



La vie de château au XIX^e siècle



château d'espeyran

Centre National du Microfilm et de la Numérisation

Archives de France

La maison de campagne au XIX^e siècle : Espeyran, un château et un domaine	5
La villégiature au XIX^e siècle : Espeyran, lieu de réception	13
Les bourgeoisies au XIX^e siècle : Les Sabatier, famille de la haute bourgeoisie	19
L'éducation bourgeoise au XIX^e siècle	27
Maîtres et domestiques au XIX^e siècle	33
De la cuisine à la table : l'art culinaire au XIX^e siècle	41

En guise d'introduction

“Placée de manière exceptionnelle entre les étangs d’Escamandre et de Vauvert à l’est [sic], le petit Rhône à l’ouest [sic], la mer au sud et les coteaux de Saint-Gilles au nord, la magnifique terre d’Espeyran offre des ressources précieuses.”¹

Dans ses *Souvenirs de chasses et de pêches*, le vicomte de Dax raconte ses séjours au domaine de Saint-Gilles passés auprès de son ami d’enfance Frédéric Sabatier d’Espeyran. Le château est alors un lieu de réception, où sont accueillis famille et proches, dans un **souci de confort et de prestige** réunissant tous les éléments de la vie de château au XIX^e siècle : *“une existence très agréable, passée dans le luxe, les loisirs, où l’on est servi par une nombreuse domesticité et où l’on trouve les plaisirs du lieu, la pêche, la chasse et la bonne table”².*

Ce thème de **la vie de château** est celui que nous avons choisi de présenter ici, dans ce deuxième numéro de la collection lancée à Espeyran en 2011, après un premier numéro consacré aux *Voyages et déplacements au XIX^e siècle*. D’abord à destination des acteurs de l’éducation, ce dossier documentaire vise à mettre à disposition des **outils de travail et de réflexion autour de thématiques historiques**, illustrées par l’exemple du patrimoine d’Espeyran : son château, son domaine, mais aussi ses **archives**. La richesse du site repose, entre autres, sur sa valeur de **conservatoire du temps**, l’ensemble du mobilier et des objets étant restés *in situ* depuis la fin du XIX^e siècle, un site documenté par près de 22 mètres linéaires de papiers de famille conservés aux Archives départementales de l’Hérault. À chacun des axes présentés sont associés à la fois des **ateliers et des visites thématiques** destinés aux enfants et jeunes de la maternelle au lycée³ mais aussi des **ressources bibliographiques, des références documentaires et archivistiques** qui peuvent être mises à disposition de tous ceux qui souhaitent prolonger leur visite. Tous les objets et documents présentés dans ce dossier sont conservés encore aujourd’hui à Espeyran.

Deux axes ont été développés en six chapitres afin de mettre en contexte l’**histoire d’un site**, mais aussi **celle d’une famille bourgeoise au XIX^e siècle**. Le thème de l’**habitat** est décliné en deux chapitres : l’un concernant plus spécifiquement la **maison de campagne** au XIX^e siècle, l’autre la **villégiature**. Ils permettent de questionner le rôle même d’une maison secondaire : qu’est-ce qu’un **château au XIX^e siècle** ? Qu’est-ce qu’un domaine agricole ? Qu’est-ce qu’un lieu de **villégiature** ? Qu’est-ce que la **vie quotidienne** dans un château ? Quels sont les loisirs pratiqués dans un château au XIX^e siècle ?

Un second thème permet d’aborder les notions de **société** au XIX^e siècle, en interrogeant la définition de la **bourgeoisie** : qu’est-ce qu’une famille bourgeoise ? Sur quelles **valeurs** s’appuie-t-elle ? Comment se construit une **fortune familiale** ? Existe-t-il un **mode de vie** bourgeois ? Quelle éducation prodigue-t-on aux enfants ? Quelles différences opère-t-on entre les **hommes** et les **femmes** ? Cet axe permet aussi d’aborder les rapports entretenus entre les maîtres et les domestiques : qu’est-ce que la **domesticité** au XIX^e siècle ? Quelles sont les **conditions de vie** d’un domestique ? Quels sont les **types** de domesticité ? Enfin, le thème de l’**art culinaire** permet de comparer les différents **modes de vie**, tout en interrogeant les règles du savoir-vivre, et plus largement la place de la cuisine dans la société au XIX^e siècle.

Intégrer le patrimoine d’Espeyran dans une histoire plus large permet ainsi d’aborder tout un panel de thématiques : histoire, histoire des arts, histoire sociale, architecture, histoire des techniques, histoire des loisirs...

1. Louis de Dax, *Souvenirs de mes chasses et pêches dans le Midi de la France*, Paris, Castel, 1858, p. 78.

2. Emile Littré, *Dictionnaire de la langue française*, Paris : Hachette, 1886.

3. Visites et ateliers sont présentés de manière plus détaillée dans la plaquette d’activités du site.



Monogramme de la famille Sabatier d'Espéran.

La maison de campagne au XIX^e siècle : Espeyran, un château et un domaine

La famille Sabatier acquiert Espeyran à la fin du XVIII^e siècle à des fins de villégiature et de diversification des activités familiales. Le domaine est alors occupé depuis plusieurs siècles. Des découvertes fortuites au XIX^e siècle puis plusieurs campagnes de fouilles archéologiques ont permis d'établir une première phase d'occupation avant la période romaine : des populations celtiques et des marchands méditerranéens se côtoient sur ces terres dès la fin du VI^e siècle avant J.C. Cette occupation est permanente jusqu'au II^e siècle de notre ère, puis plus irrégulière jusqu'au IV^e siècle, date à laquelle le site habité se déplace vers le nord. Au Moyen-âge, le domaine d'Aspiranum appartient alors à l'abbaye bénédictine de Saint-Gilles, qui y installe sa résidence d'été jusqu'à la Révolution. Les terres agricoles, les bois et les étangs utilisés pour l'agriculture, l'élevage, la pêche et la chasse, constituent une source de revenus importante. Lorsque le domaine passe aux mains des Sabatier, celui-ci est transformé et aménagé pour en faire un haut lieu de villégiature, mais aussi, un domaine agricole modèle.

Les Sabatier et Espeyran

La famille Sabatier et l'acquisition du domaine d'Espeyran

Lors de la Révolution française, les biens de l'aristocratie, de la noblesse et de l'Église sont saisis puis vendus en tant que **biens nationaux**. C'est ainsi que le 18 novembre 1791, le domaine d'Espeyran et ses dépendances sont cédés en trois lots à Jean Allut l'aîné, officier municipal de la ville de Montpellier, et Guillaume Sabatier (1730-1808), banquier résidant à Paris¹. Peu de temps après, un contrat de bail est établi avec David Ventujol qui loge dans les bâtiments et se charge de l'entretien et des travaux des lieux. La résidence est alors remodelée pour être adaptée au confort d'un lieu de villégiature².

À la mort de Guillaume en 1808, sa sœur Jeanne Marie Sabatier (1739-1818) hérite du château et de ses dépendances. Habitante à Montpellier, elle dirige le domaine mais est conseillée par son neveu Jean-Baptiste-Félix Sabatier (1785-1818). En 1815 et 1817, il achète deux nouvelles parcelles de la forêt d'Espeyran afin **d'agrandir la propriété** et de **développer la culture de la vigne**. Cependant, il décède avant de pouvoir réaliser son projet, et ce, quelques mois avant sa tante Jeanne Marie. Le domaine revient alors à sa veuve Hermine Fournier de Servant qui en laisse la gestion à son oncle l'abbé Roques.



Vue aérienne du domaine d'Espeyran dans les années 1990.

1. À ce sujet, voir le texte de Patrick Florençon sur www.chateaudespeyran.fr
2. À ce sujet, voir le chapitre, *La villégiature au XIX^e siècle : Espeyran, lieu de réception.*



Plan du château à la fin du XVIII^e siècle - archives privées.



Proposition d'aménagement intérieur pour le Grand salon, signée par Henri Revoil, conservé aux Archives départementales du Gard (J 54).

La première campagne de travaux

Le premier à transformer le domaine est Frédéric Sabatier (1819-1864). Partageant son temps entre Paris et Espeyran, avec sa femme Félicie Durand (1819-1899), il décide de faire du château et du domaine un **lieu de réunion de la bonne société**. Il se consacre pour cela à l'agencement, à la modernisation et à la décoration du château, notamment en faisant appel à Henri Revoil (1822-1900), architecte renommé, chargé de la conservation des monuments historiques du sud de la France, pour réaliser "un relevé général du château, [...] un avant-projet de façade du côté de l'arrière et [...] un dessin du grand salon, qui devait recevoir des peintures que M. Sabatier avait achetées pour cette décoration"¹. Celui-ci a également en charge la construction d'un "hangar avec pavillon", certainement aménagé dans le parc mais qui a totalement disparu aujourd'hui.

Dès 1843, l'architecte Omer Lazard, déjà en charge de l'aménagement de l'hôtel de Lunas à Montpellier appartenant à la famille, lui succède pour poursuivre ce chantier². En plus de la réorganisation et de la décoration intérieure, Frédéric travaille à l'adaptation du domaine pour en faire un modèle en matière d'élevage de chevaux et d'ovins. De cette époque date la construction de nombreux communs et bâtiments agricoles tels que la bergerie, les écuries, la maison du jardinier et l'hippodrome, infrastructures qui ont en grande partie disparu aujourd'hui. Mais les travaux sont interrompus à la mort de Frédéric, en 1864. Deux documents permettent de se faire une idée du château tel qu'il était au temps de Frédéric. Une photographie sur plaque de verre fait apercevoir la façade sud³. Une aquarelle réalisée de la main d'Ernest de Monfort (1818-), peintre proche de la famille, et présentée dans l'entrée sud du château montre ainsi un bâtiment **s'élevant sur deux niveaux**. Il comporte une tour centrale à deux étages, ainsi qu'un toit terrasse ceinturé d'une balustrade. La façade, ponctuée de nombreuses fenêtres et portes-fenêtres à l'encadrement mouluré, est rythmée par des pilastres. Cette disposition est gardée à l'identique par Guillaume Sabatier (1850-1938), lorsqu'il entreprend une seconde phase de travaux à la fin du XIX^e siècle.



Boxes pour les étalons.



Ernest de Monfort, *Le château d'Espeyran*, vers 1850, aquarelle, entrée sud.



Élévation présentant le projet final, vers 1880, conservée aux Archives départementales du Gard (J 13).



Projet de reconstruction, vers 1880 (non signé).



Projet de reconstruction, vers 1880, conservé aux Archives départementales du Gard (J 04).

La seconde campagne de travaux

Après le décès de Frédéric, la propriété d'Espeyran reste inoccupée car sa veuve Félicie Durand et son fils Guillaume s'installent à Paris, où la famille Sabatier possède plusieurs hôtels particuliers et appartements. La gestion du domaine est alors confiée à Félix Sabatier, oncle et tuteur de Guillaume qui hérite d'Espeyran. Ce dernier n'y séjourne qu'après son mariage avec Claire d'Orgeval en 1879, date à laquelle débute une seconde phase d'aménagements.

Charles Perrier est chargé de la direction de ces travaux ainsi que de ceux de la ferme. L'architecte montpelliérain élabore différents projets de réaménagement du plan et des façades avant d'arriver à la version actuelle⁴. Le château n'est finalement que peu transformé, mais agrandi. Les travaux les plus marquants sont l'ajout de **combles à la Mansart surmontés d'ardoises** venus remplacer le toit terrasse, la réorganisation de **deux tours** aux angles du corps de logis principal, la construction de la **chapelle** et du **grand salon**.

Un château en Camargue

L'architecture du château

Le terme de château surprend parfois les visiteurs qui ne voient dans la construction d'Espeyran qu'une grande demeure bourgeoise. Cette appellation est ancienne : le terme est employé dès l'Ancien Régime pour désigner la résidence des abbés de Saint-Gilles. Elle se prolonge au XIX^e siècle, correspondant au phénomène imposant dans les représentations bourgeoises la référence au château aristocratique comme **élément d'identification de la propriété domaniale**⁵. Le statut de "château" accordé à cette demeure revêt donc une portée symbolique, celui-ci devenant **attribut de la grande propriété foncière** et exprimant ainsi la distinction sociale du propriétaire. L'évolution du bâti s'inscrit dans une tendance générale au XIX^e siècle de "castellisation" de la demeure bourgeoise de campagne, à travers des éléments architecturaux symboliques : l'élévation sur plusieurs niveaux, les tours, les balcons, la cloche, la cour d'honneur... Ceux-ci se doivent d'exprimer la différence de fortune et d'appartenance sociale et économique du propriétaire.



Le château et le domaine d'Espeyran au XX^e siècle

Pendant de nombreuses années, le château est habité par la famille. En 1963, **Guy Sabatier** (1885-1974) fait don d'une partie du domaine aux Archives de France. Un décret du 19 février 1964, paru au Journal officiel du 21 février, entérine la donation faite au ministère des Affaires culturelles, du château d'Espeyran, de son parc de 13 hectares, de son mobilier et de ses collections ainsi que d'une réserve archéologique de 7 hectares. Il affecte ce domaine à la direction des Archives de France afin de créer un dépôt central de microfilms de sécurité. Claude Aureau, architecte des bâtiments civils et palais nationaux, conçoit en 1969 un bâtiment moderne pour installer le Centre National du Microfilm (CNM). En 1973, Maurice Druon, ministre des Affaires culturelles, inaugure officiellement le nouveau bâtiment.



Vitraux de la chapelle représentant Sainte-Claire et Saint-Guillaume. Le dessin est de Numa Boucoiran.



Tour est.

1. Montpellier, Archives Départementales de l'Hérault, 2J195, comptabilité privée de Frédéric Sabatier d'Espeyran.
2. Jean-Marie Baroy, Guillaume Bernard, Flore César, "Le château d'Espeyran, de la construction à la rénovation", in Palouzié (sous dir.), 2015, p. 44.
3. Nîmes, Archives départementales du Gard, 1 J 480/5, fonds privé de la famille Sabatier.
4. Nîmes, Archives Départementales du Gard, 1J01 à 1J38.
5. Thébault, 2005, p. 63-73.



Tour ouest sur laquelle s'élèvent l'horloge et la cloche du domaine.



Cour d'honneur.



Tour ouest.

Le château d'Espeyran se compose d'une **centaine de pièces meublées**, se déployant sur près de 3 000 m². Ce bâtiment de style classique est construit en pierre de Beaucaire. Il adopte un plan en U qui s'articule autour d'une cour pavée, fermée par de grandes grilles à l'est. À l'ouest, l'aile perpendiculaire est reliée à un bâtiment, de taille similaire, au moyen d'une galerie soutenue par deux arcs en anse de panier. Cette construction comprenant les écuries, les boxes, le garage et la sellerie, fait face au corps de logis principal.

Le château possède trois **niveaux d'élévation**. Le dernier étage correspond aux combles à la Mansart qui sont surmontés d'une toiture en ardoise et qui sont percés de lucarnes à frontons triangulaires et cintrés. Cette organisation rappelle, plus modestement, celle de certains hôtels particuliers parisiens.

La **façade sud** est rythmée par des **pilastres** supportant un entablement mouluré. De nombreuses fenêtres et portes-fenêtres ponctuent la façade. Leur encadrement se compose d'une simple moulure avec, en partie supérieure, des agrafes en saillie non sculptées. Au centre, un **portique à colonnes jumelées** supporte une balustrade de pierre, donnant au perron central un aspect majestueux. Deux tours de trois niveaux encadrent ce corps de logis. Dans l'angle nord-est, le troisième niveau est orné de **serliennes** et couronné d'une **terrasse à balustrade** qui rappelle le toit terrasse d'origine. Dans l'angle sud-ouest, la tour est plus massive. L'organisation extérieure explique **l'agencement intérieur**.

Au rez-de-chaussée, une baie jumelée surmontée d'un oculus aveugle rappelle la présence de la chapelle. Le dernier niveau est couronné d'une galerie en encorbellement à balustres et d'échauguettes d'angles, influence d'un style néo-médiéval. Le **toit en pavillon à terrasse** faîtière est percé d'un oculus sur trois de ces faces, la quatrième comportant une horloge à cadran.

La façade nord reprend l'organisation générale mais le **répertoire architectural se simplifie**. Au perron central s'oppose une simple et massive porte en bois, et deux portes, plus petites et discrètes, sont reléguées dans les angles pour accéder aux communs et à la tour sud-est.



Façade nord du château.



Préau de la cour.



Façade sud.

L'aménagement intérieur du château

L'organisation spatiale et l'aménagement intérieur d'un château se lisent de plusieurs manières. En effet, une simple **lecture de l'organisation des pièces** et de la décoration permet de comprendre la vie quotidienne du lieu.

Une hiérarchie verticale

L'ordonnement des niveaux sur les façades du château permet de délimiter trois niveaux d'élévation et donc **trois niveaux d'habitation**. Le rez-de-chaussée dont le répertoire architectural est le plus travaillé, est occupé par les pièces de vie de la famille de Sabatier et par les pièces de service ; le second niveau par les chambres de Monsieur, de Madame et des invités, ainsi que par les salles de commodité. Enfin sous les combles à la Mansart, les pièces appelées mansardes accueillent les chambres du personnel de maison, celles des enfants ainsi que des pièces de service (lingerie, salle de repassage).

À l'intérieur, cette hiérarchisation est également visible. Les meubles les plus anciens et les plus prestigieux sont concentrés dans les pièces de réception du rez-de-chaussée, ainsi que dans la plupart des chambres du premier étage réservées aux propriétaires et aux invités. Le second étage, destiné aux domestiques et aux enfants, présente un ensemble de meubles de moindre qualité et dont l'agencement n'a, de plus, pas été conservé.

Une hiérarchie nord / sud

Le plan au sol du rez-de-chaussée du château met également en évidence une distinction de hiérarchie entre les pièces situées au nord et celles situées au sud, hiérarchie qui est également visible à travers la simplification des motifs architecturaux de la façade nord.

Les **pièces au sud** (grand salon, petit salon, salle à manger et bureau), espaces éclairés et chaleureux, sont destinées à la **vie quotidienne de la famille**. Le perron central majestueux accueille les invités qui arrivent par la route principale, voie privée aujourd'hui. Les voitures hippomobiles sont alors conduites dans la cour à l'arrière du bâtiment pour être vidées, nettoyées, rangées dans le garage et les écuries par les domestiques, qui interviennent le plus discrètement possible.

Au nord, les **espaces de circulation et les pièces de service**, espaces plus sombres et plus frais, permettent aux domestiques de travailler sans être vus. Au rez-de-chaussée, la porte centrale, dont l'accès se fait par la cour, ouvre sur l'escalier principal aux marches de noyer et à rampe en bois découpé qui dessert l'accès aux deux niveaux supérieurs. Une seconde porte à l'angle ouest donne sur l'escalier de service et les pièces utilitaires telles que la cave, la cuisine et l'office. Cette organisation s'applique aussi à l'étage : si les chambres des enfants se trouvent au sud, les chambres des domestiques, la lingerie et la salle de repassage sont au nord.

Enfin, les communs tels que la cuisine, ici située dans l'aile perpendiculaire du château, sont renvoyés dans les espaces les plus éloignés des pièces de vie afin de ne pas gêner la famille par le bruit et les odeurs.



Chambre d'érable, destinée aux invités.



Cabinet de toilette attaché à des chambres d'invités au premier étage.



Cuisine.



Cour centrale.



Chapelle du château, restaurée en 2013.

Une hiérarchie se lit aussi dans l'organisation des pièces allant **de l'est vers l'ouest**. Ainsi, le grand salon destiné à éblouir les invités lors des réceptions s'oppose à l'espace privé qu'est la chapelle située à l'autre extrémité du bâtiment. Réaménagées par Guillaume Sabatier, ces deux salles traduisent une volonté de la famille de montrer, au travers d'une décoration des plus soignées, leur puissance. Le grand salon orné par un plafond peint par Eugène Devéria (1805-1865) et la chapelle de style néo-médiéval, expriment cette volonté. Néanmoins, l'utilisation de ces pièces diffère. À l'est, les pièces sont destinées à des occupations plus légères comme la musique, les lectures et les conversations. En allant vers l'ouest, la destination des pièces devient plus intimiste, le visiteur entre dans le domaine de la sphère privée avec le bureau et la sphère religieuse avec la chapelle.

Plus qu'un château, un domaine

Le développement d'un domaine agricole

Enrichi par les activités de marchands drapiers de la famille, Guillaume Sabatier est propriétaire de terrains en Normandie, dans la région parisienne, dans le Midi de la France où il produit la matière première nécessaire travaillée dans ses ateliers de production (plantes tinctoriales, élevage ovin pour la laine). Passionnée par l'agriculture et par l'élevage, la famille Sabatier ne cesse de travailler à l'amélioration des races, ovines et chevalines, travail pour lequel elle obtient de nombreuses distinctions aux concours agricoles tout au long du XIX^e siècle¹. Elle ne cesse dès lors d'agrandir et d'aménager le domaine, bois, étangs et terrains adjacents, pour répondre aux **besoins de l'agriculture et de l'élevage**. Au milieu du siècle, elle fait ainsi construire un imposant corps de ferme, érigeant Espeyran en véritable exploitation agricole. Celle-ci comprend en 1857 près de 1050 hectares, distribués en terres arables, vignes, prés, paddocks, pâtures, marais, bois, mûriers...² Cette activité se lit aussi à travers la bibliothèque, qui foisonne de livres concernant la gestion des domaines agricoles.

