

Trois générations à table dans le pays de Rennes 1846-1926

Cette communication n'est pas le fruit d'une enquête exhaustive et n'a pas l'ambition d'être une étude ethnologique ou sociologique sur les pratiques de la table, révélatrice de clivages ou de privilèges sociaux ; elle n'aboutit à aucune démonstration. Ces pages «à la fortune du pot» rassemblent des informations disparates, de sources diverses, mais concernant une seule famille, beaucoup plus représentative qu'on ne pourrait le penser.

Découvrons François-Charles Oberthür qui sera aux yeux de ses contemporains un grand capitaine d'industrie, pour les Rennais un grand notable vivant fastueusement, mais voyons le à ses débuts. Le fondateur de la dynastie est né à Strasbourg en 1818, est arrivé à Rennes comme artisan ou artiste lithographe en 1838 et s'est marié en 1844 avec Marie Hamelin, fille d'un libraire de la place du Palais. Dès 1845, il a un fils, Charles. Le 6 septembre 1846, il écrit à un ami en Alsace et lui raconte qu'aux beaux jours, il va retrouver sa femme et son fils dans une propriété que le beau-père Hamelin possède aux Forges en Cesson et où l'on élève «deux vaches, le cochon, des porcelets et des canards, des pigeons», avec un beau verger. Propriété appréciée parce qu'«on y trouve lait, beurre, œufs, légumes et fruits». Ce week-end François-Charles et sa femme ont dîné «d'une fine omelette aux herbes», et le dimanche ils ont déjeuné «de beurre et de galettes de blé noir et de quelques bonnes poires». Le 13 août 1849, François-Charles écrit de Monterfil où sa belle-mère possède quelque bien et où il s'est aménagé un petit logis avec un «petit jardin légumier», tandis qu'il défriche et plante les terres de Haute-Lande où il voudrait introduire des méthodes alsaciennes. Nous n'avons pas d'indications culinaires, mais nous supposons la même frugalité qu'en 1846 (1).

(1) Archives Oberthür à Monterfil. Lettres reproduites dans H.-B. Dubrœucq. *Généalogie Oberthür*, 1993, reprographié, H.C., pp. 100-103.

Retenons de ces deux lettres un goût pour une nourriture simple et saine, pour les aliments du terroir qu'on aime à produire soi-même pour les consommer sur place ou à la ville. Ce sera une constante chez les Oberthür, pendant près d'un siècle, que de porter un intérêt personnel à la production du potager et du verger et de fournir les cuisines des fruits et légumes, volailles, œufs et beurre de leurs métairies et de leurs domaines (2). Il faut souligner que François-Charles Oberthür, en même temps qu'il développe ses ateliers, achète des métairies à Monterfil, puis de 1867 à 1873 un très vaste domaine à Bourgbarré (285 hectares), puis en 1883, la propriété de la Hublaie près de Cesson, et enfin le domaine du Logis et ses fermes à Monterfil en 1886. Il y a chez cet industriel, dont l'entreprise est toujours à la pointe du progrès technique et en constante expansion, un goût de la nature, de la campagne, de la retraite rustique. Il achète des propriétés pour diversifier son patrimoine sans doute, pour se donner une assise sociale, territoriale, mais aussi pour en faire des modèles à la fois sur le plan de l'exploitation et sur le plan du décor paysager, et surtout pour y jouir d'une vie de sage, dans un idéal à la fois chrétien et virgilien. Même le domaine de la rue de Paris, où l'imprimerie s'installe en 1860, est encore à la campagne, en zone maraîchère ; les bâtiments industriels y seront entourés d'un parc à l'anglaise et accompagnés d'un potager.

Ce goût pour un monde bucolique ou géorgique, disons pour le bonheur champêtre, se retrouvera très tôt dans les calendriers Oberthür, avec l'évocation d'une campagne paisible, harmonieuse, féconde, avec de nombreuses scènes de la vie rurale, des moissons, des vendanges, de beaux troupeaux ! La table est suggérée par les images d'aliments sains, produits du travail quotidien de nos paysans et d'une nature bienfaisante. On pourrait croire que les calendriers offrent d'innombrables scènes de repas avec des tables bien garnies, mais il n'y a guère qu'une «oie de Noël» en 1910 : dans une salle à manger bourgeoise, une dizaine de convives saluent l'arrivée du maître d'hôtel apportant le volatile. En fait, on trouve des goûters, des collations, des pique-niques sur l'herbe, dans des jardins, des repas de paysans aux champs ou de chasseurs : la nourriture associée à la nature, à la campagne, à un cadre agréable et à la détente ou au repos.

