

Zeitschrift: Bulletin de la SHAG : revue annuelle de la Société d'histoire et d'archéologie de Genève

Herausgeber: Société d'histoire et d'archéologie de Genève

Band: 18 (1984-1987)

Heft: 1

Artikel: Permanences et innovations alimentaires : l'évolution de la consommation des Genevois pendant le XVIIIe siècle

Autor: Hiler, David

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1002502>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PERMANENCES ET INNOVATIONS
ALIMENTAIRES:
L'ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION
DES GENEVOIS PENDANT LE XVIII^e SIÈCLE *

par David HILER

C'est en 1961 que parut dans les *Annales, Economie, Société, Civilisation* le premier bulletin consacré à la «vie matérielle». Son écho fut considérable, l'enquête se poursuivit et les travaux se multiplièrent de sorte qu'en 1972 Michel Morineau pouvait écrire en tête d'un article consacré aux budgets populaires en France au XVIII^e siècle: «L'étude des conditions matérielles de l'existence des hommes, longtemps confinée à la petite histoire, en est bien sortie aujourd'hui¹.» Signe des temps, la «vie quotidienne» était devenue la «vie matérielle», concept forgé par Fernand Braudel. Cette correction sémantique symbolisait la volonté des historiens économistes d'investir un nouveau champ de recherche avec leurs méthodes et leurs outils conceptuels.

L'histoire de la consommation a été l'une des premières bénéficiaires de l'intérêt renouvelé porté aux structures du quotidien. Quelques certitudes se sont progressivement dégagées et de nouveaux problèmes ont surgi. A mesure qu'ils parvenaient à mesurer ou du moins à appréhender les niveaux et les modalités des consommations dans les sociétés traditionnelles, les historiens étaient amenés à se soucier du pourquoi et du comment des évolutions, ruptures ou persistances qu'ils avaient observées. C'est alors que l'histoire de la

* Texte revu et augmenté d'une communication présentée à la Société d'histoire et d'archéologie de Genève le 18 avril 1985 sous le titre «La consommation des Genevois à la fin du XVIII^e siècle».

¹ *Annales ESC*, 16/3 (1961). M. MORINEAU, «Budgets populaires en France au XVIII^e siècle», dans *Revue d'histoire économique et sociale*, 2 (1972), p. 201.

consommation dépasse la dimension purement matérielle de son objet pour englober l'étude des représentations sociales et des symbolismes ; les structures renvoient à l'homme, les consommations à des consommateurs capables de choix et de désirs. Dans les sociétés préindustrielles, l'offre n'induisait pas mécaniquement la demande. Les besoins n'y étaient, pas plus qu'aujourd'hui, inscrits dans une « nature humaine », mais répondaient à des nécessités souvent plus sociales que biologiques, ou économiques².

Pour ce type d'étude, la région genevoise peut constituer un microcosme digne d'intérêt, parce qu'elle recèle à l'intérieur d'un espace régional cohérent une diversité économique et culturelle propre à la mise en évidence des mécanismes de la diffusion des innovations. Notre propos est d'esquisser une telle étude en portant notre attention sur l'alimentation urbaine dont les spécificités seront mises en perspective par une confrontation systématique avec les pratiques alimentaires qui prévalaient dans les campagnes³.

Cette démarche est indispensable dans la mesure où la société du XVIII^e siècle reste une société rurale à 80 ou 90%. La ville domine certes la campagne, mais n'a pas encore entrepris sérieusement de la transformer. Les pratiques alimentaires urbaines sont souvent si proches des nôtres qu'elles nous apparaissent « normales » et pour ainsi dire inévitables. Leur singularité ne peut être saisie que par référence aux comportements majoritaires de l'époque, qui restent ceux de la campagne. L'histoire de l'innovation alimentaire se réduit souvent à l'élargissement constant du fossé entre le monde urbain et le monde rural. Ce processus de différenciation ne s'applique bien sûr pas qu'à la nourriture, et les brèves incursions auxquelles nous nous livrerons dans d'autres domaines de la consommation permettront de vérifier la permanence de certains comportements et de quelques attitudes.

Nous avons fait large usage des travaux bien connus d'Anne-Marie Piuz ainsi que de mémoires de licence qui, bien que restés à

² Utile mise au point dans P. PERROT, « Notes pour l'élargissement d'une notion et d'une histoire : la consommation », dans *Bulletin du Département d'histoire économique et sociale*, 14 (1983-1984), p. 14-21.

³ Pour conserver cette cohérence il faudrait s'en tenir à une région formée du Chablais, du Faucigny, du Genevois, du Pays de Gex et du Bugey. Compte tenu des travaux existants, nous avons utilisé ici des renseignements concernant une aire plus vaste, incluant la Bresse et la Savoie propre.

l'état de dactylographie, méritent, par l'ampleur de la documentation mise en œuvre, de retenir l'intérêt⁴. Quant aux sources proprement dites, nous avons principalement utilisé :

1° Les sources fiscales et douanières, irremplaçables parce qu'elles permettent de calculer des consommations moyennes et de reconstituer des séries⁵.

2° Les archives hospitalières qui permettent de mettre en évidence la diversité sociale de l'alimentation et fournissent des précisions bienvenues sur la structure de la ration alimentaire⁶.

3° Les inventaires après-décès qui constituent une prodigieuse banque de données autorisant une mesure de la diffusion des produits⁷.

L'évolution économique et sociale doit être retracée, ne serait-ce que pour éviter d'imputer sans précaution les changements alimentaires aux progrès du siècle des Lumières. Ce d'autant plus que, dans le cas de l'économie urbaine genevoise, le schéma bien connu, qui voit succéder à un long et «tragique» XVII^e siècle la reprise d'un XVIII^e siècle débutant en 1740, est inopérant.

La croissance de l'économie genevoise débute vers 1650 et ne sera jamais plus vigoureuse qu'entre cette date et 1690. Les progrès du grand commerce, le secteur dont dépend le succès des industries d'exportation, sont alors spectaculaires. Le bond en avant de l'horlogerie est concomitant, mais les progrès les plus rapides s'observent entre 1700 et 1740. Autour de 1750, l'économie genevoise

⁴ On trouvera les références de ces travaux tout au long des notes.

⁵ Référence générale à la série Finances des AEG. Les céréales panifiables, la viande et le vin sont imposés du XVI^e au XVIII^e siècle. Taxation épisodique du café, du sucre en pain et du thé.

⁶ Empiriquement, il s'avère que la ration hospitalière est souvent très proche de la ration moyenne. Pour la période 1774-1776, nous avons relevé l'ensemble des achats et ventes de denrées alimentaires de l'Hôpital et comptabilisé les journées à l'aide du «livre des entrées». Le nombre d'employés et «domestiques non gagés» est donné dans les procès-verbaux (annexes). AEG, Arch. Hosp., Fe 73 et 74, Ba 54 et 55, Bh 13, Aa 106 et Fa 30. Pour 1796-1799 et le début du XIX^e siècle: A.-M. PIUZ, «L'alimentation hospitalière à Genève au XVIII^e siècle», dans *Lyon et l'Europe, Mélanges d'histoire offerts à Richard Gascon*, vol. II, Lyon, 1980, p. 167-185. Pour 1820-1828: «Essais sur quelques articles de consommation dans l'Hôpital, sur les Journées des malades, Aliénés & sur les secours à domicile dans l'année 1828», AEG, Arch. Hosp. Fe 4.

⁷ Peu d'informations sur les denrées alimentaires, mais tout le reste y est. Gros problèmes méthodologiques liés à la représentativité de la source.

est arrivée à maturation complète et les premiers signes d'essoufflement sont nettement perceptibles dès 1765-1770. Si l'on se réfère à une conjoncture plus sociale, prenant en compte au premier chef le niveau de vie, défini de façon limitative comme le pouvoir d'achat des salariés, les phases les plus favorables semblent avoir été les années 1650-1680 et 1715-1745. Par la suite, la pression démographique qui accable une bonne partie de l'Europe n'épargne pas Genève et se matérialise sous la double forme de l'augmentation du prix des denrées et d'un déséquilibre sur le marché de l'emploi, entraînant la stagnation des salaires et éventuellement une baisse des salaires réels.

