La première *Carte gastronomique de la France* (1809) : origines, auteurs, interprétations

The first gastronomic map of France (1809), origins, authors and interpretations

Guillaume Nicoud

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26421>

DOI : 10.4000/insitu.26421

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Guillaume Nicoud, « La première *Carte gastronomique de la France* (1809) : origines, auteurs, interprétations », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 13 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26421> ; DOI : 10.4000/insitu.26421

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

La première *Carte gastronomique de la France* (1809) : origines, auteurs, interprétations

The first gastronomic map of France (1809), origins, authors and interpretations

Guillaume Nicoud

Nous tenons à remercier Aude Semat-Nicoud, Laure Chabanne, Isabelle Chave, Françoise Cosler, Catherine Gros, et le personnel de la Librairie gourmande de Paris ainsi que de la Bibliothèque nationale pour leur aide apportée dans la rédaction de cet article.

- 1 En publiant en 1809 une carte des « différentes productions de la France »¹, une société épicurienne parisienne, la Société du caveau moderne, invente une création graphique originale. Ce groupe s'ingénie en effet à placer pour la première fois sur une représentation territoriale – la France du Premier Empire – des figures qui ne ressortissent pas des règles courantes de la cartographie du temps mais qui se réfèrent aux objets de ses propres connaissances et plaisirs culinaires. Des repères topographiques traditionnels sont bel et bien présents pour en composer le fond mais l'essentiel des représentations rapportées sur le papier ne correspond aucunement aux signes que l'on commence à utiliser pour dresser les premières cartes thématiques afin de mettre en évidence des concepts spatiaux propres à un territoire. Parmi les grandes lignes qui composent la géographie française d'alors, ces pictogrammes représentent – sans respect d'échelle entre eux ni par rapport à la carte – des produits de ou pour la table, issus directement de l'agriculture et de la chasse, bruts ou transformés. Au premier abord, cet effort d'appropriation du territoire semble avoir été entrepris de manière consciencieuse et avec le souci de couvrir l'espace le plus largement possible. Il en ressort que cette carte brosse le portrait d'une France densément riche par sa cuisine : un véritable pays de cocagne. L'identification générale des objets est permise par leur forme, mais leur spécificité « locale » reste parfois indéterminable. Ainsi, une pile de boîtes indique qu'il s'agit d'une représentation d'un produit conditionné, qui resterait générique si l'inscription de la localité afférente ne permettait pas de l'identifier précisément. Certains pictogrammes ne laissent pas d'intriguer, alors même

que la représentation inviterait à l'inventoriage de ces richesses. Il convient dès lors de préciser le statut d'une telle géographie des plaisirs de la table française, en fonction de ses qualités cartographiques et esthétiques, avant d'enquêter sur sa gestation et déterminer quelle en fut la portée symbolique, technique et patrimoniale.

Une « invitation au voyage » plus artistique que topographique

- 2 La carte est éditée pour la première fois pour servir d'illustration au prospectus (**fig. 1**) de l'ouvrage qu'elle accompagne, un livre intitulé *Cours gastronomique ou Les Dîners de Manant-Ville*. En plus du titre de ce dernier, ce document indique le prix de vente et de distribution², et qu'il est publié « à Paris, chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue Jean-Jacques Rousseau, no 6 ».

Figure 1

Jean-François Tourcaty (graveur), Capelle et Renand (imprimeurs et éditeurs). Prospectus du *Cours gastronomique ou les diners de M. de Manant-Ville* orné de la *Carte gastronomique de la France*, Paris, 1809, gravure sur métal, In-fol. plano, Paris, Bnf., FOL-L13-26.

Phot. Guillaume Nicoud. © Guillaume Nicoud.

- 3 Le titre de la carte est porté sur une riche composition située à gauche (**fig. 2**) : plus précisément, les termes « Carte gastronomique de la France » sont inscrits sur une gaufre que porte un garçonnet qui n'a pu s'empêcher de l'entamer... Cette création graphique totalement originale est à coup sûr une belle façon d'attirer un client certainement ravi de pouvoir ensuite se l'approprier en achetant l'ouvrage dont elle constitue le principal ornement. En parcourant le volume, il est amené à comprendre que ce plan accompagne en fait un récit fictionnel. Son sujet est une leçon de

géographie française dont la particularité est d'être menée sur la base de la connaissance de l'origine des produits locaux connus d'un jeune élève du nom de Manant-Ville (le garçonnet gourmand de l'illustration ?)³. Pour faciliter la leçon (ou permettre de la répéter...), le propos s'accompagne d'une liste exhaustive des produits d'appellation connus selon leur origine géographique. Classés par communes et régions, ils sont presque tous représentés sur la carte (voir notre classification par type de produits, en annexe).

Figure 2

Jean-François Tourcaty (graveur), *Carte gastronomique de la France*, gravure sur métal, H. 51 x L. 39 cm, Paris, 1809, détail.

Phot. Guillaume Nicoud. © Guillaume Nicoud.

- 4 Sur les 226 objets recensés⁴, Paris est surreprésentée, avec quinze spécialités, dont la pâtisserie. 46 sont des boissons et spiritueux (soit 20,3 % de l'ensemble), 44 des produits de la mer ou de rivière (19,5 %), 33 des viandes, volailles et gibiers (14,6 %), 30 des spécialités de miel, sucre, chocolat, confiserie et pâtisserie (13,3 %), idem pour la charcuterie, palmipèdes gras et dérivés (13,3 %), 14 des produits laitiers (6,2 %), 18 des fruits et légumes (8 %), 5 des aromates et condiments (2,2 %), 3 des céréales et boulangerie (1,3 %) et un produit des arts de la table est présent, en l'occurrence les couteaux de table de Langres (soit, avec les parfums de Grasse et les cristaux de Montcenis présents sur la carte, 1,3 %).
- 5 La carte, quant à elle, n'est accompagnée d'aucune légende mais comporte les noms de ville (Paris, Montpellier, Grasse, etc.), département (Puy-de-Dôme, Vendée) et de fleuve (souvent aux embouchures). Elle met également en évidence des sites plus originaux comme trois « salines » sur la façade atlantique (**voir fig. 2**), associés à une grille représentant un marais salant.

