|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**:**  **Cuisiniers - Sauciers et vinaigriers - Marchandes de frites - Vivandiers** | | |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm) | | |
| **Partitions de chansons :** | | |
| [**Il était un cuisinier**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Il-etait-un-cuisinier.jpg)  [**Le chant de l'aubergiste**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/Le%20chant%20de%20l'aubergiste-Boukay%20et%20Morel-Larbey.jpg)  [**La vivandière**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20vivandiere%20du%2050e-Jouy-Gangloff.jpg) |  | [**Les filles de brasserie**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Les-filles-de-brasserie_Xan.jpg)  [**La caissière du Bouillon**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20caissiere%20du%20Boulillon%20Duval-Bruant.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Cuisiniers**

Les *cuisiniers traiteurs* étaient appelés *cuisiniers-oyers* au moyen âge puis, au XVIe siècle, *maîtres-queux-cuisiniers* ou *porte-chapes*. Ce dernier nom venait du fait qu'ils couvraient les plats d'un couvercle en fer-blanc pour les livrer en ville comme leurs successeurs font aujourd'hui dans les restaurants de luxe avant de servir, à moins qu'il ne trouve son origine dans la serviette que les *cuisiniers* portaient au col pour tenir les plats... Les *cuisiniers-oyers* accommodaient les viandes et légumes, rôtissaient les oies et autres volailles, confectionnaient quelques pièces de charcuterie. La surveillance sanitaire des viandes cuisinées était assurée conjointement par 4 jurés *cuisiniers* et par les jurés élus par les *bouchers*. Le *maître-queux* du Roi inspectait le commerce des poissons et la prisée des marchandises.

Pour accéder à la maîtrise après 3 années de travail chez un maître *cuisinier*, le compagnon devait réaliser comme chef-d’œuvre, chez l'un des jurés, un plat de viande ou de poisson adapté à la saison. A l'origine, les *cuisiniers-oyers* ne confectionnaient que des plats très ordinaires. Certains d'entre eux constituèrent en 1476 la communauté des *charcutiers*

*D’autres constituèrent en 1509 la communauté des oyers et maîtres rôtisseurs. Ils s'arrogèrent alors, grâce aux lettres patentes de Louis XII, la plupart des privilèges des oyers dont la principale activité consistait à cuire les oies, l'un des mets les plus prisés du moyen âge. Ils se réservèrent en particulier le monopole de trousser, larder, parer, rôtir les volailles et le gibier à poils et à plumes, les agneaux, les chevreaux et les cochons de lait. Compte tenu des prérogatives des traiteurs qui seuls étaient habilités à organiser des festins, les rôtisseurs ne pouvaient cuire pour un particulier plus de 3 plats de rôtis et de fricassée. Personne d'autres qu'eux n'avaient le droit de passer au feu les volailles et on ne pouvait se procurer que dans leurs boutiques les volailles rôties prêtes à manger.*

*La fraude existe depuis longtemps dans ce domaine comme dans d'autres. Au XVe siècle, le rôtisseur surpris à vendre du chat pour du lapin devait se rendre de jour au bord de la Seine et crier à haute voix en public en jetant ses chats au fleuve "Braves gens, il n'a pas tenu à moi et à mes sauces perfides que les matous que voici ne fussent pris pour de bons lapins." En 1631 des bouchers furent condamnés pour avoir vendu aux rôtisseurs des chats écorchés habillés en guise d'agneaux ! .. Pour faire respecter son règlement, la communauté procédait à l'élection de 4 jurés, parmi les maîtres ayant 6 années de maîtrise par un collège de 12 anciens et autant de jeunes. Les maîtres rôtisseurs furent autorisés en 1650 à avoir un deuxième apprenti mais ils pouvaient se faire assister de plusieurs compagnons. Il fallait 4 ans d'apprentissage et 6 années de service comme compagnon chez un maître pour être admis à la maîtrise, le fils de maître étant exempté de réaliser un chef-d’œuvre. En cas d'absence de plus de 6 semaines, le brevet d'apprenti était frappé de nullité. Par ailleurs, l'apprenti devait demander l'accord de son maître avant de se marier.*

*Les oyers maîtres rôtisseurs se sont placés sous le patronage de la sainte Vierge en son Assomption. Ils s'interdisaient de travailler à Pâques, Pentecôte, Toussaint, Noël et les quatre fêtes de la Vierge Marie. Leur confrérie, dont le siège était aux Cordeliers et le bureau quai des Augustins, fusionna en 1776 avec celle des traiteurs et des pâtissiers.*

