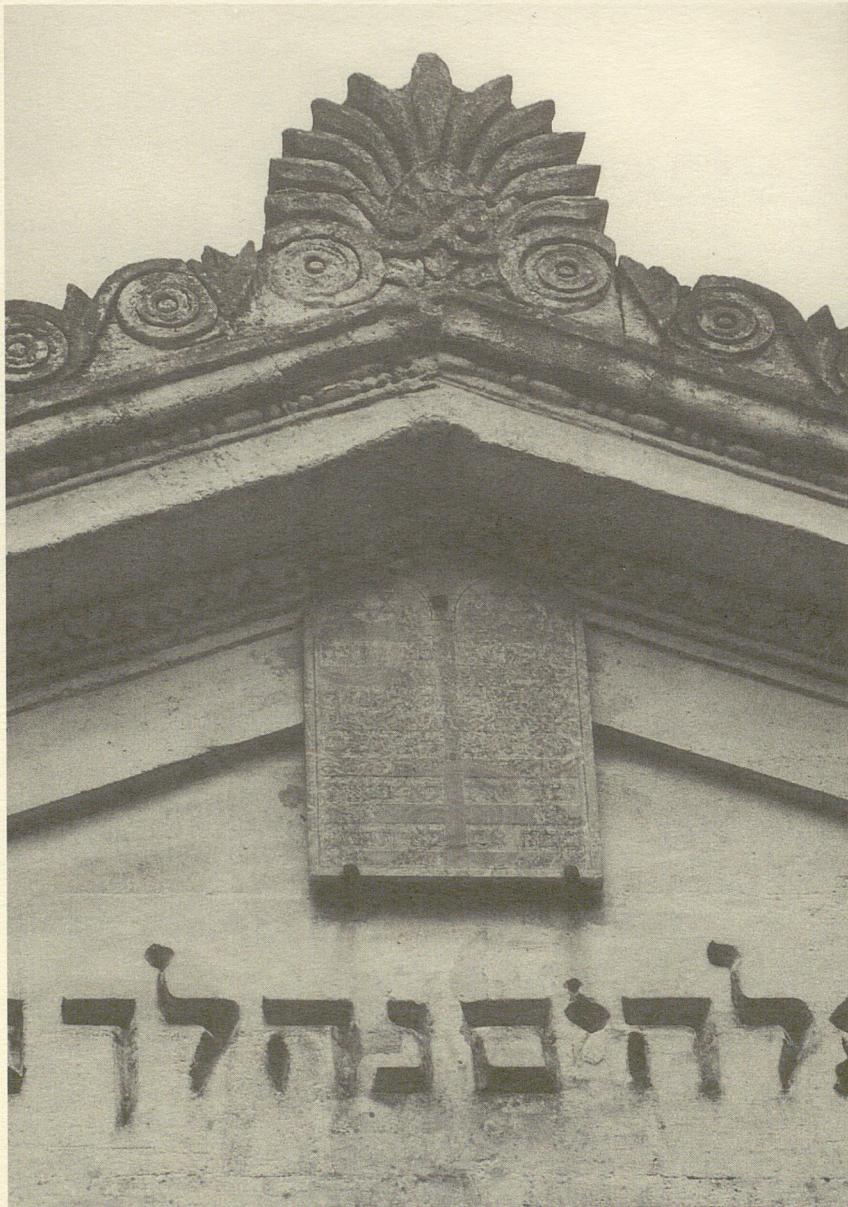


TOME LXIX

N° 264

2^{ème} TRIMESTRE 2002

REVUE HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE
DU LIBOURNAIS
ET DE LA VALLÉE DE LA DORDOGNE



REVUE TRIMESTRIELLE

Le N° : 8€

ABONNEMENT : 27€

SOCIÉTÉ HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE DE LIBOURNE

Fondée en décembre 1932

Reconnue d'Utilité Publique par Décret du 21 Novembre 1960

Siège Social : Musée Robin, 36, rue Thiers à Libourne (Gironde)

Correspondance et envois d'ouvrages Boîte Postale 175 33501 Libourne Cedex

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'Honneur

M. Maurice Druon, de l'Académie Française, à l'Abbaye de Faize.

Présidents honoraires

M. Jean Virgoulon (Président de 1994 à 1998).

M. André Teurlay, à Libourne (Maire Honoraire de Libourne).

Secrétaire Général honoraire

M. Bernard Ducasse, à Libourne (Secrétaire général de 1952 à 1995).

BUREAU POUR 2002

Membre d'honneur : Monsieur le Maire de Libourne.

Président : M. Christan Martin - 69, rue Etienne Sabatié, à Libourne.

Vice-Présidents : M. Christophe-Luc Robin, à Libourne et M. le Professeur Boris Sandler (Président de 1985 à 1990), à Libourne.

Secrétaire général : M. Jean-Luc Piat, à Saint-Quentin de Baron.

Secrétaire adjoint : M. René Avril, 13, rue Rozanoff, à Libourne.

Tresorier : M. Bernard Bégouin, Musée de Libourne.

Tresorier adjoint : Mme Jeanne Darros, 1, rue Président Carnot, à Libourne.

Archiviste : M. Michel Lafitte, à Libourne.

Directeur de Publication de la Revue : M. Christian Martin.

Membres du Conseil : M. le Docteur Claude Benazet (Président de 1991 à 1993), M. Stéphane Fuseau, M. Jean-François Janoueix, M. Michel Lafitte, Guy Milan, M. Alain Rault (Président de 1999 à 2001), M. Christophe Sireix.

† Anciens présidents : André Gillet (1932-54) - Jean-André Garde (1955-57) - Colonel Jacques Lewden (1958-60) - Emile Prot (1961-64) - Bernard Montouroy (1980-84) - Marc Besson (1965-1969) - André Coffyn (1970 à 1979).

- *Conservateur de la Bibliothèque* : M. le Docteur Claude Bénazet.

- *Commission "Revue"* : M. Avril, M. Benazet, M. Martin, M. Piat, Mr Robin, M. Sandler.

- *Commission "Musée"* : M. Bégouin, M. Ducasse, M. Lafitte, M. Martin, M. Piat, M. Sireix.

MEMBRES BIENFAITEURS DE LA SOCIETE

Le Conseil Général de la Gironde - La Ville de Libourne - Les Castors Libournais

La Chambre de Commerce et d'Industrie - L'Association des Commerçants et Artisans

MEMBRES DONATEURS

† In Memoriam des généreux disparus :

Mmes Delgouffre, de la Grand-Rive, Jomini, M. et Mme Roumegoux, MM. le Dr Bastin de Longueville, Paul Bial de Bellerade, Jean Bigot, Robert Blanchard, Ernest Corbineau, Henri Decros, Robert Desclaux, Jean Ducasse, Numa Dupuch, N. Eyquart, Jean-André Garde, le Colonel Irasque, William Maxwell, Henri Mirande, Bernard Montouroy, Fernand Morin, Louis Naval, Emile Prot, René Robert, André et Maurice Robin, Pierre Vacher, André Videau.

Généreux Donateurs

MM. André Coffyn, le Comte Edouard Decazes, Bernard Ducasse, J.-F. Fournier, Georges Monloubou, Imprimerie GIP.

L'Assemblée générale peut accorder le titre de Membre Donateur à toute personne ayant consenti un don important en nature ou en espèces (statuts art. 3).

Direction des Affaires Culturelles

54, rue de Magendie - 33074 BORDEAUX CEDEX

Téléphone 05 57 95 02 27 - Télécopie 05 57 95 01 25

Cette revue, sans but lucratif, paraît grâce à l'aide généreuse de nos amis annonceurs, bienfaiteurs et partenaires.

LES GRANDS VINS DU LIBOURNAIS

SAINT-EMILION : «la plus haute expression des vins de côtes»,

COTES :

Château **AUSONE**, 1^{er} Grand Cru classé A, ST-EMILION

Héritiers VAUTHIER, propriétaires.

«et des graves exceptionnelles» :

Château **CHEVAL BLANC**, 1^{er} Grand Cru classé A, ST-EMILION

Héritiers FOURCAUD-LAUSSAC, propriétaires.

Château **FIGEAC**, 1^{er} Grand Cru classé, ST-EMILION

A. MANONCOURT, propriétaire.

COTES :

Château **BELAIR**, 1^{er} Grand Cru classé , ST-EMILION

Madame DUBOIS-CHALLON, propriétaire.

Château **CANON**, 1^{er} Grand Cru classé, ST-EMILION

S.C. Château Canon, propriétaire.

Château **BEAUSEJOUR**, 1^{er} Grand Cru classé, ST-EMILION

Héritiers DUFFAU-LAGARROSSE, propriétaires.

Château **CLOS FOURTEL**, 1^{er} Grand Cru classé, ST-EMILION

Société Civile du Clos Fourtet, LURTON, propriétaires.

Château **SOUTARD**, Grand Cru classé, ST-EMILION

Des LIGNERIS, propriétaire.

Château **CAP DE MOURLIN**, Grand Cru classé, ST-EMILION

Jacques CAPDEMOURLIN, propriétaire.

Château **HAUT-VILLET**, Grand Cru, ST-EMILION

Eric LENORMAND, viticulteur Tél. 05 57 47 97 60

Fax 05 57 47 92 94

Château **DOUMAYNE**, ST-EMILION

Francis ROBIN, propriétaire - Tél. 05 57 51 03 65

LA MAISON DU SAINT-EMILION

Etablissements **Jean-Pierre MOUEIX**, LIBOURNE

Quai du Priourat, Libourne - Tél. 05 57 51 78 96

IRAM
Po2324
S
CNS
XXX-6-
L INVENTAIRE

POMEROL : « Noble héritage des fiers Hospitaliers »

Château PETRUS, POMEROL, cru exceptionnel

Société Civile du Château Pétrus, propriétaire.

Château L'EVANGILE, POMEROL

Société Civile du Château l'Evangile,
Domaines Barons de Rothschild (Lafite), propriétaires.

Château GAZIN, POMEROL

E. de BAILLIENCOURT, propriétaire.

Château PLINCE, POMEROL

SCEV MOREAU, propriétaire.

Clos RENE, POMEROL

Château MOULINET-LASSERRE, POMEROL,
Jean-Marie GARDE, propriétaire.

Vignobles J. JANOUEIX, LIBOURNE

Un siècle au service de la qualité.

Téléphone 05 57 51 41 86

Château LA CROIX, POMEROL,

Château HAUT-SARPE, Grand Cru Classé, ST-EMILION.

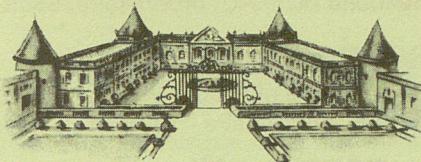
Penser à ceux qu'on aime n'empêche pas de continuer à vivre pour soi. Et inversement.

Initiatives Transmission.



CAISSE D'EPARGNE Aquitaine Nord
GROUPE de LIBOURNE Tél. 05 57 25 61 81

LUSSAC, MONTAGNE, PUISSEGUIN, SAINT-GEORGES :
« Beaux fleurons de la couronne de Saint-Emilion ».



Château SAINT-GEORGES, St GEORGES - St EMILION

Tél. 05 57 74 62 11

Château LUCAS, LUSSAC - ST-EMILION

Marcel VAUTHIER, propriétaire, 33570 Lussac.

Château LYONNAT, LUSSAC - ST-EMILION

Château RECOUGNE, BORDEAUX SUPERIEUR
Les Vignobles Jean MILHADE, 33133 Galgon.

Château des LAURETS,

PUISSEGUIN-ST-EMILION et MONTAGNE-ST-EMILION
SAS Château Les Laurets Tél. 05 57 74 63 40

LALANDE DE POMEROL : « la gloire des moines chevaliers... »

Château BELLES-GRAVES, LALANDE DE POMEROL

Madame Jean THEALLET, propriétaire à Néac.

Château PERRON, LALANDE DE POMEROL

Michel-Pierre MASSONIE, propriétaire - Tél. 05 57 51 35 97

Château SERGANT, LALANDE DE POMEROL

Les Vignobles Jean MILHADE, 33133 Galgon.

Château MONCETS, LALANDE DE POMEROL

L.-G. et E. de JERPHANION, propriétaires - Tél. 05 57 51 19 33

Le grand négoce : "une aristocratie..."

Ets J.B. AUDY Vins Fins

GRANDS VINS DE BORDEAUX 35, Quai du Priourat, BP 79 - 33502 LIBOURNE Cedex.
Tél. 05 57 51 62 17 - Fax 05 57 51 28 28

BEYLOT ET Cie, LIBOURNE

HOREAU-BEYLOT ET Cie, successeurs.
Maison fondée en 1740 - Tél. 05 57 51 06 07.

FRONSAC - CANON-FRONSAC : « Gentishommes solides et racés... »

Château CANON, CANON-FRONSAC

Mademoiselle Henriette HOREAU, propriétaire, Saint-Michel-de-Fronsac

Château de FRONSAC, FRONSAC

«La plus belle vue qui soit au monde» (Guibert)

Paul SEURIN, propriétaire - Tél. 05 57 51 27 46 - 05 57 51 31 26

Vignobles Jean PONTY et Fils - 33126 FRONSAC

Château du **PAVILLON**, CANON-FRONSAC.

Château **GRAND-RENOUIL**, CANON-FRONSAC.

Château LA RIVIERE, FRONSAC

S.A. du Château de la Rivière propriétaire - Tél. 05 57 55 56 56.

Château MAYNE-VIEL, FRONSAC

R.J. SEZE, Ingén. Agr. Viticulteur, Galgon - Tél. 05 57 74 30 06

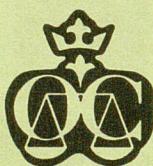
Expédition en bouteilles

Votre
hebdomadaire

LE **R**
ESISTANT

Tous les
vendredis

47, rue Victor hugo, Libourne



Orfèvrerie Jacqueline GUILLOT

45, RUE GAMBETTA

Tél. 05 57 25 08 98

33500 LIBOURNE

A la mémoire de Jean CAVIGNAC

HISTOIRE DE LA SYNAGOGUE DE LIBOURNE

Dans une communication lors de la séance de la SHAL du 24 avril 1966 (1), Marc Besson donne les renseignements suivants: "Une synagogue existait à Libourne au 18^e siècle rue de Périgueux. Il ne nous est pas possible actuellement de connaître à quelle époque exactement elle fut créée, de même que son emplacement exact. Ce que nous savons, c'est qu'en 1829, les israélites habitant notre ville se réunissaient, rue Lamothe dans une maison qui a été depuis absorbée par la Miséricorde. En 1847, dans la même rue Lamothe, mais du côté opposé, presque en face de la synagogue existante, on inaugura un autre temple."

