



**HAL**  
open science

# La vie quotidienne en plaine de Lyon au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès

Candice Giraud

► **To cite this version:**

Candice Giraud. La vie quotidienne en plaine de Lyon au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès. Sciences de l'Homme et Société. 2021. dumas-03433987

**HAL Id: dumas-03433987**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03433987v1>**

Submitted on 18 Nov 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## La vie quotidienne en plaine de Lyon au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès



### Tome I

Mémoire de Master Histoire – 1<sup>er</sup> année

Parcours Histoire appliquée : société, environnement, territoires

Année universitaire : 2020-2021

Sous la direction de M. Alain Belmont,  
Professeur d'histoire moderne à l'université de Grenoble-alpes



La vie quotidienne en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle  
d'après les inventaires après-décès  
Tome I

Mémoire de Master Histoire – 1<sup>er</sup> année

Parcours Histoire appliquée : société, environnement, territoires

Année universitaire : 2020-2021

Sous la direction de M. Alain Belmont,  
Professeur d'histoire moderne à l'université de Grenoble-alpes



## Remerciements

Tout d'abord, je tiens à remercier sincèrement mon directeur, Monsieur Alain Belmont, pour sa disponibilité, sa patience, son engagement et pour tous ces précieux conseils qui m'ont permis de mener à bien mes recherches.

Ensuite, je remercie l'administration, le secrétariat et les enseignants d'histoire moderne, qui ont veillé au bon déroulement de la construction de nos mémoires en nous éclairant de leurs conseils.

Un grand merci aux archives départementales du Rhône et de la ville de Lyon et à toutes les bibliothèques universitaires pour leur accueil, leur dévouement et leur disponibilité.

Je souhaite également remercier ma famille et mes amis, et tout particulièrement mes parents de m'avoir épaulé, soutenu et aidé tout au long de l'année.

## Avant-propos

De manière à faciliter la lecture de ce mémoire, quelques précisions et indications s'imposent :

- Les citations issues des sources datant de l'époque moderne ont été retranscrites en français actuel de manière à faciliter leur compréhension.
- Les abréviations et les sigles employés dans le corps du texte sont explicités en fin de volume.
- Les noms et prénoms issus des sources sont retranscrits avec l'orthographe de l'époque.
- Il est recommandé d'accompagner la lecture de ce mémoire par la visualisation du tome 2 sur les annexes.





## INTRODUCTION :

« *La vie matérielle, ce sont des hommes et des choses, des choses et des hommes* »<sup>1</sup>. Une citation de Fernand Braudel, qui nous laisserait presque rêveurs, tant elle pousse à la méditation. L'homme depuis ses débuts s'est toujours entouré de « choses » matérielles pour reprendre les mots de Fernand Braudel, des possessions matérielles qui l'ont assisté à chaque instant de sa vie, comme des supports des gestes du quotidien. Lesdits gestes ne laissent pas de traces dans l'histoire, en revanche les possessions matérielles oui ; elles constituent les seuls témoins et traces visibles d'actes au passé révolu. Enfiler des vêtements pour pallier au froid, préparer une soupe ravigotante dans une marmite de cuivre pour calmer la faim ardente d'estomacs affamés, se blottir au creux d'un lit en rêvant d'une vie plus clémente ou encore pousser la porte de sa demeure après une harassante journée de travail, pour y trouver repos et réconfort auprès de ceux qu'on aime. Que nous resterait-il de tous ces gestes pourtant gravés dans le temps, sans les supports matériels qui les accompagnent ? C'est ainsi par le biais de ces objets ayant servi à l'exécution des actes du quotidien, que nous pouvons de nos jours appréhender les gestes d'antan.

L'étude de la vie quotidienne n'a pas comme seul objectif de reconstituer et catégoriser la vie quotidienne d'une population, d'un espace, à une période donnée. L'appréhension de la vie quotidienne résulte en réalité de facteurs bien plus complexes. L'histoire de la culture matérielle doit ainsi être entrevue par le prisme de plusieurs domaines historiques qui s'entrecroisent. Le domaine social est sans aucun doute le plus prééminent, mais les aspects économiques, politiques, et même religieux ont tout autant leurs parts d'importance pour capter les comportements et modes de vie d'une population. En somme faire l'histoire de la culture matérielle, ne se résume pas à se cantonner à un domaine unique, mais bien à prendre en compte plusieurs disciplines afin de saisir au mieux les faits.

C'est dans cette optique que nous avons l'ambition au sein de ce mémoire de reconstituer le cadre de vie dans lequel évoluait les individus en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle. À mon sens étudier la vie quotidienne d'une société fait revenir à une certaine forme d'essentialité. En effet, beaucoup ont tendance à négliger les choses et faits anodins de l'histoire en les dénuant de toute importance au profit des grands événements ayant marqué l'histoire qui dans l'imaginaire collectif fascine bien plus que les banalités quotidiennes de la vie d'une personne du commun. Cependant étudier la vie quotidienne va bien plus loin que cela et devrait éveiller en chacun de nous une certaine curiosité. En effet le cadre de vie dans lequel nous évoluons aujourd'hui et le confort dont nous jouissons est le fruit d'évolutions ayant mis des siècles à se mettre en place. La vie quotidienne a bien évolué et subi de nombreuses transformations pour arriver à ce que nous connaissons aujourd'hui, traiter ce sujet permet de sortir de notre zone de confort afin de pénétrer dans le quotidien des foyers du XVIII<sup>e</sup> siècle. De nos jours, il

---

<sup>1</sup> BRAUDEL FERNAND, *Civilisation matérielle économie et capitalisme : XVe-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Armand Colin, 1979, cité dans MEISS Marjorie, *La culture matérielle de la France : XVI<sup>e</sup>- XVIII<sup>e</sup> siècle*, Malakoff, Armand Colin, 2016, p.3.

suffit d'appuyer sur l'interrupteur pour avoir de la lumière, allumer le chauffage pour se réchauffer et ouvrir le réfrigérateur pour se nourrir, rien de plus simple, chaque besoin du corps pouvant être comblés en quelques instants avec une certaine aisance. Nos aïeux vivaient une existence tout autre, bien que les plus riches pouvaient s'offrir un certain confort, la majorité de la population devait redoubler de génie et de stratégie pour vivre. Manger à sa faim tous les jours, avoir un toit au-dessus de la tête pour se protéger de la rudesse du climat, se vêtir, où même s'éclairer et se réchauffer une fois la nuit tombée étaient des préoccupations majeures pour les individus d'Ancien Régime, dans un monde où l'on survit plus que l'on ne vit.

Le XVIIIe siècle a fait couler beaucoup d'encre, tant par la magnificence qui traversa le grand siècle des lumières, avec son flux d'idées nouvelles et d'innovations, que par ses événements sanglants de fin de siècle ayant irrémédiablement changé à jamais la face de la France, mettant fin à des années de tyrannie monarchique. La vie quotidienne se trouve elle aussi aspiré dans ce tourbillon infernal de nouveauté, comme le souligne Joël Cornette à propos du XVIIIe siècle : « *il est multiplicateur d'objets, d'espaces à l'intérieur de la maison ; séparateur de fonctions, par un cloisonnement de plus en plus net des activités professionnelles et privées, publiques et intimes, en isolant les différents lieux dévolus à des usages et à des gestes quotidiens précis et spécialisés* »<sup>2</sup>. Notre choix quant à la chronologie de notre étude ne résulte donc aucunement du hasard, il s'est imposé à nous de manière toute naturelle pour plusieurs raisons. Le XVIIIe siècle est marqué par de profondes mutations des modes de vies comme nous l'exposons précédemment. Tout comme les sources disponibles ont particulièrement orienté notre enquête. Le siècle des lumières est marqué par une grande richesse en inventaires après-décès, contrairement aux précédents siècles de l'époque Moderne. Tout comme les archives disponibles pour l'aire géographique d'étude correspondaient à cette période. Le choix de la temporalité s'est donc imposé de lui-même.

En ce qui concerne le cadre géographique dans lequel s'inscrit notre étude, ce dernier se cantonne à un espace assez réduit, dicté une nouvelle fois par nos sources. Le registre d'actes notariés sur lequel nous nous appuyons pour mener à bien nos recherches couvre 3 localités : Bron, Villeurbanne et Vaulx-en-Velin, formant une zone triangulaire<sup>3</sup>. Si nos sources nous ont quelque peu imposé ce choix géographique, précisons tout de même que nous n'avons pas choisi au hasard de concentrer nos recherches sur cet espace. La plaine de Lyon est un lieu particulièrement intéressant du fait de sa situation privilégiée. De nos jours Villeurbanne, Vaulx-en-Velin et Bron, sont insérés dans la banlieue lyonnaise, difficile de croire qu'il y a 3 siècles, ces villes étaient en réalité des villages en pleine

---

<sup>2</sup> Joël Cornette, « *La révolution des objets. Le Paris des inventaires après décès, XVIe- XVIIe siècles* » In : Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine, n°36, 1989, pp. 476-486. Cité dans POULOT Dominique, « *Une nouvelle histoire de la culture matérielle ?* » In : Revue d'histoire moderne et contemporaine, tome 44 N°2, Avril-juin 1997. p.345.

<sup>3</sup> Voir annexe de la carte de ces 3 localités et de leur disposition dans l'espace

campagne. Autre aspect significatif, lesdits villages appartenait alors au Dauphiné et se trouvaient à la frontière entre deux puissants espaces : d'un côté le Dauphiné et de l'autre le Lyonnais, avec la riche et dynamique ville de Lyon. Un espace rural qui côtoie de près la ville toute proche. Mais en somme qu'est-ce que la ruralité ? Théoriquement, le milieu rural s'oppose en tout point au milieu urbain. Or, ces espaces ont tendance à être perméables lorsque l'un se trouve à proximité de l'autre. Notre aire géographique d'étude se trouve être particulièrement privilégiée en ce sens pour observer la mise en relation de ces deux espaces et si potentiellement l'urbain influe sur le rural.

Qui dit campagne, dit paysannerie ; chacun de nous a directement cette image à l'esprit d'une campagne marqué par l'agriculture. Certes, les paysans sont majoritaires dans cet espace, mais il serait réducteur de ne prendre en compte que leur simple présence, d'autant plus qu'ils ne sont pas les seuls à peupler les espaces ruraux. Notre étude se basera donc sur l'ensemble de la société de plaine de Lyon, enfin du moins sur les individus que nos sources nous laissent paraître. Une société riche et diversifiée allant du petit journalier, au noble fortuné.

L'appréhension de notre communauté de plaine de Lyon se fait dans un premier temps par les sources. Dans notre cas les inventaires après-décès s'avèrent être une source idéale pour traiter de la vie quotidienne. Les notaires aidés de leurs acolytes experts, nous mènent dans les intérieurs des défunts, dessinant peu à peu au cours des visites, les grands traits de la vie rurale en plaine de Lyon. Des sources particulièrement précieuses, car elles permettent de saisir sur l'instantanéité, le cadre de vie d'un foyer dans lequel l'individu évoluait il y a un peu moins de 300 ans. Bien entendu, certaines thématiques et facettes de la vie quotidienne sont bien plus faciles à appréhender que d'autre par le biais des inventaires, mais laissons pour l'instant cet aspect de côté<sup>4</sup>.

Nous basons nos études sur un registre de procédures issues des archives départementales du Rhône et de la ville de Lyon. Ledit registre est issu de la sous-série 3 E, des minutes et répertoires des notaires de Lyon. Nos recherches se basent sur cet unique registre de procédure, tenu par le notaire Barthelémy Cochard et Philibert Pierre Chenevas, officiant tous deux dans les villages de plaine de Lyon. Les différentes procédures tenues au sein de ce volume nous fourniront notre grain à moudre, constituant la matière première de notre travail.

Nos recherches s'inscrivent en premier lieu dans le champ historique de la culture matérielle. Ce champ historique est entré depuis au moins une génération dans le registre classique de l'historiographie Moderne<sup>5</sup>. De nos jours, il fait partie intégrante des recherches historiques, trouvant sa place au sein de l'histoire sociale, culturelle et politique. Fruit d'évolution, cette discipline historique n'a pas toujours occupé une place aussi radieuse. Durant de nombreuses années, les historiens se sont

---

<sup>4</sup> Nous reviendrons sur cet aspect au cours du développement de notre propos.

<sup>5</sup> POULOT Dominique, « Une nouvelle histoire de la culture matérielle ? » In : Revue d'histoire moderne et contemporaine, tome 44 N°2, Avril-juin 1997. pp. 344-357.

complètement désintéressés de cette discipline, trop souvent jugé « inutile ». Le champ s'est alors progressivement construit au cours du XXe siècle.

L'école des Annales et ses pères fondateurs, Lucien Febvre et Marc Bloch, sont les premiers à réellement s'intéresser à la culture matérielle. Bien qu'ils n'en fassent pas leur sujet de prédilection, ils introduisent de nouvelles méthodes de travail et d'analyse, réalisant quelques études isolées en lien avec le champ. La fin des années 70 va sonner l'avènement d'une nouvelle aire pour l'histoire de la culture matérielle, l'heure est à la reconnaissance et à la légitimation. Son bienfaiteur ou bien devons-nous plutôt dire son père fondateur : Fernand Braudel. Ce dernier publie en 1979 une œuvre en 3 volumes : *Civilisation matérielle, économique et capitalisme XVe- XVIIIe siècle*<sup>6</sup>, dont un premier tome est exclusivement tourné vers la civilisation matérielle. Il va alors traiter des thèmes de prédilection, d'une manière totalement novatrice, comme c'est le cas par exemple pour l'alimentation : « *Au lieu de l'aborder sous l'angle des famines et des disettes, comme on l'avait souvent fait jusque-là, il tentait d'évaluer les rations caloriques des mangeurs, étudiait les manières de table et leurs transformations, etc...* »<sup>7</sup>. Fernand Braudel va ainsi donner légitimation et importance au champ, de manière à rompre avec l'idée qu'une histoire matérielle ne serait pas digne d'intérêt : « *Reste à justifier un dernier choix : ni plus ni moins que l'introduction de la vie quotidienne dans le domaine de l'histoire. Était-ce utile ? Nécessaire ? La quotidienneté, ce sont des faits menus qui se marquent à peine dans le temps et l'espace. [...] Quand vous rétrécissez le temps observé à des fractions menues, vous avez ou l'événement, ou le fait divers ; l'événement se veut, se croit unique ; le fait divers se répète et, se répétant, devient une généralité ou mieux une structure. Il envahit la société à tous ses étages, caractérise des manières d'être et d'agir perpétuer sans mesure. Parfois quelques anecdotes suffisent pour qu'un voyant s'allume, signale des modes de vie. Un dessin montre que Maximilien d'Autriche à table, vers 1513 : sa main plonge dans un plat ; quelque deux siècles plus tard, la Palatine raconte que Louis XIV, admettant ses enfants à sa table pour la première fois, leur interdit de manger autrement que lui-même et de se servir d'une fourchette, comme le leur a enseigné un précepteur trop zélé. Quand donc l'Europe a-t-elle inventé les bonnes manières à table ? Je vois un costume japonais du XVème siècle, je le retrouve semblable au XVIIIème siècle et un Espagnol raconte sa conversation avec un dignitaire nippon, étonné et même choqué de voir apparaître des Européens, à quelques années d'intervalle, dans des vêtements chaque fois si différents. La folie de la mode est strictement européenne. Est-ce futile ? À la poursuite de petits incidents, de notes de voyages, une société se révèle. La façon dont, à ses divers étages, on mange, on s'habille, on se loge n'est jamais indifférente. Et ces instantanés affirment aussi, d'une*

---

<sup>6</sup> BRAUDEL Fernand, *Civilisation matérielle économie et capitalisme XVe-XVIIIe siècle : le possible et l'impossible*, Armand Colin, Paris, 1979, 3 tomes.

<sup>7</sup> MEISS Marjorie, *La culture matérielle de la France : XVIe- XVIIIe siècle*, Malakoff, Armand Colin, 2016, p.11.

