|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**: Charcutiers - Tripiers -** **Fabricants de crêtes de coq - Conserveurs** |
| [**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%27alimentation.htm) |
| **Partitions de chansons :** |
| [**Le baptême du petit charcutier**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Le-bapteme-du-petit-charcut.jpg)[**Le saucisson de Lyon**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Artisans%20alimentation/Le%20saucisson%20de%20Lyon-St%20Prest%20et%20Christian-Chaudoir.jpg) |  | [**La vivandière**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/La%20vivandiere%20du%2050e-Jouy-Gangloff.jpg)[**Elevons un porc**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Elevons%20un%20porc-Georgius-Legrand-tango.jpg) |

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

**Charcutiers**

Les *bouchers* eurent longtemps le monopole de la viande de porc. Lorsqu'ils se sentirent suffisamment nombreux, des *charcutiers* parisiens revendiquèrent et obtinrent en 1476 des statuts qui leur interdisaient cependant de vendre des fruits, choux, navets, beurres, harengs ou chair cuite qui ne fut "digne d'entrer en corps humain". Leur communauté avait deux jurés élus à la St Rémi par l'assemblée des maîtres. Mais la nouvelle corporation ne s'affranchira de celle des *bouchers* que par des lettres patentes de 1513 qui leur permirent d'acheter des bêtes sur pieds et à vendre de la viande crue sans leur payer de redevance. Ils purent ensuite acheter des porcs vivants chez les particuliers situés au-delà d'un rayon de 20 lieues de Paris. En deçà, ils devaient s'approvisionner sur les marchés hebdomadaires de Paris ou sur les foires annuelles de St Ouen, Sceaux et Longjumeau.

En déposant les statuts de leur communauté, les *charcutiers* s'arrogèrent le monopole de la préparation des saucisses, viandes cuites mais s'interdisaient la vente des fruits, légumes, fromages et poissons. Un apprentissage de 4 ans et un compagnonnage de 5 années fut exigé avant d'être admis à réaliser le chef-d’œuvre pour lequel le candidat devait tuer un porc et l'habiller puis, le lendemain, le couper et le dépecer en présence du bureau de la confrérie. Celle-ci avait sa chapelle aux Grands Augustins. D'abord dédiée à la sainte Vierge, elle se plaça en 1776 sous le patronage de sainte Catherine. Le maître ne pouvait embaucher aucun compagnon avant la mi-carême, ni prendre un compagnon venant de chez un confrère avant le mercredi des cendres de l'année suivante.

Les 40 *maîtres charcutiers*, qui devaient mettre des nappes blanches sur leurs étalages et porter des tabliers blancs. Ils ne pouvaient tenir à Paris et faubourgs qu'une seule boutique sur rue. Défense leur était faite de vendre des saucisses du 15 septembre au carême mais aussi de colporter, faire colporter, vendre ou débiter leurs produits par les rues de la ville. En 1745, il leur fut même interdit de diffuser des billets annonçant la vente de leurs produits, c'est-à-dire de faire de la publicité ! De plus, ils étaient sévèrement contrôlés : en sus des quatre inspections annuelles faites par les jurés de la confrérie dans leurs magasins et étalages ouverts aux halles pour le lard, ils subissaient celles de trois catégories d'employés municipaux qu'étaient les *langueyeurs*, les *tueurs* et les *visiteurs de chair*

**Fabricants de crêtes de coq**

Il existait à Paris, au Moyen Âge, une profession typiquement gauloise : *fabricant de crêtes de coq*. Les explications sur le choix de cet animal symbolique que nous voyons au sommet de toutes nos églises villageoises sont multiples, allant du domaine théologique en faisant référence au fait que son chant annonce le lever du soleil lui-même symbole de la Résurrection du Christ en passant par le lien avec le nom latin "gallina" de l'espèce, jusqu'à des considérations plus grivoises. Il n'en demeure pas moins que ce morceau était si apprécié des gourmets que les *gargotiers* proposaient plus de crêtes farcies qu'il n'y avait de coqs abattus... Le subterfuge était le fait des *fabricants de crêtes de coq* qui utilisaient en réalité le palais des moutons et des bovins qu'ils découpaient, faisaient blanchir et mettaient à macérer deux jours avant de donner aux morceaux l'apparence de crêtes

