

Université François Rabelais de Tours – Septembre 2017

Mémoire de Master 2 « Histoire et cultures de l'alimentation »

Mme Odile Roblin

L'alimentation à la prison de la Bastille au XVIII^e siècle : une culture de table élitaine ?



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Sous la direction de M. Florent Quellier, Maître de conférences – HDR en histoire moderne

REMERCIEMENTS

Je souhaite remercier tout d'abord mon directeur de mémoire Monsieur Florent Quellier, maître de conférences en histoire moderne, pour sa disponibilité, ses nombreux conseils avisés, et pour son accompagnement régulier tout au long de mes recherches et de la rédaction de ce mémoire de Master 2 ; Madame Ulrike Krامل, maître de conférences en histoire moderne, comme membre du jury de soutenance ; et enfin mes proches pour leur soutien et leurs encouragements au cours de ces deux années.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	2
INTRODUCTION	5
Histoire de la Bastille et de son fonctionnement sous l'Ancien Régime	7
De la Bastide Saint-Antoine à la prison d'État.....	7
Le système judiciaire sous l'Ancien Régime et les lettres de cachet	14
La typologie des prisonniers à travers les motifs d'embaстиllement.....	15
Vivre et se nourrir à la Bastille au XVIII ^e siècle	17
L'organisation interne de la prison	17
Les habitudes alimentaires à la Bastille : la nécessité d'un croisement des sources documentaires.....	23
PARTIE I – L'ORGANISATION DES REPAS	33
A) LA PRODUCTION DES REPAS DANS LES CUISINES DE LA BASTILLE	34
a) Les approvisionnements.....	34
b) L'agencement de la cuisine.....	44
c) La batterie de cuisine	58
B) LA PRISE DES REPAS DANS LES CELLULES.....	65
a) Le service des repas	66
b) Les denrées venant de l'extérieur	69
PARTIE II – LA CUISINE ORDINAIRE D'UN LIEU D'ENFERMEMENT ATYPIQUE.....	77
A) LES MENUS DU MAÎTRE D'HÔTEL.....	77
B) L'ORDINAIRE DE LA BASTILLE	84
Les légumes	92
La viande.....	93
Le vin	93
C) LA SITUATION DES AUTRES PRISONS DU ROYAUME	96
a) Les prisons parisiennes : une diversité de lieux d'enfermement.....	96
b) Des situations individuelles contrastées	99
c) Une ouverture sur la vie extérieure.....	106
PARTIE III – DE L'EXTRAORDINAIRE POUR LE QUOTIDIEN DE PRIVILEGIÉS	113
A) ÊTRE À LA TABLE DU GOUVERNEUR	113
a) Les traces dans les manuscrits	113
b) La traduction dans les témoignages.....	122
c) Les motifs de ce traitement singulier	123
B) CONSOMMER DES PRODUITS DE QUALITE	124
a) Des produits luxueux.....	125

b)	Des produits « labellisés »	129
c)	Des produits particulièrement frais	131
d)	Du gibier à forte valeur symbolique	133
e)	Des fruits et des légumes particulièrement élitaires.....	134
f)	Des légumes et des fruits en primeur et tardifs	134
g)	Du pain mollet pour les palais délicats	136
C)	CONSOMMER DES BOISSONS ÉLITAIRES	136
	Une consommation significative de café.....	141
	Quelques prisonniers amateurs de chocolat	142
	Des vins délicats	144
D)	PRATIQUER UN MAIGRE GASTRONOMIQUE	145
a)	Les repas en maigre et en Carême à la Bastille.....	146
b)	Les témoignages de prisonniers sur les repas en maigre.....	154
E)	L'IDÉE D'UN REPAS À LA BASTILLE	155
a)	Un repas en gras	156
b)	Un repas en maigre.....	156
c)	Des vins d'accompagnement.....	157
	CONCLUSION	160
	ANNEXE – La batterie de cuisine	162
	TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	164
	SOURCES	168
	BIBLIOGRAPHIE	172

INTRODUCTION

Depuis sa chute en 1789, la prison de la Bastille a suscité des passions et en particulier de nombreuses querelles d'interprétation quant à son histoire. De nombreux ouvrages écrits immédiatement après le 14 juillet dénoncent unanimement l'arbitraire des arrestations et les conditions de détention, et présentent la Bastille comme le symbole de l'absolutisme de l'Ancien Régime. Ceux publiés à la fin du XIX^e siècle et au tout début du XX^e siècle, s'attachent quant à eux à présenter la Bastille sous un éclairage plus favorable. Parmi leurs auteurs, Frantz Funck-Brentano, conservateur de la bibliothèque de l'Arsenal à la fin du XIX^e siècle, historien et spécialiste de l'Ancien Régime, a achevé un classement exhaustif du fonds des manuscrits de la Bastille. Il évoque ici le travail de Fernand Bournon¹, archiviste et historien, spécialiste, tout comme lui, de l'histoire de Paris et de celle la Bastille :

La série de nombreuses publications dont la Bastille a été l'objet depuis 1889 vient d'être close par l'important ouvrage de M. Fernand Bournon, où l'on trouvera l'histoire définitive, et il est presque permis de le dire, - puisque le livre est imprimé par la municipalité parisienne, - officielle, de la célèbre forteresse dont le rôle, puis la chute ont été l'objet de tant de discussions. L'œuvre de M. Bournon est ce qu'on devait attendre d'un érudit, ancien élève de l'École des chartes, rompu aux travaux historiques ; elle est forte et impartiale².

La Bastille a toujours occupé une place particulière dans l'univers carcéral de l'Ancien Régime. En effet, à partir de 1667, date de la création de la lieutenance de police de Paris, elle va peu à peu être intégrée dans l'appareil policier parisien et entretenir des liens étroits avec le lieutenant de police³. Toute une correspondance entre ce dernier et le major de la Bastille est d'ailleurs conservée dans les archives.

On n'enferme pas à la Bastille, contrairement aux autres prisons parisiennes, les individus relevant de la justice ordinaire. Le lieutenant de police ne va embastiller que

¹ BOURNON, Fernand, *La Bastille, histoire et description des bâtiments, administration, régime de la prison, événements historiques*, Paris, Imprimerie Nationale, 1893.

² FUNCK-BRENTANO, Frantz, *La Bastille, histoire et description des bâtiments, administration, régime de la prison, événements historiques, par Fernand Bournon in Bibliothèque de l'école des Chartes, LV., année 1894*, Paris, Alphonse Picard, 1894, tome 55, p. 361-362.

³ VINCENT, Denis, « La police de Paris et la Bastille au XVIII^e siècle », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010, p. 36 et 37.

sur « ordre du roi », acte plus connu sous le terme de « lettres de cachet ».

Dans son *Tableau de Paris*, Louis-Sébastien Mercier présente bien le rapport qu'entretiennent les Parisiens avec la Bastille :

Au reste, le peuple craint plus le Châtelet que la Bastille : il ne redoute pas cette dernière prison, parce qu'elle lui est comme étrangère, n'ayant aucune des facultés qui en ouvrent les portes. Par conséquent, il ne plaint guère ceux qui y sont détenus, et le plus souvent il ignore leur nom⁴.

Or, plus près de nous, deux auteurs s'attachent, en replaçant le fonctionnement de cette prison particulière dans le contexte de l'époque, à présenter la Bastille comme un microcosme représentatif de la société de l'Ancien Régime. Claude Quétel, historien de la seconde guerre mondiale, et spécialiste de l'enfermement psychiatrique, a ainsi écrit plusieurs ouvrages sur les lettres de cachet⁵ et consacré deux livres à la Bastille (le second, *L'histoire véritable de la Bastille*⁶, est une réédition de son premier ouvrage paru sur le sujet en 1989, à l'occasion du bicentenaire de la Révolution française⁷).

Auteur d'une trentaine d'ouvrages et essais historiques, Jean-Christian Petitfils, écrivain et historien de l'Ancien Régime, a également écrit sur la Bastille. Après une description sur la forteresse et un chapitre consacré aux lettres de cachet, son ouvrage⁸ présente le régime de la prison, les célèbres évasions et la chute de la Bastille.

In fine, la Bastille est-elle une prison pour aristocrates ou une micro société représentative de l'Ancien Régime ? Le postulat de départ de ce mémoire est que l'examen des habitudes alimentaires des « hôtes » de la prison peut apporter une contribution intéressante à ce débat. Si la littérature concernant le fonctionnement judiciaire et carcéral de l'Ancien Régime ou le fonctionnement de la prison est abondante, les écrits portants sur la manière de s'alimenter sont assez rares. Les repas sont évoqués bien sûr, mais assez rapidement, et le plus souvent de manière

⁴ MERCIER, Louis-Sébastien, *Tableau de Paris*, tome III, Genève, Slatkine, 1782-1788, p. 290.

⁵ QUETEL, Claude, *De par le Roy – Essai sur les lettres de cachet*, Toulouse, Privat, 1982 ; du même, *Les lettres de cachet. Une légende noire*, Paris, Perrin, 2011.

⁶ QUETEL, Claude, *L'histoire véritable de la Bastille*, Paris, Tallandier, 2013 (1^{ère} éd. Paris, Larousse, 2006).

⁷ QUETEL, Claude, *La Bastille – histoire vraie d'une prison légendaire*, Paris, R. Laffont, 1989.

⁸ PETITFILS, Jean-Christian, *La vie quotidienne à la Bastille du Moyen-Âge à la Révolution*, Paris, Hachette, 1975.

anecdotique. Nous avons donc cherché, via le croisement des sources documentaires disponibles, à déterminer s'il était possible de proposer une analyse historique de l'alimentation à la Bastille, et d'autre part, si cette approche permettait effectivement d'apporter des éléments nouveaux à la compréhension du fonctionnement de la prison. La question posée ici est de savoir si l'alimentation à la Bastille était le reflet des habitudes alimentaires des aristocrates à l'époque moderne, ou plutôt celui des prisons de l'Ancien Régime.

Nous avons focalisé notre analyse sur le XVIII^e siècle. En effet, les témoignages des embastillés sont plus nombreux sur ce siècle que sur le précédent. De plus, les sources manuscrites, même si elles existent au XVII^e, portent davantage sur les registres d'écrou, c'est à dire sur les informations relatives aux motifs d'incarcération et aux interrogatoires des prisonniers que sur le fonctionnement au quotidien de la prison. Si l'on veut examiner les approvisionnements en denrées ainsi que les produits que se font livrer les embastillés de l'extérieur de la prison, c'est vers le XVIII^e siècle qu'il faut se porter. En revanche, et même si les sources sont plus nombreuses sur la seconde partie du XVIII^e siècle, le choix a été fait de conserver l'examen de la totalité du siècle en raison des témoignages du début du siècle et des sources non négligeables sur les fournitures aux prisonniers, qui apportent également des éléments de comparaison. Comme nous le verrons, les manques étant considérables, il aurait été dommage de se priver d'une partie importante des sources.

Histoire de la Bastille et de son fonctionnement sous l'Ancien Régime

De la Bastide Saint-Antoine à la prison d'État

Avant la pose de la première pierre de la future prison, le site même de la Bastille est intéressant à plus d'un titre. Ce site géographique est en effet un lieu de passage important, un carrefour dans la ville, et ce depuis l'époque gallo-romaine, puisqu'il était le lieu de l'ancien gué de franchissement d'un bras mort de la Seine⁹. Une chaussée romaine, montée sur pilotis, passant sur l'actuelle rue Saint-Antoine, a été relevée en 1899 à l'occasion des fouilles et creusements effectués pour la construction de la ligne

⁹ LOMBARD-JOURDAN, Anne, *Aux origines de Paris. La genèse de la Rive droite jusqu'en 1223*, Paris, CNRS, 1985.

1 du métro¹⁰.

Très tôt donc, la rue Saint-Antoine est la seule voie de déplacement terrestre à partir de la ville vers l'est sur la rive droite, au milieu du marais de la Bastille.

En octobre 1356, sous l'égide d'Étienne Marcel¹¹, des travaux importants de défense de la ville vont débuter. Ceux-ci se traduiront par l'édification du rempart dit « de Charles V ».

À cette époque, le nom de *bastilles* ou *bastides* désigne les bâtiments qui s'élevaient entre deux portes de la ville et qui en défendaient les entrées¹². Ce petit bastion sera encadré par deux tours rondes, qui donnera son nom à la Bastille. Sur l'ordre de Charles V, qui mourut avant l'achèvement de l'édifice, ces dernières seront surélevées et complétées par six autres tours en 1370. La forteresse de la Bastille était née, appelée alors « bastide Saint-Antoine de Paris ». Sa construction prendra 12 ans. C'est du moins ce qui est relaté dans les ouvrages de Frantz Funck-Brentano et Claude Quétel.

Cette version, de porte à deux tours devenue citadelle à huit tours, est contredite par Camille Enlard qui propose un autre avis : Charles V fit bâtir la porte Saint-Antoine et la bastille qui la défendait qui comportait quatre tours d'angle. Pour la transformer en château, Louis XI supprima deux côtés du rectangle et en allongea la construction par deux ailes dont les angles furent flanqués de quatre autres tours¹³, la porte Saint-Antoine.

Quoi qu'il en soit, afin de convertir définitivement ce bâtiment en forteresse, on ajoute à l'est un pont-levis et on ne laisse plus y passer les citadins qui entrent et sortent de la ville. Une nouvelle porte est alors construite à côté de la Bastille¹⁴.

On entrepose dans cette place forte quantité d'armes, de poudre et de canons. C'est à cette époque que la bastide Saint-Antoine prend le titre de château royal et qu'elle appartient à ce titre au domaine royal. Pour la circulation du Roi entre les différentes

¹⁰ Fonds Vacquer, mss 226, BHVP.

¹¹ Prévôt des marchands de Paris sous le règne de Jean le Bon, c'est à dire responsable de l'approvisionnement de la ville et des travaux publics entre autres, similaire à la fonction de maire de Paris.

¹² FUNCK-BRENTANO, Frantz, *La Bastille et ses secrets*, Paris, Tallandier, 1979, p. 76.

¹³ ENLARD, Camille, *Manuel d'archéologie française depuis les temps mérovingiens jusqu'à la Renaissance*, t.II, Paris, Auguste Picard, 1932, p. 543.

¹⁴ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit.

résidences royales (Vincennes, Beauté-sur-Marne et l'hôtel Saint-Pol), le passage qui traversait la Bastille avait l'avantage de permettre au Roi d'entrer ou de quitter la ville de jour comme de nuit, dans le plus grand des secrets¹⁵. Cette « porte des champs » ne sera murée qu'au XVII^e siècle, l'autorité du roi et la paix dans le royaume étant revenues.

Malgré le côté imposant de cette forteresse, celle-ci, plusieurs fois assaillie dans son histoire, devra se rendre à de multiples occasions, la plupart du temps sans même combattre, comme l'écrit Claude Quétel :

Au XVII^e siècle, le curieux destin militaire de la Bastille se poursuit : voilà une citadelle redoutable, faite pour se défendre tant contre des ennemis venus de l'extérieur que contre des ennemis surgis de la ville, et qui ne se défend pas¹⁶.

Contrairement au château de Vincennes, la Bastille, en raison de son absence totale de confort, est une demeure royale où le roi ne réside jamais, même s'il lui arrive d'y accueillir des hôtes de marque et d'y donner des banquets, comme celui que donna par exemple François 1^{er} en l'honneur de quatre ambassadeurs d'Angleterre le 22 décembre 1518¹⁷. Un fois dans son histoire, la Bastille fût associée au plaisir, avec un bal et un festin royal, le temps d'une fête à la Renaissance.

Cette forteresse a donc finalement assez peu de fonctions si l'on met à part le fait qu'on fasse tirer les canons de la Bastille pour saluer un mariage princier, une naissance royale, la visite à Paris d'un roi ou d'une reine, voire l'entrée ou la sortie du roi de Paris, afin de manifester son autorité.

La Bastille sert également de coffre-fort royal. Elle est considérée comme un lieu sûr pour entreposer l'argent de l'État, notamment pendant la minorité de Louis XIV.

Si la fonction de forteresse de la Bastille reste assez limitée, celle de prison d'État va en revanche prendre de l'essor, et ce dès le début du XIV^e siècle.

La vocation de prison d'État débute réellement en 1475 avec l'enfermement durant douze ans pour haute trahison de l'évêque de Verdun, pour lequel Louis XI financera

¹⁵ LEROUX de LINCY, A. et TISSERAND, L.M., *Paris et ses historiens au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 1867, p. 545.

¹⁶ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p. 30.

¹⁷ LECOQ, Anne-Marie, « Une fête italienne à la Bastille en 1518 », in *Il se rendit en Italie. Études offertes à André Chastel*, Rome et Paris, 1987, p.149-167.

la détention.

Au siècle suivant, la Bastille n'est déjà plus une prison occasionnelle, surtout après la mort d'Henri II, où Catherine de Médicis se sert de la Bastille pour la conduite de ses affaires. Elle va en effet généraliser un usage jusque-là demeuré exceptionnel.

Sous Henri IV, la Bastille semble avoir retrouvé plus sa fonction de coffre-fort que celle de prison d'État. Mais à peine une dizaine d'années après l'assassinat d'Henri IV, de nouveau la Bastille est-elle le lieu d'un enfermement plus général, du moins si l'on en croit ce qu'écrit Richelieu dans ses *Mémoires* :

On mène des religieux à la Bastille aussi librement qu'en leur couvent ; on la remplit de toutes sortes de personnes, nulle condition ni qualité n'étant capable de mettre à couvert ceux qui étoient jugés avoir quelque empreinte d'affection pour la reine dans le cœur ; on s'attaque à tout le monde¹⁸.

En 1643, un an après la mort du Cardinal, un premier état nominatif des personnes incarcérées est dressé : on dénombre 53 prisonniers¹⁹.

Mazarin, qui succède à Richelieu, fera lui aussi un large usage de la Bastille qui devient « une institution », et qui connaît une banalisation dans son emploi.

Et en 1661, à sa mort, la Bastille, qui compte une quarantaine de prisonniers, est devenue, et restera, un instrument commode de répression dans les mains du roi.

L'architecture et la description des bâtiments

À partir du milieu du XVI^e siècle, la Bastille, sous l'effet de l'urbanisation, perd peu à peu de son isolement et s'insère davantage dans la ville. Cette estampe nous montre l'intégration de la Bastille dans le quartier Saint-Antoine, passage entre la ville et le faubourg :

¹⁸ *Mémoires du cardinal de Richelieu- Tome 2 (1616-1619)*, Paris, Renouard, 1909, p. 297.

¹⁹ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p. 53.



Fig. [1], Vue de la Bastille et de porte la Saint-Antoine

À peu de choses près, l'architecture de la Bastille lors de sa prise en 1789 était identique à sa construction au XIV^e siècle. Les huit tours marquaient le périmètre de la forteresse. Sa surface n'est pas aussi importante que l'iconographie pourrait nous le laisser penser : « Une première surprise s'impose au vu des images de la Bastille et de la trace laissée par les pavés sur la place actuelle : ce monument à l'immense renom est une toute petite chose, modeste rectangle de 68 sur 37 mètres, haut de 24, placé en retrait de l'enceinte qu'il était censé défendre »²⁰. L'épaisseur des murs était de trois mètres. Le bâtiment était bordé de fossés d'environ 26 mètres de largeur et dont la profondeur pouvait atteindre 8 mètres.

Les tours s'élevaient sur une hauteur de cinq étages. Des huit tours telles qu'elles apparaissent, deux donnent du côté de la ville, deux du côté du Faubourg Saint-Antoine. Au XIV^e siècle, celles-ci ne possèdent pas encore les noms sous lesquelles on les désignera plus tard. Les noms officiels des huit tours ont sans doute été donnés au XVII^e siècle. Un ordre ministériel, vers 1740, précise que les prisonniers ne doivent être désignés qu'exclusivement par le nom de la tour et le numéro de l'étage où ils

²⁰ FAUCHERRE, Nicolas, *Sous les pavés, la Bastille : archéologie d'un mythe révolutionnaire, Catalogue de l'exposition*, Paris, Editions du patrimoine, Caisse nationale des monuments historiques, 1979, p. 46.

sont enfermés²¹ (Bazinière, Bertaudière, Liberté, Puits, Coin, Chapelle, Trésor, Comté).

Les deux plans, datés de 1733 et 1789, permettent d'effectuer des comparaisons.

Les huit tours qui marquent le périmètre de la forteresse n'ont de communication entre elles qu'au rez-de-chaussée, par la cour, et au niveau des couronnements des tours elles-mêmes, comme le montre le plan ci-dessous, établi en 1733.

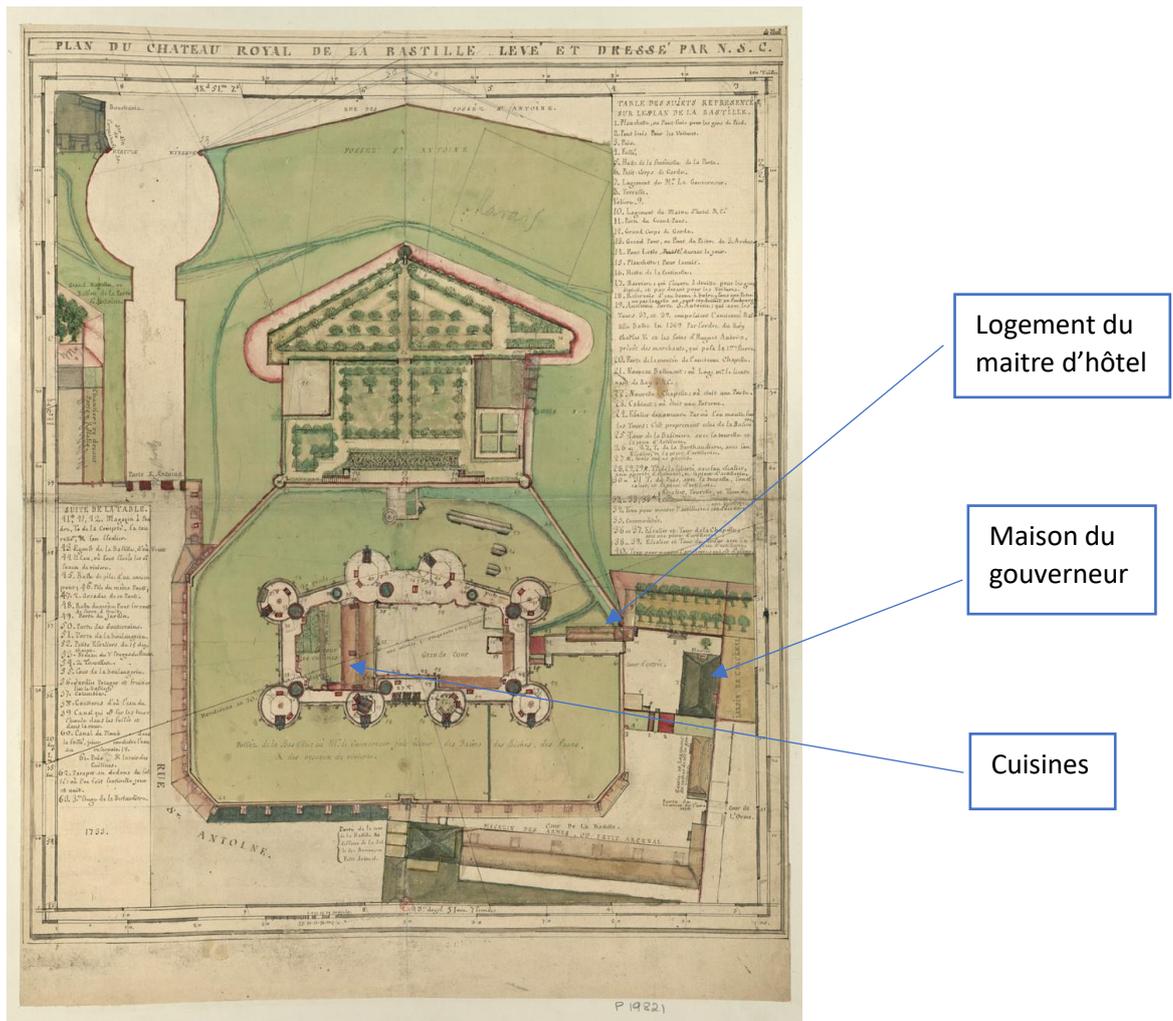


Fig. [2], Plan du château royal de la Bastille en 1733.

La différence architecturale entre le XIV^e et le XVIII^e siècles provient quasiment exclusivement du bâtiment élevé au XVII^e siècle²² qui partagea la cour en deux parties inégales, de la maison du gouverneur, construite en 1716 et située dans la première

²¹ BOURNON, *La bastille, Histoire ...*, op. cit., p. 33.

²² Le bâtiment a été totalement reconstruit en 1761.

enceinte de la Bastille, et du bastion placé à l'est²³. Pour la question de l'alimentation qui nous intéresse, il est à noter que les cuisines ont été déménagées en 1785 à l'extérieur du château, en prenant la place de l'ancien corps de gardes placé avant le second pont-levis.

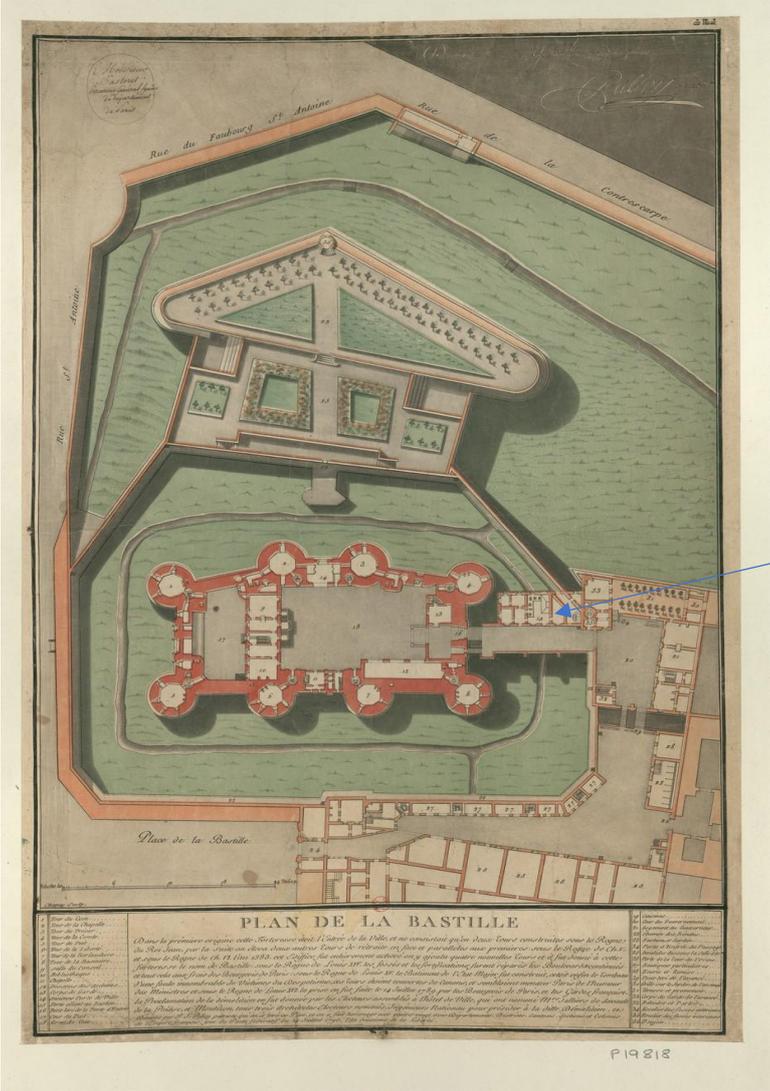


Fig. [3], Plan du château royal de la Bastille en 1789.

²³ BOURNON, *La Bastille, Histoire ...*, op. cit., p. 11 et 13.

Le système judiciaire sous l'Ancien Régime et les lettres de cachet

En théorie, la justice criminelle de l'Ancien Régime ne connaît pas la peine de prison. Celle-ci ne constitue qu'un lieu de passage pour les accusés qui attendent le dénouement de leur procès et pour les condamnés avant l'accomplissement de leur peine. Cependant, l'enfermement existe bel et bien pour différents cas de figure²⁴ (à titre préventif, comme moyen de contrainte par corps ; dans ce cas, la prison est le lieu d'enfermement des débiteurs récalcitrants, les frais étant à la charge du créancier, comme lieu d'attente ou de transfert vers les galères ou les bagnes, comme substitution à une peine aux galères pour les femmes, vieillards et enfants, comme moyen de régler des affaires de police ou pallier ce qu'Arlette Farge appelle les « désordres des familles »²⁵, et bien sûr comme « correction » infligée par le roi, sous le coup d'une lettre de cachet).

La lettre de cachet est une lettre écrite par ordre du roi, contresignée par un secrétaire d'État et cachetée du cachet du roi²⁶. Dans un système judiciaire lourd, elles amènent de la souplesse et évitent souvent que le coupable s'enfuit avant le procès²⁷. Elle permet également au roi d'exercer directement son autorité judiciaire sans la déléguer aux tribunaux et mettre au secret conspirateurs et autres opposants, comme nous le verrons plus loin. C'est ce que l'on appelait « le fait du prince »²⁸.

Mais la lettre de cachet pour affaire de police est également très fréquente à Paris. Elle peut concerner un simple conflit entre un maître et son apprenti, comme un conflit familial, c'est à dire entre maris et femmes ou parents et enfants²⁹. Sous l'Ancien Régime, le roi est en effet le garant non seulement de l'ordre public, mais aussi de l'ordre privé et on fait appel à lui pour écarter un proche et éviter ainsi que le scandale ne rejaillisse sur la famille. C'est ainsi que madame de Nassau est embastillée à la demande de son époux, comme le note le marquis de Dangeau dans son journal à la

²⁴ PRADE, Catherine, « Les prisons de Paris », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010, p. 25.

²⁵ FARGE, Arlette et FOUCAULT, Michel, *Le désordre des familles. Lettres de cachet des archives de la Bastille au XVIII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1982.

²⁶ GUYOT, Joseph-Nicolas, *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence civile, criminelle, canonique et bénéficiale*, Paris, Visse, 1785, tome X.

²⁷ FARGE, FOUCAULT, *Le désordre ...*, *op. cit.*, p. 11.

²⁸ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, *op. cit.*, p. 61 et 62.

²⁹ FARGE, FOUCAULT, *Le désordre ...*, *op. cit.*

date du 4 mai 1715 :

4 Mai.

On a mis à la Bastille madame de Nassau, soeur du marquis de Nesle. C'est sa famille qui a demandé qu'on l'y mît. Son mari l'accuse de choses effroyables, et avait présenté, il y a quelques jours, au roi, un placet où il priait S.M. de lui permettre de convaincre sa femme d'adultère, et de pouvoir attaquer en justice ceux qui l'avaient commis avec elle³⁰.

À Paris, les grandes familles adressent donc leur plainte directement au roi ou à la maison du roi ; dans celles du peuple, au lieutenant général de police. C'est par l'intermédiaire de ces « placets » que le peuple recourt donc au roi, comme le rappelle Claude Quétel :

Louis XIV va multiplier cet usage : « Je donnai à tous mes sujets, sans distinction, la liberté de s'adresser à moi, à toute heure, de vive voix et par placets [...] manière dont j'avais moi-même accoutumé de rendre la justice à ceux qui me le demandaient immédiatement. »³¹

C'est à partir du règne de Louis XIV que ces lettres de cachet vont se multiplier.

La typologie des prisonniers à travers les motifs d'embaстиllement

Avant 1759, date à partir de laquelle l'archivage des dossiers des prisonniers débutera d'une manière systématique, on ne peut fournir qu'une estimation sur le nombre de prisonniers, « qui n'a probablement pas dépassé le total de 800 pendant les deux siècles et demi qui ont précédé le règne personnel de Louis XIV »³². Après cette date, les registres d'écrou, les lettres de cachet ainsi que les notes des archivistes du XVIII^e siècle, permettent d'aboutir à un chiffre précis : 5 279 prisonniers ont été embaстиllés de 1659 à 1789³³.

Si l'on traduit les chiffres des entrées à la Bastille sous la forme de moyennes, on obtient pour chaque règne les résultats suivants³⁴.

³⁰ LEMONTEY, Pierre-Edouard, *Essai sur l'établissement monarchique de Louis XIV, précédé de nouveaux mémoires de Dangeau*, Paris, Deterville, 1818, p. 267.

³¹ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, *op. cit.*, p. 63.

³² QUETEL, *L'histoire véritable...*, *op. cit.*, p. 80.

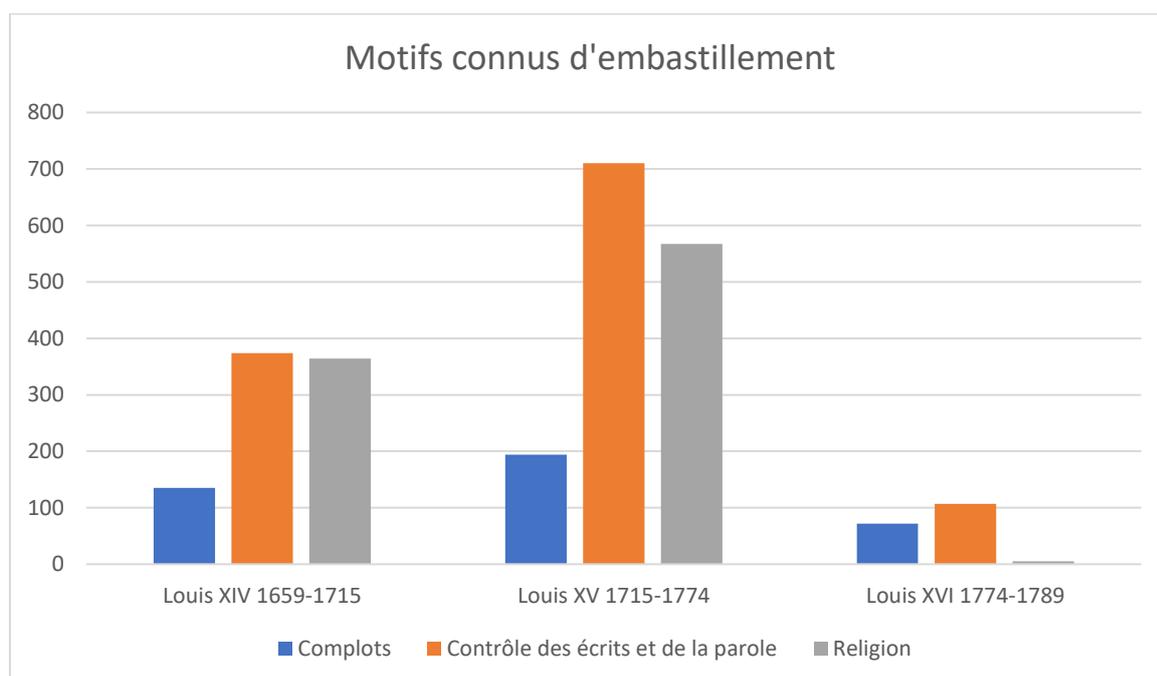
³³ COTTRET, Monique, *La Bastille à prendre-Histoire et mythe de la forteresse royale*, Paris, PUF, 1986, p. 35.

³⁴ *Ibid.*, p.35.

Règnes	Louis XIV 1659 - 1715	Louis XV 1715 - 1774	Louis XVI 1774 - 1789
Moyennes d'entrées par an	40	43	19

Moyennes des entrées annuelles de prisonniers

Monique Cottret a réalisé une analyse comparative des raisons d'emprisonnement sous les règnes de Louis XIV, Louis XV et Louis XVI. Elle constate une plus grande sévérité sous celui de Louis XV, aussi bien à travers le nombre de prisonniers qu'à travers les raisons d'incarcération. La censure des écrits et les raisons religieuses constituent en effet la plus grande partie des motifs d'embaстиlement connus, comme le montre le graphique ci-dessous³⁵ :



Nombre d'embaстиlements pour motifs connus

³⁵ *Ibid.*, p. 38, 52 et 66.

L'origine sociale des détenus n'est pas toujours connue. Quand elle l'est, Monique Cottret a pu dégager des tendances³⁶. Sous Louis XIV, 1/3 des embastillés se réclament de la noblesse, seulement 18% sous Louis XV, ce qui lui fait constater une certaine « banalisation sociale »³⁷. On retrouve par contre sous le règne de Louis XVI une forte proportion de privilégiés, de manière un peu similaire au temps de Louis XIV.

Ces chiffres sont néanmoins à nuancer fortement. En effet, certains prisonniers qui entrent à la Bastille ne font que passer, le temps d'une mise au secret et d'un interrogatoire par exemple, et sont ensuite transférés dans des prisons plus en adéquation avec leur statut et surtout avec le montant de la pension payée par le roi pour leur entretien.

La caractéristique principale des emprisonnements à la Bastille est la mise au secret. Les motifs d'incarcération sont divers : politiques, discipline militaire, délits financiers, mais aussi duels.

La Bastille fonctionne alors de manière indépendante de l'appareil judiciaire, comme prison d'État, terme que nous explique Fernand Bournon :

Par prison d'État – et particulièrement si nous prenons la Bastille -, il faut entendre la prison de ceux qui ont commis un crime ou délit autre que de droit commun, de ceux qui, à tort ou à raison, ont paru dangereux à la sûreté de l'État, qu'il s'agisse de la nation même, de son chef ou d'un groupe plus ou moins important de citoyens, groupe parfois restreint à celui que forme la famille. Si on ajoute à ce genre de prisonniers les personnages trop en vue pour être punis d'un crime de droit commun à l'égal du malfaiteur vulgaire et à qui une prison exceptionnelle paraissait devoir être réservée, on aura passé en revue les différentes sortes de délits qui furent expiés à la Bastille depuis Richelieu jusqu'à la Révolution³⁸.

Vivre et se nourrir à la Bastille au XVIII^e siècle

L'organisation interne de la prison

La Bastille ne figurait pas au budget de l'État au chapitre des prisons, mais aux côtés des châteaux royaux comme Le Louvre ou Versailles. Les dépenses annuelles

³⁶ *Ibid.*, p. 37 à 73.

³⁷ *Ibid.*, p. 50.

³⁸ BOURNON, *La Bastille, histoire et ...*, *op. cit.*

allouées à la Bastille ont toujours été considérables, de l'ordre de 120 000 livres en 1788.

Le fonctionnement du château de la Bastille s'articulait autour des personnes suivantes :

Le gouverneur, ou capitaine-gouverneur, qui reste le chef militaire d'une citadelle, d'un château royal, n'a d'ordres à recevoir que de Versailles et du lieutenant général de police. C'est à lui que revient la tâche d'organiser la dépense de la Bastille. Ses attributions sont plutôt honorifiques.

Le lieutenant de roi, qui est le second du gouverneur et qu'il supplée en son absence, a la réelle charge de la prison. Il est responsable de l'organisation et du contrôle de la garde, de la fouille des prisonniers, de la surveillance des travaux, ... Dans les dernières années, il semble s'être affranchi de la plus grosse partie de cette tâche³⁹.

Le major, dont la fonction à la fin du XVIII^e siècle aura quasiment absorbé celle du lieutenant de roi, puisqu'il a en charge toute la comptabilité, la conservation des archives de la Bastille, ainsi que toutes les incessantes demandes des prisonniers.

Les porte-clés, au nombre de quatre, sont chargés du « service des tours », c'est à dire des prisonniers. Chaque porte-clés a la charge de deux tours. Le nombre de chambres est variable d'une tour à l'autre, de six à deux. La Bastille comprend 40 chambres, sans compter les « calottes et basses-fosses » réservées aux détenus punis. Ils s'occupent du service « hôtelier », doivent garder les prisonniers, surveiller les multiples portes et veiller à ce qu'il n'y ait aucune communication entre les prisonniers eux-mêmes et avec l'extérieur. Eux-mêmes sont au secret absolu et ne doivent pas communiquer à l'extérieur de la Bastille sur ce qui se passe à l'intérieur. Ils ne peuvent accéder aux demandes des prisonniers que sur autorisation de l'état-major.

La garnison, enfin, qui comptait une soixantaine d'hommes jusqu'en 1750, date à laquelle ils seront remplacés par des sous-officiers des Invalides, chargés davantage de la garde des prisonniers que de celle de la Bastille, qui perd ainsi sa fonction militaire.

³⁹ BOURNON, *La bastille, Histoire ...*, op. cit., p. 47.

Tous ont des comptes à rendre au lieutenant général de police qui effectue quasi quotidiennement des passages à la Bastille. Toute demande de visite, de remise de lettre, de livre ou de provision de bouche, doit obligatoirement passer par lui.

Le quotidien

Un certain secret entourait toujours l'arrivée des prisonniers, comme nous le décrit Alfred Bégis :

C'était ordinairement en fiacre qu'on était conduit dans cette prison, afin d'échapper à la curiosité publique et d'éviter le scandale. Un inspecteur de police et deux hommes armés montaient dans la voiture pour tenir le prisonnier en respect. Le fiacre s'arrêtait dans l'intérieur du château, devant la porte de l'hôtel du gouverneur. Les sentinelles et les soldats des corps de garde avaient pour consigne de mettre leur chapeau devant leur visage, afin de ne pas voir le prisonnier ; cette précaution se renouvelait à toutes les entrées, sorties, allées et venues de tous les détenus⁴⁰ .

L'estampe ci-dessous du début du XVIII^e siècle illustre l'arrivée de prisonniers à la Bastille.

⁴⁰ BEGIS, *Le registre d'écrou ...*, op. cit., p. 7.



Fig. [4], Vue d'une des cours de la Bastille.

Une fois arrivé à la Bastille, et les différentes formalités remplies⁴¹, la première étape pour le prisonnier était l'interrogatoire, réalisé par le lieutenant général de police. Tant qu'il n'est pas terminé, aucun contact avec l'extérieur ou avec d'autres détenus n'est possible.

Si l'on s'intéresse maintenant au « confort » de la Bastille, on peut dire que celui-ci était loin des images véhiculées après la Révolution. En effet, les chambres (ou cellules), situées dans les tours⁴², étaient assez vastes et munies d'une cheminée ou à défaut d'un poêle, équipées de lieux d'aisances pour quelques rares d'entre elles. Par contre, aucun ameublement n'était prévu initialement, tout au moins jusqu'à la fin du XVII^e siècle, et les détenus faisaient alors venir eux-mêmes des meubles de chez eux, ainsi que, parfois, de la vaisselle. Leur confort était ainsi fonction des moyens financiers du prisonnier.

Vivre au quotidien à la Bastille

Nous disposons de peu de traces iconographiques de l'intérieur de la Bastille. Et quand il en existe, nous pouvons nous interroger sur le réalisme dépeint, à l'image de la représentation plutôt romantique qu'en fait Fragonard.



Fig. [5], Intérieur de la Bastille, Fragonard.

⁴¹ Le registre d'écrou est rempli à ce moment-là, un inventaire des effets du prisonnier est dressé.

⁴² QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p. 377.

Comme dans toutes les prisons d'État, et à l'exception d'un enfermement demandé par la famille, le roi paye tout à la Bastille, depuis l'entretien de la prison jusqu'au salaire du personnel, en passant par la pension des prisonniers.

Une pension payée par le roi ou par la famille

Lorsque les prisonniers étaient maintenus à la Bastille du fait de leur famille, le montant de la pension, fixé par le gouverneur, était à leurs frais⁴³. Par contre, si c'était à la demande du roi, c'était à ce dernier d'en assumer la dépense. Le régime des prisonniers à la Bastille a sensiblement évolué au cours des deux derniers siècles de son existence. Au milieu du XVII^e siècle, les embastillés y vivent en fonction de leurs moyens, comme ils le souhaitent et avec leur propre mobilier, se nourrissent comme ils l'entendent, ce qui peut se révéler très coûteux, comme le souligne Sébastien Locatelli dans son *Voyage de France* :

Si l'on demeure quelques années à la Bastille avec la liberté d'aller partout, on y épuise vite son revenu, car une pistole par jour est la moindre dépense. Il y a des appartements et des pensions où l'on en paie six par jour, car on est traités par les gardes suivant les frais qu'on veut et peut y faire. Il suffit de dire qu'à l'intérieur il y a une boutique de pâtissier. [...] Aussi dit-on communément, et avec raison, je crois, que si le Roi veut abaisser l'orgueil de quelque superbe, il le fait enfermer à la Bastille pour le dompter : le prisonnier ne tarde pas à y laisser ses plumes et en sort très mal en point⁴⁴.

Par contre, quand le prisonnier ne possède rien, le roi lui verse une pension qu'il peut utiliser à sa guise, et même réaliser des économies.

Le régime s'est ensuite modifié dans le courant du siècle : le roi dote alors la Bastille d'une pension fixe par prisonnier, dont la somme devait être dépensée pour l'entretien des prisonniers.

Frantz Funck-Brentano cite le montant des pensions payées par le roi en fonction du statut des prisonniers :

Le gouverneur touchait pour l'entretien d'un homme de condition inférieure 3 livres par jour ; pour l'entretien d'un bourgeois cinq livres ; d'un financier, d'un juge, d'un homme de lettres, dix livres ; d'un conseiller au Parlement, quinze livres ; d'un maréchal de France, trente-six-livres⁴⁵.

⁴³ BEGIS, Alfred, *Le registre d'écrou de la Bastille, de 1782 à 1789, Extrait de la nouvelle Revue*, Paris, Chamerot, 1880, p. 6 et 7.

⁴⁴ VAUTIER, Adolphe, *Voyage de France – Mœurs et coutumes françaises (1664-1665) – Relation de Sébastien Locatelli*, Paris, Alphonse Picard, 1905, p. 151.

⁴⁵ FUNCK-BRENTANO, *La Bastille et ...*, *op. cit.*

Mais il n'indique pas dans quel manuscrit nous pouvons retrouver ces montants, ni à quelle période précisément ils se rapportent. Pour ma part, ce ne sont pas ceux que j'ai retrouvés dans la comptabilité du major, qui ne fait apparaître de 1771 à 1789 que deux sortes de prisonniers, ceux à 3 livres et ceux à 10 livres par jour⁴⁶. Ce qui est certain, c'est que le coût de la Bastille est considérable, en comparaison avec les autres prisons, ce qui fait dire à Sébastien Locatelli : « C'est une faveur particulière du Roi de se voir condamné à une si belle prison [...]»⁴⁷.

Mais au XVIII^e siècle, ce sont surtout les moyens financiers et le statut du prisonnier qui déterminent ses conditions de détention⁴⁸.

Les habitudes alimentaires à la Bastille : la nécessité d'un croisement des sources documentaires

Les sources utilisées pour connaître les façons de se nourrir sont de deux ordres : les archives manuscrites de la Bastille, stockées à la bibliothèque de l'Arsenal, et les mémoires qu'ont laissés les embastillés. Nous parlons des façons de se nourrir au pluriel, car nous verrons qu'il est difficile de parler de l'alimentation d'une manière générale, même si des tendances peuvent se dégager. Même si les témoignages, souvent très variés, sont à prendre avec prudence, ils ont l'avantage de donner de la vie aux chiffres et descriptifs parfois bruts des manuscrits. Le croisement de ces deux sources permet d'effectuer des comparaisons, des recoupements, mais aussi de compléter les manques importants des manuscrits. Comme nous le verrons plus loin, certaines d'entre-elles n'ont certainement jamais été exploitées.

Historique et présentation des manuscrits

Les archives étaient tenues avec une très grande minutie.

Tout ce qui s'écrivait était gardé avec scrupule, jusqu'aux copies, jusqu'aux brouillons ; ne fût-ce que pour former cette longue suite de cartons, bien étiquetés, bien numérotés, bien alignés, cette morte symétrie qui étonnait les regards [...]»⁴⁹.

Leur tri et classement débutent au XVII^e siècle. Ce fonds d'archives s'était constitué

⁴⁶ ms 12578.

⁴⁷ VAUTIER, *Voyage de France ...*, op. cit., p. 150.

⁴⁸ DUTRAY-LECOIN, Élise, « La vie quotidienne à la Bastille », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010, p. 136.

⁴⁹ MANUEL, Pierre, *La police de Paris dévoilée par l'un des administrateurs de 1789*, Paris, J.B. Garnery, l'an second de la liberté, t. I, p. 14 et 15.

depuis 1660, comme l'atteste une très intéressante demande faite le 22 mai 1782 par Amelot, secrétaire d'État ayant le département de Paris, dans un mémoire qui fut remis à Louis XVI⁵⁰. Sa restitution dans son intégralité est intéressante, dans la mesure où elle renferme des informations précieuses pour comprendre comment le fonds d'archives a été constitué.

Depuis 1660, même avant la création d'un lieutenant de police, on a renfermé avec soin les pièces et papiers relatifs à toutes les personnes conduites et détenues à la Bastille en vertu des ordres du Roy.

