La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel

Nicolas Appert et Joseph Colin : une filiation douteuse

Sardines in oil or the first industrial food. Nicolas Appert and Joseph Colin : A doubtful filiation

Pascal Brioist et Jean-Christophe Fichou

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/abpo/2493>

DOI : 10.4000/abpo.2493

ISBN : 978-2-7535-2236-7

ISSN : 2108-6443

Éditeur

Presses universitaires de Rennes

Édition imprimée

Date de publication : 31 décembre 2012

Pagination : 69-80

ISBN : 978-2-7535-2234-3

ISSN : 0399-0826

Référence électronique

Pascal Brioist et Jean-Christophe Fichou, « La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* [En ligne], 119-4 | 2012, mis en ligne le 31 décembre 2014, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/abpo/2493> ; DOI : 10.4000/abpo.2493

La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel

Nicolas Appert et Joseph Colin :
une filiation douteuse

Pascal BRIOIST

Professeur d'histoire moderne, Université de Tours

Jean-Christophe FICHOU

Professeur de géographie, Lycée de Kérichen, Brest

« Les Nantais ne naviguent plus mais ils sont les suprêmes cuisiniers de l'Océan ¹. »

On peut s'interroger sur le fait que la conserverie de sardine soit née de toute pièce à Nantes et à Bordeaux et qu'elle ait ensuite rayonné au départ de ces points privilégiés. En fait, l'éclosion de cette branche particulière est liée à un mouvement économique beaucoup plus vaste et associé à la naissance dans ces deux régions au début du XIX^e siècle d'une puissante industrie alimentaire². La réussite de ces entreprises n'est pas le fruit du hasard, mais elle est liée à plusieurs éléments dont bien évidemment l'invention d'une technique nouvelle développée par Nicolas Appert. Mais pourquoi Nantes et Bordeaux ? Pour comprendre cette implantation, il faut évoquer l'interdiction définitive en 1815 de la traite des noirs et du commerce triangulaire. Le monde commercial de ces deux cités comprend vite la nécessité de redéployer ses activités : il dispose de réseaux, de moyens

1. *Le Journal des Débats*, 1834, cité dans *Ar vag*, t. 1, Grenoble, Éditions des 4-Seigneurs, 1986, p. 129.

2. Cet article s'inscrit dans le cadre de recherches sur l'histoire de l'alimentation, et plus particulièrement sur l'industrialisation des activités agro-alimentaires au cours du XIX^e siècle. Cet épisode de l'éclosion d'une forme industrielle totalement nouvelle est la suite logique des articles présentés dans cette même revue : « Le Front populaire et les conserveurs de sardines de Bretagne », t. 111, 2004, n° 1, p. 111-125, « La crise sardinière de 1902-1913 au cœur des affrontements religieux en Bretagne », t. 116, 2009, n° 4, p. 149-170, « Les syndicats ouvriers des filles de la conserve de poisson en Bretagne, 1905-1914 », t. 118, 2011, n° 2, p. 161-174.

financiers, de négociants dynamiques et d'une grande habitude des affaires. Un vent nouveau de relance économique souffle sur Nantes et Bordeaux³. Leurs ports sont toujours ouverts sur le monde et reçoivent les denrées coloniales. Il existe aussi un large arrière-pays riche en produits laitiers ou maraîchers, en céréales et en vignobles. Il existe aussi un marché au-delà des mers ou plus simplement sur les navires en partance. Trois grandes catégories d'industries alimentaires naissent successivement à Nantes et dans sa région : les raffineries de sucre, les conserveries et les biscuiteries. Les sucreries voient le jour en 1802 avec les premières familles à Chantenay, puis Louis Say, frère de Jean-Baptiste l'économiste, s'installe à son tour à Nantes. Constant Say, le fils, continue l'œuvre paternelle. En 1830, Nantes devient le premier marché sucrier de France. C'est dans ce contexte que, poussés, entraînés par le préfet Alban de Villeneuve, d'enthousiastes entrepreneurs tentent leur chance dans des domaines nouveaux ou méconnus à l'échelle industrielle, comme la biscuiterie ou la conserverie. On retrouve exactement le même cadre à Bordeaux où s'installent les ateliers Rödel puis Teyssonneau chargés des approvisionnements alimentaire de la Marine.

Pour autant faut-il considérer la conserve de sardines à l'huile en boîte de fer-blanc comme une réelle innovation ? La légende est écrite en ce sens, mais elle demande quelques précisions. Jacques Savary des Brûlons, dans son *Dictionnaire Universel du commerce*, mentionne dès 1723 l'utilisation de sardines « que l'on met en sauce dans de petites boîtes ou barils que l'on appelle sardines confites⁴ ». Il est à peu près certain que depuis longtemps déjà, sur le littoral breton tout du moins, on conservait quelque temps dans de grands pots en grès la sardine confite après cuisson au beurre.

