



UFR histoire, histoire de l'art et archéologie

**Les pâtés Tivollier : du foie gras de canard
et des truffes du Périgord
Un succès toulousain de 1854 à 1914**

Mémoire de Master 2

Juin 2017

Sous la direction de Madame Sylvie Vabre

**Elisabeth Boussié
2016-2017**

Les pâtés Tivollier : du foie gras de canard et des truffes du Périgord

Un succès toulousain de 1854 à 1914



*Initiales AT (Auguste Tivollier), sculptées au fronton d'une des entrées de l'hôtel au 33 rue d'Alsace-Lorraine, vers 1873.
Photo E.B. 2017*

Remerciements

Je tiens à remercier ici, principalement, Madame Sylvie Vabre, ma directrice de recherche, pour sa grande disponibilité ainsi que son aide très appréciable et très appréciée.

Merci également à tous ceux et celles qui m'ont aidée et soutenue dans ce travail, entrepris sans trop savoir ce qu'il allait impliquer.

Résumé

En 1854, Auguste Tivollier s'installe à Toulouse avec sa famille. Fort d'une expérience de propriétaire-exploitant d'un café-restaurant à Grenoble, il ouvre un établissement comparable dans sa ville d'adoption. Il rencontre un vif succès et développe une activité particulière, dans le cadre de son café-restaurant : la fabrication et la vente de pâtés, à partir de deux ingrédients de luxe, produits localement. Les « Pâtés Tivollier », aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord sont nés. En 1872, il décide d'investir dans la construction d'un hôtel de luxe dans le centre-ville alors en pleine rénovation. Son fils Emmanuel lui succède dans les années 1880 et continue sur la voie du succès, grâce à une utilisation pertinente des techniques nouvelles comme les conserves, le froid industriel ou la publicité dans la presse. L'activité de « manufacture de pâtés » devient alors peu à peu autonome. L'exportation dans le monde entier et la participation aux Expositions internationales, à Paris bien sûr, mais aussi aux Etats-Unis ou même à Moscou, des « Pâtés Tivollier » atteste d'un succès qui se poursuit jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale.

Ce mémoire montre la réussite de cette entreprise, en précisant dans un premier temps les termes de pâtés, de foies gras et de pâtés de foie gras, dans le contexte de l'évolution rapide de la seconde moitié du XIX^e siècle. Dans un second temps, ce sont les deux hommes qui dirigent cette aventure qui sont au cœur de l'étude, les décisions qu'ils prennent étant les clés de la prospérité. Enfin, le succès commercial très large des pâtés fait l'objet du dernier volet de ce travail.

Summary

Auguste Tivollier, and his family, settled in Toulouse in 1854. Coming from Grenoble where he owed and managed a restaurant, he opens a similar business in his adopted city. Under his management, a very successful period ensues. Among the many goods offered to the customers, a *pâté aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord*, becomes a favourite. After building a very modern and luxurious hotel in the city centre, Auguste retires in 1872 and his son Emmanuel takes over. Thanks to a very good use of modern techniques, such as preserves, industrial cold and advertisements in the many newspapers available to the public, the *pâté* business prospers. Exports cover the whole world and the pâtés are highly rewarded exhibits in the many International fairs, in Europe, in the United States, and even in Moscow. The success carries on until the eve of the First World War which puts an end to the commercial growth of the Tivollier business.

This paper first shows what the word *pâté* entails, in the fast changing time of the 19th century. The decisions made by both Auguste and Emmanuel are the keys to the success, they are the core of the second part of this work. The last part of this paper tackles the commercial success of this very special Toulouse produce.

Sommaire

Remerciements	3
Résumé	4
Sommaire	5
Historiographie.....	6
Introduction	17
1 Pâtés, foie gras, pâtés de foie gras ?.....	27
2 Décisions d’Auguste et Emmanuel Tivollier, sur la voie de la fortune .	61
3 Succès certain pour les pâtés Tivollier	98
Conclusion.....	128
Table des annexes	131
Table des graphiques et tableaux établis par l’auteur du mémoire.....	155
Table des illustrations	157
Sources.....	158
Critique des sources	163
Bibliographie.....	166
Table des matières	173

Historiographie

L'alimentation humaine n'est reprise comme objet d'étude pour les historiens que depuis quelques décennies à peine, c'est à dire depuis la seconde moitié du XX^e siècle. Pourtant, ce domaine est partie intégrante de l'histoire des hommes depuis les premiers temps. A l'article Alimentation, dans son *Dictionnaire des sciences historiques*, André Burguière note :

En 1782, Pierre J.B. Legrand d'Aussy publiait une *Histoire de la vie privée des Français* qui était en réalité une histoire de leurs habitudes alimentaires. Le sujet n'est donc pas neuf et la façon dont l'aborde cet érudit de la fin de l'Ancien Régime est étonnamment moderne¹.

En ce qui concerne le sujet traité ici, il faut noter que l'étude des pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord de la maison Tivollier se situe en réalité à la rencontre de plusieurs champs historiques. Cela concerne à la fois le cadre de l'histoire sociale par l'étude de l'esprit d'entreprise d'Auguste puis d'Emmanuel Tivollier et celui de l'histoire économique dans l'analyse du développement d'une entreprise. Enfin, dans la mesure où il aborde les comportements alimentaires il entre aussi dans le cadre de l'histoire des mentalités, c'est-à-dire l'histoire des représentations qui unissent des groupes sociaux dont les repas, et donc l'alimentation, sont une partie importante. Il faut évidemment reconnaître que tous ces domaines ont d'ailleurs parfois des frontières souvent assez floues.

Ces diverses branches de l'histoire évoluent en fonction de quelques grandes étapes de l'historiographie, chacune parfois séparément mais aussi souvent en lien avec la sociologie, l'économie ou même l'anthropologie. L'évolution de l'histoire économique fait l'objet du premier point de cette présentation, centré sur les entreprises et l'esprit d'entreprise. L'histoire sociale est abordée dans la seconde partie, principalement en ce qui concerne les consommateurs, les chefs d'entreprise et la vie sociale à Toulouse. Puis enfin, c'est l'aspect de l'histoire des mentalités dont relèvent les goûts et les modes concernant les

¹ Burguière André, *Dictionnaire des sciences historiques*, Presses Universitaires de France, Paris, 1986, p.7

aliments, leurs manières d'être consommés et leur préparation qui fait l'objet de la dernière partie de cette historiographie.

L'entreprise est un sujet abordé par les historiens comme composante de l'histoire économique à partir des années 1960. L'économie est alors un domaine d'étude privilégié, compte tenu d'une part des bouleversements liés à la crise de 1929 qui obligent à remettre en cause des modèles qui fonctionnent jusque-là, et d'autre part, à la situation très particulière de la croissance spectaculaire qui fait suite à la Seconde Guerre mondiale. Sous l'impulsion de l'école des Annales qui domine, en France, depuis les années 1930, l'aspect économique est intégré à l'histoire. Les grandes entreprises et leur développement deviennent alors des thèmes qui intéressent les chercheurs. Ainsi, en 1960, l'historien René Sédillot écrit : *Peugeot, de la crinoline à la 404*², dans une série d'éditions intitulée Histoire des grandes entreprises. Il y analyse l'évolution de cette entreprise depuis ses origines.

Le même genre de travail est effectué par Patrick Fridenson, un des historiens précurseurs dans l'usage des archives d'entreprises, avec *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*³. Sur cette même période, le Centre de recherches historiques, rattaché à l'École pratique des hautes études à Paris, publie de 1958 à 1963, chez SEVPEN, une revue semestrielle intitulée *Histoire des entreprises*. Depuis 1992, l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS) diffuse une revue trimestrielle qui s'appelle dorénavant *Entreprises et Histoire*, revue internationale qui publie en anglais ou en français « des articles sur l'histoire des entreprises et de la gestion, ainsi qu'un débat, un document généralement inédit, des comptes rendus de thèses, des nouvelles des archives, des actualités, un clin d'œil, une liste de livres reçus, et les résumés français et anglais des articles⁴ .»

La plupart des grandes entreprises sont ainsi des thèmes de recherche pour les historiens mais il est souvent beaucoup plus difficile de trouver des ouvrages sur les petites et moyennes entreprises, traitées individuellement, peut-être à cause des difficultés d'accès aux sources. En effet, d'une part, leur durée de vie est plus limitée que celle des grands groupes productifs mais aussi, d'autre part, à cause d'une destruction importante de ces archives lors de la cessation des activités. Les historiens anglo-saxons publient davantage sur le sujet, en y intégrant toujours un aspect sociologique. Ainsi, Robert Wapshott, de

² René Sédillot, *Peugeot, de la crinoline à la 404*, Plon, collection histoire des grandes entreprises, Paris, 1960.

³ Patrick Fridenson, *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*, ed. du Seuil, Paris, 1972.

⁴ Centre de Recherches Historiques, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 190-198 avenue de France, 75244 Paris Cedex 13, <http://entrepriseshistoire.ehess.fr/index-des-articles-1992-1999/>

l'université de Sheffield, et Oliver Mallett, de l'université de Newcastle, publient en 2016 « *Managing human resources in small and medium sized enterprises : entrepreneurship and the employment relationship* ⁵ », ouvrage qui centre l'étude sur les relations de management et les relations humaines dans les petites et moyennes entreprises.

Mais, comme le précise André Burguière dans son article *Entreprises* :

L'abondance accrue, même si elle demeure fort relative, des archives d'entreprises accessibles est naturellement un facteur incitatif très important. A l'origine de cette amélioration, le grand effort de Bertrand Gille⁶, dès les années cinquante, pour alimenter le fonds des archives économiques privées aux Archives nationales⁷.

Il faut noter que l'utilisation quasi systématique des statistiques a également modifié les recherches en histoire économique, davantage encore que dans les autres branches de l'histoire. La mise à disposition pour le grand public d'outils simples à utiliser comme EXCEL permet aux chercheurs de faire un travail sériel qui apporte des éclairages très intéressants sur l'histoire économique mais, comme le précise Ernest Labrousse :

Quelles que soient la finesse des méthodes et la puissance de la machine avec lesquelles nous traitons la matière première, nous retrouvons cette matière à la sortie de l'ordinateur, avec ses tares et ses richesses⁸.

L'histoire des techniques et celle des transports en particulier sont deux autres branches de l'histoire économique auxquelles ce sujet se réfère. Cette discipline apparaît toutefois dès le début du XIX^e siècle, « sous la forme de répertoires des inventions et des inventeurs⁹. » Ce domaine trouve néanmoins place dans la recherche historique récente. Ainsi, François Caron, diplômé de l'Institut d'études politiques de Paris (Sciences Po) en 1953, agrégé d'histoire en 1956, attaché de recherche au CNRS en 1965, assistant puis maître assistant à l'université de Nanterre, soutient en mai 1969 sa thèse de doctorat d'État sur « *L'Histoire de l'exploitation d'un grand réseau de chemin de fer, la Compagnie du chemin de fer du Nord de 1846 à 1937* ».

⁵ Robert Wapshott and Oliver Mallett, *Managing human resources in small and medium-sized enterprises: entrepreneurship and the employment relationship*, Abingdon (GB) [etc.], Routledge Taylor & Francis Group, 2016.

⁶ Archiviste et historien français, né le 29 mars 1920 à Paris et mort le 30 novembre 1980

⁷ Burguière André, *Dictionnaire des sciences historiques*, Presses Universitaires de France, Paris, 1986, p.254.

⁸ Entretiens avec Ernest Labrousse. In : *Actes de la recherche en sciences sociales. Vol. 32-33, avril/juin 1980. Paternalisme et maternage*. pp. 111-127.

⁹ Burguière André, *Dictionnaire des sciences historiques*, Presses Universitaires de France, Paris, 1986, p.649.

Le système bancaire ¹⁰ fait également partie de ce vaste domaine d'étude et c'est sur ce dernier que travaille Hubert Bonin, professeur d'histoire économique à Bordeaux. La presse, avec l'arrivée des rotatives dans les années 1850, est bouleversée par cette évolution technologique et, par ricochet, c'est toute l'histoire sociale qui est touchée. Par exemple, Dominique Kalifa, historien français spécialiste en particulier de l'histoire du crime et de ses représentations au XIX^e siècle et pendant le début du XX^e siècle, professeur à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne où il dirige le Centre d'histoire du XIX^e siècle codirige *La Civilisation du journal. Histoire culturelle et littéraire de la presse au XIX^e siècle*, en 2011¹¹. L'entrée, dans cette branche-là de l'histoire, par une innovation technologique, donne « une vision dynamique des faits sociaux et culturels.¹² »

L'histoire sociale, puisqu'il s'agit donc aussi d'elle, s'est construite dès les années 1930, en liaison avec la sociologie et l'économie. Elle est dans un premier temps, très marquée par la « lutte des classes », considérée comme l'explication de tout phénomène historique par Marx. Cette manière d'aborder les problèmes influence fortement de nombreux travaux historiques en France pendant plusieurs décennies. Ernest Labrousse qui travaille sur une histoire des groupes sociaux précise alors :

Mon « marxisme » de 1932, c'est l'histoire d'une socio-économie. C'est l'étude d'un concret représentatif. Des collectivités fondamentales, vivantes, conscientes, pensantes. Il y a bien un pain des hommes. Mais plus encore, dans la réalité quotidienne, un pain des classes, des groupes sociaux, des villes, des campagnes¹³.

Ce modèle est suivi par de nombreux historiens comme Emmanuel Le Roy-Ladurie avec « *Paysans du Languedoc* » en 1966. Dans cette mouvance, on trouve alors des ouvrages comme « *Observer les consommateurs, études de marché et de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960* », de Christophe Conrad¹⁴. Toutefois, les économistes et les statisticiens s'intéressent aussi au sujet. Ainsi, en 1961, Marguerite Perrot

¹⁰ Hubert Bonin, *La banque et les banquiers en France du Moyen Âge à nos jours*, Larousse, 1992

¹¹ Kalifa Dominique, *La Civilisation du journal. Histoire culturelle et littéraire de la presse au XIX^e siècle*, Nouveau monde éditions, Paris, 2011

¹² Burguière André, *Dictionnaire des sciences historiques*, Presses Universitaires de France, Paris, 1986, p.652

¹³ Entretiens avec Ernest Labrousse. In : *Actes de la recherche en sciences sociales. Vol. 32-33, avril/juin 1980. Paternalisme et maternage*. pp. 111-127.

¹⁴ Conrad Christoph, Observer les consommateurs. Études de marché et histoire de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960, *Le Mouvement Social* 1/2004 (n° 206), p. 17-39 URL : www.cairn.info/revue-le-mouvement-social-2004-1-page-17.htm. DOI : 10.3917/lms.206.0017.

publie *le mode de vie des familles bourgeoises*¹⁵, objet qui couvre près d'un siècle, de 1873 jusqu'aux années 1950, et qui a l'originalité de ne pas porter sur les ménages à faibles revenus qui sont le plus souvent les sujets des études. Les pâtés Tivollier sont consommés par cette bourgeoisie de la fin du XIX^e siècle, compte tenu de leur coût relativement élevé et des ingrédients qui les composent. Dans la préface de ce même ouvrage, Jean-Marcel Jeanneney, alors Ministre de l'Industrie et du Commerce, docteur en droit et agrégé de sciences économiques, précise :

La bourgeoisie effectue de fortes dépenses très variées, qui commandent de multiples activités productrices et, parce qu'elle est une classe dirigeante, elle influence par son exemple d'autres consommateurs.

Parallèlement, la biographie historique, autre branche de l'histoire sociale, subit de profondes transformations¹⁶. Jusqu'au début du XX^e siècle, lorsque l'histoire ne s'intéresse qu'aux grands hommes et aux événements, les biographies sont plutôt laissées aux écrivains et autres hommes de lettres. Ainsi, Jean Moura¹⁷, femme de lettre et biographe, et Paul Louvet, journaliste et biographe¹⁸, publient en 1929 *La vie de Vatel*¹⁹, ce pâtissier, traiteur, intendant, maître d'hôtel de Nicolas Fouquet puis de Louis XIV dont il est contrôleur général de la bouche.

Toutefois, dès 1965, Ernest Labrousse, encore lui, annonce :

L'histoire des pionniers et des prophètes apparus dans tous les temps, dans tous les milieux, appartient à l'histoire sociale. Elle cultive par nature « la personnalité ». Mouvement social et histoire sociale s'ouvrent largement à l'homme individuel²⁰.

Ce n'est néanmoins que dans les années 1980 que le genre biographique revient en force chez les historiens, c'est donc l'acteur de l'histoire qui se retrouve sur le devant de la scène. Dans un premier temps avec des biographies de « grands hommes » tel Patrick Rambourg, historien et chercheur, professeur à l'université de Paris VII, qui publie ainsi

¹⁵ Perrot, Marguerite, *le mode de vie des familles bourgeoises*, Armand Colin, coll. Max Leclerc et Cie, Paris, 1961.

¹⁶ Levallois Anne, Le retour de la biographie historique. L'histoire et la psychanalyse s'y rejoindraient-elles ?, *L'Homme et la société* 4/2002 (n° 146), p. 127-140 URL : www.cairn.info/revue-l-homme-et-la-societe-2002-4-page-127.htm. DOI : 10.3917/lhs.146.0127

¹⁷ Pseudonyme de Simone Lévêque, épouse Louvet.

¹⁸ Ces qualificatifs sont ceux que précise la Bibliothèque nationale de France, http://data.bnf.fr/12621883/paul_louvet/

¹⁹ Jean Moura et Paul Louvet, *La vie de Vatel*, Gallimard, Paris, 1929.

²⁰ Labrousse Ernest, *L'histoire sociale. Sources et méthodes, colloque de l'Ecole Normale Supérieure de Saint Cloud (15-16 mai 1965)*, PUF, 1967.

Vatel ou la naissance de la gastronomie française en 1999²¹. Cependant, *Le maître des saveurs, la vie de Maurice Escoffier*²², est publié par Michel Gall, en 2000, un journaliste et auteur de romans et d'essais. Avec l'avènement de la micro-histoire, les historiens mettent ensuite en avant des inconnus. Un des pionniers en la matière est Alain Corbin avec *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876*. Il y fait revivre « un homme invisible ²³ » à qui il donne une place dans l'histoire, il « anime un homme du passé », un villageois du XIX^e siècle.

Dans le même esprit, il existe une autre tendance, celle du besoin de réhabiliter l'histoire régionale ou locale, à laquelle il faut donner la place qu'elle mérite. Les historiens ont très longtemps abandonné ce champ à des non-historiens, méprisant ce qu'ils appelaient « la petite histoire ». La vie des hommes et femmes loin des grandes capitales, française ou étrangères, qui ne sont pas « de grands hommes », mérite pourtant un travail de recherche sérieux. En ce qui concerne Toulouse, le premier ouvrage relativement complet date de 1958, c'est celui de Philippe Wolff, alors titulaire d'une chaire d'histoire médiévale à l'université du Mirail et très impliqué dans les activités culturelles locales puisque Mainteneur de l'Académie des Jeux floraux. Il modifie plusieurs fois son *Histoire de Toulouse* dans des éditions postérieures « pour tenir compte des apports nouveaux²⁴ ». L'édition de 1974 devient alors un ouvrage collectif, Michel Labrousse, Professeur émérite à l'université de Toulouse-Le-Mirail, fait partie des auteurs et en écrit les chapitres sur l'Antiquité et le Haut Moyen Âge. Une *Nouvelle histoire de Toulouse*²⁵ paraît en 2002, sous la direction d'un autre professeur de l'université du Mirail, Michel Taillefer, spécialiste du siècle des Lumières à Toulouse. La vision de la ville y est complètement différente de celles présentées dans les ouvrages précédents. Les recherches plus récentes de Jean-Marc Olivier, ont en particulier montré le dynamisme des petites industries toulousaines au cours du XIX^e siècle, ce qui donne une nouvelle orientation au sujet. L'entreprise Tivollier s'inscrit donc bien dans ce processus de petites entreprises dynamiques. Le sujet local intéresse dorénavant les laboratoires de recherche puisqu'en 2009, le 58^e Congrès de la Fédération historique de Midi-Pyrénées a pour thème « *Toulouse, une métropole méridionale* ». La recherche

²¹ Patrick Rambourg et Dominique Michel, *Vatel ou la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard, 1999

²² Gall Michel, *Le maître des saveurs, la vie de Maurice Escoffier*, éditions de Fallois, Paris, 2000.

²³ Alain Corbin *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876* [compte rendu] Loriga Sabina *Annales. Histoire, Sciences Sociales* Année 2002 Volume 57 Numéro 1 pp. 240-242

²⁴ Wolff Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, dans l'avant-propos de cette édition.

²⁵ Taillefer Michel (Dir.), *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002.

universitaire, les « laboratoires et équipes de l'Université de Toulouse-Le Mirail et du CNRS ont saisi la balle au bond.²⁶ »

Même si Jules Michelet entreprend dans les années 1870 un ouvrage, qui paraît à titre posthume en 1879, intitulé *Le banquet*²⁷ les historiens s'intéressent fort peu aux coutumes alimentaires. Dans un premier temps, l'alimentation n'est étudiée que par le biais des famines du passé, en liaison avec les crises agricoles qui provoquent disettes et famines. C'est encore une nouvelle fois l'influence d'une vision marxiste de l'histoire, déterminée par la lutte des classes. Ainsi, en 1946, Jean Meuvret publie dans la revue *Population*, Les crises de subsistance et la population de la France d'Ancien Régime²⁸. Quelques années plus tard, Marcel Reinhard écrit *Les répercussions démographiques des crises de subsistance en France au XVIII^e siècle*²⁹. Cette forme d'analyse historique se poursuit puisque en 1991, Marcel Lachiver publie alors *Les années de misère ; La famine au temps de Grand Roi*³⁰ dans lequel l'importance de l'alimentation est mise en avant dans l'enchaînement des événements. Plusieurs chapitres entiers y sont consacrés par exemple « *le pouvoir, le pain, les pauvres* » ou « *le pain à bon marché* ».

Jean-Jacques Hémardinquer dans l'avant-propos de *Pour une histoire de l'alimentation*³¹, avoue que l'histoire de l'alimentation a été « comme abandonné(e) aux ethnographes et aux géographes, voire aux statisticiens ». Cela se réduit souvent à une histoire de la consommation. En 1961 toutefois, un *Cahier des Annales* est consacré à ce sujet, montrant ainsi que « le quotidien est entré dans l'histoire scientifique ». Fernand Braudel qui rédige l'introduction générale de ce même ouvrage collectif affirme que « l'histoire de l'alimentation se décompose régulièrement, comme une histoire quelconque,

²⁶ Suau Bernadette, Amalric Jean-Pierre, Olivier Jean-Marc (éds.), *Toulouse, une métropole méridionale : vingt siècles de vie urbaine*, actes du 58^e Congrès de la Fédération historique de Midi-Pyrénées, Presses de l'imprimerie intégrée de l'Université Toulouse-Le Mirail, 2010, p.7.

²⁷ Michelet Jules, *Le banquet : papiers intimes*, Calman Levy, Paris, 1879.

²⁸ Jean Meuvret, Les crises de subsistances et la population d'Ancien Régime, *Population* octobre-novembre 1946.

²⁹ Marcel Reinhard, Les répercussions démographiques des crises de subsistances en France au XVIII^e siècle, Comité des travaux historiques et scientifiques, section d'histoire moderne et contemporaine, actes du 81^e congrès, Rouen-Caen, 1956, Paris, 1956.

³⁰ Marcel Lachiver, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Fayard, Paris, 1991.

³¹ Jean-Jacques Hémardinquer (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970, pp.11-12.

en tranches chronologiques de plus ou moins grandes épaisseurs.³² » Il y fait l'apologie du livre du Polonais A. Maurizio, qui en 1926 montre « l'immense, la multiple, l'effroyablement lente évolution de la nourriture des hommes, depuis la préhistoire la plus lointaine jusqu'à nos jours ». Pour lui, l'étude de l'alimentation procède donc aussi du temps long et du domaine de la recherche historique. Dans les années 1960-1970, l'alimentation est encore toutefois principalement abordée sous l'angle de carences et déséquilibres alimentaires, dans un contexte de lutte de la faim dans le monde. Ainsi, le thème principal du deuxième Congrès national des historiens économistes français³³, en octobre 1973, est l'alimentation des diverses classes sociales à travers le temps comme l'indique par exemple le sujet de la conférence donnée par Jacques Vedel de Toulouse–le Mirail : « *Biens nourris* » et « *mal nourris* » dans le Haut Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Une étape importante est franchie par les historiens à la fin des années 1970 lorsque Jean-Pierre Vernan et Marcel Détiéne publient *La cuisine du sacrifice en pays grec*³⁴. Des historiens de grand renom utilisent alors les habitudes culinaires des populations pour étudier une époque et une civilisation de l'Antiquité. Par les coutumes alimentaires ils décodent toute la société grecque et ses relations avec ses dieux. C'est une entrée alors très originale pour comprendre une société.

Dès la fin des années 1980, l'alimentation devient un champ à part entière pour les historiens. Ainsi Jean-Louis Flandrin publie avec Massimo Montanari son *Histoire de l'alimentation*³⁵, dans laquelle il montre que les échanges culturels incluent ceux liés à l'alimentation et que cette dernière contribue à modeler les identités.

Au cours de la décennie 1990, Silvano Serventi rédige *La grande histoire du foie gras*³⁶. Cet historien est spécialiste de l'histoire des usages alimentaires et des pratiques culinaires en France et en Italie. En 1991, Georges Duby lui-même a préfacé, pour lui et deux autres co-auteurs, *La gastronomie au Moyen-Age*³⁷, et il y précise que ce livre « contribue à révéler un Moyen Age très différent de celui que l'on imaginait encore il y a

³² Jean-Jacques Hemardinquer (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970, p. 16.

³³ Bartolomé Bennassar, Joseph Goy *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle* Annales. Économies, Sociétés, Civilisations Année 1975 Volume 30 Numéro 2 pp. 402-430

³⁴ Jean-Pierre Vernan, Marcel Détiéne *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Bibliothèque des histoires, Paris, 1979.

³⁵ Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

³⁶ Serventi Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993

³⁷ Odile redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi, *La gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991, pages 6 et 13

peu et dont nul ne supposait qu'il fut si raffiné.» Il ajoute aussi que les trois auteurs sont « des savants, des historiens de profession. » Les auteurs, quant à eux, affirment qu'en tant qu'historiens ils veulent donner à leur « entreprise culinaire un sens historique ». Ils font effectivement un travail scientifique, en dépouillant plus d'une centaine de manuscrits culinaires des XIV^e et XV^e siècles, originaires de France ou d'Italie. Ils pratiquent également de l'histoire expérimentale en faisant réaliser ou en réalisant eux-mêmes diverses recettes.

De nombreux historiens s'emparent alors de ce thème. Par exemple, en étudiant l'histoire d'un produit particulier comme Gilbert Garrier, agrégé d'histoire depuis 1958, dont la thèse de doctorat, soutenue en 1971, a pour thème l'histoire du beaujolais. Professeur d'histoire moderne à l'université de Lyon, il publie en 1995 une *Histoire sociale et culturelle du vin*³⁸ où il montre le rôle de ce produit dans les liens sociaux, en politique ou dans toutes les catégories de la population. Il remarque aussi que l'histoire du vin est inséparable de l'histoire de l'Eglise. Beaucoup plus récemment, en 2010, Madame Sylvie Vabre, Maître de conférence en histoire contemporaine et sociale à l'université Jean Jaurès, Toulouse, soutient une thèse, très bien accueillie, intitulée *Roquefort-Société : une entreprise agro-alimentaire en Aveyron (vers 1840-1914)*. D'autres enfin, utilisent l'entrée de l'alimentation pour décrypter le registre mental d'une société à une époque ou sur une période donnée. C'est ainsi que Madeleine Ferrières, professeur d'histoire moderne, de l'université d'Aix-Marseille, publie en 2002 son *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XX^e siècle*³⁹. Cet ouvrage est réédité en 2006, montrant l'intérêt de ce nouveau type d'approche. Elle fait alors un travail d'anthropologie historique en travaillant sur une histoire des sensibilités alimentaires, les goûts et les dégoûts, la formation des goûts et la construction des cultures culinaires régionales. Elle poursuit ses recherches pour travailler sur l'histoire des mentalités d'une région en publiant en 2014 *A table en Provence 1840-1950*⁴⁰. Un autre exemple de cette approche est illustré par le travail de Thomas Depecker, Anne Lhuissier et Aurélie Maurice, qui publient *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*⁴¹, ils y précisent qu'il s'agit d'un phénomène sur le long temps de la mesure et des réformes des pratiques alimentaires.

³⁸ Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas, Paris, 1995.

³⁹ Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XX^e siècle*, L'Univers historique, Paris, 2002.

⁴⁰ Ferrières Madeleine, *A table en Provence 1840 1950*, Musée des arts, Toulon, 2014.

⁴¹ Thomas Depecker, Anne Lhuissier et Aurélie Maurice, *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.

Dans cette même branche de l'histoire, relativement récente, celle de l'histoire des mentalités, Florent Quellier, historien, maître de conférences à l'université François Rabelais à Tours, titulaire de la chaire CNRS : Histoire de l'alimentation des mondes modernes, publie en 2013 *Gourmandise, histoire d'un péché capital*⁴². Cette étude sur une longue période, du Moyen Âge à nos jours, montre les différentes approches de cette notion, l'influence de l'Eglise catholique et du Protestantisme sur son évolution, jusqu'au poids des critères actuels d'esthétique et du règne de la minceur sur celle-ci. Ce qui était, plus ou moins, devenu un péché mignon redevient un péché capital. Les pâtés Tivollier, produit extrêmement gourmand, trouvent bien leur place dans cette approche.

C'est ainsi que la recherche historique dans le domaine de l'alimentation est officiellement reconnue comme champ à part entière, en France, avec la création dans les années 2000 d'un « Pôle alimentation », à l'université François-Rabelais à Tours. C'est un programme unique en France dans lequel de nombreuses unités de recherche sont impliquées. Son directeur, Bruno Laurioux, normalien, agrégé d'histoire, Professeur d'histoire médiévale, et Chargé de mission de l'université pour la Cité de la gastronomie, précise : « C'est une structure souple, un instrument original, pluridisciplinaire, qui met en synergie des recherches réalisées dans des laboratoires, des formations et des projets⁴³. » L'université décide donc d'en faire un de ses pôles d'excellence.

A l'étranger, Kyri Claflin, de l'université de Boston et Peter Scholliers précisent que l'alimentation est un thème puissant, qui peut inciter à des analyses sur le temps long et à travers des espaces géographiques très larges. L'alimentation est, pour eux, un sujet d'étude qui doit encourager des projets pluridisciplinaires et qui doit permettre de développer de nouveaux outils d'analyse⁴⁴.

En 2004, Alain Drouard, agrégé d'histoire, docteur ès lettres, Directeur de recherches au CNRS, se spécialise dans l'histoire et la sociologie des sciences sociales. En publiant son *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*⁴⁵, il montre que ces deux domaines sont

⁴² Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Armand Colin, Paris, 2013.

⁴³ <http://www.lanouvellerepublique.fr/Indre-et-Loire/Actualite/Education/n/Contenus/Articles/2017/03/01/Tours-en-pole-position-sur-l-alimentation-3018156>

⁴⁴ Claflin Kyri et Scholliers Peter, *Writing food history, a global perspective*, Berg publishers, New-York, 2012.

⁴⁵ Drouard Alain, *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*, CNRS éditions, Paris, 2004.

intimement liés et désormais doivent correspondre à une nouvelle approche, beaucoup plus globale, des sujets historiques.

Claude Lévi Strauss, père du structuralisme français, en publiant en 1964 *Le cru et le cuit*⁴⁶, le premier tome de ses Mythologiques, montre que la cuisson des aliments correspond au passage de l'homme de la nature à la culture. Il favorise alors les approches interdisciplinaires et l'historiographie devient dorénavant systématiquement plus globale, se rapprochant de champs comme la sociologie, l'anthropologie voire l'ethnologie, c'est-à-dire de l'ensemble des sciences sociales. De même, l'étude des entreprises englobe maintenant invariablement tant une approche internationale qu'une approche sociale.

Ces diverses approches historiographiques permettent donc d'aborder l'aventure des pâtés de foies gras de canard et aux truffes du Périgord de la Maison Tivollier à Toulouse, sous plusieurs angles, l'alimentation étant en effet devenue peu à peu un objet d'histoire à part entière, incluant, à la fois, une forte dimension sociale, culturelle et non simplement économique.

Dans l'évolution des comportements alimentaires se croisent donc l'histoire économique, l'histoire sociale et l'histoire des systèmes culturels. L'anthropologie historique a pour tâche précise de rendre compte de ces croisements⁴⁷.

⁴⁶ Claude Lévi Strauss, *Le cru et le cuit*, Mythologiques, tome 1, Plon, Paris 1964.

⁴⁷ Jacques Le Goff (dir.) *La nouvelle histoire*, Chapitre L'anthropologie historique, d'André Burguière, Editions complexe, Bruxelles, 2006, p.148.

Introduction

Et pour mêler toutes les joies
Commande, ô guerrière jalouse,
La fine terrine de foies
Gras, chez Tivollier de Toulouse⁴⁸.

Ainsi écrit Théodore de Banville (1823-1891), poète romantique parisien, dramaturge, critique dramatique, ami de Baudelaire, de Théophile Gauthier, d'Arthur Rimbaud et de Victor Hugo, figure influente du monde littéraire. Dans une ode écrite en 1889, certes extrêmement coquine, il vante ainsi la gloire de certains « pâtés Tivollier », de Toulouse. Cette strophe particulière est, entre autres, rapportée par Frédéric Duhart dans son ouvrage *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*⁴⁹.

Déjà, quelque vingt ans plus tôt, c'est dans une parodie d'une chanson extraite des *Filles de Marbre*⁵⁰, que l'on peut entendre :

....

Margot, qu'aimes-tu donc ?
Pâtés Tivollier ? friture,
Vins fins et punch à gogo,
Que t'offrent, à l'Embouchure
Tous les flambards du Canot⁵¹?

...

Quelques années plus tard, c'est André Gide lui-même, écrivain français (1869-1951), prix Nobel de littérature en 1947, qui, alors qu'il séjourne à Jersey, dans les Iles

⁴⁸ de Banville Théodore, « Mardi Gras », 1889, *Sonnailles et clochettes*, Charpentier, Paris 1890. Voir poème complet en annexe n° 1.

⁴⁹ Duhart Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009.

⁵⁰ *Les filles de marbre*, drame à cinq actes, mêlé de chant, de Théodore Barrière et Lambert Thiboust, 1853.

⁵¹ Publié dans le journal *Le Casino*, du vendredi 17 décembre 1869, texte de Joseph Prudhomme père.

Anglo-normandes, sollicite le 11 août 1907, son ami Eugène Rouart⁵² pour se faire envoyer « une belle terrine de foie gras Tivollier (ou deux moyennes) qui serait la très bien venue ⁵³». A fin août de cette même année, il poursuit cette correspondance en disant « J’attendais (...) d’avoir reçu le pâté Tivollier pour t’écrire (...), excellent, le pâté.»

Qu’est-ce donc que ce « pâté Tivollier », de Toulouse, dont la réputation atteint les cercles littéraires parisiens à la Belle Époque, qui est partie intégrante d’un poème et que l’on se fait envoyer pour le déguster bien loin de son lieu d’origine ? C’est au milieu du XIX^e siècle qu’il faut remonter pour découvrir l’origine de ce pâté et de son succès.

C’est en effet en avril 1853 que démarre cette aventure, avec l’arrivée et l’installation à Toulouse d’Auguste Tivollier. Ce dernier est originaire de Grenoble mais les recherches actuelles ne permettent pas de connaître les causes exactes de ce départ. La sélection de Toulouse comme lieu de destination semble toutefois être un second choix car il réside à Marseille quelque temps avant de venir emménager et investir à Toulouse. Les courriers de mars 1853 sont en effet, rédigés depuis la cité phocéenne. Pressent-il les opportunités que peut lui offrir la capitale du Sud-Ouest de la France ? Ambroise Godoffre écrit à ce sujet :

La Haute Garonne n’est pas un département industriel, ce n’est que par exception qu’on y rencontre quelques manufactures (...) le commerce du département roule principalement sur les vins et les céréales, sur les diverses denrées employées à la nourriture de l’homme (...) que les départements voisins viennent chercher à Toulouse, centre d’approvisionnement (...) Toulouse étant considérée comme le centre de tout le bassin sous-pyrénéen (...) c’est dans cette grande ville que se rendent les milliers d’acheteurs qui ont à dépenser des sommes assez importantes pour que les frais de voyage ne soient pas pris en considération.

(...)

Cette affluence d’étrangers à Toulouse, jointe, à la présence d’une nombreuse garnison et d’un personnel d’employés considérable explique la quantité extraordinaire d’hôtels garnis, restaurant, auberges, cafés et débits de boissons qu’on y remarque.⁵⁴

⁵² Eugène Rouart est alors maire de Castelnaud d’Estretfonds, ville proche de Toulouse où la famille Tivollier possède une propriété, Gide et Rouart se connaissent depuis 1893.

⁵³ Gide André, Rouart Eugène, *Correspondance, tome II 1902-1936*, édition présentée par David H. Walker, Presses universitaires de Lyon, Lyon, 2006.

⁵⁴ Godoffre Amboise, avocat, *Annuaire statistique du département de Haute-Garonne*, Librairie centrale, rue St Rome, Toulouse, 1855, pp. 105 et 107.

Profitant alors de son expérience grenobloise d'exploitation d'un Café-restaurant, où il exerce déjà la profession de limonadier⁵⁵, Auguste Tivollier ouvre un établissement à l'angle de la Place du Capitole et de la rue des Balances (actuelle rue Gambetta), en plein centre-ville. Il y exerce à nouveau la même profession, activité sous laquelle il apparaît dans les annuaires de la Haute-Garonne dès 1854. Dès les premières années il y vend, entre autres, des pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord dont le succès apparaît comme immédiat. Les affaires se développent et il transmet l'entreprise florissante à ses deux fils Jean et Emmanuel en 1879, entreprise qu'Emmanuel reprend seul à partir de 1885. La production et la vente des pâtés deviennent par la suite une activité autonome et prospère. La Première Guerre mondiale met malheureusement un terme brutal à l'expansion commerciale de cette affaire. Emmanuel meurt en 1916, son gendre Baurier, déjà impliqué dans l'entreprise depuis au moins 1902, lui succède mais sans réussite comparable, et, « en 1925 on cesse de trouver des archives sur les pâtés Tivollier.⁵⁶ » L'échec relatif de la 3^{ème} génération d'entrepreneur dans une structure familiale est un événement malheureusement assez fréquent mais qui sort du cadre de cette étude⁵⁷.

L'étude du succès de ces pâtés, qui s'étend donc presque tout au long du Second Empire puis durant les premières décennies de la III^e République en France, permet d'aborder plusieurs aspects de la science historique.

Il s'agit bien sûr, d'une part d'une micro-histoire, car celle des personnages peu connus, simples acteurs locaux. Auguste puis Emmanuel Tivollier sont des hommes de leur époque, de leur région d'adoption, ayant sur la société qui les entoure une vision relativement autocentrée. Ils sont toutefois concernés et impliqués dans les affaires du monde. Auguste participe, par exemple, à l'aventure du Canal de Suez comme on peut le voir grâce à son courrier du 8 octobre 1858 à Ferdinand de Lesseps, à qui il envoie une souscription :

...Je vous remercie Monsieur d'avoir pensé à ceux qui les premiers se sont associés à votre grande entreprise et si dans la mesure de nos forces pécuniaires notre participation est de peu d'importance, nos vœux et nos souhaits et nos sympathies

⁵⁵ Selon acte de naissance de son fils Emmanuel le 8 février 1848,

http://www.culture.gouv.fr/LH/LH268/PG/FRDAFAN83_OL2611010V009.htm

⁵⁶ Blaquièrre Henri, Directeur des services d'Archives de la Haute-Garonne, avertissement du fonds Tivollier, 1961.

⁵⁷ Bughin Christiane, Colot Olivier, Finet Alain, « Entreprises familiales et gouvernance cognitive : quelle transmission ? », *Management & Avenir*, 7/2010 (n° 37), p. 14-33. URL : <http://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2010-7-page-14.htm>

sont acquis au fondateur de l'œuvre universelle dont vous poursuivez la réalisation.⁵⁸

La famille a aussi des investissements en Algérie, département français depuis 1848. Elle est propriétaire d'une maison de rapport à Constantine, dont elle a, par ailleurs, du mal à encaisser les loyers⁵⁹. Cette maison est achetée 44 000 francs en 1870⁶⁰ par Auguste Tivollier et d'importants travaux y sont réalisés en 1880.

Il s'agit aussi d'une histoire économique, celle d'une entreprise du XIX^e siècle, celle d'un succès commercial bien au-delà d'un succès local, dans un monde qui voit se développer le libéralisme, celle d'une période particulière dont profitent des entrepreneurs audacieux qui font fortune. C'est l'histoire du succès d'une entreprise strictement familiale, une structure encore très courante à cette époque malgré les avancées du capitalisme et la création des sociétés anonymes qui apparaissent dans le Code de commerce français dès 1807.

C'est également une partie de l'histoire sociale, celle qui voit naître, parmi d'autres, une nouvelle catégorie de population, la bourgeoisie urbaine, avec des nouveaux modes de vie et de nouveaux modes de consommation. Cette bourgeoisie urbaine devient la clientèle des pâtés Tivollier pour laquelle le coût élevé d'un produit de qualité, voire de luxe, n'est pas un obstacle.

On aborde aussi un pan d'histoire locale, d'une famille qui marque, en particulier, le paysage urbain toulousain par la construction d'un hôtel moderne, dans une ville en pleine mutation architecturale, d'une famille qui achète des produits locaux, qui porte le nom de la ville de Toulouse et le nom de Tivollier bien au-delà du cercle régional.

De plus, l'histoire des techniques, celle du développement du chemin de fer, des transports transatlantiques, de la conservation par le froid, de la presse, sont toutes assez directement liées au succès de produit étudié : le pâté aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord. L'utilisation de ces technologies alors récentes est indissociable de la réussite de cet aliment. Elles font donc partie des thèmes abordés dans ce travail.

Enfin, l'étude d'un produit de consommation alimentaire et des comportements autour de ce mets se place dans une branche de l'histoire proche de l'anthropologie, dans la

⁵⁸ ADHG, cote 8J 5, copies de lettres de mars 1853 à décembre 1859, f° 145.

⁵⁹ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres de mars 1905 à novembre 1905, f° 189.

⁶⁰ ADHG, cote 8J 160, f° 73, lettre du 3 avril 1881.

ligne d'une évolution assez récente de la science historique qui voit se rapprocher des domaines qui sont auparavant relativement cloisonnés. C'est un aspect de l'histoire des mentalités, cette branche récente de l'histoire. Les comportements alimentaires permettent en effet, de nouvelles entrées pour l'étude des sociétés passées ou contemporaines.

Tous ces « éclats d'histoire » recouvrent en réalité une aventure humaine, une science qui est incluse dans l'étude des *Humanitas* de l'époque antique, c'est-à-dire l'étude totale et globale des hommes, dont l'histoire dite événementielle, celle qui ne traite quasiment que des grands hommes et des batailles, s'éloigne au XIX^e siècle. Cela devient de l'anthropologie historique, champ qui place l'homme au cœur de l'histoire et non pas les événements.

Le produit, au centre de ce travail, c'est donc un pâté, une préparation dès l'origine à base de viande, enrobée de pâte à pain, cuite au four. Cette définition est attestée dès le Moyen-Âge dans plusieurs recettes⁶¹, tant en France qu'en Italie. Les auteurs de *La Gastronomie au Moyen Âge* qui placent dans le même chapitre les pâtés, les tourtes et les tartes, précisent toutefois que « la dégustation des pâtés ménageait quelquefois bien des surprises, car la pâte ne cachait pas que des hachis moelleux, elle pouvait parfois travestir des bêtes ou des pièces entières non désossées. » Pour eux, l'enrobage de pâte joue « le rôle d'une enceinte défendant les précieux sucs de chairs délicates⁶².»

L'anthropologue historique, enseignant-chercheur à la faculté des sciences gastronomiques de Mondragon (Pays Basque espagnol), Frédéric Duhart précise aussi que :

Au XVIII^e siècle, le pâté restait une préparation culinaire des plus prestigieuses. Plusieurs facteurs convergeaient vraisemblablement vers ce maintien au sommet de la hiérarchie gourmande : sa parfaite réalisation reposait sur la maîtrise d'un savoir-faire complexe, son habile composition provoquait de riches compositions de saveurs et de textures, la cuisson des chairs à l'intérieur d'une pâte hermétique autorisait une concentration de « l'essence » des aliments qu'il contenait, c'est-à-dire la réalisation d'un objectif avoué de la grande cuisine de l'époque, et sa forme permettait de surprendre, voire même de jouer en masquant les aliments contenus⁶³.

⁶¹ Redon Odile, Sabban Françoise, Servanti Sylvano, *La Gastronomie au Moyen-Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock, Moyen-Age, 1991.

⁶² *Op.cit.*, p. 191.

⁶³ Duhart Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009, p. 310.

Cependant, le produit de base de la recette du « pâté Tivollier », n'est pas un quelconque mélange de viande, ce n'est pas un reste de repas que l'on veut utiliser, ce n'est pas une mixture ordinaire, cherchant à masquer un produit peu apprécié, c'est le foie gras, ce produit noble qui a déjà une très longue histoire. En effet, *Jecur ficatum*, plus exactement le « foie dû aux figes » est déjà un mets apprécié des Romains au 1^{er} siècle avant J.C. C'est ce que rapporte le poète Horace en décrivant un banquet⁶⁴. Par la suite, ce produit continue, certes, à exister, en particulier dans les communautés juives⁶⁵, mais ne connaît une réelle gloire qu'à partir du XV^e siècle quand la production de maïs arrive du Nouveau Monde, plus exactement de l'actuel Mexique, en Europe et devient un aliment adapté à la nourriture animale.

Le *Dictionnaire historique de la langue française* ne fait remonter le terme précis de foie gras, en français, qu'à 1690, date à laquelle ce produit est donc identifié avec certitude en dehors des foies de volailles classiques. Par contre, selon Silvano Servanti, c'est dès le XVI^e siècle⁶⁶, que « les maitres queux français » « inventent » l'appellation foie gras « pour les distinguer des simples foies de volailles ». Il faut toutefois attendre le 1^{er} juillet 1991 pour que les pays membres de la Communauté européenne adoptent une définition précise du foie gras cru, stipulant un poids minimum de 250 grammes et, le 9 août 1993, pour qu'un décret précise les appellations légales en France. En 1995, le poids minimal, en France d'un foie gras se doit d'être de 300 grammes. Les textes français définissent ainsi différentes qualités pour les produits mis en vente⁶⁷ :

Foie gras entier : maximum deux morceaux issus de deux foies différents ;

Foie gras : assemblage de morceaux de foies différents ;

Bloc de foie gras : plusieurs foies émulsionnés, garantissant un goût homogène ;

Bloc de foie gras avec morceaux : crème de foies gras avec morceaux ajoutés après le mixage ;

Mousse de foie gras : émulsion de foie gras et d'un corps gras ;

Parfait de foie gras : contenant au moins 75 % de foie gras ;

Pâté de foie gras : contenant au moins 50 % de foie gras.

⁶⁴ Servanti Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, p. 69.

⁶⁵ *Op. cit.* p. 13.

⁶⁶ *Op. cit.* p. 13.

⁶⁷ Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras, <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Fiches-pratique/Foie-gras?language=fr>

La nécessité de ces précisions légales montre que, jusqu'à cette date, et bien sûr *a fortiori* au cours du XIX^e siècle, les appellations sont souvent des plus fantaisistes et peuvent être souvent trompeuses, quelquefois aussi locales. Il est donc alors difficile de savoir, dans de nombreux cas, quelle est la composition exacte des produits présentés et surtout quelle est la part de foies gras contenue dans un pâté. Cela explique aussi la grande diversité de recettes que l'on trouve sous la même appellation. Pour faire face à cette difficulté, les producteurs du XIX^e siècle doivent établir une relation de confiance avec leurs clients, en particulier en garantissant la régularité des qualités de leurs fabrications, que les consommateurs doivent pouvoir identifier sans équivoque.

Auguste Tivollier, en ce qui concerne ce sujet, reprend donc les bases de préparations déjà existantes au milieu du XIX^e siècle et il les transforme en un produit vendu dans le monde entier en juxtaposant son nom à des termes alors mal définis, tant celui de pâté que celui de foie gras. Quelles évolutions permettent ce succès ? Qui sont ces hommes qui parviennent à faire connaître un produit si particulier au-delà de sa région de production, Toulouse, au-delà même des frontières françaises ? Quelles modalités de fabrication mettent-ils en place pour garantir la régularité de la qualité du produit ? Comment informent-ils leurs clients de cette qualité ? Quel contexte permet une telle réussite ?

