

MADELEINE BLONDEL

Faire la moutarde à la fin du XVIII^e siècle

Le 5 juin 2003, le Musée de la Vie Bourguignonne acquiert (1) par préemption à Lyon, chez Maîtres Bremens-Belleville, un plateau de service en faïence de Roanne, daté jusqu'alors de la fin du XVIII^e siècle, représentant un bouilleur de cru (fig. 1). Pourquoi ce plateau intéresse-t-il le Musée de la Vie Bourguignonne ?

L'iconographie de cette pièce conforte les recherches menées depuis plus de vingt ans pour connaître la fabrication d'un produit très dijonnais : la moutarde.

Afin de développer au mieux l'inlassable remarque Ah oui, Dijon, c'est la ville de la moutarde !», le musée a lancé une enquête dont les résultats sont présentés en 1984 lors de l'exposition Moutarde à Dijon. Un dépouillement systématique d'archives a permis de dresser l'inventaire des fabricants tant Dijonnais que Bourguignons et de publier un dictionnaire accompagné du descriptif des pots repérés chez des collectionneurs (2). En effet, la bibliographie était alors maigre : une brochure intitulée *Essai sur l'histoire de la Moutarde de Dijon* (3), paru en 1860, qui ne répondait guère aux questions d'alors et l'ouvrage de Françoise Decloquement *Moutarde et Moutardiers* (4), paru en 1983, qui élargissait les investigations à l'ensemble du territoire français.

En effet, que dire de cette production en Bourgogne et, plus particulièrement, à Dijon ?

Au Moyen-Âge, tout inventaire de cuisine possède un moulin à moutarde et cette fabrication demeure une affaire domestique.

Au XVIII^e siècle, dans l'esprit du siècle des Lumières, les célèbres Costumes grotesques de Nicolas de Larmessin magnifient le travail manuel et métamorphosent les artisans en de coquets gentilshommes habillés de leurs outils, instruments, accessoires et produits de leur métier. Non seulement, ces personnages font preuve d'une truculente joyeuseté, mais ces images fournissent de précieux renseignements sur les instruments de travail en usage dans les différentes corporations de l'époque. *L'Habit de Vinaigrier* présente un personnage loquace, puisqu'il annonce : « *Si vous voulé de la Moutarde j'en fais* » (fig. 2). Sa ceinture n'est autre qu'un moulin à moutarde et ses hauts-de-chausses deviennent des « *boêtes à la moutarde* ». Une boîte, posée à terre, reçoit la moutarde qui jaillit du moulin. La moutarde est donc liquide, puisque sa fabrication est à base de vinaigre dans lequel sont écrasées des graines de sénévé. À l'époque, il s'agit probablement de moutarde noire dite *Brassica nigra* ou d'un mélange avec de la moutarde blanche, car la *Juncea* indienne n'arrive que dans les années 1870-1875 au moment où la production européenne ne suffit plus. La corporation est bien intitulée dans les archives *Moutardier-vinaigrier*.



Fig. 1 Plateau de service. Cliché François Perrodin.

À Dijon par exemple, François Gevrey, fils d'un vinaigrier-brasseur prénommé Claude, est reçu, le 10 janvier 1776, maître vinaigrier de la Ville. Dès 1774, il s'adresse à la faïencerie de la cour des Feuillants, au numéro 11 de l'actuelle rue de la Prévôté, alors dirigée par Antoine Girardot, pour fabriquer un pot de comptoir aujourd'hui conservé au musée (5). On peut lire sur ce pot : au recto, « MOU/TARDE // FI/NE // 1774 » (fig. 3) et, au verso, le nom du commanditaire : « F. Gevrey/ Mtre Vinaigrier/ À DIJON ».

Or les *Moutardiers-vinaigrers* de la corporation sont aussi *vendeurs et faiseurs d'esprit de vin ou d'eau de vie*, comme le rappelle ce plateau de service en faïence de Roanne. Que voit-on ? A gauche, un personnage porte sur la tête un pot contenant les matières, tandis qu'un autre personnage, à genoux, attise le feu qui chauffe le cucurbite de l'alambic. À droite, sur le comptoir sont posés trois bouteilles dans un casier, deux gobelets,

un verre à pied et un pichet. Derrière ce comptoir, une vendeuse coiffée, dont le châle est glissé dans la ceinture, s'apprête à servir un personnage qui tend son verre tout en discutant avec son compagnon qui, lui aussi, *taste* le breuvage. En haut, s'alignent, sur deux rayons superposés, les fioles de gnôle et, au-dessous, des bouteilles sans doute de vinaigre habillées d'étiquettes et six pots à moutarde bouchés avec un bouchon de liège recouvert de parchemin (fig. 4). Or le plus ancien pot à moutarde repéré portant le nom d'un fabricant, date du XVIIIe siècle avec pour inscription : « *fine de Blondat à Dijon 1736* » (6) (fig. 5). La forme même du pot à moutarde évolue au cours du temps, comme le montre la typologie élaborée en 1984 par le musé ; les pots alignés sur ce rayon renvoient donc à cette typologie. Mais, à bien les observer, et si l'on s'en réfère à cette typologie bourguignonne, ils évoqueraient plutôt une fabrication des années 1810-1820 (type 3 A).



