

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

HISTOIRE DES CONDIMENTS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Ana-Paula SENN

La production et la consommation des condiments ne sont pas normalement associées à la Région Centre. Pourtant, si on regarde de plus près l'histoire économique régionale de quelques productions notamment depuis la fin du XVIIIe siècle, on s'aperçoit que les condiments ont joué un rôle important pour la prospérité et la notoriété des provinces qui l'ont formée.

Pour déterminer ce qui peut être considéré un condiment, il faut d'abord définir le terme même. Le Grand dictionnaire universel du XIXe siècle, de Pierre Larousse, apporte la définition suivante : « Ingrédient ajouté aux aliments pour en relever la saveur ». Plus tard, en 1937, le Larousse gastronomique ne la change pas. En 1984, cette même publication le définit ainsi : « Substance alimentaire utilisée pour relever le goût naturel des aliments et des mets cuisinés, stimuler l'appétit, favoriser la digestion ou conserver certains produits. (...) [c'est] un terme générique très vaste, qui comprend à la fois les épices, les aromates, des sauces, des fruits et diverses compositions plus ou moins cuisinées ».

A partir de ces définitions, il est évident de classer des substances communément utilisées pour relever la saveur des aliments ou des plats comme le safran et la moutarde, par exemple. Cependant, la définition de condiment passe surtout par l'usage que l'on en fait et non par la substance elle-même. Ainsi, la truffe, dont la présence dans ce texte peut étonner le lecteur, est classifiée communément comme un champignon, mais elle peut aussi être un condiment si on l'utilise en tant que tel. Par exemple, en l'ajoutant à d'autres condiments comme les huiles et les vinaigres, mais aussi en l'ajoutant fraîchement râpée aux aliments préparés, elle sert plutôt à relever la saveur de ceux-ci et ne se constitue pas comme un ingrédient principal.

Jadis considérée le « jardin de la France », c'est à partir de la fin du XVIIe siècle que la Touraine voit progressivement décliner le commerce des ses spécialités maraîchères vers Paris. En effet, le principal débouché de la production était la grande ville de Tours où l'industrie de la soie, dont le déclin commence avec la guerre de 1672, entretenait une population importante d'artisans et de riches commerçants. En plus, certaines cultures avaient déjà été transplantées vers les « marais » des environs de Paris. Les maraîchers se tournent ainsi vers de cultures insolites ou qui n'offriraient pas des produits avec la même qualité sous le ciel parisien. Dans ce contexte on voit

apparaître la culture de la réglisse, de l'anis et de la coriandre surtout dans les terres riches de la région de Bourgueil. Leur bonne réputation permettait d'assurer des débouchés rémunérateurs au XIXe siècle. Les graines de coriandre de Touraine étaient considérées les plus renommées de toutes. Et l'anis de Touraine, le plus gros de tous, très vert et d'une odeur forte, était le plus employé en pâtisserie vers 1860. La réglisse, communément appelée « réglisse de Bourgueil », était l'objet d'un grand commerce vers Paris et la Flandre en 1828. On en récoltait jusqu'à 8 000 kilos par hectare. Néanmoins, l'importation de produits étrangers a fait reculer ces cultures – normalement des cultures d'appoint de la vigne – qui ont été progressivement abandonnées au début du XXe siècle.



Marché aux fleurs de Tours : basilic / © E. Mangeat - CRT Centre-Val de Loire

De nos jours, la réglisse de Bourgueil subsiste en tant qu'élément de sauvegarde dans le Conservatoire de variétés anciennes du Bourgueillois, situé à Benais. La foire de Sainte-Anne, aussi appelée « foire à l'ail et au basilic », se tient encore tous les mois de juillet à Tours, et où plusieurs producteurs, dont la plupart du Bourgueillois, viennent déboucher leur récolte en aulx, oignons, échalotes et pieds de basilic. Sa date de création est inconnue mais le Journal d'Indre-et-Loire du 28 juillet 1858 s'y réfère déjà comme un « antique usage ». En fait, c'est toujours une coutume à Tours d'acheter un pot de basilic à la foire, pour une raison dont on a peut-être oublié le sens. Cette tradition ne serait pas liée à l'usage condimentaire de l'herbe, même s'il se fait

aujourd'hui, mais à une ancienne superstition : le basilic aurait le pouvoir de conjurer le mauvais œil et d'éloigner les moustiques. Il semble que la culture de cette herbe aromatique soit étroitement liée à l'événement de la foire, où les producteurs écoulent la plus grande partie de leur production.