Cette communication nous a intrigués, car nous n'avons pas retrouvé mention d'une synagogue à Libourne au 18^e siècle. Les juifs de Libourne n'auraient pu, en tout état de cause, posséder de temple avant l'Edit de Tolérance de Louis XVI de novembre 1787. Les synagogues existantes étaient des lieux de prière établis dans des demeures privées.

L'organisation du "culte mosaïque" en France date du "Grand Sanhédrin" convoqué par Napoléon Ier et qui siégea en février et mars 1807. Comprenant deux tiers de rabbins et un tiers de laïcs, présidé par un talmudiste renommé, le rabbin David Sintzheim, il devait assurer l'entrée des Juifs dans la société européenne. En vertu du règlement du 10 décembre 1806 et de l'acte du gouvernement du 17 mars 1808, Bordeaux devint en 1808 le chef lieu de la synagogue consistoriale n°6, dont le ressort s'étendait de la Vendée au Puy de Dôme et jusqu'aux Pyrénées Orientales. Toute création d'un nouveau lieu de culte devait recueillir l'approbation de la synagogue consistoriale.(2)

Installés en petit nombre à Libourne dès le XVI^e siècle (3), les juifs de Libourne disposent en 1829 d'une "petite synagogue" – en réalité un local de prières – si l'on en croit une correspondance privée conservée dans les archives du Consistoire israélite (4)

Ils souhaitent, en ce début du XIX^e siècle, disposer d'un local de prières, puis d'une véritable synagogue.

C'est en 1828 (5) que la communauté israélite de Libourne s'adresse au

IRAM
P02394
CNRN
XXX-6
INVENTAIRE

Consistoire des Israélites de la Gironde pour demander l'autorisation de fonder une synagogue et de pouvoir rémunérer un "Hazan" (Ministre officiant.)

Cette demande est signée par Is(aac) Baiz, chevalier de la Légion d'Honneur,(6) Michel Boës, Lazare Brunswick, Aaron Mayer, Maurice Altmann, Moïse Moline, Léon Guetchel, Léon Lopez.

Le 17 mars 1828, le Maire de Libourne, Dufau, vient à l'appui de cette demande par une correspondance adressée au Sous-Préfet de Libourne:

"Les enfans d'Israel qui résident à Libourne demandent l'autorisation d'ouvrir une synagogue dans notre ville."

"Je ne pense pas que le gouvernement puisse s'opposer à cet établissement, mais je crois que c'est à l'autorité supérieure de l'autoriser. Les juifs résidans à Libourne sont au nombre de quarante."

Le 19 mars 1828, le sous-Préfet, La Salle, adresse son rapport au Préfet de la Gironde en ces termes: *"J'ignore si l'établissement que réclament les pétitionnaires peut être autorisé dans une ville d'aussi médiocre population que celle de Libourne qui n'a qu'une paroisse et dans laquelle on a refusé aux Protestans de former une assemblée religieuse et à louer un local pour y exercer leur culte"* (lettre du 4 janvier 1825). Monsieur le maire ajoute que les juifs sont au nombre de quarante, mais alors on compte les enfants dans les signataires de la pétition. Au surplus, il existe à ma connaissance particulière que feu M. Andrade Abraham, dernier grand Rabbin, était très opposé à l'établissement d'une synagogue dans cette ville, aussi les Juifs n'ont-ils formé leur demande qu'après son décès."(5) (7)

Le 24 mars 1828, le Préfet de la Gironde, le Baron d'Haussez, (8) dans sa réponse indique que *"cette autorisation ne peut être accordée, parce que les juifs ne sont pas assez nombreux, et ensuite parce que le culte juif n'est que toléré par la charte. Les protestans... sont un culte chrétien, ce que n'est pas le culte juif. Le Ministre dans une lettre du 13 juillet 1824 a précisé "quant à des fonctions exercées dans le secret de sa maison, ce ne serait que dans le cas où elles exciteraient des réclamations et donneraient de justes motifs d'y appréhender quelque chose de contraire à l'ordre public""*.

Cet avis du Préfet, qui est transmis bien évidemment aux autorités consistoriales de Bordeaux, entraîne de très vives réactions de la part des notables , non pas tant en raison du refus qui est formulé, que de la forme qui précise *que le culte juif n'est que toléré par la charte*. Cela va entraîner la rédaction d'"Observations" transmises au Préfet le 14 avril 1828, sous les signatures d'Abraham Andrades, Grand Rabbin, de Lopes Dubec père, Président du Consistoire, d'Alexandre Vice Président du Consistoire, de Robles jeune et d'Elisée Raba..

"la Charte (9) installe une égale liberté et protection dans l'exercice de tous les cultes, reprenant en cela les décrets du 17 mars 1808. Mais comment une organisation tout entière, sous la direction du gouvernement dès son principe, confirmé par des ordonnances royales et notamment par celles du 29 juin 1819 et du 20 août 1827, dont les membres du Consistoire sont nommés par le Roi, les notables par le Ministre de l'Intérieur et dont le budget forme chaque année une ligne du budget général de la France, comment, disons nous, pourrait-on raisonnablement considérer le culte israélite comme n'étant seulement que toléré?"(5)

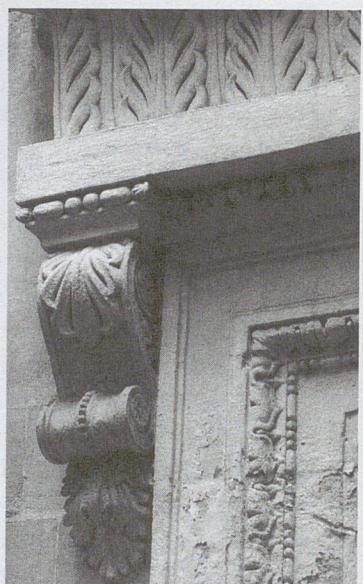
Le 18 avril 1828, le Préfet de la Gironde, considérant "que la réunion des israélites de Libourne dans une maison de prières, ne nuit en rien aux dispositions du culte Mosaïque, que le règlement du 10 décembre 1806 impose aux consistoires de veiller à ce que pour cause, ou sous prétexte de religion il ne se forme sans aucune autorisation expresse aucune assemblée de prière, ce qui suppose qu'il peut exister des assemblées de ce genre, arrête dans son article premier : Les Israélites des la Ville de Libourne sont autorisés provisoirement à se réunir en assemblée de prières sous la surveillance du Consistoire Israélite de Bordeaux, en se conformant aux règles de police, sous la surveillance de Mr le Maire."

L'on a vu que l'un des motifs du refus de 1828 était la modestie de la population juive de Libourne.

En septembre 1834, le Consistoire israélite de la Gironde demande à Monsieur Lazard Brunswick, Commissaire Surveillant pour la Synagogue de Libourne de répondre aux questions posées par le Consistoire Central le 26 août 1834, portant essentiellement sur l'instruction que reçoivent les enfants du ressort du Consistoire régional.

Dans sa réponse, sur la "Situation du Culte Israélite de Libourne, il est indiqué que "la sinagogue rue lamothe maison de la Vve Tourniès avec une chambre pour le gardien et une autre chambre meubles pour coucher les malheureux, coute par année la somme de 198 fs ensuite lantretien de la sinagogue." La population est de 63 personnes.

En 1834, le Consistoire israélite de la Gironde demande à Monsieur Lazard Brunswick, Commissaire Surveillant pour le Temple de Libourne de répondre à une ordonnance Royale de 1831, "qui établit que la population Israélite combinée avec la population Générale de chaque commune sera prise pour base de la fixation des Ministres officiants; pour savoir si vous avez droit à un Ministre salarié par le Gouvernement, il est utile que nous connaissions avec exactitude la population israélite de votre commune; à cet effet veuillez faire procéder à un recensement par état nominatif..." (10)



Façade de la Synagogue de Libourne
(photos C. Martin)

Le recensement effectué est de 59 personnes (13 hommes, 14 femmes, 16 garçons et 16 filles. L'un des recensés à Libourne, Léon Guedchel habite Coutras)

Le 30 septembre 1837, le Ministère de la Justice et des Cultes demande aux préfets de lui "fournir des renseignements sur l'état de réparation et d'entretien des synagogues dans les divers arrondissements consistoriaux. Un crédit de 5000 francs a été accordé au budget 1838. il n'échappera pas au consistoire qu'avec des fonds aussi minimes, les secours ne pourront être que limités".

Le consistoire de la Gironde donne dans sa réponse du 26 octobre 1837 des indications concernant l'exercice du culte à Libourne. Autorisé par un décret impérial du 28 février 1810, il existe un lieu de prière loué, pour environ 300 francs de loyer. L'entretien est au frais des fidèles, par des dons et offrandes. Il n'y a ni rabbin ni ministre officiant. Enfin, la population israélite du ressort est évaluée à 80 âmes. (5) Cette situation est la même en 1839. (4)

En 1840: la population israélite de Libourne est évaluée à 77 personnes sur 9714 habitants, soit 0,79% (Jean Cavignac, 7)

Pendant cette période deux personnes sont expressément désignées comme exerçant des responsabilités cultuelles: Jacob Lopez, comme Ministre israélite en 1829 et 1830, et Lazare Brunswick, surveillant du culte israélite entre 1840 et 1850.(3)

En février 1835, le même Lazare Brunswick, qui se désigne comme Commissaire surveillant du culte israélite, répond à la demande du Maire de Libourne "concernant la situation du culte israélite de cette ville, il existe depuis le 1er janvier 1828 dépendant du Consistoir (sic) de la Circonscription de la Gironde. Cette synagogue fut desservie par un ministre salarié par les Israélites de cette ville et celle de Coutra (sic) depuis la création jusqu'au 20 février 1834 époque où ne pouvant plus suffire au traitement d'un ministre, nous fûmes obligés (sic) 4 fois l'année d'en faire venir un pour nos fêtes solennelles ce qui nous occasionne des dépenses telles que nous nous voyons contraints d'y renoncer (sic) si l'on vient à notre secours par ces motifs, nous vous prions, Messieurs, de nous accorder les mêmes faveurs qu'aux protestans nous vous seront infiniment reconnaissants."

Pendant toutes ces années, la commune de Libourne inscrit à son budget une subvention pour la location du local de prières et pour la rémunération du ministre officiant, lorsqu'il existe, ce qui est permis par la loi du 10 février 1831. Nous avons ainsi les délibérations du conseil municipal entre 1835 et 1847, qui accorde 100 francs, puis 232 francs pour la location d'une synagogue en 1845, avec, pour cette année-là les précisions suivantes: "Les Israélites de Libourne venant de faire l'acquisition d'un emplacement pour



Synagogue de Libourne, Table de l'officiant (Théba) (photo B. Sandler)



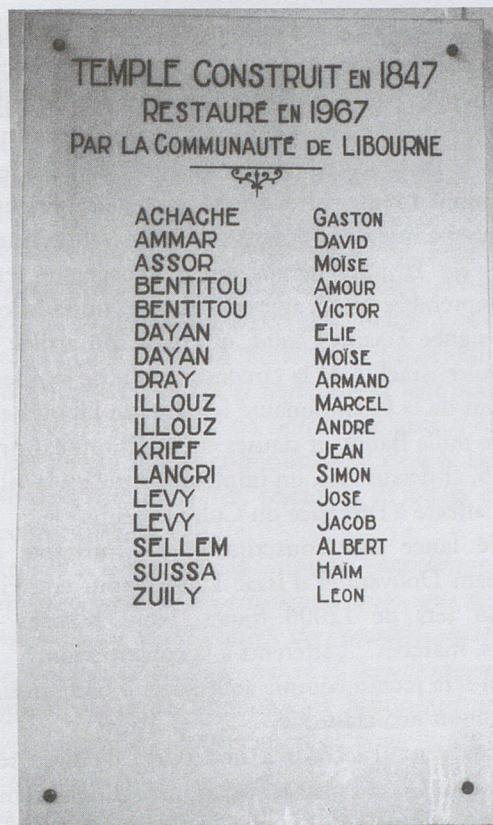
Synagogue de Libourne, le Tabernacle (photo B. Sandler)



Synagogue de Libourne, façade (photo B. Sandler)

y bâtir un temple destiné à l'exercice de leur culte ont demandé au conseil par voie de pétition une augmentation de subvention de 132 francs en annonçant qu'ils vont s'imposer extraordinairement pour arriver à amortir complètement leur dépense dans un délai normal. Nous connaissons trop les ressources industrielles et le zèle religieux des pétitionnaires pour ne pas croire à l'effet de leur engagement; nous pourrions d'ailleurs tirer nous mêmes profit de cette avance annuelle en contribuant à accélérer l'époque où les Israélites ayant une synagogue qui sera leur propriété, la commune sera naturellement affranchie de toute subvention pour la location." Par ailleurs, un supplément pour le traitement du rabbin varie entre 10 et 18 francs annuels.(10)

Par un acte en date du 6 février 1846, les sieurs Baïz , Dolivéra, Molina et Mendès achètent à la veuve Constantin, pour une somme de 4000 francs une maison située rue Lamothe. Auparavant, un acte authentique en date du 20 juin 1845, a constaté que cette somme a été payée intégralement à la Dame Veuve Constantin. (11)



Plaque donnant le nom des familles ayant restauré le Temple en 1967 (photo B. Sandler)

Dès lors, les choses vont s'accélérer.