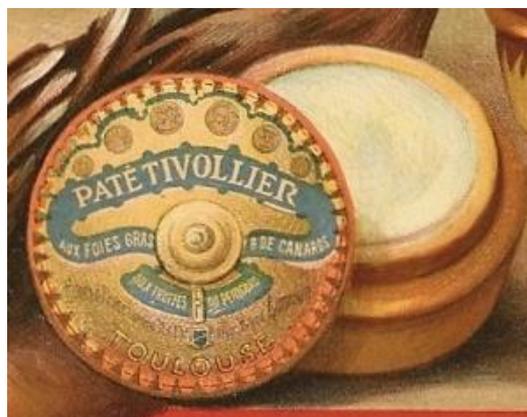
C'est dans le bouillonnement économique, social et technique, et bien sûr politique de la seconde moitié du XIX^e qui touche toute l'Europe que se déroule cette aventure. Il atteint bien sûr Toulouse qui n'est plus seulement « un grand village ⁶⁸ » mais qui se transforme aussi rapidement. La population évolue vite, tant par une croissance numérique importante que structurellement avec l'apparition de nouvelles catégories sociales. Les technologies les plus récentes s'installent et se développent aussi. La famille Tivollier sait donc y trouver un contexte et des circonstances qu'elle parvient à rendre favorables pour réussir dans une entreprise alimentaire de luxe, à partir du foie gras, un produit alors très bien maîtrisé dans la région. En effet, selon Sylvano Servanti :

Pour l'essentiel, le foie gras provient du Sud-Ouest, où l'usage d'engraisser les oies et les canards est une tradition depuis des siècles. Au temps de Henri IV, les

⁶⁸Wolf Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot.

spécialités d'oies salées et confites de Gascogne, Quercy et Périgord étaient déjà renommées jusqu'en Espagne⁶⁹.

Cette étude se propose donc de montrer comment, à partir d'un produit relativement simple à produire, connu depuis très longtemps, le foie gras, la volonté d'un homme, Auguste Tivollier, puis celle de son fils Emmanuel, permettent de développer la production et la vente d'un nouveau mets, le « Pâté Tivollier ».



Pot de pâté, Laugnie, Musée La Compa, Chartres, détail

Ce pâté, il faut le rappeler, célébré par les gastronomes et les poètes, est apprécié largement en France, en Europe et même jusqu'en Amérique et en Asie. Il semble donc aussi intéressant d'étudier quelles transformations sociales et économiques accompagnent ce succès et si des changements durables se mettent en place.

Les sources qui permettent de réfléchir et de présenter les divers points de ce mémoire sont principalement de deux ordres.

D'une part les annuaires de Toulouse et de la Haute-Garonne qui fournissent les informations sur l'environnement local dans lequel l'entreprise Tivollier évolue. Disponibles sur toute la période ils présentent toutefois une certaine difficulté de traitement, en effet, les informations qu'ils contiennent sont celles fournies par ceux qui désirent figurer dans leurs pages. Leur dépouillement permet néanmoins d'avoir une vision très intéressante des évolutions qui touchent Toulouse. Ce sont de véritables :

Dictionnaire(s) des adresses de MM les Négociants, Commerçants, Industriels, etc., de la ville de Toulouse, rangés par corps d'Etat et par lettres alphabétiques⁷⁰.

On y trouve également certains aspects de l'histoire de la ville ainsi que des informations sur le contexte national et international.

⁶⁹Serventi Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, page 16.

⁷⁰Brémond Alphonse, *Annuaire général de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial*, Imprimerie Troyes Ouvriers Réunis, Imp.-Lib., Editeurs, rue Saint Pantaléon, 5.Toulouse, 1856

D'autre part, le fonds Tivollier, fonds privé de l'entreprise, déposé aux Archives départementales de la Haute-Garonne (ADHG), qui donne accès à dix-neuf mètres linéaires de documents produits par les diverses activités de la maison Tivollier pendant la période étudiée. Là aussi bien sûr il faut tenir compte de plusieurs difficultés. Ce sont des archives émises par cette seule entreprise, ce qui ne fournit donc qu'un seul point de vue de la situation. Ce sont des documents commerciaux ne donnant aucune indication sur les motivations, modes de pensée ou sentiments des personnes concernées. Enfin, l'abondance des documents oblige, dans le cadre d'un mémoire de M2, à faire des choix qui résultent de sélections en forme de sondages parmi toutes les informations disponibles.

Pour compléter cela, une quantité importante de journaux ou livres publiés pendant la période étudiée s'ajoute à ces deux sources très abondantes en renseignements. Livres de recettes, publications locales ou nationales, comptes rendus des diverses expositions universelles, annuaires divers etc. sont ainsi utilisés pour mieux connaître les Pâtés Tivollier.

Pour présenter clairement la situation dans laquelle l'entreprise Tivollier évolue, il est nécessaire, dans un premier temps, de savoir ce que recouvrent exactement les appellations de pâtés, de foie gras, de pâtés de foie gras au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Pourquoi la truffe a-t-elle alors tant de succès ? Il faut chercher à savoir comment le foie gras est consommé, utilisé dans des préparations culinaires et dans des pâtés en particulier. Quelles recettes sont alors proposées aux cuisiniers ou aux cuisinières ? La première partie de ce travail se propose donc de répondre à ces questions et d'établir, d'abord, ce que recouvrent exactement les divers termes utilisés, puis, ce que les Toulousains recherchent quand ils achètent des pâtés Tivollier et enfin, quels changements permettent cette nouvelle consommation tant sur place qu'ailleurs en France ou à l'étranger.

Dans un second temps, ce sont les décisions d'Auguste et d'Emmanuel Tivollier sur lesquelles se centre la présentation des diverses recherches effectuées. L'évolution de l'entreprise au cours de la période est en effet à la fois le résultat d'un environnement tant technique qu'économique ou social qui se modifie considérablement au cours de la période et aussi celui des actions décidées par deux hommes possédant des compétences certaines et une volonté de réussir en utilisant au mieux les techniques nouvelles. Les contraintes extérieures qui pèsent sur l'entreprise peuvent être transformées en opportunités, les

technologies industrielles récentes et en pleine évolution peuvent être adoptées et adaptées pour faire progresser l'activité. Le développement des médias peut également être utilisé pour faire connaître le nom de Tivollier et de sa production.

Enfin, le succès certain des pâtés Tivollier a pour preuve une implantation commerciale très étendue, résultat d'un ancien savoir-faire qui se transmet et qui s'adapte aux technologies du XIX^e siècle. Certes, il convient aussi d'étudier les difficultés qui se présentent, en particulier au regard de la transmission de l'entreprise à travers plusieurs générations. Toutefois, la réussite incontestable de cet établissement toulousain entre 1854 et 1914 peut être observée à travers les ventes et la réputation des pâtés Tivollier bien au-delà du cadre local ou régional. L'entreprise vend des pâtés en Chine, aux Etats-Unis et partout en Europe. Toutes les décisions d'Auguste puis d'Emmanuel visent à conserver une clientèle, solvable, fidèle, variée et nombreuse, condition primordiale d'un succès commercial.



Auguste Tivollier, par Marius Engalières, 1850. Musée du Vieux Toulouse, inv.61.2.1

1 Pâtés, foie gras, pâtés de foie gras ?

Joseph Favre (1849-1903), apprenti-cuisinier puis chef-cuisinier, dirige, durant une grande partie de sa vie, des maisons prestigieuses dans toute l'Europe, tout en privilégiant les saisons dans les villes d'eaux. Il peut ainsi consacrer les hivers à l'étude des sciences physiques et naturelles à l'université de Genève ainsi qu'à l'écriture. En 1889, il note, en avertissement au lecteur de son ouvrage *Dictionnaire universel de cuisine pratique et d'hygiène alimentaire* :

Frappé du nombre considérable de termes et de noms fantaisistes donnés aux aliments composés, sur les cartes du restaurant et sur les menus de la salle à manger, depuis longtemps j'ai pensé qu'un classement en forme de dictionnaire, comprenant l'étymologie, l'histoire et la chimie culinaire et les propriétés des aliments naturels et composés, serait un ouvrage des plus utiles à la société.⁷¹

Il semble donc indispensable, dans un premier temps de définir, comme le préconise cet auteur, les divers termes utilisés, pour étudier les pâtés Tivollier. Qu'est-ce qu'un foie gras et comment l'utilise-t-on en cuisine au XIX^e siècle ? Que recouvre le terme de pâté ? La truffe est-elle toujours présente ? Comment consomme-t-on ces aliments à cette époque ? Quelles sont les circonstances qui permettent à la maison Tivollier de les produire et de les vendre avec succès ? Cette première partie tente donc de répondre à toutes ces interrogations et de présenter le cadre qui permet à une entreprise toulousaine de réussir dans l'alimentation de luxe.

⁷¹ Favre Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique et d'hygiène alimentaire*, Edition nouvelle, Omnibus, Paris, 2006.

1 1 D'anciens savoir-faire présents en région toulousaine

Le foie gras et la truffe sont des produits simples mais des aliments qui doivent être travaillés pour donner naissance à un produit plus sophistiqué, bien que de conception très ancienne : le pâté aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord de chez Tivollier, à Toulouse.

1 1 1 Le foie gras, un mets apprécié depuis longtemps mais que l'on redécouvre

Spécialité du Sud-ouest de la France, le foie gras est un mets délicat, apprécié de nombreux connaisseurs gourmets et gastronomes. Résultant du gavage, c'est-à-dire d'une alimentation forcée des oies ou des canards, la production du foie gras est une activité exercée en région toulousaine par de très nombreux fermiers, ou plutôt même par des fermières, car le soin des volailles est une spécialité féminine dans les fermes au XIX^e siècle. Ce savoir-faire a des origines très anciennes puisque le gavage de ces volatiles a une histoire de plus de quatre mille ans, même si c'est principalement pour leur graisse et non pour leur foie que l'on engraisse alors les oies ou les canards. En effet, ce gras relativement facile à produire sert de produit de base à la conservation des aliments. La consommation du foie gras lui-même comme une matière appréciée des gourmands est plus récente.

1 1 1 1 Le foie gras, un succès en région toulousaine

Le Sud-Ouest de la France devient peu à peu, à partir du XVI^e siècle, un terrain favorable à la production du foie gras, en particulier grâce l'utilisation de l'oie de Toulouse, une race de taille imposante de dix à douze kilos « à même de fournir des foies de un kilo et plus et une quantité impressionnante de viande et de graisse pour le saloir et le confit ⁷²».

⁷² Serventi Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, p. 16.



A l'intérieur du train menant de Toulouse à Samatan (photo extraite de *Samatan d'hier à aujourd'hui* de R. Daubriac)

Le département du Gers devient un lieu de production privilégié et de plus, le train qui relie Samatan à Toulouse à partir des années 1860 favorise la présence de nombreux acheteurs venus de la grande ville ou le déplacement vers Toulouse des marchandes productrices de foies gras.

Dans un courrier du 18 novembre 1871, Auguste Tivollier achète des foies par l'intermédiaire de Madame Françoise Barthe, à Gimont dans le Gers. Il précise :

Mon ami Monsieur Condate, votre maire, m'a donné votre adresse en me faisant l'éloge de votre probité et votre honnêteté pour vous confier l'achat des foies gras sur votre marché et leur environnement. Nous avons l'habitude de n'employer que ce qu'il y a de plus beau et de plus frais principalement en foies d'oies. Veuillez donc je vous prie me faire en envoi de 40 à 50 foies.⁷³

Auguste Tivollier sait donc profiter de ce solide savoir-faire local pour trouver la matière première de ses pâtés.

Cependant, le gavage des canards dont Emmanuel Tivollier achète les foies pose des problèmes pris en considération au plus haut niveau de l'Etat au début du XX^e siècle. En effet, autour de 1910 le ministère de l'agriculture lui-même s'intéresse à cette pratique. Une note⁷⁴ demande à Emmanuel Tivollier d'expliquer comment on engraisse les oies ou les canards.

Alexandre Dumas quant à lui, bon mangeur au demeurant, à l'article foie gras de son *Grand dictionnaire de cuisine*, précise :

Le foie d'une oie soumise au traitement que leur font subir les engraisseurs de Strasbourg arrive à être jusqu'à dix ou douze fois plus gros que nature. Pour en arriver là, on soumet ces animaux à des tourments inouïs, qui n'ont même pas été déployés sur les premiers chrétiens.⁷⁵

⁷³ ADHG 8J 10, copies de lettres, courrier du 18 novembre 1871 à Madame Barthe, f° 11.

⁷⁴ Voir annexe n° 2, Note de Tivollier à la suite d'une demande du ministère de l'agriculture sur le gavage des oies et des canards, non datée mais trouvée dans un registre de 1910.

⁷⁵ Dumas Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine*, ed. Alphonse Lemerre, Paris, 1873, p. 567
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k/f5.item.r=foie%20gras>

Le gavage nécessaire à l'obtention d'un foie gras pose alors visiblement des problèmes à certains, au XIX^e siècle.

Dans sa réponse⁷⁶ au ministère de l'agriculture, après avoir décrit l'alimentation donnée pour l'engraissement, dont la règle la plus importante semble être la régularité des horaires, le chef cuisinier de chez Tivollier précise que les marchés de Samatan, Rieumes ou Gimont sont ceux qui fournissent les oisons de race gasconne, à tous les autres marchés. Dans cette même note il déplore toutefois que « la race est tous les jours plus mélangée ». En effet, l'oie de Toulouse est peu à peu remplacée par le canard, plus facile à élever. Il faut noter que ces marchés sont tous situés dans des agglomérations à moins de 55 kilomètres de Toulouse et donc d'un accès relativement commode.

L'abondance des foires et des marchés régionaux facilite aussi grandement l'approvisionnement de Toulouse. De plus, les nombreuses lignes de chemin de fer qui se mettent en place au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle rendent beaucoup plus aisés les échanges et le transport des produits⁷⁷ comme le montre l'exemple du train qui relie Toulouse à Samatan.

1 1 1 2 Un produit que l'on connaît depuis l'Antiquité

Il est probable que c'est uniquement la volonté d'obtenir des volatiles bien dodus qui justifie, à l'origine, le gavage, durant l'Antiquité en Egypte. Cette pratique résulte simplement de l'observation d'une suralimentation naturelle de ces oiseaux avant les grandes migrations. Seules les oies sont alors les sujets de ce traitement.

⁷⁶ Voir annexe n° 3, Réponse de Tivollier à la demande du ministère de l'agriculture.

⁷⁷ Voir annexe n° 4, Listes des foires et marchés en Haute-Garonne et lignes de chemin de fer en 1895.



Détail d'un bas-relief, Saqqarah (env. 2 500 avant J.C.)

Ainsi que l'atteste ce bas-relief trouvé à Saqqarah, les Egyptiens de la V^e dynastie savent déjà gaver les oies avec des graines rôties et humidifiées. Toutefois rien ne permet d'affirmer que le foie ainsi obtenu a alors un intérêt particulier pour eux.

Pour les Romains par contre, « le foie des oies engraisées aux figues représentait la synthèse parfaite du délicieux et de l'extraordinaire⁷⁸ ». Le savoir-faire s'est ensuite probablement transmis à travers certaines communautés qui engraisent les oies et les canards pour leur graisse seule, compatible elle avec leurs croyances religieuses. Sylvano Servanti précise en effet que « La gastronomie médiévale, en revanche, ne semble pas avoir connu ce délice, sauf peut-être au sein des communautés juives qui engraisaient les oies comme les chrétiens le faisaient du cochon.⁷⁹ » C'est l'arrivée en Europe du maïs, à l'époque des grandes découvertes, qui transforme cette activité et qui permet un gavage systématique depuis la fin du XV^e siècle.

Le *Dictionnaire de l'Académie française* dans son édition de 1798⁸⁰ ignore le terme de foie gras, ce dernier n'apparaît que dans l'édition de 1835⁸¹ mais sans définition, simplement à la suite de la description anatomique de cet organe.

Joseph Fabre, ce cuisinier et également un des premiers journalistes gastronomiques, donne la définition suivante du foie gras : « foies d'oies et de canards, auxquels on fait subir un traitement spécial pour engraisser et obtenir un développement considérable de cet organe.⁸² ». Il ajoute un peu plus loin dans le même article, dans une interprétation très personnelle de l'histoire de l'Antiquité, que :

Rome avait trouvé ce secret en même temps qu'elle parvenait à la domination de l'univers. Avec la barbarie, il fut soumis au même destin qui éteignit partout la lumière sociale et se perdit pour de longs siècles.

⁷⁸ Servanti, Sylvano *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, p. 13.

⁷⁹ *Op. cit.* p. 13.

⁸⁰ <http://artfl.atilf.fr/dictionnaires/ACADEMIE/CINQUIEME/cinquieme.fr.html>

⁸¹ <http://artfl.atilf.fr/dictionnaires/ACADEMIE/SIXIEME/search.fulltext.form.html>

⁸² Fabre Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1889, p. 578.

Pour lui encore, ce sont les juifs de Metz et de Strasbourg, qui sont « seuls en possession du secret » et « dont la haine patiente détourna cette jouissance à la chrétienté pendant plus de douze siècles. » Mais, toujours dans ses commentaires très particuliers, il complète en précisant que c'est la Révolution qui permet de « soulever le voile » et que le moyen de produire le foie gras est alors connu du public à partir de cette date. Il ajoute enfin que

le foie gras est d'une finesse et d'une délicatesse extraordinaire et doit être employé frais ; il entre dans la composition de mets très renommés, dont il enrichit la qualité. Les meilleurs foies gras se distinguent par une couleur blanche ou rosée.

1 1 2 La truffe, ce « diamant noir », ce champignon de luxe

La truffe est un produit remarquable, autour duquel planent depuis longtemps de très nombreuses interrogations. Au XIX^e siècle, c'est en particulier beaucoup de fantasmes érotiques et d'illusions qui s'attachent à elle. Elle est entourée de beaucoup d'inconnues mais aussi d'idées reçues, de folklore voire de mythologie. Elle est mystérieuse car souterraine et très capricieuse dans le choix des sols où elle pousse.

1 1 2 1 Qu'est-ce qu'une truffe ?

Dès le IV^e siècle avant J.C., il est établi que la truffe est un végétal, mais un végétal très particulier car ne possédant « ni racines, ni tiges, ni feuilles.⁸³ » Cependant, au cours du XIX^e siècle, quelques « théories plus ou moins loufoques se développent ». Jacques Valslerres, dans sa *Culture lucrative de la truffe par le reboisement* affirme en 1874 que « la truffe n'est point un champignon mais une noix de galle souterraine⁸⁴. » La reproduction étant due, pour lui, à une mouche truffigène, l'auteur précise dans son avant-propos, que son ouvrage « devait figurer à la seconde exposition des insectes qui eut lieu à Paris au mois de

⁸³ Pebeyre Pierre-Jean et Babeth, Brissaud Sophie, *Manuel de la truffe*, Feret, U.E., 2013.

⁸⁴ Valslerres Jacques, *Culture lucrative de la truffe par le reboisement*, Librairie de la société des gens de lettres, Paris, 1874, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k936997r>

septembre 1868.» Il reconnaît toutefois qu'il s'oppose à l'Académie des sciences qui range, déjà à ce moment-là, la truffe parmi les champignons.

La période de récolte et de maturité optimale de ce champignon particulier va de mi-novembre à mi-mars, son parfum est très intense, absolument indescriptible. Elle a un intérêt gastronomique très important, tant pour des préparations fraîches que cuisinées. Historiquement la truffe est récoltée dans le Sud-Ouest (Dordogne, Corrèze, Lot, Tarn et Garonne) et dans le Sud-Est, dans le couloir rhodanien au sud de Valence. Elle est très difficile à repérer car souterraine et l'aide d'un animal, principalement alors le cochon, car chaque ferme en possède un au XIX^e siècle, est indispensable. Durant la saison, le trufficulteur apporte sa production sur un marché aux truffes, hebdomadaire.

La production de ce tubercule très recherché est de près 2 000 tonnes en France au XIX^e siècle⁸⁵, c'est un véritable « diamant noir » selon Brillat-Savarin. Ce dernier leur consacre par ailleurs un chapitre entier de sa *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*. Il y précise :

Qui dit truffe prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupe et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.⁸⁶

Cette idée d'un produit aphrodisiaque, n'a aucun fondement scientifique mais « tout ce qui est bon, rare et mystérieux est un aphrodisiaque⁸⁷. » Cette idée intervient au titre d'un code social et non dans le domaine plus sérieux de la pharmacopée. Ce qui est certain c'est qu'au XIX^e siècle, quand un homme invite une femme à dîner et qu'il y a des truffes au menu qu'il lui offre, il n'a nul besoin d'expliquer où il veut en venir.

⁸⁵ Pour moins de 40 aujourd'hui.

⁸⁶ Brillat-Savarin Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5455011p/f195.item.r=truffe>, p. 179.

⁸⁷ Pebeyre Pierre-Jean et Babeth, Brissaud Sophie, *Manuel de la truffe*, Feret, U.E., 2013, p. 117.

Fernand de la Tombelle parle lui, du « parfum capiteux et subtil de la Truffe mystérieuse, qui en imprègne la mousse, sous les chênes⁸⁸. » Pour lui, « la Truffe spontanée garde toujours sa supériorité⁸⁹. » Il faut néanmoins signaler que l'on cultive déjà la truffe en France durant la seconde moitié du XIX^e siècle et ce, à la suite de la crise du phylloxéra de 1864 qui laisse de très nombreuses terres en jachère.



Truffe noire du Périgord (tuber melanosporum) ou truffe noire d'hiver.

On cherche alors à les utiliser et à les rentabiliser et la truffe semble un excellent substitut, car, *a priori*, fort rentable. Cette culture reste toutefois très longtemps assez empirique mais on produit, ou plutôt on élève, néanmoins encore plus de 1 000 tonnes de truffes au début du XX^e siècle⁹⁰, compte tenu de l'importance des surfaces affectées à la production de ce champignon.

1 1 2 2 La truffe et la production de la maison Tivollier

Pour Brillat-Savarin encore, les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de Provence. La proximité de Toulouse d'un des lieux de production de ce champignon est, bien sûr, un atout pour une utilisation par les restaurateurs de la ville rose.

Mais, c'est un produit rare. En 1859, Auguste Tivollier cherche déjà de nouveaux fournisseurs pour des truffes et s'adresse en particulier à Monsieur Ferdinand Rome⁹¹, à Brive, à qui il demande de lui accorder un prix raisonnable, car « à ce jour » le prix est excessif. Il est certain qu'en s'adressant à un fournisseur, le prix semble toujours trop élevé et un bon chef d'entreprise cherche toujours à discuter et à le faire baisser. En 1881-1882 l'établissement Tivollier a dû acheter 228 kilos de truffes afin de produire les pâtés, pour un montant total de plus de 11 000 francs⁹², soit à plus de 48 francs le kilo en moyenne, ce qui

⁸⁸ De la Tombelle Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909, p. 7

⁸⁹ *Op. cit.* p. 17.

⁹⁰ Escافر Alain et Roussel François, *Rapport relatif au développement de la trufficulture française* http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/developpement_truffi_franc.pdf

⁹¹ ADHG, cote 8J 6, copies de lettres du 20 décembre 1859 au 21 décembre 1864, folio 17.

⁹² ADHG, cote 8J 663, Etat de la caisse « Tivollier frères », seconde page.

équivalait à plus de vingt-quatre jours de rémunération du travail d'un ouvrier. Dans un courrier du 5 décembre 1881, Jean et Emmanuel Tivollier affirment :

La truffe cette année est excessivement rare dans le Périgord et nous la payons 24 francs la livre. L'augmentation est certaine avant la fin du mois.⁹³

Au début du XX^e siècle, les achats de truffes, comptabilisés dans le registre de recettes et dépenses⁹⁴, représentent une moyenne de 6 100 francs par an pour la période de 1904 à 1912, soit environ 12 % du coût de production des pâtés. Les quantités ne figurant pas sur le document, il n'est pas possible de savoir si c'est le prix moyen des truffes qui a évolué ou si ce sont les quantités achetées qui ont diminué.

Ce prix très élevé en fait bien un produit de luxe. Mais Anselme Brillat-Savarin ajoute lui-même « le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins, si on les avait en quantité et à bon marché.⁹⁵»

1 1 3 Les pâtés, une production traditionnelle des boulangers qui s'émancipe

Le pâté, préparation à base de viande, cuite dans une pâte, existe dans toutes les régions françaises. C'est un plat simple, qui utilise à peu près n'importe quelle garniture, facile à préparer. Il peut se déguster chaud ou froid selon les recettes.

1 1 3 1 Une longue cuisson au four indispensable

Les pâtés, comme il a été noté en introduction, sont donc, dès leurs premières élaborations, des compositions à base de viande, cuites, au four, dans une pâte, de type pâte à pain. C'est donc, à l'origine, une exclusivité produite par les boulangers, les seuls à posséder un four en fonctionnement régulier. Avec le développement des équipements,

⁹³ ADHG, 8J 20 copies de lettres, courrier du 5 décembre 1881, folio 440.

⁹⁴ ADGH, cote 8J 589, livres des recettes et dépenses de mars 1904 à avril 1912.

⁹⁵ Brillat-Savarin Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5455011p/f195.item.r=truffe>, p. 180.

d'autres professions ainsi que des particuliers ont accès à ce mode de cuisson. Les fours à bois prennent peu à peu place dans les cuisines. Au XIX^e siècle, c'est la maîtrise de l'approvisionnement en gaz qui permet à un grand nombre de maisons de posséder un four plus pratique à utiliser. C'est James Sharp qui invente la cuisinière à gaz dès 1826. Il présente une gazinière au *Crystal Palace* à *La Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations*, à Londres en 1851. L'intérêt du gaz est de permettre un réglage de la température, contrairement aux anciens modèles à bois mais, toutefois, la lenteur du développement du réseau du gaz ralentit l'essor de cette technique. Malgré tout, la cuisson des pâtés devient donc peu à peu accessible à un grand nombre.

1 1 3 2 Et des définitions qui évoluent

La définition initiale du pâté persiste mais il peut également, tout en restant une préparation à base de viande, être cuit dans une terrine, avec ou sans enrobage de pâte, toujours au four bien entendu, ainsi que l'indiquent les diverses recettes.

A ce jour, les recherches ont permis de constater l'utilisation courante du terme « pâtés » pour des cuissons en terrines dans des recettes datant du XIX^e siècle. Il est aussi probable que cette appellation soit plus spécifique au Pays d'Oc, les régions du nord préférant le terme de tourte et la région parisienne le terme de pâté en croute pour les cuissons exclusivement dans de la pâte, avec ou sans moule en terre cuite.



Terrine en terre pour cuisson des pâtés, à base de viande, au four

En 1718, le *Dictionnaire de l'Académie française* appelle *pasté*, « une sorte de mets fait de chair ou de poisson, mis en *paste*⁹⁶. » La *paste* étant de la « farine détremée et *pestrée*, pour faire du pain ou autre chose de semblable bon à manger⁹⁷. » L'expression pâté de foies de canards n'apparaît qu'à partir de l'édition de 1835, mais sans définition précise, simplement en complément, lui aussi, de l'article sur le foie.

⁹⁶ *Dictionnaire de l'Académie française*, 1718, Classique Garnier numérisé, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50408v/f2.image>

⁹⁷ *Op.cit.*

Joseph Fabre, dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, donne pour définition du pâté, en 1889, une « pâte enveloppant de la farce et de la viande, le tout cuit ensemble.⁹⁸ » Il précise ensuite qu'il y a « deux grandes classes de pâtés : les chauds et les froids. » Il cite ensuite dix genres de pâtés dont il précise que les formes sont facultatives même si certaines sont spécialisées et ont été adoptées dans certains pays.

- Les pâtés de foie gras
- Les pâtés de foie ordinaire
- Les pâtés de viande de boucherie
- Les pâtés de gibier à poils
- Les pâtés de gibier à plumes
- Les pâtés de volaille à chair blanche
- Les pâtés de poissons
- Les petits pâtés
- Les pâtés à l'anglaise
- Les gros et petits pâtés à la russe, à la française...

Il est très intéressant de remarquer que les pâtés de foie gras sont placés en première position dans cette liste. Est-ce une liste hiérarchisée ? Compte tenu de la simplicité de la préparation et de la grande diversité des recettes possibles, on trouve, bien sûr, des pâtés dans toutes les régions françaises et Jules Besset, dans *L'art culinaire dans le midi de la France*,⁹⁹ présente, en particulier, des pâtés de cailles, de grives ou d'alouettes ainsi que du pâté de foie de veau à la parisienne. Il s'agit toujours là encore de préparation à base de viande et de farce, cuite longuement au four.

Mais ces préparations n'ont pas que des amateurs inconditionnels. Dans son ouvrage de 1888, *Le porc et les produits de la charcuterie*, TH. Bourrier, vétérinaire et Inspecteur Principal de la boucherie affirme :

- Les charcutiers du XIV^e siècle confectionnaient différentes espèces de pâtés tant chauds que froids avec du cochon, de la volaille, du gibier et du poisson. De nos jours on les distingue également par la nature des substances qu'on y fait entrer.
- La cuisson des pâtés a une grande influence sur leur qualité et il est indispensable de bien soigner cette opération. (...)

⁹⁸ Fabre Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique* : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation, 1889, p. 1079.

⁹⁹ Besset Jules, *L'art culinaire dans le Midi de la France*, imprimerie Nougès, Albi, 1878.

Nous estimons beaucoup les pâtés de Strasbourg, Chartres, Auch, Périgueux, Pithiviers, Langres, etc...Mais, toutes ces préparations sont d'une digestion laborieuse et conviennent seulement aux estomacs robustes¹⁰⁰.

Et un peu plus loin :

Les terrines truffées de Nérac, Ruffec, Périgueux, Toulouse, etc... ont une renommée universelle. Malheureusement, ces délicieuses conserves ont l'inconvénient d'être échauffantes et d'une digestion difficile¹⁰¹.

1 2 Des recettes de pâtés de foie gras des plus variées à travers la France

Comme on vient de le voir, toute forme de garniture est possible dans un pâté. Mais Tivollier y met des produits très particuliers, c'est avec du foie gras et des truffes qu'il confectionne ses pâtés ou ses terrines. Il est donc utile de faire le point sur les diverses recettes de pâtés au foie gras et aux truffes que cette recherche a permis de rencontrer. Quelles différences entre un pâté de Strasbourg et un pâté Tivollier ? Du foie gras d'oie ou du foie gras de canard ? Du madère ou de l'armagnac pour relever la préparation ? Un rapide tour d'horizon des diverses recettes rencontrées précède donc l'étude de la fabrication de pâtés Tivollier.

1 2 1 Les divers pâtés de foie gras en France

La mise au point d'une recette de pâté de foie gras remonte « en 1788 à Strasbourg par le maréchal de Contades, gouverneur d'Alsace, à moins que ce ne fut par son cuisinier, Jean-Pierre Clause, dont il fait la fortune¹⁰². » Le baron Fernand de la Tombelle attribue lui, aux pâtisseries périgourdins l'ajout de truffes aux préparations de viande. Les pâtés de

¹⁰⁰ Bourrier Th., *Le porc et le produits de la charcuterie, Hygiène, inspection, réglementation*, Asselin et Houzeau, libraires de la société centrale de médecine vétérinaire, Paris, 1888 p.353. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65166775/f9.item.r=p%C3%A2t%C3%A9%20aux%20foies%20gras>

¹⁰¹ Op. Cit. p. 355

¹⁰² Morpain Adrien, *Le Pâté de foies gras*, imprimerie et Lithographie Alsacienne-Lorraine, Strasbourg, 1910.

Périgueux sont effectivement composés de viande de perdrix et de truffes¹⁰³. Il attribue cette préparation à Antoine Courtois, « l'illustre auteur des pâtés de Périgueux¹⁰⁴ », mort en 1802 et « regretté de toutes les bonnes fourchettes périgourdines¹⁰⁵. »

Le pâté de foie gras, qui se décline en de très nombreuses recettes reste toutefois toujours un produit de luxe. On peut voir par exemple que cette préparation fait partie du menu de première classe qui est proposé aux passagers du Titanic le 11 avril 1912. Du pâté de foie gras est donc consommé deux jours avant le naufrage du paquebot ! Le document en anglais ci-contre montre également qu'il n'existe pas de terme en anglais correspondant pour ce produit. Il fait partie ici, du neuvième plat proposé aux voyageurs transatlantiques, juste avant les desserts et après des asperges, autre produit de grand luxe au début du XX^e siècle.



Menu du Titanic du 11 avril 1912, en première classe

1 2 1 1 De nombreuses recettes, toutes très imprécises

La pluralité des recettes trouvées indique qu'il s'agit d'un produit connu depuis un certain temps, qui est préparé dans de nombreuses régions de France. L'analyse de ces recettes montre qu'il y a certaines constantes dans les différentes préparations.

Joseph Favre, attaché à la démocratisation de la gastronomie française, dans son dictionnaire¹⁰⁶, précise que le groupe Les pâtés de foie gras, « comprend les pâtés, les terrines

¹⁰³ De la Tombelle Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909.

¹⁰⁴ *Op.cit.* p. 20.

¹⁰⁵ *Op.cit.* p. 21.

¹⁰⁶ Fabre Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique* : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation, 1889, p. 1079.

et les boîtes de conserve préparées avec du foie gras d'oie ou du foie gras de canard. » Dès cette première remarque, la diversité des préparations qui correspondent au terme pâté de foie gras est évidente. Ainsi, plusieurs recettes de pâtés de foie gras figurent alors dans ce même ouvrage. Certaines sont présentes dans la catégorie « foie gras », catégorie dans laquelle est présenté le Pâté de foie gras à la parisienne en particulier (recette numéro 1819), d'autres sont répertoriées dans la catégorie « pâté » comme le Pâté de foie gras à la strasbourgeoise (recette numéro 4036).

Le tableau ci-dessous regroupe les ingrédients des principales recettes de pâtés de foie gras que l'on trouve dans ce dictionnaire qui se dit universel et qui est en fait un livre de recettes extrêmement complet, chaque catégorie étant précédée ou suivie de brefs commentaires de l'auteur.

Ingrédients de diverses recettes de pâtés de foie gras				
	Pâté de foie gras ordinaire	Terrine de foie gras	Pâté de foie gras frais à la parisienne	Pâté de foie gras à la strasbourgeoise
Recette numéro	1816	1817	1819	4036
Référence fournie par l'auteur	Casimir Moisson, chef de la Maison Dorée - Paris	Cuisine de charcutier	Recette conservée par l'auteur, haute cuisine	Formule pratiquée à Strasbourg
Pour la farce				
Lard frais	1 kg		250 gr	500 gr
Beurre fin d'Isigny			500 gr	
Porc frais	1 kg	500 gr		375 gr
Maigre de jambon				100 gr
Foie de veau	2 kg	500 gr		
Foie de volaille		250 gr		
Assaisonnement	Epices, sel, poivre, thym, laurier	Sel, épices, laurier, thym, clou de girofle	Sel, épices, laurier, thym, clou de girofle	100 gr de sel et 10 gr d'épices fines
Œufs	2		2	
Foies gras	plusieurs	1	1.500 kg de foie gras d'oie 250 gr de foie gras de canard	1 kg de foies d'oies
Pâte				1.5 kg
Truffes	Pour piquer les foies gras	250 gr (épluchées)	500 gr (épluchées)	500 gr
Alcool	1 verre de Madère		1 verre de vieux Madère	½ dl de cognac vieux + ½ dl de madère
Cuisson (toujours au four)	2 heures		2 heures et demie à trois heures, four modéré	2 heures et demie

Joseph Fabre précise en remarque à propos de la terrine de foie gras que :

Ces différents modes sont toujours subordonnés aux ressources du cuisinier, et dans le commerce, au prix que la clientèle veut bien lui accorder. Il en est du pâté ou des terrines de foie gras comme des étoffes, il y en a pour toutes les bourses.

Il ajoute que la recette du Pâté de foie gras frais à la parisienne « a valu des félicitations et des éloges chaque fois que [l'auteur a eu] l'occasion de la préparer ».

En ce qui concerne le Pâté de foie gras à la strasbourgeoise, il déconseille l'ajout de fines herbes. Ce pâté mérite toutefois une attention particulière car il semble bien que la recette initiale des pâtés de foie gras aux truffes est mise au point en Alsace.



Pâté de foie gras à la strasbourgeoise dressé sur sa croûte

Ce pâté est cuit dans un moule, chemisé de pâte. Il est précisé que « toutes les substances qui composent ce pâté doivent être de premier choix ». La recherche de qualité est donc un souci pour les recettes de Strasbourg. La part des truffes dans le total peut paraître ici excessivement élevée et il faut aussi noter la présence de divers alcools dans la préparation.

Les charcutiers publient également plusieurs ouvrages dans lesquels figurent des recettes de pâtés de foie gras. En 1869, L. F. Dronne, charcutier à Louhans, publie dans son ouvrage *Charcuterie ancienne et moderne, traité historique et pratique*, une recette de pâté de foie gras aux truffes, à la strasbourgeoise¹⁰⁷, très proche de celle ci-dessus. Les pâtés de Strasbourg sont tous, à l'origine, confectionnés avec du foie d'oie. La plupart de ceux du Sud-Ouest le sont avec du foie de canard. Pour certains auteurs cela représente la distinction de base entre ces deux préparations. La composition et le rapport farce/foies gras ainsi que le rapport foies gras/truffes sont également très variables mais la quantité de ce champignon est toujours très importante.

Jules Besset, en introduction à sa recette de Pâté de foie d'oies ou de canards aux truffes précise que :

¹⁰⁷ Dronne L.F, *Charcuterie ancienne et moderne, traité historique et pratique*, Eugène Lacroix, Paris, 1869, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5652220w.r=Charcuterie+ancienne+et+moderne.langE>

Les foies d'oies et de canards partagent l'honneur d'avoir donné naissance à des pâtés et des terrines succulentes, qui ont rendu les villes de Strasbourg, de Toulouse, d'Albi et d'Auch, si chères aux gourmets.¹⁰⁸

La diversité des recettes des pâtés de foie gras aux truffes montre bien que cette dénomination ne suffit pas à identifier correctement une préparation particulière. Les variantes sont nombreuses, locales, voire changeantes selon les produits disponibles pour la farce ainsi que l'indique Joseph Fabre.

1 2 1 2 Avec des constantes toutefois

Il est facile de remarquer que, si de nombreuses recettes coexistent, certains points communs définissent le terme de pâté de foie gras.

D'une part, les truffes figurent dans toutes ces recettes alors que, contrairement aux pâtés Tivollier, elles ne sont pas précisées dans l'intitulé des diverses préparations. D'autre part, l'importance de la qualité de la farce qui entoure les foies gras d'oie ou de canard est fondamentale. C'est ce qui donne du goût au plat et un soin particulier doit toujours y être apporté. Enfin la longue cuisson au four est une constante permanente dans toutes les recettes. En effet il faut toujours près de deux heures de cuisson.

Pour compléter, il semble intéressant de citer la recette suivante, rapportée par Georges Rocal, historien du Périgord, dans son ouvrage *Sciences de gueules*¹⁰⁹ :

Prenez un foie, enlevez le fiel, énervez-le et assaisonnez-le la veille de l'utiliser. Ce jour-là, faites une chair à saucisse très grasse. Prenez des bonnes truffes, lavez-les, brossez-les et assaisonnez-les aux quatre épices avec madère et cognac. Mettez une légère couche de farce dans vos terrines pour isoler le foie de la porcelaine. Placez votre foie. Recouvrez cette première couche d'un peu de farce, recommencez de la sorte jusqu'à remplissage. Recouvrez alors d'une bande de lard pour empêcher le pâté de sécher et pour « nourrir » le foie.

Il précise dans son introduction que « la préparation des pâtés de foie gras truffés (...) demande un soin tout spécial. »

¹⁰⁸ Besset Jules, *L'art culinaire dans le midi de la France*, Nouguiès, Albi, 1895, p. 256.

¹⁰⁹ Rocal Georges et Balard Paul, *Sciences de gueules en Périgord*, Editions P. Fanlac, Périgueux, 1971.

Le choix, ici, de la présentation complète de cette recette est destiné à montrer le principe de dressage de ce mets, par couches successives de foies gras et de farce. Ce mode de présentation est en effet valable dans la très grande majorité des recettes consultées, les autres ne précisant généralement rien à ce sujet.

1 2 2 Les pâtés Tivollier à Toulouse

Si aucune recette détaillée n'apparaît, pour les pâtés Tivollier, dans les recherches effectuées à ce jour, en particulier pour les assaisonnements, on peut trouver, bien que sous des formes différentes, au moins à deux reprises un récapitulatif des achats qui ont été nécessaires à la fabrication des pâtés. Ces documents permettent une approche de la composition particulière pratiquée par la maison Tivollier.

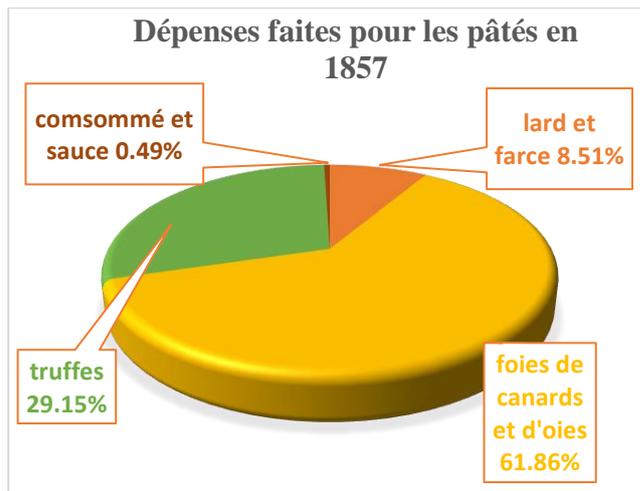
1 2 2 1 *Les matières premières achetées*

Un document intitulé Ventes pâtés et vins 1858-1863¹¹⁰, qui ne contient, à partir de la quatrième page, que des enregistrements de dépenses de blanchisserie liées aux linges du restaurant en particulier, présente, sur les trois premières pages les dépenses relatives à la fabrication des pâtés de foies gras pour la saison 1857-1858¹¹¹.

Le montant total s'élève à 3 272.50 francs mais comme on peut le voir dans l'annexe, les poids ne figurent pas, seul, le nombre de foies est indiqué. De cette liste d'achats on peut toutefois extraire le schéma suivant :

¹¹⁰ ADHG, cote 8J 411, Ventes pâtés et vins 1857-1863, trois premières pages.

¹¹¹ Voir annexe n° 5 : Dépenses faites pour les pâtés, 1857, première page.



**Dépenses faites pour les pâtés de foies
1857**

Matières	Prix en francs
lard et farce	278.35
foies de canards et d'oies	2 024.25
truffes	953.90
consommé et sauce	16.00
total	3 272.50

Les foies représentent nettement plus de la moitié du coût total figurant sur le document et les truffes un peu moins du tiers. On peut également évaluer simplement quelques quantités correspondantes en appliquant un prix moyen d'achat au coût total du produit étudié. Ainsi, chaque foie coûte environ 1.85 franc, il a été dépensé 2 024.25 francs pour tous les foies, ce qui correspond à près de 1 100 foies achetés. De même on trouve qu'il a été acheté 51 kg de truffes pour la même période. On note également que les assaisonnements ne sont pas indiqués dans ce document. Or, comme il a été vu précédemment, sel, poivres, épices, herbes et divers alcools apparaissent dans les recettes figurant dans les ouvrages expliquant les préparations des pâtés de foie gras, sans que les quantités ne soient jamais précisées il est vrai.

Un courrier du 16 août 1859 de la main d'Auguste Tivollier¹¹² donne les prix de vente des terrines de foies de canards et aux truffes, rendues en gare de Toulouse, transport et emballage nécessaires pour le transport, non compris. On en tire les tarifs suivants :

¹¹² ADHG, cote 8J 5, folio 263.

Prix des terrines de pâtés de foie gras de canards et aux truffes en 1859		
numéro des terrines	contenance des terrines (en nombre de foies de canards)	prix de vente unitaire en francs
8	1	5
7	1 1/2	7
6	2	10
5	3	15
4	4	20
3	5	25
2	6	30
1	7	35

Le prix de vente des foies, transformés en pâtés est donc de 5 francs pièce, le calcul ci-dessus montre une quantité achetée d'environ 1 100 foies, soit un chiffre d'affaires potentiel de 5 500 francs. Pour un coût direct d'achat de 3 272.50 francs cela laisse une marge sur achats possible de 2 227 .50 francs, soit plus de 40 % du prix de vente. Ce ne sont bien sûr que des estimations, les informations fournies par le document ne comportant que les matières

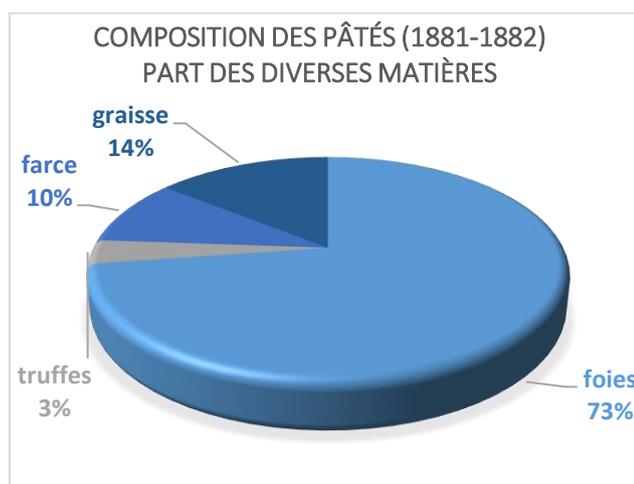
premières de base, pas d'emballage, pas de main d'œuvre, pas d'utilisation du matériel ou des locaux....

Un second document, l'état de la caisse « Tivollier frères ¹¹³» pour la saison 1881-1882 permet également de faire une analyse simple du coût et de la composition du produit à une date plus tardive. Un tel document aussi précis n'est malheureusement disponible, selon les recherches actuelles, que pour cette période, ce qui s'explique par le passage du contrôle de l'entreprise d'Auguste Tivollier, qui se retire fin 1879, pour des problèmes de santé, à ses fils Jean et Emmanuel. Ses fils ont, en effet, besoin d'informations claires sur ce qui est alors un point clé de l'entreprise.

Composition des pâtés (1881-1882)

En kilogrammes

<i>produit</i>	<i>quantité</i>
foies	4 796.50
truffes	228.45
farce	636.00
graisse	937.50

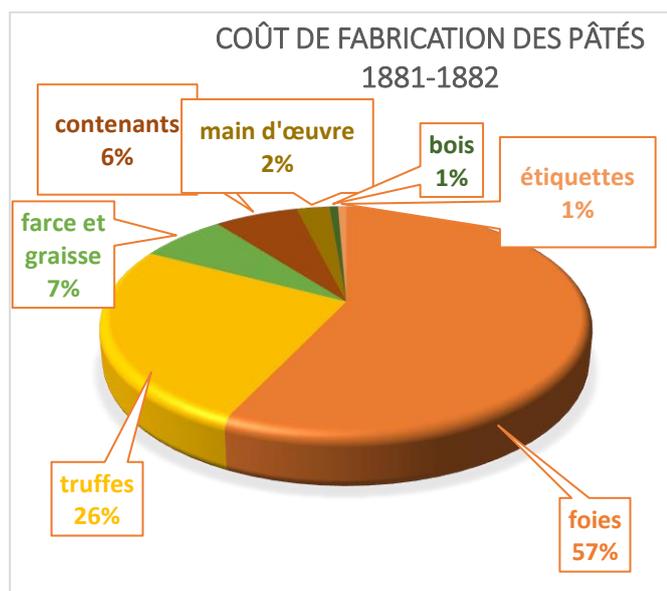


¹¹³ ADHG, cote 8J 663, seconde page.

La graisse, quant à elle, est principalement utilisée pour sceller les pâtés, afin d'éviter un contact avec l'air libre, c'est en effet, un produit de conservation connu depuis très longtemps. La Maison Tivollier se vante toutefois de ne mettre que peu de graisse sur ses pâtés, pour ne pas vendre de la graisse au prix du foie, ce que semblent faire certains concurrents.

A partir du même document, pour la même période, on obtient le calcul du coût direct de production suivant :

Coût de fabrication des pâtés	
1881-1882	
foies	26 380.75
truffes	11 879.40
farce et graisse	3 147.00
contenants	3 023.35
main d'œuvre	1 200.00
bois	300.00
étiquettes	300.00
Total en francs	46 230.50



Les foies représentent ainsi plus de la moitié du coût total, mais près des trois-quarts du volume du produit initial. Les truffes qui ne composent que 3 % du produit fini représentent plus du quart du coût, c'est donc bien un produit de très grand luxe, extrêmement cher. De plus, il faut noter que, comme dans le premier cas, seuls les coûts directs sont pris en compte, l'utilisation de matériels, appelée principalement usure des machines à cette époque, puis amortissement, la mise à disposition de locaux ainsi que les coûts de stockage et de transport sont ignorés dans ce calcul ainsi que la rémunération des propriétaires. Il est probable également que les frais de main d'œuvre soient une estimation assez arbitraire réalisée par Emmanuel et Jean Tivollier. Cependant, les salaires¹¹⁴ au milieu du XIX^e siècle sont en moyenne de 2 francs (fourchette très haute¹¹⁵) par jour, le coût imputé par Tivollier correspond alors à plus de 600 jours de travail, soit environ le salaire de deux

¹¹⁴ Chanut Jean-Marie, Heffer Jean, Mairesse Jacques, Postel-Vinay Gilles. Les disparités de salaires en France au XIX^e siècle. In: *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409. DOI : 10.3406/hism.1995.1562 www.persee.fr/doc/hism_0982-1783_1995_num_10_3_1562.