Fig. 2 Habit de vinaigrier de Nicolas de Larmessin. Cliché Ville de Dijon

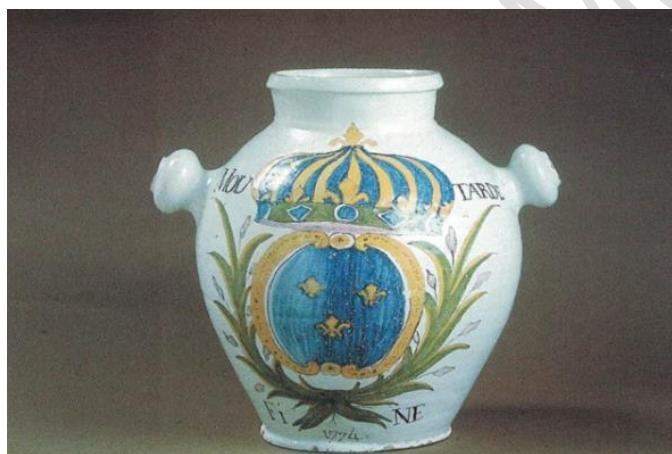


Fig. 3 Pot de comptoir Moutarde fine F. Gevrey ». Cliché François Perrodin.

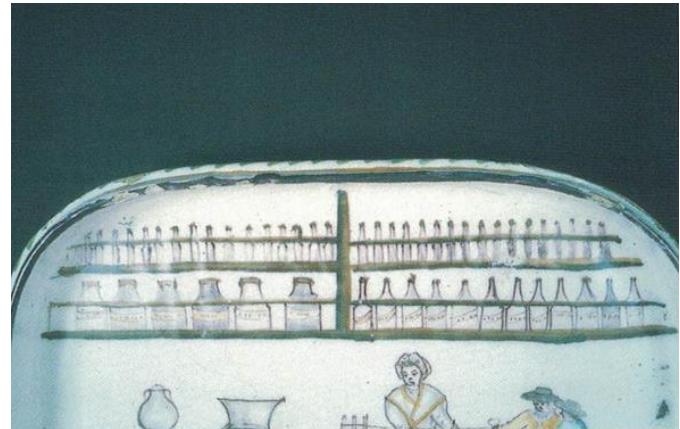


Fig. 4 Six pots de moutarde sur le rayon. Cliché François Perrodin.

La moutarde se fabrique dans toute la France à cette époque. Aussi n'est-il pas étonnant de trouver cette iconographie sur un plateau fabriqué à Roanne dans la faïencerie de Sébastien Nicolas (1772- 1796) ou plutôt dans celle de son fils Denis (1786- 1836), si on s'en réfère uniquement à la forme des pots et aux costumes qui renvoient aussi aux années 1810-1820 ; notons cependant qu'aucun pot portant une marque roannaise n'est repéré à ce jour.

Pourquoi Dijon a gardé ce secteur d'activité ? Trois personnages, à trois époques différentes, jouent un rôle déterminant.

Jean Naigeon, au XVIII^e siècle, a l'idée de remplacer le vinaigre par le verjus; il rétrécit alors cette production aux terroirs à vigne et la Bourgogne est bien placée, comme le Bordelais ou l'Alsace, pour assurer cette production.

Maurice Grey invente, entre 1849 et 1853, une machine à faire la moutarde dont le dessin original est aujourd'hui conservé au Musée accompagné d'un carnet qui récapitule toutes les tentatives de l'inventeur (fig. 6). Couronnée par l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon et présentée à l'Exposition de Dijon de 1858, cette nouvelle machine produit à moindre coût et élimine alors du marché tous les épiciers et autres vinaigriers ou marchands de vin qui fabriquaient facilement ce produit. La production bascule alors dans la petite industrie.