En un siècle, la hiérarchisation de la société genevoise s'est accrue. Le patriciat ne recule plus devant des consommations ostentatoires, une puissante classe moyenne s'est constituée qui regroupe en particulier les maîtres des professions les plus rémunératrices et le monde de la petite boutique, cependant que se forme un groupe étendu d'immigrés d'origine rurale, qui occupe les échelons inférieurs d'une hiérarchie socio-professionnelle distendue sous l'effet d'une division accrue du travail⁸.

Les années 1770-1790 n'en sont pas moins une période propice à la mesure de maxima de consommation. Nous reviendrons sur ce paradoxe par la suite. A ce stade, on gardera simplement à l'esprit que lors des années 1720-1730, qui seront utilisées comme première période de référence, la population genevoise profitait pleinement des prix déprimés de la production agricole.

Céréales, tubercules et légumineuses : le froment et les autres

Les céréales constituaient l'essentiel de l'alimentation, qu'elle soit urbaine ou rurale. Cette constatation banale, presque un lieu commun, ne comporte aucune connotation dépréciative et encore

⁸ A. BABEL, *Histoire corporative de l'horlogerie, de l'orfèvrerie et des industries annexes*, Genève, 1916. P. O'MARA, *Geneva in the Eighteenth Century: a Socio-Economic Study of the Bourgeois City-State during its Golden Age*, thèse de l'Université de Berkeley, s.d., dactyl., déposée aux AEG: Ms. hist. 328. A.-M. PIUZ, *Affaires et politique. Recherches sur le commerce de Genève au XVII^e siècle*, Genève, 1964. A. PERRENOUD, *La population de Genève du seizième au début du dix-neuvième siècle*, Genève, 1979. D. HILER, «Fiscalité, conjoncture et consommation à Genève au XVIII^e siècle», dans *Bulletin du Département d'histoire économique*, 13 (1982-1983), p. 24 à 51.

moins misérabiliste. Un régime alimentaire caractérisé par un apport calorique céréalier de l'ordre de 75 à 80% pouvait prétendre à l'équilibre. L'apparente monotonie céréalière éclatait en une diversité, socialement ordonnée, des consommations et des modes de consommation. Ainsi, les préférences genevoises tranchaient nettement avec les habitudes en vigueur dans les campagnes voisines. En Savoie, le pain des ruraux était fait d'un «mélange, dans des proportions variables de farine d'orge, d'avoine, de seigle et d'autres menus grains, comme les vesces ou les blés noirs»⁹. Le seigle composait la base de ce pain, composite en plaine, mais s'inclinait devant l'orge en montagne. Dans le grenier à blé qu'était alors la Bresse, les cultivateurs mêlaient pour la mouture le froment, le maïs, l'orge et les fèves, cependant que, dans les régions montagneuses de l'Ain, le couple orge-légumineuse l'emportait dans la panification. La «bouillie rousse», que l'on appelait aussi «gaude» (une bouillie à base de farine de maïs), était servie lors du repas matinal, et le sarrasin était employé à la confection de «gaufres». Ainsi, selon le préfet Bossy, dans l'Ain, «le froment entre pour un quart dans la nourriture journalière, le seigle ainsi que le maïs pour un cinquième, le méteil et l'orge pour un huitième, et le sarrasin et autres menus grains pour un treizième»¹⁰. Dans la campagne genevoise proprement dite, le froment dominait mais le sarrasin, semé après la récolte de froment, jouait aussi son rôle dans l'alimentation paysanne. Une requête adressée à la Chambre des Comptes va jusqu'à affirmer, avec quelque exagération, que ce sont «les bleds noirs qui nourrissent presque uniquement le paysan»¹¹.

Rien de tel en ville de Genève; le filtre social, ici l'opposition ville-campagne, agit efficacement. Le citoyen définit une hiérarchie de céréales dont le froment (que nous appelons aujourd'hui le blé) occupe, dans la région genevoise comme dans toute l'aire méditerranéenne, l'échelon le plus élevé. Chacun s'efforce de ne pas déroger, et,

⁹ J. NICOLAS, «L'innovation alimentaire en Savoie au XVIII^e siècle», communication présentée au *Congrès des Sociétés Savantes de Savoie*, 1976. Nous avons utilisé le manuscrit de cette communication. Sur l'alimentation voir aussi du même auteur : *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, 2 vol., Paris, 1978. Les termes blés noirs et vesces désignent respectivement le sarrasin et des légumineuses.

¹⁰ BOSSY, *Statistique générale de la France. Département de l'Ain*, Paris, 1808 (Reprint : Lyon, 1976) p. 310 et 311.

¹¹ AEG, Finances D 13, 26. 8 1780.

si faire se peut, s'en tient au pain de froment, que l'on dit « blanc », au pire à celui de méteil (mélange de blé et de seigle). Le Genevois aime donc son « pain blanc » et, singularité intéressante, il semble avoir été en mesure de suivre son inclination, quelle qu'ait été sa position sociale¹².

La politique de l'Hôpital est révélatrice de ce point de vue : dans le pain des pauvres, distribué « à la passade », le froment entre dans une proportion d'au moins 85%¹³. Il y a mieux : en 1774, à l'issue d'une grave crise de subsistance, les directeurs de l'Hôpital refusent de recevoir en seigle une part des dîmes qui leur reviennent, comme le leur proposait la Chambre des Comptes de la Seigneurie. La proposition semblait pourtant alléchante : la conversion s'opérant sur le pied, conventionnel, de six coupes de seigle pour quatre de froment¹⁴.

Pain de froment pour les pauvres et les malades, et sans doute aussi pour la quasi-totalité des habitants de la ville. On ne saurait en fournir la preuve définitive, mais l'on dispose d'un faisceau d'indices concordants. La Mercuriale ne contient que très occasionnellement des indications quant aux prix du seigle ou des autres céréales secondaires¹⁵. Point de pain de seigle chez les boulangers de la ville à ce qu'il semble ; leur clientèle comprend pourtant des manœuvres et des « compagnons des basses professions ». Pas de seigle non plus dans les greniers de la Chambre des Blés chargée, on le sait, de constituer des stocks en vue des années de disette¹⁶.

¹² Ce qui n'allait pas de soi. Dans les villes françaises le méteil l'emportait dans l'alimentation populaire ; cf M. MORINEAU, « Budgets populaires en France au XVIII^e siècle », dans *Revue d'histoire économique et sociale*, 50 (1972), p. 203-237 (1^{re} partie) et 449-481 (2^e partie). C.-E. LABROUSSE, *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*, 2 vol., Paris 1933. F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économique et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle*, t. I, Paris, 1979, p. 110 à 112.

¹³ Le relevé annuel des stocks en fait foi ; par exemple : AEG, Arch. Hosp., Aa 106, fol. 114 et 214.

¹⁴ AEG, Arch. Hosp. Aa 106 fol. 114 et 214. Quant au peu de sarrasin, cultivé sur les terres de l'Hôpital, il est vendu aux paysans de la région, au même titre que l'orge. Entre 1774 et 1776 par exemple, l'Hôpital vend 49,75 coupes d'orge et 80 coupes de sarrasin. AEG, Arch. Hosp., Fe 73 et Fe 74.

¹⁵ AEG, Subsistances, Blé G 1, 2, 3.

¹⁶ Je remercie Laurence Wiedmer qui prépare une thèse sur la boulangerie et la meunerie à Genève pour les informations qu'elle a bien voulu me fournir à ce propos. En attendant l'achèvement de ses travaux, on se référera à : H. BLANC, *La Chambre des Blés de Genève, 1628-1798*, Genève, 1941 ; et A.-M. PIUZ, D. ZUMKELLER, « La politique de stockage des grains à Genève », dans *Les techniques de conservation des grains à long terme*, 3, fasc. 2, Paris, 1985.