(2) Pour François-Charles Oberthür, l'abondance ne se justifiait que si elle était partagée, et on ne faisait jamais appel en vain à sa générosité. Le recteur de Monterfil rapporte une anecdote : «Dans une de ses visites à sa campagne de la Hublaie, il apprend de son jardinier que la récolte de pommes de terre a été abondante : «Ah bien, nous donnerons celles-ci aux pauvres, celles que nous avons à Rennes suffiront». Une personne qui l'accompagnait hasarda une observation : «Donnez plutôt celles de Rennes, et gardez de préférence celles-ci qui sont plus savoureuses». «Comment, que dites-vous là ?», puis faisant un pas : «Ne savez-vous pas que les pauvres sont les amis de Jésus-Christ. C'est à eux qu'il faut donner ce qu'il y a de meilleur». Il s'agit certes d'un panégyrique mais le geste est bien caractéristique de l'homme. Archives Oberthür à Monterfil. *Ibid.*, p. 64.

Mais dans les calendriers, la nourriture est toujours là, implicitement ou explicitement, avec ces produits du terroir sûrement présents dans les celliers, les fruitiers, les légumiers, les garde-manger des Oberthür, et indispensables pour de bons repas.

Ces produits, on ne les retrouvera pas grâce aux archives. En effet tout ce qui vient du domaine ne figure dans aucun livre de comptes, et on ne peut pas le chiffrer, ni en qualité, ni en quantité. Dans un registre conservé à Monterfil subsistent des comptes mensuels et des factures de 1911-1912 ; on ne trouve guère que de la boucherie, du pain et un peu d'épicerie. Il y a lieu de penser que plus de la moitié de la nourriture quotidienne venait du domaine (3).

Après avoir découvert François-Charles Oberthür à ses débuts, retrouvons-le trente ans plus tard, devenu un notable, devant tenir son rang social, installé dans son superbe hôtel de la rue de Paris en 1877. Il va de soi qu'il faut «recevoir» en respectant les règles de la table et les principes de la grande cuisine. Au cours du siècle écoulé, la France a mis au point un art du bien manger, de la «bonne chère», d'une nourriture raffinée présentée selon des usages codifiés, accompagnée de crus servis selon des règles précises. On a inventé les termes *gastronome* et *gourmet*, l'hôte est devenu l'*amphitryon*, et de nombreux ouvrages, très détaillés, imposent des plats très élaborés se succédant dans un ordre immuable et selon un cérémonial établi (4).

(3) Il s'agit de documents bien détaillés, en poids, quantités, prix, dates mais dont il est difficile de tirer des enseignements précis car on ne sait combien de bouches, maîtres et serviteurs les livraisons concernent. Par exemple, en avril 1912, le boulanger livre 43 pains de 6 livres et 10 pains de 12 livres pour 63 francs, 189 kg donc 6 kg par jour. Le boucher livre près de 120 kg de viande, surtout du veau, plus des abats, ris, têtes et pieds de veau, lard, saindoux, pour 128 francs. Toute la famille est-elle à la campagne ? Mais en octobre 1911, il n'y avait que 34 francs de pain et 43 francs de viande. Ne reste-t-il que les serviteurs, qui mangent aussi des galettes et des crêpes car on livre 3 kg de farine de sarrasin et 1 kg de farine de froment. Signalons que le boucher déduit de sa facture d'octobre le prix de deux veaux achetés à M. Oberthür, bel exemple de circuit réduit. On dira peut-être qu'on se goberge «au château», tandis que les pauvres mangent du pain noir. Chaque semaine, le boulanger livre, de la part de M. Oberthür, à douze foyers nécessiteux, veuves seules ou chargées de famille, un total de 30 kg de pain. C'est le «pain des pauvres», mais de même qualité que celui des riches, à 1 franc le pain de 6 livres.