**Tripiers**

Les *cuiseurs de tripes et d'abats* de bœuf et de mouton ne formaient pas de communauté autonome organisée. Ils obtenaient simplement un droit d'établissement avec l'autorisation du *prévôt*. En 1738, celui-ci ordonna que leur nombre soit réduit à Paris de 20 à 12 pour mieux contrôler l'état sanitaire des produits commercialisés, pour réduire la gêne que leur prolifération occasionnait aux *bouchers* lorsque ceux-ci conduisaient les animaux aux abattoirs, mais également pour réduire les risques d'incendie à partir des échaudoirs qui restaient allumés en permanence. Une sentence de 1746 autorisa les *tripiers* à vendre le foie et le cœur de bœuf cuits ou crus

**Conserveurs**

*Selon l'historien romain, les guerriers gaulois armoricains utilisaient de la poudre de viande séchée, pratique qui fut reprise en 1680 par Louvois. En 1769, le bordelais Vilars suggéra d'envelopper la viande dans une couche de gélatine pour la préserver durant plusieurs semaines.*

*Venu de Chalons sur Marne où il avait commencé son apprentissage comme élève de bouche de la maison ducale de Christian IV à l'âge de 11 ans, Nicolas Appert, s'installa à Paris comme confiseur de produits salés. en utilisant les pratiques traditionnelles pour la conservation de fruits. D'esprit curieux et inventif, il commercialisait déjà en 1782 des petits pois et légumes frais en bouteille. Maîtrisant bien son procédé, il fournit même la marine nationale en 1795.*

*Le ministre de l'intérieur attribua en 1835 à Appert une prime de 12.000 francs sous réserve qu’il rende public le procédé qu’il avait mis au point en 1809 sans en divulguer le secret. L'inventeur publia donc l'année suivante un livre intitulé "Livre de tous ménages ou l'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales " qui fut épuisé en 6 mois. Dans l’atelier, le metteur en boites préparait la quantité à employer et finissait de remplir les boites en fer blanc avec un bouillon salé. Celles-ci, placées sur de petits tours de potier, étaient ensuite fermées hermétiquement par les soudeux avec un bâton d'étain. Mais, s’il fut un créatif, Appert ne sut pas gérer son entreprise et mourut ruiné à Massy en 1840.*

*A l’origine, les marins pêcheurs bretons pressaient les sardines après les avoir salées pour les expédier dans les régions méditerranéennes consommatrices. De leur côté, en 1760, les pêcheurs du Conquet, préparaient les sardines " en daube " : ils les recouvraient totalement de beurre fondu dans des pots de grès bouchés de liège, ce qui permettait de les conserver environ un mois ; d’autres les mettaient également dans le beurre fondu mais dans des boites en fer blanc, ce qui limitait la durée de conservation à une quinzaine de jours.*

*La confiserie n’est pas que sucrée… Elle concerne également les produits conservés dans le sel. Dans le Gard, on appelait olivarelles les jeunes filles qui ramassaient les olives longues dites " picholines " pour les confiseries de Nîmes, Beaucaire, Gignac, Aniane, St Jean de Fos et Montpeyroux. Les confiseurs mettaient les fruits dans de grands cuviers avec un bain de chaux et de sel de soude pour tuer leur âcreté, puis dans de la saumure avant de les expédier en barils.*