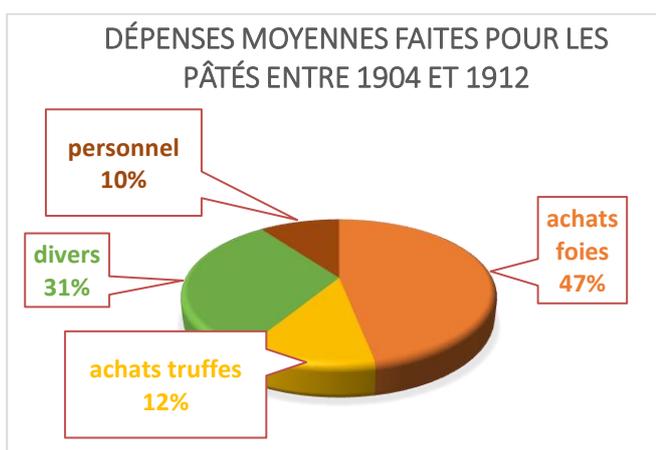
¹¹⁵ Voir annexe n° 6, Les salaires en France au XIX^e siècle.

personnes à plein temps pour les pâtés. Sachant que la saison des pâtés va de décembre à février, soit un peu plus de trois mois par an principalement, cela correspond à sept à huit personnes exclusivement affectées à la fabrication et à la vente des pâtés durant la période de production. Cette estimation paraît en accord avec la dimension de l'entreprise.

Il est aussi intéressant d'étudier ces coûts à la fin de la période traitée dans ce travail. Aucun document récapitulatif n'est trouvé mais, entre 1904 et 1912, à partir du livre de caisse¹¹⁶, on peut extraire les informations suivantes :

Calcul du coût de production des pâtés de 1905 à 1912, en francs									
	1904/1905	1905/1906	1906/1907	1907/1908	1908/1909	1909/1910	1910/1911	1911/1912	moyennes
achats foies	17 256	27 510	22 548	26 157	24 232	25 455	25 858	25 407	24 303
achats truffes	6 182	7 654	2 697	12 603	5 395	6 171	4 149	3 947	6 100
divers	9 728	17 479	14 643	22 346	15 064	17 961	16 816	15 401	16 180
personnel	5 153	5 611	4 943	5 621	5 294	4 778	4 820	5 408	5 204

Il faut signaler que les quantités achetées ne sont pas disponibles dans le document de base et que le poste « divers » n'est pas ventilé selon les composants (terrines, autres achats ou charges...)



Il faut ajouter que l'établissement Tivollier ne rencontre, *a priori*, aucun problème pour trouver de la main d'œuvre. En effet, durant toute cette période, un exode rural pousse une partie de la population de la campagne vers la ville où elle cherche du travail. En effet :

Peut-on nier que le XIX^e siècle, avec ses transformations massives, ait marqué le basculement d'une sédentarité rurale séculaire à un dépeuplement des campagnes¹¹⁷ ?

¹¹⁶ ADHG, cote 8J 589, recettes et dépenses de mars 1904 à avril 1912

¹¹⁷ Rosental Paul-André, *L'exode rural, Mise à l'épreuve d'un modèle*, Politix, 1994, http://www.persee.fr/doc/polix_0295-2319_1994_num_7_25_1825

Une comparaison simple entre les trois documents montre, d'une part, l'absence d'informations sur les divers assaisonnements dans tous les cas, point clé de toute recette, et, d'autre part, un rapport de coût entre les foies et les truffes qui évolue sur plus d'un demi-siècle d'écart comme le récapitule le tableau suivant.

Partage des coûts entre les foies et les truffes sur les trois périodes étudiées		
	Part du coût des foies	Part du coût des truffes
1857	62 %	29 %
1881	57 %	26 %
1910	47 %	12 %

On peut donc noter une relative variation dans la répartition des coûts des foies et des truffes pour la confection des pâtés sur l'ensemble de la période. Les recherches actuelles ne permettent pas de savoir si cela est dû à une évolution des quantités utilisées dans la confection des pâtés ou si ce sont les seuls prix relatifs des foies gras et des truffes qui expliquent ces variations ou enfin si cette évolution est due aux prix des autres composants nécessaires à cette fabrication. Pour la dernière période, les pâtés étant l'unique activité de l'entreprise, il n'y a plus de répartition des autres coûts sur d'autres activités ce qui est le cas pour les dates précédentes, toutes les charges diverses sont alors intégrées au coût de production des pâtés.

1 2 2 2 Des secrets de fabrication bien gardés

Il est donc noté que, pour le début du XX^e siècle, comme pour 1881-1882 et également comme pour 1857, seuls les produits de base figurent dans ces documents qui indiquent des achats concernant les pâtés. Jamais rien, en particulier, sur les assaisonnements, ce sont vraisemblablement les véritables « secrets de fabrication » de la Maison Tivollier, il en est de même pour la composition exacte de la farce. Or, ces deux points correspondent à des ingrédients clés pour une recette réussie et reconnaissable. Les recherches actuelles ne donnent pas d'informations précises et vérifiables sur ces deux types de composants. Certains racontent qu'il y a de la cannelle, du thym et de l'armagnac parmi des ingrédients de Tivollier. De même, aucune indication quant à la durée de la cuisson n'est trouvée.

La qualité des matières premières est aussi un atout et un point toujours important pour la maison Tivollier. Plusieurs courriers attestent du soin qu'Auguste accorde au choix des produits.

1 3 Une consommation, une circulation et une production des pâtés qui évoluent au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle

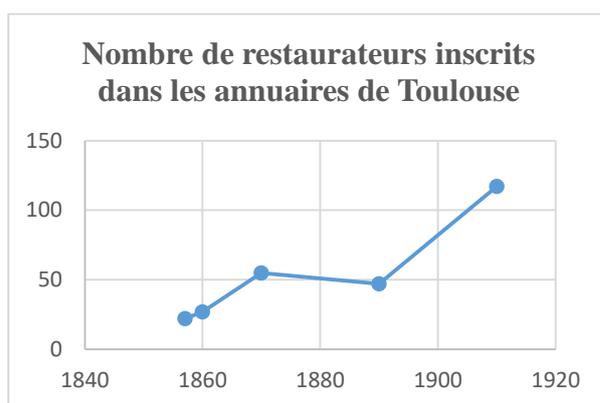
Entre 1854 et 1914, Auguste puis Emmanuel Tivollier doivent s'adapter à des changements importants. La production strictement familiale des produits alimentaires se transforme, une société de consommation est en train de prendre forme. Les changements politiques modifient les courants commerciaux à la suite de la guerre de 1870. La maison Tivollier s'adapte, voire devance certains changements, mais les concurrents toulousains modifient également leurs comportements commerciaux. Il faut donc faire le point sur les diverses mutations de l'environnement dans lequel la maison Tivollier évolue.

1 3 1 Une société de consommation qui remplace peu à peu la production familiale

Le XIX^e siècle est le témoin de bouleversements sociaux très importants. Cette période qui voit le travail de l'homme remplacé, dans une certaine mesure, par des machines correspond à la naissance de nouvelles classes sociales, d'une nouvelle structure sociale qui se met peu à peu en place, en faisant disparaître celle de l'Ancien Régime. Des modes de vies inédits accompagnent ces changements, permettant la création d'activités originales répondant à ces nouveaux besoins. La cuisine et les arts de la table deviennent un signe d'appartenance sociale essentiel, autrefois réservé aux seules grandes familles. Malgré la Révolution, les modèles de la noblesse d'Ancien Régime restent encore souvent un idéal envié par certains.

1 3 1 1 Le développement des restaurants

A partir de la Révolution, les restaurants se développent. D'une part, parce que les cuisiniers des grandes familles de l'ancienne noblesse, ayant perdu leur poste, se reconvertissent dans cette nouvelle activité et d'autre part, et un peu plus tard au cours du XIX^e siècle, grâce au développement des transports qui favorise le tourisme, principalement de luxe. En France, selon Jan-Robert Pitte, dans le chapitre Naissance et expansion des restaurants¹¹⁸, le nombre des restaurants passe d'à peine une centaine avant la Révolution, à près de 500 ou 600 sous l'Empire et 3 000 sous la Restauration.



A Toulouse, pour la période de cette étude, 22 restaurants figurent dans l'annuaire de 1857 et on en trouve 117 en 1910. Cette augmentation spectaculaire est bien le signe d'un changement profond dans les comportements alimentaires, lié à une augmentation des dépenses moyennes affectées à ce poste.

L'habitude de manger à l'extérieur est donc prise par une partie de la population. Ce que les gens mangent au restaurant et ce qu'ils y apprécient, ils souhaitent aussi pouvoir le déguster chez eux. Un certain nombre de restaurants prennent donc l'habitude de livrer également leurs plats à domicile. On assiste, au cours de cette seconde moitié du XIX^e siècle à la naissance de la « culture de la consommation¹¹⁹ », comme le développe Marie-Emmanuelle Chessel dans *son Histoire de la consommation*.

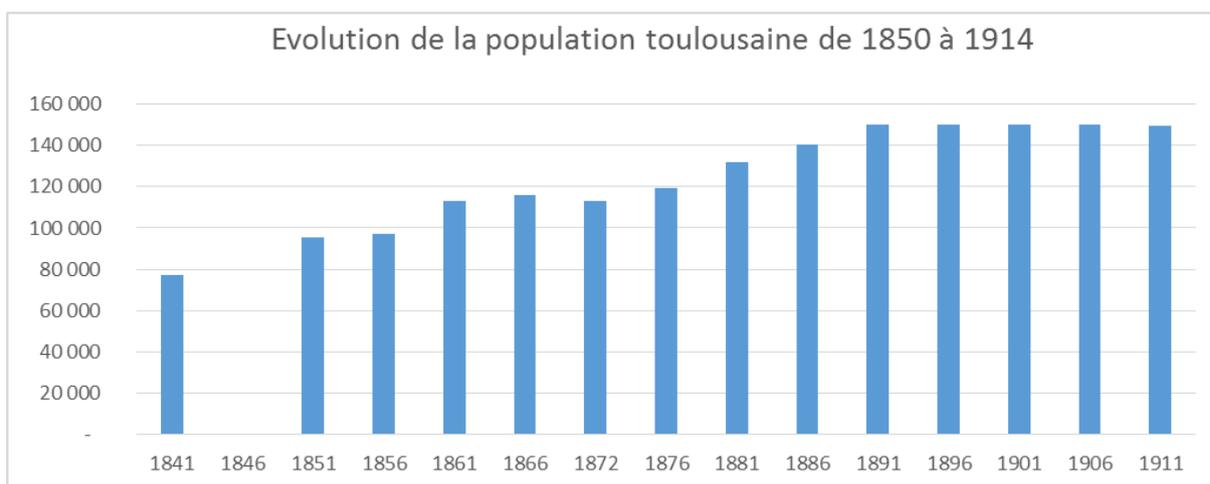
1 3 1 2 La population toulousaine en forte croissance

Il faut d'abord noter que pour la période de 1851 à 1907, la population de référence inclut la population dite flottante, c'est-à-dire présente à Toulouse au moment du recensement mais non domiciliée dans la ville. Il faut aussi préciser qu'on ne parle pas

¹¹⁸ Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996, chapitre XLI.

¹¹⁹ Chessel Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Collection Repères, éditeur La Découverte, Paris, 2012.

toujours de recensement mais plutôt de dénombrement. Ce choix d'inclure la population flottante dans cette étude résulte du fait que celle-ci est consommatrice et donc cliente potentielle des produits de charcuterie ou des produits alimentaires élaborés, comme les foies gras ou les pâtés. Les recensements étant obligatoires depuis la loi du 21 juillet 1791, des registres de population sont tenus dans chaque commune. C'est la circulaire du 10 avril 1836 du ministère de l'Intérieur qui institue le premier recensement national familial et individuel. Ces recensements sont réalisés en principe tous les cinq ans depuis 1836 sauf pendant les années de guerre, ainsi, pour la période étudiée, celui de 1871 est reporté en 1872. Toutefois, un décalage d'une ou deux années doit être signalé entre le recensement et l'accès à l'information résultante. Les valeurs ci-dessous sont celles publiées dans les *Annuaire de Toulouse et de la Haute Garonne*.



Un premier palier, dans les années 1850 correspond à l'épidémie de choléra qui touche durement toute la population française et le second palier, après 1870 est la conséquence de la guerre avec l'Allemagne. Ces deux étapes ne sont donc pas propres à Toulouse mais touchent tout le pays. De plus, pour Philippe Wolf, à partir de 1891 :

Il semble que les chiffres des recensements aient été manipulés pour éviter que, la commune dépassant 150 000 habitants, l'aide de l'Etat pour les dépenses scolaires ne diminue, comme le prévoyait la loi¹²⁰.

Cette analyse d'une manipulation du nombre d'habitants paraît exacte, il semble donc possible que le chiffre de 150 000 soit effectivement minoré. En effet, voir le nombre d'habitants si peu évoluer entre 1895 et 1914 a de quoi surprendre.

¹²⁰ Wolf Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot, p. 446.

1 3 1 3 L'évolution des comportements, de Paris vers Toulouse ou l'inverse ?

Cette augmentation de la population s'accompagne d'importants changements dans les structures sociales ainsi que dans les comportements.

Marie-Thérèse Plégat, qui analyse la transformation de Toulouse au cours du XIX^e siècle¹²¹, insiste sur le fait que l'« augmentation de la population de 300 % en cent ans est bien la signe de l'extrême rapidité d'une évolution sans précédent dans l'histoire locale ». Elle ajoute que l'on assiste alors à « la transformation d'une capitale agricole régionale en l'une des plus grandes villes de France.¹²²» Une certaine classe moyenne se développe, « artisans, commerçants, petits propriétaires sont plus riches et ont une fortune plus diversifiée.¹²³»

Cette population toulousaine peut vouloir imiter les comportements parisiens. Marc Ferro, dans la préface à l'ouvrage de Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, affirme :

Alors que jusqu'à la révolution de 1789, mets et recettes, menus et manières de manger, soit étaient liés au terroir, soit constituaient la pratique de l'aristocratie, au XIX^e siècle tout bascule avec la montée de la bourgeoisie. Paris devient le centre d'où émane le pouvoir, qui sert de modèle au reste du pays. Il s'agit de centraliser pour la table selon la pratique en vigueur pour l'habillement, la circulation ou les meubles : la Société Générale de la Gastronomie s'en charge¹²⁴.

Toutefois, dans ce même ouvrage qui répertorie les divers mets consommés dans les restaurants et les bonnes tables de Paris on ne trouve, dans son Répertoire alimentaire, rien sur le foie gras ni sur les divers pâtés ! L'oie par contre est « bombardée par les connotations, philosophiques, esthétiques et morales¹²⁵.» Il semble donc que le succès des pâtés Tivollier ne doit absolument rien à l'influence parisienne. En effet, comme le montre l'analyse des expéditions de 1891¹²⁶, ce sont au contraire les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes toulousains qui vont à Paris en grand nombre. Le succès de cette spécialité régionale ne doit donc rien à l'influence des modes parisiennes.

¹²¹ Plegat Marie-Thérèse. L'évolution démographique d'une ville française au XIX^e siècle. L'exemple de Toulouse. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 64, N°19, 1952. pp. 227-248.

¹²² *Op. cit.* p. 227.

¹²³ Wolf Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot, p. 452.

¹²⁴ Aron Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013, p. 9.

¹²⁵ *Op. cit.*, p. 119.

¹²⁶ Voir troisième partie, l'implantation en France de la clientèle des pâtés.



Figure En-tête Carnet et Saussier, client parisien de Tivollier

Parmi les clients réguliers de Tivollier on trouve ainsi la Maison Carnet et Saussier, installée rue Montmartre à Paris. Le 9 janvier 1858¹²⁷ il leur est expédié par Chemin de fer 62 foies d'oie pour un total de 138.10 francs. Il est toutefois probable que Tivollier ne serve que d'intermédiaire pour l'achat des foies dans cette opération.

Quelques jours plus tard, ce sont à nouveau 65 foies qui sont expédiés au même client pour 148.80 francs en précisant toutefois que « nous sommes au moment où les foies deviennent rares s'il vous en faut d'autres veuillez me le faire savoir au plus tôt¹²⁸ » et le 15 janvier 1858, avec un envoi de 41 foies pour 73.80 francs Auguste Tivollier précise :

Je ne sais si je pourrais bien réussir pour vos intérêts dans l'achat que je viens de faire, le choix est assez difficile à faire vu que les marchandes veulent vendre en bloc et ne pas laisser faire de choix. Dans cette position je viens d'en prendre une partie qui sont assez bien il y en a de magnifiques et des moyens qui coutent les uns dans les autres 1,8 francs. J'ai l'espoir que vous serez satisfait...¹²⁹ »

On mange donc des foies gras venus de la région toulousaine à Paris et ils y sont appréciés car la demande semble importante.

1 3 2 L'Alsace passe sous « contrôle germanique »

Parmi tous les conflits du XIX^e siècle, la guerre franco-prussienne de 1870-1871 laisse des traces profondes en France. Dorénavant l'Alsace et la Moselle font partie des territoires de l'Empire allemand à la suite du traité de Francfort du 10 mai 1871. Cette situation modifie les courants commerciaux, tant à cause de la situation politique et diplomatique que par la mise en place de taxes commerciales.

¹²⁷ ADHG 8J 5, lettre du 9 janvier 1858 à Messieurs Carnet et Saussier.

¹²⁸ ADHG 8J 5 lettre du 11 janvier 1858 à Messieurs Carnet et Saussier.

¹²⁹ ADHG 8J 5 lettre du 15 janvier 1858 à Messieurs Carnet et Saussier.

1 3 2 1 Une situation politique difficile

Il est déjà montré que l'Alsace est probablement la première région qui met au point le foie gras d'oie ainsi que le pâté de foie gras aux truffes. Au cours du XIX^e siècle, elle devient rapidement le premier fournisseur de la clientèle parisienne pour ces produits particuliers. Puis, à l'issue de la guerre franco-allemande de 1870-1871 et de la défaite de la France, les relations commerciales sont profondément modifiées entre l'Alsace, sous contrôle allemand, et la France.

1 3 2 2 Un déplacement de la production des pâtés de foie gras

Pour Joseph Fabre, qui a des remarques historiques très particulières et très personnelles, après la chute de l'Empire romain et la Révolution française :

Un troisième événement politique déplaça l'industrie du foie gras : comme l'invasion des barbares l'avait chassée de Rome, l'invasion des Allemands en Alsace a déplacé le centre de son activité, elle suit les villes de lumière et semble n'aimer que les peuples les plus civilisés (...). En effet, depuis 1870, les difficultés de traiter avec l'Alsace, surtout en présence de lourdes impositions qui frappent les terrines et les pâtés de foie gras, ont donné l'idée à plusieurs industriels parisiens de créer à Paris, au cœur même de la gastronomie et de la bonne chère, des fabriques de terrines et de pâtés de foie gras de première qualité.¹³⁰

La région toulousaine profite aussi alors largement de ce changement et Auguste Tivollier comprend rapidement le profit qu'il peut tirer de cette nouvelle situation. La concurrence issue de la région d'Alsace devient alors presque inexistante sur l'ensemble du marché français.

¹³⁰ Fabre Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation*, 1889, dans l'article foie gras, p. 578.

1 3 3 Des concurrents toulousains qu'il faut connaître

L'étude suivante, celle de l'évolution de l'environnement toulousain et des concurrents directs de l'entreprise Tivollier est réalisée, en trois points. D'une part en analysant la variation d'une autre profession de bouche spécifique, celle des charcutiers, concurrents sévères pour les pâtés, tels qu'ils apparaissent dans les divers annuaires de Toulouse parus de 1854 à 1914. Puis, en étudiant plus particulièrement les évolutions des fabricants de conserves, catégorie dans laquelle figure l'entreprise Tivollier durant la majeure partie de la période. Et enfin, en montrant comment ces concurrents de Tivollier se transforment dans le même temps, c'est-à-dire en figurant, eux aussi, dans la catégorie pâtés de foies gras. Cette dernière catégorie n'apparaît qu'en 1879 dans le *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général*¹³¹

est réservé ou exporté.
La consommation de la viande de boucherie et de charcuterie n'a pas sensiblement augmenté depuis 1855, mais les prix se sont accrus et les poids nets sont plus élevés. Elle doit être fixée ainsi qu'il suit :

ESPÈCES.	Nombre.	Poids net (1). kil.	Quantité totale en kilogram.	Prix moyen du kil.		Valeur totale. fr.
				fr.	c.	
Bœufs.	9,600	310	2,976,000	4	»	2,976,000
Vaches.	3,200	200	640,000	»	80	512,000
Veaux.	30,000	45	1,350,000	4	50	2,025,000
Moutons.	20,000	15	300,000	4	40	420,000
Brebis.	40,000	14	560,000	»	80	448,000
Agneaux.	75,000	7	525,000	»	80	420,000
Porcs.	70,000	80	5,600,000	4	20	6,720,000
Chèvres, Chevreaux.	2,400	10	24,000	»	60	14,400
TOTAUX.	250,200		14,975,000			13,535,400

Statistique de consommation de viande à Toulouse en 1856, source, *Annuaire 1856, d'Alphonse Brémond*

Il faut noter tout d'abord que la plupart des statistiques de production ou de consommation de viande au cours du XIX^e siècle ne comptent pas les volailles, ces dernières font en réalité partie des oiseaux de basse-cour, non comptabilisés dans les années 1850¹³². On note que Toulouse est grosse consommatrice de porcs, plus de 5 tonnes en 1856, le bœuf arrive en seconde position avec près de 3 tonnes.

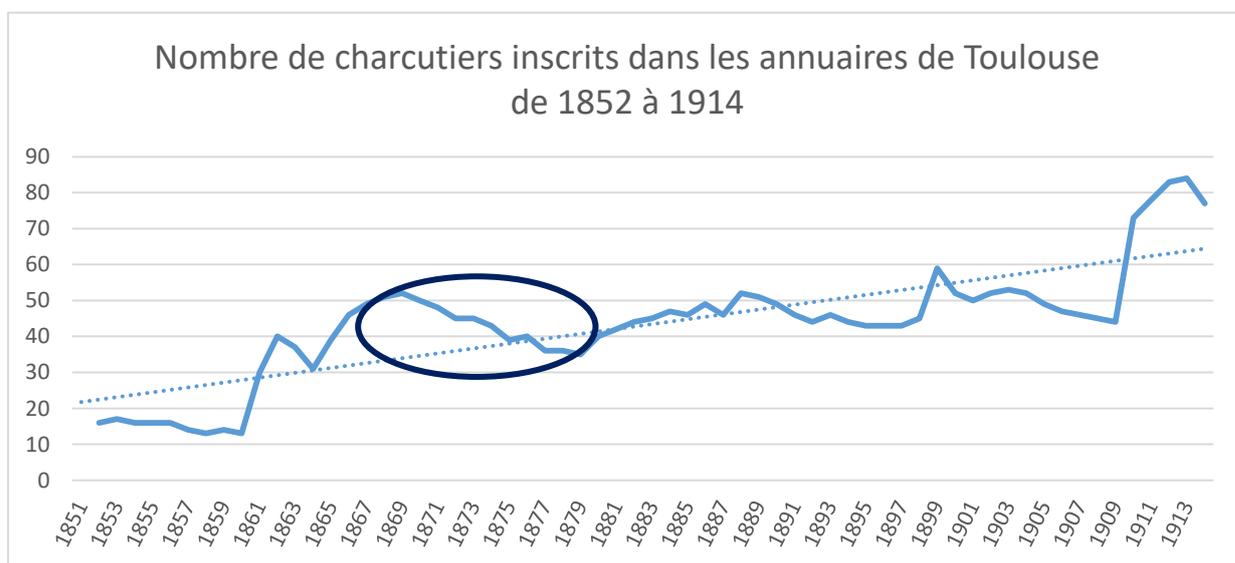
¹³¹Privat Edouard, libraire éditeur et Jules Rives, directeur de l'agence LE MESSAGER, *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général*, Edouard Privat, libraire-éditeur, rue des Tourneurs, 45, Toulouse, 1879.

¹³² *Annuaire 1861*, page 82.

1 3 3 1 Evolution d'une profession de bouche à Toulouse, cas des charcutiers

Durant plusieurs années, en dépouillant les divers annuaires, on remarque que nombre de commerçants qui figurent dans la liste des « Pâtés de foies gras », catégorie qui apparaît en 1879 et cœur de cette étude, sont également présents dans la liste des « charcutiers », parfois depuis déjà plusieurs années, comme la maison Michon¹³³, située rue Saint Rome ou Gaurel¹³⁴, rue Lafayette. L'analyse de l'évolution du nombre de charcutiers inscrits dans les annuaires, pour la ville de Toulouse, peut donc être un bon indicateur de l'évolution des commerces de bouche pour la seconde moitié du XIX^e siècle et de l'environnement direct de la maison Tivollier. Un certain rapprochement de cette évolution avec celle de la population locale fournit des informations intéressantes.

Il faut savoir que la corporation des charcutiers date de 1476 et qu'ils ne peuvent alors vendre que de la viande de porc, cuite ou préparée, comme les saucisses, le boudin ou les pâtés. La préparation et la vente de ce dernier produit est donc liée, dès l'origine à l'activité des charcutiers. Toutefois, l'élevage du porc est une activité familiale tout au long du XIX^e siècle et même au-delà, et la préparation des diverses cochonnailles reste aussi importante dans le cadre familial, limitant le travail des charcutiers.



La catégorie « Charcutiers » est présente dans les annuaires dès 1850 avec seize inscrits en 1852, soit avant l'arrivée d'Auguste Tivollier à Toulouse, et se poursuit au-delà de la période étudiée. La tendance générale est bien à l'augmentation du nombre de

¹³³ Divers annuaires entre 1853 et 1914.

¹³⁴ Privat Edouard, *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général*, libraire-éditeur, rue des Arts, 14. Toulouse, 1910.

charcutiers mais il n'y a aucune indication de l'évolution du chiffre d'affaires de chacun d'eux, ainsi, l'analyse est donc assez limitée. Toutefois, il est intéressant de noter que leur nombre est multiplié par cinq entre 1852 et 1914 passant environ de quinze à plus de quatre-vingt. Dans un premier temps, il faut chercher à savoir s'il existe bien une corrélation entre la croissance de la population de la ville et les variations du nombre de charcutiers sur cette période de plus de soixante-dix ans. La population augmente, elle, de 50 % dans le même temps. Le coefficient de corrélation linéaire entre les deux séries de grandeurs est de 0,73, ce qui est relativement élevé et indique qu'il y a lien assez direct entre les deux évolutions. Un coefficient proche de 0.9 indique en effet un lien direct entre les évolutions, plus cette valeur est proche de 1, plus le lien est direct. Plus la population augmente, plus le nombre de charcutiers augmente également. Toutefois, d'autres phénomènes interviennent assurément dans cette évolution.

Le nombre de charcutiers pour 10 000 habitants reste compris autour de trois, sauf durant deux périodes. D'une part, cette valeur dépasse quatre de 1866 à 1871 et atteint même quatre et demi en 1869, période à la suite de laquelle elle diminue à nouveau, vraisemblablement à cause de la Grande Dépression qui atteint la France de 1873 à 1896. D'autre part, après 1910 et jusqu'à la fin de la période, où, d'après les chiffres relevés dans les annuaires, cette valeur dépasse cinq charcutiers et demi pour 10 000 toulousains en 1912 et 1913 mais il faut rapprocher ces valeurs du fait de la « stabilisation » artificielle du nombre des habitants toulousains qui peut fausser l'analyse.

Une première augmentation plus rapide du nombre de charcutiers a lieu à la fin des années 1860, celle-ci étant suivie d'une baisse significative. Le second pic d'augmentation rapide se déroule autour de 1910, période de développement important qui touche tous les secteurs d'activités. La progression du nombre de charcutiers à Toulouse est donc sensible non seulement aux variations toulousaines mais aussi aux mouvements économiques beaucoup plus larges qui se déroulent au cours de la période et atteignent toutes les activités économiques dans tous les pays modernes.

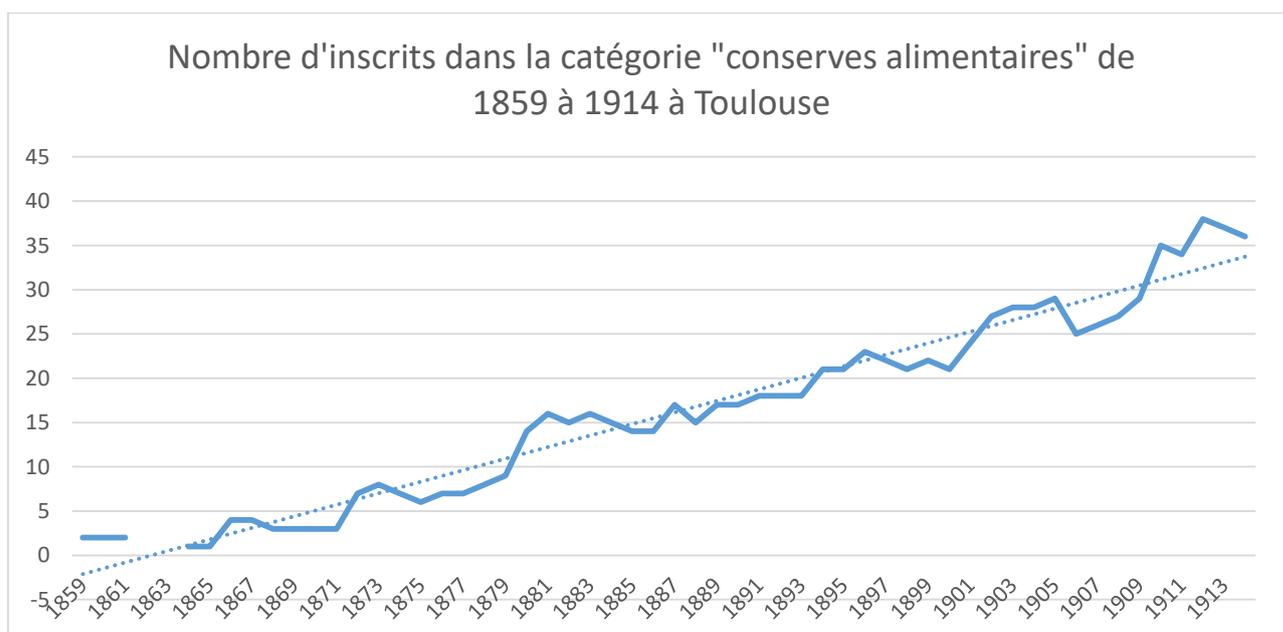
Il semble donc que, sur la période, l'évolution du nombre de charcutiers inscrits dans l'annuaire soit liée à plusieurs phénomènes, l'augmentation de la population locale étant un facteur important indéniable. Néanmoins, les événements plus globaux correspondant aux périodes de crises et d'expansions économiques des pays où se développe le capitalisme, influent également sur cette évolution et enfin, des modifications des habitudes de

consommation, par exemple, entraînent des changements certains sur le marché de la charcuterie.

1 3 3 2 Une progression rapide pour les fabricants de conserves alimentaires

Comme pour les charcutiers, plusieurs fabricants de pâtés de foies gras figurent aussi dans la liste des fabricants de conserves alimentaires, comme les établissements Sevestre¹³⁵, rue Lafayette. C'est à cette catégorie que Tivollier est rattaché, entre autres, de 1866 à 1904. La maison Tivollier est inscrite dans cette catégorie deux ans après son apparition dans l'annuaire et cette catégorie continue à figurer après 1904 mais Tivollier est alors sorti de cette liste pour ne plus figurer que dans les Pâtés de foies gras.

Le graphique ci-après permet d'analyser l'évolution de cette activité agroalimentaire au cours de la même période.



Cette catégorie progresse rapidement et très régulièrement sur toute la période. L'utilisation de la conserve se développe et rencontre un succès certain auprès des clients. S'il y a moins de cinq fabricants de conserves entre 1859, date d'apparition de la catégorie dans l'*Annuaire général de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et*

¹³⁵ Divers annuaires entre 1880 et 1914.

huit à Toulouse, de 1903 à 1905. De plus, le nom de Tivollier est le seul qui soit présent sur toute la période mais aussi associé au Grand Hôtel à partir de 1906. Seule l'entreprise Sevestre qui est aussi une charcuterie, rue Lafayette et qui apparaît un an après Tivollier dans la catégorie Pâtés de foies gras est encore présente à la fin, et ce sans interruption. Contrairement à Tivollier, qui quitte la catégorie conserves alimentaires en 1904, Sevestre lui, y reste inscrit jusqu'à la fin de la période étudiée. On remarque aussi que Hanglon interrompt son inscription à partir de 1885 pour la renouveler à compter de 1911. Il s'agit en fait d'une reprise de l'entreprise par un certain Cormier, qui reprend l'ancien nom.

Ce tour d'horizon des produits utilisés pour confectionner les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord ainsi que des recettes pour les préparer permet donc de préciser ce que sont exactement ces pâtés. L'étude de l'environnement et de son évolution, tant toulousain que plus large, au cours des six décennies que couvre cette étude montre le contexte dans lequel les dirigeants de l'entreprise Tivollier évoluent et dans lequel ils doivent prendre leur décisions.

2 Décisions d’Auguste et Emmanuel Tivollier, sur la voie de la fortune

L’étude qui précède montre la diversité des produits qui existent autour des pâtés ainsi que les modifications de l’environnement qui peuvent influencer directement sur les décisions liées à la production de pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord, à Toulouse. Il faut maintenant analyser comment Auguste puis Emmanuel, parviennent à s’adapter à cet environnement souvent très changeant, comment ils réussissent à utiliser les nouvelles techniques comme le froid industriel, les conserves ou les nouveaux modes de transport, pour développer leurs activités. Et enfin, comment ils savent tirer profit des nouveaux moyens de communication et d’information, comme la presse, la présence dans des expositions universelles ou les affiches. Ils y mettent en avant et y vantent leur produit et leur nom, ce qui doit leur permettre d’atteindre des clients dans le monde entier.

2 1 Grâce à l’adaptation aux contraintes liées à l’environnement

De nombreuses contraintes pèsent sur l’entreprise. En amont, les produits de base, principalement le foie gras et les truffes doivent être achetés aux producteurs, à des périodes bien précises. En aval, la clientèle doit pouvoir identifier l’entreprise Tivollier sans ambiguïté, tout au long des quelques soixante années que couvre cette étude. Auguste puis Emmanuel savent trouver des solutions pour transformer ces contraintes en opportunités, c’est la qualité première de dirigeants compétents sans laquelle la réussite d’une entreprise est presque impossible.

2 1 1 Des périodes de production correspondant aux périodes de fêtes

A une époque où la conservation et le stockage des denrées périssables n'est pas systématique, et est de toute façon fort coûteuse, la production agroalimentaire est tributaire des périodes de productions des denrées de base. En ce qui concerne les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord, ces deux ingrédients de base ont des périodes de production assez limitées qui sont *a priori* des contraintes pour la maison Tivollier.

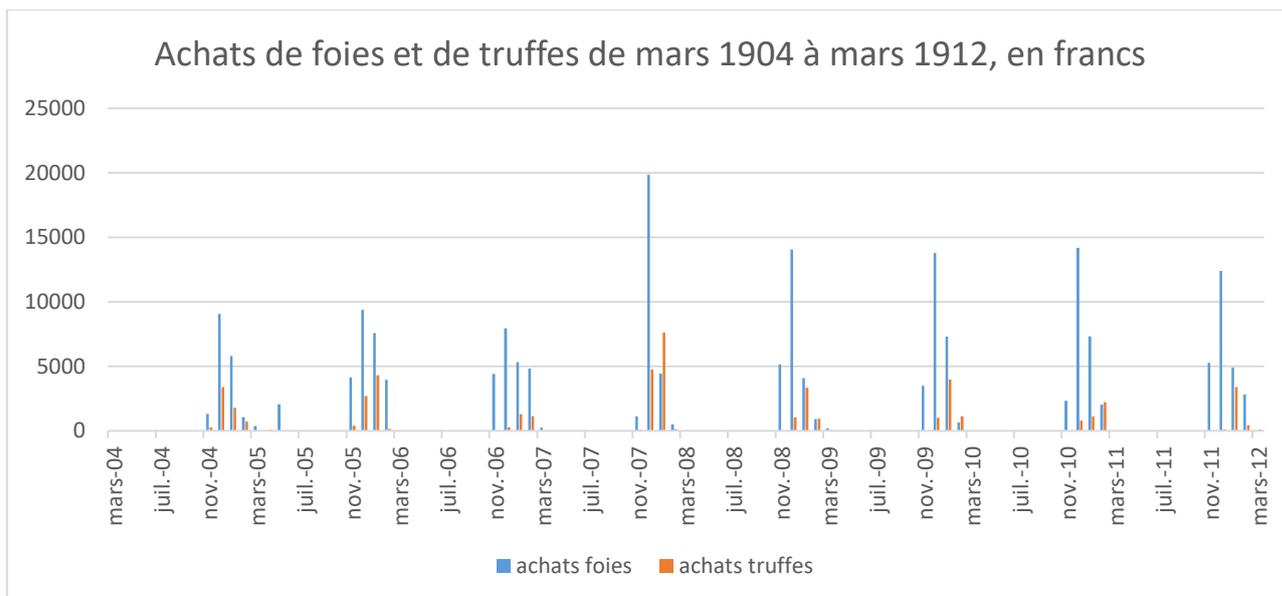
2 1 1 1 Les truffes et les foies gras, des contraintes de production incontournables

Les truffes naissent au début du mois de mai et atteignent leur taille adulte en septembre, sous réserve de pluies estivales permettant, d'une part, aux truffes de se gorger d'eau et, d'autre part, de maintenir un sol plus meuble. Mais elles n'ont encore « pas plus de goût ni d'odeur qu'une rave.¹³⁷ » Il faut alors attendre fin décembre pour que le processus de mélanisation leur permette d'acquérir leur parfum. Ce cycle est incontournable. Les ventes de truffes, alors qu'aucun moyen efficace de conservation n'est encore utilisé systématiquement, ne se déroulent donc que de fin décembre à fin janvier.

En ce qui concerne les foies gras, les oisons, ou canetons, naissent traditionnellement en début d'été. L'élevage, alors uniquement en plein air au XIX^e siècle, interdit des naissances en périodes trop froides. Les étapes de démarrage puis de croissance nécessitent entre trois et quatre mois. La période du gavage qui suit ne dure, elle, qu'une quinzaine de jours, voire trois à quatre semaines au maximum. C'est donc à partir de mi-novembre que les canards ou les oies produisent les meilleurs foies. Cette période de production ne se poursuit alors que jusqu'à mi-février.

Tivollier ne peut donc acheter ses ingrédients les plus importants que durant les mois d'hiver. De très nombreux courriers expliquent aux clients qu'ils ne peuvent être livrés car la saison est terminée ou pas encore démarrée.

¹³⁷ Pebeyre Pierre-Jean et Babeth, Brissaud Sophie, *Manuel de la Truffe*, Féret, UE, 2013, p. 24.



Cette saisonnalité de production tant des foies que des truffes est une contrainte absolue sur toute la période étudiée. Le graphique ci-dessus montre les dépenses liées aux achats de ces deux ingrédients¹³⁸ au début du XX^e siècle, dépenses toutes regroupées sur les seuls mois d'hiver.

2 1 1 2 Noël et la période des étrennes, des fêtes importantes très suivies

Au XIX^e siècle tout comme au début du XX^e, la fête de Noël et l'ensemble du mois de décembre, avec la période de l'avent, sont des moments à forte religiosité en Europe et, à cette religiosité, correspondent de nombreuses fêtes sociales et familiales créant ainsi des occasions de faire des cadeaux.

Les cadeaux effectués au cours de ces périodes de célébrations servent principalement à entretenir les liens à l'intérieur des réseaux qui ne sont pas seulement familiaux. Les pâtés qui peuvent se transporter sans problème majeur, surtout dans ces périodes de froid hivernal, font des présents originaux et goûteux. De plus, les pâtés font partie des cadeaux alimentaires traditionnels depuis l'Ancien Régime, comme le précise Philippe Meyzie, c'est alors une « pratique sociale très répandue. Chaque année, au moment des étrennes, ils concourent à l'entretien des réseaux familiaux, amicaux et professionnels¹³⁹ ». Une lettre du 10 décembre 1751, adressée à la marquise de Créquy par

¹³⁸ ADHG, cote 8J 589, recettes et dépenses de mars 1904 à mars 1912.

¹³⁹ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle: sociabilité, pouvoirs et gastronomie », Histoire, économie & société 2006/1 (25^e année), p. 33-50. DOI 10.3917/hes.061.0033

le chevalier d'Aydie¹⁴⁰ atteste de l'envoi d'un pâté de Périgueux comme « un hommage matériel¹⁴¹.»

2 1 1 3 Une coïncidence de temporalité dont Tivollier sait profiter

La période de Noël correspond donc à la période de production du foie gras qui va de mi-novembre à fin janvier. C'est également la période de production des truffes qui est aussi un produit hivernal comme on l'a vu précédemment. Ce sont donc des contraintes de production considérables pour les pâtés Tivollier, un mets raffiné qui ne peut donc être produit qu'autour des périodes des fêtes de fin d'année, tout du moins tant que la maîtrise du froid et des conserves ne permettent pas encore une conservation durable et sans risques. Mais les dirigeants savent utiliser ces circonstances.

Ainsi, le 20 janvier 1884¹⁴², la maison Tivollier se charge d'envoyer une terrine de pâté de foie gras de 40 francs à Monsieur Kergall, Directeur de la *Revue économique et financière*, rue de la Michaudière à Paris, de la part de Monsieur Louis Lefèvre, en joignant la carte de ce dernier. De même, Monsieur Minoret, fait envoyer à Monsieur Jules Nobleval, 8 rue du Mont Thabor à Paris et à Monsieur Kent, entraîneur à Chantilly dans l'Oise, une terrine de pâtés de foies gras, chacune à 25 francs, et précise bien qu'il faut « ajouter sa carte à chaque envoi¹⁴³ ». Il s'agit bien là de cadeaux professionnels, liés à de véritables réseaux, au-delà des relations familiales, locales ou régionales.

L'expédition des pâtés dans toute la France, voire à l'étranger, est un service que rend la Maison Tivollier et ce service semble avoir un très grand succès puisque, pour certaines années, de véritables livres des expéditions, exclusivement destinés à enregistrer ces dernières, peuvent être trouvés dans les archives. C'est ainsi que les expéditions de l'année 1891 ont été intégralement dépouillées.

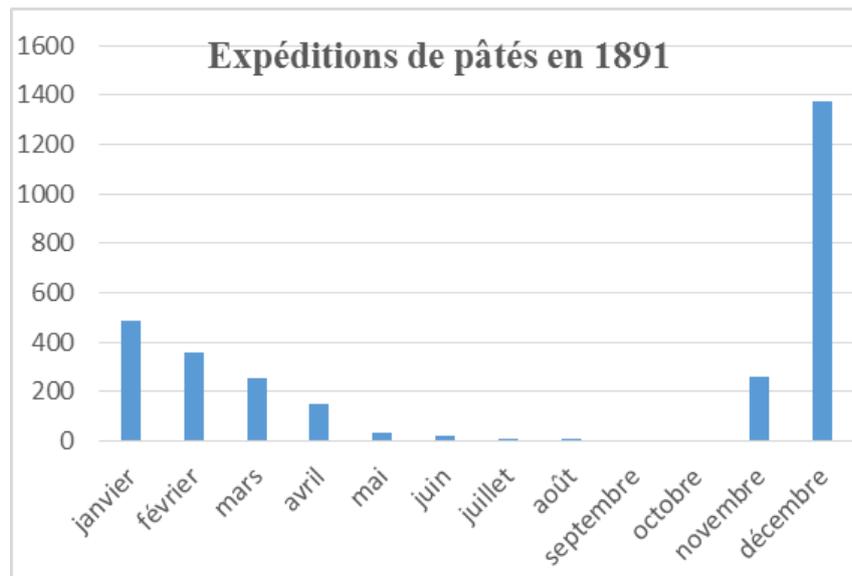
¹⁴⁰ Dusolier, E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIIIe siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14, rapporté par Philippe Meyzie.

¹⁴¹ *Op. cit.*

¹⁴² ADHG, 8J 621, en date du 20 janvier 1884.

¹⁴³ ADHG, 8J 621, en date du 21 janvier 1884.

L'activité de production et de vente de pâtés est presque exclusivement attachée à la période hivernale comme le montre, d'une part, Marie Claire Lacaze dans son étude¹⁴⁴ et comme le confirme l'analyse des expéditions de l'année 1891¹⁴⁵ représentée ci-contre.

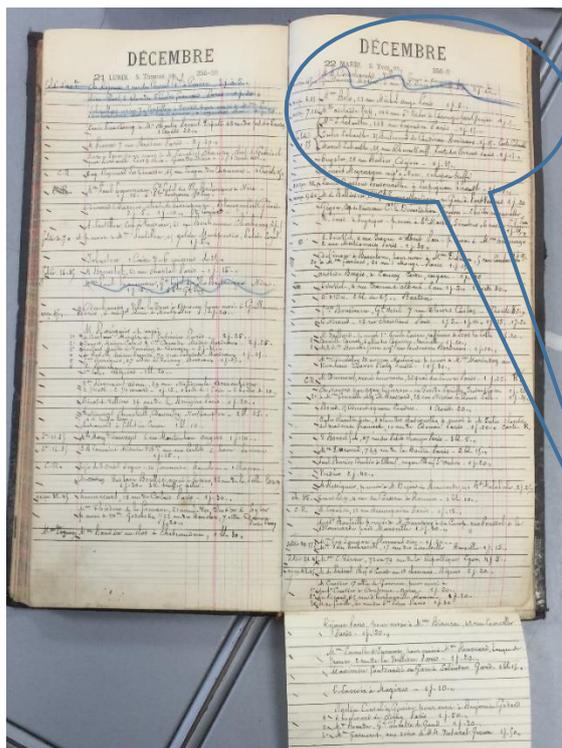


On peut même noter que les expéditions du seul mois de décembre représentent plus de 46 % du total pour cette même année 1891, confirmant ainsi la coïncidence presque parfaite entre les périodes de production et les périodes de fêtes.

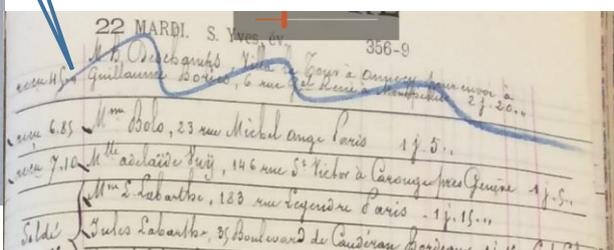
Cette prépondérance du mois de décembre, et même plus précisément de la fin du mois avec l'approche de la fête de Noël est illustrée ci-après. En effet, certains jours de décembre 1891, une page remplie de l'agenda ne suffit pas à enregistrer toutes les commandes. De plus, si la plupart des terrines sont expédiées aux domiciles des destinataires, certaines sont envoyées en gare, comme celle d'une terrine à 20 francs pour Paul Berrier, courtier à Elbeuf, qui est déposée en gare d'Elbeuf-St Aubin.

¹⁴⁴ Lacaze Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d'études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

¹⁴⁵ ADHG, 8J 666, livre journalier des expéditions de pâtés, 1891.