(4) Signalons : GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands*, 1803-1812, et *Manuel des Amphitryons*, 1808. J. BERCHOUX, *La Gastronomie*, 1805. Ch.-L. CADET-GASSICOURT, *Cours gastronomique*, 1809. BRILLAT-SAVARIN, *La physiologie du goût, ou méditation de gastronomie transcendante*, 1826. Le plus célèbre et le plus diffusé des livres de cuisine est celui publié en 1818 par L.-E. AUDOT, *La cuisinière de la campagne et de la ville, encyclopédie de la bonne chère et de l'économie domestique*, encore édité en 1901, 79^e édition «mise au courant du progrès actuel», gros volume illustré offrant 1 500 recettes et conseils. Citons aussi le fameux *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre DUMAS, 1873.

La bibliothèque municipale de Rennes conserve dans le fonds Pollès une collection exceptionnelle de publications gastronomiques.

Ceux qui ont visité l'hôtel de la rue de Paris ont été émerveillés par la cuisine modèle et par la majestueuse salle à manger, qui correspondent à ce nouvel idéal culinaire. En 1950 Joseph Oberthür, petit-fils de François-Charles, né en 1872, évoque l'atmosphère gastronomique qu'il avait connu soixante ans plus tôt :

«Mon grand-père, bon Alsacien, tenait pour principe que la meilleure manière de louer le Seigneur est de profiter largement des biens qu'il met à notre disposition. Ma grand-mère, dans les mêmes idées, m'invitait souvent à dîner en tête à tête, après son veuvage. «Je ne mets jamais d'eau sur ma table, me disait-elle. L'eau, on en met dans la soupe et cela sert aussi à se laver, mais en mettre dans du bon vin c'est un péché».

Aussi, dans leur hôtel, la salle à manger était le centre et la cuisine, immense, un temple où rien ne manquait pour le culte de la bonne chère ; la cave était en proportion. L'ami Thory avait organisé cette partie de l'habitation et, certains dimanches, dès la fin de l'après-midi, il me convoquait pour l'assister dans la préparation du repas du soir qui réunissait toute la famille et quelques amis choisis.

La surveillance de la broche, qui rôtissait cuissot de chevreuil, dindon ou perdreaux devant la grande cheminée où flambait le sarment, m'incombait. Ensuite je descendais à la cave où j'apprenais à manipuler avec précaution les bourgogne poudreux, à chamber les bordeaux rouges, à rafraîchir les vins blancs. J'étais mis en garde contre les hérésies à ne pas commettre et les associations de liquides et de solides à éviter» (5).

François-Charles mourut en 1893. René Oberthür, né en 1852, fils cadet installé dès son mariage en 1877 dans la «maison neuve», continua sans doute la tradition des fastes culinaires. Charles, le fils aîné, qui avait épousé en 1870 Louise Le Ray (dont la mère était une Le Harivel de Fougères) devait, lui aussi, bien être tenu de recevoir selon les règles mais, si l'on en croit son fils Joseph, on faisait d'ordinaire bien maigre chère :

«Ma mère, d'une piété sévère, estimait que le corps était une guenille et la gourmandise, avec la luxure, le plus grand des péchés capitaux ; mon pauvre papa qui, par nature, n'était pas un ascète, avait complètement cédé à sa compagne bien-aimée et ne réagissait que faiblement» (6).

Il reviendra à Charles, son fils aîné né en 1871, et qui se maria en 1896 avec Suzanne Martel, de Cancale, de remettre à l'honneur les traditions de la bonne chère et de la bonne humeur. Un carton nous donne le menu d'un repas de gala le 7 mai 1911 (deux jours avant la mort de Marie Hamelin) : *potage cressonnière, œufs brouillés aux truffes, homard*

(5) J. OBERTHÜR, *Chasses et Pêches, souvenirs et croquis*, Paris, 1950, p. 28.

(6) *Ibid.*, p. 28.