*société à une autre, les contrastes, des disparités qui ne sont pas toutes superficielles. C'est un jeu divertissant, je ne le crois pas futile, que de recomposer ces imageries. »<sup>8</sup>*

L'après Fernand Braudel est prometteur et suit sa lancée. A la fin des années 70, la discipline se structure<sup>9</sup>. Dans le courant des années 80, le champ historique prend un nouveau tournant avec une approche pour le moins novatrice à partir des inventaires après-décès : l'analyse sérielle et quantitative. Un procédé développé par Daniel Roche, dont résultera l'ouvrage *Le peuple de Paris, essai sur la culture populaire au XVIIIe siècle*<sup>10</sup>. Une méthode qui se prête particulièrement bien à l'étude de la vie quotidienne, que beaucoup d'historiens vont reprendre par la suite. En ce sens, l'ouvrage d'Annick Pardhaile-Galabrun est particulièrement significatif<sup>11</sup>. Elle a mené une étude de grande ampleur sur les ménages parisiens en s'appuyant sur plus de 3 000 inventaires après-décès. L'accumulation de ces études a « permis de mettre en évidence la progressive multiplication des biens possédés par les Français d'Ancien Régime, surtout au cours du XVIIIe siècle, et de différencier les rythmes de cette évolution en fonction des régions et des groupes sociaux »<sup>12</sup>. Notons tout de même que l'approche sérielle par l'inventaire après-décès a ses détracteurs. Bien que la méthode soit particulièrement efficace pour traiter du cadre de vie d'une population, elle a aussi ses parts d'ombres. On lui reproche ainsi d'être trop répétitive, tout comme elle comporte un certain nombre de limites<sup>13</sup>. Face à ses critiques, un reproche sort particulièrement du lot, l'usage de l'inventaire après-décès « ne permet pas de comprendre de façon fine les mécanismes de la diffusion sociale des consommations, ni le sens donné par les acteurs à la possession de tel ou tel bien »<sup>14</sup>.

Ces reproches ne sonnent pas pour autant le glas de l'approche sérielle par l'inventaire après-décès, mais vont pousser les historiens à élargir leur champ de recherche. En 1997, Dominique Poulot, donne à lire une nouvelle dimension à la discipline, à travers son article : « *Une nouvelle histoire de la culture matérielle ?* »<sup>15</sup>. De nouvelles orientations de recherches sont données au champ de la culture matérielle, des recherches davantage centrés sur les raisons techniques, économiques et commerciales. Les historiens renouvellent et élargissent leur panel de sources, sans pour autant totalement abandonner l'approche sérielle. Les travaux s'inspirent beaucoup des études anglo-saxonnes, qui depuis de

---

<sup>8</sup> BRAUDEL Fernand, *op. cit.*, cité dans MEISS Marjorie, *op. cit.*, p.12.

<sup>9</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p13.

<sup>10</sup> ROCHE Daniel, *Le peuple de Paris, essai sur la culture populaire au XVIIIe siècle*, Aubier-Montaigne, Paris, 1981, 290 p.

<sup>11</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, Presse universitaire de France, 1988, 523 p.

<sup>12</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p15.

<sup>13</sup> Des limites sur lesquelles nous reviendrons dans le chapitre suivant, nous poussant à ne pas nous attarder sur ce point.

<sup>14</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p15.

<sup>15</sup> POULOT Dominique, « *Une nouvelle histoire de la culture matérielle ?* » In : *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, tome 44 N°2, Avril-juin 1997. pp. 344-357.

nombreuses années déjà, étudie la culture matérielle par le prisme de la consommation<sup>16</sup>. Des travaux d'un genre nouveau émergent, mêlant vie quotidienne et consommation. L'ouvrage de Daniel Roche est en cela révélateur, il publie en 1997, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles, XVIIe-XIXe siècle*<sup>17</sup>, qui met en avant la naissance de la consommation dans la France Moderne. Ainsi, depuis une vingtaine d'années, de nombreux historiens ont emboîté le pas. Les recherches sur la culture matérielle se déclinent en de nombreuses thématiques traitées par le prisme de la consommation.

Notre étude opte donc pour une approche plutôt classique. Il s'agit d'exploiter des données issues d'inventaires après-décès. Les recherches que nous menons requièrent une méthodologie semblable à celle employée par Annick Pardailhé-Galabrun<sup>18</sup>, nous nous référons d'ailleurs souvent à son ouvrage sur les foyers parisiens dans une démarche comparative. Les études de ce genre se sont renouvelées ces dernières années sur différents espaces géographiques français, bien que les milieux urbains soient privilégiés sur les ruraux. Une aubaine pour nous, ces études nous offrent de nombreux points de comparaison.

Notre étude ne se résume pas au simple fait d'ajouter des connaissances dans l'immensité du champ historiographique de la culture matérielle, nous touchons là simultanément à l'histoire d'un territoire. Un espace à micro-échelle inséré dans le Dauphiné. Une histoire dauphinoise que beaucoup d'auteurs ont appréhendé dans sa globalité et dans ses grands traits le plus souvent, bien que certains se soient concentrés sur des régions spécifiques. Les ouvrages sont nombreux tant cet espace passionne et déchaîne les passions. En revanche rare sont les études s'étant attardées sur la plaine de Lyon à l'époque Moderne, mise à part l'ouvrage d'Alain Belmont sur Villeurbanne<sup>19</sup> qui fait figure d'exception. Étudier la vie quotidienne en plaine de Lyon, c'est à la fois apporter un complément précieux à notre histoire dauphinoise, tout en incluant un espace peu traité jusqu'à lors. La véritable originalité de notre étude réside donc dans le choix de la zone géographique sur laquelle nous porterons notre attention. La grande proximité de la plaine de Lyon avec la ville, offre une situation privilégiée pour observer l'impact d'un milieu urbain sur la vie quotidienne d'une population rurale. Les villes sont des pôles de diffusion des nouveautés dans bien des domaines. Une ville de grande ampleur comme celle de Lyon a donc potentiellement pu avoir de l'influence sur ses alentours proches. Ces dernières années, les études sur les cadres de vie des ruraux se sont multipliées, mais aucune ne prennent en compte l'influence urbaine, en cela, notre étude s'avère être novatrice. Nous avons conscience que nos recherches représentent une goutte d'eau dans le vaste océan qu'est l'historiographie de la culture matérielle, mais nous espérons

---

<sup>16</sup> BERNASCONI Gianenrico, « *L'objet comme document, culture matérielle et culture technique* » In : *Artefact, technique, histoire et science humaine*, n°4, 2016, pp. 31-47.

<sup>17</sup> ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles, XVIIe-XIX siècle*, Paris, Fayard, 1997, 329 p.

<sup>18</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*

<sup>19</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans..., op. cit.*

avoir contribué à enrichir le champ de la culture matérielle tout en éclairant un pan de notre chère histoire dauphinoise.

C'est à partir de ce postulat que nous tenterons d'appréhender la vie quotidienne des individus de plaine de Lyon. Une approche s'opérant par le biais des possessions matérielles, 3 siècles après la mort des défunts, nous poussons la porte de leurs demeures, observant leurs biens telles les reliques d'une vie révolue. Des possessions qui même couchées sur un papier vieilli s'avèrent être riches en enseignement pour nous aider à comprendre la vie qu'ils ont menée. Par le biais d'une démarche comparative, nous situerons la plaine de Lyon par rapport à d'autres espaces ruraux dauphinois, pour en déceler les différences, les similarités ou encore les potentiels avancements. L'objectif étant de voir l'impact de la proximité de Lyon tout proche sur notre zone rurale et de voir jusqu'à quel stade la ville a de l'influence sur ses alentours proches.

Notre propos s'articulera autour de 5 grandes thématiques de la vie quotidienne en suivant une certaine logique. Nous débiterons en premier lieu par une approche générale du sujet, en contextualisant le cadre géographique privilégié de la plaine. Tout comme nous ferons un point sur notre panel de source et sur l'intérêt de l'inventaire après-décès comme source de l'historien. Ensuite, nous entrerons dans le vif du sujet en poussant les portes des maisons pour appréhender non seulement le bâti, mais aussi les pièces du logement et les dépendances. Le point suivant portera sur l'ameublement de ces demeures. Il sera alors question d'entrevoir les typologies de meubles, les possessions et les éventuels manques, témoignant de l'acquisition d'un confort plus ou moins avancé. Une fois le cadre de vie posé, nous ferons un détour par les cuisines, greniers, caves et celliers de manière à entrevoir l'alimentation des individus. Une fois notre faim apaisée, nous porterons nos regards sur les garde-robes des hommes et des femmes, des vêtements qui distinguent et qui sont profondément révélateurs de la société d'Ancien Régime. Enfin, nous achèverons notre tour d'horizon de la vie quotidienne en plaine de Lyon, par les écrits. Tous ces aspects seront traités par la matérialité et les possessions des individus défunts, qui par le biais de leurs affaires, nous font partager une part de leur vie quotidienne.

# Chapitre I

## Approche générale et contextualisation



# I. Géographie d'un espace au croisé entre le Lyon et le Dauphin

Réduite par sa taille, la zone géographique dans laquelle nous allons mener notre enquête se situe au confins du Nord-Dauphiné. Une petite zone limitrophe se situant à la frontière entre la province du Dauphiné et la puissante et dynamique ville de Lyon. Depuis 1701, Villeurbanne, Bron et Vaulx-en-Velin font partie du Dauphiné, sur ordre du vieux roi soleil, qui depuis son somptueux palais de Versailles tranche une bonne fois pour toutes sur la question de la frontière entre le Lyonnais et le Dauphiné. Dès ce jour, « *la frontière du Lyonnais ne suivra plus le cours du Rhône, mais passera à l'est de la Guillotière. [...] Dès lors Villeurbanne se retrouve en première ligne sur la frontière du Dauphiné, ce qui entraîne pour elle de multiples avantages* ». La plaine de Lyon est un espace privilégié pour entrevoir l'influence qu'un espace urbain peut avoir sur une zone rurale. Ainsi, ce prisme de l'influence citadine nous guidera tel un fil conducteur tout au long de notre enquête sur la vie quotidienne en plaine de Lyon. Mais pour l'heure, avant de débiter notre exposé sur la vie quotidienne, un point de contextualisation s'impose. Un contexte géographique que nous allons appréhender par le biais de l'ouvrage d'Alain Belmont qui s'est particulièrement intéressé à Villeurbanne et ses alentours proches<sup>20</sup>.

## 1. Là où la ville remplaça la campagne : le paysage de plaine de Lyon au XVIIIe siècle

Il nous paraît bien difficile d'imaginer de nos jours que Villeurbanne, Bron et Vaulx-en-Velin étaient autrefois des villages de campagne. La morosité des teintes ternes de la ville, a remplacé peu à peu au cours des siècles le mordoré des blés et la verdure des prés. Aujourd'hui totalement englobé dans la banlieue lyonnaise, il reste bien peu de traces concrètes d'un passé d'antan que les affres de la ville semblent avoir entièrement absorbé. Et pourtant, autrefois, nos localités d'étude étaient de petits bourgs et villages, fait de maisons dispersées au cœur des champs. Une vision presque mélancolique, venant littéralement trancher avec la vision que nous avons de cet espace à l'heure actuelle.

Au nord, Le Rhône coule à flots, tandis que ses innombrables bras viennent transporter de l'eau un peu partout, sillonnant le bassin lyonnais. Ce qui fait de la zone un espace particulièrement humide, souvent en proie à des inondations, qui s'avèrent être particulièrement destructrices. Tantôt dévastateur, tantôt bienfaiteur, cet environnement humide présente en contrepartie de nombreux avantages. L'accès à l'eau y est privilégié, elle ne manque jamais, car elle est partout, une aubaine à bien des égards. Bien irriguée, la terre est particulièrement fertile, en émane une agriculture fructueuse et florissante, dominée de loin par les céréales qui se taillent la part du lion. Le froment, l'orge, l'avoine ou encore le millet abondent dans les champs qui s'étendent à perte de vue dans la plaine jusqu'aux hauteurs de Bron. La

---

<sup>20</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, Grenoble, Glénat, 2015, 180 p.

vigne tenait elle aussi une place de choix dans le paysage, aujourd'hui totalement disparue de l'Est-Lyonnais, ce passé viticole est bien trop souvent mis de côté, pourtant il y a 3 siècles, les ceps rayonnaient et ravissaient les gosiers de leurs présences. Enfin, restent les prés, fait assez exceptionnel, ils sont très nombreux dans la région. Et pourtant, sous l'Ancien Régime, rare sont les zones épargnées par les cultures en ces temps où la disette menace constamment. Le pré est donc réservé à celui qui a une certaine aisance, il est représentatif de l'acquisition d'un confort et d'une sûreté alimentaire.

Quant à la répartition de l'habitat, l'urbanisme va considérablement évoluer au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle notamment à Villeurbanne qui a connu une hausse fulgurante de constructions. Du fait de son extrême proximité avec la ville de Lyon à la dynamique exacerbée, Villeurbanne voit sa population grimper de manière fulgurante. Un impacte urbain dont les effets se font moins ressentir à Vaulx-en-Velin ou à Bron, se trouvant plus excentrés. Le véritable dynamisme se retrouve donc dans les alentours les plus proches de la ville, Villeurbanne en est le réceptacle privilégié. Au cours du siècle des lumières, l'habitat se densifie, de nouveaux quartiers sont créés tel que *les Charpennes* ou encore le quartier des *Maisons-Neuves*, transformant le petit bourg tranquille en une petite ville active. Et pour cause des liens indéniables se sont créés entre nos localités et le Lyon tout proche.

## 2. Le tissage de liens étroits entre des voisins ruraux et urbains

« Au 16<sup>e</sup> siècle, Lyon devient l'une des villes les plus riches d'Europe, une Venise des terres. Son opulence rejaillit sur Villeurbanne dont les paysages, les productions et la société s'imprègnent des échanges tissés quotidiennement avec la capitale des canuts. »<sup>21</sup>

Indéniablement, des liens étroits se tissent entre les espaces riverains. Les propriétaires fortunés lyonnais investissent très tôt dans le foncier, achetant terres et grands domaines agricoles, dont nous avons d'ailleurs retrouvé la trace au cours de nos procédures. Comme c'est le cas par exemple du domaine de *Longchamps* à Villeurbanne appartenant au noble Lyonnais Joseph de Ruolz<sup>22</sup>. Tandis qu'au cours des différentes expertises, on peut voir des artisans et des marchands exercer leur profession à la ville toute proche. Un flux d'échange et de mixage humains entre urbain et ruraux, mais pas seulement.

L'agriculture est florissante en plaine de Lyon, nous l'avons quelque peu évoqué précédemment par sa situation privilégiée et ses terres fertiles. Les progrès en termes d'agriculture ont ainsi poussé les paysans à abandonner la polyculture pour se centrer sur des cultures uniques telles que les céréales notamment, ce qui a considérablement fait augmenter les rendements agricoles. Tout comme l'immense majorité des foyers de plaine de Lyon disposent au moins de quelques animaux, voire de véritables élevages, dont ils tirent des fruits (viandes, œufs, laine, lait, matières premières) qui sont ensuite

---

<sup>21</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, op. cit., p.43.

<sup>22</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

consommés dans le cercle familial, tout comme ils peuvent en être fait commerce. Il faut dire que les acheteurs ne manquent pas à la ville toute proche, chaque jour les produits de prime fraîcheur de la ferme sont acheminés sur les étals des marchés lyonnais. Ce balai d'échange incessant accroît d'autant plus les dynamiques entre les deux espaces, « *en somme le dauphin nourrit le lion et en retour, le lion arrose le dauphin des gouttes de son opulence* »<sup>23</sup>.

### 3. Une situation géographique privilégiée : un espace géostratégique

Nos localités et particulièrement Villeurbanne se trouve inséré dans un espace transfrontalier. D'un côté, la ville de Lyon impose sa loi et sa fiscalité est bien peu avantageuse. Une fois la frontière entre les deux provinces franchise, Villeurbanne se tient là en première ligne dans le territoire dauphinois, soit à des centaines de kilomètres du pouvoir central, qui se tient à Grenoble. Autant dire que le gouverneur du Dauphiné retranché au loin a d'autres préoccupations que celle de faire respecter la législation si loin de son fief. La zone échappe alors à tout contrôle et devient comme beaucoup d'espace transfrontalier une sorte de paradis fiscal, là où les règles s'assouplissent, voir disparaissent.