« M. Celeron m'écrit du Conquet qu'on peut conserver pendant un mois des Sardines dans le beurre, de sorte qu'elles sont presque aussi bonnes à manger que si elles étaient fraîches. Pour cinquante sardines on emploie une livre de beurre frais qu'on fait fondre, quatre onces de sel, une once & demi de poivre fin, & un peu de muscade ; quand le beurre est fondu, prenant garde qu'il ne roussisse, on le laisse assez refroidir pour qu'en trempant les Sardines dedans, elles en sortent couvertes ; en cet état on les arrange dans un pot de grès [...] et on bouche le vase avec du liège⁵. »

Parallèlement, dès le XVIII^e siècle, en Méditerranée, aux abords de Marseille, de petits ateliers ont su tirer profit des qualités de l'huile d'olive partout présente dans la région. Les thons pêchés sont étêtés, vidés, lavés, bouillis dans une eau salée, puis découpés et placés dans des bocaux recouverts d'huile fine. De façon similaire, lorsque les pêches sont abondantes

3. BENJELLOUN, Zahar Jamal, DERÉ, Anne Claire, « Thomas Dobrée, l'innovation technique pensée comme facteur de relance économique régionale », DHOMBRES, Jean (dir.), *La Bretagne des savants et des ingénieurs, 1750-1825*, Rennes, Éditions Ouest-France, 1991, p. 205-208.

4. SAVARY DES BRÛLONS, Jacques, *Dictionnaire Universel du commerce...*, vol. 2, Paris, Jacques Estienne, 1723, p. 1467.

5. DUHAMEL DU MONCEAU, Henri, *Traité général des pesches, et des poissons qu'elles fournissent*, Paris, Saillant et Nyon, 1777, section IV, p. 435.

et les prix des poissons au plus bas, les rougets, les soles, les sardines et les merlans sont préparés de la même manière⁶. Cette technique est certainement connue dans les estuaires de la Loire et de la Gironde et utilisée sous le premier Empire car l'huile d'olive de Provence est débarquée sur les quais de Nantes et de Bordeaux depuis fort longtemps. Au début du XIX^e siècle, les fameuses confitures nantaises de sardines sont déjà de trois espèces, au beurre, au vinaigre et à l'huile. Les poissons ainsi préparés sont renfermés dans des caissettes en bois, « boîtes ou barils », des terrines de grès et sans doute déjà dans des boîtes en fer blanc, si l'on croit Antoine Parmentier qui, dès 1781, nous rappelle que l'extrait de viande peut se garder plusieurs années s'il est conservé dans des boîtes de fer blanc⁷. De son côté, Duhamel du Monceau affirme avoir vu des sardines bretonnes cuites au beurre parvenir à Paris dans de tels récipients.

« On a essayé d'en envoyer à Paris par la poste en les enfermant dans des boîtes de fer blanc ; mais elles sont souvent arrivées fort mauvaises et celles qu'on disoit bonnes, me paroisoient très médiocres⁸... »

Une biographie, très romancée⁹, nous apprend qu'en décembre 1805, Appert est à Nantes où il rencontre Joseph Colin, confiseur alors spécialisé dans la friture au beurre de la sardine, une recette bien connue dans la région : « Du beurre fondu aux aromates versé sur des sardines bien pressées dans un pot de grès. Mais au bout d'un mois, parfois moins, le produit est putréfié, inconsommable¹⁰. » En fait il n'en est rien¹¹, et si Appert a bien visité son dépôt de Nantes en 1809¹², il n'a jamais aidé, ni même sans doute, salué Colin père. Toujours est-il que l'industriel nantais connaît certainement les conserves d'Appert, vendues dans une boutique installée rue de la Fosse. Il lui est alors facile d'adapter le procédé Appert et de l'améliorer pour la conservation des petites sardines si fragiles de l'estuaire de la Loire en les plaçant dans des boîtes métalliques, technique développée en Angleterre, apportée à Nantes par les marins ; mais à quelle date et pour quelle quantité ? nous n'en savons rien. Après la mort de Joseph Colin, son fils, Pierre Joseph¹³, reprend l'affaire paternelle et agrandit les ateliers. En

6. BOULANGER, Patrick, *Marseille, marché international de l'huile d'olive. 1725-1825*, Marseille, Institut historique de Provence, 1996, p. 63.

7. PARMENTIER, Antoine, *Recherches sur les végétaux nourissants qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre*, Paris, Imprimerie royale, 1781, 600 p., p. 361-367.

8. DUHAMEL DU MONCEAU, Henri, *Traité général des pesches...*, op. cit., section IV, p. 431.

9. PUJOL, Rosemonde, *Nicolas Appert, l'inventeur de la conserve*, Paris, Denoël, 1985, p. 113.

10. DUHAMEL DU MONCEAU, Henri, *Traité général des pesches...*, op. cit.

11. *Comme des sardines en boîtes... la conserverie nantaise*. Catalogue d'exposition, Musée des ducs de Bretagne, Nantes, 1991, p. 109.