*En 1718, plusieurs chansons eurent pour thème la triste mésaventure du célèbre rôtisseur Quoniam qui était jaloux des nombreux bijoux offerts par le sieur Marie à sa femme : sur la suggestion de celle-ci, l’amant fit expédier une lettre de cachet en vertu de laquelle le " maître lardeur de viandes ", qualifié également par le chansonnier de l’époque de " fricasseur ", fut exilé sur les rives du Mississipi...*

*Le métier se transforma progressivement. Les maîtres-queux devinrent les cuisiniers des "grandes" tables à l'image des chefs d'aujourd'hui et, en 1599, les écuyers de cuisine, maîtres-queux, potagers, hateurs (de "hasta" qui était une broche) employés dans les maisons du roi et des princes purent se faire admettre comme maîtres sur la simple présentation de leur certificat de travail, ceux des présidents et conseillers au parlement après 3 années consécutives d'expérience. Quant aux garçons de cuisine portant la hotte, ils pouvaient aller travailler durant leurs journées de repos chez les particuliers, mais il leur était interdit d'entreprendre noce ou festin.*

*On surnommait galopin l'aide-cuisine qu'on envoyait faire les menus achats. Dans les grandes maisons nobles ou bourgeoises, ce marmiton était chargé de tourner les broches, de barder les viandes, de trousser et plumer les volailles et, d'une façon générale, d'exécuter toutes les tâches ingrates de la cuisine, en particulier de récurer les marmites.*

*La confrérie parisienne des maîtres cuisiniers-traiteurs se réunissait dans l'église des Saints Innocents, en particulier à la fête de la Nativité de la sainte Vierge pour y élire ses quatre administrateurs. La cotisation annuelle était en 1633 de 20 sols, un cierge blanc de 2 livres et un pain béni à laquelle s'ajoutait un droit de 7 sols et 6 deniers pour chaque noce servie.*

*Les grands traiteurs se distinguent par leur grande imagination et leur sens de l’organisation pour satisfaire les commandes fastueuses de leurs clients. Ainsi, le 28 février 1718, la duchesse de Berry commanda-t-elle à Momus pour ses amis de Lorraine au palais du Luxembourg un festin comprenant 31 potages, 60 moyennes entrées, 132 hors d’œuvre (autant que de dames invitées...), 132 entremets chauds, 60 plats d’entremets froids, 72 plats ronds et, comme dessert, 100 corbeilles de fruits crus, 94 de fruits secs, 50 soucoupes de fruits glacés et 106 compotes. Les plats étaient servis par 200 suisses pendant que 132 domestiques étaient chargés de verser à boire.*

*Mais le banquet le plus mémorable fut, sans conteste, celui offert par le Président de la république aux maires de France lors de l’Exposition universelle de 1900. Deux immenses tentes avaient été dressées dans toute la longueur du jardin des Tuileries pour abriter les 36.000 élus et 4 km de tables. Servis par 4.800 cuisiniers et maîtres d’hôtel de la maison Potel et Chabot, les convives se virent offir dans 250.000 assiettes rien moins que 2.000 kg de saumon, 2.450 faisans, 2.500 poulardes, 1.200 litres de mayonnaise, 1 tonne de raisin, 10.000 pêches, 6.000 poires, 50.000 bouteilles de vin et 3.000 litres de café. Pour coordonner le service, les chefs de rang circulaient en bicyclette dans les allées…*

*Selon Brillat-Savarin, auteur de "La physiologie du goût", celui que l'on peut désigner comme étant le précurseur des restaurateurs est Beauvilliers. Il fut en effet le premier à proposer un menu connu d'avance à sa clientèle. Officier de bouche du Comte de Provence et attaché aux extraordinaires des maisons royales, Beauvilliers fonda en 1782 "La grande Taverne de Londres". Doué d'une grande mémoire visuelle, il accueillait vingt ans après des personnes qui n'avaient mangé chez lui qu'une fois ou deux. Il leur décommandait alors un plat, leur en suggérait un autre, faisait venir du vin d'un caveau dont lui seul avait la clef... avant de rejoindre ses fourneaux. Beauvilliers écrivit en 1824 "l'Art de cuisiner" qui fit longtemps autorité dans le métier.*