- 6 Cette composition prend les traits d'une carte thématique. La géographie sert de fond : le territoire français se reconnaît dans ses grandes lignes physiques, qui forment la base du dessin : littoral, limites naturelles (habituelles même pour l'époque, telles que frontières alpines, du Rhin), grands fleuves, emplacement des communes, etc. Cependant, ce n'est pas un outil pour le géographe dans la mesure où elle est couverte d'irrégularités d'échelle. Elle n'en comporte d'ailleurs aucune, quoique le fond semble être une représentation proportionnée du territoire au 1/300 000^e approximativement⁵.
- 7 En outre, les frontières nationales sont quelque peu singulières pour 1809. Il convient tout d'abord de remarquer que les lignes délimitant le territoire sont soit formées par des pointillés, soit par une suite de croix. La frontière alpine est même dessinée en une alternance de séries de croix et de points, ce qui offre le sentiment de se promener de vallée en vallée, de l'adret à l'ubac, ou même entre la France et ses États alliés, en se jouant des frontières... Aux abords d'un lac Léman clairement dessiné, la ville de Genève est intégrée à la France mais le clocher de Gruyère apparaît au-delà de la frontière, bien que son fromage soit reproduit et même cité (**fig. 3**). Si Genève est annexée à la France dès 1798, c'est aussi à cette date que le territoire de Gruyère intègre l'État allié de la République helvétique. Ce produit « étranger », que l'on veut pourtant clairement mettre en valeur, à la fois par le nom de la commune, les meules et morceaux de fromage et une vache (indiquant avec quel lait il est fait), est peut-être représenté pour exploiter l'espace présent plus que pour rappeler un produit réputé d'un État allié, ce qui serait une exception. Plus bas, sur le territoire d'une Savoie pourtant annexée dès 1792, la carte n'offre à voir aucun produit. Même chose au-delà des Alpes, en Italie, malgré l'annexion dès 1798 d'une partie de la péninsule, le Piémont formant alors des départements français. Elle n'apparaît donc aucunement intégrée, ni géographiquement, ni iconographiquement, c'est-à-dire par une quelconque spécialité culinaire. À l'inverse, au bord du Rhin, l'exemple de Mayence, qui appartient à la France par intermittence à partir de 1793. La ville est bien intégrée ici au territoire français, et, par conséquent, ses jambons et saucissons réputés se trouvent dès lors annexés à la gastronomie nationale. Encore plus au nord, les Pays-Bas apparaissent comme français jusqu'à Anvers (ce qui est le cas depuis 1792). L'auteur semble donc se jouer des limites nationales. Or, une carte telle que celle dite « Carte de l'Empire françois » publiée en 1807⁶, si elle indique bien les départements italiens « au delà » des Alpes, les distingue des départements « en deçà » par une ligne conventionnelle alternant points et tirets, identique à celle, plus immuable, qui délimite ici la frontière entre France et Espagne... Cette vision contradictoire (mais non dénuée de nationalisme et empreinte de l'idéologie d'une France protégée par « ses » frontières naturelles) se joue des limites étatiques de l'Empire français, qui semble donc servir de fond à ce document.

Figure 3

Jean-Charles-François Leloy (1774-1846), *Élément décoratif d'attributs des repas : fromage de Gruyère*, premier quart du XIX^e siècle. Sèvres, Cité de la céramique, Archives de la manufacture, inv. 2012.1.1433.4 ; Section D.S.2.1823.N°4.

Phot. Manzara. © Sèvres, Cité de la céramique, Dist. RMN-Grand Palais.

- 8 Il convient maintenant de considérer les illustrations elles-mêmes. Les communes sont pointées traditionnellement, comme au temps des Cassini, par des églises aux clochers proéminents, leurs noms inscrits à côté. Si le dessin des édifices varie légèrement, ils sont plus ou moins tous à la même échelle, ce qui n'est pas le cas des autres représentations, celle des produits culinaires en particulier. Le nombre de pictogrammes pour un même objet varie également. On peut dès lors se demander pourquoi représenter un seul bovidé ici et tout un groupe là, ou pourquoi certains d'entre eux sont plus volumineux que d'autres. Il pourrait s'agir d'indiquer des différences entre les espèces, mais aucune information de ce genre n'apparaît clairement et si un alambic est représenté plus grand à Montpellier qu'à Blois, ce n'est donc aucunement pour des raisons de capacité de production : l'importance relative d'un produit par rapport à un autre n'est pas ici un critère significatif. Il semblerait que ce soit à nouveau par souci de remplir l'espace, par horreur du vide, que la carte est ainsi composée. On pourrait également s'attendre à ce que les animaux représentés le soient tous de façon identique, mais certains volatiles sont plumés tandis que d'autres sont représentés sur une ligne herbeuse, sans parler des poules et des poussins placés auprès d'un « troupeau » de vaches limousines ! On s'interroge alors sur l'intérêt de « déshabiller Pierre » du côté du Mans pour « habiller Paul » à Bourg-en-Bresse. Un souci didactique, certes, a pu pousser parfois l'auteur à établir intentionnellement, comme pour le gruyère, deux figures complémentaires pour représenter un même produit sans ambiguïté, ainsi de part et d'autre d'Alençon et du Mans, afin que le

spectateur ne confonde pas, avec ou sans plumes, l'oie grasse qui fait la réputation de la première, et la poularde tant vantée de la seconde.

- 9 Cette représentation sans véritable système apparaît ainsi bien éloignée des principes géographiques nécessaires à l'élaboration d'une véritable carte thématique. Elle est encore d'un format hybride connu sous l'Ancien Régime et qu'on appelle « spécial » ou « para-thématique »⁷. Elle semble même plus proche, par son caractère pictural, des qualités esthétiques de représentation d'une cour de ferme d'un peintre hollandais comme Paulus Potter (1625-1654) – ou d'un néo-hollandais si à la mode alors comme le peintre Jean-Louis Demarne (1744 ?-1829)⁸. La représentation des arbres du bocage vendéen fait même figure de véritable décor agreste. Une fois acceptée l'idée que la carte n'est pas établie selon un système rigide, il n'apparaît dès lors pas étrange de trouver un gallinacé déplumé et non référencé au milieu de la Lorraine ou bien l'image d'un morceau de viande indéterminée en broche à Valognes, quoiqu'il semble partagé à l'époque que « si vous voulez tout ce qu'il y a de plus parfait en rôti, allons à Valognes : c'est là qu'on sait cuire à propos la viande ! [...] Ma foi, vive Valognes pour le rôti ! »⁹. Enfin, du fait peut-être des liens existant alors entre les parfumeurs et les pharmaciens – l'auteur principal, Charles Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821) (**fig. 4**)¹⁰ étant l'un des membres les plus réputés de cette dernière profession –, l'on découvre aussi sur le plan une composition faite d'objets représentatifs des produits de la manufacture de Montcenis (au Creusot), qui prend non seulement en compte des cristaux de table mais aussi des flacons. Une autre belle vignette vante la production de parfums à Grasse, une production qui, comme pour Montcenis, n'apparaît pas dans la liste publiée et dont l'image sert aussi à occuper un espace vide (située ici bien plus au nord que Grasse).

Figure 4

Isidore Pineau-Dupavillon (1790-1856), *Portrait en buste de Charles-Louis Cadet de Gassicourt* (1769-1821), huile sur toile, H. 73 x L. 59,5 cm, Rueil-Malmaison, châteaux de Malmaison et Bois-Préau, inv. M.M.40.47.9843.

