

DE BOUILLIES EN FROMAGES. LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES DES POPULATIONS PYRENEENNES AUX XVIII^e ET XIX^e SIECLES

Frédéric Duhart

Doctorant en anthropologie historique
à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris

Comme à toutes les communautés humaines, la question de la faim se posa journallement aux sociétés pyrénéennes du passé. Chacune, sur son territoire, lui apporta des réponses plus ou moins cohérentes en composant avec la dureté du milieu montagnard qui les environnait. En composant, mais non pas en subissant comme viennent nous le rappeler les potagers que Ramond observa à Gavarnie à la fin du XVIII^e siècle. Des jardiniers du cru s'attachaient en effet à y faire venir une bien misérable oseille cultivée alors que la campagne environnante était pleine d'une vigoureuse oseille sauvage¹. L'exemple est aussi clair qu'acidulé : l'adaptation des sociétés pyrénéennes anciennes à la montagne participait d'une complexe articulation entre des conditions naturelles, des nécessités physiologiques et des choix culturels². Ces combinaisons étaient d'autant plus subtiles que si les vallées de la zone axiale formaient des espaces cloisonnés propices à l'éclosion de légers particularismes, aucune d'entre elles ne constitua un véritable isolat dans lequel une société fonctionna repliée sur elle-même³.

Soucieux d'étudier les consommations alimentaires des montagnards du versant nord des Pyrénées, nous concentrerons aujourd'hui nos observations sur la partie centrale de la chaîne. Nous pourrions écrire que notre zone d'investigation s'étendra des environs du pic d'Anie aux premières pentes du Pays de Sault. Dans la pratique, plus qu'un vaste territoire, ce sera une série de communautés, de villages et de hameaux que nous visiterons afin de dégager les grandes lignes d'un modèle pyrénéen sans araser les particularités alimentaires locales. De loin en loin, nous pénétrerons dans quelques villages du versant méridional, le plus souvent à des fins de comparaison.

Penser les consommations alimentaires des Pyrénéens des XVIII^e et XIX^e siècles appelle la prise en compte d'une dynamique temporelle. En l'espace de deux cents ans, les cultures alimentaires locales évoluèrent : des habitudes se maintinrent certes, mais des innovations se diffusèrent tandis que certains usages périclitèrent. Cet exercice demande aussi une prise en compte de la subtilité de la construction sociétale, de la diversité des sous cultures alimentaires induites par la hiérarchie des fortunes et des positionnements sociaux. Plus que d'un modèle réellement uniforme, nous traiterons ici de régimes pyrénéens divers mais non sans point commun. Désireux d'insister sur ce que mangeaient les montagnards, nous progresserons par catégories d'aliments en commençant par le fondement végétal de l'alimentation, puis en observant les apports animaux, les boissons et les repas qui marquaient une rupture avec la frugalité

¹ P. Guitton, « L'alimentation montagnarde à la fin du XVIII^e siècle d'après Ramond. », *Bulletin de la Société Ramond*, 1983, p. 69.

² I. de Garine, « Culture et nutrition. », *Communications*, 1979, p. 70-92.

³ F. Taillefer (dir.), *Les Pyrénées de la montagne à l'homme* (1974), Toulouse, Privat, 2000, p. 13-16 et 283-289.

quotidienne. L'acte de manger sera donc privilégié dans cet article. Néanmoins les autres séquences des « itinéraires de consommation⁴ » pyrénéens (l'obtention, le stockage, la transformation culinaire) ne manqueront pas de retenir, au passage, notre attention.

La prépondérance des nourritures végétales

Les *bleds* consommés sous la forme de pâtes ou de pains jouaient un rôle essentiel dans la ration alimentaire, aussi avant d'étudier ces préparations est-il nécessaire d'observer quelques caractéristiques essentielles de l'approvisionnement céréalier. Lorsque le produit des moissons était à son niveau ordinaire, l'exiguïté des emblavures et les rigueurs du biotope faisaient qu'il ne suffisait que rarement aux besoins annuels des villages montagnards. Au début du XIX^e siècle, par exemple, la vallée de Couflens ne récoltait des grains que pour trois ou quatre mois de l'année. Par conséquent, il existait une relation nécessaire entre les hautes vallées et d'autres terroirs plus favorisés, situés un peu plus bas ou au pied de la montagne. Cette dépendance était accrue lors des crises qui restèrent une menace réelle jusqu'au cœur du XIX^e siècle sous la forme de chertés générales telles que celle de 1827-1832, où de bons bourgeois de Bagnères-de-Bigorre durent sans doute se passer de pain blanc alors que celui-ci atteignait des prix très élevés, ou de difficultés locales engendrées par les aléas climatiques, ainsi la grêle qui ravagea les récoltes de Castillon-Larboust en juillet 1842. Au XVIII^e et durant une bonne partie du siècle suivant, dans la plupart des vallées, seuls les ménages aisés consommaient régulièrement du pain, les autres ne l'employant qu'au plus fort des travaux estivaux. La composition de la farine qu'il mettait en œuvre était variable, mais le froment y était, en général, rare. En l'an IV, un cultivateur de Saligos prévoyait dans la pension de sa veuve trois sacs pleins de la *méture* usuelle des environs de Barèges, composée d'une part de seigle pour une d'orge. Quant au pain blanc, son usage était très peu répandu. En dehors des bourgs situés au débouché des vallées, tel Lourdes, et des villes d'eaux où son prix ne lui permettait d'apparaître que sur les meilleures tables, il ne figurait guère, selon une fréquence variable, qu'au menu des ruraux les plus aisés, tels les maîtres de forges ariégeois. Pâte levée et cuite au four, le *mistra* ou *mésturet* constituait techniquement un pain, mais ces noms dialectaux signalés par Ramond, montrent que, pour les Pyrénéens, cette préparation à base de farine de millet, de maïs ou de sarrasin et abondamment consommée se distinguait de celui-ci. A la fin du XIX^e siècle, l'emploi du pain restait exceptionnel dans des villages tels que Ousté. Néanmoins la consommation de cet aliment devint plus régulière au sein de la paysannerie de la plupart des vallées. Les miches qui cuisaient dans la plupart des fours étaient toujours confectionnées avec des farines mêlées : orge et froment en vallée d'Aspe, seigle et orge à Aulon, froment et maïs à Ilheu, etc. Toutefois, cette évolution ne remettait guère en cause l'importance des pâtes cuites hors du four dans l'alimentation⁵.

⁴ D. Desjeux, L. Zheng, A.-S. Boisard, X. M. Yang, « Ethnographie des itinéraires de la consommation alimentaire à Guangzhou. », *Alimentations contemporaines*, Paris, L'harmattan, 2002, p. 191-212.

⁵ P. Dardenne, *Essai sur la statistique du département de l'Ariège* (1805), Saint-Girons, Le Boulbi, 1990, p. 278 ; J.-F. Soulet, *Les Pyrénées au XIX^e siècle*, Toulouse, Eche, 1987, t. 2, p. 19 et « Aspects de la société pyrénéenne au XIX^e siècle. Le cas des vallées d'Oueil et de Larboust. », *Saint-Gaudens et sa région, XXXV^e congrès FSASLPG*, Saint-Girons, 1981, p. 7 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, 3E 14, 27/Flo/an IV ; Arch. mun. Lourdes, FF 11, 22/07/1764 ; M. Chevalier, *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, Génin, 1956, p. 215 ; P. Mayoux, « Plantes comestibles employées dans les Hautes-Pyrénées pendant la Révolution. », *Bulletin de la Société Ramond*, 2001, p. 176-179 ; F. Capdevielle, *La vallée d'Ossau* (1891), Bayonne, Libro-liber, p. 119 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 292 et n° 37 ; C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres. Une vallée au cœur des Pyrénées racontée par ses instituteurs* (1887), Aspet, PyréGraph, 2000, p. 135.

