

Manger aux eaux. Réflexion sur les pratiques alimentaires et culinaires dans les contextes thermaux (XVI^e-XX^e siècles)

Frédéric Duhart
Doctorant en anthropologie historique
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris

L'histoire des pratiques thermales ne peut guère s'écrire autrement qu'au pluriel. En effet, si bien des villes d'eaux se ressemblent, chacune possède ses spécificités, ses propres réalités. Celles-là mêmes sont diverses, car le petit monde qui s'organise autour d'une source est nullement homogène. Depuis au moins le début des temps modernes, en effet, la société des curistes est la résultante de la rencontre saisonnière de deux groupes aux motivations fort différentes. D'aucuns viennent aux eaux pour soigner un corps douloureux ou malade, quand d'autres passent quelque temps dans la cité thermale pour jouir pleinement de toutes ressources mondaines qu'elle peut offrir. Ceux-là privilégient bien sûr autant qu'ils le peuvent les stations les plus en vue, mais le plus grand luxe n'étant pas accessible à tous, rares sont les villes d'eaux modestes qui ne comptent pas parmi leurs résidents temporaires quelques notables provinciaux venus là pour profiter d'une agréable villégiature. A l'inverse, les thermes plus prestigieux ne manquent pas d'accueillir ne serait-ce qu'en fort petit nombre de véritables corps en souffrance, dont la venue n'est guère motivée par autre chose qu'un espoir de guérison. En conséquence, la vie aux eaux est marquée par la confrontation permanente entre un univers caractérisé par la douleur et l'austérité et un monde tout en plaisir et en frivolité¹. De là une tension entre deux ensembles d'aspirations qui est manifeste dans tous les domaines de la vie thermale. De Marienbad à Barèges, bien sûr, la matérialisation de ces désirs sous la forme de pratiques dépend très largement de la fortune propre à chaque curiste. Séjourner aux eaux avec les moyens d'un pauvre, d'un bourgeois aisé ou d'un puissant aristocrate n'est en effet pas la même chose. Or la société thermale conserva longtemps une mixité suffisante pour induire des cohabitations, parfois difficiles, entre de pareils individus². D'où l'existence d'une multitude de façons de vivre sa cure au quotidien et notamment de se nourrir car, malade ou libertin, pauvre ou riche, le résident temporaire d'une cité thermale se doit de répondre quotidiennement aux appels de sa faim.

Selon sa situation et ses espoirs personnels, chaque curiste s'alimente d'une façon plus ou moins contrôlée, avec munificence ou, au contraire, avec économie. Au sein d'une même station, au cours d'une même saison, tous les résidents temporaires ne goûtent donc pas également aux originalités alimentaires de l'espace dans lequel ils sont

¹ En 1750, un médecin béarnais écrivait déjà à propos des curistes de Bagnères: "du mélange des sains et des malades, retranchons les amateurs de volupté, les partisans du jeu, les amants déguisés... l'éclat de la saison s'envole. J'ose le dire le goût pour le plaisir, la liberté sont l'attrait dominant pour l'étranger." : C. Desplat, *Pau et le Béarn au XVIII^e siècle*, Biarritz, J&D, 1992, p. 141.

Cette confrontation reste d'actualité: F. Tamarozzi, "Retour aux sources. Flux et reflux du tourisme thermal à Salsomaggiore.", *Ethnologie française*, 32, 2002, 3, p. 415-416.

² En effet, dans certaines stations des Pyrénées, des Alpes et d'autres contrées, le développement d'un thermalisme très mondain au cours du XIX^e siècle ne mit pas un terme à cette mixité sociale, qui fut d'ailleurs souvent revigorée au cours des dernières décennies du dit siècle.

Voir par exemple: M. Chadefaud, *Aux origines du tourisme dans les pays de l'Adour*, Pau, Dép.

Géographie UPPA, 1987, p. 771; J. Steward, "The Culture of the Water Cure in Nineteenth-century Austria 1800-1914.", *Water, Leisure and Culture. European Historical Perspectives*, Oxford & New York, Berg, 2002, p. 28-30.

en train d'évoluer. Quelques-uns de ces traits particuliers des manières de cuisiner et de manger dans les contextes thermaux, liés tout autant aux exigences de ceux qui sont venus là pour guérir que pour passer d'agréables moments, se trouveront au cœur du présent article. Pour les étudier, nous nous rendrons dans des villes d'eaux situées dans diverses contrées européennes, afin de mieux souligner la variabilité locale de certaines caractéristiques communes aux pratiques alimentaires des curistes. Nous insisterons sur les usages en cours dans les villes d'eaux en des époques antérieures au profond réaménagement de la pratique thermale intervenu au cours du XX^e siècle sous les effets conjugués des évolutions de la pensée médicale, de l'avènement du tourisme de masse et des progrès de la démocratie sociale en Europe³. Néanmoins, les curistes actuels restent des mangeurs et nous pourrions constater, par de brèves excursions dans des stations contemporaines, que certaines des habitudes d'hier se maintiennent ou sont aux origines de spécialités fort appréciées des villégiateurs d'aujourd'hui.

Le quotidien alimentaire des curistes, très largement façonné par les prescriptions des médecins et les savoir-faire des cuisiniers qui exercent dans les stations, nous intéressera dans un premier temps. Si les disciples d'Hippocrate et d'Apicius travaillent parfois ensemble, il leur arrive aussi de s'opposer. C'est que deux cuisines, autant dire deux conceptions de la bonne nourriture, ont conjointement cours dans la plupart des villes d'eaux. L'une espère contribuer activement aux guérisons en respectant scrupuleusement les prescriptions du corps médical, l'autre cherche à flatter les palais les plus exigeants en mettant à profit toutes les ressources gourmandes qu'offre la station thermale. Celles-ci sont pour partie de prestigieuses denrées aux origines plus ou moins lointaines, mais aussi des productions locales, obtenues parfois tout spécialement pour répondre aux besoins des villégiateurs. Quelques-unes de ces denrées locales retiendront ensuite tout particulièrement notre attention. Le lait et ses dérivés, éléments incontournables de bien des régimes thermaux, furent aussi mobilisés dans certaines régions dans la construction d'une image de l'Autre, du montagnard, qui ne manqua pas d'attirer l'attention de certains médecins thermalistes et de nombreux villégiateurs. Longtemps en effet, la ville d'eaux, lieu de souffrance et de plaisir, fut aussi un espace permettant des contacts plus ou moins véritables entre ses visiteurs et une population autochtone et, plus encore, une nature voisine. La table joua un rôle dans la découverte et l'appropriation de cette dernière par les curistes comme nous le rappelleront les destins culinaires de quelques animaux, parmi lesquels l'ours brun.

Régimes de santé et repas gourmands

Qu'ils soient conduits aux eaux par l'espoir de recouvrer la santé ou par celui de s'immerger temporairement dans une ville de plaisirs et de jeux, tous les résidents temporaires de la station thermale doivent combler quotidiennement leur appétit. En général, les moyens dont ils disposent pour le faire sont étroitement liés à leur formule d'hébergement. Dans ses grandes lignes, le tableau des conditions de logement et d'alimentation des curistes de Bagnères-de-Bigorre dressé par un auteur dans les années 1810 rappelle très largement des situations déjà observées dans d'autres stations thermales européennes des siècles plus tôt⁴:

« Les gens du premier rang, et ceux qui tiennent table, ou qui veulent vivre en famille ou en société choisie; ceux qui aiment à vivre en particulier, ou à avoir une table servie à leur gré, soit pour la délicatesse et l'abondance, soit pour des raisons de santé, prennent de vastes logements. [...] On trouve encore des logements moins spacieux et moins beaux, proportionnés aux différents trains et aux goûts

³ G. Weiz, "Le thermalisme en France au XXe siècle.", *Médecine / Sciences*, 18, 2002, p. 101-108.