12. BARBIER, Jean-Paul, *Nicolas Appert. Inventeur et humaniste*, Paris, Édition Royer, 1994, p. 128. Dépôts à Brest, à Morlaix, à Rennes, à Quimper, à Lorient, à Vannes, à Nantes, à La Rochelle et deux à Bordeaux.

13. Joseph Pierre est né à Nantes le 14 septembre 1785 et mort à Saint-Sébastien le 18 juillet 1848.

1824, il exploite une fabrique importante, rue des Salorges, laquelle connaît un développement très rapide : il remplace progressivement le beurre fondu par de l'huile d'olive, ce qui n'a rien de nouveau, mais surtout il abandonne progressivement les bocaux de verre pour les boîtes de fer-blanc, serties par une brasure faite d'un mélange de plomb et d'étain, puis appertisées dans de grandes bassines d'eau bouillante. Et puis, dernier perfectionnement, il réduit considérablement la taille des récipients alors utilisés pour offrir à des particuliers un produit adapté à leurs besoins. C'est à ces titres que l'on peut considérer que Joseph Colin, « en appliquant à cette préparation le procédé d'Appert pour la conservation des substances alimentaires, fut réellement le véritable inventeur de la sardine à l'huile¹⁴ ». Le gendre de Pierre Joseph, Jules Bonhomme, qui travaille avec son beau-père, conforte cette vision du déroulement des faits en nous rappelant que

« les essais de M. Appert n'étaient que des jalons indiquant les travaux à effectuer, et ces essais menaçaient de rester infructueux [...] lorsque M. Joseph Colin fabricant à Nantes entreprit de redonner vie à cette industrie nouvelle¹⁵ ».

Toutefois, maîtriser la fabrication et l'emboîtage des sardines à l'huile ne suffit pas ; il faut aussi les vendre, créer un habitus alimentaire, fortement inspiré et relayé par la critiques gastronomique dans la presse¹⁶. Grimod de la Reynière signale dès 1810, l'existence de ces sardines à l'huile conservées dans des boîtes en fer-blanc soudées¹⁷ sans nous en préciser l'origine. Étonnamment, ce produit rencontre immédiatement le succès¹⁸, ce qui n'est pas le cas de toutes les autres conserves de l'époque. Dans l'ensemble, on peut affirmer que les fabricants de viandes et de plats préparés appertisés connaissent des difficultés d'écoulement car leurs produits ont un goût prononcé, métallique, qui déplaît aux clients¹⁹. Une viande en conserve n'est jamais aussi bonne qu'une viande fraîche, ce qui n'est pas le cas des conserves de sardines. La préparation en friture puis la conser-

14. CAILLO JEUNE, *Recherches sur la pêche de la sardine en Bretagne et sur les industries qui s'y rattachent*, Nantes, Imprimerie Vincent Forest, 1853, p. 65.

15. BONHOMME-COLIN, Jules, *Notice sur les conserves alimentaires*, Nantes, Merson, 1843, p. 19.

16. CAPATTI, Alberto, *Le Goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1898, p. 25.

17. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre, *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, Paris, De Cellot, 7^e année, 1810, p. 26-31.

18. Et sans doute la légende est-elle à compléter : Xavier Dubois a retrouvé aux archives départementales du Morbihan (1 Z 107) une information indiquant de manière relativement claire que l'entreprise Millet, installée à Port-Louis en 1818, avait pour objet de préparer des sardines confites en boîtes de fer-blanc. À confirmer.

19. Voir en particulier les deux excellents articles de BRUEGEL, Martin, « Un sacrifice de plus à demander aux soldats : l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française, 1872-1920 », *Revue Historique*, n° 596, juin 1996, p. 259-284, et « Du temps annuel au temps quotidien : la conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1920 », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, n° 44-1, 1997, p. 40-67.

vation dans de l'huile d'olive confère même à ces poissons une très nette amélioration de leur valeur gustative : la sardine à l'huile est meilleure que la sardine fraîche. Encore faut-il disposer d'une huile d'olive de qualité. Ce sont les huiles italiennes, de Bari en particulier, qui rencontrent l'intérêt des conserveurs ; pourquoi cette origine ? En fait, on n'en sait rien. Les huiles provençales sont trop fortes en goût et masquent celui de la sardine ; elles sont aussi trop colorées et leur aspect verdâtre peut dénaturer l'aspect du produit. Quant aux huiles espagnoles, elles sont regardées comme pratiquement impropres à la consommation :

« J'en ai vu fabriquer encore au mois de juin avec des olives récoltées l'année précédente en octobre ; aussi l'huile qui en provient a-t-elle généralement une couleur verdâtre et un goût fort, que les Espagnols préfèrent à l'huile douce, attendu qu'il en faut moins pour donner de la saveur aux aliments. Si l'huile d'Espagne était fabriquée avec quelque soin, elle serait délicieuse²⁰. »

Et ce jusqu'à la fin du XIX^e siècle :