Une fois la frontière dauphinoise passé le vin coule à flots, un vin bien moins coûteux qu'à la ville, car exempt de toute taxe. Et puisqu'une chopine de vin met souvent tout le monde d'accord, les auberges profitent de cette aubaine et fleurissent un peu partout le long des principaux axes menant à Lyon. Ainsi « dans *ce Far West villeurbannais, ses « cabarets » enivrent jusqu'à point d'heure les ouvriers lyonnais venus dilapider leur salaire de la journée* »<sup>24</sup>, apportant richesse et dynamisme à la zone. Bien entendue, nous distinguerons une nouvelle fois Villeurbanne de nos deux autres localités, Bron et Vaulx-en-Velin qui demeurent plus excentrés de la ville, étant moins marqué par cette dynamique transfrontalière. Profitant de cette vague génératrice de richesse, les maisons vont pousser tel des champignons après une ondée, formant de nouveaux quartiers venant irrémédiablement changer le visage de Villeurbanne. Une réussite que tous ne voient pas d'un bon œil. Le voisin lyonnais, ne serait-il pas piqué par une pointe de jalousie ? À n'en point douter la ville va tenter à plusieurs reprises à la fin du XVIIIe siècle d'annexer Villeurbanne. Et pour cause, cette zone de non-droit inspire à la méfiance. La législation lyonnaise n'étant pas applicable dans ce territoire, tout comme le Dauphiné se soucie peu de ce petit bourg excentré, la zone demeure hors de contrôle. Peu de temps après la révocation de l'édit de Nantes, Villeurbanne devient un bastion protestant. Une présence protestante qui semble tolérée, tandis que dans d'autres régions du Dauphiné les répressions font rage. Villeurbanne inquiète et effraie, jusqu'au pouvoir lyonnais, ce lieu étant un espace privilégié pour la préparation de révoltes. En ces temps troublés de pré-révolution, la populace villeurbannaise ne manque pas d'inquiéter le Lyon.

---

<sup>23</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, op. cit., p.54.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 83.

Malgré cette position stratégique, les affres de la révolution ont peu touché notre zone géographique d'étude, qui est resté assez calme en ces temps troublés de Révolution Française.

## II. L'inventaire après-décès : une source de choix pour appréhender la vie quotidienne d'une population

### 1. Une source de prédilection pour l'historien

#### *Un acte notarié*

L'inventaire après décès constitue une source de prédilection pour retracer la vie quotidienne des sociétés passées, s'inscrivant dans le champ historique de la culture matérielle. L'inventaire est une source manuscrite réalisée par un notaire, à la suite du décès d'un individu, lorsque se pose des problèmes dans la succession du défunt au sein des familles.

Plusieurs raisons peuvent ainsi motiver ce type de procédure. La plus commune est de loin la mise sous tutelle d'enfant mineur ayant perdu leur père ou parents. Le tuteur est élu lors d'une assemblée (souvent un homme de la famille ou un voisin) demande qu'un inventaire des biens du défunt soit dressé pour « *faciliter sa gestion et se garantir lors de la reddition des comptes de tutelle* »<sup>25</sup>. La tutelle peut aussi être confiée aux mains de la mère, qui mandate un inventaire de manière à protéger ses droits dotaux<sup>26</sup>. En plaine de Lyon, la tutelle est de loin le premier motif motivant l'inventaire<sup>27</sup>. Mais il peut tout autant être dressé lors d'un différend entre les héritiers ou encore par le biais d'une demande d'un proche ou membre de la famille souhaitant tout simplement faire estimer des biens leur revenant de droit.

Les procédures d'inventaires étant des sources rédigées par un notaire, elle trouve leur place au sein des archives dans la série E qui concerne les minutes de notaire ou alors plus rarement dans la série B qui regroupe les fonds de juridiction. Dans notre cas, la source utilisée afin de mener à bien nos recherches est un registre de procédure provenant de la sous-série 3 E des minutes et répertoire des notaires du Rhône et de la métropole de Lyon. Notons que 2 notaires se partagent les procédures de notre registre. Monsieur Barthélemy Cochard, notaire royal de Villeurbanne et Vaulx-en-Velin, qui a effectué la grande majorité des expertises, puis vient ensuite Philibert-Pierre Chenevaz, notaire à Meyzieu, qui a dirigé quelques procédures dans les derniers inventaires du registre.

Les expertises sont retranscrites à la main sur un registre en français classique. Elles se présentent sous la forme de plusieurs pages. En moyenne, il s'étend sur 10 à 15 pages, mais le nombre de pages peut parfois considérablement varier selon les procédures. Notre panel est grandement significatif de cette fluctuation, car les différentes expertises vont de 6 pages pour la plus courte (le

---

<sup>25</sup> DEVOS Roger, GABION Robert, MARIOTTE Jean-Yves, NICOLAS Jean, ABRY Christian, *La pratique des documents anciens*, Annecy : Archives départementales de la Haute-Savoie, 1978, p.109.

<sup>26</sup> *Ibid.*, p.109.

<sup>27</sup> Voir annexe n°7A et n°7B.

fermier Claude Guydon<sup>28</sup>), jusqu'à 88 pages pour l'inventaire du noble François-Daviez de Croze<sup>29</sup>. Ces variations qui peuvent être considérables, s'expliquent par plusieurs facteurs. Une procédure peut s'étendre sur plusieurs jours selon la quantité de bien à inventorier, la richesse du défunt, la taille de l'habitation visitée par le priseur (allant de la modeste maison à pièce unique au grand domaine agricole). Tout comme il est courant que des procédures complémentaires viennent se greffer à l'inventaire des biens tel que la constatation de l'état des bâtiments, la mise en place de scellés, répertorier les papiers et les biens immeubles... Des actions qui prennent du temps tout comme le coût de la procédure se voient être rallongées.

### *Constitution de l'inventaire après-décès*

Malgré quelques disparités méthodologiques selon le notaire qui rédige l'inventaire, dans l'ensemble, ce dernier suit toujours la même logique dans le protocole de rédaction.

Dans un premier temps, un préambule vient nous renseigner sur la nature de la procédure (dans notre cas l'inventaire après-décès) dans lequel la date et l'heure sont précisément annoncées, suivit du lieu dans lequel se déroule la procédure (ville et lieu-dit dans lesquels se trouve les biens à inventorier) de manière à contextualiser cette dernière. Viens ensuite la mention du défunt avec son nom et son prénom, puis sa situation professionnelle et enfin la date et éventuellement son lieu de mort. Le notaire entre ensuite en scène en prêtant serment et en rappelant ces titres. Le demandeur ayant réclamé l'inventaire (un proche de la famille, un tuteur, des enfants ou une personne extérieure) vient prendre sa suite avec le résumé des raisons qui ont amené cette personne à présenter requête auprès du juge afin qu'une expertise soit dressée. Il est parfois aussi fait état d'un testament ou des dernières volontés du défunt suivi de la mention des héritiers (pas dans tous les cas). À cela, s'ajoute un rapide résumé des décisions prises précédemment (tutelle, mise sous scellés...) ce qui va déterminer la marche à suivre.

Dans un second temps, on assiste à la nomination de 2 experts, qui sont souvent des voisins ou des proches du défunt. Ces derniers prêtent serment sur l'honneur et la religion et vont assister le notaire au cours de son expertise. L'inventaire des biens commence alors. Chaque bien est répertorié et est indiqué pour chaque élément le type d'objet, la matière de laquelle il est constitué, l'état d'usure et parfois une estimation est jointe, tout comme il peut être fait mention de la pièce dans laquelle se trouve l'objet (dans la plupart des cas, mais pas toujours). Pour donner suite à cela sont inventoriés les papiers et les biens immeubles si le défunt en possède.

Enfin après cette étape déterminante vient la dernière partie qui comporte une estimation des biens du défunt et des instructions sur la démarche à suivre pour le partage de l'héritage. Les experts

---

<sup>28</sup> ADR, 3E34235, 24 avril 1764, IAD, T1, n°299.

<sup>29</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

prêtent serment une nouvelle fois et la procédure se clôt par la signature des différents partis, du notaire et des experts une nouvelle fois.

Des procédures qui peuvent être d'une certaine redondance pour l'historien du fait des nombreuses répétitions. Des actes qui par ailleurs nous fournissent uniquement la face de visible de l'iceberg, à savoir une simple mention d'objet. Il est donc nécessaire de regarder au-delà de la simple possession matérielle. Chaque objet a son histoire, son usage, acquis par le don, l'achat, ou fruit d'une heureuse trouvaille. Sans tomber dans la sentimentalité, chaque objet a fait partie du quotidien d'un individu, qui a interagi avec ce dernier tout au long de sa vie. Il est donc toujours nécessaire d'avoir à l'esprit qu'à travers l'inventaire après-décès nous ne saisissons qu'une facette seulement des objets sur lesquels notre enquête se base.

### *Limites et inconvénients de la source*

L'inventaire après-décès tout comme n'importe quelle autre source historique comporte ces limites. L'approche sérielle peut entraîner une certaine lassitude chez le lecteur, avec beaucoup d'aspects répétitifs. La question de l'assiduité et de la rigueur du notaire doit toujours être prise avec du recul lors des procédures. D'un expert à l'autre, on ne peut pas toujours avoir la même rigueur dans la notation des différents biens. De plus, les objets de très faible valeur sont souvent passés sous silence et ignorés par le notaire tel que les gravures, les papiers sans grande importance, la vaisselle en terre... À notre grand regret, car nous perdons de précieuses informations. Les estimations de biens effectués par le notaire peuvent aussi poser quelques problèmes d'appréhension. Les objets étant souvent estimés en lot, il demeure difficile d'en connaître la valeur exacte avec exactitude.

Il demeure parfois bien difficile de capter l'intégralité des biens du défunt, la procédure ne survient jamais directement à sa mort. Il peut s'écouler des mois, voire des années avant qu'un inventaire soit dressé. Des biens sont donc possiblement dissimulés, volés, ou récupérés par un membre de la famille. Des objets dissimulés, mais aussi des denrées alimentaires qui étant périssables sont consommées rapidement apparaissant comme inexistantes à notre vue. Il est d'ailleurs courant qu'au cours des expertises le notaire fasse jurer à un membre de la famille de ne rien avoir dissimulé de l'héritage du défunt. Des biens qui nous échappent et qui ne cesse d'attiser en nous une certaine frustration. Enfin l'inventaire après-décès comporte un dernier défaut et pas des moindres, il n'est pas représentatif de l'intégralité des classes sociales. L'expertise présente un coût non-négligeable pour les petites bourses, une dépense que les foyers les plus précaires ne peuvent débourser. Les immigrés, les mendiants, les individus les plus défavorisés ne sont pas représentés, une procédure qui en somme demeure assez élitiste.

Malgré ces inconvénients, l'inventaire après-décès demeure indéniablement une source de choix pour s'immerger dans les intérieurs du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce que peu d'autres sources nous permettent de faire. Une procédure nous permettant d'entrer directement dans l'intimité d'un foyer et de saisir sur le

vif les différents éléments d'un foyer tel qu'ils étaient à la mort du défunt. Par l'objet se crée alors une sorte de lien avec le vivant, non sans une certaine émotion qu'est de saisir sur le vif les objets de tous les jours tels qu'ils étaient disposés il y a plus de trois siècles.

## 2. Restitution de notre panel de plaine de Lyon

Afin de mener à bien notre étude, notre panel s'appuie sur un ensemble de 33 inventaires après-décès représentatifs d'autant de ménages de plaine de Lyon. La totalité des expertises sont issues de la même source, à savoir un registre de procédure tenue par le notaire de Villeurbanne durant la seconde partie du XVIII<sup>e</sup> siècle.

### *Dans le temps et dans l'espace : des cadres restreints*

Notre panel d'inventaire couvre une zone géographique assez restreinte se situant aux confins du Dauphiné du Nord, juste à la frontière séparant Lyon, ville riche et dynamique du Dauphiné. Notre aire géographique d'étude se compose de 3 localités se concentrant les unes à côté des autres dans une surface d'environ une dizaine de kilomètres. Villeurbanne, Vaulx-en-Velin et Bron, aujourd'hui complètement englobé dans la banlieue lyonnaise, était autrefois des villages dauphinois en milieu ruraux. Ainsi là où la campagne a cédé la place à la ville, il nous est particulièrement difficile d'imaginer qu'un jour la région ait pu briller par la tendresse des couleurs naturelles, se teintant progressivement de gris par la folie constructrice des hommes et des affres de l'expansion urbaine.

Ces villages d'antan ont ainsi été le théâtre de réalisation de nos différentes procédures. Toutefois, la répartition géographique des inventaires est particulièrement hétérogène<sup>30</sup>. Ainsi sur un ensemble de 33 procédures, on compte 19 procédures effectuées à Villeurbanne, soit une large majorité, tandis que l'on en dénombre 9 à Vaulx-en-Velin et enfin 4 seulement à Bron. Il convient quelque peu d'isoler Villeurbanne des autres localités, d'une part car la population est bien plus importante qu'à Bron ou Vaulx-en-Velin de ce fait, il va de soi que le nombre de procédures est plus conséquent. D'autre part Villeurbanne du fait de son extrême proximité avec la ville de Lyon connaît une dynamique génératrice de richesse apportant avec elle son lot de potentielles évolutions dont nos deux autres localités ne bénéficient pas de la même manière<sup>31</sup>.

Notre cadre temporel est quant à lui tout autant restreint. Il se concentre sur la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, de l'année 1750 jusqu'en 1776, s'étendant ainsi sur une période de 26 ans. Une répartition temporelle qui brille elle aussi par son hétérogénéité<sup>32</sup>. On peut noter que de 1750 à 1755

---

<sup>30</sup> Voir annexes n°1A et n°1B.

<sup>31</sup> Nous avons évoqué ce point précédemment dans la partie précédente.

<sup>32</sup> Voir annexe n°2A et 2B.



n'ont été réalisées que 3 procédures, en suivant la même logique, 5 ans plus tard, on compte 8 procédures, les 5 années suivantes sont les plus fructueuses, car on ne dénombre pas moins de 10 procédures. Enfin, c'est à partir de l'année 1766, que le nombre d'expertises va peu à peu baisser avec seulement 8 procédures en 10 ans<sup>33</sup>. Alors comment expliquer une baisse si importante, dans un siècle où l'inventaire après-décès a plus que jamais le vent en poupe ?

Le décroissement du nombre de procédures va de pair avec l'arrivée d'un nouveau notaire. Barthelemy Cochard, notaire de Villeurbanne, qui effectue la grande majorité des expertises de notre panel, mais à partir de l'année 1767, on observe l'arrivée d'un nouveau notaire : Philibert-Pierre Chenevaz. Ces deux notaires vont ainsi se partager les procédures jusqu'en 1776, dernier inventaire que comporte notre registre. Plus qu'un signe du hasard, un signe du destin. Le notaire Barthelemy Cochard profondément royaliste en ces temps troublé de pré-révolution française, a potentiellement pu se faire confisquer une partie de ces archives tout comme l'exercice de sa fonction a pu se voire être limité. Le notaire Philibert-Pierre Chenevaz a donc quelque peu pris le relais, le remplaçant dans un certain nombre d'expertises. Il est donc fortement possible que nous passions à côté d'inventaires après-décès retranscrits dans un autre registre<sup>34</sup>.

Quoi qu'il en soit une temporalité aussi courte à ces avantages et ses inconvénients. Nous sommes malheureusement dans l'incapacité de déceler les évolutions quant à la vie quotidienne des individus. En revanche un temps réduit à l'avantage de nous offrir des résultats d'une plus grande harmonie.

