



➔ Vie quotidienne au XVIIIème siècle

1 - L'alimentation :

Contenus Livret élèves :

Durant tout le XVIIIème siècle et jusqu'à la Révolution Française (1789), les paysans subissent famines et épidémies (ex : la peste de 1720 : 40 000 morts à Marseille). Parfois la famine est telle qu'ils mangent de l'herbe, des glands ou des fougères. Leur alimentation de base se compose de bouillies de céréales, de soupe de légumes, de pain, très peu de viande (porc uniquement). La culture de la pomme de terre est encore peu pratiquée. L'alimentation des classes supérieures est bien différente : variée et copieuse. A la Cour, le Roi Louis XV aime préparer lui même des « œufs en chemise à la fanatique », du « poulet au basilic », ou encore des « pâtés aux mauviettes » (aux alouettes). **A cette époque, chez les nobles, le repas se déroule en 3 services** : 1er service : **les potages et entrées**; 2ème service : **le rôti***; 3ème service : **les entremets***. Les desserts et les vins ne figurent pas dans les menus.

En savoir plus :

Le XVIIIe siècle est hanté par l'idée constante de progrès. Celle-ci gouverne aussi bien la pensée que les arts. La cuisine n'y échappe pas.

Si le XVIIe siècle a été incontestablement celui du renouveau culinaire, le XVIIIe est celui de l'innovation et de l'ingéniosité : la cuisine devient une science et l'on n'hésite pas à parler de nouvelle cuisine pour l'opposer à l'ancienne.

Le temps d'une paix relative, de grands changements vont s'opérer dans les mentalités, le bon goût, l'art de recevoir, l'utilisation et la diversification des aliments, l'aménagement et la structure des cuisines.

La recherche alchimique pour dégager ce qu'il y a de meilleur et de plus raffiné anime les cuisiniers du XVIIIe siècle.

La préface des « dons de Comus ou les délices de la table » de François Marin, écrite semble-t-il par deux frères Jésuites, est de ce point de vue particulièrement significative : « *La science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes ; à tirer des sucs nourrissants et pourtant légers, à les mêler et à les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir ; enfin, à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs et à les rendre si homogènes, que de leurs diverses saveurs il résulte qu'un goût fin et piquant, et si j'ose le dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble* ».

Le bouillon reste "l'âme des sauces"

Les mélanges de saveurs sont plus nuancés. Les câpres, les anchois, les agrumes et les parfums orientaux déclinent au profit notamment du champagne, né à cette époque. Les aromates et épices sont utilisés à des doses infinitésimales.

Vont apparaître les fumets et les essences. Les premiers peuvent être d'écrevisses, de truffes, de champignons ; les seconds, de jambon, d'ail ou d'oignons.

Les blonds ou quintessences de veau sont des jus améliorés qui, à l'instar de ceux-ci, visent à extraire le suc de la viande en la rissolant dans du beurre et en déglaçant le fond de la casserole où elle a cuit avec un bouillon corsé. Enfin, le roux (préparation plus ou moins liquide à base de farine et de beurre) demeure l'indispensable catalyseur de tous les fonds.

Au XVIII^{ème} siècle, le jardin potager apporte davantage de variétés de légumes, l'alimentation s'améliore sensiblement. On cultive carottes, pommes de terre, poireaux, tomates, aubergines, navets. Le porc est la viande la plus consommée avec le mouton, la volaille, les oeufs. En campagne, il y a le traditionnel braconnage qui a toujours existé, c'est un apport conséquent. En ville, le beurre fait son apparition, à la campagne, la graisse de porc : le saindoux le remplace, il apporte le goût et les calories. Le vin est de meilleure qualité, recommandé pour redonner des forces aux malades. Il est plus consommé en ville et aux fêtes diverses à la campagne. La nourriture est aussi conditionnée par les contraintes imposées par l'Eglise : 90 jours par an, au cours des fêtes religieuses et surtout du carême, la viande et les oeufs sont interdits. Si le paysan est habitué à se serrer la ceinture, le villageois n'y souscrit pas toujours avec assiduité ! Les riches sont plutôt gourmands que gourmets et le clergé aussi aime bien faire bonne chère. Le poisson remplace la viande : carpes, anguilles, perches, truites et crustacés mais seulement pour les riches. Le pauvre rural mange du hareng fumé, de la morue séchée ou salée.