La collection est immense et précieuse, et le soin de veiller à sa conservation a paru de telle conséquence que l'on a préposé deux gardes des archives qui en sont spécialement chargés.

Tous ces papiers sont aujourd'hui renfermés dans 400 cartons volumineux et ont trait à plus de 4000 prisonniers.

Le lieu qui referme ce dépôt important est sombre, humide, et dans une forme tellement incommode, que l'on a peine à trouver les papiers, quoique indiqués par des registres et répertoires tenus avec la plus grande exactitude.

En cet état, il paraît aussy nécessaire qu'essentiel d'employer le moyen capable de mieux tenir en ordre les papiers de la Bastille.

Les gens de l'art consultés ont estimé qu'il concevait d'élever à cet effet un bâtiment en forme de galerie, où des cartons contenant tous ces papiers seront rangés par ordre de dattes, de manière qu'il sera pourvu à la conservation de toutes les pièces, tant anciennes que nouvelles, et que la recherche et la vérification en deviendront plus faciles.

D'après les plans et devis, la dépense à faire dans la cour intérieure de la Bastille, pour l'élévation de cette galerie, qui servirait à l'avenir au dépôt des archives, n'excédera pas la somme de 12 000 livres.

Pour rendre cette dépense moins sensible, on pourrait la distribuer en six années et la comprendre dans les états de la dépense du château de la Bastille, qui se règlent tous les mois.

Votre Majesté est suppliée de vouloir bien l'autoriser.

Au bas est écrit de la main du Roy : Bon – Pour ampliation, signé Amelot⁵¹

⁵⁰ FUNCK-BRENTANO, Frantz, *Catalogue général des manuscrits de la bibliothèque de l'arsenal*, tome neuvième, Archives de la Bastille, Paris, Plon, 1892.

⁵¹ ms 12714 feuillets 1 et 2. Copie du temps.

Tout ce classement méticuleux n'a bien sûr pas résisté aux événements de juillet 1789. Il est inutile de revenir sur les deux jours d'émeutes qui ont précédé le 14 juillet. Par contre, nous allons nous intéresser au destin des manuscrits le jour de la chute de la Bastille. Dans son avant-propos de *La vie quotidienne à la Bastille*, Jean-Christian Petitfils nous livre les conditions, le 14 juillet 1789 vers 17h30, de la mise à sac de la prison, et plus particulièrement du sort réservé à ces archives :

Des centaines de milliers de papiers [...] étiquetés et classés dans un ordre parfait sont déchirés, répandus sur le plancher, piétinés, maculés de boue, éparpillés dans la cour où ils viennent alimenter les feux de joie des autodafés. Des manifestants en montent des brassées entières en haut des tours et les laissent tomber dans les fossés fangeux, comme une pluie de confetti. Profitant du désordre, des curieux, des lettrés, des érudits s'emparent du plus grand nombre possible de ces documents dont ils pressentent l'importance pour l'histoire du régime qui s'effondre⁵².

Les documents de l'administration intérieure de la Bastille, avant d'être relégués dans les cartons des archives, demeuraient, pour des questions de commodité, plusieurs années dans la salle du Conseil. C'est cette dernière qui a le plus souffert du pillage le 14 juillet, puisque c'est l'une des premières pièces où pénétrèrent les insurgés, ce qui explique les manques importants.

Après quelques péripéties et des appels à la population à ramener les documents, une partie de ces papiers fut récupérée et stockée à la Bibliothèque de l'Arsenal. Par ailleurs, un lot considérable de documents, dérobés à ce moment-là par Pierre Dubrowski, attaché à l'ambassade de Russie, ont fait le voyage jusqu'en Russie, et demeurent encore aujourd'hui la propriété de la Bibliothèque de Saint-Pétersbourg⁵³.

Pendant de longues années, les manuscrits restèrent entassés dans un entresol poussiéreux, le classement de ces près de 600 000 pièces en désordre en effrayant plus d'un.

En 1840, le jeune conservateur François Ravaisson les découvrit presque par hasard, en faisant des réparations dans sa cuisine. Il entreprit de nouveau un classement, car

⁵² PETITFILS, *La vie quotidienne ...*, op. cit., p. 7 et 8.

⁵³ Des copies sous forme de microfilms ont été réalisés et inventoriés à la côte ms 12727.

tout le travail débuté avant la révolution avait été réduit à néant.

Vingt années de travail ont à peine suffi à remettre en ordre ces papiers presque considérés comme des « papiers de rebut », tellement les dossiers étaient éparés, les feuillets mélangés.

François Ravaisson va ensuite compiler et réunir ces archives dans une importante publication de 19 volumes⁵⁴. Le travail de cet écrivain et historien, secrétaire puis conservateur de la Bibliothèque de l'Arsenal, sera interrompu par son décès. L'inventaire du fonds sera repris et terminé par Frantz Funck-Brentano qui en publie un catalogue en 1892⁵⁵, permettant ainsi un accès à cette source essentielle de l'histoire.

Le classement des archives a peu évolué, car déjà au XVIII^e siècle, les archives de la Bastille étaient organisées comme aujourd'hui et se divisaient en trois sections :

- *première section – ms 10001 à ms 10329*

Les papiers de la Lieutenance de police.

- *deuxième section – ms 10330 à ms 12471*

Les dossiers de tous les prisonniers. Beaucoup de soin avait été apporté à la rédaction des fiches et dossiers de chaque prisonnier, soigneusement rangés et catalogués par des commis et aides aux archives.

- *troisième section – ms 12472 à ms 12727*

Tous les documents relatifs à l'administration intérieure de la Bastille, tenus par le major du Château (ordres du roi, registres de la salle du conseil, feuilles d'écrou, correspondance entre la lieutenance générale de police et le gouvernement de la Bastille, sortie des prisonniers, comptabilité, ...).

C'est dans cette troisième section qu'a été puisé l'essentiel des sources manuscrites utilisées. En effet, elle comprend les comptes des fournisseurs de la Bastille, les fournitures aux prisonniers, et la comptabilité du major de la Bastille.

Les comptes des fournisseurs dans la comptabilité du Château

⁵⁴ RAVAISSON-MOLLIEN, François, *Archives de la Bastille, documents inédits*, Paris, A. Durand et Pedone-Lauriel, 1866-1884.

⁵⁵ FUNCK-BRENTANO, *Catalogue des manuscrits ...*, op. cit.

Les comptes des fournisseurs sont regroupés sous dix côtes numérotées ms 12583 à ms 12592. Ils concernent toutes les fournitures de denrées ou de services nécessaires au fonctionnement de la Bastille : blanchisseur, fournitures de bois, boucher, boulanger, chandelier, charbonnier, charcutier, chaudronnier, épicier, faïencier, fruitier, fabricant de glaces, grainetier, horloger, laitier, allumeurs de lanternes, papetier et relieur, poissonnier, pâtissier-traiteur, pharmacien, serrurier, tailleur, tapissier, tonnelier, marchand de vin, vinaigrier.

Ces mémoires sont plus ou moins détaillés et peu ou prou lisibles.

Aucun de ces manuscrits n'a fait l'objet de microfilms, leur accès est donc moins aisé, ce qui peut expliquer en partie le peu d'écrits ou études réalisés sur le sujet de l'alimentation. Ils se présentent sous la forme de cartons, ou plus souvent de grands livres dans lesquels les feuillets sont reliés, ce qui facilite leur consultation.

Le point commun de ces mémoires, comme pour la plupart des archives manuscrites de la Bastille, est le fait qu'ils comportent des manques importants, et qu'il est rare d'avoir des séries complètes, ne serait-ce que sur une année. Le parti a été également pris de ne pas examiner uniquement les comptes des fournisseurs de bouche, mais également les comptes du mercier par exemple, qui livre des torchons et tabliers pour la cuisine, ou celui du chaudronnier qui effectue les réparations sur la batterie de cuisine.

Les fournitures aux prisonniers

Le contenu des cartons « Fournitures aux prisonniers » comprend deux sous-parties :

- les lettres du commissaire au major de la Bastille concernant les fournitures à faire aux prisonniers⁵⁶, les prisonniers n'ayant pas la possibilité, en principe, de recevoir des fournitures sans une autorisation de la gouvernance. Ces deux côtes n'ont pas été examinées faute de temps.
- les reçus de ces objets, victuailles, services ou sommes d'argent transmis au major, par les porte-clés en général, pour que ces derniers se fassent payer⁵⁷. Ces reçus pouvaient être également transmis en même temps que la livraison de paquets provenant de la famille. Ils étaient désignés alors sous l'appellation

⁵⁶ ms 12518 et ms 12519.

⁵⁷Six côtes : ms 12520 à ms 12525 microfilmés ou numérisés en ligne.

de « Mémoires » et décrivaient le contenu du paquet. Cette côte comprend également les inventaires des meubles et vêtements possédés par les prisonniers, comme celui fait à Mr de la Jonchère en mai 1729⁵⁸.

Il existe également des traces de correspondance entre les prisonniers et leur famille sur des fournitures de la part des proches, ou des demandes de fourniture de produits ou de service (raccommodage, blanchisserie, ...).

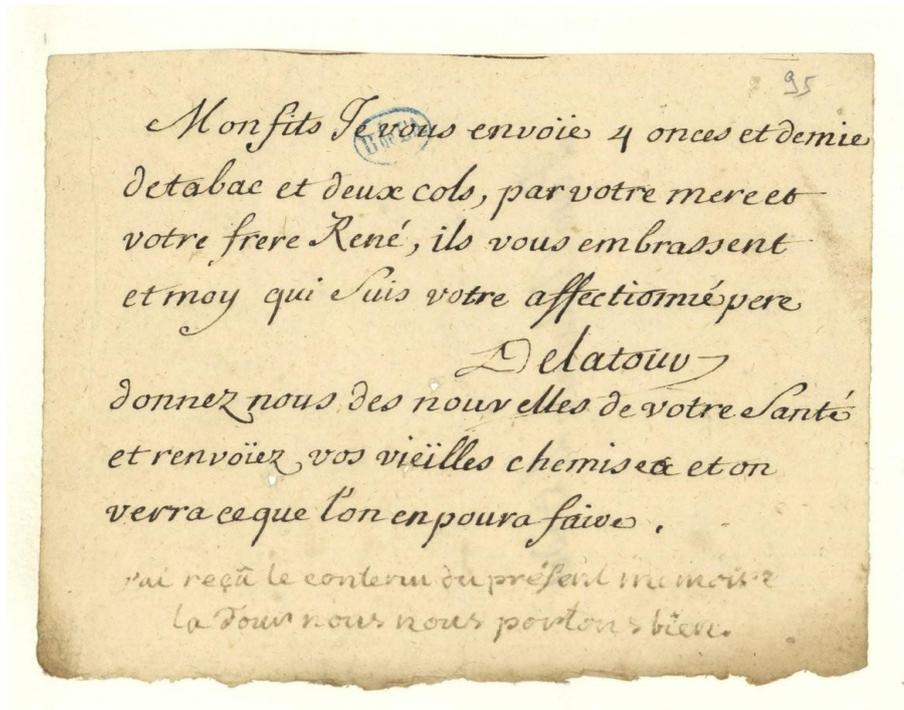


Fig. [6], ms 12525, feuillet 95.

Dans le dernier quart du XVIII^e siècle, un nouveau règlement plus strict semble interdire ce genre de pratiques⁵⁹. En effet, dans les dernières années de la Bastille, les seuls reçus présents dans les archives sont ceux des porte-clés. Le principe des achats à l'extérieur de la Bastille est alors le suivant : le porte-clés effectue des emplettes pour le compte du prisonnier, un mémoire des dépenses est dressé en détaillant les dates, les produits et les montants, puis le prisonnier demande ensuite au Major de régler le montant du mémoire, en prélevant cette somme sur l'argent remis par la famille ou un notaire par exemple.

⁵⁸ ms 10801, feuillet 264.

⁵⁹ ms 12602.

61

je dois a mes portées

pour du sucre	3 .. 17 .. 6
pour du thé	3 .. 0 .. 0.
une cafetière	1 .. 4 .. 0.
du tabac	0 .. 5 .. 0.
du fromage	0 .. 15 .. 0
Boete de figues	3 .. 4 .. 0
Liqueurs	4 .. 15 .. 0
chandelles	0 .. 14 .. 0
craves	0 .. 10 .. 0
item	0 .. 16 .. 0
tabac	0 .. 5 .. 0
petit balais	0 .. 5 .. 0.
	19 .. 10 .. 6

je prie Monsieur Le Major d'acquitter le
 present Memoire. Desruelles
 Par et de son Le g^d. arbit^r;

Fig. [7], ms 12524, feuillet 61.

Les dossiers des prisonniers

Les dossiers individuels des prisonniers constituent une part très importante des manuscrits de la Bastille⁶⁰. Même si quelques dossiers de personnes embastillées au XV^e et XVI^e siècles nous sont parvenus, l'archivage débute réellement en 1659⁶¹. C'est d'ailleurs la date qui est mentionnée dans la demande de Amelot.

Ces dossiers sont plus ou moins importants et peuvent comporter toutes sortes d'écrits

⁶⁰ Les côtes vont de ms 10330 à ms 12471.

⁶¹ Il n'existe dans les archives que dix dossiers de prisonniers entre 1453 et 1642.

concernant le prisonnier : lettre de cachet, demande de placet, ordres de libération ou de transfert, interrogatoires, correspondance avec les proches... Les inventaires effectués à l'arrivée, de même que certains envois, peuvent aussi être archivés dans ces dossiers, au même titre que dans les « Fournitures aux prisonniers ».

Les mémoires des embastillés

Il est intéressant de croiser ou comparer les sources manuscrites avec les souvenirs et mémoires écrits par les prisonniers eux-mêmes, ou bien avec la correspondance qu'ils ont pu entretenir avec leurs proches, comme c'est le cas du marquis de Sade. Il convient de rappeler tout d'abord qu'avant de sortir de la Bastille, les prisonniers devaient signer une déclaration dans laquelle ils s'engageaient à ne rien divulguer sur leurs conditions d'incarcération et de leur séjour à la Bastille, sous peine d'y retourner. Cette déclaration semble avoir été assez dissuasive car assez peu de témoignages ont été écrits *a posteriori*.

On doit le premier écrit à Constantin de Renneville, embastillé pendant 11 ans, et qui paraît en 1724 à Amsterdam⁶². Le second arrive beaucoup plus tard, en 1783, et aura davantage de retentissement. Il est en effet rédigé par Henri Linguet, personnage davantage connu, et est publié à Londres⁶³. Le troisième à revenir de la Bastille et à témoigner de façon virulente est Henri Masers de Latude, libéré en 1784 après 35 ans passé en captivité dans diverses prisons. Ses mémoires paraîtront en 1790⁶⁴. Suivront d'autres mémoires, que nous présenterons en partie également.

Nous pouvons noter également d'autres témoignages, anonymes ceux-ci, écrits pour la plupart après la prise de la Bastille. Mais quels crédits peut-on leur accorder dans la mesure où ils sont souvent de seconde main ? Ces écrits, dont l'objectif est de dénoncer l'enfermement arbitraire, éclairent également sur les conditions de vie et particulièrement sur la nourriture.

Les mémoires des embastillés sont néanmoins à replacer dans le contexte de l'époque, comme le mentionne Olivier Boura dans la préface qu'il rédige dans une réédition des mémoires de Linguet :

⁶² RENNEVILLE, Constantin de, *Souvenir d'un prisonnier de la Bastille*, Paris, Raymond Castells, 1998, (1^{ère} édition *L'inquisition française ou l'histoire de la Bastille*, Amsterdam, Etienne Roger, 1715).

⁶³ LINGUET, Simon Nicolas Henri, *Mémoires sur la Bastille et sur la détention de M. Linguet écrits par lui-même*, Londres, 1783.

⁶⁴ MASERS de LATUDE, Henri, *Le despotisme dévoilé ou mémoires de Henri Masers de Latude*, Vol. 2.

Mais on a sans doute exagéré les douceurs de la Bastille. Les mémoires de Marmontel et de Morellet, que dans ce but on cite à l'envie, doivent être manipulés avec précaution – avec autant de précautions que ceux de Linguet, à tout le moins. En effet ces deux officiels du parti philosophique, ces deux académiciens français, ne firent à la Bastille que de brefs séjours - six jours pour l'un, deux mois pour l'autre -, employés au repos et à la littérature. En outre, leurs témoignages, toujours cités à décharges, sont postérieurs à la Révolution, écrits au moment même où l'Ancien Régime, pour les élites traumatisées par la terreur, devient une manière de « bon vieux temps »⁶⁵.

Ce qui est certain c'est qu'une certaine aura entoure les aristocrates à leur sortie de la Bastille. Certains écrivains améliorent grandement leur popularité. Il peut même exister une certaine fierté à avoir bravé les geôles de la Bastille, à exposer que le péril n'était finalement pas si grand.

Une première partie de ce mémoire sera consacrée à la présentation de l'organisation des repas, en suivant le cheminement des denrées depuis la livraison des marchandises, jusqu'à leur arrivée dans les cellules. Nous ne manquerons pas, à cette occasion, de préciser que, selon leur classe sociale et leurs moyens financiers, les prisonniers améliorent leur ordinaire par l'achat de nombreuses denrées venant de l'extérieur de la prison. Nous verrons également que la fourniture de tout un ensemble de vaisselle et de petit matériel permet la mise en œuvre de ses produits.

Nous nous interrogerons dans une deuxième partie sur le statut particulier de la Bastille vis-à-vis des autres prisons du royaume vu sous l'angle des habitudes alimentaires des prisonniers relevant du « régime commun ». Nous comparerons pour ce faire l'ordinaire des prisonniers anonymes de la Bastille à celui des prisonniers d'autres prisons parisiennes. Nous nous appuierons notamment sur les menus présentés dans le service du maître d'hôtel de la Bastille tel qu'il est prévu au milieu du siècle.

Enfin, afin d'examiner les statuts des « hôtes privilégiés » de la Bastille, un troisième chapitre sera focalisé sur l'analyse plus détaillée de leur alimentation et des privilèges auxquels ils avaient accès. Nous nous intéresserons ainsi à la signification du terme « être à la table du gouverneur » et à sa traduction dans le quotidien de prisonniers favorisés. L'examen de produits de qualité présents dans les cuisines ou dans les

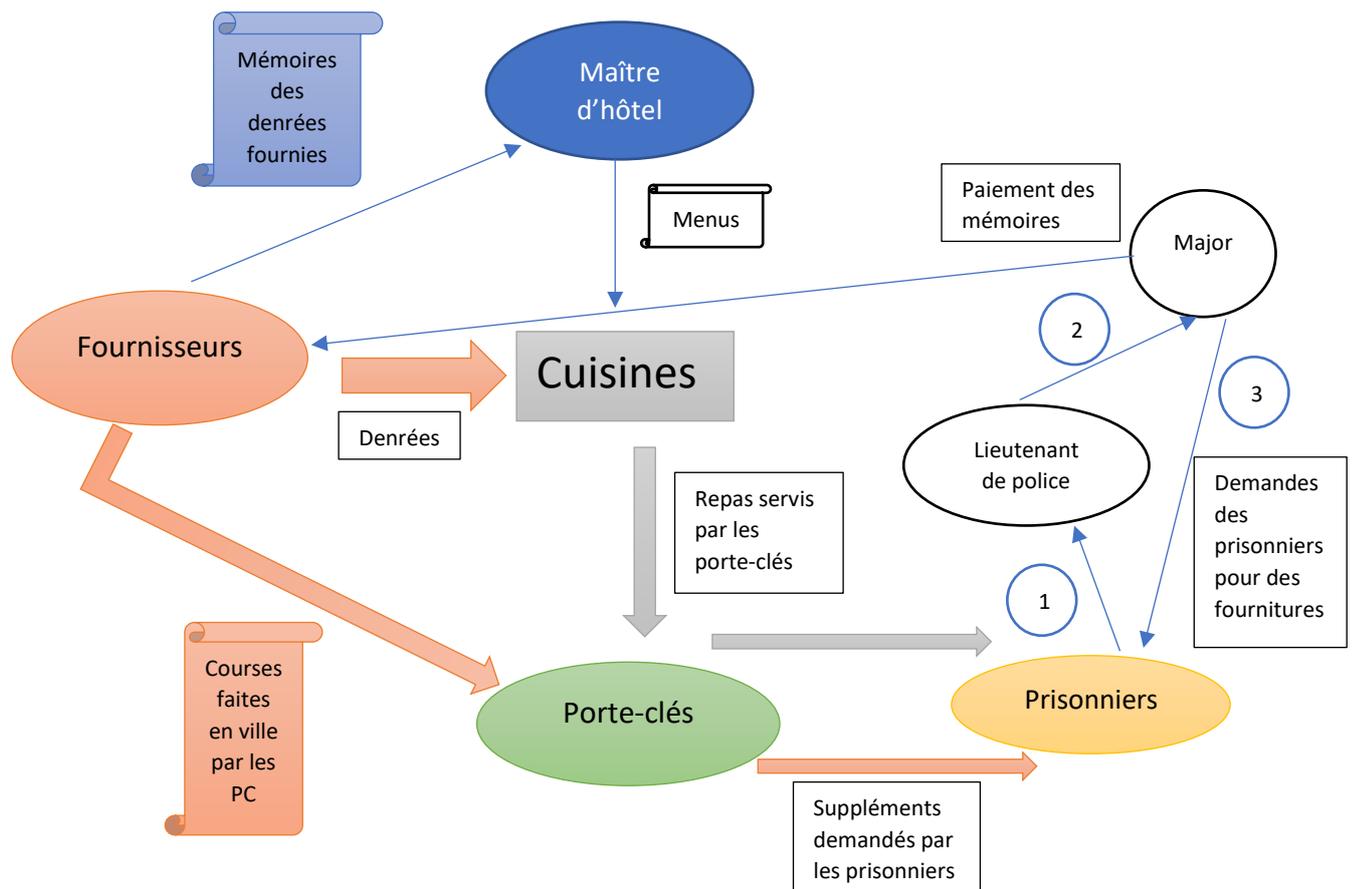
⁶⁵ LINGUET, Simon-Henri-Nicolas, *Mémoires sur la Bastille, présentés par Olivier Boura*, Paris, Arléa, 2006, p. 47 et 48.

cellules sera mis en avant afin de renforcer l'aspect élitaire de cette alimentation, de même que la façon dont les préceptes de l'Église étaient respectés, à travers la notion de « maigre gastronomique ». Au-delà des produits eux-mêmes, nous nous attacherons à montrer en filigrane que les manières de table de ces embastillés privilégiés sont conformes à celles qu'ils pouvaient avoir à l'extérieur de la prison, notamment à travers leur goût pour les boissons exotiques. Nous proposerons enfin une idée de repas « imaginaire » tel qu'il aurait pu être pris à la Bastille, construit sur la base de ces différents éléments, des goûts des élites à l'époque moderne, et des traités de cuisine du XVIII^e siècle.

En conclusion, nous tâcherons de mettre en avant de quelle manière l'alimentation, aspect longtemps délaissé par les historiens, permet d'apporter une contribution modeste au débat portant sur la qualification de la Bastille comme prison de luxe ou comme miniature de l'Ancien Régime. De même, nous tenterons de montrer que, chez les embastillés privilégiés, leur statut d'élite pèse davantage dans l'alimentation et les manières de table adoptées, que leur simple statut de prisonnier.

PARTIE I – L'ORGANISATION DES REPAS

Dans les travaux des historiens sur l'histoire de la Bastille, le quotidien représente rarement, mis à part quelques écrits⁶⁶, la préoccupation première des recherches. Un nombre important de ces études est davantage consacré aux lettres de cachet, et aux registres d'écrrou comme symbole de l'absolutisme royal. Mais l'ordinaire des détenus, *a fortiori* le quotidien alimentaire des embastillés, a peu retenu l'intérêt des chercheurs. Avant d'aborder concrètement le contenu des assiettes, il était important d'appréhender l'organisation générale des repas, en ne se focalisant pas uniquement sur les cuisines, mais en ayant une vision plus large, depuis la livraison des denrées, jusqu'à leur consommation dans les cellules. Le schéma ci-dessous présente de manière simplifiée les relations entre les différents protagonistes, c'est-à-dire entre les prisonniers, les porte-clés, le maître d'hôtel et le major :



Relations entre les différents acteurs de la Bastille

⁶⁶ Notamment Petitfils, Quétel, voir *intra*.

C'est le maître d'hôtel qui fixe les menus à servir. Son rôle est bien plus large que celui d'aujourd'hui, remplissant par exemple certaines tâches incombant aux chefs de cuisines actuels. Outre le service lui-même, il doit en effet gérer le personnel de cuisine, choisir les fournisseurs, passer avec eux des marchés, et éventuellement en changer. Dans la deuxième partie de ce mémoire, nous nous appuyerons notamment sur ces menus pour essayer d'approcher l'ordinaire de la Bastille.

Après livraison des denrées, les fournisseurs obtiennent le paiement de leur mémoire mensuel auprès de la comptabilité du château. Quant aux porte-clés, ceux-ci, on le voit, ont une position stratégique vis-à-vis des prisonniers. Au cœur de cette organisation, ils sont un passage obligé, puisque c'est eux qui portent les repas dans les cellules, mais ce sont eux également qui effectuent les achats en ville pour le compte des embastillés. Ces fournitures aux prisonniers venant de l'extérieur de la prison sont néanmoins, comme on le verra, dépendantes du bon vouloir du lieutenant de police, qui transmet son accord par le biais du major.

A) LA PRODUCTION DES REPAS DANS LES CUISINES DE LA BASTILLE

Nous allons dans un premier temps mettre de côté les denrées venant de l'extérieur de la prison et qui entrent directement dans les cellules, pour nous consacrer aux produits alimentaires qui passent par les cuisines de la Bastille, en nous appuyant principalement sur les fournisseurs.

a) Les approvisionnements

Les approvisionnements en denrées alimentaires à la Bastille sont effectués par différents fournisseurs. Le document de base qui sert pour le paiement des denrées fournies s'appelle un *mémoire*, ce qui s'apparente à ce que l'on pourrait nommer aujourd'hui une facture. Il s'agit de notes mensuelles récapitulant les produits livrés à

la Bastille par les différents fournisseurs, comme le montre par exemple le mémoire ci-dessous établi par le grainetier pour le mois d'octobre 1749⁶⁷ :

*Mémoire des Marchandises que je
 donne à Monsieur de la Bastille de Breuille*

le 6	10 livres laustille et 16 livres d'avoine	6 11 12
	et deux livres de pois	
le 7	6 livres laustille et 6 livres d'avoine	3 10
le 8	2 livres de chenevie	5
le 10	une botte de paille	1 4
le 13	16 livres laustille et 16 livres d'avoine	7 12
	et deux livres de pois	12
le 15	2 botte de pois	1
	et un setier ves	20
le 17	4 livres laustille	2 4
le 20	16 livres laustille et 16 livres d'avoine	7 12
	et 2 livres de pois	12
le 21	deux sacs pois	5
le 27	16 livres laustille et 16 livres d'avoine	7 12
	et deux livres de pois	12
<i>Total</i>		<u>65 16</u>

Fig. [8], Mémoire du grainetier, octobre 1749.

Ces mémoires comportent, en général, les éléments suivants :

- le nom du fournisseur, plus rarement son adresse (assez peu précise),
- le mois et l'année concernés,
- les dates des livraisons

⁶⁷ Archives de la Bastille, ms 12601. Ce manuscrit, non numéroté, a été retrouvé dans un carton qui n'a fait l'objet d'aucune restauration. Il s'agit de la comptabilité du Major.

- les intitulés, appellations des denrées, ou libellés des services effectués (réparations par exemple),
- les unités (quantités, poids ou mesures de liquides par exemple),
- les prix facturés,
- les prix unitaires parfois,
- le montant total du mémoire,
- parfois, l'attestation de la réception des denrées, par exemple « *Reçu le contenu sidessus le ... signé Devaux⁶⁸* »
- de temps en temps, l'attestation du paiement du mémoire, par exemple « *Je reconnais avoir reçu de Mr Devaux la somme de ... livres à Paris le ...* » avec la signature du fournisseur. C'est le cas par exemple du mémoire du pâtissier Deray ci-dessous⁶⁹ dont le paiement est attesté.

132

Mémoire de pâtisserie fourny pour la Bastille
mois de mars 1782

<i>Du 6</i>	<i>quatre tourte en poison a 7^s - - -</i>	<i>1</i>	<i>8^s</i>
	<i>six en gras a 6^s vu dentremet - - -</i>	<i>3</i>	<i>6^s</i>
<i>Du 13</i>	<i>quatre tourte en poison - - -</i>	<i>1</i>	<i>8</i>
	<i>neuf en gras vu dentremet - - -</i>	<i>3</i>	
<i>Du 20</i>	<i>ouze tourte en poison vu dentremet -</i>	<i>4</i>	<i>3</i>
<i>Du 27</i>	<i>ouze tourte en poison vu dentremet -</i>	<i>4</i>	<i>3</i>
	<i>total</i>		<i>17 # 8^s</i>

*Je reconnais avoir reçu la somme
de dix sept livres huit sols dont
quittance faite a la Bastille ce 2 avril
1782 Deray*

Fig. [9], Mémoire du pâtissier, mars 1782.

⁶⁸ Maître d'hôtel de la Bastille.

⁶⁹ ms 12590, feuillet 132.

La passation des commandes

Logiquement, aucune trace n'a été trouvée sur la façon dont les commandes étaient passées auprès des fournisseurs. Ces documents, si tant est qu'ils aient existé, ne devraient en toute logique pas se retrouver dans les manuscrits de la Bastille, mais bien chez chacun des fournisseurs. En effet, si le maître d'hôtel rédigeait une liste de denrées à livrer dans les cuisines, il est probable qu'elle devait être emportée par le fournisseur lui-même, comme un pense-bête. Une autre possibilité est que ces ordres de commandes se faisaient oralement. En tout état de cause, la répétition des menus comme un cycle régulier introduit également une certaine récurrence dans les produits livrés.

Les boutiques autour du château

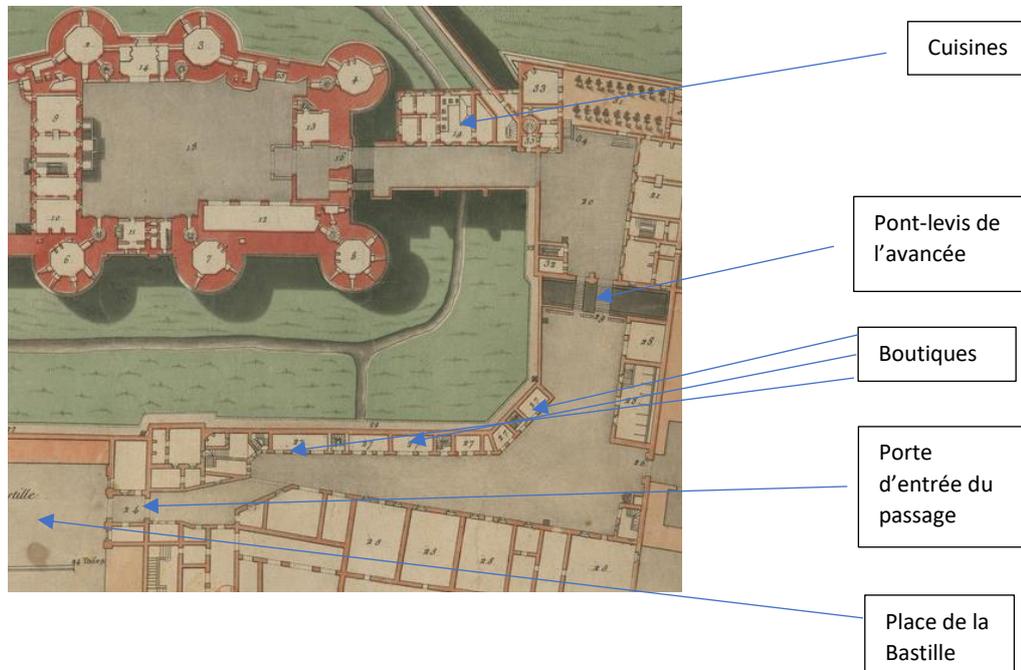
Assez peu de fournisseurs mentionnent leur adresse sur les mémoires qu'ils remettent au maître d'hôtel. Il est difficile donc de savoir si ces fournisseurs de bouche résidaient dans le quartier de Saint-Paul. Néanmoins, trois adresses ont été trouvées, deux concernant les fruitiers, un autre l'épicier. En 1768, le maître marchand fruitier Jean Chassée demeure « rue saint Antoine, au coin de la rue Royale à Paris ». Un peu plus tôt, en octobre 1765, le fruitier qui approvisionne la Bastille se situe passage Lesdiguières⁷⁰. Jacques Hillairet mentionne que cette rue, qui existe toujours, était à l'origine désignée comme « le cul-de-sac de Lesdiguières » avant qu'elle ne soit transformée en rue en 1792⁷¹, ce qui confirme l'appellation « passage » dans le mémoire du fruitier. En ce qui concerne l'épicier, ses coordonnées sont stipulées ainsi : « Guibout Marchand épiciier Rue Saint-Antoine, vis à vis des Filles-Sainte-Marie, au coin de la Place de la Bastille, à la boîte aux lettres ». Située près d'une porte de Paris, la porte Saint-Antoine, la Bastille était logiquement à proximité de commerces divers, et comme le rappelle Fernand Bournon, « le voisinage d'une grande entrée de Paris avait de bonne heure attiré des marchands tout autour de la Bastille »⁷².

⁷⁰ Orthographié « Desdiguaire ».

⁷¹ HILLAIRET, Jacques, *La rue Saint-Antoine*, Paris, Editions de Minuit, 1970, p. 24.

⁷² BOURNON, Fernand, *La bastille : histoire ...*, op. cit., p. 23.

En outre, tout comme la Conciergerie du Palais, très insérée dans la ville avec des commerces jouxtant la prison⁷³, la Bastille dispose d'un certain nombre de boutiques accolées au mur d'enceinte du château, comme on peut le voir sur le plan de 1789.



Détail du plan du château de la Bastille en 1789

L'installation de ces boutiques et échoppes le long du fossé intérieur de la Bastille date du XVIII^e siècle. Au départ libres de concession, les gouverneurs successifs voient en elles, par la suite, le moyen d'en tirer une source de profits⁷⁴. Comme en témoignent les manuscrits, des conflits semblent avoir toujours existé entre la ville et la Bastille sur la perception des taxes liées à ces boutiques et à leur emplacement extrêmement privilégié. Nous donnerons plus loin des informations sur la nature de ces magasins. Ces boutiques avaient un intérêt particulier à se trouver à proximité immédiate des cuisines, tout au moins très proches des cellules des prisonniers privilégiés disposant d'un certain pouvoir d'achat leur permettant de maintenir leur rang. D'autre part, ce voisinage permettait également aux porte-clés d'effectuer des courses en ville pour les embastillés à moindre déplacement, sans parler de possibles collusions pouvant exister entre les geôliers et ces boutiquiers.

⁷³ Voir *infra*.

⁷⁴ *Ibid.*, p. 22 et 23.

Les livraisons

Si l'on met de côté les fournisseurs de bois, chandelles, charbon, et autres ustensiles de cuisine, c'est près d'une dizaine de marchands de bouche qui se présentent aux grilles de la Bastille avec leur chargement. Bien évidemment, tous ne se rendent pas chaque jour au château. Selon les fournisseurs et la nature des produits livrés, la fréquence des livraisons est variable. Certaines sont quotidiennes à la Bastille, le pain, et le lait par exemple. Plus surprenant, le fruitier se déplace également chaque jour. Nous verrons plus loin dans la troisième partie que la fraîcheur des produits est un signe de qualité recherché, notamment sur les légumes et les fruits. Le boucher, quant à lui, effectue, notamment dans les mois d'été, jusqu'à 24 ou 25 livraisons mensuelles. Pour certains approvisionnements moins délicats comme les produits d'épicerie, les arrivées se font logiquement tous les trois ou quatre jours.

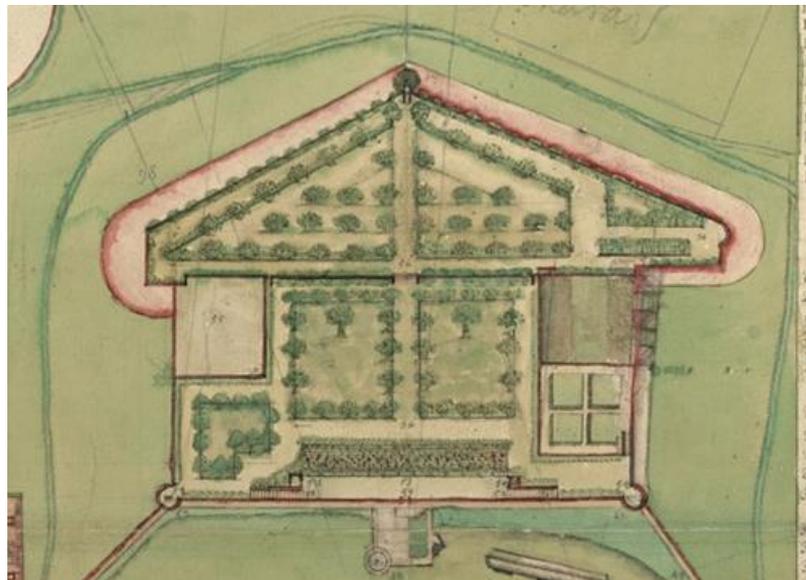
L'organisation du paiement

Les mémoires des fournisseurs sont donc des documents qui servent à récapituler mois par mois les denrées livrées et les montants facturés. Ceux-ci s'intègrent dans la comptabilité tenue par le major de la Bastille. En effet, le montant de chaque mémoire se retrouve dans un document comptable, appelé « Grand livre de comptes et dépenses du château de la Bastille » récapitulant, mois par mois, pour chaque fournisseur, l'état du paiement de ces mémoires⁷⁵. Il se présente sous la forme de tableaux à deux colonnes « Vous est dû » et « Payé à vous » ou « Donné à vous ». Le paiement peut être fait rapidement, quand le maître d'hôtel règle directement les mémoires de faible montant, mais également intervenir entre un an ½ et deux ans après la livraison.

⁷⁵ ms 12601, de 1749 à 1781. Cette côte n'a fait l'objet d'aucune restauration, les feuillets, pour beaucoup en très mauvais état, ne sont pas numérotés.

L'autoconsommation

La question de l'autoconsommation à la Bastille mérite d'être posée, dans la mesure où il existait deux espaces verts dans l'enceinte de la prison : un jardin, plutôt d'agrément, attenant au logement du gouverneur, et un second, bien plus étendu au niveau du bastion, d'une superficie au moins équivalente au château lui-même. Ces deux espaces sont dessinés sur le plan de 1789 avec des plantations d'arbres. Mais sur le plan de 1733, cette éventualité d'autoconsommation se confirme et est avérée par la légende même du plan qui fait figurer le « jardin potager et fruitier sur le bastion ».

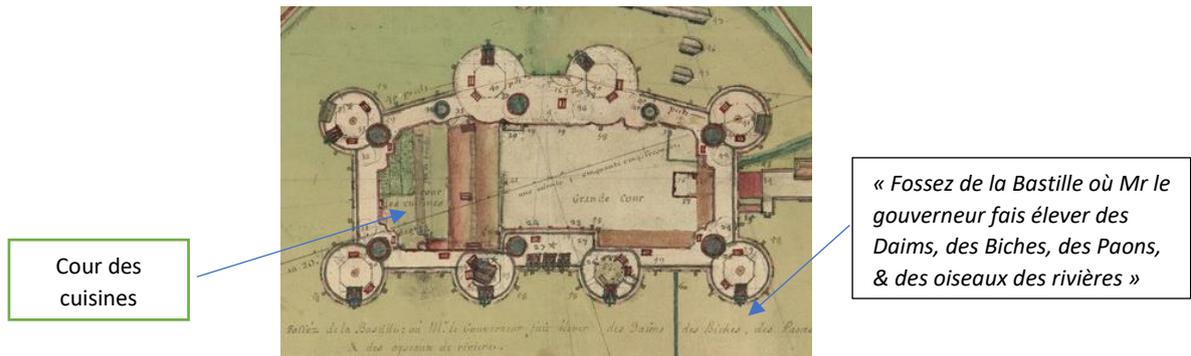


Détail du plan du château de la Bastille en 1733

Sur ce plan, on devine sur les murs extérieurs du fond du bastion ce qui pourrait être des arbres fruitiers en espalier. Ce type de cultures et cette utilisation optimale des espaces en ville sont tout à fait fréquentes à l'époque moderne⁷⁶.

De plus, sur ce même plan de 1733, alors que les cuisines étaient encore situées dans l'enceinte même du château, figure un « espace vert » près de ces dernières, dans la cour du puits, comme nous pouvons le voir sur le plan ci-dessous.

⁷⁶ QUELLIER, Florent, *La table ..., op. cit.*, p. 147.



Plan du château en 1733

Ces deux espaces offrent donc la possibilité d'avoir une propre production de fruits, légumes et herbes aromatiques de qualité. Si l'on replace ces jardins dans le contexte de l'époque moderne, on se souviendra combien il est agréable, valorisé, voire recherché pour les élites de disposer de produits issus de leur propre jardin, et de s'en enorgueillir auprès de leurs hôtes. On est ici proche de l'idée de la maison des champs chère à certaines élites urbaines, du bon goût associé, de savoir vivre, puisque nous ne sommes pas ici en présence d'une recherche de sécurité alimentaire⁷⁷.

Ce jardin potager, autrefois lieu de promenade pour certains prisonniers très privilégiés, aurait été, si l'on en croit Linguet⁷⁸, affermé par le dernier gouverneur pour y faire pousser des fruits et légumes, interdisant du même coup la promenade du bastion⁷⁹. Même si le fermage est établi, ce dernier n'exclue pas nécessairement une rétribution du gouverneur sous forme de denrées pour la consommation de sa propre table, comme cela se faisait sous l'Ancien Régime⁸⁰.

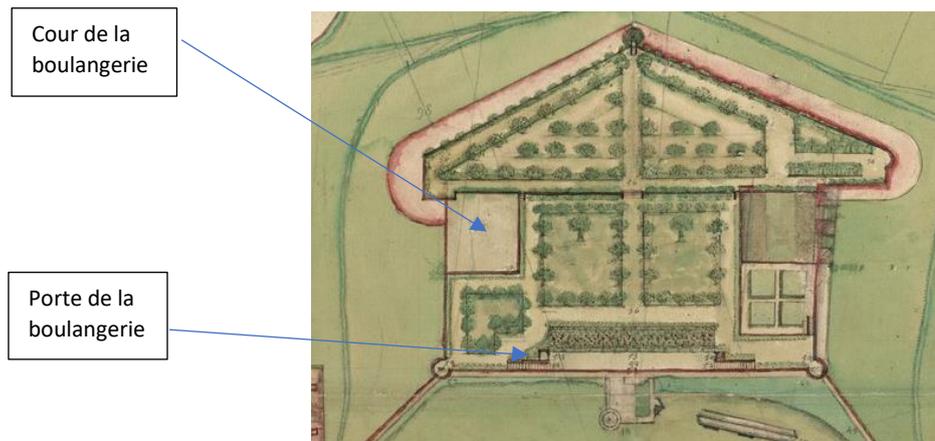
Un autre aspect de l'autoconsommation concerne le pain. Même s'il existe des preuves de livraisons quotidiennes de pain dans les années postérieures à 1750, la présence d'une boulangerie est attestée et mentionnée sur le plan de 1733, sous le bastion. Nous ne savons donc pas précisément de quand date la fourniture de pain venant de la ville.

⁷⁷ QUELLIER, Florent, « Le jardin potager-fruitier, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 66-78.

⁷⁸ Linguet, célèbre prisonnier de la Bastille sur lequel nous reviendrons plus loin.

⁷⁹ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p. 421.

⁸⁰ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 146.



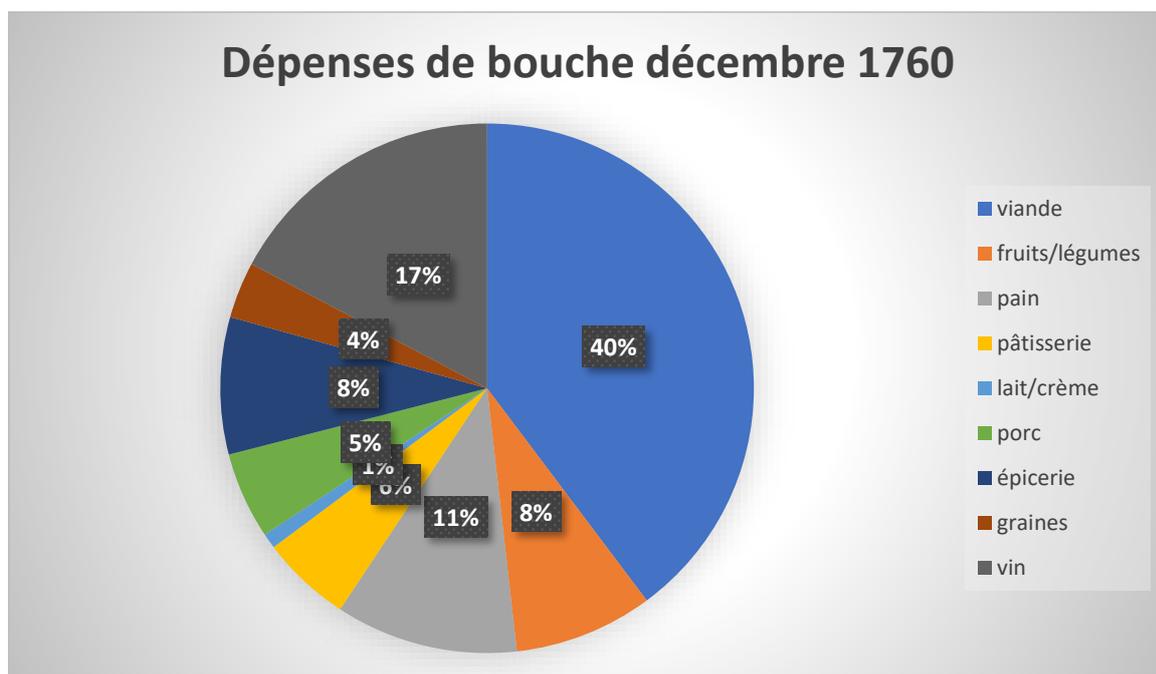
Détail du plan du château de la Bastille en 1733

Pour en terminer avec l'autoconsommation, mentionnons également que le gibier élevé dans les fossés de la Bastille par le gouverneur pouvait potentiellement représenter de futurs plats à présenter à sa table.

Les approvisionnements pour le mois de décembre 1760

Compte tenu des manques importants dans les archives des fournisseurs, il a été difficile de reconstituer la totalité des achats alimentaires sur une même période. Si l'on excepte la durée du Carême, moins représentative compte tenu de l'absence de livraison de viande, seul le mois de décembre 1760 présente, pour chaque fournisseur, un mémoire de denrées livrées⁸¹. C'est donc ce mois qui a été choisi pour dresser un tableau des dépenses de bouche de la prison de la Bastille. Nous ne prétendons pas ici en dresser un tableau fidèle et totalement représentatif, car établi sur un seul mois, mais il est apparu intéressant de le présenter néanmoins, avec les réserves qui s'imposent. Il convient de préciser ici que le poissonnier est absent de ces chiffres, fournisseur pour lequel seule une poignée de manuscrits éparses, et souvent non datés, a été retrouvée. Le graphique ci-dessous présente donc pour le mois de décembre 1760, les dépenses en pourcentage pour chaque fournisseur de bouche.

⁸¹ Exception faite du grainetier pour lequel le mois de décembre 1760 n'a pas été trouvé ; il a été remplacé par celui de janvier 1761, sans grande incidence sur les conclusions.



Répartition des dépenses de bouche pour le mois de décembre 1760

Avant de débiter le commentaire de ce graphique, il est important de rappeler ici que d'une part, l'absence de données sur le poisson fausse l'analyse ; et que d'autre part ces chiffres sont des valeurs et représentent donc des pourcentages de budget et non pas des pourcentages de consommation. Par exemple, les légumes secs⁸² (ici 4%) occupent une place peu importante en raison du faible prix d'achat, cela ne veut pas dire pour autant qu'ils soient peu présents dans les prises alimentaires. Ceci étant dit, l'élément le plus frappant dans ce graphique est la place occupée par la viande ; 40% du budget de bouche est en effet consacré aux viandes de boucherie⁸³, et près de la moitié si l'on ajoute les dépenses faites auprès du charcutier (5%). Deuxième élément singulier : le vin est le deuxième poste en importance. Une fois encore, ces deux postes occuperaient une proportion moins grande si les manuscrits du poissonnier n'avaient pas disparu. Quoi qu'il en soit, ce graphique tend à montrer que les dépenses de bouche sont plus conformes à celles d'une alimentation de base, voire assez proche d'une alimentation presque médiévale : une forte présence carnée, du vin qui participe à l'apport calorique tout comme le pain, et une présence de fruits et légumes

⁸² Le mois de décembre 1760 étant absent des manuscrits, il a été choisi d'effectuer une moyenne à partir de six manuscrits du grainetier retrouvés entre janvier 1759 et janvier 1761.