Phot. Gérard Blot. © RMN-Grand Palais (musée des châteaux de Malmaison et de Bois-Préau).

- 10 Il semble que, pour élaborer la première carte gastronomique, des valeurs esthétiques primèrent sur tout esprit de système. Cette création se voulait avant tout pittoresque, densément peuplée de figures, telle une table bien garnie, ou plutôt une boutique ou un garde-manger bien achalandé¹¹. De quoi attiser, tel un rébus, la curiosité et l'appétit !

Les protagonistes derrière ce tour de force gastronomico-géographique

- 11 La carte n'en constitue pas moins un tour de force dont il convient de préciser la genèse tout autant que l'identité de ses créateurs. Elle a probablement été initiée lors d'une réunion de la Société du caveau moderne, un groupe de Parisiens qui aimaient la chanson populaire, le théâtre comique, les vins et la bonne chère¹². Le Caveau moderne prit la suite de deux sociétés plus anciennes portant le nom de Société du caveau, qui se réunirent en divers endroits de Paris entre 1729 et 1789, ce qui explique pourquoi les noms des membres les plus illustres de ces sociétés sont gravés sur les rochers de l'affiche. Par exemple, les noms des écrivains et chansonniers Pierre Gallet (1698-1757) et Charles-François Panard (1689-1765) – le créateur et le membre le plus en vue de la première société – se trouvent à côté de ceux d'Augustin de Piis (1755-1832) et Grimod de La Reynière (1758-1837) – membres majeurs de la société moderne. De plus, les instruments de musique, le masque et le bâton de joker qui ornent l'entrée de la grotte sont des signes typiques des goguettes, les sociétés du XVIII^e siècle étant connues pour

chanter et boire – sans modération – du vin. Dans la nouvelle Société du caveau, la nourriture occupait une place égale au chant lors des banquets mensuels du soir (traditionnellement le vingt de chaque mois).

- 12 Entre 1805 et 1815, la nouvelle société se réunit à l'occasion de dîners appelés, comme le sous-titre de leur périodique, « Dîners du Caveau moderne » et comme l'indique un livre dans le coin inférieur gauche de l'affiche. Les dîners avaient lieu au célèbre restaurant parisien, *Le Rocher de Cancale*, rue Montorgueil. L'affiche représente cet endroit à travers la grotte rocheuse à côté de la carte ; le nom « Balaine », pour Alexis Balaine, le cuisinier et propriétaire du *Rocher de Cancale*, est écrit sur la nappe de la grotte (voir fig. 2).
- 13 Le dessinateur et graveur de ces illustrations est Jean-François Tourcaty, selon l'inscription placée sur la pierre devant la grotte (« *Tourcaty del. et sculp.* »). Aujourd'hui, la carte constitue certainement son œuvre la plus connue et sa qualité prouve qu'elle est bien plus qu'une banale gravure commerciale de ce graveur parisien méconnu. Né en 1763, Tourcaty est encore actif en 1834 quand Gabet publie son *Dictionnaire des artistes de l'école française au XIX^e siècle*, qui nous apprend qu'il est l'élève de Bardin¹³, agréé à l'Académie royale de peinture. Il a exposé à Versailles, où il était professeur, plusieurs tableaux et portraits, et quelques gravures, d'après les dessins de son beau-père, M. Dardel [...]. « M. Tourcaty s'adonne en ce moment à la gravure d'histoire naturelle. Il est, à ce titre, un des collaborateurs du grand ouvrage sur l'Égypte, de la Flore médicale, de la Faune française, etc., etc. »¹⁴.
- 14 Après avoir gravé des compositions mythologiques comme *Psyché abandonnée par l'Amour*, d'après le dessin de son beau-père, le sculpteur Robert-Guillaume Dardel (1749-1821), puis quelques portraits dont un de Marat¹⁵, qui lui donna quelque réputation – quoique l'ouvrage soit sec et la figure roide¹⁶ –, il s'était spécialisé comme illustrateur scientifique. L'*Almanach du commerce* de 1809 (toujours distribué par Capelle et Renand) le recense comme graveur au pointillé habitant au 24 rue de la Vieille-Boucherie¹⁷. Ses autres planches commerciales, telles celles sur des champignons, révèlent une rigueur descriptive nécessaire à un tel exercice, où l'art se met au service des sciences naturelles. Dans cette même veine, sur un sujet tout aussi sérieux, quoique plus proche de notre propos, il avait secondé un an plus tôt Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837), membre de la Société du caveau, en lui fournissant les illustrations de son *Manuel des Amphitryons* (publié encore chez Capelle et Renand), dont un frontispice décrit la découpe d'une poule bouillie¹⁸, plus précisément la « position de la main, du couteau et de la fourchette à découper »¹⁹. Elle a toute la rigueur de la planche technique mais s'inscrit en droite ligne d'une vue générale d'un écuyer tranchant s'activant pareillement devant son hôte, dans le *Cuisinier françois* de La Varenne, présent aussi sur un frontispice au moins dès l'édition parue entre 1685 et 1711²⁰. Tourcaty compte ainsi parmi les premiers dessinateurs modernes spécialisés dans la cuisine, au même titre que le cuisinier Antonin Carême (1784-1833).
- 15 Quant à l'ouvrage, s'il est indiqué que le livre est une seconde édition, c'est peut-être qu'il est en grande partie issu de la compilation en un volume « anecdotique, philosophique et littéraire » de nombreux articles du périodique de la société intitulé *L'Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne*. Le pharmacien et écrivain Cadet de Gassicourt en serait l'éditeur et ce pourrait être à lui que se rapporte la mention mystérieuse de l'auteur en page de titre de l'ouvrage : « Par feu M. C***, ancien avocat

au Parlement de Paris ». Sans doute avait-il pu compiler, grâce aux discussions qu'il eut avec ses camarades lors de leurs banquets, des informations gastronomiques réunies ensuite en leçons de choses. Dans le livre, il dramatise ces leçons, les structurant en un récit autour d'un jeune homme qui doit s'intégrer dans la société parisienne. Fils d'un père provincial nouveau riche, ce personnage fictif du nom de Manant-Ville a besoin de recevoir de telles leçons car il n'a pas l'éducation urbaine nécessaire pour réussir en ville.

16 Parmi les trente chapitres, on découvre « Les Huîtres et les Sauces », « Mesure de la Panse » ou encore « On peut médire des Tourterelles ». Le livre explique aussi comment l'ail était connu des Anciens, méprisé des Grecs, chéri des Égyptiens ou encore, comment les Britanniques font du « savon de poisson »²¹... Il comprend également des informations plus pratiques sur des sujets culinaires variés allant de la polenta à la différence entre les vins de Bourgogne, Champagne, Arbois, Aurillac, Pommard et Vougeot. Enfin, il propose un chapitre de géographie (« Sachons un peu de Géographie »²²), pour lequel la carte a été réalisée.

