



Repas des humbles repas des riches

en haute Provence

de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle





■ *SOMMAIRE*

Préface du président du Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence	1
Repas des humbles, repas des riches	3
Le pain, aliment de base	4
Des petits vins de pays	5
La viande de mouton est la préférée	6
Fromages de brebis et de chèvre	7
Huiles de noix et d'olive	8
Des produits alimentaires exotiques	9
Le repas du quotidien	10
À table !	11
Casse-croûte et pique-nique	12
Banquet et repas de fête	13
Le repas du voyageur	14
Le commerce des fruits locaux	15
Plats et produits, un survol historique	16
Le pain	18
Les viandes	19
Les légumineuses, les œufs, le poisson	20
Fromages, huiles, sauces et condiments	21
Bouillies et soupes	22
Bibliographie indicative	24





Préface

Quoi de plus banal que manger ! Toutefois, derrière cette activité triviale se dissimule une histoire complexe, soumise aux croyances, aux mythes ou au jeu social, et contrainte par les conditions matérielles. En France, jusque vers les années 1880, le régime alimentaire des ruraux demeure monotone et marqué par l'autoconsommation. Il est sans viande, sans œufs, sans laitage. Seul le dimanche sort du commun. Le repas en est amélioré grâce à une tranche de porc salé et des légumes dans la soupe qui constitue le plat principal. À l'inverse, la consommation des catégories les plus favorisées se caractérise par la diversité voire l'exotisme des produits et des recettes.

L'exposition proposée par les Archives départementales poursuit une double ambition : étudier les produits consommés tout d'abord, expliquer ensuite les pratiques alimentaires. Décrire ces pratiques, c'est répondre à des questions simples : où, quand, avec qui mange-t-on, combien de fois dans la journée, combien de temps dure chaque repas ; mange-t-on assis comme chez soi, debout au travail, allongé lors d'un pique-nique ? Quant au sujet des produits, celui-ci consiste à répondre à une question : que mange-t-on ? On l'imagine : les réponses sont plus plurielles.

Ce projet ne recherche pas l'exhaustivité : il se penche sur les produits de base, tels le pain et le vin, et sur les pratiques les plus partagées :

du repas quotidien au repas de fête. Il explore aussi l'écart entre la cuisine des humbles, longtemps à base de soupes et de bouillies, et la cuisine des nantis, pour lesquels la consommation alimentaire constitue aussi une marque de distinction sociale.

Le projet développe des visées pédagogiques. Au-delà de l'histoire, il s'ancre dans le présent et associe l'unité de préparation culinaire du Conseil départemental, qui prépare les repas des collégiens du département. Durant l'année scolaire, elle proposera un menu « à l'ancienne ». En outre, les élèves de la filière « métiers de la restauration » du lycée de Sisteron et les apprentis du CFA de Digne-Bains se familiarisent avec les recettes d'autrefois et en assurent la promotion auprès des consommateurs. Il convient de remercier leurs enseignants et formateurs d'avoir accepté de se joindre à un tel projet, atypique dans le monde des Archives.

Au fil du temps, l'exposition des Archives départementales se déplacera de collège en collège. Gageons ainsi qu'elle réussira à promouvoir auprès des plus jeunes une autre vision de l'alimentation et sensibilisera les uns et les autres à une éducation du goût.

Gilbert Sauvan

Président du Conseil départemental
Député des Alpes de Haute-Provence



BYRRH
DE TRAPPE & PONSOT

MEDICINE
DE L'ABBAYE DE FECAMP



CHOCOLAT MENIER

CHOCOLAT MENIER

CHOCOLAT MENIER

CHOCOLAT MENIER

CHOCOLAT MENIER

GRANDS CRUS
COGNAC

BYRRH
AMES PICON

HOTEL



Repas des humbles repas des riches

Que mangeait-on autrefois ? Du côté des élites, la réponse s'avère simple. Les archives conservent des menus bien que les puissants aient envisagé le sujet de la nourriture comme trivial. Une table riche se caractérise par un régime gras abondant en matières premières. Mais du côté du peuple ?

Au XVIII^e siècle, aux temps ordinaires, chacun mangeait à sa faim mais souffrait d'un régime déséquilibré. Les hommes étaient donc petits ! Le pain y tenait une place prépondérante : travailler, c'était « gagner son pain ». Le régime était maigre. En haute Provence, les plats se réduisaient à des « soupes » ou des « bouillies ».

L'histoire de l'alimentation s'inscrit dans la longue durée. Chacun distingue déjà des mets nobles et des mets inférieurs. À la consommation des poissons les plus chers – le brochet ou la truite – s'oppose celle des viandes mineures – le bouc ou la chèvre. À partir du XVI^e siècle, l'ail est dévalorisé au profit du persil – « l'épice française » – et le consommateur d'ail est stigmatisé.

Le goût des hommes évolua, celui des produits aussi. L'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècle) est marquée par le déclin de la fève au lard et des pois au profit du haricot d'Amérique, cent ans en avance sur la pomme de terre. En parallèle, la consommation de lard de porc augmente. Cette période est marquée par l'apparition de « générations tripières » dont le succès dure jusqu'au milieu du XIX^e siècle : les tripes sont concurrencées par les fritures et la charcuterie. De leur côté, les élites se convertissent progressivement à la viande bovine.

On mange chez soi le repas préparé par les femmes. On mange aussi sur son lieu de travail ou, lors de déplacements, au bord d'un chemin ou à l'auberge. La consommation dépend aussi des temps gras – les temps de fêtes – et des temps maigres, liés aux prescriptions religieuses. Au fil du temps, le nanti

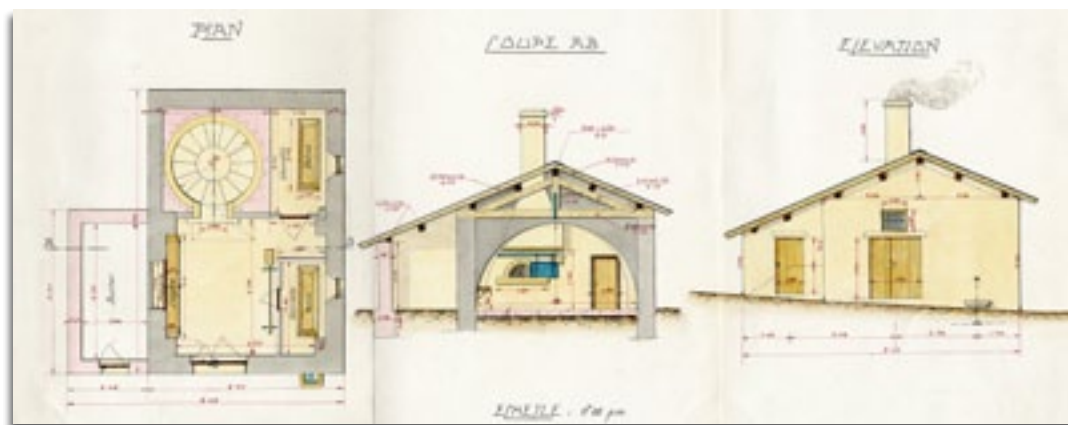


La publicité envahit tout ! À Sisteron, vers 1890, des affiches pour des alcools (la Bénédictine de l'abbaye de Fécamp, le « vin tonique » Byrrh et l'Amer Picon), pour du café de glands doux d'Espagne, ainsi que pour les chocolats Meunier et Aiguebelle. La publicité accompagne - et favorise - le développement de la société de consommation. AD AHP, 31 Fi 907, fonds Saint-Marcel Eysseric

bénéficie de deux puis trois repas ; le travailleur, dont la journée s'étire, mange certes jusqu'à cinq fois mais avec frugalité.