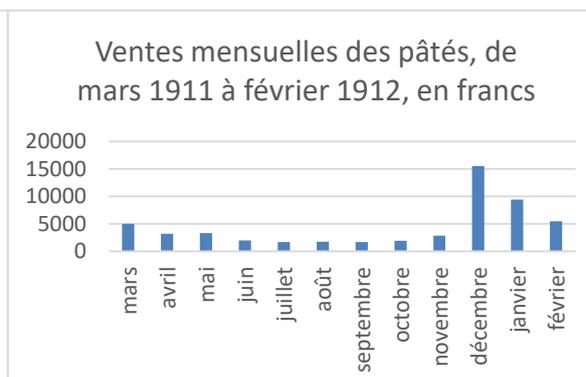
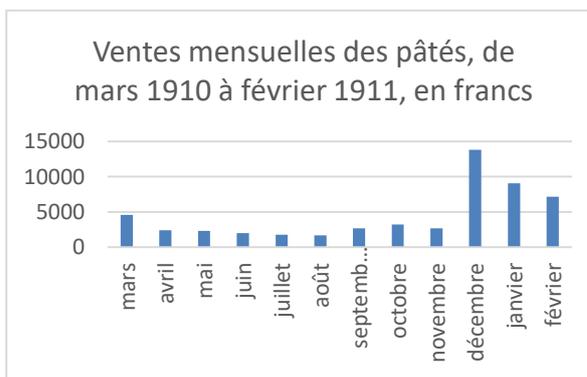
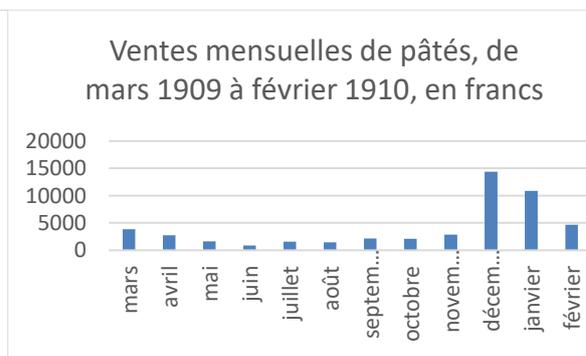
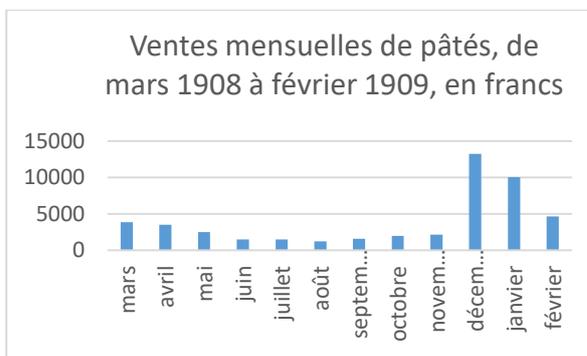


Ainsi, pour la seule journée du mardi 22 décembre 1891 (page de droite), les expéditions à réaliser sont tellement nombreuses qu'il est nécessaire de rajouter un feuillet supplémentaire à la page de l'agenda concernée. On y trouve en particulier une commande d'une terrine jaune à 25 francs pour M. Dumont, avoué honoraire à Paris.



Livre d'expéditions des pâtés 1891, 21 et 22 décembre

Au début du XX^e siècle, cette saisonnalité, quant à la vente des pâtés, se poursuit. Malgré le progrès accomplis dans les divers modes de conservation, comme cela est étudié plus loin, les mois de décembre, janvier et février représentent toujours la période de plus grande activité.



La coïncidence de la meilleure phase de production tant des truffes que du foie gras, et donc des pâtés, avec les périodes de fêtes qui génèrent consommation abondante et cadeaux nombreux favorise considérablement l'activité de la maison Tivollier dans ce domaine. Les dirigeants de la maison Tivollier ont donc bien su faire de deux contraintes extérieures, un atout pour leur entreprise.

2 1 2 Une clientèle qu'il faut néanmoins fidéliser

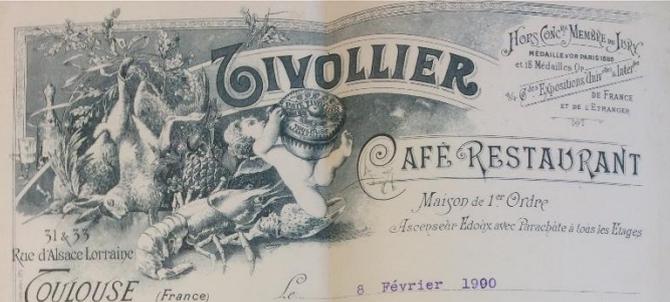
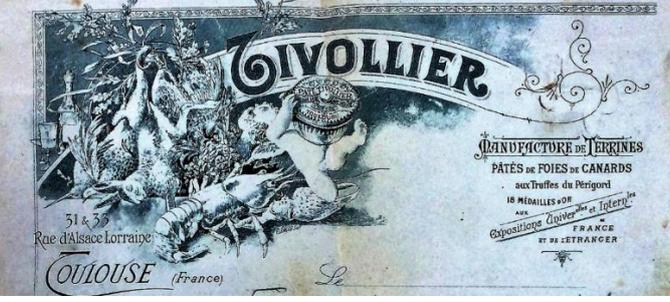
Le terme de pâté aux foies gras ne suffisant pas à identifier correctement un produit particulier, compte tenu de la très grande variété des recettes existantes, la maison Tivollier fait porter une partie de ses efforts sur plusieurs moyens permettant de reconnaître son produit parmi d'autres. Il faut en effet que les consommateurs soient certains de la provenance du pâté qu'ils achètent et qu'ils puissent être convaincus de la qualité du produit. Pour cela, plusieurs moyens sont mis en place par les dirigeants de l'établissement Tivollier, d'une part avec des documents commerciaux présentant des en-têtes faciles à identifier et d'autre part, avec des contenants aisément reconnaissables par les clients.

2 1 2 1 Par un en-tête toujours identifiable

L'évolution des divers en-têtes utilisés pour les factures ou les courriers émis par la maison Tivollier indique une constance particulière. Sur la plus grande partie de la période, le tableau ci-dessous montre l'évolution de la présentation de quelques-uns de ces documents, en-têtes de factures ou de tout autre document commercial rencontré au cours de ces recherches. Le tableau ci-après n'est pas exhaustif mais permet de rendre compte de l'évolution, dans une certaine continuité, de l'image que les dirigeants de l'entreprise souhaitent donner à leurs partenaires, clients, fournisseurs ou tout autre tiers.

Exemples d'en-têtes de la maison Tivollier sur la période étudiée

Date	En-tête
<p>1869 Les pâtés aux foies de canards figurent parmi les nombreux autres produits proposés à la vente, comme les glaces et les sorbets ou les pâtés d'ortolans. Aucune médaille n'est encore présentée.</p>	
<p>1874 Cet exemple est réalisé dans le même esprit que dans celui de 1869 mais avec les médailles obtenus aux diverses expositions. De plus, les terrines de foies de canard sont présentées à part, au centre du document.</p>	
<p>1878 Ce document qui présente les menus du restaurant montre une représentation de l'hôtel. Ce dernier est alors ouvert depuis à peine deux ans. Les médailles sont toujours très présentes.</p>	
<p>1883 Cet en-tête d'une facture de l'hôtel Tivollier de la rue d'Alsace Lorraine reprend exactement le modèle des factures du café-restaurant de la rue des Balances (1874). La mention Spécialité de Terrines de Foies de Canard est exactement identique.</p>	
<p>Après 1886 et avant 1904 Il s'agit d'une simple mise à jour du document de 1878, près de dix ans plus tard et sous la direction d'Emmanuel. Les médailles obtenues depuis ont été ajoutées mais la gravure de l'hôtel est la même.</p>	

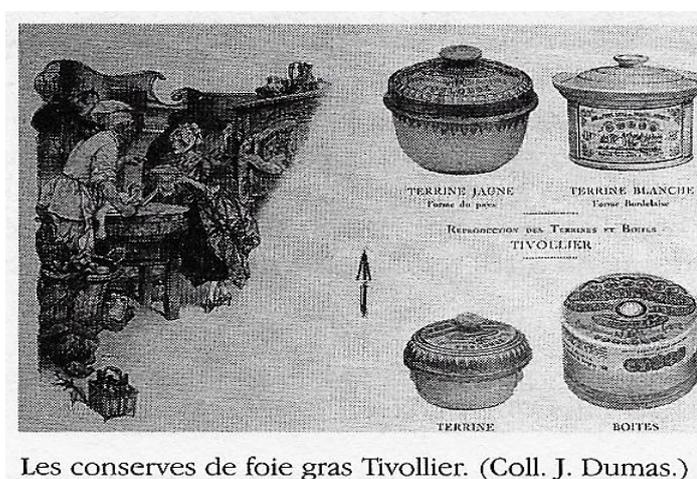
<p>1900 L'en-tête est devenu très « gourmand », la bannière avec le nom de Tivollier reprend le style des premiers en-têtes, tout comme le style d'écriture, le pot de pâté est très nettement mis en avant.</p>	
<p>Après 1904 et avant 1910 Il ne reste plus que la fabrication et la vente des pâtés rue d'Alsace-Lorraine. Les médailles, agrémentées par les palmes prennent la première place. La simple mention « Pâté Tivollier » suffit à présenter l'entreprise.</p>	
<p>1910 environ L'en-tête est une reprise de celui de 1900, le magasin est devenu une manufacture de Terrines et de pâtés. Le nom de Tivollier occupe le premier plan. Les médailles figurent alors sur la partie gauche de la suite du document.</p>	

A travers ces exemples, on comprend que la clientèle est capable de reconnaître, à plusieurs années d'intervalle, la maison Tivollier, les mêmes thèmes et le même graphisme étant, à peu près systématiquement, repris. Il faut remarquer que, d'une simple mention parmi de nombreux autres produits en 1869, les pâtés et terrines deviennent l'unique produit indiqué après 1904.

2 1 2 2 Par des terrines reconnaissables

Un autre moyen de personnaliser les pâtés Tivollier et de les rendre différents des autres et surtout reconnaissables pour les consommateurs, est l'emballage, ou plutôt le contenant. Si les recherches n'ont pas permis de retrouver des terrines Tivollier, une lettre d'Emmanuel datée du 30 juin 1905, à Monsieur L. Sempastous de Tarbes qui, visiblement, lui fait des propositions pour devenir son fournisseur de terrines, précise : « Je ne puis accepter l'offre que vous me proposez ayant pour mes pâtés un modèle de terrine spécial, je ne puis, par conséquent, en modifier la forme.¹⁴⁶ »

C'est ainsi que le 7 juillet 1905, il s'adresse à la maison Dubois et Compagnie, rue Matabiau à Toulouse pour sa commande annuelle en précisant bien qu'il faut que les terrines soient « mises à disposition bien avant le 15 novembre prochain¹⁴⁷. »



Extrait de *Toulouse à la Belle Epoque*, Jacques Arlet, p.285

Cette date est en effet, impérative afin de démarrer la saison de production quand les foies gras commencent à arriver. Dans cette même commande Emmanuel précise, « je tiens les modèles à votre disposition en cas de nécessité¹⁴⁸, » afin de recevoir exactement le même type de terrines que par le passé.



En-tête Dubois et fils, fournisseur de terrines vides, 1 rue Matabiau Toulouse, 1906

Ce fournisseur toulousain, attiré, de « Porcelaines, cristaux, faiences et verrerie » possède son propre atelier de décoration. Comme Tivollier, des médailles obtenues lors de manifestations figurent dans son en-tête.

¹⁴⁶ ADHG, cote 8J 128, lettres du 24 mars au 4 novembre 1905, lettre du 30 juin 1905.

¹⁴⁷ ADHG, cote 8J 128, lettres du 24 mars au 4 novembre 1905, lettre du 7 juillet 1905.

¹⁴⁸ Voir copie de la lettre de commande en annexe n° 7.

Ces deux exemples montrent l'importance que les dirigeants de la maison Tivollier accordent à la transmission des symboles de leur entreprise en ce qui concerne les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord

2 2 Par l'adoption de nouvelles techniques industrielles en plein essor

Un certain nombre d'innovations techniques se développent considérablement au cours du XIX^e siècle. Si, pour la plupart, elles sont connues dès les premières décennies du siècle, elles n'ont souvent que des applications concrètes dans la seconde moitié de celui-ci. Il en est ainsi de la maîtrise du froid artificiel pour la conservation, de la mise en conserve des aliments avec des méthodes efficaces, sûres et simples ainsi que l'utilisation des transports ferroviaires ou maritimes. Toutes ces technologies sont adoptées par les dirigeants de la maison Tivollier qui y trouvent des opportunités pour développer leur activité.

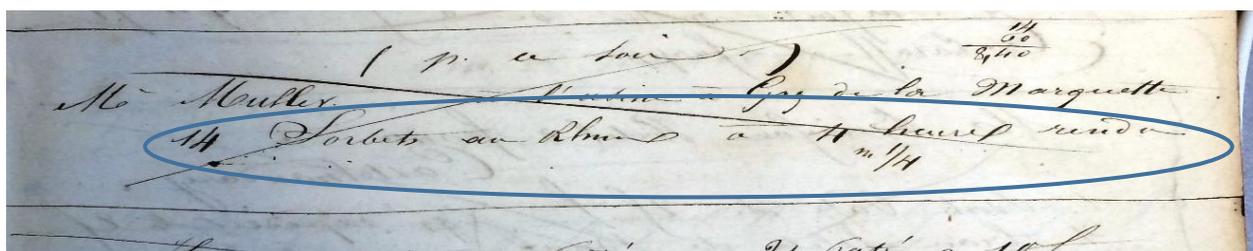
2 2 1 De l'activité de glacier bien maîtrisée à l'usage de la conservation par le froid

Le besoin de conservation des aliments s'accroît en même temps que l'urbanisation au XIX^e siècle. C'est une nécessité très ancienne mais que les progrès techniques de cette période font considérablement évoluer. Si dès 1676, la corporation des limonadiers reçoit officiellement le droit de fabriquer des glaces¹⁴⁹, c'est alors uniquement à partir de glace naturelle. La production et le transport de celle-ci devient peu à peu une véritable industrie. La mise au point du froid artificiel au cours du XIX^e siècle, grâce à Faraday ou Thilorier bouleverse ce secteur. De 1820 jusqu'à 1850, divers modèles de glacière artificielle, glacière de ménages, glacière de familles, glacière italienne, etc., sont ainsi lancés dans le commerce, avec ou sans brevet d'invention.

¹⁴⁹ Delaire Etienne. *Le froid dans la conservation des produits de la mer*. 2012. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01101930/document>

2 2 1 1 Le succès des glaces dans les années 1850 1860

L'activité de glacier de la maison Tivollier est attestée dans les annuaires Toulousains dès 1861 et ce jusqu'en 1895. C'est une activité bien représentée à Toulouse car en 1863, 13 entreprises figurent dans cette catégorie. Ils sont une quinzaine en 1875 mais ne sont plus que 6 en 1887. Tivollier, qui est aussi inscrit comme limonadier de 1854 à 1857 a donc une grande expérience de fabrication et de vente de glaces et sorbets.



Extrait du carnet de commandes 1871, 14 sorbets au rhum

Ainsi, Auguste Tivollier possède dès 1866 une machine réfrigérante destinée à produire glaces et sorbets qu'il vend avec succès. De nombreuses commandes comme celle illustrée ci-dessus font état de livraison de diverses glaces, sorbets ou fromages glacés.

Les machines à glace semblent toutefois encore assez fragiles. Ainsi, dans un courrier du 24 avril 1866¹⁵⁰ il demande à son fournisseur, Messieurs Mignon et Rouart à Paris, de lui expliquer comment monter un manomètre à air libre, récemment livré, sur sa machine à froid, le démontage de la machine ayant montré l'existence de six fuites. Mignon et Rouart¹⁵¹ est alors une entreprise de construction mécanique, créée en 1854, à Paris dont les fondateurs sont deux ingénieurs¹⁵². Leur entreprise d'appareils réfrigérants utilise le système Ferdinand Carré pour la production du froid. Ce dernier, ingénieur français né à Moislains (Somme), en 1824, est un pionnier de l'emploi du froid industriel, il crée, entre 1857 et 1863, les principaux types de machines frigorifiques. En 1875, son navire frigorifique Le Paraguay rapporte d'Argentine 80 tonnes de viande congelée à -30°C ¹⁵³. Ces machines sont des innovations techniques révolutionnaires, dont Auguste Tivollier a compris l'importance et qu'il sait mettre à profit. Ces appareils sont très coûteux, de 4 500 francs à 50 000 francs comme l'indique leur fiche de tarifs. Les panes semblent encore assez courantes durant

¹⁵⁰ ADHG, cote 8J 7, folio 1

¹⁵¹ <http://www.patronsdefrance.fr/?q=sippaf-collective-actor-record/11025>

¹⁵² Voir annexe n° 8, publicité de Mignon et Rouart.

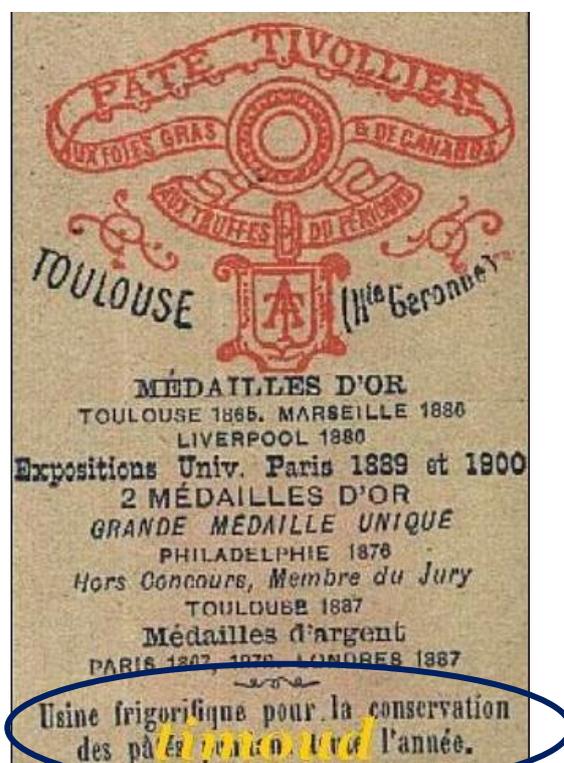
¹⁵³ <http://www.larousse.fr/encyclopedie/personnage/Carre%C3%A9/111868#moCCT5RBkCTpITpM.99>

cette période. En effet, dans un autre courrier, le 4 mai 1866¹⁵⁴, il prévient un client qu'il ne pourra pas livrer de la glace car sa machine est en panne. Mais Auguste Tivollier est prêt à réparer lui-même une telle machine.

2 2 1 2 Vers une usine frigorifique pour les pâtés

L'utilisation de machines à glaces puis de machines réfrigérantes fait donc partie de la culture de l'entreprise Tivollier. Dans un premier temps limité comme on vient de le voir à la fabrication de glaces et de sorbet, ce savoir-faire s'oriente plus tard vers une utilisation plus industrielle et une fonction de conservation des pâtés de foie gras de canard.

En effet, une publicité de 1902 met en avant cet équipement possédé par Tivollier. Cette conservation par le froid artificiel permet en particulier de lisser les périodes de vente et de limiter les effets d'une trop grande saisonnalité liée aux périodes de production des matières premières, les foies gras et les truffes. L'annonce publicitaire ci-contre¹⁵⁵ précise effectivement que les pâtés peuvent ainsi être conservés pendant toute l'année.



Publicité couleur 1902 PATE TIVOLLIER

¹⁵⁴ ADHG, cote 8J 7, folio 6

¹⁵⁵ http://images.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fimages.delcampe.com%2Fimg_large%2Faction%2F000%2F143%2F404%2F938_001.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.delcampe.net%2Fpage%2Fit%2Fid%2C143404938%2Cvar%2CDOCUMENT-PATE-TIVOLLIER-FOIE-GRAS-TRUFFES-PERIGORD-TOULOUSE-HAUTE-GARONNE-PUB-1902

2 2 2 L'utilisation de la science récente des conserves

Un autre moyen de conservation est également adopté avec succès par Auguste puis Emmanuel Tivollier pour les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord. Il s'agit de la mise en conserve, dans des boîtes en fer blanc. Cette technique consiste à placer des aliments que l'on souhaite conserver dans des boîtes ou des bocaux et de les faire chauffer jusqu'à une température qui permette de détruire les micro-organismes dangereux pour la santé. « Ce processus inactive également les enzymes qui pourraient abîmer les produits. La fermeture hermétique des boîtes ou des bocaux empêche toute contamination de l'extérieur.¹⁵⁶ »

2 2 2 1 Une innovation nouvellement mise au point

Cette autre manière de conserver et de transporter facilement les pâtés est donc la boîte de conserve. La conserve appertisée est inventée en 1795 par le confiseur français Nicolas Appert (1749-1841). Celui-ci utilise alors des récipients en verre, type bouteille de champagne à goulot élargi. Le procédé ne connaît qu'un succès modéré et n'est mis en pratique que progressivement dans d'autres pays européens puis principalement en Amérique, après la publication en 1810 par Nicolas Appert de sa découverte, pour laquelle il ne souhaite pas déposer de brevet car il préfère soulager les populations¹⁵⁷. Appliquant la méthode d'Appert, Pierre Durand fait breveter en août 1810 en Angleterre son procédé utilisant divers récipients, dont les boîtes en fer-blanc.

Plusieurs inventions et améliorations suivent et, dans les années 1860, la durée de mise en œuvre du procédé est considérablement réduite permettant sa diffusion à grande échelle. Les boîtes métalliques sont généralement cylindriques et le sertissage des différentes parties est une opération délicate car il doit être parfaitement réalisé pour assurer l'étanchéité de l'ensemble, sous peine de voir l'aliment connaître une nouvelle contamination par la microflore de l'environnement.

¹⁵⁶ Delaire Etienne. *Le froid dans la conservation des produits de la mer*. 2012 <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01101930/document>

¹⁵⁷ Lettre de Nicolas Appert du 16 février 1825, Arch. Nat. F12 2432, reprise dans *Nicolas Appert inventeur et humaniste*, Jean Paul Barbier, Royer, 1994, p. 118.

2 2 2 2 Bien utilisée pour les pâtés de foie gras Tivollier

Cette technique encore donc assez récente semble avoir été adoptée avec succès par Tivollier qui en fait un argument publicitaire de vente en 1902, en précisant, « boîtes nouveau système, conserve d'été et pour l'exportation. »

Le 25 octobre 1905, Emmanuel passe commande de boîtes de conserves vides afin d'assurer la conservation de la production de la saison 1905-1906 à venir¹⁵⁸. Le détail de cette commande est reporté ci-après.



Sertisseuse de boîtes de conserves J.J. Carnaud

Son fournisseur de boîtes vides, la maison J.J.Carnaud, installé 3 rue d'Agout à Paris, est un ferblantier parisien. Il est alors associé depuis 1902 avec Les Forges de Basse-Indre, son principal fournisseur, pour la production du fer blanc. J. J. Carnaud possède déjà une succursale à Nantes depuis 1895. C'est une entreprise extrêmement prospère dans un secteur en pleine expansion.

Ce sont en effet, plus de deux mille boîtes qui lui sont ainsi commandées¹⁵⁹ par Emmanuel Tivollier pour la saison de production 1905-1906. Le succès de cette solution est évident.

¹⁵⁸ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres Tivollier du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905, f° 475.

¹⁵⁹ Voir annexe n° 9, Etat de stocks des boîtes de conserves vides pour 1905-1906, document épinglé au courrier de la commande du 25 octobre 1905 à Carnaud, Paris.

Détail de la commande de boîtes de conserves vides passée le 25 octobre 1905			
Boîtes à bande et à clé		Boîtes ordinaires sans bande	
Dimensions	Quantités	Dimensions	Quantités
50 x 90	800	50 x 90	100
70 x 103	500	70 x 103	75
28 x 117	200	28 x 110	50
80 x 128	150	80 x 128	40
97 x 138	100	97 x 138	10
105 x 141	35		
120 x 149	20		

Les plus petites boîtes représentent près de la moitié de la commande. Après fabrication de pâtés aux foies gras et aux truffes, celles-ci sont vendues 5 francs l'unité par Tivollier alors que les plus grosses le sont à 40 francs. Cette commande pour la saison suivante représente un chiffre d'affaires potentiel de 22 400 francs, uniquement pour les conserves. Compte tenu des variations du stock, c'est un chiffre d'affaires potentiel de 23 650 francs qui est envisageable pour la saison précédente, 1904-1905.

Dans un autre document, inclus dans le « livre de fabrication des pâtés¹⁶⁰ » pour la période 1909 à 1912, par ailleurs peu intéressant, on trouve le détail de la fabrication de 140 boîtes de conserves. Il s'agit des plus petites boîtes, celles vendues 5 francs pièce. Pour cette¹⁶¹ fabrication il a été utilisé 28 kilos de foies, 20 (ou 26 !) livres de farce et 2 livres et demi de farine, ainsi que 750 grammes de truffes. Chaque boîte contient donc environ 200 grammes de foie gras, moins de 100 grammes de farce et seulement 5 à 6 grammes de truffes. Là encore aucune précision quant à un assaisonnement quelconque. Le sertissage, qui est ici appelé soudage, est réalisé dans la journée même, soit un jeudi 19 janvier, sans précision complémentaire de l'année. On note toutefois que cette opération a bien lieu lors de la période hivernale, période de production des foies gras.

De nombreuses maisons pratiquent la conserve du foie gras à travers les régions productrices en France, «la plus ancienne est celle de Philippe Artzner, à Strasbourg, qui date de 1803. Plusieurs centaines de conserveries sont apparues au cours du XIX^e siècle : Guillaume Bizac (1825) à Brive, Delpeyrat (1892) à Sarlat.¹⁶² »

¹⁶⁰ ADHG, cote 8J 665

¹⁶¹ Voir annexe n°10, fabrication de 140 boîtes de conserve de foies gras.

¹⁶² Castarède Jean, *Histoire du luxe en France des origines à nos jours*, Eyrolles, Paris, 2007, p.243.

2 2 3 Un réseau de transport bien exploité

L'annuaire de Toulouse de 1852 précise qu'il faut alors 16 heures 9 minutes pour rejoindre Toulouse à Bordeaux en malle-poste, et ce en été, alors qu'il en faut 17 heures 22 minutes en hiver. En 1853, le temps accordé pour relier Paris à Toulouse par ce même moyen est de 32 heures en été et 35 heures en hiver¹⁶³.

Mais, tous les moyens de transport évoluent rapidement au cours de la période. C'est probablement le changement le plus visible des divers bouleversements économiques et techniques du XIX^e siècle. Cette évolution a un impact sur tous les secteurs de la vie de la population.

Toujours dans *l'Annuaire de Toulouse*, quelques années plus tard, on apprend que :

Les chemins de fer du globe, soit en exploitation, soit nouvellement concédés, ont une étendue kilométrique de 120 472 km, à savoir : l'Amérique 52 000 km, l'Angleterre 20 000 km, l'Allemagne et le Danemark 16 000 km, la France 12 000 km, la Russie 3 000 km...¹⁶⁴

Ces données montrent l'implantation dans le monde entier du chemin de fer, moyen de transport qu'Auguste Tivollier utilise dès son arrivée à Toulouse pour expédier ses pâtés. Les réseaux ferrés rapprochent donc toutes les villes françaises, en effet, on estime que la mise en place du chemin de fer diminue, dans un premier temps, de plus de moitié le temps de transport par rapport à l'ancienne malle-poste.

Les transports maritimes transatlantiques et transméditerranéens rendent quant à eux, les voyages des biens et des personnes facilement accessibles sur de bien plus longues distances.

2 2 3 1 De l'arrivée du chemin de fer à Toulouse en 1856 à une utilisation systématique pour expédier les pâtés

Les progrès des chemins de fer permettent une rapidité d'approvisionnements en produits frais et des expéditions sur tout le territoire français. En effet, le chemin de fer arrive à Toulouse en 1856 et une ligne « rapide » avec Paris fonctionne dès 1884. Les expéditions

¹⁶³ *Annuaire de la Haute Garonne et de l'Ariège*, pour l'année, Toulouse, 1853, p. 134

¹⁶⁴ *Annuaire général de Haute Garonne pour l'année 1857*, Alphonse Bremond, Toulouse, 1857, p. 299.

des foies et des pâtés Tivollier sont alors faites par Chemin de fer ainsi que l'atteste les lettres écrites par Auguste Tivollier dès 1858. Ainsi, la 9 janvier 1858¹⁶⁵ les expéditions à Paris des foies gras d'oie à la maison Carnet et Saussier, ce fabricant de conserves alimentaires installé rue Montmartre, sont effectuées par Chemin de fer. Dans un autre courrier¹⁶⁶, il précise que le prix du transport par Chemin de fer est diminué de moitié pour les paniers de plus de 40 kilos.

Le 30 décembre 1858, Auguste Tivollier expédie, par chemin de fer, deux terrines de foies de canard aux truffes à Monsieur Amédée Sarrazin à Paris et, le même jour, sept terrines à Monsieur Barbe, toujours à Paris¹⁶⁷.

Par contre, toujours en décembre 1858, une livraison à Maître Combe, notaire à Castres, doit être faite par diligence de la société des Relayeurs réunis.

2 2 3 2 Des expéditions lointaines de pâtés grâce aux transports maritimes

Les transports maritimes progressent aussi. Ainsi, pour expédier une caisse contenant 24 terrines à Monsieur J. Debons qui tient une épicerie à Bône en Algérie le 30 novembre 1881, Jean et Emmanuel Tivollier s'adressent à Monsieur le Directeur des Messageries Maritimes à Marseille. Ils précisent :

Veuillez avoir l'obligeance, monsieur, de prendre un soin particulier à ce colis et vous assurer de vos frais aux destinataires.¹⁶⁸

Ladite caisse voyage ainsi de Toulouse à Marseille par Chemin de fer à grande vitesse pour embarquer ensuite sur un bateau et traverser la Méditerranée. Le transfert train-bateau ne semble guère poser de problème pour cette expédition.

Pour envoyer des pâtés à Londres, les 24 avril et 10 mai 1905¹⁶⁹, Emmanuel s'adresse à M Jurie, de la *General Steam Navigation Company Limited*, basée à Bordeaux en Gironde. Cette compagnie, créée en 1824, est le fleuron des lignes de courtes distances londoniennes. C'est aussi la première compagnie au monde à utiliser des bateaux à vapeur pour des transports maritimes.

¹⁶⁵ ADHG, cote 8J 5, folio 1

¹⁶⁶ ADHG, cote 8J 6, folio 7

¹⁶⁷ ADHG, cote 8J 5, copies des lettres de mars 1853 à décembre 1859

¹⁶⁸ ADHG, cote 8J 20, copies de lettres, courrier du 30 novembre 1881, folio 391

¹⁶⁹ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres Tivollier du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905, f° 114 et 160.

De même, le 28 août 1905, pour expédier des pâtés à Monsieur Bavier, à Shangai, il s'adresse à M. A. Combarous, à Marseille, en précisant, « ces pâtés ont été emballés en vue de leur premier voyage en Chine.¹⁷⁰ »

Enfin, le 24 octobre de la même année, c'est par l'intermédiaire de *l'American Express company* qu'il envoie des pâtés truffés à Monsieur Matagrin à New York¹⁷¹. Cette entreprise, qui se charge du transport de Bordeaux à New-York, est créée en 1824 par Henry Wells et est, à l'origine, spécialisée dans les transports de fonds.

C'est bien grâce à l'évolution des transports maritimes que les pâtés Tivollier peuvent arriver sans encombre en Chine ou aux Etats-Unis au début du XX^e siècle.

Les dirigeants successifs de l'entreprise Tivollier savent donc utiliser les techniques modernes qui sont en train de bouleverser les modes de conservation et de transport de leur production. Ils adaptent ces nouveautés à leurs activités, permettant à celles-ci de connaître un succès certain.

2 3 Avec une volonté de continuité familiale générant une dynamique de succès

Plusieurs exemples montrent qu'Emmanuel poursuit, en les améliorant parfois, les actions initiées par son père. Le recours à la presse comme moyen d'information personnel mais aussi comme vecteur de communication avec la clientèle ainsi que la présence aux expositions universelles en sont deux applications qui sont étudiées ci-dessous. Emmanuel va même un peu plus loin en commandant une affiche publicitaire pour mettre en scène son pot de pâté.

¹⁷⁰ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres Tivollier du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905, f° 348.

¹⁷¹ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres Tivollier du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905, f° 472.

2 3 1 Un recours à la publicité à la fin du XIX^e siècle

Auguste puis Emmanuel lisent la presse. Ils sont abonnés entre autres, à des journaux parisiens, ils sont informés des événements nationaux et internationaux, et voient ce média considérablement évoluer. Auguste est abonné¹⁷² à plus d'une dizaine de journaux édités à Paris, dont la *Gazette de France* ou le *Moniteur de l'Armée*. Emmanuel s'abonne en mars 1905 à *L'exposition de Liège*, pour dix francs¹⁷³, exposition où il prévoit d'exposer. Le 17 juin 1905, il se réabonne à la *Revue de l'art ancien et moderne*¹⁷⁴. Le 1^{er} mars 1904, c'est pour trois francs qu'il se réabonne à *La Dépêche*¹⁷⁵.

En effet, la seconde moitié du XIX^e siècle correspond à l'âge d'or de la presse en France. La vente des quotidiens est maximale avant 1914 avec près de 10 millions d'exemplaires de quotidiens, à Paris et en province. Après 1848 le suffrage universel masculin donne en effet un rôle très important à la presse. Les progrès de la technique participent également au phénomène, principalement à partir de 1868, avec l'arrivée des rotatives (Marinoni) qui permet en 1900 de produire 70 000 exemplaires à l'heure. Le développement de la machine à écrire change aussi la vie des journalistes. Vers 1870 les journaux louent des lignes télégraphiques, les nouvelles peuvent ainsi arriver directement au journal. Le téléphone apparaît vers 1880 et le temps de transmission de l'information se raccourcit encore. Le journal se transforme tout comme son cadre juridique. Le Second Empire a beaucoup censuré (Baudelaire, Flaubert) mais après 1870 la presse retrouve une certaine liberté. La loi du 29 juillet 1881 délie en effet la presse de toute tutelle politique. Par la suite cette liberté est modifiée par des lois en 1893 et 1894. Ces lois dites « lois scélérates », dans un contexte d'attentats anarchistes, accusent de délits la presse appelant à des attentats. Sadi Carnot est assassiné et un procès est effectivement mis en place contre la presse anarchiste. Les clés de l'essor de la presse sous la III^{ème} république se situent en partie dans le développement des chemins de fer qui leur assurent une rapide diffusion nationale¹⁷⁶.

Emmanuel Tivollier, en particulier, comprend l'importance de ce nouveau média et achète de l'espace publicitaire pour vanter ses pâtés. En effet, Marguerite Parrot, dans son

¹⁷² ADHG, cote 8J 6, f° 9.

¹⁷³ ADHG, cote 8J 126, copies de lettres de mars à novembre 1905, f° 44.

¹⁷⁴ ADHG, cote 8J 126, copies de lettres de mars à novembre 1905, f° 234

¹⁷⁵ ADHG, cote 8J 589, recettes et dépenses de 1904 à 1911.

chapitre sur l'analyse des budgets de la bourgeoisie pour la période de 1873 à 1913 précise que « les abonnements aux journaux et revues constituent un poste non négligeable des dépenses diverses. On y trouve d'assez nombreux abonnements...¹⁷⁷ »

Plusieurs exemples très différents de l'utilisation de la publicité pour la maison Tivollier sont donc étudiés ci-dessous.

2 3 1 1 Dans la presse locale toulousaine

Le Midi Artiste, est une publication devenue hebdomadaire depuis 1900 qui souhaite faire connaître les écrivains et poètes du Midi, on y lit régulièrement de la poésie ou des feuilletons. On y trouve la programmation culturelle de la ville de Toulouse, commentant particulièrement la scène lyrique, tradition très forte dans la ville. Vendue 10 centimes le numéro, elle s'adresse à une clientèle bourgeoise qui fréquente théâtres et opéras.

Dans le numéro de la semaine du samedi 11 au samedi 18 janvier 1902¹⁷⁸, on peut lire l'annonce ci-contre, annonce que l'on retrouve, à l'identique dans de nombreux numéros de cet hebdomadaire.



Annonce pour l'Hôtel Tivollier 1902, Midi Artiste

L'adresse n'est pas précisée, en effet, tout le monde à Toulouse connaît Le Grand Hôtel Tivollier de la rue d'Alsace-Lorraine !

La même année et dans la même publication, le 29 novembre, Emmanuel Tivollier parvient à faire figurer son nom et celui de ses pâtés par trois fois. En première page, il figure parmi les commerçants qui distribuent des primes aux lecteurs du journal, en plein milieu de la seconde page il fait insérer le nom des pâtés Tivollier par deux fois et enfin, en dernière page, un encart publicitaire plus traditionnel vante ses produits. S'agissant de s'adresser à une clientèle locale, peu d'informations figurent dans ces encarts, c'est le nom seul de Tivollier qui est mis en avant.

¹⁷⁶ Toutes ces informations sont extraites du cours de Mme Zytnicki, 1^{er} semestre 2014-2015, Université Jean-Jaurès, Toulouse.

¹⁷⁷ Perrot Marguerite, *le mode de vie des familles bourgeoises*, Armand Colin, Paris, 1961, p. 100.

¹⁷⁸ http://images.midiart.bibliotheque.toulouse.fr/B315556101_MIDART_1902-01-11_068.pdf

Le 2 mars 1904, Emmanuel Tivollier fait paraître dans *L'Express du Midi* une annonce qui avertit du transfert de l'hôtel et du restaurant de la rue d'Alsace-Lorraine vers les locaux du Grand Hôtel de la rue de Metz. Il y est précisé que « M. Tivollier continuera, comme par le passé, la fabrication de ses pâtés dits : « Pâtés Tivollier. »



Vendu 5 francs le numéro, c'est « l'organe régional de redressement national, de défense religieuse et de progrès social. »



Annonce du transfert de l'hôtel, *L'Express du Midi*,

C'est un journal monarchiste et catholique et donc d'une partie importante de la population. Pour Jacques Arlet, « il représente une force intellectuelle et morale indiscutable.¹⁷⁹ »

Le 18 juillet 1913, neuf ans plus tard, on trouve dans ce même journal l'annonce suivante.

La publicité est, à la base, pour le Grand Hôtel de la rue de Metz, mais les pâtés y figurent en caractères encore plus visibles. Là encore, s'agissant d'une publication régionale, aucune indication d'adresse, tant pour le Grand Hôtel que pour le magasin de pâtés, ne figure dans l'annonce.



Annonce Grand Hôtel et Tivollier réunis, 1913, *L'Express du Midi*

¹⁷⁹ ARLET Jacques, *Toulouse à la Belle Epoque (1890-1910)*, éditions Loubatières, 1999.

2 3 1 2 Dans des organes nationaux

Fabrique de Pâtés de Foies gras et de Canards aux Truffes du Périgord		
EL. TIVOLLIER. 31, 33, rue Alsace-Lorraine — TOULOUSE		
MAISON LA PLUS IMPORTANTE DU MIDI POUR LA SPÉCIALITÉ DE PATÉS		
Maison réputée, connue dans le monde entier sous le nom de "PATÉS TIVOLLIER"		
PRIX-COURANT des PÂTES TIVOLLIER aux Foies gras et de Canards aux Truffes du Périgord		
TERRINE JAUNE FORME DU PAYS	BOITES NOUVEAU SYSTÈME CONSERVE D'ÉTÉ ET POUR L'EXPORTATION	CONFIT D'OIE
N° 9 5 fr.	N° 1 5 fr.	Boîte de 1/4 5 50
8 10 fr.	2 10 fr.	» 1/2 11 fr.
7 15 fr.	3 15 fr.	» 1 22 fr.
6 20 fr.	4 20 fr.	
5 25 fr.	5 25 fr.	Confit de Canard
4 30 fr.	6 30 fr.	Boîte de 1/4 4 fr.
3 35 fr.	7 40 fr.	» 1/2 7 fr.
2 40 fr.		» 1 14 fr.
1 50 fr.		
0 60 fr.		
GARANTI UN MOIS	GARANTI TOUTE L'ANNÉE	
La saison des Terrines, Pâtés et Timbales dure du 1 ^{er} Décembre à fin Février		
Celle des Boîtes de Conserves dure toute l'année		

Annnonce avec prix des pâtés, 1902, *Annuaire des Artistes*

Il y est précisé, avec le tarif des diverses productions, que « la saison des Terrines, Pâtés et Timbales dure du 1^{er} Décembre à fin Février », et que « Celle des Boîtes de Conserves dure toute l'année ». L'annonce affirme de plus que le nom de « PATES TIVOLLIER » est connu dans le monde entier et que la maison Tivollier est réputée comme la plus importante du midi pour la spécialité de pâtés. Dans cet encart, l'adresse de la fabrique des pâtés est fournie. Le support est un annuaire de portée nationale mais destiné à un public relativement érudit, cela permet donc de toucher une clientèle assez spécifique, cultivée, bien au-delà de la région toulousaine. De nombreuses informations figurent sur ce document, informant toute une clientèle potentielle de la réputation et de la qualité des produits ainsi que de la période de fabrication. On est loin de la simple mise en avant du nom de Tivollier que contiennent les publicités visant la clientèle locale. On peut y lire la vision qu'Emmanuel Tivollier souhaite que la clientèle ait de son entreprise à travers la France entière et pourquoi pas au-delà.

Le 14 septembre 1905, il écrit au directeur de l'*Illustration* en ces termes :

(Veuillez) me faire connaître le tarif des annonces faites dans le Journal L'ILLUSTRATION. Vous voudrez bien établir ces prix pour 1/4, 1/6 et 1/8 de page pour les durées d'insertion respectivement de 3, 6 mois et un an.¹⁸¹

Cet hebdomadaire français qui voit son premier numéro paraître en 1843, comprend alors 16 pages et est vendu deux fois plus cher qu'un hebdomadaire classique. Il vise un lectorat

¹⁸⁰ *Annuaire des artistes et de l'enseignement musical et artistique*, E. Risacher, Paris, 1902, p. 101 <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1240485/f114.item>

¹⁸¹ ADHG, cote 8J 126, copies de lettres de mars à novembre 1905, f° 384.

L'annonce ci-contre est publiée par la maison Tivollier dans l'*Annuaire des artistes et de l'enseignement dramatique et musical* en 1902¹⁸⁰.

bourgeois, libéral. Le traitement est politiquement neutre avec un angle culturel assumé. On retrouve là encore la clientèle cultivée et bourgeoise que la maison Tivollier recherche pour ses produits.

De même, dans *L'Annuaire de l'armée française de 1903*, on trouve une publicité pour l'Hôtel Tivollier mais, dans cet encart¹⁸² il n'est pas fait mention des pâtés. En 1905, soit après la disparition de l'hôtel de la rue d'Alsace-Lorraine et l'apport de la clientèle au Grand Hôtel, dénommé Grand Hôtel et Hôtel Tivollier réunis, de la rue de Metz, on retrouve dans *l'Annuaire de l'armée française de 1905*, un autre encart publicitaire¹⁸³ pour cet établissement, précisant la présence d'un restaurant avec « cuisine et caves renommées » mais, là encore, sans mention des pâtés.

2 3 1 3 Une nouveauté, une publicité en couleur

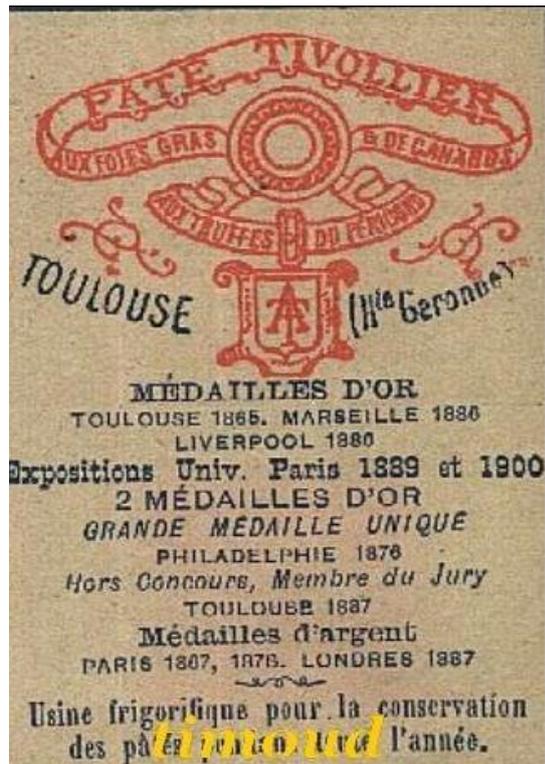
Un autre exemple d'encart publicitaire, déjà cité pour montrer l'utilisation de l'usine frigorifique précédemment dans ce mémoire, pour les pâtés Tivollier montre un registre de communication assez différent.

L'intitulé du pâté Tivollier, aux foies gras de canards, aux truffes du Périgord imite la présentation d'une devise ancienne, voire médiévale, de type banderole ou oriflamme. L'origine Toulousaine est clairement identifiable, en gros caractères, montrant ainsi que cette publicité ne s'adresse plus exclusivement à des habitants de la ville ou de ses environs, ce qui est d'autant plus certain que le département de la Haute Garonne est précisé. La mise en avant de médailles obtenues en Angleterre (Liverpool et Londres) ainsi qu'aux Etats Unis (Philadelphie) montre la volonté de faire reconnaître les pâtés comme des produits à renommée mondiale.

¹⁸² Annuaire de l'armée française 1903 <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208155h/f1948.item.r=Tivollier>, , p. 71.

¹⁸³ Annuaire de l'armée française 1905, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208156w/f1978.item.r=Tivollier>, p.73.

Cet encart¹⁸⁴, également paru en 1902 met en avant les récompenses obtenues lors des participations aux expositions, comme dans de nombreuses autres publicités. Les initiales AT au centre rattachent le produit à Auguste Tivollier, alors que ce dernier a quitté l'entreprise en 1880 et qu'il est décédé en 1882. Cette représentation est une copie exacte de la sculpture figurant au fronton d'une des entrées de l'hôtel de la rue d'Alsace-Lorraine¹⁸⁵. Aucune adresse n'est précisée pour qui souhaite acheter des pâtés ! Seul le nom complet des pâtés est inscrit dans les banderoles.



Encart publicitaire Tivollier, en couleur, 1902.

Cette publicité joue donc sur l'identification des pâtés à un produit traditionnel, de grand luxe, peut être avec une certaine nostalgie des fastes de l'Ancien Régime. Dans le même temps elle montre que l'entreprise participe au mouvement d'internationalisation de la fin du XIX^e siècle.

2 3 1 4 Sur des supports plus pérennes : les annuaires régionaux

L'état de conservation des annuaires toulousains consultés permet de constater qu'un certain nombre de publicités pour la maison Tivollier et ses pâtés figurent dans ces documents. Toutefois il semble que plusieurs soient endommagés et que malheureusement, certaines pages manquent, ne permettant donc pas d'affirmer que l'étude soit exhaustive, d'autant plus que certains exemples figurent sur un dépliant non solidaire de l'annuaire, système très pratique pour que les Toulousains utilisent le plan de leur ville en le prélevant pour s'en servir mais privant les archives dudit document.

¹⁸⁴ L'état actuel des recherches n'a pas permis de trouver le journal dans lequel cette annonce est parue.

¹⁸⁵ Voir photo du fronton de l'hôtel avec le titre de ce document.

Vers 1880 on trouve en fin d'annuaire¹⁸⁶, avec bon nombre d'autres publicités, l'annonce ci-contre. C'est l'hôtel qui est mis en avant mais la « Spécialité des terrines de foies gras aux truffes du Périgord » est clairement lisible.



Annonce Grand Hôtel Tivollier, annuaire Toulouse 1880



Annonce pour les pâtés, annuaire de Toulouse, 1914

Dans l'annuaire de 1914 on trouve, dans le dépliant figurant en fin de volume, l'annonce ci-contre, à côté du plan de Toulouse. Une autre publicité, pour le Grand Hôtel seul est parfois présente sur la même page¹⁸⁷.

Il y est précisé que la fabrication et la vente sont réalisées à l'emplacement de l'ancien hôtel, alors disparu depuis une dizaine d'années, mais auquel les Toulousains sont encore attachés. Là encore ce sont les médailles obtenues lors des diverses expositions internationales qui sont mises en avant. On note bien que les pâtés ne sont plus rattachés à l'hôtel mais que cette activité est bien autonome. L'indication que le propriétaire de cet établissement est Chevalier du Mérite agricole figure également, montrant ainsi la reconnaissance de la qualité des produits de base que sont le foie gras et les truffes. On peut aussi apprendre qu'il est toutefois également possible d'acheter les pâtés au Grand Hôtel de la rue de Metz.

Tous ces exemples montrent qu'Emmanuel sait utiliser ce nouveau média, qu'il comprend l'importance de maintenir un contact avec ses clients actuels et de communiquer également avec une clientèle potentielle. Il met systématiquement en avant les valeurs traditionnelles de l'entreprise.

¹⁸⁶ *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial*, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général Edouard Privat, libraire-éditeur, rue des Tourneurs, 45, Toulouse, 1884.

¹⁸⁷ Voir photo d'une partie du dépliant en annexe n°11.

2 3 2 La participation aux expositions internationales ou universelles

C'est un autre moyen de se faire connaître voire reconnaître. Cette pratique est une des grandes innovations du XIX^e siècle qui rencontre un très grand succès auprès du public qui fréquente en grand nombre ces expositions. Ce sont des manifestations, caractéristiques de cette époque, dont le but principal est la mise en avant des innovations techniques et artistiques.