L'alimentation du paysan est presque toujours grossière, souvent insuffisante. La viande n'apparaît que rarement sur sa table. Parfois, il mange du lard ; excepté dans les pays où le vin est abondant, il ne boit guère que de l'eau. Le fond de l'alimentation, c'est le pain, la soupe, les laitages, le beurre ; jamais de pain de froment ; seulement du pain de seigle ou d'avoine, souvent de mauvaise qualité ; dans les pays les plus pauvres, la galette ou la bouillie de blé noir ou encore de châtaigne ou de maïs. La culture de la pomme de terre, qui sera une si précieuse ressource pour l'alimentation paysanne, n'est encore pratiquée que dans de rares régions.

La mode des « restaurants » va naître en 1765 avec l'ouverture du « Champ d'Oiseaux » par un cafetier nommé Boulanger, une sorte de petit cabaret dans la rue des Poulies (aujourd'hui rue du Louvre), où il est servi sur table individuelle, à toute heure du jour, des bouillons, des mets délicats comme le chapon au gros sel, les biscuits du Palais Royal, fruits de saison, le fromage à la crème. Jusque-là, les auberges et les tavernes proposaient plutôt un plat sur table d'hôte, à heures fixes. N'étant pas traiteur, il n'a pas encore le droit, à cette époque, de vendre ragoût ou plat en sauce.

Il faudra attendre l'abolition des corporations des métiers de bouche en 1776 pour connaître le restaurant que nous connaissons aujourd'hui avec l'ouverture par Antoine de Beauvilliers en 1782 du premier établissement digne de ce nom.

En 1786, les « Frères Provençaux » serviront bouillabaisse et brandade de morue aux senteurs d'ail et huile d'olive.

Source : Cuisine à la française : La cuisine des lumières - A la Cour et chez les bourgeois

2 - Les costumes :

Contenus Livret élèves :

L'habit à la française féminin : La robe à la française est la tenue féminine du XVIII^e siècle. Les femmes de la Cour la portent de 1730 à la Révolution. Sous cette robe se cachent de nombreux dessous qui soulignent les formes.

L'habit à la française masculin : Au XVIII^e siècle, l'habit masculin est composé de 3 vêtements : l'habit/1, le gilet/2 et la culotte/3. S'ajoutent un tricorne/4, un jabot autour du cou/5, des manches en dentelles/6 et des bas de soie/7.

Sur cette gravure, **Louis Mandrin porte le tricorne, les surbottes, le mousquet, la cartouchière, la culotte et l'habit.**

En savoir plus :

La mode masculine était beaucoup plus chargée et développée que la mode féminine au XVII^e siècle. Elle se fait un peu plus discrète au XVIII^e siècle et semble se rééquilibrer par rapport à la mode féminine pour obtenir des couples visuellement plus harmonieux.

"**L'habit à la française masculin**" se compose d'une veste ou "habit" (appelé justaucorps au XVII^e siècle) dont la forme va progressivement évoluer ainsi que d'un gilet qui est la pièce d'apparat la plus importante et d'une culotte. Dessous : une chemise blanche, un jabot et des bas de soie complètent l'ensemble. Les pans de l'habit s'évasent vers l'arrière très haut sur le buste ce qui permet de révéler les broderies du gilet, souvent plus recherchées que celle de l'habit et d'économiser du tissu sur l'avant du vêtement.

Le costume masculin a des couleurs vives et est luxueusement brodé. Même les boutons étaient recouverts de tissu brodé.

De nombreux ateliers de broderie se trouvaient à Paris. On utilisait des fils d'or d'argent et de soie, parfois des sequins. La broderie était effectuée avant la coupe, souvent à partir d'un catalogue de broderies dans lequel le client piochait selon son goût. Les musées conservent encore aujourd'hui des pièces de tissus brodées mais jamais assemblées.