La consommation de céréales panifiables à Genève est connue: 2,8 hectolitres par habitant et par an vers 1690, 2,4 hectolitres vers 1790 et 2 hectolitres en 1820 selon Picot. Soit, en pain bis et respectivement, 690 grammes, 590 grammes et 490 grammes par jour¹⁷. Cette lente mais inéluctable érosion n'est rien moins qu'un bouleversement de la structure de la ration alimentaire genevoise, probablement passé inaperçu des contemporains tant il fut progressif.

Le pain remplit pourtant l'espace alimentaire. Les céréales sous forme de bouillies et de gruaux ne prennent qu'épisodiquement place sur la table genevoise, qu'elle soit hospitalière ou bourgeoise. Le riz non plus ne trouve pas grâce auprès d'un consommateur décidément bien exigeant et exclusif¹⁸.

La fidélité au «pain blanc» a pour corollaire une certaine réticence à l'égard des plantes américaines. Le contraste entre Genève et les régions voisines est à nouveau marqué. A la fin du XVIII^e siècle, autour de Chambéry, «le maïs est sur toutes les tables»¹⁹. Dans l'Ain, on l'a dit, il participe pour un cinquième à la consommation (humaine) de céréales. En Savoie, la pomme de terre confinée dans les jardins prend la clé des champs. Elle conquiert ainsi le Chablais et le Faucigny. Dans cette dernière région, elle représente un quart de la production totale en volume, un demi-siècle après son introduc-

¹⁷ PICOT, *Essai sur les consommations en général et en particulier de celles de la ville de Genève*, Genève, 1822, p. 23. La Commission sur les subsistances estimait pour sa part (1819) la consommation à 2,4 hl. On ne peut pas exclure que la consommation ait été de 3,2 hl vers 1690. A.-M. PIUZ, D. ZUMKELLER, *article cité*. D. HILER, *article cité* (1982-1983). Evolution similaire à l'Hôpital: 490 grammes vers 1797-1798 et 420 grammes en 1828. A.-M. PIUZ, *article cité* (1980), p. 168-171; AEG, Arch. Hosp. Fc 4. Les choses sont moins claires pour la campagne: consommation élevée dans le Faucigny en 1782, 4,2 hl, mais moyenne dans l'Ain au début du XIX^e siècle, 2,6 hl selon BOSSI.

¹⁸ On connaît les quantités de riz entrées et vendues en ville pour les années 1727-1729 grâce au «carnet du courtage des Halles» (AEG, Commerce H 2):

1727: 81 052 kg

1728: 60 555 kg

1729: 35 587 kg

Une partie n'est pas consommée à Genève, aussi la moyenne par habitant pour les trois ans correspond-elle à un maximum. Elle s'élève à 2,8 kg par an. On trouve des chiffres voisins à l'Hôpital en 1775-1776, soit 2,5 à 3 kg, et en 1785, 1,9 kg. Consommation un peu plus forte dans la haute bourgeoisie, cf. D. HILER, «Les sept jours gras du patriciat genevois», dans *Revue du Vieux-Genève*, 1986. Concernant le gruau, les rations sont de l'ordre de 3 kg à l'Hôpital.

¹⁹ J. NICOLAS, *communication citée*.

tion²⁰. Le maïs n'était pas destiné à faire fortune à Genève. Son entrée tardive et combien timide à l'Hôpital vient à point pour confirmer les conclusions «*ab nihilo*», toujours dangereuses. La pomme de terre fut peut-être mieux accueillie, par les élites en particulier²¹. La famille Mallet s'en régale en 1753, et les Gallatin la goûtent en 1755. Le livre de ménage de ces derniers montre toutefois que cette curiosité n'est pas suivie d'adoption. Il faudra les insolubles problèmes d'approvisionnement de la période révolutionnaire pour que la «*tartifle*» obtienne un succès qui ne soit pas seulement d'estime²². La dureté des temps attirera alors à sa cause d'innombrables plaideurs. Simultanément, la gastronomie concourra à son habilitation auprès des élites. La brave «*tufelle*» reste avant 1790 le lot des robustes cultivateurs à qui, pensait-on, cet aliment venteux convenait fort bien. «*Partout et toujours, la pomme de terre arriva dans les fourgons de la misère*», dit fort justement M. Morineau. Ceux-ci n'atteignirent que tardivement Genève²³.

A chaque disette, la culture de la pomme de terre s'étend, particulièrement dans les régions où l'équilibre population-subsistance est menacé. Les régions de montagne, traditionnellement déficitaires en grains, l'adoptent rapidement. Le moteur de sa diffusion reste la peur, la peur de manquer, la peur de mourir. Une peur fondée en Savoie, même au siècle des Lumières, comme en témoignent les documents réunis par Jean Nicolas²⁴.

Le Genevois, à qui l'efficacité de l'institution annonciatrice a épargné, dès la seconde partie du XVII^e siècle, les conséquences les plus dramatiques des crises de subsistance, refuse les fruits de l'innovation paysanne, et s'accroche — le mot n'est pas trop fort — à un pain dont la richesse de la ville lui a donné le goût. Pour un temps, la très forte association froment-citadin l'emporte sur le calcul économique et diététique, qui aurait pu conduire les moins favorisés à se conformer aux pratiques paysannes en matière céréalière, ne serait-

²⁰ J. NICOLAS, *op. cit.*, p. 694. Voir aussi M. MORINEAU, «*La pomme de terre au XVIII^e siècle*», dans *Annales ESC*, 1970, p. 1767-1785.

²¹ A.-M. PIUZ, *article cité* (1980).

²² A. LOERTSCHER, *Les problèmes posés par le ravitaillement de Genève en 1793 et en 1794*, mémoire de licence FSES, 1979, p. 82-84.

²³ M. MORINEAU, *article cité* (1970), p. 1775.

²⁴ J. NICOLAS, *op. cit.*, p. 559-574.

ce que pour accéder à une ration carnée plus substantielle. Après tout, la nécessité n'en était peut-être pas si criante.

Les pourvoyeurs de protéines

Bien que la Savoie et le Bugey soient des régions d'élevage, la consommation de viande par habitant y est restée longtemps relativement basse: 6,5 kg par an de viande bovine et porcine dans le Département du Léman en 1813, moins de 20 kg de viande en 1840 encore dans les départements de l'Ain et du Jura. Il s'agissait habituellement de viande salée: «Le cochon le moins convenable pour la vente est celui que l'habitant conserve pour sa nourriture et ordinairement c'est une femelle qui a eu plusieurs portées. La viande, dont il fait parfois usage, est celle de la vache, dont on prévient ainsi la perte totale, lorsqu'elle est hors de service²⁵.»

Dans ce contexte, la débauche de viande à laquelle se livraient les Genevois dégage des relents d'incongruité. Les chiffres sont effarants: une disponibilité moyenne de 63 à 66 kg de viande par habitant et par an de 1718 à 1722, de 83 à 88 kg vers 1780²⁶. L'augmentation, non négligeable, impressionne moins que l'importance du niveau de consommation obtenu au début du XVIII^e siècle. L'accroissement ultérieur dès lors ne répond plus à des besoins physiologiques en

²⁵ G. DESERT, «Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX^e siècle», dans *Annales ESC*, 30, 1975, p. 519-533, 4,2 kg de viande bovine et 2,3 kg de porc. Marcel BAUDOT, «L'alimentation carnée en France à la fin du Premier Empire», dans *Actes du quatre-vingt-treizième congrès national des sociétés savantes* (Tours, 1968), Paris, 1971, t. I, p. 139-146. Citation: Bossi, *op. cit.*, p. 311. Mêmes constatations de J. Nicolas pour la Savoie.