La distribution des produits alimentaires connaît une révolution vers 1870, lors du passage du vrac à la marque, avec la distribution dans des petits magasins de produits transformés, issus d'une production industrielle et ouverts à la publicité. Les biscuiteries, les huileries, les sucreries, l'industrie des boissons (en particulier la brasserie), les conserveries, les confiteries, les fabricants de pâtes alimentaires... constituent désormais un secteur industriel. Après 1914, la consommation se diversifie et désormais s'installe pour des décennies un régime qui laisse de plus en plus de place à la viande.

Le pain aliment de base



Four à pain de l'Auché (commune Ubraye). Dans l'entre-deux-guerres, les communautés éprouvent le besoin de réutiliser dans de bonnes conditions leur four commun, aidées techniquement et financièrement par l'État. AD AHP, 7 M 47, projet de reconstruction du four, 1927

Le pain est la base de l'alimentation des plus pauvres comme des plus riches. Ce qui fait la qualité du pain, donc son prix, c'est sa composition : aux riches le pain blanc de froment, aux autres des pains plus ou moins gris dans lesquels épeautre et surtout seigle constituent l'essentiel.

La symbolique portée par le pain, puisqu'il est le corps du Christ par la transsubstantiation, est si prégnante que tout le monde s'efforce de manger du pain dans cette société chrétienne. C'est, entre autres, parce que sa fécule n'est pas panifiable que la pomme de terre ne trouve que lentement sa place dans les champs : il faut longtemps pour comprendre qu'il faut la consommer

telle quelle. Aliment ambivalent, puisque la pomme de terre est consommée par les hommes comme par les bêtes, sa généralisation dans la seconde moitié du XIX^e siècle conduit au développement de l'élevage du cochon. En haute Provence, les glucides sont aussi apportés par des pâtes.

Le « mescle » pour le pain des pauvres

Si les plus mauvaises terres peuvent porter du seigle, celles qui le sont un peu moins reçoivent un semis clair d'un mélange de froment et de seigle, le méteil se semant ordinairement dans des terres de mauvaise qualité.

Ainsi, le mescle (de l'occitan mesclar, mélanger) est un mélange de seigle et de froment, plus ou moins riche en l'un ou l'autre grain. Il n'y a donc pas de composition type du pain issu de cette farine mêlée.

Prix du pain. Toujours indispensable, en particulier pour les ménages les plus modestes, le pain voit son prix réduit en leur faveur afin de rester accessible dans l'entre-deux-guerres.

AD AHP, 2 Z 27, sous-préfecture de Castellane, 1920



Des petits vins de pays



Une fin de repas vers 1900. Ce cliché montre les produits indispensables à un repas, saisi ici par le photographe alors qu'il se termine, d'après les fruits et les petits fours posés au centre de la table. Un des six convives épluche une pomme, un autre sert du vin, un troisième en boit et un quatrième se contente d'eau. Un pain long est encore sur la table. En arrière-plan, une publicité pour la marque de bière « Phénix », brassée à Marseille.
AD AHP, 51 Fi 901, fonds Clergue-Heyriès

Il y a bien des ceps en haute Provence mais ce territoire reste longtemps sans véritable vigne et sans vignoble. Les ceps en complant sont dispersés sur des parcelles de labour, avec des arbres sur lesquels grimpent les pampres. Du vin est produit presque partout en haute Provence, souvent en qualité et quantité insuffisantes, ce qui impose des importations depuis la basse Provence.

Quelques productions atteignent une certaine réputation. Le vin de Bevens est peu abondant, mais il est « très bon » ; celui de Champcier est de « qualité supérieure » à la fin de l'Ancien Régime. Mais ce sont surtout Malijai, Les Sièyes, Chabrières, Riez, Entrevaux, Les Mées qui proposent des vins réputés. Le vin est blanc et pétillant à Chabrières ; il a « le défaut d'être capiteux ». Le meilleur semble être le vin rouge des Mées que tous les auteurs citent et que plusieurs mettent en avant.



Le vin des Mées pour faire passer la vache salée de l'Ubaye

Lorsque Gorde, président de la société savante locale, effectue un voyage entre Digne et Barcelonnette, il consomme de la vache salée, un mets « lourd, indigeste » mais, « sous l'excitation d'un vin généreux [des Mées], l'estomac se montre d'une complaisance inépuisable ». Ces vins « sont d'autant plus estimés qu'ils sont balsamiques et bienfaisants, étant faits naturellement et sans aucune sorte de mélange ».

À Sisteron vers 1890. Entrée du grossiste en vins et spiritueux « Rulland »
AD AHP, fonds Saint-Marcel Eysseric

La viande de mouton est la préférée



Transhumance.
Troupeau de moutons de passage à Sisteron, vers 1890.
AD AHP, 31 Fi 167, fonds Saint-Marcel Eysseric

La fourniture de viande est, sous l'Ancien Régime, une prérogative de la communauté villageoise ou urbaine. C'est elle qui attribue le droit de vendre de la viande et qui en fixe le calendrier, la nature et le prix maximal. Le boucher est choisi par adjudication : est retenu celui qui s'engage à respecter les clauses du contrat en délivrant de la viande au plus bas prix.

Après la Révolution, les boucheries telles qu'on les connaît aujourd'hui se développent mais la consommation de viande rouge reste faible. Le petit élevage domestique fournit volaille, œufs et lapins jusqu'au cœur des villes alors que, longtemps, les cochons sont

exclusivement présents dans les zones où chênes et châtaigniers peuvent fournir leurs fruits, les surplus de grains étant trop rares pour les nourrir. La ration alimentaire est complétée par les produits de la pêche et de la chasse, souvent exercées illégalement.

La ferme de la boucherie de Saint-Geniez en 1732

Le preneur de la boucherie s'engage à fournir en quantité suffisante chaque fois qu'on lui en demande du mouton à quatre sols la livre de mai à décembre, et de la brebis d'octobre à décembre à deux sous la livre, « sans qu'il puisse bailler tête, pied ni levade ». Lorsqu'il tue des cochons, il doit en vendre au même prix que le mouton. Réciproquement, les habitants de Saint-Geniez sont obligés d'acheter au fermier sous peine d'amende.

