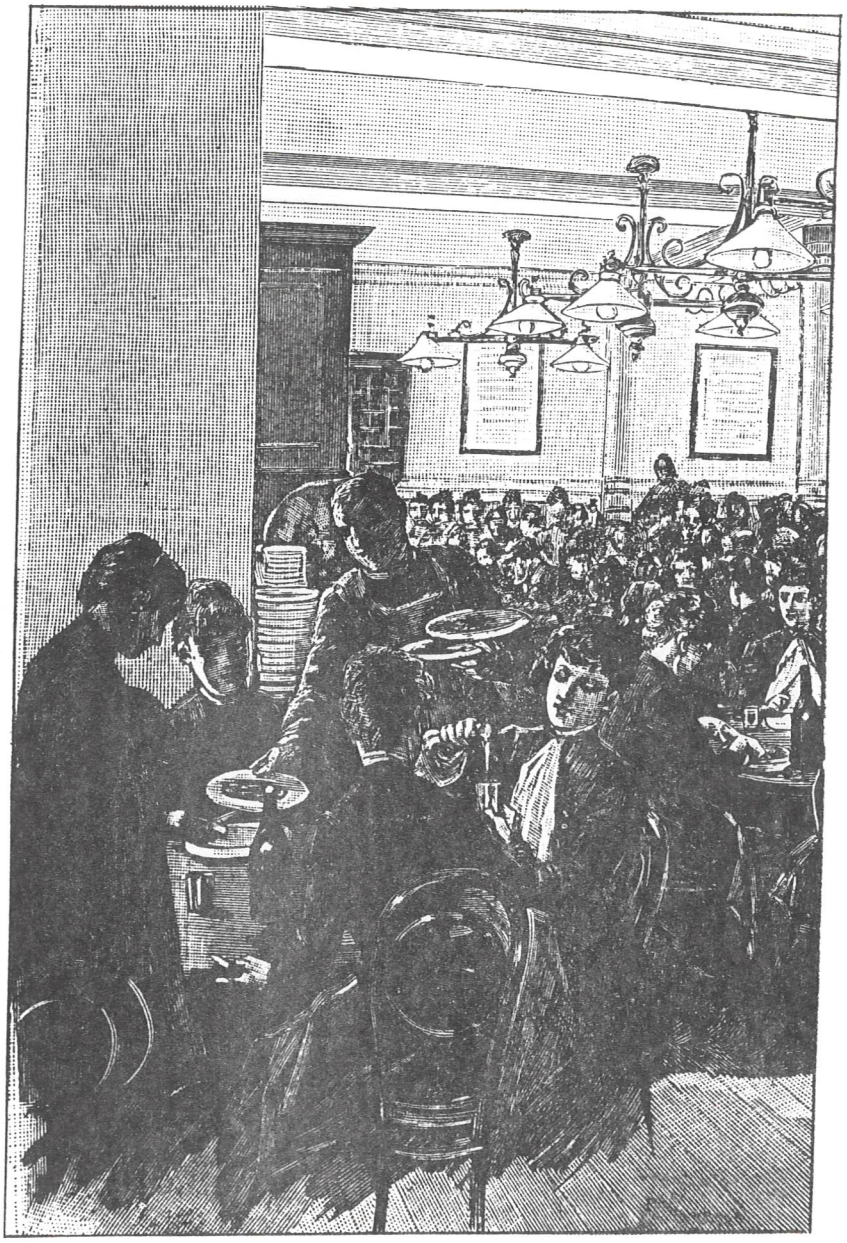
LA GOURMANDISE

1840 - 1914

TDS

n° 60

Textes et
Documents
sur la
Somme



Bulletin du Service Educatif
des Archives de la Somme

Pris en charge financièrement sur les crédits pédagogiques votés par le Conseil général de la Somme pour des actions à l'initiative de l'Inspecteur d'Académie, "Textes et documents sur la Somme" est une publication du Service Educatif des Archives, placée sous la responsabilité conjointe de l'Inspecteur d'Académie et du Directeur des Services d'Archives du département. Deux professeurs certifiés d'Histoire-Géographie, MM. Xavier LOCHMANN et Alain TROGNEUX en assurent la réalisation dans le cadre de la mission d'action culturelle qui leur est confiée, à temps partiel, par le Rectorat. Ils initient les élèves au travail sur documents et facilitent aux maîtres l'approche pédagogique des archives. Ils fournissent par ailleurs leur concours à divers travaux menés au niveau académique ou au niveau départemental et participent à de nombreuses actions de formation.

Ils sont à la disposition des enseignants tous les lundis, et le vendredi sur rendez-vous, au Service Educatif des Archives, 61 rue Saint-Fuscien à Amiens, (Tél. 22.92.59.11, poste 137).

DÉPARTEMENT DE LA SOMME
DIRECTION DES SERVICES D'ARCHIVES

INSPECTION ACADEMIQUE
DE LA SOMME

T.D.S. n° 60 – Amiens, décembre 1994

L'idée d'un T.D.S. sur la "gourmandise" nous est venue lors d'une visite aux Archives départementales de la Somme de collégiens de **Friville–Escarbotin**, qui étudiaient ce thème dans le cadre d'un P.A.E.. Il a paru intéressant de publier une partie des documents découverts à cette occasion, en donnant à nos lecteurs une approche originale de la **société du XIXème siècle**.

C'est le fonds Payen, ensemble de **documents d'origine privée**, qui nous apporte l'essentiel de l'information, avec ses agendas, ses factures, ses menus. Nous plongeons ainsi dans l'univers alimentaire d'une famille du patronat textile amiénois de la fins du XIXème siècle. Quelques documents tirés de fonds divers (archives notariales, prud'hommes, Inspection académique, ...) viennent enrichir notre propos, notamment sur les spécialités amiénoises, l'alimentation des normaliens, le cabaret ou l'épicerie.

Maîtres et élèves trouveront donc ici matière à **travail pluridisciplinaire**, de l'école élémentaire au lycée, en **enseignement général** comme en **enseignement technique**, à un moment où l'éducation au goût prend sa place à l'école.

Ce T.D.S. peut être utilisé aussi bien en **histoire** qu'en **géographie**, en **français** (vocabulaire ; littérature – on rapprochera le mode de vie de la famille Payen de celui des héros de Zola par exemple) qu'en **biologie** (diététique, notions d'équilibre alimentaire) ou en **enseignement professionnel** de tous niveaux.