Un concurrent direct de Tivollier, un des commerçants inscrit dans la catégorie de fabricants de conserves, de 1872 à 1883 mais jamais inscrit dans la catégorie Pâtés de foies gras dans les annuaires toulousains, l'entreprise Albrighi, est toutefois producteur de pâtés de grande qualité puisque en 1868, à l'Exposition de Saragosse, elle est primée pour ses Pâtés de foies de canards conservés en tourtes et en boîtes¹⁸⁸, dans la catégorie Agriculture, catégorie dans laquelle elle obtient une médaille de bronze¹⁸⁹. Peu nombreux sont les produits français primés à cette exposition. Ce beau résultat d'un concurrent toulousain, pour un produit peut-être assez semblable aux Pâtés aux foies gras de canards de sa propre maison a peut-être touché au vif Auguste Tivollier !

2 3 2 1 Un succès à Toulouse dès 1865 pour Tivollier

La première participation attestée à une exposition est celle dans laquelle Auguste Tivollier présente ses produits, à Toulouse en 1865¹⁹⁰ dans l'ancien couvent des Jacobins. Il s'agit d'une manifestation consacrée alors « aux produits des beaux-arts et de l'industrie ». Il y est inscrit comme limonadier et c'est dans la catégorie référencée 886 : conserves alimentaires de toutes sortes, qu'il concourt mais ce sont les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord qui sont en fait présentés. Dans les documents plus tardifs, la

¹⁸⁸ Catalogue des primés à l'exposition de Saragosse en 1868.

¹⁸⁹ Voir annexe n° 12, Récompense de Albrighi à Saragosse en 1868.

¹⁹⁰ Voir annexe n° 13, exposition 1865 à Toulouse.

maison Tivollier rappelle qu'à cette occasion elle a obtenu une médaille d'or. Ce n'est encore toutefois qu'une recherche de reconnaissance locale.

Le Journal illustré de l'Exposition toulousaine publie le 1^{er} octobre 1865 le texte suivant à propos des pâtés exposés pour l'occasion par Auguste Tivollier :

M. Tivollier, le traiteur en vogue dans notre ville, a aussi exposé les produits de sa fabrication (...), devant lesquels on était en quelque sorte obligé de s'arrêter. La vue de ses conserves alimentaires, arrangées avec goût sur les étagères, et l'odeur succulente qui s'en exale (sic), font pêcher par envie¹⁹¹.

2 3 2 2 De très nombreuses récompenses pour les pâtés sur toute la période

On peut dresser le tableau des diverses participations pour lesquelles la maison Tivollier a obtenu des récompenses ou auxquelles elle a participé comme membre du jury. Ce tableau est établi d'une part, à partir des médailles que la maison Tivollier affiche sur ses divers documents à en-tête ou sur ses publicités, et d'autre part, il est complété par les renseignements qu'Emmanuel fournit dans ses « Actes de services¹⁹² », destinés à valider sa promotion dans l'Ordre national de la Légion d'Honneur, en 1910. Les recherches actuelles n'ont pas permis d'établir si l'entreprise participe à d'autres manifestations pour lesquelles elle n'est pas récompensée.

Pour chacune de ces manifestations ce sont bien les pâtés de foie gras qui sont présentés, cette catégorie exacte n'existant pas dans chacun des catalogues des expositions, c'est donc principalement dans la catégorie conserves que figurent les produits de la maison Tivollier. La consultation des catalogues originaux de ces manifestations permet de vérifier les diverses participations présentées ci-après¹⁹³.

¹⁹¹ Journal illustré de l'Exposition toulousaine, 1 octobre 1865, p. 4.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k58195563.item>

¹⁹² Base leonore, <http://www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/pres.htm>

¹⁹³ Voir annexe n°14 catalogue de l'exposition universelle de Paris 1900.

Récompenses obtenues par Tivollier aux expositions internationales de 1865 à 1908		
Date	Lieu	Récompenses et remarques
1865	Toulouse	Médaille d'or dans la catégorie conserves alimentaires de toutes sortes
1867	Paris	Exposition universelle, médaille d'argent, catégorie « Corps alimentaires », classe 70 : « Viandes et poissons », produit : foies de canards ¹⁹⁴
1876	Philadelphie (USA)	Exposition universelle, grande médaille modèle unique avec diplôme médaille d'or, produit : pâtés de foies gras.
1878	Paris	Exposition universelle, médaille d'argent
1886	Marseille	Médaille d'or
1886	Liverpool (Angleterre)	Médaille d'or
1887	Toulouse	Hors concours, membre du jury
1887	Paris	Académie nationale de Paris, médaille d'argent
1887	Londres (Angleterre)	Exposition culinaire, médaille de première classe, d'argent
1889	Paris	Exposition universelle, médaille d'or
1890	Paris	Académie nationale de Paris, médaille d'or et diplôme d'honneur
1890	Bordeaux	Exposition de Bordeaux, grand prix
1891	Moscou (Russie)	Hors concours
1893	Chicago (USA)	Médaille commémorative, hors concours
1894	Lyon	Exposition de Lyon, médaille d'or
1894	Vienne (Autriche)	Médaille d'or
1900	Paris	Exposition universelle, (groupe X, classe 58) : Pâtés de foie gras, de canards aux truffes du Périgord, médaille d'or
1903	Paris	Exposition culinaire de Paris, diplôme d'honneur
1904	Saint Louis (USA)	Exposition universelle, médaille d'or
1905	Liège (Belgique)	Exposition universelle, diplôme d'honneur
1908	Londres (Angleterre)	Diplôme d'honneur
1908	Saragosse (Espagne)	Exposition franco-espagnole, diplôme d'honneur

On observe que les pâtés Tivollier sont ainsi mis en valeur dans de nombreux pays européens proches, mais aussi aux Etats-Unis par trois fois, et même en Russie en 1891.

¹⁹⁴ Source Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international, Exposition universelle de 1867 à Paris. (gallica bnf fr).

Toutefois, Auguste Tivollier ne se déplace pas lui-même pour la participation à certaines de ces manifestations, en particulier à Paris pour l'Exposition universelle de 1867. Dans un courrier du 2 mars 1867¹⁹⁵, il remercie un certain Monsieur Ribot, « d'avoir bien voulu le représenter à l'exposition. », il poursuit en donnant des instructions très précises sur la mise en place du stand. Cette participation semble lui coûter 76,60 francs, « à payer le 10 mars ». Le même jour, il écrit également à Monsieur Mercier, Président Délégué des 70^e et 71^e classes de l'Exposition universelle :

J'ai l'honneur de vous donner le nom et l'adresse de Mr Ribot, propriétaire, rue de Turenne, 76 Paris, que j'ai choisi pour me représenter à l'exposition universelle.¹⁹⁶

Plusieurs lettres concernent alors cette participation et le 7 mars, ce sont deux caisses qui sont remises aux Chemins de fer grande vitesse, à destination de l'Exposition. L'inquiétude d'Auguste Tivollier porte alors sur la chaleur excessive qui nuit à la dégustation des pâtés. Il précise donc que¹⁹⁷ :

Dans le cas où la température serait trop élevée, que l'on ait l'obligeance de les tenir pendant une heure sur de la glace, car les pâtés de foies de canards étant très délicats, cette opération leur fait le plus grand bien.

Ses efforts lui permettent donc d'obtenir une médaille d'agent qui figure sur ses entêtes dès le modèle donné en exemple en 1874.

Emmanuel semble, lui, se déplacer à certaines occasions, en effet, avec un courrier daté du 4 juin 1905¹⁹⁸, il envoie à Monsieur Jules Prevet, Président du comité d'admission de l'exposition de Liège, une photographie pour délivrance de sa carte d'exposant.

En 1889 et en 1900, Emmanuel est Membre du Comité départemental aux Expositions universelles de Paris¹⁹⁹. Il est donc très vraisemblable qu'il se rende sur place à ces deux occasions.

¹⁹⁵ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 2 mars 1867, folio 252

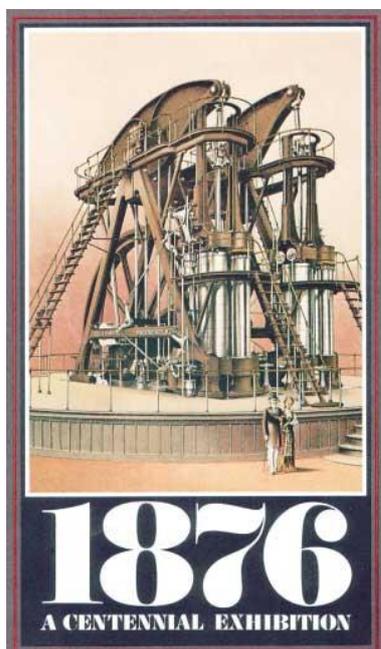
¹⁹⁶ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 2 mars 1867, folio 253

¹⁹⁷ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 7 mars 1867, folio 256

¹⁹⁸ ADHG, cote 8J 126, f°220, au verso..

¹⁹⁹ Etats des Services d'Emmanuel Tivollier, base leonore,
<http://www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/pres.htm>

2 3 2 3 Un voyage aux Etats Unis dès 1876 pour les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes



Affiche de l'Exposition Universelle de Philadelphie 1876

L'Exposition de 1876, quant à elle, est la première exposition universelle organisée aux Etats-Unis. Elle se tient à Philadelphie à l'occasion du centenaire de la Déclaration d'indépendance des Etats-Unis d'Amérique qui avait été signée dans cette même ville le 4 juillet 1776. Le nom complet de l'exposition est alors *International Exhibition of Arts, Manufactures and Products of the Soil and Mine*, ce qui signifie Exposition internationale d'art, d'industrie et de produits du sol et de la mine. On ne s'attend donc guère à y voir participer des pâtés aux foies gras et aux truffes, toulousains. C'est aussi une manifestation très politique qui reflète les rapports diplomatiques et économiques internationaux.

Le rapport officiel français²⁰⁰ souligne les difficultés rencontrées par les exposants nationaux, un voyage difficile et des conditions climatiques déplorable, des emballages qui souffrent... Trente-cinq nations y participent représentées par 30 684 exposants qui reçoivent 13 104 récompenses²⁰¹. Ces dernières sont à l'image des rapports économiques, les Etats-Unis en reçoivent 5 302 et l'Angleterre 1 621 alors que la France ne s'illustre qu'avec près de 700 médailles. Auguste Tivollier, à Toulouse, concourt donc avec des pâtés de foies gras. Une telle entreprise est compliquée, en effet, expédier des pâtés à partir de Toulouse pour les exposer dans une ville du Nord-Est des Etats-Unis, en assurer la conservation, la dégustation et la présentation représente un défi certain pour Auguste Tivollier. Toujours dans ce même rapport officiel, Edouard Martell, parlementaire français et rapporteur de la catégorie Agriculture et Alimentation, précise que :

²⁰⁰ Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r=>

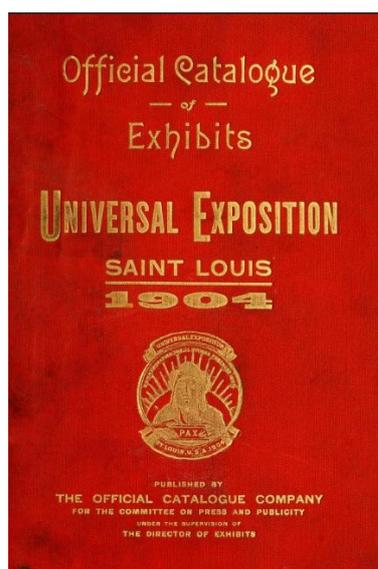
²⁰¹ Chiffres relevés dans http://www.worldfairs.info/expodonnees.php?expo_id=5

Les belles collections de conserves fines de viande et de gibier exposées par le département français ont prouvé que nos fabricants ne pouvaient craindre, pour ces articles de goût, aucune concurrence de l'étranger.²⁰²

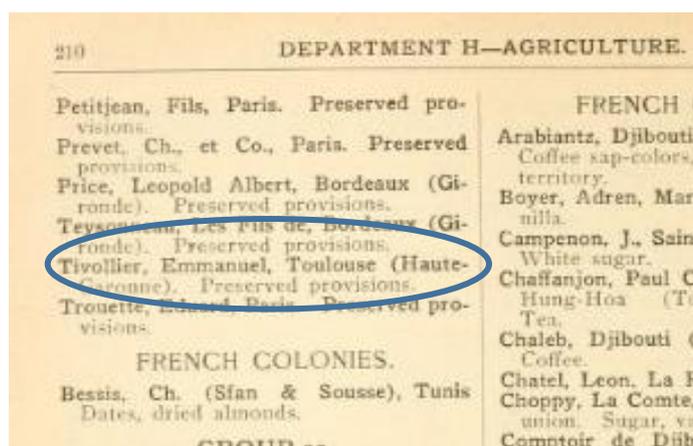
Les produits Tivollier sont probablement directement concernés par cette remarque extrêmement flatteuse, à propos des produits alimentaires français haut de gamme, émanant des plus hautes autorités.

2 3 2 4 La confirmation du succès américain des pâtés Tivollier à Saint Louis en 1904

Emmanuel quant à lui, poursuit cette pratique et c'est, par exemple, encore aux USA, à Saint Louis en 1904, que l'on trouve des pâtés Tivollier. La France investit énormément dans cette manifestation, en effet, le Palais national de la France n'est autre que la reproduction du Grand Trianon de Versailles.



Catalogue officiel Exposition de St Louis, 1904



Inscription de Tivollier à l'exposition de St Louis USA, 1904

Emmanuel Tivollier est présent dans la catégorie conserves de viande, de poisson, de légumes et de fruits avec une quinzaine d'autres exposants français²⁰³ (groupe 89). Il y obtient à cette occasion une médaille d'or.

²⁰² Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r>, pages 575 et 576.

²⁰³ Catalogue général officiel de la section française / Exposition Internationale Universelle de Saint-Louis 1904, M. Vermot Paris, 1904, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k111690n/f497.image> p. 480

Si globalement, plus de 40 % des participants à ces manifestations, reçoivent des médailles, il ne faut pas sous-estimer l'importance de ces récompenses, même si elles peuvent apparaître principalement comme une simple marque de la présence à la manifestation. En effet, à Chicago en 1893, c'est une « médaille commémorative » qui est simplement discernée aux pâtés présentés par Emmanuel Tivollier.

Toutes ces récompenses figurent sur les documents à l'en-tête des établissements Tivollier²⁰⁴ et servent en quelque sorte à garantir la qualité des pâtés vis-à-vis de la clientèle. Cette pratique semble courante puisque l'entreprise parisienne Carnet et Saussier fait également figurer des médailles sur ses documents commerciaux comme on peut le voir dans l'illustration plus haut²⁰⁵, de même que l'établissement toulousain Dubois fils et Cie²⁰⁶.

2 3 3 L'utilisation d'une affiche conçue par un artiste de renom

L'affiche publicitaire est un autre moyen de mettre en avant une entreprise, un produit ou une marque, qui se développe au cours de la période. Cette pratique est utilisée, par exemple, en 1896, par les chaînes de vélo Simpson qui font appel à Toulouse-Lautrec lui-même pour concevoir leur affiche publicitaire. Ces affiches, en couleur, sont souvent de véritables œuvres d'art qui permettent une illustration beaucoup plus visuelle que les annonces publicitaires des journaux, par la taille d'une part et par un graphisme très attractif, d'autre part. C'est la mise au point de la lithographie à partir des années 1820 puis d'un procédé d'impression polychrome, par Jean-Alexis Rouchon en 1845, qui permet la production d'affiches. La lithographie en couleur est introduite en France en 1866 par Jules Cheret. Plusieurs imprimeries spécialisées dans la production de ces affiches se développent alors.

²⁰⁴ Voir illustration

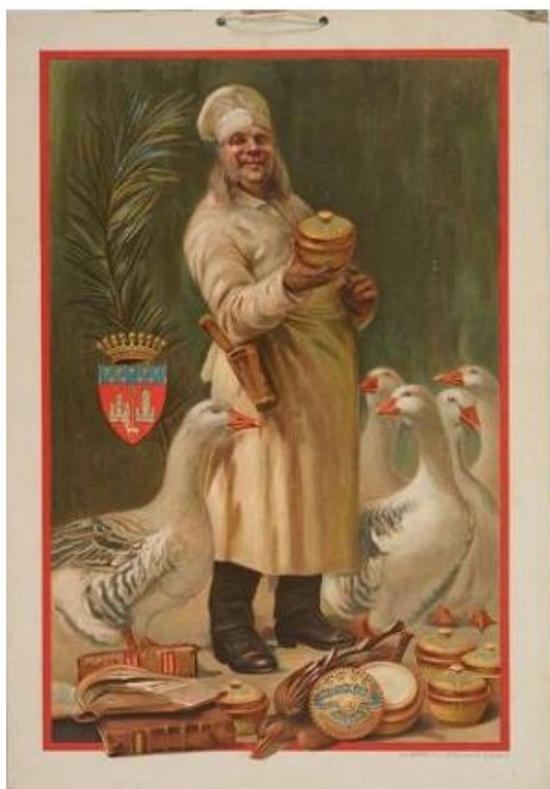
²⁰⁵ Voir illustration

²⁰⁶ Voir illustration

2 3 3 1 Une image très toulousaine

En 1902 Emmanuel Tivollier commande l'affiche représentée ci-dessous. L'état actuel des recherches, ne permet pas d'affirmer si une autre affiche existe, mettant en avant les Pâtés Tivollier. Celle-ci est la seule trouvée lors de ce travail.

Peut-on, à propos de cette dernière, parler de création d'une « image de marque » ? L'étude de cette affiche publicitaire réalisée par l'artiste d'origine catalane Raymond Casas permet peut-être de répondre à cette question.



Carton publicitaire, Pâtés Tivollier, par Ramon Casas, 1902, F. Lauginie, Musée Le Compa, Chartres

Cette affichette de 40 x 60 cm, imprimée sur du carton peut donc être dénommée un carton publicitaire. Elle est destinée à être suspendue sur les lieux de vente au client final, comme l'indique les deux trous percés au sommet, traversés par une ficelle. L'exemplaire présenté ci-contre est conservé à Chartres, au musée Le Compa²⁰⁷. Elle est imprimée à Paris par la société Camis²⁰⁸, installée quai de Jemmapes. C'est un des plus importants imprimeurs lithographes, installé dans la capitale depuis 1890. Il revendique avoir alors les plus grosses machines à imprimer du monde.

Cette imprimerie travaille aussi avec certains des plus grands artistes de l'époque.

Un cuisinier debout, jovial et de corpulence imposante, y est représenté, montrant une terrine en terre cuite, cylindrique, contenant clairement du pâté de foies gras et sur le couvercle de laquelle figure l'inscription « Pâté Tivollier ». D'autres pots semblables sont à ses pieds, partageant le premier plan, à l'extrême gauche avec un ouvrage de Brillat-Savarin et un autre d'Antonin Carême. Le premier auteur vante la truffe dans sa *Physiologie du goût*

²⁰⁷ Musée Le compa, Conservatoire de l'agriculture, Pont de Mainvilliers, 28000 Chartres, numéro d'inventaire 005-02-03.

²⁰⁸ http://data.bnf.fr/14957852/affiches_camis_paris/

et le second est, pour de nombreux historiens, un des personnages à l'origine de la gastronomie moderne. Un troisième livre est ouvert, comme pour montrer qu'une recette est en préparation. Au centre, on distingue à peine un très discret canard mort qui partage ce premier plan mais qui est assez peu mis en avant. Cinq oies, bien vivantes par contre, peut-être les fameuses oies de Toulouse²⁰⁹, ou du moins une allusion à ces dernières, entourent le personnage principal et semblent l'accompagner, voire l'admirer. La partie gauche de l'image est occupée par les armoiries de la ville de Toulouse représentant d'une part l'Eglise, avec l'agneau pascal nimbé qui porte la croix occitane, à sa droite la basilique Saint-Sernin et sa façade à deux portes, surmontée du clocher octogonal et d'autre part, les comtes de Toulouse avec le château narbonnais situé à gauche de la croix occitane. En haut, on trouve des fleurs de lys, symbole du rattachement de la ville à la couronne de France. Une gerbe de palmes surmonte ces armoiries, rappelant les nombreuses récompenses obtenues par la maison Tivollier dans les expositions et foires internationales.

Enfin, les pots de pâtés, dont un seul est mis en avant par le cuisinier font aussi partie du décor, ils n'en sont pas du tout le cœur alors qu'ils doivent être l'objet même de l'affiche, le produit à mettre en avant et à faire acheter.

On remarque enfin, la graisse qui recouvre le pâté lui-même, pour en assurer la conservation.

2 3 3 2 Destinée à des clients connaisseurs

Cette commande de l'entreprise Tivollier est effectuée auprès d'un artiste reconnu, le Catalan Ramon Casas (1866-1932), qui quitte la région de Barcelone et sa Catalogne natale pour s'installer à Montmartre à partir de 1890 où il fréquente le milieu artistique. En 1898 il est l'heureux lauréat du concours de l'affiche publicitaire, avec un travail pour la boisson « *anis del mono* » et, en 1900, il participe à l'Exposition universelle de Paris, exposition à laquelle est également présente la maison Tivollier. En 1902 il produit l'affiche ci-dessus pour ces mêmes Pâtés Tivollier. On peut penser que des recherches approfondies peuvent éventuellement faire état d'une rencontre entre Emmanuel Tivollier et Ramon Casas à l'occasion de cette exposition.

²⁰⁹ Voir illustration en fin de conclusion.

L'analyse un peu plus poussée de ce document permet de décoder une partie de la société toulousaine de l'époque.

D'une part, la représentation du cuisinier s'adresse à cette nouvelle bourgeoisie, désireuse de copier la noblesse d'ancien régime. Avoir un cuisinier dans sa domesticité est un signe de réussite sociale aboutie, bien au-delà de la cuisinière, employée dans la plupart des maisons bourgeoises. Acheter un pâté Tivollier fait donc entrer ce cuisinier chez soi. La clientèle est alors flattée en effet, Alain Drouard, dans son *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*, écrit :

Aux cuisinières la cuisine bourgeoise et de ménage. Aux cuisiniers la haute cuisine, codifiée par Carême au début du XIX^e siècle. L'opposition a été reprise inlassablement tout au long du siècle par les chefs et les cuisiniers eux-mêmes qui expliquèrent à grands renforts d'arguments que les cuisinières étaient seulement capables de faire une cuisine de ménage, sans pouvoir jamais atteindre le niveau de la haute-cuisine qui appartient exclusivement aux chefs²¹⁰.

D'autre part, les ouvrages représentés sur l'affiche sont connus de cette clientèle. Celle-ci est éduquée et flattée de reconnaître ces deux auteurs, l'un Anselme Brillat-Savarin, auteur et célèbre gastronome et l'autre, Carême, fameux pâtissier et « chef des rois ». Jean Castarède précise au sujet de ce dernier :

Grand artisan du foie gras, qu'il souhaitait présenter en majesté, il le déplaça dans l'ordonnance du repas, en le mettant en entrée alors que précédemment, il n'était qu'en entremets.²¹¹

Enfin, les Toulousains du début du XX^e siècle sont tous capables d'identifier les armoiries de la ville et peuvent se sentir fiers de les voir figurer sur une affiche visible de tous.

L'objectif de cette affiche n'est donc pas la marque Tivollier, qui ne figure que très discrètement sur les terrines mais bien plus le lien avec la ville de Toulouse. De plus, la présence des palmes fait allusion aux nombreuses récompenses obtenues par les produits de la maison Tivollier lors des participations à des foires ou des expositions, en France ou à l'étranger. C'est bien davantage le savoir-faire du cuisinier qui est suggéré plutôt que la composition des pâtés elle-même. Il est également possible qu'un certain snobisme entre en jeu dans les achats des pâtés Tivollier, Alain Drouard, toujours lui, affirme :

²¹⁰ Drouard Alain, *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*, CNRS éditions, 15 rue Malebranche, Paris, 2004, p. 25.

²¹¹ Castarède Jean, *Histoire du luxe en France des origines à nos jours*, Eyrolles, Paris, 2007, p.243

La gastronomie s'adresse d'abord aux amphitryons et à ceux qui veulent le devenir comme ces nouveaux riches sans éducation ni manières. Plus qu'un art de faire bonne chère, elle est le moyen d'acquérir et de faire reconnaître son statut social²¹².

L'exemplaire étudié est donc présent sur les lieux de vente des pâtés, il rappelle aux clients les qualités et les succès du produit. La composition de cette affichette suggère aussi les marques de réussite sociale de la bourgeoisie de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e. Ce n'est donc pas une démarche visant à mettre en place une « image de marque » mais plutôt à conforter la clientèle dans un choix déjà effectué. Il s'agit ainsi de fidéliser cette clientèle et d'espérer qu'elle se développe.

C'est donc une véritable mise en scène des pâtés Tivollier que montre cette affiche. Les codes sociaux de la bourgeoisie toulousaine qui y figurent permettent à celle-ci de s'identifier, de se reconnaître, en achetant les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord.

Il semble toutefois peu probable que la recherche d'une véritable image de marque, au sens actuel du terme, soit la volonté d'Emmanuel Tivollier, tant par les publicités que par la présence aux expositions ou par une affiche. Dans son étude²¹³ sur les marques déposées entre 1876 et 1914, en Grande Bretagne, Teresa da Silva-Lopes, Professeur de l'histoire des affaires à l'université de York, montre que le dépôt d'un nom a favorisé un certain nombre de produits, face à la concurrence internationale, en garantissant une provenance en particulier. Cette étude tend à expliquer que cette démarche est à l'origine du maintien de la Grande Bretagne à la première place mondiale pour les biens de consommation. Mais les exemples étudiés portent presque exclusivement sur de grandes entreprises qui ont besoin d'une reconnaissance bien au-delà de leur lieu de fabrication, ce qui ne paraît pas être le cas des pâtés Tivollier.

Les publicités ou l'affiche étudiées plus haut montrent plutôt le désir de s'adresser à une clientèle déjà existante et de conforter une position. Toutefois, l'idée de garantir une provenance, celle d'une fabrication par la maison Tivollier, à Toulouse, semble fonctionner.

²¹² *Op.cit.* p.27.

²¹³ Teresa da Silva Lopes and Paulo Guimaraes, « Trademarks and British Dominance in Consumers Goods », 1876-1914, *The Economic Historic Review*, Vol 67, Issue 3, pp. 793-817, 2014.
http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2464805

3 Succès certain pour les pâtés Tivollier

Grâce en particulier à une recette unique, bien que partiellement inconnue, à une excellente utilisation de techniques perfectionnées au XIX^e siècle, à un usage pertinent de la presse et à une présence régulière dans les Expositions universelles, les pâtés Tivollier connaissent une réussite commerciale considérable. Auguste puis Emmanuel savent prendre des décisions qui génèrent une dynamique de succès et conduisent à une implantation des ventes des pâtés bien au-delà de la région toulousaine. Ce succès, dû pendant vingt-cinq ans à Auguste puis près de trente ans à Emmanuel, a néanmoins traversé quelques périodes difficiles, en particulier lors de la transmission de l'entreprise. Cette troisième partie analyse dans un premier temps, l'évolution de l'entreprise Tivollier de 1854 à 1914 et de la place de l'activité « pâtés » au cours de cette période puis, dans un second temps les difficultés traversées à la suite du départ du fondateur et enfin, l'implantation de la distribution de ce produit bien au-delà de la région toulousaine auprès d'un type de clientèle bien identifiée.

3 1 Un savoir-faire familial qui génère une entreprise aux activités multiples

Bien que les recherches actuelles ne permettent pas de préciser la cause du départ d'Auguste Tivollier de la région grenobloise, on peut affirmer qu'il y exploite un café-restaurant, le Café de Paris, qu'il vient de vendre avant de venir à Toulouse. Il vend le matériel à diverses personnes, sur place à Grenoble. Par exemple, 28 tables à pied en fonte, pour 728 francs à Messieurs Bazin et Tivollier, propriétaires du Café de l'Isère et trois banquettes en velours pour 42 francs à Monsieur Vincent, propriétaire du Café du Palais²¹⁴. De plus, plusieurs documents étudiés montrent un suivi des créances issues de l'ancienne activité. Ainsi, au 30 avril 1854, c'est un total de 14 184 francs qu'il reste à récupérer sur les clients grenoblois. La liste alphabétique de ces clients comporte 203 noms, ce qui correspond

²¹⁴ ADHG, cote 8J 1

à une créance moyenne de plus de 65 francs²¹⁵. En 1859, soit après cinq ans d'exploitation à Toulouse, il reste encore 3 837 francs non encaissés sur ces mêmes créances²¹⁶. Auguste a donc une expérience certaine de l'activité de restaurateur. Il sait l'utiliser à Toulouse pour démarrer son aventure. Auguste et ses successeurs savent ensuite la faire évoluer avec succès en utilisant des innovations techniques récentes, mises au point au cours du XIX^e siècle, et décrites dans la partie précédente.

3 1 1 Un restaurant, un glacier, un hôtel, un café, une fabrique de pâtés

Au cours des quelque soixante ans que couvre cette étude, les activités de l'entreprise Tivollier évoluent. Sous la direction d'Auguste puis d'Emmanuel, des choix sont faits, parfois face à des difficultés particulières, parfois simplement pour profiter d'opportunités qui se présentent.

3 1 1 1 Un début classique dans la tradition familiale

Le 4 mars 1853, Auguste Tivollier, résidant alors à Marseille écrit à un certain Monsieur Carnot : « je viens d'acheter [à Toulouse] un établissement très important²¹⁷ ». Pour cela il emprunte audit Monsieur Carnot la somme de 6 550.80 francs. C'est le début de l'aventure toulousaine d'Auguste Tivollier.

L'établissement Tivollier apparaît alors dans les annuaires dès 1854, d'une part comme limonadier dans la liste alphabétique des "principales adresses de la ville de Toulouse", au 68 rue des Balances dans l'*Annuaire général de la Haute Garonne*, d'Alphonse Bremond²¹⁸ puis en 1856 comme restaurateur dans une des éditions suivantes.

Tant l'édition de 1835 que celle de 1879 des *Dictionnaires de l'Académie française* donnent comme définition du limonadier « Celui, celle qui fait et qui vend de la limonade,

²¹⁵ ADHG, cote 8J 3,

²¹⁶ ADHG, cote 8J 683,

²¹⁷ ADHG, cote 8J 5, folio 3

²¹⁸Bremond Alphonse, *Annuaire général de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial pour l'année 1854*, 3^{ème} année, Imprimerie Gibrac Ouvriers Réunis, Editeurs, 3 rue St Pantaléon, Toulouse, 1854.

de l'orgeat, des liqueurs, du café, du chocolat, des glaces, etc.²¹⁹ ». En ce qui concerne le restaurateur, les mêmes ouvrages précisent : « traiteur chez lequel on trouve à toute heure des aliments dont l'espèce et le prix sont indiqués sur une sorte de pancarte, et qui se servent par portions. *Aller dîner chez le restaurateur. La carte d'un restaurateur.* » Ces diverses activités, tenues dans le même local de la rue des Balances, en plein centre-ville, sont bien la suite logique de celles exercées à Grenoble

3 1 1 2 Une diversification puis un recentrage bien choisis

Le schéma ci-après montre les diverses activités exercées par la maison Tivollier sur la période étudiée. De 1854 à 1879, les activités sont situées rue des Balances mais figurent à l'adresse du 68 place du Capitole dans les annuaires, l'établissement faisant l'angle entre la place et la rue. Cette dernière adresse est en effet plus parlante, plus commerciale et plus facilement reconnaissable pour la clientèle tant locale que plus lointaine. Le Capitole et la Place du Capitole sont effectivement des lieux intimement liés à l'identification de la ville de Toulouse. Tout le monde connaît la place du Capitole !

Quelques années plus tard, Auguste décide de la construction d'un hôtel rue d'Alsace-Lorraine. Celle-ci débute en 1872, les travaux se terminent en 1876 et le transfert complet des activités est totalement terminé avant 1879. Le magasin et le restaurant de la place du Capitole, ou plus exactement de la rue des Balances, sont totalement abandonnés. Toulouse est alors en pleine transformation. La rue d'Alsace-Lorraine traverse la ville du nord au sud, coupant à travers les vieux quartiers. De grands travaux d'aménagement et de modernisation du centre urbain sont déjà bien engagés à cette époque. L'hôtel construit par Auguste est d'un luxe encore inconnu à Toulouse, son architecture marque le nouveau visage de l'urbanisme. Isidore Villamur en réalise les plans selon un modèle haussmannien. La fabrication des pâtés est installée au sous-sol de l'hôtel et la boutique jouxte l'entrée de ce dernier. L'hôtel est une « Maison de 1^{er} ordre » comme le précise l'en-tête des documents commerciaux²²⁰. On y reçoit des hôtes illustres, Auguste Tivollier dit lui-même « nous recevons les princes et les princesses, les ducs et les duchesses, des marquis, des comtes, en

²¹⁹Classiques Garnier numérisés, <https://www-classiques--garnier-com.nomade.univ-tlse2.fr/numerique-bases/index.php?module=App&action=FrameMain>

²²⁰ Voir photo, en-tête de l'Hôtel Tivollier, annexe n°15.

un mot les gens du meilleur monde²²¹ ». Même si l'exagération est certaine, on peut noter là une fascination et une admiration évidente pour la noblesse, de la part de cette nouvelle bourgeoisie de commerce et d'affaires qui se développe durant toute cette période du XIX^e siècle et qui est en train de prendre le pouvoir économique. L'étude du premier livre de police²²² qui correspond à l'ouverture de l'hôtel au printemps 1876 montre effectivement que le 2 octobre, le Marquis de Sufren est inscrit à l'hôtel, le 4 avril de l'année suivante c'est le Baron de Maillau qui est reçu et le 7 mai le Duc Lakoiaz de Balzen arrive rue d'Alsace-Lorraine pour y séjourner.

En 1904, Emmanuel s'associe avec le Grand-Hôtel qui devient Grand-Hôtel et Tivollier réunis, il apporte la clientèle du restaurant et de son hôtel ainsi que son savoir-faire. Installé rue de Metz, grande voie est-ouest récemment percée à travers la ville, cet édifice marque le paysage par son aspect imposant²²³.

L'hôtel Tivollier, à la grande émotion des toulousains, qui s'en souviennent encore, disparaît pour se fondre avec le Grand Hôtel, fondé depuis deux ans rue de Metz²²⁴ (...). Les Tivollier ne gardèrent que le magasin de vente des pâtés²²⁵.

Pour Marie-Claire Lacaze²²⁶, c'est le ralliement d'Emmanuel Tivollier à la Société anonyme du Grand Hôtel qui garantit le succès de l'entreprise, en apportant sa clientèle issue de la « bonne société ».

Toutes ces activités, celles qui figurent dans les annuaires tout au moins, ont pour origine l'expérience d'Auguste en matière de café-restaurant, avant son arrivée à Toulouse en 1853. La diversification vers un hôtel de catégorie supérieure et la construction spectaculaire de cet hôtel en plein centre-ville, lui-même en pleine mutation, est une idée de génie qui donne au nom de Tivollier un éclat important, grâce au grand nombre de voyageurs qui s'y arrêtent et à qui on propose systématiquement de goûter aux pâtés de foies gras de canard et aux truffes du Périgord, cette spécialité de la maison comme le précise un des en-têtes de l'hôtel²²⁷.

²²¹ ADHG 8J 13, lettre du 17 juillet 1876.

²²² ADHG 8J 441, livre de police 1876-1877.

²²³ Voir photo Grand Hôtel, en annexe n°16.

²²⁴ L'autre des grandes avenues qui « aère » la circulation à Toulouse dans le cadre des grands travaux de la fin du XIX^e siècle, perpendiculaire à la rue d'Alsace-Lorraine.

²²⁵ Blaquièrre Henri, Directeur des services d'Archives de la Haute-Garonne, avertissement du fonds Tivollier, 1961.

²²⁶ Lacaze Marie-Claire, *La maison Tivollier, 1853-1904*, Toulouse, Université de Toulouse-Le Mirail, 1964.

²²⁷ Voir l'étude et les illustrations des en-têtes dans la deuxième partie (réf. 2 1 2 1).

Activités de la maison Tivollier de 1854 à 1914						
Par ordre d'apparition dans les annuaires de la ville de Toulouse						
Années	limonadier	café-restaurant	glacier	fabricant de conserves	pâtés de foie gras	hôtel
1854 à 1856	■					
1857	■	■				
1858 à 1860	■	■				
1861 à 1865	■	■	■			
1866 à 1878	■	■	■	■		
1879	■	■	■	■	■	
1880 à 1895	■	■	■	■	■	■
1896 à 1903	■	■	■	■	■	■
1904	■	■	■	■	■	■
1905 à 1914	■	■	■	■	■	■

Construction de l'hôtel de la rue d'Alsace-Lorraine

Apport des activités d'hôtel et de restaurant au Grand-Hôtel, rue de Metz

On peut voir sur le schéma ci-dessus que la maison Tivollier apparaît dans les conserves alimentaires en 1866, or, cette catégorie existe déjà depuis 1859²²⁸ à Toulouse dans l'annuaire d'Alphonse Brémond avec alors, deux producteurs seulement, Portes, rue de la Pomme et Salles, au 20 rue d'Aubuisson. Il semble qu'Auguste n'a donc pas souhaité apparaître trop tôt dans cette catégorie.

²²⁸ *Annuaire général de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial pour l'année 1858* Subventionné par le Conseil Général, Alphonse Brémond (7ème année), Imprimerie Lamarque et Rives, Editeurs, 9 rue Tripière Toulouse, 1859.

Il faut noter également que, jusqu'en 1904, toutes les activités sont réunies en un même local, dans un premier temps au 68, place du Capitole, de 1854 à 1879, puis au 33, rue d'Alsace-Lorraine, par la suite. Après 1904, l'activité de fabrication des pâtés reste à cette dernière adresse mais la vente apparaît également à l'adresse du Grand Hôtel rue de Metz. On peut penser que cette multiplicité de présence dans les annuaires est une décision stratégique qui permet à l'entreprise Tivollier de figurer plusieurs fois dans un même document et de multiplier ainsi la probabilité d'être vue par des clients potentiels. C'est une opération de communication commerciale et de visibilité.

3 1 2 L'émancipation des pâtés de foie gras au sein des activités des établissements Tivollier

Parmi toutes les activités des établissements Tivollier, les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord ont une place très particulière. D'un produit vendu parmi de très nombreux autres, parfois fort différents comme les glaces ou les sorbets, les pâtés deviennent un produit unique, dont la fabrication et la vente demeurent les seules activités du magasin 33, rue d'Alsace-Lorraine, avec dans une très faible mesure, la vente de vins et liqueurs.

3 1 2 1 Une identification du produit dès l'origine

Rien dans les recherches actuelles ne laisse prévoir qu'Auguste Tivollier a dans l'idée de spécialiser une partie des activités de son entreprise toulousaine dans la production des pâtés au foie gras de canard quand il s'installe à Toulouse en 1853. Toutefois, dès 1857, soit très peu de temps après son arrivée, les documents internes de son entreprise montrent qu'un calcul du coût des pâtés²²⁹ est effectué, en dehors de sa comptabilité classique. Ce calcul n'apparaît certes pas comme fondamental car il figure, comme déjà indiqué précédemment, sur les trois premières pages d'un petit carnet dédié ensuite exclusivement à l'enregistrement de dépenses de blanchisserie. On peut cependant noter qu'il s'agit d'un document établi *a*

²²⁹ Voir annexe n°5, Dépenses faites pour les pâtés de foies. 1857.

posteriori car écrit d'une seule traite et d'une seule main pour toute la période hivernale de 1856-1857. Comme il a été précisé dans la première partie, le montant total calculé pour ces dépenses s'élève, dans le document étudié, alors à 3 272.50 francs. Le montant estimé des recettes correspondantes est alors de 5 500 francs mais n'est jamais communiqué dans les documents commerciaux consultés.

3 1 2 2 Une identification de l'activité de fabrication des pâtés plus tardive

La « fabrique de pâtés » est, quant à elle, identifiée à part dans le contrat du 27 décembre 1879 qui crée la société liant les deux fils aînés d'Auguste et à laquelle celui-ci confie la gestion de l'ensemble des affaires. Jean et Emmanuel sont désormais ensemble à la tête de l'entreprise. Ils en assurent la gestion mais ne sont pas propriétaires des locaux.

Les recherches actuelles permettent d'avoir accès à un autre document déjà étudié, établi pour la saison 1881-1882, qui fournit également un calcul du coût de production des pâtés²³⁰. Ce calcul est réalisé alors qu'Auguste est encore vivant mais s'est déjà complètement retiré des affaires. Le montant total de ce coût s'élève à 46 230.50 francs, soit près de quatorze fois plus qu'en 1857. En ce qui concerne les truffes, pour lesquelles les poids achetés sont donnés dans les deux documents, c'est cinq fois plus de truffes qui ont servi à la production des pâtés entre 1857 et 1881 ces quantités passant de 51 kg à 228.45 kg. Les renseignements fournis par ces deux documents ne permettent guère d'aller plus loin dans une analyse de l'évolution des montants dépensés et encaissés dans l'activité « pâtés ». Les données ne sont en effet, ni homogènes ni assez complètes.

Une étape suivante est franchie au cours des années 1880-1887 puisque le livre de caisse de l'entreprise²³¹ indique alors systématiquement les recettes provenant de l'activité « pâtés ». Il faut noter que ces montants ne fournissent probablement que les encaissements des ventes de pâtés directement à la clientèle et ne comprennent pas les pâtés consommés dans le restaurant. Or, la plupart des menus proposés dans ce dernier incluent des pâtés de foie gras. On peut toutefois en conclure que cette activité est dorénavant bien identifiée dans la comptabilité quotidienne et non plus dans un simple récapitulatif annuel des coûts qu'elle engendre.

²³⁰ Voir annexe n°17, Récapitulation de la fabrication des Pâtés 1881 1882

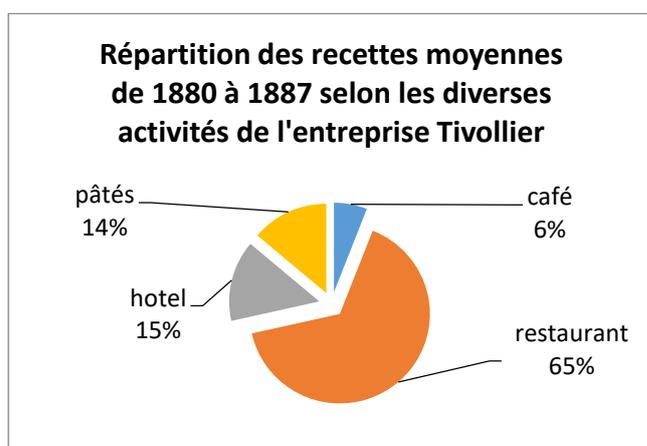
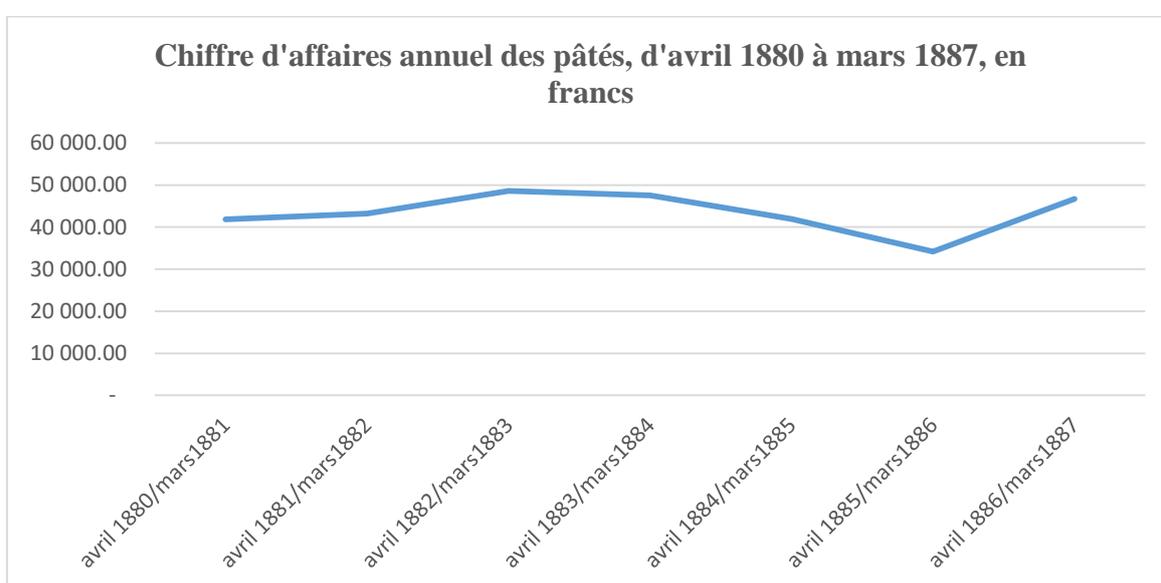
²³¹ ADHG, cote 8J 182, caisse Tivollier 1880 1887

La part des pâtés dans les recettes totales enregistrées varie en cours d'année avec la saisonnalité du produit, de manière à peu près constante sur la période couverte par l'ensemble du livre de caisse.

1880		Recettes		Dépenses		
Janvier	15035.25	58551.40		15064.30	41306.85	
Février	32513.50			11454.20		
Mars	21002.65			13002.35		
	Café	Restaurant	Hotel	Pâtés	Recettes	Dépenses
Jan	2346.85	11805.20	3340.10	2278.80	24415.50	14446.40
Fév	357.55	16257.55	3995	1612.55	24916.50	17441.50
Mars	625.80	13569.35	3503.70	1649.55	21499.90	19350.55
Avr	4845.80	17526.35	3528.50	480.80	36691.65	19354.95
Mai	293.85	12941.35	4139.25	951.75	27282.65	19407.95
Juin	2278.30	14998.45	4161.85	1072.45	22768.25	13223.70
Juillet	1887.50	19790.65	4090.25	1204.35	26633.35	13777.55
Août	2059.65	12489.50	4834.85	1504.05	28882.65	22902.50
Sept	1947.60	14680.85	4332.70	4364.85	38331.50	28566.4
Oct	1643.80	14316.95	4770.	11428.40	30378.95	38256.60
Nov	1430.75	16193.40	3863.25	1121.90	28112.25	27436.05
Déc	1511.05	14074.35	3135.	5465.70	34296.40	14043.26
Total	27408.750	194653.190	45092.65	41881.75	371359.25	329142.05

Récapitulatif caisse Tivollier 1880-1881

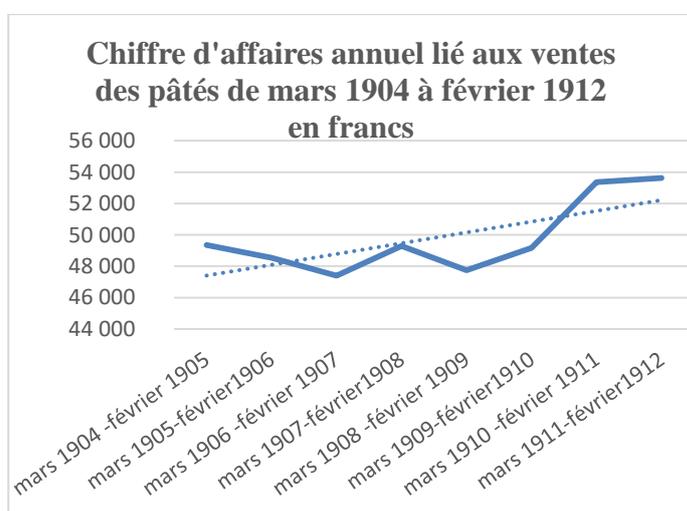
On peut étudier le chiffre d'affaires généré par les pâtés seuls sur la période d'avril 1880 à mars 1887. La moyenne annuelle se monte à 43 439 francs.



Sur l'ensemble de la période correspondant à ce même document, les pâtés vendus seuls représentent entre 11% et 15 % de l'ensemble des recettes. Les dépenses étant présentées globalement, aucun calcul de rentabilité ne peut être effectué.

3 1 2 3 Vers une autonomie totale à partir de 1904

Une dernière étape dans l'émancipation de l'activité des pâtés de foie gras est franchie en 1904 quand Emmanuel Tivollier apporte les activités d'hôtellerie et de restauration au Grand Hôtel, ouvert depuis 1902 rue de Metz, avec lequel il s'associe. Il décide de garder la fabrique de pâtés seule ainsi que le magasin de vente correspondant, au 33, rue d'Alsace-Lorraine. Le schéma présenté plus haut²³² permet de visualiser cette autonomie. L'émancipation est alors totale. Toutefois, une partie importante de la production de cette fabrique de pâtés est vendue au Grand Hôtel, cette spécialité figurant alors presque systématiquement dans tous les menus proposés dans le restaurant attaché à cet établissement de la rue de Metz.