Le 26 février 1846, le Sous-Préfet de Libourne prie le Conseil municipal "de lui faire connaître son avis relativement à la demande des israélites d'ériger dans la ville de Libourne un temple destiné à l'exercice du culte judaïque"

Le 2 mai 1846, le conseil municipal de Libourne répond "que le Conseil a déjà fait connaître son avis d'une manière implicite en accueillant favorablement la demande d'augmentation de subvention faite l'an passé par les membres de la commission israélite. Il expose que la ville n'aura aucun déboursé à faire et engage le conseil à émettre un avis favorable. Le Conseil, conformément à l'opinion de M. le Maire, émet le vœu qu'il soit accordé aux israélites l'autorisation de construire dans la rue Lamothe un temple destiné à l'exercice de leur culte."(10)

Le 18 mai 1846, le Préfet de la Gironde, Pair de France (5) ayant constaté la demande faite par les israélites de Libourne, l'existence d'un acte d'achat

d'une maison pour l'édification d'un temple, ayant recueilli l'avis favorable du Consistoire de Bordeaux, et l'avis favorable du conseil municipal de Libourne, considérant par ailleurs que les israélites de Libourne sont au nombre de 77, dit "qu'il y a lieu d'autoriser l'ouverture d'un temple israélite à Libourne dans le local acquis par les Israélites dans cette ville, situé rue Lamothe. Le conseil municipal a donné son consentement mais la ville n'entend contribuer en rien aux dépenses que cet établissement supportera." Curieusement, c'est le jour même où la synagogue sera inaugurée à Libourne, le 2 septembre 1847, que sera rendue une Ordonnance du Roi Louis Philippe, signée à Saint Cloud, qui dans son article premier stipule que "Le Consistoire israélite de la circonscription de Bordeaux est autorisé d'acquérir au nom de la Communauté israélite de Libourne, moyennant la somme de quatre mille francs, et clauses et conditions exprimées dans l'acte du 6 février 1845, ci-dessus visé, un immeuble situé en la ville de Libourne, rue Lamothe, et affecté à l'exercice du Culte Israélite."

La communauté lance une souscription à l'initiative de Mardochée Molinera, Abraham Dolivera et d'Isaac Landès pour couvrir les frais de la construction, qui sera de 12000 francs. Nous n'avons cependant pas retrouvé les plans, marchés..., afférents à la construction.

C'est Gautier qui sera retenu comme architecte: il bâtit en un an un édifice harmonieux de canon néo-classique.

Trois degrés permettent d'accéder à une porte d'entrée rectangulaire au chambranle feuillagé. Cette porte est surmontée d'une architrave soutenue par deux consoles à volutes feuillagées. Cette architrave est couronnée d'un rang de palmettes surmontées d'oves. Sur le pignon: "Accourrons avec empressement à la maison de Dieu", puis 1847, et la date en hébreu. Au sommet du fronton, sont placées les tables de la Loi. La corniche des rampants du toit est ornée de volutes et d'acrotères. Le sanctuaire est formé d'un arc déprimé et de deux demi-berceaux perpendiculaires. La tribune des femmes au-dessus de la porte d'entrée date du XIX^e siècle. Le mobilier a été refait parfois à l'identique comme la tribune de l'officiant (Théba). L'arche date de 1847.

Selon P. Colas, architecte en chef des Monuments historiques, "on y distingue les références au décor classique, dans lequel se perpétue le vocabulaire ornemental du Directoire et de l'Empire, avec ce rappel de frise palmiforme et les antefixes du fronton". De son côté, F.C James, inspecteur des Monuments historiques, remarque que "la façade fait curieusement moins référence à la synagogue édifiée par Corcelles à Bordeaux, qu'au temple protestant bâti par le même aux Chartrons en 1833. On y relève un penchant pour une surcharge ornementale dans une composition aux

proportions alourdies, significative des tendances architecturales à la fin du règne du roi "bourgeois" ". (12) (13).

L'inauguration a lieu le 3 septembre 1847, ce qui correspond à la date du Nouvel An juif (1^o Tichri 5618 du calendrier israélite). Elle se fait au cours d'un office solennel dit par David Marx, Grand Rabbin de Bordeaux de 1836 à 1864. (14)

La synagogue sera fermée, faute de fidèles en 1912. Pendant la guerre de 1939/1945, la synagogue reste fermée. Sa discréption – elle est invisible de la rue – contribue à la protéger; un arbre aura même poussé dans la cour devant la façade. Les trois rouleaux sacrés de la Torah ont été mis à l'abri dans une maison amie de Bordeaux et reprendront leur place vers 1950.

Avec la fin de la guerre d'Algérie, de nombreux juifs d'Afrique du Nord viennent revitaliser des anciennes communautés; c'est le cas à Libourne où la synagogue est réouverte en 1962, restaurée, et où la communauté est officiellement reconstituée en 1967.

Le 1er septembre 1995, le Préfet de la Gironde "*considérant que la synagogue de Libourne (Gironde), constitue un témoignage historique de la dispersion des juifs dans la première moitié du XIX^e siècle sur l'ensemble du territoire national, quittant après leur émancipation les centres où ils étaient rassemblés*", inscrit sur l'inventaire supplémentaire des monuments historiques les façades et les toitures de la synagogue de Libourne, avec sa cour intérieure et le passage couvert qui y mène, cette synagogue étant située, 33, rue Lamothe à Libourne, sur la parcelle N° 578 d'une contenance de 1 are 71 centiares, figurant au cadastre section CN et appartenant à l'Association Cultuelle Israélite de Libourne."(12)

Boris SANDLER

(1) RHAL, XXXIV, N° 121, p 100

(2) TAMA.D. Collection des procès-verbaux et décisions du Grand Sanhédrin, Paris, 1807.Règlement du 10 décembre 1806 et acte du gouvernement du 17 mars 1808.

(3) Bernard Ducasse, Archives Municipales de la Ville de Libourne, travail non publié.

(4) Archives municipales de Bordeaux: Consistoire israélite 8C6

(5) Archives Départementales de la Gironde : 1 V 200 et Synagogue de Libourne: Archives Départementales de la Gironde: 1 V 14

(6) Isaac BAIZ, né à Peyrehorade le 5 octobre 1784, mort à Libourne en 1849 avait eu 5 enfants de Judith Baiz . Base "Leonore" de la Légion d'Honneur du Ministère de la Culture www.culture.fr

(7) Cette assertion est assez stupéfiante, car le Grand Rabbin Abraham Andrades ne décèdera qu'en 1836. Grand Rabbin de Bayonne de 1789 à 1808, Abraham Andrades devient Grand Rabbin de Bordeaux lors de l'organisation du consistoire israélite de la Gironde, à compter du 5 mars 1809. Voir: CAVIGNAC Jean. Les Israélites Bordelais de 1780 à 1850. Autour de

- l'émancipation. Publisud, 1991.
- (8) Préfets de la Gironde: le Baron d'Haussez 1824-1829; le Baron Sers 1838-1848.
- (9) L'article 5 de la Charte du 4 juin 1814 portait: "Chacun professe sa religion avec une égale liberté, et obtient pour son culte la même protection"
- (10) Archives Municipales de la Ville de Libourne
- (11) ALBERT Phyllis Cohen. The modernisation of French Jewry, consistory and community in the 19th century. Boston, Brandeis University Press, 1977, XXII, p 177.
- (12) Direction régionale des Affaires Culturelles, monuments historiques, dossier d'inscription de la synagogue de Libourne à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, 1995.
- (13) Le patrimoine juif. Monuments Historiques, 191, février 1994.
- (14) MALVEZIN Théophile; Histoire des Juifs à Bordeaux, 1875, Laffitte Reprints, Marseille, 1976.

Remerciements à Elie Dayan, Président de l'Association Cultuelle Israélite de Libourne, à Michel Lafitte, responsable des Archives municipales de la Ville de Libourne.

NOTE sur Isaac Baïz, un juif chevalier de la Légion d'Honneur à Libourne en 1815

Lors de la formation, au début du XIX^e siècle de la circonscription consistoriale de Bordeaux, seuls en Aquitaine, Bordeaux, Bayonne, Pau et Peyrehorade possèdent un lieu de culte. A Peyrehorade, les quelques familles israélites qui y résident sont originaires du quartier juif de Bayonne à Saint Esprit. Ces familles de juifs "Portugais" y sont arrivées dès la fin du XV^e siècle, après l'expulsion des juifs d'Espagne.

C'est à Peyrehorade, dans les Landes, que naît le 10 mai 1784 Isaac Baïz, fils légitime de Jacob Baïz et de Sara Suarez, ainsi que l'atteste un acte de notoriété passé devant le Juge de paix de Peyrehorade le 17 décembre 1818, les témoins étant Jacob Mendes, son cousin germain, Moyse Baïz, Isaac Léon, Philip Boulogne, Abraham Léon, et Abraham Castro.(1)

On retrouvera Jacob Baïz, le père d'Isaac à Bordeaux en 1802, comme "marchand" et en 1805 lors du mariage de son fils Moïse. (2)

Isaac Baïz , lui, entre au service au 18^e régiment de ligne le 6 nivôse an 14, il fait toutes les campagnes de 1806 à 1815, où il est versé au 3^e régiment de grenadiers à pied de la garde le 12 mai 1815. Il quitte l'armée le 29 août suivant.

C'est donc à titre militaire (nous ignorons sa citation) qu'il est fait chevalier de la Légion d'Honneur pour prendre date au 27 mars 1815, (c'est-à-dire au

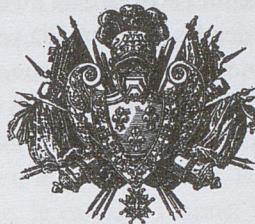
MINISTÈRE DE LA GUERRE.

**SECRÉTARIAT
GÉNÉRAL.**

**BUREAU
des
LOIS ET ARCHIVES.
SECTION
de
L'ÉTAT CIVIL ET MILITAIRE.**

Les lettres et demandes doivent être adressées directement au Ministre ; celles non signées par un fonctionnaire militaire, civil ou militaire, recevront sans réponse.

DÉLIVRÉ GRATIS.



DEMANDE
par M. Baiz
A V. Bonnard
Le 5/10/3.

RELEVÉ DE SERVICE.

EXTRAIT des Régistres-matricules déposés au bureau.

(sgnd) 3^e RÉGIMENT de Grenadiers à Pied - F. 142 - N° 3847

NOM ET SIGNALLEMENT du militaire.	DÉTAIL DES SERVICES.
Baiz (Jean)	Corporal en 3 ^e régiment d'infanterie N° 14 Infirmier à l'armée de l'empereur à la bataille de Wagram le 12 mai 1809 Décédé le 29 Décembre 1815
Fils de Jacob & Jeanne Louane, née de Pajot Bourade (Jeanne)	au sein des Compagnies à 1806, 1807, 1808 1809, 1810, 1811, 1812, 1813, 1814, 1815.
Grenadier	

Paris, le 23 Septembre 1815



Pour extrait conforme :

Le Chef du bureau,

V. Bonnard

VU:

Le Sous-chef au bureau,

W. [Signature]

tout début des "Cent-Jours") par ordonnance du 15 mai 1816, le brevet ayant été signé le 1^o septembre 1824, sous Louis XVIII. (1)

On retrouve ensuite Isaac Baïz comme marchand à Libourne, demeurant rue de Guitres et actif, comme on l'a vu pour l'obtention d'un lieu de culte israélite à Libourne. Il figure sur l'acte en date du 6 février 1846, où les sieurs Baïz, Dolivéra, Molina et Mendès achètent à la veuve Constantin, pour une somme de 4000 francs une maison située rue Lamothe qui servira à la construction de la synagogue de Libourne.

Il avait épousé Judith Baïz.

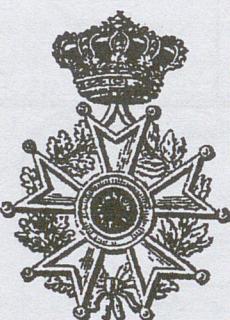
Il meurt à Libourne le 9 octobre 1849. La déclaration de décès est effectuée par ses deux corréligionnaires Alphonse Mendez et Adolphe Dolivera.(3)

B. SANDLER

(1) Centre Historique des Archives Nationales, base Léonor.

(2) CAVIGNAC Jean. Les Israélites Bordelais de 1780 à 1850. Autour de l'émancipation, p.166, Publisud, 1991.

(3) Archives Municipales de la Ville de Libourne.



1^o VENDÉMIAIRE AN X : LE SYSTÈME MÉTRIQUE DEVIENT OBLIGATOIRE

Alors que nous mesurons l'effort – mental et psychologique – nécessaire au passage du franc à l'euro, ayons une pensée vers ceux qui, ayant pris connaissance de l'arrêté des Consuls en date du 13 brumaire an IX, on su qu'au 1^o vendémiaire de l'an X – 21 septembre 1802 – il leur faudra, bon gré, mal gré, se plier au système décimal. (en réalité celui-ci n'entrera pleinement en application qu'à partir de 1837).

Notons tout d'abord la perte sémantique que cela va représenter: adieu les pieds, les aunes, les brasses, le latic, les lieues, le pouce, l'arpent, le journal, le sadon, la toise, la ligne, le carreau, l'escats, le tonneau, le faissonnats, la cuiller, le pot, la velte, la pinte, le muids, la mine, les minots, boisseaux, demi-boisseaux, quartes et litrons ...

On comprend mieux l'ouvrage que fait paraître en 1803 Jacques François Lescan, Professeur de Mathématiques et de Navigation, membre de la Commission temporaire des Poids et Mesures de la Gironde, sous le titre: "Tables de réduction des mesures et Poids anciens en usage dans le département de la Gironde, en Mesures et Poids suivant le nouveau système métrique; et des Mesures et Poids nouveaux, en Mesures et Poids anciens, OUVRAGE utile à tous les citoyens, et nécessaire à une grande partie. (sic).

(1)

Ces tables de conversion sont cependant d'autant plus nécessaires que leur diversité est extrême au sein même du département de la Gironde. Voyons ce qu'il en est pour les mesures de mesures superficielles agraires et pour les mesures de capacité pour les grains et les matières sèches.