« À propos de Tolède, nous avons fini par découvrir quelle est au juste cette odeur nauséabonde que nous avons appelée : "Odeur de la vieille Castille", c'est tout simplement la senteur de l'huile d'olive espagnole, qui a un goût tout particulier, fort désagréable quand on n'y est pas habitué et qui pénètre partout. Ainsi, non seulement les cuisines, les salles à manger gardent cette odeur ; mais les mangeurs d'huile en sont imprégnés, et leurs habits aussi, et tout ce qui leur appartient, et tout ce qu'ils produisent... Enfin c'est une infection générale²¹. »

Cette préparation particulière de la sardine demande beaucoup de soin et présente un prix élevé ; pourtant les consommateurs fortunés adoptent massivement le produit si bien que les ventes explosent. Les usines se multiplient et s'équipent de matériels adaptés, avec plus ou moins de bonheur ; pour Colin, sa persévérance triompha, et bientôt il se trouva là la tête d'une usine « dont la prospérité tend toujours à s'accroître. Cette usine fournit les 5/6^e des conserves que la ville de Nantes livre au commerce [...]. Sa production actuelle est de cent mille boîtes valant 600 000 fr. à 1 million, dont 36 000 de sardines et 15 000 de légumes²² ». En 1836, la conserverie Colin dispose d'un matériel « immense. Pour réaliser toutes les opérations techniques un personnel nombreux s'affaire, composé de 50 à 60 personnes pour la préparation²³ ».

Toutefois, personne ne s'est jamais penché sur les raisons qui poussent Colin à mettre des sardines dans des boîtes et à se lancer dans une produc-

20. FONTENELLE, Julia, *Manuel du fabricant et de l'épurateur d'huiles, suivi d'un aperçu sur l'éclairage par le gaz*, Paris, Roret, 1827, p. 31.

21. GUIMET, Émile, *À travers l'Espagne, lettres familières*, Lyon, Méra, 1862, p. 92.

22. GUÉPIN, Ange et BONAMY, Étienne, *Nantes au XIX^e siècle. Statistique topographique, industrielle et morale*, Nantes, Sébire, 1835, p. 398-402.

23. *Le Breton*, 1836. Cité par LIBAUDIÈRE, Félix, *Des Origines de l'industrie des conserves de sardines 1824-1861*, Nantes, Mellinet, 1910.

tion industrielle. Le procédé de conservation est connu depuis longtemps alors pourquoi attendre plus de vingt ans avant de l'adapter aux sardines²⁴? D'abord parce que la sardine à l'époque est considérée comme un poisson de piètre qualité, mésestimé. Ce n'est qu'étripée, grillée et conservée dans son huile que la sardine devient un produit raffiné et cher; il faut donc créer le besoin, créer l'habitude d'achat de ce produit innovant. Le déclenchement de cette mise en œuvre à grande échelle est sans doute lié à la très bonne campagne sardinière de 1822, laquelle entraîne des problèmes d'écoulement de ces poissons pêchés en trop grand nombre. Les premières expériences de sardines en boîte sont tentées en grand cet été-là avec un produit vendu à vil prix²⁵. Il faut aussi évoquer les progrès parallèles des procédés de fabrication et notamment ceux des brasures. Une première amélioration est notée avec le procédé Fastier, breveté le 17 juillet 1839, qui s'appuie sur une grande qualité des fers-blancs et des soudures :

« Le procédé Fastier a été expérimenté par plusieurs commissions du ministère de la Marine et toujours avec succès : les expériences ont duré plus de douze années et c'est à la suite de ces expériences que l'Administration de la marine a fait élever à Bordeaux puis à Rochefort des usines très importantes²⁶. »

Dans le domaine de la stérilisation l'on doit aussi à cet ingénieur bricoleur des innovations marquantes :

« M. Fastier a perfectionné ce procédé en plongeant les vases, non fermés, dans un bain-marie, élevé à température de 110 degrés par l'addition de sucre ou de sel; l'eau bout dans ces vases, la vapeur entraîne tout l'air qui y est contenu, on les ferme ensuite rapidement²⁷. »

Enfin, il convient de rappeler que cette industrie naissante connaît aussi beaucoup de problèmes rarement évoqués. Si les réussites sont louées, les échecs restent nombreux. La conserverie de sardines à l'huile met en fait une trentaine d'années avant de prendre réellement son essor après l'invention en 1852 de l'autoclave²⁸ qui permet une stérilisation enfin très efficace. On passe réellement d'une phase encore artisanale à une production industrielle et certaines usines comptent rapidement plus d'une centaine d'ouvrières, plus de 400 chez Amieux à Chantenay, dans la banlieue nantaise. Dès lors, les usines françaises se taillent la part du lion :

« Les bonnes conserves de poissons sont rares; on les réussit bien toutefois à Nantes et sur la côte de l'Océan, où des maisons puissantes s'en

24. PERPILOU, Aimé, *Les Grandes pêcheries mondiales*, Paris, CDU, 1967, p. 53.

25. BINET, Denis, *Les Pêches côtières de la baie du Mont-Saint-Michel à la baie de Bourgneuf au début du XIX^e siècle*, La Trinité-Plouzané, IFREMER, 1999, p. 178.

