans la presse anglaise, et les géographes Christiane Lees et Pierre Dérioz consacraient en

[2844] ROYER, Jean, *La cité retrouvée*, Paris, Presses de la Cité, 1977, 121 pages.

1994 tout un article au « jardin de la France » situé dans le Vaucluse[2845].

De tous les aspects historiques qui sont abordés dans cette étude, le culturel est certainement le plus dominant. Ce n'est pas réellement une surprise dans le sens où la notion de patrimoine est directement liée à cet angle. Quant à la Touraine, elle est associée à une image savante. La littérature, outre l'image de Rabelais qui est associée jusqu'aux biscottes, a vu s'illustrer plusieurs auteurs régionalistes prompts à mettre en évidence les atouts alimentaires de la contrée. Les folkloristes, de Jacques-Marie Rougé à « la Ligouère de Touraine », ont joué un grand rôle également et sont encore cités, du moins le premier, comme des références dès lors qu'il s'agit d'évoquer les « traditions » locales. C'était aussi l'une des raisons d'être de cette thèse que de compléter l'apport des travaux d'érudits, dont la seule occurrence posait parfois problème au monde académique. La recension assassine de l'ouvrage de René Coursault par Yvonne Verdier, évoquée dans nos pages, témoigne par exemple du mépris des ethnologues envers ce type de sources.

Le deuxième champ central est l'histoire politique. À ce titre, le développement des foires est intéressant. Il figure sur la voie d'accès au pouvoir de deux maires de Tours. Camille Chautemps, initiateur de la Grande semaine en 1921, connaît une carrière ministérielle entre 1924 et 1940, et la présidence du conseil à quatre reprises, et d'aucuns considèrent que la relance de la foire-exposition y a contribué en grande partie. Au début des années soixante, Jean Royer, d'abord empêtré dans la bataille régionale, donne une seconde jeunesse aux désormais foires de mai et septembre, et accède lui aussi à des fonctions ministérielles lors de la décennie suivante, au cours de laquelle il échoue à l'élection présidentielle. Dans les deux cas, le mandat tourangeau a servi de rampe de lancement à la carrière nationale des deux maires. Celui de Jean Royer, relativement long puisqu'il est encore maire au début des années 1990, lui permet d'administrer sur la durée la cité tourangelle, mais contribue peut-être dans le même temps à un certain ronronnement des foires au bout d'un moment. L'émulation des premières années a souvent été la plus bénéfique. L'arrivée d'un nouveau maire a parfois permis de renouveler plus facilement la foire, l'impact de Royer l'a démontré. En s'installant de manière pérenne, il a peut-être fini par tourner en rond dans ce domaine de la valorisation agricole, commerciale et industrielle,

[2845] DÉRIOZ, Pierre, et LEES, Christiane, Le jardin de la France au péril de la ville : place et évolution de l'activité agricole dans le « Grand Avignon », *Bulletin de l'Association de géographes français*, 71e année, n° 2, mars 1994, p. 170-180.

liée aux produits alimentaires. L'attachement varié des hommes politiques à leur terroir de circonscription est sans doute aussi à l'origine des moments fluctuants de valorisation. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, il n'était pas rare de voir un élu posséder lui-même des vignes. Le sénateur Paul Germain est par exemple cité dans le livre d'or de la viticulture tourangelle établi en 1937. Par la suite, le phénomène est moins fréquent. Jean Royer, par exemple, est moins connu pour son goût des agapes que pour sa pudeur en tout genre. Notons que Charles Gay est lui aussi compté au nombre des viticulteurs du livre d'or de 1937, ce qui tend à montrer que le phénomène vaut aussi pour les « amoureux de la Touraine » qui ont un lien très personnel avec la gastronomie locale.

Une autre observation doit être faite eu égard à la place de la Touraine dans la promotion nationale. Quand la mise en valeur n'a pas été contrariée par un fait national majeur, elle a, localement, été assez tardive, comme si l'Indre-et-Loire était tombée dans son propre cliché de la douceur de vivre et de l'insouciance. Dans tous les cas, les faits le montrent, les Tourangeaux ont plus souvent été dans la réaction que dans l'action. Au-delà du modèle des expositions internationales, qu'elle reprend en 1892, Tours n'est ni la première ville de province à avoir sa propre foire-exposition, ni la première à avoir son musée des vins ou sa société d'originaires à Paris. D'emblée, le « jardin de la France » se construit néanmoins une réputation qui, au regard des discours, est peu modeste. Il a pour objectif ambitieux d'accueillir la première foire agricole française au temps de Chautemps, puis d'incarner « l'ouest européen » sous l'ère Royer. À chaque fois, ses aspirations sont néanmoins contrariées, de la même manière que le titre de capitale de région, longtemps convoité, lui échappe au profit d'Orléans. L'importance de la promotion tourangelle dans l'entre-deux-guerres, notamment, et les succès de la géline, par exemple, doivent aussi être relativisés dans le sens où le régionalisme est général. La Touraine n'est qu'une étape dans le tour de France gastronomique accompli par Curnonsky et Rouff.

Conséquence de l'urbanisation, la voie royale de la mise en valeur est incarnée par la grande ville. Bien desservie, elle incarne le point de rendez-vous idéal pour synthétiser la gastronomie régionale. Tours entend représenter toute la Touraine alimentaire et accueillir un public essentiellement régional avec son réseau en étoile. On l'observe lors des événements ponctuels, de l'Exposition nationale aux grandes foires de mai et septembre, en passant par les congrès. La préfecture locale confirme ce rôle en accueillant, dans les années 1970, un musée des vins puis une maison prenant en compte tout le département. Seule Chinon, capitale de

« la Rabelaisie », apparaît en mesure de concurrencer un tant soit peu cette influence, l'enclave du sud-ouest de la Touraine tendant à se manifester dès lors que la gastronomie locale doit être défendue. On se souvient des distinctions reçues lors des expositions internationales, ou de la proximité de la société d'originaires locale, via son président Roger Caquet, avec cette partie du département. C'est également là que Jacques Puisais a pris ses quartiers. L'autre sous-préfecture, Loches, est surtout connue par l'œuvre folklorique de Jacques-Marie Rougé, inventeur du « pays lochois ». Elle n'a accentué son rôle que dans une période récente. Au point de vue touristique, Saskia Cousin a montré que « la Touraine du sud » a commencé à se démarquer de l'image de Tours et des châteaux de la Loire dans les années 1990 uniquement[2846].

Ainsi l'histoire non pas de l'alimentation tourangelle mais de la mise en valeur des produits de Touraine consiste-t-elle en un regroupement d'acteurs divers. Leur mise en réseau est perceptible. Tous s'insèrent dans le modèle républicain. « République des avocats » incarnée par les radicaux-socialistes, Camille Chautemps en tête, « République des instituteurs », symbolisée par Émile Millet et sa carte murale de l'Indre-et-Loire, œuvre de géographie vidalienne, sont représentées entre les deux guerres. L'emprise radicale sur les campagnes est générale à cette période mais n'empêche pas la Touraine de compter d'autres personnalités politiques, et non des moindres, attachés à ses productions. Rappelons que Charles Vavasseur, député de 1919 à 1924, s'est opposé, sur une liste de Bloc national, aux forces radicales en présence incarnées par le maire de Tours. Il est le seul élu à la Chambre en plus des radicaux-socialistes. S'il ne fait qu'un mandat et se consacre ensuite uniquement à la mairie de Vouvray, la promotion alimentaire locale semble ne pas être trop bouleversée par les clivages politiques et faire consensus. C'est un objectif qui satisfait tout le monde.

Sans tomber dans le cliché, cette multitude d'acteurs illustre un certain tempérament local. Le « jardin de la France » aime à se revendiquer d'un certain humanisme. Rabelais a eu plusieurs héritiers contemporains, dont Jean-Baptiste Martin faisait partie, aux dires de Jacques Puisais[2847], lui-même rôdé à l'érudition et à l'ouverture d'esprit. L'hommage à René Loyau dans *Le Magazine de la Touraine* contribue à la diffusion de cette image. Si l'on renvoie à la définition de l'humanisme par le *Larousse*, c'est une « philosophie qui place

[2846] COUSIN, Saskia, *Les Miroirs du Tourisme, Ethnographie de la Touraine du Sud*, Paris, Descartes et Cie, 2011, p. 44.
[2847] Entretien avec Jacques Puisais, enregistré à Chinon le 27 juillet 2015 (durée : trois heures).

l'homme et les valeurs humaines au-dessus de toutes les autres valeurs ». L'homme avant le produit du terroir ? Répondre par l'affirmative serait trop simple. Jacques Puisais nous a également confié que s'il avait parfois aidé les hommes, c'était avant tout pour le vin qu'il œuvrait. Néanmoins, on peut s'interroger sur cet état d'esprit général et sur la douceur de vivre vantée par les publications touristiques. Malgré l'expansion et les initiatives de Royer à Tours, l'Indre-et-Loire semble éminemment être une terre de culture(s), plus qu'un département voulant terrasser économiquement ses concurrents. Il connaît et assume par exemple sa place viticole, sans rougir, derrière les inaccessibles bourguignons ou bordelais.

Le temps explique aussi le caractère non linéaire de la promotion régionale. Ruptures et progrès, autant de variations qui ont évidemment eu un rôle. Un premier élan de la valorisation alimentaire est cassé par la Première Guerre mondiale, un deuxième, sans doute plus fort encore, faisant office d'apogée, par la Seconde. Pour la première fois depuis l'avènement des cuisines régionales, leur valorisation se fait en continu depuis 70 ans. Les modes et les enjeux ne varient pas moins.

Nous nous sommes efforcés d'adapter le traitement des sources d'archives à tous ces facteurs. L'agriculture, par exemple, étant moins tournée vers les productions locales dans la deuxième moitié du XXe siècle, nous n'avons pas approfondi les dépouillements de journaux agricoles similaires au bulletin des trois comices après la Seconde Guerre mondiale. C'est un choix délibéré. Si l'archive dicte le plan, le contexte doit également dicter le choix des sources. La métaphore du vin peut ici s'appliquer : pour s'assurer de la qualité d'un cru, nul besoin de boire toute la bouteille. La sélection des documents n'est pas mécanique et doit solliciter le talent du chercheur, écrivait notamment Marrou[2848]. La capacité à « faire parler les choses muettes », pour reprendre l'expression de Lucien Febvre, consiste également à tenter de combler les vides de l'information[2849]. Le pragmatisme est d'autant plus requis que le sujet est large et général. Suivant ce raisonnement, le choix a également été fait de ne pas développer d'archives orales, ce qui n'aurait de toute façon été possible que pour notre dernière partie, autrement que par un certain nombre d'entretiens. Nous avons rencontré Jacques Puisais pour sa vision d'ensemble et privilégié pour le reste les interviews occasionnelles ou celles parues dans *Le Magazine de la Touraine*, au moment où les

[2848] MARROU, Henri-Irénée, *De la connaissance historique*, Paris, Seuil, 1975 [1954], p. 69.
[2849] FEBVRE, Lucien, *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin, 1992 [1953], p. 427.

producteurs exerçaient leur métier et les responsables politiques leurs mandats. En faire une véritable campagne nous paraît en revanche une option d'avenir, instruite par le support de cette thèse qui était un terreau initial indispensable.

En définitive, notre étude a voulu observer l'émergence du patrimoine alimentaire de la Touraine, avant la banalisation du terme. Le cheminement historique confirme que le patrimoine ne peut pas être « mis sous cloche ». Il est vivant et subit les influences de l'époque. Nous ne sommes pas partis d'une liste prédéfinie de produits appartenant au patrimoine en démarrant cette étude. Ont été intégrées à la réflexion les productions qui, en fonction des archives à disposition, ont fait l'objet d'une démarche de sauvegarde ou de valorisation, voire de relance après une période de disparition ou de retrait.

Aujourd'hui omniprésent, notamment à travers les produits du terroir réglementés par l'Europe et éminemment considérés par le marketing et l'agro-industrie, l'intérêt pour l'alimentation a pris une tournure nouvelle. En novembre 2010, « le repas gastronomique des Français » a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Ce classement vient consacrer non pas directement les produits mais la pratique sociale de se réunir autour d'une table et de partager un repas. Cependant, à regarder de près, le choix attentif des mets, l'achat de bons produits, de préférence locaux, le mariage entre mets et vins, figurent parmi ses composantes importantes[2850]. Il doit commencer par un apéritif et se terminer par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats (entrée, poisson ou viande avec des légumes, fromage, dessert). Le recours au patrimoine alimentaire local est donc vivement recommandé. En outre, l'idée de départ – la consécration de la gastronomie française et non du repas[2851] – a immédiatement ressurgi au moment de l'inscription, par le truchement du message médiatique et politique.

Le risque pour le patrimoine alimentaire d'être l'arbre qui cache la forêt du marketing commercial et touristique est désormais amplifié. Les termes de « terroir », « tradition », « authentique » visent à rassurer le consommateur, dont celui des grandes surfaces qui sont envahies de produits « à l'ancienne » ou « façon grand-mère », répondant parfois à des cahiers

[2850] http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00437 (consulté le 30 mars 2015).
[2851] Le cheminement vers le compromis entre gastronomie, perçu comme un terme élitiste, et repas des français intégrant le côté populaire et festif de l'alimentation, est évoqué par TORNATORÉ, Jean-Louis, « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Eléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *Ethnographiques.org* [http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore], 2012.

des charges très stricts comme dans le cas de la charcuterie. Pour autant, il ne faut pas nécessairement opposer le patrimoine et l'agro-industrie. *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, pour ce qui est de la région Centre, a fait le choix, arbitraire, de ne pas inclure les produits industriels. À l'inverse, les pays de la Loire, eux, pouvaient difficilement ne pas évoquer certains biscuits de la marque LU et plusieurs ont été intégrés à leur inventaire. Le patrimoine alimentaire industriel existe, au même titre qu'un patrimoine industriel est lié aux bâtiments.

Certains produits bénéficiant de labels de qualité peuvent d'ailleurs se revendiquer de l'industrie. Prenons le cas des rillettes de Tours qui ont dernièrement obtenu l'Indication Géographique Protégée. Le dossier de candidature stipule que les rillettes de Tours élaborées par des fabricants de type industriel le sont « dans le respect de la recette traditionnelle, et que ces derniers contribuent également au développement de la réputation du produit[2852] ». Aussi les producteurs artisanaux et industriels qui s'exprimaient dans *Le Magazine de la Touraine* ont-ils trouvé un terrain d'entente. Il faut préciser que l'IGP est plus souple en termes de réglementation que l'AOC. Le produit doit avoir un lien au local, c'est évident, mais des trois critères observés – la production, la transformation et l'élaboration –, un seul doit nécessairement avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La combinaison des trois n'est pas indispensable.

Le patrimoine a par conséquent une relation ambivalente avec l'industrie. D'un côté il inclut des produits industriels, de l'autre il souffre des dérives d'industriels mal intentionnés. Le plus grand danger pour le patrimoine à l'heure actuelle n'est sans doute pas le fast-food, qui est assez transparent sur ce qu'il propose à ses clients. Dans un documentaire présentant le repas gastronomique des Français[2853], Jean-Pierre Corbeau rappelle que le « mangeur pluriel » peut s'y rendre occasionnellement et consommer au quotidien des produits de l'agriculture biologique. Il signale d'ailleurs un comportement « à la française » dans les enseignes de restauration rapide. Le client y va en général aux heures des repas même s'il est ouvert toute la journée, voire prend son temps pour manger, ce qui est contraire à l'objectif de base. Les adolescents y font une évaluation sensorielle et gustative, préférant tel sandwich ou tel sauce selon l'enseigne. De là à dire qu'un repas au fast-food entre amis symbolise le repas

[2852] INAO, Dossier d'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée « Rillettes de Tours », disponible sur : https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeToursV1.pdf (consulté le 10 août 2015).
[2853] Documentaire « À table », par Philippe Baron, coproduit par TGA production et France Télévisions, 2015 (visionné en avant-première à l'Université de Tours le 31 mars 2015).

gastronomique des français, il y a un pas à ne pas franchir.

La menace qui plane sur le patrimoine réside néanmoins davantage dans les pièges à touristes montés par des restaurants peu scrupuleux. La tromperie reste l'élément le plus préjudiciable, qu'elle soit liée à la provenance ou à la fabrication du produit. D'autres cas de figure ne sont pas des tromperies mais des procédés visant à induire en erreur le consommateur. Le « Sainte-Maure » industriel, qui n'a rien à voir avec l'AOP « Sainte-Maure-de-Touraine » est un exemple. D'où la nécessité de diffuser le patrimoine car l'acheteur qui a déjà vu ou consommé un Sainte-Maure-de-Touraine au lait cru, cendré et traversé par sa paille de seigle, ne doit pas pouvoir le confondre avec son ersatz industriel, une simple bûche blanche. Libre à lui de manger ce qu'il désire ensuite. En établir les différences, donc les marchés, légitime parfaitement que l'étude du patrimoine alimentaire soit aussi celle conduite par l'histoire économique.

Peut-être doit-on terminer en rappelant que c'est l'extrême précarité du patrimoine qui engendre l'intérêt qu'on lui porte. C'est la peur de la disparition et d'une alimentation standardisée qui engendre en réaction des démarches pour la relance de produits ou le développement de circuits courts. Cette prise de conscience date des crises économiques qui, dans les années 1970, ont montré les limites de l'expansion et incité la société à rechercher une consommation locale et de qualité. L'intérêt très actuel pour cette question a des similitudes avec cette période. En remontant plus loin, l'émergence ou l'invention des cuisines régionales, si elle avait en partie pour but de servir au tourisme et au développement économique, s'accompagnait aussi d'un folklore local qui s'inquiétait déjà de voir disparaître des coutumes et des produits au moment du développement industriel. Le contexte change mais l'histoire tend à se répéter.

Il est probable que dans quelques années, si ce travail est assez digne pour ne pas tomber dans les oubliettes de la recherche, s'il n'est pas enseveli par la poussière dans une bibliothèque, ou noyé dans l'océan du numérique, il se trouve au cœur de la problématique d'un autre chercheur. Non pas pour son contenu, que nous avons voulu le plus impartial possible, conformément aux exigences du langage académique, mais pour le soutien financier qu'il a obtenu. S'il est né d'une démarche universitaire, visant à approfondir un pan de l'histoire de la valorisation alimentaire, via l'exemple régional, il a été soutenu par le conseil général d'Indre-et-Loire, devenu depuis conseil départemental. Dans quel but précis ? Seul

celui ou celle qui a pris cette décision le sait précisément. Tenter de mieux connaître le patrimoine est peut-être un moyen de lui assurer une meilleure diffusion. Une étude sur la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine peut-elle contribuer à mettre en valeur le patrimoine alimentaire de la Touraine ? C'est toute la question.

INDEX

Aux personnages, dont les noms sont en lettres capitales, s'ajoutent les principaux lieux (communes, départements, provinces, régions et pays) mentionnés. Certains peuvent désigner à la fois une entité géographique et une appellation. Dans un souci de clarté, nous avons écarté les entrées « Touraine », « Tours » et « Indre-et-Loire ».

Abilly, 358, 558
Agen, 17-18, 42, 48, 326, 363, 375-377, 385-386, 576, 586
Algérie, 43, 51, 66, 227, 262, 317
Allemagne, 291, 316, 406, 412, 433, 439, 470-471, 512, 526, 543
Allier, 234, 378
Amboise, 67, 71, 75, 79, 91, 101, 112, 136, 160, 162, 167-168, 202, 258, 268, 274, 276, 278, 317, 353-354, 372, 379, 380, 384, 401, 414, 430, 463, 480-481, 514, 553
Angers, 79, 130, 142, 147, 200, 294, 321, 332, 379-380, 478
Angleterre, 12, 39, 219, 293, 297, 375, 379, 381, 386, 406, 471, 475-476, 524
Anjou, 78, 107, 133, 147, 212-213, 220, 227, 233, 252, 295, 300, 305, 309, 312, 315-316, 318, 323-324, 326, 331-332, 335, 355, 359, 368-369, 379, 477-479, 519, 534, 548, 562
Anvers, 43, 315
ARCHAMBAULT, Pierre, 248-249
ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, 143-144, 146-148, 183, 186
Argenteuil, 73, 239, 326
Artigny (Château d'), 284, 422, 459
AUDEBERT, Louis, 117, 187
Aurillac, 98, 115
AURIOL, Vincent, 243
Avoine, 266, 339, 430, 467, 532, 581
Azay-le-Rideau, 112, 220, 258, 262, 274, 341, 379, 422, 430, 466-467, 480, 487, 510, 530, 537, 547
BALLADUR, Édouard, 443
Ballan, 167, 412
BALZAC, Honoré de, 35, 54, 150, 157, 165, 240-241, 253, 256, 335, 345, 348, 352, 355, 367, 417, 495, 501, 516, 536
BARBIER (Frères), 279, 340-341, 530-531
BARDET, Jean, 484, 486, 555, 582
BARILLET, Christian, 539
BARRIER, Charles, 415, 422, 443, 463-465, 484, 555, 564, 566-567
BARTHE, Édouard, 261-262
Beauce, 102, 558
Beaulieu-lès-Loches, 100, 112
Beaumont-en-Véron, 77, 105, 266
Beaune, 119, 280, 420
BEAUVILAIN, Pierre, 477-480, 491-493, 497, 511, 513
BEDEL, Maurice, 345-347, 349, 361-362, 364, 369, 462, 541
Belgique, 190, 219, 230-231, 292, 412, 439, 471, 476, 526
Benais, 41, 105-106
BENOIST, Armand, 436
BERLUCHON, Laurence, 348-351, 576
BERNIER, Paul, 282-283, 287, 289, 500
Berry, 135, 220, 264, 269, 298, 446, 481, 498-499, 551, 560, 562, 582
BERTAULT, Yves, 524-525, 528
Berthenay, 284, 289
BESNARD, René, 106, 118, 188, 194, 209, 222-223, 286
Béziers, 66, 118, 194, 410, 543
BIDAULT, Charles, 95, 98, 499
Bléré, 40, 77, 90, 95, 134, 146, 183, 286, 289, 316, 348, 413, 467
Blois, 20, 23, 37, 59, 201, 251, 317, 332, 347, 377, 382, 408, 571, 573
BOCUSE, Paul, 484
BONDOUY, Théophile, 360-363
BONNET, Georges, 237, 240, 242, 254, 429, 500
BORDAS, Jean, 424, 525-528, 558
Bordeaux, 24, 43, 65, 78, 112, 155, 158, 180, 190, 213-214, 225, 227, 244, 312, 361-362, 419-421, 448, 472, 476, 481, 493, 573
Bossay-sur-Claise, 41
BOSSEBOEUF, Charles, 160, 171
BOUCHET, 283, 286, 289, 296
BOURGEOIS, Léon, 80-81
Bourges, 50, 122, 129-131, 317, 376
Bourgogne, 24, 43, 52, 78, 119, 158, 180, 225, 227, 242, 255, 261, 264, 269, 274, 280, 324, 406, 448, 476, 485, 493, 519
Bourgueil, 17-18, 41-43, 58, 61, 68-69, 72, 76-78, 82, 95, 105-106, 114, 133, 143, 155-158, 160, 174, 180, 182, 188, 198, 201, 203, 213, 239, 241-242, 253-255, 258, 265-266, 268, 273, 279, 305, 323, 333, 340- 342, 344, 355-359, 362, 367, 376, 378- 379, 381, 416, 418, 426, 451, 462, 476, 480, 482, 485-486, 510, 514, 519, 525, 536, 540, 550,

569, 571, 577
BOURIN, Ernest, 160, 181, 227-228, 330, 372
BOYLESVE, René, 179, 330, 345, 501, 538
BRANDON, 98
BRAULT, Maurice, 545
Bresse, 12, 206, 235, 236, 290-291, 294, 297-298, 324, 326, 342
Bretagne, 220
BRIGAULT, Émilien, 243, 246-249, 259
Brive, 114, 497, 503
BRUN, Jean, 154
Bruxelles, 166, 420, 471, 549
BURNAND, Robert, 353
Californie, 277, 373, 383, 436
Calvados, 79, 519
CAMUZET, Etienne, 261
Canada, 219, 336, 378, 433, 439, 458, 501, 526
Candé (Domaine de), 19, 45, 77, 117, 120, 187-188
Candes, 145, 324, 350
CAQUET, Louis, 500-501, 503-504
CAQUET, Roger, 501-502, 508-509, 512-515, 538, 544, 579, 589
CARMET, Jean, 485- 486
CARRETÉ, André, 524-525, 527-531
CARVALLO, Joachim, 19, 332, 343
CAZEAUX-CAZALET, Georges, 261
CHABAN-DELMAS, Jacques, 452
CHALUT-VOIRY, Eugène, 42-43, 50, 70, 80
Chambourg-sur-Indre, 112
Champagne, 43, 78, 82, 155-156, 158, 201, 227, 324, 368, 448-449, 493, 519
Champigny-sur-Veude, 106, 111, 354, 556
Chançay, 510
Charente-Inférieure, 105
Charentes, 104, 227, 305, 312-313
CHARPENTIER, Gustave, 60
CHATAIGNIER, 194, 217
Château-la-Vallière, 131, 167, 286, 356, 467
Château-Renault, 42, 160, 162, 167, 308, 326, 371
Châteauroux, 98, 122, 130-131, 213-214, 317, 408, 484, 582
Châtellerault, 173, 213, 545
CHATOUX, Claude, 74-75
CHAUTEMPS, Alphonse, 223
CHAUTEMPS, Camille, 24, 106, 118, 195, 208-223, 230, 235, 237, 240, 242, 247, 250-251, 261-262, 282, 286, 321-322, 329, 335, 373, 395, 399, 431, 437-438, 451, 500, 585, 587-589
CHAUVIGNÉ, Auguste, 275, 330, 362
Chemillé-sur-Dème, 167
Chenonceaux, 37, 159, 167, 238, 276, 422, 430, 461, 463
Cher, 36, 39, 91, 100, 167-168, 213, 234, 268, 284, 294, 321, 364, 378, 396, 403, 413, 431, 444-445, 459, 522, 541-542, 551
CHÉRON, Henri, 222
Chinon, 8, 18-19, 22-23, 37, 39-42, 51, 60, 66-69, 77-78, 82, 88-89, 105, 110, 113-114, 126, 128, 132-136, 142, 145-146, 155-160, 175, 180, 183, 188, 192, 198-199, 201, 203, 209, 213, 217, 220, 223, 227, 241-243, 251, 253, 258, 265-266, 268, 273-274, 279, 305, 308, 310, 323, 330, 332-333, 335, 337-341, 344-345, 349-350, 354-357, 359, 362-363, 365, 375, 378-379, 384-387, 401, 410, 416, 418, 430, 449, 451, 461, 467, 469, 473, 476, 477, 479-480, 483-485, 491, 493, 508-510, 512, 514, 519, 532-538, 540, 549-550, 554-555, 561, 564-565, 569, 573, 579, 580-582, 588-589
CHIRAC, Jacques, 446, 552
Chisseaux, 77, 90
CHOISEL, Jean-Louis, 546, 575-578
Chouzé-sur-Loire, 326, 379
Cinq-Mars-la-Pile, 35, 68, 75, 152, 264, 326, 343, 415
Civray-sur-Cher, 39, 91, 133, 164, 167-168, 413-414
CLÉMENTEL, Étienne, 209
Cognac, 31, 519
COLLAS, 84, 171, 178, 181
COLLON, Georges, 335, 348
COMBESCOT, Charles, 419, 421, 423
CONSTANT, Georges, 267, 285, 287, 299, 301, 308, 375-377, 380-381, 386, 406
Cormery, 20, 36, 162, 167, 227, 255, 258, 327, 342, 346-347, 350, 353, 359, 371, 448, 547, 564, 568
Côte-d'Or, 119, 225, 227, 445
Côte-d'Azur, 313-314
COUDREAU, François, 243, 338-339, 341
COULY, Pierre, 273, 511, 536, 579
COURIER, Paul-Louis, 253
COURTELINE, Georges, 498-501, 509-510
COURTEMANCHE, Abraham, 202, 482
Cravant-les-Coteaux, 157, 266, 308, 310, 339, 467, 533, 540
CRÉPIN, Joseph, 307
CURNONSKY, 15, 206, 321-328, 332, 334, 342-343, 346, 349, 355, 359, 362-363, 368, 371, 495, 511, 515, 534, 566-567, 588
Cussay, 255
DALADIER, Edouard, 214
Danemark, 433, 506
DANION, 134, 166, 169
DE CROZE, Austin, 327, 349, 362
DE GASPARIN, Adrien, 17, 363
DE GAULLE, Charles, 394, 398-399, 458, 501
DE MASCAREL, Alain, 464
DE SAFFRAN, Robiano, 230
DE SESMAISONS, Donatien, 473
DEBRÉ, Michel, 481, 501, 503
DECISY, 98, 130, 284, 286, 289, 291, 296
DEFFERRE, Gaston, 532
DELAHAYE, Jules, 57, 427, 429, 582
DELALEU, Jules, 348, 461-462, 511
DERYS, Gaston, 353
DESACHÉ, Marc, 400, 433, 439-440, 510, 520, 539
DESCARTES, René, 54, 67, 91, 310, 355, 467, 500, 589
DESCHANEL, Paul, 223, 237, 239
Deux-Sèvres, 104-106, 445

DEVELOTTE, 165, 170
Dijon, 87, 211, 214, 237, 250, 253, 326, 420, 472
DION, Roger, 23, 37, 87, 91, 106, 140, 143, 300, 351, 354, 402, 494
DIOT, Jean, 399, 402, 450
DOLOIRE, Marcel, 532-533
D'ORLIAC, Jehanne, 353
DOUMERGUE, Gaston, 222
DRAKE DEL CASTILLO, Jacques, 19, 45, 77, 88, 106, 117-118, 120, 187-188, 199
DROCHON, 285, 290
DUBOIS, 95, 284, 295
DUBREUIL-CHAMBARDEL, Louis, 275
DUGUÉ, Alexandre, 90, 103-104, 108-109, 115-118, 120-123, 185, 191, 200-201, 203
DUHAMEL, Jacques, 443, 452
DULIN, André, 240
DUVAL, Pierre, 439-440, 446, 490-491, 494, 507
ENGERAND, Roland, 347-350
Esvres, 285, 298, 487, 545
États-Unis, 88, 104, 107, 219, 277, 336, 439, 526
EYLAUD, Jean-Max, 267, 361
FAROU, Louis, 273
FAUGÈRE, Roland, 425, 531
FAURE, Félix, 154-155, 187, 236
FERRAND, Gatien, 273
FLORIO, Francesco, 30, 32
Fondettes, 39, 61, 64, 75, 111, 167-168, 180, 285, 290, 298, 545
FONTAINE, Louis, 253, 306, 431, 437, 442
FOUQUEUX (Restaurateur), 62, 69, 163, 368
FOURNIER, Alfred, 53-54, 82-84
FRADIN, 65, 74, 136, 153, 161, 165-166, 170, 181, 331, 369
Franche-Comté., 575
Francueil, 90, 95
Frontignan, 79
GÉRARD, Gaston, 211, 237, 240, 243, 253
Gâtinais, 31, 102, 143, 294
GAUTIER, Armand, 185, 360-361
GAY, Charles, 10, 351-353, 369, 462-463, 541, 588
Genillé, 134, 167, 169, 545
GENTIL (Préfet), 54, 57, 80
GERMAIN, Paul, 209, 230, 237, 262, 267-268, 330, 361, 374, 588
GERMANAUD, Marcel, 410, 570-573
Gironde, 43, 225, 227, 261, 421, 499
GISCARD D'ESTAING, Valéry, 11, 478-479
GOUJON, 97, 130-131, 283
Grande-Bretagne, 38, 316, 335, 469, 524
GUELLERIN, Henri, 318
GUENEHEC, Bernard, 436
Guéret, 317
GUERRIER, René, 393
GUIET, Pierre, 531
GUIGNARD, Victor, 343
GUILLAUMAIN, Émile, 267, 362
GUILLAUME-LOUIS, Paul, 279
GUILLON, Jean-Marie, 231, 342
GUINOT, Charles, 57
HARDOUIN (Maison), 350, 473, 516, 565, 573-574
HAUSER, Henri, 208
Haute-Garonne, 43, 66
HENNESSY, Jean, 209, 222, 399, 628
HENNION, Horace, 218-219, 252-253, 321
Hérault, 43, 66, 191
HERRIOT, Édouard, 214, 220
Hofheim, 512
Hollande, 190, 219, 432
Hommes, 91, 106, 361, 498, 537
HUBERT-FILLAY, 347, 349
HUET, Gaston, 270-271, 348, 429, 477, 480, 494-496
Huismes, 41, 75, 105, 157, 266, 308, 330, 339, 356, 379, 386
HURARD, Marius, 80
Ille-et-Vilaine, 227, 445
Ingrandes-de-Touraine, 95, 273, 358, 480, 482
JALLERAT, Georges, 485, 554
Joué-lès-Tours, 40, 68-69, 75, 77, 82, 120, 156, 158-159, 161, 163, 167, 213, 241-242, 253, 268, 336, 356, 368, 487
JULIEN, Jean, 240
Indre, 49, 312, 534
La Celle-Saint-Avant, 167
La Chapelle-aux-Naux, 305, 308, 406
La Flèche, 53, 115, 213, 297
La Riche, 60, 114, 427
La Roche-Clermaut, 77
LAAGE, Baron de, 283
Langeais, 20, 37, 72, 97, 101, 106, 115, 129-131, 141, 146, 183, 276, 283, 286, 326-327, 342, 354-355, 357, 359, 379, 381, 463, 530, 577
LANSIGU, Gabriel, 95, 130
LARDIN DE MUSSET (Préfet), 197
Laval, 455
La-Ville-aux-Dames, 427, 565
LE BOURDON, 209
Le Louroux, 106, 110, 308, 310
Le Mans, 22, 59, 147, 150-151, 200, 213, 228, 236, 297, 375, 378, 408-409, 542-544, 573-574, 577
LECOINTRE, 307
LECORNU, Bernard, 279
LECOTTÉ, Roger, 489-495
LEDOUBLE, Anatole-Félix, 63
LEFFET, Eugène, 199, 601
LEMARIE, Henry, 355-357
LEMOINE, Henri, 295, 299, 307
LEPAGE, Pierre, 501
LEROUX, 95, 153
LESIRE, 285, 290
LÉVEQUE, Jacques, 459, 471, 531
LHÉRITIER, Michel, 204, 211-212
LIGER, Robert, 470
Ligré, 266, 338, 359, 467
Ligueil, 91, 101, 162, 167, 169, 174, 255, 289, 306, 308, 314, 327, 343, 349, 355, 359, 384, 462, 467, 509, 556, 558

L'Île-Bouchard, 19, 42, 91, 136-137, 357, 467
Lille, 214, 255, 289, 296, 314-315
Limoges, 123, 497, 545
Loches, 35-37, 39-42, 60, 67-69, 89, 91, 95, 98, 100-101, 110, 113-114, 126, 128, 132-136, 154, 156, 159, 162-163, 165-167, 169, 174, 195, 203, 241, 255, 272, 282, 287-289, 292, 294, 306, 308-309, 317, 326-327, 331, 349, 354, 357-359, 365-366, 371, 380-381, 384, 401, 500, 545-546, 589
Loire-Inférieure, 49, 294
Loiret, 49, 225, 294, 332, 378, 459
Loir-et-Cher, 49, 90, 100, 107, 192, 201, 213, 220, 225, 230, 234, 265, 294, 332, 347, 371, 378, 381-382, 407, 410, 444-445, 459, 475, 477, 481, 497, 550, 553-554, 565, 570, 572, 576, 633, 635, 649
Londres, 38-41, 49, 142, 148, 239, 279, 333, 335, 369, 468, 470, 484, 526, 574
LOSSKY, Boris, 280, 348
Lot-et-Garonne, 78, 147, 385, 577
Loudun, 42, 213, 310
LOUVEL, Jean-Marie, 240, 243
LOYAU, René, 567, 589
LUSSAC, Marquis de, 307
Lussault-sur-Loire, 265
Luynes, 36, 77, 136, 543
Lyon, 30, 37, 121, 150, 191, 213-214, 220, 313-314, 364, 410, 472
MAHIEU, Maurice, 168
MAILHEBIAU, 160, 170
Maine-et-Loire, 43, 46, 49, 100, 145, 213, 225, 312, 332, 386, 407, 447, 459, 483, 548, 576
MARDELLE, Henri, 165-166
MARDELLE, Maurice, 347, 564
Marigny-Marmande, 358, 582
MARIONNET, Henry, 550-555, 568
Maroc, 124, 445, 513
Marseille, 119, 191, 209, 313-314, 317, 326, 410
MARTEAU, Martin, 32-34
MARTIN DE TOURS, (Saint), 212,
MARTIN, Jean-Baptiste, 96-98, 106-107, 118, 123, 127, 130, 135, 193, 200, 203-204, 209, 216-217, 232, 236, 267, 282, 283, 285-295, 297-300, 302, 306, 309-310, 312-313, 315-318, 330, 332, 357, 373-375, 377, 381-382, 487, 515, 539, 545, 565, 589
MASSIE, 179, 330, 342, 370, 577
MAUROY, Pierre, 532
Mazières-de-Touraine, 130-131, 283-284, 289
MESSMER, Pierre, 395, 418
MÉTADIER, Paul, 335-336, 348, 364, 455-456, 459, 461, 504-505, 508
Mettray, 58, 69, 290, 343, 544
MEUNIER, Jean, 248, 256, 393, 562
MICHELET, Jules, 19, 37, 144, 322
Midi, 22, 35, 191-194, 246, 261, 293, 313, 437
MILLET, Émile, 354, 589
MIRAULT, 153, 163, 165, 171, 228-229, 277, 330-332, 370, 372, 501
Monnaie, 90
Montbazon, 37, 45, 64, 75, 98, 111, 164, 167, 187, 289, 295, 308, 326, 380, 422
Montlouis, 23, 60, 77, 95, 101, 112, 132, 158, 160, 201-203, 213, 227, 239, 241-242, 253-254, 258, 265, 268, 274, 278, 324, 338, 341, 344, 356, 359, 368, 413-414, 416, 430, 435, 465, 480-482, 488, 510, 569
Montluçon, 123
Montpellier, 194, 250, 398, 419-420, 437, 539, 632
Montrésor, 90, 156, 158, 287, 327, 346, 359, 467
Monts, 45, 64, 77, 187, 304, 414
MOREAU, 163, 342
MORIN, Ferdinand, 106, 239, 243, 250-254, 393
Mulheim, 470
Munich, 159, 470
Nantes, 35, 37, 49, 87, 131, 142, 145-146, 182-183, 190, 193, 209-210, 212-213, 380, 384, 403, 408-409, 420, 426, 440, 442, 472, 478
Neuillé-le-Lierre, 111
Neuillé-Pont-Pierre, 128, 136, 167
Neuvy-le-Roi, 60, 286, 326, 379
Nevers, 130-131, 395, 545
New York, 277-278, 335, 345, 484
Nice, 314, 506
NIOCHE, Pierre, 57
Noizay, 160, 239
Nord-Pas-de-Calais, 404, 409
Normandie, 31, 107, 293, 301, 306, 446, 541
Notre-Dame-d'Oé, 167
Nouans, 90
Nouzilly, 284, 420, 544
Nuits-Saint-Georges, 269, 480
OLIVER, Raymond, 484
Orbigny, 302, 305, 501
Orléans, 35, 37, 42, 59, 87, 130, 192-193, 317, 332, 399, 402, 424, 432, 440, 588
OUVRAT, Norbert, 258, 342, 350, 370-371
PAGES, Jean, 543
PAMS, Jules, 194, 210
Panzoult, 157, 266, 467, 533
Parçay-sur-Vienne, 310, 315, 565, 573
Paris, 14, 17-19, 29-32, 34, 37, 40-44, 50-51, 55, 59, 79, 81, 83-84, 87, 92, 95, 97, 103, 105-107, 122, 126, 129-130, 134, 142, 148, 155, 166, 175-176, 180, 183-184, 187, 189, 192, 194, 204, 213, 219, 222, 225, 227, 230, 234, 237, 243, 265-266, 276, 278, 282, 291, 293-294, 300, 305, 312-318, 322, 324, 328, 331-332, 347, 349, 353, 354, 359, 361, 373, 379, 381-382, 385-386, 397, 399- 400, 403, 405, 409-410, 415-416, 418-419, 428, 432, 439, 447, 455, 460, 472, 476, 479, 491, 493, 497-498, 500-508, 510, 513-516, 526, 542, 545, 549, 551- 555, 568, 573-574, 585, 588
PASCAREL, 97
PASQUIER, Estienne, 31
Pays-Bas, 219, 439
PÉRET, Raoul, 222
Périgueux, 139, 155, 543
PETIT, Guy, 240, 243
PIC-PARIS, Eugène, 84, 185
PINGUET-GUINDON, Eugène, 60, 72, 101-102,

216, 330-331, 374, 377, 415
PINON, Georges, 291
PISANI, Edgar, 435, 525
POCHET, Léon, 342, 371
POHER, Ernest, 297, 378
Poitiers, 59, 131, 264, 418, 545
Poitou, 31, 104, 220, 269, 293, 305, 308, 313, 481,
POMPIDOU, Georges, 395, 399, 415, 443, 466
PORTMANN, Georges, 421, 554
Preuilly-sur-Claise, 69, 174, 356
PUISAIS, Jacques, 25, 418-419, 420-424, 436, 451, 473, 485, 487, 494, 496, 550-551, 554-555, 560-561, 564-565, 567-568, 573, 575, 579-580, 582, 586, 589-590
QUEUILLE, Henri, 237, 500
RABELAIS, François 17-18, 29-30, 37, 44-45, 54, 69, 82, 99, 143-144, 148-149, 155-157, 164-165, 172, 182, 188, 221, 229, 240-241, 252-255, 259, 270-271, 273, 295, 306-307, 310, 322, 332, 338-341, 345-346, 352-353, 355, 357, 363, 367, 418, 423, 429, 448, 462, 480, 483, 501, 509, 511, 532-533, 535-536, 538, 570, 581, 587, 589
RAFFARIN, Jean-Pierre, 483
RAMÉ, 235
Reignac, 406, 531, 556, 558
RENTY, Comte de, 290-291
Richelieu, 39, 41-42, 48, 69, 91, 134, 143, 146, 157, 165, 183, 327, 358-359, 422
Rivarennes, 148, 206, 255, 358, 375, 383, 546-547, 569, 578-579
Rivière, 266, 532
ROBENNE, 220
ROBERT, 65
ROBIN, Christian, 565, 574
ROCHE (Maison), 77, 157, 178-179, 330, 345, 348, 370, 532
ROCHE, Jules, 57-59, 80
Rochecorbon, 77, 159, 164, 167-169, 198, 201, 223, 241, 255, 280, 324, 352, 359, 369, 489
ROLLIN, Louis, 237, 240, 242
RONSARD, Pierre de, 253, 345, 347-348, 352, 417, 425, 429
ROUFF, Marcel, 15, 321-326, 346, 355, 363, 368, 515, 566, 567, 588
ROUGÉ, Jacques-Marie, 148, 255, 256, 341, 343, 348, 349, 352, 362, 388, 496, 509, 514, 587, 589
ROUGEREAU, André, 419, 423
ROUILLÉ-COURBE, 39-40
ROYER, Jean, 25, 225, 240, 248, 250, 390, 392, 394-398, 401, 407, 410-411, 417-418, 424, 427-432, 434, 437-438, 441, 443-446, 450-452, 454-458, 470, 473, 477-480, 490-495, 497, 501-503, 507, 510, 512, 514-515, 521, 524, 527-531, 538, 556, 558, 585, 587-588, 590
Saché, 241, 324, 335, 341, 355
Saint-Antoine-du-Rocher, 167
Saint-Avertin, 39-40, 62, 64, 68-69, 75, 77, 146, 158, 163, 167-168, 179, 183, 241, 324, 331, 336, 356, 368-369, 372, 487, 574
Saint-Branchs, 546, 578
Saint-Christophe, 284, 289
Saint-Cyr-sur-Loire, 75, 167, 255, 300, 328, 336, 347, 522
Sainte-Catherine-de-Fierbois, 564
Sainte-Maure-de-Touraine, 18, 20, 42, 91, 98, 107, 135, 141, 174, 241, 255, 300, 307-311, 318-319, 326-327, 339-340, 344, 346-347, 349-350, 357-359, 380, 411, 444, 449, 507, 510, 516, 523, 538-543, 556-559, 593
Saint-Épain, 77, 106, 133-134, 289, 306, 308, 310, 533
Sainte-Radegonde, 67, 157, 163, 167-168, 255, 336, 429
Saint-Flovier, 167
Saint-Genouph, 289, 427, 430
Saint-Lô, 115
Saint-Louans, 105, 305, 310, 316, 338-339, 540
Saint-Martin-le-Beau, 112, 156, 158, 265, 323, 427, 430
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 69, 77, 155-156, 158, 182, 241-242, 265, 268, 340, 480, 482, 569
Saint-Paterne, 90, 100, 380
Saint-Patrice, 51, 379
Saint-Pierre-des-Corps, 103, 301, 336, 414, 417, 427-428, 439, 460
Saint-Règle, 90
Saint-Symphorien, 67, 117, 162, 167, 176, 336, 374-375, 378, 380, 383, 415, 429, 463, 464
Sarthe, 49, 79, 213, 225, 234, 312, 386, 407, 447, 459, 576
Saumur, 59, 79, 145, 173, 181-182, 200, 204, 213, 332, 350, 409-410, 430, 477-478, 516
Savigny-en-Véron, 266
Savonnières, 308, 310, 412, 467
Seine-Saint-Denis, 516
SENDERENS, Alain, 484
Sepmes, 167, 308
SERRE, Louis, 240, 242, 297
SIRAULT, Claude, 426, 557-558
Sologne, 102, 122, 135, 143, 550, 562
SOMMESOUS, 163, 242, 342, 367
Sonzay, 284
Sorigny, 308
SOURBET, Jean, 240, 490
STENDHAL, 36-37, 144, 146
Suède, 276, 336
Suisse, 219, 276, 336, 399, 406, 471, 540
SUZANNE, Prosper, 61
TANDEAU, Paule, 459-460
TANGUY-PRIGENT, François, 240
TARDIER, Jean, 501, 509, 512
TELLIER-ROY, 71, 75
TENOT (Préfet), 194
TESSIER, Monique, 470
THIBAULT (Maison), 65, 75, 151, 179, 401
THOMAS, René-Georges, 399, 434, 439-440, 459, 518, 520
THURET, Paul, 192
TIPHAINE (Alfred), 57, 60, 183-184, 186
Toulouse, 66, 98, 122, 393, 400, 472, 474

TRÉMOLIERES, Jean, 419
TRIBUT, Marcel, 248-249, 256, 336, 393-394, 455
TROISGROS, Pierre, 484
TROUGNOU-LEDUC, 43, 61, 69
Tunisie, 66
Ussé, 32, 41, 357, 383
Valençay, 326, 349, 541, 556, 559
VALIN, Bernard, 567
VAULTIER, Roger, 353
VAVASSEUR, Charles, 60, 130, 188, 264-271, 276, 330, 342, 348, 362, 366-368, 589
VEIL, Simone, 483
Vendée, 104-105, 294
Vendôme, 213, 332
Véretz, 463
VERNAT, Marcel, 306
Verneuil-sur-Indre, 134, 531, 556, 558
Vernou-sur-Brenne, 174, 489
Vienne, 42, 49, 105, 135, 137, 145, 213, 228, 234, 255, 309-310, 339, 345-346, 348, 364, 379, 386, 407, 447, 534, 576, 614
Vierzon, 213
VIGNY, Alfred de, 34-35
VILLAIN, 80
Villandry, 19, 77, 332, 343, 422, 430, 435
VILLATTE, Raymond, 402, 406, 425-426, 439-441, 519-520, 525
Villedômer, 410, 565, 572
Villiers-au-Bouin, 305, 556
VINCENT, Daniel, 222
VOIRY-MARDELLE, 45-47, 51-52, 94
VOISIN, André-Georges, 273, 394, 398, 426, 428, 438, 459, 479
VOITURE, Vincent, 31, 34, 140
Vouvray, 18, 39-40, 42, 58, 60-61, 65, 68-70, 77, 82, 112, 131-133, 146, 151-154, 156, 158-160, 163, 167-168, 176, 179-180, 183, 188, 190, 194, 198, 201-203, 213, 223, 227, 229, 238, 241-242, 253-255, 258, 263-274, 276, 278-280, 291, 323-324, 330- 335, 337-338, 340-344, 348-352, 356, 359, 361- 362, 366-368, 372, 413-414, 416, 429-430, 460-462, 465-466, 468-469, 473, 477, 480-482, 488-489, 500, 507, 510, 514, 525, 535, 543, 550, 565, 568-569, 573, 589
WARRÉ, 283
WEBEL, Philippe, 42, 47, 61, 69, 79, 94, 163, 171, 227, 342, 369
WILTZER, Alex, 443
ZAY, Jean, 237

SOURCES

I. SOURCES D'ARCHIVES

1. Archives Nationales

Dossiers de Légion d'honneur

LH/1015/11 : Alfred Fournier
LH/1551/10 : Eugène Leffet
19800035/0236/31363 : Eugène Pinguet
19800035/390/52326 : Jean-Baptiste Martin
19800035/56/6900 : René Besnard

2. Archives Départementales d'Indre-et-Loire

Série J : Archives d'origine privée

22 J : Fonds Laurence Berluchon (notes diverses sur les fruits et légumes, la viticulture, le château de Candé, etc.)

54 J : Fonds Arrault

54 J 171 Publicité : plaquettes, listes, correspondance. 1935-1947

54 J 175-183 Suivi de composition d'ouvrages : épreuves, factures, commandes. 1932-1954
180 Rabelais et les Verolez – 1947 ; les illusions et les heures – éditions Rougé – 1939 ; Petite histoire de Touraine – éditions Rougé – 1941 ; Loire tourangelle de Lavollée – 1937 ; Val de Loire de Dion – 1934 ; Gastronomie tourangelle - 1936 ; l'art en Touraine – 1935
183 Béton armé pour tous de Keller – 1935 ; guide des assurés sociaux de Panel – 1936 ; le maïs culture et utilisation à la ferme de Cusson Feige – 1953 ; pierres de France de Rigaud – 1950 ; goulées et lampées de Baudoin – 1939 ; vieux pots, saulces et rosts de la cuisine française – 1949

95 J : Fonds du Syndicat des volaillers de Touraine, 1936-1996

115 J : Fonds du Groupement de développement viti-vinicole, 1964-1992

155 J : Fonds Bienvenu, 1930-1980 (boucherie à Vouvray)

Série M : Administration générale et économie

1 M : Cabinet du Préfet

1 M 411 : Grandes semaines de Tours 1923-1929, organisation et attribution de médailles : correspondance, demande de renseignements, articles de presses, programmes, affiches

5 M : Santé publique et Hygiène

5 M 174 Pharmacies, drogueries, épiceries, fabriques et dépôts d'eaux minérales, inspection : procès-verbaux de visite, rapports, correspondance, résumés statistiques, relevés statistiques généraux. 1816-1938

5 M 179 Hygiène alimentaire, contrôle : circulaires ministérielles, arrêtés préfectoraux, correspondance, affiches (1830-1937) ; plaintes : correspondance, rapport (1906, 1917). 1830-1937

5 M 180 –192 Fraudes 1888-1941
*180 Réglementation : lois, décrets, circulaires, instructions ministérielles (1888-1925)
*181-192 Répression : registres d'inscription des échantillons prélevés
181 1907 (20 juillet) – 1909 (22 juillet)
182 1909 (22 juillet) – 1911 (19 janvier)
183 1911 (19 janvier-28 décembre)
184 1912 (18 janvier-30 décembre)
185 1913 (4 janvier-31 décembre)
186 1914 (17 janvier) – 1916 (31 décembre)
187 1917 (19 janvier) – 1919 (27 novembre)
188 1919 (27 novembre) – 1923 (10 novembre)
189 1923 (2 août) – 1926 (24 décembre)
190 1927 (2 janvier) – 1930 (31 décembre)
191 1931 (12 février) – 1935 (9 novembre)
192 1935 (9 novembre) – 1941 (9 août)

5 M 193 Commerce du beurre et de la margarine, réorganisation du service d'inspection : arrêtés, circulaires (1902) ; répression des fraudes : instructions, circulaires, tableau des procès- verbaux d'inspection, correspondance, rapports de police. 1888-1907

7 M : Agriculture, Eaux et Forêts

7 M 1-14 : Situation de l'agriculture dans le département : instructions, correspondance, rapports du préfet, des sous-préfets, des maires, du professeur départemental d'agriculture, de la société d'agriculture, arts, sciences et belles-lettres d'Indre-et-Loire, tableaux des différentes cultures et des productions, notes d'observations sur ces tableaux, rapports et états de situation des récoltes, des cultures et des travaux agricoles, enquêtes sur les besoins en agriculture, état des terrains à défricher, affiches, prospectus (An VIII-1936)

7 M 21 : Office départemental agricole (1919-1928)

7 M 70-71 : Comité départemental d'action agricole

7 M 72 : Associations agricoles, organisation et fonctionnement : correspondance, instructions, statuts, états nominatifs, demandes de subventions, compte-rendu d'activité (1826-1920)

7 M 73-74 : Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire, organisation et fonctionnement

7 M 75 : Société tourangelle d'horticulture, organisation et fonctionnement : correspondance, compte rendu d'activité, règlement, affiche. 1869-1926

7 M 76 : Société d'horticulture d'Amboise (1901-1920) et Société d'horticulture de Loches (1897-1900), fonctionnement : correspondance, bulletins, prospectus, affiche. 1897-1920

7 M 77 : Fédération des associations agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire, fonctionnement : correspondance, compte rendu annuel, bulletin (1907-1914)

7 M 79 Société d'apiculture de Touraine, fonctionnement : compte-rendu annuel, correspondance. 1912-1913

7 M 191-219 Culture de la vigne (1808-1940)
191-203 : Viticulture et commerce des vins : instructions, correspondance, arrêtés préfectoraux, tableaux des surfaces plantées en vigne et des quantités produites, déclarations de récolte des vins ordinaires, des vins d'appellation et des eau-de-vie, avis et déclaration sur le sucrage et le mouillage des vins, procès-verbaux des réunions de propriétaires, affiches
204 : Maladies et parasites de la vigne, contrôle (1853-1911) et lutte contre le phylloxera (1871-1919)
217 : Création et organisation d'une pépinière départementale de vignes américaines (1882-1889)

7 M 278-282 Concours agricoles régionaux et concours général agricole de Paris : instructions, correspondance, avis de nomination de membres des jurys résidant en Indre-et-Loire, listes des exposants du département, listes des récipiendaires de récompenses et de médailles, affiches. 1853-1933
278 1853 – 1893
279 1894 – 1902
280 1903 – 1909
281 1910 – 1914
282 1925 – 1933

7 M 287-288 Comices agricoles, organisation et fonctionnement : instructions,
circulaires, correspondance, avis de subventions aux associations agricoles, statuts de l'Union des comices d'Indre-et-Loire, enquêtes et comptes-rendus annuels de la
situation de l'Union des comices d'Indre-et-Loire, affiche. 1819-1920
287 1845 – 1895
288 1896 – 1920

7 M 297 Grande semaine de Tours, correspondance, demandes de subventions, listes des récipiendaires de récompenses, états du palmarès, affiches. 1919-1928

7 M 301-302 Fonds du Génie Rural. Bâtiments coopératifs, construction, travaux, aménagement et restructuration : instructions, correspondance, rapports, demandes de subventions, devis, états des travaux, plans, statuts des sociétés coopératives. 1924-1956
301 Caves coopératives viticoles (1924-1956)

8 M : Commerce, Poids et mesures, Tourisme

8 M 11 Expositions nationales de Tours (1833, 1840, 1841, 1881, 1892), organisation : correspondance, projets de construction des tribunes, contrats d'assurances, programmes officiels, plans. 1833-1892

8 M 15-19 Expositions universelles de Paris, organisation des délégations du département : correspondance, instructions, règlements, avis de nominations des membres du jury départemental de sélection et du comité départemental de l'exposition, listes des exposants du département, états des produits du département exposés, états de délivrance des récompenses, procès-verbaux de nomination des délégations ouvrières, demandes d'admission. 1854-1900
15 1854-1857
16 1865-1878
17 1885-1891
18-19 1897-1900
18 Instructions, règlements, actes organiques
19 Procès-verbaux du comité départemental, avis de désignation des membres des délégations ouvrières, rapports des délégations ouvrières

8 M 22 Expositions universelles à l'étranger, participation de délégations d'Indre-et-Loire : correspondance, règlements, avis de nominations des délégués et des exposants, listes des membres du comité départemental, bulletins individuels d'exposants, listes des récompenses, demandes de subventions. 1851-1906

8 M 40-42 Sociétés coopératives de consommation et de production : correspondance, statuts, états communaux de situation, tableaux statistiques, plans d'aménagement de locaux. 1878-1940
40 1878-1887
41 1888-1896
42 1908-1940

8 M 117-120 Foires, marchés et assemblées des départements limitrophes, création, changement de dates : correspondance entre les préfectures, avis et réclamations du conseil général et des mairies d'Indre-et-Loire concernées. An X-1929
120 1901-1929

8 M 159 Organismes de promotion touristique : demandes de subvention, extraits de délibérations du conseil général. 1923-1939

8 M 160 Fréquentation touristique, recensement : états statistiques. 1936-1938

8 M 161 Stations de tourisme, classement : correspondance, demandes, extrait de délibérations des conseils municipaux. 1920-1927

8 M 162 Établissements touristiques, recensement des hôtels, auberges, pensions de famille, logeurs et campings : correspondance, instructions, états statistiques. 1936-1939

9 M : Industrie

9 M 7 Chambre des Métiers - Projet de création : avis des organisations professionnelles et des syndicats patronaux, fiches statistiques par profession et par canton. 1929-1930

9 M 8 Chambre des Métiers - Création et fonctionnement : correspondance, instructions, circulaires, documents comptables, procès-verbaux des séances, dossiers de demandes de subventions. 1928-1940

9 M 26 Industrie alimentaire. Brasseries, raffineries de sucre, fabriques de sirop et de conserves de raisin, contrôle : demandes de renseignements, enquêtes, textes réglementaires. 1808-1851

Série U : Justice

3 U : Tribunaux de première instance

3U2/418 Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique (1866-1934)

4 U : Justice de paix

4U22/154 Canton de Tours-Centre, Attributions administratives (Actes de sociétés : extraits déposés au greffe)
4U24/110 Canton de Tours-Sud, Attributions administratives (Actes de sociétés : extraits déposés au greffe)

6 U : Tribunal de commerce de Tours

6 U 241 Description des marques de fabrique et de commerce, transcription 1859-1938

6 U 242 Description des marques de fabrique et de commerce, dépôt des clichés typographiques : certificats 1932-1939

6 U 243-323 Sociétés 1843-1939

Série W : Archives contemporaines (après 1940)

107 W : Cultures maraîchères en Touraine

1374 W 1 : Direction départementale de la Jeunesse et des Sports

1499 W 24 à 29 : Agence Développement de la Touraine, Organisme chargé de promouvoir les produits de Touraine

1620 W : Fonds du Château de Candé, Meyer-Stabley – Château de Candé à Monts

Série Fi : Documents figurés et assimilés entrés par voie extraordinaire

5 Fi : Fonds Arsicaud
*Tours :
5Fi/P33 Tours : Les Halles
5Fi/P54 Tours : Commerces alimentaires, restaurants, hôtels
5Fi/P55 Tours : Commerces
*Économie :
5Fi/P85-86-87 : Industries
5Fi/P88 : Commerce Marché de Gros
*Foire de Tours
5Fi/P89 1962-1986
5Fi/P90 1963-1972
5Fi/P91 1973-1977
5Fi/P92 1978-1987
5Fi/P96 Laiteries de Touraine (retirage)
5Fi/P97-98-99 Viticulture : noir et blanc
5Fi/P100 Viticulture : couleur
5Fi/P103 Agriculture
*Communication :
5Fi/P113 Tourisme

9 Fi : Affiches postérieures à 1940
Collection d'affiches commerciales, publicitaires, culturelles, politiques...
En salle de lecture : Inventaire dactylographié.

10 Fi : Cartes postales

22 Fi : Lettres à en-tête
Environ 1000 factures et lettres à en-tête d'artisans, de commerçants, d'usines, qui illustrent la vie économique locale (XIXe-XXe siècles).

23 Fi : Objets publicitaires
Catalogues, buvards, enveloppes, affichettes émis par des commerces tourangeaux (XIXe-XXe siècles). Quatre boîtes.

24 Fi : Menus
Menus de restaurants ou de banquets illustrant la gastronomie en Touraine mais évoquant aussi les sociétés et associations qui les organisent (XIXe-XXe siècles).

26 Fi : Dépliants touristiques
Une centaine de dépliants concernant différents sites touristiques de Touraine.

42 Fi : Étiquettes de fromage de laiteries tourangelles
42 Fi 1 - 10 : 10 étiquettes imprimées concernant des fromages d'Indre-et-Loire, achetées le 21 mars 2002. Ces documents sont les derniers témoins des laiteries, pour la plupart disparues.

45 Fi : Fonds Sylvain Knecht
Le photographe Sylvain Knecht a travaillé à Tours de 1939 à 1995. Par la variété de ses reportages, il a constitué une véritable mémoire visuelle des événements politiques et culturels, des chantiers urbains et des paysages du département.
45 Fi 111 Vouvray
45 Fi 112 Vouvray
*45 Fi 118 à 135 : Reportages classés par thèmes : planches contact
45 Fi 127 Gastronomie
45 Fi 128 Publicité pour les alcools et vins de Loire
45 Fi 129 Reportages et publicité pour des entreprises et des industries
45 Fi 130 Reportages et publicité pour des entreprises et des administrations
45 Fi 132 Artisanat et petits métiers, vitrines de magasins et de l'atelier S. Knecht
*45 Fi 155 à 158 : Documents commerciaux illustrés par Sylvain Knecht
45 Fi 156 Calendrier 1967 des caves Plouzeau et Fils à Chinon (36 exemplaires)
45 Fi 158 Cartes postales illustrées par S. Knecht

48 Fi : Cartes du département d'Indre-et-Loire

66 Fi Fonds Bongars-Giboureau.

99 Fi : Affiches illustrées ou non, antérieures à 1940
Collection d'affiches commerciales, publicitaires, culturelles, politiques...

3. Archives Municipales de Tours

Série C : Bibliothèque administrative

91 C : Annuaires

Annuaire statistique et commercial de Tours et du département d'Indre-et-Loire (XXe siècle entier, à l'exception de quelques lacunes).

99 C 9 à 10 : Guide annuaire officiel de l'artisanat et des métiers pour l'Indre-et-Loire, par la Chambre des métiers d'Indre-et-Loire (1975 et 1977)

99 C 11 : Annuaire professionnel du Val de Loire édité et distribué par La Poste (1998)

Série D : Administration générale de la commune

3 D : Administration de la commune

Régionalisme : Réforme administrative 1913-1921

Série F : Recensements

2 F : Commerce, expositions organisées par la Ville

*Exposition Nationale de Tours 1892-1902 (Boîtes 18, 21, 20)
*Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881 (Boîtes 16 et 17)
*Exposition de l'Art et de l'Industrie 1835-1879 (Boîte 14)
*Exposition d'Art et d'Industrie 1897-1913 (Boîte 19)
*Comité d'organisation des foires expositions 1894-1964 (Boîte 23)
*Foire-exposition de machines et d'appareils agricoles et d'industrie : La Grande Semaine de Tours 1910-1932 (Boîte 22)
*Expositions auxquelles la ville a participé
Boîte 59 : Exposition Universelle de Paris 1867, Lyon 1872, Paris 1872
Boîte 60 : Exposition Universelle de Paris 1878 et 1886
Boîte 61 : Exposition Universelle de Paris 1900, Exposition internationale des industries et du travail de Turin 1911, Exposition internationale des Arts Décoratifs à Paris 1925
Boîte 63 : Exposition internationale urbaine de Lyon 1914
Boîte 64 : Exposition internationale de Paris 1937
Boîte 65 : Exposition internationale urbaine de Lyon 1914
Boîte 66 : Expositions dans d'autres villes 1835-1955
*Faillites 1952-1962 (Boîte 68)
*Expositions de machines et d'appareils agricoles, viticoles et industriels de mai et d'août, décisions municipales et du jury
*La Grande Semaine de Tours 1921-1961 (Boîtes 24 à 41)
*La Foire-exposition de Tours 1962-1982 (Boîtes 44 à 48)
*La Maison de Touraine (Boîte 233)

3 F : Agriculture

*Statistiques agricoles 1903-1934 et 1940-1958
*Foires Agricoles de l'Ouest Européen 1963-1982 (Boîtes 148 à 150)

4 F : Les Subsistances

Archives sur la création des différents marchés (aux légumes et fruits secs, aux légumes, aux fleurs, aux volailles, etc.)
Contrôle et règlements sur la qualité de la viande
Foires 1812-1980 (Boîte 198)
Sociétés coopératives de consommation 1873-1911 (Boîte 213)

7 F : Les syndicats professionnels de 1880 à 1962

7F 8/19 : Chambre Syndicale de la Charcuterie de Tours
7F 8/18 Syndicat Commercial et Industriel de la Touraine
7F 8/2 Syndicat Vinicole et commercial d'Indre-et-Loire
7F 8/11 Chambre syndicale des Limonadiers, Maîtres d'Hôtels, Restaurateurs, Garçons Limonadiers, d'Hôtels, Cuisiniers
7F 8/8 Chambre syndicale des Patrons Boulangers de la ville de Tours et du département d'Indre-et-Loire
7F 8/7 Syndicat Régional de la Boulangerie Région Ouest
7F 8/14 Chambre Syndicale de la Boucherie de Tours

7F 9/49 Syndicat du Commerce en Gros des Spiritueux du département d'Indre-et-Loire
7F 9/48 Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire
7F 9/47 Syndicat des Ouvriers Boulangers de la ville de Tours et du département d'Indre-et-Loire
7F 9/45 Chambre Syndicale des Ouvriers Bouchers et similaires de la ville de Tours
7F 9/33 Syndicat Général des Domestiques et Employés de Maisons bourgeoises et Maisons de commerce, Hôtels, Cultivateurs
7F 10/87 Union Syndicale des Employés de Commerce et de l'Industrie de la ville de Tours
7F 10/85 Syndicat des Limonadiers, Restaurateurs, Hôteliers et Débitants de Boissons de Tours et du Département d'Indre-et-Loire
7F 10/74 Chambre Syndicale de la Boulangerie du département d'Indre-et-Loire
7F 10/66 Association Syndicale de l'Alimentation
7F 10/64 Chambre Syndicale des Fermiers et Co-fermiers de Pêche
7F 10/63 Chambre Syndicale de la Boucherie de Tours
7F 11/129 Syndicat de la Boulangerie d'Indre-et-Loire
7F 11/117 Fédération des Syndicats de l'Alimentation Tourangelle
7F 11/116 Syndicat du Commerce de l'Epicerie de la ville de Tours
7F 11/114 Syndicat des Laiteries Industrielles du Centre et de l'Ouest
7F 11/110 Syndicat de la Boulangerie du canton de Vouvray
7F 11/108 Union des Ouvriers Boulangers de la ville de Tours et du département d'Indre-et-Loire
7F 11/102 Chambre Syndicale des Ouvriers Boulangers d'Indre-et-Loire
7F 12/170 Syndicat de l'Epicerie en Gros du département d'Indre-et-Loire
7F 12/163 Sociétés d'Apiculteurs de Touraine
7F 12/156 Syndicat des Pâtissiers et Confiseurs de la ville de Tours et du département d'Indre-et-Loire
7F 12/154 Chambre Syndicale Ouvrière des Bouchers, Tripiers et Boyaudiers de Tours et du département d'Indre-et-Loire
7F 12/153 Fédération Générale des Syndicats et Associations Agricoles et Viticoles d'Indre-et-Loire
7F 12/152 Syndicat des Laiteries Industrielles de Touraine
7F 12/148 Syndicat des Huileries du Centre-Ouest
7F 12/146 Syndicat du Commerce en Gros des Vins et Spiritueux du département d'Indre-et-Loire
7F 12/145 Fédération des Syndicats des Marchands des Halles de la ville de Tours
7F 12/143 Syndicat des Marchands de Légumes, Fruits et Fleurs des Halles de la ville de Tours
7F 12/142 Syndicat des Bouchers et Tripiers des Halles de la ville de Tours
7F 12/141 Syndicat des Charcutiers des Halles de la ville de Tours
7F 12/140 Syndicat des Marchands de Volailles, Beurre, Œufs et Fromages des Halles de la ville de Tours
7F 12/139 Syndicat des Marchands de Poissons des Halles de la ville de Tours
7F 12/134 Syndicat des Champignonnistes du Centre
7F 13/189 Fédération des Syndicats du Commerce en Gros des Vins, Spiritueux et Liqueurs du Centre-Ouest
7F 13/188 Syndicat National des Négociants de Gros et Demi-Gros en produits alimentaires vendus avec prime
7F 13/185 Association Syndicale Apicole d'Indre-et-Loire
7F 13/181 Syndicat Horticole de Touraine
7F 13/172 Club Avicole de Touraine

Séries I et J : Police, Hygiène publique, Justice

1 I : Police locale

*Inaugurations et poses de premières pierres (1878-1980)
Boîte 87 (marché de gros et musée du vin)

*Congrès en Touraine (1922-1969)
Boîte 60 (concours de chansons « à la gloire de la Touraine » 10 mai 1969)
Boîte 98 (Cinquantenaire de l'Institut de Touraine, 1963, Stage « Regards sur la Touraine » 1962-1967)
Boîte 71 (Émission radio et télévision 1965-1977)
Boîte 104 (Congrès national des producteurs de légume 1975)
Boîte 106 (Congrès d'œnologie 1973)

*Réceptions (1975-1981)
Boîte 90 Soirée couture et arts de table
Boîte 94 Manifestation gastronomique 1930

2 I : Associations

Boîte 118 Union amicale des cuisiniers de Touraine

5 I : Inspection des viandes et denrées alimentaires (1810-1957) Boîte 162

Série 2 R : Sciences, Lettres et Arts

Boîte 166 Associations culturelles : Institut du Goût, Tours-Club.
Boîte 237 Musée du compagnonnage et Musée des vins
Boîte 251 Musées 1877-1981
Boîte 253 Musée d'Espelosin

Série 3 R : Sport et Tourisme

Syndicat d'initiative (1922-1975) : organisation administrative et fonctionnement financier, propagande et activités (Boîtes 246-247)

Associations touristiques (1936-1985)
Boîte 441 (La Touraine à Paris, Tours vous accueille)
Boîte 442 (Comité départemental du Tourisme, Comité régional du Tourisme, Chambre touristique de Tours, Union départementale des syndicats de l'industrie hôtelière)

Tourisme (1934-1994)
Boîte 449 (Publicité : articles de presse, dépliants et brochures ; Activités ; Rapports et Études)
Boîte 450 (financements, subventions et manifestations)

Vrac (dossiers à réinsérer)
Boîte 465 (Musée des vins de Touraine)

Série Fi : Cartes postales

11 Fi 1 : Cartes décoratives – Vues générales
11 Fi 3 : Rues n°1
11 Fi 6 : Édifices publics n°2
11 Fi 11 Transports
11 Fi 12 Vie économique n°1
11 Fi 13 Vie économique n°2
11 Fi 14 Vie sociale, Enseignement, culture, loisirs, sports, événements
11 Fi 17 Personnages
11 Fi 18 Agglomération et autres communes
11 Fi 20 Additifs

Non classé :

Dossier documentaire sur la chapelle Saint-Éloi

4. Archives Municipales de Chinon

31W Foire aux vins de Chinon

357W Fonds de l'Union Commerciale Industrielle et Artisanale Chinonaise (UCIAC)

5. Centre des Archives Historiques de la Société Nationale des Chemins de Fer :

478 LM 28 Archives de Monsieur Henri Bréaud sous-directeur (à partir de janvier 1921), puis directeur du Réseau de l'État (à partir de septembre 1924)
478LM28/6 AE 33/6 : Chemins de fer de l'État. La propagande agricole au réseau de l'État

470 LM 13 Brochures commerciales
1-13. Brochures commerciales de la Compagnie des chemins de fer du Paris-Lyon-Méditerranée. - BCP n° 338 à 350
14-42. Brochures commerciales de la Compagnie des chemins de fer d'Orléans et du Midi. - BCPO n° 351 à 379
(1899-1937)

470 LM 14 Brochures commerciales
1-13 Brochures commerciales de la Compagnie des chemins de fer d'Orléans et du Midi - BCPO n° 380 à 392
(1899-1924)

505 LM 254 Propagande agricole en faveur de l'arboriculture fruitière

022 LM 22 Campagnes publicitaires animaux et vins (1987)

VDR 0287 Journal des Tarifs et traités des Commerces

6. Archives Jean-Pierre Corbeau

Dossier Association Chinon 82. Contient des dépliants, des comptes-rendus d'assemblée générale, une enquête sur les habitudes alimentaires en Touraine au début du XXe siècle. (Documents conservés à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, à demander à la bibliothèque).

II. SOURCES IMPRIMÉES

1. Publications sur la Touraine

ADI&L, *Histoire gourmande d'une fabrique tourangelle : la Biscuiterie FRADIN-CHATELAIN devenue la manufacture de biscuiterie et confiserie FRADIN-MALLET*, 2015, disponible sur http://archives.cg37.fr/UploadFile/GED/Actualites/1426867263.pdf (consulté le 22 mars 2015).

BABONAUX, Yves, « L'évolution actuelle du vignoble tourangeau », *Norois*, n° 53, 1967, p. 64-68.

BABONAUX, Yves, « L'industrialisation de Tours », *Annales de Géographie*, 1948, tome 57, n° 307, p. 243-249.

BARRÉ, Henri, *Les vins de Touraine au point de vue de leur composition chimique* : *analyse des vins récoltés en 1911 et 1912*, Tours, Imprimerie Tourangelle, 1916, 68 pages.

BONDOUY, Théophile, *Faut-il boire du vin ?*, Tours, Arrault, 1937, 63 pages.

CHAUVIGNÉ, Auguste, « Origine, importance et durée des anciennes foires de Tours », *Bulletin de la Société archéologique de Touraine*, tome VI : 1883-1884-1885, Tours, Péricat, 1885, p. 332-342.

Conseil général d'Indre-et-Loire, *Commission d'études sur le régionalisme*, Tours, 1919, XXXIV-77 pages.

CONSTANT, Georges (dir.), *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, Office régional agricole du Centre, Office départemental agricole d'Indre-et-Loire, Tours, 1933, 288 pages.

COURSAULT, René, *Histoire de la Touraine : les traditions populaires*, Paris, Maisonneuve & Larose, 1980, 306 pages.

COURSAULT, René, *La Médecine en Touraine du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1991, 259 pages.

CURNONSKY et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* : *La Touraine*, Paris, Rouff, 1922, 112 pages.

DE CROY, R.-C., *Études statistiques historiques et scientifiques sur le département d'Indre-et-Loire (Ancienne Touraine)*, Péronnas, Éditions de la Tour Gile, 1990 [Tours, Moisy, 1838], 322 pages.

DION, Roger, *Le Val de Loire, étude de géographie régionale*, Tours, Arrault et Cie, 1934, 752 pages.

DUVAL, Juliette, « Les pruneaux de Tours : une production chinonaise de disparition récente », *Bulletin des amis du Vieux Chinon*, tome 6, n° 10, 1966, p. 604-610.

FAYE, H., *Les limites de l'ancienne province de Touraine*, Tours, Arrault et Cie, 1887, 8 pages.

Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire, Tours, Arrault et Cie, 1937, 124 pages.

GAY, Charles, *Vieux pots, saulces et rosts mémorables : essai historique et meilleures recettes de la cuisine française*, Tours, Arrault, 1949, 402 pages.

HENNION, Horace, *Les foires de Tours depuis leurs origines jusqu'à nos jours*, Tours, Laurent Roy, 1922, 39 pages.

HOUGHTON BRODRICK, Alan, *Touraine with Anjou and Maine*, Londres, Hodder and Stoughton, 1948, 368 pages.

La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon : Tourisme d'art et d'histoire et de gastronomie en Rabelaisie, Avoine, Graphic-Rivière, 1980, 80 pages.

LARTAUT, Jean, « La culture des champignons dans l'Ouest de la France », *Norois*, n° 46, 1965, p. 201-213.

LHÉRITIER, Michel, *Tableau économique de la Touraine*, Paris, L'Action Nationale, 1920, 16 pages.

LHÉRITIER, Michel, *Tours et la guerre : étude économique et sociale*, Paris, P.U.F., 1926, XII-72 pages.

LHÉRITIER, Michel, *Tours pendant la guerre (1914-1919)*, Tours, Deslis, 1924, XII-437 pages.

MARTEAU, Martin, *Le paradis délicieux de la Touraine*, Paris, Louis de la Fosse, 1661.

MERCIER, Raoul, *Histoire de la Médecine en Touraine*, Tours, Arrault, 1936, 56 pages.

Observatoire de l'économie et des territoires de Touraine (OE2T), Population en Indre-et-Loire, Janvier 2015.

Observatoire de l'économie et des territoires de Touraine (OE2T), Mutations du commerce sur le secteur sauvegardé de Tours, Étude 1996-2012, Avril 2013.

Observatoire de l'économie et des territoires de Touraine (OE2T), Les Industries alimentaires en Indre-et-Loire, Juin 2012.

OERLEMANS, Éveline, *Camille Chautemps : dix années de vie politique en Indre-et-Loire*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Philippe Vigier), Université de Tours, 1968, 85 pages.

PINARD, Jacques, « Notes sur une étude des qualités des eaux de la Vienne », *Norois*, n° 55, 1967, p. 511-512.

ROUGÉ, Jacques-Marie, *Ceux de Touraine et des pays de la Loire*, Paris, Horizons de France, 1941, 136 pages.

ROYER, Jean, *La cité retrouvée*, Paris, Presses de la Cité, 1977, 121 pages.

SALMON, André, « Description de la ville de Tours sous le règne de Louis XI par F. Florio », *Mémoires de la société archéologique de Touraine*, tome VII, 1855, p. 82-103.

SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, Tours, Arrault, 1937, 168 pages.

Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire, *Classement des vignobles d'Indre-et-Loire, Année 1883*, Tours, Arrault, 1883, 31 pages.

VAVASSEUR, Charles, *La Touraine et ses vins*, Poitiers, Société française d'imprimerie et de librairie, 1933, 91 pages.

2. Littérature touristique et gastronomique

ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France, 1re série : Morvan – Nivernais – Sologne – Beauce – Gâtinais – Orléanais – Maine – Perche – Touraine,* Paris, Berger-Levrault et Compagnie, 1898, 352 pages.

Comité national de propagande des produits laitiers français, Fromages de France, Paris, 1957, 45 pages.

COURTINE, Robert-Julien, *La Gastronomie*, Paris, P.U.F., 1970, 128 pages.

CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France : répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 Provinces*, Paris, Delagrave, 1933, 383 pages.

CURNONSKY, *Atlas de la Gastronomie Française*, Paris, L'Écu de France, 1938.

DERYS, Gaston, et ROBERT-ROBERT, *Dictionnaire de gastronomie joviale*, Bouafle, Sang de la Terre, 2009 [Paris, Éditions des Portiques, 1930], 239 pages.

ESTIENNE, Charles, *La guide des chemins de France*, Paris, 1552, 207 pages.

GOURDAULT, Jules, *La France pittoresque, ouvrage illustré de 370 gravures*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1893, 479 pages.

HUGO, Abel, *La France pittoresque…*, Paris, Delloye, 1835, 320 pages.

JOANNE, Adolphe, *De Paris à Nantes et à Saint-Nazaire par Orléans, Tours et Angers : itinéraire descriptif et historique*, Paris, Hachette, 1867, 402 pages.

JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France et de ses colonies…,* tome troisième (E-K), Paris, Librairie Hachette et Cie, 1894, pages 1337 à 2024.

JOANNE, Paul (dir.), *Dictionnaire géographique et administratif de la France et de ses colonies…,* tome deuxième (C-D), Paris, Librairie Hachette et Cie, 1892, pages 665 à 1336.

La Loire de Nantes à Orléans ; guide du voyageur par les bateaux à vapeur, Nantes, Forest, 1840.

MALVOISINE (de), *Itinéraire de Paris à Nantes, Chartres, Tours, Angers*, Paris, Timothée Dehay, 1830.

MARET, Henri, *Le Tour du monde parisien*, Paris, Hetzel et Cie, 1862, 315 pages.

ROUZIER, Édouard (dir.), *Livre d'Or de la Gastronomie Française*, Paris, Salon d'Automne 1931, 336 pages.

3. Foires et régionalisme

Association française pour l'avancement des sciences, *Lyon 1906-1926 : introduction historique, enseignement, mouvement artistique, littéraire et scientifique, la vie sociale, la production, la foire internationale de Lyon*, Lyon, A. Rey, 1926, 607 pages.

HAUSER, Henri, *Le problème du régionalisme*, Paris, P.U.F., 1924, XII-176 pages.

HUBERT-FILLAY, et ROUGÉ, Jacques-Marie, *Trente ans de régionalisme*, Blois, Jardin de la France, 1936, XVI-224 pages.

QUERMONNE, Jean-Louis, « Vers un régionalisme « fonctionnel » ? », *Revue française d'histoire politique*, n° 4, 1963, p. 849-876.

4. Manuels, traités et statistiques

BASSET, Jean, et WEYD, Paule-Marie, *Le Poulet, comment le produire, comment l'élever, comment le vendre*, Paris, Flammarion, 1954, 251 pages.

CHATIN, Adolphe, *La truffe : étude des conditions générales de la production truffière*, Paris, Bouchard-Huzard, 1869, 202 pages.

CHESNEY, Fernand, MONIER, Ferdinand et ROUX, Eugène, *Traité théorique et pratique des fraudes et falsifications*, volumes 1 et 2, Paris, Sirey, 1909, XV-653 et 560 pages.

Collège Expérimental d'Aviculture de Château-Thierry, Château de Blesmes, Cours complet par correspondance, 22ème leçon, 4 avril 1930, 47 pages.

DE GASPARIN, Adrien, *Cours d'agriculture*, tome 4, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 184?, 787 pages.

DECHAMBRE, Paul, *Traité de zootechnie, tome IV, Le porc*, Paris, Charles Amat, 1924, 385 pages.

DELAMARE DE MONCHAUX (Comte), *Toutes les poules et leurs variétés : description, standard, points, élevage*, Paris, Amat, 1924, VI-642 pages.

GACON-DUFOUR, Marie-Armande, *Manuel des habitants de la campagne et de la bonne fermière*, Paris, Roret, 1826, 328 pages.

LECLERC, Henri, *Les Fruits de France et les principaux Fruits des Colonies, historique, diététique et thérapeutique*, Paris, Masson et Cie, 1925, 274 pages.

LECLERC, Henri, *Les Fruits de France et les principaux Fruits des Colonies, historique, diététique et thérapeutique*, Paris, Legrand et Cie, 1947, XIX-376 pages.

LEGENDRE, Georges, *Les animaux de la basse-cour : la poule, le canard, l'oie, le dindon, la pintade, le pigeon, le lapin, le cobaye, l'autruche*, Paris, Hachette, 1946, 283 pages.

MARCAULT, Charles, *L'art de tromper, d'intimider et de corrompre l'électeur*, Paris, Bloud et Cie, 1910, 527 pages.

MUSSET, René, « Les publications des « Offices agricoles » et leurs enseignements sur l'évolution présente de l'agriculture française », *Annales de Géographie*, tome 39, n° 222, 1930, p. 641-646.

RAZOUS, Paul, « Statistiques de la production française métropolitaine et coloniale », *Journal de la société statistique de Paris*, tome 81, 1940, p. 115-142.
RICHARDIN, Edmond, *L'art du bien manger : suivi de L'art de choisir les vins et de les servir à table…*, Paris, Éditions d'Art et de Littérature, 1913, 960 pages

SERRE, Louis, *Défense et illustration des incomparables races de poules françaises*, Paris, Dunod, 1944, 156 pages.

5. Documentation sur les expositions universelles et internationales

CROUIGNEAU, Georges, *Promenades d'un médecin à travers l'Exposition* (*souvenirs de 1889*), Paris, Société d'éditions scientifiques, 1890, VIII-514 pages.

Études sur l'exposition universelle Paris 1878, Annales et archives de l'industrie au XIXe siècle, tome VIII, Paris, Librairie scientifique, industrielle et agricole E. Lacroix, 1878.

Exposition universelle de 1867 à Paris, Catalogue officiel des exposants récompensés par le jury international, Paris, E. Dentu, 1867.

Exposition universelle internationale de 1878, à Paris, Catalogue officiel publié par le commissariat général, tome III, Section française, Paris, Imprimerie Nationale, 1878.

Exposition universelle, Paris, 1878, Rapports du jury international, Groupe VII, Classe 75, Rapport sur les boissons fermentées, Paris, Imprimerie Nationale, 1878.

Exposition universelle, Paris, 1889, Rapports du jury international, Groupe VII, Produits alimentaires, 2ème partie, Classes 73, 2ème partie, Paris, Imprimerie Nationale, 1892.

Exposition universelle, Paris, 1889, Rapports du jury international, Groupe VII, Produits alimentaires, 1ère partie, Classes 67 à 73, 1ère partie, Paris, Imprimerie Nationale, 1891.

Expositions internationales, Londres, 1874, France, Commission supérieure, Rapports, Paris, Imprimerie générale, 1874.

Official Catalogue of the Great Exhibition of the Works of Industry of All Nations, Spicer Brothers, London, 1851.

Rapport de la commission impériale sur la section française de l'Exposition universelle de 1862 : suivi de documents statistiques et officiels et de la liste des exposants récompensés, Paris, Claye, 1864.

Supplément au Moniteur de l'Exposition de 1889, Liste des récompenses de l'Exposition d'Anvers [http://cnum.cnam.fr/redir?FOLXAE14.1], Paris, 1885, 420 pages.

Terre de la Briche, Propriété de M. J. F. Cail, Exposition universelle de 1867, Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1867, 33 pages.

VOIRY-MARDELLE, M., *Rapport fait au Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition des liquides (groupe X) de l'exposition de Tours 1881*, Tours, Imprimerie Rouillé-Ladevèze, 1882, 22 pages.

6. Congrès de la Compagnie d'Orléans

Premier congrès commercial de la pomme de table, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1927, XIII-519 pages.

Premier congrès commercial de la prune et du pruneau, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929, 456 pages.

Premier congrès commercial des petits fruits de table, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1928, 292 pages.

Premier congrès national d'apiculture commerciale, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, 146 pages.

Premier congrès national d'arboriculture fruitière commerciale, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, 308 pages.

Premier congrès national d'aviculture commerciale, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1923, 145 pages.

Premier congrès national de culture maraîchère commerciale, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, 297 pages.

Premier congrès national de la noix et du cerneau, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1925, 256 pages.

7. Délibérations départementales et municipales

Rapports et délibérations du Conseil général d'Indre-et-Loire (1846-1945)

Bulletin municipal de la Ville de Tours (1918-1923)

8. Périodiques

Annales de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire (1838-1910)

Au Jardin de la France. Revue littéraire, artistique et touristique (1948-1953)

Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours (1892)

L'Agriculture de Touraine (1920-1921)

L'Ouest agricole et viticole (1896-1898)

La Coopération viticole et agricole du centre (1907)

La Dépêche (1915-1940)

La Gazette médicale du Centre (1925-1937)

La Nouvelle République (1944-)

La Viticulture Tourangelle (1936-1937 et 1973-1975)

Le Bulletin agricole et viticole de la Touraine (1884-1903, 1904-1936, 1936-1939)

Le Bulletin de la Société archéologique de Touraine (1868-)

Le Bulletin des amis du vieux Chinon (1905-)

Le Bulletin trimestriel du Club avicole de la Touraine (1923-1935)

Le Journal d'Indre-et-Loire (1861 et 1892)

Le Magazine de la Touraine (1981-)

Le Petit Parisien (1932)

Provinces-Informations. *Revue Mensuelle de la France Vivante*, n° 15, novembre-décembre 1959

Revue mensuelle du Touring-Club de France (1903-1910)

Supplément à *l'Illustration économique et financière* du samedi 6 juillet 1923

Tourisme et Gastronomie. Revue officielle de l'Association des journalistes et critiques gastronomes (1959 et 1961)

8. Ressources en ligne :

Gallica
Conservatoire Numérique des Arts et Métiers (CNUM)
Portail Archives Numériques et Données de la Recherche (PANDOR) : Archives de l'Institut National des Appellations d'Origine
Légifrance
Léonore (base de données des Archives Nationales)
ProQuest Historical Newspapers: The Guardian and The Observer
Persée
Cairn.Info

BIBLIOGRAPHIE

1. Instruments de travail

Références générales :

BEAUPRÉ, Nicolas, *Les grandes guerres (1914-1945)*, Paris, Belin, 2012, 1143 pages.

BIZIÈRE, Jean-Marie, et VAYSSIÈRE, Pierre, *Histoire et historiens. Antiquité, Moyen Âge, France moderne et contemporaine*, Paris, Hachette, 1995, 254 pages.

BOUNEAU, Christophe, et LUNG, Yannick, *Les dynamiques des systèmes d'innovation : logiques sectorielles et espaces de l'innovation*, Bordeaux, MSHA, 2009, 224 pages.

BRAUDEL, Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », in HEMARDINGER, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p. 15-19.

DELACROIX, Christian, et ZANCARINI-FOURNEL, Michelle, *La France du temps présent (1945-2005)*, Paris, Belin, 2010, 656 pages.

DUCLERT, Vincent, *La République imaginée (1870-1914)*, Paris, Belin, 2014, 861 pages.

FEBVRE, Lucien, *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin, 1992 [1953], VII-455 pages.

GARRIGUES, Jean, et LACOMBRADE, Philippe, *La France au XIXe siècle (1814-1914)*, Paris, Armand Colin, 2015, 264 pages.

GARRIGUES, Jean, *La France de la Ve République (1958-2008)*, Paris, Armand Colin, 2008, 648 pages.

GARRIGUES, Jean, LACHAISE, Bernard, et RICHARD, Gilles (dir.), *Les territoires du politique. Hommages à Sylvie Guillaume*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, 274 pages.

LANGLOIS, Charles-Victor., et SEIGNOBOS, Charles., *Introduction aux études historiques*, Paris, Kimé, 1992 [1898], 284 pages.

LE GOFF, Jacques, et NORA, Pierre, *Faire de l'histoire : nouveaux problèmes, nouvelles approches, nouveaux objets*, Paris, Gallimard, 2011, 992 pages.

MARROU, Henri-Irénée, *De la connaissance historique*, Paris, Seuil, 1975 [1954], 318 pages.

NORA, Pierre (dir.), *Les lieux de mémoire* : *tome 1, la République, tome 2, la Nation, tome 3, les France*, Paris, Gallimard, 1997, 4755 pages.

PROST, Antoine, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Seuil, 1996, 330 pages.

RIOUX, Jean-Pierre, et SIRINELLI, Jean-François, *Pour une histoire culturelle,* Paris, Seuil, 1997, 455 pages.

Dictionnaires :

BIZIÈRE, Jean-Maurice (dir.), *Dictionnaire des biographies, tome 6 (le XXe siècle),* Paris, Armand Colin, 1992, 264 pages.

BURNET, M., *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère, à l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtissiers, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc.,* Paris, Librairie usuelle, 1836, 788 pages.

JOLLY, Jean (dir.), *Dictionnaire des parlementaires français, notices biographiques sur les ministres, députés et sénateurs français de 1889 à 1940 (Tome III),* Paris, P.U.F., 1963, 1201 pages.

MONTAGNÉ, Prosper (dir.), *Larousse gastronomique,* Paris, Larousse, 1938, 1087 pages.

POULAIN, Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires,* Paris, PUF, 2012, 1465 pages.

SIRINELLI, Jean-François (dir.), *Dictionnaire historique de la vie politique française au XXe siècle,* Paris, PUF, 1995, 1067 pages.

YVERT, Benoît (dir.), *Premiers ministres et présidents du Conseil, Histoire et dictionnaire raisonné des chefs du gouvernement en France (1815-2002),* Paris, Perrin, 2002, 729 pages.

2. Ouvrages généraux

Contexte politique, économique et culturel :

AGULHON, Maurice, *La République de Jules Ferry à François Mitterrand : 1880 à nos jours,* Paris, Hachette, 1990, 525 pages.

AURIAC, Franck, et BRUNET, Roger (dir.), *Espaces, jeux et enjeux,* Paris, Fayard, 1986, 343 pages.

BARRIÈRE, Jean-Paul, et DE FERRIÈRE LE VAYER, Marc, *Industrialisation et sociétés en Europe occidentale, 1880-1970,* Paris, Ellipses, 1998, 192 pages.

BATTAGLIOLA, Françoise, *Histoire du travail des femmes,* Paris, La Découverte, 2008, 128 pages.

BEAUNE, Colette, *Naissance de la nation France,* Paris, Gallimard, 1985, 431 pages.

BECKER, Jean-Jacques, et CANDAR, Gilles, *Histoire des gauches en France, volume 2 (XXe siècle),* Paris, La Découverte, 2004, 776 pages.

BERSTEIN, Serge, *Histoire du parti radical, volume 1 : la recherche de l'âge d'or (1919-1926)*, Paris, F.N.S.P., 1980, 486 pages.

BERSTEIN, Serge, *Histoire du parti radical, volume 2* : crise du radicalisme (1926-1939), Paris, F.N.S.P., 1982, 666 pages.

BERSTEIN, Serge, *La France de l'expansion, tome 1 : La République gaullienne 1958-1969*, Paris, Seuil, 1989, 379 pages.

CARON, François, *Histoire des chemins de fer en France*, tome 1 (1740-1883) et tome 2 (1883-1937), Paris, Fayard, 1997 et 2005, 700 et 1029 pages.

CARON, François, *Histoire économique de la France, XIXe-XXe siècle*, Paris, Armand Colin, 1995, 451 pages.

CARON, François, et VAISSE, Maurice (dir.), *L'aménagement du territoire (1958-1974)*, Paris, L'Harmattan, 1999, 394 pages.

CHAUBET, François, et MARTIN, Laurent, *Histoire des relations culturelles dans le monde contemporain*, Paris, Armand Colin, 2011, 295 pages.

CHESSEL, Marie-Emmanuelle, *La publicité. Naissance d'une profession 1900-1940*, Paris, CNRS, 1998, 252 pages.

CORBIN, Alain (dir.), *L'avènement des loisirs (1850-1960)*, Paris, Flammarion, 2001, 466 pages.

DAUMAS, Jean-Claude, « Consommation de masse et grande distribution. Une révolution permanente (1957-2005) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, 2006/3, n° 91, p. 57-76.

DE SOUSA, Jörge, *La Mémoire Lithographique : 200 ans d'images*, Paris, Arts et Métiers du Livre, 1998, 256 pages.

DELMAS, Claude, *L'aménagement du territoire*, Paris, P.U.F., 1962, 128 pages.

DUBY, Georges, et WALLON, Armand (dir.), *Histoire de la France Rurale, tome 3 : apogée et crise de la civilisation paysanne (1789-1914)*, Paris, Seuil, 1976, 573 pages.

DUBY, Georges, et WALLON, Armand (dir.), *Histoire de la France Rurale, tome 4 : la fin de la France paysanne (depuis 1914)*, Paris, Seuil, 1992, 755 pages.

ECK, Jean-François, *Histoire de l'économie française depuis 1945*, Paris, Armand Colin, 2004, 225 pages.

GAVIGNAUD-FONTAINE, Geneviève, *La révolution rurale dans la France contemporaine*, XVIIIe-XXe siècle, Paris, L'Harmattan, 1996, 223 pages.

GERVEREAU, Laurent, *Histoire du visuel au XXe siècle*, Paris, Seuil, 2003, 537 pages.

GOGUEL, François, *La politique des partis sous la Troisième République*, Paris, Seuil, 1987, 570 pages.

LE BÉGUEC, Gilles, et PESCHANSKI, Denis (dir.), *Les élites locales dans la Tourmente : du Front populaire aux années cinquante*, CNRS Éditions, 2000, 460 pages.

LE BÉGUEC, Gilles, *La République des avocats*, Paris, Armand Colin, 2003, 234 pages.

MARTIN, Marc, *Histoire de la publicité en France*, Paris, Presses universitaires de Paris Ouest, 2012, 195 pages.

NOËL, Gilbert, et WILLAERT, Émilie (dir.), *Georges Pompidou et le monde des campagnes, 1962-1974*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2007, 347 pages.

OZOUF, Mona et Jacques, *La République des instituteurs*, Paris, Seuil, 2000, 487 pages.

PAWIN, Rémy, « Retour sur les « Trente Glorieuses » et la périodisation du second XXe siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 60-1, 2013/1, p. 155-175.

RÉMOND, René, *Les Droites en France*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982, 544 pages.

RIOUX, Jean-Pierre, et SIRINELLI, Jean-François, *Histoire culturelle de la France, tome 4 : Vingtième siècle, le temps des masses*, Paris, Seuil, 2005, 505 pages.

RIOUX, Jean-Pierre, *La révolution industrielle (1780-1880)*, Paris, Seuil, 1989, 273 pages.

WEBER, Eugen, *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale 1870-1914*, Paris, Fayard, 2011, 717 pages.

Histoire de l'alimentation :

BECKER, Karin, « Introduction: Un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'alimentation », *Food & History*, volume 10, n° 2, 2012, p. 9-25.

BOUNEAU, Christophe, et FIGEAC, Michel (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, 420 pages.

CARRIÈRE, Bruno, « Aux origines des transports frigorifiques par rail en France », *Revue d'histoire des chemins de fer* [http://rhcf.revues.org/1179], n° 41, 2009, p. 143-178.

CSERGO, Julia, et MARION, Christophe (dir.), *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*, Dijon, Educagri, 2004, 199 pages.

DELFOSSE, Claire (dir.), *La Mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011, 357 pages.

DROUARD, Alain, et WILLIOT, Jean-Pierre, *Histoire des innovations alimentaires, XIXe et XXe siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300 pages.

ESCOFFIER, Auguste, *Souvenirs culinaires : édition présentée et annotée par Pascal Ory*, Paris, Mercure de France, 2011, 247 pages.

FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 482 pages.

FISCHLER, Claude, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001, 446 pages.

FLANDRIN, Jean-Louis, et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 pages.

HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Paris, Nouveau Monde, 2007, 477 pages.

LEBEAU, Jacques, *Curnonsky, prince des gastronomes, de A à Z*, Paris, L'Harmattan, 2014, 220 pages.

MEYZIE, Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIème siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie et société*, 25ème année, n° 1, 2006, p. 33-50.

MEYZIE, Philippe, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie, l'émergence d'une identité régionale*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Josette Pontet), Université de Bordeaux 3, 2005, 905 pages.

MEYZIE, Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428 pages.

MORDACQ, Philippe, *Le Menu : une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989, 153 pages.

ORY, Pascal, *Le discours gastronomique des Français, des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 203 pages.

PITTE, Jean-Robert, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, tome 110, n° 621, p. 487-508.

QUELLIER, Florent, « Faire l'histoire de l'alimentation », in *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 9-24.

QUELLIER, Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XVe-XIXe siècles) », *Food & History*, volume 10, n° 2, 2012, p. 89-102.

QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, 192 pages.

RAMBOURG, Patrick, *A table… le menu !*, Paris, Honoré Champion, 128 pages.

Reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO. Une nouvelle opportunité de valorisation des territoires. Expérimentation dans cinq régions du Grand Est, Atout France, 2012, 113 pages.

STANZIANI, Alessandro, « Alimentation et santé sous la IIIe République (1870-1914) », in CHATRIOT, Alain (et al.), *Au nom du consommateur*, Paris, La Découverte, 2005, p. 133-149.

STANZIANI, Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Seuil, 2005, 444 pages.

TARDIF, Bernard, *Les grandes confréries de France vineuses et gastronomiques*, Tardif, 1992, 256 pages.

WOUTAZ, Fernand, *Le Grand livre des sociétés et confréries gourmandes de France*, Fleurie, Club Français du Vin, 1978, 317 pages.

3. Ouvrages spécialisés

Patrimoine :

AUDRERIE, Dominique, SOUCHIER, Raphaël, et VILAR, Luc, *Le patrimoine mondial*, Paris, P.U.F., 1998, 127 pages.

BABELON, Jean-Pierre, et CHASTEL, André, *La notion de patrimoine*, Paris, Liana Levi, 2000, 141 pages.

BÉRARD, Laurence, MARCHENAY, Philippe, HYMAN, Mary et Philip, et BIENASSIS, Loïc (dir.), *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles, Région Centre*, Paris, Albin Michel, 2012, 462 pages.

BERNIÉ-BOISSARD, Catherine, CHASTAGNER, Claude, CROZAT, Dominique, et FOURNIER, Laurent-Sébastien (dir.), *Patrimoine et valorisation des territoires*, Paris, L'Harmattan, 2012, 302 pages.

BESSIÈRE, Jacinthe, et TIBÈRE, Laurence, « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées », *Anthropology of food*, [http://aof.revues.org/6759], n° 8, 2011.

BESSIÈRE, Jacinthe, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, Paris, L'Harmattan, 2001, 368 pages.

BÉTRY, Nathalie, *La Patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés "sites remarquables du goût" ou la mise en valeur des territoires par les productions locales*, thèse de doctorat de Sociologie et Anthropologie (sous la direction de Jean-Baptiste Martin), Université de Lyon 2, 2003.

CAMPANINI, Antonella, SCHOLLIERS, Peter, et WILLIOT, Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2011, 264 pages.

CARDIN, Martine (dir.), *Médias et patrimoine : le rôle et l'influence des médias dans la production d'une mémoire collective*, Québec, Institut sur le patrimoine culturel et Chaire UNESCO en patrimoine culturel, 2003, XVII-230 pages.

FAURE, Muriel, *Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*, thèse de doctorat de Sociologie et Anthropologie (sous la direction de Jean-Baptiste Martin), Université de Lyon 2, 2000, 398 pages.

GRANGE, Daniel-Jacques., et POULOT, Dominique (dir.), *L'esprit des lieux : le patrimoine et la cité*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 1997, 476 pages.

LE GOFF, Jacques (dir.), *Patrimoine et passions identitaires*, Actes des Entretiens du Patrimoine, Paris, Fayard, 1998, 445 pages.

LEFRANC-MOREL, Sophie, *Valorisation de l'histoire et du patrimoine des coopératives agricoles. L'exemple de la Loire*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Jacqueline Bayon et Gilles Richard), Université de Saint-Étienne, 2013, 324 pages.

POULOT, Dominique (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan, 1998, 311 pages.

TORNATORÉ, Jean-Louis, « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Eléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *Ethnographiques.org* [http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore], 2012.

Tourisme :

ANDRIEUX, Jean-Yves, et HARISMENDY, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2013, 340 pages.

BOUNEAU, Christophe, « La politique touristique de la Compagnie du Midi (1852-1937) », *Midi, Revue de Sciences Humaines et de Littérature de la France du Sud*, n° 3, juin 1987, p.76-87.

BOUNEAU, Christophe, « La promotion de l'économie touristique, levier de la politique d'aménagement du territoire en France des années 1950 aux années 1980 », *Entreprises et histoire*, 2007/2, n° 47, p. 93-108.

BOYER, Marc, « Comment étudier le tourisme ? », *Ethnologie française*, volume 32, 2002/3, p. 393-404.

BOYER, Marc, et VIALLON, Philippe, *La communication touristique*, Paris, P.U.F., 1994, 128 pages.

BOYER, Marc, *Histoire générale du tourisme du XVIème siècle au XXIème siècle*, Paris, L'Harmattan, 2005, 327 pages.

BOYER, Marc, *L'invention du tourisme*, Paris, Gallimard, 1996, 160 pages.

BOYER, Marc, *Le tourisme de masse*, Paris, L'Harmattan, 2007, 165 pages.

CHABAUD, Gilles, COHEN, Évelyne, COQUERY, Natacha, et PENEZ, Jérôme, *Les guides imprimés du XVIe au XXe siècle* : villes, paysages, voyages, Paris, Belin, 2000, 703 pages.

COUSIN, Saskia, *L'identité au miroir du tourisme. Usages et enjeux des politiques de tourisme culturel*, thèse de doctorat de Sociologie et Anthropologie (sous la direction de Marc Abélès), EHESS, 2003, 580 pages.

COUSIN, Saskia, *Les Miroirs du Tourisme, Ethnographie de la Touraine du Sud*, Paris, Descartes et Cie, 2011, 263 pages.

CSERGO, Julia, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle », *In Situ* [http://insitu.revues.org/722], n° 15, 2011, p. 2-12.

CSERGO, Julia, « Quelques jalons pour une histoire du tourisme et de la gastronomie en France », *Téoros* [http://teoros.revues.org/1297], volume 25, n° 1, 2006, p. 5-9.

CSERGO, Julia, et LEMASSON, Jean-Pierre (dir)., *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, 261 pages.

DE LEMOS MARTINS, Moisés (*et al.*), « Les images numériques s'imaginent l'archaïque : mettre en perspective les cartes postales », *Sociétés*, n° 111, 2011, p. 163-177.

DESPLANTES, Anne, « Le chemin de fer et l'essor du tourisme de masse en France (1900-1939) », *Revue d'histoire des chemins de fer*, n° 9, 1993, p. 93-102.

FRAYSSE, Sylvie, *Fondements et développement du tourisme en Touraine (fin XVIIIe - premier tiers du XXe siècle)*, mémoire de maîtrise (sous la direction d'Alain Corbin), Université de Tours, 1986.

GINIER, Jean, « Quelques aspects du tourisme américain en France », *Annales de Géographie*, tome 73, n° 397, 1964, p. 297-318.

LARIQUE, Bertrand, *L'économie du tourisme en France des années 1890 à la veille de la Seconde Guerre Mondiale : organisation et développement d'un secteur socio-économique*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Christophe Bouneau), Université de Bordeaux 3, 2006, 764 pages.

RIPERT, Aline, et FRÈRE, Claude, *La carte postale, son histoire, sa fonction sociale*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1983, 196 pages.

TISSOT, Laurent (dir.), *Construction d'une industrie touristique aux XIXe et XXe siècles : perspectives internationales*, Neuchâtel, Alphil, 2003, 410 pages.

VERGEADE, Marie-Suzanne, « Chemin de fer et tourisme : le cas exemplaire de la Compagnie du PLM pendant l'entre-deux guerres », *Revue d'histoire des chemins de fer*, hors-série n° 3, 1992, p. 259-273.

VOLLAIRE, Louis, « La carte postale n'est pas un gadget », *Communication et langages*, n° 31, 1976, p. 87-104.

Foires et marchés :

AHMED, Omar, *Les origines d'une foire-exposition : la Grande Semaine de Tours (1910-1963)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-Marie Moine), Université de Tours, 1997, 143 pages.

BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Indre-et-Loire*, thèse de doctorat (sous la direction de Jean-François Troin), Université de Tours, 1981.

BACHELARD, Mireille, *Foires et marchés en Touraine*, Blois, Le Clairmirouère du temps, 1981, 239 pages.

GOULET, Mélanie, *Les marchés alimentaires de Tours de 1850 à 1945*, mémoire de master 1 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2009.

PIQUET, Paul, « Chinon d'autrefois : Foires et marchés », *Bulletin de la Société Les Amis du Vieux Chinon*, tome 10, numéro 5, 2001, p. 467-487.

Régionalisme, folklore et sociétés d'originaires :

BAROU, Jacques, « L'alimentation, une ressource économique et identitaire pour les immigrés », *Hommes et migrations* [http://hommesmigrations.revues.org/981], n° 1283, 2010, p. 12-23.

CRISON, Evelyne, *Les groupements d'originaires de la Corrèze à Paris sous la Troisième République*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Gilles le Béguec), Université de Nancy II, 1996, 569 pages.

DUBASQUE, François, « Jean Hennessy (1874-1944). Itinéraire militant d'un politique entre milieux réformateurs et réseaux d'influence », *Parlement[s], Revue d'histoire politique*, 2007/1, n° 7, p. 21-33.

DUFLOS-PRIOT, Marie-Thérèse, *Un siècle de groupes folkloriques en France : l'identité dans la beauté du geste*, Paris, L'Harmattan, 1995, 352 pages.

GARRIGUES, Jean, « Quand Ferry et Thiers s'intéressaient aux libertés locales », *Parlement[s], Revue d'histoire politique*, 2013/2, n° 20, p. 109-121.

GIRARD, Caroline, *Des mangeurs de châtaignes aux bâtisseurs de la nation, fabrication d'une contre-image limousine produite par les sociétés d'originaires parisiennes (1894-1914)*, mémoire de maîtrise (sous la direction d'Alain Corbin), Université de Paris I, 1989, 178 pages.

GUICHONNET, Paul, « Les sociétés savoyardes à Paris (1833-1910), *Actes du XXIXe Congrès des Sociétés Savantes de Savoie*, Samoëns, Montmélian, 1983, p. 281-298

GUILLOUX, Yannick, *L'idée régionaliste et la littérature : construction et représentations de l'identité locale du Berry au tournant du siècle (1897-1914)*, thèse de doctorat (sous la direction de Jean-Marie Goulemot), Université de Tours, 1996, 422 pages.

Jean Jaurès cahiers trimestriels, Les « petites patries » dans la France républicaine, n° 152, avril-juin 1999, 196 pages.

LAFERTÉ, Gilles, « L'homme politique, l'industriel et les universitaires. Alliance à la croisée du régionalisme dans l'entre-deux-guerres », *Politix*, volume 17, n° 67, troisième trimestre, 2004, p. 45-69.

LAFERTÉ, Gilles, « La mise en folklore des vins de Bourgogne : la « Paulée » de Meursault », *Ethnologie française*, XXXIII, n° 3, 2003, p. 435-442.

LAFERTÉ, Gilles, *Folklore savant et folklore commercial : reconstruire la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*, thèse de doctorat de Sociologie (sous la direction de Florence Weber), Paris, EHESS, 2002, 689 pages.

LE BÉGUEC, Gilles (dir.), *Limousins de Paris*. *Les sociétés d'originaires du Limousin sous la III*^{ème} *République*, Limoges, Presses universitaires de Limoges et du Limousin, 1990, 192 pages.

POZZI, Jérôme, *Les groupements d'originaires de Meurthe-et-Moselle et de Meuse à Paris pendant l'entre-deux-guerres*, mémoire de maîtrise (sous la direction de François Roth), Université de Nancy II, 1998.

RAISON-JOURDE, Françoise, *La colonie auvergnate de Paris au dix-neuvième siècle*, Commission des travaux historiques de la ville de Paris, 1976, 403 pages.

THIESSE, Anne-Marie, *Écrire la France : Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*, Paris, P.U.F., 1991, 318 pages.

THIESSE, Anne-Marie, *Ils apprenaient la France : L'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1997, 134 pages.

VERNIER, Olivier, « Le régionalisme niçois à Paris au XXe siècle », *Cahiers de la Méditerranée*, n° 43, 1991, p. 251-265.

VIGATO, Jean-Claude, *L'architecture régionaliste : France, 1890-1950*, Paris, Norma, 1994, 390 pages.

<u>Expositions</u> :

AIMONE, Linda, et OLMO, Carlo, *Les Expositions universelles : 1851-1900*, Paris Belin, 1993, 317 pages.

CARRÉ, Anne-Laure, CORCY, Marie-Sophie, DEMEULENAERE-DOUYÈRE, Christiane, et HILAIRE-PÉREZ, Liliane, *Les expositions universelles en France au XIXe siècle : Techniques Publics Patrimoines*, Paris, CNRS, 2010, 481 pages.

MABIRE, Jean-Christophe (dir.), *L'Exposition universelle de 1900*, Paris, L'Harmattan, 2000, 192 pages.

ORY, Pascal, *Les Expositions universelles de Paris*, Paris, Ramsay, 1982, 157 pages.

PINOT DE VILLECHENON, Florence, *Les Expositions universelles*, Paris, P.U.F., 1992, 126 pages.

SCHROEDER-GUDEHUS, Brigitte, et RASMUSSEN, Anne, *Les fastes du progrès : le guide des Expositions universelles (1851-1992)*, Paris, Flammarion, 1992, 253 pages.

TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux Expositions universelles (Paris 1889, 1900)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2012, 368 pages.

VASSEUR, Édouard, « Pourquoi organiser des Expositions universelles ? Le « succès » de l'Exposition universelle de 1967 », *Histoire, économie et société*, 24ème année, n° 4, 2005, p. 573-594.

Agriculture :

Association A Vie' Culture, *Le Tablier Bleu : histoire de l'aviculture bourbonnaise de 1900 à nos jours*, 2006, 156 pages.

ATRUX-TALLAU, Mélanie, *Histoire sociale d'un corps intermédiaire : l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture (1924-1974)*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Claude-Isabelle Brelot), Université de Lyon 2, 2010, 1304 pages.

BESSON, Yvan, *Les fondateurs de l'agriculture biologique : Albert Howard, Rudolf Steiner, Maria & Hans Müller, Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka*, Paris, Sang de la terre, 2011, 775 pages.

BOURDON, Jean-Paul, « Recherche agronomique et bien-être des animaux d'élevage », *Histoire et Société Rurales*, n° 19, 2003/1, p. 221-239.

BOURDON, Jean-Paul, « L'américanisation de nos campagnes. Affiches agricoles et histoire rurale (1870-1950) », *Histoire et Société Rurales*, n° 28, 2007/2, p. 123-166.

BRUM, Arnold, FERRÈRE, Patrick, et LEFÈVRE, Denis, *Histoire sociale du salarié agricole : un long chemin*, Paris, FNSEA, 2010, 223 pages.

CARTIER, Céline, *Les organisations professionnelles agricoles en Indre-et-Loire (1884-1961)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-François Eck), Université de Tours, 2000.

CORDELLIER, Serge, et LE GUEN, Roger, « Organisations professionnelles agricoles : histoire et pouvoirs », *Pour*, n° 196/197, mars 2008, p. 65-79.

DÉRIOZ, Pierre, et LEES, Christiane, Le jardin de la France au péril de la ville : place et évolution de l'activité agricole dans le « Grand Avignon », *Bulletin de l'Association de géographes français*, 71e année, n° 2, mars 1994, p. 170-180.

DUTHIL, Gérard, *Les métamorphoses de l'agriculture française*, Paris, L'Harmattan, 1998, 157 pages.

Le paysan, la ferme et le tracteur : le rural et ses images, un siècle d'affiches agricoles 1860-1960, Chartres, Le Compa, 2006, 192 pages.

LIVET, Roger, *L'avenir des régions agricoles. Les structures, la technique, les hommes dans l'agriculture française*, Paris, Editions Ouvrières, 1965, 236 pages.

LOUAULT, François, « La délimitation des régions agricoles. L'exemple de l'Indre-et-Loire », *Norois*, n° 115, 1982, p. 345-364.

LOUAULT, François, *Définition et délimitation des régions agricoles : exemple de l'Indre-et-Loire*, thèse de doctorat de géographie (sous la direction de Bernard Bomer), Université de Tours, 1980, 505 pages.

MAILLARD, Brigitte, *Les campagnes de Touraine au XVIIIe siècle : structures agraires et économie rurale*, Rennes, P.U.F., 1998, 500 pages.

MAURY, Régis, « La genèse des paysages agraires en France. La Touraine en est-elle une synthèse ? », *Norois*, n° 153, janvier-mars 1992, p. 5-27.

MAURY, Régis, *La vie rurale en Touraine : étude géographique d'une évolution humaine et économique*, thèse d'État (sous la direction de Pierre Flatrès), Université de Paris 4, 1988, 1398 pages.

MAYAUD, Jean-Luc, *150 ans d'excellence agricole en France : histoire du Concours général agricole*, Paris, Belfond, 1991, 196 pages.

MENEAU, Michel, *Histoire de l'agriculture en Touraine : des origines à nos jours*, Chinon, L'Araignée, 2000, 208 pages.

PRUGNAUD, Louis, *Les étapes du syndicalisme agricole en France*, Paris, L'Épi, 1963, 283 pages.

RIBEILL, Georges, « Les « Services agricoles » des grands réseaux : de grands moyens pour quelle efficacité ? », *Revue d'histoire des chemins de fer* [http://rhcf.revues.org/1157], n° 41, 2009, p. 61-87.

SCHALLER, Bernard, « L'aviculture française vingt ans après : les limites de la « révolution avicole » dans la filière volailles de chair », *Économie rurale*, n° 132, 1979, p. 57-63.

Chambres de commerce et industries :

ALLART, Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIXe-XXe siècles : une histoire occultée*, Paris, L'Harmattan, 2007, 190 pages.

BELTRAN, Alain, CHAUVEAU, Sophie, et GALVEZ-BEHAR, Gabriel, *Des brevets et des marques : une histoire de la propriété industrielle*, Paris, Fayard, 2001, 312 pages.

BOUNEAU, Christophe, BUSSIÈRE, Eric, DÉMIER, Francis (et al.), *La Chambre de commerce et d'industrie de Paris (1803-2003) : Histoire d'une institution*, Genève, Droz, 2003, 348 pages.

GRISET, Pascal (dir.), *Le brevet européen : une réussite européenne pour l'innovation*, Munich, Office européen des brevets, 2013, 324 pages.

LEMERCIER, Claire, *La Chambre de Commerce de Paris, 1803-1852. Un « corps consultatif » entre représentation et information économiques*, thèse de doctorat (sous la direction de Gilles Postel-Vinay), EHESS, 2001, 829 pages.

MARCHAL, Valérie, « Brevets, marques, dessins et modèles. Évolution des protections de propriété industrielle au XIXe siècle en France », *Documents pour l'histoire des techniques* [http://dht.revues.org/392], n° 17, 2009, p. 106-116.

MARSEILLE, Jacques (dir.), *Les Industries Agro-Alimentaires en France : Histoire et Performances*, Paris, Le Monde-Editions, 1997, 311 pages.

Produits spécifiques :

ACIER, Pierre, *La laiterie coopérative de Saint-Louans près de Chinon*, s.l., s.n., 2004, VI-18 pages.

BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, 80 pages.

BEAUJEU-GARNIER, Jacqueline, « La Bière d'Alsace », *L'information géographique*, volume 22, n° 2, 1958, p. 71.

BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, *Les produits de terroir : entre cultures et règlements*, Paris, CNRS, 2004, 230 pages.

BÉRARD, Laurence, et MARCHENAY, Philippe, *Produits de terroir : comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, Ressources des terroirs, 2007, 64 pages.

BLOT, Michel, et ROY, Nathalie, *Le Sainte-Maure de Touraine* : *une histoire, une passion*, Montpellier, Mimosa, 2010, 80 pages.

BONIN, Hubert, *Les coopératives laitières du grand Sud-Ouest (1893-2005) : le mouvement coopérateur et l'économie laitière*, Paris, P.L.A.G.E., 2005, 350 pages.

BRETON, Olivier, *Rilles, Rillons, Rillettes, l'Aventure de la Véritable Rillette du Mans*, Paris, Du May, 1994, 94 pages.

CHOISEL, Jean-Louis, *Naissance des croqueurs*, disponible sur http://croquepommes.origine.pagesperso-orange.fr/ (consulté le 30 juillet 2015), volumes 1 à 7.

CHOISEL, Jean-Louis, *Petite histoire des fruits de Touraine*, Veigné, Les Croqueurs de Pomme de Touraine, 1995, 61 pages.

DELFOSSE, Claire, « Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Sélection et élevage caprins dans l'entre-deux-guerres », *Ruralia* [http://ruralia.revues.org/1592], n° 20, 2007, p. 2-16.

DELFOSSE, Claire, « La France et ses terroirs. Un siècle de débats sur les produits et leurs liens à l'espace », *Pour*, n° 215-216, novembre 2012, p. 63-74.

DELFOSSE, Claire, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007, 272 pages.

FALCE, José, *La femme et l'utilisation de son image dans la promotion, la diffusion et la consommation de la bière industrielle (1880-1980)*, mémoire de master 2 (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2013.

GARRIGUES, Jean, *Banania. Histoire d'une passion française*, Paris, Du May, 1991, 120 pages.

GARRIGUES, Jean, *Miko. Le Goût de l'entracte*, Paris, Du May, 1992, 118 pages.

GOBELIN, Roger, et JANIN, Bernard, « Le fromage de Saint-Marcellin : une industrie fromagère et ses problèmes », *Revue de géographie alpine*, volume 61, n° 61-1, 1973, p. 63-78.

GUILLAUME, Pierre, « Combattre la fraude sur le lait, entre économie, hygiène et politique », in BEAUR, Gérard, BONIN, Hubert et LEMERCIER, Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon et contrebande, de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Droz, 2006, p. 579-591.

GUILLAUME, Pierre, *Histoire sociale du lait*, Paris, Christian, 2003, 234 pages.

GUILLOTEAU, Vincent, *La culture de l'asperge en Loir-et-Cher : grandeur et décadence, de 1850 à nos jours*, mémoire de master d'Histoire (sous la direction de Jean-Pierre Williot), Université de Tours, 2012, 259 pages.

Il était une fois la poire tapée de Rivarennes, Association La Poire Tapée de Rivarennes, 2000, 31 pages.

LONDEIX, Olivier, *Le Biscuit et son marché. Olibet, LU et les autres marques depuis 1850*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Tours, Presses universitaires de Tours, 2012, 348 pages.

MARACHE, Corinne (dir.), *Les produits des terroirs aquitains, Actes du LXIe Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest*, Pessac, F.H.S.O., 2010, 402 pages.

MARTY, Nicolas, *L'invention de l'eau embouteillée. Qualités, normes et marchés de l'eau en bouteille en Europe, XIXe-XXe siècles*, Bruxelles, P.I.E. Peter Lang, 2013, 397 pages.

MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine, renaissance d'une grande race : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, 96 pages.

PIVOT, Monique, *Maggi et la magie du Bouillon Kub*, Paris, Hoëbeke, 2002, 125 pages.

QUELLIER, Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, 471 pages.

Vin et alcool en général :

BAGNOL, Jean-Marc, « Une plaque tournante de l'activité viticole au temps du Statut de la viticulture : la commission des boissons de le Chambre des députés (1919-1939) », in CHPP, *Vin et République (1907-2007), op. cit*., p. 193-208.

BAHANS, Jean-Marc, et MENJUCQ, Michel, *Droit de la vigne et du vin : aspects juridiques du marché vitivinicole*, Bordeaux, Féret, 2010, 511 pages.

BLOUIN, Jacques, et PEYNAUD, Émile, *Connaissance et travail du vin*, Paris, Dunod, 2012, 416 pages.

CHARLOT, Colette, « La pharmacie, une des sources émergentes d'une science nouvelle : l'œnologie », *Société d'Histoire de la Pharmacie* [http://www.shp-asso.org/medias/docs/1-L021-CHARLOT-Paris2013-def.pdf], 2013.

DARGELOS, Bertrand, « Une spécialisation impossible : L'émergence et les limites de la médicalisation de la lutte antialcoolique en France (1850-1940) », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 156-157, 2005, p. 52-71.

HINNEWINKEL, Jean-Claude (dir.), *« Faire vivre le terroir », AOC, terroirs et territoires du vin, Hommage au professeur Philippe Roudié*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010, 308 pages.

HOWARD, Sarah, *Les images de l'alcool en France (1915-1942)*, Paris, CNRS Éditions, 2006, 260 pages.

HUMBERT, Florian, *L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960 : genèse et évolutions du système des vins d'AOC*, thèse de doctorat d'Histoire (sous la direction de Serge Wolikow), Université de Bourgogne, 2011, 755 pages.

INAO, *L'appellation d'origine contrôlée, vins et eaux de vie*, Paris, 1987, 182 pages

JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2009, 299 pages.

LACHIVER, Marcel, *Par les champs et par les vignes*, Paris, Fayard, 1998, 360 pages.

LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, 714 pages.

LACOMBRADE, Philippe, et NICOLAS, Fabien (dir.), *Vin et République (1907-2007)*, Paris, L'Harmattan, 2009, 308 pages.

LEENHARDT-SALVAN, Mylène., *Terroir, vin, gastronomie et tourisme*, Paris, Éditions touristiques européennes, 2002, 136 pages.

SAGNES, Jean (dir.), *La révolte du midi viticole cent ans après (1907-2007)*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2008, 345 pages.

TSIKOUNAS, Myriam, « Quand l'alcool fait sa pub : les publicités en faveur de l'alcool dans la presse française, de la loi Roussel à la loi Evin (1873-1998), *Le Temps des médias*, n° 2, 2004/1, p. 99-114.

Vins de Loire ou de Touraine :

BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet, charmeur de cépages*, Bordeaux, Féret, 2010, 252 pages.

BESSON, Laure, BOIREAU, Johan, et PODEVIN, Yannick, *Montlouis AOC : la perception des étiquettes*, rapport d'études sociologiques de deuxième année (sous la direction de Jean-Pierre Corbeau), Institut universitaire de technologie de Tours, 1996, 42 pages.

BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire, Pays nantais. Anjou. Saumur. Touraine*, Meilhan-sur-Garonne, Jesna, 1982, LXIV-734 pages.

BLANCHET, Sylvie, *Par Noé, Bacchus et Saint-Vincent, Confréries vineuses du coeur de France (Berry, Poitou, Val de Loire)*, Tours, Éditions de la Nouvelle République, 1991, 96 pages.

BLONDEAU, Pascal, « Vouvray et Montlouis. Deux vignobles tourangeaux dynamiques », *Norois*, n° 131, 1986, p. 365-387.

BUAT, Claude, *Production et marché des vins de la Loire*, thèse de sciences économiques (sous la direction de Pierre Fromont), Université de Paris, 1954, 302 pages.

CADY, Pierre, *Histoire et perspectives d'un vignoble : le cas de l'AOC Touraine en Loir-et-Cher*, mémoire de DU (sous la direction de Paul Bachelard et Hubert Coudrieau), Université de Tours, 1989.

CASLOT, Laurie, *L'évolution du vignoble Bourgueillois entre 1850 et 1950: permanences et mutations*, mémoire de master d'Histoire (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2011, 246 pages.

FERREIRA, Julien, LETURCQ, Samuel, MARTINEZ VASQUEZ Luis, et VILLARS VILLECROZE, Benjamin de, « Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau, XVe-XIXe siècles », in *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires. Actes du colloque de Bordeaux (2-5 octobre 2012)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, p. 203-220.

Le Rouge & le Blanc, Le chemin des vignes : Vallée de la Loire, Paris, Sang de la Terre, 2010, 240 pages.

MAURY, Régis, « Les vignobles de la Touraine », *Norois*, n° 95 ter, 1977, p. 139-158.

PUISAIS, Jacques, *Les vins de la Loire*, Tours, La Nouvelle République, 1986, 31 pages.

TESSIER, Alexandre, *Le phylloxera en Touraine*, mémoire de master d'Histoire (sous la direction de Marc de Ferrière le Vayer), Université de Tours, 2006, 126 pages

VAILLE, Agnès, *Les attitudes politiques des communes viticoles d'Indre-et-Loire sous la Troisième République, 1871-1898*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-Marie Moine), Université de Tours, 1995.

Presse et médias :

CHARON, Jean-Marie, *La presse magazine*, Paris, La Découverte, 2008 [1999], 122 pages.

CHARON, Jean-Marie, *La presse quotidienne*, Paris, La Découverte, 2013 [1996], 126 pages.

D'ALMEIDA, Fabrice, et DELPORTE, Christian, *Histoire des médias en France. De la Grande Guerre à nos jours*, Paris, Flammarion, 2003, 434 pages.

FRISQUE, Cégolène, « Une reconfiguration des espaces médiatiques et politiques locaux ? », *Revue française de science politique* [http://www.cairn.info/revue-francaise-de-science-politique-2010-5-page-951.htm], n° 5, volume 60, 2010, p. 951-973.

MARTIN, Marc, *La Presse régionale. Des Affiches aux grands quotidiens*, Paris, Fayard, 2002, 501 pages.

RINGOOT, Roselyne, et ROCHARD, Yvon, « Proximité éditoriale : normes et usages des genres journalistiques », *Mots. Les langages du politique* [http://mots.revues.org/162], n° 77, 2005, p. 73-90.

4. Études complémentaires sur la Touraine

ARON, Émile, *La Médecine en Touraine des origines à nos jours*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1982, 285 pages.

AUDIN, Pierre, « La Société littéraire et artistique de la Touraine (1895-1953), soixante ans de vie culturelle provinciale », *Mémoires de l'Académie des sciences, arts et belles lettres de Touraine*, tome 21, 2008, p. 137-153.

AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André (et al.), *Tours*, Paris, Bonneton, 1992, 317 pages.

AUDIN, Pierre, BABONAUX, Yves, BOURIN, André, COUDERC, Jean-Mary, DAVAU, Maurice, SCHWEITZ, Daniel, et TOULIER, Bernard, *Touraine*, Paris, Bonneton, 1989, 432 pages.

BABONAUX, Yves, « Un siècle de géographie tourangelle », *Mémoires de l'Académie des sciences, arts et belles lettres de Touraine*, tome 23, 2010, p. 157-164.

CHAILLOT, Claude, « Les quartiers et faubourgs de Tours », *Norois*, n° 24, 1959, p. 383-399.

CHAMPY, Huguette, *La Touraine et le Val de Loire*, Paris, Les Presses Modernes, 1959, 202 pages.

CHÉRON, Claude., et AUPETIT, J., *Industries de Touraine : regards croisés (1921-2005)*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alan Sutton, 2006, 190 pages.

CHEVALIER, Bernard (dir.), *Histoire de Tours*, Toulouse, Privat, 1985, 423 pages.

CHEVALIER, Maryse, *Cuisine traditionnelle de Touraine*, La Crèche, Geste, 2009, 155 pages.

CIBERT, Amélie, *Étude préalable à la mise en œuvre d'une action de promotion et de valorisation des savoir-faire et produits alimentaires locaux d'Indre-et-Loire*, mémoire de D.E.S.S. Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (sous la direction de Claude Le Calvé, Jacinthe Bessière et Jean-Pierre Corbeau), Toulouse, 2003, 156 pages.

COLLARD, Christophe, *Les commerces de la rue Nationale à Tours entre 1880 et 1914*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean-François Eck), Université de Tours, 2001.

COUTURIER, Marcel, « *René Coursault, Histoire de la Touraine. Les traditions populaires* », *Études rurales*, n° 92, 1983, p. 83.

DE GIRY, Alfred, *Deux siècles d'économie tourangelle vécus par la Chambre de Commerce et d'Industrie*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1981, 217 pages

DROILLARD, Emmanuel, *Les élites traditionnelles et châtelaines dans la vie politique locale en Indre-et-Loire de 1900 à 1914*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Claire-Isabelle Brelot), Université de Tours, 1996.

FAUCHER, Sandra, *L'activité parlementaire de Camille Chautemps (1919-1940)*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Jean Sagnes), Université de Perpignan, 1996, 159 pages.

FORLIVESI, Luc, POTTIER, Georges-François, et CHASSAT, Sophie (dir.), *Éduquer et Punir : la colonie agricole et pénitentiaire de Mettray (1839-1937)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2005, 255 pages.

GAGNEPAIN, Bernard, *La Région Centre : une région à croquer, du paysage à l'assiette*, Orléans, Conseil économique et social régional, 2007, IV-289 pages.

HUBERT-PELLIER, Martine, *La Touraine des Troglodytes*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1992, 237 pages.

LAMOTTE, Julie, *L'optimisation du premier salon de la gastronomie en Région Centre*, mémoire de stage (sous la direction de Jean-Pierre Corbeau), Université de Tours, 2008, 106 pages.

LAURENCIN, Michel, « La Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres du département d'Indre-et-Loire : du siècle des Lumières à l'époque contemporaine », *Mémoires de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Touraine*, tome 23, 2010, p. 91-123.

Les Confréries bachiques et gastronomiques de la région Centre, Tours, Première Page, 1999, 96 pages.

LEVEEL, Pierre, *Histoire de Touraine et d'Indre-et-Loire*, Chambray-lès-Tours, C.L.D., 1988, 991 pages.

LUSSAULT, Michel, *Tours : images de la ville et politique urbaine*, Maison des Sciences de la Ville, Université de Tours, 1993, 416 pages.

MAUNY, Raymond, « La défense des sites de la Rabelaisie et le Plan d'Occupation des sols de La Roche-Clermault, Cinais et Seuilly », *Les Amis de Rabelais et de la Devinière*, tome 3, n° 3, 1974, p. 104-106.

MAURICE, Jacques, *Monts et son passé, synthèse historique*, Tours, Imprimerie Centrale de Touraine, 1980, 152 pages.

PUISAIS, Jacques, *Douceur et Tendresse de Loire*, Chinon, L'Araignée, 1999, 96 pages.

RADUGET, Nicolas, *Camille Chautemps : l'influence et l'action de l'édile local (1912-1925)*, mémoire de master d'Histoire (sous la direction de Jean-Pierre Williot), Université de Tours, 2009, 230 pages.

RAVET Mary, *La Chambre de Commerce de Tours de 1875 à 1907*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Michel Lescure), Université de Tours, 1998, 220 pages.

REFOUR, Stéphanie, *Les artisans commerçants à Tours durant les années trente*, mémoire de maîtrise (sous la direction de Michel Lescure), Université de Tours, 1996, 173 pages.

SASSIER, Marie-Françoise, *Candé, entre rêve et réalité*, Tours, Conseil général d'Indre-et-Loire, 2008, 174 pages.

SCHWEITZ, Arlette, *La maison tourangelle au quotidien. Façons de bâtir, manières de vivre (1850-1930)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, 320 pages.

SCHWEITZ, Daniel, « Bibliographie de Jacques-Marie Rougé : traditionalisme, ethnographie, régionalisme (fin XIXe-début XXe siècle) », *Les amis du pays lochois* n° 21, janvier 2006, p. 218-231.

SCHWEITZ, Daniel, « Géographie vidalienne et enseignement primaire : la carte murale d'Indre-et-Loire d'Émile Millet (1924) », *Bulletin de la Société Archéologique de Touraine*, tome LVI, Tours, 2010, p. 191-201.

SCHWEITZ, Daniel, *Cuisiner et vivre autour de l'âtre en Val de Loire*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alan Sutton, 2003, 128 pages.

SCHWEITZ, Daniel, *Histoire des identités de pays en Touraine (XVIe – XXe siècle) : aux origines de la France des pays*, Paris, L'Harmattan, 2001, XXVII-463 pages.

VERDIER, Yvonne, « *R. Coursault, Les Traditions populaires en Touraine. Leur évolution au cours des siècles* », *L'Homme*, 1978, tome 18, n° 3-4, p. 237-238.

Voyage culinaire en Touraine, Tours, Incunables, 2011, 106 pages.

WOLKOWITSCH, Maurice, *L'économie régionale des transports dans le Centre et le Centre-Ouest de la France*, Paris, Société d'édition d'enseignement supérieur, 1960, 530 pages.

5. Œuvres littéraires et ouvrages sur la littérature

ALAIN, *Propos sur les pouvoirs (éléments d'éthique politique)*, Paris, Gallimard, 1985, 384 pages.

BALZAC, Honoré de, *L'Illustre Gaudissart, édition augmentée*, Paris, Arvensa, 2014, 183 pages.

BALZAC, Honoré de, *Le lys dans la vallée*, Paris, Charpentier, 1839, 387 pages.

BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 2010 [1957], 256 pages.

BEDEL, Maurice, *La Touraine*, Paris, J. de Gigord, 1950, X-180 pages.

BEDEL, Maurice, *Molinoff Indre-et-Loire*, Paris, Nouvelle Revue Française, 1928, 222 pages.

BEDEL, Maurice, *Zulfu*, Saint-Genough, Nizet, 2006, 255 pages.

BOYLESVE, René, *Le jardin de la France*, Tours, Lume, 2007, 96 pages.

BOYLESVE, René, *Mademoiselle Cloque*, Paris, La Revue Blanche, 1899, 398 pages.

DESPROGES, Pierre, *Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des bien nantis*, Paris, Seuil, 1985, 145 pages.

DOWLING, Robert M., *Eugene O'Neill : A Life in Four Acts*, New Haven and London, Yale University Press, 2014, XI-569 pages.

FLOYD, Virginia (ed.), *Eugene O'Neill at Work: Newly Released Ideas for Plays*, New York, Frederick Ungar Publishing Company, 1981, XXXIX-407 pages.

GOSCINNY, René, et UDERZO, Albert, *Le tour de Gaule d'Astérix, édition de luxe*, Paris, Hachette, 2015, 128 pages.

LACROIX, Pierre, et DE MONTAUBERT, Roland, *Bibi Fricotin roi des camelots*, Paris, Société Parisienne d'Édition, 1956, 48 pages.

LÉTURGIE, Arnaud, « Les dictionnaires détournés : un trait d'union entre néologie et « pragmatique lexiculturelle » », *Ela. Études de linguistique appliquée*, volume 2, n° 154, 2009, p. 205-218.

PASQUIER, Estienne, *Lettres familières*, Livre XIV, 1613.

RABELAIS, François, *Pantagruel : édition critique sur le texte de l'édition publiée à Lyon en 1542 par François Juste*, Paris, Honoré Champion, 1997, 263 pages.

RAGON, Michel, *Histoire de la littérature prolétarienne de langue française*, Paris, Albin Michel, 1986 [1974], 320 pages.

ROGERS, Brian, « O'Neill in France », *The Eugene O'Neill Review*, volume 26, 2004, p. 6-15.

STENDHAL, *Mémoires d'un touriste*, tome 1, Paris, Le Divan, 1929 [1838], XXXII-483 pages.

VIGNY, Alfred (comte de), *Cinq-Mars ou une conjuration sous Louis XIII*…, tome premier, Paris, Delloye et Lecou, 1838, 445 pages.

VOITURE, Vincent, *Les Œuvres,* volume 1, Paris, Chize, 1691, 406 pages.

TABLE DES TABLEAUX

T.1 – Nombre d'exposants pour chacune des six classes du groupe des produits alimentaires de l'Exposition nationale de 1892. 64
T.2 – Palmarès de l'exposition des vins du Groupe X de l'Exposition nationale de 1892. 76
T.3 – Produits les plus concernés par les fraudes alimentaires entre 1907 et 1920. 110
T.4 – Lieu d'exercice (hors Tours) des déposants de marques alimentaires aux tribunaux de commerce de Tours et Loches entre 1859 et 1920. 167
T.5 – Produits faisant l'objet des dépôts de marque les plus importants par les commerçants de Tours entre 1859 et 1920. 170
T.6 – Création et périodicité des différents marchés de Tours entre 1886 et 1933. 172
T.7 – Le détail des établissements alimentaires de la rue Nationale entre 1880 et 1910. 178
T.8 – Détail des exposants de la foire avicole de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933. 234
T.9 – Plats de poissons ou crustacés servis lors des banquets de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1959. 238
T.10 – Plats « locaux » servis lors des banquets de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1959. 240
T.11 – Vins servis lors des banquets officiels de la Grande semaine entre 1922 et 1955. 241
T.12 – Les zones viticoles tourangelles valorisées par Sophos en 1937 268
T.13 –Production beurrière des différentes laiteries d'Indre-et-Loire en 1901 et 1928. 301
T.14 – Détail de la production des laiteries industrielles de Touraine en 1950. 318
T.15 – Nombre de déposants de marques alimentaires aux tribunaux de commerce de Tours et Loches entre 1880 et 1938. 366
T.16 – Produits faisant l'objet des dépôts de marque les plus importants par les commerçants de Touraine entre 1921 et 1938. 366
T.17 – Chiffres de la production annuelle moyenne (en tonnes) de fruits de l'Indre-et-Loire vers 1924 et 1933. 377
T.18 – Taux de croissance annuel de la population en Indre-et-Loire entre 1954 et 1990. ... 396
T.19 – Évolution comparée de la population de Tours et de l'Indre-et-Loire entre 1954 et 1990. 397
T.20 – Thématiques abordées par le Magazine de la Touraine entre 1981 et 1990. 563

Un certain nombre de tableaux complémentaires ont été intégrés aux annexes pour ne pas alourdir les chapitres.

TABLE DES GRAPHIQUES

G.1 – Pourcentage de l'occupation géographique des stands de l'exposition des propriétaires de vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892. 66
G.2 – Nombre réel de producteurs représentés à l'exposition des propriétaires de vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892, par provenance géographique. 67
G.3 – Nombre de propriétaires du département d'Indre-et-Loire à l'exposition des vins du groupe des boissons fermentées de l'Exposition nationale de 1892, répartis par arrondissement..... 67
G.4 – Communes d'Indre-et-Loire représentées aux Expositions des vins de 1881 et 1892. ... 68
G.5 – Boutiques de la rue Nationale spécialisées dans l'alimentation ou la restauration entre 1880 et 1910..... 177
G.6 – Les différents types de commerce alimentaire dans la rue Nationale entre 1880 et 1910. 177
G.7 – Nombre d'exposants dans la section alimentation de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1940..... 224
G.8 – Nombre d'exposants dans la section alimentation de la Grande semaine de Tours entre 1945 et 1959..... 225
G.9 – Principales catégories de produits de la section alimentation de la Grande semaine entre 1922 et 1959. 226
G.10 – Nombre d'exposants et de communes représentées à la foire aux vins de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1928. 231
G.11 – Nombre d'exposants lors des foires avicoles de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933..... 233
G.12 – Pourcentage d'exposants en fonction de leur origine géographique lors des foires avicoles de la Grande semaine de Tours entre 1922 et 1933. 234
G.13 – Surface occupée (en m²) par les exposants de la Grande semaine entre 1921 et 1939. 245
G.14 – Surface occupée (en m²) par les exposants de la Grande semaine entre 1945 et 1953. 248

Un certain nombre de graphique complémentaires ont été intégrés aux annexes pour ne pas alourdir les chapitres.

TABLE DES ILLUSTRATIONS IN-TEXTE

I.1 – Carte des grandes récompenses de l'Indre-et-Loire à l'exposition des vins du Groupe X de l'Exposition nationale de 1892. 78

À l'exception de ce document, toutes les illustrations (cartes géographiques, cartes postales, photographies, chromos) ont été intégrées aux annexes pour ne pas alourdir les chapitres. Elles font toutes l'objet dans le texte d'un renvoi à l'annexe correspondante.