⁴ J. B. J., *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, Tarbes, Chez l'auteur, 1818, p. 52-54.

des personnes de toutes les conditions. Il y a aussi d'autres maisons meublées pour des compagnies moins nombreuses, qui y tiennent leur ménage et font faire la cuisine. [...] Voici la troisième manière de se loger. Les étrangers qui n'aiment pas le tracas des auberges, prennent des appartements chez le bourgeois, et se font apporter à manger par les traiteurs, ou vont dîner au restaurant, pour avoir l'agrément d'y faire des connaissances qui ne lient point et n'assujettissent à rien. [...] Plusieurs établissements de bains ont aussi des chambres pour les étrangers. [...] La classe la moins fortunée peut se rendre à Bagnères sans craindre une dépense qui l'en éloigne quelquefois. Dans les auberges d'une moindre apparence, on est logé et nourri pour des prix très modiques. Quelques maisons bourgeoises prennent même des pensionnaires. »

Fort logiquement, chacun se loge et mange selon ses moyens. Néanmoins, la journée de tous les curistes sérieux et d'un bon nombre de villégiateurs oisifs s'organise littéralement autour du repas entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi. Un jour aux thermes de Cransac, dans l'Aveyron, en compagnie de Michel Célarié, un laboureur des environs de Cahors venu là au mois de septembre 1815 pour combattre d'atroces rhumatismes, en offre un bel exemple. Le matin, il boit de l'eau de la "fontaine médicinale" installée non loin de la maison de son hôte. Après son dîner, il se promène et, sur la prescription de son médecin, se livre éventuellement à une séance d'étuve d'une demi-heure passées les seize heures, quand sa digestion est considérée comme achevée⁵. Une soixantaine d'années plus tard, un praticien de Bagnères-de-Luchon conseillait à ses patients de procéder de même, en leur rappelant que le moment le plus favorable à l'ingestion d'eau était le matin, pour peu qu'ils fussent à jeun, et que s'ils pouvaient en boire à nouveau entre le déjeuner et le dîner, il était alors nécessaire qu'ils attendissent que la digestion fût complètement terminée⁶.

Le fait de boire à la source, lu à la manière de la médecine classique, comme l'incorporation d'éléments visant à rétablir l'équilibre d'un corps souffrant ou selon celle d'un individu soumis à sa physiologie et à sa culture à la confrontation avec un liquide à l'odeur et à la saveur parfois repoussante, appelle bien souvent l'utilisation de quelques nourritures très particulières⁷. Plus que de répondre à un besoin réellement alimentaire, celles-ci viennent renforcer ou modifier l'effet des eaux sur le corps, quand elles ne sont pas un très appréciable excipient. Malgré leur diversité, elles peuvent assez justement être réparties en deux grandes familles, les bouillons et les préparations sucrées. L'association de bouillons aux eaux de certaines sources est ancienne. Ici prime en général la volonté d'accroître les effets de celles-ci. Alors qu'elle se trouvait en cure à Vichy à la fin du printemps 1676, Madame de Sévigné se vit quotidiennement proposer de l'eau de poulet, une préparation très appréciée pour ses propriétés rafraîchissantes⁸.

⁵ C. Constant-Le-Stum (éd.), *Journal d'un bourgeois de Bégoux: Michel Célarié 1771-1836*, Paris, Publisud, 1992, p. 185-187.

⁶ Dr. Pégot, *Guide pratique médico-thermal sur l'action des eaux thermales sulfureuses de Bagnères-de-Luchon*, Paris, Dupont & Masson, 1879, p. 64.

⁷ J.-L. Flandrin, "De la diététique à la gastronomie ou la libération de la gourmandise.", *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 691-692. Quelques curistes n'hésitent pas à évoquer les efforts que leur coûtent l'ingestion de certaines eaux ou le bain dans celles-ci, ainsi J. Boucher de Perthes, *Trois semaines à Vichy en août 1857*, Paris, Jung-Treuttel, 1866, p. 39: "A mon second verre d'eau, la petite s'aperçut de la grimace que je faisais en regardant la donneuse" et "Quand on a été un moment à la vapeur de cette eau, c'est à renverser!... Est-ce qu'on n'en peut en mourir, monsieur? – Non, mon enfant; cette odeur est saine, c'est celle de la soude mêlée à de l'ammoniac".

⁸ *Lettres de Madame de Sévigné, de sa famille et de ses amis*, Paris, Hachette, 1862, t. 4, p. 471 et p. 476; La Varenne, *Le cuisinier français*, Paris, Pierre David, 1651, p. 130: "Eau de poulet: Habillez le, étant bien net, emplissez d'orge, & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau, en sorte

Dans certaines stations, ce sont les vertus purgatives de divers "jus d'herbes" qui sont recherchées. Ceux de Merano, réalisées notamment à partir de cresson, de pissenlit ou de plantain, jouissaient d'une certaine reconnaissance par le petit monde des médecins thermalistes dans la seconde moitié du XIX^e siècle⁹. Néanmoins, il suffit de voir une photographie montrant les mines défaites de curistes consommant de tels breuvages dans une station de la fin de la Belle Epoque, pour constater que l'ingestion parfois quotidienne du bouillon d'herbes ne constituait guère pour le plus grand nombre un des meilleurs moments du séjour aux eaux. En écrivain gourmet, Manuel Vázquez Montalbán rendit d'ailleurs un juste hommage à cette préparation dans le roman qu'il situa dans un cadre thermal contemporain en confrontant Carvalho à un de ses avatars¹⁰:

« Citer le persil aux Thermes était faire preuve soit d'une extrême assurance dans sa ligne argumentaire, soit d'une extrême témérité, étant donné que le persil uniformisait le goût de tous les bouillons qu'avaient les jeûneurs, au point que certains rebaptisaient les Thermes de Villa Persil. Ne me parlez pas de persil. Ce ne fut qu'un cri. »

La combinaison de divers ingrédients à l'eau de certaines sources s'imposa elle aussi précocement. A la fin du XVI^e siècle, Montaigne nota par exemple qu'il était en usage chez les buveurs de Bagno della Villa "d'aider leur eau par quelque drogue mêlée, comme sucre candi, ou manne, ou plus forte médecine, encore qu'ils mêlent au premier verre de leur eau et le plus ordinairement de l'eau [salée] del Testuccio" et qu'ils n'hésitaient pas à prendre trois ou quatre grains de coriandre à chaque verre d'eau pour "chasser les vents"¹¹. Dans ce contexte renaissant, les ajouts de divers éléments à l'eau de la source demeurent très largement motivés par des préoccupations médicales. Cependant, si le sucre demeure encore à cette époque une épice précieuse employée par les apothicaires, il est également une denrée de luxe très largement employée dans la plus haute cuisine italienne¹². Dès cette époque donc, boire son eau avec du sucre est aussi rendre plus agréable et plus distinguée une pratique de santé. Le fait d'accompagner la prise d'eau par la consommation de certaines denrées demeure longtemps une pratique pleine d'ambiguïté, les limites entre la nécessité diététique et la recherche d'un confort du curiste restant assez floues. En 1788, par exemple, Vicente Lardizabal publia un très docte *Memoria sobre las utilidades de el chocolate para precaber las incomodidades que resultan del uso de las Aguas minerales*. Ce médecin natif de Saint-Sébastien y expliquait les raisons qui le conduisaient à préconiser l'association du chocolat avec l'eau minérale. Pour partie, son argumentation s'appuyait sur les effets qui pouvaient être escomptés sur l'estomac d'une ingestion de chocolat. Mais s'il conseillait aussi l'introduction de cette denrée dans la thérapie thermale, c'était aussi explicitement pour rendre les prises d'eau plus supportables au patient. Plus supportables dans une optique essentiellement physiologique, mais l'idée que le chocolat rendait le moment de la prise d'eau plus agréable affleurerait dans plusieurs développements, tel celui-ci¹³ :

qu'elle se réduise à une chopine ayant cuit jusqu'à ce que l'orge soit crevée, passez le tout par une étamine, & laissez le refroidir; il faut l'user froid, & la peut-on donner même aux enfants de mamelle."

⁹ C. James, *Guide pratique aux principales eaux minérales et aux bains de mer*, Paris, Masson, 1867, p. 204.

¹⁰ M. Vázquez Montalbán, *Les Thermes* (1986), Paris, 10/18, 1991, p. 46.

¹¹ *Journal du voyage de Michel de Montaigne en Italie par la Suisse et l'Allemagne en 1580 et 1581*, Paris, Le Jay, 1774, t. 1, p. 92 et p. 93.

¹² F. Sabban et S. Serventi, *La gastronomie à la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, p. 41-42.

¹³ V. Lardizabal, *Memoria sobre las utilidades de el chocolate para precaber las incomodidades que resultan del uso de las aguas minerales*, Pampelune, Antonio Castilla, 1788, p. 15.

Cette considération fut celle qui me détermina à introduire l'usage du chocolat auprès des malades ; parce que je crus en outre qu'il ne serait pas facile de trouver un moyen plus efficace pour vaincre la répugnance que beaucoup ont à l'égard de celles-ci [les eaux minérales].