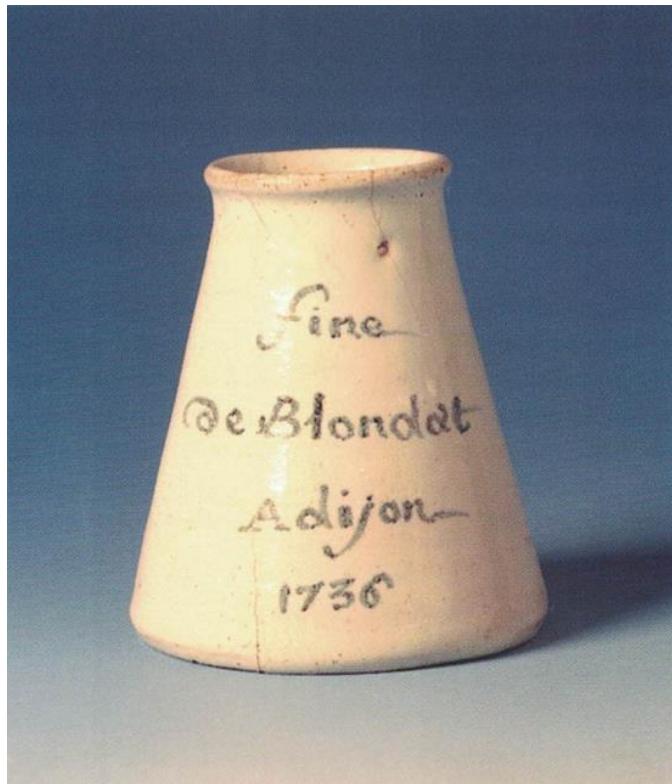


Fig. 5 Pot à Moutarde « fine/de Blondat / À dijon / 1736 ».
Cliché Ville de Dijon.

Enfin Raymond Sachot, à la suite d'une formation à Harvard, reprend en 1939 la Maison Bizouard. L'année suivante, elle devient la Société Alimentaire de Bourgogne (S.A.B) puis, en 1963, la Générale Alimentaire qui défie le marché français. Raymond Sachot rachète peu à peu toutes les petites unités de production et ancre ainsi cette activité dans la capitale des ducs. L'usine Amora possédait depuis 1990 un musée d'entreprise qui rappelle cette belle aventure. Il a fermé en décembre 2006.

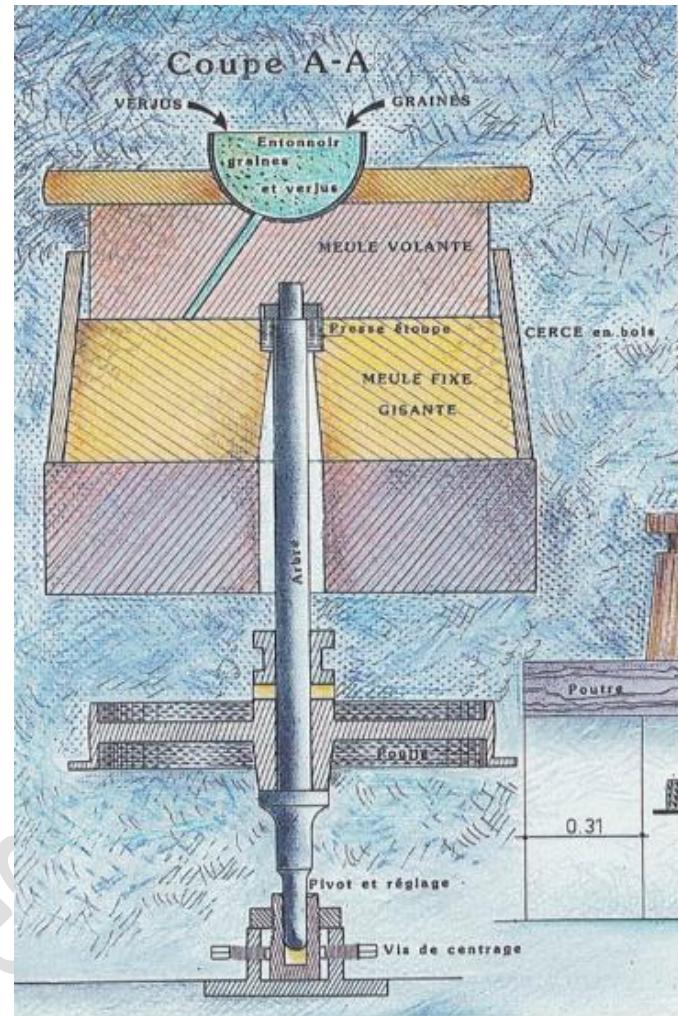
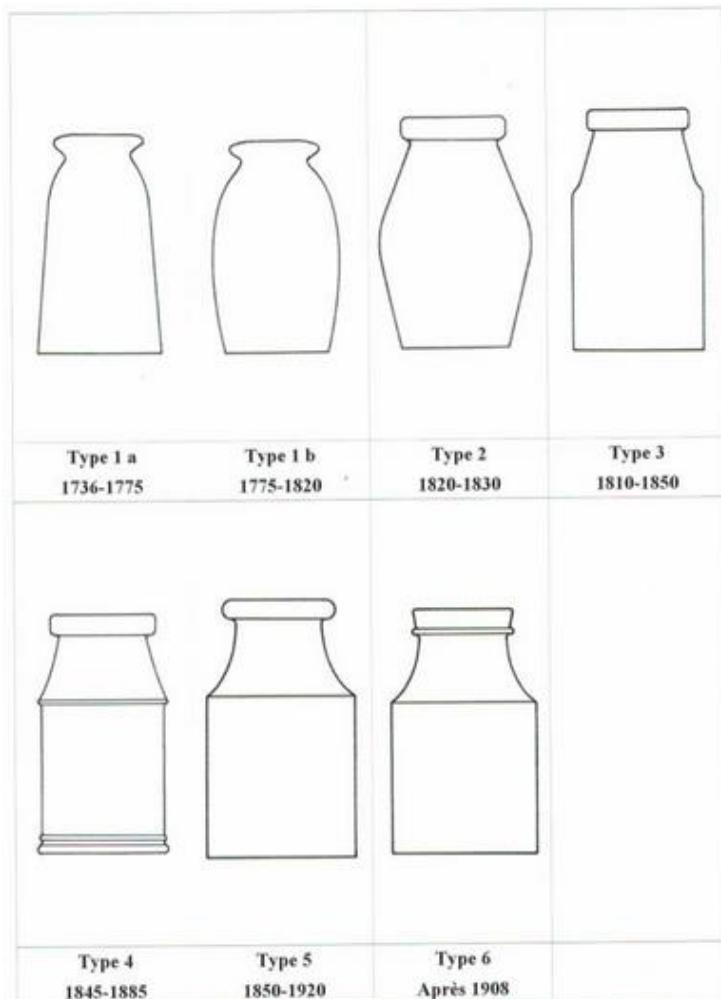