17 Dans ce chapitre 28, comme dans les autres, la scène se déroule à Paris. Manant-Ville profite de sa présence dans la capitale pour rendre visite à un certain capitaine Durfort²³. Décrit comme son ami, celui-ci fait de son mieux pour faire du jeune homme un homme cultivé, ce que la récente fortune de son père ne lui a pas encore permis. Or, pour réussir à Paris, il vaut mieux étudier l'histoire de l'alimentation, et si l'on aime manger, l'une des meilleures façons de s'instruire est de suivre des leçons de choses. Manant-Ville trouve donc le capitaine à la maison, travaillant sur la carte. Durfort explique alors :

Vous avez une bibliothèque gastronomique assez bien meublée, dans laquelle vous trouverez avec un peu de recherche l'origine de tous les mets qui peuvent paraître sur votre table ; mais je voudrais, s'il est possible, éviter ces recherches, ou du moins les abrégier. J'aime beaucoup les tableaux synoptiques ; ils rendent l'étude facile, et font voir d'un coup d'œil toutes les parties d'une science et leurs rapports entre elles. [...] Voilà la carte de la France, où j'ai placé les mets dans le lieu de leur naissance : vous ne trouverez ici aucune des villes grandes ou petites qui ne produisent pas des alimens recherchés ; mais j'y ai placé avec honneur de modestes villages quand ils se sont fait un nom par leurs productions gastronomiques. Au premier coup d'œil, cette carte a l'air d'un fragment d'une sphère céleste chargée de constellations ; mais au lieu de la Grande Ourse, de Persée, de la chevelure de Bérénice, du Scorpion, etc., vous y voyez des bœufs, des moutons, des pâtés, des tonneaux, des poissons, des poulardes, des fromages, enfin tout ce qui charme le palais des friands, placé dans l'ordre du pays qui fournit chaque objet : les chapons à côté du Mans, les sardines près de La Rochelle, les truffes dans le Périgord, les hures dans Troyes²⁴.

18 Pour mieux comprendre la carte, Durfort donne également à Manant-Ville une liste des lieux associés à leurs spécialités culinaires. Ainsi, à partir de l'exemple d'un atlas céleste, le capitaine Durfort a créé une nouvelle carte pour aider Manant-Ville, et peut-être tous les gourmets de l'époque, à améliorer leurs connaissances gastronomiques et « cette idée plut infiniment à Manant-Ville, qui remercia le capitaine, et le loua comme s'il avait fait une découverte »²⁵.

19 La possibilité que le soi-disant capitaine Durfort soit un personnage réel est renforcée par l'explication très précise qu'il donne de la manière dont il a eu cette idée :

Je me souviens qu'en 1786, étant au Havre, dans le temps que l'abbé Dicquemare préparait son grand ouvrage sur les polypes, mademoiselle Masson Le Golf, sa

nièce, me fit voir une carte géographique qu'elle venait de dessiner, et qui me parut fort ingénieuse. Au moyen d'une douzaine de signes environ, et de cinq à six couleurs, elle indiquait pour chaque pays l'espèce de gouvernement et de religion, la nature des richesses commerciales ou agricoles, la taille et la couleur des habitants, leur population et leur caractère dominant : cela m'a donné l'idée de composer pour vous, mon cher Manant-Ville, un atlas gourmand²⁶.

- 20 Marie Le Masson Le Golft (1749-1826), naturaliste et enseignante de français au Havre, n'était pas la nièce de son mentor, le naturaliste et astronome Jacques-François Dicquemare (1733-1789), mais elle a néanmoins travaillé avec lui et, surtout, a vraiment créé une telle carte, non en 1786 mais vers 1778. Intitulée *Esquisse d'un tableau général du genre humain*, elle peut être considérée comme l'une des publications pédagogiques les plus concises du Siècle des lumières²⁷.
- 21 Nous ne savons pas si Cadet de Gassicourt connaissait ces scientifiques et cartographes normands mais l'histoire est assez précise pour suggérer un lien²⁸. Cet intérêt commun pour la cartographie pédagogique est encore souligné par le fait qu'un autre membre du Caveau moderne, le géographe Edme Mentelle (1730-1815), avait conçu un globe terrestre et céleste pour le Dauphin dans les années 1780, qui est toujours exposé à Versailles²⁹. Il publie des leçons de géographie et d'autres sciences sous l'Ancien Régime puis après la Révolution française. En 1804, par exemple, paraît une cinquième édition de sa *Géographie enseignée par une méthode nouvelle* destinée aux écoles secondaires³⁰.

La conscience d'un patrimoine à mettre en valeur

- 22 La carte peut également être considérée comme une invitation à un tour de France culinaire. Si tel est le cas, on se demande si elle n'est pas associée à d'autres écrivains et membres de la société comme René de Chazet (1774-1844), Ange-Martial Lafortelle (1769-1851) et le soi-disant Francis (pseudonyme de Marie-François-Denis-Thérèse Le Roi d'Allarde, 1778-1841), qui écrivirent en 1804 une comédie en un acte intitulée *L'École des Gourmands*³¹. Dans cette pièce, M. Gourmandin tente d'éduquer son fils en employant sa connaissance des spécialités culinaires pour améliorer son savoir géographique. Il l'interroge ainsi sur l'origine de certains aliments :

GOURMANDIN. Fort bien, mon petit Bibi. Passons maintenant à la géographie. D'où tire-t-on les meilleurs pâtés de foie gras ? / BIBI. De Strasbourg. / GOURMANDIN. Et les meilleurs jambons ? / BIBI. De Mayence. / GOURMANDIN. Et les pâtés d'alouette ? / BIBI. De Pithiviers. / GOURMANDIN. Il existe donc trois principales villes en France, Strasbourg, Mayence, Pithiviers. Maintenant, d'où viennent les langues fourrées de Troyes ? / BIBI. Les langues fourrées de Troyes [...]. / GOURMANDIN. Oui, monsieur, d'où viennent-elles ? / BIBI. De Bologne. / GOURMANDIN. Imbécile ! / BIBI. Non, non, de Cancale. / GOURMANDIN. Taisez-vous, petit sot. Les langues de Troyes viennent de Troyes en Champagne. Ce petit drôle me fera mourir de chagrin³².

- 23 Puis il lui donne quelques classiques à lire, dont un seul consacré à l'alimentation : l'*Almanach des Gourmands* de Grimod de La Reynière.
- 24 Dans cette façon de penser et de représenter la France apparaissent, sous-jacents, des enjeux plus politiques. Avec ses pictogrammes couvrant l'ensemble du territoire, la carte montre à quel point le pays est riche. La France ressemble même à un pays débordant de richesses naturelles, réputé pour la qualité de sa production culinaire

nationale, un vrai pays de cocagne ! Sa cuisine si variée participe dorénavant de sa puissance.