*De façon inattendue, la Révolution entraîna le développement des restaurants. En effet, selon Soulié dans son étude sur les "Restaurants et Gargotes", jusqu'alors, la haute noblesse recevait dans ses châteaux. Les grands maîtres-queux ne travaillaient que pour les princes et les fermiers généraux. Avec l'exil de ceux-ci, ne serait-ce que pour survivre, nombre de bons pâtissiers comme les Avice, Nivet, Leclerc, Laforgue, Larcher ou Bailly ouvrirent boutique et, dès le Directoire, trouvèrent une nouvelle clientèle avec les bourgeois dont les affaires fleurissaient. C'est ainsi que Lejacque ouvrit un restaurant en 1791 au Jardin des Tuileries qui, selon Brillat-Savarin, fut le premier établissement où se fit de la grande restauration. Les conventionnels comme Marat et St-Just s'y retrouvaient et y préparaient les interpellations.*

*A la fin du Second Empire, la plupart des restaurateurs proposaient des escargots à leurs clients. Si, dans les bonnes maisons, on jetait les coquilles après avoir desservi la table, des marchands de coquilles, au petit matin, n'hésitaient pas à faire leurs boites à ordures pour y récupérer ces reliefs et, après un bref époussetage, à les revendre aux gargotiers. La règle était de ne jamais nettoyer ces coquilles afin que le beurre persillé restant collé aux parois parfume la mauvaise margarine ajoutée par ces derniers et trompe ainsi les papilles des consommateurs. En Beauce, une chasse acharnée était alors faite aux alouettes. Elle était si fructueuse que les restaurateurs de Pithiviers s’en étaient faits une spécialité : pâtés en croûte, terrines et alouettes préparées en gardant leur apparence étaient proposés d’octobre à mars dans les hôtels et chez les traiteurs de la ville.*

*Les trois chefs cuisiniers Escoffier, Philéas Gilbert et Emile Fétu créèrent en 1912 à Paris la première maison du métier de cuisinier dans le cadre de l’Union compagnonnique des compagnons du tour de France. Comme les cabaretiers et traiteurs, les cuisiniers se plaçaient sous le patronage de saint Laurent alors qu’Escoffier lui préférait saint Fortunat*

**Sauciers et vinaigriers**

*Les sauciers vendaient des sauces toutes préparées que l'on emportait chez soi pour assaisonner les aliments. Un proverbe affirmait déjà en 1347" Il n’est moutarde qu'à Dijon " que les moutardiers bourguignons expédiaient à Paris. Ils faisaient ainsi concurrence aux successeurs des dix moutardiers de la capitale recensés en 1292. Dans les statuts de la corporation des sauciers enregistrés en 1394, on relève la composition de plusieurs sauces : la sauce à la cameline devait être composée de bonne cannelle, de bon gingembre, de bons clous de girofle, de bonne graine de Paradis, de bon pain et de bon vinaigre ; la sauce nommée " jence " devait être faite de bonnes et vives amandes, de bon gingembre, de bon vin et de bon verjus. Taillevant, maître-queux de Charles V et Charles VI, mentionne entre autres sauces dans son livre sur l'art culinaire l'eau bénite pour assaisonner le brochet ! ..*

*Le vinaigre s'appelait au moyen âge " vin de buffet ", d'où le nom de buffetiers donné à son fabricant. Les vinaigriers firent enregistrer les premiers statuts de leur communauté en 1394. Ces statuts prévoyaient 4 jurés chargés de l'inspection des marchandises et matériels utilisés et précisaient les jours obligatoirement chômés : les fêtes de Notre-Dame, des apôtres, de Ste Geneviève, St Vincent, St Nicolas, St Martin et les fêtes solennelles de Pâques, Noël, Toussaint et Assomption. La maîtrise n'était accessible qu'après 4 ans d'apprentissage et 2 ans de compagnonnage.*

*On comptait en 1650 près de 600 maîtres vinaigriers moutardiers dans la capitale, chacun ayant trois garçons qui, soit travaillaient à l'atelier, soit allaient par les rues vendre du vinaigre ou de la moutarde. Seuls les 200 maîtres vinaigriers avaient le droit de fabriquer du vinaigre et ils veillaient à ce que les cabaretiers et autres taverniers ne tentent d'en produire avec leurs vins gâtés. Ils n'avaient droit qu'à un commis habilité à marchander et à crier "la lie" pour collecter celle-ci dans les rues de Paris.*

*Ces artisans devaient fabriquer les vinaigres avec des vins non puants. Ils furent autorisés à brûler les lies pour distiller des eaux-de-vie. Par contre, il leur était interdit de faire des liqueurs et de confire des fruits dans l'eau-de-vie. Les vinaigriers exploitaient également des moulins à sénevé - qui ne devait pas sentir le remuage, c'est-à-dire le renfermé - pour fabriquer la moutarde, d'où leur autre dénomination de moutardiers. Plusieurs d’entre eux, dont quelques-uns avaient poussé la brouette dans les rues pour colporter leur production, conquirent à la fois une grande réputation et la fortune. Ce fut le cas, en particulier, au XVIIIe siècle, du sieur Maille qui sut composer 92 sortes de vinaigre alors qu’on n’en connaissait que 9 avant lui.*