1. À ce sujet, voir Bocard, 2012.

2. Cazalis, 1857, p. 13.



Le cheval à Espeyran.



Domaine côté ferme.



Ernest de Monfort, *Taureau Fauraman élevé à Espeyran*, 1865, aquarelle.



Antoine Crespon, *Photographie d'un boeuf de l'élevage des Sabatier*, vers 1854, épreuve sur papier albuminé.

Maîtriser l'environnement

Cette préoccupation de la maîtrise de l'environnement du domaine d'Espeyran remonte à l'installation des moines de l'abbaye de Saint-Gilles sur les lieux. Plusieurs documents mentionnent leur arrivée au sein de cette zone constituée de marécages et de bois. Une bulle accordée par Calixte II, datée du 28 juin 1119, affirme que "L'abbé ne pourra défricher le bois pour y installer des cultures, ni donner ou vendre le bois tiré de cette forêt, ni l'aliéner de quelque façon qu'il soit. En revanche, il pourra utiliser ou jouir de ses fruits en bon père de famille". Ces clauses sont respectées jusqu'en 1787 puisque David Ventujol signe le bail mentionnant les mêmes conditions. Néanmoins, en 1796, Guillaume Sabatier obtient par adjudication l'**exploitation des herbages des bois et forêts** d'Espeyran. Des défrichements sont organisés tout autour du château afin d'y cultiver la vigne. Tout au long du siècle, la famille acquiert par lots d'autres bois et terres, agrandissant considérablement le domaine.

Culture & élevage

Cette passion pour l'agriculture et l'élevage est transmise aux trois frères, Frédéric, François (1818-1892) et Félix (1816-1894). Mais lorsque Frédéric s'installe au château d'Espeyran, il se laisse aller à sa passion, le cheval. Il construit alors des écuries, la noria et le bain pour les chevaux, un manège et un hippodrome, à l'extrémité du parc, afin de transformer le domaine en centre d'élevage et d'entraînement de yearlings.

Frédéric n'a de cesse de développer la race chevaline et son élevage de pur-sang. Néanmoins, il n'en oublie pas pour autant la culture des terres agricoles. Lancé dans la monoculture de la **vigne** depuis le début du siècle, le domaine est amélioré grâce à la mise en place d'un réseau hydraulique installé depuis le canal du Rhône à Sète permettant d'arroser les plants et par l'intégration de ceps américains immunisés contre le phylloxéra. Cette connaissance et cet intérêt pour l'agriculture se reflète dans les achats qu'effectue Frédéric pour sa bibliothèque à l'image de la *Revue Horticole* ou de l'ouvrage le *Bon Jardinier* (1857).



Bain pour les chevaux situé dans le parc.



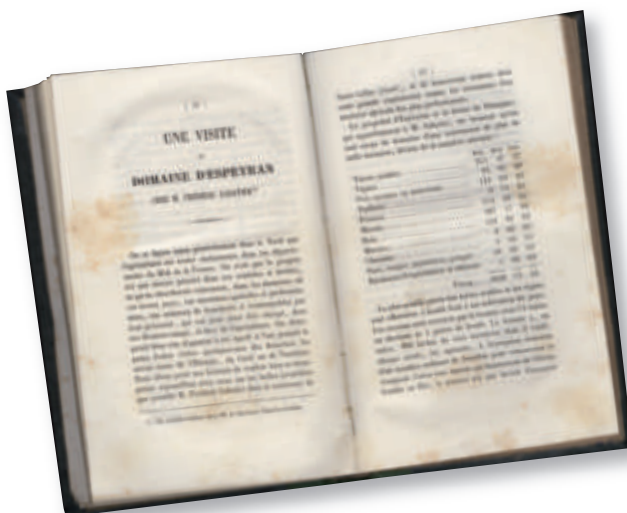
Revue *Maison rustique* conservée dans la bibliothèque.



Ferme du domaine d'Espeyran, vue de la tour du château.



Photographie de la ferme Sabatier d'Espeyran, au début du XX^e siècle.



Frédéric Cazalis,
Une visite au domaine d'Espeyran, 1857.



Vue sur le parc.

Petit lexique architectural

Agrafe : dans la décoration des façades, pierre décorée placée en saillie au sommet d'un arc ou au milieu d'une plate-bande, et semblantagrafer les moulures de cet arc au nu du mur.

Arc en anse de panier : construction en maçonnerie constituée de voussoirs disposés suivant une courbe formée d'une ou plusieurs portions de cercles. L'arc repose sur deux sommiers et comporte un intrados. L'arc en anse de panier désigne un arc en plein-cintre légèrement écrasé.

Balustrade : clôture ou garde-corps constitué de balustres lié entre eux à hauteur d'appui par une tablette.

Baies jumelées : toute ouverture pratiquée dans une maçonnerie, de taille et de fonction, double.

Colonnes jumelées : deux colonnes de même style associées.

Comble à la Mansart : charpente de toit brisé dont les versants comportent deux pentes bien différentes. La dénomination "mansart" ou mansardes provient du nom de l'architecte François Mansart (1598-1666) à qui est également attribuée la paternité de ce type de charpente. La mansarde désigne la pièce aménagée dans un comble brisé et la lucarne qui éclaire ce comble.

Échauguette : petite construction placée en surplomb d'un bâtiment ou d'une courtine.

Encorbellement : construction en surplomb d'un mur, portée par une série de corbeaux ou consoles.

Entablement : couronnement d'un bâtiment.

Faîtière : dans une charpente, pièce horizontale placée au sommet de la charpente sous le faite du toit.

Lucarne : baie aménagée dans un toit pour éclairer ou accéder à un comble. La lucarne à fronton correspond à une variété de lucarne. Le fronton est la partie supérieure souvent triangulaire ou cintrée.

Pilastre : élément vertical, rectangulaire, peu saillant du mur auquel il est adossé.

Portique : galerie à rez-de-chaussée ouvrant sur l'un des côtés sur une colonnade.

Perron : petit emmarchement extérieur permettant l'accès à un bâtiment dont le rez-de-chaussée est légèrement surélevé.

Oculus : petite ouverture ou jour de forme circulaire réalisée dans un mur ou dans un couverture.

Toit en pavillon : toit constitué de quatre croupes convergentes sur un court faitage.

Le parc paysager

Dans la bibliothèque, la présence d'ouvrages de Joseph Ramée (1764-1842), architecte, et de Gabriel Thouin (1754-1829), cultivateur et architecte de jardins, atteste également du goût de Frédéric pour l'**art des jardins** et de sa recherche de modèles paysagers. Son frère Félix, grand amateur de jardins, est également abonné au *Journal d'Agriculture Pratique et de Jardinage* et à la *Librairie Agricole de la Maison Rustique*. Ces ouvrages et son entourage inspirent Frédéric pour la création d'un **grand parc paysager** d'agrément d'environ 13 hectares, qui est aménagé en même temps que les constructions pour les chevaux. Les archives mentionnent d'importants **travaux hydrauliques** menés dans le parc, avec une prise d'eau sur le canal de Beaucaire, et la construction d'une noria perfectionnée¹.

En 1839, une **mission d'arpentage** est menée par le géomètre Parpiel. Un an plus tard, le tracé de longues allées courbes et les plantations d'arbres débutent. Les plus vieux arbres encore en place datent de cette période. De grands fossés sont creusés pour planter peupliers et haies tout autour du parc afin de créer un dispositif de fermeture, protégeant le domaine du vent et de la poussière. Des **cônes de vue** sont dégagés pour dégager de grandes perspectives vers la Costière et les étangs. À l'intérieur du parc, des îlots de verdure proposent des ballades plus intimistes.

Le parc est enrichi d'essences variées. Une facture en date du 23 février 1860 atteste de la commande de 200 pins d'Alep par Frédéric Sabatier aux établissements d'horticulture Claude Sahut de Montpellier et de la plantation d'arbres aux essences exotiques. Guillaume continue les aménagements entrepris par son père. Il plante des cèdres et des zelkovas, influencé très certainement par l'architecte paysagiste Édouard André (1840-1911).

1. Audurier-Cros Alix, "Le parc paysager", in Palouzié (sous dir.), 2015, p. 30-36.



Arbre de Judée.

Bibliographie

Sources

Nîmes, Archives départementales du Gard, 1J01 à 1J38, série de dessins.

Cazalis Frédéric, *Du règlement des gages des domestiques loués à l'année et du livret agricole, suivi d'une visite du domaine d'Espeyran*, Montpellier, Grollier, 1857.

Études secondaires

Bocard Hélène, "Nadar et le cheval : photographies conservés au château d'Espeyran", *In Situ*, 2012, n°18.

Burguière André, Revel Jacques (sous dir.), *Histoire de la France. L'espace français*, Paris, Le Seuil, 1989, 3 vol., Tome I.

Lavenu Mathilde et Mataouchek Victorine, *Dictionnaire d'architecture*, Bordeaux, Jean-Paul Gisserot, Patrimoine culturel, 1999, 126p.

Moreau Marthe, *Les châteaux du Gard, XIX^e et XX^e siècles*, Montpellier, Les Presses du Languedoc, 2003.

Palouzié Hélène (sous dir.), *Le château d'Espeyran, maison des illustres*, Duo Monuments historiques et objets d'art en Languedoc-Roussillon, DRAC Languedoc-Roussillon, Ministère de la Culture et de la Communication, Le Bourg, 2015.

Thebault Vincent, "La maison bourgeoise en milieu rural : de la maison de maître à la résidence secondaire", in Antoine Annie (sous dir.), *La maison rurale en pays d'habitat dispersé*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2005, p. 63-73.

La villégiature au XIX^e siècle : Espeyran, lieu de réception

Le château d'Espeyran est au XIX^e siècle un domaine agricole en pleine expansion, mais aussi un lieu de séjour récréatif, de plaisir et de confort pour la famille Sabatier. Le XIX^e siècle marque en France la conquête progressive de nouveaux territoires de villégiatures (bords de mer, villes thermales, montagnes) et son ouverture à une frange plus large de la population. Mais, à Espeyran, elle est à inscrire dans une pratique sociale et culturelle établie depuis la Renaissance : le séjour long et oisif des élites fortunées à la campagne, avec ses codes, ses loisirs et son hospitalité.

Les pratiques de la villégiature au XIX^e siècle

Les origines

Le terme "villégiature" de l'italien *villegiare* "aller à la campagne" et défini dans le dictionnaire Littré en 1874 comme le "séjour que les personnes aisées font à la campagne pendant la belle saison"¹. La villa de villégiature, destinée à la **migration estivale à la campagne**, serait pratiquée dès la Renaissance italienne, en référence à la civilisation gréco-romaine. Les grandes familles vénitiennes cherchent alors à reproduire les pratiques des patriciens de la Rome antique qui possèdent des villas à la campagne. Des résidences de grand luxe sont élevées au milieu de grands domaines ruraux, dans des sites agréables par le climat, la végétation et la vue, pour se reposer de la vie urbaine. Le type d'habitation construit à cette fin suit les ordonnances de l'architecte Andrea Palladio (1508-1580), puis rapidement, le modèle architectural et la pratique vénitienne rencontrent un écho dans d'autres régions d'Italie et dans le reste de l'Europe². Du XVI^e au XIX^e siècle, les résidences de villégiature sont essentiellement de **vastes demeures** isolées, entourées d'espaces verts.

Les nouveaux lieux de villégiature

Au XIX^e siècle, le développement de la classe bourgeoise fait évoluer la pratique. Si la villégiature mondaine est bien antérieure au Second Empire, c'est sous ce régime que de nombreux lieux de séjours se dotent d'infrastructures³. La création des **stations**, balnéaires, thermales, climatiques ou de banlieues résidentielles s'inscrit à la fois dans le mouvement de l'avènement des loisirs et de l'hygiénisation de la société française au XIX^e siècle, profitant du développement des moyens de transport⁴ et de l'accroissement du tourisme.

Ces villes de villégiature mêlent à la fois les plaisirs de la sociabilité urbaine, ceux de la campagne et de la nature. Les notions d'hygiène et de progrès sont mobilisées par les **discours thérapeutiques** qui favorisent en été les villes d'eaux (Vichy, Plombières) et en hiver les stations méditerranéennes (Cannes, Menton). Le changement d'air est préconisé pour lutter contre la tuberculose. Arcachon, créée par les frères Peirere, se développe à partir de 1857 en tant que lieu de régénération physique. Séjourner dans les stations thermales, balnéaires ou montagnardes entretient le **mythe du retour à la nature** pour une population aisée confrontée à l'urbanisation. Par ailleurs, la mode joue un rôle déterminant : l'impératrice Eugénie "lance" Biarritz et le duc de Morny fait de même avec Deauville, dans laquelle il investit. Les stations se dotent de grands hôtels, de casinos, de lieux de spectacles et de sport, offrant ainsi toute une **gamme de plaisirs mondains**⁵. Des artistes, des écrivains, des sculpteurs sont souvent les pionniers de la conquête de ces nouveaux lieux de villégiatures, rapportant en milieu urbain leur découverte et incitant, là aussi par effet de mode, un panel plus large de la population à s'y rendre.



Vue du château depuis le parc.



Deauville - fin XIX^e siècle.



Publicité pour les voyages en chemin de fer à destination des bords de mer, *Guide Joanne, Nîmes, Aigues-Mortes, Saint-Gilles*, 1903.

1. Emile Littré, *Dictionnaire de la langue française*, Paris, L. Hachette, 1873-1874, 4 vol., tome IV, p. 2494.
 2. Boyer, 2007, p. 15-19.
 3. Toullet, 2011.
 4. Voir le 1^{er} numéro du dossier documentaire d'Espeyran *Voyages et déplacements au XIX^e siècle*.
 5. Yon, 2010, p.177.

Les loisirs extérieurs

L'avènement des sports hippiques

En rupture avec l'aristocratie, le rapport entretenu entre l'Homme et le cheval évolue. Les activités équestres ne sont plus des privilèges liés à la naissance, mais elles sont dès lors pratiquées pendant les **loisirs**. Frédéric Sabatier d'Espeyran incarne parfaitement la figure de "l'homme de cheval", qui étudie, connaît, dresse et monte ses propres chevaux. En tant qu'**éleveur**, il cherche à améliorer la race chevaline, notamment celle de Camargue, et en dehors des concours agricoles où il présente ses animaux, il s'adonne à une passion : les **sports hippiques**. Venu d'Angleterre, ce type d'activité est alors très en vogue chez les familles bourgeoises. Celles-ci sont en effet très influencées par l'aristocratie anglaise, tant pour leurs valeurs que pour leurs loisirs. Le tennis, le golf, le polo, l'équitation sont autant de pratiques adoptées par l'élite française. Les Sabatier sont de véritables **anglophiles**, comme en témoignent les nombreux livres en anglais présentés dans leurs bibliothèques, mais aussi les activités qu'ils pratiquent dans leur maison de campagne.

Frédéric Sabatier d'Espeyran est ainsi amateur de **driving**, loisir consistant à transporter des passagers dans une voiture privée, tel que le Mail-phaéton conservé dans le garage. Ce type de voiture, particulièrement onéreux et issu des plus grands ateliers, ne peut alors être conduit que par son propriétaire, mettant ainsi en valeur ses qualités sportives.

Frédéric est également féru de **courses hippiques**. Les courses de chevaux, sport d'origine anglaise, sont instaurées dès 1775 à Paris, mais se développent considérablement dans les années 1830, période à laquelle sont créés de nombreux hippodromes en province. S'ensuit une rigoureuse réglementation des épreuves et des paris, pour un divertissement qui incarne le raffinement. Frédéric encourage la création d'une société hippique de Camargue en vue d'organiser des courses hippiques dans la région³. Il construit alors un hippodrome, qui accueille le 2 septembre 1837 le premier évènement du genre, évènement qui sera reconduit l'année suivante. Est ainsi organisé un Steeple chase, course d'obstacles à cheval, auquel participent cinq chevaux montés par des amateurs. Le *Journal des haras* mentionne à multiples reprises tout au long du XIX^e siècle la participation des chevaux de l'écurie Sabatier aux courses hippiques organisées en France. De nombreux portraits équestres sont présentés dans plusieurs salles du château, honorant ainsi la mémoire de ces montures exceptionnelles.



Mail-phaéton de Frédéric Sabatier d'Espeyran construit par Baptiste Thomas vers 1850. Classée au titre des Monuments Historiques en 2010 (PM 30000829).



Stalle de l'écurie du château.



Sporting architecture par G. Tattersall, 1841



Louis-Robert Heyrault, *Jockey de la famille Sabatier d'Espeyran*, 1844, huile sur toile, entrée sud.



Course à Chantilly en 1841, lithographie.

1. Georges Sand, *Nouvelles lettres d'un voyageur*, cité par Boyer, *op.cit.*, p. 26.

2. Dax, 1858, p. 77.

3. Gayot, 1849, tome III, p. 127-128.



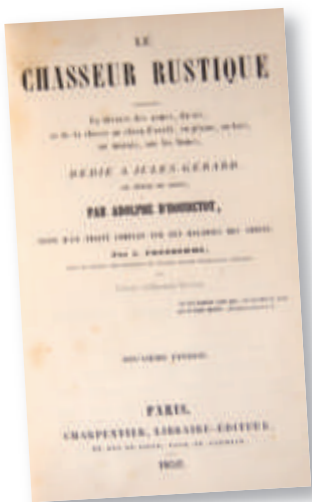
Break de chasse par le carrossier Ehrlher, 3^e quart XIX^e siècle. Classé au titre des Monuments historiques en 2010 (PM 30000830).

La chasse

Au XIX^e siècle, la chasse, véritable pratique mondaine venue aussi d'Angleterre, fait partie des loisirs les plus prisés des élites bourgeoises pendant leur villégiature. Jusqu' alors considérée comme privilège aristocratique, la **chasse se démocratise** après la Révolution : le droit de chasse est accordé à tous, à condition d'être propriétaire du terrain ou d'obtenir l'autorisation d'en user. Cette pratique est bien réglementée, distinguant d'une part **espaces clos** et d'autre part, **espaces non clos**. Le port d'arme est ainsi soumis à permission depuis le décret du 11 juillet 1810, sauf si la partie a lieu sur terrain clos. L'ouverture de la chasse dépend du préfet, qui en fixe le calendrier. Le **code de la chasse** est créé par décret du 3 mai 1844, instituant alors le permis de chasse. Celui-ci est délivré par la préfecture contre paiement d'un droit de quittance dont le montant, d'abord élevé, baisse progressivement au cours du siècle.

Plusieurs types de chasse sont pratiqués, qu'elle soit individuelle ou en groupe. Influencées par la mode anglaise, les élites adoptent la **chasse à courre**, où sont utilisées des meutes de chiens pour poursuivre le gibier. Sont distinguées la **grande vénerie**, chasse à cheval de gros gibiers (cerf, chevreuil ou sanglier), de la **petite vénerie**, se pratiquant à pied traquant le petit gibier (lièvre, renard, lapin, blaireau). L'art de la chasse, appelé cynégétique, entretient traditions, savoir-faire et cérémonials précis, codifiés sous Napoléon III².

À la limite de la Costière et de la petite Camargue, l'environnement du domaine d'Espeyran, favorise la chasse au gibier d'eau, étangs et roubines offrant refuge aux migrateurs. Ils peuvent s'y rendre à cheval ou avec le Break de chasse. Aussi les Sabatier possèdent-ils de nombreux chiens pour rabattre lièvres, renards, lapins ou perdreaux : bassets à jambes droites, lévriers bleus d'Écosse, grands Sloughis d'Afrique, pointers, setters, braques et épagneuls³.



Le chasseur rustique, par Adolphe Houdetot, 1852.



Scène de chasse, fin XVII^e siècle, huile sur toile, entrée sud. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 [PM30000426]



Costume de chasse pour femme, lithographie tirée de la *Mode illustrée*.



Proches des Sabatier en costume de chasse, milieu XIX^e siècle, mine de plomb.



Boîte à munitions, XIX^e siècle.

Les loisirs intérieurs

Aux côtés des loisirs extérieurs pratiqués en journée, se développent des loisirs pratiqués en intérieur. En ville, le **théâtre** est le loisir le plus prisé par les français, qui se rendent dans des théâtres subventionnés ou privés, ou dans les "spectacles de curiosité" tels que les dioramas. Les représentations commencent tôt et le prix des places est peu élevé, favorisant l'accès à ce type de loisir aux classes modestes. Public populaire et public bourgeois se rencontrent, donnant naissance à la notion de "grand public". Par ailleurs, les activités d'intérieur se multiplient : bals et jeux divers prennent place dans les salons, à la ville comme à la campagne. La **lecture** est une activité prisée des Sabatier : le château présente une importante bibliothèque, mais de nombreux livres sont également disposés dans les chambres.

