

Mémoires de la table

(BH Br 12509)

Catalogue de l'exposition réalisée à l'occasion des journées du Patrimoine et du mois du Patrimoine écrit par Florence Dugrillon attachée de conservation, Christine Gallo, stagiaire en archivistique, Frédéric Pige, agent du Patrimoine.

Exposition du 16 septembre au 10 novembre 2000

Archives départementales du Loiret – Couvent des Minimes – 6 rue d'Illiers – Orléans

Ouverture exceptionnelle les samedi 16 et dimanche 17 de 14h à 18h.

Du 18 septembre au 10 novembre, ouverture du lundi au vendredi de 9h à 12h 30 et de 13h30 à 17h.

Ont participé à la réalisation de cette exposition :

Conception, organisation, direction des recherches, rédaction du catalogue :

Florence Dugrillon, attachée de conservation

Recherches documentaires, saisie des notices :

Christine Gallo, stagiaire en archivistique et Frédérique Pige, agent du patrimoine

Reproduction photographiques :

Luc Voland, agent technique principal et Franck Meunier, agent technique

Encadrement, aide technique :

Daniel Badan et Joaquim de Sousa, agents d'entretien qualifiés

Menu

PREMIER SERVICE, L'ALIMENTATION : « **Manger pour vivre** »

- 1. La terre nourricière**
- 2. Corporations et métiers de bouche**
- 3. Spécialités et bonne chère**
- 4. Le négoce**

DEUXIEME SERVICE, LA CULTURE DE LA TABLE : « **Vivre pour manger** »

- 5. Tourisme et gastronomie**
- 6. Rites de l'ethnie mondaine**
- 7. Les arts de la table**
- 8. Paysages culinaires**

Entremets chauds et froids

- 9. Pain au groinfrièrie**
- 10. Manger ou être mangé, telle est la question**
- 11. Poison ou nutriment**

TROISIEME SERVICE, DESSERT ARCHIVISTIQUE

- 12. Mille-feuilles**
- 13. Conserve rare de maître queux**

Boissons

- 14. Vins fins et autres breuvages**

PREMIER SERVICE : L'ALIMENTATION

« MANGER POUR VIVRE »

La terre nourricière

Corporations et métiers de bouche

Spécialités et bonne chère

Le négoce

LA TERRE NOURRICIERE

1. Panneau éducatif, début XXème siècle.- Imp. Sur carton, verre, liège et métal.

ADL, 10 Fi 0-4 /3

2. Mémoire rédigé par Pierre-Claude de Poterat sur « la culture des patates ou pommes de terre », 28 octobre 1768. – Ms.

ADL, 12 J 58

P.C. de Poterat (1741-1820), châtelain de Mardereau à Cléry, voyagera à travers l'Europe et aux colonies, entretenant une importante correspondance avec les hommes influents de son temps, de Necker au comte d'Artois, traitant des affaires étrangères et militaires, des finances, du commerce et de l'agriculture.

Il inventorie ici les avantages nutritionnels et gustatifs de la pomme de terre dont l'excellent rendement doit permettre d'assurer la subsistance des hommes et des animaux, donne divers conseils de culture et incite les dirigeants des villes à diffuser ce légume encore peu répandu dans nos contrées.

3. Permis de chasse, 29 août 1855. Impr., Ms.

ADL, O SUP. 432, 1 i 9

Sous l'Ancien Régime, le droit de chasse est réservé aux seigneurs. Après la Révolution, tout un chacun est autorisé à chasser, sous certaines conditions que la législation précise peu à peu : respect des périodes de reproduction des espèces, fixation de quotas de prélèvement... Le permis de port d'arme et de chasse est institué en 1810.

4. M. Mottrot, pêchant le saumon près de Châteauneuf-sur-Loire, 1962.-

Photo.

ADL, Cliché vue 9350

5. Concours de pêche à Jargeau, début XXème siècle. – Repro. De carte postale.

ADL, Cliché CP. 2503

6. Déclaration de rucher à Bondaroy, 28 novembre 1948. Ms., dactyl. Sur papier impr.

ADL, Factures 01-70

La canne à sucre est introduite en Europe par les Croisés au XII^{ème} siècle. Le miel est alors peu à peu remplacé par le sucre en cuisine, conserverie et confiserie, mais reste très apprécié pour ses vertus thérapeutiques naturelles.

7. Contrat de vente d'oignons de safran établi par Jacques Lenoir, notaire à Boynes, 28 avril 1740. – Ms.

ADL, 3 E 23778

C'est au retour de la 7^{ème} croisade en 1254, que les bulbes de safran venus d'Orient, sont introduits dans le Gâtinais, et plus particulièrement dans la seigneurie de Boynes. Le terroir étant favorable, cette culture ne tarde pas à se développer dans d'autres paroisses : Givraines, Courcelles-le-Roi, Gaubertin, Ascoux, Yèvre-la-Ville et Batilly. Protégée par les rois, la culture du safran contribue au prestige de la France, et attire les capitaux étrangers. Ne l'appelle-t-on point « l'or végétal » ?

Au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, l'ouest du Gâtinais devient un carrefour international de vente du safran, alimentant en particulier le marché allemand. A la fin du XIX^{ème} siècle, les deux hivers rigoureux de 1879-1880 et 1890-1891 détruisent une bonne partie des bulbes, faisant entrer le safran dans une grave crise.

En dépit des mesures mises en place (droits de douane sur le safran étranger, contrôle poussé contre les fraudes, constitution d'un syndicat pour la vente des safrans du Gâtinais en 1906), la culture du safran continue son déclin et s'éteint vers 1945.

Le safran réapparaît dans les années 80. En 1985, il est relancé à titre expérimental par le lycée agricole de Beaune-la-Rolande. En 1987, l'association des safraniers du Gâtinais réalise la plantation de 50000 bulbes. Depuis 1988, le Musée du safran aménagé à Boynes, permet au public de mieux connaître l'histoire et la culture du safran. En 1991, la marque « Les safraniers du Gâtinais » est déposée et depuis 1997, une confrérie des Chevaliers du Safran du Gâtinais assure la promotion du safran.

8. Fleur de safran à divers degrés d'épanouissement, E.B. Midorge cultivateur à Gaubertin, 1913. – Impri. D'après le *Safran du Gâtinais*, J. Ursat, professeur d'agriculture à Pithiviers.

ADL, Br. 7168

9. Boîte à herboriser de Michel Berthelot-Amelot, autorisé en 1804 à exercer la profession d'herboriste, 19 rue Saint-Sauveur à Orléans, début XIX^{ème} siècle.- Fer laminé peint, cuir.

ADL, Objet 11 d

La loi du 21 germinal an XI (11 avril 1803) conditionne l'exercice de la profession d'herboriste à l'obtention d'un diplôme de capacité délivré par un jury composé de 3 professeurs (botanique, pharmacie, médecine).

10. Buste de la République, fin XIX^{ème} siècle. – Plâtre.

ADL, Objet 7a

A la Révolution, emblèmes nobiliaires et écussons fleurdelisés furent interdits. De nouveaux symboles apparurent pour représenter la France : faisceau de licteurs, cocarde tricolore, coq. La mode étant aux allégories mythologiques, une femme drapée à l'Antique

ne tarda pas à incarner la République, assise ou debout, accompagnée ou non d'attributs (sceptre, tables de la loi...). Laurée ou casquée, c'est la République triomphante, patriotique ; coiffée d'un bonnet phrygien, c'est la figure de la Liberté couramment appelée Marianne, qui se généralise à partir de 1871.

Le type Cérès (déesse latine de l'Agriculture), présenté ici, valorise la notion de mère patrie, généreuse terre nourricière.

CORPORATIONS ET METIERS DE BOUCHE

Minute de Pierre Supplice, notaire à Montargis, 30 décembre 1610.-Ms.

ADL, 3E 18028

Procuration par les maîtres pâtisseries, cuisiniers et rôtisseurs de la ville de Montargis pour la défense de leurs droits face à l'établissement du métier de charcutier.

11. Armoiries des pâtisseries de la ville d'Orléans. – Extrait de l'*Armorial de l'Orléanais, Jarry, 1857.*

ADL, G 173, cliché doc. 19057

Pâtisserie : ouvrage de cuisine, salé ou sucré, fait de pâte généralement cuite au four.

L'organisation des métiers urbains dans le cadre des corporations correspond à une conception dirigiste et hiérarchisée de la société médiévale. La corporation, personne morale, peut posséder patrimoine, sceau et armoiries. Elle assure la défense des membres de la profession grâce à l'obtention de privilèges : monopole commercial et exonération fiscale notamment. En contrepartie, les membres sont soumis à une discipline collective stricte et réglementée : respect d'une police intérieure, contingentement des ateliers, accès des compagnons à la maîtrise, durée de l'apprentissage, composition, poids et qualité des produits...

12. Armorial de l'Orléanais, Alexandre Jarry, 1857. – Gouache, Ms.

ADL, G 173

Parmi les armoiries des corporations des arts et métiers d'Orléans figurent celles des bouchers et des confituriers : Saint Barthélémy, patron des bouchers est représenté tenant le couteau, instrument de son martyr. Les confituriers (ou confiseurs = ceux qui confisent et vendent confitures, sirops, dragées...) ont choisi de valoriser de façon schématique et artistique quelques éléments caractéristiques de leur activité : fruits et pains de sucre.

13. Minute de Denis-Bernard Pointreau, notaire à Pithiviers, 20 décembre 1780. -Ms.

ADL, 3 E 17117

Inventaire des biens de Barthélémy Moiron, couvreur-ardoisier et mercier-épiciier à Pithiviers, dont : girofle, cannelle et muscade, café en grains et moulu, réglisse, poivre et piment, vinaigre, sucre en pain, riz, thé de Chine, sucre d'orge.

14. Armoiries des épiciers de la ville d'Orléans. – Extrait de l'*Armorial de l'Orléanais*, Jarry, 1857.

ADL, G 173, Cliché doc. 19042

15. Armoiries des épiciers de la ville d'Orléans. – Extrait de l'*Armorial de l'Orléanais*, Jarry, 1857.

ADL, G 173, Cliché doc. 19051

16. Déclaration du roi portant établissement d'une communauté de marchands-fabricants et débitants de vinaigre dans la ville d'Orléans, 30 janvier 1778. – Impr.