à l'américaine, cœur de filet dauphine, poulardes du Mans, salade, asperges crème d'Isigny, cornets de Prague au foie gras, glace hollandaise, desserts. Meursault. Château Duhart-Milon. Gevrey Chambertin. Champagne. Café. Liqueurs. C'est pratiquement un menu type de l'époque, et dont l'abondance et la recherche n'ont rien d'exceptionnel. On y suit les règles en tous points. Nous imaginons le service impeccable, les nappes damassées, sur une belle table d'acajou pouvant accueillir plus de deux douzaines de convives, l'argenterie, les cristaux, peut-être le fameux service «aux papillons» offert par les ouvriers à l'occasion de la remise de la croix de la Légion d'honneur le 7 février 1875 (cérémonie suivie d'un banquet de 450 couverts). Nous pouvons voir les toilettes élégantes des dames et les plastrons empesés des messieurs, car Charles Oberthür, excellent aquarelliste et caricaturiste, ornait ses menus et ses cartons d'invitation de délicieuses ou savoureuses pochades, et par ailleurs, certains calendriers nous montrent des scènes de la vie mondaine de la Belle Époque.

D'autres cartons d'invitation appellent quelques intimes à de petits dîners, sans façon, parfois en précisant «on pêchera», car le domaine de la rue de Paris comportait deux pièces d'eau poissonneuses, pour la joie des enfants et des parents. On avait donc le plaisir de la pêche avant les plaisirs de la table. Les étangs de la rue de Paris ne contenaient pas que du menu fretin, on y conservait de belles pièces, carpes et tanches, en prévision des jours maigres aussi bien que des festins. Les calendriers Oberthür offrent d'ailleurs de nombreuses scènes de parties de pêche qui confirment l'importance des poissons d'eau douce sur les tables d'alors et dans les loisirs des Français (7).

Par ailleurs, d'autres menus, à la Hublaie le 10 juin 1909 et à l'occasion de la Saint-Hubert en 1912, nous révèlent un sens aigu du canular en dissimulant des mets savoureux ou succulents, et annoncent une atmosphère festive et conviviale (8). L'évocation de la Saint-Hubert introduit un élément capital pour la table des Oberthür : le gibier présent dans les repas, au moins six mois de l'année, et en fait, avec le gibier d'eau, la sauvagine, presque toute l'année. Comme le dit un recueil de

(7) Il faudrait pouvoir évoquer les poissons de mer, crustacés et coquillages à la table des Oberthür. Dès les années 1850, François-Charles Oberthür acquit une propriété à Cancale. Son petit-fils Joseph a raconté les parties de pêche en mer et détaillé les plaisirs simples ou raffinés offerts par les produits de la mer : *Poissons et fruits de mer de notre pays*, Paris, 1944, 328 p., illustré.

On se doute que des bourriches de poissons et d'huîtres devaient être expédiées de Cancale à la rue de Paris en hiver.

(8) Menu du 10 juin 1909 : soupe aux escargots de Cesson, truites saumonées à la Guillaume le Conquérant, filet de diplodocus sauce Attila, cormorans rôtis, chichis de petits pois, pâté de corbeaux de Mesneuf à la Montgomery, salade foin nouveau, crème Michu, petits fours à la Totote. Fruits, bananes anciens régimes, fraises, cerises.

recettes, «il n'est point de dîner d'hiver sans un ou deux plats de gibier», et «la saison du gibier est la vraie saison du gourmet, c'est pendant le mois où le gibier, poil et plume, abonde, qu'on s'esbaudit le plus volontiers à table» (9). Tous les livres de cuisine du XIX^e siècle font une place d'honneur au gibier et multiplient les recettes ; toute vraie cuisinière doit savoir accommoder le gibier rapporté par «Monsieur» ou envoyé par les amis et parents, ou par le garde-chasse, et qui ne peut apparaître dans aucun livre de compte ni sur des relevés de fournisseurs.