⁸³ Et cette importance passe même à 48% si on enlève les dépenses consacrées au vin.

peu importante. Certains grands marqueurs de la cuisine du XVIII^e siècle en sont absents :

- le beurre, qui remplace l'huile et les matières grasses animales,
- la forte présence des légumes et fruits nobles,
- la place du pain moins prépondérante,
- le vin comme boisson d'accompagnement plutôt que comme apport calorique,
- les pâtisseries salées comme les pâtés, tourtes en entremets ou en entrées.

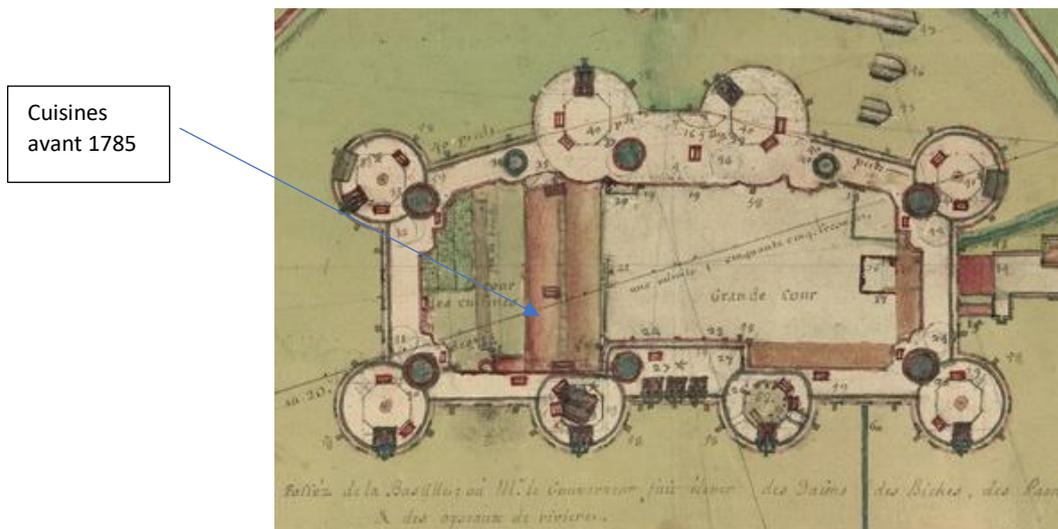
Une fois toutes ces denrées présentes dans les cuisines, voyons comment, à travers l'agencement des locaux, tout ceci pouvait être traité.

b) L'agencement de la cuisine

Situées au départ dans le château lui-même, les cuisines de la Bastille ont été déménagées en 1785 à l'extérieur de l'enceinte. La comparaison entre ces deux emplacements nous est apparue intéressante à présenter.

Les cuisines avant 1785

À l'époque du premier plan datant de 1733, les cuisines étaient situées au rez-de-chaussée dans le corps de logis de trois étages, qui sépare le château en deux cours de taille différentes. Elles avaient donné le nom à la petite cour : « la cour des cuisines ».



Détail du plan du château de la Bastille en 1733

On sait que les cuisines étaient situées à cet emplacement, au moins depuis le début du XVIII^e siècle, par le témoignage de Mme de Staal, qui le confirme dans ses mémoires. Embastillée en décembre 1718, elle y restera un peu plus d'un an. Installée avec sa gouvernante, non dans la cellule d'une tour mais dans un appartement⁸⁴, elle entend un ronronnement continu. Son imagination lui fait associer ce bruit à une machine de torture :

Je découvris par la suite que cette machine, que j'avois apparemment destinée à nous mettre en poussière, n'étoit autre que le tourne-broche, que nous entendions d'autant mieux que la chambre où l'on venoit de nous transférer étoit au dessus de la cuisine⁸⁵.

La présence de ce tournebroche est attestée par ailleurs dans une source plus tardive par le mémoire du chaudronnier qui y a effectué des réparations⁸⁶. Ces mêmes mémoires, ainsi que des fournitures de matériel par le menuisier, nous apportent de précieux détails et montrent que les cuisines étaient au moins dotées, à cette période-là, des éléments suivants :

- un office, équipé au moins d'un fourneau (« fourneau de l'office » précisément cité) et d'une fontaine sablée distincte de celle de la cuisine puisque l'on évoque « la fontaine sablée de l'office »⁸⁷,
- une boucherie, puisque des réparations ont été effectuées sur « la romaine⁸⁸ de la boucherie »⁸⁹,
- une cuisine pour les officiers, « une table de bois de hêtre de 6 pieds de long » ayant été fournie en 1749⁹⁰,
- un garde-manger, sans que l'on sache précisément si le terme évoque ici la pièce ou le meuble⁹¹,
- des tables dans la cuisine (réparations faites sur l'une d'entre elles),

⁸⁴ Les seuls « appartements » de la prison sont situés dans ce corps de logis érigé au XVII^e siècle. Les cellules sont situées dans les huit tours.

⁸⁵ *Mémoires de Madame de Staal, (Mademoiselle Delaunay)* Paris, Alphonse Lemerre, 1777, tome 1, p. 192.

⁸⁶ ms 12586, feuillet 232.

⁸⁷ ms 12586.

⁸⁸ Une romaine désigne une balance dotée de deux bras de longueur différente.

⁸⁹ ms 12586.

⁹⁰ ms 12603.

⁹¹ ms 12603.

- une fontaine à laver les mains avec une cuvette dans la cuisine,
- au moins un « fourneau auvale »,
- et donc un tournebroche, évoqué plus haut, sur lequel des réparations ont été effectuées.

L'inventaire de la batterie de cuisine tel qu'il a été réalisé au milieu du XVIII^e siècle et sur lequel nous reviendrons plus loin, confirme ces éléments.

Comme nous l'avons vu plus haut, la légende du plan de 1733 atteste également qu'il existait une boulangerie à la Bastille, située en sous-sol, à l'extérieur de la forteresse, sous le petit bastion⁹².

Les cuisines après 1785

Dans le second plan, qui a été établi après la démolition de la Bastille, la boulangerie n'existe plus. Cette disparition est confirmée par la fourniture de pain venant de l'extérieur de la Bastille, comme nous l'avons vu dans les comptes des fournisseurs⁹³.

On constate également sur ce second plan que les cuisines ont été déplacées à l'extérieur de la forteresse, puisqu'elles se situent à l'intérieur de la cour du gouverneur, juste avant le pont-levis, dans l'ancien « Grand corps de Garde ». Leur construction débute en 1784⁹⁴.

Mis à part le coût et la date de leur construction, nous disposons de peu d'informations dans les archives sur ces nouvelles cuisines, notamment les raisons de ce déménagement. La volonté de les déplacer est bien attestée, mais dans un manuscrit non daté et non signé⁹⁵. La comptabilité fait apparaître l'étalement de cette forte dépense⁹⁶ pour les nouvelles cuisines dans le budget de la Bastille.

L'ancienne « Cour des cuisines » est rebaptisée « Cour du puit » sur le plan de 1789.

⁹² Légende « 51. Porte de la boulangerie » et « 55. Cour de la boulangerie ».

⁹³ ms 12585.

⁹⁴ ms 12603.

⁹⁵ ms 12603.

⁹⁶ Plusieurs dizaines de milliers de livres tournois.

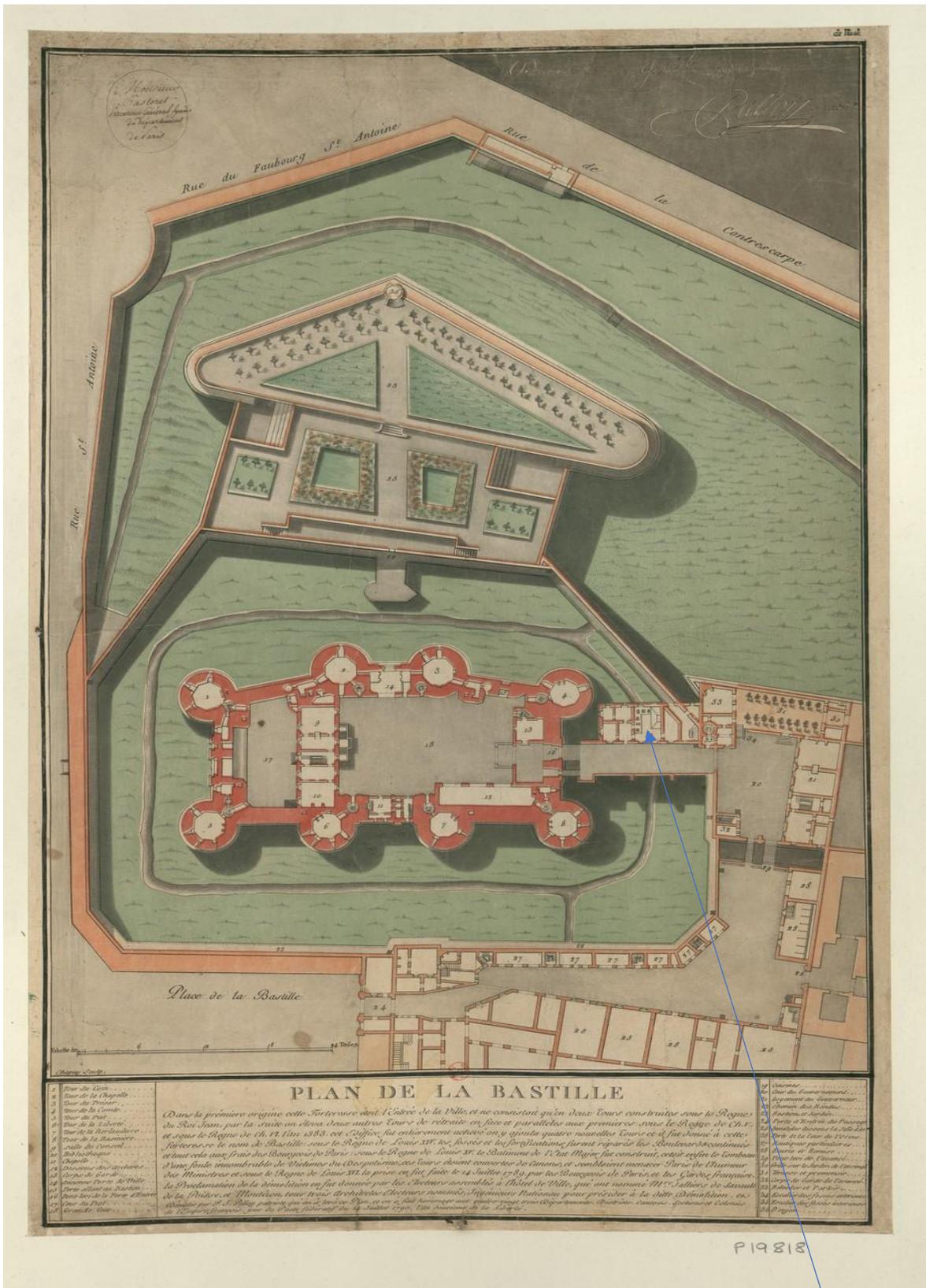


Fig. [10], Plan de la Bastille en 1789.

Cuisines
après 1785

Cet emplacement est confirmé par l'iconographie de la prise de la Bastille : le bâtiment des cuisines et le logement du gouverneur (légendés sur cette estampe) sont ici représentés en flammes.

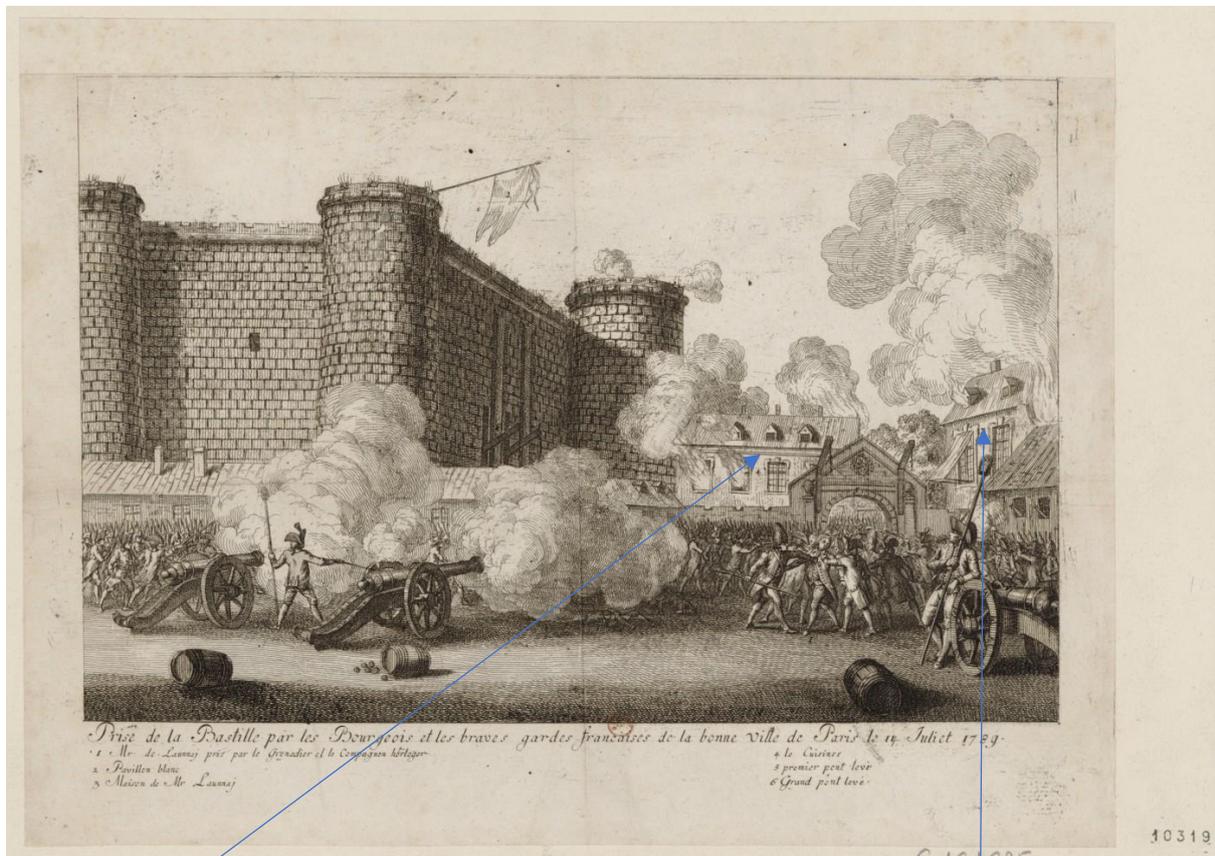


Fig. [11], Prise de la Bastille.

Cuisines

Logement du gouverneur

Le choix de cet emplacement est judicieux à plus d'un titre. Il permet aux fournisseurs un accès plus simple pour leurs livraisons, en leur évitant le second pont-levis et la traversée de la cour ; les cuisines sont plus proches du logement du gouverneur, ce qui peut lui permettre de manger plus chaud ; enfin et surtout, en raison des risques d'incendie provenant des cuisines, on préfère souvent les placer en dehors des bâtiments principaux.

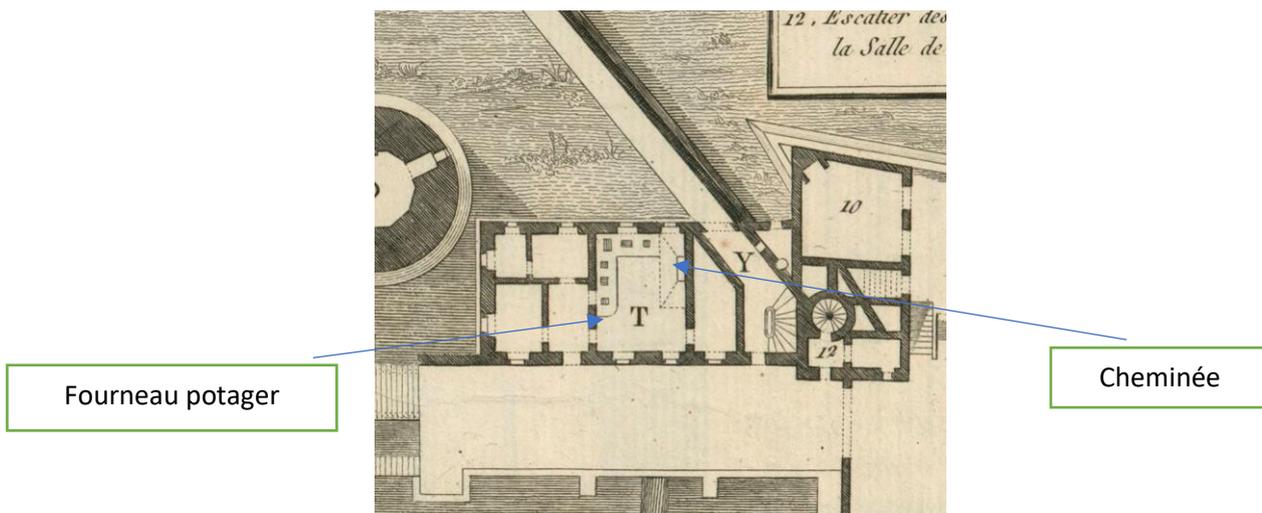
Nous ne disposons pas d'informations sur la taille des cuisines avant 1784, les comparaisons sont donc difficiles à effectuer.

Dans le plan de 1789, nous pouvons constater la présence de pièces adjacentes. Sans légende particulière sur ces pièces, nous pouvons supposer qu'au moins une partie d'entre elles fait partie de ce qui est désigné comme « Cuisines » sur la légende (T). Si l'on utilise l'échelle présente sur le plan, on peut donner une estimation de la surface de ces différentes pièces à environ 7 toises de longueur sur 5 toises de largeur, soit très approximativement 35 m² au sol⁹⁷. Nous pouvons supposer qu'une partie des annexes qui existaient auparavant (boucherie et office) fait partie de ces pièces. Il faut également tenir compte de l'étage du bâtiment qui pouvait servir de logement au personnel de cuisine ou de stockage de denrées non périssables.

Contrairement aux anciennes cuisines, nous ne disposons pas de l'inventaire de la batterie de ces nouvelles cuisines. Compte tenu des restrictions budgétaires de l'époque, et de la volonté déjà exprimée de démolir la Bastille, nous pouvons supposer que celle-ci ait été pour tout ou partie transférée dans le nouveau bâtiment et que l'essentiel de ces importantes dépenses engagées concernent l'aménagement des cuisines en elles-mêmes.

Le fourneau potager

En ce qui concerne la cuisine proprement dite, on y voit clairement représentés sur le plan une grande cheminée ainsi que ce que l'on peut supposer être un fourneau potager d'angle avec six grilles.



Détail des cuisines, plan de 1789.

⁹⁷ Une toise parisienne correspond à 1,949 mètres après 1668 (toise du Châtelet).

Ce fourneau dit « potager » fait son apparition dans les cuisines aristocratiques à partir du milieu du XVII^e siècle. Il est décrit ici dans *La table des français* par Florent Quellier :

Semblable à un fourneau, mais intégré à la maçonnerie de la cuisine, ce foyer – en gros l'ancêtre de la cuisinière – est une table de maçonnerie en brique, parfois recouverte de carreaux de faïence, à hauteur d'appui, dans laquelle sont scellés des réchauds alimentés en braise ou en charbon de bois⁹⁸.

Outre l'avantage de pouvoir cuisiner debout, et non plus penché au-dessus de la cheminée, il permet d'offrir une large gamme de préparations culinaires nécessitant des chaleurs de feu modérée ou douce : fonds, bouillons, sauces menées par réduction, cuissons braisées, poêlées⁹⁹, ... sur lesquelles nous reviendrons plus loin à l'occasion de l'examen de la batterie de cuisine.

On constate sur le plan que ce fourneau occupe une place très importante dans la cuisine. C'est un équipement d'angle, imposant, qui permet par sa surface de cuisson le traitement des quantités importantes de denrées brutes entrant dans les cuisines. Il est doté d'au moins six grilles : en effet, le plan laisse imaginer que le fourneau pouvait se poursuivre jusque sous la cheminée, comme cela était parfois le cas.

La photo ci-dessous du fourneau du Petit Trianon nous présente ce à quoi pouvait ressembler un potager à l'époque moderne.



Petite porte permettant le réglage de l'arrivée d'air

Evacuation des braises froides

Réserve de bois

Fourneau potager du Petit Trianon à Versailles

On retrouve sur le plan de la cuisine de la Bastille deux ouvertures sur l'extérieur : les fenêtres et la cheminée, chargées toutes deux d'évacuer les fumées.

⁹⁸ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 107.

⁹⁹ La cuisson « poêler » est une cuisson douce, dans une cocotte, à couvert, sur une garniture aromatique, réservée aux pièces entières qui pourraient être sèches avec une cuisson « rôtir ».

Autour de la cheminée

La cheminée, outre ce rôle d'évacuation des fumées, trouve son utilité dans la production de braises nécessaires au fonctionnement du potager.

C'est surtout le lieu des cuissons plus « traditionnelles » qui existent depuis le Moyen-Âge, notamment celles des rôtis.

En examinant l'inventaire de la batterie de cuisine qui a été faite le 31 décembre 1758¹⁰⁰, on peut imaginer comment cette cheminée était agencée et équipée, et quelles cuissons pouvaient y être réalisées.

Le premier élément apparaissant dans la liste de la batterie est « un tournebroche garni de ses cordages ».

Il est défini, selon le dictionnaire de Furetière, comme « une petite machine qui se meut par le moyen d'un poids, d'une rouë & d'un balancier, & qui fait tourner la broche ». Les parties qui composent ce tournebroche sont deux « contre astiers », « quatre broches dont deux cassées ». Ces quatre broches signifient que le tournebroche était de taille assez conséquente. On ne sait pas de quand date l'installation de ce dernier à la Bastille, mais ce système de cuisson en cheminée existe depuis le XVI^e siècle. Même si la présence de chiens est attestée à la Bastille, notamment grâce à la fourniture de pain pour les chiens, ceux-ci ne sont pas utilisés pour le fonctionnement du tournebroche, comme cela a existé notamment en Angleterre comme le montre la gravure ci-dessous¹⁰¹.

¹⁰⁰ ms 12604, « Etat de la batterie de cuisine dont est chargé Le Sieur Devaux », Devaux étant le Maître d'hôtel.

¹⁰¹ BRIOIST, Pascal, *Tournebroches, cuisiniers et horlogers de la Renaissance*, in *Festins de la Renaissance : cuisine et trésors de la table*, sous la direction de LATREMOLIERE, Elisabeth et QUELLIER, Florent, Somogy éditions d'art, 2012.

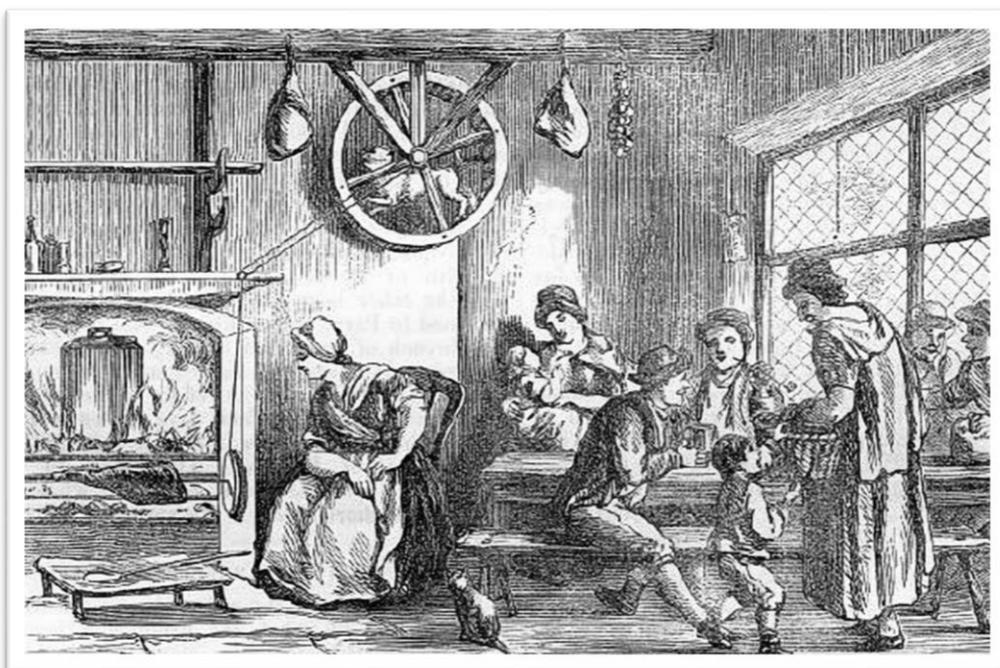


Fig. [12] Tournebroche avec chien

Dans la cheminée, on va retrouver bien sûr les éléments nécessaires à l'entretien du feu : chenets, tisonnier, pelles à feu, une paire de tenailles, une grande pincette, tous mentionnés dans l'inventaire.

Pour compléter les ustensiles nécessaires aux cuissons rôties, citons la lèche-frite « qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôtit » d'après le dictionnaire de Trévoux, ainsi que la « cuillère à rôti », indispensable pour arroser fréquemment les pièces rôties.

D'autres éléments complètent la cheminée : trois crémaillères et ses crémaillons¹⁰², une barre de fer, pour y suspendre différents ustensiles.

La présence dans la liste d'une « pelle à four » pourrait indiquer qu'un four était présent à l'intérieur de la cheminée, pour des cuissons de pâtisserie par exemple.

De même, la mention d'une « pelle à fourneau », d'une « petite pincette à fourneau » ainsi que de « quatre grilles dont deux grandes » nous conduit à imaginer la présence

¹⁰² Crémaillons défini dans le dictionnaire de Furetière comme un « petit morceau de crémaillère qu'on attache à la grande, soit pour l'allonger, soit pour faire cuire quelque chose à côté ».

d'un fourneau potager, peut-être plus modeste que celui présenté dans les cuisines refaites après 1784, compte tenu du nombre plus réduit de grilles.

L'état de la batterie mentionne également la présence d'un « four de campagne ». Ce dernier est défini dans le dictionnaire de Trévoux :

Four portatif de cuivre rouge, haut de trois ou quatre doigts, un peu élevé sur ses pieds pour qu'on puisse mettre du feu dessous ; son couvercle doit avoir des rebords pour tenir aussi du feu.

Par son agencement, la présence d'un large fourneau potager et un tournebroche imposant, la cuisine de la Bastille présente une conception conforme à celles des grandes cuisines de l'époque moderne.

Une pièce dédiée à la viande

Plusieurs indices nous laissent penser qu'il existait une boucherie à la Bastille, dans le sens d'une pièce dédiée au débitage, portionnage des carcasses, et probablement leur stockage. La première raison qui nous fait envisager cette possibilité est le fait que les mémoires du boucher ne font apparaître que des poids et des montants, et aucune appellation de morceaux particuliers. La raison est certainement que les viandes étaient livrées sous forme de carcasses. De plus, des réparations effectuées par le chaudronnier sur « la romaine de la boucherie » viennent confirmer cette idée. Nous retrouvons d'ailleurs la présence de cette romaine dans la batterie de cuisine. La romaine est définie ainsi par Trévoux :

Espèce de balance. Les bouchers se servent de la romaine. Elle est composée de neuf pièces essentielles [...]. La romaine est de grand usage dans les foires & les villes de commerce pour peser tout ce qui est en grand volume [...].

Cela vient conforter l'idée d'une vérification des quantités livrées par le boucher.

Enfin, des ustensiles typiquement utilisés dans la profession figurent dans la liste de la batterie de cuisine : « deux couperets dont un neuf et trois fendoirs », instruments qui peuvent ressembler à ce que l'on appelle aujourd'hui des feuilles de boucher, indispensables pour débiter des carcasses de viande.



Couperet ou
fendoir

Fig. [13] Chardin – La fille de cuisine.

Un office

De la même manière que pour la boucherie, plusieurs éléments dans les manuscrits nous indiquent qu'un office était présent à la Bastille. Tout d'abord, il existe une fontaine sablée réservée à l'office sur laquelle le chaudronnier a effectué des réparations¹⁰³. Le second indice nous est fourni par les manuscrits du fruitier. En effet, ce dernier fait parfois apparaître des livraisons de denrées spécifiquement dédiées à l'office. Par exemple, en avril 1768¹⁰⁴, une partie non négligeable des produits livrés concerne l'office. C'est en effet 20% du montant du mémoire¹⁰⁵ qui est réservé aux préparations d'office.

¹⁰³ Nous reviendrons plus loin sur cet équipement particulier.

¹⁰⁴ ms 12588, feuillets, 24 et 25.

¹⁰⁵ Sur un montant total de 228 livres pour le mois d'avril 1768, 46 livres concernent l'office.

Si nous appelons aujourd'hui « préparations d'office » celles qui sont froides et qui ne demandent en général pas de cuisson¹⁰⁶, il n'en a pas toujours été ainsi. En effet, à l'époque moderne, l'office est défini par Joseph Gilliers dans *Le cannaméliste français*, ouvrage « pour ceux qui désirent d'apprendre l'office » comme « le lieu où l'on prépare les fruits & les ouvrages de sucre »¹⁰⁷. Il précise également plus loin qu'« il est de l'Officier de faire les salades ». Ces préparations viennent bien sûr en plus de tout ce qui touche au dressage des tables en général. Cela signifie par conséquent, que l'on peut y préparer toutes sortes de compotes, confitures, pâtes de fruits et petites pâtisseries sucrées, en plus de certaines salades. Cela correspond en tout point aux denrées spécifiques réservées pour l'office de la Bastille¹⁰⁸ : des oranges, des citrons pour des citronnades, des pommes et des poires pour des compotes ou pâtes de fruits, des « feuilles » pour préparer des salades, des raves, radis et céleri, ainsi que des œufs « que l'on durcit pour garnir les salades », comme le précise Gilliers¹⁰⁹.

Les mémoires du chaudronnier, sur lesquels nous reviendrons plus loin, permettent d'affirmer que l'office était doté d'un fourneau, puisqu'en octobre 1759, il fournit « une grille de feu neuf pour le fourneau de l'office »¹¹⁰.

Outre ces préparations simples salées et sucrées, l'office servait par ailleurs à l'entreposage de la vaisselle et du linge de table nécessaires au service de la table.

La question de l'eau à travers la fontaine sablée

Comme nous l'avons vu plus haut, une fontaine sablée en cuivre est présente dans la cuisine, une autre dans l'office.

Celle-ci pouvait ressembler à celle représentée sur cette toile de Chardin.

¹⁰⁶ Les préparations d'office regroupent aujourd'hui des préparations froides comme les tartares, avocats crevettes, assiettes de fromages, salades de fruits, ...

¹⁰⁷ GILLIERS, *Le cannaméliste ...*, *op. cit.*, p. 163.

¹⁰⁸ Dans certains mémoires du fruitier, des denrées apparaissent spécifiquement pour l'office.

¹⁰⁹ *Ibid*, p. 162.

¹¹⁰ ms 12586, feuillet 243.



Fig. [14]- Chardin – La fontaine

Comme nous pouvons le voir sur ce tableau et comme l'indique Annik Pardailhé-Galabrun dans *La naissance de l'intime*,

[*la fontaine sablée*] est décrite le plus souvent en cuivre rouge, avec son couvercle et son robinet, posée sur son pied de bois de chêne. [...] Récipient de grande dimension, d'une contenance rarement inférieure à une voie ou 30 litres, elle trouve sa place le plus habituellement dans la cuisine, quelque fois dans la boutique. Sa capacité est très variable d'un modèle à un autre : elle est le plus couramment d'une et deux voies, mais peut atteindre six voies, c'est-à-dire 180 litres et même plus. [...] Le marchand de vin André Théveau dispose de deux fontaines pouvant stocker au total neuf voies, ou 270 litres¹¹¹.

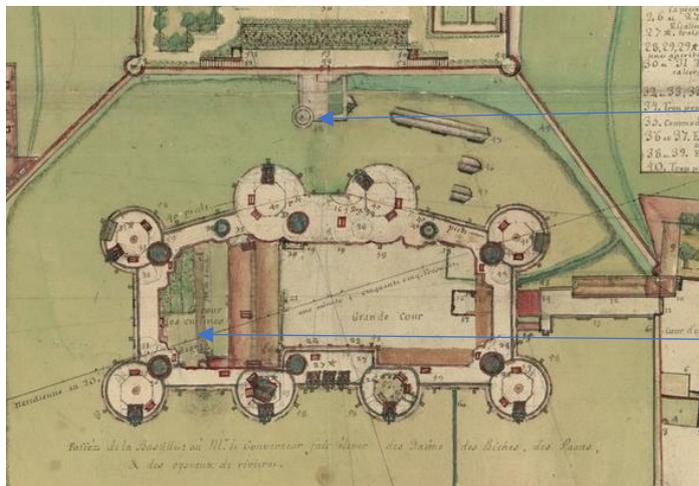
Quand la fontaine est sablée, afin de filtrer et épurer l'eau et de lui assurer ainsi une meilleure qualité, ce qui est le cas de celles de la Bastille, son coût est très élevé, à l'instar de celle trouvée dans un inventaire par Annik Pardailhé-Galabrun :

¹¹¹ PARDAILHE-GALABRUN, Annik, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, PUF, 1988, p. 349.

Chez le Maréchal de La Fare, sont inventoriées, en 1740, dans sa cuisine, une fontaine sablée de cuivre rouge à couvercle et robinet sur son pied de bois, prisee 80 L, et une autre de cuivre rouge, d'environ deux voies d'eau, estimée à 28 L¹¹².

Au total, ce sont trois fontaines différentes qui sont répertoriées dans l'inventaire de la Bastille : deux fontaines sablées de cuivre rouge (une petite et une grande) et une grande fontaine, en cuivre rouge également. Sur un mémoire du maître chaudronnier de septembre 1778, il est mentionné des travaux et le nettoyage de trois fontaines : une sablée pour la cuisine, et deux pour l'office (une « grande fontaine sablée » et « une fontaine de grès »). Le chaudronnier se charge donc du nettoyage du sable, comme cela est indiqué dans un manuscrit.¹¹³ Ces sources ne datant pas de la même période, il n'est pas étonnant que ces éléments aient pu évoluer dans le temps.

Il faut rappeler ici que la Bastille disposait au moins de deux sources d'approvisionnement en eau : un réservoir d'eau situé entre le bastion et le château ainsi qu'un puits, au centre de la cour du puits.



« Réservoir
d'eau bonne à
boire »

Cour des cuisines
rebaptisée « cour du
puits » après le
déménagement des
cuisines en 1785

Détail du plan du château de la Bastille de 1733

Mais au XVIII^e siècle, comme le rappelle Annik Pardailhé-Galabrun¹¹⁴, les puits disponibles à Paris sont souvent pollués, et leur eau de qualité médiocre, voire

¹¹² *Ibid*, p. 349.

¹¹³ ms 12586, feuillet 278.

¹¹⁴ *Ibid*, p. 350.

dangereuse du fait des infiltrations provenant des fosses d'aisance creusées fréquemment à proximité de ces puits.

On sait peu de choses sur la consommation d'eau à la Bastille, que ce soit pour la boisson, les cuissons, ou pour le nettoyage des lieux, de la vaisselle et de la batterie de cuisine.

Les prisonniers reçoivent une ration de vin journalière, mais rien n'est dit au sujet de l'eau, et je n'ai pas trouvé de traces de livraisons d'eau dans les cellules effectuées par des porteurs d'eau ; nous pouvons donc imaginer que c'était l'eau du puits qui était utilisée pour les différents besoins. On rappelle ici que le vin était inclus dans la ration calorique journalière pendant des siècles, l'absorption d'eau en tant que boisson n'est donc pas le premier poste de consommation.

En ce qui concerne la préparation des repas, l'eau va bien sûr entrer dans la préparation de nombreux plats : soupes, cuissons des légumes frais ou secs, ragoûts, certaines cuissons de poissons, ...

Et quant au nettoyage de la vaisselle et de la batterie de cuisine, celui-ci va nécessiter une quantité d'eau importante, notamment du fait de la présence d'une « chaudière à laver la vaisselle » en cuivre rouge et d'une chaudière à récurer présentes toutes les deux dans les manuscrits ; même si cette eau, pour une utilisation « sanitaire », ne nécessite pas le passage dans une fontaine sablée.

c) La batterie de cuisine

C'est le croisement de deux sources différentes qui vont nous permettre de dresser le portrait des ustensiles de cuisine utilisés à la Bastille, et par là même tracer les contours des mets servis dans la prison. À deux reprises au moins, un inventaire complet de la batterie de cuisine a été effectué. Le premier date du 31 décembre 1758¹¹⁵, le second, sans date précise, mais se situant autour de 1773¹¹⁶. La seconde source utilisée, nous permettant de compléter cette liste, sont les mémoires du maître

¹¹⁵ ms 12604.

¹¹⁶ ms 12586, feuillet 302, « Articles du cuisinier ».

chaudronnier qui font apparaître les petites réparations effectuées, le remplacement d'ustensiles ou la fourniture de nouveaux matériels.

Le matériel de cuisine

Penchons-nous maintenant sur la batterie de cuisine proprement dite et sur les préparations culinaires qu'elle permettait. Deux sources ont été croisées, l'inventaire et les mémoires du chaudronnier¹¹⁷.

La pâtisserie

Au XVIII^e siècle, la pâtisserie reste encore essentiellement salée, même si des préparations sucrées commencent à apparaître, souvent sous forme d'entremets.



Fig. [15] – Planche de l'Encyclopédie Diderot et d'Alembert

¹¹⁷ ms 12586.

Plusieurs ustensiles nous indiquent qu'une production de pâtisseries était réalisée à la Bastille. Les moules tout d'abord, qui peuvent être des « moules à biscuit », « tourtières » ou « moules à petits pâtés¹¹⁸ », ainsi que deux objets indispensables : un « rouleau de bois à pâte » ainsi qu'un « coupe pâte de cuivre ». La présence de « plafonds¹¹⁹ » dans la batterie conforte l'idée de cuissons de pâtisseries. Les râpes en fer blanc, même si elles permettent de râper le fromage pour des farces, tourtes, pain gratiné, peuvent également être utilisées pour des zestes d'agrumes.

De même, les poêles à frire peuvent être utilisés pour la cuisson de petits beignets par exemple. Quant au poêlon, il peut s'agir d'un poêlon à sucre, pour la réalisation de sucre cuit ou caramel.

Les rôts

Sans revenir sur les cuissons réalisées au tournebroche dans la cheminée, signalons que la présence d'hâtelets¹²⁰ qui permettaient de maintenir les petites pièces à rôtir, ainsi que de lardoirs en cuivre qui indique cette pratique courante à l'époque moderne de larder les viandes, les volailles, les poissons¹²¹, mais aussi, comme le signale le service du maître d'hôtel, les « foix de veau piqué ou lardé » du dimanche soir¹²².

Les ragoûts et les cuissons braisées

Ces cuissons lentes et longues trouvaient naturellement leur place dans les marmites ou les braisières qui permettent la cuisson de pièces entières comme les volailles ou les grosses pièces de viande. Notons qu'une chaponnière est présente dans l'inventaire, signe de cuisson de grosses volailles entières.

¹¹⁸ Moules à pâtés en coquille et timbales à pâtés.

¹¹⁹ D'après le dictionnaire de l'Académie Française : Terme de pâtissier. Grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord, qui sert à cuire différentes pièces dans le four.

¹²⁰ D'après le dictionnaire de l'Académie Française : Petit ustensile en forme de petite broche dont on se sert pour assujettir de grosses pièces de viande à la broche. Menon (p. 192) le présente plus comme une petite broche : « Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hâtelet ; passez-la dans la moruë fraîche , en commençant par les yeux , le milieu du corps , & finissez par la queue , en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin ».

¹²¹ En maigre, des poissons étaient parfois lardés.

¹²² ms 12589, feuillet 2, sur lequel nous reviendrons dans la deuxième partie.

Les cuissons des poissons

La cuisson des poissons pouvait être réalisée dans les poêles à frire¹²³, je pense aux petites fritures de poissons de rivière par exemple, mais également dans la poissonnière¹²⁴, pour des poissons plus gros et toujours entiers. Cet équipement dispose d'une grille¹²⁵ qui peut être facilement soulevée afin de ne pas abîmer le poisson lors de sa présentation sur un plat de service.

Les soupes

Ces dernières pouvaient être cuites lentement dans la cheminée, dans des chaudrons longs ou ronds, suspendus par la crémaillère, remuées avec les cuillers à pot et dégraissées par les cuillers à dégraisser. Un nombre important de casseroles, marmites et couvercles complètent la batterie.

Les confitures

La présence de chaudrons et poêlons, petits et grands, indique la réalisation de confitures.

Le petit matériel

D'autres ustensiles complètent cette liste et permettent d'imaginer d'autres préparations culinaires :

- une paire de couteau à hacher d'Allemagne,
- une ratissoire¹²⁶ de table,
- deux entonnoirs à boudin en étain,
- un passe-purée, pouvant servir également pour les coulis,
- une cuvette à éponge,
- un grand coquemar¹²⁷,
- un mortier de bois,

¹²³ La batterie de cuisine présente aussi un « friquet » qui est défini dans le dictionnaire de Trévoux comme « un ustensile de cuisine, plat, & percé comme une écumoir, et qui sert à tirer de la poêle les fritures ».

¹²⁴ Une poissonnière de cuivre rouge est notamment facturée 18 livres en mai 1761 (ms 12586, feuillet 265).

¹²⁵ Également appelée « feuille » dans les mémoires du chaudronnier.

¹²⁶ Ce terme peut avoir deux significations : une sorte de coupe-pâte qui peut servir en pâtisserie ou pour racler les tables en bois ou billots.

¹²⁷ D'après le dictionnaire de l'Académie Française : Espèce de pot de terre vernissé, ou de cuivre, ou d'étain, ou d'argent, ayant une anse, & servant ordinairement à faire bouillir ou chauffer de l'eau, de la tisane, & autres choses semblables.

- une poêle à châtaignes,
- une écumoire de cuivre rouge,
- des spatules¹²⁸.

Il est à noter également que deux réchauds au moins font partie de la batterie de cuisine. Ceux-ci, disposés dans la cheminée, offrent des points de cuisson supplémentaires dans la cuisine, en plus du fourneau et de la crémaillère.

Comme dans toutes les cuisines, des baquets en bois sont également fournis par le tonnelier¹²⁹ pour le nettoyage des sols notamment.

La batterie de cuisine de la Bastille telle que nous l'avons examinée est conforme aux grandes cuisines aristocratiques telles qu'elles sont équipées à l'époque moderne, notamment à celle du marquis de Poyanne décrite par Philippe Meyzie¹³⁰.

L'entretien de la batterie de cuisine



Fig. [16] Ravenet - Chaudronnier

¹²⁸ Qui peuvent être également des spatules à réduction utilisées pour décoller les sucs et réduire les sauces.

¹²⁹ ms 12592, feuillets 206 et 212 notamment.

¹³⁰ MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 20.

Les mémoires du chaudronnier nous fournissent de précieuses informations sur les réparations et l'entretien nécessaires au bon fonctionnement de ces ustensiles de préparation et cuisson des denrées. Ceux retrouvés dans les archives couvrent près d'une vingtaine d'années ¹³¹. Le chaudronnier fournit du matériel mais réalise également l'étamage des équipements en cuivre.

Le cuivre en contact direct avec les aliments salés étant dangereux pour la santé, l'étamage consiste à déposer une fine couche d'étain sur l'intérieur des marmites et autres ustensiles de cuisson en cuivre. Cette opération est à renouveler dès que le cuivre apparaît de nouveau au fond du récipient.



Fig. [17] Chardin – Nature morte au chaudron de cuivre.

Il est à noter que le contact du cuivre avec les aliments sucrés ne pose pas de problème. Les bassines à confitures n'ont donc pas besoin d'être étamées.

Les mémoires du chaudronnier sont mensuels ; ses interventions concernent donc l'étamage de la batterie de cuisine en cuivre, la fourniture de nouveaux matériels de préparation et de cuisson, des petites réparations faites sur du matériel, comme changer la queue d'une casserole, réaliser des soudures sur les grilles du fourneau, remettre un manche de bois neuf à la manivelle du moulin à café, mais également nettoyer le tournebroche ou les fontaines sablées par exemple.

¹³¹ ms 12586, feuillets 234 à 356, de janvier 1759 à janvier 1782, mais avec des manques très importants après les années 1759 et 1760 complètes.

Le linge de cuisine

Le fonctionnement de la cuisine nécessite également du linge spécifique. Un manuscrit présente une sorte d'inventaire valorisé du linge de la Bastille. Dans ce dernier, nous retrouvons :

<i>60 aulnes¹³² de toile à torchons</i>	<i>57 livres</i>
<i>6 douzaines de tabliers de cuisine</i>	<i>99 livres</i>
<i>11 nappes de cuisine et 6 douzaines ½ de torchons</i>	<i>101 livres¹³³</i>

Cet inventaire comporte non seulement des tabliers et torchons déjà taillés, mais également le tissu pour les confectionner ultérieurement.

La brigade

Nous ne disposons que de peu d'informations concernant le personnel de cuisine et la composition de la brigade. Les seuls manuscrits trouvés nous indiquent une brigade assez réduite. En effet, pour les années 1771 à 1774, les gages de la cuisine¹³⁴ font état de trois ou quatre bénéficiaires : le maître d'hôtel, le rôtiisseur et le ou les garçons de cuisine¹³⁵. Deux personnes en cuisine, cela semble peu. Mais sur cette période de fin de l'Ancien Régime, on sait que la Bastille était moins peuplée qu'au début du XVIII^e siècle, et il n'est pas dit que la brigade de cuisine ait toujours eu cette composition réduite.

Sur les trois années examinées, les noms des cuisiniers sont indiqués, ce qui permet d'incarner davantage ces fonctions de cuisiniers, personnel souvent dans l'ombre et dont on parle assez peu. La composition de la cuisine y apparaît stable. En effet le maître d'hôtel est toujours le même, appelé « Goussdail », ce qui ne manque pas

¹³² Une aulne (ou aune) est une mesure de l'Ancien Régime utilisée à Paris par les drapiers, correspondant à environ 120 cm (trois pieds huit pouces).

¹³³ ms 12589, feuillet 85, « Etat du linge fait pour la Bastille a commencer du 8 janvier 1777 ».

¹³⁴ ms 12610, gages des officiers et autres employés.

¹³⁵ Parfois on ne compte qu'un garçon de cuisine, parfois ils sont deux.

d'humour, et le rôtiiseur « Forreste ». Les garçons de cuisine sont parfois au nombre de deux, « Vescas » et « Damour ».

Les gages de la brigade se répartissent comme suit : le maître d'hôtel gagne le double du rôtiiseur qui gagne le double du garçon de cuisine, ce qui donne les salaires mensuels suivants :

- 50 livres pour le maître d'hôtel
- 25 livres pour le rôtiiseur
- 12 livres pour le garçon de cuisine

Les gages du rôtiiseur sont conformes aux salaires journaliers de la période, autour d'une livre pour un ouvrier. À ces gages, il convient d'ajouter les « gratifications » sous forme de bouteilles de vin ou en espèces données par certains prisonniers pour de menus services rendus, sur lesquelles nous reviendrons plus loin.

Toutes les informations que nous livrent les manuscrits, complétés par les croquis de la Bastille, et enrichis des témoignages des prisonniers nous permettent de dresser le plan d'une cuisine conforme dans son agencement et ses équipements à ce que l'on attend pour l'époque : des lieux de préparation et de cuisson bien séparés. Comme dans les cuisines du XVIII^e siècle, on va retrouver un office où vaisselle et linge de table vont être rangés, et dans lequel les confitures, compotes et salades vont pouvoir y être préparées. La cuisine, dotée d'un fourneau potager, et une batterie de cuisine très complète, permettent toutes deux de cuisiner de façon moderne, dans un lieu éclairé à la lumière naturelle. Une boucherie, bien à part, donne même à cet ensemble une grande modernité, puisque le concept des pièces séparées avec un usage spécifique est une des bases de l'agencement des cuisines professionnelles du XIX^e siècle.

B) LA PRISE DES REPAS DANS LES CELLULES

Une fois les denrées brutes transformées dans les cuisines de la Bastille, il reste à porter ces plats dans les cellules elles-mêmes « aussi chaudement que possible » comme le stipule le règlement concernant les porte-clés. Nous verrons également que les mets sortis des cuisines ne constituent pas les seules prises alimentaires des

prisonniers, et que des produits, plus ou moins élaborés," permettent d'améliorer l'ordinaire.

a) Le service des repas

Voyons maintenant de quelle manière cette organisation se prolonge jusque dans les cellules elles-mêmes et comment les plats cuisinés y parviennent.