MESURES SUPERFICIELLES AGRAIRES

DENOMINATION LOCALE	EQUIVALENT EN SYSTEME MÉTRIQUE
Journal de Bordeaux	0,3193 hectare
Sadon du Médoc	0,0795 hectare
Journal de Saint-Emilion	0, 3210 hectare
Journal de Blaye	0,3665 hectare
Journal de Saint André de Cubzac	0,4376 hectare
Journal de Puynormand	0,4748 hectare
Journal de Préchac	0,6078 hectare
Journal de Captieux	1,1538 hectare
Journal de Bazas et d'Aillas	0,380929 hectare
Journal de La Réole	0,3945 hectare

Il n'est pas sans intérêt de s'arrêter un instant sur les sous multiples de chacune de ces unités de surface:

- Le journal de Bordeaux, ou journal de 840 toises carrées est un rectangle de 32 lattes de long sur 16 de large. Il se divise en 32 règes, la règle en 16 carreaux; le carreau est un carré d'une latte qui a 7 pieds, 8 pouces 7 lignes de longueur.
- Le sadon du Médoc contient 7535 pieds carrés
- Le journal de Saint Emilion est de 845 toises carrées, divisé en 24 brasses, chaque brasse en 7 carreaux et demi.
- Le journal de Blaye est composé de 34734 pieds carrés.
- Le journal de Saint André de Cubzac (et de Fronsac) est composé de 1152 toises carrées, divisé en 16 onces de 72 carreaux chacune.
- Le journal de Puynormand est de 1250 toises carrées .Le journal de Préchac est composé de 1600 toises carrées, divisées en 20 lattes, elles mêmes divisées en 20 escats.
- Le journal de Captieux est composé de 32 lattes, chaque latte compte 32 escats. L'escat est un carré de 10 pieds 4 pouces.
- Le journal de Bazas et d'Aillas "d'après les renseignements obtenus de la municipalité, attestés par le sous-préfet et des notaires", est de 36100 pieds carrés, divisé en 20 lattes.
- Le journal de Saint André de Cubzac (et de Fronsac (2)) est composé de 1152 toises carrées, divisé en 16 onces de 72 carreaux ,chaque latte en 20 escats.
- Le journal de La Réole, enfin, est composé de 1600 carreaux ou compas carrés.

Mesurer en toises, pieds, pouces et lignes carrés, d'arpents, acres ou journaux, contraignait à une gymnastique redoutable. La toise carrée contenait 36 pieds carrés, celui-ci 144 pouces carrés, le pouce carré 144 lignes carrées et la ligne carrée 144 points carrés, "en sorte qu'après avoir additionné des points, il fallait diviser le total par 144 pour trouver des lignes et faire ainsi 5 additions, 4 divisions, 4 soustractions pour opérer une seule addition de toises carrées".

MESURES DE CAPACITE POUR LES GRAINS ET LES MATERIES SECHES

DENOMINATION LOCALE	EQUIVALENT EN SYSTEME METRIQUE
Boisseau de Bordeaux	8,0503 décalitres
Boisseau de Lesparre	10,6251 décalitres
Boisseau de La Réole	10,7783 décalitres
Boisseau de Bazas	9,1259 décalitres
Boisseau de Cadillac	9,7777 décalitres
Boisseau de La Teste	11,0814 décalitres
Boisseau de Saint-André de Cubzac	11,2769 décalitres
Boisseau de Landiras	10,4295 décalitres
Boisseau de Langoiran	9,6473 décalitres
Boisseau de Castelmoron	11,7332 décalitres
Boisseau d'Aillas	10,7555 décalitres
Boisseau de Podensac	9,4518 décalitres
Boisseau de Libourne	8,7347 décalitres
Boisseau de Langon	7,7570 décalitres

- Le boisseau de Bordeaux mesurait 4058 pouces cubes
- Le boisseau de Lesparre pèse 163 livres anciennes
- Le boisseau de La Réole ... n'existe pas: on se sert du "sac" qui est de 5433 pouces cubes
- Le boisseau de Bazas contient 140 livres de froment
- Le boisseau de Cadillac contient 150 livres de froment
- Le boisseau de La Teste contient 170 livres de froment
- Le Boisseau de Saint André de Cubzac contient 173 livres de froment. Dans le Fronsadais, on se servait du "sac" qui comprenait 1 boisseau 13 centièmes du boisseau Bordelais. Le sac se divisait en quarts, en 16 cuillers et 32 picotins.(2)
- Le boisseau de Landiras contient 160 livres de froment
- Le boisseau de Langoiran contient 148 livres de froment
- Le boisseau de Castelmoron contient 180 livres de froment de poids moyen
- Le "sac d'Aillas" varie entre 160 et 170 livres de sorte que le poids moyen retenu sera de 165 livres
- Le boisseau de Podensac est de 145 livres
- La quantité de grains de froment que contient le boisseau de Libourne pèse de 130 à 138 livres, de sorte que le poids moyen peut être considéré de 134 livres.
- Le boisseau de Langon contient 119 livres anciennes.

COMMENTAIRES CONCERNANT LA METROLOGIE ANCIENNE ET LE SYSTEME METRIQUE.

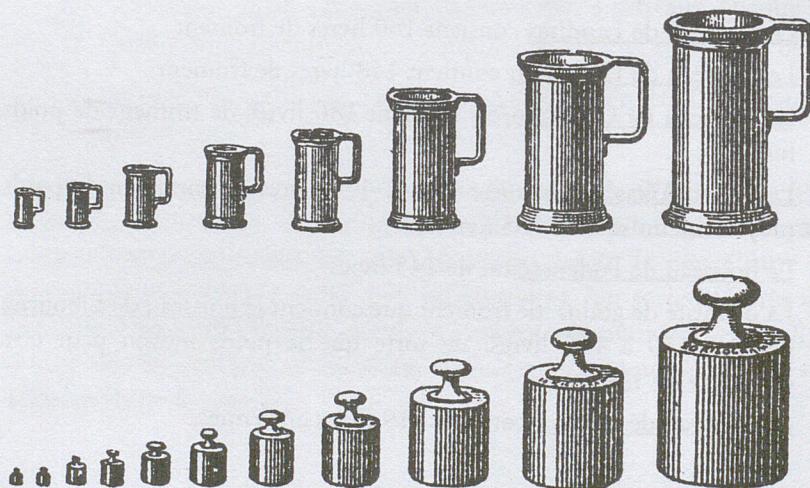
Si l'on ne se fie qu'aux apparences, le caractère rationnel du système métrique est indiscutable. Mais la métrologie ancienne a sa propre rationalité.

Si l'on examine, par exemple, les mesures de surface, il est vrai qu'un hectare occupe la même superficie à Saint-Emilion et à Captieux. Mais la terre a un poids différent, et des difficultés propres à chacun des terroirs. Si l'on veut bien se rappeler qu'un "journal" est la quantité de terre que peut travailler un paysan en un jour, on ne s'étonne plus des différences constatées. Les anciennes mesures étaient des signes chargés de sens. Celui-ci, fondé sur le caractère spécifique de toute action humaine, était enraciné dans les conditions et les effets du travail

Boris SANDLER.

(1) Jacques François LESCAN, Professeur de Mathématiques et de Navigation, membre de la Commission temporaire des Poids et Mesures de la Gironde : "Tables de réduction des mesures et Poids anciens en usage dans le département de la Gironde, en Mesures et Poids suivant le nouveau système métrique; et des Mesures et Poids nouveaux, en Mesures et Poids anciens; précédées d'une instruction sur les nouvelles mesures, publiée par ordre du Ministre de l'Intérieur. OUVRAGE utile à tous les citoyens, et nécessaire à une grande partie." A Paris, de l'Imprimerie de Valade, an XI. (1803)

(2) E.M. LAMARTINIE. Un coin du Fronsadais. Monographie de Saint-Michel-de-Fronsac, Libourne, L.Malleville, Libraire Editeur, 1905.



DU KIWI DANS LES RILLETTES : REFLEXIONS SUR L'IDENTITE CULTURELLE ALIMENTAIRE

Der Mensch ist, was er isst

“Les mets que l'on me sert, s'ils me sont envoyés d'ici, mettent en moi des souvenirs ; chaque chose à son parfum, sa forme, sa couleur, m'évoque des repas au coin du grand âtre, des retours de chevauchées et des chasses, des heures d'amour. Et, quand je bois des vins de mes vignes de l'Armagnac, je crois voir, à travers un couchant d'or, l'horizon de la lande et des forêts brûler dans le soir¹”, ce propos qu'E. Delbousquet fait tenir à son double romanesque dans *Le reflet*, rappelle que, par delà la nécessité physiologique, l'alimentation humaine comporte aussi des dimensions psychologiques et sociales qui apparaissent notamment dans une relation étroite avec l'identité. Pour aborder ce lien fondamental, nous travaillons sur le concept d'*Identité culturelle alimentaire (ICA)*, plus particulièrement appliqué à une échelle régionale ; ce choix implique un recours à une longue durée raisonnée qui ancre cette approche dans la discipline historique ; toutefois, les ceillères n'étant utiles que pour les chevaux, il est nécessaire de tenir compte des méthodes et des apports d'autres sciences, ainsi l'ethnologie et l'analyse du récit littéraire ou cinématographique.

Ayant l'honneur d'être invité à Saint-Emilion², nous accorderons la part belle à des observations concernant cette charmante cité, le Libournais et le département de la Gironde ; néanmoins, puisque la renommée des vins d'ici dépasse largement cette petite patrie, nous nous aventurerons aussi, afin de dégager au mieux les aspects fondamentaux de l'*ICA*, bien loin de l'ancienne juridiction, dans un vaste Sud-Ouest de la France ou au cœur d'autres contrées de l'Union Européenne. Après avoir proposé une définition de l'*ICA*, nous examinerons son caractère dynamique et ses relations à l'imaginaire.

I. LES CARACTERES DE L'IDENTITE CULTURELLE ALIMENTAIRE

A) Entre conscience de soi et regard de l'autre

Une identité culturelle alimentaire se fonde sur des produits, des plats et des formes de consommations considérés comme identitaires par ceux dont elle fait partie intégrante de la culture et comme “typiques” par les consommateurs extérieurs. Cette situation, entre conscience propre et regard de l'autre est

¹ E. Delbousquet, *Le reflet* (1901), Nérac, A. du Vieux Nérac, 2001, p. 59.

² Ce texte est celui d'une conférence faite dans le cadre des *Rendez-vous gourmands de Saint-Emilion 2001*.

nécessaire pour qu'il y ait une identité. Le discours sur les pratiques et les produits alimentaires d'une région tenu par des observateurs étrangers construit une image alimentaire qui peut être acceptée, reprise ou revendiquée et parfois même employée à des fins identitaires ou économiques par la population concernée.

Certains produits et recettes étroitement associés à une *ICA* en deviennent les symboles et leur reconnaissance populaire s'exprime sous diverses formes, à l'instar des cartes postales, telles que la série de quarante-sept pièces dessinée en couleur par J. Paris et publiée en 1946, dans une France encore rationnée : sur les illustrations, une cuisinière vêtue de la tenue folklorique locale prépare un plat emblématique du lieu (*Les cèpes bordelais, La crêpe agenaise...*) tandis qu'au verso, la recette du mets représenté sur la carte est donnée en vers³. Le corpus emblématique d'une *ICA* peut aussi faire l'objet d'un recensement ; en 1933, *Le trésor gastronomique de France* de Curnonsky et A. de Croze répond au projet ambitieux de réaliser "le répertoire, impartial et complet de toutes les richesses de la France régionale, des produits incomparables de ses agriculteurs, de ses éleveurs, de ses maraîchers ; des trésors de ses chasses, de ses vergers, des produits fabriqués, des spécialités, etc.", son unité principale est la province mais au sein de chacune les lieux de haute gourmandise sont mentionnés : "lamproie de la Dordogne au saint-Emilion, confit d'oie aux petits pois, millas à la Scudéry, macarons, vins du Saint-Emilion et de Pomerol (grands crus)" font honneur à la ville dominée par son clocher monolithique tandis qu'à Libourne brillent "lamproie au vin rouge, pâtés de foie gras, perdreaux farcis et truffés, vins" ; en 1967, alors "qu'en trente-cinq ans, plus de choses ont changé que pendant des siècles", J. Arnaboldi établit à son tour un inventaire, le *Guide des spécialités gastronomiques de France*, très influencé par celui de ces prédécesseurs⁴ :

Saint-Emilion : "Haut lieu historique, touristique, vineux, Saint-Emilion se devait d'avoir une table digne de ses renommées. La cuisine bordelaise s'y épanouit avec la lamproie de la Dordogne au vin de Saint-Emilion, l'*entrecôte au vin*, les *daubes* et *estouffades*, *civets* et *coq au vin*, le *confit d'oie aux petits pois*, le *millas à la scudéry* et les *macarons*".

Libourne : "A nous la généreuse cuisine au vin et le cortège des seigneurs habillés de pourpre. Voici la *lamproie au vin rouge*, les *daubes et sauces bordelaises*, le *pâté de foie gras* et les *perdreaux farcis et truffés*".

L'ultime avatar du recensement gastronomique, l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, coordonné par le Conseil National des Arts Culinaires

³ Fonds de A. Huchet, bouquiniste, Quai Conti (Paris).