### *La représentativité d'une société rurale*

Par l'observation des milieux socioprofessionnelle d'appartenance de nos défunts, il nous est permis de nous faire une idée significative de la société en place dans notre espace géographique d'étude. Ainsi, les professions de chacun et l'estimation des biens post-inventaire sont de précieux renseignements pour établir la condition des individus. Prenons garde tout de même, les procédures d'inventaires après-décès demeurent élitistes, tout comme elles ont un coût, qui était variable selon le nombre de bien à inventorier, la durée (en jours) de la procédure et les différentes manœuvres qui étaient réalisées (mise sous scellés, constatation de l'état des bâtiments, répertoriage des biens immeubles ou encore des papiers...). Les classes les plus démunies sont donc exclues de notre panel, ne nous permettant pas de saisir la société dans sa globalité.

Les milieux sociaux d'appartenances de chacun peuvent se lire dans la profession qu'ils exercent. En plaine de Lyon, les catégories socioprofessionnelles sont d'une certaine diversité autant

---

<sup>33</sup> *Ibid.*

<sup>34</sup> Informations tirées d'une discussion avec monsieur Alain Belmont, de ce fait nous n'avons aucune référence bibliographique à fournir.

que leurs répartitions sont hétérogènes<sup>35</sup>. Notre zone géographique d'étude étant avant tout rurale, la grande majorité des individus exercent une profession en lien avec l'agriculture. Du petit journalier qui n'a que la force de ses bras à offrir, louant ses services à la journée moyennant une maigre rémunération, ces forçats de la terre occupent le bas de l'échelle sociale de notre panel. Suivent les laboureurs, hommes de mains dont les revenus dépendent exclusivement de l'exploitation de leurs propres terres. Des individus qui dominent de loin sur les autres catégories socio-professionnelles. Les fermiers viennent clore le balai des exploitants de la terre. Ils sont particulièrement aisés en plaine de Lyon et bâtissent leurs fortunes sur l'exploitation de grands et puissants domaines agricoles appartenant à des nobles. Viennent ensuite les petits artisans dont la condition ne s'élève guère au-dessus du rang des journaliers. Ils exercent des professions variées tel que cordonnier, boucher, tailleur de vêtement, tourneur ou encore maître fabricant en soie. L'influence de la ville toute proche se fait encore une fois sentir, car un certain nombre d'artisans et de marchands exercent leurs professions à Lyon.

Face aux plus modestes se logent les marchands de bonne condition, dont certains exercent leur profession à Lyon. Fait assez exceptionnel, nous avons capté l'inventaire d'une résidence secondaire d'un prince à la maison curiale de Bron. Viennent ensuite 3 nobles dont l'un est issu de la noblesse Lyonnaise qui dispose d'un imposant domaine agricole à Villeurbanne. Tandis que les 2 autres nobles tous deux issues de la famille Ducerf-Decroze, font partie de la petite noblesse locale. Enfin pour clore notre panel viennent les deux veuves, dont on ne connaît malheureusement pas la profession de leur mari, mais qui au vu du contenu de leurs inventaires devaient être de bonne condition.

Ainsi notre panel brille autant par sa diversité que par son hétérogénéité, les classes paysannes et notamment les laboureurs, mais aussi les artisans sont davantage représentés que la noblesse ou les classes marchandes.

Autre aspect significatif pour établir la condition des individus : l'estimation ou la vente de bien des inventaires. Nous sommes plutôt bien renseignés sur ce point, car 84 % des inventaires de notre panel font état d'une estimation. Ainsi, à travers ces différentes estimations, il est possible de nous faire une idée particulièrement significative de la condition de chaque individu ainsi que de son rang au sein de la société. Par leurs biais, nous avons pu dégager une certaine stratification sociétale représentative de la société d'Ancien Régime profondément inégalitaire<sup>36</sup>. Les estimations d'inventaire les plus basses concernent sans surprise les journaliers et les artisans, avec une moyenne oscillante entre 120 et 130 livres. Viennent ensuite les laboureurs qui semblent constituer la classe intermédiaire. Les marchands puis les fermiers qui sont particulièrement aisés en plaine de Lyon se placent au-dessus des laboureurs. Puis viennent pour terminer les nobles qui naturellement détiennent les estimations les plus importantes<sup>37</sup>. Si nous avons pu établir un tableau plutôt significatif du rang occupé par chacun dans la

---

<sup>35</sup> Voir annexe n°3A et n°3B

<sup>36</sup> Voir annexe n°4A et 4B.

<sup>37</sup> Voir annexe n°5A et 5B.

société, prenons tout de même garde à ne pas calquer les estimations de biens sur les catégories socioprofessionnelles de chacun. S'il existe une réelle cohérence, notons tout de même que certaines catégories socioprofessionnelles détiennent en leur sein des écarts de fortune considérables entre les individus, ce qui prévaut particulièrement pour les fermiers et les laboureurs.

Ainsi, les estimations de biens et les catégories socio-professionnelle des individus nous permettent d'avoir un aperçu plutôt significatif de la société en place dans ces villages de plaine de Lyon. Le critère social est essentiel au sein de notre étude et nous guidera au cours de nos différents chapitres.

### *Une communauté, des familles, des individus*

Enfin, nous nous sommes penchés sur le genre de l'inventaire après-décès. Les hommes sont ainsi bien plus représentés que les femmes, car 88 % des procédures<sup>38</sup> concernent la gent masculine. Face au règne du masculin dans les procédures, les femmes se font timides. Nous avons relevé 2 inventaires mixtes et seulement deux inventaires féminins<sup>39</sup>. Une sous-représentation qui sème d'embûches notre étude, notamment dans l'appréhension de certains thèmes tels que le vêtement. Une inégalité des répartitions entre les sexes qui ne semble pas propre à notre zone géographique d'étude, car dans le Grésivaudan, la dominante masculine l'emporte aussi sur les femmes<sup>40</sup>.

Bien plus que des données chiffrées livrées par des individus dont nous saisissons le quotidien par le contenu de leurs intérieurs, les inventaires nous livrent leurs intimités. Des individus qui utilisaient quotidiennement des objets, des meubles, vivant entre les murs d'une maison dont la description nous ait parvenue. Tous ces éléments ont quotidiennement côtoyé nos défunts et leur ont permis de survivre au grès des jours, des mois et des années. Notre étude étant principalement basée sur des données statistiques, il ne faut pas pour autant ignorer les individus se cachant derrière les chiffres. Des hommes, des femmes, des familles ayant chacun leur histoire propre. Notre étude présentant un périmètre géographique restreint nous permet d'observer le tissage de liens étroits entre les différents êtres d'une même communauté villageoise. Ainsi, au grès de nos dépouillements, il n'est pas rare de croiser un nom qui nous est familier, un parent, un frère, un cousin, un voisin et pourquoi pas même un ami du défunt. Des êtres ayant chacun leur personnalité, leur cadre de vie et leur histoire propre, qui par l'exposition de leurs biens, nous laisse entrevoir bien des aspects de leurs quotidiens, nous faisant plonger directement dans l'intimité de leur foyer.

---

<sup>38</sup> Voir annexe n°8A.

<sup>39</sup> *Ibid.*

<sup>40</sup> COMPTE Cécile, *Linges et vêtements dans le Grésivaudan du XVIIIe siècle à travers les inventaires après décès*, 2 volumes, mémoire de maitrise, Grenoble, UPMF, 2002.

Chapitre II :  
Des maisons et des hommes : l'habitat en plaine de  
Lyon

« La maison est au cœur de la vie humaine, pour les historiens comme pour les anthropologues ; elle est la marque la plus visible de l'occupation humaine depuis les temps les plus reculés. »<sup>41</sup>

C'est à travers ces quelques mots empruntés à Daniel Roche que l'on peut saisir l'importance de la maison pour appréhender la vie quotidienne d'une population. Une marque qui restera des plus visibles dans le temps, certes, mais ces maisons nous sont parvenues au compte-goutte. Un fait que souligne Pierre Goubert : « il a dû nous en parvenir une sur mille ; une sur cent peut-être a été décrite ou inventoriée. Les survivantes se trouvent naturellement les plus belles et les plus résistantes »<sup>42</sup>. À partir de ce postulat, se dresse toute la difficulté de notre enquête qu'est de reconstituer les espaces de vie des gens du commun. L'habitat n'est pas chose figée, il est en perpétuelle transformation, s'affine et s'adapte afin de répondre aux besoins toujours en constante évolution de ses occupants. Il est ainsi toujours nécessaire de percevoir la maison comme un espace vécu. De la main de l'homme qui l'a façonnée, naquit une bâtisse qui va perdurer dans le temps et qui va voir ses hôtes naître, grandir et même parfois mourir, les générations se succédant au fil des années, et même parfois des siècles. Bien plus qu'un toit et quatre murs, la maison est représentative d'une forte symbolique. Sous l'Ancien Régime, elle est considérée comme le cœur de la vie quotidienne, si bien que l'on lui attribue de multiples usages. Elle est avant tout un refuge, un lieu de protection assurant une sécurité contre les bêtes sauvages, la rudesse du climat, mais aussi, lors des périodes troublées, des hommes eux-mêmes. Bien plus qu'un lieu de la vie familiale, la maison est aussi une unité de production, qui abrite fréquemment des dépendances pour l'exercice d'une activité professionnelle. Travail et vie quotidienne sont toujours intimement liés au sein de l'habitat. La maison doit alors toujours être perçue « à la fois comme cellule de vie, unité de production et signe d'inégalité sociale »<sup>43</sup>, trois aspects que nous développerons plus en détail dans notre propos.

Les études traitant de l'habitat dans sa globalité à proprement parler demeurent assez limitées. Les ouvrages portant sur l'architecture sont nombreux, mais pour ce qui est des intérieurs des bâtisses, ils demeurent plus rares. Des intérieurs aux secrets bien gardés, qu'Annick Pardhailé-Galabrun, à travers son ouvrage se basant sur 1 000 inventaires après-décès parisiens,<sup>44</sup> a tenté de percer. Mais là encore nous sommes bien mieux informés sur la question dans les milieux aisés et urbains. Des espaces bien difficiles à cerner, dont l'inventaire après-décès demeure la source privilégiée. Et pour cause, lors de la procédure, le priseur nous fait directement pénétrer au sein des habitations d'Ancien Régime. Mais prenons garde, l'inventaire a ses limites. La rigueur du notaire lors de la procédure laisse parfois à désirer. Il est d'usage que les pièces de la maison soient mentionnées, mais cela n'est pas toujours le cas, certaines pièces sont

---

<sup>41</sup> ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles, XVIIe-XIX siècle*, Paris, Fayard, 1997, p.96.

<sup>42</sup> GOUBERT Pierre, *La vie quotidienne des paysans français au XVIIe siècle*, Paris, Hachette, 1982, p. 56.

<sup>43</sup> BOEHLER Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Tome II, Strasbourg, Texte remanié de Thèse d'université Histoire, p.1570.

<sup>44</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, Presse universitaire de France, 1988, 523 p.

possiblement passées sous silence ou tout simplement pas mentionnées. De même que les procédures de description de biens immeubles sont loin d'être systématiques. Une tendance qui ne nous permet pas de saisir l'espace habité dans son entièreté.

Quoi qu'il en soit, malgré ces inconvénients, nos expertises nous ont permis de dresser un portrait significatif de l'habitat en plaine de Lyon. Notre cadre chronologique est centré sur le XVIII<sup>e</sup> siècle, le grand siècle des lumières qui va porter son éclat dans bien des domaines. L'habitat, va lui aussi connaître de grandes mutations. On assiste peu à peu au cours du siècle à une spécialisation des intérieurs impactant autant l'organisation des intérieurs de la maison que ses diverses dépendances. On peut dès lors se demander comment se présente l'habitat dans les abords de Lyon, présente-t-il des spécificités régionales ? Les maisons, sont-elles touchées par les mutations de l'habitat caractéristiques du siècle des lumières ? C'est donc tout naturellement que nous débutons notre étude de la vie quotidienne en plaine en poussant la porte des demeures de nos aïeux, là où tout commence.

## I. Les fondations de maisons et logiques de construction

Telle la coque d'un bateau, le bâti de la maison doit être envisagé comme un squelette protecteur abritant en son sein la vie d'individus. Un bâti dont la morphologie et l'aspect dépendent de plusieurs facteurs. Un fait que Benoit Garnot résume particulièrement bien : « *Trois critères essentiels interviennent : familiaux, régionaux et sociaux* »<sup>45</sup>.

Les logiques de construction dépendent toujours de l'espace géographique dans lequel la maison s'insère. Un aspect qu'il faut avoir à l'esprit afin d'appréhender le bâti d'une maison. Le climat, tout comme la zone géographique influe directement sur la morphologie et les matériaux de composition de la bâtisse. Ainsi, au XVIII<sup>e</sup> siècle, la force du style architectural régional est aussi tenace que de nos jours. Le critère social intervient tout autant sur la morphologie, il va de soi que la modeste cahute du journalier ne prend pas le même aspect que l'imposante bâtisse du noble. Une distinction nette s'effectue entre la demeure de l'honnête homme et celui du riche. Des distinctions dans les dimensions, le nombre de bâtiments, mais aussi comme nous le verrons au cours du développement de notre propos dans l'architecture. Tout comme la maison doit avant tout répondre à des besoins. Loger des individus incontestablement, mais la maison sous l'Ancien Régime est aussi une unité de production, dont on tire des fruits nécessaires à sa survie. Découle directement de cet aspect différents bâtiments aussi appelés des dépendances qui jouent un rôle bien plus vital que de nos jours<sup>46</sup>. Mais la maison est avant tout un refuge pour l'homme et sa famille, le critère familial est donc tout aussi indispensable à prendre en compte. La famille mononucléaire<sup>47</sup> est le modèle en vigueur en plaine de Lyon<sup>48</sup>. Un modèle d'ailleurs très majoritaire dans le Royaume de France. À titre d'indication, il est courant que plusieurs générations vivent sous le même toit, un fait qui était particulièrement répandu dans le Nord et dans le Sud-Ouest. Des modèles familiaux qui influent directement sur l'architecture de la bâtisse.

Des maisons qui sont sans cesse remaniées, transformées et réparées, partout le neuf cohabite avec l'ancien. Les maisons semblent toutes se caractériser par leurs grands âges. La médiocrité de l'état des bâtiments et leurs délabrements ne cessent d'être déplorés par le notaire au cours des procédures. Et pour cause, la maison familiale se transmet de génération en génération. Nous n'avons à aucun moment relevé la mention de maisons neuves, ni même d'ailleurs de maisons en bon état. Le bâti d'une maison passe ainsi par plusieurs éléments significatifs dont nous tenterons de relever les spécificités régionales, mais aussi sociales.

---

<sup>45</sup> GARNOT Benoit, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup> XVII<sup>e</sup> XVIII<sup>e</sup> siècles*, Gap, Ophrys, 1995, p.58.

<sup>46</sup> Nous reviendrons sur la question des dépendances dans notre dernière partie.

<sup>47</sup> Cercle familial resserré, composé des parents et de leurs enfants uniquement.

<sup>48</sup> Nous avons déduit ce fait par l'observation des différents membres de la famille lors des procédures d'inventaires après-décès.

## 1. Le toit : l'omniprésence de la tuile

Protégeant la maison de la rudesse du climat et des caprices de la nature en tenant bien au sec ses occupants, l'importance du toit n'est plus à faire tant il relève de la nécessité dans une habitation. Mais c'est avant tout l'élément le plus coûteux dans la construction d'une maison. En effet, la construction du toit représente à peu près la moitié du coût total de la bâtisse<sup>49</sup>. Le toit étant un élément assez complexe à réaliser, il demande une main d'œuvre extérieure particulière. Contrairement aux murs que le paysan modeste réalise souvent lui-même, pour ce qui est du toit, la construction de la charpente et le couvert du toit requièrent la présence d'un artisan spécialisé<sup>50</sup>.

