

**Caroline Le Mao**

***La mode, le goût, l'imaginaire  
L'avènement de nouvelles consommations chez les élites  
françaises à l'aube du 18<sup>e</sup> siècle***

**Abstract**

The 18<sup>e</sup> century have seen the advent of new consumptions among the French elites. If this phenomenon is well-known in the case of Paris, it is not for provincial towns. Bordeaux become, in the 18<sup>e</sup> century, a major french port for trade with the West Indies et more over with vaster oceanic horizon. Sugar, tea, coffee, chocolate are the new tastes that Bordeaux discovers. These foodstuffs allow to be fashionable, by frequenting consumption premises or by offering them to friends and relations. Moreover, theses exotcic products generate a „total fashion”, because it implies new goods and new interior décor.

*Keywords:* consumption, exotical, Bordeaux, port, coffee, tea, chocolate, sugar, material culture.

« *Toutes les semaines, vous voyez naître une forme nouvelle dans l'édifice des bonnets. L'invention en cette partie fait à son auteur un nom célèbre [...]. La dépense des modes excède aujourd'hui celle de la table et celle des équipages... C'est de Paris que les profondes inventrices de ce genre donnent des lois à l'univers* »<sup>1</sup>.

Le propos satirique de Louis Sébastien Mercier permet de mieux comprendre le rôle joué par la capitale dans la diffusion des nouvelles modes. Mais si le cas parisien est souvent le mieux connu, non seulement parce que c'est à Paris que le phénomène est le plus sensible mais aussi parce que la capitale est supposée donner le ton du bon goût, il n'en demeure pas moins que cet avènement des nouvelles modes touche aussi les provinces. Dans ce phénomène de la diffusion des nouveautés, les capitales provinciales jouent un rôle indéniable.

C'est pourquoi il est intéressant de se pencher sur le cas de Bordeaux<sup>2</sup>. Au début de XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville est à un tournant de son histoire. La deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle fut une période difficile pour la cité, en raison notamment des troubles politiques, qu'il s'agisse de la Fronde ou de la sédition de 1675<sup>3</sup>. Cette période de difficulté se prolonge dans les premières années du siècle, avec le

---

<sup>1</sup> Louis Sébastien MERCIER, *Tableau de Paris*, Paris, 1782, 408 (n° 173 : *Marchands de mode*).

<sup>2</sup> Sur l'histoire de Bordeaux, voir Robert BOUTRUCHE (dir.), *Bordeaux de 1453 à 1715*, Bordeaux, FHSO, 1966 ; Robert ETIENNE (dir.), *Histoire de Bordeaux*, Toulouse, Privat, 1980 ; Michel FIGEAC (dir.), *Histoire des Bordelais, t. 1, La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, Mollat, 2002 ; Camille JULLIAN, *Histoire de Bordeaux, depuis les origines jusqu'en 1895*, Bordeaux, Féret, 1895.

<sup>3</sup> Voir Caroline Le MAO, *Parlement et parlementaires, Bordeaux au Grand Siècle*, Seyssel, Champvallon, 2007.

Grand Hiver de 1709 qui succède à la crise de 1693–1694<sup>4</sup>, tandis que le conflit de Succession d'Espagne suit de peu la guerre de la Ligue d'Augsbourg. On sait cependant, rétrospectivement, que s'ouvre alors pour la capitale de la Guyenne une période brillante, celle du XVIII<sup>e</sup> siècle, où le visage même de la ville se transforme pour prendre la physionomie qu'on lui connaît aujourd'hui : le bel ordonnancement de la façade des quais, les fleurons du classicisme que sont les hôtels particuliers du cours du Chapeau rouge<sup>5</sup>. Or, si Bordeaux doit initialement sa puissance au commerce du vin, le boom du XVIII<sup>e</sup> siècle est dû au sucre des Antilles<sup>6</sup>, un produit qui incarne à merveille la mode, le goût et l'imaginaire de ce nouveau 18<sup>e</sup> siècle. Il apporte avec lui de nouveaux saveurs certes, mais aussi de nouveaux objets, de nouveaux modes de consommation, il accompagne un goût pour l'exotisme qui s'épanouit à l'aube du siècle des Lumières.