⁴ Curnonsky et A. de Croze, *Le trésor gastronomique de France...*, Paris, Delagrave, 1933, p. 6 et p.p. 201-202 ; J. Arnaboldi, *Guide des spécialités gastronomiques de France*, Paris, Albin Michel, 1967, p. 108 et p. 175.

et réalisé à l'échelle des régions administratives (l'Aquitaine a fait l'objet d'un volume paru en 1997 dans lequel outre les vins sommairement traités, un seul produit saint-émilionais trouve place : le macaron⁵) constitue une construction ambiguë, où le considérable travail scientifique s'inféode parfois à une entreprise d'authentification sous-tendue par des préoccupations mémorielles (que révèle notamment le poids du "traditionnel" dans l'énoncé méthodologique) et économiques ("le produit est commercialisé")⁶. La notoriété des produits du corpus culinaire d'une région varie fortement : quand certains produits sont connus dans le pays tout entier voire même à l'étranger, tel le cannelé de Bordeaux, d'autres n'ont qu'une renommée locale, ainsi la *cruchade bordelaise* préparée à partir de farine de maïs ; le *fenestra* possède une notoriété bien particulière : absent de l'inventaire du CNAC (en dépit d'une ancienneté établie et d'un caractère marchand) et inconnu de bien des Toulousains, ce gâteau à la pâte d'amande et au citron confit, est très recherché par des touristes étrangers qui le connaissent par sa présence dans les guides (Américains), combinée dans le cas des Japonais, à des articles dans la presse à gros tirage et à un reportage télévisé effectué chez un spécialiste installé rue du Taur. Pour les mets les plus emblématiques, des variations de recettes ajoutent d'autres niveaux d'identités ; P. Montagné détaille ainsi les "trois genres de cassoulets" languedociens reconnus par le discours culinaire : "Celui de Castelnau-d'Armagnac - l'ancêtre, le chef de file - se prépare avec, comme bases nutritives : le porc frais, le jambon, le jarret de porc, le saucisson et les couennes fraîches ; celui de Carcassonne, avec, en plus de ces éléments, le gigot de mouton raccourci et à la saison des perdrix ; celui de Toulouse, avec toujours en plus des éléments indiqués pour le Cassoulet de Castelnau-d'Armagnac, le lard de poitrine, la saucisse de Toulouse, le mouton (collet ou poitrine désossés) et le confit d'oie ou de canard" ; au sein de chacune de ces villes, les recettes se déclinent selon d'innombrables variantes familiales, qui à l'occasion permettent à l'individu d'affirmer avec force son identité locale : quand Sabine S., une jeune physicienne allemande fraîchement installée à Toulouse, se renseigne auprès de ses collègues pour savoir où il est possible de manger un bon cassoulet, tous lui chantent les louanges de celui de leur mère, de leur tante, etc⁷.

⁵ L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Aquitaine, Paris, Albin Michel, 1997, p.p. 13-20 et p. 99.

⁶ L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Aquitaine, Paris, Albin Michel, 1997, p.p. 31-33 ; F. Menant, K. Rahkamaa, J. Sedel, "La production d'une identité régionale : le cas de la Franche-Comté.", *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, L'Harmattan, 1996, p.p. 67-69.

⁷ P. Montagné, *Le festin occitan* (1929), Villelongue d'Aude, Atelier du gué, 1999, p. 69 ; entretien Sabine S., 26 ans (10/2001).

L'identité alimentaire d'une région intègre également des techniques de cuisine fondées sur un "art culinaire" transmis par apprentissage : "lever le paletot" d'un canard gras en laissant la carcasse presque nue nécessite la maîtrise de gestes précis ; une éducation des sens complète ces enseignements manuels : quand ma grand-mère faisait des merveilles, elle jugeait le bon degré de préparation de la pâte en fonction de son adhérence à la bouteille qui lui servait de rouleau puis estimait la durée de friture à l'œil. Les techniques reposent dans certains cas sur l'utilisation d'ustensiles spécifiques, ainsi la tige de fer habillée d'un cône couvert de papier sulfurisé employée pour la réalisation du *gâteau à la broche*, le polissoir qui régularise les macarons de Saint-Emilion, la *viradeira* encore associée en Galice à la préparation de l'omelette⁸. Les modes de consommation sont un autre aspect de l'*ICA* ; dans l'ancien régime alimentaire, certaines consommations étaient associées aux travaux collectifs, aux rites de passage ou aux festivités religieuses, ainsi celle d'escargots lors des *cagolhadas* caudéranaises du mercredi des Cendres ; aujourd'hui, malgré les transformations de la société, quelques-uns de ces usages restent vivaces, ainsi à Bidache dans les Pyrénées-Atlantiques, une collation accompagne encore les enterrements⁹. En outre, certaines consommations sans posséder réellement de dimensions rituelles sont fondamentales pour la sociabilité locale et fort typiques d'un point de vue extérieur, à l'instar de la prise de *pintxos* dans les bars du vieux port de Saint-Sébastien ; parmi celles-ci, quelques-unes sont associées à des contextes particuliers : durant les fêtes de Bayonne, la prise d'*une soupe à l'ail* dans l'autre voûte du *Cacao club* fait partie de la fin de nuit de nombreux festayres et de touristes noctambules, informés par les cahiers festifs de la presse locale ou entraînés par quelques autochtones.

B. Approches socio-spatiales de l'*ICA*

Le complexe phénomène de l'identité peut être abordé à plusieurs échelles : alors que l'étude d'une communauté réduite, tels les ouvriers agricoles marocains installés dans les vignobles de Saint-Emilion et du Sainte-Foy-Bordeaux, met en valeur les dynamiques qui opèrent entre acculturation et conservation des habitudes, une réflexion située au niveau des états montre d'intéressants clivages à l'instar de l'approche comparative des goûts alimentaires des Allemands et des Français menée par J.-V. Pfirsich¹⁰. L'échelle régionale, en permettant d'étudier les influences entre les régions voisines, l'impact des

⁸ R. Bonnain, "Un emblème disputé.", *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995, p. 164 ; Entretien avec Mme Blanchez, 10/2001 ; F. Aubaile-Sallenave, "La *viradeira* ou tourne-omelette de Galice, Espagne.", *Cuisines. Reflets des sociétés*, Paris, Sépia/Musée de l'Homme, 1996, p.p. 154-155.

⁹ C. Coulon, *Le cuisinier médoquin*, Bordeaux, Confluences, 2000, p.p. 186-187.

discours nationaux ou l'importance des représentations gastronomiques dans le reste du pays, offre des perspectives fort stimulantes ; à cette échelle de l'identité culturelle alimentaire régionale (*ICARe*), il y n'a plus les frontières commodes qu'offrent les états, ni les caractéristiques précises d'une communauté réduite, aussi convient-il de poser le problème du découpage de l'espace.

Aujourd'hui, bien des indices révèlent l'existence d'un "goût du Sud-Ouest" : tandis qu'au Salon international de l'agriculture de 2001, un sondage effectué auprès des visiteurs pour le compte des organisateurs, distinguait une catégorie "Sud-Ouest" dans la section vouée à la gastronomie, la cuisine que proposent de nombreux conserverurs régionaux témoigne d'une cohésion dans l'imaginaire des Français : une maison de Bagnères de Bigorre propose, par exemple, à côté des haricots tarbais et du *pétéraram*, des truffes, du poulet basquaise ou des pruneaux d'Agen¹¹. Une délimitation géographique du "Sud-Ouest" est nécessaire pour centrer l'étude de son *ICARe* ; cependant plus que sur l'impossible tracé d'une frontière nette, elle repose avant tout la prise en compte de différents découpages de l'espace. La référence aux anciennes provinces, fréquemment utilisée dans le discours gastronomique, ainsi *La cuisine des terroirs* de R.-J. Courtine évoque notamment les spécialités du Bordelais¹², a le mérite de rappeler que la géographie culinaire ne cadre pas nécessairement avec les limites administratives : l'ensemble du Lauragais, qui s'étend sur trois départements (la Haute-Garonne, l'Ariège et l'Aude) doit être pris en compte dans une étude des cuisines du Sud-Ouest. Cependant, les limites de ces provinces sont souvent ambiguës : certes, dans le *Trésor gastronomique de la France*, A. de Croze détermine les critères qui "décident souverainement des limites logiques d'une province" ("la langue ou le dialecte, les mélodies des chansons populaires, les mets locaux") et considère que les autres découpages ne sont "qu'illusions politiques et administratives", mais la part d'arbitraire que conserve, par delà cette théorie, la délimitation des provinces en vigueur dans l'ouvrage apparaît quelques pages plus loin, puisque le Pays Basque et le Béarn forment un seul ensemble¹³; en outre, le recours exclusif à ce découpage provincial conduit à un grand fractionnement de l'espace, qui s'il a l'avantage d'attirer l'attention sur la diversité des usages, peut occulter des dynamiques

¹⁰ C. Crenn, "Pratiques alimentaires des ouvriers marocains du Libournais (33).", *126e congrès des sociétés historiques et scientifiques*, Toulouse, 2001, actes à paraître ; J.-V. Pfirsich, *La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, P.U.R., 1997, 206 pages.

¹¹ *Les quatre saisons de Gailhou Durdos*, tarifs 2000-2001.

¹² R.J. Courtine, *La cuisine des terroirs*, Lyon, La Manufacture, 1994, p.p. 91-100.

¹³ Curnonsky et A. de Croze, *Le trésor gastronomique de France...*, Paris, Delagrave, 1933, p. 159 et p. 213.

communes dans le cadre d'une approche historique : sous peine d'inventer de fausses spécificités, il est impossible, par exemple, de réfléchir sur les pratiques alimentaires bordelaises à l'époque moderne, sans avoir une connaissance tout aussi approfondie de celles des Toulousains de la même période. Dans la France contemporaine, le politique occupe une dimension essentielle, aussi les divisions administratives du territoire ne sont-elles pas à négliger ; la délimitation de la zone d'appellation bordeaux en 1911, en assimilant la limite du vignoble bordelais à celle du département de la Gironde et le décret de 1936, qui définit l'appellation saint-émilion en se fondant sur une logique territoriale (seuls les vins des huit communes qui forment l'ancienne juridiction peuvent s'en réclamer) et bien peu pédologique (si les terres de palus sont exclues, l'appellation reste fort hétérogène avec cinq types principaux de terrains), offrent deux exemples du poids de l'administratif, dans un domaine où le terroir est bien souvent au centre du discours¹⁴; en outre, la gastronomie régionale est, déjà au temps des régions économiques, mise en valeur lors des grandes manifestations internationales : lors de l'exposition coloniale de 1931, les vins de nombreux producteurs de la VIIIe région économique, à l'instar de ceux de vingt-huit adhérents du syndicat de Montagne-Saint-Emilion, sont présentés au cours de dégustations ou en accompagnement des plats que propose un "vatel girondin" au restaurant-bar situé dans la Cité des Informations¹⁵; actuellement, les départements comme les régions jouent un rôle important dans la valorisation des productions locales et utilisent l'*ICA* pour promouvoir l'image de leur territoire ; ainsi la direction de l'agriculture du conseil général des Landes propose sur le site internet de *Qualité Landes* (association lancée en septembre 2001), une découverte des produits sous signe officiel de qualité du département¹⁶.

En tenant compte de ces différentes perceptions de l'espace, le cadre d'une étude de l'*ICARe* de Sud-Ouest de la France peut se présenter ainsi : son cœur est constitué par les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées et la partie occidentale du département de l'Aude ; ses marges, qui restent bien floues à l'Epoque Moderne, se précisent au fil du temps, ainsi la Charente s'en détache précocement en participant à d'autres logiques : en 1931, dans le *Livre d'or du sud-ouest de la France*, publié à l'occasion de l'exposition coloniale, la Charente qui appartient à la VIIIe région économique fait l'objet d'une notice indépendante alors que les autres cuisines de la région sont décrites dans une rubrique

¹⁴ J.-C. Hinnewinkel, "Terroirs et qualité dans les vignobles du nord de l'Aquitaine.", *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 6, 1999, p.p. 10-13.

¹⁵ *Livre d'or du sud-ouest de la France. Exposition coloniale. Paris 1931*, Bordeaux, Miranda, 1931, p. 8 et p. 130.

¹⁶ <http://www.qualite-landes.com>.

globale intitulée “la gastronomie dans le Sud-Ouest” où chacune fait l’objet d’un chapitre. Par ailleurs, A. Simard qui réalise les lignes consacrées à la gastronomie charentaise ne cache pas la faible réputation de ce pays et le contraste offert par l’éclat de ses voisins que sont le Périgord et le Bordelais¹⁷; aujourd’hui, alors que son nom est associé à celui du Poitou, dans l’A.O.C. qui protège un beurre, la Charente est exclue des I.G.P. “Sud-Ouest” concernant les palmipèdes gras.

L’observation des formes locales de valorisation d’une *ICA* gagne à adopter un point de vue global, car les aspects culturels et les motivations économiques s’y entremêlent souvent. L’affirmation identitaire a la prépondérance dans certaines initiatives, telle la seconde journée du cidre organisée en 2000 à Bayonne : en effet, les organisateurs de cette manifestation, qui se déroule en mai, avant le début de la saison touristique, sont les deux *ikastola* de la ville et la station de radio *Gure Irratia* quand son programme bilingue (basque et français), qui contient un texte sur la nécessité de l’enseignement en basque, annonce que le but de cette journée est de “proposer aux habitants du B.A.B. à partir d’une nouvelle animation le moyen de découvrir la richesse de la culture basque” et que “le renouveau du cidre va de pair avec la réappropriation de l’expression populaire de la culture Basque par tous les habitants du Pays Basque”. D’autres actions possèdent, en plus d’une importance variable dans la vie locale, une fonction économique (touristique ou commerciale) : le concours de *marmitako* organisé à la fin août à Urrugne ou les championnats du monde de la garbure, qui se tiennent au début du mois suivant à Oloron, attirent des touristes mais sont aussi l’acmé annuel d’une vie associative locale, tandis que la célébration du piment à Espelette, dont la fête qui le conduit jusque sur l’autel de l’église, n’est qu’une forme parmi d’autres, tient autant de la promotion active du village que de la consécration d’un emblème local (repris notamment sur les boîtes qui contiennent les biscuits légers et sucrés d’un des pâtissiers locaux)¹⁸.

Une identité culturelle alimentaire contemporaine possède une histoire complexe et n’est pas figée, aussi doit-elle être pensée en termes de dynamique.

¹⁷ *Livre d’or du Sud-Ouest. Exposition coloniale, Paris, 1931, Bordeaux, Miranda, 1931, p.p. 247-259 et p.p. 261-267.*

¹⁸ M.-L. Cazamayou, *Promenades gourmandes et art de vivre en Béarn et Pays Basque*, Tournai, La renaissance du livre, p. 75 et p. 139 ; “Oloron a servi la soupe.”, *Sud-Ouest*, 03/09/2000 ; Observations et entretiens, fête du piment, Espelette, 28/10/2001 ; Pâtisserie Berterreix, sur le couvercle de la boîte, un bouquet de piments, le nom des biscuits (ARINAK) et un *Lauburu* du même rouge que les piments.