Xavier LOCHMANN
Professeur, responsable
du Service éducatif

Publié avec le concours financier du Conseil général de la Somme

CONSEIL GENERAL de la SOMME

juillet 1841		Monsieur Desiré Decavé doit à [illegible] ce qui suit savoir		
	6	mangé et boissons avec boutmy	3	60
	10	1 cb avec Desaint menuisier		20
	19	mangé et boissons	6	10
	id	10 cb 7 casis 1 gloria 1 bol vin	6	00
	31	3 gloria 1 cb avec crème et godard	1	10
aout	3	2 cb 1 casis avec Desaint pauchet et pecq		80
	21	3 gloria avec deux dragon		90
septembre	9	2 gloria 2 cognac avec quinella		80
octobre	31	2 gloria 3 cb avec pere godard	1	20
novembre	16	1 gloria 1 prêt 5 cb 3 vrc casis	2	30
	id	8 cb 7 prêt avec roic boulanger et son fils	1	95
	30	1 cb		20
decembre	1	16 gloria 8 cognac 1 heure billard 1 casis		30
	6	1 cb avec pere godard		80
	15	andouille et saucisepin 34 sous 2 cb bière 1 cb vin	3	30
	17	2 cb avec son fils		40
	21	8 cb	1	60
	22	1 gloria 3 prêt		15
	24	1 vrc deau		60
janvier 1842	7	36 sous avec verquier et godard	1	80
	15	10 cb 30 sous petit pate avec pecq	3	50
	23	enprete 5 franc pour son fils ~~en prusenc gentien~~	5	00
fevrier	11	2 gloria avec molvillé		60
	14	9 vrc cognac pour des portem		90
	26	1 cb		20
mars	16	1 cb 2 cognac avec carette		40
	17	2 cb avec deux dragon		40
	19	2 gloria avec boutmy		60
juin	15	2 gloria 1 cb avec celui la rapeur		80
	21	2 gloria avec quet		60
	28	1 cb 2 casis enprete 10 sous	2	00
juillet	18	enprete 10 franc pour ales a doulens	10	00
	id	2 cb avec boutmy		10
aout	2	3 gloria avec roic et delicourt		90
	3	2 casis avec le fils corlin		20
	18	30 sous mangé et boissons avec godard	1	50
septembre	17	2 gloria 1 cb avec un sergent carabinier		80
octobre	5	3 cb avec son fils et un soldat		60
	19	3 cognac enprete 10 sous	2	30

Document 1

Report		366-079	90 18 "
6 # poivre en grains	95	5=70	
3 # id fin	25	75	
1 # fil noir		1-20	
1 # id		1-10	
2 onces canelle en B.ons		30	
1 # bleu 12 cas		9--	
2 onces the		75	
4 # riz	37 50	1-80	
4 # candi	105	4 20	
2 # miettes candi	1	2 "	
3 # semoule	32 50	98	681-08
3 # vermicelle	35	1-05	
4 # cacao	30	1-20	
7 K2 figue	80	5=68	
3 # grenade	30	60	
2 # orge mondé	40	80	
1 # oignon grillé		80	
38 # 3/4 fromage	47 50	17-40	
17 # id	45	7 65	
1 Livre d'encre		50	
55 K2 café Bourbon	195	107-65	
5 K7 savon ménage	92 50	5-27	
46 K café	220	101-20	
22 K 650 sucre	167 50	37 93	
			771-26

Madame Payen Doit

Amiens, le 8 Juin 1893

IMP. YVERT & TELLIER, AMIENS

Mars	29	2 Dindes à 11			22.	00
Avril	2	jamb. à Mortadelle			1.	15
		1 flac. Macédoine			1	60
Avril	12	1 volaille			7.	50
		bande				15
Mai	28	1 langouste			3	50
	22	1 caneton de Rouen			9.	50
		1 " de Pays			4	00
		lard à piquer				25
					49.	65
Juin	5	1 Poulet			5.	00
		bande				15
	8	1 Langouste			5	50
					60.	30

Reçu
la somme de
Soixante francs trente centimes
E. David

Document 3

Madame Payen, 33 Bd du Mail

TÉLÉPHONE — AMIENS, le 15

93 Aout	12	Une Tarte mirabelles	1	50
"	"	Un Kilo glace	"	60
"	"	250 gr soufflés avelines et galettes	1	40
"	13	Un K glace	"	60
8 bre	13	Une polka chocolat	1	25
"	15	Un Dartois	1	"
"	30	500 gr glace	"	30
"	"	125 " galettes fondant	"	70
9 bre	5	7 flans	"	70
"	9	Un aspic Langouste	10	"
"	"	Un Champignon	"	75
"	"	12 barquettes à 0,15	1	80
"	"	Un K. glace	"	60
"	"	Une Dijonnaise pralinée	4	"
"	"	12 mexicains et 12 fours fourrés	2	40
"	"	125 gr Café	"	70
"	12	Un Serpentin	1	50
"	16	2 Coquilles	1	"
"	"	2 chout chocolats 2 Cornets	"	50
"	19	7 Flans	"	70
2 bre	3	6 Flans	"	60
		Total	32	60

Timbre 10c QUITTANCES

H. Payen

Paris, le _____ 184__

M

L'accueil que le public a fait à notre Chocolat est dû à l'excessive propreté et aux grandes améliorations que nous avons apportées dans sa fabrication; En effet dans nos Etablissements tout le travail se fait par des machines ingénieuses et les ouvriers comme dans certaines Fabriques, ne sont pas obligés de pétrir les pâtes de Chocolat dans leurs mains inconvénient grave et toujours insalubre.

Si la Médecine a jugé que le Chocolat bien préparé pouvait être un excellent analeptique pour les personnes faibles de poitrine ou un bon tonique pour les estomacs délabrés ou paresseux et dans tous les cas un aliment agréable d'une digestion facile elle a aussi reconnu que le Chocolat mal préparé ou mélangé de corps étrangers pouvait être indigeste et nuisible à la santé aussi avons nous pensé que pour mériter la confiance du public, il fallait créer des fabriques spéciales n'employer que des matières de première qualité et surtout éviter qu'elles soient en contact avec d'autres marchandises pouvant donner un goût et de l'odeur comme cela arrive le plus ordinairement

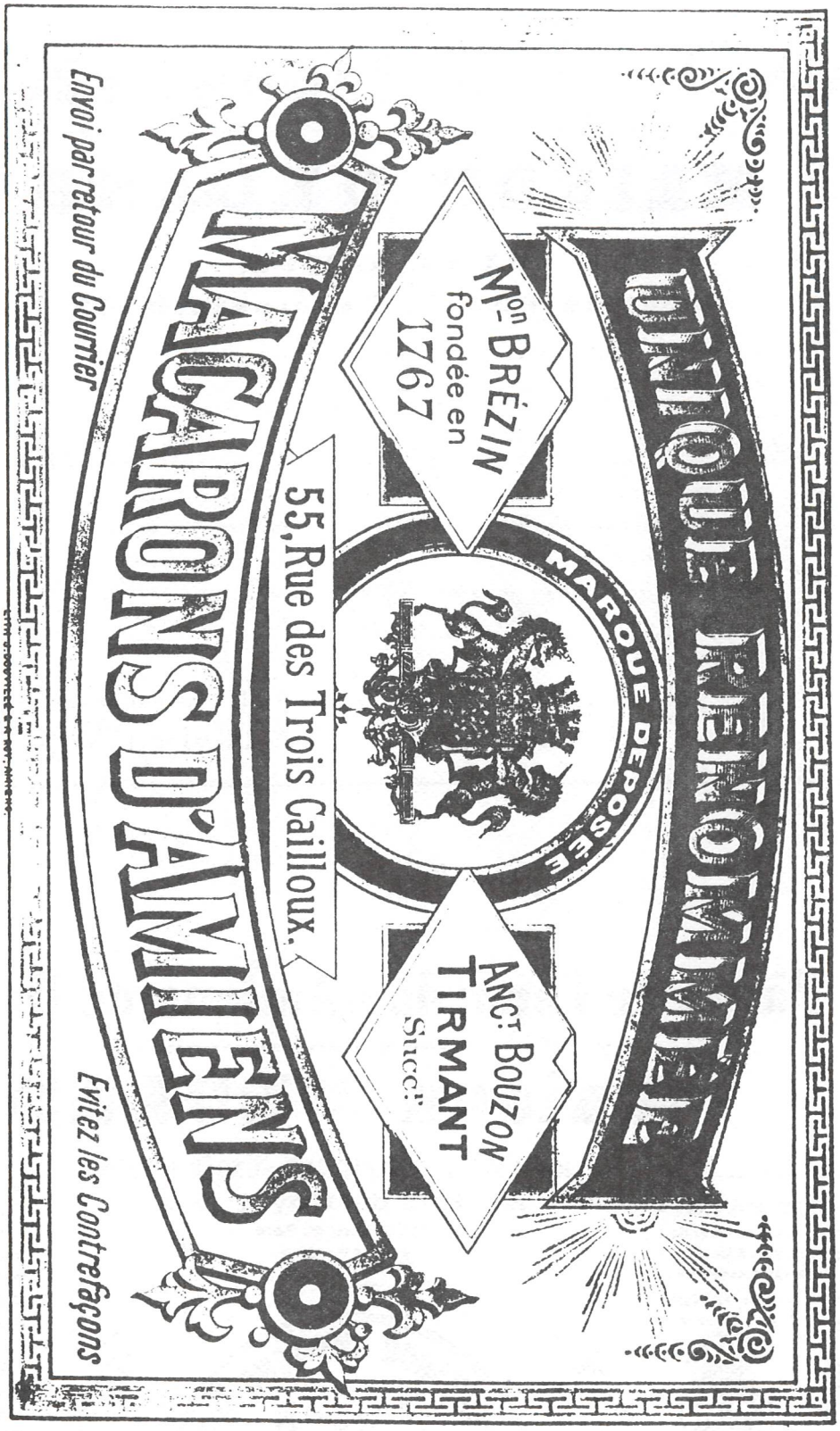
Ce n'est pas tout que d'apporter des soins aux choix des matières premières de la propreté dans le travail, il faut encore fabriquer avec économie C'est pour réaliser toutes ces conditions indispensables que nous avons tout récemment fait l'acquisition d'une nouvelle chûte d'eau de la force de 60 chevaux près de notre établissement de Mondicourt par Doullens, (Somme) au milieu d'une population laborieuse où la main d'œuvre est à bon marché, et que nous avons fondé à Paris au centre des affaires une Usine à vapeur de la force de 10 chevaux afin de faciliter nos rapports avec les Départements et mettre nos clients à même de s'assurer à chaque instant de la véracité de nos avances.