Au XIX^e siècle, les médecins admettaient en général l'emploi d'un excipient lors de l'utilisation d'eaux très irritantes comme celle de la fontaine des Galeux, à Vichy¹⁴. En revanche, les avis étaient plus partagés quant au fait que les curistes associassent systématiquement aux eaux "du lait, des tisanes, des sirops, des médicaments spéciaux, dont le but est de les rendre plus agréables au goût"¹⁵. Cette recherche de douceur fut l'un des éléments qui, avec la concentration d'une clientèle fortunée, firent de bien des villes d'eaux de hauts lieux de la confiserie. Caunterets, dont l'origine des fameux berlingots est probablement liée à l'utilisation de ses eaux sulfureuses, ne constitue qu'un exemple parmi beaucoup d'autres¹⁶. Au XX^e siècle, les gastronomes plus intéressés par les gourmandises provinciales que par les vertus des eaux notèrent notamment qu'Evian brillait par ses sucres d'orge, Vals par ses marrons glacés, Evaux-Bains par son sucre de cerise¹⁷, etc. Parmi les confiseries qui caractérisent plus ou moins durablement le paysage alimentaire d'une station thermale, certaines naissent autrement de l'exploitation des sources, se proposant d'être un prolongement de la cure thermale, autre manière de profiter des bienfaits des lieux. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les villes d'eaux où se fabriquaient des pastilles et bonbons spéciaux ne manquaient pas. A Vittel, il se préparait des dragées et du chocolat enrichis par le résidu des sources ferrugineuses. Les pastilles de Vichy ou de Pougues, "faites avec les éléments minéralisateurs des eaux", convenaient aux médecins comme aux malades gourmands, ce qui n'était pas le cas de celles du Mont-Dore, même si les premiers ne pouvaient que reconnaître que "si la thérapeutique a peu de chose à y voir, elles témoignent du moins en faveur du confiseur"¹⁸.

Ces confiseries, auxquelles s'ajoutent souvent quelques spécialités pâtisseries, songeons aux madeleines de Dax apparues dans le paysage alimentaire d'une station en pleine renaissance dans le courant de la première décennie du XX^e siècle¹⁹, sont de terribles tentations. En 1849, Hyacinthe Audiffred ne manqua d'ailleurs de décrire dans *Un mois à Vichy*, les curistes se jetant littéralement sur les sucreries et les friandises²⁰. Néanmoins, elles sont des denrées dont devrait se garder autant qu'il le peut celui qui vient aux eaux pour guérir, car le fondement de la bonne conduite alimentaire thermale est partout la modération et le prudent évitement de certaines nourritures. Au début du XIX^e siècle, un officier supérieur en retraite venu prendre soin de son corps fatigué à Contrexéville en avait conscience dès qu'il se mettait à table, comme il l'exprima plus tard en vers: "Lorsqu'on sonna pour le dîner... / Il eut lieu comme à l'ordinaire, / C'est-à-dire dans la gaieté, / Et surtout la sobriété / Qui m'est à moi si nécessaire"²¹. Pour les médecins, il ne fait aucun doute que la réussite d'une cure passe par une telle bonne autodiscipline, aussi ne manquent-ils pas de multiplier les conseils de modération et de

¹⁴ J. Brossard, *L'indicateur de Vichy*, Cusset, Jourdain, 1848, p. 76.

¹⁵ J.-C. Moinet, *Des eaux thermales sulfureuses de Caunterets*, Paris, Masson, 1878, p. 488.

¹⁶ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: Midi-Pyrénées*, Paris, Albin Michel, 1996, p. 74.

¹⁷ J. Arnaboldi, *Guide des spécialités gastronomiques de France*, Paris, Albin Michel, 1967, p. 86 et p. 205.

¹⁸ C. James, *Guide pratique aux principales eaux minérales et aux bains de mer*, Paris, Masson, 1867, p. 98, p. 113, p. 124, et p. 148.

¹⁹ La madeleine de Dax naquit en 1906, comme marque déposée de la maison Cazelle. Par la suite, certains pâtisseries locaux se mirent aussi à fabriquer de ce gâteau qui reste très largement un produit apprécié des touristes/curistes puisque ceux sont eux qui achètent la moitié de la production (entretien Dax, 12/2001); J. Vergès, "La longue marche du thermalisme dacquois.", *Les Landes. Forêt, thermalisme*, Dax, Soc. de Borda, 1989, p. 384-387.

²⁰ H. Audiffred, *Un mois à Vichy. Guide pittoresque et médical*, Paris & Lyon, Dauvin & Giraudier, 1849, p. 30.

²¹ *Voyage de Metz à Contrexéville*, Metz, Pierret, 1829, p. 45.

stigmatiser les mauvais comportements. Le docteur Brossard de Vichy fut fort inspiré par cette question²²:

« Buveurs et buveuses, vous habitez de brillants hôtels, où, deux fois par jour, on vous sert des mets variés, des viandes de haut goût, des sauces fortement épicées, des fruits acides, etc. L'air et les eaux de Vichy vous donnent un appétit que vous voulez satisfaire; le voisin vous pousse, la voisine vous excite à manger: là est la cause de la nullité du traitement que vous êtes venus subir; vous perdez tout le bénéfice des eaux; vous entretenez, si vous n'augmentez pas les phlegmasies chroniques de l'estomac, des viscères et des glandes.

Si vous ne vous sentez pas la force de résister aux sollicitations de vos commensaux, mangez seuls, et demandez des aliments convenables à votre disposition.

N'allez pas imaginer que vous vous médicamentez, en mêlant à votre vin une certaine quantité d'eau minérale. Vous n'avez qu'une limonade pétillante, et rien de plus; l'acidité du vin neutralise les principes alcalins, qui sont précisément la base précieuse des eaux de Vichy.

J'ai vu et bien vu des gens atteints de colites anciennes, de gastralgie, de gastroentérites chroniques, d'hépatites, de dysurie, etc. buvant et mangeant comme des commis voyageurs en goguette.

Oui, par votre intempérance, par vos imprudences, vous compromettez tout à la fois votre santé et la réputation si bien méritée des eaux de Vichy; vous perdrez votre temps et votre argent, deux choses qu'il ne faut pas dépenser mal à propos. »

Le bon régime est celui qui s'adapte au tempérament, plus tard aux habitudes du curiste et à l'affection qu'il s'agit de combattre ou au traumatisme qu'il convient de réduire. Persuadé de ces principes, J. Patézon, de Vittel, grand adversaire de l'usage du café durant les cures thermales, ne l'interdisait pas à ses patients qui avaient coutume d'en consommer quotidiennement en temps ordinaire²³. Au cours de la première moitié du XIX^e siècle, lorsque certaines villes d'eaux s'orientèrent vers le traitement de l'obésité et plus largement du surpoids, des diètes particulièrement sévères et restrictives se firent associées à la fréquentation de certaines sources. Ce phénomène, qui débuta en terre germanique, prit toute sa dimension à Carlsbad et à Marienbad. Dans cette dernière station, qui accueillit plus de trente-quatre mille villégiateurs en 1911, le médecin Enoch Heinrich Kisch proposait à ses patients une cure fondée sur des apports alimentaires modérés, la prise d'eau minérale, de l'exercice physique, des bains chauds et froids ou encore des massages. La liste des aliments qu'il prohibait à la clientèle fortunée qui acceptait temporairement de se plier à ses règles incluait notamment: le canard, l'oie, le porc, le saumon, le hareng, les pommes de terre, le beurre, le fromage, tout type de douceurs ou de pâtisseries, les fruits cuits, les crèmes, les glaces, le xérès ou le champagne²⁴. Quelques stations thermales de la France de l'Est, à l'instar de Plombières, accueillirent elles aussi des patients obèses dès avant 1850 et leur offrirent un traitement assez semblable: diète assez stricte (pain très rassis ou de munition afin qu'ils mangeassent moins, maintien du bouillon gras mais viande noire dépouillée de sa graisse et rôtie, prohibition de la bière, des mets sucrés, des féculents, etc.), activité physique soutenue, veilles prolongées ou encore bains de vapeur. Autant que possible, il

²² J. Brossard, *L'indicateur de Vichy*, Cusset, Jourdain, 1848, p. 105-107.

²³ J. Patézon, *Vittel (Vosges). Ses eaux minérales*, Paris, Baillière, 1859, p. 178.

²⁴ S. Merta, "Karlsbad and Marienbad: the spas and their cures in nineteenth-century Europe.", *The Diffusion of Food Culture in Europe*, Prague, Academia, 2005, p. 157-161.

était demandé aux obèses qui venaient à Plombières de ne faire que deux repas par jour et de "manger chez eux" c'est-à-dire d'avoir un réel contrôle sur les nourritures qui leur étaient proposées²⁵. A la même époque, il était déjà beaucoup plus facile d'être un curiste combattant son embonpoint à Carlsbad puisque les autorités médicales locales veillaient à ce que les établissements publics locaux ne proposassent point de boissons excitantes, de champagne, de glaces, de fruits acides, en bref de tous les aliments interdits dans le cadre du régime des patients²⁶. Quelques établissements thermaux contemporains, d'une façon moins autoritaire, offrent encore à l'heure actuelle des espaces sous contrôle. Tel est notamment le cas à Eugénie-les-Bains, le "seul village minceur de France", "où grâce à Michel Guérard, chef de réputation mondiale, la diététicienne chevronnée de l'Établissement thermal fait la chasse aux calories"²⁷.