Le rôle des porte-clés

Au XVIII^e siècle, quatre porte-clés sont chargés du « service des tours », c'est-à-dire qu'en dehors de l'étroite garde des prisonniers, ils s'occupent du « service hôtelier », donc de porter les repas des prisonniers, trois fois par jour. Comme nous l'avons vu plus haut dans le début de cette première partie, les porte-clés se situent à une place stratégique, puisqu'une partie du confort dépend de leur bon vouloir. D'où l'importance d'entretenir de bonnes relations avec cette partie du personnel de la prison.

L'apparence et la rudesse de ce personnel contrastent parfois tellement avec la délicatesse des prisonniers, que cela se traduit par de savoureuses descriptions des porte-clés, à l'instar de celle faite par de Renneville au moment de son installation. Le vocabulaire employé ici est également l'expression d'un mépris social typique de la société inégalitaire de l'Ancien Régime :

Les cinq portes ouvertes¹³⁶, je vis entrer un monstre suivi d'un satyre, car c'est ainsi qu'on peut appeler les deux hommes qui vinrent me visiter¹³⁷. [...] Le satyre était en chemise, sans autre bonnet à la tête qu'une masse de poils roux, mais d'un roux d'airain¹³⁸ tout hérissé et qui paraissait n'avoir été peigné de plus d'un an. Un pareil poil, d'une nuance plus rousse, cachait tout son visage jusque sous les yeux qu'il avait tout bordés d'écarlate. Au travers de ce poil, on ne laissait pas de voir que ses joues creuses étaient plissées comme un vertugadin¹³⁹ et sa bouche, relevée comme celle d'un Maure, en s'ouvrant, montrait un râtelier jaunâtre et mal rangé¹⁴⁰.

[...] Le satyre, qui puait plus que le bouc le plus infect, ferma la porte en me disant qu'il m'allait apporter à dîner dans le moment¹⁴¹.

¹³⁶ Il fallait ouvrir cinq portes avant de pénétrer dans l'appartement.

¹³⁷ Le premier s'avère être le major de la Bastille Jacques Rosargues, et le second le porte-clés Antoine Ru.

¹³⁸ Couleur de cuivre.

¹³⁹ D'après le dictionnaire de Trévoux : « Pièce d'habillement des femmes qu'elles mettaient à leur ceinture pour relever les jupes de quatre ou cinq pouces. » Sorte de bourrelet placé autour des hanches pour donner de l'ampleur à une robe.

¹⁴⁰ SAVINE, *La vie à la ...*, op. cit., p. 35 et 36.

¹⁴¹ *Ibid*, p. 39.

Parfois, même s'ils sont assez surveillés par l'état-major, les porte-clés se permettent parfois de prélever une partie du repas des prisonniers, comme le souligne de Renneville :

Quelque fois on ajoutait une aile, ou une cuisse de volaille ; quelque fois deux petits pâtés, mais souvent je me suis aperçu que Ru les croquait, par les fragments qui en restaient sur les bords du plat¹⁴².

Chaque porte-clés a en charge deux tours ; les plus anciens porte-clés ont le « privilège » de servir les cellules les plus proches des cuisines, c'est-à-dire celles se situant dans les tours de la Liberté et de la Chapelle.

Si l'on se souvient de l'emplacement des cuisines par rapport aux tours, on comprendra que les prisonniers avaient plus de chance de manger chaud avant le déménagement de celles-ci à l'extérieur du château que dans les dernières années de la Bastille.

L'aménagement intérieur des cellules

C'est une fois de plus de Renneville qui nous fournit de précieuses informations quant à l'équipement de sa cellule :

Après avoir fait plusieurs tours à grands pas dans cette vaste caverne, je me mis à en faire l'inventaire. Il y avait pour tout meuble un petit lit composé d'une méchante paille [...] avec trois grands fauteuils de commodités [...] Les murailles toutes noires et enfumées¹⁴³ de cet appartement étaient tapissées des noms de mes heureux prédécesseurs¹⁴⁴.

Plus loin, il précise que le mobilier est complété :

Le second portait une petite table pliante toute neuve, d'une main, et de l'autre, une grande cruche de grès pleine d'eau qu'il déposa dans ma chambre et, pendant que le major m'entretenait, il retourna quérir un pot à eau, et un pot de chambre de faïence, un verre, deux serviettes blanches, une chaise percée de bois de noyer fort propre, une sallière, une cuillère, une fourchette d'étain, avec un petit couteau, le tout tout neuf, un pain environ d'une livre et une bouteille de vin d'environ trois demi-setiers^{145, 146}.

¹⁴² SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 62 et 63.

¹⁴³ L'appartement est doté d'une cheminée.

¹⁴⁴ SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 32.

¹⁴⁵ Le mot *setier* désigne ici la chopine de Paris (environ 476 millilitres), ce qui fait environ 75 cl de vin.

¹⁴⁶ SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 36.

Afin de peaufiner l'aménagement, et après accord du lieutenant de police, il était possible aux prisonniers de se faire venir d'autres meubles de l'extérieur.

Des assiettes et des plats de dressage

Les couverts fournis aux prisonniers demeurant dans leurs cellules, il nous restait à examiner la qualité des assiettes et plats de dressage apportés par les porte-clés.

C'est en étudiant les mémoires du faïencier que l'on se fait une idée des contenants utilisés pour le service des repas. Seuls six manuscrits ont été retrouvés, mais ils ont l'avantage d'être consécutifs, de juillet à décembre 1769. Le faïencier fournit plats et assiettes en faïence, mais également des verres. Sur cette période de six mois, ont été achetés :

- 127 plats de tailles et formes diverses, petits, grands, ronds, ovales,
- onze douzaines d'assiettes, dont deux douzaines « d'assiettes blanches »,
- trente verres fins et huit verres de cristal, un gobelet,
- cinq salières doubles, dont deux en cristal, une poivrière, un huilier en cristal,
- six carafes, sept pots à eau, un grand verre à glace,
- un génieux¹⁴⁷, une grande cafetière et deux autres cafetières,
- sept cents bouchons, ce qui indique une mise en bouteille de vin acheté pour partie en vrac,
- des bouteilles et des pintes de bière,
- trois écuelles, certainement destinées au service de la soupe.

À travers cette liste, on perçoit la distinction qui existe entre une vaisselle ordinaire destinée au régime commun, et une vaisselle raffinée certainement destinée à la table du gouverneur. Cette vaisselle de service est complétée par des nappes et des napperons pour le dressage des tables¹⁴⁸.

¹⁴⁷ D'après le dictionnaire de l'Académie Française : Sorte de petite casserole en faïence ou poterie, avec couvercle, à queue longue et à fond concave, propre à faire chauffer du bouillon, de la tisane.

¹⁴⁸ ms 12589, feuillet 85, « Etat du linge fait pour la Bastille a commencer du 8 janvier 1777 ».

b) Les denrées venant de l'extérieur

Comme nous avons eu l'occasion de l'apercevoir dans le schéma simplifié de l'organisation des repas, les cellules sont loin d'être totalement hermétiques et des requêtes très diverses sont faites pour adoucir la rigueur de l'enfermement.

Les demandes des prisonniers pour améliorer l'ordinaire

Les demandes des prisonniers concernent en premier lieu les besoins élémentaires, à savoir se chauffer en hiver, s'éclairer et pouvoir revêtir des vêtements chauds et propres¹⁴⁹. C'est pourquoi un nombre important de manuscrits d'archives concerne également la fourniture de linge de toutes sortes. Dans le règlement de la Bastille, les porte-clés ont interdiction d'effectuer des achats directement pour le compte des prisonniers car on craint toujours que les porte-clés fassent passer des messages à l'extérieur et de percevoir de leur part quelque gratification. Cela n'empêche pas un assouplissement du règlement dans les toutes dernières années de la Bastille, puisque le prisonnier occupant la première Bazinière¹⁵⁰ ne verse pas moins de six livres de gratifications pour le mois de mai 1788¹⁵¹. La prison est ouverte, mais doit néanmoins rester secrète. C'est pourquoi les prisonniers doivent s'adresser obligatoirement au major du château pour leurs demandes, lesquelles sont transmises au lieutenant de police.

Les courses des porte-clés

Quand l'autorisation a été donnée, les porte-clés peuvent se charger d'effectuer les achats en ville. En dehors de ces courses, leur charge de travail quotidienne est assez lourde, puisqu'ils ont en charge deux tours, potentiellement une dizaine de cellules à visiter au moins trois fois par jour pour le seul service des repas, sans compter la vérification des portes et fenêtres au moins une fois par semaine. Il est donc possible que ces courses en ville soient, en partie tout au moins, déléguées à des

¹⁴⁹ Il existe cependant un service hebdomadaire de blanchisserie, qui traite avec l'extérieur de la prison.

¹⁵⁰ Les prisonniers sont désignés par la cellule qu'ils occupent pour éviter de les appeler par leur propre nom.

¹⁵¹ ms 12524, feuillet 310.

commissionnaires, terme souvent employé à la prison de la Conciergerie, comme nous le verrons lorsque nous évoquerons la situation dans les autres prisons parisiennes. Ce terme a également été trouvé, mais plus rarement, dans les mémoires des fournitures faites aux prisonniers de la Bastille, à l'instar de celui datant de novembre 1786¹⁵², dans lequel le marquis de Sade donne « pour le commissionnaire » 15 sols. Peut-être les porte-clés profitaient-ils de leur « pause repas » pour s'acquitter en partie de cette tâche. Il est vrai que le major semble se plaindre de leur absence fréquente, comme il le note vers 1760 dans un mémoire:

Il est extrêmement nécessaire que les porte-clefs mange et fasse ordinaire dans la Bastille ; il n'y en a pas un qui y mange, et cela les occasionne à sortir nécessairement, ce qui ne devrait pas estre¹⁵³.

La proximité de boutiques de l'entrée de la prison nous permet de penser que les porte-clés n'avaient pas forcément tout Paris à parcourir pour effectuer ces emplettes. De même, il faut rappeler que la Bastille était placée à une porte de Paris, lieu de fort passage, donc d'échanges de marchandises. Fernand Bourbon précise la nature de ces échoppes, qui avaient connu dans leur histoire des disparitions et reconstructions successives.

Celles de l'avant-cour étaient reconstruites en 1785 [...]. Elles étaient occupées, à cette date, par un perruquier, un parfumeur, deux merciers, un confiseur et le cabaretier-cantinier de la compagnie. Au dehors, en allant vers l'ancienne porte Saint-Antoine, on trouvait successivement un tripier, un marchand de poudre (occupant trois boutiques), un mercier, un orfèvre, trois savetiers, voisins les uns les autres, un potier d'étain, encore un savetier, un marchand de tabac et un cafetier¹⁵⁴.

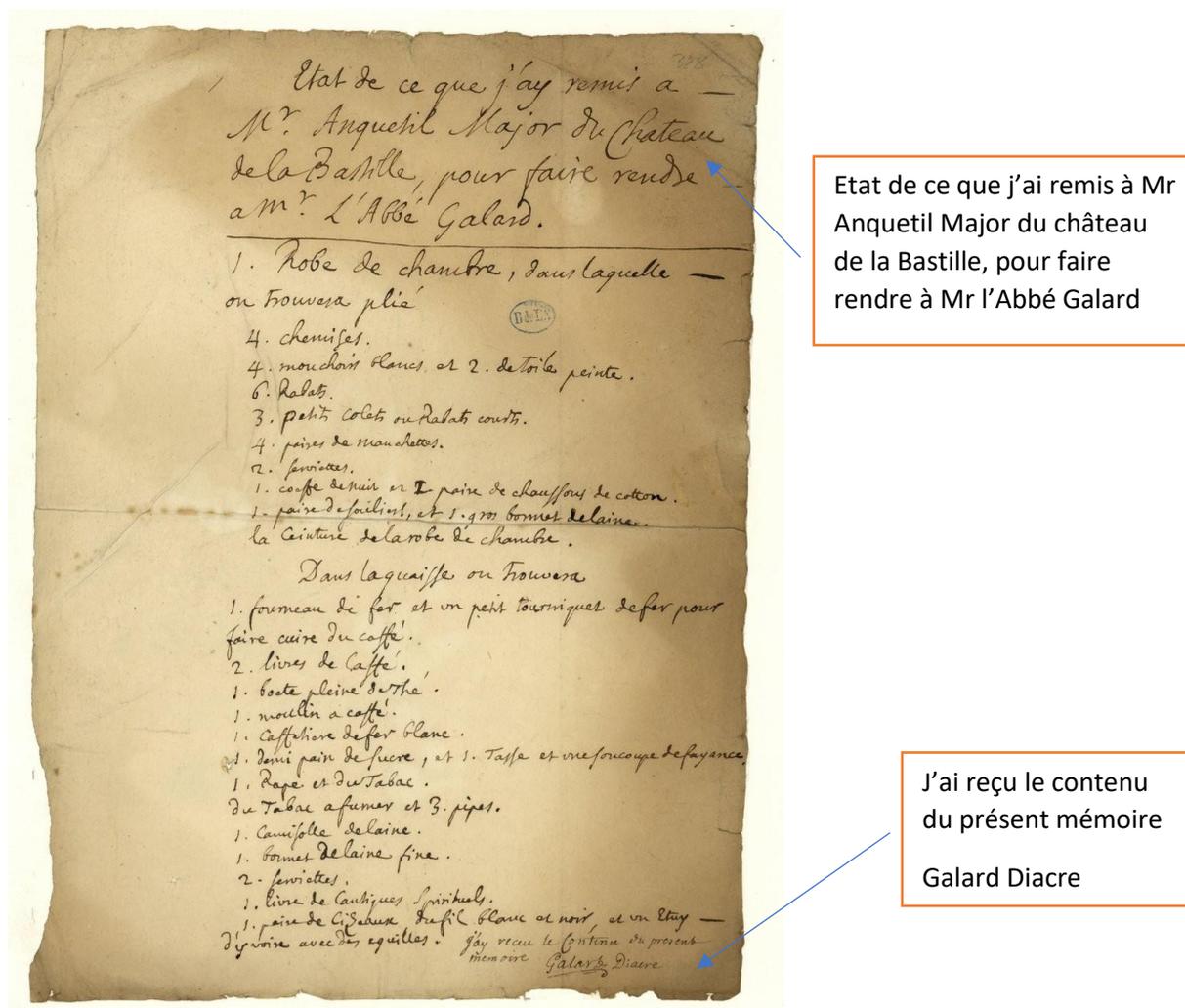
On le voit, la variété des boutiques situées à proximité immédiate de la Bastille offrait aux prisonniers de quoi satisfaire beaucoup de leurs menus besoins, y compris alimentaires avec la présence d'un cabaretier-cantinier et d'un cafetier capables de fournir des préparations culinaires aux embastillés.

¹⁵² ms 12524, feuillet 235.

¹⁵³ ms 12602, in BOURNON, *La bastille : histoire ...*, op. cit., p. 278.

¹⁵⁴ *Ibid*, p. 25.

Une fois les achats effectués, une vérification semble être faite par le major, comme l'atteste le manuscrit ci-dessous, qui indique que le porte-clés remet les effets au major avant que le prisonnier n'en prenne possession.



Etat de ce que j'ai remis à Mr Anquetil Major du château de la Bastille, pour faire rendre à Mr l'Abbé Galard

J'ai reçu le contenu du présent mémoire Galard Diacre

Fig. [18] – ms 12525, feuillet 328.

La mention « j'ai reçu le contenu du présent mémoire » atteste la remise des différentes fournitures au prisonnier.

Certains porte-clés semblent profiter de la situation des prisonniers, en quelque sorte à leur merci, si l'on veut bien examiner les prix facturés sur les mémoires des courses qui leur sont faites. C'est ainsi que des denrées de saison, des melons par exemple, sont facturés au prisonnier une livre pièce en septembre 1787¹⁵⁵, ou une livre quatre

¹⁵⁵ ms 12524, feuillet 270 pour le prisonnier Pujade, par le porte-clés Tricourt.

sols en août 1787¹⁵⁶ alors que le mémoire du fruitier fait apparaître une facturation au maître d'hôtel seulement 14 ou 15 sols pièce en août 1760¹⁵⁷.

Une grande diversité de produits

Même en se focalisant uniquement sur les denrées alimentaires, nous sommes en présence d'une très large gamme de produits entrant dans les cellules des prisonniers. Comme on le voit dans le manuscrit ci-dessus, certains d'entre eux, probablement à la table du gouverneur, se font « uniquement » apporter de quoi préparer des boissons chaudes. Certains se font livrer quantité de vin et de bière, à l'instar du prisonnier Tavernier¹⁵⁸ qui en mai 1788 commande pas moins de 62 bouteilles de vin, 4 bouteilles d'eau de vie, et 31 bouteilles de bière. Cette livraison est accompagnée d'une « unique » « perdrix aux pois et au lard »¹⁵⁹. D'autres, à l'exemple du marquis de Sade, ont des demandes bien plus larges, comme en août 1787 lorsqu'il se fait livrer des abricots, des figues, des melons, des paniers de fruits, des gros biscuits, du fromage à la crème¹⁶⁰, du sirop d'orgeat, un rouleau de sirop de groseilles, du vin, de la bière et de la glace¹⁶¹. D'autre part, sur ce même manuscrit, figure la preuve que certaines de ces denrées, achetées en ville, passaient par les cuisines de la Bastille avant d'entrer dans les cellules, comme ces pigeons destinés au marquis mais qui sont préparés par les garçons de cuisine. Le marquis de Sade paye en effet douze sols « au garçon de cuisine pour le pigeon ». Sur un autre manuscrit datant de novembre 1786¹⁶², il lui verse 1 livre 14 sols pour ce que l'on imagine être les préparations et autres cuissons du mois réalisées pour son compte.

D'autres embastillés se font apporter quantité de plats préparés différents, venant de traiteurs, mais aussi fromages, fruits, pâtisseries, et vins bien sûr. Un prisonnier en particulier pourrait bien remporter la « palme », si l'on peut s'exprimer ainsi, de la gamme la plus large de denrées alimentaires livrées dans une cellule : il s'agit du

¹⁵⁶ ms 12524, feuillet 288, pour le marquis de Sade

¹⁵⁷ ms 12589, feuillet 48.

¹⁵⁸ Tavernier sera un des sept prisonniers à être délivrés le 14 juillet 1789.

¹⁵⁹ Pour la somme de trois livres.

¹⁶⁰ Recette dans le *Cannaméliste*, ressemble à nos petits pots de crème actuels.

¹⁶¹ ms 12524, feuillet 288.

¹⁶² ms 12524, feuillet 235 et de même en janvier 1788 pour le même montant, ms 12524, feuillet 312.

prisonnier Le Bourdonnais¹⁶³, au milieu du siècle. L'intégralité de ses repas provient probablement d'un traiteur, sur lequel nous n'avons aucune information, le porte-clés restant le seul intermédiaire identifié. Seuls quatre feuillets demeurent dans les archives, mais ils sont particulièrement riches. D'après les volumes et la diversité des plats livrés, il semble qu'ils concernent l'ensemble des deux ou trois repas de la journée. Quel que soit le jour de la semaine, trois plats sont invariablement au menu, un bouillon, du bœuf et du veau, sans que les cuissons sur ces pièces de viandes ne soient spécifiées. Nous pencherons néanmoins pour des rôts, puisque des ragoûts sont presque systématiquement ajoutés à la liste des plats. La Bourdonnais ne semble pas suivre à la lettre les préceptes de l'Église concernant le respect du maigre le mercredi, ou tout au moins le vendredi : les rares fois où du poisson figure au menu (merluche¹⁶⁴ la plupart du temps, raie, maquereau ou saumon), il est presque systématiquement accompagné de viandes (bœuf, veau, mouton, porc, agneau, levreau) ou de volailles. Ces dernières, au sens large, couvrent une large variété : chapon, dindon, poulet, pigeon, lapereau, cailles, canard, caneton, faisan. Les légumes sont assez peu présents. Mis à part les asperges, artichauts et truffes, les légumes consommés sont plus conformes à une alimentation paysanne qu'aristocratique : les fèves, les plus fréquentes, côtoient les haricots, choux et navets. Par contre, il y a une présence de fruits à chaque repas : raisin, poire, orange, bigarades, pêches, fraises, cerises et groseilles en saison. Les boissons ne sont pas absentes des livraisons : vin, bière, Champagne, vin de Balaruc, vin de Muscat, cidre, ratafia et thé.

Dans un manuscrit, il est question de rétribution du « rôti » sans qu'il soit précisé s'il s'agit d'un rôti extérieur au château ou bien celui de la Bastille. Dans d'autres manuscrits, la mention dans les mémoires du terme « plus pour la nourriture extraordinaire, x Livres¹⁶⁵ » pourrait laisser penser que certains prisonniers se faisaient préparer dans les cuisines mêmes de la Bastille des plats en dehors de l'ordinaire prévu. L'on retrouve également dans cette organisation, des gratifications diverses sous formes d'argent, à l'exemple du marquis de Sade, mais aussi sous forme de bouteilles de vin données aux cuisiniers ou aux garçons de cuisine pour de menus

¹⁶³ ms 12522 sur microfilm, feuillets 76 à 79.

¹⁶⁴ Morue séchée.

¹⁶⁵ Notamment pour le sieur Manêm, ms 12522, feuillets 231 et 232 par exemple.

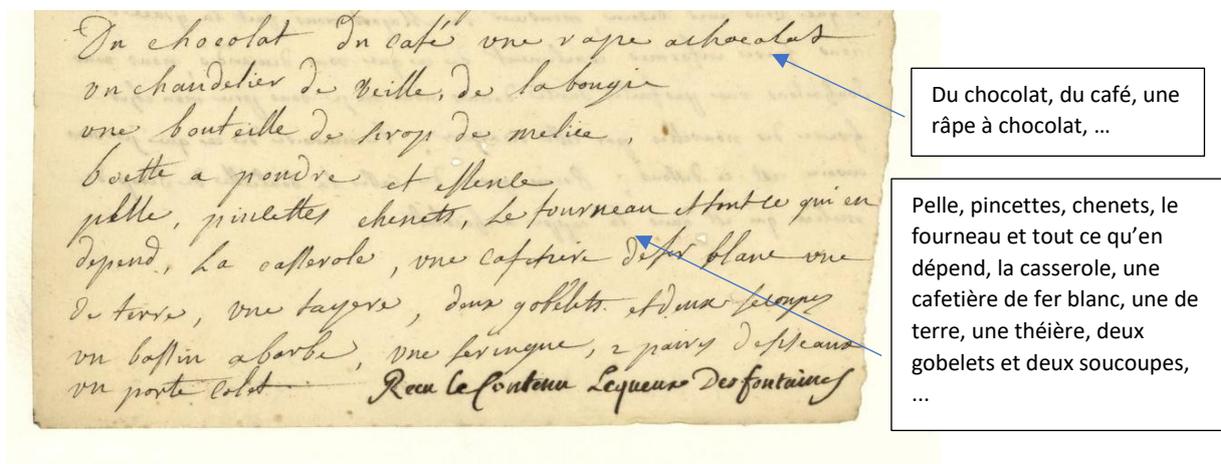
services rendus. Il ne faut pas s'étonner alors de la réputation faite aux cuisiniers d'être de bons buveurs !

Les ustensiles de préparation et de cuisson

Comme nous l'avons vu plus haut, l'équipement de base des cellules est plutôt rudimentaire. Si certaines cellules ont été décrites richement décorées et meublées, ce ne peut être que du fait des prisonniers qui se font apporter tapis, tentures et autres meubles de chez eux. Il en va de même pour le petit matériel lié à la préparation et à la prise des repas qui sont rarement fournis par la prison. Les mémoires des fournitures faites aux prisonniers nous livrent une fois de plus de précieux renseignements quant à ces ustensiles.

Du matériel de préparation et de cuisson

Parmi les objets livrés figurent parfois des nécessaires complets de cuisson, comme le montre ce manuscrit¹⁶⁶ :



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque de l'Arsenal

Fig. [19] - ms 12525, feuillet 536.

La volonté de ce prisonnier est de pouvoir se préparer ses propres boissons chaudes, café, chocolat et thé. Nous reviendrons plus loin dans la troisième partie sur la consommation de ces boissons exotiques, élaborées à partir d'ingrédients provenant

¹⁶⁶ ms 12525, feuillet 536, sans date, mais XVIII^e siècle.

de contrées lointaines, particulièrement élitaires et représentatives d'habitudes alimentaires des aristocrates au XVIII^e siècle.

Le fourneau, la casserole, ainsi que tout le nécessaire de cheminée évoqué plus haut dans le manuscrit permet également, soit une remise en température des plats arrivés froids dans les cellules, soit même des préparations culinaires simples si le prisonnier est versé dans les arts culinaires ou s'il dispose d'un domestique cuisinant à ses côtés.

Le fourneau évoqué ici pourrait être un fourneau portatif tel qu'il est décrit par Annik Pardailhé-Galabrun¹⁶⁷, et qui pouvait être équipé d'un ou deux réchauds. Les simples réchauds équipent également les cellules, et ce, dès le premier quart du XVIII^e siècle. Le prisonnier Gérard Michel de La Jonchère se fait en effet apporter en mai 1723¹⁶⁸ « un rechaud garny ». La présence de cet équipement semble assez précoce, si l'on veut bien se souvenir qu'il apparaît dans les milieux parisiens fortunés plutôt à partir du milieu du XVIII^e siècle¹⁶⁹.

De la vaisselle fine

De nombreux prisonniers se font apporter de la vaisselle fine, ou tout au moins une vaisselle conforme à leur rang. Des assiettes de faïence ou de porcelaine, des verres ou gobelets en cristal, des tasses et soucoupes pour la consommation de boissons exotiques, des couverts en vermeil ou en argent rentrent dans les cellules pour la prise des repas.

Citons encore également le marquis de Sade qui en août 1787¹⁷⁰ se fait apporter « une petite assiette de porcelaine », « une petite cuiller de porcelaine », « un petit gobelet », « un petit étui de gobelet en chagrin ¹⁷¹ », et « une petite carafe »¹⁷².

À travers l'organisation des repas à la Bastille, leur préparation dans les cuisines et leur acheminement dans les cellules, une esquisse commence à se dessiner ; celle

¹⁶⁷ PARDAILHÉ-GALABRUN, *La naissance de ...*, *op. cit.* p. 291.

¹⁶⁸ ms 10801, feuillet 265.

¹⁶⁹ QUELLIER, *La table ...*, *op. cit.*, p. 107.

¹⁷⁰ Emprisonné depuis trois ans ½.

¹⁷¹ D'après le dictionnaire de l'Académie Française de 1762 : Espèce de cuir fait ordinairement de peau de mulet ou d'âne.

¹⁷² ms 12524, feuillet 288.

d'un lieu d'enfermement où les échanges avec l'extérieur sont quotidiens. Les interactions entre les différents protagonistes, maître d'hôtel, fournisseurs, cuisiniers, porte-clés et état-major donnent à voir un ensemble moderne à la fois structuré dans son organisation interne, mais également capable de souplesse afin d'apporter à certains prisonniers aisés un adoucissement et un réconfort autour des prises alimentaires.

PARTIE II – LA CUISINE ORDINAIRE D’UN LIEU D’ENFERMEMENT ATYPIQUE

Le décor étant posé et l’organisation décrite, il nous reste à examiner maintenant quels types de plats pouvaient concrètement sortir des cuisines. Le croisement des sources, mémoires des fournisseurs de bouche et témoignages, vont nous permettre de toucher du doigt quel pouvait être l’ordinaire des embastillés et de le comparer avec le régime commun d’autres prisons parisiennes, principalement Vincennes et la Conciergerie. C’est vers le règlement interne de la Bastille que nous allons tout d’abord nous pencher, car il régentait également le service de la table.

A) LES MENUS DU MAÎTRE D’HÔTEL

Si beaucoup de récriminations sur la Bastille ont été faites, bien peu en vérité ont concerné les repas servis, si l’on veut bien les remettre dans leur contexte. Les prisonniers ont sans doute plus souffert de la monotonie de la cuisine que de restrictions alimentaires.

Un régime monotone

D’après Claude Quétel, au milieu du XVIII^e siècle, les règlements prévoyaient pour l’ordinaire ¹⁷³:

- Au dîner, une soupe, une entrée et une viande (veau, mouton, saucisse, ...)
- Au souper, deux plats dont un de viande (ragoût, poulet, volaille, langue, ...)

À cela venaient s’ajouter une livre de pain par jour et une bouteille de vin à chaque repas. Ceci est confirmé par le service du maître d’hôtel en 1750 qui met en évidence

¹⁷³ QUÉTEL, *L’histoire véritable ...*, op. cit., p. 390.

une certaine alternance des mets :

	<i>Le matin</i>	<i>Le soir</i>
dimanche	Petits paté	Langue de boeuf en ragout ou foix de veau piqué ou lardé
lundy	Colles de mouton	Ragout de veau, ou de mouton
mardy	Petit salé	Ragout de mouton, ou de veau
mercredy	tourte	Boeuf a la mode
jeudy	Colles de veau, ou mouton	Poulet, volaille, gibiers, pigons, ou ragout
vandredy	Maigre ordinairement	
Samdy quand on fait gras	Des saucisses	Ragout de veau, ou de mouton

*Observation : Quand le roty est en mouton lautre est en veau
 Dem quand le roty est en veau, lautre est en mouton
 Le mercredi jour du boeuf a la mode le roty est en veau
 L'intention de Mr le gouverneur est que tout soi pour le mieux¹⁷⁴*

Face à ces menus annoncés, il était intéressant d'examiner si les ingrédients nécessaires à leur préparation sont présents dans les denrées qui entrent dans les cuisines de la Bastille.

En l'absence de détails donnés par le boucher, c'est vers le pâtissier et le charcutier que nous nous sommes tournés ; et ils viennent en partie confirmer cette monotonie. En effet, lorsqu'on examine les livraisons de porc à la Bastille, on retrouve bien les plats tels qu'ils sont annoncés dans le service du maître d'hôtel. S'il l'on s'appuie sur le mémoire des denrées livrées par le charcutier au mois de janvier 1759¹⁷⁵, on remarque une livraison de saucisses chaque samedi du mois¹⁷⁶. Quant au petit salé servi le mardi, on retrouve sa préparation au travers des livraisons de « côtes de salé »

¹⁷⁴ ms 12589, feuillet 2.

¹⁷⁵ ms 12586, feuillet 140.

¹⁷⁶ Les samedis 6, 13, 20 et 27 janvier 1759.

le mardi, mais uniquement une semaine sur deux¹⁷⁷, l'autre mardi en alternance ce sont des pieds de porc qui sont fournis. Contrairement au lard qui est livré au poids, ces denrées sont facturées à la pièce¹⁷⁸.

Si le mémoire du mois de janvier 1759 est pauvre en variété¹⁷⁹, il n'en est pas de même chaque mois. Il existe en effet des périodes où le charcutier fournit également du porc frais, du saindoux, du « petit lard », du jambon, de la crépine, du boudin¹⁸⁰, du cervelas, des queues et oreilles de porc, autant de denrées qui n'apparaissent pas dans le service du maître d'hôtel. Deux interprétations sont possibles. Soit le maître d'hôtel introduit un peu de variété pour rompre la monotonie du régime commun, soit ces denrées sont destinées au gouverneur et à des prisonniers favorisés¹⁸¹.

Les petits pâtés, servis le dimanche, ainsi que les tourtes prévues le mercredi, se retrouvent de la même manière dans les mémoires du pâtissier-traiteur. Les tourtes sont livrées le jour même de leur consommation, le mercredi. Par contre, les petits pâtés prévus le dimanche dans le service du maître d'hôtel arrivent assez logiquement la veille, le samedi. De la même manière que pour le charcutier, certains mets présents dans les mémoires n'apparaissent pas dans les menus du maître d'hôtel comme les biscuits, échaudés, entremets, gaufres, tourtes sucrées et autres macarons.

Quant aux viandes telles que bœuf, veau, mouton, gibier ou les volailles annoncées dans la préparation des ragoûts, il est difficile de confirmer leur présence dans les livraisons puisque les mémoires du boucher ne font apparaître que des poids et des montants, et aucune distinction quant aux différentes viandes de boucherie livrées. Seuls les produits tripiers comme les langues, les foies, les cervelles, les ris et les têtes de veau sont spécifiquement mentionnées. On retrouve donc bien ici les ingrédients nécessaires au souper du dimanche, à savoir des langues de bœuf ou des foies de veau piqués ou lardés.

Si l'on regarde de plus près l'« *observation* » mentionnée à la fin du service du maître d'hôtel, c'est-à-dire où il est question du rôti, on constate que ce dernier n'apparaît pas dans le tableau, comme si sa présence était évidente et implicite. Cela peut signifier

¹⁷⁷ Les mardis 2, 16 et 30 janvier 1759.

¹⁷⁸ À chaque fois les mêmes quantités : dix-neuf côtes de salé, dix-neuf saucisses et dix-neuf pieds de porc.

¹⁷⁹ On ne retrouve que les denrées citées, c'est-à-dire côtes de salé, pieds, saucisses et lard.

¹⁸⁰ Blanc et noir.

¹⁸¹ Nous reviendrons sur la table du gouverneur dans la troisième partie.

que la présence du rôti est systématique aux deux repas (dîner et souper), et que pour le repas du soir, on veillera à une certaine alternance au niveau des types de viande, si on a eu du mouton le matin, le second rôti sera à base de veau, et inversement.

Le respect du maigre à la Bastille

On appelle « carême » la période de quarante jours qui précède Pâques. Pour les catholiques c'est une période de pénitence marquée, entre autres, par l'abstinence, c'est à dire le fait de se priver de viande (rouge, blanche ou dérivée). Cette privation alimentaire doit également être respectée chaque vendredi, en mémoire de la mort du Christ. De même, elle peut être étendue aux mercredis et aux samedis, selon les diocèses. Depuis le Moyen-Âge, l'Église catholique interdit donc la consommation de viande et de graisse animale environ la moitié de l'année. Cela se traduit par une alternance de jours gras et de jours maigres, et la mise en place d'une cuisine particulière pour ces jours-là.

Pour le *maigre ordinairement* du vendredi, tel qu'il est mentionné dans le service du maître d'hôtel, c'est vers les mémoires du pâtissier-traiteur qu'il faut se tourner, en l'absence de données sur le poissonnier. Des pâtés de poisson figurent dans les livraisons du vendredi. Notons également la présence de tourtes en poisson le mercredi, venant ainsi confirmer l'idée d'un respect assez stricte de l'alternance gras/maigre à la Bastille¹⁸².

Les pâtisseries que nous venons d'évoquer sont d'ailleurs mentionnées dans les témoignages des embastillés qui se plaignent particulièrement de la monotonie du régime commun.

La triste lassitude des repas

Comme tous les témoignages, celui de Maser de Latude est à prendre avec précaution. À sa sortie, en 1784, il devient la coqueluche des salons, et le « Tout-Paris » veut entendre ses souvenirs de l'intérieur de cette prison mystérieuse. Averti par le

¹⁸² Nous reviendrons dans la troisième partie sur la pratique du maigre à la Bastille, mais d'un point de vue plus gastronomique.

lieutenant de police à sa sortie que le moindre de ses écrits le ramènerait en prison, Latude décide de s'exiler à Londres pour y écrire ses mémoires. Il profite du fait que les français détestent de plus en plus cette prison en cette fin de siècle pour présenter une version très arrangée des conditions de ses différentes incarcérations. Ses écrits (pamphlets et publications) remportent un grand succès et contribueront à faire de la Bastille, à la veille de la Révolution, un symbole du despotisme à détruire. Après la Révolution, ses *Mémoires*¹⁸³ font partie des objets patriotiques que l'on envoie dans tous les départements, avec les pierres sculptées de la Bastille, récupérées après la démolition. Se présentant comme victime de l'arbitraire de la justice royale, du despotisme de l'Ancien Régime, il a toujours décrit ses conditions d'incarcération avec inexactitudes et exagérations. Beaucoup d'ouvrages historiques ont présenté Latude comme un prisonnier insupportable et extravagant, avec de multiples récriminations et suppliques. Il fait ici une description de la monotonie des repas.

La nécessité de prendre des aliments devenait à la Bastille et en général dans toutes les prisons d'État, un des supplices de ceux qui étaient détenus. Ce n'était pas qu'on n'eût de quoi suffire amplement à ses besoins ; mais tout était toujours accommodé avec un défaut de soins et de propreté, qui annonçait au moins une indifférence bien barbare. Ce qui était plus rebutant encore, qui seul eût inspiré le dégoût, c'était la monotonie constante avec laquelle on servait sans cesse les mêmes mets, et toujours avec une exactitude si géométrique, qu'un prisonnier eût pu annoncer pendant un siècle entier ce qu'il devait voir le lundi, le mardi, et tous les autres jours de chaque semaine. C'était de la viande de boucherie dure, mal cuite ou desséchée ; des légumes dans lesquels on ne se serait pas douté qu'on avait mis du beurre, si on ne l'eût senti à sa force qui finissait toujours par affecter douloureusement l'estomac ; du poisson, quelque fois pourri, toujours sans saveur et sans goût ; des pieds de cochon, qu'on ne se donnait presque jamais la peine de racler ; ou quelque fois enfin, de la mauvaise pâtisserie à moitié cuite ; une soupe et du vin détestable¹⁸⁴.

Même si nous retrouvons ici la routine du service du maître d'hôtel, il est très difficile de porter un jugement sur la subjectivité des talents de cuisiniers de la Bastille.

Nous pouvons noter également d'autres témoignages, anonymes ceux-ci, écrits pour la plupart après la prise de la Bastille. Mais quels crédits peut-on leur accorder dans la mesure où ils sont souvent de seconde main ? Ces écrits, dont l'objectif est de

¹⁸³ MASERS de LATUDE, *Le despotisme dévoilé ...*, op. cit., Vol. 1.

¹⁸⁴ MASERS de LATUDE, *Le despotisme dévoilé ...*, op. cit., Vol. 1, p. 172 et 173.

dénoncer l'enferment arbitraire, de justifier la prise de la Bastille, éclairent également sur les conditions de vie et particulièrement sur la nourriture. On trouve par exemple une savoureuse description des menus tels qu'ils sont proposés à la Bastille dans les anonymes *Remarques historiques et anecdotes de la Bastille* :

En gras on a chaque jour une soupe, un bouilli, une entrée ; en maigre, une soupe un plat de poisson, et deux entrées. Le soir en gras une tranche de rôti, un ragoût, une salade ; en maigre un plat d'œufs, un de légumes. Les variantes des cottés de 5L. à 10 L. sont bien peu considérables ¹⁸⁵. Elles constituent dans un demi poulet étique¹⁸⁶, un pigeon, un lapereau qui sent les choux, ou quelques oiseaux, et du dessert, dont chaque portion ne coûte pas 2 sous.

Le Dimanche à dîner une soupe mauvaise, une tranche de vache bouillie que l'on appelle bœuf, et 4 petits pâtés, le soir une tranche de rôti, génisse, veau ou mouton, un petit plat d'haricot où les os et les navets abondent, une salade. L'huile que l'on présente fait soulever le cœur : elle ne serait bonne que pour les réverbères. Les soupés en gras sont uniformes. [...] Le Mercredi une petite tourte, cuite à demi ou brulée. [...] le vendredi à dîner, un demi carpeau frit, ou à l'étuvée, de la raye puante [...] ou quelque friture desséchée [...] et le cercle invariable recommence le Dimanche. [...] Chaque prisonnier a une livre de pain, et une bouteille de vin par jour. Ce vin est plat et fort mauvais¹⁸⁷.

Même si de nouveau la subjectivité est à prendre en considération, il transparaît néanmoins une certaine variété dans les plats proposés. On parle en effet de ragoûts, de différentes espèces de viande, de rôtis, de volailles variées (poulet, pigeons, oiseaux), de poisson, d'œufs, de légumes, de salades, de pâtisseries et de desserts. Beaucoup de Français auraient certainement apprécié cette « monotonie ».

Des demandes particulières

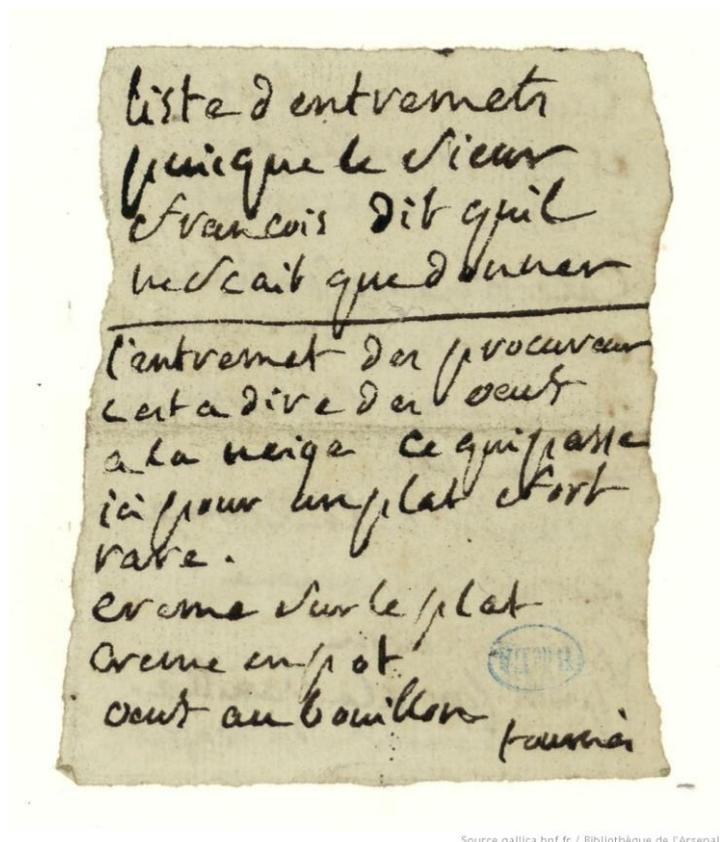
Certains prisonniers, nous l'avons vu, ont du mal à se faire à cette routine, et cherchent à rompre cette monotonie. Le maître d'hôtel est parfois sollicité pour apporter un peu de changement dans son service. C'est ce que semble montrer les suggestions faites

¹⁸⁵ L'auteur fait ici référence aux différentes pensions possibles en fonction du statut des prisonniers. p. 14.

¹⁸⁶ Étique : aigre, sec, décharné.

¹⁸⁷ *Remarques historiques et anecdotes sur le Château de la Bastille*, ouvrage anonyme paru avec une fausse adresse en 1774, p. 15 et 16.

par le marquis de Sade dans un manuscrit non daté, non signé, mais dont on peut retrouver son auteur grâce à la comparaison de son écriture¹⁸⁸.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque de l'Arsenal

Liste d'entremets puisque le
Sieur François dit qu'il ne
sait que donner

L'entremets du procureur
c'est-à-dire des œufs à la
neige ce qui passe ici pour
un plat fort rare.

Crème sur le plat

Crème en pot

Œufs au bouillon

Tourner

Fig. [20] - ms 12524, feuillet 74, recto.

¹⁸⁸ ms 12524, feuillet 74.

Cardes au jus et à la moelle
 de bœuf. Macaronis
 Célestine soufflée au sucre.
 Lasagnes
 Omelette aux rognons
 Œufs au jus
 Epinards à la crème
 Beignet de pommes
 Pain perdu
 Petits pots à la vanille
 Puits d'amour
 Des crêpes.

Cardes au jus 74
 et à la moelle de
 bœuf. macaronis -
 Célestine soufflée
 au sucre la zagne
 Omelette aux rognons
 œuf
 œuf au jus.
 Epinards à la crème
 Beignet de pomme
 Pain perdu
 petits pots à la vanille
 puits d'amour. Des Crêpes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque de l'Arsenal

Fig. [21] - ms 12524, feuillet 74, verso.

Nous retrouvons bien ici un trait de caractère du marquis, préoccupé par la qualité de son alimentation. Notons également la place des œufs dans les entremets proposés. Ils apparaissent tant en préparations salées (œufs au bouillon, omelette aux rognons, œufs au jus) que sucrées (pain perdu, petits pots à la vanille, crêpes). Comme le souligne Flandrin, les œufs en gras étaient servis comme entremets, et plutôt comme entrée dans les repas en maigre¹⁸⁹. Les beignets de toutes sortes étaient nombreux également servis à l'entremets, y compris avec des légumes ou des préparations salées¹⁹⁰. Le marquis de Sade, par cette liste, montre sa grande connaissance de la cuisine française de l'époque.

B) L'ORDINAIRE DE LA BASTILLE

À travers les différentes sources que nous allons confronter, nous allons tenter de brosser le portrait de ce que pouvait être l'ordinaire de la Bastille, la façon dont étaient nourris les prisonniers soumis au régime commun. Cette tâche est particulièrement

¹⁸⁹ FLANDRIN, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, p. 44.

¹⁹⁰ *Ibid*, p. 56.

ardue compte tenu de la complexité de l'ordre des mets à l'époque moderne, de la diversité des sortes d'entrées et d'entremets par exemple, sans parler de la difficulté supplémentaire les jours maigres¹⁹¹. Au risque de simplifier, le choix a été fait de ne se borner qu'aux principaux éléments de cet ordinaire alimentaire, à savoir le pain, la soupe, les légumes, la viande, la pâtisserie et de vin, sans tenter de les mettre dans un quelconque ordre. La viande sera par exemple traitée sous différentes formes : bouillie, en entrée, rôtie, et en ragoût. De même, dans un souci d'éviter les redites, le parti a été pris de ne pas traiter successivement les repas en gras puis les repas en maigre, mais d'apporter au coup par coup des précisions sur les adaptations nécessaires.

Le pain

Les livraisons de pain sont quotidiennes à la Bastille. Il convient de rappeler ici qu'il a existé une boulangerie à la Bastille. On ne sait pas précisément de quand date l'appel aux boulangers parisiens pour la fourniture du pain aux prisonniers, mais dans le plan de 1733 figure encore la porte de la boulangerie, sans que l'on sache si elle fonctionnait encore à cette date.

La reproduction du mémoire du boulanger pour le mois de décembre 1765 nous montre quelles pouvaient être les différentes denrées livrées par ce fournisseur :

<i>89 livres de mollet à 3 sols 6 deniers</i>	<i>15 Livres</i>
<i>1367 livres et demi à 3 sols</i>	<i>205 Livres</i>
<i>195 petits pains à 1 sol</i>	<i>9 Livres</i>
<i>127 douzaines de croûtes à 12 sols la douzaine</i>	<i>76 Livres</i>
<i>4 boisseaux¹⁹² de farine à 50 sols</i>	<i>10 Livres</i>
<i>Pour le pain des chiens</i>	<i>3 Livres</i>
<i>Profiteroles</i>	<i>1 Livre¹⁹³</i>

La distinction entre les différents types de pain, et leur utilisation apparaît donc assez clairement dans ce mémoire. Nous reviendrons plus loin dans le mémoire sur le pain

¹⁹¹ *Ibid.*

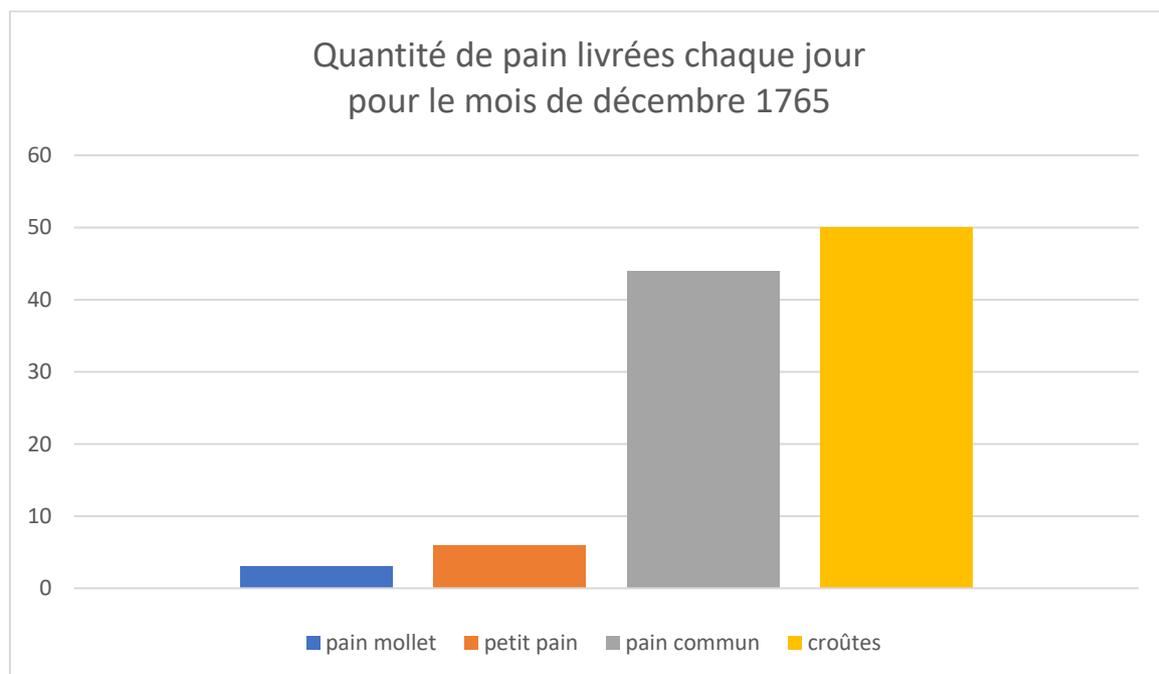
¹⁹² Le boisseau est une unité de base de volume de matières sèches, il représente environ 12 litres.