Bien persuadés que nous sommes en mesure de répondre à tous vos desirs nous prenons la liberté de vous adresser la présente pour vous faire connaître les prix de nos principales qualités de Chocolats et si nous sommes assez heureux pour mériter la préférence de vos ordres soyez persuadé que nous nous empresserons de les exécuter avec exactitude et célérité

Nous avons l'honneur de vous saluer

Iblé frres & Cie

		f	c			f	c
Chocolat Ordinaire le 1/2 Kg		1	30	Chocolat à la Vanille le 1/2 Kg		2f	50
Dº	bon ordinaire	1	60	Dº	à double vanille Dº 3,4, à 5f		
Dº	demi fin	2	.	Dº	au lait d'amende	,	,
Dº	fin	2	50	Dº	au Salep de Perse } de 3 à 5f		
Dº	surfin	3	,	Dº	au Lichen }		
Dº	par excellence	4	,	Dº	Ferrugineux }		
				Dº	Pastilles et Pralines diverses de 2.3 à 4f	,	,



Je soussigné Joseph Tirmant
Pâtissier Confiseur demeurant à Amiens
55 rue des 3 Cailloux déclare que cette
enveloppe contient

Amiens le 23 Juin 1894
Tirmant

2° une vignette destinée à être apposée sur
le dessus de Boîtes à Macarons d'Amiens

Pâtés de Canards d'Amiens, de Degand.

MAISON DEGAND

MAISON UNIQUE,

Grande rue de Beauvais, N° 41.

Mme BENOIT-BINARD, SUCCESSEUR

Un Pâté d'un Canard	croûte fine	7 50	croûte dure	6 50
d° de deux Canards	d°	13 50	d°	11 50
d° de trois Canards	d°	20 50	d°	17 ..
d° de quatre Canards	d°	27 ..	d°	23 ..
d° Un Canard & une perdrix	d°	12 ..	d°	11 ..
d° Deux Canards & deux perdrix	d°	22 ..	d°	19 50
d° Une Dinde	d°	17 ..	d°	14 ..

On peut écrire directement. — On expédie contre remboursement.

Chaque pâté doit porter le nom de la Maison Degand.

Lith. I. Boisseau, Amiens

Pâtés de Canards d'Amiens, de Degand.

Maison DEGAND

MAISON UNIQUE ET SPÉCIALE FONDÉE EN 1643

20, Rue de Noyon, 20

Près la Gare du Nord

AMIENS

CHAQUE PÂTÉ

doit porter en relief l'empreinte des armes de la ville d'Amiens

Marques déposées :

Pour les Pâtés d'un canard. | Pour les Pâtés de 2 canards

et les mots

MAISON DEGAND
PÂTÉS D'AMIENS

EXIGER

à l'intérieur et à l'extérieur de **CHAQUE PÂTÉ** la marque de Fabrique ci-contre reproduite sur papier blanc.

PAS DE DÉPÔTS

PAS DE DÉPÔTS

PÂTÉS de CANARDS D'AMIENS de DEGAND.
MAISON
DEGAND
fondée en 1643
MAISON UNIQUE & SPÉCIALE
20, Rue de Noyon, 20.
Près la Gare
AMIENS
DÉPOSÉE

Se DÉFIER des NOMBREUSES CONTREFAÇONS

Se DÉFIER des IMITATIONS & DÉNOMINATIONS

La Maison **DEGAND** est toujours en mesure d'expédier, pendant toute l'année et par retour du courrier, *les pâtés d'un et de deux canards en croûte fine.*

Les pâtés *d'un et de deux canards* en croûte dure, ceux de trois canards et au-dessus, croûte fine ou croûte dure, doivent être commandés un jour ou deux d'avance.

Sur commande la **MAISON DEGAND** fabrique des pâtés de dinde, et pendant la saison de la chasse seulement, des pâtés composés de canards et perdrix.

Imp. Prévost Frères, Amiens

Document 6

École normale d'Instituteurs d'Amiens.

Régime alimentaire.

Du 1er Janvier au 1er Août 1877.

Viande consommée { boucherie 2122k,425
charcuterie 260k,770

Total 2383k,195

Jours écoulés 210,

dont il faut défalquer :

1° congé du jour de l'An ..... 8 jours
2° congé de Pâques ..... 13 id.
3° congé de la Pentecôte ..... 3 id.
4° jours d'abstinence du 1er Janvier au 1er Août ..... 37 id. } 61

Nombre de jours gras ..... 149.

Pendant ces 149 jours, le nombre des maîtres, des élèves et des gens de service présents a été de 55, et la consommation de viande s'est élevée, comme on le voit plus haut, à 2383k,195.

La consommation a donc été, par personne, en 149 jours, de 2383k,195 : 55 ou 43 kilogrammes 332 grammes;

Et, par jour et par tête, elle a été de 43k,332 : 149 ou de 290 grammes.

Cette viande, cuite et désossée, donne un poids de 145 grammes, poids supérieur de 20 grammes à la quantité maximum réglementaire. (1)

A)

(1) La viande cuite et désossée a perdu la moitié de son poids.

ACADÉMIE
de Douai

MOIS DE Décembre

4e SEMAINE

ÉCOLE NORMALE PRIMAIRE
d'Amiens.

MENU DE LA SEMAINE.

DIMANCHE	Dîner.....	Potage bœuf avec légumes et pommes.
	Souper.....	id. Mouton rôti et salade.
LUNDI	Dîner.....	id. Poissons frais et fromage.
	Souper.....	id. Pommes de terre au lait et marmelade de pommes.
MARDI	Dîner.....	id. bœuf avec légumes et pruneaux, brioches et vin.
	Souper.....	id. Boudin avec pommes de terre et salade.
MERCREDI	Dîner.....	id bœuf avec légumes et pommes de terre à l'huile.
	Souper.....	id. Petit salé avec pommes de terre.
JEUDI	Dîner.....	id. bœuf avec légumes et pommes.
	Souper.....	id. bœuf à la mode et salade.
VENDREDI	Dîner.....	id. Poissons frais et fromage.
	Souper.....	id. Pommes de terre aux oignons et marmelade de pommes.
SAMEDI	Dîner.....	id. bœuf avec légumes et pommes.
	Souper.....	id. Fricassée de mouton.