Le billard

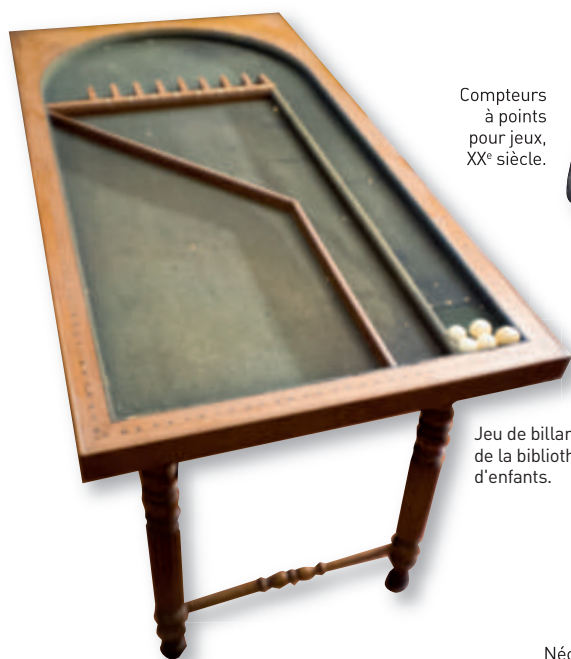
Le **billard** est à ses origines un jeu d'extérieur, se jouant à même la terre avec un bâton de bois recourbé en crosse. Il devient à partir du XVI^e siècle un jeu d'intérieur et, en vogue sous l'Ancien Régime, se régit et se standardise pendant la Révolution française et l'Empire⁴. Le billard suscite au XIX^e siècle un véritable engouement. En 1823, un prisonnier politique du nom de Mingaud adjoint à l'extrémité du bâton une rondelle de cuir appelé "procédé" et invente plusieurs coups dont le rétro qui fonde la technique moderne du billard. À la même époque, les tables sont recouvertes de bois spéciaux qui permettent un roulement parfait. La matière et la dimension des boules de billards sont progressivement perfectionnées de telle sorte que leur marche sur le tapis, leurs chocs, leurs rebonds obéissent à des lois aussi déterminées que possible. Ces diverses innovations provoquent une recrudescence du jeu et autorisent des performances inconcevables auparavant. En 1880, on dénombre plus de 200 000 billards en France sans compter ceux des académies spécialisées⁵. Le *Livre d'Or de la Camargue* présente une photographie sur laquelle figure un imposant billard, attestant de la pratique des Sabatier. Celui-ci a aujourd'hui disparu.



Bibliothèque du château.



Salon du billard, d'Arbaud Joseph, Charles-Roux Jules, Flandreysy Jeanne de, *Livre d'or de la Camargue*, Paris, Lemerre, 1916.



Compteurs à points pour jeux, XX^e siècle.



Jeu de billard de la bibliothèque d'enfants.

Nécessaire à broder dont le couvercle sert de plateau de jeu, XIX^e siècle.



Nécessaire de peinture, XIX^e siècle.



Carnet de croquis, XIX^e siècle.

1. Pinçon-Charlot, Pinçon, 1993.
2. Christian Esteve, "Le droit de chasse en France de 1789 à 1914. Conflits d'usages et impasses juridiques", *Histoire & sociétés rurales*, 1/2004, volume 21, p. 73-114.
3. Dax, 1858, p. 78.
4. Smedt, Varenne, 1990, p. 57-58.
5. *Ibid.*, p. 101-102.



Ensemble à jour (godets, jetons, table à jeu).

Le tric trac

Jeu difficile très prisé sous l'Ancien Régime, le tric trac bénéficie dès le XVII^e siècle de règles imprimées. Variante des jeux de poursuites hérités du Moyen-Âge, de l'Antiquité romaine et plus loin encore de la Mésopotamie et de l'Égypte antique, le tric trac se joue sur un "tablier" déplié en deux, orné de douze flèches de chaque côté du pli. On y joue avec quinze dames blanches et quinze dames de couleurs, deux dés et deux cornets. Le but du jeu est non pas de réussir à placer ses dames en premier sur certaines positions du tablier (comme au backgammon) mais d'être le premier joueur à marquer **douze fois douze points**, quelle que soit la position des dames sur le tablier. Joué tout au long du XIX^e siècle mais de moins en moins populaire, le tric trac est finalement remplacé par le backgammon, venu d'Angleterre, et qui présente des règles plus simples¹. Le château d'Espeyran possède une paire de tables à jeu, pliables et légères, certainement utilisées pour le tric trac.

La musique et les bals de salon

Au XIX^e siècle, la musique savante jouée dans les salons privés se divise en **trois courants** : le romantisme symbolisé par Ludwig Van Beethoven (1770-1827), Franz Schubert (1797-1828) ou Richard Wagner (1813-1883), le réalisme représenté par Jacques Offenbach (1819-1880) et le symbolisme incarné par Claude Debussy (1862-1918).

À Espeyran, le piano dans le grand salon et le glockenspiel, sorte de petit clavecin portatif, témoignent du goût de la famille Sabatier pour la musique et les réceptions. De nombreuses partitions de musique sont également conservées.

Les jeux de cartes

Au XIX^e siècle, plusieurs jeux de cartes sont à la mode comme la célèbre bataille ou encore le mistigri. Durant la seconde moitié du siècle, la manille, venue d'Espagne, connaît un engouement. Ce jeu de 32 cartes compte dix cartes basses. Le dix ou manille est la carte la plus forte, elle est suivie de l'as ou manillon. Plusieurs variantes apparaissent à la fin du siècle, telles que la manille parlée, la manille aux enchères, la manille aux enchères avec misère, le dix-sept, la manille à deux...

Si les Sabatier ne s'y rendent que quelques semaines par an, le château d'Espeyran est **dédié aux loisirs, aux plaisirs de la chasse et aux sports de plein air**. Haut lieu de sociabilité, le domaine est aussi destiné à recevoir, famille, proches, associés ou partenaires, comme en témoigne avec un ton coloré le même Louis de Dax : *"Amis d'enfance du châtelain, nous lui prouvions notre affection en employant quinze ou seize heures sur vingt-quatre à pêcher, chasser, monter à cheval, jouer au billard ou au tric trac, causer follement ou sérieusement, mais en bannissant de nos entretiens la politique et la religion. Une liberté d'action illimitée doublait le charme de nos journées si bien employées et que des dîners pantagruéliques couronnaient dignement"*².

1. Comte, Luthi, Zananiiri (sous dir.), 1990, p. 1483.

2. Dax, *op.cit.*, p. 77.

Bibliographie

Sources

Dax Louis de, *Souvenirs de mes chasses et pêches dans le Midi de la France* (Var, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales, Aude, Hautes et Basses Pyrénées), Castel, 1858.

Gayot Eugène Gayot, *La France chevaline*, Paris, Bouchard-Huzard, 1849, 3 vol..

Etudes secondaires

Boyer Marc, *La maison de campagne : XVIII^e - XXI^e siècle. Une histoire culturelle de la résidence de villégiature*, Paris, Autrement, 2007.

Boyer Marc, *Les villégiatures du XVI^e au XIX^e siècle, panorama du tourisme sédentaire*, Cormelles-le-Royal, EMS, 2008.

Comte Fernand, Luthi Jean-Jacques, Zananiiri Gaston (sous dir.), *L'univers des Loisirs*, Paris, Letouzey & Ané, 1990.

Corbin Alain, *L'avènement des loisirs, 1850-1960*, Paris, Flammarion, 2004 [rééd.].

Pinçon-Charlot Monique, Pinçon Michel, *La chasse à courre. Ses rites et ses enjeux*, Paris, Payot, 1993.

Smedt Marc de, Varenne Jean-Michel, Bianu Zéno, *L'esprit du jeu*, Paris, Albin Michel, 1990.

Yon Jean-Claude, *Histoire Culturelle de la France au XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2010.

Sitographie

Bernard Toulrier, conférence "La résidence de villégiature aux XIX^e et XX^e siècles", Cité de l'Architecture et du patrimoine, enregistrée le 6 décembre 2011 et consultée le 15 octobre 2015 sur le site webtv.citechailot.fr



Le jeu de la grenouille

Petit meuble percé de douze trous dans lesquels on lance des pierres ou des palets de bronze qui circulent avant de s'arrêter contre un rebord portant un chiffre.



Glockenspiel, sorte de petit clavecin portatif.

Les bourgeoisies au XIX^e siècle : Les Sabatier, famille de la haute bourgeoisie

Au XIX^e siècle, le terme “bourgeoisie” désigne la classe moyenne située entre le peuple et l’aristocratie, qui se développe avec l’essor des villes, des industries, du commerce et de la finance. Si la bourgeoisie peut se définir par son pouvoir économique, elle constitue un groupe extrêmement varié qui se retrouve néanmoins autour d’un mode de vie commun et de valeurs partagées comme le travail, la réussite sociale, la famille.

La famille Sabatier illustre parfaitement cette catégorie sociale : industriels, drapiers, “gentlemen farmers” et banquiers, ils développent leur patrimoine sur plus de quatre générations en diversifiant leurs activités économiques et en organisant des alliances matrimoniales. Frédéric modifie officiellement et définitivement son patronyme au milieu du XIX^e siècle, pour devenir Sabatier d’Espeyran.

Définition et classification sociale

L’émergence d’une nouvelle classe sociale

La Révolution française met fin à la société d’ordres de l’Ancien Régime. Mais si elle prône l’idéal de l’égalité entre les citoyens, la société du XIX^e siècle reste profondément hiérarchisée en fonction du rang et de la fortune, tel que l’illustre l’usage du suffrage universel censitaire de 1815 à 1848. En effet, seuls les citoyens masculins dont le total des impôts directs dépasse un certain seuil, appelé cens, peuvent être électeurs ou éligibles.

À l’origine et par définition, le **bourgeois** est l’habitant du bourg, un citadin qui vit d’activités financières ou commerciales par opposition aux activités agricoles¹. Mais plus largement, l’on a coutume de parler de la bourgeoisie comme de **la classe moyenne, entre le peuple et l’aristocratie**, classe qui se développe tout au long du XIX^e siècle.

Jusqu’aux années 1870, **la bourgeoisie désigne l’ensemble des privilégiés par leur pouvoir économique, leur patrimoine mais aussi par leur niveau de culture et par leur mode de vie proches de l’aristocratie**².

Vers la fin du siècle, sous l’influence des socialistes et des conservateurs, le sens se restreint pour ne désigner par **bourgeoisie** que la classe “**économique**” formée des grands propriétaires fonciers, des cadres dirigeants d’entreprises financières ou commerciales, d’industriels ou des grands exploitants agricoles. Les conservateurs insistent sur le rôle social irremplaçable du patronat en tant que créateur de richesse et défenseur de la grandeur de la nation³. Ce terme revêt une connotation péjorative quand l’idéologie socialiste fait du patron bourgeois “l’ennemi des ouvriers, le parasite des paysans, l’auteur de la ruine des classes moyennes”⁴.



Caricature représentant Frédéric Sabatier d’Espeyran, milieu XIX^e siècle, mine de plomb, bibliothèque.



La soirée Pioche
par Guydo, Paris,
Delagrave, 1899.

1. Daumard, 1987, p. 35
2. Charle, 1991, p. 239.
3. *Ibid.*
4. *Ibid.*, p. 239.



Portrait de M. Sabatier, XVII^e siècle, huile sur toile, bureau. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000484).



Portrait de Guillaume Sabatier acquéreur du domaine d'Espeyran, vers 1800, bureau. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000482).



Louis-Léopold Boilly, Portrait de Jean-Baptiste-Félix Sabatier, début du XIX^e siècle, huile sur toile, bureau. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000496).

Typologies de la bourgeoisie...

Le principe de l'égalité est un fondement de la société bourgeoise, mais l'égalité ne s'entend qu'à rang et fortunes égaux, ce qui néanmoins sous-tend la notion de hiérarchie. Ainsi l'historienne A. Daumard distingue quatre catégories de bourgeoisie **en fonction de la hiérarchie de fortune et de prestige**¹ :

- La **grande bourgeoisie** ou la **haute bourgeoisie** : les grands banquiers et financiers, les grands industriels et négociants, les grands commis de l'État. Ce sont des personnalités importantes sur le plan local ou national.
- La **"bonne bourgeoisie"** des notables : chefs d'entreprise, propriétaires, médecins, hommes de loi, architectes, ingénieurs ou hauts fonctionnaires.
- La **moyenne bourgeoisie** : commerçants, fonctionnaires, enseignants, cadres, journalistes ou petits rentiers.
- La **bourgeoisie populaire** : artisans, employés ou boutiquiers.

Cette structure reste toutefois perméable : à l'intérieur de chaque catégorie coexistent des contrastes et des possibilités d'ascension, une des volontés dominantes de cette classe étant l'amélioration de sa condition.

Enfin, trois types de bourgeoisies peuvent être différenciés **en fonction de l'origine de leur fortune**² :

- La **bourgeoisie d'entreprise** : boutiquiers, négociants, industriels, banquiers.
- La **bourgeoisie rentière** : rentiers vivants de capitaux placés dans la terre ou la bourse.
- La **bourgeoisie du savoir** : professions juridiques, scientifiques, intellectuelles et parfois artistiques.

...réunie autour des mêmes valeurs

Le rapprochement de ces différentes bourgeoisies se fait autour d'une même **conception de la société** et de **valeurs communes**³ :

- **L'importance de la famille** : pour son héritage matériel et moral, mais aussi pour le nom et l'honorabilité qui y sont attachés.
- **La réussite sociale** : par le travail, par la volonté d'entreprendre, par l'exercice de fonctions honorables et estimées.
- **L'exercice de responsabilités** (agir et décider) : permettre d'affirmer sa position sociale, d'imposer son mode de vie et sa conception de la société fondée sur la liberté individuelle et l'égalité.
- **Les obligations sociales** : la position sociale induit des devoirs de charité et de patronage, un souci de défense sociale mais aussi une expression du lien étroit qui unit droits et devoirs.

La définition du terme même de "bourgeoisie" est difficile, car il repose sur une interprétation des rapports sociaux. Aussi en général, les historiens préfèrent-ils s'en tenir à une définition basée sur le capital matériel, intellectuel et social. Au-delà d'une définition, la bourgeoisie ne constitue pas un groupe social unique mais une multiplicité d'individus, dont la fortune et le prestige demeurent diversifiés.

La réussite sociale

Une possible mobilité ?

S'il existe quelques exemples d'hommes partis de peu qui ont réussi à bâtir des fortunes, en réalité, **le poids de la famille** reste déterminant pour la destinée des individus. La révolution industrielle a permis le développement de nouveaux secteurs qui nécessitent un important capital de départ pour investir dans des techniques coûteuses. Sans patrimoine financier familial, il faut s'endetter ou obtenir un crédit auprès des banques. La III^e République favorise l'ascension sociale et le renouvellement des élites en créant des bourses au mérite, mais le recrutement reste extrêmement limité⁴.

L'ascension sociale de père en fils est souvent éphémère. C'est le cas du **parvenu** qui connaît une réussite rapide, mais qui perd souvent le sens des limites et court rapidement à sa ruine. Il s'oppose à la **nouvelle bourgeoisie** qui a pour ambition d'assurer le rang de sa famille⁵. Cette ascension se fait alors **par étapes successives** et sur **plusieurs générations**. La fluidité sociale reste donc limitée. Si elle reste possible entre les différentes bourgeoisies, elle est quasiment impossible entre les catégories sociales.

Une réussite construite sur plusieurs siècles : les Sabatier d'Espeyran

La famille Sabatier incarne la réussite sociale, fait partie de la haute bourgeoisie de Montpellier, et **a tous les attributs et le mode de vie de l'aristocratie**. D'abord famille de marchands drapiers⁶, les Sabatier assoient leur fortune en devenant fournisseurs de textile pour les armées dès le début du XVIII^e siècle⁷. Les bénéfices qu'elle tire de cette entreprise sont alors réinvestis, ce qui multiplie et diversifie les activités de la famille⁸, lui assurant sa prospérité durant plusieurs siècles.

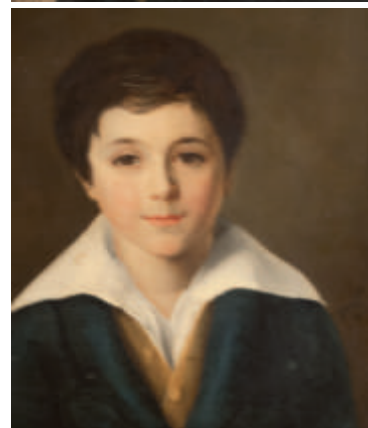
Le patrimoine considérable constitué par Guillaume est par la suite géré par son principal héritier Jean-Baptiste-Félix, puis par ses fils Frédéric, François et Félix. Ces trois frères ne laissent qu'un unique héritier, concentrant la fortune familiale dans les mains d'un seul homme : Guillaume.

La famille s'intéresse très tôt au **domaine bancaire**. Elle fonde l'une des premières banques de Montpellier, la Banque Sabatier. À la fin du XVIII^e siècle, Guillaume devient censeur de la Banque de France, commanditaire de la banque *Perier, Flory & Cie* et actionnaire de celle *Doyen & Cie*. Il est alors l'un des banquiers les plus influents à Paris⁹.

La famille investit également dans des **sociétés par actions**. Dès 1746, elle devient actionnaire principal de la raffinerie de sucre établie à Montpellier mais détient aussi, à la fin du siècle, des actions des *Fonderies du Vaucluse* et des *Ponts de Paris*. Quelques années plus tard, elle s'engage dans **l'exploitation de mines** (Anzin¹⁰, Sumène¹¹, Graissessac¹²), activité qu'elle poursuit en Algérie dans le courant du XIX^e siècle.

Les affaires de la famille sont **internationales**. Jean Sabatier (-1788) fait commerce au milieu du XVIII^e siècle avec Saint-Domingue et l'Espagne. Avec son fils, il tire largement bénéfice de la guerre d'Indépendance américaine¹⁷. À la fin du siècle, Guillaume est l'un des fondateurs et des administrateurs de la deuxième Compagnie des Indes, créée en 1785, qui détient le privilège du commerce au-delà du Cap de Bonne Espérance jusqu'en 1793.

Dans les années 1880, les frères Sabatier investissent dans les travaux du canal de Panama. Ils envoient les parents les moins fortunés de la famille aux quatre coins du monde, pour se tenir au courant **des innovations**¹⁴. Ainsi, ils participent à la mise en place du transcontinental aux États-Unis, prennent des parts dans des compagnies innovantes américaine et anglaise d'exploitation du pétrole, ou encore dans les ciments français Lafarge. Ils accompagnent **les progrès techniques** et savent les mettre à profit. Ils investissent pour la création de la ligne de chemin de fer Graissessac-Béziers pour faciliter le transport du charbon de leur mine jusqu'à Montpellier.



A. Caire, *Portraits des trois frères Frédéric, Félix et François*, vers 1820, huile sur toile, chambre de Monsieur. Classés au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000492).



Portrait de Guillaume Sabatier d'Espeyran à cheval, fin du XIX^e siècle, mine de plomb, bibliothèque.

1. Daumard, *op. cit.*, p. 116.
2. Vivier, "Bourgeoisie", 2002, p. 38.
3. Daumard, *op. cit.*, p. 254.
4. Charle, *op. cit.*, p. 242.
5. Daumard, *op. cit.*, p. 69.
6. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 29, *Fragments de grands livres et comptes mensuels, 1734-1748*. Voir également : Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 403, *Fondation de la maison de commerce de draps Jean Sabatier et fils, 1745-1780*.
7. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 30 à 34, *Traité de fournitures pour les régiments militaires, 1717-1748*.
8. Florençon, 2015, p. 16-27.
9. Bergeron, 1978, p. 45-64.
10. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 127, *ventes et achats des Sabatier et Sabatier d'Espeyran de deniers des mines d'Anzin, 1884-1892*.
11. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 371, *Statuts de la Compagnie des mines de cavailac, Sumène et Mandagout, 1846*.
12. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 130, *administration de la compagnie Usquin, 1824-1930*.
13. Romuald Szamkiewicz, *Les régents et censeurs de la Banque de France*, Genève, Droz, 1974, p. 370.
14. Florençon, *op. cit.*, p. 20.



Ouvrages dédiés à l'agriculture et l'élevage, présentés dans la bibliothèque du château.



Félix Riveroy, *Manuel de l'éleveur de bête à cornes*, 1844.