26. BARRESWIL, Charles Louis et GIRARD, Aimé, *Dictionnaire de chimie industrielle, tome second*, Paris, Dozobry, Tandy et C^{ie}, 1862, p. 39.

27. BERNE, Antoine, *Influence des découvertes physiologiques et chimiques récentes sur la pathologie et la thérapeutique des organes digestifs*, Paris, Masson, 1857, p. 25.

28. APPERT, PRIEUR-APPERT, GANNAL, *Le Conservateur*, Paris, Librairie rue des moulins, 1858, 472 p.

occupent... Il n'est aucun point du globe où n'arrive cette préparation, devenue indispensable à la consommation. On en a essayé ailleurs : au Brésil, en Espagne, en Italie; ces essais plus ou moins heureux ne peuvent lutter contre la production de notre pays²⁹. »

Les marchés étrangers : « *Ex occidente lux*³⁰ »

Plus extraordinaire encore, 75 à 85 % des boîtes de sardines à l'huile produites sont destinées aux marchés étrangers et surtout, semble-t-il, aux grandes villes ou aux terres de colonisation. Produit fin, la sardine à l'huile est un mets de luxe destiné à un nombre restreint de foyers aisés et d'établissements publics, hôtels, ambassades ou bureaux consulaires, en bref aux tables des élites urbaines. Nous disposons en fait de très peu de renseignements précis, sinon des totaux des exportations présentés par les statistiques des Douanes et de quelques données éparses fournies par le ministère du Commerce. Les conserveurs eux-mêmes ne connaissent pas forcément les destinations et les marchés sur lesquels sont vendues leurs conserves; la plupart d'entre eux se contentent d'écouler leurs produits auprès de négociants, bordelais essentiellement, mais aussi nantais, havrais, britanniques..., sans s'inquiéter du port d'arrivée qui, souvent, n'est qu'une place de redistribution. On sait, par exemple, que l'Amirauté britannique achète en 1855 d'importants stocks de sardines à l'huile sur la place de Londres pour approvisionner sa flotte en partance pour la Crimée; il s'agit bien entendu de conserves françaises puisque c'est le seul pays au monde qui en fabrique à cette date. Au fil des archives consulaires, on apprend par exemple que le port de Varna, principal port de Bulgarie, reçoit 1 200 caisses de poissons en conserve en 1881. Onze ans plus tard, le port de Thessalonique importe pour 12 000 francs de sardines à l'huile et le port de Burgas pour 283 000 francs de conserves³¹. Comment apprécier la réalité des échanges avec de telles données? On doit donc se contenter d'informations sporadiques, souvent de seconde main, et toujours approximatives, fournies assez sommairement par les chambres de commerce notamment. Celle de Morlaix nous apprend que le département du Finistère exporte,

« par voie du Havre, des beurres et des conserves à l'huile pour le Brésil, le Chili, le Pérou et les Antilles. Par voie de Brest et de Bordeaux, pour les États-Unis et le Brésil, et l'Amérique du Sud, et par voie de Marseille pour l'Italie, des conserves de poisson à l'huile... des conserves de sardines pour l'Autriche et la Hongrie, et le Sud de l'Afrique. Par chemin de fer et de Strasbourg, des conserves de poisson pour l'Allemagne. La vente de conserves pour

29. *Exposition Universelle Internationale de 1867 à Paris*, Paris, Imprimerie impériale, 1867. Classe 70, Viandes et poissons, p. 179.

30. GAVRILOVA, Rayna, « *Ex Occidente Lux* », BRUEGEL, Martin et LAURIoux, Bruno (dir.), *Histoires et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, p. 104.

31. *Recueil des Rapports commerciaux*, Paris, Ministère du Commerce, Imprimerie nationale, 1892.

l'Australie, le Japon et la Chine se fait par l'intermédiaire du commerce anglais qui achète sur nos marchés de Bordeaux et du Havre³² ».

Les conserveurs et les négociants eux-mêmes n'ont qu'une très imparfaite connaissance de la géographie commerciale et ils s'adaptent aux marchés, vendent en fonction de la situation internationale. Ainsi, durant la guerre de Sécession américaine, les fabricants français réalisent des bénéfices inimaginables car le commerce n'est pas rompu avec les États confédérés, gros acheteurs de conserves. Il faut bien forcer le blocus nordiste, mais une fois dans le port de Wilmington tout se vend au prix fort : « les brosses à dent, les corsets, les boîtes de sardines à l'huile³³. » Et les boîtes se vendent sur tout le territoire. Le père oblat Pierre-Yves Keralun, installé aux États-Unis, fait preuve d'originalité lorsqu'il reçoit des invités de marques :

« Comme nous tenions beaucoup à savourer en votre honneur la production du pays, nous nous sommes procurés à Brownsville (Texas) des sardines venant de Bretagne. Elles devaient être de Douarnenez³⁴... »