¹⁹³ ms 12588, feuillet 31.

mollet et les petits pains destinés aux prisonniers privilégiés. Intéressons-nous pour le moment à l'essentiel de la facture, c'est-à-dire au pain « commun ». Ce dernier, destiné aux prisonniers ordinaires pouvait prendre différentes appellations en fonction des mémoires, et peut-être également des différents fournisseurs de pain, sachant qu'on ne faisait pas appel à un unique boulanger, afin qu'on ne sache pas « en ville » combien de prisonniers étaient enfermés à un instant T dans la prison royale. Ce même pain se retrouve donc sous des noms différents : pain commun, pain domestique ou pain des tours, sous-entendu les tours de la Bastille. L'appellation *pain commun* est définie par Le Grand D'Aussy :

[...] chez les grands, ces pains de table se nommaient *pains de la bouche*, & [...] on appelait *pains de commun*, les pains de qualité inférieure, quoique du même poids, qui étaient pour les personnes attachées à leur service¹⁹⁴.

Voyons comment se répartissent ces différentes denrées en volume et en valeur.



Catégories de pain livrés à la Bastille pour le mois de décembre 1765

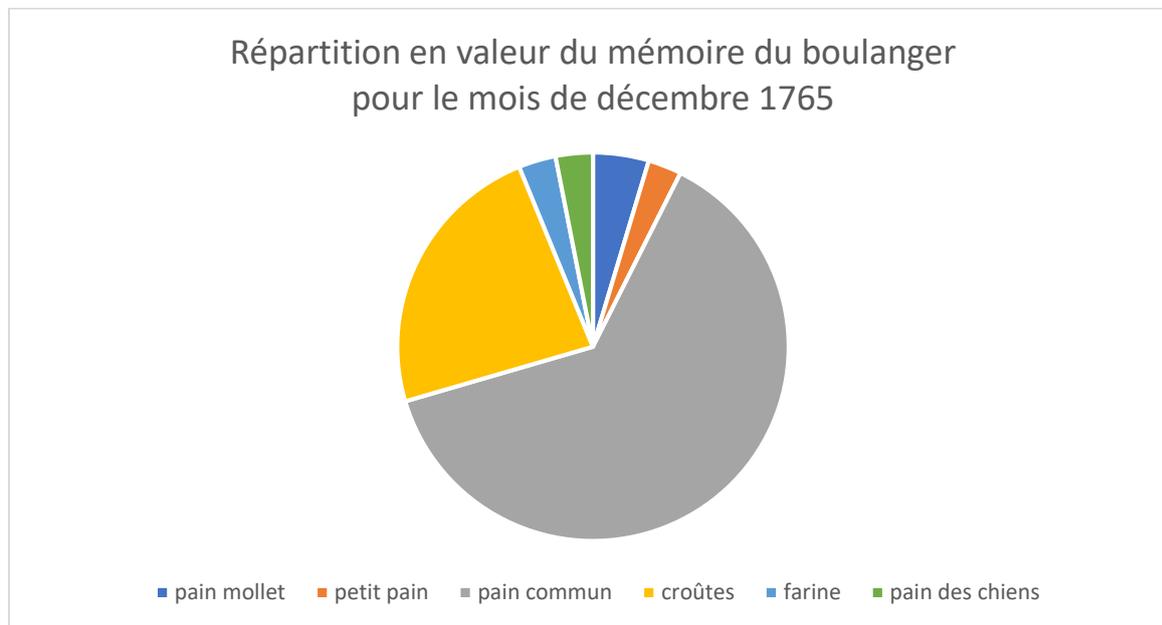
Il convient de rappeler ici que le pain commun et les croûtes (respectivement au nombre de 44 et 50 pour le mois de décembre 1765¹⁹⁵) n'avaient pas comme unique

¹⁹⁴ LE GRAND D'AUSSY, *La vie privée ...*, op. cit., tome 2, p. 89 et 90.

¹⁹⁵ Les quantités du mémoire mensuel ont été ramenées à une quantité journalière, exprimée en pièce.

destination les prisonniers. Ce pain servait également à nourrir le personnel de la prison : cuisiniers, gardes, porte-clés, ...

Si l'on s'intéresse maintenant à la facture en elle-même, on constate que la grande majorité du mémoire de pain concerne les prisonniers ordinaires :



Répartition en valeur du mémoire du boulanger par catégorie de pain pour le mois de décembre 1765

En valeur, c'est près de 90% de la facture de pain qui est destinée à l'alimentation des prisonniers et du personnel de la prison.

La quantité journalière de pain allouée à chaque prisonnier était d'une livre¹⁹⁶. La livraison étant quotidienne, il n'y a pas de raison de mettre en doute la fraîcheur du pain. Cependant, certains prisonniers s'en plaignent à l'instar de Pellissery, embastillé sept ans, de 1777 à 1784, pour avoir critiqué la politique financière du ministère Maurepas. Il écrit au major de Losme en se plaignant de ses conditions de détention. Il insiste ici particulièrement sur la qualité du pain qui lui est servi :

Vous n'ignorez pas, monsieur, que depuis sept ans que je suis enfermé dans le triste appartement que j'occupe dans ce château [...] l'on ne m'a jamais servi que du pain le plus horrible du monde [...] accompagné, les trois quarts du temps, de tous les rebuts et dessertes de la table des maîtres et des domestiques, et le plus souvent de ces restes puants et dégoûtants

¹⁹⁶ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p. 390.

qui vieillissent et se corrompent dans les armoires d'une cuisine. [...] l'on ne m'a monté que du pain le plus horrible du monde, pétri de toutes les balayures de farine du magasin du boulanger, dans lequel j'ai constamment trouvé mille grailons, gros comme des pois et des fèves, d'un levain sec et dur, jaune et moisi, [...] nombre de fois j'ai eu de la peine à manger la seule moitié de la croûte du dessus, bien sèche et bien émietlée¹⁹⁷.

Mais la sincérité de Pellissery n'a pas de raison d'être mise en doute, puisque, s'adressant directement au major, il aurait été aisé à ce dernier de vérifier ses dires. Mais ce prisonnier, comme Latude, n'a eu de cesse de se plaindre de mauvais traitements durant toute sa captivité, et y compris au sujet de l'insolence du personnel à son égard. Il est donc difficile de savoir où se trouve la vérité.

Parmi les autres qualités ou variétés de pain qui sont livrées à la Bastille, on trouve donc également des « croûtes ». Celles-ci venaient garnir les soupes pour des prisonniers moins soignés par la gouvernance, comme le montre une fois de plus le témoignage de de Renneville :

[...]. L'on avait beaucoup retranché mon ordinaire. J'avais, cependant une bonne soupe aux croûtes, [...] ¹⁹⁸.

Ces croûtes, base de l'alimentation paysanne, viennent donc épaissir les soupes par leur côté « sec ». Mais elles pouvaient être présentes également dans des potages un peu plus gastronomiques, tels que le potage aux croûtes décrit par Menon dans son chapitre sur les potages :

Si vous voulez faire un potage en croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages des croûtes à la purée verte se font de même ¹⁹⁹.

Comme nous aurons l'occasion de le voir pour d'autres denrées que l'on pourrait supposer réservées à une alimentation plus rustique, les croûtes pouvaient figurer dans des traités de cuisine de l'époque moderne.

¹⁹⁷ ARNOULT, A., ALBOIZE du PUJOL, et MAQUET, A., *Histoire de la Bastille depuis sa fondation (1374) jusqu'à sa destruction (1789)*, Paris, Administration de librairie, 1844, p. 167 à 169.

¹⁹⁸ SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 62 et 63.

¹⁹⁹ MENON, *La cuisinière ...*, *op. cit.*, p. 19.

La soupe

C'est l'élément de base également de l'alimentation sous l'Ancien Régime, était donc forcément présente à la Bastille. Il n'est pas aisé de savoir précisément ce qu'elle pouvait contenir, en dehors des croûtes dont nous avons parlé plus haut. Le témoignage de de Renneville, pendant la famine du terrible hiver de 1709, nous la présente comme « une soupe de bouillon de corps de garde »²⁰⁰, mais le contexte était très particulier. D'une manière générale, outre les légumes racines de base, on peut imaginer d'autres légumes frais faisant partie de la soupe, ainsi que des légumes secs.

Les légumes frais

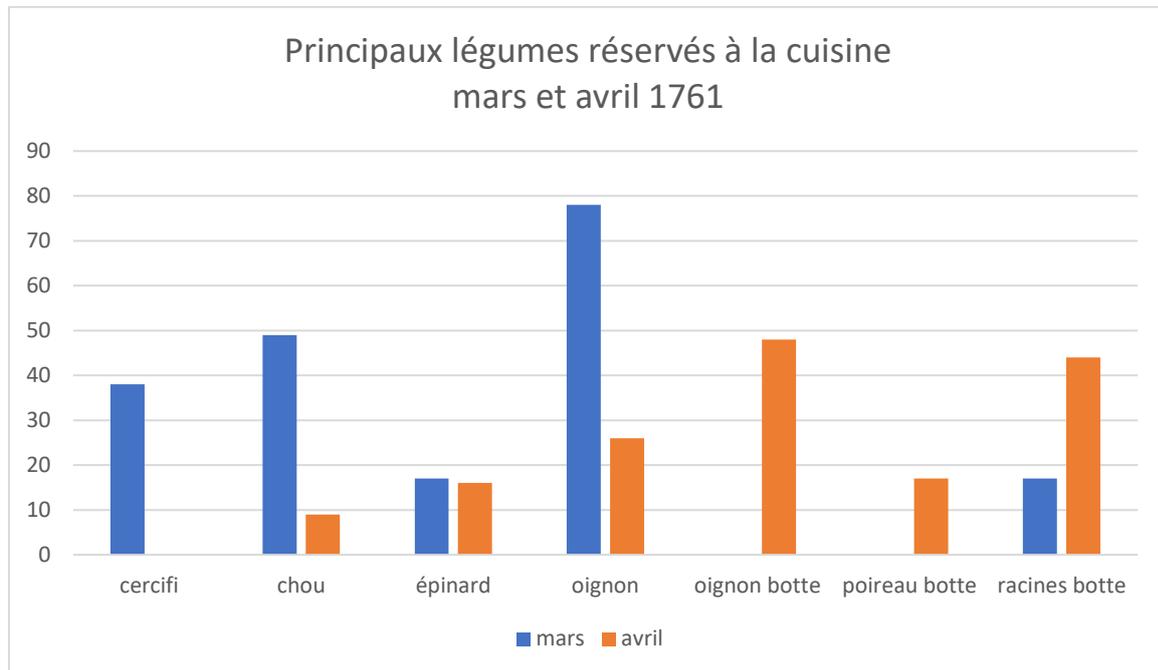
Dans les mémoires du fruitier, examinons les légumes frais qui pouvaient entrer dans la composition de la soupe. Comme à l'époque moderne, les carottes, navets et panais, sont désignés par le terme générique « racines »²⁰¹. Les raves, pouvant également être regroupées dans cette catégorie, apparaissent par contre clairement sous leur appellation propre dans les mémoires du fruitier. Les oignons, choux et poireaux complètent la liste des légumes frais entrant classiquement dans la composition de la soupe. On peut imaginer que d'autres ingrédients, comme les épinards, même s'ils pouvaient servir par ailleurs à la réalisation d'entremets, pouvaient être cuisinés dans la soupe. Des herbes aromatiques, comme du persil, de la ciboule, de l'estragon ou même du basilic, présents dans les mémoires, auraient pu également compléter cette liste en apportant une certaine diversité aux soupes préparées, dans la mesure seulement où cela faisait partie des préoccupations du cuisinier.

Certains mémoires du fruitier offrent la possibilité de distinguer les fruits et légumes réservés à la table du gouverneur, et ceux réservés à la cuisine. C'est donc ces derniers que nous allons regarder de plus près. En effet, seuls les légumes réservés « pour la cuisine » pouvaient entrer dans la composition des soupes. Malheureusement, la distinction table/cuisine est faite trop rarement, et trouver ne

²⁰⁰ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, *op. cit.*, p. 398.

²⁰¹ QUELLIER, *La table ...*, *op. cit.*, p. 235.

serait-ce que deux mois successifs s'est révélé difficile. Les seuls mois sur lesquels nous pouvons faire une comparaison sont les mois de mars et avril 1761²⁰².



Principaux légumes réservés à la cuisine dans les mémoires du fruitier des mois de mars et avril 1761

Quelques remarques peuvent être tirées de ce graphique. Les légumes de base pouvant être utilisés dans la soupe sont présents comme le chou, l'oignon et les épinards. Le cercifi, ou salsifi, de la famille des racines, présent au mois de mars disparaît au profit des racines nouvelles (en botte) au mois d'avril. La saisonnalité, sans surprise, est bien présente puisque le poireau (en botte), absent en mars, va prendre le relais du chou. De même, les oignons botte (donc frais) se substituent aux oignons de conservation présents tout l'hiver. Ces éléments bien sûr sont des suppositions, car ces légumes peuvent ne pas se limiter uniquement à la confection des soupes, mais entrer également dans la réalisation d'entrées ou entremets, *a fortiori* en Carême, à l'instar des épinards, très présents dans les mets servis au moment du Carême, et ce depuis le Moyen-Âge, comme le montre la tapisserie ci-dessous.

²⁰² Mars 1761 : ms 12588, feuillet 4, et avril 1761 : ms 12589, feuillet 84.



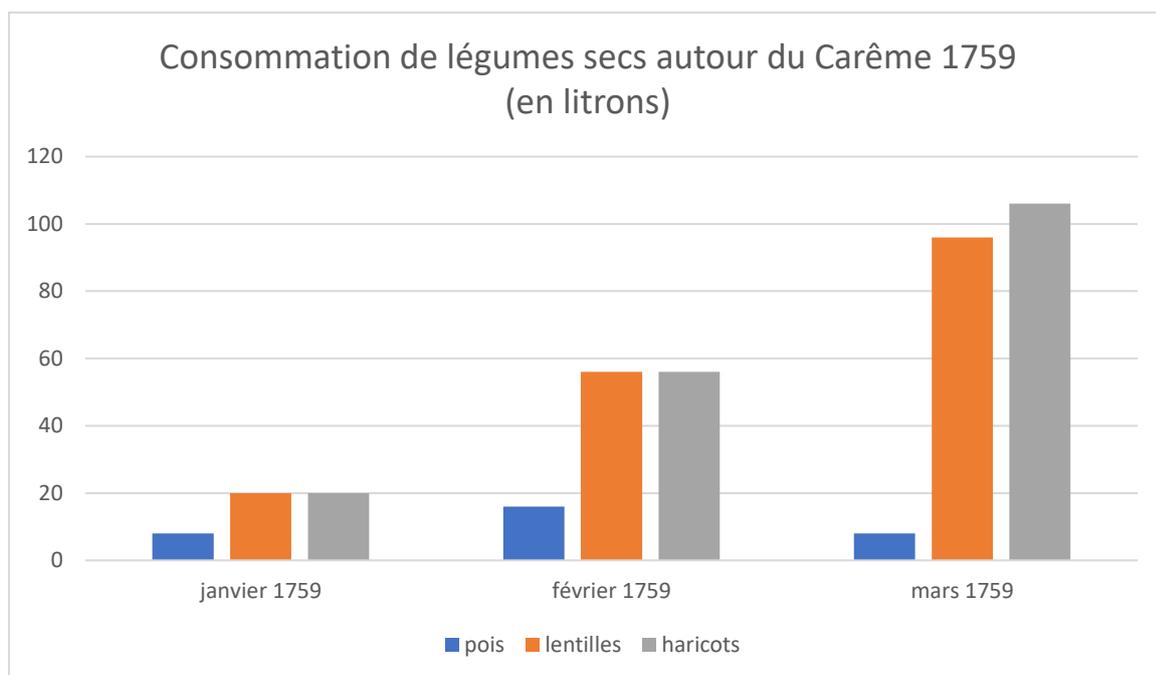
Fig. [22] - Récolte d'épinards

Les légumes secs

Les légumineuses ont également toute leur place ici. À l'instar des croûtes, les pois, les haricots et les lentilles peuvent utilement apporter, à moindre coût, un épaissement de la soupe permettant un rassasiement des prisonniers. Ces trois denrées sont récurrentes dans les mémoires du grainetier²⁰³. S'il l'on effectue une comparaison sur les trois mois qui entourent la période de Carême, on voit leurs quantités augmenter, laissant penser que la viande est en partie au moins remplacée par des légumes secs²⁰⁴.

²⁰³ ms 12588.

²⁰⁴ Les quantités sont exprimées en litrons, mesure de l'Ancien Régime équivalant environ 80 cl.



Consommation de pois, lentilles et haricots pour les mois de janvier, février et mars 1759

La viande

Un morceau de viande, lard, porc frais, mouton, pouvait de même faire partie des ingrédients de la soupe. Mais là encore, les témoignages confirment la différence de traitement des prisonniers, différence qui se retrouve dans la qualité de la soupe servie. Au cours de son long séjour, de Renneville a un compagnon de cellule, pour qui le roi paye comme pension la moitié de la sienne, c'est à dire 100 sols par jour. La différence est flagrante :

On lui servait une méchante soupe, qui semblait n'être purement que de l'eau bouillie avec un morceau de bœuf plus sec que du bois, tandis qu'on me servait un ordinaire passable²⁰⁵.

De même, il évoque le sort de certains prisonniers à qui l'on sert « un peu de soupe d'eau bouillie et environ deux onces²⁰⁶ de viande pire que celle qu'on donne aux soldats »²⁰⁷.

Les légumes

Nous allons mettre de côté les légumes à la mode au XVIII^e siècle comme les asperges, artichauts, cardons, petits pois entre autres, car ils seront examinés dans le

²⁰⁵ SAVINE, *La vie à la ...*, op. cit, p. 72.

²⁰⁶ Mesure de poids de l'Ancien Régime : environ 30 grammes.

²⁰⁷ SAVINE, *La vie à la ...*, op. cit.

cadre de l'extraordinaire. Les légumes plus communs, comme ceux évoqués pour la réalisation des soupes pouvaient logiquement avoir leur place dans l'ordinaire de la Bastille, dans les entrées, les entremets, les salades qui accompagnent les rôts ainsi que dans les plats de légumes en maigre²⁰⁸. Ces différentes possibilités sont présentes dans les témoignages²⁰⁹ comme dans les mémoires du fruitier.

La viande

Il faut également évoquer la viande qui, comme nous l'avons vu plus haut dans le service du maître d'hôtel, pouvait être soit bouillie, servie en entrée, rôtie, ou cuite en ragoût. Les mémoires du boucher ne nous apprennent que peu chose sur la nature des viandes de boucherie. Elles sont englobées au sens large dans un vaste ensemble identifié par les seules quantités. Néanmoins, si l'on accepte l'idée que la viande était livrée en carcasse, on peut imaginer qu'un choix judicieux pouvait s'opérer quant aux cuissons les plus appropriées en fonction de l'emplacement des morceaux sur l'animal : réserver les morceaux les plus tendres aux rôts, et les viandes plus dures aux cuissons bouillies et en ragoût, comme le préconisent déjà les traités de cuisine de l'époque. Les abats, comme les langues, cervelles, et foies, appréciés à l'époque moderne, peuvent eux aussi entrer dans la réalisation d'entrées, entremets et garnitures²¹⁰. Par contre, la présence de porc salé dans les denrées livrées par le charcutier ancre davantage leur consommation dans une alimentation plus médiévale.

Le vin

Il n'est pas toujours aisé de se repérer dans les mémoires du marchand de vin. La première raison est qu'ils sont plusieurs à se succéder, avec chacun des manières différentes de présenter les mémoires et de segmenter également les différents consommateurs. Certains opèrent une distinction entre les différentes destinations du vin : celui réservé aux tours (les prisonniers), à la cuisine, l'office, la messe, et le gouverneur. D'autres distinguent seulement les tours, les domestiques, la cuisine et

²⁰⁸ FLANDRIN, *L'ordre des mets*, op. cit., p. 42.

²⁰⁹ Voir intra.

²¹⁰ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 81.

les porte-clés. Par contre on retrouve une constante : outre la couleur, on a bien peu d'information sur la qualité du vin livré. Seul le prix va varier : le vin ordinaire est facturé 10 sols la bouteille, le rouge et le blanc 12, sans mention particulière sur la région d'origine. Les mémoires confirment la quantité journalière de vin : une bouteille par prisonnier.

Le vin est donc fourni en bouteille, mais également, en fonction des manuscrits trouvés, livré en « muid »²¹¹, ce qui est confirmé par les mémoires du faïencier qui va fournir des bouteilles vides, des bouchons, et effectuer le nettoyage des bouteilles.

La fourniture de bière et de cidre apparaît également, tant dans les mémoires des fournisseurs, que dans les denrées que se font apporter certains prisonniers.

Nous apporterons plus loin, dans la troisième partie d'autres informations sur les types de vin, mais réservés, ceux-ci, à la table du gouverneur.

Par la fourniture de deux « seaux à glace pour rafraîchir les bouteilles »²¹², les mémoires du tonnelier nous rappellent ce goût de l'époque moderne pour la consommation de vin plutôt frais.

À travers la narration de certains prisonniers, on réalise également que les choses ont été fluctuantes à travers les siècles, que le régime ordinaire n'a pas toujours été identique, et notamment en ce qui concerne le vin. En effet, la qualité de ce dernier semble s'être dégradée, d'après de Renneville :

Au temps où je vous parle [...] il n'entraît à la Bastille que du vin de Champagne et de Bourgogne. Ce n'était pas de la ripopée²¹³ comme celui d'aujourd'hui, du vin de Bréquigny qui fait danser les chèvres²¹⁴.

De Renneville compare ici deux périodes : le début du XVIII^e, époque de son embastillement, avec le siècle précédent, visiblement plus généreux quant à la qualité du vin servi.

C'est une fois de plus vers de Renneville que nous nous portons pour clore le chapitre de l'ordinaire de la Bastille, tel qu'il était vécu dans le premier quart du XVIII^e siècle :

Sur les neufs heures, Ru m'apporta un méchant souper [...]. Le lendemain,

²¹¹ Le muid était une unité de mesure de capacité de l'Ancien Régime, équivalant à environ 274 litres.

²¹² ms 12592, feuillet 233, juillet 1775.

²¹³ Mélange de restes de vins.

²¹⁴ SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 102.

au matin, Ru m'apporta mon pain et mon vin comme à l'ordinaire ; [...]. L'on avait beaucoup retranché mon ordinaire. J'avais, cependant une bonne soupe aux croûtes, un morceau de bœuf passable, une langue de mouton en ragoût, et deux échaudés pour mon dessert. [...]. Quelque fois on ajoutait une aile, ou une cuisse de volaille ; quelque fois deux petits pâtés, mais souvent je me suis aperçu que Ru les croquait, par les fragments qui en restaient sur les bords du plat. Le soir, j'avais ou du veau ou du mouton rôti avec un peu de ragoût, quelque fois un pigeonneau, et quelque fois mais plus rarement, la moitié d'un poulet et de temps en temps une salade²¹⁵.

On le voit, même si de Renneville emploie des adjectifs comme « méchant » signifiant ici « mauvais, qui ne vaut rien »²¹⁶, « passable » quand il qualifie la viande, on perçoit que les prisonniers n'ont pas trop à se plaindre de leur régime ordinaire qui contient de la volaille, une certaine variété dans les types de viande, des pâtés, dessert, et même occasionnellement de la salade.

Enfin, redonnons également la parole à Claude Quétel qui nous rappelle la détérioration du régime consécutive à la famine qui sévit dans le royaume à la fin de l'année de 1709, et la façon dont elle est perçue par les embastillés :

Il faut voir alors l'émotion qui s'empare des prisonniers. Pour le dîner, ils n'ont eu qu'« une soupe de bouillon de corps de garde, une tranche de vache bouillie et deux petits pâtés dont la cuisson n'est pas assez soignée pour qu'ils soient bons ». Le soir « une tranche de rôti, veau ou mouton, un petit haricot²¹⁷ où les navets abondent, et une salade [...]. Le lundi, au lieu des petits pâtés à midi, ce sont deux côtelettes ou un haricot. Le mardi, un saucisson, ou un pied de cochon, ou une légère grillade de porc prétendu frais ». Les centaines de milliers de sujets du roi de France qui cet hiver-là moururent de famine et ceux qui survécurent au terme d'horribles privations auraient bien voulu en avoir autant²¹⁸.

On le voit, même quand la situation dans le royaume est catastrophique sur le plan de l'alimentation, les prisonniers de la Bastille mangent à leur faim, à la différence d'autres prisons d'Etat (mis à part Vincennes) où éclatent régulièrement des émeutes de la faim²¹⁹.

²¹⁵ *Ibid*, p. 62 et 63.

²¹⁶ D'après le dictionnaire de Trévoux.

²¹⁷ QUELLIER, *La table ...*, *op. cit.*, p. 137, Morceau de viande cuit avec des légumes.

²¹⁸ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, *op. cit.*, p. 398.

²¹⁹ *Ibid*, p. 398.

C) LA SITUATION DES AUTRES PRISONS DU ROYAUME

Sous l'Ancien Régime, afin de faire régner l'ordre, d'encadrer les sujets du roi, une sévère répression des crimes et délits était nécessaire. À la veille de la Révolution, les lieux d'enfermement sur Paris sont nombreux et peuvent être classés en quatre catégories²²⁰ :

- les maisons qui relèvent de l'Hôpital général, créé en 1656 par Louis XIV (la Salpêtrière, Bicêtre, la Pitié, ..). Celles-ci ont été conçues à l'origine pour faire face à la mendicité et au vagabondage, mais elles se révèlent rapidement être des lieux où l'on enferme les vieillards, orphelins, malades, mais aussi mendiants, vagabonds et prostituées²²¹. Ce sont davantage des lieux de répression de la pauvreté ;
- les prisons de droit commun qui accueillent des populations très hétérogènes tels les prévenus, accusés, petits condamnés, prostituées, galériens en attente, ... ;
- les maisons de force ou de correction ;
- les prisons d'État, réservées à l'origine à ceux qui ont attenté à la sûreté de l'État, au nombre de quarante, dont Vincennes et la Bastille.

À cette liste viennent s'ajouter les bagnes, qui remplacent les galères à partir de 1748, et les dépôts de mendicité où les détenus doivent travailler.

a) Les prisons parisiennes : une diversité de lieux d'enfermement

Paris ne manque pas de prisons. Outre la Bastille et le château de Vincennes, toutes deux prisons d'État, on peut citer :

- *La Conciergerie*, également ancienne demeure royale, devenue prison au XIV^e siècle, et qui constitue sous l'Ancien Régime l'une des plus importantes et des plus sévères prisons de Paris, accueillant près de 800 détenus par an ;

²²⁰ DUTRAY-LECOIN, Élise, « Le régime pénitentiaire parisien sous l'Ancien Régime », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010, p. 24.

²²¹ CARREZ, Jean-Pierre, *La Salpêtrière de Paris sous l'Ancien Régime : lieu d'exclusion et de punition pour les femmes*, Criminocorpus [Article en ligne], Varia, mis en ligne le 01 janvier 2008.

- *Le Grand Châtelet*, prison de droit commun démolie en 1802, où on enfermait surtout les indigents, mais aussi des bourgeois et des nobles, et dans laquelle on pratiquait la torture avant de procéder aux exécutions ;
- *Le Petit Châtelet*, où on envoyait surtout des prisonniers pour dettes. Il fut démoli en 1783 ;
- *Le château de Bicêtre*, qui devient au XVIII^e siècle une maison de correction pour fils indignes et jeunes « délinquants », et une maison de force pour les hommes. On y accueille également fous, filles débauchées et prisonniers incarcérés par lettres de cachet, ainsi que les forçats en partance pour le bagne. Il sera fermé en 1836 ;
- *La Salpêtrière*, initialement hospice, destinée aux « miséreuses » et leurs enfants en bas âge, aux vieillards et malades ne pouvant partir aux galères, ainsi qu'aux criminelles et aux prostituées. Elle sera fermée en 1794 et remplacée par celle de Saint-Lazare ;
- *For-l'Évêque*, prison royale démolie en 1783, elle est considérée comme l'antichambre de la Bastille. Elle reçoit en effet des personnes incarcérées sur ordre du roi, ou en attente d'instruction, des prisonniers pour dettes, et des comédiens. Bien que très exigüe (315 m²), elle loge pourtant quelques centaines de prisonniers ;
- *Saint-Lazare*, qui passe de couvent à hôpital puis à maison de correction pour jeunes gens de bonne famille avant de finir comme prison. Beaumarchais y séjournera quelques jours en 1785 ;
- *L'hôtel de la Force*, qui devient prison à partir de 1780, pour remplacer celles, insalubres, de For-l'Évêque et du Petit Châtelet ;
- *Sainte-Pélagie*, maison pour femmes, mais qui est moins sévère que la Salpêtrière. Transformée en prison en 1792, elle accueillera des dettiers et des détenus politiques, à l'instar du poète Jean-Antoine Roucher, représenté par Hubert Robert.



Fig. [23] - Hubert Robert- Le poète Jean-Antoine Roucher à Sainte-Pélagie

John Howard, philanthrope et réformateur britannique, débute, à partir des années 1770, une inspection de toutes les prisons de son pays en y dénonçant les conditions d'incarcération des prisonniers. Il visite également de nombreuses prisons européennes dont il décrit la situation dans un ouvrage²²². Son rapport aura un fort impact en France et ses méthodes d'observation serviront de base à l'enquête du docteur Doublet de la société royale de médecine²²³.

Quand Howard se rend dans les prisons parisiennes en 1787, il en fait un tableau repoussant et explosif, notamment quand il dépeint le Châtelet, infesté de rats venus des boucheries voisines. Dans ses enquêtes, son regard, expert et extérieur, se porte surtout sur les conditions d'enfermement, les problèmes d'hygiène et l'insalubrité des

²²² HOWARD, John, *L'état des prisons, des hôpitaux et des maisons de force en Europe au XVIII^e siècle*, Londres, 1777.

²²³ DOUBLET, *Mémoire sur la nécessité d'établir une réforme des prisons ...*, Paris, 1791.

locaux. Il n'évoque que très rarement la nourriture servie, ou alors en termes assez généraux :

Dans les prisons françaises, la nourriture y est frelatée, car les geôliers fraudent souvent sur la qualité et la quantité²²⁴.

b) Des situations individuelles contrastées

La diversité des conditions de vie des prisonniers est une des principales caractéristiques des lieux d'enfermement sous l'Ancien Régime. Dans bien des cas l'argent conditionne le sort du détenu. Nous allons nous intéresser particulièrement à cet aspect à travers la situation des prisonniers dans deux prisons différentes, la Conciergerie et le Château de Vincennes.

La Conciergerie

Afin de pouvoir comparer les conditions de détention de ces deux prisons avec la Bastille, plusieurs sources ont été utilisées. En ce qui concerne la Conciergerie, même si elle porte sur les deux siècles précédents et si les éléments portant strictement sur l'alimentation sont très peu nombreux, la thèse de Camille Degez²²⁵ a été précieuse pour appréhender l'univers carcéral de l'Ancien Régime et les rapports qui prévalent à l'intérieur de la prison ainsi que les interactions avec le monde extérieur. Les travaux de l'historien Benoit Garnot sont venus compléter cette vision. En effet, ce dernier, à travers le dépouillement d'archives départementales d'Eure-et-Loir, a suivi et décrit les conditions de détention d'un vigneron chartrain, Pantaléon Gougis, incarcéré à la Conciergerie au XVIII^e siècle pour incendie volontaire. Il présente ici les différents régimes auxquels les prisonniers pouvaient être soumis :

La paille est le régime commun, celui des prisonniers sans argent, les *pailleux* ou *pouilleux*, quand même obligés de verser un sol par jour, regroupés dans des salles communes [...]. Le régime de la « pistole » permet aux prisonniers qui en ont les moyens de louer au concierge une chambre [...]. Les pauvres ne reçoivent que du pain (1,5 livre par jour). Les autres peuvent choisir la pension, la fourniture onéreuse des repas par le

²²⁴ HOWARD, *L'état des prisons ...*, op. cit, p. 29.

²²⁵ DEGEZ-SELVES, Camille, *Une société carcérale : la prison de la Conciergerie (fin XVI^e-milieu XVII^e siècles)*, Université Paris-Sorbonne, thèse soutenue le 16 octobre 2013.

concierge, ou avoir recours aux commissionnaires, qui se chargent, au prix fort, des achats en ville de la nourriture, du bois de chauffage ou du charbon²²⁶.

Camille Degez précise encore, que, en plus de coucher dans un lit, certains prisonniers pouvaient également manger à la table du concierge. En cela on retrouve la distinction faite à la Bastille, régime commun / table du gouverneur, sur laquelle nous reviendrons au chapitre suivant. Le concierge perçoit tout-à-fait légalement les tarifs de l'hébergement, c'est-à-dire un droit d'entrée et des frais de « gîte et geôlage », ces derniers calculés sur la base du nombre de nuitées et le niveau de confort.²²⁷

Revenons sur l'inégalité de traitement, trait caractéristique des prisons de l'Ancien Régime, présenté par Camille Degez :

Tandis que les uns mangent à leur aise, dorment dans une petite chambre aérée et couchent dans des draps blancs, jouissent de la liberté de se déplacer dans toute la prison, ou presque, de veiller tard hors de leur chambre, voire de sortir en ville, les plus mal lotis n'ont que des cachots sombres où grouille la vermine²²⁸.

Certains prisonniers font venir leur domestique pour les assister, et leur présence est assez importante en nombre à la Conciergerie. Ils peuvent dormir sur place ou non, et effectuent également en ville les courses nécessaires pour maintenir rang et confort à leur maître.

Les cabarets situés à l'intérieur même de la prison sont une autre solution pour les prisonniers n'ayant pas envie de se préoccuper d'aller chercher leur nourriture à l'extérieur. On peut y consommer boissons et repas sur place, ou acheter son repas et le remonter ensuite dans sa chambre.

Il arrive à Pantaléon d'y inviter ses visiteurs à déjeuner, ou de s'y faire inviter par eux :

Mon cousin le plumassier²²⁹ m'a fait l'honneur de venir me voir, et nous avons déjeuner ensemble le mercredi matin, le lendemain de mon arrivée, dont il n'a pas voulu que je paye le déjeuner²³⁰.

²²⁶ GARNOT, Benoit, *Vivre en prison au XVIII^e siècle. Lettres de Pantaléon Gougis, vigneron chartrain (1758-1762)*, Paris, Publisud [collection « La France au fil des siècles »], 1994.

²²⁷ DEGEZ-SELVES, *Une société carcérale ...*, *op. cit.*, p. 221.

²²⁸ *Ibid*, p. 209.

²²⁹ D'après le dictionnaire de Trévoux : Marchand qui vend & qui prépare des plumes pour mettre sur les chapeaux.

²³⁰ GARNOT, *Vivre en prison ...*, *op. cit.*

Ou encore :

Quand il est venu [...] il m'en a couté pour le traiter trois livres²³¹.

Bicêtre

Quant à Bicêtre, Pantaléon, qui craint d'y être un jour enfermé, sait que le sort des prisonniers peut y être très variable, en fonction des différentes pensions possibles :

Je vous prie, si l'on m'y met, de demander pour moi la pension de la Sœur, parce que cette pension est très bonne. Pour trois cent livres, l'on a trois chopines de vin par jour, bon dîner, la soupe, rôti, salade, dessert, enfin pour cent livres et pour cinquante écus, l'on est fort bien. Toutes les autres pensions ne valent rien. L'on est très mal de la pension de la maison. J'ai appris cela par des personnes qui y ont été²³².

Vincennes

Henri Maser de Latude, incarcéré à la Bastille de 1749 à 1784, a également séjourné dans les prisons de Charenton, Bicêtre et Vincennes pour avoir dénoncé à la marquise de Pompadour un prétendu projet d'empoisonnement en vue d'une récompense ; ce qui lui a donné l'occasion d'effectuer d'utiles comparaisons.

²³¹ *Ibid.*

²³² *Ibid.*

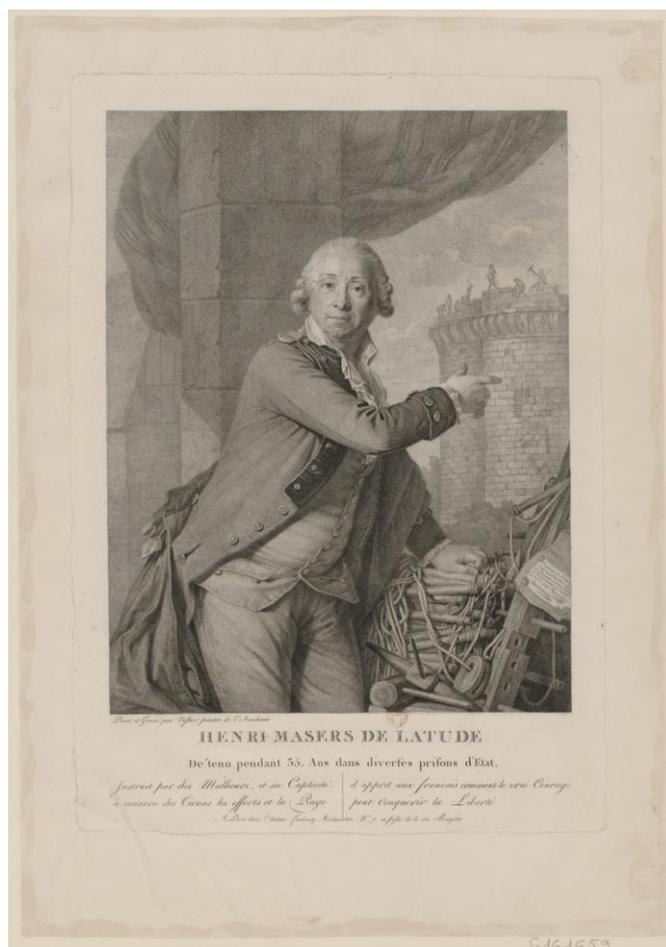


Fig. [24], Henri Masers de Latude

Il nous indique que la qualité des plats servis pouvait, à ses yeux, être également conditionnée par la personnalité de son gouverneur. Il décrit la nourriture servie à Vincennes, après le changement de gouverneur, suite au décès de ce dernier :

Quel contraste affreux fit sur nous la barbare insensibilité de son successeur ! Tout, sous sa direction, semblait en retenir l'empreinte ; on eût dit qu'il nourrissait les prisonniers que parce qu'il était dans son intérêt qu'ils ne mourussent pas : un vin aigre et plat ; de la viande de boucherie, sans cesse de la viande de boucherie qui était presque toujours gâtée et scorbutique ; des légumes sans apprêts ou des sauces sans assaisonnement ; quelque fois, c'est à dire tous les jeudis parce qu'il avait introduit, dans le régime de Vincennes, l'uniforme et dégoûtante monotonie que l'on observait à la Bastille ; tous les jeudis de la mauvaise pâtisserie qui n'était presque jamais cuite : tels étaient nos aliments²³³ .

²³³ MASERS DE LATUDE, Henri, *Le despotisme dévoilé ou mémoires de Henri Masers de Latude*, Vol. 2, p. 46 et 47.

Dans les adjectifs employés ici, nous retrouvons un peu la même litanie des reproches qu'il faisait contre les repas de la Bastille.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Fig. [25] - Le Château de Vincennes

Durant son incarcération au Château de Vincennes qui a duré cinq ans et demi, entre septembre 1778 et février 1784, date de son transfert à la Bastille, le marquis de Sade entretient une correspondance abondante avec son épouse. Ces échanges de lettres constituent pour Sade, à peu de choses près, son unique lien avec l'extérieur et le milieu non carcéral.

Les lettres du marquis remplissent diverses fonctions : celle de se plaindre bien sûr de ses conditions de détention, de l'interdiction qu'on lui fait de pouvoir sortir en promenade, mais aussi de faire part de ses différents besoins. Ceux-ci concernent des demandes de livres, de vêtements, mais aussi de nourriture. Les lettres contiennent ou sont accompagnées de listes de « commissions ». Elles permettent de mettre en avant différents éléments, et de les comparer avec les conditions de détention à la Bastille.



Fig. [26] - Portrait du marquis de Sade

Dans une lettre de mai 1781, Sade, en se plaignant du régime alimentaire, et des petits arrangements entre le cuisinier et les guichetiers, nous permet d'en connaître l'ordinaire.

L'ordinaire de la maison consiste en cinq plats par jour, soupe comprise, et cinq plats dont le diable ne mangerait pas, et toujours détestables, afin qu'il en reste davantage aux guichetiers avec lesquels s'entend le cuisinier. Moi j'ai dit : de ces cinq plats, je n'en demande que deux, mais je vous prie que ces deux soient bons, et mettez à ces deux tout l'argent que vous mettriez aux cinq. Cela est juste, ce me semble. Si ma famille paie six livres par jour pour ma nourriture²³⁴, je peux exiger que ces six livres, défalcation faite du blanchissage, se mettent en entier à deux plats, puisque je n'en prends que deux. [...] Eh bien, [...] les deux plats sont aussi mauvais que les cinq [...] ²³⁵.

S'ensuit une liste d'injures et de noms d'oiseaux qui qualifient M. de Rougemont²³⁶.

Par l'emploi du terme « ordinaire », on imagine que, comme à la Bastille, certains prisonniers peuvent donc par déduction être « à la table du gouverneur ». Compte tenu du statut du marquis de Sade, incarcéré par lettre de cachet demandée par sa famille, il est évident qu'il ne peut être soumis à un quelconque traitement de faveur.

²³⁴ L'incarcération de Sade a été faite sur demande de sa famille, c'est donc elle qui supporte les frais de sa pension.

²³⁵ SADE, Marquis de, *Lettres à sa femme*, Paris, Actes Sud, 1997, p. 273

²³⁶ Charles Joseph de Rougemont, gouverneur du château de Vincennes.

Sade se plaint également d'un élément essentiel, la qualité de l'eau qu'on lui sert, et en profite pour dénoncer les profits supposés réalisés sur le dos des prisonniers :

Il y a trois ans qu'on me fait boire une eau de citerne croupie qui pue comme le diable, tandis qu'il y a d'excellente eau de vivier chez M. de Rougemont : mais c'est qu'elle coûte quelque chose, cette eau, et que d'en fournir les prisonniers ferait quelques écus de moins par an sur l'argent que ce gueux leur vole.

Pour améliorer l'ordinaire de Vincennes, Sade paye pour se faire préparer des plats particuliers, même s'il connaît parfois des déconvenues :

L'autre jour, j'eus envie de manger un peu d'agneau, de l'agneau, qui dans cette saison-ci²³⁷, se sert jusque sur les tables des savetiers²³⁸. Il m'a fallu le faire acheter de mon argent ! Hein ! comment trouves-tu la lésinerie²³⁹ ? Hier, entendant crier²⁴⁰ des petits pois et n'ayant pas encore eu l'avantage d'en voir, j'en demande ; on m'envoie une galimafrée²⁴¹ de pois secs de l'année passée, que j'ai mangés pour frais et avec avidité, parce que je les avais beaucoup désirés. Voilà deux fois vingt-quatre heures que j'ai une indigestion à en mourir, tandis que s'ils m'en eussent donné des frais et des fins, ils ne m'eussent fait que du bien²⁴².

²³⁷ Lettre écrite le 21 mai.

²³⁸ D'après le dictionnaire de Trévoux : *Artisan qui raccommode les vieilles chaussures, souliers, bottes, pantoufles. Se dit aussi de tout autre artisan qui travaille mal proprement, grossièrement, qui salit, qui gâte la besogne.*

²³⁹ D'après le dictionnaire de Trévoux, lésiner : *Epargner, rogner quelque chose sur la dépense. Ce Maître d'Hôtel lésine sur tout.*

²⁴⁰ Certainement par un crieur de rue.

²⁴¹ D'après le dictionnaire de Trévoux : *Ragoût composé de plusieurs restes de différentes viandes. Il n'était autrefois en usage que parmi les goinfres ; mais présentement il est devenu fort commun parmi les honnêtes gens : surtout quand ce mot se prend pour un hachis de haut-goût, comme on le prend d'ordinaire aujourd'hui.* Sade semble ici lui avoir conservé son sens premier.

²⁴² SADE, Marquis de, *Lettres à sa femme, op. cit.*, p. 272 et 273.



Fig. [27] Les cris de Paris

c) Une ouverture sur la vie extérieure

À l'instar des pratiques de la Bastille où les prisonniers peuvent, par le biais des porte-clés, améliorer l'ordinaire, et contrairement à ce que pourrait laisser supposer le tableau d'Hubert Robert, les denrées qui entrent dans les cellules ne se limitent pas à la seule livraison de lait. Les autres lieux d'enfermement parisiens connaissent ces échanges avec l'extérieur de la prison.

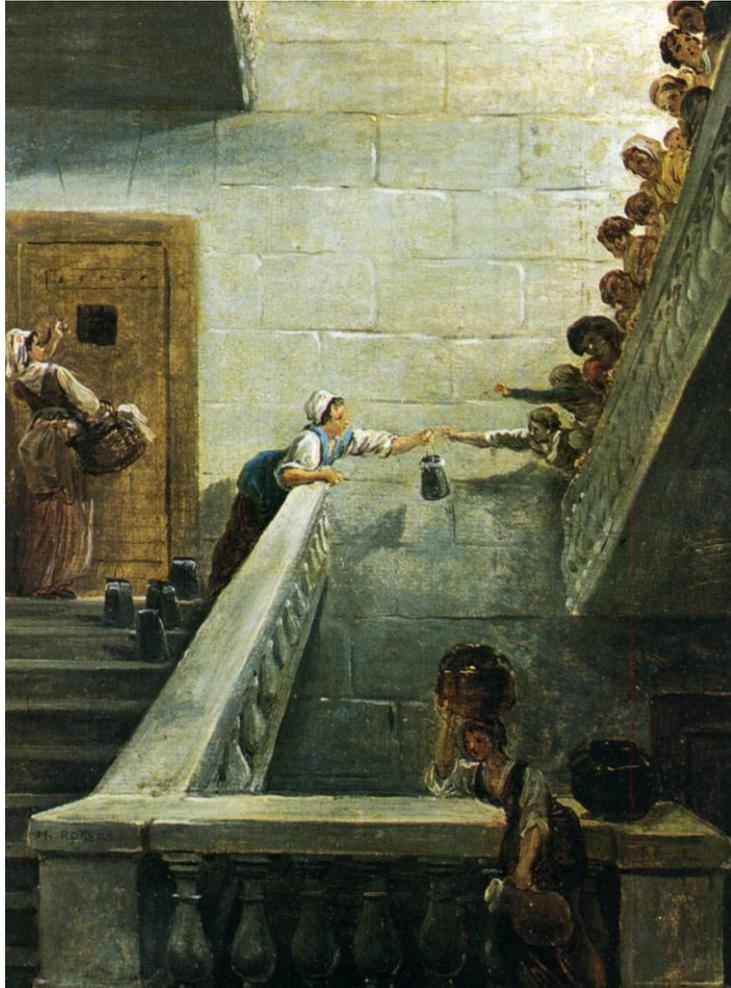


Fig. [28] - Hubert Robert - Distribution de lait à la prison Saint-Lazare

La Conciergerie, par exemple, est décrite par Pantaléon Gougis comme une prison ouverte où toutes sortes de personnes y entrent tout à fait librement : famille, bien sûr, mais également domestiques et prostituées. Tout ce petit monde se rencontre sans surveillance. Lui-même y reçoit famille et amis, qui lui apportent de la nourriture.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Fig. [29] - La Conciergerie

Les prisonniers enfermés à la Conciergerie, loin de perdre tout contact avec l'extérieur, continuent à gérer leurs biens, effectuer les démarches nécessaires à leur libération, et en sortent également sous la surveillance d'un guichetier ou huissier pour se rendre dans Paris.²⁴³

Les commissionnaires, personnes effectuant les courses pour le compte des prisonniers, entrent et sortent également librement de la prison. Ils effectuent des achats de nourriture surtout, mais également de bois de chauffage ou de charbon. Ces courses s'effectuent bien sûr au prix fort, comme le souligne Pantaléon :

Quand j'envoie chercher du charbon pour sept sols, on en rapporte environ pour trois sols. De même le beurre, de même les œufs et autres légumes. Les commissionnaires tirent sur tout, et on paye encore leur voyage bien

²⁴³ DEGEZ-SELVES, *Une société carcérale ...*, op. cit, p. 501.

cher. Par là-dessus, que direz-vous si vous les grondez ? vous ne trouverez personne²⁴⁴.