- 25 La carte illustre même cet intérêt visuel croissant du premier tiers du XIX^e siècle pour les produits culinaires et leur fabrication, au même titre que d'autres publications comme l'*Almanach des Gourmands* ou encore des productions de la manufacture royale de Sèvres. Sur des assiettes du service dit « des Arts industriels » (produit vers 1823-1835), Jean-Charles Develly (1783-1862) représente un confiseur dragiste³³, une raffinerie de sucre³⁴ et un distillateur liquoriste, tandis qu'il peint sur des sucriers des scénettes où s'activent des confiseurs³⁵ et des pâtisseries confectionnant des gaufres dans la rue³⁶. Toujours pour Sèvres, son confrère Jean-Charles-François Leloy (1774-1846) compose une allégorie autour des dragées en représentant les ustensiles nécessaires à leur confection, de même pour... le fromage de gruyère³⁷, parmi bien d'autres destinées à orner la série dite « des Attributs des repas »³⁸.
- 26 En outre, la richesse des produits régionaux représentés sur la carte peut surprendre. La Société du caveau possédait des sociétés et des correspondants en province, ce qui aurait pu aider à son élaboration, mais comme l'écrivait déjà Boileau, « Paris est pour un Riche un país de Cocagne : sans sortir de la ville, il trouve la campagne »³⁹. Dès la fin du XVIII^e siècle, la cité est approvisionnée par toute la France⁴⁰. Des listes exhaustives de produits sont même publiées dès 1767⁴¹ dans le *Gazetin du comestible* pour en faciliter l'achat par le particulier⁴². Or, bon nombre de figures de la carte montrent que les produits référencés sont, pour l'essentiel, transportables et donc consommables à Paris. Ainsi la carte reflète-t-elle moins la richesse des cuisines régionales que la capacité de ces régions à approvisionner le centre du territoire en produits.
- 27 Enfin, il convient de noter que la cartographie est en plein développement ; que la gastronomie en devienne l'un des objets n'est pas si étonnant. Elle devient même un outil constant de politique chez Napoléon, au point que l'une des caractéristiques de ses résidences est qu'elles possèdent toutes un cabinet topographique. Que Tourcaty se fonde sur la carte de l'Empire français de 1807 tient peut-être au fait que ce type de carte générale devait servir de base à toute étude thématique du territoire national⁴³. Celle de la cuisine ne fit donc pas défaut.

Conclusion

- 28 La *Carte gastronomique de la France* de 1809 est « singulière »⁴⁴ – pour employer un terme utilisé aux prémices de la cartographie thématique –, elle n'est pas une création de géographe mais d'artistes et d'amateurs. Elle se veut néanmoins pédagogique, ludique même, pour qui s'intéresse au sujet. Hybride, elle ne peut pas être considérée comme une carte géographique standard parce qu'elle comporte des signes qui ne sont pas encore systématisés et véritablement topographiés⁴⁵ mais elle inaugure bien un champ nouveau de la cartographie thématique. Inventorier, cartographier l'ensemble des productions issues du sol et de l'élevage, mais aussi les produits transformés, est une entreprise qui se poursuit jusqu'à nos jours, sans faire l'impasse sur l'établissement d'un protocole d'enquête initial et selon une approche plus sectorisée. Elle est ainsi l'ancêtre des cartes des productions agricoles et spécialités culinaires produites à grande échelle, comme les *Cartes économiques* dont celle du *Bassin parisien*⁴⁶, créées à l'usage des écoliers français des années 1960. Sur un plan essentiellement gastronomique, devant la diversité des productions et des pratiques culinaires

présentes sur le territoire national, face à la problématique de l'immanquable sélection d'un produit plutôt qu'un autre (sélection qui est parfois opérée, comme en 1809, en dehors du lieu de production, et avant tout à Paris) et partant, d'une spécialisation plus ou moins forcée des territoires⁴⁷, un tel exercice reste une gageure⁴⁸.

- 29 Certes, la démarche a rapidement suscité de l'intérêt : Heinrich August Ottokar Reichard (1751-1828) la copie pour sa réédition à succès du *Guide des voyageurs en France* publié à Weimar en 1810, dont le sous-titre précise qu'il comporte *la carte des postes impériales, la carte gastronomique, la carte des environs et le panorama des curiosités de Paris*⁴⁹. La carte accompagne donc une patrimonialisation de la cuisine qui participe à une mise en valeur générale du territoire à des fins touristiques, ce qui aboutit, ultérieurement, à des plans associant l'ensemble des créations locales emblématiques d'un espace, qu'il soit patrimoine architectural ou culinaire⁵⁰. La liste qui l'accompagne ouvre la voie à un recensement exhaustif des richesses de la table française et les récits de l'ouvrage, tout autant que d'autres publications contemporaines comme l'*Almanach du gourmand* de Grimod de La Reynière, esquissent même une histoire générale de ces spécialités. L'intérêt porté à leur mode de fabrication découle aussi de la mise en valeur des savoirs nationaux, comme en témoignent les dessins réalisés pour Sèvres.
- 30 La carte nous vante des produits qui sont bien souvent consommables non seulement sur une table parisienne mais aussi en grande partie au-delà des frontières si lâchement tracées ici, à l'image de cette terrine de Nérac qui possède une réputation internationale grâce à son conditionnement lui permettant de se conserver longtemps et de voyager loin⁵¹. Témoin physique contemporain de cette consommation à l'échelle européenne des produits français, ce pot de moutarde de Dijon, de la maison Maille (**fig. 5**), perdu dans les réserves du château de Wilhelmshöhe, à Cassel (Allemagne), certainement depuis la Restauration selon son inscription...

Figure 5

Pot de moutarde Maille, grès, H. 13 cm env., époque Restauration. Château de Wilhelmshöhe, Museumslandschaft Hessen Kassel, réserve.

Phot. Guillaume Nicoud. © Guillaume Nicoud.

31 Notons enfin que la carte et l'ouvrage font l'impasse sur l'invention pourtant contemporaine de la conserve moderne par Nicolas Appert, dont *Le Livre de tous les ménages* ou *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales* est publié en 1810⁵². Finalement, elle montre la puissance culinaire de la France tout en esquisant en creux son rayonnement déjà international. Celui-ci sera consacré en 1814, lorsque le fromage de Brie remporte la compétition organisée par Talleyrand pour couronner le roi des fromages européens au congrès de Vienne, fromage, précisons-le, établi moins pour les tables briardes que celles des Parisiens, ce qui en fait peut-être le produit le plus emblématique de cette carte.