### **Sucre, thé, café et chocolat, l'avènement de nouveaux saveurs**

Pour les Bordelais du XVII<sup>e</sup> siècle, les îles étaient un pays de cocagne, où coulaient des fleuves de lait, où l'on trouvait en abondance toutes les denrées de la métropole, mais à l'arrivée des premiers navires marchands, on vit que les îles avaient beaucoup plus à offrir. Certes, les Français connaissaient déjà le sucre, dont l'usage s'affirme en France dès le XV<sup>e</sup> siècle<sup>7</sup>. Mais le produit qui arrivait désormais dans la métropole était tiré de la canne<sup>8</sup>. Implantée dans les îles par les Hollandais vers 1650, la culture de la canne à sucre gagna les territoires français dans les années 1660 et surtout 1670, les plantations se développant plus particulièrement en Martinique, en Guadeloupe et à Saint-Christophe. Bordeaux fut alors le principal port de métropole à assurer le trafic avec les Antilles. En 1713-1714, il armait 67 navires pour aller chercher l'or brun des îles<sup>9</sup>, et quand bien même les trois quarts des cargaisons étaient en fait destinés à être réexportés, il n'en demeure pas moins que les pains de sucre venaient désormais prendre place dans les réserves des cuisines des plus riches. Les provisions avaient souvent disparu lorsque le notaire venait recenser les biens d'un défunt. Aussi, parmi les inventaires après décès de magistrats que nous avons pu étudier, seul celui de Pierre Duval, dressé en 1677, fait mention d'un pain de sucre conservé au grenier<sup>10</sup>.

---

<sup>4</sup> Voir Caroline Le MAO, *Les fortunes de Thémis, Vies des magistrats du Parlement de Bordeaux au Grand Siècle*, Bordeaux, FHSO, 2006.

<sup>5</sup> Christian TAILLARD, *Bordeaux à l'âge classique*, Bordeaux, Mollat, 1997.

<sup>6</sup> Paul BUTEL, *Les négociants bordelais, l'Europe et les îles*, Paris, Aubier, 1974.

<sup>7</sup> Voir Massimo MONTANARI, *La faim et l'abondance, histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995, 169.

<sup>8</sup> Jean Meyer, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989.

<sup>9</sup> Christian HUETZ de LEMPS, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, E.H.E.S.S., 1975, 480.

<sup>10</sup> Archives départementales de la Gironde (désormais A.D.G.), 3 E 12234, dernière liasse, 27/01/1677, inventaire après décès du conseiller au Parlement Pierre Duval.

Le sucre n'arrivait cependant pas seul ; il s'accompagnait d'autres saveurs exotiques, comme le thé, le café et le chocolat<sup>11</sup>, qui firent la conquête de la cité de Guyenne avec plus ou moins de bonheur. Le café<sup>12</sup> était sans conteste le plus populaire. Importé en Europe par les marchands vénitiens qui l'avait découvert chez les Turcs, il connut un succès tel que des plantations spécialisées se développèrent aux Antilles. Paris fut bien sûr le centre de cette nouvelle mode, mais une fois encore, c'est bien le fait d'être port d'importation qui permit aux élites de l'interface bordelaise de découvrir ce nouvel excitant.

Le succès du thé, en regard, semble moindre, à l'échelle de la France<sup>13</sup>. Comme le souligne le *Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, publié en 1715, « le thé n'est pas si commun que le café à cause de son prix, qui est beaucoup plus cher »<sup>14</sup>. Mais Bordeaux fait ici exception à la règle, car le thé y apparaît relativement fréquent. Cela s'explique peut-être par l'originalité de la structure sociale de cette ville, fortement marquée par son port. Celui-ci attire en effet d'importantes communautés étrangères<sup>15</sup>, britannique bien sûr, mais surtout hollandaise, car il faut signaler qu'à l'époque, le thé n'a pas encore conquis tout à fait les îles britanniques. Les marchands jouèrent aussi un rôle important dans la diffusion de ces nouveaux produits. Parfois, ils en faisaient cadeaux à leurs clients, comme gage de bonne relation, mais probablement aussi pour leur faire découvrir le produit et les inciter à en acheter. C'est par l'intermédiaire de ses marchands de vin que la famille de Savignac découvre le thé. Venus enlever les vendanges de la baronnie, les sieurs Ayma et Pujols en offre une boîte à Madame de Savignac mère<sup>16</sup>.