Le livre des recettes et des dépenses²³³ tenu pour le magasin permet d'établir le tableau de l'évolution de l'activité des pâtés de mars 1904 à février 1912. Ce sont les huit premières années d'activité totalement autonome de la manufacture de pâtés. Ce début semble un peu difficile mais la progression s'affirme à partir de 1910.

Sur cette période, la progression totale est d'environ 8 %, pour un chiffre d'affaires annuel moyen de 49 800 francs. Ces montants incluent les pâtés consommés dans le restaurant du Grand Hôtel de la rue de Metz ainsi que ceux vendus en ce même endroit. Ainsi, de décembre 1904 à septembre 1905, soit pour 10 mois, le Grand-Hôtel a été facturé pour 8 982.25 francs²³⁴. Les paiements doivent être régulièrement demandés pour être honorés.

²³² Voir Les activités de la maison Tivollier de 1854 à 1914, par ordre d'apparition dans les annuaires de la ville de Toulouse.

²³³ ADHG, cote 8J 589, recettes et dépenses de mars 1904 à mars 1912.

²³⁴ ADHG, cote 8J 126, lettres d'Emmanuel Tivollier de mars 1905 à novembre 1905, f° 406 à 413.

3 2 Mais une transmission difficile de l'entreprise

Comme beaucoup, cette entreprise familiale doit énormément à la personnalité de son fondateur, Auguste Tivollier. Celui-ci semble avoir malheureusement des problèmes de santé alors que l'hôtel de la rue d'Alsace Lorraine vient d'être terminé et mis en fonctionnement. Il prend donc la décision de se retirer en 1879. Le problème de la transmission de son entreprise florissante se pose donc.

3 2 1 Après vingt-cinq ans d'activité à Toulouse, Auguste se retire

Alors que l'hôtel fait l'admiration des Toulousains et des voyageurs, Auguste Tivollier se sent probablement plus fragile. Avec son épouse, ils décident de transmettre l'entreprise et de conserver le bâtiment.

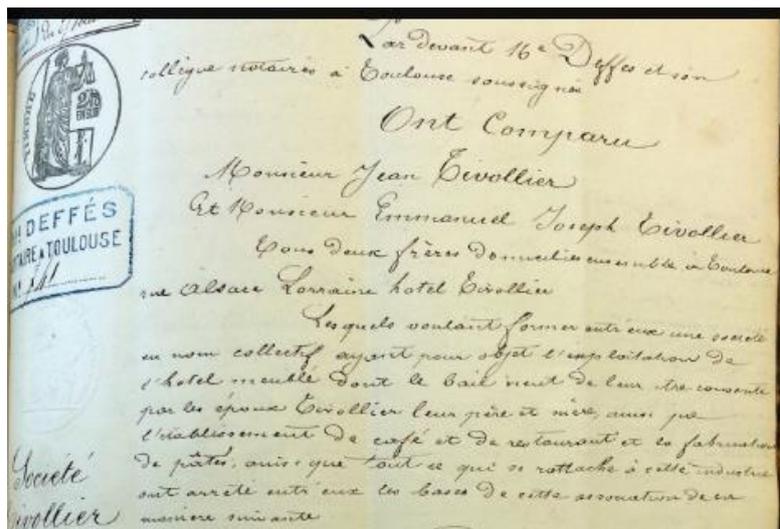
3 2 1 1 *Des circonstances particulières liées au départ du fondateur*

En 1879, Auguste a alors 63 ans. Il souhaite se retirer des affaires et décide de confier l'entreprise à ses deux fils Jean, l'aîné, et Emmanuel. Pour cela, deux actes²³⁵ sont passés devant Maître Deffes, notaire à Toulouse. Il s'agit d'une part de la création d'une société en nom collectif entre les deux frères et d'autre part d'un bail à loyer entre les époux Tivollier d'une part et Jean et Emmanuel de l'autre.

²³⁵ ADHG, cote 3E 41888, minutes du notaire B. Deffes du 27 décembre 1879.

L'acte de constitution de la société est relativement simple mais plusieurs points sont à signaler.

Si Emmanuel apporte 50 000 francs, dont des intérêts à 5 % sont prélevés sur les dépenses de la société, son frère Jean n'apporte que 25 000 francs, somme qu'il



Acte de constitution de la SNC, 29 décembre 1879, extrait.

doit porter au double lors de son éventuel mariage.

Ce déséquilibre initial est porteur de risques de litige, tout au moins de discussion, entre les deux frères. De plus, du fait de la nature juridique de la société, Jean et Emmanuel sont solidaires dans celle-ci, ce qui signifie qu'ils sont, chacun, responsables de la totalité des dettes que l'entreprise peut contracter, même si ces dettes sont de la responsabilité d'un seul d'entre eux. Cette solidarité juridique est évidemment faite pour protéger les débiteurs mais peut aussi être source de relations difficiles entre les deux frères.

L'avantage principal de cette structure est l'impossibilité d'achat partiel par des tiers, il faut en effet l'unanimité des associés pour toute cession de parts. Le maintien de l'exploitation de l'entreprise dans la famille Tivollier est ainsi assuré.

L'acte de bail à loyer, quant à lui, est signé le même jour, à savoir le 27 décembre 1879 et il a pour but la cession, par les époux Tivollier, Auguste et sa femme, des activités de l'hôtel meublé, du café et du restaurant et de la fabrique de pâtés « ainsi que tout le matériel et objets mobiliers ainsi que toute l'argenterie, linge et enfin les ustensiles de toute sorte servant à l'exploitation de leur industrie. »

Ce bail est conclu pour dix années consécutives avec renouvellement possible. Le fait que les époux Tivollier se réservent la propriété de l'immeuble qui habite toutes ces activités au 33, rue d'Alsace-Lorraine, n'est pas un problème en soi mais certaines conditions dudit bail peuvent se révéler causes de difficultés futures. En effet, le nom de l'hôtel ne doit pas être modifié et Auguste et son épouse se réservent « le droit de vérifier et examiner chaque fois qu'ils le jugeront à propos l'état des objets compris dans le présent bail. » Le montant du loyer que perçoivent Auguste et son épouse est fixé à 35 000 francs par an et

tout défaut de paiement entraîne automatiquement la résiliation de plein droit du bail. Il est probable qu'Auguste, face aux problèmes de santé qui motivent son retrait de l'affaire, souhaite assurer à sa femme une rente suffisante lui permettant un train de vie agréable.

Jean et Emmanuel sont véritablement liés, voire ligotés, par les termes du bail qui leur laissent fort peu de liberté.

Auguste décède effectivement peu de temps après, le 28 août 1882. Il n'a rédigé aucun testament et ses sept enfants héritent donc à parts égales des biens dont il est propriétaire, y compris donc de l'hôtel de la rue d'Alsace-Lorraine. C'est une succession d'un montant très élevé mais qui peut s'avérer porteuse de difficultés.

3 2 1 2 La rupture consommée des dirigeants qui lui succèdent

Le 1^{er} janvier 1885, la Société en nom collectif qui lie Jean et Emmanuel est dissoute et Jean quitte la gestion de l'entreprise²³⁶, laissant son frère Emmanuel, alors âgé de 35 ans, seul à la tête des affaires. Une lettre circulaire, signée Tivollier frères, destinée aux divers partenaires de l'entreprise, y compris les clients, précise :

L'un de nous, Monsieur Emmanuel Tivollier reste seul à la tête de la maison et est chargé de la liquidation.

Nous espérons, Monsieur, que vous voudrez bien reporter sur lui la confiance dont vous nous avez toujours honorés.

Le livre de caisse²³⁷ qui couvre la période de 1880 à 1887 et qui permet l'analyse suivante, fait apparaître la disparition progressive de l'entité « Tivollier frères » pour ne laisser subsister définitivement qu'Emmanuel Tivollier à partir du milieu de l'année 1886.

²³⁶ Voir la lettre circulaire adressée à cette occasion en annexe n° 18.

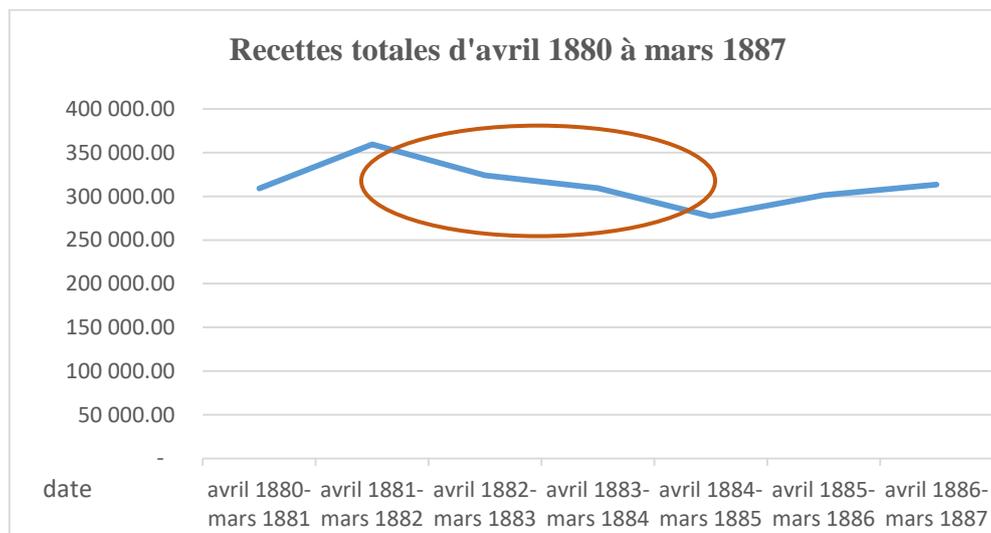
²³⁷ ADHG, cote 8J 182

Récapitulatif Recettes et Dépenses de Mars 1885 à fin Mars 1886											
	Recettes Emmanuel francs	Dépenses Emmanuel francs	Dépenses Emmanuel francs	Café	Restaurant	Hôtel	Frais	Recettes Emmanuel francs		Recettes Emmanuel francs	
1885											
Avril	9 915 75	8 225 70	11 848 40	10 36 50	14 711 95	2 574 70	16 99 35	19 923 50			
Mai	5 640 90	2 425 80	22 002 50	19 50 55	22 348 "	5 711 45	11 79 25	31 329 25			
Juin	4 241 35	1 114 30	19 433 25	10 94 60	17 075 30	3 365 75	6 68 20	22 243 25			
Juillet	11 31 45	5 888 50	37 281 30	2 440 30	23 625 40	4 486 "	6 24 25	31 235 95			
Août	4 58 70	1 500 "	16 055 05	13 86 25	14 650 65	3 063 50	5 79 75	19 680 75			
Sept. 1885	62 "	2 58 50	20 430 "	12 29 "	18 705 40	3 328 25	7 76 30	24 029 95			
Octob. 1885	9 58 20	1 162 65	23 369 75	12 75 55	16 090 20	7 647 "	6 43 75	25 656 50			
Nov. 1885	16 58 "	"	27 256 35	14 70 25	15 208 60	3 081 45	19 15 90	21 676 20			
Déc. 1885	3 691 55	"	39 516 75	12 66 05	18 684 25	3 670 45	8 21 20	32 038 95			
1886											
Janvier	1 001 20	"	47 934 90	10 45 75	13 691 90	2 145 "	8 21 35	27 099 "			
Février	43 "	1 291 "	32 443 70	12 12 20	13 876 30	3 258 75	4 928 25	23 231 50			
Mars	116 "	"	17 846 90	11 86 65	14 309 70	3 179 80	4 668 20	23 344 95			
Total	29 618 10	21 244 45	312 410 25	16 591 25	205 346 65	45 512 10	34 222 35	301 560 35			

Recettes et dépenses pour 1885-1886

Pour la saison 1885-1886, les recettes affectées à la SNC ne sont plus que de 29 618.10 francs (première colonne) alors que 301 560.55 francs sont attachés à Emmanuel seul (dernière colonne).

Il a donc fallu près de six ans pour que l'entreprise change véritablement de dirigeant. Cette période de transition génère des difficultés pour l'entreprise ainsi que le montre l'évolution du chiffre d'affaires au cours de la période, représentée dans le graphique ci-dessous.



Trois années de baisse consécutives sont enregistrées entre avril 1882 et mars 1885. Les deux années de croissance qui suivent ne permettent toutefois pas de retrouver le niveau d'activité de 1880. Le schéma ci-dessus permet de voir clairement cette période de transmission difficile de l'entreprise. Bien qu'aucun document, dans l'état actuel des recherches, ne témoigne de relations délicates entre les deux frères, il est possible d'envisager cet aspect du problème.

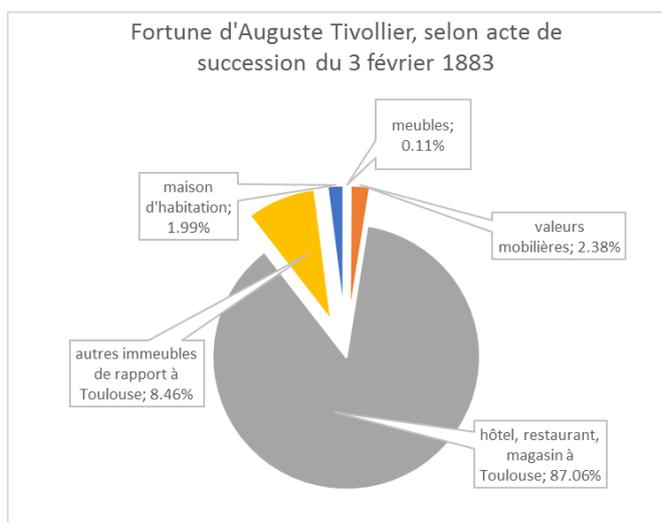
3 2 2 Un ensemble peu équilibré, parfois fragile et difficile à gérer

D'autres difficultés apparaissent à l'étude de certains documents. La fortune que lègue Auguste à ses enfants est principalement immobilière. N'ayant pas laissé de testament, il laisse cette fortune en indivision entre tous ses successeurs, cette situation peut alors être aussi source de problèmes.

3 2 2 1 La fortune que lègue Auguste, urbaine, professionnelle et immobilière

Une analyse de la structure de la fortune réalisée par Auguste à Toulouse, complétée par une comparaison avec la situation d'autres patrimoines à la même époque permet de mieux comprendre la situation de l'entreprise Tivollier.

Après son décès en 1882, la déclaration de succession faite par son fils Jean devant Maître Deffes, notaire à Toulouse de 1877 à 1886, montre qu'Auguste Tivollier détient une fortune totale de plus de 800 000 francs, répartie comme le montre le graphique ci-contre²³⁸.



La part de l'immobilier professionnel représente donc la majeure partie de ses avoirs. La composition du reste de cette fortune nécessite plusieurs remarques. D'une part, on trouve, des investissements en valeurs mobilières qui correspondent à des parts dans des industries locales, une imprimerie à Fenouillet pour 10 000 francs et un moulin à Toulouse pour 6 000 francs. On ne voit pas alors trace des parts dans la société du Canal du Suez dans laquelle il a investi en 1856. Les a-t-il revendues ? Une créance de 3 000 francs complète les valeurs mobilières, créance sur M. François dit Gabriel Thurioz et Madame Joséphine Maleurt, son épouse, demeurant à Balma. Cette créance résulte d'un acte passé devant Maître

²³⁸ ADGH, cote WQ 7425, n° 102, Succession directe de Tivollier Auguste, décédé le 28 août 1882.

Laffont, notaire à Toulouse, le 23 décembre 1880²³⁹. Il s'agit en fait d'une créance datant de 1875 de 5 000 francs que détient une certaine Madame Joséphine Larrieu, veuve, demeurant à Toulouse, dont le solde de 3 000 francs est transféré par cet acte à Auguste Tivollier avec une exigibilité à 5 ans et portant intérêt à 5 %. Auguste Tivollier figure dans cet acte comme propriétaire et ancien négociant.

Il faut noter le mode d'évaluation particulier des biens immobiliers : la valeur locative annuelle est multipliée par vingt, soit une estimation d'une rentabilité de 5 %. C'est donc le rôle fondamental de la rente dans le fonctionnement de la société, à cette époque de la seconde moitié du XIX^e siècle, qui est illustré ici. La valeur d'un bien n'est pas calculée en fonction d'un prix d'achat ou de vente mais de son aptitude à générer un loyer (une rente). Ainsi, le montant de l'immeuble qui abrite l'hôtel, le restaurant et la fabrique de pâtés, correspond au montant du loyer qui est décidé dans l'acte de bail signé devant Maître Deffes, le 27 décembre 1879, soit 35 000 francs par an (35 000 x 20 = 700 000). On estime donc que la rentabilité de tous les biens immobiliers est de 5 % en moyenne par an.

Comme il a été signalé plus haut, la « fabrique de pâtés » est bien spécifiée dans la description de l'immeuble situé à l'angle de la rue Alsace-Lorraine et de la rue Baour-Lormian, immeuble qui abrite alors également l'hôtel et le restaurant.

L'enquête²⁴⁰ dirigée par Adeline Daumard, sous l'initiative et la direction d'Ernest Labrousse, avec l'appui « constant, efficace et décisif » de Fernand Braudel fournit les données chiffrées utilisées pour les comparaisons et les analyses qui suivent.

Fortune d'Auguste Tivollier, comparée à la moyenne des fortunes successorales toulousaines			
	Total en francs	Part des meubles	Part des immeubles
Fortunes privées moyennes à Toulouse en 1869, date de l'étude la plus proche de la date du décès d'Auguste	22 568	47.48 %	52.52 %
Fortune d'Auguste Tivollier déclarée à son décès.	804 002	2 %	98 %

La fortune d'Auguste est donc plus de 36 fois plus importante que la fortune moyenne déclarée à Toulouse. Sa structure est très éloignée de la structure moyenne des patrimoines

²³⁹ ADHG, cote 3 E 29203, acte Laffont du 23 décembre 1880.

²⁴⁰ Adeline Daumard, *Les fortunes françaises au XIX^e siècle, Enquête sur la répartition et la composition des capitaux privés à Paris, Lyon, Lille, Bordeaux et Toulouse* d'après l'enregistrement des déclarations de succession, Ecole pratique des Hautes Etudes, Paris, Mouton, La Haye, 1973.

déclarés mais il faut reconnaître que la valeur des biens immobiliers, et des terres en particulier, est généralement très sous-évaluée. En 1911, seule date disponible dans cette étude, 8 % des fortunes seulement dépassent 500 000 francs, aucune n’atteignant le million de francs à Toulouse.

En ce qui concerne la répartition de cette fortune successorale, la famille Tivollier possède donc des immeubles pour une part beaucoup plus importante que la moyenne. La valeur seule de l’hôtel de la rue d’Alsace-Lorraine construit, on le rappelle, à partir de 1873 par Auguste Tivollier et loué pour 35 000 francs par an à ses deux fils qui exploitent l’hôtel, le restaurant et la fabrique de pâtés, est donc considérable. Il est vrai que ce bâtiment est récemment terminé dans un emplacement spectaculaire de la ville²⁴¹.

Pour Toulouse, dans la partie rédigée par M. Godechot, M. Sentou et Melle Gaston, l’enquête précise que « la grande caractéristique de la période étudiée reste la concentration des fortunes entre quelques mains²⁴²», 2 % de la population détenant 42 % des fortunes totales. Cette fortune qui s’élève, précisons-le, à 804 002 francs, place Auguste Tivollier parmi les plus riches toulousains.

Fortunes successorales moyennes dans cinq villes françaises en 1911					
Ville	Paris	Lyon	Bordeaux	Toulouse	Lille
Montant en francs	191 666	57 685	96 321	23 410	142 330

Il faut donc aussi noter que les valeurs relevées dans cette étude situent les fortunes moyennes des Toulousains loin derrière celles des Bordelais, des Lillois ou des Lyonnais, les Parisiens détenant, de loin, les plus grosses fortunes.

La part importante des biens immobiliers dans le patrimoine d’Auguste est cause d’un déséquilibre certain, d’une part la part excessive de l’immeuble de la rue d’Alsace-Lorraine rend tout partage impossible et d’autre part, il est possible que trop peu de liquidités soient disponibles pour assurer facilement la gestion de ces biens.

Toutefois, à un moment où, selon J.M. Olivier, dans la *Nouvelle histoire de Toulouse*, « la terre reste un investissement privilégié²⁴³», la fortune d’Auguste Tivollier correspond bien à un « esprit d’entreprise (...) fondé sur la valorisation des savoir-faire artisanaux. »

²⁴¹ Voir annexe n° 15 Gravure de l’hôtel Tivollier.

²⁴² *Op. cit.* p. 568

²⁴³ Taillefer Michel, *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002, p. 234.

3 2 2 2 *Un héritage difficile à gérer*

Emmanuel gère donc seul l'entreprise à partir de 1885, il a néanmoins des comptes à rendre aux autres membres de sa famille, compte tenu du règlement successoral.

Une première difficulté apparaît dans la gestion d'un immeuble à Constantine en Algérie. Cet immeuble ne figure pas dans la succession d'Auguste mais il est clair que tous ses enfants sont propriétaires, ensemble, dudit immeuble. Est-il « oublié » dans la déclaration successorale ? Le 11 avril 1905, Emmanuel écrit en ces termes à Monsieur Factore, à Constantine : « j'ai l'avantage de vous faire connaître que mes frères et sœurs n'étant pas d'avis de vendre l'immeuble que nous possédons à Constantine, je suis revenu sur ma décision d'en faire opérer la vente.²⁴⁴ » Il poursuit cette correspondance un peu plus tard au mois de mai, en demandant le montant de la location : « cette somme m'étant nécessaire pour régler avec mes frères et sœurs, mes affaires de famille.²⁴⁵ » Un certain malaise financier semble donc exister entre les héritiers d'Auguste Tivollier.

Une seconde difficulté est celle du partage des résultats de l'entreprise. Le 20 juin 1905, Emmanuel communique à son frère Jean résidant alors Paris, l'affectation du bénéfice de la saison 1904-1905²⁴⁶. Ce bénéfice est de 8 454,65 francs et doit être partagé en sept, c'est-à-dire entre la totalité des sept enfants, héritiers d'Auguste, figurant sur l'acte de succession de 1882. Plus de vingt ans après, aucun partage n'est alors réalisé entre les héritiers quant à l'entreprise. Cette situation ne peut que générer de graves problèmes.

Ce qui semble bien le cas puisque, dans un courrier du 4 juillet 1905²⁴⁷ Emmanuel doit se justifier à la suite d'une demande de son frère Auguste à propos de titres détenus par leur mère. Il doit fournir des explications sur la gestion qu'il fait du portefeuille de titres que Madame Tivollier mère détient. La confiance ne semble pas être de mise entre les deux frères.

Ainsi, après avoir dirigé l'entreprise avec succès pendant plus de deux décennies, Emmanuel songe, peut-être, lui-même, à sa propre succession. Certains pensent que la vente de l'activité de l'hôtel et du restaurant, au Grand Hôtel de la rue de Metz, en 1904, résulte des doutes qu'il a sur un éventuel successeur compétent pour l'ensemble des activités de son entreprise. Cette opération permet en effet de simplifier sa propre situation patrimoniale.

²⁴⁴ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres du 24 mars au 4 novembre 1905, f° 69

²⁴⁵ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres du 24 mars au 4 novembre 1905, f° 183

²⁴⁶ Voir copie de la lettre à Jean le 20 juin 1905 en annexe n°19.

²⁴⁷ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres du 24 mars au 4 novembre, f° 273

3 3 Une implantation commerciale réussie bien au-delà de la région toulousaine

C'est grâce à tous les efforts d'Auguste puis d'Emmanuel Tivollier que les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord connaissent un très large succès. La recherche d'une qualité constante, l'utilisation de la publicité qui informe les clients de la fabrication des terrines et des pâtés, la présence aux expositions universelles et l'obtention de récompenses participent à cette réussite. C'est celle-ci qui fait l'objet de la partie suivante, réussite sur le territoire français et réussite sur un véritable marché international. Le dernier point permet d'aborder une rapide sociologie de la clientèle.

3 3 1 Des consommateurs sur tout le territoire français

Il semble bien que, dès l'arrivée d'Auguste Tivollier à Toulouse, la volonté de toucher une large clientèle, bien au-delà de la proche région toulousaine fasse partie de sa stratégie. Il est malheureusement impossible, dans l'état actuel des recherches de savoir quelle part des ventes est destinée à des clients toulousains et quelle part est expédiée ailleurs. On peut toutefois remarquer l'importance progressive des expéditions hors de la région.

3 3 1 1 Une implantation large mais timide au cours des premières années à Toulouse

Les lettres qu'Auguste envoie au cours de la période de mars 1853 à décembre 1959²⁴⁸, soit les premières années d'activité à Toulouse montrent que l'entreprise a des clients répartis sur tout le territoire français. Sur les 301 lettres que contient le registre, 252 figurent dans le répertoire analysé ici et, parmi celles-ci, 130 concernent 48 clients différents. Si 21 d'entre eux résident à Paris ou sa proche banlieue, on en trouve à Nantes, à Bordeaux,

²⁴⁸ ADHG, cote 8J 5, copies des lettres d'avril 1854 à décembre 1859.

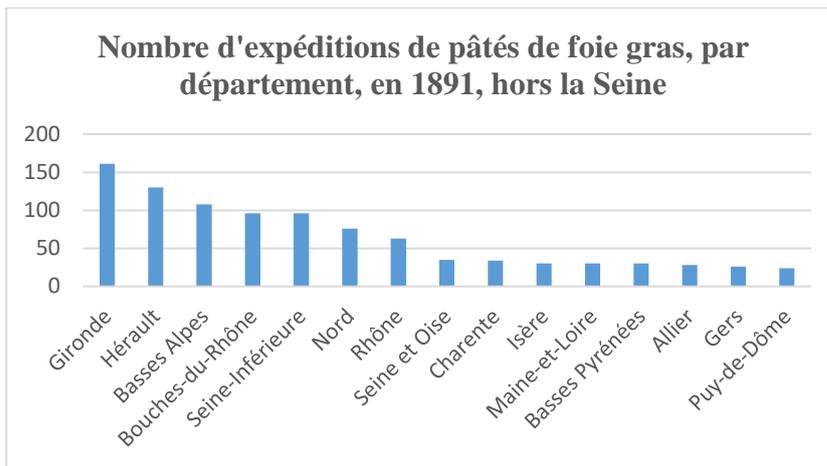
à Marseille, à Grenoble ou à Limoges. Ces clients sont encore peu nombreux mais leur répartition géographique semble montrer un désir d'implantation large, en tous cas non limité à Toulouse, pour les produits de la maison Tivollier. On remarque que Paris et sa région représentent alors près de 44 % des clients contactés par ces courriers.

3 3 1 2 Une implantation solide partout en France avec Emmanuel

A l'aide du carnet des expéditions de l'année 1891²⁴⁹, un relevé quotidien a été effectué. Sur un total de 2 935 unités de pâtés envoyées il est relevé 249 destinations en France. Ces envois correspondent à des terrines ou à des boîtes de pâté de foies gras, pour lesquelles il n'a pas été tenu compte du volume contenu dans chaque unité, l'étude portant davantage sur l'influence géographique que sur les volumes concernés. A partir de ce relevé, un récapitulatif mensuel a été dressé, par destination, des cumuls ont été calculés, des tris ont été effectués et l'analyse suivante a pu être réalisée.

La première destination des pâtés Tivollier est encore Paris et ses très proches banlieues, regroupées dans l'ancien département de la Seine. Plus de neuf cents expéditions ont été effectuées vers ce département, sur les deux mille deux cent quarante-deux au total (2 242), soit plus de 41 % des ventes en France hors Toulouse et sa région proche. Sept autres départements fournissent à eux seuls plus du tiers des destinations (Gironde, Hérault, Basses Alpes, Bouches du Rhône, Seine inférieure, Nord et Rhône). Il s'agit donc principalement de destinations de bords de mer ou de grandes villes.

²⁴⁹ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions des pâtés 1891.



Quinze départements ont reçu plus de vingt boîtes ou terrines de pâtés aux foies gras de canard, sans compter Paris, au cours de l'année 1891.

Seuls dix départements n'ont reçu aucun colis de la part de la maison Tivollier en 1891 (Ardèche, Ardennes, Ariège, Corse, Dordogne, Jura, Lot, Lozère, Savoie, Deux-Sèvres).

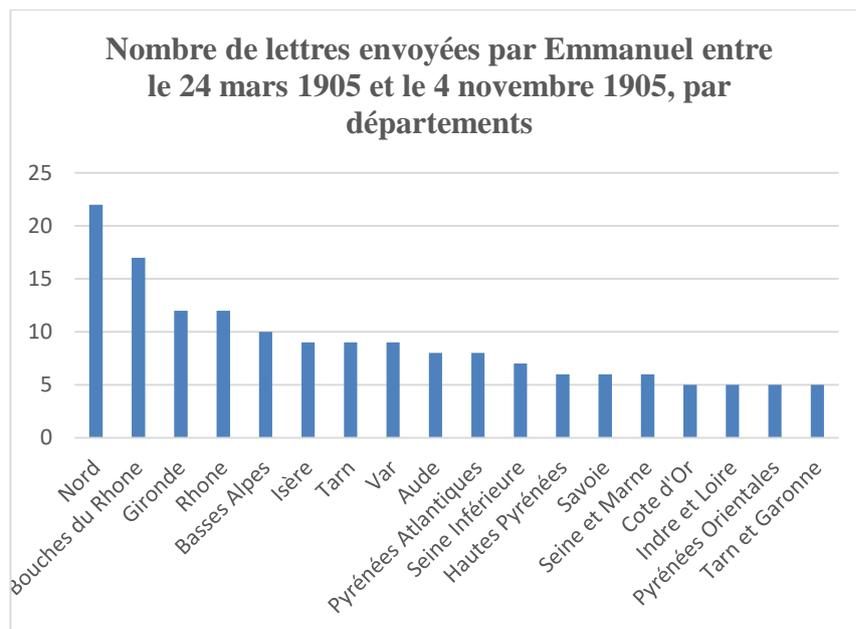
Les pâtés Tivollier sont donc déjà connus largement au-delà du cadre local et parisien avant la fin du XIX^e siècle. Cette grande dispersion des lieux de consommation des pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord ne semble pas résulter d'une politique volontariste. Il n'existe pas de représentants pour vendre les pâtés en dehors de la région toulousaine et les clients ont parfois un lien avec Toulouse, comme des militaires anciennement en poste dans cette ville par exemple ou les destinataires des cadeaux envoyés par des toulousains à des amis ou à des relations professionnelles.

3 3 1 3 Une implantation confirmée et stabilisée en 1905

L'analyse des courriers écrits par Emmanuel du 24 mars 1905 au 4 novembre ²⁵⁰de la même année, soit 504 documents, concerne 133 destinations dont 108 sont des villes françaises. Le département de la Haute Garonne est alors éliminé car pour une analyse de l'implantation géographique il ne montre guère d'intérêt, il reste alors 55 départements français représentés. Ce sont ainsi 353 lettres qui sont écrites à destination de ces départements. Paris et la région parisienne (Seine et ancienne Seine et Oise) reçoivent 113 courriers soit près du tiers des documents restants.

²⁵⁰ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres d'Emmanuel Tivollier, du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905.

Les départements ci-contre ont reçus chacun plus de 5 lettres d’Emmanuel Tivollier sur la période considérée. Parmi les 6 premières destinations, 4 figurent aussi déjà parmi les 6 premiers départements consommateurs de pâtés en 1891.



L’implantation sur l’ensemble du territoire français semble bien stabilisée, peu de changements sont observés entre 1891 et 1905, même si les sources ne sont pas de même nature, des courriers dans le second cas et des livraisons dans le premier. Paris et sa région reste tout au long de la période, la destination largement privilégiée des pâtés Tivollier.

3 3 2 Une renommée mondiale et un marché international

Les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord ne voyagent pas seulement dans toute la France, ils gagnent aussi la plupart des pays d’Europe. La maison Tivollier en expédie également aux Etats-Unis ou en Asie.

3 3 2 1 Une timide ouverture européenne dès l’origine

Entre 1854 et 1859, dans les courriers rédigés par Auguste²⁵¹, on trouve déjà le vicomte de Bellegarde, attaché d’ambassade à Londres (Angleterre), Monsieur Calabresé, Directeur du théâtre de Liège (Belgique), ainsi que Monsieur Herman, à Dublin (Irlande). Si

²⁵¹ ADHG, cote 8J 5, copies des lettres d’avril 1854 à décembre 1859.

ce dernier n'est pas encore client, il demande toutefois des prix et des conditions de livraison éventuelle, il s'intéresse donc aux produits Tivollier.

Dès 1858, Auguste Tivollier met en avant les expéditions de pâtés à l'étranger. Dans un courrier du 8 janvier à Monsieur Michaëlson à Bordeaux il insiste sur le fait que :

Ayant reçu des nouvelles des nombreuses terrines de foies de canard que j'ai expédiées à Rome, Turin, Madrid, Genève, Lyon et Paris, je crois devoir vous dire que partout elles ont été trouvées bien bonnes. Je n'attends que votre opinion sur le produit et vous prie de me continuer vos bons conseils pour que je puisse de plus en plus me perfectionner.²⁵²

Ainsi, c'est bien depuis le début de l'aventure des pâtés de foies gras que l'image de ventes à l'international est une préoccupation du dirigeant.

Il est donc clair que, dès l'installation d'Auguste Tivollier à Toulouse, et au cours des premières années d'activité, celui-ci ne craint pas de s'adresser à des clients lointains.

3 3 2 2 Un marché mondial après trois décennies d'existence

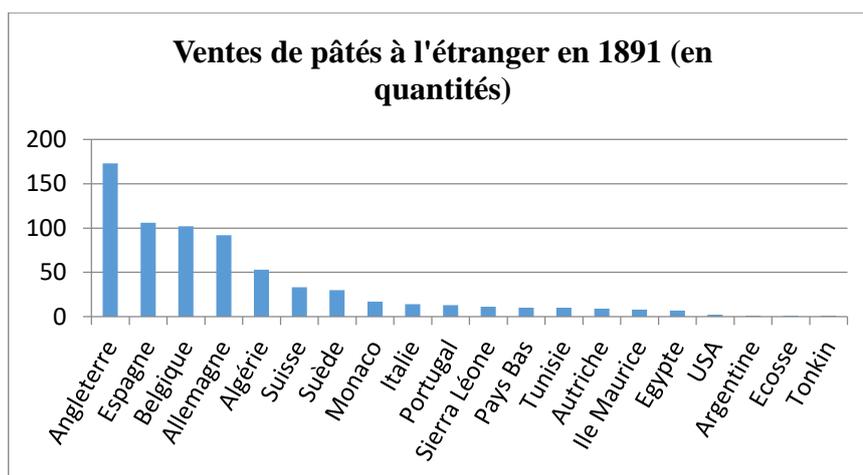
A partir du même carnet des expéditions que pour l'analyse de l'implantation sur le territoire français précédente²⁵³, 75 destinations pour les pâtés de foie gras sont, de la même manière, relevées vers l'étranger. Il faut rappeler que ce dernier terme recouvre en fait, les pays étrangers proprement dits mais aussi les colonies françaises et les territoires occupés par l'Allemagne à la suite du traité de Francfort du 10 mai 1871.

Près de vingt pays étrangers, au sens défini plus haut, reçoivent donc des pâtés aux foies gras en 1891. Cela représente presque un quart du total des expéditions avec six cent quatre-vingt-treize boîtes ou terrines (693).

²⁵² ADHG, cote 8J 5, courrier du 8 janvier 1858, folio 35.

²⁵³ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions des pâtés 1891.

On note que l'Angleterre, l'Espagne, la Belgique et l'Allemagne représentent à eux seuls près de 70 % des expéditions.



Il est donc certain que la proximité géographique est la caractéristique principale des destinations étrangères, l'Angleterre étant de loin la première avec près du quart des expéditions en dehors de la France. Ce pays est alors le premier marché du monde, il est donc plutôt normal qu'il soit la première destination étrangère de la maison Tivollier. De plus, le traité de libre-échange signé en 1860 entre la France et la Grande Bretagne « donne un nouvel élan²⁵⁴ » à ces échanges. Il faut quand même noter que ces excellentes relations commerciales se déroulent alors que les relations diplomatiques et militaires sont extrêmement tendues entre la France et la Grande Bretagne du fait de la recherche du contrôle du Soudan et des rivalités plutôt violentes quant à la colonisation de l'Afrique. Mais, avec le sucre des Antilles, la laine australienne, l'indigo de l'Inde ou le café et le thé de Ceylan, on peut trouver les pâtés aux foies gras de Toulouse Outre-Manche.

L'Allemagne, avec 13 % des expéditions vers l'étranger est également un cas à remarquer, car, malgré les relations plus que tendues avec la France, en particulier depuis la défaite de l'armée française à Sedan en 1871, on note que le commerce alimentaire de luxe perdure. La région d'Alsace-Moselle est, dans cette étude rattachée, à l'Allemagne mais très peu d'expéditions sont faites vers cette destination ce qui peut également s'expliquer par les productions de qualité de pâtés aux foies gras de Strasbourg. L'Alsace est en effet toujours une région de production de foies gras importante comme il a déjà été dit précédemment.

Les clients en Algérie sont souvent des militaires français en poste dans ce département, certains sont mêmes originaires de Toulouse ou ont de la famille à Toulouse comme le montre l'expédition demandée par Madame Riols pour son fils, le Maréchal des

²⁵⁴ Cadier Gabrielle, Les conséquences du traité de 1860 sur le commerce franco-britannique, *Histoire, économie et société*, 1988, 7^e année, n°3. pp. 355-380, www.persee.fr/doc/hes_0752-5702_1988_num_7_3_23

logis Jules Riols, en poste à Constantine (Algérie) au 3^{ème} Spahis²⁵⁵, d'une terrine jaune à 25 francs.

Les expéditions vers les Etats-Unis sont destinées à des membres du Corps Diplomatique en poste à Washington.

Dans ces deux derniers cas, l'expédition est certes, lointaine, mais les consommateurs sont néanmoins français. On peut légitimement penser qu'ils font quand même goûter cette spécialité toulousaine à leurs contacts locaux.

3 3 2 3 Une implantation internationale qui se maintient au début du XX^e siècle

L'étude des lettres envoyées par Emmanuel Tivollier du 24 mars 1905 au 4 novembre de la même année²⁵⁶ montre que pour 504 courriers expédiés, 133 villes différentes sont représentées et parmi celles-ci, 25 sont à l'étranger, soit presque 19 % des destinations. Cette analyse ne fournit qu'une estimation très superficielle des contacts d'Emmanuel Tivollier, en effet ce n'est pas la saison de production ni celle de vente la plus importante des pâtés. Cela montre simplement qu'au début du XX^e siècle, les pâtés Tivollier s'exportent toujours, tant partout en Europe, qu'aux USA ou en Cochinchine.

²⁵⁵ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions de pâtés 1891, en date du 16 décembre.

²⁵⁶ ADHG, cote 8J 126, copies des lettres du 24 mars 1905 au 4 novembre 1905.

3 3 3 Une clientèle solvable faite de militaires et de notables

Il est assez difficile d'établir une véritable sociologie de la clientèle des pâtés Tivollier. En effet, il n'existe aucun renseignement sur les acheteurs du magasin toulousain. Les ventes par l'intermédiaire du restaurant ne donnent pas non plus d'indication sur cette catégorie de consommateurs, le livre de police n'indique pas si les clients de l'hôtel ont consommé des pâtés ! Seuls les courriers ou les expéditions, quand elles sont enregistrées, fournissent des informations. Ces courriers ont souvent pour objet des demandes de règlements en retard, ce qui est un biais très important pour une étude statistique, ou des lettres jointes à des livraisons, sans indication de la profession du destinataire. Une étude quantitative exhaustive est donc impossible. Les paragraphes qui suivent utilisent néanmoins les renseignements contenus dans les divers courriers examinés lors des recherches ainsi que les renseignements contenus dans les carnets d'expéditions disponibles, seules sources contenant quelques indications sur la qualité des clients.

3 3 3 1 Une tradition ancienne de clientèle militaire

Une caractéristique importante de Toulouse est celle de l'installation massive de militaires cantonnés dans la ville. Leur nombre exact est difficile à trouver avec précision car, au XIX^e siècle, les militaires ne font pas partie de la population active²⁵⁷ et ne sont donc pas recensés sur leurs lieux de casernement. La présence d'un hôpital militaire dès 1781, sur les 85 que compte alors le royaume de France, et le fait que Toulouse serve de base arrière pour les troupes napoléoniennes en guerre contre l'Espagne au cours de la première décennie du XIX^e siècle, prouvent l'importance stratégique de la ville depuis déjà un certain temps. Toutefois ce sont la construction du Palais Niel en 1865 puis de la caserne Niel en 1876 qui montrent que Toulouse se confirme comme un lieu à très forte présence militaire. En 1894, le 17^{ème} corps d'armée a son quartier général à Toulouse²⁵⁸. Il est certain que les militaires cantonnés sur place sont d'excellent clients tant pour un café-restaurant que pour des plats préparés.

²⁵⁷ Les militaires ne sont inclus dans la population active qu'à partir de 1990, au sens des recensements.

²⁵⁸ Source, renseignements spéciaux pour la ville de Toulouse, agenda 1896. ADHG 8J 659

Dès les premières années de fonctionnement on trouve des expéditions de terrines à des militaires. Ainsi, Monsieur de L'herbes, Capitaine des chasseurs à pieds, reçoit à Paris une terrine le 29 janvier 1858²⁵⁹. Néanmoins, s'ils sont de bons consommateurs, il semble toutefois qu'ils ne soient pas toujours tous de très bons payeurs.

Ainsi, le 16 mai 1866, Auguste Tivollier écrit à Monsieur Morieru, Lieutenant d'artillerie à Valence ²⁶⁰:

Depuis le mois d'octobre dernier, il a été fait auprès de vous diverses démarches pour le paiement d'un montant de la somme de 85,75 francs, montant de votre compte et toujours sans résultat aujourd'hui. J'ai besoin de ne plus attendre davantage.

D'autre part, dans une autre lettre d'Auguste Tivollier du 18 mai 1866 on peut lire :

En 1862, lorsque Monsieur votre fils était au 13^{ème} Bataillon Chasseurs à Pied, il fréquentait mon établissement avec tous les officiers de son bataillon. Pendant son séjour à Toulouse il a fait chez moi un compte s'élevant aujourd'hui à la somme de 834,90 francs en capital et intérêts.

Jusqu'à ce jour je n'ai pas voulu employer des moyens qui me répugnent pour entrer dans mes fonds, malgré mes réclamations répétées.

Cela semble surprenant qu'il faille se résoudre à écrire à la mère d'un officier pour obtenir paiement d'une facture ou à relancer un officier sur son nouveau lieu de cantonnement pour être payé! On peut souhaiter que cette situation soit exceptionnelle.



Facture Tivollier, décembre 1879, à des officiers

Le 4 décembre 1879, c'est, en groupe, que plusieurs officiers consomment dans le restaurant récemment ouvert rue d'Alsace-Lorraine. Le transfert depuis la place du Capitole n'a pas fait perdre la clientèle militaire. Il faut remarquer que sur l'en-tête de cette facturette, les pâtés de foies de canard sont mis en avant comme l'unique spécialité du restaurant.

²⁵⁹ ADHG, cote 8J 5, lettre d'Auguste Tivollier de mars 1853 à décembre 1859.

²⁶⁰ ADHG 8J 7, copies de lettres, en date du 1- mai 1866, folio 11.

Les 21 et 22 décembre 1891²⁶¹, ce sont deux terrines jaunes à 25 francs qui sont expédiées à M. de Préval, Chef d'escadron à Béziers, et 2 terrines jaunes à 5 francs qui sont envoyées à A. Pontillon, Capitaine de Vaisseau à Cherbourg. Toujours de même jour, le Capitaine de Vaisseau Gigon, commandant « La Dévastation ²⁶²», à quai à Toulon, est livré de deux boîtes de pâtés. Les diverses recherches²⁶³ concernant ces deux officiers de marine ne montrent aucun lien avec la ville de Toulouse. Il semble donc légitime de penser que c'est par d'autres militaires que Camille Gigon et Adolphe Pontillon connaissent et apprécient les pâtés Tivollier. Les militaires sont encore des clients réguliers, même en poste loin de Toulouse.

En 1905, on continue de trouver nombre de militaires parmi les destinataires des lettres d'Emmanuel. Par exemple, le 29 mars, un courrier est adressé au Commandant Schlumberger, en poste à Grenoble, le 27 avril, c'est au Général R.J. Anco, Commandant le 1^{er} Corps d'Armée à Montpellier et enfin, le 1^{er} mai, c'est le Capitaine Roccas, à Epinal dans les Vosges qui en est le destinataire.

Comme il a été observé dans l'étude des publicités, des encarts dans *l'Annuaire de l'armée française de 1903*, s'adressent à la clientèle militaire avant 1904²⁶⁴. Après la fusion avec le Grand-Hôtel de la rue de Metz, cette même clientèle est visée par une nouvelle publicité dans *l'Annuaire de l'armée française de 1905*, prouvant ainsi le transfert de la clientèle d'un hôtel à l'autre²⁶⁵. Ces militaires peuvent; dans les deux cas, apprécier les pâtés Tivollier au restaurant qui dépend de l'hôtel, ou les acheter sur place.

Tout au long de la période on peut donc observer que les militaires, principalement les officiers, sont une partie non négligeable de la clientèle. En poste loin de Toulouse, la dégustation de ces pâtés rappelle peut-être, à certains, leur séjour dans la ville rose !

²⁶¹ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions de pâtés, 1891, journées des 21 et 22 décembre.

²⁶² Cuirassier tête de la Marine française, avec blindage en acier, construit à Lorient en 1879 et basé à Toulon, affecté à l'Escadre de Méditerranée.

²⁶³ http://ecole.nav.traditions.free.fr/officiers_pontillon_hippolyte.htm

²⁶⁴ Annuaire de l'armée française 1903, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208155h/f1948.item.r=Tivollier>, p. 71.

²⁶⁵ Annuaire de l'armée française 1905, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208156w/f1978.item.r=Tivollier>, p.73.

3 3 3 2 Une clientèle de catégorie sociale supérieure identifiée

Jean Castarède, dans son *Histoire du luxe en France*, note que « le luxe du XIX^e siècle va s'embourgeoiser au rythme de la révolution industrielle et des transports.²⁶⁶ » Il précise que le luxe « cesse d'être aristocratique pour devenir bourgeois » et c'est ce même XIX^e siècle qui devient pour lui, l'âge d'or de la cuisine. Il cite le foie gras et les truffes comme les deux produits fondamentaux du luxe autour de la gastronomie.

Emmanuel Tivollier lui-même précise dans un courrier du 4 septembre 1905 à Monsieur Leroy à Paris que, « les pâtés truffés sont en effet un article de luxe qui est naturellement d'un prix élevé et ne peut convenir qu'à une riche clientèle²⁶⁷. »

Ce n'est que par un certain nombre d'exemples que l'on peut étudier cette clientèle. Il est en effet certain, que tout au long de la période, les seuls clients que l'on puisse classer le sont, soit par un titre de noblesse, soit par une profession exercée, soit par leur seule adresse de destination.

Dès l'implantation à Toulouse²⁶⁸, Auguste Tivollier a parmi ses clients, Maître Roussel, avocat à Cahors, Monsieur Martin, banquier à Paris, Maître Foss, avocat à Pau, ou Maître Combes, notaire à Castres qui a, lui, déjà été cité. On y rencontre également, Maître Bermond, avocat, qui est alors également le maire d'Albi. Le 29 mars 1859, c'est à Monsieur Buot, Chef de musique de la Garde impériale, à Versailles, qu'Auguste demande le règlement d'un paiement en retard.

Les expéditions de 1891 indiquent, pour la seule journée du 21 décembre, parmi les destinataires des pâtés, Charles Grevet, député, J.B. Lemaire, médecin dans la Somme, et enfin Gustave Boullié, avoué à la cour. Pour la journée suivante on trouve également Ed. Martell, sénateur, et M. Durnout, avoué honoraire à Paris.

Dans les courriers d'Emmanuel²⁶⁹, du 23 mars 1905 au 23 octobre de cette même année, 48 clients seulement sont identifiées avec un titre ou une profession. Parmi ceux-ci

²⁶⁶ Castarède Jean, *Histoire du luxe en France des origines à nos jours*, Eyrolles, Paris, 2007, p.223.

²⁶⁷ ADHG, cote 8J 128, f° 366.

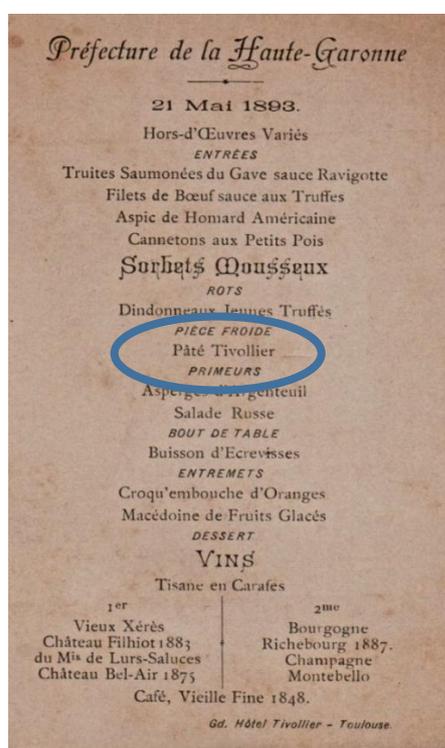
²⁶⁸ Tous ces exemples sont extraits de ADHG, cote 8J 5, lettres d'Auguste Tivollier de mars 1853 à décembre 1859.