Le matériau couvrant le toit a toute son importance. En effet, sous l'Ancien Régime, la plupart des toits sont couverts de chaume. Ce matériau perdure durant toute l'Epoque Moderne, il a l'avantage d'être accessible, la paille peut se trouver partout et son prix de revient est dérisoire. Cependant, il comporte un désavantage majeur, les toits de chaume sont hautement inflammables. Les toits paillés additionnés aux réserves de grains et parfois de foin se trouvant dans les greniers sous la toiture, sans parler des cheminées, pouvaient transformer en quelques minutes la maison en véritable brasier. C'est pour cette raison que durant le XVIIIe siècle, les toits de chaume sont progressivement abandonnés au profit de toitures plus résistantes aux incendies.

Bien que notre panel ne fasse jamais état de toit en chaume sur les bâtiments, la présence de chapits<sup>51</sup> laisse percevoir un passé où les toits étaient paillés. Nous ne faisons là que supposer l'usage de la paille sur les chapits, nos inventaires n'ont révélé aucun toit de chaume. Les maisons de plaine de Lyon sont coiffées de tuiles creuses, notre panel, composé de 14 actes faisant la mention de toits, est grandement représentatif de l'adoption générale de l'utilisation de ce matériau pour couvrir les toits. 94 % des toitures présentent des couvertures de tuiles à l'exception d'un toit couvert de gros bois, le toit de l'écurie du noble François Daviez de Croze<sup>52</sup>. L'adoption des toits de tuiles creuses est généralisée à toutes les catégories sociales, du modeste journalier jusqu'au fortuné notable, tous en sont pourvus. L'usage de tuiles creuses est caractéristique de la région, elles ornent d'ailleurs encore les toits de nos jours. Fabriquées à partir de terre argileuse cuite, leurs formes courbées permettent de les emboîter les unes dans les autres sans l'aide de fixations, ainsi une fois posés, elles permettent à l'eau de pluie de s'évacuer aisément. La plupart du temps, les toits sont composés de deux pans<sup>53</sup>, avec une faible

---

<sup>49</sup> Belmont Alain, « *Les métiers du bâtiment dans un village dauphinois du XVIe au début du XIXe siècle* », *Cahier d'Histoire*, Tome 32, n°3-4, 1987, p.252.

<sup>50</sup> GARNOT Benoît, *Les campagnes en France aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Ophrys, 1998, p.58.

<sup>51</sup> Un *chapit* est un petit appentis adossé au bâtiment principal du logis, fait d'un toit de paille.

<sup>52</sup> ADR, 3E34235, Mars 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>53</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, Grenoble, Glénat, 2015, 180 p.



inclinaison caractéristique de l'usage de la tuile creuse qui ne peut être disposée sur un toit ayant un degré d'inclinaison trop élevé au risque de le voir s'effondrer.

En ce qui concerne l'état de ces toitures, le notaire en déplore pratiquement toujours le mauvais état<sup>54</sup>. Décrit comme « *menaçant de tomber en ruine* »<sup>55</sup> ou encore « *prêt à tomber* »<sup>56</sup>, l'état de délabrement laisse suggérer le besoin d'importantes réparations. Ce triste constat semble toucher autant les classes populaires que les plus aisées. Le toit est en première ligne face aux éléments, ce qui accroît d'autant plus son usure. Des toits d'un grand âge pour la plupart, nous n'avons fait à première vue, état d'aucune maison récemment construite. Les réparations sont très coûteuses et nécessitent l'emploi d'un spécialiste. Un investissement que les foyers les plus modestes ne peuvent guère se permettre. Cependant, nous sommes frappés par la négligence des ménages les plus fortunés qui n'accordent visiblement pas grande importance à l'état déplorable de leur toiture.

Les toits des bâtisses de plaine de Lyon sont marqués par une certaine uniformité. La tuile est omniprésente partout, témoignant d'un abandon généralisé du toit de chaume, ce qui dénote une certaine marque de progrès en comparaison avec d'autres régions rurales où la paille occupe encore le toit d'un certain nombre de demeures. Le toit est indéniablement l'élément essentiel dans la constitution d'une maison, mais il ne serait rien sans les murs qui le supportent.

## 2. Les murs : la dominance de la terre battue face à la rareté de la pierre

Tels de véritables remparts, les murs de la maison délimitent l'espace privé de la maison tout en protégeant ses occupants, l'intimité du foyer se retranche derrière ses murs. Tandis que les plus riches font appel à des artisans qualifiés tels que des maçons pour édifier les murs de leur future demeure., le petit paysan, la plupart du temps, construit lui-même les murs de sa maison avec les matériaux qu'il trouve directement sur place.

En cela, notre corpus est grandement significatif et dessine une nette tendance avec l'emploi systématique d'un seul et même matériau : le pisé ou « *terre battue* »<sup>57</sup> et ce peu importe la catégorie sociale observée. La pierre se fait rare à Villeurbanne et dans ses alentours<sup>58</sup>, sans compter que l'acheminement des pierres sur de longues distances représente un coût exorbitant<sup>59</sup>. Bien que pas totalement exclue des constructions, la pierre était utilisée avec parcimonie et réservée aux montants ou à l'encadrement des portes et fenêtres, la structure de la maison, quant à elle, était faite entièrement de pisé. L'usage de ce mode de construction est très répandu sous l'Ancien Régime, notamment dans les

---

<sup>54</sup> Voir annexe n°9A.

<sup>55</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>56</sup> ADR, 3E34235, 17 mai 1758, IAD, T1, n°155.

<sup>57</sup> ADRL, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

<sup>58</sup> BELMONT Alain, *op. cit.*, p. 58.

<sup>59</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 194.

bassins sédimentaires. Ainsi, ce type de construction est particulièrement présent dans la vallée du Rhône et de la Saône, bien qu'elle ne se limite pas seulement à ces régions. Une technique de construction connue de tous, ne demandant pas une grande technicité. La composition du sol doit être propice et nécessite une terre spécifique qui doit contenir du sable, du limon et de l'argile qui joue le rôle de liant. Cette terre était ensuite tassée et répartie par couche à l'intérieur d'un coffrage en bois.<sup>60</sup> Ce procédé de fabrication a de nombreux avantages : il est peu coûteux, car on trouve la matière première directement sur le terrain de construction. Les murs étaient ensuite renforcés à l'aide de piliers de bois ou de pierres de taille de manière à rendre les murs plus robustes.

Ainsi conservée dans des conditions optimales, la maison de pisé peut traverser les siècles<sup>61</sup>. Des conditions de conservation qui sont loin d'être toujours au beau fixe. Le pisé est très sensible aux variations climatiques. Une trop forte sécheresse effrite les murs, tandis qu'un taux d'humidité élevé entraîne sa décomposition. Les individus en avaient pleinement conscience. Pour éviter les remontées d'humidités, les fondations des maisons étaient faites de briques ou de pierres<sup>62</sup>. Malgré ces précautions, mère nature n'en fini jamais avec ses caprices. Le Rhône toujours plus impétueux à provoquer de nombreuses inondations dévastatrices ayant détruit de nombreuses maisons de pisé si bien qu'en 1856, la municipalité interdit fermement de bâtir de nouveaux bâtiments avec ce matériau<sup>63</sup>.

Nous nous sommes penchés plus amplement sur l'état des murs de nos bâtisses de plaine de Lyon. C'est le toit qui joue réellement le rôle de couverture protectrice, épargnant les murs des intempéries. L'architecture et la conception du toit sont alors pensées de manière à protéger les murs qui le supportent. Ils étaient construits avec de larges avancées de sorte qu'il protégeait les murs lors des pluies battantes et faisait de l'ombre à ces derniers lorsque le soleil cuisant venait taper contre ses parois. Cependant au vu de l'état pitoyable dans lequel se trouvaient les toits de notre panel, ce dernier perd toute fonction protectrice envers les murs, ce qui explique largement le piteux état desdits murs. Le notaire ne cesse de déclamer le piteux état dans lesquels ils se trouvent, décrivant ces derniers comme « corrompus »<sup>64</sup> ou « presque en ruine »<sup>65</sup>. Ce triste constat mène à nous demander pourquoi l'état des bâtiments était en si mauvais état, la réponse est très certainement d'ordre économique, la maison et son entretien représentant un coût financier que beaucoup ne pouvait se permettre, privilégiant les dépenses essentielles telles que l'alimentation.

La composition des murs en plaine de Lyon, comme celle des toits est marquée une nouvelle fois par une grande homogénéité. Le pisé demeure de règle et ce peu importe le degré de richesse du propriétaire.

---

<sup>60</sup> BELMONT Alain, *op. cit.*, p. 58.

<sup>61</sup> *Ibid.*, p. 58.

<sup>62</sup> BELMONT Alain, *op. cit.*, p. 58.

<sup>63</sup> BELMONT Alain, *op. cit.*, p. 58.

<sup>64</sup> ADRL, 3E34235, 17 mai 1758, IAD, T1, n°155.

<sup>65</sup> ADRL, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

Il faut attendre la seconde moitié du XIXe siècle pour que ce mode de construction traditionnel soit supplanté peu à peu par le mâchefer et le béton<sup>66</sup>.

### 3. Les portes : jonction entre monde du dedans et du dehors

Élément fondamental, la porte permet de faire la jonction entre le monde extérieur et l'intérieur de l'habitat, constituant en cela une sorte de frontière entre l'espace public et l'espace privé. Bien souvent, la maison ne comporte qu'une seule porte d'entrée débouchant presque toujours sur la cuisine<sup>67</sup>. La porte permet aussi de passer d'une pièce à l'autre à l'intérieur du logis et est en cela révélatrice de murs ou de cloisons servant à diviser l'espace, témoignant de la présence d'une pièce ou d'un espace possiblement passé sous silence par l'expert.

Si la porte permet de faire la jonction entre deux espaces diamétralement opposés. Elle constitue comme un « maillon faible dans la muraille », en permettant les intrusions dans l'habitable, soit une porte d'entrée privilégiée pour les intrus et les larcins désireux d'améliorer leur quotidien par le vol. La porte devait donc être suffisamment solide, mais aussi disposer d'un système de fermeture pour éviter toute intrusion indésirable et protéger les biens précieux accumulés dans la maison. Les portes sont d'ailleurs souvent équipées de ferrures (notamment les portes extérieures), des éléments de fers (souvent des barreaux), disposés sur la surface de la porte, destinées à la rendre plus résistante.

En ce qui concerne les systèmes de fermetures servant à garder la porte close, notre panel s'appuie sur un total de 48 descriptions de porte. À travers l'examen de ces différentes portes, nous avons distingué trois systèmes de fermeture<sup>68</sup> qui sont significatifs de l'emplacement de la porte et de sa fonction au sein de la maison. La porte d'entrée, qui constituait une ouverture vers l'extérieur, était équipée d'une serrure et d'une clé dans tous les cas. Ce dispositif de fermeture était de loin le plus utilisé sur les portes, car 44 %<sup>69</sup> en sont équipées et il s'applique aussi aux portes intérieures. Pour ce qui est des portes intérieures, leurs fonctions protectrices étaient moindres que les portes donnant sur l'extérieur. Cela se traduit par l'usage de dispositifs de fermeture différents, tel que le verrou et le loquet présents sur 16 %<sup>70</sup> des portes. Tandis que 12 %<sup>71</sup> des autres portes sont totalement exemptes de clôture, ces portes dites « sans serrures », sont présentes autant dans les intérieurs que sur les bâtiments annexes et secondaires. L'état des différentes portes de notre panel est lui aussi significatif de cette fonction protectrice de la porte. Si l'on observe les éléments de constitution de la maison dans leurs globalités,

---

<sup>66</sup> BELMONT Alain, *op. cit.*, p. 58.

<sup>67</sup> Nous reviendrons plus tard sur ce point, se référer à la partie sur la cuisine.

<sup>68</sup> Voir annexe n°10A et 10B.

<sup>69</sup> *Ibid.*

<sup>70</sup> *Ibid.*

<sup>71</sup> *Ibid.*

on se rend compte que la grande majorité sont dans un état déplorable, à l'exception des portes, signe qu'elles font l'objet d'une attention toute particulière.

Indispensable à toute habitation, la porte demeure un élément clé permettant de pénétrer dans l'entrée du logis. Comme toute ouverture dans le mur d'enceinte, elle suscite l'inquiétude, mais permet aussi à l'air frais bienfaiteur du dehors d'entrer dans un espace bien trop souvent meurtri par l'humidité et l'insalubrité.

#### 4. La fenêtre : « mener le jour »

« Mener le jour », une bien belle formule mentionnée par le priseur lors de la visite de la cave du domaine de Longchamp de feu Joseph de Ruolz désignant de petites ouvertures percées dans les escaliers descendants à ladite cave<sup>72</sup>. Et pour cause, la lumière naturelle et réconfortante du soleil se faisait bien rare dans les intérieurs de nos aïeux. Rare, mais à quel point ? Il est en réalité par le biais de nos sources très difficile de déterminer avec exactitude le nombre de fenêtres dont disposaient les habitations quand bien même il y en avait. Les inventaires après-décès ne font qu'occasionnellement mentions des fenêtres. Les procédures de description de biens immeubles font par ailleurs état de la moindre fenêtre en détail, mais malheureusement elles ne sont que trop peu nombreuses. Ainsi, le déroulement de notre propos s'appuie sur un total de 52 fenêtres. Des mentions de fenêtres glanées d'ici et là au cours des procédures s'ajoutant à la procédure de description de biens immeuble du domaine du noble Joseph de Ruolz, qui elle seule nous a livré les fenêtres dans leur globalité. Ainsi, bien que notre étude se base en grande partie sur des fenêtres d'une demeure aisée, cela nous a tout de même permis de façonner un portrait général de ces dernières en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Sous l'Ancien Régime, la présence de lumière naturelle dans les intérieurs brille souvent par son absence. La lumière naturelle tout comme la lumière artificielle peut dès lors être considérée comme un luxe. Les demeures des plus fortunées se distinguent aisément des autres par le nombre considérable de fenêtres que leur façade arbore. Le noble Joseph de Ruolz dispose en son domaine des Ormes de près de 38 fenêtres répartis sur les différents bâtiments<sup>73</sup>. En revanche, dans les milieux modestes en particulier, la fenêtre se résume bien souvent à de petites ouvertures percées dans les murs. Nos sources ne nous ont malheureusement pas permis d'aborder la question du nombre de fenêtres par habitation tout comme leurs dimensions à notre grand regret. La limitation drastique du nombre de fenêtres s'explique aisément. Des fenêtres étroites permettent d'empêcher les intrusions, de plus, une ouverture dans le mur est source de perte de chaleur, l'étroitesse des ouvertures servant avant tout à limiter la perte de chaleur au sein de la maison.

---

<sup>72</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>73</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

Des fenêtres sur lesquelles nous ne pouvons malheureusement pas poser de dimensions précises. Cependant, nous sommes plutôt bien informés sur ce qui les composent. La totalité des fenêtres sont ainsi faites de bois de sapin. Un bois peu coûteux que l'on emploie à tout-va dans la réalisation des cadres de fenêtres. Par ailleurs, la garniture des fenêtres nous pose de grandes difficultés d'appréhension. Étaient-elles complètement dépourvues de toute garniture et seulement fermées par un volet ou une rudimentaire planche de bois ? Ou au contraire, ces dernières étaient-elles garnies ? Nous sommes face à bien des interrogations. Le notaire ne fait jamais état de volets sur les fenêtres, simple omission ou réelle absence, il nous est difficile de déterminer avec précision si les fenêtres étaient garnies. Tout comme les mentions de garnitures, sont trop peu nombreuses. Il demeure complexe de spécifier si les fenêtres étaient vitrées ou non. De nos jours, l'adoption de la fenêtre vitrée permet à la fois de nous prémunir du froid tout en laissant passer une grande luminosité. Cependant, l'usage de la vitre reste très limité notamment dans les campagnes, les fenêtres sont couvertes de papier huilé, de toile de lin, ou de matériaux destinés à laisser passer la lumière<sup>74</sup>, mais la luminosité pénètre peu dans les intérieurs. Il est fait état de « *deux fenêtres garnies de vitres* », dans les chambres de la tour du domaine de feu Joseph de Ruolz<sup>75</sup>, mais aucune autre précision en ce qui concerne la garniture du reste des fenêtres de la bâtisse. Tout comme il est fait mention d'une « *fenêtre garnie de toile* » chez Anne Garnier<sup>76</sup>. Mis à part ces deux mentions, aucune autre description ne viens assécher notre curiosité. Notons aussi que les propriétaires prennent des précautions en ce qui concerne leurs fenêtres, tel un trou dans le mur la fenêtre constitue un point d'entrée privilégié pour les intrusions indésirables. De ce fait, il est courant que lesdites fenêtres soient garnies de barreaux de fer ou de ferrures de manière à apporter une sécurité au logis.