A Amiens le 23 Décembre 1877.

LE DIRECTEUR.

Bouvaux

Écoles normales n. 232.
Paris, Paul Dupont. (Cl.) 98, 2-7

B)

En ville sur la gauche maison Chartrelle

RUE DE LA BATTERIE A TRÉPORT

HOTEL DE L'EUROPE

TENU PAR

MASSE

RESTAURATEUR

Déjeuners et Dîners à la Carte. -- Table d'hôte

Madame Payen — Doit

Tréport, le 27 Août 1882

Août	27	2 Potages	1.50
		Poulet rôti cresson	6.00
		1 Chou-fleur	1.00
	28	1 potage	0.75
		2 pigeons compote	5.00
		1 haricots verts	1.00
		1 croute entre mets	1.00
			16.25

Reçu

QUELQUES MENUS POUR LE MOIS DE FÉVRIER

Déjeuner. — Tétine de vache à la mode de Caen. — Foie de veau en papillote. — Rosbif. — Dessert.

Dîner. — Potage au gluten. — Croquettes de volaille. — Pigeons rôtis. — Champignons en caisse. — Poires en compote.

Déjeuner. — Soles à la Colbert. — Œufs sur le plat. — Blanquette de veau. — Purée d'oignons. — Tôt-fait.

Dîner. — Potage à la Crécy. — Merlans au gratin. — Bœuf à la mode. — Émincé de mouton à la chicorée. — Poulet rôti. — Navets en purée. — Crème à la vanille.

Déjeuner. — Moules frites. — Terrine de foie de canard. — Côtelettes d'agneau panées et grillées. — Boulettes de pommes de terre. — Gâteau de plomb.

Dîner. — Potage pâtes d'Italie. — Cabillaud hollandaise. — Jambon épinards. — Selle pré-salé à l'anglaise. — Chapon au cresson. — Haricots verts sautés. — Gelée au rhum.

Déjeuner. — Maquereaux aux champignons. — Omelette aux fines herbes. — Grenouilles à la poulette. — Artichauts frits à l'huile. — Crème vanillée.

Dîner. — Purée à la Crécy. — Turbot crème gratin. — Salmis de sarcelles. — Aspic de crevettes. — Épinards au sucre. — Croûte au madère. — Dessert.

Croûte au madère. — Taillez de la brioche légère ou de la mie de pain en morceaux de 15 centimètres carrés environ et de l'épaisseur d'une pièce de 10 centimes. Faites blondir du beurre et faites frire les petites tranches de brioche ou de pain : enduisez ces tranches de marmelade d'abricots; rangez-les en cercle; versez au milieu une sauce faite avec moitié madère, et moitié eau et un peu de marmelade d'abricots. Passez un instant sous four de campagne et servez.

A)

Document 9

METS POUR LE MOIS DE MARS

POTAGES.

Lasagnes au lait.
Aux quenelles.
A la fécule.
Au sagou.
Poireaux, pommes de terre.
Au jus de veau.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

Petits artichauts.
Christe marine marinée.
Pikles.
Achards de l'Inde.
Olives.
Langue fourrée.

POISSONS.

Anguille à la broche.
Sole normande.
Turban de morue.
Merlans frits.
Harengs sauce moutarde.
Carpe grillée.

RELEVÉS.

Bœuf à la mode.
Jambon au vin de Madère.
Cochon de lait roti.
Gigot aux légumes.
Tête de veau financière.
Filet de bœuf sauce tomate.

ENTRÉES.

Bœuf miroton.
Croquettes veau croustade.
Choux farcis.
Bifteck maître-d'hôtel.
Épigramme d'agneau.
Capilotade.

ROTIS.

Poulet à la reine.
Poularde truffée.
Pigeons.
Paupiettes de veau.
Quartier d'agneau.
Rognons de veau.

LÉGUMES.

Asperges en branches.
Pommes de terre nouvelles.
Artichauts à la sauce blanche.
Haricots rouges.
Topinambours.
Fèves de marais.

ENTREMETS SUCRÉS.

Gelée au marasquin.
Macédoine de fruits.
Plum-pudding.
Croûtes au madère.
Charlotte de pommes.
Confitures.

DESSERTS.

Crème à la Chantilly.
Brioche.
Madeleine.
Gaufres.
Nougat.
Raisins secs.

RECETTES

TURBAN DE MORUE. — Préparez et faites cuire comme pour la morue au blanc avec quatre ou cinq pommes de terre, ôtez la peau et les arêtes de la morue, écrasez et pelez avec la moitié des pommes de terre, beurre, poivre, persil, ciboule, hachés très-fin, disposez en couronne sur le plat où vous devez servir, saupoudrez d'un peu de chapelure, et faites prendre couleur au four, mettez votre restant de pommes de terre autour et au milieu, et versez sauce blanche dessus et servez.

ÉPIGRAMME D'AGNEAU. — Ayez un quartier de devant d'agneau; détachez-en l'épaule que vous ferez rôtir; coupez-la en petits morceaux et faites-en une petite blanquette. Faites cuire la poitrine braisée. Aplatissez-la entre deux planches chargées de poids; une fois froide, vous la coupez en morceaux imitant un peu, pour la forme, de petites côtelettes; farinez-les; trempez-les dans un œuf, blanc et jaune, battu comme pour omelette, et dans lequel on a mis une cuillerée d'eau; roulez dans la mie de pain émiettée fin; faites frire. Saupoudrez les côtelettes taillées et parées de sel et de poivre; faites-les cuire dans un plat à sauter, avec un peu de beurre. Une fois cuites, dressez en couronne en entremêlant de petites poitrines frites. Versez la blanquette faite, avec l'épaule dans le milieu.

EMPLOI DES VINS

Après le potage : Madère, Xérès ou Sauterne.

Avec les entrées, les vins de Bordeaux rouges : Saint-Julien, Saint-Émilion; les vins blancs de Pouilly, Meursault, Chablis, Sauterne et les vins du Rhin.

Avec le rôti, les vins de Bourgogne : Volnay, Nuits, Pomard, Clos-Vougeot, Chambertin; les vins du Rhône : Saint-Péray, Ermitage; les vins de Bordeaux : Château-Laffitte, Château-Margaux, Château-Latour, Mouton-Rothschild.

Au dessert, les vins de Roussillon : Rivesaltes, Grenache, Frontignan, Malaga, Rota, Alicante, Malvoisie, Chypre, Constance, Rancio et les vins de Champagne.

B)

AU BON MARCHE

Nouveautés

MAISON ARISTIDE BOUCICAUT

MENUS POUR LE MOIS DE FÉVRIER

DÉJEUNER

Huitres de Marennes vertes. Citrons.
Beurre d'Isigny, céleri-rave mariné.
Tournedos sauce poivrade.
Mauviettes rôties.
Choux-fleurs en salade.
Biscuit de Savoie glacé au Kirsch.
Fromages.
DESSERT. — Café. — Liqueurs.

DINER

Potage Saint-Germain.
Hors-d'œuvre variés.
Sole dieppoise.
Aloyau braisé sauce bordelaise.
Faisan à la bohémienne.