*Colin, confiseur rue du Moulin à Nantes, est considéré comme le père de la sardine à l’huile. Il eut l’idée de confire les sardines dans une préparation de beurre, vinaigre et huile et fut le premier à adopter le procédé de conservation dévoilé par Appert. Dès l’année suivante, en 1836, il produisait 100.000 boites de sardines, une partie étant expédiée sur la capitale. Son succès fit des émules comme Cassegrain et Amieux. En 1844, alors que Colin ouvrait un second atelier à St Gilles-Croix-de-Vie, ils étaient déjà sept à l'avoir imité. Onze conserveurs présentaient à l’Exposition de 1861 leur production estimée à quinze millions de boites. M. Pellier créa en 1841 une confiserie de sardines à La Turballe dans laquelle il produisit, la première année, 1.200 boites. Alors qu'ils échouaient jusqu'alors leurs embarcations sur la grève, les pêcheurs proposèrent d'aménager une jetée pour faciliter le débarquement du poisson, ce qui fut fait en 1857. Dès lors, l'activité se développa. Un demi-siècle plus tard, sept confiseries employaient dans une atmosphère saturée d'odeur de friture 1.200 personnes, dont les deux tiers de femmes et d'enfants, pour produire 3 millions de boites de sardines. Au cours du Second Empire, on ne compta pas moins de treize conserveurs à ouvrir un atelier sur le port des Sables d’Olonne...*

*En 1902, les 565 marins pêcheurs de Collioure ramenèrent 480 tonnes d’anchois, sardines et maquereaux avec leurs 137 bateaux. L’essentiel de leur pêche était livré aux 41 ateliers de salaisons dits " exercés " -exempts de gabelle- et aux 18 ateliers libres qui traitaient les poissons arrivant en vert d’Algérie par Port Vendres ou d’Espagne. Les sardines en vert recevaient une légère saumure qui permettait de les consommer presque fraîches. Beaucoup de poissons vendus alors dans le Sud-Ouest sous la dénomination " royans " provenaient en fait des salaisonneries de Collioure. Les trois-quarts, en particulier les anchois, étaient pressés dans la saumure après que les ouvrières les eussent vidés, étêtés et écaillés. Celles-ci les rangeaient si bien que leur travail donna l’expression " serrés comme des sardines " ou " serrés comme des anchois ".*

*Utilisant un autre procédé, à Meaux, Collet créa en 1848 un atelier de déshydratation de légumes et de plats cuisinés livrés à la marine nationale en tablettes comprimées de 25 g dans des boites soudées ou embouties. Un demi-siècle plus tard, son atelier qui employait 200 ouvriers et ouvrières à l’épluchage, au nettoyage et à la cuisson des légumes, était dirigé par le sénateur Charles Prévet. En fait, M. Collet n’avait fait que reprendre l’idée développée avec le concours du docteur Gannal et présentée trois ans auparavant à la Société d'Horticulture de Paris par Masson, jardinier en chef du palais. Cependant, outre qu'elles nécessitaient quatre heures de trempage avant cuisson, ces tablettes avaient l'odeur du foin. Les chimistes Morel et Fatio eurent l'idée d'utiliser la vapeur surchauffée. Plutôt que de se concurrencer, ils créèrent ensemble rue Marbeuf à Paris une usine qui deshydratait les légumes invendus des halles pour approvisionner les armées françaises.*

*Les produits de la pêche sont particulièrement périssables et la glace fut rapidement identifiée comme en étant un bon conservateur. La production artificielle fut longtemps obtenue exclusivement avec des mélanges réfrigérants découverts par les académiciens de Florence et listés en 1734 par Réaumur dans les mémoires de l’Académie des sciences.*

*Bien que le brevet en ait été déposé dès 1836, il fallut attendre 1873 pour que Tellier, premier d'une longue lignée d'ingénieurs frigoristes, utilise l’éther méthylchlorhydrique dans une fabrique de glace qu’il avait créée à Auteuil ainsi que dans un navire nommé " Frigorifique " chargé d’expédier des viandes de Rouen à La Plata. Cette expédition inaugura le développement rapide de la production industrielle de glace alimentaire et du conditionnement d’air.*

*Une compagnie anglo-suisse à l'origine du groupe Nestlé entreprit en 1866 la production de lait concentré sucré en boites de fer blanc. Comme une confiture avec 45% de sucre, la boite pouvait être ouverte sans que le produit s'altère. Le procédé était donc plus sûr que celui mis au point en 1850 par M. de Lignac, conserveur français qui n'ajoutait que 6% de sucre et devait stériliser ses boites selon le principe découvert par son collègue Appert*