²⁶ Les travaux d'Anne-Marie PRUZ, «Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIII^e siècle», dans *Revue suisse d'histoire*, 25 (1975), p. 37-70, fondés sur la comptabilité de l'impôt dit de la «gabelle de la chair» fournissent des données précises concernant la viande de boucherie (bœuf, veau, mouton) pour les périodes 1720-1730 et 1760-1780. Nous avons pu relier les deux séries grâce à d'autres documents fiscaux (série finances A et U des AEG) et recalculer les consommations annuelles de viande en ajoutant la viande de porc. Nous avons utilisé pour nos calculs les poids des bêtes indiqués par A.-M. PRUZ. Pour le porc nous avons fixé arbitrairement le poids à 80 kg vers 1720 et à 100 kg vers 1780. S'agissant d'une recherche en cours nous avons préféré donner des fourchettes que nous préciserons ultérieurement. Noter encore que les quantités consommées en 1776-1780 sont des maxima séculaires et que dès lors la consommation urbaine enregistre un recul progressif, mais durable. Les rations hospitalières sont également impressionnantes: 74 kg en 1774-1776, de même qu'en 1785, 85 kg en 1796-1799, mais seulement 65 kg en 1828.

protéïnes, et apparaît rétrospectivement comme superflu du point de vue diététique.

Insistons sur le fait que la consommation moyenne des années 1780 surpasse la consommation moyenne suisse d'aujourd'hui, celle de 1730 équivaut à la moyenne suisse des années 1960. On est naturellement amené à se demander à quand remontent exactement ces rations carnées extravagantes — qui s'accordent d'ailleurs assez bien avec les chiffres parisiens ou londoniens: Genève partage le «privilège» des capitales de l'Europe atlantique, au côté, il est vrai, des villes allemandes et sans doute suisses.

L'accroissement observé entre 1730 et 1780 apparaît moins spectaculaire que l'amélioration de la qualité de la viande. Le XVIII^e siècle voit à Genève comme dans d'autres grandes villes le triomphe du bœuf gras. En 1702/1703, le relevé des bêtes abattues à Longemalle indique la prépondérance de la vache sur le bœuf. Cinquante ans plus tard, on n'abat que quelques vaches à Longemalle et seuls les bouchers de l'Ile, qui fournissent Saint-Gervais, offrent encore cette viande. Conséquence, on ne se contente plus des bêtes de la «regio genevensis» et l'on fait venir les plus beaux bovins de Berne, du Pays d'En-Haut, de Porrentruy, de Neuchâtel, de la Bresse et de la Bourgogne. Genève et Berne se concertent d'ailleurs pour fixer le prix de la viande. Dans les petites villes, même proches des grands centres d'élevage, on a mille peines à trouver de la viande de «qualité», littéralement accaparée par les grandes villes. A Neuchâtel, selon un document de 1788²⁷, «la viande est fort mauvaise et la vache se vend et se tue indistinctement comme le bœuf». A Vevey, «on ne tue presque que de la vache». A Chambéry, «on n'avoit que de la viande détestable». Et pourtant à Genève, toujours selon le rapport de 1788, les prix restent relativement bas: «Dans aucune ville un peu considérable à cinquante lieues à la ronde la viande n'est aussi bon marché qu'à Genève, quoique, pour toutes les nécessités de la vie, Genève soit une des villes les plus chères de l'Europe et où l'on soit des plus difficile pour la viande.»

Engouement donc pour le bœuf dont la part passe de 20 à 32% entre 1720 et 1780, de même que pour le veau, qui passe de 23 à 35%. La viande de mouton, toujours appréciée, a dû céder la première

²⁷ AEG, PH 5251.

place, qu'elle occupait vers 1720 (25% autour de 1720, 23% en 1776-1780). Désaffection pour le porc, moins de 10% de la viande consommée en 1776-1780, contre 18% en 1718-1722²⁸.

A cet apport protéinique considérable il faut ajouter volailles et poissons. Les volailles de la région sont réputées, on les compare souvent à celles du Mans, qui sont le «nec plus ultra», mais elles restent trop coûteuses pour entrer dans l'ordinaire. Le poisson pose un problème un peu plus délicat. La plus élémentaire logique voudrait que dans une ville située comme Genève la part de la pêche soit substantielle. En réalité il n'en est rien. En 1768, un contemporain estime la consommation de poisson du lac inférieure à une livre par habitant et par an. L'ordre de grandeur peut être retenu. Le poisson du lac est très cher, trois à six fois plus que la viande au milieu du siècle²⁹. Quant aux poissons salés ou fumés, il semble bien que, libérés des contraintes «des jours maigres» de la religion catholique, les Genevois les aient dédaignés au profit des produits plus consistants de l'élevage. Quant aux œufs, dont le prix varie entre six deniers et un sol, il n'est pas certain qu'ils soient à Genève la «pitance» du pauvre.

Laitage et corps gras

«Nous primes sur l'herbe un repas qui, pour être champêtre, n'eut rien de frugal: abondance de fromages, d'excellent beurre, de lait de chèvre qui rivalise icy avec celui des vaches... ce furent les bergers qui mangèrent la viande et burent le vin, ce furent les citadins qui

²⁸ Voici les pourcentages qui sont à manipuler avec précaution dans la mesure où ils dépendent largement du poids des bêtes retenues.

| | bœuf | vache | veau | mouton | porc |
|-----------|------|-------|------|--------|------|
| 1718-1722 | 20,6 | 12,7 | 23,0 | 25,5 | 18,2 |
| 1754-1755 | 28,5 | 6,1 | 30,0 | 19,9 | 15,5 |
| 1776-1780 | 32,2 | 3,6 | 31,5 | 22,7 | 10,0 |

²⁹ BPU, Ms fr. 894. et D. HILER, *article cité*, 1986. Entre le 12 novembre 1720 et le 20 août 1723, 53 100 livres de poissons salés ou fumés viennent de France à Genève, soit un équivalent (et non une consommation moyenne) annuel par habitant de 500 grammes. Même en doublant ou triplant ce chiffre pour tenir compte de la conjoncture et du sous-enregistrement, les quantités restent minimes. Noter aussi qu'il entre six fois plus de sucre que de poisson salé. A.-M. PIUZ, «Marchandises de France à Genève vers 1700-1730», dans *La France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, p. 566-575. Il faut encore préciser qu'à Genève le terme «jour maigre» n'est pas associé au poisson, mais simplement synonyme d'une moindre ration carnée (AEG, PH 4256).

dévorèrent le beurre et le lait³⁰. » Cette scène rustique rapportée par Ramond a pour cadre les Pyrénées mais le récit n'aurait guère été différent — sous la réserve du lait de chèvre — dans les régions alpines entourant Genève.

Retenons surtout du témoignage de Ramond l'inversion manifeste des menus urbains et montagnards, qui suggère des carences en produits laitiers dans les populations des villes.

Dans les pays d'alpage, comme dans les régions de polyculture, les produits laitiers constituent, sous une forme ou une autre, la « pitance » de la majorité de la population. Les producteurs se contentent souvent du lait écrémé (sous forme de séré) ou de babeurre, tous deux riches en protéines. La crème, le beurre, sont pour une bonne part destinés au marché urbain ou à l'exportation. Lorsque l'altitude interdit la vigne, les montagnards boivent du lait plutôt que de l'eau³¹. Les contemporains n'avaient pas manqué d'être frappés par la robustesse, la haute taille et la longévité des populations des régions de montagne, comparées à celles de plaine et il faut se demander si cette alimentation riche en protéines et en calcium n'est pas un des principaux facteurs explicatifs de la belle santé des habitants des régions d'altitude du Faucigny, du Genevois ou du Chablais³².

Dans les plaines à vocation plus exclusivement céréalière, l'huile de noix se substituait au beurre, mais le fromage et le lait n'avaient peut-être pas de contrepartie nutritive suffisante.

Pour la ville, les données chiffrées concernant les produits laitiers sont rarissimes, et il faut se contenter de quelques remarques générales fondées le plus souvent sur le régime alimentaire hospitalier.