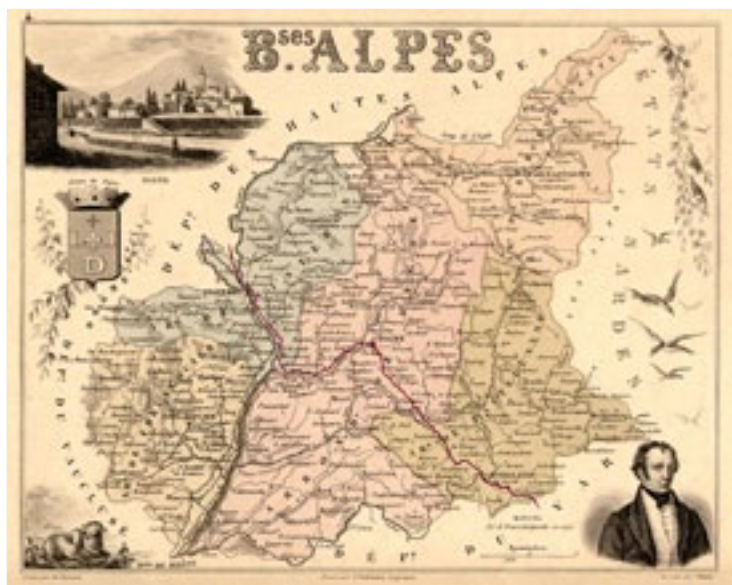
Village de Castellane	
Bœuf	Solé sans déchet 11 6/4
	Solé sans déchet de 170 livres 12
	Enlève 9.50
	Solé 4/4 5
	Enlève 5
	Volaille (sans tête, pied, levade) 6
Mouton	4/4 sans déchet 7
	Enlève 7
Porc	4/4 sans déchet 6.50
	Enlève 6.50
Volaille	4/4 sans déchet 5.50
	Enlève 5.50
	Solé 4/4 5
	Enlève 5
	Volaille (sans tête, pied, levade) 6
	Volaille (sans tête, pied, levade) 6

Prix de la viande. À Castellane en 1921 dans les commerces de boucherie AD AHP, 2 Z 27, sous-préfecture de Castellane

Fromages de brebis et de chèvre



Le fromage est, avec le beurre, la seule forme connue de conservation du lait dans la société ancienne. Lait de chèvre et de brebis servent à fabriquer des fromages consommés dans les foyers mais aussi commercialisés. Il est bien rare que la documentation fasse la différence entre les deux types de lait et il est raisonnable de penser qu'ils sont mélangés lors de la fabrication.



Vieillis et durcis, les fromages se râpent à moins que, sous la forme de « cachaille », ils ne soient très visqueux. Ce « fromage dit caché » est commercialisé à Valensole durant la Révolution. Selon Albert Cotte, né en 1907 au Poil, la « casseille » tenue dans une marmite spéciale se consomme environ un mois « après la disparition des vers ».

Moutons. Sur une carte des Basses-Alpes au XIX^e siècle, l'illustrateur a fait figurer deux moutons, représentatifs de la production départementale. Les moutons apparaissent très souvent sur les papiers à en-tête des boucheries et des charcuteries.

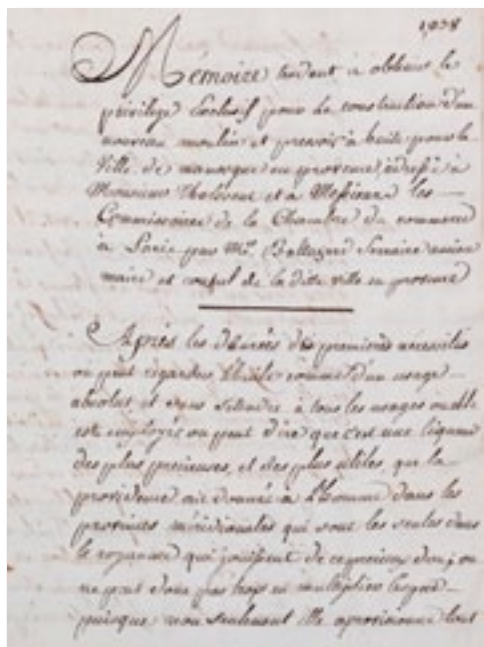
Le fromage, un composant commun des rentes agricoles

Le locataire d'un domaine agricole doit souvent payer au propriétaire une rente en nature incluant du fromage. Ainsi, à Faucon-du-Caire en 1821, Joseph Rolland doit-il payer à Barthélemy Turcan, outre la moitié de la récolte des grains, une rente de 10 kg de fromage à chaque mois d'août, le bailleur lui ayant fourni 24 brebis et 22 chèvres.



Alimentation. Les commerces vendent divers produits. Dans les années 1920, le Dignois Chauvin vend non seulement des beurres et des fromages mais aussi de l'huile, du savon (à l'huile) et des cafés. AD AHP, 1 J 244, papier à en-tête commerciale

Huiles de noix et d'olive



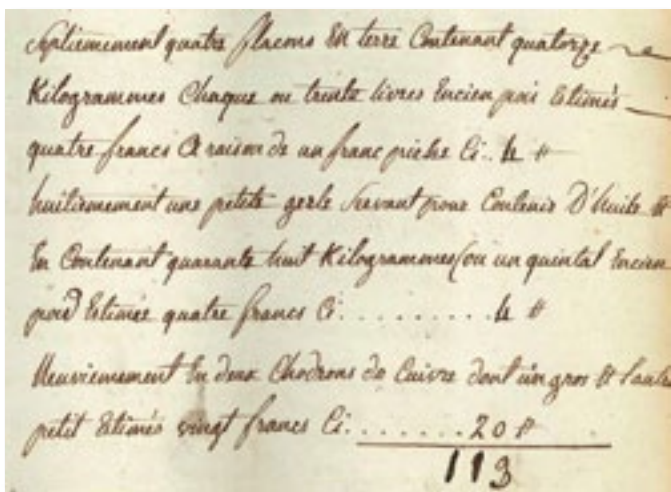
Moulin à huile. Au XVIII^e siècle, le promoteur d'un projet de construction d'un moulin à huile à Manosque expose au sujet de l'huile d'olive : « c'est une liqueur des plus précieuses, et des plus utiles, que la providence ait donnée à l'homme dans les provinces méridionales ».
AD AHP, 1 J 9, mi-XVIII^e siècle

Oliviers et noyers dessinent les limites des influences climatiques. Ainsi, le sud de la haute Provence consomme-t-il de l'huile d'olive alors que les espaces montagnards se procurent sur place de l'huile de noix. Cette production locale n'empêche pas des importations depuis la basse Provence, la production locale de chaque type d'huile étant insuffisante pour couvrir les besoins.

Olives et noix sont le plus souvent triturées dans des moulins spécialisés mais certains broient indifféremment le blé et les fruits oléagineux. C'est le cas des petits moulins situés aux marges des espaces de production, lorsque les quantités à travailler chaque année sont faibles. Pourtant, les besoins sont importants : en ville la consommation d'huile est considérable car elle n'est pas qu'un produit alimentaire ; elle brûle dans les lampes pour l'éclairage et elle imbibe les fibres de laine pour l'ensimage des pièces de drap.



Moulin à huile.
1 J 9, en-tête commerciale, 1886.



Noix et huile de noix

Au même titre que les autres fruits, les noix sont mentionnées dans les baux de location de domaines agricoles. Le propriétaire peut se faire payer une rente en huile, ou bien se réserver la cueillette des noix qui poussent sur les terres louées. Parfois, le loueur préfère assurer lui-même la récolte des fruits qu'il conserve.