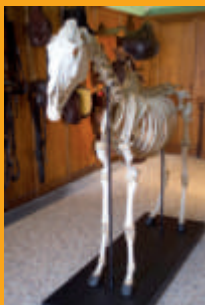
Lors de la vente des biens nationaux, Guillaume s'associe à deux de ses cousins pour acquérir de nombreuses propriétés en France et notamment dans la région, comme le château d'Espeyran, la presqu'île de Maguelone, le domaine agricole de Maurin (près de Montpellier) et encore divers biens dans la région de Béziers et Agde. Ces acquisitions vont permettre à la famille de développer une **activité agricole**. En se lançant dans des croisements de races ovines, Guillaume peut se fournir en laine de meilleure qualité, plus facile à travailler dans ses propres ateliers.

Au XIX^e siècle, les trois frères Sabatier poursuivent et développent cette activité, et en particulier Frédéric, qui obtient de nombreuses distinctions aux concours agricoles. Commencé avec Guillaume à Palaiseau et poursuivi avec Frédéric, l'élevage de chevaux de course se développe au château d'Espeyran. Passionné, ce dernier contribue avec l'aide d'un zootechnicien à l'amélioration de la race chevaline notamment pour les cobs et les chevaux de Camargue.

Parallèlement, les Sabatier continuent de moderniser leurs domaines agricoles et se tournent vers la viticulture. Ils sont parmi les premiers à investir dans des plans de vignes américains, ce qui permet à leurs cultures de survivre à l'épisode du phylloxéra, qui décime le vignoble français dans la deuxième moitié du XIX^e siècle.



Ernest de Monfort, *Portrait de The Whip*, cheval de l'écurie Sabatier, 1845, huile sur toile, entrée sud.



Squelette du cheval *Actif* présenté dans la sellerie du château.

La légende d'Actif

Dans la sellerie du domaine d'Espeyran, est conservé le squelette d'Actif, pur-sang arabe qui, selon la légende, aurait été ramené d'Égypte par Napoléon. Cette mention figure sous la photo du cheval présenté dans le *Livre d'Or de la Camargue*.

Les Sabatier semblent l'acquérir en vue d'effectuer des croisements pour l'amélioration de la race, comme l'indique une inscription légendant un dessin conservé dans un recueil présentant les chevaux de l'écurie Sabatier d'Espeyran : *Coran 1835 / 2^e croisement par Actif (Arabe)*.



Portrait du cheval Coran, portant l'inscription : "2^e croisement par Actif", milieu XIX^e siècle, aquarelle, bibliothèque.



Caricature représentant Frédéric Sabatier d'Espeyran, éleveur de chevaux, milieu du XIX^e siècle, mine de plomb, bibliothèque.



Ernest de Monfort, *Portrait de Frédéric Sabatier d'Espeyran à cheval*, 1863, huile sur toile, bureau.

Le mariage : une stratégie d'alliance

Clé de l'ascension sociale

La famille occupe une place centrale pour la bourgeoisie du XIX^e siècle, car c'est elle qui transmet le rang et assure la solidarité par le sang. Le père de famille a un double devoir envers ses enfants : leur donner une éducation, puis les établir sur le plan matériel par le biais du mariage. L'idéal bourgeois prône ainsi les unions favorables au rang social, ce qui est fortement critiqué, notamment par Honoré de Balzac dans son roman *Un contrat de mariage*.

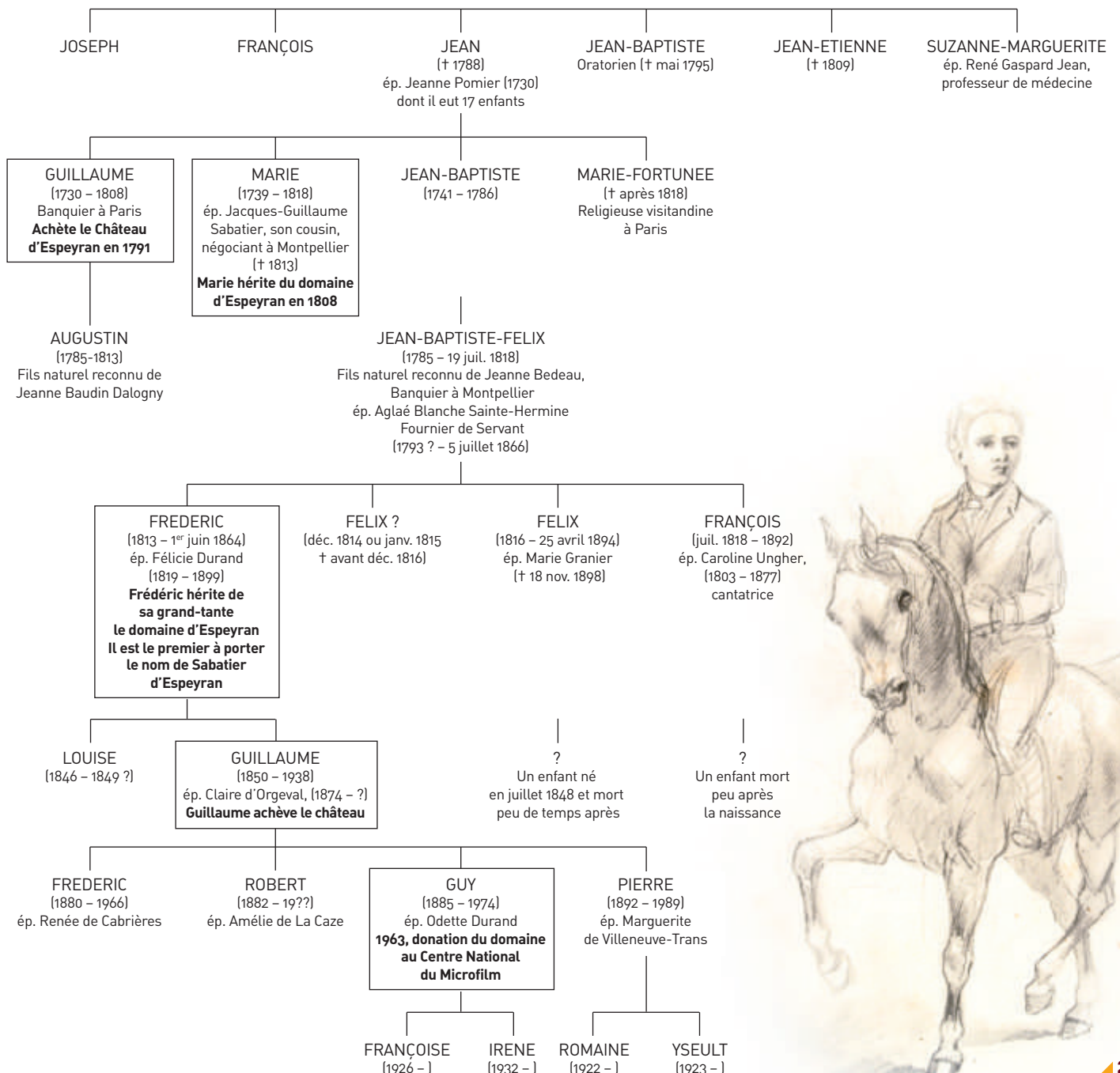
Dans un souci constant de conservation, voire de développement de la fortune, les familles bourgeoises développent **des stratégies matrimoniales**. Le mariage se fait par raison et non par amour, comme en témoigne l'histoire de François Sabatier. Éperdument épris de l'égérie de Beethoven, la cantatrice Caroline Ungher (1803-1877), il souhaite la demander en mariage, mais obtient une fin de non-recevoir de la part de sa mère¹. Il doit attendre 1844 pour convoler.



E. Cerf, *Portrait d'Aglaé Blanche Hermine Fournier de Servant*, 1825, pastel, bureau. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000494).

1. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 314, *Etat civil et actes notariés de François Sabatier*, 1818-1844.

Tableau généalogique des Sabatier d'Espeyran





Charles Matet (attribué à), *Portrait de Félicie Durand*, vers 1865, huile sur toile, bureau. Inscrit au titre des Monuments historiques en 2008 (PM30001421)

Le jeu des alliances

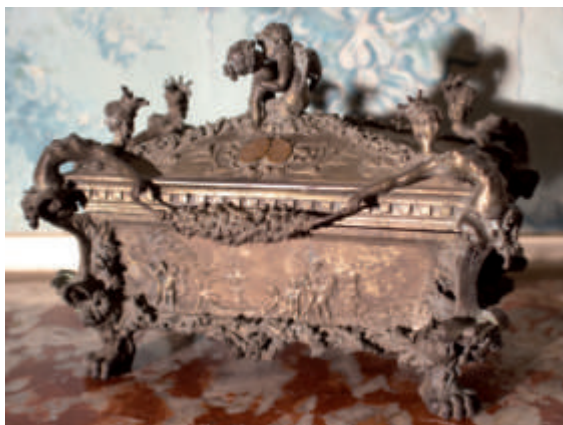
Le mariage peut permettre de **s'extraire de sa condition**, notamment grâce à l'apport de dot. Mais l'on se marie aussi **pour un nom, une honorabilité**. Pour les chefs d'entreprise, le mariage peut être l'occasion **d'une alliance avec des partenaires du même secteur industriel**.

Les Sabatier contractent des alliances avec **l'aristocratie locale et des notables montpellierains** : Jean Baptiste Félix Sabatier épouse Aglaé Jeanne Sainte-Hermine Fournier de Servant (1793-1866)¹, issue de la petite aristocratie gardoise.

Frédéric épouse Félicie Durand (1819-1899)², parente du baron Augustin Creuzé de Lesser (1771-1839), préfet de l'Hérault de 1817 à 1830, et issue d'une famille de banquiers montpellierains, laquelle donne, entre 1790 et 1793, à la ville de Montpellier son premier maire³. Guillaume épouse en 1879 une descendante de la famille Le Barrois d'Orgeval, d'origine normande⁴. Leur union est marquée à Espeyran par la présence d'un coffret de mariage attribué à l'atelier Froment-Meurice, sur lequel figurent deux écussons présentant les armoiries des deux familles.

Par mariage, la famille **conforte son industrie de fournitures militaires** et s'assure d'un **appui politique local** : Félix le cadet, épouse en 1842 Marie Granier (1822-1898)⁵, l'héritière d'un partenaire dans l'exploitation des lits militaires. Son père, Zoé Guillaume Granier (1788-1856), est maire de Montpellier pour deux mandats entre 1830 et 1844, mais aussi député de l'Hérault (1830-1848) et président du Conseil général (1839-1847).

Enfin **ces mariages permettent aussi l'acquisition de nouveaux domaines**, comme le château de la Tour de Farges à Lunel, l'hôtel de Lunas transmis à Félix par son beau-père en 1855 ou encore l'hôtel Sabatier d'Espeyran, dit "de Cabrières" qui entre dans la fortune des Sabatier lors du mariage de Frédéric en 1929 avec Madame de Cabrières, petite-fille du comte Despous de Paul (1825-1899), notable de Montpellier, et nièce du cardinal de Cabrières (1830-1921).



Coffret de mariage sur lequel sont associés deux médaillons présentant les armes des deux familles Sabatier d'Espeyran et Le Barrois d'Orgeval, attribué à Froment-Meurice, seconde moitié du XIX^e siècle, entrée sud.

Le globe de mariée

La confection du globe de mariée est une **pratique française** qui commence dès le Second Empire jusqu'à la Première Guerre mondiale. Du plus modeste au plus richement orné, il est de forme variable, en coffret, en panier, en psyché...

Auparavant, la mariée conservait ses accessoires de mariage, couronne ou bouquet, dans une boîte ou un coffret. Ceux-ci sont mis sous cloche et associés à des fleurs artificielles, afin de favoriser leur conservation. Cet ensemble, alors appelé "globe de mariée", acquiert un statut privilégié au sein du foyer. À l'approche du mariage, les fiancés commandent chez le bijoutier ou l'horloger la structure propre à accueillir ces objets. Dans certaines régions, il fait même partie du trousseau de la mariée.

Le lendemain des noces, la mariée place sa couronne de fleur d'oranger (symbole de la virginité) avec des ornements comme des fruits ou des miroirs. Puis au fil des ans, elle y ajoute divers **objets retraçant la vie du couple** comme une mèche de cheveux pour une naissance, un angelot pour un enfant décédé, etc... Le globe est conservé dans la chambre conjugale.

La "lecture" est délicate car si certains éléments symboliques sont connus tel que le langage des fleurs, d'autres sont propres à l'histoire de la famille ou à la tradition locale. Le globe de mariée retrouvé dans la chambre de Madame à Espeyran porte une connotation plus religieuse. Il se compose principalement d'une poupée de cire, possible représentation de l'enfant Jésus, endormi sous une arche de fleurs d'oranger.

1. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 140, *Pièces personnelles concernant Jean-Baptiste Félix Sabatier*, 1785-1818.

2. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 190, *Pièces personnelles concernant Frédéric Sabatier*, 1845-1899.

3. Clerc, 2010, Tome 1, p. 773.

4. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 317, *Pièces personnelles concernant Guillaume Sabatier d'Espeyran*, 1863-1938.

5. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 257, *Pièces personnelles concernant Félix Sabatier*, 1842-1899.

6. À ce sujet, voir le chapitre *Maîtres et domestiques*.

Le mode de vie bourgeois

La bourgeoisie, quel que soit son type, partage **un même mode de vie**. Plus on réussit, plus le style de vie est **proche de celui de l'aristocratie** : la possession de résidences confortables et de résidences secondaires, l'entretien de relations mondaines, la présence de domestiques⁶, une formation intellectuelle commune et la pratique de loisirs et des séjours en villégiature pendant l'été.

Les cercles mondains

Les trois frères, François, Frédéric et Félix sont **des gens lettrés**, qui ont reçu une éducation chez les Jésuites à Montpellier puis à Paris⁷. À la capitale, ils ont fait leur entrée dans le monde, ils fréquentent **les cercles d'affaires, les salons** aussi où ils rencontrent les auteurs en vogue, comme Alfred de Vigny (1797-1863) ou Victor Hugo (1802-1885). En qualité de commanditaires, ils fréquentent des artistes de renom, tels que les frères Devéria, Dominique Papety (1815-1849) et Gustave Courbet (1819-1877). Ils sont également **mécènes**⁸, notamment des poètes Ferdinand Dugué (1816-1913) et Victor Leroux. Ils fréquentent plusieurs cercles de sociabilité, à l'exemple de Guillaume, qui devient membre de la grande loge maçonnique de Montpellier dès 1874⁹.

Ainsi, tout en gérant leurs affaires, ils mènent **une grande vie mondaine** à Paris comme en province, reçoivent les notables et aristocrates montpelliérains et parisiens. Ils les invitent en villégiature à Espeyran, où ils peuvent s'adonner à la chasse et à l'art équestre¹⁰. Ils font "salon" et discutent de littérature, philosophie, s'adonnent à la musique ou organisent **des bals**.

L'art de recevoir

Le cadre de vie d'une famille bourgeoise est l'écrin de son rang. Si leurs demeures principales sont d'abord urbaines, les plus grandes familles bourgeoises acquièrent aussi des résidences à la campagne, hauts lieux de villégiature et de réception. Les intérieurs sont alors particulièrement soignés.

Les Sabatier partagent leur vie entre leurs différentes demeures. À Paris, la famille est propriétaire de plusieurs **hôtels particuliers**. Guillaume possède ainsi une "moitié de maison rue Guétry" et plusieurs bâtiments rue de Vaugirard¹¹. Frédéric et sa femme achètent par la suite un hôtel rue du Faubourg Saint-Honoré, puis, après la mort de son mari, Félicie fait construire un hôtel situé au Rond-Point des Champs-Élysées. À Montpellier, la famille possède plusieurs propriétés, dont l'hôtel de Lunas inauguré en grande pompe par un bal où sont invités près de 400 personnes¹². Par ailleurs, le patrimoine foncier des Sabatier s'agrandit considérablement d'une part par l'apport des dots, et d'autre part, par les achats qu'elle effectue pendant la Révolution, à l'exemple du château d'Espeyran à Saint-Gilles.



Salon de l'hôtel Cabrières-Sabatier d'Espeyran, département des Arts décoratifs du musée Fabre.



Chambre antique, destinée aux invités.



Chambre bleue, destinée aux invités.

7. À ce sujet, voir le chapitre *L'éducation bourgeoise au XIX^e siècle*.

8. Florençon, *op. cit.*, p. 237.

9. Clerc, 2010, Tome 2, p. 823.

10. À ce sujet, voir le chapitre *La villégiature au XIX^e siècle : Espeyran, lieu de réception*.

11. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, I E 1290, succession Sabatier, 1808.

12. Florençon, 2014, p. 236.



Le domaine de la Tour de Farges.



Hôtel des Sabatier d'Espeyran, au rond-point des Champs-Élysées à Paris.

Ces habitations sont **agencées par des architectes de renom**, notamment Henri Parent (1819-1895), Omer Lazard, lequel réalise plusieurs hôtels haussmanniens à Montpellier, ou Henri Revoil. Elles sont richement **décorées par des artistes de renom** comme Monbro (1807-1884), ébéniste fournisseur de la Cour, Dominique Papety, ou encore, Eugène Devéria, auteur notamment des fresques de la cathédrale des doms d'Avignon.

Ces demeures sont **aménagées dans un souci de confort comme de prestige**. La décoration intérieure est représentative des intérieurs bourgeois au XIX^e siècle, où l'emporte l'accumulation d'objets et de meubles éclectiques. Mais leur ordonnancement est savamment orchestré. Dans les salles d'apparat, les Sabatier choisissent les matériaux les plus nobles et les plus luxueux. Au château d'Espeyran, la salle à manger est ornée de **cuir gaufré doré**, remplacé dans la plupart des cas à cette époque par des simples papiers peints imitant ce décor. Quant au grand salon, il est décoré de dorures et de damasseries de soie rouge et présente un mobilier de salon style Louis XVI. De même, l'ensemble de la maison comporte un mobilier prestigieux, miroir du rang et de la fortune : armoires languedociennes, tableaux de maîtres, crédences marquetées, argenterie, vaisselle ancienne sont tout autant de marques du train de vie mondain de la famille.

La famille Sabatier est représentative de la haute bourgeoisie du XIX^e siècle. Elle apprend à diversifier et moderniser ses activités, tout en accroissant son patrimoine foncier. Leur immense fortune s'appuie aussi sur de solides stratégies d'alliance, qui permet à la famille de compter parmi les plus importantes de la région.



Grand salon d'apparat.

Bibliographie

Sources

Montpellier, Archives Départementales de l'Hérault, I E 1290, *succession de Guillaume Sabatier*, 1808.
De Balzac Honoré, *Un contrat de mariage*, 1835.

Etudes secondaires

Bergeron Louis, *Banquiers, négociants et manufacturiers parisiens du Directoire à l'Empire*, Paris, Mouton Éditeur, 1978.

Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 1991.

Clerc Pierre, *Dictionnaire de biographie héraultaise*, Montpellier, Pierre Clerc, 2010, 2 vol..

Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Paris, Flammarion, 1987.

Florençon Patrick, "Les Sabatier : portraits croisés de riches bourgeois montpelliérains du XIX^e siècle. Académie des Sciences et Lettres de Montpellier", *Bulletin de l'Académie des Sciences et Lettres de Montpellier*, séance du 23 juin 2014, p. 229-241.

Florençon Patrick, "Les Sabatier d'Espeyran : une famille d'esthètes et de mécènes", in Palouzie Hélène (sous dir.), *Le château d'Espeyran, Maison des illustres*, Montpellier, Direction régionale des Affaires Culturelles du Languedoc-Roussillon, 2015.

Vivier Nadine (sous dir.), *Dictionnaire de la France au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 2002.

L'éducation bourgeoise au XIX^e siècle

Au XIX^e siècle, l'éducation n'est pas la même pour tous : elle dépend du milieu social et des moyens financiers des familles. Dans les milieux les plus aisés, elle est la clef de voûte d'un nouveau modèle familial basé sur la transmission des valeurs et des idéologies bourgeoises. Un enfant dont l'éducation est réussie assure ainsi à la famille la postérité de sa réussite économique et la continuité de sa lignée. Naître dans une famille bourgeoise implique donc de nombreuses contraintes et devoirs pour être capable par la suite de tenir son rang, de travailler et de s'impliquer dans les plus hautes sphères sociales, politiques et économiques.

Filles et garçons sont alors pris en charge dès le plus jeune âge afin d'acquérir les usages et les règles de vie propres à la bourgeoisie, soit par une éducation à la maison, soit par une scolarisation de plus en plus importante. L'éducation est également différente suivant le sexe, les filles étant destinées à devenir des maîtresses de maison modèles tandis que les garçons doivent assurer le maintien du niveau social de la famille.

Le cadre de vie de l'enfance bourgeoise

Le XIX^e siècle marque le début d'un intérêt nouveau pour l'enfance, ses conditions de vie, son statut et son comportement. La littérature enfantine commence à peupler les bibliothèques des maisons bourgeoises et les manuels de bienséance accompagnent la formation de l'enfant et de l'adolescent jusqu'à l'âge adulte.