ANNEXES

Annexe 1 : Cartes de repérage de l'Indre-et-Loire *649*
Annexe 2 : Récompenses tourangelles dans le groupe des produits alimentaires de l'exposition de 1881 ..... *651*
Annexe 3 : La Touraine viticole s'expose en 1881 ..... *652*
Annexe 4 : Liste des départements exposant dans le groupe des boissons à Tours en 1881 ..... *655*
Annexe 5 : Poème consacré aux pruneaux de Tours *656*
Annexe 6 : Dessin représentant la cascade de la laiterie de l'exposition nationale de 1892 ..... *657*
Annexe 7 : Chronologie indicative des principaux organismes industriels et agricoles naissants *658*
Annexe 8 : Les 111 syndicats agricoles de l'Indre-et-Loire au 1er janvier 1900 ..... *659*
Annexe 9 : Standard de la Géline de Touraine *664*
Annexe 10 : Carte des récompenses obtenues par les éleveurs et marchands de gélines de Touraine lors de la première exposition du Club avicole en 1910 ..... *665*
Annexe 11 : Premières représentations de la Géline de Touraine *666*
Annexe 12 : Évolution de l'effectif de la société tourangelle d'horticulture entre 1880 et 1913 ..... *667*
Annexe 13 : Carte des laiteries coopératives de Touraine en 1909 ..... *668*
Annexe 14 : Production des beurreries coopératives d'Indre-et-Loire en 1912 ..... *669*
Annexe 15 : Tableau des fraudes alimentaires en Indre-et-Loire entre le 20 juillet 1907 et le 9 août 1941 ..... *670*
Annexe 16 : Tableau des récompenses tourangelles au CGA entre 1894 et 1914 ..... *749*
Annexe 17 : Un aperçu du palmarès des trois comices entre 1884 et 1920 ..... *750*
Annexe 18 : La réglisse de Bourgueil décrite par Ardouin-Dumazet *753*
Annexe 19 : Les solutions d'Ardouin-Dumazet pour l'industrie locale des fruits *756*
Annexe 20 : Carte postale de la jeune fille aux pots de rillettes de Tours (début XXe siècle) *757*
Annexe 21 : Cartes postales hommages aux vins de Touraine et de Vouvray (1906) *758*
Annexe 22 : Carte postale hommage aux vins de Touraine (1919) *759*
Annexe 23 : Carte postale hommage au vin de Vouvray (début XXe siècle) *760*
Annexe 24 : Carte postale de la jeune fille aux deux paniers (début XXe siècle) *761*
Annexe 25 : Carte postale des champignonnières de Cinq-Mars (1913) *762*
Annexe 26 : Carte postale de laitières des environs de Tours (1907) *763*
Annexe 27 : Souvenirs de la fête d'été du 14 juin 1908 à Tours *764*
Annexe 28 : Chromo du département d'Indre-et-Loire (fin XIXe siècle) *766*
Annexe 29 : Menus offerts au président Félix Faure en 1896 ..... *767*
Annexe 30 : Menu servi pour l'inauguration de la statue de Rabelais à Chinon le 2 juillet 1882 ..... *769*
Annexe 31 : Menu rabelaisien du comice agricole de Chinon en 1905 ..... *770*
Annexe 32 : Les 71 marques déposées par un négociant de Tours *773*
Annexe 33 : Marque déposée de farine « la Belle Tourangelle » *774*
Annexe 34 : Liqueur « La Rabelaisienne » *775*
Annexe 35 : Le camembert du Docteur Danion *776*

Annexe 36 : Publicités pour le biscuit « Le Patriote » (début XXe siècle) *777*
Annexe 37 : Devanture de la boulangerie Boisseau *780*
Annexe 38 : Publicités pour les produits « Rolls » (début XXe siècle) *781*
Annexe 39 : Cartes postales éditées par les magasins Nouvelles Galeries *783*
Annexe 40 : Catalogue 1893-1894 de l'épicerie Robert *784*
Annexe 41 : L'avis de Tours sur la question régionale *788*
Annexe 42 : Carte des régions économiques *790*
Annexe 43 : Tableau économique de la Touraine par Michel Lhéritier *791*
Annexe 44 : Camille Chautemps évoque le régionalisme *798*
Annexe 45 : Composition des comités initiaux de la Grande semaine *804*
Annexe 46 : Timbres vignettes de la Grande Semaine de Tours *807*
Annexe 47 : Départements à toucher en priorité pour la promotion de la Grande Semaine de 1922 ..... *809*
Annexe 48 : Liste des journaux nationaux relayant des publicités pour la Grande semaine de 1922 ..... *810*
Annexe 49 : Esquisse de publicité pour la Grande semaine de 1922 ..... *812*
Annexe 50 : Discours du ministre du Travail faisant l'éloge de la Grande Semaine *813*
Annexe 51 : Personnalités invitées aux inaugurations de la Grande semaine *814*
Annexe 52 : Plan de table pour le banquet de la Grande Semaine de 1922 ..... *815*
Annexe 53 : Statistiques générales sur les exposants alimentaires des foires de Tours entre 1922 et 1982 ..... *817*
Annexe 54 : Exemples de publicités pour les exposants alimentaires de la Grande semaine *824*
Annexe 55 : Les 337 exposants de la foire aux vins de la Grande semaine de 1922 ..... *833*
Annexe 56 : Compte-rendu de l'exposition nationale d'aviculture de 1931 ..... *836*
Annexe 57 : Les entrées à l'hôtel de ville pendant les Grandes semaines des années 1950 ..... *837*
Annexe 58 : Discours de Ferdinand Morin faisant l'éloge de Camille Chautemps, fondateur de la Grande semaine *838*
Annexe 59 : La cave comme installation moderne lors de l'exposition à la gloire du vin organisée pour les 10 ans de la Grande semaine *839*
Annexe 60 : Spécialités alimentaires vues par le folkloriste Rougé dans les catalogues de la Grande semaine de Tours *840*
Annexe 61 : Extraits de la propagande alimentaire offerte aux visiteurs de la Grande semaine en 1952 ..... *843*
Annexe 62 : Quelques grandes dates contemporaines des vins de Touraine *851*
Annexe 63 : Livre d'or de la viticulture tourangelle en 1937 ..... *852*
Annexe 64 : Chronologie des confréries bachiques et gastronomiques de Touraine *855*
Annexe 65 : Publicités pour les caves de Vouvray insérées dans un guide touristique de 1950 ..... *856*
Annexe 66 : Photographie de l'inauguration de la cave touristique de Bourgueil en 1955 ..... *857*
Annexe 67 : Inauguration de la route des vins de Vouvray le 10 janvier 1955 ..... *858*
Annexe 68 : Carte vinicole de Touraine complétée de la Route de Vouvray en 1955 ..... *859*
Annexe 69 : Article du 5 janvier 1950 présentant le projet de musée du vin local *860*
Annexe 70 : Standards établis par le Club avicole de Touraine entre les deux guerres *863*

Annexe 71 : Fonctionnement des fermes de ponte relatives à la Géline *865*
Annexe 72 : Palmarès du concours itinérant de basses-cours en 1930 ..... *866*
Annexe 73 : Billet d'humeur de Jean-Baptiste Martin au sujet des attentes nouvelles relatives aux porcs *867*
Annexe 74 : Liste des membres actifs du Club avicole en 1923 ..... *868*
Annexe 75 : Cliché typographique de la marque « Turona » *871*
Annexe 76 : Tableaux des récompenses de la Fédération des laiteries de Touraine au CGA dans les années 1930 ..... *872*
Annexe 77 : Étiquettes de camembert de Touraine *875*
Annexe 78 : Étiquettes de beurres de Touraine *878*
Annexe 79 : Marque déposée de Sainte-Maure en 1927 ..... *879*
Annexe 80 : Étiquette du fromage de chèvre « Petit Descartes » *880*
Annexe 81 : Publicité pour le beurre « Turona » en 1933 ..... *881*
Annexe 82 : Présentation de la Compagnie d'Orléans au CGA de 1932 ..... *882*
Annexe 83 : Recette de la fricassée de poulet dans la France gastronomique *883*
Annexe 84 : L'inventaire des spécialités tourangelles dans le Trésor Gastronomique de France *884*
Annexe 85 : Composition du syndicat d'initiative de Touraine à sa création en 1905 ..... *888*
Annexe 86 : Le « jardin de la France » présenté par le syndicat d'initiative au lendemain de la Seconde Guerre mondiale *890*
Annexe 87 : Deux exemples de cartes postales viticoles du milieu des années 1950 ..... *894*
Annexe 88 : Publicités pour les hôtels, restaurants et produits insérées dans un guide touristique de 1950 ..... *895*
Annexe 89 : Fréquentation touristique de Tours entre février 1937 et juin 1939 ..... *897*
Annexe 90 : Historique du verre à vin de Vouvray *901*
Annexe 91 : Photographie des deux verres à Breton en 1948 ..... *902*
Annexe 92 : Menu du déjeuner de la 9ème foire aux vins de Chinon, le 1er mars 1956 ..... *903*
Annexe 93 : La Touraine viticole fantasmée par l'image *905*
Annexe 94 : Menu du dîner du « Terroir Tourangeau » le 28 septembre 1935 ..... *908*
Annexe 95 : La gastronomie tourangelle dans le roman Zulfu *en 1933* *909*
Annexe 96 : Couverture de La France à table *d'octobre 1949 sur la Touraine* *910*
Annexe 97 : Sommaire de La France à table *d'octobre 1949 sur la Touraine* *911*
Annexe 98 : Les fromages de Touraine et pruneaux de Tours par Laurence Berluchon *912*
Annexe 99 : Le macaron de Cormery par Roland Engerand *916*
Annexe 100 : Jury de la Manifestation gastronomique de 1936 à Vouvray *917*
Annexe 101 : Avant-propos et préface de Gastronomie tourangelle *en 1937* *918*
Annexe 102 : Publicité pour l'ouvrage Gastronomie tourangelle *920*
Annexe 103 : La présentation des recettes tourangelles à la sauce folklore *921*
Annexe 104 : Liste des recettes de Gastronomie tourangelle *et de leurs auteurs* *926*
Annexe 105 : Recettes tourangelles préconisées par Charles Gay dans son essai de cuisine française en 1949 *929*
Annexe 106 : Revue de presse de Gastronomie tourangelle *930*

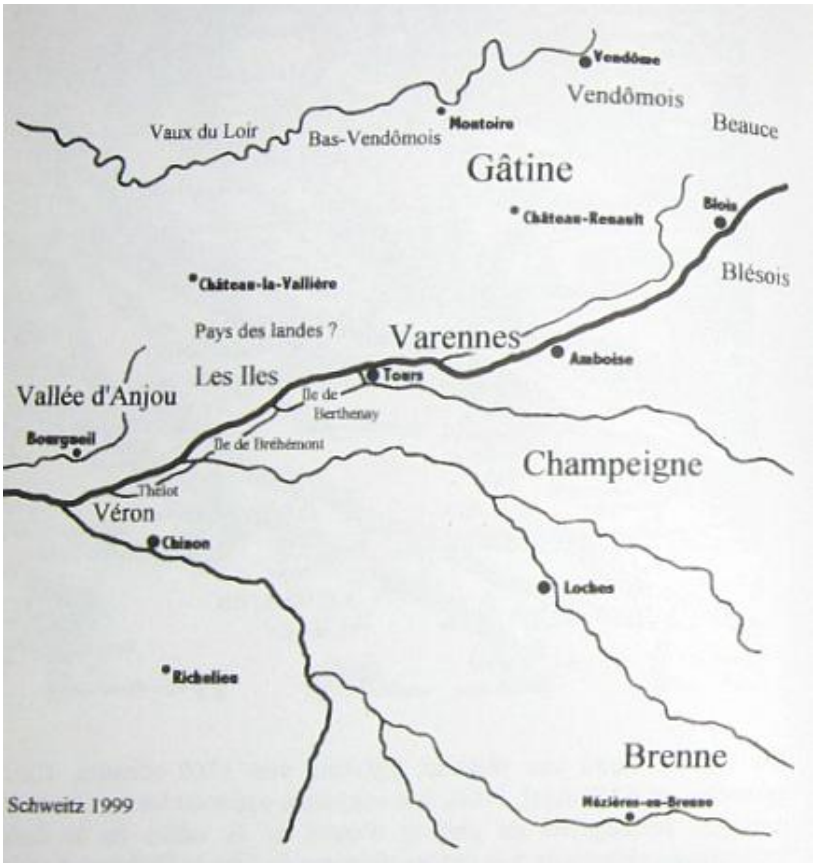
Annexe 107 : Publicité pour les macarons de Cormery imprimée par Arrault *932*
Annexe 108 : Carte murale et touristique de 1924, aperçu général et détail *933*
Annexe 109 : Carte gastronomique de 1938, aperçu général et détail *941*
Annexe 110 : Carte des spécialités de Touraine, Maine et Anjou en 1938 ..... *948*
Annexe 111 : La propagande nationale du vin s'invite au comice de Chinon en 1949 ..... *949*
Annexe 112 : Chromo Indre-et-Loire offert par la pharmacie Rapin de Lyon *950*
Annexe 113 : Publicité pour la Tisane de Touraine dans une revue régionaliste *951*
Annexe 114 : Clichés des marques déposées par Vavasseur et Bernardet *952*
Annexe 115 : Tarification de la Maison Guiraud pour l'année 1935 ..... *955*
Annexe 116 : Clichés des vins de la Lanterne de Charles Gay *956*
Annexe 117 : Cliché de l'eau de table gazéifiée « Artésia » en 1945 ..... *957*
Annexe 118 : Cliché de la marque de macaron déposée par Ouvrat en 1938 et emballage de la même période *958*
Annexe 119 : Cliché de l'huile comestible de Louis Cordier déposée en 1933 ..... *960*
Annexe 120 : Produits dérivés des produits Bourin dans les années 1920 ..... *961*
Annexe 121 : Production française de prune fraîche par région (moyenne de 1923 à 1925) *962*
Annexe 122 : La capitale des rillettes en Une de Charlie Hebdo *en 1971* *963*
Annexe 123 : Plaidoyer de Marc Desaché pour les chances tourangelles dans l'aménagement du bassin parisien *965*
Annexe 124 : Stand « Val de Loire » à la FAOE de 1968 ..... *967*
Annexe 125 : Cartes des vins de Touraine et de la Loire *968*
Annexe 126 : Étiquette du fromage de la vallée du Lathan en 1971 ..... *970*
Annexe 127 : Collecte de lait de vache effectuée par les entreprises de la région Centre entre 1968 et 1970 ... *971*
Annexe 128 : Photos de groupe des stages Regards sur la Touraine 1963 et 1966 ..... *972*
Annexe 129 : Organisation de l'Institut du Goût à sa création *974*
Annexe 130 : Couverture du programme du congrès des producteurs de légumes en septembre 1975 ..... *975*
Annexe 131 : La proximité Touraine-Paris mise en avant en 1972 ..... *976*
Annexe 132 : Deux manières de promouvoir les foires en 1979 ..... *977*
Annexe 133 : Discours de Jean Vivien, président de la Fédération des unions commerciales d'Indre-et-Loire, contre les préjugés *978*
Annexe 134 : Participants au colloque Fruits et Légumes de la première FAOE *979*
Annexe 135 : Marché lors de la FAOE de 1978 ..... *980*
Annexe 136 : Mise en scène des produits à la FAOE *981*
Annexe 137 : Liste des chapitres prévus pour le numéro spécial Touraine de Provinces-Informations *en 1959* *983*
Annexe 138 : Carte des communes d'Indre-et-Loire possédant un Syndicat d'initiative en 1972 ..... *986*
Annexe 139 : Les hôtesses du Syndicat d'initiative de Tours découvrent le Vouvray *987*
Annexe 140 : Présentation des rillettes de Touraine par Jules Delaleu *988*
Annexe 141 : Encarts publicitaires et recettes insérées dans La France à Table *d'octobre 1961* *990*

Annexe 142 : Photographies du Restaurant Barrier par Arsicaud dans les années 1970 ..... *1000*
Annexe 143 : Les caves de la Bonne Dame, salle de réception à Vouvray *1003*
Annexe 144 : Un aperçu de la place de la Touraine dans la presse britannique *1004*
Annexe 145 : Statistiques départementales de la superficie et de la production viticoles *1007*
Annexe 146 : Un aperçu de l'exportation par appellations vers 1980 ..... *1012*
Annexe 147 : Loi du 29 novembre 1952 portant création du CIVT *1017*
Annexe 148 : Circuits routiers par appellations proposés aux touristes au début des années 1980 ..... *1018*
Annexe 149 : Publicité pour le vin de Chinon mettant à contribution J. Puisais *1025*
Annexe 150 : Desproges, l'Indre-et-Loire et Bourgueil *1026*
Annexe 151 : Un aperçu des vitrines proposées par le musée des vins de Touraine *1027*
Annexe 152 : Premier dîner des Petits Pruneaux en 1892 ..... *1028*
Annexe 153 : La « Maison de la Touraine à Paris » prévue en 1961 ..... *1029*
Annexe 154 : Menu du Banquet Rabelaisien de « la Touraine à Paris » du 20 novembre 1960 ..... *1030*
Annexe 155 : Programme des 80 ans de « la Touraine à Paris » en 1985 ..... *1033*
Annexe 156 : La mise en scène du stand des pâtissiers lors d'un salon de 1983 ..... *1036*
Annexe 157 : La qualité et le goût à la foire de septembre 1986 ..... *1037*
Annexe 158 : Cliché de l'intérieur de la « Maison de la Touraine » en 1977 ..... *1038*
Annexe 159 : Carte de la Rabelaisie, enclave de l'Indre-et-Loire *1039*
Annexe 160 : Menu des spécialités de la Rabelaisie en 1980 ..... *1040*
Annexe 161 : La description des crus de la Rabelaisie à travers les âges *1041*
Annexe 162 : Liste des établissements parisiens lançant le primeur Marionnet entre 1973 et 1990 ..... *1042*
Annexe 163 : Promotion médiatique du Touraine primeur en novembre 1986 ..... *1043*
Annexe 164 : Couverture du programme de la 17ème FAOE *1044*
Annexe 165 : Liste des organismes « alimentaires » participant à la FAOE de 1979 ..... *1045*
Annexe 166 : Présentation spectaculaire des produits laitiers à la FAOE de 1981 ..... *1046*
Annexe 167 : Le syndicat agricole des aviculteurs de Touraine à la FAOE de 1976 ..... *1047*
Annexe 168 : L'abattage des volailles en France au milieu des années 1970, situation par département *1048*
Annexe 169 : L'évolution du cheptel bovin et porcin entre 1979 et 1991 ..... *1051*
Annexe 170 : Le Magazine de la Touraine *rend hommage à René Loyau* *1052*
Annexe 171 : Le macaron de Cormery en couverture du Magazine de la Touraine *1053*
Annexe 172 : Présentation des rillettes de Tours Germanaud dans Tourisme et Gastronomie *1054*
Annexe 173 : Les charcuteries en couverture du Magazine de la Touraine *1055*
Annexe 174 : Publicité murale pour les rillettes de Tours à l'export en 1977 ..... *1057*

Annexe 1 : Cartes de repérage de l'Indre-et-Loire

Source : MAURY, Régis, « Les vignobles de la Touraine », in *Norois*, n°95 ter, 1977, p. 140.

Cette carte a pour rôle de présenter sommairement le département d'Indre-et-Loire. Celui-ci a pour chef-lieu Tours et comme sous-préfectures Chinon et Loches, ces villes donnant également leurs noms aux trois comices agricoles. Il correspond peu ou prou à l'ancienne province de Touraine, à la différence notable qu'il englobe d'anciennes communes de l'Anjou et du Poitou, dont Bourgueil et Richelieu, et a perdu lui-même quelques terres orientales, au détriment de l'Indre et du Loir-et-Cher (les environs de Montrichard, notamment).
Les deux représentations suivantes indiquent les « pays traditionnels » pour la première, et les « régions géographiques et agricoles » pour la deuxième.



Source : SCHWEITZ, Daniel, *Histoire des identités de pays en Touraine (XVIe-XXe siècle) : aux origines de la France des pays*, Paris, L'Harmattan, 2001, annexes, planches II et III.

Annexe 2 : Récompenses tourangelles dans le groupe des produits alimentaires de l'exposition de 1881

Diplômes d'honneur :
Jules Viel, conseiller général à Tours, champignons moulés sur nature.
Médailles d'or :
Chalut-Voiry, à Tours, conserves de tomates, vinaigres, chocolats.
Roche, confiseur à Tours.
Simon, Tours, beurres d'exportation.
Rappels de médailles de vermeil :
Benhard et Aubert, Rochecorbon, champignons de couche.
Médailles de vermeil :
Cartier-Cassière, Tours, moutarde et condiments.
Philibert, Tours et Saint-Symphorien, idem.
Guimier-Turquois (Vve), Richelieu, conserves d'exportation.
Hulbert, Tours, produits de charcuterie.
Médailles d'argent :
Dejault, négociant à Tours, cafés enrobés au sucre et à l'alcool.
Dreux, Tours, conserves et confiseries.
Robadeau, Tours, produits de charcuterie.
Médailles de bronze :
Fradin et Châtelain, Tours, confiserie et biscuits.
Renard, Fondettes, pâtes alimentaires au suc de légumes.
Valy-Pernot, Tours, chocolat.
Mentions honorables :
Barlouis, Tours, produits de charcuterie.
Villard, Tours, produits de charcuterie.

AM Tours, 2F, Boîte 17, Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881, Récompenses, Liste des récompenses.

Annexe 3 : La Touraine viticole s'expose en 1881

Nombre d'exposants en vins par commune d'Indre-et-Loire à l'exposition de 1881 :

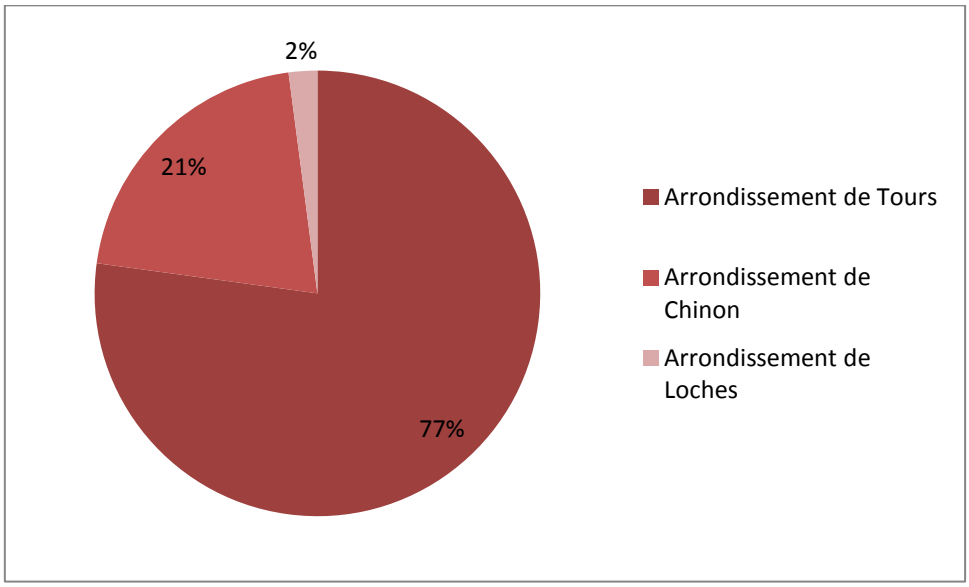
Communes par arrondissement	Exposants individuels
Arrondissement de Tours	**223**
Ambillou	7
Saint-Antoine-du-Rocher	3
Artannes	2
Saint-Avertin	4 + *2*
Azay-sur-Cher	1
Ballan	1
Bléré	2
Cerelles	3
Charentilly	3
Chambray-lès-Tours	1 + *1*
Chisseaux	3
Saint-Christophe	1
Cinq-Mars-la-Pile	2 + *1*
Saint-Cyr-sur-Loire	4
Saint-Denis-Hors	2
Epeigné-les-Bois	1
Esvres	3
Fondettes	50 + *2*
Joué-lès-Tours	17
Luynes	4
Monnaie	*1*
Montbazon	1
Montlouis	2
Monts	4
Mosnes	1
Nazelles	1
Noizay	5
Saint-Ouen	1 + *1*
Parçay-Meslay	1
Pernay	1
Sainte-Radegonde	2
Reugny	1
Rillé	*1*
Saint-Roch	1
Rochecorbon	6
Rouziers	1
Savonnières	4
Semblançay	2
Sonzay	5

Communes par arrondissement	Exposants individuels
Souvigné	33
Tours	*14*
Varennes	1
Véretz	1
Vernou	2 + *1*
Villandry	1
Villedômer	2
Vouvray	5 + *1*
Arrondissement de Chinon	**60**
Azay-le-Rideau	1
Avoine	1
Beaumont-en-Véron	2
Benais	2
Bourgueil	13
Braye-sous-Faye	*1*
Chaveignes	1
Chinon	5 + *1*
Courcoué	1
Cravant	2
Crouzilles	1
Ingrandes	1
Langeais	3
Ligré	2
Marcilly-sur-Vienne	1
Mazières	2
Parçay-sur-Vienne	1
Saint-Patrice	1
Restigné	12
Theneuil	*1*
La Tour-Saint-Gélin	1
Vallères	3 + *1*
Arrondissement de Loches	**6**
Chambourg	1
Chanceaux	1
Genillé	1
Perrusson	2
Sennevières	1

N : exposition des propriétaires de vins
N : exposition commerciale d'ensemble de vins, spiritueux, fruits à l'eau-de-vie, liqueurs

AM Tours, 2F, Boîte 17, Exposition des Beaux-Arts et de l'Industrie 1881, Documentation, Catalogue.

Pourcentage des exposants en vins d'Indre-et-Loire à l'exposition de 1881 répartis par arrondissement :



Trois exposants du département sur quatre proviennent du seul arrondissement de Tours. Le rapport Voiry-Mardelle indique en complément le nombre de litres envoyés. L'arrondissement de Tours, logiquement, en totalise 2 940, soit 85 %, contre 446 pour Chinon et 53 pour Loches.

ADI&L, 1J1232, Voiry-Mardelle, Rapport fait au Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition des liquides (groupe X) de l'exposition de Tours 1881, Tours, Imprimerie Rouillé-Ladevèze, 1882, p. 15.

Annexe 4 : Liste des départements exposant dans le groupe des boissons à Tours en 1881

Algérie
Alpes-Maritimes
Aube
Aude
Calvados
Charente
Charente-Inférieure
Cher
Corse
Côte d'Or
Dordogne
Eure-et-Loir
Gard
Haute-Saône
Gironde
Hérault
Indre
Indre-et-Loire
Jura
Landes
Loir-et-Cher
Loiret
Loire-Inférieure
Lot
Maine-et-Loire
Marne
Morbihan
Nord
Orne
Pyrénées-Orientales
Rhône
Haute-Saône
Sarthe
Seine
Seine-et-Oise
Deux-Sèvres
Tarn-et-Garonne
Vienne
Haute-Vienne

ADI&L, 1J1232, Voiry-Mardelle, Rapport fait au Syndicat vinicole et commercial du département d'Indre-et-Loire sur l'exposition des liquides (groupe X) de l'exposition de Tours 1881, Tours, Imprimerie Rouillé-Ladevèze, 1882, p. 4.

Annexe 5 : Poème consacré aux pruneaux de Tours

PRUNEAUX DE TOURS

Sur un pic où jamais pied mortel n'appuya
Et que de tous côtés borde un noir précipice,
Croît, dit-on, une fleur au splendide calice,
Parure des nevés du haut Himalaya.

Dans la langue du Gange elle a un nom : Lanohya.
Et sans qu'un souffle humain, un regard la ternisse,
Elle incarne ni son sein l'âme vierge du vice
Du Bouddha trois fois pur, du Mouni Çakya.

Sœur du Phénix qui sort rajeuni de sa cendre,
Elle meurt pour renaître ; et nul ne peut prétendre
Aspirer son parfum, non plus que la cueillir.

Eh bien ! à cette plante où repose un mystère,
Mais inutile à tous, de beaucoup je préfère
Ces gros pruneaux de Tours qu'un closier fait bouillir.

F. du Pleixe.

AM Tours, 2F, Boîte 20, Exposition Nationale de Tours 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n°2 du 27 février 1892.

Annexe 6 : Dessin représentant la cascade de la laiterie de l'exposition nationale de 1892

ADI&L, 8M11, Exposition nationale des beaux-arts et de l'industrie à Tours en 1892, *Journal officiel illustré de l'Exposition nationale de Tours*, n° 14 du 21 mai 1892.

Annexe 7 : Chronologie indicative des principaux organismes industriels et agricoles naissants

1869 : Société d'horticulture de Tours.

1880 : Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire.

1883 : Unification des trois comices de Tours, Chinon et Loches. Création du *Bulletin agricole de la Touraine*.

1885 : Syndicat des agriculteurs d'Indre-et-Loire.

1887 : Syndicats de Nouans et de Francueil.

1889 : Syndicats de Montrésor, Chisseaux, Bléré et Saint-Règle.

1891 : Syndicat agricole et viticole de Hommes.

1893 : Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire. Syndicat du commerce en gros des spiritueux du département d'Indre-et-Loire.

1897 : Société d'horticulture de Loches.

1901 : Société d'horticulture d'Amboise.

1902 : Fédération des syndicats de l'Alimentation tourangelle. Syndicat des laiteries industrielles du Centre.

1904 : Syndicat des champignonnistes du Centre.

1905 : Fédération des syndicats des marchands des Halles de la ville de Tours.

1906 : Fédération générale des associations et syndicats agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire. Syndicat des pâtissiers et confiseurs. Syndicat des huileries du Centre-Ouest. Syndicat horticole de Touraine. Fédération des laiteries industrielles de Touraine.

1908 : Société d'apiculture de Touraine.

1909 : Club avicole de Touraine. Fédération des laiteries coopératives de Touraine.

1912 : Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire.

1922 : Syndicat du porc lochois.

Annexe 8 : Les 111 syndicats agricoles de l'Indre-et-Loire au 1er janvier 1900

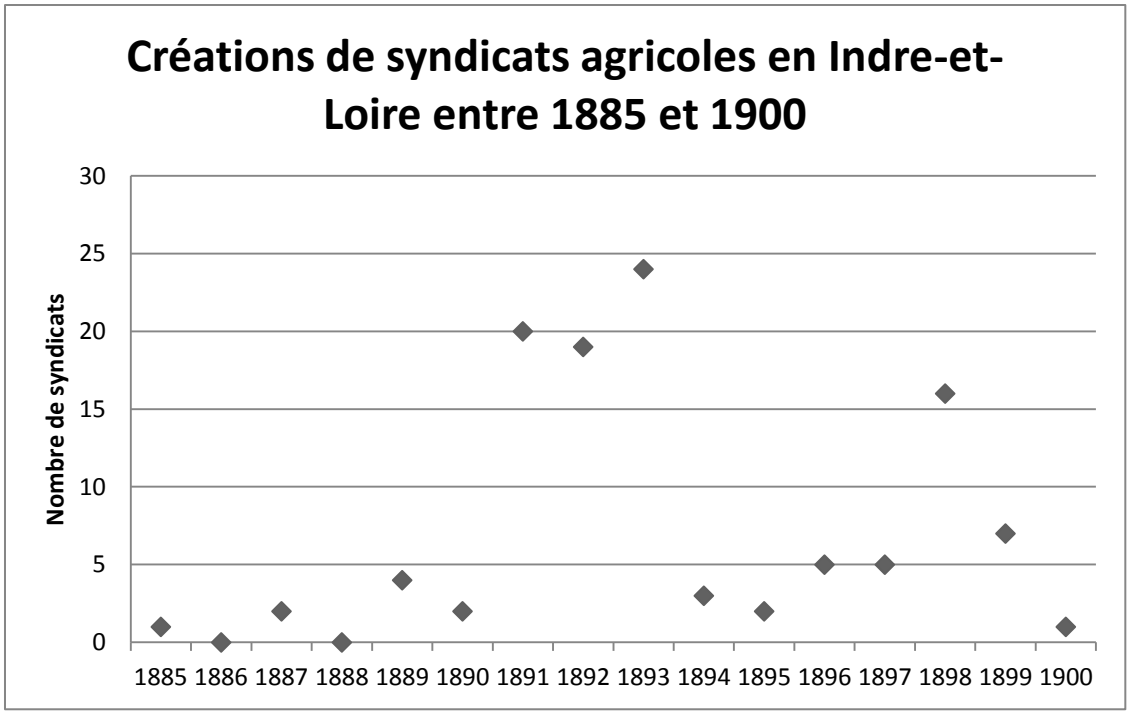
NOMS DES LOCALITÉS où est établi le syndicat	DÉSIGNATION EXACTE des syndicats	DATE de la création	NOM du président	NOM du secrétaire	MEMBRES
Antoine-du-Rocher (St).	Syndicat agricole et viticole.	26 juin 1898.	Berruer-Brée.	Deruet, Pierre.	36
Artannes.	— —	13 mars 1892.	Franchet-Gervais.	Damué, Charles.	85
Athée.	— —	31 janvier 1891.	Avonet-Victor.	Onchet, Théodore.	60
Azay-le-Rideau.	Syndicat agricole.	5 janvier 1896.	Gulet, Eugène.	Néant.	78
Azay-sur-Cher.	Syndicat agricole et viticole.	5 février 1899.	Labbé, Stanislas.	Sergent, Emile.	71
Azay-sur-Indre.	— —	23 décembre 1892.	Thibault-Adérdn.	Breteau-Poilevin, F.	38
Balesmes.	— —	18 décembre 1898.	Marlin, Louis.	Archambault, Stanislas	72
Ballan.	— —	17 décembre 1893.	Dumoulin, François.	Fournier, Eugène, fils	77
Barrou.	— —	29 janvier 1893.	Georget, Louis, père.	Ralet, Louis.	122
Beaulieu.	— —	3 décembre 1893.	Chrétien-Gaultier.	Pousset, Louis.	180
Beaumont-la-Ronce.	— —	7 février 1892.	Comte de Beaumont.	Bodin.	168
Benais.	— —	1er février 1891.	Galbreux-Bienvenu.	Lemesle-Coslot.	115
Berthenay.	— —	31 décembre 1896.	Madrelle-Picau.	Chardon-Moreau.	26
Bléré.	Synd. vit. du canton de Bléré	1er mars 1889.	Bidault-Charles.	Plancier-Brisset.	45
Bossée.	Syndicat agricole et viticole.	27 janvier 1895.	Raguin, Emile.	Raguin, Jules.	46
Bourgueil.	Synd. agr. et vit. de Bourgueil et communes circonvoisines.	9 janvier 1898.	Chatry, Pierre.	Galbrun-Houx, René	82
Branché (St).	Syndicat agricole.	29 janvier 1898.	Robin, Alfred	Boutet, Louis.	30
Bresches.	Syndicat agricole et viticole.	6 mars 1892.	Genest, Edmond.	Perrotin, Victor.	40
Céré.	— —	27 avril 1890.	De la Motte.	Coulbaux, Jules.	176
Cérelles.	— —	29 mars 1891.	Orsel de Vilmorin.	Marchesné, Herlo	56

Chambon.	Syndicat agricole et viticole.	8 septembre 1895.	O. de Tristan.	Clément, Louis, fils.	70
Chambourg.	— —	17 novembre 1892.	Linassier, Célestin.	Cognault-Cellier.	118
Chançay.	— —	26 octobre 1892.	Mahoudeau, François.	Moreau, Elie.	94
Chapelle-sur-Loire (La).	— —	15 janvier 1893.	Delaunay, Albert.	Verronneau, Honoré.	90
Chargé.	— —	14 avril 1893.	Duveau, Lucien.	Thiélon, Henri.	80
Châteaurenault.	Syn. des viticulteurs du canton.	26 décembre 1891.	Duret-Mercier, F.	Bernard-Colin.	200
Chédigny.	Syndicat agricole et viticole.	26 janvier 1894	Damon-Gaudion.	Durand, Alphonse.	63
Chinon.	Synd. des agriculteurs de Chinon et des cantons voisins.	19 août 1893.	Herpin, Albert.	Renou, Paul.	210
—	Union syndicale des vignerons de Chinon et sa banlieue.				300
Chisseaux.	Syndicat viticole.	3 mars 1898.	Suard, Emile.	Pointreau.	
Christophe (St)	Syndicat agricole et viticole	17 février 1889.	Courard.	Dechalde.	115
Cirau.	— —	10 août 1895.	Brossard, Léon.	Maheu, François.	70
Civray-sur-Cher.	Syndicat de Saint-Vincent.	22 avril 1894.	Gervais, Emile.	Jourdanne, Armand.	63
Courçay.	— —	14 septembre 1890.	Delétang-Delétang.	Germain Priou.	122
Courcelles.	Syn. communal agricole de crédit rural mutuel de Courcelles et communes circonvoisines.	29 mars 1891.	Fillou-Arrault, A.	Saget Douard.	70
		20 décembre 1896.	Mazé, Pierre	Audebert, Julien.	67
Croix (La).	Syndicat agricole et viticole.	25 décembre 1892.	Girollet, André.	Fougeron, Henri.	80
Cyr-sur-Loire (St).	— —	13 mars 1898.	Pimparé, Henri.	Lhuillier, Léon.	70
Denis-Hors (St).	Syndicat agricole et viticole.	5 février 1899.	Maugeaut-Gaucher.	Soret, Léon.	77
Dierre.	Syndicat des Agricult. et Viticult.	12 juin 1891.	Dumoulin, Ambroise.	Genty, Henri.	30
—	Syndicat agricole et viticole.	26 avril 1891.	Avenet-Deballon *vice-Président.*	Godeau-Doumas, J.	75
			Boutet-Cognault.	Marchan, Charles.	100
Dolus.	Syndicat agricole.	27 mars 1893	Connin, Armand.	Parfait, Radalphe.	68
Esvres.	Syndicat agricole et viticole.	Mars 1891.	du Saussay.	Poirier-Valleau.	188
Fondettes.	— —	6 février 1898.	Chollet, Silvain	Gaillard, Firmin.	82
Francueil.	— —	30 janvier 1887.	Picon, Émile.	Jeroux, Pierre.	47
Genouph (St).	— —	5 janvier 1898.			
Hommes.	Synd. ag. et vit. de Hommes et communes circonvoisines.	5 juillet 1891	Alluchon.	Carré-Pays.	938
	Syndicat agricole et viticole.	13 mars 1892.	Joucher-Vallée	Fadreau-Parfait.	60
Huismes.	— —	10 avril 1892.	Boisseau, Silvain.	Loiseau, Emile.	62
Hippolyte (St).	— —	4 février 1898.	Penet-Villerande.	Petit-Lasnier.	76
Ingrandes.	— —	31 janvier 1892.	Corset, Emilien.	Frouteau, Georges.	93
Jean-St-Germain (St).	— —	25 décembre 1891.	Bressoud, Charles.	Ouvrard-Bruzeau.	85
Joué-les-Tours.	Synd. vit. et ag. de Langeais et communes circonvoisines.	4 octobre 1891.	Docteur Orfila.	Léger.	211
Langeais.					

NOMS DES LOCALITÉS où est ÉTABLI LE SYNDICAT	DÉSIGNATION EXACTE DES SYNDICATS	DATE DE LA CRÉATION	NOM DU PRÉSIDENT	NOM DU SECRÉTAIRE	MEMBRES
Laurent-en-Gâtines (St).	Syndicat agricole et viticole.	17 juillet 1898.	Cte Karl de Beaumont.	Sacher, Louis.	70
Lémeré.	— —	27 décembre 1891.	Marnay, Joseph.	Demioque, Georges.	70
Lignières.	Syndicat agricole.	5 mars 1892.	Roux-Bodin.	Damon-Massé, Victor.	83
Limeray.	Synd. ag. et vit. de Limeray et communes circonvoisines.	5 juin 1898.	Hervé-Champion.	Lejeau, Adrien.	73
Loches.	Soc. d'agr. et de vit. de l'arr. de Loches, constitué en syndicat.	11 mai 1897.	Renou, Alexandre.	Babault et Georget.	823
Louestault.	Syndicat agricole et viticole.	8 janvier 1893.	Bon de Boucheporn.	Viqueau, Charles.	38
Lussault.	— —	11 septembre 1898.	Bérendorf, Louis.	Madrelle, Alexandre.	61
Luynes.	— —	5 février 1893	De Lovalette.	Pageau.	170
Luzé.	Synd. ag. et vit. de Luzé et des communes circonvoisines.	4 avril 1897.	Vallais, Gustave.	Bertrand, Louis.	90
Luzillé.	Syndicat agricole et viticole.	30 avril 1893.	Suffisseau, Auguste.	Gaillard, Henri.	124
Manthelan.	— —	20 mars 1892.	Babin, Louis.	Grondeau, Auguste.	112
Martin-le-Beau (St).	— —	2 juin 1891.	Bonnigal-Radier.	Legendre, Gustave.	89
Monnaie.	— —	14 janvier 1900.	Mahoudeau, René.	Rizoind, Pierre.	87
Montlouis.	— —	20 décembre 1891.	Patin-Pivert.	Bournais-Bournais.	156
Montreuil.	— —	12 juin 1892.	Robert-Dames.	Thierry, Hippolyte.	47
Montrésor.	— —	29 avril 1889.	Maurice, Raoul, Duval.	Babault Emile.	360
Monts.	— —	24 août 1892.	Gadin, Barthélemy.	Boué, Léon.	45
Morand.	Synd. ag. et vit. de Morand et communes circonvoisines.	2 avril 1899.	Chevaye, Maximilien	Fronteau, François.	7?
Mosnes.	Syndicat agricole et viticole.	25 décembre 1898.	Vernon-Fortier.	Habert, Georges.	35
Nazelles.	Syndicat viticole.	1er janvier 1891.	Cerisier.	Mercier.	100
—	Syndicat agricole et viticole.	16 février 1893.	Bénardeau, François	Guay-Biondeau.	135
Neuillé-le-Lierre.	— —	26 février 1893.	Barbot, Antoine.	Crochard, Henri.	20
Neuvy-le-Roi.	— —	19 mars 1893	Rocheron, Jules.	Brindeau, Albert.	195
Nicolas-de-Bourgueil (St)	— —	18 octobre 1891.	Jamet, Anselme.	Amirault, Octave.	252
Noizay.	— —	25 janvier 1893.	Pardoux-Daviau, G.	Pardoux-Bruneau.	156
—	Union syndicale des agriculteurs et viticulteurs de Noizay.	19 février 1899.	Pinet-Courtigné.	Girard-Fournier, E.	148

Nouans.	Syndicat agricole.	1er mai 1887.	Prieur, Joseph.	Laimé, Joseph.	119
Nouzilly.	Syndicat agricole et viticole.	22 août 1891.	Bérard, Georges.	Lallier, Jacques.	70
Orbigny.	—	21 janvier 1894.	Ricard, Jules.	Babault, Adrien.	84
Ouen (St).	—	10 mai 1891.	Gautier, Jules.	Gitton.	70
Parçay-Meslay.	—	15 août 1892.	Tuiasne-Bézard.	Proust-Pinon.	80
Palerne (St).	—	21 mai 1899.	Perdriau, Adrien.	Gaudeau, Fulgence	50
Patrice (St).	Syndicat agricole.	1er janvier 1896.	Nau-Molason.	Chivert-Brizacier.	75
Pierre-des-Corps (St).	Syndicat agricole et de corvées.	4 septembre 1897.	Dalbin Simler.	Gallot, Georges.	32
Pressigny (le Graud).	Syndicat agricole et viticole du Graud-Pressigny.	15 août 1892.	P. Bernard.	Genitour, Eugène.	84
—	Syndicat impartial, libéral et indépendant des agr. et vit. du canton et communes voisines.	22 janvier 1899.	Marron, Désiré.	Girault, Louis.	195
Quentin (St).	Syndicat agricole et viticole.	6 août 1893.	Bardou, Joseph.	Billault, Jules.	92
Regle (St).	Syndicat agricole.	20 novembre 1889.	De Jouvencel.	Bardou.	100
Reignac.	—	21 juin 1896	Arrault, Pierre	Arrault, Alfred.	56
Restigné.	Syndicat agricole et viticole.	26 février 1899.	Delanoue-Pichard.	Delanoue, Théodore.	74
Reugny.	—	5 février 1893.	Derré-Berger.	Godet.	150
Richelieu.	Syndicat agricole.	27 décembre 1897.	Pergelaie, Eugène.	Galbeau, Joseph.	105
Rochecorbon.	Syndicat agricole et viticole.	15 février 1893.	Gangneux, Louis.	Meunier, Augustin.	72
Savonnières.	—	19 mars 1895.	Pasquereau-Roujeau.	Robineau, Auguste.	111
Sazilly.	Syn. agr. et vit. de Sazilly et des communes limitrophes.	27 décembre 1891.	P. de Sazilly.	Duchesne, Louis.	90
Semblançay.	Syndicat agricole et viticole.	5 mars 1893.	Reverdy-Déan.	Fourmont-Roy.	67
Souvigné.	—	14 février 1892.	Besnard-Chivert.	Papot-Marchais.	48
Tauxigny.	—	21 juin 1891.	Prouteau, Martin.	Girard-Dubois.	78
Theneuil.	—	20 novembre 1898.	Million, Lucien.	Vammalle, Jules.	28
Tours.	Syn. des agr. d'Indre-et-Loire.	9 mai 1885.		Bossebœuf.	1700
—	Syn. professionnel des jardiniers du départ. d'Indre-et-Loire	8 février 1898.	Martin, Eugène.	Thouet, Eugène.	28
—	Union vinicole des prop. d'I.-et-L.	26 novembre 1893.	Huard, Ernest.	Vavasen, Charles.	494
—	Syndicat horticole de la Touraine.	19 août 1897.	Chatenay.	Pinguet-Guindon.	34
Vérétz.	Syndicat agricole et viticole.	19 mars 1893.	Lecomte-Fresiier.	Coudreau-Desouches.	76
Vernou.	—	1er avril 1893.	Brunet-Vinrendeau.	Hénault-Doucet.	91
—	Syn. agr. et vit. de Cousse.	14 juillet 1892	Gillet-François.	Bonneau-Brossard.	50
—	Syn. des agr. et vit de Cousse	29 décembre 1898	Dupuy-Brossard.	Dupuy-Souzay.	30
Vouvray.	Syndicat agricole et viticole.	19 mars 1891.	Aubert-Plisson.	Jamin-Pidoo.	190
Yzeures.	—	6 mars 1892.	Marquis d'Aramburo.	Gillageau.	73

Le *Bulletin agricole de la Touraine*, XVIIIe année, n°8, août 1900, p. 242-245.


Créations de syndicats agricoles en Indre-et-Loire entre 1885 et 1900
Nombre de syndicats
30
25
20
15
10
5
0
1885 1886 1887 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900

Annexe 9 : Standard de la Géline de Touraine

Standard. Dressé par le Club avicole de Touraine, le 23 octobre 1909, et homologué par le Bureau central de la Fédération, le 12 novembre 1913.

Caractères généraux et moraux. I. Aire géographique : Touraine. — *Origine :* autochtone.

II. Apparence générale : *Taille :* un peu au-dessus de la moyenne. — *Forme et aspect du corps :* ample, allongé, aspect dégagé. — *Squelette et charpente :* plutôt fins.

III. Poids moyen : *Coq :* 6 à 7 livres (3 kilos à 3 kilos 1/2). — *Poule :* 5 à 6 livres (3 kilos), race très dense.

IV. Ponte : *Moyenne annuelle :* 130 à 150 œufs. — *Saison de ponte :* 15 janvier au 15 septembre. (Les poulettes nées en mars-avril commenceront à pondre en novembre ou décembre). — *Grosseur ou nature des œufs :* beaux œufs, gros. — *Couleur et grosseur proportionnelle du jaune :* poids du jaune : 1/3 du poids total de l'œuf. — *Poids moyen :* 55 à 65 grammes. — *Couleur de la coque :* roux clair et légèrement teintée.

V. Qualités : *Incubation :* suffisante. — *Précocité :* moyenne. — *Rusticité :* très grande. — *Acclimatation :* facile. — *Aptitude à l'engraissement :* très grande, chair blanche, très délicate, fine et compacte. — *Caractère et allures :* volaille à l'air vif. Très dense; beaucoup plus de poids qu'on ne le croirait à la voir.

Description détaillée. COQ : *Plumage :* noir à reflets métalliques. — *Tête :* grosseur moyenne, plutôt fine. — *Crête :* simple, sans replis ni crétillons latéraux. — *Forme et disposition :* crête simple, droite et forte, et régulièrement dentée (6 dents). — *Dimensions, port :* forte, se prolonge et descend à l'arrière en suivant à peu près la courbure du cou. — *Oreillons, Barbillons ; forme, couleur :* oreillons peu charnus de moyenne grandeur, rouges, sablés de blanc au centre; barbillons rouges, de moyenne grandeur. — *Texture de la peau :* très souple, blanche. — *Yeux ; couleur de l'iris :* bruns, larges, bien ouverts, bord de la paupière rouge foncé. — *Bec ; forme, longueur, couleur de la corne :* fort, un peu arqué, noir, couleur corne claire à la pointe. — *Joues :* légèrement emplumées, peau rouge. — *Cou :* fort. — *Camail :* beau; assez fourni. — *Dos :* long, large, compact, bien plein, formant une table presque horizontale. — *Épaules :* fortes. — *Ailes :* puissantes. — *Queue :* touffue. Faucilles assez longues. — *Poitrine :* large et profonde .— *Cuisses :* fortes, bien emplumées, sans bouffants très accusés. — *Jambes et tarses :* assez forts, gris ardoisé, lisses, sans plumes. Longueur moyenne. — *Pieds :* 4 doigts, sans plumes. — *Ongles :* couleur corne claire.

POULE : *Plumage :* noir. — *Tête :* plutôt fine. — *Crête : Forme et disposition :* régulièrement et finement dentée, se prolonge et descend légèrement en arrière. — *Dimensions, port :* moyenne, légèrement fléchie ou repliée sur le côté à l'époque de la ponte. — *Oreillons, Yeux, Bec, Joues, Cou, Dos, Épaules, Ailes, Poitrine, Cuisses, Pieds et Ongles :* comme chez le coq. — *Queue :* assez forte. — *Jambes et Tarses :* grosseur moyenne, gris ardoisé, complètement dépourvus de plumes. Éviter les pattes courtes ou trop longues.

Échelle des points.

Forme, aspect général	25 points
Tête (bec, œil)	10 —
Crête	10 —
Barbillons	5 —
Oreillons	5 —
Queue	8 —
Pattes	10 —
Condition (plumage, couleur)	12 —
Poids (compacité)	15 —
Total	100 points

ÉLEVEUR SPÉCIALISTE

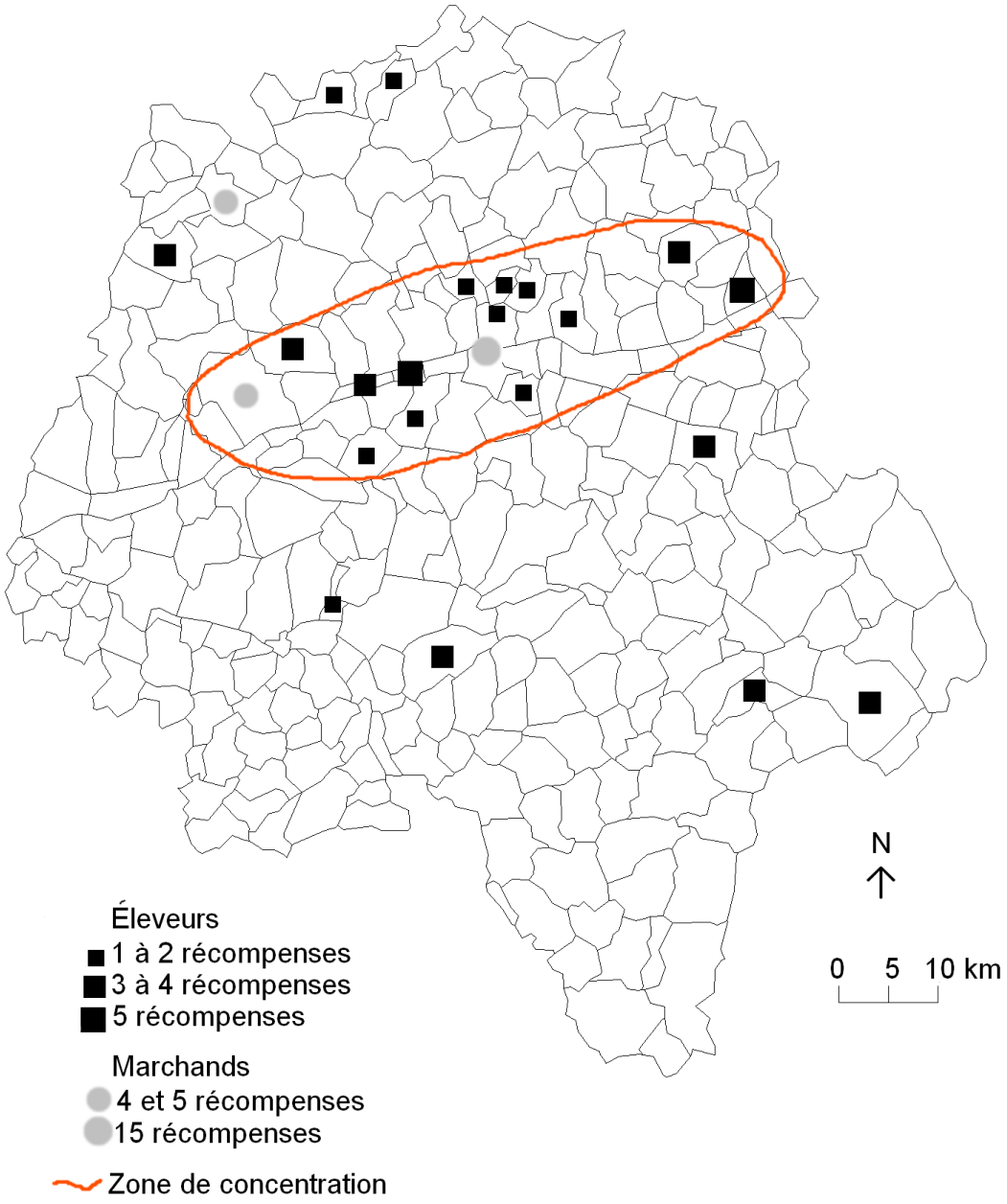
chez qui on peut se procurer :

Œufs, jeunes sujets et reproducteurs

Comte d'Aubigny, Élevage des Hayes, château des Hayes, à *Autrèche* (Indre-et-Loire).

DELAMARE DE MONCHAUX (Comte), *Toutes les poules et leurs variétés : description, standard, points, élevage*, Paris, Amat, 1924, p. 144.

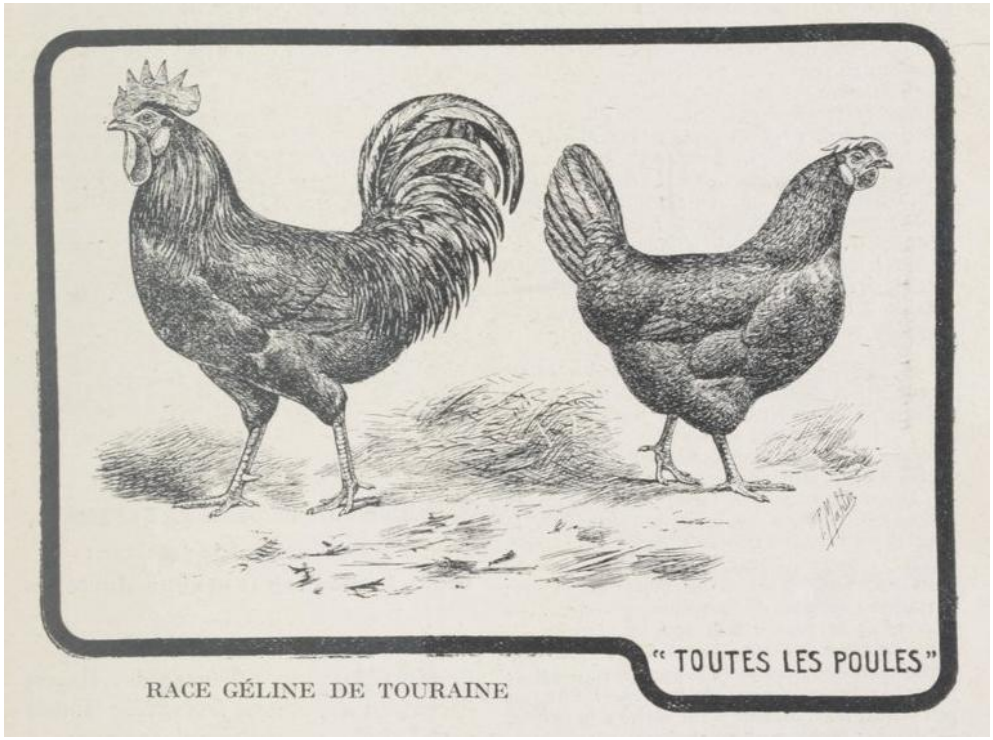
Annexe 10 : Carte des récompenses obtenues par les éleveurs et marchands de gélines de Touraine lors de la première exposition du Club avicole en 1910



La géline de Touraine se développe peu à peu dans le département d'Indre-et-Loire. Les éleveurs sont encore peu nombreux puisqu'à chaque symbole correspond un seul éleveur – qui remporte une à cinq récompenses – en fonction de la qualité de ses poules noires. Ils ne sont donc que 21, dans tout le département, à figurer au palmarès au moment de cette première exposition. La majorité d'entre eux vivent à moins de vingt kilomètres de Tours. Le marché s'organise au nord-ouest de la Touraine à Château-la-Vallière, et un peu plus bas du côté de Langeais, par l'intermédiaire d'un marchand pour chacune de ces deux communes. Seule la ville de Tours compte ses vendeurs au pluriel ; ils sont en effet trois à se partager 15 récompenses.

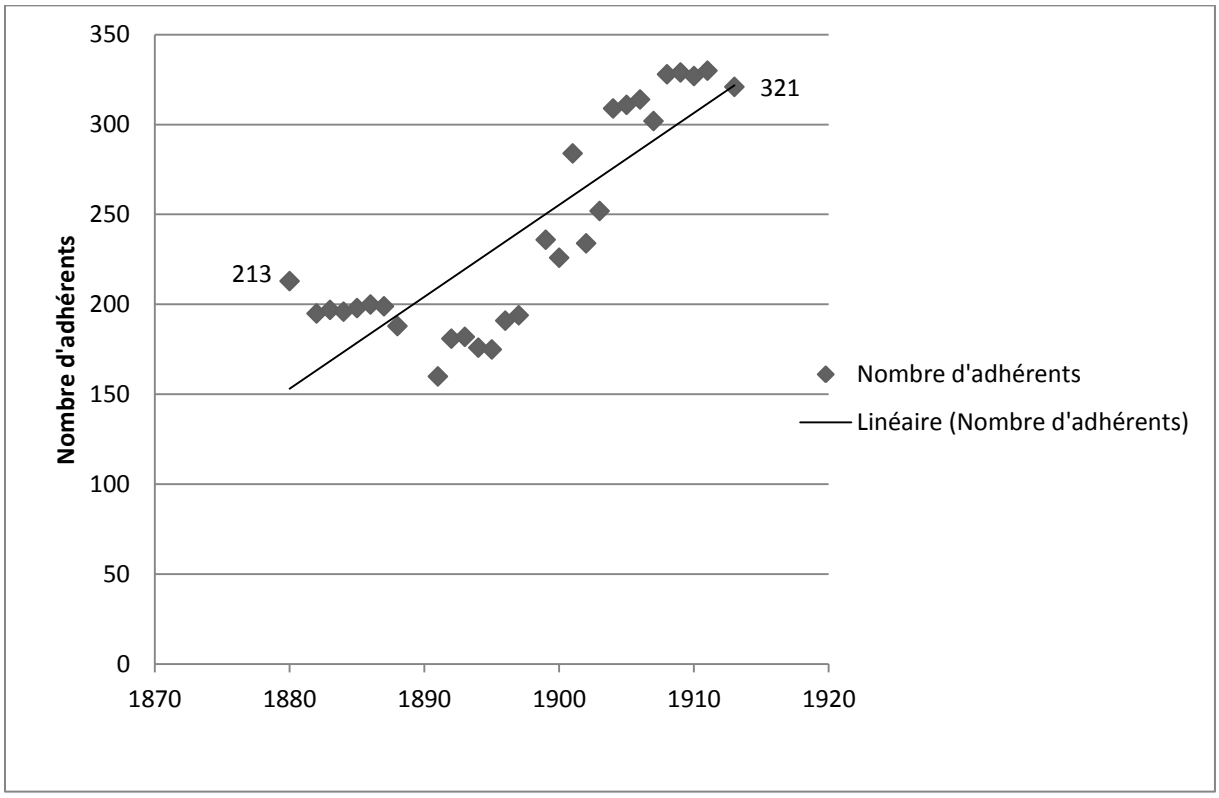
Annexe 11 : Premières représentations de la Géline de Touraine

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXVe année, n°1, janvier 1917, p. 4.



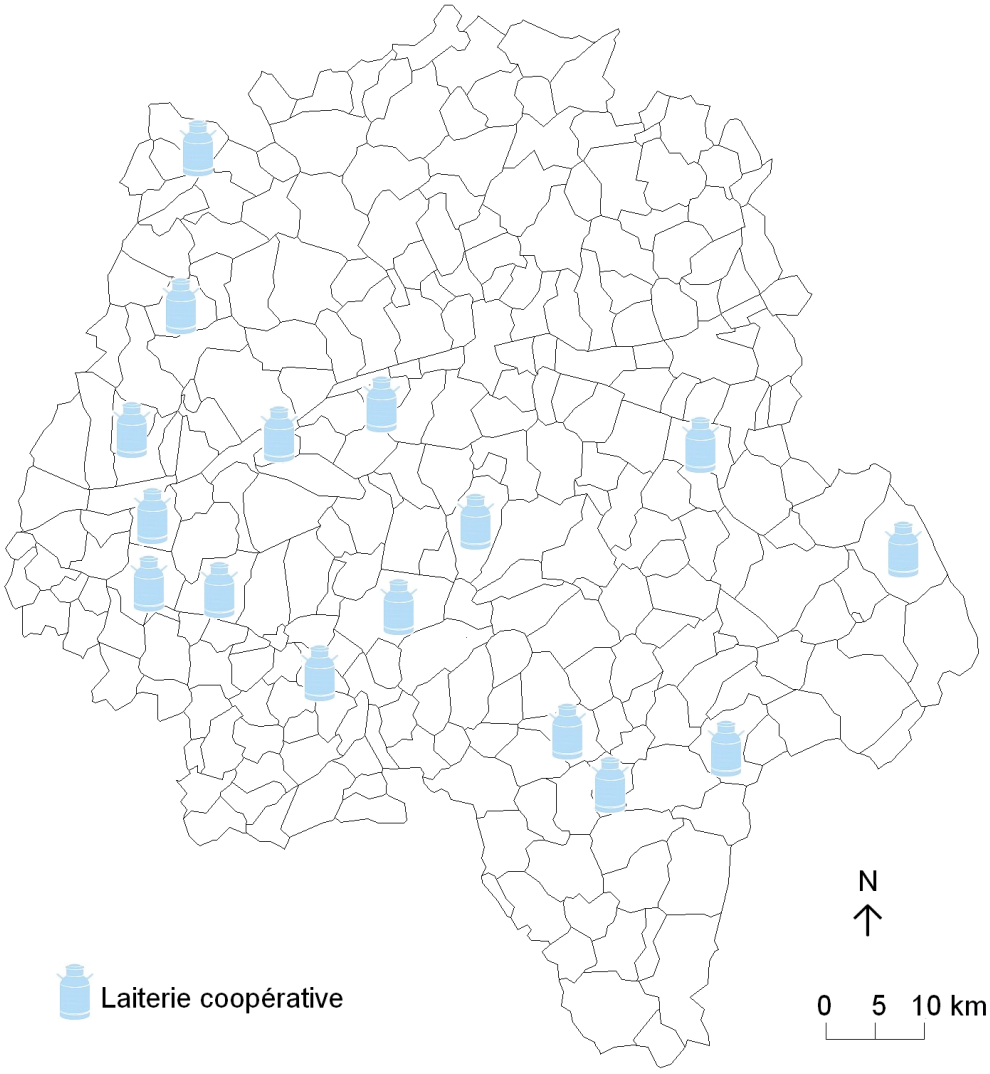
DELAMARE DE MONCHAUX (Comte), *Toutes les poules et leurs variétés : description, standard, points, élevage*, Paris, Amat, 1924, p. 143.

Annexe 12 : Évolution de l'effectif de la société tourangelle d'horticulture entre 1880 et 1913



ADI&L, 7M75, Société tourangelle d'horticulture, organisation et fonctionnement.

Annexe 13 : Carte des laiteries coopératives de Touraine en 1909



La partie ouest du département est la plus fournie avec, autour de Chinon (Saint-Louans), Huismes, Cravant-les-Coteaux, Parçay-sur-Vienne, Saint-Épain, Sorigny et, en remontant vers la Loire, Benais, La Chapelle-aux-Naux et Savonnières, plus proche de Tours. Au nord-ouest, Hommes et Villiers-au-Bouin, à la frontière avec la Sarthe, complètent la partie occidentale des laiteries. Le sud de la Touraine est représenté par l'ensemble Ligueil, Ferrière-Larçon et Verneuil-sur-Indre. Enfin, à l'est du département, nous trouvons Bléré et Orbigny, près du Loir-et-Cher.

Annexe 14 : Production des beurreries coopératives d'Indre-et-Loire en 1912

Coopérative	Lait traité par jour (en litres)	Beurre produit par an (en tonnes)	Prix de vente du beurre au kg (en francs)
Bourgueil (Benais)	16 437	275	3,038
Saint-Épain	15 009	248	2,90
La Fuye (Hommes)	13 971	227	3,22
Verneuil	10 666	172	3
La Chapelle-aux-Naux	9 956	165	2,956
Sorigny	8 922	147	2,95
Bléré	7 777	130	3,10
Orbigny	7 620	123	2,96
Parçay-sur-Vienne	6 429	105	2,86
Villiers-au-Bouin	6 394	102	2,93
Savonnières	5 921	96	2,96
Huismes	4 676	74	3,04
Cravant	4 335	69	3,018

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, XXXIIe année, n° 4, avril 1914, p. 91.

Annexe 15 : Tableau des fraudes alimentaires en Indre-et-Loire entre le 20 juillet 1907 et le 9 août 1941

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
10/08/1907	Neuillé Pont-Pierre	Vin rouge en bouteille (viné et bisulfité)	Sans suites
10/08/1907	Neuillé Pont-Pierre	Vin blanc en bouteille (fortement viné)	Sans suites
10/08/1907	Neuillé Pont-Pierre	Vin rouge en fût (viné)	Sans suites
10/08/1907	Neuillé Pont-Pierre	Vin blanc en fût (fortement viné)	Sans suites
26/08/1907	Richelieu	Vin blanc (viné)	Sans suites
27/08/1907	Amboise	Vin rouge (mouillé)	100 francs d'amende
27/08/1907	Amboise	Huile de noix (additionnée d'huile de lin)	50 francs d'amende, loi Bérenger
10/09/1907	Tours	Vermicelle (amidons de blé et de maïs)	Acquittement
13/09/1907	107 rue Colbert, Tours	Vin rouge (mouillé)	Acquittement
26/09/1907	Quai des Marais, Amboise	Huile d'olive (additionnée d'huile d'arachide)	100 francs d'amende, loi Bérenger
26/09/1907	Quai des Marais, Amboise	Huile de noix (additionnée d'huile de lin)	Inconnue
26/09/1907	Rue Bodeau, Amboise	Huile de noix (additionnée d'huile de lin)	Sans suite, pas de délit
30/09/1907	Rue Colbert, Tours	Vin rouge (mouillé)	100 francs d'amende et affichage
11/10/1907	Rue Colbert, Tours	Vin rouge (plâtré)	Acquittement
18/10/1907	57 rue Bernard Palissy, Tours	Conserves de viande (examen organoleptique : hachis de viande aromatisé et larges faisceaux musculaires ressemblant plutôt à ceux du bœuf qu'à ceux de la grive ; examen microscopique : fibres musculaires striées très allongées)	Inconnue
19/10/1907	71 rue Colbert, Tours	Vin rouge (mouillé)	100 francs d'amende et affichage
21/10/1907	Boule-Crotte, commune de Civray-sur-Cher	Vin rouge (cassé et fortement mouillé)	Relaxe
24/10/1907	12 rue de Paris, Tours	Vinaigre (d'alcool)	Sans suites
28/10/1907	50 rue d'Amboise, Tours	Huile mélangée (huile de lin additionnée d'une très faible proportion d'huile de noix)	Sans suites
28/10/1907	50 rue d'Amboise, Tours	Tapioca du Brésil (fécule de manioc et fécule de pomme de terre)	Inconnue
12/11/1907	Tours	Huile de graines à la noix (huile de lin additionnée d'une très faible proportion d'huile de noix)	Sans suites

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
15/11/1907	40 rue de Bordeaux, Tours	Galettes (la matière grasse de ces gâteaux présente les constantes de l'oléomargarine)	Affaire classée
15/11/1907	Tours	Vin rouge (viné et plâtré)	Inconnue
15/11/1907	Tours	Vin blanc (viné)	Inconnue
30/11/1907	Preuilly-sur-Claise	Huile de graines à la noix (huile de lin à la noix)	Sans suites
30/11/1907	37 rue de la République, Tours	Huile mélangée (huile de lin à la noix)	Sans suites
13/12/1907	4 rue Colbert, Tours	Vin rouge (fortement piqué)	Sans suites
13/12/1907	48 avenue de Grammont, Tours	Huile de noix (additionnée d'environ 15% d'huile de lin)	Inconnue
13/12/1907	12 rue Jules Charpentier, Tours	Vin rouge (mouillé, ne présentant pas la composition des vins de Montlouis 1907)	100 francs d'amende et affichage
13/12/1907	12 rue Jules Charpentier, Tours	Eau-de-vie de marc (additionnée de 50% d'alcool d'industrie)	Informé le Directeur des Contributions Indirectes
24/12/1907	Chinon	Rhum vieux (additionné de 50% environ d'eau-de-vie de vin)	Sans suites
28/12/1907	Rue des Ursulines, Tours	Dragées (amidon de riz)	Non-lieu
30/12/1907	Saint-Louan, commune de Chinon	Lait (mouillé à 25%)	15 jours de prison
31/12/1907	8 rue Léon Boyer, Tours	Saindoux (graisse de cheval)	Inconnue
14/01/1908	7 et 9 avenue de Grammont, Tours	Tapioca du Brésil (fécule de manioc et fécule de pomme de terre)	Inconnue
20/01/1908	13 place Châteauneuf, Tours	Sirop de pomme (sirop de sucre parfumé à la fleur d'oranger)	Relaxe
01/02/1908	Tours (gare)	Tapioca pur du Brésil (fécules de manioc et de pommes de terre)	Inconnue
12/02/1908	Tours (gare)	Tapioca exotique garanti pur manioc (fécule de manioc et fécule de pomme de terre)	Non-lieu
19/02/1908	Tours (gare)	Semoule de blé (amidon de blé et forte proportion d'amidon de riz)	Inconnue
27/02/1908	Sainte-Marie, commune de Joué-lès-Tours	Lait (très fortement mouillé)	8 jours de prison et affichage, peine réduite à 100 francs d'amende après appel
07/03/1908	Vouvray	Vin blanc Vouvray 1893 Premier cru (vin qui n'offre pas le caractère du Vouvray 1893)	Informé le Directeur des Contributions Indirectes
09/03/1908	Tours (gare)	Tapioca exotique garanti pur manioc (fécules de manioc et de pomme de terre)	Inconnue
16/03/1908	Joué-lès-Tours	Lait (bien que portant la dénomination lait chaud, ce lait a été écrémé)	Inconnue
31/03/1908	Chinon	Huile mélangée de noix (huile de lin additionné d'environ 15% d'huile de noix)	Sans suites
08/04/1908	5 rue Voltaire, Tours	Vin rouge (mouillé)	Non-lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
16/04/1908	50 place du Grand-Marché, Tours	Trèfle violet (dureté insuffisante)	Inconnue
16/04/1908	21 place du Grand-Marché, Tours	Graine de Luzerne (dureté en dessous de la moyenne, infestée de cuscute, pareille semence empoisonnera les terres auxquelles on la confiera)	Inconnue
17/04/1908	42 avenue Grammont, Tours	Graine de luzerne (tromperie sur la teneur en principes utiles)	Inconnue
05/05/1908	Rue nationale, Amboise	Galantine de porc (additionnée de 12 à 15% d'amidon)	Inconnue
18/05/1908	La Ville-aux-Dames, Tours	Lait (écrémé)	Inconnue
22/05/1908	Bléré (gare)	Vin rouge (atteint de la maladie de la casse jaune)	Affaire classée
22/05/1908	Langeais	Lait (mouillé)	Inconnue
19/06/1908	Place Saint-Pierre, Beaulieu	Vin rouge de pays (atteint de la casse jaune)	Non-lieu
21/07/1908	2 place Plumereau	Moutarde (graine de moutarde noire et forte proportion d'amidon de riz)	Sans suites
07/08/1908	199 rue Colbert, Tours	Vin rouge (remonté et mouillé)	Avisé le Directeur des Contributions Indirectes
08/08/1908	12 rue Marceau, Tours	Chocolat (la composition de ce chocolat ne répond pas à celle de sa dénomination)	Inconnue
12/08/1908	Rue de Pacé, Amboise	Vin blanc (remonté et mouillé)	Avisé le Directeur des Contributions Indirectes
17/08/1908	Chambray	Lait froid (écrémé)	Inconnue
28/08/1908	Rue Georges Sand, Tours	Moutarde en pot (graines de moutarde noire et faible proportion d'amidon de blé)	Inconnue
07/10/1908	Rue de la Riche, Tours	Viande de bœuf (nous ne pouvons affirmer qu'il ne provienne pas d'une bête atteinte de tuberculose localisée)	Inconnue
22/10/1908	Lignières	Lait (mouillé)	Inconnue
23/10/1908	Langeais	Graines de luzerne (médiocre)	Inconnue
03/11/1908	Richelieu (gare)	Vin blanc (non falsifié mais délit de tromperie car mauvais goût, n'est pas loyal et marchand)	Informé le Directeur des Contributions Indirectes
23/11/1908	Saint-Symphorien	Lait (écrémé)	Inconnue
24/11/1908	Beaulieu	Vin blanc de pays (maladie de la casse jaune, délit de tromperie)	Sans suites
24/11/1908	Beaulieu	Vin blanc Montlouis 1907 (n'a pas l'acidité des vins de 1907 ni le fruit des Touraine + maladie de la casse jaune)	Sans suites
30/11/1908	Chanceaux-sur-Choisille	Lait (écrémé)	Inconnue
01/12/1908	La Ville-aux-Dames, Tours	Lait (écrémé)	Inconnue
01/12/1908	Tours	Vin rouge (piqué et atteint de la maladie de la casse jaune)	Informé le Directeur des Contributions Indirectes

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
01/12/1908	Tours	Vin rouge (ne présente pas les caractères d'un vin de Touraine)	Abandon des poursuites
07/12/1908	Loches	Lait (mouillé)	Relaxe
08/12/1908	Chinon	Huile comestible extra contenant 20% d'huile de noix (huile de lin additionné de 5 à 10% d'huile de noix)	Inconnue
11/12/1908	Bourgueil	Lait (mouillé)	Inconnue
15/12/1908	Tours (gare)	Vinaigre de vin garanti sans aucun mélange d'acide (coloré à l'orseille)	Sans suites
24/12/1908	Chambourg	Vin blanc de Chambourg (altéré)	Affaire classée
26/01/1909	Amboise	Vin blanc (atteint de la maladie de la casse)	Classé sans suite
29/01/1909	Azay-le-Rideau	Lait de comparaison (mouillé à 46% par rapport à l'échantillon précédent)	200 francs d'amende
29/01/1909	Camp du Ruchard	Vin blanc (est un vin rosé qui n'a aucun des caractères des vins blancs d'Azay-le-Rideau en 1907)	Classé sans suite
29/01/1909	Camp du Ruchard	Vin rouge (est un vin rouge du midi qui n'a aucun cacactère des vins de Bordeaux de 1907)	Classé sans suite
27/02/1909	Chinon	Pâté de foie truffé (l'examen a révélé de nombreuses cellules de foie mais aucun tissu cacactéristique de la truffe)	Classé sans suite
02/03/1909	Amboise	Vin blanc (atteint de la maladie de la casse jaune)	Affaire classée
09/03/1909	Rivarennes (gare)	Vin rouge (piqué)	Avisé le Directeur des Contributions Indirectes
09/03/1909	Chinon	Rhum (alcool d'industrie additionné d'une faible proportion de rhum)	16 francs d'amende
16/03/1909	Tours	Lait (fortement mouillé)	Deux mois de prison et affichage
15/03/1909	Rivarennes (gare)	Vin rouge (piqué)	Avisé le Directeur des Contributions Indirectes
19/03/1909	Tours	Boudin de porc (ce produit qui laisse beaucoup à désirer, contient des poils et des morceaux de gelée qui ne doivent pas exister dans le boudin)	Insuffisamment caractérisé, classé au Parquet
19/03/1909	Tours	Vin blanc (vin d'Algérie additionné de vin du Midi)	Avisé le Directeur des Contributions Indirectes
20/03/1909	Tours	Lait de vache (fortement mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
20/03/1909	Tours	Lait de vache (très fortement mouillé)	Deux mois de prison et affichage
23/03/1909	Tours (gare)	Vin rouge (atteint de la maladie de la casse bleue)	Classé sans suite
22/03/1909	Tours	Trèfle violet (n'a pas subi d'épuration, tromperie)	Transmis au procureur de la République de Tours

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
21/05/1909	Saint-Michel	Lait (mouillé)	25 francs d'amende
26/05/1909	Loches	Lait (mouillé)	48 heures de prison avec sursis et 50 francs d'amende
19/06/1909	Loches	Lait (écrémé)	48 heures de prison avec sursis et 50 francs d'amende
14/06/1909	Lignières	Lait (mouillé)	25 francs d'amende
14/06/1909	Saint-Paterne	Vin rouge (pas naturel, plat et sans acidité)	Informé le Directeur des Contributions Indirectes
22/06/1909	Vernou	Huile d'olive (additionnée d'huile d'arachide)	Transmis au procureur de la République de Tours
22/06/1909	Azay-sur-Cher	Lait (écrémé et mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
30/06/1909	Luynes	Poivre (additionné de farine de légumineuse et d'une très forte proportion de grignons d'olives)	Transmis au procureur de la République de Tours
30/06/1909	Chambourg	Vin blanc (n'a pas la composition d'un vin de Touraine, son odeur fétide semble provenir d'un excès de colle)	Classé sans suite
06/10/1909	Ligueil	Poivre (mélange de farine de légumineuse, de grignons d'olives, de baies de genièvre et de poivre)	Transmis au procureur de la République à Loches
11/10/1909	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 46%)	Transmis au procureur de la République de Tours
11/10/1909	Pacé	Vin blanc (de coupage ayant un goût très prononcé de Noah, faible en alcool et paraissant mouillé)	Affaire classée
27/10/1909	Cormery	Lait (fortement écrémé)	Transmis au procureur de la République de Tours
30/10/1909	Vouvray	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Transmis au procureur de la République de Tours
11/11/1909	Loches	Chicorée (renferme une très forte proportion de sable)	Transmis au procureur de la République à Loches
16/11/1909	Saint-Martin-le-Beau	Huile d'olive (additionnée d'huile d'arachide)	Transmis au procureur de la République de Tours
07/12/1909	Tours	Chicorée du Nord, à l'Ecureuil (très humide et renferme une très forte proportion de sable)	100 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
07/12/1909	Tours	Chicorée du Nord, au Laboureur ((très humide et renferme une très forte proportion de sable)	100 francs d'amende
06/12/1909	Lussault	Vin rouge (altéré)	Classé sans suite
08/12/1909	Tours	Chicorée (renferme une très forte proportion de sable avec 64% de semoule	Transmis au Parquet de Tours
11/12/1909	Chinon	Lait (mouillé à 30%)	25 francs d'amende
13/12/1909	Châteaurenault	Chicorée (beaucoup trop humide)	Classé sans suite
13/12/1909	Châteaurenault	Huile d'olive (huile d'arachide renfermant une faible proportion d'huile d'olive)	Classé sans suite
17/01/1910	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé)	Classé sans suite
22/01/1910	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Transmis au procureur de la République de Tours
23/01/1910	Tours	Lait (mouillé à 40%)	Transmis au procureur de la République de Tours
04/02/1910	Tours	Vin rouge (atteint de la maladie de la casse bleue)	Classé sans suite
11/02/1910	Tours	Lait (mouillé à 26%)	Transmis au procureur de la République de Tours
04/03/1910	Tours	Conserves de viande (quantité d'amidon qui serait exagérée dans une conserve bon marché et qui est inadmissible pour un article de luxe)	Non lieu
05/03/1910	Joué-lès-Tours	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Transmis au procureur de la République de Tours
08/03/1910	Loches	Conserves de sardines (c'est du sporat ? Qui est vendu et non de la sardine de Norvège)	Classé sans suite
11/03/1910	Azay-le-Rideau	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Transmis au procureur de la République à Chinon
13/03/1910	Amboise	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Transmis au procureur de la République de Tours
13/03/1910	Amboise	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Transmis au procureur de la République de Tours
21/03/1910	Richelieu	Graines de luzerne (tromperie sur la qualité)	Classé sans suite
16/04/1910	Azay-le-Rideau	Lait (écrémé)	Non lieu
16/04/1910	Tours	Chicorée (renferme une très forte proportion de sable)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
26/04/1910	Châteaurenault	Lait (écrémé)	Transmis au procureur de la République de Tours
26/04/1910	Ile-Bouchard	Trèfle violet (tromperie sur la qualité)	Non lieu
29/04/1910	Loches	Lait (écrémé)	Non lieu
18/05/1910	Mosnes	Lait (écrémé)	100 francs d'amende
11/06/1910	Chinon	Lait (mouillé à 31%)	Acquittement
11/06/1910	Ballan	Chicorée (beaucoup trop humide)	Classé sans suite
14/06/1910	Lussault	Vin blanc (tromperie)	Transmis au procureur de la République de Tours
28/06/1910	Tours	Lait (mouillé à 14%)	Transmis au procureur de la République de Tours
28/06/1910	Tours	Lait (mouillé à 14%)	Transmis au procureur de la République de Tours
30/06/1910	Loches	Menthe (impropre à la consommation)	Non lieu
17/07/1910	Tours	Saucisson de porc (quantité exagérée d'amidon)	Transmis au procureur de la République de Tours
20/07/1910	Tours	Lait (écrémé)	Transmis au procureur de la République de Tours
26/07/1910	Tours	Lait (écrémé)	Transmis au procureur de la République de Tours
27/07/1910	Tours	Lait (mouillé à 15%)	Transmis au procureur de la République de Tours
04/08/1910	Tours	Cognac (eau-de-vie de vin)	Transmis au procureur de la République de Tours
11/08/1910	Tours	Lait (écrémé)	Transmis au procureur de la République de Tours
25/08/1910	Saint-Paterne	Chicorée (renferme une très forte proportion de sable)	Transmis au procureur de la République de Tours
07/09/1910	Tours	Vin rouge (mouillé à 12%)	Transmis au procureur de la République de Tours

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
08/09/1910	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Transmis au procureur de la République de Tours
13/09/1910	Tours	Vin rouge (mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
10/10/1910	Montreuil	Vin blanc (cassé, impropre à la consommation)	Transmis au procureur de la République de Tours
15/11/1910	Tours	Lait (mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
15/11/1910	Loches	Lait (mouillé)	Transmis au procureur de la République à Loches
21/11/1910	Chinon	Lait	Transmis au procureur de la République de Chinon
21/11/1910	Tours	Vin rouge (mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
21/11/1910	Tours	Vin rouge (mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
21/11/1910	Tours	Huile de noix (huile de lin et sésame avec 10% d'huile de noix)	16 francs d'amende
26/11/1910	Tours	Vin rouge (mouillé)	Transmis au procureur de la République de Tours
02/12/1910	Tours	Conserves de jaunes d'œufs (présence de fluorure, très toxique)	Classé sans suite
02/12/1910	Tours	Conserves d'œufs entiers (présence de fluorure, très toxique)	Classé sans suite
06/12/1910	Tours	Saucisson de porc et de bœuf (viande de cheval)	Transmis au procureur de la République de Tours
06/12/1910	Tours	Saucisson de Lorraine courbé (viande de cheval)	Transmis au procureur de la République de Tours
05/12/1910	Amboise	Lait (mouillé à 17%)	Transmis au procureur de la République de Tours
10/12/1910	Bourgueil	Vin rouge (cassé, impropre à la consommation)	Transmis au procureur de la République à Chinon
15/12/1910	Azay-le-Rideau	Vin blanc (impropre à la consommation)	Acquittement

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
16/12/1910	Château-la-Vallière	Vin blanc (tromperie)	Transmis au procureur de la République de Tours
19/12/1910	Langeais	Vin rouge (mouillé à 16%)	Non lieu
21/12/1910	Reugny	Vin blanc (impropre à la consommation)	Non lieu
21/12/1910	Chinon	Vin rouge (cassé et mouillé)	Non lieu
30/01/1911	Amboise	Lait (mouillé à 40%)	Inconnue
07/02/1911	Chinon	Vin blanc (mouillé à 21%)	Acquittement
19/02/1911	Tours	Luzerne (tromperie sur la qualité de la marchandise vendue)	Non lieu
24/02/1911	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
28/02/1911	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
02/03/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 29%)	Acquittement
08/03/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 17%)	Inconnue
09/03/1911	Tours	Vinaigre d'alcool (ne contient pas suffisamment d'acide acétique, 6% requis)	Acquittement
11/03/1911	Cinq-Mars-la-Pile (gare)	Vin blanc (mouillé à 15% au moins)	Non lieu
11/03/1911	Cinq-Mars-la-Pile (gare)	Vin blanc (mouillé à 14% au moins)	Non lieu
16/03/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 29%)	Inconnue
16/03/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 29%)	Inconnue
23/03/1911	Tours (66e RI)	Vinaigre d'alcool (ne contient pas suffisamment d'acide acétique, 6% requis)	Inconnue
13/04/1911	Vernou	Lait (mouillé à 14%)	Abandon des poursuites
13/04/1911	Rouziers	Vin blanc (viné et mouillé)	50 francs d'amende
13/04/1911	Rouziers	Vin blanc (fortement viné et mouillé)	25 francs d'amende
01/05/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 40%)	Trois amendes fiscales
30/05/1911	Tours	Sauce tomate (impropre à la consommation)	Acquittement
30/05/1911	Loches	Framboise (colorée artificiellement)	50 francs d'amende
07/06/1911	Richelieu	Vin blanc (mouillé à 10%)	Inconnue
23/06/1911	Chinon	Lait (impropre à la consommation)	Classé sans suite
28/06/1911	Chinon	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
30/06/1911	Loches	Framboise (liqueur colorée artificiellement)	16 francs d'amende
20/07/1911	Tours	Conserves de petits pois (mauvais état de conservation)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/07/1911	Montlouis	Soufre sublimé (soufre sublimé et très forte proportion de soufre trituré)	2000 francs d'amende
29/07/1911	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Pour Rupert non lieu mais condamnation du fournisseur
28/07/1911	Saint-Ouen	Vin rouge (mouillé à 40% au moins)	525 francs d'amende
29/07/1911	La-Chapelle-sur-Loire	Alcool à brûler (mouillage)	Non lieu
07/08/1911	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé)	60 francs d'amende
07/08/1911	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 16%)	100 francs d'amende
07/08/1911	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 19%)	6 jours de prison et 50 francs d'amende
07/08/1911	Chambray	Lait (mouillé à 15%)	100 francs d'amende
09/08/1911	Tours	Crème de cassis (coloriée artificiellement)	Inconnue
10/08/1911	Rochecorbon	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
10/08/1911	Rochecorbon	Lait (mouillé à 14%)	100 francs d'amende
21/08/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 33% au moins)	25 francs d'amende
09/09/1911	Amboise	Soufre sublimé (additionné de 30% environ de soufre trituré)	1000 francs d'amende
21/09/1911	Saint-Pierre-des-Corps	Lait froid (mouillé à 23%)	200 francs d'amende
21/09/1911	Saint-Pierre-des-Corps	Lait froid (mouillé à 25%)	200 francs d'amende
23/09/1911	Tours	Lait froid (mouillé à 27%)	Acquittement
23/09/1911	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
23/09/1911	Chinon	Dragées potiron (proportion trop forte d'amidon)	Inconnue
28/09/1911	Châteaurenault	Lait (mouillé à 30%)	Acquittement
28/09/1911	Châteaurenault	Lait (mouillé)	100 francs d'amende
28/09/1911	Tours	Cognac (l'échantillon 328 n'a aucun rapport avec l'échantillon de comparaison 329)	100 francs d'amende
28/09/1911	Tours	Cognac (l'échantillon 328 n'a aucun rapport avec l'échantillon de comparaison 329)	101 francs d'amende
28/09/1911	Rouziers	Vin rouge (mouillé à 25%)	Acquittement
03/10/1911	Tours	Bénédectine (l'échantillon 331 n'a aucun rapport avec l'échantillon de comparaison 332)	60 francs d'amende
03/10/1911	Tours	Bénédectine (l'échantillon 331 n'a aucun rapport avec l'échantillon de comparaison 332)	60 francs d'amende
11/10/1911	Tours	Lait (mouillé à 18%)	Acquittement

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
17/10/1911	Tours	Lait (mouillé à 19%)	15 jours de prison, 100 francs d'amende et affichage
17/10/1911	Tours	Lait (mouillé à 93%)	15 jours de prison, 100 francs d'amende et affichage
17/10/1911	Tours	Lait (mouillé à 11%)	15 jours de prison, 100 francs d'amende et affichage
18/10/1911	Nazelles	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
18/10/1911	Nazelles	Lait (mouillé à 20%)	100 francs d'amende
27/10/1911	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 10%)	100 francs d'amende
28/10/1911	Tours	Lait (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
17/11/1911	Sainte-Maure	Vin rouge (viné et mouillé)	Non lieu
27/11/1911	Tours	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
28/11/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 15% par rapport au deuxième échantillon)	50 francs d'amende
28/11/1911	Tours	Vin rouge (mouillé à 15% par rapport au deuxième échantillon)	50 francs d'amende
29/11/1911	Savonnière	Eau-de-vie kirshée (Kirsh artificiel)	Inconnue
01/12/1911	Fondettes	Lait (mouillé à 15%)	Inconnue
01/12/1911	Fondettes	Lait (mouillé à 87%)	Inconnue
09/12/1911	Tours	Vin rouge (mouillé)	50 francs d'amende
22/12/1911	Saint-Martin-le-Beau	Eau-de-vie de-marc (coupage avec de l'alcool d'industrie)	20 francs d'amende
06/02/1912	Saint-Denis-Hors	Lait (écrémé à 17%)	50 francs d'amende
13/02/1912	Tours	Lait (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
19/02/1912	Richelieu	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
19/02/1912	Richelieu	Lait (mouillé à 10%)	Non-lieu
23/02/1912	Tours	Lait (écrémé à 30%)	1 mois de prison, 50 francs d'amende et affichage
23/02/1912	Tours	Lait (mouillé à 25%)	15 jours de prison
24/02/1912	Tours	Lait (mouillé à 10%)	150 francs d'amende et affichage
24/02/1912	Tours	Lait (écrémé à 37%)	Non lieu
28/02/1912	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 47%)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
28/02/1912	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 14%)	100 francs d'amende
08/03/1912	La Riche	Lait (écrémé à 30%)	150 francs d'amende
08/03/1912	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 53% et mouillé à 21%)	1 mois de prison, 50 francs d'amende et affichage
22/03/1912	Chinon	Vin rouge (mouillé à 30% au moins)	Inconnue
04/04/1912	Tours	Lait (écrémé à 30%)	100 francs d'amende et affichage
12/04/1912	Montrésor	Vin ordinaire (fortement mouillé)	Inconnue
23/04/1912	Montreuil	Lait (écrémé à 92%)	100 francs d'amende et affichage
23/04/1912	Montreuil	Lait (écrémé à 33%)	100 francs d'amende et affichage
23/04/1912	Villedomer	Lait (écrémé à 27%)	100 francs d'amende
23/04/1912	Vernou	Lait (écrémé à 30%)	50 francs d'amende et 100 d'intér.
23/04/1912	Vernou	Lait (écrémé à 30%)	50 francs d'amende
24/04/1912	Souvigné	Lait (mouillé à 10%)	200 francs d'amende et affichage
24/04/1912	Souvigné	Lait (écrémé à 28%)	200 francs d'amende et affichage
24/04/1912	Souzay	Lait (écrémé à 34% et mouillé à 16%)	200 francs d'amende et affichage
28/04/1912	Tours	Vin rouge (mouillé à 17% au moins)	Amende
30/04/1912	Tours	Vin rouge (mouillé)	Amende
04/05/1912	Tours	Vin blanc (mouillé à 10% au moins)	Amende
09/05/1912	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
10/05/1912	Tours	Vin rouge (fortement piqué)	25 francs d'amende
25/05/1912	Bourgueil	Luzerne (tromperie sur la qualité de la marchandise vendue)	Inconnue
27/05/1912	Marigny-Marmande	Sirop de groseille (coloration artificielle)	Non lieu
28/05/1912	Chinon	Lait (écrémé à 35%)	Inconnue
29/05/1912	Tours	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
05/06/1912	Saint-Paterne	Trèfle (tromperie sur la nature et la qualité)	Non lieu (les graines ont été retirées du commerce)
14/06/1912	Tours	Lait (mouillé à 10%)	25 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
14/06/1912	Tours	Lait (mouillé à 30%)	Inconnue
12/06/1912	Richelieu	Vin blanc (avec sulfate de cuivre qui le rend toxique)	Non lieu
09/07/1912	Anzouer	Lait (mouillé à 15%)	60 francs d'amende
13/07/1912	Tours	Vin rouge (mouillé)	550 francs d'amende avec sursis et 200 francs d'amende fiscale
24/07/1912	Chinon	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
30/07/1912	Tours	Vin rouge (mouillé à 10% au moins)	Inconnue
31/07/1912	Tours	Vin rouge (mouillé à 16%)	Non-lieu (la quantité de liquide prélevée était insuffisante pour permettre une analyse contradictoire)
06/08/1912	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 10%)	200 francs d'amende
17/08/1912	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 10%)	200 francs d'amende
28/08/1912	Tours	Vin rouge (mouillé à 21%)	25 francs d'amende et 50 avec sursis
29/08/1912	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 11%)	200 francs d'amende
05/09/1912	Amboise	Vin blanc (mouillé à 11% au moins)	100 francs d'amende er 600 avec sursis
13/09/1912	Saint-Règle	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
20/09/1912	Saint-Pierre-des-Corps	Trèfle violet (tromperie)	Inconnue
03/10/1912	Chinon	Absinthe Pernod Fils à 68° (degré inférieur au degré garanti)	50 francs d'amende
04/10/1912	Tours	Absinthe (richesse alcoolique inférieure au minimum de 65%)	50 francs d'amende, 600 avec sursis
24/10/1912	Châteaurenault	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
28/10/1912	Pacé	Lait (écrémé à 34%)	150 francs d'amende
28/10/1912	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
12/11/1912	Sainte-Maure	Superphosphate (n'a pas le dosage garanti)	Non lieu
12/11/1912	Sainte-Maure	Phospho-Gusus ? (n'a pas le dosage garanti)	Non lieu
16/11/1912	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
17/11/1912	Nazelles	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
30/11/1912	Tours	Vin (mouillé à 49%)	350 francs d'amende
04/12/1912	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (mouillé à 13%)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
01/12/1912	Loches	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
07/12/1912	Joué-lès-Tours	Suc de Réglisse (trop humide)	Transmis au Parquet compétent
18/12/1912	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 11%)	Inconnue
30/01/1913	Tours	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu
14/02/1913	Tours	Lait (mouillé à 19%)	200 francs d'amende
14/02/1913	Château-la-Vallière	Vin blanc (caractère d'un vin mouillé)	Inconnue
01/03/1913	Fondettes	Lait (écrémé à 27%)	100 francs d'amende
11/03/1913	Château-la-Vallière	Vin blanc (caractère d'un vin mouillé)	Non lieu
13/03/1913	Tours	Ray grass ? (tromperie sur la nature et la qualité substentielle)	Acquittement
29/03/1913	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
03/04/1913	Tours	Kirsch (artificiel)	100 francs d'amende
04/04/1913	Tours	Cognac vieux (mélange d'alcool d'industrie et d'eau-de-vie de vin)	100 francs d'amende
21/04/1913	Le Grand Pressigny	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
29/04/1913	Tours	Beurre (quantité d'eau anormale)	Non lieu
06/05/1913	Tours	Vin rouge (fortement mouillé)	Non lieu
15/05/1913	Saint-Denis-Hors	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
17/05/1913	Tours	Vin blanc (mouillé à 10%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
20/05/1913	Dierre	Trèfle (tromperie sur la nature et la qualité)	50 francs d'amende
29/05/1913	Chaillé	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
03/06/1913	Chanceaux-sur-Choisille	Lait (écrémé à 39%)	Inconnue
04/06/1913	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 33%)	50 francs d'amende, affichage et insertion
04/06/1913	Amboise	Lait (mouillé à 13%)	200 francs d'amende
10/06/1913	Nazelles	Lait (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
10/06/1913	Amboise	Vin rouge (mouillé)	Relaxe
13/06/1913	Chinon	Lait (écrémé à 40%)	8 jours de prison avec sursis et 150 francs d'amende
17/06/1913	Tours	Vin rouge (fortement mouillé)	50 francs d'amende
20/06/1913	Preuilly-sur-Claise	Engrais (n'a pas le dosage garanti)	Inconnue
21/06/1913	Château-la-Vallière	Superphosphate (n'a pas le dosage garanti)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
24/06/1913	Cormery	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
27/06/1913	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 13%)	Inconnue
28/07/1913	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
07/08/1913	Bourgueil	Saucisson (non entier, contient de l'amidon)	Non lieu
04/09/1913	La Membrolle	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
05/09/1913	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 11%)	Inconnue
10/09/1913	Cheillé	Lait (écrémé à 38%)	50 francs d'amende
23/09/1913	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 11%)	100 francs d'amende
23/09/1913	Saint-Denis-Hors	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
23/09/1913	Loches	Lait (mouillé à 14%)	8 jours de prison avec sursis et 100 francs d'amende
23/09/1913	La-Chapelle-aux-Naux	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
23/09/1913	La-Chapelle-aux-Naux	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
24/09/1913	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
24/09/1913	Château-la-Vallière	Lait (mouillé à 12%)	50 francs d'amende
26/09/1913	Châteaurenault	Essence de térébenthine (contient 70% de white spirit)	100 francs d'amende
03/10/1913	Loches	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
04/10/1913	Loches	Kirsch (fantaisie, ne répond pas à la dénomination Kirsch de la forêt noire)	Non lieu mais amende pour le fournisseur, 100 francs
04/10/1913	Loches	Cognac (ne correspond pas à la dénomination Cognac)	100 francs d'amende
03/11/1913	Preuilly-sur-Claise	Vin blanc (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
12/11/1913	Chinon	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
18/11/1913	Ballan	Lait (mouillé à 16%)	150 francs d'amende
25/11/1913	Fondettes	Lait (mouillé à 28%)	Non lieu
24/11/1913	Chinon	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
27/11/1913	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 37%)	8 jours de prison et 200 francs d'amende
01/12/1913	Fondettes	Lait (mouillé)	Non lieu
01/12/1913	Tours	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
02/12/1913	Yzenier ???	Vin rouge (fortement mouillé)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
04/12/1913	Tours	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
17/12/1913	Tours	Vin (mouillé)	Inconnue
17/12/1913	Tours	Lait (mouillé à 26%)	Inconnue
16/12/1913	Loches	Lait (écrémé à 29%)	Non lieu
20/12/1913	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 14%)	Inconnue
23/12/1913	Saint-Symphorien	Vin blanc (mouillé)	200 francs d'amende, 500 avec sursis
24/12/1913	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 19%)	Inconnue
24/12/1913	Chinon	Vin rouge (mouillé)	Classé sans suite
29/12/1913	Loches	Farine de moutarde pure (produit altéré impropre à la consommation)	Inconnue
30/12/1913	Loches	Superphosphate minéral (n'a pas le dosage garanti)	Inconnue
17/01/1914	Villeperdue	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
06/02/1914	Tours	Vin blanc (mouillé)	Classé sans suite
10/02/1914	Preuilly-sur-Claise	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
10/02/1914	La Riche	Saucisson (1,80% d'amidon)	16 francs d'amende
12/02/1914	Tours	Vin blanc (mouillé)	Relaxe
17/02/1914	Tours	Vin rouge (mouillé)	25 francs d'amende
18/02/1914	Tours	Vin blanc (mouillé)	50 francs d'amende
18/02/1914	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 10%)	Classé sans suite
18/02/1914	Azay-le-Rideau	Lait (écrémé à 38%)	Inconnue
23/02/1914	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 10%)	25 francs d'amende
07/03/1914	Chinon	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
24/03/1914	Tours (gare)	Lait (écrémé à 39%)	Inconnue
24/03/1914	Tours (gare)	Lait (écrémé à 31%)	Inconnue
24/03/1914	Tours (gare)	Lait (mouillé à 13%)	Inconnue
24/03/1914	Tours (gare)	Lait (mouillé à 14%)	Inconnue
02/04/1914	Tours	Cognac vieux (mélange d'alcool d'industrie et d'eau-de-vie de vin)	Non lieu
02/04/1914	Tours	Quinquina Dubonnet (n'a aucun caractère du Quinquina Dubonnet)	Acquittement
15/04/1914	Parçay-Meslay	Lait (mouillé à 13%)	24 heures de prison avec sursis et 50 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
21/04/1914	Tours (gare)	Superphosphate minéral (n'a pas le dosage garanti)	Inconnue
26/04/1914	Tours	Vin blanc (mouillé à 22%)	50 francs d'amende
28/04/1914	Langeais	Lait (écrémé à 26%)	48 heures de prison, 100 francs d'amende et insertion du jugement dans la Dépêche, le Républicain de Chinon et le Journal de Chinon
15/05/1914	Langeais	Choux (tromperie)	Inconnue
19/05/1914	La-Ville-aux-Dames	Lait (écrémé à 26%)	Inconnue
03/06/1914	Tours	Vin blanc (viné et mouillé)	Inconnue
05/06/1914	Tours	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
05/06/1914	Tours (gare)	Vin blanc (viné et mouillé)	Non lieu
15/06/1914	Tours	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
16/06/1914	Tours	Sauterne (vin mouillé)	100 francs d'amende pour tentative de tromperie sur l'origine de la marchandise
16/06/1914	Tours	Vin blanc (mouillé à 11%)	Inconnue
16/06/1914	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
16/06/1914	La-Ville-aux-Dames	Lait (écrémé à 20%)	Inconnue
17/06/1914	Vernou	Vin (viné et mouillé)	Non lieu
22/06/1914	Tours	Vin rouge (mouillé)	Vin non mouillé après contre-expertise (non lieu)
22/06/1914	Tours	Vin blanc (viné et mouillé)	Inconnue
22/06/1914	Tours	Vin blanc d'Algérie (viné et mouillé)	Inconnue
22/06/1914	Tours	Vin blanc (cassé, impropre à la consommation)	Inconnue
23/06/1914	Tours	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
25/06/1914	Tours	Graves supérieur (vin plâtré, viné, mouillé)	Inconnue
27/06/1914	La-Ville-aux-Dames	Lait (écrémé à 20%)	Acquittement
02/07/1914	Tours	Byrrh (cet échantillon n'a aucun des caractères du Byrrh)	100 francs d'amende
04/07/1914	Semblançay	Vin rouge (mouillé)	Inconnue
16/07/1914	Le-Grand-Pressigny	Beurre frais (excès d'humidité)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
16/07/1914	Le-Grand-Pressigny	Beurre frais (excès d'humidité)	Non lieu
16/07/1914	Le-Grand-Pressigny	Lait (mouillé à 10%)	8 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
17/07/1914	Preuilly-sur-Claise	Lait (écrémé à 30%)	Non lieu
17/07/1914	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 22%)	15 jours de prison avec sursis
17/07/1914	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 12%)	8 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
25/07/1914	Saint-Avertin	Lait (écrémé à 30%)	Inconnue
25/07/1914	Saint-Avertin	Lait (mouillé à 11%)	100 francs d'amende
25/07/1914	Larçay	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
12/09/1914	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 11%)	100 francs d'amende
20/09/1914	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 15%)	100 francs d'amende
21/09/1914	Tours (gare)	Noix concassées (cerneaux noirs, moisis, véreux et avariés, ne peuvent servir à la fabrication d'une huile comestible, la saveur en serait épouvantable))	Inconnue
18/09/1914	Chinon	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
17/11/1914	La Membrolle	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
25/11/1914	Chinon	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu
30/11/1914	Chinon	Lait (écrémé à 28%)	Acquittement
10/12/1914	Saint-Avertin	Lait (écrémé à 27%)	Inconnue
10/12/1914	La-Ville-aux-Dames	Lait (écrémé à 27%)	Non lieu (contre-expertise, lait non écrémé)
22/12/1914	Tours	Lait (écrémé à 27%)	Inconnue
22/12/1914	Tours	Lait (écrémé à 27%)	Inconnue
22/12/1914	Loches	Lait (écrémé à 27%)	Non lieu (contre-expertise, lait non écrémé)
09/01/1915	Châteaurenault	Lait froid (mouillé à 88%)	100 francs d'amende
09/01/1915	Châteaurenault	Lait froid (écrémé à 35%)	Un seul jugement, celui qui précède
09/01/1915	Neuville	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
09/01/1915	Tours	Lait (écrémé à 27%, mouillé à 10%)	100 francs d'amende
30/01/1915	Chinon	Lait (écrémé à 27%)	50 francs d'amende
10/02/1915	Tours	Chicorée (orge grillée)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
04/03/1915	Preuilly-sur-Claise	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu (pas de fraude)
04/03/1915	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 30%)	3 mois de prison avec sursis et publication du jugement dans le journal Le Lochois
04/03/1915	Preuilly-sur-Claise	Lait (écrémé à 27%)	Non lieu (pas de fraude)
13/03/1915	Saint-Avertin	Lait (écrémé à 27%)	Inconnue
30/03/1915	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 39%)	100 francs d'amende
08/04/1915	Tours	Lait (mouillé à 26%)	250 francs d'amende
07/04/1915	Ballan	Beurre frais (excès d'humidité)	Non lieu (pas de fraude)
08/04/1915	Ballan	Lait (mouillé à 15%)	100 francs d'amende
09/04/1915	Amboise	Lait (écrémé à 28%)	Inconnue
09/04/1915	Amboise	Trèfle (germination nulle)	Inconnue
05/05/1915	Châteaurenault	Lait (mouillé à 16%)	Non lieu (le lait ayant été transporté par diverses personnes, l'auteur du mouillage n'a pas pu être découvert)
05/05/1915	Châteaurenault	Lait (écrémé à 20%)	100 francs d'amende
05/05/1915	Châteaurenault	Lait (mouillé à 10%)	50 francs d'amende
05/05/1915	Châteaurenault	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
06/05/1915	Vouvray	Lait (mouillé à 30%)	Inconnue
07/05/1915	Vernou	Lait (écrémé à 33%)	Inconnue
07/05/1915	Vernou	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu (l'expertise contradictoire a conclu à un lait non mouillé)
28/05/1915	Loches	Lait (écrémé à 31%)	200 francs d'amende
22/06/1915	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu (lait non mouillé)
23/06/1915	L'Île-Bouchard	Lait (écrémé à 28%)	100 francs d'amende
23/06/1915	L'Île-Bouchard	Lait (mouillé à 15%)	25 francs d'amende
24/06/1915	Langeais	Lait (mouillé à 10%)	Acquittement
24/06/1915	Langeais	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
25/06/1915	Cinq-Mars-la-Pile	Lait (mouillé à 19%)	50 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
24/06/1915	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu
24/06/1915	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
21/07/1915	Monts	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
22/07/1915	Noyant	Farine de froment (présence de farine de riz)	Non lieu (absence de farine de riz)
23/07/1915	Sainte-Maure	Lait (mouillé à 25%)	50 francs d'amende
23/07/1915	Sainte-Maure	Lait (mouillé à 13%)	25 francs d'amende
16/08/1915	Ligré	Farine de froment (présence de farine de riz)	Non lieu (absence de farine de riz)
17/08/1915	Richelieu	Lait (mouillé à 22%)	25 francs d'amende
17/08/1915	Richelieu	Lait (mouillé à 16%)	16 francs d'amende
17/08/1915	Richelieu	Lait (mouillé à 22%)	Non lieu (lait acheté à la ferme David, condamnée juste au-dessus)
18/08/1915	Bourgueil	Lait (mouillé à 20%)	50 francs d'amende
18/08/1915	Bourgueil	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
18/08/1915	Bourgueil	Lait (mouillé à 21%)	Non lieu (lait pauvre mais normal)
19/08/1915	Hommes	Farine de froment (présence de farine de riz)	Arrêt des poursuites
06/09/1915	Parçay-sur-Vienne	Farine de froment (présence de farine de riz)	Arrêt des poursuites
07/09/1915	Le-Grand-Pressigny	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
08/09/1915	Ligueil	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
10/09/1915	Génillé	Lait (écrémé à 21%)	Non lieu
10/09/1915	Génillé	Lait (écrémé à 25%)	Non lieu
10/09/1915	Génillé	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu
17/09/1915	Tours	Vin rouge de Touraine (ce vin n'est pas de Touraine, il est sucré et mouillé)	Non lieu (vin non mouillé)
17/09/1915	Tours	Vin rouge de Touraine (pas de Touraine, mouillé)	Non lieu (vin non mouillé)
23/09/1915	Loches	Vin blanc (mouillé)	Non lieu (vin faible mais non mouillé)
06/10/1915	Neuillé-Pont-Pierre	Lait (écrémé à 45%)	250 francs d'amende et affichage du jugement
06/10/1915	Neuillé-Pont-Pierre	Lait (écrémé à 20%)	100 francs d'amende
13/10/1915	Château-la-Vallière	Lait (mouillé à 10%)	Acquittement
13/10/1985	Château-la-Vallière	Farine de froment (présence de farine de riz)	Non lieu (absence de farine de riz)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
08/12/1915	Tours	Lait (écrémé à 29%)	Inconnue
08/12/1915	Tours	Lait (écrémé à 37%)	Inconnue
09/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 20%)	Acquittement
09/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 27%)	Non lieu mais amende de 200 francs et un mois de prison pour le fournisseur
09/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 18%)	Poursuite dirigée contre Louise Bergeat de la ferme Menant, 200 francs d'amende
09/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 20%)	50 francs d'amende
18/12/1915	Noizay	Lait (écrémé à 27%)	100 francs d'amende
21/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 14%)	Relaxé ! (sic)
21/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
23/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 25%)	Inconnue
24/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 14%)	50 francs d'amende
23/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu
23/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 11%)	50 francs d'amende
23/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 14%)	Acquittement
30/12/1915	Tours	Lait (mouillé à 12%)	Inconnue
12/01/1916	Chinon	Lait (mouillé à 42%)	200 francs d'amende
12/01/1916	Tours	Byrrh (cet échantillon n'a aucun des caractères du Byrrh)	Acquittement
12/01/1916	Tours	Quinquina Dubonnet (n'a aucun caractère du Quinquina Dubonnet)	Acquittement
15/01/1916	Tours	Lait (écrémé à 25%)	60 francs d'amende
14/01/1916	Tours (épicerie Chauffour)	Lait (mouillé à 40%)	6 semaines de prison, affichage et insertion dans 3 journaux
28/01/1916	Loches	Lait (mouillé au moins à 10%)	Acquittement
08/02/1916	Tours	Vin rouge (mouillé à environ 25%)	200 francs d'amende
10/02/1916	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 24%)	8 jours de prison avec sursis, 100 francs d'amende, affichage et insertion dans les journaux

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
10/02/1916	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 14%)	8 jours de prison et 100 francs d'amende
10/02/1916	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 45%)	100 francs d'amende, affichage et insertion dans les journaux
10/02/1916	Saint-Symphorien	Vin rouge (mouillé à environ 18%)	Non lieu
11/02/1916	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (mouillé à 8% au moins)	100 francs d'amende
04/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Acquittement
10/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	100 francs d'amende
10/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Acquittement
11/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Acquittement
11/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 11%)	Acquittement
17/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 13%)	Acquittement
16/03/1916	Loches	Lait (mouillé à 28%)	8 jours de prison et 200 francs d'amende
24/03/1916	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Acquittement
31/03/1916	Tours	Lait (écrémé à 18%)	Acquittement
04/04/1916	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 13%)	100 francs d'amende
05/04/1916	Cormery	Lait (écrémé à 20%)	Acquittement
05/04/1916	Cormery	Lait (écrémé à 20%)	Acquittement
06/04/1916	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 25%)	200 francs d'amende
11/04/1916	Tours	Lait (écrémé à 25%)	300 francs d'amende
06/05/1916	Tours	Cidre (de qualité inférieure ne présentant pas les caractères chimiques et organoleptiques du cidre pur jus)	16 francs d'amende
05/05/1916	Bléré	Lait (mouillé à 20%)	100 francs d'amende
05/05/1916	Bléré	Lait (mouillé à 10% environ)	Non lieu
05/05/1916	Bléré	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
12/05/1916	Tours	Lait (écrémé à 19%)	Non lieu
06/06/1916	Montbazon	Lait (mouillé à 51%)	2 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende et insertion dans les journaux
06/06/1916	Montbazon	Lait (mouillé à 10% au moins)	100 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
08/06/1916	Tours	Farine de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement au minotier (Bataille à Chartres-sur-le-Loir)
08/06/1916	Tours	Farine de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement au minotier (Bataille à Chartres-sur-le-Loir)
15/06/1916	Savonnière	Farine de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement au minotier (Boulvert à Angers)
27/06/1916	Loches	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement au minotier (Lesain à Saint-Quentin)
27/06/1916	Loches	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement au minotier (Jacquet, à Saint-Jean-Saint-Germain)
30/06/1916	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Denis à Veigné)
30/06/1916	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Dégenne à Montbazon)
30/06/1916	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Barthe, à Monts)
30/06/1916	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Barthe, à Monts)
04/07/1916	Bléré	Lait (mouillé à 10%)	60 francs d'amende
05/07/1916	Saint-Avertin	Lait (mouillé à 14%)	100 francs d'amende
05/07/1916	Montbazon	Lait (mouillé à 20%)	16 francs d'amende
06/07/1916	Montbazon	Farine nationale (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Moreau à Monts)
06/07/1916	Montbazon	Vin rouge (mouillé à 28%)	150 francs d'amende
06/07/1916	Montbazon	Vin rouge (mouillé à 11%)	125 francs d'amende
06/07/1916	Monts	Vin rouge de la région de Bléré la croix (mouillé à 13%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
18/07/1916	Tours	Farine entière de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Rahard à Artannes)
31/07/1916	Le-Grand-Pressigny	Farine entière de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Thomas et Cie à Toulouse)
01/08/1916	Ciran	Farine entière de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Boisnet à Esves-le-Moutier)
02/08/1916	Loches	Vin rouge (mouillé)	150 francs d'amende
02/08/1916	Loches	Vin rouge (mouillé et altéré)	Un seul jugement, celui qui précède
02/08/1916	Loches	Vin blanc (mouillé à 13%)	116 francs d'amende
02/08/1916	Loches	Vin rouge (mouillé à 17%)	Non lieu à la suite du décès de l'inculpé

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/08/1916	Tours	Farine entière (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Dubois à Tauxigny)
05/09/1916	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 10%)	300 francs d'amende et insertion dans les journaux
05/09/1916	Nazelles	Lait (mouillé à 25%)	8 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
05/09/1916	Amboise	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Rolland, à Azay-sur-Indre)
12/09/1916	Chinon	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Nion à Azay-le-Rideau)
12/09/1916	Chinon	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Nion à Azay-le-Rideau)
19/09/1916	Tours	Quinquina Dubonnet (cet échantillon présente une composition un peu différente de celle du quinquina dubonnet type. De l'avis du dégustateur expert, il ne peut être vendu sous ce nom)	16 francs d'amende
28/09/1916	Beaulieu	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Jourain à Perrusson?)
29/09/1916	Loches	Lait (mouillé à 18%)	Non lieu
30/09/1916	La-Celle-Saint-Avant	Vin blanc (mouillé à 16%)	200 francs d'amende
04/10/1916	L'Île-Bouchard	Farine de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
05/10/1916	Chinon	Vin rouge (mouillé à 20%)	Inconnue
02/10/1916	Chinon	Vin rouge (mouillé à environ 30%)	Classé sans suite
04/10/1916	Chinon	Fleur de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (C. Beurrienne à Orléans)
06/10/1916	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Nivelle à Mettray)
09/10/1916	Panzoult	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Durand à Saint-Epain)
17/10/1916	Bourgueil	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
17/10/1916	Restigné	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Peaumier à Benais)
03/11/1916	Vernou	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Georget à Noizay)
08/11/1916	Bléré	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
09/11/1916	Bléré	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
10/11/1916	Saint-Quentin	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	1 franc d'amende
11/11/1916	Génillé	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
11/11/1916	Génillé	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
15/11/1916	Fondettes	Farine de blé (non conforme)	Avertissement
22/11/1916	Saint-Epain	Lait (écrémé à 19%)	Acquittement
23/11/1916	Sainte-Maure	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	1 franc d'amende (Durand à Saint-Epain)
24/11/1916	Sainte-Maure	Vin rouge (mouillé à 8%)	25 francs d'amende
01/12/1916	Tours	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu (lait non mouillé)
19/12/1916	Loches	Vin rouge (mouillé à 15% environ)	Non lieu (expertise contradictoire)
30/12/1916	Tours	Lait (mouillé à 37%)	3 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion dans 3 journaux de Tours
18/01/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Thomard à Blois)
13/02/1917	Saint-Paterne	Lait (mouillé à 36%)	Sans suite (décès de la prévenue)
13/02/1917	Saint-Paterne	Farine de froment (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
14/02/1917	Neuillé-Pont-Pierre	Lait (écrémé à 30% et mouillé à 9%)	Inconnue
20/02/1917	Tours	Lait (mouillé à 13%)	Un seul jugement, celui qui suit
20/02/1917	Tours	Lait (mouillé à 15%)	8 jours de prison, 300 francs d'amende et insertion
27/02/1917	Beaulieu	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	5 francs d'amende
27/02/1917	Beaulieu	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
28/02/1917	Loches	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu (lait non mouillé)
01/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Charpentier à Saint-Cyr-sur-Loire)
10/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Farine mélangée prélevée au pétrin (nul)
10/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Voland à Bléré)
10/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Inconnue
10/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Farine mélangée prélevée au pétrin (nul)
10/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	11 francs d'amende, affichage et insertion

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
12/03/1917	Saint-Symphorien	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Charpentier à Azay-sur-Indre)
12/03/1917	Saint-Symphorien	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Ribot à Ballan)
13/03/1917	Tours	Lait (écrémé à 19%)	Acquittement
13/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement
19/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Nul (mélange)
19/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	1 franc d'amende
19/03/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	11 francs d'amende
23/03/1917	Balesmes	Vin rouge (mouillé à 20%)	66 francs d'amende
27/03/1917	Vouvray	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Babault à Chambourg)
05/04/1917	Courçay	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Goron à Courçay)
05/04/1917	Tauxigny	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Transmis au Tribunal de simple police de Loches
05/04/1917	Cormery	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Goron à Courçay)
04/04/1917	Tours	Lait (écrémé à 34%)	15 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende et insertion
03/04/1917	Richelieu (gare)	Vin rouge de réquisition (mouillé à 30%)	Un seul jugement (celui qui suit)
03/04/1917	Richelieu (gare)	Vin rouge de réquisition (mouillé à 40%)	200 francs d'amende et quintuple droit de consommation équivalent à 940 francs
03/04/1917	Esvres	Lait (écrémé à 20%)	Non lieu (expertise contradictoire)
04/04/1917	Noyant (gare)	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Jugé en simple police
04/04/1917	Loches (gare)	Vin rouge de réquisition (cassé et piqué)	Non lieu (cour de guerre 9e région)
06/04/1917	Loches (gare)	Vin rouge de réquisition (mouillé à 20%)	Non lieu (cour de guerre 9e région)
06/04/1917	Loches (gare)	Vin rouge de réquisition (mouillé à 17%)	Non lieu (cour de guerre 9e région)
12/04/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	5 francs d'amende
12/04/1917	Tours	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Avertissement (Goron à Courçay)
14/04/1917	Saint-Symphorien	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	1 franc d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
20/04/1917	Sorigny	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	100 francs d'amende avec sursis
25/04/1917	Tours	Vin rouge (mouillé à environ 15%)	160 francs d'amende et 500 avec sursis
25/04/1917	Esvres	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	100 francs d'amende avec sursis
25/04/1917	Esvres	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	Inconnue
30/04/1917	Balesmes	Farine (non conforme à la loi du 25 avril 1916)	16 francs d'amende
01/05/1917	La-Haye-Descartes	Lait (mouillé à 14%)	110 francs d'amende
01/05/1917	La-Haye-Descartes	Farine (non conforme à l'article 3 du décret du 27 juin 1916)	16 francs d'amende avec sursis
02/05/1917	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 12%)	200 francs d'amende
02/05/1917	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 35%)	200 francs d'amende
02/05/1917	Preuilly-sur-Claise	Lait (écrémé à 18%)	Non lieu
02/05/1917	Boussay	Farine (non conforme)	Avertissement
02/05/1917	Preuilly-sur-Claise	Farine (non conforme)	Avertissement (Deplaix à Abilly)
03/05/1917	Preuilly-sur-Claise	Bouillie cuprique ? 14 à 16 cuivre (cuivre inférieur à la loi du 1er août 1905)	Transmis au Parquet de Nantes
05/05/1917	Tours	Farine (non conforme à l'article 3 du décret du 27 juin 1916)	Inconnue
08/05/1917	Monnaie	Lait (mouillé à 7%)	Inconnue
08/05/1917	Monnaie	Lait (écrémé à 40%)	Non lieu (expertise contradictoire)
22/05/1917	Tours	Farine (non conforme à l'article 3 du décret du 27 juin 1916)	Inconnue
23/05/1917	Apzeures ???	Lait (mouillé à 15%)	150 francs d'amende
23/05/1917	Apzeures ???	Lait (mouillé à 17%)	140 francs d'amende
30/05/1917	Montbazon	Vin rouge (mouillé à environ 25%)	Inconnue
12/06/1917	Azay-le-Rideau	Vin rouge (mouillé à environ 20%)	25 francs d'amende
12/06/1917	Joué-lès-Tours	Farine (non conforme)	Acquittement
14/06/1917	Rochecorbon	Farine (non conforme)	Inconnue
15/06/1917	Beaumont-la-Ronce	Farine (non conforme)	Inconnue
14/06/1917	Rochecorbon	Farine (non conforme)	Inconnue
19/06/1917	Francueil	Farine (non conforme)	Inconnue
20/06/1917	Tours	Farine (non conforme)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
23/06/1917	Villebourg	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Bueil	Farine (non conforme)	Classé sans suite
23/06/1917	Epeigné	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Chemillé	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Les Hermites	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Les Hermites	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Les Hermites	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Le Boulay	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Châteaurenault	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Morand	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Dame-Marie	Farine (non conforme)	Inconnue
23/06/1917	Dame-Marie	Farine (non conforme)	100 francs d'amende
22/06/1917	Esvres	Farine (non conforme	Inconnue
25/06/1917	Cinq-Mars-la-Pile	Farine (non conforme)	Classé sans suite
25/06/1917	Savigné	Farine (non conforme)	16 francs d'amende avec sursis
25/06/1917	Bléré	Farine (non conforme	Inconnue
25/06/1917	Bléré	Farine (non conforme)	Acquittement
25/06/1917	Bléré	Farine (non conforme)	Inconnue
25/06/1917	Bléré	Farine (non conforme)	Inconnue
25/06/1917	La Croix	Farine (non conforme)	Inconnue
25/06/1917	La Croix	Farine (non conforme)	Acquittement
27/06/1917	Braye	Farine (non conforme)	Classé sans suite
27/06/1917	Château-la-Vallière	Farine (non conforme)	Inconnue
27/06/1917	Savonnière	Farine (non conforme)	Classé sans suite
27/06/1917	Savonnière	Farine (non conforme)	Acquittement
27/06/1917	Bléré	Lait (mouillé à 7%)	8 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
28/06/1917	Noizay	Lait (mouillé à 15%)	Inconnue
29/06/1917	Neuillé-le-Lierre	Farine (non conforme)	Inconnue
30/06/1917	Saint-Quentin	Farine (non conforme)	Acquittement

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
30/06/1917	Saint-Senoch	Farine (non conforme)	Acquittement
30/06/1917	Esves-le-Moutier	Farine (non conforme)	Non lieu
30/06/1917	Perrusson	Farine (non conforme)	Acquittement
01/07/1917	Tours	Farine (non conforme)	16 francs d'amende avec sursis
02/07/1917	Charentilly	Farine (non conforme)	Classé sans suite
02/07/1917	Saint-Paterne	Farine (non conforme)	16 francs d'amende
02/07/1917	Saint-Paterne	Farine (non conforme)	30 francs d'amende
04/07/1917	Restigné	Farine (non conforme)	Classé sans suite
05/07/1917	Vouvray	Farine (non conforme)	Acquittement
05/07/1917	Sainte-Radegonde	Farine (non conforme)	Acquittement
09/07/1917	Amboise	Farine (non conforme)	Classé sans suite
09/07/1917	Amboise	Farine (non conforme)	Non lieu
09/07/1917	Amboise	Farine (non conforme)	Acquittement
13/07/1917	Mosnes	Farine (non conforme)	Non lieu
13/07/1917	Saint-Ouen	Farine (non conforme)	Acquittement
13/07/1917	Amboise	Farine (non conforme)	Classé sans suite
17/07/1917	Génillé	Farine (non conforme)	Classé sans suite
19/07/1917	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (mouillé à 30%)	150 francs d'amende
20/07/1917	Villebourg	Farine (non conforme)	Inconnue
20/07/1917	Saint-Christophe	Farine (non conforme)	Inconnue
20/07/1917	Saint-Paterne	Farine (non conforme)	Inconnue
20/07/1917	Saint-Paterne	Farine (non conforme)	Classé sans suite
17/07/1917	Loches	Farine (non conforme)	16 francs d'amende
17/07/1917	Génillé	Farine (non conforme)	Classé sans suite
21/07/1917	Savigné	Farine (non conforme)	16 francs d'amende
21/07/1917	Savigné	Farine (non conforme)	Classé sans suite
25/07/1917	Montrésor	Farine (non conforme)	Non lieu
26/07/1917	Saint-Patrice	Lait (mouillé à 20%)	16 francs d'amende
30/07/1917	Neuilly-le-Brignon	Farine (non conforme)	Classé sans suite

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
30/07/1917	Barrou	Farine (non conforme)	Inconnue
10/08/1917	La Membrolle	Farine (non conforme)	Classé sans suite
18/08/1917	Savigné	Farine (non conforme)	Classé sans suite
20/08/1917	Tours	Vin rouge (mouillé à 40%)	Inconnue
22/08/1917	Chambourg	Farine (non conforme)	Classé sans suite
24/08/1917	Manthelan	Vin (mouillé à 12%)	200 francs d'amende
25/08/1917	Fondettes	Vin blanc (mouillé à environ 10%)	Inconnue
03/09/1917	Lignières	Vin rouge (mouillé à environ 15%)	Non lieu
03/09/1917	Saint-Jean-Saint-Germain	Farine (non conforme)	Classé sans suite
05/09/1917	Betz	Farine (non conforme)	Classé sans suite
13/09/1917	Neuilly-le-Brignon	Farine (non conforme)	Classé sans suite
13/09/1917	Neuilly-le-Brignon	Farine (non conforme)	Classé sans suite
18/09/1917	Neuilly-le-Brignon	Farine (non conforme)	Avertissement
21/09/1917	Amboise	Farine (non conforme)	Classé sans suite
24/09/1917	Yzeures	Farine (non conforme)	Avertissement
24/09/1917	Boussay	Farine (non conforme)	Avertissement
24/09/1917	Chaumussay	Farine (non conforme)	Classé sans suite
25/09/1917	Châteaurenault	Lait (mouillé à 10%)	Acquittement
25/09/1917	Tours	Vin rouge (mouillé à 15%)	150 francs d'amende
25/09/1917	Tours	Extrait de Javel l'Ecureuil (la vente à ce prix constitue un vol manifeste et une infraction à la loi)	1000 francs d'amende
30/09/1917	La Riche	Lait (mouillé à 43%)	2 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende
22/10/1917	Château-la-Vallière	Lait (écrémé à 19%)	Inconnue
22/10/1917	Château-la-Vallière	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu (lait non mouillé)
22/10/1917	Château-la-Vallière	Lait (mouillé à 18%)	600 francs d'amende
22/10/1917	Château-la-Vallière	Vin rouge (mouillé à 40%)	700 francs d'amende
24/10/1917	Savigné	Farine (non conforme, blutage à 81%)	Avertissement
24/10/1917	L'Île-Bouchard	Farine (non conforme, blutage à 82%)	Classé sans suite
21/11/1917	Tours	The Red Sun eau de javel (sa vente constitue une infraction à la loi)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/11/1917	Tours	Vin rouge (mouillé à 14%)	625 francs d'amende
22/11/1917	Tours	Lait (mouillé à 37%)	1 mois de prison avec sursis et 100 francs d'amende
23/11/1917	Luynes	Lait (mouillé à 21%)	100 francs d'amende
23/11/1917	Luynes	Lait (mouillé à 23%)	Inconnue
23/11/1917	Luynes	Lait (mouillé à 27%)	100 francs d'amende
23/11/1917	Luynes	Lait (mouillé à 10%)	50 francs d'amende
11/01/1918	Tours	Lait (mouillé à 22%)	3 mois de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage
18/02/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 14%)	625 francs d'amende
18/02/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 40%)	166 francs d'amende
19/02/1918	Esvres	Lait (écrémé à 20%)	Non lieu
19/02/1918	Esvres	Lait (écrémé à 19%)	Non lieu
19/02/1918	Cormery	Lait (mouillé à 53%)	4 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
20/02/1918	Cormery	Lait (écrémé à 43%)	100 francs d'amende et insertion dans les journaux locaux
28/02/1918	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 13%)	100 francs d'amende et insertion dans les journaux locaux
28/02/1918	Tours	Lait (mouillé à 44%)	Acquittement
18/03/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 11%)	600 francs d'amende
19/03/1918	Vouvray	Lait (mouillé et mélange de chèvre et vache)	100 francs d'amende
19/03/1918	Vouvray	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
19/03/1918	Vouvray	Lait (écrémé à 14% et mouillé à 10%)	Non lieu
20/03/1918	Amboise	Lait (écrémé à 38%)	150 francs d'amende
20/03/1918	Amboise	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
03/04/1918	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 8%)	Acquittement
03/04/1918	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 15%)	8 jours de prison avec sursis et 100 francs d'amende
04/04/1918	Chouzé-sur-Loire	Lait (mouillé à 17%)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
09/05/1918	Chinon	Lait (mouillé à 13%)	200 francs d'amende et affichage
09/05/1918	Chinon	Lait (mouillé à 19%)	8 jours de prison, 200 francs d'amende et affichage
09/05/1918	Chinon	Camembert (ce fromage contenant moins de 36% de matière grasse n'a pas droit à la dénomination de camembert)	Non lieu (contre-expertise)
09/05/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 10%)	50 francs d'amende
11/05/1918	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 18%)	100 francs d'amende et insertion
11/05/1918	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 37%)	4 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
11/05/1918	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 56%)	Un seul jugement (celui qui précède)
11/05/1918	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 28%)	8 jours de prison, 500 francs d'amende et insertion
11/05/1918	Saint-Symphorien	Lait (mouillé à 12%)	100 francs d'amende et insertion
13/05/1918	Luzillé	Farine entière (non conforme)	200 francs d'amende
22/05/1918	Artannes	Farine (non conforme à la loi)	100 francs d'amende
29/05/1918	Veigné	Lait (mouillé à 9%)	Non lieu
29/05/1918	Montbazon	Lait (écrémé à 32%)	Non lieu
29/05/1918	Montbazon	Lait (mouillé à 12%)	200 francs d'amende
29/05/1918	Tours	Lait (mouillé à 23%)	100 francs d'amende
29/05/1918	Tours	Lait (mouillé à 13%)	2 mois de prison, 3000 francs d'amende, insertion et affichage (Mme Launay, gérante à la laiterie de Reugny)
29/05/1918	Tours	Lait (écrémé à 28%)	2 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende et insertion dans les journaux
31/05/1918	Tours	Lait (mouillé à 8%)	2 mois de prison, 3000 francs d'amende, insertion et affichage (Mme Launay, gérante à la laiterie de Reugny)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
31/05/1918	Tours	Lait (mouillé à 8%)	2 mois de prison, 3000 francs d'amende, insertion et affichage (Mme Launay, gérante à la laiterie de Reugny)
18/06/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 24%)	Affaire classée (décès)
19/06/1918	Chouzé-sur-Loire	Lait (écrémé à 30% et mouillé à 9%)	Non lieu
20/06/1918	Tours	Vin rouge (additionné de boisson hygiénique)	16 francs d'amende
20/06/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 6%)	600 francs d'amende
26/06/1918	Génillé	Farine (non conformeà la loi)	16 francs d'amende avec sursis
26/06/1918	Génillé	Farine (non conformeà la loi)	16 francs d'amende
26/06/1918	Génillé	Farine (non conformeà la loi)	16 francs d'amende
02/07/1918	Saint-Flovier	Lait (mouillé à 9%)	Non lieu
02/07/1918	Saint-Flovier	Lait (mouillé à 15%)	Acquittement
03/07/1918	Loches	Lait (mouillé à 24%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion
03/07/1918	Loches	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion
03/07/1918	Loches	Lait (mouillé à 39%)	2 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion
08/07/1918	Orbigny	Farine (non conforme)	16 francs d'amende avec sursis
25/07/1918	Tours	Guano de poisson Le Coq (infraction à la loi du 1er août 1905, tromperie)	Relaxe
08/08/1918	Tours	Lait (mouillé à 14%)	2 mois de prison, 3000 francs d'amende, insertion et affichage (Mme Launay, gérante à la laiterie de Reugny)
08/08/1918	Tours	Lait (mouillé à 15%)	2 mois de prison, 3000 francs d'amende, insertion et affichage (Mme Launay, gérante à la laiterie de Reugny)
05/08/1918	Ligueil	Lait (mouillé à 32%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion
05/08/1918	Ligueil	Lait (écrémé à 16%=	Acquittement
05/08/1918	Ligueil	Lait (écrémé à 15%)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
05/08/1918	Ligueil	Sirop de grenadine (édulcoré à la saccharine)	16 francs d'amende
06/08/1918	Manthelan	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
06/08/1918	Manthelan	Lait (mouillé à 23%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende et insertion
07/08/1918	Saint-Branchs	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
07/08/1918	Saint-Branchs	Lait (mouillé à 8%)	Inconnue
08/08/1918	Tours	Vin blanc (a été additionné d'environ 20% de cidre)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
17/08/1918	Tours	Vin rouge (mouillé à 30%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
22/08/1918	Champigny-sur-Veude	Lait (mouillé à 40%)	4 mois de prison, 1100 francs d'amende, affichage du jugement
24/08/1918	Tours	Lait (mouillé à 14%)	2 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende et insertion dans les journaux
02/09/1918	Crotelles	Vinaigre de vin (vinaigre d'alcool)	25 francs d'amende
17/09/1918	Bourgueil	Lait (mouillé à 24%)	200 francs d'amende
17/09/1918	Bourgueil	Lait (mouillé à 24%)	Non lieu (pas de fraude)
17/09/1918	Bourgueil	Lait (écrémé à 20%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende et affichage
18/09/1918	Luynes	Lait (mouillé à 44%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
19/09/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 11%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
24/09/1918	Tours	Vin rouge (mouillé à 12%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
24/09/1918	Tours	Vin rouge (mouillé à 12%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
23/10/1918	Vernou	Lait (écrémé à 18%)	Non lieu
23/10/1918	Vernou	Lait (écrémé à 22%)	Non lieu
28/10/1918	Tours	Vin blanc (mouillé à 3 ou 4%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
22/11/1918	Tours	Lait (mouillé à 49%)	4 mois de prison avec sursis et 200 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
28/11/1918	Châteaurenault	Lait (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
28/11/1918	Châteaurenault	Lait (mouillé à 16%)	20 jours de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Neuillé-le-Lierre	Lait (mouillé à 40%)	4 mois de prison, 1000 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Montreuil	Lait (mouillé à 29%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Reugny	Lait (écrémé à 25% et mouillé à 20%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Reugny	Lait (mouillé à 20%)	Acquittement
09/12/1918	Monnaie	Lait (mouillé à 36%)	3 mois de prison, 800 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Monnaie	Lait (mouillé à 13%)	15 jours de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Reugny	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu
09/12/1918	Reugny	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu
09/12/1918	Reugny	Lait (écrémé à 35% et mouillé à 32%)	2 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Chançay	Lait (mouillé à 28%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Chançay	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu
09/12/1918	Noizay	Lait (mouillé à 6%)	8 jours de prison avec sursis, 150 francs d'amende, insertion et affichage
09/12/1918	Noizay	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
11/12/1918	Tours	Lait (écrémé à 20% et mouillé à 6%)	2 mois de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage
15/01/1919	Richelieu	Lait (écrémé à 25%)	Non lieu
15/01/1919	Chaveignes	Lait (mouillé à 13%)	1 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
15/01/1919	Richelieu	Extrait de Javel (n'a pas droit au qualificatif concentré)	Inconnue
16/01/1919	Chinon	Lait (écrémé à 20%)	Non lieu (lait naturel)
15/02/1919	Cinq-Mars-la-Pile	Lait (mouillé à 13%)	1 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende et affichage
11/03/1919	Ligueil	Son de riz (falsifié)	Non lieu (décès)
11/03/1919	Ligueil	Farine d'avoine (falsifiée)	Non lieu (décès)
15/03/1919	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 12%)	200 francs d'amende, insertion et affichage
15/03/1919	Nazelles	Lait (écrémé à 26%)	Non lieu
15/03/1919	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 11%)	200 francs d'amende
17/03/1919	Chinon	Lait (écrémé à 44%)	Non lieu (confusion du service)
24/03/1919	Tours	Liqueur de cassis (sirop éulcoré à la saccharine)	200 francs d'amende
27/03/1919	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 19%)	Non lieu
27/03/1919	Fondettes	Lait (mouillé à 56%)	4 mois de prison, 1000 francs d'amende, insertion et affichage
27/03/1919	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 31% et mouillé à 6%)	Non lieu
27/03/1919	Tours	Eau de Javel (infraction)	Non lieu
27/03/1919	Tours	Eau de Javel (infraction)	Non lieu
27/03/1919	Loches	Farine (non entière)	16 francs d'amende pour le minotier, Lesain à Saint-Quentin
27/03/1919	Loches	Lait (écrémé à 20% et mouillé à 10%)	Non lieu
09/04/1919	Montbazon	Lait (mouillé à 42%)	4 mois de prison et 1000 francs d'amende
09/04/1919	Montbazon	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu
10/05/1919	Tours	Vin rouge (mouillé à 30%)	100 francs d'amende
13/05/1919	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 44%)	500 francs d'amende
13/05/1919	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 39% et mouillé à 8%)	500 francs d'amende
18/05/1919	Chinon	Quinquina Dubonnet (mouillage d'environ 10%)	Non lieu
18/05/1919	Tours	Byrrh (cet échantillon n'a aucun des caractères du Byrrh)	100 francs d'amende pour tromperie

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
18/05/1919	Tours	Quinquina Dubonnet (cet échantillon ne présente pas les caractéristiques du quinquina Dubonnet))	100 francs d'amende
24/05/1919	Tours	Vin blanc (mouillé à 22%)	200 francs d'amende
04/06/1919	Tours	Vin blanc (mouillé à 12%)	100 francs d'amende
11/06/1919	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 20%)	8 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
11/06/1917	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 22%)	Amnistiée
17/06/1917	La Riche-Extra	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
17/06/1919	La Riche-Extra	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
17/06/1919	La Riche-Extra	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
23/06/1919	Loches	Farine de froment (non entière donc infraction aux lois)	Non lieu
24/06/1919	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 9%)	Non lieu
24/06/1919	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 20%)	Non lieu
25/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 8%)	Acquittement
26/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu le 28.10.1919
26/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 14%)	15 jours de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
26/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 20%)	Relaxe
26/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 19%)	8 jours de prison, 200 francs d'amende
26/06/1919	Tours	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison avec sursis et 300 francs d'amende
15/07/1919	La Riche	Lait (mouillé à 12%)	500 francs d'amende
17/07/1919	La Riche	Lait (mouillé à 22%)	8 jours de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
04/08/1919	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 27%)	Transmis au Procureur de Tours
08/08/1919	Tours	Vin blanc (mouillé à 8%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
10/02/1919	Tours	Vin rouge (mouillé à 8%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
12/08/1919	Tours	Vin blanc (mouillé à 8%)	200 francs d'amende et 500 avec sursis

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
14/08/1919	Mettray	Lait (mouillé à 19%)	8 jours de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
22/08/1919	Monts	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Pont-de-Ruan	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Artannes	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Saint-Epain	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Abilly	Farine (non entière)	50 francs d'amende avec sursis
22/08/1919	Esves	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Esves	Farine (non entière)	50 francs d'amende avec sursis
22/08/1919	Saint-Cyr-sur-Loire	Farine (non entière)	25 francs d'amende
22/08/1919	Saint-Etienne-de-Chigny	Farine (non entière)	25 francs d'amende
22/08/1919	Langeais	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Gizeux	Farine (non entière)	Non lieu
22/08/1919	Saint-Paterne	Farine (non entière)	25 francs d'amende
22/08/1919	Saint-Paterne	Farine (non entière)	25 francs d'amende
22/08/1919	Charentilly	Farine (non entière)	25 francs d'amende
05/09/1919	Yzeures	Farine (non entière)	50 francs d'amende avec sursis
05/09/1919	Preuilly-sur-Claise	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu (amnistie du 24 octobre 1919)
08/09/1919	Preuilly-sur-Claise	Farine (non entière)	50 francs d'amende avec sursis
11/09/1919	Tours	Lait (mouillé à 22%)	1 mois de prison avec sursis et 200 francs d'amende
11/09/1919	Tours	Lait (mouillé à 24%)	8 jours de prison et 200 francs d'amende
22/09/1919	Chédigny	Farine (non entière)	16 francs d'amende avec sursis
22/09/1919	Chambourg	Farine (non entière)	16 francs d'amende avec sursis
22/09/1919	Saint-Christophe	Vin (mouillé)	Transmis au Préfet de la Sarthe
09/10/1919	Tours	Vin (avarié, impropre à la consommation)	Non lieu
11/10/1919	Tours	Vin (avarié, impropre à la consommation)	Non lieu
12/10/1919	Tours	Lait (écrémé à 36%)	3 semaines de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
12/10/1919	Tours	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
12/10/1919	Tours	Lait (mouillé à 19%)	Non lieu
12/10/1919	Tours	Lait (mouillé à 48%)	4 mois de prison et 200 francs d'amende
18/10/1919	Tours	Lait (mouillé à 21%)	6 jours de prison avec sursis, 100 francs d'amende et insertion
19/10/1919	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 30% et écrémé à 27%)	3 semaines de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
19/10/1919	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 22%)	8 jours de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
04/11/1919	Tours	Lait (mouillé à 18%)	Acquittement
07/11/1919	Sainte-Maure	Farine (prix exagéré)	16 francs d'amende
07/11/1919	Sainte-Maure	Farine (prix exagéré)	16 francs d'amende
07/11/1919	Sainte-Maure	Inconnu (tromperie sur la quantité)	50 francs d'amende
09/11/1919	Sainte-Radegonde	Lait (écrémé à 30%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
21/11/1919	Tours	Lait (mouillé à 19%)	Acquittement
21/11/1919	Tours	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu
25/11/1919	Rouziers	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
25/11/1919	Saint-Antoine-du-Rocher	Farine (non entière)	25 francs d'amende
25/11/1919	Saint-Antoine-du-Rocher	Farine (prix exagéré)	2 amendes de 16 francs
04/12/1919	Chinon	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
06/12/1919	Mettray	Lait (mouillé à 25%)	3 mois de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
20/01/1920	Tours	Lait (écrémé à 28%)	Non lieu
20/01/1920	Tours	Lait (écrémé à 23%)	Non lieu
20/01/1920	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
30/01/1920	La Membrolle	Lait (mouillé à 10%)	Inconnue
20/02/1920	Bléré	Lait (écrémé à 20%)	50 francs d'amende
24/02/1920	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 19%)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
24/02/1920	Saint-Symphorien	Lait (écrémé à 19%)	Inconnue
23/02/1920	Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
03/03/1920	Luynes	Lait (écrémé à 29%)	Non lieu
04/03/1920	Tours	Lait (écrémé à 20%)	Acquittement
07/03/1920	Tours	Lait (mouillé à 13%)	15 jours de prison avec sursis et 300 francs d'amende
07/03/1920	Tours	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
09/03/1920	Fondettes	Lait (écrémé à 30% et mouillé à 13%)	8 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
09/03/1920	Fondettes	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu
12/03/1920	Mettray	Lait (mouillé à 19%)	3 mois de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
18/03/1920	Fondettes	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
08/04/1920	La-Chapelle-de-Cheillé	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu
08/04/1920	Azay-le-Rideau	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
28/04/1920	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 34%)	3 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
28/04/1920	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
29/04/1920	Tours	Lait (écrémé à 54%)	200 francs d'amende
06/05/1920	Saint-Avertin	Lait (mouillé à 18%)	Non lieu
06/05/1920	Saint-Avertin	Lait (mouillé à 29%)	2 mois de prison, insertion et affichage
13/05/1920	Tours	Lait (mouillé à 16%)	15 jours de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
15/05/1920	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 12%)	Classé sans suite
15/05/1920	Tours	Lait (mouillé à 37%)	3 mois de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
15/05/1920	Tours	Lait (mouillé à 12%)	15 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
18/05/1920	Tours	Farine (altérée par échauffement)	Inconnue
07/06/1920	Tours	Vin blanc (mouillé à 18%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
07/06/1920	Tours	Vin rouge (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
11/06/1920	Tours	Farine (la proportion de haricots est supérieure à 5%)	1000 francs d'amende, appel
27/06/1920	Fondettes	Lait (mouillé à 30%)	15 jours de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
08/07/1920	Chinon	Lait (mouillé à 20%)	Classé sans suite
12/07/1920	Richelieu	Lait (mouillé à 11%)	Non lieu
12/07/1920	Chaveignes	Lait (mouillé à 9%)	Non lieu
12/07/1920	Richelieu	Lait (mouillé à 10%)	Classé sans suite
12/07/1920	Richelieu	Piquette (vin de sucre obtenu par la fermentation de marc en présence d'eau sucrée)	Contravention d'un caractère exclusivement fiscal
18/07/1920	La Riche	Vin blanc (mouillé à 15%)	100 francs d'amende er 500 avec sursis
18/07/1920	La Riche	Vin rouge (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
20/07/1920	Tours	Vin blanc (mouillé à 8%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
21/07/1920	Tours	Vin blanc (mouillé à 7%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
21/07/1920	Tours	Vin rouge (mouillé à 9%)	50 francs d'amende et 500 avec sursis
21/07/1920	Tours	Vin blanc (mouillé à 6%)	Acquittement mais Femme Boudinnée Trousset condamnée à 16 francs d'amende et 500 avec sursis
21/07/1920	Tours	Vin rouge (mouillé à 8%)	Un seul jugement (le précédent)
24/07/1920	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 12%)	150 francs d'amende
24/07/1920	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 18%)	Non lieu (lait non mouillé)
24/07/1920	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 20%)	Non lieu (lait non mouillé)
28/07/1920	Tours	Vin blanc (mouillé à 25%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
24/08/1920	La-Ville-aux-Dames	Lait (a plutôt la composition d'une crème très légère)	Classé sans suite
29/08/1920	Ballan	Lait (écrémé à 58%)	Non lieu
07/09/1920	Châteaurenault	Vin blanc (mouillé à 12,5%)	100 francs d'amende, 500 avec sursis, affichage et insertion
14/09/1920	Châteaurenault	Vin blanc (échantillon unique remis directement au Parquet par l'Inspecteur des Fraudes)	100 francs d'amende, 500 avec sursis et insertion du jugement