La coiffure consiste en des rouleaux de cheveux couvrant les oreilles aussi appelés *ails de pigeon* ; cette coiffure élaborée entraîne souvent le port de perruque l'imitant.

« **L'habit à la française féminin** » : A la Cour, pendant tout le XVIII^e siècle, c'est la "robe à la française" qui triomphe jusqu'à la Révolution. Malgré son nom, elle est portée dans toute l'Europe (y compris en Angleterre). Cette robe se compose de la robe à proprement parler, d'une jupe (sorte de jupon apparent) et d'une pièce d'estomac triangulaire portée sur le thorax et l'abdomen. La silhouette est modelée par un corset et des paniers. La robe de cour est soutenue par des paniers très larges, qui lui donnent sa forme caractéristique, mais fort peu pratique.

Mais le XVIII^e siècle est aussi un siècle à la recherche de simplicité. Les aristocrates commencent à s'inspirer du style vestimentaire des roturiers. Les dames de Cour portent, dans l'intimité, des tenues champêtres librement inspirées des femmes du peuple. La robe devient plus simple, elle est portée avec une veste courte appelée casaquin ou caraco. La pièce d'estomac est remplacée par des "compères", deux



Habit à la française masculin datant de 1780



Robe à la française

rabats de tissu un peu moins contraignants, attachés par des boutons ou des agrafes à l'ouvertures frontales de la robe.

Jusqu'en 1720, la mode est à la coiffe *fontange* consistant en un bonnet garni d'une forme en fil de fer assez élevée composée de plusieurs degrés garnis de mousseline, de rubans, de fleurs et de plumes. Les cheveux ne se coupent plus, on en ajoute même des postiches pour gagner du *bouffant*. De nombreux accessoires (fleurs, oiseaux, poupées, animaux, etc.) s'ajoutent à la coiffure pour exprimer les goûts de celles qui les portent.



« **le costume paysan** » : Il se compose, pour les hommes, d'une chemise en lin blanche, avec une culotte marron. On peut avoir un gilet et une veste dans des tons également bruns. Des bas blancs ou de couleur en laine, ou alors des guêtres. Pour les chaussures, on retrouve les traditionnels sabots ou des chaussures plates en peau de chèvre ou en tissu commun, ils sont à bouts ronds et talons plats. Le chapeau est à larges bords et plat afin de se protéger du soleil.

La vie aux champs, très active, ne permet que rarement aux femmes de mettre une robe. Elles portent une chemise (généralement en chanvre, parfois en lin), un jupon, une paire de bas en laine ou en coton. Par-dessus la chemise, elles enfilent un corsage, pour les plus modestes : piqué en tiretaine (étoffe faite de laine et de lin), droguet (ancêtre du jean, l'étoffe est de lin ou de laine sur coton), ou futaine (tissu de coton).

Les femmes « portaient un manteau court de gros drap ou cadî noir, auquel tenait un capuchon destiné à envelopper la tête et le cou dans le cas de pluie ou de froid ».

Sources : Henri Sée : *La France Économique et Sociale au XVIIIe siècle* et Besnard dans ses *Souvenirs d'un nonagénaire*.

3 - Les déplacements :

Contenus Livret élèves :

Mandrin et ses compagnons contrebandiers se déplaçaient à cheval et leur chargement était porté par des mules. Pendant leurs campagnes de contrebande, ils parcouraient des centaines de kilomètres. Au XVIIIème siècle, les gens se déplaçaient à pied ou à cheval selon leur classe sociale. On transportait les voyageurs en **diligences**. C'était des voitures énormes pouvant transporter jusqu'à 16 personnes et tirées par 5 chevaux. Les routes étaient mal entretenues et souvent dans les montées les gens devaient descendre pour alléger la voiture et ils la poussaient ! On mettait 5 jours pour aller de Lyon à Paris... Les marchandises étaient souvent transportées par bateau (péniches sur les fleuves ou navires à voiles sur les mers).

En savoir plus :

Les diverses régions de France tendent à sortir de leur isolement. On sent le besoin de relations plus actives, de communications moins rudimentaires.