La place de l'enfant dans la famille et dans la maison

Jusqu'à la Révolution française, la place de l'enfant dans la famille reste marginale du fait du taux de mortalité infantile très élevé¹. Au XIX^e siècle, les nouvelles valeurs bourgeoises prônent **l'importance de la famille** et l'enfant y occupe progressivement une place centrale. La vie de famille s'organise au sein même de la maison et chaque enfant possède peu à peu sa propre chambre et parfois ses appartements privés, en distinguant bien les espaces dédiés aux garçons et aux filles². Les enfants de la famille Sabatier ont ainsi leurs propres appartements situés au second niveau du château d'Espeyran.

Les parents ont chacun un rôle bien défini dans l'éducation de l'enfant : le **père représente l'autorité toute puissante** tandis que la mère affiche tendresse et douceur³. Les sanctions corporelles régressent lentement et les jouets pour enfants colonisent la maison grâce aux nouvelles industries spécialisées dans les loisirs et l'éducation. Les **jeux** sont différents suivant le sexe. Les poupées articulées ou en porcelaine et les dinettes sont les premiers jouets des petites filles, les préparant ainsi dès le plus jeune âge à leur futur rôle de mère et de maîtresse de maison. Quant aux garçons, ils jouent aux modèles réduits : petits soldats, trains et bateaux. Durant la seconde moitié du XIX^e siècle, les jeux de société destinés aux enfants plus âgés se diversifient et les jeux les plus courants sont les cartes, le cheval blanc, le nain-jaune et le loto.



Atelier Disdéri, *Portrait de Frédéric Sabatier d'Espeyran, de son épouse Félicie et de leur fils Guillaume*, vers 1860, photographie.



Poupées de chiffon et plâtre, chambre de Madame.



Jeu de loto.

1. Philippe Aries, *L'enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime*, Paris, Pion, 1960, p. 50.
2. Delobbe, 2000, p. 8.
3. *Ibid.*, p.11.



Chambre d'enfant, située au 2^e étage du château d'Espeyran.



Image présentant le jeu de dinette, tirée du *Magasin récréatif*.

La littérature enfantine

Le château d'Espeyran présente deux grandes bibliothèques, dont l'une est spécialement destinée aux enfants. En effet, au XIX^e siècle, apparaît la littérature d'enfance et de jeunesse, mise au **service de la pédagogie**. L'enfant issu d'une famille bourgeoise a désormais accès à toute une littérature enfantine dès son plus jeune âge¹. Les premiers **livres de contes** et de légendes sont nés au XVIII^e siècle notamment grâce à Jeanne-Marie Leprince de Beaumont (1711-1780), auteur de *La Belle et la Bête* en 1757. Ce genre littéraire prend son essor au siècle suivant, notamment avec les histoires de Jacob et Wilhelm Grimm (1785-1863 et 1786-1859) et celles d'Hans Christian Andersen (1805-1875). Par ailleurs, l'évolution des techniques d'impression permet de développer l'iconographie à l'intérieur même d'un livre. **L'illustration dialogue avec le texte** et prend tout son sens dans les albums jeunesse.

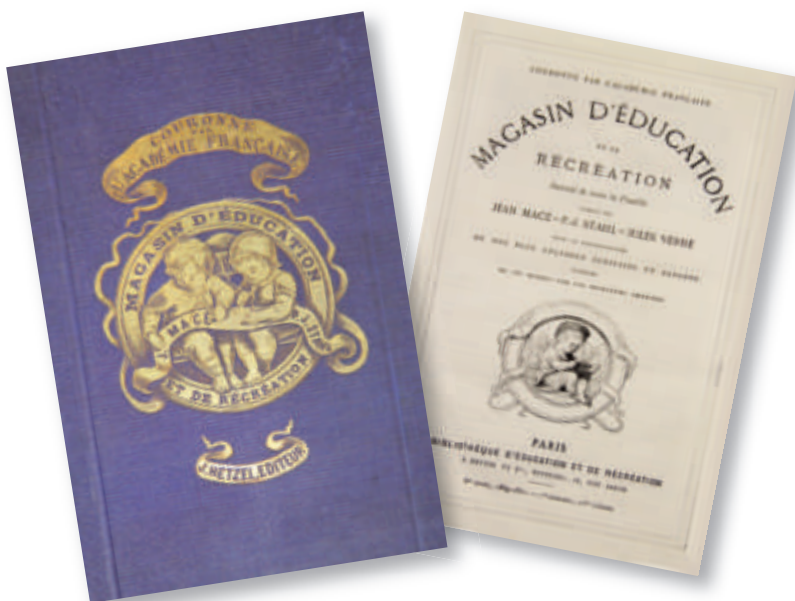
Le XIX^e siècle voit également naître les "Libraires d'éducation" spécialisés dans les manuels scolaires. Louis Hachette (1800-1864) élargit les titres de cette collection en intégrant **l'édition de loisir** à partir de 1850. Il développe également les collections destinées aux voyageurs et distribue ces ouvrages dans des kiosques implantés dans les gares. Une de ces collections existe toujours aujourd'hui, *La Bibliothèque rose*.

Après 1870, les éditeurs et les titres se multiplient et le **roman pour la jeunesse** est largement diffusé². Certains romans connaissent un réel succès tels que *Le tour du monde en quatre-vingts jours* de Jules Verne (1828-1905) publié en 1872, *Le tour du monde par deux enfants* écrit en 1877 par Augustine Fouillé (1833-1923) sous le pseudonyme de G. Bruno, et *Sans famille* d'Hector Malot (1830-1907) paru en 1878.

L'apprentissage des **bonnes manières, de la générosité, de l'obéissance et du respect de l'ordre** s'acquiert également par le biais de la littérature. Ainsi, les ouvrages de la comtesse de Ségur (1799-1874) comme *Les petites filles modèles* et les *Malheurs de Sophie* connaissent un grand succès. Dans la seconde moitié du siècle, se développent également **des revues spécialisées** pour la jeunesse, s'adressant aux enfants comme aux adolescents, prônant l'acquisition de connaissances et l'apprentissage par le biais de textes distrayants et d'images. Plusieurs exemplaires du *Magasin d'éducation et de récréation*, revue créée par Pierre-Jules Hetzel (1814-1886), Jules Verne et Jean Macé (1815-1894), prennent place sur les étagères de la bibliothèque pour enfants du château d'Espeyran.



Imagerie d'Épinal, recueil conservé dans la bibliothèque pour enfants.



Magasin d'éducation et de récréation conservé dans la bibliothèque pour enfant.

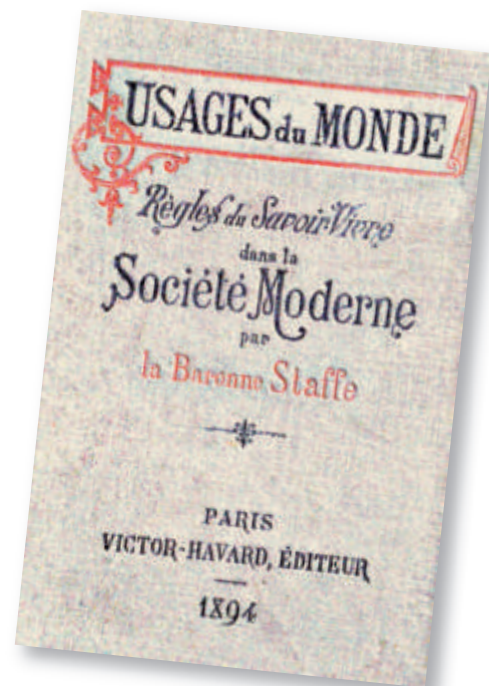


Illustration de *20 000 lieues sous les mers* de Jules Verne.

Les manuels de bienséance

Le XIX^e siècle est aussi le siècle des **manuels d'apprentissage de la bienséance et du savoir-vivre**. Bourgeois et nouveaux riches ont besoin d'ouvrages pour être à l'aise dans le monde. Civilité et politesse sont alors les maîtres-mots de l'éducation bourgeoise. Ces ouvrages sont le plus souvent écrits par des auteurs issus de l'aristocratie, sorte de garantie et de faire-valoir³. Certains auteurs prennent même un pseudonyme pour cacher leurs origines modestes. C'est le cas de la baronne Staffe (1845-1911), de son vrai nom Blanche Soyer, auteur de l'ouvrage à succès intitulé *Usages du monde : règles du savoir-vivre dans la société moderne* (1889), ou encore de Jean-Baptiste Rigaud, écrivant sous le pseudonyme Charles de Ribelle *La civilité honnête, instructive et amusante* (1866). La noblesse est donc érigée au rang de modèle.

Les manuels de savoir-vivre traitent de **tous les codes, les valeurs, les comportements et les conduites** qui définissent le modèle d'homme et de femme "civilisés". Est ainsi visée une régulation de la conduite tant dans la sphère privée que publique et dans toutes les activités, que ce soit au travail ou durant les temps de loisirs. Au cœur de ces ouvrages sont placés l'importance du respect de soi par le biais de l'hygiène et de la tenue vestimentaire, le respect des autres, les principes moraux et religieux. Ils sont présentés comme des catalogues exhaustifs des conduites sociales à tenir⁴ : vertus et comportements à avoir selon son âge, règles à appliquer suivant différentes situations. Les manuels de civilité accompagnent l'enfant à la maison mais aussi à l'école. La précocité des usages **garantit également l'excellence et l'intégration** de l'enfant dans la bourgeoisie.



Règles du savoir-vivre dans la Société Moderne, de la baronne de Staffe, édition de 1894.

L'éducation des garçons et des jeunes hommes

Les objectifs de l'éducation des garçons au XIX^e siècle

En tant que futur héritier, le garçon issu d'une famille bourgeoise porte sur ses épaules la charge d'assurer le **maintien de sa lignée et de son niveau social** lorsqu'il aura atteint l'âge de remplir des fonctions politiques et économiques⁵. De fait, son éducation se doit d'être contrôlée et complète afin de le préparer au mieux à cette lourde tâche.

Chez la grande bourgeoisie française, la **famille** est au cœur du dispositif de la reproduction sociale⁶. Un enfant doit donc avant tout connaître ses origines et savoir quelle est sa place dans la société. Les maisons de la famille sont l'écrin de la mémoire de la lignée et le décor joue un rôle de premier ordre pour former le jeune héritier au culte des ancêtres⁷. Le château d'Espeyran est un bon exemple de cette éducation implicite avec l'ensemble des portraits de famille qui peuplent le bureau. Ce sont des repères pour que l'enfant, comme Guillaume Sabatier d'Espeyran, identifie ses ancêtres et connaisse leur rôle dans la constitution de la fortune familiale.



Bureau où est présentée la galerie de portraits.



Nécessaire à écrire, XIX^e siècle.

1. *Ibid.*, p. 22-23.

2. Nieres-Chevrel, 2002, p. 416.

3. Brelot, 1997, p. 32.

4. Rouvillois, 2006, p. 292.

5. Pinçon, Pinçon-Charlot, 2010, p. 82.

6. À ce sujet, voir le chapitre *Les bourgeoisies au XIX^e siècle : Les Sabatier, famille de la haute bourgeoisie*.

7. *Ibid.*, p. 54.



Atelier Disdéri, *Portrait de Guillaume Sabatier*, vers 1860, photographie.

L'éducation des garçons dans la cellule familiale

Tout comme la mère joue un rôle crucial dans l'éducation des filles, le père et le grand-père initient le jeune garçon à la gestion des domaines, des entreprises et de la fortune familiale. L'ensemble des biens matériels comme les appartements, les châteaux et les propriétés de province sont présentés et visités afin de structurer sa connaissance du **patrimoine familial**. L'enfant est donc peu à peu préparé à la vie professionnelle suivant son âge et le voyage fait partie intégrante de son éducation.

Si l'enfant ne fréquente aucun établissement public ou privé, la famille peut faire le choix d'engager un **précepteur** qui est le plus souvent un religieux. Même si cet emploi disparaît peu à peu au XIX^e siècle au profit de l'école, cette pratique perdure dans quelques familles fortunées. C'est le cas pour la famille Sabatier d'Espeyran qui choisit, au milieu du XIX^e siècle, d'engager un abbé-précepteur pour l'éducation du jeune Guillaume. Dans la cellule familiale, les jeunes garçons sont également formés aux divertissements bourgeois tels que l'escrime, l'équitation, la chasse ou encore la musique et la danse.

L'école de la bourgeoisie

L'école permet de **conforter et de compléter l'éducation familiale**. En effet, les établissements d'enseignement publics ou privés qui accueillent les garçons de la haute société présentent la particularité d'assurer, en plus de l'instruction classique, des tâches d'éducation. Ils transmettent donc les savoirs indispensables à la réussite aux examens nationaux et prodiguent une éducation des esprits et des corps, complétant l'éducation familiale. Après la mort de leur père en 1818, si l'éducation des trois frères Sabatier, Frédéric, François et Félix est d'abord prise en charge personnellement par leur oncle l'abbé Roques, chanoine de la cathédrale de Montpellier, ils sont ensuite placés chez les Jésuites à Montpellier puis à Paris¹. Ils y reçoivent, comme l'indique une lettre de Félix, une solide éducation religieuse, un enseignement pratique et une initiation à la musique². Les écoles de la bourgeoisie doivent être à même de conforter les **éléments de socialisation transmis par la famille**, tous ces codes, manières de faire et manières d'être qui permettent de se faire admettre comme membre à part entière de la haute société.

Les **établissements privés** fréquentés par les adolescents sont souvent à vocation internationale et ils assurent toujours une éducation totale. Les méthodes pédagogiques y sont fondées sur une **responsabilisation des jeunes et l'autogestion** est souvent préférée à l'autoritarisme sans principe afin de préparer les jeunes à exercer des responsabilités et à assumer des héritages importants³. Les futurs héritiers apprennent donc très tôt à se contrôler et à être eux-mêmes leur propre autorité.

L'exemple de Guillaume Sabatier d'Espeyran illustre bien cette école. Après son éducation à la maison par l'abbé Teissonnière, il poursuit des études de droit et de commerce dans différentes capitales européennes. Les enseignements qu'il reçoit sont classiques : humanités (latin et grec), religion, langues, mathématiques,

droit, etc. Au château d'Espeyran est présentée une imposante collection de la *Revue des deux mondes*, visant à développer l'**esprit d'analyse** du monde politique, à savoir d'un côté celle de la France, et de l'autre, des autres pays européens et du Nouveau Monde. Cette revue répond ainsi à une préoccupation de la famille Sabatier : éduquer les fils en tant que futurs hommes du monde devant gérer les affaires familiales à l'échelle internationale. En ce sens, sont aussi conservés dans la bibliothèque des enfants plusieurs manuels pour apprendre l'anglais.



Collection de fleurets et d'épées du château.



Leçons de rhétorique et de belles-lettres par H. Blair, 1821.

L'éducation des filles et des jeunes femmes

Les objectifs de l'éducation des filles au XIX^e siècle

Durant tout le siècle, les enjeux de l'éducation des filles sont simples : **les préparer à une vie domestique exemplaire**. Les enseignements sont donc orientés pour leur apprendre à tenir une maison et diriger les domestiques⁴. Elles apprennent également les **honneurs d'un salon** et pratiquent toutes sortes **d'arts d'agrément** tels que le piano, la danse, la peinture ou la broderie. À cela s'ajoutent l'apprentissage de la **conversation**, de la **littérature** et des rudiments de **langues étrangères**.

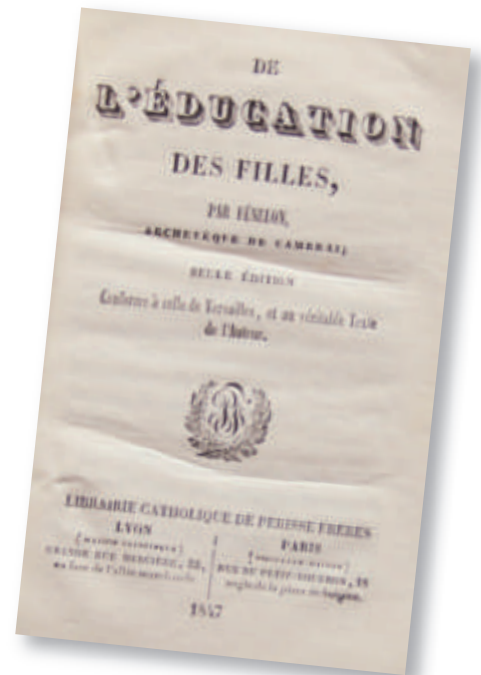
Le rôle de l'Église est particulièrement important dans l'éducation des filles. Cette institution assume l'éducation religieuse, et parfois profane des enfants bourgeois et les filles ont une scolarisation séparée de celle des garçons à des fins de moralité⁵.

La législation autour de l'éducation des filles

Le XIX^e siècle est marqué par de nombreuses lois en faveur de l'éducation publique. Cependant, l'éducation des filles, vouée à la vie domestique, est entièrement prise en charge par l'Église et n'entre que très peu dans les considérations publiques⁶ : l'instruction des garçons se doit de coûter plus cher que celle des filles, celles-ci n'étant pas destinées à la vie publique et aux professions.⁷

De fait, la loi Guizot votée en 1833, première grande loi sur l'instruction primaire, ne mentionne pas l'instruction des filles. Si l'ordonnance Pelet en 1836 reconnaît le droit des filles de participer à l'enseignement primaire, ce n'est qu'en 1850 que la loi Falloux impose aux communes de plus de 800 habitants d'avoir une école primaire pour les filles. Les sacrifices d'argent prévus pour l'éducation des garçons ne sont jamais consentis pour celle des filles, l'État et les collectivités locales refusant de prendre en charge ce financement supplémentaire. Cette **différenciation dans l'instruction secondaire** permet aussi de ne pas mettre en concurrence filles et garçons. Ainsi, il leur est impossible de se présenter au baccalauréat, seul diplôme permettant l'accès à l'enseignement supérieur.

La loi de 1880 du ministre de l'Instruction publique Jules Ferry (1832-1893) crée les **collèges et les lycées de jeunes filles**. Cependant, le programme ne comprend toujours pas le latin et la philosophie, enseignements indispensables pour accéder à des fonctions plus importantes et à l'enseignement supérieur⁸. Dans les mentalités, les femmes occupent toujours les rôles d'épouses et de mères, seules quelques jeunes filles privilégiées ont l'autorisation de passer leur baccalauréat et d'accéder à l'enseignement supérieur, au début du XX^e siècle.



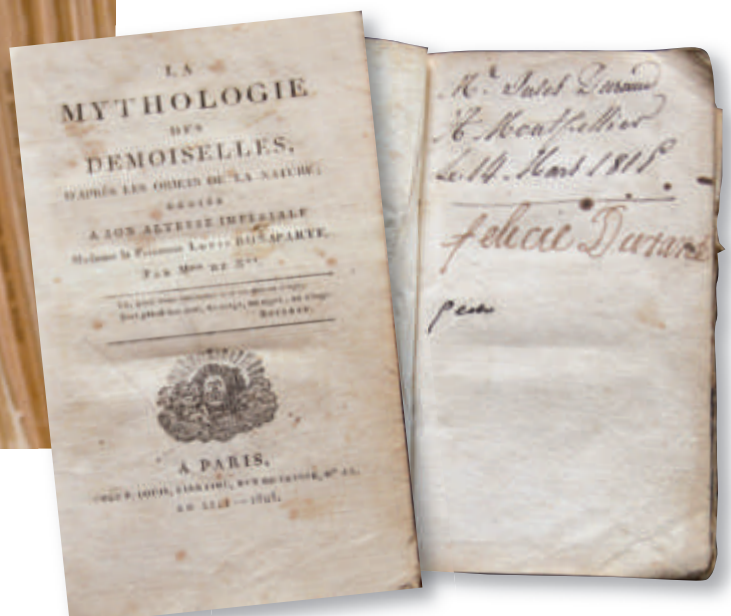
De l'éducation des filles, par Fénelon, conservé dans la bibliothèque d'Espéyran.



Machine à coudre pour enfant.



Collection de la Revue des 2 mondes présentée dans la bibliothèque des enfants.



La mythologie des demoiselles, paru en 1805, conservé dans la bibliothèque d'Espéyran. L'exemplaire a appartenu à Félicie Durand.

1. Montpellier, Archives départementales de l'Hérault, 2 J 157, Tutelle de l'abbé Roque, 1812-1842.

2. Florençon, 2014, p. 233.

3. Pinçon, Pinçon-Charlot, *op. cit.*, p. 85.

4. Mayeur, 1980, p. 154.

5. Mayeur, 1981, p. 48.

6. Rogers, 2007, p. 268

7. Mayeur, *op. cit.*, p. 48.

8. *Ibid.*, p. 50.



"A l'hôtel de ville, examen de jeunes filles", *Le petit journal*, 28 juillet 1895.