*Dans les régions méditerranéennes, on se bornait à recueillir le chapeau des cuves de fermentation et à presser ce marc pour en extraire l’acide acétique qui s’y forme naturellement. L’abondance de la production familiale était telle qu’elle ne laissait pas la place à un homme de métier, ce qui n’était pas le cas dans les villes septentrionales. Dans certaines régions du Nord, le vin aigri était versé dans un tonneau mis debout, avec un couvercle mobile pour permettre l’aération et une fermentation aérobie. Ce tonneau, dont la valeur s’accroissait avec l’âge, se transmettait de père en fils.*

*A Orléans, les vinaigriers faisaient couler chaque semaine, à plusieurs reprises, 10 litres de vin sur de longs copeaux de hêtre tassés dans une cuve close dite " râpe à vin " ; ils le versaient ensuite dans un tonneau percé d’où ils soutiraient, en même temps un volume identique de vinaigre. C’est en 1868 que Pasteur proposera le chauffage à 60° du vinaigre pour en éviter les altérations.*

*Les sauciers avaient le monopole des pâtisseries chaudes qui exigeaient des sauces. Les vinaigriers, initialement membres de la communauté des sauciers, s'en séparèrent en 1599. Ils se réunirent en 1766 à celle des limonadiers qui les avaient, au préalable, autorisés à attabler des buveurs et à leur servir à boire des eaux-de-vie.*

*Curieusement, jusqu’à une date relativement récente, on ne trouve pas trace de la moutarde de Meaux... Il n’est pas du tout impossible que la solution à cette énigme réside dans le fait que sa fabrication ait été réalisée par les chanoines de la cathédrale de Meaux, jusqu’à ce qu’en 1760 le secret de sa fabrication soit cédé à J.B. Pommery. Durant plus d’un siècle, les descendants de celui-ci écrasèrent les graines de moutarde avec un moulin à bras avant de les aromatiser avec de l’estragon, du coriandre, de la cardamome, de la cannelle, du clou de girofle, du fenouil, du laurier, de la noix de muscade, du poivre, du piment et du thym*

**Marchandes de frites**

A la veille de la Révolution, on vit apparaître sur les marchés et places publiques de fières matrones qui, armées d'une louche, proposaient dans leur marmite un ragoût aux dénominations appétissantes (poulardes farcies, cuissots de chevreuil aux truffes...) pour un prix défiant toute concurrence. Et pour cause... Avec la complicité intéressée des *marmitons* qui leur cédaient les restes de repas qu’elles recuisaient dans une même marmite comme ces "eaux grasses" qui sont données aujourd'hui aux cochons, ces *marchandes* proposaient aux coins des rues des plats de fortune aux pauvres de la cité pour la modeste somme de vingt cinq centimes dans des assiettes ébréchées dites "assiettes publiques". Pourquoi ce surnom de *marchandes d'arlequins* ? Simplement par allusion à l'habit multicolore d’Arlequin.

Toutefois, à Versailles, le regrat n'était pas aussi repoussant. Les *marchandes* les mieux introduites récupéraient les reliefs de la table royale et ceux des tables princières. Le quart de la cité royale se nourrissait ainsi à bon prix.

Avant la Grande Guerre, on rencontrait fréquemment sous les porches, à l’entrée des passages, cours ou cités des quartiers ouvriers, de véritables petits restaurants de plein vent, ou plutôt de plein courant d’air, tenus par des *marchandes de frites et beignets*. Celle-ci tenait en outre au chaud sur son fourneau du café, du lait, du bouillon et débitait du pain en morceaux. Vendant ce modeste déjeuner pour trois ou quatre sous aux ouvriers sur le chemin de l’atelier, elle pouvait se faire aisément cent sous de bénéfice par jour, soit la même rémunération que ceux qu’elle servait

**Vivandiers**

Il y avait dans chaque régiment un ou plusieurs *vivandiers*, dits également *avictuailleurs* ou *vitailleurs,* qui accompagnaient les troupes en campagne à titre de *marchands de vin* et de *traiteurs*. Les femmes de ces traiteurs ambulants, les *vivandières*, blanchissaient, repassaient et prenaient soin du linge des officiers. Dans les châteaux et places fortes avec garnisons, les *vivandiers* étaient appelés *cantiniers*