Le bâti extérieur des maisons en plaine de Lyon nous a posé quelques problèmes d'appréhension, pour la simple et bonne raison que les inventaires après-décès ne constituent pas une source idéale pour appréhender les différents éléments du bâti. Les descriptions de bâtiment sont dans leur ensemble assez succinctes, nous apportant des données en nombre bien trop limité. Au terme de ces lignes, plusieurs constats sont à mettre en évidence. Les matériaux et les techniques de fabrication sont marqués par une grande similarité et ce peu importe la catégorie sociale observée. Chaque bâtisse arbore un toit de tuiles creuses et des murs fait de pisé. Les maisons de plaine de Lyon sont marquées par une certaine homogénéité propre à la région, nous permettant de détacher en cela un style régional. Prenons garde tout de même à ne pas enlever le caractère individuel et propre de chaque bâtisse, chacune devait avoir son architecture propre. Si la distinction sociale ne s'effectue pas par les matériaux employés, en revanche, elle se retrouve dans bien d'autres aspects. Les dimensions et le nombre de bâtiments, mais

---

<sup>74</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 184.

<sup>75</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>76</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

aussi la quantité de fenêtres ou encore de portes définissent la richesse et le prestige de leur propriétaire. Ainsi, la maison dont nous venons de dépeindre les grands traits du bâti nécessite d'être entrevue au cours de notre enquête comme bien plus qu'un amas de terre et de tuiles. La maison est avant tout un refuge, dans lequel les individus évoluent et vivent. Un chez-soi que chacun s'est approprié en fonction de ses moyens, de ses envies et de ses besoins.

## II. L'organisation des intérieurs : vers une spécialisation des espaces de vie ?

Après avoir s'être attardé à l'extérieur des maisons de plaine de Lyon, poussons sans plus attendre les portes des demeures de nos aïeux afin d'en découvrir les intérieurs. Des intérieurs qui durant le XVIII<sup>e</sup> siècle vont connaître d'importantes transformations. L'espace intérieur se cloisonne, les pièces se spécialisent pour devenir l'embryon de la maison moderne que nous connaissons de nos jours où chaque pièce répond à un besoin bien précis. Des évolutions s'opérant sur le temps long, bien entendue et qui s'effectue de manière hétérogène. Les classes aisées et particulièrement les milieux urbains étant les premiers touchés par ces changements. Tandis que dans les intérieurs populaires, les évolutions mettent bien plus de temps à se faire sentir. Notre aire géographique constitue un espace de prédilection pour observer ces changements sur l'habitat étant donné la proximité avec la ville de Lyon et bien que notre zone d'étude soit rurale, l'influence urbaine est inévitable. L'inventaire après-décès constitue une source particulièrement intéressante pour appréhender les intérieurs des gens du commun. Au cours de la procédure, le notaire situe les objets dans l'espace, il fait alors état des différentes pièces qu'il traverse. Une plongée directe dans les intérieurs et dans l'intimité de nos défunts que peu d'autres sources nous permettent. On peut dès lors se demander si les intérieurs des bâtisses de plaine de Lyon sont témoins de la mutation des espaces de vies qui traverse le XVIII<sup>e</sup> siècle ? Nous tenterons de mettre en lumière les caractéristiques des différentes pièces des logements et d'en identifier le degré de spécialisation. Tout en relevant les potentielles différences et spécificités sociales.

### 1. La cuisine, royaume du feu là où il fait bon vivre

Espace de vie et des activités du ménage, la cuisine constitue indéniablement le cœur de la maison. Le passage par la cuisine est donc inévitable lors de la procédure d'expertise, tout comme dans notre étude. C'est autour de cette pièce maîtresse de la maison, quand elle n'est pas l'unique pièce habitable, que s'organise la vie familiale et quotidienne des membres du foyer. Un aspect qu'il faut toujours avoir à l'esprit lorsque l'on cherche à appréhender l'habitat d'une population passée. D'autant plus que cette pièce est bien souvent pour le petit peuple la seule et unique pièce habitable de la maison<sup>77</sup>. Une pièce dont nous tenterons de démontrer l'importance et la centralité tout au fil du développement de notre propos en évoquant ses diverses fonctions. Tout en essayant de voir si les cuisines de plaine de Lyon sont touchées par le phénomène de spécialisation des pièces qui caractérise le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Bien qu'aujourd'hui nous ayons tous une vision claire et définie de ce qu'est une cuisine, que nous attribuons directement à la préparation des aliments, au XVIII<sup>e</sup> siècle, la cuisine représente bien

---

<sup>77</sup> Nous entendons en cela lieu de vie en excluant les dépendances que nous aborderons ultérieurement.

plus que cela. Un constat saute directement aux yeux : celui de l'omniprésence de la cuisine dans les maisons, car plus de 78,9 % des foyers en font état<sup>78</sup> et ce en incluant les indéterminés<sup>79</sup>. Des chiffres se rapprochant des intérieurs Trièvois, où à la même époque, 90,8 % des ménages sont pourvus d'une cuisine<sup>80</sup>. Au vu de ces chiffres significatifs, on peut dès lors estimer sans prétention que tous les ménages possédaient au moins une cuisine en plaine de Lyon. Cette dernière étant bien souvent la première pièce dans laquelle le notaire fait son entrée. En effet, dans 23 maisons sur 33, soit dans 71 % des cas<sup>81</sup>, le notaire débute par la description de la cuisine, et ce, toute catégories sociales confondues. A travers cela, nous pouvons déduire que c'est vraisemblablement là que se trouvait la porte d'entrée du logis, le notaire suivant une certaine logique en commençant par inventorier les objets de la pièce dans laquelle il fait son entrée. Tous ces aspects ne font que souligner la centralité de cette pièce par laquelle on entre et vers laquelle toutes les pièces de la maison convergent. On retrouve d'ailleurs cette idée à travers les différentes expressions utilisées pour situer une pièce par rapport à une autre. Notre expert s'appuie sur la cuisine comme point de repère : « à côté de la cuisine »<sup>82</sup>, « un grenier dans lequel on monte par un degré en bois en mauvais état, qui se situe au-dessus de la cuisine »<sup>83</sup>, ce qui vient irrémédiablement appuyer la position centrale de ladite cuisine à laquelle on se réfère pour situer les pièces dans l'espace.

Centrale par sa position géographique, la cuisine l'est aussi pour ce qu'elle détient, tel un trésor disposé dans la cheminée reluisant comme l'or au soleil : le feu. Détenu par la cheminée qui le contient et le canalise, ce feu est parfois la seule source de chaleur de la maison<sup>84</sup>. Une nécessité vitale qu'est la présence du feu, et ce, à bien des égards, permettant de faire cuire les aliments, de réchauffer les corps meurtris par la froideur de l'hiver ou encore une fois la nuit tombée de procurer aux individus un peu de lumière reconfortante. Qualifié de « pôle central de la maison » par Marjorie Meiss, c'est autour de la cheminée que la vie de la maison s'organise.<sup>85</sup> Considérée comme bien « immeuble » par les priseurs, elle est souvent passée sous silence. Bien qu'elle se fasse discrète, il est toutefois possible de déceler sa présence par les nombreux instruments destinés à entretenir le feu, tel que les pelles, chenets, pince, soufflet... ; qui viennent trahir sa présence<sup>86</sup>. Ces instruments à feu sont mentionnés à de nombreuses reprises dans plus de 70 % des ménages<sup>87</sup>. On peut dès lors considérer que toutes les maisons possédaient

---

<sup>78</sup> Voir annexes n° 14A et 14B.

<sup>79</sup> Les indéterminés concernent les quelques inventaires des défunts vivants dans des chambres, des appartements ou des logements dont les pièces ne sont pas indiquées.

<sup>80</sup> DUPONT Frédérique, *L'habitat en Trièves au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 1996.

<sup>81</sup> Voir annexe n° 15.

<sup>82</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n° 142.

<sup>83</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n° 158.

<sup>84</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 195.

<sup>85</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 203.

<sup>86</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 332.

<sup>87</sup> Voir annexe n° 12A et 12B.



au moins une cheminée tant son importance est vitale. Fait assez exceptionnel, nous avons réussi à capter quelques-uns des combustibles ayant alimenté ces fameuses cheminées. Bien qu'en règle générale, ceux-ci soient souvent absents des inventaires après décès, les nôtres en font occasionnellement état. Parmi les combustibles repérés, on trouve essentiellement du bois, mais aussi quelques mentions de charbon de pierre. Quelques cuisines présentent des poêles, à peine 5 procédures en font état. Autant dire qu'il se fait rare et pourtant, il est l'initiateur d'une nouvelle manière de se chauffer. Il est vrai que l'efficacité de la cheminée est discutable, bien que durant le XVIIIe siècle, les progrès en termes de construction et de conceptions aient été considérables, la cheminée demeure bien peu efficace. La cheminée demande énormément de combustible, par rapport à la chaleur qu'elle produit, tout comme cette dernière répartie mal la chaleur au sein de la pièce, « [...] accusée de rôtir les personnes situées à proximité immédiate et de laisser froid les points éloignés de la pièce. »<sup>88</sup>. Le poêle en revanche permet une bien meilleure diffusion de la chaleur à moindre coût. Victimes de nombreux préjugés et accusé de diffuser une chaleur trop sèche, le poêle a mis bien du temps à s'installer dans les intérieurs français<sup>89</sup>. Pourtant son coup d'achat dérisoire en fait un allié de taille contre le froid à la portée de toutes les bourses, en plaine de Lyon, ce sont les plus fortunés qui en ont fait l'acquisition, les plus modestes sont restés attachés à leur éternelle cheminée.

Ainsi, ce n'est pas un hasard si aujourd'hui on emploie le terme de « foyer » pour désigner la famille ou la maison. La cuisine étant la pièce qui détient le feu, sa présence lui confère une importance notoire, nos actes en sont d'ailleurs les témoins privilégiés. Les fonctions de la cuisine sont donc intimement liées à la chaleur et à la lumière que dégage la cheminée. Mais quelle fonction ? L'importance du feu dans la vie quotidienne va sans dire, ce dernier doit être considéré comme un pôle central autour duquel convergent les activités quotidiennes de la maisonnée.

Se nourrir, c'est avant tout assurer sa survie, dans un monde où manger à sa faim pour les plus modestes peut parfois constituer un véritable défi. L'âtre était le point central autour duquel la maîtresse de maison s'affairait à la préparation quotidienne des repas. La présence d'ustensiles de cuisine parsemés de part et d'autre autour de la cheminée tel que les chaudrons, marmites, crémaillère, broches témoignent encore une fois de l'importance du feu nécessaire à la cuisson des aliments. À ces derniers, se mêlent bien d'autres ustensiles de cuisine nécessaires à la fabrication et à la transformation des aliments tel que les pétrrières utilisées pour fabriquer le pain quotidien<sup>90</sup>, mais aussi des faisselles pour fabriquer le fromage, des barattes à beurre... La présence de réserve alimentaire était monnaie courante, la cuisinière avait ainsi les ingrédients bruts à portée de main, ce qui rendait la préparation des repas plus aisé.

---

<sup>88</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 203.

<sup>89</sup> *Ibid.*

<sup>90</sup> Voir annexes n°12A et 12B.

Le soir venu, la ménagère ayant achevé de concocter le repas, la cuisine se remplit et perd son caractère strictement féminin. Les différents membres de la maisonnée affluent pour prendre un repas bien mérité. Tous se rassemblent autour de la table familiale ou de la pétrière<sup>91</sup>. La cuisine devenait alors le théâtre de discussion, de débats, les bouches affamées et criantes attendant leurs repas. Tandis que les plus pauvres s'entassaient dans les cuisines, les plus riches prennent leur repas dans une pièce spécialement conçu à cet effet : la salle, sur laquelle nous discuterons dans quelques instants. Mais la cuisine demeure le lieu de prise de repas des plus nombreux, un lieu où rires, cris et larmes se font fréquents, un lieu d'interaction sociale, de réunion dans lequel on se plaît à converser. Une fois la noire nuit installée dans les maisons, se pose la question de la lumière. S'éclairer était alors là encore un véritable défi. La cuisine était bien souvent la seule pièce possédant des dispositifs d'éclairage dans la maison, et ce, notamment chez les plus modestes. Qu'elle émane directement de la cheminée ou des rares objets destinés à y voir un peu plus clair, la lumière se fait des plus timide. La pénombre règne de jour comme de nuit dans la plupart des intérieurs populaires. Nous sommes là bien loin du légendaire et éblouissant Versailles. Nécessitant un combustible souvent très onéreux, les objets produisant de la lumière sont dans la majeure partie des cas peu présents<sup>92</sup>. Se résumant souvent à un exemplaire unique, voire deux ou trois dans les bonnes maisons, quand ce dernier n'est pas totalement absent. Lorsqu'il vient à manquer, une fois l'obscurité installée, la seule source de lumière émane de la cheminée. C'est donc souvent dans la pénombre qu'une fois la nuit tombée le petit monde se réunissaient pour des veillées<sup>93</sup> autour de la seule source de lumière disponible. La moitié des cuisines de notre panel<sup>94</sup> font ainsi état d'un dispositif destiné à produire de la lumière, et ce, sans compter la cheminée. Chandeliers, lampes, lanternes procuraient lumière et réconfort aux individus. Un aspect qui vient davantage souligner l'importance de la cuisine, vers laquelle tous les individus de la maison convergent pour bien des raisons.

Une fois les membres de la maisonnée repus et le brouhaha dissipé, la cuisine se terre dans un profond silence. La maîtresse de maison souffle sur l'unique chandelle de la maison et chacun rejoint le lit qu'il lui a été attribué. Ces gestes du quotidien s'effectuent encore et toujours dans la même pièce à savoir notre fameuse cuisine. Une cuisine qui se transforme en espace de couchage, lieu où chacun se plaît à tomber dans les bras de morphée. Un fait qui semble bien étonnant de nos jours, mais qui autrefois était partout répandu. En plaine de Lyon 85 % des cuisines<sup>95</sup> renferment au moins 1 lit et ce peu importe le milieu social d'appartenance, un fait semblable au Trièves où 83 % des cuisines sont pourvues de lits.

---

<sup>91</sup> *Ibid.*

<sup>92</sup> Voir annexe n°12A et 12B.

<sup>93</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 202.

<sup>94</sup> Voir annexes n°12A et 12B.

<sup>95</sup> *Ibid.*

La présence du feu joue là encore un rôle déterminant, la cuisine est bien souvent la seule pièce chauffée de la maison, il est donc courant qu'elle serve aussi de lieu de repos <sup>96</sup>. La chaleur, mais aussi l'exiguïté des lieux sont vraisemblablement les deux principaux facteurs ayant poussé l'homme à installer sa couche dans la cuisine. À l'instar du laboureur Gabriel Crochat, en poussant la porte de sa cuisine, on s'aperçoit que toute la famille couche dans ladite pièce, les parents occupent un « *bois de lit complet* » tandis que les enfants se contentent d'un semblant de lit bricolé, se présentant sous la forme de « *planches servant de lit aux enfants* »<sup>97</sup>.

La diversité des fonctions que conjugue la cuisine, en fait un espace d'accumulation. Les divers meubles de rangement présents dans 95%<sup>98</sup> des cuisines regorgent d'objets de toutes sortes : vaisselles, vêtements, linges en tous genres, ustensiles de cuisine, papiers et outils divers. Durant le XVIIIe siècle, la cuisine individuelle est rarissime<sup>99</sup> et est réservée à l'élite souvent urbaine. Au milieu de tous ces espaces où le capharnaüm semble régner en maître, une cuisine se détache du lot, celle de Joseph de Ruolz, riche noble de Lyon<sup>100</sup>.