ADL, 2 J 375

Rappelle l'établissement de la Communauté des vinaigriers d'Orléans par lettres patentes en 1580 et renouvelle les privilèges accordés : exclusivité de la fabrique et de la vente dans la ville et les faubourgs, autorisation de fabriquer et de vendre des tonneaux en concurrence avec la Communauté des menuisiers-tonneliers.

17. Quittance par Anthyne de Lona, apothicaire et valet de chambre du duc d'Orléans, après livraison d'épices confites et « condoingnac » (=cotignac), 1411.

– Ms. sur parch. collage sur registre.

ADL, 6 J 8-3

Symbole d'abondance le coing est très apprécié au Moyen Age et couramment présenté sur les tables princières. A Orléans, il est de tradition d'offrir de la gelée de coing, baptisée cotignac, aux hôtes de marque. La ville s'impose d'ailleurs comme la capitale du cotignac : au XVIème siècle le poète latin Audebert précise que la gelée est « plus excellente que le nectar et l'ambrosie des Dieux », Furetière ajoutant dans son « *Dictionnaire universel* de 1690 que le « bon cotignac se fait à Orléans ».

Confectionné avec un peu de vin blanc, la gelée est coulée dans de petites boîtes rondes répondant au délicieux nom de « friponne ». Avant de faire la réputation des confiseurs et des épiciers, cette friandise est surtout la spécialité des apothicaires en raison de ses vertus thérapeutiques rappelées par l'historien orléanais Lemaire (mort en 1564) dans ses « *Antiquités de la ville d'Orléans* » : « *Si la femme enceinte en use souvent, elle accouchera d'un enfant subtil et ingénieux /.../ si l'on le prend à l'entrée du repas, il corrobore l'estomac, aide à la défecation, garantis la teste des fumées qui montent du cerveau après le boire /.../ ; et au contraire, s'il est pris après le repas, il lasche le ventre insensiblement, et peu à peu sans l'offenser* ».

18. Armoiries des apothicaires de la ville d'Orléans. – Extrait de l'*Armorial de l'Orléanais*, Jarry, 1857.

ALD, G 173, cliché doc. 19075

19. Minute de Jacques Desfournieux, notaire à Orléans, 23 septembre 1655. – Ms.

ALD, 3 E 11191 bis

Vente par Marie Lubin, marchande fruitière, de « 8 cent de coings et 4 cent de coignasses... pour faire codignac » à Michel André, marchand apothicaire.

Les apothicaires ou pharmaciens ont longtemps fait office d'épiciers : outre les racines, plantes et médecines, on trouvait dans leurs officines les précieuses épices (gingembre, poivre, cannelle, cumin, réglisse, anis ...) et le sucre. L'aspect mercantile parfois pris par la profession au détriment de la science obligea à différencier nettement les deux métiers, ce qui fut fait par ordonnance royale en 1514.

20. Ballade du bon Cotignac, H. Auvray, confiseur à Orléans, début XXème siècle. –
Impr.
ADL, Br. 1283

« De nos desserts dont la liste est féconde,
Le Cotignac, incontestablement,
Est le premier, oui, le premier du monde ».
« Ah ! l'adorable et douce confiture !
J'en sais qui font des voyages, céans,
Pour procurer à leur progéniture
De ce fameux Cotignac d'Orléans ! »

21. Minute de Jacques Desfournieux, notaire à Orléans, 25 juin 1646 – Ms.
ADL 3 E 11183

Baux des « estiaux » (=étals) de poissonnerie d'eau douce d'Orléans par Vinceau Dureau, marchande poissonnier.
Jusqu'au XIXème siècle, on distinguait les marchands de poissons d'eau douce dits poissonniers, des marchands de marée vendeur de poissons de mer.

22. Liste des produits régionaux « Au Rocher de Cancale », spécialisé dans la vente de poissons marinés, agrumes et mets de luxe et d'importation, vers 1811. – Impr.
ADL Factures 62-11

La rue des Minimes indiquée ici correspond en fait à l'actuelle rue d'Illiers, jadis communément rebaptisée en référence au Couvent des Minimes qu'elle longe.

En matière de poissons, fraîcheur et bonne conservation des produits sont primordiales. Si les saumons de Loire qui remontent le fleuve constituent une denrée locale fraîche, le commerce fluvial Nantes-Orléans est un avantage pour l'approvisionnement en poisson de mer. Pour être conservés sur le long terme, les poissons, quelque soit leur provenance, sont séchés, salés ou marinés.

SPECIALITES ET BONNE CHERE

23. Etiquette « Vinaigre Dessaux fils Orléans », vers 1930. Impr.
ADL, 10 Fi 4-54

24. Carton publicitaire « Dessaux fils », vers 1970. – Impr.
ADL, 10 Fi 4-53

C'est par un concours de circonstances qu'Orléans devient au XIV^{ème} siècle un important centre vinaigrier : les vins du Blésois, de Touraine et d'Anjou, « piqués » au cours de leur voyage sur la Loire prennent un goût qui empêche leur réexpédition vers Paris.

Dès 1580, la confrérie des «Fabriquants et marchands de vinaigre de la ville d'Orléans et de ses environs » est constituée. Au XVIII^{ème} siècle, on compte près de 300 vinaigriers. La diminution du nombre de fabricants enregistrée à la fin du XIX^{ème} siècle (82 vinaigriers en 1872) est compensée par l'augmentation de la production passée à un stade semi-industriel. Au début du XX^{ème} siècle, les vinaigreries orléanaises fabriquent près du tiers de la production française et fournissent les deux tiers des exportations. La maison Dessaux, fondée en 1784, fournit la moitié de la production locale : l'entreprise occupe d'ailleurs presque toute une partie de la ville.

Il est à noter qu'Orléans honore la mémoire de Louis Pasteur en raison des travaux menés par l'illustre scientifique à partir du vinaigre orléanais : la découverte de la fermentation acétique entraîne en effet la mise au point d'une nouvelle méthode de fabrication du vinaigre, plus facile et plus sûre, accroissant considérablement la prospérité des maîtres vinaigriers.

25. Modèle de marque déposée, 28 novembre 1898. – Bois, papier ms., et sceau de cire, métal et papier impr.
ADL, Objet 8d

Enregistrement par le greffe du tribunal de commerce d'Orléans du fromage « L'Incomparable » fabriqué par Gabriel Bruneau, marchand de fromages rue Sainte-Catherine à Orléans ; Le modèle est accompagné d'une description précise : 125 mm. de diamètre, 30 mm. d'épaisseur, papier d'emballage imprimé à l'encre rouge.

26. Six modèles d'emballages pour biscuits, déposés par les établissements Gringoire de Pithiviers, 6 juin 1950. – Coffret bois, papier dactyl., ms., sceau de cire, cartons impr. Et papier cellophane sur bois.
ADL, Objet 9 g

En 1812, Benjamin Delessert parvient à extraire industriellement le sucre de betterave, à le clarifier et à le transformer en pain. La découverte de ce procédé permet une démocratisation des produits sucrés, tandis que le commerce du sucre de canne en provenance des Antilles s'effondre, suite notamment à l'abolition de l'esclavage.

La culture betteravière se développe fort bien dans le Pithiverais au cours du XIX^{ème} siècle. L'approvisionnement aisé en produits céréaliers et en sucre de betterave ainsi que l'essor du chemin de fer offrant un débouché commercial sur la région parisienne favorisent l'implantation d'industries agro-alimentaires (malteries, biscuiteries...) dans ce secteur.

27. Registre des marques de fabrique déposée au tribunal de commerce d'Orléans, 1944. – Collages, papier sur reg.
ADL, 1164 W 109317

28. Etiquette « Pain d'épices aux fruits au miel pur du Gâtinais Louis Robert, Pithiviers, début XX^{ème} siècle. – Impr
ADL, 24 Fi 4-4

29. Etiquette du pain d'épices Dauvillier à Orléans, XIXème siècle. – Impr.
ADL, 2 J 2025

30. Etiquette du chocolat Pavard à Orléans, XIXème siècle. Impr.
ADL, 2 J 2025

A noter l'alliance habile des références à la tradition (portrait de Jeanne d'Arc, acheminement du cacao par vaisseau battant pavillon français) et de celles liées à la modernité (représentation de la gare, « procédé mécanique).

31. Images publicitaires de la confiserie, distillerie, chocolaterie Saintoin frères, maison fondée en 19760 à Orléans, XIXème siècle. – Imp.
ADL, 20 Fi 4-11, n° 3 et 4

32. Carte de visite de la fabrique de conserves alimentaires René Maingourd à Orléans, début XXème siècle. – Imp.
ADL, Factures 37-02

33. Facture à en-tête des établissements Maingourd à Orléans, 1940. – Imp.
ADL. Factures 37-02

En 1805, Nicolas Appert découvre la destruction des germes de fermentation par la chaleur : c'est la stérilisation qui va favoriser l'essor de l'industrie de la conserve notamment dans le Val Orléanais, riche de productions agricoles variées (petits pois, haricots verts, asperges, fruits...)

Fondée en 1798, la maison Gravier qui pratiquait la conserverie selon les méthodes anciennes de conservation (salage, fumage, alcoolisation, confiserie) passe à l'« appertisation ». D'autres entreprises se créeront au XIXème siècle, dont les célèbres maisons Vernet en 1865 et Maingourt en 1880.

34. Facture à en-tête de la Maison de vente de fromages d'Olivet... Angenault à Saint Jean de Braye, 29 février 1940. –Imp., MS.
AC Saint Jean de Braye, 4 H 89

Liste des produits laitiers fournis à la cantine des enfants réfugiés de Saint-Jean-de-Braye.