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
14/09/1920	Châteaurenault	Vin blanc (affichage des prix)	50 francs d'amende
17/09/1920	Tours	Beurre (incorporé d'eau)	Non lieu
18/09/1920	Tours	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu (lait non mouillé)
22/09/1920	Saint-Denis-Hors	Lait (mouillé à 23%)	15 jours de prison, 300 francs d'amende, affichage et insertion
03/10/1920	Saint-Avertin	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu (lait non mouillé)
05/10/1920	La Riche	Lait (mouillé à 15%)	15 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
05/10/1920	La Riche	Lait (mouillé à 19%)	Acquittement
05/10/1920	Saint-Genouph	Lait (écrémé à 24%)	100 francs d'amende
06/10/1920	Tours	Lait (écrémé à 25%)	100 francs d'amende
07/10/1920	Tours	Lait (mouillé à 9%)	Non lieu (lait non mouillé)
07/10/1920	Tours	Lait (mouillé à 14%)	100 francs d'amende
19/10/1920	Tours	Lait (mouillé à 9%)	200 francs d'amende
21/10/1920	Chinon	Lait (écrémé à 46%)	Non lieu
21/10/1920	Chinon	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu (lait non mouillé)
21/10/1920	Chinon	Lait (écrémé à 40% et mouillé à 8%)	Non lieu (lait normal)
03/11/1920	Tours	Vin rouge (mouillé à 9%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
07/11/1920	Tours	Dubonnet (échantillon unique remis directement au Parquet par l'Inspecteur des Fraudes)	100 francs d'amende
19/11/1920	Tours	Huile d'olives (tromperie, contient de l'huile de graines)	15 jours de prison avec sursis, 500 francs d'amende et insertion dans les 3 journaux de Tours
25/11/1920	Beaulieu	Lait (mouillé à 23%)	Relaxe (impossible de déterminer qui est coupable entre le producteur et le revendeur)
25/11/1920	Beaulieu	Lait (mouillé à 27%)	Relaxe (impossible de déterminer qui est coupable entre le producteur et le revendeur)
16/12/1920	Montrésor	Caïffa (tromperie, proportion de chicorée très infime pour un "mélange à base de chicorée")	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
04/01/1921	Tours	Soufre raffiné garanti sublimé (non pur)	Acquittement
04/01/1921	Tours	Tromperie sur l'espèce et l'origine des marchandises	100 francs d'amende
20/01/1921	Tours	Conserves de tomates (dégagement de gaz à l'ouverture, produit non nocif mais inconsommable)	Non lieu
20/01/1921	Tours	Conserves de tomates (contenu noirâtre)	Non lieu
20/01/1921	Tours	Corned Beef (aspect extérieur peu satisfaisant mais contenu consommable, lot à surveiller)	Non lieu
21/01/1921	Rochecorbon	Confiture (boite fuitée, produit en fermentation)	25 francs d'amende
15/02/1921	Châteaurenault	Lait (écrémé à 25%)	Non lieu
22/02/1921	Tours	Vin blanc (mouillé à 24%)	100 francs d'amende
23/02/1921	Tours	Vin rouge (mouillé à 4%)	50 francs d'amende
21/03/1921	Châteaurenault	Lait (écrémé à 25% et mouillé à 8%)	Acquittement
22/03/1921	Neuville	Lait (écrémé à 25%)	Non lieu
22/03/1921	Châteaurenault	Lait (écrémé à 25% et mouillé à 7%)	Acquittement
25/03/1921	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 41%)	100 francs d'amende
04/04/1921	La Membrolle	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
26/04/1921	Châteaurenault	Lait (écrémé à 42%)	200 francs d'amende
26/04/1921	Saunay	Lait (écrémé à 13%)	Inconnue
20/05/1921	Tours	Lait (écrémé à 17%)	Non lieu (échantillons détruits)
20/05/1921	Tours	Lait (écrémé à 14%)	Non lieu (échantillons détruits)
25/05/1921	Chançay	Lait (écrémé à 30% et mouillé à 9%)	Non lieu
25/05/1921	Noizay	Lait (mouillé à 30%)	100 francs d'amende
25/05/1921	Noizay	Lait (écrémé à 19%)	Non lieu
25/05/1921	Noizay	Lait (écrémé à 20%)	Non lieu
25/05/1921	Noizay	Lait (mouillé à 23%)	Non lieu
25/05/1921	Vouvray	Lait (mouillé à 7%)	Non lieu
25/05/1921	Vouvray	Lait (écrémé à 21%)	Non lieu
25/05/1921	Vouvray	Lait (mouillé à 23%)	50 francs d'amende
25/05/1921	Vouvray	Lait (mouillé à 14%)	Un seul jugement (le précédent)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
28/05/1921	Loches	Camembert (tromperie, n'est pas "surfin" et contient trop peu de matière grasse pour avoir droit à la dénomination camembert)	100 francs d'amende pour Abel Besnard, industriel à Tauxigny
28/05/1921	Loches	Bouillie cuprique (la teneur en cuivre n'est pas indiquée)	15 francs d'amende avec sursis
31/05/1921	Tours	Lait (écrémé à 24%)	Non lieu
01/06/1921	Tours	Lait (écrémé à 19% et mouillé à 7%)	200 francs d'amende
08/06/1921	Fondettes	Lait (mouillé à 19%)	Acquittement
08/06/1921	Fondettes	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu
14/06/1921	Tours	Vermouth (tromperie, ne répond pas à la composition du Vermouth Noilly Prat)	300 francs d'amende, insertion dans les journaux, 500 francs de dommages et intérêts envers la maison Noilly Prat
14/06/1921	Tours	Vermouth (tromperie, ne répond pas à la composition du Vermouth Noilly Prat)	300 francs d'amende, insertion dans les journaux, 500 francs de dommages et intérêts envers la maison Noilly Prat
14/06/1921	Tours	Vermouth (tromperie, ne répond pas à la composition du Vermouth Noilly Prat)	300 francs d'amende, insertion dans les journaux, 500 francs de dommages et intérêts envers la maison Noilly Prat
14/06/1921	Tours	Byrrh (échantillon unique transmis directement au Parquet de Tours)	200 francs d'amende, publication et 500 francs de dommages et intérêts
14/06/1921	Tours	Pippermint (tromperie, n'a pas la composition du pippermint)	100 francs d'amende
11/06/1921	Cinq-Mars-la-Pile	Vin rouge (mouillé à environ 13%)	Non lieu
11/06/1921	Cinq-Mars-la-Pile	Extrait de javel (titre chlorométique inférieur à 40%)	Bonne foi évidente du détaillant, classé sans suite
13/06/1921	Joué-lès-Tours	Vin blanc (mouillé à 13%)	200 francs d'amende et 500 avec sursis
14/06/1921	Tours	Vin rouge (mouillé à 12%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
01/07/1921	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 20%)	100 francs d'amende
01/07/1921	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 23%)	15 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
01/07/1921	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 16%)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
01/07/1921	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu
01/07/1921	Saint-Pierre-des-Corps	Lait (mouillé à 12%)	Non lieu
04/07/1921	Tours	Lait (mouillé à 8%)	Non lieu
13/07/1921	Tours	Vin rouge (mouillé à 12% environ)	200 francs d'amende
15/07/1921	La-Haye-Descartes	Lait (mouillé à 13%)	Non lieu
15/07/1921	La-Haye-Descartes	Lait (mouillé à 17%)	15 jours de prison avec sursis et 300 francs d'amende
05/08/1921	Neuillé-Pont-Pierre	Vin rouge (mouillé à environ 20%)	Non lieu (aucune fraude)
08/08/1921	Neuillé-Pont-Pierre	Vin rouge (mouillé à environ 13%)	Non lieu
23/08/1921	Tours	Lait (mouillé à 20%)	Non lieu
30/09/1921	Neuvy-le-Roi	Défaut d'affichage des prix de vente	50 francs d'amende
19/10/1921	Tours	Vin rouge (cassé et légèrement piqué)	200 francs d'amende
21/10/1921	Sainte-Maure	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu
04/11/1921	Azay-le-Rideau	Lait (écrémé à 54%)	Non lieu
19/12/1921	Fondettes	Lait (mouillé à 28%)	Non lieu (lait naturel)
19/12/1921	Fondettes	Lait (mouillé à 14%)	Non lieu (lait naturel)
20/12/1921	La Croix	Camembert (ne contient pas 33% de matière grasse)	Non lieu
05/01/1922	Truyes	Lait (écrémé à environ 50%)	Non lieu (pas de fraude)
24/01/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à 25%)	15 francs d'amende et 500 avec sursis
25/01/1922	Tours	Vin blanc (mouillé à 25%)	Non lieu (vin non mouillé)
26/01/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à 18%)	200 francs d'amende et 500 avec sursis
26/01/1922	Tours	Vin blanc (mouillé à 23%)	Un seul jugement (le précédent)
30/01/1922	Chinon	Lait (écrémé à environ 37%)	Non lieu (pas possible d'établir si l'écrémage a été fait intentionnellement)
02/02/1922	Richelieu	Lait (mouillé à environ 13%)	Non lieu (lait non mouillé)
06/02/1922	Tours	Vin blanc (mouillé à environ 30%)	Non lieu (pas de fraude)
07/02/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à 12%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
07/02/1922	Tours	Vin blanc (mouillé à 10%)	Un seul jugement (le précédent)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
10/02/1922	Vouvray	Lait (mouillé à environ 10%)	25 francs d'amende
18/02/1922	Cormery	Camembert (ne contient pas 33% de matière grasse)	Non lieu (le produit a de la matière grasse en bonne proportion et peut être vendu sous son nom de bon camembert)
03/03/1922	Tours (gare)	Vin gris (mouillé à 27%)	Non lieu
10/03/1922	Limeray	Vin rouge (mouillé à 25%)	Acquittement
11/03/1922	Limeray (gare)	Vin blanc (mouillé à 27%)	Non lieu (vin non mouillé)
14/03/1922	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 18%)	Non lieu (lait non écrémé)
14/03/1922	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 18%)	50 francs d'amende
17/03/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à environ 20%)	Non lieu (vin faible mais non mouillé)
17/03/1922	Limeray	Vin rouge (mouillé à environ 20%)	Non lieu (vin faible mais non mouillé)
21/03/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à environ 20%)	Acquittement
03/04/1922	Amboise	Vin rouge (mouillé à environ 15%)	Non lieu (vin non mouillé)
07/04/1922	Sainte-Maure	Engrais (ne répond pas aux garanties données pour l'azote et la potasse)	Non lieu (liquidation judiciaire du fabricant)
19/04/1922	La Riche	Lait (écrémé à environ 20%)	Non lieu (lait non mouillé)
29/04/1922	Tours	Soufle sublimé (entièrement trituré)	Transmis au Parquet de la Seine
29/04/1922	Tours	Soufre fine fleur (entièrement trituré)	Transmis au Parquet de la Seine
11/05/1922	Tours	Vin (mouillé à environ 20% et piqué)	Non lieu (pas de fraude)
17/05/1922	Loches	Soufre fine fleur (entièrement trituré)	Transmis au Parquet de la Seine
17/05/1922	Loches	Trèfle violet (tromperie)	Acquittement
17/05/1922	Loches	Luzerne décuscutée (présence de cuscute)	Non lieu
18/05/1922	Saint-Pierre-des-Corps	Bouillie cuprique (pas assez de cuivre)	Relaxe
19/05/1922	Saint-Symphorien	Bouillie cuprique (sa teneur en cuivre n'est pas indiquée)	15 francs d'amende
01/06/1922	Tours	Lait (écrémé à environ 25%)	Non lieu (lait non mouillé)
02/06/1922	Larçay	Vin rouge (piqué et mouillé à environ 20%)	Non lieu (pas de fraude)
12/06/1922	Tours	Lait (mouillé à environ 22%)	15 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
12/06/1922	Tours	Lait (mouillé à environ 18%)	15 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
14/06/1922	Bourgueil	Soufre fine fleur (entièrement trituré)	Transmis au Parquet de La Rochelle
21/06/1922	Tours	Vin rouge (mouillé à 25%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
04/07/1922	Saint-Symphorien	Vin blanc (mouillé à 10%)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
07/07/1922	Richelieu	Vin blanc (piqué et mouillé à 30%)	Non lieu (vin normal et naturel)
07/07/1922	Richelieu	Vin blanc (mouillé à 30%)	Non lieu (vin normal et naturel)
19/07/1922	Chinon	Bouillie cuprique (sa teneur en cuivre n'est pas indiquée)	15 francs d'amende pour la Veuve Barbault
23/07/1922	Saint-Avertin	Lait (mouillé à environ 30%)	50 francs d'amende
24/07/1922	Saint-Avertin	Lait (écrémé à environ 30%)	50 francs d'amende
05/08/1922	Tours	Défaut d'indication de la dénomination du vin mis en vente, et du degré	25 francs d'amende
05/08/1922	Tours	Défaut d'indication de la dénomination du vin mis en vente, et du degré	25 francs d'amende
07/08/1922	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 47%)	8 jours de prison avec sursis et 300 francs d'amende
07/08/1922	La-Ville-aux-Dames	Lait (mouillé à 55%)	Un seul jugement (le précédent)
15/10/1922	Tours	Vin blanc (piqué, impropre à la consommation)	30 francs d'amende
02/11/1922	Tours	Saucisson (contient 5,6% d'amidon)	30 francs d'amende
13/11/1922	Tours	Vin rouge (tromperie car mouillé à 15% environ, avec titre alcoolique qui ne correspond pas à ce qui est garanti)	150 francs d'amende
13/11/1922	Tours	Défaut d'indication de la dénomination du vin mis en vente, et du degré	50 francs d'amende
18/11/1922	Noizay	Lait (écrémé à environ 20%)	100 francs d'amende
30/11/1922	Saint-Avertin	Lait (mouillé à environ 23%)	200 francs d'amende
04/12/1922	La Membrolle	Lait (écrémé à environ 20%)	200 francs d'amende
07/12/1922	Tours	Huile de noix (additionnée d'environ 10% d'huile de lin)	200 francs d'amende
12/12/1922	Tours	Contravention à la loi du 6 mai 1919 (art 12) pour non tenir compte des entrées et sorties des vins portant appellation d'origine, et Tromperie sur la nature et l'origine des vins	100 francs d'amende
05/02/1923	Amboise	Saucisson (contient 4,9% d'amidon)	50 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
03/02/1923	Amboise	Saucisson (contient 5,1% d'amidon)	50 francs d'amende
03/02/1923	Amboise	Saucisson (contient 4,9% d'amidon)	50 francs d'amende
20/02/1923	Bléré	Lait (écrémé à 40%)	Non lieu
20/02/1923	Bléré	Saucisson (contient 5,8% d'amidon)	50 francs d'amende
20/02/1923	Bléré	Saucisson (contient 5,3% d'amidon)	50 francs d'amende
26/02/1923	Montlouis	Lait (mouillé à 40%)	1 mois de prison avec sursis et 500 francs d'amende
26/02/1923	Montlouis	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
14/03/1923	Le-Grand-Pressigny	Saucisson (contient 5,9% d'amidon)	50 francs d'amende
23/03/1923	Saint-Paterne	Lait (écrémé à environ 35%)	6 jours de prison avec sursis et 200 francs d'amende
23/03/1923	Saint-Paterne	Lait (mouillé à environ 15%)	50 francs d'amende
23/03/1923	Saint-Christophe	Lait (écrémé à environ 29%)	100 francs d'amende
04/04/1923	Tours	Champagne (vente comme champagne de vin mousseux)	50 francs d'amende
04/04/1923	Tours	Champagne (vente comme champagne de vin mousseux)	50 francs d'amende
03/06/1923	Tours	Quinquina Dubonnet (falsifié)	2 mois de prison et 500 francs d'amende
03/06/1923	Tours	Byrrh Violet frères (falsifié)	2 mois de prison et 500 francs d'amende
16/06/1923	Tours (gare)	Vin rouge (piqué)	Non lieu (vin naturel)
19/06/1923	Saint-Martin-le-Beau	Vin rosé (piqué, impropre à la consommation)	Non lieu
21/06/1923	Bléré	Tromperie sur le poids de la marchandise	100 francs d'amende
11/07/1923	La Membrolle	Farine (défaut d'indication des succédanés)	Transmis au Parquet
03/07/1923	Château-la-Vallière	Farine (défaut d'indication des succédanés)	Transmis à la Préfecture du Mans
06/12/1923	Tours	Farine (prélevée en vertu de la loi du 1er août 1909)	Procès-verbal et échantillons envoyés au préfet du Loir-et-Cher (la farine provient des Grands Moulins de Blois)
24/07/1923	Tours	Infraction à la loi du 6 mai 1919 (art 8) et au décret du 19 août 1921 (art 13)	200 francs d'amende à chacun des deux frères
24/07/1923	Tours	Infraction à la loi du 6 mai 1919 (art 8) et au décret du 19 août 1921 (art 13)	Un seul jugement (le précédent)
20/08/1923	Vernou	Farine (étiquettes absentes et défaut d'indication des succédanés)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
17/08/1923	Vernou	Lait (mouillé à 10%)	8 jours de prison et 100 francs d'amende
22/08/1923	Saint-Denis-Hors	Lait (suspect de mouillage)	Non lieu
29/08/1923	Bourgueil	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende et aux dépens
29/08/1923	Benais	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende et aux dépens
29/08/1923	Bourgueil	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende et aux dépens
30/10/1923	Châteaurenault	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende et aux frais
31/10/1923	Châteaurenault	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende et aux frais
02/11/1923	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30% et écrémé à 25%)	3 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
07/11/1923	Tours	Chocolat (défaut d'indication du poids)	Acquittement (produits vendus à la pièce, inscription non obligatoire)
27/10/1923	Amboise	Quinquina Dubonnet (falsifié)	50 francs d'amende
17/11/1923	Ballan	Lait (mouillé à 35%)	1 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage, 800 francs de dommages et intérêts à Richaume partie civile
15/11/1923	Saint-Avertin	Farine (infraction à l'article 4 du décret du 12 juillet 1923)	3 francs d'amende
22/11/1923	Artigny	Lait (mouillé à 15%)	8 jours de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
08/12/1923	Loches	Farine (infraction à l'article 4 du décret du 12 juillet 1923)	2 francs d'amende et dépens
08/12/1923	Loches	Farine (infraction à l'article 4 du décret du 12 juillet 1923)	2 francs d'amende et dépens
08/12/1923	Loches	Farine (infraction à l'article 4 du décret du 12 juillet 1923)	2 francs d'amende et dépens
28/12/1923	Tours	Vins (infraction à l'article 12 du décret du 19 août 1921)	16 francs d'amende (Couillard) et 30 francs (Tessier)
28/12/1923	Tours	Mise en vente de produits étrangers sans indication du pays d'origine	25 francs d'amende
28/12/1923	Tours	Mise en vente de produits étrangers sans indication du pays d'origine	25 francs d'amende
18/12/1923	Tours	Lait (presque entièrement écrémé)	15 jours de prison avec sursis et 300 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
01/02/1924	Loché-sur-Indrois	Lait (écrémé à 28%)	200 francs d'amende et insertion dans Le Lochois
01/02/1924	Loché-sur-Indrois	Lait (très fortement écrémé)	Un seul jugement (le précédent)
04/02/1924	Villedômain	Lait (mouillé à 20%)	500 francs d'amende et insertion dans Le Lochois
04/02/1924	Villedômain	Lait (mouillé à 12%)	Un seul jugement (le précédent)
04/02/1924	Villedômain	Lait (mouillé à 4%)	Un seul jugement (le précédent)
08/03/1924	Tours (gare)	Vin blanc (malade, moisi)	Non lieu
08/03/1924	Tours (gare)	Vin blanc (malade, moisi)	Non lieu
24/03/1924	Monts	Farine (défaut d'indication des succédanés)	3 francs d'amende et dépens
24/03/1924	Artannes	Saucisson (contient 4,1% d'amidon)	50 francs d'amende
20/03/1924	Amboise	Lait (suspect d'écrémage)	Inconnue
24/04/1924	Amboise	Son de blé (contient 10% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
25/04/1924	Amboise	Son de blé (contient 10% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
25/04/1924	Nazelles	Son de blé (contient 20% de balle florale de riz)	500 francs d'amende, 3000 en appel
25/04/1924	Pacé	Son de blé (contient 20% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
25/04/1924	Chançay	Son de blé (contient 40% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
26/04/1924	Chançay	Son de riz (c'est de la balle de riz, produit nuisible à la santé des animaux)	500 francs d'amende, 3500 en appel
26/04/1924	Vernou	Son (contient 30% de balle de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
29/04/1924	Reugny	Son (contient 30% de balle de riz)	Non lieu (poursuites contre Pelletier, minotier à Chançay)
29/04/1924	Reugny	Son (contient 30% de balle de riz)	Non lieu (poursuites contre Pelletier, minotier à Chançay)
29/04/1924	Reugny	Son (contient 40% de balle de riz)	Non lieu (poursuites contre Pelletier, minotier à Chançay)
30/04/1924	Noizay	Son (contient 10% de balle de riz)	Non lieu (poursuites contre Georget, minotier à Noizay)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
30/04/1924	Noizay	Son (c'est de la balle de riz)	500 francs d'amende, 1500 en appel
30/04/1924	Noizay	Son (contient 40% de balle de riz)	Un seul jugement (le précédent)
01/05/1924	Tours	Son de blé (contient 10% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Deballon, minotier à Chançay)
07/05/1924	Rouziers	Son de blé (contient 10% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Choquet, minotier à Cerelles)
08/05/1924	Cerelles	Balle de riz (détention de balle de riz)	500 francs d'amende, 2000 en appel
08/05/1924	Cerelles	Son de blé (contient 20% de balle florale de riz)	Un seul jugement (le précédent)
08/05/1924	Chanceaux sur Choisille	Balle de riz (détention de balle de riz)	500 francs d'amende, 1500 en appel
08/05/1924	Saint-Symphorien	Son de blé (contient 20% de balle florale de riz)	Non lieu (poursuites contre Sajous, minotier à Chanceaux)
09/05/1924	Neuillé-le-Lierre	Son de blé (contient 5% de balles de riz)	Non lieu (poursuites contre Lambert de Villedômer)
09/05/1924	Villedômer	Son de blé (contient 10% de balles de riz)	500 francs d'amende, 2000 en appel
09/05/1924	Auzouer	Son de blé (contient 5% de balles de riz)	500 francs d'amende
13/05/1924	Montlouis	Lait (mouillé à 40%)	6 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende, insertion et affichage
13/05/1924	Montlouis	Lait (mouillé à 40%)	Un seul jugement (le précédent)
13/05/1924	Neuville	Son de blé (contient 25% de balles de riz)	Acquittement
13/05/1924	Neuville	Son de riz (détention de balles de riz)	Acquittement
19/05/1924	Saint-Pierre-des-Corps	Détention de balle de riz	500 francs d'amende, 3000 en appel
30/05/1924	Loches	Son (20% de balles de riz)	500 francs d'amende pour Galland, minotier à la Brosse
30/05/1924	Beaulieu	Son (10% de balles de riz)	500 francs d'amende pour Galland, minotier à la Brosse
04/06/1924	Vernou	Son (20% de balles de riz)	Non lieu (poursuites contre Pelletier, minotier à Chançay)
13/06/1924	Saint-Patrice	Son (contient 25% de balles de riz)	Dossier égaré

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
24/06/1924	Gizeux	Son (contient 10% de balle de riz)	100 francs d'amende et frais à Mazé, vendeur du produit
24/06/1924	Gizeux	Son (contient environ 50% de balles de riz)	Non lieu
26/06/1924	Ligueil	Farine (défaut d'indication des succédanés)	Amnistié
26/06/1924	Cussay	Farine (défaut d'indication des succédanés)	Amnistié
26/06/1924	Noyant	Farine (défaut d'indication des succédanés)	11 francs d'amende
26/06/1924	Noyant	Farine (défaut d'indication des succédanés)	3 francs d'amende et dépens
05/07/1924	Tours	Cointreau (falsifié)	100 francs d'amende
05/07/1924	Tours	Le Mandarin (falsifié)	25 francs d'amende
09/07/1924	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 15%)	Inconnue
12/07/1924	Chambray	Lait (mouillé à 15%)	3 mois de prison avec sursis, 300 francs d'amende, insertion et affichage
12/07/1924	Chambray	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
11/10/1924	Tours	Vin rouge 11° (fait en réalité 9,9°)	50 francs d'amende pour Holstein Gaston, de Saint-Antoine-du-Rocher
16/10/1924	Tours	Vin rouge (mouillé à 10%)	25 francs d'amende
18/10/1924	La Riche	Vin rouge 9° (fait en réalité 8°)	50 francs d'amende
22/10/1924	Tours	Vin rouge supérieur 10° (fait en réalité 8,6°)	Acquittement
24/10/1924	Vouvray	Vin rouge (non indication du degré alcoolique)	25 francs d'amende
29/10/1924	Tours	Vin rouge (mouillé à 10%)	600 francs d'amende
08/11/1924	Saint-Antoine-du-Rocher	Farine de riz (contient 25% de balles de riz)	Non lieu
12/11/1924	Tours	Vin rouge minimum 7° (fait en réalité 5,9°)	Acquittement
14/11/1924	Tours	Rhum (vendu sans indication du degré)	Inconnue
23/11/1924	Montlouis	Entrave à l'exercice des fonctions de l'Inspecteur départemental de la répression des fraudes	3 mois de prison et 500 francs d'amende
10/12/1924	Châteaurenault	Saucisson (contient 2% d'amidon)	25 francs d'amende
06/12/1924	Fondettes	Farine (défaut d'indication des succédanés)	11 francs d'amende
06/12/1924	Fondettes	Farine (défaut d'indication des succédanés)	11 francs d'amende
06/12/1924	Fondettes	Farine (défaut d'indication des succédanés)	11 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
17/12/1924	Tours	Vin rouge 8° (ne titre que 7,1°)	50 francs d'amende
26/12/1924	Bléré	Balle de riz (détention de balle de riz)	Non lieu
26/12/1924	Bléré	Tromperie sur la quantité	100 francs d'amende
26/12/1924	Bléré	Farine (défaut d'indication des succédanés)	11 francs d'amende
22/01/1925	Azay-le-Rideau	Saucisson (contient 7,7% d'amidon)	Inconnue
18/02/1925	Le-Grand-Pressigny	Lait (mouillé à 34%)	500 francs d'amende
27/02/1925	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 33%)	6 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
27/03/1925	Tours	Saucisson (contient 3,9% d'amidon)	25 francs d'amende
27/03/1925	Tours	Saucisson (contient 2,7% d'amidon)	25 francs d'amende
27/03/1925	Tours	Saucisson (contient 4,7% d'amidon)	25 francs d'amende
29/04/1925	Bléré	Farine (défaut d'indication des succédanés)	2 francs d'amende et dépens
29/04/1925	Amboise	Farine (défaut d'indication des succédanés)	2 francs d'amende et dépens
29/04/1925	Amboise	Farine (défaut d'indication des succédanés)	Classé sans suite (Deballon en tant que minotier s'adressant à lui-même en tant que boulanger de la farine)
21/05/1925	Chançay	Lait (mouillé à 10%)	Acquittement
27/05/1925	Saint-Cyr-sur-Loire	Lait (écrémé à 20%)	Acquittement
22/06/1925	Cheillé	Lait (mouillé à 40%)	15 jours de prison, 500 francs d'amende et affichage
22/06/1925	Cheillé	Lait (eau à laquelle on a ajouté 1/5 de lait)	Un seul jugement (le précédent)
12/07/1925	Tours	Savon extra-blanc (tromperie)	1 mois de prison avec sursis et 1000 francs d'amende à Clément Albert, savonnier à Marseille
21/07/1925	Bléré	Lait (mouillé à 15%)	300 francs d'amende, insertion et affichage
21/07/1925	Bléré	Lait (mouillé à 5%)	Un seul jugement (le précédent)
09/08/1925	Luynes	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende, insertion et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
29/08/1925	Yzeures	Farine de riz (contient 50% de balles de riz)	Non lieu
18/09/1925	Tours	Infraction aux articles 3 et 4 de la loi du 4 février 1888 et 2 du décret du 3 mai 1911	Inconnue
29/10/1925	Chinon	Lait (contient 1/3 d'eau)	Son père (l'accusé à 12 ans), civilement responsable, est condamné aux frais
29/10/1925	Chinon	Lait (contient 1/4 d'eau)	Un seul jugement (le précédent)
11/12/1925	Sennevières	Lait (mouillé à 20%)	200 francs d'amende et 300 francs de dommages et intérêts
30/12/1925	Villandry	Lait (mouillé à 30%)	1000 francs d'amende
30/12/1925	Druye	Lait (mouillé à 40%)	15 jours de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
30/12/1925	Villandry	Lait (mouillé à 40%)	2 mois de prison, 2000 francs d'amende, insertion et affichage
15/01/1926	Saint-Christophe	Lait (mouillé à 65%)	3 mois de prison, 500 francs d'amende, insertion dans 3 journaux et affichage pendant 7 jours à la mairie et à la porte du domicile
20/01/1926	Thilouze	Lait (mouillé à 70%)	3 mois de prison avec sursis, 25 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
01/02/1926	Amboise	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	16 francs d'amende
04/02/1926	Tours	Vin blanc (mouillé à 5%)	100 francs d'amende
06/02/1926	Tours	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	25 francs d'amende
20/02/1926	Loches	Lait (mouillé à 20%)	Non coupable

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
20/02/1926	Loches	Saucisson (contient 2,9% d'amidon)	16 francs d'amende
20/02/1926	Loches	Saucisson (contient 1,8% d'amidon)	16 francs d'amende
23/02/1926	Chambray	Lait (mouillé à 10%)	1 mois de prison avec sursis, 300 francs d'amende, affichage et insertion
27/02/1926	Chambray	Lait (écrémé à 50% et mouillé à 25%)	Voir jugement de Boiret Marcelle
27/02/1926	Chambray	Lait (mouillé à 20%)	Voir jugement de Boiret Marcelle
12/03/1926	Tours	Beurre (en réalité de la margarine)	25 francs d'amende
13/03/1926	Richelieu	Vin blanc (mouillé à 20%)	16 francs d'amende
13/03/1926	Braye-sous-Faye	Vin blanc (mouillé à 25%)	16 francs d'amende
17/03/1926	Richelieu	Vin blanc (mouillé après sucrage à 40%)	Non lieu
23/03/1926	Neuillé-Pont-Pierre	Défaut d'affichage des prix de vente de l'essence	Inconnue
30/03/1926	Les Essarts	Lait (mouillé à 15%)	600 francs d'amende
30/03/1926	Les Essarts	Lait (mouillé à 10% et suspect d'écrémage)	Un seul jugement (le précédent)
06/04/1926	Reugny	Trèfle violet (quantité de cuscute pouvant anéantir la récolte)	Classé sans suite
09/04/1926	Amboise	Défaut d'affichage des prix de vente de l'essence	Inconnue
26/04/1926	Monnaie	Défaut d'affichage des prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
07/05/1926	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 10%)	Non lieu
12/05/1926	Cormery	Infraction à l'article 4 de la loi du 4 février 1888 modifiée par la loi du 19 mars 1925	50 francs d'amende
09/06/1926	Richelieu (gare)	Vin blanc (mouillé à 20% environ)	Non lieu
09/06/1926	Richelieu (gare)	Vin blanc (mouillé à 15% environ)	Non lieu
15/06/1926	Chinon	Vin (défaut d'indications de degré et d'origine)	Inconnue
29/06/1926	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	100 francs d'amende
01/07/1926	Draché	Lait (mouillé à 25%)	100 francs d'amende pour mouillage de lait et 100 francs d'amende pour outrages et entrave à l'exercice des fonctions de l'agent de prélèvement
13/07/1926	Beaujardin	Lait (mouillé à 20%)	8 jours de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
13/07/1926	Beaujardin	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
24/07/1926	Rochecorbon	Infraction à l'arrêté préfectoral du 10 juillet 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
21/08/1926	Châteaurenault	Lait (mouillé à 40%)	20 jours de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
21/08/1926	Châteaurenault	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	Inconnue
31/08/1926	Saint-Cyr-sur-Loire	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	2 francs d'amende
31/08/1926	Saint-Cyr-sur-Loire	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	3 francs d'amende
30/08/1926	Tours	Farine (défaut d'indication des succédanés)	1 franc d'amende
31/08/1926	Chambourg	Farine (défaut d'indication des succédanés)	2 franc d'amende
31/08/1926	Saint-Cyr-sur-Loire	Farine (défaut d'indication des succédanés)	3 francs d'amende
31/08/1926	Mettray	Farine (défaut d'indication des succédanés)	3 francs d'amende
06/09/1926	Saint-Avertin	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	Relaxé
06/09/1926	Saint-Avertin	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	2 francs d'amende et dépens
07/09/1926	Saint-Avertin	Farine (ne contient que de l'amidon de blé)	Relaxé
07/09/1926	Tours	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison, 800 francs d'amende, insertion et affichage
06/10/1926	Tours	Vin rouge 7° (titre seulement 6,4°)	16 francs d'amende
06/10/1926	Tours	Vin rouge 7° (titre seulement 6,3°)	16 francs d'amende
09/10/1926	Tours	Vin rouge 7° (titre seulement 5,4°)	16 francs d'amende
09/10/1926	Tours	Vin rouge 7° (titre seulement 6,3°)	16 francs d'amende
20/10/1926	Tours	Infraction à la loi du 1er août 1905 et à la loi du 6 mai 1919 et au décret du 1er juillet 1922	100 francs d'amende
20/10/1926	Tours	Infraction à la loi du 1er août 1905 et à la loi du 6 mai 1919 et au décret du 1er juillet 1922	50 francs d'amende
20/10/1926	Tours	Infraction à la loi du 1er août 1905 et à la loi du 6 mai 1919 et au décret du 1er juillet 1923	30 francs d'amende
14/10/1926	Amboise	Lait (mouillé à environ 20%)	500 francs d'amende, insertion et affichage
21/10/1926	Veigné	Lait (mouillé à 5%)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
15/11/1926	Saché	Lait (mouillé à 20%)	6 jours de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
02/12/1926	Tours	Vin rouge 7° (ne titre que 5,8°)	50 francs d'amende
28/01/1927	Athée	Lait (mouillé à 10%)	500 francs d'amende
30/01/1927	Montlouis	Lait (écrémé à 45%)	6 jours de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
11/02/1927	Monts	Lait (mouillé et écrémé)	8 jours de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage, 1000 francs de dommages et intérêts envers la Laiterie de Pont-de-Ruan
13/02/1927	Joué-lès-Tours	Lait (écrémé à 60%)	6 jours de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage
15/03/1927	Châteaurenault	Trèfle hybride (n'a pas plus de valeur qu'une graine complètement morte)	25 francs d'amende
15/03/1927	Châteaurenault	Trèfle violet (quantité de cuscute pouvant anéantir la récolte)	25 francs d'amende
23/03/1927	Artannes	Lait (écrémé à 25%)	200 francs d'amende
23/03/1927	Monts	Lait (écrémé à 30%)	200 francs d'amende
30/03/1927	Chambou	Lait (mouillé à 15%)	15 jours de prison avec sursis et 500 francs d'amende
31/03/1927	Tours	Vin rouge 8° (ne titre que 6,8°)	200 francs d'amende
21/04/1927	Loché-sur-Indrois	Lait (écrémé et mouillé à 20%)	4 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende, insertion et affichage
11/05/1927	Tours	Suze (falsifiée)	500 francs d'amende
24/05/1927	Tours	Dubonnet (falsifié)	200 francs d'amende
24/05/1927	Tours	Byrrh (mouillé à 15%)	200 francs d'amende
24/05/1927	Tours	Vermouth Noisy-Prat (n'a pas sa composition)	Un seul jugement (le précédent)
25/05/1927	Sainte-Radegonde	Lait (fortement écrémé)	Affaire classée
25/05/1927	Sainte-Radegonde	Lait (suspect de mouillage)	Affaire classée
27/05/1927	Ballan	Lait (mouillé à 15%)	Acquittement pour Bastard, 200 francs d'amende pour la domestique, Muret

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
12/06/1927	Bléré	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
12/06/1927	Bléré	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
12/06/1927	Bléré	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
12/06/1927	Bléré	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	1 franc d'amende
20/06/1927	Sainte-Maure	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	5 francs d'amende
21/06/1927	Tours	Vin rouge (mélangé avec du cidre, et piqué)	100 francs d'amende et 500 avec sursis
22/06/1927	Tours	Vin rouge (mouillé à 10%)	100 francs d'amende
30/06/1927	Tours	Vin rouge (mouillé à 20%)	Non lieu
30/06/1927	Yzeures	Lait (mouillé à 30%)	Acquittement
30/06/1927	Yzeures	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
30/06/1927	Fondettes	Lait (mouillé à 60%)	500 francs d'amende pour la mère, 6 mois de prison avec sursis, 600 francs d'amende avec sursis, insertion et affichage pour la fille
30/06/1927	Fondettes	Lait (mouillé à 50%)	Un seul jugement (le précédent)
05/07/1927	Dierre	Lait (mouillé à 15%)	300 francs d'amende
08/07/1927	Montlouis	Lait (écrémé à 35%)	200 francs d'amende
03/08/1927	Nouans	Lait (écrémé à 25%)	300 francs d'amende
05/08/1927	Luynes	Lait (écrémé à 40%)	400 francs d'amende
05/08/1927	Luynes	Lait (écrémé à 35%)	100 francs d'amende
20/08/1927	Vernou	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison avec sursis et 100 francs d'amende
20/08/1927	Vernou	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
05/09/1927	Fondettes	Lait (mouillé à 35%)	4 mois de prison avec sursis pour la veuve Desoeuvre, domestique, 500 francs d'amende, affichage et insertion
05/09/1927	Fondettes	Lait (mouillé à 25%)	Un seul jugement (le précédent)
09/09/1927	Le-Grand-Pressigny	Farine (non étiquetage des sacs)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
09/09/1927	Le-Grand-Pressigny	Farine (non étiquetage des sacs)	5 francs d'amende et frais
09/09/1927	Le-Grand-Pressigny	Farine (non étiquetage des sacs)	11 francs d'amende et aux dépens
19/09/1927	Tours	Infraction à l'arrêté préfectoral de 1925 sur l'affichage du prix de vente de l'essence	2 francs d'amende
06/10/1927	Ballan	Lait (mouillé à 15%)	300 francs d'amende
29/10/1927	Tours	Vin rouge (mouillé à 10%)	400 francs d'amende et 500 à la requête de la Régie pour fraude au droit de consommation
29/10/1927	Tours	Vin rouge (mouillé à 20% et impropre à la consommation)	Un seul jugement (le précédent)
18/11/1927	Tours	Vin rouge (suspect de mouillage)	16 francs d'amende
21/11/1927	Tours	Vin rouge (piqué)	Inconnue
30/10/1927	Neuville	Lait (mouillé à 25%)	10 jours de prison avec sursis, 500 francs d'amende, affichage et insertion
06/12/1927	Villedômer	Lait (mouillé à 35%)	500 francs d'amende
23/02/1928	Saint-Martin-le-Beau	Vin blanc de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis à l'expert
01/03/1928	Saint-Martin-le-Beau	Vin blanc de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis à l'expert
01/03/1928	Saint-Martin-le-Beau	Vin blanc de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis à l'expert
13/03/1928	Saint-Paterne	Lait (mouillé à 35%)	6 mois de prison avec sursis, 100 francs d'amende et affichage
13/03/1928	Saint-Paterne	Lait (mouillé à 30%)	Un seul jugement (le précédent)
23/03/1928	Tours	Vin (défaut d'indication du degré)	25 francs d'amende
23/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge)	Remis à l'expert
23/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge)	Remis à l'expert
23/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge)	Remis à l'expert
23/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge)	Remis à l'expert
24/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	2000 francs d'amende, fausse appellation d'origine de Vouvray à du vin blanc destiné à la vente
26/03/1928	Azay-sur-Cher	Lait (mouillé à 20%)	5 mois de prison avec sursis, 100 francs d'amende et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
26/03/1928	Azay-sur-Cher	Lait (mouillé à 25%)	Un seul jugement (le précédent)
27/03/1928	Athée	Lait (écrémé à 20%)	100 francs d'amende
27/03/1928	Athée	Lait (écrémé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
27/03/1928	Athée	Lait (écrémé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
27/03/1928	Athée	Lait (mouillé à 20%)	4 mois de prison avec sursis, 100 francs d'amende et affichage
27/03/1928	Athée	Lait (mouillé à 10%)	Un seul jugement (le précédent)
29/03/1928	Châteaurenault	Vin (défaut d'indication du degré)	16 francs d'amende
30/03/1928	Joué-lès-Tours	Vin (défaut d'indication du degré)	Acquittement
24/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray mousseux (contient du vin rouge décoloré)	Remis à l'expert
29/03/1928	Vouvray	Vin de Vouvray mousseux (contient du vin rouge décoloré)	Remis à l'expert
11/04/1928	Cangey	Obstacle à l'exercice des fonctions d'un agent de la répression des fraudes	8 jours de prison et 100 francs d'amende
27/04/1928	Amboise	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
27/04/1928	Amboise	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
27/04/1928	Amboise	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
07/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
07/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
07/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
07/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
07/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Acquittement
24/05/1928	Tours	Vin rouge (suspect de mouillage)	100 francs d'amende
24/05/1928	Vouvray	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	50 francs d'amende
25/05/1928	Vernou	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
25/05/1928	Vernou	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
26/05/1928	Tours	Vin de Vouvray (contient du vin rouge décoloré)	Remis aux experts
19/06/1928	La Membrolle	Entrave à l'exercice des fonctions de l'Inspecteur	200 francs d'amende et 200 de dommages et intérêts

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/06/1928	Tours	Eau de Javel 12° (ne titre que 7,4°)	Inconnue
22/06/1928	Tours	Eau de Javel 12° (ne titre que 8,3°)	Inconnue
22/06/1928	Tours	Eau de Javel 12° (ne titre que 8,5°)	Inconnue
22/06/1928	Saint-Etienne-de-Chigny	Défaut d'indication du prix de vente de l'essence	3 francs d'amende
22/06/1928	Châteaurenault	Défaut d'indication du prix de vente de l'essence	2 francs d'amende
14/06/1928	Amboise	Vin blanc 8° (ne titre que 6,5°)	16 francs d'amende
09/10/1928	Villeloin Coulangé	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende, affichage et insertion dans 4 journaux, 500 francs de dommages et intérêts à la Laiterie Paillaud.
05/12/1928	Tours	Lait (mouillé à 10%)	200 francs d'amende
10/12/1928	Richelieu	Vins (défaut d'inscription du degré)	50 francs d'amende
07/01/1929	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 40%)	1 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende, affichage et insertion
07/01/1929	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 40%)	Un seul jugement (le précédent)
08/01/1929	La-Haye-Descartes	Beurre (falsifié par addition d'une graisse étrangère qui parait être du beurre de coco)	50 francs d'amende
08/01/1929	La-Haye-Descartes	Beurre (falsifié par addition d'une graisse étrangère qui parait être du beurre de coco)	150 francs d'amende
13/01/1929	Montlouis	Lait (écrémé à 50%)	500 francs d'amende
13/01/1929	Montlouis	Lait (écrémé à 65%)	Un seul jugement (le précédent)
13/01/1929	Montlouis	Lait (écrémé à 50%)	Un seul jugement (le précédent)
21/01/1929	Véretz (gare)	Vin blanc de raisins blancs (ne contient pas que des raisins blancs, et suspect de mouillage)	Inconnue
21/01/1929	Véretz (gare)	Vin blanc de raisins blancs (ne contient pas que des raisins blancs, et suspect de mouillage)	Inconnue
22/01/1929	Chinon	Vins (défaut d'inscription du degré et de la provenance)	Classé sans suite
29/01/1929	La-Celle-Saint-Avant	Vins (défaut d'inscription du degré)	50 francs d'amende
24/01/1929	La Riche	Entrave à l'exercice des fonctions de l'Inspecteur	8 jours de prison, 500 francs d'amende
10/04/1929	Montlouis	Lait (mouillé à 25%)	1000 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
12/04/1929	Montlouis	Lait (mouillé à 30%)	Un seul jugement (le précédent)
26/04/1929	Saint-Symphorien	Défaut d'affichage du prix de l'essence vendue	3 francs d'amende
26/04/1929	Montbazon	Défaut d'affichage du prix de l'essence vendue	3 francs d'amende
26/04/1929	Monnaie	Défaut d'affichage du prix de l'essence vendue	3 francs d'amende
02/08/1929	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 15%)	1 mois de prison, 200 francs d'amende, insertion et affichage
02/08/1929	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
27/07/1929	Tours	Vin rouge (suspect de mouillage)	Non lieu
07/08/1929	La Croix	Vin blanc (piqué et sans indication du degré)	Renvoyé paraît-il en simple tribunal de police
14/09/1929	Tours	Lait (mouillé à 15%)	50 francs d'amende
07/10/1929	Tours	Beurre (transmis directement par l'agent)	Non lieu
31/10/1929	Tours	Vin rouge (ne titre que 7,9°)	100 francs d'amende
05/11/1929	Châteaurenault	Lait (écrémé à environ 25%)	Relaxé (après expertise Bodroux)
06/11/1929	Tours	Camembert (23,6% de matière grasse n'a pas droit à l'appellation camembert, moi du 1er août 1905, décret du 7 octobre 1927)	50 francs d'amende
06/11/1929	Tours	Camembert (23,6% de matière grasse n'a pas droit à l'appellation camembert, moi du 1er août 1905, décret du 7 octobre 1927)	50 francs d'amende
20/11/1929	Tours	Lait suspect de mouillage	Acquittement
12/12/1929	Tours	Bas de soie (soie artificielle après enquête administrative et envoi à Paris 42 bis rue de Bourgogne)	Inconnue
12/12/1929	Tours	Cravates de soie (soie artificielle après enquête administrative et envoi à Paris 42 bis rue de Bourgogne)	Inconnue
14/12/1929	Chinon	Défaut d'indication du prix de vente de l'essence	Inconnue
16/12/1929	Montreuil	Beurre (transmis directement au Parquet)	Non lieu
16/12/1929	Montreuil	Beurre (transmis directement au Parquet)	Non lieu
16/12/1929	Montreuil	Beurre (transmis directement au Parquet)	Non lieu
21/12/1929	Tours	Vin blanc (mouillé à 30%)	Non lieu
21/12/1929	Tours	Vin rouge (mouillé à 15%)	50 francs d'amende
21/12/1929	Tours	Vin blanc (mouillé à 10%)	Un seul jugement (le précédent)

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
03/01/1930	Tours	Beurre (additionné d'environ 25% de graisse étrangère)	1 mois de prison, 5000 francs d'amende, 5900 francs de dommages et intérêts aux parties civiles
03/01/1930	Tours	Beurre (mélange à parties égales de graisse de coco et d'oléo-margarine)	Un seul jugement (le précédent)
03/01/1930	Tours	Beurre (mélange à parties égales de graisse de coco et d'oléo-margarine)	Voir jugement précédent de Desré
08/02/1930	La Membrolle	Lait (mouillé à 40%)	1 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende
08/02/1930	La Membrolle	Lait (mouillé à 40%)	Un seul jugement (le précédent)
08/03/1930	Tours	Infraction à l'article 9 de la loi du 16 avril 1897 et à l'article 3 de celle du 1er août 1905	500 francs d'amende
17/03/1930	Tours	Lait (écrémé, ne contient que 18 grammes de matière grasse)	Acquittement
15/04/1930	Amboise	Graine de trèfle jaune (présence de graines de cuscute qui nuiraient sérieusement à la récolte, tromperie)	25 francs d'amende
29/04/1930	Mosnes	Défaut d'affichage du prix de l'essence vendue	1 franc d'amende et dépens
05/05/1930	Tours	Vin rouge (mouillé)	Non lieu
09/05/1930	Saint-Pierre-des-Corps	Vin rouge (vendu sans indication d'origine ni de degré)	Renvoyé en simple police à Tours
09/05/1930	Tours	Vin rouge (piqué)	6 francs d'amende
09/05/1930	Tours	Vin rouge (piqué)	6 francs d'amende
13/05/1930	Saint-Antoine-du-Rocher	Lait (mouillé à 35%)	3 mois de prison avec sursis et 500 francs d'amende
13/05/1930	Saint-Antoine-du-Rocher	Lait (mouillé à 35%)	Un seul jugement (le précédent)
13/05/1930	Rouziers	Lait (mouillé à 15%)	100 francs d'amende
17/05/1930	La Riche	Lait (mouillé à 40%)	1 mois de prison avec sursis et 100 francs d'amende
17/05/1930	La Riche	Lait (mouillé à 40%)	Un seul jugement (le précédent)
26/05/1930	Tours	Roquefort (vente comme roquefort de fromage n'ayant pas droit à cette appellation d'origine)	50 francs d'amende
26/05/1930	Tours	Roquefort (vente comme roquefort de fromage n'ayant pas droit à cette appellation d'origine)	50 francs d'amende
23/06/1930	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Classé sans suite
22/07/1930	Pacé	Lait (mouillé à 50%)	2 mois de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
23/07/1930	Saint-Ouen	Lait (mouillé à 60%)	6 semaine de prison et 500 francs d'amende pour Bonnin, 15 jours de prison avec sursis, insertion et affichage pour la fille Katarina Kolodriey
12/08/1930	Semblançay	Lait (mouillé à 30%)	3 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
12/08/1930	Semblançay	Lait (mouillé à 30%)	Un seul jugement (le précédent)
20/10/1930	Nouans	Scories (tromperie)	Non lieu
20/10/1930	Nouans	Scories (tromperie)	Non lieu
07/11/1930	Saint-Antoine-du-Rocher (gare)	Entrave à l'exercice des fonctions de l'Inspecteur	3 mois de prison avec sursis et 300 francs d'amende
11/11/1930	Limeray	Lait (mouillé à 20%)	6 jours de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage
11/11/1930	Limeray	Lait (mouillé à 10%)	50 francs d'amende
11/11/1930	Saint-Nicolas-des-Motets	Lait (écrémé à 30%)	500 francs d'amende
21/11/1930	Tours	Lait (mouillé à 20%)	8 jours de prison avec sursis
01/12/1930	Tours	Malt Kneipps (Infraction à la loi du 1er août 1905)	Inconnue
03/12/1930	Saint-Pierre-des-Corps	Vin rouge (mouillé)	50 francs d'amende et 550 francs d'amende à la requête de la régie pour contravention fiscale et fraude taxe de luxe
05/12/1930	Savonnières	Vin rouge (son acidité et son degré enfreignent les lois)	Renvoyé en simple police
08/12/1930	Tours	Vin rouge (contrevient au décret du 28 juillet 1930 concernant les vins en provenance de l'Hérault)	6 francs d'amende
11/12/1930	Tours	Vin blanc (mouillé à 15%)	50 francs d'amende
13/12/1930	Tours	Vin rouge (mouillé à 15%)	100 francs d'amende pour Boitard, marchand de vins à Chisseaux)
22/12/1930	Cinq-Mars-la-Pile	Vin (défaut d'appellation d'origine)	50 francs d'amende et 6 pour la contravention
15/03/1931	Tours	Cire d'abeilles (ne renferme que 90% de cire d'abeilles)	Transmis au Parquet de la Seine
08/05/1931	Tours	Vin rosé 11° (ne titre que 8,3°, tromperie)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
08/05/1931	Tours	Vin rosé 11° (ne titre que 8,3°, tromperie)	Non lieu
29/05/1931	Luynes	Lait (mouillé à 10%)	Relaxé (intention frauduleuse insuffisamment établie)
19/06/1931	Tours	Vin blanc 9° (ne titre que 8,2°, tromperie)	300 francs d'amende pour Angel Arroyo, 2 place Plumereau
26/06/1931	Tours	Vin rouge 8° (ne titre que 7,3°, tromperie)	Relaxé
09/07/1931	Monnaie	Pois de semence (tromperie sur les qualités substantielles de la marchandise)	Classé
09/07/1931	Monnaie	Pois de semence (tromperie sur les qualités substantielles de la marchandise)	Classé
21/07/1931	Esvres	Lait de chèvre (mouillé à 50%)	1 mois de prison, 300 francs d'amende, insertion et affichage
21/07/1931	Esvres	Lait de vache (mouillé à 50%)	Un seul jugement (le précédent)
23/07/1931	Larçay	Lait de chèvre (mouillé à 10%)	15 jours de prison, 500 francs d'amende, insertion et affichage
23/07/1931	Larçay	Lait de vache (mouillé à 25%)	Un seul jugement (le précédent)
22/07/1931	Montlouis	Purée de tomates concentrée (contient moins de 15% de matière sèche)	Transmis au Parquet de Marmande
04/08/1931	Reugny	Lait (mélangé à partie égale avec de l'eau)	1 mois de prison, 100 francs d'amende, insertion et affichage
24/08/1931	Tours	Vin rouge 9° (ne titre que 8,2°)	Acquittement
18/09/1931	Noyant	Cassis double (contrevient à l'article 8 du décret du 16 septembre 1925 modifiant celui du 28 juillet 1908)	6 francs d'amende
10/10/1931	Vernou	Procès-verbal pour infraction aux articles 8 et 12 de la loi du 6 mai 1919	Acquittement
17/11/1931	Fondettes	Lait (mouillé à 40%)	8 mois de prison avec sursis, 500 francs d'amende
17/11/1931	Fondettes	Lait (mouillé à 30%)	Un seul jugement (le précédent)
02/12/1931	Anché	Vin rouge (acidé, piqué, tourné)	Non lieu
14/01/1932	Ballan	Purée de tomates concentrée (contient moins de 15% de matière sèche)	Décès du fabricant (non lieu)
22/01/1932	Tours	Engrais (ne contient pas tout-à-fait les 2% d'azote amoniacale)	Inconnue
22/01/1932	Tours	Procès-verbal d'infraction	6 francs d'amende en simple police
22/01/1932	Tours	Procès-verbal d'infraction	Classé sans suite

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
05/02/1932	Ligré	Lait (mélangé à partie égale avec de l'eau)	200 francs d'amende et affichage
05/02/1932	Ligré	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
05/02/1932	Luynes	Lait (mouillé à 15%)	8 jours de prison avec sursis à chacun des conjoints
05/02/1932	Luynes	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
10/05/1932	Saint-Denis-Hors	Vin rouge 8° (ne titre qu'à 7,2°, tromperie sur la teneur en alcool)	50 francs d'amende
23/05/1932	Richelieu	Vin rouge 9° (ne titre qu'à 8,5°)	Acquittement
03/06/1932	Cérelles	Lait (mouillé à 20%)	2 mois de prison avec sursis, 100 francs d'amende et insertion
03/06/1932	Cérelles	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
03/06/1932	Nouzilly	Lait (mouillé à 15%)	4 mois de prison avec sursis et 200 francs d'amende
03/06/1932	Nouzilly	Lait (mouillé à 25%)	Un seul jugement (le précédent)
09/06/1932	Tours	Vin blanc 10° (ne titre que 9,1°)	100 francs d'amende
22/06/1932	Saint-Paterne	Lait (mouillé à 30%)	1 mois de prison avec sursis, 16 francs d'amende et affichage 7 jours au domicile et à la mairie
23/07/1932	Tours	Vin rouge 9° (ne titre que 8°)	Classé sans suite
29/07/1932	Loché-sur-Indrois	Taupicine (contient des substances vénéneuses)	Décès, sans suite
29/07/1932	Loché-sur-Indrois	Spécifique Raticine (contient des substances vénéneuses)	Décès, sans suite
26/07/1932	Langeais	Défaut d'indication du prix de vente de l'essence	2 francs d'amende et aux dépens
30/08/1932	Esvres	Lait (mouillé à 25%)	2 mois de prison avec sursis, 100 francs d'amende et insertion
30/08/1932	Esvres	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
16/10/1932	Tours	Charbon (tromperie sur le poids de la marchandise vendue)	50 francs d'amende
03/11/1932	Chinon	Vin rouge (piqué, coupé, sans indication de degré ni d'origine)	100 francs d'amende
19/11/1932	Tours	Chocolat (addition d'amidon)	Non lieu
02/12/1932	Cinq-Mars-la-Pile	Vin rouge (mouillé à 4 ou 5%)	16 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
17/12/1932	Luynes	Lait (mouillé à 40%)	1 mois de prison avec sursis
20/12/1932	Souvigny	Beurre (manque 10 ou 20 g. sur chaque demi-livre, tromperie)	50 francs d'amende
09/02/1933	Sainte-Radegonde	Lait (mouillé à 40%)	100 francs d'amende
09/02/1933	Sainte-Radegonde	Lait (mouillé à 45%)	Un seul jugement (le précédent)
12/02/1933	La Membrolle	Lait (mouillé à 30%)	Remis au greffe le 20 mars 1933
05/04/1933	Loches	Trèfle violet (tromperie, semence anormale)	Non lieu
05/04/1933	Loches	Luzerne de pays (tromperie, mélange de luzerne indigène et étrangère)	Non lieu
21/04/1933	Amboise	Beurre (procès-verbal pour non-indication du poids du beurre vendu sur le papier sulfurisé l'enveloppant)	Classé sans suite
31/05/1933	Tours	Lait (mouillé à 25%)	300 francs d'amende
03/06/1933	Chinon	Beurre (tromperie sur la qualité, beurre livré à Monsieur Bossard par M. Ferrand, propriétaire de la laiterie d'Anché)	5 francs d'amende et aux dépens
03/07/1933	Saint-Pierre-des-Corps	Charbon (tromperie sur le poids de la marchandise vendue)	Acquittement
07/07/1933	Beaumont-la-Ronce	Lait (mouillé à 20%)	100 francs d'amende
07/07/1933	Beaumont-la-Ronce	Lait (mouillé à 20%)	Un seul jugement (le précédent)
03/08/1933	Beaulieu	Produit anticuprique (teneur en cuivre non-indiquée)	Classé sans suite
04/11/1933	Tours	Abricots secs (tromperie)	Non lieu
13/12/1933	Tours	Lait (mouillé à 10% environ)	Non lieu
29/01/1934	Tours (gare)	Vin rouge (infraction aux articles 1 et 2 de la loi du 1er août 1905, à l'article 2 du décret du 19 août 1921 sur les vins)	Inconnue
26/01/1934	Ambillou	Farine panifiable (contient de la farine de blé dénaturé)	Non lieu
26/01/1934	Ambillou	Farine panifiable (contient de la farine de blé dénaturé)	Non lieu
26/01/1934	Ambillou	Farine panifiable (contient de la farine de blé dénaturé)	Non lieu
12/02/1934	Azay-le-Rideau	Farine (la présence de bleu de méthylène indique que la farine a été dénaturée)	Non lieu
17/04/1934	Bourgueil	Bouillie cuprique (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	16 francs d'amende
20/04/1934	Chinon	Lait (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	16 francs d'amende
20/04/1934	Chinon	Trèfle violet (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	16 francs d'amende
20/04/1934	Chinon	Luzerne (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	16 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
20/04/1934	Chinon	Vermouth (ne répond pas à la composition du Vermouth Noilly-Prat, infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905)	16 francs d'amende
05/05/1934	Tours	Portmann vieux vin doux naturel (addition de saccharose)	Non lieu
09/05/1934	Chinon	Byrrh (ne répond pas à la composition du Byrrh, infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905)	Non lieu
06/07/1934	Azay-le-Rideau	2 Pernod Fils 40° (procès-verbal transmis au Procureur de la République)	Inconnue
08/08/1934	Tours	Vin rouge (infraction au décret du 1er février 1930 modifiant celui du 19 août 1921 sur les vins)	Non lieu
10/08/1934	Chinon	Vin rouge (infraction au décret du 1er février 1930 modifiant celui du 19 août 1921 sur les vins)	Non lieu
14/08/1934	Tours	Vin rouge (infraction au décret du 1er février 1930 modifiant celui du 19 août 1921 sur les vins)	50 francs d'amende pour tromperie
11/09/1934	Tours	Essence tourisme (la mise en vente de cette essence avec la garantie "sans alcool" constitue une tromperie, infraction à la loi du 1er août 1905 article 1)	Non lieu
18/10/1934	Bourgueil	Huile (ce négociant fait figurer sur ses étiquettes l'image d'une noix avec mention "à la noix tourangelle" huile comestible sans indiquer le pourcentage d'huile de noix qui doit entrer dans la composition de cette huile)	Simple police, transmis au Juge de paix de Bourgueil
07/11/1934	Saint-Symphorien	Vin rouge (coupé)	2 amendes de 1 franc
07/11/1934	Saint-Symphorien	Procès-verbal pour infraction à l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins et à l'article 2 du décret du 15 août 1925)	Inconnue
14/12/1934	Vouvray	Pernod Fils 40° (tromperie, procès-verbal transmis au Procureur de la République)	16 francs d'amende
14/12/1934	Vouvray	Pernod Fils 40° (tromperie, procès-verbal transmis au Procureur de la République)	Un seul jugement (le précédent)
28/01/1935	Tours	Vin de Pommard (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905, tromperie sur l'origine de la marchandise vendue)	Non lieu après expertise
28/01/1935	Tours	Vin de Châteauneuf-du-Pape (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905, tromperie sur l'origine de la marchandise vendue)	Non lieu après expertise
22/02/1935	Tours	Cinzano (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	Inconnue
22/02/1935	Tours	Saint-Raphaël Quinquina (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	Inconnue
22/02/1935	Tours	Saint-Raphaël Quinquina (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905)	19 amendes de 6 francs
25/02/1935	Tours	Clacquesin (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	Inconnue
25/02/1935	Tours	Saint-Raphaël Quinquina (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905)	16 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
25/02/1935	Tours	Cinzano (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905)	16 francs d'amende
05/03/1935	Châteaurenault	Trèfle vert (infraction à la loi du 1er août 1905)	Acquittement
14/03/1935	Tours	Procès-verbal pour infraction à l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930 et à l'article 3 du décret du 8 février 1930	Inconnue
14/03/1935	Vernou	Procès-verbal pour infraction à l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930 et à l'article 3 du décret du 8 février 1930	Inconnue
18/03/1935	Tours	Procès-verbal pour infraction à l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930 et à l'article 3 du décret du 8 février 1930	Inconnue
27/03/1935	Tours	Vins (infraction)	Inconnue
27/03/1935	Saint-Antoine-du-Rocher	Vins (infraction)	Inconnue
28/03/1935	Saint-Avertin	Vins (infraction)	Inconnue
28/03/1935	Saint-Cyr-sur-Loire	Vins (infraction)	Inconnue
30/03/1935	Tours (gare)	Vins de Châteauneuf-du-Pape 1934 (tromperie sur l'origine)	Non lieu après expertise
30/03/1935	Tours (gare)	Vins de Châteauneuf-du-Pape 1934 (tromperie sur l'origine)	Non lieu après expertise
03/04/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
13/04/1935	Saint-Pierre-des-Corps	Pernod (PV transmis directement au Parquet)	16 francs d'amende
13/04/1935	Tours	Pernod (PV transmis directement au Parquet)	Acquittement
13/04/1935	Saint-Pierre-des-Corps	Pernod (PV transmis directement au Parquet)	16 francs d'amende
13/04/1935	Saint-Pierre-des-Corps	Pernod (PV transmis directement au Parquet)	16 francs d'amende
07/05/1935	Tours	Bas Mamisoie (infraction)	6 francs d'amende chacun
11/05/1935	Tours	Produit captacide (tromperie, PV transmis directement au Parquet)	50 francs d'amende
13/05/1935	Tours	Beurre (vente simultanée de beurre et de margarine, PV transmis directement au Parquet)	16 francs d'amende
17/05/1935	Saint-Denis-Hors	Lait (infraction à la loi du 1er août 1905 article 1)	Non lieu
07/06/1935	Tours	Lait (infraction à la loi du 1er août 1905 article 1)	Non lieu
18/06/1935	Tours	Vin rouge (impropre à la consommation)	Classé sans suite
20/06/1935	Tours	Lait (mouillé à 20%)	Non lieu
27/07/1935	Chançay	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
01/08/1935	Vernou	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
05/08/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
07/08/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
07/08/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
08/08/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
09/08/1935	Tours	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
24/08/1935	Saint-Roch	Lait (mouillé à 15%)	50 francs d'amende
26/08/1935	Saint-Roch	Lait (mouillé à 30%)	50 francs d'amende
26/08/1935	Truyes	Lait (mouillé à 40%)	100 francs d'amende
12/10/1935	Tours (chez Tessier rue du Change)	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
15/10/1935	Tours (restaurant Jean rue Victor Hugo)	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
26/10/1935	Tours (chez Bontemps place Foire le Roi)	Vins (PV d'infraction)	Inconnue
22/11/1935	Tours	Vermout Noilly-Prat (tromperie)	Non lieu
22/11/1935	Saint-Symphorien	Bénédictine (tromperie)	25 francs d'amende
22/11/1935	Saint-Symphorien	Anisette Marie Brizard (transmis au Procureur de la République)	Un seul jugement (le précédent)
22/11/1935	Tours	Anisette Marie Brizard (transmis au Procureur de la République)	Non lieu
10/01/1936	Savigné-sur-Lathan	Iodamine (tromperie)	Envoyé au juge d'instruction
03/02/1936	Souzay	Iodamine (tromperie)	Non lieu
30/01/1936	Tours	Vermouth Cinzano (tromperie)	16 francs d'amende
19/02/1936	La Fenière	Lait (mouillé à environ 15% et écrémé)	100 francs d'amende
12/03/1936	Montreuil	Lait (mouillé à environ 10%)	50 francs d'amende
02/04/1936	Château-la-Vallière	Lait (mouillé à environ 40%)	1 mois de prison avec sursis, 200 francs d'amende, insertion et affichage à la mairie et au domicile
11/04/1936	Chinon	Fromage frais suisse double crème (le vrai suisse est triple crème, tromperie)	Non lieu
15/04/1936	Tours	Fromage frais suisse double crème (le vrai suisse est triple crème, tromperie)	Non lieu (expertise contradictoire)
20/05/1936	Joué-lès-Tours	Vin rouge d'Algérie (impropre à la consommation)	Renvoi en simple police
22/05/1936	Saint-Pierre-des-Corps	Vin rouge (tromperie)	Non lieu
30/05/1936	Tours	Vin rouge (impropre à la consommation)	Inconnue
12/06/1936	Tours	Vin blanc 9° (ne titre que 8,2°, tromperie)	Non lieu

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/06/1936	Rochecorbon	Vin rouge (addition d'un colorant artificiel, tromperie sur la nature des qualités substantielles du vin)	Acquittement
20/07/1936	Reugny	Lait (mouillé à environ 20%)	100 francs d'amende et insertion
25/09/1936	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 10%, contrevient à la loi du 1er août 1905)	50 francs d'amende
10/10/1936	Amboise	Vin rouge (procès-verbal de contravention)	Inconnue
18/11/1936	Langeais	Vin rouge (impropre à la consommation)	3 francs d'amende, aux frais et aux dépens
19/11/1936	Langeais	Vin rouge (impropre à la consommation)	Un seul jugement (le précédent)
25/11/1936	Tours	Eau de vie de canne de la Martinique (tromperie, infraction à la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine)	Relaxe
25/11/1936	Tours	Fine Saint-Pierre (coupée, infraction à la loi du 20 février 1928)	Relaxe
22/12/1936	Châteaurenault	Procès-verbal d'infraction	Inconnue
09/01/1937	Tours	Camembert (tromperie, infraction à la loi du 1er août 1905)	Insuffisamment caractérisé, classé sans suite
08/02/1937	Tours	Vin rouge 9° (ne titre que 8,5°)	Non lieu
16/02/1937	Tours	Vouvray (infraction)	Inconnue
16/02/1937	Tours	Vouvray (infraction)	Non lieu
10/03/1937	Saint-Martin-le-Beau	Procès-verbal d'infraction	6 francs d'amende
24/03/1937	Tours	Procès-verbal d'infraction	Inconnue
24/03/1937	Tours	Procès-verbal d'infraction	Inconnue
22/03/1937	Amboise	Luzerne d'Italie (tromperie)	Non lieu
22/03/1937	Amboise	Luzerne du Poitou (tromperie)	Non lieu
16/04/1937	Tours	Crème de cassis (échantillon transmis au Procureur de la République)	Amnistie
17/04/1937	Tours	Crème de cassis (échantillon transmis au Procureur de la République)	Amnistie
17/04/1937	Tours	Crème de cassis (échantillon transmis au Procureur de la République)	Amnistie
26/04/1937	Saint-Symphorien	Crème de cassis (échantillon transmis au Procureur de la République)	Acquittement
13/05/1937	Tours	Demi-suisse triple crème (tromperie)	Echantillons expédiés au juge d'instruction du Mans
14/05/1937	Tours	Demi-suisse "Le Petit Rocher" 75% de matières grasses (tromperie)	Non lieu
10/06/1937	Amboise	Procès-verbal de contravention	6 francs d'amende et aux dépens

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
16/06/1937	Saint-Symphorien	Procès-verbal de contravention	500 francs d'amende
16/06/1937	Loches	Procès-verbal de contravention	Inconnue
16/06/1937	Carcassonne	Procès-verbal de contravention	Inconnue
16/06/1937	Reignac	Procès-verbal de contravention	Inconnue
17/06/1937	Rochecorbon	Procès-verbal de contravention	Inconnue
19/06/1937	Le Mans	Procès-verbal de contravention	Un franc d'amende et aux dépens
28/07/1937	Abilly	Lait (écrémé)	3 francs d'amende et aux dépens
31/07/1937	Cérelles	Lait (mouillé à environ 40%)	10 jours d'emprionnement avec sursis
10/08/1937	Tours	Carré de soie (tromperie)	3 amendes plus dommages et intérêts de 1 franc aux parties civiles
09/08/1937	Tours	Procès-verbal de contravention	Inconnue
09/08/1937	Tours	Procès-verbal de contravention	Inconnue
10/08/1937	Tours	Procès-verbal de contravention	Inconnue
10/08/1937	Tours	Procès-verbal de contravention	Inconnue
10/08/1937	Tours	Procès-verbal de contravention	Inconnue
16/10/1937	Manthelan	Farine panifiable (altérée)	Non lieu
04/11/1937	Tours	Procès-verbal de délit	100 francs d'amende
20/11/1937	Cormery	Amer Picon (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	25 francs d'amende
20/11/1937	Loches	Sirop de groseille fantaisie (échantillon unique transmis au Procureur de la République)	Un franc d'amende
23/11/1937	Tours	Guignolet (liqueur de cassis additionnée d'une matière colorante étrangère)	6 francs d'amende
23/11/1937	Tours	Colorant pour fruit (végétal, infraction)	6 francs d'amende
23/11/1937	Tours	Infusion de guigne 33°(fantaisie)	Non lieu
22/11/1937	Esvres	Lait (mouillé à 25%)	16 francs d'amende
23/11/1937	Truyes	Lait (mouillé à 35%)	48 heures de prison et 50 francs d'amende
24/11/1937	Bléré	Lait de chèvre (mouillé à 40%, contrevient à la loi du 1er août 1905)	50 francs d'amende
06/12/1937	Château-la-Vallière	Fromage pur lait de chèvre (contient du lait de vache)	Classé sans suite
07/12/1937	Champigny-sur-Veude	Pâté de foie (contient 5% d'amidon)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
08/12/1937	Richelieu	Eau de Vichy Saint-Yorre (échantillon unique remis au parquet)	16 francs d'amende
17/12/1937	Monts	Vin rouge (infraction à l'article du décret-loi du 30 juillet 1935 relatif aux cépages interdits)	Non lieu
17/12/1937	Monts	Vin rouge (infraction à l'article du décret-loi du 30 juillet 1935 relatif aux cépages interdits)	Non lieu
27/01/1938	Vouvray	Procès-verbal d'infraction	Non lieu
04/02/1938	Tours	Soie et tissus de soie (Procès-verbal d'infraction)	1 franc d'amende
15/02/1938	Châteaurenault	Camembert (pas assez de matière grasse)	Inconnue
16/02/1938	Tours	PV d'infraction (à la réglementation des fromages)	1 franc d'amende pour chaque
28/02/1938	Loches	PV d'infraction (à l'affichage)	1 franc d'amende
16/02/1938	Loches	PV d'infraction (à l'affichage)	1 franc d'amende
16/02/1938	Loches	PV d'infraction (à l'affichage)	1 franc d'amende
02/03/1938	Loches	PV d'infraction (à l'affichage)	1 franc d'amende
02/03/1938	Loches	PV d'infraction (à l'affichage)	1 franc d'amende
15/03/1938	Montbazon	PV d'infraction (à l'affichage)	2 francs d'amende
23/02/1938	Joué-lès-Tours	Eau gazeuse (infraction)	Classé sans suite
29/03/1938	La Ferrière	Lait (mouillé à 15%)	15 jours de prison et 50 francs d'amende
29/03/1938	La Ferrière	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
29/03/1938	La Ferrière	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
09/04/1938	Tours	Café décaféiné (présence de caféine)	Non lieu
09/04/1938	Tours	Café décaféiné (présence de caféine)	Non lieu
27/04/1938	Château-la-Vallière	Eau de Vittel (échantillon unique transmis au Parquet)	Amende fiscale de 117 francs
27/04/1938	Château-la-Vallière	Eau de Vittel (échantillon unique transmis au Parquet)	Un seul jugement (le précédent)
28/04/1938	Bourgueil	Dubonnet (échantillon unique transmis au Parquet)	16 francs d'amende
28/04/1938	Bourgueil	Dubonnet (échantillon unique transmis au Parquet)	Un seul jugement (le précédent)
23/04/1938	Tours	PV d'infraction	Relaxe
15/06/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction au décret-loi du 8 août 1935	1 franc d'amende
15/06/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction au décret-loi du 8 août 1935	1 franc d'amende
15/06/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction au décret-loi du 8 août 1935	1 franc d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
07/07/1938	Tours	Engrais (PV d'infraction)	3 amendes de 1 franc
22/07/1938	Bléré	Lait (mouillé à 10%), contrevient à la loi du 1er août 1905	Transmis au Procureur de Tours
22/07/1938	Bléré	Lait (mouillé à 15%)	Transmis au Procureur de Tours
22/07/1938	Bléré	Lait (mouillé à 15% et écrémé à 50%)	Transmis au Procureur de Tours
27/07/1938	Langeais	Vin rosé (infraction)	Inconnue
28/07/1938	Richelieu	Vin rouge (impropre à la consommation)	Non lieu
28/07/1938	La-Hayes-Descartes	Porto (transmis au Procureur)	16 francs d'amende et 500 de dommages et intérêts au Syndicat des Vins de Porto
28/07/1938	Preuilly-sur-Claise	Vin rosé (infraction)	Classé sans suite
28/07/1938	La-Hayes-Descartes	PV de délit	Inconnue
25/08/1938	Ligueil	Fromage pur chèvre (présence de lait de vache)	Inconnue
31/08/1938	Saint-Avertin	Vin rouge (impropre à la consommation)	5 francs d'amende
06/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
06/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
06/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
06/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
10/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
10/09/1938	Tours	Procès-verbal d'infraction aux articles 1 et 7 de la loi du 1er août 1905	Transmission réservée sur ordre du Préfet
10/09/1938	Tours	PV d'infraction (à l'affichage)	Transmission réservée sur ordre du Préfet
15/09/1938	Chinon	Vin blanc (coupé)	Non lieu
21/09/1938	Saint-Avertin	Vin de Montlouis 1937 (impropre à la consommation)	6 francs d'amende
21/09/1938	Saint-Avertin	Vin rouge du canton de Montrichard (impropre à la consommation)	6 francs d'amende
13/10/1938	Charentilly	Porto Gonzalez (échantillon transmis au Procureur)	Inconnue
15/11/1938	Limeray	Vin de Merland 1937 (impropre à la consommation)	2 francs d'amende

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
15/11/1938	Limeray	Vin blanc demi-sec (tromperie)	Transmis au Procureur de la République
15/11/1938	Limeray	Vin blanc demi-sec (tromperie)	Transmis au Procureur de la République
21/11/1938	Tours	Fromage extra fin fabriqué en Touraine (trop peu de matière grasse)	Non lieu
21/11/1938	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	Non lieu
22/11/1938	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	Inconnue
23/11/1938	Tours (Halles)	Beurre fermier supérieur (additionné d'acide borique, n'est pas supérieur)	Inconnue
23/11/1938	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	Un franc d'amende pour le Directeur de la Laiterie Coopérative de la Presles à Saint-Quentin
19/11/1938	Tours	PV d'infraction	6 francs d'amende
01/12/1938	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	Non lieu
09/12/1938	Saint-Avertin	Rhum vieux 40° (tromperie sur le degré)	50 francs d'amende
18/12/1938	Tours (Halles)	Beurre fermier (falsifié par addition de margarine, 40% environ)	Preuves insuffisantes, Relaxe
18/12/1938	Tours (marché place Velpeau)	Beurre fermier (falsifié par addition de margarine, 40% environ)	Preuves insuffisantes, Relaxe
17/12/1938	Amboise	Camembert (trop peu de matière grasse)	2 francs d'amende et aux dépens
18/12/1938	Tours (marché place Velpeau)	Beurre fermier (falsifié par addition de margarine, 40% environ)	Preuves insuffisantes, Relaxe
21/12/1938	Vouvray	PV d'infraction (à l'affichage)	3 amendes de 1 franc
24/12/1938	Tours	PV de contravention	2 amendes de 6 francs
12/01/1939	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	Transmis au Procureur de la République
12/01/1939	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	PV
12/01/1939	Tours	Fromage pur chèvre (présence de lait de vache)	Inconnue
14/01/1939	Langeais	Vin rosé (coupé)	Classé sans suite
17/01/1939	Amboise	Demi-Coulommiers (trop peu de matière grasse)	2 francs d'amende et aux dépens
17/01/1939	Amboise	Camembert (trop peu de matière grasse)	Renvoi en simple police
27/01/1939	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 15%)	100 francs d'amende
27/01/1939	Saint-Genouph	Lait (mouillé à 15% et écrémé à 40%)	Un seul jugement (le précédent)
03/02/1939	Savonnières	Vin rouge de pays (impropre à la consommation)	2 amendes de 6 francs

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
10/02/1939	Azay-le-Rideau	Camembert (trop peu de matière grasse)	Inconnue
10/02/1939	Langeais	Gruyère (matière grasse non indiquée)	Un franc d'amende et aux frais
10/02/1939	Langeais	Beurre garanti pur (prévenir le fabricant qu'à dater du 30 juin 1939 les beurres boriqués ne peuvent être mis en vente sous une dénomination faisant croire à l'acheteur qu'il s'agit de beurres supérieurs)	Inconnue
10/02/1939	Langeais	Beurre de crème (prévenir le fabricant qu'à dater du 30 juin 1939 les beurres boriqués ne peuvent être mis en vente sous une dénomination faisant croire à l'acheteur qu'il s'agit de beurres supérieurs)	Inconnue
09/02/1939	Châteaurenault	Camembert (trop peu de matière grasse)	Transmis au Procureur de la République
10/02/1939	Chinon	Vin rouge (impropre à la consommation)	Non lieu
10/02/1939	Chinon	Vin blanc (infraction)	Inconnue
10/02/1939	Chinon	Vin blanc (infraction)	Inconnue
11/02/1939	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	1 franc d'amende, frais et dépens
11/02/1939	Tours	Camembert (trop peu de matière grasse)	1 franc d'amende, frais et dépens
20/02/1939	Tours	Jupe (pas de soie naturelle)	6 francs d'amende
23/02/1939	Larçay	Huile de noix (pas d'huile de noix)	6 francs d'amende
01/03/1939	Pont-de-Ruan	Fromage 30% (trop peu de matière grasse)	Classé sans suite
01/03/1939	Pont-de-Ruan	Camembert (trop peu de matière grasse)	Classé sans suite
04/03/1939	Tours	PV de contravention	1 franc d'amende
04/03/1939	Tours	PV de contravention	2 amendes de 1 et 10 francs
10/03/1939	Bléré	Vin rouge (tromperie sur le degré)	Charges insuffisantes, affaire classée
19/01/1939	Tours	PV	5 amendes de 6 francs
25/03/1939	Tours (gare)	Camembert (trop peu de matière grasse)	Inconnue
04/04/1939	Tours	Beurre (prévenir le fabricant qu'à dater du 30 juin 1939 les beurres boriqués ne peuvent être mis en vente sous une dénomination faisant croire à l'acheteur qu'il s'agit de beurres supérieurs)	Inconnue
04/04/1939	Tours	Beurre (prévenir le fabricant qu'à dater du 30 juin 1939 les beurres boriqués ne peuvent être mis en vente sous une dénomination faisant croire à l'acheteur qu'il s'agit de beurres supérieurs)	Inconnue
18/04/1939	Cloué (Vienne)	Camembert (trop peu de matière grasse)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
21/04/1939	Chinon	Rhum (tromperie)	PV
29/04/1939	Tours	Vin rouge (tromperie)	Non lieu
28/04/1939	Tours	Lait (écrémé)	Non lieu
28/04/1939	Tours	Semences (à retirer de la vente)	Nécessaire fait
29/04/1939	Tours	Semences (à retirer de la vente)	Nécessaire fait
29/04/1939	Tours	Semences (à retirer de la vente)	Nécessaire fait
03/05/1939	Civray-sur-Cher	Lait (mouillé à 10%)	25 francs d'amende et 400 de dommages et intérêts
03/05/1939	Civray-sur-Cher	Lait (mouillé à 10%)	Un seul jugement (le précédent)
08/03/1939	Amboise	PV	Trois francs d'amende
15/12/1938	Tours	PV	3 amendes de 6 francs et 2 amendes de 1 franc
03/12/1938	Tours	PV	Inconnue
03/12/1938	Azay-le-Rideau	PV	Amnistie
28/02/1939	Azay-le-Rideau	PV	Amnistie
15/12/1938	Tours	PV	3 amendes de 6 francs
31/05/1939	Pont-de-Ruan	Fromage 30% (en décomposition)	Inconnue
31/05/1939	Pont-de-Ruan	Fromage 30% (altérée)	Inconnue
07/07/1939	Fondettes	Lait (mouillé à 15%)	25 francs d'amende
07/07/1939	Fondettes	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
18/07/1939	Sainte-Maure	PV de délit	Inconnue
16/08/1939	Louestault	Lait (écrémé à 60%)	10 francs d'amende pour la femme Ménard
16/08/1939	Bueil	Lait (mouillé à 25%)	50 francs d'amende et aux dépens
16/08/1939	Neuvy-le-Roi	Lait (mouillé à 30%)	30 francs d'amende et aux dépens
18/08/1939	Crotelles	Lait (mouillé à 20%)	15 jours de prison avec sursis et 100 francs d'amende
18/08/1939	Châteaurenault	Lait (écrémé à 25%)	265 francs de frais
18/08/1939	Neuvy-le-Roi	Lait (écrémé à 30%)	6 francs d'amende
03/11/1939	Villaines	Vin rouge (impropre à la consommation)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
22/11/1939	Villaines	Vin rouge (impropre à la consommation)	Inconnue
26/02/1940	Tours (gare)	Vin rouge 8,6° (ne titre que 7,7°)	Relaxe
18/03/1940	Tours	Crème de gruyère (impropre à la consommation)	Inconnue
18/03/1940	Tours	Crème de gruyère (impropre à la consommation)	Inconnue
18/03/1940	Tours	Crème de gruyère (impropre à la consommation)	Inconnue
18/03/1940	Tours	Porto vieux rouge Carlot Miranda (tromperie)	Transmis au Procureur de la République de Paris
03/04/1940	Tours	PV d'infraction (à l'affichage)	Inconnue
03/04/1940	Tours	PV d'infraction (à l'affichage)	Inconnue
28/05/1940	Bueil	Lait (mouillé à 15%)	Inconnue
28/05/1940	Villebourg	Lait (mouillé à 20%)	1 mois de prison avec sursis et 100 francs d'amende
29/05/1940	Villebourg	Lait (mouillé à 15%)	Un seul jugement (le précédent)
14/11/1940	Tours	PV de vente de pain frais	11 francs d'amende
21/11/1940	Tours	Rhum Marnata Grand Arôme 35° (déficit de degré)	Classé sans suite
28/11/1940	Chinon	Succédané de café GIL (pas d'indications sur la nature et le mélange)	Classé sans suite
21/01/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 50%)	Relaxe
21/01/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Relaxe
21/01/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Relaxe
21/01/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 25%)	Relaxe
04/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 35%)	Relaxe
04/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 35%)	Relaxe
04/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Relaxe
04/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Relaxe
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue

Date du prélèvement	Lieu du prélèvement	Produit prélevé (et conclusions du laboratoire)	Condamnation
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
04/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
08/02/1941	Tours	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
13/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 35%)	Inconnue
13/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Inconnue
13/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 25%)	Inconnue
13/02/1941	Joué-lès-Tours	Lait (mouillé à 30%)	Inconnue
06/02/1941	Joué-lès-Tours	PV de délit pour vente de pain frais	11 francs d'amende
14/02/1941	Tours	Lait (écrémé à 40%)	Inconnue
14/03/1941	Tours	Lait (tromperie sur la quantité)	50 francs d'amende pour Fasseau, Gaudais civilement responsable
15/03/1941	Saint-Paterne	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
15/03/1941	Saint-Paterne	Farine (infraction à l'article 1 de la loi du 1er août 1905 et à la loi du 23 novembre 1940)	Inconnue
25/03/1941	Villebourg	Lait (mouillé à 11%)	Relaxe
25/03/1941	Villebourg	Lait (mouillé à 10,5%)	Relaxe
25/03/1941	Villebourg	Lait (impropre à la consommation)	PV
22/04/1941	Amboise	Savon d'autrefois (tromperie, n'a pas droit à la dénomination savon)	Affaire classée
23/04/1941	Amboise	Savoclaire (tromperie)	Inconnue
28/05/1941	Saint-Pierre-des-Corps	Farine panifiable (infraction)	Inconnue
28/05/1941	Tours	Farine panifiable (infraction)	Inconnue
28/05/1941	Tours	Farine panifiable (infraction)	Inconnue
27/05/1941	Tours	PV de délit	Relaxe
06/06/1941	Tours	Cognac (infraction)	50 francs d'amende
17/07/1941	Tours	Pain d'épices (denrée alimentaire corrompue)	Inconnue

Source : ADI&L, 5M181-192, Fraudes, répression, registres d'inscription des échantillons prélevés du 20 juillet 1907 au 9 août 1941.

Annexe 16 : Tableau des récompenses tourangelles au CGA entre 1894 et 1914

Année	Récompenses des Vins	Récompenses des Laiteries
1894	106	a.d.
1895	69	a.d.
1896	194	a.d.
1897	a.d.	a.d.
1898	19	1
1899	57	a.d.
1900	92	a.d.
1901	50	a.d.
1902	94	a.d.
1903	101	a.d.
1904	49	a.d.
1905	64	1
1906	75	a.d.
1907	a.d.	2
1908	a.d.	5
1909	a.d.	2
1910	a.d.	a.d.
1911	a.d.	a.d.
1912	a.d.	a.d.
1913	137	9
1914	118	8

a.d. = absence de données.

Sources :
Le *Bulletin agricole de la Touraine.*
ADI&L, 7M279-282, Concours général agricole de Paris (1894-1914).

Annexe 17 : Un aperçu du palmarès des trois comices entre 1884 et 1920

	Comice de Tours (récompenses)									
	Vins	Beurres	Fromages	Fruits	Légumes	Aviculture	Porcins	Ovins	Caprins	Apiculture
1884-1889	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1890	3	0	0	0	6	5	0	1	0	0
1891-1893	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1894	279	0	0	2	0	2	0	8	3	0
1895	327	0	0	3	3	4	0	3	0	0
1896	113	0	0	0	1	4	4	5	0	1
1897	209	1	2	2	1	3	0	5	0	2
1898	2	1	2	0	10	9	0	4	0	0
1899	243	1	2	1	1	4	1	7	1	1
1900	126	0	1	1	0	7	1	7	0	1
1901	142	2	0	2	2	8	1	2	0	3
1902-1903	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1904	134	0	0	0	0	6	0	9	3	0
1905-1909	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1910	28	0	0	3	1	23	4	17	2	3
1911-1919	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1920	5	1		1	2	12	1	5	0	

a.d. = absence de données.

	Comice de Chinon (récompenses)									
	Vins	Beurres	Fromages	Fruits	Légumes	Aviculture	Porcins	Ovins	Caprins	Apiculture
1884	10	0	0	0	1	7	0	1	0	5
1885 -1893	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1894	3	0	0	0	1	2	3	2	3	1
1895	11	1	0	1	3	5	2	6	2	2
1896	11	0	0	0	0	7	4	3	0	1
1897	9	1	0	0	2	3	1	1	2	0
1898	4	3	0	0	1	6	1	3	2	0
1899	1	0	0	0	1	4	2	1	2	0
1900	6	0	0	0	0	2	2	1	3	3
1901	11	0	0	0	0	6	1	2	1	1
1902 -1903	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1904	5	0	0	1	0	2	1	5	3	0
1905 -1909	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1910	11	0	0	3	3	9	3	3	1	2
1911	9	0	0	0	3	13	0	3	3	1
1912	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1913	6	0	2	0	0	9	0	2	0	7
1914 - 1919	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1920	5	1	0	0	5	0	0	1	2	2

a.d. = absence de données.

	Comice de Loches (récompenses)									
	Vins	Beurres	Fromages	Fruits	Légumes	Aviculture	Porcins	Ovins	Caprins	Apiculture
1884 - 1893	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1894	0	0	0	1	1	1	1	13	0	0
1895	2	0	0	0	1	2	5	12	0	0
1896	3	0	0	1	0	0	1	8	0	1
1897	1	1	0	0	0	0	1	11	0	0
1898	0	1	2	0	3	1	1	8	0	0
1899	0	0	0	0	1	0	2	5	0	1
1900	1	0	0	0	0	0	4	7	0	2
1901	0	0	0	0	4	5	1	9	0	0
1902 - 1904	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1905	0	0	0	1	0	2	0	10	0	2
1906 - 1909	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1910	0	1	0	2	5	5	2	4	0	3
1911	0	0	0	0	0	4	1	5	0	0
1912	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1913	0	1	0	0	0	6	1	10	0	0
1914 - 1919	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.	a.d.
1920	9	1	0	0	plusieurs	0	0	3	0	1

a.d. = absence de données.

Source :
Le *Bulletin agricole de la Touraine.*

Annexe 18 : La réglisse de Bourgueil décrite par Ardouin-Dumazet

Je n'ai pas l'intention, à propos de Fontevrault, de parler du régime pénitentiaire ; il est là ce qu'il est partout : les condamnés qui travaillent ont droit à de petites douceurs. Or, sait-on quelle est la douceur favorite des détenus ?... C'est le bois de réglisse. De même que beaucoup d'enfants, ils ont pour cette racine un goût particulier.

C'est que la réglisse de Fontevrault n'est pas semblable à celle des épiciers. C'est de la réglisse fraîche, récoltée non loin de là, sur l'autre rive de la Loire aux environs de Bourgueil.

En route pour Bourgueil. Voici une culture qui mérite d'être étudiée. Bourgueil est sur l'autre rive de la Loire, au pied des collines qui bordent les Varennes, sur ce point plus larges et plus opulentes encore que dans le reste du val. Rien ne saurait rendre l'aspect de richesse et de fécondité de ces terres grasses et profondes, divisées en une infinité de petits enclos. Là encore la propriété est fort morcelée. On en juge en voyant les cultivateurs procéder au hersage au moyen de râteaux à main. Pas de grandes agglomérations, mais des hameaux qui bordent les chemins. De Saumur à Bourgueil, toute la plaine ressemble, avec une végétation plus puissante et un ciel plus pur et plus chaud, à la campagne flamande, tant le sol est ad-

mirablement travaillé, tant les chemins sont bordés de maisons d'une commune à l'autre.

Il y a un grand vide dans cette plaine populeuse. Entre Bourgueil et Port-Boulet, d'immenses prairies s'étendent, parcourues par des ruisseaux à l'eau immobile appelées *boires*. Mais à Bourgueil recommencent la campagne jardinée, les petits chemins bordés d'incessantes files de maisons. Le sol s'élève peu à peu, jusqu'à une centaine de mètres au-dessus de la plaine, formant des pentes douces couvertes de vignobles. Là ont été plantés jadis des sarments venus de Chambertin. Ces vignes de Bourgogne ont été l'origine du plus fameux vin de Touraine. La vigne n'est qu'un élément de second ordre dans la richesse du pays. Bourgueil est, avant tout, un producteur de graines potagères. Tous ces petits jardins, plantés au bas du coteau, se livrent à la culture des légumes pour en obtenir la graine. Un chiffre donnera une idée de ce commerce : la graine d'oignon, à elle seule, fournit au commerce 25,000 à 40,000 kilogr. chaque année.

La culture la plus intéressante est, à coup sûr, celle de la réglisse. Elle se fait surtout sur les territoires de Benais et de Restigné, communes situées à l'est de Bourgueil. Un ruisseau clair y arrose un étroit vallon dont les terres, à la fois lé-

gères et profondes, conviennent particulièrement à la réglisse, la plante tirant toute sa valeur du développement de ses racines.

C'est un bien curieux phénomène agricole que la culture, confinée dans un petit coin du pays, d'une plante d'origine aussi lointaine. La réglisse vient des chaudes contrées du Midi. Elle croît naturellement en Provence, en Espagne, dans le Levant, mais nulle part elle n'est l'objet d'une culture raisonnée. C'est pourquoi on est très surpris de retrouver ce bel arbuste, semblable à un jeune taillis d'acacias, dans un habitat aussi différent de l'habitat naturel.

Comment la réglisse est-elle venue dans ce pays de Bourgueil? Voilà ce que nul ne peut dire là-bas. De tout temps, disent les vieilles gens, cette culture s'est faite chez nous. Peut-être, comme pour le safran du Gâtinais, faut-il voir dans les croisades l'origine de cette acclimatation. Quelque croisé de Bourgueil, séduit par le goût de la racine, aura importé des graines.

Quoi qu'il en soit, la réglisse a trouvé dans ces alluvions meubles et fécondes un sol éminemment favorable, puisque depuis des siècles elle n'a pu l'épuiser, bien qu'elle se fasse sans cesse sur le même terrain. Bien mieux, elle a produit ici des racines de qualité supérieure. Ainsi, la Turquie donne une réglisse âcre au goût; en Espagne, Saragosse et Murcie; en Sicile Catane, produisent également en abondance une réglisse sauvage, plus sucrée que celle de Touraine, mais fermentant facilement; pour l'utiliser, on a été conduit à fabriquer le sirop de réglisse, dit sirop de Calabre, industrie considérable sur le littoral méditerranéen. La réglisse de Bourgueil, au contraire, se conserve fort bien; pour l'avoir fraîche, on la garde dans du sable. Dans toutes les préparations où l'on veut avoir un goût pur et éviter la fermentation, la réglisse de Bourgueil est préférée. Ainsi la droguerie et la pharmacie emploient de grandes quantités de réglisse en poudre, destinée à enrober ou isoler des pilules, etc.; la réglisse de Bourgueil seule est employée à cet usage. Expédiée fraîche du centre de production, elle subit à Paris des opérations de dessiccation et de raclage avant d'être broyée.

Si Bourgueil est arrivé à donner des racines d'une longueur et d'une grosseur peu ordinaires, cela tient uniquement au sol et à la culture. Culture fatigante entre toutes. Elle consiste d'abord à prendre au collet de la racine, pendant l'arrachage, une sorte de rhizome jaunâtre qu'on plante par quatre ou cinq brins à la fois dans de larges sillons que l'on recouvre de fumier et de terre. La

première année, on plante des haricots entre chaque sillon afin d'obtenir une récolte dérobée, mais l'année suivante, on se borne à bêcher le champ et, en décembre, à arracher les tiges de l'année, car la racine seule est vivace.

Jadis, au bout de trois ans, on procédait à l'arrachage, mais les plants sans cesse renouvelés par leurs racines ont dû perdre de leur vigueur; aujourd'hui, il faut de quatre à cinq ans pour obtenir des produits marchands. L'arrachage est la partie pénible de ce travail; il faut creuser entre chaque rang une fosse de plus de cinquante centimètres de profondeur, de façon à mettre à nu jusqu'aux moindres fibrilles de la racine. Alors le cultivateur, tenant la plante à pleines mains, la tire lentement du sol. Dur labeur; j'ai vu extraire à Fougerolles, hameau de Benais, des racines ayant près de deux mètres de longueur et plus grosses que le pouce. La fatigue est telle que la plupart des vieux cultivateurs de réglisse sont courbés; on les reconnaît facilement au milieu de la foule de Bourgueil, les jours de marché. La racine est apportée à Bourgueil chez les commissionnaires en réglisse et livrée à un prix considérable; on l'a vue atteindre 80 fr. les 100 kilogr.; le prix moyen est de 45 fr. Un hectare de terre peut donner de 9,000 à 10,000 kilogr. Au prix de

45 fr. c'est donc un revenu annuel de 900 fr. à l'hectare en ne faisant qu'une récolte tous les cinq ans.

On peut évaluer à 1,000 hectares l'étendue des terres consacrées à cette culture. Jusqu'à ces dernières années, il y a eu décadence; on a fait parfois 500,000 kilogr. chaque année; à peine en obtient-on en ce moment 250,000. La fatigue de l'arrachage, les revenus plus faciles de la vigne et des autres cultures avaient détourné les cultivateurs. Aujourd'hui, la maladie du vignoble et la crise agricole ont ramené l'attention vers la réglisse; on peut prévoir le moment où elle aura repris toute son importance. Les mêmes causes qui ont fait abandonner et reprendre la culture du safran aux environs de Pithiviers se retrouvent donc à Bourgueil pour la réglisse.

Il serait à souhaiter que cette source de richesse pût se développer; ainsi on devrait encourager la reconstitution par semis; de la sorte on pourrait sans doute rendre à la réglisse toute sa force de végétation et ramener de trois en trois années la période d'arrachage. Les deux années perdues aujourd'hui ne représentant pas moins de 1,600 à 1,800 fr. par hectare.

ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France, 1re série : Morvan – Nivernais – Sologne – Beauce – Gâtinais – Orléanais – Maine – Perche – Touraine*, Paris, Berger-Levrault et Compagnie, 1898, p. 233-238.

Annexe 19 : Les solutions d'Ardouin-Dumazet pour l'industrie locale des fruits

Candes et Montsoreau ont des cuiseurs qui vont dans toute la campagne voisine, en Touraine et en Anjou, chercher les prunes, les poires et les pommes destinées à être séchées. Il y a quarante ans encore, les cultivateurs eux-mêmes prépa-

raient tous les fruits. L'industrie s'est transformée : à peine une moitié est-elle séchée sur place ; les cultivateurs livrent l'autre aux cuiseurs. Les prunes sont simplement séchées au four, sur des claies ; mais les fruits à couteau sont pelés, puis *tapés* après une cuisson incomplète et, enfin, séchés entièrement. Ce sont les plus beaux fruits, ceux que recherchent les marchés de Londres et de Bruxelles. Les petits fruits sont simplement séchés et expédiés dans le Nord et l'Ouest pour la fabrication des cidres.

La Touraine alimentait jadis l'Europe entière ; aujourd'hui, sauf pour les produits de première qualité, Candes rencontre la concurrence de l'Allemagne, de l'Autriche-Hongrie, de la Suisse et de l'Amérique. Jusqu'en 1878, le Chinonais exportait plus de 500,000 kilogr. de pommes et de poires tapées en caisses et en paniers et une quantité égale de pommes à cidre sèches. Ces chiffres ont fort diminué. L'Allemagne produit aujourd'hui près de soixante millions de kilogrammes. Le Havre reçoit, chaque année, 500,000 kilogr. de pommes sèches. En Amérique, dans certaines régions, la culture du pommier tend à remplacer les autres ; l'abondance y est telle que le prix des fruits n'est pas assez élevé pour payer la cueillette et le transport à l'usine. En 1888, on n'a pas ramassé tous

les fruits. La diminution de prix a atteint 25 p. 100. Le Havre a reçu 4,356 tonnes de pommes à boisson, dites amiral, et 200,000 kilogr. de pommes à dessert, dites évaporées.

Dans leur réponse au questionnaire du conseil supérieur du commerce, les industries de Candes et de Chinon demandent naturellement la protection contre cette invasion. Mais je trouve la réfutation dans leurs doléances mêmes. Ils avouent que les produits de choix de leur pays ont continué à avoir la prépondérance sur les marchés étrangers. S'il en est ainsi, pourquoi ne pas transformer les cultures et abandonner la fabrication des produits communs ? En admettant qu'on ferme la frontière, Allemands et Américains n'en prendront pas moins les marchés étrangers : nous ne pouvons les en empêcher. Dès lors, ne serait-il pas plus sage de chercher à les supplanter pour les produits de choix, ceux qu'ils ne peuvent obtenir parce qu'ils n'ont ni le sol ni le doux climat de la Touraine et de l'Anjou, grâce auxquels les fruits obtiennent une qualité et une saveur qu'on ne saurait rencontrer ailleurs ?

ARDOUIN-DUMAZET, Victor-Eugène, *Voyage en France, 1re série : Morvan – Nivernais – Sologne – Beauce – Gâtinais – Orléanais – Maine – Perche – Touraine*, Paris, Berger-Levrault et Compagnie, 1898, p. 228-230.

Annexe 20 : Carte postale de la jeune fille aux pots de rillettes de Tours (début XXe siècle)

Collection privée de Nicolas Raduget.

Annexe 21 : Cartes postales hommages aux vins de Touraine et de Vouvray (1906)

AM Tours, 11Fi17-2902.

Collection privée de Nicolas Raduget.

Annexe 22 : Carte postale hommage aux vins de Touraine (1919)

AM Tours, 11Fi17-2904.

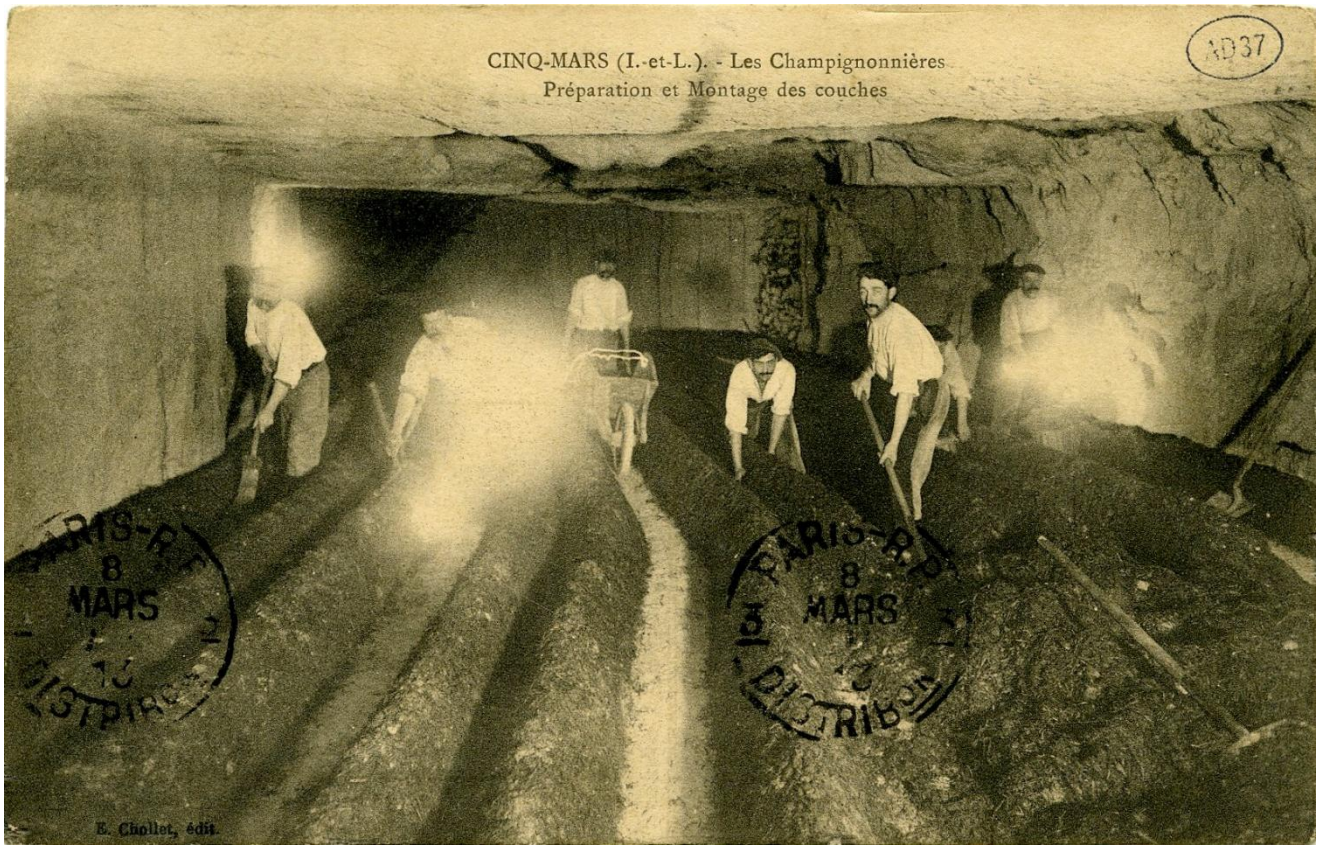
Annexe 23 : Carte postale hommage au vin de Vouvray (début XXe siècle)

ADI&L, 10Fi281-0122.

Annexe 24 : Carte postale de la jeune fille aux deux paniers (début XXe siècle)

AM Tours, 11Fi17-2882.

Annexe 25 : Carte postale des champignonnières de Cinq-Mars (1913)



ADI&L, 10Fi077-0078.

Annexe 26 : Carte postale de laitières des environs de Tours (1907)

AM Tours, 11Fi12-2158.

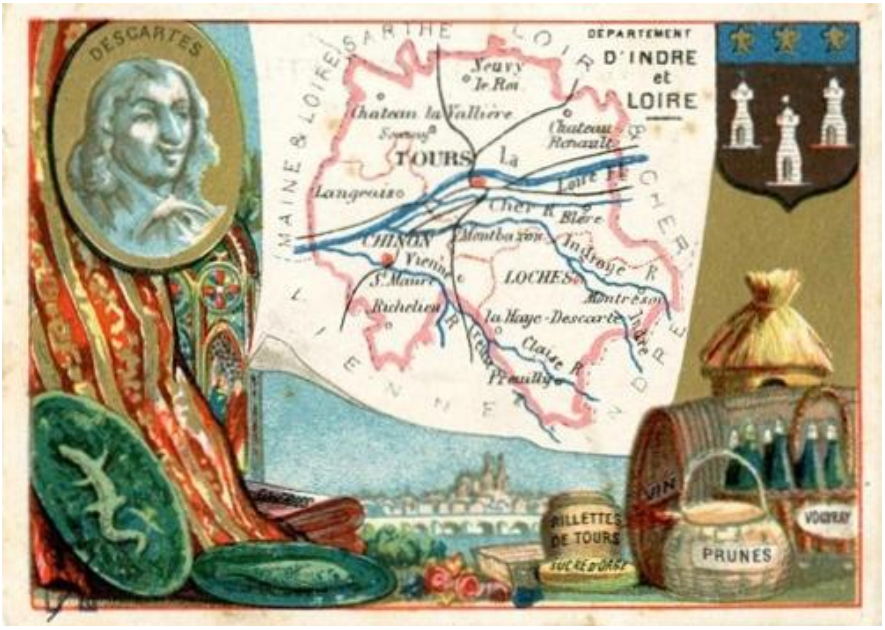
Annexe 27 : Souvenirs de la fête d'été du 14 juin 1908 à Tours

AM Tours, 11Fi14-2465.

AM Tours, 11Fi14-2467.

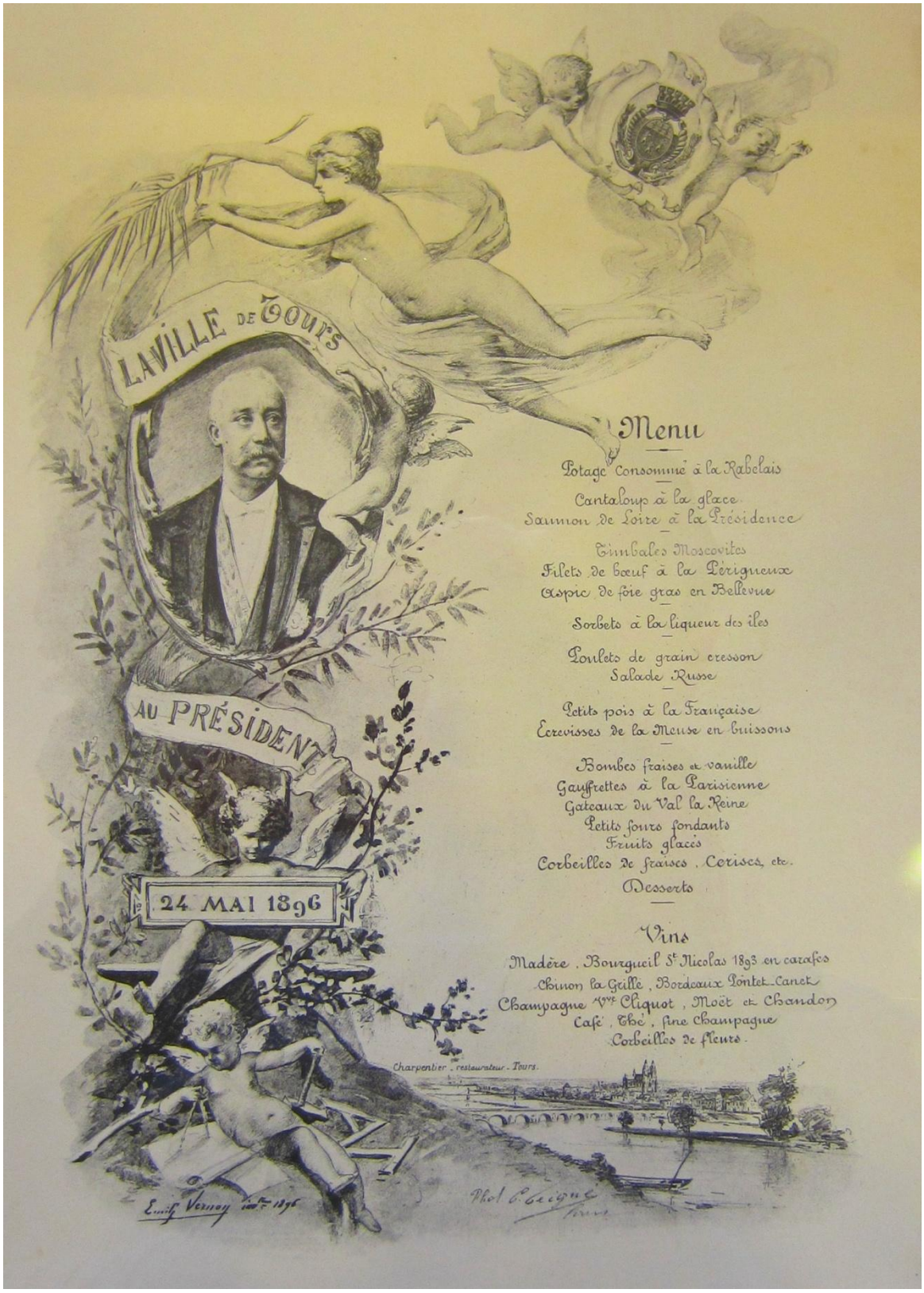
AM Tours, 11Fi14-2479.

Annexe 28 : Chromo du département d'Indre-et-Loire (fin XIXe siècle)



ADI&L, 8Fi0667.

Annexe 29 : Menus offerts au président Félix Faure en 1896



ADI&L, 24Fi, Boite 2A, Menu offert par la Ville de Tours le 24 mai 1896.

ADI&L, 24Fi, Boite 2A, Menu offert par la Chambre de Commerce de Tours le 25 mai 1896.

Annexe 30 : Menu servi pour l'inauguration de la statue de Rabelais à Chinon le 2 juillet 1882

CHARTE MENSALE

du deuxiesme iour du moys de Iuillet 1882

Potaige Grandgousier.

Melons cantaleupes.

Rehault

Saulmons d'eaue doulce (rivière de Chynon), avecque saulce verte et aux caspres.

Harnois d'apérition

Pièce de bœuf au vin des isles Madère.
Gelines de Barbarie à la Gargamelle.
Quartiers d'aigneaulx issant des prés salés.

Passe-temps de gueule

Chevrettes, olifves farcies, cardons de Verron, etc., etc.

Rostys

Jaulx retaillés de Maine et dindonnaulx de Touraine emplastronnés de truffes.

Sallade et herbes.

Aultres mangiers

adjoutés par cas famine.

Pois flageoulets et aultres mono-chordysants, en macédoine.
Pastés de poullailles marbrés de truffes.
Escrevisses cardinalisées et montées en édifice.

Avant d'Yssue

Chresme glazée aux febves de Moka.
Gaulfrettes; formaiges; glaz aux fruicts.

Yssue de table

Chasteaulx de pastysseries, tarteryes, iattes de fruicts nouveaulx et primants et aultres chouses moult friandes.

Harnois de Beuverie

Antique pucelle septembrale de Madère.
Item clous Rabelais 1870.
Item Chynon 1870.
Item Bourgueil 1870.
Item Champigny 1865.
Champaigne crépitant et gaudissant, de H. Goulet.

Quinte-essence de febves grillées d'Arabie.
Item de feuilles d'arbrisseaulx de Chine.

Breuvaiges liquoureux et déificques adprouchant d'ambroisie.

ADI&L, 24Fi, Boite 3A.

Annexe 31 : Menu rabelaisien du comice agricole de Chinon en 1905

Charte Mensale

Potaige Grandgoufier
Meulons cantaleupes glazés du Rayneau

Rchault

Compacture de filetz de soles et aultres moult friandes chouses
Saulmon de Pontillé, saulce Gargantua

Mangiers délectables

Pièce de bœuf de prez guimaux, au vin des Iſles Madère
Gelines de la Roche-Clermault à la Chynonaise
Pomes d'amour du coſteau Saincte-Radegonde

Passe-temps de gueule

Petits Anchois bien marinez et aultres
Aiguillons de badigoinces, Cardons de Verron
Beurre de la Sybille de Panzout

Rostys

Perdrix d'Afrique et Pigeonneaux aux truffes de Loudunois

Sallade

Lectues de Beſſé

Avant d'Yssue

Chresme glazée et perfeumée
Formaiges de Cravant

Yssue de table

Fruicts nouveaulx de Huiſmes et petits Gaſteaux Variez
Paſtyſſeries délectables

COLLET, traiteur, Chinon

Harnois de Beuverie

Brevaiges déifiques conservez
ès Caves-Painctes et Taslyns.)

Anticque purée septembrale

Noiré 1865 — 69 — 70 — 74 — 81 — 93
98 — 1900 — 1904.

Clous Chaud 1900 — 1901 — 1904

Chinon. — Imp. Delaunay-Dehaïes

ADI&L, 66Fi, Fonds Bongars-Giboureau.

Annexe 32 : Les 71 marques déposées par un négociant de Tours

Jean Mailhebiau, négociant en vins et spiritueux, place Choiseul, à Tours, dépose :

- le 14 août 1903, la marque d'un vin mousseux appelé « Vouvray Grand mousseux Jamm ».

- le 12 mars 1908, la marque d'un vin mousseux « Vrai Vouvray » au slogan « un seul vrai Vouvray dans le monde ». Sur l'étiquette, un dessin représente le cours de la Loire et les coteaux de Rochecorbon et de Vouvray, ainsi que la vue de la ville de Tours. À droite, une femme est assise sur un globe-terrestre reprenant le slogan. Elle tient d'une main une coupe et de l'autre une grappe de raisin.

- le 18 mars 1908, deux marques similaires où il fait respectivement apposer « apéritif » et « digestif » sur les étiquettes. Il s'agit d'une déclinaison du « Vrai Vouvray », le dessin restant le même.

- le 20 juillet 1910, la marque d'un apéritif de sa préparation et de son commerce : « Quina Chinon - Chinon Quina ».

- le 10 avril 1911, les 66 marques suivantes, par ordre d'inscription (en gras les indications claires d'un lien avec la Touraine) :

Liqueurs à base d'alcool et alcools : Vrai Liqueur de Framboise – **Vrai Noisette de Noizay** – Vrai Punch au Kirsch – Vrai Menthe Glaciale – Vrai Punch au Cognac – Vrai Liqueur de Fraise – Vrai Punch au Rhum – Vrai Grog Américain – Vrai Mandarinette – Vrai Cherry-Brandy – Vrai Brou de Noix – Vrai Citronnelle – Vrai Prunelline – Vrai Pippermint – Vrai Goudron – Vrai Gentiane – Vrai Genièvre – Vrai Kummel – Vrai Cassis – Vrai Guignolet – Vrai Curaçao – Vrai Prunelle – Vrai Moka – Vrai Vanille – Vrai Anisette – Vrai Schiedan – Vrai Whisky – Vrai Menthe Verte – Vrai Arquebuse – Vrai China-China – Vrai Fine Champagne – Vrai Absinthe – Vrai Kirsch – Vrai Fine – Vrai Cognac – Vrai Cognac – Vrai Amer – Vrai Marc – Vrai Rhum – Vrai Sève à la Fine – Vrai Triple Sec.
Sirops : Vrai Sirop de Grenadine – Vrai Sirop de Gomme – Vrai Sirop de Groseille – Vrai Sirop de Citron.
Apéritif à base de vin : Vrai Régal.
Vins : Vrai Frontignan – Vrai Vermouth – Vrai Malaga Rouge – Vrai Malaga Blanc – Vrai Chambéry – Vrai Madère – Vrai Porto – Vrai Muscat – **Vrai Coupe de Touraine** – **Vrai Bourgueil** – **Vrai Montlouis** – **Vrai Chinon**.
Eau de toilette : Vrai Cologne
Eaux de toilette à base d'alcool : Vrai Lilas – Vrai Verveine – Vrai Lavande – Vrai Mélisse – Vrai Héliotrope – Vrai Violette.
Fleur d'orange : Vrai Fleur d'orange.

ADI&L, 6U241, Description des marques de fabrique et de commerce, transcription, 1903, n° 404, 1908, n° 569-571, 1910, n° 670, et 1911, n° 703-768.

Annexe 33 : Marque déposée de farine « la Belle Tourangelle »

ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique, enregistrement n° 25 du 15 décembre 1908.

Annexe 34 : Liqueur « La Rabelaisienne »

ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique, enregistrement n° 13 du 6 octobre 1892.

Annexe 35 : Le camembert du Docteur Danion

ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique, enregistrement n° 20 du 6 août 1906.

Annexe 36 : Publicités pour le biscuit « Le Patriote » (début XXe siècle)

ADI&L, 99Fi72, Biscuit Le Patriote.

Acquisition récente des archives départementales (mars 2015), cette affiche représente un jeune garçon perché sur le mât de Cocagne. Il vient de décrocher « Le Patriote » parmi les confiseries installées au sommet, pour son plus grand plaisir et celui de ses petits camarades. En arrière-plan, les drapeaux tricolores en berne sont là pour rappeler le caractère patriotique du nom.

ADI&L, 99Fi0747, Affiche Fradin & Chatelain, Tours, Le Patriote.

Un soldat en uniforme de la Garde nationale déguste un biscuit qu'il a visiblement obtenu de la femme assise, tenant un panier rempli des gâteaux en question. Le dessin est signé Octave Denis Victor Guillonnet. Né en 1872, soit un an après la dissolution de la Garde nationale, il est vraisemblablement chargé de donner un caractère ancien à cette fabrication au moment de l'élaboration de l'affiche (que l'on peut dater du début du vingtième siècle puisque « le Patriote » est déposé en 1899).

ADI&L, 23Fi, Boîte 4B, Biscuits Fradin & Chatelain.

Là encore, l'accent est mis sur la jeunesse et la pureté de la petite fille suggérée par sa tenue blanche. Elle tient fièrement le biscuit et le clin d'œil patriotique apparaît cette fois dans sa coiffure.

« Le Patriote » est le biscuit qui fait le succès de la firme tourangelle, active de 1879 à 1919 sous le nom Fradin-Châtelain. La société s'appelle ensuite Fradin-Mallet de 1919 jusqu'aux bombardements de 1940, qui marquent la fin de toute activité. À cette époque, elle mobilise entre 60 et 70 employés et fabrique mensuellement 25 tonnes de confiseries et dragées ainsi que 4,5 tonnes de biscuits.

ADI&L, *Histoire gourmande d'une fabrique tourangelle : la Biscuiterie FRADIN-CHATELAIN devenue la manufacture de biscuiterie et confiserie FRADIN-MALLET*, 2015, disponible sur http://archives.cg37.fr/UploadFile/GED/Actualites/1426867263.pdf (consulté le 22 mars 2015).

Annexe 37 : Devanture de la boulangerie Boisseau

AM Tours, 11 Fi 13/21187, Grande Boulangerie, Pâtisserie du Centre, Boisseau.

Située au 21 rue du Change, à Tours, elle délivre des pains de santé « Régime Boisseau », marque déposée le 3 novembre 1917. En plus de la présence du jeune ouvrier, on remarque un certain art de la mise en scène avec la présentation des baguettes sur leur présentoir.

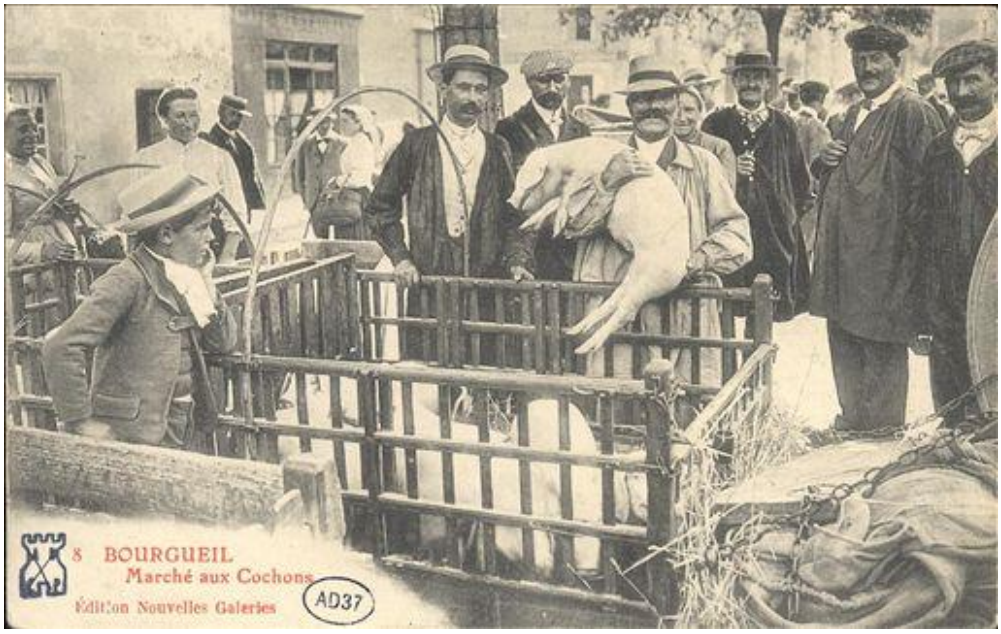
Annexe 38 : Publicités pour les produits « Rolls » (début XXe siècle)

ADI&L, 23 Fi, Boîte 4B, Les Biscottes de Régimes Rolls.

Le Docteur Rabelais est une valeur sûre pour figurer sur une gamme variée de produits de santé. Les biscottes apparaissent comme étant plus appétissantes, ne serait-ce que par leur nom ou par leur mise en scène, que les pains spéciaux qui figurent sur le deuxième panonceau (page suivante) et qui sont empilés à gauche comme des boîtes de médicaments. Les deux publicités datent vraisemblablement des années 1910 ou 1920, l'imprimerie Barbot & Gallon n'apparaissant dans les actes de société de l'administration qu'à partir de 1913 (ADI&L, 4U22/151, Actes de sociétés : extraits déposés au greffe, 1860-1938).

ADI&L, 23Fi, Boîte 4B, Pains Spéciaux « Rolls », Spécialités pour régimes.

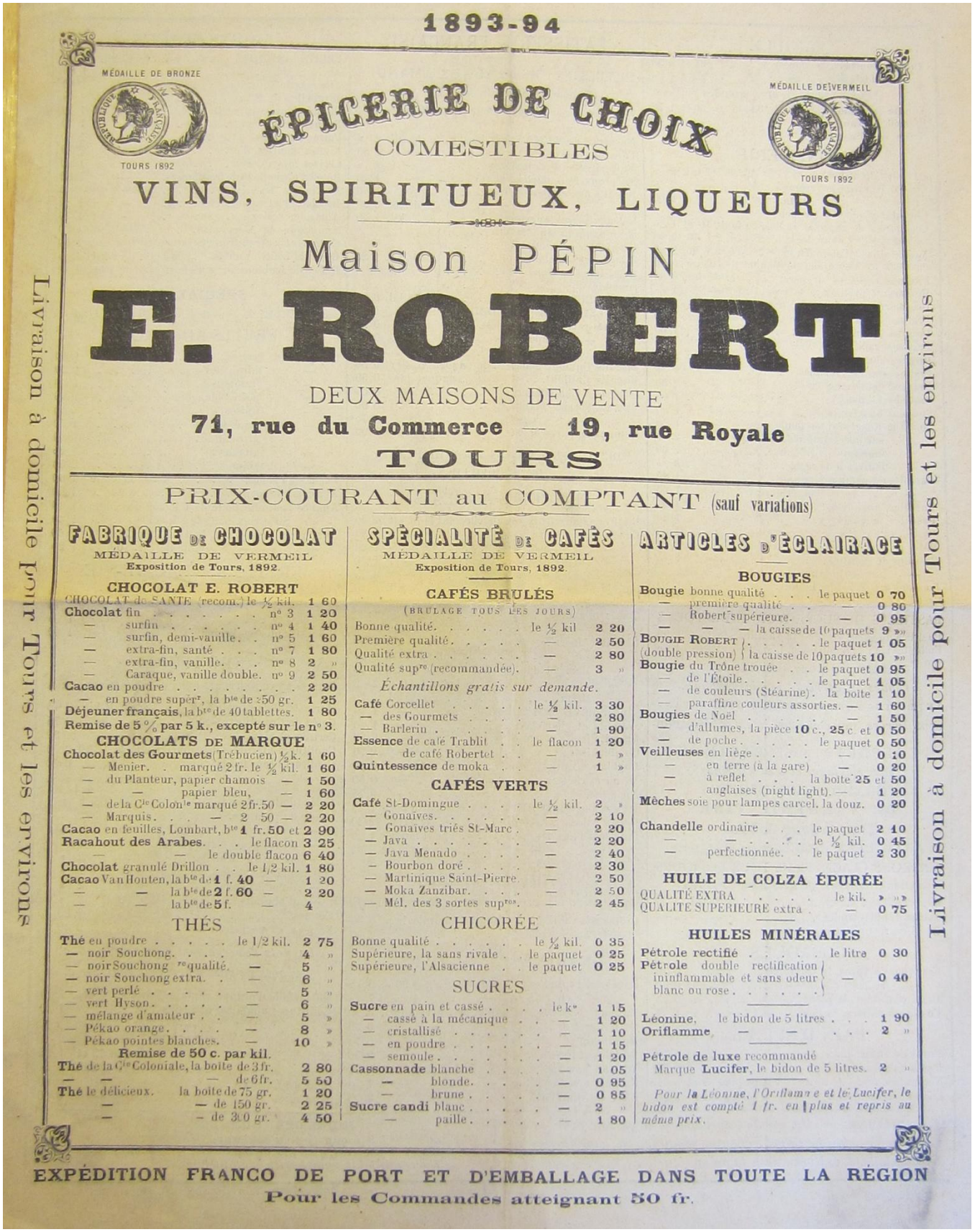
Annexe 39 : Cartes postales éditées par les magasins Nouvelles Galeries



ADI&L, 10Fi031-0027, Carte postale du marché aux cochons de Bourgueil (début XXe siècle).

ADI&L, 10Fi031-0029, Carte postale du marché aux poissons de Bourgueil (début XXe siècle).

Annexe 40 : Catalogue 1893-1894 de l'épicerie Robert



1893-94

MÉDAILLE DE BRONZE — TOURS 1892

ÉPICERIE DE CHOIX

COMESTIBLES

MÉDAILLE DE VERMEIL — TOURS 1892

VINS, SPIRITUEUX, LIQUEURS

Maison PÉPIN

E. ROBERT

DEUX MAISONS DE VENTE

71, rue du Commerce — 19, rue Royale

TOURS

Livraison à domicile pour Tours et les environs

PRIX-COURANT au COMPTANT (sauf variations)

FABRIQUE DE CHOCOLAT

MÉDAILLE DE VERMEIL
Exposition de Tours, 1892.

CHOCOLAT E. ROBERT

CHOCOLAT de SANTÉ (recom.)	le ½ kil.	1 60
Chocolat fin	n° 3	1 20
— surfin	n° 4	1 40
— surfin, demi-vanille	n° 5	1 60
— extra-fin, santé	n° 7	1 80
— extra-fin, vanille	n° 8	2 »
— Caraque, vanille double	n° 9	2 50
Cacao en poudre		2 20
— en poudre supérr, la bte de 250 gr.		1 25
Déjeuner français, la bte de 40 tablettes.		1 80
Remise de 5 % par 5 k., excepté sur le n° 3.		

CHOCOLATS DE MARQUE

Chocolat des Gourmets (Trébucien)	½ k.	1 60
— Menier. marqué 2 fr.	le ½ kil.	1 60
— du Planteur, papier chamois	—	1 50
— — papier bleu,	—	1 60
— de la Cie Coloniale marqué 2 fr. 50	—	2 20
— Marquis	— 2 50 —	2 20
Cacao en feuilles, Lombart, bte **1 fr. 50** et		2 90
Racahout des Arabes	le flacon	3 25
—	le double flacon	6 40
Chocolat granulé Drillon	le 1/2 kil.	1 80
Cacao Van Houten, la bte de **1 f. 40**	—	1 20
— — la bte de **2 f. 60**	—	2 20
— — la bte de **5 f.**	—	4

THÉS

Thé en poudre	le 1/2 kil.	2 75
— noir Souchong	—	4 »
— noir Souchong re qualité	—	5 »
— noir Souchong extra	—	6 »
— vert perlé	—	5 »
— vert Hyson	—	6 »
— mélange d'amateur	—	5 »
— Pékao orange	—	8 »
— Pékao pointes blanches	—	10 »

Remise de 50 c. par kil.

Thé de la Cie Coloniale, la boite de 3 fr.		2 80
— — — de 6 fr.		5 50
Thé le délicieux. la boite de 75 gr.		1 20
— — de 150 gr.		2 25
— — de 300 gr.		4 50

SPÉCIALITÉ DE CAFÉS

MÉDAILLE DE VERMEIL
Exposition de Tours, 1892.

CAFÉS BRULÉS

(BRULAGE TOUS LES JOURS)

Bonne qualité	le ½ kil	2 20
Première qualité	—	2 50
Qualité extra	—	2 80
Qualité supre (recommandée)	—	3 »

Échantillons gratis sur demande.

Café Corcellet	le ½ kil.	3 30
— des Gourmets	—	2 80
— Barlerin	—	1 90
Essence de café Trablit	le flacon	1 20
— de café Robertet	—	1 »
Quintessence de moka	—	1 »

CAFÉS VERTS

Café St-Domingue	le ½ kil.	2 »
— Gonaïves	—	2 10
— Gonaïves triés St-Marc	—	2 20
— Java	—	2 20
— Java Menado	—	2 40
— Bourbon doré	—	2 30
— Martinique Saint-Pierre	—	2 50
— Moka Zanzibar	—	2 50
— Mél. des 3 sortes supres	—	2 45

CHICORÉE

Bonne qualité	le ½ kil.	0 35
Supérieure, la sans rivale	le paquet	0 25
Supérieure, l'Alsacienne	le paquet	0 25

SUCRES

Sucre en pain et cassé	le k°	1 15
— cassé à la mécanique	—	1 20
— cristallisé	—	1 10
— en poudre	—	1 15
— semoule	—	1 20
Cassonnade blanche	—	1 05
— blonde	—	0 95
— brune	—	0 85
Sucre candi blanc	—	2 »
— paille	—	1 80

ARTICLES D'ÉCLAIRAGE

BOUGIES

Bougie bonne qualité	le paquet	0 70
— première qualité	—	0 80
— Robert supérieure	—	0 95
— — — la caisse de 10 paquets		9 » »
Bougie Robert (double pression)	le paquet	1 05
	la caisse de 10 paquets	10 » »
Bougie du Trône trouée	le paquet	0 95
— de l'Étoile	le paquet	1 05
— de couleurs (Stéarine)	la boite	1 10
— paraffine couleurs assorties	—	1 60
Bougies de Noël	—	1 50
— d'allumes, la pièce 10 c., 25 c. et		0 50
— de poche	le paquet	0 50
Veilleuses en liège	—	0 10
— en terre (à la gare)	—	0 20
— à reflet	la boite 25 et	50
— anglaises (night light)	—	1 20
Mèches soie pour lampes carcel	la douz.	0 20

Chandelle ordinaire	le paquet	2 10
—	le ½ kil.	0 45
— perfectionnée	le paquet	2 30

HUILE DE COLZA ÉPURÉE

QUALITÉ EXTRA	le kil.	» »
QUALITÉ SUPÉRIEURE extra	—	0 75

HUILES MINÉRALES

Pétrole rectifié	le litre	0 30
Pétrole double rectification ininflammable et sans odeur blanc ou rose	—	0 40

Léonine, le bidon de 5 litres		1 90
Oriflamme — —		2 »

Pétrole de luxe recommandé Marque **Lucifer**, le bidon de 5 litres. 2 »

Pour la Léonine, l'Oriflamme et le Lucifer, le bidon est compté 1 fr. en plus et repris au même prix.

Livraison à domicile pour Tours et les environs

EXPÉDITION FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE DANS TOUTE LA RÉGION

Pour les Commandes atteignant 50 fr.

VANILLE

Vanille Bourbon, la gousse		40 et 0 50
— Mexique	—	1 »

Tubes de 2, 3 et 4 gousses

Vanille en poudre	le flacon	1 » et 1 50
Essence de vanille	—	1 50
Sucre vanilline	la boite	1 »

CONFISERIE

Pastilles de chocolat	le ½ kil.	2 »
Chocolat praliné et crème	—	2 »
— — surfin	—	2 50
Chocolat nougat et pistaches	—	3 »
Croquettes de chocolat riches, la boite 70 et		1 20
Croquettes Cie Coloniale, la bte 2 f. 25, 2 f. 40,		2 90
Napolitains Cie Coloniale, la bte 2 f. 25, 2 f. 40,		2 90
Pastilles Cie Coloniale, le paquet de 125 gr.		0 70
Pralines roses et dragées	le ½ kil.	0 80
Dragées et pralines à la rose	—	1 »
Dragées fines	—	1 40
Pralines à la rose surfines	—	1 40
Dragées surfines	—	1 60
Pralines vanille	—	1 60
Dragées flots	—	2 »
Pralines vanille surfines	—	2 »
Dragées flots extra	—	2 50
Pralines Louis XV	—	2 50
Fondant aux fruits	—	1 20
Fondants fins et pralines fondantes	—	1 60
— surfins et pralines Duchesses	—	2 »
— fourrés	—	2 60
— fourrés à la gelée	—	3 »
Pastilles de gomme 1re qualité	—	1 20
— — supérieures	—	1 60
Pastilles au miel	—	1 20
Pastilles coquelicot	—	1 20
Pastilles de réglisse	—	1 60
Pâtes pectorales assorties	—	2 »
Pastilles de menthe	—	1 »
— — anglaise	1 60 et	2 »
Bonbons anglais et berlingots	—	1 20
Pastilles de réglisse d'Avignon, la bte	20, 25 et	30

PASTILLES DE SUCRE D'ORGE DE TOURS

Pastilles de sucre d'orge à la vanille	le ½ k.	1 60
En boites riches, depuis 80c, 1 50, 2 75 et	—	4 »

BOITES pour BAPTÊME

rondes ou carrées, garnies ou non.

LES BOITES PORTANT LE NOM DE L'ENFANT

sont livrées sur commandes en **48 heures**

COFFRETS pour BAPTÊME

pour mariages et pour étrennes

GRAND ASSORTIMENT

DE VANNERIE FINE

Pour le **Jour de l'An**

ARTICLE de NOEL et de PAQUES

MARRONS GLACÉS FRAIS TOUS LES JOURS

pendant les mois de décembre et janvier

à la vanille	le ½ kil.	» »»
extras double-vanille	—	» »»
Demi-marrons glacés vanille	—	» »»

COSAQUES

Cosaques coiffures, la douzaine		0 75
— riches	—	0 90
Demi-costumes, la pièce		0 75
Costumes entiers, la pièce		1 25

PAIN D'ÉPICES

Pavés de santé		50 et 0 70
Pavés aux fruits		0 75
Nonnettes	le paquet	75 et » »
Chanoinesses	le ½ kil	1 20

PATISSERIE FRANÇAISE

PETITS FOURS FINS AUX AMANDES

18 modèles différents, le ½ kil. 1 80

La maison reçoit tous les jours des petits fours frais

Macarons de NANCY (véritables)	le ½ kil.	2 »
Calissons d'Aix	—	1 80
Madeleinettes de Commercy	—	2 »
Macarons frais (façon Nancy)	—	1 20
Biscuits à la cuillère perlés	—	1 80
— — —	la boite de 250	0 90
Gâteaux glacés (5 parfums)	kil.	1 20
Métropolitains au rhum Croquettes vanille Croquettes milanaises Demi-lunes et Hongrois Amandés	le ½ kil.	1 20
PETIT-BEURRE de Nantes	le ½ kil.	0 80
FEUILLETÉ OLIBET et KREMLIN	—	1 20
Desserts variés (14 modèles)	—	0 60
— supérieurs	—	0 90
Croquignolles fines		0 80
Biscuits Guillout glacés	le paquet 25, 40 et	0 50
Biscuits Guillout	paquet bleu	0 50
Biscuits à Champagne		0 60
Biscuits Fossier blancs		0 60
— roses		0 75
Plum cake parisien	la pièce	0 90

DÉPOT DES GATEAUX BOOT ET PLANTA DE TROUVILLE

BISCUITS ANGLAIS

Gaufrettes aux fruits et au chocolat	le ½ kil.	2 30
Gauffrettes à la vanille	—	2 30
— la boite n° 0	la boite	1 20
— la boite n° 1	—	1 90
— la boite n° 2	—	3 25
Ratafias	le ½ kil.	2 20
Boudoirs	—	1 60
Glacés mixed	—	1 20
— —	la boite	2 50
Biscuits Albert	le ½ kil.	1 20
— —	la boite 1 40 et	2 60
— Marie et demi-lunes	le ½ kil.	1 20
—	la boite 1 50 et	2 75
— Malta	le ½ kil.	1 20
Ginger nuts et caricatures	—	1 10
Walnuts et charivari	—	1 10
Biscuits fruits et rural	—	0 90
Combinaisons	—	0 90
Popular et milk	—	0 90
Water et chester	—	0 80
Nic nac	—	0 75
Ice creams vanille framboise et chocolat	la boite	1 40
Genoa cake	le gâteau	1 40
Plum cake aux fruits	petit modèle	1 60
— —	grand modèle	3 00

FARINES LIÉBIG

pour faire les crèmes renversées sans œufs

Crème à la vanille, au citron, aux amandes	le pt	0 50
— au chocolat		0 70

FARINES ANGLAISES

Revalescière du Barry	la boite	2 20, 3 90 et	6 75
— chocolatée	—	2 25, 4 » et	7 »
Maizena	le paquet de	1 livre angl.	0 90
Corn flower oswego	—	—	0 90
Mondamine	—	—	0 75
Scotch oat meal	—	—	0 70
Yetman-powder	—	la boite	0 70
Farine lactée Nestlé	—	—	1 50
LAIT CONCENTRÉ	—	—	0 90

FRUITS GLACÉS

FRUITS ASSORTIS extras	le ½ kil.	1 80
Abricots glacés	—	1 80
Alberges de Touraine	—	1 80
Mirabelles de Metz	—	2 »
Chinois blonds et verts	—	1 70
Prunes reine-Claude	—	1 70
Poires blanches	—	1 80
Figues gouttes d'or	—	1 70
Cerises mi-sucre	—	1 80
Pâtes d'abricots et de framboises	—	1 80
Brochettes de cerises	—	1 80
Brochettes et nœuds	—	1 80
Amandes vertes	—	1 70
Angélique de Niort	—	1 60
Cédrats et écorce citron et orange	—	1 50
Boite de fruits assortis	la boite de 1 kil.	4 »
Boites de fruits assortis riches	1 40 et	2 40

SPÉCIALITÉ

ALBERGES de Touraine boites depuis 1 f. 60

FRUITS AU SIROP

Compotes de cerises	le flacon	1 50
— mirabelles		1 50
— framboises		1 60
— poires blanches et noires		1 60
— fraises		1 60
— reine-Claude		1 70
— groseilles		1 60
— ananas		2 25
— chinois		2 50
Pêches au sucre	la boite	1 60
Abricots au sucre		1 80
Ananas Toutoute, boite de 1 k. 250	la boite	1 40
— Ste-Croix, boite de 1 k. 250		1 40
Ananas de Singapoure, boite de 1 k. 300		1 60
— — boite de 1 k. 100		1 20

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

Cerises	le flacon de 1 litre	3 25
—	— ½ litre	1 70
—	— —	1 »
Reine-Claude et Verjus	— —	1 80

CONFITURES

TOUTES MES CONFITURES SONT GARANTIES PUR SUCRE

Marmelade de Mirabelles	le ½ kil.	0 75
Gelée de Groseilles	—	0 75
Cerises et abricots	—	0 80
Confitures méridionales (marmelade)	le ½ kil.	0 50
Confitures tous fruits	—	0 60

	Pots de verre	Pots de grès, de 1 kilo.
Gelée de framboises	0 90	2 »
— de pommes	0 90	2 »
— de coings	0 90	2 »
— d'oranges et d'ananas	0 90	2 »
— de groseilles	0 90	2 »
Marmelade de reine-Claude	0 90	2 »
— de mirabelles	0 90	2 »
— d'abricots	0 90	2 »
Cerises	1 »	2 20
Fraises et pêches	1 10	2 40

Les pots de verre sont repris pour 10 c.

Les pots de grès sont repris pour 20 c.

Marmelade d'orange anglaise Dundée, le pot		1 10
Confitures anglaises assorties		1 10

MIELS

Miel de Narbonne	le pot 75 et	1 25
—	le ½ kil.	1 »
Miel du Gâtinais	—	0 80
Gros miel	—	0 60

NOTA. — *Un service spécial est organisé pour faire prendre régulièrement, chaque semaine, les commandes à domicile et les livrer dans la même journée*

JOURS DES TOURNÉES

Lundi et jeudi, quartier du boulevard Béranger ;
Mardi et vendredi, quartier du boulevard Heurteloup ;
Mercredi, Saint-Symphorien et Saint-Cyr

FRUITS SECS

PRUNEAUX DE TOURS

CORBEILLES DE PRUNEAUX DE TOURS

depuis 1 fr. 50, 2 fr. et 2 fr. 50 et au-dessus

Pruneaux de Tours, gros.	le ½ kil.	1 »
— — moyens.	—	» 55
— — petits .	—	0 20 et 0 30
Prunes d'Agen petites .	le ½ kil.	» 25 et 0 30
— — moyennes .	—	» 40 et » 50
— — gros fruits .	—	» 60 et » 80
Raisins de Malaga surcouches.	—	» 60
— — choix.	—	» 75 et » 90
— — surchoix.	—	1 10
Raisins de Corinthe à pât.	—	» 60
— de Smyrne .	—	» 90
Figues bonne qualité .	—	» 20
— Cozenza extra fleur.	—	» 40
— de Smyrne surchoix .	—	» 70
— par caisse de 3 kilog .	—	» 65
— d'Algérie surfines .	—	» »
Amandes princesses nouvelles.	—	1 20
— — imitation.	—	» 80
— à la dame .	—	» 60
Noisettes de Sicile .	—	» 50 et » 60
Quatre mendiants choisis.	80, 1	» et 1 20
Poires tapées .	le ½ kil.	» 45
Pommes tapées .	—	» 60
Dattes muscades.	—	» »
Prunes pistoles .	—	» »
Amandes cassées.	—	1 10

LÉGUMES SECS

Haricots Saint-Aignan nouveaux.	le litre	» 40
— petits blancs .	—	» 25
— Suisses rosés .	—	» 40
Haricots de Soissons extras .	—	» 70
— demi-Soissons .	—	» 60
— flageolets chevriers .	—	1 »
— riz .	—	» 50
Lentilles extra.	—	» 80
— n° 1 .	—	» 60
Pois cassés .	—	» 60
— n° 1 .	—	» 50

Remise de 25 c. par décalitre.

Julienne nouvelle.	le ½ kil.	1 »
Farine extra fleur.	—	0 25
Farine de gruau de Hongrie, le ballot de 1 kil.		0 90

PATES ALIMENTAIRES

Vermicelle fin Italie extra .	le ½ kil.	0 60
— — Italie .	—	0 50
Vermicelle moyen Auvergne .	—	0 40 et 0 45
Pâtes et macaroni d'Italie extra.	—	0 60
Pâtes et macaroni d'Italie.	—	0 50
Pâtes et macaroni d'Auvergne .	—	0 40
Semoule de Gênes (grosse)	—	0 60
— d'Auvergne.	—	0 45
Nouilles et Lazagnes.	—	0 60
TAPIOCA du BRÉSIL ROBERT, le paq.		0 75
Tapioca du Brésil supérieur .	la boîte	0 60
— du Brésil 1re qualité .	le paquet	0 50
Fécule de pommes de terre .	—	0 20
Farines de légume assorties.	—	0 40
Gluten granulé .	—	0 35
Fleur de riz.	—	0 35
Crème de riz.	—	0 45
Sagou de l'Inde .	—	0 50
Tapioca naturel Mauprivez .	le ballot	1 40
Tapioca Groult .	le paquet	0 85
Potage aux sucs de légumes perles, toiles et fleurs des roches.	la bte	0 55
Potage Printemps .	la bte	0 60

RIZ

Riz caroline extra .	le ½ kil.	0 60
— supérieur .	—	0 50
Riz Piémont g acé.	—	0 40
— de l'Inde.	—	0 40
— Pégu extra .	le ½ kil.	25 et 0 30
— Brisures extra.	—	0 20
Riz de Touraine .	le paquet	0 55

CONSERVES ALIMENTAIRES

LÉGUMES

	la ½ bte	la bte
Pois moyens bonne marque.	—	0 80
— — Carraud-Amieux.	0 60	1 »
— fins bonne marque .	—	1 10
— fins Vernet .	0 80	1 40
— extra-fins Vernet .	1 »	1 75
Haricots verts moyens.	la bte	0 55
Haricots verts moyens Vernet .	0 50	0 70
— — fins. —	0 65	1 25
— — extra fins —	0 80	1 50
Flageolets verts moyens —	0 65	0 90
— — fins .	0 90	1 50
Macédoine de légumes.	0 80	1 45
Asperges entières . la boite ronde		1 80
— — . la boite plate.	1 10 et	1 40
Fonds d'artichauts.	—	1 50
Pointes d'asperges .	—	1 10
Cèpes au naturel .	—	0 80
— à l'huile.	—	1 20
— pour garniture.	—	0 70
Champignons de Paris.	la ½ bte	0 90
— — .	le ¼ bte	0 60
Truffes brossées 1re marque.	le ½ bte	1 55 1 70
— — .	le ¼ bte	2 80 3 25
— — .	la ½ bte	— 6 25
Morceaux de truffes, la boite .		1 20 2 » 3 75
Pelures de truffes, la boite.		0 80 1 60
Purée de tomates .	le flacon	30, 45 et 0 70
— — .	le litre	0 95

POISSONS

HOMARD SUPÉRIEUR .	la boite		1 60
— — .	la ½ bte		0 95
Homard bonne qualité.	la boite		1 40
Saumon au naturel, 1re marque.	—		1 25
— — d'Orégon,	boite plate		1 40
— — Cross et Blackwell.			1 60
— — —	la ½ bte		0 85
Sardines à l'huile .	le ¼ bte		0 40
— extra. .	le ¼ b	50 la ½ bte	0 90
— les renommées	— 65	—	1 20
— des amateurs.	— 75	—	1 40
— à la reine.	— 80	—	1 50
— sans arêtes, Pellier.	90	—	1 60
Sardines marquises.	90	—	1 60
— des Princes.	95	—	1 90
Thon mariné supérieur .	le ¼ bte		0 65
— .	le ½ bte		1 30
— de l'Océan Pellier	la boite		1 20
Huitres marinées, Pellier.	—		1 »
Harengs marinées au vin blanc .	—		1 10
Maquereaux marinés au vin blanc.	—		1 50
Maquereaux au naturel.	la boite	1 25 et	1 75
Maquereaux à l'huile.	la ½ bte		1 20
— .	le ¼	—	0 70
Filets de harengs à l'huile .	—		0 45
— — .	la ½ bte	85 et	1 30
Royans aux truffes .	la boite		0 80
Thon mariné aux achards .	—		0 70
SAINDOUX SURFIN le ½ kil. .	—		0 75

SALAISONS

Morue d'Islande, moyen poisson.	le ½ kil.	0 45
— — gros poisson.	—	0 50
— — très gros poisson.	—	0 55
Langues de morue.	—	0 60
Filets de morue .	—	0 90
Merluche .	—	0 35
Harengs saurs et salés .	la pièce	5 c. et 0 10
— de Hollande .	—	0 15
Maquereaux salés .	la pièce	30 et 0 35
Sardines salées .	la douzaine	au cours

CONSERVES DE VIANDE

Tripe à la mode de Caen.	le ¼ boite	0 55
— — —	la ½ boite	1 »
— — —	la boite	1 80
Tripes du vrai régalou Pharamond	la ½ boite	1 »
— — — .	la boite	2 »
Civet de Lièvre.	la ½ boite	1 90
— — .	la boite	3 75
Tête de veau en tortue .	la ½ boite	2 20
— — — .	la boite	3 90
Langue de bœuf Frey Bentos .	—	3 75
— — Libby .	la boite	4 60 et 5 50
Corned beef —	la boite	1 25 et 2 »
Langue de porc — .	la boite	2 » et 3 60
Conserves de jambon — .	—	1 40 et 2 25
Dinde et langue . — .	—	2 20
Mortadelle de Bologne .	—	1 40
Saucisson de Lyon (véritable) .	le ½ kil.	3 20
— d'Arles .	—	2 20
Jambon de Bayonne .	—	1 20
— d'York (véritable) .	—	1 60
Choucroute garnie la bte		80 c., 1 40 et 2 25

QUENELLES ET FINANCIÈRES

pour vol-au-vent (marque Petit-Jean).

EXTRAIT de VIANDE LIEBIG

Le pot de ⅛ livre.		1 45
— ¼ —		2 80
— ½ —		5 10
— 1 livre .		9 60

EXTRAIT de VIANDE CIBILS

Le pot de 60 gr.	1 35
— 125 gr.	2 60
— 250 gr.	4 90
— 500 gr.	9 25

BOUILLONS CONCENTRÉS

Bouillon Cibils .	le flacon 95 et 1 90
Bouillon Morris .	le flacon 1 25 et 2 25

PATÉS DE FOIE GRAS TRUFFÉS

Marque LOUIS HENRY de Strasbourg

N° 14.	la terrine.	2 50
N° 12.	—	3 75
N° 10.	—	5 50
N° 9.	—	8 »

Marque LOUIS de Strasbourg.		**MARQUE VIVIÉS de Cahors**	
N° 12 la terrine.	3 10	Pâtés	la bte 80 et 1 15
N° 10 —	4 25	— N° 1	la boite 1 50
N° 9 —	5 25	— N° 2	— 2 »
N° 8 —	7 25	— N° 3	— 3 »
N° 7 —	10 25	— N° 4	— 4 »

Pâtés de gibier truffés .	la boite	2 et 3 »
Foies gras au naturel.	—	2 » ,3 25 5 50

PATÉS EN CROUTES DE TOUTES GRANDEURS

Sur commande en 24 heures

VÉRITABLES RILLETTES DE TOURS

fabriquées par une des premières charcuteries.

FROMAGES

Fromages de Gruyère français, le ½ kil.		1 10
Gruyère suisse emmenthal extra	—	1 30
Roquefort (vraie marque).	—	1 60
Hollande croûte rouge frais.	—	1 20
Port du salut.	—	» » »
Parmesan.	—	1 80
Fromage de Brie.	—	» » »
— de Pont-l'Evêque.	la pièce.	0 85

VÉRITABLES CAMEMBERTS de NORMANDIE

provenant des meilleures fermes de la vallée d'Auge.

La pièce. **0 70**

PLUMEAUX, ÉPONGES et BROSSERIE pour APPARTEMENTS

HUILES A MANGER

Spécialité d'Huile d'Olives

Huile d'olives surfine de Nice. le ½ kil. **1 20**
Flacons de 500 gr. 1 k. et 2 k.
Par estagnons de 5 kil. le ½ k. **1 15**
Huile olives fine. . — **1** »
— de noix du pays — **1** »
— d'œillette ou (Huile blanche) . . — **0 80**

VINAIGRES

Vinaigre 1re qualité. . le lit. **0 40**
— garanti pur vin — **0 50**
— de vin très vieux — **0 70**
— à l'estragon . — **0 80**
Verre en plus.