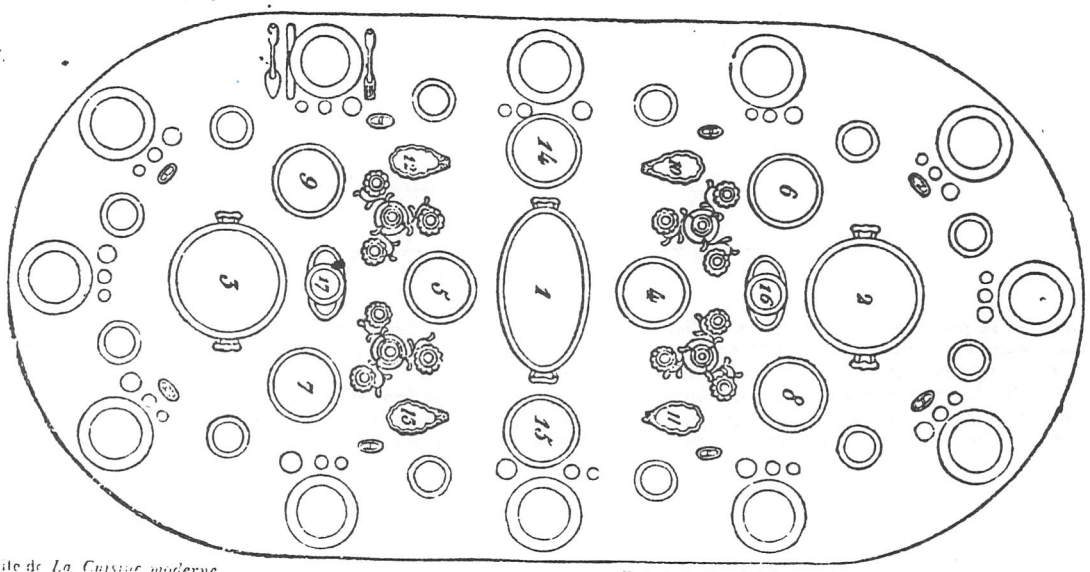
Salade de céleri.
Haricots panachés à la maître d'hôtel.
Glace à la vanille.
DESSERT
Fromages.

RECETTES DIVERSES

Service actuel à la française. Table de 12 couverts

Le potage est distribué dans les assiettes sur la table de service et passé à chaque convive, la soupière ne se pose plus sur la table; cependant le plat qui en tient la place prend le titre de relevé, figuré ici n° 1, les nos 2 et 3 sont des réchauds pour porter les entrées qui seront remplacées plus tard par des entremets, et enfin au dessert par des assiettes montées.

Les nos 4 et 5 sont des compotiers couverts en cristal pour confitures ou fruits à l'eau-de-vie, 6, 7 des compotes, 8, 9 des fruits, 10, 11, 12, 13 des hors-d'œuvre ou raviers qui seront remplacés au dessert par des assiettes de petits fours; quatre candélabres à trois bougies éclairent la table, cet article peut être modifié selon le matériel de la maison. Aux nos 14, 15 on peut placer, dès l'entrée, à l'un une pâtisserie et à l'autre une salade, qui resteront pour figurer à l'entremets; entre chaque convive est une carafe d'un côté pour l'eau et de l'autre pour les vins d'ordinaire, de Bordeaux, Madère ou Xérès et Champagne; des salières très petites et jumelles sont assez nombreuses pour qu'il y en ait une à la portée de chaque convive.



Extrait de *La Cuisine moderne*.
Lahure, éditeur, 22, rue Soufflot.

Extrait de *La Cuisinière de la ville et de la campagne*.
Librairie Alfred Lebrocq et Cie succs, 8, rue Garancière.

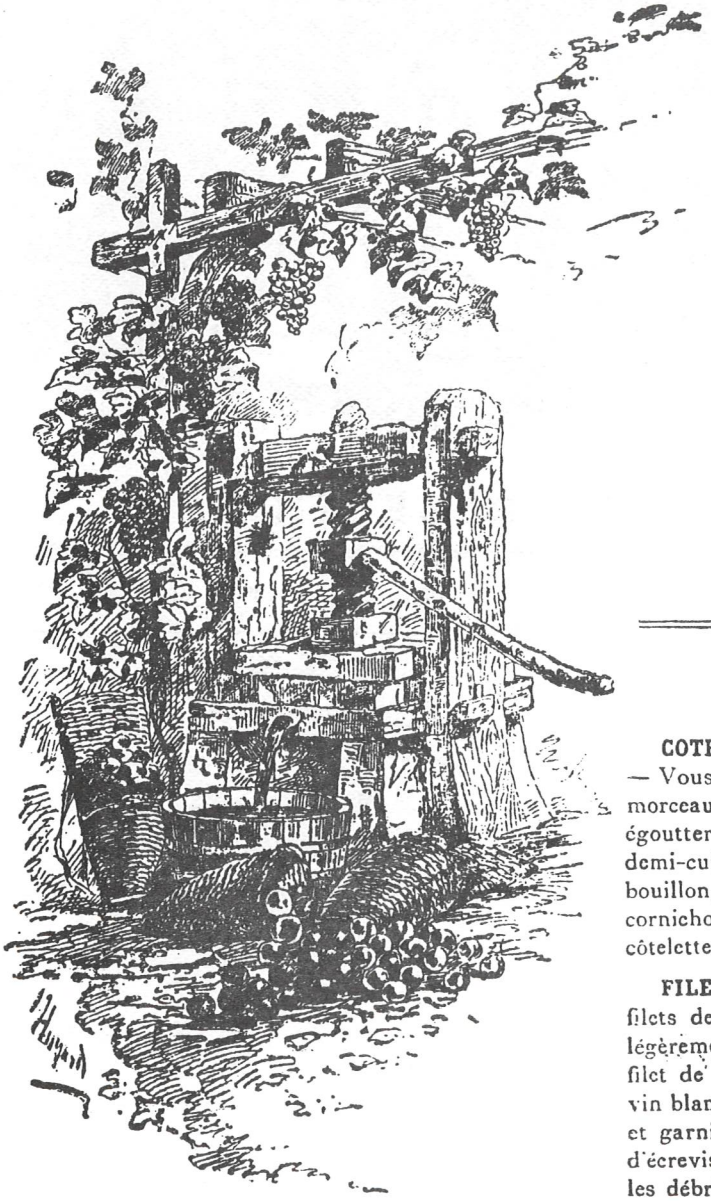
C)

AU BON MARCHÉ

Nouveautés

PARIS MAISON ARISTIDE BOUCICAUT PARIS

MENUS POUR LE MOIS D'OCTOBRE



DÉJEUNER

Marinade de lapereaux frits
Côtelettes de mouton sautées à la poêle
Galantine de volaille à la gelée
Croquettes de pommes de terre
Fromage de Munster
DESSERTS
Raisins — Café — Liqueurs

DINER

Potage croûte au pot
Filets de sole à la Joinville
Carré de mouton aux choux de Bruxelles
Lièvre rôti à l'anglaise
Salsifis à la poulette
Glace à la vanille
DESSERTS
Prunes — Noix vertes

RECETTES DIVERSES

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES A LA POÊLE — Vous les faites cuire à petit feu dans une poêle, avec un morceau de beurre; quand la cuisson est faite, faites-les égoutter de leur graisse; laissez dans votre poêle une demi-cuillerée de graisse, et ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes, le tout haché; sel, poivre, cornichons coupés en filets; faites bouillir; dressez vos côtelettes, et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