Dans la plupart des villes d'eaux, le meilleur moyen de suivre sans trop de difficulté le régime prescrit par son médecin est de choisir un hôtel respectant les exigences alimentaires particulières de ses clients. Si, aujourd'hui, un établissement de la charmante ville tchèque de Poděbrady peut recevoir des hôtes soumis à neuf types de régime différents, trouver pareille adresse ne fut pas évident pendant longtemps. Toutefois, la capacité à individualiser son service de restauration finit par devenir un argument promotionnel. En 1910, par exemple, le Grand Hôtel du Parc de Thonon-les-Bains vantait ainsi son restaurant "cuisine extrêmement soignée. Repas exclusivement servis par petites tables. Menus de régime spéciaux"²⁸. Appelée à satisfaire autant le curiste sérieux que le villégiateur gourmet, la table de l'hôtel est un des lieux où se confrontent magnifiquement les deux composantes de la vie aux bains, sous la forme de la diète raisonnable des uns et le régime hédoniste des autres. Bien sûr ce dernier fut longtemps triomphant, parce qu'orgueilleusement mis en avant. En 1899, dans une très médicale synthèse sur les eaux des sources italiennes, le docteur Labat ne put s'empêcher de remarquer que le petit hôtel des bains de Salsomaggiore brillait par une "bonne table"²⁹. Une bonne vingtaine d'années plus tard, il suffit de suivre un gastronomade dans quelques-unes de ses escapades pour voir que l'excellence gourmande des restaurants des villes d'eaux ne se mesurait guère à l'aune de leur capacité à respecter de strictes prescriptions médicales. L'hôtel des thermes de Barbotan brillait ainsi par son foie gras, son armagnac et son assortiment de vins de Bordeaux, de Bourgogne et du pays. Bien plus montagnard, l'hôtel de l'Univers de Cauterets proposait à ses clients une "cuisine variée, délicate et saine" comprenant quelques spécialités très locales, comme le civet d'isard et les truites du gave, et une bonne cave en vins classiques et vins de pays³⁰.

Fondamentalement, comme ces deux exemples le suggèrent assez bien, l'alimentation raffinée des villes d'eaux est le produit de la rencontre entre des savoir-faire culinaires et des denrées prestigieuses importées et des produits locaux, souvent assez particuliers, pittoresques même. Dans les contrées où la fréquentation des sources prit précocement de l'importance, cette synthèse gourmande ne tarda pas bien souvent à se mettre en place. Lors de son séjour à Bagno della Villa, Montaigne constatait, par exemple, que des "essais de vins" renfermés dans de petits flacons étaient apportés là, avec pour objectif que les étrangers en séjour aux bains en

²⁵ Ici *pain de munition* est à entendre au sens classique de pain riche en son. En revanche, la *viande noire* n'est pas seulement le gibier, certaines viandes de boucherie étant aussi permises aux malades: L. Turck, *Du mode d'action des eaux minéro-thermales de Plombières*, Paris, Baillière, 1847, p. 152-153.

²⁶ C. James, *Guide pratique aux principales eaux minérales de France, de Belgique, d'Allemagne, de Suisse, d'Italie et de Savoie*, Paris, Masson, 1851, p. 368.

²⁷ Présentation promotionnelle de la station par la Chaîne thermale du soleil.

²⁸ *Thonon-les-Bains (Haute-Savoie)*, Thonon-les-Bains, Motti, 1910, p. 7.

²⁹ A. Labat, *Eaux minérales d'Italie*, Paris, Baillière, 1899, p. 27.

³⁰ J.-A. P. Cousin, *Voyages gastronomiques au pays de France. Le Sud-Ouest de Nîmes à Bordeaux*, Paris, Flammarion, 1928, p. 79 et p. 110.

commandassent après les avoir goûtés³¹. Espace concentrant une clientèle fortunée, la ville d'eaux prospère attire facilement à elle des denrées prestigieuses. A la fin des années 1780, le jambon de Bayonne, les cuisses d'oies ou les vins de Bordeaux figuraient sur les meilleures tables de Barèges³². Un siècle plus tard, il était nécessaire de tracer un cercle d'un rayon minimum de mille kilomètres pour englober l'ensemble de l'aire d'approvisionnement en vins de qualité de Balneario Montagut, une station catalane. En effet, celle-ci reçoit aussi bien du xérès que du champagne Moët et Chandon³³. Souvent, la station thermale reçoit, en plus des produits, des compétences culinaires venues d'ailleurs. Très tôt, des "cuisiniers habiles" venus de "plusieurs grandes villes" prirent l'habitude de venir travailler aux eaux durant la saison³⁴. Au printemps 1932, par exemple, de nombreux membres de la Société de Secours Mutuel des Cuisiniers de Paris regagnèrent les restaurants des stations thermales, dans lesquels ils avaient l'habitude de travailler en saison. Le grand hôtel Radiana de Léchères-les-Bains, l'hôtel des thermes à Saint-Honoré-les-Bains, l'hôtel Rosette à Spa ou les hôtels du Simplon, Palace ou Carlton de Saint-Moritz retrouvèrent donc leurs chefs parisiens³⁵. Le bagage culinaire de ces chefs est très classique et, en y mettant le prix, il est bien possible de manger dans les meilleures stations aussi bien et autant à la mode qu'à Paris. En 1842, par exemple, Hureau Bachevillier se fit le chroniqueur d'un splendide repas servi à Bagnères-de-Luchon³⁶: "Seize convives, officiers, poètes, femmes du meilleur monde commencèrent à attaquer les huîtres de La Rochelle, les arrosant de bordeaux rouge et blanc. Deux potages dignes de Véry et des Frères Provençaux obtinrent les suffrages de l'assemblée. A leur suite, le bouilli et les légumes flanqués de plusieurs vol-au-vent, furent solennellement apportés; puis la *morue maître d'hôtel* et deux plats de fricandeau dont la couleur et le goût flattaient les yeux et le palais. Deux poulardes farcies accompagnaient un civet de lièvre aux couennes fondantes. Des hors d'œuvre légers n'étaient pas négligés, ils maintenaient les mâchoires en perpétuel mouvement. [...] Tel fut le premier service terminé par un filet de bœuf sauce piquante dont la vue seule ranimait les appétits trop rapidement rassasiés. On revenait à tous les plats sans parvenir à les achever". Quand la grande cuisine rencontrait la frivolité chère à bien des villégiateurs mondains, les menus se couvraient de bien étranges appellations, à l'instar de celui du repas qu'un Madrilène offrit au terme de son dix-neuvième séjour aux Eaux-Bonnes, le vingt-quatre juin 1874³⁷:

Potage aux hommages espagnols

Saumon aux souvenirs du Nil

Filets de bœuf à la reconnaissance des Eaux-Bonnes

Perdreaux à la Talleyrand Périgord

Salade cosmopolite, poularde à la fiancée Lesbyanne

Asperges à la pétulance américaine

Gâteau transatlantique

Glaces Eaux-Chaudiennes

³¹ *Journal du voyage de Michel de Montaigne en Italie par la Suisse et l'Allemagne en 1580 et 1581*, Paris, Le Jay, 1774, t. 1, p. 97.

³² J.-P. Picqué, *Voyage dans les Pyrénées françaises...*, Paris, Le Jay, 1789, p. 206.

³³ J. J. Molina Villar, *Termalismo y turismo en Catalunya: un estudio geohistórico contemporáneo*, thèse, Université de Barcelone, 2004, p. 428.

³⁴ J. B. J., *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, Tarbes, Chez l'auteur, 1818, p. 38.

³⁵ *La revue culinaire*, 142, 07/1932, p. 194-196.

³⁶ Cité dans P. Molinéry, *Luchon. Evolution de ses doctrines thermales à travers les âges*, Nérac, Couderc, 1938, p. 135-136.

³⁷ *Journal des Eaux-Bonnes*, 04/07/1874.

Ici, la réalité des plats disparaît pratiquement derrière les jeux de mots et, sans doute les petites plaisanteries entre amis. En revanche, le menu du repas servi à l'occasion du déjeuner des hôteliers de Luchon de 1932, dans un établissement de Superbagnères, laisse transparaître beaucoup plus clairement l'essence profonde de la grande cuisine thermale, de ses métissages fondamentaux entre les produits du lieu, les denrées du meilleur goût et les techniques culinaires d'une époque³⁸:

Melon Cocktail
Cochonnaille du Pays
Langoustines Superbagnères
Agneau de Toulouse Garonnaise
Légumes de la Vallée d'Oueil
Blanc de volaille à la Java
Tarte gourmande
Tous les fruits

Longtemps, la ville d'eaux ne put réellement compter pour obtenir les produits frais qui étaient nécessaires à l'alimentation de ces curistes sérieux ou à l'exécution de pareilles recettes que sur ses environs. Cela entraîna le développement de petites filières locales. A la fin du XIX^e siècle, par exemple, les femmes d'Avezac partaient de nuit, des paniers sur la tête pleins de petites choses (légumes, œufs, cresson, etc.) pour aller les vendre au petit matin dans la station thermale de Capvern, située à une dizaine de kilomètres de leur village³⁹. A la même époque, les bouchers de Bagnères-de-Luchon allaient, quant à eux, chercher une partie des moutons, des brebis et des veaux qu'ils débitaient à Bourg d'Oueil, une localité qui se trouve à une quinzaine de kilomètres de la ville d'eaux⁴⁰. Parmi les nombreux produits locaux dont les résidents temporaires des stations thermales eurent précocement grand faim, le lait et les nourritures sauvages occupent des places toutes particulières.