On retrouve dans ce témoignage la place centrale qu'occupent les porte-clés, guichetiers ou commissionnaires dont les prisonniers sont fortement tributaires.

Des denrées venant de la famille peuvent également être livrées pour les prisonniers :

Je vous prie de dire à mon père et à Marie-Anne ma sœur qu'elle m'achète vingt livres ou plus de porc frais et qu'elle le sale, et un petit pot de beurre et qu'elle le sale, et que mon père donne ordre pour que mon cousin achète une caisse qui soit un peu grande, et deux petites terrines, et je mettrai mon boire et manger dedans, et mon linge dedans²⁴⁵.

Ou comme un peu plus tard ou il demande à sa sœur de lui « envoyer pour les fêtes de Pâques deux couples de poules grasses »²⁴⁶.

Les plus favorisés des prisonniers sont sans nul doute ceux dont la famille loge ou s'installe à proximité de la prison et porte les repas aux heures autorisées, repas provenant de leurs cuisines ou de traiteurs avoisinants.

La prison est paradoxalement également un lieu où on peut faire des affaires, ou tout au moins du commerce pour améliorer l'ordinaire :

Je viens, monsieur, de recevoir les fromages que vous m'avez envoyés. Ils sont bons. Je les trouve meilleurs que les fromages de Brie. J'en ai vendu dès qu'ils sont arrivés, sans savoir le prix qu'ils coûtaient²⁴⁷.

Pour les prisonniers disposant d'un domestique qui prépare les repas, c'est aussi la possibilité de gagner un peu d'argent en proposant à d'autres prisonniers, moins chanceux, moyennant finance, de partager les repas.

Au donjon de Vincennes, les prisonniers peuvent également se faire apporter toutes sortes de denrées. Le marquis de Sade ne se prive pas d'utiliser cette possibilité. C'est une nouvelle fois la correspondance qu'il échange avec son épouse qui nous permet d'apprécier ses préférences alimentaires. Il est très exigeant avec son épouse, en ce qui concerne la qualité des produits qu'elle doit lui apporter, en fonction des listes de commissions qu'il lui a faites.

²⁴⁴ GARNOT, Benoit, *Vivre en prison ...*, op. cit., p. 55.

²⁴⁵ *Ibid*, p. 106.

²⁴⁶ *Ibid*, p. 134.

²⁴⁷ *Ibid*, p. 122.

Il est parfois très pointilleux sur ce qu'il souhaite précisément :

Le biscuit de Savoie n'est pas un mot de ce que je demandais : 1° je le voulais glacé tout autour, dessus et dessous, de la même glace que celle des petits biscuits ; 2° je voulais qu'il fût au chocolat en dedans et il n'y en a pas le plus petit soupçon ; ils l'ont bruni avec des jus d'herbes, mais il n'y a pas ce qui s'appelle le plus léger soupçon de chocolat. Au premier envoi je te prie de me le faire faire, et de tâcher que quelqu'un de confiance leur voie mettre le chocolat dedans. Il faut que les biscuits le sentent, comme si on mordait dans une tablette de chocolat. Au premier envoi donc : un biscuit comme je viens de te le dire, 6 ordinaires, 6 glacés et deux petits pots de beurre de Bretagne, mais bons et bien choisis. Je crois qu'il y a un magasin pour cela à Paris, comme celui de Provence pour l'huile²⁴⁸.

[...] quatre douzaines de meringues, deux douzaines de gros biscuits ; quatre douzaines de pastilles vanillées au chocolat, et non de la drogue infâme comme ce que vous m'avez envoyé²⁴⁹.

Quand Sade se fait envoyer des fruits, il ne manque pas de préciser le meilleur moyen de les transporter :

J'ai bien reçu ma chère amie, non tes figues mais ta compote de figues²⁵⁰. En me les envoyant de cette manière, tu as voulu étayer ton paradoxe de l'impossibilité de les transporter. Ce n'est point du tout ainsi qu'elles s'arrangent pour être envoyées, et de cette manière il ne faut pas s'étonner qu'elles se gâtent. 1° on ne les met jamais l'une sur l'autre, et 2° on les arrange dans de la mousse et on leur fait chacune leur petite niche bien recouverte de mousse²⁵¹.

Ses soucis de transport se retrouvent également sur d'autres produits :

J'ai des deux guimauves assez pour le mois, des livres de reste, des provisions. Rien ne se garde et n'arrive comme il faut.[...]la croquante est arrivée en morceaux et les fraises de dédale [?] pourries ; les livres en partie abîmés des pots de confitures : j'ai bien frotté, il y paraît moins.

²⁴⁸ p. 102, 16 mi 1779.

²⁴⁹ p. 380, le 18 juillet 1783.

²⁵⁰ Comprenons que les figues étaient gâtées.

²⁵¹ p. 112-113, 22 août 1779.

Toujours aussi friand de pâtisserie, et de confitures (de framboise et d'abricot), Sade ne déteste pas quelques mets salés comme la moelle de bœuf qu'il se fait porter plusieurs fois²⁵².

Il est de même très regardant sur les ustensiles de service :

Je vous prie de m'envoyer ce que j'ai demandé de vêtements d'hiver et qu'il me faut absolument tout de suite, vu mon état. Et, de plus, trois carafons de cristal commun, sans façons ni dorures, contenant chacun une pinte de Paris. J'en ai besoin pour mon lait et mes tisanes, vu la cochonnerie affreuse de tous les vases dont on se sert et qu'on vous apporte ici²⁵³.

Le respect du maigre est également évoqué :

Je me souviens que le 15 juin passé, vous m'envoyâtes un pâté d'anguilles fort bon et qui malgré la chaleur eut un fort bon succès.

Et concernant des fraises, pêches et autres pâtisseries sucrées :

Si vous voulez me faire manger les premières fraises, et que vous croyiez pouvoir les envoyer, vous me ferez plaisir, mais ce n'est là qu'une simple et pure fantaisie dont vous pouvez vous dispenser sans la moindre difficulté²⁵⁴.

Je vous laisse maîtresse de renouveler vos bienfaits, et vous prie de ne pas m'oublier pour de bonnes pêches des chartreux, quand ce sera le temps²⁵⁵.

Votre instruction pour la quinzaine, la voici : d'ici au 15 de mai 83, il faudra envoyer, sans que je le demande, une pièce de pâtisserie toujours bonne et nouvelle, les petites machines en pyramides et en pâte ferme que vous appelez à *la madeleine*²⁵⁶.

Puis s'ensuit des instructions jusqu'en novembre 1786 sur des alternances entre pâtisseries et fruits, quand c'est la saison.

Tout comme à la Bastille, les prisonniers pouvaient avoir l'assistance de domestique, c'est ce que demande le marquis à sa femme :

Mon incommodité m'empêche de me servir moi-même. Je vous prie de m'envoyer un domestique et de vous mettre dans l'esprit que quand j'ai eu *l'honneur* de vous épouser, ce n'était pas pour diminuer mon aisance ni mon état ; mais au contraire pour l'augmenter. Si vous aviez le malheur d'être à ma place, je ne vous laisserais pas vous servir vous-même²⁵⁷.

²⁵² p. 115, 22 août 1779, juillet 1783, p. 393, nov. 1783, p. 416.

²⁵³ p.117, 1^{er} novembre 1779.

²⁵⁴ p. 148, juin 1780.

²⁵⁵ p. 170, 27 juillet 1780.

²⁵⁶ p. 343, 20 novembre 1782.

²⁵⁷ p. 349, 4 février 1783.

Deux douzaines de meringues et deux douzaines de biscuits au citron, du Palais-Royal.

Ce qu'on appelle un *marabout* ou *broc*. C'est un petit pot de faïence brune, luisant, très propre, et dont l'usage est de chauffer et faire bouillir du lait ou du café. [...]

Du chocolat.

Et un petit chien tout jeune, afin que j'ai le plaisir de l'élever, [...] ²⁵⁸.

En cela, c'est une dissemblance avec la Bastille, beaucoup plus secrète et moins ouverte. La prison de l'Ancien Régime n'est pas un monde fermé, coupé de l'extérieur, les contacts sont permanents avec la société périphérique, ce qui fait une différence notable avec ce qui se passera au XIX^e siècle. Comme l'indique Benoit Garnot,

La prison de la Conciergerie ressemble à une ville en miniature, avec ses beaux quartiers, (la « pistole ») et ses taudis (la « paille »), ses lieux de plaisir (le cabaret), sa paroisse (il y a une chapelle et un confesseur), son hôpital (l'infirmierie, qui a mauvaise réputation), ses commerçants, et même sa prison dans la prison, le cachot ²⁵⁹.

En découvrant dans les archives le service du maître d'hôtel tel qu'il lui était imposé dans le règlement de la Bastille, nous aurions pu nous attendre, au regard des critiques émises dans les témoignages, à ce que celui-ci ne soit pas entièrement respecté. Or, les mémoires des fournisseurs de bouche sont venus conforter l'idée d'un certain équilibre dans les plats servis quotidiennement. La soupe, la viande à chaque repas, les légumes, les pâtisseries, les fruits décrivent un ordinaire relativement varié, au regard du traitement des prisonniers purgeant leur peine dans d'autres prisons parisiennes. Certes, les embastillés soumis à ce régime commun se plaignent de la routine des repas ; mais qui n'en souffrirait pas en restant enfermé plusieurs mois, voire plusieurs années comme c'est le cas des prisonniers ayant pris la plume pour témoigner ? En plus de la monotonie des repas, les prisonniers aisés ou ayant une position sociale élevée, se plaignent logiquement d'une alimentation éloignée de leurs habitudes liées à leur origine sociale. Ces derniers, en cherchant à améliorer cet ordinaire qu'ils critiquent, vont nous permettre d'accéder à des documents présentant un large éventail de denrées, souvent élitaires, parfois luxueuses, dont nous pourrions être aujourd'hui envieux, si ceux qui en avaient bénéficié n'avaient été privés de liberté.

²⁵⁸ p. 356, 18 mars 1783.

²⁵⁹ *Ibid*, p. 56.

PARTIE III – DE L'EXTRAORDINAIRE POUR LE QUOTIDIEN DE PRIVILÉGIÉS

A) ÊTRE À LA TABLE DU GOUVERNEUR

Être à la table du gouverneur pourrait être comparé à être invité à la table du capitaine, une prérogative réservée à quelques privilégiés. Mais la différence est tout de même de taille : le gouverneur est celui d'un lieu d'enfermement, une prison d'État, où la privation de liberté est une sanction. Une certaine dose de relativité est donc nécessaire pour comprendre ces petits arrangements faits autour des repas, comme ceux qui étaient faits autour du logement pour certains embastillés particulièrement chanceux du XVII^e siècle qui rentraient coucher chez eux chaque soir. Une fois encore, le contexte de l'Ancien Régime est à prendre en considération pour comprendre ces aménagements de peine.

a) Les traces dans les manuscrits

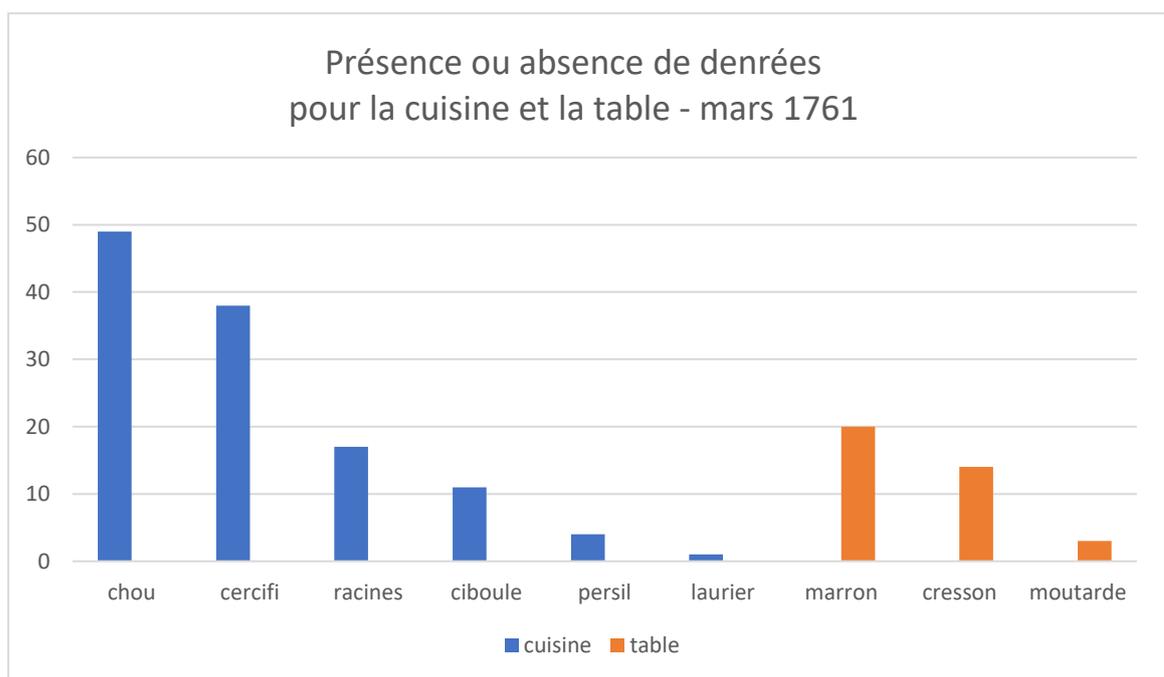
Aucune trace de quelconques recommandations concernant ces deux traitements différents n'a été trouvée dans les nombreux règlements internes à la Bastille. On ne peut certes pas définir à l'avance quel prisonnier relèvera du régime ordinaire et quel autre pourra prétendre être à la table du gouverneur. Cette distinction ne peut se faire qu'au cas par cas.

C'est donc dans d'autres manuscrits qu'il convenait de rechercher la confirmation de ce que les historiens avançaient. En l'absence de consignes écrites trouvées entre le lieutenant de police et le gouverneur, ou entre le gouverneur et le maître d'hôtel, c'est vers les mémoires des fournisseurs que nous nous sommes tournés pour tenter de trouver la trace de cette distinction.

Comme nous l'avons vu dans la première partie, les mémoires du fruitier se sont révélés particulièrement bien détaillés, apportant des précisions sur les quantités, variétés et qualités des denrées livrées à la Bastille. C'est donc assez logiquement qu'est apparue la distinction entre les denrées destinées à la cuisine, et celles réservées à la table du gouverneur. C'est d'ailleurs le seul fournisseur qui présentait dans ses mémoires une telle séparation. Pour les autres, aucune différenciation dans

les produits n'est faite, même si naturellement, le bon sens nous conduit à une certaine déduction. Pour autant cette séparation n'est pas systématique et n'est pas faite pour tous les produits. Pour cette raison, un traitement statistique est difficile à mener, d'autant plus que les manques sont importants et les séries incomplètes. Certains éléments peuvent néanmoins être mis en avant.

Les mémoires des mois de mars et d'avril 1761 sont les seuls présentant deux comptes différents pour la cuisine et la table. Ces quatre mémoires nous permettent de mettre en évidence des choix de denrées distinctes en fonction de leur destination.



Distinction cuisine / table dans le mémoire du fruitier pour le mois de mars 1761

Sur ce graphique, nous avons fait le choix de ne présenter que les données qui nous paraissaient significatives. Par exemple, ne figurent pas les épinards et les pommes, qui sont présents tous les deux dans les livraisons pour la cuisine et la table du gouverneur.

Comme on peut le remarquer, le mémoire du fruitier fait une distinction cuisine/table et non pas ordinaire/table. Cette précision est importante. Cela signifie que certaines denrées sont strictement réservées pour la table du gouverneur, les marrons, le cresson et la moutarde notamment, que certaines ont vocation à se retrouver dans

l'alimentation ordinaire des prisonniers (le chou et les racines), mais également que certains produits peuvent être communs aux deux. Je pense par exemple à la ciboule, mais aussi au persil et au laurier qui faisaient partie tous les deux ce que l'on appelait le « paquet aromatique », notre actuel bouquet garni. On imagine mal la table du gouverneur ne pas profiter des avancées culinaires de l'époque comme l'aromatisation de fonds et bouillons avec des herbes fines indigènes.

Concernant les marrons, que l'on nomme également les châtaignes²⁶⁰, qui figurent souvent dans les denrées « pour la table », voici ce que dit Rozier dans le cours complet d'agriculture :

La châtaigne fait une des principales ressources pour la nourriture des habitans des montagnes pendant plusieurs mois de l'année, & souvent leur unique nourriture. On les prépare, soit vertes, soit sèches, en les faisant cuire simplement dans l'eau, quelquefois un peu salée, quelquefois avec des feuilles de céleri, de sauge, &c. suivant le goût des particuliers. Les vertes sont cuites ainsi, soit enveloppées de leur écorce, soit lorsqu'elles en sont dépouillées. La seconde manière est de les rôtir à la flamme dans une poêle de fer ou de terre percée de trous ; la troisième, sous la cendre chaude ; la quatrième, dans un moulin à rôtir le café ; [...] ²⁶¹.

D'après cette présentation, les châtaignes semblent être plutôt une alimentation paysanne. Ce qui est le cas. Cependant, dans celles qui nous préoccupent, elles sont grosses, puisque nommées *marrons*, ce qui est un signe de qualité. Par ailleurs, nous savons que les élites pouvaient également avoir une alimentation plus ordinaire, comme le rappelle Philippe Meyzie :

À la table des nobles du Périgord au XVIII^e siècle prennent place des aliments que l'on a trop souvent coutume de considérer uniquement comme des produits populaires. Les châtaignes, par exemple, sont couramment consommées y compris lors des repas de fête : en 1773, lors d'un repas servi par le traiteur de Périgueux Courtois au marquis d'Arlot de la Roque dans son château de Périgord, des châtaignes accompagnent des filets de mouton aux épinards, des ragoûts d'huîtres et des massépains²⁶².

En dehors de toute mise en scène sociale de la table, les goûts individuels et personnels peuvent se porter tout simplement vers des denrées plus ordinaires et

²⁶⁰ D'après le *Dictionnaire des aliments* de Briand, « quand les châtaignes sont bien grosses, on les appelle marrons ; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge », p. 360.

²⁶¹ ROZIER, THOREL, *Cours complet d'agriculture*, Hotel Serpente, 1784, tome troisième, p. 175.

²⁶² MEYZIE, *L'alimentation en Europe ...*, *op. cit.*, p. 149.

simples, comme le souligne Philippe Meyzie en évoquant ces consommations à la cour même de Versailles :

[...] le journal de Madame Brunyer, première femme de chambre de la fille aînée de Louis XV, montre une femme aux goûts variés qui apprécie de manger, dans l'intimité, du fromage de Roquefort, du petit salé, des navets, des châtaignes ou de boire de la bière²⁶³.

De même, ce goût plus « rustique » pour certaines denrées peut s'expliquer par le souvenir que celles-ci évoquent, *a fortiori* pour des prisonniers esseulés ; nous pensons à des nobles qui pouvaient tirer de leurs métairies des paiements en nature, en châtaignes notamment, ou pour des élites provinciales embastillées, le souvenir d'une cuisine régionale. Nous n'avons pas trouvé trace de recettes dans *La cuisinière bourgeoise*, par contre dans les *Dons de Comus*, on trouve un coulis et un potage réalisés à partir de châtaigne.

La présence dans la batterie de cuisine d'une poêle à châtaignes²⁶⁴ indique qu'une des possibilités de les préparer à la Bastille était de les griller. D'autre part, les grilloirs à café des prisonniers offraient également la possibilité d'une autre préparation, mais dans les cellules elles-mêmes.

Quant au cresson, il servait, comme encore aujourd'hui, à garnir les plats de viandes et volailles rôties, et de poissons également. Son utilisation en salade est également présente dans *La cuisinière bourgeoise* ainsi que comme ingrédient rentrant dans la réalisation de sauces vertes ou de la ravigote²⁶⁵. Enfin, il était également présent comme entremets, *cresson à la crème* par exemple.

Si l'on termine maintenant avec le dernier élément de ce graphique, la moutarde, il peut paraître étonnant qu'elle soit mentionnée dans les mémoires du fruitier. Dans la mesure où la moutarde est également présente dans ceux de l'épicier ou vinaigrier, on peut imaginer qu'il ne s'agit pas ici de la même qualité. Il est à noter qu'il arrivait à certains fournisseurs de livrer des denrées en dehors de leur métier de base : moutarde, lait, fromage, beurre par exemple, étaient à l'occasion fournis par le fruitier. Une moutarde « ordinaire » pourrait être utilisée par le cuisinier dans les préparations culinaires proprement dites, comme c'est le cas pour de nombreux plats dans lesquels

²⁶³ *Ibid.*, p. 210.

²⁶⁴ Deux poêles à frire en fer blanc dont une à châtaignes, ms 12586, feuillet 302.

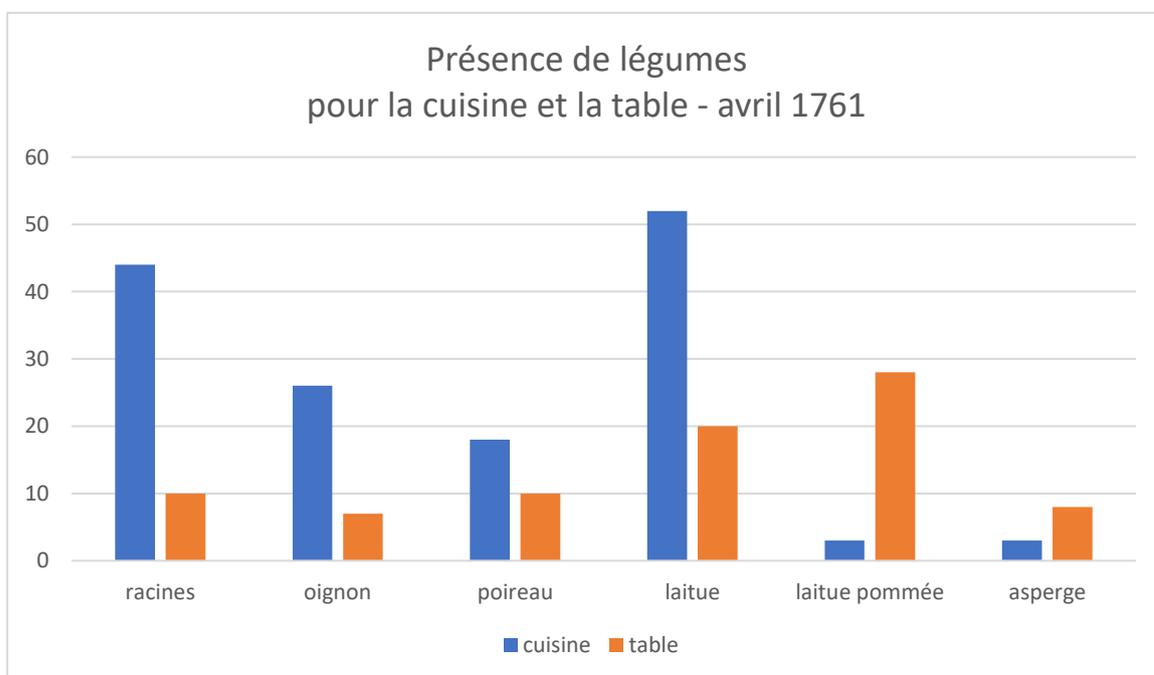
²⁶⁵ Herbes à ravigote : cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson, civette.

elle intervient dans la réalisation de sauces ou liaison, et une moutarde plus « haut de gamme » présente sur la table, comme condiment cette fois-ci. Les arts de la table du XVIII^e siècle regorgent d'exemples de moutardiers plus travaillés les uns que les autres, certains en argent massif ou en porcelaine fine comme ce modèle ci-dessous, issu de la collection des Arts Décoratifs :



Fig.[30] - Moutardier

Examinons maintenant le graphique ci-dessous qui présente cette fois-ci, pour le mois d'avril 1761, les consommations de six produits livrés à la fois pour la cuisine et pour la table du gouverneur, et voyons si ces denrées sont présentes dans certains traités de cuisine du XVIII^e siècle.



Distinction cuisine / table dans le mémoire du fruitier pour le mois d'avril 1761

On constate tout d'abord une certaine logique dans les quantités réservées à la cuisine et à la table. Les denrées que l'on pourrait considérer comme plus grossières, tout au moins plus conformes à une alimentation ordinaire y sont en quantité plus importante : les racines, les oignons, et les poireaux. Encore faut-il regarder la variété ou la qualité de ces produits.

Sous le terme générique de racines, on retrouve à l'époque moderne un ensemble assez vaste de légumes : les carottes, les navets, les panais, ainsi que les racines de persil et de céleri²⁶⁶, dont l'utilisation peut se retrouver tout aussi bien comme ingrédient de soupe, d'entremets ou même comme aromate²⁶⁷. Ils peuvent à ce titre servir à la réalisation de nombreuses sauces, comme la sauce piquante, sauce à la reine, et la sauce poivrade par exemple, qui comprennent carottes et panais, aux côtés d'autres aromates (thym, persil, ail, ciboule notamment).

Mais fournis pour la table du gouverneur, on peut tout à fait imaginer ces racines entrer dans la réalisation d'entremets comme ceux présentés dans la *Cuisinière bourgeoise*, *a fortiori* s'ils sont primeurs, comme cela peut être le cas en avril. Nous pouvons évoquer la recette de « racines à la crème » présentée par Menon, où après avoir été cuits à l'anglaise²⁶⁸, les légumes sont passés au beurre, accompagnés d'aromates et liés à la crème et aux jaunes.

Ces racines peuvent constituer la garniture d'une entrée, comme *la queue de bœuf en hochepot*²⁶⁹, ou *les côtelettes de mouton à la marinière*, recettes également présentées dans *La cuisinière bourgeoise*. De même, elles peuvent garnir un potage en collation, à l'instar du *potage à l'eau*. Menon indique parfois que les légumes doivent être proprement « tournés ». Le terme est sans doute le même que celui que nous utilisons encore aujourd'hui, à savoir une technique gestuelle permettant de donner une forme oblongue au légume avec sept faces, dont l'objectif est d'en améliorer la présentation visuelle, tout en apportant une régularité de cuisson. Ce soin apporté au visuel dénote de l'importance accordés aux légumes dans une recette.

²⁶⁶ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 77.

²⁶⁷ *Ibid.*

²⁶⁸ Cuits à l'eau bouillante salée.

²⁶⁹ Hutspot ou Hochepot : espèce de ragoût fait de bœuf et cuit sans eau dans un pot, d'après MEYZIE, *L'alimentation en Europe ...*, op. cit., p. 270.

Les oignons entrent également dans de nombreuses préparations, notamment comme aromate. Si certains oignons sont « pour la table du gouverneur », c'est donc qu'ils doivent être différents, probablement d'une autre variété, par exemple des oignons frais ou des petits oignons. Des ragoûts de petits oignons étaient réalisés et servis avec des volailles comme poulardes, poulets ou ailerons de dindons. Ils pouvaient entrer également dans la composition de potages en maigre, ou de matelotes de poisson ou de pigeon, en entrée.

Et enfin pour le poireau, Menon indique qu'il « n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon ». Cependant, son utilisation ne saurait se limiter à ce seul usage mentionné dans *La cuisinière bourgeoise*. Il est vrai que, dans la hiérarchie des aliments²⁷⁰, celui-ci arrive dans le bas du « classement » au même niveau que les oignons, échalotes et ail. Mais, tout comme pour l'oignon, on peut imaginer une consommation de jeunes poireaux entrant dans la réalisation de ragoûts, ou en entrée, à *la ravigote* par exemple.

Quant à la laitue, elle est présente dans les deux comptes mais sous deux variétés différentes : la laitue « commune » et la laitue « pommée » au cœur plus serré et ferme. Cette variété de salade pouvait être proposée en entrée, mais également sous forme cuite, comme dans les *laitues pommées farcies*, entrée proposée par Menon où les salades sont garnies d'une farce de viande après avoir été cuites à l'anglaise, puis panées et frites. Les laitues en ragoûts constituent également une garniture recommandée pour accompagner certaines entrées.

Et enfin, concernant les asperges, la distinction « cuisine » et « table du gouverneur » est intéressante à double titre. Tout d'abord, il est étonnant de constater que, même si les quantités commandées pour la cuisine ne sont pas importantes, ces denrées, particulièrement appréciées au XVIII^e siècle entrent dans les cuisines d'une prison ! Tout à fait logiquement, la différence de qualité se retrouve dans les prix précisés : celles réservées à la table sont facturées presque deux fois plus cher (2 livres et 10 sols contre 1 livre et 10 sols). Nous constatons également que la livraison des asperges pour la table survient plus tôt dans la saison, le 28 mars, contre près d'un mois plus tard pour celles réservées à la cuisine. Nous sommes ici dans une pratique

²⁷⁰ LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen-Age. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, 2002, p. 133.

particulièrement appréciée chez les élites : consommer les légumes en primeur. Il suffit de rappeler ici la « folie » qui s'emparait de Versailles à la fin du XVII^e siècle autour de la consommation des petits pois en primeur²⁷¹. La raison de cette différence de prix se trouve dans la faible abondance de produits en début de saison, mais peut également trouver une explication dans la différence de qualité. La fraîcheur de l'asperge, gage de qualité, va être particulièrement appréciée, ainsi que son calibre qui déterminera, lui aussi, son prix.

Il convient de revenir ici sur la consommation des asperges à l'époque moderne. Celles-ci occupent une place particulière dans le nouvel engouement des élites pour les légumes qui s'amorce dès la Renaissance.

Dans *Le dictionnaire des aliments*, Briand indique que l'asperge « passe pour un des meilleurs légumes »²⁷². Flandrin note que sa présence est fréquente dans les traités de cuisine du XVIII^e siècle²⁷³. Elle l'est également à la table du roi, comme l'atteste ce menu du souper en maigre du 9 avril 1753, tiré des « Voyages du Roy au château de Choisy »²⁷⁴. L'asperge y est présente dans pas moins de quatre mets : un potage aux pointes d'asperges et trois petits entremets d'asperges, « au beurre », « à l'huile » et « en petits pois ». Ce dernier entremets, *asperges en petits pois*, est une préparation où les asperges vont être « déguisées »²⁷⁵ en petits pois, puisqu'elles sont coupées de la taille des petits pois, et cuisinées comme tels, à *la demi bourgeoise*²⁷⁶.

²⁷¹ QUELLIER, *La table ...*, *op. cit.*, p. 81-82.

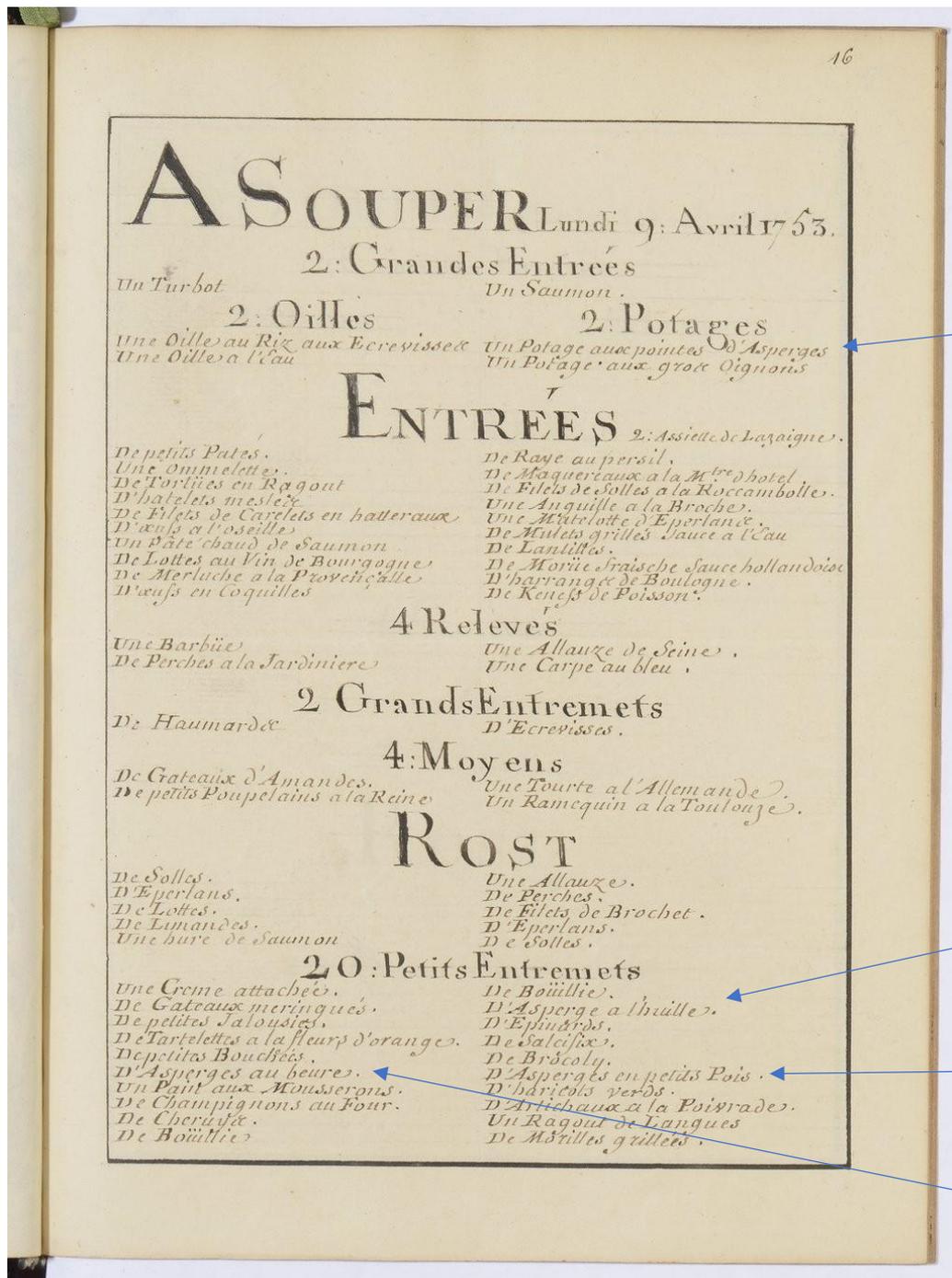
²⁷² BRIAND, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets* [Texte imprimé]... *avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne...* par M. C. D., chef de cuisine de M. le prince de ***. Tome premier [-troisième], Paris, Gissey, 1750, p. 97.

²⁷³ FLANDRIN, MONTANARI, sous la direction de, *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 659.

²⁷⁴ Menu du 9 avril 1753, in « Voyages du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la Table de Sa Majesté. Année 1753. Brain de Sainte-Marie », p. 16.

²⁷⁵ QUELLIER, *À la table ...*, *op. cit.*, p. 82.

²⁷⁶ Liés aux jaunes et à la crème, après avoir été étuvés avec persil, ciboule et laitue pommée.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Menu du souper du 9 avril 1753, tiré des « Voyages du Roy au château de Choisy »

En étant présente à la fois sur la table du roi et à la table du gouverneur de la Bastille, l'asperge démontre ici la place prépondérante qu'elle occupe à l'époque moderne.

b) La traduction dans les témoignages

Les témoignages des prisonniers permettent de toucher du doigt la réalité de cette distinction Ordinaire / Table du gouverneur. Marmontel, enfermé onze jours à la Bastille avec son fidèle domestique, nomme précisément cette différenciation :

L'après-midi, le gouverneur vint me voir et me demanda si je me trouvais bien nourri, m'assurant que je serai de sa table, qu'il aurait soin lui-même de couper mes morceaux et que personne que lui n'y toucherait²⁷⁷.

Être à la table du gouverneur peut également signifier y être invité physiquement. Des témoignages de ce privilège ont été rapportés par Mme de Staal Delaunay dans ses mémoires. Ces derniers ont d'ailleurs largement contribué à donner une image « très enjolivée des conditions de détention d'une prisonnière privilégiée »²⁷⁸. Elle mentionne à plusieurs reprises qu'elle prend ses repas, non pas dans sa cellule, mais dans le logement du gouverneur :

[...] et je restai dans cette espèce d'immobilité où l'âme, trop pleine de sentiments, demeure sans action. On m'en tira pour aller dîner au gouvernement avec le marquis de Saint-Geniès, triste compagnon de mauvaise fortune. [...] Jamais repas ne fût plus lugubre que celui-là. Quand il fût fini, comme j'allais monter, selon notre coutume, pour prendre du café dans la chambre du gouverneur, le lieutenant m'arrêta au bas du degré, et me dit : Ne montez pas [...] ²⁷⁹.

Comme on le voit, non seulement les repas sont pris littéralement « à la table du gouverneur », mais encore les plaisirs se prolongent au-delà, dans une certaine intimité de lieux, avec la prise de café. Les repas chez le gouverneur ne sont pas l'exception, mais la règle, comme le montre l'évocation du quotidien des dîners et soupers de Mme de Staal :

Du reste, je voyais [*le chevalier de Menil*] chaque jour chez le gouverneur, où nous passions tous une partie de la journée. Nous y allions dîner ; et après le dîner je jouais une reprise d'ombre²⁸⁰ avec MM. De Pompadour et de Boisdavis, et Menil me conseillait. [...] La compagnie se rassemblait chez moi avant le souper, que nous retournions faire chez le gouverneur, après lequel chacun s'allait coucher. [...] Je ne désirais plus d'autre liberté que celle dont je

²⁷⁷ MARMONTEL, *Mémoires*, op. cit., p. 218.

²⁷⁸ MUZERELLE, *La Bastille ou l'enfer ...*, op. cit., p. 60.

²⁷⁹ *Mémoires de Mme de Staal-Delaunay, de M. le marquis d'Argenson et de Madame, mère du Régent ; suivis d'éclaircissements extraits des Mémoires du duc de Saint-Simon*, Paris, Firmin-Didot frères, 1848, p. 187.

²⁸⁰ Jeu de cartes qui se joue presque toujours à trois, dont le nom *ombre* vient de l'espagnol, qui signifie *homme*.

jouissais. Il ne me semblait pas qu'il y eût d'autre monde que l'enceinte de nos murs. C'est le seul temps heureux que j'ai passé en ma vie²⁸¹.

On voit également ici à travers ces écrits à quel point les mémoires de Mme de Staal ont pu contribuer à alimenter un imaginaire plutôt romantique autour de la prison d'Etat.

c) Les motifs de ce traitement singulier

Les raisons qui expliquent ce privilège sont de plusieurs ordres. En premier lieu, les prisonniers, souvent de milieux aristocratiques, tout au moins privilégiés, ne sont pas destinés à être enfermés à la Bastille *ad vitam aeternam*. En principe, leur mise à l'écart a une fin, même si les prisonniers n'en connaissent pas la date. S'ils sont destinés à en ressortir, et donc à reprendre le cours de leur vie normale, le roi ne peut pas les traiter comme de vulgaires criminels. S'il l'on revient un instant sur le cas de Marmontel, le gouverneur doit savoir que son incarcération va être courte, que dans quelques jours, quelques semaines tout au plus, il aura recouvré la liberté. Le traitement qui lui est réservé est donc conforme à sa position dans la société. L'humiliation n'est ici pas de mise. On traite donc, entre autres par le biais de l'alimentation, une personne en fonction de son statut social. On retrouve ici un trait de caractéristique de l'Ancien Régime : quel que soit l'endroit où l'on est, y compris en prison, tout est fait pour que chacun maintienne son rang.

L'autre raison de ce régime tient sans aucun doute dans la pression que peuvent exercer le lieutenant de police et le gouverneur à travers la plus ou moins grande attention accordée à un prisonnier. En effet, la qualité et l'abondance des repas peuvent être un moyen d'obtenir du prisonnier les informations qu'on cherche à lui extorquer. Quand les informations convoitées ont été obtenues, ou lorsqu'au contraire on réalise que l'on a fait fauter route, le prisonnier peut alors retourner dans un ordinaire moins qualitatif et abondant. C'est ce que de Renneville semble avoir connu. Dans son premier mois d'incarcération à la Bastille²⁸², les repas qu'on lui porte sont de véritables festins. Les descriptions, particulièrement bien détaillées, sont éloquentes, nous les

²⁸¹ *Ibid*, p. 176 et 177.

²⁸² Du 16 au 31 mai 1702.

évoquerons plus loin. À l'issue de son premier dîner pris à la Bastille, il s'interroge sur le coût des repas :

Je lui demandai si je paierais ma nourriture ou si j'en étais redevable au roi. Il me dit que je n'avais qu'à demander tout ce qui naturellement me ferait plaisir, qu'on tâcherait de me satisfaire et que Sa Majesté payait tout²⁸³.

Or, comme l'indique Claude Quétel²⁸⁴, de Renneville n'est qu'un vulgaire espion, et non pas un prisonnier de marque qui pourrait justifier un tel traitement de faveur. Par la suite, son passage de la table du gouverneur au régime ordinaire, qui se fait sans qu'on l'en informe, semble correspondre à la découverte, au fur et à mesure des interrogatoires, que la « prise » était finalement moins digne de considération.

Il reste à évoquer le fait du gouverneur lui-même. Être « de sa table » ou « à sa table » relève également de son bon vouloir, des rapports plus ou moins cordiaux ou respectueux qu'il entretient avec les prisonniers. Il est des compagnies qu'on ne souhaite pas forcément à sa table ou qui n'en sont pas dignes.

Ce traitement particulier dont bénéficient quelques privilégiés et qui se retrouvent dans les témoignages écrits *a posteriori*, a été difficile à mettre en avant à travers les manuscrits de la Bastille. Les manques importants dus à la disparition des mémoires, ainsi que le manque de précisions des fournisseurs de bouche ne nous ont pas permis de mener une analyse rigoureuse de ce traitement. Mais si les manuscrits présentent certaines lacunes, ils sont néanmoins riches d'informations précieuses quant à la qualité des denrées qui entraient dans les cuisines ou dans les cellules de privilégiés.

B) CONSOMMER DES PRODUITS DE QUALITE

En parcourant les mémoires des fournisseurs ainsi que les listes des produits que se faisaient apporter certains prisonniers, nous allons pouvoir mettre en avant des comportements alimentaires proches de ceux pratiqués par les élites parisiennes du XVIII^e siècle, en pointant du doigt notamment des produits luxueux, qualitatifs, mais aussi des denrées dont la consommation est chargée de symboles.

²⁸³ SAVINE, *La vie à la ...*, *op. cit.*, p. 39 et 40.

²⁸⁴ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, *op. cit.*, p. 392 et 393.

a) Des produits luxueux

Nous avons tenté d'isoler ici certaines denrées particulièrement coûteuses, voire luxueuses.

La truffe, présente dans les denrées fournies aux prisonniers, certes de manière modeste, mérite qu'on s'y attarde quelque peu. Celle-ci fait partie des nombreux aliments qui avaient été délaissés par les élites sociales pendant plusieurs siècles et qui ont été réhabilités à l'époque moderne. D'après Flandrin, « on se passionne pour les truffes », denrée qui avait fait l'objet d'une « méfiance populaire et savante jusqu'au début du XVII^e siècle »²⁸⁵ et dans le dictionnaire de Trévoux, la truffe est qualifiée de « mêts fort friand ». Philippe Meyzie nous rappelle combien ces tubercules étaient emblématiques d'une cuisine élitaires :

Les truffes, par exemple, sont très courantes dans la cuisine festive proposée aux élites françaises, seules ou en accompagnement notamment des volailles ; la dinde truffée connaît un grand succès au XVIII^e siècle à Paris, Limoges, Toulouse ou dans le Périgord ; il est rare qu'un repas de prestige ne comporte pas ce plat apprécié des élites²⁸⁶.

La truffe est par exemple mentionnée à trois reprises dans les fournitures faites à un même prisonnier, Monsieur de Lally²⁸⁷. Elle se présente sous forme de farce : un chapon aux truffes et une poularde aux truffes, apparaissent dans une même livraison, en septembre 1764. Dans ce même mémoire, on trouve également trois livres de truffes. Selon le dictionnaire de Trévoux, « on les sert fricassées, ou au court-bouillon dans une serviette ». Cet apprêt est confirmé dans le *Dictionnaire des aliments* de Briand²⁸⁸ : entremets « de truffes en serviette », « truffes au court-bouillon ». On les trouve également « au naturel » comme « entremets pour relever des plats de rôti ». On pourrait également les consommer « simplement » sur du pain, avec du beurre, en tranches plus ou moins épaisses. Elles pouvaient également venir parfumer une omelette. Une fois de plus, le marquis de Sade se distingue par son goût pour les produits luxueux, puisqu'il va demander, par l'intermédiaire de son épouse, des truffes conservées dans l'huile :

²⁸⁵ FLANDRIN, MONTANARI, sous la direction de, *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 562.

²⁸⁶ MEYZIE, *L'alimentation en Europe ...*, op. cit., p. 159.

²⁸⁷ ms 12523, feuillet 42.

²⁸⁸ BRIAND, *Dictionnaire des aliments*, ... op. cit.

M. de Sade me témoigna, dans mes dernières visites, désirer avoir des truffes de chez lui tout arrangées dans l'huile. Il n'en faut pas une très grande quantité ; si c'est la saison d'en avoir, envoyez m'en ...²⁸⁹

Le foie gras est également une denrée qui a été trouvée, toujours dans les fournitures aux prisonniers. Il semble être particulièrement apprécié par prisonnier de Lally, déjà cité plus haut²⁹⁰, ainsi que par Mr Mânem qui règle à son porte-clés « le foie gras du mois » en janvier 1761²⁹¹.

Les huîtres font également partie des produits qui entrent dans les cellules, mais qui sont également présentes à la table du gouverneur. Moins fragiles que le poisson, avec des durées de conservation plus longues, elles étaient néanmoins un produit fragile à l'époque moderne. Les Parisiens aisés en raffolent d'ailleurs, et s'en procurent auprès des écaillères qui les crient, comme le raconte Louis-Sébastien Mercier dans le *Tableau de Paris* :

L'écaillère a un petit couteau court et fort. Rien n'égale la prestesse et le jeu adroit de son poignet ; on dirait que ces coquilles d'huîtres ne sont que légèrement collées ; elle semble les détacher en les touchant. Sous prétexte d'avaler les suspectes, elle mange effrontément, à vos yeux, les plus grasses et les plus appétissantes. [...] elle emporte les écailles et les dépose sur un tas qui devient énorme. J'en ai mesuré cinq ou six qui avaient douze pieds de hauteur, en forme pyramidale²⁹².

²⁸⁹ BOURDIN, Paul, *Correspondance inédite du Marquis de Sade, de ses proches, et de ses familiers*, Paris, Librairie de France, 1929, p. 244.

²⁹⁰ ms 12523, feuillet 42.

²⁹¹ ms 12522, feuillet 230.

²⁹² MERCIER, Louis-Sébastien, *Tableau de Paris*, tome X, Paris, 1788, p. 147.



Fig. [31] - Huîtres à l'escalle

Et ce qui lui fait dire également :

Quand, dans la suite des siècles, Paris sera renversé, détruit de fond en comble, les naturalistes futurs, rencontrant sur un petit point étroit une immense quantité de coquilles d'huîtres, soutiendront que la mer a passé sur notre terrain [...] ²⁹³.

²⁹³ *Ibid.*, p. 145.



Fig. [32] de Troy – Déjeuner d'huîtres

Sur l'œuvre ci-dessus, qui représente un repas composé uniquement d'huîtres, figure également une des premières représentations de la bouteille de Champagne dans un tableau. Le vin de Champagne, très en vogue au XVIII^e siècle, figure également dans les mémoires de certains prisonniers²⁹⁴. Même s'il est peu probable que les cellules aient été pourvues du *rafraîchissoir* que l'on peut apercevoir au premier plan du tableau, la livraison de glace dans certaines cellules permet d'envisager sa consommation à la bonne température de service.

Les huîtres semblent être appréciées d'un prisonnier que nous avons déjà évoqué plus haut, Mr Mânem. Ce dernier s'en fait régulièrement livrer durant les mois d'hiver qu'il passe à la Bastille²⁹⁵. Les archives mentionnent en effet 21 douzaines d'huîtres livrées pour le seul mois de novembre 1758²⁹⁶.