De même, la mode du chocolat semble plus marquée à Bordeaux qu'ailleurs. De par sa proximité géographique avec l'Espagne, Bordeaux connaît le chocolat. Mais surtout, c'est encore une fois sa vocation de port colonial qui introduit cette consommation dans la ville. La ville importe chaque année, entre 1715 et 1720<sup>17</sup>, un peu plus d'une centaine de tonnes de cacao, venu de la Martinique et de Saint-Domingue. Cependant, le port de Guyenne ne sert en fait que d'entrepôt, et l'essentiel de la cargaison est réexporté soit directement vers Bilbao, soit vers Bayonne, d'où il est vraisemblablement transporté par voie de terre jusqu'en Espagne. Bordeaux connaît donc le chocolat, même si les témoignages de sa présence sont peu nombreux chez les particuliers. Ainsi, au sein du monde

---

<sup>11</sup> Voir Philippe MEYZIE, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, en particulier son chapitre sur les boissons exotiques et Marguerite FIGEAC, « Boissons exotiques », *L'ancienne France au quotidien*, Paris, Armand Colin, 2008, 66.

<sup>12</sup> Frédéric MAURO, *Histoire du café*, Paris, Desjonquères, 2002.

<sup>13</sup> Paul BUTEL, *Histoire du thé*, Paris, Desjonquères, 1989.

<sup>14</sup> *Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*, Paris, 1715.

<sup>15</sup> Voir Jean-Pierre POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest, croissance économique et attraction urbaine*, Paris, E.H.E.S.S., 1983.

<sup>16</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémorial général de Labat de Savignac, 09/02/1709. Source publiée par Caroline Le Mao, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle : le mémorial général de Savignac*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux et Société des Bibliophiles de Guyenne, 2004.

<sup>17</sup> Christian HUETZ de LEMPS, *op. cit.*, 480.

parlementaire de l'époque, on ne retrouve mention de cacao que chez Catherine de Fages<sup>18</sup>, en 1713, où le notaire inventorie du « *cacao à mettre du sucre* ».

Bordeaux, comme Paris, succombe donc à la mode de ces nouveaux produits, mais il semblerait bien que si Paris a pu jouer une influence dans ces nouveaux comportements, la ville de Bordeaux y a montré une grande sensibilité, en raison de sa vocation portuaire et coloniale. De fait, ces nouvelles denrées sont bien présentes à Bordeaux, mais comment se diffusent-elles, comment sont-elles consommées, en quoi sont-elles, pour les élites, l'objet d'une véritable mode ?

## Des denrées pour être à la mode

### *Fréquenter les lieux à la mode*

Proposer les nouveaux produits venus des Iles est un bon moyen pour un établissement d'assurer son succès, car avec un peu de chance et de savoir-faire, les élites s'y pressent, attirant ainsi tous ceux qui souhaitent les imiter. Là encore, le cas bordelais rappelle Paris où s'ouvre, en 1688, le café Procope, le premier du genre. Le succès est immédiat : acteurs et écrivains s'y bousculent au point qu'en 1730, Paris compte déjà 380 cafés publics. Cette mode des cafés se répand aussi à Bordeaux. Savignac signale par exemple, en décembre 1711, une querelle entre le marquis de Genissac et le marchand Disnematin<sup>19</sup>, survenue dans un café. Au matin du 2 janvier 1709, le beffroi de l'hôtel de ville sonne pour un incendie qui a pris au *Café Anglais*, tenu par Tausin, dans la rue des Faussetz<sup>20</sup>. Cet établissement semble exister depuis vingt ans déjà puisqu'en 1690, on signale que le marchand Josué de Herlaer y tomba en apoplexie<sup>21</sup>.