²⁶⁹ ADHG, cote 8J 126, lettres d'Emmanuel de mars à novembre 1905.

on peut trouver, 6 titres militaires, 17 titres de noblesse et 25 médecins, professions juridiques, architectes ou ingénieurs.

Sur les trois périodes étudiées ici les clients appartenant à une classe sociale aisée sont présents en nombre. On peut donc affirmer que la clientèle des pâtés Tivollier appartient, du moins pour une partie non négligeable, à la bourgeoisie, cette classe qui s'affirme au XIX^e siècle. Ces notables,

supplantant la noblesse, la bourgeoisie ancienne et les propriétaires ruraux, avocats, médecins, professeurs, (qui) prennent leur revanche sur la société conservatrice du chef-lieu. Ils vont désormais encadrer le peuple, dont ils tiennent à se distinguer, mais dont bien mieux que les Messieurs conservateurs, ils sauront satisfaire les aspirations²⁷⁰.



Menu présenté pour la Préfecture de Haute-Garonne, 21 mai 1893

Dans le menu figurant ci-contre, correspondant au repas du 21 mai 1893 servi par l'hôtel Tivollier pour la Préfecture de Haute-Garonne, on relève bien du Pâté Tivollier, présenté comme « pièce froide ».

On trouve également de très nombreux autres menus comportant des pâtés Tivollier, destinés à des représentants de cette nouvelle classe sociale. Par exemple, celui du 13 janvier 1900 pour la Société de Géographie²⁷¹ pour lequel il est prévu de trente à quarante couverts et dont le prix par convive est de 10 francs tout compris. Pour 20 francs par convive, les médecins de la Polyclinique de Toulouse²⁷², Place Victor Hugo, ont également des Pâtés Tivollier, le 8 février de cette même année²⁷³.

Il s'agit bien là, comme consommateurs des pâtés Tivollier, de ces nouveaux notables du début du XX^e siècle.

²⁷⁰ Briquet Jean-Louis. *Notables et processus de notabilisation en France aux XIX^e et XX^e siècles*. 2012, <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00918922/document>

²⁷¹ Voir annexe n° 20, Menu société de géographie, janvier 1900.

²⁷² Voir annexe n° 21, Menu de la polyclinique de Toulouse le 8 février 1900.

²⁷³ ADHG, cote 8J 635, commandes restaurant et pâtés 1900.

Le Président de la République, Sadi Carnot, vient en visite officielle à Toulouse en mai 1891, visite durant laquelle il inaugure les facultés des sciences, de médecine et de pharmacie, ainsi que le nouveau boulevard qui porte le nom de son grand-père, Lazare Carnot. Au menu d'un des repas, il déguste, bien sûr, des pâtés Tivollier²⁷⁴ entre un filet de bœuf aux petits pois et un sorbet au rhum.

On peut aussi légitimement supposer que, lors du banquet offert par la ville de Cahors à Léon Gambetta, banquet organisé pour 1 200 convives par Emmanuel Tivollier²⁷⁵, il est proposé des pâtés de foie gras de canards, aux truffes du Périgord, de la maison Tivollier.

Cette troisième partie permet donc de montrer le succès des pâtés Tivollier, succès rendu possible grâce aux décisions et choix pertinents des dirigeants. Auguste est à l'origine de nombreuses orientations de l'entreprise, génératrices de réussite. Après une transition difficile, ces orientations sont poursuivies par son fils Emmanuel et souvent améliorées, en fonction des changements de l'environnement local et international. Par décret du 10 mai 1910, ce dernier est nommé Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur, en qualité de fabricant de pâtés de foies gras, par le ministre du Commerce et de l'Industrie²⁷⁶. C'est une certaine forme de reconnaissance nationale. De plus, le nom des Pâtés Tivollier est alors connu à travers le monde entier auprès d'une clientèle de connaisseurs aisés.

²⁷⁴ <http://www.archives.toulouse.fr/archives-en-ligne/image-du-mois/image-du-mois-2012>

²⁷⁵ Etats des services d'Emmanuel Tivollier, base leonore, www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/NOMS/nom_00.htm

²⁷⁶ Voir annexe n° 22, décret d'inscription d'Emmanuel Tivollier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur.

Conclusion

A la suite de cette étude il apparaît que le succès de la maison Tivollier et principalement de ses pâtés entre 1853 et 1914 est lié à un faisceau de facteurs. Comme tout événement, c'est un ensemble de circonstances, de décisions humaines et de conditions fournies par l'environnement qui concourent à ce résultat. Aucune cause particulière ne peut être isolée même si la personnalité d'Auguste puis celle d'Emmanuel Tivollier en sont deux points forts.

La connaissance du produit fini, le pâté aux foies gras de canard aux truffes du Périgord, ainsi que de ses composants de base, les truffes et le foie gras, doit être maîtrisée par le producteur. Il doit aussi s'informer sur les grandes évolutions qui modifient son environnement, tant local qu'international. Pour cela, Auguste puis Emmanuel Tivollier lisent la presse, organe clé qui modèle en partie la société du XIX^e siècle.

La capacité de ces deux chefs d'entreprise successifs à savoir reconnaître le potentiel de récentes innovations techniques est indéniablement un de ces facteurs importants. Par exemple, l'utilisation des machines réfrigérantes est très peu répandue durant la période étudiée et devient un atout commercial qu'ils savent mettre à profit. De même, la capacité de développement et surtout de reconnaissance que donne l'utilisation de la publicité (ou de la réclame) est bien comprise et utilisée par Emmanuel Tivollier.

Il est aussi certain qu'un contexte de développement économique sans précédent a favorisé l'entreprise. La démographie, l'urbanisation et le développement de la consommation leur ont été favorables. L'entreprise a bénéficié de l'enrichissement général de la population et de celui de la bourgeoisie en particulier car les pâtés aux foies gras et aux truffes restent des produits hauts de gamme, destinés à une clientèle aisée. La montée en puissance, tant politique qu'économique, des Etats-Unis durant la période étudiée est

également comprise par Emmanuel Tivollier. Celui-ci semble l'utiliser comme un argument de vente et non la considérer comme ouvrant un nouveau marché à conquérir.

Enfin, c'est la recherche permanente de la qualité du produit, c'est-à-dire surtout de la régularité de la recette, recette tenue secrète mais reconnaissable, qui en assure le succès auprès d'une clientèle de gourmets et de connaisseurs. L'identification des pâtés par un emballage unique devient alors un atout. La maison Tivollier sait transformer un produit somme toute assez courant, le pâté, en un mets particulier, le « Pâté Tivollier », présent sur les meilleures tables et chanté par les artistes.

Cependant, l'entreprise reste, tout au long de la période, une entreprise familiale, avec les difficultés liées à toute imbrication de relations familiales avec des relations d'affaires. L'apport important des fonds qui a été réalisé par la vente de la clientèle de l'hôtel, n'a pas été investi dans l'affaire des Pâtés Tivollier. Il n'a jamais été fait appel à un actionariat extérieur pouvant apporter des fonds permettant un développement supplémentaire. De ce fait cela reste une entreprise locale, certes avec de larges débouchés à l'international mais sans aucune politique ni stratégie volontariste d'exportation ou même simplement de croissance.

Auguste puis Emmanuel Tivollier sont des négociants entrepreneurs à succès mais plutôt à une échelle relativement limitée, celle de Toulouse et de sa proche région. Ils sont des hommes de leur époque, sachant utiliser les innovations contemporaines, comme les transports maritimes internationaux, la maîtrise du froid et celle de la conserve. Bien qu'ayant une certaine nostalgie pour l'Ancien Régime, qui transparaît dans une des publicités ou dans le fait d'appeler leur laboratoire une manufacture, ils représentent une partie de la bourgeoisie urbaine provinciale qui structure la vie publique locale à partir du milieu du XIX^e siècle.

Toulouse leur doit en particulier un magnifique bâtiment de la rue d'Alsace-Lorraine, l'ancien Hôtel Tivollier. Toutefois, ce ne sont pas des « capitaines d'industrie » comme leur siècle a pu en produire certains ! On peut également regretter que la recette précise des pâtés ne soit plus accessible !



Une oie de Toulouse (ferme de Beaumont)

Table des annexes

N°	titres	sources
1	Mardi gras, poème de Théodore de Banville, 1889.	http://www.unjourunpoeme.fr/poeme/mardi-gras
2	Note sur papier en-tête Tivollier pour l'engraissement des oies et des canards	ADHG, 8J 665, sans date, recto.
3	Réponse de Tivollier à la demande du ministère de l'agriculture pour l'engraissement des canards et des oies.	ADHG, 8J 665, sans date, verso.
4	Liste des foires et marchés de Haute-Garonne en 1896, avec lignes de chemin de fer.	ADHG 8J 659, agenda 1896.
5	Dépenses faites pour les pâtés 1857	ADHG, 8J 411, première page
6	Les salaires en France au XIX^e siècle	Chanut Jean-Marie, Heffer Jean, Mairesse Jacques, Postel-Vinay Gilles. Les disparités de salaires en France au XIX ^e siècle. In: <i>Histoire & Mesure</i> , 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409.
7	Lettre de commande des terrines vides pour la saison 1905-1906	ADHG, 8J 126, f° 285
8	Publicité de Mignon et Rouart, machines frigorifiques.	http://www.ebay.fr/itm/GRANDE-PUBLICITE-ORIGINALE-19e-PARIS-MIGNON-ET-ROUART-CONSTRUCTEURS-MECANICIENS
9	Etat de stocks des boîtes de conserves vides pour 1905-1906.	Document épinglé au courrier de la commande du 25 octobre 1905 à Carnaud, Paris ADHG 8J 126
10	Fabrication de 140 boîtes de conserve de foies gras.	ADHG, 8J 665, sans date
11	Extrait du dépliant en fin d'annuaire, publicités pour les pâtés et le pour Grand Hôtel	Annuaire de Toulouse et de la Haute-Garonne, 1914
12	Saragosse 1868, Récompense Albrighi.	Extrait du catalogue des récompenses accordées à Saragosse en 1868
13	Exposition 1865 à Toulouse	Catalogue officiel de l'Exposition
14	Catalogue officiel de l'Exposition universelle de Paris 1900	http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k432829n/f351.zoom
15	En-tête de l'Hôtel Tivollier vers 1880, avec gravure de l'hôtel.	ADHG, 8J, feuille volante présentant un menu, sur papier à en-tête de l'hôtel
16	Grand Hôtel, rue de Metz, Toulouse	https://www.google.fr/search?q=grand+hotel+tivollier+toulouse
17	Récapitulation de la fabrication des Pâtés 1881 1882 (achats effectués)	ADHG, 8J 643
18	Lettre circulaire adressée à la suite de la dissolution de la SNC	ADGH, 8J 683
19	Lettre à Jean Tivollier, le 20 juin 1905	ADHG, 8J 126, f° 250.
20	Menu Société de géographie, janvier 1900.	ADHG, 8J 635, commandes restaurant et pâtés 1900
21	Menu pour les médecins de la Polyclinique de Toulouse, le 8 février 1900	ADHG, 8J 635, commandes restaurant et pâtés 1900
22	Légion d'honneur Emmanuel Tivollier	http://www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/NOMS/nom_00.htm

Annexes

Mardi gras

Théodore de Banville

Recueil « *Sonnailles et Clochettes* »

Aussi fou qu'un essaim de guêpes,
Car il ne faut pas qu'on s'y trompe,
Mardi-gras, qui mange des crêpes,
Est venu, sonnait de la trompe.

Donc, mon ami Paul, et toi, Lise,
Amusez-vous. Ce qu'on achève
Et qu'à propos on réalise,
N'est plus dans le pays du rêve.

Mais n'allez pas au bal. C'est triste.
C'en est fini du Veau qui tette,
Et lointain comme un guitariste,
Chicard n'est plus qu'une épithète.

Donc, Lise, dont le fier corsage
Cache mal un sein couleur d'ambre,
Et toi, Paul, croyez un vieux sage:
Faites le bal dans votre chambre.

Amants fiers de porter des chaînes,
Dansez un pas naturaliste!
Voyagez aux rives prochaines,
Comme le veut mon fabuliste.

Je le sais bien, moi que la Muse
A dressé pour son dithyrambe,
En nul endroit on ne s'amuse
Mieux que devant un feu qui flambe.

Pour le carnaval, trop précaire,
Il faut pourtant qu'on se déguise;
Si l'on veut, en Robert Macaire,
Et s'il le faut, en duc de Guise.

Toi, Paul, mets ta chemise russe,
Et toi, Lise aux charmantes poses,
Déguise-toi, pleine d'astuce,
En femme qui met des bas roses.

Et soupez! Lise, fleur humaine,
Si l'on peut t'adorer comme ange,
Pour imiter le fils d'Alcmène
Il est essentiel qu'on mange.

Si tu veux que Paul sur tes lèvres
Se livre aux plus tendres sévices,
Sur une assiette de vieux Sèvres
Épluche-lui des écrevisses.

Et pour mêler toutes les joies,
Commande, ô guerrière jalouse,
La fine terrine de foies
Gras, chez Tivollier de Toulouse.

L'Éden, il faudrait que tu l'eusses,
O femme du ciel émanée!
Pour cela, bois du Lur Saluces
Après un peu de Romanée.

O Paul, sois prévoyant! Profite
Du temps où tu n'es pas obèse,
Et tandis que Lise t'invite,
Baise sa bouche, et la rebaise.

Car ce bonheur, que tu répètes,
Vaut bien les douleurs éternelles
D'entendre hurler des trompettes
Et de voir des polichinelles!

5 mars 1889.

Note sur papier en-tête Tivollier pour l'engraissement des oies et des canards

TIVOLLIER

MANUFACTURE DE TERRINES
PÂTES DE FOIES DE CANARDS
aux Truffes du Périgord
18 MÉDAILLES D'OR
AUX Expositions Univer^selles et Intern^{at}ionales
FRANCE ET DE L'ÉTRANGER

31 & 33
Rue d'Alsace Lorraine
TOULOUSE (France)

Le
Tuteur de demandes au chef
s'il sait de quelle façon méthodique
on engraisse les oies et les Canards
La guerre de Soums données au moment
de l'engraissement. Combien de fois
curieux on engraisse les Sujets.
de quelle façon on opère
qu'elle est la meilleure race pour
avoir de beaux foies, soit comme
oies soit comme Canards.

Notre demande par le Ministère
de l'Agriculture

OR
Exposition Univer^selle Paris 1889

CHICAGO 1893

OR
Exposition Univer^selle Paris 1900

GRAND PRIX
Exp^o Univ^{rs}elle SAINT LOUIS 1904
E.U. d'Amérique

DIPLÔME D'HONNEUR
Exp^o Univ^{rs}elle de LIÈGE 1905

Réponse de Tivollier à la demande du ministère de l'agriculture pour
l'engraissement des canards et des oies.

avant de les gorgier
 Pour gorgier les oies il faut les engraisser
 leur donner tout ce qu'elles veulent manger
 quand elles ne veulent plus manger on
 les gorgie pendant 3 ou 6 semaines
 tous les jours à la même heure le matin
 et le soir si à midi elles ont digéré
 le repas du matin on les gorgie à midi
 ce qui fait trois fois dans la journée avec
 du maïs et de l'eau un peu tiédie il y en a
 qui y mêlant du saumon gras ou du
 lait pour leur grossir le foie Pour avoir de
 jolie oie et de beau foie il faut que les oies soit de vraie
 race gas comme les marchés de samatan Pierres et
 Gernant fournissent encore des oisons de race
 à tous les autres marchés mais la race est tous
 le jours plus mélangée il y a des pontées ou
 ils ont l'habitude de leur enlever le duvet
 avant de les engraisser ça ne produit que de la
 marchandise ordinaire très-long à engraisser
 quant le temps est très-froid les oies sont
 bien plus vite engraisées et meilleure marchandise
 qu'avec un température douce
 surtout c'est d'être exact pour le heure des repas

FOIRES & MARCHÉS

DE TOULOUSE ET DU DÉPARTEMENT

Foires de Toulouse

Le 1^{er} lundi de février (dure 3 jours).
 Le 1^{er} mai (bimbelot., fleurs, etc.), dure 20 j.
 Le lundi de Quasimodo (dure 8 jours).
 Le lundi après la Pentecôte (dure 3 jours).
 Saint-Jean (24 juin), dure 8 jours.
 Saint-Barthélemy (24 août), dure 8 jours.
 Le 24 septemb. (bimbelot., etc.), dure 20 j.
 Le 1^{er} lundi d'octobre (dure 3 jours).
 Saint-André (30 novembre), dure 8 jours.
 1^{er} février, 1^{er} mai, 1^{er} août, 1^{er} novembre
 (foires aux cuirs), durent 4 jours.

Marchés de Toulouse

Herbes, jardinage, fruits, œufs, poterie, tous les jours, places du Capitole, des Carmes et Arnaud-Bernard.
 Boucherie, charcuterie, chevrotiers, tripiers, volailles mortes, oies fraîches, fromage, beurre, gibier, truffes, poisson, tous les jours, aux marchés Victor-Hugo, Carmes et Roguet.
 Bois, tous les jours, places Matabiau et du Palais.
 Habits, friperie et chaussures, tous les jours, place Saint-Sernin.
 Fleurs, tous les jours, avenue Lafayette.
 Toiles, fil, lin et chanvre, le lundi, place des Carmes.
 Grains, les lundi, mercredi, vendredi, à la Halle-aux-Grains.
 Œufs, gibier et volaille, lundi, merer. et vend., port de la Daurade et à St-Cyprien.
 Cochons et bêtes à cornes, le vendredi, aux Minimes.
 Vins, le lundi, à la Halle aux Grains.

Foires-Marchés de Toulouse

Le Jeudi-Saint, sur le boulevard de Strasbourg, pour le Salé.
 Le 1^{er} mai, sur la place Saint-Sernin et la rue du Taur, pour les fleurs et le salé; sur les allées Lafayette, pour la bimbeloterie, etc.
 Le 24 juin, rues de la Dalbade et des Couteliers, pour les fleurs, plantes médicinales, faux et outils aratoires.
 Le 20 juin, au port Saint-Pierre, pour les mêmes objets.
 Le 24 août, place du Salin, pour l'ail et les coreaux.

Marchés dans le département

Lundi : Auterive, Bossières, Cassagnabère, Launac, Montréjeau, Rioux, Sables, Toulouse.
 Mardi : Aurignac, Beaumont-sur-Lèze, Castanet, Cintegabelle, Légnac, Longages, Saint-Béat, Saint-Félix, St-Lys, Verfeil.
 Mercredi : Aspet, Auterive, Bagnères-de-Luchon, Boulogne, Cadours, Fousseret, Gaillac-Toulza, Miremont, Nailloux, Saint-Sulpice, Toulouse.
 Jeudi : Caraman, Carbone, Fronton, Lèguevin, Martres, Rieumes, St-Gaudens, Venerque.
 Vendredi : Alan, Auterive, Mane, St-Marty, Saint-Plancard, Toulouse, Villefranche.
 Samedi : Bazilège, Cazères, Fos, Gronade, l'Isle-en-Dodon, Lanta, Montastruc, Montesquieu-Volvestre, Muret, Revel, Villemur.



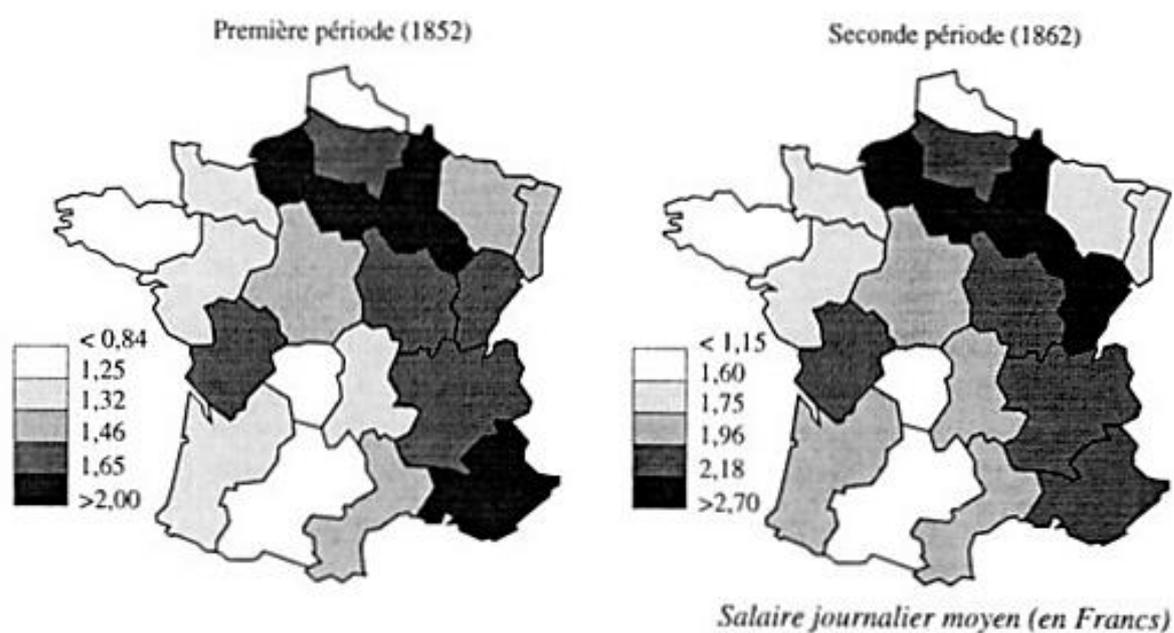
Liste des foires et marchés de Haute-Garonne en 1896, avec lignes de chemin de fer.

Notte des Dépenses faites pour les
Pâtés de foies. 1857.

7	Land	10..13
	60 foies de canard	114 "
	farce	11 "
	6 livres 1/2 truffes	38.50
8	60 foies de canard	119 "
	Land	12 "
	farce	6 60
	4 livres truffes	36 "
9	4 livres truffes	36 "
	60 foies de canard	126 "
	farce	6.60
	Land	12.70
10	24 foies de canard	44.50
	Land	12 "
	farce	49
	3 livres truffes	27 "

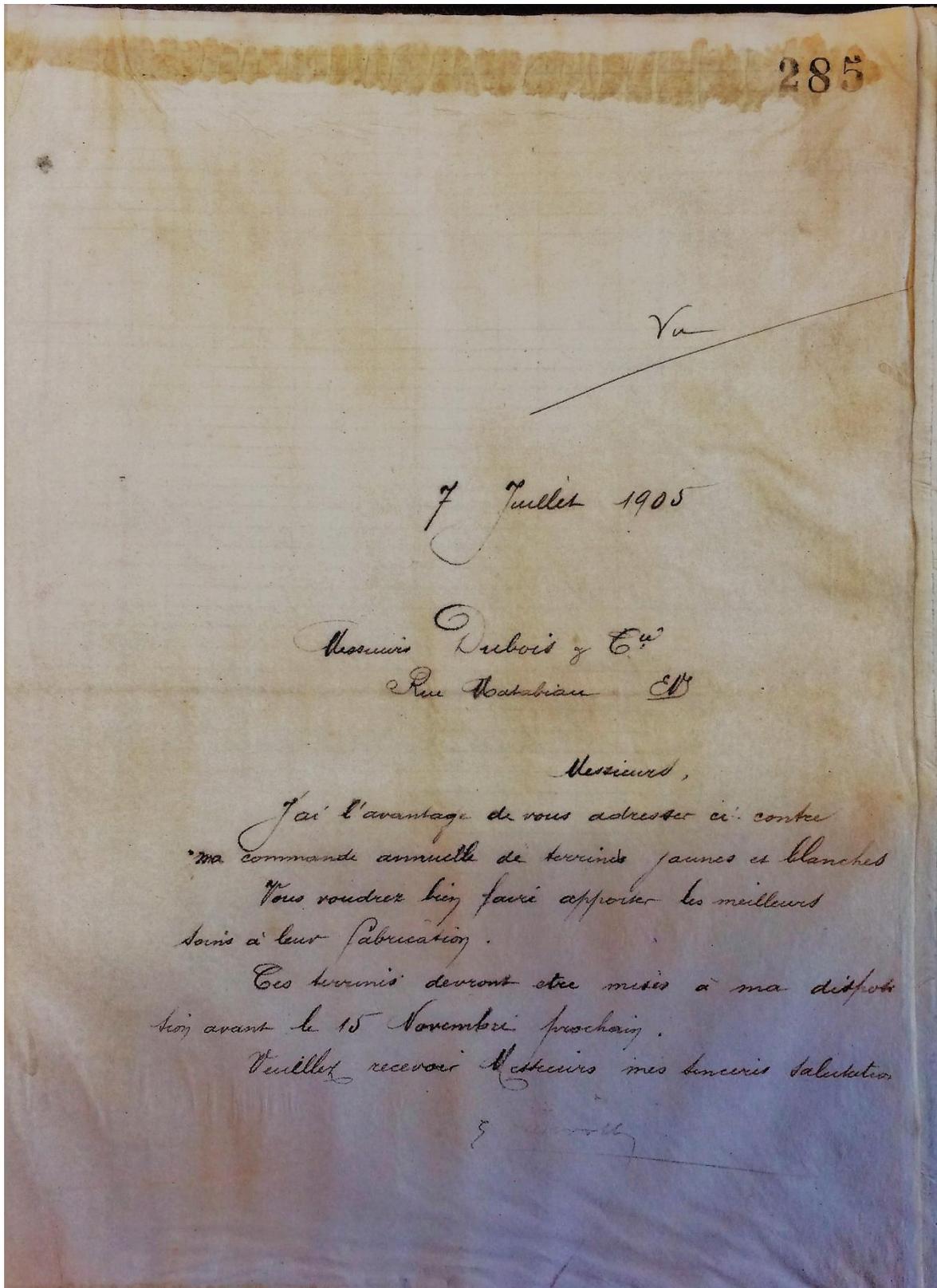
	a reporter	67.00

Salaires masculins industriels par région en France au XIX^e siècle



Source : Chanut Jean-Marie, Heffer Jean, Mairesse Jacques, Postel-Vinay Gilles. Les disparités de salaires en France au XIX^e siècle. In: *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409. DOI : 10.3406/hism.1995.1562 www.persee.fr/doc/hism_0982-1783_1995_num_10_3_1562

Lettre de commande de terrines vides, juillet 1905, signée Emmanuel Tivollier



Publicité Mignon et Rouart, fournisseur de la machine à froid d'Auguste Tivollier

3.10.01

APPAREILS RÉFRIGÉRANTS
Système CARRÉ

pour la production économique du FROID ARTIFICIEL et la fabrication de la GLACE des CARAFES FRAPPÉES et des SORBETS
PAR L'ACTION DIRECTE DE LA CHALEUR

MIGNON & ROUART

MARQUE DE FABRIQUE INGÉNIEURS MÉCANICIENS MARQUE DE FABRIQUE

Brevetés s. g. d. g. en France et à l'Étranger

PARIS — 149, Rue Oberkampf, 151 — PARIS

PRODUCTION DE L'AIR FROID

REFROIDISSEMENT des CUVES en usage dans les BRASSERIES et les MANUFACTURES de BOUGIES
PRODUCTION DU SULFATE DE SOUDE — TRAITEMENT DES VINS — CONSERVATION DU LAIT — CONCENTRATION DES JUS SUCRÉS

VUE D'UNE USINE A GLACE

TARIF DES APPAREILS

APPAREILS INTERMITTENTS produisant par opération..... 1 kilog. environ..... 260 fr.
..... 2 370 fr.

APPAREILS INDUSTRIELS OU CONTINUS

PRODUCTION A L'HEURE A PARIS	PRIX DE L'APPAREIL	PRIX DE L'AMORTISSEMENT de six mois de service et des pièces de rechange	PRIX DES CONSOMMABLES pour carrés Copps	EMPLACEMENT nécessaire pour chaque appareil
2.500 calories ou environ 25 kil.	4.500 fr.	1.200 fr.	1.500 fr.	3 ^m sur 6 ^m 18 ^m
5.000 — — 50	7.800	1.700	2.500	3 ^m sur 7 ^m 21
10.000 — — 100	12.800	2.700	4.000	4 ^m sur 9 ^m 36
20.000 — — 200	22.800	5.200	6.000	5 ^m sur 12 ^m 60
30.000 — — 300	33.000	8.500	*	5 ^m sur 14 ^m 70
50.000 — — 500	52.000	10.000	*	7 ^m sur 17 ^m 119

* Les prix ci-dessus ne comprennent pas l'emballage.

Annexe n° 9

Etat de stocks des boites de conserves vides 1905-1906

475

Boites patés 1905-1906

Prix	Restant en 1904		Recu en 1904		Restant	Restant en 1905		Commande en 1905		
	à Bande	sans Bande	à Bande	sans Bande		à Bande	sans Bande	à Bande	sans Bande	
5	358	218	800	150	526	343	312	800	100	1555
10	220	140	400	100	860	79	181	500	15	835
15	202	55	100	50	407	48	44	200	50	373
20	114	18	100	50	282	14	42	150	40	346
25	70	8	30	10	118	24		100	10	134
30	32	1	10	5	48	10	1	35		46
40	25	5	6	2	38	10	2	20		32

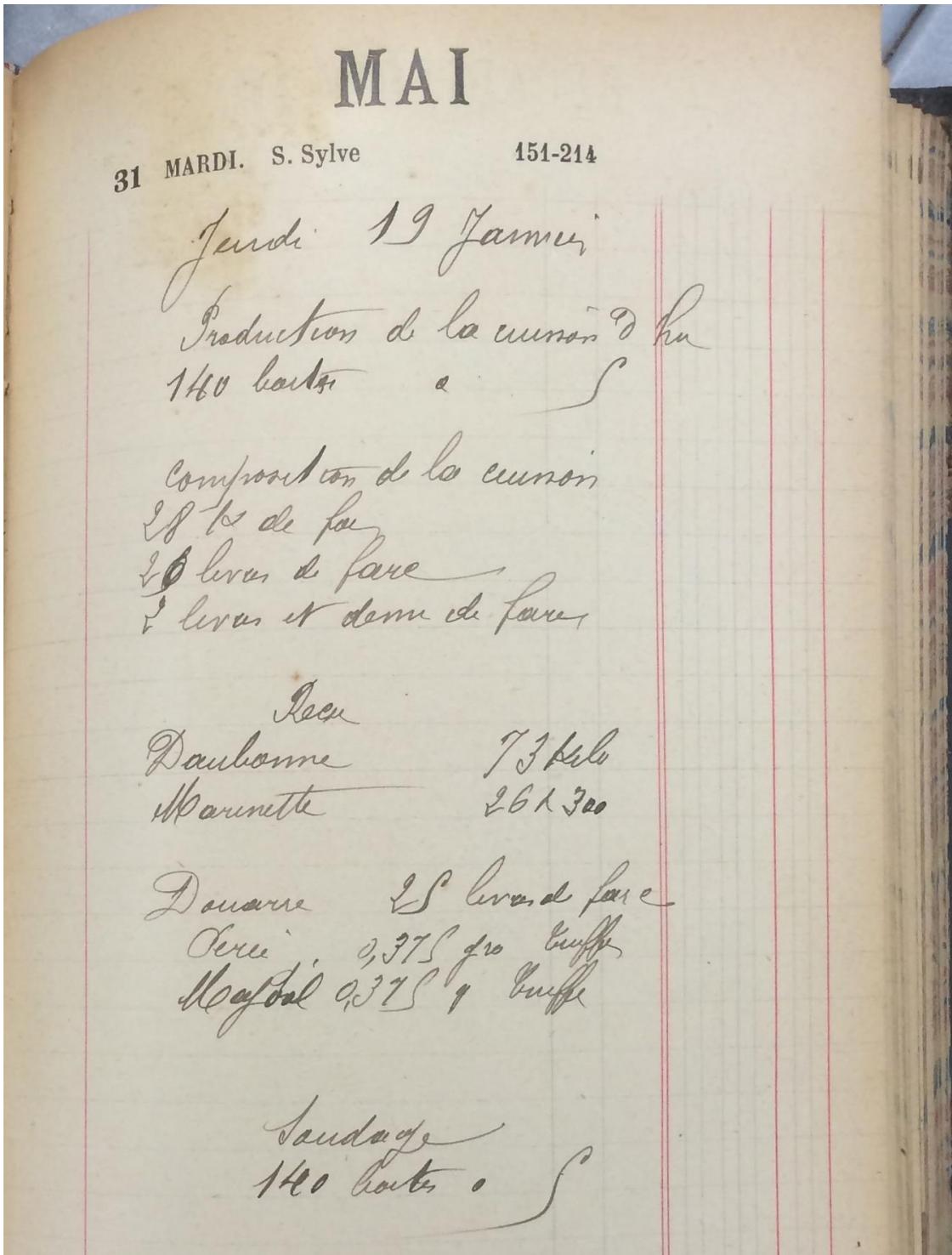
avec le plus grand soin la commande de boites suivantes:

Boites à bande et à clef.....50 x 90.....800

-dc- ..70 x 103.... 500

..80 x 112.....200

Fabrication de 140 boites de conserve



Partie du dépliant figurant en fin d'annuaire de Toulouse 1914

TOULOUSE, rue André-Délleux.
TÉLÉPHONE

**SOCIÉTÉ DES CIMENTS FRANÇAIS
PORTLAND
DEMARLE
LONQUETY**

SIÈGE SOCIAL
BOULOGNE-SUR-MER

CAPITAL : 10 MILLIONS

DIRECTION GÉNÉRALE : 80, rue Taitbout, PARIS
AGENT A TOULOUSE : M. CORTÈS, rue de la Concorde, 54.
Voir annonces, page 74.

PATÉ TIVOLLIER
Aux Foies gras et de Canards aux Truffes du Périgord.

FABRICATION ET VENTE : ANCIEN HOTEL TIVOLLIER
Rue Alsace-Lorraine, 31-33.

DÉPÔT ET VENTE : GRAND HOTEL & TIVOLLIER
31, rue de Metz, 31

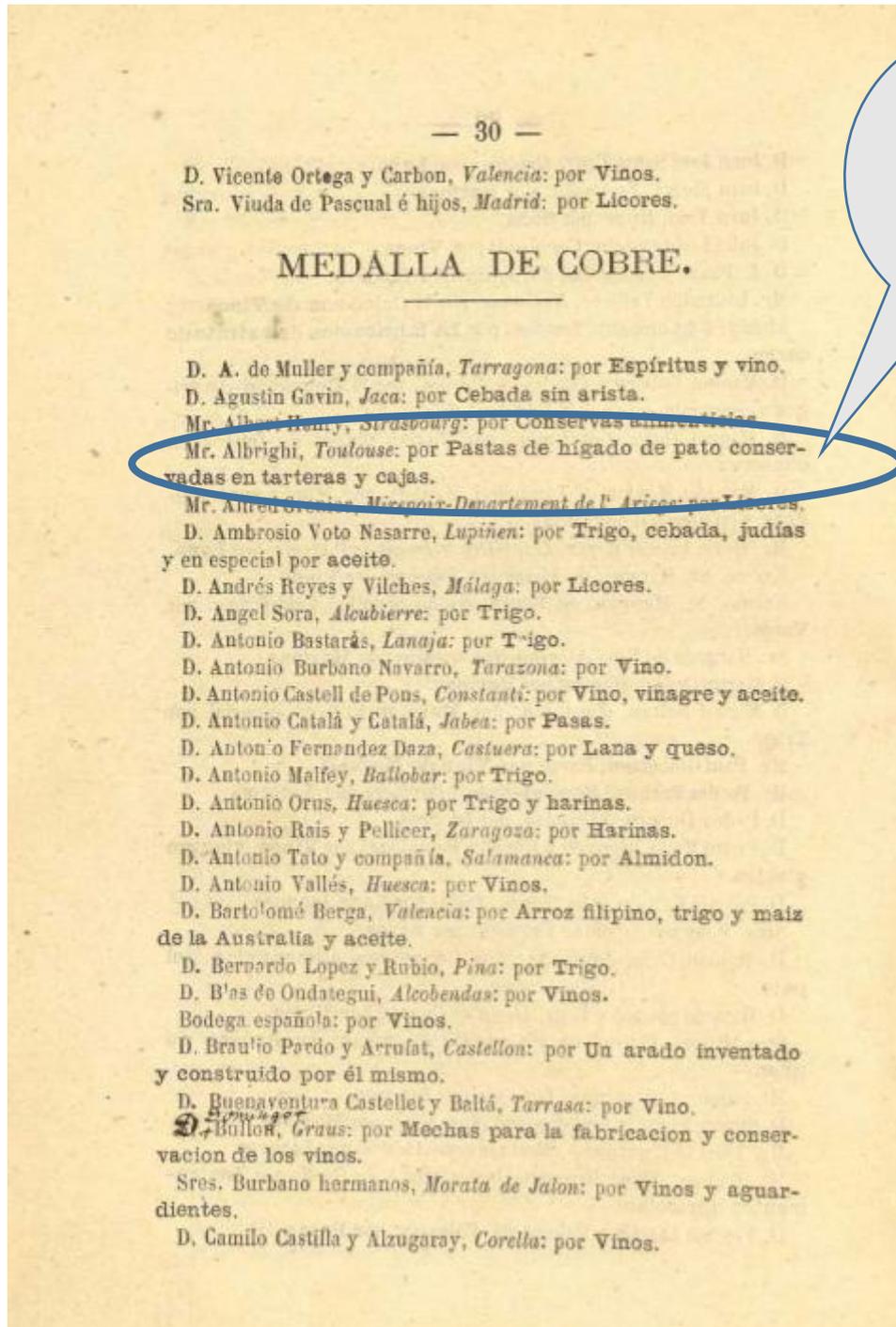
Les plus hautes récompenses aux Expositions Internationales universelles de
PARIS 1887-1878
Philadelphie, Chicago, Liverpool, Londres, Moscou, Vienne
MÉDAILLE D'OR : Exposition universelle de Paris 1889-1900.
GRAND PRIX
Exposition universelle de Saint-Louis 1904 (F. U. A.).
Grand DIPLOME D'HONNEUR : Exposition universelle de Liège 1905
1885, Concours d'agriculture, Chevalier du Mérite agricole.
Vente d'une collection de très vieilles Bouteilles des
Caves Tivollier.

**HUILE D'OLIVE
P. COUDER**
LA MEILLEURE
DES HUILES D'OLIVE DE TABLE
Recommandée par sa qualité
EXQUISE & INCOMPARABLE
28, rue Saint-Rôme.

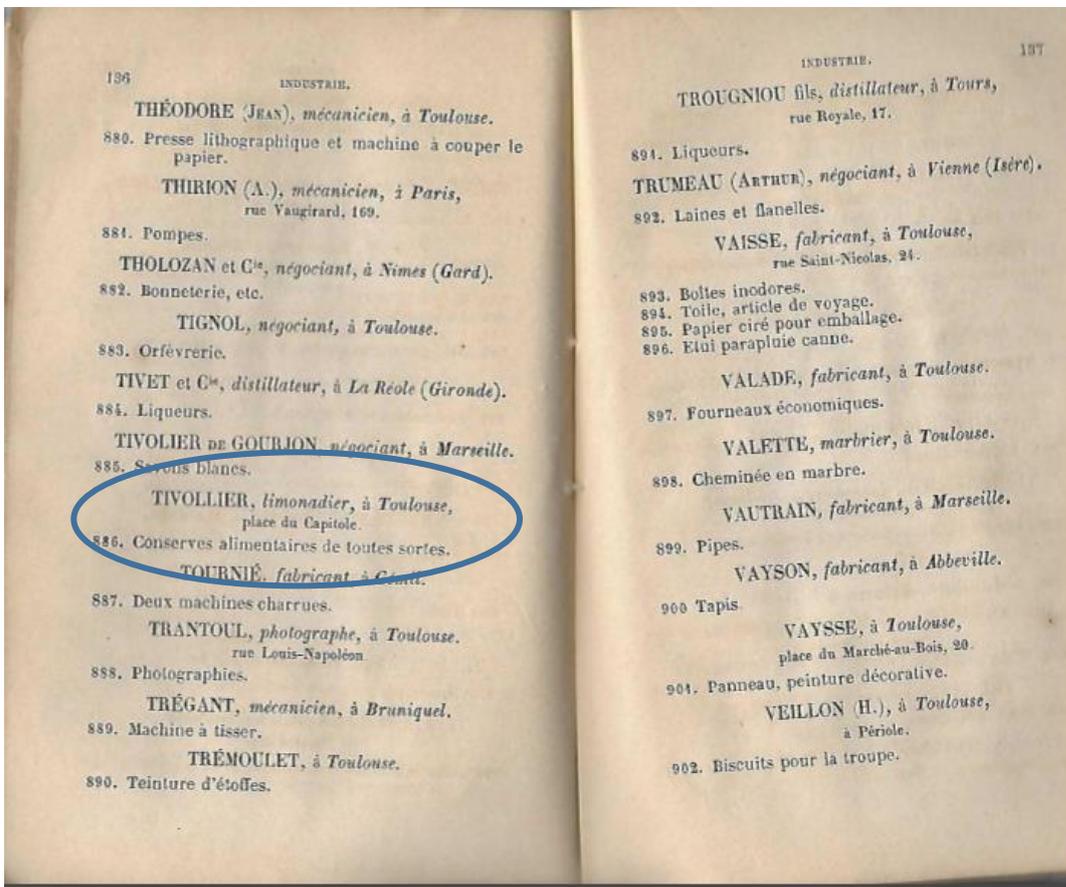
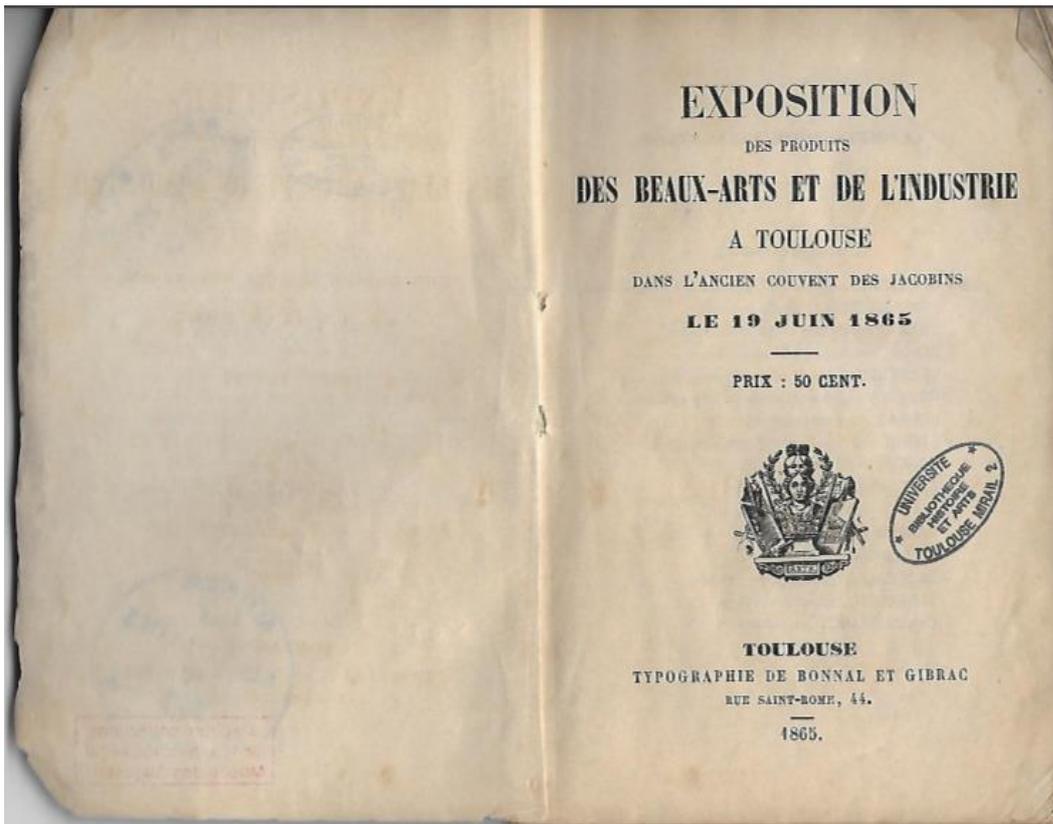
Exiger sur la bouteille le véritable nom.

**TOULOUSE
GRAND HOTEL
ET
HOTEL TIVOLLIER
RÉUNIS**
Rue de Metz.
Grand confort réunissant toutes les innovations
modernes.
RESTAURANT de tout PREMIER ORDRE
CUIVINE ET CAFE RENOMMÉES
Dans l'Hôtel : Postes et Télégraphes, Salon de Coiffure.
AUTO-GARAGE

1868, exposition de Saragosse, un concurrent de Tivollier est récompensé



Pâtés de foie de canard, conservés en tourtes ou en boîtes



Exposition universelle Paris 1900
Extrait du Catalogue général

GROUPE X. — CLASSE 58.

17

80. Teyssonneau jeune (Les fils de Ch.), à Bordeaux (Gironde), rue Saint-Siméon 3 à 13. et à Concarneau (Finistère). — Conserves alimentaires et fruits conservés.

PL. V.— B. 1 et 2

Conserves de viandes. Légumes. Sardines. Thon. Fruits au jus, à l'eau-de-vie. Huiles et sirops. Plum-pudding.

Paris 1878, Médaille d'or ; Amsterdam 1883, Médaille d'or ; Anvers 1885, Médaille d'or ; Chicago 1893, Hors Concours, Chevalier de la Légion d'Honneur.

81. Tivollier (ÉMMANUEL), à Toulouse (Haute-Garonne), rue d'Alsace-Lorraine, 31 et 33, et rue Baour-Lormian, 14. — Pâtés de foie gras de canards aux truffes du Périgord.

PL. V.— B. 1 et 2

Fabrique de pâtés de foies gras de canards aux truffes.

Paris 1867, Médaille d'argent ; Paris 1878, Médaille d'argent ; Paris 1889, Médaille d'or ; Philadelphie 1876, Médaille modèle unique avec Diplôme, Médaille d'or ; Chicago 1893, Médaille commémorative.

82. Trolley (JULES), à Paris, rue Marc-Seguin, 32. — Filets de harengs saurs marinés à l'huile. Harengs et maquereaux au vin blanc. Merlans et rougets au vin blanc. Macédoine de poissons, etc.

En-tête Hôtel Tivollier vers 1880

G^d HÔTEL TIVOLLIER
Maison de 1^{er} Ordre



ASCENCEURS A TOUS LES ÉTAGES
 SALON DE CONVERSATION
 — BAINS —
CAFÉ-RESTAURANT
COMESTIBLES

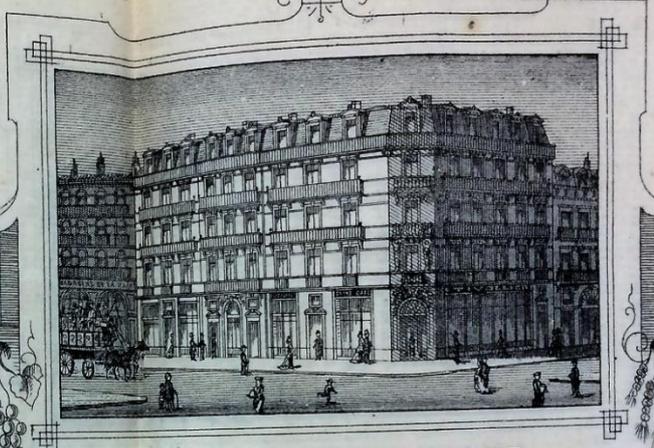
SPÉCIALITÉS
 de TERRINES et PÂTES de foies gras
 ET DE CANARDS
 aux truffes du Périgord

VOLAILLES ET GIBIERS TRUFFÉS

TRUFFES EN CONSERVES
 Champignons, Cèpes etc.