²⁹⁴ Par exemple, Mr de Bourdonnais commande 5 bouteilles de Champagne en janvier 1750 (ms 12522, feuillet 79), et Mr Mânem s'en fait apporter chaque mois entre janvier et mai 1760 (ms 12522, feuillets 223 à 226).

²⁹⁵ D'après les archives retrouvées, il est au moins incarcéré entre janvier 1758 et décembre 1762.

²⁹⁶ ms 12522, feuillet 218.

b) Des produits « labellisés »

Bien avant que les différents labels de qualité actuels ne fassent leur apparition dans le paysage alimentaire français, il a existé des produits et préparations culinaires qui se distinguaient par leur réputation et qui étaient recherchés sur les tables des élites. Certaines de ces denrées avaient trouvé le chemin de la Bastille, à l'instar des navets de Freneuse.

Le fruitier précise en effet parfois la variété des navets fournis ; dans ce cas, ils ne sont plus englobés dans l'appellation générique de « racines ». Le navet de Freneuse, « de forme allongée et petit comme tous les navets très fins qui s'obtiennent dans les terres sablonneuses et douces »²⁹⁷, est particulièrement apprécié des Parisiens, comme le précise Le Grand d'Aussy.

Aujourd'hui l'on estime encore à Paris ces derniers²⁹⁸. Mais on fait aussi grand cas des navets de Senlis, de ceux de Meaux, de Chartres, [...], et sur-tout de ceux de Freneuse, & de Belleville, près de Paris.

Celui-ci a par ailleurs donné son nom au potage réalisé à base de navets, le potage Freneuse. Par contre, même si les mémoires du fruitier mentionnent la livraison de pêches, parfois qualifiées de « choisies », leur provenance, qui aurait pu être de Montreuil, n'est pas mentionnée.

Il en est de même pour les marrons de Lyon, qui sont fournis par l'épicier, ou que les prisonniers se font livrer directement dans les cellules. La réputation de ces châtaignes est attestée par Le Grand D'Aussy par exemple et par les dictionnaires de l'époque.

La provenance des prunes, de Tours et de Brignoles, que se font apporter les prisonniers, ainsi que celles présentes dans les mémoires de l'épicier, est spécifiquement indiquée. À l'époque moderne, on trouve parfois indifféremment le terme prune ou pruneau pour désigner le fruit partiellement séché. Ces deux régions d'origine, la Touraine et la région de Brignoles, étaient réputées, depuis le XVI^e siècle, pour fournir de gros fruits particulièrement appréciés²⁹⁹. La différence de qualité et de

²⁹⁷ FOURY, Claude, PITRAT, Michel, *Histoire des légumes : des origines à l'orée du XXI^e siècle*, Paris, Inra Editions, 2004, p. 198.

²⁹⁸ « Ceux de Maisons, de Saint-Germain, de Vaugirard, & d'Aubervilliers ».

²⁹⁹ Le dictionnaire de Trévoux présente les prunes et pruneaux de Tours comme « estimés ».

grosneur se retrouve dans les prix facturés. Les pruneaux de Tours coûtent par exemple 14 sols la livre, à comparer à d'autres pruneaux à seulement 6 sols la livre³⁰⁰.

D'autres régions d'origine sont mentionnées pour des produits comme le mien de Narbonne, le riz du Piedmont, ou l'huile d'Aix, réputée depuis le Moyen- Âge, et qui est facturée presque deux fois plus cher que de l' « huile fine » dans les mémoires de l'épicier.

Quant au sucre, il apparaît sous différentes appellations, donc différentes qualités dans les denrées fournies par l'épicier. Rappelons que si sa fourniture relevait au XVII^e siècle des apothicaires, celle-ci est désormais du ressort des épiciers au XVIII^e siècle³⁰¹.

Différentes sortes ou appellations de sucre ont pu être relevées : « sucre royal », « sucre d'Orléans », « sucre » sans aucune précision, ainsi que « cassonade » (souvent écrit « castonade »). Au XVIII^e siècle, le « sucre royal » est considéré comme le plus blanc et le plus raffiné³⁰². Le sucre d'Orléans a la réputation d'être également un des meilleurs sucres. Il tient son nom des raffineries de sucre situés à Orléans et qui raffinaient le sucre brut venant des Antilles. Au milieu du XVII^e, il était considéré comme le meilleur de France. Le sucre royal est facturé environ 25% plus cher que le sucre d'Orléans. Quant à la cassonade, elle désigne le sucre de canne qui n'a subi qu'une seule étape de raffinage. Nous pouvons supposer que le choix de telle ou telle qualité de sucre correspond à des utilisations différentes : sucrer des boissons exotiques, réaliser des préparations sucrées, réserver un sucre pour la table du gouverneur, un autre pour le tout-venant des prisonniers.

Les mémoires de l'épicier font apparaître également deux sortes de café, le café moka à 50 sous la livre³⁰³, et le café provenant de la Martinique à 30 sous. Le café moka, originaire du Levant, le plus cher, était réputé le meilleur. On retrouve d'ailleurs cette réputation à travers le témoignage d'un négociant genevois :

Le commerce du café par Genève privilégié, encore dans les années 30-40 du XVIII^e siècle, le café Moka. Ainsi, le café du Levant, figure au premier rang des exportations de Marseille est levantin. En 1741, le négociant genevois Jean Sellon [...] demande, en outre, d'acheter « du bon et beau caffé de Moka, tel qu'il vient d'Alexandrie sans mélange de caffé des Isles,

³⁰⁰ ms 12587, feuillet 35.

³⁰¹ QUELLIER, *La table des ...*, op. cit., p. 196.

³⁰² DOCTEUR PEMBERTON, H., *Pharmacopée du collège royal des médecins de Londres*, Paris, Herrissant, 1761.

³⁰³ La livre est une unité de mesure de l'Ancien régime estimée à 489,5 grammes.

et de bon goût, car c'est pour mon usage ou (celui) de ma famille ». Le café levantin conservera à Genève et en Suisse une clientèle choisie et limitée, jusque dans la seconde partie du XVIII^e siècle³⁰⁴ .

Ces différences dans les qualités de café se retrouvent également dans les descriptions qu'en fait Le Grand d'Aussy :

Nous regardons le café de Bourbon comme le meilleur de tous après le Moka. Nous plaçons ensuite ceux de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne, et de S. Domingue. Ces quatre derniers ont long-tems été dans le mépris³⁰⁵ .

Si l'on examine de nouveau de plus près les mémoires de l'épicier, on trouve différents fromages achetés, dont du « Grière », du « Rocfort » et du « Palmezant ». Les prix facturés présentent des différences importantes : le parmesan coûte en effet près de trois fois plus cher que le gruyère³⁰⁶. Le parmesan, très estimé des Italiens, était aussi à l'époque moderne, exporté dans toute l'Europe³⁰⁷. C'est également ce qui est précisé dans le dictionnaire de Trévoux :

Le Roquefort, le Parmesan, le fromage de Sassenage en Dauphiné, sont des fromages forts estimez.

On imagine la facilité de transporter des fromages secs de conservation, comme le Parmesan, mais pour les fromages relativement frais comme le Roquefort, c'est une difficulté supplémentaire que de consommer ce genre de produits loin de sa région d'origine. C'est la raison pour laquelle, jusqu'au XIX^e siècle, consommer des denrées périssables fraîches est une difficulté qui accentue leur valeur.

c) Des produits particulièrement frais

La fraîcheur des denrées est un critère de qualité à l'époque moderne, compte tenu des difficultés d'approvisionnements dus à de mauvaises routes, et du fait également des problèmes pour conserver les denrées périssables. Le peuple se contente la plupart du temps de denrées dont la conservation est grandement allongée par des

³⁰⁴ PIUZ, Anne-Marie, MOTTU-WEBER, Liliane, *L'économie genevoise de la Réforme à la fin de l'Ancien Régime, XVI-XVIIIe*, Genève, Georg, 1990, p. 552.

³⁰⁵ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la ...*, op. cit., p. 123.

³⁰⁶ ms 12587, feuillet 29, Mémoire de l'épicier, août 1759.

³⁰⁷ Encyclopédie Diderot et D'Allembert.

techniques de conservation ancestrales comme le séchage, le fumage ou le confisage par exemple.

Nous l'avons vu, certains fournisseurs livrent quotidiennement, ou quasi quotidiennement la Bastille ; c'est le cas du laitier, du fruitier et du boucher. Mais ces denrées ne posent pas de réels problèmes de conservation. Même la viande, abattue dans Paris, ne pose pas de difficulté d'acheminement et de plus, se consomme assez fraîche par rapport au rassissement que nous pratiquons aujourd'hui.

Même si la fourniture de poisson de « conservation » comme le hareng est attestée par les mémoires de l'épicier, il était intéressant de se pencher sur le cas du poisson frais. Comme nous avons déjà eu l'occasion de le signaler, tous les mémoires du poissonnier ont disparu. Par contre, il nous reste les très intéressantes « dépenses manuelles du maître d'hôtel », qui se présentent sous la forme d'un cahier tenu quotidiennement par le maître d'hôtel entre septembre 1776 et janvier 1779³⁰⁸. La prudence reste de mise, mais il semble bien que la tenue de ce cahier concerne les dépenses que le maître d'hôtel règle directement en espèces, sans passer par la comptabilité du major. Régulièrement, sont notés dans la marge les remboursements que lui fait le major. Les montants journaliers sont peu importants, et ne peuvent donc pas concerner la totalité des prisonniers, même si ceux-ci sont moins nombreux dans les dernières années de la Bastille. Ces avances ne concernent pas uniquement les strictes dépenses de bouche. En effet, il va régler également de temps en temps du charbon, du bois, le porteur d'eau, des dîners, soupers, ou collations en ville, ou des dîners « en campagne ». Compte tenu de la grande qualité des prestations notées, et des faibles quantités concernées³⁰⁹, nous pencherons pour la tenue des dépenses qui concernent la seule table du gouverneur.

Ce document est particulièrement riche sur les variétés de produits, et notamment sur les poissons réceptionnés. Toutes sortes de poissons d'eau douce, mais aussi de mer y apparaissent. Le ravitaillement de la capitale en poissons de rivière ne posait pas réellement de difficultés, compte tenu de la proximité des lieux de pêches. La Seine, la Marne et leurs affluents participaient en effet largement aux approvisionnements de

³⁰⁸ ms 12589 bis.

³⁰⁹ Les quantités ne sont pas spécifiées, mais les faibles montants conduisent à penser que les quantités sont faibles.

Paris, de même que la pisciculture en plein développement à l'époque moderne³¹⁰. Par contre, pour les produits de la mer, poissons, coquillages et crustacés, les arrivages étaient plus délicats, compte tenu de la faible durée de conservation du poisson frais et de la distance à parcourir depuis les côtes normandes pour rejoindre la capitale. Les Parisiens les plus modestes se contentaient du poisson « de conservation », c'est-à-dire séché ou salé, tandis que les élites et les grandes maisons bourgeoises se réservaient le poisson d'eau de mer et frais. Pouvoir se procurer une ou deux fois par semaine du poisson frais en dehors de Carême et quotidiennement en période de pénitence demandait donc aux Parisiens d'avoir une certaine aisance financière. Et c'est bien le mercredi et le vendredi qu'arrive à la Bastille une très grande variété de poisson de mer et d'eau douce.

d) Du gibier à forte valeur symbolique

Une grande variété de gibiers entre dans les cuisines ainsi que dans les cellules des prisonniers. En effet, nous retrouvons la trace de perdrix, lièvre, chevreuil, cailles et petits oiseaux et autres mauviettes³¹¹. Le gibier est bien le privilège des nobles à l'époque moderne, et davantage encore lorsqu'il s'agit de gibier à plumes « plus proches du ciel dans la hiérarchie des aliments et donc jugés plus dignes de leur table », comme le souligne Philippe Meyzie³¹². De même, citons Michel Figeac :

Dans les mentalités nobiliaires, le gibier était en effet auréolé d'un indéniable prestige, entretenu par les traités de cuisine qui en louaient les qualités digestives, mais aussi par les écrits théoriques sur la nature du second ordre. Dans son *Discours de la préférence de la noblesse*, Florentin Thierriat n'hésitait pas à déclarer que « nous mangeons plus de perdrix et de viandes délicates qu'eux [les roturiers] et cela nous donne une intelligence et une sensibilité plus souple qu'à ceux qui se nourrissent de bœuf et de porc ». Dans les représentations nobiliaires, le gibier était donc supposé stimuler les facultés intellectuelles comme les vertus guerrières, l'esprit comme la force³¹³.

Ces denrées, à très forte connotation symbolique, pénètrent dans les cellules des embastillés qui n'hésitent pas, pour certains, à se faire apporter des lapereaux,

³¹⁰ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 129.

³¹¹ Nom donné à l'alouette des champs quand elle s'est engraisée, à la fin de l'été.

³¹² MEYZIE, *L'alimentation ...*, op. cit., p. 159.

³¹³ FIGEAC, Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », in *Dix-septième siècle*, vol. 217, n°4, 2002, p. 643.

perdreux, levreaux, faisans, cailles³¹⁴ ou des petits oiseaux comme des bécassines, mauviettes et pluviers.

e) Des fruits et des légumes particulièrement élitaires

Les mémoires du fruitier, ainsi que ceux des fournitures aux prisonniers donnent à voir des fruits et des légumes, jugés délicats et nobles, particulièrement appréciés au XVIII^e siècle. Nous pouvons noter en effet la présence de « pêches choisies », des poires de très nombreuses variétés, des abricots, des agrumes comme des oranges, des bigarades, et de « beaux citrons », que l'on pourrait imaginer servir à la réalisation de citronnade. Des paniers de fruits, fraises, framboises, groseilles et cerises³¹⁵ notamment complètent cette liste.

Quant aux légumes, nous allons également trouver les asperges, les artichauts, les petits pois, particulièrement appréciés des élites, de même que les champignons, présents tout le long de l'année. Les herbes potagères (cerfeuil, oseille, épinards nouveaux, chicorée blanche, ...) telles que définies par Menon³¹⁶, ainsi que les herbes fraîches aromatiques (persil, ciboule, thym, laurier, basilic) présentes dans le *paquet aromatique*³¹⁷ ne sont pas en reste. Les salades, souvent servies avec les rôts, complètent cette liste de légumes et herbes qui connaissent un engouement nouveau chez les élites à l'époque moderne.

f) Des légumes et des fruits en primeur et tardifs

Les progrès en matière de culture maraîchère ont, à l'époque moderne, permis aux élites de satisfaire leur goût pour les variétés précoces ou au contraire hâtives. En effet, à Paris, grâce à l'abondant fumier, le développement des cultures en espalier et la diffusion de nouvelles variétés, les maraîchers peuvent proposer à leurs clients aisés

³¹⁴ ms 12522, feuillets 76 à 79. Les produits livrés quotidiennement pour Mr de Bourdonnais entre janvier et juillet 1750 mentionnent à de nombreuses reprises ces différents gibiers.

³¹⁵ Dont des bigarreaux.

³¹⁶ p. 8 et 10.

³¹⁷ Notre bouquet garni actuel.

des légumes primeurs tellement appréciés au XVII^e et XVIII^e siècles³¹⁸. Louis-Sébastien Mercier moque cet engouement des élites, dans un chapitre qu'il consacre aux fruits et légumes primeurs dans son *Tableau de Paris*³¹⁹ :

Les légumes & les fruits dans leur première saison, sont hors de prix. Les grands ne manquent pas d'en décorer leur table, plutôt par air que par goût, car le plus souvent, ces fruits ne valent rien ; mais le maître-d'hôtel croiroit manquer à son poste s'il n'offroit pas ces fruits acerbes, qui sont plutôt faits pour l'œil que pour le palais. Il n'est de dignité sur-tout d'avoir des petits pois dans le temps que la Nature s'obstine à refuser.

Nous retrouvons ces produits particulièrement élitaires dans les comptes du fruitier. En effet, des petits pois arrivent sur la table du gouverneur dès le 4 mai 1761³²⁰. On ne sait si cela déclencha le même emballement qu'à Versailles en mai 1696, enthousiasme décrit par Mme de Maintenon au cardinal de Noailles³²¹.

De même, des asperges sont achetées dès la fin du mois de mars 1761³²² ou le 2 avril 1778³²³, des « épinards nouveaux » mi-avril 1761³²⁴, des cerises à partir du 10 juin 1760³²⁵ et des abricots dès le 1^{er} mai 1761³²⁶, des laitues pommées fin mars 1761³²⁷.

Joseph Gilliers nous rappelle le terme employé était *nouveautés* pour caractériser ces fruits et légumes que l'on qualifie de *primeurs* aujourd'hui :

Nouveauté : se dit de toutes sortes de fruits, qui, par le soin & l'industrie des Jardiniers, viennent dans leur perfection ou dans leur maturité avant la saison ordinaire, & sur-tout en Hyver & au Printemps ; ainsi ce sont des nouveautés que d'avoir des frises & des concombres au commencement d'Avril, des poires au commencement de May, des cerises précoces à la mi-May, des laitues pommées au mois de Mars, &c³²⁸.

L'art de conserver les fruits frais pendant plusieurs semaines permet à l'inverse de les proposer tardivement hors saison. On retrouve également la trace de cette pratique

³¹⁸ FIGEAC, *Les pratiques alimentaires, op. cit.*, p. 125 et 126.

³¹⁹ MERCIER, Louis-Sébastien, *Tableau de Paris*, tome X, Paris, 1788, pp. 207 et 208.

³²⁰ ms 12588, feuillets 127 et 128.

³²¹ QUELLIER, *La table ..., op. cit.* p.81 et 82.

³²² ms 12588, feuillets 5 et 6.

³²³ ms 12589 bis.

³²⁴ ms 12589, feuillet 82.

³²⁵ ms 12589, feuillet 44.

³²⁶ ms 12588, feuillets 127 et 128.

³²⁷ ms 12588, feuillets 5 et 6.

³²⁸ GILLIERS, Joseph, *Le Cannaméliste français..., op. cit.* p. 161.

dans la fourniture de raisin pour le gouverneur tout le long des mois de décembre 1760 et 1765, ainsi qu'au début du mois de janvier 1768³²⁹.

Comme le souligne Philippe Meyzie, « pouvoir manger sans tenir compte du rythme des saisons est un moyen d'afficher sa puissance, y compris sur la nature »³³⁰.

g) Du pain mollet pour les palais délicats

Le tableau ne serait pas complet sans l'évocation du pain. Si nous revenons un instant sur les mémoires du boulanger, on se souviendra que des « petits pains » et des « pains mollets » semblaient être destinés davantage à la table de gouverneur qu'aux prisonniers anonymes. Le Grand d'Aussy en rappelle l'historique du pain mollet et indique qu'ils étaient salés, et « difficile à lever à cause du lait & du beurre qu'ils y faisaient entrer »³³¹. Ils pouvaient prendre toutes sortes de formes, au gré de l'inspiration des boulangers de l'époque. Quant aux « petits pains » mentionnés dans les mémoires du boulanger, il pourrait s'agir de petits pains qui accompagnait la consommation de café ou de chocolat. Dans ce cas ils pouvaient prendre le nom de « pain au caffè ».

C) CONSOMMER DES BOISSONS ÉLITAIRES

L'Époque moderne apporte de nouvelles boissons, le thé, le café et le chocolat qui, venant de l'extérieur de l'Europe, seront appelées exotiques. Peu de temps avant la Révolution, Le Grand d'Aussy fait référence à ces nouvelles boissons dans son *Histoire de la vie privée des français* :

On peut diviser les boissons que vendent les Limonadiers, en liqueurs froides, et liqueurs chaudes. Celles-ci sont le café, le thé, le chocolat, et les bavaoises, lesquels réellement ne se servent que chauds. [...] Les trois plus anciennes d'entre elles ne remontent qu'au dernier siècle, et toutes les quatre sont dues à des nations étrangères³³².

³²⁹ ms 12588, feuillet 17.

³³⁰ MEYZIE, *L'alimentation ...*, op. cit., p. 158.

³³¹ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée ...*, tome I, op. cit., p. 87.

³³² LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée ...*, tome III, op. cit., p. 89 et 97.

Joseph Gilliers, chef d'office du roi de Pologne et auteur du *Cannaméliste français*, indique par ailleurs ce que l'on entendait à cette époque par bavaroise : « Le thé se prend avec du sucre en pain, et lorsqu'on le prend avec du sirop de capillaire³³³, on appelle cette boisson, bavaroise »³³⁴. Le Grand d'Aussy explique l'origine de ce terme :

La bavaroise ne remonte qu'aux premières années de ce siècle-ci, et elle est due aux Princes de *Bavière*, lorsqu'ils vinrent en France. Pendant le séjour que leurs Altesses firent dans la Capitale, elles allaient souvent prendre le thé chez le Sr Procop. Mais elles avaient demandé qu'on le leur servît dans des caraffes en cristal ; et au lieu de sucre, elles y faisaient mettre du syrop capillaire. La boisson nouvelle fut appelée bavaroise, du nom des Princes. On l'adopta dans les caffés [...] ³³⁵.

L'adéquation de ces nouvelles boissons avec les goûts européens de l'époque ne sera cependant rendue possible que grâce à l'apport de lait et de sucre surtout. Ce dernier, en effet, par l'augmentation considérable de sa production dans les Antilles et du goût des élites pour les saveurs sucrées, permettra une acceptation et une diffusion plus rapides de ces nouvelles saveurs.

Cependant, même à la toute fin du XVIII^e siècle, la consommation de ces boissons exotiques, le café mis à part, reste le privilège des élites, comme l'atteste Le Grand d'Aussy :

Cependant, c'est une singularité digne de remarque, que des quatre boissons chaudes, utilisées en France, le peuple n'en ait adoptée qu'une seule. Le thé n'est pour lui qu'un remède qu'il emploie dans les cas d'indigestion ; il ne connaît pas même le nom de la bavaroise ; pour le chocolat, il l'a toujours vu avec dégoût ; mais presque par-tout, et jusque dans les dernières classes, on le voit rechercher, pour son repas du matin, le café au lait³³⁶.

La préparation et le service de ces breuvages requièrent également des ustensiles particuliers spécialement dédiés.

Même si dès le XVII^e siècle il existe déjà des théières, cafetières et chocolatières, la préparation du thé, du café et du chocolat peut néanmoins se faire de manière

³³³ La capillaire est une plante de la famille des fougères. On en réalise des sirops en faisant infuser les feuilles dans de l'eau. Ce liquide filtré est ensuite additionné de sucre pour confectionner un sirop. Ce sirop de capillaire remplacera ensuite le sucre pour la mise au point du thé.

³³⁴ GILLIERS, *Le Cannaméliste français*, op. cit., p. 231.

³³⁵ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la ...*, op.cit., p. 101 et 102.

³³⁶ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la ...*, op. cit., p. 105.

indifférenciée dans un même équipement³³⁷. C'est au siècle suivant que l'utilisation d'instruments de préparation et de service dédiés spécifiquement à chaque boisson se généralise.

Au XVII^e siècle, la manière de préparer le café est une simple infusion dans de l'eau bouillante, suivie d'une légère ébullition³³⁸. Différentes manières de le préparer se sont ensuite succédées : « à la Sultane » par exemple ou « à la grecque » comme nous la décrit Le Grand d'Aussy d'une façon savoureuse et ironique :

A l'époque de la dernière paix, s'établit une manière nouvelle. Alors s'était répandue chez les Parisiens la manie singulière de faire tout à *la Grecque*. C'était là un mot vague et vide de sens qu'on appliquait à toute mode nouvelle. Frisure, ajustements, bijoux, tout fut à la Grecque. Celui qui au wisk donnait les cartes par sa droite, au lieu de les donner par la gauche, comme c'est l'usage, donnait à la grecque. Enfin on imagina aussi du caffé à la grecque : c'est à dire qu'au lieu de jeter dans l'eau bouillante le grain en poudre, et de l'y laisser clarifier, on le mit dans une chausse ; puis on versa l'eau, à plusieurs reprises, par-dessus ; de la même manière qu'on faisait autrefois pour le vin d'épices. Ce procédé était plus expéditif. On avait le plaisir de faire son caffé soi-même à table ; mais aussi il fallait plus de caffé. La nouvelle mode, quoique quelques personnes l'aient conservée, n'a guère eu que six mois de faveur³³⁹.

Cette mode, certes passagère, reflète également le goût de l'entre soi de l'époque, la volonté de s'affranchir d'un personnel parfois un peu trop présent et curieux, et de préparer soi-même ces boissons, non plus à l'office, mais directement à table. Cette pratique avait d'ailleurs été adoptée par Louis XV qui appréciait de se préparer lui-même son café.

Pour ce qui est du chocolat, il fallait recourir à l'utilisation d'une chocolatière, et, au siècle précédent, sa confection ne se concevait pas sans l'utilisation de ce nouveau matériel, comme l'atteste Le Grand D'Aussy en faisant référence à une lettre de Mme de Sévigné à sa fille :

Mde de Sévigné, (11 fév. 1671), écrivant à sa fille qui venait de la quitter pour se rendre en Provence, lui disait : *Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra ; mais vous n'avez point de chocolatière ; j'y ai*

³³⁷ BLEGNY, *Le bon usage ...*, op. cit., p. 154.

³³⁸ BLEGNY, *Le bon usage ...*, op. cit., p. 147.

³³⁹ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la ...*, op. cit., p. 117.

*pensé mille fois ; comment ferez-vous ?*³⁴⁰

C'est au trou du couvercle, fermé par un motif pivotant, que l'on identifie les chocolatières métalliques. L'orifice servait à placer le mousoir nécessaire à l'homogénéisation du mélange eau chaude et chocolat et « faire venir la mousse ». Le mousoir, fréquemment en bois de buis, était un long manche muni d'une tête ciselée. La préparation du chocolat chaud se faisait en effet en général à l'eau chaude et non au lait. Dans la chocolatière posée sur son réchaud, on plongeait autant de « tablettes », ou « bâtonnet de chocolat » que de tasses prévues, ou bien on râpait une certaine quantité de chocolat. La pâte était délayée puis reposait avant d'être mise à mijoter. La chocolatière pouvait avoir des pieds, pour y glisser un réchaud, ou un fond plat.

C'est par exemple le cas de la chocolatière ci-dessous, qui, avec le mousoir, réchaud et support de la chocolatière, fait partie du nécessaire de Marie Leszinska offert par le roi à l'occasion de la naissance du Dauphin.



Fig. [33], Chocolatière, mousoir et réchaud.

³⁴⁰ LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la ...*, op. cit., p. 103 et 104.

La chocolatière pouvait être également fabriquée en différents matériaux : argent, or, cuivre, étain, fer-blanc, porcelaine, faïence



Fig. [34], Chocolatière en argent.



Fig. [35], Chocolatière en porcelaine.

Pour le thé enfin, de Blégny indiquait à la fin du XVII^e siècle la grande diversité des récipients possibles pour réaliser sa préparation :

La forme des vaisseaux à faire le Thé, est aussi diverse qu'elle est différente, car il suffit qu'ils soient propres à résister au feu, et que leurs embouchures soient fermées par un couvercle bien juste, c'est pourquoi outre que toutes les sortes de cafetieres et chocolatieres peuvent être employées à cet usage, on voit aux Indes et en Europe des pots particulièrement destinés au Thé, dans la matière et dans la forme desquels il se trouve une notable différence, [...] ³⁴¹.

Avec le succès des boissons exotiques, signes de distinction sociale, de nouvelles manières de table se mettent en place, une vaisselle spécifique se développe. On montre sa richesse par les ustensiles dédiés spécifiquement à ces boissons qui demeurent, surtout pour le chocolat, un luxe réservé aux élites. Il était intéressant de rechercher la présence de consommation de ces boissons à l'intérieur même de la Bastille.

³⁴¹ BLEGNY, *Le bon usage ...*, op. cit., p. 32 et 33.

Une consommation significative de café

Les archives portant sur les fournitures aux prisonniers débutent en 1699, et dès cette date, nous trouvons la présence de livraison de café aux embastillés³⁴². Certains se font livrer le café déjà préparé dans des cafetières ou des tasses, à l'instar du prisonnier De Fontigny qui, sur 5 mois consécutifs, de janvier à mai 1750, se fait livrer entre 5 et 13 fois par mois « une tasse et demi de café » à 6 sols l'unité, plus un pain de sucre³⁴³. D'autres préfèrent réaliser eux-mêmes toutes les étapes, depuis la torréfaction jusqu'à l'infusion, en passant par la mouture. En effet, certains prisonniers se procurent, en plus du café, tous les ustensiles nécessaires à la préparation de la boisson chaude. C'est le cas par exemple du Sieur Melinet à qui on livre un moulin à café, une cafetière, et une « poilette »³⁴⁴. Un autre mémoire est plus explicite encore puisque ce dernier ustensile apparaît sous l'intitulé d'une « petite poêle a brûler du caffé »³⁴⁵. Au moins trois prisonniers sont dans ce cas à la Bastille dans les années 1728-1730. Si l'on considère l'importance et la difficulté de réaliser une bonne torréfaction, le fait de brûler soi-même son café, à l'intérieur d'une prison de surcroît, montre une certaine pratique et expérience réservées à une seule élite. Toute cette préparation nécessitait bien sûr l'utilisation de réchaud³⁴⁶ ou de fourneaux. On trouve la trace de la livraison d'« un fourneau et un tourniquet » en 1730³⁴⁷ et « un fourneau de fer et un petit tourniquet de fer pour faire cuire le caffé » dans un manuscrit sans date³⁴⁸. Le « tourniquet » est certainement ce que l'on appelait également un grilloir à café, utilisé pour une torréfaction domestique. Il pouvait prendre différentes formes : celle d'une poêle couverte munie d'une sorte de manivelle qui évite un contact prolongé avec la chaleur, ou bien celle d'une sorte de petit tonneau en métal muni également d'une manivelle :

³⁴² ms 12520, feuillet 4.

³⁴³ ms 12522.

³⁴⁴ ms 12521, feuillet 322.

³⁴⁵ ms 12525, feuillet 312.

³⁴⁶ ms 12525, feuillet 190.

³⁴⁷ ms 12521, feuillet 483v.

³⁴⁸ ms 12525, feuillet 328.



Fig. [36], Grilloir à café.



Fig. [37], Grilloir à café.

Quant à la cafetière, c'est sans aucun conteste un matériel très présent. Elle peut être en fer blanc, en étain, en terre, ou en faïence. Pour le service, la cafetière marabout est parfois mentionnée. Les tasses et soucoupes sont quelques fois accompagnées de cuillère à café, en « métal » ou en argent. On trouve également la trace de l'achat d'un sucrier et de deux génieux, en septembre 1763 pour le prisonnier Fabus. Le génieux est défini comme une « sorte de petite casserole en faïence ou poterie, avec couvercle, à queue longue et à fond concave, propre à faire chauffer du bouillon, de la tisane »³⁴⁹.

Quelques prisonniers amateurs de chocolat

La première trace de chocolat trouvée dans les manuscrits date de 1715³⁵⁰. Il s'agit du révérend père d'Albisy qui se fait porter « un baton a chocolas pour 8 sols », sans que l'on sache s'il s'agisse du chocolat ou du moulinet qui sert à sa préparation. Le chocolat pouvait en effet se présenter sous la forme de tablettes ou de bâtons³⁵¹. L'année suivante, les deux sont bien distincts dans les fournitures que se fait livrer le Sieur Miotte : « deux tablettes de chocolas avec le baton pour le faire »³⁵². La consommation de boisson chocolatée est donc attestée à la Bastille, mais de manière beaucoup moins fréquente que pour le café (le chocolat n'apparaît pas plus d'une vingtaine de

³⁴⁹ Dictionnaire Littré de la langue française (1872-1877).

³⁵⁰ ms 12520, feuillet 193.

³⁵¹ ms 12525, feuillet 408.

³⁵² ms 12520, feuillet 215.

fois entre 1715 et 1763³⁵³).

Aucune trace de chocolatière n'a été trouvée, mais cette boisson chaude pouvait néanmoins être préparée dans une cafetière par exemple, à l'aide d'un mousoir, dont l'utilisation est par contre avérée³⁵⁴.

Le thé

Les traces de consommation de thé sont peu nombreuses à la Bastille, en comparaison de celles de café et de chocolat. Mais sa présence a néanmoins été trouvée, et ce dès le tout début du XVIII^e siècle³⁵⁵. Le prix est assez important (5 livres pour 2 onces de thé) si on le compare au prix du café à cette même période (autour de 3 livres la livre). Dans ce même manuscrit, le prisonnier se fait livrer également deux tasses et deux soucoupes, deux cafetières (une en terre et une en fer blanc), mais pas de théière. Cette dernière est un ustensile plutôt rare (trouvé 4 fois seulement sur la totalité des 2 200 feuillets). La préparation du thé pouvait se réaliser également dans une cafetière. Cela est d'ailleurs confirmé par un prisonnier qui se fait apporter en 1709 du thé, deux tasses et deux soucoupes, « une cafetiere de terre » et « une cafetiere de fer blanc »³⁵⁶.

La bavaroise

Le thé apparaît également sous la forme d'une bavaroise livrée pour un prisonnier³⁵⁷. La préparation très particulière de cette boisson chaude indique l'aspect élitaire de sa consommation. La livraison « d'un demy pain de sucre », de « deux bouteilles de sirop capillaire » et d'une « theyere » dans la cellule d'un embastillé pourrait également laisser penser que sa préparation pouvait se faire dans une cellule³⁵⁸.

L'examen des traces de consommation des boissons exotiques à la Bastille nous a permis de compléter le portrait d'embastillés aux habitudes alimentaires caractéristiques de la société parisienne aristocratique du XVIII^e siècle. La dégustation de ces boissons, avec le cérémonial de préparation et de service, sont également des moments de socialisation que l'on souhaite retrouver, *a fortiori* lorsqu'on est privé de liberté.

³⁵³ Dernière trace de fourniture de chocolat trouvée dans les archives.

³⁵⁴ ms 12523, feuillet 7.

³⁵⁵ En 1709, ms 12520, feuillet 85.

³⁵⁶ ms 12520, feuillet 85.

³⁵⁷ ms 12522, feuillets 95 et 103.

³⁵⁸ ms 12521, feuillet 515.

Des vins délicats

Dans la deuxième partie du mémoire, nous avons pu voir qu'une partie du vin était livrée « en vrac » et mis en bouteille à la Bastille, grâce à la fourniture de bouteilles et de bouchons, et à l'intervention du tonnelier pour les remplir.

Pour le vin moins ordinaire, les informations sont pour le moins lacunaires dans les archives, tout au moins en ce qui concerne les vins fournis par le marchand de vin. En effet, les appellations les plus courantes présentes ont des noms assez génériques : vin de Bordeaux, de Bourgogne ou de Champagne, sans mention plus précise, lorsque ce n'est pas la simple couleur du vin qui est seulement mentionnée. Parfois, d'autres appellations sont présentes : vin de Malaga, de Frontignan, de Beaune. Un manuscrit³⁵⁹, sans date, donne également des accords possibles à effectuer avec les entremets, et propose également une liste de vins de liqueur.

Vins d'entremets

Vin de Richebourg

Vin de Cornas appelé Bordeaux

Vin du Juranson

Vin de Château Grillé

Vins de Liqueur

Vin du Cap

Vin de Malvoisie

Vin de Malaga

Vin Muscat de Chypre

Liqueurs

Marasquin

³⁵⁹ ms 12592, feuillet 393.

C'est vers les fournitures aux prisonniers qu'il faut se tourner pour rencontrer d'autres vins. On trouve la trace de vin de Muscat³⁶⁰, vin mousseux³⁶¹, de vin de Condrieux³⁶², de vin de Graves³⁶³ ou de Languedoc³⁶⁴.

D) PRATIQUER UN MAIGRE GASTRONOMIQUE

Nous ne revenons pas ici sur les principes de l'alternance des jours gras et maigres préconisés par l'Église, ils ont été abordés dans la deuxième partie.

Pour la majorité des Français, les paysans, cette alternance apporte peu de changements, compte tenu de la faible consommation de viande chez cette partie de la population. La pénitence attendue les jours maigres a donc peu de conséquences sur le régime alimentaire du peuple, basé essentiellement sur des légumineuses, des légumes racines et des céréales. Tout au plus la consommation d'œufs, interdite pendant la période du Carême, va s'en trouver réduite.

Pour les élites, il en va tout autrement. La suppression des viandes, des volailles et de leurs dérivés n'est pas sans conséquences. Et il n'est pas question de se tourner vers les raves et autres légumes secs, synonymes d'alimentation du peuple. Des stratégies alimentaires vont devoir se mettre en place petit à petit afin de tenter une quadrature du cercle : respecter les principes de pénitence et d'abstinence édités par l'Église, maintenir son rang, tout en satisfaisant sa gourmandise. C'est ainsi que va naître une véritable cuisine raffinée pour ces jours maigres, notamment autour du poisson.

Au cours des siècles, l'Église va assouplir certaines de ces règles, en permettant notamment l'utilisation du beurre (pourtant rangé dans la catégorie des graisses animales) et jouer sur des ambiguïtés en autorisant par exemple la consommation d'oiseaux dits « aquatiques » comme la bernache et surtout la macreuse, considérées à mi-chemin entre un oiseau et un poisson. Voyons comment tout ceci était mis en œuvre au sein des cuisines et des cellules de la Bastille.

³⁶⁰ ms 12520, feuillet 79. Quatre bouteilles de muscat sont livrées pour le seul mois de janvier 1750 pour le prisonnier le Bourdonnais, en plus du vin ordinaire et de vin de Champagne.

³⁶¹ ms 12522, feuillet 223.

³⁶² *Ibid*

³⁶³ ms 12522, feuillet 224 et 225.

³⁶⁴ ms 12522, feuillet 226.

a) Les repas en maigre et en Carême à la Bastille

L'alternance des jours gras et maigres semble être respectée au sein de la prison. Nous n'avons pas affaire à des malades, des enfants, ou des femmes allaitantes, populations pour lesquelles il existe une certaine souplesse ; les principes de l'église doivent donc être respectés.

La première manière de voir comment cette alternance se concrétise est d'examiner de nouveau le service du Maître d'hôtel tel qu'il nous est présenté en 1750 :

	<i>Le matin</i>	<i>Le soir</i>
<i>dimanche</i>	<i>Petits paté</i>	<i>Langue de boeuf en ragout ou foix de veau piqué ou lardé</i>
<i>lundy</i>	<i>Colles de mouton</i>	<i>Ragout de veau, ou de mouton</i>
<i>mardy</i>	<i>Petit salé</i>	<i>Ragout de mouton, ou de veau</i>
<i>mercredy</i>	<i>tourte</i>	<i>Boeuf a la mode</i>
<i>jeudy</i>	<i>Colles de veau, ou mouton</i>	<i>Poulet, volaille, gibiers, pigeons, ou ragout</i>
<i>vandredy</i>	<i>Maigre ordinairement</i>	
<i>Samdy quand on fait gras</i>	<i>Des saucisses</i>	<i>Ragout de veau, ou de mouton</i>

*Observation : Quand le roty est en mouton l'autre est en veau
 Dem quand le roty est en veau, l'autre est en mouton
 Le mercredy jour du boeuf a la mode le roty est en veau
 L'intention de Mr le gouverneur est que tout soi pour le mieux³⁶⁵*

³⁶⁵ ms 12589, feuillet 2.

La première constatation que l'on peut faire est le respect des préceptes de l'Église concernant les jours maigres. Le dîner du vendredi est maigre « ordinairement ». Ordinairement signifie qu'il peut y avoir des exceptions, pour les malades notamment.

Rien n'est spécifié de plus : aucun plat précis ni aucune denrée spécifique ne sont prévus à l'avance. Nous pouvons imaginer que les approvisionnements aléatoires en mer, ainsi que la saisonnalité des poissons peuvent en être la raison.

Deuxième constatation : rien n'est prévu pour le souper du vendredi. On est donc ici dans la notion de pénitence et de frugalité que préconise l'Église. Mais cela n'exclut pas nécessairement la prise d'une collation en fin de journée. Cette prise alimentaire, plutôt en période de maigre, était particulièrement appréciée chez les élites et pouvait être constituée de pâtisseries sucrées, pâtes de fruits, fruits, voire de chocolat pour les plus favorisés. Ce moment plaisir, où le sucre, denrée rare, est très présent, est un moyen pour les élites de se distinguer en montrant leur rang social. Cette notion de collation est assez floue, comme le souligne Sandrine Krikorian³⁶⁶. En effet, dans le dictionnaire de Trévoux, il existe plusieurs sens au terme de collation. Ce peut être « le repas que l'on fait entre le dîner & le souper, que les enfants appellent *goûter* ». C'est aussi « ce que l'on prend en allant se coucher, un doigt de vin & des confitures ». On y apprend également qu'une « collation lardée » doit comporter « de la viande et des fruits ». Et enfin, en période de Carême, « c'est aussi le repas que l'on fait les jours de jeûne, au lieu du souper, & on ne doit manger que des fruits ». On le voit donc, cette notion de collation regroupe plusieurs significations, qui ont également varié au cours des siècles, car comme il est rappelé dans le Dictionnaire de Trévoux, au Moyen-Âge, « on ne mangeait point de pain à la collation en Carême ; mais seulement quelques confitures & fruits dessechez ». En tout état de cause, le point commun de toutes ces définitions, c'est que l'on a systématiquement, sous différentes formes, la présence de fruits.

On trouve dans les manuscrits cette notion de collation, clairement identifiée dans les mémoires du fruitier. On peut également la retrouver, mais de manière moins claire, à travers les achats de denrées sucrées faites par les prisonniers les plus aisés : chocolat, confitures liquides et sèches, paniers de fruits,

³⁶⁶ KRİKORIAN, Sandrine, *À la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 2013, p. 25-26.

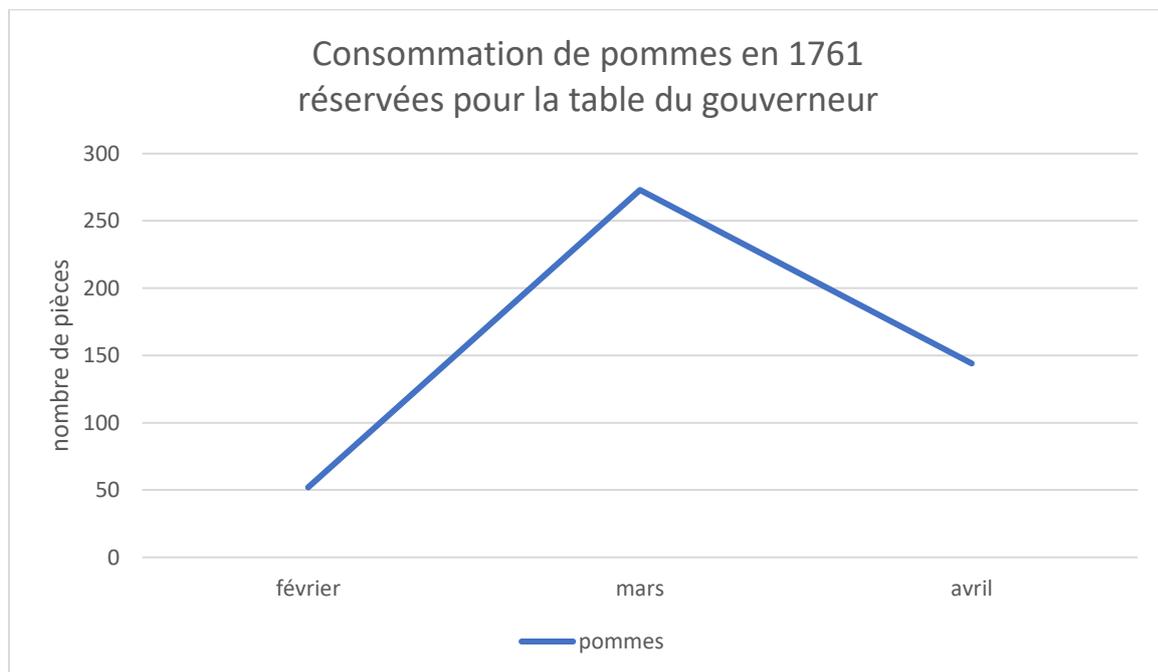
Si l'on revient sur le service du maître d'hôtel, on constate également que certains samedis peuvent être maigres, puisqu'il est précisé « Samdy quand on fait gras ». On est donc ici dans une possibilité de respecter le maigre le samedi.

Par contre, en ce qui concerne le mercredi, la présence du bœuf à la mode indique un jour gras. La présence de la tourte le matin peut néanmoins offrir la possibilité de faire un dîner maigre, les mémoires du pâtissier regorgeant entre autres de tourtes au poisson.

Si l'on examine maintenant les mémoires des fournisseurs, on y trouve trace de cette alternance de gras et de maigre, et du respect du Carême.

Une collation autour d'un fruit de qualité

Le seul élément qui pourrait faire apparaître une consommation différente durant le Carême est peu significative. Il s'agit des quantités de pommes réservées à la table du gouverneur.



Consommation de pommes réservées pour la table du gouverneur pour les mois de février, mars et avril 1761

La seule conclusion que l'on pourrait en tirer est la mise en place d'une prise alimentaire supplémentaire, une collation autour d'un fruit de qualité, pour compenser une alimentation plus frugale.

Des tourtes « en poisson »

Quelques soient les années, il n'existe aucune trace des mémoires du pâtissier pour les mois de janvier, février et mars. Ils commencent tous en avril et s'étalent jusqu'en décembre. Il est difficilement concevable qu'il n'y ait eu aucune livraison d'aucune sorte de pâtisserie sur ces trois mois. Les manques importants dans les manuscrits me conduisent plutôt à pencher pour de la malchance, comme c'est également le cas pour les mémoires du poissonnier, tous disparus à l'exception d'une poignée de manuscrits égarés ou mal classés.

Par contre, on peut retrouver la trace de jours maigres, en dehors du Carême avec la présence de différentes préparations comme des « tourte en poisson », « tourte de pêche », « tourte d'anguille » et « pâté de poisson ». Toutes ces préparations sont livrées principalement le mercredi, ce qui confirme le service du maître d'hôtel où la tourte était présente le mercredi. Par extrapolation, on peut supposer que le poisson était plutôt consommé le vendredi.

Absence de viande et de saindoux pendant le carême

Tout à fait logiquement, les livraisons de viandes par le boucher habituel de la Bastille cessent pendant la période de Carême, conformément aux préceptes de l'Église et à l'interdiction faite aux bouchers de vendre de la viande durant cette période d'abstinence. Par contre on ne sait rien des régimes proposés aux prisonniers malades, disposant d'une dispense de la part de leur médecin. Des achats de viande étaient-ils effectués directement à la boucherie de l'Hôtel-Dieu³⁶⁷ pour ces malades, pour des prisonniers protestants ou simplement d'autres prisonniers ne souhaitant pas faire maigre ? En effet, comme l'indique Reynald Abad, il était de notoriété publique que les élites parisiennes avaient introduit, dans les dernières années de l'Ancien Régime, une certaine souplesse dans le respect de maigre durant cette période :

Par ailleurs, certains indices laissent à penser que, dès les débuts du règne de Louis XV, il n'est pas très difficile pour celui qui veut faire gras d'obtenir de son médecin ou de son curé une dispense de carême, même si sa santé ne le justifie pas. [...] Il est vrai que les élites ont manifestement donné

³⁶⁷ À partir de 1575, à Paris, durant le Carême, seule la boucherie de l'Hôtel-Dieu est autorisée à vendre de la viande. Ce privilège prend fin en 1774, date à laquelle Turgot libéralise le commerce de la viande.

l'exemple : bon nombre d'hôtels aristocratiques ont compté parmi les clients les plus importants et les plus réguliers de la boucherie de l'Hôtel-Dieu ; bien des noms de la Cour, de la magistrature, de la finance, voire de l'Eglise, ont bénéficié de dispenses pour leur maison. Or, certaines sources prouvent que les achats de viande n'étaient pas destinés à soulager des malades, mais bien à préparer de plantureux repas qui n'avaient rien à envier à ceux des autres périodes de l'année. Ainsi, en 1733, au cours de ce carême qui vit tant de Parisiens enrhumés dispensés de jeûne, la boucherie de l'Hôtel-Dieu se trouva au bord de la pénurie. [...] On savait pertinemment que la marchandise vendue allait à des personnes malades, mais aussi à des gens bien-portants et généralement riches³⁶⁸.