35. Montargis, l'ancien marché, place Girodet, Georges Thouvenot, vers 1950. –
Pointe sèche et burin.
ADL, 10 FI 4-30

36. Plan en coupe du marché couvert de Patay, 26 juin 1907. – Encre et aquarelle.
AC Patay, 3 M 4

Le XIXème siècle voit la construction de nombreux édifices d'utilité publique améliorant les conditions d'hygiène dans les villes et susceptibles de favoriser les activités agricoles et commerciales : halles et marchés couverts, grands abattoirs, glaciers. (ancêtres des entrepôts frigorifiques). Eclairage et ventilation, circuit d'entrée-sortie des produits sectorisation des activités, possibilité de nettoyage sont étudiés avec soin, de même que le

choix de l'emplacement à proximité des axes d'approvisionnement (gare, port, route) d'une part, des centres de consommation, d'autre part.

37. Armoiries des charcutiers de la ville d'Orléans. – Extrait de *l'Armorial de l'Orléanais*, Jarry, 1857.
ADL, G 173, cliché doc. 19040

38. Jugement à l'encontre d'un boucher de Sandillon, pour hausses illicites des prix de la viande au détail, 12 novembre 1948. – Imp.
ADL, O Sup. 27, 4 F 1

39. La foire Saint-Aignan, chanson illustrée dédiée aux charcutiers d'Orléans, Jean René, 1837. – Imp.
ADL, Br 6604

Jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle, les foires sont à la fois des lieux de commerce et des aires de spectacles.

Une des foires traditionnelles d'Orléans est la foire de Saint-Aignan qui se tient chaque 17 novembre en l'honneur de l'Evêque d'Orléans, qui, selon la légende, lors du siège de la ville par Attila en 451, aurait invoqué le ciel et jeté en l'air du sable immédiatement changé en nuée de guêpes, mettant ainsi l'ennemi en fuite.

LE NEGOCE

40. Règlement pour le grand péage d'Orléans, 16 septembre 1715. Imp.
ADL, Affiches série C.

Sous l'ancien Régime, le système des poids et mesures, indispensable au commerce, frappe par sa grande diversité selon les lieux et les matières concernés. Le contrôle donne lieu au paiement d'une taxe : le « poids du roi ». Les transports de marchandises sont constamment soumis aux droits de passage, et notamment à l'octroi. En outre, le transport sur la Loire s'accompagne d'une cotisation obligatoire auprès de la communauté chargée d'assurer le balisage du chenal et les travaux d'entretien : le droit de la boîte.

Pendant plusieurs siècles, par sa longueur et sa position dans le pays, la Loire, « chemin qui marche », sert de trait d'union entre les ports de l'Atlantique, le centre du Royaume et le sud du Bassin Parisien, le Massif Central et l'axe rhodanien.

Au XVII^{ème} siècle, Orléans véritable plaque tournante du commerce apparaît comme le port de Paris. Le trafic commercial ligérien continue de croître (vers 1770, le port accueille plus de 1000 bateaux par an, en 1829 plus de 4500) jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle avant de connaître un irrémédiable déclin dû en particulier au développement du chemin de fer et du réseau routier.

41. Arrêt du Conseil d'Etat du roi concernant le commerce des grains, 18 janvier 1771. – Imp.
ADL, Affiches série C.

42. Contrat relatif aux fournitures de lait entre les producteurs de Villereau et le dépôt d'Artenay, 25 septembre 1910. Ms. Imp.

ADL, O Sup. 265, 3 F 30

A noter : la nourriture donnée aux vaches ne doit pas communiquer au lait un goût désagréable.

43. Extrait du règlement de l'abattoir d'Orléans, 28 février 1821. – Imp.

ADL. 2 J 2036

La fabrication et le commerce des denrées alimentaires ont toujours été très réglementés, certains produits plus stratégiques en termes d'hygiène publique (tuerie d'animaux) ou de maintien de l'ordre (pénurie ou cherté du pain) étant tout particulièrement surveillés.

44. Plan de la tuerie-charcuterie Legros à Lailly-en-Val, 27 mars 1914. Encre, pastel.

ADL, O Sup. 152, 5 I 1

45. Annonce et règlement du concours de volailles de Sologne, 23 novembre 1937. –

Affiche imp.

ADL, O Sup 418, 3 F 24

46. Femme en costume, régional aux armes d'Orléans, présentant galette et pain d'épices typiques de Pithiviers élaborés à partir des céréales de Beauce et du miel du Gâtinais, milieu XXème siècle. – Gouache originale de E.Gallois.

ADL, 24 Fi 0.9

Du grec « manifestation du Christ au monde » (symbolisé par les rois mages), l'Epiphanie se rattache aux fêtes du solstice d'hiver, et se substitue dès le IVème siècle à l'ancienne fête païenne en l'honneur du dieu Hélios identifié au soleil. Pour l'occasion on mange la galette, ronde et dorée comme un astre.

La galette de céréales, ancêtre de la crêpe, se déguste aussi à la Chandeleur, jour de Présentation de Jésus « Lumière des Nations » au Temple. Cette fête chrétienne s'est en effet substituée aux fêtes romaines dédiées à Proserpine, déesse de l'Agriculture.

47. Papier à en-tête du boulanger-hôtelier de Villemurlin, 17 juin 1921. – Ms, Imp.

ADL, Factures 38-40

48. Armoiries des boulangers de la ville d'Orléans. Extrait de l'Armorial de l'Orléanais, Jarry, 1857

ADL, G 173, Cliché doc. 19078

Jadis les boulangers (ceux qui façonnent les boules) étaient appelés les talmiers ou talemeliers (ceux qui tamisent). Les meuniers livraient en effet le blé sous meule, farine et son n'étant pas séparés.

Le patron des boulangers est Saint Honoré, évêque d'Amiens au IVème siècle. Selon les hagiographes, tandis qu'il disait la messe, la main du Seigneur apparut au dessus du calice et lui tendit un pain. Une légende plus populaire veut qu'il fut d'abord mitron et qu'un jour où il enfournait des pains, le fourgon (longue perche) dont il se servait pour remuer les braises se couvrit de fleurs.

49. Minute de Jacques Froc de Geninville, notaire à Pithiviers, 22 janvier 1765. Ms. ADL, 3 E 16429

Contrat d'apprentissage entre Jean Charpentier, fils de vigneron d'Escrennes, et Pierre Charpentier maître boulanger à Pithiviers. Ce dernier s'oblige « de lui montrer et enseigner son /.../ ne lui en rien cacher /.../ le loger, coucher, nourrir et blanchir et /.../ le traiter humainement... »

50. Diplôme délivré à Jacques Gidoïn aspirant à la maîtrise de boulanger à Orléans, 8 octobre 1781. Ms. sur parch. ADL, 2 J 365

51. Extrait d'un mémoire pour les maires, échevins, conseillers, et notables d'Orléans réglant la fabrication du pain, 1769. – Imp. ADL, 2 J 351

52. Procès-verbal de contravention dressé à l'encontre des boulangers de Chailly pour fraude sur le poids du pain, 11 mai 1808. Ms. ADL, O Sup. 484, 4 F 2.

DEUXIEME SERVICE : LA CULTURE DE LA TABLE

« **Vivre pour manger** »
Tourisme et gastronomie
Rites de l'ethnie mondaine
Les arts de la table
Paysages culinaires

TOURISME ET GASTRONOMIE

53. France pittoresque département du Loiret, ci-devant Orléanais, Abel Hugo, 1835. Imp. ADL, Br 184

Un paragraphe est consacré aux banquets de noces « solonais » et aux industries manufacturières et commerciales parmi lesquelles les raffineries de sucre, le vinaigre d'Orléans, les gâteaux et pâtés de Pithiviers et le commerce de safran du Gâtinais.

54. Carte illustrée du département du Loiret, 1842. – Imp. ADL, 10 Fi 8-23 a

A noter dans les indications statistiques la mention « volailles, poissons délicieux, grand commerce de safran le meilleur de la France, le gâteau d'amande, le pâté d'alouettes de Pithiviers, miel ».

55. Orléans historique, artistique, gastronomique, plaquette offerte par le restaurant Jeanne d'Arc pour la 500^{ème} anniversaire de la délivrance d'Orléans, 8 mai 1929.

Imp.

ADL, Br 12296

56. Les guides bleus illustrés, Orléans et le Val de Loire, sous la direction de M. Monmarché, 1929. Imp.

ADL, Br 2344 a

57. Les guides bleus illustrés, Orléans et le Val de Loire, sous la direction de F. Ambrière, 1948. Imp.

ADL, Br 3666

58-59. Carte de visite de l'Auberge des Templiers à Nogent-sur-Vernisson et menu du dîner de la Section des Arts gastronomiques et des Arts ménagers, 16 mars 1953.

Imp.

ADL, J 192

60. La France à table, Loiret, n° 94, janvier 1962. Imp.

ADL, Br 1277

61. Le Loiret touristique, H.Coullaud, 1966. – Imp.

ADL, Br 4831

rites de l'ethnie mondaïne

62. Registre des comptes de la ville d'Orléans, juillet 1470. –Ms. sur parch.

ADL, O Sup. 15, CC 561

Lors de la fête donnée à l'occasion de la naissance du Dauphin Charles, fils de Louis XI, on dressa devant l'hôtel de ville une fontaine qui « a gecté vin, depuis ledit jour de dimanche, environ trois heures après midi, jusques environ minuit ; et les lundi et mardi ensuivants, depuis le matin de chacun desdiz jours, jusques environ la dicte heure de mynuit, et en si grant habundance /.../ ».

63. Comptes journaliers des dépenses de la Maison de Renée de France, Duchesse de Ferrare et de Chartres, Comtesse de Gisors et Dame de Montargis, septembre 1573.

–Ms.

ADL, 2 J 712

On été achetés le 17 septembre, « 43 pièces de bœufs, veaux, moutons ; 2 chapons, 20 poules et 16 poulets, 4 pigeonneaux, 2 perdrix » /.../ et pour entrée de table : lard, huile, beurre, œufs, gresse, sel, verjus, vinaigre ».

64. Minute de C. Martin, notaire à Orléans, 16 avril 1648 – Ms.

ADL, 3 E 10400

Mémoire et menu par O. Blanchet, J. Bigodet, M. Thierry, H. Lebègue et E. Lafontaine, maîtres pâtissiers à Orléans, lesquels doivent « fournir et apprester pour le festin de l'entrée de mon dict seigneur /.../ toutes et chascune des viandes ».