32 Annexe

33 Liste des produits publiés dans le *Cours gastronomique*⁵³, réorganisée selon les catégories de la série d'ouvrages contemporains intitulée *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*⁵⁴ :

34 Aromates et condiments

35 Aix[-en-Provence] Huile, olives

36 Dijon Moutarde

37 Marseille Huile, olives

38 Salins Sel

39 Boissons et spiritueux

40 Aï Vin mousseux

- 41 Aix Eau-de-vie
- 42 Andaye [Hendaye] Eau-de-vie
- 43 Arbois Vin mousseux
- 44 Aurillac Vin
- 45 Autun Vin
- 46 Bayonne Vin
- 47 Beaune Vin
- 48 Blois Liqueurs
- 49 Bolbec Cidre
- 50 Bordeaux Vins, liqueurs
- 51 Bourgogne Vins de Pommard, Vougeot, la Romanée.
- 52 Bruxelles Liqueurs, bière
- 53 Cahors Vin
- 54 Champagne Vin
- 55 Clermont Vin
- 56 Coblenz [Coblence] Vin du Rhin
- 57 Cognac Eau-de-vie
- 58 Dijon Vin, liqueurs
- 59 Épernay Vin mousseux
- 60 Genève Eau de Colladon [eau-de-vie]
- 61 Grenoble Liqueurs
- 62 Isigny Cidre
- 63 Joigny Vin
- 64 Langres Vin, liqueurs
- 65 Mâcon Vin
- 66 Montpellier Eau-de-vie, liqueurs
- 67 Neufchâtel Cidre
- 68 Niort Liqueurs
- 69 Nîmes [Nîmes] Liqueurs
- 70 Orléans Vin
- 71 Paris Liqueurs
- 72 Reims Vin mousseux
- 73 Rouen Cidre
- 74 Sancerre Vin
- 75 Saint-Flour Vin
- 76 Strasbourg Vin du Rhin
- 77 Tonnerre Vin
- 78 Toulouse Vin

- 79 Verdun Liqueurs
- 80 Yvetot Cidre
- 81 Céréales et boulangerie
- 82 Bruxelles Biscottes
- 83 Chartres Bled
- 84 Meaux Bled
- 85 Miel, sucre, chocolat, confiserie et pâtisserie
- 86 Bar[-le-Duc] Confitures de groseilles et d'épines-vinettes
- 87 Bayonne Chocolat
- 88 Clermont Confitures
- 89 Compiègne Gâteaux
- 90 Dijon Confitures, raisinet
- 91 Narbonne Miel
- 92 Orléans Sucre, eau-de-vie
- 93 Paris Pâtisserie, chocolat, confitures, bonbons et devises
- 94 Perpignan Raisinet
- 95 Pithiviers Gâteaux d'amandes
- 96 Puy-de-Dôme Fruits en pâte
- 97 Reims Pain d'épices
- 98 Rouen Gelée de pommes
- 99 Verdun Dragées
- 100 Charcuterie, palmipèdes gras et dérivés
- 101 Abbeville Pâtés
- 102 Amiens Pâtés
- 103 Angoulême Galantines, pâtés aux perdrix truffées
- 104 Bayonne Jambons, cuisses d'oies
- 105 Besançon Langues fourrées
- 106 Châlons Andouillettes
- 107 Champagne Cochonnaille
- 108 Chartres Pâtés
- 109 Lyon Saucissons, cervelas
- 110 Mayence Jambons, saucissons
- 111 Montauban Cuisses d'oies
- 112 Nantes Terrines
- 113 Nérac Terrines
- 114 Pantin [Paris] Pâtés
- 115 Paris Galantines
- 116 Périgueux Dindes aux truffes, pâtés

- 117 Reims Pâtés, jambonneaux
- 118 Rouen Pâtés
- 119 Sainte-Menehould Pieds de cochon
- 120 Strasbourg Pâtés de foie gras
- 121 Toulouse Pâtés de foie gras
- 122 Troyes Hures de cochon, langues
- 123 Fruits et légumes
- 124 Agen Prunes
- 125 Brignoles Prunes et fruits secs
- 126 Clermont Fruits
- 127 Fontainebleau Raisin
- 128 Honfleur Melons
- 129 Lyon Marrons
- 130 Marseille Figues, raisins secs
- 131 Metz Fruits, mirabelles
- 132 Montmorency Cerises
- 133 Paris Melons
- 134 Provins Poires tapées
- 135 Soissons Haricots
- 136 Strasbourg Saour-Crout [choucroute]
- 137 Tours Pruneaux
- 138 Vendôme Asperges
- 139 Produits des eaux [mer, rivières]
- 140 Aix Anchois, thon
- 141 Amiens Anguilles
- 142 Besançon Truites
- 143 Bretagne Sardines
- 144 Cancale Huîtres
- 145 Champagne Poisson
- 146 Coblenz [Coblence] Carpes, saumons
- 147 Dieppe Huîtres, anguilles, turbots, merlans, esturgeons
- 148 Étretat Huîtres
- 149 Fécamp Harengs saurs
- 150 Genève Truites
- 151 Grenoble Poisson
- 152 Havre Huîtres, poisson, homards, crevettes
- 153 Marseille Anchois, thon mariné
- 154 Melun Anguilles

- 155 Nantes Sardines, poisson
- 156 Nice Poisson, anchois, thon
- 157 Orléans Aloses
- 158 Paris Pêches, écrevisses, anguilles, goujeons, carpes, barbillons
- 159 Quimper Beurre, poisson.
- 160 Sancerre Poisson
- 161 Strasbourg Carpes, écrevisses, brochets
- 162 Toulon Dails (coquillages bivalves) [pholades], oursins
- 163 Vierzon Lamproies
- 164 Produits laitiers
- 165 Bayonne Fromage
- 166 Besançon Fromage
- 167 Bretagne Beurre
- 168 Clermont Fromage
- 169 Gournay Beurre
- 170 Gruyère Fromage
- 171 Meaux Fromage, Bled [blé]
- 172 Mont-d'Or Fromage
- 173 Neufchâtel Fromage, cidre
- 174 Puy-de-Dôme Fromage, fruits en pâte
- 175 Quimper Beurre, poisson
- 176 Rennes Beurre
- 177 Saint-Flour Vin, fromage
- 178 Viry Fromage
- 179 Viande, volailles et gibiers
- 180 Alençon Oies grasses
- 181 Ardennes Mouton
- 182 Bolbec Coqs vierges
- 183 Bourg-en-Bresse Chapons
- 184 Bourges Mouton
- 185 Bretagne Bœuf
- 186 Champagne Mouton, outardes
- 187 Chartres Volailles
- 188 Compiègne Lièvres, chevreuils, sangliers
- 189 Fontainebleau Sangliers, chevreuils
- 190 La Flèche Chapons
- 191 Langres Lièvres, mouton
- 192 Mans Poulardes