Inventaire après décès. En 1809, chez ce particulier, une « gerle » destinée à conserver l'huile pouvait en contenir 48 kg.
AD AHP, 2 E 10 102



Des produits alimentaires exotiques

L'arrivée du chemin de fer en haute Provence facilite l'importation de produits coloniaux dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Certes, des colorants de l'industrie textile et chapelière venaient depuis longtemps de contrées lointaines, ainsi que le coton qui était déjà transporté jusqu'à l'usine de Sisteron un siècle plus tôt, pour y être travaillé.

Dans le domaine alimentaire, la haute Provence connaît au XVII^e siècle le sucre de canne et le poivre. Puis apparaît le café au XVIII^e siècle : les grains sont vendus dans des boutiques des principales villes alors que des inventaires après décès révèlent la présence

domestique de moulins pour les broyer. En revanche, il faut attendre la seconde moitié du XIX^e siècle pour trouver du chocolat, et la toute fin du siècle pour qu'apparaisse le thé.

Le poivre

La comptabilité d'Esprit Cotte, négociant à Riez, montre qu'il vend du poivre en 1665. Quelques années plus tard, un sac de poivre est volé dans une boutique de Castellane. Dans la même ville, en 1716, le muletier André Arnaud dispose d'une petite balance pour le détailler dans sa boutique.

Le luxe. Vers 1900, l'épicerie Hédiard propose à ses riches clients des « produits gastronomiques universels » : confitures, sirops, rhums, liqueurs, café, vanille, chocolat... et « condiments et épices » : moutarde de Dijon, poivre blanc de l'Inde, poivre gris (Tellichery), poivre de Cayenne, poudre à Carry...
AD AHP, fonds Saint-Marcel Eysseric, 61 J



L'heure du café vers 1880. Il est ici accompagné d'un alcool fort pour les hommes.
Cliché Saint-Marcel Eysseric, collection particulière

Le café, première des boissons exotiques

Rue de l'Hubac, à Digne, on peut acheter du café à la veille de la Révolution dans la boutique du coutelier Baptiste Huillet. Le grain peut être broyé dans un pilon, mais des moulins spécialisés se trouvent aussi à vendre en haute Provence. La demande existe bien puisque Joseph Maure, un négociant originaire de Cruis, écrit en novembre 1788 qu'il valait mieux avoir du café à vendre plutôt que du coton qui n'est toujours pas vendu !

Le repas du quotidien



« *Coin cuisine* ». Le « potager » est le foyer réservé à la cuisson des aliments. Il s'accompagne généralement de la « pile » – l'évier – un espace dans lequel est posé ou encastré le « tian », une cuvette ou une bassine destinée à laver la vaisselle et à se laver. Les réserves alimentaires sont alors stockées dans un placard.
Musée Gassendi, Digne-les-Bains. « La cuisine du restaurant Ripert, rue de l'Hubac à Digne » de Emile-Félicien Lombard, huile sur bois, (fin XIX^e début XX^e siècle)

Sous l'Ancien Régime, dans les maisons populaires, c'est autour de la cheminée que le « coin cuisine » est installé. Les bouillies sont cuites dans une « oule », une sorte de marmite en fonte ou en fer, ou un « peyrol », un chaudron en cuivre.

À partir de la Révolution apparaissent des trépieds et des « potagers » qui autorisent des cuissons douces. En briques, le potager s'intègre à la maçonnerie et permet une cuisson modulée grâce à ses cavités remplies de braises. Des « toupins » (pots à queue) sont posés sur le trépied ; des « tians » (plats à gratin) dans le potager.

Chez un propriétaire de Thoard en 1809

Certains actes notariés permettent de connaître ce qui, dans une maison, est destiné à la préparation et à la consommation alimentaire. Chez ce propriétaire de Thoard, au premier étage : un pétrin, deux tables à pain, deux tamis et un crible, de gros flacons de verre, une petite gerle pour l'huile, un gros et un petit chaudrons en cuivre, une balance, douze bouteilles d'un litre, une dame-jeanne, un pot en fer, une paire de chenets et un trépied. Toujours dans la même pièce : douze assiettes, quatre écuelles, quatre plats, quatre pots à feu, deux cruches, une table à manger en noyer, des nappes, des serviettes, des essuie-mains. Au second étage : six cuillers et six fourchettes.

Inventaire après décès.
AD AHP, 2 E 10 102



Chez les humbles

Le paysan et l'ouvrier prennent jusqu'à cinq repas par jour alors que le riche ne mange que deux ou trois fois. Les journées de travail sont longues, lentes et entrecoupées de pauses repas : dès le lever et avant le travail, puis vers 9 h le « gros casse-croûte ». Vers une ou deux heures, le dîner puis vers 4 h, le goûter, se déroulent eux aussi sur le lieu de travail. Le travailleur retrouve sa famille pour le souper du soir.

Domestiques à table. Dans les grandes maisons, les restes alimentaires sont donnés, vendus ou consommés par les domestiques. Ils entrent aussi dans la préparation de nouveaux plats.
AD AHP, 83 Fi 238, fonds Gassier, fin XIX^e siècle



À table !

Au pain et à l'eau ! Jusqu'en 1870, dans les campagnes, la pâte est préparée à la maison. Le pain ordinaire est constitué de méteil, un mélange de froment et de seigle ; il est peu gonflé et les yeux de la mie sont très petits.

En Provence, sous l'Ancien Régime, la mie du pain est de couleur « rousset ». À Authon, vers 1810, au méteil on ajoutait de l'orge : le pain était noir, pâteux et cireux, difficile à digérer. Au fil du temps, le pain devient de plus en plus blanc et salé, le seigle disparaissant de sa composition et le sel, trop cher sous l'Ancien Régime, est ajouté à la pâte vers la fin du XIX^e siècle.



Des bouillies

Au fil des siècles, les « menus blés » (avoine, engrain et épeautre) ne cessent de régresser. De par une faible teneur en gluten, l'épeautre quitte la table bourgeoise mais reste dans la grosse soupe paysanne de l'hiver, où baigne parfois un jarret de porc.

Même si les aliments sont cuits à l'eau ensemble, ils sont dissociés lors de leur consommation. Avec le liquide gras ou maigre, on trempe le pain pour la soupe du soir, les légumes drainés sont consommés à midi avec un filet d'huile sous forme de « salade » en vinaigrette, la viande est réservée. On cuit aussi le riz et les pâtes dans la oule, les pâtes surtout sous forme de « crouzets ». Souvent, les aliments bouillis étaient ensuite frits.

Manière d'accommoder le riz. La promotion du riz au XVIII^e siècle passe par un plat qui l'associe au pain, au lait – ou à la place de l'huile d'olive ou de noix –, du sel et du poivre. Cette sorte de « bouillie » se mangeait froide.
AD AHP, E dépôt 208 HH 02, commune de Simiane-la-Rotonde

L'idéal du croustillant

C'est le summum du goût, plus que le « craquant ». À partir du Second Empire, les pommes de terre en frites, servies dans la rue dans des cornets, font consensus. Son usage se développe grâce à l'utilisation de l'huile d'arachide. Le croustillant était auparavant rare : c'était pour le peuple le gratin qui accrochait le fond de la poêle. Chez les bourgeois, le croustillant se situaient au-dessus grâce à des plats gratinés au four.