Des bons usages du lait

Si le lait prit précocement une place importante dans de nombreuses pratiques thermales, ce fut vraisemblablement par les propriétés restaurantes reconnues à ce "sang digéré" et par sa capacité à corriger ou à renforcer certains effets des eaux de sources. Sa blancheur était loin d'en faire un aliment parfait ; cependant, pourvu qu'il fût frais et d'excellente qualité, il apparaissait en général plus appréciable que pernicieux⁴¹. Puisque le lait se conservait assez difficilement, la place de choix qui lui fut accordée dans les traitements par certains médecins se traduisit par le développement de l'élevage laitier à proximité de nombreuses stations. Au début des années 1740, Christopher Meighan, lui-même très favorable à l'accompagnement de la prise des eaux par une diète faisant la part belle au lait et à la crème, remarquait notamment que ces produits étaient fournis en abondance aux curistes fréquentant Barèges par des vaches

³⁸ *La revue culinaire*, 145, 10/1932, p. 255.

³⁹ Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n°37.

⁴⁰ Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 119.

⁴¹ Aliment fascinant par sa complexité et fortement investi symboliquement, le lait ne manqua jamais de susciter débats, controverses et fantasmes. J. Bruyérin-Champier, *L'alimentation* (1560), Paris, ICC, 1998, p. 433-434; P. Camporesi, *Le vie del latte dalla Padiania alla steppa*, Milan, Garzanti, 1993, p.12-14.

gardées tout spécialement à proximité⁴². Dans certaines stations, les curistes peuvent espérer trouver, grâce à une large offre de laits, celui qui convient tout particulièrement à leurs besoins. Au début des années 1860, aux Eaux-Bonnes, il était ainsi possible de se procurer du lait de vache à trente centimes le litre mais aussi de ceux que la médecine classique lui préféra en les classant dans la hiérarchie de la bonté, qui devint aussi une échelle de prix, juste après celui de femme: le lait de chèvre à vingt-cinq centimes le verre et celui d'ânesse à cinquante centimes le verre voire entre soixante quinze centimes ou un franc si la bête qui le produit "ne travaille pas"⁴³. Dans un contexte culturel où l'âne est par essence une bête de somme, cette dernière distinction suggère l'adaptation de quelques-uns à une demande thermale. Néanmoins, le lait d'ânesse provenait en général de bêtes qui ne restaient pas inactives. En effet, dans le Bagnères de Bigorre des années 1830, le lait d'ânesse pouvait pour l'essentiel être acheté auprès des quatre maisons qui louaient de ces animaux pour effectuer des promenades⁴⁴.

Les usages du lait dans le cours des cures sont multiples et ne manquent pas de soulever quelques polémiques entre les praticiens. A Cauterets comme dans d'autres stations, le lait fut largement employé pour rendre l'ingestion de certaines eaux plus facile. Pour certains médecins, tel le docteur Moinet, mieux valait éviter le coupage de l'eau minérale avec du lait afin de ne pas réduire sa capacité d'action⁴⁵. Si bien des curistes qui étaient ses contemporains le faisaient néanmoins, c'est qu'un tel mélange permettait d'éviter la confrontation directe avec des eaux sulfureuses que l'un de leurs fameux prédécesseurs avait trouvées "délicieuses, quoiqu'elles sentissent le goût d'œuf pourri à pleine bouche"⁴⁶. La question de la mise en place d'une diète lactée en accompagnement de la prise des eaux ou de la fréquentation des bains partagea les médecins thermalistes des XVIII^e et XIX^e siècles. Leurs controverses sont les résonances d'un débat plus général sur les propriétés du lait⁴⁷, accentuées bien souvent par le fait que certains d'entre eux pouvaient observer à loisir dans les environs des stations où ils exerçaient des populations de buveurs de lait et de mangeurs de laitages. Par delà leurs aspects strictement médicaux, les argumentaires des partisans et des détracteurs de la diète proposent une certaine idée du modèle alimentaire montagnard. Farouche partisan d'une diète fortement lactée, le médecin anglais Meighan proposa une vision très positive d'un Pyrénéen solidement constitué grâce notamment à la consommation massive de produits laitiers. En effet, après avoir expliqué que les montagnards se nourrissaient pour l'essentiel de pain, de produits laitiers et de plantes telles que l'épinard sauvage, il évoqua dans son traité sa rencontre avec un vieil homme vigoureux occupé à bâtir un mur, en prenant le soin de préciser le mode de vie de cette force de la nature: "Il n'a jamais été saigné et n'a jamais pris de médicaments [...] Il ne boit jamais de vin, ni ne mange de viande, excepté une fois dans l'année à l'occasion de la foire de Luz"⁴⁸. Ici, le crédit diététique accordé à l'excellent lait produit à partir des bonnes herbes de la belle montagne rencontre vraisemblablement une foi dans la pureté originelle des mœurs pastorales. Un siècle plus tard, le regard porté sur les bergers par un Antoine Bordeu très fortement inspiré par la critique de la diète lactée largement développée par certains médecins était tout autre:

⁴² C. Meighan, *A Treatise of the Nature and Powers of Barèges's Baths and waters*, London, T. Meighan, 1742, p. 17 et p. 143.

⁴³ J. Bruyérin-Champier, *L'alimentation* (1560), Paris, ICC, 1998, p.433; P. de Pietra Santa, *Les Eaux-Bonnes (Basses-Pyrénées)*, Paris, Baillièrre, 1862, p. 312.

⁴⁴ A. Pambrun, *Bagnères-de-Bigorre et ses environs*, Bagnères, Dossun, 1834, p. 301.

⁴⁵ J.-C. Moinet, *Des eaux thermales sulfureuses de Cauterets*, Paris, Masson, 1878, p. 187 et p. 488.

⁴⁶ Abbé Voisenon cité dans J.-F. Soulet, *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'Ancien Régime*, Paris, Hachette, 1974, p. 182.

⁴⁷ P. Guillaume, "Quelques opinions médicales sur l'usage alimentaire du lait chez les adultes.", *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Pessac, MSHA, 2002, p. 401-409.

⁴⁸ C. Meighan, *A treatise of the nature and powers of Barèges's Baths and Waters*, Londres, T. Meighan, 1742, p. 10-11.

« On vante beaucoup l'embonpoint des bergers qui ne vivent que de laitage et de quelques farineux; mais j'ai remarqué que quelque bien constitués qu'ils paraissent, ils sont lâches, mous, incapables de supporter des travaux un peu rudes, ils n'ont point *dura messorum ilia*; ils ne vivent que dans l'oisiveté sans efforts, sans penser pour ainsi dire, et sur le tout ils ne deviennent pas beaucoup plus vieux que ceux de la plaine, et ils sont sujets aux mêmes maladies, à peu de choses près, ou ils en ont autant au moins que ceux qui boivent du vin. »

Pour lui, la vie à l'écart de la civilisation, du monde de ceux qui consommaient du vin, ne possédait en rien une pureté originelle, au contraire elle se caractérisait par une série de manques. Le lait qui occupait une place centrale dans l'alimentation des bergers ne pouvait donc être un aliment parfait, capable de répondre à tous les besoins du malade, de compléter parfaitement l'eau dans les processus de guérison. Néanmoins, le praticien béarnais se devait de tenir compte de l'avis opposé de quelques autorités anciennes et de certains de ces contemporains, d'où au final une estimation médicale du lait bien pragmatique chez cet adversaire convaincu de la diète lactée:

« Nous nous bornerons, si l'on veut, à croire que le lait ne convient pas dans notre province, et qu'il peut mieux convenir ailleurs; on nous fera sans doute la grâce de penser que nous ne parlons que contre les excès et nous avouerons que s'il est bien des cas où le lait est indifférent, inutile ou nuisible, il en est quelques-uns où il est un très bon remède et en même temps un aliment assez convenable⁴⁹. »