- 193 Metz Lièvres
 - 194 Napoléon [La Roche-sur-Yon] Bœuf
 - 195 Orléans Dindons
 - 196 Paris Bœufs
 - 197 Perpignan Becfigues⁵⁵
 - 198 Prés-Salés Mouton
 - 199 Pontoise Veau
 - 200 Quercy Perdreaux rouges, bécasses
 - 201 Rouen Canetons
 - 202 Sancerre Gibier
 - 203 Saint-Germain-en-Laye Gibier
 - 204 Toulouse Ortolans
 - 205 Vierzon Cochon
 - 206 Yvetot Coqs vierges
 - 207 Arts de la table
 - 208 Langres Couteaux de table
-

NOTES

1. - [CADET DE GASSICOURT, Charles Louis]. *Cours gastronomique ou Les Dîners de Manant-ville : ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Seconde édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne. [...]* Paris : Capelle et Renand, 1809, p. 300.
2. - 6 F pour Paris et 7,50 F de frais de port.
3. - Voir plus bas.
4. - En ajoutant à la liste les parfums de Grasse et les cristaux de Montcenis qui font l'objet de deux importantes figures sans être pour autant référencés ici.
5. - La carte insérée dans l'ouvrage a pour dimensions H. 51 x L. 39 cm.
6. - *Carte de l'Empire françois avec ses établissements politiques, militaires, civils et religieux. Dressée au Dépôt général de la Guerre : par ordre de Son Excellence le Ministre de la Guerre et Maréchal de l'Empire Alex. Berthier, An XII (1804). Avec des augmentations (1807) / Gravé par P.F. Tardieu et Barrière.* [Paris], Dépôt général de la Guerre, 1804-1807 (voir sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53119619m> [consulté le 13/06/2019]). Remarquons enfin l'absence de la Corse – et des colonies.
7. - PALSKEY, Gilles. *Des chiffres et des cartes : naissance et développement de la cartographie quantitative française au XIX^e siècle.* Paris : Éd. du CTHS, 1996, p. 37.
8. - Voir, par exemple, Jean-Louis Demarne, *Départ pour une noce de village*, vers 1800, huile sur toile, H. 76 x L. 97 cm. Besançon, musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, inv. D.954.13.1 ; INV. 6439 ; voir dans la base Joconde : notice M0332000824.
9. - Ce qui serait en l'occurrence la seule indication sur la carte d'un mode de cuisson particulier.
10. - Voir plus bas.

11. - Comme, par exemple, la gravure de Grimod de La Reynière, Dunant et Maradan intitulée *Les Méditations d'un gourmand*, qui sert de frontispice à l'*Almanach des Gourmands* pour l'année 1806 (Paris : Cellot, 1806) ; voir sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64812256/f10.item> [consulté le 13/06/2019].
12. - LEVEL, Brigitte. *Le Caveau, société bachique et chantante : à travers deux siècles, 1726-1939*. Paris : Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1988.
13. - Certainement Jean Bardin (1732-1809).
14. - GABET, Louis-Charles. *Dictionnaire des artistes de l'école française au XIX^e siècle [...]*. Paris : chez Mme Vergne, Libraire, 1834, p. 662.
15. - D'après Simon Petit (vers 1765-1817).
16. - Eau-forte, burin, pointillé, col. à la poupée, H. 36 x L. 26 cm, pour l'exemplaire disponible sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b6949733j.r=Tourcaty?rk=21459;2> [consulté le 13/06/2019].
17. - LA TYNNA, Jean de. *Almanach du commerce de Paris [...]* année 1809. Paris : J. de La Tynna, p. 198. Précisons qu'en l'an II (1794-1795), Dardel et Tourcaty travaillèrent auprès de David, puis en 1796, Dardel devint administrateur du musée de Versailles et quelque temps plus tard professeur à l'école locale, poste auquel son gendre lui succéda (RENOUVIER, Jules. *Histoire de l'art pendant la Révolution : 1789-1804*. Paris : Vves Jules Renouard, 1863, p. 58, 223).
18. - Selon GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent. *Manuel des amphytrions, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux [...] et des élémens de politesse [...]*. Paris : Capelle et Renand, 1808, p. 73. Voir sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8622142d/f14.item> [consulté le 13/06/2019].
19. - *Ibid.*
20. - 1^{re} éd. de cet ouvrage en 1651, chez Pierre David. « À Amsterdam, chez Pierre Mortier, libraire, sur le Vygendam, à la Ville de Paris », s.d..
21. - [CADET DE GASSICOURT]. *Op. cit.*, p. 253.
22. - *Ibid.*, p. 298-307.
23. - Peut-être une personne réelle malheureusement non encore identifiée mais qui est, selon le livre, « fils d'un honnête aubergiste nantais » (*ibid.*, p. 229).
24. - *Ibid.*, p. 299-300.
25. - *Ibid.*, p. 300.
26. - *Ibid.*, p. 299-300.
27. - LE MASSON LE GOLFT, Marie. *Esquisse d'un tableau général du genre humain où l'on aperçoit [...] les religions et les mœurs des différents peuples, [...] et les principales variétés de forme et de couleur de chacun d'eux / par Mademoiselle Le Masson Le Golft, du Cercle des Philadelphes, etc. ; Exécuté par M. Moithey*. Paris : Moithey, [ca 1778]. Voir sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b530934317> [consulté le 13/06/2019].
28. - On peut même se demander si Cadet de Gassicourt ne se cache pas derrière le personnage du capitaine.
29. - Château de Versailles, inv. V 5243 ; dépôt du département des Cartes et Plans de la Bibliothèque nationale de France, inv. Ge A 356 Rés.
30. - MENTELLE, Edme. *La Géographie enseignée par une méthode nouvelle [...]* ouvrage destiné aux écoles secondaires [1795]. Paris : chez l'auteur, 1804.
31. - CHAZET, René de, LAFORTELE, A.-M. et Francis [Marie-François-Denis-Thérèse Le Roi d'Allarde]. *L'École des Gourmands, vaudeville en 1 acte [...]*. Paris : Mme Cavanagh, 1804.
32. - *Ibid.*, p. 14.
33. - Porcelaine dure, diam. 24 cm, Sèvres, Cité de la céramique, inv. MNC26713.
34. - *Id.*, inv. MNC26715.
35. - Sucrier, porcelaine dure, H. 18 cm, Sèvres, Cité de la céramique, inv. MNC26779.
36. - Sucrier, porcelaine dure, H. 18 cm, Sèvres, Cité de la céramique, inv. MNC26780.