La cuisine « spécialisée » se caractérise avant tout par la disparition du lit dans cette pièce, bien qu'elle conjugue encore plusieurs fonctions, celles-ci tournent toutes autour de l'alimentation. La cuisine de Sieur Joseph de Ruolz <sup>101</sup> est très certainement l'exemple le plus significatif de cuisine « spécialisée » en notre possession. Le domaine de Longchamp dispose de deux cuisines, fait unique dans notre panel : une cuisine pour les domestiques et une autre « *chambre servant de cuisine réservée au maître* ». La cuisine du maître se distingue par une certaine spécialisation. Cette dernière est composée d'ustensiles pour le feu attestant de la présence d'une cheminée, un évier en pierre, un coffre à farine, un banc, une aie et des ustensiles de cuisine<sup>102</sup>. En somme, uniquement des ustensiles à vocation culinaire venant témoigner d'une spécialisation de l'espace dont l'activité est restreinte et cantonnée à la préparation des repas. Les prémices de l'adoption de la cuisine spécialisée telle que nous la connaissons aujourd'hui font une timide apparition au sein de notre panel. Cette présence de cuisine spécialisée semble propre à notre aire géographique de recherche. À titre de comparaison, en Trièvet<sup>103</sup> ou dans la vallée d'Aoste<sup>104</sup>, il n'en est jamais fait état, toutes sont plurifonctionnelles. Un cas qui demeure malgré tout unique et exceptionnel, mais pour le moins annonciateur de la cuisine moderne.

---

<sup>96</sup> DELSALLE Paul, *Le cadre de vie en France aux XVIe, XVIIe, XVIIIe siècles*, Gap, Ophrys, 1995, 204 p.

<sup>97</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

<sup>98</sup> Voir annexe n°12A et 12B.

<sup>99</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 202.

<sup>100</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>101</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>102</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>103</sup> DUPONT Frédérique, *op. cit.*

<sup>104</sup> PERRIN-TOININ Sylvie, *L'habitat d'Aoste et Chimalin du XVIIe au début du XIXe siècle*, d'après les inventaires après décès et les parcellaires, 2 volumes, mémoire de maîtrise, université Grenoble II, 1999.

Les cuisines en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle semblent encore se caractériser par un manque de spécialisation notoire. La plupart des actes de vie quotidienne tels que le repas et sa confection, le coucher, et même parfois le travail se concentre encore au sein de cette même et unique pièce.

## 2. La chambre : vers plus d'intimités ?

La chambre telle que nous l'entendons aujourd'hui est sans aucun doute la pièce la plus privée et intime de nos intérieurs. La vision actuelle que nous avons de cet espace n'était pas tout à fait similaire au XVIII<sup>e</sup> siècle. Pour se faire une idée significative, il convient dès lors d'interroger la fonction attribuée aux chambres de plaine de Lyon.

La chambre, contrairement à la cuisine est loin d'être présente dans tous les foyers. En plaine de Lyon, 3 ménages sur 5 disposent d'au moins une chambre au sein de leur demeure<sup>105</sup>. Des chiffres similaires aux intérieurs Trièvois, dans lesquels 60 % d'entre eux disposent de chambre<sup>106</sup>. Les intérieurs parisiens devancent quelque peu notre zone géographique d'étude, 71 % des foyers en étant pourvu<sup>107</sup>. Si la chambre semble incontestablement acquise chez les gens de bonne condition, en revanche, il en est tout autrement dans les milieux modestes. La chambre apparaît ainsi moins fréquemment dans les classes paysannes et chez les artisans. Plus qu'une marque d'archaïsme prônant la traditionnelle pièce principale, son absence peut se traduire tout simplement par un manque de place au sein de l'espace intérieur du logis. Le nombre de chambres possédées se trouve être un fort marqueur social, ces dernières étant inégalement réparties au sein des ménages. Les plus fortunés en détiennent naturellement le plus grand nombre. Ainsi, en plaine de Lyon, 68 % des foyers comportent une seule et unique chambre. Un modèle des plus répandus chez les modestes. Tandis que les plus notables disposent d'un nombre de chambres oscillant entre 2 et 5.

La chambre est un espace dont on a relativement du mal à saisir la fonction, est-elle comme la majorité des cuisines, un espace dans lequel plusieurs activités se conjuguent ? Il faut dire que le terme de chambre sous l'Ancien Régime est assez flou, tantôt lieu de réception, tantôt lieu de couchage. Néanmoins, durant le XVIII<sup>e</sup> siècle les chambres ont tendance à devenir des lieux plus intimes, tournés vers le repos, excluant toute sociabilité. Ces évolutions sont-elles constatables dans les chambres de plaine de Lyon ?

La chambre est avant tout un espace dédié au sommeil. Le lit est de loin l'objet le plus présent dans les chambres<sup>108</sup>, ce qui vient incontestablement nous renseigner sur la fonction première de cette dernière. Par ailleurs, notons un fait pour le moins étonnant pour nous contemporains, le lit n'est présent

---

<sup>105</sup> Voir annexe n°14A.

<sup>106</sup> DUPONT Frédérique, *op. cit.*

<sup>107</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p.184.

<sup>108</sup> Voir annexes n°13A et 13B.

que dans 65 % des chambres<sup>109</sup>. Un lit qui est pourtant l'essence même de la chambre. La cuisine est bien mieux pourvue en couchage, en plaine de Lyon 85 % des cuisines disposent d'au moins un lit<sup>110</sup>. Des faits, qui ne sont en aucun cas propre à notre aire géographique d'étude. Cette prépondérance du lit dans la cuisine semble monnaie courante dans les espaces ruraux, nous l'avons déjà quelque peu évoqué précédemment. Mais dans ce cas comment expliquer que nos aïeux fuient l'acquisition du confort qu'offre la chambre au profit de la cuisine dans laquelle tous s'entassent ? La cuisine a un net avantages sur la chambre, elle dispose d'une source de chaleur dont la plupart des chambres ne sont pas pourvues : la cheminée. Durant les glaciales nuits d'hiver, un peu de chaleur n'est jamais de refus, allant même jusqu'à constituer une nécessité de survie. La cheminée brille le plus souvent par son absence dans les chambres de plaine de Lyon, 20 %<sup>111</sup> seulement d'entre elles semblent être pourvues d'une cheminée. Notons tout de même que la cheminée n'était pas la seule manière d'apporter un peu de chaleur dans les lits. Le priseur fait état de nombreux objets portables dans lesquelles étaient disposés des braises, tel que les chauffe-lits permettant de réchauffer les occupants des chambres dépourvue de cheminée. Le feu attire tel un aimant bienfaiteur, ce qui a sans l'ombre d'un doute poussés les individus à passer leur nuit près de la chaleur des braises, plutôt qu'isolé dans une chambre glaciale.

De nos jours, la chambre est le symbole même de l'intimité, chacun s'y retranche pour y dormir en toute sérénité une fois la nuit tombée. Afin de nous pencher sur la question du degré d'intimité acquis dans les chambres de plaine de Lyon, le nombre de lits disposés dans ces mêmes chambres est particulièrement significatif. Sur un ensemble de 13 chambres, 8 d'entre elles comportent un lit unique, soit plus de la moitié. Peut-on dès lors considérer que ces chambres témoignent d'une volonté de rendre l'espace plus intime ? Cette hypothèse bien qu'envisageable, demeure discutable, et ce, pour plusieurs raisons.

D'une part on ne sait pas combien de personnes dormaient dans un même lit, mais étant donné que le lit était l'élément le plus onéreux de la maison, la grande majorité du temps plusieurs personnes occupaient un même lit<sup>112</sup>. D'autre part, comme nous l'avons vu précédemment, la répartition des lits dans les pièces se fait au maximum en fonctions des sources de chaleurs disponibles et au vu du peu de cheminées présentes dans les chambres, il n'est pas étonnant que le nombre de lit se voit être limité. La recherche de chaleur est déterminante pour expliquer la répartition des lits dans les différentes pièces de la maison. La présence du lit unique dans la chambre pourrait s'expliquer par un manque de place dans la cuisine qui aurait contraint le ménage à placer un minimum de lit dans la chambre. Cette hypothèse semble la plus plausible étant donné que la majorité des chambres à lit unique concerne les catégories

---

<sup>109</sup> *Ibid.*

<sup>110</sup> Voir annexes n°12A et 12B.

<sup>111</sup> Voir annexes n°13A et 13 B.

<sup>112</sup> Nous aborderons ce point dans le chapitre suivant sur le mobilier.

modestes. Pour ce qui est des chambres contenant plusieurs lits, ce sont les plus riches qui en sont les plus fréquemment pourvus. Là encore la présence du feu semble déterminante car la plupart des chambres contenant des cheminées, détiennent le nombre de lit le plus important à l'instar de la grande chambre du noble François-Daviez de Croze qui est équipée d'une cheminé et qui compte au total 3 grands lits<sup>113</sup>. Au vu de ces différents faits, il nous est bien difficile de déterminer avec certitude le degré d'intimité des chambres, une multitude de facteurs étant à prendre en compte. A première vue chez les modestes comme chez les plus notables les chambres sont rarement des espaces où l'intimité est de mise, bien que cela soit à prendre avec un certain recul du fait du manque de précision des sources à ce sujet. Si l'intimité ne semble pas régner, la chambre au contraire peut prendre une dimension tout autre.

Bien plus qu'un lieu de repos, la chambre sous l'Ancien Régime était fréquemment le théâtre de réception. Un fait qui détonne quelques peu de nos jours, pourtant il était courant de recevoir ses invités dans sa chambre parfois même couché dans son lit<sup>114</sup>. Le *dictionnaire de Furetière*, au XVIIIème siècle donne en cela une définition pour le moins significative de la chambre : « *membre d'un logis, partie d'un appartement. C'est ordinairement le lieu où on couche et où on reçoit compagnie.* ». Mais comment établir cette double fonction de chambre/lieu de réception ?

La présence de mobilier spécifique tel que des sièges, des tables ou encore de la vaisselle ainsi qu'une attention toute particulière accordée à la décoration atteste que la chambre peu dans une certaine mesure servir de lieu de sociabilité. Les tables et les chaises en sont les témoins privilégiés, plus d'une chambre sur 4<sup>115</sup> en sont équipées. Dans certaines demeures, une attention toute particulière est accordée à la décoration, certainement dans le but d'impressionner le visiteur en exposant sa richesse. La chambre se pare alors de multiples objets décoratifs et raffinés tel que des miroirs en bois doré, des pièces de tapisseries, des tableaux, des cages à oiseaux, des rideaux aux fenêtres, des meubles travaillés... La chambre va même parfois jusqu'à être la pièce la plus décoré de la maison.

Prenons garde tout de même à ne pas appliquer cette dimension sociale à l'ensemble des chambres de la population. La chambre dans laquelle on reçoit est avant tout l'apanage des plus aisés pour qui la chambre est un moyen de montrer sa position sociale, sa richesse et sa réussite. En recevant dans cette pièce joliment décorée, l'invité devait être ébahi par la beauté des lieux. Une dimension qui demeure donc purement élitiste, en effet les paysans et petits artisans n'avaient ni les moyens, ni le temps, ni le besoin de « tenir leurs rangs ». Cela ne veut pas dire que les chambres des petits roturiers étaient froides et exempt de toutes décorations. La présence de décoration dans les chambres n'est pas forcément liée à une volonté d'exposer son intérieur et ses richesses tel que c'est le cas chez les plus

---

<sup>113</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>114</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p.196.

<sup>115</sup> Voir annexe n°13A et 13B.

fortunés. Le bon goût n'a pas de rang, la présence de décoration peut tout simplement exprimer une volonté de personnaliser son intérieur afin de s'y sentir à son aise.

Notre panel nous a démontré que la chambre pouvait être un lieu de sociabilité, mais cela semble toutefois réservé à une certaine élite. Cette manière de recevoir ses invités dans la chambre a tendance à se faire de plus en plus rare à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, au profit de pièce spécialement réservées aux sociabilités : la salle<sup>116</sup>. La chambre va dès lors devenir un lieu plus intime, davantage tournée vers le repos. Bien que certaines chambres de notre panel aient partiellement acquises cette dimension d'intimité de l'espace, la plupart des chambres demeurent plurifonctionnelles.

Le fait de posséder une chambre ne se résume pas au simple fait de pouvoir s'isoler pour dormir en toute quiétude et intimité. La chambre est d'abord une extension de la cuisine, une pièce de plus dans laquelle s'entasse moult effets. Bien que certaines chambres de notre panel semblent bien plus spécialisées que d'autres. La position sociale des différents détenteurs ne semble en rien affecter leur degré de spécialisation. Meuble de rangement, réserves de nourriture, accumulation d'outils et d'objets en tous genres, les chambres se caractérisent dans leur ensemble par un manque notoire de spécialisation. Bien que durant la seconde moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle les chambres aient tendance à devenir plus intime et uniquement tourné vers le repos<sup>117</sup>, ce phénomène reste majoritairement urbain et élitiste. A quelques exceptions près, les changements concernant la chambre ne semblent que peu toucher notre zone géographique d'étude. Les chambres de plaine de Lyon, demeurent en grande majorité des pièces où les fonctions se conjuguent et ce quelle que soit la catégorie sociale observé. Par ailleurs la simple présence de la chambre peut elle-même s'avérer être révélatrice d'un découpage de l'espace de manière à rendre les pièces plus intimistes. Ainsi les gens de bonne condition en particulier multiplient le nombre de chambre au sein de leur logis de manière à donner à chaque individu son espace propre. Les chambres s'individualisent pour laisser place à la primauté de l'individu.

La chambre tout comme la cuisine, nous ont laissé entrevoir dans leur ensemble une certaine polyvalence. Les intérieurs de plaine de Lyon n'en n'ont pas fini de livrer leurs secrets et des pièces d'autant plus spécialisées font leurs entrées : les pièces annexes.

---

<sup>116</sup> Nous reviendrons sur cet aspect ultérieurement.

<sup>117</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*

### 3. Les pièces annexes de la maison : témoin d'une progressive spécialisation de l'espace

Au cours de notre visite des intérieurs des de plaine de Lyon, nous avons mis en lumière la présence de deux pièces brillant par leur importance et leur centralité. Des pièces principales auquel sont fréquemment rattachées des pièces annexes. Des espaces que nous qualifions de moindre importance, pour la simple et bonne raison que ce n'est pas en leur sein que s'effectuent les tâches les plus élémentaires de la vie quotidienne. Ces espaces secondaires sont en revanche grandement significatifs au sein de notre étude car c'est à travers leur présence que l'on peut lire les prémices d'une spécialisation de l'espace interne du logement. Du simple débarras à la recherche d'un coin intime dans lequel se retirer, ces petits espaces ne cessent de nous intriguer. Mais nous pouvons dès lors nous demander comment ces pièces annexes s'inscrivent-elles dans les intérieurs de plaine de Lyon et en quoi sont-elles révélatrices d'une spécialisation des espaces. Nous tenterons au mieux d'appréhender ces nouveaux espaces par le biais de nos sources et d'en déterminer les spécificités sociales.

#### *La salle : lieu de sociabilité par excellence réservé à l'élite*

Tendance venue de la ville, la salle revêt un caractère mondain profondément significatif de la haute société des individus qui se plaisent à se réunir dans ce lieu de sociabilité par excellence. Attribut des gens aisées vivant dans de vastes demeures<sup>118</sup>, elle est présente dans seulement 12,1 % des foyers<sup>119</sup> en plaine de Lyon. Fermiers, marchands et nobles se disputent ainsi les 4 salles dont il est fait état au cours de nos différentes visites. Une présence pour le moins timide dans nos campagnes lyonnaises. A titre de comparaison, 30% des foyers parisiens détiennent une salle<sup>120</sup>. En revanche dans d'autres zones rurales telles que le Trièves<sup>121</sup> ou à Aoste et Chemilin<sup>122</sup>, la salle brille par son absence. Elle est donc avant tout un attribut urbain, les intérieurs de plaine de Lyon étant incontestablement touchés par une influence citadine. Mais pour quelle fonction ?