Le commerce de la truffe aussi a déjà marqué l'histoire tourangelle. D'après Chatin, ce marché avait « quelque importance dans l'ouest du département » et on avait des marchés à Richelieu, Chinon, Île-Bouchard, Sainte-Maure, Loches et Tours. La production a apporté 60.000 francs en 1869 pour atteindre 90.000 francs en 1889. En 1882, seulement dans le marché de Richelieu, le plus important du département, on a commercialisé jusqu'à 20 tonnes de truffes et les marchés dans cette ville ont duré jusqu'à 1920. Il faut savoir que Richelieu écoulait aussi la production du Loudunais, dans la Vienne. Au début du XXe siècle et surtout avec le manque de main-d'œuvre causé par la guerre de 1914-1918, la production au niveau national commence à décliner et celle de l'Indre-et-Loire ne résiste pas. Plus tard, à partir des années 1970, l'INRA met en place les premiers plants de chênes mycorhizés, c'est-à-dire des plants dont la racine contient des mycorhizes, indispensables à la propagation de la truffe. Cette démarche nationale a permis la relance de la trufficulture en Indre-et-Loire. Plusieurs plantations truffières y ont été réalisées et ont permis la création du marché de Marigny-Marmande en 1994.



Moutarde et vinaigre d'Orléans / © C. Lazi - CRT Centre-Val de Loire

L'huile de noix est un autre condiment qui a marqué les usages dans la Touraine et aussi dans le Berry. Au début du XIXe siècle et jusqu'au milieu du XXe, les noyers étaient nombreux dans ces provinces, même s'ils étaient, le plus souvent, laissés à l'état sauvage. Dans le Berry, on connaissait surtout ceux de la plaine de Voisy, située en Sancerrois, proche de Veaugues, qui constituait une véritable forêt. Les noix récoltées servaient surtout à faire de l'huile pour la consommation familiale. On les portait à l'une des nombreuses huileries (souvent des simples moulins à huile) qui existaient dans la région. Le tourteau résultant était normalement propriété du huilier, c'était ce qui payait la « façon ». L'huile de noix était quasiment la seule en usage alimentaire au XIXe siècle tant en Touraine que dans le Berry. Elle servait aussi bien à assaisonner les salades qu'à faire des fritures et il semble que l'huile produite n'était consommée que localement.

Certaines de ces huileries artisanales qui ont vu le jour au cours du XIXe siècle ont résisté au procès d'industrialisation des huiles alimentaires jusqu'à la fin du XXe siècle. Dans la Touraine, il y avait une huilerie à la Tour-Saint-Génin qui a fermé en 1987. L'huilerie Rochereau de Port-Boulet, fondée en 1830, était encore active en 1989. Une seule huilerie est encore en activité en Touraine, située à Amboise. Dans le Berry, il y a au moins encore trois huileries actives qui revendiquent la fabrication artisanale de l'huile de noix : à Clion-sur-Indre, dans le département de l'Indre, et deux autres dans le Cher, à Dun-sur-Auron et à Jalognes.

Parmi les condiments qui ont fait la renommée de quelques localités en région Centre, le vinaigre est peut-être le plus connu. La ville d'Orléans a été pendant plusieurs siècles un signe de qualité pour l'origine des vinaigres de vin. En effet, en 1789 l'industrie vinaigrière orléanaise était déjà vieille de deux siècles. En 1580, elle était déjà si importante qu'une requête a été adressée par quatre maîtres vinaigriers-moutardiers de cette ville au prévôt d'Orléans afin d'obtenir que leur profession soit érigée en maîtrise jurée dans le but de lutter contre les fraudes et les produits de mauvaise qualité, y compris les moutardes. La même année, le roi Henri III approuve, par lettre patente, les statuts de la communauté des Maîtres vinaigriers-moutardiers d'Orléans. Par cette lettre, il ordonnait que « le métier de vinaigrier-moutardier fût dorénavant et à toujours un métier juré en la ville et faubourg d'Orléans ». En 1778, le nombre de maîtres vinaigriers de cette communauté s'élevait à près de 300.