II. "LA IDENTIDAD NO ES UNA PIEZA DE MUSEO"

A. Une construction entre pratique et discours

La construction de l'identité culturelle alimentaire, qui procède des évolutions des pratiques et des variations du discours gastronomique, s'inscrit dans la longue durée. Le corpus alimentaire d'une région est le fruit d'une histoire complexe, faite d'influences diverses, d'introductions ou d'abandons d'aliments, de pratiques et de processus de diffusion plus ou moins achevés concernant, à des degrés divers, les élites qu'elles soient rurales ou urbaines et les couches populaires.

Le passage à une nouvelle économie-monde à la fin du XVe siècle constitue une rupture fondamentale dans le corpus alimentaire. De nombreux végétaux sont importés des Amériques puis se diffusent à l'instar des cucurbitacées américaines qui comptent parmi leurs multiples descendants le giraumon galeux d'Eysines (*cucurbita maxima*) et la courge melonette de Bordeaux (*cucurbita moschata*), du piment et de la tomate bien implantés dans le sud des Landes au début du XIXe siècle où J. Thore constate que le premier est présent dans "tous les jardins" et que la seconde est "d'un usage universel pour des sauces très recherchées des gourmets", de la pomme de terre qui connaît ses premiers succès régionaux dans les Pyrénées ou du haricot et de son partenaire de prédilection, le maïs¹⁹; ce Nouveau Monde apporte également au Vieux Continent, deux oiseaux notables : le dindon, rapidement adopté après son introduction au XVIe siècle, et le canard musqué (*cairina moschata*) dont le croisement avec des canards européens, précocement pratiqué puisque O. de Serres le décrit avec force précisions, donnent l'hybride stérile que les Libournais de la fin du XVIIIe siècle qualifie de mulâtre et qui, à cette époque, fait la renommée de Toulouse par son foie gras²⁰. Parallèlement à la diffusion de ces nouveautés, certaines activités prennent une importance nouvelle : l'exploitation des eaux de Terre-Neuve, à partir de la fin du XVe siècle, change radicalement l'échelle de la pêche de la morue, faisant de ce poisson un élément essentiel du régime populaire des temps maigres, tandis que l'implantation de la canne à sucre en Amérique, au Brésil puis aux Antilles,

¹⁹ Vilmorin-Andrieux & Cie, *Les plantes potagères. Description et culture* (1904), Paris, Ed. 1900, 1989, p.p. 205-206 et p. 213 ; J. Thore, *Essai d'une Chloris du département des Landes*, Dax, Seize, 1803, p.p. 76-77 ; F. Duhart, "Alimentation et gastronomie pyrénéennes aux XVIIIe et XIXe siècles.", Bulletin de la société Ramond, 2001, à paraître.

²⁰ J.-L. Flandrin, "Le dindon sur les tables européennes, 16e-18e siècles.", *Ethnozootechnie*, n°49, 1992, p. 72 ; O. de Serres, *Le théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* (1600), Arles, Actes Sud, 1996, p. 556 ; Arch. dép. Gironde, 10 L 36, An II ; F. Duhart, "La cuisine du foie gras de canard en Midi toulousain à la charnière des XVIIIe et XIXe siècles .", *Archistra*, à paraître.

accroît considérablement la production de cette denrée et en change le statut, en permettant à une élite moins étroite d'en faire ses délices, notamment sous la forme... du macaron²¹. Par delà, les introductions ou les disponibilités nouvelles, dues au changement dans la production d'un produit, de nombreux facteurs humains peuvent peser : le rayonnement d'un plat devenu emblématique de la cuisine nationale, les mouvements de population et l'attente des touristes qui, déjà dans les années 1960, souhaitent goûter dès la frontière passée, telle O. Pannetier quand elle se trouve à Irun, ce "riz de style typique espagnol", expliquent l'installation de la paella au sein de la cuisine populaire basque espagnole, où l'usage du riz longtemps confiné à quelques préparations, ne s'est généralisé qu'à partir des années 1940, durant la période difficile de l'après-guerre²²; les échanges entre cuisines urbaine et rurale ou bourgeoise et populaire, jouent également un rôle fondamental dans la construction d'une *ICA* : tandis que la tourte bigourdane, aujourd'hui considérée comme "patrimoniale" et valorisée par le tourisme vert, trouve son origine dans une recette urbaine "naturalisée" depuis peu par le biais des villageoises qui s'engageaient comme cuisinières dans les maisons bourgeoises, les classes dominantes andalouses se sont appropriées le *gazpacho*, issu d'une cuisine paysanne pauvre²³.

Le développement d'un discours gastronomique est nécessaire pour que se construise un goût régional apprécié. L'association d'une région ou d'une localité à une denrée reconnue existe dès l'Antiquité ; ainsi Pline l'Ancien remarque que "les mêmes espèces d'animaux aquatiques sont meilleures en certains lieux qu'en autres, par exemple les loups du Tibre entre les deux ponts, le turbot à Ravenne, la murène en Sicile [...]²⁴" ; la littérature culinaire du XVIII^e siècle en offre de nombreux exemples, ainsi le *Dictionnaire des alimens*

²¹ F. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XVe-XVIIIe siècle* (1979), Paris, Livre de poche, 1993, p.p. 242-247 ; J. Meyer, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989, p.p. 90-133 ; S. W. Mintz, "Color, taste, and purity : some speculations on the meanings of marzipan.", *Tasting food, tasting freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston, Bacon press, 1996, p. 90.

²² M. M. ; Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española* (1989), Madrid, Alianza Editorial, 1998, p.p. 376-381 ; Etniker Euskalerria, Atlas etnográfico de Vasconia. *La alimentación doméstica en Vasconia*, Bilbao, E. Jaurlaritz/Etniker E., 1990, p. 322 ; A. Hubert, "Destins transculturels.", *Mille et une bouches*, Paris, Autrement, 1995, p. 118 ; O. Pannetier, *Cent restaurants du Pays Basque*, Paris, Albin Michel, 1963, p. 92.

²³ R. Bonnain, "La pâtisserie : du lien social à la revitalisation des terroirs. L'exemple de la tourte bigourdane.", *Cuisines. Reflets des sociétés*, Paris, Musée de l'Homme/Sepia, p.p. 361-362 ; C. Ortiz García, "Comida e identidad : cocina nacional y cocinas regionales.", *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional, M.N.A. Madrid 1998*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p. 319.

²⁴ Pline l'Ancien (23-79), *Histoire naturelle* (?-77), Paris, Folio, 1999, p. 136.

évoque les pêches de Pau et de Narbonne, les jambons de Bayonne, les truffes du Périgord et bien d'autres délices²⁵. Dans l'œuvre des premiers gastronomes, l'évocation des productions régionales, dont certaines ont le droit à de larges développements, ainsi l'anisette bordelaise de la maison *Marie Brizard et Roger* sous la plume de Grimod de la Reynière, donnent souvent lieu à l'établissement d'une topographie gourmande ; elle reste scripturaire dans le travail de l'homme aux mains gantées, mais prend la forme d'une carte dans d'autres ouvrages, tel le *Nouvel almanach des gourmands* où A.B. Périgord associe, en 1825, vins et liqueurs à Bordeaux, jambons, chocolats, cuisses d'oie, fromages et vins à Bayonne, etc... Outre ce discours parisien et national, se développe un discours régional : les premiers livres français de cuisine régionale sont édités au début du XIXe siècle, les œuvres pionnières dans le sud de la France étant *Le cuisinier Durand* paru à Nîmes en 1830 et *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne* publié en Avignon un lustre après²⁷; au cours de la seconde moitié du siècle, le mouvement s'amplifie : en 1858, l'imprimeur dacquois Herbet édite *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires mis à la portée de tout le monde* (un ouvrage qui à part les trois premiers mots de son titre n'a pas l'ombre d'un rapport avec l'ouvrage paru en 1740) et quarante ans plus tard, A. Bontou propose un *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise*²⁸. Au cours des trois premières décennies du XXe siècle, alors que cette littérature régionale continue de fleurir (avec notamment en 1913, la parution de l'original *Au pays de Cocagne. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées* de L. Rieux²⁹), un regard national sur les cuisines régionales se développe : à partir de 1921, M. Rouff et Curnonsky proposent aux lecteurs des fascicules de *La France gastronomique. Guides des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* de les suivre à travers les provinces, à la rencontre des produits, des meilleures recettes et, c'est là l'essentiel, des établissements qui préparent une cuisine aux antipodes de celle des "hôtels cosmopolites", retenant ainsi de leur escapade à Saint-Emilion, l'Hostellerie de Plaisance tenue par P. Forcade et le "mousseux local, le clos des Cordeliers... qui vaut bien mieux que tous les Asti encore qu'il

²⁵ *Dictionnaire des Alimens*, Paris, Gissey et Bordelet, 1750, t. 2, p. 68 et p. 173 et t. 3, p. 463.

²⁶ Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1807, p.p. 278-279 et 1810, p.p. 17-21 ; A.B. Périgord, *Nouvel almanach des gourmands...*, Paris, Baudouin, 1825, carte et p.p. 226-233.

²⁷ J. Csérgo, "L'émergence des cuisines régionales.", *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.p. 828-829.

²⁸ *Le cuisinier gascon...*, Dax, Herbet, 1858, 96 pages ; A. Bontou, *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise* (1898), Bordeaux, Féret, 1998, 351 pages.

²⁹ L. Rieux, *Au pays de Cocagne. Livre de cuisine albigeoise. Vieilles recettes recueillies et rimées*, Albi, Imprimerie générale du Tarn-Corbière et Julien, 108 pages.

soit tout aussi *spumante* ; tandis que certains entreprennent de collecter des recettes, tel A. de Croze qui publie, en 1928, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, un corpus composite où figurent trente-sept préparations du Bordelais ou de Guyenne (la *gibelotte sauternaise*, la *poule en cocotte*, les *ailes de dinde vendangeuse* dont la recette a été communiquée par L. Oliver, traiteur pâtissier à Langon, etc...)³⁰. Depuis, et en dépit des fluctuations de la mode, le discours sur les cuisines régionales reste vivant, avec les rééditions des classiques, les livres de recettes adaptées au goût du jour, les ouvrages qui mêlent folklore et gastronomie et aussi, sous des formes non imprimées, à l'instar de l'émission télévisée *La cuisine des mousquetaires* qui a diffusé, à grand renfort de faconde gasconne et d'accent, une certaine image du "goût du Sud-Ouest" dans toute la France.

B. Du kiwi dans les rillettes ou l'*ICA* en mouvement

La lente et complexe construction des *ICA* contemporaines montre qu'elles sont, par essence, susceptibles d'évoluer : une identité n'est pas figée.

L'usage de certains produits passe par des cycles : en Euskadi, les cidreries, après des heures glorieuses durant le premier tiers du XXe siècle, connaissent une forte baisse de fréquentation jusque dans les années 1970 où un retournement de tendance s'opère, ces établissements se multipliant, surtout en Guipúzcoa, à partir des années 1980³¹; quand d'autres consommations voient leur statut évoluer en l'espace de quelques années : en Navarre, le *pacharán* qui était surtout considéré comme un remède contre les maux de ventre, est devenu une liqueur à la mode, que d'aucuns continuent de produire chez eux en faisant macérer des prunelles (*prunus spinosa*) dans de l'anis mais qui est aussi produite industriellement (la croissance de la demande a même conduit depuis 1992 à créer des plantations de prunelliers)³². Les évolutions ne s'excluent pas nécessairement les unes des autres : la cuisine ou la présentation d'une denrée prenant alors l'aspect d'une mosaïque chargée d'histoire, ainsi celle du filet de canard gras : aujourd'hui la ferme Le Bayle à Nogaro propose à ses clients des ailes confites formées par " magret + manchon " (cet emploi

³⁰ Curnonsky et M. Rouff, *La France gastronomique...Périgord*, Paris, F. Rouff, 1921, p. 10 et *La France gastronomique...Le Bordelais et les Landes*, Paris, F. Rouff, 1924, p. 76 ; A. de Croze, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, Paris, Ed. Montaigne, 1928, p. 202, p. 204 et p. 419.

³¹ Etniker Euskalerria, *Atlas etnográfico de Vasconia. La alimentación domestica en Vasconia*, Bilbao, E. Jauriaritz/Etniker E., 1990, p.p. 364-366.

³² Etniker Euskalerria, *Atlas etnográfico de Vasconia. La alimentación...*, Bilbao, E. Jauriaritz/Etniker E., 1990, p. 374 ; Ministerio de agricultura pesca y alimentación, *Vinos, cavas y bebidas espirituosas*, Madrid, 2000, p. 74 et p. 75 et M. Trutter (dir.), *Plaisirs gourmands d'Espagne*, Cologne, Könemann, 1998, p. 130.

du filet correspond à celui qui était le sien dans l'ancienne cuisine du gras), sur commande des magrets frais (cet usage est apparu quand il a fallu trouver une nouvelle forme de valorisation des carcasses pour accompagner le changement d'échelles de la production de foie gras dans les Landes) et des plaquettes de magret séché et tranché (cette présentation récente est adaptée à de nouvelles formes de commensalité, comme le lunch, ou à des préparations à la mode, telles les salades)³³.