37. - Dessins au graphite et lavis, dim. H. 9,140 x L. 0,150 cm, Sèvres, Cité de la céramique, inv. 2012.1.1433.4 ; Section D.S.2.1823.N°4. Voir dans la base Joconde : notice 0190040053.
38. - PRÉAUD, Tamara. « Les archives de la manufacture de Sèvres ». Dans *Le Patrimoine passe à table*. Actes du colloque, Roanne, 28 et 29 septembre 2000, organisé par l'Agence Rhône-Alpes pour le livre et la documentation, ARALD ; la Fédération française pour la coopération des bibliothèques, des métiers du livre et de la documentation, FFCB ; la Médiathèque de Roanne. [Annecy]/[Paris]/[Roanne] : ARALD/FFCB/ Médiathèque de Roanne, 2001, p. 72. Ajoutons enfin l'inventaire des ustensiles en céramique utilisés en France que dresse indirectement (et malheureusement incomplètement) une enquête adressée par Sèvres aux préfets sous le Premier Empire (DUBUS, Michel, PANNEQUIN, Béatrice (éd.). *La Céramique française sous l'Empire à travers l'enquête des préfets, 1805-1810*. Paris : Éd. de la Réunion des Musées nationaux, 1999).
39. - « *Satire VI* », [Nicolas Boileau]. *Œuvres diverses du sieur D*** (Despréaux), avec le Traité du sublime ou du merveilleux dans le discours, traduit du grec de Longin*. Nouvelle éd. rev. et augm. de diverses pièces nouvelles. [Amsterdam] : 1683, p. 45.
40. - MEYZIE, Philippe. *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*. Rennes : PUR, 2007.
41. - Il ne fut cependant publié qu'en 1767 et 1779. Voir dans ce numéro l'article : BERTRAND, Sophie, CANTAU, Alina et WIBAULT, Dominique. « L'évolution des périodiques culinaires du XVIII^e au début du XX^e siècle : regard statistique sur les corpus conservés à la BnF », In Situ [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 12 décembre 2019, consulté le 13 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25766>.
42. - Pour une étude de ce phénomène de référencement de produits régionaux à Paris, voir ABAD, Reynald. *Le Grand Marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*. Paris : Fayard, 2002, p. 797-816.
43. - BRUN, Jean-François. « Les ingénieurs géographes, La science au service de l'Empire ». *Revue du Souvenir napoléonien*, [document électronique], octobre-décembre 2011, n° 489, <https://www.napoleon.org/histoire-des-2-empires/articles/les-ingenieurs-geographes-la-science-au-service-de-lempire/> [consulté le 13/06/2019].
44. - Termes qu'Antoine Lubin (1624-1695) emploie dans son *Mercure géographique, ou le Guide des curieux des cartes géographiques*. Paris : C. Remy, 1678, p. 222, cité d'après PALSKEY, Gilles. *Op. cit.*, p. 20.
45. - Elle peut paraître à bien des égards plus proche d'une carte comme cette *Carte économique de la France* anonyme de la fin du XVIII^e siècle qui prend en compte les productions minières, manufacturières et agricoles – et souligne d'ores et déjà certaines spécialités culinaires locales comme les huîtres de Cancale –, Paris, BnF, département des Cartes et Plans, inv. Rés. Ge A 1106, voir *ibid.*, p. 36-38.
46. - Création des éditions M.D.I. et disponibles en ligne sur le site de la Cornell University – PJ Mode Collection of Persuasive Cartography : lien vers la carte : <https://digital.library.cornell.edu/catalog/ss:19343363> [consulté le 13/06/2019].
47. - Voir à ce sujet, ABAD, Reynald. *Op. cit.*, p. 811-815.
48. - Ou, pour paraphraser le titre d'un article de BIENASSIS, Loïc. « Quelle carte pour quel territoire ? Impossibles et nécessaires : les inventaires du patrimoine alimentaire ». *Food & History*, 2011, 9-2, p. 127-152.
49. - REICHARD, Heinrich August Ottokar. *Guide des voyageurs en France*. Weimar : Bureau d'industrie, 1810.
50. - Les cartes départementales aux marges illustrées de Victor Levasseur (1800-1870) célèbrent aussi ce patrimoine ainsi que les grands hommes et les richesses industrielles locales.
51. - Une terrine du XVIII^e siècle serait conservée comme bénitier dans l'église paroissiale de Nérac, voir dans la base Palissy : notice IM47000416.

52. - Une étiquette sous la forme d'une plaque de métal dorée pour une conserve produite vers 1812 par Appert-Chevalier est actuellement exposée au musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Châlons-en-Champagne, dépôt Jean-Paul Barbier, 1999.
53. - [CADET DE GASSICOURT, Charles L.]. *Op. cit.*, p. 300-304.
54. - *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris : A. Michel : Conseil national des arts culinaires, 1992.
55. - Non donné à des passereaux dans le sud de la France, aux becs friants de raisins et de figues.
-

RÉSUMÉS

La Carte gastronomique de la France a été gravée sous le Premier Empire pour servir d'illustration à un ouvrage intitulé *Cours gastronomique ou Les Dîners de Manant-Ville*, publié par Charles-Louis Cadet de Gassicourt dans le cadre des publications de la Société épicurienne du caveau moderne. Ce groupe s'ingénia à placer pour la première fois sur une représentation territoriale des pictogrammes qui se réfèrent aux objets de ses propres connaissances et plaisirs culinaires. Certains pictogrammes ne laissent pas d'intriguer, alors même que la représentation inviterait à l'inventoriage de ces richesses et qu'une liste publiée dans le *Cours gastronomique* (que nous éditons en annexe) aide à la lecture. Cette étude s'attelle à déterminer le statut de ce document d'après ses qualités cartographiques et esthétiques, avant d'enquêter sur sa gestation et de déterminer quelle en fut la portée sur le plan symbolique, technique et patrimonial.

La Carte gastronomique de la France, the gastronomic map of France, was engraved during the First Empire to illustrate a book entitled *Cours gastronomique ou les dîners de Manant-Ville* written by Charles-Louis Cadet de Gassicourt as part of the publications of the 'Société épicurienne du caveau moderne'. This group sought to place for the first time on a territorial representation pictograms that refer to the objects of their own culinary knowledge and pleasures. Some pictograms are intriguing, even though the representation would invite us to inventory these riches and a list published in the *Cours gastronomique* (which we publish in the appendix) helps us to read the map. The present article attempts to analyze the status of this document, based on its cartographic and aesthetic qualities, then going on to investigate its gestation and to determine its symbolic, technical and heritage significance.

INDEX

Mots-clés : gastronomie, cuisine, Premier Empire, cartes, géographie, Paris

Keywords : gastronomy, cuisine, First Empire, maps, geography, Paris

AUTEUR

GUILLAUME NICOU

Chercheur, Centre allemand d'histoire de l'art (Dfk, Paris) gsnicoud@gmail.com