|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**: Œnologues - Sommeliers - Bariliers - Torréfacteurs** |
| [**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 :** |
| [**Les marchands de vin de Bercy**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Marchands%20produits%20alimentaires/Les%20marchands%20de%20vin%20de%20Bercy-Buguet-Thony.jpg) |  | [**Le chant du vigneron**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Metiers%20agricoles/Le%20chant%20du%20vigneron-Boukay%20et%20Morel-Larbey.jpg) |

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

**Œnologues**

*Quoique Pline en ait recensé 80 différents, il est probable que peu d’entre nous apprécierions la boisson sirupeuse que les Anciens appelaient vin. Les vins grecs provenaient de la fermentation de raisins secs additionnés d’eau de mer. Les Romains ajoutaient aux moûts concentrés par cuisson divers aromates tels que le thym, la cannelle, la menthe, le serpolet, la rose, le genièvre, le laurier, l’absinthe, le raifort et le safran pour mieux conserver le vin ainsi obtenu. Certains gourmets faisaient infuser des pousses de pin dans leur vin. Le remplacement des amphores par des foudres de chêne entraîna la disparition de ces boissons aromatisées.*

*Des bibliothèques entières sont consacrées à la viticulture et à l'œnologie. Rendons simplement ici hommage à l'un des œnologues de génie. Dom Pérignon (1638-1715), cellerier de l’abbaye bénédictine de Reims, trouva le moyen de conserver la mousse produite par la seconde fermentation du champagne en remplaçant les bouchons de chanvre huilé par des bouchons de liège. Son procédé fut amélioré par le frère Jean Oudart, autre moine bénédictin, mais de l’abbaye de Châlons. Les ventes de champagne n’atteignaient encore que 300.000 bouteilles en 1785. Sa notoriété crut rapidement parmi la bourgeoisie française et internationale, les ventes passant de 6 millions de bouteilles en 1845 à plus de 39 millions en 1910, plus des deux tiers étant exportées. Cet engouement ne pouvait qu’inciter à l’imitation frauduleuse. Les négociants champenois durent poursuivre leurs confrères de Vouvray qui avaient vendu des mousseux sous les étiquettes d’Ay et de Verzy, ceux d’Angers sous celles d’Ay, de Bouzy et de Sillery. En 1885, le Syndicat du commerce des vins de Champagne attaqua également les négociants de Saumur mais ceux-ci, plus prudents, avaient acheté des vignobles et des caves en Champagne, écoulant des vins de Loire par leur intermédiaire. Les arrêts rendus faisaient tous référence à la région de Champagne comme seule région d’origine légale, mais encore fallait-il en tracer les limites !*

**Sommeliers**

*A la cour royale et dans les maisons princières, alors qu’il avait les mêmes fonctions que le chambellan, on appelait sommelier l’officier de cuisine chargé de la garde du pain, du vin, de la vaisselle et du linge de table. Le sommelier de paneterie apportait et plaçait sur la table la " nef " où étaient enfermés la salière, la serviette et les tranchoirs ou grands couteaux. Le sommelier d’échansonnerie était chargé de l’aiguière remplie d’eau et des vases de boisson*

**Bariliers**

*Parmi les innombrables employés de la Maison royale, le contrôleur du Gobelet devait être présent à la réception de toute la viande et du poisson commandés par les cuisines. Il examinait toutes les pièces et les condiments prévus au menu avant leur utilisation. Il avait, en outre, la garde de l'eau et du vin et tenait un registre de toutes les nouveautés de viandes, fruits, confitures, vins de liqueur, etc... destinées à la consommation du roi. Au-delà de cette mission de contrôle, cet employé exerçait celle de goûteur au cas où une âme malveillante - et il n'en manquait point durant la Renaissance - eût glissé un poison dans les préparations culinaires.*

*Lors des déplacements du roi, en particulier à la chasse, deux officiers étaient tenus de toujours le suivre à distance respectueuse pour lui apporter, au moindre signe, de quoi se sustenter. Ces officiers étaient désignés sous les noms de coureurs de vin ou de conducteur de la hacquenée. Les coureurs de vin portaient une grosse valise de drap rouge frappée aux armes royales qui renfermait des serviettes, 6 pains, 20 grands biscuits, 6 douzaines de petits choux, 6 paquets de confitures sèches, 6 paquets de pastilles 6 oranges du Portugal et 6 bouteilles de vin. Pour les jours dits " maigres ", on ajoutait un pâté de poires de Bon Chrétien, un pâté d'œufs brouillés, deux fromages à la crème, deux gâteaux à la crème, 24 talmouses et 24 brioches ! Derrière la haquenée, deux chevaux portaient du pain et du vin en abondance. On peut penser que tous ces vivres n'étaient pas destinés à combler le seul appétit du monarque, mais également celui de sa suite.*

*Saint Louis avait autant de soins pour sa barillerie que pour sa chapelle et trois bariliers, qui mangeaient à la cour, étaient préposés à la garde des tonneaux, muids et barils. Le roi Jean se contentait, lui, de deux bariliers d'échansonnerie*

**Torréfacteurs**

*On ne sait pas qui a mis au point ce qui fut un temps un succédané bon marché du café, mais les Romains de l’Antiquité comme Horace, Pline et Théophraste connaissaient les bienfaits de la décoction de chicorée. Les Hollandais torréfiaient la chicorée depuis 1690 mais gardaient jalousement le secret de leur activité. Vers 1776, en visite près de Tournai, le distillateur valenciennois Charles-François Giraud (1757-1827) observa le procédé de torréfaction utilisé par deux médecins ; il l’améliora en découpant les racines en cossettes avant de les faire sécher dans la touraille de sa malterie.*