Certains produits peuvent s'intégrer rapidement au patrimoine alimentaire, tel le kiwi dans les pays de l'Adour. Les premiers plants, plantés à titre expérimental, sont arrivés de Nouvelle Zélande dans les années 1960 ; au cours de la décennie suivante, débute la culture de production qui connaît un fort développement dans les années 1980. A ces débuts, le kiwi reste empreint du sceau de la modernité et de l'exotisme : les plantations d'actinidia qui constituent un élément radicalement nouveau dans le paysage, sont célébrées dans la presse spécialisée comme l'avenir radieux de l'agriculture aturiennes, ainsi *Agrisept* propose le trente avril 1982 un article intitulé "Le kiwi a ressuscité notre agriculture", tandis que le fruit que la population rurale locale, même les producteurs, ne consomme guère, conserve son aura exotique intacte : il est encore assez mystérieux en janvier 1986 pour que *Sciences et vie* aborde son histoire, ses valeurs nutritives ou sa culture ; au cours de cette période, le nom du fleuve apparaît dans deux marques, en revanche, elles ne mentionnent pas le kiwi : *Les fruits de la vallée Gave Adour* (1987) et *Landadour* (1988). Touchés par la crise de surproduction mondiale du début de la décennie suivante, qui fait perdre tout intérêt pour un premier label rouge obtenu en 1990, les kiwiculteurs des Pays de l'Adour choisissent de mettre en avant des liens entre le fruit et la région : le nom de la première marque de l'association Kiwi des Gaves et de l'Adour, reste bien vague, *Atlantis* (1993), mais l'ancrage dans le terroir se précise : à partir de 1995, une fête du kiwi est organisée à Peyrehorade, en 1998, le label rouge *Kiwi de l'Adour* est lancé et une demande d'IGP est déposée en 1999 ; devenu fruit de la vallée de l'Adour, l'actinidia est mis en scène comme les autres fleurons locaux sur le stand du département des Landes au S.I.A. de 2001 et valorisé par des cuisiniers locaux à l'instar d'un restaurateur de Pontonx qui propose un *clafoutis aux kiwis de l'Adour* ; cependant son enracinement dans les terres aturiennes est plus profond : l'alliance du canard gras et du kiwi dans les rillettes, que la famille Candessoussens de Brassemouy a ajouté en 2001 à sa gamme de "produits traditionnels de la ferme", initiative individuelle d'un exploitant agricole, montre, quel que

³³ La ferme de Bayle, 32110 Nogaro, tarifs 2001-2002 et R. Bonnain, "Du confit : hier et aujourd'hui.", *Ethnozootechnie*, n° 39, 1987, p.p. 80-81.

soit son devenir, la bonne intégration de l'actinidia au sein du corpus fruitier local, cependant que, parallèlement, l'incorporation du kiwi à la diète rurale locale, aidée par les ventes à très bas prix ou les dons des pièces hors calibre aux récoltants saisonniers, se poursuit³⁴.

Si la plupart des denrées issues de l'agriculture alternative restent en marge de l'*ICARe*, certains producteurs utilisent la référence à celle-ci comme un argument complémentaire : le *caviar d'Aquitaine Sturia* s'ancre dans la plus parfaite modernité (la production de la société Sturgeon, créée en 1995, se fonde sur l'élevage parfaitement maîtrisé de poissons, de l'espèce sibérienne *Acipenser baeri*, obtenus à l'écloserie de Saint-Seurin-sur-l'Isle) et les deux tonnes et demi de ce caviar conditionnées en 1999, ne présentent aucune continuité historique réelle avec les œufs de *créacs* sauvages (*A. Sturio*) qui ont pu être traités à Saint-Seurin dans le courant du XXe siècle ; la promotion de ce produit (authentifié par l'inventaire du CNAC au terme d'un jeu avec l'histoire où la science est perdante) exploite l'implantation en Aquitaine, par un appel à l'imaginaire gourmand : "un grand caviar, unique par son origine : le terroir gastronomique du sud-ouest de la France" ; cependant, elle insiste surtout sur le potentiel de ce caviar très contrôlé à rivaliser avec les "plus réputés" tout en respectant les populations sauvages³⁵. Offrant par leurs aventures, qui peuvent apparaître anecdotiques, une démonstration de la formidable capacité d'évolution de l'*ICARe*, quelques agriculteurs alternatifs se plaisent toutefois à jouer avec ses limites, tel le SCEA Landes autruches qui, au cœur du "terroir du Pays d'Orthe", fabrique des "conserves traditionnelles" (*terrine d'autruche à l'armagnac, terrine landaise d'autruche*)³⁶.

L'usage que les chefs font de l'identité et du patrimoine alimentaire peut être un facteur important de dynamisme ; certains jouent des variations fondées sur les thèmes de la cuisine régionale classique, ainsi, en Biscaye, A. Mari propose à Galdakao, un *salteado de kokotxas y cigalas sobre piperrada* et V. Arrieta réalise, dans son superbe restaurant du musée Guggenheim de Bilbao, du *bacalao con txangurro a la donostiarra y pil pil*, quand d'autres mettent en œuvre des produits emblématiques dans des préparations originales, tels le *bizcocho de matz* de Akelare ou le *tatin de foie de canard aux pommes sauce balsamique* du chef lotois R. Mommejac. L'invention culinaire n'est pas

³⁴ M. Labeyriotte, *Le kiwi de l'Adour*, Biarritz, Atlantica, 2000, p. 82, p.p. 92-93 et p.p. 115-118 ; observations et entretien (Mme Candessoussens) au S.I.A. 2001 ; Conseil général des Landes, *Landes. Saveurs du terroir*, Bordeaux, 2001 ; <http://www.kiwi-adour.com> ; <http://www.qualite-landes.com>.

³⁵ <http://www.kaviar.com> ; *L'inventaire du patrimoine... Aquitaine*, Paris, Albin Michel, 1997, p.p. 227-228, p.p.230-232.

³⁶ SCEA Landes Autruches, 40300 Saint-Lon-les-Mines, dépliant publicitaire, 2001.

l'apanage exclusif de la haute cuisine, ainsi à Brantôme, les patrons de la pizzeria Le Vieux Four, soucieux d'inscrire à leur carte un produit évoquant le terroir mais plus original que la pizza au magret (proposée dans de nombreux établissements du Sud-Ouest), ont mis au point, en 2001, une garniture au bloc de foie gras. Par le biais d'influences diverses quelques-unes des innovations de ce groupe de cuisiniers si divers peuvent se diffuser jusque dans la cuisine des ménages : rapidement adopté par les restaurateurs dont les menus ont permis de se familiariser avec lui, le magret est devenu peu à peu un mets consommé dans la sphère domestique. Même les partisans de la tradition peuvent jouer un rôle dans la dynamique de l'*ICARe* : A. Darroze, farouche partisan du terroir, s'est impliqué dans la (re)découverte du haricot maïs³⁷.

La nourriture est aussi "bonne à rêver" : l'*ICA* entretient une relation étroite avec l'imaginaire du mangeur.

III. UNE IDENTITE BONNE A REVER

A. L'imaginaire spatio-temporel

La construction de l'authentique comme la valorisation de l'*ICARe* utilisent abondamment la référence au passé et à un espace considéré au travers du prisme des topiques.

Plus qu'un appel à l'histoire, le recours aux temps anciens se traduit dans un jeu de reconstruction, ainsi dans la promotion de nombreux produits : un dépliant qui vante le *bœuf de Bazas* annonce "Depuis le XIII^e siècle, de l'étable à votre table." en se référant à la riche histoire de ce chef-lieu de canton, alors que ses liens avec cette viande de haute qualité sont en réalité ténus : les bêtes, à quatre-vingts pour cent en 1997 de classiques femelles, peuvent provenir de toute la Gironde, d'une partie des Landes, du Lot-et-Garonne ou du Gers, et seule une minorité porte la splendide robe de la bazadaise, l'essentiel de leur effectif se composant de blondes d'Aquitaine, de limousines et de croisements entre ses diverses races ; d'autres constructions renvoient à un passé beaucoup plus lointain et flou, plaçant ainsi le produit dans la filiation d'un aliment originel : le succulent *figuier* (un canard engrassey avec une part de figues pour une de maïs et vendu farci avec son propre foie) mis au point avec l'aide du Centre régional d'innovation et de transfert de technologie, est rattaché à "une tradition plus que millénaire". L'imaginaire historique est très souvent convoqué par les confréries vineuses et gastronomiques : le costume des

³⁷ R. García Santos, *Lo mejor de la gastronomía 2001*, Madrid, Ed ; Destino, 2001, p. 10, p. 27 et p. 48 ; Le Vieux Four, 7, rue Pierre de Mareuil, 24310 Brantôme ; R. Bonnain, "du confit : hier et aujourd'hui.", *Ethnozootechnie*, n° 39, 1987, p.p. 80-81 ; M.-L. Cazamayou, *Promenades gourmandes et art de vivre en Béarn et Pays Basque*, Tournai, La renaissance du livre, p. 65.

membres et le cérémonial des intronisations et des chapitres réfèrent souvent à un passé onirique dont certaines réunions aux flambeaux des membres de la jurade de Saint-Emilion, parés de leur lourde robe rouge et de leur mortier, en offrent une représentation ; il est aussi employé, sous la forme des topiques d'une ruralité passée, lors de certaines opérations ponctuelles, telle la célébration de l'octroi de l'I.G.P. au jambon de Bayonne, au cours de laquelle des charrettes tirées par des bœufs ou un cheval et une galupe sont employées ou dans la mise en scène de certaines boutiques et de certains musées. La reconstruction du passé repose parfois non sur la mémoire mais sur l'oubli, ainsi dans les Hurdes (Estrémadure), le souvenir de "la terre sans pain" évoquée par Buñuel en 1933 est rejeté pour construire une "tradition" gastronomique³⁸.

Hors de la région, le corpus alimentaire et le discours gastronomique participent à la construction de l'image mentale de cet espace ; F. Régnier-Fauvel montre, par exemple, que les recettes antillaises proposées dans la presse féminine française révèlent le fantasme d'une région sucrée : la plupart sont des desserts ou des entremets et mettent en œuvre des marqueurs comme le rhum ou la banane. Parallèlement, l'ancre d'un produit dans un terroir peut utiliser un trait classique de la représentation de la région à l'instar de la publicité, diffusée en mars et avril 2001 sur de grandes chaînes nationales, qui associe très étroitement le poulet fermier des Landes au *pignada* ; il s'opère également par un recours aux langues régionales : un des agneaux labellisé de Midi-Pyrénées s'appelle *lou paillol* alors que les chocolats de la maison Antton, qui revendique "la plus pure tradition", s'appellent *ongi-otorri, belza, pottoka...*, avec parfois quelques concessions aux accentuations des consommateurs lointains : le fromage de brebis *Agur* est devenu l'*Agour*³⁹ ! La représentation mentale conduit parfois à l'élaboration d'un mythe alimentaire associé à un espace, tel la diète méditerranéenne qui est avant tout un concept, diététiquement intéressant, créé par des scientifiques et diffusé par les médias ou le paradoxe français qui s'articule autour d'une vision assez chimérique des pratiques alimentaires du Sud-Ouest⁴⁰.

³⁸ *Bœuf de Bazas et Le figuier*, dépliants promotionnels, 1999 et 2001 ; *L'inventaire du patrimoine... Aquitaine*, Paris, Albin Michel, 1997, p. 263 ; *Lettre de l'INPAQ et du jambon de Bayonne*, n° 22 (12/1999) et n° 24 (08/2000) ; M. Catani, "Faim, mendicité, usure dans la "terre sans pain" (Buñuel, 1933) et finalement, gastronomie.", *Ethnologie française*, 1997, p.p. 103-112.

³⁹ F. Régnier-Chauvel, "Les constructions sociales de l'exotisme en France et en Allemagne.", Séminaire de J.-L. Flandrin, EHESS, 09/02/2001 ; *Poulet fermier des Landes Label Rouge*, spot de cinq secondes, diffusé cent fois du 19/03 au 08/04/2001 sur TF1 et M6 ; *Agneau del pais*, dépliant promotionnel, 2001 ; Antton chocolatier, place du marché 64250 Espelette ; entretiens S.I.A. 2001.

B. Sous la plume et devant la caméra

La relation entre l'*ICA* et l'imaginaire se tisse aussi au travers de l'emploi de certains de ces aspects dans la création artistique ; par leurs jeux de lumières, les clichés d'E. Feher, qu'ils montrent les gestes précis des cuisiniers du restaurant bordelais La Gaillarde ou les confrères de la Commanderie du Bon Temps dans les vignes médoquines, tiennent autant de la photographie d'art que de la collecte ethnographique et des œuvres telles que *Rode mosselen in de pot* de M. Broodthaers, rappellent que les artistes jouent parfois avec l'identité alimentaire pour provoquer la réflexion⁴¹ ; cependant, dans la présente étude, nous considérerons plus particulièrement, au travers de quelques exemples, la relation entre l'art et l'*ICA* dans la narration littéraire et cinématographique.

Si l'image alimentaire suffit pour planter un décor, ainsi dans *Le fou de Bergerac*, G. Simenon fait régner dans l'hôtel-restaurant où loge Maigret une odeur de truffe et de foie gras, certains auteurs s'intéressent aux liens complexes qui unissent l'alimentation et l'identité : au début du XXe siècle, E. Delbousquet utilise beaucoup dans ses romans et récits les oppositions schématiques entre la nourriture de ceux de la lande et de ceux du terrefort, mais insiste également sur la force de la relation que l'émigré entretient avec les nourritures de sa terre d'origine. Quelques œuvres contemporaines emploient abondamment l'identité alimentaire, témoignant de son importance au sein de l'identité particulière ou collective, tout en la faisant participer à un rêve gourmand ; L. Esquivel, en entrelaçant les destinées des protagonistes de *Como agua para chocolate* avec la réalisation de divers mets, comme les *tortas de Navidad* ou le *chorizo norteño*, insiste sur le poids de l'héritage familial et du souvenir, tout en proposant à son lecteur la dégustation mentale de savoureux plats que des précisions données en tête de chaque chapitre permettent, s'il le souhaite, de matérialiser ; dans les aventures de Carvalho, M. Vázquez Montalbán, aborde fréquemment les relations entre appartenance régionale et alimentation, ainsi dans *El premio*, il se livre à une longue "analyse" du très emblématique *pan con tomate*⁴² :

“- Mudarra, tiene usted ante sí un prodigo de koyné cultural que materializa el encuentro entre la cultura del trigo europea, la del tomate americana, el aceite

⁴⁰ J. Mataix Verdú, “Perspectiva evolutiva de la alimentación mediterránea. Necesidad de un objetivo utópico.”, *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional, M.N.A. Madrid 1998*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p.p. 37-58 ; M. Padilla, “L'alimentation méditerranéenne : une et pluriel.”, *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris et Montpellier, Karthala et CIHEAM, 2000, p.p. 7-16 ; A. Hubert, “ Autour d'un concept : “l'alimentation méditerranéenne”.”, *Techniques et cultures*, 1998, p.p. 153-160 ; C. Fischler, “Le paradoxe français ou l'exception culinaire.”, *Du vin*, Paris, O. Jacob, 1999, p.p. 185-191.