Certes, la réussite n'est pas toujours au rendez-vous. L'opéra a ainsi sa boutique à café et à rafraîchissements, qui, malheureusement, ne semble pas bien fonctionner. « *Il y va fort peu de monde, ainsi le maître d'opéra y fait mal ses affaires.* »<sup>22</sup> Le sieur Abel s'en sort beaucoup mieux. Installé au collège de Guyenne comme vendeur de limonade, il dispose de la clientèle des magistrats venus assister aux soutenances de thèse de philosophie, qui vont ensuite se désaltérer. Si l'on suit toujours Savignac dans les rues de Bordeaux, on y rencontre nombre de particuliers qui, à la saison, ouvrent une boutique pour vendre de la limonade –

---

<sup>18</sup> A.D.G., 3 E 8656 F° 686 12/08/1713, inventaire après décès de Catherine de Fages, veuve de Pierre-Mathieu de Fayet, conseiller au Parlement de Bordeaux.

<sup>19</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémorial général de Labat de Savignac : « *Du vendredi 4 décembre 1711. M. le marquis de Génissac et le sieur Disnematin, fils d'un marchand, ayant eu dispute ensemble, à un café, M. le Maréchal les a fait s'embrasser, chose qu'on a trouvée assez ridicule, d'autant mieux que la différence est si grande de l'un à l'autre.* »

<sup>20</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémorial général de Labat de Savignac : « *Du 2 janvier 1709. Le beffroi a sonné à l'hôtel de ville pour le feu qui s'est mis à midi à la cheminée du Café Anglais tenu par Tausin dans la rue des Faussetz* »

<sup>21</sup> Cité par Marie-France LACQUE-LABARTHE, *Meubles bordelais, meubles de port, L'exemple du quartier des Chartrons au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, Pages d'archéologie et d'histoire girondine, 1996, 50.

<sup>22</sup> A.D.G., 8 J 47, Mémorial général de Labat de Savignac : 27/01/1716.

une décoction de sucre et de limon – et il est d'usage, dans la bonne société, d'emmener ses amis prendre un verre ou boire du sorbet. Prenons l'exemple de l'été 1709. Le 4 juillet, Labat de Savignac offre la limonade à quelques amis chez le nommé Lamontagne<sup>23</sup> qui, « depuis aujourd'hui, s'est établi chez le sieur Martin Barès et lui donne vingt pistoles de louage pour trois chambres pour cinq mois. » Le lendemain, accompagné de quelques autres, il opte pour la boutique du sieur Seguin<sup>24</sup>, et en août, il préfère aller chez Férié boire du sorbet<sup>25</sup>. Cet emprunt de l'alimentation européenne à la gastronomie arabe connaît une grande vogue au XVIII<sup>e</sup> siècle, au point qu'Emy y consacre, en 1768, un ouvrage entier : *L'Art de bien faire les glaces d'office*. Mais dès le début du siècle, Bordeaux savoure déjà les sorbets qui conjuguèrent le fruit et le sucre sur le mode rafraîchissant, puisqu'il s'agit, à l'époque, d'une boisson sucrée à laquelle on mêle de la glace pilée, apportée des Pyrénées et conservée dans des endroits souterrains.

### ***Offrir des produits originaux pour être à la mode***

Après avoir goûté à ces produits dans les lieux à la mode, les membres de l'élite pouvaient les proposer à leurs amis et relations. Offrir des produits originaux – et partant coûteux – est en effet un moyen de se distinguer au sein des élites bordelaises. Cela peut être fait de deux façons ; soit en présenter à ses invités lorsqu'ils viennent pour une collation ou une soirée ; soit en faire cadeau pour une occasion particulière.

Il était en effet de bon ton, dans la bonne société bordelaise, d'offrir à ses amis des collations où l'on servait des denrées raffinées et de préférence rares, susceptibles de susciter une certaine curiosité chez les invités. On sait que le chocolat était à l'époque, parmi les boissons exotiques, la denrée la plus rare et la plus chère. C'est probablement pour cette raison que paradoxalement, elle est la plus citée et la plus souvent offerte par le conseiller au parlement Labat de Savignac, car c'est une véritable marque de distinction. La première mention apparaît le 13 janvier 1709 : « Aujourd'hui, M. Daubry a porté ici du chocolat et nous en avons pris ensemble. »<sup>26</sup> L'année suivante, c'est au tour de Mme de Savignac de rendre la politesse : « Mesdames Daubry, trésorière, de Lancre, Carrière belle-mère, nore et fille, MM. de Lancre et Daubry sont venus ce matin prendre du chocolat dans l'appartement de Madame de Savignac. »<sup>27</sup> Labat de

---

<sup>23</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémoires général de Labat de Savignac : « Du jeudi 4 juillet 1709. J'ai mené Mme de Savignac, Mlle Leberthon, Bourran, de Lancre de Spens, à la limonade que je leur ai baillée chez le nommé La Montagne ».