Outre le lait, plusieurs de ses dérivés trouvent aussi une fonction dans les traitements thermaux, au premier rang desquels le petit-lait. Celui-ci commença à être administré massivement au cours de véritables cures dans les Alpes du canton d'Appenzell au début du XIX^e siècle. Dans ces montagnes, où il s'agissait du résidu de la fabrication d'un fromage de chèvre, le petit-lait se trouvait alors au centre du dispositif curatif et sa consommation très régulière n'était pas associée à la prise d'eaux minérales. Un peu plus tard, cependant, il commença aussi à s'employer dans certaines stations thermales pour faciliter et compléter l'action des sources, ainsi à Bade ou à Ischl. La vogue de la cure de petit-lait auprès des curistes germaniques eut une conséquence riche de sens à Schlangenbad. Des chèvres suisses y furent en effet introduites pour "brouter les herbes odorantes jusqu'aux sommets du Taunus" afin de produire un petit-lait dont l'action "combinée avec celle des bains minéraux et avec la douceur de l'atmosphère, est utile dans les irritations du larynx et des bronches"⁵⁰. Des bêtes venues des pentes qui avaient permis la sublimation des propriétés du petit-lait, garantissaient donc de jouir des bienfaits susceptibles d'être apportés par les plus hauts secteurs de la montagne locale, quant l'eau des sources offrait la possibilité de profiter de ses vertus les plus profondément enfouies. A la fin du XIX^e siècle, les curistes fréquentant des villes d'eaux françaises purent également bénéficier des bienfaits combinés des sources et du petit-lait. Les premières intégrations de celui-ci à des dispositifs thermaux eurent lieu dans des stations alpines, telles Alleverd et Uriage, à l'aube des années 1870, mais ce fut surtout dans les Pyrénées que la combinaison d'une cure d'eau et de petit-lait prit vraiment de l'importance⁵¹. Dans cette chaîne où la mise en place de fruitières permettait à quelques stations thermales de disposer abondamment

⁴⁹ A. Bordeu, *Mémoires sur les Eaux-Bonnes*, Paris, Galerie Montmartre, 1842, p. 34 et p. 45-46.

⁵⁰ C. James, *Guide pratique aux principales eaux minérales et aux bains de mer*, Paris, Masson, 1867, p. 300, p. 349, p. 417 et p. 428-432.

⁵¹ E. Marcet, "La cure de petit-lait", *Journal des Eaux-Bonnes*, 08/08/1874.

de petit-lait⁵², cette innovation médicale fut très favorablement accueillie dans un premier temps. Sans doute apparaissait-elle d'autant plus moderne aux praticiens que les structures qui permettaient d'obtenir le petit-lait venaient de donner l'espoir d'une rupture avec une tradition fromagère que des regards brouillés par des préjugés alpisants avaient amené à considérer comme pitoyablement archaïque. Cinq ans après la création d'une fruitière aux environs de Bagnères-de-Luchon, le docteur Pégot recourait abondamment au petit-lait dans le traitement des malades dont il avait la charge à l'hôpital et notait avec satisfaction la fréquentation par de nombreux curistes du joli et gracieux pavillon proposant de ce produit à proximité de l'une des principales buvettes de la station⁵³. Néanmoins, déjà à cette époque, l'expérience des fruitières n'était plus qu'un souvenir dans la plupart des vallées et l'engouement pour les cures de petit-lait était retombé dans beaucoup de villes d'eaux. Une quinzaine d'années plus tard, elles continuaient néanmoins à se pratiquer "dans d'excellentes conditions" dans un petit nombre de stations, ainsi Bagnères-de-Bigorre où elles faisaient alors partie des médications accessoires dans le traitement de certaines affections du système digestif⁵⁴.

Le goût de la nature

Bien souvent, le temps de cure est un véritable retour aux sources, au cours duquel par delà l'usage des eaux, le corps fatigué retrouve le contact vivifiant avec une nature qui, lorsqu'elle ne permet pas au villégiateur de croire qu'elle reste inviolée, lui offre des charmes que ne possède pas le milieu dans lequel il évolue au quotidien. Au XVIII^e siècle, les excursions au départ des stations thermales jouèrent un rôle si essentiel dans l'invention des paysages pyrénéens, qu'il est difficile de trouver des paysages européens dans la découverte desquels il fut équivalent⁵⁵. Néanmoins, il suffit de se rendre à une dizaine de kilomètres du Paris du début des années 1820, à Enghien, pour se rendre compte de l'importance dans la pratique thermale d'un cadre sinon enchanteur au moins dépaysant⁵⁶:

« Quand on connaîtra bien les propriétés médicales, efficaces et constantes de ces sources sulfureuses, on s'étonnera que plusieurs personnes aillent encore chercher bien loin de la capitale, une guérison dont la nature a mis les moyens sous leurs pas. A cette raison importante se joint aussi un motif qu'on n'est pas fâché de trouver, même dans les instants où la maladie exerce sur nous ses rigueurs les plus douloureuses. Je veux parler des sites enchanteurs de la vallée de Montmorency, de ses promenades, de ses vues pittoresques. »

La promenade permet très largement de découvrir les alentours des villes d'eaux, de bénéficier de leurs sains atours, de s'en approprier les vertus. Cependant, il y existe d'autres manières de goûter la nature environnante et d'en incorporer les bons principes. Quelques-unes ont pour finalité ultime la consommation de quelques ressources locales, que bien des curistes se contentent d'ailleurs de savourer après avoir sagement attendu leur apparition au menu de leur table d'hôte. Comme Boucher de Perthes le nota avec humour au cours d'un séjour qu'il fit à Vichy en 1857, la pêche est une activité

⁵² J.-P. Métailié, "Auguste Calvet, pionnier du sylvopastoralisme dans les Pyrénées (1866-1879).", *Les Pyrénées. Lieux d'interaction des savoirs (XIX^e siècle – début XX^e siècle)*, Paris, CTHS, 1995, p. 161-170.

⁵³ Dr. Pégot, *Guide pratique médico-thermal sur l'action des eaux thermales sulfureuses de Bagnères-de-Luchon*, Paris, Dupont & Masson, 1879, p. 65-66.

⁵⁴ P. Gandy, *Les névropathes à Bagnères-de-Bigorre*, Paris & Bagnères, Doin & Péré, 1893, p. 224.

⁵⁵ S. Briffaud, *Naissance d'un paysage. La montagne pyrénéenne à la croisée des regards XVI^e-XIX^e siècle*, Toulouse & Tarbes, A. Guillaume Mauran & CIMA CNRS, 1994, p. 235-290.

⁵⁶ F. Damien, *Aperçu topographique et médical sur les eaux minérales sulfureuses d'Enghien*, Paris, Béchét, 1821, p. 54-55.

susceptible d'être pratiquée avec assiduité par les curistes fréquentant certaines stations:

« Il faut vous apprendre que Vichy fait annuellement plus d'armement pour la pêche de la tanche et du barbeau, que Dunkerque, Dieppe et Saint-Malo pour celle de la morue. Il est vrai que ces armements d'eau douce sont moins coûteux; ils consistent d'ordinaire en une ligne, une demi-douzaine d'hameçons et un pot d'asticots. A la vue de cette file de pêcheurs, le bras et le cou tendus, couvrant les bords de l'Allier, on se demande si l'on vient à Vichy pour y prendre les eaux ou bien du poisson, et, dans ce cas s'il ne serait pas indispensable d'y avoir un inspecteur des pêches comme on a un inspecteur des eaux? L'inspecteur des pêches serait incontestablement le plus occupé, ne fût-ce qu'à démêler les lignes, arranger les conflits poissonniers, et consoler les pêcheurs malheureux qui, il faut bien le dire, ne sont pas rares ici, soit que le poisson de l'Allier soit plus malin que d'autres, soit qu'il ait aussi ses jours de villégiature, et quand le promeneur vient prendre les eaux à Vichy, qu'il aille, lui poisson, les prendre ailleurs. »

Cette pêche de loisir permet notamment au grand préhistorien de savourer, grâce aux talents d'un compagnon d'hôtel expérimenté, une truite saumonée⁵⁷. Par celle-ci, nous rencontrons un poisson qui occupe une place toute particulière dans le paysage alimentaire thermal. Jouissant d'une bonne réputation diététique quand elle vient d'être pêchée, la truite trouve très précocement une place sur les tables des preneurs d'eaux⁵⁸. Au XV^e siècle, par exemple, elle figurait aux menus des curistes fréquentant certains sites thermaux toscans, ainsi Bagno a Corsena⁵⁹. La présence de truites finit même par devenir un élément presque nécessaire du décor entourant les plus respectables des sources, car elles sont autant de preuves de la pureté des eaux et de promesses d'une régénération au contact d'une nature préservée. A la fin des années 1860, alors que Thomasina Campbell se trouvait à Guagno-Les-Bains, le personnel de cet établissement thermal ou quelques habitués de celui-ci eurent tôt fait de lui faire remarquer que les truites ne manquaient pas dans le lac de Nino tout voisin, peut-être pour la rassurer sur la valeur d'un lieu de cure desservi par des installations assez mal entretenues⁶⁰. Le désir de truites précède bien souvent l'arrivée des curistes dans la ville d'eau, ce qui n'est pas sans provoquer des déceptions quand le poisson tant espéré n'est pas au rendez-vous. Dans la relation d'un séjour qu'il fit aux bains des environs du Mont-Dore en 1786, un inspecteur général des mines confessa ses satisfactions et ses frustrations de curiste amateur de truites⁶¹:

« Mon arrivée en ce lieu [La Bourboule] fut aussitôt accueillie avec grande joie par deux recluses, nièces de notre aubergiste du Mont-Dore. Il fallut faire trêve à mes observations minéralogiques et m'occuper uniquement d'elles. Leur empressement à me recevoir le méritait bien. Elles n'avaient que

⁵⁷ J. Boucher de Perthes, *Trois semaines à Vichy en août 1857*, Paris, Jung-Treuttel, 1866, p. 31 et p. 51-54.