TIVOLLIER, prop^{te}
 rue Alsace-Lorraine,
 & Baour-Lormian 31 & 33

TOULOUSE
 (Haute-Garonne)



Mardi 2 juillet — 7 heures —
Note du Menu remis pour 20 Couverts.
à 15 francs
sans vins
 Café, Liqueurs, Service en sus. menus et
 supplément

Entrée
Sauce de Volaille Lucenois
Hors-d'œuvres
Plat principal à la Villerois.
 Entrée
Enuite Saumonée Sauce Genoise
Filet de Boeuf Richelieu
Pâté Tivollier
Recassés en Salmis.
Sorbets mousseux
Rots.
Fruit de Truffe

Caulleaux de la



Ancien Hôtel Tivollier, photo E.B. 2017

Vers 1910, Rue de Metz, Toulouse

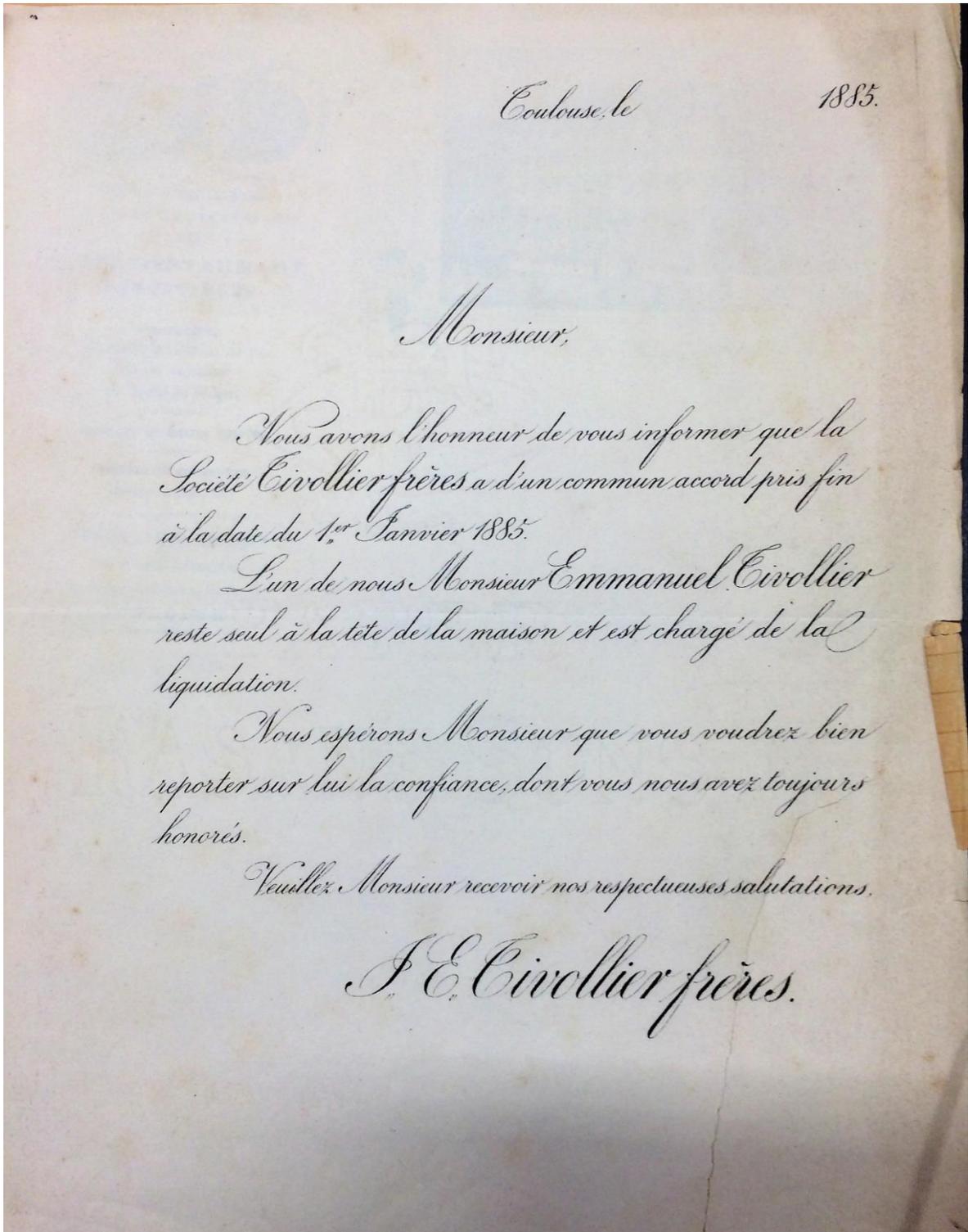


Récapitulation de la fabrication des pâtés 1881-1882
Achats effectués

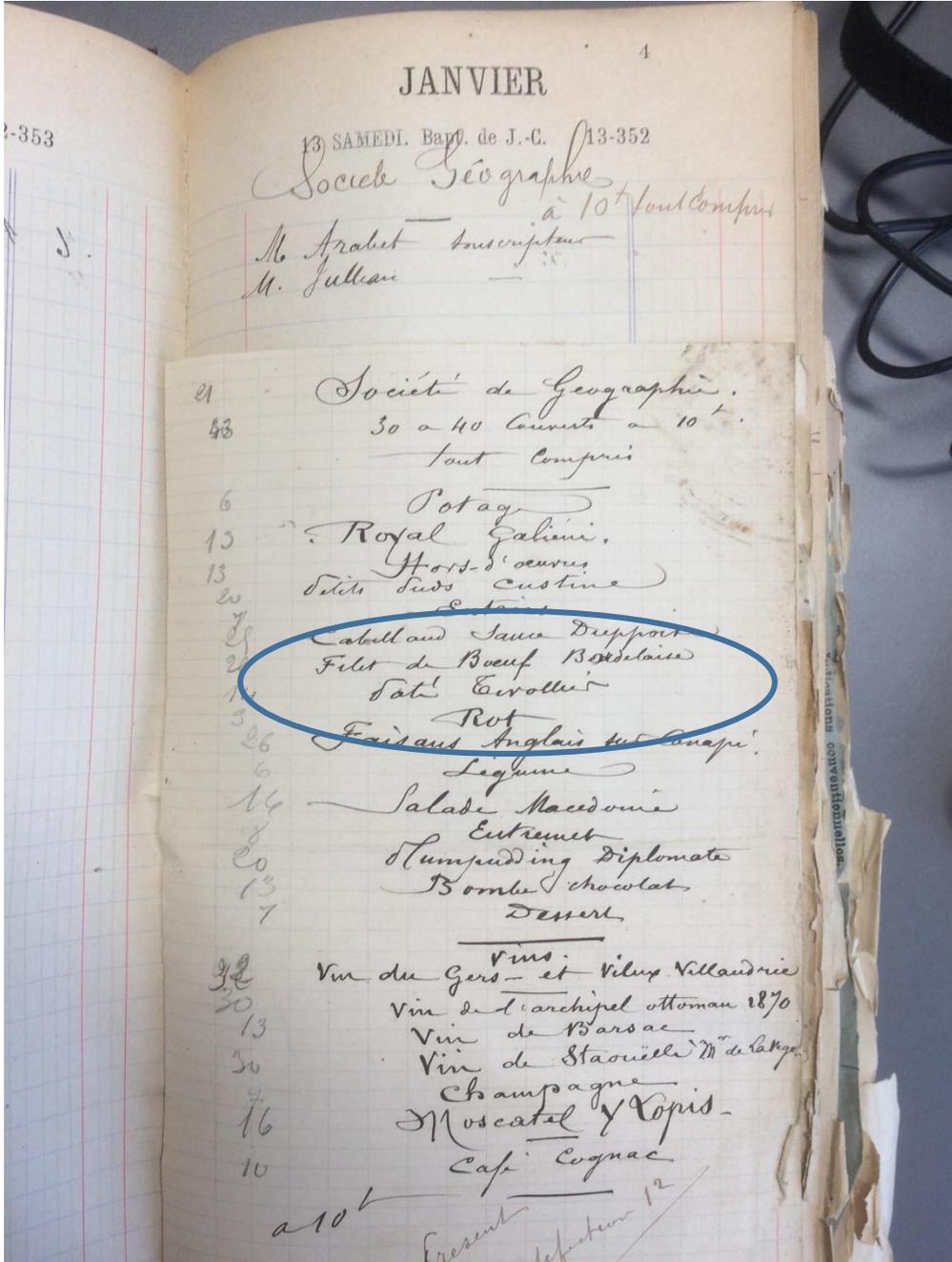
Récapitulation de la fabrication Pâtés 1881-1882

Achats			
4796 ^{K^o}	500 ^g foies à 5.50. le K ^o	26380	75
228 ^{K^o}	450 ^g truffes à 52 ^t le K ^o	11879	40
636 ^{K^o}	farce à 2 ^t le K ^o	1272	
937 ^{K^o}	500 ^g graisse à 2 ^t le K ^o	1875	
no 9.	436 fabriques à 0.30 ^c l'un	130	80
	377	150	80
	205	102	50
	214	128	40
	74	51	80
	66	52	80
	21	21	
	35	38	50
	27	32	40
	22	30	80
no 0	165	123	75
	168	159	60
	202	252	50
	70	108	50
	431	883	55
	16.	144	
no 1	1128	338	40
	603	211	05
	98	39	20
	150	67	50
	78	39	
	3	16	50
1200	Main d'ouvriers	1200	
300	Bois.	300	
300	Etiquettes.	300	
		<u>46230</u>	50

Lettre circulaire adressée à la suite de la dissolution de la SNC en janvier
1885

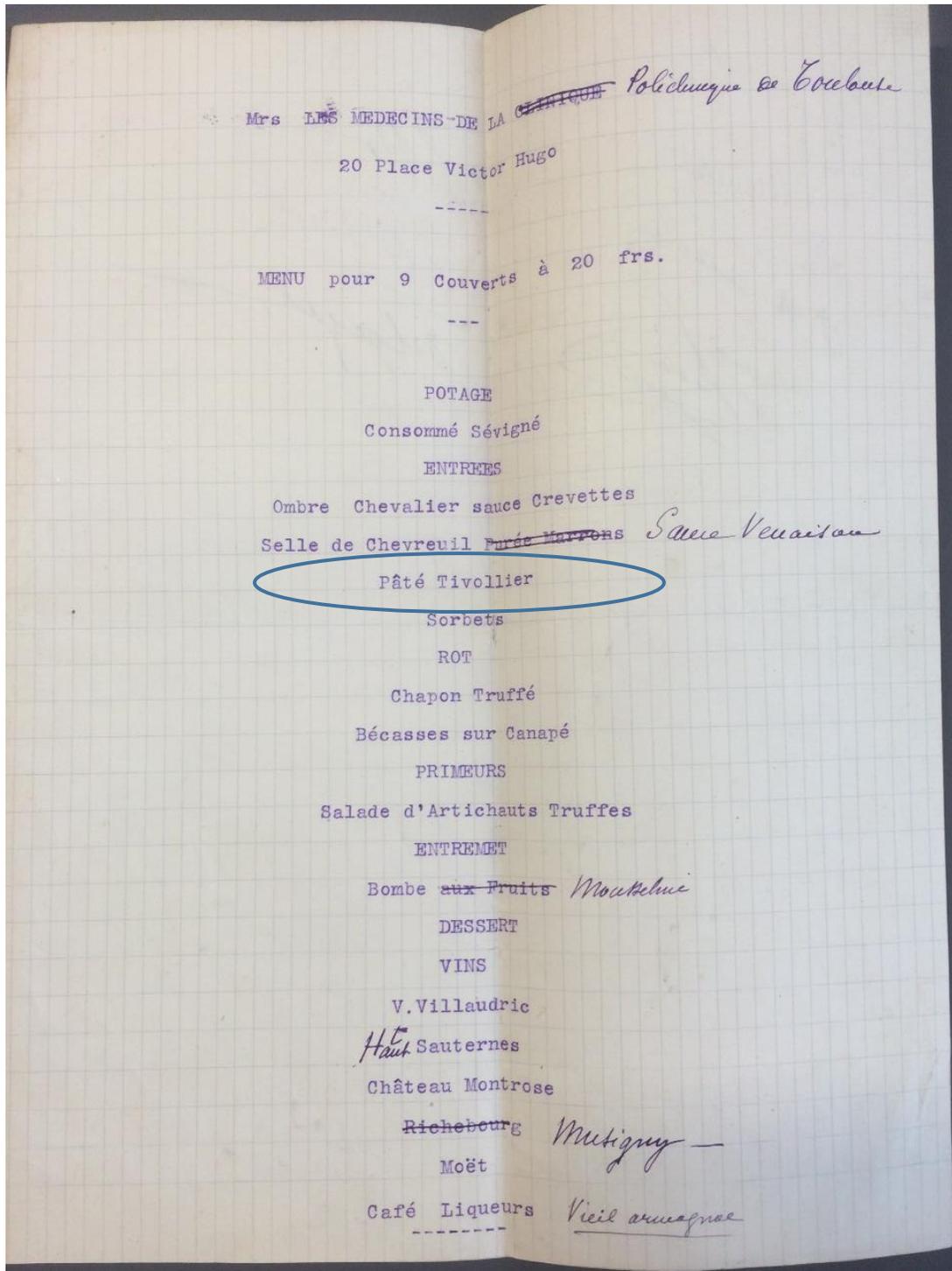


Menu de la Société de géographie, 30 à 40 couverts, le 13 janvier 1900,
10 francs tout compris



Annexe n° 21

Menu pour les médecins de la Polyclinique de Toulouse, le 8 février 1900



Certificat d'inscription d'Emmanuel Tivollier, comme Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur

LÉGION D'HONNEUR.

NUMÉRO DE LA MATRICULE : *80711*

NUMÉRO DU CERTIFICAT D'INSCRIPTION : _____

Nom : *Tivollier*

Prénoms : *Emmanuel Joseph*

Qualité ou grade. *Fabricant de pâtés de foies gras*

né le *8 février 1848*

à *Grenoble (Isère)*

a été nommé **Chevalier** de la Légion d'honneur

par décret du **15 MAI 1910** rendu sur le rapport

du Ministre de *Commerce et de l'Industrie*

pour prendre rang du _____

Date du départ de la décoration : **4 JUIN 1910**

Idem du brevet : **22 JUIN 1910**

Idem du certificat d'inscription : _____

Idem de l'avis de paiement : _____

Date du décès : *13 juillet 1916*

188-100-1000. [10906]

2611
10

31, rue Alsace Lorraine, Colmar.

BREVET FAIT

Table des graphiques et tableaux établis par l'auteur du mémoire

Titre	page
Ingrédients de diverses recettes de pâtés de foie gras	40
Dépenses faites pour les pâtés de foies 1857	43
Prix des terrines de pâtés de foie gras de canards et aux truffes en 1859	45
Composition des pâtés (1881-1882), en kilogrammes	45
Coût de fabrication des pâtés (1881-1882)	46
Coût de production des pâtés de 1904 à 1912	47
Dépenses faites pour les pâtés de 1904 à 1912, en francs	47
Partage des coûts entre les foies et les truffes en 1857 et 1912	48
Nombre de restaurateurs inscrits dans les annuaires de Toulouse	50
Evolution de la population toulousaine de 1850 à 1914	51
Nombre de charcutiers inscrits dans les annuaires de Toulouse, de 1850 à 1914	56
Nombre d'inscrits dans la catégorie « conserves alimentaires » dans les annuaires de Toulouse de 1859 à 1914	57
Présence des entreprises inscrites dans la catégorie « pâtés de foie gras », de l'apparition de la catégorie en 1879 à 1914	59
Achats de foies et de truffes, de mars 1904 à mars 1912	62
Expéditions de pâtés en 1891	64
Chiffre d'affaires mensuel des pâtés, de 1908 à 1911	66
Exemples d'en-têtes de la maison Tivollier sur la période étudiée	68

Détail de la commande de boites de conserves vides passée le 25 octobre 1905	76
Récompenses obtenues par Tivollier aux expositions internationales de 1865 à 1908	89
Activités de la maison Tivollier de 1858 à 1914	102
Répartition des recettes moyennes entre 1880 et 1887 selon les diverses activités de l'entreprise Tivollier	105
Chiffre d'affaires annuel des pâtés, d'avril 1880 à mars 1887, en francs	105
Chiffre d'affaires annuel des pâtés, de mars 1904 à février 1912, en francs	105
Recettes totales, d'avril 1880 à mars 1887	110
Répartition de la fortune d'Auguste Tivollier, à sa mort, en 1882	111
Fortune d'Auguste Tivollier, comparée à la moyenne des fortunes successorales toulousaines	112
Fortunes successorales moyennes dans cinq villes françaises en 1911	113
Nombre d'expéditions de pâtés de foies gras par départements, en 1891, hors la Seine	117
Nombre de lettres envoyées par Emmanuel Tivollier de mars à novembre 1905, par départements	118
Ventes de pâtés, à l'étranger en 1891, en quantités	120

Table des illustrations

Initiales AT (Auguste Tivollier), sculptées au fronton d'une des entrées de l'hôtel au 33 rue d'Alsace-Lorraine, vers 1873. Photo E.B. 2017	2
Pot de pâté, Lauginie, Musée La Compa, Chartres, détail	24
Auguste Tivollier, par Marius Engalières, 1850. Musée du Vieux Toulouse, inv.61.2.1 ...	26
A l'intérieur du train menant de Toulouse à Samatan (photo extraite de Samatan d'hier à aujourd'hui de R. Daubriac).....	29
Détail d'un bas-relief, Saqqarah (env. 2 500 avant J.C.)	31
Truffe noire du Périgord (tuber melanosporum) ou truffe noire d'hiver.	34
Terrine en terre pour cuisson des pâtés, à base de viande, au four.....	36
Menu du Titanic du 11 avril 1912, en première classe.....	39
Pâté de foie gras à la strasbourgeoise dressé sur sa croûte	41
Figure En-tête Carnet et Saussier, client parisien de Tivollier	53
Statistique de consommation de viande à Toulouse en 1856, source, Annuaire 1856, d'Alphonse Brémond	55
Livre d'expéditions des pâtés 1891, 21 et 22 décembre	66
Extrait de Toulouse à la Belle Epoque, Jacques Arlet, p.285.....	70
En-tête Dubois et fils, fournisseur de terrines vides, 1 rue Matabiau Toulouse, 1906.....	70
Extrait du carnet de commandes 1871, 14 sorbets au rhum	72
Publicité couleur 1902 PATE TIVOLLIER	73
Sertisseuse de boîtes de conserves J.J. Carnaud.....	75
Annonce pour l'Hôtel Tivollier 1902, Midi Artiste	81
Annonce du transfert de l'hôtel, L'Express du Midi,.....	82
Annonce Grand Hôtel et Tivollier réunis, 1913, L'Express du Midi	82
Annonce avec prix des pâtés, 1902, Annuaire des Artistes.....	83
Annonce Grand Hôtel Tivollier, annuaire Toulouse 1880	86
Annonce pour les pâtés, annuaire de Toulouse, 1914	86
Affiche de l'Exposition Universelle de Philadelphie 1876.....	91
Catalogue officiel Exposition de St Louis, 1904	92
Inscription de Tivollier à l'exposition de St Louis USA, 1904.....	92
Carton publicitaire, Pâtés Tivollier, par Ramon Casas, 1902, F. Lauginie, Musée Le Compa, Chartres.....	94
Récapitulatif caisse Tivollier 1880-1881.....	105
Acte de constitution de la SNC, 29 décembre 1879, extrait.....	108
Recettes et dépenses pour 1885-1886.....	110
Facture Tivollier, décembre 1879, à des officiers	123
Menu présenté pour la Préfecture de Haute-Garonne, 21 mai 1893	126
Une oie de Toulouse (ferme de Beaumont).....	130
Ancien Hôtel Tivollier, photo E.B. 2017	147

Sources

Sources imprimées

Expositions internationales et universelles

Catalogue officiel de l'exposition des produits des beaux-arts et de l'industrie, à Toulouse, 19 juin 1865.

Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international, Exposition universelle de 1867 à Paris. (gallica bnf fr).

Exposition internationale et universelle de Philadelphie, 1876, Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r=>

Catalogue général de l'exposition universelle de 1889 à Paris.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k73386h/f7.image.r=1889%20exposition%20>

Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international, Exposition universelle de 1867 à Paris. (gallica bnf fr).

Catalogue général officiel de la section française / Exposition Internationale Universelle de Saint-Louis 1904, M. Vermot Paris, 1904,

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k111690n/f497.image>

Annuaire

BREMONT Alphonse, *Annuaire général de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial pour l'année 1859 Subventionné par le Conseil Général*, Imprimerie Bayret, Pradel et Cie, éditeurs, Place de la Trinité, 12, Toulouse, 1859.

GODOFFRE Amb., Avocat, chef de Division à la Préfecture, *Annuaire de la haute-Garonne et statistique du département* Publié Sous les auspices de M. le Préfet de la Haute-Garonne, conformément à la délibération de Conseil général du 31 août 1860 Imp de A. Chauvin, rue Mirepoix, 3, Toulouse, 1861 à 1878.

PRIVAT Edouard, libraire éditeur et Jules RIVES, directeur de l'agence LE MESSAGER, *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général*, Edouard Privat, libraire-éditeur, rue des Tourneurs, 45, Toulouse, 1879.

PRIVAT Edouard, *Nouvel annuaire de la Haute Garonne, historique, administratif, judiciaire et commercial, publié sous les auspices de M. le préfet et du Conseil général*, libraire-éditeur, rue des Arts, 14. Toulouse, 1910.

Annuaire des artistes et de l'enseignement musical et artistique, E. Risacher, Paris, 1902, p. 101 <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1240485/f114.item>

Annuaire de l'armée française 1903,
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208155h/f1948.item.r=Tivollier>.

Annuaire de l'armée française 1905,
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k208156w/f1978.item.r=Tivollier>.

Autres sources imprimées

APPERT Nicolas lettre du 16 février 1825, Arch. Nat. F12 2432, reprise dans *Nicolas Appert inventeur et humaniste*, Jean Paul BARBIER, Royer, 1994, page 118

de BANVILLE Théodore, « Mardi Gras », 1889, *Sonnailles et clochettes*, Charpentier, Paris 1890.

BESSET Jules, *L'art culinaire dans le Midi de la France*, imprimerie Nougès, Albi, 1878.

BOURRIER Th., *Le porc et le produits de la charcuterie, Hygiène, inspection, réglementation*, Asselin et Houzeau, libraires de la société centrale de médecine vétérinaire, Paris, 1888

BRILLAT-SAVARIN Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII

DRONNE L.F, *Charcuterie ancienne et moderne, traité historique et pratique*, Eugène Lacroix, Paris, 1869,

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5652220w.r=Charcuterie+ancienne+et+moderne.lang>
[E](#)

DUMAS Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine*, ed. Alphonse Lemerre, Paris, 1873, p.567, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k/f5.item.r=foie%20gras>

DUSOLIER, E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIIIe siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie, Bordeaux*, 1935.

FABRE Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation*, tome 4, 1889.

MORPAIN Adrien, *Le Pâté de foies gras*, imprimerie et Lithographie Alsacienne-Lorraine, 1910.

ROCAL Georges et BALARD Paul, *Sciences de gueules en Périgord*, Editions du Folklore, Saint Saud, 1938.

TOMBELLE (FERNAND de LA), *Les pâtés de Périgueux*, Rondeix imprimeur, Périgueux, 1909, (1990).

VALSERRES Jacques, *Culture lucrative de la truffe par le reboisement*, Librairie de la société des gens de lettres, Paris, 1874, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k936997r>

Dictionnaire de l'Académie française, 1718, Classique Garnier numérisé, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50408v/f2.image>

Autres sources

Fonds Tivollier

Archives départementales de la Haute-Garonne,

Fonds composé de documents produits par la famille Tivollier pour la gestion des différents établissements qu'elle tenait :

- à Toulouse, magasin (fabrication et vente de pâtés de foie de canard et de vins, un restaurant, un hôtel fusionné en 1904 avec le Grand Hôtel (1853-1925).

Inventaire en ligne :

http://archives.haute-garonne.fr/recherche_inventaires/inventaire.html?ir_id=1175

Autres

Affiche publicitaire, musée Le Compa, Chartres. Publicité pour la marque Tivollier, sur carton avec deux trous d'accroches et une cordelette pour la fixation, dessinateur, R. Casas.

Consultation :

[http://webmuseo.com/ws/compa-cg28/app/collection?vc=ePkH4LF7ZVbbSgQxDP2V8wXLOOIHIDa4hV5i2xnGp0EWHwYWF1H_39NZVwRfDmmbJqdpkvbf8zT25-IPA8T26cZLscEJynDqAbMUpJB860QbEZtpkGJWKm9R17P-nJ6_9o-ts_t8gZn7BN3Ntpw2mhIaahLu7q9nM-vp12xtucAsTnATDSuRJQc5A7By7TgUfLRI_oQWGWMOVSK_xFlsVflkbOLQK9bqm-CHhtW18aG64wTMrAzGZOKm3OJSJmniHQM5RKM5snAtgIKkcNQdgLd89R9Tiii5EdE7dDEHqE7OqkWPhGUCOdjHSGpSkTI1vBkstBhk3rrGcPwcBjGw3C_11uufINzXh5HQ\\$\\$](http://webmuseo.com/ws/compa-cg28/app/collection?vc=ePkH4LF7ZVbbSgQxDP2V8wXLOOIHIDa4hV5i2xnGp0EWHwYWF1H_39NZVwRfDmmbJqdpkvbf8zT25-IPA8T26cZLscEJynDqAbMUpJB860QbEZtpkGJWKm9R17P-nJ6_9o-ts_t8gZn7BN3Ntpw2mhIaahLu7q9nM-vp12xtucAsTnATDSuRJQc5A7By7TgUfLRI_oQWGWMOVSK_xFlsVflkbOLQK9bqm-CHhtW18aG64wTMrAzGZOKm3OJSJmniHQM5RKM5snAtgIKkcNQdgLd89R9Tiii5EdE7dDEHqE7OqkWPhGUCOdjHSGpSkTI1vBkstBhk3rrGcPwcBjGw3C_11uufINzXh5HQ$$)

Le *Midi Artiste*, janvier 1902,

<http://numerique.bibliotheque.toulouse.fr/cgi-bin/library?e=d-101off-presseregionale--00-2--0---0-10-TE--3-----0-11--10fr-Zz-1---16-about--01-3-1-00-0-0-01-0utfZz-8-00---&a=d&cl=CL16.3#.V08Nb5GLSM8>

Journal illustré de l'Exposition toulousaine, 1 oct 1865, p. 4.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k58195563.item>

Le Casino, journal programme, littéraire, artistique, critique, anecdotique et humoristique, Echotier spécial des Bains de mer, des Cercles, des Casinos et des Etablissements thermaux de tous les pays, du vendredi 17 décembre 1869.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5742062h>

Base de données leonore₂, accès aux dossiers nominatifs des personnes nommées ou promues dans l'Ordre de la Légion d'honneur depuis 1802 et décédées avant 1977. Pour chaque personne dont le dossier a été conservé, une notice indique la cote du carton où se trouve le dossier, le lieu de conservation de ce carton et des éléments biographiques sommaires. <http://www.culture.gouv.fr/documentation/leonore/recherche.htm>

Critique des sources

Le fonds Tivollier

La source principale de ce travail, non publiée, le fonds Tivollier, est une source privée. Il faut donc en permanence se soucier de l'aspect subjectif des divers documents. Ainsi, les lettres sont très souvent des occasions de mettre en valeur l'entreprise et ses produits, en dehors de l'objet particulier de chacune. Auguste Tivollier en particulier, dans chacun de ses courriers aux clients, vante systématiquement ses produits, le soin qu'il met à les préparer et espère toujours qu'ils donneront satisfaction.

La seconde difficulté est de faire face à l'abondance de cette source principale. En effet, le fonds Tivollier occupe 19 mètres linéaires aux Archives départementales de la Haute Garonne. Il est donc nécessaire, même pour un mémoire de M2, de faire des choix, et donc de ne pas exploiter une grande partie des ressources. Un seul recueil de 500 copies de lettres, sur papier pelure, ne représente, en réalité, qu'environ 2 cm d'archivage !

La première sélection effectuée est donc de laisser de côté les documents concernant l'établissement de Grenoble (avant 1853) ainsi qu'une partie des documents directement liés à l'exploitation de l'hôtel (à partir de 1876) afin de concentrer le travail sur les pâtés.

Le second niveau de sélection est de conserver un échantillon limité de certaines sources répétitives. Par exemple, le carnet de commandes de 1884 et le livre des expéditions de 1891 ou les lettres d'Auguste de 1853 à 1859 et celles d'Emmanuel d'une partie de l'année 1905. Ces choix sont en partie dus à la qualité des divers documents, à peu près lisibles et relativement bien conservés. En effet, une quantité importante des textes du début de la période est difficilement déchiffrable, de nombreuses lettres sont peu lisibles, d'une part du fait d'une écriture différente des écritures actuelles et d'autre part du fait d'une conservation parfois de mauvaise qualité, l'encre étant alors en partie effacée.

De plus, comme il n'existe aucun document que l'on puisse suivre sur toute la période étudiée, interdisant absolument, toute analyse exhaustive, la sélection d'une quantité réduite des sources, dépouillées de manière complète, se justifie.

Une autre des difficultés rencontrées concerne les intitulés des articles archivés qui ne correspondent pas forcément au contenu. Ainsi, plusieurs agendas ont servi à autre chose que leur destination d'origine. Un titre prometteur peut s'avérer très décevant et il est tout à fait possible de passer à côté d'un document riche en informations.

Enfin, ce fonds ne concerne que les documents internes émis par l'entreprise Tivollier. Ainsi, aucune facture ou lettre des fournisseurs ou des clients n'a été trouvée. De même, aucun courrier personnel de la famille ne figure dans le fonds.

Les annuaires toulousains

Cette source, non utilisée pour le M1, est certes, très riche en informations en tous genres mais doit, elle aussi, être manipulée avec un minimum de scepticisme.

Il existe en effet une certaine rivalité entre les divers auteurs des annuaires toulousains, obligeant à regarder leur rédaction avec une relative méfiance. Ainsi, d'une part, dans l'annuaire 1856 d'Alphonse Bremond, spécialiste de la noblesse toulousaine, qualifié de littérateur par la Bibliothèque nationale de France, on peut lire :

L'année prochaine nous continuerons la publication des Annales du XIX^e siècle de la ville de Toulouse. Nous y relaterons tout ce qui s'est passé dans notre cité. Nous dirons la vérité, rien que la vérité.

D'autre part, en 1855, son rival, Ambroise Godoffre, avocat, écrit :

Le département de la Haute-Garonne ne possède pas d'Annuaire remplissant toutes les conditions indiquées dans une instruction de Ministre de l'intérieur, du 26 septembre 1844. Ce fait est constaté dans votre délibération du 24 août 1853, qui m'invite à rechercher les moyens d'encourager une publication de ce genre...

Malgré tout, ce sont d'excellentes sources pour les historiens qui peuvent y trouver, tant des anecdotes sur la vie locale, que des renseignements statistiques vérifiables comme

les résultats des recensements par exemple. Grâce à ceux-ci, il est donc possible de chercher à savoir comment évolue le marché des activités de bouche à Toulouse, en particulier si l'augmentation de la population est le seul facteur de cette évolution ou si d'autres éléments entrent en jeu. La situation de la maison Tivollier et de ses pâtés de foie gras peut donc alors être précisée dans le cadre local, même si l'impartialité n'y est pas systématique. En effet, il faut, bien sûr, noter que la présence d'un commerçant dans l'annuaire et dans une catégorie donnée, résulte de sa seule volonté propre. Toutefois, sur quelques soixante années, on peut supposer que les divers biais introduits sont constants, leur influence devient alors beaucoup moins importante pour l'analyse d'une évolution. L'analyse dynamique lisse en effet les anomalies qui doivent être prises en compte pour une étude statique.

Autres sources

Une des difficultés rencontrées est l'accès à certains documents imprimés, conservés loin des bibliothèques de Toulouse et non numérisés. Les titres étant parfois trompeurs pour des textes du XIX^e siècle, il faut attendre de manipuler lesdits documents pour voir s'ils ont un certain intérêt ou non. Ainsi, beaucoup de temps est perdu dans ce type de recherches, d'une part, compte tenu des délais d'acheminement de ces ouvrages et, d'autre part, du fait que certains ne sont jamais transmis à la bibliothèque de Toulouse. Toutefois il arrive que l'on tombe sur de véritables « pépites ».

L'accès aux sources numérisées permet, lui, de consulter un (trop) grand nombre de documents, en particulier des journaux d'époque. Toutefois, certaines numérisations ne sont pas de bonne qualité et, comme pour le fonds principal, l'abondance de ces sources devient rapidement une difficulté supplémentaire. Le jeu de piste de ce type de recherche est passionnant mais peut faire passer beaucoup trop de temps devant l'écran, sur des sujets, certes intéressants, mais parfois sans aucun rapport avec les pâtés Tivollier.

Bibliographie

Ouvrages de référence

BARJOT Dominique, *Histoire économique de la France au XIX^e siècle*, Nathan université, coll. Fac. Histoire, Paris, 1995.

BURGUIERE André, *Dictionnaire des sciences historiques*, Presses Universitaires de France, Paris, 1986

CHARLE Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^e siècle*, éditions du Seuil, Paris, 1991.

FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo et all., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

LAROUSSE encyclopédique, <http://www.larousse.fr/encyclopedie>

YON Jean-Claude, *Histoire culturelle de la France au XIX^e siècle*, Armand Colin, collection U, Histoire, Paris, 2010.

REY Alain, *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert, Paris, 1992.

Ouvrages généraux liés au sujet

ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013.

BEAUJARD Philippe, Laurent BERGER, Philippe NOREL, *Histoire globale, mondialisations et capitalisme*. La Découverte, pp. 503, 2009, Recherches. HAL Id: halshs-00706169,

BONIN Hubert, *La banque et les banquiers en France du Moyen Âge à nos jours*, Larousse, 1992

CASTAREDE Jean, *Histoire du luxe en France des origines à nos jours*, Eyrolles, Paris, 2007.

CHESEL Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Collection Repères, éditeur La Découverte, 2012.

CLAFLIN Kyri, SCHOLLIERS Peter, *Writing food history. A global perspective*, Berg, London, New York, 2012.

DAUMARD Adeline, *Les fortunes françaises au XIX^e siècle, Enquête sur la répartition et la composition des capitaux privés à Paris, Lyon, Lille, Bordeaux et Toulouse d'après l'enregistrement des déclarations de succession*, Ecole pratique des Hautes Etudes, Paris, Mouton, La Haye, 1973.

DEPECKER Thomas, LHUISSIER Anne et MAURICE Aurélie, *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.

DROUARD Alain, *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*, CNRS éditions, 15 rue Malebranche, Paris, 2004

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XX^e siècle*, L'Univers historique, Paris, 2002.

FERRIERES Madeleine, *A table en Provence 1840 1950*, Musée des arts, Toulon, 2014.

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

FRIDENSON Patrick, *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*, ed. Seuil, Paris, 1972.

GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas, Paris, 1995.

GALL Michel, *Le maître des saveurs, la vie de Maurice Escoffier*, éditions de Fallois, Paris, 2000.

GIDE André, ROUART Eugène, *Correspondance, tome II 1902-1936*, édition présentée par David H. Walker, Presses universitaires de Lyon, Lyon, 2006.

HEILBRUN Benoît, *La marque*, coll. Que sais-je ?, PUF, 2007.

HEMARDINQUER Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970.

KALIFA Dominique, *La Civilisation du journal. Histoire culturelle et littéraire de la presse au XIX^e siècle*, Nouveau monde éditions, Paris, 2011

LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Fayard, Paris, 1991.

LE GOFF Jacques (dir.) *La nouvelle histoire*, Chapitre L'anthropologie historique, d'André Burguière, Editions complexe, Bruxelles, 2006

LEVI-STRAUSS Claude, *Le cru et le cuit*, Mythologiques, tome 1, Plon, Paris 1964.

MICHELET Jules, *Le banquet : papiers intimes*, Calmann-Lévy, Paris, 1879.

MOURA Jean et LOUVET Paul, *La vie de Vatel*, Gallimard, Paris, 1929.

PAILLAT Monique (dir.), *Le mangeur et l'animal : Mutations de l'élevage et de la consommation*, Editions Autrement, Collection Mutations n° 172, Paris, 1997.

PERROT, Marguerite, *le mode de vie des familles bourgeoises*, Armand Colin, coll. Max Leclerc et Cie, Paris, 1961.

PIQUES Stéphane, *La céramique dans le territoire industriel de Martres-Tolosane*, Université Toulouse Jean Jaurès, thèse sous la direction de Jean-Michel Minovez, 2012.

QUELLIER Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Armand Colin, Paris, 2013.

RAMBOURG Patrick et MICHEL Dominique, *Vatel ou la naissance de la gastronomie*, Fayard, Paris, 1999.

REDON Odile, SABBAN Françoise, SERVANTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock/Moyen Age, Paris, 1991.

SCHOLLIERS Peter et all, *Food, drink and identity – Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, Oxford, 2001.

SEDILLOT René, *Peugeot, de la crinoline à la 404*, Plon, collection histoire des grandes entreprises, Paris, 1960.

SUAU Bernadette, AMALRIC Jean-Pierre, OLIVIER Jean-Marc (éds.), *Toulouse, une métropole méridionale : vingt siècles de vie urbaine*, actes du 58^e Congrès de la Fédération historique de Midi-Pyrénées, Presses de l'imprimerie intégrée de l'Université Toulouse-Le Mirail, 2010.

TESSIER Alexandre, *Le Grand Hôtel, l'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Presses universitaires de Rennes, collection « Tables des hommes », Tours, 2012.

VERNAN Jean-Pierre, DETIENNE Marcel, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Bibliothèque des histoires, Paris, 1979.

WAPSHOTT Robert and MALLETT Oliver, *Managing human resources in small and medium-sized enterprises: entrepreneurship and the employment relationship*, Abingdon (GB) Routledge Taylor & Francis Group, 2016.

Ouvrages directement liés au sujet traité

ARLET Jacques, *Toulouse à la Belle Epoque (1890-1910)*, éditions Loubatières, Carbonne, 1999.

DUHART Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009.

LACAZE Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d'études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

PEBEYRE Pierre-Jean et Babeth, BRISSAUD Sophie, *Manuel de la Truffe*, Féret, 2013.

SERVENTI Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993.

TAILLEFER Michel (Dir.), *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002.

WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 1958 (1974) (1994).

Articles

BENNASSAR Bartolomé, GOY Joseph, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle*, Annales. Économies, Sociétés, Civilisations, Année 1975, Volume 30, Numéro 2, pp. 402-430.

BLAQUIERE Henri, Directeur des services d'Archives de la Haute-Garonne, avertissement au fonds Tivollier, 1961.

BRIQUET Jean-Louis. *Notables et processus de notabilisation en France aux XIX^e et XX^e siècles*. 2012, <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00918922/document>

CADIER Gabrielle. Les conséquences du traité de 1860 sur le commerce franco-britannique.: *Histoire, économie et société*, 1988, 7^e année, n°3. pp. 355-380.

CHANUT Jean-Marie, HEFFER Jean, MAIRESSE Jacques, POSTEL-VINAY Gilles. Les disparités de salaires en France au XIX^e siècle : *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409.

CONRAD Christophe, Observer les consommateurs. Études de marché et histoire de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960, *Le Mouvement Social* 1/2004 (n° 206), p. 17-39 www.cairn.info/revue-le-mouvement-social-2004-1-page-17.htm

CORBIN Alain, Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876 [compte rendu] Loriga Sabina *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, Année 2002, Volume 57, Numéro 1.

DELAIRE Etienne. *Le froid dans la conservation des produits de la mer*. 2012. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01101930/document>

DUMAS-CROUZILLAC Jacques, Les Tivollier à Toulouse, *L'Auta*, septembre 2008.

Entretiens avec Ernest LABROUSSE : *Actes de la recherche en sciences sociales*. Vol. 32-33, avril/juin 1980. *Paternalisme et maternage*.

ESCAFRE Alain et ROUSSEL François, *Rapport relatif au développement de la trufficulture française* http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/developpement_truffi_franc.pdf.

FOURNIER Paul, Conservation des aliments (repères chronologiques), *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 24 novembre 2015.

LABROUSSE Ernest, *L'histoire sociale. Sources et méthodes, colloque de l'Ecole Normale Supérieure de Saint Cloud (15-16 mai 1965)*, PUF, 1967.

LEVALLOIS Anne, Le retour de la biographie historique. L'histoire et la psychanalyse s'y rejoindraient-elles ? *L'Homme et la société* 4/2002 (n° 146), p. 127-140
www.cairn.info/revue-l-homme-et-la-societe-2002-4-page-127.htm.

MEUVRET Jean, Les crises de subsistances et la population d'Ancien Régime, *Population* octobre-novembre 1946.

PLEGAT Marie-Thérèse. L'évolution démographique d'une ville française au XIXe siècle. L'exemple de Toulouse. *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 64, N°19, 1952.

REINHARD Marcel, *Les répercussions démographiques des crises de subsistances en France au XVIII^e siècle*, Comité des travaux historiques et scientifiques, section d'histoire moderne et contemporaine, actes du 81^{ème} congrès, Rouen-Caen, 1956, Paris, 1956.

ROSENTAL Paul-André, *L'exode rural, Mise à l'épreuve d'un modèle*, Politix, 1994,
http://www.persee.fr/doc/polix_0295-2319_1994_num_7_25_1825

DA SILVA LOPES Teresa and GUIMARAES Paulo, Trademarks and British Dominance in Consumers Goods, 1876-1914, *The Economic Historic Review*, Vol 67, Issue 3, pp. 793-817, 2014. http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2464805

WLASSIKOFF Michel, "AFFICHE". In Universalis éducation (en ligne). Encyclopaedia Universalis, consulté le 7 novembre 2016. Disponible sur <https://www-universalis--edu-com.nomade.univ-tlse2.fr/encyclopedie/affiche/>

Table des matières

Remerciements.....	3
Résumé.....	4
Sommaire.....	5
Historiographie	6
Introduction	17
1 Pâtés, foie gras, pâtés de foie gras ?	27
1 1 D'anciens savoir-faire présents en région toulousaine	28
1 1 1 Le foie gras, un mets apprécié depuis longtemps mais que l'on redécouvre	28
1 1 1 1 Le foie gras, un succès en région toulousaine	28
1 1 1 2 Un produit que l'on connaît depuis l'Antiquité.....	30
1 1 2 La truffe, ce « diamant noir », ce champignon de luxe	32
1 1 2 1 Qu'est-ce qu'une truffe ?.....	32
1 1 2 2 La truffe et la production de la maison Tivollier.....	34
1 1 3 Les pâtés, une production traditionnelle des boulangers qui s'émancipe.....	35
1 1 3 1 Une longue cuisson au four indispensable	35
1 1 3 2 Et des définitions qui évoluent	36
1 2 Des recettes de pâtés de foie gras des plus variées à travers la France	38
1 2 1 Les divers pâtés de foie gras en France	38
1 2 1 1 De nombreuses recettes, toutes très imprécises.....	39
1 2 1 2 Avec des constantes toutefois.....	42
1 2 2 Les pâtés Tivollier à Toulouse	43
1 2 2 1 Les matières premières achetées.....	43
1 2 2 2 Des secrets de fabrication bien gardés.....	48
1 3 Une consommation, une circulation et une production des pâtés qui évoluent au cours de la seconde moitié du XIX ^e siècle	49
1 3 1 Une société de consommation qui remplace peu à peu la production familiale. 49	
1 3 1 1 Le développement des restaurants.....	50
1 3 1 2 La population toulousaine en forte croissance	50
1 3 1 3 L'évolution des comportements, de Paris vers Toulouse ou l'inverse ?	52
1 3 2 L'Alsace passe sous « contrôle germanique ».....	53

1 3 2 1	Une situation politique difficile.....	54
1 3 2 2	Un déplacement de la production des pâtés de foie gras.....	54
1 3 3	Des concurrents toulousains qu'il faut connaître	55
1 3 3 1	Evolution d'une profession de bouche à Toulouse, cas des charcutiers.....	56
1 3 3 2	Une progression rapide pour les fabricants de conserves alimentaires	58
1 3 3 3	La catégorie « pâtés de foie gras », une invention de Tivollier ?.....	59
2	Décisions d'Auguste et Emmanuel Tivollier, sur la voie de la fortune.....	61
2 1	Grâce à l'adaptation aux contraintes liées à l'environnement.....	61
2 1 1	Des périodes de production correspondant aux périodes de fêtes	62
2 1 1 1	Les truffes et les foies gras, des contraintes de production incontournables	62
2 1 1 2	Noël et la période des étrennes, des fêtes importantes très suivies	63
2 1 1 3	Une coïncidence de temporalité dont Tivollier sait profiter.....	64
2 1 2	Une clientèle qu'il faut néanmoins fidéliser.....	67
2 1 2 1	Par un en-tête toujours identifiable.....	67
2 1 2 2	Par des terrines reconnaissables	70
2 2	Par l'adoption de nouvelles techniques industrielles en plein essor.....	71
2 2 1	De l'activité de glacier bien maîtrisée à l'usage de la conservation par le froid	71
2 2 1 1	Le succès des glaces dans les années 1850 1860.....	72
2 2 1 2	Vers une usine frigorifique pour les pâtés	73
2 2 2	L'utilisation de la science récente des conserves	74
2 2 2 1	Une innovation nouvellement mise au point	74
2 2 2 2	Bien utilisée pour les pâtés de foie gras Tivollier	75
2 2 3	Un réseau de transport bien exploité	77
2 2 3 1	De l'arrivée du chemin de fer à Toulouse en 1856 à une utilisation systématique pour expédier les pâtés.....	77
2 2 3 2	Des expéditions lointaines de pâtés grâce aux transports maritimes.....	78
2 3	Avec une volonté de continuité familiale générant une dynamique de succès	79
2 3 1	Un recours à la publicité à la fin du XIX ^e siècle	80
2 3 1 1	Dans la presse locale toulousaine	81
2 3 1 2	Dans des organes nationaux	83
2 3 1 3	Une nouveauté, une publicité en couleur	84
2 3 1 4	Sur des supports plus pérennes : les annuaires régionaux.....	85
2 3 2	La participation aux expositions internationales ou universelles	87
2 3 2 1	Un succès à Toulouse dès 1865 pour Tivollier	87
2 3 2 2	De très nombreuses récompenses pour les pâtés sur toute la période	88

2 3 2 3	Un voyage aux Etats Unis dès 1876 pour les pâtés aux foies gras de canard et aux truffes	91
2 3 2 4	La confirmation du succès américain des pâtés Tivollier à Saint Louis en 1904	92
2 3 3	L'utilisation d'une affiche conçue par un artiste de renom	93
2 3 3 1	Une image très toulousaine.....	94
2 3 3 2	Destinée à des clients connaisseurs	95
3	Succès certain pour les pâtés Tivollier.....	98
3 1	Un savoir-faire familial qui génère une entreprise aux activités multiples	98
3 1 1	Un restaurant, un glacier, un hôtel, un café, une fabrique de pâtés	99
3 1 1 1	Un début classique dans la tradition familiale.....	99
3 1 1 2	Une diversification puis un recentrage bien choisis	100
3 1 2	L'émancipation des pâtés de foie gras au sein des activités des établissements Tivollier	103
3 1 2 1	Une identification du produit dès l'origine	103
3 1 2 2	Une identification de l'activité de fabrication des pâtés plus tardive.....	104
3 1 2 3	Vers une autonomie totale à partir de 1904.....	106
3 2	Mais une transmission difficile de l'entreprise.....	107
3 2 1	Après vingt-cinq ans d'activité à Toulouse, Auguste se retire	107
3 2 1 1	Des circonstances particulières liées au départ du fondateur	107
3 2 1 2	La rupture consommée des dirigeants qui lui succèdent	109
3 2 2	Un ensemble peu équilibré, parfois fragile et difficile à gérer	111
3 2 2 1	La fortune que lègue Auguste, urbaine, professionnelle et immobilière... ..	111
3 2 2 2	Un héritage difficile à gérer.....	114
3 3	Une implantation commerciale réussie bien au-delà de la région toulousaine.....	115
3 3 1	Des consommateurs sur tout le territoire français	115
3 3 1 1	Une implantation large mais timide au cours des premières années à Toulouse	115
3 3 1 2	Une implantation solide partout en France avec Emmanuel	116
3 3 1 3	Une implantation confirmée et stabilisée en 1905.....	117
3 3 2	Une renommée mondiale et un marché international	118
3 3 2 1	Une timide ouverture européenne dès l'origine	118
3 3 2 2	Un marché mondial après trois décennies d'existence.....	119
3 3 2 3	Une implantation internationale qui se maintient au début du XX ^e siècle	121
3 3 3	Une clientèle solvable faite de militaires et de notables.....	122
3 3 3 1	Une tradition ancienne de clientèle militaire	122
3 3 3 2	Une clientèle de catégorie sociale supérieure identifiée.....	125

Conclusion	128
Table des annexes	131
Annexes	132
Table des graphiques et tableaux établis par l’auteur du mémoire	155
Table des illustrations	157
Sources.....	158
Sources imprimées.....	158
Expositions internationales et universelles.....	158
Annuaire.....	159
Autres sources imprimées.....	159
Autres sources	161
Fonds Tivollier	161
Autres	161
Critique des sources	163
Le fonds Tivollier	163
Les annuaires toulousains.....	164
Autres sources	165
Bibliographie.....	166
Ouvrages de référence	166
Ouvrages généraux liés au sujet	166
Ouvrages directement liés au sujet traité.....	170
Articles	170
Table des matières	173