Ce repas a été donné à l'occasion de l'entrée solennelle du nouvel Evêque d'Orléans, Alphonse Delbène, le 26 mai 1648.

65. Registre des élections des maires et échevins de la ville d'Orléans, sur lequel seront aussi inscrit les événements les plus remarquables et les pièces les plus intéressantes, 10 octobre 1788 – Ms sur parch.

ADL O Sup 15, BB 19

Relation de la cérémonie d'accueil par la Ville d'Orléans des ambassadeurs de Tipoo-Saïb qui reçurent : « trois douzaines de boetes de cotignac, un cent de sucre royal, (point de vin, le secte de Mahomet qu'ils professent leur interdisant cette boisson), un exemplaire des Essais historiques sur Orléans et trois gravures encadrées de Jeanne d'Arc. »

Tipoo-Saïb fut sultan de Mysore (Inde) de 1479 à 1799, Allié de la France, il chassa les Anglais du Mysore en 1784 mais fut tué en défendant Seringapatana.

66. Histoire mémorable du Bignon et les fêtes champêtres qui ont illustré ce lieu tant célèbre dans les « Annales des taupes et autres animaux subalternes tant terrestres qu'aquatiques », dédiée à Mme de Pailly, 1774. –Ms.

ADL, 0 5946

Ces fêtes ont été organisées par le Marquis de Mirabeau au château du Bignon durant l'été 1773. Au programme : jeux et divertissements, repas champêtres et ambiance musicale.

67. Lettre relative à une invitation à dîner par Mademoiselle d'Eon à Dom Garlon, procureur de l'abbaye royale à Saint-Michel sur Tonnerre, XVIIIème siècle. – Ms.

ADL, 2 J 1009

Le chevalier d'Eon de Beaumont (1728-1810) agent secret de Louis XV chargé de mission à la Cour de Russie et à Londres est célèbre par le mystère qu'il fit planer sur son sexe, portant souvent un habit de femme.

68. Code gourmand, manuel complet de gastronomie contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre, H. Raison, 1829. – Imp.

ADL. P 3552

« *Les grandes pensées viennent de l'estomac* », *Horace Raison*

69. Menu et plan de table du repas organisé à l'occasion de la venue du Président Sadi Carnot à Orléans pour les fêtes johanniques, 7 mai 1891. – Imp.

ADL, T 30

Le « service à la française » voit se succéder traditionnellement le 1^{er} service avec ses potages, relevés de potage, hors-d'œuvres et entrées ; le 2^e service composé des rôts, des entremets chauds et froids et des salades ; le 3^e service comportant des desserts variés. Ce festival de mets est artistiquement présenté sur la table.

Vers 1850 « le service à la française » tend à être remplacé par le « service à la russe ». Plus léger, celui-ci ne laisse subsister en centre de table que les desserts, pièces montées et corbeilles de fruits étant joliment agencées parmi des compositions fleuries sur un surtout d'argenterie. Le principal avantage de cette nouvelle formule réside dans le fait que les plats présentés les uns après les autres aux convives, peuvent être dégustés chauds ! De plus, dans une société de plus en plus raffinée on ne se satisfait plus du spectacle de plats entamés ! Le menu fait donc son apparition sur les tables, annonçant le programme des réjouissances gustatives.

70. Menu du déjeuner offert par la ville d'Orléans à l'occasion des fêtes de Jeanne d'Arc, 8 mai 1945. Imp.

ADL, T 30

71. Invitation du déjeuner offert en l'honneur du président de la République lors des fêtes de Jeanne d'Arc, 8 mai 1947. Imp.

ADL, T 30

72. Menu du banquet de la fête du rachat du Pont de Jargeau, 10 juillet 1892. –

Carton gaufré.

ADL, J 192

73. Menu privé illustré pour une pendaison de crémaillère, début XX^{ème} siècle. Imp.

Et Ms.

ADL, J 192

74. Menu caricatural du dîner de « l'Association des anciens élèves de l'école primaire supérieure Benjamin Franklin d'Orléans », 13 octobre 1912. Imp.

ADL, J 192

75. Menu du banquet « amical et démocratique », offert à Fernand Rabier député-maire d'Orléans à l'occasion de sa 25^{ème} année de législature, 23 février 1913. Imp.

ADL, J 192

76. Menu du banquet de « l'Association fraternelle des employés et ouvriers des Chemins de fer français de la section de Montargis » avec programme musical, 15 novembre 1913. – Carton gaufré.

ADL, J 192

77. Menu rébus, vers 1930. – Encre et aquarelle.

ADL, J 192

LES ARTS DE LA TABLE

78. Coupelle au décor « Oiseaux du Paradis », fin XXème siècle. – Faïencerie de Gien.
ADL, Objet 11-h

En 1821, l'industriel anglais Thomas Hulm (dit Hall), trouve à Gien les conditions nécessaires à l'établissement d'une usine : un vaste emplacement dans l'ancien couvent des Minimes du XVème siècle, la proximité d'une région boisée lui garantissant la combustible nécessaire au chauffage des fours et enfin, la présence du fleuve permettant l'approvisionnement de la matière première et l'écoulement de la marchandise. En 1822, la manufacture de Gien se lance dans la fabrication d'objets à usage domestique en faïence de style anglais alors très à la mode, autrement appelée porcelaine opaque. L'essor des arts décoratifs permet à Gien d'asseoir sa renommée. Sa production s'étend aux pièces de forme de grande qualité (pendules...) tandis que tous les décors prestigieux (Rouen, Italie, bleu de Sévres...) sont reproduits.

Les expositions universelles et en particulier celle de 1889 consacrent la notoriété de la faïencerie qui occupe 900 ouvriers au début du XXème siècle.

En 1996, les Archives Départementales du Loiret ont réalisé la couverture photographique de 3579 planches de modèles peintes à la main, issues des ateliers de Gien tout au long du XIXème siècle, assurant la préservation d'un patrimoine artistique et documentaire unique.

79. Assiettes à thèmes, planches d'atelier de la faïencerie de Gien, fin XIXème . – Photos.

ADL, Clichés doc. 22416a et b, 22448, 22451, 22456

- « Vie de Jeanne d'Arc » n° 5, les Tournelles (= les Tourelles)
- « Vie de Jeanne d'Arc » n° 6, Patay
- « Guerre future », n° 4 Les scaphandriers d'infanterie pour marine feront merveille sous les mers.
- « Nos bons serviteurs », n° 2, Toujours et partout... la serveuse de roty.
- « Nos bons serviteurs » n°1, Il m'aime ! ... un peu ... beaucoup... etc.
- « Humour animalier », n°5, Eh bien mon vieux canari, que va t'offrir ta fiancée ?... Je crains plutôt qu'on m'offre... aux petits pois !

80. PRIVILEGES ACCORDE2S à Bernard Perrot, verrier, pour l'établissement d'une verrerie à Orléans et pour la vente exclusive de ses productions septembre 1671. – Imp.

ADL, 2 J 355

A partir du XVIème siècle, les verriers italiens très réputés exportent leur savoir-faire en France. Ainsi Bernardo Perroto et son oncle établissent une verrerie à Nevers. En juillet 1662, Bernardo Perroto obtient l'autorisation de s'installer rue des Fourneaux à Orléans. En décembre 1666, le Duc d'Orléans, frère de Louis XIV, lui délivre des « lettres de maturité » (fait rare pour l'époque) avec le privilège de pouvoir exploiter son monopole artisanal et commercial durant 30 ans. Bernard Perrot se voit conférer le titre de Gentilhomme, seigneur de Beauvoir (propriété située à Olivet).

Il développe toutes les techniques de fabrication du verre : verre soufflé, verre opalin, ou porcelaine de verre, teinte du verre en rouge transparent, émaux polychromes, procédé du coulage du verre.

Après sa mort survenu en 1709, ses héritiers fondent une seconde verrerie à Fay-aux-Loges à proximité d'une carrière de sable. L'environnement fournit bois et fourrages, le canal d'Orléans, un débouché favorable vers Orléans et Paris.

81. Minute de Robert Huguet, notaire à Boiscommun, 13 juillet 1650. – Ms.
ADL, 3 E 26032

Vente par Marcel Oliveau, potier en terre à Nibelle, à Etienne Berthault, potier, d'un logis sis aux Poteries, paroisse de Nibelle « où il y a boutique à faire pots ».

82. Armoiries de la commune de Nibelle, Conseil départemental d'héraldique urbaine du Loiret 19 janvier 1998. – Photo.

ADL, Cliché doc. 23644

« Tranché au 1 d'argent à une boelle de gueules (=rouge), au 2 de gueules à un coq d'argent ».

Les armoiries de Nibelle évoquent entre autres la production de tuiles et poteries de terre cuite attestée depuis le XVII^{ème} siècle dont la cruche à tête de chien dite « boelle » est devenue le symbole.

83. Minute de Louis-François Naudin, notaire à Lorris, 24 avril 1823. – MS.
ADL, 3 E 19393

Contrat de société entre Charles Vaillant, ouvrier potier à Orléans, et Marie-Madeleine Châtelain, veuve de Jean Dehaye, fabriquant de poteries à Lorris.

La rue e la Vieille Poterie témoigne de la présence ancestrale à Orléans d'artisans potiers installés dès le XIII^{ème} siècle. Ceux-ci font prospérer leur art en utilisant notamment la terre extraite des carrières d'argile de Saran. Au début du XV^{ème} siècle la maison Labour et Reculle jouit d'une belle notoriété.

Les potiers orléanais se sont fait une spécialité dans les poteries utilitaires en grès fin : terrines, chopines, plats, bouteilles, pots à rilette, confiture et moutarde sont très appréciés car résistant à la chaleur sans craindre le contact direct des flammes et conservant la température des plats.

84. Registre des minutes de Jehan Bouin, notaire à Jargeau, 8 février 1430. – Ms.
ADL, 3 E 14327

Quittance par le Bourc de Montegnac, écuyer de la Compagnie de M. de Villars à Pierre Antes, bourgeois de Jargeau, pour la remise de deux tasses d'argent pesant deux marcs, données en garde à ce dernier.