Mais, une fois finie la guerre entre le Nord et le Sud, les exportations diminuent très fortement et le marché français connaît alors en 1866 l'une de ses premières crises importantes. Cette phase de surproduction et de mévente est surmontée assez rapidement car de nouveaux débouchés s'offrent aux usiniers. Le Royaume-Uni doit alimenter un empire colonial en constante expansion. En revanche, en 1873, les bourses de Vienne et de Berlin s'effondrent ; la dépression s'installe, suffisamment importante pour que le commerce des conserves de sardines françaises soit pratiquement interrompu en 1874, preuve indirecte du superflu du produit. Mais les ventes connaissent un nouvel élan car la Russie devient à son tour un sérieux acheteur et les boîtes de sardines accompagnent les soldats du tsar lors de leurs conquêtes de la Sibérie et de l'Asie centrale. Les pays d'Europe centrale ne sont pas en reste ; il convient d'adhérer au vaste mouvement de modernisation et d'européanisation qui se met en place ; le modèle de civilisation est français ou britannique. Tous les peuples adoptent l'alimentation française, et « il en est de nos conserves comme de nos modes ; tout le monde veut en user, les imiter et les adopter ; les essais sont plus ou moins heureux mais partout on les tente, on les multiplie sans toujours réussir³⁵ ». Alors on en revient aux grandes marques françaises.

Le vin de Bordeaux et les sardines à l'huile nantaises deviennent des signes évidents de distinction, voire de prestige ; en les servant sur sa table, l'hôte fait une déclaration et manifeste « d'abord ses goûts, son expérience, ses informations, c'est-à-dire sa culture, et ensuite son pou-

32. Archives CCI Morlaix, *Réponse au questionnaire de la commission pour le développement du commerce extérieur*, Morlaix, Imprimerie Haslé, 1874, p. 4.

33. CATTON, Brice, *La Guerre de Sécession*, Paris, Payot, 2002, p. 301-311.

34. Archives de l'Évêché de Quimper, Correspondance 1896. Lettre du père Keralun, 1868.

35. *Exposition Universelle Internationale de 1867 à Paris...*, op. cit., p. 180.

voir d'achat, c'est-à-dire son statut³⁶ ». Léon Delbos, professeur de français à l'Académie navale royale d'Angleterre, nous donne sa vision d'un repas recherché dans le chapitre « Hors-d'œuvre, entrée, &c. » de son dictionnaire de traduction :

« Huîtres de Marennes... Marennes oysters
Huîtres de Cancale... Cancale oysters
Vol-au-vent d'huîtres... Oyster pasty
Sardines à l'huile... Sardines in oil
Pâté de foie gras... Foie gras
Vol-au-vent financière... Puff-paste pie, made of sweet-breads, truffles,
&c³⁷. »

Dorénavant, les bonnes manières imposent la présence des sardines à l'huile sur les tables de « bon goût ». De la même manière, aux États-Unis, aux étudiants ou touristes qui préparent leur voyage en France, il est donné quelques conseils et renseignements sur le déroulement d'un dîner dans une bonne famille : « Après le potage viennent les hors-d'œuvre, des huîtres, du caviar, du saucisson, du jambon, des sardines à l'huile, des radis, du raifort, etc.³⁸. »

Autre fait surprenant dans cette histoire, c'est l'absence quasi totale de publicité de la part des fabricants ; il est « curieux de constater comment s'introduisent tout à coup dans l'usage une nouvelle culture et un nouvel aliment³⁹ ». Si la boîte de conserve de sardines à l'huile a fait fortune avec une surprenante rapidité, c'est que la cuisine française jouit de son universalité⁴⁰ et la sardine, bretonne ou vendéenne, bien qu'industrielle, profite de la vague car elle conforte ses acheteurs dans l'idée du rang qu'ils s'imaginent tenir. Peu de gens possèdent suffisamment de fortune pour s'offrir ce produit, onéreux et luxueux, totalement superflu à ces deux titres. Et comme la bonne chère est l'affaire des gens d'esprit⁴¹... Le goût est nouveau et plaît ! Dans ces conditions, les commandes ne cessent d'affluer sur la côte atlantique. Nos exportations connaissent alors un envol constant jusqu'en 1885.

« Nos fabrications de conserves s'exportent dans le monde entier. Nos maisons les plus importantes exportent directement pour la plupart. Nos maisons secondaires se servent de commissionnaires français et étrangers. [...] Nos exportations ont atteint leurs chiffres les plus élevés pendant les années comprises entre 1876 et 1881. Elles représentaient alors les 3/4 de

36. GAVRILOVA, Rayna, « *Ex Occidente Lux* », *op. cit.*, p. 111.

37. DELBOS, Léon, *John Bull in France or French as it is Spoken*, Oxford, At the Clarendon Press, 1904, p. 184

38. RIPPMMANN, Walter, BUELL, Walter, *French Daily life*, New York, Newson Cy, 1898, p. 30.

39. BRUNHES, Jean et VALLAUX, Camille, *La Géographie de l'histoire*, Paris, Félix Alcan, 1921, p. 83.

40. CAPATTI, Alberto, *Le Goût du nouveau...*, *op. cit.*, p. 67.

41. ASSOULY, Olivier, « Généalogies du goût : organe, jouissance et mode », ASSOULY, Olivier, dir., *Goûts à vendre. Essai sur la captation esthétique*, Paris, Institut français de la mode, 2007, p. 31.