<sup>24</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémoires général de Labat de Savignac : « Du vendredi 5 juillet 1709. J'ai donné la limonade chez Seguin à ma mère, Mlle de Lancre, M. de Lancre son neveu, M. de La Salle du Cyron l'aîné, et Mme de Savignac. »

<sup>25</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémoires général de Labat de Savignac : « Du mardi 6 août 1709. J'ai mené chez Férié Mme de Savignac et M. de Bourran boire du sorbet. »

<sup>26</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémoires général de Labat de Savignac : 13/01/1709.

<sup>27</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémoires général de Labat de Savignac : 27/02/1710.

Savignac en présente aussi à ses collègues parlementaires. Avant leur départ pour une partie de campagne, il reçoit l'ensemble des participants chez lui et leur sert du chocolat. Le chocolat est donc une boisson élégante, que l'on offre à ses amis, mais il en va de même de la limonade. Surpris par la pluie en plein mois de juillet, le président Lecomte, accompagné de ses amis, s'abrite chez Savignac. Aussitôt, le conseiller fait sortir des chaises et préparer des rafraîchissements, autour desquels on attend patiemment la fin de l'orage.

Le Mémorial met encore en lumière la pratique des cadeaux alimentaires<sup>28</sup>, qui constituent, à n'en pas douter, un vecteur majeur de diffusion, car si l'on offrait généralement les mets du terroir, les nouveautés venues des îles constituaient à n'en pas douter des présents de choix. L'épouse de Labat de Savignac envoie ainsi à son oncle une livre de café, mais il était aussi d'usage d'offrir des sucreries. C'est de sa tante que Savignac reçoit du céleri confit et du cannellat. C'est son beau-père qui offre, au baptême des enfants, des confitures de Tours et une corbeille d'oranges douces. De même, à la naissance de la deuxième fille du couple, Mme de Savignac mère offre à chacun une boîte « *pleine de confitures fines et un paquet de demi-livre de dragées, et à tous les valets à chacun un paquet d'un quart de dragées.* »<sup>29</sup>

### **Au-delà du produit ; une mode "totale" ?**

#### ***Nouveaux objets***

Ces nouveaux produits n'arrivent pas seuls ; leur avènement se traduit, dans les intérieurs des élites bordelaises, par la multiplication de nouveaux objets directement liés à ces consommations. Chez les plus riches, le sucrier devient l'une des pièces indispensables de l'argenterie, au même titre que le vinaigrier. On citera de même la présence, chez les magistrats bordelais, des « *moulinets à café* » – comme chez Jean de Brosser en 1708, ou d'une poêle à frire le café chez Elie de Suau<sup>30</sup>, en 1719, et surtout des cafetières, présentes dans 15% des 37 inventaires après décès nobles étudiés par Michel Figeac pour la période 1680-1730<sup>31</sup>. Ces cafetières restent donc rares, constituant ainsi un marqueur social, mais elles étaient chez certains d'un usage suffisamment fréquent, pour que la nécessité de les renouveler se constate en comparant les inventaires après décès. La recension faite à la mort du conseiller au Parlement Pierre-Mathieu de Fayet<sup>32</sup> en 1708

---

<sup>28</sup> Sur le sujet, voir l'article de Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie et société*, 2006, 25<sup>e</sup> année, n°1, 33-50, consultable à l'adresse [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/hes\\_0752-5702\\_2006\\_num\\_25\\_1\\_2579](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/hes_0752-5702_2006_num_25_1_2579).

<sup>29</sup> A.D.G., 8 J 46, Mémorial général de Labat de Savignac, 11/02/1710.