Le sarrasin, élément important de la ration alimentaire de la famille de J. Borde, installée à Adervielle, et de nombreux autres ménages pyrénéens du XVIII^e siècle, conserva une réelle importance dans certains villages d'altitude jusqu'à la fin du siècle suivant. A Armenteule, dans la haute vallée du Louron, où le maïs n'était pas bien implanté, la farine de cette petite polygonacée se consommait encore « sous forme de gâteaux , sous forme de crêpes, de bouillies épaisses ou en grumeaux que l'on mange chaudes et associées à du lait, refroidies, on les coupe par tranches qu'on fait frire dans le beurre » dans les années 1880. Néanmoins, l'usage du sarrasin périclita dans des secteurs mieux lotis, ainsi à Sode. Malgré la pénétration du maïs dans les vallées pyrénéennes, le millet conserva un rôle dans l'alimentation humaine. En effet, alors que le *mistra* de pur millet, que J. Bergeret trouvait « désagréable, indigeste et malsain », s'éclipsa devant celui réalisé avec du blé d'Espagne, le résultat heureux du mélange de la mouture de ces deux céréales, signalé par Ramond, restait usité au XIX^e siècle, ainsi chez les Mélouga. La farine de millet conserva en outre quelques usages spécifiques : à partir de miques de mil achetées aux *micoutères* de Pouzac installées au coin de la rue des Halles, les Bagnéraises de la fin du XIX^e siècle réalisaient les *truses*, « un mets national et peu connu » hors de la ville. Le cas de ces *truses* est fort intéressant car il montre que, moyennant quelques accommodements, les bourgeois ne dédaignaient pas des préparations à base de céréales habituellement trop rustiques pour leur palais. En voici la recette :

« On coupe la mique en tranches minces, puis on l'émiette dans un poëlon ou une casserole, on y mêle du beurre, autrefois du miel, maintenant du sucre, on agite continuellement à un bon feu avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les miettes roussissent un peu ; les bourgeois l'aromatisent avec la fleur d'oranger, la vanille ou le rhum, et on sert chaud. »

La farine de maïs qui, au cours du XVIII^e siècle, devint une composante essentielle de la diète paysanne dans l'ensemble de la chaîne, était en grande partie consommée sous la forme de diverses pâtes. Proche de la bouillie, la *gaudine*, *broye* ou *tourradine* qui se préparait à Ger avec un mélange composé de neuf dixièmes d'eau et d'un de lait ou avec de l'eau pure, pouvait aussi être réalisée avec du potage ou du lait, ainsi à Viger, voire, devenir, par adjonction de graisse, une *pasta grassa* (dans le dialecte en usage à Gez-ez-Angles). Elle pouvait être consommée chaude, en pâte froide ou frite à la poêle à la graisse ou au beurre. Une autre pâte non levée, le *pastet*, qui se présentait sous la forme d'une galette de farine de maïs, était également consommé. Alors que le riz « bouilli au safran » ou « à l'huile » figurait au menu des muletiers aragonais depuis au moins la fin du XVIII^e siècle, son rôle dans la diète des Pyrénées françaises demeura marginal. Dans les années 1880, en Luchonnais, notamment à Garin, le riz faisait quelques apparitions sur les tables, associé à la farine de maïs dans la bouillie ou servi seul sous la forme d'un riz au lait très épais. Quant à l'avoine, son emploi dans l'alimentation humaine se réduisait à quelques préparations saisonnières, comme l'« espèce de gruau » qui rafraîchissait les travailleurs du Nébouzan sous le soleil de plomb estival⁶.

⁶ Arch. dép. Haute-Garonne, 3E 29931, 10/04/1739 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 23 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 117 ; J. Bergeret, *Flore des Basses-Pyrénées...*, t.1, Pau, Véronèse, 1802, p. 57 ; F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 75 ; C.-L. Frossart, « Le maïs, le millet et le sarrasin considéré comme matières alimentaires dans les Pyrénées. », *B. Société Ramond*, 1900, p. 24 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 160, n° 382, n° 365 et n° 165 ; J.-P. Picqué, *Voyage dans les Pyrénées françaises...*, Paris, Le Jay fils, 1789, p. 176 ; Gustave Alaux (1838) cité par B. et L.

Quelques légumineuses complétaient cette ration céréalière. Au cours de la première moitié du XVIII^e siècle, le haricot, associé au maïs (au cœur de la vallée de Luchon, en 1740, le Sallois B. Lamanes conservait des *coupeaux* de ces deux grains) se diffusa progressivement et vint compléter l'ancien corpus composé par les pois et les lentilles que le Barégeois L. Larrangue mentionnait dans la pension viagère qu'il prévoyait pour sa future veuve et les fèves dont L. de Froidour remarque l'emploi en Couserans lors de sa visite de 1667. Les légumes secs étaient le plus souvent mis en œuvre dans la soupe qui, préparée le matin, était présente dès le premier repas (le *dîner*). Les Mélouga, qui prenaient celui-ci vers huit heures, consommaient habituellement de la *soupe aux haricots* les jours maigres⁷.

Localement, la châtaigne trouvait une modeste place dans le régime alimentaire. Outre, le produit de leur propre châtaigneraie dont l'entretien était parfois considéré comme une affaire suffisamment importante pour faire l'objet d'une comptabilité détaillée, les villageois recouraient parfois à des achats. Tel était le cas des habitants d'Avezac en Nébouzan : afin de compléter la récolte de leurs propres bois, ils se procuraient en effet des châtaignes « des lieux voisins ». Ailleurs, là où le châtaignier manquait, d'aucuns achetaient quelques kilogrammes de son fruit pour leur consommation personnelle ou pour celle de leurs porcs⁸.

Qualifiée, selon l'instituteur d'Arrodets, par les parents de ses élèves de « pain de la providence » parce qu'elle était « un pain tout fait », la pomme de terre conquiert en moins d'un siècle et demi une place fondamentale dans l'alimentation des populations des Pyrénées centrales. Bien que la culture des *pataves* fût mentionnée dès 1744 dans certains villages du Sérou, tel Alzen, la précocité de ses succès orientaux appellent quelques nuances : longtemps, en année ordinaire, la pomme de terre figura surtout, comme dans la Cerdagne des années 1770, au menu des animaux et son introduction à la diète humaine ne fut pas sans engendrer des réticences, ainsi chez les Aurois en 1778. Au cours de l'ultime tiers du XVIII^e siècle, l'usage de ce tubercule devint plus massif en haute Ariège (la pomme de terre fut cotée sur le marché de Foix à partir d'octobre 1778) et se diffusa vers l'ouest de la chaîne. A l'aube des années 1780, le médecin d'Avezac-en-Nébouzan, constatait le rôle que tenait cette plante d'une introduction récente dans l'alimentation de cette communauté. Les crises qui accompagnèrent la fin de l'Ancien Régime lui donnèrent l'occasion de s'imposer. Selon un rapport, en 1792, elle aurait servi de principale nourriture aux trois quarts des habitants du district de Tarascon pendant les deux tiers de l'année. La singularité de la pomme de terre en regard du corpus classique des farineux joua dans un premier temps en sa défaveur, mais, par la suite, elle offrit des possibilités culinaires fort variées : les pommes de terre que certains tentèrent d'intégrer à leur préparation céréalière et que d'autres consommèrent bouillies entières avec du sel ou broyées et mélangées à du chou ou des haricots, trouvèrent aussi une place dans les soupes et purent également,

Bennassar, *Le voyage en Espagne...*, Paris, Robert Laffont, 1998, p. 604 ; Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4°106.