Restauration collective. Établissements Robert Jean, Saint-Étienne, 1923.
Un fourneau de collectivité, destiné ici à l'école normale de Digne, qui permet de réaliser des plats mijotés au four et proposant des étuves.
AD AHP, 4 N 19, bâtiments départementaux



Casse-croûte et pique-nique



Pique-nique à la fin du XIX^e siècle.
Photographie Saint-Marcel Eysseric,
collection particulière

Le pique-nique est un repas élaboré à l'avance, pris à l'extérieur, d'une durée prolongée et où chacun apporte sa part. Il est associé à l'idée de voyages et de vacances. À l'inverse, le casse-croûte est un repas rapide, pris en particulier sur le lieu de travail. C'est une pratique populaire.

Un pique-nique ecclésiastique en 1814

La chapelle Saint-Pancrace de Digne-les-Bains est aujourd'hui la destination d'une petite randonnée fort appréciée pour le point de vue qu'elle offre sur la ville. Cet engouement n'est pas récent : les archives recèlent la commande passée en mai 1814 à un marchand dignois afin qu'un repas en plein air soit servi à l'issue d'une procession et d'une messe en musique organisée dans la chapelle. Saucisson, pâté, jambon, beurre, petites raves, pain et vin composent cet inhabituel pique-nique de curés, à la fois pèlerinage et récréation puisque la consigne est que cette « halte [soit] ... splendide et néanmoins sans profusion » !

De la part de M. Jourdan
M. Jourdan est prié de donner ses soins
à ce qu'il y ait, le 12 de ce mois, une petite
halte à la chapelle de St Pancrace,
en saucisson, petites raves, pain et
vin;
Digne le 10 mai 1814
A Monsieur
et de commander un pâté chez les frères
Baudouard, anbergiste à Digne pour
Dimanche 15 de ce mois, un pâté
de saucisson, de saucisson, du jambon,
des petites raves, du pain et du vin pour
un assez grand nombre de personnes,
car, au sus des prêtres ordinaires qui
iront y célébrer la messe, et des personnes
qui, d'ordinaire les accompagnent,
plusieurs personnes de la ville
d'assister à la procession, et nous
les avons invités à partager la halte
que nous nous prions de rendre splendide
et néanmoins sans profusion. B. P. M. L. Digne le 10 mai 1814

Pique-nique ecclésiastique. AD AHP, 2 V 56

Banquet et repas de fête



Le banquet est le point d'orgue d'une cérémonie qui peut être officielle ou bien familiale. C'est un repas d'apparat qui est « scénarisé » : il met à l'honneur des personnes (mariés, personnalités) et emploie une décoration de table soignée avec nappe, bouquets, cristal, pièces de faïence... Chez les familles les plus aisées, c'est l'occasion de présenter son argenterie et d'utiliser des surtouts de table, véritable architecture miniature.



Banquet au début du XX^e siècle. Ce banquet d'hommes est servi par des femmes. Sur la table, des pêches et du raisin et une immense pièce montée.
AD AHP, 51 Fi 80, fonds Clergue-Heyriès

Le repas de fête rythme les vies et permet de célébrer les principales dates du calendrier : moissons, baptême, Noël... Dans les Basses-Alpes, ce n'est pas une cuisine élaborée mais l'abondance des plats qui marque la fête, signe d'un département qui connaît des difficultés de subsistance.

Abondance et pénurie. La Grande Guerre fut une période de pénurie. Rares furent alors les occasions de festoyer. C'est pourtant ce qui arriva à l'hôpital de Digne le 30 août 1917, quand l'abbé Portal offrit un riche repas aux militaires en soins. AD AHP, 1 J 455



Banquet politique

Après l'établissement du ministère Guizot (septembre 1847-février 1848), la contestation vis-à-vis de la monarchie de Juillet prend un nouveau tour avec la « campagne des banquets ». Des banquets, en réalité de véritables réunions politiques, sont organisés partout en France, au cours desquels des toasts sont levés pour appeler à des réformes telles que l'élargissement du corps électoral. Leur interdiction est l'un des éléments déclencheurs des journées de février 1848 qui provoquent l'abdication de Louis-Philippe. Si les

Basses-Alpes sont restées en retrait de la contestation, un banquet dit « patriotique » est cependant organisé à Digne, sur souscription, dès le 16 mars 1848. Il accueille le « Citoyen Commissaire et [les] autorités qui l'escortent ». Tout au long de la seconde moitié du XIX^e siècle jusqu'à la seconde guerre mondiale, la tradition du banquet républicain perdure, notamment lors des fêtes nationales. Le banquet devient alors commémoratif et est moins la forme d'une contestation politique qu'une « agape universelle de conciliation et de réconciliation ».

Le repas du voyageur



Hôtel Mistre et café Gassendi à Digne. Au sortir de la deuxième guerre mondiale.
AD AHP, en-tête, fonds Comte



L'Alp-Hôtel au temps de sa splendeur. C'est incontestablement l'un des plus beaux hôtels du département de l'entre-deux-guerres, ouvert à Beauvezzer.
AD AHP, 60 Fi fonds Sébastien Delong

Le temps des restrictions

Les périodes de guerre sont sujettes à des restrictions alimentaires qui touchent particulièrement les habitants des villes. Les campagnes prennent alors leur revanche sur les villes où règne la pénurie.

Durant la deuxième guerre mondiale, les restaurants ne peuvent pas servir de la viande à chaque repas. Les lundi, mercredi, jeudi et vendredi, sa consommation en est interdite. Un restaurateur de Barcelonnette n'échappe pas aux agents du service général de contrôle économique de Gap qui l'envoient devant le tribunal.

Sans viande. Cahier des menus servis entre le 21 décembre 1942 et le 8 janvier 1943. Les menus débutent toujours par un potage et la viande est servie le midi les jours autorisés : seulement 6 fois lors des 32 repas préparés, sous la forme de volaille, gigot, boudin, lapin, veau et farce à tomate.
AD AHP, 51 W 125, juillet 1943

Le voyageur trouve gîte et couvert dans les auberges et autres établissements qui jalonnent sa route. Les hôteliers servent alors des plats proches de ceux produits dans les cuisines domestiques. Si le voyageur s'y arrête pour la nuit, alors il doit y dîner car, selon l'adage : « qui dort dîne ».

C'est après la Révolution de 1789 et au XIX^e siècle que le restaurant se développe et devient une pratique culturelle, en même temps qu'apparaissent les cuisines régionales, telle la « cuisine provençale ». Quant au « repas gastronomique français », il est aujourd'hui classé au patrimoine immatériel de l'humanité en tant que pratique sociale.

Une viande pour une autre

Dans *Les Misérables*, Victor Hugo raconte qu'à Digne Jean Valjean entra dans la meilleure auberge du pays, *La Croix-de-Colbas*. Dans la cuisine, il vit « Une marmotte grasse, flanquée de perdrix blanches et de coqs de bruyère, [qui] tournait sur une longue broche devant le feu ».

C'est le principe de substitution : la cuisine populaire applique les recettes d'une cuisine plus riche. Le consommateur mange ainsi un plat : une « fricassée de poulet » sans poulet mais avec des pieds de mouton, des grenouilles, des escargots ; ou, à la campagne, du chat au lieu du lapin sauvage.