<sup>30</sup> A.D.G., 3 E 21519, 03/06/1719, inventaire après décès du conseiller au Parlement Hélié de Suau.

<sup>31</sup> Michel FIGEAC, *La douceur des Lumières, Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001, 294.

<sup>32</sup> A.D.G., 3 E 4071A, 14/02/1708, inventaire après décès de Pierre-Mathieu de Fayet, conseiller au Parlement.

mentionne ainsi deux petites cafetières de fer blanc. Cinq ans plus tard, à la mort de sa femme, l'une des deux cafetières a été changée et une nouvelle a été achetée. Des remarques similaires peuvent être faites pour les chocolatières. Celles-ci restent rares durant tout le XVIII<sup>e</sup> siècle, bien plus encore que les cafetières ou théières. Pour 496 cafetières et 381 théières présentes dans les intérieurs nobles bordelais de la fin de l'Ancien Régime, Michel Figeac ne dénombre que 31 chocolatières<sup>33</sup>, mais il est vrai qu'une simple cafetière et un bâton en guise de mousoir pouvaient parfaitement permettre d'en improviser une. La chocolatière se rencontre pourtant dès 1708, chez Joseph de Lombard<sup>34</sup>, qui possède un modèle en argent, tandis que celle de Pierre-Mathieu de Fayet est en simple fer blanc<sup>35</sup>.

La diffusion ne se limite cependant pas aux seuls cercles urbains, car Messieurs du Parlement pratiquaient alors la double résidence. Présents durant l'année à Bordeaux pour rendre les jugements au palais de l'Ombrière, ils regagnaient, à la saison des vendanges, leurs domaines de campagne, où ils séjournaient de septembre à novembre. Ils transposaient alors à la campagne les modes de la ville. Michel Figeac a ainsi pu noter que pour la période 1680-1730, parmi les inventaires après décès de domaines ruraux de nobles, 20% font mention de cafetières et 10% comportent des théières. Quelques-uns privilégiaient même la demeure campagnarde, comme Jean-Martial de Mosnier, qui possédait à Bordeaux une théière, mais en a trois dans sa maison de Laurenzanne, chacune assortie d'un service en faïence<sup>36</sup>.

### ***Nouveaux décors***

Il se développe en effet, autour de ces nouvelles boissons, toute une sociabilité qui se traduit notamment dans le décor de la vie quotidienne. Ces ustensiles très typés que sont les cafetières ou théières sont accompagnés, dans les descriptions des inventaires après décès, de tasses et soucoupes, en porcelaine pour les plus riches, de petites « *cuillères à café* », qui deviennent peu à peu des pièces indispensables de l'argenterie. Le tout repose sur un petit meuble qui fait alors son apparition : le cabaret, typique du mobilier portuaire et répandu à Bordeaux plus qu'ailleurs. Il s'agit en fait d'une petite table légère qui reçoit un ou deux plateaux, sur lesquels on place le nécessaire à thé ou à café. Le présent que fait M. de Savignac au curé de son village peut nous servir de référent : un cabaret verni,

---

<sup>33</sup> Michel Figeac, *Destins de la noblesse bordelaise*, Bordeaux, FHSO, 1996, 886.

<sup>34</sup> A.D.G., 3 E 15309, 24/03/1708, inventaire après décès de Joseph de Lombard, commissaire de la marine.

<sup>35</sup> A.D.G., 3 E 4071A, 14/02/1708, inventaire après décès de Pierre-Mathieu de Fayet, conseiller au Parlement.

<sup>36</sup> A.D.G., 3 E 11911, 26/04/1723, inventaire de Jean-Martial de Mosnier, conseiller au Parlement de Bordeaux

garni de six tasses, six soucoupes et un pot à sucre de pierre de serpentine, travaillé autour<sup>37</sup>. On retrouve le même type d'ensemble, pour la première fois chez les parlementaires bordelais, chez Jean de Brosser, en 1707 : un cabaret dit "*des Indes*", avec un pot à thé, un pot à sucre, huit tasses et huit soucoupes, le tout de porcelaine. L'ensemble est soigneusement remisé, non pas dans la cuisine, mais dans une petite pièce avec l'argenterie et les pots à confiture, prêt à être présenté aux invités. On trouve aussi le matériel *in situ*. Descendons dans le cabinet de travail de ce même magistrat. Sur un « *cabaret à café avec les tasses* » sont posés un pot à sucre, un pot à thé, une boîte de plomb pour le thé, et tout à côté, un moulinet à café et trois cafetières.