Les éducatrices de la jeune fille bourgeoise

L'une des premières personnes à intervenir dans l'éducation des filles est la **gouvernante**. Elle leur apprend les soins quotidiens et les soins du corps. La **mère** joue également un rôle fondamental dans l'apprentissage des usages de leur rang. Elle transmet à sa fille les valeurs religieuses grâce à des manuels de piété et se charge d'éveiller chez elle son sentiment religieux grâce à des prières quotidiennes et l'application d'une morale rigoureuse où la notion de péché est centrale.

Lorsque les jeunes filles sont placées dans des pensionnats, les **congrégations enseignantes de femmes** prennent le relais pour compléter leur éducation religieuse et leur donner des valeurs appropriées à leur future vie domestique dédiée aux soins de la famille grâce à des règles et des horaires stricts.

Même si la Révolution française pose les fondements d'une école laïque et gratuite, l'histoire de l'éducation et des pratiques bourgeoises s'inscrit dans la continuité des usages d'Ancien Régime. L'Église garde ainsi la mainmise sur l'éducation religieuse, morale et intellectuelle, en particulier des filles, et par ailleurs, les inégalités de sexes et sociales persistent. Toutefois, l'État prend progressivement le contrôle de l'éducation par le biais de réformes et de lois, conscient des enjeux politiques et sociaux qui lui sont liés. Les nouvelles législations permettent peu à peu de s'affranchir de la tutelle de l'Église et de démocratiser l'éducation.

À la fin du XIX^e siècle, les grands fondements de l'école gratuite, laïque et obligatoire sont mis en place et l'école devient alors un ascenseur social pour les enfants d'origine modeste.

Bibliographie

Textes anciens

Ribelle Charles de, *La civilité honnête, instructive et amusante*, Paris, A. Rigaud, 1866.

Staffe Blanche, *Usages du monde : manuel du savoir-vivre dans la société moderne*, Paris, V. Havard, 1891 (24^e édition).

Etudes secondaires

Brelot Claude-Isabelle, "Savoir-vivre, savoir-être : attitudes et pratiques de la noblesse française au XIX^e siècle", *Romantisme*, 1997, n° 96, pp. 31-40

Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France du XVI^e au milieu du XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2013.

Delobbe Karine, *L'histoire des enfants au XIX^e siècle*, Paris, PEMF, 2000.

Mayeur Françoise, "Garçons et filles du XIX^e au XX^e siècle, une éducation différente" in *Enfance*, 1980, tome 33, n°4, p. 153-154.

Mayeur Françoise, "Garçons et filles du XIX^e au XX^e siècle, une éducation différente" in *Enfance*, 1980, tome 34, n°1, p. 43-52.

Mayeur Françoise, *L'éducation des filles en France au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1979.

Mayeur Françoise, Parias Louis-Henri (sous dir.), *Histoire générale de l'enseignement et de l'éducation en France : de la Révolution à l'École républicaine, 1789-1830*, Paris, Perrin, 2004, 4 vol., tome III. (1^{ère} éd. 1981)

Nierres-Chevrel Isabelle, "Avant-propos", *Revue de littérature comparée*, 2002, n°304, p. 413-420.

Pinçon Michel, Pinçon-Charlot Monique, *Sociologie de la bourgeoisie*, Paris, Gallimard, 2010.

Rogers Rebecca, *Les bourgeoisies au pensionnat : L'éducation féminine au XIX^e siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

Rouvillois Frédéric, *Histoire de la politesse de 1789 à nos jours*, Paris, Flammarion, 2006.

Maîtres et domestiques au XIX^e siècle

Avec la Révolution française et la fin de l'Ancien Régime, les serviteurs de la noblesse laissent la place aux domestiques de la bourgeoisie du XIX^e siècle. La révolution industrielle fait basculer la société française, jusque-là plutôt agricole et artisanale, vers une société industrielle et commerciale. Le statut des gens de maison a définitivement changé. Ils deviennent domestiques, travailleurs salariés au service de la classe dominante¹, de familles appartenant à la bourgeoisie ou à l'aristocratie. La famille Sabatier est entourée de nombreux domestiques, dont certains se déplacent à Espeyran lors des séjours familiaux. Ils rejoignent ceux qui, à l'année, s'occupent du château, du domaine et de la ferme. Deux mondes se côtoient mais ils sont en réalité bien séparés, comme le montre l'organisation architecturale du château². La domesticité est à l'image de la société du XIX^e siècle, un monde avec une grande diversité de situation en fonction de la fortune des maîtres : d'une vie de labeur comme "bonne à tout faire" dans la petite bourgeoisie à une situation enviable dans la haute bourgeoisie. Ce monde est organisé pour assurer le bon fonctionnement de la maison et permettre ainsi aux maîtres de tenir leur rôle dans la société. Il est aussi très hiérarchisé dans ses fonctions : du chef cuisinier aux filles de cuisine, du maître d'hôtel aux garçons d'office.



Photographie représentant certains domestiques d'Espeyran, vers 1855-1860, épreuve sur papier salé d'après un négatif sur verre au collodion.

Être domestique au XIX^e siècle

Avoir des domestiques fait partie du mode de **vie bourgeois**, c'est un signe de distinction sociale. L'étendue de la richesse d'une famille peut se lire à la densité de leur personnel. Il y a de grandes disparités entre une famille de petite bourgeoisie, qui, souvent, n'a qu'une seule "bonne à tout faire", et celle de la haute bourgeoisie ou de l'aristocratie qui compte à son service plusieurs dizaines de personnes. En moyenne, la majorité des maisons bourgeoises dispose de quatre ou cinq domestiques : cuisinier(e), maître d'hôtel, valet de chambre ou femme de chambre, cocher.

Qui sont les domestiques ?

Plusieurs raisons peuvent expliquer l'engagement dans la domesticité : l'exode rural et la nécessité de trouver un métier en arrivant en ville, la fuite du travail à la ferme, à la manufacture ou à l'usine, souvent épuisant et déconsidéré.

Pour les **hommes** ruraux non fortunés, le service domestique en ville peut représenter un espoir de promotion, un nouveau départ. Pouvant faire valoir d'une spécialisation dans les travaux plus divers, ils deviennent palefrenier, cocher, ou encore gardien de domaine ou de propriété dans les grandes maisons. Ils délaissent les emplois de simples domestiques non-qualifiés, préférant occuper un emploi dans les nouveaux secteurs marchand ou industriel plus proches de chez eux.

Pour les **femmes**, la situation est différente, le placement comme bonne étant souvent l'unique voie lors de l'exode en ville. Cet emploi provisoire permet la constitution d'une dot et l'espoir d'un retour. Ces femmes grossissent les rangs des "bonnes à tout faire" dans les maisons les plus modestes, et, dans les grandes maisons bourgeoises ou aristocratiques, des femmes de chambres ou cuisinières.

1. Charle, 1991, p. 316.

2. Voir le chapitre *La maison de campagne au XIX^e siècle*.



Ecriteau accroché à la porte d'un domestique, au second étage.



Chambre d'une femme de chambre au 1^{er} étage.



Chambre de domestiques au second étage.

Devenir domestique

Entrer au service d'une famille peut se faire par différents biais : par relations directes, par recommandations, par annonces ou par l'intermédiaire des bureaux de placement privés ou publics. Conçus comme de véritables agences de recrutement, ceux-ci mettent en contact recruteurs et personnes en recherche d'emplois. Pour avoir recours à son service, le postulant doit payer un droit d'inscription et, si le placement se concrétise, un pourcentage de ses gages annuels (de 2 à 5%)¹.

Les domestiques sont également soumis à la contrainte du livret, ou certificat de conduite, document retraçant la carrière et les appréciations des différents maîtres pour lequel un domestique a travaillé. Celui-ci est rendu obligatoire par décret du 3 octobre 1810, qui impose également, d'abord à Paris puis dans toutes les villes de France, l'inscription dans des bureaux spéciaux pour tous les domestiques².

Quand un domestique entre au service d'une maison, un contrat de louage est établi. Signé par les deux parties, ce document permet de fixer les obligations de chacune d'elles.

Les conditions de vie des domestiques

La vie du domestique, ses conditions de travail, ses conditions de logement, sa nourriture et ses gages **dépendent entièrement de la situation financière et du mode de vie de ses maîtres**.

Le domestique est **logé, nourri et perçoit des gages** en échange de son engagement vis-à-vis du maître. Il partage son logement mais les conditions de vie restent diverses : il peut disposer d'un lit dressé sous l'escalier ou dans la cuisine, comme d'une petite chambre, souvent située au dernier étage. Ces chambres, mal isolées, sont alors très chaudes en été et glaciales en hiver. Un poste d'eau et un cabinet d'aisance est à disposition pour l'ensemble de l'étage.

Au château d'Espeyran, les chambres de domestiques se situent au second étage³. Chaque chambre est partagée par deux ou trois domestiques et comporte un coin toilette. Ceux qui sont attachés directement aux membres de la famille sont toujours à proximité. La femme de chambre de Madame dispose ainsi d'une chambre individuelle située au premier étage, en face de celle de sa maîtresse, pour qui elle se rend constamment disponible. Les pièces destinées aux domestiques et aux enfants sont peu décorées et présentent un ensemble de meubles de moindre qualité. L'entrée de service du château d'Espeyran est ainsi simplement ornée de tableaux de piètre qualité et parfois même inachevés.

Pour les **repas**, ils peuvent partager les restes des maîtres dans les petites maisons ou peuvent, dans les maisons les plus aisées, bénéficier d'un repas dédié à l'ensemble du personnel. Ils mangent du pain noir alors que le pain blanc est réservé aux maîtres. Ils peuvent également bénéficier d'un intéressement en nature directement auprès des fournisseurs. À Espeyran, les domestiques des Sabatier disposent, à côté de la cuisine, d'une salle à manger qui leur est propre, spacieuse, éclairée.

Les **gages** sont composés d'une **somme annuelle** fixée lors du contrat de louage suivant la fonction, ainsi que de diverses gratifications et étrennes. Par exemple, avant 1914, une somme de 10 Francs dédiée à l'achat de vin est versée en plus des gages. Une gratification aux bonnes peut être accordée le jour de la fête locale, ou encore une étrenne de chaussage à la nourrice lorsque l'enfant fait ses premiers pas⁴.

Globalement, le montant des gages varie suivant la fonction, plus ou moins spécialisée, la place dans la hiérarchie du personnel de maison et l'ancienneté. Une petite bonne gagne environ 20 Francs par an à la fin du XIX^e siècle, alors que la cuisinière comme le valet de chambre ou le cocher touchent environ 100 Francs⁵.

Le domestique ne dispose pas réellement de **temps** pour lui, il ne dispose pas souvent non plus d'un espace vraiment personnel ; il lui est donc difficile d'avoir une vie privée ou familiale. Seulement un quart des domestiques se marie. De grandes disparités existent entre les grandes maisons et les plus modestes, mais également entre les hommes et les femmes, 57 % des domestiques masculins étant mariés. Ces derniers servent le plus souvent dans des maisons avec plusieurs domestiques, leur femme pouvant parfois y être employée. Aussi dans certaines grandes maisons, l'emploi de couples de domestiques ou l'arrangement de mariage entre domestiques n'est pas rare. C'est la garantie de l'attachement à la maisonnée, à l'image des relations de l'Ancien Régime, où les serviteurs font partie de la famille et où le maître décide de leurs unions comme pour ses propres enfants⁶.

Les rapports entre maîtres et domestiques

Les conditions de travail d'un domestique

Les grandes lois de 1841⁷, 1874⁸ et 1898⁹, ont été promulguées pour protéger les populations fragilisées du monde ouvrier, à savoir les femmes et les enfants. **Aucune loi sociale ne s'étend aux gens de maison**, pas même la loi du 2 novembre 1892 qui fixe à 13 ans l'âge minimum d'embauche. Rien ne régit officiellement les conditions de travail des domestiques, aucune des grandes lois sur la protection ouvrière ne leur est applicable car ceux-ci relèvent de la sphère privée.

Le volume horaire, le jour de repos, les congés, les accidents du travail, les absences en cas de maladie d'un proche, sont laissés à la libre appréciation du maître. Les causes de **renvoi** sont multiples : l'âge, la maladie, ou tout simplement la grossesse, et ce, même pour les femmes mariées. Dans le cadre professionnel, les domestiques sont plus durement réprimés par le Code pénal (article 386) que les autres personnes en cas de vol, abus de confiance, ou attentats aux mœurs vis-à-vis du maître ou d'un membre de la famille. De même, les contrats de louage ne sont pas négociés et en cas de contestation sur le montant des gages ou l'entente, le maître a nécessairement raison.

La situation des domestiques est plus enviable dans une grande maison qui appartient à l'aristocratie ou à la haute bourgeoisie. Leur nombre étant plus important, le rythme de travail est moins éprouvant car mieux organisé et identifié en fonction des spécialités de chacun. Dans les familles moins riches, le personnel de maison est moins nombreux, moins qualifié et assure de multiples tâches. Leur rythme de travail est ainsi plus intense. La "bonne à tout faire" s'occupe alors d'un ensemble de tâches variées : maison, repas, enfants, portage de l'eau, du bois, du charbon, etc.



Tableau non achevé présenté dans l'entrée des domestiques, vers 1860, huile sur toile.

La domesticité en France en quelques chiffres

Les domestiques représentent 4,7 % de l'emploi en 1866. (Contre 2,5% en 1902)

Vers 1870, le service des domestiques non-agricoles est féminisé à 82 %¹⁰.

Aussi difficile soit-elle, la condition de bonne peut paraître envieuse pour une ouvrière à la campagne travaillant à la tâche pour la manufacture ou l'usine de la proche ville : elle gagne environ le même salaire, mais l'une doit prendre en charge son logement, sa nourriture et ses vêtements¹¹.



Entrée des domestiques, dite "petite entrée".

1. Thuillier & Guiral, 1978, p. 228.

2. Voir à ce sujet : *Le placement des employés, ouvriers et domestiques en France : son histoire, son état actuel, avec un appendice relatif au placement dans les pays étrangers*, Paris, Berger-Levrault, 1893.

3. Voir le chapitre *La maison de campagne au XIX^e siècle*.

4. Perrot, 1961, p. 10.

5. Vivier, 2002, p. 92.

6. Charle, *op. cit.*, p. 319.

7. Loi du 22 mars 1841 : elle interdit le travail des enfants de moins de huit ans, limite la journée de travail à huit heures pour les 8-12 ans et à douze heures pour les 12-16 ans. Le travail de nuit (9 heures du soir-5 heures du matin) est interdit aux moins de 13 ans, et pour les plus âgés, deux heures comptent pour trois.

8. 1874 : loi interdisant le travail des enfants de moins de 12 ans. La même année, est créée l'Inspection du travail, chargée de veiller au respect des lois sociales.

9. Loi du 9 avril 1898 : loi sur les accidents du travail établissant le principe de la responsabilité patronale.

10. Jacques Dupaquier, *Histoire de la population française*, Paris, P.U.F., 1998, 4 vol., tome III, p. 96-97.

11. Charle, *op. cit.*, p. 320.



Cloche des domestiques, dans la cour du château.

De la collaboration à l'assistance mutuelle

Même si la distinction sociale entre maîtres et domestiques reste rigide et visible, s'instaure aussi une **collaboration**, un **respect mutuel** et une conscience de leur **interdépendance**.

Au XIX^e siècle, des distances se sont installées entre le personnel et le maître de maison par rapport à l'Ancien Régime. Le domestique qui travaille pour l'aristocratie ou la haute bourgeoisie se sent membre d'une classe privilégiée, il participe indirectement au train de vie et au quotidien de ses maîtres. Beaucoup ont complètement assimilé leurs conditions et leurs valeurs bourgeoises¹.

Les domestiques sont **"attachés" par contrat** à la famille, qu'ils ne quittent pratiquement pas, vivent à côté d'elle sans en faire vraiment partie. Ils restent des subalternes dont la fonction est de servir et de **permettre aux maîtres de tenir leur rôle de représentation dans la société**. Pour le maître, les domestiques sont de véritables **"faire-valoir"** : leur nombre, leur vêtement, leurs manières, leur tenue en société, indiquent aussi le rang de la maison. Des sommes importantes sont dépensées pour les uniformes des domestiques, uniformes désignés sous le terme de "livrée". Désignant à l'origine un "habit donné (ou (dé)livré) par un seigneur aux personnes qui étaient attachées à son service", il s'agit de l'uniforme caractéristique d'une maison dont l'étoffe et les galons rappellent, par les dessins et par les couleurs, les armoiries de la famille². Parfois, les boutons sont même marqués aux initiales ou aux armes du maître. Deux livrées sont conservées au château d'Espéran : il s'agit de celles des postillons, constituées d'un complet, d'une cravate et d'une casquette, l'ensemble étant aux couleurs de la famille.

Chaque partie a ainsi conscience de ses devoirs : obéissance pour le domestique contre bienveillance et protection pour le maître. Une dépendance complète qui est décrite en 1881 par Henri Buguet (1761-1833), journaliste et dramaturge, dans son *Guide des maîtres et des domestiques* : "Aujourd'hui il s'est formé, à travers les nouvelles couches sociales, une profession qui tend tous les jours à s'accroître et à se modifier. À l'esclavage a succédé le servage, et au servage la domesticité."³

Une relation paternaliste

"Le maître doit traiter son domestique paternellement. Il doit s'intéresser à eux, les faire soigner, s'occuper de leurs malheurs, leur faciliter les moyens de s'instruire, les conseiller sur le placement de leur économies [...] En un mot, les considérer comme faisant partie de la famille".

Article *Domestique* dans le *Grand Dictionnaire Universel du XIX^e*.⁴

La morale veut que l'on commande les domestiques "avec justice, bienveillance et respect". L'Église légitime même cette conception des rapports : le devoir de service et de soumission du domestique a pour compensation la nécessité de le traiter paternellement, de le soigner comme ses enfants⁵. Pour les domestiques, elle développe en filigrane l'idéal de soumission de la servante chrétienne⁶. Ainsi se développe au XIX^e siècle une littérature destinée aux maîtres, qui présente la bonne conduite à tenir face à sa domesticité⁷.

Les Sabatier entretiennent des relations paternalistes envers leurs domestiques⁸. Les livres de comptes encore conservés présentent l'ensemble des dépenses relatives à son personnel : des reçus de leurs gages, des factures pour leurs uniformes de différents artisans (couturiers, bottiers, chapeliers) qui fournissent également la famille, ou même des dépenses pour leurs soins (médicaments, consultations). Ils gèrent l'ensemble de leur vie et orchestrent leurs loisirs. Ils les conseillent même dans le placement de leurs économies, souvent investies dans les différentes entreprises familiales pour percevoir des intérêts. Les Sabatier se soucient de leur domesticité. Être à leur service était une condition enviable comme le montre une lettre de domestique envoyée à Félix dans laquelle il le supplie de le reprendre dans sa maison.



Coiffe et porte-coiffe, cabinet de Madame.

1. Le Yaouanq, 1998, p. 97.

2. *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, 1832-1835, tome II, p. 126.

3. Henri Buguet, *Guide des maîtres et des domestiques*, Paris, Derveaux, 1881.

4. P. Larousse, article "Domestique", édition de 1870, p. 857.

5. Thuillier & Guiral, 1978, p. 117.

6. *Ibid.* p. 230-231.

7. Voir à ce sujet : Petitfrère, 1986.

8. Florençon, 2014, p. 239.

Les différents types de domesticité

À l'image de l'ensemble de la société au XIX^e siècle, le personnel de maison est **organisé en fonction des responsabilités, des services et des rôles.**

Une organisation hiérarchisée

La domesticité est un monde présentant une organisation très hiérarchisée dans les différentes fonctions et services, qui ne reçoivent pas la même considération, ne jouissent pas du même statut au sein de la famille et ne perçoivent pas la même rémunération.

- En haut de l'échelle, se trouvent les deux pivots de la maison : le **maître d'hôtel** (ou majordome), qui sert d'intermédiaire entre les deux mondes, et le **chef de cuisine** en charge de régaler. La maîtresse de maison donne des ordres quotidiennement et en délègue au maître d'hôtel. Ce dernier répartit alors le travail entre les différentes fonctions et personnes suivant une sorte de discipline et d'obéissance militaire. De grandes responsabilités leur incombent, ce sont donc les postes les mieux payés et les plus valorisés.
- La **première femme de chambre** et le **premier valet** sont également des domestiques privilégiés : très proches des maîtres, ils partagent leur intimité. Restant longtemps à leurs services, ils sont bien considérés et il n'est pas rare que se tissent de véritables relations d'amitiés.
- La **nourrice**, la **gouvernante** et le **percepteur** chargés de l'éducation des enfants occupent une position un peu différente, étant les plus instruits.
- Les **cochers/chauffeurs** sont plus indépendants et ils jouissent souvent d'une plus grande liberté liée à leur fonction.
- En bas de la hiérarchie, sont chargés des basses besognes les **marmitons**, les **filles/garçons de cuisine et d'office**, les **garçons d'écurie**.

Cette hiérarchie est également visible dans leurs uniformes, comportant, suivant leur fonction, différents tabliers ou bonnets.