85. Minute de Gaspard Lemaire, notaire à Chailly, 1651. Ms.
ADL 3 E 19546

Inventaire des biens meubles appartenant à Barthélémy de Prévost, seigneur du Fort-de-Chailly.

86. Armoiries des potiers d'étain de la ville d'Orléans - Extrait de l'Armorial de l'Orléanais, Jarry, 1857.
ADL, G 173, cliché doc. 19081

87. Armoiries des couteliers, arquebusiers et fourbisseurs de la ville d'Orléans.- Extrait de l'Armorial de l'Orléanais, Jarry, 1857.

ADL, G 173, cliché doc.19044

88. Armoiries des chandeliers de la ville d'Orléans. – Extrait de l'Armorial de l'Orléanais, Jarry, 1857.

ADL, G 173, Cliché doc. 19080

89. Lustre réalisé par M. Boulet, bronzier à Nargis, 20 avril 1982. – Photo.

ADL, Cliché vue 17278

PAYSAGES CULINAIRES

90. Vue du château de Bois-le-Roy à Griselles côté cour, 1788. – Dessin original par Béraud, encre et aquarelle.

ADL, 11 FI 2-4/2

A noter : le verger-potager à gauche de la chapelle et le domestique portant un lapin près des communs, ADL, cliché doc. 16268.

91. Vue du château de Bois-le-Roy à Griselles côté jardin, 1788. – Dessin original par Béraud, encre et aquarelle.

ADL, 11 Fi 2-4/1

A noter : le potager et le verger à gauche, le chasseur partant vers les fourrés à droite, ADL, Cliché doc. 16265.

92. Pierre provenant du démantèlement de la Bastille, 1790. – Pierre creusée d'une cuvette accueillant une gravure sur papier aquarelle de Chapuy, portant au coin supérieur gauche un cachet de cire rouge.

ADL, Objet.

A noter : la place consacrée à la cuisine dans les bâtiments de la prison royale au n° 19. Sont figurés la cheminée et les foyers du potager.

Dans les châteaux et les forteresses, dès le XIII^{ème} siècle, pour des raisons de sécurité anti-incendie, la cuisine est séparée de la grande salle commune. Généralement située sous voûte au rez-de-chaussée du donjon ou dans un bâtiment annexe, la cuisine est caractérisée par une vaste cheminée, avec four à pâtisserie et tournebroche sous hotte. Au XVIII^{ème} siècle, apparaît le « potager », construction à niveau d'appui revêtue de matériaux réfractaires avec plusieurs petits foyers permettant de cuire et tenir au chaud les aliments. C'est l'ancêtre de la cuisinière en fonte du XIX^{ème} siècle. Souillarde, réserve d'eau, l'accès à l'eau se faisant au puits, par pompe puis sur évier, saloir, garde-manger et glacière viennent compléter cet aménagement.

93. Affiche publicitaire sur les cuisinières et matériel électro-ménager de l'entreprise orléanaise Thermor, vers 1955. Imp.

ADL, entrée n° 2056

94. Cuisinier-Pâtissier-Traiteur-Rôtisseur, extraits de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, 1783. – Repro.

ADL, M 1259 T.I, clichés doc. 24259 et 24260.

95. Diplôme décerné au Club des ménagères de Saint-Germain-des-Prés et Gy les Nonains pour l'ensemble de son exposition de conserves, 9 septembre 1923. – Imp.

ADL. 10 Fi 3-25

96. Fonctionnement et programme des cours dispensés par l'école ménagère et agricole ambulante du Loiret, 15 octobre 1929. – Imp.

ADL, O Sup. 423, 1 R 4

Les cours étaient dispensés gratuitement en milieu rural aux jeunes filles de plus de 14 ans qui apprenaient notamment la cuisine s'adonnaient à la fabrication des conserves et aux travaux agricoles et recevaient une sensibilisation aux règles d'hygiène alimentaire.

97. Plan d'ensemble de la cour de l'école de Saint-Martin-sur-Ocre, 1900.- Ms., encre et aquarelle.

ADL, 44802.

98. Plan d'ensemble de la propriété scolaire d'Aschères-le-Marché, 1900. –

Ms., encre et aquarelle.

ADL, 44796

A noter : les jardins potagers des instituteurs qui, à l'instar des autres potagers individuels de ce type (jardins de curés, jardins ouvriers à la périphérie des villes) permettent de diversifier l'alimentation à moindre coût.

99. Panneau pédagogique « le repas en famille », vers 1965. – Imp.

ADL, O Sup. 14, 1 R 17

Moment convivial par excellence, le repas constitue une école de socialisation irremplaçable. Qui n'a pas entendu dans son enfance : on ne parle pas la bouche pleine, on ne joue pas avec la nourriture, on ne doit pas faire de bruit en buvant, on ne pose pas ses coudes sur la table, on ne doit pas souffler pour faire refroidir le contenu de son assiette, on ne doit pas prendre le plus beau morceau mais celui qui est devant soi, on ne suce pas avec ses doigts, on ne porte pas un couteau à sa bouche... Sans compter les avertissements du type : il ne faut pas renverser de sel sur la nappe, ni croiser les couteaux, ni retourner le pain : ça porte malheur !

100. Salle à manger de l'hôtel Feuillaubois de Châteauneuf-sur-Loire, début XXème siècle. – Repro. De carte postale.

ADL, Cliché CP. 71, collection G. Pouillot

Lieu où l'on se restaure en dehors de chez soi, le restaurant se présente à l'origine sous la forme de gargotes, tavernes et auberges. On y mange des plats simples et on y boit en abondance dans une ambiance souvent haute en couleurs. Les gens de condition ne fréquentent pas ces salles communes : ils reçoivent à leur domicile où un cuisinier, attaché à leur service, élabore des mets délicats. Lorsqu'ils voyagent, ils se font livrer dans leur chambre des plats préparés par l'hôtelier ou un traiteur.

A la fin du XVIIIème siècle, deux catégories de restaurants commencent à cohabiter : les établissements populaires et ceux destinés à une élite dont quelques exemplaires apparaissent dans le centre de Paris sur le modèle de la taverne londonienne exclusivement réservée aux lords. Dans la seconde moitié du XIXème siècle, d'autres restaurants gastronomiques et de luxe ouvrent dans les grandes villes et les lieux de villégiature.

Au début du XXème siècle, un troisième type de service de restauration apparaît, destiné aux voyageurs de commerce et fonctionnaires en déplacement, proposant également repas de famille et repas d'affaire.

101. Table dressée par Ayrole, traiteur à Jargeau, début XXème siècle. – Repro de carte postale.

ADL, Cliché CP. 1220, collection G. Pouillot.

102. Marcilly-en-Villette, Curieuse Enseigne : « Taphalot perruquier Donne à boire et à manger. Potage à toute heure avec de la légume. On coupe les cheveux par-dessus », début XXème siècle. – Repro de carte postale.

ADL, Cliché CP. 2949

103. Les bords du Loiret « Au petit rambouillet », On y casse la croûte, on y boit du bon vin, début XXème siècle.- Repro. De carte postale.

ADL, Cliché CP. 454, collection M.Rigaud

104. Le dîner des vendangeurs en Orléanais, début XXème siècle. – Repro de carte postale.

ADL, Cliché CP. 4386, collection M.Rigaud

ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS :

Faim ou goinfrerie

Manger ou être mangé ... telle est la question.

Poison ou nutriment

FAIM OU GOINFRERIE

105. Lettre adressée par le subdélégué de Pithiviers à l'intendant Cypiere relative au commerce des grains, 30 juin 1768, copie XIXème siècle. – Ms.

ADL, 2 J 352

L'auteur conclut ainsi : « Je crois que dans celles circonstances il seroit bien avantageux d'obtenir de la bonté du roi une certaine quantité de riz pour la subsistance des pauvres ».

106. Note du curé de Boiscommun relative aux événements de l'année, 1789.-

Registre paroissial, Ms.

ADL, O Sup. 124, GG 12

« Cette année 1789 a été la plus calamiteuse qu'on puisse voir /.../ les fruits à noyaux ont été assez abondants, la moisson a été abondante et sèche, il y a eu cependant une famine générale des plus cruelles : on l'a attribuée à des accaparements de bleds ; plusieurs rapportent que ce sont les ennemis des Etats Généraux (qui se sont tenus en cette année) qui ont fait ces accaparements. L'automne a été froid et pluvieux, les raisins n'ont point acquis leur maturité /.../. Le pain en ce canton /.../ n'était que du pain de son et de grenailles que les chiens ne voulaient pas manger /.../ ».

107. Mémoire des frais de vendange à Montliard, dont achat de viandes et fromages pour nourrir les vendangeurs, 18 mai 1658. – Ms.

ADL, 20 J 125

108. Tableau de la consommation en viande à Saint-Michel, 22 décembre 1876.- Ms.

ADL, O Sup. 398, 4 F 1

109. Avis relatif à une distribution de sucre pour la fabrication de confitures à Villereau, 13 juin 1917. – Ms.

ADL, O Sup. 265 6 F 3

110. Carte individuelle d'alimentation délivrée par la mairie de Combleux, 1945-1946.- Imp et Ms.

ADL, O Sup. 349, 6 F 4

111. Livre des rentes des Minimes de Gien, 1502-1518.- Ms. et lettres ornées sur parch.

ADL, H 245

Seules deux pièces provenant du fonds d'archives de ce couvent établi en 1499 par Anne de Beaujeu à l'emplacement actuelle faïencerie de Gien ont échappé aux destructions de

juin 1940. Ainsi ce livre de rentes est remarquable pour ses lettrines, et notamment pour cette lettre « A » antropomorphe (« A tous ceux qui ces présentes lettres liront ») qui introduit une note relative à une livraison de céréales (blé et seigle). Le gourmand y apparaît sous l'emprise d'une créature diabolique : un dragon avec une volatile à tête d'homme assis sur sa queue.