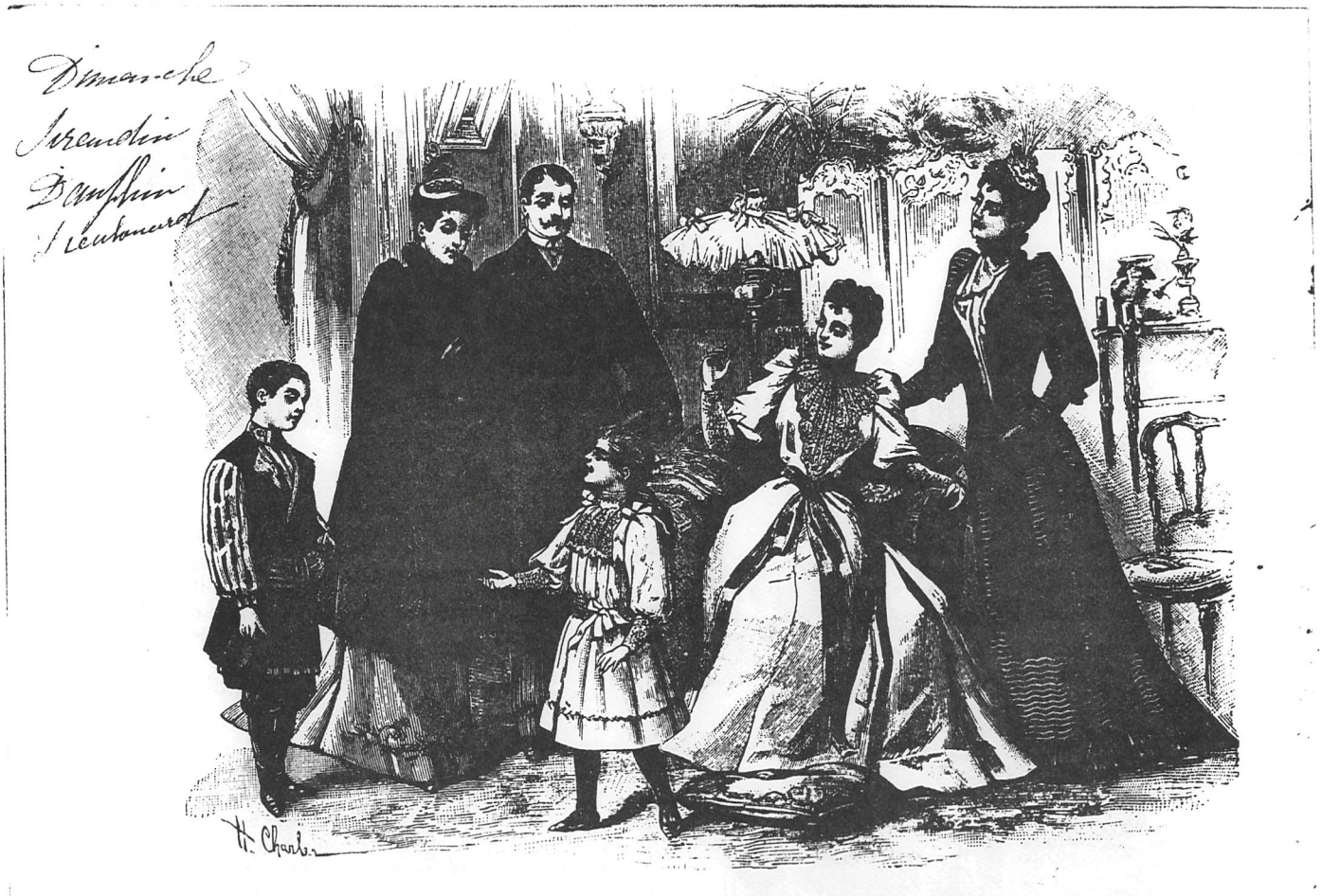
FILETS DE SOLES A LA JOINVILLE. — Enlevez les filets des soles, repliez-les chacun en deux, aplatissez-les légèrement avec la batte, en leur donnant la forme d'un filet de volailles; faites-les sauter avec du beurre et du vin blanc, sel et poivre; dressez-les en couronne sur le plat et garnissez le milieu d'un ragoût composé de queues d'écrevisses, champignons et quenelles de poissons. Avec les débris des soles et le fond dans lequel vous avez fait cuire les filets, faites un coulis en ajoutant du vin blanc et un peu de bouillon blanc; passez-le et formez votre sauce que vous lierez avec des jaunes d'œufs. Avant de saucer les filets, vous ajouterez à la sauce du beurre d'écrevisses; une fois saucé, répandez sur la sauce deux cuillerées à bouche de petits pois cuits d'avance.

HOMARD A L'AMÉRICAINE. — Mettez dans un plat à sauter trois cuillerées d'huile d'olives et un demi-quart de beurre; faites chauffer; mettez le homard coupé en morceaux (bien entendu vivant), faites-le sauter des deux côtés, ajoutez un verre de bon madère et deux verres de sauce tomate, sel et poivre de Cayenne en petite quantité; faites bouillir tout doucement dix minutes, dressez votre homard sur un plat creux, ajoutez à la sauce 100 grammes de glace de viande, assurez-vous de l'assaisonnement, versez votre sauce sur le homard et servez bien chaud.

Gravure extraite du journal *Le Modèle*
Recueil bi-mensuel de documents artistiques inédits. H. LAURENS, éditeur.

Extrait de la *Cuisinière de la campagne et la ville*
Librairie AUDOT. LEBROC et Cie, successeurs, 62, rue des Écoles, Paris

D)



JOURS DE RÉCEPTION

JOURS.	NOMS.	ADRESSES.	JOURS.	NOMS.	ADRESSES.
Le Lundi....	Abry		Le Jeudi....	Delpech	
Grenier Mme	E. Gossart		Gerotowin Mme	Supart	
Garrigot Mme	Dubois		Bienbaumet Mme	Guillaumet	
Lemaire Mme	Degui		Fremont Mme	Pourcelle	
Mme	Dufour		Dassiol Mme	Guigneau	
Mme	B. Caumartin		Antoine Mme	Bouche	
			Cathoupou Mme	Perdrif	

DÉJEUNER DU 9 MAI 1905

Cassolettes Ecossaises

Saumon de la Loire, sauce Nantua

Périgourdine de canetons Nantais

Gigue de Ragot, St Hubert

Poulardes de La Flèche truffées

Argenteuils sauce mousseline

Albacienne d'York à la Russe

Plombière Sicilienne

Fruits

Desserts

Kopp Pilsner pour Messieurs

MENU

DÉJEUNER

DU

18 DÉCEMBRE 1913

Canapés de Caviar à la Russe

Consommé de Volaille Chevreuse

Paupiettes de Filets de Soles Cardinal

Filet de Bœuf Marie-Louise

Faisans Truffés Rôtis Cresson

Croustades Foie Gras Strasbourgeoise

Salade Lorette

Bombe Victoria

Gaufrettes

Desserts

G. GALERNE, Traiteur
CHÂLONS-SUR-MARNE

MENU

Barquettes Médicis
Timbale de Homard Grand Vatel
Ris de Veau Bruxelloise
Faisan Florestine
Sorbets au Champagne
Selles de Chevreuil Nemrod
Crème de Mâches
Foie Gras Norvégienne
Salade
Glace Francillon
Desserts
Café et Liqueurs

VINS

MARSALA — BARSAC
POMMEROL — VOLNAY
CHAMPAGNE FRAPPÉ
MOET & CHANDON

20 Novembre 1907.

Document 11

MENU

20 Juillet 1904

Potage Sevigné

Melon

Truite Sauce Cardinal

Filet de Bœuf Périgueux

Timbales Montmorancy

Poulardes de Bresse

Langouste Parisienne

Salade Russe

Glace Vanille et Fraises

Fruits Dessert

Café

Mademoiselle M. Renard

PAP. LENOIR-RAYARD

18 Février 1909.

Hors-d'œuvre

Oeufs pochés Moscovite

Langouste en Bellevue

Filets Mignons Parisienne

Timbale Maréchale

Poularde du Mans truffée

Salade de saison

Galantine de Volailles

Glace Moka

Desserts

Barsac, Saint-Emilion, Pomard
Montebello
Café — Liqueurs.