⁷ Arch. dép. Hautes-Pyrénées, 3E 14, 24/02/1752 ; Arch. dép. Haute-Garonne, 3E 29932, 15/07/1740 ; « Impressions de voyage de Louis de Froidour dans le Couserans en 1667. », *B. Périodique de la Société Ariégeoise des Sciences Lettres et Arts*, 1884, p. 268 ; F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 75.

⁸ A. Bruneton-Governatori, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier* (1984), Nîmes, Lacour, 1999, p. 131 ; Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; A. Chenu (ed.), *Les Mélouga, une famille pyrénéenne au XIX^e siècle*, Paris, 1994, p. 47.

comme le nota l'instituteur de Gouaux de Luchon, faire un plat de midi, « frites à la cocotte ou à la poêle » avec « du jambon ou du lard »⁹.

Une gamme d'*herbes*, d'une grande permanence à l'échelle de la longue durée, accompagna, souvent après avoir mijoté dans l'anonymat de la marmite, cette ration farineuse. Les choux, très largement employés, étaient à l'honneur dans tous les potagers, notamment dans ceux d'Arrodets où au XIX^e siècle, la variété la plus courante était le *commun à larges côtes*. Les petits et les gros oignons, selon la distinction de sœur C. Astrié de Notre Dame de la Grâce d'Ax, occupaient aussi une place de choix dans les jardins et la cuisine. Quant à l'ail, qui venait mal dans certains terroirs, était acheté lorsqu'il ne se produisait pas sur place, ainsi chez les Mélouga. D'autres *herbes* faisaient l'objet d'une culture. Ramond remarqua dans les potagers, l'oseille, la blette et l'épinard ; le docteur Armieux diverses salades. Quelques plantes sauvages intervenaient dans la ration des travailleurs de la montagne : la plus fameuse de ce groupe était sans doute *chenopodium bonus-henricus* (épinard sauvage ou *wild spinach* sous la plume de C. Meighan) mais il en existait d'autres comme l'ortie blanche et la mauve sauvage avec lesquelles certains ouvriers des chantiers de mâturation préparaient leur soupe du soir. En outre, quelques *racines* croissaient dans les jardins de la montagne, ainsi la betterave mentionnée à Garin, les raves, les navets ou les carottes. Ces dernières, fort communes, faisaient dans les années 1880, l'objet d'une spéculation maraîchère à Asté. La citrouille, cultivée là où les conditions climatiques n'étaient pas trop rudes, comme dans le jardin dont s'occupait la sœur C. Astrié, rejoignait dans le pot les autres légumes employés à la préparation du bouillon¹⁰.

Encore cantonnés à la fin du XIX^e siècle dans les potagers des terroirs les plus favorables, ainsi ceux de Salechan en vallée de la Barousse, le piment et la tomate connurent des rythmes de diffusion différents. Alors que la culture du *poivre long* était bien implantée à la fin du XVIII^e siècle dans différents secteurs, tels les abords de Quillan dans la haute vallée de l'Aude, l'adoption de la tomate fut beaucoup plus lente dans la partie centrale des Pyrénées françaises : en 1807, P. Laboulinière ne la mentionna pas dans le chapitre très détaillé qu'il consacra aux productions horticoles¹¹.

Plantés dans les haies, les prés, servant à soutenir les hautains, des arbres fruitiers étaient présents autour des villages. Cependant les aléas climatiques et le peu de soins qui leur était accordé rendaient les récoltes fort aléatoires. Les Pyrénéens l'acceptaient avec une certaine fatalité : quand à la fin d'avril 1778, il neigea puis « gèle à glace » à

⁹ Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 27 ; M. Chevalier, *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, Génin, 1956, p. 217 et p. 246 ; M. Moriceau, « La pomme de terre au XVIII^e siècle. », *Annales ESC*, 1970, p. 1174 ; G. Frèche, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières*, Paris, 1974, p.p. 222-224 ; Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; P. Laboulinière, *Annuaire statistique du département des Hautes-Pyrénées*, Tarbes, Lavigne, 1807, p. 360 ; E.-F. Dralet, *Description des Pyrénées*, Paris, Arthus Bertrand, 1813, t. 1, p. 213 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 113.

¹⁰ Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 27 ; Arch. dép. Ariège, 2 H dep E 23, 1779-1781 ; A. Chenu (ed.), *Les Mélouga, une famille pyrénéenne au XIX^e siècle*, Paris, 1994, p. 47 ; P. Mayoux, « Plantes comestibles dans les Hautes-Pyrénées pendant la Révolution. », *Bulletin de la Société Ramond*, 2001, p. 179-185 ; Dr Armieux, *Etudes médicales sur Barèges*, Paris, 1870, p. 136 ; C. Meighan, *Treatise of the nature and powers of Barèges' baths and waters*, Londres, T. Meighan, 1742, p. 10 ; P.-M. Leroy, *Mémoire sur les travaux qui ont rapport à l'exploitation de la mâturation...*, Londres, 1776, p. 47 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 106 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n° 33

¹¹ C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres...* (1887), Aspet, PyréGraph, 2000, p. 149 ; Arch. dép. Aude, 7 L 55, An II ; P. Laboulinière, *Annuaire statistique du département des Hautes-Pyrénées*, Tarbes, Lavigne, 1807, p. 338.

Avezac-en-Nébouzan, alors que tous les fruitiers étaient en fleurs, les habitants pensèrent « adieu le fruit. Nous n'en mangerons pas cette année ». Le fruit cru apparaissait surtout comme un complément, qui pouvait les bonnes années jouer un rôle important dans la ration estivale. Tandis que certains contrats de mariage passés à l'aube du XVIII^e siècle à Saint-Lary mentionnaient la jouissance de la récolte d'un pommier ou d'un cerisier, le docteur Bonnans nota, lorsque l'épidémie de choléra frappait l'Ariège en 1854, que les « paysans étaient débilités par un régime exclusivement végétal, à l'époque des fruits d'été et d'automne ». Le pommier et le poirier qui parvenaient à fructifier sur des terroirs élevés, ainsi à Uz où leur produit a une saveur un peu sure, faisaient partie des essences les plus communes. Le cerisier dont les fruits étaient aussi largement employés dans la nourriture des porcs (ceux des Mélouga absorbaient les trois quarts de la récolte annuelle) et le prunier étaient abondants mais partout, comme dans l'Ariège du début du XIX^e siècle, ils n'étaient guère de « belles espèces ». D'autres espèces, en revanche, ainsi le pêcher présent à Marignac, étaient moins répandues. Aussi leurs fruits pouvaient-ils s'intégrer à de petits réseaux d'échanges locaux. A la fin du XIX^e siècle, les figues et les autres fruits que les habitants de Salechan avaient en excédent, étaient parfois troqués contre de la laine avec les habitants de la haute Barousse ou du haut Larboust. Compte tenu du prix du sucre, la consommation de confitures, produites à la maison ou achetées à un marchand tel que l'épicier Delpy de Vicdessos, décédé en 1776, ne concernait pour l'essentiel que les ménages argentés¹².