*Il fallut attendre que le blocus impérial coupe la route aux importateurs de café pour que s’ouvre le marché de la chicorée torréfiée. Protez-Delatre s’installa en 1805 à Cambrai et dix ans plus tard, Lestarquit à la Bassée. L’année suivant la chute de Napoléon, une loi taxa les importations de chicorée et de racines pour favoriser la production en France. Les créations de fabriques, employant chacune trois ou quatre ouvriers, se multiplièrent : 37 dans le seul arrondissement de Valenciennes et 18 à Lille. Avec l’ouverture du marché à l’ensemble du territoire national grâce aux chemins de fer, certaines fabriques se développèrent rapidement : la fabrique créée à Cambrai en 1826 par Casiez employait 150 ouvriers en 1908 , celle de Duroyon & Ramette 130, celle de Williot à Poix-du-Nord 75…*

*Jusqu’en 1960, l’extraction des racines s’effectuait manuellement d’octobre à décembre à l’aide d’un " fourquet " constitué d’un manche en bois et d’un fer à deux dents. Dans les petites fermes, c’était le planteur lui-même et sa femme qui faisaient l’arrachage des racines que les enfants, à la fin de la classe, entassaient au bout de la parcelle après les avoir décolletées. Ceux qui les essuyaient avec un torchon pour enlever la terre étaient payés 2 sous de plus à la tonne. Dans les grosses exploitations, les ouvriers agricoles étaient payés à la tâche : les travaux étaient divisés en quarts, six quarts valant un hectare. Dès l’arrachage, les racines étaient acheminées en chariots attelés par un ou deux chevaux jusqu’au séchoir. Dans les petits ateliers, des ouvriers les remuaient à l’aide de fourche en bois ou de balais dans des bacs en tôle munis de grilles. Dans les plus grandes sécheries, les racines étaient séchées dans un réservoir en briques après avoir été lavées dans un panier en lattes de bois, puis débitées à la main ou avec un coupe-racines en cossettes vertes. A partir de 1892, les séchoirs statiques à platine, dits " touraille ", se généralisèrent et ne furent progressivement remplacés qu’à partir de 1950 par les séchoirs rotatifs motorisés.*

*Les ouvriers logeaient tout à côté des foyers dont l’entretien exigeait l’attention constante pour entretenir une température de 60 à 120° selon l’emplacement. Durant des journées de quinze heures… marchant sur les plateaux en fer, au cœur d’une atmosphère surchauffée et saturée d’humidité, munies de râteaux ou de pelles avec pour seule protection une sorte de jupe de lin ou de coton et une paire de sabots, les équipes de deux à six sécheurs retournaient en permanence la couche de 40 à 80 cm de cossettes. Une équipe de sept ouvriers pouvait ainsi produire quatre tonnes de cossettes séchées, c’est-à-dire qu’elle manipulait seize tonnes de cossettes fraîches par jour…*

*La forte hausse du prix des cossettes belges en 1892 entraîna la fermeture de nombreuses sécheries flamandes, ce qui incita les ouvriers belges à venir travailler dans les sécheries du Nord. Arrivant à bicyclette, le propriétaire de la sécherie leur offrait le premier jour un cochon mis au saloir, cochon qu’ils cuisinaient sur place avec des pommes de terre. Lorsque l’accueil était bon, ces ouvriers revenaient régulièrement. Ainsi, de 1912 à 1968, le père et les trois fils Depla rejoignirent-ils la sécherie de Oye-Plage et, à la sécherie de Grande-Synthe, le maître sécheur Maurice Demets participa-t-il à 25 campagnes, de 1936 à 1961. Pourtant, les conditions d’hébergement étaient spartiates, le logement dit " chambre des Belges " n’ayant le plus souvent ni fenêtre, ni sanitaires.*

*Les cossettes séchées étaient ensuite livrées aux torréfacteurs. Ceux-ci les faisaient brûler dans des boules de torréfaction en tôle actionnées manuellement ou à l’aide d’un manège à cheval avant de l’être avec une machine à vapeur. L'opération durait deux heures, jusqu’à ce que la torréfaction idoine se manifeste par une fumée blanche à reflets violets et par une odeur particulière. Les torréfacteurs chargeaient les boules et conduisaient les feux en évitant surtout le " coup de feu ", c’est-à-dire l’incendie du produit. Ils ajoutaient alors un pour cent de beurre pour lustrer la chicorée et lui donner la couleur du café brûlé avant de la concasser, de la bluter et de l’emballer dans des paquets ornés de superbes chromolithographies.*

*Parmi tous les chicoratiers de la région, l’entreprise Leroux sut s’imposer par son dynamisme et ses innovations techniques et commerciales. Un ingénieur parisien nommé Jean-Baptiste Leroux (1800-1882) avait acheté en 1858 une manufacture d’Orchies à Verley-Charvet pour la confier avec ses six ouvriers à son fils Alphonse-Henri-François. La première année, avec ses quatre boules, deux blutoirs, deux paires de meules de pierre et deux concasseurs mus par une machine à vapeur de 10 CV, il torréfia neuf à dix tonnes de cossettes, fabriqua près de dix tonnes de chocolat et accessoirement du tapioca. A la suite d’un incendie en 1871, Alphonse-Henri-François Leroux reconstruisit une usine spécialisée avec une sécherie à l’extérieur de la ville, le long de la ligne de chemin de fer pour réduire ses coûts d’approvisionnement. En 1886, son fils cadet Alphonse-Henri-Eugène, entré à 17 ans dans la manufactur*