L'huile de noix et le beurre sont les deux corps gras utilisés dans la confection des repas. A l'Hôpital, le beurre supplante progressivement l'huile de noix au cours du XVIII^e siècle³³. Les niveaux de

³⁰ P. GUITTON, « L'alimentation montagnarde à la fin du XVIII^e siècle d'après Ramond », dans *Bulletin de la Société Ramond*, 118 (1983), p. 67-70.

³¹ « La nourriture du Bugiste se compose en général de fromages de lait de vache, secs ou fermentés, de légumes et de pain... L'habitant des hautes montagnes boit ordinairement du lait ». BOSSI, *op. cit.*, p. 311-312.

³² J.-L. GRILLET, *Dictionnaire historique littéraire et statistique des Départements du Mont-Blanc et du Léman*, Chambéry, 1807 (Laffite Reprints, Marseille, 1973), t. I, p. 156-157, et BOSSI, *op. cit.*, chapitre « Population ».

³³ A.-M. PIUZ, « Poule au pot et pot-au-feu à l'hôpital », 1985, et *article cité* (1980).

consommation de beurre restent cependant médiocres: en 1768, la consommation de la ville est estimée à 80 000 livres, soit 1,9 kg par habitant et par an. Elle est nettement plus élevée à l'Hôpital, 3,8 kg en 1774-1776, 4,6 kg en 1796-1799. Autre trait structurel de la ration hospitalière, la forte consommation de fromages (secs), 8,6 kg en 1774-1776, 9 à 10 kg en 1785. Pour la ville, un rapport sur la douane estime l'entrée de fromages secs à 180 000 livres, soit une consommation par habitant et par an de 3,9 kg³⁴.

En l'absence de données sûres, il serait imprudent d'admettre pour Genève et sa région le contraste entre une alimentation urbaine, riche en viande, mais pauvre en produits laitiers, et une alimentation montagnarde aux caractéristiques inverses. On ne manquera pas cependant d'être étonné par la relative modestie des deux estimations se rapportant à la ville.

Au tournant du XIX^e siècle les choses paraissent avoir changé. Les données hospitalières indiquent un accroissement remarquable de la consommation de produits laitiers. La ration journalière de lait passe ainsi d'environ deux centilitres par jour en 1785 à 15 centilitres en 1820. La consommation de beurre atteint 9 kg par an en 1821-1825, celles de fromages secs et de tommes respectivement 15,5 kg et 4,7 kg en 1806, 14,4 kg et 6,8 kg en 1826-1828.

Cette augmentation spectaculaire doit sans doute être mise en rapport avec l'apparition des premières «fruiteries». Rappelons le témoignage de l'abbé Grillet (1807): «Les horlogers et les habitants de Genève font une telle consommation de lait des communes du voisinage de cette ville, qu'elle exède tout ce que l'on pourroit imaginer³⁵.»

Les laitages se substituent pour une part à la viande. L'augmentation de leur consommation vient à point pour compenser la baisse provisoire de la ration carnée qui intervient au début du XIX^e siècle.

Le vin quotidien

Jamais pourtant le Genevois ne fut un buveur de lait. La boisson reine en ville reste le vin. Dans les campagnes en revanche, la boisson

³⁴ BPU, Ms fr. 894. Voir aussi note 6.

³⁵ J.-L. GRILLET, *op. cit.*, t. I, p. 166.

varie avec les ressources locales. Ici le vin (ou le marc dilué à l'eau), mais quelques kilomètres plus loin, «le vin de fruit», l'eau ou le lait.

Nous avons pu montrer qu'à Genève la ration journalière moyenne devait se situer un peu au-dessus du demi-litre par jour mais variait considérablement d'une année à l'autre selon l'abondance de la vendange. La ration journalière était plus élevée dans la seconde moitié du XVII^e siècle, de l'ordre de 7 à 8 décilitres. On retrouve donc une baisse assez comparable à celle que nous avons observée pour le pain³⁷. Les aliments symboles de l'Occident chrétien voient leur faveur diminuer.

Le recul du vin ne se fait pas au profit de la bière ou du cidre dont la consommation reste marginale : 7 ou 8 litres de bière par an en 1812 et moins d'un litre de cidre (contre 180 litres de vin). L'eau-de-vie attend son heure : sa consommation progressera sensiblement entre 1780 et 1812³⁸. Ainsi, malgré une poussée des grands crus au cours du XVIII^e siècle, le «vin du pays» (Genève, le Pays de Vaud, la Savoie et le Bugey) reste, avec l'eau, la façon la plus courante de se désaltérer.

Les modifications qui affectent la structure de la ration alimentaire genevoise pendant le XVIII^e siècle, telles que nous les avons décrites jusqu'ici, n'ont à proprement parler rien de révolutionnaire. L'augmentation de la consommation de la viande, la généralisation probable du beurre au détriment de l'huile de noix, ou la diminution de la consommation céréalière, renforcent certes la part des calories d'origine animale et amoindrissent d'autant l'apport végétal, mais sans nécessité biologique évidente. Le contraste entre l'alimentation urbaine et l'alimentation rurale s'en trouve accentué, mais les habitudes alimentaires qui avaient fait leur preuve ne laissaient que peu de place à la nouveauté. Du pain, de la soupe, de la viande bouillie ou du fromage, et du vin, c'est ce que l'on trouvait toujours sur la table de l'immense majorité de la population. Les produits provençaux et plus généralement méditerranéens comme les agrumes, les olives ou les câpres restaient l'apanage et la distinction des classes

³⁷ D. HILER, «Le vin des Genevois au XVIII^e siècle», dans *Revue du Vieux-Genève*, 1984, p. 37-45.

³⁸ Les données fiscales pour 1780-1790 indiquent une consommation inférieure à un litre par habitant et par an. Le produit de l'octroi en 1812 donne 4 litres. Il est possible que les alcools aient été classés de façon différente (confusion avec les vins liquoreux). AEG, Fin U 12 et le mémoire de B. GROMETTO (FSES, 1985).

aisées. Parmi les épices, le poivre avait conquis les citadins au cours des siècles précédents et continuait d'être apprécié tout comme le gingembre, la coriandre, la cannelle, la muscade et la girofle dont il est difficile d'apprécier la diffusion³⁹.

Des innovations marquantes, il y en eut pourtant: ce furent le sucre et le café.

Le sucre adoucit les mœurs

Le sucre faisait depuis longtemps partie de l'alimentation du riche. Sa valeur médicamenteuse était un fait reconnu, mais son coût était tel que les ordonnances somptuaires en limitaient l'usage dans les banquets. Le fait nouveau au XVIII^e siècle, c'est la baisse de prix spectaculaire résultant de la production de sucre aux Antilles, qui permet un accroissement rapide de la consommation dans les villes. Un mémoire de 1701 affirme «qu'en ville on y dépense deux fois plus d'argent à acheter du sucre que du sel». En 1736, Jacques Trembley propose la création d'un impôt de «trois sols par livre sur le sucre qui se consomme ici» dont il estime le revenu à six mille écus par an. La consommation par habitant se monterait donc à plus de 6 kg par habitant, ce qui paraît beaucoup au regard du peu que l'on sait de la consommation de sucre dans les villes portuaires. C'est trop même selon A.-M. Piuz qui ramène ce chiffre à 4,5 kg. En 1780-1790 les indices dont nous disposons nous incitent à proposer l'estimation, prudente, de 6 à 8 kg par an. Pour Paris on avance le chiffre de 4,8 kg par habitant à la fin du XVIII^e siècle. A la même époque, les consommations moyennes nationales de sucre sont inférieures à 1 kg, sauf en Angleterre⁴⁰. On n'accordera pas à ces chiffres une confiance exagérée, mais les ordres de grandeur peuvent être retenus. De produit de luxe, le sucre devient, dans les villes, un «objet de consommation forcée», selon l'expression bien choisie de la commission pour la révision du tarif des douanes en 1790. Un exemple intéressant de la progression de l'usage du sucre dans les milieux populaires nous est donné par l'inventaire après-décès de Gabriel

³⁹ Précieuses informations sur la structure de la consommation des produits «d'épicerie» dans AEG, Commerce H 2 (1790).