Beaucoup de lait, un peu de chair

L'importance qu'à la fin du XVIII^e siècle T. Bordeu reconnaissait aux laitages dans l'alimentation ancienne de la vallée d'Ossau dans sa fameuse phrase « *Atau bibèn de lèyt e de broje de milh noustes payboûs* » (« Ainsi vivaient de lait et de bouillie de *milh* nos grands parents »), se retrouvait dans les autres hautes vallées pyrénéennes. Le lait ou le petit lait, abondamment employés par les pasteurs, comme L. de Froidour le constata dans les montagnes bigourdanaises au cœur du Grand Siècle, étaient aussi très employés dans la cuisine domestique. En effet, le lait constituait un ingrédient fondamental de bien des recettes de *gaudines* et couramment le *mistra* était émietté dans du lait pour former ce qui, à Esbareich, se nommait le *mündat*. A l'instar de J. Mirande d'Arette, bien des montagnards consommaient du fromage. L'usage de cette denrée était suffisamment important pour que certaines pensions viagères le mentionnassent, ainsi celle qui figurait dans le contrat de mariage du journalier luzien P. Labit. Les fromages pyrénéens, sans tenir compte des *façon Mondor* et des autres produits d'exportation des fruitières du XIX^e siècle, présentaient une certaine diversité : outre les brebis largement dominants, étaient produits des vaches, souvent trop écrémés à cause de la production simultanée de beurre, de petits chèvres (au moins dans la haute vallée de l'Aude) et, au gré de la composition des troupeaux, divers mélanges. La qualité des fromages était déterminée par leur degré d'affinage : sur le marché de Saint-Girons étaient distingués les frais, les *frais croutés* et les vieux. La consommation de fromage intervenait au cours de divers repas : les maîtres de la maison Mélouga à

¹² Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; J. Bo ulhaut, « Les contrats de mariage à Saint-Lary 1673-1690. », *Couserans et montagne ariégeoise, XXX^e congrès FSASLPG*, Saint-Girons, 1976, p. 108 ; J.-F. Soulet, *Les Pyrénées au XIX^e siècle*, Toulouse, Eche, 1987, t. 2, p. 58 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n°372 ; A. Chenu (ed.), *Les Mélouga, une famille pyrénéenne au XIX^e siècle*, Paris, 1994, p. 50 ; P. Dardenne, *Essai sur la statistique du département de l'Ariège* (1805), Saint-Girons, Le Boulbi, 1990, p. 211 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 463 ; C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres...*(1887), Aspet, PyréGraph, 2000, p. 196 ; C. Pailhès (dir.), *Histoire de Foix et de la haute Ariège*, Toulouse, Privat, 1996, p. 120.

Cauterets appréciaient ce mets pour clore le *dîner* des jours maigres, quand d'autres le mangeaient pour le *gôûter*, pris vers une heure de l'après-midi en vallée du Louron. Très sec, le fromage constituait également une ration commode pour ceux qui couraient la montagne à l'instar des chasseurs d'isards rencontrés par J. Dulsaux¹³. Le beurre, même lorsqu'il ne s'agissait pas du prestigieux beurre de Campan recherché pour ses qualités fort loin de la mythique vallée (il s'en trouvait en 1724 sur le marché de Grenade-sur-Garonne et deux décennies plus tard, dans la boutique d'un pâtissier bayonnais), était une denrée largement commercialisée. Par conséquent, son usage local était restreint, même dans la paysannerie aisée. Lors du bon mariage du laboureur J.-F. Marchand, de Betpouey, la pension annuelle prévue par le contrat n'en comportait que trois livres. Plus d'un demi-siècle plus tard, les vingt-huit pour cent et demi de la production beurrière familiale employés dans la cuisine de la maison Mélouga, ne représentaient que trente pour cent de l'ensemble des matières grasses qui y étaient consommées. Les contraintes liées au transport du beurre faisaient que sa disponibilité locale était accrue durant l'été. Le beurre produit dans les hautes vallées ariégeoises de la fin de l'Ancien Régime n'était pas salé (à la différence d'une partie de celui d'autres secteurs de la chaîne, ainsi autour de Luz où du beurre frais et du salé étaient fabriqués) et ne sortait guère des vallées en période chaude, alors qu'en hiver, « des particuliers [venaient] en acheter pour Toulouse, Carcassonne, Perpignan et les villes environnantes ». Toutefois, localement, le développement du thermalisme engendra un débouché estival : au début des années 1890, une partie du beurre ossalois était consommé au cours de la saison aux Eaux-Bonnes¹⁴.

Les viandes salées étaient les plus consommées par les populations pyrénéennes. L'élevage du porc était important, mais l'abondance des gorettes, qui à l'instar de ceux que l'Aspois P. Laplassotte gardait au bois du Bager, s'alimentaient en partie sur les parcours forestiers, ne doit pas masquer une certaine inégalité sociale. Encore à la fin du XVIII^e siècle, dans des villages, tel Avezac, où le maïs et la pomme de terre étaient cultivés, la frange de la population la plus pauvre n'avait pas les moyens d'élever un porc. En outre, celui qui pouvait amener un porc jusqu'au sacrifice n'en consommait pas nécessairement toute la carcasse, les meilleurs morceaux pouvant être vendus, comme cela se pratiquait encore dans la première moitié du XX^e siècle dans les Baronnie. Les réserves constituées lors du *pêle-porc* (qui, au moins au XIX^e siècle, donnait lieu à un « festin pantagruélique », ainsi à Troubat en vallée de la Barousse) consistaient en viande salée, en lard et en graisse qui étaient employés avec, selon les ressources du ménage, une parcimonie plus ou moins grande, tout au long de l'année, dans la soupe quotidienne et, pour les deux dernières denrées évoquées, comme une matière grasse de friture ou d'adjonction à la bouillie. La présence d'un jambon dans une cuisine était un signe d'aisance, surtout lorsqu'à l'instar de chez le Baréton J. d'Amixen, elle allait de pair

¹³ S. Palay, *Autour de la table béarnaise*, Toulouse, Privat, 1932, p. 68 ; L. de Froidour, *Mémoire du pays et des états de Bigorre*, Paris et Tarbes, H. Champion et Baylac, 1892, p. 44 ; C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres...*(1887), Aspet, PyrGraph, 2000, p. 106 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 16/06/1776 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, 3E 14, 05/12/1742 ; P. Laboulinière, *Annuaire statistique du département des Hautes-Pyrénées*, Tarbes, Lavigne, 1807, p. 343 et p. 346 ; Arch. dép. Aude, 7 L 55, An II ; Arch. dép. Ariège, 4 L 28, An II ; F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 75 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n°3 ; J. Dulsaux, *Voyage à Barèges et dans les Hautes Pyrénées fait en 1788*, Paris, Didot jeune, 1796, t. 1, p. 257.

¹⁴ R. Rumeau, *Inventaire sommaire des archives...Grenade*, Toulouse-Paris, 1896, p. 156 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 3288, 30/04/1746 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, 3E 14, 31/10/1787 ; A. Chenu (ed.), *Les Mélouga, une famille pyrénéenne au XIX^e siècle*, Paris, 1994, p. 46 ; P. Dardenne, *Essai sur la statistique du département de l'Ariège* (1805), Saint-Girons, Le Boulbi, 1990, p. 303 ; F. Capdevielle, *La vallée d'Ossau* (1891), Bayonne, Libro-liber, p. 40.

avec une belle réserve de lard et de graisse en pot. Il pouvait, dans certains cas, être légèrement fumé après son passage au saloir, afin de lui assurer une conservation optimale, ainsi en vallée d'Ossau. En montagne, le jambon était souvent consommé sous la forme de tranches frites, appelées *rostes* en Andorre. Quant à la consommation des quelques saucissons produits lors des *pèlères* ossaloises, elle demeurait associée à la fin du XIX^e siècle « aux grandes occasions »¹⁵. La consommation de viande salée de brebis ne fut mentionnée que quelquefois au XVIII^e siècle. Ramond, par exemple, évoqua des quartiers de cette viande conservée dans une borde et le troc, réalisé entre bergers espagnols et français, de quelques pièces de jeune brebis contre du beurre. En revanche, à la fin du XIX^e siècle, cette denrée fut assez commune dans de nombreuses vallées où quelques brebis tuées à l'entrée de l'hiver fournissaient ensuite un salé employé comme celui de porc, ainsi à Lège. Son usage périclita toutefois au cours de la seconde moitié du siècle dans une commune comme Anla, en raison de « la cherté de l'espèce ovine ». Dans les demeures aisées, une autre viande salée était parfois utilisée : le confit de volaille (canard, oie, dindon). Rarement produit dans les villages montagnards, ce mets délicat était parfois acheté plus bas dans la vallée pour le besoin des bonnes familles, ainsi à Salechan¹⁶.