<p>Potage Gigot de veau Pâté de lapin Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>
<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>
<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>	<p>Potage Poulet Pâté de veau Dessert</p>

Le commerce des fruits locaux



La haute Provence des XVIII^e et XIX^e siècles exporte des muets, de la laine et des draps vers les contrées plus méridionales. Dans le domaine des produits alimentaires, remarquons que, lors des années excédentaires, le froment prend le chemin de la basse Provence, toujours déficitaire en grains.



Amandes. Elles sont mises à sécher devant le château de la Tour-d'Aigues (Vaucluse) à la fin du XIX^e siècle.
AD AHP, 31 Fi 205, fonds Saint-Marcel Eysseric

Plus régulière est la vente de fruits secs ou séchés au soleil. Les amandes sont décortiquées et commercialisées vers Aix. Les fruits à pépin et à noyau, surtout les pommes, les poires et les prunes, sont séchés et trouvent des marchés parfois

lointains. Une partie des prunes connues sous le nom de prunes de Brignoles proviennent en réalité des environs de Digne et plus particulièrement de la vallée de l'Asse mais pas seulement, cette prune étant aussi produite à Castellane.



Ramassage des amandes.
AD AHP, 6 Fi 66

Les amandes

Des amandes sont produites jusqu'aux limites du monde méditerranéen. À Courbons, le 13 juillet 1732, entre 14 et 15 heures, un « orage extraordinaire mêlé de grêle » a abattu « la plus grande partie des amandes ». Production spéculative, ces amandes sont essentiellement destinées à l'exportation. Au tournant des XVIII^e et XIX^e siècles, les troubles révolutionnaires et les guerres impériales en empêchent le commerce au nord de l'Europe. En 1874, la récolte des amandes est une des principales productions des Basses-Alpes. Les amandes « sont expédiées sur divers points de la France et de l'étranger ».

Les prunes séchées

Les prunes séchées se présentent sous diverses formes sans que les archives soient toujours explicites à ce propos. Ainsi, il est rare de trouver une mention qui permet de distinguer les « prunes », les « prunes dénoyautées » et les « pistoles de la première qualité ».

En effet, le plus souvent, c'est l'expression « de la prune » qui est utilisée, lorsqu'il n'y a pas mélange des termes comme dans ce courrier d'un propriétaire d'Estoublon qui vend « un parti de prunes pistoles » en désignant aussi son produit avec le mot « pruneau ».



BEURRE
de
CORNEUX

MENU

Since du 18 octobre 1897

Potage Julienne
Soup Sauce Capres
Cotelettes à l'Anglaise
Volaille au Riz
Choux Fleurs sautés
Grues Potées
Crème au Citron
Dessert

Hôtel Boyer-Mistro, Digne



Plats et produits : Un survol historique



Beurre versus huile. Le beurre reste marginal face à l'huile en haute Provence. Il est néanmoins utilisé dans les préparations les plus élaborées. Hôtel Boyer-Mistre, Digne, menu 1897, AD AHP, 1 J 213



Le pain



Jeunes filles jouant à préparer un repas vers 1890, photographie Saint-Marcel Eysseric, collection particulière

L'en-cas le plus familier est la tartine de pain (dans le Midi : pain plus fromage et non du beurre, ce qui est le cas ailleurs). Le pain reste la base de la consommation populaire jusque dans les années 1950. Les Français « ordinaires » des années 1870 coupent le pain par petits morceaux très minces et versent le bouillon dessus, puis couvrent le pot pour laisser tremper le pain.

Jusqu'en 1870, la pâte est préparée à la maison (c'est moins vrai en ville). Le pain ordinaire comprend 2/5^e de froment, 2/5^e de recoupes de froment et 1/5^e de seigle, il est médiocrement gonflé, avec des yeux très petits. La mie est de couleur « rousset ». Son odeur est désagréable mais sa saveur généreuse. Souvent, la pâte est mal levée ou trop levée et le pain est mal cuit. Le pain blanc est le pain des gens aisés.

Les boulangers, d'abord installés en ville ou dans les gros bourgs, remplacent le levain par de la levure de bière. Ils y ajoutent de la farine de riz ou de fève, pour le goût et la blancheur. Le pain ordinaire n'est pas fait avec de la fleur de farine (goût noisette et blancheur).

À Authon, en haute Provence, le curé raconte que, avant 1810-1820, le pain était fait avec du méteil (un mélange de froment et de seigle), du seigle, de l'orge, rarement du froment, ce qui donnait un pain noir, pâteux, cireux, difficile à digérer. En une décennie, tout change, le pain devient blanc (froment, farine passée au bluteau), mais il n'est pas encore salé, comme la majorité des pains de campagne au XIX^e siècle. C'est pourquoi on mettait du sel sur le pain, ou du fromage frais salé, ou encore une tranche de salaison.



Les viandes



Le XVI^e siècle est marqué par l'apparition des « générations tripières », phénomène qui dure jusqu'au milieu du XIX^e siècle, lorsque les tripes – cuites au grill ou à la broche et surtout achetées dans la rue où elles sont proposées par des marchandes ambulantes – sont remplacées par la charcuterie (surtout sous la forme de saucissons) et les pommes de terre en frites, en particulier dans la cuisine de rue. Un processus de différenciation distingue la consommation des tripes, populaire, de la consommation des abats, réservée aux élites (le ris par exemple), qui abandonnent ensuite ce type de consommation.

Au XVIII^e siècle, les issues de bœuf et de mouton sont des nourritures populaires tandis que les élites consomment de la viande bovine et goûtent la « sarcophagie » (le désir de morceaux sans référence brutale au vivant, par exemple l'abandon de la consommation des yeux de veau).

Le porc entre sur les tables bas-alpines dans le dernier tiers du XIX^e siècle chez une minorité de ruraux aisés et dans le premier tiers du XX^e siècle chez la majorité



En-tête de lettre
AD AHP, 2 Z, 27

des habitants. Le repas festif est alors un « repas du cochon ». À la campagne, on mange de la viande salée, la viande fraîche étant réservée à la ville ou aux occasions exceptionnelles.



Transhumance. Troupeau de moutons de passage à Sisteron, vers 1890. AD AHP, 31 Fi 167, fonds Saint-Marcel Eysseric

Le mouton et l'agneau

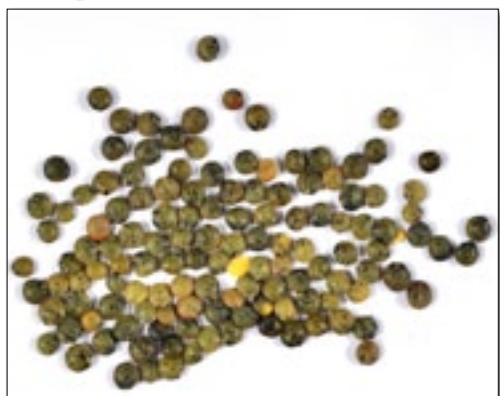
Le « haricot de mouton » : du mouton avec des navets. Le mouton est découpé en lanière (d'où « aligoter » ou « haricoter ») : le mouton est vieux car il est surtout élevé pour sa laine, son lait, l'engrais qu'il fournit et il est par ailleurs le « nettoyeur » des champs. Le haricot se fait avec le collier ou la poitrine. Après l'achat, la viande est attachée à un clou pour sa maturation, elle est ensuite battue pour l'attendrir, lavée ensuite à l'eau et découpée en la haricotant. Dans le Midi, le « haricot » est cuisiné en ragoût ou une carbonnade (« bouillie »). La viande du ragoût est une bouillie coupée

en morceaux et servie froide recouverte d'une sauce. Sur la table bourgeoise, l'agneau remplace le mouton. Mais, entre le XVI^e siècle et le XIX^e siècle et dans tous les milieux sociaux, la consommation du mouton diminue progressivement au profit de celle du bœuf.