⁴¹ Caisse nationale des monuments historiques et des sites, *Voyage en France Gourmande*, Paris, CNMHS, 1992, p. 78 et *La France du vin*, Paris, 1994, p. 61 ; M. Broodthaers, *Rode mosselen in de pot* (moules rouges casserole), 1965, Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruxelles

de oliva de mediterráneo y la sal, esa sal de la tierra que consagró la cultura cristiana. Y resulta que este prodigo alimentario se les ocurrió a los catalanes hace poco más de dos siglos, pero con tanta conciencia de hallazgo que lo han convertido en una señal de identidad equivalente a la lengua o a la leche materna.

- ¡Qué banalidad!

- Hasta tal punto asistimos a un prodigo cultural que nosotros los mestizos, los charnegos, los inmigrantes catalanizados, adoptamos el pan con tomate como una ambrosía que nos permite la integración.”

Dans le *Bonheur est dans le pré*, l'alimentaire, au travers de la préparation des canards gras et l'évocation du confit participe à la construction d'une image idyllique du Gers qui a séduit de nombreux spectateurs ; cependant d'autres films résultent d'un jeu beaucoup plus complexe avec l'*ICA*, ainsi dans *Flores de otro mundo*, l'affrontement sur la façon de faire la cuisine est un des temps forts du conflit larvé entre la métisse Patricia et la mère de Damian. Certaines œuvres sont construites autour de l'identité et des images alimentaires : J.J. Bigas Luna propose avec *Jamón jamón* (1992), sous la forme d'une tragédie savoureuse où jambon, ail et omelette se mêlent au pied d'un toro *Osborne* bien fatigué, une variation jouissive autour d'une certaine image gastronomique de l'Espagne, avant de s'attaquer quatre ans plus tard avec sa *Bambola*, dans une débauche de sexe et de violence, songeons au destin d'une anguille, à quelques symboles de la cuisine italienne ; tandis qu'en 2000, dans *L'attaque de la moussaka géante*, le Grec P. Koutras, entraîne cet emblème culinaire national dans une délirante aventure : une moussaka fabriquée selon les règles de l'art au cours du prégénérique, se transformant à la suite de la téléportation manquée d'une charmante extraterrestre, en une masse énorme et dévastatrice⁴³.

Fruit de l'intégration par l'apprentissage d'un héritage culturel pour les populations locales, reconnaissance d'une spécificité, en fonction de leur propre magnitude sensorielle, par les autres sociétés et représentation mentale jugée selon les critères changeants d'une esthétique gastronomique, l'identité culturelle alimentaire constitue un objet de recherches complexe, qu'il est nécessaire d'aborder en utilisant les compétences de diverses sciences sociales,

⁴² J.-L. Cabanès, "Quand Maigret se met à table.", *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000, p. 53 ; F. Duhart, "L'alimentation dans l'œuvre en prose d'Emmanuel Delbousquet.", *Colloque Delbousquet*, 2001, Amis du Vieux Nérac-Société de Borda, à paraître ; L. Esquivel, *Como agua para chocolate* (1989), Barcelone, Mondadori, 1999, 210 pages ; M. Vázquez Montalbán, *El premio*, Barcelone, Planeta, 1996, p.p. 151-152.

⁴³ E. Chatiliez, *Le bonheur est dans le pré*, France, 1995 ; I. Bollain, *Flores de otro mundo*, Espagne, 1999 ; J.J. Bigas Luna, *Jamón jamón*, Espagne, 1992 et *Bambola*, Espagne, 1996 ; P. Koutras, *L'attaque de la moussaka géante*, Grèce, 2000.

depuis l'histoire, qui montre le dynamisme fondamental de l'*ICA* jusqu'à l'analyse des discours artistiques, essentielle pour appréhender la relation intime entre *gastēr* et *psukhē*. Lente construction, l'*ICA* est, comme le rappellent les usages du temps dans les procédures de légitimation, dotée d'un passé qui ne passe pas ; aussi fait-elle partie de ces phénomènes qui nous rappellent qu'"il n'y a donc qu'une science des hommes dans le temps et qui sans cesse a besoin d'unir l'étude des morts à celle des vivants"⁴⁴.

Frédéric DUHART
Doctorant, Centre de recherches historiques
EHESS/Paris

N.D.C.L. : Traduction de la citation espagnole pages 69 et 70 :

" - Mudarra, vous avez devant vous un prodige de Koïne culturel qui concrétise la rencontre entre la culture européenne du blé, celle américaine de la tomate, l'huile d'olive de la méditerranée et le sel, ce sel de la terre que la culture chrétienne a consacré. Il se trouve que ce prodige alimentaire est venu à l'esprit des catalans il y a un peu plus de deux siècles, ils ont eu une telle conscience de leur trouvaille qu'ils en ont fait un signe identitaire équivalent à la langue ou au lait maternels.

- Quelle banalité !

- Nous avons assisté à un prodige culturel tel que nous, les métis, les hors venus, les immigrants catalanisés nous avons adopté le pain à la tomate comme un elixir qui permet notre intégration."

(Traduction : Denise et René Avril, Geneviève Monloubou)

⁴⁴ M. Bloch, *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien* (1949), Paris, A. Colin, 1997, p. 65.

Marqueterie de pierres fines

Armoiries armes blasons écus

www.fine stone design. com

Félix Massai : 06.17.55.90.95



Louis FAURE

Assurances toutes branches

Placements

39 - 41 cours Tourny
33500 LIBOURNE

Tél. : 05 57 51 56 23

Fax : 05 57 51 92 51

Agent général d'Assurances



Construire et développer
son patrimoine

LA CONVENTION PATRIMOINE



CAISSE D'EPARGNE Aquitaine Nord
GROUPE de LIBOURNE Tél. 05 57 25 61 81

S.A.R.L. L'Immobilier Moderne

APPARTEMENTS - IMMEUBLES
TERRAINS - PROPRIETES
COMMERCES

*VENTES - LOCATIONS
GESTION
Syndic de Copropriété*



Bruno VERSINI

31, rue Michel-Montaigne
33500 LIBOURNE
Tél. 05 57 51 26 01 - Fax 05 57 25 09 28

D E S C A I S S E S C A R T O N S

aux qualités, dimensions et quantités de votre choix
dans les délais que vous souhaitez

199, avenue Georges Pompidou
Z.I. La Ballastière
33500 Libourne

Tél. : 05 57 51 35 71
Fax : 05 57 51 96 45

SMURFIT
distribution

ANCIENNEMENT CARTONNERIE DIEMONT

RÉÉDITION

L' HISTOIRE DE POMEROL de Jean-André GARDE

Editée en 1946 par l'Imprimerie Libournaise
l'ouvrage sera réédité à l'occasion du
Centenaire de l'Eglise St Jean Baptiste de Pomerol.
S'adresser à la SHAL.

TIRAGE
LIMITÉ

Libourne

deux siècles d'images

UN FORT VOLUME

Relié - 528 pages

Couverture gravée or aux armes de Libourne

2000 DOCUMENTS
dont 1000 cartes postales
antérieures à 1914

GRAVURES ANCIENNES
PLANS, CARICATURES,
CHANSONS POPULAIRES, etc...

38 € franco de port l'édition normale.

(il reste quelques exemplaires numérotés, 55 € franco de port)

EN VENTE DANS TOUTES LES LIBRAIRIES DE LIBOURNE

Fête des Vendanges de Bordeaux

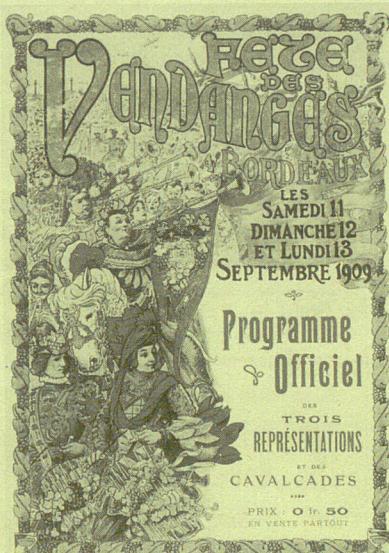
Rétrospective 1909-1999

Numéro spécial, nombreuses
illustrations, documents.

4 pages et couverture
en couleur

Le numéro - 7 € plus frais d'expédition
s'adresser à la Revue

Documentation et commentaires par
Bernard Ducasse



Édité par le COMMISSARIAT GENERAL DE LA FÊTE DES VENDANGES

Bureaux de *La Petite Gironde*

8, rue de Cheverus, BORDEAUX

Adhésion - Abonnement

M
.....

- Désire adhérer à la Société Historique et Archéologique de Libourne
présenté par MM.
- Adhésion simple 9 €
- Adhésion + abonnement au tarif préférentiel Sociétaire (personnes physiques)..... 27 €
- Abonnement simple (personnes morales) 35 €
(une facture peut vous être adressée sur demande)
- Membres bienfaiteurs à partir de 100 €
- Tarif Jeunes (adhésion + abonnement) 15 €

Collection des numéros parus de la Revue Hist. et Arch. du Libournais

Collection complète disponible du Tome XXI (1953) à LV (1997)

(plus quelques n° des années antérieures)

- Désire acquérir les années suivantes
au prix de 16 € l'année (+ 5 € de port).
- Désire acquérir la collection "complète" des numéros disponibles au prix exceptionnel de 300 €.
(Livré franco à Libourne ou environs immédiats)
- Photocopie d'anciens numéros épuisés au prix de 8 € le numéro franco.

A régler au nom de la Société Historique et Archéologique de Libourne
Boîte Postale 175 - 33501 LIBOURNE - C.C.P. Bordeaux 475-94 B

Simplifiez notre comptabilité en vous acquittant en début d'année

**Faites adhérer de nombreux membres et
acquitez votre adhésion-abonnement au mois
de janvier de la nouvelle année civile. Merci.**

Avis de la Société Historique et Archéologique de Libourne

Règlement des séances

Les sociétaires désirant faire des présentations ou communications doivent en informer le Président ou le Secrétaire général. Ils indiqueront précisément le temps de parole nécessaire, le titre ou la nature de leur intervention. Pour une publication du programme des séances, il faut aviser le secrétaire impérativement 15 jours avant la fin du trimestre.

Les copies des communications sont remises au secrétaire après la séance. Les auteurs doivent donner de préférence une disquette informatique, sous Macintosh, Logiciel Clarisworks 5.0 (ou PC Word 6) et un tirage papier de leur article. Ils sont invités à limiter leur texte à environ 10 pages avec notes en bas de page, en le composant en Times corps 11. Une iconographie doit accompagner chaque étude. L'illustration agrémenté et enrichit tout travail de recherche. La publication d'un article plus long implique une parution en «feuilleton» sur plusieurs numéros.

Les présentations d'objets sont à accompagner d'une note à remettre au secrétaire en début de séance. Elle doit comporter toutes les indications utiles : circonstances de découverte, noms de lieux et de personnes, poids, mesures (pour petits objets, en mm), ainsi que les photos, ou dessins indispensables. Les dessins doivent être effectués sur transparent ou papier non quadrillé, sans blancs inutiles entre les objets dessinés. L'échelle doit être figurée linéairement sur les dessins et non par une mention de proportion.

Notes de mémoires

La Société Historique et Archéologique de Libourne n'accepte en aucune manière la solidarité des opinions émises par les membres ou par leurs auteurs, même reproduites dans la Revue. Les mémoires, publiés dans leur ordre de réception, doivent être déposés, complets et définitifs, avant toute insertion. La commission des publications ne saurait statuer que sur un manuscrit achevé. Les auteurs peuvent faire effectuer, à leur frais, des tirés-à-part en s'adressant au secrétariat. Quelques feuilles de chaque numéro sont tirées à l'intention des auteurs, qui doivent contacter le secrétariat pour en prendre livraison, sauf envoi à leur frais.

Avertissements

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayant-cause, est illicite et constitue une contrefaçon (art. 2 et suivant du Code pénal). Les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective sont interdites, sauf autorisation du directeur de la publication. Les anciens numéros peuvent être obtenus à des conditions préférentielles auprès du secrétariat.

SOMMAIRE

Histoire de la Synagogue de Libourne et note sur Isaac Baïz Boris SANDLER	p. 37
1 ^{er} Vendémiaire An X : Le système métrique devient obligatoire Boris SANDLER	p. 51
Du Kiwi dans les Rillettes : Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire Frédéric DUHART	p. 55

Cliché de couverture :

Fronton de la Synagogue de Libourne (Photo : Ch. Martin)

CALENDRIER :

Samedi 27 juillet 2002 - 10h : Hotel de ville de Castillon la Bataille,
Conférence de **Philippe CONTAMINE** (historien médiéviste, membre de l'Institut)
“CHARLES VII, La Guerre de Cent Ans, La Guyenne.”

20 octobre 2002 : Séance à 10h, Bourse du Travail, rue Giraud

Dimanche 19 janvier 2002 : **Assemblée Générale de la SHAL**
à 10h, Bourse du Travail, rue Giraud

Permanence au local de la S.H.A.L., 1/3 rue Etienne Sabatié (1er étage), chaque samedi de 10h à 12h.
(contact : Ch. Martin : 05 57 74 01 31, B. Ducasse : 05 57 51 12 60)

Errata :

Notre collègue Alain-Pierre Vizerie, est toujours membre du Conseil d'Administration de la SHAL, mais son nom a été malencontreusement omis, en page 2 de couverture, lors de l'impression de cette page en début d'année.
Nous demandons l'indulgence de nos lecteurs et leur présentons nos excuses pour les coquilles qui ont subsisté.

Cotisations pour 2002 : 9€ min. + Abonnement préférentiel sociétaire : 18€ = 27€
Abonnement personnes morales : 35€

A régler au nom de la Société Historique et Archéologique de Libourne
B.P. 175 - 33501 LIBOURNE CEDEX - CCP Bordeaux 475-94 B