⁵⁸ B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Venise, D. Imberti, 1611, p. 112-113. Pour sa part, J. Sorpán de Rieros remarquait dans un de ses fameux proverbes médicaux publiés en 1616 que "Buena es la trucha": J. Cruz Cruz, *Dietética medieval*, Huesca, La Val de Onsera, 1997, p. 220.

⁵⁹ D. Boisseuil, A. J. Grieco et O. Redon, "Cure thermique et régime alimentaire en Toscane aux XIII^e-XVI^e siècles.", *Chroniques italiennes*, 52, 1997, p. 21.

⁶⁰ T. Campbell, *Notes sur l'île de Corse en 1868 dédiées à ceux qui sont à la recherche de la santé et du plaisir*, Ajaccio, Pompeani, 1872, p. 135.

⁶¹ A. G. Monnet, *Les bains du Mont-Dore en 1786* [titre original: *Voyage en Auvergne*], Clermont-Ferrand, Bibou-Collay, 1887, p. 43-44.

des œufs, mais elles ordonnèrent à un de leurs valets d'aller pêcher. Peu d'instant après, il revint avec de fort belles truites, dont la vue me réjouit, car je les aimais fort, et qu'à Paris c'est un plat beaucoup trop cher et trop rare. En arrivant au Mont-Dore, j'étais avide d'en manger, car je savais par expérience que les baigneurs et buveurs tâchent de diminuer leurs maux par la bonne chère, où entrent le poisson aussi bien que les écrevisses. Mais, depuis mon arrivée, les pluies ayant constamment troublé les eaux, je n'avais pu en manger que deux fois. »

Nombre de curistes voulant ainsi manger des truites bien fraîches, le développement des villes d'eaux conduit à une exploitation régulière et souvent massive des populations de ce poisson dans de nombreuses contrées. Tel est notamment le cas dans les environs d'Aix-les-Bains, où les truites du Lac du Bourget et des torrents faisaient, au milieu du XIX^e siècle, l'objet d'une pêche dont l'intensité était proportionnelle à une demande considérable⁶². Motivés par l'approvisionnement d'un marché fort rémunérateur, les prélèvements importants de truites prirent souvent la forme d'une surpêche, suivie d'une raréfaction de ces poissons, conséquence notable et durable du développement du thermalisme sur les écosystèmes intégrant les stations. Ce phénomène est parfois très précoce. Autour du très mondain Bagnères-de-Bigorre, par exemple, la situation de la population locale de truites apparaissait déjà critique à la veille de la Révolution française⁶³.

L'activité prédatrice des curistes ne se limite pas à la pêche ; en effet, certains sont chasseurs à l'image de l'empereur François Joseph dont les séjours à Bad Ischl furent autant d'hécatombes dans la faune locale⁶⁴. A ceux-ci, il convient, bien sûr, d'ajouter les nombreux villégiateurs qui, par leurs désirs de chair sauvage, stimulent le développement d'une activité cynégétique orientée vers l'approvisionnement des tables d'hôtes et des restaurants. Dans de nombreux endroits, la chasse ne connaissait pas, ou plus, qu'un faible développement avant l'essor de la ville d'eaux locale et l'avènement des potentialités nouvelles offertes par son marché. Au début des années 1580, par exemple, Montaigne venu prendre les eaux à Bagno della Villa remarqua que les "gens du pays" consommaient assez peu de viande, qu'ils ne chassaient point et que le gibier n'apparaissait pas sur les étals "parce que personne ne l'achèterait". Cependant, moyennant six sous, il n'eut guère de mal à obtenir un très beau levraut quand il en eut envie⁶⁵. Par la consommation de gibier, qui comme dans de nombreux autres contextes, possède souvent une valeur somptuaire, s'établit fréquemment une relation complexe avec le milieu environnant la station thermale. Cela apparaît nettement dans le cas de la consommation de certaines espèces plus particulièrement associées à certains environnements montagnards.

En mangeant de tels animaux, en effet, le curiste consomme littéralement des morceaux du paysage pittoresque qui l'entoure, communique pratiquement avec la montagne dont il aspire aux bienfaits et s'imprègne par la même occasion de sa force sauvage. Dans les stations thermales des Pyrénées, l'isard, auquel les populations locales avaient cessé de s'intéresser véritablement depuis longtemps, fut très apprécié dès le début du XVIII^e siècle⁶⁶. Le fait qu'il se constitua au cœur d'un certain imaginaire montagnard explique sans doute largement cet engouement. En effet, aucun animal

⁶² A. Achard, *Une saison à Aix-les-Bains*, Paris, Bourdin, 1856, p. 151-154.

⁶³ Dom Le Rouge, *Les passe-temps agréables des eaux minérales de Bagnères en Bigorre...*, Paris, Lerouge. 1785, p. 30.

⁶⁴ D. Blackburn, "Fashionable Spa Towns in Nineteenth-century Europe.", *Water, Leisure and Culture. European Historical Perspectives*, Oxford & New York, Berg, 2002, p. 20.

⁶⁵ *Journal du voyage de Michel de Montaigne en Italie par la Suisse et l'Allemagne en 1580 et 1581*, Paris, Le Jay, 1774, t. 1, p. 94.

⁶⁶ C. Meighan, *A Treatise of the Nature and Powers of Barèges's Baths...*, London, T. Meighan, 1742, p. 17.

similaire n'existait en plaine et sa traque nourrissait une représentation de la montagne pleine d'aventures périlleuses dont les héros par excellence étaient les chasseurs, des figures pittoresques locales hautement valorisées dans la littérature, et plus tard par les cartes postales⁶⁷. Dans ce contexte mental, goûter à l'isard au cours d'une saison passée aux eaux dans les Pyrénées, devient une rencontre avec l'essence même de la montagne, une étape nécessaire du voyage. C'est donc beaucoup plus que la rencontre avec une viande d'exception. D'ailleurs comme le nota Adolphe d'Assier lorsqu'il observait les curistes d'Aulus-les-Bains, il était plus important de goûter l'isard que véritablement l'apprécier: "Les nouveaux arrivants se font une joie de goûter l'isard, les hôteliers, un honneur d'en servir sur leur table; mais la chair n'a rien de remarquable et on revient vite au menu ordinaire⁶⁸". A l'instar du grand tétras, fort apprécié sur les meilleures tables de Cauterets, bien des oiseaux montagnards n'eurent d'autres nourritures à offrir qu'une chair fort coriace au goût fort en dépit des efforts faits par les cuisiniers pour ce qui en d'autres lieux aurait constitué des défauts rédhibitoires⁶⁹. Ici, en revanche, une consistance un peu caoutchouteuse ou un fumet prononcé apparaissent comme autant de preuves rassurantes d'un véritable contact avec la chair de la montagne. Lorsque l'ours brun apparaissait au menu d'un restaurant situé dans une ville d'eaux, tel cet établissement d'Uriage où le grand chasseur Oberthur se souvient avoir mangé enfant un morceau de l'un des derniers ours abattus dans le massif de la Chartreuse⁷⁰, c'était aussi pour satisfaire l'insatiable faim d'authenticité montagnarde des villégiateurs. Pour leur service, la chair du plantigrade est découpée de diverses façons et devient l'objet de fantaisies gourmandes qui rappellent cependant des mets déjà connus. Dans les stations thermales pyrénéennes de la seconde moitié du XIX^e siècle, l'ours figurait notamment dans les plats sous la forme de jambon, de filet ou de beefsteak⁷¹. Si la consommation d'ours était alors très à la mode, c'était qu'il était difficile de trouver une activité aussi riche en sensations pittoresques sans avoir à réaliser soi-même de prodigieux exploits, comme le remarqua d'Adolphe d'Assier, toujours à Aulus-les-Bains⁷²:

« Pendant que les uns le contempent, d'autres entourent le chasseur pour retenir à l'avance un morceau de l'animal; cette vente atteint quelquefois des prix extravagants; on l'a vu se vendre jusqu'à quinze francs le kilo. Quelle joie, en effet, pour un Parisien, de pouvoir dire, à son retour, qu'il a mangé un beefsteak d'ours des Pyrénées! Mais que de déceptions dès la première bouchée. La chair du jeune ourson est encore tolérable et conserve, même, au dire des gourmets, quelque chose de l'arôme des fraises, des framboises et des baies de myrtilles, mais l'ours adulte se surcharge de certaine graisse fétide qui donne à sa chair déjà coriace une odeur repoussante. »

Les recettes qui permettent aux villégiateurs de découvrir l'ours font partie des formules de la cuisine syncrétiste née dans le contexte thermal: la viande qu'elles mettent en œuvre est une ressource locale, mais les savoir-faire qu'elles utilisent appartiennent à une haute cuisine des plus classiques. Elles font la part belle à la cuisson directe, au contact presque immédiat de la flamme, sans doute par un souci de sublimer les qualités

⁶⁷ Voir par exemple: E. F., *Description des Pyrénées*, Paris, Arthus Bertrand, 1813, p. 50 et J.-J. Renaud, *L'âge d'or de la chasse par les cartes postales*, Paris, Ramsay, 1987, p. 83-89.