La consommation de viande de boucherie était très faible. En 1841, S.S. Ellis, dressa un tableau de la médiocre situation bouchère d'Argelès, en se fondant sur l'expérience de l'un de ses amis : « *one calf and one sheep were weekly sacrificed to the appetites of the whole town [...] During four months no beef was to be met with.* ». En outre, le produit de la majorité des basses-cours, dont la plupart ne se composaient que de quelques poules, était en général destiné à l'acquittement de redevances ou à la vente. Aussi dans les milieux populaires, le goût de la viande fraîche restait-il, jusqu'au terme du XIX^e siècle, associé à de rares occasions telles que les repas de fête ou que ceux, un peu moins plantureux, qui accompagnaient les grands travaux agricoles (fenaison, tonte, etc.). Pour la réalisation de ces agapes carnées, quelques ustensiles simples étaient employés : la batterie de cuisine de la maison Mélouga comportait une broche, un gril et trois casseroles de cuivre qui ne servaient que lors de ces événements domestiques. Cependant, dès le XVIII^e siècle, une étroite élite rurale se distingua par une consommation assez régulière de viandes variées. Tandis que les maîtres du château d'Usson, dans le Donnezan, appréciaient la viande fraîche, qui reposait avant d'être accommodée à l'abri des parois de toile d'un garde-manger, et les volailles mijotées dans une *chaponnière* de cuivre, dans la cuisine du curé de Lannes, une broche, des *rotissoirs*, un flamboir et des lèchefrites attendaient que sonnât l'heure de l'un des nombreux oiseaux de la basse-cour ou de quelques-unes des paires de palombes ou de bisets enfermées dans la volière pour entrer en action¹⁷.

¹⁵ M.-T. Labarthe, *L'espace forestier en vallée d'Aspe. De l'écosystème pastoral à l'intégration étatique*, thèse, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 1987, t. 1, p. 43 ; Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; R. Bonnain, « Le pèle-porc dans les Baronnie. », *Les Baronnie des Pyrénées* (1981), Paris, Ed. de l'EHESS, 1999, t. 1, p. 196 ; C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres...* (1887), Aspet, PyrèGraph, 2000, p. 260 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 17/04/1784 ; G. Bentham, *Catalogue des plantes indigènes des Pyrénées...*, Paris, Huzard, 1826, p. 34 ; F. Capdevielle, *La vallée d'Ossau* (1891), Bayonne, Libro-liber, p. 121.

¹⁶ P. Guitton, « L'alimentation montagnarde à la fin du XVIII^e siècle d'après Ramond. », *B. de la Société Ramond*, 1983, p. 68 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 447 ; C. Arrieu, *La Barousse de mains de maîtres...*(1887), Aspet, PyrèGraph, 2000, p. 22 et p.199.

¹⁷ F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 77 ; « Le château d'Usson en 1722. », *B. Périodique de la Société Ariégeoise des Sciences Lettres et Arts*, 1886, p. 105 et p. 109 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 01/02/1775 ; S.S. Ellis, *Summer and winter in the Pyrenees*, Londres, Fisher, 1841, p. 77.

En Maigre, la viande salée et le lard étaient supprimés du menu. Ce respect de la prescription par défaut suffisait à l'ordinaire populaire. Toutefois, occasionnellement car ces denrées étaient relativement chères, des salaisons de poisson remplaçaient la chair proscrite. Alors que les privilèges de 1767 autorisaient l'Andorre à recevoir du comté de Foix vingt charges de congre, les Aspois pouvaient trouver sur le marché d'Oloron des sardines et de la morue. Au XIX^e siècle, la consommation de poissons frais, tels que les truites, conservait un caractère exceptionnel au sein des milieux populaires, même dans la paysannerie aisée : les quelques truites que les Mélouga goûtaient dans l'année provenaient de dons¹⁸.

En plus des corps gras issus du porc et du beurre, les Pyrénéens consommaient de l'huile. Très employée dans les cuisines du versant méridional, l'huile d'olive, transportée dans des outres depuis le piémont aragonais ou catalan, pénétrait, grâce à un commerce actif et parfois interlope, dans des hautes vallées françaises où son usage culinaire restait plus limité. Dès le XVIII^e siècle, de l'huile de noix fut produite en différents sites de la chaîne, tel le haut pays de Foix, cependant il ne semble pas, au moins jusqu'au début du siècle suivant, que ce liquide ne remplît une fonction alimentaire. En effet, Ramond regretta que dans les Pyrénées, l'huile de noix fût utilisée comme huile d'éclairage, alors qu'elle aurait été « d'un bien meilleur usage pour la cuisine que les huiles fortes » fournies par l'Espagne¹⁹.

Le boire, ses temps et ses lieux

Dans les hautes vallées pyrénéennes, la boisson quotidienne des milieux populaires était fort simple : partout, comme à Avezac en Nébouzan à la fin du XVIII^e siècle, les paysans étanchaient pour l'essentiel leur soif avec de l'eau tirée des nombreuses sources qui jaillissent de la montagne et acheminée vers la maison à l'aide d'une cruche de terre, comme le fait, à Juzet dans la vallée de Luchon, M. Tournans, ou d'un ustensile de bois cerclé de fer, pareil à celui qu'emploie J. Lapeyre d'Arette. Cette sobriété ne devait rien à la pureté d'un caractère épargné par une tare qui minait la société civilisée, comme l'argumentèrent divers auteurs, au premier rang desquels J. Dulsaux qui trouvait dans cet exemple un des dards qu'il projetait contre la modernité de son temps. Cela tenait dans la longue durée à la faible pesanteur des bourses et pour les dernières années du XIX^e siècle, à une conjoncture vinicole désastreuse, car le goût pour le vin était bien ancré chez les montagnards²⁰ !

Si les habitants des villages hauts perchés et mal exposés avaient presque renoncé à la culture de la vigne (sur leurs terroirs extrêmes, où « le raisin ne pourraient pas venir à maturité » dans le cadre d'une culture classique, ils tentaient, sans grande ambition, à l'instar des paysans de Sost dans la vallée de la Barousse, de faire croître quelques pieds de « l'arbuste si précieux » à l'abri de leur jardin), les communautés qui jouissaient de conditions plus favorables cultivaient cette plante. A Boutx, par exemple, des hautains étaient installés sur les terrains exposés au midi. Cependant le mauvais vin produit par

¹⁸ C. Bourret, *Les Pyrénées centrales du XI^e au milieu du XIX^e siècle. Espaces, pouvoirs et relations...*, thèse Paris 7, 1991, p. 819 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 1J 1080, An II ; A. Chenu (ed.), *Les Mélouga, une famille pyrénéenne au XIX^e siècle*, Paris, 1994, p. 46.

¹⁹ C. Bourret, *Les Pyrénées centrales du XI^e au milieu du XIX^e siècle. Espaces, pouvoirs et relations...*, thèse Paris 7, 1991, p. 818 ; M. Chevalier, *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, Génin, 1956, p. 253 ; P. Mayoux, « Plantes comestibles... », *Bulletin de la Société Ramond*, 2001, p. 179-185.

²⁰ Arch. Acad. Médecine, 137d 12 n°1/16, 1779 ; Arch. dép. Haute-Garonne, 3E 29931, 06/04/1739 ; Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 06/12/1790 ; J. Dulsaux, *Voyage à Barèges et dans les Hautes Pyrénées fait en 1788*, Paris, Didot jeune, 1796, t. 1, p. 67 et p. 84.

ces cultures (déjà en 1667, L. de Froidour qualifia celui qu'il goûta en Couserans de « fort vert ») ne suffisait pas à l'approvisionnement des vallées. Aussi un commerce actif et fort ancien existait-il entre les villages de la montagne et ceux du piémont. Au XVIII^e siècle, tandis que l'aubergiste de Pierrefite débitait du vin de Vic ou de Maubourguet, les buveurs du Val d'Aran recevaient la liqueur bachique de la Conca de Tremp, du Val d'Àneu, mais aussi du versant français, notamment de Saint-Béat et de Seix. Ce vin qu'il était intéressant de vendre, ou dans le cas le plus fréquent qu'il fallait acheter, possédait un prix trop élevé pour être consommé au quotidien par le plus grand nombre²¹.