Hôtel Continental, Brest — Imp. L. Uzel

Menu.

Conf Coupe

Diner du 2 Juin 1904

Potages
Bisque et Poule au Pôt

Hors-d'œuvre

Relevé
Sole Girondine

Entrée
Selle de Pré Salé Fonds d'Artichauts en **Primeurs**

Rôt
Caneton Rouennaise

Salade

Légumes
Asperges Mousseline

Entremets
Rocher de Glace

Desserts

+ VINS +

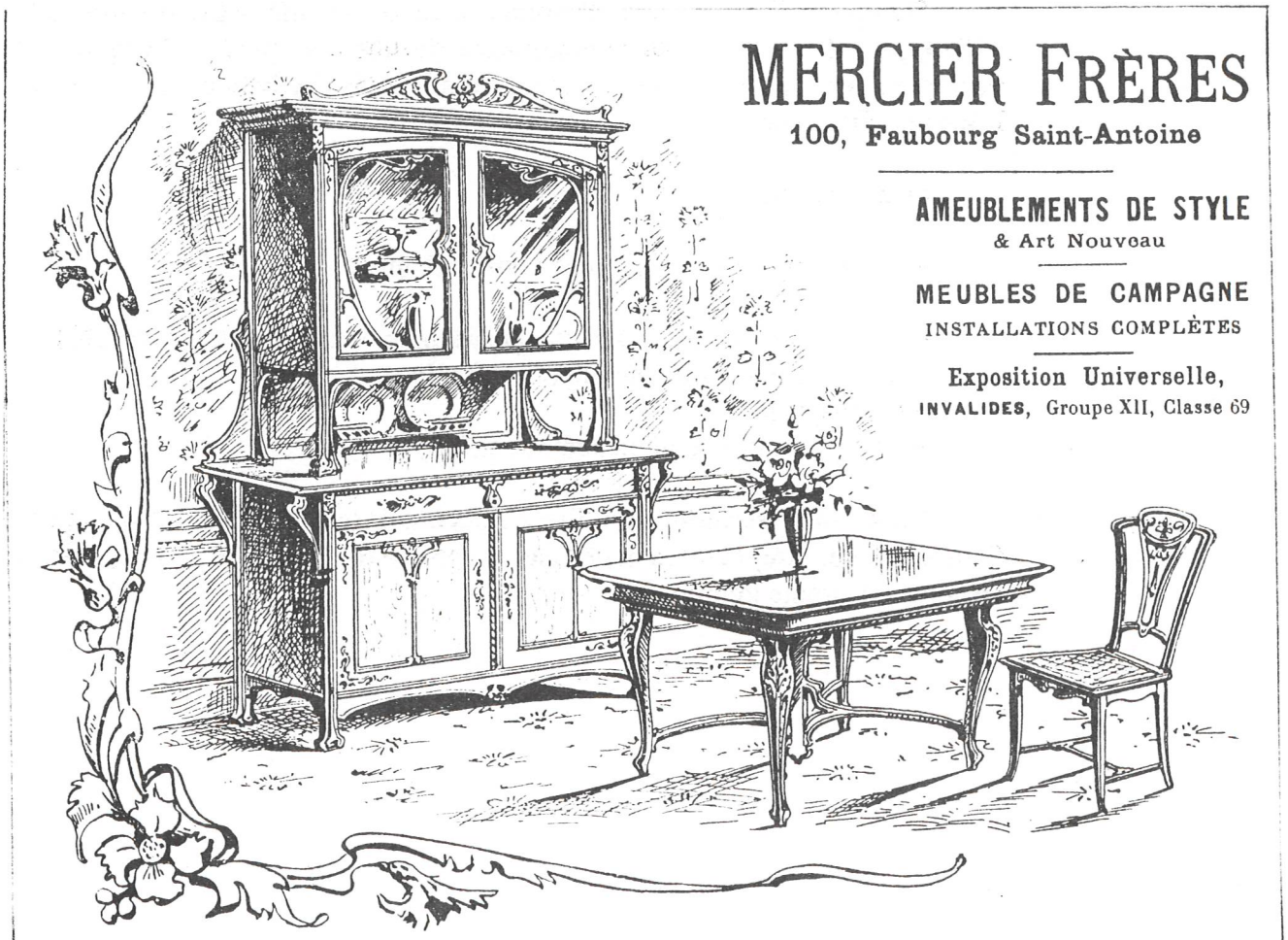
Chablis Bordeaux Médoc
Sauternes Vieux
Volnay Hospice
Champagne Frappé
Café Liqueurs

ALEXIS DAVID GRAVEUR PARIS

MAGASINS DU BON MARCHÉ — PARIS

LA SALLE A MANGER DES DAMES.

A



B

Salle à Manger moderne exécutée par la Maison

I - NOTES ET COMPLEMENTS

Document 1 : Note de cabaret de Désiré Décavé. 1841-1842. A.D. Somme, E 23 423.

Extrait d'un dossier de client d'une étude notariale d'Amiens, ce document évoque la **convivialité du cabaret**. On y boit en compagnie, on y joue au billard, éventuellement on y mange un morceau ; et même, il arrive qu'on y emprunte au tenancier quelques sous.

On notera la persistance du sou dans la vie quotidienne (le franc officiel de 100 centimes vaut 20 sous dans le langage courant).

Les **consommations** sont variées : gloria (café et eau-de-vie), cognac, cassis, petit verre ("pver"), pinte de bière ou de vin.

Document 2 : Compte d'épicerie de M. Brasseur-Baussart chez M. Lejeune-Dubas. Extrait. Décembre 1843. A.D. Somme, E 24215.

Ce document provient aussi d'un dossier de client de notaires amiénois. Il nous livre le **type de marchandises** que l'on pouvait trouver **chez l'épicier** au milieu du XIXème siècle.

On peut s'interroger sur l'énorme quantité de café achetée en décembre 1843, plus de 100 kg, et sur l'importance du fromage, près de 23 kg, dans ce compte. L'explication se trouverait sans doute dans l'activité professionnelle de Brasseur-Baussart.

On retiendra :

- les épices proprement dites : poivre, cannelle ;
- le sucre et le sel ;
- les produits destinés à la composition de boissons : thé, cacao, café ;
- les féculents : riz, semoule, vermicelle ;
- le fromage ;
- des produits non alimentaires : savon, encre, ...

Les **poids et mesures** utilisés relèvent à la fois du système métrique (kilogramme, litre) et de celui de l'ancien régime (once et livre - l'once valait un peu plus de trente grammes).

Document 3 : Factures. Fonds Payen. Juin 1893–janvier 1894. A.D. Somme, 1 J 3006.

Le fonds Payen comprend un ensemble très complet de factures des dernières années du XIXème siècle. Leur étude permet d'analyser la consommation d'une famille aisée de la bourgeoisie amiénoise. Ici, les achats chez le charcutier et le pâtissier.

On pourra étudier les prix et établir des comparaisons (le franc d'alors vaut à peu près 20 de nos francs 1994, quel que soit le caractère tout relatif de ce type d'évaluation).

Pour le vocabulaire spécifique, voir le lexique ci–après.

Document 4 : Prospectus du chocolat Ibled. Vers 1840. A.D. Somme, 1 J 3245.

Le **chocolat** est encore ici aux confins du **remède** et de la **gourmandise**.