112. Le Bon Chrétien, Nouveau Paroissien, missel à l'usage du diocèse d'Orléans, vers 1841. – Imp.

ADL, P 582

L'interdiction de manger de la viande les vendredis et pendant 40 jours du Carême remonte aux origines du Christianisme. Rendue obligatoire sous peine d'excommunication par le Concile de Laodicée au Vème siècle, elle fut adouci par la suite en même levée pour les Espagnols en 1571 en raison de leur active participation à la victoire de Lépante contre les Turcs musulmans. Le maigre du vendredi, devenu le traditionnel jour du poisson, n'est plus obligatoire depuis 1966, sauf pour le vendredi Saint où l'on célèbre la Passion du Christ. A noter que la gourmandise figure toujours parmi les 7 pêchés capitaux.

Dans l'Islam, le sang est considéré comme nourriture impure. La viande doit donc être issue d'un animal abattu et égorgé selon un rite défini. Les interdits alimentaires concernent les boissons alcoolisées, les viandes de porc et d'animaux sacrifiés de manière non rituelle. Le jeûne du mois du Ramadan est observé de l'aube au coucher du soleil. Les viandes cashers juives (=permises) sont celles des ruminants aux pieds fendus et des animaux de basse cour (lièvres et porcs sont ainsi interdits). Seuls les poissons à écailles et à nageoires sont tolérés (raies et anguilles sont donc prohibées). Des règles fixent aussi l'abattage des animaux, les exécuteurs étant assermentés et contrôlés par une commission rabbinique. Le pain azyme, sans sel, ni levain, est prescrit lors de la Pâque (Pessah) qui rappelle le passage de l'Ange tuant les premiers nés d'Egypte et épargnant les enfants hébreux. Orge, figue, miel, grenade, olive, blé et vigne (les Sept espèces) sont considérés comme un Dieu de la Terre Sainte.

113. Comptes de recettes et dépenses de l'Abée Delorme, curé de Saint- Lyé, puis de Neuville-aux-Bois, 1837-1882- Ms.

ADL, 3 E 17597

Au menu d'octobre 1873 : harengs, navets, laitages, mais aussi boudin, porc de Pithiviers, café.

114. Ode à la Goinfrerie, dédiée à Rochus, cuisinier de Montargis, Du Vieuet, auteur poète, 1^{ère} éd. 1632, rééd. 1890. – Imp.

ADL, Br 12078

MANGER OU ETRE MANGE... TELLE EST LA QUESTION

115. Croquis préparatoires à la réalisation des chars de carnaval, Association du carnaval de Jargeau, 1987. – Originaux au feutre, et pastel, photo.

ADL. Clichés doc. 19867, 19868, 19870, 19871, 19875, 19882

Croquis pour les chars intitulés : le roi boit, la fabrication du boudin, le rôti de la sorcière, la tarte aux pommes et le wagon à confettis, « vivre d'amour et d'eau fraîche », l'anthropophage préparant son repas.

Traditionnellement, Carnaval (de « carne levare » : ôter la viande), période de réjouissances profanes qui remonte au Moyen Age, se situe juste avant l'entrée en carême, temps de jeûne et de pénitence. Il marque aussi la fin du cycle hivernal : le lancer de confetti ne reprend-il pas le geste du semeur ?

A Jargeau, l'existence du carnaval est attestée depuis le XIX^{ème} siècle. Depuis la Seconde guerre mondiale, il est organisé chaque année autour d'un thème donné par exemple « Bouffons à Carnaval » pour l'année 1987 ici présentée. La fabrication des chars commence dès le mois d'octobre précédant le carnaval. Les carnavalers élaborent les dessins et maquettes préparatoires, puis soudent les armatures métalliques des sujets avant d'entreprendre l'habillage fait de grillage et de papiers contrecollés, peints et vernis.

116. Recettes du pays :

- Coq au vin à l'Orléanaise
- Pâté d'alouettes de Pithiviers
- Brochet à l'oseille et du vinaigre d'Orléans
- Canard à la solognote

116 bis. Lorsque Gargantua passe dans l'Orléanais...

Un jour qu'il voyageait en Beauce, portant sur le dos un fardeau de bois, Gargantua s'aperçut qu'il avait faim. Il pria une vieille femme qui menait un troupeau de bœufs de lui donner à manger, ce qu'elle fit en lui offrant de se rassasier en prélevant sur le bétail. Aussitôt dit, aussitôt fait, Gargantua dévora le troupeau tout entier. En échange, il laissa à la bouvière sa charge de bois avec laquelle elle se chauffa bien plus que tout un hiver...

117. Note du curé de Presnoy relative à une battue au loup, 1665. – Registre paroissial, Ms.

ADL, O Sup. 37, GG 2, Cliché doc. 24046

« En cette année.../ 1665, le vendredi septième jour du mois d'août, la bête presque tout semblable à un gros et puissant loup, après avoir dévoré quantité de personnes de tous âges et un enfant /.../ fut tué d'un coup de fusil proche Chailly en un petit taillis/.../ fut trouvé une partie dudit enfant et notamment un pied tout entier/.../ »

118. « La bête d'Orléans », A.F. Coudray-Maunier, 1859. Impr.

ADL, Br 778b, Cliché doc. 24257

119. Acte de décès par suite d'attaque de loup à Coudroy, 1665. – Registre paroissial, Ms.

ADL, O Sup. 146, GG 1, Cliché doc. 24258

« Le 16 avril 1665 fut tuée par la bête féroce Elisabeth Desroches/.../ et fut dévoré à moitié le corps de sorte qu'il ne resta que la tête, le ventre, la fressure et les deux bras, et tout le reste du corps fut dévoré/.../.

120. « Figure de la bête féroce qui ravage les alentours d'Orléans » dite bête de Chaingy, 1820. – Gravure sur bois, aquarelle.

ADL, Cliché doc. 5049 Original conservé au Musée historique d'Orléans

La forêt d'Orléans renfermait de nombreux animaux nuisibles. Les loups en particulier provoquaient une grande peur. L'historien des intendants d'Orléans, Charles de Beaucorps, rapporte que, à plusieurs reprises, ces administrateurs se sont fait les interprètes de l'inquiétude des habitants. Ainsi Jubert de Bouville écrit-il au contrôleur général en décembre 1697 : « *les loups continuent d'attaquer les personnes et ils estranglent souvent quelques temps* ». Le 20 mars 1698, il affirme que « *les loups recommencent tant de nouveau d'attaquer les hommes et les femmes et qu'ils ont mangé et estropié plusieurs depuis un mois* ».

POISON OU NUTRIMENT

121. Arrêt de la Cour d'Assises du Loiret, 29 avril 1817. – Impr.

ADL, Cliché doc. 5111, Original conservé au Musée historique d'Orléans.

Condamnation de Jean Côme Malchain, boulanger à Autry, à la peine capitale pour avoir empoisonné sa mère à l'arsenic.

122. Angélique Falleau, femme Pelletier, demeurant à Châteauneuf-sur-Loire, condamnée à mort pour empoisonné son mari, 12 janvier 1814. – Imp.

ADL, Cliché doc. 5103, Original conservé au Musée historique d'Orléans.

123. « Traité des Eaux minérales ou la nouvelle Fontaine de Saint-Gondon », E. Pommereau, 1676. – Imp. A Orléans par Boyer.

ADL, P 3925

124. 3 Remèdes pour divers incommodités, XVIIIème siècle. –Ms.

ADL, P 1823

Cahier de recettes médicinales accompagnées de considérations ésotériques. Ici recettes destinées à « ceux qui ne savent retenir la viande dans l'estomac, /.../ pour réconforter l'estomac et faire la digestion, /.../ pour réconforter l'estomac et faire la digestion, /.../ pour réconforter l'estomac qui est débile, /.../ pour ceux qu'ils ont l'estomac débile qui vomissent les viandes ».

125. Conseil hygiéniques et médicaux élémentaires donnés par les médecins de Malesherbes, début XXème siècle.- Imp.

AC Malesherbes, 5 I 10

Les médecins ont de tout temps étudié les effets de l'alimentation sur la santé. Si le manque de nourriture et la carence en certains produits d'une part, l'excès de mets riches et gras d'autre part, sont dénoncés comme nuisibles voire mortels, les recherches relatives aux aliments propres à guérir les troubles les plus divers (problème digestif, insomnie, fatigue...) sont nombreuses, y compris de nos jours, d'où la notion de nutriment, association de l'élément nutritif et du pouvoir médicamenteux.

126. Règlement sanitaire municipal de Thignonville portant notamment sur les cuisines et les eaux d'alimentation, 14 février 1904. – Imp.

ADL, O Sup., 341, 5 I

127. Etiquette du « Camembert du Guérisseur » fabriqué à Jargeau, vers 1950.-

Photo.

ADL, Cliché doc. 15704

Référence à Paul Hareng (1899-1968) célèbre guérisseur qui officia dans les années 1940-50 à Jargeau avant d'être traduit en justice pour pratique illégale de la médecine.

TROISIEME SERVICE, DESSERT ARCHIVISTIQUE

Mille-feuilles

Conserve rare de maître queux

MILLE-FEUILLES

Trois registres très endommagés dont celui exposé ici, ont été récupérés par les Archives départementales du Loiret lors d'un versement des minutes notariales.

L'un d'entre eux a été restauré en 1999, à titre de démonstration. Bien que très fragilisés et lacunés, les feuillets sont à nouveaux exploitables.

Ainsi, cet acte a-t-il pu être identifié : il s'agit d'un bail de rente sur Bouilly-en-Gâtinais concernant Henry Quarré, écuyer, seigneur de Rougemont, ancien-officier d'infanterie demeurant à Montargis, établi en décembre 1749 par Jacques-François-Claude Cadet, notaire à Laas (ADL, 3 E 43250).

* Maître queux = maître cuisinier (queux, du latin coquere, cuire).

CONSERVES RARES D'ARCHIVES (RECETTE DE MAITRE QUEUX)

1-Collecter annuellement plusieurs tonnes de feuilles bien fraîches ou plus faites. Les producteurs du Loiret auront votre référence.

2- Les nettoyer délicatement par le truchement d'une gomme en poudre à retirer ensuite au pinceau de martre. Surtout ni trempage prolongé, ni flambée.