Une très grande variété de poissons frais

Le cahier de dépenses manuelles du maître d'hôtel donne à voir une très large palette de poissons de près d'une vingtaine de variétés. Il est déjà surprenant que les *chasse-marées* proposent un tel achalandage ; il l'est plus encore de savoir qu'ils rentraient à la Bastille. Surtout lorsque l'on connaît le prix du poisson à Paris, comme s'en épanche Mercier dans son chapitre consacré à la cherté du poisson :

Il m'a fallu aller sur les rochers de Barfleur³⁶⁹ pour manger du poisson de mer ; l'impôt ne veut pas que l'on mange du poisson à Paris. Tandis que la Providence prodigue à la Normandie les poissons les plus diversifiés, que toutes les côtes offrent la pêche la plus abondante, que les phalanges de harengs ont un cours intarissable, & que la Nature se montre magnifique dans sa prodigalité, les offices, les privilèges, les impositions font naître la stérilité, & condamnent le peuple de Paris à ne point manger de poisson de mer ; car il n'y en a que pour les Lucullus³⁷⁰. Ainsi l'esprit fiscal ôte à la Nature ses largesses, & ferme³⁷¹ l'Océan ; on dirait que la mer est à deux cents lieues de Paris, tant le poisson est rare ; un turbot sorti de la côte de Barfleur, arrivé en poste, & que la putréfaction va dissoudre, paie d'entrée aux portes de la Capitale onze fois sa valeur [...] ³⁷².

³⁶⁸ ABAD, Reynald, « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », in *Revue historique*, N°610, avril-juin 1999, Paris, PUF, p. 259 et 260.

³⁶⁹ Village de pêche dans le Cotentin près de Cherbourg.

³⁷⁰ Magistrat et aristocrate romain, réputé pour les festins somptueux qu'il offrait. A donné son nom à des garnitures à base truffes et foie gras.

³⁷¹ Le terme pourrait être ici compris également comme « affermer ».

³⁷² MERCIER, *Tableau de Paris*, Tome 11, *op. cit.*, p. 100.

Malgré le prix élevé du poisson dans la capitale, une grande variété de poissons se retrouve dans le cahier du maître d'hôtel, dont voici la liste³⁷³ :

Poissons d'eau douce	Poissons plats de mer	Poissons ronds de mer
Carpe	Limande	Saumon/Saumon salé/Queue de saumon
Goujon	Carrelet	Maquereau
Truite	Sole/Petite sole	Vive
Brochet/Brocheton	Turbot/Turbotin	Grondin
Anguille	Barbue	Merlan/Merlan pour farce
Tanche		Eperlan
		Mulet
		Esturgeon
		Cabillaud

Des huîtres, des moules, des écrevisses et des grenouilles viennent compléter cette liste.

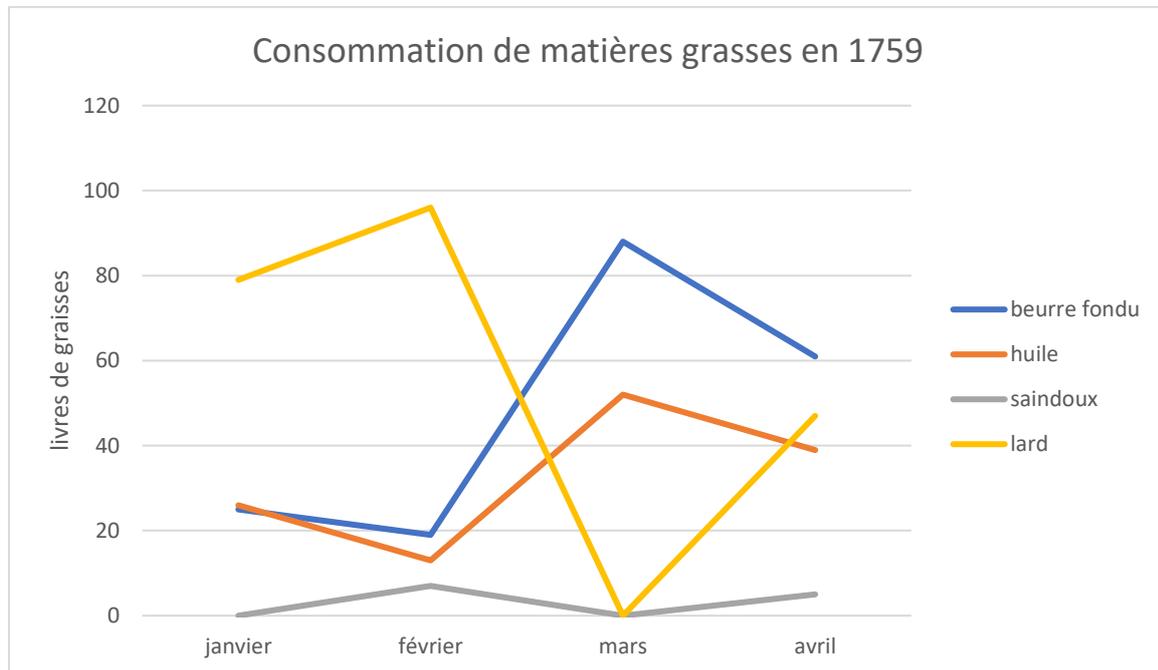
La notion de maigre gastronomique est particulièrement illustrée à travers deux produits particuliers fournis par le poissonnier. La première consiste en l'achat de « merlan pour la farce ». Dans ce cas, les filets de poissons vont servir à la réalisation d'une farce fine à base de chair de poisson et de crème, qui va elle-même servir à farcir un autre poisson plus important, une sole par exemple. On est ici typiquement dans le détournement du maigre, avec une préparation « enrichie ». Cela pouvait être également le cas de poissons « lardés » avant leur cuisson. Le deuxième exemple fourni par le poissonnier est l'achat de carpes « laitances » ou carpes « laitée », c'est-à-dire, la traduction d'une consommation d'un poisson particulièrement gras un jour maigre.

Des matières grasses différentes

Examinons quelles conséquences peut avoir le Carême sur la consommation de beurre fondu et d'huile (venant en remplacement du saindoux, puisque le charcutier ne fait aucune livraison durant le mois de mars 1759 et ce jusqu'au 15 avril). Nous avons fait le choix de faire figurer également sur ce graphique les consommations de lard, car ce dernier constitue une source non négligeable de matière grasse pour

³⁷³ La classification ci-dessous n'a d'autre objectif que de faciliter la lecture. Néanmoins, les poissons plats, au moins par la blancheur de leur chair, sont ceux qui restent les plus appréciés des élites.

préparer notamment les soupes et les ragoûts, et ce au regard de la faible quantité de saindoux consommée.



Consommation de matières grasses animales et végétales pour les mois de janvier à avril 1759

Tout à fait logiquement, les quantités de beurre fondu et d'huile viennent se substituer à l'absence de saindoux et de lard durant la période de Carême, qui se déroule pour l'année 1759 jusqu'au 15 avril, si l'on en croit les livraisons du charcutier qui reprennent à cette date.

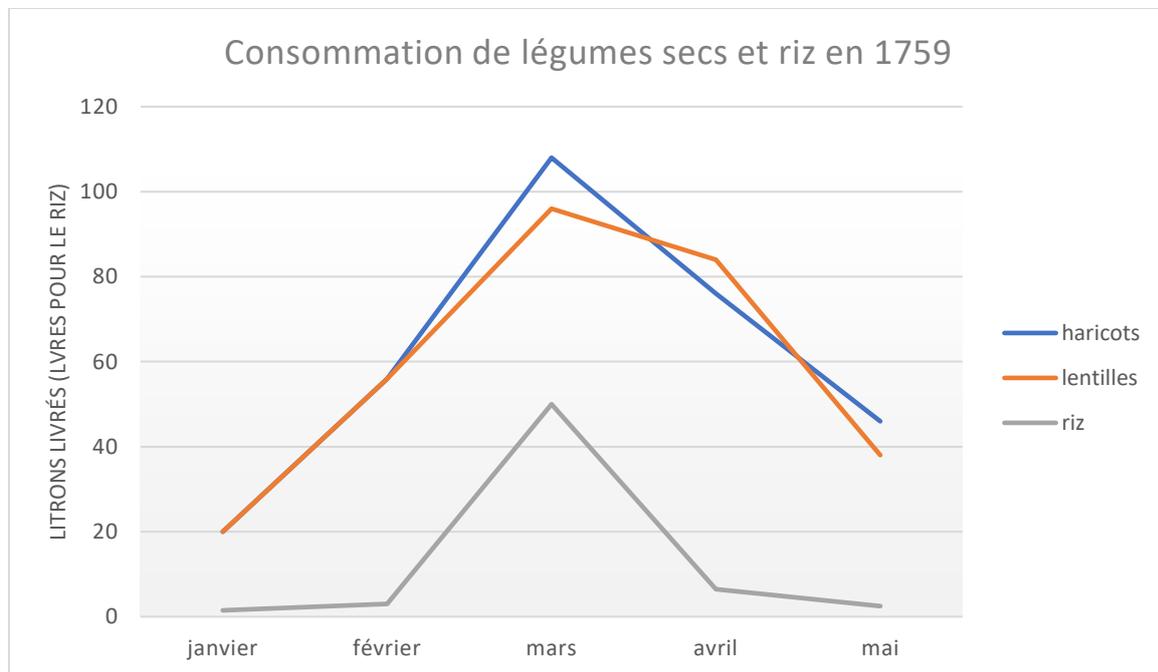
Pendant toute la saison du Carême, des livraisons de mendiants³⁷⁴ sont effectuées à la Bastille. Cette préparation n'apparaît à aucun moment, avant et après cette période ; elle est tout à fait caractéristique de cette partie de l'année. En plus des mendiants, on constate également la livraison de davantage de fruits secs, figues et raisins.

Les légumes secs en augmentation

En examinant les mémoires du grainetier, on remarque une consommation accrue de légumineuses durant le mois de Carême. Par exemple, sur l'année 1759 où l'on dispose de six mois consécutifs, on se rend compte que le nombre de livraisons

³⁷⁴ D'après le dictionnaire de Trévoux : « On appelle abusivement les quatre *mendiants* quatre sorte de fruits secs qu'on mange en Carême, & qu'on sert ensemble, qui sont les avelines, les amandes, les figues & les raisins », les avelines étant une sorte de noisette.

effectuées par ce fournisseur a doublé au mois de mars par rapport au mois précédent (neuf livraisons contre cinq au mois de février), et qu'il retombe à son niveau de février au mois d'avril.



Consommation de légumes secs et de riz pour les mois de janvier à mai 1759

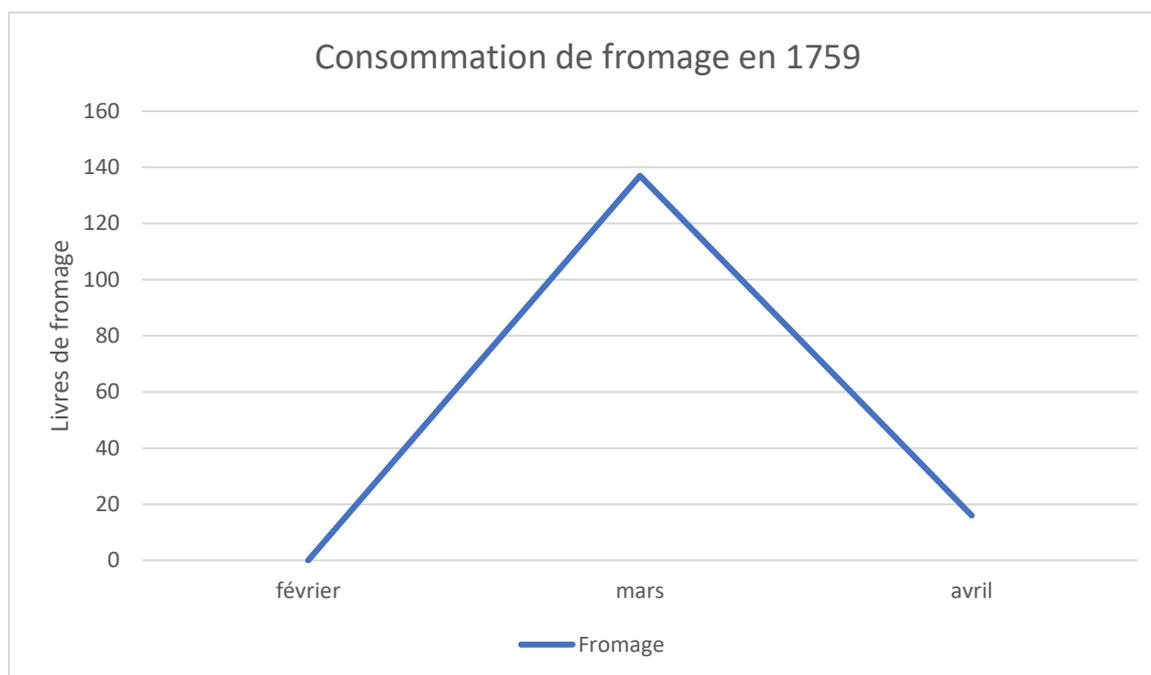
Sauf à imaginer une explosion des lettres de cachets ayant entraîné le doublement du nombre de prisonniers au mois de mars, on en tire la conclusion que la consommation de haricots secs et de lentilles a été deux fois plus importante, et que celle de riz a explosé. Les légumineuses et le riz viennent donc se substituer à la viande, absente pendant cette partie de l'année. Concernant le riz, il convient d'ajouter qu'il était « apprécié par les élites sociales » dès le Moyen-Âge³⁷⁵.

Le cas du fromage

Contrairement à d'autres pays catholiques, la France a obtenu l'autorisation, comme pour le beurre, de consommer du fromage durant le Carême³⁷⁶. Celui-ci représente une source énergétique non négligeable, en remplacement de la viande. Le graphique ci-dessous montre le pic de consommation de fromage (dont du Gruyère) pendant le Carême.

³⁷⁵ FLANDRIN, MONTANARI, sous la direction de, *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 555.

³⁷⁶ GILLET, Phillipe, *Par mets et par vins*, Paris, Payot, 1985, p. 138.



Consommation de fromage pour les mois de février à avril 1759

b) Les témoignages de prisonniers sur les repas en maigre

Emprisonné durant onze ans, de 1702 à 1713, Constantin de Renneville a connu différents régimes d'incarcération, du plus doux au plus épouvantable. Il a en effet occupé toutes les chambres et la plupart des cachots de la Bastille. Dans ses mémoires³⁷⁷, considérées comme fidèles, il existe une dizaine de descriptions ou d'allusions aux repas qu'il a fait durant son long séjour. Celui qui est reproduit ci-dessous nous présente des exemples de plats servis en maigre :

Les jours maigres, j'étais encore mieux traité que les jours gras. J'avais pour le dîner une bonne soupe, quelque fois aux écrevisses, aux huîtres, aux moules avec un plat de très bon poisson bouilli, un de rôti ou frit et une assiette de légumes, comme asperges, artichauts, petits pois, choux-fleurs selon la saison, ainsi que du dessert. Pour le poisson, soit de mer, soit d'eau douce, je puis affirmer que c'était le meilleur de la poissonnerie, souvent du saumon frais, des vives, des soles, de la perche, du brochet, des truites, etc., tout bien apprêté. Dans une des bonnes auberges de Paris, je n'aurais pas été mieux traité à un écu par repas³⁷⁸.

³⁷⁷ RENNEVILLE, Constantin de, *Souvenir d'un prisonnier de la Bastille*, Paris, Raymond Castells, 1998, (1^{ère} édition *L'inquisition française ou l'histoire de la Bastille*, Amsterdam, Etienne Roger, 1715).

³⁷⁸ SAVINE, *La vie à la Bastille...*, *op. cit.*, p. 43 et 44.

Ce témoignage est particulièrement caractéristique de la gastronomie que l'on tente de conserver les jours maigres. L'idée de pénitence prônée par l'Église est totalement détournée. Notons par ailleurs que la présence de macreuse retrouvée dans les *fournitures aux prisonniers* constitue un bon exemple de ce détournement, tout comme la grenouille, surnommée à Paris « poulet de Carême »³⁷⁹. Jean-Louis Flandrin précise que la macreuse, contrairement à la plupart des autres gibiers à plumes qui se servaient principalement en rôti, devait être consommée en ragoût, car « sans sauce, [elle] aurait été une vraie pénitence »³⁸⁰.

E) L'IDÉE D'UN REPAS À LA BASTILLE

Il nous est apparu intéressant d'esquisser le portrait de ce qu'aurait pu être un repas à la française, en utilisant les denrées livrées à la Bastille, mais aussi les ustensiles de préparation et de cuisson, dans le contexte des goûts des Parisiens aristocrates du XVIII^e siècle³⁸¹. Cette approche peut se décliner en deux repas différents, l'un en gras et l'autre en maigre.

³⁷⁹ QUELLIER, Florent, *La table ...*, *op. cit.*, p. 129.

³⁸⁰ FLANDRIN, *L'ordre des mets*, *op. cit.*, p. 32.

³⁸¹ La structure, la présentation et les appellations ont également été inspirées des menus de la table du roi dans ses voyages au château de Choisy au milieu du XVIII^e siècle.

a) Un repas en gras

GRANDES ENTRÉES

Une oïlle

Une Oïlle aux croûtons

Un potage

Un potage aux navets de Freuneuse

ENTRÉES

De matelotte de cervelle

De cotelettes de poulet gras

De pigeons dans des culs d'artichauts

De grenadins à la ravigotte

Un grand entremets

Un pâté dressé

ROST

De lapereaux

De mauviettes

Cinq petits entremets

De pois au naturel

D'artichauts à la poulette

D'asperges au beurre

De chou fleurs au parmesan

Une creme de chocolat

De meringues

De fruits rouges

b) Un repas en maigre

GRANDES ENTRÉES

Une oïlle

Une Oïlle au riz aux écrevisses

Un potage

Un potage aux lantilles

ENTRÉES

Œufs pochés sauce verte

D'Alauze à l'oseille

De petits pâtés

D'éperlans au persil

Un grand entremets

Un pâté de poisson

ROST

D'une queue de saumon

De filets de brochet frites

Cinq petits entremets

D'un hachis de champignons

D'artichauts au beurre

D'asperges en petits pois

De salade meslée

Une creme de caffè

De petits choux d'amandes

Des pêches choisies

c) Des vins d'accompagnement

Des vins peuvent être proposés pour accompagner ce repas à la française. Cette liste a été élaborée à partir de diverses sources, les mémoires du marchand de vin, les fournitures aux prisonniers, les mémoires du fruitier pour le ratafia.

Vin de Champagne

Vin de Chablis

Vin de Bordeaux

Vin blanc de Bourgogne

Vin de Beaune

Vin de Frontignan

Vin de Malaga

Eau-de-vie

Ratafia de noix

Les archives nous ont ouvert à un univers où une grande variété de produits particulièrement élitaires trouvent leur place dans les cuisines et dans les cellules des prisonniers. En effet, des denrées brutes, particulièrement fraîches, luxueuses, élitaires, trouvent le chemin de la Bastille. Des produits plus « élaborés » comme des spécialités culinaires fournies par des pâtisseries ou des rôtisseurs permettent à des prisonniers privilégiés de maintenir la position sociale qu'ils occupaient avant leur incarcération. De la blanquette³⁸², du « dindon³⁸³ ou canard à la daube », du « bœuf à la mode »³⁸⁴ sont en effet commandés par certains prisonniers. Les différentes sources utilisées ont permis également de mettre en lumière des prisonniers qui, loin de leurs terres natales, tentent de retrouver un réconfort auprès de denrées familières. Un prisonnier se fait par exemple apporter du maroilles dans sa cellule, sans que l'on sache bien sûr si cet embastillé est originaire du Nord³⁸⁵. Mais c'est une fois de plus le marquis de Sade qui nous permet d'illustrer cette recherche de repères alimentaires familiers. Il a en effet la chance de pouvoir se faire apporter de sa Provence natale certains produits marqueurs de cette région. Outre les figues et les truffes à l'huile déjà évoquées, nous pouvons citer du vin cuit³⁸⁶, une boîte de nougat blanc³⁸⁷, ainsi que des « petits chinois », confiture typique du sud de la France que l'on élabore avec des petites oranges vertes, « confiture excellente dont il est enchanté »³⁸⁸ d'après son épouse qui cherche à lui en faire parvenir.

L'examen des archives des fournitures aux prisonniers nous donnent également à voir des tendances représentatives des évolutions de la cuisine française du XVIII^e siècle, notamment celle de désigner nommément les différents morceaux de viande de boucherie, afin de les associer à une cuisson spécifique adaptée³⁸⁹. On trouve en effet la trace de « côtelettes de mouton sur le grill »³⁹⁰, de « jarret de veau »³⁹¹, de « petit morceau de longe de veau rôti »³⁹², de « morceau de quasi de veau rôti »³⁹³ ou de

³⁸² ms 12522, feuillet 78.

³⁸³ ms 12522, feuillet 76.

³⁸⁴ ms 12522, feuillet 77.

³⁸⁵ ms 12523, feuillets 160 à 185.

³⁸⁶ BOURDIN, *Correspondance inédite ...*, op. cit., p. 224.

³⁸⁷ *Ibid.*

³⁸⁸ *Ibid.*, p. 228.

³⁸⁹ QUELLIER, *La table ...*, op. cit., p. 81.

³⁹⁰ ms 12521, feuillet 133.

³⁹¹ *Ibid.*

³⁹² *Ibid.*

³⁹³ *Ibid.*

gigot³⁹⁴. De même, les abats particulièrement appréciés des élites de cette période, comme les issus d'agneau, les ris de veau³⁹⁵, les langues de bœuf fourrées³⁹⁶ figurent dans les préparations culinaires qui entrent dans les cellules.

³⁹⁴ *Ibid.*

³⁹⁵ ms 12522, feuillet 77.

³⁹⁶ ms 12523, feuillet 7.

CONCLUSION

Frantz Funck-Brentano a écrit : « La Bastille, c'est la prison de luxe, la prison aristocratique de l'Ancien Régime »³⁹⁷. Notre point de départ a donc été, à travers le prisme de l'alimentation, de se questionner sur la pertinence de cette affirmation. Les manières de s'alimenter dans cette prison d'État étaient-elles semblables à celles des aristocrates du XVIII^e siècle, ou étaient-elles davantage celles pratiquées dans la société de l'Ancien Régime dans son ensemble ? En d'autres termes, les sources utilisées nous donnaient-elles à voir des comportements alimentaires exclusivement élitaires ou nous orientaient-elles plutôt vers un large éventail de pratiques ?

Les résultats des recherches effectuées nous conduisent plutôt à dresser, non pas un portrait unique, mais à mettre davantage en lumière de multiples visages de ces mangeurs embastillés. Bien sûr, conformément au contexte de l'Ancien Régime, le privilège d'être *à la table du gouverneur* permet de traiter chacun selon son rang. De même, l'alimentation se révèle être un des moyens dont disposent les élites pour tenter de maintenir, à l'intérieur de la prison, la position sociale qu'ils occupaient à l'extérieur. Leurs moyens financiers leur permettent d'adoucir les rigueurs de l'enfermement en reproduisant des comportements alimentaires particulièrement représentatifs des élites parisiennes du XVIII^e siècle : mets raffinés, gibiers, fruits et légumes primeurs, poissons frais multiples, collations, préparations de boissons exotiques, gastronomie des jours maigres, ... À côté de cette culture de table élitaires, on trouve également une cuisine plus simple où les goûts individuels transparaissent, faisant apparaître la notion de *mangeur pluriel*. Les préférences pour des produits ou préparations culinaires peuvent par exemple traduire l'origine provinciale de certains prisonniers, leur souhait de respecter plus ou moins les préceptes de l'Église.

En même temps, l'alimentation à la Bastille présente un autre aspect. De par leur position sociale, leur statut de prisonnier plus ou moins intéressant pour le pouvoir, de nombreux embastillés sont exclus de cette *cuisine plaisir*. Pour ces derniers, c'est le simple statut de prisonnier qui prévaut. L'alimentation ne remplit alors qu'une *fonction nutrition* et est davantage conforme aux préparations sortant des cuisines des autres prisons du royaume.

³⁹⁷ QUETEL, *L'histoire véritable ...*, op. cit., p.607.

Toutes ces conclusions ont été rendues possibles grâce à un croisement des sources. Malgré les manques qu'elles présentent, le dépouillement des archives de la Bastille a permis de comprendre l'organisation générale des repas préparés dans les cuisines, de mettre en évidence une grande variété de produits préparés à l'aide d'une batterie de cuisine complète permettant la réalisation de mets représentatifs du XVIII^e siècle. Par contre, elles n'ont pas rendu possible un traitement statistique rigoureux capable de faire émerger des fréquences d'achat ou des consommations par prisonnier. L'introduction des témoignages des embastillés et l'utilisation des traités de cuisine a néanmoins permis de combler utilement une partie des manques.

Les difficultés rencontrées durant la rédaction de ce mémoire ont porté sur le manque de connaissances historiques de la période étudiée rendant parfois peu aisé la compréhension du contexte de l'Ancien Régime. Quant au plan retenu, sa construction n'a pas toujours permis d'éviter totalement certaines redites. Enfin, la conduite des recherches menée de front avec la poursuite de l'activité professionnelle n'a pas toujours été sans difficultés et a pu conduire, par manque de temps, à une analyse insuffisante sur certaines parties qui peuvent apparaître trop descriptives. D'autres aspects auraient pu être abordés également comme l'angle psychologique de l'enfermement et l'importance de la place occupée par l'alimentation chez des personnes incarcérées. De même, une recherche historique approfondie sur certains prisonniers apparaissant nominativement dans les archives, auraient pu également contextualiser et comprendre certaines de leurs consommations alimentaires.

Néanmoins, et malgré les difficultés rencontrées, cette plongée dans un univers inconnu s'est révélée passionnante, notamment dans la découverte des archives et la manipulation de manuscrits rares, précieux et fragiles.

ANNEXE – La batterie de cuisine

Ms 12604 – Meubles fournis pour la Bastille

« Etat de la batterie de cuisine dont est chargé Le Sieur Devaux » 31 décembre 1758

- Un tournebroche garni de ses cordages
- Deux contre astiers
- Quatre broches dont deux cassées
- Une cuillère à rot
- Onze chevrettes (*trépied métallique pour poser les poêles*)
- Trois crémaillères et ses crémaillons
- Un tisonnier
- Une barre de fer
- Deux chenets
- Quatre grilles dont deux grandes, les deux de fil de laiton
- Trois pelles à feu dont deux très mauvaises
- Une pelle à fourneau
- Une pelle à four
- Une paire de tenailles
- Une barre
- Une grande pincette
- Une petite pincette à fourneau
- Un bourdon cassé (*cloche à son grave*)
- Une lèche fritte
- Deux couperets dont un neuf
- Trois fendoirs
- Une batte
- Une grande poêle à frire
- Trois moyenne poêles
- Une petite poêle
- Six atelets
- Une petite poêle à courte queue
- Quatre chandeliers de fer
- Un four de campagne
- Deux couteaux à hacher
- Une grande chaudière de cuivre rouge
- Sept couvercles de fer blanc
- Une ratissoire à pâte
- Un mortier de pierre et ses pilons
- Deux rouleaux à pâte
- Une paire de balance de bois avec ses poids de fer
- Une romaine (*balance à levier*)
- Une petite paire de balance de cuivre jaune
- Une petite fontaine sablée de cuivre rouge
- Une grande fontaine de cuivre rouge
- Une grande fontaine sablée de cuivre rouge
- Un coquemar de cuivre rouge (*plat à anse servant à chauffer de l'eau ou des aliments*)

- Une passoire de fer blanc
- Trois cuillères à jus de cuivre rouge
- Treize marmites et leur couvercle de cuivre rouge
- Dix-neuf casseroles de cuivre rouge
- Quinze couvertures de casserole de cuivre rouge
- Quatre grandes casseroles rondes de cuivre rouge
- Une petite casserole ronde de cuivre rouge
- Deux écumeurs de cuivre jaune
- Un friquet (*grande écumoire servant à passer les confitures*)
- Un grand chaudron de cuivre jaune
- Deux petits chaudrons de cuivre jaune, un autre
- Trois pochons de cuivre jaune
- Une grande braisière et son couvercle de cuivre rouge
- Une petite braisière et son couvercle de cuivre rouge
- Une grande turbotière et sa feuille de cuivre rouge
- Trois grands plafonds de cuivre rouge (*ustensile d'office, feuille ronde à petit rebord, ce que l'on appelle aujourd'hui une tourtière, sorte de plaque à pâtisserie ronde*)
- Une poissonnière et sa feuille de cuivre rouge, une de plus
- Quatre tourtières de cuivre rouge
- Six cuillères à dégraisser de cuivre rouge
- Deux petites cuillères percées de cuivre rouge
- Deux passoires de cuivre dont une de cuivre rouge et l'autre de cuivre jaune
- Une chaudière à récurer
- Une grande chaudière à laver de cuivre rouge

Etain

- Dix douzaines et quatre de grandes assiettes
- Onze douzaines d'assiettes plates
- Quinze jattes d'étain
- Six écuelles d'étain
- Vingt-sept moyens plats
- Vingt-six petits plats
- Quinze grands plats

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Page de garde, *Vue de la Bastille de Paris, de la Porte Saint-Antoine et d'une partie du Faubourg*, Jacques Rigaud, Bibliothèque Nationale de France.

p. 11, Fig. [1] *Vue de la Bastille et de la porte Saint-Antoine*, Lallemand, Jean-Baptiste, 1789, Bibliothèque Nationale de France, département des Estampes et photographie, Réserve FOL-VE-53.

p.12, Fig. [2] *Plan du château royal de la Bastille*, Dessin, Chalandat, N. S., 1733, Département Estampes et photographies, RESERVE QB-370 (9)-FT 4.

p. 13, Fig. [3] *Plan de la Bastille avec les constructions découvertes dans la démolition du bastion / Levé et dessiné par Cathala, architecte et inspecteur de la démolition de la Bastille*, Cathala, 179., BNF, GED-3577.

p. 20, Fig. [4] *Vue d'une des cours de la Bastille ; au premier plan : Carosse qui conduit les convulsionnaires à la Bastille*, Bibliothèque nationale de France, département Estampes et photographie, Réserve QB-201 (93)-FOL.

p. 21, Fig. [5] *Intérieur de la Bastille*, Dessin, Fragonard, Jean-Honoré, 1785, BNF, Département Estampes et photographies, RESERVE FOL-VE-53 ©.

p. 28, Fig. [6] *ms 12525, feuillet 95*, Archives de la Bastille.

p. 29, Fig. [7] *ms 12524, feuillet 61*, Archives de la Bastille.

p. 35, Fig. [8] *ms 12601*, Archives de la Bastille.

p. 36, Fig. [9] *ms 12590, feuillet 132*, Archives de la Bastille.

p. 47, Fig. [10] *Plan de la Bastille avec les constructions découvertes dans la démolition du bastion / Levé et dessiné par Cathala, architecte et inspecteur de la*

démolition de la Bastille, Cathala, 179., BNF, GED-3577.

p. 48, Fig. [11] *Prise de la Bastille par les bourgeois et les braves Grades françaises de la bonne ville de Paris le 14 juillet 1789 : ...*, Estampe, 1789, BNF, Département Estampes et photographies, RESERVE FOL-QB-201 (118).

p. 52, Fig. [12] *Tournebroche chien*

p. 54, Fig. [13] Jean-Baptiste Siméon Chardin, *La fille de cuisine*, National Gallery of Art, Washington.

p. 56, Fig. [14] Jean-Baptiste Siméon Chardin, *La fontaine de cuivre*, Musée du Louvre, Paris.

p. 59, Fig. [15] *Cuisinier, pâtissier, traiteur-rotisseur, tour à pâte, bassines, mortier*, Gravure extraite de l'Encyclopédie de Diderot, 1751-1772, Musée Carnavalet, Paris.

p. 62, Fig. [16] Simon François Ravenet (graveur) d'après un dessin de François Boucher, *Chaudronnier*, Eau Forte, 1736, BNF.

p. 63, Fig. [17] Jean-Baptiste Siméon Chardin, *Nature morte au chaudron*, Musée Cognac-Jay, Paris.

p. 71, Fig. [18] ms 12525, feuillet 328.

p. 74, Fig. [19] ms 12525, feuillet 536.

p. 83, Fig. [20] ms 12524, feuillet 74 recto.

p. 84, Fig. [21] ms 12524, feuillet 74 verso.

p. 91, Fig. [22] Récolte des épinards, miniature extraite du *Tacuinum sanitatis*, XIV^e siècle, Österreichischen Nationalbibliothek, Vienne, Ph.

p. 98, Fig. [23] Hubert Robert, *Le poète Jacques Antoine Roucher avant son transfert de Sainte-Pélagie à la prison de Saint-Lazare*.

p. 102, Fig. [24] *Henri Masers de Latude : détenu pendant 35 ans, ...*, Estampe, Vestie, Antoine, 1789, BNF, Département Estampes et photographies, RESERVE FOL-QB-201 (118).

p. 103, Fig. [25] *Vincennes, vue de la citadelle*, Maréchal, BNF, 1787.

p. 104, Fig. [26] Anonyme, *Portrait du Marquis de Sade*.

p. 106, Fig. [27] *Les cris de Paris*, Gravure anonyme, époque Louis XIV, BNF, Paris.

p. 107, Fig. [28] Hubert Robert, *Distribution de lait à la prison Saint-Lazare*, 1794.

p. 108, Fig. [29] *La conciergerie, Vue du Pont au change et du quai de l'horloge*, Civeton, BNF, 1829.

p. 117, Fig. [30] Moutardier, Musée des Arts Décoratifs, Paris.

p. 127, Fig. [31] *Des huîtres à l'escalle*, Brebiette, BNF, 1640.

p. 128, Fig. [32] Jean François de Troy, *Déjeuner d'huîtres*, Musée Condé, Chantilly, 1735.

p. 139, Fig. [33] *Nécessaire offert par Louis XV à la reine Marie Leczinska à l'occasion de la naissance du Dauphin en 1729, Argent doré, 1729-1730*, Cousinet, Henri-Nicolas, Musée du Louvre. (Les ustensiles à chocolat font partie d'un ensemble comprenant un nécessaire complet à thé, chocolat et café).

p. 140, Fig. [34] *Argent, bois noirci et mousoir en buis*. Paris 1783, Musée des arts de la table Abbaye de Belleperche, Inv. AT.2007. 15.6.

p. 140, Fig. [35] *Chocolatière en porcelaine de Sèvres, 1781, Paris, Musée du Louvre, Fonds objets d'Art, TH 1331.*

p. 142, Fig. [36] *Grilloir à café, XVIII^e siècle. Musée Alsacien de Strasbourg.*

p. 142, Fig. [37] *Grilloir à café, XVIII^e siècle. Musée Alsacien de Strasbourg.*

SOURCES

Sources manuscrites

Archives de la Bastille, Bibliothèque de l'Arsenal :

- *Deuxième section ms 10330 à ms 12471* - Dossiers individuels des prisonniers et documents bibliographiques

- *Troisième section ms 12472 à ms 12725* - Administration intérieure de la Bastille et de quelques autres prisons :
 - 12482 à 12484 : Feuilles d'écrou
 - 12486 à 12517 : Correspondance entre la lieutenance de police et le gouvernement de la Bastille
 - 12518 à 12519 : Fournitures à faire aux prisonniers
 - 12520 à 12525 : Fournitures faites aux prisonniers
 - 12574 à 12578 : États des prisonniers de la Bastille
 - 12579 : États des prisonniers de la Bastille (mais sans les noms des prisonniers)
 - 12583 à 12592 : Comptes des fournisseurs de la Bastille
 - 12593 à 12599 : Comptabilité du Major de la Bastille
 - 12600 : Livre de comptes
 - 12601 : Grand livre des comptes et dépenses du château de la Bastille
 - 12602 : Règlements et consignes
 - 12603 : Bâtiment
 - 12604 : Mémoires de meubles faits et fournis pour le château de la Bastille
 - 12610 : Traitement des officiers et autres employés

- 12727 : Copie des pièces conservées à la Bibliothèque impériale de Saint-Pétersbourg

Sources publiées et imprimées

BERVILLE, Albin de, et BARRIÈRE, François, *La vie et les mémoires du Général Dumouriez, avec des notes et des éclaircissements*, Paris, Baudouin Frères, 1822, Tome I.

BLÉGNY, Nicolas de, *Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation et pour la guérison des maladies*, Paris, Estienne Michallet, 1687.

BRAIN de SAINTE-MARIE, « *Voyages du Roy au château de Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. — Années 1744, 1745 et 1746, » et 1759.* », 1701, 1800, BNF.

BRIAND, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets* [Texte imprimé]... *avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne... par M. C. D., chef de cuisine de M. le prince de ****. Tome premier [-troisième], Paris, Gissey, 1750.

Correspondance, 1759-1814, Œuvres complètes du marquis de Sade, éd. G. Lely, Paris, Ed.Cercle du livre précieux, 1967, t. II.

GILLIERS, Joseph, *Le Cannaméliste français, ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, Nancy, J.B.-H. Leclerc, 1768.

GUYOT, Joseph-Nicolas, *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence civile, criminelle, canonique et bénéficiale*, Paris, Visse, 1785, tome X.

HOWARD, John, *L'état des prisons, des hôpitaux et des maisons de force en Europe au XVIII^e siècle*, Londres, 1777.

LE GRAND D'AUSSY, Pierre Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des français*,

depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours, Paris, Ph.-D. Pierres, 1782, t. III.

LE PRÉVÔT DE BEAUMONT, Jean-Charles-Guillaume, *Le prisonnier d'État*, Paris, 1791.

LINGUET, Simon Nicolas Henri, *Mémoires sur la Bastille et sur la détention de M. Linguet écrits par lui-même*, Londres, 1783.

LISTER, Martin, *Voyage de Lister à Paris en 1698*, édition française, Paris, 1873.

MANUEL, Pierre, *La police de Paris dévoilée par l'un des administrateurs de 1789*, Paris, J.B. Garnery, l'an second de la liberté, t. I.

MARMONTEL, Jean-François, *Mémoires*, Paris, Mercure de France, 1999, (1^{ère} édition *Œuvres posthumes de Marmontel, Historiographie de France*, Paris, Peltier, 1805).

MASERS DE LATUDE, Henri, *Le despotisme dévoilé ou mémoires de Henri Masers de Latude, Vol. 2.*

Mémoires du cardinal de Richelieu- Tome 2 (1616-1619), Paris, Renouard, 1909.

Mémoires de Madame de Staal, (Mademoiselle Delaunay) Paris, Alphonse Lemerre, 1777, tome 1.

Mémoires de Mme de Staal-Delaunay, de M. le marquis d'Argenson et de Madame, mère du Régent ; suivis d'éclaircissements extraits des Mémoires du duc de Saint-Simon, Paris, Firmin-Didot frères, 1848.

MENON, *La cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, Foppens, 1774 (1^{ère} édition Paris, Guillyn, 1742).

MERCIER, Louis-Sébastien, *Le tableau de Paris*, La Découverte, Paris, 1998, (Réed. de F.Maspero, Paris, 1979).

MONTESQUIEU, *Lettres persanes – Lettre XXXVI* in *Œuvres de Monsieur de Montesquieu*, nouvelle édition revue par l'auteur, Amsterdam-Leipsick, Arkstée et Merkus, 1764, t. V.

PEMBERTON, Docteur H., *Pharmacopée du collège royal des médecins de Londres*, Paris, Herrissant, 1761.

Remarques historiques et anecdotes sur le Château de la Bastille, ouvrage anonyme paru avec une fausse adresse en 1774.

RENNEVILLE, Constantin de, *Souvenir d'un prisonnier de la Bastille*, Paris, Raymond Castells, 1998, (1^{ère} édition *L'inquisition française ou l'histoire de la Bastille*, Amsterdam, Etienne Roger, 1715).

ROZIER, THOREL, *Cours complet d'agriculture*, Hotel Serpente, 1784, tome troisième.

RUDEMARE, *Journal d'un prêtre parisien : 1788-1792*, Paris, Gaume et Cie, 1806.

VAUTIER, Adolphe, *Voyage de France – Mœurs et coutumes françaises (1664-1665) – Relation de Sébastien Locatelli*, Paris, Alphonse Picard, 1905.

BIBLIOGRAPHIE

ABAD, Reynald, *Le grand marché – L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

–, « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », *Revue historique*, 610, avril-juin 1999.

ARNOULD, A., ALBOIZE du PUJOL, et MAQUET, A., *Histoire de la Bastille depuis sa fondation (1374) jusqu'à sa destruction (1789)*, Paris, Administration de librairie, 1844.

BÉGIS, Alfred, *Le registre d'écrou de la Bastille, de 1782 à 1789, Extrait de la nouvelle Revue*, Paris, Chamerot, 1880.

BONNET, Jean-Claude, *La gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1820)*, Paris, Le Livre de Poche, 2015.

BOURDIN, Paul, *Correspondance inédite du Marquis de Sade, de ses proches, et de ses familiers*, Paris, Librairie de France, 1929.

BOURNON, Fernand, *La Bastille, histoire et description des bâtiments, administration, régime de la prison, événements historiques*, Paris, Imprimerie Nationale, 1893.

BRIOIST, Pascal, « Tournebroches, cuisiniers et horlogers de la Renaissance », in *Festins de la Renaissance : cuisine et trésors de la table*, sous la direction de LATREMOLIERE, Elisabeth et QUELLIER, Florent, Somogy éditions d'art, 2012.

CARREZ, Jean-Pierre, *La Salpêtrière de Paris sous l'Ancien Régime : lieu d'exclusion et de punition pour les femmes*, Criminocorpus [En ligne], Varia, mis en ligne le 01 janvier 2008.

CARLIER, Cristian, *Histoire du personnel des prisons françaises du XVIIIe siècle à nos jours*, Paris, Éditions ouvrières, 1997.

CASTAN, Nicole, « Le régime des prisons au XVIII^e siècle », in *La prison, le bagne et l'histoire*, sous la direction de J.G Petit, Genève, librairie des Méridiens, 1984.

COTTRET, Monique, *La Bastille à prendre-Histoire et mythe de la forteresse royale*, Paris, PUF, 1986.

DEGEZ-SELVES, Camille, *Une société carcérale : la prison de la Conciergerie (fin XVI^e-milieu XVII^e siècles)*, Université Paris-Sorbonne, thèse soutenue le 16 octobre 2013

DERASSE, Nicolas, « Les prisons de Lille au XVIII^{ème} siècle », in *Juges et criminels, Etudes en hommage à Renée Martinage*, Lille, L'Espace juridique, 2000.

DESMAZE, Charles, *Le châtelet de Paris, son organisation*, Paris, Cosse, 1854.

DOUBLET, *Mémoire sur la nécessité d'établir une réforme des prisons ...*, Paris, 1791.

DUTRAY-LECOIN, Élise, « Le régime pénitentiaire parisien sous l'Ancien Régime », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010.

—, « La vie quotidienne à la Bastille », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010.

ENLARD, Camille, *Manuel d'archéologie française depuis les temps mérovingiens jusqu'à la Renaissance*, t. II, Paris, Auguste Picard, 1932.

FAUCHERRE, Nicolas, *Sous les pavés, la Bastille : archéologie d'un mythe révolutionnaire, Catalogue de l'exposition*, Paris, Editions du patrimoine, Caisse nationale des monuments historiques, 1979.

FARGE, Arlette et FOUCAULT, Michel, *Le désordre des familles. Lettres de cachet des archives de la Bastille au XVIII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1982.

FERRIERES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2002.

—, *Histoires de cuisines et trésors des fourneaux*, Paris, Larousse, 2008.

FIGEAC, Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », in *Dix-septième siècle*, vol. 217, n°4,

2002.

FLANDRIN, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo, (dir.) *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

FOURY, Claude, PITRAT, Michel, *Histoire des légumes : des origines à l'orée du XXI^e siècle*, Paris, Inra Editions, 2004.

FRANKLIN, Alfred, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIII^e siècle*, Marseille, Laffitte Reprints, 1977, réimpression de l'édition de Paris-Leipzig, 1905-1906.

FUNCK-BRENTANO, Frantz, *La Bastille et ses secrets*, Paris, Tallandier, 1979.

–, « La bastille, histoire et description des bâtiments, administration, régime de la prison, événements historiques, par Fernand Bournon » in : *Bibliothèque de l'école des chartes*. 1894, tome 55.

–, *Catalogue général des manuscrits de la bibliothèque de l'arsenal*, tome neuvième, Archives de la Bastille, Paris, Plon, 1892.

GARNOT, Benoit, *Crime et justice aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Imago, Paris, 2000.

–, *La culture matérielle en France aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*, Gap, Ophrys, 1995

–, *La justice et l'histoire – Sources judiciaires à l'époque moderne (XVI^e, XVII^e, XVIII^e siècles)*, Rosny-sous-Bois, Bréal, 2006.

–, *Vivre en prison au XVIII^e siècle. Lettres de Pantaléon Gougis, vigneron chartrain (1758-1762)*, Paris, Publisud, 1994.

GILLET, Philippe, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (XVI^e - XVII^e siècles)*, Paris, Payot, 1985.

HILLAIRET, Jacques, *La rue Saint-Antoine*, Paris, Les éditions de minuit, 1970.

–, *Le douzième arrondissement et son histoire*, Paris, Les éditions de minuit, 1972.

HOULLEMARE, Marie, *Des fers à l'évasion. Les rebelles dans les prisons royales à l'époque moderne*, *Criminocorpus* [En ligne], Les rebelles face à la justice, Articles, mis en ligne le 15 décembre 2014.

KAPLAN L., Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France de l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1984.

KRIKORIAN, Sandrine, *Les rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2011.

–, *À la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2013.

LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen-Age. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, 2002.

LECOQ, Anne-Marie, « Une fête italienne à la Bastille en 1518 », in *Il se rendit en Italie. Études offertes à André Chastel*, Rome et Paris, 1987.

LEMARCHAND, Ernest, *Le château royal de Vincennes de son origine à nos jours*, Laffitte Reprints, Marseille, 1982.

LEMONTEY, Pierre-Edouard, *Essai sur l'établissement monarchique de Louis XIV, précédé de nouveaux mémoires de Dangeau*, Paris, Deterville, 1818.

LEROUX DE LINCY, A. et TISSERAND, L.M., *Paris et ses historiens au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 1867.

LOMBARD-JOURDAN, Anne, *Aux origines de Paris. La genèse de la Rive droite jusqu'en 1223*, Paris, CNRS, 1985.

MANUEL, Pierre, *La police de Paris dévoilée par l'un des administrateurs de 1789*, Paris, J.B. Garnery, l'an second de la liberté, t. I.

MENNELL, Stephen, *Français et anglais à table du moyen âge à nos jours*, traduit de l'anglais, Paris, Flammarion, 1987.

MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010.

–, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 2007/2 (n° 54-2), p. 32-54.

–, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales : 1700-1850*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

PARDAILHÉ-GALABRUN, Annick, *La naissance de l'intime – 3000 foyers parisiens XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988.

PETIT, Jacques-Guy, CASTAN, Nicole, FAUGERON, Claude, PIERRE, Michel, ZYSBERG, André, *Histoire des galères, bagnes et prisons - XIII^e – XX^e siècles*, Toulouse, Privat, 1991.

PETITFILS, Jean-Christian, *La vie quotidienne à la Bastille du Moyen-Âge à la Révolution*, Paris, Hachette, 1975.

PRADE, Catherine, « Les prisons de Paris », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010.

PIUZ, Anne-Marie et MOTTU-WEBER, Liliane, *L'économie genevoise de la Réforme à la fin de l'Ancien Régime, XVI-XVIII^e*, Genève, Georg, 1990.

POTTET, Eugène, *La Conciergerie du palais de Paris, depuis ses origines jusqu'à nos jours (1031-1920)*, Paris, Dépôt à la Conciergerie, 21^{ème} édition.

QUELLIER, Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.

–, *La table des français, Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, (1^{ère} édition 2007).

–, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 2004/3 (n°51-3), p. 66-78.

QUETEL, Claude, *De par le Roy – essai sur les lettres de cachet*, Toulouse, Privat, 1982.

–, *Les lettres de cachet. Une légende noire*, Paris, Perrin, 2011.

–, *L'histoire véritable de la Bastille*, Paris, Tallandier, 2013 (1^{ère} éd. Paris, Larousse, 2006).

–, *La Bastille – histoire vraie d'une prison légendaire*, Paris, R. Laffont, 1989.

RAMBOURG, Patrick, « De la consommation des boissons exotiques aux XVII^e et XVIII^e siècles » in *Thé, café ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions Paris Musées, 2015.

–, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010 (1^{ère} édition Paris, Audibert, 2005, sous le titre « *De la cuisine à la gastronomie, Histoire de la table française* »).

RAVAISSON-MOLLIEN, François, *Archives de la Bastille, documents inédits*, Paris, A. Durand et Pedone-Lauriel, 1866-1884.

ROCHE, Daniel, *Histoire des choses banales – Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*, Paris, Fayard, 1997.

–, *Le peuple de Paris*, Paris, Fayard, 1998, (1^{ère} édition Paris, Aubier-Montaigne, 1981).

SADE, Marquis de, *Lettres à sa femme*, Paris, Actes Sud, 1997.

VINCENT, Denis, « La police de Paris et la Bastille au XVIII^e siècle », in *La Bastille ou « l'enfer des vivants »*, Paris, BNF, 2010.