Une organisation fonctionnelle

Dans les maisons les plus riches, le personnel de maison peut être séparé en deux grands services : le service à la personne ou le service de la maison. À ces domestiques à demeure au service de la maisonnée s'ajoutent les extras, employés ponctuellement pour des réceptions ou autres, payés à la journée.



Escalier d'apparat.



Porte dérobée pour les domestiques permettant l'accès au grand salon.



Escalier de service.



Monte-charge, entre la cave et la cour, côté cuisine.



L'office du château.

Le service à la personne et aux enfants

- Le **valet de chambre et la femme de chambre** sont assignés directement au service des maîtres de maisons. Une femme de chambre ou un valet de chambre peut être attribué à chaque membre de la famille. Ceux-ci gèrent la garde-robe, en surveillent la propreté, l'état et le rangement. Ils ont aussi en charge les valises en vue des déplacements. Ils assurent également l'entretien ménager des appartements privés de Monsieur et Madame (chambre, cabinet de toilette, petit salon attenant...) et peuvent y servir des repas légers. La femme de chambre assiste à l'habillement. Elle doit maîtriser l'art de la coiffure, du choix et de la coordination des habits, des bijoux et accessoires car c'est elle qui prépare la dame de la maison, à l'exemple de Félicie, aux événements sociaux et aux sorties quotidiennes.
- La **nourrice** s'occupe des enfants de ses maîtres de leur plus tendre enfance jusqu'à la préadolescence. Elle doit veiller au bien-être et à l'accomplissement des enfants qu'elle a sous sa garde. Elle organise leurs activités telles que les promenades éducatives, comme elle supervise leurs loisirs ou leurs devoirs. Elle leur fait prendre leur bain, les habille et les nourrit. Elle a en charge également le nettoyage, le repassage et la réparation des vêtements des enfants dont elle s'occupe.
- Le **précepteur** peut être un professeur particulier et se charge intégralement de l'éducation scolaire des enfants et gère leur programme. Hautement instruit, parfois homme d'église, il doit pouvoir traiter toutes les matières scolaires, de l'histoire aux mathématiques, du français à l'histoire naturelle et cela, pour différents niveaux de classes jusqu'à la terminale. Si les enfants sont scolarisés, le précepteur donne des cours de soutien, en expliquant et en faisant travailler les leçons, afin d'aider ses élèves dans leur apprentissage¹. Il supervise les devoirs, évalue l'acquisition des connaissances en s'appuyant parfois sur des méthodes d'apprentissage afin de les faire progresser sur le plan scolaire. Il peut aussi être responsable de l'éducation hors-scolarité, en particulier leur inculque des valeurs, une morale, un mode de vie actif et sain. Il organise leurs activités de loisirs, sportives, culturelles ou de divertissements à l'intérieur et à l'extérieur de la propriété.

Le service de la maison

Le service de la maison s'organise autour de quatre fonctions :

La bouche

Les fonctions liées à la bouche sont très diversifiées et hiérarchisées. Le chef est aidé par des cuisiniers spécialisés, eux-mêmes assistés des marmitons et des garçons ou filles de cuisine.

- Le **chef** choisit les denrées, s'occupe de l'approvisionnement, planifie les menus lors des réceptions et prépare les repas des maîtres. Il gère lui-même son personnel, tout en étant responsable de l'organisation de la cuisine, et plus largement, de son hygiène et de sa propreté.
- Si la maison est pourvue d'un chef, le **cuisinier ou la cuisinière** l'assistent dans la cuisine pour la préparation des repas. Ceux-ci peuvent plus spécifiquement être en charge du repas du personnel de maison, le chef s'occupant des maîtres. Si la maison n'a pas de chef, alors le cuisinier assume les fonctions du chef.
- Dans les plus grandes maisons, l'équipe est complétée des **chefs de partie** qui sont des cuisiniers spécialisés au sein d'une cuisine : le saucier, le rôti-seur, le pâtissier, l'entremétier, le garde-manger.
- Le **saucier** est responsable des sauces et des plats en sauce. Il maîtrise parfaitement les produits qu'il agrmente, tels que les volailles, viandes de boucherie et prend en charge l'élaboration des fonds et des sauces accompagnant les plats, fonds bruns, roux ou blancs, coulis, marinades et courts bouillons.
- Le **rôtisseur** s'occupe de la cuisson des viandes rôties, des grillades de viandes et de poissons. Il connaît les produits qu'il rôtit comme les viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons, crustacés, et maîtrise les modes et temps de cuisson, le découpage, le désossage, la tranche, le dressage, les goûts et assaisonnements.
- Le **pâtissier**, qui est aussi boulanger, fabrique toutes les pâtisseries, des petits pains et viennoiseries du matin, aux desserts pour le service de midi et du soir.

- L'**entremétier** est en charge de la préparation et de la cuisson des légumes, des purées, des soupes et potages, des œufs, des soufflés, ainsi que des sauces blanches (béchamel, sauce à la crème, beurre fondu, soubise, velouté de poissons...).
- Le **garde-manger** fournit aux autres parties des marchandises prêtes à la cuisson ou à toute autre préparation. Il pratique le désossage des animaux de boucherie et leur mise en portion, la préparation des volailles, gibiers, poissons et crustacés. Il assure l'entreposage de ces marchandises dans le garde-manger.
- Les **marmitons** sont des apprentis cuisiniers, proches des commis de cuisine, qui aident pour la réalisation des plats.
- Les **garçons ou filles de cuisine** assistent la préparation des repas : ils épluchent les légumes, écaillent et nettoient les poissons. Ils s'occupent d'allumer les fourneaux, de laver et ranger la vaisselle ainsi que les ustensiles de cuisine. En fin de service, ils lavent sols, tables et plans de travail.

L'hôtel

La table et les appartements de réception, appelés l'Hôtel, sont dirigés par le maître d'hôtel, assisté des valets de pieds, des garçons ou filles d'office.

- Le **maître d'hôtel** organise les réceptions et les repas formels. Il dresse la table, place les invités et supervise le déroulement du repas. Il assure le service de table et les boissons, et fait le lien entre les hôtes et la cuisine.
- Les **valets de pieds** sont des serveurs multitâches qui assistent le maître d'hôtel pour le service de la table ou dans toute autre tâche. Ils peuvent également accompagner le cocher et servir d'escorte aux passagers pour les aider à monter ou à descendre du véhicule.
- Les **garçons ou filles d'office** sont en charge du nettoyage.

Le linge

- Les appartements privés et le linge sont sous la responsabilité de la **femme de charge** qui commande les lingères et les femmes de ménages.
- Les **lingères** organisent et tiennent l'inventaire des gardes robes et du linge de maison (serviettes, nappes, rideaux, draps, etc.). Elles lavent, repassent, plient et rangent le linge. Elles se chargent également des travaux de couture.
- Les **femmes de ménage** s'occupent de l'hygiène et de la propreté.

1. Voir à ce sujet le chapitre *Éducation bourgeoise au XIX^e siècle*.



Lingerie du château, située au second étage.



Salle de repassage du château, située au second étage.



Fers à repasser et leur reposoir, XIX^e siècle.

Pastilles de bleu Guimet, utilisées pour blanchir le linge, XIX^e siècle.



Panier à linge de la salle de repassage.



Photographie représentant probablement certains employés de la ferme d'Espeyran, début du XX^e siècle.

L'écurie

→ Le service de l'écurie est dirigé par le **piqueur**. Il est responsable des **pale-freniers**, des **postillons**, des **cochers** et des **garçons d'écurie**¹.

Les domestiques agricoles

Les domestiques agricoles ou "domestiques de ferme" représentent près de 60 % de la population active agricole². Ils sont aussi soumis à la contrainte du livret. Leur rémunération est calculée **en proportion des services** qu'il rend, et non, comme dans la domesticité de maison, du temps mis à disposition³. D'octobre à mars, leurs revenus sont minimes, leurs activités étant plus intenses le reste de l'année.

En tant qu'exploitation agricole, le domaine d'Espeyran est géré par du personnel agricole. Si la plus grande partie des terres arables et les vignes sont affermées à un cultivateur du pays, de nombreuses personnes sont chargées de son entretien général et des animaux. En 1876, le domaine fait alors vivre plus de 44 personnes⁴.

La domesticité est au XIX^e siècle particulièrement hiérarchisée et diversifiée. Un domestique est un salarié qui engage "*son corps, son temps, son être même*"⁵ vis-à-vis des maîtres, contre salaire, nourriture et logement. Statuts, rémunérations, niveaux de vie, fonctions, dépendent intimement du rang et de la fortune des maîtres. Ceux-ci leur doivent justice, respect, bienveillance et protection.

1. Sur ce sujet, voir le 1^{er} numéro du dossier documentaire d'Espeyran *Voyages et déplacements au XIX^e siècle*.
2. Jacques Molinier, "L'évolution de la population agricole du XVIII^e siècle à nos jours", *Economie et statistique*, 1977, numéro 1, p. 79-84.
3. Frédéric Cazalis, *Du règlement des gages des domestiques loués à l'année et du livret agricole, suivi d'une visite du domaine d'Espeyran*, Montpellier, Grollier, 1857.
4. Archives départementales du Gard, 6 MM 329.
5. Duby & Ariès, 1987, tome IV, p. 157.



Félix Nadar, *Photographie d'un cheval de l'écurie d'Espeyran*, vers 1856, épreuve sur papier salé d'après un négatif sur verre au collodion.



Ernest de Monfort, *Portrait du cheval Orfa tenu par un domestique*, milieu XIX^e siècle, mine de plomb.

Bibliographie

Sources

- Le placement des employés, ouvriers et domestiques en France : son histoire, son état actuel, avec un appendice relatif au placement dans les pays étrangers*, Paris, Berger-Levrault, 1893.
- Mittre Marius-Henri-Casimir, *Des domestiques en France dans leurs rapports avec l'économie sociale, le bonheur domestique, les lois civiles, criminelles et de police*, Paris, Delaunay et Dentu, 1838.
- Perennes François, *De la domesticité avant et depuis 1789 ou discours sur cette question : comparer les rapports actuels des domestiques et des maîtres avec ce qu'ils étaient avant la Révolution, et indiquer les moyens d'améliorer ces rapports*, Paris, Sagnier et Bray, 1844.
- Troplong Raymond Théodore, *Le droit civil expliqué. De l'échange et du louage*, Paris, Charles Hingray, 1840, tome III.

Etudes secondaires

- Bocard Hélène, "Nadar et le cheval : photographies conservés au château d'Espeyran", *In Situ*, 2012, n°18.
- Charle Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 1991.
- Daumard Adeline, *Les bourgeois et la bourgeoisie en France depuis 1815*, Paris, Flammarion, 1987.
- Duby Georges, Aries Philippe, *Histoire de la vie privée*, Paris, Le Seuil, 1987, 5 vol., tome IV.
- Le Yaouanq Jean, *Les structures sociales en France de 1815 à 1945*, Paris, Ellipse, 1998.
- Martin-Fuguier A., *La place des bonnes, la domesticité à Paris en 1900*, Paris, Grasset, 1979.
- Perrot Marguerite, *Le mode de vie des familles bourgeoises (1873-1953)*, Paris, Armand Colin, 1961.
- Petitfrere Claude, *L'œil du maître. Maîtres et serviteurs de l'époque classique au Romantisme*, Paris, Complexe, 1986.
- Thuillier Guy, Guiral Pierre, *La vie quotidienne des domestiques en France au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1978.

Sitographie

www.personnelde maison.free.fr

De la cuisine à la table, l'art culinaire français au XIX^e siècle

Le XIX^e siècle est le siècle de la bourgeoisie triomphante. Cette nouvelle classe dirigeante ne cesse de vouloir affirmer son pouvoir et son rôle dans la direction du pays. L'emploi des domestiques se généralise, la classe ouvrière se développe et les paysans forment toujours la majorité de la société française. C'est à cette période que la cuisine et les arts de la table connaissent de profondes mutations, notamment sur le plan technique. Les modes et les usages sont également bouleversés, répondant aux nouvelles exigences de la bourgeoisie, tandis que la cuisine des populations modestes ne bénéficie que très peu des avancées culinaires de ce siècle.

Cuisine et modernité au XIX^e siècle

De nombreux progrès techniques révolutionnent la cuisine tout au long du XIX^e siècle et la mise en place de l'eau courante et du tout-à-l'égout à partir de 1870 par Georges Eugène Haussmann (1809-1891) améliorent considérablement l'hygiène¹. Les modes de cuisson changent, tout comme les ustensiles et les modes de conservation des aliments.

L'évolution des modes de cuisson

La révolution industrielle apporte le **fourneau en fonte** dans les cuisines permettant la cuisson au bois puis au charbon de bois dès le règne de Louis-Philippe (1773-1850)². Avec son foyer intérieur, il permet une cuisson maîtrisée et l'exécution en simultanée de plusieurs préparations. Grâce à cette nouvelle technologie, il est alors possible de répéter exactement une même recette. Le traditionnel potager en maçonnerie du XVIII^e siècle, formé d'un récipient à braises à un ou deux trous, disparaît progressivement des cuisines. Par la suite, les **brûleurs** apparaissent sur les cuisinières à gaz³. Le feu, ainsi apprivoisé, permet d'avoir une multitude de gammes de cuisson qui se jouent sur le piano du fourneau.

Le remarquable piano en fonte du château d'Espeyran fabriqué par le nîmois Gardet reflète bien cet élan de modernité dans les cuisines des demeures bourgeoises. Offrant différentes possibilités pour une cuisson au bois, celui-ci comporte dix portes de foyer, quatre potagers utilisés pour faire mijoter les plats, deux réchauds à grillage et quatre plaques de cuisson. Une cheminée garnie d'un tournebroche complète cet ensemble.

L'**autocuiseur** ou "cocotte-minute" inventé par Denis Papin en 1679 et appelé au départ "digesteur", est modernisé au XIX^e siècle. Il se généralise dans les foyers grâce à la création en 1857 d'une ferblanterie par Antoine Lescure (1807-1863). Les aliments sont ainsi cuits sous pression directement dans la marmite ou à la vapeur dans un panier métallique.



Salle à manger du château d'Espeyran.



Piano de cuisine du château par l'entreprise Gardet à Nîmes, vers 1850.



Cheminée et tourne-broche de la cuisine.

1. Queneau, 2006, p. 173.
2. Derrien, Wayntraub, 2003, p. 149.
3. Queneau, *op. cit.*, p. 174.



Batterie de cuisine du château, XIX^e siècle.



Casserole portant l'inscription F*G*S : Frédéric Guillaume Sabatier.



Trois moules à gâteau présentés dans la cuisine.

Les ustensiles à la disposition du cuisinier

Avec l'essor industriel et les progrès en termes d'emboutissage des feuilles de métal et de moulage de la fonte, les objets manufacturés peuvent se réaliser en série et à des prix très abordables. Ils se généralisent durant tout le siècle et la **batterie de cuisine se développe** de manière conséquente en voyant disparaître peu à peu la casserole en cuivre au profit de celle en aluminium, moins coûteuse. La batterie de cuisine est aussi un ornement et un objet de fierté, reflétant le statut social de la famille. Celle d'Espeyran est en cuivre garnie de fonte : elle est composée d'une trentaine de casseroles de toutes tailles marquées aux armes de la famille, accompagnées de leurs couvercles. Certaines casseroles ont un usage précis, à l'image de celles à sirop, posées sur les étagères. Classées par série et prêtes à être utilisées dans les meilleures conditions, la variété des pièces exprime la rationalité de l'espace culinaire où tout a sa place.

Certains **ustensiles** se perfectionnent comme le fouet. Réalisé au départ en tiges de genêt ou de bruyère, en osier et en buis bouilli, il est par la suite confectionné à partir de fils de fer. Par ailleurs, au début du XIX^e siècle, Charles Trottier, chaudronnier en cuivre et étameur, invente les moules et les cercles en cuivre puis en fer battu ainsi que les douilles. Il fonde une maison à Paris qui vend des ustensiles de cuisine dans l'Europe entière¹. Espeyran possède un moule à soufflé ainsi qu'une série de cinq moules à gâteaux à décor de coquilles, éléments végétaux ou simplement crénelés.

Les modes de conservation des aliments

Le développement des transports entraîne de profondes **mutations de la consommation alimentaire** et permet le développement des marchés dans les villes.

En 1795, l'invention de la mise en conserve, appelée **appertisation**, par le pâtissier et confiseur Nicolas Appert (1749-1841) révolutionne également les modes de consommation. En effet, Appert est le premier à mettre au point une méthode de conservation des aliments en les stérilisant par la chaleur dans des contenants hermétiques et stériles. Il crée quelques années plus tard la première usine de conserves au monde². D'autre part, Ferdinand Carré (1824-1900) invente les **appareils frigorifiques** destinés à produire de la glace et notamment le réfrigérateur à absorption en 1857³. Les anciennes méthodes de conservation des aliments telles que la dessiccation, la salaison, le fumage et la fermentation sont par la suite progressivement abandonnées. À Espeyran, les aliments sont conservés au frais dans la cave, située directement sous la cuisine. Le XIX^e siècle est donc un **siècle riche en perfectionnements et en innovations techniques** qui ont bouleversé le visage des cuisines et des modes culinaires pour les faire entrer dans la modernité. Du XVII^e siècle jusqu'à la Première Guerre Mondiale, la morphologie générale de la cuisine n'évolue pas : elle est ronde ou carrée et voûtée. Cependant au XIX^e siècle, l'espace de la cuisine s'adapte aux innovations et aux nouvelles normes d'hygiène imposées à partir des années 1850. À l'image de celle d'Espeyran, la cuisine est alors rejetée en bout d'une aile de la maison, pour éviter les désagréments des odeurs. Elle s'équipe peu à peu de lieux de stockage pour les aliments, de systèmes d'aération et d'évacuation des ordures ou encore de l'éclairage.⁴

L'eau courante

Ce n'est que dans la seconde partie du XIX^e siècle que les réseaux d'eau potable se développent chez les particuliers. Le domaine d'Espeyran possède un système de canalisation complexe, l'eau propre à la consommation est tirée de deux puits, l'un situé dans la cour, l'autre dans le parc, près de la cuisine. Plusieurs fontaines en terre cuite permettent de disposer d'eau à l'intérieur de la maison. Près d'une trentaine de coquemars sont présentés dans la cuisine : sorte de vase en métal garni de cuivre, ils permettaient de chauffer l'eau sur les fourneaux. Le piano d'Espeyran comporte également deux cuves d'eau prolongées par des robinets. Pour le service à table, les convives disposent de carafes et de bouteilles à eau de Seltz.



Coquemars en cuivre.

Bouteille à eaux de Seltz, de la fabrique Fèvre.



Robinet du piano.

La cuisine comme art culinaire

Sous l'influence du pâtissier et du chef français Antonin Carême (1784-1833), l'image de la cuisine évolue. Perçue durant les siècles précédents comme une alchimie puis une chimie, elle devient une **branche des beaux-arts**, plus subtile et légère afin de révéler le meilleur de chaque aliment⁵. Manger devient un art et le raffinement prime. La cuisine française se pare d'un nouveau visage.

Littérature gourmande et jurys gastronomiques

Le terme de "gastronomie" apparaît dès 1801 dans un poème de Joseph Berchoux (1760-1838). Littéralement "l'art de régler l'estomac" en grec, la gastronomie qui peu à peu se codifie, rassemble toutes les connaissances et les pratiques pour l'alimentation de l'homme. Les **livres culinaires**, qui existent dès l'Antiquité, se multiplient au XIX^e siècle. Ils détaillent précisément la réalisation des plats et s'enrichissent de gravures illustrant l'esthétisme qu'ils doivent avoir, à l'image des ouvrages d'Antonin Carême *Pâtissier pittoresque* (1815) et *L'Art de la cuisine au XIX^e siècle [...]*, suivi des *dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art* (1833).

Le plat ne se doit plus seulement d'être bon, il doit aussi être appétissant et charmer le regard. Le *Livre de cuisine* du célèbre Jules Gouffé (1807-1877) paru en 1867, introduit les premières illustrations en couleur en présentant de la viande ou du poisson à différents états de conservation. Les livres de recettes sont également de plus en plus précis sur les techniques, l'introduction des nouveaux aliments, les proportions et les temps de cuisson. La cuisine est codifiée, le nom de chacune des techniques se précise et les recettes ne sont plus aléatoires et confidentielles.

La Révolution française a poussé les cuisiniers autrefois employés chez les nobles à fonder leurs propres **restaurants** dont la version moderne voit le jour en 1800⁶. La province n'est pas épargnée par ce phénomène. Ainsi, le chef cuisinier Charles Durand (1776-1854), créateur de la brandade, ouvre son restaurant à Nîmes⁷. Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837), grand gastronome et écrivain de talent, crée simultanément la **critique gastronomique**, le jury de dégustation et la publicité culinaire⁸. Son *Almanach des gourmands* est un véritable périodique culinaire proposant à ses lecteurs "des promenades nutritives à travers les quartiers de Paris, pour y découvrir les meilleurs restaurants, cafés, confiseurs, épiciers, porcelainiers". Afin de nourrir ce périodique, le journaliste fait appel à un jury de dégustateurs dont le rôle est de délivrer des "labels" reproduits dans l'almanach.