Quelques notables villageois faisaient à leur domicile une consommation régulière de vin à l'instar de J.-B. Candelot, prêtre de Lanne dont la réserve de *vin paillet* ne servait pas seulement aux actes liturgiques. Neuf bouteilles du dit breuvage étaient en effet soigneusement rangées à côté des verres qu'il conservait dans le petit cabinet de son salon. Chez les buveurs réguliers de vin, outre celui qui était employé comme ordinaire, quelques crus plus fins apparaissaient parfois. Chez le curé d'Escaló en 1787, le vin servi au cours des repas était un rouge qui, selon A. Young, puait le bouc mais la cave du maître des lieux renfermait aussi quelques bouteilles d'un blanc très généreux. Pour le plus grand nombre, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la consommation de vin au cours du repas demeura exceptionnelle et associée aux « rudes travaux de l'été », comme l'écrivit l'instituteur de Billière (dans la vallée de Luchon), ou aux grandes fêtes. En dehors de ces quelques journées, le vin populaire était celui qui se consommait au cabaret. Ce lieu possédait un rôle crucial dans la sociabilité villageoise au XVIII^e siècle, comme le rappelle notamment la représentation d'une scène de commensalité joyeuse dans un compoix des Baronnie. La fréquentation du cabaret était une distraction appréciée des jours chômés. Dans les années 1880, le cabaret de Viella, près de Luz, connut par exemple une intense fréquentation dominicale²².

La persistance de la rareté du vin au menu des montagnards à la fin du XIX^e siècle, alors que leur régime a connu quelques améliorations notables, était liée à une mauvaise conjoncture viti-vinicole. En effet, au cours de la seconde moitié du siècle, divers fléaux s'étaient abattus sur les vignobles du Sud-Ouest : après, l'oïdium qui grèvait encore durement la production des hautains de Montauban-de-Luchon et des autres ceps montagnards de la fin des années 1880, étaient arrivés le mildiou et le phylloxéra qui frappaient durement les vignes de la plaine. De fait, le vin était devenu particulièrement cher et des imitations peu recommandables trompaient souvent le chaland. Le maître d'Azet n'exagérait guère quand il évoquait le mauvais vin « qui [n'était] autre chose que de la drogue, c'est à dire du vin sans raisins ou des compositions qui [étaient] nuisibles à la santé ». La boisson préparée avec des raisins par les habitants de Tostat dans la plaine bigourdane était, en effet, un sain nectar comparée aux picrates falsifiés qui utilisaient, en autres choses, des colorants chimiques. Face à cette cherté du vin et sa piètre qualité, les agriculteurs des hautes vallées apprirent à produire et à consommer une autre boisson fermentée, le cidre. L'usage de cette boisson fut enfant de cette crise

²¹ C. Arriou, *La Barousse de mains de maîtres...* (1887), Aspet, PyrÉGraph, 2000, p. 232 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 457 ; « Impressions de voyage de Louis de Froidour dans le Couserans en 1667. », *B. Périodique de la Société Ariégeoise des Sciences Lettres et Arts*, 1884, p. 254 ; F. Brumont, *Madiran et Saint-Mont*, Biarritz, Atlantica, 1999, p.p. 126-134, p.p. 160-165 et p.p. 253-254 ; G. Peyruc, « Quand la vigne poussait en Lavedan. », *Lavedan et Pays Toy*, 1993, p. 75 ; C. Bourret, *Les Pyrénées centrales du XI^e au milieu du XIX^e siècle. Espaces, pouvoirs et relations...*, thèse Paris 7, 1991, p. 819.

²² Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 01/02/1775 ; A. Young, *Voyages en Italie et en Espagne...*(1794), Paris, Guillaumin, 1860, p. 352 ; Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 107 ; C. Desplat, *Village de France au XVIII^e siècle. Autoportrait*, Biarritz, Atlantica, 1997, p. 118 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n° 376.

vinicole, car, bien que les pommiers fussent localement abondants, il n'existait pas ici à l'époque une tradition vivante du cidre semblable à celle des populations des basses montagnes les plus occidentales. Pour obtenir une quantité suffisante de pommes et de poires (qu'ils mêlaient bien souvent) les paysans, tels ceux d'Adervielle dans la vallée du Louron, commencèrent d'abord par prodiguer des soins aux arbres déjà productifs qui étaient jusque là bien souvent abandonnés aux bons soins de dame Nature, puis se lancèrent dans de nouvelles plantations, comme à Beaudean. Toutefois, le recours exclusif aux variétés locales, plus adaptées à la table, ne donna qu'un médiocre résultat, aussi d'aucuns, à l'image de Laforgue qui disposait à Bazus-Neste d'un enclos bien exposé, entreprirent-ils de faire venir de Normandie des greffons de pommiers à cidre dont les fruits acides, mêlés à ceux des espèces du pays améliorèrent notablement la qualité du breuvage obtenu. La production de cette nouvelle boisson nécessitait, en outre, de puissantes meules. Si dans certaines localités traversées par une énergique rivière, plusieurs pressoirs furent installés comme à Crechets où l'Ourse en actionnait deux, les habitants d'autres villages, ainsi ceux de Campan, firent concasser leurs pommes dans les communes voisines²³.

Pendant très longtemps, la consommation régulière de café fut le lot de quelques notables à l'instar du curé J.-B. Candelot qui possédait au début des années 1770, outre deux cafetières, un *poêle de fer à bruler le café* et un *moulin à moudre du café* ou d'un prospère sellier de Luz décédé en 1883. Au début de la seconde moitié du XIX^e siècle, un propriétaire lavedanais d'une « honnête aisance » ne goûtait l'exotique boisson que trois ou quatre fois par an, quand il se rendait au bourg de Cauterets, à Lourdes ou à Argelès. La consommation du noir breuvage restait associée aux jours de fête et aux visites dominicales à l'auberge, comme le constatait encore H. Baudrillart dans l'Ariège des années 1890. Par conséquent, les plaisants vers moralistes de F. de Laborde, *Lou méndré pétit oübrè,/Qué hourrupe lou café* (Le moindre petit ouvrier,/S'en va boire le café) contiennent une part de licence poétique : en réalité, en Béarn comme dans le haut Comminges et le Couserans, la diffusion sociale d'un usage plus régulier du café ne s'acheva que dans les années 1930. Dans les vallées du versant méridional, c'est surtout l'usage de la boisson cacaoitée qui se répandit au cours de la période. A la fin du XIX^e siècle, du chocolat à la cannelle était servi au petit déjeuner à G. Vuillier dans une auberge d'Encamp, en Andorre²⁴.

De la fête au deuil : les repas du temps qui passe

Quelques repas liés à des événements calendaires ou à des moments essentiels du cycle de vie d'un ménage, se distinguaient de ceux des temps ordinaires. Ils ne rimaient pas nécessairement avec bombance, mais tous rappelaient la puissance symbolique de l'acte de manger ensemble, entre expression des liens entre les membres du groupe (famille, jeunes, communauté...) et représentation sociale. A la fin du XVIII^e siècle,

²³ Arch. dép. Haute-Garonne, Br 4° 116 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 47 et n° 362 ; D. Nourrisson, *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, p. 37 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n° 3, n° 64 et n° 63 ; C. Arriou, *La Barousse de mains de maîtres...* (1887), Aspet, PyrèGraph, 2000, p. 87 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n° 100.