Deux créations très importantes contribuent à ces progrès : la fondation de l'école des ingénieurs des Ponts et Chaussées en 1747 et l'organisation du corps des ingénieurs (entre 1750 et 1754).

Les grandes routes, les routes royales, larges de 12 à 20m, rayonnent en général de Paris vers les extrémités du royaume, conséquence naturelle de la centralisation. Les travaux d'entretien et de construction des routes se font au moyen de *la corvée des grands chemins ou corvée royale* (les habitants de nombreuses communautés riveraines d'un axe routier furent contraints pendant presque tout le XVIIIème siècle de fournir quelques jours de travail pour sa construction puis son entretien)

Les routes se développent mais sont mal entretenues. Toutefois de nombreuses entreprises assurent un service de diligence. Vers 1760, les diligences sont des voitures énormes, pouvant transporter 16 voyageurs, compartimentées : à l'avant le coupé (3 places de luxe), l'intérieur où l'on trouve 2 banquettes de 3 places chacune, en vis-à-vis, et à l'arrière, la rotonde comprenant 2 places.

L'impériale comporte 3 places, les moins chères, donc exposées aux intempéries. 5 chevaux tirent difficilement cet attelage de 5000 kg.

Les voyages sont très longs et inconfortables. Il faudra attendre 1776 pour qu'ils deviennent plus rapides grâce à l'apparition *des turgotines*.

Règne de Louis XVI : 1775 : Turgot crée une administration nationale, regroupant de multiples entreprises. Les nouvelles diligences, appelées « Turgotines » sont séparées en compartiments correspondant aux différentes classes sociales des voyageurs.

Il faut alors 5 jours pour relier Paris à Lyon (10 étaient nécessaires au XVIIe), Paris-Bordeaux : 6 jours, Paris-Lille 3 jours, Paris-Marseille : 11 jours. *Les chaises de poste* sont plus rapides mais pour les utiliser il faut être riche !

L'apparition du chemin de fer entraînera la perte des diligences.

1769 : Cugnot invente le « Fardier », premier véhicule mû par la vapeur.

Révolution : On restreint l'usage du transport privé réservé jusque là aux « bourgeois ». On voit apparaître des petites voitures à 2 roues tirées par un cheval. Elles portent le nom de « Pots de chambres » et « Coucous ». Le départ se fait seulement lorsque la voiture est pleine (6 à 8 passagers).

La navigation intérieure était très importante pour le commerce, encore plus que les routes. En 1770, elle fut considérée comme un service public, l'Etat reprit les projets abandonnés après Colbert. La navigabilité des rivières était, à cette époque, gênée par les moulins et les péages, c'est pourquoi on entreprit la construction de canaux : canal du Centre, canal de Bourgogne, canal du Rhône au Rhin.

En 1738 furent créés des paquebots royaux entre la métropole et les Antilles, réservés aux passagers, aux lettres, aux objets précieux, ils partaient une fois par mois pour les « îles d'Amérique », soit du Havre, soit de Bordeaux. C'était là une grande innovation.

Sources : Henri Sée : Extraits de « La France Economique et Sociale au XVIIIe siècle »

4 - Les conditions de vie :

Contenus Livret élèves :

A cette époque, l'espérance de vie était de 35/38 ans... La façon de vivre des paysans était très différente de celle des nobles. **Les paysans habitaient dans des maisons en torchis* couvertes de chaume*. Ils vivaient dans une seule pièce** qui était convertie en couchage pour tout le monde la nuit. Les nombreux enfants dormaient tous dans le même lit.

Les nobles habitaient souvent en ville dans des hôtels particuliers qui comptaient de nombreux appartements. Au XVIIIème siècle, le couloir apparaît dans ces appartements, il évite de traverser toutes les pièces pour se déplacer d'un bout à l'autre de l'étage.