SELS & ÉPICES

Sel marin . . . . . le kil. 0 15
Sel gros blanc . . . — 0 20
Sel blanc fin . . . . — 0 25
Sel anglais. . . . . le pot 1 20
Salpêtre raffiné. . . le ½ kil. 0 60
Poivre gris en poudre ou en grains . . . — 2 20
Poivre blanc en poudre ou en grains . . . — 3 »
Quatre épices . . . l'once. 0 20
Cannelle de Chine en poudre ou en bâton — 0 25
Girofle . . . . . — 0 30
Muscades et macis . — 0 75
Poivre mignonnettes. — 0 20
Coriandre . . . . — 0 10
Gingembre racines . — 0 30
Anis vert. . . . . — 0 15
Poivre Cayenne. . . le flacon. 0 75
Currie powder. le flac. 75, 1 20 et 2 »

HORS-D'ŒUVRE

Moutarde blanche. . le ½ kil. 0 40
Cornichons fins . . — 0 70
— — le flac. 75, 1 et 1 30
Câpres superfines. . le ½ kil. 1 80
— le flac. 50, 75 et 1 »
Olives Verdales . . le ½ kil. 0 60
— Ameleaux . . — 0 90
— — le flac. 40, 75 et 1 25
Anchois au sel . . le ½ kil. » »
— à l'huile. le flac. 90, 1 50, 2 »
Moutarde Diaphane Lount. le pot. . . . . 60 et 0 90
Moutarde Bordin, le pot 55 et 0 80
— de Dijon — 55, 65 et 0 75
Sauce Française A. L. Rhons. le fl. 1 20
— d'anchois . . . . — 1 20
— aux champignons (mushroom), le flacon 1 20
Sauces anglaises assorties. — 1 50
Mixed Pickles et Picallili, le fl. 1 et 1 40

ARTICLES DIVERS

Gomme arabique. le ½ kil. 2 et 2 40
Farine et graine de lin — 0 35
Orge perlé . . . . — 0 35
Gruau mondé . . . — 0 50
Millet et chenevis . . les 2 litr. 0 55
Alpiste. . . . . le litre 0 50
Camphre raffiné. . . le ½ kil. 3 50
Cire jaune à parquet. — 2 »
Encaustique pure cire. — 1 80
Tripoli et mine de plomb — 0 35
Briques anglaises. . la pièce 0 25
Braise chimique. . les 2 paq. 0 25
Cire à bouteille . le ½ kil. 0 35
Cirage Marcerou, la boîte. 10, 20 30, 40, 50 et 0 70
Cirage Larmoyer. le flac. 70 et 1 40
— à chevreau. le pot 40 et 0 70
— à harnais. la bouteille. 1

Articles de Blanchissage

Cristaux de soude.. les 2 kil. 0 25
Potasse forte . . . le kil. 0 35
Lessive phénix. . . — 0 30
Lessive phéniquée. . — 0 30
Lessive phéniquée à l'iris . . . . — 0 40
Lessive phéniquée à la violette. . . . — 0 40
Lessive américaine . — 1 »
Savon de Marseille bleu. . . . . — 0 50
Savon de Marseille bleu, par pains de 4 kil. 0 50
Savon blanc 60% d'huile. le kil. 0 70
— par pains de 5 kil. — 0 65
Savon jaune iris . . . — 0 60
Savon noir en pâte. . . — 0 60
— noir, en pain . . — 0 60
Savons marbrés. . le morceau 0 15
Savon minéral Lecat — 0 20
Savon de Panama. . — 0 35
Bois de Panama. . le ½ kil. 0 45
Amidon de riz surfin — 35 et 0 40
— de Paris. . — 0 45
— Rémy. . . — 0 45
Borax raffiné . . . — 0 75
Zoulou powder. la boîte 25 et 0 70
Bleu Guimet extra. le ½ kil. 1 50
— — 1re qual. — 1 30

ARTICLES RECOMMANDÉS

Les Savons blancs de la Maison Fournier frères et Ferrier
Marque LA BOUGIE, le k. 0 70
par pains de 5 k. — 0 65
morceaux de 400 gr. la p 0 20
Marque LE CHAT, extra pur
le morceau de 500 gr. . 0 40
la caisse de 8 morceaux, 3 »

PARFUMERIE

Savon de Windsor. la pièce 10 et 0 15
— guimauve — 20 0 25
— au suc de laitue 20 0 25
SAVON ZEA. . le morceau 0 40
— de glycérine, le morceau, 10, 25 et. . . 0 30
— de glyc. angl. la b. de 3. 1 45
Savons aux fleurs. . la boîte. 1 »
— à la rose de mai — 1 40
— à la violette. . — 1 60
SAVON LYSIRIS (recom.) — 2 25
SAVON au lait d'iris Piver le morc. 1 30
SAVON au suc de laitue — 1 40
— au Corylopsis . — 1 75
— de Thridace Violet — 1 20
— Veloutine. . . — 1 40
Poudre de savon. la boîte 30 et 0 60
Eau de toilette Lubin. le flacon 1 95
— — le grand flacon 5 90
Eau de toilette (imitation) le fl. 1 40
Cosmydor de Régnier. . — 1 20
Vinaigre de Bully . . — 1 15
Vinaigre à la Violette Vibert — 1 20
— — Piver — 1 30
Eau de Lavande — — — 1 40
Eau de quinine — — — 1 30
Eau de Cologne Jean Marie Farina, le flacon. . 75 et 1 45
Eau de Cologne Piver. . 70 1 40
Eau dentifrice de Botot 1 25 et 2 40
— bénédictins de Soulac 1 35 et 2 65

EXTRAITS D'ODEUR, HUILES ET POMMADES.

Alcool de Menthe des Bénédictins. . le flacon. 1 fr. et 1 35
Alcool de Menthe Ricqlès. le fl. 1 45
Eau de mélisse de Boyer. — 0 80
Eau de fleurs d'oranger. le litre. 1 80
— — le fl. 20, 40 et 0 75
— Muraour. 80 et 1 40

CAVES DE L'ÉPICERIE E. ROBERT (Extrait du Catalogue)

VINS

Vin rouge nouveau. le litre 0 40
Bon vin rouge vieux. — 0 50
Vin de table rouge ou blanc . . . . . — 0 60
Vin de table supér. — 0 70
Vin Bordeaux vieux. — 0 80
Vin de Chinon vieux. — 0 90
26 *litres pour* 25

VINS FINS

VINS DE TOURAINE

Chinon vieux . . . . la bte 1 »
— vieux 1887 . . — 1 25
Bourgueil vieux . . . — 1 »
Bourgueil vieux 1887 . — 1 25
— (St-Nicolas) 1887 . — 1 50
— (St-Nicolas) 1884 . — 2 »
Vouvray sec . . . . — 1 »
Vouvray supérieur sec . 1 25 et 1 50
Vouvray mousseux . . la bte 1 75
Vouvray mousseux sup — 2 25
Vouvray mousseux grand crû . . . . — 3 25
Saumur mousseux, cachet vert . . . . — 1 »
Saumur mousseux, carte noire . . . . — 1 70
Saumur mousseux, carte rose . . . . — 2 25
Saumur mousseux, carte or . . . . . — 2 75
Saumur naturel 1887 . — 1 75
Saumur naturel sup. 1887. — 2 »

VINS de BORDEAUX ROUGES et BLANCS
Depuis 1 fr. la bouteille.

VINS DE BOURGOGNE
Depuis 1 fr. 25 la bouteille.

VINS DE CHAMPAGNE
Depuis 2 fr. 25 la bouteille.
Moët et Chandon. la bout. 5 et 5 75

VINS DE LIQUEURS

DE TOUTES PROVENANCES

MALAGA bonne qualité. le litre 1 60
— vieux. . . — 2 »
— vieux supérieur. — 2 50
— très vieux. . — 3 »
— très vieux sup. la bout. 3 »
Malaga blanc très vieux. — 4 »
Madère vieux. . . . le litre 2 »
Madère vieux supérieur. — 2 50
Madère très vieux. . — 3 »
Madère très vieux sup. . la bout. 3 »
Muscat de Samos. . le litre 1 60
Frontignan vieux. . . — 2 50
Frontignan très vieux . — 3 »
Frontignan tr. vieux sup. la bout. 3 »
Marsala vieux. la bout. 2 fr. et 2 50
Marsala très vieux sup. — 3 »
Vin de Zucco (propriété du duc d'Aumale). . . . . — 2 75
Musca de Lunel. . . — 2 »
Grenache . . . . . — 2 »
Malvoisie . . . la b. 2 » et 2 50
Alicante . . . . — 2 » et 2 50
Porto . . . . . 2 50 et 3 »
Xérès . . . . . 3 50 et 4 »

Tous ces vins sont garantis d'origine et sont vendus verre compris en litres ou en bouteilles.

APÉRITIFS

Vermouth bonne qualité le lit. 1 40
Vermouth Noilly Prat . le lit. 1 60
— Noilly Prat (exportation) . . . — 2 25
Byrrh Violet frères. — 2 20
Vin de Banyuls . . . — 1 60

Verre compris

Consulter le catalogue général des vins

SPIRITUEUX

MÉDAILLE DE BRONZE
Exposition de Tours, 1892

Alcool rectifié (esprit de vin) 90° le litre 2 80
Eau-de-vie d'Armagnac. 1 20 et 1 40
— de Montpellier, le litre 1 75
Eaux-de-vie de Cognac, le litre 2 »
Cognac. . . . . — 2 50
Cognac vieux . . . . — 3 »
Fine champagne . . . — 4 »
Grande Champagne, la bouteille 4 »
Pour les cognacs de 3 fr. et au-dessous, le litre est compté 20 cent. en plus.
Rhum vieux. . . . le litre 1 70
Rhum Martinique. . . — 2 »
Rhum Jamaïque . . . — 2 50
RHUM MARTINIQUE des Plantat. St-Paul (importation directe) { vieux. 3 » / très v. 4 »
Kirsch vieux . . . le litre 2 50
Kirsch très vieux. . . . — 3 50
Kirsch de la forêt noire. — 5 »
Les prix des rhums et kirschs sont verre compris
Absinthe Suisse . . le litre 3 20
— Pernod fils . . — 4 »
Amer Picon. . . . . — 2 50

	La bouteille
COGNACS MARTELL*	**4 75**
COGNACS MARTELL**	**5 25**
COGNACS MARTELL***	**6 »**
	Le litre
RHUM CHAUVET. .	**3 25**
RHUM des ANTILLES (carte or)	**3 20**
RHUM St-JAMES . .	**4 25**
RHUM W. CHARLESTON et Cie	**4 50**

LIQUEURS

Marque de la maison.

Liqueurs assorties. . le litre 1 40
Liqueurs fines assorties. — 2 »
— surfines assorties. — 2 50
— extra surfines assorties 3 »
— superfines assorties. . 4 »
Curaçao de Hollande (doux ou sec) le cruchon 4 50

LIQUEURS DE MARQUE

Chartreuse jaune. . le litre 6 60
— . . . le ½ litre 3 60
Chartreuse verte . . le litre 8 75
— . . . le ½ litre 4 75
Anisette Marie-Brizard. le litre 4 25
— — le ½ litre 2 50
Curaçao Marie-Brizard le cruch. 5 25
Curaçao Saintoin. . . — 5 »
Liqueurs Wynand-Focking, le cruchon de 120 centilitres . 8 »
Elixir Combier . . . le litre 4 »
— Raspail (véritable) — 3 75
Prunelline Gerbault . . — 3 50
Guignolet d'Angers Cointreau, le litre 2 75
Guignolet d'Angers Gaucher . 3 25
Liqueur des Iles Marie-Brizard la bouteille, ... 4 75
Liqueur des Iles Forestier frères, le litre 5 50
Punchs de Marie-Brizard, le litre. 3 25
Sève de Fine Champagne, le lit. 4 50
Abricotine Garnier, le litre. . 4 30
Bénédictine de Fécamp, le lit. 6 »
— — le ½ litre 3 25

LIQUEUR DES PRIMATS
Identique à la Chartreuse
4 fr. 50 le litre. — **2 fr. 50** le ½ litre.

Alcool à brûler. . . le litre 1 20
— — supér. — 1 40
— — sans odeur — 1 80

DÉPOT DES COGNACS DE LA MAISON MARIE-BRIZARD & ROGER

MARQUE * la bouteille, **4 75**; *** la bouteille, **6 00**; V.F.O. la bouteille, **8** »

2935. — TOURS, Imp. E. MAZEREAU, E. SOUDÉE succ., rue Richelieu, 13.

ADI&L, 23Fi, Boite 4A, Objets publicitaires.

Annexe 41 : L'avis de Tours sur la question régionale

« La Ville de Tours et le Régionalisme

Au nom de la ville de Tours, M. Camille Chautemps a adressé à M. le président du Conseil général l'importante lettre qui suit :

Monsieur le président,

Le gouvernement ayant pris l'heureuse initiative de consulter les conseils généraux sur la réorganisation administrative de la France, et sur la délimitation des régions dont il envisage la création, vous avez justement pensé que la ville de Tours était hautement intéressée à la solution de ce grand problème, et vous avez bien voulu me prier de solliciter l'avis du Conseil municipal.

À l'unanimité, nos collègues ont estimé qu'une question aussi grave et aussi complexe ne pouvait être traitée sans une minutieuse étude préalable, et, pensant que l'Assemblée départementale partagerait leur sentiment sur ce point, ils ont cru devoir se borner, pour le moment, à vous offrir leur collaboration pour le cas où vous décideriez de recourir, avant de formuler votre opinion, à la constitution d'une commission.

Toutefois, il leur est apparu dès à présent que, si un projet précis de délimitation des régions ne saurait être adopté, il était au contraire possible de proclamer quelques suggestions essentielles qui devraient servir de base à la future organisation.

En premier lieu, et vous ne serez pas surpris de me voir placer cette observation avant tout autre, nous estimons que la Touraine, par l'ancienneté de ses traditions, la pureté de sa langue, ses richesses naturelles, sa position géographique, son importance ferroviaire et fluviale, était en droit de protester contre son rattachement éventuel à quelque groupement lointain et différent d'elle-même, et de réclamer pour son chef-lieu le siège d'une des futures régions.

Cette vérité indiscutable doit être, selon nous, affirmée dès aujourd'hui avec force par le Conseil général d'Indre-et-Loire.

D'autre part, il nous semble que, pour obtenir des régions homogènes et ne pas risquer d'unir arbitrairement des territoires absolument dissemblables, il y a lieu de ne pas s'attacher trop étroitement au respect du cadre naturel du département. Il importe sans doute de maintenir certaines des circonscriptions administratives existantes afin que la réforme n'apporte aucun trouble dans notre vie publique locale, mais il apparaît que l'arrondissement qui constitue dès maintenant une unité complète, peut devenir la cellule où s'épanouira demain une activité administrative plus décentralisée et plus pratique, sur laquelle la réforme ne ferait qu'aggraver les complications et les lenteurs bureaucratiques en éloignant le préfet de ses administrés.

Pour illustrer notre opinion par un exemple, qu'il nous soit permis de faire allusion au projet de délimitation de notre région, élaboré par un savant et distingué fonctionnaire de cette ville, et qui unit l'Indre-et-Loire aux départements entiers du Loir-et-Cher, de la Sarthe, du Maine-et-Loire, et de la Vienne. Il est hors de doute que les parties occidentales de la Sarthe et du Maine-et-Loire, comme les parties méridionales de la Vienne, sont composées de territoires absolument différents des nôtres, et dont les habitants n'ont ni les mêmes traditions, ni les

mêmes intérêts économiques, ni les mêmes aspirations que ceux de nos populations. Si, au contraire, on réduisait ou modifiait la région prévue par cet excellent projet, *en groupant avec les deux départements d'Indre-et-Loire et de Loir-et-Cher, les fractions est de la Sarthe (arrondissements de Saint-Calais et la Flèche) et le Maine-et-Loire (arrondissement de Baugé et de Saumur) et la fraction nord de la Vienne (arrondissement de Loudun et de Châtellerault), on obtiendrait une région naturelle qui réunirait des intérêts vraiment solidaires et aurait la plus grande vitalité.*

Enfin, nous croyons devoir insister sur un dernier point qui a à nos yeux une importance décisive. Il ne faut pas que la réforme se réduise à un simple remaniement territorial, et à la création de plus grands départements dont la gestion serait d'autant plus difficile qu'ils seraient plus étendus.

Si l'on veut créer un organisme vivant et fécond, capable de concevoir et d'exécuter les vastes projets économiques qui accroîtront la prospérité nationale, *il faut donner à la région future la plus large autonomie qui pourrait se manifester sous deux formes :*

1° *Assemblée maîtresse de son budget et jouissant d'un pouvoir étendu pour la solution de toutes les questions locales ;*

2° *Le président de cette assemblée, ou son bureau, effectivement assuré à la direction même de l'administration.*

En résumé, l'organisation de demain nous apparaît, dans ses grandes lignes, sous l'aspect suivant : de grandes régions homogènes constituées par le groupement d'un certain membre d'arrondissements actuels administrés sous le contrôle d'assemblées autonomes par des délégués de ces assemblées, avec le concours de hauts fonctionnaires chargés d'assurer l'application des lois nationales.

Et pour faciliter la vie publique quotidienne, en dépit de l'éloignement du centre de la région, une large décentralisation qui mettrait aux mains de l'administration de l'arrondissement tous les pouvoirs qui sont exercés par le préfet.

Telles nous paraissent être les conditions essentielles de l'efficacité de la réforme projetée, et le conseil municipal de Tours serait heureux d'avoir apporté à la délibération du Conseil général quelques suggestions utiles et de constater que les diverses assemblées électives du département d'Indre-et-Loire sont en parfaite concordance d'idées sur un problème qui intéresse à un si haut degré l'avenir de notre Touraine et de la France entière.

« Veuillez agréer, etc. » ».

Conseil général d'Indre-et-Loire, *Commission d'études sur le régionalisme (1er fascicule)*, Tours, Bibliothèque Municipale, 1919, p. 8-11.

Annexe 42 : Carte des régions économiques

HAUSER, Henri, *Le problème du régionalisme*, Paris, P.U.F., 1924, p. 112 bis.

Analyse :

Cette carte, inspirée par les travaux du géographe Vidal de la Blache, nous montre que Tours a perdu de l'importance. Alors qu'elle est le chef-lieu de la IXe région militaire, la ville d'Indre-et-Loire se retrouve rattachée à Nantes, dans la Ve région économique.

Annexe 43 : Tableau économique de la Touraine par Michel Lhéritier

TABLEAU ÉCONOMIQUE DE LA TOURAINE

I. — Les conditions géographiques.

La Touraine est au cœur de la France, sur la Loire, au confluent du Cher, de l'Indre et de la Vienne. C'est un pays de vallées et de plateaux. Elle est petite la Touraine, si petite qu'elle a suffi à peine à former le département d'Indre-et-Loire (611.679 hectares). Elle ne présente pas de limites naturelles; on pourrait l'étendre au long de ses rivières jusqu'au terrain permien de Trelazé, jusqu'au jurassique de la Sarthe, jusqu'aux lisières de la Sologne et de la Beauce, jusqu'au seuil du Poitou. Elle est le domaine de la craie tuffeau souvent stérile, mais aussi des faluns régénérateurs, des argiles siliceuses, des molasses à zoophytes recouvrant les plateaux, et des alluvions grasses et fécondes qui comblent les vallées.

Comme elle fait face au midi et qu'elle n'est pas trop éloignée de la mer, son climat est plutôt doux. En Touraine, la température moyenne annuelle oscille entre 10 et 15°; la moyenne de janvier, le mois le plus froid est de 2°, 55; celle de juillet, le mois le plus chaud atteint 24°, 11. L'humidité est suffisante : la chute d'eau annuelle de 606 m/m, se répartit d'ordinaire entre 160 jours de pluie ; l'hiver est la saison la plus sèche, l'automne la plus pluvieuse. Les vents les plus fréquents soufflent du sud-ouest, très rarement avec violence.

La convergence des voies naturelles a amené en Touraine une population nombreuse. En 1914, le département d'Indre-

et-Loire comptait 340.405 habitants, avec une densité de 273 au kilom. carré. Ce nombre tend à augmenter, mais la population se transporte toujours plus des campagnes vers les villes, surtout à Tours, qui aurait compté pendant la guerre jusqu'à 130.000 habitants.

La population se ressent du passé historique de la Touraine autant que du milieu géographique. Elle serait molle, dit-on, pour s'être formée au berceau de la civilisation et au Jardin de la France; elle est surtout aimable, enjouée et polie. Chacun dans leur spécialité, les Tourangeaux sont des artistes, ils fournissent une main-d'œuvre choisie; les machines sont faites pour eux, pour les dispenser de la grosse besogne. En Touraine, l'activité se développera beaucoup avec le concours des forces motrices : elles étaient de 50.000 chevaux-vapeur en 1914. A défaut du charbon qui coûte cher, la Creuse et la Vienne, sinon l'Indre et le Cher pourront donner leur houille blanche.

II. — L'Agriculture.

La Touraine est essentiellement un pays agricole. L'agriculture y occupe à elle seule plus de la moitié de la main-d'œuvre et elle utilise près du tiers de la force motrice. Dans la hiérarchie des branches de l'activité humaine, les Tourangeaux lui décernent le premier rang; la principale société savante de Tours est la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres, et elle a pour secrétaire perpétuel un viticulteur émérite qui s'intitule paysan.

L'activité agricole s'organise aujourd'hui intensivement, méthodiquement par l'effort collectif, non plus seulement avec les comices agricoles, mais aussi avec la chambre d'agriculture, avec l'office agricole départemental, avec les syndicats et les coopératives agricoles, avec la fédération des syndicats. Presque chaque commune tourangelle a son syndicat, chargé au moins de l'achat des engrais. Les communes des bords de l'Indre se syndiquent pour conquérir à la culture les terrains inondés. Des champs d'expérience et de démonstration fonctionnent depuis 1890. Des concours sont ouverts pour les produits obtenus, mais aussi pour les engrais, pour la destruction des parasites, pour l'entretien des

fermes, pour la réfection de l'outillage, même pour le nombre d'enfants. D'instructives conférences sont faites. Des espèces nouvelles sont introduites, les instruments agricoles les plus modernes sont mis à la disposition des agriculteurs. Le paysan tourangeau a fourni le plus bel effort pendant la guerre; cet effort se soutient et se développe aujourd'hui; on peut craindre qu'il ne se ralentisse par le fait de la baisse. Est-ce par les produits agricoles que la baisse devrait commencer?

La France est le pays du blé et du vin. A ce titre, comme à tant d'autres, la Touraine apparaît comme une France en miniature; elle produit essentiellement ces deux aliments fondamentaux.

La culture du blé a traversé une crise grave, pendant la guerre; les réquisitions ont été trop souvent mal faites, sans tenir compte ni des disponibilités, ni du prix de revient; la surface des champs de blé s'est réduite; le paysan perdait le goût du blé. Fort heureusement cette situation s'améliore : la superficie cultivée qui n'était plus que de 56.610 hectares en 1917, dépasse aujourd'hui les 70.000. La récolte en cours promet d'être excellente; on compte jusqu'à 80 grains par pied, le rendement moyen qui était tombé à 13 hectolitres par hectare pourrait bien aller jusqu'à 20; la récolte de 1919, qui avait donné 587.750 hectolitres sera largement dépassée.

L'avoine qui a été, pendant la guerre, la rivale heureuse du blé, parce qu'elle se vendait plus cher, connaît maintenant de moins beaux jours, à cause de la baisse des prix. La superficie cultivée qui était de 599.720 hectares en 1917, semble être en décroissance. La dernière récolte de 840.000 hectolitres avait été supérieure à celle du blé.

La Touraine est le pays du vin et son vin est très bon, bien qu'on n'ait pas daigné le faire figurer parmi les crus classés. La culture est dans certains cas, très compliquée, et la cueillette très tardive se fait en quatre ou cinq fois, comme pour le Sauterne. Tandis que le vin blanc de Vouvray fait penser au Champagne, pour peu qu'il soit mousseux, le vin rouge de Bourgueil ou de Chinon imite le Bourgogne et parfois est vendu comme tel. Le vignoble tourangeau qui s'étendait sur 39.119 hectares en 1910, en comptait quatre

ans, plus tard 41.200; pendant la guerre, il s'est trouvé réduit jusqu'à 31.000; il est en train de reprendre son développement. Les viticulteurs font des bénéfices, moins excessifs d'ailleurs qu'on ne le dit. La récolte de 1919, a été excellente avec ses 1.742.558 hectos; celle de demain ne sera pas aussi bonne, à cause des intempéries de juin qui font craindre des attaques de mildiou.

En fait de grandes cultures, la Touraine a encore les pommes de terre, dont les champs devraient s'étendre davantage dans les sables du val de Loire. Elle a aussi les plantes textiles, le chanvre qui est en recul certain, un peu de lin introduit par des belges; les fourragères, trèfle, luzerne, sainfoin, dont la culture est très prospère. Elle fournit enfin, les graines de semence en assez grande quantité.

La Touraine mentirait à son nom de Jardin de la France, si l'horticulture n'y était pas bien représentée. En vérité, elle y est tout à fait en honneur : à la ville comme à la campagne, chaque maison a son jardin; Tours compte proportionnellement plus de jardins qu'aucune grande ville de France ; la société d'horticulture poursuit la carrière la plus brillante, à travers des expositions très intéressantes, où s'exhibent à côté de pommes grosses comme des melons, des choux de 60 centimètres de diamètre, et des fleurs rares qu'on croirait venues des tropiques.

Une visite au Jardin des Plantes de Tours n'est pas inutile pour voir pousser, en plein air et en pleine terre, non seulement des amandiers qui ont des fruits, des mûriers qu'on pourrait exploiter pour la sériciculture, des chênes-liéges, dont on devrait utiliser l'écorce, mais encore l'olivier, le poinsiana, le lotus d'Egypte, l'helléborus lividus de Corse, l'acacia de Constantinople et d'autres plantes moins connues qui ont en Touraine leur limite de culture.

En fait de légumes, l'horticulture tourangelle a la spécialité des haricots et des pois, sans parler des champignons qui viennent dans les carrières. Pour les fruits, elle peut se vanter d'avoir des pommes savoureuses, comme les Francatu rose, des poires exquises, comme les William, les Passe-Crassane, les Bergamotte esperen, les Souvenirs de Jules Guindon, les fameux pruneaux de Tours, le cassis, les

fruits rouges, les abricots, les noix et les chataignes; elle pourrait produire en plus grande quantité le raisin de table qui mûrit à merveille sur les rochers ensoleillés de Vouvray ou de Rochecorbon. En fait de fleurs enfin, elle réussit merveilleusement; ses plus renommés pépiniéristes ont la spécialité des bruyères, des cyclamens, des pélargoniums à grandes fleurs, des hortensias, des bouvardias, des begonias, des géraniums-lierre, des lauriers roses et des chrysanthèmes.

L'élevage subit une crise certaine, mais les meilleurs remèdes sont mis en œuvre pour la conjurer. De 1911 à 1916, le nombre des vaches laitières est passé de 93.348 à 77.147, celui des porcs a baissé presque de moitié, l'Indre-et-Loire n'en comptait plus que 26.600 en 1918. Pour reconstituer le cheptel, l'Office agricole départemental fait procéder à l'achat de gros bétail de race normande, de truies et de verrats; ces animaux sont vendus aux enchères sur baisse du prix d'achat. La crise s'atténue mais trop lentement, à cause du manque de main-d'œuvre. Pour reconstituer la basse-cour, le club avicole est en train d'établir six fermes modèles et d'ouvrir des concours. D'autres concours sont ouverts pour les propriétaires de ruches et même pour les pêcheurs à la ligne, si nombreux en Touraine, qu'ils semblent s'y réserver l'exploitation des rivières et des canaux.

III. — L'Industrie.

Sans être une région industrielle, la Touraine a l'air de se tourner vers l'industrie. Elle en est encore à la petite, ou à la moyenne industrie, à l'industrie d'artisans, plutôt qu'à l'industrie d'usines. On ne peut pas dire qu'aucune spécialité lui manque, mais elles sont presque toutes assez médiocrement représentées, excepté celles qui se rattachent à la vie de luxe, à l'alimentation ou qui dérivent de l'agriculture. Pour remédier à la crise de l'apprentissage, les industriels tourangeaux projettent de fonder une chambre des métiers.

En Indre-et-Loire, l'industrie extractive ne compte pas beaucoup. Le minerais de fer est en petite quantité et assez pauvre ; le charbon est trop loin. On se contente d'extraire

la pierre dure, la pierre tendre, la meulière, la pierre à chaux, et les faluns. Deux entreprises de ciments sont à citer.

L'industrie céramique est en complète décadence. La région de Langeais fabrique toujours des produits réfractaires, mais Tours a presque perdu sa vieille industrie des faïences, illustrée par Avisseau et sa plus vieille encore industrie du vitrail, illustrée par Pinaigrier. Il lui manque en outre quelque verrerie, pour fournir de bouteilles, sur place, ses négociants en vin.

L'industrie métallurgique et mécanique se développe au lendemain de la Grande Guerre, après avoir exécuté pendant la guerre, les commandes de l'Etat. A côté d'anciennes entreprises, comme celles de Portillon, d'Amboise, de Tours, spécialisées pour la fabrication des pompes, des pièces de machines agricoles, des pressoirs, des machines de meunerie et de boulangerie, des instruments de chirurgie et des appareils d'orthopédie, d'autres sont en train de s'établir, pour la construction des autos et pour la fabrication de l'outillage. La fabrique d'obus de Cormery vendue à un Américain, est devenue une fabrique de robinets. Les ateliers de chemins de fer de Saint-Pierre-des-Corps ont été cédés tout récemment par la Compagnie d'Orléans à une entreprise privée.

Les industries chimiques sont représentées en Touraine par une filiale de Saint-Gobain qui fournit des engrais à l'agriculture, par deux fabriques de peintures, par une fabrique de parfumerie, et par une fabrique de colle, sans parler de la poudrerie du Ripault qui s'est remise à produire de la poudre de chasse, ni d'une fabrique de savons, eau de Javel, etc., qui est au moment de s'établir.

Les industries du papier sont parmi les plus vieilles, les plus connues, les plus prospères. Elles ont en Touraine leur cycle complet, avec une fabrique de pâte de bois pour papier, les deux papeteries de Marnay et surtout de la Haye-Descartes, une fabrique de carton, enfin les grandes imprimeries de Tours. Il est dommage que tout le papier nécessaire aux imprimeries ne puisse être produit sur place.

Avec ses 100.000 hectares de forêts et de bois, la Touraine réserve aux industries du bois une place assez grande. Sans parler des scieries très nombreuses, les spécialités tourangelles sont la grosse vannerie, les articles de pêche, le bouton en corozo, les galoches, les chaises, le mobilier. A côté des petits ateliers qui produisent le meuble d'art moderne ou ancien, cinq maisons importantes fabriquent, en séries, les petits meubles d'art en vente dans les grands magasins de Paris.

Les industries texiles se conservent, mais en se transformant. Elles furent surtout brillantes quand Tours était capitale ; les manufactures tourangelles fournissaient alors à l'armée des uniformes de drap blanc, à la Cour, des vêtements de luxe. De l'industrie lainière, il ne reste qu'une fabrique de couvertures. L'industrie des soieries, qui a occupé jusqu'à 8.000 métiers avec plus de 10.000 ouvriers, n'est plus représentée que par deux manufactures, comptant ensemble quelques centaines de métiers. La broderie, la passementerie, la lingerie tourangelles continuent d'être appréciées. Sur la fin du dix-neuvième siècle, la Touraine a commencé de fabriquer les articles de scellerie, les bretelles, les ceintures élastiques, les articles de chasse et de voyage.

La situation est bonne dans l'industrie du cuir : Château-renault en est une des capitales, avec ses nombreuses tanneries. Les manufactures de chaussures sont à Tours, à Amboise et à Beaulieu près Loches ; elles ont fabriqué, pendant la guerre, les brodequins et les chaussures nationales. En divisant le travail à l'infini, la maison d'Amboise est devenue une des plus importantes de France. Depuis la guerre, deux maisons nouvelles se sont créées.

Restent les industries alimentaires, tourangelles par excellence, destinées à satisfaire le bon appétit et le goût raffiné de l'heureux Tourangeau. Les moulins sont presque trop nombreux pour fournir la farine. La fabrique de pâtes de Fondettes a la spécialité des pâtes au jus de légumes frais. La charcuterie de Tours est renommée pour être fine ; elle produit les fameuses rillettes. Les conserves sont fournies par quelques fabriques qui pourraient être bien plus nombreuses. Les Tourangeaux ont leur huile, l'huile de noix, pro-

duite par un grand nombre de petits fabricants, même leur vinaigre, malgré les vinaigreries voisines d'Orléans, même leurs cornichons et leur moutarde, sans parler de leur chocolat. Pour arroser le repas, le vin mousseux fabriqué à Vouvray, la bière fabriquée à Tours, s'ajoutent aux vins naturels.

IV. — Le Commerce

Le caractère de la production détermine celui des échanges. La Touraine se suffit à peu près, comme cherchaient à se suffire les généralités de notre ancienne France, comme la France s'y essaie encore, à la différence de l'Angleterre ou de l'Allemagne qui spécialisent leur production. En Indre-et-Loire, le commerce intérieur est développé au maximum ; le commerce extérieur est plutôt réduit à l'extrême.

Le rayonnement commercial de la Touraine répond à son réseau de voies de communication. Le département d'Indre-et-Loire possède 317 kilomètres de routes nationales ; les grandes routes actuelles rappellent les importantes voies romaines dont la Touraine était déjà le carrefour. Leur direction se retrouve dans les principales voies ferrées, Tours à Nantes, Tours à Bordeaux, Tours à Vierzon, Tours à Paris par Orléans, Tours à Châteauroux, Tours au Mans, Tours à Paris par Vendôme, Tours à Chatellerault, Tours à Sargé, Tours aux Sables-d'Olonne, etc... Toutes ces lignes développent autour du chef-lieu comme les rayons d'une roue ; les unes sont à l'Etat, les autres à l'Orléans ; certaine sont admirablement desservies, comme Tours-Paris par Orléans, d'autres le sont très mal, comme Tours au Mans, par exemple. Leur réseau se trouve complété par les lignes d'intérêt local qui sillonnent le département, surtout vers l'Est et vers le Sud ; un programme a été élaboré en 1913, pour les rendre plus nombreuses encore.

A côté des voies ferrées, les voies fluviales ne comptent guère. Sans doute le Cher est canalisé et un canal l'unit à la Loire, mais la Loire elle-même coule inutile et solitaire, alors qu'elle était autrefois très fréquentée. Des projets sont à l'étude pour lui rendre son utilité. Le Comité de la Loire

navigable collabore avec les autorités locales et avec le gouvernement ; il organise périodiquement des congrès ; le dernier s'est tenu à Tours, au mois de septembre 1919. On hésite entre deux solutions, aménagement de la Loire ou creusement d'un canal latéral. A la date du 14 août 1919, le ministre a décidé que l'aménagement de la Loire, déjà mené à bien jusqu'à la Maine, serait étendu jusqu'à la Vienne avec le système des épis, et qu'un concours serait ouvert pour l'aménagement de la partie amont : quatre grands barrages sont à la veille d'être établis pour relever le plan des eaux. La Loire aménagée, on le canal qui la longera, pourra servir au transport des ardoises, des sables, des chaux et ciments, des papiers, des vins, des produits métallurgiques, des bois, des charbons, des pétroles, des essences, des phosphates et des engrais. A ce moment, le trafic tourangeau s'orientera peut-être vers Nantes par la Loire.

Dans l'état de choses actuel, ce sont surtout les voies ferrées qui déterminent les courants commerciaux et il paraît difficile d'indiquer leur orientation particulière. Comme les voies ferrées, le trafic rayonne dans tous les sens, surtout dans le sens des voies les mieux desservies.

En ce qui concerne les importations, Tours reçoit le charbon de France et d'Angleterre, les bois de Finlande et de Suède, le fer de notre Nord-Est, les bouteilles de Normandie, l'alfa d'Algérie, le bois précieux d'Amérique, la soie brute de Lyon et de Milan, les batistes et les linons du Nord, de Suisse, de Belgique, les cuirs de l'Amérique du Sud et de Madagascar, les blés durs d'Amérique et de Russie, le cacao d'Haïti et du Brésil, les engrais du Chili et aussi d'Algérie, mais en trop petite quantité. Comme tonnage, le charbon compterait pour 200.000 tonnes, les engrais pour autant, la pâte à papier ou le papier pour 40.000, le bois pour 30.000, les cuirs pour autant, les matériaux de construction pour 20.000, les métaux pour 15.000, les ardoises de Trélazé pour 5.000.

En ce qui concerne les exportations, Paris semble être le meilleur débouché pour les spécialités tourangelles, notamment pour les vins, pour les rillettes, pour les fruits, pour les légumes, pour les fleurs. Les plus beaux cyclamens qui

se vendent à Paris sont transportés de Tours en automobile, et la Compagnie d'Orléans est disposée à favoriser par tous les moyens l'expédition aux Halles parisiennes des légumes et des fruits tourangeaux. Au-delà de Paris, tout le nord s'ouvre au rayonnement de la Touraine, la Belgique et l'Angleterre notamment. La Suisse l'attire par l'espoir des grands transversaux. L'Amérique, surtout l'Amérique du Sud, l'intéresse, pour placer ses boutons, ses pressoirs, sa lingerie, ses conserves. Au-delà du Midi français, le monde méditerranéen tente les Tourangeaux : leur ciment s'exporte au Maroc, leurs pressoirs allaient en Transcaucasie, leur broderie va en Egypte. Les livres s'expédient partout. Avant la guerre, dans les années normales, la Touraine pouvait exporter 130.000 tonnes de céréales, 180.000 de vins, 5.000 de bois, 20.000 de fruits et légumes, 10.000 de fourragères, et 576.000 de produits fabriqués.

Pour conquérir de nouveaux marchés, pour attirer de nouveaux clients, pour faciliter les achats et les ventes, la Chambre de Commerce de Tours vient de s'adjoindre au début de 1920, un Office du Commerce extérieur. En ce qui concerne les produits horticoles en particulier, les Tourangeaux songent à grouper tous les producteurs dans une vaste entreprise commerciale, pour s'ouvrir plus largement sinon le marché anglais, du moins le marché parisien.

V. — Le Tourisme.

Si nous passons des marchandises aux voyageurs, autrement dit, si après le commerce, nous étudions le tourisme, nous constatons qu'à ce point de vue la Touraine est infiniment privilégiée. Avec ses châteaux historiques, avec son doux climat, elle attire à elle les touristes, toujours accueillante l'hiver comme l'été. La ville de Tours qui est le centre naturel des excursions bien plutôt que Saumur ou que Blois, ne peut que plaire aux étrangers : elle est très intéressante à visiter à cause de ses maisons anciennes, elle est très gaie avec sa rue Nationale et avec ses boulevards pleins de lumière et de musique, elle est très respectable avec son air de capitale qui lui sied d'autant mieux qu'elle s'en targue moins, et elle est à la veille de s'embellir encore. Pour peu que le syndicat

d'initiative fasse effort, Tours et ses environs pourront retenir les étrangers bien plus longtemps qu'il n'y séjournent à l'heure actuelle.

Ces visiteurs qui passent trop vite sont de partout, d'Angleterre, d'Amérique, d'Espagne, de Danemark, de Suède, de Norvège, de Belgique, sans compter, bien entendu les Français. Si Tours n'est plus capitale, les rois et les princes ne cessent pas de s'y donner rendez-vous.

En temps ordinaire, l'élément étranger représente 40 0/0 du nombre total des touristes; cette année, il ne donne pas plus de 15 0/0, la saison étant mauvaise contrairement à toute attente. Les touristes ne s'arrêtent guère plus de 5 jours; le premier est employé à visiter la ville, les quatre autres sont consacrés à la visite des châteaux. Les hôtels ne sont pas seuls à organiser les excursions; la Compagnie d'Orléans leur fait concurrence, mais son itinéraire présente la très regrettable omission de Chambord. Les touristes partent à 9 heures, en automobile; ils déjeunent à Chinon ou à Chenonceaux, à Blois ou à Saumur; ils rentrent fourbus, prennent un bain, endossent le smoking, vont à table, passent encore une heure au bar ou au salon et très sagement vont dormir.

Les hôteliers comprennent la nécessité de leur procurer tout le confort souhaitable. Beaucoup ont modernisé leur installation et en janvier 1920 s'est constitué un syndicat des hôteliers, cafetiers et restaurateurs de la Loire. Cette association qui a son siège à Tours groupe dix départements. Les syndiqués ont en vue, non seulement de resserrer entre eux les liens de confraternité, mais encore de collaborer avec les sociétés de tourisme, d'aménager et de développer l'industrie hôtelière par tous les moyens.

A côté des touristes proprement dits, il faut réserver une place, une large place, aux étudiants étrangers qui viennent suivre les cours de l'Institut de Touraine, fondation de l'Alliance française et de l'Académie de Poitiers. La plupart de ces étudiants sont de nationalité anglaise; ils viennent apprendre le bon français, tel qu'on le parle en Touraine. Ils prennent pension dans des hôtels ou dans des familles et ils s'y attardent plusieurs mois. Pour peu que l'Institut de

796

Touraine se développe avec le concours des pouvoirs publics, Tours pourra devenir un centre d'étrangers aussi important que Grenoble l'était avant la guerre. Les ressources déjà nombreuses de la Touraine en seront augmentées d'autant.

VI. — Le Régionalisme.

Etant donné le tableau économique que nous venons d'esquisser, quelle place doit revenir à la Touraine dans la carte des Régions de la France? C'est la question à examiner en terminant. Elle a commencé par se poser au point de vue économique; elle se pose maintenant au point de vue administratif; le débat est ouvert et les solutions déjà trouvées peuvent ne pas être définitives.

Au point de vue économique qui nous occupe seul, la Touraine a paru ne pas pouvoir former le noyau central d'une Région. On a accusé la mollesse tourangelle: Tours ne serait pas un foyer de vie; on a envisagé la nécessité de rattacher Tours à Nantes pour les faire collaborer à l'œuvre de la Loire; on a supputé l'attirance du front de mer, de Nantes, la ville phare, débouché naturel de l'arrière pays; on a donc incorporé la Touraine à la Région nantaise. D'autre part, chose curieuse, Tours s'est trouvée dépendre, non plus de Nantes mais de Bourges, dans la nouvelle organisation de la France agricole. Au demeurant Tours ne se sent pas plus attirée par Bourges que par Nantes, mais plutôt par Paris; or la Région parisienne doit être limitée.

Le problème paraît difficile; un fait pourrait l'éclaircir. Chaque fois qu'un groupement régional s'organise spontanément, sans intervention des pouvoirs publics, dans les pays de la Loire, on constate que Tours est le centre choisi. Ainsi le syndicat des hôteliers de la Loire a son siège à Tours; ainsi les vins ont à Tours leur marché central; ainsi sont groupés à Tours, depuis 1912, les Syndicats de la meunerie des départements d'Indre-et-Loire, de Loir-et-Cher et de la Vienne. L'idéal ne serait-il pas de faire concorder l'organisation imposée avec l'organisation spontanée? C'est seulement en prenant l'état de fait comme point de départ qu'on peut introduire des réformes viables.

Et puis on affirmera que Tours n'est point si morte, que les agriculteurs tourangeaux témoignent de l'activité la plus belle, qu'ouvriers et patrons ont foi dans le développement industriel de leur petite Patrie, que la Touraine est un admirable carrefour, que Tours n'a pas besoin d'être rattachée à Nantes, pas plus que Lyon à Marseille, que Toulouse à Bordeaux, que l'œuvre de la Loire pourrait se faire à deux, avec une double impulsion, sous une direction unique.

Encore plus, la question telle qu'elle se pose aujourd'hui au point de vue administratif, devrait-elle être résolue à l'avantage de Tours capitale. Quelle affinité pourra-t-on découvrir entre Tours et Nantes, entre la Touraine et l'Anjou? Qu'on se souvienne de Tours capitale chrétienne, avec Saint-Martin, de Tours capitale laïque de la Renaissance sous les Valois, de Tours capitale de la Défense nationale en 1870, quartier général de l'armée américaine pendant la Grande Guerre. Je sais bien que Tours a pu être quelquefois capitale malgré elle ou, en tous cas, sans grand effort, mais cette fois, c'est elle qui veut le devenir et elle veut être seulement reconnue *capitale du jardin de la France.*

MICHEL LHÉRITIER,
Agrégé d'histoire et de géographie.
Docteur ès-lettres.

LHÉRITIER, Michel, *Tableau économique de la Touraine*, Paris, L'Action Nationale, 1920, p. 3-15.

Annexe 44 : Camille Chautemps évoque le régionalisme

Article en Une de *La Dépêche* des 7 et 8 novembre 1921, intitulé « La décentralisation administrative : la Région de Tours » :

7 novembre :

« La « Vie Urbaine » qui actuellement s'occupe de l'importante question du régionalisme, vient de publier, de notre excellent ami Camille Chautemps, un merveilleux article que nous reproduisons avec plaisir.

Au moment où les études régionalistes passionnent l'opinion et où le Parlement est saisi de plusieurs projets qui feront sans doute l'objet d'un prochain débat, la « Vie Urbaine » s'intéresse à juste titre à cet important problème, qui peut avoir de graves répercussions sur la vie communale.
Elle a justement pensé que la ville de Tours pouvait avoir quelques droits au titre de chef-lieu de région, et elle a bien voulu me demander d'entretenir ses lecteurs de la Touraine, de ses traditions historiques, de sa vie économique présente et de ses aspirations vers l'avenir.
Aucun sujet ne pouvait m'être plus agréable à traiter, car j'aime profondément ma Touraine, à laquelle je suis attaché par tous les liens du cœur et de l'esprit, et je serais trop heureux si je réussissais, par le seul effet d'une description fidèle, à convaincre tous mes collègues du Centre et de l'Ouest que la ville de Tours, sans menacer la prospérité d'aucune autre, peut légitimement prétendre, par sa position naturelle et la richesse du pays agricole qui l'entoure, à un magnifique essor économique.
Située au centre de la France, dans un pays de plaines et de plateaux, que séparent de riantes vallées, la Touraine est, par sa situation géographique, l'un des points vitaux de notre pays.
Paris, Bordeaux et Lyon ont dû leur prospérité croissante à ce fait qu'ils se trouvaient situés au confluent de grands fleuves et de puissantes rivières ; la capitale de la Touraine est, elle aussi, l'un des carrefours où les voies terrestres et fluviales s'entrecroisent, l'un des principaux nœuds de nos voies ferrées les plus importantes. Son développement passé et présent a pu être retardé, mais comme nous tâcherons de le démontrer dans cet article, elle a le droit de concevoir les plus légitimes espérances.
Les Tourangeaux, issus d'un mélange de races, dans lequel les Celtes, les Romains et les Germains se sont complètement confondus ont été transformés à travers les Âges par les conséquences de cette foi inéluctable de l'adaptation des hommes au pays qu'ils habitent. Sauf dans un coin du Véron, où l'on retrouve encore les caractères ethniques d'une colonie sarrasine formée par les prisonniers de Charles Martel, on ne peut dire qu'ils constituent une race à part.
Ils sont une transition entre les Berrichons et les Angevins, entre les Poitevins et les Manceaux, et il est à peu près impossible d'indiquer leurs frontières qui, politiquement, ont souvent varié, et qui dépassent les limites du département actuel d'Indre-et-Loire.
Ils n'ont pas, comme ceux que protégeaient les rochers de leurs montagnes où les landes de leurs presqu'île, comme les Basques, les Auvergnats et les Bretons, conservé un langage spécial et des traditions provinciales bien marquées.
Ce sont des agriculteurs et des vignerons, travailleurs, patients et calmes, avec la bonhomie joviale et parfois narquoise qui caractérise les habitants de nos contrées vinicoles ; ils

possèdent, au plus haut degré, cette finesse native, ce goût de la plaisanterie ironique, cette intelligence claire et ce bon sens que l'on rencontre chez la plupart de nos paysans de France.
Ne pouvant se défendre aisément contre des envahisseurs ou contre des voisins plus puissants, la Touraine a subi successivement bien des dominations.
Elle fut, comme l'Île-de-France, très facilement rattachée au pouvoir royal ; elle eut même l'avantage d'être, pendant plus d'un siècle, la résidence favorite des rois de France et de leur cour. Il en est résulté que c'est en Touraine que se parle le français le plus pur ; même dans les campagnes les plus retirées, les seules imperfections que l'on puisse signaler ne sont en réalité que des archaïsmes qui rappellent Marot, Rabelais et Ronsard. Tandis qu'à Paris, un argot spécial transforme fréquemment le langage des faubourgs et des salons, la Touraine ne subit cet argot que lorsque, grâce à la littérature, au théâtre et aux mœurs, il a été consacré par l'usage et est devenu partie intégrante de la langue nationale.
C'est une des raisons qui attirent en Touraine les étrangers, désireux d'apprendre le français ; ils y sont retenus par l'hospitalité accueillante de ses habitants, le charme de son climat et l'abondance des souvenirs qu'elle renferme.
Le rôle historique de la Touraine est en effet des plus importants : dès l'époque romaine, la ville de Tours, alors Caesarodunum était déjà une grande cité, ainsi qu'on peut encore juger par les vestiges qu'ont laissés ses temples, son amphithéâtre et ses aqueducs.
Devenue plus tard un des grands centres religieux de la Gaule, elle fut la ville de saint Martin, dont le tombeau attirait les pèlerins de tout l'Occident chrétien ; ce fut près d'elle que se développa, au milieu de bien d'autres monastères, le plus considérable de tous, Marmoutier, qui eut des prieurés et des possessions dans toute la France, et dont l'influence prédomina longtemps avant celle des abbayes rivales de Cluny et Cîteaux.
Ce fut la ville que Clovis tint à enlever aux Wisigoths, celle où Charlemagne et son ministre Alcuin établirent leurs écoles de Saint-Martin et de Marmoutier. Ce fut là que, pendant les neuvième et dixième siècles, la plus sombre des époques de tout notre moyen âge, se conservèrent, dans l'ombre des cloîtres, quelques-unes des traditions de littérature, de science et d'art, que les invasions normandes, les guerres intestines et l'anarchie qui en résulta, faisaient partout disparaître dans notre malheureux pays, où nul n'avait plus la sécurité du lendemain.
Plus tard, dans cette longue réorganisation que fut l'époque féodale, lorsque chaque village ou chaque bourg s'armait ou se défendait contre le seigneur ou le bourg voisin, la Touraine, elle aussi, eut à Loches, Montbazon, Chinon, Amboise, Châteaurenault, Langeais, Montrésor et Montrichard, ses châteaux forts et ses donjons.
Placée dans le domaine des Plantagenets, et, par suite réunie en 1154 à la couronne d'Angleterre, la Touraine fut reprise sur Jean-sans-Terre en 1265 par Philippe-Auguste et redevint définitivement française.
Elle fut, durant la guerre de Cent ans, l'un des derniers domaines de Charles VII, la retraite où, chassé de sa capitale, il vint se réfugier. Chinon et Sainte Catherine-de-Fierbois évoquent, comme Tours, le souvenir de Jeanne d'Arc et de sa grandiose épopée.
Le quinzième et le seizième siècles furent la belle époque tourangelle : Louis XI, le roi bourgeois, qui vivait modestement au Plessis, dans sa ville préférée de plusieurs de ses principales industries, en particulier des soieries. Charles VIII et ses successeurs séjournèrent presque constamment dans les environs, et y construisirent leurs luxueuses résidences, ce qui fait que l'histoire de Touraine se confond avec l'histoire de France, que son influence en fut considérablement accrue.
C'est dans le centre artistique de Touraine, que peintres, sculpteurs, architectes, miniaturistes, orfèvres, tapissiers et brodeurs rivalisèrent de talent pour embellir notre région et la parer de chefs-d'œuvre admirables ; au premier rang apparaissent Jehan Foucquet, Poyet, Bourdichon, les Clouet, Michel Colombe, Pinaigrier, les Juste, pour ne citer que les plus connus.

Les guerres de religion, dont l'un des préludes fut la conjuration d'Amboise, firent perdre à la Touraine beaucoup de son importance.
La révocation de l'Edit de Nantes lui porta un nouveau coup bien funeste ; les efforts des intendants les grands travaux qu'ils entreprirent ne purent lui rendre son ancien éclat ; les révolutions y passèrent, sans secousses particulièrement violentes.
C'est seulement au milieu du dix-neuvième siècle, de la création des grandes voies ferrées, que date le relèvement progressif et continu de la cité tourangelle. Sa population, qui était, en 1850, d'environ 40.000 habitants a rapidement doublé et, aujourd'hui, en y comprenant les faubourgs dont l'annexion a déjà été envisagée à diverses reprises, l'agglomération tourangelle compte près de 120.000 habitants. L'enceinte urbaine, qui renferme près de 12 kilomètres carrés (exactement 1.150 hectares) est si vaste et les terrains restés libres si nombreux, qu'on pourrait aisément y abriter une population deux ou trois fois plus importante, tout en donnant à la vieille ville de l'air et de la lumière par quelques hardies percées, et en y créant quelques-unes de ces places ou de ces jardins qui embellissent si heureusement les nouveaux quartiers.
La grande guerre, en amenant à Tours un flot considérable de réfugiés dont quelques-uns sont demeurés, en provoquant la création hâtive d'industries et d'ateliers dont la plupart ont subsisté et s'installent définitivement, a certainement beaucoup favorisé le futur développement de la ville. Des banques nouvelles, de luxueux magasins, des hôtels qui se transforment et s'agrandissent, utilisent les anciennes et solides demeures de la rue Nationale et des vieux quartiers, tandis que de simples baraquements, qui préparent l'avenir, ont surgi subitement sur quelques-uns de ces terrains qui restaient disponibles dans la ville moderne.
On pouvait dire autrefois, avec raison, que Tours était une ville de fonctionnaires, de retraités et de rentiers, que ce n'était ni une ville commerçante, ni surtout une ville industrielle. Il semblait même que, par son éloignement de la mer et des centres houillers français, elle se trouvât à jamais handicapée par les prix relativement élevés du charbon, que les frais de transport augmentaient d'un quart ou d'un tiers.
Bien que les tarifs des compagnies aient été fortement relevés, les prix des charbons sont tels qu'aujourd'hui que le transport n'en est plus qu'une fraction moins importante qu'autrefois. Si, comme il est légitime de l'espérer, ils redeviennent normaux, l'industrie tourangelle renaissante n'en sera sans doute pas aussi atteinte qu'on pourrait le craindre, car le département d'Indre-et-Loire est l'un de ceux qui possèdent le plus de ressources en houille verte, cette richesse trop longtemps ignorée qui permettra le prompt relèvement de notre pays, qui l'affranchira progressivement des tributs si lourds qu'il paie aux mines de l'étranger.
Il y a, dans notre province, dont la partie méridionale reçoit, à elle seule, par quatre grandes rivières, les eaux venues de sept départements, depuis les monts d'Auvergne et du Limousin, des centaines de chutes déjà aménagées et des centaines qui peuvent l'être.
En 1858, le département d'Indre-et-Loire comptait 617 usines, dont 553 moulins à farine et une vingtaine de moulins à tan.
L'Indre y faisait mouvoir 52 moulins, dont quelques-uns seulement sont arrêtés. Les barrages du Cher, établis en principe pour créer des biefs qui permettent une navigation bien restreinte, retiennent encore des milliers de chevaux-vapeurs encore inutilisés, alors qu'il suffirait d'installer quelques turbines, pour basses ou moyennes chutes. Les ruisseaux, qui descendent du plateau du nord jusqu'à la Loire, ou ceux qui viennent rejoindre l'Indre, le Cher et la Vienne, alimentent tous de petites usines dont quelques-unes ne fonctionnent plus ou marchent irrégulièrement, mais dont beaucoup servent désormais à donner, aux villages voisins, à très bon marché, l'éclairage et la force électrique.
La Creuse, au lit profond et rocheux, fait mouvoir dix usines, dont les grandes papeteries de la Haye-Descartes ; au-dessous de son confluent avec la Vienne, à Nouâtre, on construit en ce

moment même un énorme barrage, qui fera profiter tout notre département et celui de la Vienne d'une source inépuisable d'énergie.
La Loire, enfin, au cours si rapide, voit ses eaux passer, depuis leur entrée dans le département jusqu'à leur sortie de 56 m. 72 à seulement 27 m. 46 d'altitude ; il y a donc plus de 29 mètres de différence de niveau, soit une pente moyenne de 0 m. 34 par kilomètre, ce qui représente une réserve formidable de forces jusqu'ici dédaignées. Elles aussi seront peut-être un jour utilisées, en même temps que l'on construira cette voie navigable de la Loire, dont on parle depuis si longtemps.
Canal latéral ou Loire navigable, les deux projets sont séduisants et pleins de promesses pour l'avenir de notre cité. Il ne nous appartient pas de nous prononcer entre les deux, mais l'un et l'autre semblent avoir leurs avantages et, comme l'écrivait récemment, dans un article très documenté, un des membres de notre Chambre de commerce, M. Lafon, la vérité est peut-être dans un projet mixte qui synthétiserait ce que les deux autres ont d'excellent : approfondir la Loire de Nantes à Angers ; - placer, partout où cela sera possible et peu coûteux, un canal intérieur, qui serait protégé contre les crues et contre l'envahissement des sables par une digue insubmersible ; - enfin et surtout, utiliser les vallées latérales de l'Authion, de l'Indre, du vieux Cher, de la Cisse, du Cosson, du Beuvron et du Loiret. La nature semble avoir préparé, d'Angers à Orléans, une série de fossés naturels qui ne craignent ni les inondations, ni les ensablements ; il serait partout assez facile de les élargir et de les approfondir, sans grands frais, dans les prairies qu'ils traversent, terres d'alluvions et sables argileux suffisamment résistants.
Tours pourrait ainsi avoir son port, soit dans les prairies du Cher, à proximité des lignes de chemin de fer qui unissent directement la ville à toutes les autres régions avoisinantes.
En effet, et c'est l'une des principales supériorités de Tours sur celles des autres villes qui pourraient lui disputer la prééminence dans sa future région, huit voies ferrées des plus importantes en rayonnent dans huit directions différentes : Nantes, Bordeaux, Les Sables-d'Olonne, Châteauroux, Vierzon et Lyon, Paris, Vendôme, Le Mans et Rennes.

Camille CHAUTEMPS,
maire de Tours, député d'Indre-et-Loire
(A suivre) ».

8 novembre :

« Tours, autrefois la capitale incontestée de la généralité de Touraine, Maine et Anjou, chef-lieu du 9e corps, siège de l'archevêché, centre d'études supérieures et de manifestations agricoles et commerciales, peut hautement revendiquer d'être le chef-lieu d'une région.
Angers se trouve dans la zone maritime, et, par conséquent doit raisonnablement être placé dans la région de Nantes ; il n'y a donc dans les départements limitrophes de l'Indre-et-Loire, aucune ville qui puisse disputer à Tours d'être ce centre nouveau.
Poitiers, qui s'enorgueillit de son Université, est bien moins peuplé et éloigné des autres chefs-lieux.
Le Mans, Blois et Châteauroux ne pourraient certainement voir aucun inconvénient sérieux à être rattachés à une ville vers laquelle tant de souvenirs et d'intérêts communs les attirent.
Nous n'avons pas la pensée d'aborder ici, aujourd'hui, le problème de la réforme administrative, ni, par suite de proposer une délimitation territoriale qui ne peut être que le résultat d'une thèse générale préalable sur le mode de constitution des régions. Celles-ci seront, en effet, fort différentes, selon qu'on décidera de maintenir ou de briser le cadre départemental, et ce n'est pas le moment de discuter les théories proposées à ce sujet.

Tout ce que nous pouvons et devons dire, quant à présent, c'est que la Touraine, pour les motifs que nous avons déduits, semble destinée par la nature à jouer dans l'avenir un grand rôle politique et économique et que, quelle que soit la région dans laquelle elle se trouvera incluse, elle en deviendra fatalement le centre principal, en dépit des décisions de la politique ou de la bureaucratie.

Placée au milieu de départements de grande, de moyenne et de petite culture, Tours serait ainsi et surtout un centre agricole. Nos nombreuses minoteries utiliseraient les excédents de blé que produisent nos plaines très fertiles. Nos papeteries et nos moulins à tan transformeraient les écorces des arbres de nos forêts et les peupliers qui poussent un peu partout dans nos prairies et le long de nos ruisseaux.

A Tours se centraliseraient, avec les vins blancs si renommés de Vouvray, de Montlouis et de Saumur, les vins rouges de Joué, de Bourgueil et de Chinon et ceux des côtes du Cher.

On y verrait affluer, avec les génisses et les poulains des pays d'élevage du nord de la Région, avec les cuirs des tanneries de Châteaurenault et d'Amboise, les produits agricoles si variés, dont s'enorgueillissent nos fermiers ; les beurres fins et les fromages si renommés des laiteries de Touraine et d'Anjou ; les oies, les poulets et les gélines de Châteaurenault, d'Amboise et des environs de Chinon, si chers au gourmet que fût Rabelais. Peut-être reverrait-on aussi, sous l'impulsion donnée par nos professeurs et nos syndicats agricoles, refleurir cette culture de fruits, de prunes, de cerises, de pommes et poires, qui faisait autrefois la réputation de la Touraine et qui la transformait en un vaste verger.

Quand les rois et les reines de France venaient autrefois à Tours, les municipalités d'alors leur offraient aussi les délicieux produits locaux ; des pains « choines » faits de fine fleur de farine, des pruneaux savoureux, des poires exquises de Bon Chrétien, et aussi quelques bouteilles ou quelques fûts de leurs meilleures caves.

Pourquoi ne pas faire revivre, de ce passé disparu, ce qui en était la beauté et la richesse ? A quoi bon exporter notre or chez les fermiers de Californie, alors que nous pouvons nous-mêmes produire tout ce que nous leur demandons ? Dans ces varennes, au sol léger et fertile, qui s'étendent le long des deux rives de la Loire, entre des coteaux couverts de vignes et d'arbres fruitiers, il y a des milliers d'hectares qui peuvent, à peu de frais, être transformés en totalité, comme ils le sont déjà en partie, en jardins maraîchers et en vergers qui ravitailleraient non seulement la Touraine, mais Paris et l'étranger.

D'autres régions l'ont compris et réalisé. Pourquoi nos agriculteurs ne le feraient-ils pas ?

Pourquoi ne sèmeraient-ils pas en plus grande abondance le chanvre aujourd'hui si nécessaire et si rémunérateur ? Pourquoi ne feraient-ils pas mûrir ces graines potagères qui font la richesse de leurs voisins de l'Anjou et ne récolteraient-ils pas davantage de ces miels délicieux, fabriqués par des ouvrières infatigables qui ignorent les grèves et les crises dues à la vie chère ? Pourquoi ne prépareraient-ils pas, eux aussi, pendant l'été, les confitures et les pruneaux si justement renommés ; pendant l'automne, les poires et les pommes séchées, et de plus, les cèpes délicieux dont des milliers de quintaux pourrissent chaque année dans les forêts de Chinon, de Loches et d'Amboise ?

Pourquoi, grâce aux résidus de nos laiteries, aux pommes de terre de nos champs et aux glands si abondants dans les forêts domaniales, ne pas élever en grand nombre ces porcs que nos paysans tourangeaux savent si bien transformer en rillettes fondantes et en succulents rillons ?

A ces richesses agricoles, s'ajouteraient encore les richesses du sous-sol, qui ne sont pas à dédaigner : les pierres dures de Semblançay, de Sainte-Maure et de Langeais, celle-ci particulièrement propre aux travaux submergés, à cause de la dureté extraordinaire qu'elle acquiert sous l'eau ; les pierres demi-dures, les calcaires tendres et la chaux qui abondent un peu partout pourraient fournir, à bas prix, des matériaux de construction à tout le centre de la France.

Enfin, dans plusieurs de nos cantons, se trouvent des mines de fer qui, du temps des Gaulois et des Romains, étaient activement exploitées. Il en existe dans diverses localités dont le nom seul témoigne de l'activité industrielle d'autrefois ; aux Forges, près de Rillé, à la Ferrière près de Neuillé-Pont-Pierre, à la Ferrière près de Neuvy-le-Roi. A Saunay, à 7 mètres de profondeur seulement, on trouve le minerai qui alimentait les forges à bras gauloises ; ce minerai renferme de 60 à 70 p. 100 de métal ; en est-il beaucoup de plus riches, parmi ceux qui ont fait la fortune d'autres régions ?

Richesses agricoles et richesses naturelles font de la Touraine une région privilégiée ; il en est de même pour les productions de l'esprit ; son histoire nous a montré qu'elle avait constamment brillé dans tout ce qui est art, science et littérature, souvent même au premier rang. Il est peu de provinces, peu de départements surtout, qui puissent se glorifier d'avoir produit autant d'illustrations que le nôtre ; Rabelais, Descartes, Balzac, Vigny, Michel Colombe et Jehan Foucquet sont des gloires mondiales. Fière des génies qu'elle a produits, la Touraine aspire à en produire de nouveaux. Son Ecole des beaux-arts est florissante et compte déjà de nombreux Prix de Rome ; ses céramistes continuent les traditions et les procédés du célèbre potier Avisseau. Son Ecole de médecine s'enorgueillit à juste titre des noms de Velpeau, Bretonneau et Trousseau. Sa bibliothèque municipale, formée par la réunion des trois magnifiques bibliothèques ecclésiastiques de Saint-Martin, de Saint-Gatien et de Marmoutier, que les rois et leur cour avaient enrichies, est l'une des premières de France, tant par la beauté de ses manuscrits, de ses incunables et de ses ouvrages précieux. Ses deux lycées voient croître chaque année le nombre de leurs élèves.

L'Institut d'études françaises de Touraine, fondé avec le concours de l'Université de Poitiers et de l'Alliance française, fait affluer à Tours, de tous les pays d'Europe et d'Amérique, malgré le temps d'arrêt causé par la guerre, des centaines d'étudiants qui ne la quittent qu'à regret, y reviennent avec les leurs, ou rêvent d'y bientôt revenir, tant a été pour eux séduisante et prenante notre belle Touraine.

A Tours, comme à Paris, et plus peut-être qu'à Paris, dont les séductions sont plus cosmopolites, l'étranger apprend à aimer la France. Après avoir tant contribué jadis au développement de la pensée française, la Touraine et l'Île-de-France sont restées les deux creusets principaux où se fondent et s'amalgament les races de nos diverses provinces : ce sont deux sœurs qui ne se sont jamais quittées, et qui évoquent à la fois l'une et l'autre de ce qu'il y a chez nous de plus antique et de plus moderne : elles sont deux de ces sources toujours renaissantes où s'alimentent notre vraie nationalité.

Tant de souvenirs historiques, tant de réalités dans le présent, tant d'espérances et de gages précis pour l'avenir, donnent à Tours et à ses représentants le droit de dire qu'il serait profondément injuste et illogique qu'elle ne fût pas choisie par nos réformateurs comme le Centre d'une région.

Camille CHAUTEMPS,
maire de Tours, député d'Indre-et-Loire ».

AM Tours, 3D, Régionalisme, Réforme administrative 1913-1921.

Annexe 45 : Composition des comités initiaux de la Grande semaine

Il convient d'insister ici sur les fonctions représentées, qui témoignent de la multitude d'acteurs impliqués lors du lancement de la foire-exposition. Notons tout de même que certaines personnes occupent parfois plusieurs postes.
Quand les occurrences sont suivies d'un astérisque, c'est qu'elles ne figurent pas dans le tout premier programme disponible, en 1922, mais dans les suivants. La date de la première apparition est alors mentionnée entre parenthèses.
En 1925, le comité d'administration se resserre et plusieurs membres sont transférés dans la section agriculture du comité d'organisation. Ils sont signalés par le symbole du degré (°).
Les membres écrits en italiques n'apparaissent qu'une seule fois dans le programme.

Le comité de patronage (placé chaque année sous la présidence d'honneur de l'invité inaugural) comprend :

- Un président : le maire de Tours.

Les membres suivants :
- Le préfet d'Indre-et-Loire.
- Le président du conseil général d'Indre-et-Loire.
- Les députés d'Indre-et-Loire.
- Les sénateurs d'Indre-et-Loire.
- Le commandant du 9e Corps d'Armée.
- Le président de la Confédération nationale des associations agricoles.
- Le président de l'Office départemental agricole.
- Le président de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire.
- Le président de la chambre de commerce.
- Le directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
- Les adjoints au maire de Tours.
- Les membres du conseil général d'Indre-et-Loire.
- Les membres du conseil municipal de Tours.
- L'inspecteur général de l'Agriculture de la Région* (1923).
- Le président du conseil d'administration de la Compagnie d'Orléans* (1923).
- Le directeur de la Compagnie des Chemins de fer de l'État* (1924).
- Le directeur de la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans* (1924).
- L'inspecteur principal à la Compagnie d'Orléans* (1925).
- L'inspecteur principal à la Compagnie de l'État* (1925).
- Le président de la Chambre syndicale des constructeurs de machines agricoles de France* (1924).
- Le président honoraire de la Chambre syndicale des constructeurs de machines agricoles de France* (1924).
- L'administrateur délégué de l'Union intersyndicale des exposants de machines et d'outillage agricoles* (1925).
- Le président du comice de Tours* (1925).
- Le président de la Société d'horticulture de Touraine* (1925).
- Le vice-président de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire* (1925).
- Le secrétaire de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire* (1925).
- Le secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles lettres d'Indre-et-Loire* (1925).
- Un industriel, conseiller du Commerce extérieur* (1926).

- *Le président de la Fédération française de gymnastique et d'éducation physique* (1926).*
- Le président de la Chambre syndicale des entrepreneurs du bâtiment d'Indre-et-Loire* (1926).

Le comité d'administration générale comprend :

- Un président : le maire de Tours.
- Un secrétaire général, chef de cabinet du maire de Tours.

Les membres suivants :
- Le président de l'Union générale des syndicats professionnels patronaux d'Indre-et-Loire.
- Un délégué de l'Union générale des syndicats professionnels patronaux d'Indre-et-Loire.
- Le vice-président du Syndicat d'initiative.
- Le directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
- Le conservateur du musée des Beaux-Arts.
- Le directeur du jardin botanique.
- L'architecte-directeur du service des Bâtiments.
- L'architecte-voyer en chef.
- Un adjoint au maire de Tours.
- Des conseillers municipaux.
- Des anciens conseillers municipaux.
- Le secrétaire général du Comité républicain du commerce et de l'industrie°.
- Le vice-président de l'Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire°.
- Un ingénieur agronome°.
- Le directeur du service de l'octroi et des places°.
- L'ingénieur-chef de traction de la Compagnie d'Orléans°.
- Le chef des ateliers des Chemins de fer de l'État°.
- Le chef des ateliers de la Compagnie d'Orléans* (1923) °.
- Le président du syndicat agricole de Varennes* (1923) °.
- Le président de la chambre syndicale de la meunerie d'Indre-et-Loire* (1923) °.
- Un représentant d'Usines* (1923) °.
- L'administrateur-délégué de la Fédération des coopératives de Tours et de la Région* (1924) °.
- Le président du syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux d'Indre-et-Loire* (1926).
- Le conservateur de la Bibliothèque Municipale* (1926).

Le comité d'organisation comprend, pour la section agricole (réunissant agriculture, horticulture, viticulture, aviculture et apiculture) :

- Un président, adjoint au maire de Tours.

Les membres suivants :
- Le directeur du service de l'octroi et des places.
- Le président du comice de Tours.
- Le président du comice de Chinon.
- Le secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles lettres d'Indre-et-Loire.
- Le président de la Fédération des syndicats agricoles et viticoles d'Indre-et-Loire.
- Le président de l'Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire.
- Le vice-président de l'Association syndicale apicole d'Indre-et-Loire.

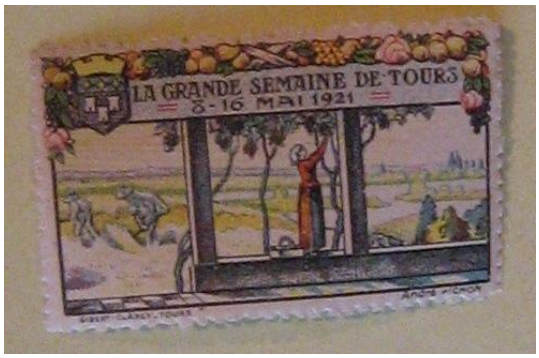
- Le président de l'Office départemental agricole.
- Le président de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire.
- Le vice-président de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire.
- Le secrétaire de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire.
- Le président de la Société d'horticulture de Touraine.
- Le secrétaire de la Société d'horticulture de Touraine.
- Le directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
- Le secrétaire de la Fédération des laiteries coopératives.
- Le président du Club avicole.
- Le trésorier du Club avicole.
- Le secrétaire du Club avicole.
- Le vice-président de la Société canine du Maine et de Touraine.
- Le directeur de la Compagnie générale de construction et d'entretien de matériel de chemins de fer à Saint-Pierre-des-Corps* (1925).
- Un mécanicien d'art, meilleur ouvrier de France* (1926).

La section alimentation comprend :
- Un président : le président du syndicat du commerce en gros, des vins et spiritueux d'Indre-et-Loire.
Les membres suivants :
- *Le président de la chambre de commerce*.
- Le président du syndicat de la charcuterie de Tours.
- Le président du syndicat des confiseurs.
- Le président de la Fédération des syndicats de l'alimentation de Tours* (1923).
- Un représentant* (1927).
- Un liquoriste* (1927).
- Un viticulteur* (1929).
- Un ancien pâtissier-confiseur* (1930).

AM Tours, 2F, Boîtes 24 à 28, Grande Semaine de Tours, Programmes officiels, 1922-1930.

Annexe 46 : Timbres vignettes de la Grande Semaine de Tours

Grande Semaine de 1921 :



AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours 8-16 mai 1921, Publicité.

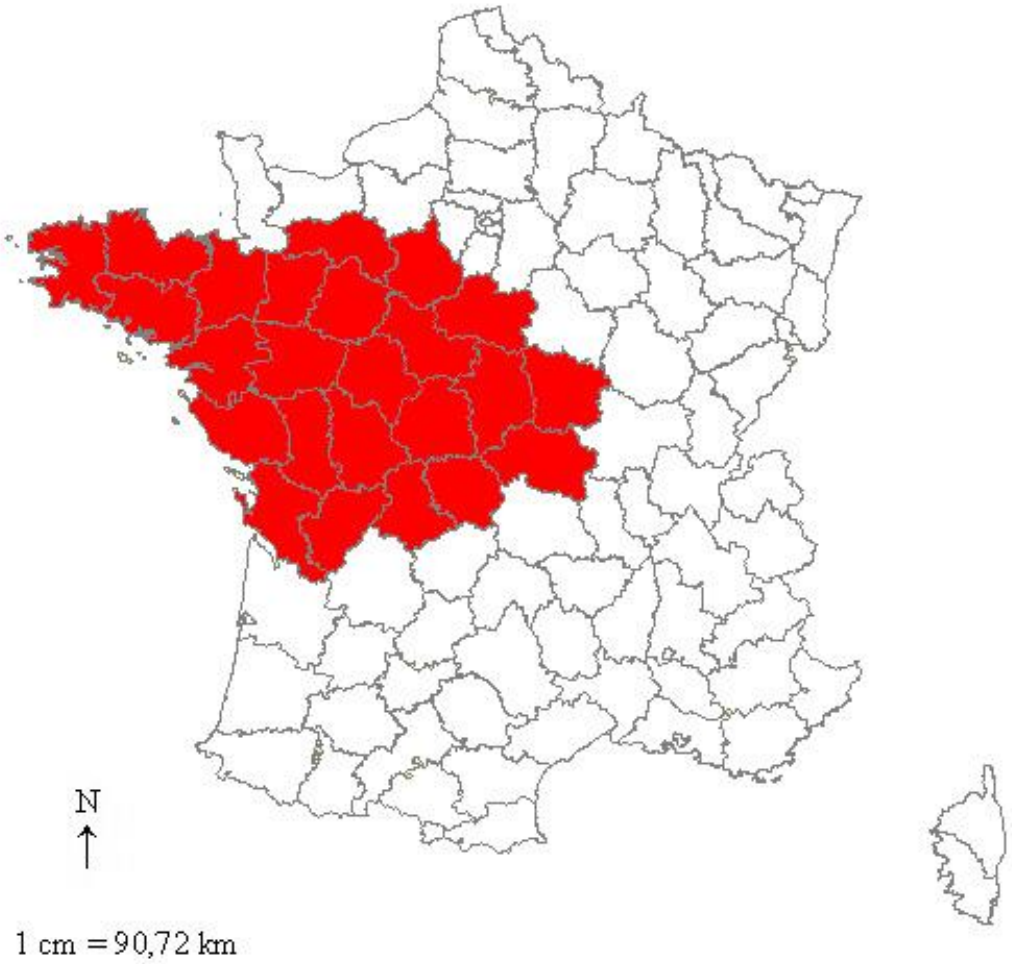
Grande Semaine de 1922 :

AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Publicité.

Grande Semaine de 1924 :

AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours (1923-1927).

Annexe 47 : Départements à toucher en priorité pour la promotion de la Grande Semaine de 1922



Analyse :

Les départements concernés sont : le Finistère, la Charente, le Morbihan, la Charente Inférieure, les Cotes du Nord, la Vendée, l'Ille et Vilaine, la Loire Inférieure, la Mayenne, le Maine-et-Loire, l'Orne, la Sarthe, l'Eure et Loir, le Loir et Cher, le Loiret, le Cher, la Nièvre, l'Indre, l'Allier, la Vienne, la Creuse, les Deux-Sèvres, la Haute-Vienne et l'Indre-et-Loire.

Autrement dit, c'est tout le Centre Ouest qu'on désire d'abord attirer à Tours. La Grande Semaine est donc bel et bien une fête régionale avant tout. Nous pouvons supposer qu'elle cherche à accentuer la popularité de la ville dans toute cette zone géographique pour accroître ses chances d'être chef-lieu de région.

AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Publicité.

Annexe 48 : Liste des journaux nationaux relayant des publicités pour la Grande semaine de 1922

La transcription est fidèle à la source. Pour un prix sans doute équivalent, les Tourangeaux paient 500 lignes dans la presse provinciale le prix de 200 lignes à Paris. La promotion a lieu au début de l'année et s'accentue le mois précédent la foire. Elle s'étale essentiellement sur le Centre Ouest, conformément à ce qu'à montré la carte des départements à cibler en priorité.

Quotidiens de Paris

200 lignes en quatre insertions à raison d'une par mois dans :

Matin
Journal
Petit Parisien
Petit Journal
Écho de Paris
Œuvre
Temps
Journée Industrielle

Journaux agricoles

200 lignes en quatre insertions à raison d'une par mois dans :

Agriculture et Elevage
Agriculture Nationale
Industrie Laitière
Journal des Agriculteurs

4 insertions d'un quart de page dans *Vie à la Campagne*.

8 insertions à raison de deux par mois dans *Vie aux Champs*.

200 lignes en dix insertions à raison de deux par mois en janvier, février, mars, et une par semaine pendant avril, dans les journaux parisiens :

Acclimatation
Agriculture Nouvelle
Gazette du Village
Agriculture Pratique
Paysan de France
Petit Journal Agricole
Voix Paysanne

500 lignes en dix insertions à raison de deux par mois en janvier, février, mars, et une par semaine pendant avril, dans les journaux de province :

Lyon : *Gazette agricole et viticole*.
Blois : *Agriculteur du Centre*.
Châteauroux : *Moniteur du syndicat des agriculteurs de l'Indre*.
Limoges : *Courrier agricole* et *Petit Courrier Agricole*.
Niort : *Industrie du Beurre*.

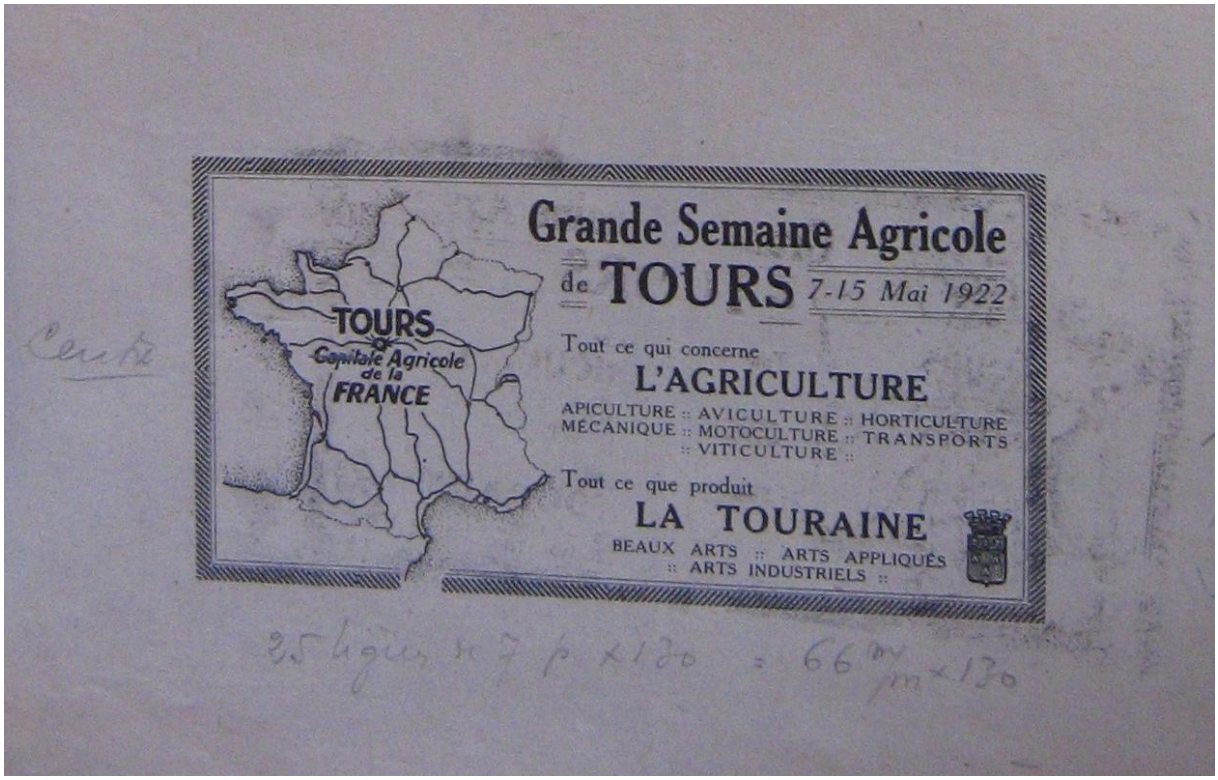
Quotidiens régionaux

10 insertions dans :

Angers : *Ouest, Petit Courrier* et *Express d'Angers et de l'Ouest*.
Le Mans : *Sarthe, Écho Régional de l'Ouest* et *Petit Manceaux*.
Blois : *Écho du Centre, Réveil du Loir-et-Cher, Avenir, Indépendant* et *Petit Loir-et-Cher*.
Châteauroux : *Progrès de l'Indre* et *Journal du Département de l'Indre*.
Argenton : *Journal d'Argenton*.
Limoges : *Courrier du Centre*.
Poitiers : *Journal de l'Ouest* et *Courrier de la Vienne*.
Bourges : *Dépêche du Berry* et *Journal du Cher*.
Niort : *Mémorial, Républicain* et *Maitre Jacques*.
Rennes : *Ouest Eclair* et *Nouvelliste*.
Nantes : *Le Phare* et *Le Populaire*.

AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Publicité.

Annexe 49 : Esquisse de publicité pour la Grande semaine de 1922



AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Publicité.

Le terme « Capitale » figurant sur le projet a été rayé, l'organisation préférant « Centre ».

Annexe 50 : Discours du ministre du Travail faisant l'éloge de la Grande Semaine

Je me félicite d'avoir pu visiter en détail votre belle foire, où l'activité régionale s'est manifestée de façon si complète. Je connaissais la Touraine pour être – selon l'expression consacrée – le Jardin de la France ; et il est bien vrai de dire qu'elle réunit tous les charmes traditionnels qui font de votre province une des parures de notre pays. Mais ce charme est la fleur de sa force. Toute une énergique vitalité s'inscrit dans les témoignages agricoles et industriels qu'elle a apportés comme une synthèse vivante de sa production à la grande ville de Tours. Nous savons quelle source de richesse nationale représentent vos divers vignobles et quel élément de force ils sont pour la vitalité nationale, quel patrimoine de goût et de beauté y est incorporé : votre foire le prouve puisque aussi bien les vins y occupent une place prépondérante. L'horticulture, dont les admirables floraisons enchantent votre Hôtel de Ville, l'aviculture, qui atteste le choix et les rigoureuses sélections, utiles à l'amélioration des races, l'industrie aux multiples manifestations, toutes du goût le plus sûr, l'exposition des œuvres d'art imprégnées d'un si vif sentiment régionaliste, et, dans les allées avoisinantes, l'ensemble si riche et si complet des machines agricoles, tout affirme dans cette exposition le solide et profitable labeur tourangeau auquel, au nom du gouvernement, je suis fier d'avoir une fois de plus rendu hommage.

HENNION, Horace, *Les foires de Tours depuis leurs origines jusqu'à nos jours*, Tours, Laurent Roy, 1922, p. 35-36.

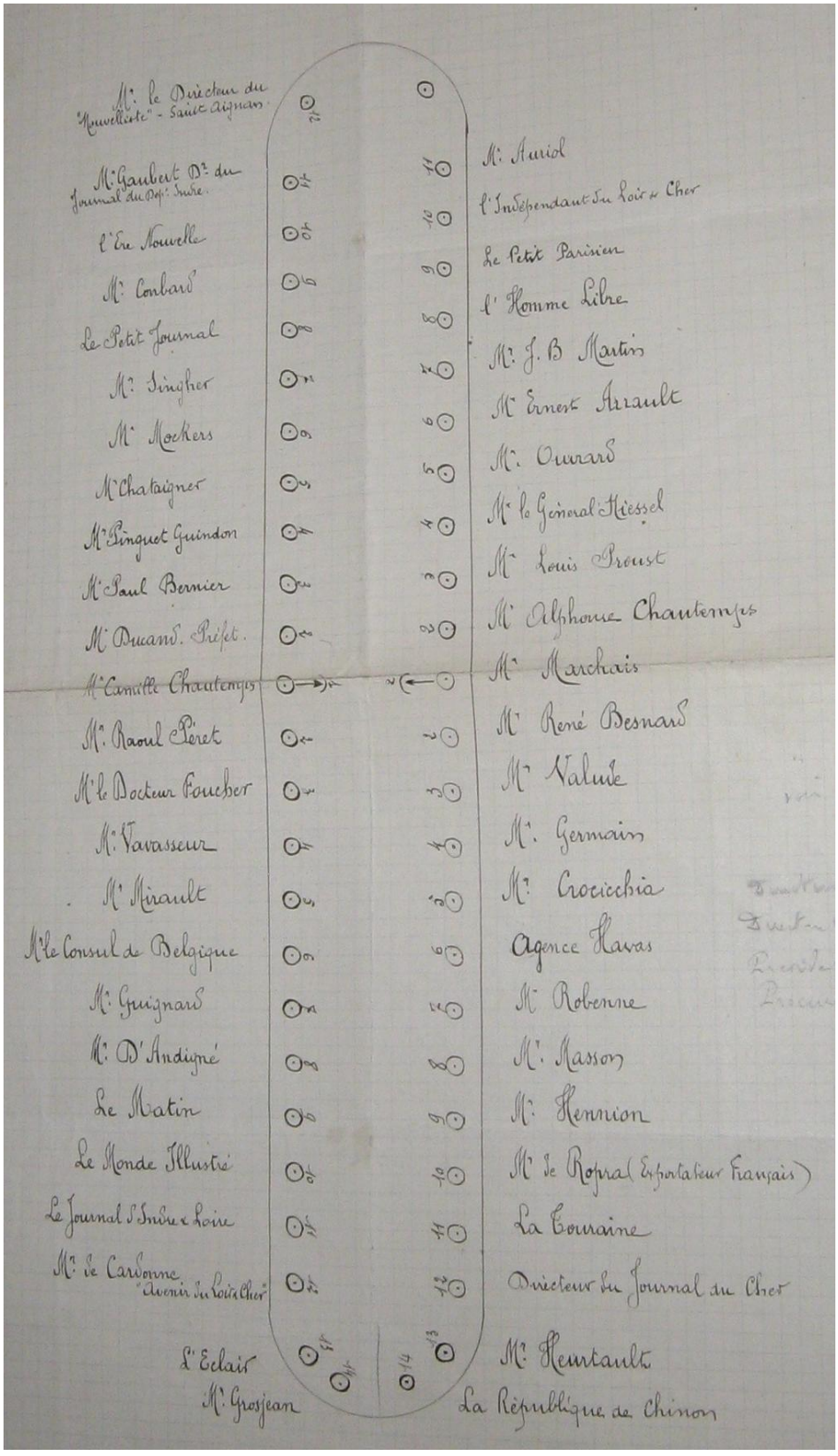
Annexe 51 : Personnalités invitées aux inaugurations de la Grande semaine

Édition	Personnalité(s) invitée(s)	Fonction
1921	Daniel Vincent	Ministre du Travail
1922	Raoul Péret (ouverture) Henry Chéron (clôture)	Président de la Chambre des Députés Ministre de l'Agriculture
1923	Maurice Colrat (ouverture) Albert Sarraut (clôture)	Ministre de la Justice Ministre des Colonies
1924	Alexis Charmeil (ouverture) Gaston Doumergue (clôture)	Conseiller d'État Président du Sénat
1925	Camille Chautemps	Député d'Indre-et-Loire
1926	Antoine Durafour	Ministre du Travail
1927	Fernand Bouisson	Président de la Chambre des Députés
1928	Henri Queuille	Ministre de l'Agriculture
1929	Georges Remyon	Préfet d'Indre-et-Loire
1930	Gaston Gérard	Haut Commissaire au Tourisme
1931	Louis Rollin	Ministre du Commerce
1932	Ferdinand Morin	Député-Maire de Tours
1933	Louis Serre	Ministre du Commerce
1934	Paul Poignant (Commandant)	Président du Comité des Fêtes de Tours et président d'honneur du Syndicat d'initiative.
1935	Paul Germain	Président du conseil général d'Indre-et-Loire et de l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire.
1936	Georges Bonnet	Ministre du Commerce
1937	Camille Chautemps	Ministre d'État
1938	Jean Julien	Ministre des Postes et des Télégraphes
1939	Jean Zay	Ministre de l'Éducation Nationale
1940	a.d.	a.d.
1945	Alain Savary	Commissaire Régional de la République
1946	François Tanguy-Prigent	Ministre de l'Agriculture
1947	Jules Moch	Ministre des Travaux Publics et des Transports
1948	Robert Lacoste	Ministre de l'Industrie et du Commerce
1949	Vincent Auriol	Président de la République
1950	Raymond Marcellin	Secrétaire d'État à l'Industrie et au Commerce
1951	Pierre Pflimlin	Ministre de l'Agriculture
1952	M. Laurier	Attaché de cabinet du ministre de l'Industrie et du Commerce
1953	Guy Petit	Ministre du Commerce
1954	Jean-Marie Louvel	Ministre de l'Industrie et du Commerce
1955	Jean Sourbet	Ministre de l'Agriculture
1956	André Dulin	Secrétaire d'État à l'Agriculture
1957	Kléber Loustau	Secrétaire d'État à l'Agriculture
1958	Jean Julien	Préfet d'Indre-et-Loire
1959	Jean Julien Jean Royer	Préfet d'Indre-et-Loire Maire de Tours
1960	Jean Julien Jean Royer	Préfet d'Indre-et-Loire Maire de Tours
1961	Jean Julien Jean Royer	Préfet d'Indre-et-Loire Maire de Tours
1962	Jean Royer M. de Zélicourt	Maire Représentant du Préfet
1963	Walter Eytam	Ambassadeur d'Israël

a.d. = absence de données.

AM Tours, 2F, Grande semaine et Foire-exposition.

Annexe 52 : Plan de table pour le banquet de la Grande Semaine de 1922



AM Tours, 2F, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Banquet, Plan de table.

Camille Chautemps est entouré des membres de son réseau local (Alphonse Chautemps, René Besnard et Georges Marchais, son premier adjoint sont en face de lui), des députés du département (excepté Morin, rayé de la liste des convives), d'un député radical du Cher (Pierre Valude), mais aussi de l'ancien ministre et président de la Chambre des députés Raoul Péret, l'invité de marque, qui prend place à ses côtés. Le reste des personnalités présentes se compose de diplomates, de militaires ou encore d'hommes de presse et, bien sûr, de responsables agricoles.

Voici les fonctions détaillées de chacun des invités, depuis le haut vers le bas de la table et de gauche à droite. Les 17 dont l'organisme d'appartenance (essentiellement de presse) est déjà précisé ne sont pas rapportés.

M. Singher → Président de l'Automobile Club de l'Ouest.
M. Mockers → Adjoint au maire.
M. Chataignier → Président du Comice de l'Arrondissement de Tours.
M. Pinguet-Guindon → Président de la Société d'Horticulture
M. Paul Bernier → Député d'Indre-et-Loire.
M. Ducaud → Préfet d'Indre-et-Loire.
M. Camille Chautemps → Député d'Indre-et-Loire, maire de Tours.
M. Raoul Péret → Président de la Chambre des Députés, ancien ministre.
M. Octave Foucher → Sénateur d'Indre-et-Loire.
M. Charles Vavasseur → Député d'Indre-et-Loire.
M. Mirault → Président de la Chambre de commerce.
M. De Robiano de Saffran → Consul de Belgique.
M. Guignard → Adjoint au maire.
M. D'Andigné → Président de la Société Canine du Maine.
M. Grosjean → Conseiller municipal de Tours.
M. Auriol → Préposé en chef de l'Octroi de Tours.
M. Jean-Baptiste Martin → Directeur des Services agricoles.
M. Ernest Arrault → Fondateur de *La Dépêche du Centre*.
M. Ouvrard → Président du Tribunal de commerce.
M. Niessel → Général, commandant le 9ème Corps d'armée.
M. Louis Proust → Député d'Indre-et-Loire.
M. Alphonse Chautemps → Sénateur d'Indre-et-Loire.
M. Guignard → Premier adjoint au maire.
M. René Besnard → Sénateur d'Indre-et-Loire, ancien ministre.
M. Pierre Valude → Député du Cher.
M. Paul Germain → Président de l'Union vinicole.
M. Crocicchia → Adjoint au maire.
M. Robenne → Rédacteur en chef de *La Dépêche*.
M. Masson → Directeur de *L'Avenir de la Vienne*.
M. Hennion → Président de la Société littéraire et artistique de Touraine.
M. Heurtault → Vice-président de l'Union vinicole.

Annexe 53 : Statistiques générales sur les exposants alimentaires des foires de Tours entre 1922 et 1982

Exposants de la Grande semaine de Tours :

		1922-1929	1930-1940	1945-1959	1960-1969	1970-1982
Principaux produits	Vins	124	235	243	458	904
	Alcools hors vins et bières	52	93	89	111	273
	Confiseries	55	112	188	92	88
	Pâtisseries	82	85	100	95	172
	Charcuteries et salaisons	57	147	143	132	208
	Produits laitiers	12	7	8	18	25
	Cafés, thés, cacao	14	52	30	15	33
	Sucre et miel	20	26	31	13	12
	Huile et condiments	27	29	19	10	2
	Bières	6	6	15	53	84
	Fruits de mer	0	7	0	9	27
Provenance	Tours	155	152	172	132	139
	Indre-et-Loire	114	139	107	153	295
	Départements de l'actuelle région Centre	27	48	35	25	19
	Départements limitrophes autres (Sarthe, Vienne, Maine-et-Loire)	10	63	55	34	60
	Paris	59	103	90	34	71
	Reste de la France	89	251	334	557	1008
	Autres pays	1	0	2	1	1
	Manquante	16	6	6	0	0
	Total des exposants	471	762	801	936	1593
	Moyenne annuelle des exposants	59	69	53	94	123

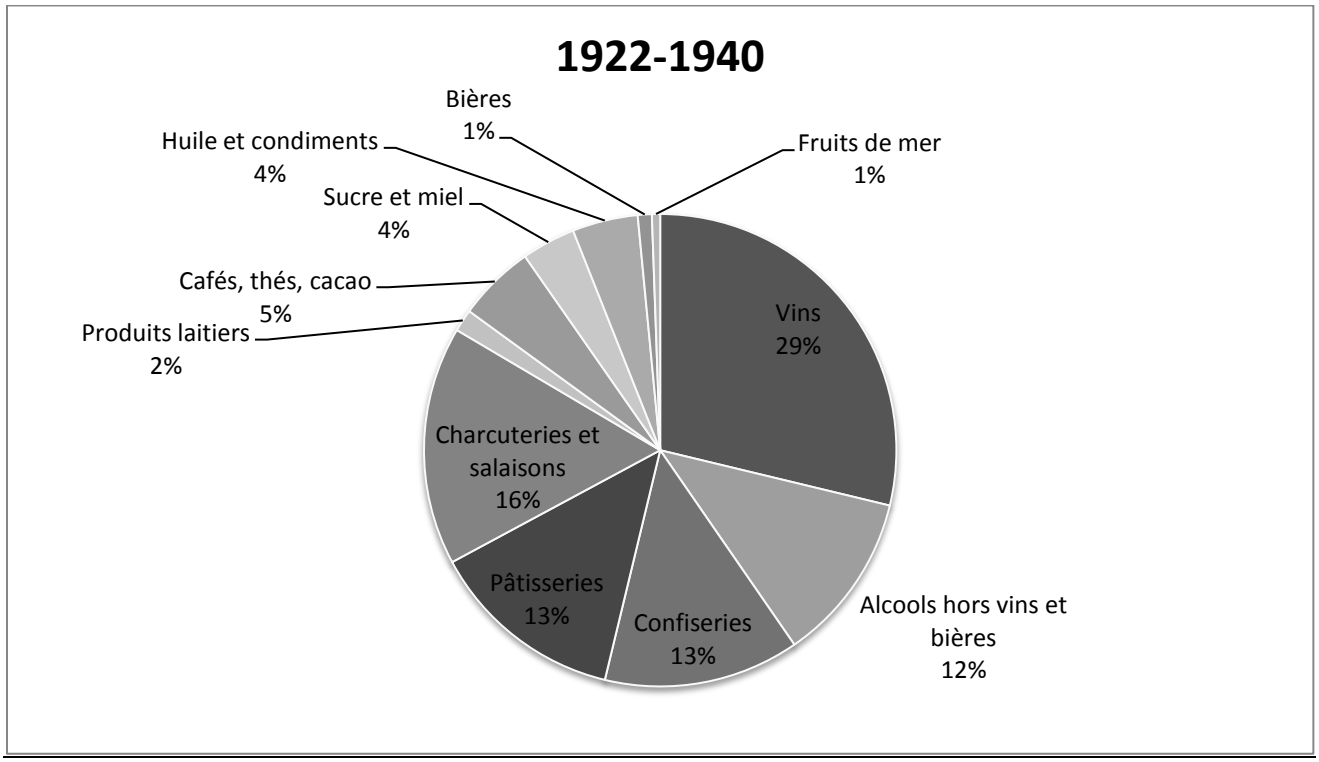
Des participants peuvent parfois proposer plusieurs types de denrées sur leurs stands, ce qui explique que les occurrences dans les catégories de produits ne coïncident pas avec le nombre total d'exposants.

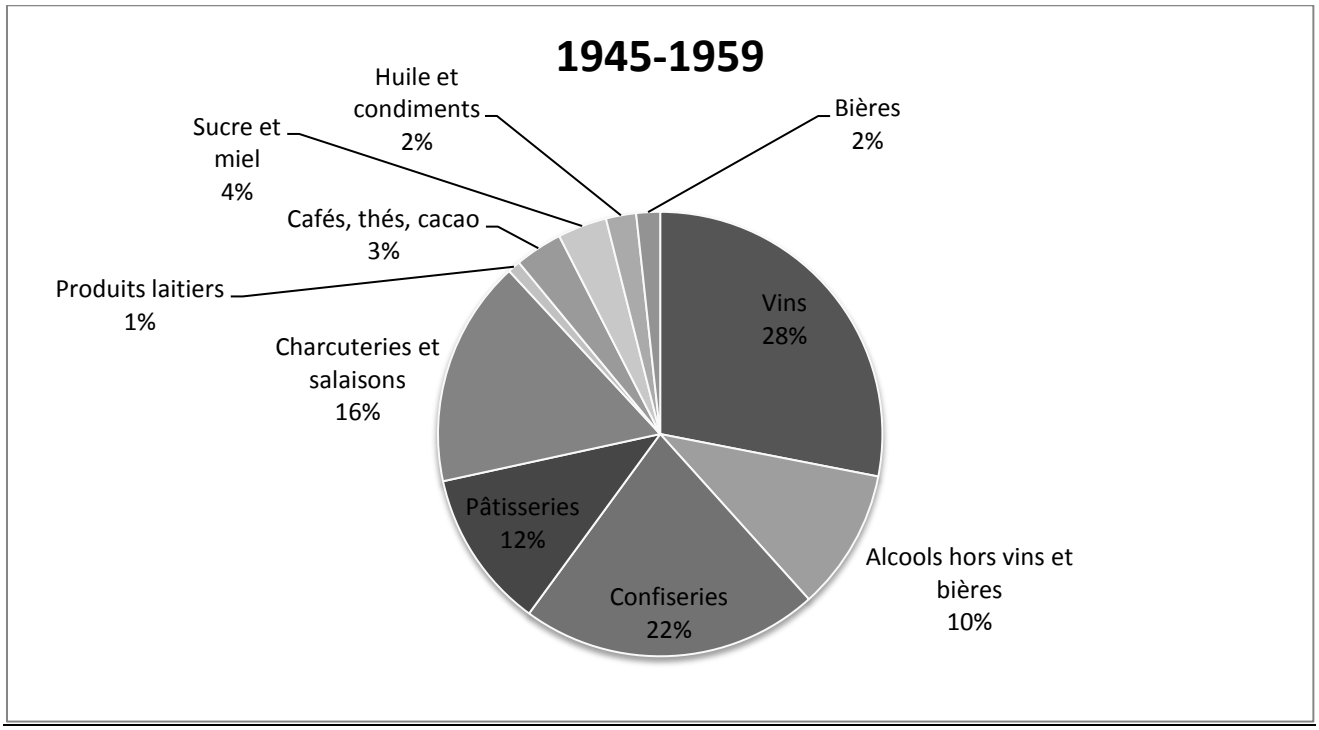
Exposants de la Foire agricole de l'ouest européen :

		1963-1967	1968-1970	1974-1977	1978-1982
Principaux produits	Vins	87	77	100	104
	Bières	8	5	6	15
	Apéritifs et spiritueux	18	17	28	42
	Charcuteries et salaisons	27	23	32	46
	Pâtisseries	14	15	25	16
	Confiseries	16	8	20	12
	Produits laitiers	13	6	9	10
	Fruits et légumes	11	1	0	6
	Fruits de mer et poissons	4	4	4	2
	Produits du miel	5	3	4	7
Provenance	Tours	22	11	20	32
	Reste de l'Indre-et-Loire	56	32	48	68
	Départements de l'actuelle région Centre	6	6	0	0
	Départements limitrophes autres (Sarthe, Vienne, Maine-et-Loire)	13	8	8	10
	Paris	2	1	4	5
	Reste de la France	89	88	119	117
	Autres pays	0	0	0	0
	Total des exposants	188	146	199	232
	Moyenne annuelle des exposants	38	49	50	46

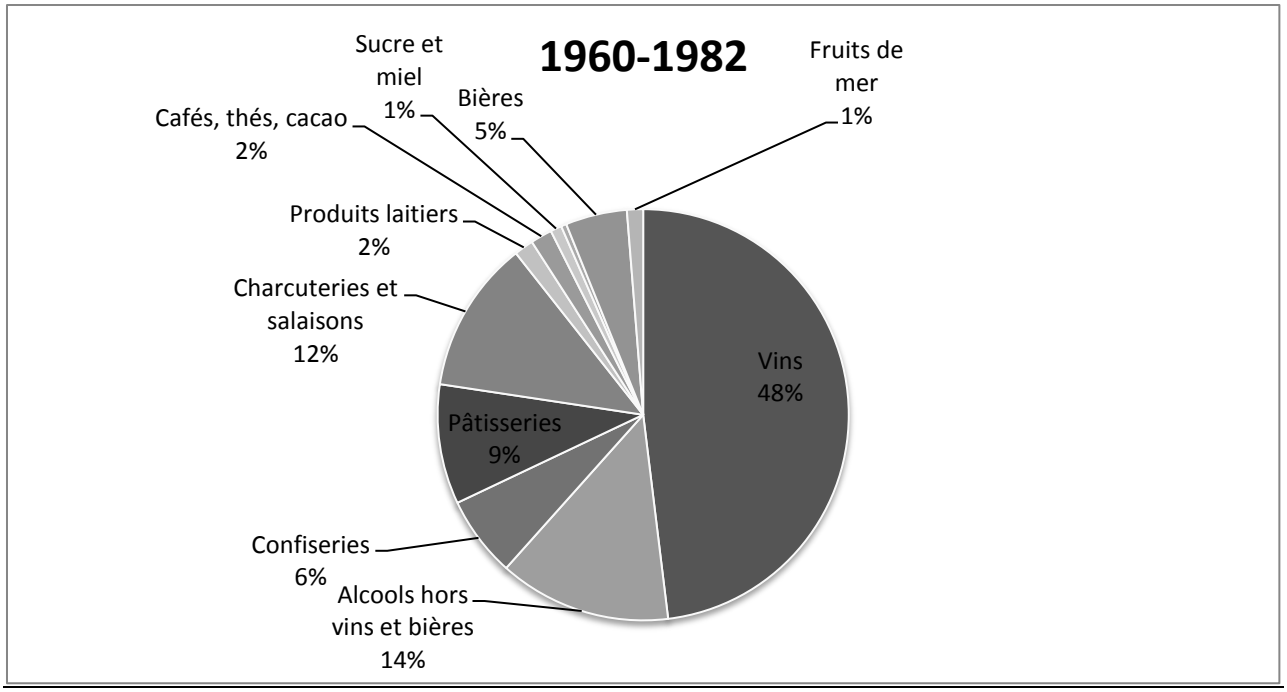
Les données sont manquantes pour la période 1971-1973.

Filières représentées à la Grande semaine de Tours :



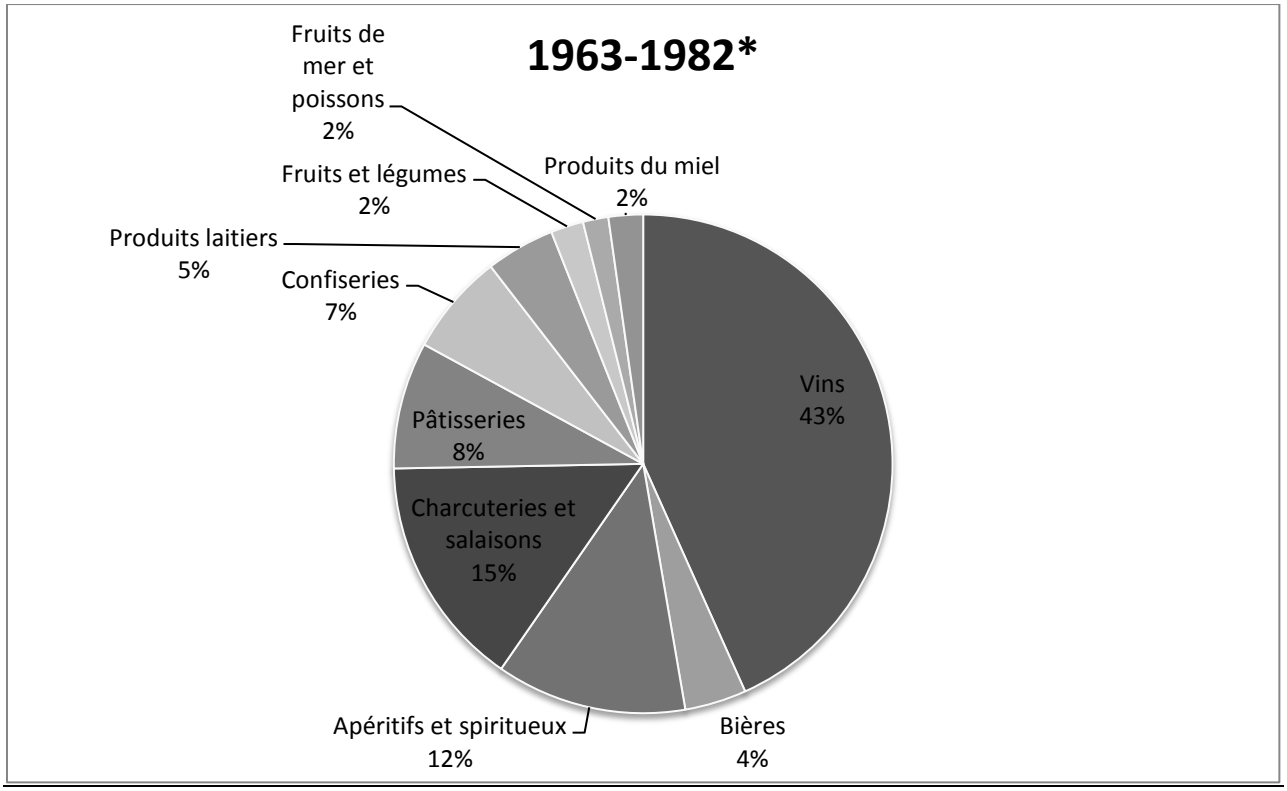


À peu de choses près, la Grande semaine, après la Seconde Guerre mondiale, présente en proportions similaires les mêmes types de produits alimentaires qu'à ses débuts.



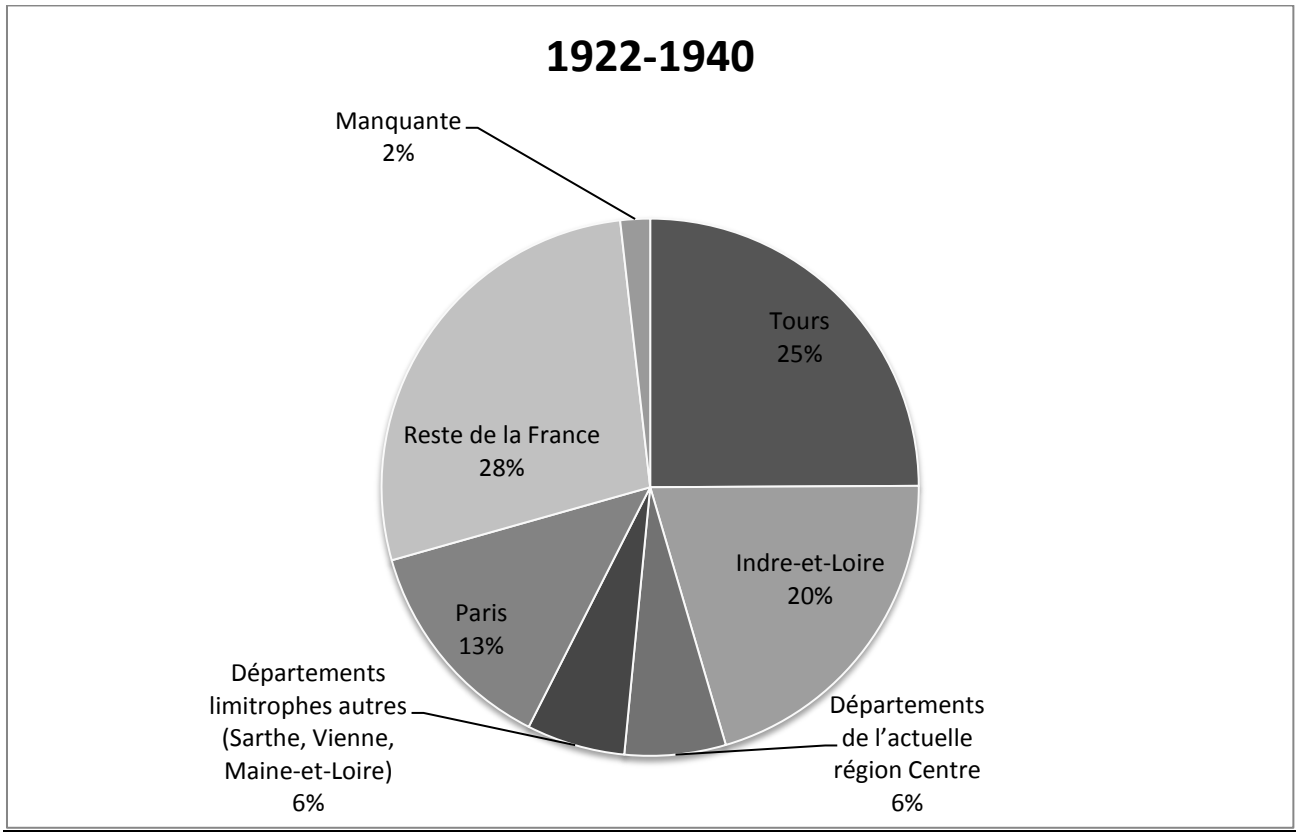
Les alcools en tous genres sont en progression, notamment le vin qui occupe quasiment la moitié de l'espace alimentaire de la foire.

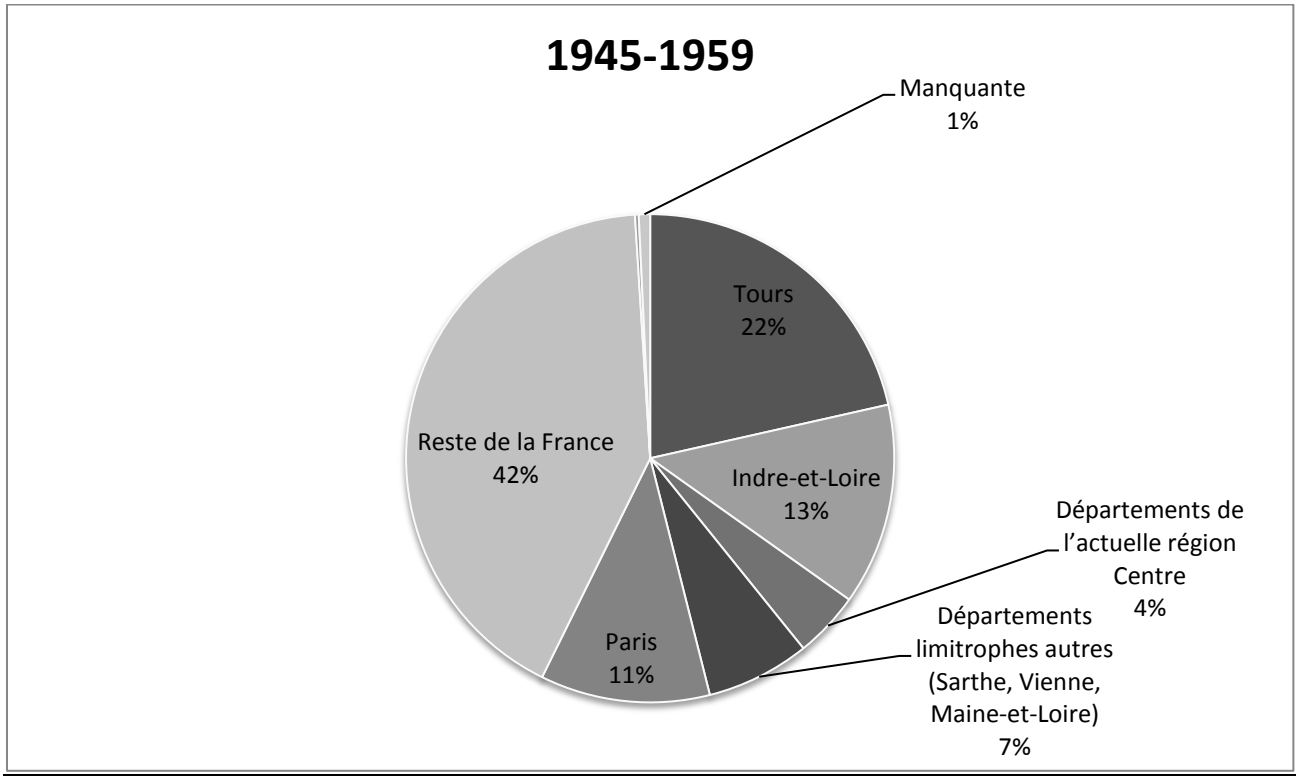
Filières représentées à la Foire agricole de l'ouest européen :



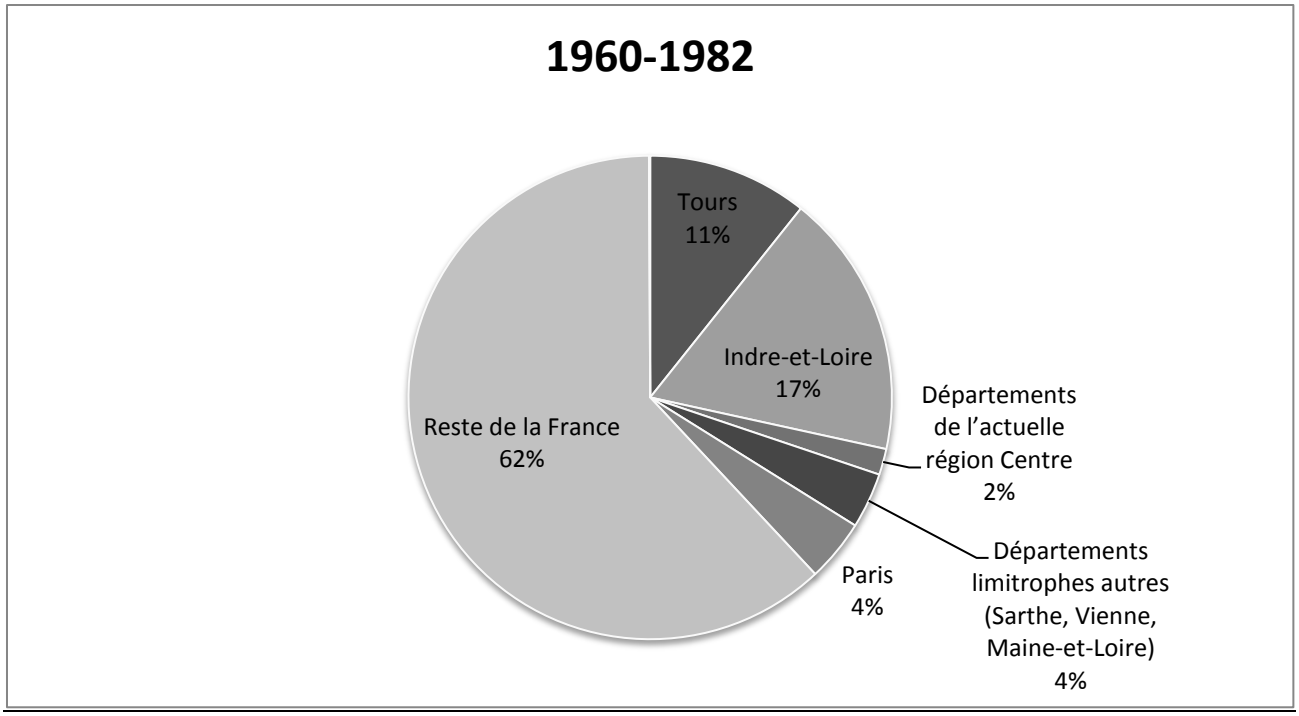
Les alcools (surtout le vin) sont là aussi majoritaires en occupant près de 60% de l'espace. Les fruits et légumes apparaissent enfin, mais très modestement, sur les foires de Tours.

Provenance des exposants de la Grande semaine de Tours :



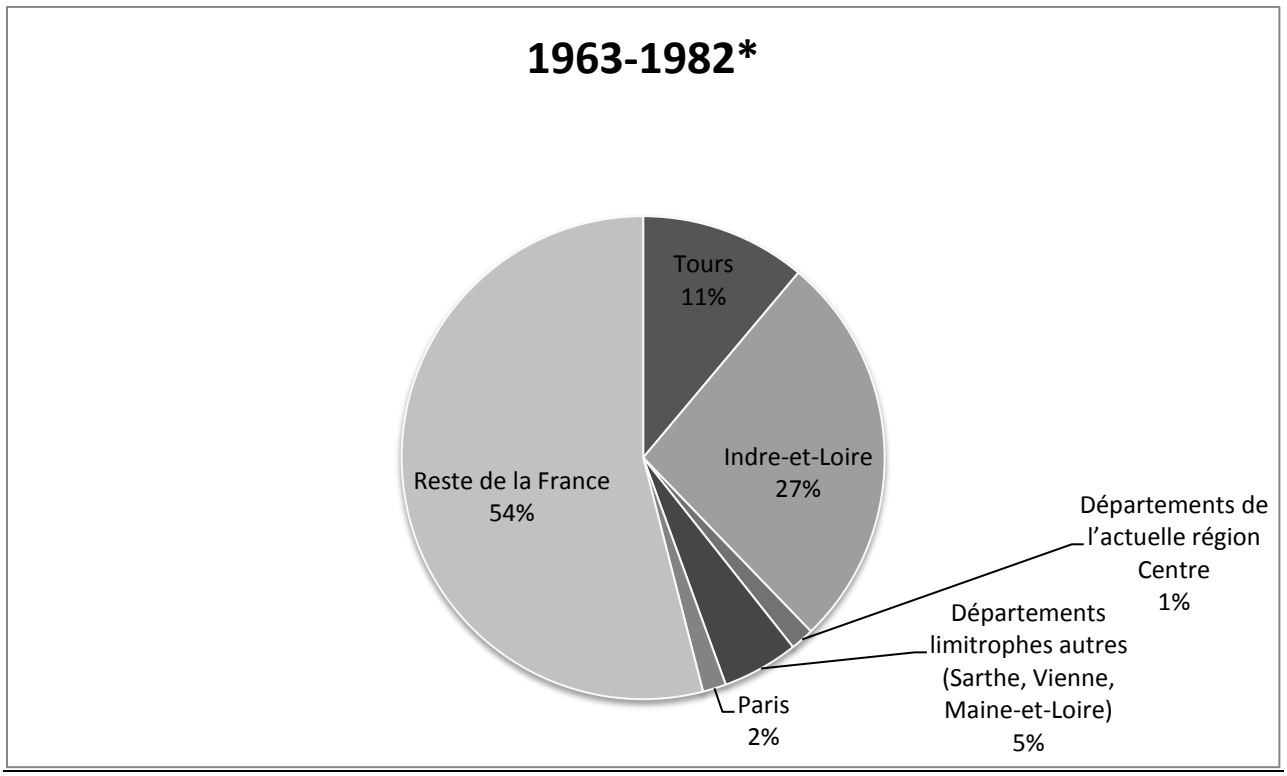


À partir de 1945, la Grande semaine commence à perdre les exposants locaux au profit du reste de la France. Tours prend le dessus sur le reste de l'Indre-et-Loire.



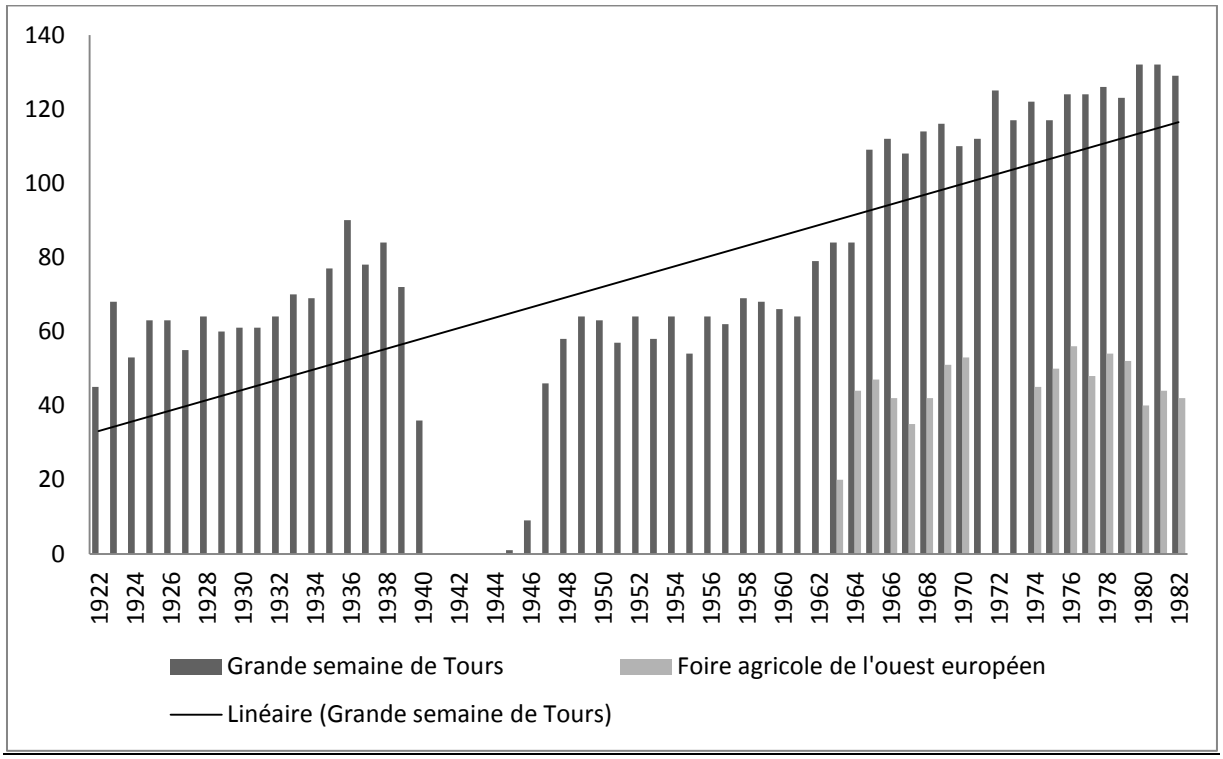
Le caractère national de la foire s'affirme définitivement avec des exposants venant majoritairement de départements éloignés de l'Indre-et-Loire. Les représentants de ce dernier passent sous la barre des 30 %.

Provenance des exposants de la Foire agricole de l'ouest européen :



La foire agricole de l'ouest européen imite la Grande semaine en s'ouvrant aux départements nationaux. L'Indre-et-Loire reste néanmoins un peu plus présente.

Évolution du nombre d'exposants alimentaires des foires de Tours :

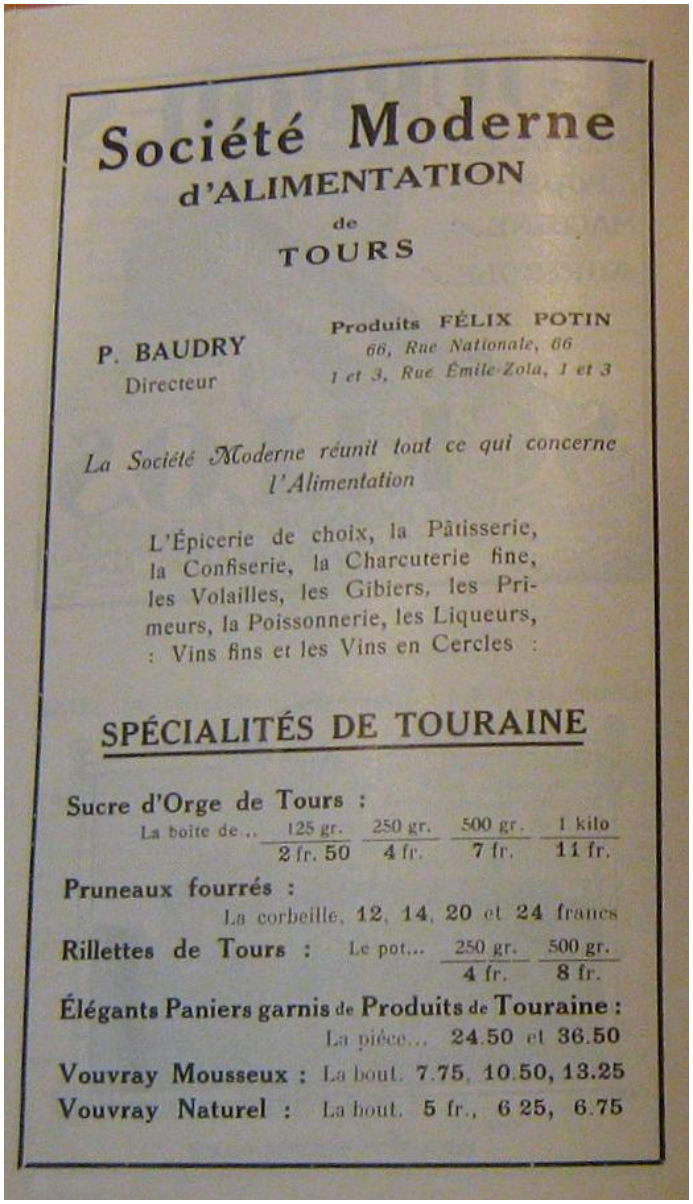


Le nombre d'exposants sur la Grande semaine de Tours est en progression sur l'ensemble de la période mais trois grands ensembles peuvent être distingués. L'entre-deux-guerres voit la foire progresser avec des pics de fréquentation dans les années trente. Le retour de la foire est plus délicat, à cause du manque de place occasionné par les baraquements de commerçants sinistrés qui sont installés sur les boulevards. Enfin, le déplacement de la foire vers un terrain propice, sous Jean-Royer, explique la hausse des exposants en fin de période, qui atteignent un nombre jamais vu depuis les débuts de la foire-exposition. 1980 et 1981 détiennent le record avec 132 exposants alimentaires.
Quant à la Foire agricole de l'ouest européen, elle est d'envergure plus modeste. Sa moyenne annuelle est de 45 exposants dans ce secteur.

Sources :
AM Tours, 2F, Grande semaine de Tours et Foire-exposition de Tours.
AM Tours, 3F, Foires Agricoles de l'Ouest Européen.

Annexe 54 : Exemples de publicités pour les exposants alimentaires de la Grande semaine

Société moderne d'alimentation (1922) :



Société Moderne
d'ALIMENTATION
de
TOURS

P. BAUDRY
Directeur

Produits FÉLIX POTIN
66, Rue Nationale, 66
1 et 3, Rue Émile-Zola, 1 et 3

La Société Moderne réunit tout ce qui concerne l'Alimentation

L'Épicerie de choix, la Pâtisserie, la Confiserie, la Charcuterie fine, les Volailles, les Gibiers, les Primeurs, la Poissonnerie, les Liqueurs, : Vins fins et les Vins en Cercles :

SPÉCIALITÉS DE TOURAINE

Sucre d'Orge de Tours :

La boîte de..	125 gr.	250 gr.	500 gr.	1 kilo
	2 fr. 50	4 fr.	7 fr.	11 fr.

Pruneaux fourrés :
La corbeille, 12, 14, 20 et 24 francs

Rillettes de Tours :

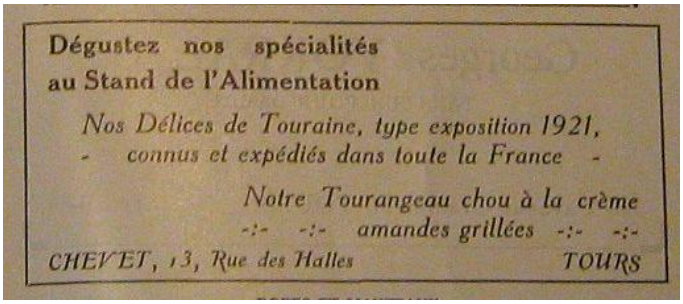
Le pot...	250 gr.	500 gr.
	4 fr.	8 fr.

Élégants Paniers garnis de Produits de Touraine :
La pièce... 24.50 et 36.50

Vouvray Mousseux : La bout. 7.75, 10.50, 13.25

Vouvray Naturel : La bout. 5 fr., 6 25, 6.75

Pâtisserie Chevet (1922) :



Dégustez nos spécialités
au Stand de l'Alimentation

Nos Délices de Touraine, type exposition 1921,
- connus et expédiés dans toute la France -

Notre Tourangeau chou à la crème
-:- -:- amandes grillées -:- -:-

CHEVET, 13, Rue des Halles *TOURS*

Café Mirault (1923) :

Une publicité couleur, très rare dans le programme pour que cela soit souligné.

Produits Rolls (1924) :

Les informations sont similaires aux panonceaux publicitaires déjà évoqués de la firme.

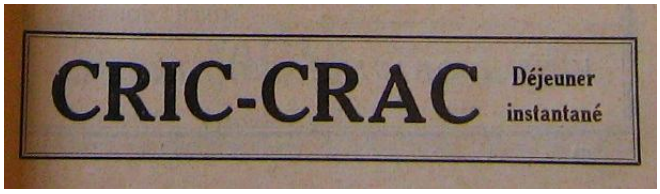
Rillettes de Tours (1925) :

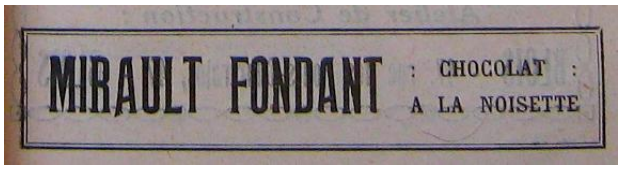
Sobriété de l'encart : le nom du produit réputé suffit.

Vins de Vouvray Moncontour (1926) :

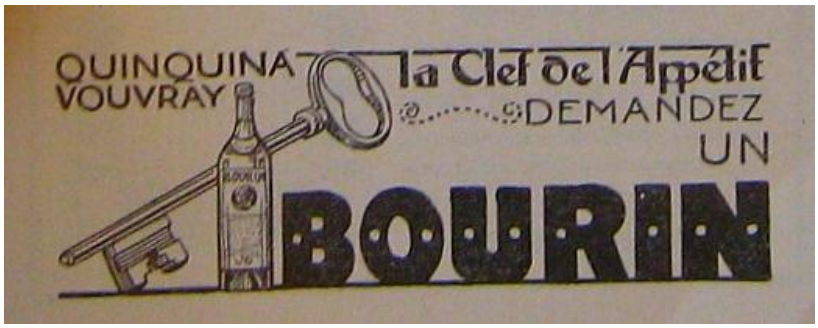
Eau Cristal Touraine (1927) :

Produits Mirault (1928) :





Quinquina Vouvray (1929) :



Les publicités pour les produits Bourin figurent parmi les plus recherchées du programme.

Boisson Idéale du pharmacien Deschamps (1929) :

Curiosité qui illustre la présence des « produits de santé » sur la foire entre les deux guerres. Les médailles récoltées aux expositions internationales sont mises en exergue.

Produits de régimes Rousseau (1930) :

Un concurrent des usines Rolls.

Bière Webel (1932) :

Laiterie Paillaud (1932) :

Les établissements Paillaud sont présents à la fois dans le Calvados, à Creully, et en Touraine, à Azay-sur-Cher. Cela explique la promotion de deux camemberts d'origine différente, rares produits à figurer sur un marque-page en plus des pages du programme.

Liqueur Fraise Or des établissements Girardot dans le Loir-et-Cher (1933) :

C'est le seul produit qui alerte sur la fraude dans les pages du programme.

Vins de Vouvray Jacopin (1934) :

Quand ce ne sont pas les récompenses qui sont mises en avant, c'est le titre du propriétaire, ici commandeur du Mérite agricole.

Quinquina Bourin (1934 et 1935) :

Le slogan change d'une année à l'autre. Le premier encart témoigne aussi des différentes gammes de la marque.

Grande biscuiterie de Touraine (1938) :

Deux spécialités de cette usine témoignent d'une réappropriation locale de deux biscuits étrangers à la Touraine, le sablé et le petit beurre.

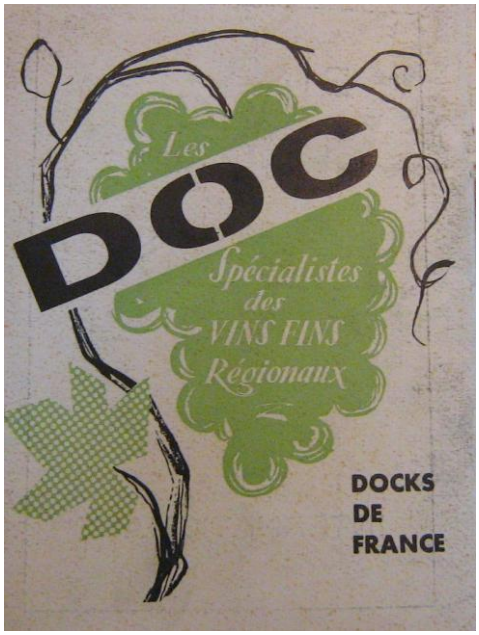
Bières Webel (1940) :

L'encart témoigne de la mode des apéritifs et du renouvellement de la gamme des produits Webel.

Produits Mirault (1956) :

Mirault est la seule firme de l'entre-deux-guerres à subsister dans les pages du programme du « second vingtième siècle ». La publicité se veut ici plus élaborée en utilisant le jeu de mots, le graphisme décalé allant de pair avec le slogan. Un jeu concours s'ajoute pour attirer le visiteur.

Vins DOC (1958) :



Une publicité très stylisée sur laquelle la feuille de vigne et la grappe de raisins blancs suffisent à évoquer le vin régional.

AM Tours, 2F, Boîtes 24 à 38, Grande semaine de Tours 1922-1958, Programmes officiels.

Annexe 55 : Les 337 exposants de la foire aux vins de la Grande semaine de 1922

Liste des Exposants

Grands Vins Blancs de Touraine

CHANCAY

AUDENET-RUE, 1921.
BIENVAULT-DANSAULT, 1921.
BROSSIER Amédée, 1921.
DARAGON, 1921.
FOUASSIER Eugène, 1921.
MAHOUDEAU Gaston, 1921.
PELTIER-CHESNEAU, 1919.
PERRINET-BOUJU, 1921.
De SAINT-VENANT, 1920-1921.
GAUCHER-LEBEAU, 1921.
CHAMEROIS-RAIMBAULT, 1921
PELLETIER-FILLET.
PERRINET-LEBLANC.
GUET Ernest.

LUSSAULT

ANTIER-EDARD, 1921.
CAPILLON-BURÉ, 1921.
RICHARD-POUPEAU, 1921.
MAUVISSEAU - ROGUET, 1919-1921.
DELAHAYE Eugène, R. 1921.

MONTLOUIS

ANDROUIN-PETIBON, 1921.
BERTHELOT-MORIN, R. 1921.
BESNARD-ROY, Bl. 1921.
BOURNAIS-PERRET, Bl. 1921.
BRUNET-FRESLIER, Bl. 1921.
CHIDAINE-DESECOIS, Bl. 1921
COURATIN-GAUDRON, Bl. 1921
DALBIN-NAU, R. 1920, Bl. 1921.
DANSAULT-ROULLET, Bl. 1921.
FILLET-ANTIER, Bl. 1921.
FILLET-ARCHAMBAULT, Bl. 1906-1917-1919-1921
GUITET Ludovic, 1921.
HABERT Sylvain, 1921.
MAZEREAU-GUESTAULT, 1921.
MESTIVIER-VOISIN, Bl. 1921.
MOYER-HABERT, R. 1921, Bl. 1921.
PASQUEREAU - PASQUEREAU, Bl. 1921.
PISSARD-GAUDRON, Bl. 1921.
CHATREFON-REVERDY, Bl. 1921.
CHAPEAU-GAUDRON, Bl. 1921.
DALBIN-GAILLARD, Bl. 1921.
GAUDRON Prosper, Bl. 1921.
JUSSEAUME - ARNAULT, Bl. 1921.
LEBLOIS-ROGUET (Mme Vve), Bl. 1921.
CHIDAINE Victor, Bl. 1921.

PEAN Charles, 1920.
SALMON André, 1920-1921.
De WOLLEMONT (Général), R. 1834-1846-1858-1893.
De WOILLEMONT (Général), Bl. 1893-1904-1911-1921.

SAINT-MARTIN-LE-BEAU

ANCELIN-FESLAND, 1921.
DELALANDE-LEMESLE, 1921.
DELETANG-LUSSAULT, 1921.
FILLET-PRETESEILLE, 1915-1921.
FOUSSIER-MAUVISSEAU, 1921.
LELARGE-DOUMAS, 1921.
LORION-GUERIN, 1921.
MIGNOT-REIGNIER, 1921.
MOREAU-LEFEVRE, 1921.
MOYER-BERY, 1921.
PATIN-LELARGE, 1919-1921.
REGNIER Georges, 1921.
COURTEMANCHE - PONTLEVOY, Bl. 1921.
CHAUVEAU - PONTLEVOY, Bl. 1921.

SAINTE-RADEGONDE

DREUX-COUDRAY, 1919-1921.
D'HAUSSY, R. 1921, Bl. 1921.
LEMERLE Louis, R. 1921, Bl. 1921.
PERON Edouard, B. 1921.
ROUSSEAU A., B. 1921.

VERNOU

AUBERT-BELLAULT, 1921.
BALLU-MOISANT, 1921.
BAZENANT E., 1920-1921.
BONGARD Alfred, 1921.
BOUCHER-ROUSSEAU, 1921.
BRUNET Albert, 1921.
BRISBARRE Louis, 1921.
CAPITAINE Albert, R. 1921, B. 1921.
CATHELIN Désiré, B. 1921.
CHESNAULT Sylvain, 1921.
CHEVREAU Amédée, 1921.
CARRÉ-LECOMTE, 1921.
CREON-DAVIAU, 1921.
DEITZ-CARRÉ, 1921.
COUDELOU-DOUCET, 1921.
DELALEU-BOURGAULT, 1921.

Vins Blancs et Rouges fins

AZAY-LE-RIDEAU

THOMAS-SOURDAIS, R. 1919, Bl. 1921.

BUEIL

GAUTIER Clément, 1921.
HÉRON Léon, 1919-1920-1921.
JACOPIN Paul, 1919-1921.
JEANNOT-DANSAULT, 1921.
MABILLE Jules, 1921.
MEUNIER Georges, 1921.
PINGUET Denis, 1921.
PINGUET MARQUENET, 1921.
PINSON Joseph, 1920-1921.
RAIMBAULT-BOUIN, 1921.
RAIMBAULT-BOUIN, Bl. 1921.
RICHARD Louis, 1919 - 1920.

VOUVRAY

ALLIAS Louis, 1919-1921.
AUBERT-GAUTHIER, 1921.
AUBERT - PROUST, 1919-1920-1921.
BOISTARD-PINON, 1921.
BONNIGAL Louis, 1921.
BOUCHET Albert, 1921.
BORDES-PROUTEAU, 1921.
CABY-VICQ, 1921.
COSNIER Aubin, 1921.
COSNIER Louis, 1918-1920-1921.
DARDOUILLET (Mme), 1921.
DATTEE Charles, 1919-1921.
DARAGON-DUPONT, 1921.
DIARD-LAISEMENT, 1919-1920-1921.
FOREAU Armand, 1919-1920-1921
Dr GASSE, 1918-1919-1920.
GENDRON Albert, 1919-1921.
JAVARY Michel, 1919-1920-1921.
JAMAIN-PINON, 1918-1919-1920-1921.
MAGOT Joseph, 1918-1919-1920-1921.
MASSÉ VIOLLET, 1919-1920-
MIGNOT - AUBERT, 1919-1920-1921.
De METZ (Mme), 1920-1921.
PEQUINNOT, 1920-1921.
PINON-CARRÉ, 1921.
PROUTEAU-BOURGEAIS, 1919-1920-1921.
QUENAULT-PINET, 1921.
SERGENT (Mme Vve), 1921.
TREZEVENT - DUNAIS, 1919-1920.
VADOU-BORDES, 1921.
KŒNIGSWARTER, 1921.
LECOINTRE Joseph, 1921.

MONNAIE

BOILEAU Adolphe, R. 1921, Bl. 1921.
BOUSSION, B. 1921.

CHANGOBERT - CHEVREAU, 1921.
DEBAIN Camille, R. 1921.
RAGLAIN Jean, R. 1921, B. 1921.
GANDON Louis, B. 1921.
GOUIN Pierre, R. 1921, B. 1921.
LECLERC Ernest, R. 1921.
MAHOUDEAU Benjamin, B. 1921
MAHOUDEAU René, R. 1921, Bl. 1921.
MAURICE Joseph, R. 1921, Bl. 1921.
MARAIS Casimir, R. 1921, Bl. 1921.
MERCIER Henri, Rouge 1921, Bl. 1921.
MILON François, R. 1921.
NOURRISSON Désiré, R. 1921.
PAPOT Jean, Bl. 1921.
POISSON Ferdinand, R. 1921.
VALLIÈRE, Auguste, Bl. 1920.
GUILLET-DENET, R. 1921, Bl. 1921.

NAZELLES

BOUZON-PASQUIER, B. 1921.
COSNIER-BRISSET, Bl. 1921.
COLESSE-BLONDEAU, Bl. 1921.
GAUDIN Louis, Bl. 1921.
GAUCHER Alexandre, Bl. 1921.
VINCENDEAU-BOIS, R. 1920. 1921, Bl. 1919-1921.

PARCAY-MESLAY

CHAMPION-BODIER, Bl. 1919. 1921.
GIRARD-DENIS, Bl. 1921.
THOMAS Auguste, Bl. 1921.
REVERDY Octave, Blanc 1919. 1921.
REVERDY Victor, R. 1921.
GAILLARD-DUCHAMP, R. 1921
PANVERT-VALADOUX, R. 1921
DUCHAMP-BESNARD, R. 1921. Bl. 1921.
PINON-DANSAULT, R. 1921. Bl. 1921.

SACHE

BROSSON Benjamin, B. 1921.

TROGUES

PAILHERET F., R. 1921, B. 1921

Grands Vins Rouges de Bouteilles

Côtes de Bourgueil

BENAIS

BOUCARD-CHIVERT, 1921.
GOISNARD Octave, 1921.
LEMESLE Edmond, 1921.
LEMESLE-GALBRUN, 1921.
LEMESLE Louis, 1921.

ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

AMIRAULT David, 1919-1920-1921.
AMIRAULT Octave, 1921.
GASNÉ-DESBOIS, 1920-1921.
GODEFROY-RIDÉ, 1920-1921.
BENON Jules, 1921.

BOURGUEIL

ORY-CHEREAU, 1921.
ALAIN-CHARTIER (Mme), 1920-1921.

INGRANDES DE TOURAINE

PENET - VILLERONDE, 1920-1921.
PERROCHON-GOISNARD, 1919-1920-1921.

RESTIGNÉ

CHANTOISEAU-DEMONT, 1920-1921.
CHARPENTIER Edouard, 1919-1921.
DELANOUE Georges, 1919-1921.
FROULIN, 1919-1921.
MURAY Théodore, 1920-1921.
RENOIT GASNAY, 1920-1921.
DEMONT - DELANOUE, 1919. 1920-1921.
DEMONT-JAMET, 1919-1921.

Côtes de Chinon

AVOINE

BREMARD J. 1919-1920-1921.
GUILLEMET René, 1919-1920. 1921.

CRAVANT

DESSERRE-BOUE, 1921.
TAVEAU Marcel, 1921.

THENEUIL

GERRAND Gabriel, 1921.

TROGUES

PAILHERET, Cabernet 1921, Grolot 1921.

SAVIGNY-EN-VERON

LUCE Gustave, 1921.

ILE BOUCHARD

HUGUÉE (Mme Vve), R. 1906-1917-1919-1921, Bl. 1919-1921.

Vins Rouges fins de Bouteilles

ARTANNES

BRUÈRE Armand, R. 1919-1921, B. 1921.

JOUÉ-LES-TOURS

MAILHEBIAU, R. 1920, Bl. 1921

CHAMBRAY

MARCADET Jean, 1919-1921.

SAINT-AVERTIN

BARON Alexis, R. 1921, B. 1921.
BRUZEAU-BRÉDIF, R. 1921.
HUART-LEROUX, R. 1921.
HEURTAULT, 1921.
POUTARLÈS (Comte de), R. 1917 1919, B. 1921, Rosé 1921.

LIGRÉ

RICHER Léon, R. 1921, Bl. 1921.

Côtes de la Loire

LIMERAY

CHARTRAY Auguste, R. 1921, Bl. 1921.

POCÉ

BRETON-BRETON, 1921.
BÉRANGER Emile, R. 1921, Cabernet 1921.
LEMOINE, 1921.
RICHER - GIRAULT, R. 1921-Bl. 1921.
DELABORD Gaston, R. 1921, B. 1921.
FABEL Emile, 1921.

SAINT-OUEN

GARANNE-JOURDAIN, Rouge 1921, B. 1921.

Vins de Bouteilles et de Commerce

ESVRES

ROUSSEAU Alphonse, R. 1921.

SAINT-BRANCHS

LAFFOND Joseph, R. 1921.

CHEDIGNY

MARAIS A. R. 1921, Bl. 1921.
LOUAULT Richard, R. 1921.

MONTRÉSOR

COMTE BRANICKI, Cot. 1921. Cabernet 1921. B. 1921.

SAINT-HIPPOLYTE

VERGETTE Auger, R. 1921.

SORIGNY

MOREAU-LAFOND, 1921.

RIVES DE LA LOIRE

SAINT-SYMPHORIEN

MOQUET-DUPEU, R. 1921.
PINGUET-BELAIR, R. 1921.
PINGUET-GUINDON, R. 1921.
PINGUET Henri, R. 1921.
TULASNE-DUPEU, R. 1921.
PINGUET-VERNEAU, R. 1921.
HENRY Emile, R. 1921.
HENRY Eugène, R. 1921.
PINGUET-BEZARD, R. 1921.
GUY Henri, R. 1921.

BOSSAY

AUBELLE René, R. 1920-1921, Gris 1921.
AUBELLE René, Bl. 1920-1921.

LIGUEIL

VERNA-BOUTET, R. 1921, B. 1921.

CHANCEAUX-SUR-CHOISILLE

BERTHAULT-LEPAGE, R. 1921.
BIDET Joseph, R. 1921, Bl. 1921.
DUCHAMPS Armand, R. 1921.