Divers éléments sont à noter : le souci d'**hygiène** dans la fabrication ; celui de "fabriquer avec économie" et donc d'utiliser une "**main d'oeuvre à bon marché**" ; les **sources** d'énergie employées, chute d'eau à Mondicourt et machine à vapeur à Paris, ...

Ainsi, à partir d'un document sur la promotion du chocolat Ibled, peut–on évoquer la **révolution industrielle** sous ses divers aspects (condition ouvrière, machinisme, vapeur).

Document 5 : Les macarons d'Amiens. Vignette à coller sur les boîtes. 23 juin 1894. A.D. Somme, M 108177.

Le pâtissier–confiseur Tirmant, patron d'une des plus anciennes maisons de confiseries d'Amiens, dépose devant les prud'hommes un modèle de vignette à apposer sur les boîtes de macarons, dont il se réserve l'exclusivité. Le macaron est une des spécialités gastronomiques d'Amiens.

Document 6 : Le pâté de canard d'Amiens. En–têtes de factures de la maison DEGAND. 1854 et 1889. A.D. Somme, E 24196 et 1 J 3003.

Le pâté de canard est une autre spécialité culinaire d'Amiens. Il doit son existence au gibier d'eau qui abondait dans les marais et sur les étangs de la vallée de la Somme. On le trouvait déjà au XVIIème siècle où il fut servi, dit–on, au Grand Condé, avant la bataille de Rocroi.

Document 7 : Nourrir une collectivité. A – La consommation de viande à l'école normale d'instituteurs, 1877. B – Menu hebdomadaire de l'école normale. Décembre 1877. A.D. Somme, T 3280.

Le décret du 26 décembre 1855, qui portait "règlement pour l'administration... des Ecoles normales primaires", prévoyait notamment :

Article 13 : Les jours qui ne sont pas d'abstinence, il y a toujours un plat de viande au dîner et au souper [...].

Article 15 : la quantité maximum de viande cuite et désossée est fixée à 125 grammes par jour et par tête de maître et d'élève.

Il faut rappeler qu'à cette époque la consommation quotidienne de viande n'était pas d'usage dans bien des foyers, étant donné le coût de cette denrée. On retiendra aussi le respect des jours maigres fixés par l'Eglise catholique, dans un régime ou Etat et Eglise ne sont pas encore séparés. Le document A nous renseigne également sur les congés. On pourra comparer les menus du document B avec ceux des écoles, collèges et lycées d'aujourd'hui (composition, variété, équilibre, etc.).

Document 8 : Note de restaurant. 27 août 1882. A.D. Somme, 1 J 2996.

Document 9 : Menus, plats, recettes, vins ; les conseils de l'Almanach du Bon Marché. A.D. Somme, fonds Payen, 1 J 2996 et 2996 bis.

A – menus pour février 1882 ; recette de croûte au madère.

B – plats suggérés pour mars 1888 ; recettes ; conseils d'emploi des vins.

C – menus pour février 1894 ; conseils pour dresser une table de 12 couverts.

D – menus et recettes pour le mois d'octobre 1899.

Cet ensemble est quelque peu impressionnant par le nombre de plats proposés, la complexité des recettes et le caractère peu diététique (à nos yeux), des mets suggérés. Tout un travail critique pourra se faire avec les élèves.

Le Bon Marché, grand magasin parisien fondé sous Napoléon III, pratique une sorte de vente par correspondance et adresse chaque année un "agenda buvard" à ses clients. Le mode de vie qui transparaît à travers les informations diverses fournies par l'agenda est celui d'une clientèle aisée. Les menus présentés ici ne sont pas nécessairement des menus de fête et peuvent constituer l'ordinaire de certaines familles bourgeoises ou aristocratiques dotées d'une nombreuse domesticité (cf. le repas de pénitence de Sophie dans "Les malheurs de Sophie").

Le lexique ci-après propose quelques réponses quant aux problèmes de vocabulaire.

Document 10 : "Jours de réception". Agendas de Madame Payen. A.D. Somme, 1 J 2996 bis.

En tête de l'agenda du Bon Marché, figure une page destinée à noter les "jours de réception" des relations de la maîtresse de maison. Les dames de la bonne société avaient un "jour" où elles restaient chez elles, tenant en quelque sorte permanence, pour recevoir des visites. C'était l'occasion de servir petits fours et boissons aux visiteuses.

Document 11 : Menus de banquets. Fonds Payen. A.D. Somme, 1 J 3010.

Banquets d'hommes d'affaires, repas de noces, voici 6 exemples de menus de fêtes, encore plus riches que ceux du document 9. Sur celui du 2 juin 1904, est précisée toute l'ordonnance du repas :

potage, hors-d'oeuvre, relevé, entrée, rôt, salade, légumes, entremets et desserts.

Document 12 : Salles à manger. A- salle à manger des vendeuses du Bon Marché. A.D. Somme, 1 J 2996 bis. B – mobilier de salle à manger, publicité. La grande revue de l'Exposition. 25 août 1899. A.D. Somme, bibliothèque.

II – LEXIQUE

Achards : condiment fait de légumes et fruits macérés dans du vinaigre ou de la moutarde

Aloyau : pièce de boeuf coupée le long des reins

Analeptique : se dit d'un produit reconstituant, digeste et nutritif

Aspic : préparation culinaire à partir de gelée de viande dans laquelle on incorpore par exemple des filets de volaille (ici, préparation analogue mais avec de la langouste)

Avelines : grosses noisettes

Bordelaise (sauce) : à un roux blond mouillé avec du bouillon, on ajoute un hachis d'oignon, ail et cèpe, cuit à l'huile, et un verre de bordeaux blanc

Capitolade : ragoût composé de restes de viande, volaille ou gibier, coupés en petits morceaux et accommodés avec une sauce assez assaisonnée et un hachis de ciboule et cerfeuil

Cardinal (filets de sole) : nappés d'une béchamel dans laquelle on a incorporé une cuillerée d'essence d'anchois et une cuillerée de corail de homard pilé

Christe marine : plante de bord de mer dont on sert les feuilles confites au vinaigre

Colbert (soles à la) : avec une sauce à base de gelée, de beurre, de citron et de persil haché

Crécy (purée à la) : purée de carottes

Dartois : gâteau feuilleté à la frangipane ou aux confitures

Epigramme : blanquette d'agneau entourée de triangles d'agneau braisés panés

Gigue de ragot : cuisse de sanglier de deux ans

Macaron : pâtisserie confectionnée avec du sucre, des amandes et du blanc d'oeuf

Mauviettes : alouettes

Nantua (sauce) : béchamel additionnée de crème fraîche, de beurre d'écrevisses et de queues d'écrevisses

Périgueux (filet de boeuf) : avec une sauce brune dans laquelle on incorpore un peu de madère et des truffes coupées en dés

Poulette (à la) : accompagné d'une sauce blanche avec des petits oignons, du citron, du vin blanc sec, liée avec du beurre et un jaune d'oeuf

Rouennaise (caneton) : farci avec du foie de canard, du lard et du persil hachés, rôti et servi avec un roux brun mouillé avec du bouillon, du vin rouge et le jus de cuisson

Saint–Germain (potage) : aux petits pois

Sagou : sorte de fécule extraite de la moelle de l'arbre à pain

Salep : extrait de tubercules d'orchidées ayant des vertus reconstituantes

Tôt–fait : sorte de pâtisserie soufflée

Imprimé en France

par l'Inspection Académique

de la Somme

4, rue Germain Bleuet - 80026 AMIENS CEDEX 1

Dépôt légal imprimeur : à parution

Dépôt légal éditeur : à parution

Le Directeur de la Publication : R. COADOU