François-Charles Oberthür ne fut sans doute pas chasseur, mais sa table devait être garnie de gibier par son beau-père Hamelin, fin fusil pour le poil comme pour la plume, selon la tradition familiale rapportée par Joseph Oberthür. Plus tard, l'acquisition du vaste domaine de Mesneuf, très giboyeux, eut sans doute pour motivation secondaire la nécessité d'organiser des parties de chasse non loin de Rennes pour tenir son rang social. Son fils Charles n'est pas connu comme chasseur, sinon de papillons ; toutefois la chasse dut être pour lui aussi une obligation sociale, un «rite de société». Mais ce sont les trois petits-fils, Charles, 1871, Joseph, 1872, Louis, 1878, qui seront de grands chasseurs dès leur jeune âge et qui consacreront tous leurs loisirs à la chasse, chasse qui ira du merle et de l'écureuil au cerf et au sanglier, chasse qui réunira amis et parents, alimentera toutes les conversations à l'automne et en hiver et qui fournira la table, aussi bien pour les grands dîners que pour le quotidien.

Là encore, les calendriers Oberthür confirment l'importance de la chasse dans la société française d'alors, et dans la famille. Non seulement le pittoresque coloré des équipages de vénerie est très souvent présent dans les almanachs, offrant les grands moments des rites de la chasse à courre, mais on trouve aussi fréquemment la chasse au fusil avec envols de colverts, de faisans, de perdrix ou de bécasses, avec déboulés de lièvres, avec épagneuls bretons ou setters irlandais.

Les livres de chasse et les mémoires de Joseph Oberthür (10), médecin, naturaliste et admirable dessinateur, détaillent toutes les pratiques de la chasse dans la haute société entre 1890 et 1930, mais aussi le plaisir du chasseur solitaire sur la lande, dans le bocage, dans les bois, au bord des étangs ou sur les grèves de Bretagne. Chaque gibier présenté

(9) J. NIHILUS, *99 manières d'accueillir le gibier*, Bibliothèque de la vie de famille, Paris, 1892.

(10) *Gibiers de notre pays*, sept volumes publiés de 1936 à 1961 à Paris, réédition en cinq volumes en 1971. De 1946 à 1952, Joseph Oberthür publia une quinzaine d'autres ouvrages sur la vie des animaux, les chiens et le gibier. Il illustra aussi de nombreux livres. Signalons aussi *Chasses et pêches, souvenirs et croquis*, Paris, 1950, et *Croquis et histoires de bêtes, dessins et souvenirs inédits*, Paris, 1979.

par Joseph Oberthür appelle une recette ou du moins des conseils (11). Soulignons que Joseph Oberthür était contre le faisandage systématique, facteur de dangereuses toxines, et contre les excès d'épices et condiments et les raffinements culinaires.

Pour Joseph et Charles presque tout ce qui bougeait pouvait être tiré, et presque tout ce qui avait été tiré pouvait être mangé (12), tantôt à la broche sur un feu de charbon de bois ou de sarments (13) chez le garde-chasse ou à la ferme, tantôt après une longue préparation. Très souvent Joseph Oberthür annonce que tel petit gibier fera un salmis présentable : tout ce qu'il y a au fond du carnier, une fois découpé, désossé, assaisonné, longtemps mijoté, accompagné d'une succulente sauce au vin, offrira un plat où se mêleront divers fumets et saveurs. Quantité de gibier finit aussi en pâté (14). On devine tout le travail que salmis, pâtés, gibelottes et civets demandent à la cuisinière, mais quels arômes doivent monter de la cuisine ! Le roi du gibier c'est le lièvre qui peut orner un repas de gala aussi bien qu'un dîner à la bonne franquette entre chasseurs. Les recettes sont nombreuses qui supposent toutes de longs préparatifs : de quatre à six heures de cuisson, sans oublier les vingt-quatre heures de marinade. Un livre de recettes manuscrit, compilé à partir de 1906 par Suzanne Martel, épouse de Charles, propose le fameux «lièvre à la royale», un «lièvre à l'alsacienne» et le «civet de lièvre Monterfil autrefois». Nous ne pensons pas que Mme Oberthür ait personnellement préparé ces plats. Nous supposons qu'elle devait se limiter à un peu de pâtisserie pour les thés ou les collations, car le cahier contient surtout des recettes de petits gâteaux, de biscuits ou de desserts.

(11) Donnons un exemple, à propos des halbrans ou jeunes colverts : «Un caneton pour deux convives, bardé et rempli d'une farce contenant quelques petits morceaux de jambon fumé, foie et gésier hachés, chair à saucisse ou rilette de lapin.