Vins de Commerce

BEAUMONT-LA-RONCE

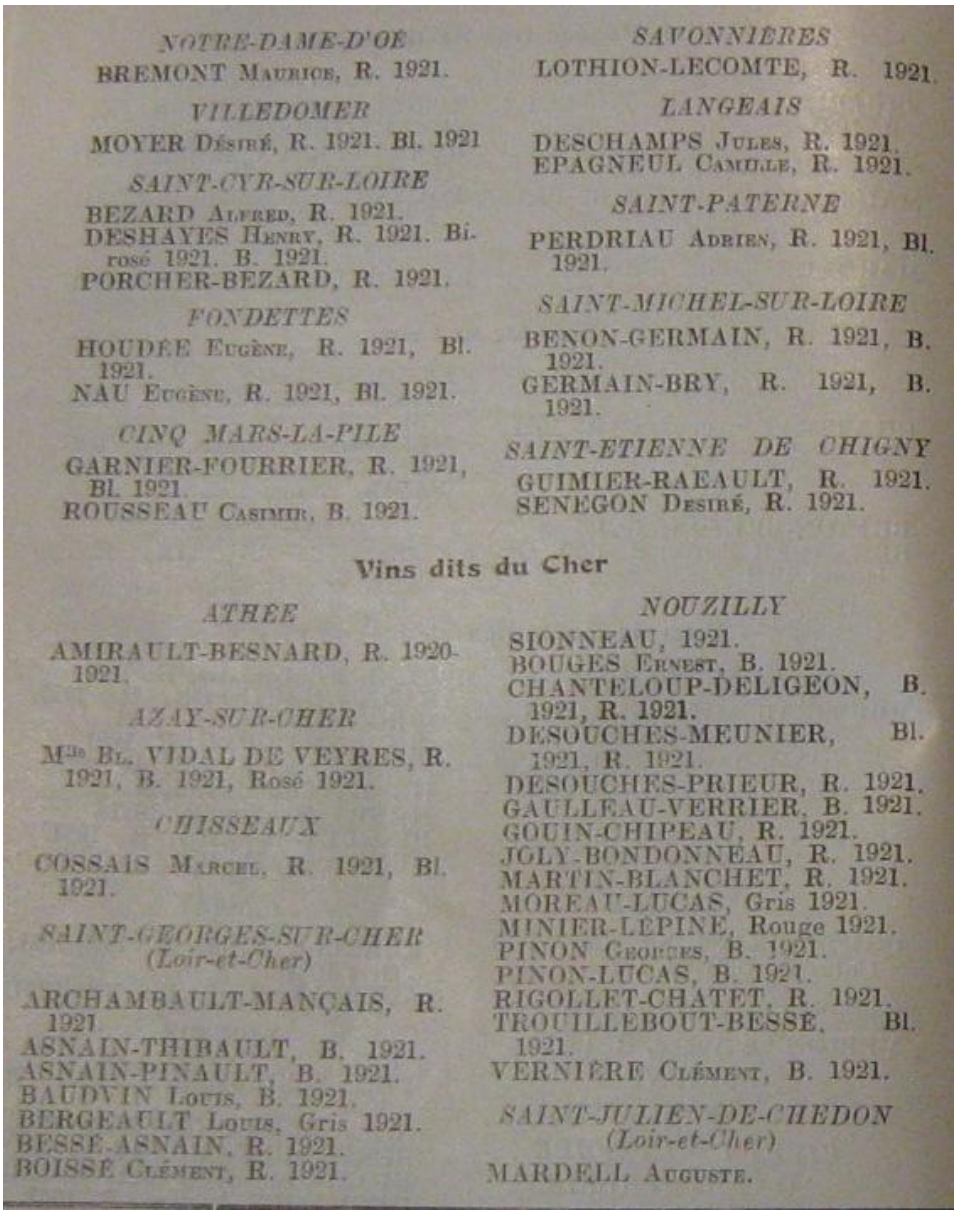
L'AVENIR DU PROLÉTARIAT, R. 1919-1921, Bl. 1921.

CERELLES

BOURRIQUANT, R. 1921, B. 1921.

CHATEAURENAULT

BRAT Félix, R. 1921.
CHAVIGNY Ernest, R. 1921.
JAHAN Victor, R. 1921.
TRIOREAU Gustave, R. 1921.
ARON Henri, R. 1921.



NOTRE-DAME-D'OE

BREMONT Maurice, R. 1921.

VILLEDOMER

MOYER Désiré, R. 1921. Bl. 1921

SAINT-CYR-SUR-LOIRE

BEZARD Alfred, R. 1921.
DESHAYES Henry, R. 1921. Birosé 1921. B. 1921.
PORCHER-BEZARD, R. 1921.

FONDETTES

HOUDÉE Eugène, R. 1921, Bl. 1921.
NAU Eugène, R. 1921, Bl. 1921.

CINQ MARS-LA-PILE

GARNIER-FOURRIER, R. 1921, Bl. 1921.
ROUSSEAU Casimir, B. 1921.

SAVONNIÈRES

LOTHION-LECOMTE, R. 1921.

LANGEAIS

DESCHAMPS Jules, R. 1921.
EPAGNEUL Camille, R. 1921.

SAINT-PATERNE

PERDRIAU Adrien, R. 1921, Bl. 1921.

SAINT-MICHEL-SUR-LOIRE

BENON-GERMAIN, R. 1921, B. 1921.
GERMAIN-BRY, R. 1921, B. 1921.

SAINT-ETIENNE DE CHIGNY

GUIMIER-RAEAULT, R. 1921.
SENEGON Desiré, R. 1921.

Vins dits du Cher

ATHÉE

AMIRAULT-BESNARD, R. 1920-1921.

AZAY-SUR-CHER

Mis Bl. VIDAL DE VEYRES, R. 1921, B. 1921, Rosé 1921.

CHISSEAUX

COSSAIS Marcel, R. 1921, Bl. 1921.

SAINT-GEORGES-SUR-CHER (Loir-et-Cher)

ARCHAMBAULT-MANÇAIS, R. 1921
ASNAIN-THIBAULT, B. 1921.
ASNAIN-PINAULT, B. 1921.
BAUDVIN Louis, B. 1921.
BERGEAULT Louis, Gris 1921.
BESSÉ-ASNAIN, R. 1921.
BOISSÉ Clément, R. 1921.

NOUZILLY

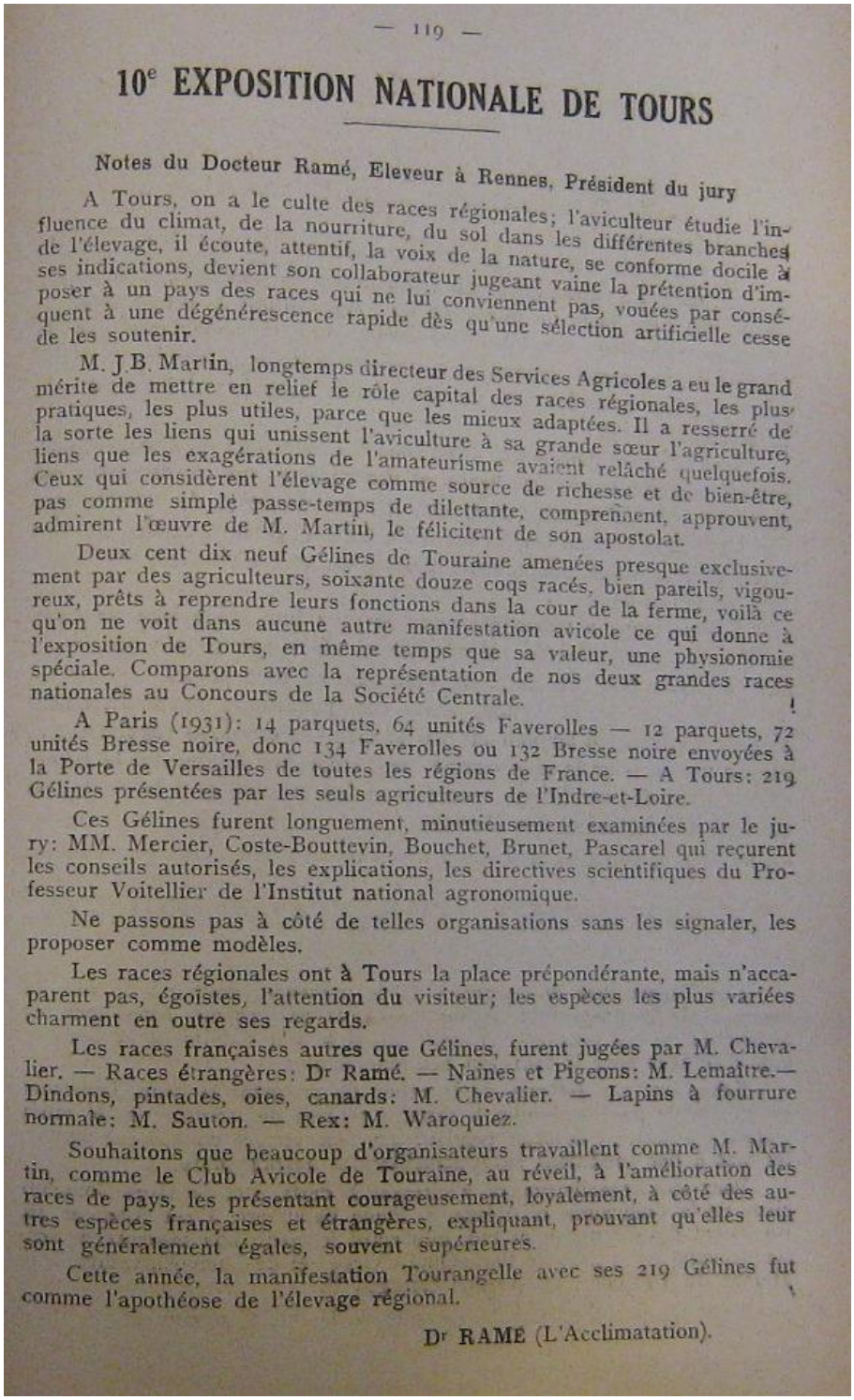
SIONNEAU, 1921.
BOUGES Ernest, B. 1921.
CHANTELOUP-DELIGEON, B. 1921, R. 1921.
DESOUCHES-MEUNIER, Bl. 1921, R. 1921.
DESOUCHES-PRIEUR, R. 1921.
GAULLEAU-VERRIER, B. 1921.
GOUIN-CHIPEAU, R. 1921.
JOLY-BONDONNEAU, R. 1921.
MARTIN-BLANCHET, R. 1921.
MOREAU-LUCAS, Gris 1921.
MINIER-LÉPINE, Rouge 1921.
PINON Georges, B. 1921.
PINON-LUCAS, B. 1921.
RIGOLLET-CHATET, R. 1921.
TROUILLEBOUT-BESSÉ, Bl. 1921.
VERNIÈRE Clément, B. 1921.

SAINT-JULIEN-DE-CHEDON (Loir-et-Cher)

MARDELL Auguste.

AM Tours, 2F, Boîte 24, Grande Semaine de Tours 7-15 mai 1922, Catalogue officiel.

Annexe 56 : Compte-rendu de l'exposition nationale d'aviculture de 1931



10e EXPOSITION NATIONALE DE TOURS

Notes du Docteur Ramé, Eleveur à Rennes, Président du jury

A Tours, on a le culte des races régionales; l'aviculteur étudie l'influence du climat, de la nourriture, du sol dans les différentes branches de l'élevage, il écoute, attentif, la voix de la nature, se conforme docile à ses indications, devient son collaborateur jugeant vaine la prétention d'imposer à un pays des races qui ne lui conviennent pas, vouées par conséquent à une dégénérescence rapide dès qu'une sélection artificielle cesse de les soutenir.

M. J.B. Martin, longtemps directeur des Services Agricoles a eu le grand mérite de mettre en relief le rôle capital des races régionales, les plus pratiques, les plus utiles, parce que les mieux adaptées. Il a resserré de la sorte les liens qui unissent l'aviculture à sa grande sœur l'agriculture, liens que les exagérations de l'amateurisme avaient relâché quelquefois. Ceux qui considèrent l'élevage comme source de richesse et de bien-être, pas comme simple passe-temps de dilettante, comprennent, approuvent, admirent l'œuvre de M. Martin, le félicitent de son apostolat.

Deux cent dix neuf Gélines de Touraine amenées presque exclusivement par des agriculteurs, soixante douze coqs racés, bien pareils, vigoureux, prêts à reprendre leurs fonctions dans la cour de la ferme, voilà ce qu'on ne voit dans aucune autre manifestation avicole ce qui donne à l'exposition de Tours, en même temps que sa valeur, une physionomie spéciale. Comparons avec la représentation de nos deux grandes races nationales au Concours de la Société Centrale.

A Paris (1931): 14 parquets, 64 unités Faverolles — 12 parquets, 72 unités Bresse noire, donc 134 Faverolles ou 132 Bresse noire envoyées à la Porte de Versailles de toutes les régions de France. — A Tours: 219 Gélines présentées par les seuls agriculteurs de l'Indre-et-Loire.

Ces Gélines furent longuement, minutieusement examinées par le jury: MM. Mercier, Coste-Bouttevin, Bouchet, Brunet, Pascarel qui reçurent les conseils autorisés, les explications, les directives scientifiques du Professeur Voitellier de l'Institut national agronomique.

Ne passons pas à côté de telles organisations sans les signaler, les proposer comme modèles.

Les races régionales ont à Tours la place prépondérante, mais n'accaparent pas, égoïstes, l'attention du visiteur; les espèces les plus variées charment en outre ses regards.

Les races françaises autres que Gélines, furent jugées par M. Chevalier. — Races étrangères: Dr Ramé. — Naines et Pigeons: M. Lemaître.— Dindons, pintades, oies, canards: M. Chevalier. — Lapins à fourrure normale: M. Sauton. — Rex: M. Waroquiez.

Souhaitons que beaucoup d'organisateurs travaillent comme M. Martin, comme le Club Avicole de Touraine, au réveil, à l'amélioration des races de pays, les présentant courageusement, loyalement, à côté des autres espèces françaises et étrangères, expliquant, prouvant qu'elles leur sont généralement égales, souvent supérieures.

Cette année, la manifestation Tourangelle avec ses 219 Gélines fut comme l'apothéose de l'élevage régional.

Dr RAMÉ (L'Acclimatation).

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 49e année, n° 6, juin 1931, p. 119.

Annexe 57 : Les entrées à l'hôtel de ville pendant les Grandes semaines des années 1950

Édition	Prix d'entrée plein (en francs)	Entrées au tarif complet	Entrées demi tarif	Total d'entrées individuelles	Montant des encaissements	Thème des expositions
1950	40	84 279	9 800	94 079	3 567 160	La chasse et la forêt
1951	50	80 482	12 409	92 891	4 334 325	La pêche et les poissons
1952	60	70 647	10 374	81 021	4 550 040	Les moyens de transport
1953	80	63 122	10 375	73 497	5 464 760	Les fleurs et les oiseaux
1954	100	36 748	5 004	41 752	3 925 000	L'électricité et ses applications
1955	100	57 672	10 831	68 503	6 308 750	Les jouets, les jeux, les sports
1956	100	38 422	6 454	44 876	4 164 900	La Touraine et ses productions
1957	100	45 181	7 992	53 173	4 917 700	Les fleurs et les chansons
1958	100	56 514	9 555	66 069	6 129 150	L'énergie atomique au service de la vie

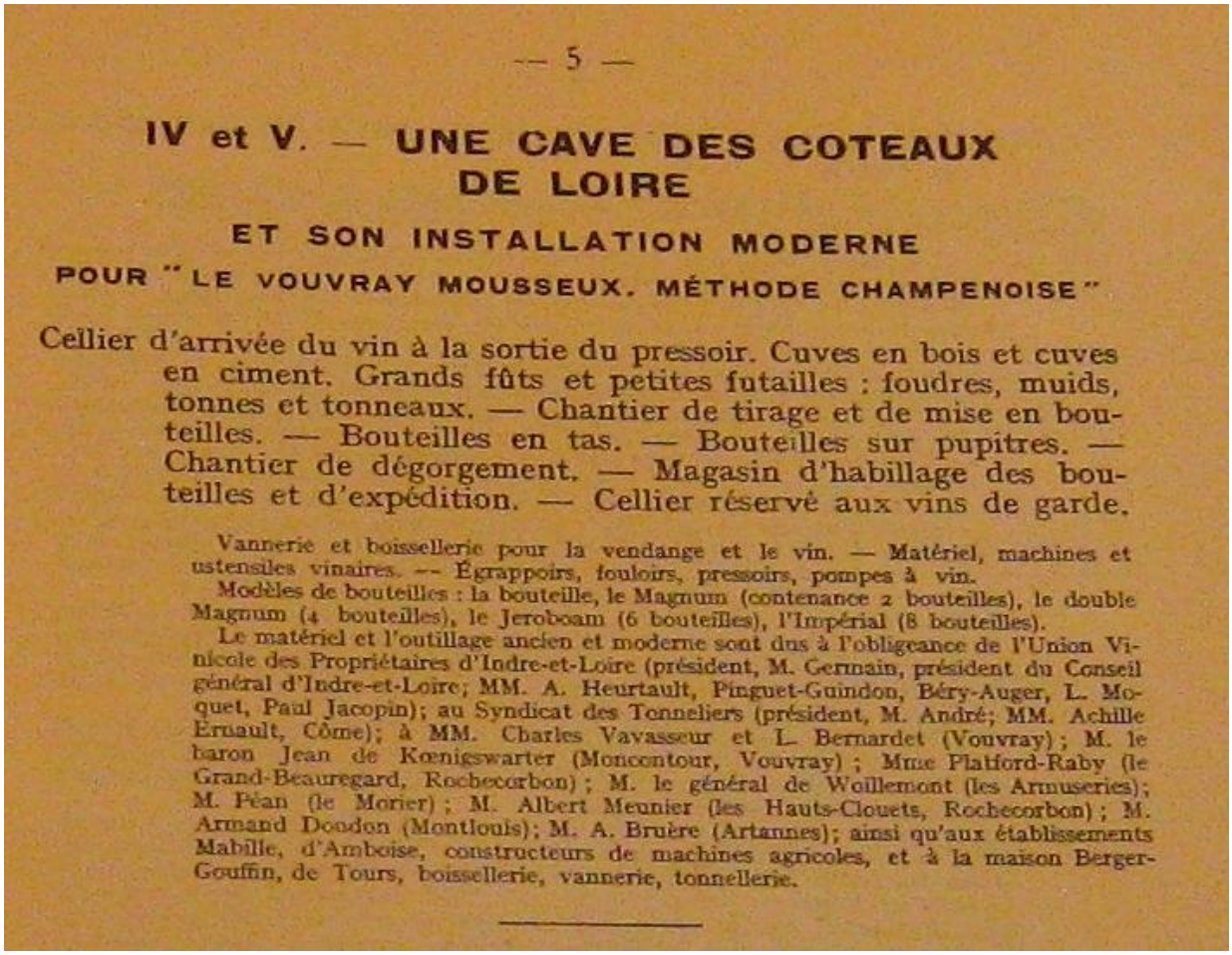
AM Tours, 2F, Boîte 39, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1959, Statistiques des entrées à l'hôtel de ville.

Annexe 58 : Discours de Ferdinand Morin faisant l'éloge de Camille Chautemps, fondateur de la Grande semaine

« Mon éminent prédécesseur dans cette mairie, mon ami Camille Chautemps, ancien Ministre, ne m'en voudra pas de souligner, en quelques mots, le rôle considérable qu'il a rempli, et dont, avec le recul du temps, on saisit mieux encore toute l'importance.
Doué d'extraordinaires facultés, il a, par son audace féconde, la juste compréhension des besoins d'après-guerre ; son esprit d'assimilation créé, sur les bords ligériens, ce marché qui déjà compte parmi les mieux organisés et les plus recherchés de France. Par son travail, par sa puissance de création et, il faut le dire aussi, par son cœur et son cerveau constamment acquis aux poussées du progrès, il permit à la ville, qu'il a administrée avec une rare maîtrise, de conquérir, dans le monde artistique, industriel et commercial, un renom prodigieux.
Les mots manquent pour laudater [sic] comme il conviendrait ses initiatives qui ont permis à d'autres de profiter de l'enseignement qu'elles portaient en elles, et de parvenir aux résultats que nous avons sous les yeux. Qu'en votre nom à tous, grâces lui soient rendues ! ».

AM Tours, 2F, Boîte 27, Grande Semaine de Tours 10-20 mai 1928, Discours de Ferdinand Morin.

Annexe 59 : La cave comme installation moderne lors de l'exposition à la gloire du vin organisée pour les 10 ans de la Grande semaine



— 5 —

IV et V. — UNE CAVE DES COTEAUX DE LOIRE

ET SON INSTALLATION MODERNE

POUR "LE VOUVRAY MOUSSEUX. MÉTHODE CHAMPENOISE"

Cellier d'arrivée du vin à la sortie du pressoir. Cuves en bois et cuves en ciment. Grands fûts et petites futailles : foudres, muids, tonnes et tonneaux. — Chantier de tirage et de mise en bouteilles. — Bouteilles en tas. — Bouteilles sur pupitres. — Chantier de dégorgement. — Magasin d'habillage des bouteilles et d'expédition. — Cellier réservé aux vins de garde.

Vannerie et boissellerie pour la vendange et le vin. — Matériel, machines et ustensiles vinaires. — Égrappoirs, foulours, pressoirs, pompes à vin.

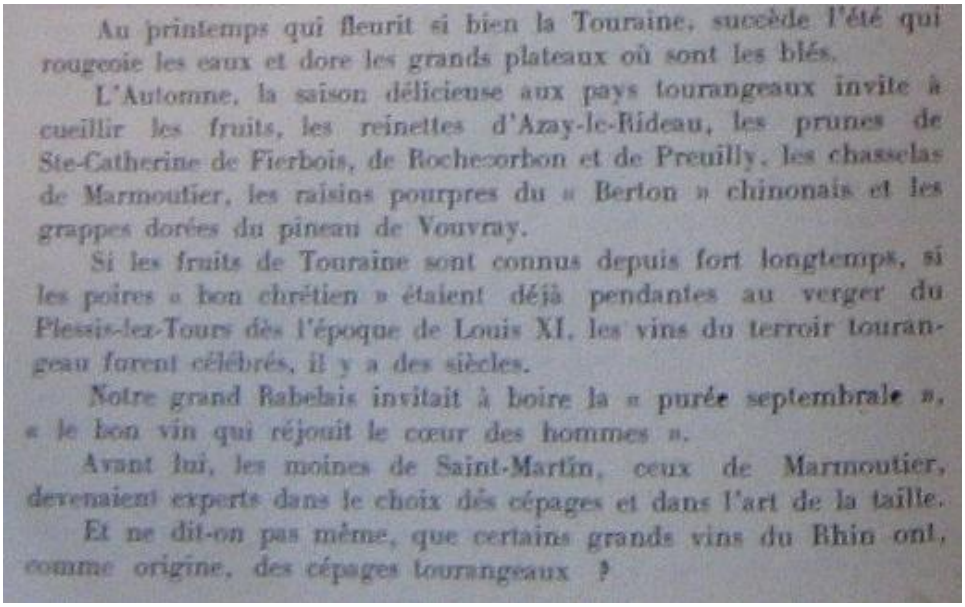
Modèles de bouteilles : la bouteille, le Magnum (contenance 2 bouteilles), le double Magnum (4 bouteilles), le Jeroboam (6 bouteilles), l'Impérial (8 bouteilles).

Le matériel et l'outillage ancien et moderne sont dus à l'obligeance de l'Union Vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire (président, M. Gennain, président du Conseil général d'Indre-et-Loire; MM. A. Heurtault, Pinguet-Guindon, Béry-Auger, L. Moquet, Paul Jacopin); au Syndicat des Tonneliers (président, M. André; MM. Achille Ernault, Côme); à MM. Charles Vavasseur et L. Bernardet (Vouvray); M. le baron Jean de Kœnigswarter (Moncontour, Vouvray); Mme Platford-Raby (le Grand-Beauregard, Rochecorbon); M. le général de Woillemont (les Armuseries); M. Péan (le Morier); M. Albert Meunier (les Hauts-Clouets, Rochecorbon); M. Armand Doudon (Montlouis); M. A. Bruère (Artannes); ainsi qu'aux établissements Mabille, d'Amboise, constructeurs de machines agricoles, et à la maison Berger-Gouffin, de Tours, boissellerie, vannerie, tonnellerie.

AM Tours, 2F, Boîte 28, Grande Semaine de Tours 10-17 mai 1931, Catalogue de l'exposition « À la gloire du vin », p. 5.

Annexe 60 : Spécialités alimentaires vues par le folkloriste Rougé dans les catalogues de la Grande semaine de Tours

1923 :



Au printemps qui fleurit si bien la Touraine, succède l'été qui rougeoie les eaux et dore les grands plateaux où sont les blés.

L'Automne, la saison délicieuse aux pays tourangeaux invite à cueillir les fruits, les reinettes d'Azay-le-Rideau, les prunes de Ste-Catherine de Fierbois, de Rochecorbon et de Preuilly, les chasselas de Marmoutier, les raisins pourpres du « Berton » chinonais et les grappes dorées du pineau de Vouvray.

Si les fruits de Touraine sont connus depuis fort longtemps, si les poires « bon chrétien » étaient déjà pendantes au verger du Plessis-lez-Tours dès l'époque de Louis XI, les vins du terroir tourangeau furent célébrés, il y a des siècles.

Notre grand Rabelais invitait à boire la « purée septembrale », « le bon vin qui réjouit le cœur des hommes ».

Avant lui, les moines de Saint-Martin, ceux de Marmoutier, devenaient experts dans le choix des cépages et dans l'art de la taille.

Et ne dit-on pas même, que certains grands vins du Rhin ont, comme origine, des cépages tourangeaux ?

1924 :

On fait bonne Chère au Jardin de la France

Noble étranger qui visites la terre tourangelle, il n'y a pas ici que les châteaux de la Loire. Tu connais les villes : Tours, Chinon, Loches, Amboise. A Chenonceau, Azay, Montrésor et Villandry, tu as suivi la caravane des touristes dociles.

Mais, disposes-tu d'un moyen de locomotion indépendante, automobile ou simple bicyclette, alors, n'hésite pas, laisse conduire ta fantaisie au caprice des heures et des imprévus, des frontières berrichonnes aux confins du vieux Maine.

Des allées peu fréquentées te mèneront vers de délicieuses petites villes.

Au nord de la Loire, tu verras Château-la-Vallière et Vaujours, Saint-Paterne et Bueil, Saint-Christophe, La Roche-Racan, Semblançay... Au sud du fleuve, tu feras halte à Pressigny, berceau de la préhistoire française, à Preuilly, à l'Ile-Bouchard, à Sainte-Catherine-de-Fierbois.

Là se stabilise la vie tourangelle ; là, après le voyage, rassasié des visions d'art ou d'impressions, tu trouveras un bon gîte, un bon repas. Une auberge t'attend.

La voici. Elle est devant nous. Dans la grande salle, la table est mise. Et voilà les pots de rillettes et le plat où quelque brochet de Loire s'entoure d'une mayonnaise bien battue.

Une miche dorée voisine avec des bouteilles ventrues où sont pinceau joli et « berton » délectable.

Une accorte servante coiffée du bonnet paillé dépose bientôt devant nous une belle soupière fumante. Voici venir, cuit à point, un poulet de Ligueil que suivent les fromages de Sainte-Maure et de Loches.

Le dessert est servi dans un coin. On y voit casse-muses de Cussay et pruneaux de Rochecorbon...

Un vieux Vouvray de 1893 ambre les verres...

Parmi ces choses « gouleyantes », l'hôtesse parle de victuailles, de plats gras et de mets sucrés.

Vous apprenez à croquer les chasselas de Sainte-Radegonde...

On vous offre les poires fondantes de Saint-Cyr-sur-Loire et les poires tapées de Rivarennes ; on vous montre du doigt les célèbres macarons de Cormery.

L'hôtesse vous dit la fine alose de Loire cuite au beurre du Louroux. Elle détaille une carpe de l'Indre mijotant en une matelote à la Béranger. On nous indique à quel vin il faut cuire la lamproie pêchée en Vienne... Vous apprenez enfin quelles sont les vertus des échalotes et des aulx récoltés au terroir de Bourgueil...

Mais dira-t-on, cette mirifique hostellerie, ce n'est qu'un rêve par le temps présent. Allez-y voir et vous m'en donnerez des nouvelles.

J.-M. Rouché.

1926 :

Une Cuisine d'autrefois

LA CUISINE DES VIEILLES HOSTELLERIES S'EVOQUE ENCORE PAR LE SOUVENIR DE SON CHARME DETRUIT

Dans le vieil âtre, la « jouannée » pétille. Sa lueur pourlèche des cuivres flamboyants, bassines et poêlons. Une senteur de « fouée » s'épand autour du seuil... Entrons à l'hôtel du *Cheval Blanc*.

La grande table est mise. Sur le bois frotté chaque matin depuis des ans, le couvert est placé.

Au mitan, sont les grands plats à rôts et à poissons, puis les assiettes, les gobelets, les pintes, les « piots », le « pornier ».

La salle s'encombre d'une armoire, d'un dressoir, d'une maie, d'un lourd buffet, de bancs sans dossier et de chaises paillées. Une grande horloge, dans un boîtier de cerisier, laisse par une petite baie vitrée entrevoir le va-et-vient monotone d'un balancier pesant. Au manteau de la cheminée sont quinquets, chandeliers et la lampe à la Minerve. Dans l'âtre, entre deux landiers de fer forgé et devant une crémaillère dont les dents mordillent une marmite, une vaste poêle appuie sa queue sur une haute chaise. Et par-dessus la javelle allumée, on va sauter bientôt une omelette de dix-huit œufs !

Sur un cagnard, réchaud de fer à trois pieds, mijotte en terrine vernissée quelque fin civet de lièvre. Une potée énorme finit une cuisson parmi les cendres « embraisées » du foyer. Bientôt, sorti du four et porté par le maître d'hôtel lui-même, apparaît un faisan doré dont le plumage empenne un long plat de Saint-Pierre-des-Corps... Sur la table trône une volumineuse soupière où fume, bien trempée, la soupe aux choux et au *petit salé*...

Alors on entend, dans la cour, le roulement léger d'un cabriolet... et deux jeunes voyageurs, descendus de voiture, s'asseoient gaîment à la table d'hôtes.

Puis arrive le percepteur en tournée, le roulier vêtu de la limousine et le « marcelotte » qui vend des foulards, des toiles et des livres défendus...

Midi sonne... Tout le monde a faim. La maîtresse de céans apparaît rondelette et rubiconde. Majestueuse, avec une louche d'argent, elle sert la soupe à chaque convive, et à grands coups de coutelas, elle tranche un pâté géant. Au pâté fait suite le faisan. A la volaille s'ajoute un civet. Une salade à douce huile de noix, une motte de rillettes « chevelues », un Sainte-Maure affiné précèdent un plat de crème.

Le déjeuner se termine par une assiettée de pruneaux secs et par un café délectable, « venu en barque du port de Nantes », dit l'hôtesse.

Au total, sur la note personnelle, deux francs et *six liards*, à cause de la « pierre à Manon », sucre en morceaux mis, par chaque convive, dans le café...

Et comme pourboire, le « marcelotte » caresse le menton de l'accorte servante de l'hostellerie pendant que le percepteur chante une romance...

Or, tout ceci se passait ordinairement en Touraine, pays des pourlécheries, au temps où Brillat-Savarin écrivait LA PHYSIOLOGIE DU GOUT... *Seuls, peut-être, les faisans et les lièvres, alors, craignaient les coups de fusil.*

(Extrait du *Folklore de la Touraine*, par J.-M. Rougé.)

AM Tours, 2F, Boîte 28, Grandes Semaines de Tours 1923, 1924 et 1926, Programmes officiels.

Annexe 61 : Extraits de la propagande alimentaire offerte aux visiteurs de la Grande semaine en 1952

LA TOURAINE

Jardin de la France

S'il était besoin d'une figure pour caractériser la physionomie de la Touraine, il ne serait que d'évoquer son appellation de « Jardin de la France ». Elle prend toute sa signification, particulièrement aux yeux de ceux qui l'ont parcourue. C'est un joyau des plus attrayants. Tout s'y fond en un merveilleux ensemble, tout y trouve une couleur, une poésie, un accent, une séduction. C'est par excellence, le pays où l'on goûte la joie de vivre. Sa douceur pénétrant, l'aménité de son climat, l'harmonie de son ciel, alliée à celle de la terre, la variété et la maîtrise de ses architectures, les vestiges d'un glorieux passé, les richesses de son sol et la diversité de ses produits sont tout à l'échelle de ce fief légendaire, qui s'étire du Blésois au Saumurois, si variés dans leurs aspects comme dans leurs ressources.

Une heureuse association de la nature, de l'histoire et de l'art a fait de la Touraine une contrée extrêmement attrayante, qui donne, après l'Ile de France, le reflet le plus fidèle du Génie de la France où se cristallisent dix siècles de grandeur et de civilisation. Creuset de l'unité et de l'indégendance nationales, réalisées par Louis XI, la Touraine a été le théâtre d'événements mémorables et durant trois siècles, le séjour et le rendez-vous de personnages illustres dont le souvenir s'identifie avec les annales de la nation. Nombreux sont les monarques qui y sont passés et y ont séjourné. La femme de Charlemagne y est morte et inhumé sous la Tour qui porte le nom du Grand Empereur. Tours, Amboise, Loches, Chinon furent des résidences royales. C'est à Chinon que Jeanne d'Arc obtint l'audience de Charles VII. A Plessis-lès-Tours vécut Louis XI. C'est là que se tinrent trois Etats Généraux et cinq Grands Conciles. Une légion de saints a illustré cette région privilégiée. Il s'y ajoute un Pape et deux Eminences cardinalices, dont une doublée d'un homme d'Etat, Richelieu.

Le génie français dont le raffinement exerça, au cours des âges, un rayonnement d'un éclat exceptionnel, devait trouver en Touraine sa plus pure expression. Des siècles d'art ont largement contribué à lui donner son caractère et son âme. Toutes les périodes : préhistoire, antiquité, époque romane, époque gothique, Renaissance y ont laissé d'impérissables vestiges. C'est un véritable étoilement d'œuvres d'art jaillissant de tous côtés. Dans toutes les branches où se meut l'activité humaine, dans tout ce qui touche à l'effort joint au bon goût, la Touraine poursuit des traditions qu'une civilisation croissante n'a cessé d'ennoblir.

A travers l'éventail des cinq gracieuses vallées s'écoulent la Loire et ses affluents, le Cher, l'Indre, la Vienne et la Creuse, le long desquels le passé a égréné ces perles inestimables que sont ces merveilleux châteaux, où, évoquant le souvenir du faste de nos rois, il revit dans chacune de ses pierres. Les plus beaux remontent à la Renaissance. Ce sont : Amboise, Azay-le-Rideau, Blois, Chambord, Ussé et Villandry. Au Moyen-Age se rattachent : Chinon, Langeais et Loches, tandis que Cheverny et Valençay se réclament de l'époque classique des 17e et 18e siècles. Par ailleurs, à côté de ces résidences princières et royales dont la renommée est mondiale, combien d'autres châteaux, manoirs, gentilhommières, qui, pour ne pas présenter une ordonnance aussi imposante, n'en attestent pas moins le goût, la richesse, le style de divers âges échelonnés sur plus de six siècles.

La Touraine n'est pas uniquement le pays des châteaux; c'est aussi une terre de célébrités. Une admirable lignée d'esprits d'élite, qui se sont distingués dans tous les domaines et qui, l'incarnant, l'illustrent, plane sur son histoire. Parmi les sommités de première grandeur, il y a lieu de citer : Rabelais, Descartes, de Vigny, Balzac, Courteline, Boylesve. On ne compte plus, d'autre part, ceux qui, nés sous d'autres cieux, sont marqués du signe de la Touraine dont ils ont fait leur patrie d'adoption. Tel est le cas de Alcuin, Ronsard, Michel Colombe, Racan, Béranger, Paul-Louis Courier, Anatole France, Bergeon, tant est indéniable l'influence du climat sur les facultés humaines.

En plein cœur « du Jardin de la France », dont les ressources naturelles ne le cèdent en rien aux séductions esthétiques, se dresse sa capitale. Ville d'art, ville de traditions, ville de pensée, Tours est en incessante évolution. Il en est peu qui mêlent tant de force à fant de grâce. S'harmonisant admirablement avec le paysage ambiant d'eau et de verdure, elle a mis au même diapason, perspectives, monuments, places et rues. Elle est un écrin renfermant des trésors d'art, d'histoire et d'architecture. De ce cadre attrayant émerge, jaillit, avec une grandiose majesté, la cathédrale, chef-d'œuvre dont la structure architecturale la dispute à la richesse des vitraux. Les sveltes et élégants campanils s'élancent bien haut, embrassant un spacieux et incomparable panorama entrecoupé de plaines et de croupes drapées de prés, de bosquets, de champs et de vignes. Il a fallu près de quatre siècles pour mener sa construction à bonne fin.

Largement épandue le long de la Loire que festonnent un verdoyant rideau de collines, Tours, malgré son aspect moderne, est plus que millénaire. Célèbre lieu de pèlerinage, la cité tourangelle, après la mort de Saint-Martin, vit accourir des légions de fervents vers le tombeau du thaumaturge. Sous Louis XI, elle devint la deuxième capitale du royaume. Riche en monuments de toutes époques, elle est une ville musée. Intimement liée à la vie nationale, elle fût, tour à tour, lieu de refuge du gouvernement de la République, sa situation géographique et historique dans le Val de Loire en fait le pivot d'un intense rayonnement, la plaque tournante de grandes artères ferrovières et routières, ainsi qu'une étape d'arrêt, qui assure aux usagers le confort le plus complet.

Le ciel, les fleurs, les rivières et les monuments ne sont pas, au demeurant, toute la parure de la Touraine. Les plaisirs de la table y trouvent aussi leur large place. La bonne chère y est en honneur. Pourrait-il en être autrement dans la patrie — quelque peu épicurienne — de Rabelais ? Cuisine et vins s'y accommodent à merveille et, combinés, se prêtent à des recettes exquises. On y peut satisfaire — privilège rare — en recourant aux seules ressources du pays. Ce dont eussent été enchantés, entre autres, les membres du Club des Cent, qui professaient qu'une des joies gastronomiques les plus recherchées était de faire, dans un cadre approprié, un succulent repas avec les choses du terroir. Le traiteur tourangeau détient, par ailleurs, le secret d'harmoniser mets et vins dont la gamme abonde, qui, à des degrés divers, offre aux palais : corps, couleur, bouquet, finesse et parfum.

Par la diversité de ses produits autant que par sa situation, qui en fait un admirable carrefour rayonnant en tous sens, au sein d'une région fertile où les céréales occupent une place de choix, Tours est un important marché agricole, horticole et vinicole. Les blés, les orges, les avoines et les seigles s'y chiffrent par des millions d'hectolitres. C'est un potager fort abondant en fruits et légumes. Les primeurs constituent, par ailleurs, presque exclusivement l'activité de quelques secteurs. L'élevage, sous ses diverses formes, y est prospère.

Les vignobles qu'exploite la Touraine lui assurent une place fort honorable parmi les producteurs vinicoles. Les vins d'or de *Vouvray* auxquels se joignent ceux de *Rochecorbon, Vernou, Noizay* jouissent d'une renommée mondiale. De leur côté, les crus à couleur framboise de *Bourgueil,* de *Chinon*, de *Joué* et de *Saint-Avertin,* ainsi que ceux de *Ferrière-Larçon,* de *Brignon* et des *Coteaux du Cher,* vins rouges hauts en couleur et fruités, flattent les yeux et l'odorat; ils se classent parmi les bons crus de Touraine.

Des industries autrefois très prospères telles les soirées, les textiles, le chanvre et le lin otn considérablement périclité. Par contre, les rillettes, les fruits séchés, les pruneaux, les alberges, ls sucres d'orge, macarons restent justement appréciés par les gourmets. Les tanneries, les papeteries, les cartonneries, les imprimeries, les usines de matériel roulant et agricole, les fonderies, les minoteries, font preuve d'une activité de plus en plus notable. L'importante poudrerie du Ripault mérite une mention spéciale.

La *Grande Semaine*, qui se déroule chaque année, au cours de la première quinzaine de mai est la pierre de touche de la conjoncture économique tourangelle. Machines agricoles, exhibitions industrielles, horticoles, viticoles, avicoles, touristiques et sont l'objet de notables transactions. Celle qui s'ouvre cette année s'annonce comme un nouveau et sensible succès.

L'affluence sans cesse croissante de touristes, d'industriels, de commerçants et, en bref, de visiteurs de toute sorte, qui passent en Touraine, témoigne de la renommée mondiale dont jouit cette contrée où la France de tous les siècles laisse une empreinte vivace de son génie immortel.

André VIGNAU-LOUS,

Président d'honneur de la Fédération des Provinces Françaises en Touraine.

L'AGRICULTURE du Département d'Indre-&-Loire

Georges CONSTANT,
Ingénieur en chef,
Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

La « Grande Semaine » héritière des grandes foires d'autrefois, tout en laissant la plus large place à l'Industrie, aux Beaux-Arts, etc... s'est surtout manifestée dans le domaine agricole, horticole, viticole... Une brève étude sur la région est donc de circonstance.

Le département d'Indre-et-Loire correspond assez exactement à l'ancienne province de Touraine, dont il est issu.

Ses 610.000 hectares s'étalent principalement sur de grands plateaux de 120 à 140 mètres d'altitude moyenne, bosselés de mamelons peu saillants et coupés de vallées nombreuses à pentes abruptes, où coulent des cours d'eau en si grand nombre que la Touraine a été appelée « le pays des rivières ».

La Loire, qui parcourt 90 kilomètres en Touraine, y devient un vrai grand fleuve avec les apports du Cher, de l'Indre, de la Vienne, qui doublent son volume.

Un climat doux et régulier, bénéficiant des influences marines modératrices, justifie parfaitement l'épithète de « Jardin de la France » appliquée depuis des siècles à la Touraine, lorsqu'on l'identifie surtout à ses belles vallées d'alluvions, aux coteaux bien exposés, si séduisants par leur aspect riant et animé, leurs villages pressés, aux habitants nombreux.

LES PRINCIPALES REGIONS

Le Val de Loire, entre des collines qui s'élèvent de 40 à 60 mètres au-dessus du niveau du fleuve (dans ces falaises calcaires on trouve encore de vieilles demeures troglodytiques), a généralement de 3 à 4 kilomètres de largeur et jusqu'à 8 et 14 à la sortie du département. C'est le pays des « varennes », région de culture intensive avant tout, cultures maraîchères, haricots, pois de primeur, asperges, graines.

Dans cette région, on peut citer le **pays de Bréhémont** où le chanvre, malgré sa décadence, occupe encore une certaine place ; la plaine de **Bourgueil** où, en plus des cultures citées, il faut absolument mentionner la vigne (vin « Breton ») et, au nord de Chinon, le « **bon pays de Véron** », comme l'appelle Rabelais, qui fait

beaucoup de pommes de terre demi-tardives et des cultures légumières.

La **Gâtine Tourangelle, située au nord du département,** à la plus grande partie de sa surface recouverte par l'argile à silex. Il y a des bois nombreux et étendus, mais les prairies sont suffisamment développées. Les céréales tiennent encore une place importante.

La **Champeigne,** entre Cher et Indre, avec une extension sur la rive droite de l'Indre, dans la direction de Manthelan, constitue un vaste plateau, caractérisé par les calcaires, heureusement recouverts assez souvent par un dépôt de limons. On y cultive surtout des céréales.

Le **Plateau de Sainte-Maure,** entre l'Indre et la Creuse que continue la Vienne, a une grande variété de sols.

La région est une des meilleures pour la production des céréales.

Notons encore, au sud, la **région de Preuilly et du Grand-Pressigny,** qui à l'est se rattache à la Brenne et le **Richelais** où les terres calcaires prédominent (sainfoin, céréales, etc...).

LES PRODUCTIONS SONT VARIEES

Dans son ensemble, la Touraine est un pays de petite culture où le climat tempéré, la diversité des sols, permettent une variété très grande de production.

L'assolement triennal est le plus suivi, mais on trouve encore l'assolement quadriennal, les jachères occupent encore une certaine place qui paraît nécessaire dans les terres fortes ayant une tendance excessive à s'enherber.

Les cultures se répartissent à peu près comme suit :

— Terres labourables : 326.000 ha, soit 53 % du territoire.
— Prairies : 58.000 ha, soit 9,5 % du territoire.
— Vignes : 30.000 ha, soit 5 % du territoire.
— Bois et forêts : 110.000 ha, soit 17 % du territoire.

Les céréales constituent la culture la plus importante. Parmi elles le blé (74.000 hectares), continue à occuper la première place. Puis viennent l'avoine et l'orge (60.000 et 12.000 ha).

La betterave n'est cultivée que pour la nourriture du bétail; la pomme de terre est pratiquée partout, mais seulement en vue de la consommation de la ferme. Elle ne présente une importance particulière que dans la région du Véron et les environs de **Tours.**

Comme autres plantes sarclées, signalons la citrouille fourragère, cultivée un peu dans toutes les fermes; le chou fourrager, qui a pris une extension marquée (9.000 ha).

D'ailleurs, l'importance croissante des cultures fourragères est une des caractéristiques de l'évolution de l'agriculture tourangelle.

Actuellement, les prairies artificielles ont pris partout un

grand développement; le trèfle est le plus important en raison de la nature argileuse de la majorité des terres.

La Touraine est aussi une terre d'élection pour la floriculture (toujours à l'honneur dans les expositions de la Grande Semaine), la pépinière, l'arboriculture fruitière (pommier de Reinette du Mans, poiriers, etc...) qui a pris une grande extension, les variétés maraîchères.

L'importance de la viticulture lui a valu un article particulier dans le guide.

L'EXTENSION DU CHEPTEL

Le cheptel a pris une extension marquée. Il y a 33.000 chevaux (de diverses races; percherons et bretons, plus ou moins purs) et 105.000 bovins.

Le troupeau bovin comprend 70.000 vaches et environ 39.000 élèves, et la race normande s'est imposée par ses aptitudes mixtes et sa rusticité. La Hollandaise tend à devenir maintenant plus nombreuse aux environs de Tours.

La production laitière annuelle du département est d'environ 1.500.000 hectolitres; ce lait est en grande partie converti en beurre et en fromage (façon camembert) surtout avec les laiteries coopératives.

Comme production de viande, signalons les veaux blancs de boucherie, de la partie sud, à partir de Sainte-Maure.

Si les ovins diminuent, les chèvres sont plus nombreuses, leur lait servant à fabriquer l'excellent fromage dit « de Sainte-Maure ».

Les volailles (races diverses et race du pays) « Géline de Touraine » et les œufs de Touraine sont très appréciés, ainsi que la chair fine des Gélines.

LES ORGANISATIONS AGRICOLES

Région de polyculture, la Touraine est aussi un pays de culture familiale. L'association agricole, sous toutes ses formes, y est fort développée.

Le syndicalisme défend les intérêts professionnels avec la Fédération des Syndicats d'exploitants.

Les Mutuelles agricoles sont réunies dans la puissante caisse de réassurance : la Mutuelle Agricole Tourangelle.

Le Crédit agricole est traité par ailleurs dans ce guide.

Enfin la Coopération s'est largement intensifiée sous toutes ses formes : 20 coopératives laitières; 7 coopératives de stockage de céréales, des coopératives de vente de fruits et primeurs. 7 Caves coopératives, 20 coopératives d'achat et d'approvisionnement, 9 coopératives d'élevage et d'insémination artificielle, etc...

LECTEURS. — Les annonceurs de ce GUIDE feront tout pour mériter et conserver votre confiance. Faites vos achats chez eux vous en serez satisfaits !

Ses Vins
GLOIRE DE LA TOURAINE

par Robert AMIRAULT

Président de la Fédération des Associations Viticoles d'Indre-et-Loire

De tous les fleurons de l'agriculture de Touraine, le vignoble en est le plus beau et le plus important.

Le grand géographe Jean Brunhes ne remarquait-il pas déjà : « La Touraine est un pays à vins par excellence; outre les crus célèbres, il n'est pas un paysan qui n'y ait un peu de vigne; le vin clair et brillant accompagne partout le clair et brillant langage, le si pur français de cette France de Loire » ? La viticulture a marqué fortement de son cachet, de son esprit, toute cette Touraine; elle fut, comm on l'a dit justement « un agent de civilisation ». Elle a rendu les Tourangeaux généreux, gais et d'un commerce agréable.

Fort ancienne, la culture de la vigne en Touraine est certainement antérieure à Saint Martin à qui la légende attribue (avec la collaboration de son âne) la pratique de la taille. Elle atteignit sa superficie maximum en 1880, avec plus de 50.000 hectares; en régression depuis, par suite de l'invasion du phyloxera et des maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium) et se limitant aux terrains les plus favorables et les mieux exposés, elle s'est stabilisée, ene 1950, au chiffre éloquent de 25.000 hectares qu'exploitent 41.000 viticulteurs.

La récolte, très variable selon les intempéries (gelées, grêle, etc...), est en moyenne de 600.000 à 700.000 hectolitres.

La Touraine a ce privilège, soigneusement développé par ses viticulteurs, de produire non pas « un vin », comme certaines régions mais « des » vins, dont la variété et la qualité peuvent satisfaire les palais les plus exigeants.

La renommée de nos vins de Touraine fut chantée de tous temps, que ce soit avec la grâce d'un du Bellay, les fines allusions d'un Ronsard, les bons mots et les truculentes locutives d'un Rabelais : leur gloire est inséparable de notre littérature.

Ces vins, dont la fraîcheur s'harmonise à celle du paysage, sont caractérisés par leur extrême finesse et leur fruité : ils sont moins corsés, moins riches que leurs émules de Bourgogne ou de Bordeaux, mais ils paraissent plus légers, plus parfumés et plus subtils. Ces vins demandent à être soignés comme une fleur et aimés comme une femme.

Au revers des collines de la Loire, le long des côtes du Cher, aux bords de la Vienne et de l'Indre, aux rives du Changeon et de la Brenne, dans le Chinonais, le Richelais et le Lochois, toute une chaîne de vignobles, aux productions variées, nuancées, pourrait-on dire, comme le paysan tourangeau, font que dans notre province, aussi bien en rouges qu'en blancs, même en rosés, on peut composer toute une carte de vins.

Des blancs ? Voici d'abord le « Vouvray », de réputation mondiale, récolté sur les coteaux délimités de la rive droite de la Loire. Passons le fleuve : face à lui, sur la rive gauche, l'affrontant et le complétant, voici le « Montlouis » et au bout de son aire, sur

les riches du Cher, d'autres vins blancs parfaits. Plus bas, sur l'Indre, ceux d'Azay-le-Rideau méritent une place de choix dans le nobiliaire des vins blancs.

Voulez-vous des rouges ? Le « Chinon », le « Bourgueil » et le « Saint-Nicolas-de-Bourgueil », vins jumeaux, crûs de petite étendue, mais de qualité rare, sont au premier rang.

Puis le « Joué » les « Saint-Avertin » et ceux de la « Côte du Cher », tous d'appellation « Coteaux de Touraine », rivalisent avec ceux des rives amboisiennes, des côtes de la Loire en aval de Tours du plateau de Sainte-Maure et de Montbazon. D'ailleurs tout village tourangeau cultive plus ou moins la vigne et de ci, de là, parmi les localités qui n'ont pas de crûs réputés, on rencontre des clos de choix et des vins magnifiques.

Qui n'a pas fait de belles tournées de caves ne connaît qu'imparfaitement la Touraine, car donner à déguster leurs vins sur place est la joie de nos vignerons. Leur politesse enjouée, l'ironie légère de leurs propos, la finesse de leur jugement rendent leur fréquentation charmante. Lors de la visite que vous leur ferez, vous apprendrez combien il fait bon vivre dans cette Touraine, évocatrice de la naissance d'une patrie et de l'histoire d'une civilisation.

Les VINS de MONTLOUIS-sur-LOIRE

par Émile GERBAULT

Maire et Président du Syndicat de Défense des Vins de Montlouis

Si, pour se rendre de Tours à Paris, le voyageur évite la route nationale n° 10 et se dirige vers Amboise en suivant la Loire, il découvre, au delà des peupliers qui en bordent les rives, un magnifique site de Touraine : Montlouis, perché sur son socle de craie, regardant les quatorze arches de son blanc viaduc enjamber le fleuve.

Le vignoble de Montlouis s'étend sur un plateau caillouteux qui s'incline vers le Cher au sud, se prolonge jusqu'à la forêt d'Amboise, englobe Lussault et Saint-Martin-le-Beau. Il offre l'aspect d'un immense gazon bien rasé où, par plaques, noyers et pommiers posent leurs têtes arrondies. Les pinots blancs de Touraine s'y dorent au soleil d'août, s'y affinent lentement aux brumes tièdes de septembre et d'octobre. Leurs grappes, alors atteintes de pourriture noble, acquièrent la finesse du vrai fruit d'automn et leur jus délicieusement parfumé donne ce vins de Montlouis, caractérisé vin fin bouqueté.

Avec cette délicatesse de goût, le Montlouis se pare d'une rare qualité : celle de vieillir rapidement en bouteilles tout en portant allègrement cinquante années d'âge et plus. Les 1906, 11, 15, 24, 28, 29 en donnent la plus éclatante preuve, outre les années exceptionnelles de 1934, 70, 93, 95, 1900, 1921, 1937, 1943, 1945 qui jalonnent de bornes dorées les annales des vins de Touraine.

Ce véritable nectar se boit, dit-on, comme du petit lait, mais il est plus capiteux qu'il ne le semble et si le gourmet se laisse prendre à sa caresse de velours (il est si gouleyant !) il connaîtra la douce et poétique ivresse.

AM Tours, 2F, Boîte 32, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1952, Revue guide, p. 11-13 et 15-19.

Annexe 62 : Quelques grandes dates contemporaines des vins de Touraine

1880 : Création du Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire

1892 : Démonstration de force à l'Exposition Nationale de Tours

1893 : Création de l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire

1898 : Première foire aux vins de Touraine à Tours du 10 au 12 décembre

1901 : Premières foires aux vins de Vouvray et Montlouis

1922 : Congrès franco-belge. Grande présence viticole lors de la Grande semaine de mai

1925 : Fondation à Tours de la Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest

1933 : Charles Vavasseur publie *La Touraine et ses vins*

1936 : AOC Vouvray le 8 décembre. Manifestation gastronomique de Vouvray lors de la foire aux vins

1937 : AOC Bourgueil, Chinon, et Saint-Nicolas-de-Bourgueil le 31 juillet

Confrérie de la Chantepleure (Vouvray)

Sortie des *Nobles vins de la Touraine* et de *Gastronomie tourangelle*

1938 : AOC Montlouis le 6 décembre

1939 : AOC Coteaux de Touraine le 24 décembre

1948 : Lancement de la foire aux vins de Chinon

1952 : Création du CIVT et naissance de la Confrérie des Fripe-Douzils d'Ingrandes-de-Touraine

1953 : AOC Touraine (remplace Coteaux de Touraine)

1954 : Ouverture du Musée d'Espelosin à Rochecorbon

1955 : Inauguration de la Route des Vins de Vouvray le 10 janvier

1961 : Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens (Chinon)

Confrérie des Compagnons de Saint-Vincent de Vallères (Azay-le-Rideau)

1967 : Commanderie des Grands Vins d'Amboise

1969 : Coterie des Closiers de Montlouis

1973 : Lancement du Touraine Primeur (intègre l'AOC Touraine en 1979)

1975 : Inauguration du Musée des vins de Touraine à Tours le 27 mars

1977 : Commanderie de la Dive Bouteille (Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil)

1981 : Confrérie des Vignerons du Noble-Joué

1989 : Confrérie des Goûteux de Bernache Vouvrillons

1990 : Bannerets du Vieux Chenin et du Grolleau de Ridel (Azay-le-Rideau)

Annexe 63 : Livre d'or de la viticulture tourangelle en 1937

Les zones viticoles tourangelles valorisées :

Délimitations géographiques et *détail des communes*	**Propriétaires cités**
Le canton d'Amboise (et quelques extensions judicieuses)	**41**
Cangey	1
Limeray	4
Lussault-sur-Loire	9
Mosnes	2
Nazelles	10
Pocé-sur-Cisse	9
Saint-Denis-Hors	4
Saint-Martin-le-Beau (canton de Bléré)	1
Vallières-les-Grandes (Loir-et-Cher)	1
La plaine haute et les coteaux de Bourgueil	**37**
Benais	1
Bourgueil	7
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	14
Chouzé-sur-Loire	5
Ingrandes-de-Touraine	5
Restigné	2
Saint-Patrice	3
Chinonais et Véron (jusqu'au Richelais)	**29**
Avoine	3
Beaumont-en-Véron	2
Chinon	9
Cravant	7
Huismes	1
Ligré	2
Sainte-Maure-de-Touraine	4
Razines (canton de Richelieu)	1
Les côtes du Cher	**21**
Azay-sur-Cher	1
Chissay-en-Touraine	8
Civray-de-Touraine	1
Francueil	10
Luzillé	1
En Gâtine	**9**
Brèches	1
Cérelles	4
Le Boulay	1
Morand	1
Neuillé-le-Lierre	1
Villedômer	1
Les groupes de l'Indre	**32**
Artannes	2

Délimitations géographiques et *détail des communes*	**Propriétaires cités**
Azay-le-Rideau	4
La Chapelle-de-Cheillé	1
Cheillé	2
Lignières de Touraine	1
Saché	2
Vallères	5
Montbazon	1
Azay-sur-Indre	1
Chédigny	3
Perrusson	2
Saint-Jean-Saint-Germain	1
Bossay	1
La Chapelle-Blanche-Saint-Martin	1
Draché	1
Sepmes	4
Joué-lès-Tours (et les communes limitrophes)	**8**
Ballan-Miré	1
Chambray	5
Joué-lès-Tours	1
Saint-Avertin	1
Les coteaux de la Loire	**4**
Cinq-Mars-la-Pile	2
Saint-Michel-sur-Loire	2
Montlouis-sur-Loire	**21**
Vouvray-les-Vins (et les communes ayant droit à l'AOC Vouvray)	**91**
Chançay	7
Noizay	9
Reugny	1
Rochecorbon	10
Sainte-Radegonde	5
Vernou-sur-Brenne	14
Vouvray-les-Vins	45

Les propriétaires de plusieurs clos :

Noms	**Communes**	**Nombre de clos ou lieux dits**
Charles Vavasseur	Vouvray-les-Vins	4
A. Bruneau	Chinon	3
R. Boissoneau	Sainte-Maure-de-Touraine	3
Les frères Chrétien	Chissay-en-Touraine	3
Julien Rouet	Lussault-sur-Loire	2
J.-B. Jahan	Nazelles	2
R. Delaborde	Pocé-sur-Cisse	2
Maurice Genet	Pocé-sur-Cisse	2
Joseph Lenson	Pocé-sur-Cisse	2
Boireau-Godefroy	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2

Noms	Communes	Nombre de clos ou lieux dits
Tessier-Caslot	Chouzé-sur-Loire	2
Berruer-Pellé	Chouzé-sur-Loire	2
Séjourné-Rousse	Chouzé-sur-Loire	2
Penet-Villeronde	Ingrandes-de-Touraine	2
E. Beugnet	Avoine	2
A. Rousseau	Chinon	2
Rémy Ferrand	Sainte-Maure-de-Touraine	2
Veuve J. Girard	Razines	2
R. Benoist	Chissay-en-Touraine	2
D. Millet-Têtu	Chissay-en-Touraine	2
Paul Robert	Cérelles	2
René Boureau	Cérelles	2
H. Martineau	Cérelles	2
Louis Tessier	Artannes	2
Dutertre	Lignières-de-Touraine	2
H. Berthault	Chédigny	2
M. Rancher	Draché	2
P. Gaudron	Sepmes	2
André Lhuillier	Sepmes	2
Paul Germain	Saint-Michel-sur-Loire	2
Sylvain Habert	Montlouis-sur-Loire	2
Cyrille Douzilly	Noizay	2
Aubert-Lacoste	Vernou-sur-Brenne	2
Jules Rocher	Vernou-sur-Brenne	2
C. Desmant	Vouvray-les-Vins	2

Source : SOPHOS, O, *Les nobles vins de la Touraine*, Tours, Arrault, 1937, p. 125-154.

Annexe 64 : Chronologie des confréries bachiques et gastronomiques de Touraine

1937 : Confrérie de la Chantepleure (Vouvray)

1949 : Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril (Loches)

1952 : Confrérie des Fripe-Douzils d'Ingrandes-de-Touraine

1961 : Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens (Chinon)

Confrérie des Compagnons de Saint-Vincent de Vallères

1962 : Ordre du Poêlon

1967 : Commanderie des Grands Vins d'Amboise

1969 : Coterie des Closiers de Montlouis

1972 : Commanderie du Fromage de Sainte-Maure-de-Touraine

1977 : Commanderie de la Dive Bouteille (Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil)

Confrérie des Rillettes de Touraine (intègre les Rillons en 1982)

1981 : Confrérie des Vignerons du Noble-Joué

1982 : Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or

1983 : Templerie des Fleure-Truffes et Gouste Foies Gras en Riches Lieux

1984 : Confrérie Gastronomique du Val de Claise

1987 : Commanderie des Gastronomes des Châteaux des Val de Loire et Vallée du Loir

1989 : Confrérie des Goûteux de Bernache Vouvrillons

Confrérie des Talmeliers Saint-Martin de Touraine

1990 : Bannerets du Vieux Chenin et du Grolleau de Ridel (Azay-le-Rideau)

Confrérie du Macaron de Cormery

1998 : Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et autres Pourlècheries Tourangelles

2010 : Confrérie du Gâteau Vouvrillon

Annexe 65 : Publicités pour les caves de Vouvray insérées dans un guide touristique de 1950

On distingue quatre grands types. Les textes sont sans retouche.

Les messages à slogan :

- Groupement des Vins de Vouvray, Jules Delaleu Président, Vive le Vin ! Vive le Vouvray ! C'est le sang de notre mère la France.
- N'est pas vouvray tout vin mousseux, n'est pas Cristal-Vouvray qui veut, Cristal-Vouvray, Appellation Vouvray-Mousseux Contrôlée, Etablissements Violette négociant, Vouvray.

Les messages à sollicitation touristique :

- Visitez les plus belles caves de la région, Sommesous, Tous vins de Vouvray et de Touraine, Rochecorbon.
- Dans un cadre agréable, à Vouvray, Relais du Cristal-Vouvray, Bonne table, Bon vin, Bon gîte.
- Maison Dattée (dégustation des meilleurs crus, spécialité de souvenirs vouvrillons et verres à vouvray), Vouvray.

Les messages qui intègrent une distinction :

- Grands Vins de Vouvray G. Huet, le Haut-Lieu, Vouvray.
- Vouvray 1er Cru Clos Cartault, Ancienne Maison Tessier-Pinet, A. Tessier successeur, Le Renardière.
- Caves Loré-Tourtay, Coteaux des Voies Blanches, Les meilleurs crus de Vouvray, Vouvray.
- Clos-Naudin A. Foreau, propriétaire-récoltant, Vieux Vouvray, Vouvray.
- Grands Vins de Vouvray, Mignot et Mouzay, Vouvray.
- Grands vins de Vouvray V.-G. Huet, Vouvray.
- Vins supérieurs en bouteilles, Moreau Pierre, Montlouis-Husseau.
- Grands Vins de Vouvray Clovis Lefèvre.
- Château Moncontour, Vins Appellation Vouvray-Mousseux Contrôlée, Nature Millésimés, Vouvray.

Les messages à seule mention géographique :

- Vouvray Clos Dubois, Jules Delaleu.
- Etablissements Vavasseur et Bernardet, Vouvray Mousseux, Vouvray.
- Vouvray Clos du Petit-Mont, Propriétaire-Récoltant Maurice Allias.
- Vouvray Grand Mousseux Les Hautes Roches, Rochecorbon-Vouvray.
- Vouvray Marc Brédif, Rochecorbon.
- Vouvray Clos Chapon, Propriétaire-récoltant Coullion, Vouvray.
- Coteau Chatrie, Vouvray, Propriétaire Audebert, Saint-Symphorien.
- Caves de Rochecreuse, Etablissements Foltz, Vins de Vouvray, Siège social à Amboise.

Source : AM Tours, 3R Boite 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950.

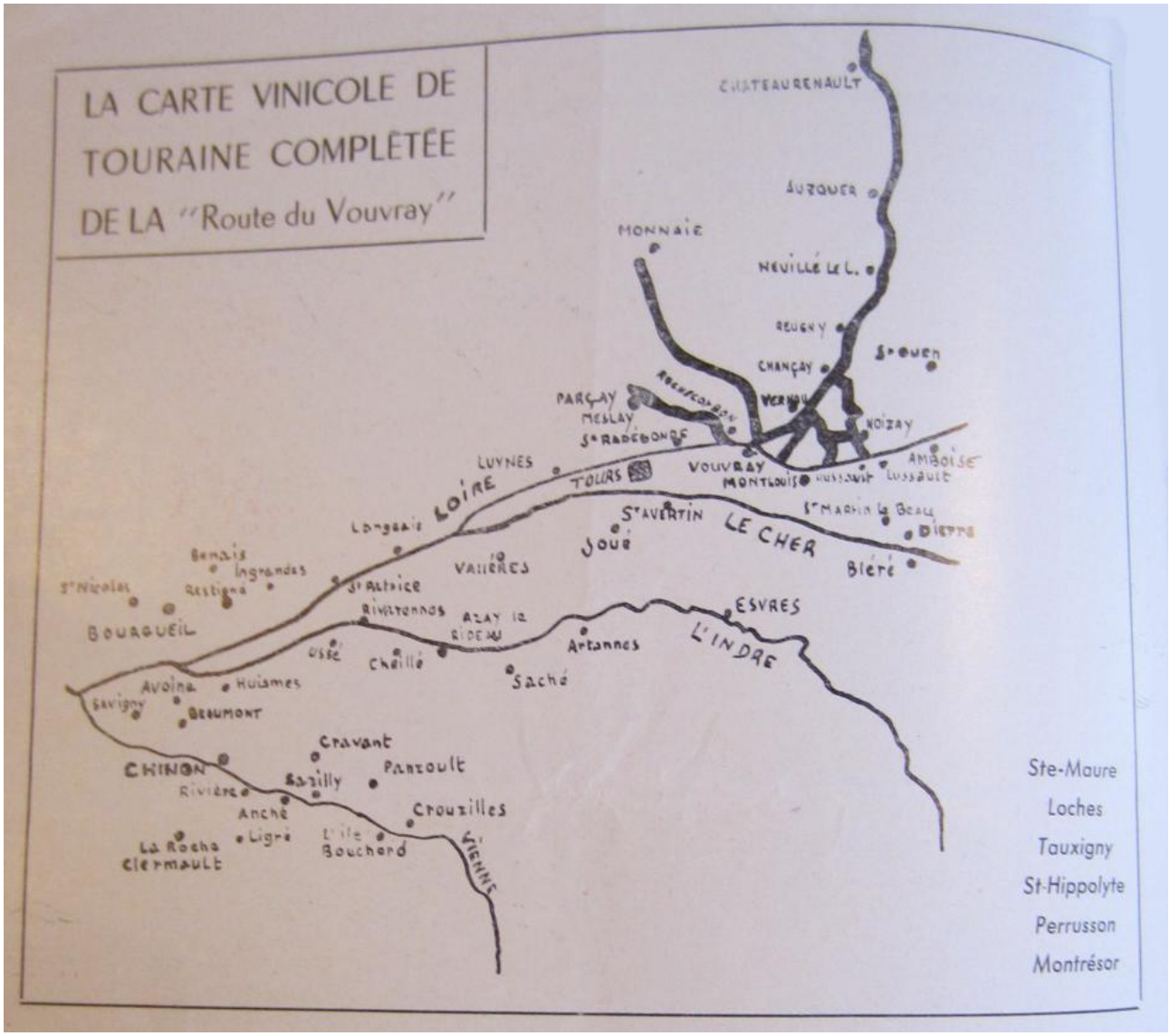
Annexe 66 : Photographie de l'inauguration de la cave touristique de Bourgueil en 1955

ADI&L, 5 Fi P97, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Cliché n°11511-30.

Annexe 67 : Inauguration de la route des vins de Vouvray le 10 janvier 1955

ADI&L, 5 Fi P97, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Dossier n° 11233.

Annexe 68 : Carte vinicole de Touraine complétée de la Route de Vouvray en 1955



AM Tours, 4F, Boite 198, Foires, *Foyer Magazine*, n° 35, janvier 1956.

Annexe 69 : Article du 5 janvier 1950 présentant le projet de musée du vin local

Le domaine d'Espelosin est le cadre unique pour un musée du vin et du vignoble de Touraine

Le domaine des Basses-Rivières à Rochecorbon et qui est davantage connu sous le nom du musée d'Espelosin a été légué à la ville de Tours, il y a cinq ans, par son propriétaire, M. E. Espelosin, artiste décorateur et antiquaire.

On visite peu ce petit castel Louis XV pourtant admirablement situé. Ses trois salons d'une ancienne maison de maître quoique fort bien tenus n'ont pas le pouvoir d'attirer les foules qui trouvent déjà ailleurs les bibelots, les meubles, les objets d'art (des époques Louis XIII à celle de Napoléon III). Le jardin est charmant, bien peigné, bien propre, il a gardé le caractère que lui avait donné son propriétaire.

Par-dessus tout cela, un parc en terrasse domine la Vallée de la Loire, des grottes, des caves et la ligne du plateau complètent un ensemble typique des paysages de Touraine, tout cela à quelques pas de Tours, en bordure du grand fleuve en plein pays du vin.

Tel qu'il est, le musée d'Espelosin se présente comme une résidence délicieuse, ce qu'il était il y a moins de dix ans, il est un lieu d'arrêt imprévu sur la route pour l'automobiliste qui passe. Il n'est pas un pôle d'attraction, pourtant il suffirait de peu de chose.

L'idée a été lancée, nos édiles l'étudient. M. Lossky, Conservateur du Musée, et Bertola, directeur des Jardins, ont bien voulu nous dire ce que l'on pourrait faire pour transformer le domaine d'Espelosin en Musée du vin.

Ce projet est d'autant plus intéressant que l'on s'occupe activement à réaliser une région touristique homogène : « Le pays des châteaux ». L'effort de propagande entrepris à cette occasion ne saurait laisser indifférents les producteurs de vin de la Touraine ; créer un Musée du Vin qui serait aussi le salon de réception de la Touraine viticole ne pourrait qu'être utile à la vie économique régionale. […].

« *Le Musée d'Espelosin, nous dit M. Lossky, […] serait alors un Musée du vignoble tourangeau. Une place importante serait donnée aux œuvres inspirées de la vigne et du vin ; motifs religieux ou païens, mythologie, allégories, paysages, natures mortes.*

Place aussi à une large documentation développée sur les murs, à des dossiers-fiches, cartes, diagrammes, photos concernant l'histoire, la géographie, la géologie du vignoble et la vie du vigneron tourangeau à travers les siècles. Place également aux objets ayant rapport à la culture de la vigne, à la production du vin et aux industries satellites (tonnellerie, fabrication des bouteilles, bouchons étiquettes, tastevins, et aux accessoires de consommation et de conservation, etc.). […].

On pourrait « recevoir » dans les trois salons, offrir les vins d'honneur, tenir même de petites réunions […].

L'exemple de Beaune

Il n'existe en France, poursuit M. Lossky, qu'un seul Musée du vin, à Beaune.

Ce Musée, que j'eus l'occasion de visiter lors du Congrès des Conservateurs, est situé dans le Palais des Ducs. Il a été créé grâce aux efforts de la municipalité, de l'État et de quelques érudits de la région. Sobrement meublé, parfaitement restauré et judicieusement aménagé, il a suscité de la part de tous les vignerons du pays de Beaune, un considérable

apport bénévole. D'importants envois du Louvre ont complété les collections de même que le Musée des Arts et des Traditions populaires, si bien que le Musée du Vin de Beaune a pris le caractère d'un musée du vin national. Ajoutons que Beaune possède un Office de Tourisme qui a le soutien des initiatives privées ».

Ce que nous pourrions faire

À 400 kms de Beaune, le Musée d'Espelosin pourrait parfaitement exister. Se consacrant uniquement au vignoble tourangeau, il ne ferait pas double-emploi.

La proximité d'une vraie cave, d'un splendide vignoble, ne pourrait que donner à ce Musée un attrait supplémentaire et unique, dans une ambiance viticole authentique. Cadre et situation que le Musée de Beaune ne connaît pas et ne connaîtra jamais.

Les galeries creusées dans le tuffeau des coteaux de Loire offriront un cadre pittoresque et naturel. Au débouché du puits, par lequel la grappe de raisin tombe de la hotte du vendangeur, de vigne en cuve, au fond de la cave, se rangeront pressoirs anciens, de systèmes différents, tonneaux, bibliothèque de bouteilles des bonnes et belles années, outils, seilles, etc. Dans la salle qui a gardé une cheminée à manteau de maçonnerie, on essaiera de reconstituer l'intérieur d'une popine – cabaret – de vigneron, sans toutefois la peupler de ridicules épouvantails de cire.

Un musée vivant : celui de la vigne

M. Bertola, directeur des Jardins de la Ville, a été de son côté chargé par le Conseil Municipal, d'étudier et de réaliser dans la propriété du Musée d'Espelosin des collections vivantes. « *Une parcelle de cette propriété est tout indiquée pour la culture proprement dite de la vigne, du point de vue ampélographique.*

L'existence d'un mur situé sur la limite de la propriété permettrait l'établissement de vignes en espaliers qui produiraient des collections des meilleurs raisins de table en cépages précoces de première et deuxième époques.

On établirait aussi toute la rétrospective des vignes qui ont servi à reconstituer le vignoble aussitôt après l'invasion phylloxérique.

On présenterait aussi les premières vignes d'importation américaine ; la plupart de celles qui ont donné les types de producteurs de nouveaux, créés en France, soit par semis, soit par hybridation, grâce aux efforts nombreux des hybrideurs tels que les Seibels, les Coudercs, etc.

Les vieux plants français

On trouverait également dans ce Musée de la Vigne tous les vieux plants français constituant tous les cépages types cultivés dans le bassin de la Loire et plus particulièrement ceux de la Touraine et de l'Anjou.

Sur des plates-bandes, arrangées à la manière d'un jardin botanique, on présenterait les porte-greffes utilisés pour la culture de nos plants français dans les différents terrains.

On y trouverait les porte-greffes appelés américains purs, ceux obtenus par le croisement des différentes espèces américaines entre elles et, enfin, ceux obtenus par hybridation entre ces espèces du nouveau monde et nos cépages issus de nos vignes européennes : (la vitis vignifera).

Nous avons besoin de tous les concours

Bien entendu, ajoute M. Bertola, nous aurons besoin, pour réaliser ce Musée du Vin et de la Vigne, de tous les appuis, des dons, des concours des producteurs, des pépiniéristes, des écoles, etc. Ce n'est que grâce à eux que nous pourrons constituer des collections vivantes sérieuses où nous montrerons nos vieux plants français qui font toujours le renom de nos vignobles ».

Il semble donc décidé que la Touraine possédera bientôt son Musée du Vin et de la Vigne. Déjà, le Conseil Municipal a inscrit 300.000 francs de crédits pour 1950.

Souhaitons que la réalisation entreprise reçoive d'autres appuis financiers, car elle ne servira pas simplement le renom de la ville de Tours, mais la Touraine et le pays du bon vin et des châteaux.

AM Tours, 2R Boite 253, Musée d'Espelosin, article de la *Nouvelle République* du jeudi 5 janvier 1950.

Annexe 70 : Standards établis par le Club avicole de Touraine entre les deux guerres

Oie de Touraine :

PROTOTYPE DE PERFECTION. *Apparence générale.* Oie forte, vigoureuse, robuste et de développement rapide, alerte. *Port :* élégant. *Allure :* facile, assez dégagée. Au corps puissant et ramassé, malgré son abdomen un peu descendu.

LE JARS. Tête et Cou. Tête : forte. *Bec :* assez fort, haut, jaune orangé. *Œil :* vif, foncé. *Cou :* relativement fort, long, souple, bien campé.

Corps : bien ramassé. *Plastron :* bombé. *Poitrine :* haute, large. *Abdomen :* descendu entre les pattes sans exagération, ne dépassant guère le niveau de l'articulation tibio-tarsienne. *Dos :* long, large. *Queue :* assez forte. *Membres. Ailes :* pas très longues, serrées au corps, se joignant sans se croiser sur le dos. *Pattes :* écartées, jaune orangé. *Tarses :* assez hauts, forts.

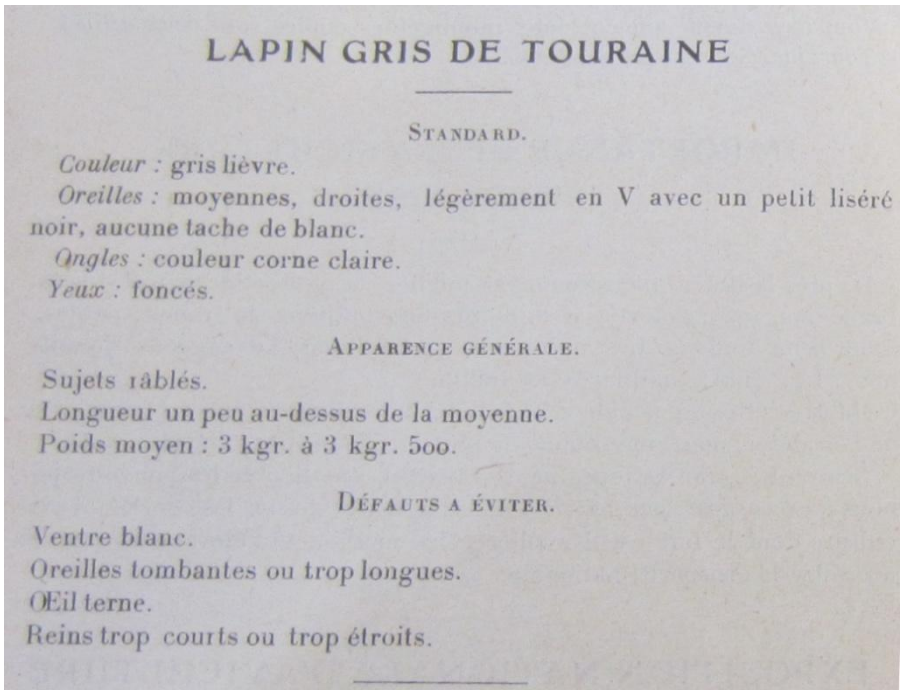
Plumage : très blanc, sans aucune tache. *Poids :* 6 à 7 kg. en moyenne.

L'OIE, semblable au mâle, mais plus petite. *Poids :* 5 à 6 kg. 500.

DÉFECTUOSITÉS, ou défauts graves à éviter; manque de *Taille*; déformation du *Bec*, de l'ossature : colonne vertébrale, bréchet par exemple. Sont totalement disqualifiés : les sujets bariolés ou tachetés, et ceux dont le *Bec* et les *Pattes* sont d'une couleur autre que jaune orangé.

La Vie à la Campagne, volume 56, 15 avril 1929, p. 34.

Lapin gris de Touraine :



LAPIN GRIS DE TOURAINE

STANDARD.

Couleur : gris lièvre.
Oreilles : moyennes, droites, légèrement en V avec un petit liséré noir, aucune tache de blanc.
Ongles : couleur corne claire.
Yeux : foncés.

APPARENCE GÉNÉRALE.

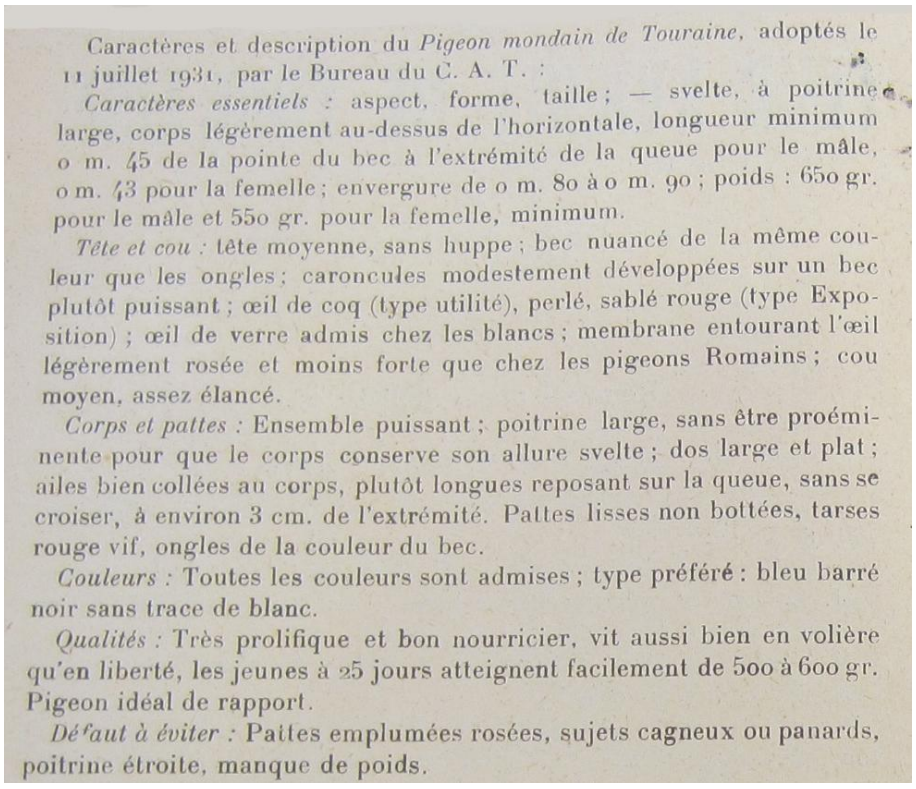
Sujets râblés.
Longueur un peu au-dessus de la moyenne.
Poids moyen : 3 kgr. à 3 kgr. 500.

DÉFAUTS A ÉVITER.

Ventre blanc.
Oreilles tombantes ou trop longues.
OEil terne.
Reins trop courts ou trop étroits.

Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine, n°19, décembre 1930, p. 6.

Pigeon Mondain de Touraine :



Caractères et description du *Pigeon mondain de Touraine*, adoptés le 11 juillet 1931, par le Bureau du C. A. T. :

Caractères essentiels : aspect, forme, taille ; — svelte, à poitrine large, corps légèrement au-dessus de l'horizontale, longueur minimum o m. 45 de la pointe du bec à l'extrémité de la queue pour le mâle, o m. 43 pour la femelle ; envergure de o m. 80 à o m. 90 ; poids : 650 gr. pour le mâle et 550 gr. pour la femelle, minimum.

Tête et cou : tête moyenne, sans huppe ; bec nuancé de la même couleur que les ongles ; caroncules modestement développées sur un bec plutôt puissant ; œil de coq (type utilité), perlé, sablé rouge (type Exposition) ; œil de verre admis chez les blancs ; membrane entourant l'œil légèrement rosée et moins forte que chez les pigeons Romains ; cou moyen, assez élancé.

Corps et pattes : Ensemble puissant ; poitrine large, sans être proéminente pour que le corps conserve son allure svelte ; dos large et plat ; ailes bien collées au corps, plutôt longues reposant sur la queue, sans se croiser, à environ 3 cm. de l'extrémité. Pattes lisses non bottées, tarses rouge vif, ongles de la couleur du bec.

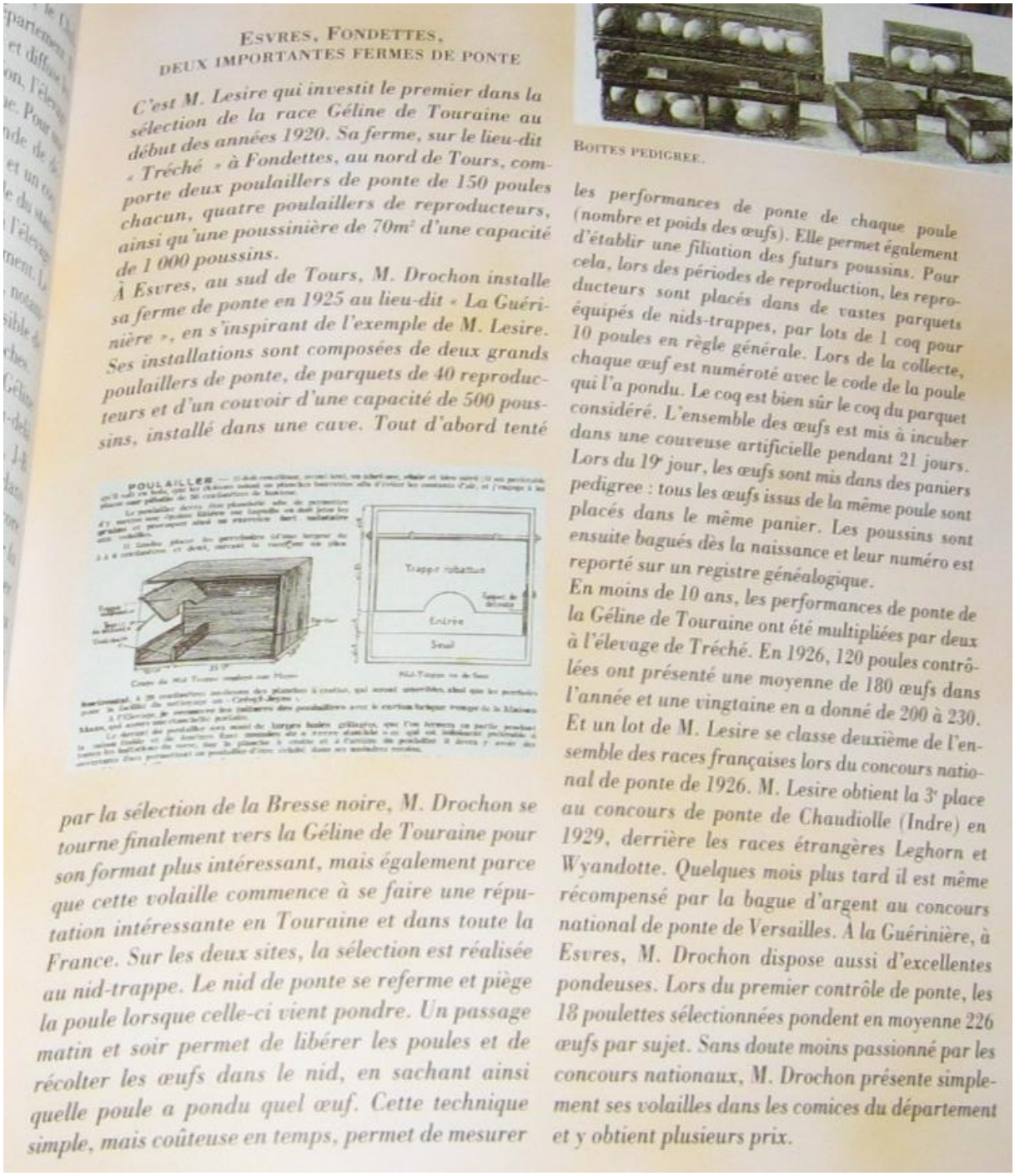
Couleurs : Toutes les couleurs sont admises ; type préféré : bleu barré noir sans trace de blanc.

Qualités : Très prolifique et bon nourricier, vit aussi bien en volière qu'en liberté, les jeunes à 25 jours atteignent facilement de 500 à 600 gr. Pigeon idéal de rapport.

Défaut à éviter : Pattes emplumées rosées, sujets cagneux ou panards, poitrine étroite, manque de poids.

Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine, n°20, décembre 1931, p. 2.

Annexe 71 : Fonctionnement des fermes de ponte relatives à la Géline



ESVRES, FONDETTES,
DEUX IMPORTANTES FERMES DE PONTE

C'est M. Lesire qui investit le premier dans la sélection de la race Géline de Touraine au début des années 1920. Sa ferme, sur le lieu-dit « Tréché » à Fondettes, au nord de Tours, comporte deux poulaillers de ponte de 150 poules chacun, quatre poulaillers de reproducteurs, ainsi qu'une poussinière de 70m² d'une capacité de 1 000 poussins.

À Esvres, au sud de Tours, M. Drochon installe sa ferme de ponte en 1925 au lieu-dit « La Guérinière », en s'inspirant de l'exemple de M. Lesire. Ses installations sont composées de deux grands poulaillers de ponte, de parquets de 40 reproducteurs et d'un couvoir d'une capacité de 500 poussins, installé dans une cave. Tout d'abord tenté

POULAILLER

par la sélection de la Bresse noire, M. Drochon se tourne finalement vers la Géline de Touraine pour son format plus intéressant, mais également parce que cette volaille commence à se faire une réputation intéressante en Touraine et dans toute la France. Sur les deux sites, la sélection est réalisée au nid-trappe. Le nid de ponte se referme et piège la poule lorsque celle-ci vient pondre. Un passage matin et soir permet de libérer les poules et de récolter les œufs dans le nid, en sachant ainsi quelle poule a pondu quel œuf. Cette technique simple, mais coûteuse en temps, permet de mesurer

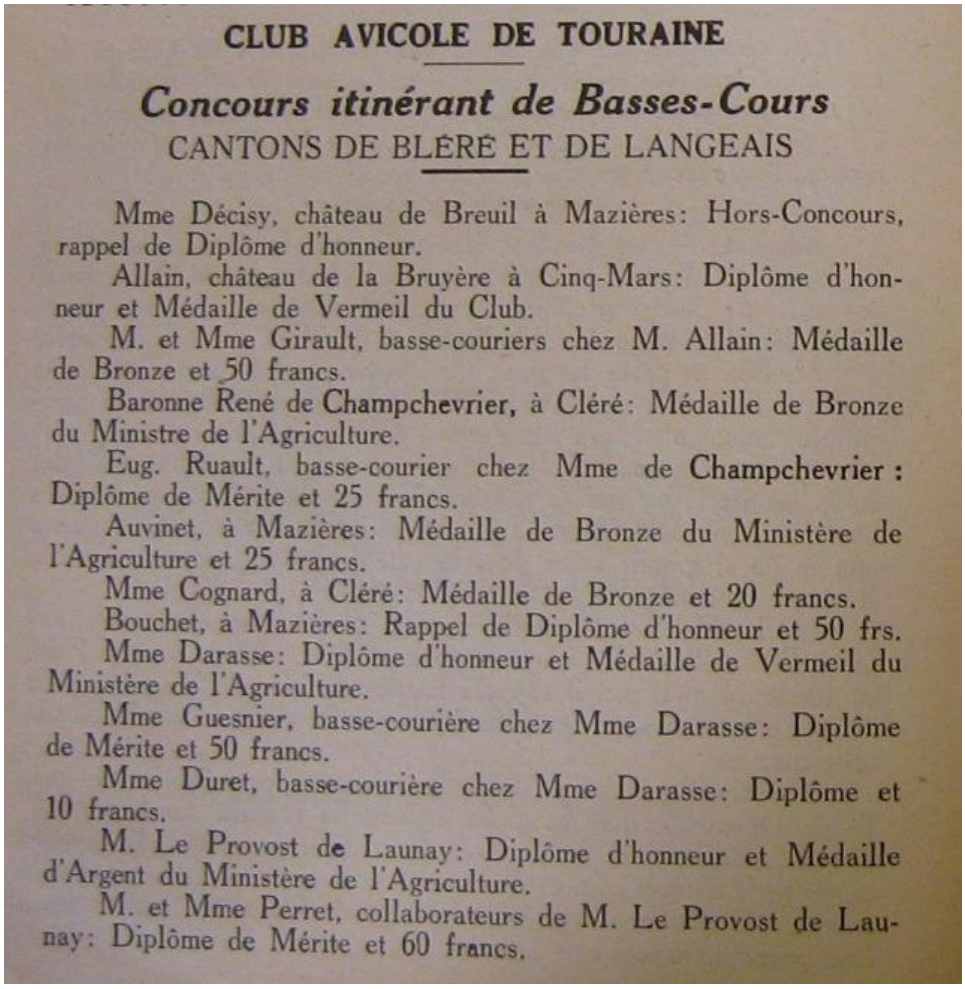
BOITES PEDIGREE.

les performances de ponte de chaque poule (nombre et poids des œufs). Elle permet également d'établir une filiation des futurs poussins. Pour cela, lors des périodes de reproduction, les reproducteurs sont placés dans de vastes parquets équipés de nids-trappes, par lots de 1 coq pour 10 poules en règle générale. Lors de la collecte, chaque œuf est numéroté avec le code de la poule qui l'a pondu. Le coq est bien sûr le coq du parquet considéré. L'ensemble des œufs est mis à incuber dans une couveuse artificielle pendant 21 jours. Lors du 19e jour, les œufs sont mis dans des paniers pedigree : tous les œufs issus de la même poule sont placés dans le même panier. Les poussins sont ensuite bagués dès la naissance et leur numéro est reporté sur un registre généalogique.

En moins de 10 ans, les performances de ponte de la Géline de Touraine ont été multipliées par deux à l'élevage de Tréché. En 1926, 120 poules contrôlées ont présenté une moyenne de 180 œufs dans l'année et une vingtaine en a donné de 200 à 230. Et un lot de M. Lesire se classe deuxième de l'ensemble des races françaises lors du concours national de ponte de 1926. M. Lesire obtient la 3e place au concours de ponte de Chaudiolle (Indre) en 1929, derrière les races étrangères Leghorn et Wyandotte. Quelques mois plus tard il est même récompensé par la bague d'argent au concours national de ponte de Versailles. À la Guérinière, à Esvres, M. Drochon dispose aussi d'excellentes pondeuses. Lors du premier contrôle de ponte, les 18 poulettes sélectionnées pondent en moyenne 226 œufs par sujet. Sans doute moins passionné par les concours nationaux, M. Drochon présente simplement ses volailles dans les comices du département et y obtient plusieurs prix.

MOLARD, Guy, *La Géline de Touraine : histoire, élevage, garanties et livret de recettes*, Tours, Première page, 2000, p. 39.

Annexe 72 : Palmarès du concours itinérant de basses-cours en 1930



CLUB AVICOLE DE TOURAINE

Concours itinérant de Basses-Cours

CANTONS DE BLÉRÉ ET DE LANGEAIS

Mme Décisy, château de Breuil à Mazières: Hors-Concours, rappel de Diplôme d'honneur.

Allain, château de la Bruyère à Cinq-Mars: Diplôme d'honneur et Médaille de Vermeil du Club.

M. et Mme Girault, basse-couriers chez M. Allain: Médaille de Bronze et 50 francs.

Baronne René de Champchevrier, à Cléré: Médaille de Bronze du Ministre de l'Agriculture.

Eug. Ruault, basse-courier chez Mme de Champchevrier : Diplôme de Mérite et 25 francs.

Auvinet, à Mazières: Médaille de Bronze du Ministère de l'Agriculture et 25 francs.

Mme Cognard, à Cléré: Médaille de Bronze et 20 francs.

Bouchet, à Mazières: Rappel de Diplôme d'honneur et 50 frs.

Mme Darasse: Diplôme d'honneur et Médaille de Vermeil du Ministère de l'Agriculture.

Mme Guesnier, basse-courière chez Mme Darasse: Diplôme de Mérite et 50 francs.

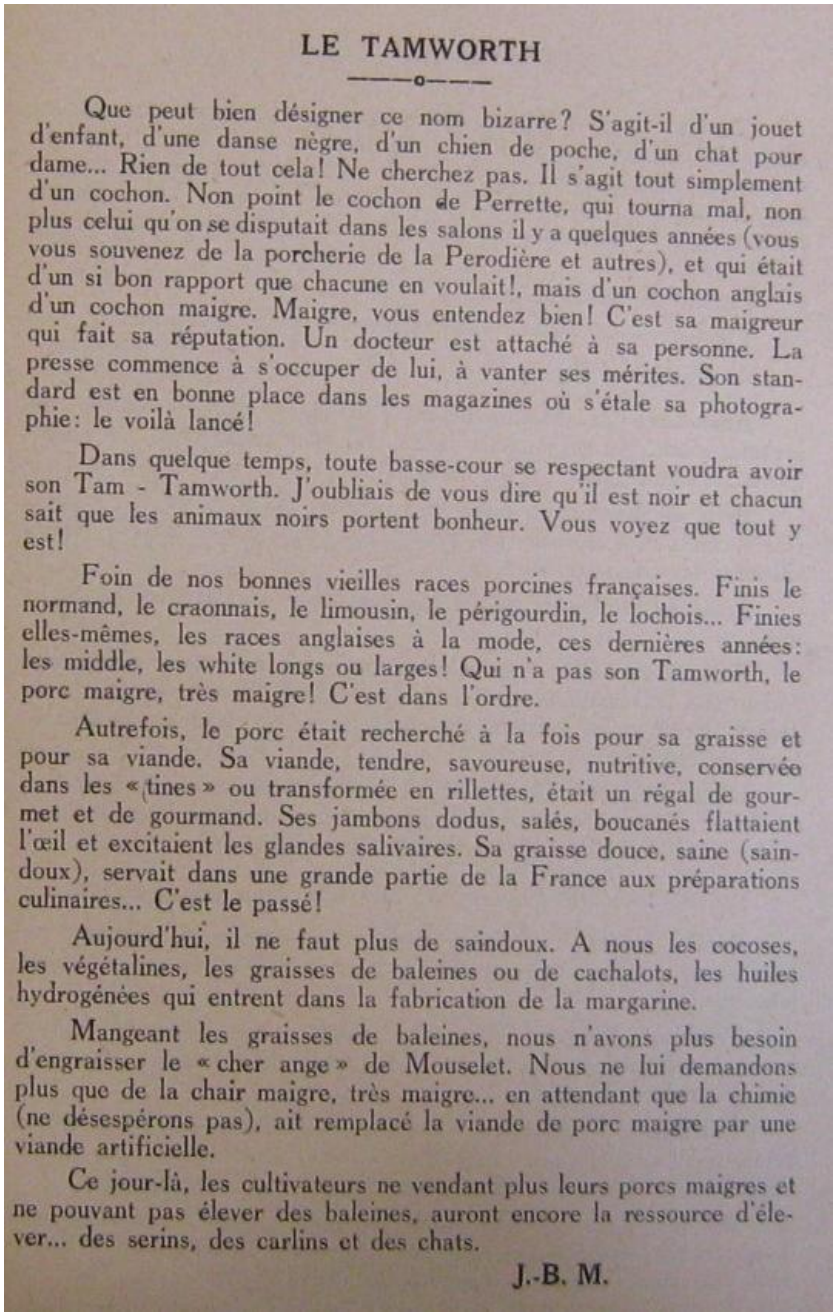
Mme Duret, basse-courière chez Mme Darasse: Diplôme et 10 francs.

M. Le Provost de Launay: Diplôme d'honneur et Médaille d'Argent du Ministère de l'Agriculture.

M. et Mme Perret, collaborateurs de M. Le Provost de Launay: Diplôme de Mérite et 60 francs.

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 48e année, n° 10-11, octobre-novembre 1930, p. 154.

Annexe 73 : Billet d'humeur de Jean-Baptiste Martin au sujet des attentes nouvelles relatives aux porcs



LE TAMWORTH

Que peut bien désigner ce nom bizarre? S'agit-il d'un jouet d'enfant, d'une danse nègre, d'un chien de poche, d'un chat pour dame... Rien de tout cela! Ne cherchez pas. Il s'agit tout simplement d'un cochon. Non point le cochon de Perrette, qui tourna mal, non plus celui qu'on se disputait dans les salons il y a quelques années (vous vous souvenez de la porcherie de la Perodière et autres), et qui était d'un si bon rapport que chacune en voulait!, mais d'un cochon anglais d'un cochon maigre. Maigre, vous entendez bien! C'est sa maigreur qui fait sa réputation. Un docteur est attaché à sa personne. La presse commence à s'occuper de lui, à vanter ses mérites. Son standard est en bonne place dans les magazines où s'étale sa photographie: le voilà lancé!

Dans quelque temps, toute basse-cour se respectant voudra avoir son Tam - Tamworth. J'oubliais de vous dire qu'il est noir et chacun sait que les animaux noirs portent bonheur. Vous voyez que tout y est!

Foin de nos bonnes vieilles races porcines françaises. Finis le normand, le craonnais, le limousin, le périgourdin, le lochois... Finies elles-mêmes, les races anglaises à la mode, ces dernières années: les middle, les white longs ou larges! Qui n'a pas son Tamworth, le porc maigre, très maigre! C'est dans l'ordre.

Autrefois, le porc était recherché à la fois pour sa graisse et pour sa viande. Sa viande, tendre, savoureuse, nutritive, conservée dans les « tines » ou transformée en rillettes, était un régal de gourmet et de gourmand. Ses jambons dodus, salés, boucanés flattaient l'œil et excitaient les glandes salivaires. Sa graisse douce, saine (saindoux), servait dans une grande partie de la France aux préparations culinaires... C'est le passé!

Aujourd'hui, il ne faut plus de saindoux. A nous les cocoses, les végétalines, les graisses de baleines ou de cachalots, les huiles hydrogénées qui entrent dans la fabrication de la margarine.

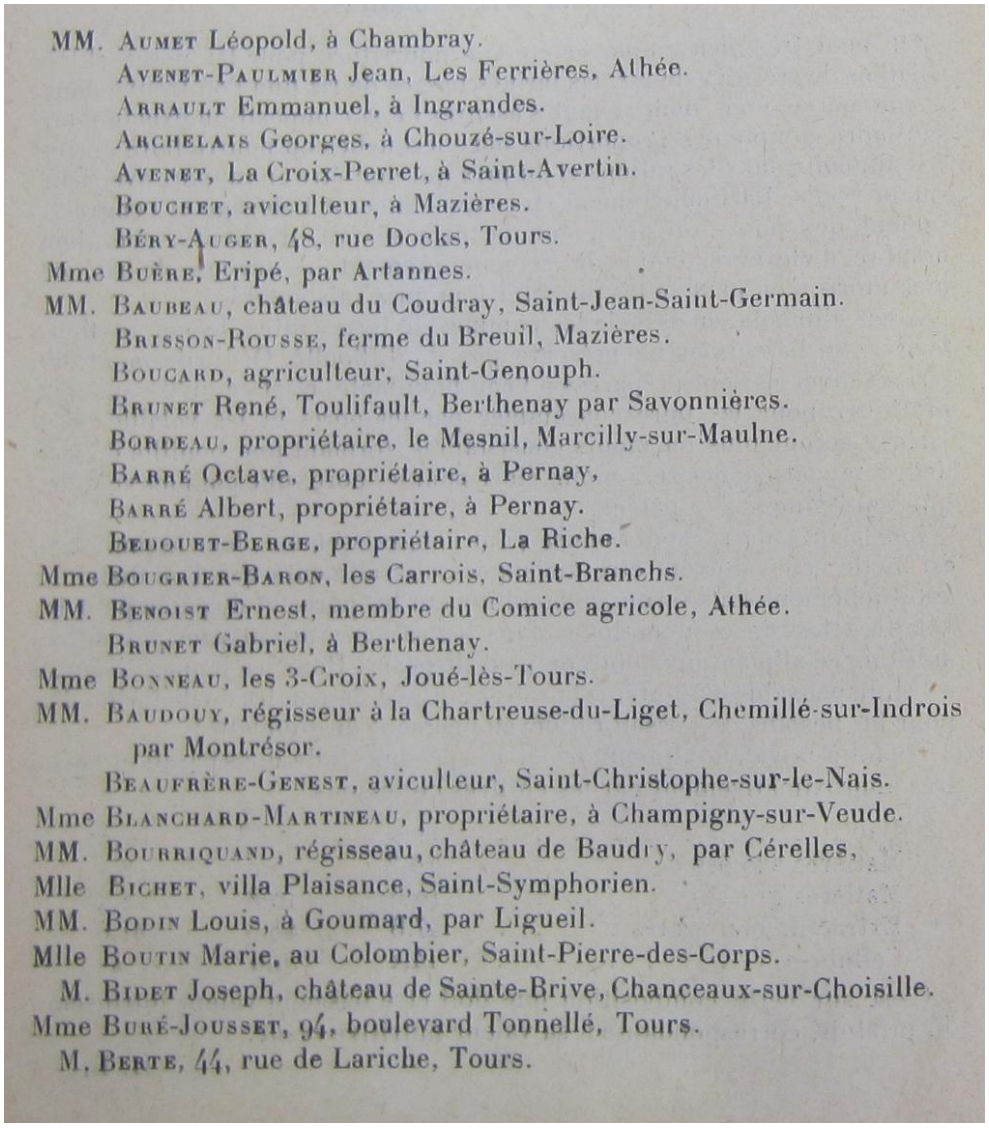
Mangeant les graisses de baleines, nous n'avons plus besoin d'engraisser le « cher ange » de Mouselet. Nous ne lui demandons plus que de la chair maigre, très maigre... en attendant que la chimie (ne désespérons pas), ait remplacé la viande de porc maigre par une viande artificielle.

Ce jour-là, les cultivateurs ne vendant plus leurs porcs maigres et ne pouvant pas élever des baleines, auront encore la ressource d'élever... des serins, des carlins et des chats.

J.-B. M.

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 54e année, n° 2, février 1936, p. 25.

Annexe 74 : Liste des membres actifs du Club avicole en 1923



MM. Aumet Léopold, à Chambray.
Avenet-Paulmier Jean, Les Ferrières, Athée.
Arrault Emmanuel, à Ingrandes.
Archelais Georges, à Chouzé-sur-Loire.
Avenet, La Croix-Perret, à Saint-Avertin.
Bouchet, aviculteur, à Mazières.
Béry-Auger, 48, rue Docks, Tours.
Mme Buère, Eripé, par Artannes.
MM. Baubeau, château du Coudray, Saint-Jean-Saint-Germain.
Brisson-Rousse, ferme du Breuil, Mazières.
Boucard, agriculteur, Saint-Genouph.
Brunet René, Toulifault, Berthenay par Savonnières.
Bordeau, propriétaire, le Mesnil, Marcilly-sur-Maulne.
Barré Octave, propriétaire, à Pernay,
Barré Albert, propriétaire, à Pernay.
Bedouet-Berge, propriétaire, La Riche.
Mme Bougrier-Baron, les Carrois, Saint-Branchs.
MM. Benoist Ernest, membre du Comice agricole, Athée.
Brunet Gabriel, à Berthenay.
Mme Bonneau, les 3-Croix, Joué-lès-Tours.
MM. Baudouy, régisseur à la Chartreuse-du-Liget, Chemillé-sur-Indrois par Montrésor.
Beaufrère-Genest, aviculteur, Saint-Christophe-sur-le-Nais.
Mme Blanchard-Martineau, propriétaire, à Champigny-sur-Veude.
MM. Bourriquand, régisseau, château de Baudry, par Cérelles,
Mlle Bichet, villa Plaisance, Saint-Symphorien.
MM. Bodin Louis, à Goumard, par Ligueil.
Mlle Boutin Marie, au Colombier, Saint-Pierre-des-Corps.
M. Bidet Joseph, château de Sainte-Brive, Chanceaux-sur-Choisille.
Mme Buré-Jousset, 94, boulevard Tonnellé, Tours.
M. Berte, 44, rue de Lariche, Tours.

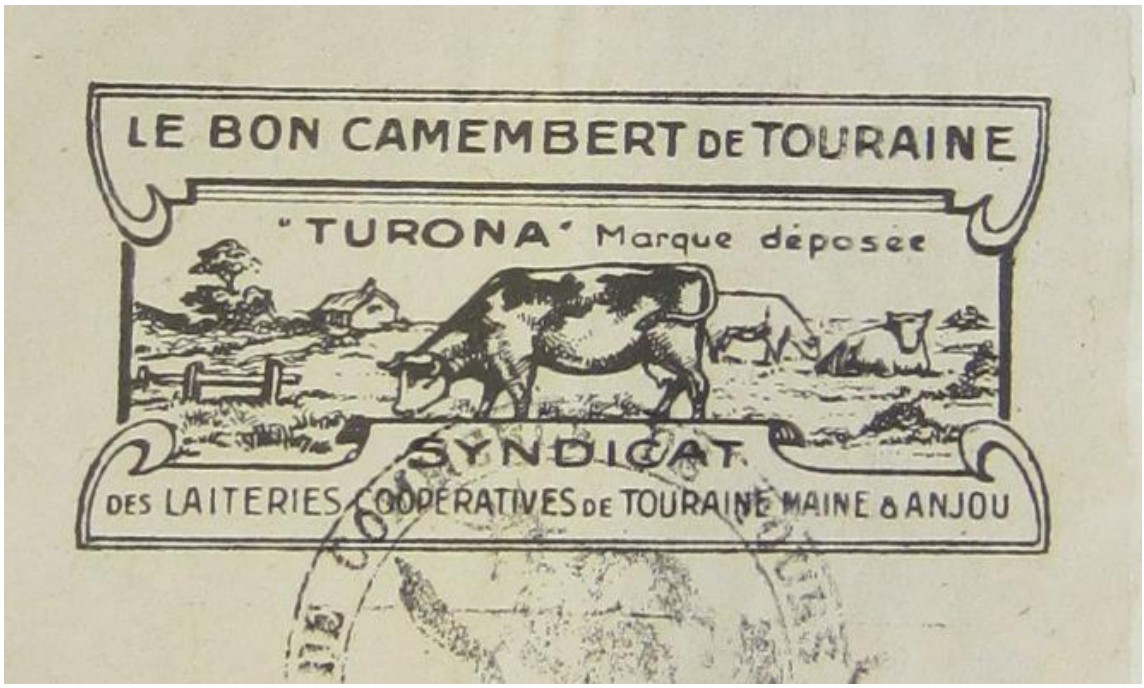
MM. Carruchet, à Rochecorbon.
Carré-Pays, à Hommes.
Coste-Bouttevin, Saint-Christophe-sur-le-Nais.
Cathelin, à Chassenay, Sepmes.
Caillaud, éleveur, à Saint-Genouph.
Cailler Albert, la Vieillerie, par Richelieu.
Cador Louis, à la Lieurerie, Villiers-au-Boin, par Château-la-Vallière.
Mlle Chauvin, le Grand-Pressoir, Joué-lès-Tours.
Mme Cerfberr, la Tourmellière, par Ligueil.
Mme Chollet Juliette, les Carmes, Joué-lès-Tours.
MM. Dibon Louis, 19, rue Littré, Tours.
Daveau-Bézard, la Gaudrière, Mazières.
Duchesne René, L'Olive, par Chinon.
Dubreuil, instituteur, Tournon-Saint-Pierre, par Tournon-Saint-Martin (Indre).
Dousset, propriétaire, maire à Berthenay.
Delagrave Roger, Beaulieu, Joué-lès-Tours,
Dessevres-Poirier, cultivateur, la Renardière à Souzay.
Dominique Roger.
Douzilly Cyrille, propriétaire, à Noizay.
Esnault, courtier en vins, à Azay-le-Rideau.
Esnault, propriétaire, à Azay-sur-Cher.
Frébourg, propriétaire, à Nogent-sur-Loir.
Fraimbault, juge de paix, à Chinon.
Fouquet, propriétaire, à Luynes.
Fouqueré-Moutain, les Gaudières, Saint-Paterne.
Mme Fay-Deniau, à Palluau, Langeais.
MM. Fresneau-Fouquet, à la Pellerine (M.-et-L.).
Fresneau Adrien, les Rouderies, Saint-Branchs.
Mme Georget, à Crisay, par l'Ile-Bouchard.
MM. Gaucher, 9, rue Jules-Favre, à Tours.
Gautier, fermier, à Braye, Savonnières.
Gautier Henry, Bois-Thoreau, Fondettes.
Garnier-Jahan, cultivateur, à Saint-Epain.
Guétrot Paul, cultivateur, à la Pénissière, Marray.
Mme Guimier Emile, à la Morinière, par Nouzilly.
Gatault Roger, La Celle-Guenand (I.-et-L.).
MM. Habert-Huet, à la Poutonnière, Ballan.
Houdée-Lelarge, viticulteur, Bourg-Joli, Fondettes.
Habert Léon, à Monts.
Joire, la Soudelle, Notre-Dame-d'Oé.
Jacopin, propriétaire, à Vernou.

MM. Legoth, 34, rue Jules-Charpentier, Tours.
Lucas, agriculteur, à Vallères.
Lecoutre Léopold, à Saint-Branchs.
Lavalette (de) Jacques, à Luynes.
Lefèvre Louis, cultivateur, la Gapière-Louestault, par Neuvy-le-Roi.
Lerat-Brault, cultivateur, Le Vivier, Saint-Paterne.
Langlois Ernest, instituteur, à Maillé, par Sainte-Maure (I.-et-L.).
Lambert Théophile, La Celle-Saint-Avant, par La Haye-Descartes (I.-et-L.).
Lothion, maire de Savonnnières.
Lecoq, à Fondettes.
Mme Leddet, à Chemillé-sur-Dême (la Marchière).
MM. Lécolier, secrétaire, mairie de Saunay (I.-et-L.).
Moreau-Roy, à Ballan.
Mahoudeau, Saint-Nicolas-des-Mottets.
Mignot, fermier, la Rainière, Anversé (M.-et-L.).
Moreau, aux Mimosas, rue Pilorget, Saint-Symphorien.
Martel (Robert de), à la Roche-Martel, Louestault, par Neuvy-le-Roi.
Mme Maillet-Coutable, à Cherbourg, Sonzay.
Mme Massé, propriétaire, à Champigny-sur-Veude.
MM. Ory-Chéreau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
Ouvrard, viticulteur, Joué-lès-Tours.
Pascarel, 20, rue Victor-Hugo, à Tours.
Picard, régisseur, château de la Donnetterie, Neuvy-le-Roi.
Penet, maire, Ingrandes.
Pachet-Martin, la Souchonnerie, Saint-Epain.
Mme Perret Eugène, château de Beauvais, Azay-sur-Cher.
MM. Popelin Charles, aviculteur, La Guillaumerie, Louestault, par Neuvy-le-Roi.
Pequignot Joseph, Le Vigneau, Vouvray.
Roy René, Sepmes.
Razous, conseiller général, 3, rue Dupont-des-Loges. Paris-VIIe, et à Saint-Epain.
Sueur, Le Grand-Pressoir, Joué-lès-Tours.
Mme Sommesoux Paul, Les Lions, Vouvray.
MM. Thibault Léon (docteur), Saint-Flovier.
Touchard Alfred, agriculteur, Chemillé-sur-Dême.
Tuaux Paul, 56, rue Nationale, Tours.
Touchard, cultivateur, aux Bruneaux, Savigné-sur-Lathan.
Tuppin Maurice, 27, rue Néricault-Destouches, Tours.
Toulmé Albert, Mazières.

MM. Touchon, à la Bouchardière, Joué-lès-Tours.
Vigneau Charles, cultivateur, Pont-Barry, Louestault, par Neuvy-le-Roi.
Vallée Philippe, 18, rue Charles-Gilles, Tours.
Mlle Veyres (Vidal de), propriétaire, à Azay-sur-Cher.
MM. Verjat Henri, 110, rue de l'Alma, Tours.
Yung de Ruel, 1, rue des Fortins, à Luynes.

Bulletin trimestriel du Club avicole de Touraine, n°4, 1er trimestre 1923, p. 4-7.

Annexe 75 : Cliché typographique de la marque « Turona »



ADI&L, 6 U 242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 25 juillet 1933.

Annexe 76 : Tableaux des récompenses de la Fédération des laiteries de Touraine au CGA dans les années 1930

	Section des beurres			**Total (par année)**
	Médaille d'or et *hors-concours*	Médaille d'argent	Médaille de bronze	
1930	Huismes	Ambillou-Pernay / Saint-Quentin (grand module) ; Benais / Verneuil-sur-Indre	La Chapelle-aux-Naux / Saint-Girians / Ligueil	**8**
1931	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1932	La Fuye (rappel) ; Villiers-au-Bouin	Ambillou-Pernay / Reignac (grand module) ; Bléré	La Chapelle-aux-Naux / Orbigny / Sorigny / Huismes / Le Louroux / Cravant / Verneuil-sur-Indre	**12**
1933	La Fuye (rappel) ; Benais	La Chapelle-aux-Naux / Verneuil-sur-Indre / Cravant / Saint-Louans (grand module) ; Bléré / Huismes	Sorigny / Ambillou-Pernay / Reignac / Saint-Quentin	**12**
1934	La Fuye / Bourgueil / Villiers-au-Bouin / Le Lude (rappel) ; Chinon / Orbigny	Saint-Épain / Verneuil (grand module) ; Vicq-sur-Nahon / Allounes (1re) ; La Chapelle-aux-Naux / Parçay (2e) ; Ambillou-Pernay / Saint-Quentin / Bléré / Verneuil-sur-Indre (3e)		**16**
1935	Saint-Louans / Orbigny / Benais (rappel) ; La Fuye	Vicq-sur-Nahon (grand module) ; La Chapelle-aux-Naux / Langeais (1re) ; Cravant (2e) ; Sorigny (3e)	Ambillou-Pernay / Saint-Quentin	**11**
1936	*Benais / La Fuye / Orbigny*	Reignac (grand module) ; Ambillou-Pernay (1re) ; Villiers-au-Bouin (2e) ; Saint-Épain (3e)	La Chapelle-aux-Naux / Parçay-sur-Vienne / Sorigny	**10**
1937	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1938	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1939	*Ambillou / Vicq-sur-Nahon* ; La Fuye	Villiers-au-Bouin (grand module) ; Benais / Saint-Louans	Ligueil / Savonnières	**8**
Total (par type de diplôme)	**21**	**35**	**21**	

	Section des fromages camemberts			Total (par année)
	Médaille d'or	Médaille d'argent	Médaille de bronze	
1930				
1931	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1932		Saint-Louans (grand module) ; Le Louroux / Cravant / Orbigny	Saint-Quentin	**5**
1933		Orbigny / Saint-Louans / Abilly (grand module) ; Bléré / Huismes	La-Chapelle-aux-Naux / Le Louroux / Reignac	**8**
1934			Sorigny / Orbigny / La Chapelle-aux-Naux	**3**
1935		La Chapelle-aux-Naux / Langeais (grand module) ; Ligueil (1re) ; Abilly (2e) ; Saint-Quentin (3e)	Le Grand-Pressigny / Bléré	**7**
1936	La Chapelle-aux-Naux	Ligueil (grand module) ; Cravant (1re), Saint-Louans (2e)	Saint-Épain	**5**
1937	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1938	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1939	Cravant	Benais / Saint-Quentin (grand module) ; Savonnières / Saint-Louans / Le Louroux / Le Grand-Pressigny		**7**
Total (par type de diplôme)	2	23	10	

	Section des fromages de chèvre*			Total (par année)
	Médaille d'or	Médaille d'argent	Médaille de bronze	
1936	Cravant / Parçay-sur-Vienne (rappel)	Saint-Louans (grand module) ; Savonnières (1re)		**4**
1937	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1938	a.d.	a.d.	a.d.	**a.d.**
1939		Cravant (grand module) ; Saint-Louans / Le Louroux / Saint-Épain		**4**
Total (par type de diplôme)	**2**	**6**		

a.d. = absence de données

* Cette section apparaît clairement dans le palmarès indiqué en 1936 seulement.

Toutes les laiteries mentionnées sont en Indre-et-Loire sauf Le Lude (Sarthe) et Vicq-sur-Nahon (Indre).

Source : Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine* :

48e année, n°4, avril 1930, p. 55.
50e année, n°5, mai 1932, p. 114.
51e année, n°4, avril 1933, p. 76.
52e année, n°4, avril 1934, p. 89.
53e année, n°6, juin 1935, p. 145.
54e année, n°4, avril 1936, p. 92-93.
57e année, n°4, avril 1939, p. 104.

Annexe 77 : Étiquettes de camembert de Touraine

ADI&L, 42 Fi 9 et 42 Fi 7, Étiquettes de fromage de laiteries tourangelles (postérieures à 1923).

ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique, enregistrement n°61 du 20 novembre 1933.

BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, p. 11.

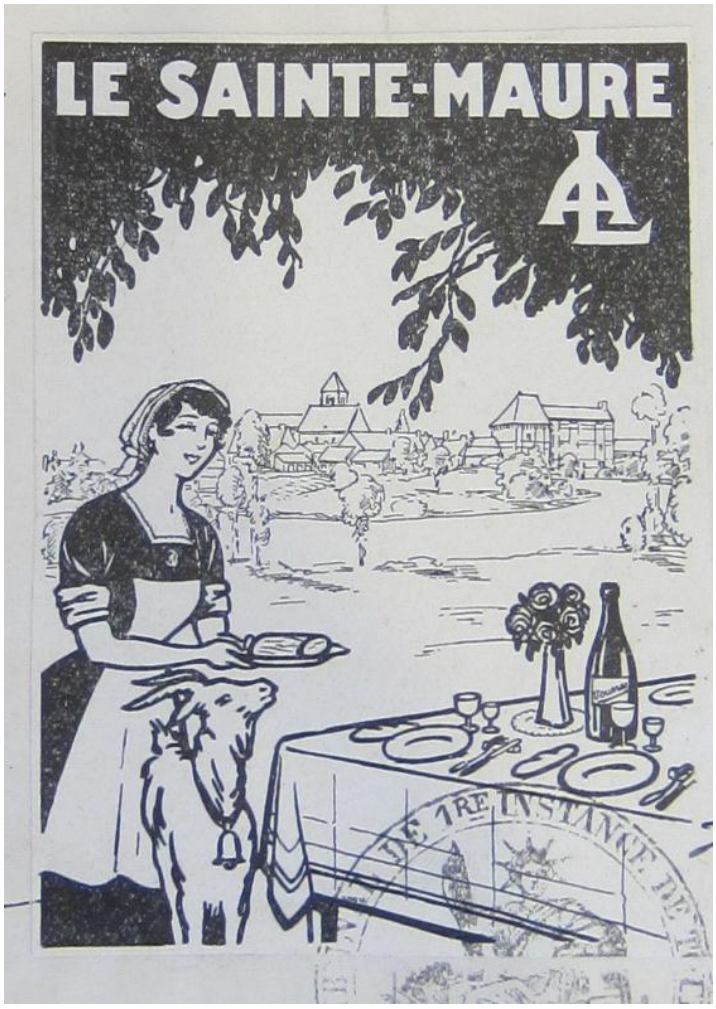
BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, p. 10.

Annexe 78 : Étiquettes de beurres de Touraine

ADI&L, 42 Fi, Étiquettes de fromage de laiteries tourangelles (rajout non inventorié).

BACCHELLA, Nicole, et BARRAY, Caroline, *Chronique illustrée d'une laiterie tourangelle 1926-1994*, Saint-Pierre-des-Corps, Gaudais, 1998, p. 41.

Annexe 79 : Marque déposée de Sainte-Maure en 1927



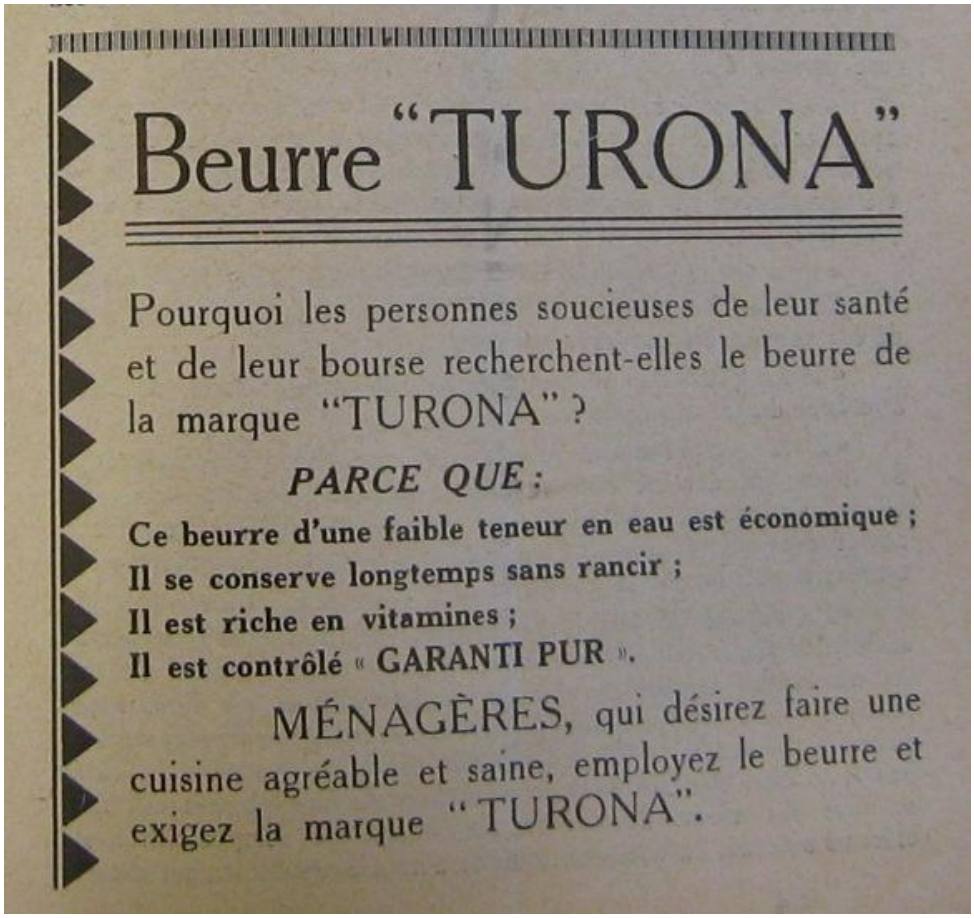
Dépôt effectué pour la première fois au registre de Loches par le négociant de Sepmes, André Lhuillier. Ses initiales sont associées à la marque, en haut à droite.

ADI&L, 3U2/418, Tribunal de première instance de Loches, Registre des marques de fabrique, enregistrement n° 47 du 12 mai 1927.

Annexe 80 : Étiquette du fromage de chèvre « Petit Descartes »

ADI&L, 42 Fi 2, Étiquettes de fromage de laiteries tourangelles.

Annexe 81 : Publicité pour le beurre « Turona » en 1933



Beurre "TURONA"

Pourquoi les personnes soucieuses de leur santé et de leur bourse recherchent-elles le beurre de la marque "TURONA" ?

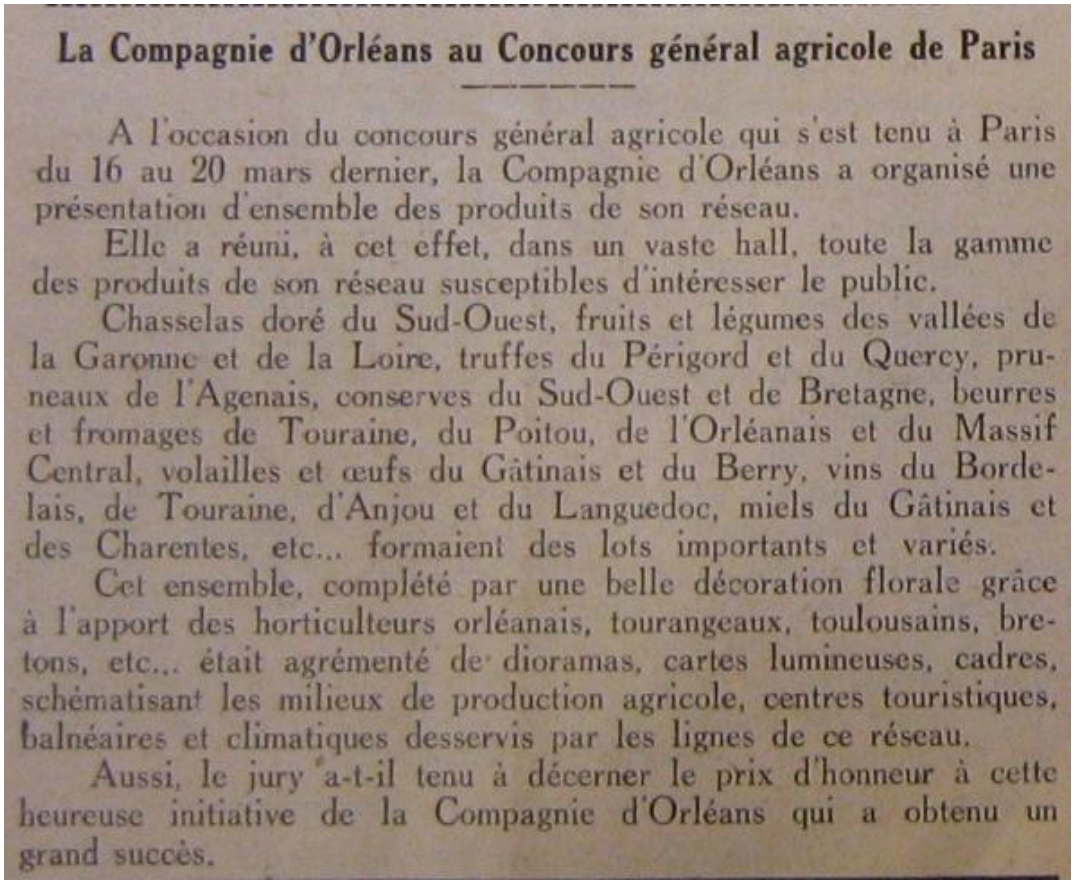
PARCE QUE :

Ce beurre d'une faible teneur en eau est économique ;
Il se conserve longtemps sans rancir ;
Il est riche en vitamines ;
Il est contrôlé « GARANTI PUR ».

MÉNAGÈRES, qui désirez faire une cuisine agréable et saine, employez le beurre et exigez la marque "TURONA".

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 51e année, n° 12, décembre 1933, p. 311.

Annexe 82 : Présentation de la Compagnie d'Orléans au CGA de 1932



La Compagnie d'Orléans au Concours général agricole de Paris

A l'occasion du concours général agricole qui s'est tenu à Paris du 16 au 20 mars dernier, la Compagnie d'Orléans a organisé une présentation d'ensemble des produits de son réseau.

Elle a réuni, à cet effet, dans un vaste hall, toute la gamme des produits de son réseau susceptibles d'intéresser le public.

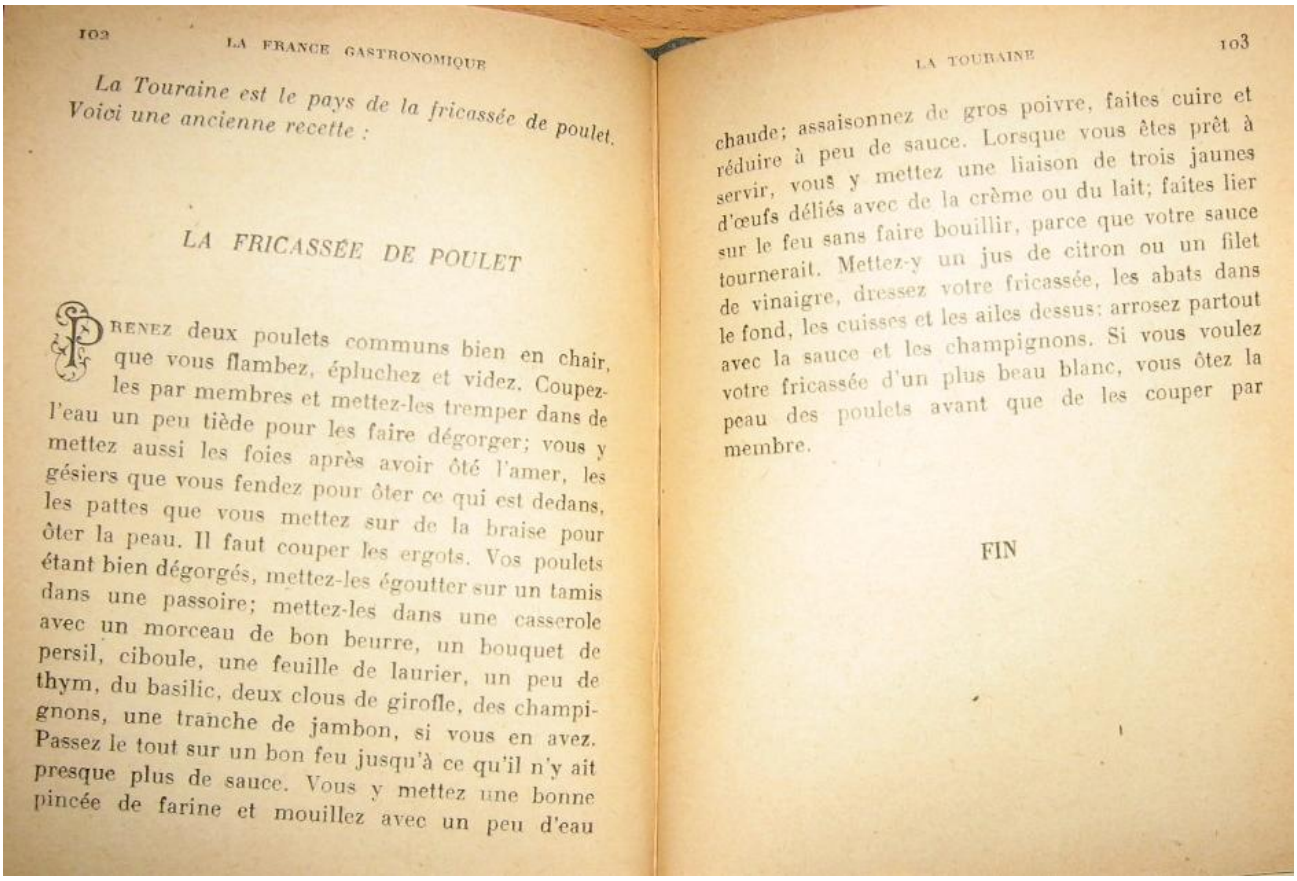
Chasselas doré du Sud-Ouest, fruits et légumes des vallées de la Garonne et de la Loire, truffes du Périgord et du Quercy, pruneaux de l'Agenais, conserves du Sud-Ouest et de Bretagne, beurres et fromages de Touraine, du Poitou, de l'Orléanais et du Massif Central, volailles et œufs du Gâtinais et du Berry, vins du Bordelais, de Touraine, d'Anjou et du Languedoc, miels du Gâtinais et des Charentes, etc... formaient des lots importants et variés.

Cet ensemble, complété par une belle décoration florale grâce à l'apport des horticulteurs orléanais, tourangeaux, toulousains, bretons, etc... était agrémenté de dioramas, cartes lumineuses, cadres, schématisant les milieux de production agricole, centres touristiques, balnéaires et climatiques desservis par les lignes de ce réseau.

Aussi, le jury a-t-il tenu à décerner le prix d'honneur à cette heureuse initiative de la Compagnie d'Orléans qui a obtenu un grand succès.

Le *Bulletin agricole et viticole de la Touraine*, 50e année, n° 6, juin 1932, p. 156.

Annexe 83 : Recette de la fricassée de poulet dans *la France gastronomique*



102 LA FRANCE GASTRONOMIQUE

La Touraine est le pays de la fricassée de poulet. Voici une ancienne recette :

LA FRICASSÉE DE POULET

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez et videz. Coupez-les par membres et mettez-les tremper dans de l'eau un peu tiède pour les faire dégorger; vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gésiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau. Il faut couper les ergots. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis dans une passoire; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, si vous en avez. Passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Vous y mettez une bonne pincée de farine et mouillez avec un peu d'eau

LA TOURAINE 103

chaude; assaisonnez de gros poivre, faites cuire et réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs déliés avec de la crème ou du lait; faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tournerait. Mettez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abats dans le fond, les cuisses et les ailes dessus; arrosez partout avec la sauce et les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membre.

FIN

CURNONSKY et ROUFF, Marcel., *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* : *La Touraine*, Paris, F. Rouff, 1922, p. 102-103.

Annexe 84 : L'inventaire des spécialités tourangelles dans le *Trésor Gastronomique de France*

Produits Naturels

Poisson. – Aloses ; Anguilles ; Barbeaux ; Brochets ; Carpes.
Elevage. – Bœufs ; Veaux de Sainte-Maure ; Agneaux de Mettray ; Porcs.
Volailles de Loches ; de Richelieu ; Œufs de l'Île-Bouchard ; Oies.
Lait, Crème.
Légumes. – Asperges ; Artichauts ; Choux ; Fèves ; Haricots ; Melons ; Petits pois ; Salades ; Cressons.
Champignons. – Champignons de couche de Cinq-Mars-la-Pile.
Gibier. – Cailles ; Grives ; Faisans ; Perdrix.
Lapin de Garenne ; Lièvre.
Fruits. – Alberges ; Cerises ; Fraises ; Poires ; Pommes de Richelieu ; Prunes ; Raisins.

La Carte du Menu Tourangeau

- Sauces, farces, garnitures et condiments -
Beurre d'échalotes (pour poisson de Loire).
Garniture tourangelle (pommes de terre et haricots verts).

- Potages et soupes -
Panade. – Soupe campagnarde (légumes). – Soupe tourangelle (légumes, petit salé).

- Hors-d'œuvre froids -
Andouilles de Vouvray. – Jambon d'Amboise. – Grillons et grillettes de campagne (rillons et rillettes). – Pâté de foie. – Rillettes et rillons de Tours, de Vouvray.
Foies d'oie confits au Vouvray ou Foies maigres ; Pâté d'oie ; Rillettes d'oie de Tours.
Cerneaux au verjus.

- Hors-d'œuvre chauds ou petites entrées -
Andouilles de Tours, de Vouvray. – Andouillettes grillées de Tours, de Vouvray ; Andouillettes de Tours comme chez soi (aux champignons, échalotes et vouvray) ; Andouillettes de pays grillées. – Boudin blanc.

- Poisson -
Alose de Loire grillée (marinée, beignets de laitance) ; Alose de Loire au beurre d'échalotes ; Alose de Loire rôtie au four. – Barbeau à la mode de Touraine (court-bouillon ; champignons ; crème). – Carpe marinière. – Fritures du Cher, de la Loire ; Friture de Candes. – Matelote d'anguilles de Loire à la façon de Touraine ; Matelote des tonneliers ; Matelote d'anguilles au vin de Vouvray ; Matelote de Candes. – Brochet au beurre d'échalotes.

- Viandes -
Daube de bœuf tourangelle (au vin de Chinon ; champignons).
Epaule de mouton à la Tourangelle (farcie ; au four ; froide ; salade de pommes de terre, haricots verts).

Agneau de Mettray grillé ; Epigramme d'agneau de Valençay, garniture tourangelle ; Noisette d'agneau tourangelle.
Gigot de chèvre rôti (Loches).

- Légumes -
Cardons de Tours au gratin. – Fèves à la Tourangelle (sautées au jambon). – Fonds d'artichauts farcis (Tours). – Petits pois à la Française (au lard, laitue, petits oignons). – Salade de laitue.

- Volaille et Gibier -
Fricassée de poulet (jambon, champignons) ; Poulet sauté tourangelle (au vouvray) ; Géline de Touraine à la Lochoise ; (braisée, crème, champignons), Loches. – Caneton Saint-Martin de Tours (en vessie ; noix confites, sauce au vouvray). Tours.
Brochettes de grives. – Faisan rôti.
Gibelote de lapin de garenne au vouvray. – Civet de lièvre au bourgueil. – Pâté de lièvre cuit au vouvray.

- Fromages -
Fromages de chèvre de Ligueil, Loches, Montrésor, Sainte-Maure.

- Douceurs -
Cassemusse ou Casse-museau (brioche campagnarde au fromage frais). – Chicotle (miotte au vin avec pêche, pain et sucre) ; Cordé de Loches (gros gâteau tressé), Loches, Ligueil. – Fouace sèche de Noël. – Fouée (galette en résidus de pâte à pain). – Fromentée (gâteau de froment au lait d'amande). – Galette à la Poutie. – Galette à l'écume de beurre. – Marrons à la bernâche (au vin blanc nouveau). – Miotte (pain émietté dans du vin).
Pain dans la poêle (tranches de pain trempées dans la chaudière où se fait l'huile de noix).
Rôtie (pain bouilli dans vin rouge sucré). – Rousserole ou Russerole (sorte de pets-de-nonne). – Soupe dorée (pain perdu).
Chocolat au rhum. – Pêches à la Tourangelle ou à la Royale (cuites, confiture, crème). – Pruneaux de Tours au vin rouge de Touraine.

- Confiserie -
Noix confites.
Pruneaux aux alberges ; Pruneaux fourrés de Tours.
Macarons de Cormery, de Ligueil.
Sucre d'orge de Tours.

- Vins Blancs -

Vins de tête :
Vouvray : Les Clos du Bourg ou du Bouchet, de l'Auberdière, de la Barre, Baudoin, du Mont, des Verneries.
Rochecorbon : Château Chevrier. – Clos l'Olivier. – Clos de la Bourdonnerie.

Premiers crus : Vouvray. Rochecorbon. Coteaux de Montlouis (rive gauche de la Loire).
Vernou : Clos Cosson. – Coteaux du Vernon. – Mes Madères. – Le Petit Vouvray. – La Rue Neuve.
Divers : Candes. – Chinon. – Joué. – Saché. – Saint-Avertin. – Saint-Martin.

- Vins Rouges -

Rive gauche de la Vienne :
Premiers crus :
Ligré : Saute-aux-Loups. – La Noblaye. – Les Roches-Saint-Paul. – Sassay. – Le Vau-Breton.

Deuxième cru :
Rivière.

Rive droite de la Vienne :
Premiers crus :
Chinon : Château de la Grille. – Château du Noiré. – Clos Testu. – Les Quinquenets. – Saint-Louhans.
Beaumont-en-Véron : Château de Danzay. – La Roche-Honneur.
Deuxièmes crus :
Avoines. – Briançon. – Cravant. – Huismes. – Savigny.

Rive droite de la Loire :
Premiers crus :
Entre Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil : Clos de l'Abbaye. – Le Grand Clos. – Clos du Petit Pavé. – Saint-Nicolas-de-Bourgueil : Les Fondis.
Deuxièmes crus :
Benais. – Ingrandes. – Restigné.
Divers :
Azay-le-Rideau. – Chançay. – Crételles. – Larçay. – Lussault. – Nazelles. – Noizay. – Reugny. – Saint-Avertin. – Saint-Martin-le-Beau.

- Vins Rosés -
Vin rosé de Touraine.

- Eaux-de-vie et liqueurs -
Eau-de-vie de marc de Touraine.

Villes tourangelles fameuses par une ou plusieurs spécialités gourmandes.

Amboise. – Alose et Brochet au beurre d'échalotes ; Matelotes et Fritures de Loire. – Jambon.
Beaumont-en-Véron. – Vins rouges.
Bourgueil. – Vins rouges.
Candes. – Matelotes et Fritures.
Chinon. – Rillettes d'oie et de porc. – Vins rouges.
Cinq-Mars-la-Pile. – Champignons de couche.
Cormery. – Macarons.
Langeais. – Aloses ; Brochets. – Matelote d'anguilles de Loire à la Tourangelle.
Ligueil. – Fromages de chèvre « Le Ligueil ». – Macarons.
Ligré. – Vins rouges.
Loches. – Volaille. – Gigot de chèvre ; Géline à la Lochoise. – Fromage de chèvre. – Cordé (pâtisserie) ; Fouace sèche de Noël.
Mettray. – Mouton ; Agneau. – Agneau grillé.
Montlouis. – Vins blancs.
Montrésor. – Fromage de chèvre.

Richelieu. – Volaille. – Haricots. – Pommes.
Rochecorbon. – Vins blancs.
Saint-Martin-de-Tours. – Canetons.
Sainte-Maure. – Fromage de chèvre « le Sainte-Maure ».
Savonnières. – Rillons et Rillettes en caissette.
Tours. – Aloses ; Brochets ; Carpes ; Goujons. – Pruneaux. – Andouilles : Andouillettes ; Andouillettes comme on les fait chez soi. – Rillettes ; Rillettes d'oie ; Rillons. – Alose marinée aux beignets de laitance ; Carpe marinière ; Canetons de Saint-Martin. – Pruneaux fourrés ; Sucre d'orge.
Vernou. – Vins blancs.
Vouvray. – Matelote d'anguilles au Vouvray. – Andouilles ; Rillettes ; Rillons ; Gibelote de lapin au Vouvray. – Vins blancs.

CURNONSKY et DE CROZE, Austin, *Le Trésor Gastronomique de France : répertoire complet des Spécialités gourmandes des 32 Provinces*, Paris, Delagrave, 1933, p. 98-103.

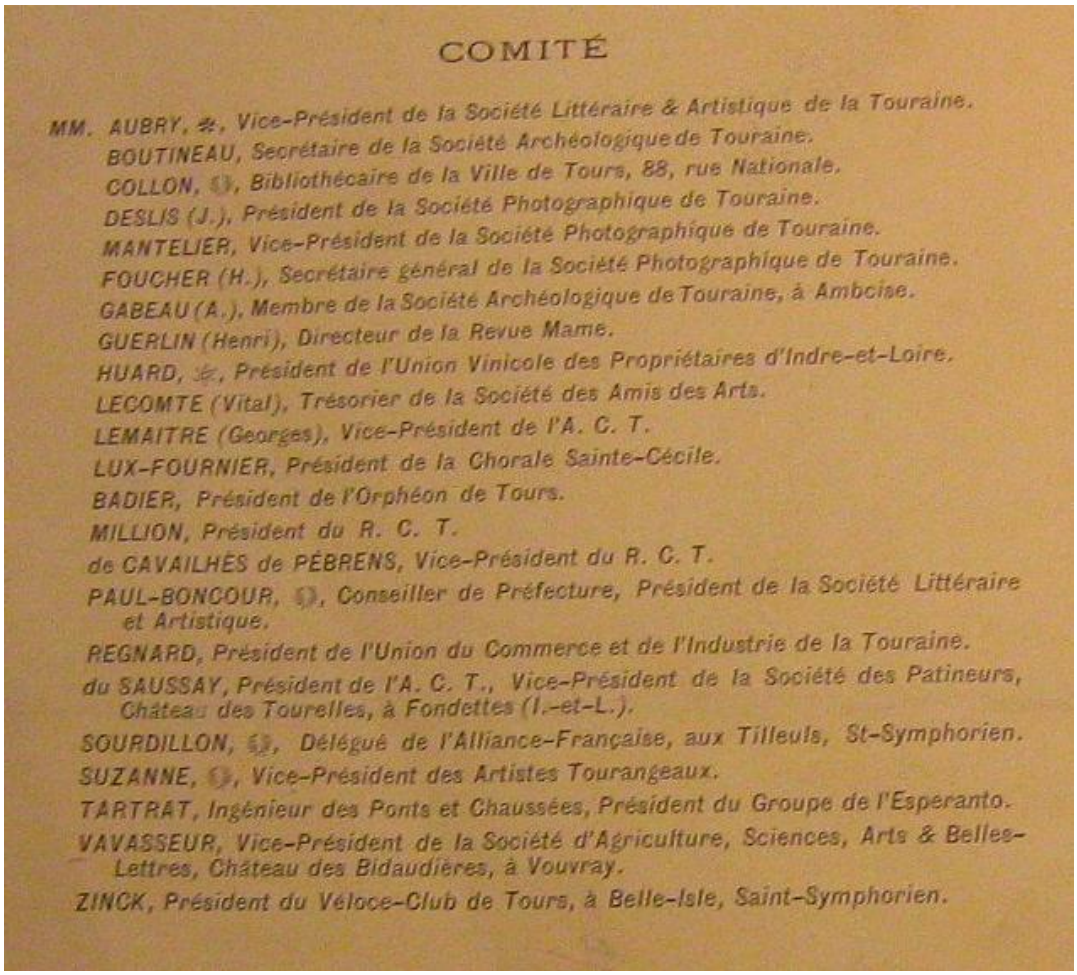
Annexe 85 : Composition du syndicat d'initiative de Touraine à sa création en 1905

COMITÉ D'HONNEUR

M. le Préfet du Département d'Indre-et-Loire.
M. le Maire de Tours.
M. BELLE, Sénateur.
M. BIDAULT, —
M. PIC-PARIS, ✻, ⓘ, —
M. CHAUTEMPS, Député.
M. DRAKE, —
M. LEFFET, —
M. TIPHAINE, —
M. le Président du Conseil Général.
M. le Président du Tribunal de Commerce.
M. le Président de la Chambre de Commerce.
M. LEROUX, ✻. Ingénieur en Chef des Ponts et Chaussées du Département d'Indre-et-Loire.
M. le Maire de Chinon.
M. le Maire de Loches.
M. le Maire d'Amboise.
M. A. BALLIF, O. ✻, ✻, C. ✠, ✠, Président du Touring-Club de France.
M. le Baron de ZUYLEN de NYEVELT, Président de l'A. C. F.
M. le Docteur PETIT, ⓘ I., Membre du Conseil Administration du T.C.F.
M. Edmond CHAIX, Secrétaire général de l'Association générale Automobile.
M. GLANDAZ, Président du Comité de Tourisme Nautique, du T. C. F.
M. HEURTEAU, O. ✻, Directeur de la Compagnie d'Orléans.

BUREAU

Président : M. Paul LESOURD, Avocat.
Vice-Présidents : M. le Docteur LAPEYRE, Président d'honneur de l'Union Sportive de Tours.
— M. le Docteur BAILLIOT, ⓘ, Président de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts & Belles-Lettres d'Indre-et-Loire.
— M. L. SAGEY, Directeur honoraire de la Banque de France, Vice-Président de la Société des Amis des Arts de la Touraine.
— M. le Docteur FAUCILLON, Président de la Société « Les Amis du Vieux-Chinon », à Chinon.
— M. J. PICARD, Notaire à Loches.
Secrét. général : M. Georges CHEVREL, ⓘ.
Secrétaires : M. Paul BRIAND, ⓘ I., Secrétaire général honoraire de la Société des Amis des Arts.
— M. CHAUMIER, Greffier du Tribunal civil, à Chinon.
Trésoriers : MM. Ph. DUTILLEUL et Fils, Banquiers à Tours.
Archiviste : M. L. de GRANDMAISON, ⓘ I., Archiviste du Département d'Indre-et-Loire, Président de la Société Archéologique de Touraine.