⁶⁸ A. d'Assier, *Souvenirs des Pyrénées, Aulus-les-Bains et ses environs*, Toulouse, Gimet, 1873, p. 133.

⁶⁹ Richard, *Guide aux Pyrénées*, Paris, Audin, 1839, p. 118; P. Dardenne, *Essai sur la statistique du département de l'Ariège* (1805), Saint-Girons, Le Boulbi, 1990, p. 224.

⁷⁰ J. Oberthur, *Gibiers de notre pays: Gibiers de Montagne*, Paris, Librairie des Champs Elysées, 1941, p. 29.

⁷¹ J.-C. Bouchet, *Histoire de la chasse dans les Pyrénées françaises*, Pau, Marrimpouey, 1990, p. 100-106.

⁷² A. d'Assier, *Souvenirs des Pyrénées, Aulus-les-Bains et ses environs*, Toulouse, Gimet, 1873, p. 101.

intrinsèques d'un gibier d'exception inconsciemment supporté par le désir d'en exalter la sauvagerie afin d'en tirer pleinement profit⁷³. Techniquement et symboliquement, en tout cas, ces façons de traiter la chair de l'ours se trouvent aux antipodes de celles qu'employaient à la même époque les montagnards pyrénéens les rares fois où ils mangeaient de l'ours. Ceux-ci en effet ne le faisaient que sous des formes collectives et très ritualisées. En général, les traqueurs consommaient le sang de l'animal, l'ensemble des chasseurs ou les jeunes son foie, puis sa chair bouillie était partagée entre tous les habitants du village, en évitant soigneusement que tel ou tel n'en consommât de façon excessive⁷⁴. Ici la sauvagerie de la bête féroce se voyait prudemment infusée dans le groupe afin d'être mieux digérée par celui-ci.

Plusieurs produits de cueillette permettent également aux curistes d'incorporer un peu plus les vertus de la contrée dans laquelle ils viennent résider le temps d'une saison thermale. Comme Adrien Lagrèze-Fossat et quelques-uns de ses amis en excursion du côté de Sost au mois d'août 1835, certains promeneurs ne manquent pas de dévorer les fraises et les framboises qu'ils croisent sur leur chemin⁷⁵. Mais là encore, un véritable marché des produits de cueillette se développe souvent, pour le plus grand bonheur des curistes les plus mal en point ou les plus oisifs. Au milieu du XIX^e siècle, par exemple, les jeunes paysannes des environs de Cauterets accumulaient un petit pécule en alimentant cette station en fraises, framboises ou fleurs de tilleul⁷⁶. En divers endroits, certains champignons figurent aussi parmi les denrées que les campagnes alentour fournissent pour satisfaire aux désirs des résidents de la ville d'eaux: cèpes et lactaires délicieux à Usson-les-Bains, chanterelles à Salsomaggiore⁷⁷, etc. Si ces produits de cueillette s'intègrent de différentes façons aux régimes des curistes, certains d'entre eux, à l'instar des fraises, s'intègrent assez bien aux diètes prescrites dans le traitement de certaines maladies. Au milieu des années 1830, un médecin de Saint-Gaudens estimait en effet dans son *Manuel ou vade-mecum du baigneur* que ces petits fruits rouges nourrissants, diurétiques et rafraîchissants étaient recommandés aux patients venus aux eaux pour combattre la phtisie, le calcul, la goutte ou encore l'arthrite⁷⁸. Comme les truites, elles font donc souvent partie des plaisirs accessibles aux curistes les plus sérieux et n'apparaissent jamais aussi bonnes que lorsqu'elles sont consommées au naturel dans un cadre bucolique et pittoresque, ainsi au terme de l'excursion, très classique à la fin du XVIII^e siècle, qui conduit à l'auberge de Gavarnie⁷⁹.

Conclusion

Le microcosme thermal produit lui-même l'originalité du modèle alimentaire qui lui est associé. En tous lieux, les médecins classiques et, en se fondant sur des critères fort différents, nombre de leurs successeurs insistent sur la nécessité d'avoir une alimentation adaptée à ses besoins et de se garder des excès inspirés par la gourmandise. Mais dans la ville d'eaux, espace initialement orienté vers la guérison ou le soulagement des corps, leurs voix se font plus clairement entendre, leurs conseils se

⁷³ B. Hell, *Le sang noir. Chasse et mythe du Sauvage en Europe*, Paris, Flammarion, 1994, p. 352.

⁷⁴ J.-C. Bouchet, *Histoire de la chasse dans les Pyrénées françaises*, Pau, Marrimpouey, 1990, p. 102.

⁷⁵ A. Lagrèze-Fossat, *Voyage aux Pyrénées* dans A. Bourneton, *Voyages inédits dans les Pyrénées (1833-1859)*, Aspet, Pyrégaph, 2001, p. 96.

⁷⁶ F. Le Play, "Paysans en communauté du Lavedan (Hautes-Pyrénées – France)", *Les ouvriers des deux mondes*, 1, 1857, p. 152.

⁷⁷ J.-A. P. Cousin, *Voyages gastronomiques au pays de France. Le Sud-Ouest de Nîmes à Bordeaux*, Paris, Flammarion, 1928, p. 210; F. Tamarozzi, "Retour aux sources. Flux et reflux du tourisme thermal à Salsomaggiore.", *Ethnologie française*, 32, 2002, 3, p. 421.

⁷⁸ Cité par J. Fourcassié, *Le romantisme et les Pyrénées* (1940), Toulouse, Annales pyrénéennes, 1990, p. 80.

⁷⁹ J. F. Boudon de Saint-Amans, *Fragments d'un voyage sentimental dans les Pyrénées*, Metz, Devilly, 1789, p. 163.

matérialisent plus souvent en une véritable éthique alimentaire. Chaque ville doit se ravitailler en produits de première nécessité comme en denrées plus luxueuses en comptant sur des producteurs installés à ses portes ou beaucoup plus lointains. Dans la station thermale, lieu où se croisent des curistes aux besoins spécifiques et des villégiateurs amoureux des soupers fins, ce besoin urbain prend un relief particulier. Bien souvent, en effet, il provoque l'apparition de nouvelles filières économiques locales, qui sont autant de renouvellements profonds des relations établies entre les communautés autochtones et les autres composantes des écosystèmes locaux. Le besoin en laits particuliers amène à repenser l'utilité de la chèvre ou de l'ânesse, les curiosités gourmandes à considérer comme des gibiers ou des poissons commercialisables des animaux qui ne constituaient plus depuis longtemps de véritables ressources alimentaires... Parallèlement, la nécessité de satisfaire les gourmets les plus exigeants conduit à faire acheminer vers la ville d'eaux une grande quantité de produits à la mode et à y mettre en œuvre autant que possible les savoir-faire culinaires les plus raffinés. Des combinaisons de ces différentes denrées naissent des plats et des menus originaux, classiques et pittoresques à la fois. Ceux-là n'apparaissent guère que sur les meilleures tables, mais il suffit de revenir aux sources et à la saveur parfois difficile à supporter de leurs eaux pour retrouver avec des diverses préparations sucrées et quelques bouillons d'herbes une autre cuisine proprement thermale et goûtée, quant à elle, par un grand nombre de curistes. Au cours de leurs séjours, notamment à la faveur de leurs promenades, les résidents temporaires des stations thermales font la connaissance de l'Autochtone, parfois de ce qu'il mange à l'habitude. Ces rencontres, qui peuvent rester de faux-contacts par leur brièveté et la ténacité de certains préjugés préalablement assimilés, jouent souvent un rôle essentiel dans l'entrée en gastronomie, avec une réputation, qui n'est pas nécessairement excellente, de productions propres aux environs des villes d'eaux. Essentielle dans l'invention de bien des sites naturels, l'aventure thermale l'a été aussi dans celle de nombreux paysages alimentaires.