3- En cas de présence d'insectes ou micro-organismes suspects entre les feuilles, il est possible de plonger ces dernières dans un autoclave où auront été préalablement mélangés un gaz inerte (type azote) et de l'oxyde d'éthylène dans une proportion de 72,5 / 27,5. Laisser à couvert pendant 6 heures, pas plus pas moins, avant d'opérer une désorption d'une durée de 48 heures minimum.

4- Effectuer manuellement un tri méticuleux consistant à séparer les éléments qui seront éliminés, de ceux destinés à la conservation, lesquels feront alors l'objet d'une mise en ordre ne devant rien au hasard, selon l'âge, la provenance et le format. Il est de notre devoir d'avertir ici le néophyte sur les dangers de manipulations non raisonnées susceptibles d'endommager irrémédiablement la préparation.

5- Constituer des paquets cohérents et placer chacun d'eux dans une boîte adaptée. L'habillage en rouleau ou liasse de papier fort non acide donne aussi d'excellents résultats mais nécessite un certain tour de main.

6- Etiqueter les conditionnements, au préalable hermétiquement clos.

7- Les déposer sur des rayonnages propres, à l'abri de la lumière. Veiller à maintenir une température de 16 à 20° C et une humidité relative de 50 à 60 %.

8- Ces conserves se bonifiant avec l'âge, il est d'usage de laisser reposer quelques années.

9- Pour des raisons que toute maîtresse de maison avisée comprendra la tenue systématique de registres communément appelés « inventaires » portant le numéro d'identification, le descriptif du contenu et le millésime de chaque conserve est indispensable.

10- Consommer régulièrement en petite quantité ou satiété pour les grandes occasions mais toujours en appréciant comme il se doit la qualité des produits.

Attention : l'abus d'archives ne nuit pas à la santé.

128. Registre des procureurs de la Nation germanique de l'Université d'Orléans : armoiries entourées de figures, représentant à droite les plaisirs des sens (avec coupe de vin), à gauche la sagesse et l'érudition 1561. Parch. Encre et aquarelle.

ADL. D 214

129. Registre des procureurs de la Nation germanique de l'Université d'Orléans : armoiries sommés d'un renard emportant un fromage (rappel des trois besants d'or ornant l'écu), 1571. Parch., encre et aquarelle.

ADL, D 215

Les écoles de droit attestées à Orléans dès le XIII^{ème} siècle furent élevées au rang d'Orléans par une bulle de Clément V en 1306. Elles attirèrent beaucoup d'étudiants que l'interdiction d'enseigner le droit civil promulguée par Honorius III en 1219 éloignait de Paris.

Les étudiants étaient regroupés en nations c'est-à-dire par origine géographique. Chacune d'entre elles était placée sous l'autorité d'un procureur élu par l'ensemble des étudiants inscrits sur les registres-matricules de la Nation.

La célèbre série des registres de procureurs de la Nation germanique conservée aux Archives départementale du Loiret contient, outre le récit des activités des étudiants de 1944 à 1689, près de 500 armoiries enluminées sur parchemin.

BOISSONS :

Vins fins

Autres breuvages

VINS FINS

130. Papiers à en-tête figuré, 1909, 1926, 1949. –MS, Dactyl. Sur papier imp.

ADL, Factures 41-01

132. Marché pour la vente de vin rouge entre Désir Bernard, tonnelier à Mardié et Petau de Latigny, 15 octobre 1849.- Ms.

ADI, 424 J 160

133. Tarif du confiseur-distillateur, orléanais Saintoin-Leroy, 1825.- Imp.

ADL, 2 J 2025

134. Recette de distillation des liqueurs, 1849.- Ms.

ADL, 410 J 1d

135. Enquête préfectorale en vue d'autoriser Auguste Baillon à établir un débit de boisson à Mareau-aux-Prés, 17 mai 1854. – MS.

ADL. O Sup. 216, 1 L 8

136. Etat nominatif des débitants de boissons de Cléry-Saint-André, 8 mai 1815. MS.

ADL. O Sup. 216, 1 18

137. L'Alcool est-il un aliment ?, brochure diffusée par la Ligue anti-alcoolique du Loiret, 1903.- Impr.
ADL, Imprimés 7 M

AUTRES BREUVAGES

138. Les époux Berruet, cidriers à Amilly lors de l'approvisionnement en pommes et veillant au bon fonctionnement des presses, 12 décembre 1979. – Photos.
ADL, Clichés vues 14212 et 14219

139. Statistique Industrielle et manufacturière signalant l'activité brassicole de Bonny-sur-Loire, 1828.- Ms., Imp.
ADL, 79978

140. Rapport du commissaire de police de Briare sur les activités de la brasserie Lelièvre de Bonny-sur-Loire, 20 novembre 1877. – Ms.
ADL, 79978

141. Almanach du Loiret, 1805. – Imp.
ADL. P 152

A noter : eaux minérales de Beaugency, avec histoire de la source et mention des bienfaits de l'eau.

L'appellation « eau minérale » est décernée par l'Académie de médecine en fonction des composants de l'eau et de leurs bienfaits sur la santé. Les teneurs en minéraux doivent être stables, et l'eau ne peut subir aucun traitement.

L'appellation « eau de source » garantit la provenance d'une source et l'absence de traitement. Une même marque peut provenir d'une multitude de petites sources différentes.

142. Vue de la source de Chambon-la-Forêt, 27 octobre 1972 – Photo.
ADL, cliché vue 7688

La source de Montfras à Chambon-la-Forêt est réputée et exploitée pour ses vertus curatives dès l'époque gallo-romaine. Depuis 1942, l'eau de Chambon est par ailleurs reconnue d'utilité publique par le Ministère de la Santé. Jusque dans les années 1980, la prise d'eau, sommairement aménagée au cœur de la forêt, est restée libre d'accès pour tout un chacun. A Chambon, la légende veut aussi qu'au IV^{ème} siècle, sainte Radegonde, fuyant le roi Clothaire I^{ER}, traversa la forêt. Assoiffée, elle « frappa du pied, et une source jaillit », donnant lieu, autour de la fontaine considérée comme miraculeuse, à un pèlerinage très fréquenté jusqu'au début du XX^{ème} siècle.

143. Carton et sachets d'emballage, cartes de visite, buvard et marque page publicitaires, dépliant humoristique sur les thés, utilisés ou diffusés par les Cafés Jeanne d'Arc, 1910-1950. – Imp.
ADL, 93853

Le fonds d'archives de la maison de commerce « Barthélémy-Cafés Jeanne d'Arc » a été déposé aux Archives départementales du Loiret en juillet 1987.

Issue de négoce orléanais traditionnel, celui de l'indigo, Barthélémy se reconvertisse dans le commerce des cafés en gros et en détail à la fin du XIX^{ème} siècle. Elle connaît alors un succès très rapide, dépassant les frontières d'Orléans et du Loiret, grâce à des techniques commerciales innovantes : torréfaction devant l'acheteur, remise de cadeaux de fidélité, diffusion d'objets d'importation bon marché...

CANARD A LA SOLOGNOTTE

On étouffe un canard jeune et dodu (utilisé une ficelle ronde en nœud coulant). On le plume consciencieusement après sa mort sans laisser ni fanons ni canons et ceci en lui assurant une flambée ailes et parties écartées. On le vide soigneusement sans que le fiel du foie se répande. On le met dans une terrine.

On fait un émincé avec le foie :

- 50g de mie de pain,
- Une bonne pincée de thym,
- Sarriette et menthe sauvage,
- Un peu d'ail, oignon.

On sale, on poivre. Enfin, on arrose le tout d'un demi verre ordinaire de vieux marc, on laisse reposer 2 heures avant de broyer le tout en un même amalgame.

On garnit avec cette farce l'intérieur du canard.

On attend le lendemain pour faire rôtir le canard farci avec des oignons. On verse le jus de cuisson sur la farce qui aura été extraite du canard.

Au moment de servir, on poivre avec du poivre moulu.

BROCHET A L'OSEILLE ET AU VINAIGRE D'ORLEANS

- 1 beau brochet de Loire,
- Oseille fraîche,
- Echalotes,
- Beurre,
- 1 petit pot de crème fraîche,
- 1 verre de vin blanc,
- ¼ de verre de vinaigre d'Orléans.

Emincer les échalotes et les faire réduire avec le vinaigre et le vin. Ajouter le beurre, la crème et l'oseille que vous aurez pris soin de hacher.

Remuer le tout de façon à obtenir une sauce bien homogène et onctueuse.

Lever les filets de brochet et les mettre à cuire dans du beurre bien brun.

Dresser les filets dans un plat long, napper de la sauce très chaude, servir de suite.

PATE D'ALOUETTES DE PITHIVIERS

La veille préparer une pâte lisse et ferme avec 500g de farine, 200g de beurre, 20g de sel fin, ¼ de litre d'eau, 4 jaunes d'œufs et 20g d'huile sans goût. La rouler en boule et la tenir au frais, enveloppée dans un linge.

La veille également, plumer, vider et flamber 12 alouettes. Les désosser en les ouvrants par le dos. Faire macérer dans un peu de madère. Réserver tout l'intérieur et les carcasses. Jeter les gésiers.

Le jour même, préparer la farce : couper en petits lardons 200g de poitrine dont vous aurez ôté la couenne et faire dorer au beurre. Ajouter 200g de foie de veau coupé en morceaux, 1 échalote finement hachée, ½ dl de madère et ½ dl de cognac, flamber, saler de 10 g de sel fin, ajouter une pincée de feuilles de thym, le ¼ d'une feuille de laurier, 1 pincée d'épices.

Le foie étant raidi, le retirer du feu, passer le tout au hachoir très fin et au tamis si nécessaire. Mélanger cette farce à 250g de chair à saucisses.

D'autre part, piler au mortier les carcasses et l'intérieur des alouettes. Passer au tamis et incorporer cette purée à la farce. La conserver au frais.

Remplir chaque alouette d'un peu de farce en y ajoutant, facultativement, un petit cube de foie gras et de truffe. Reforme chaque alouette en l'enveloppant d'une petite barde de lard.