⁴⁰ A.-M. PIUZ, *article cité* (1985).

Rojoux⁴¹. Celui-ci, modeste soldat de la garnison — il reçoit une livre de pain par jour et une maigre solde — meurt en juillet 1774. Son logeur, un maître cordonnier, fait état de ce qui lui est dû lors de la confection de l'inventaire. La note qu'il présente concerne la fourniture de confitures et de pâtisseries pendant les six derniers mois précédant le décès de Rojoux. Voici le détail pour le mois d'avril :

| | |
|--------------------------------------|---------|
| un quart de livre de biscuit | fl. —.7 |
| une bouteille de sirop de capillaire | fl. 1.3 |
| gelée de groseille | fl. 1.3 |
| trois navettes (brioches sucrées) | fl. —.3 |
| sucré candy | fl. —.6 |
| pain au lait | fl. —.4 |
| gelée de framboise | fl. 1.9 |
| un quart de livre de biscuit | fl. —.7 |
| sirop de vinaigre | fl. 1.9 |
| une bouteille d'eau cordiale | fl. —.7 |
| un quart de livre de biscuits | fl. —.7 |

On a pu dire du sucre qu'il était l'aliment totem de la bourgeoisie au XVIII^e siècle et nous partageons entièrement cette appréciation. Dans le cas genevois, le sucre est au centre d'une forme de sociabilité typique, qui surprend les visiteurs étrangers: le «goûter en sa société». Selon M^{me} d'Epiney, «à six heures tout est mort dans la ville, et les étrangers restent dans la plus complète solitude, parce que chacun se rassemble dans sa société particulière. Chacun tient l'assemblée à son tour; on y prend le thé comme en Angleterre, mais la collation ne se borne pas à ce breuvage; on y trouve d'excellentes pâtisseries, du café au lait, du chocolat, etc.⁴².»

Le triomphe du café et celui du sucre sont indissociables. La rapidité de la diffusion du café, dont le prix baisse, est d'ailleurs surprenante. Il fait une apparition tardive en Europe. Braudel signale sa présence à Venise en 1615, et à Marseille en 1674 seulement. A Genève, le patriciat l'adopte autour de 1690. Moins d'un siècle plus

⁴¹ AEG, Inventaires après-décès, volume F 749.

⁴² M^{me} d'Epiney, 1757-1758, dans J. D. CANDAU, *Voyageurs européens à la découverte de Genève, 1685-1792*, p. 63. Témoignages identiques de John More concernant les sociétés d'enfants, 1773, p. 88, et de Nicolaï Karamazine, 1789-1790. Voir aussi bien sûr les considérations de J.-J. Rousseau sur la sociabilité genevoise.

tard, la quasi-totalité de la population s'y est convertie. Entre 1715 et 1790, la consommation de café par habitant passe de 600 grammes à un peu moins de 2 kg. En 1774-1776, pour la classe moyenne, plus de 85% des inventaires font état d'ustensiles servant à la préparation ou au service du café : cafetière, moulin à café, et casse à griller le café (on torréfiait à la maison). Les cafetières font désormais partie des objets de première nécessité, comprenez qu'elles ne sont plus saisies en cas de faillite⁴³. Dans les années 1780 un auteur anonyme estime qu'un journalier consacre un sol et six deniers à son café⁴⁴. Les vertus que l'on trouve au café le désignent comme la boisson de l'abondance : il facilite la digestion et combat l'ivresse. Un plaidoyer pour le café paru à Genève en 1756 est particulièrement explicite à ce propos : « C'est ce qu'on a éprouvé sur différentes personnes, que le vin avoit pu surprendre. Une et quelquefois deux et trois tasses de Caffé ont opéré dans leur tête échauffée par des grossières vapeurs, un retour presque instantané de tranquillité et de calme⁴⁵. » Le café suit le repas avant de s'imposer comme boisson matinale. On le boit d'ailleurs très corsé, près de 20 grammes par tasse contre 7 à 9 grammes pour un café fort d'aujourd'hui. La rapidité de sa diffusion dans les classes populaires doit sans doute beaucoup aux « cercles ». Leur relative hétérogénéité sociale a dû accélérer le processus. Les deux ou trois « maisons de café » officielles perdent rapidement le monopole dont une lourde redevance devait les assurer. Pour compenser l'interdiction des cercles en 1781 le gouvernement admit l'ouverture d'une centaine de maisons de café⁴⁶.

En 1822, dans un petit opuscule consacré à la consommation de la ville de Genève, D. Picot établissait une distinction entre besoins naturels et besoins factices⁴⁷. Admettons la légitimité de cette distinction. Le sucre et le café sont alors des « besoins factices », devenus des « besoins réels » parce qu'ils sont jugés tels par les citoyens. Du point de vue de la représentation que se font les

⁴³ Également F 749.

⁴⁴ AEG, Second coup d'œil sur le passé et le présent pour servir de suite à la lettre de M. Grenus à M. Necker (1790), brochure Rivoire.

⁴⁵ *La Salubrité du Café prouvée par la raison et l'exemple*, Genève, 1756, p. 18.

⁴⁶ Ne pas se laisser abuser par ces maisons de café dans lesquelles on boit surtout du vin. Leur nombre est révélateur de l'importance des cercles auparavant.

⁴⁷ D. PICOT, *op. cit.*, p. 1 et 2. Nous dirions aujourd'hui « besoins biologiques » plutôt que « besoins réels ».

consommateurs de leurs besoins, ils sont devenus indispensables et irremplaçables. L'Hôpital prendra du temps à l'admettre, et se plaçant d'un point de vue purement économique jugera encore longtemps que sucre et café n'ont pas leur place sur la table des malades ou du personnel. Dans leurs cercles, les compagnons se plaisaient, pour leur part, à faire la preuve que l'adoption de produits longtemps réservés aux maîtres de la Cité valait bien les sols, durement gagnés, qu'ils trouvaient à leur consacrer. Le patriciat s'ingénia pour sa part à nier l'évidence en classant, lors de la réforme fiscale de 1782, le sucre et le café dans les denrées de luxe, les soumettant en conséquence à une forte taxe. Il est toujours pénible de perdre une chasse gardée...

Au terme de ce passage en revue des permanences et des innovations alimentaires, quelques conclusions peuvent être tirées.

Que ce soit au début ou à la fin du XVIII^e siècle, on peut admettre que la population genevoise était dans l'ensemble suffisamment nourrie. Les rations alimentaires moyennes ou hospitalières ne correspondent certes pas aux optima des diététiciens, mais une certaine indulgence est de rigueur pour notre diagnostic rétrospectif, car après tout l'alimentation des pays industrialisés aujourd'hui ne coïncide pas non plus avec ces optima.

L'abondance constatée n'exclut pas que les plus défavorisés aient pu souffrir de sous-nutrition ou de malnutrition, mais au plan général et même en admettant que la surconsommation de la haute bourgeoisie tire les moyennes vers le haut, la situation apparaît satisfaisante.

Les données rassemblées ont fait ressortir des transformations radicales de l'alimentation genevoise. Les céréales et le vin cèdent devant la montée du sucre et probablement des produits laitiers. La consommation de viande s'enfle jusqu'à l'excès. Ce sont là des signes de modernité indiscutables et qui préfigurent l'évolution des régimes alimentaires des pays européens au XIX^e siècle. Cette modernité doit beaucoup aux progrès décisifs enregistrés dans la seconde partie du XVII^e siècle, lorsque la disette a été vaincue. La croissance économique associée à trente années presque ininterrompues de bonnes récoltes améliore les conditions de vie populaire et, simultanément, autorise l'affermissement de l'institution annonaire. C'est sur cette période charnière que la recherche devra être orientée.