Si l'on élargit encore notre champ de vision, le petit cabaret est entouré de nombreuses chaises, parfois de fauteuils, voire de canapés ou sofas, qui font leur apparition au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, mobilier de bois et de tissus précieux, destiné à recevoir la compagnie. On retrouve ainsi chez Jean-Martial de Mosnier<sup>38</sup>, tout à côté d'une théière accompagnée de ses tasses, « *un petit canapé de noyer avec son chapiteau verni et doré, garnis de deux matelas* », quatorze caquetoires<sup>39</sup>, cinq fauteuils de noyer et trois chaises à l'antique. Le tout est généralement placé dans la chambre à coucher qui est encore, à l'aube du siècle des Lumières, le centre de la sociabilité, alors qu'apparaît timidement le salon, qui va peu à peu la supplanter pour cette fonction. Par exemple, chez Henri de Martiny, une pièce semble purement dédiée à cette fonction de réception ; au centre, une table vernie, "*façon des Indes*", est assortie d'un petit cabaret semblable, le tout étant entouré de sept fauteuils, trois chaises et un canapé, alors qu'au mur, la scène se reflète dans un monumental miroir à cadre et chapiteau à glaces, garni de plaques de cuivre. La pièce s'inscrit dans une enfilade élégante, puisque, dans la "*chambre en suite*", se trouve un bureau, meuble rare alors, un miroir similaire à celui décrit et sur la cheminée une garniture de porcelaine ; vient enfin un cabinet comportant banquettes et sofas assortis, tandis qu'ont été accrochés au mur douze tableaux. Pour terminer l'ensemble, la pièce suivante est une orangerie. Dans ces quatre pièces, c'est tout le goût pour le raffinement, pour l'exotisme et les nouvelles consommations qui s'expriment.

À l'aube du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Bordelais voient donc arriver dans leur cité des saveurs nouvelles. Bordeaux, porte océane, est l'une des premières cités à adopter ces goûts venus d'outre-mer et peut en cela concurrencer Paris, capitale de toutes les modes. Dès lors que les premières inquiétudes sont surmontées, ces produits

---

<sup>37</sup> Le Mémorial de Savignac offre ici un éclairage intéressant sur les modalités de diffusion des nouvelles modes en matière d'ameublement.

<sup>38</sup> A.D.G., 3 E 11911 F° 290, 26/04/1723 : inventaire de Jean-Martial de Mosnier, conseiller au Parlement de Bordeaux.

<sup>39</sup> Caquetoire : « *petit fauteuil qui sert à se mettre au coin du feu, et où on caquette à son aise...* » selon Henri Estienne, il s'agit de chaises du XVI<sup>e</sup> siècle qui présentent un dossier élevé, des bras évasés et une assise adoptant parfois un plan trapézoïdal, et qui disparaissent aux environs de 1725. Voir M.C. Lespérance, *Le dictionnaire du mobilier*, Montréal, 1996.

contribuent à élargir le panorama gastronomique des habitants de la cité, mais les modifications introduites ne se limitent pas aux papilles des gourmets. Avec le thé, le café, le chocolat, c'est tout un art de vivre qui gagne Bordeaux. Peu à peu, les rues de la ville voient apparaître des cafés, des boutiques de rafraîchissements, peu à peu les intérieurs s'agrémentent des petits meubles vernis appelés cabarets, de théières et de cafetières d'argent assorties de services de porcelaine. Même l'ameublement sacrifie à cette nouvelle mode, les tissus du jour présentant alors une jolie nuance appelée « *café* »... Assurément, à l'aube des Lumières, Bordeaux vivait déjà à l'heure des îles, M. de Savignac nous le prouve, et si les îles attendaient avec impatience les bateaux venus de la métropole, qui amenaient avec eux les articles de Paris, c'est avec l'eau à la bouche que les Bordelais guettaient le prochain navire, en provenance des Antilles.