Servir bien saisi et un peu saignant. Décorer de quelques tranches de citron et d'orange. Accompagner le rôti d'olives vertes, de petits navets nouveaux braisés au sucre et de petits pois à la française. Si vous avez quelques bouteilles de Châteauneuf-du-Pape ou d'un bourgogne léger, vous pouvez les déboucher en même temps, et cet ensemble de bonnes choses tendres et délicates constituera une harmonie heureuse», *Gibiers de notre pays*, vol. 1 (éd. 1971), p. 20.

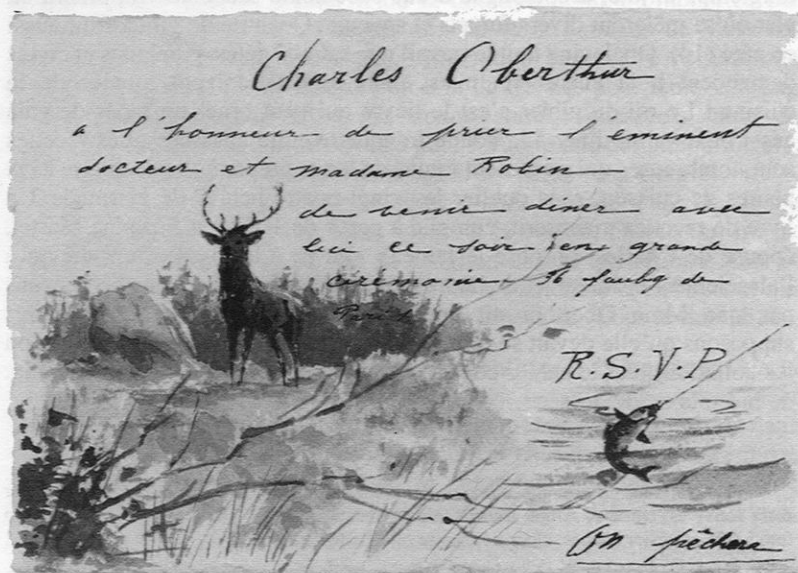
(12) Ils n'étaient ni des «fusilleurs» ni des «viandards», et à l'époque, voici un siècle, les chasseurs ne prélevaient qu'une dîme sur une faune très abondante et très diverse et qui était perçue essentiellement comme gibier. Les paysans d'alors, qui se livraient à un braconnage discret, avec collets et pièges, avaient la même attitude à l'égard de tout ce qui courait ou volait.

(13) En 1875, il n'y avait plus officiellement en Ille-et-Vilaine que 158 hectares de vigne ; cependant Joseph Oberthür évoque souvent le feu de sarment.

(14) Par exemple : «Je vous recommande un pâté : deux pigeons (ramiers), un lapin de garenne et deux écrevilles : c'est original et pas du tout désagréable», *Gibiers de notre pays*, vol. IV (éd. 1971), p. 173.

Pour conclure signalons que le cahier propose un traitement contre l'entérite, entérite peut-être causée par la trop bonne chère et du gibier trop faisandé. Il se termine après 1920 par un «régime pour maigrir», qui nous paraît sonner le glas de la bonne chère, la diététique et l'esthétique faisant rarement bon ménage avec la gastronomie, et annonçant la fin des grandes tables, et même la fin de la «cuisine bourgeoise», si riche en calories, mais si savoureuse et si diverse...

Jacques GURY



RÉSUMÉ

Trois générations d'Oberthür ont donné aux Rennais une certaine idée de la vie opulente. Mais d'un autre côté les almanachs Oberthür ont diffusé des images d'une France patriarcale où labourage et pastourage, jardinage, chasse et pêche garantissaient l'abondance et la qualité d'une nourriture traditionnelle. En fait, la famille Oberthür retrouve et recommande les usages, très anciens, de «l'économie rustique», du bien-vivre et de la bonne chère, inséparables de certaines valeurs morales et d'un recours à toutes les ressources du terroir, ce qu'aucune statistique ne peut démontrer mais qui n'en est pas moins une évidence.