Jusqu'à la moitié du XIXe siècle, la fabrication orléanaise expédie sa production dans la France entière ainsi qu'en Belgique et en Allemagne. De 1852 à 1854, la crise de l'oïdium, une maladie due à un champignon, fait diminuer la production des vins et donc augmenter le prix des vinaigres jusqu'à 100 francs par hectolitre. En outre, la demande reproche à la méthode orléanaise d'être trop lente, malgré le produit d'excellente qualité, par rapport aux méthodes plus rapides comme l'allemande. Contrairement à la méthode orléanaise qui laissait les bactéries travailler naturellement dans des conditions de températures idéales, celle-ci ajoutait au liquide des copeaux de hêtre dans lesquels les bactéries se multiplient. Les bactéries étant plus nombreuses et par l'agitation du liquide, l'acétification de l'alcool est accélérée. Mais cette méthode ne pouvait faire du vinaigre à partir de liquides contenant des matières organiques, comme le vin. Elle n'était adaptée qu'à l'alcool pur. Dans le but d'offrir des vinaigres moins chers et plus rapidement, les alcools de l'industrie se développent et des vinaigreries d'alcool s'installent dans l'Est et le Nord et commencent à concurrencer sérieusement le vinaigre de vin. Mais, malgré ce contexte et les importantes découvertes sur l'acétification par Pasteur qui l'ont mené à une méthode plus rapide, la méthode orléanaise reste la méthode par excellence pour la fabrication d'un vinaigre de vin de haute qualité. D'après Danguy en 1891 : « (...) cet inconvénient [la lenteur] est largement compensé par la supériorité incontestable du produit obtenu ».

Cette industrie décline progressivement et en 1917 il n'existe à Orléans plus que dix-sept fabricants employant 310 ouvriers alors que la moitié de la production française de vinaigre et les deux tiers des exportations sont encore assurés par cette région. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, le nombre de fabricants descend à sept. Aujourd'hui subsiste à Orléans une seule vinaigrerie, la maison Martin Pouret, fondée en 1797, dont quelques produits cherchent à respecter l'ancienne méthode de fabrication du vinaigre.

Outre le vinaigre, il semble que la moutarde d'Orléans ait acquis une certaine reconnaissance, bien que loin d'être comparée à celle du premier, grâce à une entreprise emblématique de la ville, aujourd'hui inactive : Dessaux Fils. Fondée en 1789, c'est en 1908 qu'elle décide de consacrer une fabrique à la moutarde en se servant d'un discours publicitaire qui met en avant la qualité du vinaigre employé dans sa préparation : « Une

fameuse moutarde au fameux vinaigre ! ». Aujourd'hui la moutarde Dessaux Fils n'existe plus et seule la maison Martin Pouret fabrique une moutarde dite « d'Orléans ».



Fleurs de crocus dans des paniers / © C. Lazi - CRT Centre-Val de Loire

Toujours dans le Loiret mais à l'est du département, c'est la culture du safran qui a prospéré. La date ainsi que le moyen d'introduction de cette fleur dans le Gâtinais sont encore discutés. Ce que l'on sait cependant est qu'il y était cultivé au moins depuis le XVIe siècle et sa réputation, notamment de celui cultivé aux environs de Boynes, dépassait les frontières du pays puisque l'Allemagne en était une grande consommatrice. Malgré son statut de culture d'appoint pour les vigneron, la production a connu son apogée aux XVIIIe et XIXe siècles. En 1870, cette culture occupait 1.134 hectares et donnait un rendement de 9 à 12 kilos par hectare.

Cependant, à la fin du XIXe siècle, sa culture commence à décliner et plusieurs facteurs y contribuent : le rude hiver de 1879 ; le développement des colorants chimiques qui concurrencent avec le safran, à cette époque très utilisée pour son pouvoir colorant ; le manque de main d'œuvre dû à l'exode rural et lors de la Première Guerre mondiale. Ce processus de déclin durera jusqu'aux années 1940 quand sa culture disparaîtra complètement de la région.