Le légume idéal cuisiné avec le ragoût devient le navet commun qui remplace dès avant la Révolution le panais, d'un goût désormais assez neutre (auparavant il était âcre) qui prend la saveur du jus de viande. Le flageolet est mis au point dans les années 1870 et sera associé au gigot.



Les légumineuses



« Les nourritures venteuses », comme les fèves, les pois chiches, les fayots (doliques ou fasséoles)... étaient réservées aux tables populaires.

Les légumineuses sont associées au lard, à la viande salée. Elles sont assaisonnées avec de l'oignon ou de l'ail. Souvent les légumes secs sont transformés en farine et traités ensuite comme de la bouillie. Le déclin de la fève au lard maigre est dû à l'usage de plus en plus régulier du haricot américain, en particulier dans le sud-ouest.

Les œufs et le « crespou » ou « crespou »

Les gens riches consomment des œufs avec des coquilles rouges plutôt que blanches, réservés aux pâtisseries ou aux vigneron (pour le collage du vin). Les œufs sont mangés pochés, à « demi cuits », ou à la poêle (la « fricassée », une omelette).

L'omelette provençale est le « crespou », un mélange d'œufs, de vieux fromage, d'escargots, de champignons, « oignons » (souvent des herbes), ciboule... Elle est fricassée soit cuite des deux côtés et se rapproche de la grosse crêpe.

À la fin du XIX^e siècle et dans la première moitié du XX^e siècle, en haute Provence, l'omelette est une crêpe épaisse aux oignons, aux épinards, à la tomate ou aux herbes sauvages. Elle est souvent mangée froide, lors des travaux des champs.



Calque scolaire, début XX^e siècle, AD AHP, 33 Fi 37



Poissons

La morue est l'un des poissons des plus consommés. En haute Provence : dessalée puis frite dans l'huile, cuite avec un coulis de tomate, ail et persil, ou écrasée dans l'huile sur du pain, malaxée et frite, au court-bouillon et en aioli.

L'anchois entre dans la composition des sauces, ou pilé dans l'huile et tartiné sur du pain.



Fromages

En haute Provence comme ailleurs, on ne consomme plus la viande de chèvre à la fin du XVIII^e siècle alors que les salaisons de viande de chèvre y étaient largement pratiquées au XV^e siècle. En revanche, le lait de chèvre sert à faire un fromage de plus en plus souvent consommé.

Huiles

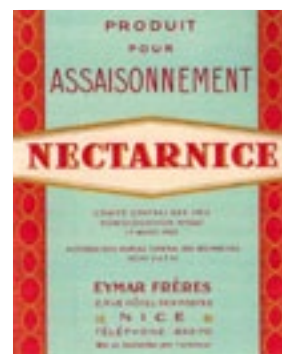
En Provence, au XIX^e siècle, on utilise des huiles de noix et des huiles d'olive (deux fois plus onéreuses) mais elles sont rarement utilisées pures. On mélange par exemple huiles d'olive et de colza par exemple. Les huiles exotiques (d'arachide par exemple) entrent en France par Marseille dans les années 1830 à cause des achats réalisées par les savonneries. Le saindoux était utilisé partout : sa consommation est multipliée par trois entre 1781 et 1935. Il est à la base de la cuisine populaire, y compris en haute Provence. Mais, dans les milieux populaires, le gras était économisé et la pénurie dura jusqu'à l'arrivée des huiles exotiques.



Huile d'arachide. Les huiles exotiques importées d'Afrique par Marseille sont à la base du développement, à partir du XIX^e siècle des aliments frits, en particulier les pommes de terre. Elles concurrencèrent les huiles locales et surtout le saindoux.
Ecomusée de La Javie

Sauces et condiments

L'Ancien Régime prise les sauces piquantes et poignantes. Consommé froid après avoir été cuit, l'aliment est « chauffé » par le piquant : sel, poivre et l'acidité du verjus ou du vinaigre. La moutarde est consommée en permanence, en dehors de toute mode culinaire. Le XIX^e siècle ajoute le cornichon. Introduite d'Amérique, la tomate a une saveur acide qui sert à la préparation des condiments. Elle suit ensuite le chemin de la moutarde. Au XIX^e siècle, elle s'industrialise et devient une « sauce de magasin ».



Les bouillies



Épicerie

AD AHP, 51 Fi 2634, fonds Clergue-Heyriès, début du XX^e siècle



Marché à Sisteron au début du XX^e siècle,
AD AHP, 31 Fi 1576, fonds Saint-Marcel Eysseric

Dans les milieux populaires, la forme normale et générale de cuisson est la bouillie.

Dans sa composition, les « menus blés » (avoine, engrain et épeautre) ne cessent au fil des siècles de régresser. De par une faible teneur en gluten, l'épeautre quitte la table bourgeoise mais demeure dans la grosse soupe d'hiver, où baigne le jarret de porc. Une fois cuits, les aliments bouillis sont frits. Les hommes ont en effet le goût de ce qui accroche au plat et qui croustille : le « gratin ». Au peuple le dessous et le bord des plats, aux riches le dessus du plat passé au four. Même si les aliments sont cuits à l'eau ensemble, ils sont dissociés lors de leur consommation. Avec le liquide gras ou maigre, on trempe le pain pour la soupe du soir, les légumes drainés sont consommés à midi avec un filet d'huile sous forme de « salade » en vinaigrette, la viande est réservée. On cuit aussi le riz et les pâtes dans la oule, les pâtes surtout sous forme de crouzets (creuser des petits losanges découpés dans la pâte avec le gras du pouce).

On constate une évolution dans la confection des bouillies : des bouillies claires de grains entiers vers des bouillies solides qui sont aussi frites. Ce sont les « gaudes » évoquées par Jean-Louis Damon dans sa cuisine du pays d'Annot : les bouillies sont découpées en tranches puis dorées à la poêle ou gratinées au four. La « gaude de polente » (au maïs) remplace mi-XIX^e la gaude d'orge et surtout de pois chiches (aujourd'hui les panisses ou cuites au four, la socca) surtout dans le sud du département. Ailleurs, on consomme des « tourteaux », à base de seigle, d'eau ou de lait de vache. Le stade ultime de la bouillie : la crêpe ou la galette. Parmi les différences entre les riches et les pauvres : la façon de cuisiner la viande : aux pauvres en potage ou bouillon, aux riches en rôti.

En haute Provence, les paysans consomment des soupes. Dans les années 1850-1880, ce sont des soupes de céréales (froment, seigle, épeautre...) ou de légumineuses (lentilles, haricots, fèves, ers, pois chiches). La soupe à base de pomme de terre apparaît dans les années 1880.



Les soupes

Les soupes de pâtes se développent elles aussi : crozets, losans, macarons, lazagnes.