En 1808, Grimod publie le *Manuel des amphytrions* dont la première partie est principalement consacrée à l'explication des découpes des viandes et des poissons. La seconde partie propose quant à elle des menus complets pour chaque saison et selon le nombre de couverts. Pour finir, l'auteur offre de précieux conseils sur la **manière de recevoir ses convives, ou comment être un bon amphytrion**. Il traite de sujets variés comme le savoir-vivre, les éléments de politesse, les invitations, le service à table, les discussions, etc. L'ouvrage du gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) intitulé *Physiologie du goût* (1825) est également considéré comme un autre des monuments de la gastronomie française, de la diffusion des codes et des arts de la table, et des comportements.



Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, Paris, A. Carême, 1833.



Saumon en mayonnaise, Jules Gouffé, *Le livre de cuisine*, Paris, Hachette, 1867.



Croquebouche, Jules Gouffé, *Le livre de pâtisserie*, Paris, Hachette, 1873.

Boîte de chocolat retrouvée dans une armoire du château.



1. Derrien, Wayntraub, *op. cit.*, p. 148

2. *Ibid.*, p. 196.

3. *Ibid.*, p. 150.

4. Queneau, *op. cit.*, p. 191.

5. Site Internet consulté en novembre 2015 :

www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/23-au-xixe-siecle

6. Derrien, Wayntraub, *op. cit.*, p. 146.

7. Soulier, 2012, p. 36.

8. Queneau, *op.cit.*, p. 182.



"Position de la main, du couteau et de la fourchette à découper", Laurent Grimod Laurent, *Manuel de l'amphytrion*, 1808.

Les arts de la table : l'art du savoir manger et du savoir-vivre

La cuisine des familles aisées a pour obsession le bon goût et le désir de paraître gouverne la gastronomie des plats¹. Une grande attention est donnée aux **services de la table** avec une spécialisation des types de vaisselle. À chaque plat correspond une vaisselle dédiée faite de porcelaine ou de faïence fine, aux motifs fins et variés, inspirés de l'histoire nationale, de paysages, d'architectures et de scènes du quotidien². Le somptueux dressoir de la salle à manger d'Espeyran offre au regard l'ensemble de la vaisselle de la famille. Porcelaine de Sèvres, de Paris, de Limoges, du Japon, de Chine, de la Compagnie des Indes côtoient faïence de Marseille, des Islettes, cristal de Bohême, Wedgwood et opaline. L'ensemble, daté des XVIII^e et XIX^e siècles est composé de service de présentation, comme plat à poisson, soupière, tasse à glace, confiturier, assiettes, tasses, jattes et plats à pâté, mais aussi assiettes, tasses et soucoupes. Certains ont un **usage très spécifique**, à l'image de la tasse trembleuse, pourvue d'une anse, d'un couvercle et d'une soucoupe profonde ainsi destinée à la dégustation du chocolat chaud.

Lors des grands repas, chaque convive se voit attribuer cinq à six verres dédiés chacun à un type de vin particulier. Les couverts, dressés sur des tables immaculées, se diversifient et répondent à des usages précis. Les familles bourgeoises font appel à des orfèvres et des ensembliers de renom tels que Martin Guillaume Biennais, orfèvre de Napoléon I^{er}, Jean-Baptiste Claude Odier (1763-1850) et Charles Christofle (1805-1863)³. **L'argenterie** fine en métal argenté est astiquée durant des heures par les domestiques afin de les polir et de la rendre brillante comme des miroirs.

La **décoration des tables** s'adapte aux services à la française et à la russe pour s'aérer et tendre vers un ordonnancement moderne. Les manufactures et les industries de la table connaissent alors un essor très important tout au long du XIX^e siècle. Les centres de table sont ornés d'éléments décoratifs des plus raffinés comme des biscuits en porcelaine, des coupes montées ou des corbeilles à fruits⁴. Plusieurs surtout ont été conservés au château d'Espeyran, destinés à embellir la table, ou plus largement, à disposer des aliments.

L'édition de **traités de savoir-vivre** se multiplie afin que la bourgeoisie maîtrise au mieux les codes de ce cérémonial⁵. La table est le lieu où se focalisent toutes les embûches des règles du savoir-vivre. Ainsi, dans l'ouvrage de la comtesse de Bassanville (1806-1884) intitulé *Code du cérémonial, guide des gens du monde* (1873) ou celui de la baronne de Staffe (1845-1911) intitulé *Usages du monde : règles du savoir-vivre dans la société moderne* (1891), sont décrites toutes les règles de réception et des habitudes du monde à respecter⁶.

Les modes et les usages de la cuisine bourgeoise

Les nouveaux codes du service de table

Jusqu'à la Révolution française, la noblesse applique le **service à la française**, correspondant à un repas durant lequel tous les plats sont servis en même temps. Chaque convive compose alors son menu selon son goût et son tempérament.

À la fin du XVIII^e siècle, la bourgeoisie ne possède ni les codes, ni les usages de ce type de service. Ils se tournent donc vers le **"service à la russe"**. Son origine provient d'Alexandre Kourakine (1752-1818), ambassadeur de Russie en place à Paris de 1808 à 1812⁷. Ce diplomate donne alors des dîners extravagants à l'ambassade de Russie ainsi que dans son château de Clichy. Les convives sont vite déconcertés par l'ordonnancement des plats proposés lors des repas : tous les mets sont préalablement découpés en cuisine pour faciliter le service et lorsque tous les invités sont servis, les plats disparaissent. Le service est donc simplifié avec des plats qui arrivent seuls et en succession. De plus, il bouleverse les méthodes de cuisson des aliments afin de pouvoir servir sans attendre. Personne ne risque alors de manger froid en attendant que chacun se serve ou serve son voisin. Cette nouvelle mode se répand très vite notamment avec le cuisinier français Urbain Dubois (1818-1901).

Les **horaires** du déjeuner, du souper et du dîner se décalent progressivement⁸. Jusqu'alors ils se prenaient en fonction des horaires de travail des députés : le déjeuner correspondant à un repas à 10 heures après les délibérations, le dîner après les séances en milieu d'après-midi et le souper après le spectacle du soir. Ces repas se prennent de plus en plus tardivement dans la journée et au milieu du XIX^e siècle, le déjeuner a lieu vers 10-11 heures, le dîner vers 17-18 heures et le souper après le spectacle.



Dressoir présentant la vaisselle, dans la salle à manger.



Tasse trembleuse en porcelaine de Paris, XIX^e siècle, salle à manger.



Terrine à pâté en forme de canard, Fabrique de la Tour d'Aigues, 1765, bureau. Classé au titre des Monuments Historiques en 1982 (PM30002006).



Théière en argent d'un nécessaire de voyage appartenant à Frédéric Sabatier d'Espeyran, XIX^e siècle.



Dressage d'une table de 15 personnes, illustration tirée de *La Mode illustrée*.

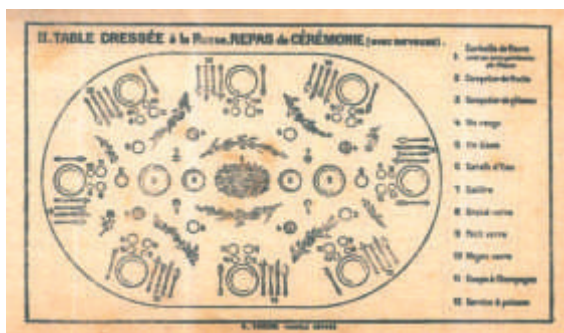


Table dressée à la Russe, Baronne de Staffe, *Usages du monde*, 1899.

L'institution de la salle à manger

Le XIX^e siècle consacre la **salle à manger** en tant que pièce autonome pour prendre les repas⁹. Avant cela, une table constituée d'une planche et de tréteaux était installée dans une pièce de la maison pour prendre et recevoir les repas, pratique d'où est issue l'expression "dresser la table". À partir de 1850, la salle à manger adopte une **disposition précise** : face au salon, de part et d'autre de l'entrée avec un style décoratif propre (le plus souvent de style Renaissance, François Ier ou Henri II) et donnant sur la cour. Elle est proche de la cuisine et de l'office, lieu de rangement de la lingerie de table et du dressage des plats avant leur présentation aux convives. Celle d'Espeyran respecte précisément les règles édictées par les dictionnaires d'ameublement contemporains, tel que celui d'Henry Havard, *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration*, paru en 1887. Selon lui, la décoration de cette pièce se doit d'être très soignée, devant comporter des murs lambrissés, parés de cuirs gaufrés aux tons chauds rehaussés d'or. Les meubles sont des copies de style Louis XVI et des tapis de laine d'Orient réchauffent le parquet ciré. La salle à manger est également ornée de natures mortes présentant fruits, gibiers ou crustacés.

Les aliments de la cuisine bourgeoise

Grâce à la révolution des transports et à la généralisation du chemin de fer, **l'acheminement des marchandises périssables** comme la viande, le poisson et les crustacés, peut se faire plus rapidement. Ainsi, la consommation de ces aliments augmente fortement, en particulier durant la seconde moitié du XIX^e siècle. Cette période marque également l'âge d'or de la pomme de terre. Boudée jusque-là, elle devient une des perles du trésor gastronomique français, notamment avec la recette de la pomme de terre soufflée¹⁰.

Concernant la pâtisserie, les **gâteaux** deviennent incontournables pour les grandes occasions et le XIX^e siècle marque son apogée grâce à des chefs pâtissiers de renom tels Jules Gouffé, Urbain Dubois, Arthur et Auguste Julien et Louis Bailleux¹¹. Le **sucre** de canne, présenté sous forme de pain de sucre a déjà remplacé le miel depuis le XVIII^e siècle. Mais au début du XIX^e siècle, le blocus continental imposé par Napoléon I^{er} prive les pâtissiers et les confiseurs de leur matière première. Ils se tournent alors vers la betterave dont la culture et l'extraction du sucre sont maîtrisées grâce au chimiste allemand Andreas Margraff (1709-1789). La production de betteraves devient alors la plus forte d'Europe et favorise l'ère de prospérité chez les pâtissiers¹². Le **miel** reste tout de même un aliment essentiel de l'alimentation bourgeoise. C'est aussi au XIX^e siècle qu'apparaissent les prémices d'une science apicole avec l'élaboration d'innovations techniques pour produire des miels de meilleure qualité. Le terme d'"apiculteur" est cité pour la première fois en 1845 et de nombreuses propriétés bourgeoises possèdent leurs propres ruches. La biscuiterie est quant à elle peu à peu industrialisée suivant le modèle anglais et en 1896, la Biscuiterie Nantaise (BN) est créée.

La cuisine et les populations modestes

Les domestiques et la cuisine bourgeoise

Devenir servante au XIX^e siècle est synonyme "d'entrer en condition", c'est-à-dire d'accéder à un certain statut social et d'avoir de meilleures conditions de vie, même en province. La cuisinière, bénéficiant d'un savoir-faire spécialisé, a un statut particulier au sein de la hiérarchie des domestiques¹³. Dès la fin du XIX^e siècle, les filles peuvent suivre des cours culinaires afin de servir dans des maisons bourgeoises. La cuisine est le domaine quasi exclusif des domestiques, sous la direction de la maîtresse de maison. Par ailleurs, les domestiques ne mangent pas dans la même pièce que les maîtres et ne bénéficient pas non plus de la même nourriture. La viande est rare et leur service de table est sommaire, proche de celui des paysans.

1. Sicotte, 2013, p. 11.
 2. Queneau, *op. cit.*, p. 205-208.
 3. *Ibid.*, p. 200.
 4. *Ibid.*, p. 196.
 5. *Ibid.*, p. 208.
 6. Voir à ce sujet le chapitre *L'éducation bourgeoise au XIX^e siècle*.
 7. *Ibid.*, p. 194.
 8. *Ibid.*, p. 194.

9. *Ibid.*, p. 192.
 10. Site Internet consulté en novembre 2015 : <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/23-au-xixe-siecle>
 11. Derrien, Wayntraub, *op. cit.*, p. 145.
 12. *Ibid.*, p. 147.
 13. Voir à ce sujet le chapitre *Maîtres et domestiques*.



Salle à manger, mur ouest.



Cuirs gaufrés et dorés, dits "de Cordoue", par la fabrique Boissier à Avignon, XVIII^e siècle. Classés au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000440).



Jean David de Heem (attribué à), *Nature morte avec homard et huîtres*, XVII^e siècle, huile sur toile, salle à manger. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM 30000443).



Desportes, Surtout représentant un cerf attaqué par des chiens, 1776, céramique, Grand salon. Classé au titre des Monuments historiques en 1982 (PM30000456).



Couverts à écussons coquille.



Scène de famille, XIX^e siècle, lithographie.

Le repas des paysans et des ouvriers

Pour une grande partie de la population, la dépense alimentaire représente près des trois cinquièmes du budget total de la maison. La population paysanne a souvent faim, même au XIX^e siècle, et vit fréquemment de tragi-ques périodes de disette. Leur **alimentation est saisonnière** et fortement déséquilibrée, en relation étroite avec le succès des récoltes. Les céréales et notamment le pain, sont encore la base des repas au XIX^e siècle. 75 % de leur alimentation se composent de grains. Au détriment de céréales comme le seigle et le sarrasin, le froment domine largement la production céréalière de la fin du siècle.

Les **soupes** sont consommées à tous les repas de la journée, sauf au goûter. La viande, souvent bouillie, est très peu présente sur les tables paysannes. Les principales viandes sont le bœuf, le mouton, le veau et le lapin. Lorsque la région le permet, le ramassage des coquillages et la cueillette des baies sont quotidiens mais restent la marque des populations pauvres. Manger du poisson, des coquillages ou des mollusques en soupe est considéré comme un repas de pauvre.¹

Les repas de fête au XIX^e siècle sont rares pour les populations modestes. Ils ne sont organisés que lors de **fêtes religieuses, de mariages ou de fêtes agricoles** comme les vendanges.

Les festins sont composés de viandes de boucherie fraîche et de quelques légumes. À partir de 1830, le repas de fête permet de diffuser les modes et les goûts culinaires. Ils sont avant tout un vecteur de cohésion sociale, manger et boire ensemble est une marque de société.

Le XIX^e siècle marque un tournant dans l'histoire de la cuisine française, tant dans les techniques que dans les arts de la table. La cuisine est le reflet des hiérarchies sociales, des modes de vie bourgeois, ouvriers et paysans et de ce pays en pleine révolution industrielle et agricole. Elle a également inspiré de nombreux artistes du XIX^e siècle comme Alexandre Dumas (1802-1870) et Émile Zola (1840-1902)².

Les usages alimentaires des français sont bouleversés à la suite de la Première Guerre Mondiale. L'art culinaire continue toutefois de se moderniser, et peu à peu, la gastronomie française se démocratise pour entrer progressivement dans tous les ménages français.

Bibliographie générale

Sources

Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris, Satelet, 1825, 2 vol.

Carême Antonin, *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle*, Paris, A. carême, 1828.

Grimod de la Reyniere Laurent, *Manuel des amphytrions*, s.l., 1808.

Etudes secondaires

Derrien Marcel, Wayntraub Sender, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Genève, Minerva, 2003.

Pariante Henriette, De Ternant Geneviève, *Histoire de la cuisine française*, Farigliano, La Martinière, 1994.

Queneau Jacqueline, *La grande histoire des arts de la table*, Paris, Aubanel, 2006.

Rambourg Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie française*, Paris, Perrin, 2010.

Rowley Anthony (sous dir.), *Les Français à table : Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997.

Sicotte Geneviève, "Une petite histoire du motif du repas au XIX^e siècle" in *Les mots de la faim : les écrivains et la nourriture*, Paris, Sabam, 2013.

Soulier André, *Petite histoire de la gastronomie du Languedoc-Roussillon*, Toulouse, Presses du Languedoc, 2012.

Toussaint-Samat Maguelonne, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Albin Michel, 2001.

Sitographie

Cuisine à la française : un patrimoine à partager : www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/23-au-xixe-siecle

L'histoire par l'image : l'alimentation aux XIX^e et XX^e siècles : www.histoire-image.org/site/etude_comp/etude_comp_detail.php?i=1197

1. Soulier, *op. cit.*, p. 44.

2. Sicotte, *op. cit.*, p. 17.



Balance à fléau ou trébuchet, montée sur un socle à vérins réglables, composée d'une colonne centrale avec fléau en fonte et deux plateaux en laiton doré.

Cette brochure est le second numéro d'une collection destinée aux acteurs de l'éducation.
Elle fait partie d'une mallette pédagogique comprenant à la fois un livret documentaire et des fiches de visite
et d'ateliers pratiques à destination des enfants et des jeunes, de la maternelle au lycée.

Cette publication est proposée par les Archives de France / Centre national du Microfilm et de la Numérisation.

Nos plus vifs remerciements s'adressent à Patrick Florençon ainsi qu'à l'équipe du CNMN,
Valérie Diallo, Julien Catala, Vincent Montel, Vincent Segard, Magali Guilhot, Sylviane Marange, Marc Reynaud, Elodie Roche
et au service éducatif, en la personne de Monique Rieutord.

Direction scientifique : Flore César

Textes : association Curiositez ! (Flore César, Juliette Koralewski, Antoine de Labriolle, Noémie Miralles, Audrey Théron)

Crédits photographiques (les images sont désignées de gauche à droite, de haut en bas) :

CNMN : p. 5 (n°1 et 2), p. 6 (n°1, 4 à 6), p. 9 (n°1), p. 10 (n°2 à 4), p. 11 (n° 5), p. 12, p. 13 (n°1), p. 15 (n°5), p. 17 (n°5),
p. 22 (n°4), p. 25 (n°3), p. 27 (n°3 et 4), p. 30 (n°1), p. 32 (n°2), p. 34 (n°2), p. 35 (n°2), p. 37 (n°1), p. 38 (n°2), p. 40 (n°2), p. 41 (n°1),
p. 44 (n°1), p. 45 (n°5), p. 46 (n°1)

CNMN - Vincent Montel : couverture (photo principale), p. 6 (n°2), p. 7 (n°1 et 2, et 4), p. 8 (n°3), p. 10 (n°1), p. 11 (n°2 et 3),
p. 13 (n°2), p. 14 (n°4), p. 17 (n°6 et 7), p. 18 (n°3), p. 19 (n°2), p. 20 (n°3), p. 25 (n°1), p. 26 (n°2), p. 27 (n°1), p. 29 (n°2) p. 41 (n°2),
p. 44 (n°4), p. 45 (n°1 et 2)

CNMN - Vincent Segard : p. 10 (n°5), p. 33, p. 40 (n°1)

CNMN - Maryse Bertaudon et Georges Salvatge : p. 26 (n°3)

Jeanne Davy : p. 15 (n°2 à 4), p. 16 (n°1), p. 42 (n°4 à 6)

Cloé Nadai : p. 4, p. 6 (n°3), p. 7 (n°3, 5 et 6), p. 8 (n°1, 2 et 4), p. 9 (n°2 à 4), p. 10 (n°1 et 2), p. 11 (n°1), p. 14 (n°2 et 3),
p. 16 (n°3 à 5), p. 17 (n°1 à 4), p. 18 (n°1 et 2), p. 20 (n°1 et 2), p. 21 (n°1 à 3), p. 22 (n° 3, 5 et 7), p. 23 (n°1), p. 24, p. 25 (n°2), p. 26 (n°1),
p. 29 (n°3), p. 30 (n°2), p. 31 (n°3), p. 34 (n° 1 et 3), p. 35 (n°1), p. 36 (n°1 et 3), p. 37, p. 38 (n°1), p. 39, p. 41 (n°3), p. 42 (n°1 à 3),
p. 43 (n°1), p. 44 (n°2 et 3), p. 45 (n°3 et 4), p. 46 (n°2)

Flore César : p. 11 (n°4), p. 13 (n°3), p. 14 (n° 1), p.15 (n°1), p.16 (n°2, 6 et 7), p. 19 (n°1), p. 21 (n°4), p. 22 (n°1, 2 et 6), p. 27 (n°2),
p. 28, p. 29 (n°1), p. 30 (n°3), p. 31 (n°1, 2 et 4), p. 32, p. 43 (n°2 à 5), p. 44 (n°5 et 6)

Conception graphique : Christian Pierrugues

Impression : Jean-Pierre Issenjou

Tous droits de reproduction réservés



château d'espeyran

Centre National du Microfilm et de la Numérisation
Archives de France

Château d'Espeyran - 30800 Saint-Gilles-du-Gard

Téléphone : 04 66 87 30 09 - Télécopie : 04 66 87 03 44

Courriel : cnmn@culture.gouv.fr

www.chateaudespeyran.archivesdefrance.culture.gouv.fr

www.projets-educatifs.chateaudespeyran.fr