COMITÉ

MM. AUBRY, ✻, Vice-Président de la Société Littéraire & Artistique de la Touraine.
BOUTINEAU, Secrétaire de la Société Archéologique de Touraine.
COLLON, ✻, Bibliothécaire de la Ville de Tours, 88, rue Nationale.
DESLIS (J.), Président de la Société Photographique de Touraine.
MANTELIER, Vice-Président de la Société Photographique de Touraine.
FOUCHER (H.), Secrétaire général de la Société Photographique de Touraine.
GABEAU (A.), Membre de la Société Archéologique de Touraine, à Ambcise.
GUERLIN (Henri), Directeur de la Revue Mame.
HUARD, ✻, Président de l'Union Vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire.
LECOMTE (Vital), Trésorier de la Société des Amis des Arts.
LEMAITRE (Georges), Vice-Président de l'A. C. T.
LUX-FOURNIER, Président de la Chorale Sainte-Cécile.
BADIER, Président de l'Orphéon de Tours.
MILLION, Président du R. C. T.
de CAVAILHÈS de PÉBRENS, Vice-Président du R. C. T.
PAUL-BONCOUR, ✻, Conseiller de Préfecture, Président de la Société Littéraire et Artistique.
REGNARD, Président de l'Union du Commerce et de l'Industrie de la Touraine.
du SAUSSAY, Président de l'A. C. T., Vice-Président de la Société des Patineurs, Château des Tourelles, à Fondettes (I.-et-L.).
SOURDILLON, ✻, Délégué de l'Alliance-Française, aux Tilleuls, St-Symphorien.
SUZANNE, ✻, Vice-Président des Artistes Tourangeaux.
TARTRAT, Ingénieur des Ponts et Chaussées, Président du Groupe de l'Esperanto.
VAVASSEUR, Vice-Président de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts & Belles-Lettres, Château des Bidaudières, à Vouvray.
ZINCK, Président du Véloce-Club de Tours, à Belle-Isle, Saint-Symphorien.

Les parlementaires sont dans le comité d'honneur (les sénateurs Belle, Bidault et Pic-Paris ; les députés Alphonse Chautemps, Drake del Castillo, Leffet et Tiphaine). À cela s'ajoutent le président du Conseil général et les maires de Chinon, Loches et Amboise. On remarque également l'ingénieur en chef des Ponts et Chaussées ou encore les représentants du Touring-Club de France et de l'Automobile Club de France. Diverses professions et organismes sont représentés au sein du Bureau : avocat, archiviste, banquier, notaire, membres éminents de l'Union sportive de Tours, les Amis du vieux-Chinon, la Société archéologique de Touraine, la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres, etc. Outre Vavasseur, mentionné pour son rôle dans cette dernière société savante, le président de l'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire, Huard, figure également dans le comité.

Source : AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Documentation.

Annexe 86 : Le « jardin de la France » présenté par le syndicat d'initiative au lendemain de la Seconde Guerre mondiale

Touraine, ô beau pays...

RÉSUMER en ce bref espace quelques diamants de la couronne dont s'enorgueillit la reine de nos provinces? C'est vouloir faire tenir l'Océan dans le creux de sa main. Tentons pourtant de le faire, sans trop ternir le bel orient de ces perles d'Occident...

● Touraine, « seconde Rome ».

Cinq grands conciles se tinrent à Tours : l'un au Vᵉ siècle, présidé — à défaut du Saint-Père — par saint Perpet; un autre en 566, auquel prirent part quatre autres saints — dont l'illustre saint Germain —; un troisième, ordonné par Charlemagne en 813, — où pour bombarder et terrasser la licence païenne, l'on confectionna 51 canons —; un quatrième en 1096, où le pape Urbain II prêcha la première Croisade; un cinquième en 1162, durant lequel le pape Alexandre III, devant 17 cardinaux et 124 évêques, excommunia l'empereur Barberousse. Ces solennités souverainement pontificales firent donner à Tours le surnom de « seconde Rome ».

● Touraine, province inspirée.

L'esprit religieux souffla très particulièrement, au cours des siècles, sur les collines et dans les vallées du Jardin de la France.

Le grand saint Martin — le saint le plus populaire de France où plus de deux cents villages portent encore son nom — fut (qui ne le sait) le troisième évêque de Tours pendant les vingt-cinq dernières années de sa vie. Et son tombeau fit de la capitale de la Touraine, tout au long du Moyen Age, l'un des cinq plus grands pèlerinages de la chrétienté.

Saint Grégoire de Tours, si justement nommé « le Père de l'Histoire de France », fut, durant trente-deux ans, le vingtième évêque de Touraine, où il protégea le prince Mérovée contre les fureurs de son père, le roi Chilpéric, en refusant courageusement de livrer à l'époux de Frédégonde l'époux de Brunehaut.

Saint Odon, abbé de Cluny, le célèbre réformateur des Bénédictins, vint à Tours dans sa jeunesse pour étudier la théologie, puis y revint dans sa vieillesse (car on retourne toujours au Jardin de la France quand on y est allé). Il y termina ses jours en 942 et fut enterré dans l'abbaye de Saint-Julien, conciliant ainsi son amour de la Touraine avec son attachement à son Maine natal, dont un autre saint Julien fut le premier évêque.

Alcuin, le savant le plus complet de son époque, fut convié par Charlemagne, qui l'avait rencontré en Italie et qui tenait à honneur d'être son premier élève, à diriger dans la cité de Tours une École de calligraphes et d'enlumineurs qui brilla du plus vif éclat. Conquis par la Touraine et par sa capitale — dont il désirait faire une Athènes chrétienne, — cet Anglais ne voulut plus quitter jusqu'à la fin de ses jours cette attirante province, où il voulut reposer après sa mort dans la basilique de Saint-Martin. (Car la Touraine sait retenir indéfiniment ceux qu'elle reçoit.)

Saint François de Paule, l'édifiant et solitaire créateur de l'ordre des Minimes, vint depuis la Calabre jusqu'à Plessis-lès-Tours, et y demeura les vingt-cinq dernières années de sa vie, avant d'y rendre son âme à Dieu, en 1507, après avoir inspiré à Louis XI une fort bonne mort.

L'abbé de Rancé, le sévère réformateur de l'ordre des Trappistes, dont l'âme ardente s'orienta tout d'abord vers une vie de plaisir, fut touché par la grâce lors d'un séjour au château de Véretz, entendit l'appel de Dieu dans la cha-

pelle seigneuriale de l'église voisine, et résolut de consacrer le reste de ses jours à la plus dure pénitence, sous la règle monastique la plus cruelle. L'arche qui joint à l'église paroissiale le château de Véretz fut à Rancé ce que le pont de Neuilly fut à Pascal.

● Touraine, radieuse aïeule des provinces françaises.

« Depuis l'an douze cent, l'Ile-de-France et la Touraine ne se sont jamais quittées. Elles sont toutes deux nos plus anciennes provinces, celles autour desquelles les rois capétiens ont constitué la France. Paris, la Touraine, ces deux noms évoquent ce qu'il y a de plus antique en France, et, par conséquent, de plus français. »

Jules LEMAITRE.

● Touraine, acropole du beau langage.

« Le langage des Tourangeaux est le plus pur français, sans lenteur, sans vitesse, sans accent; le berceau de la langue est là, près du berceau de la monarchie. »

Alfred DE VIGNY.

● Touraine, capitale de la France.

La Loire est une reine et les rois l'ont aimée.

De Touraine, les Valois ont longtemps dirigé la France. Plus encore que « roi de Bourges », Charles VII mérite d'être nommé « le roi de Loches et de Chinon ». C'est à Amboise que régna et mourut Charles VIII, après avoir, à Langeais, réuni la Bretagne à la France en s'annexant conjugalement Anne de Bretagne. Plessis-lès-Tours fut le séjour de prédilection de Louis XI, qui habita pendant vingt-cinq années ce manoir avant d'y trépasser. C'est à Tours que la régente Anne de Beaujeu convoqua, en 1484, les États généraux du Royaume, que Philippe le Bel avait déjà réunis en cette ville au début du siècle précédent. C'est encore à Tours que Louis XII assembla, en 1506, les États généraux qui lui décernèrent le surnom de « Père du Peuple ». C'est de Chaumont que Catherine de Médicis voulut être châtelaine, tandis que sa rivale, Diane de Poitiers, la belle maîtresse d'Henri II, réussissait à être aussi la maîtresse de Chenonceaux. C'est aussi à Tours et à Amboise que résida François II, près de sa blonde épouse Marie Stuart, qui vécut en ces lieux les seules journées de bonheur de sa tragique et brève existence. C'est encore à Tours qu'Henri III transféra le Parlement au début de 1589. C'est toujours à Tours, qu'en 1871 et 1940 revint le Parlement, en même temps que le gouvernement de notre pays. En des heures douloureuses, comme jadis en des heures plus heureuses, la capitale de Touraine redevint la capitale de la France.

● Touraine, décor nuptial où l'Histoire se marie à la Géographie.

La Touraine recèle en son sein les plus étonnantes évocations du passé que l'esprit puisse rêver. Le nom de la plupart de ses villes et de ses villages a pris place dans l'histoire de France. Par exemple, ces bourgs — parmi tant d'autres — qui se nomment Luynes, Cinq-Mars, Semblançay et Richelieu... ce village dont l'illustre cardinal voulut faire un second Versailles, avant que le duc de Choiseul, exilé près d'Amboise, ne tentât de réaliser à Chanteloup un troisième Versailles. Ou encore, cette petite ville de Chinon où une rencontre de Jeanne d'Arc avec son roi permit aux destins de la France de changer de chevaux, et aux Français de reprendre à l'envahisseur le sol sacré de la patrie.

● Touraine, reliquaire d'art et patrie des Lettres.

Le Jardin de la France est un grand parc peuplé de châteaux ou de manoirs, dont la plupart sont la gloire de notre Renaissance et attirent en France, après Paris, les visiteurs du monde entier. Tout en étant la plus riche province

française en monuments de l'art militaire féodal, la Touraine a tenu la première place dans l'épanouissement artistique des XVe et XVIe siècles, grâce à ces Tourangeaux qui avaient nom Clouet, Fouquet, Pinaigrier, et à ces non-Tourangeaux qui se fixèrent, pour y travailler, en cette attirante région : Michel Colombe, venu de Bretagne; les Juste, venus d'Italie. Un monde de tapissiers, de huchiers et de verriers locaux les aida et contribua puissamment à cette éblouissante floraison d'églises et de châteaux — les plus élégants du monde, — d'exquises gentilhommières et de charmants manoirs... si nombreux qu'il est à peu près impossible, même après un long séjour en Indre-et-Loire, de les connaître tous.

Plus encore que les artistes, les écrivains ont élu pour patrie cette province où naquirent Rabelais, Descartes ou Balzac. « Je n'ai pas trouvé d'endroit qui convînt mieux au climat de mon cœur », écrivait, de Saint-Cyr-sur-Loire où il vint terminer sa vie, Anatole France, après avoir parcouru l'univers. Trois siècles plus tôt, un autre poète, Racan, soupirant devant la fuite inévitable des années, saluait en la campagne tourangelle ce havre délicieux « où commence mon repos et finit mon tourment ». Cinquante ans auparavant, le Vendômois Ronsard vint vivre et mourir à Saint-Côme-lès-Tours, après avoir dit, en évoquant un village des bords de la Loire où vivait sa tendre amie Marie de Bourgueil :

Là, sans ambition de plus grands biens avoir,
Contenté seulement de l'aimer et te voir
Je passerai mon âge.

Plus récemment, le Parisien Paul-Louis Courier voulut devenir « vigneron de Véretz », où repose sa cendre. De nos jours, Henri Bergson, René Benjamin, Maurice Bedel, Léon Daudet, Maeterlinck se sont installés au Jardin de la France. Pourquoi cette attirance intellectuelle? C'est que nulle part ailleurs ne flotte dans l'air autant qu'en Touraine le parfum de l'intelligence. L'expression du rêve est facile parmi ces paysages de rêve. Et comment ne pas bien écrire dans la patrie du beau parler ! Tout prédispose au développement harmonieux des idées et des phrases en cette province où — comme le déclarait Alfred Capus, qui, lui aussi, vint s'y fixer — « les coteaux et les prairies ont l'air de se déduire les uns des autres et de s'enchaîner comme les parties d'un beau discours ».

● Touraine, sourire de la France.

Le Jardin de la France est le jardin d'Épicure. Sous ce ciel privilégié l'on respire une infinie douceur de vivre. Que d'agréments s'y conjuguent pour vous rendre la vie plus belle et plus heureuse ! Une délicieuse lumière, un climat sans brutalité, de délectables produits du sol... Le bonheur est là qui rôde autour de vous, et qui finit toujours par vous dévaliser de tout souci.

● Touraine, délicieux paradis.

LE PARADIS DÉLICIEUX DE LA TOURAINE : ainsi fut nommée cette province par un prédicateur carme du XVIIe siècle, nommé Martin Marteau. Oui, la Touraine est bien un délicieux paradis : le paradis de la France...

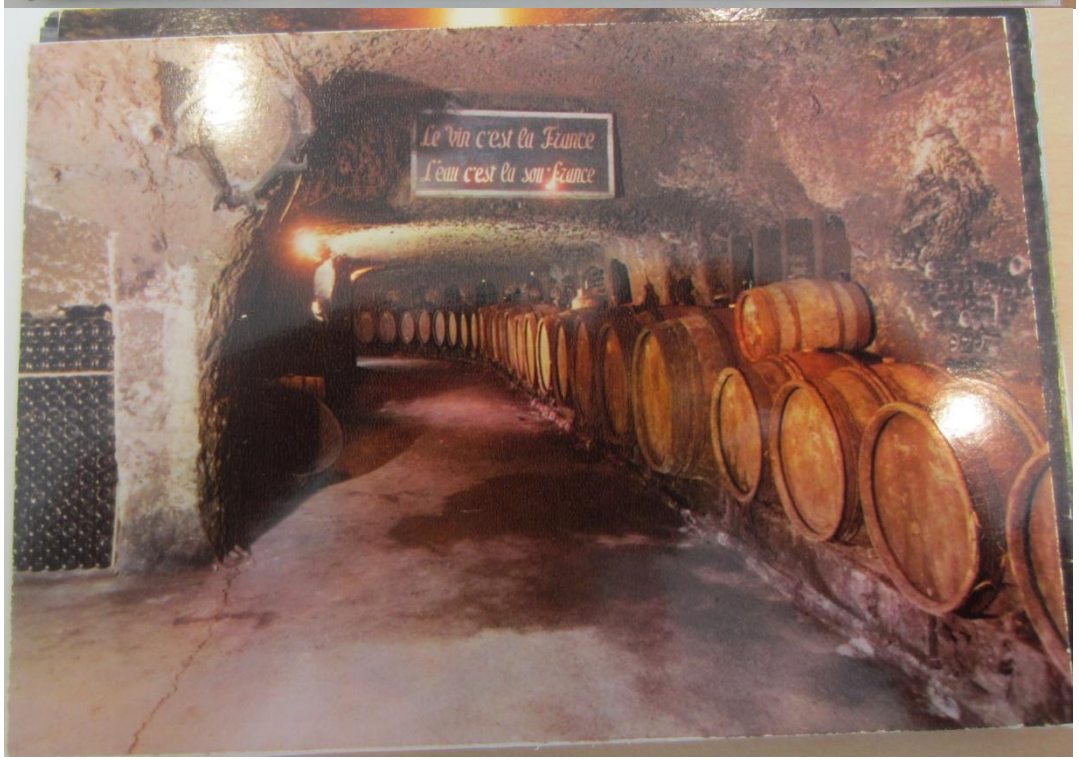
Touraine est un pays
Au ciel bleu comme un regard tendre.
Rien ne la vaut.
Les blés y sont très hauts et les femmes très belles.
On n'y voit que des fleurs, des nids, des colombelles,
C'est un vrai Paradis
Que ce pays...

ROLAND ENGERAND.

46793 - ARRAULT & Cie, TOURS

Source : AM Tours, 3R, Boîte 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Documentation.

Annexe 87 : Deux exemples de cartes postales viticoles du milieu des années 1950



Deux styles s'affrontent pour valoriser cette cave de Cravant-les-Coteaux : le slogan humoristique sur une image à la mise en scène simple valorisant tonneaux et bouteilles, d'un côté, et de l'autre l'accent folklorique, avec personnages en tenue traditionnelle, attablés avec du pain, le pot de rillettes, le fromage de « Sainte-Maure » et le vin en pichet et bouteilles.

ADI&L, 5 Fi P98, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Caves Angelliaume.

Annexe 88 : Publicités pour les hôtels, restaurants et produits insérées dans un guide touristique de 1950

Textes des encarts publicitaires, par ordre d'apparition, avec précisions éventuelles sur les produits proposés :

-L'Hôtel Métropole, Tours.
-Vichy-Célestins, l'eau qui fait du bien.
-Le Terminus-Hôtel, Tours.
-L'Hôtel de l'Univers et le Restaurant Lyonnais dirigé par Camille Arnoux (dans les locaux de l'Hôtel), Tours.
-Le Grand Hôtel, Tours.
-Le Central-Hôtel, Tours.
-L'Hôtel des Familles (spécialités tourangelles, vins locaux), Tours.
-Le Grand Hôtel de Bordeaux, Tours.
-Le Buffet de la Gare de Tours.
-L'Hôtel de Nantes (cuisine bourgeoise très soignée, spécialités à prix étudiés, grands vins de Touraine de qualité), Tours.
-L'Hôtel Duviella (spécialités tourangelles), Tours.
-L'Hôtel de la Liberté, Tours.
-La Brasserie-Hôtel La Vendée, Tours.
-Le Bar, Brasserie, Restaurant Normandy, Tours.
-G. Charvillat, chef de cuisine, Tours.
-Restaurant Alexandre, propriétaire Gourmaud, Tours.
-La Brasserie de la Lorraine (Rillettes, Rillons de Tours, Homard à l'Américaine, Caneton à l'orange, Fromages régionaux, Glaces coupe Lorraine), Tours.
-Le Restaurant-Dancing-Bar-Brasserie A. Robinson, Saint-Pierre-des-Corps.
-La Brasserie Chantecler (spécialités tourangelles), Tours.
-Le Bar-Brasserie La Grille (escargots, tripes à la mode de Caen, huitres de toutes provenances, vins), traiteur-propriétaire J-B. Roblin, Tours.
-La Pâtisserie-Confiserie Chéramy (petits fours, spécialités), Tours.
-La Pâtisserie Roger Domec, Spécialités de confiserie (pruneaux fourrés, alberges, sucres d'orge de Touraine), Tours.
-La Pâtisserie-Confiserie L. Bolac (spécialités de Touraine), Tours.
-A. Hiquet, Pâtissier-Confiseur, Tours.
-Lucien Niepceron, Boulanger-Pâtissier, Panification française et viennoise, Tours.
-Les Chocolats Grammont sinistrés, mettent à votre service leurs nouvelles fabrications (Chocolats fins, confiserie, biscuiterie), Tours.
-La Biscotte Artidia (combat le diabète, l'entérite, l'obésité, l'urémie, l'albumine, la tension artérielle, la gastralgie), Les Artidia (S.A.R.L.), Saint-Pierre-des-Corps.
-La Charcuterie de la Gare René Proust (spécialités de Rillettes Rillons, Andouillettes, Jambons et Saucissons secs de Touraine), Tours.
-M.-J. Dreux, Père et Fils (spécialités Rillettes et Pâtés de Tours), Tours.
-L'Hôtel La Moisanderie, Saint-Cyr-sur-Loire.
-Au Gué de Louis XI (sa cuisine renommée, sa cave), Renée Vivet propriétaire, Saint-Cyr-sur-Loire.
-Chez Madieu, Hôtel-Restaurant du Bon Coin, Saint-Cyr-sur-Loire.
-La Charcuterie Louis Foucandeau (Rillettes, Jambons, Rillons), Saint-Cyr-sur-Loire.

-Exigez ! Le vrai sucre d'orge en boîtes aux armes de Tours, Edition Chocolat Mirault.
-Les produits Mirault s'imposent par la qualité (cafés, chocolats).
-Hermitage Hôtel, A. Pinoteau propriétaire, Jardin-Restaurant, Sainte-Radegonde.
-Parc des Sports Beauregard, Thé-Bar-Brasserie, Sainte-Radegonde.
-Hôtel Belle-vue, Brasserie-Bar, A. Levesque chef de cuisine, Amboise.
-Hôtel-Restaurant Au Petit Cerf, Louis Franquelin chef de cuisine (bonne cave), Amboise.
-Hôtel Lion d'Or, Cuisine et Cave réputées, Amboise.
-A Chanteclerc, Robert propriétaire (sa cuisine de famille, sa cave), Amboise.
-Le Rendez-Vous des Gourmets est à L'Auberge du Mail, Fondée et dirigée depuis 1924 par Mme Alice Brailly, Recommandée par les grands clubs gastronomiques (spécialités, cave réputée, 16 chambres, tout confort).
-R. Reau, Pâtisserie-Confiserie Glaces (spécialité de rochers chocolats), Amboise.
-Liqueurs Lebert, Amboise.
-Charcuterie parisienne M. Dorange, Plats cuisinés, Spécialités de rillettes et rillons de Touraine, Amboise.
-Hôtel Saint-Honoré, Véretz.
-Aux Bons Gourmets, Pâtisserie-Confiserie-Glaces, Montlouis-sur-Loire.
-Auberge Les Charmilles, Georges Barré propriétaire, Montlouis-sur-Loire.
-Hostellerie de Lussault, Lussault.
-Hôtel du Croissant J. Bachellery, Saint-Martin-le-Beau.
-Boulangerie-Pâtisserie R. Renou, Saint-Martin-le-Beau.
-Hôtel du Cheval-Blanc, propriétaire G. Grimaud, Bléré-en-Touraine.
-Hôtel du Bœuf couronné, propriétaire Mme Janvier-Raoux, Bléré.
-Hôtel du Bon Laboureur et du Château, Mondialement Réputé, L. Jeudi propriétaire, chef de cuisine, Chenonceaux.
-Au Gâteau Breton, D. Girault, Pâtisserie-Confiserie-Chocolats, Chenonceaux.
-Ne quittez pas la Touraine sans déguster et emporter les délicieux Macarons des Bénédictins de Cormery, En vente dans les meilleures maisons d'alimentation de la région des Châteaux, Gros et Détail à Cormery.
-Aux Véritables Macarons de l'Abbaye de Cormery, Ouvrat et Pujol Fabricants.
-Au Bon Accueil, Vets-Papault, Café-Hôtel-Restaurant (Spécialités Vins de Touraine), La Chapelle-de-Cheillé.
-Hôtel de Plaisance, Azay-le-Rideau.
-Grand Hôtel de la Boule d'Or, Marcel Ratié, Chinon.
-Hôtel de France (sa table et sa cave réputées, spécialités tourangelles), Chinon.
-Hostellerie Gargantua, Directeur Sabat, et Pâtisserie-Confiserie-Salon de thé Jeanne d'Arc, Chinon.
-Hôtel-Restaurant du Lion d'Or, Roger Lainel, propriétaire, cuisine soignée par chef réputé, son menu très copieux à 280 F., Les meilleurs crus de la région, Chinon.
-Hôtel du Point du Jour (cuisine bourgeoise très soignée, cave renommée), Chinon.
-Pâtisserie Rabelais, Chinon.
-Café-Restaurant des Sports, propriétaire Dore, Rochecorbon.
-Hôtel du Croissant, Rochecorbon.
-Le Pont-de-Cisse (Vins Coteaux La Biche, bonne table, joli cadre), Vouvray.
-Le Traiteur de Rabelais (cuisine fine à emporter et sur commande, bonne cave, épicerie fine, crèmerie, charcuterie, spécialités tourangelles), Tours.

AM Tours, 3R Boite 247, Syndicat d'initiative, Propagande, Guide touristique du syndicat d'initiative de Touraine, 1950.

Annexe 89 : Fréquentation touristique de Tours entre février 1937 et juin 1939

1937

Nationalité	fév.	mars	avr.	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Français	346	1172	1116	1429	1311	a.d.	3457	1963	1450	688	325
Allemands	5	23	18	9	21	a.d.	55	59	49	11	7
Américains	9	27	50	77	156	a.d.	244	145	68	38	23
Argentins	3	1	4	-	6	a.d.	10	-	-	1	1
Arméniens	-	-	-	1	-	a.d.	-	-	-	-	-
Autrichiens	1	2	4	7	9	a.d.	13	10	6	5	2
Belges	5	8	22	17	29	a.d.	86	63	27	13	5
Boliviens	-	1	-	-	-	a.d.	-	-	-	-	-
Brésiliens	1	-	2	3	1	a.d.	6	1	2	2	-
Britanniques	27	94	173	107	162	a.d.	281	209	102	32	25
Bulgares	-	-	-	1	2	a.d.	7	4	-	-	-
Chiliens	-	-	1	-	-	a.d.	-	-	-	-	-
Chinois	-	-	-	-	-	a.d.	1	-	1	-	-
Colombiens	-	-	1	-	-	a.d.	-	-	-	-	-
Danois	1	2	5	6	8	a.d.	6	13	2	5	-
Égyptiens	-	1	-	2	-	a.d.	1	4	6	5	-
Espagnols	6	20	10	9	6	a.d.	15	9	14	4	4
Finlandais	-	-	-	-	4	a.d.	-	1	-	-	-
Hellènes/Grecs	-	4	2	3	4	a.d.	6	1	2	2	-
Hollandais	3	21	7	13	24	a.d.	55	23	14	13	2
Hongrois	1	1	1	5	6	a.d.	9	4	1	1	3
Italiens	7	9	10	7	15	a.d.	22	19	11	4	4
Japonais	-	3	1	2	-	a.d.	8	1	1	1	1
Lettons	-	1	-	-	-	a.d.	1	1	1	-	-
Lithuaniens [sic]	-	1	-	-	-	a.d.	-	-	-	-	-
Luxembourgeois	-	-	2	-	2	a.d.	6	5	-	-	1
Mexicains	1	1	3	-	-	a.d.	1	-	-	1	-
Norvégiens	-	5	5	1	-	a.d.	3	3	2	1	-
Palestiniens	-	1	-	-	-	a.d.	-	-	-	-	-
Persans	-	-	1	1	-	a.d.	1	2	-	-	-
Péruviens	-	-	-	-	-	a.d.	-	1	2	-	-
Polonais	1	2	2	6	13	a.d.	19	26	16	2	-
Portugais	-	-	-	2	1	a.d.	3	3	4	3	3
Roumains	2	2	1	4	7	a.d.	13	13	5	1	3
Russes	-	7	1	3	9	a.d.	-	8	4	1	3
Suédois	6	5	-	6	15	a.d.	11	23	6	3	1
Suisses	6	15	-	19	21	a.d.	45	40	16	5	5
Syriens	-	-	-	-	-	a.d.	-	3	-	-	-
Tchécoslovaques	-	4	-	9	7	a.d.	19	12	3	1	-
Turcs	-	-	1	2	3	a.d.	-	-	5	2	-
Uruguayens	-	-	-	-	1	a.d.	-	-	-	1	1
Vénézuéliens	-	-	-	1	-	a.d.	-	-	-	-	-
Yougoslaves	-	-	2	-	1	a.d.	6	5	-	-	-
Total	431	1434	1445	1752	1844	a.d.	4411	2672	1820	846	419

a.d. = absence de données

1938

Nationalité	jan.	fév.	mars	avr.	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Français	291	240	389	a.d.	a.d.	1893	2164	3227	a.d.	a.d.	512	409
Allemands	9	14	12	a.d.	a.d.	25	26	47	a.d.	a.d.	19	11
Américains	9	9	-	a.d.	a.d.	127	332	301	a.d.	a.d.	29	8
Argentins	1	-	2	a.d.	a.d.	5	9	4	a.d.	a.d.	2	-
Autrichiens	1	3	4	a.d.	a.d.	1	3	5	a.d.	a.d.	2	5
Belges	6	5	10	a.d.	a.d.	65	168	233	a.d.	a.d.	22	4
Boliviens	-	-	-	a.d.	a.d.	-	1	-	a.d.	a.d.	-	-
Brésiliens	-	1	-	a.d.	a.d.	-	2	2	a.d.	a.d.	-	-
Britanniques	29	21	49	a.d.	a.d.	211	364	601	a.d.	a.d.	54	40
Bulgares	-	-	-	a.d.	a.d.	2	-	3	a.d.	a.d.	-	-
Chiliens	-	1	-	a.d.	a.d.	2	1	-	a.d.	a.d.	1	-
Chinois	-	-	-	a.d.	a.d.	-	3	1	a.d.	a.d.	-	-
Colombiens	-	-	-	a.d.	a.d.	-	1	1	a.d.	a.d.	-	-
Cubains	3	-	-	a.d.	a.d.	-	-	-	a.d.	a.d.	1	3
Danois	2	2	1	a.d.	a.d.	14	13	12	a.d.	a.d.	2	1
Égyptiens	-	1	-	a.d.	a.d.	3	-	2	a.d.	a.d.	1	-
Espagnols	6	-	7	a.d.	a.d.	9	8	13	a.d.	a.d.	6	1
Finlandais	-	-	2	a.d.	a.d.	-	-	1	a.d.	a.d.	-	1
Hellènes/Grecs	3	-	2	a.d.	a.d.	3	2	-	a.d.	a.d.	1	2
Guataméliens [sic]	-	-	-	a.d.	a.d.	4	-	-	a.d.	a.d.	-	-
Hollandais	2	4	7	a.d.	a.d.	37	68	139	a.d.	a.d.	8	9
Hongrois	-	1	1	a.d.	a.d.	3	7	12	a.d.	a.d.	1	3
Italiens	2	4	6	a.d.	a.d.	21	38	51	a.d.	a.d.	4	7
Japonais	-	1	1	a.d.	a.d.	3	2	2	a.d.	a.d.	1	1
Lettons	-	-	-	a.d.	a.d.	1	-	-	a.d.	a.d.	-	-
Lithuaniens [sic]	-	-	-	a.d.	a.d.	2	1	-	a.d.	a.d.	1	-
Luxembourgeois	1	-	-	a.d.	a.d.	3	5	8	a.d.	a.d.	-	-
Mexicains	-	-	-	a.d.	a.d.	-	1	3	a.d.	a.d.	-	-
Monégasques	-	-	-	a.d.	a.d.	-	-	1	a.d.	a.d.	-	-
Norvégiens	2	2	2	a.d.	a.d.	2	4	9	a.d.	a.d.	5	1
Persans/Iraniens	-	-	-	a.d.	a.d.	1	1	-	a.d.	a.d.	-	1
Péruviens	-	-	-	a.d.	a.d.	1	-	3	a.d.	a.d.	1	-
Polonais	1	2	10	a.d.	a.d.	10	10	36	a.d.	a.d.	4	3
Portugais	-	1	1	a.d.	a.d.	2	6	7	a.d.	a.d.	5	1
Roumains	3	1	13	a.d.	a.d.	11	3	17	a.d.	a.d.	-	1
Russes	3	2	2	a.d.	a.d.	5	7	3	a.d.	a.d.	-	-
Siamois	-	-	-	a.d.	a.d.	-	1	4	a.d.	a.d.	2	-
Suédois	3	3	2	a.d.	a.d.	20	22	34	a.d.	a.d.	7	1
Suisses	7	8	13	a.d.	a.d.	39	82	98	a.d.	a.d.	16	5
Tchécoslovaques	1	1	1	a.d.	a.d.	8	14	11	a.d.	a.d.	1	-
Turcs	-	-	-	a.d.	a.d.	1	-	9	a.d.	a.d.	-	-
Uruguayens	1	-	-	a.d.	a.d.	-	4	2	a.d.	a.d.	1	-
Vénézuéliens	1	-	-	a.d.	a.d.	-	1	-	a.d.	a.d.	1	-
Yougoslaves	-	1	4	a.d.	a.d.	1	10	4	a.d.	a.d.	2	1
Total	387	328	541	a.d.	a.d.	2538	3384	4906	a.d.	a.d.	712	519

a.d. = absence de données

1939

Nationalité	jan.	fév.	mars	avr.	mai	juin
Français	a.d.	310	499	a.d.	1262	1440
Allemands	a.d.	8	14	a.d.	34	40
Américains	a.d.	14	20	a.d.	87	83
Argentins	a.d.	-	3	a.d.	2	10
Autrichiens	a.d.	-	6	a.d.	6	4
Belges	a.d.	9	14	a.d.	37	102
Brésiliens	a.d.	-	2	a.d.	-	-
Britanniques	a.d.	52	102	a.d.	171	247
Bulgares	a.d.	3	-	a.d.	1	-
Chiliens	a.d.	-	-	a.d.	1	-
Colombiens	a.d.	-	1	a.d.	1	-
Cubains	a.d.	1	2	a.d.	4	2
Danois	a.d.	1	5	a.d.	10	7
Espagnols	a.d.	2	7	a.d.	8	15
Esthoniens [sic]	a.d.	-	-	a.d.	1	-
Finlandais	a.d.	-	-	a.d.	2	1
Hellènes/Grecs	a.d.	4	1	a.d.	1	7
Hollandais	a.d.	5	13	a.d.	29	70
Hongrois	a.d.	5	2	a.d.	10	1
Italiens	a.d.	5	3	a.d.	3	13
Japonais	a.d.	1	4	a.d.	-	2
Lithuaniens [sic]	a.d.	-	-	a.d.	1	-
Luxembourgeois	a.d.	-	-	a.d.	1	5
Mexicains	a.d.	-	1	a.d.	1	2
Norvégiens	a.d.	3	-	a.d.	9	7
Péruviens	a.d.	-	-	a.d.	-	2
Polonais	a.d.	4	-	a.d.	9	8
Portugais	a.d.	-	1	a.d.	7	2
Roumains	a.d.	2	3	a.d.	5	2
Russes	a.d.	-	5	a.d.	3	2
Siamois	a.d.	-	-	a.d.	-	1
Suédois	a.d.	5	12	a.d.	14	35
Suisses	a.d.	6	10	a.d.	31	39
Tchécoslovaques	a.d.	1	-	a.d.	-	2
Turcs	a.d.	3	4	a.d.	3	7
Uruguayens	a.d.	1	-	a.d.	-	6
Yougoslaves	a.d.	1	1	a.d.	3	1
Total	a.d.	446	735	a.d.	1757	2164

a.d. = absence de données

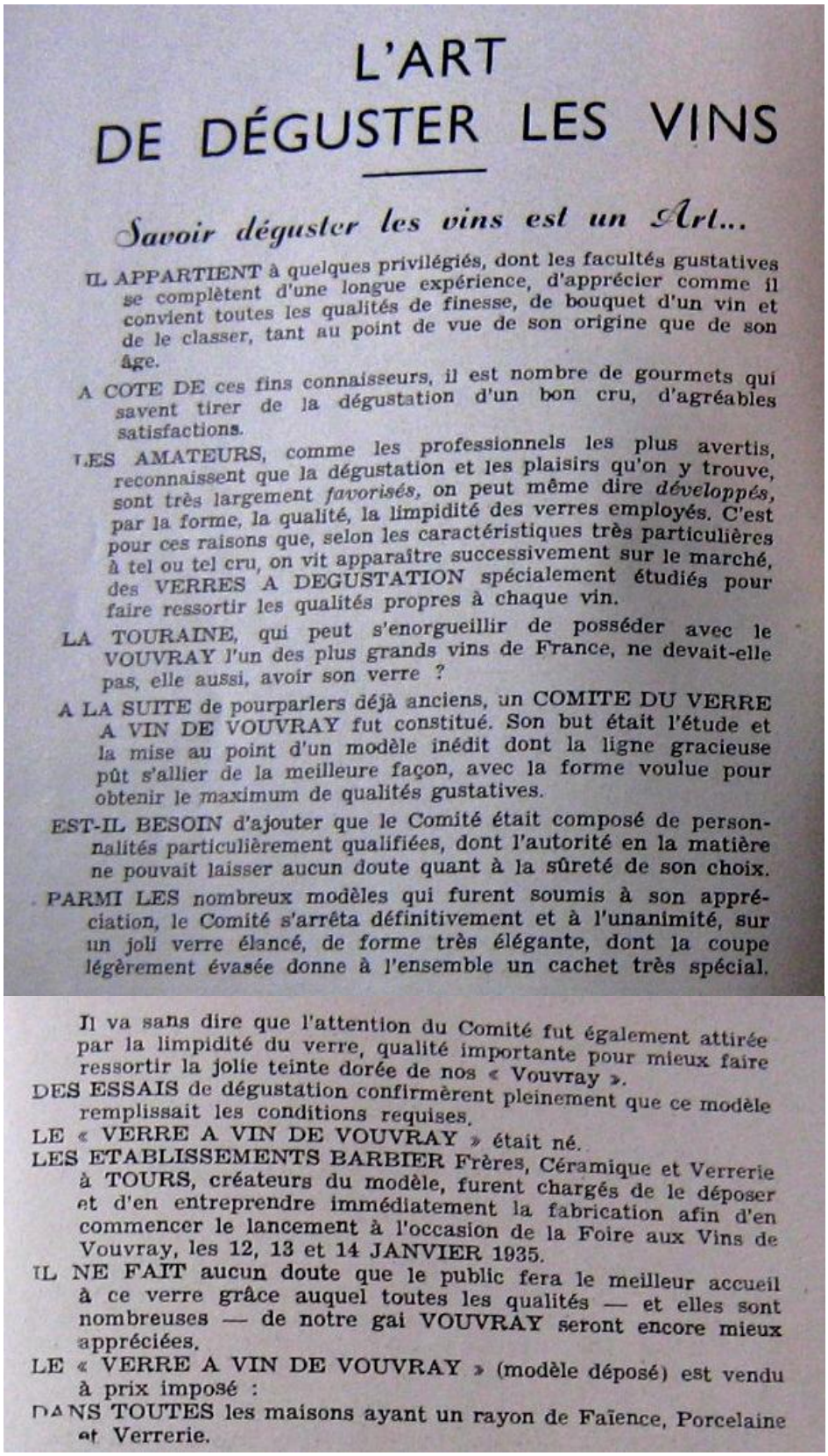
Classement par nationalité sur toute la période

Nationalité	total 1937*	total 1938*	total 1939*	total période*
Français	13257	8716	3511	25484
Britanniques	1212	1329	572	3113
Américains	837	807	204	1848
Belges	275	509	162	946
Hollandais	175	265	117	557
Suisses	172	268	86	526
Allemands	257	152	96	505
Italiens	108	126	24	258
Suédois	76	91	66	233
Polonais	87	73	21	181
Espagnols	97	49	32	178
Danois	48	46	23	117
Roumains	51	48	12	111
Tchécoslovaques	55	37	3	95
Autrichiens	59	19	16	94
Hongrois	32	25	18	75
Russes	36	22	10	68
Norvégiens	20	26	19	65
Argentins	26	23	15	64
Portugais	19	22	10	51
Hellènes/Grecs	24	11	13	48
Yougoslaves	14	23	6	43
Turcs	13	10	17	40
Luxembourgeois	16	17	6	39
Japonais	18	10	7	35
Égyptiens	19	7	-	26
Brésiliens	18	5	2	25
Bulgares	14	5	4	23
Uruguayens	3	8	7	18
Mexicains	7	4	4	15
Cubains	-	3	9	12
Finlandais	5	3	3	11
Péruviens	3	5	2	10
Siamois	-	7	1	8
Chiliens	1	5	1	7
Persans/Iraniens	5	2	-	7
Chinois	2	4	-	6
Lithuaniens [sic]	1	4	1	6
Colombiens	1	2	2	5
Lettons	4	1	-	5
Guataméliens [sic]	-	4	-	4
Vénézuéliens	1	3	-	4
Syriens	3	-	-	3
Boliviens	1	1	-	2
Arméniens	1	-	-	1
Esthoniens [sic]	-	-	1	1
Monégasques	-	1	-	1
Palestiniens	1	-	-	1
Total	17074	13315	5102	35491

*10 mois disponibles en 1937, 8 en 1938 et 4 en 1939

AM Tours, 8 M 160, Fréquentation touristique, recensement : états statistiques.

Annexe 90 : Historique du verre à vin de Vouvray



L'ART DE DÉGUSTER LES VINS

Savoir déguster les vins est un Art...

IL APPARTIENT à quelques privilégiés, dont les facultés gustatives se complètent d'une longue expérience, d'apprécier comme il convient toutes les qualités de finesse, de bouquet d'un vin et de le classer, tant au point de vue de son origine que de son âge.

A COTE DE ces fins connaisseurs, il est nombre de gourmets qui savent tirer de la dégustation d'un bon cru, d'agréables satisfactions.

LES AMATEURS, comme les professionnels les plus avertis, reconnaissent que la dégustation et les plaisirs qu'on y trouve, sont très largement *favorisés*, on peut même dire *développés*, par la forme, la qualité, la limpidité des verres employés. C'est pour ces raisons que, selon les caractéristiques très particulières à tel ou tel cru, on vit apparaître successivement sur le marché, des VERRES A DEGUSTATION spécialement étudiés pour faire ressortir les qualités propres à chaque vin.

LA TOURAINE, qui peut s'enorgueillir de posséder avec le VOUVRAY l'un des plus grands vins de France, ne devait-elle pas, elle aussi, avoir son verre ?

A LA SUITE de pourparlers déjà anciens, un COMITE DU VERRE A VIN DE VOUVRAY fut constitué. Son but était l'étude et la mise au point d'un modèle inédit dont la ligne gracieuse pût s'allier de la meilleure façon, avec la forme voulue pour obtenir le maximum de qualités gustatives.

EST-IL BESOIN d'ajouter que le Comité était composé de personnalités particulièrement qualifiées, dont l'autorité en la matière ne pouvait laisser aucun doute quant à la sûreté de son choix.

PARMI LES nombreux modèles qui furent soumis à son appréciation, le Comité s'arrêta définitivement et à l'unanimité, sur un joli verre élancé, de forme très élégante, dont la coupe légèrement évasée donne à l'ensemble un cachet très spécial.

Il va sans dire que l'attention du Comité fut également attirée par la limpidité du verre, qualité importante pour mieux faire ressortir la jolie teinte dorée de nos « Vouvray ».

DES ESSAIS de dégustation confirmèrent pleinement que ce modèle remplissait les conditions requises.

LE « VERRE A VIN DE VOUVRAY » était né.

LES ETABLISSEMENTS BARBIER Frères, Céramique et Verrerie à TOURS, créateurs du modèle, furent chargés de le déposer et d'en entreprendre immédiatement la fabrication afin d'en commencer le lancement à l'occasion de la Foire aux Vins de Vouvray, les 12, 13 et 14 JANVIER 1935.

IL NE FAIT aucun doute que le public fera le meilleur accueil à ce verre grâce auquel toutes les qualités — et elles sont nombreuses — de notre gai VOUVRAY seront encore mieux appréciées.

LE « VERRE A VIN DE VOUVRAY » (modèle déposé) est vendu à prix imposé :

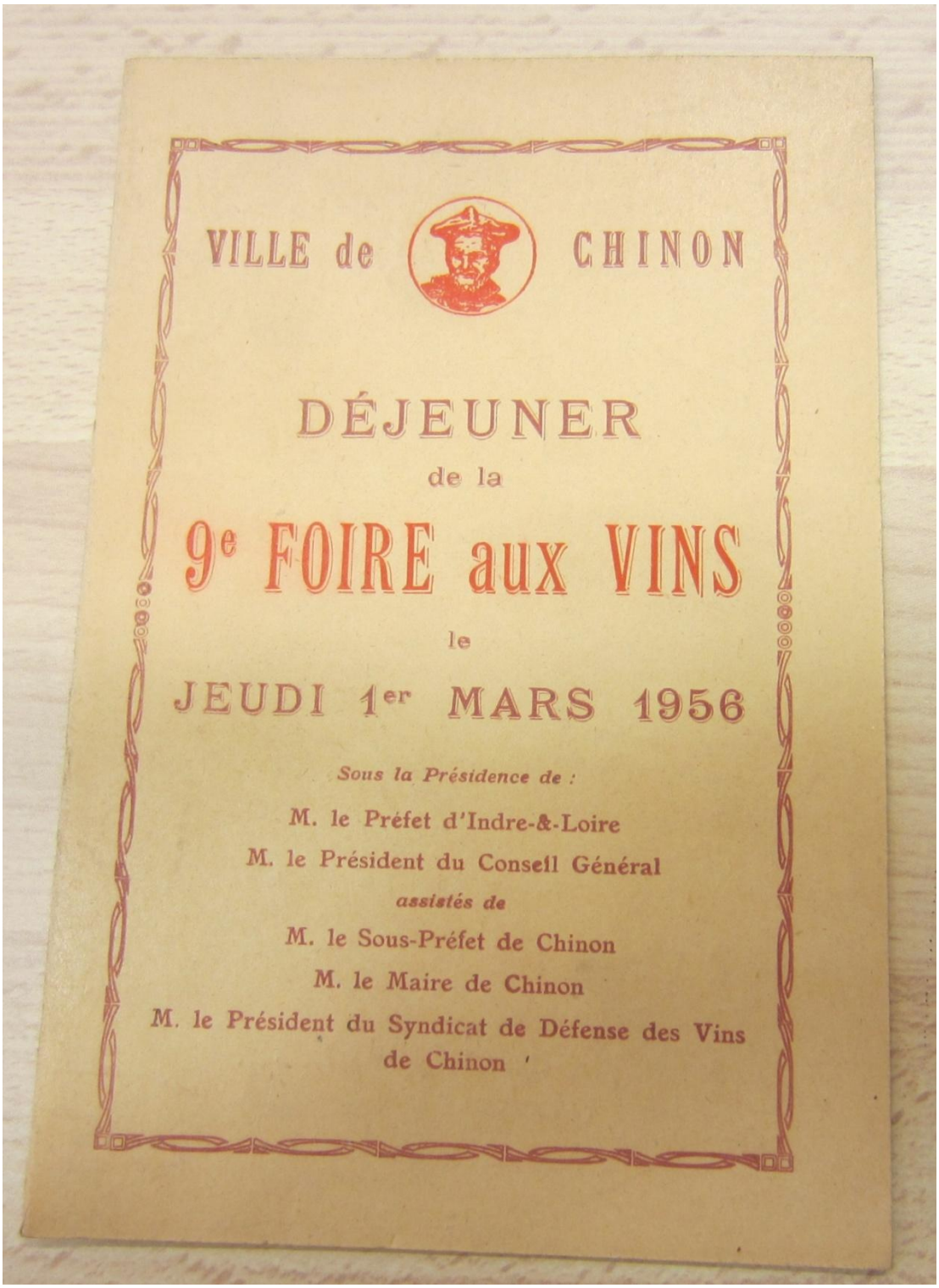
DANS TOUTES les maisons ayant un rayon de Faïence, Porcelaine et Verrerie.

AM Tours, 2F, Boite 32, Grande Semaine de Tours 9-18 mai 1952, Revue guide.

Annexe 91 : Photographie des deux verres à Breton en 1948

AM Chinon, 31W2, Catalogue de la Foire aux Vins de 1948, p. 9.

Annexe 92 : Menu du déjeuner de la 9ème foire aux vins de Chinon, le 1er mars 1956



VILLE de CHINON

DÉJEUNER

de la

9e FOIRE aux VINS

le

JEUDI 1er MARS 1956

Sous la Présidence de :

M. le Préfet d'Indre-&-Loire

M. le Président du Conseil Général

assistés de

M. le Sous-Préfet de Chinon

M. le Maire de Chinon

M. le Président du Syndicat de Défense des Vins de Chinon

CHARTE MENSAGE

Harnois d'Apérition

Teste de Veau revigourée de saulce aux herbes carminatives

Compulsoire de Beuvettes

Turbot de Thalmondois gratiné à bon beurre blanc

Rehault

Gelinotte de Touraine fricassée à mode antique

Rosty

Gigot d'aigneau de haulte Fustaye

Aultres Mangiers

Pois Flageoulets

Sallade Peregrine eschappée aux froidures hyvernales

Yssue de Table

Diversité de fromaiges des Boucqueries et vacheries chinonaises

Friandes et Délectables profiterolles chocolatées

Quintessence de febves indicques grillées

Harnois de Beuverie

Ce tout assorcié de breuvaige sempiternel

La Devinière 1952

Azay

Chinon 1954

Chinon 1953

Chinon 1947

Montlouis

Vouvray

AM Chinon, 31W1, Foire aux vins de Chinon.

Annexe 93 : La Touraine viticole fantasmée par l'image

ADI&L, 5 Fi P97, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Clichés n°101176-21 et n°10076-26.

ADI&L, 5 Fi P97 et P98, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Clichés n° 9428-7 et n° 455A.

ADI&L, 5 Fi P97 et P98, Fonds Arsicaud, Viticulture, Noir et blanc, Clichés n° 10076-34 et n° 12003-35.

Annexe 94 : Menu du dîner du « Terroir Tourangeau » le 28 septembre 1935

MENU

Les « Pepons » Tourangeaux seront rafraîchis
La Poule de Ligueil au pot
Le Brochet de Loire au beurre blanc

Le Request de Géline
aux truffes de Richelieu

Les filets de Lapereau seront sautés au vin blanc
Champignons de Cinq-Mars grillés

Dindonneau paysanne
Le Cardon de Tours
La Laitue à la crème fraîche
Les Fromages de Sainte-Maure

Les Fruits de saison du Jardin de la France

Glace Framboise

A 17 h. 30.

CONCOURS DE DÉGUSTATION
DES VINS DE TOURAINE

Un Jury composé de notabilités locales du monde œnologique distribuera les prix.

A 21 heures.

DINER « LE TERROIR TOURANGEAU »

Chaque plat, strictement régional et composé suivant les principes de la Gastronomie ethnique, a été étudié d'après les recherches historiques de Monsieur le Chanoine GUIGNARD.

VINS

les grandes années de VOUVRAY
de 1921 à 1934.
les Vins de CHINON.
les Vins de BOURGUEIL.
les MONTLOUIS.

Les spécialités et les vins seront commentés.

A 23 heures.

SOIRÉE ARTISTIQUE ET BAL

Le nombre des places étant limité, prière de s'inscrire à l'Hôtel de l'Univers à Tours, avant le 21 Septembre.

PRIX : 60 Frs. (Service et tous les vins du dîner compris, donnant droit au concours de dégustation, au dîner et à la soirée).

TENUE DE SOIRÉE DE RIGUEUR.

ADI&L, 66 Fi, Fonds Bongars-Giboureau.

Annexe 95 : La gastronomie tourangelle dans le roman *Zulfu* en 1933

« Nous nous arrêtâmes au chef-lieu du département d'Indre-et-Loire, appelé Tours, où nous devions déjeuner. Du haut des coteaux par où nous étions arrivés, cette ville m'avait paru fort grande et je ne doutais pas d'y trouver à visiter quelque importante usine ou manufacture. Pendant que Mme de Villeneuve-Châtillon nous laissait pour aller, disait-elle, se faire une beauté, pendant que son fils entraînait Zulfu vers un musée de peinture où je refusai, par principe et par goût, de les suivre, je me mis en quête de bâtiments industriels. Je m'informais auprès des passants, des agents de police. Je les priais de m'indiquer les bâtiments où je pourrais m'instruire des industries locales. Les uns me montraient du doigt une boutique de charcuterie, les autres me menaient avec beaucoup d'amabilité à un magasin de confiserie où ils me laissaient. Je devais me faire mal entendre : il est vrai que je me trouvais dans la ville de France où l'on parle le français le plus pur, selon ce qu'on m'en avait dit à Galata Séraï.

J'avisai un vieillard de bonne figure, assis sur un banc à l'ombre des arbres d'un boulevard.

- Monsieur, lui dis-je, je suis étranger à cette ville et je suis impatient d'en connaître les industries principales. Pourriez-vous me renseigner ?

Il me répondit que Tours devait sa grande réputation à l'industrie des rillettes.

- Des rillettes ? fis-je.

Il parut, étonné que j'eusse l'air de ne point connaître le produit qu'il désignait sous ce nom nouveau à mes oreilles, et il m'apprit qu'on appelait ainsi des rogatons de viande de cochon, cuits dans la graisse et conservés dans des pots de terre.

- Quoi ! Monsieur, m'écriai-je, cette ville considérable, animée de tramways et d'autocars, avec des cafés à terrasse et des agents à bâton blanc, ne s'occupe à rien d'autre qu'à mettre en pot les débris de chair d'un animal dégoûtant ?
- Elle fait aussi des sucres d'orge, ajouta le vieillard.

Et il me donna l'adresse de plusieurs boutiques où je pourrais acquérir ces charcuteries et ces sucreries.

- Monsieur, je suis Turc et républicain, lui dis-je. Je rejette comme une grossière superstition le préjugé du prophète Mohammed contre la viande de porc, toutefois je vous assure bien que, le jour où Zafaranboli aura des tramways et des autocars, des cafés à terrasse et des agents à bâton blanc, ce n'est pas des rillettes que l'on y fabriquera, mais des tracteurs agricoles, des locomotives, des avions.
- Cela jettera bien des fumées sur votre ville, dit le vieillard. Je préfère Tours et ses rillettes à votre Zafaranboli et à ses tracteurs agricoles.

[…]

Tout était fait pour choquer la raison dans le spectacle de ces campagnes. Nous passions des rivières dont l'eau s'écoulait librement sans que je découvrisse, aussi loin que mon regard se portait, le moindre barrage, la moindre usine hydro-électrique. Tant de forces perdues me laissaient stupide.

- Quelle est cette rivière ? demandais-je au chauffeur.
- C'est l'Indre, Monsieur.
- Et à quoi sert-elle ?
- A quoi, Monsieur ? Mais… à la pêche à la ligne.

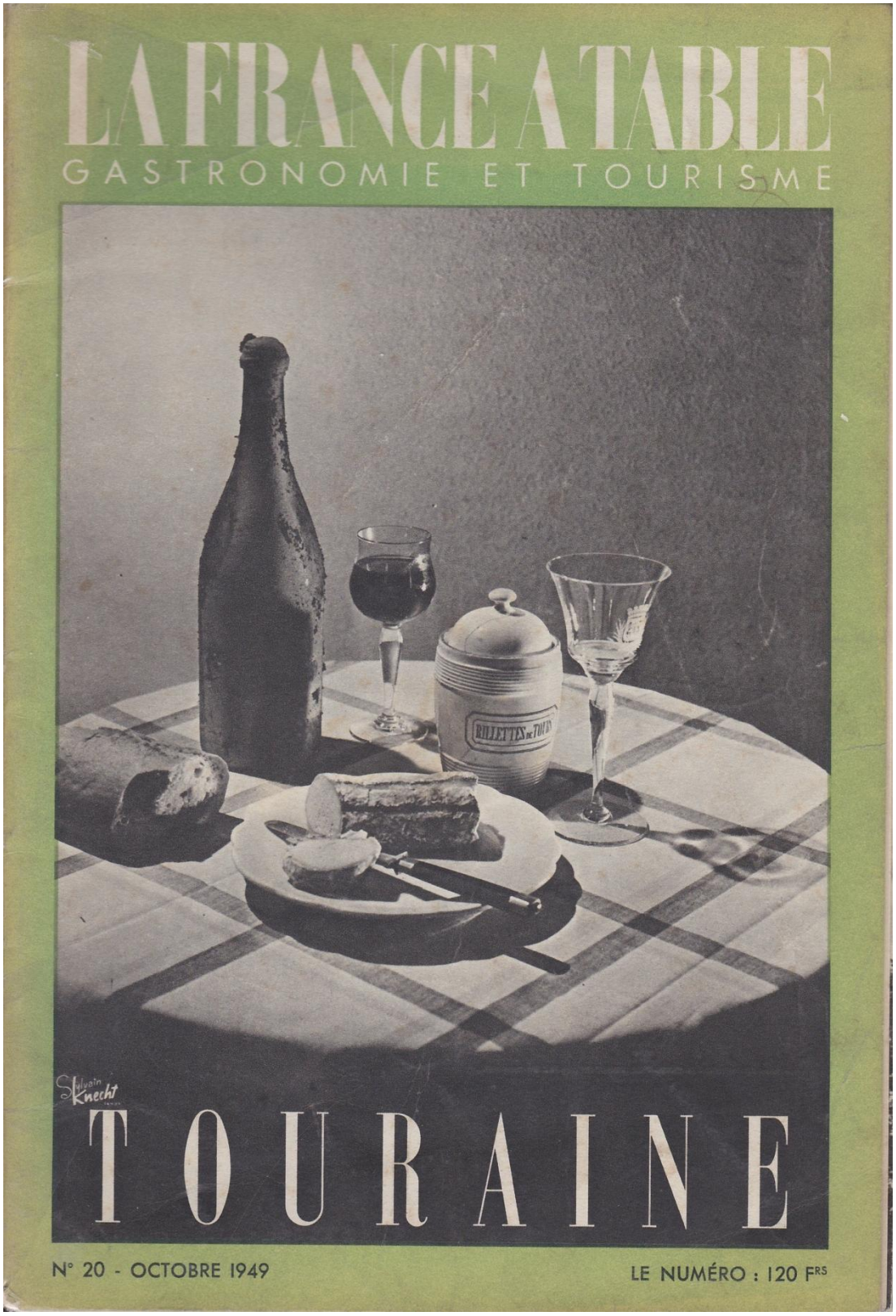
Il ne venait pas à l'esprit de cet homme, pourtant en familiarité avec les choses de la mécanique, que l'on pût utiliser un cours d'eau à d'autre fin que d'y tremper un fil armé d'un hameçon.

- Quelle est cette bourgade ? lui demandais-je encore.
- C'est Sainte-Maure, Monsieur.
- Et qu'y fait-on ?
- Du bon fromage, Monsieur.

Je m'étonnais auprès de ce chauffeur que les Français gaspillassent leur temps à de vaines besognes comme de mettre en pot des rogatons de porc, de pêcher à la ligne ou de traiter du caillé en fromage, alors que le progrès exige toujours plus de dynamos, de turbocompresseurs, de hauts fourneaux, d'alambics et de locomotives ».

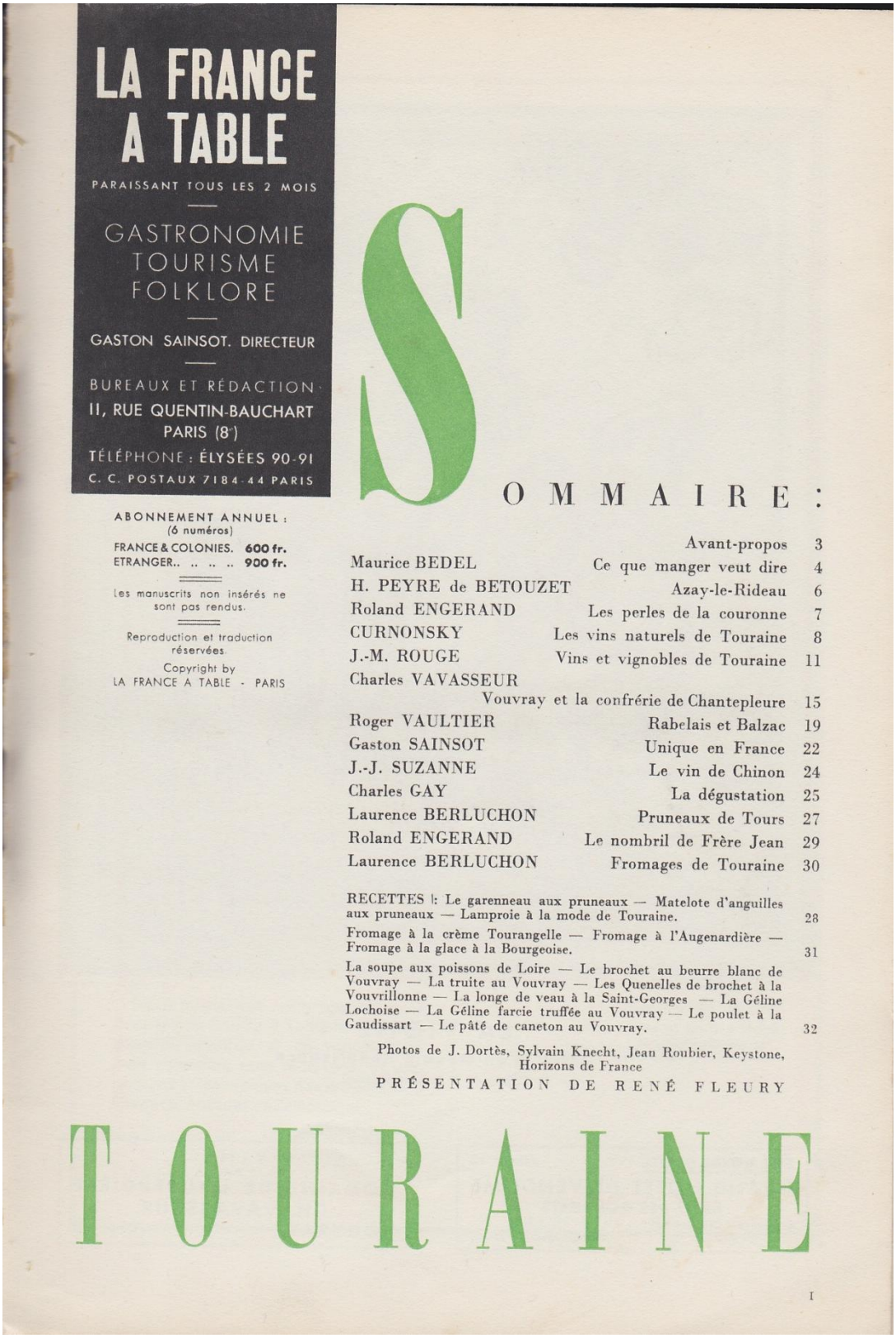
BEDEL, Maurice, *Zulfu*, Saint-Genough, Nizet, 2006, p. 215-220.

Annexe 96 : Couverture de *La France à table* d'octobre 1949 sur la Touraine



La France à table, n°20, octobre 1949.

Annexe 97 : Sommaire de *La France à table* d'octobre 1949 sur la Touraine



LA FRANCE A TABLE

PARAISSANT TOUS LES 2 MOIS

GASTRONOMIE
TOURISME
FOLKLORE

GASTON SAINSOT. DIRECTEUR

BUREAUX ET RÉDACTION
11, RUE QUENTIN-BAUCHART
PARIS (8e)
TÉLÉPHONE : ÉLYSÉES 90-91
C. C. POSTAUX 7184-44 PARIS

ABONNEMENT ANNUEL :
(6 numéros)
FRANCE & COLONIES. 600 fr.
ETRANGER.. .. .. .. 900 fr.

Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

Reproduction et traduction réservées.
Copyright by
LA FRANCE A TABLE - PARIS

SOMMAIRE :

	Avant-propos	3
Maurice BEDEL	Ce que manger veut dire	4
H. PEYRE de BETOUZET	Azay-le-Rideau	6
Roland ENGERAND	Les perles de la couronne	7
CURNONSKY	Les vins naturels de Touraine	8
J.-M. ROUGE	Vins et vignobles de Touraine	11
Charles VAVASSEUR	Vouvray et la confrérie de Chantepleure	15
Roger VAULTIER	Rabelais et Balzac	19
Gaston SAINSOT	Unique en France	22
J.-J. SUZANNE	Le vin de Chinon	24
Charles GAY	La dégustation	25
Laurence BERLUCHON	Pruneaux de Tours	27
Roland ENGERAND	Le nombril de Frère Jean	29
Laurence BERLUCHON	Fromages de Touraine	30

RECETTES : Le garenneau aux pruneaux — Matelote d'anguilles aux pruneaux — Lamproie à la mode de Touraine. 28

Fromage à la crème Tourangelle — Fromage à l'Augenardière — Fromage à la glace à la Bourgeoise. 31

La soupe aux poissons de Loire — Le brochet au beurre blanc de Vouvray — La truite au Vouvray — Les Quenelles de brochet à la Vouvrillonne — La longe de veau à la Saint-Georges — La Géline Lochoise — La Géline farcie truffée au Vouvray — Le poulet à la Gaudissart — Le pâté de caneton au Vouvray. 32

Photos de J. Dortès, Sylvain Knecht, Jean Roubier, Keystone, Horizons de France

PRÉSENTATION DE RENÉ FLEURY

TOURAINE

I

La France à table, n°20, octobre 1949, p. 1.

Annexe 98 : Les fromages de Touraine et pruneaux de Tours par Laurence Berluchon

FROMAGES DE TOURAINE

par Laurence BERLUCHON

Les plus fins gourmets se délectent le cœur si un dîner parfait est couronné par un fromage, dessert d'autant plus savoureux qu'il est court et relevé.

Combien de fois avons-nous entendu dire à l'Hostellerie du Bon Laboureur à Chenonceau par un de ces « officiers de cuisine » des plus dignes : « Un bon dîner sans fromage est une belle à qui il manque un œil » et il ajoutait sentencieusement : « Les fromages font chanter aux vins un hosannah triomphal. »

C'est la Nature qui se plaît à cette merveilleuse chimie qui transforme le bon lait de vache ou de chèvre en une matière de bon goût qui charme le palais et dont les variations, nous dira Maurice des Ombiaux, en sont d'une aussi étonnante subtilité que celle du jus de la treille.

Et nous pouvons dire avec un ami de la bonne chère : « le fromage est le frère du vin », l'un doit accommoder l'autre. Et en Touraine, il est l'accompagnement du Vouvray doré, du Bourgueil pâli ou du Chinonais framboisé.

Chacun sait découvrir les fromages de qualité délectable, qui font redire par la voix de Saint-Amand :

O Dieu quel manger précieux!
Quel goût rare et délicieux!

Ses plus fines nuances dépendent de la diversité des bêtes auxquelles le lait est trait, elles varient aussi selon la diversité des herbes « lesquelles les bêtes portant laitage prennent pâture ».

Le fromage de chèvre est le plus réputé. Le séjour favori de cet animal sacré est le « pays haut » de Sainte-Maure, au sud de la Loire et le Véron, entre Vienne et Loire. La tradition nous rapporte que les Sarrasins, après leur défaite de 732, ayant enlevé des tourangelles de la contrée, ont laissé leurs chèvres en échange. Fidèles, elles continuent à y vivre, amoureuses de liberté, saines et vives; méfiantes elles se cachent aux regards étrangers. Car les invasions obligent et pour longtemps au repliement et à la méfiance. C'est là qu'il nous plaît de relire les Géorgiques et nous sommes avec Virgile. Il semble qu'il ait vécu dans ce pays.

« Aimes-tu le laitage? nous demande-t-il?

Porte toi-même aux chèvres le cytise et le lotus en abondance. Assaisonne de sel les gerbes que tu leur présenteras. Le sel aiguise leur soif, les mamelles se remplissent davantage et leur lait en garde une saveur plus délicate. Le lait qu'on a tiré, soit au matin, soit au midi, on le met à la présure la nuit venue. Celui que la chèvre a donné le soir, le berger va, dès la pointe du jour, le porter à la ville dans des casorettes d'osier ou bien, l'assaisonnant d'un peu de sel, on le garde en réserve pour l'hiver ».

C'est ainsi que le « Sainte-Maure » s'étire en une forme allongée tenue en son milieu par une paille de blé et roulé pour être conservé dans la cendre des « boubines ». On appelle ainsi les javelles de sarments. S'il est réussi, il deviendra bleu cendré, et le meilleur fromage à égale douceur et suavité, sera « point trop salé et moyen entre le dur et le mol » nous raconte notre vieille fermière; une vieille gardeuse de biques du plateau, un peu méfiante, elle aussi, mais qui nous confie bien des secrets, entre autres celui de faire cailler le lait en un instant. Lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, au lieu d'avoir recours à la présure, ayez un « vaisseau » bien net que vous frotterez au dedans avec du serpolet et du thym sauvage. Versez-y ensuite le lait et il se caillera dans le moment.

Parmi les richesses du paradis délicieux de la Touraine, comme disait naguère le Carme Martin Marteau, le fin gourmet n'oubliait pas le fromage de Sainte-Maure et la « Cassemuse » à pâte de brioche et au fromage frais. Accompagné de fruits, c'était tout cela qui défilait sur nos tables les jours de fête dans le « pays haut » de Sainte-Maure.

Ces fromages sont appréciés même à Paris; « leurs aspects » traditionnels les font reconnaître. La fantaisie des moules à fromage continue selon la région. Ces « faiscines » en langage du pays, en terre ou en fer blanc, sont longues pour Sainte-Maure, coniques à Ligueil et pyramidales à Loches.

Les petits fromages de Ligueil sont ronds et penchés, semés de petits points formés par les trous de la « faiscine ». Ceux de Loches ont la forme d'une pyramide tronquée. Saupoudrés de sel et cendrés, ils enrichissent leur goût, et nous les aimons, « bouquet de nos repas », quand ils sont bleus comme le ciel de Touraine.

Parfois, ils deviennent durs et grisâtres, gros comme un petit poing d'enfant, ils rappellent les cailloux des sentiers pierreux du pays. Mais vienne l'automne, enveloppez-les dans les feuilles

rousses de platanes, ils s'amollissent, la moisissure se fond, « ils se raffinent » et si vous les mettez dans un pot de grès, avec du bon Vouvray, ils deviendront moelleux. A point, ils sont exquis, car ils gardent, enlacés, les parfums des herbes odoriférantes de la vieille Touraine.

Nous pensons que le briquetier de la Chantepleure de Vouvray donne ses préférences à ces derniers, cependant que M. Charles Gay, dans son « Éloge de la bique » sympathise avec Maître François Rabelais, quand assis sous une tonnelle devant une « fillette » de Chinon ou de Vouvray, ils entament pour le déguster, un de ces fromages durs « passés » sous la cendre et « qu'on rompt en éclat comme une vitre d'un coup de poing ». Impeccables dégustateurs de bons vins!

Et pour terminer reprenons le chant de Saint-Amant »

Fromage que tu vaux d'écus!
Je veux que ta seule mémoire
Me provoque à jamais à boire
Verse, laquais.

Laurence BERLUCHON.

Et voici quelques " secrets " de fabrication

FROMAGE A LA CRÈME TOURANGELLE

Prenez 6 cuillerées de fromage égoutté de la veille. Mettez-le dans une fine paroi de fer blanc, et faites-le pétrir avec un pilon de bois. Ajoutez-y une assiette de crème épaisse bien fraîche que vous mêlerez au fromage en tournant avec le pilon durant 10'. Mêlez-y 3 blancs d'œufs que vous aurez fouettés en neige; vous mêlerez le tout légèrement avec une *fourchette d'argent*. Faites égoutter pendant 6 heures, à la cave, dans une forme garnie d'une mousseline claire et vous servez sur un masqué de crème claire.

FROMAGE DE L'AUGENARDIÈRE

« Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi-setier de bonne crème. Délayez-y deux jaunes d'œufs frais; mettez-y cinq onces de sucre en poudre et un peu d'eau de fleur d'oranger. Mêlez le tout ensemble et faites tiédir dans une terrine sur de la cendre chaude. Mettez-y un peu de présure que vous aurez délayée et l'y mêlez. Faites cailler votre lait à petit feu, puis laissez-le refroidir. Mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à fromage, faites-y dégoutter votre caillé dedans, l'espace de deux heures, mettez une assiette en porcelaine sur le fromage et renversez dedans ».

Un bon Vouvray naturel 1921 ou 28 ou 47 au Magnum.

Et voilà un excellent dessert à un bon dîner tourangeau.

FROMAGE A LA GLACE A LA BOURGEOISE

Prenez une chopine de crème double, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre. Faites-lui faire cinq ou six bouillons et le retirez du feu. Vous y mettez ensuite quelques essences comme : fleur d'oranger, bergamote, citron, et le mettez après dans votre moule de fer blanc et le faites prendre à la glace.

(Cette recette n'est pas à base de fromage, c'est une crème glacée).

EVIAN CACHAT
L'Eau de Santé
sur toutes les bonnes tables

Toutes les meilleures friandises de nos vieilles provinces françaises sont réunies
AUX SPÉCIALITÉS DE FRANCE
44, Av. Montaigne - PARIS - Tél. ÉLY. 58-77
(à l'angle de la rue Bayard)

CHAMPAGNE Henri ABELÉ - Reims
Maison Fondée en 1757
COGNAC P. FRAPIN et Cie
SEGONZAC - COGNAC
VINS FINS de Bourgogne LIGER.-BELAIR
Maison Fondée en 1720
VINS FINS d'Alsace D. E. CORNAZ
RIQUEWIHR
LIQUEURS SIMON AINÉ
ANDRÉ MANICHON Agent Général
41, Rue Boissy-d'Anglas - PARIS 8e Anjou 13-69

FONDÉE AU PALAIS-ROYAL EN 1760
Corcellet
VEND DES PRODUITS GASTRONOMIQUES DE QUALITÉ
PARIS
18, Av. de l'Opéra — Tél. : Opéra 33-33
116, Av. Victor-Hugo — Tél. : Passy 64-20

La France à table, n°20, octobre 1949, p. 30-31.

PRUNEAUX DE TOURS

par Laurence BERLUCHON

Dans la « benoiste Touraine », terre des gourmets et des artistes, c'est au « Verger de Rabelais fleurant serein et gratieux » que nous trouvons des pruniers que le XVIe siècle mettait au premier rang, car leurs fruits avaient déjà une réputation royale.

Comme un prénom féminin perpétue le souvenir d'un serment d'amour, un fruit peut rappeler un fait historique et garder avec honneur le nom d'une reine de France. C'est ainsi que des « Vergiers » du château de Blois, la prune Reine-Claude fut, paraît-il, servie pour la première fois sur la table royale le jour du mariage de la fille de Louis XII avec François, duc d'Angoulème, futur François Ier. La jeune épousée la proclama délicieuse et les courtisans donnèrent à ce fruit le nom de la princesse.

Mais ce n'est pas cette prune succulente, délice de nos tables, qui se prête à la préparation simple mais délicate que nous connaissons tous.

Cette spécialité est née dans ces temples renommés de friandises au bord de la Loire, au Jardin de la France, où se garde le secret de ces « bons pruneaux de Tours ».

Le goût y retrouve la douceur des fruits savoureux qui ont une réputation chantée avec enthousiasme par le carme Martin Marteau au XVIIe siècle : « Ils sont les meilleurs de l'Europe, de sorte qu'on en parle particulièrement jusqu'à Paris où ils sont primés sur tous les autres fruits, entre autres les poires de Bon Chrestien, comme aussi les prunes de Sainte Catherine de Fierbois dont elles empruntent le nom, sont si excellentes qu'elles portent et produisent le sucre. »

C'est Saint-Martin qui nous rapporta les belles prunes dorées de Sainte-Catherine, celles que l'on cueille encore sur les plateaux où furent les fiers bois, d'où le nom « Sainte-Catherine de Fierbois ».

« Le petit Damas » se laisse transformer en pruneaux et pour cela il faut les choisir bien mûres, bien saines, et « ayant été cueillies nouvellement avant le lever du soleil ». On les met alors sécher au four sur des claies, principalement en Touraine « où se fait l'industrie d'en réunir plusieurs sous une même enveloppe afin de les rendre plus belles à la vue, plus moelleuses, plus savoureuses ».

On les distribue alors par toute la France pour être consommés « tout le temps du Caresme ». Pour les choisir écoutez le conseil du XVIe siècle « qu'ils soient charnus, mollets et de bon goût ». Le vrai pruneau de Tours, disent les connaisseurs, n'est ni « graisseux, ni « ciré », ni « verni ». Il est ratatiné, gercé, ridé comme peau de vieille; et tout son suc, sorti à la chaleur du four ou du soleil, poudre sa pulpe. Si vous sucez un pruneau de Tours, vous lui trouvez peu de chair épaisse, mais elle « affriole » par sa douceur acidulée, ranime les papilles et active les salivaires. Le folkloriste J.-M. Rougé nous raconte que l'Académicien Balesdens faisait demander chaque année à Ligueil des pruneaux de Saint-Julien; se rappelait-il l'ordonnance de Molière dans le Malade Imaginaire ?

Et c'est entre Chinon et les rives de la Loire dans le Véron au sable clair, au sol chaud que l'on voit des alignements de pruneaux. C'est là, dans ce Véron pas banal, où les habitants passent pour être des descendants d'une tribu sarrasine poursuivie en 732 par Charles Martel après la défaite des Landes de Miré entre Loire et Vienne, que l'on récolte des prunes façonnées en pruneaux qui se sont fait une réputation mondiale.

C'est le propriétaire des Varennes qui est le fournisseur des fours à pruneaux de Candes, centre de cette industrie, qui, du haut de sa falaise, observatoire idéal, attend de ces pruneraies les fruits cueillis sur les coteaux délicieux. A Candes, à Monsoreau, les cuiseurs vont dans toute la campagne tourangelle et angevine chercher les prunes qui vont à leur destin. Parfois dans certaines fermes on fait sécher au four sur des claies dites « rondeaux » parce qu'elles ont la forme ronde, les prunes de Damas et de Sainte-Catherine.

Cette industrie a périclité un peu, on s'est endormi dans la vallée, mais on se réveille et l'activité reprend avec des airs d'autrefois. S'il y a concurrence pour les fruits à couteau, les prunes sont toujours recherchées sur les marchés de Londres et de Bruxelles; le sol et le doux climat d'Anjou et de Touraine leur donnent une saveur spéciale et dès le XVIe siècle les cris de Paris font résonner nos oreilles :

Pruneaux de Tours, pruneaux,
Là qui en veut, qu'on se délivre
Je les vends huit tournois la livre
Aussi bon marché que dedans Tours

Et pour terminer, essayons de bien parler français et répétons le dicton tourangeau, sept fois sans bredouiller :

Petit pruneau de Tours
Petit pruneau de Tours...

Nous serons invités à goûter des « Pruneaux à la crème » et nous dirons : « Voilà qui est bon ! » avec un accent de vérité et d'enthousiasme auquel les palais disgraciés ne peuvent prétendre et qui ne tromperait pas Brillat-Savarin.

Notre Maître-Queux assure que c'est une recette d'il y a cent ans, nous voulons la connaître :

« Faites absorber pendant 24 heures, dans un demi litre de Porto rouge, 36 beaux pruneaux. Une fois gonflés, cuisez-les dans ce Porto avec autant de vieux Bourgueil ou de Chinon framboisé, une demi-gousse de vanille et 200 g. de sucre. Laissez-les rafraîchir dans leur cuisson pendant 3 jours. C'est important. Ils deviennent moelleux et parfumés.

Rangez-les dans une coupe de cristal et arrosez-les d'un litre de fine crème fraîche et servez avec des tranches de brioche Mousseline. C'est tout simplement exquis ».

Laurence BERLUCHON.

Et vous donnerais-je encore le secret de :

LE GARENNEAU AUX PRUNEAUX

S'accommode fort bien du voisinage de sauces aigres-douces. En raison de son fumet spécial, il demande l'emploi simultané de condiments et de fruits dans sa préparation culinaire.

Marinade au vin rouge, cuisson au vin rouge, et en dernier lieu les pruneaux préalablement gonflés dans du vin ou du Porto, mijotent jusqu'à cuisson complète, entourant le garenneau qui sera dressé dans la sauce liée avec une cuillerée à bouche de confitures de groseille assez épaisse.

Les Tourangeaux en aiment le goût : c'est une recette qui a des airs d'autrefois.

MATELOTE D'ANGUILLE AUX PRUNEAUX

comme les mariniers de la Loire la dégustaient les jours de fête de la batellerie.

C'est un plat qui demande une longue préparation et une longue cuisson. Il peut être réchauffé, il gagnera en délicatesse. La grand-mère cuisinière sait choisir les anguilles d'eau courante; dépouillez-les, divisez-les en tronçons de 6 centimètres de longueur, roulez-les dans la farine.

Faites chauffer dans une casserole, gros comme un œuf de beurre. Jetez-y les tronçons d'anguille, ainsi qu'une douzaine de petits oignons épluchés. Assaisonnez. Laissez blondir, puis mouillez avec du vin de Chinon et deux cuillerées à bouche de cognac, ou à défaut de « Marc du pays ». Ajoutez un ou deux morceaux de sucre, un bouquet garni, une pointe d'ail (selon le goût). Couvrez la casserole et mettez à plein feu. Guettez l'ébullition, puis présentez une allumette enflammée à la vapeur, faites flamber la sauce comme un « punch ». Laissez mijoter deux heures au coin du fourneau, ajoutez les pruneaux et laissez cuire encore une heure à petit feu.

Voilà qui est bien bon ! d'une saveur distinguée !

On peut faire cette matelote avec du vin blanc du Vouvray. Nous préférons le Chinon.

LAMPROIE A LA MODE DE TOURAINE

Recette qui eut les honneurs de la Grande Semaine Gastronomique de Tours en 1928.

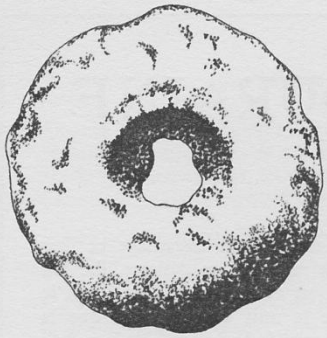
Prenez deux belles lamproies, saignez-les et gardez le sang; limonez et mettez en tronçons. Les mariner deux heures avec huile d'olive, cognac, tranches de citron vert. Ensuite, mettez-les cuire dans une terrine avec beurre roux, vin de Vouvray sec, sel, poivre, muscade, bouquet d'aromates. Ajoutez quelques pruneaux et champignons. Après trois quarts d'heure, épaississez la sauce avec un morceau de beurre marié avec de la farine, lié avec sang mélangé avec autant de crème double. Laissez mijoter vingt minutes et servez dans la terrine même avec croûtons autour.

« C'est là, ajoute-t-on, véritables délices de Gargantua. »

Laurence BERLUCHON.

La France à table, n°20, octobre 1949, p. 27-28.

Annexe 99 : Le macaron de Cormery par Roland Engerand



Le Nombril de Frère Jean

par Roland ENGERAND

Si l'on en croit un vénérable chroniqueur, les chanoines de Saint-Martin de Tours s'étant abandonnés, durant le VIIIe siècle, à un déplorable relâchement « portant des habits de soie et des souliers de couleur écarlate », deux anges pénétrèrent, au cours d'une nuit, dans leur dortoir — où seul, parmi ses camarades plongés dans le plus épais sommeil, un religieux méditait les épitres de Saint-Paul — et pourfendirent, d'un glaive impitoyable, les négligents dormeurs. Le veilleur, épargné par l'ire céleste, s'enfuit, épouvanté, hors de la ville, et s'arrêta sur les bords de l'Indre, en un vallon solitaire, pour y implorer, dans le deuil de son cœur, la miséricorde divine envers ses frères trucidés... Et c'est ainsi que ce lieu prit le nom de *Cor Moereus*... Cœur Marri... d'où est issu Cormery.

***

A cinq lieues de Tours et à cinq lieues de Loches, Cormery s'étend nonchalamment sur les bords du lit de la ravissante Indre. Au seuil du IXe siècle, cette région était une solitude ignorée. Un abbé de Saint-Martin-de-Tours, nommé Ithier, prochancelier de Charlemagne, fut séduit par ce délicieux désert. Il s'y bâtit, en 791, un ermitage dans lequel, avec deux autres religieux, il vint vivre à l'abri des honneurs. Le savant Alcuin — illustre fondateur de l'École Palatine — qui partagea avec l'empereur à la barbe fleurie la gloire d'avoir rénové en France la vie de l'esprit, lui succéda comme prieur de Cormery et y rassembla vingt moines bénédictins choisis par Saint-Benoît lui-même dont Alcuin était l'ami. Et, peu à peu, cette petite communauté, qui bénéficiait de la haute protection de l'illustre chapitre de Saint-Martin, dont elle était la filleule, devint une riche et puissante abbaye dont je ne puis ici évoquer les grandes heures.

Or — en dehors de quelques nobles vestiges architecturaux où subsiste la splendeur passée de leur insigne monastère — c'est dans des macarons que survivent, de nos jours, les Bénédictins de Cormery... Dans les macarons fabriqués en ce bourg, et dont la forme est celle d'un nombril... Écoutez la légende — mise en vers plus ou moins louables au siècle dernier — qui retrace l'origine de ces savoureuses friandises.

Elle raconte que, dans l'abbaye de Cormery, vivait un certain frère Jean, fort expert en pâtisserie :

Ses macarons exquis, plus fins que l'ambroisie,
De tous les confiseurs piquaient la jalousie.

Pour acquérir ces inimitables pâtes d'amande, les gourmets se pressaient aux portes du monastère cormaricien :

Frère Jean, pour suffire aux commandes du jour,
Souvent jusqu'à trois fois devait remplir son four.

Dans le but d'utiliser cette source de richesses et pour défier les contrefaçons, le supérieur du couvent résolut de placer sur ces gâteaux le sceau de leur origine. Mais quel signe choisir? L'Abbé décida de s'en remettre à la céleste inspiration de Saint-Paul, patron de l'abbaye :

Je veux passer la nuit au pied de son image.
Et c'est à ses genoux que le jour me prendra.
Lorsque la dernière heure nocturne sonnera,
Vers l'atelier de Jean j'irai sans défiance.
Dedans je plongerai mes regards en silence.
Le premier objet vu, je le promets à Dieu,
De tous les macarons ornera le milieu.

Et le lendemain, après avoir pendant toute la nuit, invoqué l'auteur des *Épitres* dans ses prières, le Révérend Père se dirigea vers la cuisine. Frère Jean y préparait déjà sa matinale fournée :

D'un fagot de sapin, la pétillante écorce
Par la gueule du four jaillissait avec force.
Et des charbons ardents, fusant avec fracas,
Allaient frapper les murs et retombaient au bas.
L'un d'eux, plus indiscret, décrit une hyperbole
Et, pour ne pas retomber jusqu'à terre, il se colle
Sur le vaste abdomen du serviteur de Dieu,
N'en déplaise au lecteur, juste sur le milieu.

Pénétrant à travers le candide froc, ce tison profanateur créa tout aussitôt un trou bordé de noir — aussi rond qu'un anneau — qui dénuda le nombril du moine. Et lorsque l'Abbé regarda par le trou de la serrure, cependant que le jour pointait, « pour connaître du ciel la sainte volonté », il aperçut, tandis que le pieux pâtissier se retournait à cet instant, le rond charbonné qui découvrait le nombril de Frère Jean... Alors, esclave de sa promesse, le supérieur :

Des volontés d'En Haut exécuteur fidèle.
Prit avec un grand soin l'empreinte du modèle.

Et sur les macarons le nombril fut gravé... Voilà pourquoi les macarons de Cormery ont la forme d'une couronne encadrant un nombril...

Roland ENGERAND.

AUX VÉRITABLES MACARONS DE L'ABBAYE DE CORMERY
Maison POCHET, fondée en 1892
OUVRAT et PUJOL, Fabricants
CORMERY - Téléphone 25
Expéditions par poste
Demander la légende avec chaque paquet

La France à table, n°20, octobre 1949, p. 29.

Annexe 100 : Jury de la Manifestation gastronomique de 1936 à Vouvray

M. Charles GAY, Président.
M. Maurice LEMOINE, Préfet d'Indre-et-Loire.
M. Maurice BEDEL.
M. Léon RENIER fils, directeur de l'Agence Havas.
M. F. MARTET.
M. le docteur COSSE.
M. le docteur GUILLAUME-LOUIS.
M. Jacques-Marie ROUGÉ.
Mlle Jehanne d'ORLIAC.
M. Henri MAUBOUSSIN.
M. Maurice BOILLE.
M. Roland ENGERAND.
M. ROBLIN, Administrateur de l'Hôtel de l'Univers à Tours.
M. VAVASSEUR, Maire de Vouvray.
M. Sylvain MIGNOT-AUBERT, Président du Syndicat de Défense des Vins de Vouvray.
M. CARTON, Président d'Honneur des Cuisiniers de France.
M. GILLET-MARCAUD, Président d'Honneur des Hôteliers de France.
M. DELARUE, Directeur du Crédit Hôtelier.
M. PASQUIER, Président des Cuisiniers de Touraine.
M. HUBERT, Trésorier des Cuisiniers de Touraine.
M. DOUDON, Président d'Honneur des Cuisiniers de Touraine.
M. ROUSSEAU, Président de la Fédération des Cuisiniers.
M. Camille ARNOUX.
M. JUNCKER, du *Moteur vinicole*.
M. LA BROUE, *du Figaro*.
M. MATHIEX, de l*'Action Française*.
M. DECHARME, du *Temps*.
M. PAILLARD, du *Petit Journal*.
M. CHARDIGNY, du *Quotidien*.

Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire, Tours, Arrault et Cie, 1937, p. 6.

Toutes ces personnalités reçoivent un exemplaire numéroté de l'ouvrage. S'ajoutent aux destinataires le maire de Tours, Ferdinand Morin, et plusieurs membres des comités de la Grande semaine. Les sénateurs radicaux Paul Germain et René Besnard (Indre-et-Loire), Camille Chautemps et Joseph Paul-Boncour (Loir-et-Cher) ont également droit à leurs exemplaires. Notons que la famille de l'ancien maire devenu homme d'État, Camille Chautemps, Pierre, son frère, et Robert, son cousin, tous les deux avocats à Tours, est aussi concernée par ses envois. Charles Gay semble donc bien connaître le réseau local de « la République des Avocats » puisque dans cette liste, seuls Ferdinand Morin (ouvrier) et Paul Germain (viticulteur) ont connu une autre formation.
Le ministre de l'Éducation nationale, Jean Zay, député du Loiret, reçoit un exemplaire simple, tout comme les autres parlementaires d'Indre-et-Loire, Alphonse Chautemps, l'ainé de la famille, sénateur, et les députés Léon Courson et Paul Bernier. Ce sont encore des avocats, à part Courson, viticulteur à Noyant-de-Touraine.

ADI&L, 54J180, Fonds Arrault, *Gastronomie tourangelle*, Liste des bénéficiaires du livre.

Annexe 101 : Avant-propos et préface de *Gastronomie tourangelle* en 1937

Avant-propos :

« L'an dernier, les organisateurs de la Foire aux Vins de Vouvray eurent la géniale idée d'épauler cette fête traditionnelle d'une manifestation gastronomique qui, nous le pensons, restera marquée d'une pierre blanche dans les annales vouvrillonnes.
Plus de cinquante plats, préparés divinement, furent soumis au jugement d'un jury éclectique et particulièrement compétent qui, chose remarquable, à aucun moment, ne flancha.
Grâce soit rendue aux organisateurs de la Foire aux Vins de Vouvray : M. Vavasseur, Maire de Vouvray, MM. Mignot, Magot, Delaleu, Guillaumain et Besnard, infatigables animateurs et seuls artisans d'un succès que tout le monde s'est applaudi à reconnaître comme incomparable.
Gloire soit rendue également à l'Union amicale des Cuisiniers, Pâtissiers et Confiseurs de Touraine, qui assura l'organisation matérielle de la Manifestation gastronomique.
Elle doit en être récompensée aujourd'hui puisque ce petit manuel est édité non seulement en hommage à ses efforts méritoires, mais encore au profit de sa caisse de secours mutuels.
Certains s'étonnent de ne jamais entendre parler de la cuisine tourangelle.
Lorsque nous questionnons un touriste sur les plats tourangeaux, il vous cite immédiatement nos *Rillettes*… Connaîtra-t-il les rillons, c'est plus douteux.
Si vous lui parlez de la fricassée, il vous rétorquera que ce n'est pas là plat spécifiquement de Touraine. Quand vous lui donnerez, extraite du Folklore, la définition du *miotte*, il se mettra à sourire. Il aura tort, car nous ne connaissons rien de plus délectable au cœur de l'été, que de déguster le bon pain blanc de Touraine, émietté dans un grand bol de faïence, où sera versé le contenu d'une fillette de Chinon ou de Bourgueil.
Mais parlons… cuisine tourangelle.
Est-elle vraiment inexistante ? Nous ne le pensons pas. Mais ce que nous pouvons faire remarquer, c'est que les produits de Touraine, qu'il s'agisse de volailles, de viande ou de venaison, n'ont jamais été mis en valeur comme ils méritent de l'être.
La Manifestation gastronomique de Vouvray 1936 a donc permis de dégager avec éclat les principes de cette haute cuisine tourangelle. Si seul ce résultat doit compter, le but recherché a été atteint.
Que d'éléments peuvent concourir à la confection d'un menu tourangeau.
Les cochonnailles, dont Rabelais faisait si grand cas, ont, à l'heure actuelle, une réputation mondiale. Rillettes, rillons froids ou chauds, constituent les prémices d'un dîner tourangeau par excellence.
Quel délice lorsque ce hors-d'œuvre est accompagné d'un vin blanc sec d'une année récente, où le parfum de terroir cache tout simplement le petit goût d'amertume du vin bien né, mais pas encore formé.
La Loire, ensuite, apporte son tribut : les fritures, les poissons de taille moyenne et, couronnement de ce type de naïades, l'alose et le saumon, poissons royaux, cousins de la carpe, reine des étangs de Touraine.
L'élevage de Touraine, par suite d'efforts continuels, a atteint une maîtrise que peuvent lui jalouser bien des régions mieux favorisées au point de vue herbages. Les jeunes agneaux, nourris à l'avoine, possèdent une finesse de chair inégalable.
Que dirons-nous du filet de bœuf de Château-la-Vallière ? Parlerons-nous également de cette géline de Touraine à la chair onctueuse et ferme, offrant les qualités maîtresses d'une volaille sélectionnée.
Pour les légumes, n'oublions pas que Touraine est Jardin de la France. Des varennes de Sainte-Anne aux plaines du Cher, les cultures maraîchères sont de premier ordre. Petits pois, asperges, artichauts sont hautement cotés. La salade de Touraine, arrosée d'une huile de noix de Sainte-Maure, est fondante dans la bouche et fait valoir d'une façon admirable un vin blanc sec qui fait office, à ce moment, de véritable condiment, surtout lorsqu'un fromage de *bique* vient compléter la dégustation.
Tours ces éléments ont fourni les bases d'une cuisine tourangelle admirable qui, à l'image du vin des coteaux de Vouvray, à l'image des paysans de notre belle Loire, est une cuisine calme, savoureuse, au parfum peut-être discret, mais combien adorable ! En effet, nous vivons sous un ciel empli de grâce et de lumière, les horizons de la Loire sont comme l'âme des habitants de nos rives, emplis de mesure, de bon goût et de majesté, le mot n'est pas trop fort.

Si cet avis, qui fut applaudi par le jury de la fête gastronomique de Vouvray auquel nous sommes aujourd'hui heureux d'adresser de nouveau un grand merci, est celui de tous les lecteurs de ce petit recueil de recettes, notre but sera atteint.
Remercions également les concurrents, qui ont bien voulu nous adresser le secret de leurs recettes et de leurs tours de main. Un grand merci également à notre bon maître et ami J.-M. Rougé qui a bien voulu nous assister dans la mise au point du texte des recettes ».

Charles GAY.

Préface :

« Comment la Touraine ne brillerait-elle pas au firmament de la Gastronomie ? C'est une terre bénie des dieux… Jardin de la France, sa culture maraîchère et fruitière est renommée de longue date, et, à côté du jardin, les produits fermiers : beurre, gélines, veaux, etc., n'ont rien à lui envier. Pays de Rabelais et de son immortel Pantagruel, la tradition du bien-manger y est conservée pieusement. De grands cuisiniers, tels que les Emile Bernard, Vavasseur, etc., l'ont même portée jusque dans les cours royales et impériales.
Il n'est même pas jusqu'au crû *ad hoc* qui ne manque. Sur les coteaux de la Loire se récolte le fameux « Pineau », générateur du Vouvray unique pour accompagner les appétissants brochets et les grasses aloses extraits du grand fleuve royal au cours nonchalant.
Pourtant, dans ce pays favorisé où l'on naît gourmet, la cuisine régionaliste était, il faut le reconnaître, méconnue jusqu'à la grande manifestation gastronomique qui se déroula en janvier 1936 à Vouvray. Elle était méconnue en ce sens qu'elle constituait en quelque sorte l'apanage des virtuoses de la sauteuse et de la lèche-frite. Le commun des mortels n'en profitait qu'en de rares occasions : celles où il assistait à un grand repas, un banquet (et encore trop souvent leurs menus ignorent totalement ces bons plats tourangeaux).
L'animateur du Salon Gastronomique de Vouvray, M. Charles Gay, a voulu faire une œuvre durable en faveur de la cuisine régionaliste. C'est pourquoi il a réuni en un volume fort bien présenté – je n'ai pas besoin de vous le dire – toutes les recettes des vieux plats tourangeaux exécutés au vin de Vouvray. Il met ainsi tout le monde à même de réaliser facilement ces succulents plats de « chez nous » dont on se « pourlèche les babines », comme dirait notre célèbre folkloriste J.-M. Rougé.
Voici une lacune qu'il importait de combler. Les cuisiniers de Touraine en rendent grâces à M. Charles Gay et le remercient d'autant plus chaleureusement que ce recueil de recettes est mis en vente au profit de leur caisse de retraites ».

Louis Pasquier, Président de l'Union amicale des Cuisiniers de Touraine.

Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire, Tours, Arrault et Cie, 1937, p. 7-10 et 11-12.

Annexe 102 : Publicité pour l'ouvrage *Gastronomie tourangelle*

L'homme attablé, qui accuse un certain embonpoint, semble désemparé face à l'opulence des plats qui se dressent devant lui, servis par une tourangelle en habit traditionnel.

ADI&L, 54J180, Fonds Arrault, *Gastronomie tourangelle*, Publicité illustrée du 2 avril 1937.

Annexe 103 : La présentation des recettes tourangelles à la sauce folklore

Le parisien pris de haut :

P. 102-103 : « La gigue de chevreuil tourangelle ».

« Ah, Parisien vantard, vous êtes bien attrapé, votre ami tourangeau, sur le fort de vos affirmations gastronomiques, a cru vous faire plaisir en vous envoyant une bourriche contenant quelques perdreaux et une magnifique gigue de chevreuil.
Pour les perdreaux, Mélanie se débrouillera bien, quoique elle oubliera certainement de garnir ces robustes volatiles d'une légère barde de lard et du grain de raisin bien placé qui sont la vêture et la garniture toutes désignées des perdreaux tourangeaux avant de passer au four.
Pour la gigue, dîtes à Mélanie de nous écouter attentivement :
Votre gigue pèse 3 livres environ ; la parer et la bien piquer de lard gras. Mettre ensuite à mariner pendant 48 heures dans un bon Vouvray sec avec les aromates suivants : thym, laurier, persil, sariette, poivre en grain, 1 clou de girofle, carottes et oignons.
Avant de rôtir, bien égoutter et éponger la gigue, la saler. La déposer sur la plaque sur laquelle on aura au préalable formé un lit avec les aromates de la marinade bien épongée aussi afin d'éviter que la gigue ne soit pincée à la cuisson.
La cuisson terminée, la dégraisser et flamber au bon marc de Touraine. Retirer la gigue, déglacer la plaque avec le vin de la marinade et laisser réduire aux trois quarts. Monter ensuite la sauce avec de la crème fraîche, assaisonner de haut goût et… servir.
Garniture : gros pruneaux cuits au Vouvray et fourrés de mousse de foie gras. Noix cuites au Vouvray, passées dans une pâte à frire légère et frites. Marrons épluchés et cuits au Vouvray additionné d'un tiers de bouillon, servis entiers.
Par les mânes du grand saint Hubert, est-ce bien ainsi ? Parisien vantard, voulez-vous bien vite, nous dire merci ».

P. 103 :

Cette recette témoigne d'un régionalisme local s'opposant au centralisme parisien. L'habitant de la capitale est moqué. Mélanie est certainement ici la domestique d'une bonne famille. L'illustration accompagnant la recette témoigne du désarroi dans lequel se trouvent les parisiens devant le morceau de gibier.

Extraits divers de l'Histoire arrangée pour habiller la présentation. Recours aux écrivains célèbres de la Touraine :

P. 33 : « Les quenelles de brochet à la vouvrillonne ».

« Le brochet de Loire est célèbre depuis des siècles.
Au temps des Valois, quand les Italiens, suivant la Cour, allaient humer la doucieuse *bernachia* de Vouvray, ils se délectaient, en gourmets, près des rives ligériennes, de quenelles de brochet à la mode vouvrillonne ».

P. 41 : « Le saumon Villa Jeanne ».

« Au temps de l'abbaye de Thélème, les saumons remontaient déjà la Loire.
Les bons moines connaissaient la saison des passages et leur parrain, qui est le nôtre à tous, Tourangeaux mes frères, notre grand Rabelais écrivit à leur intention cette recette mirifique autant que délectable. […]. Comme dernier raffinement, préparer une saucière de beurre Montpellier pour accompagner. Pourquoi beurre Montpellier ? Pour la raison bien simple que Rabelais ramena sa recette de la capitale du Languedoc, enveloppée de son parchemin de docteur ès médicine ».

P. 49 : « Les truites vouvrillonnes ».

« Qui ose affirmer que la truite de Touraine n'est pas aussi savoureuse, aussi fine de chair que la truite de torrent ? Elle n'offre aucune ressemblance avec la truite d'élevage gavée en aquarium de déchets impurs. Dans les méandres des ruisseaux qui aboutissent au Loir, dans cette contrée où l'ombre du grand Ronsard convie les mignonnes à voir si la rose…, notre truite tourangelle se nourrit de fines mouches, de libellules et de papillons ».

P. 50 : « La truite saumonée à la Gaudissart ».

« Gaudissart, revenu un bon jour à Vouvray, malgré ses mésaventures antérieures, affirmait à table d'hôte, *urbi et orbi*, que jamais truite ne vit jour en pays de plaine.
Futé comme le sont les aubergistes qui tiennent enseigne près du pont de Cisse, son hôte lui tint le pari de le régaler le soir même de la reine des torrents.
Paris tenu fut perdu par Gaudissart qui s'exécuta et émerveillé, non seulement du poisson, prit note soigneusement de la sauce dont voici le secret […] ».

Félix Gaudissart est un personnage de Balzac.

P. 63 : « Les œufs pochés à la vouvrillonne ».

« Ce soir, maître Gaster, votre estomac, vous semble rétif à toute cuisine compliquée.
Néanmoins, il faut vous sustenter, pour garder cette belle santé qui fleurit sur votre visage. Vous allez donc dîner légèrement […] ».

Nouvelle référence à Rabelais avec Maître Gaster qui n'est autre qu'une personnification du ventre chez l'écrivain.

P. 67 : « Les pieds de mouton du croissant ».

« De vieux grimoires, à la fois gastronomiques et médicaux, nous enseignent que les pieds de mouton forment un aliment *doux, glutineux et rafraîchissant*. En outre, une vieille marche, qui martèle encore le pas de nos fantassins, leur répète au refrain que
Catherinette a les pieds de mouton
Les mollets ronds…
Si c'est rendre hommage aux personnes du sexe que de comparer la finesse de leurs *petons* à celle des petits ruminants chers à Panurge, applaudissons bien vite et empressons-nous de vous conseiller cette recette d'une hostellerie, sise rue Chaude, à Tours ».

Là encore, Rabelais est une référence incontournable.

P. 69 : « Les tripes au vouvray ».

« Il faudrait reprendre tout Rabelais pour chanter les Tripes au Vouvray.
Fi, nous ne dédaignons point celles dont la recette vit le jour en la bonne ville de Caen, mais pays à cidre n'est point pays à vin. […] Vites [sic] allons quérir :
5 kilos de tripes crues, 1 pied de bœuf, 500 gr. de carottes, 500 gr. d'oignons, ½ litre Vouvray sec, ¼ litre de vieille eau-de-vie, 5 gr. de poivre blanc en poudre, 3 gr. d'épices Rabelais, 75 gr. de gros sel.
Cette énumération est pantagruélique… […] ».

P. 87 : « Le poulet à la Gaudissart ».

« Ombre de l'Illustre Gaudissart, réjouis-toi ! Que ta statue tressaille d'allégresse ! Un savant chartiste a découvert, dans de poudreuses liasses de la Mairie de Vouvray, un document unique, sensationnel, qui fixe désormais un point d'histoire sur lequel les Balzaciens s'étaient penchés en vain jusqu'à ce jour. Si tu manifestas tant de regrets de quitter Vouvray, illustre Gaudissart, nous connaissons la raison exacte de ta peine, la voici :
Tu déjeunas d'une géline et quelle géline ! Commis-voyageurs, filleuls de Gaudissart, apprenez cette recette par cœur pour la demander à votre hôtesse en l'honneur de votre honoré patron ».

P. 91 :
« La géline de Touraine au mousseux »

« Si la géline est une gloire de la Touraine, n'oublions pas cette autre fleuron de notre belle province, le Vouvray mousseux aux bulles qui foisonnent dans le verre en un nuage léger, pétillant comme l'esprit des vignerons du terroir.
Quel beau ménage vont faire ensemble mousseux de Vouvray et géline de Touraine ! ».

Pas de référence lointaine dans ce cas précis, comme si les auteurs reconnaissaient que les deux « fleurons du terroir » sont récents.

P. 101 : « Les filets de garenne Marmoutier ».

« Le grand saint Martin, à côté de ses chevaleresques vertus, légua à son bon pays turon cette admirable recette qu'il eut été dommage de voir tomber en déshérence. […]. Pour la Saint-Martin, jadis, lorsque le vin était *martiné*, le 11 novembre, on servait ce jour-là en Touraine le traditionnel filet de garenne *Marmoutier*.

P. 109 : « Le vouvrillon ».

« Parmi les *pourlècheries* tentatrices de l'abbaye de Thélème située *jouxte le fleuve Loire*, voici une recette qui fut léguée par une mère abbesse à une sienne nièce *pastisièrre* à Vouvray-les-Vins : Amandes hachées (100 gr.), beurre fin (350 gr.), 2 œufs, farine (500 gr.), sucre (200 gr.), parfumé à la vanille, et c'est le Vouvrillon ».

<u>Illustrations des recettes représentant Ronsard ainsi que les personnages Gaudissart et Maître Gaster</u> :

P. 94 :

P. 51 :

P. 62 :

Source : *Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire*, Tours, Arrault et Cie, 1937, 124 pages.

Annexe 104 : Liste des recettes de *Gastronomie tourangelle* et de leurs auteurs

Les poissons :

- La soupe au poisson de Loire (Chaud)
M. Jean Fonbonne, Chef de Cuisine au Buffet de la Gare de Tours.

- L'anguille du clos de sens (Chaud)
Mme Meunier, Propriétaire de la Brasserie de l'Hôtel-de-Ville, Tours.

- L'anguille à la gelée de Vouvray (Froid)
M. Vallet, Chef au Restaurant du Grand Turc, Tours.

- La barbue à la Tourangelle (Froid)
M. Palmer, Chef à l'Hôtel de la Croix-Blanche, Tours.

- Le brochet Moncontour (Froid)
M. Dalaudière, Chef de Cuisine, Saint-Symphorien.

- Le brochet au beurre blanc de Vouvray (Chaud)
M. Hubert, Chef de Cuisine, Tours.

- Le pâté de brochet vouvrillon (Froid)
M. Salard, Chef à l'Hôtel du Croissant, Tours.

- Les quenelles de brochet à la Vouvrillonne (Chaud)
M. Jean Merceron, Chef au Pont-de-Cisse, Vouvray.

- La lamproie à la mode de Touraine (Chaud)
(Vieille recette du Terroir).

- La matelote panachée noizillonne (Chaud).
M. Hubert, Chef de Cuisine, Tours.

- Le saumon Villa Jeanne (Froid)
M. Labaye, Chef à l'Hôtel des Négociants, Tours.

- Le saumon du Val de Cisse (Froid)
M. Millet, Chef au Restaurant Parisien, Tours.

- La tanche vernouzienne (Chaud)
M. Hubert, Chef de Cuisine, Tours.

- Les truites vouvrillonnes (Froid)
M. Pancreach, Chef au Grand-Hôtel, Tours.

- La truite saumonée à la Gaudissart (Froid)
M. Masset, Propriétaire de l'Hôtel Saint-Honoré, Véretz.

- La truite au Vouvray (Froid)
M. Delafoy, Chef au Restaurant Buré, Tours.

- Le turbot soufflé de la Vallée Coquette (Chaud)
M. Clérici, Chef au Restaurant Lyonnais, Tours.

- Les écrevisses du Clos de la Biche (Froid)
M. Merceron, Chef à l'Hôtel du Pont-de-Cisse, Vouvray.

- Les écrevisses à la Vouvrillonne (Chaud)
M. Masset, Propriétaire de l'Hôtel Saint-Honoré, Véretz.

Les entrées :

- L'omelette à la Grandmont (Chaud)
M. Millet, Chef au Restaurant Parisien, Tours.

- Les œufs pochés à la Vouvrillonne (Chaud)
M. Hubert, Chef de Cuisine, Tours.

- Les œufs pochés à la gelée de Vouvray (Froid)
Mme Meunier, Propriétaire de la Brasserie de l'Hôtel-de-Ville, Tours.

- Les pieds de mouton du Croissant (Chaud)
M. Salard, Chef à l'Hôtel du Croissant, Tours.

- Les tripes au Vouvray (Chaud)
M. Robert Labaye, Chef de Cuisine, Tours.

- Les rognons sautés à la Vouvrillonne (Chaud)
M. Jean Merceron, Chef au Restaurant du Pont-de-Cisse, Vouvray.

- Les filets de lapereaux au Vouvray (Chaud)
M. Livoireau, Chef à l'Hôtel de l'Univers, Tours.

- Le jambon à l'insouciance (Froid)
M. Millet, Chef au Restaurant Parisien, Tours.

- Les quenelles de volaille à la Tourangelle (Chaud)
M. Millet, Chef au Restaurant Parisien, Tours.

- Le pâté de caneton au Vouvray (Froid)
Mme Gallais, à Rochecorbon.

- La longe de veau à la Saint-Georges (Froid)
M. Alexandre Clérici, Chef au Restaurant Lyonnais, Tours.

Les volailles :

- La géline lochoise (Chaud)
M. Marcel Bouget, Sous-chef à l'Hôtel de l'Univers, Tours.

- La géline farcie truffée au Vouvray (Froid)
Mme Gallais, à Rochecorbon.

- Le poulet à la Gaudissart (Chaud)
M. Millet, Chef au Restaurant Parisien, Tours.

- La géline Grand Vaudour (Chaud)
M. Dalaudière, Chef de Cuisine, Saint-Symphorien.

- La géline de Touraine au mousseux (Chaud)
M. Delafoy, Chef au Restaurant Buré, Tours.

- Le chaud-froid de géline vigneronne (Froid)
M. Rousseau, Propriétaire, Restaurant de la Lanterne, Rochecorbon.

- Le poulet rôti à la Ronsard (Froid)
M. Épaud, Chef au Restaurant Pajotin, Tours.

- La géline lochoise « Clos Chevrier » (Froid)
M. Marcel Bouget, Sous-chef à l'Hôtel de l'Univers, Tours.

- Les pigeonneaux de la maman Signor
Mme Guillaumain, à Vouvray.

Le gibier :

- Les filets de garenne Marmoutier (Chaud)
M. Labaye, Chef à l'Hôtel des Négociants, Tours.

- La gigue de chevreuil tourangelle (Chaud)
M. Martin Blois, Sous-chef au Grand-Hôtel, Tours.

- Les côtelettes de chevreuil Val de Loire (Chaud)
M. Palmer, Chef à l'Hôtel de la Croix-Blanche, Tours.

Les desserts :

- Le sablé-biquette
M. Hubert, Chef de Cuisine, Tours.

- Le vouvrillon
M. Beyer, Pâtissier, Vouvray.

- Le vouvraysien
Syndicat des Patrons Pâtissiers de Touraine.

- La gelée de fruits tourangelle
M. Salard, Chef à l'Hôtel du Croissant, Tours.

- Les pruneaux au vin de Vouvray
Mme Magot, Vouvray.

Gastronomie tourangelle : recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, suivi d'un lexique culinaire, Tours, Arrault et Cie, 1937, p. 121-124.

Annexe 105 : Recettes tourangelles préconisées par Charles Gay dans son essai de cuisine française en 1949

En gras figurent les recettes déjà parues dans *Gastronomie tourangelle* (1937) et des compléments éventuels (notamment sur l'incorporation de vin) sont mis entre crochets. Quand seule une partie de la recette est en gras, c'est que le reste est une légère variante par rapport à 1937. Charles Gay a ici tendance à remplacer le Vouvray par du Rochecorbon, preuve que rien n'est figé… Tout est question de contexte. Rappelons que la manifestation de 1937 était organisée à Vouvray.

- La Soupe aux poissons de Loire.
- L'Omelette à la Grandmont.
- Les Œufs pochés à la gelée de Rochecorbon.
- Les Écrevisses de la Bédoire [petite rivière qui se jette dans la Loire aux alentours de Rochecorbon].
- Les Écrevisses du Clos de la Biche.
- L'Anguille de la Chasse royale.
- L'Anguille à la gelée de Rochecorbon.
- Le Brochet rôti.
- Le Brochet Moncontour.
- Le Brochet au beurre blanc de la Lanterne.
- Le Pâté de brochet de la Cisse **[au Vouvray demi-sec].**
- Les Quenelles de brochet Gargamelle **[au Rochecorbon sec].**
- La Matelote panachée de Panurge [au Rochecorbon sec].
- La Lamproie à la mode de Touraine.
- Le Saumon de Callianthe [de Loire]
- Le Saumon de Frère-Jean [au Rochecorbon sec].
- La Tanche du Grand-Vaudon [au Rochecorbon].
- La Truite saumonée à la Gaudissart [au Vouvray].
- La Truite du Grand Henry [au Rochecorbon demi-sec].
- Les Truites de Cassandre [Truites de Touraine, au Rochecorbon très sec].
- Le Turbot soufflé de l'Auberdière [au Vouvray sec].
- La Longe de Veau de la Dame de Vaujours.
- La Géline de Touraine au mousseux [Vouvray].
- Le Pâté de caneton [au Rochecorbon].
- Les Pigeonneaux de la maman Signor.
- Les Filets de lapereau au Vouvray.
- Les Filets de garenne Marmoutier [au Vouvray sec].
- La Gigue de chevreuil de Touvois.
- Les Côtelettes de chevreuil Val de Loire [au Rochecorbon].
- Les Tripes tourangelles [avec du Rochecorbon et des épices Rabelais]
- Les Pieds de mouton à la Dindenault [allusion à Panurge et utilisation de Rochecorbon sec].
- La Tourte aux reines-Claude [recette qui rappelle l'introduction de cette prune en Touraine par Pierre Belon, naturaliste manceau].

GAY, Charles, *Vieux pots, saulces et rosts mémorables : essai historique et meilleures recettes de la cuisine française*, Tours, Arrault, 1949, 402 pages.

Annexe 106 : Revue de presse de *Gastronomie tourangelle*

La date de publication de l'article ainsi que le public visé par chaque revue sont indiqués le cas échéant. Suivent des extraits ou la totalité du contenu.

- *La Gazette des assurés*. Il est écrit que c'est un ouvrage « qu'il est utile de posséder et qu'en mari averti, il est utile d'offrir à sa femme puisqu'il doit être entendu, une fois pour toutes, qu'une bonne cuisine assure la durée du bonheur conjugal ; les maîtresses de maison ne devraient jamais l'oublier ».
- *La Ménagère Française*. Revue encyclopédique et pratique d'économie domestique et des soins du ménage.
- *L'Éducation familiale* de juillet 1938. « Tous ceux qui ont le bonheur de parcourir en gastronome la Touraine, ce jardin de la France, souscriront à l'avis du préfacier de ce recueil : la cuisine tourangelle est une cuisine calme, savoureuse, au parfum peut-être discret, mais combien adorable ! Ils seront heureux de retrouver ici, rédigées par les grands chefs de cuisine de Touraine et présentées dans une fort belle édition, les recettes des meilleurs plats qu'ils dégustèrent là-bas ».
- *Les Essais catholiques* d'octobre 1938. « Les recettes sont si spirituellement présentées qu'elles intéressent même ceux qui ne sont ni des professionnels ni des gourmets ».
- *La Dépêche d'Eure-et-Loir* du 30 janvier 1938. « La cuisine du jardin de la France est, à l'image de ses paysages des bords de la Loire, fine, délicate, nuancée, et tout en conservant sa simplicité campagnarde, savoureuse et d'un bon aloi, fine et recherchée […]. La carte du menu tourangeau est variée […] ». L'ouvrage est « vendu au profit de la caisse de secours des cuisiniers de Touraine, c'est donc faire une bonne œuvre que d'acheter ce bouquin ».
- Le *Journal Syndical central des agriculteurs de France* du 1er mai 1937.
- Le *P.O.-Midi Illustré* de mai 1937.
- *L'Art ménager*. Revue officielle du Salon des arts ménagers.
- *Le Cahier*. Revue mensuelle de la Société des lettres et des arts.
- *Prior* du 27 avril 1937. Dépêches documentaires. L'article apparaît dans le feuillet 3 consacré à la « chronique de la femme ». « Dans ce pays favorisé la cuisine régionaliste est méconnue ou tout au moins constituait l'apanage des virtuoses de la sauteuse et de la lèche-frite. M. Charles Gay a voulu faire une œuvre durable en faveur de la cuisine régionaliste et il vient de réunir en un précieux recueil que voudront avoir toutes nos lectrices les recettes des vieux plats tourangeaux exécutés au vin de Vouvray ».
- *Bibliographie de la France*.
- *L'Hygiène sociale*.
- *Le Charivari*. Hebdomadaire satirique illustré d'extrême-droite.
- *La Revue du Centre*.
- *Grandgousier*. Revue de gastronomie médicale.
- *Les Echos de la Route et de la Table*.
- *L'Éleveur* du 28 février 1937. Revue cynégétique et canine, gazette des chasseurs et des cynophiles. « Quelles excellentes recettes, faciles et délectables ».
- *La Semaine à Paris* en février 1937. L'article est inséré à la page suivante.

Février 37

GASTRONOMIE TOURANGELLE

Quel charmant petit livre vient de publier Charles Gay sur la Gastronomie tourangelle ! Charmant et révélateur, car, on ne sait pourquoi, ce pays de Loire qui fournit à Rabelais ses scènes les plus pittoresques, et ce type de Gargantua le gourmet, le gourmand, et même le goinfre classique, ce pays natal des bonnes ripailles françaises, a vu s'éclipser sa gloire. La Touraine a-t-elle démérité depuis le XVIe siècle ? Avec le réveil du tourisme, on découvre dans la province royale, non seulement l'histoire, non telle qu'on l'enseigne, mais telle qu'elle est, et en même temps les spécialités de ce coin de France, de cette Touraine pays des fruits, des fleurs, des porcs et des vins. Que manquait-il à son prestige retrouvé ? Un livre, recueil des recettes fameuses que les cuisiniers des auberges ligériennes gardaient comme des secrets de famille. Ce livre existe aujourd'hui, sorti des presses d'Arrault, maître imprimeur de Tours, dépositaire aussi des traditions aussi anciennes que la bonne cuisine de chez nous, traditions des copistes enlumineurs de l'école d'Alcuin, et des libraires du temps de Louis XI et de François Ier, les plus fameux d'Europe. C'est dire combien ce petit livre de Charles Gay est précieux, qui ravit à la fois les bibliophiles et les gourmets. Illustré comme il sied, il déroule la liste alléchante de ses recettes exquises, et nous voyons que pour la composition d'un repas de choix, la Touraine peut lutter victorieusement avec les régions les plus réputées de France. La soupe aux poissons de Loire fait pâlir la bouillabaisse provençale. L'anguille du Clos de Sens et l'anguille à la gelée de Vouvray sont inégalables. La barbue et le brochet de Moncontour ont des finesses dignes de Brillat-Savarin, qui devait les ignorer. On sait que le saumon est pêché dans la Loire. Sa chair rosée, baignée dans le Mont-Louis doré, ne peut susciter de métaphore assez exacte pour vanter sa saveur divine.

Pays de pêche, la Touraine est aussi un pays de chasse. Lapereau, chevreuil, perdreaux, sont les rivaux des gélines pacifiques. Accompagnés du Bourgueil au goût de violette, ils sont les plats de résistance auxquels on ne... résiste pas. Je néglige ici les tripes, andouilles, rillons, rillettes, trop connues pour être désignées, et j'arrive aux desserts. Voici le délicieux fromage de chèvre : le sablé-biquette, qui précède le Vouvrillon « pourlècherie tentatrice ».

Pour les fruits de Touraine, ils sont célèbres ; ils lui valurent ce titre de Jardin de la France qu'elle possède depuis Charles-Quint. Les rois avaient en ces lieux leurs vergers, c'est à Chanteloup que furent cultivées les poires de Bon Chrétien et de Capendu, que Diane se faisait expédier dans toutes ses résidences. Son jardinier de Chenonceaux en demandait des greffes à celui du duc de Vendôme.

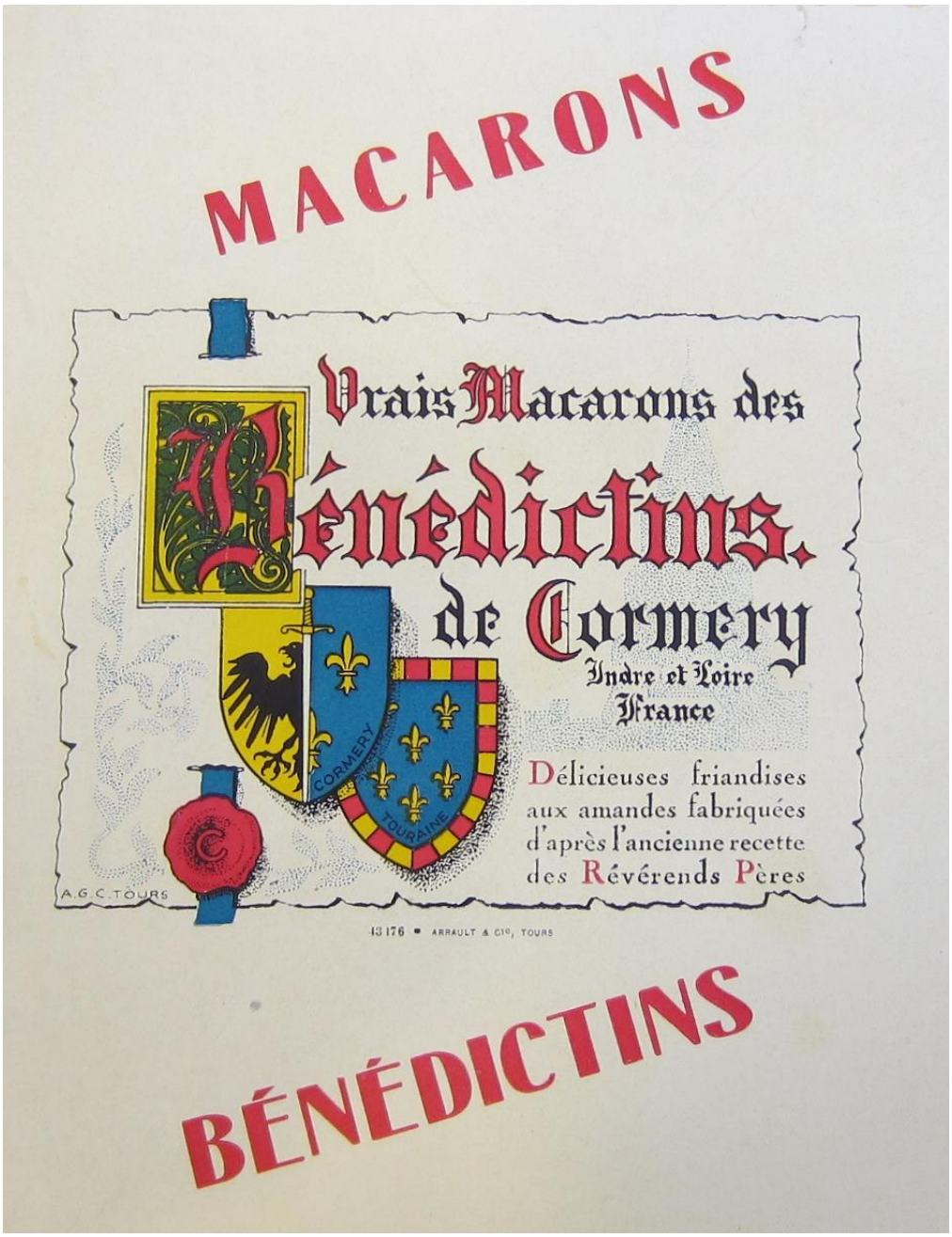
Nul maître-queux, nul cordon bleu, ne pourra désormais se passer de ce petit livre de gastronomie tourangelle ; il contient les recettes les plus authentiques, les plus fameuses de notre célèbre cuisine française.

Jehanne d'ORLIAC.

L'article de *La Semaine à Paris* insinue que la gloire passée de la Touraine, quelque peu perdue, est en train de renaître avec le tourisme gastronomique, et peut dans ce domaine rivaliser avec les régions françaises les plus réputées. Globalement, si la ménagère est essentiellement visée, comme en témoigne assez explicitement la recension de *La Gazette des assurés*, Charles Gay touche les milieux touristique, agricole, catholique, médical, le chemin de fer, les chasseurs, autrement dit un large éventail de la presse régionale et parisienne. La recension prévue dans *Le Charivari* semble aussi témoigner des sympathies de l'éditeur avec l'extrême droite.
Notons que Gay refuse parfois l'envoi de services de presse, par exemple à la revue *Gaz de combat défense passive feu et sécurité* qui se targue pourtant dans une lettre du 28 avril 1937 d'être très répandue « dans les grandes Administrations ainsi que dans les Ministères de l'Air, de la Guerre et de la Marine ».

ADI&L, 54J180, Fonds Arrault, *Gastronomie tourangelle*, Revue de presse.

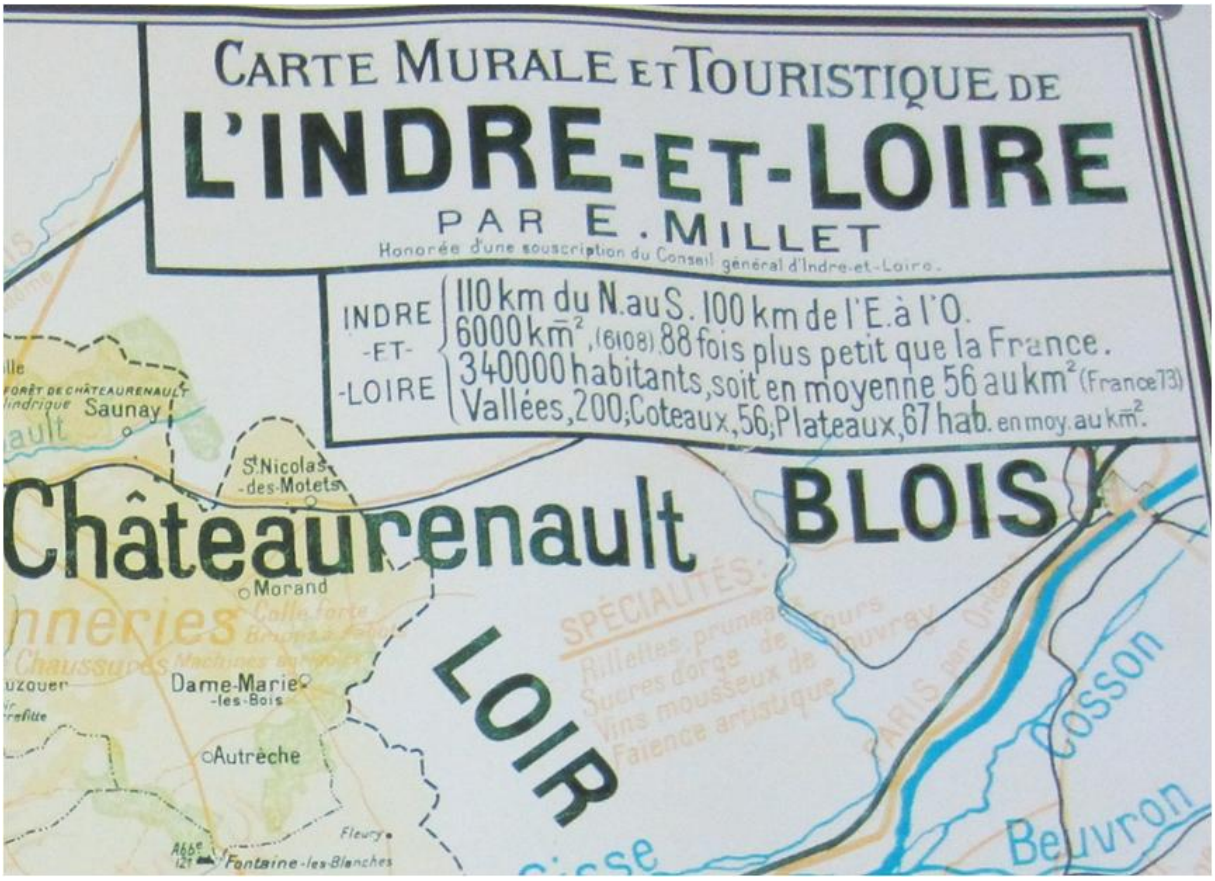
Annexe 107 : Publicité pour les macarons de Cormery imprimée par Arrault

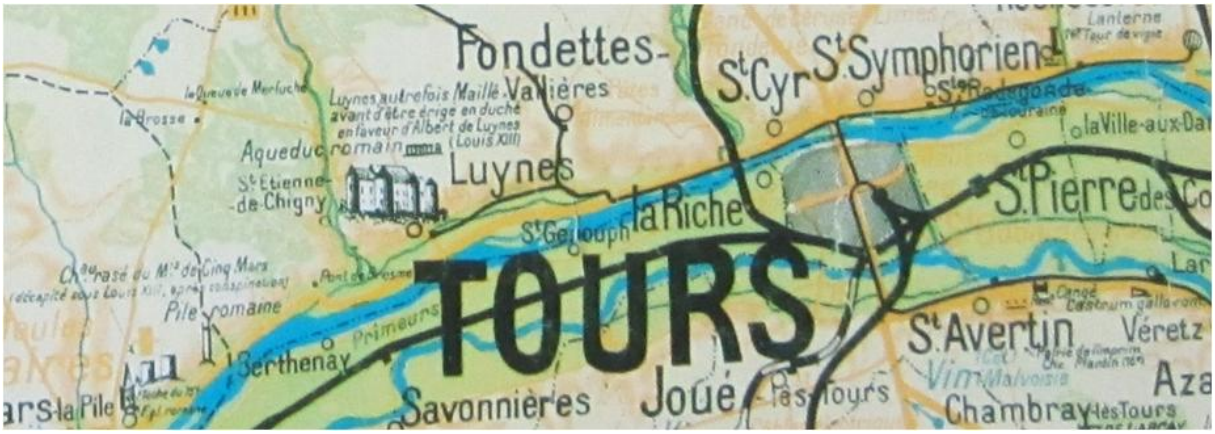


Le message joue une fois encore clairement sur l'ancienneté.

Source : ADI&L, 66 Fi, Fonds Bongars-Giboureau.

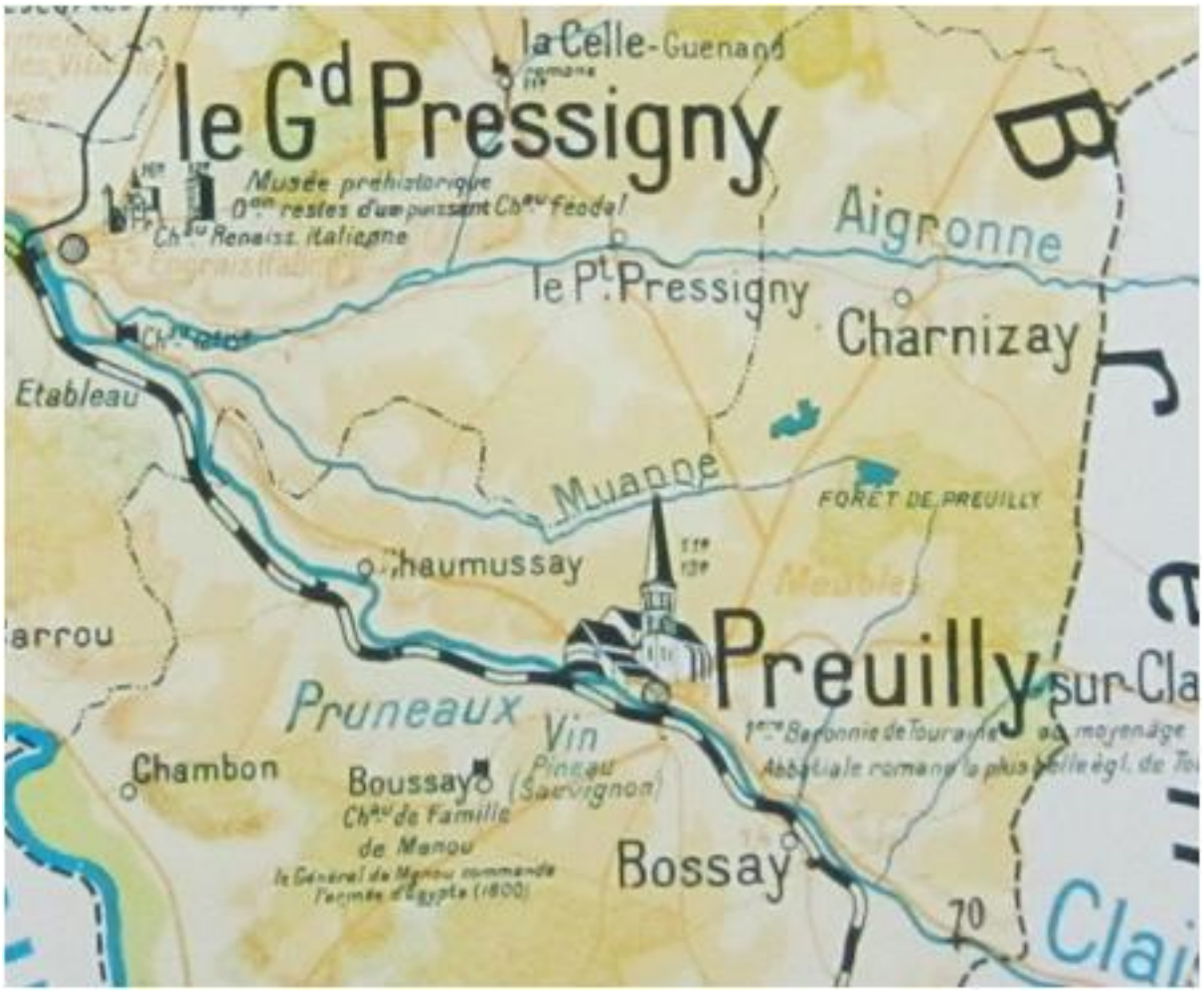
Annexe 108 : Carte murale et touristique de 1924, aperçu général et détail

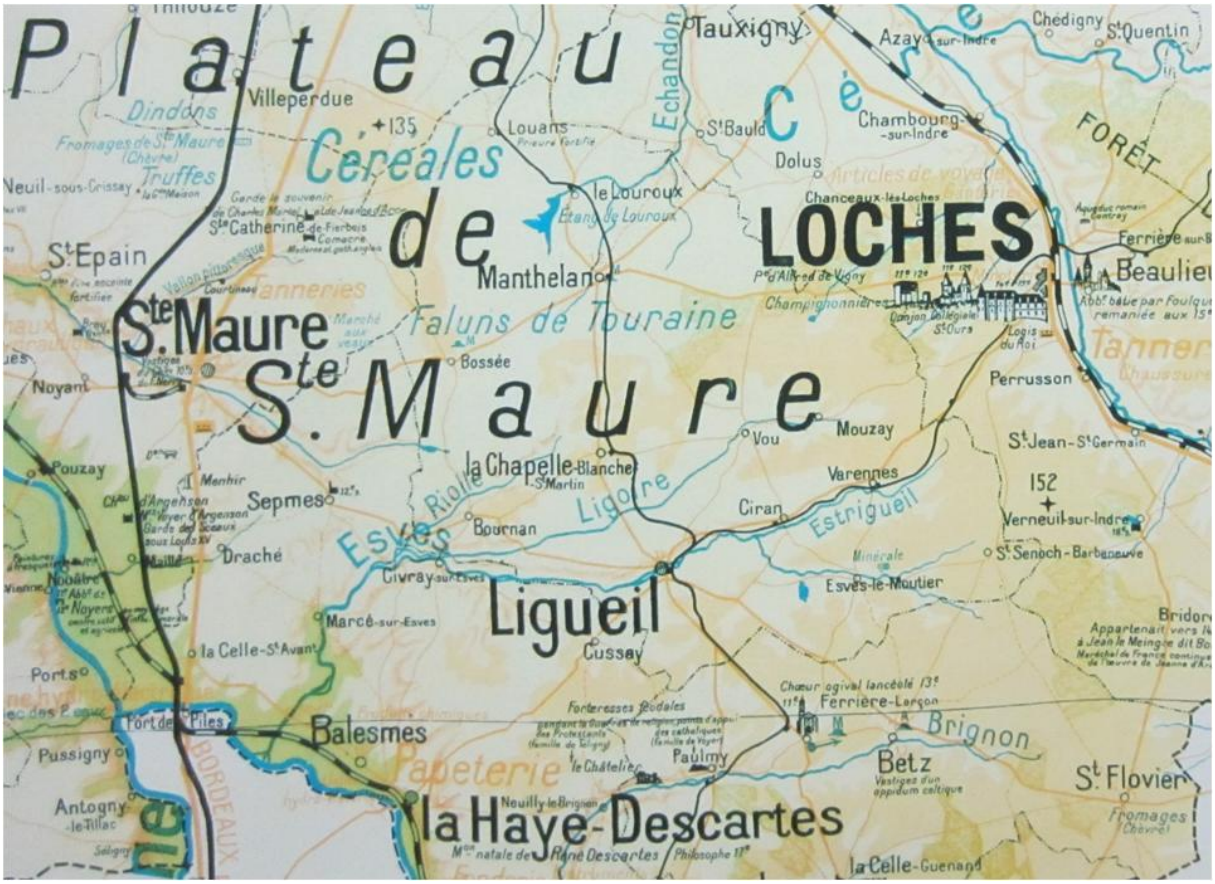

CARTE MURALE ET TOURISTIQUE DE
L'INDRE-ET-LOIRE
PAR E. MILLET
Honorée d'une souscription du Conseil général d'Indre-et-Loire.
INDRE -ET- -LOIRE
110 km du N. au S. 100 km de l'E. à l'O.
6000 km², (6108) 88 fois plus petit que la France.
340000 habitants, soit en moyenne 56 au km² (France 73)
Vallées, 200; Coteaux, 56; Plateaux, 67 hab. en moy. au km².
Châteaurenault
BLOIS
LOIR
Saunay
St Nicolas -des-Motets
Morand
Dame-Marie -les-Bois
Autrèche
Fontaine-les-Blanches
Fleury
Cosson
Beuvron

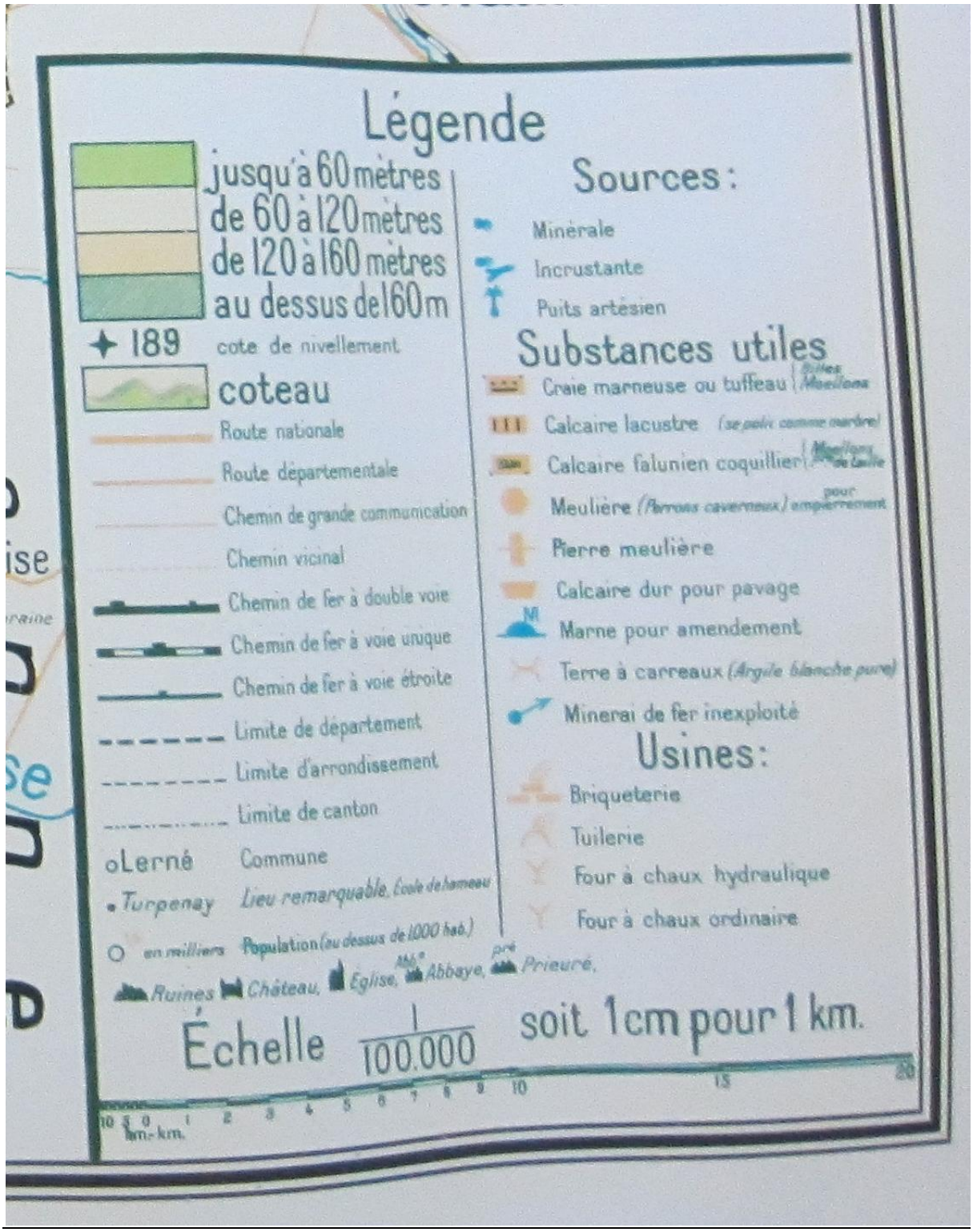

Fondettes
St Cyr
St Symphorien
Luynes autrefois Maillé-Vallières avant d'être érigé en duché en faveur d'Albert de Luynes (Louis XIII)
Aqueduc romain
Luynes
St Etienne- -de-Chigny
St Genouph
la Riche
St Pierre des
TOURS
Pile romaine
Berthenay
Primeurs
St Avertin
Véretz
Savonnières
Joué-les-Tours
Chambray-les-Tours
la Ville-aux-Da

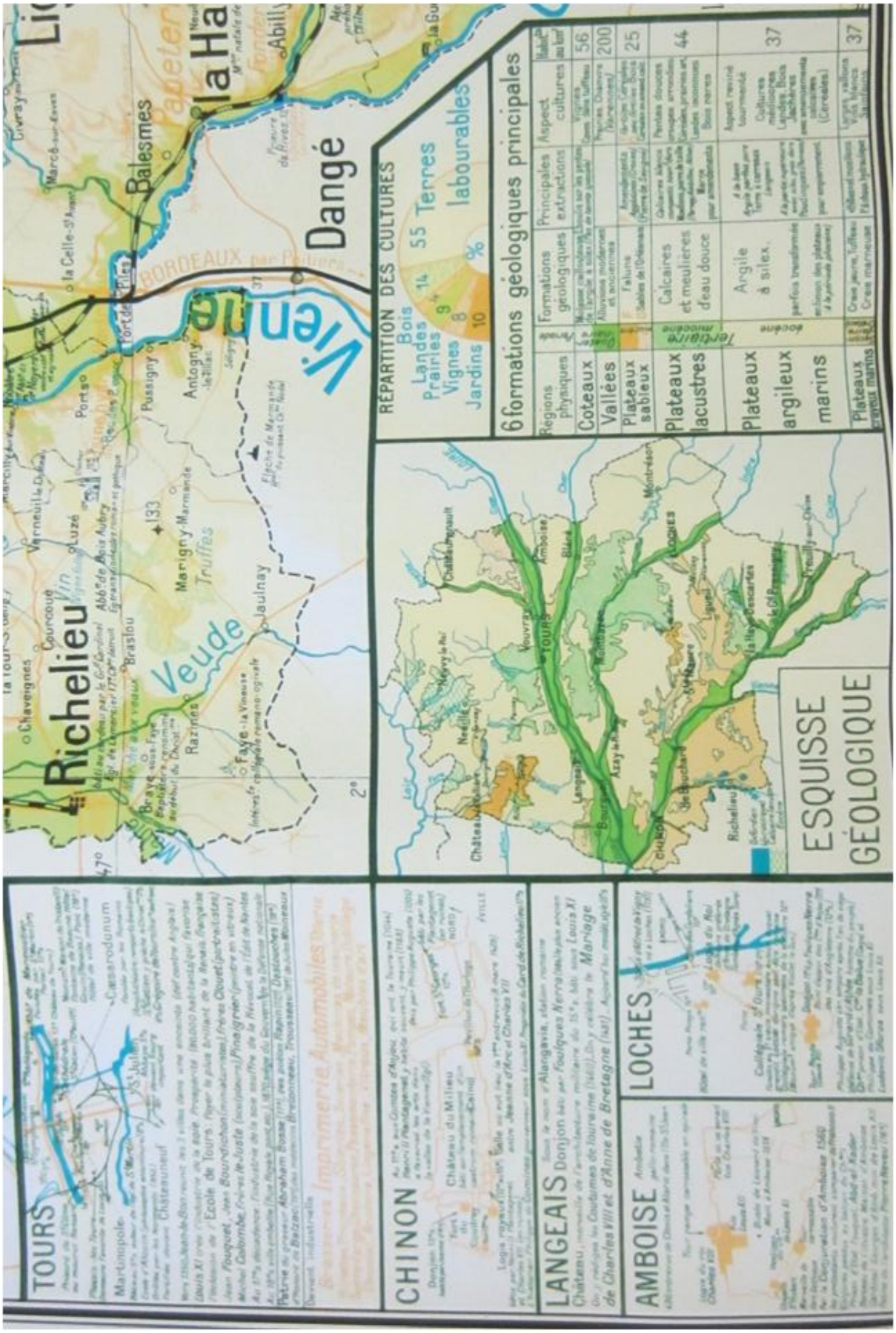
TOURS
Bléré
Vouvray
Montlouis-
St Pierre des Corps
St Avertin
Joué lès Tours
St Cyr
St Symphorien
Rochecorbon
Vernou
Noisay
Nazelles
Chançay
Montbazon
Veigné
Esvres
Cormery
Truyes
Athée
Azay-sur-Cher
Véretz
Larçay
Chambray lès Tours
La Riche
Fondettes-
Luynes
Mettray
Savonnières
Ballan-Miré
Monts
Artannes
Druye
Dierre
St Martin-le-Beau
Lussault
St Denis-Hors
Cigogné
Courçay
Sublaines
Poncé-sur-Cisse
St Ouen-les-Vignes
Chanceaux-sur-Choisille
Notre-Dame d'Oé
Parçay-Meslay
Charentilly
Vin blanc
FORÊT D'A
Vin
la Ville-aux-Dames
Négron
St Jean du Grais

St Nicolas-
de Bourgueil
Restigné
St Patrice
Ingrandes
de Touraine
Plaine de Bourgueil
Rivarennes
Rigny-
Ussé
la Chapelle
sur Loire
Chouzé-sur-Loire
Huismes
FORÊT DE
St Benoist
121
Véron
Candes
Avoine
Savigny-en-Véron
Beaumont
-en-Véron
St Germain
-sur-Vienne
CHINON
Thizay
Couziers
Cravant
Cinais
Chavigny
Rivière
Panzoult
Anché
Sazilly
Lerné
la Roche-
-Clermault
Seuilly


la Celle-Guenand
le Gd Pressigny
Musée préhistorique
Ch.au Renaiss. italienne
le Pt Pressigny
Aigronne
Charnizay
Etableau
Muanne
FORÊT DE PREUILLY
Chaumussay
Preuilly
Pruneaux
Vin
Chambon
Boussay
Ch.au de Famille
de Manou
Bossay
70

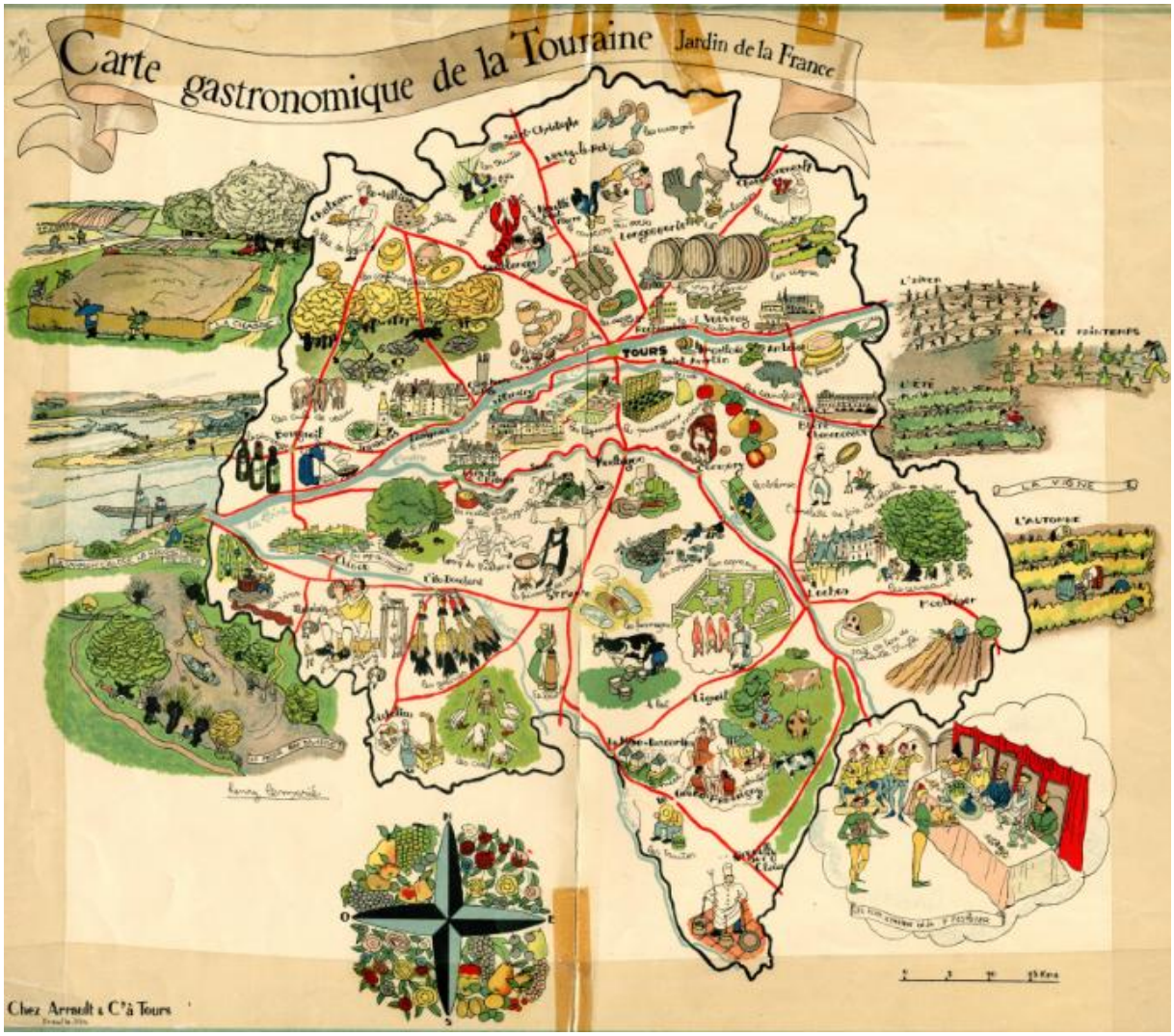

Plateau
de
Ste Maure
Céréales
Faluns de Touraine
LOCHES
Ste Maure
Ste Maure
Ligueil
la Haye-Descartes
Tauxigny
Villeperdue
Louans
Dolus
Chambourg-sur-Indre
Chédigny
St Quentin
Azay-sur-Indre
Echandon
Dindons
Truffes
Neuil-sous-Crissay
St Epain
Ste Catherine
Manthelan
le Louroux
Étang de Louroux
Bossée
Noyant
Pouzay
Sepmes
Draché
Bournan
la Chapelle-Blanche
Vou
Mouzay
Varennes
Ciran
Perrusson
St Jean-St Germain
Verneuil-sur-Indre
St Senoch-Barbeneuve
Esves-le-Moutier
Civray-sur-Esves
Marcé-sur-Esves
la Celle-St Avant
Cussay
Ports
Pussigny
Antogny-le-Tillac
Balesmes
Papeterie
Paulmy
Betz
Ferrière-Larçon
Brignon
St Flovier
Fromages (Chèvre)
la Celle-Guenand
Esves
Ligoire
Estrigueil
Riolle
Tanneries
Tanner
FORÊT
Beaulieu
Ferrière
Champignonnières
Chanceaux-lès-Loches
Articles de voyage
Fort de Piles
BORDEAUX
Fromages de St Maure (Chèvre)
Garde le souvenir de Charles Martel
Vallon pittoresque
Courtineau
Marché aux veaux
Menhir
Maillé
Nouâtre
Abbé de St Noyers
Forteresses féodales
Chœur ogival lancéolé 13e
Vestiges d'un oppidum celtique
Neuilly-le-Brignon
Mon natale de René Descartes
Philosophe 17e
Appartenait vers 14
à Jean le Meingre dit Bo
Maréchal de France
Bridor
Minérale
Chaussure
Logis du Roi
Abbé bâtie par Foulque remaniée aux 15e
Champignonnières
Donjon Collégiale St Ours
Pte d'Alfred de Vigny
Le Châtelier
Sélligny
135
152


Légende
jusqu'à 60 mètres
de 60 à 120 mètres
de 120 à 160 mètres
au dessus de 160 m
189 cote de nivellement
coteau
Route nationale
Route départementale
Chemin de grande communication
Chemin vicinal
Chemin de fer à double voie
Chemin de fer à voie unique
Chemin de fer à voie étroite
Limite de département
Limite d'arrondissement
Limite de canton
Lerné Commune
Turpenay Lieu remarquable, Ecole de hameau
en milliers Population (au dessus de 1000 hab.)
Ruines Château, Eglise, Abbaye, Prieuré,
Sources :
Minérale
Incrustante
Puits artésien
Substances utiles
Craie marneuse ou tuffeau (Pierres Moellons)
Calcaire lacustre (se polit comme marbre)
Calcaire falunien coquillier (Moellons de taille)
Meulière (Pierres caverneux) pour empierrement
Pierre meulière
Calcaire dur pour pavage
Marne pour amendement
Terre à carreaux (Argile blanche pure)
Minerai de fer inexploité
Usines :
Briqueterie
Tuilerie
Four à chaux hydraulique
Four à chaux ordinaire
Échelle 1/100.000 soit 1 cm pour 1 km.
10 5 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20
hm. km.