Pour dresser le pâté, prélever les deux tiers de la pâte. Aplatir au rouleau en donnant une forme carrée ou rectangulaire. Garnir une abaisse de pâte à pâté. Y ranger les 12 alouettes bien serrées et dressées l'une à côté de l'autre en sens opposé sur 2 ou 3 rangs, tout en laissant 2cm de plus sur les bords.

Recouvrir d'une abaisse de pâte. Bien souder celle-ci tout autour avec la première et pratiquer deux petits orifices sur le dessus du pâté. Dorer au jaune d'œuf et cuire à four modéré.

COQ AU VIN A L'ORLEANAISE **(pour 6 personnes)**

- 1 coq de 2 kg.
- 150g de poitrine de porc fraîche, 50g de poitrine fumée,
- 15 petits oignons, 5 échalotes, 4 à 5 gousses d'ail,
- 1 grande cuillerée à soupe de tomates concentrée, 250g de champignons,
- 1 petit verre d'eau de vie,
- 75 cl de bon vin rouge de pays 11 degrés,
- 2 cuillerées de farine, 90g de beurre, sel, poivre,

- 1 feuille de laurier, 1 branchette de thym, 2 clous de girofle,
- Quelques tranches de pain de mie ou fleurons de feuilletage.

Le coq étant préparé, le couper en morceaux réguliers ; couper en lardons la poitrine de porc, éplucher l'ail, les oignons et les échalotes.

Faire fondre le beurre dans une cocotte y mettre les lardons, les réserver après rissolage.

Mettre à dorer les petits oignons, les égoutter et les mettre de côté avec les lardons. Dans la même matière grasse, faire dorer les morceaux de volaille. Quand ils sont bien colorés, les arroser de cognac et flamber. Les retirer ensuite du plat.

Jeter la farine dans la matière grasse restant dans la cocotte et faire un genre de roux blond, remuer avec un fouet et mouiller avec le vin ; ajouter le concentré de tomate, afin d'obtenir une sauce à faire bouillir quelques minutes après l'avoir salée, poivrée mis l'ail écrasé, les échalotes hachées, le thym, le laurier, 2 clous de girofle et ensuite les morceaux de volaille, les petits oignons et les lardons.

Amener doucement à ébullition. Remettre un peu d'eau afin que le liquide couvre tout juste

Les morceaux. Couvrir le récipient, et suivant tendreté, laisser mijoter 1 H 30 à 1 H 45.

Nettoyer les champignons, les couper en deux ou en quatre, s'ils sont gros, et les ajouter à ce ragoût un quart d'heure avant la cuisson.

Si l'on ne dispose pas de fleurons pâtisseries en feuilletage, découper des tranches de pain de mie en dents de loup, les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile.

Pour servir, disposer les morceaux de volaille dans un plat creux, les maintenir au chaud. Enlever le laurier et le thym, dégraisser la sauce si nécessaire comme cela arrive si la volaille est un peu grasse.

Faire réduire la sauce si elle est trop abondante et trop claire, rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Décorer le plat avec les fleurons ou les croûtons dorés dont on trempe l'une des pointes dans la sauce et ensuite dans le persil haché. Parsemer le plat d'un peu de persil concassé et servir. Accompagner d'un légumier de pomme de terre en fuseaux.

EXPRESSIONS IMAGEES AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Mon petit chou (variante : mon petit sucre)

Dévoré quelqu'un des yeux

« Je t'aime aussi par gourmandise (Charles Aznavour)

C'est un vrai requin et il a les dents longues

L'homme est un loup pour l'homme

« Les croquants m'avaient fermé la porte au nez » (Georges Brassens)

Je ne l'ai pas digéré (variante : je ne l'ai pas avalé)

Je l'ai toujours en travers de la gorge (variante : sur l'estomac)

J'en garde un goût amer dans la bouche

Faire avaler des couleuvres (variante : rouler quelqu'un dans la farine)

Il a pris ça comme du bon pain (variante : il a bu ça comme du petit lait)

Se faire plumer (variante : se faire avoir jusqu'au trognon)

Etre pris pour une poire

Défendre son bout de gras

Mettre la pâtée à quelqu'un

Cuisiner quelqu'un (variante : faire mijoter quelqu'un)

Passer à la casserole

A quelle sauce sera-t-il mangé ?

Se lécher les babines (variantes : en saliver d'avance, avoir l'eau à la bouche)

Avoir un appétit d'oiseau ou une faim de loup

Manger dans la main de quelqu'un

Boire les paroles de quelqu'un

Se ronger les sangs

Boire le calice jusqu'à la lie

Patauger dans la semoule (variante : être dans le pâté)

Se garder une poire pour la soif (variante : ne pas manger tout son pain blanc)

Faire la soupe à la grimace

Avoir les yeux plus gros que le ventre

Il ne faut pas dire « fontaine je ne boirai pas de ton eau »

Quand le vin est tiré, il faut le boire

Qui a bu boira

Les grosses légumes (ne pas confondre avec les Fines herbes)

Etre un vrai flan (variante : être une bonne pâte)

Avoir la cervelle en fromage blanc

Entrer en ébullition

Avoir la moutarde qui monte au nez

Se faire griller au soleil comme une côtelette

Avoir les yeux qui pétillent comme le champagne

Avoir de belles miches

Etre heureux comme un coq en pâte

Tomber comme un cheveu sur la soupe

Qui dort dîne

Il y a loin de la coupe aux lèvres

L'appétit vient en mangeant

Oter à quelqu'un le pain de la bouche

On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs

Prendre la vie à belles dents

Vivre d'amour et d'eau fraîche... et croquer la pomme

JEU DE L'AMPHITRYON 45

Entourer les bonnes réponses

A. *Antoine Parmentier est connu pour avoir vulgarisé la culture de la pomme de terre. Sa profession :*

1. *Cuisinier*
2. *Agriculteur*
3. *Pharmacien*

B. *Le Saint patron des épiciers (doc. N° 15) est :*

1. *Hubert*
2. *Nicolas*
3. *Laurent*

C. *Sous l'Ancien régime : les raffineries d'Orléans traitent (doc. N° 27) :*

1. *Le sucre de canne des Antilles*
2. *Le sucre de betteraves du Pithiverais*
3. *Le sucre d'érable du Québec*

D. *Le pain en usage à Orléans en 1410 (doc. N°52) :*

E. *Le repas de cérémonie dit « A la française » (doc. N° 70) comprend :*

1. *Deux services*
2. *Trois services*
3. *Quatre services*

F. Dans le menu rébus (doc. N° 78) figure :

- 1. Poulet à la Sainte Menehould**
- 2. Coulibiac moldave**
- 3. Pudding aux pommes**

G. Le marchand de potages de Marcilly-en-Villette (doc. N° 103) est aussi :

- 1. Coiffeur-Perruquier**
- 2. Epicier**
- 3. Marchand-primeurs**

H. Il a dit « Du pain et des jeux » :

- 1. Virgile, poète latin auteur de l'Énéide (I^{er} siècle A.J.C.)**
- 2. Juvénal, poète latin satirique (I^{er} siècle A.J.C.)**

I. La lettrine du livre de rentes des Minimes de Gien (doc. N° 112) représente :

- 1. Un gourmand dévorant une créature diabolique**
- 2. Un gourmand dévoré par une créature diabolique**
- 3. Un gourmand prêt à dévorer une montagne de mets**

J. L'auteur du conte le Petit Chapon rouge est :

- 1. Perrault**
- 2. Grimm**
- 3. Andersen**

EXPOSITION AUX ARCHIVES DEPARTEMENTALES DU LOIRET
(Couvent des minimes – 6, rue d'Illiers – Orléans)
Journées du Patrimoine et mois du Patrimoine écrit

143 DOCUMENTS ORIGINAUX DU XV AU XXème SIECLE sur les thèmes de l'alimentation et de la culture de la table

A SIGNALER PARMIS LES PIÈCES LES PLUS REMARQUABLES :

Quittance pour livraison de cognac à l'apothicaire du duc d'Orléans ,1411

Acte de vente d'oignons de safran à Boynes, 1740

Note du châtelain de Cléry recommandant la culture de pomme de terre, 1768

Buste de la République type Cérès, XIXème siècle

Procuration des pâtisseries – cuisiniers – rôtisseurs de Montargis, 1610

Bail pour les poissonniers d'eau douce d'Orléans, 1646

Contrat d'un maître boulanger de Pithiviers devant enseigner son art à un apprenti et « le traiter humainement 1765 »

Privilèges du roi accordés aux vinaigriers d'Orléans, 1768

Tarif des droits à acquitter pour le transport des marchandises sur la Loire, 1715

Plan du marché de Patay, 1907

Affiche d'un concours de volailles à la Ferté-Saint-Aubin, 1937

Modèles d'emballages déposés au tribunal de commerce par la biscuiterie de Pithiviers, 1950

Comptes journaliers des dépenses de la Maison de Renée de Ferrare, Dame de Montargis, avec achat de nombreuses pièces de viande, 1753

Liste des ustensiles de cuisine appartenant au seigneur de Chailly, 1651

Billet d'invitation à dîner du chevalier d'Eon, XVIIIème siècle

Programme des fêtes données par le marquis de Mirabeau au château du Bignon avec repas champêtre et « marrons glacés pour les amants », 1774

Livre de rentes des religieuses de Gien illustré du « pêché de gourmandise », 1502

Note du curé de Boiscommun relative à la famine, 1789

Carte d'alimentation délivrée par la mairie de Combleux, 1945

Ode à la goinfrerie dédiée à Rochus, cuisinier de Montargis, 1632

Nombreux menus, recettes, réclames et publicités...

**Un véritable mille-feuilles à déguster pour le plaisir des yeux et de l'esprit
Du 16 septembre au 10 novembre 2000**

Entrée gratuite. Visite commentée pour les groupes, possible sur demande. Quizz à demander à l'accueil avec nombreux lots à gagner... Bon appétit !

Remise du 1^{er} panier gourmand par M. Richard, directeur à Jacques Arnould

Remise du 2^{ème} panier gourmand à Mme Judicis (au centre) par M. Richard (à gauche) et Mme Henwood (à droite).

Remise du 3^{ème} panier gourmand à Mme Janine Roy(à gauche), par M.Richard (à droite) et Melle Dugrillon (au centre).