notre production. Elles ont depuis sensiblement décliné surtout pour les sardines, cela tient [à] la concurrence étrangère⁴². »

Le repas du touriste et du pique-nique

À la même époque, un nouveau marché, national celui-ci, s'ouvre aux usiniers : celui du pique-nique, du déjeuner sur l'herbe. Cette nouvelle forme de repas, imaginée par la bourgeoisie, est le moyen d'échapper aux contraintes de la mondanité et de profiter de la jouissance des loisirs, au sein d'une élite sociale⁴³. Le pique-nique est le prétexte à une fête conviviale au cours de laquelle la sardine à l'huile trouve une place de choix, investie de valeurs qui dépassent de beaucoup les simples propriétés alimentaires⁴⁴. Les conservateurs comprennent rapidement l'intérêt de ce nouveau marché et s'empressent d'y répondre : « Repas tout prêt se conservant indéfiniment sous tous les climats. Très utile en Chemin de fer, dans les excursions et voyages lointains⁴⁵. » Voilà comment se présente la boîte « pic-nic » préparée par la maison Amieux pour répondre aux besoins des voyageurs de plus en plus nombreux sur les routes et les rails de France. Cette société propose aussi le « déjeuner illico », un paquet de trois boîtes de conserves de poisson, de viande et de dessert, destiné aux voyageurs pressés. Les séjours à la campagne sont de plus en plus fréquents et les bourgeois n'hésitent plus à se bousculer dans les gares parisiennes pour fuir une ville trop bruyante, trop sale, trop puante. On part pour quelques jours à Nice, à Deauville, à Cabourg ou à Biarritz, enfin on part aux « bains de mer de l'Océan » où la brillante compagnie a tout loisir pour apprécier les sardines à l'huile les *Délicieuses* ou les *Savoureuses* dans les wagons de la compagnie de chemin de fer d'Orléans, pendant la saison des bains de mer⁴⁶.

On s'embarque aussi pour de longs voyages maritimes vers nos colonies au cours desquels les sardines sont toujours l'un des compléments indispensables des déplacements. L'aristocratie et la haute bourgeoisie sont à l'origine d'un mouvement qui s'étend rapidement à toutes les couches de la société un tant soit peu fortunées. Le pique-nique « vient émailler les plaisirs de la villégiature⁴⁷ ». Le déjeuner sur l'herbe oblige à concevoir un nouvel art de la table et à dénicher des produits alimentaires compatibles avec cette mode, adaptés aux aléas du transport, à la position assise, à l'inconfort des lieux. La boîte de conserve correspond parfaitement

42. Archives CCI Lorient, séance du 21 février 1890.

43. VERCELLONI, Luca, « La Dichotomie chez Kant et le destin de l'agréable », ASSOULY, Olivier, dir., *Goûts à vendre...*, op. cit., p. 77.

44. GOURARIER, Zeev, « Manger hors du foyer », *Les Français et la table*, Paris, Ministère de la Culture, 1985, p. 389.

45. *Comme des Sardines en boîtes*, Nantes, Musée du Château des Ducs de Bretagne, 1991.

46. Arch. dép. d'Ille-et-Vilaine, 14 Fh 1. Publicité des Chemins de fer d'Orléans, 1891.

47. RAUCH, André, « Les Vacances et la nature revisitées (1830-1939) », CORBIN, Alain, dir., *L'Avènement des vacances*, Paris, Aubier, 1995, p. 92.

à ces nouveaux besoins d'une clientèle snob adepte de la plaisance ou de l'aviron. D'ailleurs, la maison Saupiquet ne s'y trompe pas quand elle lance ses *Sardines du Jockey club*⁴⁸, imitée quelques années plus tard par Azéma et ses sardines *Owl Club* ; puis c'est au tour de la maison Béziers de commercialiser les *Sardines du Yacht-Club*. Benoît, quant à lui, présente les *Sardines des Yachtmen* et Penanros les *Globe-trotter*. Ce courant prônant un retour à la nature, à la simplicité et à l'activité physique, est renforcé tout au long du XIX^e siècle, après la création de clubs de marche, de découverte, d'alpinisme, de cyclisme. Le tourisme est actif ; il relève de hautes valeurs éducatives, tente d'élever les âmes et les esprits autant que les corps. Après la fondation de l'Alpine Club par deux Britanniques en 1857, la Société des touristes savoyards voit le jour à Chambéry en 1863. Deux ans plus tard la Société Rémond se donne pour but de faire connaître les Pyrénées aux étrangers. Enfin en 1874 est créé le Club alpin français qui, dès les origines, présente un recrutement très élitiste⁴⁹. Mais toutes ces excursions fatiguent et réclament des nourritures beaucoup plus terrestres que spirituelles.