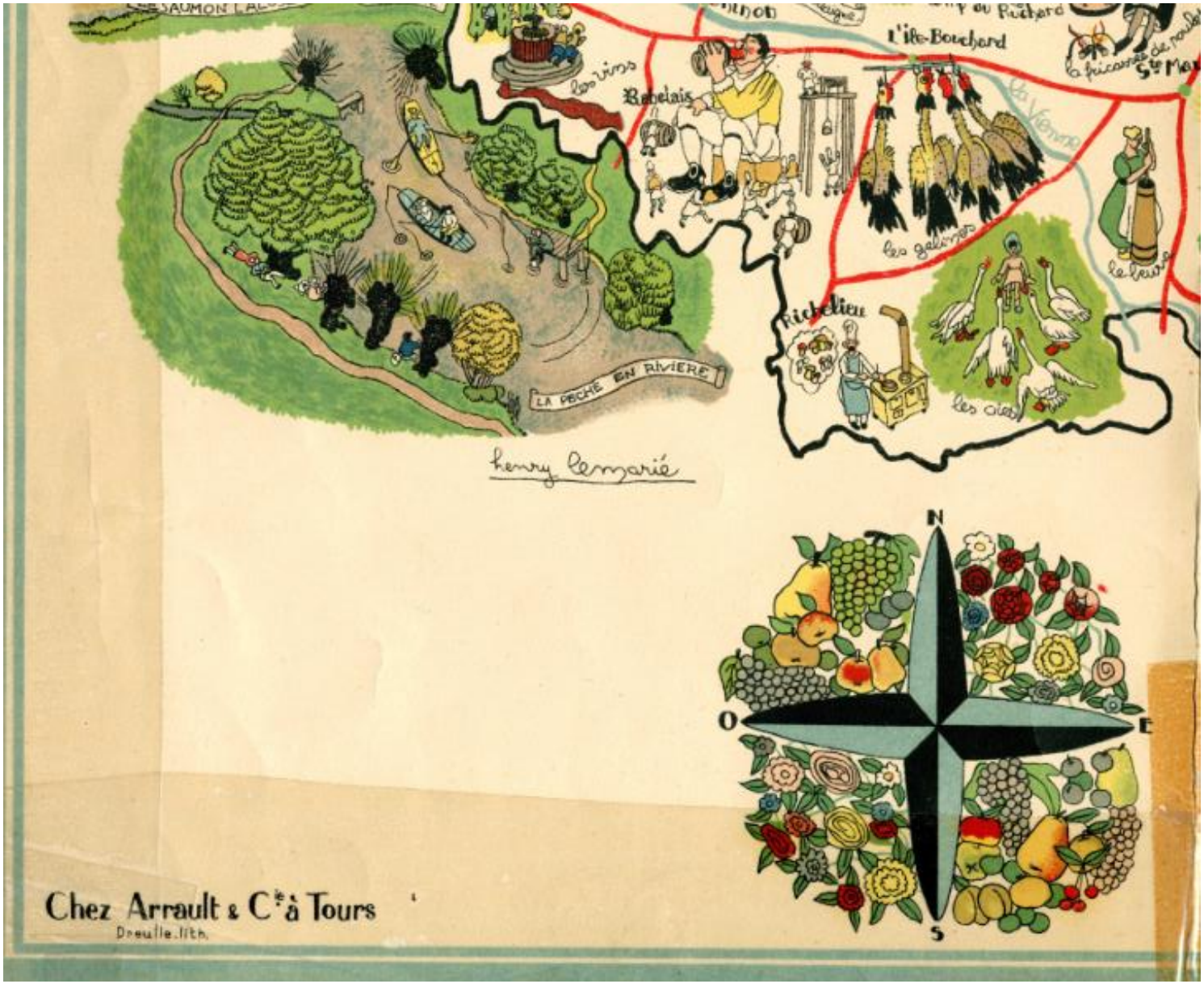
ADI&L, 48Fi32, Carte murale et touristique d'Indre-et-Loire par E. Millet (1924).

Annexe 109 : Carte gastronomique de 1938, aperçu général et détail



Carte gastronomique de la Touraine
LA CHASSE
TOURS
Saint-Christophe
Neuvy-le-Roi
Château-la-Vallière
Semblançay
Bourgueil
Langeais
Villandry
Montbazon

Montbazon
Vitfendry
Langeais
Bourgueil
Chinon
L'Ile-Bouchard
Richelieu
Bouchelais
Ste Maure
Sache
Cinq-Mars
Ingrandes
Le Saumon l'alose le brochet de Loire
La pêche en rivière
Henry Lemarié

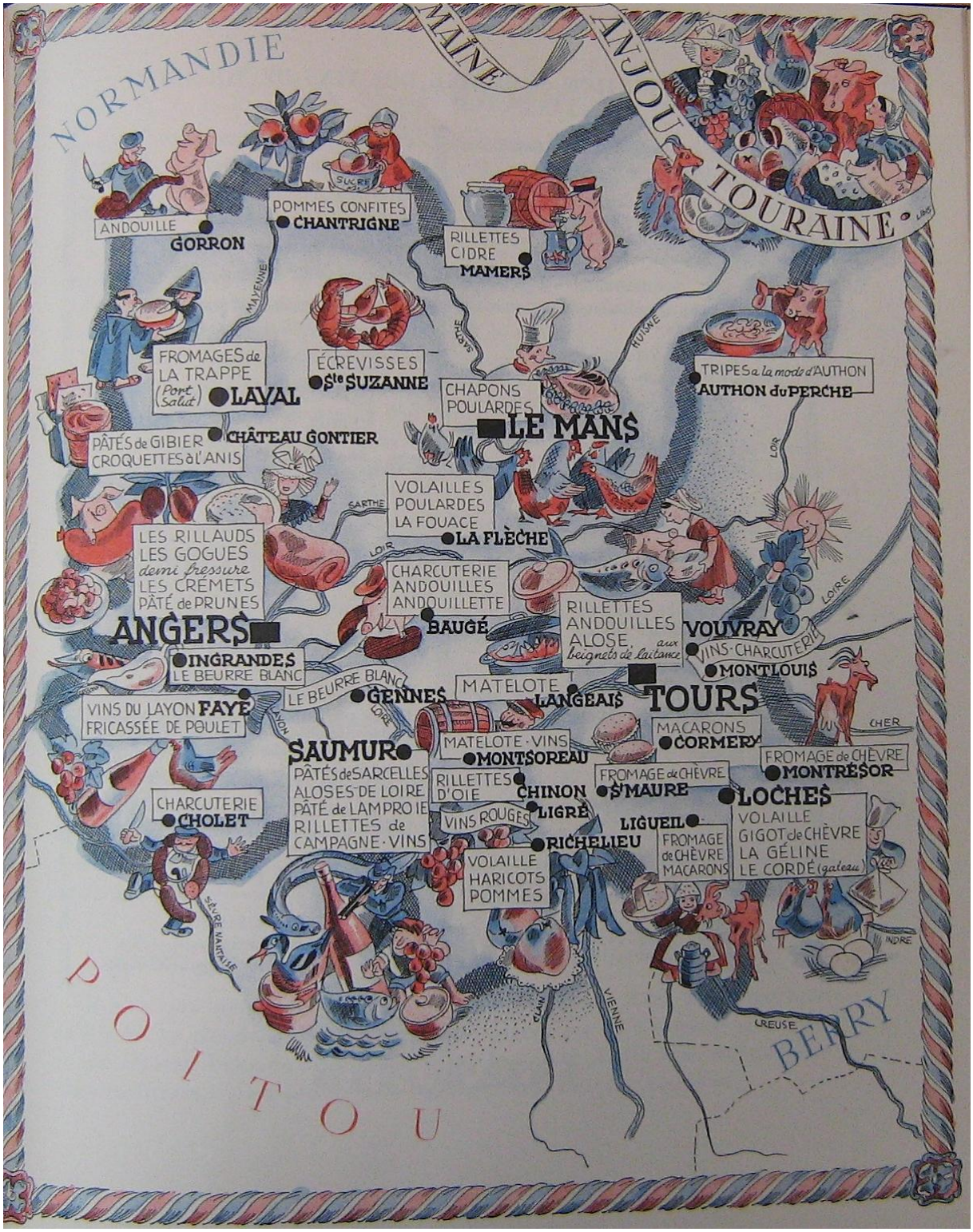

Rabelais
l'Ile-Bouchard
la Vienne
Richelieu
LA PÊCHE EN RIVIÈRE
henry lemarié
N
O
E
S
Chez Arrault & Cie à Tours
Dreuille.lith.

Touraine
Jardin de la France
Christophe
les escargots
Neuvy-le-Roi
Neuillé
Pont-Pierre
le canton au porto
Langennerie
les poulardes
Chateauvenault
les écrevisses
les andouillettes
les vignes
le vin blanc
Vouvray
la charcuterie
Rochecorbon
TOURS
Saint Avertin
Montlois
Amboise
les fruits
les sangliers
les légumes
les pruneaux
les macarons
Bléré
Chenonceaux
Montbazon
Cormery
les brêmes
l'amelette au foie de volaille
L'HIVER
LE PRINTEMPS
L'ÉTÉ
LA VIGNE

TOURS
Saint Avertin
Montlouis
Amboise
L'ÉTÉ
Bléré
Chenonceaux
Montbazon
Cormery
LA VIGNE
L'AUTOMNE
Loches
Montrésor
Ligueil
le lait
le miel
Le Grand-Pressigny

ADI&L, 9Fi1860, Carte gastronomique de la Touraine, 1938.

Annexe 110 : Carte des spécialités de Touraine, Maine et Anjou en 1938

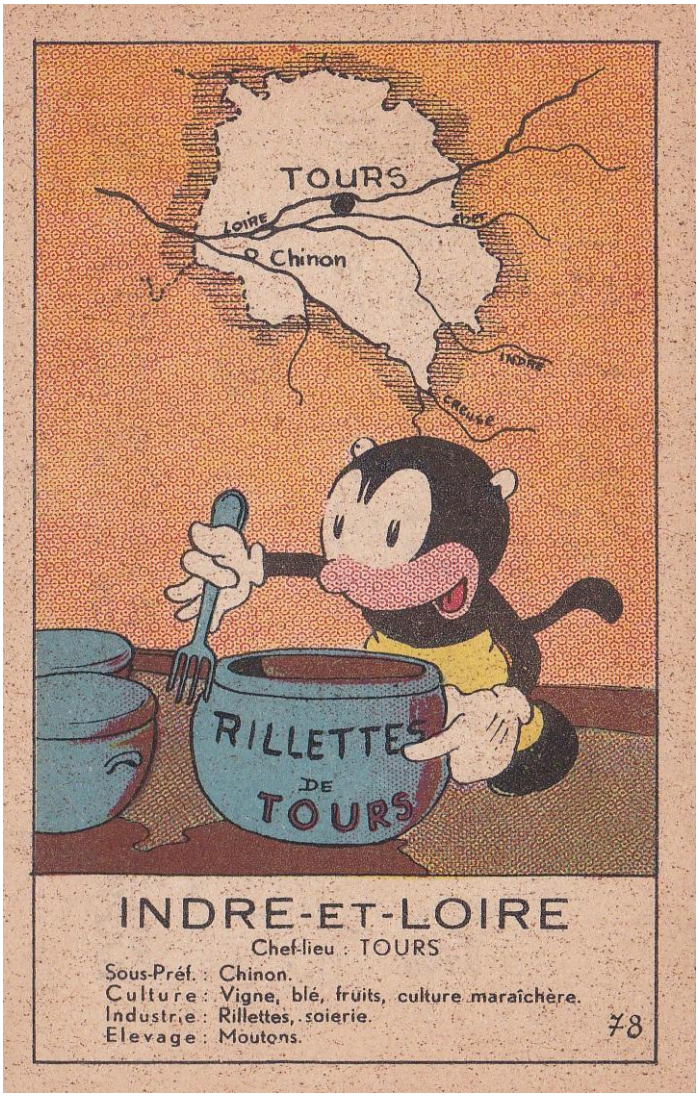


CURNONSKY, *Atlas de la Gastronomie Française*, Paris, L'Écu de France, 1938.

Annexe 111 : La propagande nationale du vin s'invite au comice de Chinon en 1949

ADI&L, 24Fi, Menus.

Annexe 112 : Chromo Indre-et-Loire offert par la pharmacie Rapin de Lyon



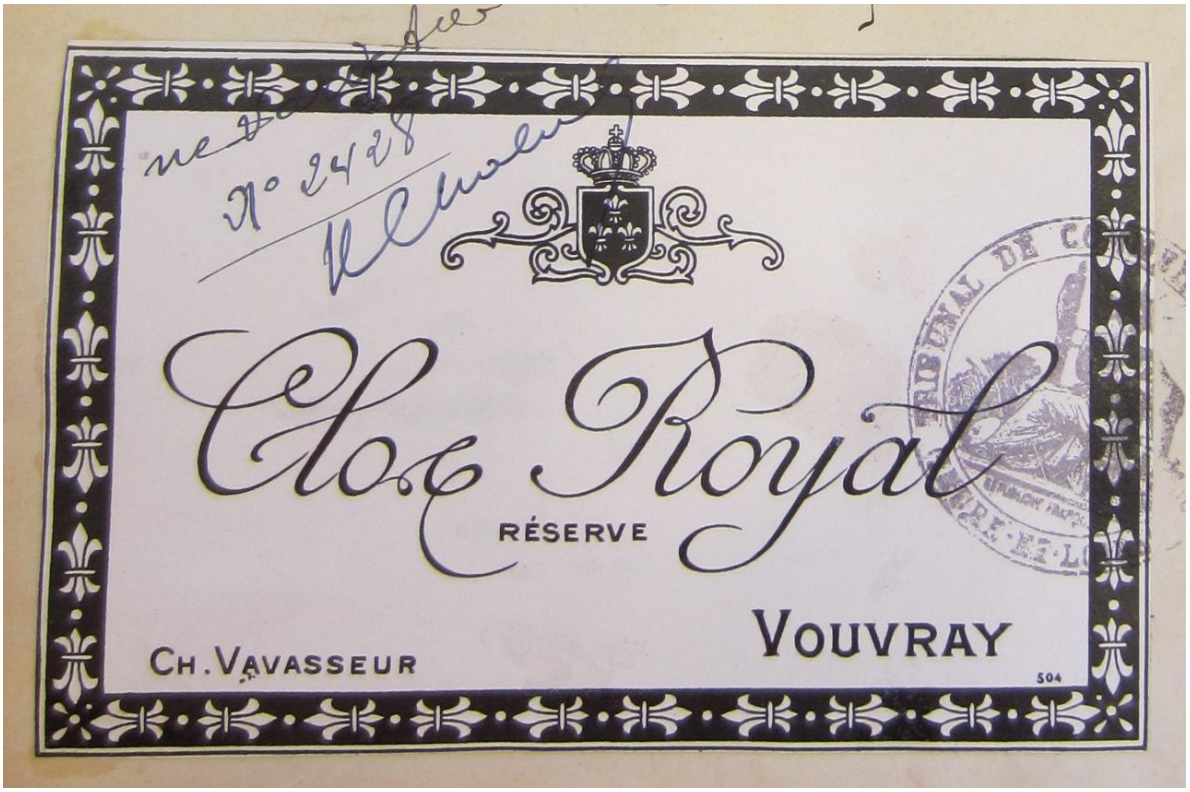
Collection privée de Nicolas Raduget.

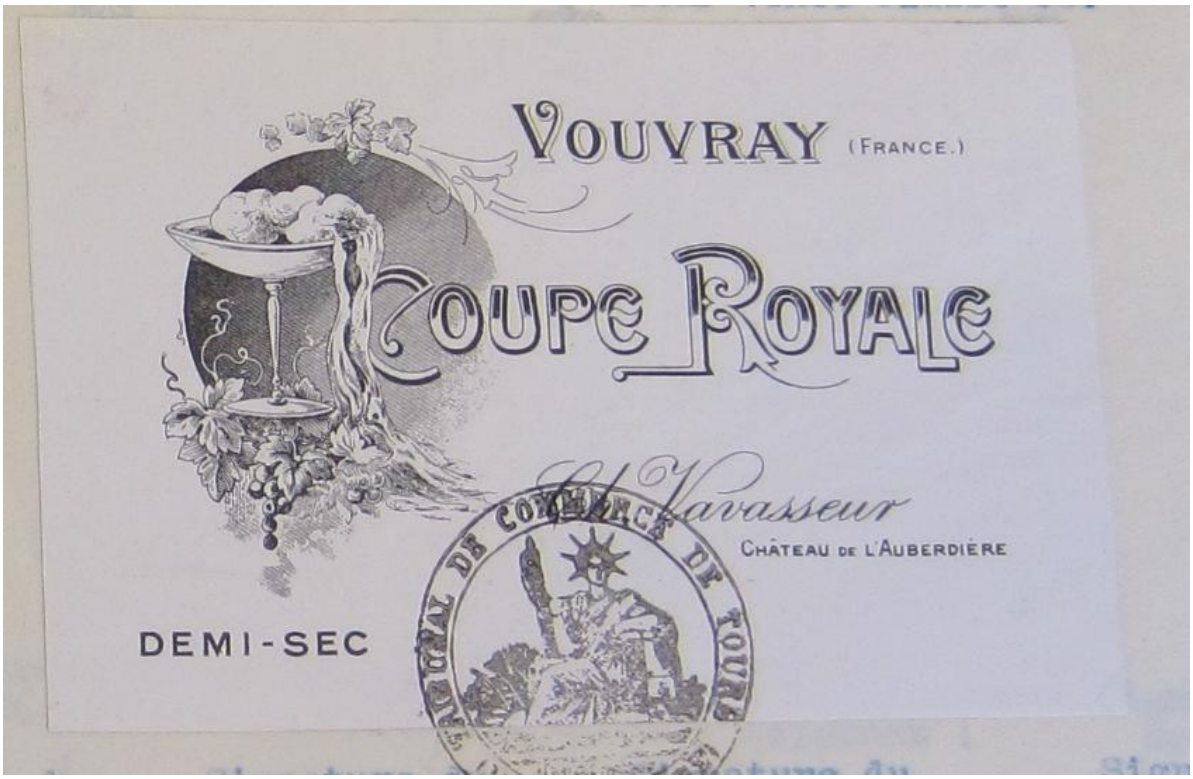
Ce chromo est fabriqué lors d'une période située entre 1926 et 1943, pendant laquelle la sous-préfecture de Loches n'existe plus. Elle n'apparaît donc pas sur la carte.

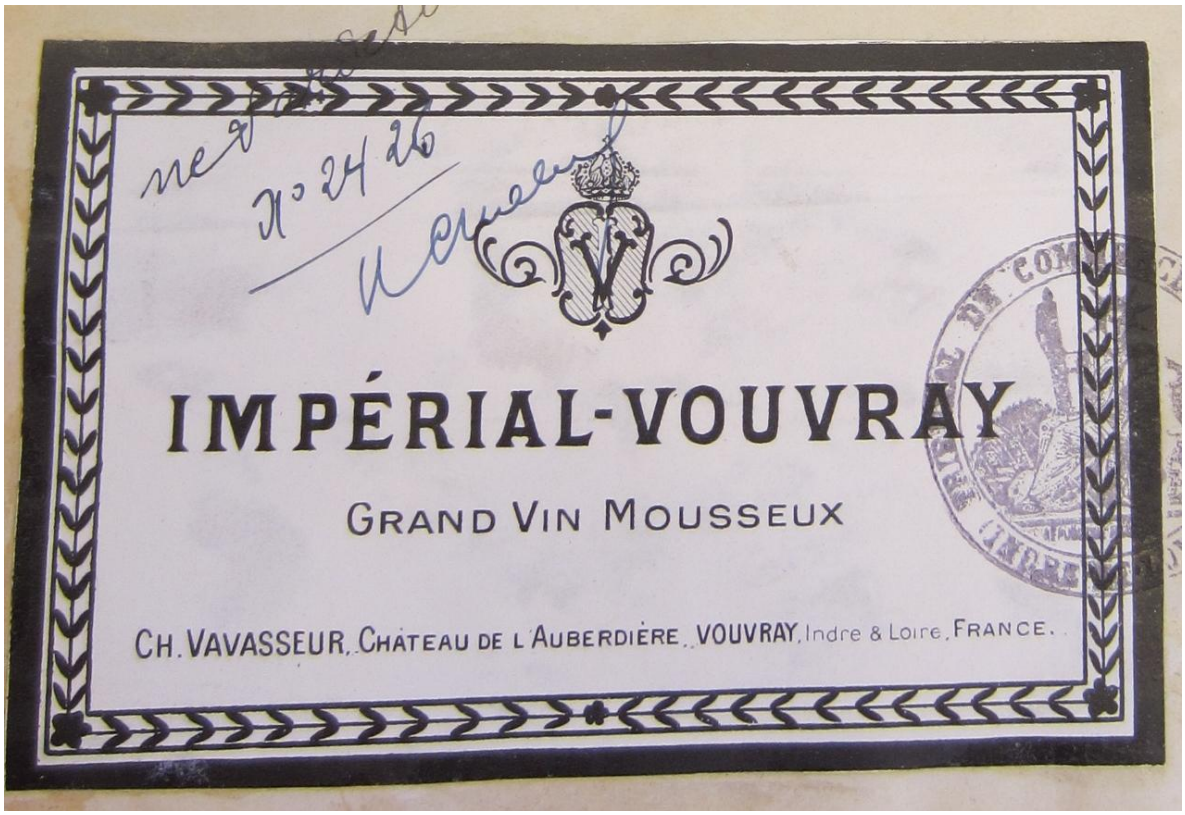
Annexe 113 : Publicité pour la Tisane de Touraine dans une revue régionaliste

Au Jardin de la France, n° 2, hiver 1948.

Annexe 114 : Clichés des marques déposées par Vavasseur et Bernardet



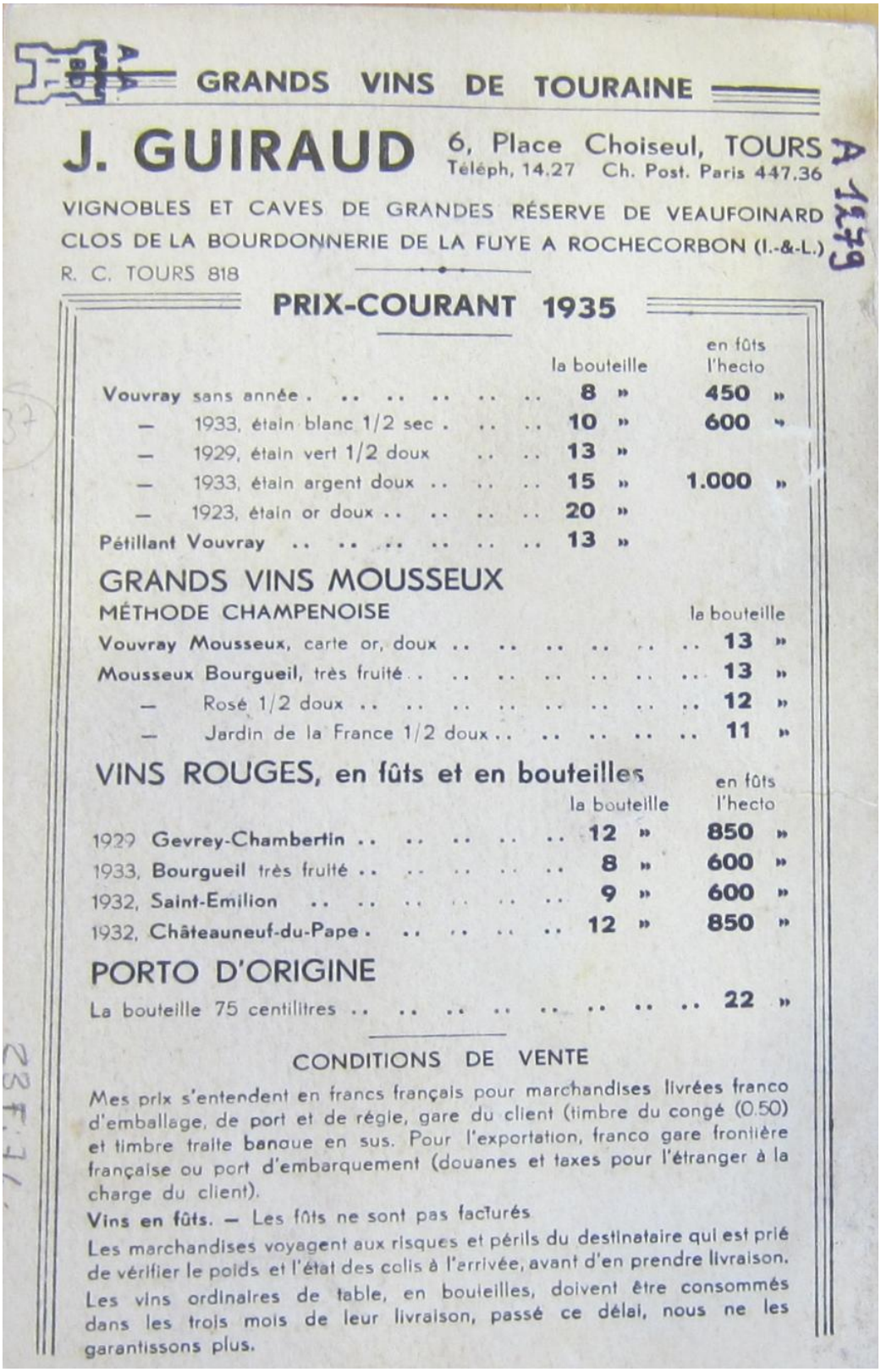



IMPÉRIAL-VOUVRAY
GRAND VIN MOUSSEUX
CH. VAVASSEUR, CHATEAU DE L'AUBERDIÈRE, VOUVRAY, Indre & Loire, FRANCE.

ROYAL TOURAINE
CH. VAVASSEUR
VAVASSEUR & BERNARDET, NÉGOCIANTS
VOUVRAY (INDRE & LOIRE) FRANCE

ADI&L, 6 U 242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 24 avril 1937.

Annexe 115 : Tarification de la Maison Guiraud pour l'année 1935



GRANDS VINS DE TOURAINE

J. GUIRAUD

6, Place Choiseul, TOURS
Téléph. 14.27 Ch. Post. Paris 447.36

VIGNOBLES ET CAVES DE GRANDES RÉSERVE DE VEAUFOINARD
CLOS DE LA BOURDONNERIE DE LA FUYE A ROCHECORBON (I.-&-L.)
R. C. TOURS 818

A 1279

PRIX-COURANT 1935

	la bouteille	en fûts l'hecto
Vouvray sans année	8 »	450 »
— 1933, étain blanc 1/2 sec	10 »	600 »
— 1929, étain vert 1/2 doux	13 »	
— 1933, étain argent doux	15 »	1.000 »
— 1923, étain or doux	20 »	
Pétillant Vouvray	13 »	

GRANDS VINS MOUSSEUX
MÉTHODE CHAMPENOISE

	la bouteille
Vouvray Mousseux, carte or, doux	13 »
Mousseux Bourgueil, très fruité	13 »
— Rosé 1/2 doux	12 »
— Jardin de la France 1/2 doux	11 »

VINS ROUGES, en fûts et en bouteilles

	la bouteille	en fûts l'hecto
1929 Gevrey-Chambertin	12 »	850 »
1933, Bourgueil très fruité	8 »	600 »
1932, Saint-Emilion	9 »	600 »
1932, Châteauneuf-du-Pape	12 »	850 »

PORTO D'ORIGINE

La bouteille 75 centilitres	22 »

CONDITIONS DE VENTE

Mes prix s'entendent en francs français pour marchandises livrées franco d'emballage, de port et de régie, gare du client (timbre du congé (0.50) et timbre traite banque en sus. Pour l'exportation, franco gare frontière française ou port d'embarquement (douanes et taxes pour l'étranger à la charge du client).

Vins en fûts. — Les fûts ne sont pas facturés

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire qui est prié de vérifier le poids et l'état des colis à l'arrivée, avant d'en prendre livraison.

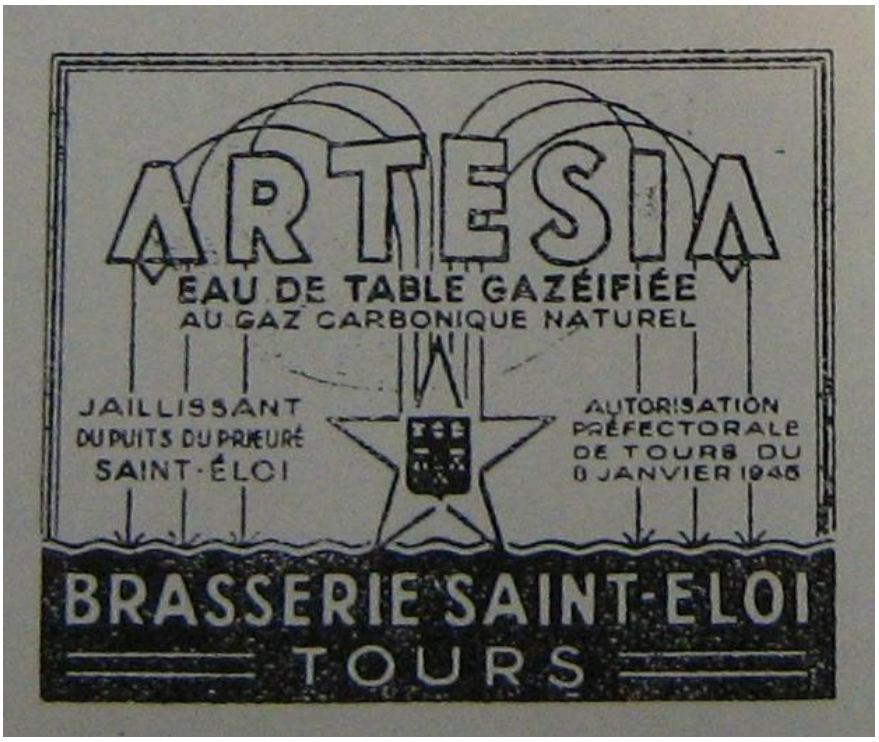
Les vins ordinaires de table, en bouteilles, doivent être consommés dans les trois mois de leur livraison, passé ce délai, nous ne les garantissons plus.

ADI&L, 23 Fi, Boîte 3A, Objets publicitaires.

Annexe 116 : Clichés des vins de la Lanterne de Charles Gay

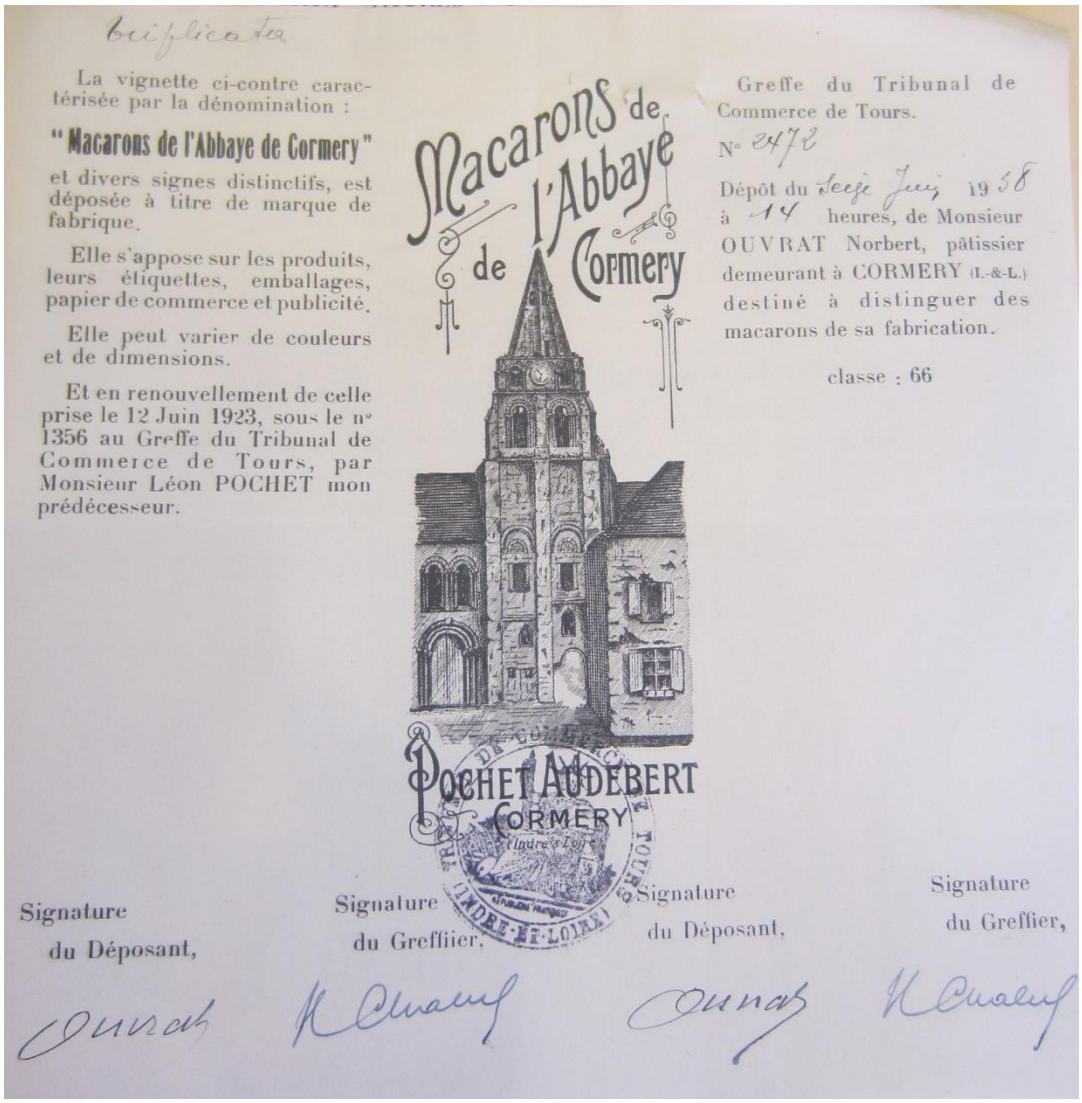
ADI&L, 6 U 242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 19 janvier 1935.

Annexe 117 : Cliché de l'eau de table gazéifiée « Artésia » en 1945



AM Tours, Dossier documentaire sur la chapelle Saint-Éloi, Marque déposée le 9 mars 1945 au greffe du Tribunal de commerce de Tours.

Annexe 118 : Cliché de la marque de macaron déposée par Ouvrat en 1938 et emballage de la même période



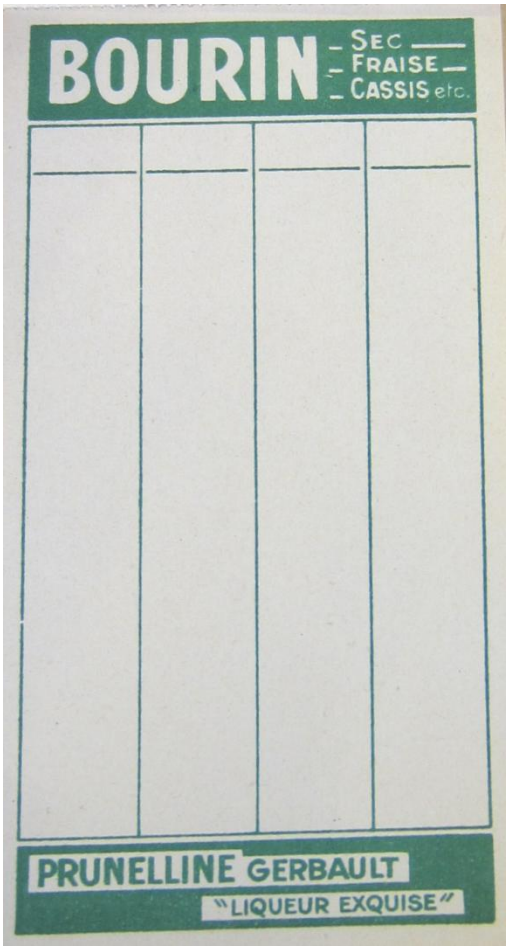
ADI&L, 6 U 242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 16 juin 1938.

ADI&L, 66 Fi, Fonds Bongars-Giboureau.

Annexe 119 : Cliché de l'huile comestible de Louis Cordier déposée en 1933

ADI&L, 6 U 242, Marques de fabrique, Certificats des dépôts, Clichés typographiques, 29 avril 1933.

Annexe 120 : Produits dérivés des produits Bourin dans les années 1920



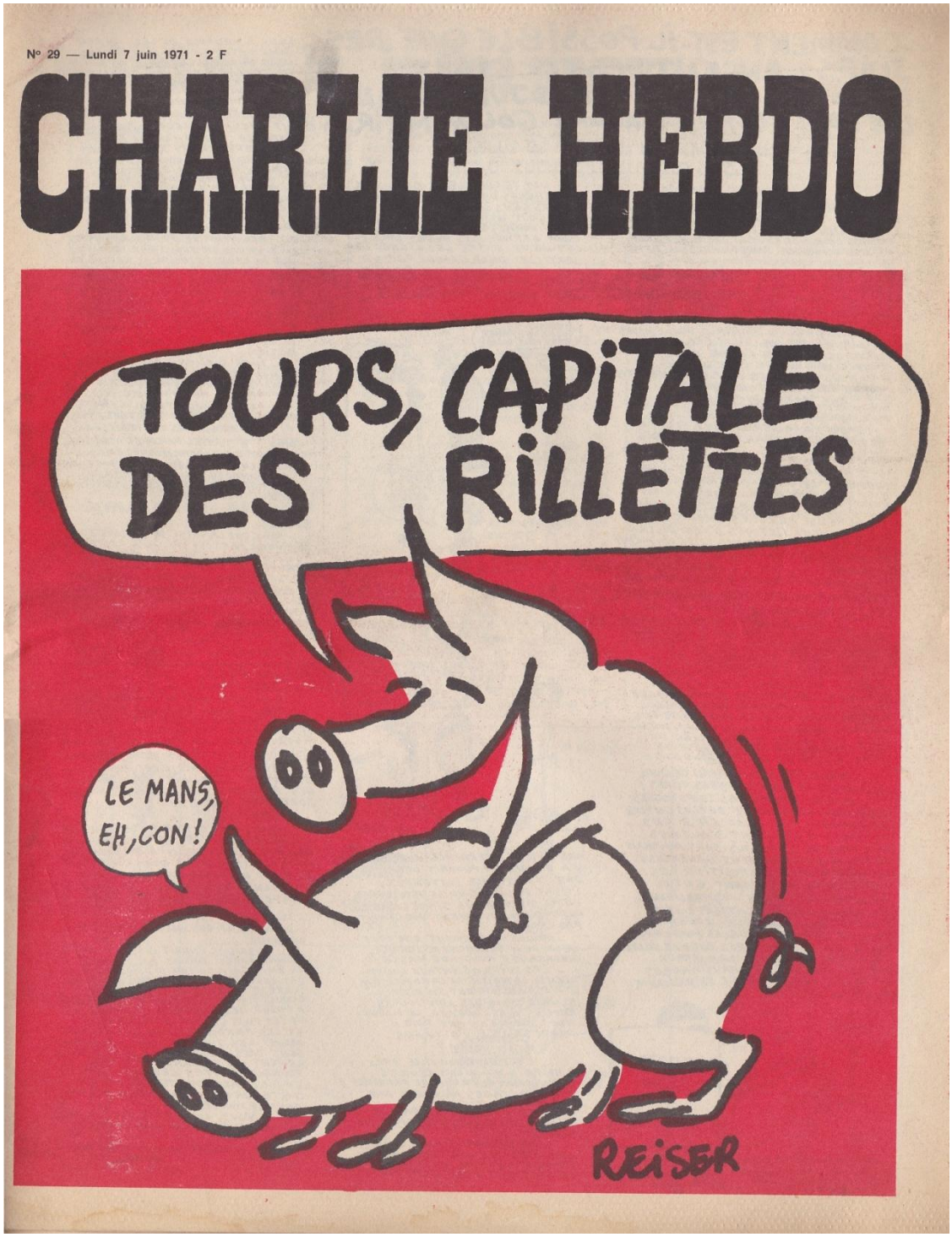
ADI&L, 23 Fi, Boîte 3A, Objets publicitaires.

Annexe 121 : Production française de prune fraîche par région (moyenne de 1923 à 1925)

Régions	Départements	Prunes (en tonnes)	Prunes destinées au séchage (en tonnes)
Est	Meurthe-et-Moselle	8 050	30
	Moselle	7 000	
	Bas-Rhin	5 650	
	Vosges	4 500	10
	Haut-Rhin	2 100	
	Haute-Saône	1 800	10
	Doubs	850	50
	Ardennes	700	10
	Meuse	400	1
Région parisienne	Seine-et-Oise	3 000	90
	Seine-et-Marne	550	
Sud-ouest	Corrèze	2 800	475
	Dordogne	2 400	820
	Lot	1 225	650
	Tarn	930	30
	Lot-et-Garonne	640	8 000
	Tarn-et-Garonne	600	100
	Gironde	150	125
Sud-est et Sud	Haute-Savoie	800	10
	Ardèche	700	20
	Drôme	630	60
	Hérault	300	90
	Hautes-Alpes	270	30
	Aude	100	
	Basses-Alpes	55	25
	Gard	40	
	Var	40	30
Autres régions	Maine-et-Loire	700	50
	Aube	400	10
	Côte-d'Or	400	40
	Eure	350	
	Aveyron	300	25
	Pyrénées-Orientales	125	
	Indre-et-Loire	100	10
	Aisne	90	
	Puy-de-Dôme	80	

Source : *Premier congrès commercial de la prune et du pruneau*, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929, p. 10.

Annexe 122 : La capitale des rillettes en Une de *Charlie Hebdo* en 1971



cette semaine le professeur choron a...

lu, dans un journal, une interview de Jean Royer, maire de Tours, U.D.R., qui part en guerre contre ce qu'il juge immoral. Dans cette interview, il reconnaît qu'en créant dans sa ville son propre comité de censure, il y a effectivement de sa part abus de pouvoir. Etant donné qu'il le reconnaît publiquement et ouvertement, les victimes de ses arrêtés illégaux peuvent donc se passer de l'avis d'un juge pour aller flanquer le feu à la mairie de Tours. Dans ce cas-là, il y aurait aussi de leur part un certain abus. Il suffirait alors qu'ils le reconnaissent publiquement et ouvertement pour que les deux abus commis et avoués de part et d'autre s'annulent et tout le monde serait content.

susciter des vocations de scouts avec B.A. du même genre chez nos lecteurs lycéens. Pour une fois, monsieur Marcellin ne pourra pas dire que nous pourrissons la jeunesse.

évité d'aller manifester silencieusement devant l'hôtel Clermont pour protester contre le matraquage, par la police, du journaliste Alain Jaubert. D'abord, une manifestation silencieuse c'est triste et cela ne sert strictement à rien. Ensuite, s'il fallait manifester à chaque fois qu'un flic tape sur la gueule de quelqu'un, il faudrait manifester au moins cinquante fois par jour rien que pour la ville de Paris. Les journalistes le savent bien mais la plupart n'en parlent dans leur canard

Charlie Hebdo, n°29, 7 juin 1971, p. 7.

La rubrique du professeur Choron confirme que c'est Jean Royer qui est visé pour son hostilité à la pornographie et la censure qu'il installe à Tours. Page 3 du même numéro, les « couvertures auxquelles le lecteur a échappé » sont sur cette thématique et ne concernent plus les rillettes ou une autre denrée alimentaire.

Annexe 123 : Plaidoyer de Marc Desaché pour les chances tourangelles dans l'aménagement du bassin parisien

L'AMÉNAGEMENT DU BASSIN PARISIEN

CHANCE NOUVELLE POUR L'EXPANSION TOURANGELLE

Depuis plus de dix huit mois se poursuivent des études et projets pour l'aménagement du Bassin Parisien. Les travaux sont aujourd'hui très avancés et il est probable que les options seront prises dans un avenir assez proche.

Il s'agit, en fait, d'empêcher que s'accentue l'hypertrophie parisienne qui ne manquerait pas d'aboutir rapidement à l'apoplexie de la Capitale.

On sait que le Plan Delouvrier proposait de créer, dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres de Paris, une dizaine de villes nouvelles dont plusieurs auraient une clientèle d'un million d'habitants.

Cette solution globale sur un espace relativement étroit n'a pas manqué de susciter des protestations de la part des régions limitrophes de la région parisienne. De nombreuses voix s'élevèrent pour demander que cette fixation des populations nouvelles de Paris se fasse sur un espace beaucoup plus vaste. Elle s'articulerait ainsi sur un certain nombre de grandes villes du Bassin parisien comptant plus de 100.000 habitants.

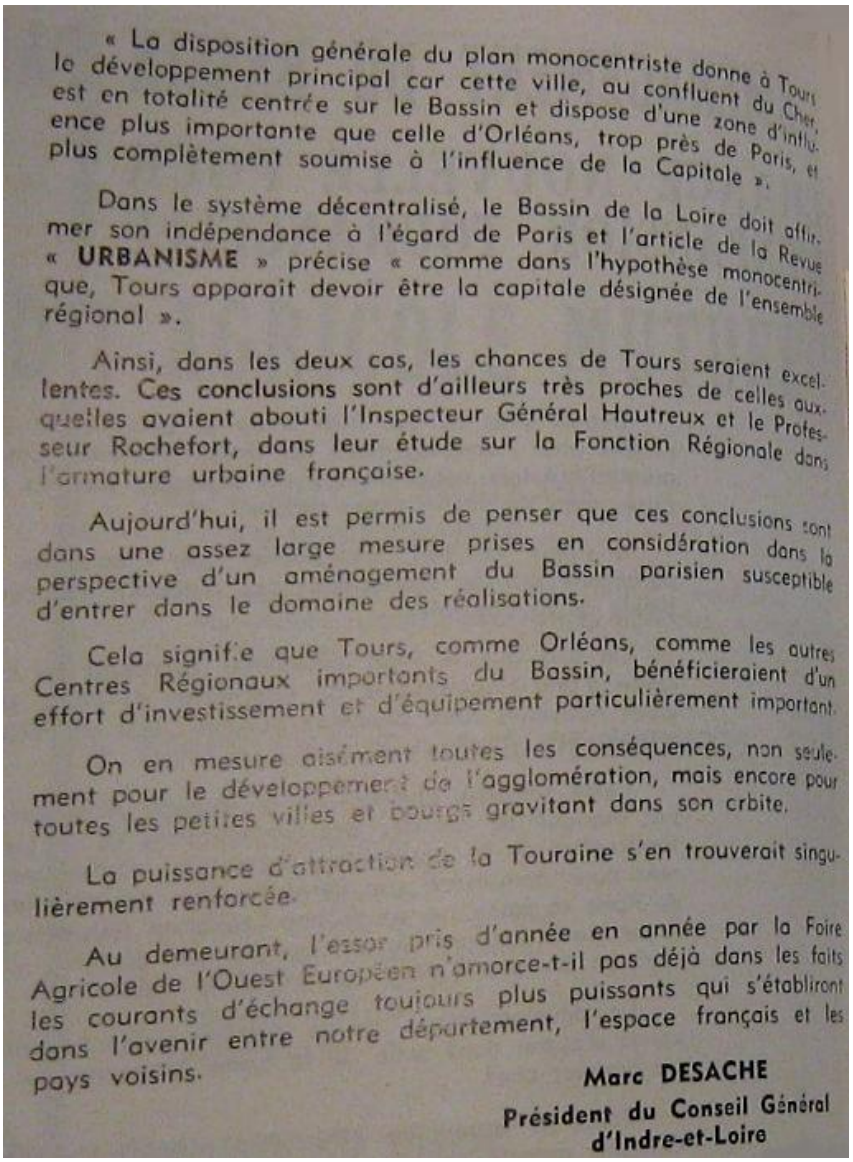
Le développement de ce dernier s'effectuerait sur plusieurs zones d'appui dont celle de la Loire Moyenne qui nous intéresse au premier chef.

Tours se trouve en effet être officiellement reconnue, avec Orléans, comme centre régional de cette zone d'appui. Les rôles assignés à chacune de ces deux villes seraient complémentaires. « Orléans est appelée à jouer un rôle sans cesse croissant dans le cadre de la politique de desserrement des activités de recherche scientifique et de service. Le développement de Tours dépendra davantage de l'implantation d'industries ».

Deux partis d'aménagement ont été envisagés pour le Bassin parisien, l'un monocentrique, l'autre polycentrique. Dans les deux cas Tours fait figure de centre régional important ainsi que l'a montré un article assez récent paru dans la Revue « **URBANISME** ».

Dans le système monocentrique, la vocation de la Vallée de la Loire y est-il dit, est essentiellement une vocation culturelle supérieure. L'Université de Tours-Orléans constitue la pièce centrale du système. Elle devra jouer un rôle national et international.

« Le développement industriel de la zone de Tours devrait être orienté ... pour constituer un pôle d'attrait contre balançant dans une certaine mesure, celui constitué par Paris pour les organismes de recherche situés à Orléans ».



« La disposition générale du plan monocentriste donne à Tours le développement principal car cette ville, au confluent du Cher, est en totalité centrée sur le Bassin et dispose d'une zone d'influence plus importante que celle d'Orléans, trop près de Paris, et plus complètement soumise à l'influence de la Capitale ».

Dans le système décentralisé, le Bassin de la Loire doit affirmer son indépendance à l'égard de Paris et l'article de la Revue « **URBANISME** » précise « comme dans l'hypothèse monocentrique, Tours apparaît devoir être la capitale désignée de l'ensemble régional ».

Ainsi, dans les deux cas, les chances de Tours seraient excellentes. Ces conclusions sont d'ailleurs très proches de celles auxquelles avaient abouti l'Inspecteur Général Hautreux et le Professeur Rochefort, dans leur étude sur la Fonction Régionale dans l'armature urbaine française.

Aujourd'hui, il est permis de penser que ces conclusions sont dans une assez large mesure prises en considération dans la perspective d'un aménagement du Bassin parisien susceptible d'entrer dans le domaine des réalisations.

Cela signifie que Tours, comme Orléans, comme les autres Centres Régionaux importants du Bassin, bénéficieraient d'un effort d'investissement et d'équipement particulièrement important.

On en mesure aisément toutes les conséquences, non seulement pour le développement de l'agglomération, mais encore pour toutes les petites villes et bourgs gravitant dans son orbite.

La puissance d'attraction de la Touraine s'en trouverait singulièrement renforcée.

Au demeurant, l'essor pris d'année en année par la Foire Agricole de l'Ouest Européen n'amorce-t-il pas déjà dans les faits les courants d'échange toujours plus puissants qui s'établiront dans l'avenir entre notre département, l'espace français et les pays voisins.

Marc DESACHE

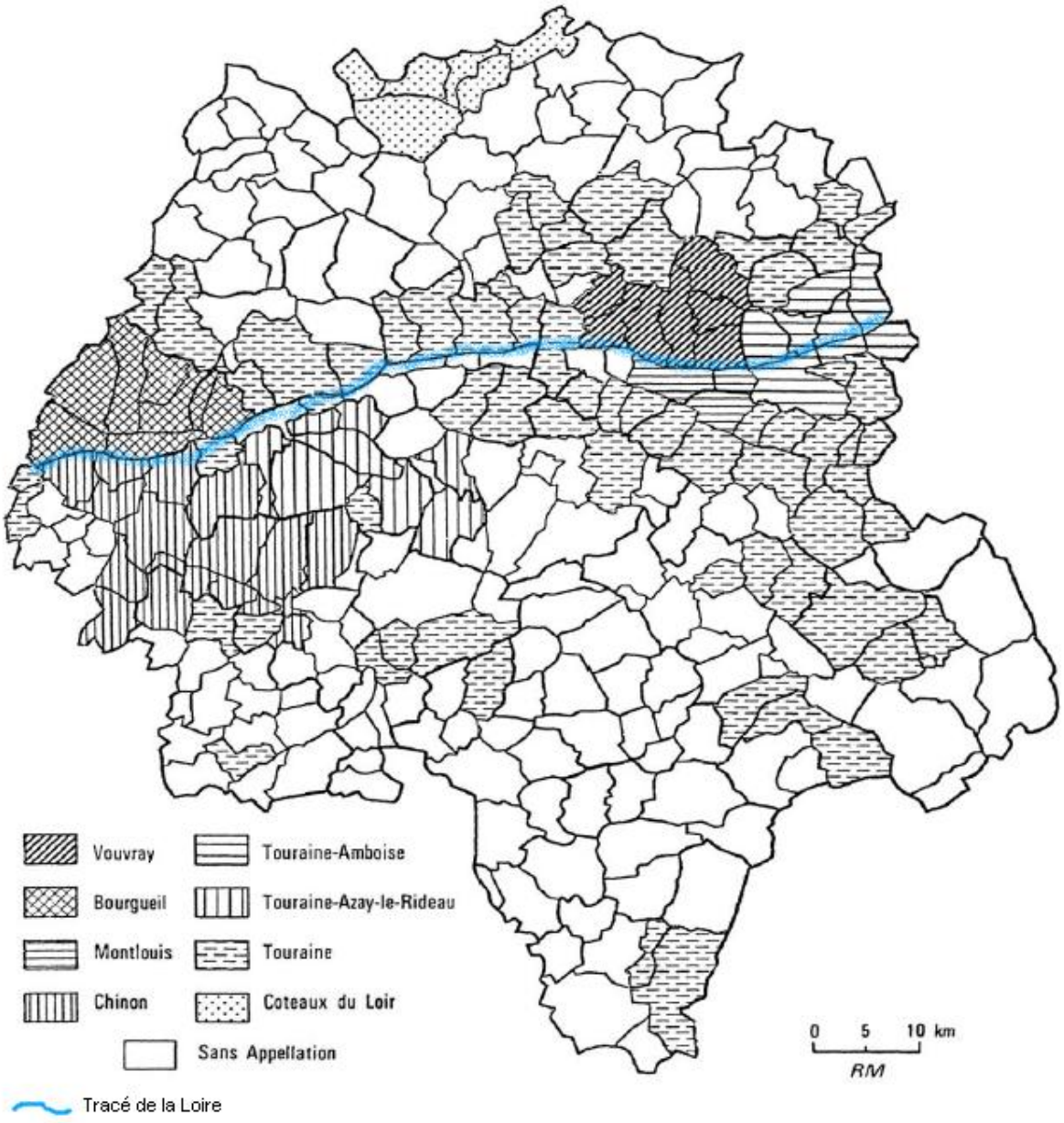
Président du Conseil Général d'Indre-et-Loire

AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1967, Programme officiel.

Annexe 124 : Stand « Val de Loire » à la FAOE de 1968

ADI&L, 5 Fi P89, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1962-1986, Septembre 1968, Cliché n°23832-97.

Annexe 125 : Cartes des vins de Touraine et de la Loire



La carte d'origine est de Régis Maury. Nous avons simplement ajouté le tracé de la Loire pour mieux mettre en évidence son importance.

Source : MAURY, Régis, « Les vignobles de la Touraine », in *Norois*, n°95 ter, 1977, p. 143.

PUISAIS, Jacques, *Les vins de la Loire*, Tours, La Nouvelle République, 1986, p. 16-17.

Annexe 126 : Étiquette du fromage de la vallée du Lathan en 1971

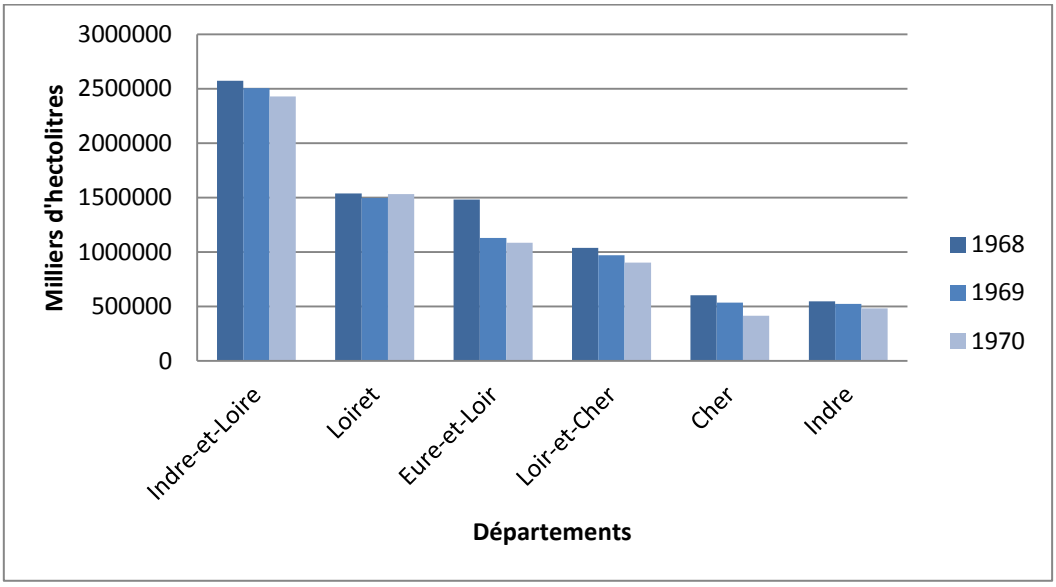
ADI&L, 42 Fi 8, Fromage de la vallée du Lathan, fabriqué par la laiterie coopérative de la Fuye par Hommes, 30 % de matières grasses.

C'est une illustration par l'image des « usines à lait » annoncées par Jean Royer, modernisant les établissements existants.

Annexe 127 : Collecte de lait de vache effectuée par les entreprises de la région Centre entre 1968 et 1970

	1968	1969	1970
Indre-et-Loire	2 573 400	2 503 800	2 429 600
Loiret	1 538 300	1 497 700	1 532 200
Eure-et-Loir	1 481 700	1 128 100	1 086 800
Loir-et-Cher	1 038 400	971 900	902 300
Cher	603 400	536 600	416 700
Indre	547 400	523 200	482 300
Région Centre	**7 782 800**	**7 161 300**	**6 849 900**

Les données sont en milliers d'hectolitres.



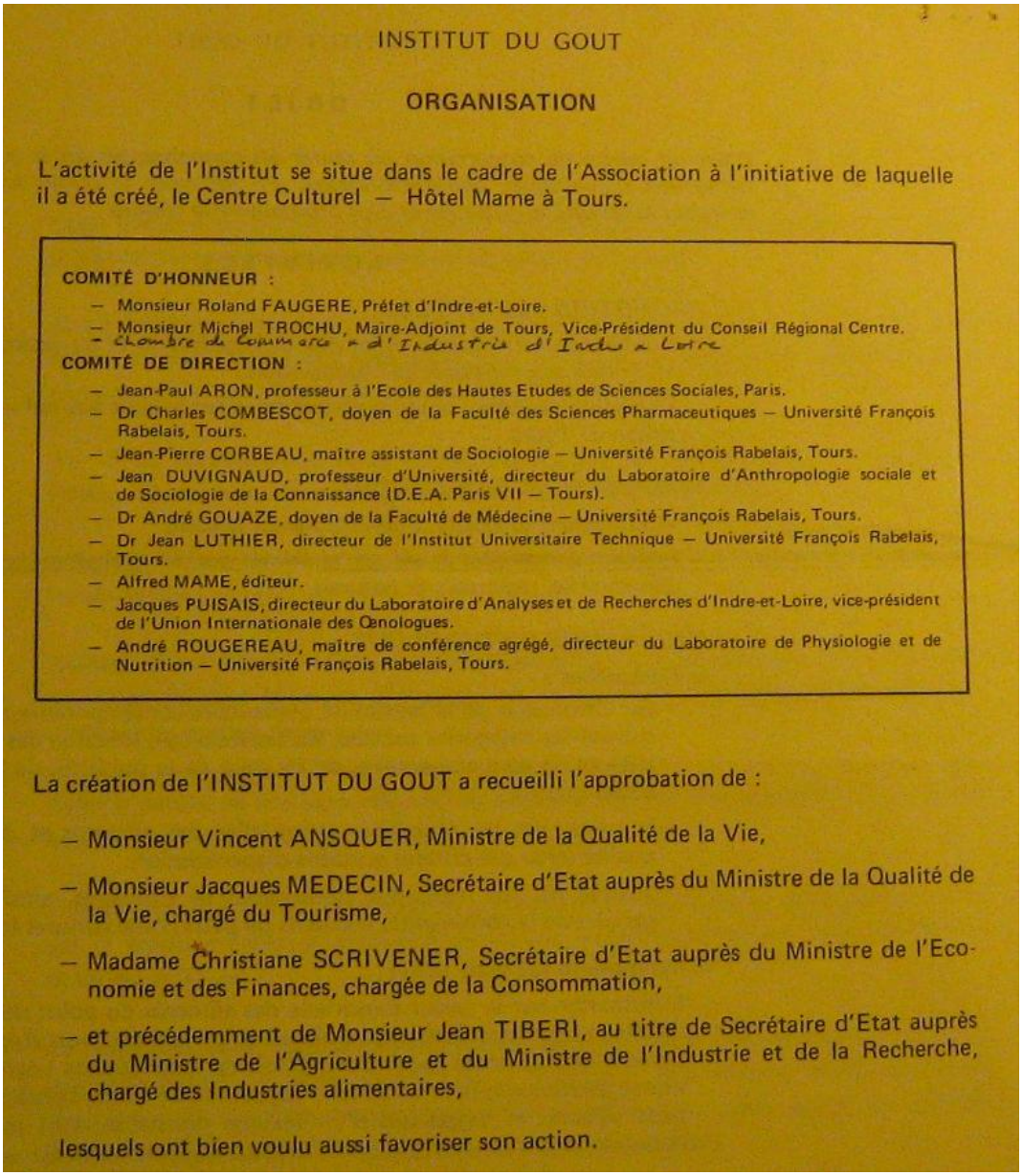
Source : Service Régional de Statistique Agricole, *Situation agricole régionale*, Région du Centre, n° 18, juillet-août 1971, p. 33.

Annexe 128 : Photos de groupe des stages Regards sur la Touraine 1963 et 1966

AM Tours, 1I, Boîte 98, Congrès en Touraine, Stage, Regards sur la Touraine, 6 septembre 1963.

ADI&L, 1374 W 1, Direction départementale de la Jeunesse et des Sports, Regards sur la Touraine, 1966.

Annexe 129 : Organisation de l'Institut du Goût à sa création



INSTITUT DU GOUT

ORGANISATION

L'activité de l'Institut se situe dans le cadre de l'Association à l'initiative de laquelle il a été créé, le Centre Culturel — Hôtel Mame à Tours.

COMITÉ D'HONNEUR :

- Monsieur Roland FAUGERE, Préfet d'Indre-et-Loire.
- Monsieur Michel TROCHU, Maire-Adjoint de Tours, Vice-Président du Conseil Régional Centre.
- Chambre de Commerce et d'Industrie d'Indre et Loire

COMITÉ DE DIRECTION :

- Jean-Paul ARON, professeur à l'Ecole des Hautes Etudes de Sciences Sociales, Paris.
- Dr Charles COMBESCOT, doyen de la Faculté des Sciences Pharmaceutiques — Université François Rabelais, Tours.
- Jean-Pierre CORBEAU, maître assistant de Sociologie — Université François Rabelais, Tours.
- Jean DUVIGNAUD, professeur d'Université, directeur du Laboratoire d'Anthropologie sociale et de Sociologie de la Connaissance (D.E.A. Paris VII — Tours).
- Dr André GOUAZE, doyen de la Faculté de Médecine — Université François Rabelais, Tours.
- Dr Jean LUTHIER, directeur de l'Institut Universitaire Technique — Université François Rabelais, Tours.
- Alfred MAME, éditeur.
- Jacques PUISAIS, directeur du Laboratoire d'Analyses et de Recherches d'Indre-et-Loire, vice-président de l'Union Internationale des Œnologues.
- André ROUGEREAU, maître de conférence agrégé, directeur du Laboratoire de Physiologie et de Nutrition — Université François Rabelais, Tours.

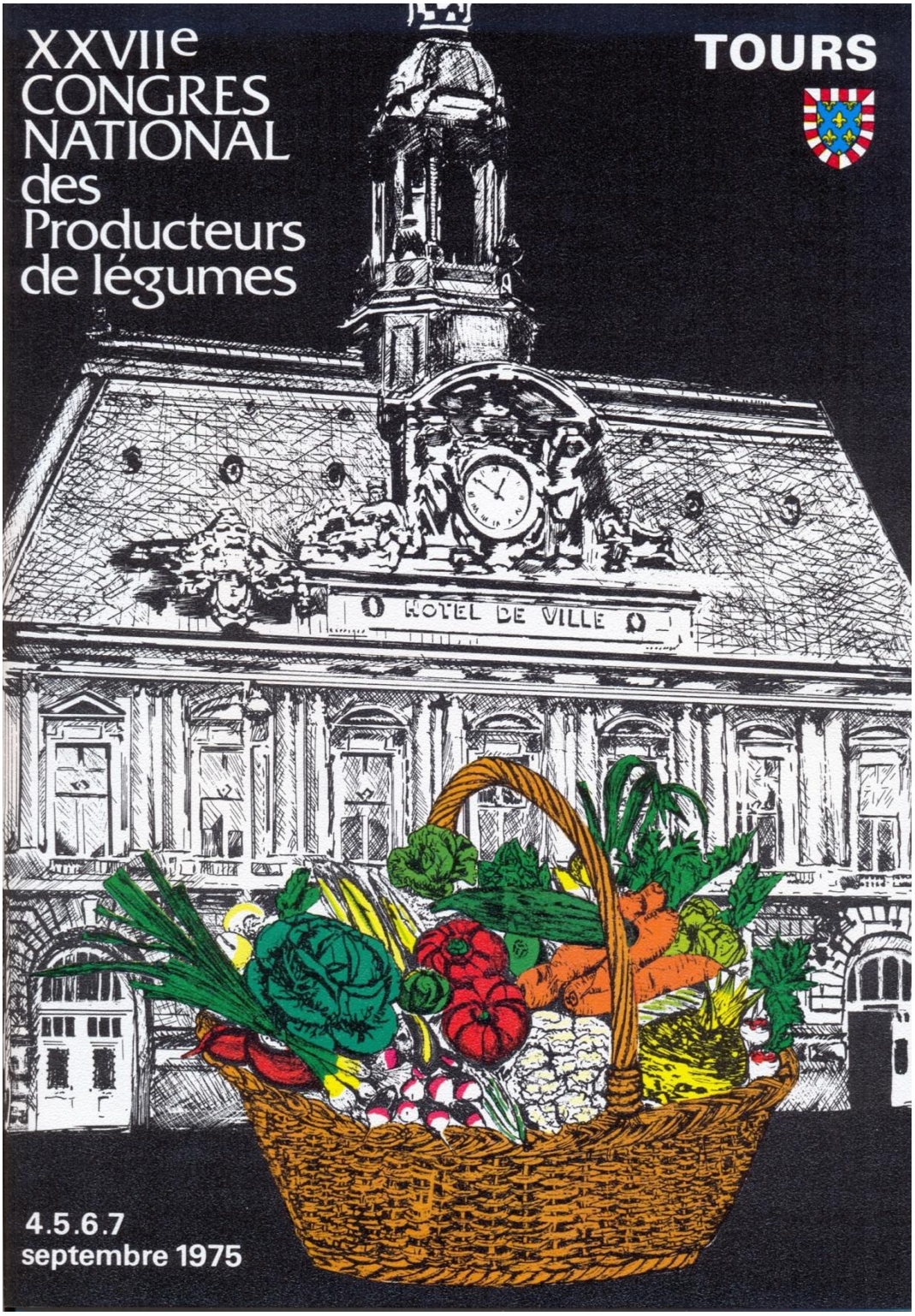
La création de l'INSTITUT DU GOUT a recueilli l'approbation de :

- Monsieur Vincent ANSQUER, Ministre de la Qualité de la Vie,
- Monsieur Jacques MEDECIN, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de la Qualité de la Vie, chargé du Tourisme,
- Madame Christiane SCRIVENER, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Economie et des Finances, chargée de la Consommation,
- et précédemment de Monsieur Jean TIBERI, au titre de Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Agriculture et du Ministre de l'Industrie et de la Recherche, chargé des Industries alimentaires,

lesquels ont bien voulu aussi favoriser son action.

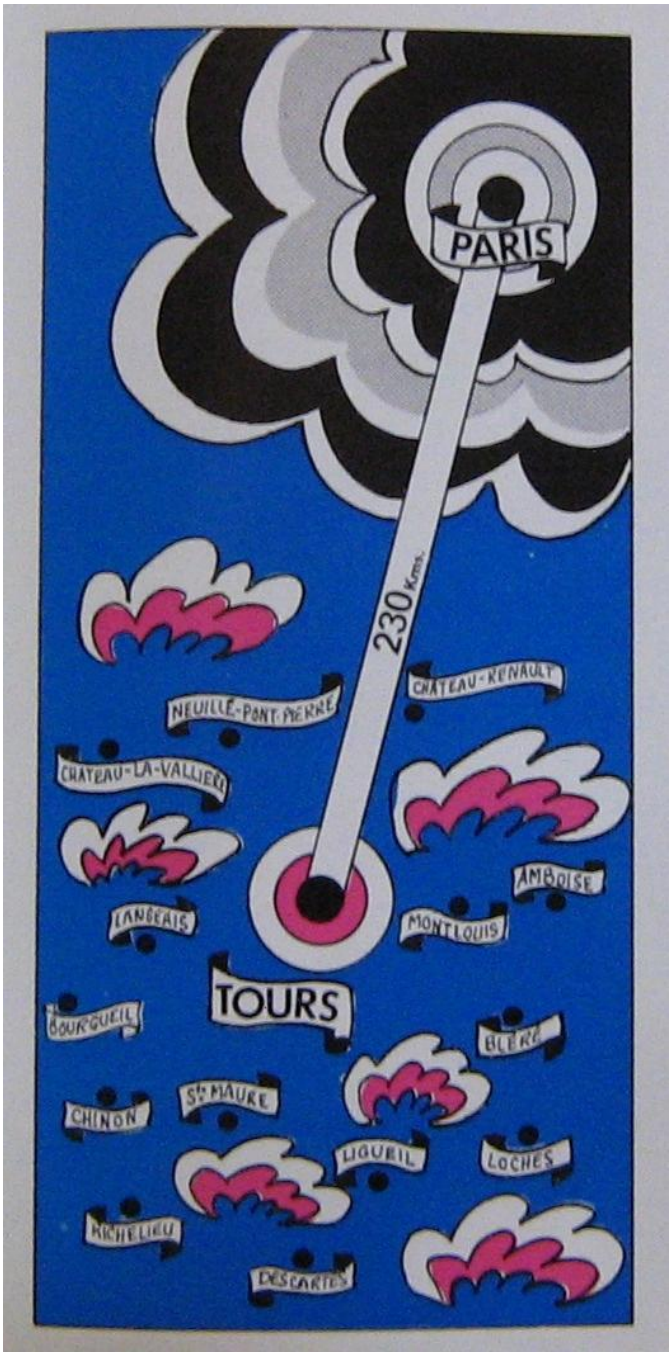
AM Tours, 2R, Boîte 166, Associations culturelles, Fondations et Instituts, Institut du Goût, 1977.

Annexe 130 : Couverture du programme du congrès des producteurs de légumes en septembre 1975



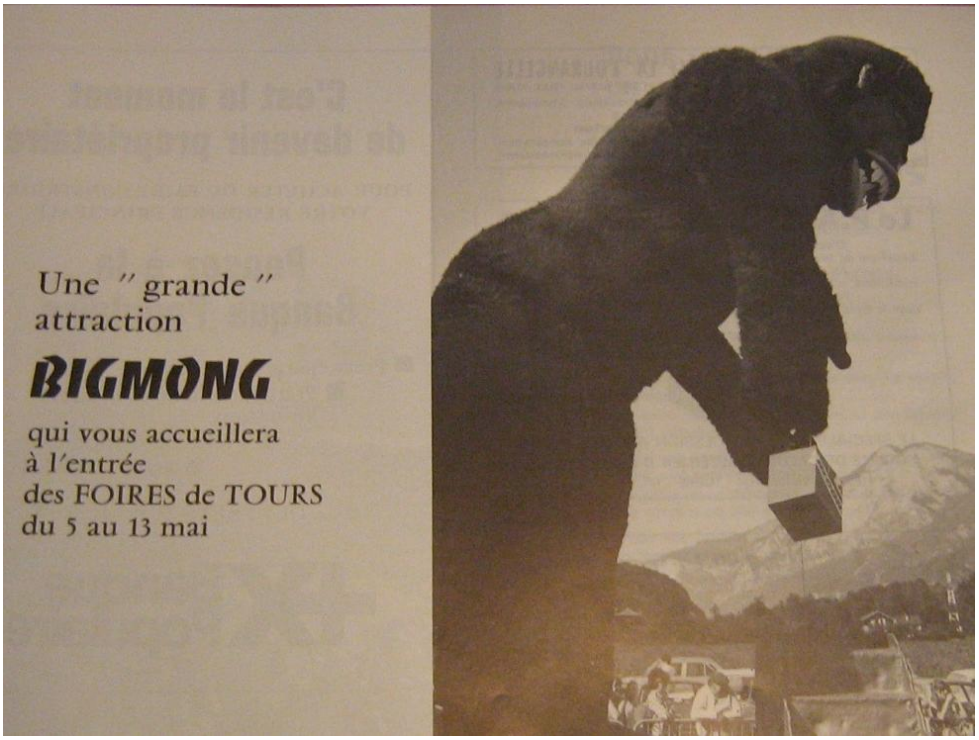
AM Tours, 1I, Boîte 104, Congrès national des producteurs de légumes de 1975, Programme.

Annexe 131 : La proximité Touraine-Paris mise en avant en 1972



AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition 5-13 mai 1972, Plaquette Dynatouraine.

Annexe 132 : Deux manières de promouvoir les foires en 1979



AM Tours, 2F, Boîte 48, Foire-exposition de Tours 5-13 mai 1979, Programme officiel.

Annexe 133 : Discours de Jean Vivien, président de la Fédération des unions commerciales d'Indre-et-Loire, contre les préjugés

Je m'élève contre l'état d'esprit que certains se complaisent à entretenir, qui veulent faire retomber sur d'autres les causes de leurs difficultés, de leurs soucis et, qui n'hésitent pas à jeter le discrédit sur des professions en répétant à qui veut les entendre que les Commerçants sont des voleurs, les fonctionnaires des paresseux, les Agriculteurs les malins qui remplissent leurs bas de laine, quant aux hommes politiques, il vaut mieux ne pas en parler, etc. etc.

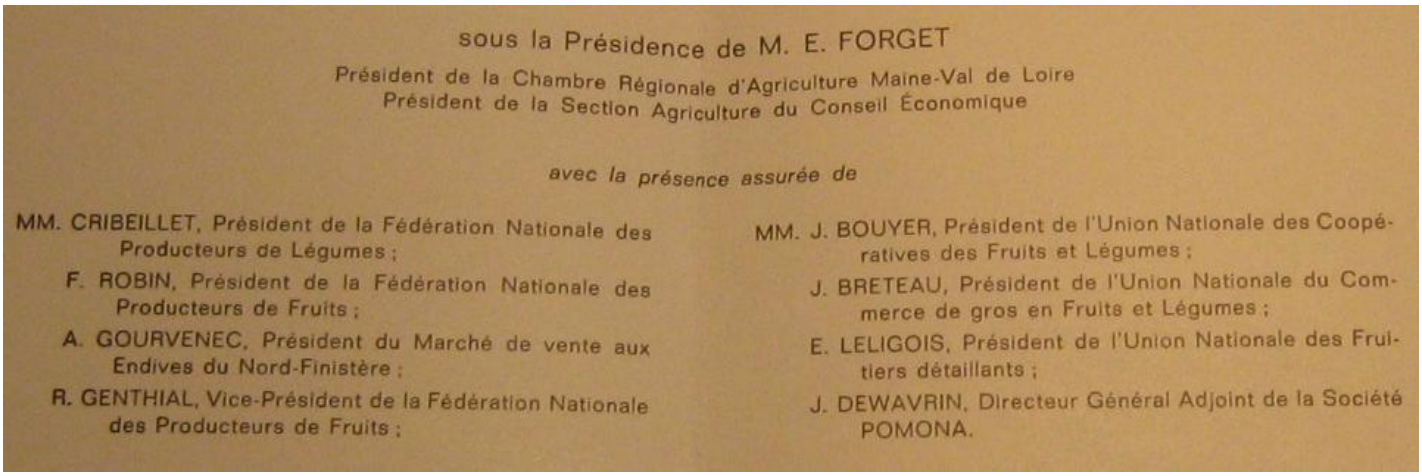
Ceci est d'autant plus grave que ces slogans sont repris par de nombreuses personnes pour ne pas dire toutes. Elles s'en gargarisent et donnent à ces maximes sans fondement, l'apparence d'un état de fait évident.

Or, je le répète, je m'élève contre de tels propos. Chaque profession a ses problèmes et ses difficultés. S'il arrive de trouver parfois quelques brebis galeuses et ceci dans tous les métiers, on se doit de reconnaître que les hommes sont honnêtes, consciencieux et nul n'a le droit sans raison sérieuse, de porter un jugement sur son prochain, encore plus, si ce jugement est vague, impersonnel et collectif.

Je souhaite pour rester plus particulièrement dans le cadre qui nous intéresse, que des contacts plus fréquents soient pris entre les Commerçants et Agriculteurs, afin qu'ils confrontent leurs problèmes, qu'ils se connaissent mieux et par là même, j'en suis persuadé, s'estiment davantage.

AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1965, Programme officiel.

Annexe 134 : Participants au colloque Fruits et Légumes de la première FAOE



sous la Présidence de M. E. FORGET

Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Maine-Val de Loire
Président de la Section Agriculture du Conseil Économique

avec la présence assurée de

MM. CRIBEILLET, Président de la Fédération Nationale des Producteurs de Légumes ;

F. ROBIN, Président de la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits ;

A. GOURVENEC, Président du Marché de vente aux Endives du Nord-Finistère ;

R. GENTHIAL, Vice-Président de la Fédération Nationale des Producteurs de Fruits ;

MM. J. BOUYER, Président de l'Union Nationale des Coopératives des Fruits et Légumes ;

J. BRETEAU, Président de l'Union Nationale du Commerce de gros en Fruits et Légumes ;

E. LELIGOIS, Président de l'Union Nationale des Fruitiers détaillants ;

J. DEWAVRIN, Directeur Général Adjoint de la Société POMONA.

AM Tours, 3F, Boîte 148, Foire agricole de l'Ouest européen 1963, Invitation au colloque.

Annexe 135 : Marché lors de la FAOE de 1978

ADI&L, 5 Fi P92, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1978-1987, Septembre 1978, Cliché n°33224-33A34.

Annexe 136 : Mise en scène des produits à la FAOE

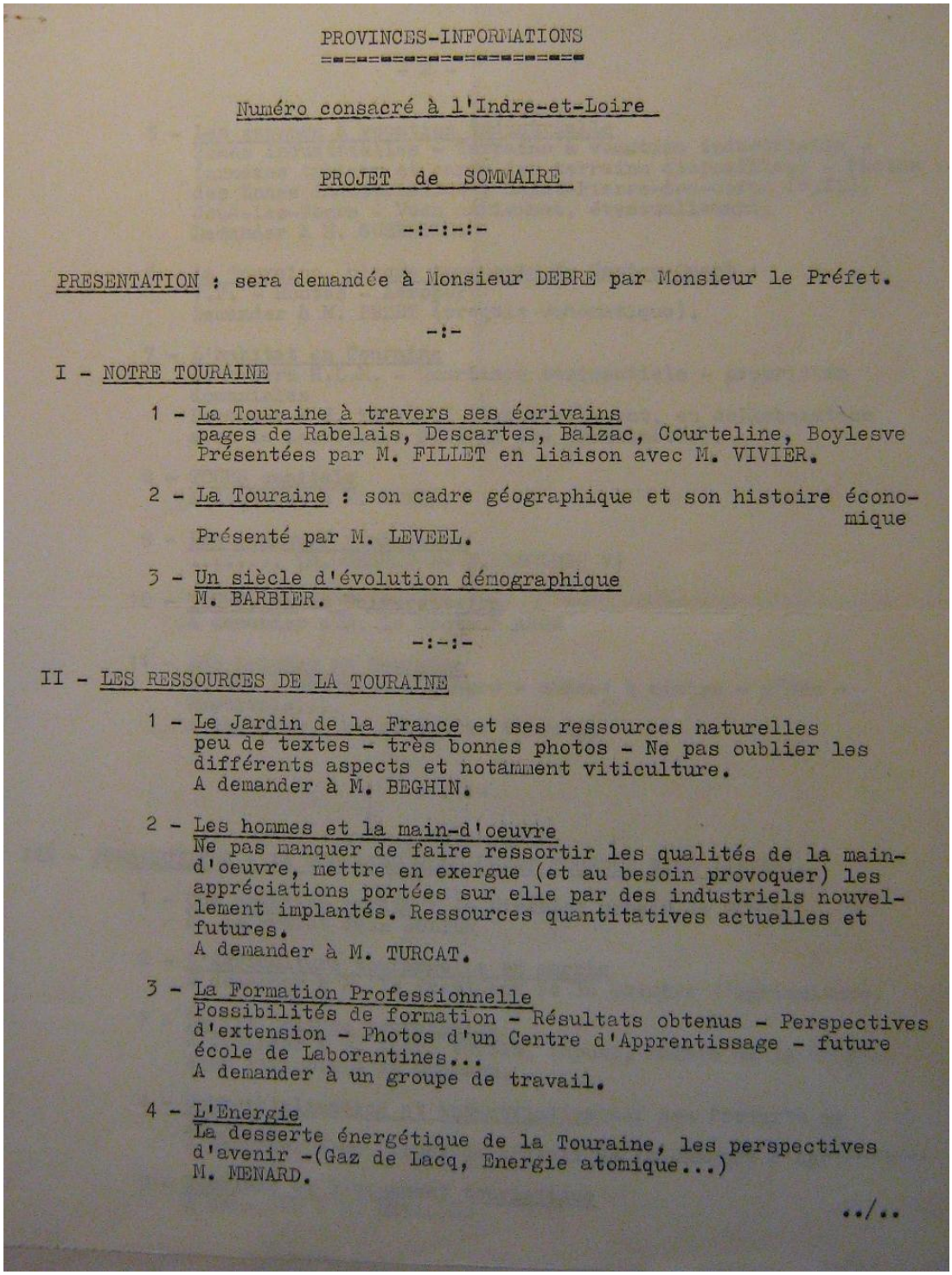
ADI&L, 5 Fi P89, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1962-1986, Septembre 1965, Cliché n°20959-63.

ADI&L, 5 Fi P90, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1963-1972, Septembre 1965, Cliché n°20959-91.

ADI&L, 5 Fi P89, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1962-1986, Septembre 1972, Cliché n°27749-98.

ADI&L, 5 Fi P92, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1978-1987, Septembre 1980, Cliché n°34373-28.

Annexe 137 : Liste des chapitres prévus pour le numéro spécial Touraine de *Provinces-Informations* en 1959



PROVINCES-INFORMATIONS

Numéro consacré à l'Indre-et-Loire

PROJET de SOMMAIRE

-:-:-:-

PRESENTATION : sera demandée à Monsieur DEBRE par Monsieur le Préfet.

-:-

I - NOTRE TOURAINE

1 - La Touraine à travers ses écrivains
pages de Rabelais, Descartes, Balzac, Courteline, Boylesve
Présentées par M. FILLET en liaison avec M. VIVIER.

2 - La Touraine : son cadre géographique et son histoire économique
Présenté par M. LEVEEL.

3 - Un siècle d'évolution démographique
M. BARBIER.

-:-:-

II - LES RESSOURCES DE LA TOURAINE

1 - Le Jardin de la France et ses ressources naturelles
peu de textes - très bonnes photos - Ne pas oublier les différents aspects et notamment viticulture.
A demander à M. BEGHIN.

2 - Les hommes et la main-d'oeuvre
Ne pas manquer de faire ressortir les qualités de la main-d'oeuvre, mettre en exergue (et au besoin provoquer) les appréciations portées sur elle par des industriels nouvellement implantés. Ressources quantitatives actuelles et futures.
A demander à M. TURCAT.

3 - La Formation Professionnelle
Possibilités de formation - Résultats obtenus - Perspectives d'extension - Photos d'un Centre d'Apprentissage - future école de Laborantines...
A demander à un groupe de travail.

4 - L'Energie
La desserte énergétique de la Touraine, les perspectives d'avenir -(Gaz de Lacq, Energie atomique...)
M. MENARD.

../..

5 - Les espaces à vocation industrielle
Zones industrielles - Terrains à vocation industrielle - (annexes tableau et carte des terrains disponibles) - Photos des Zones industrielles : Saint-Pierre-des-Corps (V.F.), Joué-les-Tours - Vues aériennes, éventuellement.
Demander à M. GUERRIER.

6 - La Touraine, plaque tournante du Centre-Ouest :
V.F. - Routes - Aéroport
Demander à M. PEZET (croquis schématique).

7 - L'habitat en Touraine
Chantiers H.L.M. - Quartiers résidentiels - propriétés domaniales
Demander à M. TREVILLY (éventuellement, en collaboration avec le Secrétaire Général des Architectes).

8 - TOURS capitale
A demander à M. ROYER.

9 - Les concours financiers
..... (M. CHANET ou M. LECLERC ?)

10 - TOURS, Ville Universitaire
A demander à M. le Docteur ARON

11 - Les Loisirs en Touraine
Photos : châteaux - plages - chasse à courre - pêche - Festivals....
A demander à un groupe de travail.

-:-:-:-

III - PERSPECTIVES : LA TOURAINE RESOLUMENT TOURNEE VERS L'AVENIR

1 - Une création hardie : le District urbain de TOURS
M. le Préfet Jean JULIEN

2 - L'Agriculture tourangelle en marche
A demander à M. le Président de la Chambre d'Agriculture.

3 - La Viticulture tourangelle
A demander à M. André VOISIN, Député, Membre de la Commission Viticole à la Chambre.

4 - Commercialisation et industrialisation des Produits de la terre
A demander à un groupe de travail de la Chambre d'Agriculture

5 - Tourisme et Equipement touristique
A demander à M. METADIER

6 - L'Industrie tourangelle
Une réalité pleine d'avenir
A demander à M. CHAMPION.

7 - La Distribution
une zone d'attraction commerciale s'étendant à plus de 100 kilomètres à la ronde
A demander à M. DIOT.

-:-:-:-:-:-

Pour conclure :

(par M. DESACHE)

Réalité des ressources offertes - Perspectives de développement - TOURS capitale régionale.

-:-:-:-

Partie publicitaire

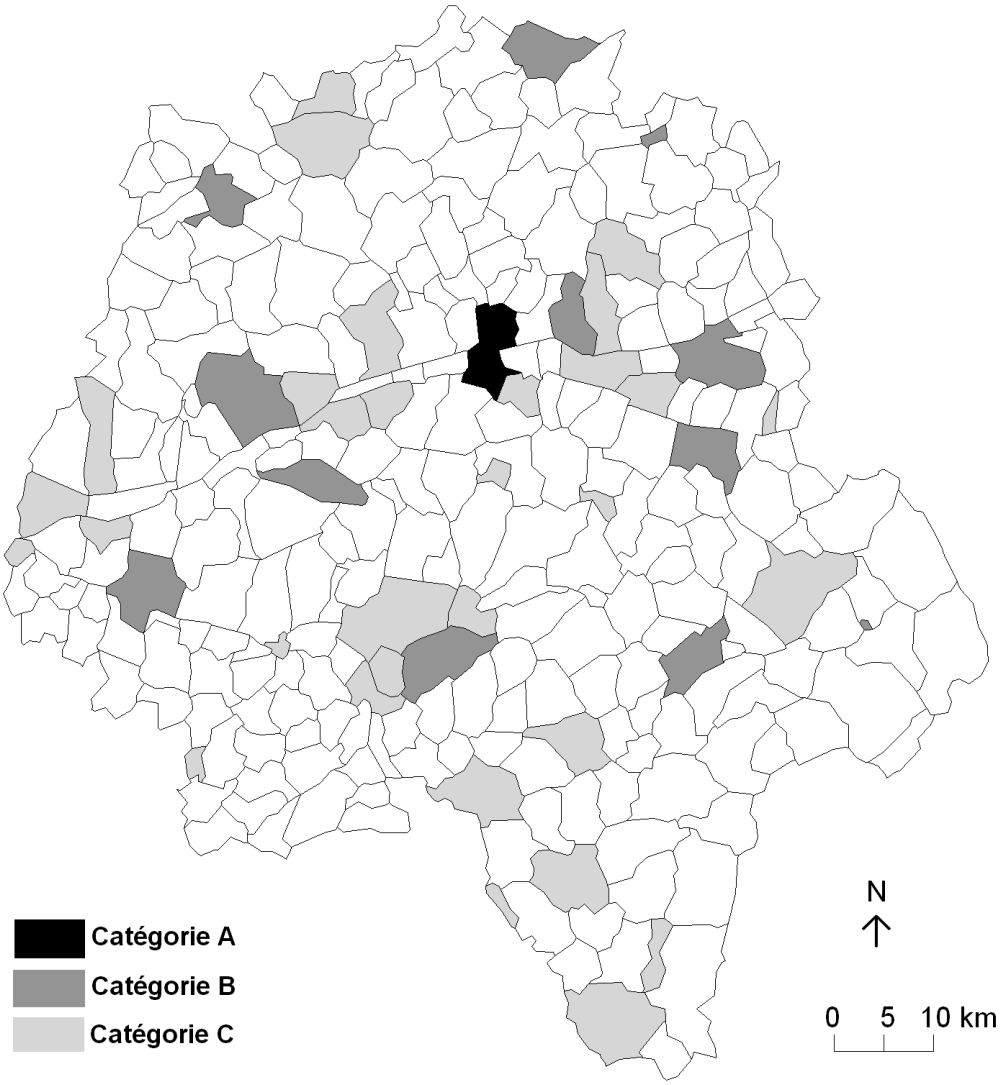
Publicité rédactionnelle, autant que possible.

1 - Quelques entreprises tourangelles de vieille tradition
(vieilles entreprises tourangelles)

2 - Pourquoi nous nous sommes installés en Touraine
(entreprises nouvellement implantées).

AM Tours, 2F, Boîte 320, Activités publicitaires, Documentation sur Tours, Provinces-Informations 1959.

Annexe 138 : Carte des communes d'Indre-et-Loire possédant un Syndicat d'initiative en 1972



Catégorie A (1) : Tours.

Catégorie B (12) : Amboise, Azay-le-Rideau, Bléré, Château-la-Vallière, Château-Renault, Chinon, Les Hermites, Langeais, Loches, Montrésor, Sainte-Maure-de-Touraine, Vouvray.

Catégorie C (31) : Avoine, Bourgueil, Candes-Saint-Martin, Chenonceaux-Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinq-Mars-la-Pile, Cormery, Genillé, Le Grand-Pressigny, La Guerche, Descartes, L'Ile-Bouchard, Ligueil, Luynes, Montbazon, Montlouis-sur-Loire, Noyant-de-Touraine, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Reugny, Richelieu, Saint-Avertin, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Épain, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Paterne-Racan, Savonnières, Vernou-sur-Brenne, Villandry, Yzeures-sur-Creuse.

Source : AM Tours, 2F, Boîte 325, Office de tourisme, Liste des syndicats d'initiative, 1972.

Annexe 139 : Les hôtesses du Syndicat d'initiative de Tours découvrent le Vouvray

ADI&L, 45 Fi 132, Fonds Knecht, Artisanat et petits métiers.

Annexe 140 : Présentation des rillettes de Touraine par Jules Delaleu

LES RILLETTES DE TOURAINE

par Jules DELALEU

C'est aux voyageurs d'autrefois que les rillettes de Tours doivent, hors de leur pays, leur vieille et juste renommée. On ne les dégustait qu'en Touraine, aux étapes ou aux relais, car la région dont elles sont le friand régal a si bien gardé le secret de leur préparation, que la recette ne se rencontre dans aucun livre d'économie ménagère ou de formules culinaires.

PHOTO ARSICAUD - TOURS

Dans la grande famille des rillettes de Tours, les *Rillettes de Vouvray* occupent une place privilégiée et justifiée par la fine saveur des produits, aussi bien que par une préparation traditionnelle.

La recette n'en est pas moins d'une simplicité surprenante, puisqu'il n'entre dans leur composition que de la chair de porc frais, sans le secours des condiments variés auxquels la cuisine savante demande des saveurs fortes et des sensations imprévues à l'usage de palais émoussés et blasés.

La Touraine passe à bon droit pour avoir été le pays du bien-parler, sans accent et sans patois; le vieux parler tourangeau était clair, simple, sans apprêt, sans vitesse et sans lenteur. Si le vocabulaire a conservé quelques mots de l'ancienne langue qu'on retrouve dans Rabelais et ses contemporains, ou au Canada, ils sont bien trop rares mais si « bien-disant ».

On ne saurait être surpris que le pays du bien-parler ait été de même le pays du bien-manger.

Les Tourangeaux préféraient la finesse à la quantité des mets qu'ils n'aimaient ni trop mêlés, ni trop épicés, ni trop compliqués. Spirituelle et éclectique, la Touraine n'avait aucun goût pour les ripailles massives de certains pays. Le nôtre était celui de la mesure et du juste milieu. Aussi bien les rillettes sont-elles un exemple de cette simplicité, fécondée par un sobre et frugal bon goût. Tout le secret de leur finesse est d'avoir, par la cuisson, cet arôme friand et cette saveur simple qu'aucune contrefaçon ne saurait atteindre. Pour leur donner cette exquise qualité, il est moins besoin de recettes et de formules que du bon goût atavique d'un tourangeau qui, dans la conduite de la cuisson voulue, est encore le meilleur juge.

Les rillettes ne sont pas un hachis de porc, martyrisé, éventé et moulu dans les cruels engrenages des ustensiles modernes; elles ne sont pas un quelconque mélange de rognures, laissées par d'autres préparations charcutières ou ramassées sur l'étal.

Elles doivent garder un blond rosé, qui est le reflet de la chair cuite convenablement, dont la couleur est éclaircie et fondue par une graisse légère, fine et figée par-dessus, blanche comme neige.

Alors seulement peut être qualifiée de *Rillettes de Vouvray* la pâte moelleuse, la mousse ferme et vermeille à laquelle le feu a transmis de son incorruptibilité.

Après qu'elles ont sans hâte et doucement mijoté en poursuivant dans leur ébullition un murmure discret, mais presque maussade, les rillettes se rebiffent et haussent le ton, lorsque la flamme se ranime pour le finissage. Elles grognent sous le grand friquet qui les régente et, au moment où elles vont se fâcher, une bouteille de Vouvray y incorpore son arôme mystérieux, l'élixir distillé sur les côtes par les gais soleils de l'automne. La joie de cette rencontre s'exprime aussitôt en une vapeur ardente, libérant les éléments inutiles et mêlant dans une intime fusion l'esprit subtil des fins pinots au fumet bien roussi des rillettes.

La raison d'être des rillettes est de se conserver. Tout l'hiver elles gardent sous le voile neigeux de la graisse qui les protège leur fumet et leur fraîcheur.

Sous le nom de rillée, rihelle, on les trouve dans des documents du XVe siècle, cités par Du Cange; au siècle suivant, « Le Ménagier des Champs », cité par Lacurne de Sainte-Palaye, parle des rillons et des rillettes, diminutifs du vieux mot *rille* qui désignait des petits morceaux de porc.

A la fin du XVe siècle, sous l'initiative économique et active de Louis XI, la population rurale et ouvrière de Touraine devient plus aisée. La sécurité du pays lui permet de compter sur les produits de son travail; le paysan, comme l'artisan, mangera ses fruits et son cochon. Frugal par goût, par nécessité et par habitude, le paysan « épargnera » et, pour conserver son porc plus longtemps, il le tuera au mois de Décembre, il se chauffera en même temps qu'il « mouvra » ses rillettes avec une dévote conviction.

Dans les Heures peintes pour Anne de Bretagne en 1497 par un artiste tourangeau, Jean Bourdichon, la page du Calendrier de Décembre est enluminée d'un raccourci précieux de naturel et de vérité, qui représente la scène traditionnelle des paysans écorchant leurs porcs. Un porc est pendu dans une échelle, l'autre agonise en versant honnêtement son sang pour son maître, dans une poêle, où la bonne femme le brasse avant de le recueillir dans un des pots à rillettes, momentanément distrait de ses fonctions. C'est toujours la même silhouette de pots de grès avec queue.

Au XVIe siècle, les rillettes, déjà d'un usage séculaire, sont au nombre des chairs cuites qui défrayaient le menu de nos aïeux les plus délicats.

Depuis, la réputation de ces conserves a été colportée par les voyageurs qui n'en parlent point sans la plus complète admiration.

En 1749, le bienheureux Urbain Lefèvre, missionnaire en Chine, né d'une famille de boulangers, dans la rue des Amandiers à Tours, attendait à Nantes le jour de l'embarquement. Il avait été l'hôte d'amis des Missions étrangères. Avant de quitter la France, il écrivit une dernière lettre à sa chère mère et la pria d'acquitter sa gratitude vis-à-vis des amis qui l'avaient hébergé, en leur adressant une bonne « potée de rillettes ».

Aux premières pages du « Lys dans la Vallée », Balzac a fait des rillettes de Tours le plus charmant éloge, en les présentant comme la friandise la plus succulente, le régal le plus riche et le plus souhaitable :

« Les célèbres rillettes et rillons de Tours « formaient l'élément principal du repas que

« nous faisions au milieu de la journée, entre « le déjeuner du matin et le dîner de la « maison...

« Cette préparation, si prisée par quelques « gourmands, paraît rarement à Tours sur les « tables aristocratiques; si j'en entendis parler « avant d'être mis en pension, je n'avais jamais « eu le bonheur de voir étendre pour moi cette « brune confiture sur une tartine de pain...

« Mes camarades, qui presque tous apparte- « naient à la petite bourgeoisie, venaient « me présenter leurs excellentes rillettes en me « demandant si je savais comment elles se « faisaient...

« Ils se pourléchaient en vantant les rillons, « ces résidus de porc sauté dans sa graisse et « qui ressemblent à des truffes cuites, ils douan- « naient mon panier, n'y trouvant que des fro- « mages d'Olivet ou des fruits secs et m'assassi- « naient d'un « Tu n'as donc pas de quoi? »

Les rillettes étaient encore en Touraine le signe de l'abondance, la friandise inégalable.

Aussi le paysan, et c'est souvent le sage, se lave-t-il les mains au godet de la seille avant de toucher sa « potée » de rillettes. Il s'accoude à l'aise au coin de sa table, l'œil au droit de la fenêtre et les jambes assurées sans flexion, il tranche une belle tartine qu'il crépit d'un épais enduit de rillettes, arrachées à la fourchette du pot de grès, qui les tient fermes et fraîches.

S'il a tiré trop de rillettes, il reprend autant de pain pour finir, mais on n'est pas si juste au coup d'œil, d'ailleurs distrait, le goût seul travaille, et s'il a taillé trop de pain, il le recharge d'une couche de rillettes... ainsi de suite jusqu'à l'épuisement de sa chopine de bernache ou de vin blanc. C'est le friand régal qu'il savoure à loisir, frugal et simple dans sa délicate finesse.

JULES DELALEU

La France à table, n° 92, octobre 1961, p. 27-28.

Annexe 141 : Encarts publicitaires et recettes insérées dans *La France à Table* d'octobre 1961

Quelques Recettes Culinaires

SOUPE TOURANGELLE

250 g poitrine de porc, 1 petit chou, 2 l de bouillon, 250 g de pois frais, 3 navets, 6 poireaux.

Couper navets et poireaux; faire revenir au beurre à feu doux. Ajouter la poitrine grasse coupée en dés, le petit chou pommé préalablement ébouillanté et coupé en quartiers.

Recouvrir de 2 l environ de bouillon et laisser cuire doucement pendant 1 heure. Ajouter alors les pois frais qui demanderont environ 1/2 heure de cuisson.

On sert cette soupe en la versant en soupière sur des tranches de pain.

Recettes des Provinces de France
(Édit. Les Productions de Paris)

POTAGE CRÈME D'ARGOUANES ET DE GARENNE GLAPIGNY

Tenir au frais 2 l 1/2 d'excellent bouillon de bœuf et veau, bien dégraissé. Choisir 350 g de très sains et très frais tricholomes panœoles (argouanes des prairies). Les nettoyer, les parer. En émincer 80 g en tranches minces puis en julienne. Réserver cette julienne au fond d'une soupière tenue au tiède et couverte. Couper les 270 g restants, en morceaux et les passer rapidement, à cru, au tamis métallique moyen. Réserver cette purée-pulpe à couvert et au frais.

Dépouiller, vider, nettoyer et découper en morceaux un petit lapin de garenne bien tendre et à peine mortifié. Le mettre dans une grande casserole (non en aluminium). Mouiller avec un verre à eau d'excellent vin blanc de Touraine et avec les 2 l 1/2 du bouillon réservé. Ajouter 3 oignons moyens émincés, 1 gros bouquet garni comprenant : persil, ail, romarin, basilic, thym et laurier. Saler et saupoudrer avec 1/2 cuillerée à café d'excellent Curry (mais oui !) en poudre. Porter à ébullition sur feu modéré. Écumer puis couvrir et laisser à petite ébullition jusqu'à ce que les chairs soient bien tendres.

Passer le tout au tamis fin et remettre le bouillon dans la casserole. Retirer toutes les chairs cuites, les dénerver, les piler fortement dans un mortier de marbre (ou de faïence) puis les passer au tamis métallique moyen. Réserver un moment.

Remettre le bouillon sur le feu, couvrir et amener à l'ébullition. Ajouter alors la purée de champignons crus et remuer vivement. Rectifier l'assaisonnement, couvrir et faire bouillir pendant 5 à 6 minutes. Remettre le lapin en purée et bien délayer le tout. Lier — hors du feu — avec 4 jaunes d'œufs crus très frais délayés dans 6 cuillerées à soupe d'excellente crème double fraîche. Remuer un instant sur feu très doux.

Verser le potage sur les champignons crus dans la soupière tiède. Servir.

(Édit. Les Productions de Paris)

CERNEAUX AU VERJUS

Ce plat est consommé en hors-d'œuvre. On le prépare avec des noix formées, mais pas encore mûres.

On fend en deux des noix vertes et l'on détache la noix et son enveloppe blanche qu'on laisse macérer plusieurs jours dans un saladier contenant de l'eau, du vinaigre, du sel et du poivre. On mange alors la noix en prenant soin de détacher l'enveloppe blanche.

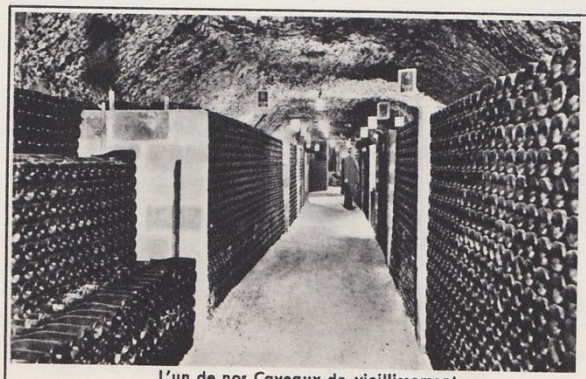
(Édit. Les Productions de Paris)

RILLETTES DE TOURS

Il s'agit là bien sûr d'une importante "opération" car les intéressés auront à désosser un cochon entier de préférence, ou un demi-cochon.

Faire 3 tas : un de gras, un de maigre et un des os.

Passer le gras au broyeur à la grosse grille et mettre dans le fond d'une marmite en fonte de préférence. Sur le gras, mettre les os légèrement concassés puis ajouter le maigre dont la viande aura été coupée en lanières allongées et coupées dans le sens du fil de la viande. Saler à raison de 10 g à la livre environ et mettre en cuisson doucement à couvert. N'ajouter aucun autre assaisonnement que le sel.



L'un de nos Caveaux de vieillissement

VOUVRAY
CHINON
BOURGUEIL

G. CHAPLAIN
ROCHECORBON (I.-&-L.)

SON CLOS MARTIN SEC
ET SA RÉSERVE DE MOELLEUX
SES VINS ROUGES SÉLECTIONNÉS

TARIF SUR DEMANDE

Quand l'ébullition est partie, compter en moyenne 3 à 4 heures de cuisson selon la tendreté du porc. Ne pas remuer pendant cette ébullition lente à couvert. La graisse qui est au fond empêche d'attacher.

Quand « la viande se détache de l'os », découvrir la marmite, activer le feu, retirer les os en remuant sans arrêt jusqu'à la fin de la cuisson qui est obtenue quand toute l'humidité est évaporée. A ce moment, mettre les rillettes en pots, à chaud, en veillant à ce que le gras et le maigre soient très bien mélangés. Au refroidissement, une légère couche de gras doit se former au-dessus de chaque pot, ce qui en assure la conservation.

Restaurant Le Nègre
à Saint-Symphorien

RILLETTES D'OIE DE TOURAINE

Prendre une oie d'environ 3 kg. Désosser et retirer la peau.

Réduire la chair en fin hachis et faire de même avec 3 livres de porc et 1 livre de panne.

Bien assaisonner et mettre le tout dans une casserole en fonte en joignant un bouquet de persil.

Tourner pendant 2 heures 1/2, c'est-à-dire jusqu'à parfaite cuisson. Mettre en pots de grès et laisser doucement refroidir.

« *La France Gastronomique* »

OMELETTE A LA GRANDMONT

Battez les œufs en y introduisant un peu de crème double. Faites cuire l'omelette et roulez-la en cigare.

Fendez le dessus pour y introduire la préparation suivante :

Faites sauter vivement des dés de foie de volaille dans du beurre bien chaud en ajoutant une pointe d'échalote et un filet de Vouvray demi-sec.

Puis, cette incorporation faite dans l'omelette, servez celle-ci entourée d'un cordon de jus de volaille légèrement lié.

« *Gastronomie Tourangelle* »
(Édit. Arrault-Tours)

LA QUICHE TOURANGELLE

Pour 8 personnes : 500 g de farine, 500 g de rillons sans os, 200 g de rillettes, 6 œufs, 200 g de beurre, 1 dl de crème fraîche, sel, poivre, persil haché.

Mettre la farine en fontaine sur la table. Y casser 2 œufs. Y joindre le beurre, un peu de sel, afin de former une pâte assez ferme. Un peu d'eau au besoin si la pâte est trop dure.

Étendre cette pâte sur un cercle à flan comme pour faire une tarte. Étendre les rillettes sur le fond de la tarte. Y semer les rillons désossés et coupés en dés.

Saupoudrer de persil frais haché.

D'autre part, battre dans un saladier les 4 œufs qui restent, une pincée de sel et délayer le tout avec le lait bouillant en fouettant vivement.

Ajouter la crème, bien mélanger le tout et verser dans le moule à tarte en remplissant jusqu'au bord.

Cuire à four doux.

Servir tiède.

(Édit. Les Productions de Paris)

FRITURE DE LOIRE

Prenez de tout-petits poissons encore frétillants. Videz-les, lavez-les et épongez-les.

Faites une pâte légère de farine et de bonne bière.

Trempez vos poissons un à un dans la pâte et jetez-les dans la friture très chaude.

Évitez qu'ils ne se touchent et sortez-les avec précaution lorsqu'ils sont bien croustillants.

Dressez en buisson sur serviette en entourant de persil frit et citrons.

(Édit. Les Productions de Paris)

PATÉ D'ANGUILLES EN BRIOCHE

Faire une pâte à brioche non sucrée et la mettre à pousser doucement.

Pendant ce temps, dépouiller les anguilles, lever les filets dans toute leur longueur et les mettre à pocher dans un court-bouillon.

Préparer la garniture : champignons émincés,

sautés au beurre avec une pointe d'échalote et persil haché, œufs durs, filets d'anchois, farce de quenelles de brochet au beurre.

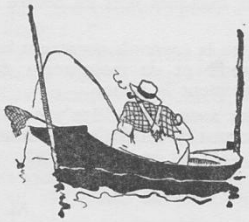
Dressage du pâté : Sur une abaisse allongée et épaisse d'un centimètre environ, mettre un filet d'anchois refroidi et assaisonné d'une pincée de muscade pulvérisée, puis une rangée de rondelles d'œufs durs, ensuite un doigt de farce poussé à la poche, pour terminer par un filet d'anguille.

Rabattre les bords de la pâte comme pour un pâté Pantin, le plus mince et le plus allongé possible. Quadriller la surface avec des bandes de pâte entrecroisées.

Laisser pousser, dorer, cuire à four chaud.

Servir très chaud avec, à part, une sauce au vin blanc bien crémée.

Restaurant LE NÈGRE
à SAINT-SYMPHORIEN



LA MATELOTE D'ANGUILLE
A LA TOURANGELLE

Couper l'anguille en tronçons réguliers et les faire revenir au beurre avec des oignons émincés. Les flamber avec un bon marc de pays. Mouiller ensuite avec un vin de Touraine de bonne qualité, Bourgueil ou Chinon, seulement à hauteur de l'anguille. Assaisonner avec sel, poivre et ajouter un bouquet garni. Faire cuire vivement.

Égoutter les tronçons et les placer dans une sauteuse.

D'autre part, faire cuire des petits champignons et une dizaine de petits oignons glacés. Les joindre à l'anguille, ainsi que la sauce liée au beurre manié.

Laisser mijoter le tout quelques secondes et dresser dans un plat creux ou dans une timbale. Entourer de petits croûtons frits au beurre et parsemer de persil haché.

Restaurant LA DUCHESSE ANNE
à LANGEAIS

VOUVRAY
APPELLATION CONTROLÉE
MARC BRÉDIF
ROCHECORBON (I.-&-L.)

HOTEL MÉTROPOLE
Sa "Rôtisserie des Tours d'Argent"
Cuisine de tradition • Cave renommée
Une très Grande Classe
14-16, Place du Palais Tél. 53-40-51 **TOURS**

HOTEL DE L'UNIVERS
Un Établissement de très grande Classe
Son RESTAURANT et son BAR
LA "TOURAINE"
3, Bd Heurteloup Tél. 53-37-12 **TOURS**

GRAND HOTEL DE BORDEAUX
Son Restaurant "LE BORDEAUX"
Tout Confort • Téléphone dans les Chambres
Une Cuisine de Classe
Place de la Gare Tél. 53-40-32 **TOURS**

Restaurant LYONNAIS
Cadre Élégant • Cuisine soignée
Bar • Salon de Réception
M. ARNOUX, Propriétaire
46 et 48, rue Nationale Tél. 53-46-84 **TOURS**

Rôtisserie Tourangelle
Près l'Hôtel Goüin, Joyau de la Renaissance
Une Table de Grande Réputation
G. CHARVILLAT, Propriétaire, Chef
23, Rue du Commerce Tél. 53-31-21 **TOURS**

Restaurant BURÉ
Ses Spécialités Régionales
BAR "LE RELAIS"
Pl. de la Résistance Tél. 53-55-74 **TOURS**

AU BEC FIN
Ses Spécialités • Sa Cave
M. BRIZULIER-ROUGER, Chef de Cuisine
69, Rue Néricaut-Destouches
Tél. 53-22-10 **TOURS**

HOSTELLERIE DE LA LANTERNE
Ses Spécialités Sa Cave
Tél. 2 **ROCHECORBON**

UN CHATEAU DE LA LOIRE ★ ★ ★ ★ UNE GRANDE HOSTELLERIE
CHATEAU **d'ARTIGNY**
A 10 KMS DE TOURS SUR NATIONALE 10 — MONTBAZON (I.-&-L.). TÉL. 56-21-77

Auberge du Grand Vatel
Ses Spécialités Régionales
Son Parc ombragé
R. POTHIN, Propriétaire
Tél. 56-10-32 **VOUVRAY**

Hôtel SAINT-HONORÉ **A
Dans son Cadre unique, au Centre des Châteaux
Un Restaurant de Qualité
Des Chambres Confortables
Tél. 6 **VÉRETZ**

Hostellerie du "CHATEAU DE PRAY"
Dans le charme et le calme d'une Demeure historique
Une Cuisine de Qualité
Des Chambres tout Confort
Tél. 466 **AMBOISE**

HOTEL DU LION D'OR
Ses Quenelles de Brochet au Coulis d'Écrevisses
Siège du ROTARY CLUB
Pierre VIOT, Propriétaire, Chef de Cuisine
23, Quai Charles-Guinot Tél. 0.23 **AMBOISE**

HOTEL RESTAURANT DE LA BRÈCHE
Cuisine soignée faite par le Patron
Jardin ombragé • Chambres tout Confort
Madame PRÉTESEILLE
34, Rue de Pocé Tél. 151 **AMBOISE**

L'AUBERGE DU MAIL
Une Table de Qualité
Foies confits au Vouvray
Sa Matelote d'Anguilles ou des Tonneliers
Quai du Mail Tél. 104 **AMBOISE**

HOTEL DU CHER
Une bonne Table
Une Excellente Cave
R. GAUTRAT, Propriétaire
9, Rue du Pont Tél. 95 **BLÉRÉ**

HOTEL DU BON LABOUREUR ET DU CHATEAU ***A
Une Grande Réputation
L. JEUDI, Propriétaire, Chef de Cuisine
Tél. 2 **CHENONCEAUX**

HOTEL RESTAURANT OTTONI ***A
Établissement de Grande Réputation
Brochet Beurre blanc • Anguille de Loire Vert Pré
7 Grands Premiers Prix de la Bonne Cuisine
Tél. 9 **CHENONCEAUX**

L'ANGUILLE
à la façon des
DAMES DE CHENONCEAUX

Choisir de préférence de petites anguilles.

Après les avoir écorchées, décapitées, nettoyées et lavées, les couper en tronçons de 5 centimètres de long.

Les mettre dans une casserole avec le 1/5 de volume d'herbes aromatiques finement hachées (sauge, citronnelle, menthe, sarriette, oseille, cerfeuil et persil). Ajouter un morceau de beurre, sel, poivre et laisser suer anguilles et herbes, puis immerger le tout, juste à hauteur, d'1/4 d'eau et 3/4 de vin blanc ordinaire.

La cuisson est menée rondement et ne doit durer que 10 à 15 minutes suivant la grosseur des anguilles.

Pendant la cuisson, préparer dans un petit saladier une liaison avec : 6 jaunes d'œufs par kilo d'anguilles, le jus de 3 citrons, 6 cuillerées à bouche d'eau froide et quelques noix de beurre frais. Bien mélanger.

Retirer du feu la casserole contenant les anguilles et, en lui imprimant un mouvement de rotation, incorporer lentement la liaison.

Les anguilles sont prêtes, il n'y a plus qu'à les dresser dans le plat de service et les laisser refroidir.

Servies chaudes ou tièdes elles sont aussi délicieuses.

M. OTTONI
Hôtel Ottoni à CHENONCEAUX

LE BARBEAU
A LA MODE DE TOURAINE

Choisissez un barbeau de 3 ou 4 livres. Écaillez et videz-le. Lavez-le à grande eau, marinez-le pendant 2 heures avec 2 cuillerées d'huile d'olive et un petit verre de cognac. Versez dans une poissonnière une pinte de vieux vin rouge de Touraine (1 l) avec gousse d'ail, oignons, persil, échalotes, ciboules. Assaisonnez.

Déposez le barbeau dans ce bain aromatisé; cuisez-le jusqu'à réduction des trois-quarts.

Dans une casserole, faites fondre à part 125 g de beurre frais; faites-y revenir 125 g de champignons; versez-y 2 cuillerées de crème fraîche. Passez à la passoire fine, dans cette cuisson, la sauce réduite. Laissez cuire ensuite doucement pendant 20 minutes.

Déposez le barbeau dans un plat, sur des croûtons beurrés et grillés. Couvrez-le de la sauce et servez.

Le brochet, l'anguille, la perche, la truite et la carpe se préparent de la même façon (formule de l'ancien « Hostel des Trois Barbeaux » à TOURS).

Restaurant LE NÈGRE
à SAINT-SYMPHORIEN

NATURE **J. DELALEU** PÉTILLANT
Propriétaire à VOUVRAY
Tél. : 56-11-56
ne vend que sa récolte par
caisses de 12 - 15 - 25 et 30 bouteilles

ALOSE AUX MOUSSERONS A LA CLAUDINE

1,500 kg alose, 1 kg champignons, 300 g échalotes, 1 dl de vin blanc, 125 g beurre, 1 citron, 1 dl 3/4 crème double, persil, estragon.

Prendre, en mai, une belle, extrêmement fraîche et grasse alose femelle, meilleure que l'alose mâle, de 1,500 kg. Bien nettoyer, parer et tenir au froid dans un linge.

Choisir 1 kg de frais, jeunes et très sains petits mousserons de Saint-Georges (poussant au printemps). Les nettoyer, les parer. Réserver 600 g des plus petits et hacher — à la main — les 400 g restants avec du persil et 2 ou 3 feuilles d'estragon frais. Éplucher et hacher aussi 300 g d'échalotes grises. Les faire tomber, sans les champignons, au vin blanc du Loir ou de Touraine.

Détailler l'alose en tranches — darnes — de même épaisseur (environ 2 à 3 cm). Ranger ces tranches dans un plat à gratin largement beurré, tapissé du hachis d'échalotes et de celui des champignons crus au persil estragoné. Mouiller avec quelques bonnes cuillerées à soupe d'excellent vin blanc du Loir ou de Touraine. Assaisonner avec sel et poivre du moulin. Parsemer de menus morceaux de beurre extra-frais. Cuire au four chaud pendant 25 à 30 minutes, en arrosant souvent.

Pendant ce temps, faire cuire les 600 g de champignons restants, entiers ou coupés en 2 ou 3 dans une casserole (non en aluminium) contenant 75 g de beurre fin, filet de jus de citron, sel, poivre blanc du moulin, un peu d'échalotes et de persil hachés avec 2 ou 3 feuilles d'estragon frais, à feu vif. Sitôt cuits à point, au bout de 20 à 25 minutes, les bien égoutter et tenir au chaud, à couvert, avec un peu de beurre fin fondu.

Au dernier moment, arroser votre plat d'alose avec 1 dl 3/4 — soit 10 bonnes cuillerées à soupe — d'excellente crème double épaisse et bien fraîche. Garnir des mousserons au beurre. Faire glacer au four brûlant pendant 1 à 2 minutes. Servir.

(Édit. Les Productions de Paris)

LA LAMPROIE CHINONAISE

Une belle lamproie de 1 kg tronçonnée en morceaux de 10 centimètres environ. Fariner chaque tronçon, saler et poivrer. Chauffer dans une poêle 1 dl de bonne huile de noix, y faire rissoler les morceaux de lamproie. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les placer dans un plat à feu un peu creux.

HOTEL-RESTAURANT DU
LION D'OR
Ses Spécialités de Grande Classe
M. JOLLIVET, Chef-Cuisinier-Gérant
10, Pl. Jeanne-d'Arc Tél. 208 **CHINON**

HOTEL TOUR SAINT-ANTOINE
Confort moderne
Ses Spécialités Tourangelles • Sa Cave
J. GUILLAUME, Chef de Cuisine
Rue des Moulins Tél. 106 **LOCHES**

HOTEL RESTAURANT DE LA VILLE
Un Cadre sympathique
Une bonne Table
M. CHEVANCE, Chef de Cuisine, Propriétaire
Tél. 166 **LOCHES**

LE VEAU D'OR
Une Excellente Table
Dans le Cadre le plus agréable
Rue du Dr-Patry Tél. 56-40-41 **Ste-MAURE**

HOTEL DU LION D'OR
Sur les bords de l'Indre
Une Table de Qualité
Dans un Cadre sympathique
M. TORTEVOIE
Traiteur Tél. 14 **MONTS**

Hôtel du Cheval Rouge
Son Restaurant "LE CASTELLANE"
Ses Spécialités
X. DUDIT, Propriétaire, Chef de Cuisine
Tél. 7 **VILLANDRY**

FAMILY HOTEL
Son Restaurant "LA DUCHESSE ANNE"
Une Table de classe
dans le Cadre le plus agréable
Tél. 3 **LANGEAIS**

LE LION D'OR
Ses Spécialités • Sa Cave • Son Confort
Son Escalope de Ris de Veau Charles VIII
J. HOSTEN-HASLEY, Propriétaire
Tél. 12 **LANGEAIS**

RENÉ COULY
VITICULTEUR
CHINON
CLOS DE L'ÉCHO
CLOS DE L'OLIVE
COTEAUX DE ST-LOUANS
Rouges et Rosés • Cercles et Bouteilles
TARIF SUR DEMANDE
Visitez ses Caves:
9, Rue Diderot à CHINON

A chaque Région, son Spécialiste :

POUR LE VAL DE LOIRE
LES ÉDITIONS VALOIRE
3, Place Saint-Louis - BLOIS (L.-et-C.)

CARTES POSTALES VUES
Collection complète, récente, recherchée
et dans tous les procédés modernes
CARTES GÉOGRAPHIQUES ET TOURISTIQUES
Distributeur exclusif du :
" Val de Loire monumental et routier "
des Éditions A. Leconte, à Paris

Dans tous les Magasins de détail spécialisés
(Librairies, Tabacs, Souvenirs, etc.)

VIENT DE PARAITRE

MA PROVENCE EN CUISINE
par Charles BLAVETTE

« ...Il enseigne une cuisine saine
« dont la base est l'huile d'olive,
« parfumée aux herbes des col-
« lines... il nous raconte sa vie et
« les recettes surgissent au hasard
« du récit ».

Marcel PAGNOL

ÉDITIONS FRANCE-EMPIRE
88, Rue J.-J. Rousseau **PARIS 1er**

"VIEUX POTS
SAULCES
ET ROSTS MÉMORABLES"
par Charles GAY

PRIX PROSPER MONTAGNÉ
Un Ouvrage qu'il faut lire !

30 NF. l'ex. chez l'Auteur :
M. Charles GAY à **ROCHECORBON** (I.-et-L.)

CHEZ VOUS, AU CAFÉ, AU RESTAURANT
POUGUES
ESTOMAC - FOIE - DIABÈTE

Ajouter dans la poêle, à l'huile qui reste, 200 g de beurre. Chauffer fortement ce beurre jusqu'à ce qu'il fume. A ce moment là, y jeter une bonne poignée de persil haché mélangé à 2 gousses d'ail râpées.

Laisser cuire une minute, ajouter 100 g d'eau et verser ce fond sur les tronçons de lamproie.

Remettre au four 1/4 d'heure et servir très chaud.

(Édit. Les Productions de Paris)

LE SAUMON DE LOIRE

Pour 5 à 6 personnes, prendre une darne de saumon de 1 kg environ. En retirer toute la peau. Piquer les chairs du poisson de petits lardons.

Dans un plat creux, déposer le saumon sur un lit d'échalotes hachées. Déposer sur le poisson 200 g de beurre et rôtir à moitié.

A ce moment là, ajouter dans le plat à rôtir 1/2 verre de bon vinaigre. Finir la cuisson à feu doux en arrosant souvent à l'aide d'une cuillère à bouche.

Au moment de servir, retirer le saumon sur un plat et lier le jus avec des petites boulettes de beurre manié dans de la farine.

(Édit. Les Productions de Paris)

GELINE « VAL DE LOIRE »

Faire revenir à blanc un poulet découpé pour sauter. Y ajouter petits lardons demi-sel et petits oignons préalablement blanchis, ainsi que des champignons coupés en quartiers. Fariner quelque peu et passer au four.

Mouiller ensuite moitié Montlouis sec, moitié crème. Surveiller l'ébullition pour ne pas trop cuire.

Servir avec fleurons de feuilletage autour de la timbale et pommes vapeur à part.

Ernest Girard
Chef à l'Hôtel Saint-Honoré à Véretz

LA GELINE AU SANG

Prendre de préférence une vieille poule d'1,500 kg un peu grasse. Découper en morceaux membres et carcasse.

Depuis plus d'un siècle

DELAUNAY-LÉVEILLÉ
Livre et expédie partout
LES MEILLEURES VOLAILLES DE BRESSE
LES PLUS FINS GIBIERS

16, Rue de Sèze
OPÉra 11-11
13, Rue Marbeuf
BALzac 25-51
PARIS

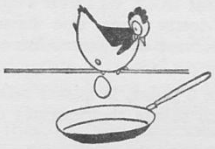
Faire rissoler dans une cocotte 200 g de lardons gras. Y faire dorer les morceaux de volaille en y ajoutant 500 g d'oignons hachés. Saler, poivrer.

Lorsque le tout est bien revenu, saupoudrer avec 4 ou 5 cuillerées de farine. Bien remuer le tout et mouiller avec de l'eau chaude jusqu'à ce que la viande soit couverte. Ajouter un bon bouquet garni et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète, 1 heure, 2 heures, selon l'âge de la poule.

D'autre part, on aura conservé dans un bol tout le sang de la volaille auquel on aura ajouté une cuillerée à bouche de vinaigre pour l'empêcher de se coaguler.

Au moment de servir, retirer la cocotte du feu et y verser, en remuant doucement, tout le sang qui liera la sauce.

(Édit. Les Productions de Paris)



GELINE DE TOURAINE FAÇON « OTTONI »

Découper 1 ou 2 poulets en 8 ou 9 morceaux. Assaisonner de sel et poivre blanc sur la table de cuisine.

Faire fondre dans une sauteuse 100 g de beurre. Y jeter 12 petits oignons blancs et les morceaux de poulets.

Couvrir et conserver une cuisson lente, en remuant de temps en temps, de telle façon que les morceaux de poulets acquièrent une teinte d'un blond léger.

Saupoudrer d'une cuillerée de farine, mélanger et laisser cuire toujours sans que poulet et oignons prennent couleur.

Mouiller avec une bonne bouteille de Vouvray sec et un verre d'eau. Ajouter un bouquet de persil, un morceau de sucre, une gousse d'ail non épluchée et écrasée.

Amener à ébullition, couvrir et maintenir à ébullition lente.

Dans un bol, mettre 3 jaunes d'œufs, un bon verre de crème de la ferme, le jus d'un demi-citron et mélanger le tout.

Dès que le poulet est cuit, retirer la casserole du feu, enlever bouquet et gousse d'ail et, sur le poulet, verser vivement et en remuant, la liaison contenue dans le bol. Ne pas laisser bouillir.

Dresser sur plat bien chaud.

M. Ottoni
Hôtel Ottoni à Chenonceaux

LE CANETON SAINT-MARTIN

1 jeune caneton, 1/2 verre vin Vouvray, 10 cl marc de Touraine ou cognac, 1 kg farce de porc, 1 œuf, 200 g jambon, épices, thym, laurier.

Désosser un jeune canard en l'incisant par l'échine et en conservant les cuisses entières et non désossées.

Mariner ce caneton dans 1/2 verre de vin de Vouvray et 10 cl de bon marc de Touraine. Laisser macérer 24 heures (saler, poivrer, une pincée d'épices, thym, laurier).

D'autre part, mettre dans une terrine 1 kg de farce de porc très fine. Assaisonner également et lier avec un œuf bien battu. Y incorporer 200 g de rillons de Touraine ou de jambon coupés en dés; bien mélanger le tout en y ajoutant la marinade du canard.

Farcir copieusement ce dernier et recoudre la peau du dos. Le placer ventre en l'air dans un plat creux en terre ou en pyrex, le plat à peine plus grand que le canard. Rôtir à feu doux pendant 3 heures. Si le feu est un peu vif, couvrir le canard d'une barde de lard ou simplement d'un papier huilé. Laisser refroidir en glacière jusqu'au lendemain et napper d'un peu de gelée.

Les rillons peuvent être remplacés par des dés de jambon et le marc de Touraine par un cognac.

(Édit. Les Productions de Paris)

LES FILETS DE LAPEREAUX AU VOUVRAY

Choisissez un jeune lapin de choux, un Jeannot lapin, prenez les filets que vous ferez mariner pendant 24 heures avec force aromates tels que carottes,

SOLEIL DE PROVENCE
SPÉCIALITÉ d'HUILE d'OLIVE
Le Meilleur Remède pour le Foie
P. VAUGON
77, Rue Saint-Lazare PARIS - Tél. TRI. 38-19

CHARCUTERIE
A. HARDOUIN
Rillettes • Rillons • Andouillettes
EXPÉDITIONS DANS TOUTE LA FRANCE
Tél. 56-10-24 VOUVRAY

ALPHONSE MELLOT
Vignerons de Père en Fils depuis 1513
BARS DE DÉGUSTATION A PARIS
22, Avenue Rapp (7e)
13, Rue des Petits-Champs (1er)
CASTRVM CAESARIS
Sancerre
Aux lecteurs de "La France à Table"
FRANCO DOMICILE :
Une caisse 12 bouteilles Sancerre blanc. Cuvée réservée F. N. 68,04
Une caisse 12 bouteilles Sancerre Rosé F. N. 57,24
Pour toutes Commandes : TÉLÉPHONEZ à INV. 75-91 ou ÉCRIVEZ : à SANCERRE (Cher)

oignons, ail, échalotes, thym, laurier, persil baignant dans du Vouvray bien sec (une bouteille environ).

Prenez du lard fumé, poitrine de préférence, coupé en lames minces et revenu au beurre. Égouttez les filets, faites-les revenir dans la graisse du lard, mouillez avec la marinade en quantité discrète.

Servez avec les tranches de lard fumé et des champignons farcis de leurs pieds avec pointe d'ail.

« *Gastronomie Tourangelle* »
(Édit. ARRAULT-TOURS)

LAPIN DE GARENNE AUX PRUNEAUX

Prendre un petit garenne, le faire mariner au vin rouge (de préférence un Bourgueil).

Faire « prendre » les morceaux de lapin avec du bon beurre, dans une cocotte. Ajouter des petits oignons, un bouquet garni, sel, poivre, une pincée de farine, mouiller de vin et cuire à feu doux.

A fin de cuisson, ajouter des pruneaux gonflés préalablement dans du porto.

A cuisson complète, retirer le garenne et les pruneaux. Passer la sauce, la lier avec une cuillerée à bouche de confiture de groseilles épaisse.

Restaurant LE NÈGRE
à SAINT-SYMPHORIEN

ESCALOPES DE RIS DE VEAU CHARLES VIII

Pour 4 à 5 personnes : 2 ris de veau, sauce Béchamel, mie de pain de mie, 2 œufs battus, sauce tomate, oignons.

Blanchir les ris de veau en les plongeant pendant une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante et salée. Égouttez, passez un instant dans l'eau fraîche et égouttez de nouveau.

Coupez les ris de veau en tranches épaisses que vous passez dans une sauce Béchamel épaisse et tiède, puis dans de la mie de pain de mie, puis dans de l'œuf battu comme pour une omelette et une seconde fois dans le pain de mie.

Faites frire à l'huile bien chaude. Égouttez, dressez sur une serviette et servez à part une sauce tomate garnie d'oignons frits.

Jean-Jacques HOSTEN, Chef
Hôtel du Lion d'Or à LANGEAIS

ÉPAULE DE MOUTON TOURANGELLE
(froide)

Prendre une épaule désossée.

Faire revenir au beurre 250 g d'oignons émincés et 100 g de champignons hachés; singer d'une petite cuillerée de farine, mouiller de 2 dl de lait. Saler, poivrer, faire bouillir quelques minutes et laisser refroidir.

L'appareil étant froid, en farcir l'épaule, la rouler et la ficeler. Mettre dans une casserole, y faire colorer, saler, poivrer et laisser cuire au four moyen pendant 2 heures 1/2.

L'épaule cuite à point, la laisser refroidir. Dresser sur un plat avec salade de pommes de terre et de haricots verts.

« LA FRANCE GASTRONOMIQUE »

NOISETTES DE PORC AUX PRUNEAUX

50 beaux pruneaux, 30 cl vin de Vouvray, 1,250 kg filet de porc.

Pour 8 personnes, mettre à tremper la veille 50 beaux pruneaux dans 30 cl de vin de Vouvray.

Tailler dans un filet de porc désossé et dégraissé 8 tranches d'un bon centimètre d'épaisseur. Passer ces tranches dans la farine et les cuire dans un beurre bien chaud. Saler et poivrer pendant la cuisson et laisser dorer la viande.

Retirer et dresser sur un plat long. Mettre autour les pruneaux qui auront bouilli 1/2 heure dans le vin de Vouvray.

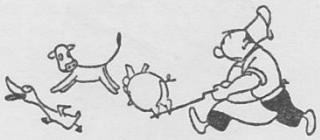
GRAND HOTEL TERMINUS
ROTISSERIE NORMANDE
108, r. St-Lazare PARIS 8e EURope 36-80
Broche au feu de bois
Savoureuses grillades
Sélection de vins de Pays

GLACIER • CONFISEUR • SALON DE THÉ
VIVIER
TRAITEUR
Spécialités pour LUNCHS et COCKTAILS
LIVRAISONS PARIS-BANLIEUE
2, Avenue de Châtillon et 91, Rue d'Alésia
Tél. VAU. 16-05 PARIS 14e

Maison Fondée en 1826
BATTENDIER
La Plus Ancienne Réputation
SES FOIES GRAS SES PATÉS EN CROUTE
SA CHARCUTERIE FINE ET SES COMESTIBLES DE CLASSE
DÉJEUNERS - DINERS - LUNCHES A DOMICILE
Tous les Jours PLATS CUISINÉS livrés prêts à servir
8, Rue Coquillière (Halles Centrales) Tél. CEN. 95-50 - PARIS 1er

Verser dans la casserole le jus des pruneaux, laisser réduire, y ajouter une cuillerée à soupe de gelée de groseille et lier ce fond avec 50 cl de crème. Verser ce jus sur les noisettes de porc et servir très chaud.

(Édit. Les Productions de Paris)



MATELOTE DES TONNELIERS

900 g poitrine de veau, 30 g beurre, 20 g farine, 1 dl vin rouge, 12 petits oignons, 250 g carottes.

Coupez la poitrine de veau en morceaux. Blanchissez-les à l'eau bouillante.

Faites un roux que vous mouillez avec du vin rouge. Ajoutez petits oignons, carottes coupées en dés, bouquet garni; laissez mijoter 1 heure 1/2; faites réduire le jus de la cuisson et servez avec des croûtons frits. Ce plat, que cuisinaient dans le vieux temps les tonneliers pendant qu'ils réparaient les tonneaux dans les caves était, paraît-il, un régal pour eux et je reconnais qu'il plaît aux amateurs de sauces au vin.

Auberge du Mail à Amboise

FONDS D'ARTICHAUTS AUX CHAMPIGNONS

Faites cuire les artichauts. Libérez les fonds.

Faites un hachis composé de champignons et des parties charnues des feuilles; faites revenir au beurre.

Couvrez les fonds avec ce hachis puis avec de la mie de pain émiettée. Arrosez de beurre fondu et faites gratiner 10 minutes.

Servez avec du beurre fondu.

E. de Pomiane

« *Le Code de la Bonne Chère* »

(Édit. Albin Michel)

CARDONS DE TOURS AU GRATIN

Faire cuire les tiges de cardon à l'eau salée.

Préparer un roux avec beurre, farine et jus de rôti; mouiller avec du vin blanc de Touraine et faire réduire. Y ajouter les cardons cuits; assaisonner, relever d'un jus de citron et laisser refroidir.

Beurer légèrement un plat à gratin. Y mettre les cardons avec la sauce, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et passer quelques minutes au four vif.

(Édit. Les Productions de Paris)

LE SABLÉ-BIQUETTE

Détrempez 500 g de farine, 250 g de beurre, 150 g de fromage de chèvre demi-sec bien épluché, 2 œufs entiers, 100 g de sucre et 10 g de sel.

Laissez reposer 1/4 d'heure. Roulez ensuite la pâte jusqu'à l'épaisseur de 4 mm environ.

Coupez à l'emporte-pièce rond moyen, dorez et cuisez au four chaud 8 à 10 minutes.

« *Gastronomie Tourangelle* »

(Édit. Arrault-Tours)

CREPLET-BRUSSOL

André LEFEVRE, Propriétaire,
Chevalier, Maître-Mûrisseur de la Confrérie Nationale Brillat-Savarin du Taste-Fromage

17, Place de la Madeleine - **PARIS 8e**

Tél. ANJOU 34-32

FROMAGES FINS ET VARIÉS
BEURRES EXTRA-FINS
QUELQUES GOURMANDISES BRETONNES

Pour vos réceptions : Demandez l'étiquette «ÉPHÉMÈRE» pour présenter vos Fromages

LIVRAISONS A PARIS - EXPÉDITIONS EN Pprovince

Que ce soit pour **prévenir,** *pour* **enrayer** *ou pour* **traiter** *la dépilation, CAPTHIOL est à employer pur, en frictions quotidiennes pendant* **au moins** *3 mois.*

CAPTHIOL

Lotion Capillaire Scientifique aux Senevols

Travaux de l'École Française de Phytothérapie

Docteurs Henri Leclerc et Joseph Brel

Les Senevols, composés **organiques** *du soufre, sont* **assimilables** *par le cuir chevelu. Ils sont extraits de plantes fraîches (capucine, cresson...). Ils* **n'irritent jamais.**

Dans toutes Pharmacies :
N. F. 9,85 le flacon
pour 2 à 3 semaines de soins
Capthiol est discrètement parfumé

DÉPILATIONS - CALVITIE PRÉCOCE HIPPOCRATIQUE
ALOPÉCIES - SÉBORRHÉE - PRURIT - PELLICULES
PELADES - MYCOSES - DÉPILATIONS ACCIDENTELLES

FABRICANT :
Laboratoire SILVESTRE
46, Rue de Trévise, PARIS
PRO. 86-41
Prix spécial au Corps Médical

Seule Lotion Capillaire exclusivement médicale ayant obtenu le visa du Ministère de la Santé Publique

LE VOUVRAYSIEN

500 g de sucre, 12 œufs entiers, 4 jaunes, vanille, 375 g farine, 250 g amandes en poudre, 200 g de beurre.

Monter au fouet sur feu doux comme la génoise, le sucre, les œufs et les jaunes pour obtenir une pâte légère formant le ruban.

Mélanger ensuite amandes en poudre, farine et vanille.

Ajouter en dernier lieu le beurre fondu en malaxant avec précaution pour ne pas faire tomber la pâte.

Garnir aux trois-quarts des moules ronds à génoise chemisés d'amandes hachées. Au bout de 3/4 d'heure de cuisson, sortir du four.

« *Gastronomie Tourangelle* »
(Édit. ARRAULT-TOURS)

LES PRUNEAUX AU VIN DE VOUVRAY

Lavez des pruneaux de premier choix et faites-les macérer pendant au moins 5 jours dans 2 bouteilles de vin de Vouvray (ceci pour 1 kg de pruneaux).

Servez les pruneaux en les sucrant à la saveur qui vous sera agréable et en prenant le jus nécessaire. Le tout est préparé à froid.

« *Gastronomie Tourangelle* »
(Édit. ARRAULT-TOURS)

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER

Faire une pâte à crêpes fine en délayant ensemble 125 g de farine, 3 jaunes d'œufs, une pincée de sel fin, une cuillerée à soupe de sucre en poudre et un quart de litre de lait froid.

Aussitôt délayée et bien lisse, ajouter encore 3 cuillerées de Grand Marnier (1). Faire les crêpes toutes petites suivant le procédé habituel.

Préparer une crème en triturant ensemble 100 g de beurre ramolli, 50 g de sucre, 2 cuillerées de Grand Marnier, ainsi qu'un zeste d'orange ou de mandarine.

Étaler une tartine de cette crème-beurre sur chaque crêpe, les plier en deux, les ranger dans un plat d'argent, puis les arroser de Grand Marnier chauffé auquel on met le feu. Ceci doit se faire au dernier moment, sur la table avant de servir.

(1) Tout lecteur qui en fera la demande à la Maison MARNIER LAPOSTOLLE, 91, Bd Haussmann à Paris, en se recommandant de « La France à Table » recevra la brochure des « Recettes au Grand Marnier » à titre gracieux.

Régimes amaigrissants

SUCRE EDULCOR

PRODUIT SUCRANT DE SYNTHÈSE

P. Cl. 1

Permet de supprimer les 50 grammes de sucre de la ration quotidienne

(200 Calories en moins)

TOUTES PHARMACIES

Toutes demandes d'échantillons que Mrs Les Médecins voudront bien nous faire parvenir : 142, Bd St-Germain, Paris-6e - Tél. DANton 98-45, seront satisfaites d'urgence.

La France à table, n° 92, octobre 1961, p. 39-48.

Annexe 142 : Photographies du Restaurant Barrier par Arsicaud dans les années 1970

ADI&L, 5 Fi P54, Fonds Arsicaud, Commerce alimentaire, restaurants et hôtels, Restaurant Barrier, 1971, Cliché n° 26951.

ADI&L, 5 Fi P54, Fonds Arsicaud, Commerce alimentaire, restaurants et hôtels, Restaurant Barrier, Cuisines, 1977, Cliché n° 32321-5.

ADI&L, 5 Fi P54, Fonds Arsicaud, Commerce alimentaire, restaurants et hôtels, Restaurant Barrier, Table avec un plat de poissons, 1978, Cliché n° 32787-5.

Annexe 143 : Les caves de la Bonne Dame, salle de réception à Vouvray

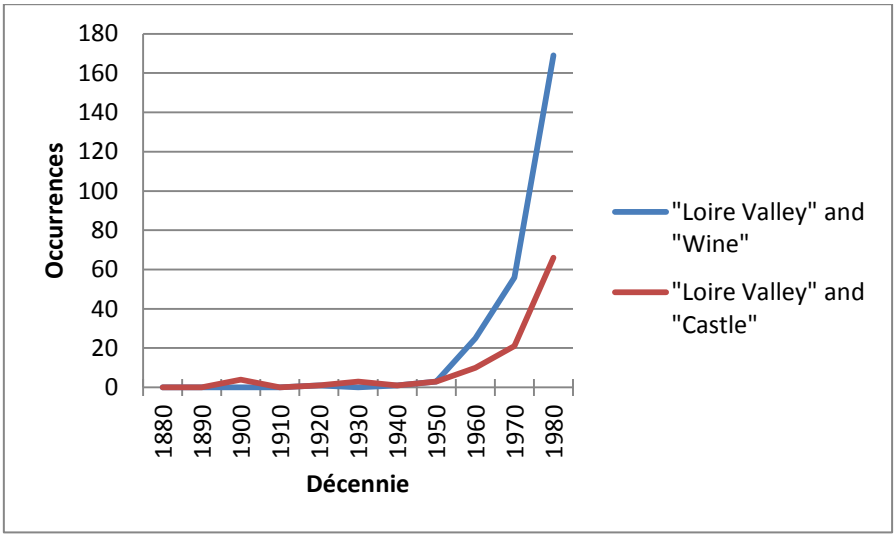
ADI&L, 45 Fi 128, Fonds Knecht, Publicité pour les alcools et vins de Loire.