Les plus chanceux y trempent du lard. On y introduit aussi du fromage râpé. Au XX^e siècle, on ajoute des légumes frais du jardin, mais les années 1920-1950 sont difficiles et on consomme toujours des soupes épaisses, de lentilles, d'épeautre... Les légumes sont là aussi retirés de la soupe et sont « revenus à la graisse pour les sécher, ou fricassés à l'huile d'olive et à l'ail. Mangés chauds le midi, ils sont consommés froids le soir en vinaigrette.

Les légumes pouvaient être aussi mangés en « ragoût », sans viande, en y ajoutant un coulis de tomate, le tout étant cuit dans un poêlon en terre.

Ils pouvaient aussi être recouverts d'une sauce à base de farine, d'eau, de beurre et de fromage râpé et gratinés au four. Pour le gratin, les légumes sont cuits avec cette sauce dans un poêlon en terre posé sur le feu.



Râpes utilisées pour la préparation des repas
Collection Alain Guichard

Vieille femme préparant le repas sur un « trèfle » vers 1950
AD AHP, 6 Fi 160 (DR)



Bibliographie indicative

Histoire générale

- ANDRIEUX, Jean-Yves et HARISMENDY, Patrick (dir.), *L'assiette du touriste ; le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, collection « Tables des hommes ». En particulier les contributions de ACOVITSIOTI-HAMEAU, Aïda, « La prune de Brignoles (Var) : l'emprise identitaire d'une saveur mal connue », p. 39-55 ; MARACHE, Corinne, « Produits du terroir et pratiques alimentaires en cartes postales au tournant des XIX^e et XX^e siècles, p. 179-199 ;
- ANDRIEUX, Jean-Louis, « Le patrimoine immatériel vivant : marketing des sources et culture de l'invention », p. 323-334.
- DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris-Doullens, Impr. Sévin et C^{ie}, 1959, 771 p.
- FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Le Seuil, 2010 (première édition en 2007), Points Histoire, n° 420.
- FERRIÈRES, Madeleine, *Le bien des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600-1800)*, Paris, Champ Vallon, 2004, Époques.
- FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2015 (première édition en 2002), Points Histoire, n° 359.
- HÉMARDINQUER, J.-J. (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Actes du 93^e congrès des Sociétés savantes, Tours, 1968, Paris, 1970.
- KAPLAN, Steven L. *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime* ; traduit de l'anglais par Sabine Boulongne, Paris, Fayard, 1988, 702 p.
- LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- NADAU, Thierry, *Itinéraires marchands du goût moderne ; produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne (1870-1940)*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 2005.
- MÉCHIN, Colette, *Le mangeur et l'animal*, Paris, Autrement, 1997.
- POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2016, collection « Quadrige ».
- TRÉMOLIÈRES, J. *Manuel élémentaire d'alimentation humaine*, Paris, 1968.
- VILMORIN, Henry, *Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps*, Paris, Vilmorin-Andrieux et C^{ie}, 1880.

Histoire locale

- BOUCHET, Jeanne, « La culture du blé dans les Alpes françaises (1913-1924) », *Revue de géographie alpine*, t. 16, n° 3, p. 625-667.
- CHAUVIN, Guy, *Recherches sur l'agriculture et l'élevage en haute Provence à la fin de l'Ancien Régime*. Aix-en-Provence, 1953.
- DAMON, Jean-Louis, *La cuisine au pays d'Annot et ses environs ; traditions culinaires de nos vallées gavotes ; recettes d'antan et d'aujourd'hui*, Serre éditeur, 1995.
- EMMANUELLI, François-Xavier, « Le vignoble disparu des Mées (Alpes de Haute-Provence) XVI^e- XX^e siècles », dans MICHEL, Henri et GAVIGNAUD-FONTAINE, Geneviève (dir.), *Vignobles du sud, XVI^e- XX^e siècle*, actes du colloque de Montpellier, 16 et 17 mars 2002, Montpellier, université Paul-Valéry, 2003, p. 89-107.
- ENSENMERGER, Georges et CAUVIN, Christian, *La Haute Provence, étude de géographie régionale*, Digne, Imprimerie Vial, 1914.
- ISNARDY, Léon, *Géographie du département des Basses-Alpes*, Manosque, Imprimerie Mollet, 1939.
- KRIKORIAN, Sandrine, *Tables des riches, tables du peuple ; gastronomies et traditions culinaires en Provence du Moyen Âge à nos jours*, Génév Provence, 2014.
- MARTIN, *Tableau général du département des Basses-Alpes en 1792*, rapport de M. Martin, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées des Basses-Alpes, publié dans *Annales de Haute Provence*, t. 24, n° 164, p.119-152.
- ROBERT, Jean-François et ESCALLIER, Christine, *Inventaire du patrimoine culinaire des Alpes du Sud*, centre d'études des techniques traditionnelles alimentaires, programme d'appui au développement agro-alimentaire des Alpes du Sud, rapport final, 1989.
- TOPALOV, Anne-Marie, *La vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine, de 1850 à nos jours*, Aix-en-Provence, Édisud, 1986.



Réalisation

Direction : Jean-Christophe Labadie, directeur des Archives départementales, et Laure Franek, directrice-adjointe

Maquettage : Jean-Christophe Labadie

Pilotage du projet : Laure Franek, avec l'aide de Lucie Chaillan, animatrice du service éducatif des Archives départementales

Textes : Éric Fabre, maître de conférences HDR, Aix-Marseille Université, Laure Franek et Jean-Christophe Labadie

Régisseur : Pascal Boucard, responsable des recherches historiques aux Archives départementales

Conception graphique et photographies : Jean-Marc Delaye, photographe des Archives départementales

Relecture : Annie Massot, bibliothécaire

Sauf mention contraire, les documents appartiennent aux fonds des Archives départementales des Alpes-de-Haute-Provence

Petit journal de l'exposition « Repas des humbles, repas des riches », inaugurée le jeudi 13 octobre 2016 dans les locaux des Archives départementales, à Digne-les-Bains. Cette exposition a été réalisée avec la coopération de l'unité culinaire du Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence, des apprentis du CFA de Digne-les-Bains (Gilles Auzolle, chef de cuisine) et des élèves du lycée « métiers de l'hôtellerie » de Sisteron (Alain Larcher, professeur de cuisine).

Prêts des objets et des œuvres : Musée Gassendi (Digne-les-Bains), archives communales de Digne-les-Bains, association « La prune de Brignoles », association « La Javie Autrefois » (écomusée de La Javie), Guy Reymond, Alain Guichard, Alain Arnaud, Patrice Borel, Pascal Boucard, Roger Coste, Marc Richard, Roger Zérubia

ISBN 978 2 86004 031 0

© Conseil départemental des Alpes-de-Haute-Provence,
Archives départementales
2, rue du Trélus, BP 212
04002 DIGNE LES BAINS CEDEX
archives04@le04.fr
www.archives04.fr

Impression : Imprimerie Mexichrome, ZAC des Chalus, 04300 Forcalquier

Dépôt légal : octobre 2016

1 500 exemplaires



Pique-nique

AD AHP, 51 Fi 1419, fonds Clergue-Heyriès, début XX^e siècle