« Nous attirons l'attention de notre clientèle sur la vente de ces petites boîtes, qui en raison du grand nombre de personnes voyageant et faisant du tourisme et de l'automobilisme, sont devenues d'un usage courant. [Elles] sont très appréciées par les militaires en temps de manœuvres⁵⁰. »

La plaisance aussi se développe après 1860 et c'est tout naturellement que les fiers yachtmen achètent leurs sardines à l'huile dans les ports visités. Les fabricants, souvent membres actifs des Sociétés des Régates⁵¹, ne manquent sûrement pas l'occasion de présenter leurs produits auprès d'une assistance aisée, les clients privilégiés des conserveurs. Plus tard, le Touring Club de France et l'Automobile Club de France rassemblent une clientèle très prisée des usiniers, une bourgeoisie progressiste qui renouvelle les formes hôtelières du tourisme traditionnel⁵². Le nom des marques destinées à ce public nous le prouve indubitablement : la *Touristine* chez Courtin, les *Yawl-club* chez Grivart, les *Cyclistes*, les *Vélo-sport* chez Billette, les *Sportmen* chez Rondenet, les *Steeple* chez Chancerelle, la *Sardine des Athlètes* chez Queinnec, les *Sardines du Touring-club*... Dès lors la consommation de telles sardines s'avère sans conteste une marque de distinction

48. Club et restaurant parisien renommés, dont le cuisinier attitré, Jules Gouffé, est l'auteur d'un ouvrage célèbre à l'époque, *Le Livre des conserves*, Paris, Hachette, 1869.

49. BOYER, Marc, *Histoire de l'invention du tourisme. XVI^e-XIX^e siècles*, La Tour-d'Aigues, Édition de l'Aube, 2000, p. 239.

50. Catalogue Amieux 1913.

51. Arch. dép. du Finistère, 4 M 415 et FICHOU, Jean-Christophe, « Les Conserveurs bretons ; personnalités et notables », communication présentée au colloque du CTHS, Bordeaux, 2009. Présidents ou membres influents des sociétés de régates, ces industriels ne se contentent pas de naviguer, ils se manifestent par la défense et la promotion d'une activité sportive propre à la bonne bourgeoisie de l'époque, le yachting.

52. RAUCH, André, « Les Usages du temps temps libre », RIOUX, Jean-Pierre et SIRINELLI, Jean-François, dir., *La Culture de masse en France de la Belle Époque à aujourd'hui*, Paris, Fayard, 2202, p. 358.

sociale apte à certifier la détention du privilège d'appartenir à une caste supérieure⁵³. Le plus étonnant est la confiance accordée à un produit que l'on ne plus ni sentir ni goûter ; c'est la vue désormais qui est devenue essentielle⁵⁴ et bien entendu l'étiquette qui porte la marque. Les plus renommées se contentent de rappeler le patronyme de leurs fabricants car certains noms de famille, à l'époque, suffisent à représenter l'excellence.

Pour la première fois en France, au début du XIX^e siècle, une production alimentaire industrielle est lancée : la conserverie. Parmi tous les fabricants, on remarque un groupe particulier travaillant sur le littoral atlantique entre Camaret et La Rochelle, spécialisés dans la production de sardines à l'huile. Non seulement il parvient à mettre au point le premier aliment industriel recherché pour sa valeur gustative propre, mais certainement aussi ses connotations sociales. De plus, il le vend presque entièrement à l'étranger, sans avoir aucune connaissance réelle des appétits, des nécessités, des goûts de nos voisins, puis des Français. À l'inverse, la clientèle qui s'approprie la sardine à huile appartient bien à un groupe social parfaitement définissable ; il s'agit dans un premier temps des tables les plus fortunées puis de l'ensemble de la bourgeoisie, dès lors que l'élévation du niveau de vie le permet. Ce qui frappe c'est bien l'essor de la technique nouvelle, et plus encore l'assentiment des gastronomes sans qui le produit n'aurait pas connu plus de succès que les conserves de viandes, de soupes ou de légumes telles qu'on les préparait à la même époque⁵⁵, mais qui n'emportaient jamais la comparaison avec leurs équivalents mangés frais.

La sardine à l'huile, produit de l'ère industrielle ? à coup sûr ! On achète sans goûter un poisson que l'on ne voit même pas, emboîté selon des techniques mécanisées : on a confiance dans la marque, dans le nom. L'emballage de fer-blanc n'est plus un obstacle au goût, au bon goût évidemment, et même au contraire puisqu'il permet de le définir et de présenter sa richesse, discrètement, et plus encore sa culture, son appartenance à l'aristocratie de la société gourmande.

53. VERCELLONI, Luca, « La Dichotomie chez Kant... », *op. cit.*, p. 80.

54. FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Le Seuil, Point Histoire, 2002 p. 407.

55. ARON, Jean-Paul, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973, p. 153.