Mais l'histoire se poursuit et en 1985, le Lycée agricole de Beaune-la-Rolande arrive à récupérer des anciens bulbes de safran. Grâce à cette démarche, quelques producteurs essaient de relancer aujourd'hui le safran dans le but de récupérer les valeurs de cette culture traditionnelle. En 2011, 11 kilos ont été récoltés.

En effet, les tentatives de relance du safran et de la truffe, la résistance de la fabrication à l'ancienne du vinaigre de vin à Orléans, la présence de fabriques d'huiles de noix artisanales dans le Berry représentent toutes des démarches de récupération ou de maintien de valeurs régionales qui risquent de disparaître. Ce sont des efforts qui ne visent pas au premier abord une croissance économique de la filière ou l'approvisionnement local, comme cela aurait pu être le cas dans le passé, mais surtout la sauvegarde d'identités.

Ana-Paula Senn
Doctorante en Histoire contemporaine

BIBLIOGRAPHIE

- CHATIN Adolphe. La truffe : botanique de la truffe et des productions truffières. Paris : J.-B. Baillière et fils, 1892.
- CHEVALIER Casimir. Etudes sur la Touraine. Hydrographie, géologie, agronomie, statistique. Tours : chez Guillard-Verger, 1858.
- COURTIN-ROSSIGNOL. Origine et historique de la fabrication des vinaigres dans l'Orléanais. Syndicat du commerce des vins, spiritueux et vinaigres en gros de l'arrondissement d'Orléans, mai 1891.
- « Culture et commerce de la réglisse à Bourgueil, département d'Indre-et-Loire : propriétés économiques et médicales de cette racine ». Annales de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres du département d'Indre-et-Loire, tome VII-VIII, n° 1, janvier 1828. Tours : imprimerie de Mame, p. 89-93.
- DANGUY Jules. Les vinaigres d'Orléans : simple étude. Orléans : G. Michau, 1891.
- « De l'huile de noix comme autrefois ». Le magazine de la Touraine, n° 29, janvier 1889, p. 45-47.
- DECLOQUEMENT Françoise. Moutardes et moutardiers. Paris : Bréa Editions, 1983
- DESQUAND Agnès. Boire et manger en Sancerrois au temps de la cuisine à l'âtre. Bourges : Desquand, 1977.
- Dictionnaire universel théorique et pratique, du commerce et de la navigation. Tome I. Paris : Guillaumin, 1859-1861.
- DION Roger. Le Val-de-Loire. Etude de géographie régionale. Tours : Arrault et Cie., 1934.
- DION Roger. « Orléans et l'ancienne navigation de la Loire ». Annales de géographie, n° 266, XVIIe année, 15 mars 1938, p. 128-154.
- DUVAU Auguste. Essai statistique sur le département d'Indre-et-Loire ou l'ancienne Touraine. Paris: Impr. A. Boucher, 1828.
- FENEANT Jacques et LEVEEL Maryse. Le Folklore de Touraine : dictionnaire des rites et coutumes. Chambray-les-Tours : CLD, 1989.
- « Foire de la Sainte-Anne ». Journal d'Indre-et-Loire, 28 juillet 1858, p. 1.
- LALLEMAND Roger. La vraie cuisine du Berry et de l'Orléanais. La Rochelle : Quartier latin, 1968.
- LAROUSSE Pierre. Grand dictionnaire universel du XIXe siècle. Paris : Larousse et Cie, 1866-1877.
- LEDOUX-PANIS Renée. Le bon manger en Berry. Châteauroux : Ledoux-Panis, 1979.
- LEFEBVRE Caroline. Le vinaigre dévoilé. Genève (Suisse) : Aubanel, 2000.
- « Riche en truffes... le Richelais d'autrefois ! ». Le trufficulteur français, n° 19, 2ème trimestre 1997.
- OLIVIER Marc, SAVIGNAC Jean-Charles, SOURZAT Pierre. Truffe et trufficulture. Paris ; Périgueux : Fanlac, 1996.
- ROLLET Antonin. Plantes à parfums et plantes aromatiques. Edition de 1918. [S.l.] : Connaissances et mémoire européennes, 1998.
- ROUGE Jacques-Marie. Le folklore de la Touraine. Tours : Arrault et Cie., 1931.
- URSAT J. Le safran du Gâtinais. Pithiviers : 1913.