Concrètement, à cette époque, les conditions de vie n'étaient pas les mêmes pour tout le monde. Un écart gigantesque séparait la façon de vivre des classes supérieures, l'aristocratie et la grande bourgeoisie, vivant dans les villes, qui représentaient moins de 3% de la population, de la masse populaire : le petit peuple urbain des domestiques ou artisans et le monde paysan qui représentait à lui seul plus de 80% de la population. Les élites nobles et bourgeoises ainsi que l'Eglise possédaient la terre que travaillait une paysannerie largement illettrée et misérable.

Les grands progrès d'hygiène ont plutôt eu lieu au XIXe siècle. Une des nouveautés du XVIIIe siècle est la baisse de la mortalité infantile. Avant, $\frac{1}{4}$ des enfants mourraient à moins d'un an et la moitié avant 20 ans. Cette mortalité était due aux conditions d'hygiène précaires, aux risques d'infections à la naissance ou dans les premiers mois du nouveau-né.... Parfois aussi, la mère ne survivait pas à l'accouchement. Au XVIIIe siècle, les principes d'hygiène ont un peu évolué : les sages-femmes ont commencé à se laver les mains avant d'intervenir. Ce petit détail a provoqué une légère baisse de la mortalité infantile. Cette baisse est d'ailleurs la seule nouveauté importante de la deuxième moitié du XVIIIe siècle.

L'accouchement était toujours un risque. C'est pourquoi, et notamment dans les classes populaires, on ne s'attachait pas trop aux bébés parce qu'il y avait de fortes chances de les perdre. Dans les classes populaires, la mère nourrissait le bébé au sein. En revanche, dans les classes aristocratiques, on considérait que s'occuper d'un nouveau-né n'était pas une tâche digne d'une personne de qualité. Le bébé était alors remis à une nourrice.

Il faut aussi savoir que l'espérance de vie n'atteignait que 35-38 ans au XVIIIe siècle. Elle est aujourd'hui plus du double. La grande révolution, c'est après, puisqu'il va y avoir les progrès de la médecine, dont tout récemment après la deuxième guerre mondiale, l'arrivée des antibiotiques, le développement de l'hygiène, et l'eau courante dans les appartements... Ces changements ont bien évidemment provoqué une Révolution démographique puisque l'espérance de vie a plus que doublé.

L'existence matérielle du paysan est encore assez misérable, même à la fin de l'ancien régime. Son habitation est tout à fait insuffisante. La plupart des maisons sont bâties en torchis, couvertes de chaume ; une seule chambre basse, sans plancher ; de petites fenêtres, sans vitres.

Il faut bien distinguer les paysans aisés des paysans pauvres, surtout lorsqu'on considère le mobilier et les vêtements. Chez les uns, c'est un mobilier simple, primitif, mais convenable, une vaisselle suffisante, beaucoup de linge, une garde-robe assez bien montée ; les pauvres, au contraire, peuvent à peine satisfaire les besoins les plus rudimentaires. Ils ne disposent guère que d'un ou deux coffres, d'une table, d'une huche, d'un banc, d'un lit mal garni ; chez les paysans aisés, on trouve des lits bien garnis, des armoires, toutes sortes d'ustensiles de ménage, des écuelles de bois et de terre, de la faïence, des verres.

La mendicité et le vagabondage sont de véritables fléaux, surtout dans les campagnes. Une conséquence de la misère et des mauvaises conditions de vie, ce sont les épidémies, très fréquentes. La rougeole et surtout la variole, le typhus et la fièvre typhoïde font des milliers de victimes.

La population des campagnes est très inculte et la grande majorité des paysans ne sait ni lire, ni écrire. Dans l'Ouest, beaucoup de paroisses ne possèdent pas d'écoles, et les écoles de filles sont encore plus rares. Comme, le plus souvent, aucune fondation n'assure l'entretien de l'école, c'est le curé ou son vicaire, en bien des cas, qui fait la classe, plus ou moins régulièrement. D'ailleurs, il ne faut pas se faire d'illusion sur la qualité de l'enseignement primaire ; il ne consiste guère que dans la lecture, l'écriture et le catéchisme.

Sources : André Burguière, spécialiste de l'histoire de la famille au XVIIIe siècle / Henri Sée : Extraits de « La France Economique et Sociale au XVIIIe siècle »