Si l'on tient à parler de révolution alimentaire, on devra entendre par là une révolution plus culturelle que diététique. Une nouvelle façon de vivre et de manger se fait jour, sans amélioration décisive de la qualité nutritionnelle de la ration moyenne. Les retombées de l'expansion européenne s'inscrivent dans les structures du quotidien, le superflu devient indispensable, pour tous ou presque.

De ce point de vue, l'écart s'est creusé entre ville et campagne. L'alimentation rurale, même avec l'adoption des plantes américaines, reste ce qu'elle a toujours été : végétale, riche en fibres, pauvre en graisses. Sa diversité naturelle, faite de nuances, contraste plus que jamais avec une alimentation urbaine — et non plus seulement bourgeoise — aux saveurs marquées. A la force des épices se sont ajoutées la douceur du sucre et l'amertume du café.

L'amélioration ou la détérioration d'une alimentation ne peut pas se juger uniquement sur des critères dits «objectifs», comme le nombre de calories ou de grammes de protéines. L'amélioration doit aussi être ressentie comme telle par les contemporains. De ce point de vue, l'acquis du Genevois moyen au XVIII^e siècle, c'est le bœuf gras, le café et le sucre. Pour être acceptées, les innovations alimentaires doivent répondre à des nécessités qui peuvent être schématiquement de deux types : le besoin vital, c'est l'exemple de la pomme de terre, ou la satisfaction du besoin social de mimétisme des classes moyennes vis-à-vis des classes supérieures, c'est l'exemple du café. Dans le cas de Genève, pour un temps, seul ce type d'innovation est entré en ligne de compte. Les pratiques alimentaires des groupes dominants ont donc influé de façon décisive sur les pratiques alimentaires de la société urbaine. Des produits qui relevaient du goût de luxe, d'affirmation d'une distinction sociale, sont devenus en l'espace d'une ou deux générations de véritables normes d'intégration sociale. Ce processus de démocratisation a des aspects pathétiques dans la mesure où les goûts des élites, dont on a vu l'effet entraînant, ne sont pas fondés sur des choix rationnels économiquement ou diététiquement parlant. Ces groupes sociaux sont tenus de jouer leur rôle social, d'affirmer leur différence, leur richesse et leur pouvoir, entre autres par ce qu'ils mangent et, c'est un aspect qui n'a pas été envisagé, par la façon dont ils le mangent. Au XVIII^e siècle, il y eut véritablement course poursuite, et à un rythme bien plus rapide que par le passé, entre le besoin de distinction des groupes dominants et le désir

d'imitation, d'aggrégation des groupes sociaux dominés. La classe moyenne a marqué quelques points, même si la haute bourgeoisie se crée de nouveaux luxes, les grands crus notamment, et conserve bien des privilèges comme les truites, les agrumes et de façon générale ce que l'on appelait alors les fruits de Provence.

L'adoption de certains standards de consommation de la haute bourgeoisie par les classes moyennes, horlogers et petits boutiquiers, puis par les classes populaires avait son coût. Le sucre restait, à calories égales, largement plus coûteux que les céréales ou le vin du pays. La remarque vaut aussi pour la viande — la substitution vache-bœuf engraisé. Le consommateur accepta d'assumer ces nouvelles dépenses; le fait qu'il ait su se créer de nouveaux besoins est un phénomène essentiel et qui, surtout, n'allait pas de soi. La société genevoise commençait à vivre dans le domaine alimentaire selon le mode typique d'une société de consommation au sens où la définit Baudrillard.

L'alimentation paysanne obéit à une logique fondamentalement différente de celle qui régit l'alimentation urbaine. Le paysan est à la fois producteur et consommateur. Il oriente sa propre consommation en fonction des préférences des citadins, portant au marché ce dont il pourra tirer un bon prix, gardant pour lui ce que les citadins n'apprécient guère. L'alimentation urbaine influe ainsi directement sur l'alimentation rurale en déterminant, d'en haut, comment le partage des denrées doit s'effectuer. Les contraintes évidentes de la production agricole sur l'alimentation urbaine sont ainsi compensées par les contraintes exercées par le marché urbain sur les choix en matière de production agricole, mais aussi sur le mode de vie rural. Les ruraux ne sont pas absolument imperméables à l'influence des villes, mais le processus d'imitation s'effectue à un rythme bien plus lent. Les régimes alimentaires paysans ne tendent jamais à l'uniformisation et les différences observées entre des régions éloignées de quelques dizaines de kilomètres sont déroutantes et contrastent avec la profonde similitude qui existe entre l'alimentation genevoise et l'alimentation parisienne par exemple. La société rurale est en outre une société moins hiérarchisée, plus homogène, moins apte par conséquent à produire par elle-même une diversification sociale de l'alimentation très marquée.

Bois et charbon: les freins à l'innovation

Si, comme nous le pensons, la différence entre l'alimentation urbaine et rurale et l'écart croissant qui les sépare au XVIII^e siècle relèvent plus de facteurs culturels que de différences de revenus, nous devrions retrouver des dissemblances comparables dans d'autres secteurs de la consommation. On a noté une certaine réticence de la population urbaine à l'égard des plantes américaines, en dépit de la hausse séculaire du prix de blé. Nous retrouvons cette sorte d'insouciance à l'égard des difficultés majeures du temps dans le domaine de l'énergie. Il n'est pas exagéré d'affirmer que Genève, comme le reste de l'Europe, connaît une crise de l'énergie dans la seconde partie du XVIII^e siècle. Partout le prix du bois augmente, la forêt devient précieuse. A Genève, la dépendance à l'égard des pays voisins et les normes de confort n'améliorent pas la situation. Selon Despina, le Résident de Savoie: «Le territoire de la République ne fournit point de bois de chauffage. Il vient tout de Savoie, de France et de Suisse. La consommation en est immense à Genève, parce que l'hiver est long et qu'on est dans l'usage de tenir les appartements fort chauds⁴⁸.»

A partir de 1770, on se soucie sérieusement de tenter de diversifier les sources d'énergie. Traditionnellement, on se chauffe au bois de hêtre (le meilleur), de sapin, et de chêne (très décrié). On se sert en outre du charbon de bois. Deux sources d'énergie, que l'on peut qualifier de nouvelles dans le contexte régional, retiennent l'attention: le charbon de pierre et la tourbe. Des contacts sont pris, et finalement le gouvernement fait venir 10 000 quintaux de charbon pendant l'hiver 1785-1786: «On en a brûlé dans les salles du Conseil et dans les maisons apparentes de Genève. Personne n'en a été incommodé. Peu à peu, on pourroit s'accoutumer à l'odeur désagréable qu'il répand, comme on s'y accoutume dans les pays où l'on en fait usage. Il est d'ailleurs très économique. Des personnes qui ont exactement calculé cette dépense m'ont assuré que, toutes choses égales, on peut se chauffer à moitié moins de frais avec le charbon de pierre qu'avec le bois⁴⁹.» Sans doute, mais l'odeur pose tout de même

⁴⁸ P. GUICHONNET, «Les relations commerciales entre la Savoie et Genève à la fin du XVIII^e siècle», dans *Mélanges Paul-E. Martin*, Genève, 1961, p. 569-580.

⁴⁹ *Ibid.*

un problème: en 1786 on rapporte quelques plaintes de la part des Seigneurs du Magnifique Conseil et du Conseil des Deux-Cents. La Chambre des Comptes rejette ces doléances avec véhémence rappelant, ce qui est exact, «que l'essai de ce charbon avait été fait à la réquisition d'une grande partie du Conseil en vue d'économiser le bois ce n'étoit pas le cas d'abandonner cette idée vu qu'on s'accoutumera à cette odeur qui n'est pas malfaisante et que tout ce qui peut tendre à diminuer la consommation du bois est un bien public»⁵⁰. C'est avant la Révolution le seul cas connu d'intervention de l'Etat en vue de faciliter la transition d'un produit à l'autre. Cette intervention témoigne en réalité des difficultés que soulève la substitution charbon-bois, qui ne se réalisera que bien plus tard. Nonobstant l'odeur, l'obstacle majeur réside en l'absence de poêles ou de fourneaux. L'usage des cheminées explique l'ampleur de la consommation de bois, due à l'énorme déperdition de chaleur, et l'impossibilité de remplacer dans de brefs délais le bois de chauffage par le charbon de pierre. C'est dire l'importance des modalités de la consommation. Pour les denrées alimentaires elles sont résolues par l'apparition de nouvelles pratiques culinaires ou de nouveaux ustensiles; dans d'autres domaines des mutations technologiques d'une certaine importance sont nécessaires.