²⁴ Arch. dép. Pyrénées-Atlantiques, 3E 10910, 01/02/1775 ; C. Fabre-Vassas (dir.), *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX^e-XX^e siècles)*, Toulouse, C.C.R., 1983, p. 164 ; F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 79 ; H. Baudrillart, « Une monographie de l'Ariège. », *B. Périodique de la Société Ariégeoise des Sciences Lettres et Arts*, 1894, p. 303 ; F. de Laborde cité par F. Capdevielle, *La vallée d'Ossau* (1891), Bayonne, Libro-liber, p. 123 ; S. Palay, *Autour de la table béarnaise*, Toulouse, Privat, 1932, p. 28 ; I. Gratacos, *Calendrier pyrénéen. Rites, coutumes et croyances...*, Toulouse, Privat, 1995, p. 28 ; G. Vuillier, *Le val d'Andorre*, Toulouse, Milan, 1985, p. 42.

Ramond nota qu'un œil exercé pouvait déceler au cours des repas que donnait le riche Périssère « d'un côté un peu de vanité et de l'autre un peu d'envie²⁵ ».

Lors des fêtes patronales, la distribution de pain bénit, dont l'organisation était prévue avec soin dans le règlement de police de la vallée de la Barousse homologué par le parlement de Toulouse en 1772, constituait un acte chargé de signification. Alors que le partage du dit pain entre les paroissiens assemblés affirmait les liens communautaires tout en rappelant parfois la hiérarchie locale (à Sarroca de Bellera, dans la vallée du Riu Flamicell, le curé était servi le premier, puis venait le tour des autorités locales, celui de ceux qui comme le chœur participaient activement à la cérémonie et enfin celui des autres villageois), sa consommation était aussi un acte de foi individuel évoqué notamment par une chanson oloronaise du XIX^e siècle : *Pâ benedit jou bau minja /Nou pas per m'en arregoula /Mes per moun amne me sauva* (Je vais manger du pain bénit /non pour en avoir jusqu'à plus faim /mais pour sauver mon âme)²⁶. Des réjouissances accompagnaient ce grand événement de la vie locale. Les témoignages du XVIII^e siècle et du début du siècle suivant insistaient, souvent avec un ton moralisateur, sur le grand usage qu'il était alors fait du vin (E. Dralet nota que les jours de fête, le vin était pris « sans modération »). Les agapes liées à la célébration de la fête patronale sont mieux connues par la suite. N. Rosapelly évoqua ainsi une pantagruélique succession de mets, d'une soupe richement garnie jusqu'à des pâtisseries abondamment sucrées, en passant par un *alicuit* d'abatis de volaille. Ces repas bien arrosés étaient une des rares occasions de l'année où la viande de boucherie apparaissait sur les tables modestes, ainsi à Artolens-Souin²⁷.

Diverses sources évoquent pour la seconde moitié du XIX^e siècle, l'association de certains plats à des fêtes calendaires. Au cours de la veillée familiale de la nuit de Noël (qualifiée de *neit soupaïro* en dialecte ariégeois), placée au terme de la période maigre de l'Avent et parfois précédée d'une entière journée de jeûne, une collation faisait suite au rite de la bûche. Ce repas jouait, comme l'a montré C. Fabre-Vassas, un rôle de transition entre un temps maigre et une période grasse, aussi les deux groupes d'aliments y trouvaient-ils une place. Tandis que les haricots étaient en vedette dans le Plantaurel durant cette *neit deras mounjos*, la morue cuisinée avec du lait était à l'honneur sur maintes tables ariégeoises. Divers gâteaux étaient aussi préparés, ainsi la tourte de Noël à Bellanos. Après la messe de minuit, le réveillon était l'occasion de consommer des plats gras qui rompaient avec l'ordinaire, à l'instar de l'*estouffat de bœuf* que dégustaient les Bigourdans de la fin du siècle ou du bouilli de poule qui avait fini de mijoter dans les âtres d'Esterrri d'Âneu durant la *misa del gallo*. D'autres fêtes étaient l'occasion d'une commensalité de groupe, en dehors du cadre de la maison. En temps de Carnaval, dans de nombreux villages, ainsi dans ceux du val d'Azun, les jeunes gens recueillaient outre des œufs, du lard, du beurre ou du jambon, et parfois du vin qui étaient ensuite consommés au cours d'un repas en commun²⁸.

²⁵ P. Guitton, « L'alimentation montagnarde... », *B. de la Société Ramond*, 1983, p. 70.

²⁶ Article XXXIV, règlement reproduit par J.-L. Pène, *La Barousse. Le pays, son histoire, ses mœurs*, Toulouse, J. Darnet, 1984, p. 282 ; R. Violant i Simorra, *El Pirineo español. Vida, usos...* (1949), Barcelone, Ad litteram, 1997, p. 605 ; S. Palay, *Autour de la table béarnaise*, Toulouse, Privat, 1932, p. 61.

²⁷ E.-F. Dralet, *Description des Pyrénées*, Paris, Arthus Bertrand, 1813, t. 1, p. 214 ; N. Rosapelly, *Au pays de Bigorre. Us et coutumes*, Paris, Honoré Champion, 1891, p. 20 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n°28.

²⁸ J. Vézian, *Carnets ariégeois (1908-1956)*, Bordeaux, E. Sud-ouest, 2000, p.p. 76-77 ; D. Fabre et J. Lacroix, *La vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1973, p.p. 200-205 ; R. Violant i Simorra, *El Pirineo español. Vida, usos...* (1949), Barcelone, Ad litteram, 1997,

Les grands événements qui ponctuent la vie d'une famille étaient souvent l'occasion de repas. Dans les années 1770, l'abbé béarnais Bonnacaze évoqua le bon repas très arrosé qui accompagnait la signature du pacte de mariage et celui du jour de nocces. L'agape nuptiale se caractérisait par une abondance de viande et de vin (à l'occasion d'un mariage célébré dans la première moitié du XIX^e siècle, les trente-deux convives de la maison Mélouga à Cauterets engloutirent, entre autres choses, vingt-deux kilogrammes de viande et burent vingt litres de vin) et par une ambiance dont, en 1887, l'instituteur d'un village du Nébouzan sut se faire le témoin :

« Le repas se fait dans la grange. Silence absolu d'abord, on n'entend que le bruit des cuillers allant au fond des assiettes profondes débordant de soupe et le clappement des bouches innombrables savourant le mets, toujours trouvé exquis. Chacun verse ensuite dans son assiette un bon chabrot, quantité de vin qu'il avale d'un trait, en soufflant puis respire en se redressant sur son siège et en se frottant délicatement les côtés de la bouche du revers de la main. Les plats se succèdent bien garnis de viandes et de légumes : salé, lard et saucisses rances bouillies, bouilli de veau farci, poule farcie et bouillie, bouilli de bœuf du commencement à la fin, chacun fait grand honneur à tous les plats ; c'est une question de politesse. Puis arrivent les fricandeaux composés de viande, carottes, pommes de terre, que l'on a soin de trier et servir dans des plats différents. Mais les langues se sont déliées, les esprits ont monté, chacun parle haut à perdre haleine et gesticule soutenant une thèse que personne n'écoute. Certains chantent des chansons bachiques sur un ton des plus criards. C'est au milieu de ce vacarme infernal que sont servis les rôtis et les desserts d'où le fruit est banni. Ce sont des côcos ou tourtes de forme ronde composées d'une pâte de farine de blé, d'œufs, de cassonade et d'eau de fleur d'oranger qu'on laisse fermenter et que l'on cuit au four. Le café vient après et les donzeaux et donzelles se penchent l'un vers l'autre pour organiser un bal. Ils quittent ensuite la table pour danser à côté au son de la voix. Les vieux restent à table et continuent leurs conversations animées, tout en se servant à boire, jusqu'à ce que épuisés et alourdis, ils regagnent leurs demeures. »