Fig. 6 Dessin de la machine inventée par Maurice Grey. Cliché François Perrodin.

Outre la belle collection de pots exposée qui montre la multiplicité des fabricants, le Musée devait rappeler aussi les savoir-faire inhérents à cette production : si le plan de la machine Grey s'accompagne d'une cassette vidéo (7) pour mieux restituer les subtilités de cette fabrication encore artisanale, ce plateau de service permet d'évoquer ces fabricants d'un jour qui dressaient leur étal sur le haut du pavé devant leur échoppe.

Typologie des pots à moutarde



Type 1 a 1736-1775	Type 1 b 1775-1820	Type 2 1820-1830	Type 3 1810-1850
Type 4 1845-1885	Type 5 1850-1920	Type 6 Après 1908	

Notes

1. Cette acquisition a pu se réaliser avec l'aide du FRAM. (Ministère de la Culture, Conseil Régional de Bourgogne). La Société des Amis des Musées vient d'offrir au Musée de la vie bourguignonne un petit pot de ce même fabricant, inventaire 2003.12.1 Pour son attribution à Roanne cf. : MANCEY (René), BROISIN (Jean), *Faiences de Roanne histoire d'une recherche*, J. Cuénot, 1982.

2. BLONDEL (Madeleine), cat. exp. *Moutarde à Dijon : exposition*, Musée de la Vie Bourguignonne

Perrin de Pucousin, 20 avril-30 sept 1984, Dijon, 1984.

3. [GARNIER (Joseph)], *Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon*, Dijon, Impr. Jobard, [1860].

4. DECLOQUEMENT (Françoise), *Moutardes et moutardiers*, Bréa, 1983. Depuis lors, cet auteur a publié : *La moutarde et le raifort*, Paris, Actes sud, 2001.

Moutardes en Bourgogne, Saint-Cyr-sur-Loire, A. Sutton, 2002. *Petit traité savant de la moutarde*, Saint-Rémy-de-Provence, Équinoxe, 2005.

5. Grâce à la générosité de M. Minisini, inventaire 84.66.1. La Société des Amis des Musées vient d'offrir au Musée de la Vie Bourguignonne un pot domestique de ce même fabricant, inventaire 2006.24.1.

6. Dépôt du Musée des Arts Décoratifs de Lyon, inventaire D 87.3.1.

7. TÉLÉVISION BOURGOGNE - FRANCHE- COMté, *Moutarderie Pasquier*, Média Park, 1986, U-MATIC, 15 mn.