Intérieurs citadins et campagnards

Qu'en est-il maintenant des intérieurs? Peut-on y découvrir quelques nouveautés témoignant d'une volonté largement répandue d'adoption du confort bourgeois? Nous avons abordé cette recherche sur la base d'un échantillon restreint d'inventaires après-décès⁵¹, qui ne concernent en fait que des représentants des classes moyennes: maîtres de toutes professions, boutiquiers, travailleurs indépendants, travailleurs qualifiés de la fabrique, etc. Nous avons donc exclu les classes les plus fortunées (négociants, banquiers, professions libérales, rentiers) d'une part, et les travailleurs sans qualification ou des

⁵⁰ AEG, Fin A 22 ter, 19. 12-1786.

⁵¹ Cent inventaires retenus. Impossibilité d'étudier les intérieurs des compagnons sur un échantillon aussi restreint puisqu'ils logent généralement «chez l'habitant»... Tous les pourcentages donnés dans le texte sont arrondis, mais on peut se fier aux ordres de grandeur.

professions dites basses d'autre part (métier du bâtiment, du cuir par exemple). A première vue les intérieurs étudiés semblaient bien traditionnels, austères comme on s'accorde souvent à le dire. Un, deux ou trois lits selon la taille du ménage, en noyer et garni de pierrelatte verte, avec matelas de crin et de laine, et rideaux.

Une ou deux tables, des chaises, une ou deux garde-robes ou armoires et cela semblait à peu près tout. Pas de bouleversement donc par rapport aux intérieurs de la fin du XVII^e siècle⁵². Mais en y regardant de plus près, en comptabilisant les objets, on s'aperçoit qu'étant donné la modicité de l'espace disponible, cette impression est erronée. Particulièrement si l'on prend la peine de comparer avec les inventaires campagnards⁵³.

La différenciation entre le citadin et le paysan concerne des produits et des objets manufacturés. Quelques exemples, en commençant par le coton : avant 1700, il est encore très rare, mais dès lors son adoption est immédiate en ville sous la forme surtout de couvertures de lits, de rideaux, et, de plus en plus, dans la confection des bas, des bonnets et de l'habillement en général. (Le coton apparaît dans 85% des garde-robes féminines en 1770-1779). Dans l'ameublement, au sens large, sa diffusion est un fait acquis en 1730 déjà.

Autre matière dont l'usage se répand, la faïence : nous la retrouvons dans les trois quarts des inventaires de notre échantillon. Elle ne remplace pas la vaisselle traditionnelle en terre et en étain, elle vient en sus.

Comme objets manufacturés, on peut donner l'exemple des meubles rembourrés qui se retrouvent dans plus de 70% des intérieurs de la classe moyenne. A une ou deux exceptions près il s'agit d'un fauteuil. Le « cabaret » se rencontre aussi dans la plupart des ménages urbains ; simple plateau ou petite table, il sert à supporter boissons et aliments. Ces exemples, on pourrait les multiplier, en particulier dans le domaine des ustensiles de cuisine.

Tous participent, à notre sens, de ce processus constant d'imitation des groupes sociaux d'un palier à l'autre de la hiérarchie sociale.

⁵² F. LACHAVANNE, A. VERNAY, *Aspects de la vie quotidienne à Genève à la fin du XVII^e siècle*, mém. lic. FSES, Genève, s.d. Voir aussi A. MALLET, *Structure et évolution des fortunes à Genève au XVIII^e siècle (d'après les inventaires après-décès)*, mém. lic. FSES, Genève, 1981.

⁵³ L. WIEDMER, *Le cadre de vie matériel dans la campagne genevoise au XVIII^e siècle*, mém. lic. FSES, Genève, 1981.

Les résultats en restent largement symboliques. Un fauteuil contre plusieurs salons avec sofa dans la haute bourgeoisie. De la faïence, mais pas encore de porcelaine ou du moins très peu. Ces produits ne se retrouvent guère à la fin du XVIII^e siècle chez les paysans de la campagne genevoise. Bon nombre de ceux-ci sont pourtant des propriétaires et, les inventaires après-décès en font foi, jouissent d'une certaine aisance. Les intérieurs des classes moyennes citadines ressemblent à ceux de la paysannerie. Cependant, certains détails trahissent une conception du bien-être qui les rapproche plus des intérieurs bourgeois. Le paysan genevois, qui connaît bien la ville, n'a pas encore jugé bon pour sa part d'adopter des « nouveautés », datant même d'un siècle.

Cette approche était sans doute un peu rapide. La nécessité de compléter ces premiers résultats ne se discute pas. Il faudrait affiner l'analyse en menant la recherche par groupes sociaux. Une telle étude n'a d'ailleurs de sens que dans le temps long. C'est l'évolution séculaire qu'il faudrait étudier, pour arriver à quelques certitudes quant à l'évolution des niveaux de vie, mais aussi quant à une éventuelle permanence des comportements urbains en matière de consommation.

Travailler pour consommer ?

Les économistes du XVIII^e siècle et de la première moitié du XIX^e siècle se montraient souvent très pessimistes quant à la possibilité d'améliorer les conditions de vie des classes laborieuses. Ils craignaient qu'une telle amélioration ne conduise ces dernières à réduire leur temps de travail. La logique qui prévalait voulait qu'en cas d'augmentation du salaire réel les ouvriers et artisans limitent leur travail en proportion.

Arthur Young était catégorique : « Tout le monde sait, sauf les imbéciles, que les classes inférieures doivent être maintenues dans la pauvreté sinon elles ne seront jamais industrielles. » Malthus insistait sur l'indolence et l'amour du repos des travailleurs. Sismondi, dans ses « Nouveaux principes », partageait ces vues : « C'est une grande erreur, dans laquelle sont tombés la plupart des économistes modernes, que de se représenter la consommation

comme une puissance sans bornes, toujours prête à dévorer une production infinie.» Sismondi continuait son raisonnement ainsi: «on n'arrivera pas sans doute à envoyer (les artisans) à leur atelier en carrosse, ou à les faire travailler à leur métier en habits de velours, ou de brocarts d'or; si tel devait être le résultat de ce zèle pour produire, qu'excitent tous les écrivains et qu'encouragent tous les gouvernements, les ouvriers renonceraient bien vite au luxe qu'on leur ferait acheter par un pénible travail»⁵⁵. Sismondi pense en fait que le luxe n'était possible que lorsqu'on l'achète avec «l'argent d'autrui». Il ne conçoit pas que les notions de luxe et de nécessité soient des notions relatives, que le luxe puisse devenir le strict nécessaire. Il ne réalise pas la faculté déjà ancienne des populations urbaines à se créer des besoins nouveaux.

Lui reprochera-t-on de n'avoir pas su regarder autour de lui? Les effets de Jean-Isaac Tripoux, mort en 1775, ne furent évalués qu'à 346 florins lors de la confection de l'inventaire. Il n'était, il est vrai, qu'un modeste compagnon charpentier, la liste des objets qu'il possédait nous apprend toutefois qu'il glissait une cafetière dans son sac de voyage, et qu'il ne serait pas sorti pendant la belle saison sans son chapeau à bord doré, sa veste de cotonne, et son «paresol» de soie...

⁵⁵ Cf. M. HERLAND, «Malthus et Sismondi», dans *Malthus hier et aujourd'hui*, p. 293-315.