Cette belle description d'un repas de nocces aide à mieux comprendre l'exaspération que cette forme de commensalité pouvait provoquer chez les tenants de la moralité au siècle des Lumières. Elle montre aussi que la conception de l'alimentation au village ne doit pas être figée ; en effet, du gâteau élaboré avec force sucre et fleur d'oranger et du café s'élevaient des fumets « fin de siècle », ces produits étant d'une diffusion récente au sein de la paysannerie. L'absorption de quelque nourriture intervenait au cours d'autres usages qui accompagnaient la célébration du mariage : ainsi, en Bigorre au XIX^e siècle, les invités imposaient aux mariés, lors de la première nuit de noce, la dégustation de la *rosto* (un vin chaud fortement relevé garni de tranches de pain rôties et de poires cuites)²⁹. Les documents les plus anciens qui établissent un lien entre la naissance, le baptême et l'alimentation relatent des interdits : la coutume de Tarbes défendait notamment de « donner à boire ou à manger » aux femmes qui rendaient visite à une accouchée ou qui allaient « tenir un enfant sur les fonds », sans doute pour préserver la jeune âme non baptisée. Pour le XIX^e siècle, en revanche, diverses sources évoquent des repas liés à la naissance. Alors que, dans les Baronnie, les voisines apportaient à la parturiente une poule pour faire un bouillon, dans le Pallars, la famille offrait à ces

p. 563 ; N. Rosapelly, *Au pays de Bigorre. Us et coutumes*, Paris, Honoré Champion, 1891, p. 29 et p. 47 ; Richard, *Guide aux Pyrénées*, Paris, Audin, 1839, p. 73.

²⁹ C. Desplat, *La vie, l'amour, la mort, rites et coutumes XVI^e-XVIII^e siècles*, Biarritz, Atlantica, 1995, p. 190 et p. 197 ; F. Le Play, « Paysans en communauté du Lavedan. » (1856), *Ouvriers des deux mondes*, Thomery, L'arbre verdoyant, 1983, p. 76 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387, n°43 ; N. Rosapelly, *Au pays de Bigorre. Us et coutumes*, Paris, Honoré Champion, 1891, p. 15.

dernières une collation (*fer furnigóns*). Quant au repas qui suivait la cérémonie du baptême, il faisait partie à la fin du siècle des rares occasions où les paysans à l'instar de ceux de Ger consommaient du vin à table³⁰.

La commensalité rituelle n'était pas l'apanage des jours heureux, en effet, elle figurait aussi parmi les rites qui accompagnent les *jours sombres du malheur*. A l'issue de l'enterrement, les voisins venaient partager un repas mortuaire. Cette pratique était ancienne et survécut aux assauts de la réforme catholique au prix de l'adoption de pratiques moins ostentatoires qu'au cours de la première modernité, ainsi des collations, plus légères que des repas complets, pareilles à celles qu'évoqua l'abbé Bonnacaze au XVIII^e siècle. A Orignac, « on [mangeait] du pain et du fromage » avant de faire « des prières à genoux ». Cependant, la dénonciation que l'évêque de Bayonne fit, en 1893, de la pompe excessive des repas funèbres en vallée d'Ossau témoigne peut-être de la persistance de quelques repas plus consistants³¹.

Conclusion : le mangeur pyrénéen et l'Autre

Au cours des XVIII^e et XIX^e siècles, les farineux, les légumes, les laitages et le salé restèrent les fondements de l'alimentation des montagnards pyrénéens ; la consommation régulière de viande fraîche et de vin à table demeurant réservée à une étroite minorité. Néanmoins, la représentation d'une culture alimentaire totalement figée serait erronée. Des évolutions importantes se produisirent au cours de cette période, sur la longue durée mais également sur des temps plus courts. Il y eut l'adoption et la prise d'importance de la pomme de terre, la naissance d'un goût de circonstance pour le cidre, la naissance d'une nouvelle pâtisserie festive, etc.

De rapides comparaisons des consommations pyrénéennes avec celles de mangeurs habitant dans d'autres massifs européens suggèrent, par delà les particularismes locaux, bien des convergences. Dans les Alpes dauphinoises, par exemple, nous remarquerons aussi le succès précoce de la pomme de terre, l'importance des chairs salées ou l'inégalité dans l'accès régulier à la viande de boucherie³². Mis de côté la place importante qu'y tenaient les laitages et celle qu'y prit localement la pomme de terre, les consommations des modestes montagnards pyrénéens n'étaient pas non plus sans rappeler celles des paysans travaillant sur les basses terres de la Gascogne. Le millas est un cousin des bouillies de montagne...

Avec le développement du thermalisme et de la villégiature en altitude, des mangeurs venus d'ailleurs vinrent aux Pyrénées : curistes soucieux de recouvrer la santé, bons

³⁰ N. Rosapelly, *Au pays de Bigorre. Us et coutumes*, Paris, Honoré Champion, 1891, p. 6 ; R. Bonnain, « Vie quotidienne et vie de relation en région submontagneuse des Pyrénées centrales à la fin du XIX^e siècle. », *Les Pyrénées et les Carpates XVI^e-XX^e siècles*, Warszawa, E. Scientifiques de Pologne, 1981, p. 38 ; R. Violant i Simorra, *El Pirineo español. Vida, usos...* (1949), Barcelone, Ad litteram, 1997, p. 271 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n°160.

³¹ C. Desplat, « Abstinence et abondance : modèles et régimes alimentaires dans les Pyrénées occidentales françaises (XVII^e-XVIII^e siècles). », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1987, p. 383 et *La vie, l'amour, la mort, rites et coutumes XVI^e-XVIII^e siècles*, Biarritz, Atlantica, 1995, p. 370 ; Arch. dép. Hautes-Pyrénées, T 380-387 n°282.

³² M. Prost, « Eléments et pratiques de l'alimentation carnée dans les Alpes Dauphinoises (XIV^e-XIX^e siècles). », *La viande. Un aliment, des symboles*, Aix-en-Provence, Edisud, 2004, p. 111-119 ; M. Prost, « Données trophiques en Haut-Dauphiné (XVI^e-XVIII^e siècles) : panorama de l'alimentation carnée en Briançonnais et Embrunais. », *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Montpellier, Université Paul Valéry, 1994, p. 199 et p. 205.

vivants venus passer du bon temps aux eaux, sveltes coureurs de montagne, romantiques, poètes... Amateurs de pittoresque, ceux-ci observèrent les montagnards en train de manger. Une image des consommations alimentaires que nous avons évoquées dans le présent article se dessina alors par le regard de l'Autre. Elle tint à la fois d'une répulsion et d'une idéalisation. L'appétence pour le fromage évoqua ainsi la pire barbarie, quand le goût pour le lait frais suggéra une saine ingénuité³³. Prêts à dévorer la montagne, au sens propre comme au figuré, les hôtes occasionnels du massif établirent une toute autre relation avec le milieu que les communautés locales. Celle-ci se traduit par la naissance d'une manière de goûter les Pyrénées en parfait décalage avec le régime autochtone : l'oiseau hier sans intérêt alimentaire devenait un gibier, la baie sylvestre un délice rare, la chair de l'ours qu'à l'issue des battues les chasseurs se partageaient d'une façon très ritualisé, matière à steak. Dès lors, la préoccupation quotidienne du montagnard et la gourmandise de l'Autre constituèrent les deux versants de l'alimentation pyrénéenne.

³³ F. Duhart, « La construction d'une image alimentaire : le regard des voyageurs et des écrivains pyrénéistes sur l'alimentation pyrénéenne (XVIII^e et XIX^e siècles). », *Les suds. Construction et déconstruction*, Paris, Ed. du CTHS, 2005, p. 179-192.