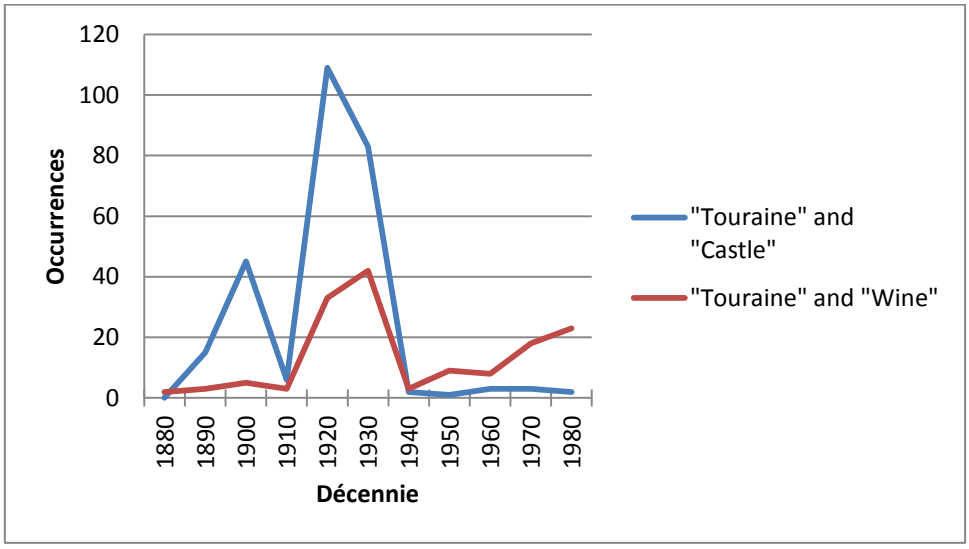
La capacité est de 500 places et le site, troglodyte, est typique des caves de Loire. L'installation est idéale pour que le touriste soit en immersion dans le territoire.

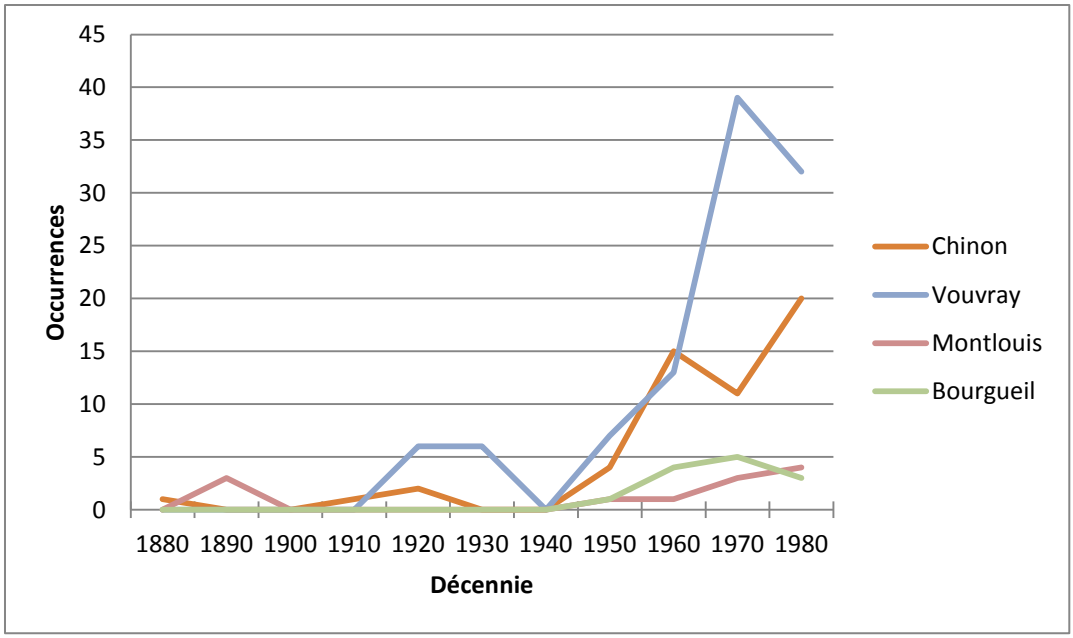
Annexe 144 : Un aperçu de la place de la Touraine dans la presse britannique

Présence tourangelle dans les journaux *The Guardian* et *The Observer* :

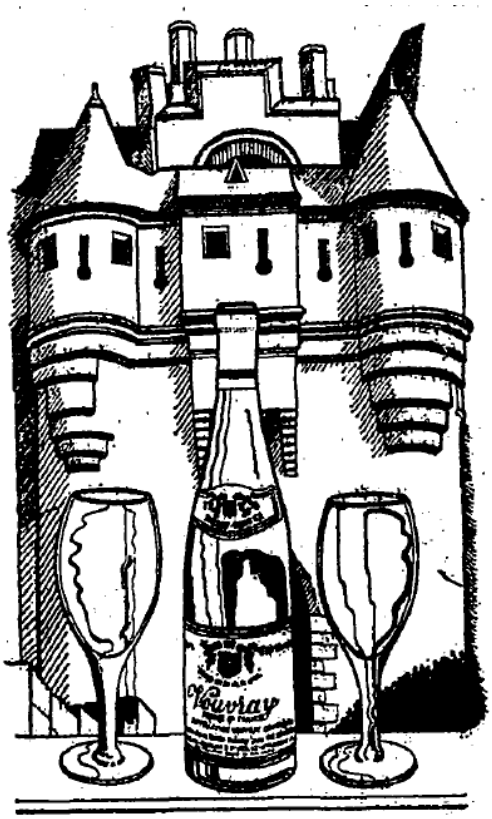
Décennie / Occurrences	1880	1890	1900	1910	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1980
"Loire Valley" and "Wine"	0	0	0	0	1	0	1	3	25	56	169
"Loire Valley" and "Castle"	0	0	4	0	1	3	1	3	10	21	66
"Touraine" and "Castle"	0	15	45	6	109	83	2	1	3	3	2
"Touraine" and "Wine"	2	3	5	3	33	42	3	9	8	18	23
"Garden of France"	1	1	0	4	0	1	1	0	5	7	6
"Chinon" and "Wine"	1	0	0	1	2	0	0	4	15	11	20
"Vouvray" and "Wine"	0	0	0	0	6	6	0	7	13	39	32
"Montlouis" and "Wine"	0	3	0	0	0	0	0	1	1	3	4
"Bourgueil" and "Wine"	0	0	0	0	0	0	0	1	4	5	3







Les recherches ont été combinées avec le vin pour s'approcher au plus près de notre sujet et avec les châteaux pour comparer avec la thématique touristique privilégiée. La « Loire Valley » n'apparaît quasiment pas avant 1960 et se trouve plus facilement associée aux vins que la « Touraine ». Cependant, la province, fortement associée aux châteaux entre les deux guerres, l'est aussi plus fortement aux vins à cette période, et ces derniers prennent le dessus au cours de la seconde moitié du XXe siècle. Il arrive que vin et château figurent ensemble dans un article, y compris sur l'illustration (ici le Vouvray) :



The Observer du 26 juin 1977.

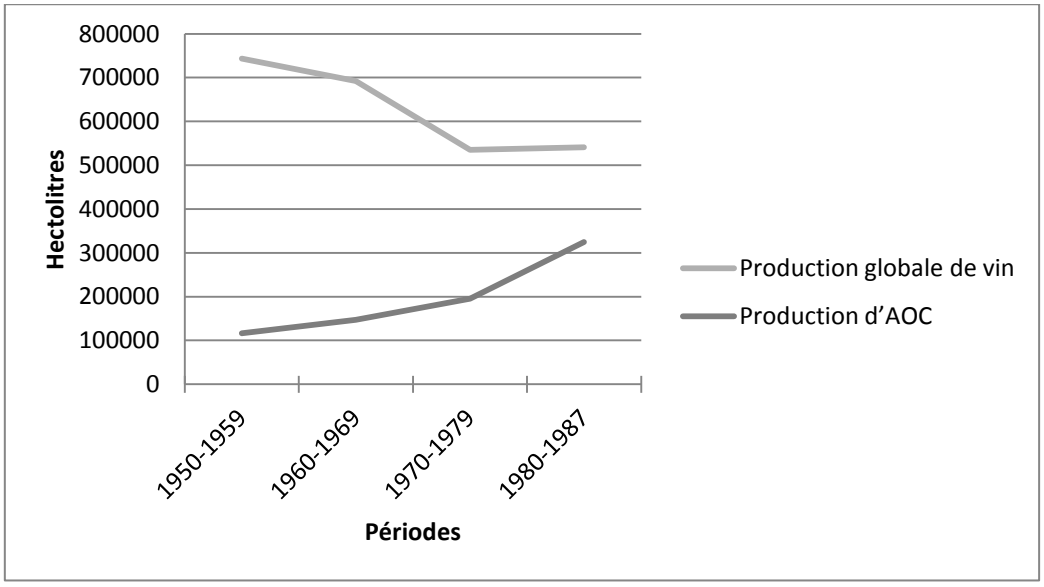
S’agissant des « grands noms » de vins, le Vouvray est globalement le plus cité, suivi par Chinon. Encore une fois, c’est surtout le cas à partir des années 1960. Montlouis et Bourgueil restent en retrait mais apparaissent, même de manière infime, à partir de 1950, ce qui n’était pas le cas au début du siècle.

Enfin, l’expression « Garden of France » apparaît relativement peu. Présente seulement huit fois entre 1880 et 1960, elle est tout de même insérée ensuite dix-huit fois en trente ans. C’est également une avancée en fin de période. Néanmoins, la Touraine n’en pas l’exclusivité puisque dans *The Observer* du 8 août 1976, c’est le Lot-et-Garonne qui est appelé ainsi. Agen, après avoir éclipsé la réputation du pruneau de Tours, tente de voler à la Touraine celle de « jardin de la France » ! Il s’agit d’une annonce de mise en vente d’une ferme qui comprend 35 arbres fruitiers. Elle suggère au lecteur de se rendre « in the fruit Garden of France ».

Source : ProQuest Historical Newspapers : The Guardian and The Observer.
http://search.proquest.com/hnpguardianobserver

Annexe 145 : Statistiques départementales de la superficie et de la production viticoles

Période	Superficie de vignes (en ha)	Production de vin (en hl)	Production d'AOC (en hl)
1870-1879	46 184	1 015 764	
1880-1889	54 484	618 765	
1890-1899	52 314	700 841	
1900-1909	44 930	1 288 743	
1910-1919	36 017	1 028 796	
1920-1929	36 462	1 224 477	
1930-1939	30 781	912 146	
1940-1949	26 483	650 633	
1950-1959	23 430	743 635	116 114
1960-1969	19 821	692 101	146 971
1970-1979	14 444	535 327	195 038
1980-1987	11 899	540 978	324 691

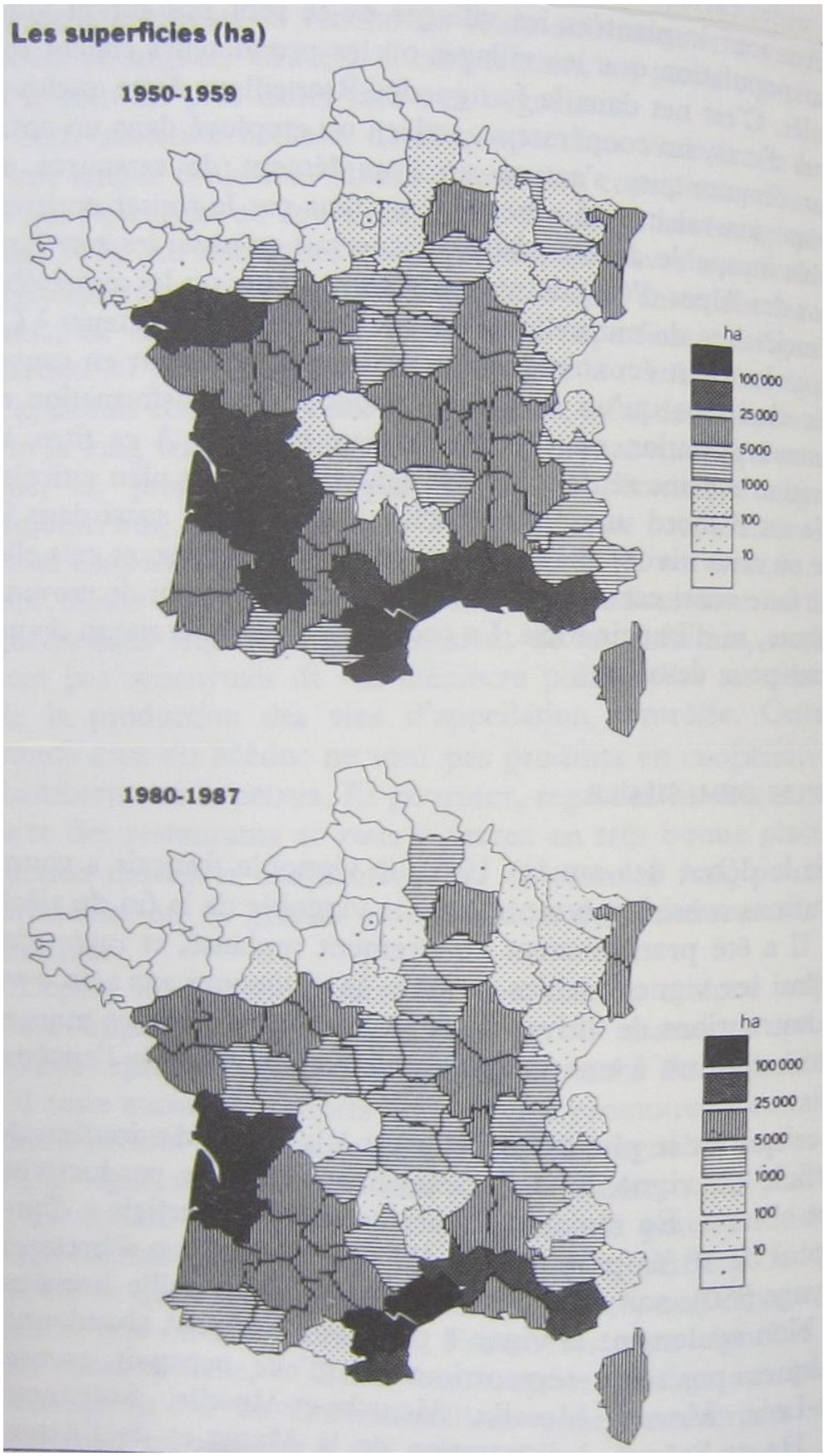


Source : LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons, Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 598-602 et 606-614.

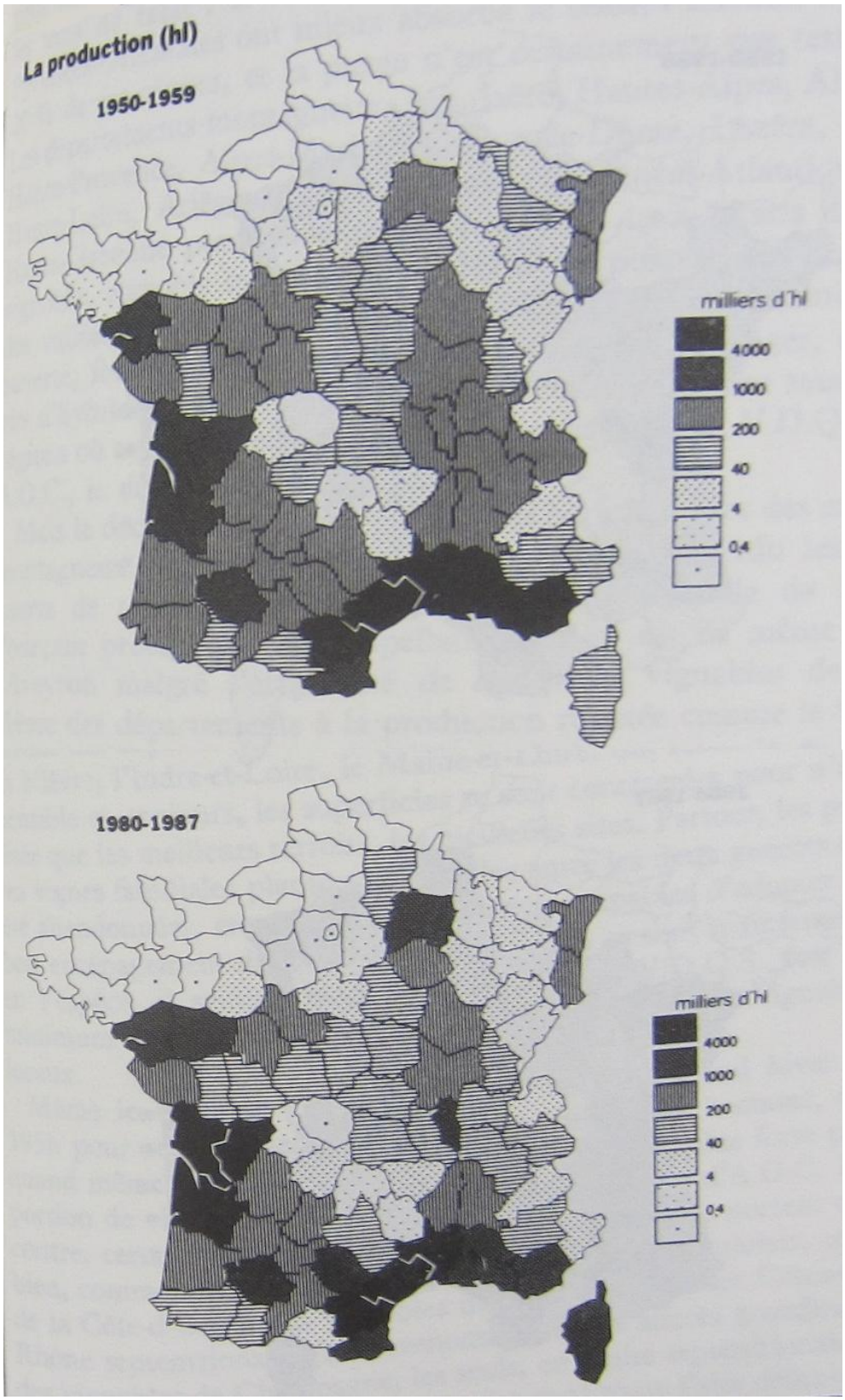
Tandis que la superficie de vignes tend à diminuer de manière constante depuis l'entre-deux-guerres, la production de vin se réduit globalement elle aussi. En revanche, les AOC progressent nettement et particulièrement dans la décennie 1980.

Les cartes suivantes mettent en perspective l'Indre-et-Loire dans le cadre national et régional. Dépassé en termes de superficie par l'ouest du Val de Loire dans les années 1950, il intègre les départements les plus riches en vignes dans les années 1980 mais n'atteint pas les plus grands, qui occupent le sud et le sud-ouest de la France. Même hiérarchie pour la production globale, le Val de Loire produisant à peu près autant que la Bourgogne et l'Alsace mais moins que le sud et le sud-ouest. Quant au rendement à l'hectare, la tendance est générale, il est plus important dans les années 1980.

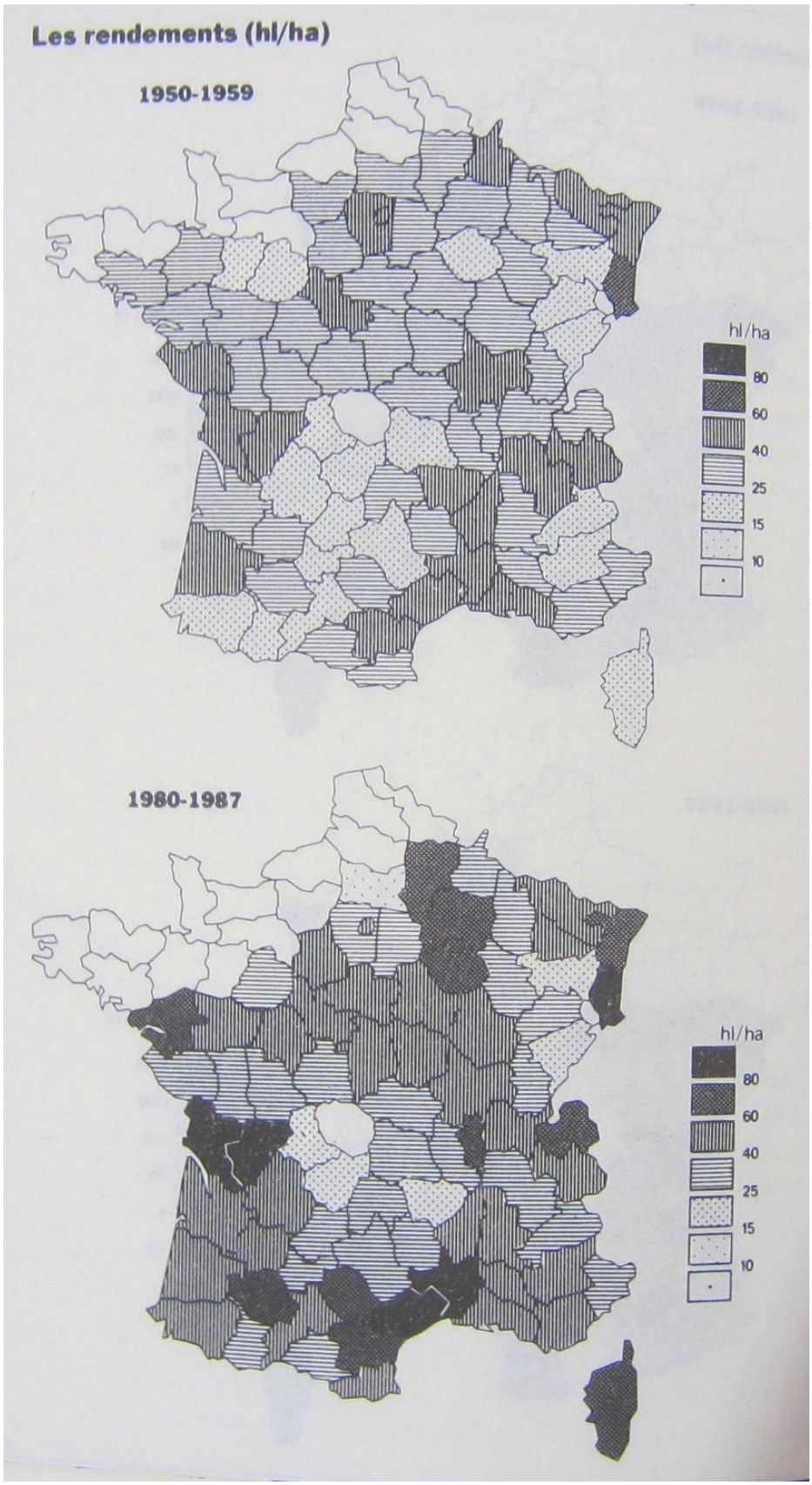
Enfin, avec 60 % de production AOC par rapport à la production totale dans les années 1980, l'Indre-et-Loire est plutôt dans le haut du panier avec son voisin du Maine-et-Loire mais le Val de Loire ne rivalise pas avec les « champions » alsaciens, bourguignons et champenois qui sont au moins à 75 %.



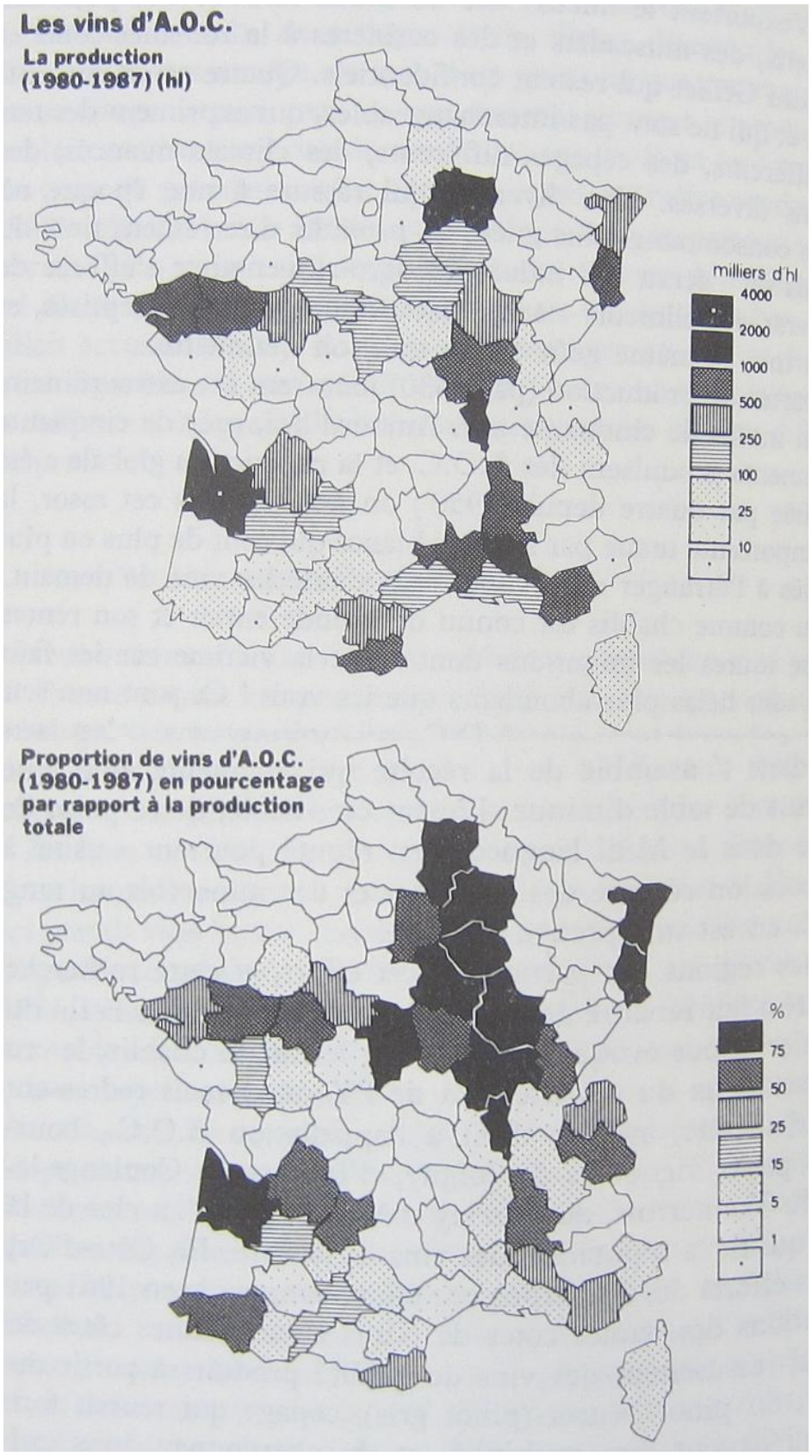
LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons…, op. cit.*, p. 550.



LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons…*, *op. cit.*, p. 551.



LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons…, op. cit.*, p. 552.



LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vignerons…, op. cit.*, p. 530.

Annexe 146 : Un aperçu de l'exportation par appellations vers 1980

Appellation Chinon

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande et Pays-Bas	Lux.	Suisse	États-Unis	Nombreux pays	Marché ouvert*
Saint-Benoît-la-Forêt									
Huismes									
Savigny-en-Véron	2	5	5	2	1				1
Avoine		1	1	1					1
Beaumont-en-Véron	2	1	3						3
Chinon	1	3	3	2			2	1	3
Cravant-les-Côteaux	2	4	6	2					2
Panzoult	3	2	2	2		1			1
Avon-les-Roches									
Crouzilles		1	1						**1**
L'Île-Bouchard									
Sazilly	1						1		
Anché									
Rivière									
Ligré	1	4	3	3		1			1
Marçay									
La Roche-Clermault									
Total	**12**	**21**	**24**	**12**	**1**	**2**	**3**	**1**	**13**

Les communes de Theneuil et Thavant ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants.
* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Appellation Bourgueil

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande et Pays-Bas	Lux.	Suisse	États-Unis	Canada	Japon	Marché ouvert*
Benais		1	2	1		1	2	1		
Bourgueil	2	3	2	1	1		1			1
Chouzé-sur-Loire										
Ingrandes-de-Touraine	1		1	1						
La-Chapelle-sur-Loire										
Restigné										
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	4	5	9	3	1	1		1	3	3
Saint-Patrice										
Total	**7**	**9**	**14**	**6**	**2**	**2**	**3**	**2**	**3**	**4**

* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Appellation Vouvray

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande	Communauté européenne	États-Unis	Marché ouvert*
Chançay		1	1				
Noizay							
Parçay-Meslay							
Reugny							
Rochecorbon		1	1			1	1
Vernou					1		
Vouvray	1	2	2	1		1	1
Total	**1**	**4**	**4**	**1**	**1**	**2**	**2**

* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Appellation Montlouis

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande
Lussault-sur-Loire				
Montlouis				
Saint-Martin-le-Beau	1	1	1	1
Total	**1**	**1**	**1**	**1**

Appellation Touraine – Amboise

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande	Pays scandinaves	États-Unis	Nombreux pays	Marché ouvert*
Amboise	2	1	1	1	1	1	1	1
Cangey								
Chargé-sur-Loire								
Cinq-Mars-la-Pile								
Limeray	1	1	2					
Luynes								
Montreuil-en-Touraine								
Mosnes								
Nazelles-Négron								
Neuillé-le-Lierre								
Pocé-sur-Cisse								
Total	**3**	**2**	**3**	**1**	**1**	**1**		**1**

Les communes suivantes ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants : Autrèche, Cérelles, Chanceaux-sur-Choisille, Continvoir, Dame-Marie-les-Bois, Fondettes, Gizeux, La Membrolle-sur-Choisille, Langeais, Le Boulay, Monnaie, Morand, Nouzilly, Rouziers-de-Touraine, Saint-Antoine-du-Rocher, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Michel-sur-Loire, Saint-Ouen-les-Vignes, Saunay et Semblançay.

* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Appellation Touraine : Indre-et-Loire

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande	Lux.	Suisse	Danemark	États-Unis	Tous pays
Athée-sur-Cher									
Bléré-sur-Cher									
Bossay-sur-Claise									
Brizay									
Candes-Saint-Martin									
Chambray-les-Tours									
Chenonceaux									
Civray-de-Touraine									
Dierre									
Esvres-sur-Indre									
Francueil									
Genillé									
Joué-les-Tours									
La Croix-en-Touraine									
Larçay									
Lémeré									
Luzillé									
Razines									
Saint-Avertin									
Saint-Georges-sur-Cher	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Saint-Germain-sur-Vienne									
Saint-Jean-Saint-Germain									
Véretz									
Total	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

Les communes suivantes ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants : Azay-le-Ferron, Azay-sur-Cher, Azay-sur-Indre, Ballan-Miré, Beaumont-Village, Boussay, Chédigny, Chemillé, Chisseaux, Couziers, Draché, Épeigné-les-Bois, Montrésor, Noyant, Perrusson, Pont-de-Ruan, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Rigny-Ussé, Sainte-Maure, Saint-Hippolyte-sur-Indre, Saint-Quentin-sur-Indrois, Savonnières, Sepmes, Tours, Villaines et Villeloin-Coulangé.

Appellation Touraine : Loir-et-Cher

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande	Lux.	Italie	Suisse	CEE	États-Unis	Asie	Tous les pays du monde	Marché ouvert*
Angé-sur-Cher												
Blois											1	
Bourré-sur-Cher												
Châteauvieux												
Châtillon-sur-Cher												
Chaumont-sur-Loire												
Chémery												
Choussy												
Contres												
Couddes												
Couffi												
Fayerolles-sur-Cher												
Mareuil-sur-Cher				1								2
Mehers												
Meusnes	2	2	2	1	2	1						2
Monthou-sur-Bièvre												
Monthou-sur-Cher												
Montrichard	1	1		1			1					
Noyers-sur-Cher												
Oisly								1	1	1		1
Pontlevoy												
Pouillé-sur-Cher	1			1								1
Rilly-sur-Loire												
Saint-Aignan-sur-Cher												
Saint-Julien-de-Chedon												
Saint-Romain-sur-Cher												
Sassay												
Seigy												1
Soings-en-Sologne	1		1	1					1			
Thenay												
Thésée												
Valaire												
Vallières-les-Grandes												
Total	**5**	**3**	**3**	**5**	**2**	**1**	**1**	**1**	**2**	**1**	**1**	**7**

Les communes de Chailles, Saint-Règle et Souvigny ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants.

* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Appellation Touraine – Mesland

Exportation / ***Communes***	Angleterre	RFA	Belgique	Hollande	Danemark
Chouzy-sur-Cisse					
Mesland	1	2	2	2	1
Monteaux					
Onzain	1		1		
Total	2	2	3	2	1

Les communes de Chambon-sur-Cisse et Molineuf ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants.

Appellation Touraine – Azay-le-Rideau (aucune exportation signalée)

Communes
Azay-le-Rideau
Cheillé
Lignières-sur-Touraine
Rivarennes
Saché
Vallères

Les communes d'Artannes-sur-Indre et Thilouze ont droit à l'appellation mais sont momentanément sans déclarants.

* Cette expression regroupe les occurrences suivantes : « Marché ouvert », « Marché ouvert à tous les pays », « Marché ouvert à tous les pays d'Europe » et « Ouvert aux autres marchés ».

Source : BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire, Pays nantais. Anjou. Saumur. Touraine*, Meilhan-sur-Garonne, Jesna, 1982, p. 464-704.

Annexe 147 : Loi du 29 novembre 1952 portant création du CIVT

LOI n° 52-1267 du 29 novembre 1952 portant création d'un comité interprofessionnel des vins d'appellation contrôlée de Touraine (1).

L'Assemblée nationale et le Conseil de la République ont délibéré,

L'Assemblée nationale a adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit:

Art. 1er. — Il est créé, à dater de la publication de la présente loi, un organisme doté de la personnalité civile, sous la dénomination de comité interprofessionnel des vins d'appellation contrôlée de Touraine (C. I. V. T.).

Le comité interprofessionnel des vins d'appellation contrôlée de Touraine (C. I. V. T.) est chargé:

1° De procéder à toutes études concernant la production, le régime des prix, la commercialisation des vins d'appellation contrôlée de Touraine, et de jouer, auprès des pouvoirs publics, à la demande de ces derniers, un rôle consultatif sur toutes les questions ayant trait à la politique viti-vinicole régionale en accord avec l'institut national des appellations d'origine;

2° De développer tant en France qu'à l'étranger, par tous les moyens appropriés, la réputation et la demande des vins d'appellation contrôlée de Touraine, tranquilles et mousseux, dans le cadre de leurs appellations d'origines contrôlées respectives, en accord avec l'institut national des appellations d'origine;

3° D'assurer l'application et le contrôle effectif des décrets d'appellation d'origine, de manière à garantir aux consommateurs des vins de l'appellation sous laquelle ils leur sont livrés, compte tenu des dispositions législatives qui les concernent et en accord avec l'institut national des appellations d'origine;

4° De procéder à toutes enquêtes d'ordre économique qui lui seraient nécessaires pour l'établissement du bilan des ressources et des besoins et, d'une manière générale, pour mener à bien les tâches qui lui incombent;

5° D'établir dans son sein un contact permanent de la viticulture et du commerce des vins en vue de faciliter, dans le cadre de cette entente, le règlement de toutes questions communes à ces professions.

Composition du comité.

Art. 2. — Le comité interprofessionnel des vins d'appellation contrôlée de Touraine est composé de la manière suivante:

Douze délégués des producteurs élus par le ou les syndicats viticoles les plus représentatifs de la Touraine;

Douze délégués des syndicats les plus représentatifs de négociants en vins de Touraine;

Deux délégués en exercice du conseil général d'Indre-et-Loire et deux délégués en exercice du conseil général de Loir-et-Cher;

Un délégué du commerce de détail de chaque département;

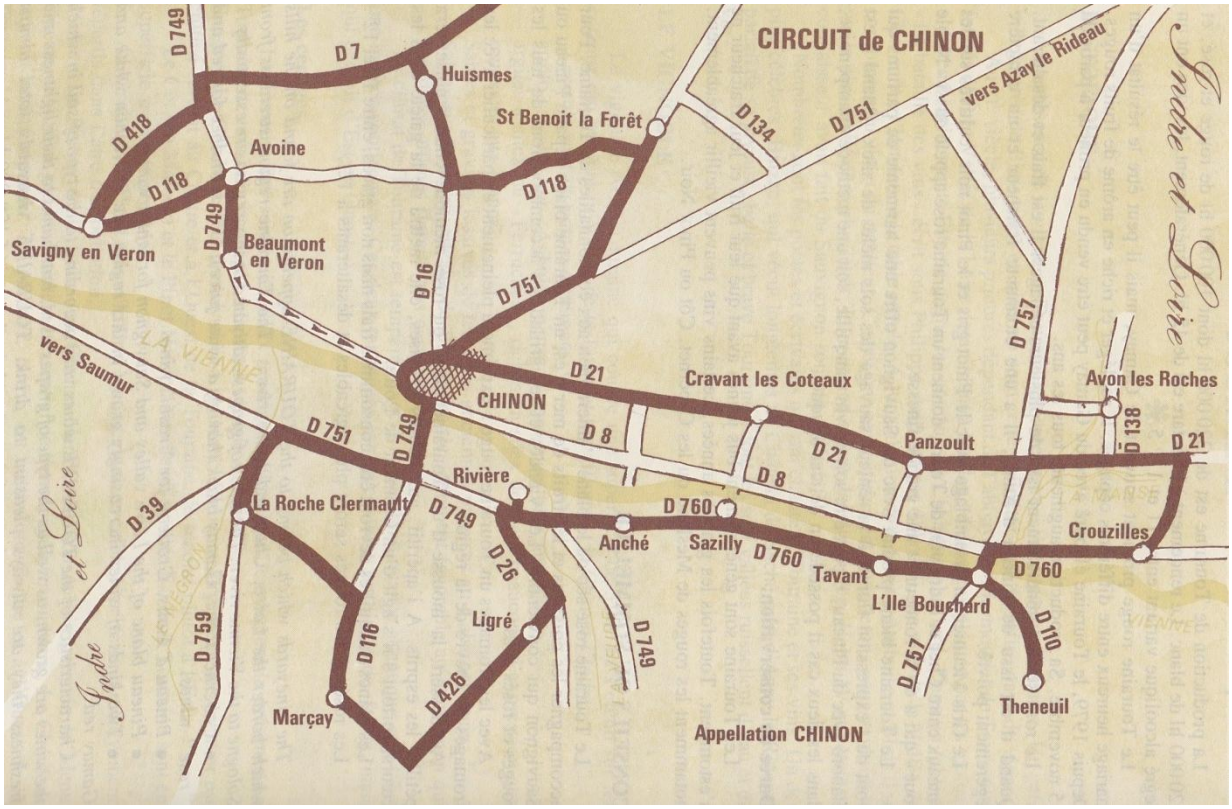
Deux délégués du syndicat des courtiers de chaque département;

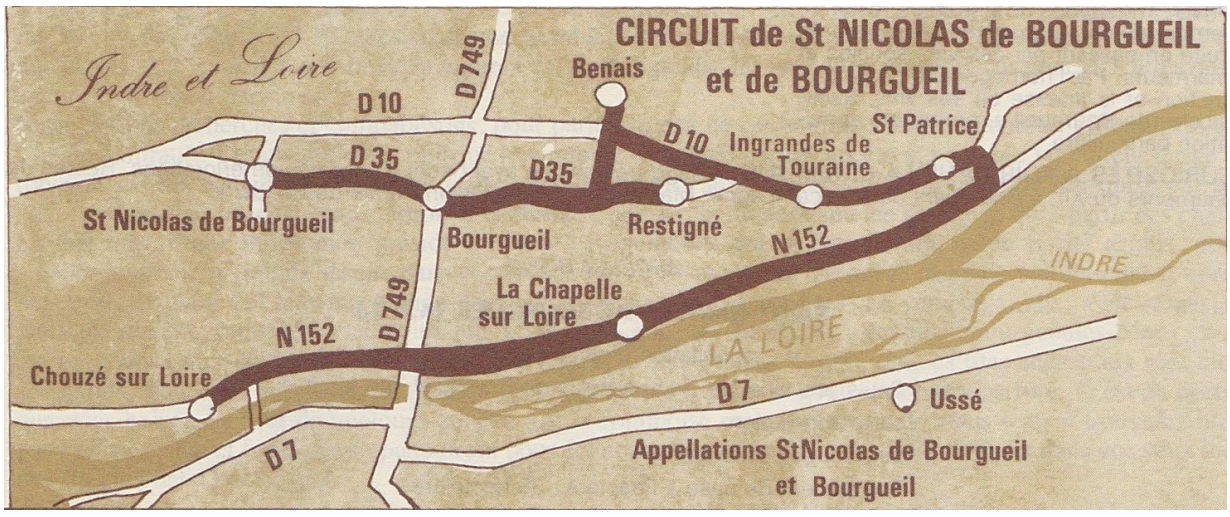
Un délégué de l'hôtellerie de chaque département;

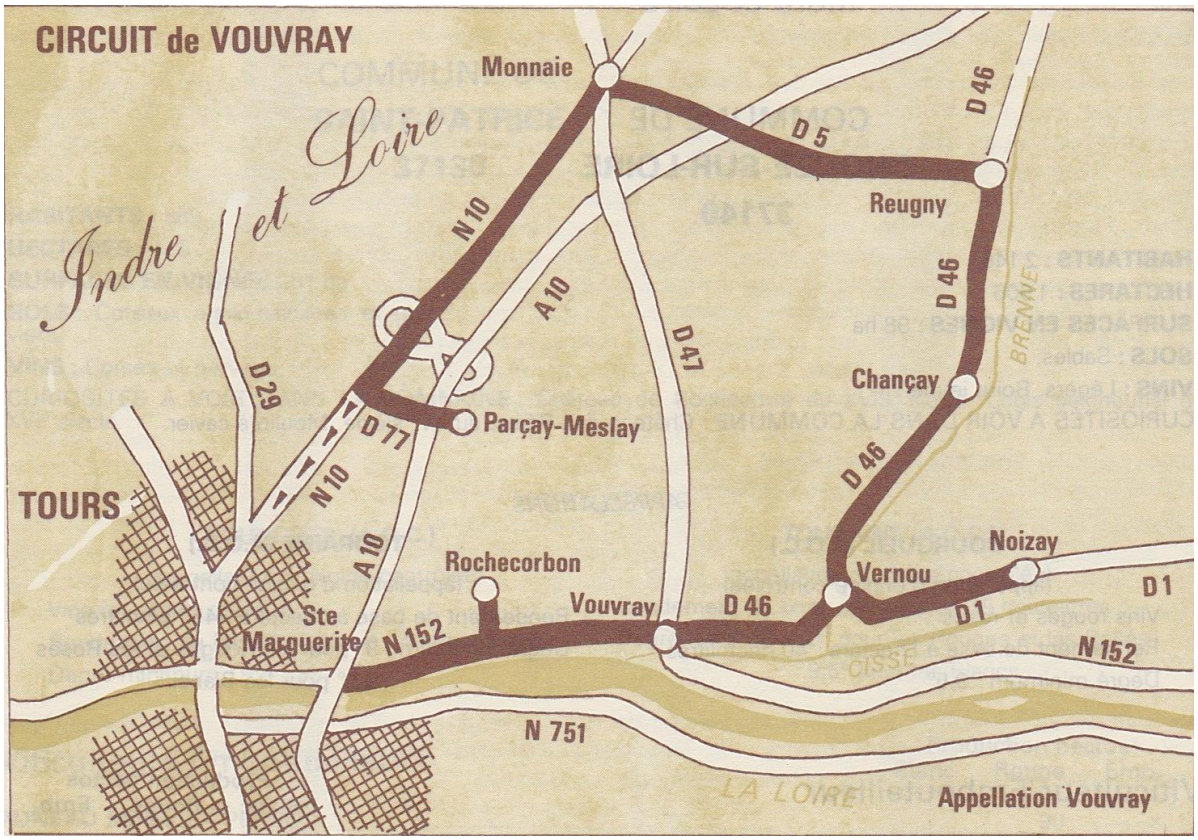
Un délégué de l'institut national des appellations d'origine.

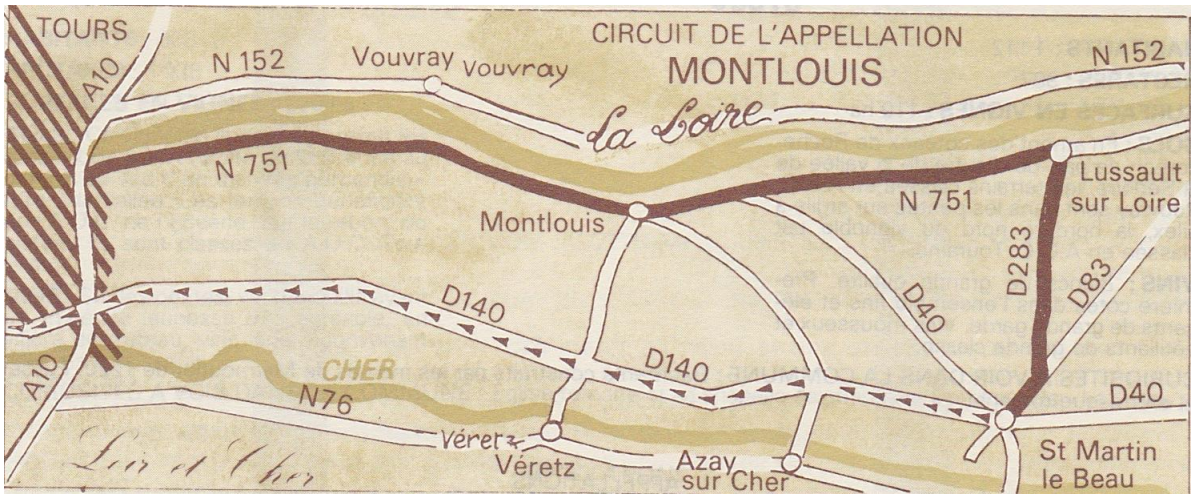
Légifrance (legifrance.gouv.fr), Fac-similé du *Journal Officiel* du 30 novembre 1952, p. 11092.

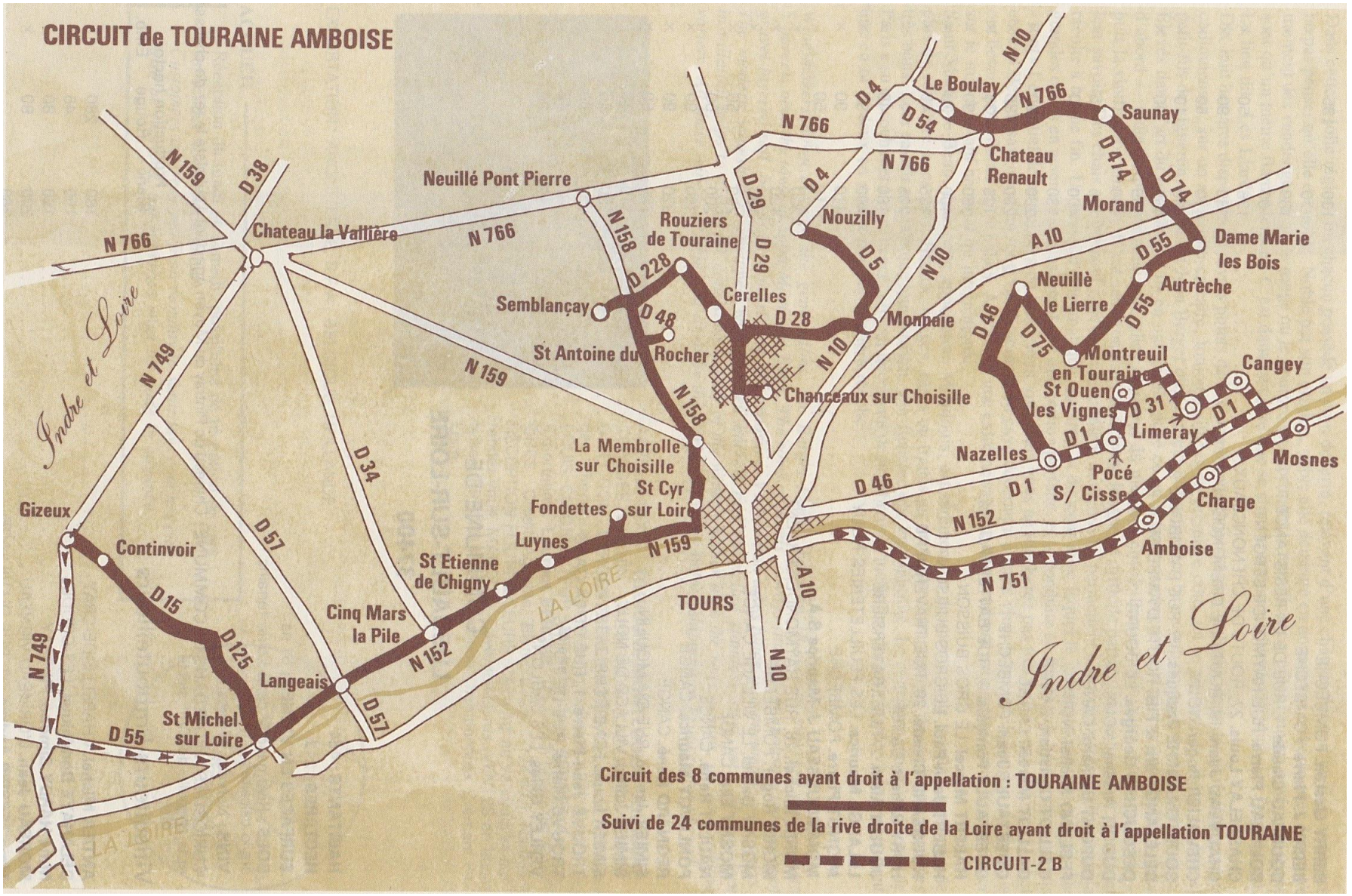
Annexe 148 : Circuits routiers par appellations proposés aux touristes au début des années 1980

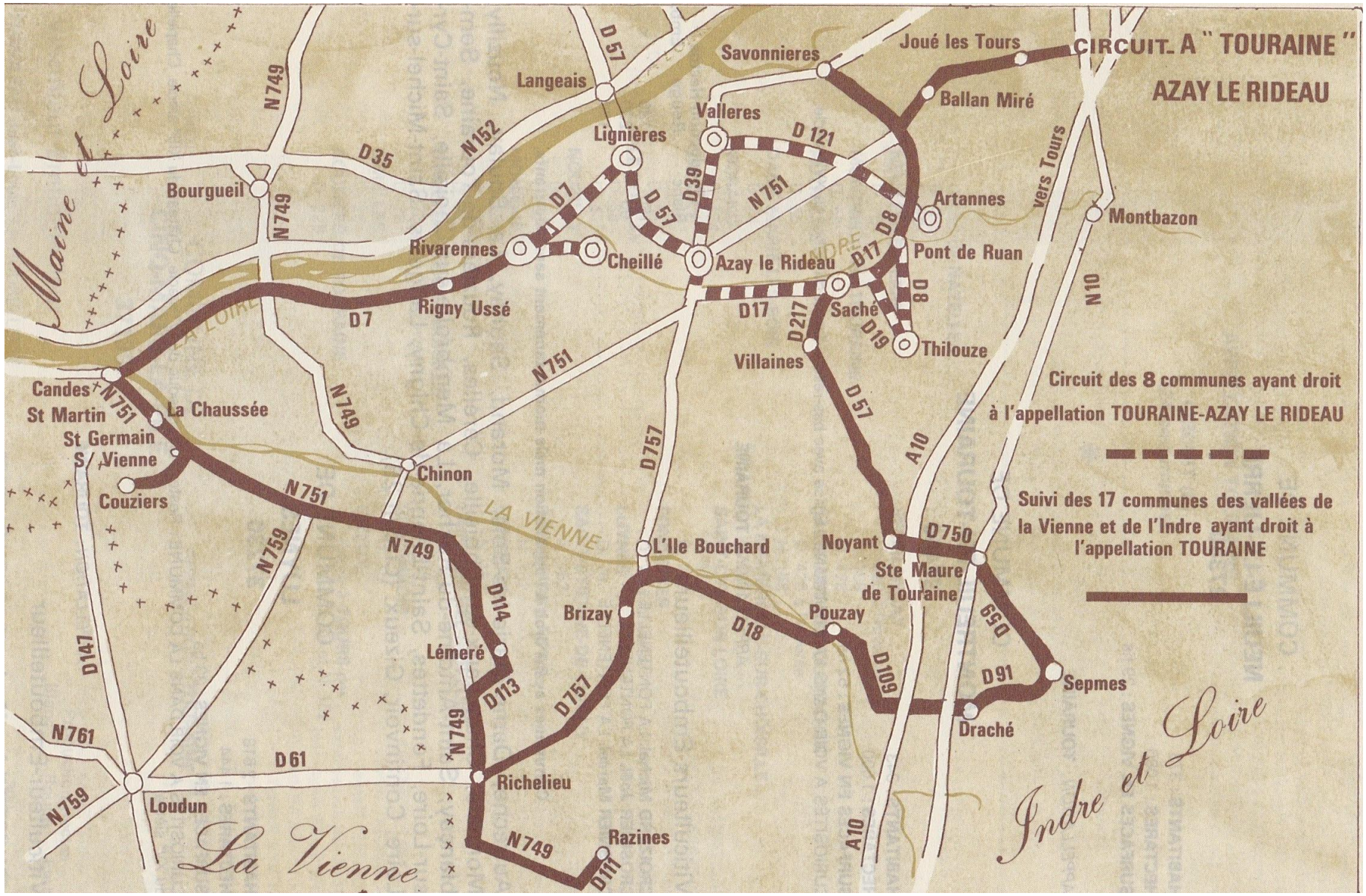


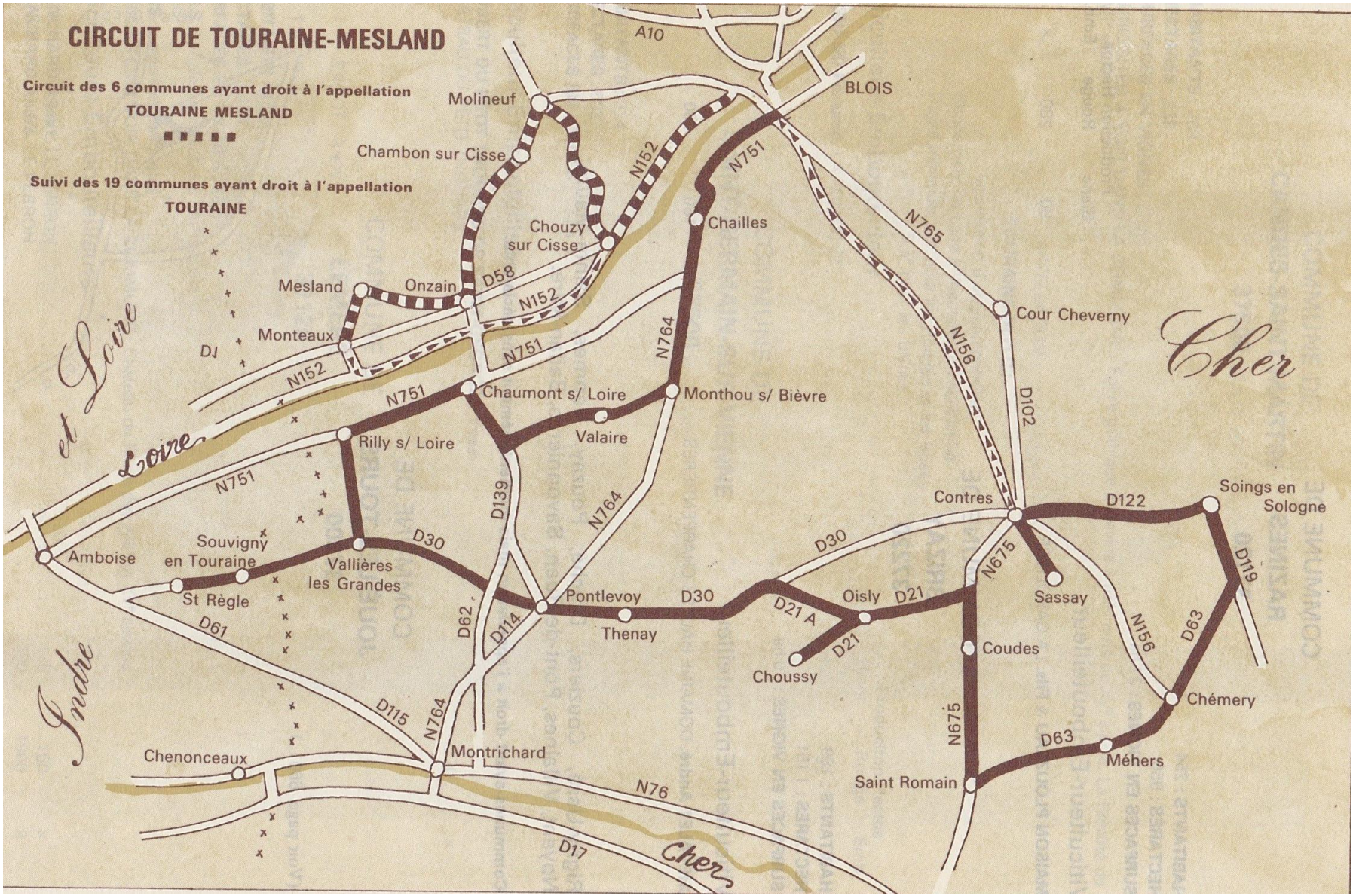


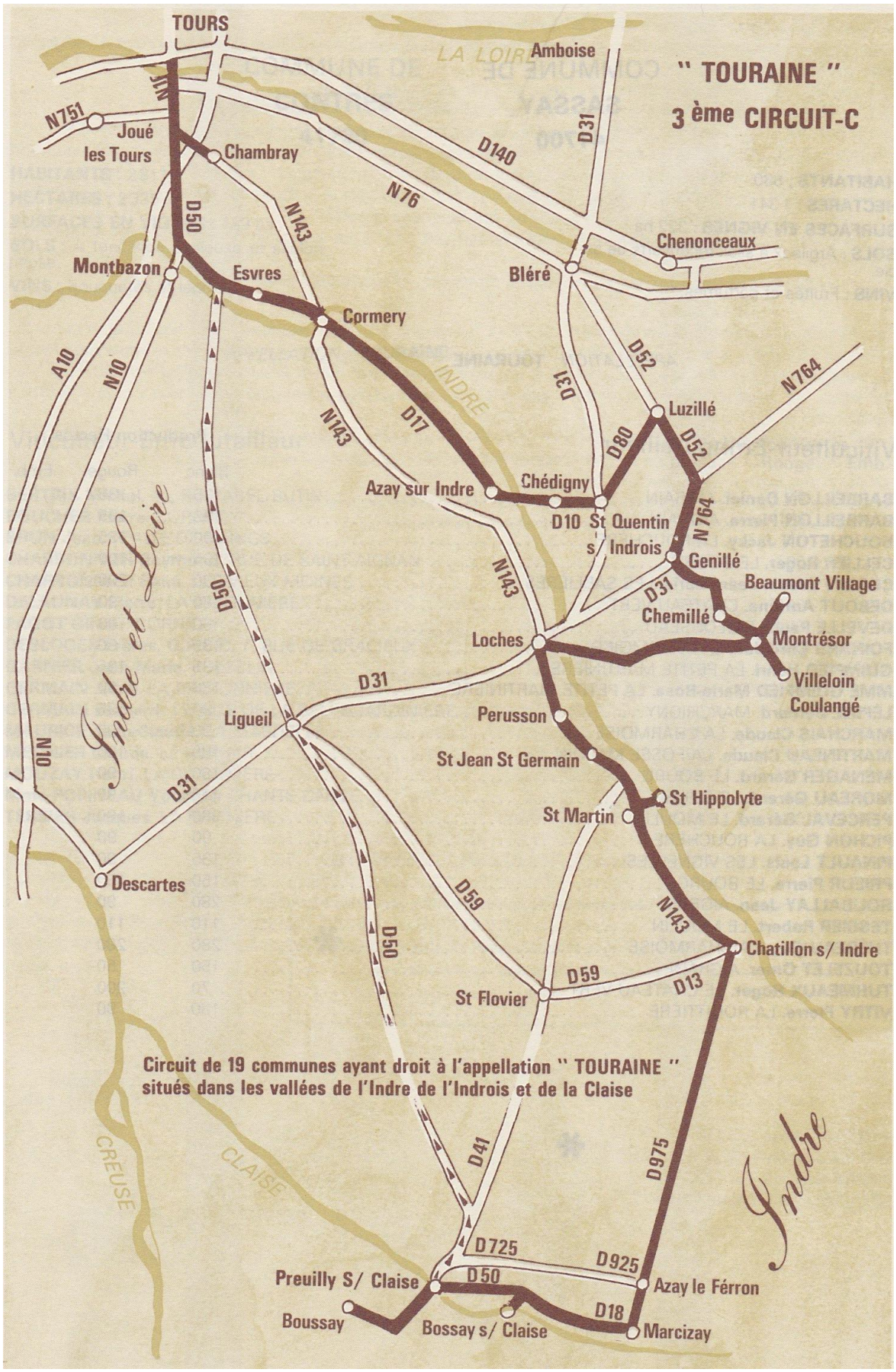

CIRCUIT de VOUVRAY
Monnaie
D 5
D 46
Reugny
Indre et Loire
N 10
A 10
D 47
D 46
BRENNE
Chançay
D 29
D 77
Parçay-Meslay
N 10
D 46
TOURS
A 10
Noizay
Rochecorbon
Vernou
D 1
Vouvray
D 46
D 1
Ste Marguerite
N 152
N 152
N 751
LA LOIRE
Appellation Vouvray

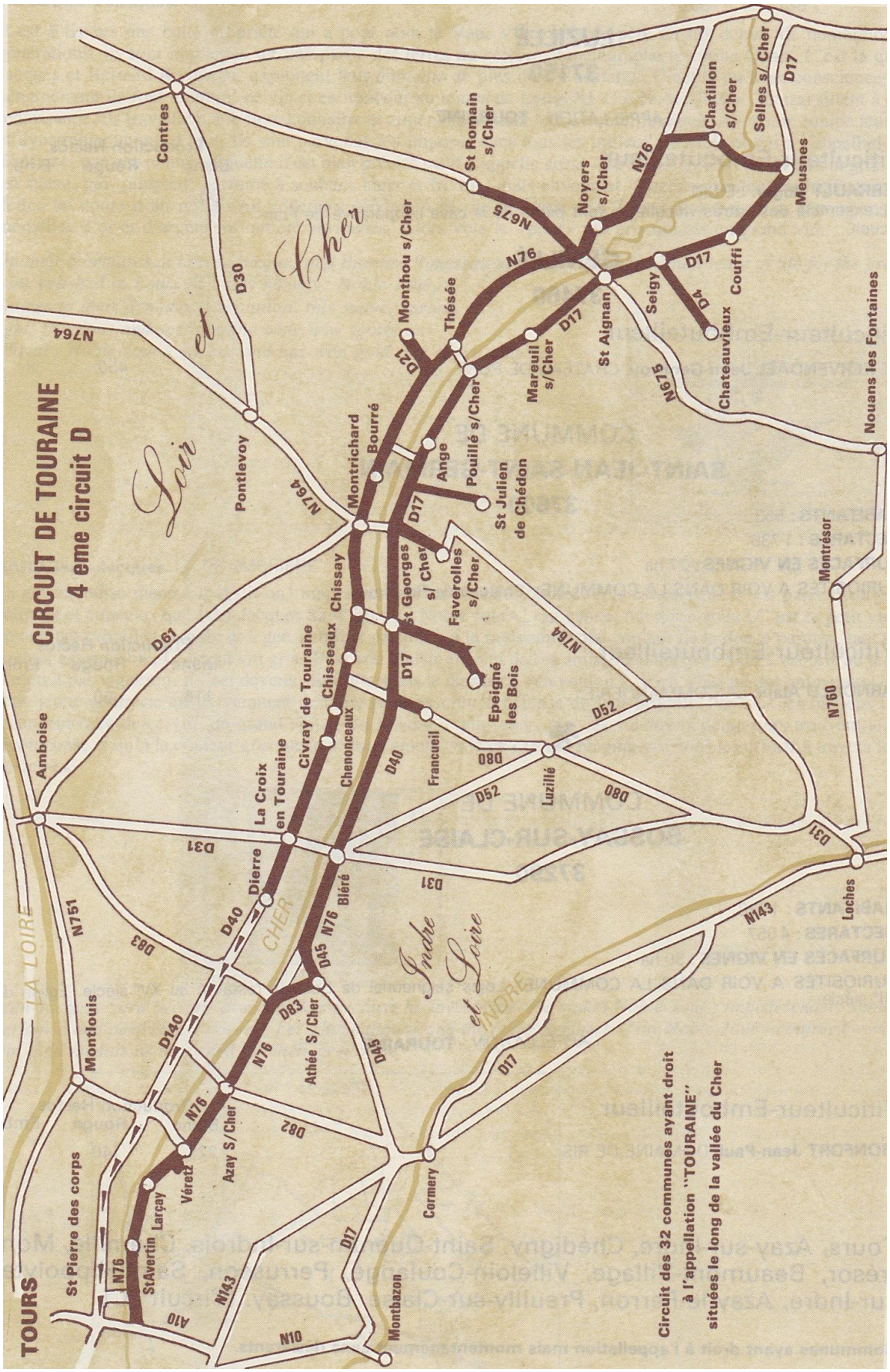

TOURS
A10
N 152
Vouvray
Vouvray
CIRCUIT DE L'APPELLATION
MONTLOUIS
N 152
la Loire
N 751
Lussault sur Loire
N 751
Montlouis
D283
D83
D140
D40
A10
CHER
D140
N76
D40
Véretz
Véretz
Azay sur Cher
St Martin le Beau


CIRCUIT de TOURAINE AMBOISE
Indre et Loire
Chateau la Vallière
Neuillé Pont Pierre
Rouziers de Touraine
Semblançay
St Antoine du Rocher
Cerelles
Nouzilly
Monnaie
Chanceaux sur Choisille
Le Boulay
Chateau Renault
Saunay
Morand
Dame Marie les Bois
Autrèche
Neuillè le Lierre
Montreuil en Touraine
St Ouen les Vignes
Limeray
Cangey
Nazelles
Pocé S/ Cisse
Mosnes
Charge
Amboise
La Membrolle sur Choisille
St Cyr sur Loire
Fondettes
Luynes
St Etienne de Chigny
Cinq Mars la Pile
Langeais
St Michel sur Loire
Gizeux
Continvoir
TOURS
LA LOIRE
N 766
N 159
N 749
N 158
N 152
N 751
N 10
A 10
D 38
D 34
D 57
D 15
D 125
D 55
D 228
D 48
D 29
D 4
D 5
D 28
D 54
D 474
D 74
D 46
D 75
D 31
D 1
Circuit des 8 communes ayant droit à l'appellation : TOURAINE AMBOISE
Suivi de 24 communes de la rive droite de la Loire ayant droit à l'appellation TOURAINE
CIRCUIT-2 B


CIRCUIT A " TOURAINE "
AZAY LE RIDEAU
Circuit des 8 communes ayant droit
à l'appellation TOURAINE-AZAY LE RIDEAU
Suivi des 17 communes des vallées de
la Vienne et de l'Indre ayant droit à
l'appellation TOURAINE
Maine et Loire
Indre et Loire
La Vienne
LA LOIRE
LA VIENNE
INDRE
vers Tours
Joué les Tours
Savonnieres
Ballan Miré
Langeais
Valleres
Lignières
Bourgueil
Artannes
Montbazon
Rivarennes
Cheillé
Azay le Rideau
Pont de Ruan
Rigny Ussé
Saché
Thilouze
Villaines
Candes
St Martin
St Germain
S/ Vienne
La Chaussée
Chinon
Couziers
L'Ile Bouchard
Noyant
Ste Maure
de Touraine
Brizay
Pouzay
Lémeré
Sepmes
Draché
Richelieu
Loudun
Razines
N749
N751
N759
N761
N152
N10
D35
D57
D7
D39
D121
D8
D17
D19
D217
D757
D750
D59
D91
D109
D18
D114
D113
D61
D111
D147
A10


CIRCUIT DE TOURAINE-MESLAND
Circuit des 6 communes ayant droit à l'appellation
TOURAINE MESLAND
Suivi des 19 communes ayant droit à l'appellation
TOURAINE
A10
BLOIS
Molineuf
Chambon sur Cisse
N152
N751
Chailles
N765
Chouzy
sur Cisse
D58
Mesland
Onzain
N152
Monteaux
D1
N751
N764
Cour Cheverny
N156
D102
Cher
et Loire
Loire
N152
N751
Chaumont s/ Loire
Monthou s/ Bièvre
Valaire
Rilly s/ Loire
N751
D139
N764
Contres
D122
Soings en
Sologne
Amboise
Souvigny
en Touraine
D30
Vallières
les Grandes
D30
N675
D119
St Règle
Pontlevoy
D30
D21 A
Oisly
D21
Sassay
D61
D62
D114
Thenay
N156
D63
Indre
Choussy
D21
Coudes
Chémery
D115
N764
N675
D63
Chenonceaux
Montrichard
Méhers
N76
Saint Romain
D17
Cher


" TOURAINE "
3 ème CIRCUIT-C
TOURS
Amboise
LA LOIRE
N751
Joué
les Tours
N10
Chambray
D140
D31
N76
D50
N143
Chenonceaux
Montbazon
Esvres
Bléré
Cormery
A10
N10
INDRE
D31
D52
N764
Luzillé
N143
D17
D80
D52
Azay sur Indre
Chédigny
D10
St Quentin
s/ Indrois
N764
Genillé
Indre et Loire
D50
N143
D31
Beaumont Village
Chemillé
Loches
Montrésor
Villeloin
Coulangé
D31
Ligueil
Perusson
St Jean St Germain
N10
D31
St Hippolyte
St Martin
Descartes
D59
N143
D50
Chatillon s/ Indre
D59
D13
St Flovier
Circuit de 19 communes ayant droit à l'appellation " TOURAINE "
situés dans les vallées de l'Indre de l'Indrois et de la Claise
CREUSE
CLAISE
D41
D975
Indre
D725
D925
Preuilly S/ Claise
D50
Azay le Férron
D18
Boussay
Bossay s/ Claise
Marcizay



BLANCHET, Suzanne, *Les vins du Val de Loire, Pays nantais. Anjou. Saumur. Touraine*, Meilhan-sur-Garonne, Jesna, 1982, p. 462, 533, 568, 592, 600, 620, 630, 658 et 664.

Annexe 149 : Publicité pour le vin de Chinon mettant à contribution J. Puisais

Le Magazine de la Touraine, n° 27, juillet 1988, p. 70.

Annexe 150 : Desproges, l'Indre-et-Loire et Bourgueil

Indre-et-Loire, département bénéficiant du numéro 37, au sud-ouest du Bassin Parisien, constitué par l'ancienne province de Touraine. Préfecture : Tours ; sous-préfecture : Chinon, Loches. 3 arrondissements, 30 cantons, 278 communes, 6 158 kilomètres carrés, 438 000 habitants, dont 1 423 mourront bientôt d'un cancer, au terme d'un calvaire physique et moral auprès duquel celui du Christ au Golgotha fait figure d'aimable promenade champêtre. Parmi ces 1 423 personnes, et en accord avec les statistiques formelles du Centre national de la recherche scientifique, on peut dénombrer d'ores et déjà 78 communistes, 423 catholiques, 1 nègre, 143 femmes trahies dont 1 au seuil même de la chambre nuptiale, sur le paillasson de l'Auberge des Trois-Chasseurs à la Chapelle-sur-Loire et avec la complicité frénétique d'Arlette Falopiot, dite « l'Épuiseuse », 1 jardinier désespéré qui faisait pousser des cris dans la plaine saumuroise, 223 gaullistes mous, 29 anciens d'Algérie, 2 avocats blonds, 6 petits enfants vraiment très beaux, 103 déçus du socialisme mais pas trop, 2 végétariens hystériques sans enfants parce que c'est de la viande, 1 employé aux écritures qui a très bien connu Jacques Balutin, 11 absentéistes périodiques pour coryzas bidon, 2 cheminots retraités dont 1 ancien résistant sous la micheline Tours-Saumur et 1 responsable du comité d'entreprise de la SNCF très recherché dans les milieux ferroviaires pour son aptitude à raconter les histoires belges à la veillée pendant les vacances de la section A du groupe Paul-Thorez au château de Montsoreau, où il connut d'ailleurs la première alerte, en l'occurrence une stridente douleur hypogastrique qui pulvérisa son sourire et le plaqua au manteau de la cheminée Louis XIII en pierre de tuffeau véritable, au moment même où il allait finir celle du Bruxellois qui en a une toute petite, 4 boulangers dont 1 par vocation, 2 par habitude et 1 par haine du soleil, 2 mercières totalement fermées à l'humour des grandes surfaces, 923 partisans du retour à la peine de mort et 1 tenancier de pressing maghrébin, pour ne pas dire un raton laveur.

Deux remarques après l'énoncé de cette liste :
1. Le total annoncé de 1 423 cancéreux est largement dépassé. Avant de mettre hâtivement en doute les facultés mathématiques de l'auteur, le lecteur fera bien de songer aux cumuls possibles. A titre d'exemple, on notera que rien ne s'oppose à ce qu'un communiste soit en même temps nègre, végétarien et boulanger trahi, pour peu que sa femme soit blanche et libérale de tendance carnivore antifournil et miches à l'air.
2. Aucun vigneron ne figure dans cette liste de cancéreux tourangeaux. C'est que les vins de Touraine sont anticancérigènes. Les vins de Bourgueil, notamment, légers, délicatement framboisés, rouge pivoine au soleil et clairs en bouche, ne se contentent pas de susciter au palais l'esprit léger des bords de Loire. Ce fin nectar constitue en outre un véritable repoussoir à métastases. Je sais de quoi je parle, ayant toujours en cave un roulement de 300 bouteilles de bourgueil, je n'ai pratiquement jamais de cancer. D'ailleurs, je n'en aurai jamais, je suis contre la mort. L'important est de ne pas oublier de boire.
En dehors des cancers qu'elle suggère, somme toute, en assez petite quantité, si l'on compare ces chiffres à ceux de la mortalité par connerie pure chez les militaires de carrière, la Touraine fournit des asperges, des escargots non comestibles et des couchers de soleil sanguins de toute beauté. Pays plat sans platitude aux routes minces courant dans les vignes et les champs, la Touraine offre au rêveur à bicyclette des soirs de paix tranquilles presque insupportables comme est insupportable la vraie splendeur des roses qui poussent aux flancs des maisons blanches et basses, parce que les paix crépusculaires et la beauté des roses ne sont qu'éphémères agonies, demain matin je dois passer à la banque, le monsieur vient pour le gaz, on va dîner chez les Bourbier, et j'ai un peu mal là, j'espère que ça ne sera rien.

DESPROGES, Pierre, *Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des bien nantis*, Paris, Seuil, 1985, p. 96-99.

Annexe 151 : Un aperçu des vitrines proposées par le musée des vins de Touraine

Découpage du guide du visiteur :

1. – Mythologie – Archéologie – Histoire

2. – La vigne, le vin et les religions

3. – Le vin et les rites familiaux

4. – Le vin et les rites sociaux

5. – Confréries vineuses de Touraine

6. – La Saint-Vincent

7. – Œnologie

8. – Effets du vin

9. – Travaux vinicoles

10. – Vendanges

11. – Les caves

12. – Les métiers connexes

13. – Verres et pichets

14. – Verres, Étains, Faïences

15. – Argenterie, Céramique et Divers

16. – Céramique, Langeais et divers

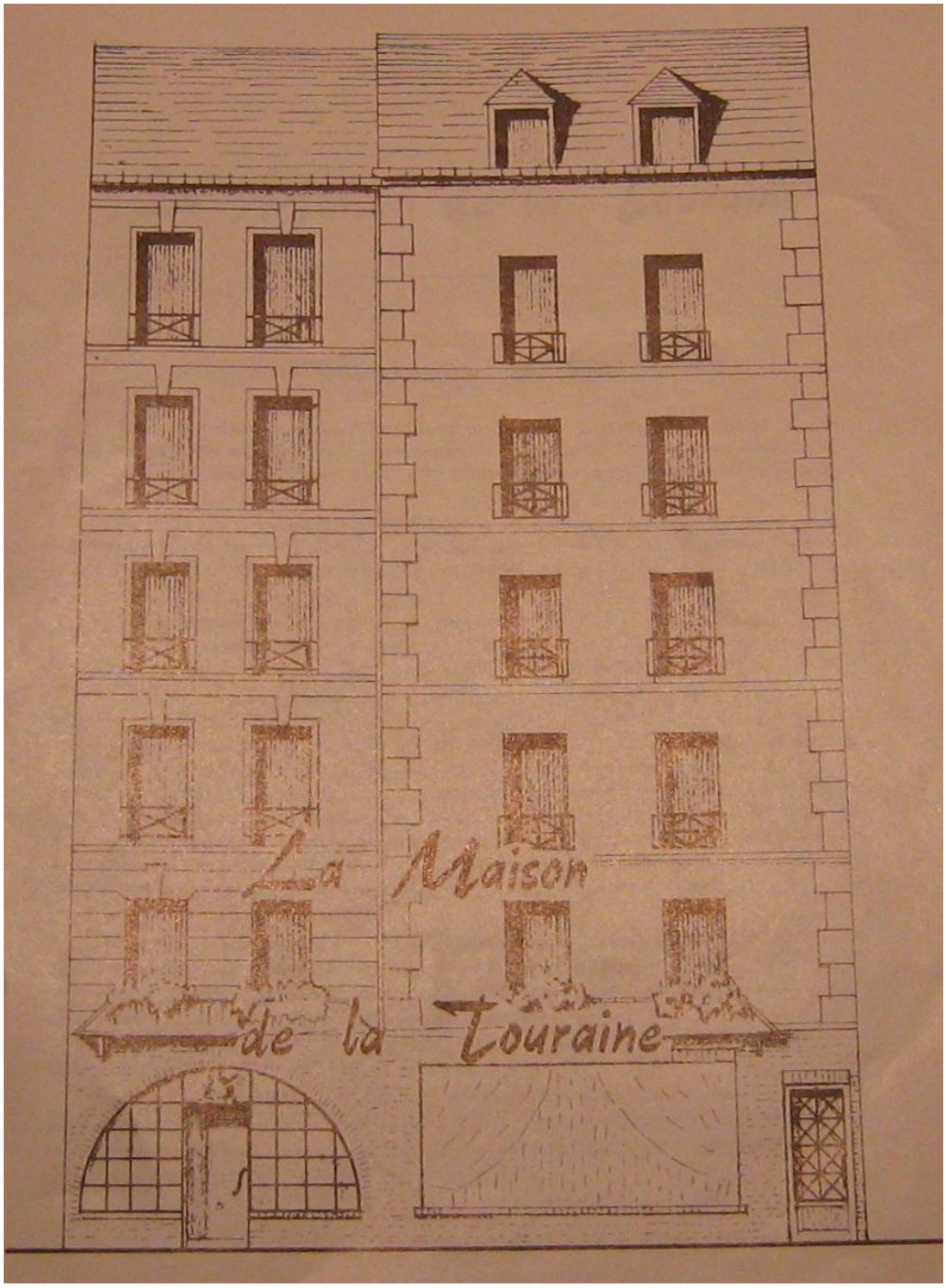
AM Tours, 2R, Boîte 237, Musée des vins, Conception, Guide du visiteur.

Annexe 152 : Premier dîner des Petits Pruneaux en 1892

ADI&L, 24 Fi, Menus, Dîner des Petits Pruneaux, 13 février 1892.

Les produits de Touraine sont moins en évidence dans le menu que sur les illustrations. Le « Roi des Turons » se fait servir, en haut, des rillettes, du vin et des pruneaux. Sur le côté, Marianne, reconnaissable avec son bonnet phrygien, lève fièrement sa coupe, les pieds sur un pot de rillettes. La République triomphe, le « Roi » étant avachi sous la table, le ventre plein.

Annexe 153 : La « Maison de la Touraine à Paris » prévue en 1961



AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Note d'information sur le projet d'une Maison de la Touraine à Paris, juin 1961.

Annexe 154 : Menu du Banquet Rabelaisien de « la Touraine à Paris » du 20 novembre 1960

La

Touraine à Paris

Bancquet Rabellaysien

ce 20e de Novembre MCMLX

(c'est ung beau diwanche)

Le Praeside :

Messire Jehan Julien

Praefect de l'Ayndre-&-Loyre

Environné de :

Dame Georges Courteline

nostre Praesidente d'honneur

Messire J. Tardieu

Praesident du Conseil Municipal de Paris

Messire Marc Desaché

Sénateur

Praesident du Conseil Général de l'Ayndre-&-Loyre

VOYEZ CY

La Compendieuse Charte de la Repaissaille

De sorte qu'ils commençoient, d'entrée de table, par
du Rillé especial de Touraine (*et Vouvrillon d'abondant*) ;
puis, le gousier ramonné, grignotoient (*o, le gros rat, dist Epistemon*)
Croustes de Pastez, dedans **enclous Champeignons de Chançay**
(de CANSIACO, & *que NERON, en proverbe grec, appelloit viande des Dieux*) ;
s'en suyvoit, avecques saulce vert, comme bien l'entendez,
le Saulmon (& *non aultre*), **pesché en rivière de Loyre ;**
lors, s'escria Panurge : que Montrésor, duquel le prime seigneur
congneu feut Rogier, dict le Petit Diable, nous serve de présent céans
quelque gigue fringuant d'Aignelet beelant.
Il y avoit néantmoins aultres viandes, ajostées par cas que le stomach
abboye encores de male faim, c'est à sçavoir :
grand planté de Monochordisans de nos Varennes (*au beurre frays*) ;
item toutes **les Sallades** des **Marequiers** de **Tours** (*excepté de pimpinelle*) ;
plus oultre, **les Formaiges de toutes Tailles & Façons** comprins ces
glorieux de Saincte-Maure, (*aussy celluy de Bréhémont qui feut proposé à
Her Trippa, pour diviner par ses trous les dangiers de male fortune conjugale*) ;
& pour l'yssue de table, l'œuvre capital & nouvelleté du preux
maistre queux, **la surprinse de la Devinière**
(*o hé, les drollières, gaulez les grollières !*)
Ce non obstant, **Les Fruictz** (*hors mises les prunes aigres*) de **Azay-le-Rideł**

UN TROU DE LENTISCE

Or ça, dist frère JEHAN, qui moult aimoit le service du vin, (*service divin,*)
au seigneur de la Guierche, le quel trop aimoit de baiser damoizelles :
où se musse ce pendent la **Compulsoire de Beuverie ?**
elle est telle, interjecta Maistre CAQUET :

Primo, ung vin de **VOUVRAY** ramonnant,
Secundo, celluy de **MONTLOUIS** explorant plus avant,
Tertio, icelluy de **BOURGUEIL** gaillard & volgtigeant,
Quarto, le vin breton de **CHINON,** à engouller à la bretesque,
Quinto, de rechief de **VOUVRAY,** ains extravaguant, pouldroyant, gaudissant
[& gaudissartant
& pour clore & conclu·e les beuvettes :
UNE QUINTE-ESSENCE de FEBVES D'ARABIE
d'advantaige brevaiges liquoureux, aprochiant de nectar.

DEVS DET. . . .

*Pour Copie authenticque, équitable et digne de foy,
le Servateur de Rabellays en sa Devinière*
H. D.

TOUS DROITS RÉSERVÉS

BEUREZ TOURAINE DE MOUREZ

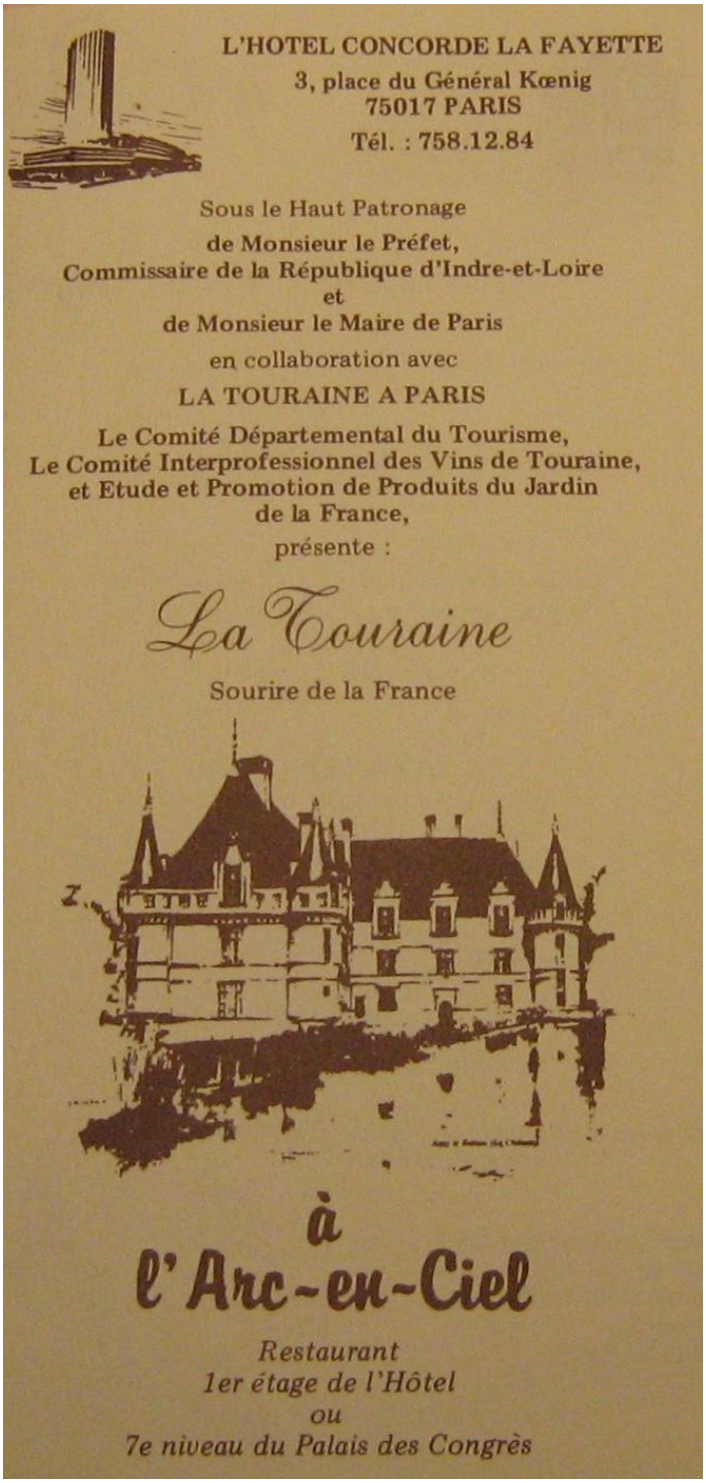
Ce Disner feut praeparé
par le
Waistre queux Bernard
du
Cercle Républicain
et du Restaurant
« Le Petit Jedon » rue Vergolèse
Paris

Les Tables à mangier
sont flories par
Gomte Lagriffoul
40, boulevard de Strasbourg
Paris

Tirage exécuté sur les presses du Maistre-Imprimeur F. Moron - Chinon

ADI&L, 24 Fi, Menus.

Annexe 155 : Programme des 80 ans de « la Touraine à Paris » en 1985



L'HOTEL CONCORDE LA FAYETTE
3, place du Général Kœnig
75017 PARIS
Tél. : 758.12.84

Sous le Haut Patronage
de Monsieur le Préfet,
Commissaire de la République d'Indre-et-Loire
et
de Monsieur le Maire de Paris
en collaboration avec
LA TOURAINE A PARIS
Le Comité Départemental du Tourisme,
Le Comité Interprofessionnel des Vins de Touraine,
et Etude et Promotion de Produits du Jardin
de la France,
présente :

La Touraine

Sourire de la France

à
l'Arc-en-Ciel

Restaurant
1er étage de l'Hôtel
ou
7e niveau du Palais des Congrès

La Touraine à Paris

à l'Arc-en-Ciel

restaurant-buffet

Spécialités Tourangelles du 19 au 28 avril 1985

Menu

Choisissez vous-même les Hors-d'Oeuvre sur le Buffet abondamment garni

*

Ensuite, à votre table, nous vous servirons
LE PLAT DU JOUR TOURANGEAU
ou
l'un des plats de la carte

*

Puis les Fromages affinés

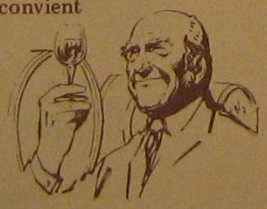
*

Et la Farandole des Desserts

161 F.

Et pour accompagner comme il convient ces spécialités

	1/1	1/2
Touraine Blanc de Blancs	47	29
Gamay de Touraine	40	
Saumur Champigny	62	36
Bourgueil	74	42
Brut de Mosny	92	



TAXE 18,6 % COMPRISE ET 15 % DE SERVICE
SUR HORS TAXE COMPRIS

LA SELECTION DES PLATS REGIONAUX

Vendredi 19 avril
Le Sandre de Loire à l'Oseille au Gros Sel

Samedi 20 avril
La Dodine de Caneton Val de Loire

Dimanche 21 avril
Le Coq au Vin de Chinon

Lundi 22 avril
Les Mignons de Porc aux Pruneaux

Mardi 23 avril
La Fricassée d'Anguille au Bourgueil

Mercredi 24 avril
La Géline en Pot-au-Feu Rabelaisienne

Jeudi 25 avril
Le cuisseau de Porcelet à la Turonne

Vendredi 26 avril
La Truite en chemise "Vieux Vauvert"

Samedi 27 avril
Le ragoût d'Andouillette et Ris de Veau

Dimanche 28 avril
Le Brochet de Vienne au Beurre Blanc

Les Charcuteries Tourangelles du Buffet sont élaborées par J. MENARD, Maître Artisan à Villemonble, 45 avenue du Rond-Point.

La Touraine.

La parure de la Touraine
est faite de manoirs et
châteaux enchâssés dans l'écrin de verdure
de ses vallées fertiles.

Ses majestueuses demeures témoignent de l'attrait que
notre Province a exercé sur les Rois et leur cour qui
ont pris plaisir à y vivre au cours des siècles.

On observe que les grands terroirs viticoles se trouvent
le long des fleuves. La Touraine en est le vivant symbole.

Un sol où l'eau ne stagne pas, des coteaux bien exposés,
un climat doux protégé de l'influence océanique et
continentale, ne pouvaient que donner de grands crus..

Balzac le rappelle qui proclame : « Honte à qui
n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine
dont les 7 vallées ruissellent d'eau et de vin. »

A l'image du climat tourangeau, les vins de Touraine
ne sont pas lourds, ils engendrent la gaieté,
même lorsque l'on dépasse légèrement la mesure.

La Loire voit croître sur ses rives les grands crus
de Touraine : TOURAINE MESLAND, TOURAINE AMBOISE
MONTLOUIS, VOUVRAY et BOURGUEIL.

Les vignobles de la vallée du Cher ont la réputation d'être
gouleyants, frais et fruités.

La charmante rivière de l'Indre s'énorgueillit surtout
de musarder à travers le sympathique cru
de Touraine AZAY-LE-RIDEAU.

Quant à la Vienne,
elle est fière de ses vignobles de CHINON.

La Touraine a le privilège de produire une gamme complète
de nobles vins aux notes blanches, rosées et rouges.
Leur variété, leur qualité permettent de satisfaire
les palais les plus exigeants.

Ces vins, dont la fraîcheur s'harmonise avec celle de
la terre tourangelle, ont en commun une grande finesse,
beaucoup de fruit et de bouquet.

LA TOURAINE A PARIS

fondée par Georges COURTELINE en 1907

- **Ambassade de la Touraine** dans la capitale, les Provinces françaises et la francophonie, et tous pays amis de nos terroirs, de notre histoire et de notre culture.

- **Lien actif et promotionnel** entre ceux que l'amitié et l'entraide réunissent pour une meilleure connaissance de nos racines, de nos jeunes talents et de nos produits régionaux.

Est membre du Centre des Provinces Françaises.

CORRESPONDANCE ET SECRETARIAT :
15, rue de Flandre
75019 PARIS - Tél. : (1) 241.39.16
Siège Social :
84, avenue Ledru-Rollin - 75012 PARIS

AM Tours, 3R, Boîte 441, Associations touristiques, Société la Touraine à Paris, Programme de la célébration des 80 ans, 1985.

Annexe 156 : La mise en scène du stand des pâtissiers lors d'un salon de 1983

ADI&L, 5 Fi P54, Fonds Arsicaud, Commerce alimentaire, restaurants et hôtels, Hôtel-Expo, Avril 1983.

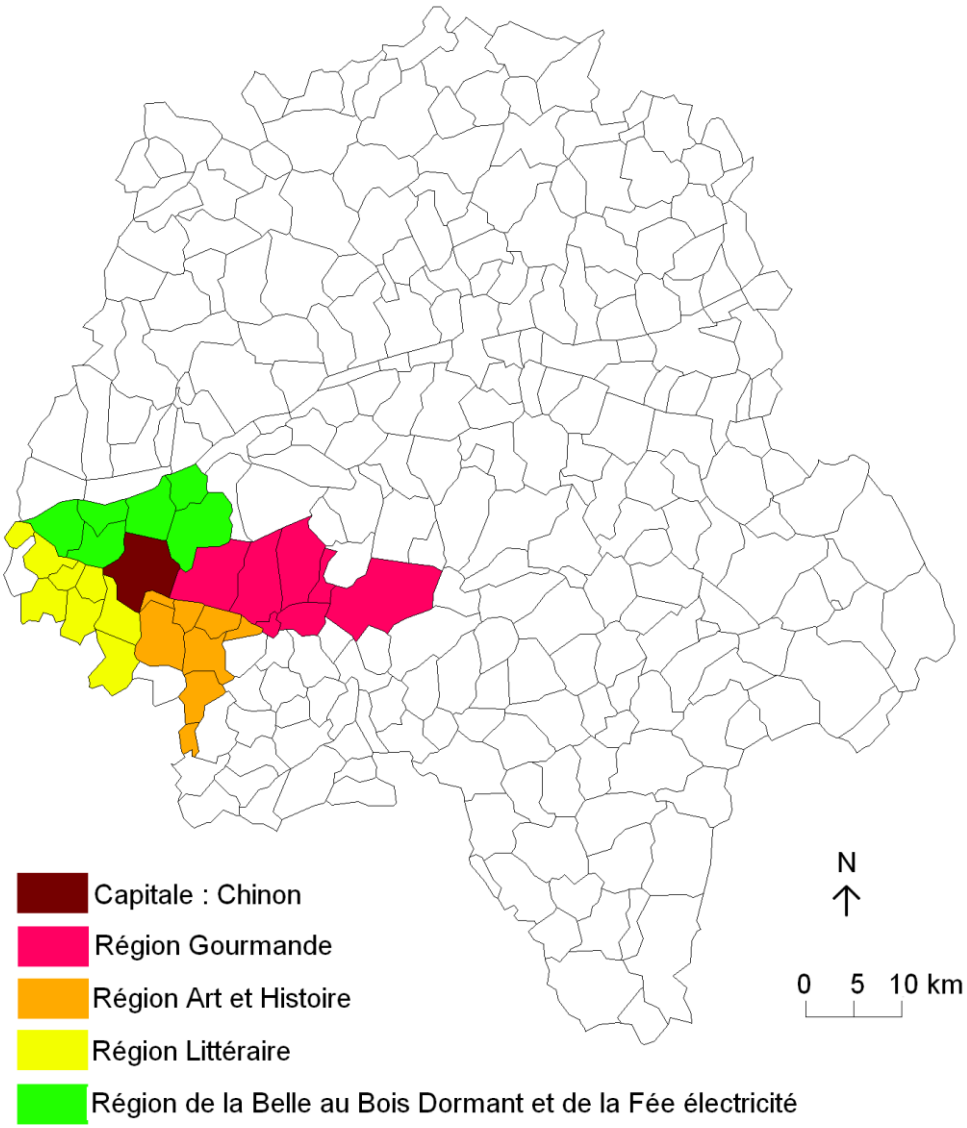
Annexe 157 : La qualité et le goût à la foire de septembre 1986

ADI&L, 5 Fi P92, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1978-1987, Clichés n°36479-505 et 36479-506.

Annexe 158 : Cliché de l'intérieur de la « Maison de la Touraine » en 1977

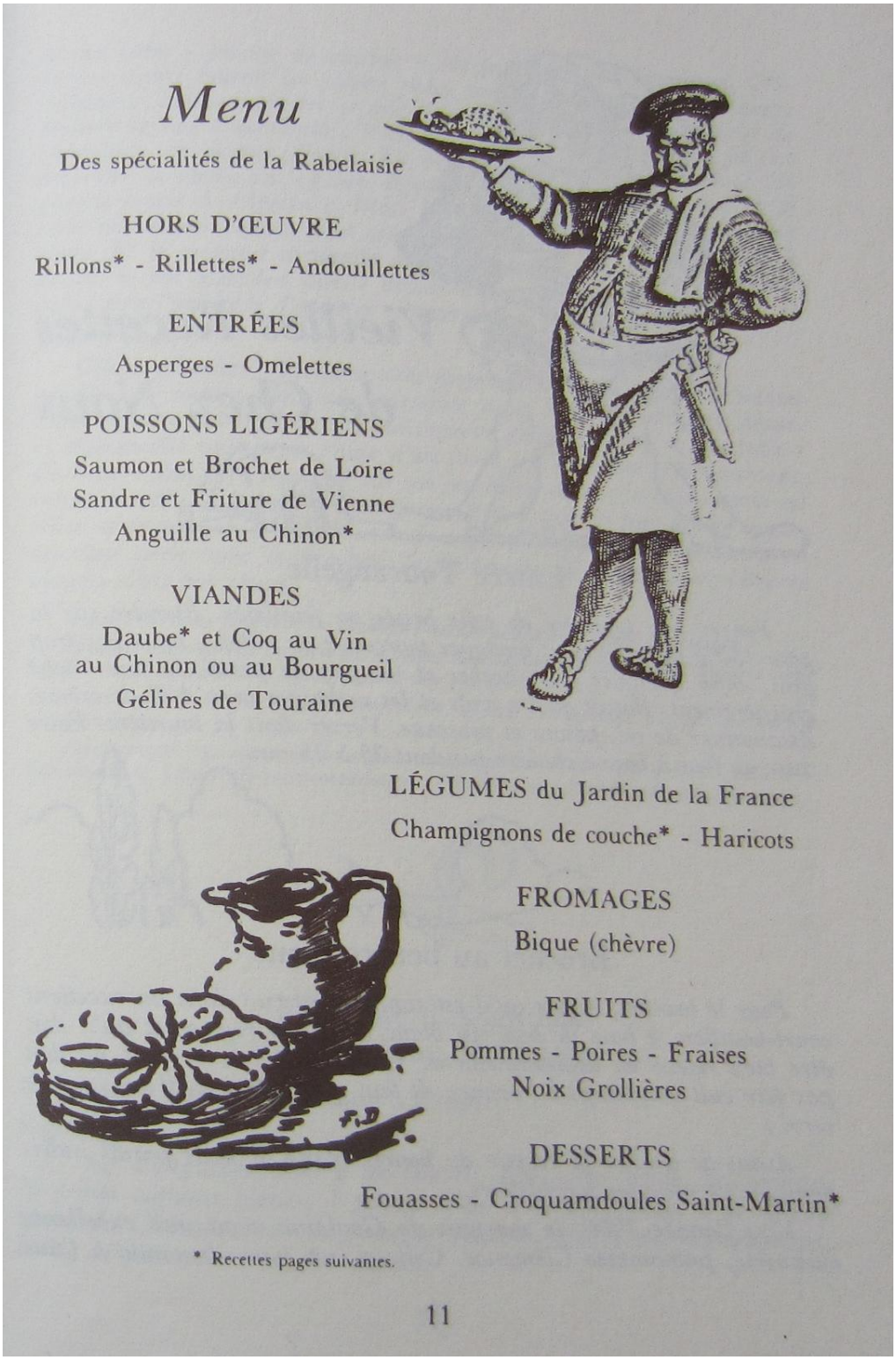
ADI&L, 5 Fi P103, Fonds Arsicaud, Agriculture, Cliché n° 32235.

Annexe 159 : Carte de la Rabelaisie, enclave de l'Indre-et-Loire



Source : *La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon : Tourisme d'art et d'histoire et de gastronomie en Rabelaisie*, Avoine, Graphic-Rivière, 1980, p. 3-4.

Annexe 160 : Menu des spécialités de la Rabelaisie en 1980



Menu

Des spécialités de la Rabelaisie

HORS D'ŒUVRE

Rillons* - Rillettes* - Andouillettes

ENTRÉES

Asperges - Omelettes

POISSONS LIGÉRIENS

Saumon et Brochet de Loire
Sandre et Friture de Vienne
Anguille au Chinon*

VIANDES

Daube* et Coq au Vin
au Chinon ou au Bourgueil
Gélines de Touraine

LÉGUMES du Jardin de la France

Champignons de couche* - Haricots

FROMAGES

Bique (chèvre)

FRUITS

Pommes - Poires - Fraises
Noix Grollières

DESSERTS

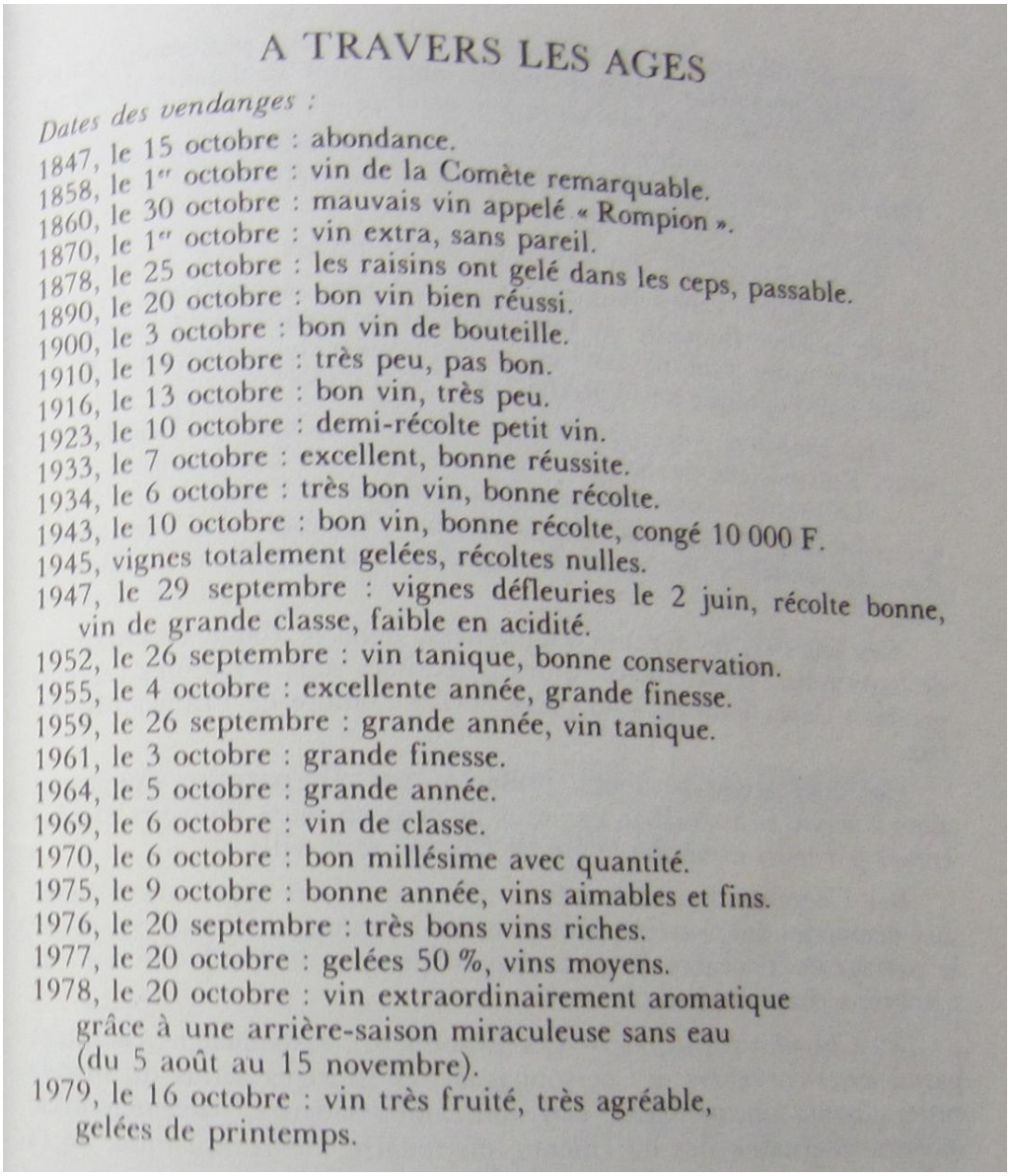
Fouasses - Croquamdoules Saint-Martin*

* Recettes pages suivantes.

11

La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon : Tourisme d'art et d'histoire et de gastronomie en Rabelaisie, Avoine, Graphic-Rivière, 1980, p. 11.

Annexe 161 : La description des crus de la Rabelaisie à travers les âges



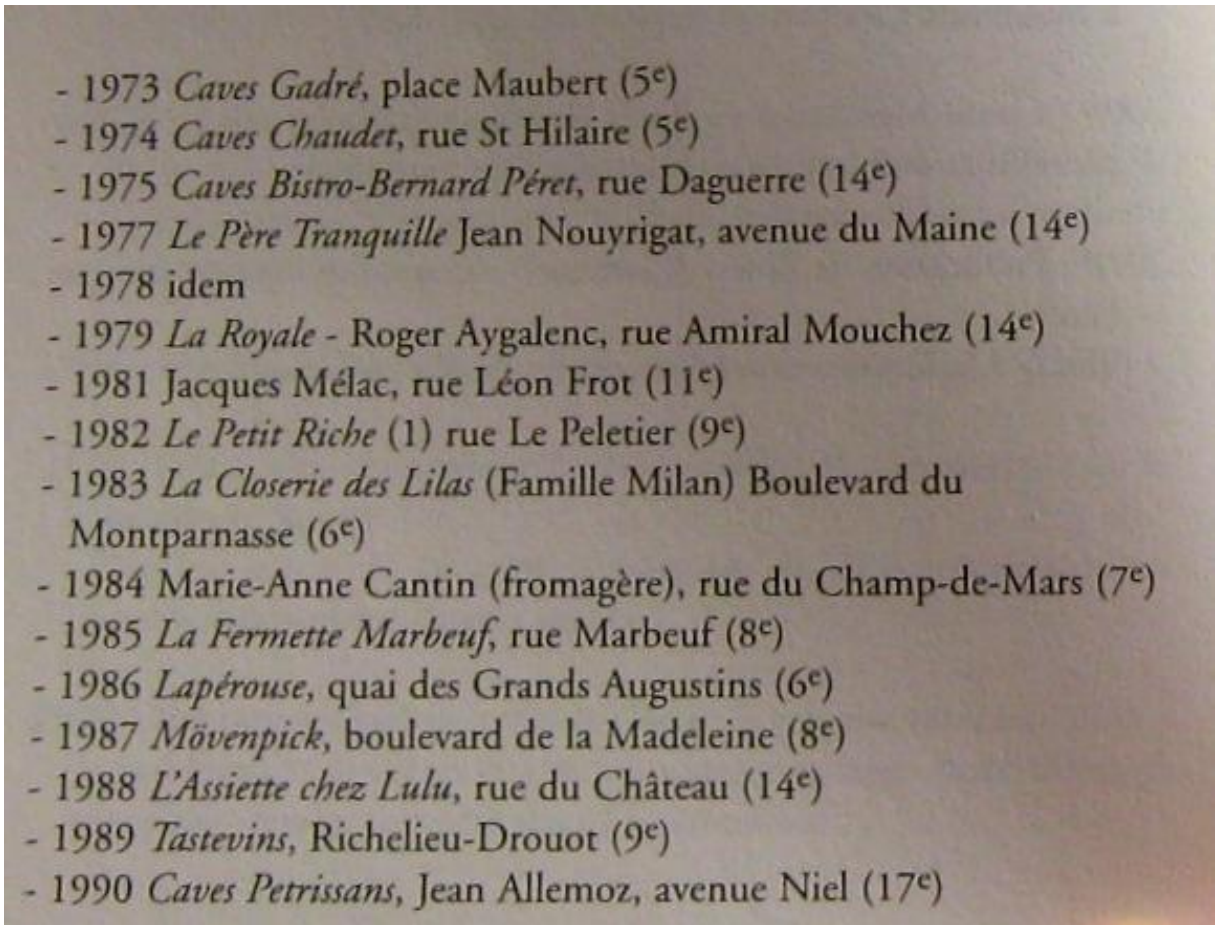
A TRAVERS LES AGES

Dates des vendanges :

1847, le 15 octobre : abondance.
1858, le 1er octobre : vin de la Comète remarquable.
1860, le 30 octobre : mauvais vin appelé « Rompion ».
1870, le 1er octobre : vin extra, sans pareil.
1878, le 25 octobre : les raisins ont gelé dans les ceps, passable.
1890, le 20 octobre : bon vin bien réussi.
1900, le 3 octobre : bon vin de bouteille.
1910, le 19 octobre : très peu, pas bon.
1916, le 13 octobre : bon vin, très peu.
1923, le 10 octobre : demi-récolte petit vin.
1933, le 7 octobre : excellent, bonne réussite.
1934, le 6 octobre : très bon vin, bonne récolte.
1943, le 10 octobre : bon vin, bonne récolte, congé 10 000 F.
1945, vignes totalement gelées, récoltes nulles.
1947, le 29 septembre : vignes défleuries le 2 juin, récolte bonne, vin de grande classe, faible en acidité.
1952, le 26 septembre : vin tanique, bonne conservation.
1955, le 4 octobre : excellente année, grande finesse.
1959, le 26 septembre : grande année, vin tanique.
1961, le 3 octobre : grande finesse.
1964, le 5 octobre : grande année.
1969, le 6 octobre : vin de classe.
1970, le 6 octobre : bon millésime avec quantité.
1975, le 9 octobre : bonne année, vins aimables et fins.
1976, le 20 septembre : très bons vins riches.
1977, le 20 octobre : gelées 50 %, vins moyens.
1978, le 20 octobre : vin extraordinairement aromatique grâce à une arrière-saison miraculeuse sans eau (du 5 août au 15 novembre).
1979, le 16 octobre : vin très fruité, très agréable, gelées de printemps.

La Rabelaisie en Touraine, capitale Chinon : Tourisme d'art et d'histoire et de gastronomie en Rabelaisie, Avoine, Graphic-Rivière, 1980, p. 21.

Annexe 162 : Liste des établissements parisiens lançant le primeur Marionnet entre 1973 et 1990



- 1973 *Caves Gadré*, place Maubert (5e)
- 1974 *Caves Chaudet*, rue St Hilaire (5e)
- 1975 *Caves Bistro-Bernard Péret*, rue Daguerre (14e)
- 1977 *Le Père Tranquille* Jean Nouyrigat, avenue du Maine (14e)
- 1978 idem
- 1979 *La Royale* - Roger Aygalenc, rue Amiral Mouchez (14e)
- 1981 Jacques Mélac, rue Léon Frot (11e)
- 1982 *Le Petit Riche* (1) rue Le Peletier (9e)
- 1983 *La Closerie des Lilas* (Famille Milan) Boulevard du Montparnasse (6e)
- 1984 Marie-Anne Cantin (fromagère), rue du Champ-de-Mars (7e)
- 1985 *La Fermette Marbeuf*, rue Marbeuf (8e)
- 1986 *Lapérouse*, quai des Grands Augustins (6e)
- 1987 *Mövenpick*, boulevard de la Madeleine (8e)
- 1988 *L'Assiette chez Lulu*, rue du Château (14e)
- 1989 *Tastevins*, Richelieu-Drouot (9e)
- 1990 *Caves Petrissans*, Jean Allemoz, avenue Niel (17e)

BARTHÉLÉMY, *Henry Marionnet, charmeur de cépages*, Bordeaux, Féret, 2010, p. 246.

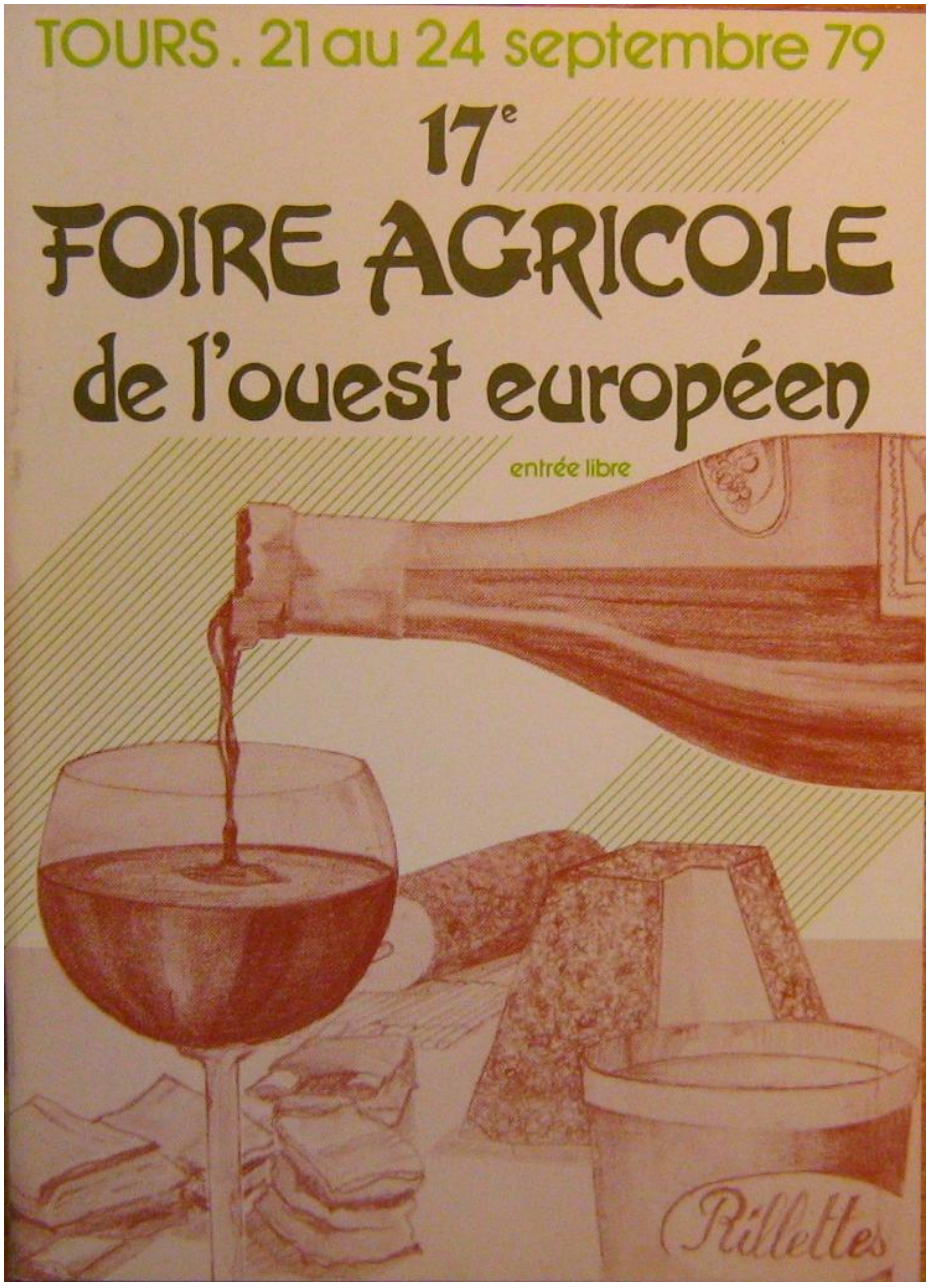
Annexe 163 : Promotion médiatique du Touraine primeur en novembre 1986

A boire frais, un primeur vraiment gouleyant. Un gamay moins alcoolisé et plus fruité que son cousin du Beaujolais. Le touraine 86 vous met le raisin à la bouche.

Pour le lancement de la cuvée 86, Collaro et ses comparses avaient été réquisi-

Le Magazine de la Touraine, n° 20, octobre 1986, p. 73, et n° 32, octobre 1989, p. 37.

Annexe 164 : Couverture du programme de la 17ème FAOE



AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.

Annexe 165 : Liste des organismes « alimentaires » participant à la FAOE de 1979

- Syndicats des vins d'Amboise, d'Azay-le-Rideau, de Bourgueil, de Chinon, de Montlouis, de Vouvray, des producteurs de vins d'appellation contrôlée du Loir-et-Cher.

- Syndicat de la charcuterie d'Indre-et-Loire.

- Caves coopératives de Francueil, Civray-de-Touraine, Bléré, Athée-sur-Cher, Limeray, Montlouis, Vouvray (Vaudenuits et Vallée Coquette), La Croix en Touraine, Restigné.

- CIVT

- Confréries bachiques de la Chantepleure (Vouvray), des Bons Entonneurs Rabelaisiens (Chinon), des Compagnons de Grandgousier (Onzain), des Tire-Douzils de la Grande Brosse (Chémery), des Grands vins d'Amboise, des Closiers (Montlouis), des Maîtres de Chais (Saint-Georges-sur-Cher), de la Dive-Bouteille (Bourgueil), des Cuers du Baril (Loches).

- Commanderie du Sainte-Maure-de-Touraine

- Confrérie des Rillettes de Touraine (Luynes).

- Coopératives laitières d'Abilly, Champigny-sur-Veude, Ligueil, Reignac, Verneuil, Villiers-au-Bouin.

Source : AM Tours, 3F, Boîte 150, Foire agricole de l'Ouest européen 1979, Programme officiel.

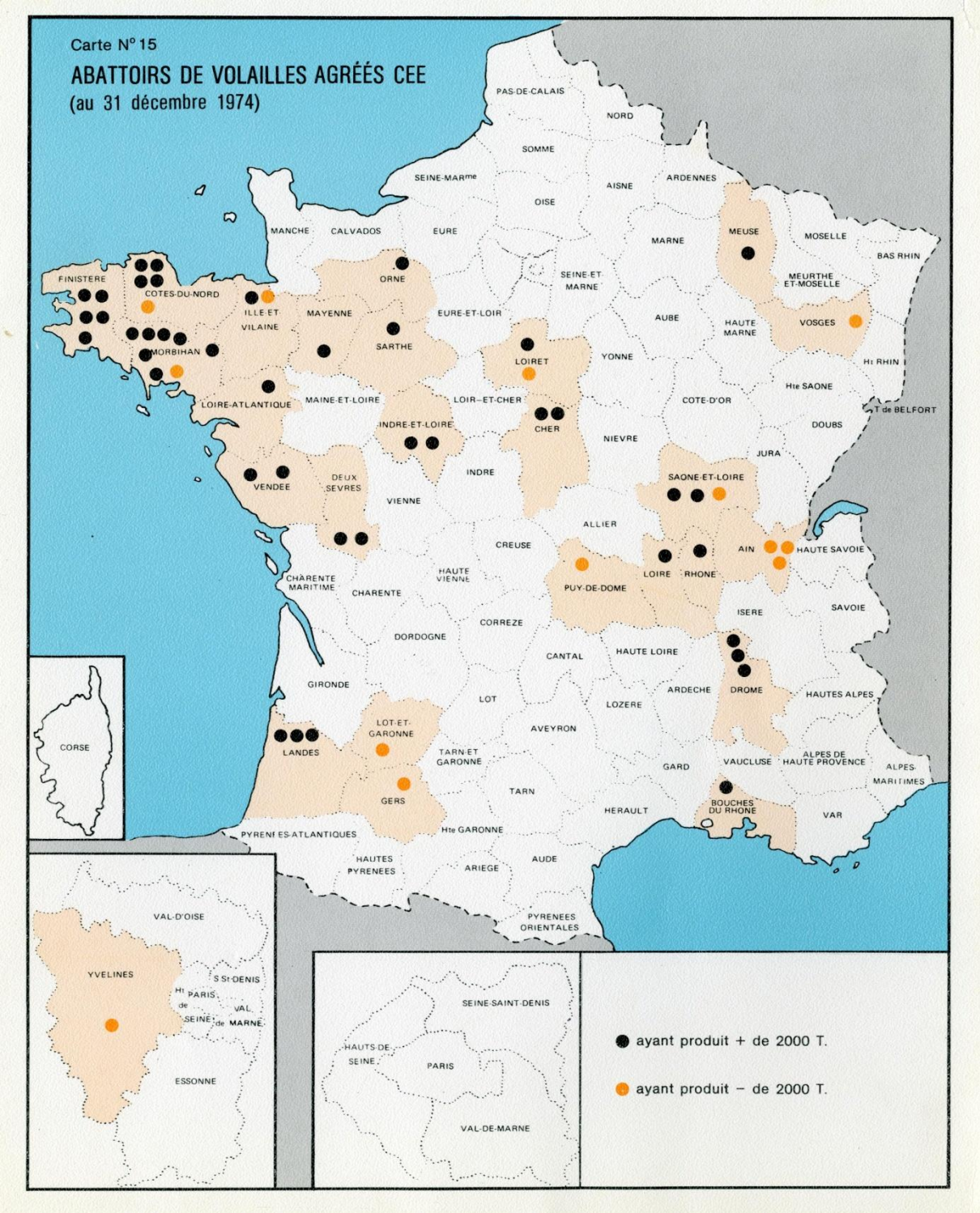
Annexe 166 : Présentation spectaculaire des produits laitiers à la FAOE de 1981

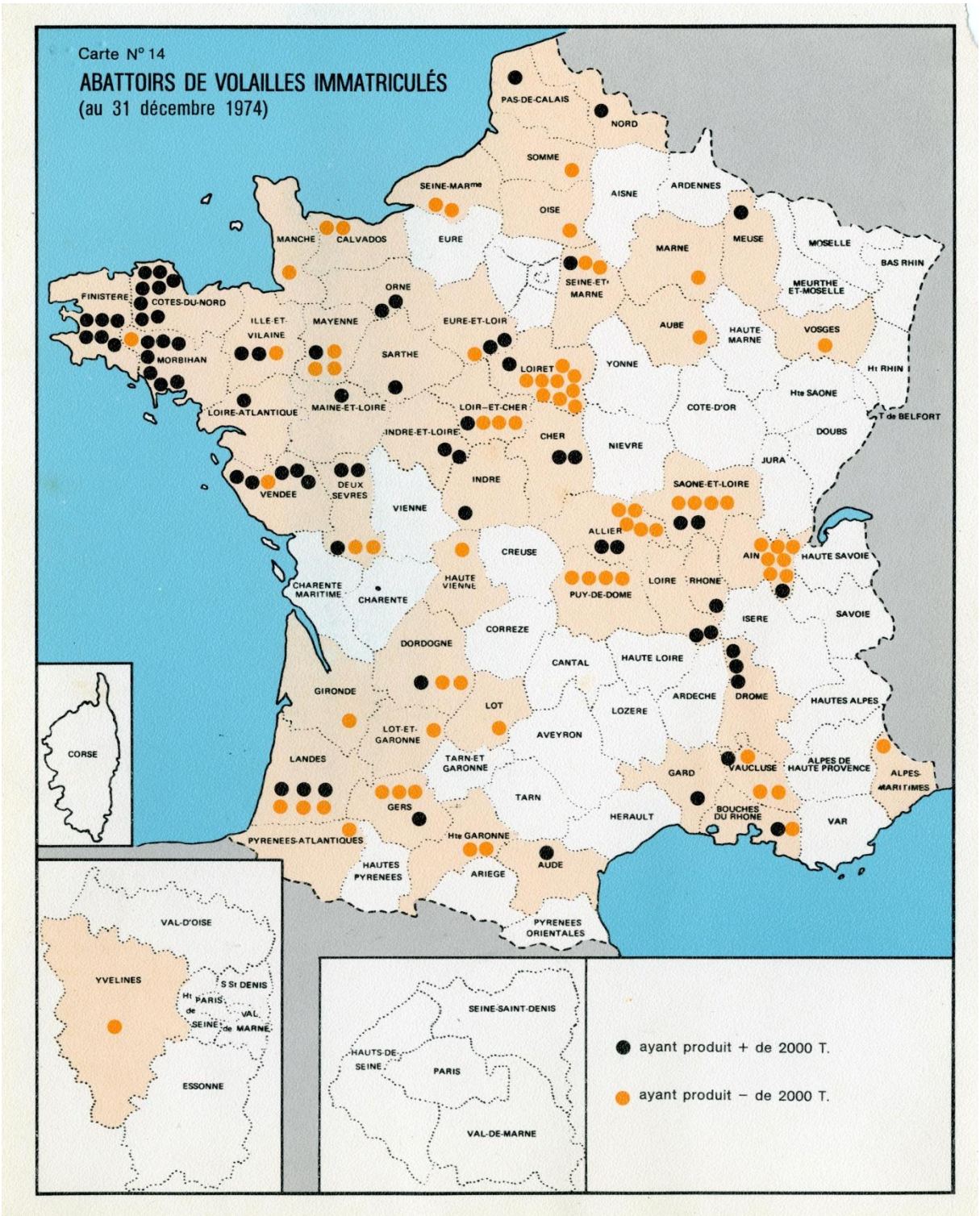
ADI&L, 5 Fi P92, Fonds Arsicaud, Foires de Tours 1978-1987, Septembre 1981, Cliché n°35817-127.

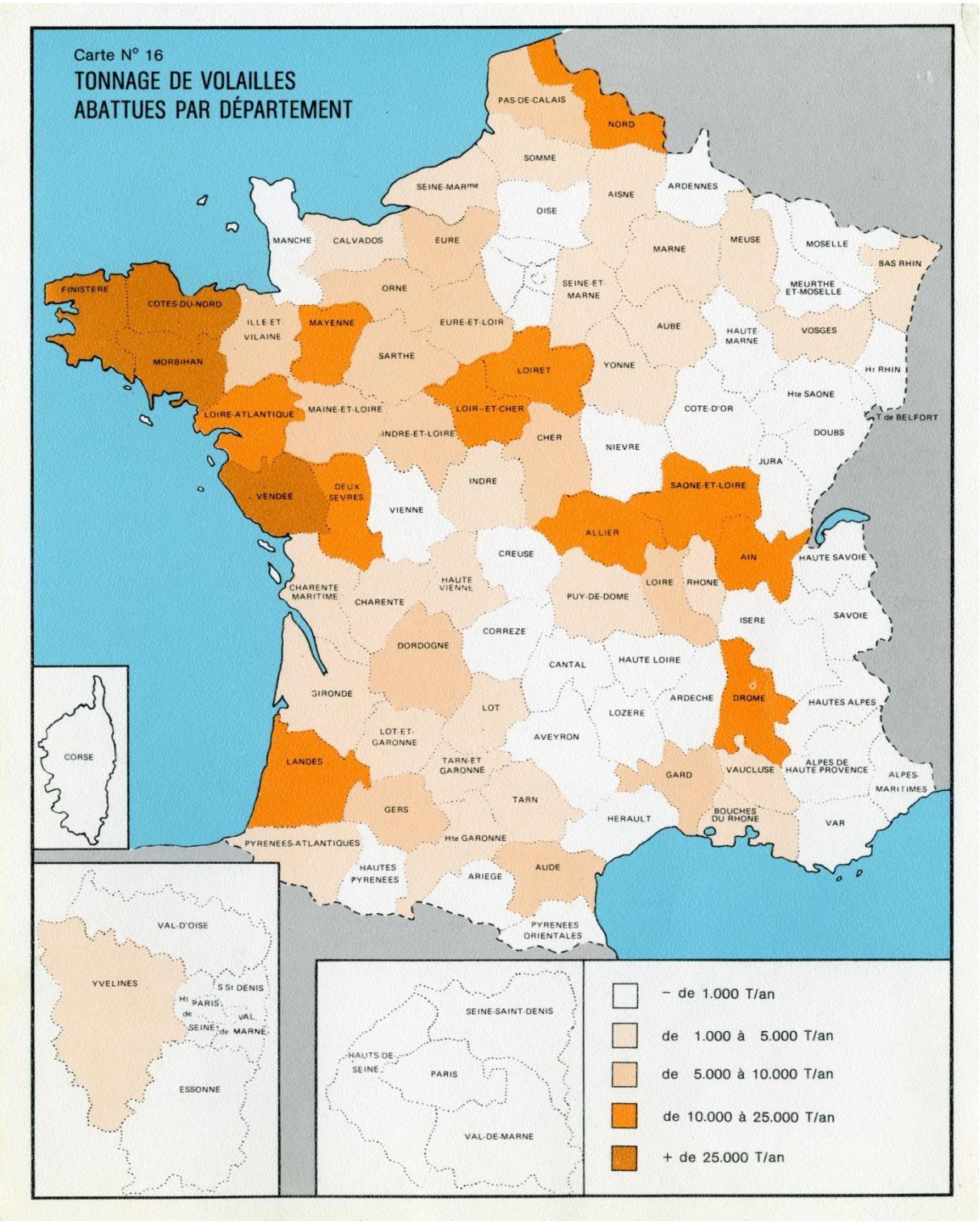
Annexe 167 : Le syndicat agricole des aviculteurs de Touraine à la FAOE de 1976

ADI&L, 95 J 3, CNADEV, Congrès, 1976, Cliché Arsicaud n° 31544-3.

Annexe 168 : L'abattage des volailles en France au milieu des années 1970, situation par département




Carte N° 14
ABATTOIRS DE VOLAILLES IMMATRICULÉS
(au 31 décembre 1974)
PAS-DE-CALAIS
NORD
SOMME
SEINE-MARme
AISNE
ARDENNES
OISE
EURE
MANCHE
CALVADOS
MARNE
MEUSE
MOSELLE
BAS RHIN
SEINE-ET-MARNE
MEURTHE ET-MOSELLE
FINISTERE
COTES-DU-NORD
ORNE
ILLE-ET-VILAINE
MAYENNE
EURE-ET-LOIR
AUBE
HAUTE MARNE
VOSGES
MORBIHAN
SARTHE
LOIRET
YONNE
Ht RHIN
Hte SAONE
LOIRE-ATLANTIQUE
MAINE-ET-LOIRE
LOIR-ET-CHER
COTE-D'OR
T de BELFORT
INDRE-ET-LOIRE
CHER
DOUBS
NIEVRE
JURA
INDRE
VENDEE
DEUX SEVRES
SAONE-ET-LOIRE
VIENNE
ALLIER
CREUSE
AIN
HAUTE SAVOIE
CHARENTE MARITIME
CHARENTE
HAUTE VIENNE
LOIRE
RHONE
PUY-DE-DOME
ISERE
SAVOIE
CORREZE
DORDOGNE
CANTAL
HAUTE LOIRE
GIRONDE
LOT
ARDECHE
DROME
HAUTES ALPES
LOZERE
LOT-ET-GARONNE
AVEYRON
LANDES
TARN-ET GARONNE
GARD
VAUCLUSE
ALPES DE HAUTE PROVENCE
ALPES-MARITIMES
TARN
GERS
HERAULT
BOUCHES DU RHONE
VAR
PYRENEES-ATLANTIQUES
Hte GARONNE
AUDE
HAUTES PYRENEES
ARIEGE
PYRENEES ORIENTALES
CORSE
VAL-D'OISE
YVELINES
S St DENIS
Ht de SEINE
PARIS
VAL de MARNE
ESSONNE
SEINE-SAINT-DENIS
HAUTS-DE-SEINE
PARIS
VAL-DE-MARNE
ayant produit + de 2000 T.
ayant produit – de 2000 T.



ADI&L, 95 J 3, CNADEV, PV Réunions, Cartes de la direction des Services vétérinaires, 1974.

Annexe 169 : L'évolution du cheptel bovin et porcin entre 1979 et 1991

Tableau de l'évolution des effectifs bovins et porcins :

	Indre-et-Loire (en milliers)	Loir-et-Cher (en milliers)	Région Centre (en milliers)	France (en millions)
Bovins				
1983	133,5	89,4	796,4	23,9
1984	134	87,4	787	23,7
1985	129	86	771,3	23,3
1986	126	75,7	751,3	22,9
1988	96,4	65,9	658,8	a.d.
1990	98	68,1	685,8	21,4
1991	98	67,4	671,9	21,1
Porcins				
1983	61	42,1	261,9	11,8
1984	65,2	43,2	268,8	11,7
1985	68,2	44,1	274,5	11,8
1986	71,2	48,3	282	12,5
1988	59,6	56,8	267,3	a.d.
1990	52	59,3	271,4	12,2
1991	55	65,8	285,2	12,4

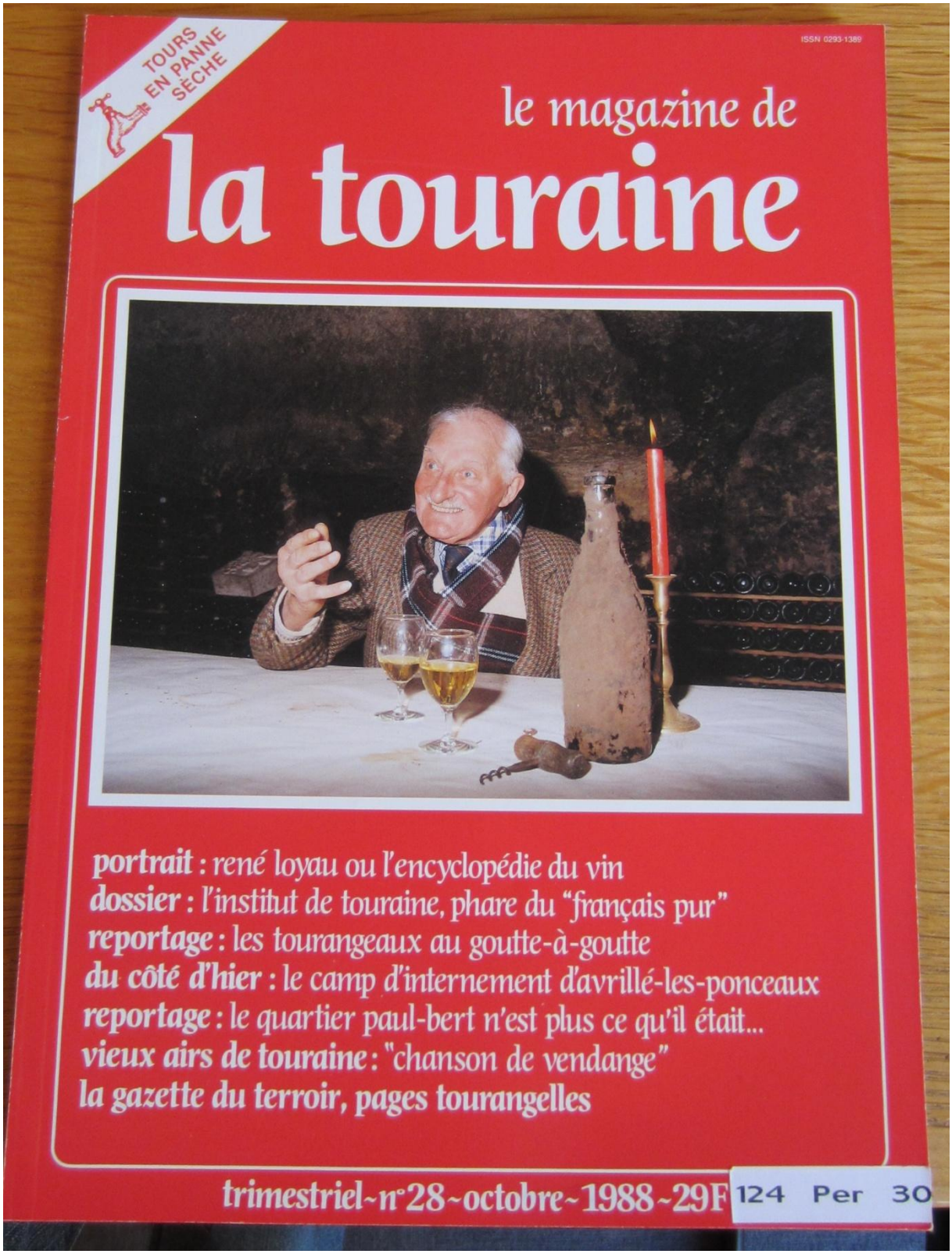
Source : INSEE, *Annuaire statistique du Centre*, 1985, p. 40, 1987, p. 54, et 1992, p. 56.

Tableau de l'évolution des effectifs de vaches et de porcins :

	Indre-et-Loire (en milliers)	Loir-et-Cher (en milliers)	Région Centre (en milliers)
Vaches			
1979	60,2	34,8	342,6
1988	45,6	27,8	292,6
Porcins			
1979	54,7	38,9	253,9
1988	59,6	56,8	267,3

Source : INSEE, *Annuaire statistique du Centre*, 1991, p. 58.

Annexe 170 : *Le Magazine de la Touraine* rend hommage à René Loyau



Le Magazine de la Touraine, n° 28, octobre 1988.

Annexe 171 : Le macaron de Cormery en couverture du *Magazine de la Touraine*

Le Magazine de la Touraine, n° 26, avril 1988.

Annexe 172 : Présentation des rillettes de Tours Germanaud dans *Tourisme et Gastronomie*

HERBAULT (Loir-et-Cher)

RILLETTES DE TOURS
GERMANAUD
HERBAULT (L & C)

De nombreux Français connaissent pour les avoir savourer les rillettes de Tours. La capitale de la Touraine compte des charcutiers qui par leur amour du métier ont fait grandir la renommée des rillettes.

Dans le Loir et Cher, en Touraine, dans le petit bourg de Herbault, nous avons rencontré un authentique tourangeau, M. Marcel GERMANAUD qui réussit magnifiquement cette spécialité.

Cette charcuterie fut fondée en 1885, mais M. Germanaud dès 1945 orienta les fabrications vers la spécialisation pour réussir, tout en conservant les méthodes ancestrales (travail à la main et à la spatule), les véritables rillettes de Tours.

Rappelons que M. Germanaud s'attache continuellement à la question de la qualité. Pour celà, il sélectionne rigoureusement les matières premières et veille jalousement à la fabrication.

M. Germanaud vend ses rillettes en pots de carton, mais il a mis au point une nouvelle présentation qui doit connaître le succès car elle permet une conservation totale pour le transport lointain du produit : ce sont les rillettes stérilisées en boitage fer blanc dont la forme est semblable au pot classique.

M. Germanaud vend sur toute la France et l'on trouve ses rillettes dans toutes les bonnes maisons d'épicerie fine, les comestibles et charcuteries.

Le conditionnement en boîtes

Une autre fabrication très intéressante : les mousses de foies de volailles au cognac rectangulaire de 1/6.

Ces spécialités très soignées sont un régal pour les connaisseurs.

M. GERMANAUD construit de nouveaux laboratoires afin d'intensifier ses fabrications.

Nous conseillons vivement nos gourmets et lecteurs de commander quelques pots de rillettes. Il ne seront pas déçus.

Roger RAPHAEL.

Tourisme et Gastronomie d'octobre 1959, p. 41.

Annexe 173 : Les charcuteries en couverture du *Magazine de la Touraine*

Le Magazine de la Touraine, n°16, octobre 1985.

Annexe 174 : Publicité murale pour les rillettes de Tours à l'export en 1977

ADI&L, 5 Fi P88, Fonds Arsicaud, Commerce et marché de gros, 1977.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS **3**

RÉSUMÉ **5**

RÉSUMÉ EN ANGLAIS **6**

SOMMAIRE **7**

LISTE DES ABRÉVIATIONS **8**

INTRODUCTION **9**

PREMIÈRE PARTIE : CONSOLIDER LA TOURAINE ALIMENTAIRE (DES ANNÉES 1880 À 1920) **26**

CHAPITRE 1 : VERS LE GRAND RENDEZ-VOUS DE 1892 ..... **28**

1) L'aboutissement de plusieurs efforts **29**

A) L'héritage du Jardin de la France 30

B) L'Indre-et-Loire à l'extérieur : l'apparition du département dans les Expositions internationales 38

C) La Touraine à domicile : un premier état des ambitions alimentaires locales dans les Expositions de la deuxième moitié du XIXe siècle 49

2) Une présence alimentaire multiforme **53**

A) L'alimentation : un enjeu parmi d'autres 53

B) Les acteurs impliqués 57

C) Les expositions dans l'Exposition 63

3) Palmarès et enseignements **74**

A) Le jeu des récompenses 74

B) La clôture de l'événement 80

CHAPITRE 2 : UNE NOUVELLE ORGANISATION DES ACTEURS AGRICOLES ET COMMERCIAUX 86

1) Mutualiser les efforts 87
A) L'alimentation dans les groupements d'Indre-et-Loire 88
B) La question de la valorisation ou la « Géline-ovation » 94
C) La révolution laitière et ses conséquences locales 103

2) Le *Bulletin agricole et viticole*, un condensé des enjeux du moment 107
A) La chasse aux fraudeurs 108
B) Le temps des conseils pratiques 115

3) Des manifestations pour se montrer 125
A) Des habitudes à développer 126
B) Des produits qui émergent 128

CHAPITRE 3 : L'INVENTION D'UNE COMMUNICATION ÉCONOMIQUE ET CULTURELLE SUR L'ALIMENTATION 138

1) Les prémices du tourisme gastronomique en Touraine 139
A) Les atouts du jardin 140
B) Une réputation discutée 144
C) La diffusion des spécialités alimentaires 149

2) La marque, nouveau vecteur de la commercialisation 158
A) La revendication de l'appartenance au territoire 159
B) Produits et industries : un aperçu du commerce de la Belle-Époque 166
C) Les principaux lieux de vente 171

3) La mise en valeur spécifique du vin 182
A) Légitimer le vin de Touraine 182
B) La défense des intérêts commerciaux du vin 189
C) La création et le développement de foires spécialisées 195

DEUXIÈME PARTIE : LA PROMOTION DU RÉGIONALISME (DES ANNÉES 1920 À 1960)..... 205

CHAPITRE 4 : LA GRANDE SEMAINE DE TOURS, ÉVÉNEMENT FÉDÉRATEUR 207

1) Aux origines de la foire..... 208
A) La volonté d'être au « centre » 208
B) Une convergence d'intérêts politiques et économiques..... 214
C) Un lancement soigné..... 218

2) L'alimentation tourangelle en vue..... 223
A) La section de l'alimentation générale 224
B) L'aviculture et le vin : deux maillons essentiels de la foire..... 229
C) Les banquets officiels, de la théorie à la pratique..... 236

3) Une manifestation durable..... 244
A) Quel impact sur le long terme ?..... 244
B) Le régionalisme politique au service de la promotion locale..... 250
C) Le choix de la continuité à la Libération..... 256

CHAPITRE 5 : S'INTÉGRER DANS LE DÉVELOPPEMENT ALIMENTAIRE NATIONAL 260

1) Le renforcement du vin 261
A) L'avènement de l'Appellation d'Origine Contrôlée..... 261
B) Le développement des confréries..... 268
C) Une promotion économique et culturelle..... 275

2) L'apogée de l'aviculture locale 282
A) La cour de ferme et la promotion des races « du terroir »..... 282
B) La Géline en porte-drapeau..... 289
C) La déclinaison brutale de la valorisation locale..... 295

3) Des produits laitiers diversifiés..... 300
A) La primauté du camembert 301
B) Le Sainte-Maure : la bique contre l'ubiquiste..... 307
C) La recherche d'un marché..... 311

CHAPITRE 6 : FAIRE CONNAÎTRE ET SAUVEGARDER LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES 320

1) Un tourisme au service de l'alimentation 321
A) La Touraine dans les publications nationales 322
B) Le relai local des organismes officiels 329
C) Les vertus promotionnelles de la fête 337

2) Le rôle des « amoureux » de la Touraine 344
A) La contribution littéraire et éditoriale 345
B) L'éclairage des cartes 354
C) La gastronomie comme médicament 360

3) Maintenir l'activité alimentaire 365
A) Une multiplication des marques 365
B) Entretenir une réputation horticole 373
C) Vers l'inéluctable déclin des spécialités locales ? 382

TROISIÈME PARTIE : VALORISATION LOCALE ET PRODUCTIVISME, L'ÉTRANGE COHABITATION (DES ANNÉES 1960 À 1990) 389

CHAPITRE 7 : LE MODERNISME À LA « ROYER » 391

1) La Touraine du second XXe siècle 392
A) Nouveaux acteurs, nouvelles ambitions 392
B) L'économie en mouvement 398
C) La prise en compte partielle des industries agroalimentaires 403

2) La stratégie promotionnelle du congrès 411
A) Regards sur la Touraine 411
B) L'œnologie et le goût comme objets d'étude 418
C) Les professionnels du légume en Touraine 424

3) La restructuration des foires 430
A) Une Grande semaine réorientée 431
B) La Foire agricole de l'ouest européen 438
C) Quel effet sur les exposants ? 447

CHAPITRE 8 : QUELLE PROMOTION NOUVELLE POUR LE « JARDIN DE LA FRANCE » ? 453

1) Entre Touraine convenue et Touraine réelle : la construction de l'image touristique alimentaire contemporaine 454
A) L'heure du tourisme de masse 454
B) Quelle place pour l'alimentation au pays des châteaux ? 461
C) Une « image » vendue au public 468

2) La prépondérance du vin 475
A) Autour des AOC 475
B) Le troisième développement des confréries vinicoles 480
C) Une maison et un musée en ligne de mire 489

3) La Touraine à Paris, entre régionalisme et folklore 497
A) La persistance d'un régionalisme depuis la Belle Époque 498
B) Une « ambassade » de la province 503
C) La gastronomie instrumentalisée 509

CHAPITRE 9 : L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ PARÉE DE NOUVEAUX ATOUTS 517

1) Un revirement multiforme 518
A) Du productivisme à la qualité 518
B) Enfin une Maison qui coordonne la promotion 524
C) Chinon : capitale de la Rabelaisie. 532

2) Le local à la mode 538
A) Des spécialités consolidées et relancées 539
B) La Touraine assume sa gastronomie 548
C) Un retour au premier plan des manifestations économiques 556

3) Vers la patrimonialisation contemporaine 561
A) Le rôle de la presse régionale : l'exemple du *Magazine de la Touraine* 562
B) La charcuterie en quête d'identité, entre « tradition et modernité » 569
C) Un « terroir » étudié 575

CONCLUSION 584

INDEX 595

SOURCES **601**

BIBLIOGRAPHIE **620**

TABLE DES TABLEAUX **641**

TABLE DES GRAPHIQUES **642**

TABLE DES ILLUSTRATIONS IN-TEXTE **643**

ANNEXES **644**

TABLE DES MATIÈRES **1058**

Nicolas RADUGET

Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990

Résumé

Cette étude entend observer l'intérêt pour les spécialités alimentaires de Touraine et leur mise en valeur par une multitude d'acteurs. Elle part de la fin du XIXe siècle, qui a vu se développer un régionalisme incluant la gastronomie, et s'arrête à la fin du suivant, au moment où la notion de patrimoine se généralise et prend sa forme actuelle. La réflexion sur l'émergence de ce patrimoine alimentaire est au cœur d'une vision large croisant la thématique agricole, la dynamique régionaliste – tant sur le plan de l'action politique que sur celui de registres culturels multiformes –, et l'identité touristique du « jardin de la France ». Les acteurs impliqués construisent une identité régionale par la promotion des centres d'intérêt touristique et œuvrent pour soutenir l'attractivité locale. Les comportements évoluent dans le temps, allant de la démarche qualitative à la dynamique commerciale à outrance, d'un intérêt marqué pour le « terroir » à un certain détachement.

Mots-clés : Patrimoine, Alimentation, Touraine, Tourisme, Régionalisme, Expositions, Foires, Agriculture, Viticulture, Commerce, Jardin de la France.

Résumé en anglais

This study aims at observing the interest in Touraine food specialities and how they were promoted by various players. Starting from the 1880s, with the appearance of regionalism (an integral part of which is gastronomy), our study ends in the late 20th century, when the notion of heritage becomes widespread and gets its current form. Thanks to the meeting of the agricultural theme, regionalist dynamics (politically and culturally speaking), and the tourist identity of the "Garden of France," the emergence of food heritage is reflected on. All involved players build up a regional identity through the promotion of centres of tourist interest and set their sights on sustaining local attractiveness. The behavioural evolution throughout the period is observed, ranging from qualitative approach to excessive commercial drive; from strong interest in "*terroir*" to a certain detachment from it.

Keywords: Heritage, Food, Touraine, Loire Valley, Tourism, Regionalism, Exhibitions, Fairs, Agriculture, Trade, Garden of France