Posséder une salle constitue avant tout un privilège qu'est d'avoir une pièce spécialement destinée à recevoir ses invités. La salle est ainsi une pièce « *aux fonctions spécifiques : la famille s'y rassemble pour les repas où la veillée et y accueille parents, voisins et amis* »<sup>123</sup>. Un espace qui est adaptable aux différents besoins des occupants du foyer. Tantôt lieu de réception pour des soirées huppées avec des invités de hauts rangs, tantôt lieu de réunion familiale lors des diners. Quel que soit l'usage qui en est fait, la salle demeure un haut lieu de sociabilité dans laquelle les individus se retrouvent

---

<sup>118</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 259.

<sup>119</sup> Voir annexes n°14A et 14B.

<sup>120</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 259.

<sup>121</sup> DUPONT Frédérique, *op. cit.*

<sup>122</sup> PERRIN-TOININ Sylvie, *op. cit.*

<sup>123</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 259.



pour échanger. La salle est d'autant plus un témoin des évolutions dans la configuration interne du logement qui s'amorce dans les intérieurs au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les pièces de sociabilité sont alors reléguées au rez-de-chaussée. Un fait particulièrement probant dans la demeure du noble Joseph de Ruolz, dont la salle est disposée de plein pied et attenante à la cuisine : « *de ladite salle nous, avons passé par une porte bois sapin fermant avec un verrous, dans une petite chambre servant de cuisine pour le maitre* »<sup>124</sup>. La proximité de la salle avec la cuisine permet ainsi de faciliter les échanges et le service des repas.

Le mobilier est tout autant caractéristique de cette dimension de sociabilité que prend la salle. La table et les sièges y sont omniprésents de manière à recevoir convenablement ses hôtes. La vaisselle est partout, venant attester de la fonction de salle à manger une fois l'heure du repas ayant sonné. Tout comme une attention toute particulière est accordé à la décoration de cet espace. La salle constitue ainsi en quelque sorte un prisme par lequel chacun affiche sa richesse par la somptuosité des décorations qu'elle arbore. La richesse des ornements et des décorations a pour but d'impressionner le visiteur. Le prince de Klin-Klin dispose ainsi d'une salle à la décoration soignée dans l'appartement qu'il occupe à Bron, qui arbore moult tableaux, diverses boîtes peintes, des meubles raffinés et une grande cage à oiseaux<sup>125</sup>.

Lieu de sociabilité par excellence, la salle sert avant tout à se distinguer socialement. Une pièce annexe qui réunit plusieurs fonctions tournant toute autour de la sociabilité et de l'être ensemble. La ville de Lyon a sans aucun doute sa part de responsabilité dans la diffusion de cet espace au sein des demeures les plus huppées de plaine de Lyon.

### *Le cabinet : refuge de l'intime*

Quittons sans plus attendre la salle et le brouhaha des discussions endiablées des invitées pour se retrancher derrière les murs d'une petite pièce des plus intimes : le cabinet. Un espace se caractérisant souvent par sa petite taille, tel un cocon protecteur, on se plaît particulièrement à se retirer en son sein, afin de goûter aux joies de la solitude. Très en vogue dans les hautes sphères, tout grand homme ne peut se passer de son cabinet. Il semblerait que les ruraux aient eux aussi goûté aux joies de la tranquillité. En plaine de Lyon, 12,1% des intérieurs<sup>126</sup> font état de la présence d'un cabinet. Un espace de retranchement qui semble à première vue davantage l'apanage des plus fortunés que du ressort des plus modestes. A l'exception du journalier Jean Crochat dont la maison dispose d'un « petit cabinet »<sup>127</sup>, qui vient trahir un usage qui pouvait en réalité être généralisé à tous.

---

<sup>124</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>125</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>126</sup> Voir annexe n°14A et 14B.

<sup>127</sup> ADR, 3E34235, 18 novembre 1762, IAD, T1, n°275.

A notre grand regret, nous sommes bien maigrement informés sur la fonction que revêtait ce lieu. Les priseurs se contentent ainsi d'en faire mention, sans description précise, ni même sur les objets se trouvant à l'intérieur. En réalité la plupart de ces cabinets sont des espaces polyvalents, sans qu'aucune fonction précise ne lui soit attitrée. Le *dictionnaire de l'Académie française* permet de nous faire une idée précise sur l'usage qui était fait du cabinet : « *Lieu de retraite pour travailler, ou converser en particulier, ou pour y serrer des papiers, des livres, ou quelque autre chose, selon la profession ou l'humeur de la personne qui y habite* »<sup>128</sup>. Le cabinet n'a donc pas de fonction proprement attitrée. Son propriétaire en fait un usage personnel et en dispose comme bon lui semble. Il peut ainsi servir de bureau, de bibliothèque, de lieu de rangement ou encore de débarras, quoi qu'il en soit c'est une pièce intimiste.

### *Les espaces de liaisons : des petits lieux insignifiants mais profondément révélateurs*

Les petits espaces servant à assurer la jonction entre les différentes pièces tel que les paliers, escaliers, corridors, galeries, passages etc... sont assez mal connus. Pour la simple et bonne raison qu'ils sont très peu mentionnés dans les inventaires, en l'absence d'objets à inventorier, ces derniers sont souvent ignorés par le priseur<sup>129</sup>.

Pourtant ces espaces sont importants pour connaître la configuration des différentes pièces de la maison. On a souvent tendance à penser que les pièces étaient grossièrement disposées en enfilade sans aucune logique. Il est donc une nouvelle fois indispensable de prendre de la distance par rapport aux sources qui ne nous montre que partiellement l'envers du décor. Le XVIIIe siècle voit la configuration des pièces de la maison évoluer. Les espaces se cloisonnent avec l'arrivée de nouvelles pièces. Tandis qu'auparavant on trouvait de grandes pièces disposées en enfilade sans espace de dégagement, ils ont tendances à devenir plus nombreux. Les pièces de la maison s'individualisent et deviennent plus petites et plus nombreuses, de ce fait incontestablement ces petits espaces se multiplient. Ainsi bien que peut décrits<sup>130</sup> ils sont la marque probante d'une forme de spécialisation des espaces.

Un fait qui demeure difficilement saisissable en plaine de Lyon à cause des difficultés énoncés ci-dessus. Les expertises nous ont ainsi fourni quelques rares mentions de ces petits espaces intermédiaires, qui semblent se rencontrer uniquement dans les demeures des plus fortunées. Nous avons ainsi quelques mentions de « *pallier* » ou encore de couloirs assez flous sans dénomination, tel des lieux intermédiaires entre deux pièces. A l'instar de la demeure du noble Joseph de Ruolz qui dispose d'un petit espace faisant la jonction entre la cuisine et une chambre, dans lequel a été installé un lit pour le jardinier<sup>131</sup>. Le prince de Klin-Klin qui occupe un appartement à la maison curiale de Bron, dispose d'un « *corridor* » menant à la cuisine, dans lequel il entrepose ses livres et des brochures<sup>132</sup>.

---

<sup>128</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 261.

<sup>129</sup> *Ibid.*, p. 261.

<sup>130</sup> *Ibid.*, p. 247.

<sup>131</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>132</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

Ces petits espaces présents dans les intérieurs de plaine de Lyon sont difficilement décelables, une infime partie nous est parvenue, un silence qui ne nous permet pas de les percevoir dans leur globalité. Malgré ces limites ils demeurent caractéristiques des changements qui s'opèrent dans l'organisation des intérieurs.

### *Les lieux d'aisances*

Bien que jamais mentionnés ou presque dans les inventaires, la mention de latrines, petite pièce perchée au sommet de la demeure de Feu Joseph de Ruolz<sup>133</sup> ne peut qu'attirer en nous un certain questionnement sur la manière dont nos ancêtres satisfaisait leurs besoins naturels. « *Le soulagement de la vessie et des intestins* », comme l'explique Marjorie Meiss<sup>134</sup> pouvait être une source de désagrément majeur. En ville, le traitement des « matières » demandait la mise en place de toute une stratégie qui consistait à creuser des « fosses d'aisances », qui devait ensuite être vidées, ces fosses contaminées fréquemment les puits creusés à proximité et était source d'une « puanteur détestable ». Dans les milieux ruraux en revanche les choses étaient bien plus aisées, en effet il suffisait de s'isoler dans un coin du jardin, de plus les matières constituait un excellent engrais<sup>135</sup> !

L'absence de récipients servant à recueillir les matières tel que les pots de chambres et urinoirs au sein de nos hoiries, laisse suggérer le fait que les individus de plaine de Lyon allaient faire leurs besoins directement en dehors de la maison. La présence de latrine dans l'inventaire de Sieur Joseph de Ruolz semble être un fait unique et isolé apportant un certain confort au foyer. Attribut le plus souvent urbain, à Paris 80% des maisons en sont équipées<sup>136</sup> au XVIIIe siècle, en revanche il en est rarement fait état dans les campagnes pour les raisons évoquées ci-dessus. La présence de latrine dans l'intérieur d'une riche demeure villeurbannaise ne témoignerait-elles pas encore une fois de l'influence du milieu urbain sur les intérieurs ? Quoi qu'il en soit ces latrines semblent avant tout être un élément de confort.

Globalement les annexes demeurent bien limitées dans leur nombre en plaine de Lyon. Des pièces qui sont loin d'être le fait de tous, la quasi-totalité des foyers modestes n'en font jamais état. Ces petits espaces sont exclusivement l'apanage des demeures fortunées et viennent trahir l'acquisition d'un confort nouveau. Celui d'avoir une pièce spécialement destinée aux réceptions d'humbles visiteurs, pour celui qui souhaite entretenir ses relations sociales. Tandis que d'autres se retranchent derrière les murs d'une pièce plus intime pour travailler, lire ou tout simplement échapper aux affres du monde. Des espaces annexes se traduisant par le fractionnement de l'espace interne du logis entraînant de nouvelles configurations de l'espace habité. Mais que dire réellement du rôle de ces pièces annexes ? Nous avons eu bien du mal à les appréhender par le biais de nos sources, mais une chose est certaine c'est qu'elles ne sont que des appendices des pièces principales ayant pour but de décharger ces dernières. La plupart

---

<sup>133</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>134</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 207.

<sup>135</sup> *Ibid.*, p. 208.

<sup>136</sup> *Ibid.*, p. 209.

d'entre elles conjuguent toujours plusieurs fonctions. Ainsi, à l'exception de quelques privilégiés, pour la grande majorité de la population de plaine de Lyon la vie se déroule encore au sein des deux même pièces, à savoir la cuisine et la chambre.

Au terme de nos visites dans les logements de plaine de Lyon plusieurs constats significatifs sont à souligner. Le manque d'assiduité de notation des pièces effectué par le notaire lors du listage des différents biens, nous a parfois posé quelques difficultés pour saisir l'espace dans sa globalité. Malgré ces quelques embûches, nous avons pu mettre en évidence le fait que l'essentielle des activités de la maisonnée se concentre autour de la cuisine, pièce où le feu est roi et vers laquelle tout converge. Chambre et cuisine représentent les pièces principales, auxquelles viennent se greffer des pièces annexes. Mais en fin de compte quel degré de spécialisation peut-on réellement attribuer aux intérieurs de plaine de Lyon ? La réponse demeure bien nuancée selon les milieux sociaux observés. Les classes modestes semblent bien peu bénéficier des éclats du siècle des lumières en ce qui concerne l'intérieur de leur habitacle. Dans l'ensemble de ces foyers, la majorité des activités se concentrent encore dans la cuisine et la chambre, dont les fonctions sont peu claires et mal identifiées. Comme dans toute autre zone rurales du royaume, le petit peuple a bien des trains de retard sur leurs confrères issus de milieux plus aisés. En revanche, pour ce qui est des gens de bonne fortune, le constat est tout autre. La majorité des cuisines et des chambres demeurent encore polyvalentes, toutefois nous avons pu saisir quelques cas bien que limités de cuisines ou de chambres spécialisés, prémices de nos pièces actuelles. Une spécialisation qui se traduit aussi dans le cloisonnement de l'espace, les grandes pièces se divisent en petits espaces plus intimistes. Les pièces annexes en sont d'ailleurs les témoins privilégiés. Le Lyon tout proche a sans aucun doute dû participer à la diffusion de ces nouvelles tendances urbaines en termes d'organisation des intérieurs. En somme, la mutation des espaces domestiques en plaine de Lyon est étroitement liée au rang social des individus. Des évolutions qui ont des répercussions directes sur la manière de vivre : à savoir l'acquisition d'un confort.

### III. Une multiplicité de dépendances agricoles : témoin d'une spécialisation de la ferme ?

Rares sont les maisons en plaine de Lyon ne disposant pas de dépendance, plus individualisées que les pièces annexes de la maison, les dépendances ont toutes une fonction qui leur est propre, tout comme elles brillent par leurs grandes diversités. Au total nous en avons dénombré pas moins de 19 types<sup>137</sup> différents, la plupart étant caractéristique de l'exercice d'une activité professionnelle<sup>138</sup>. Notre panel est en cela particulièrement représentatif car les paysans y sont omniprésents, la plupart des dépendances sont étroitement liées à l'exploitation agricole. Bien plus qu'un lieu d'exercice d'une activité professionnelle, c'est avant tout un espace assurant la subsistance du foyer. En plaine de Lyon, la quasi-totalité des foyers possèdent au moins quelques bêtes et une petite parcelle de terre à cultiver dont chacun en tire les fruits. Ces dépendances sont utiles à bien des égards que ce soit pour stocker et conserver la nourriture assurant la survie de la famille, ou pour entreposer outils, matériels et bêtes nécessaires aux cultures des champs.

D'une grande diversité et omniprésente même dans les foyers les plus modestes, le nombre de dépendances possédées est un fort indicateur social, en effet, plus un propriétaire est aisé et plus sa maison va comporter de dépendances. A la vue de cette diversité, on peut se demander en quoi ces dépendances sont-elles démonstratives d'une spécialisation du milieu agraire ?

#### 1. Stocker, conserver et transformer les produits alimentaires de la ferme.

La conservation des aliments sous l'ancien régime constituait un véritable défi ayant mené l'homme à créer des espaces spécialement conçus pour répondre à ces besoins. Les espaces propices au stockage et à la conservation des aliments se trouvent en nombre conséquent dans les foyers de plaine de Lyon. Greniers, caves, celliers sont autant d'endroits qui abritaient les précieuses provisions, bien qu'ils ne se résument pas qu'à cette fonction, ces lieux sont avant tout des espaces de stockage. Nous distinguons en cela deux types de dépendances qui ont chacune leur spécialité, bien que leur fonction ait tendance à se rejoindre : d'une part le grenier et d'autre part la cave et le cellier.

##### *L'indispensable grenier*

Antoine de Furetière en 1690 donne une définition du grenier pour le moins significative : « *Lieu où on serre, où l'on garde les grains battus et on le dit aussi des lieux où on serre les foins et autres provisions.* », le grenier « *est aussi le plus haut estage d'une maison, non lambrissé et qui n'a autre*

---

<sup>137</sup> Voir annexe n°17A et 17B.

<sup>138</sup> PARDHAILE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 244.

*couverture que les tuiles.* »<sup>139</sup>. Cette dépendance, présente dans les 3/4<sup>140</sup> des ménages est aussi la plus répandue. Un fait qui semble propre à notre zone géographique car à Paris seulement 15,5%<sup>141</sup> des foyers disposent d'un grenier contre 75%<sup>142</sup> dans notre zone d'étude. Cette prépondérance du grenier se traduit par une intense activité agricole, faisant du grenier un lieu incontournable qui accueille les précieux fruits du dur labeur des paysans. Niché au dernier étage de la maison sous les combles, sa hauteur épargne les récoltes des petits rongeurs qui apprécient particulièrement les céréales, tout en protégeant les grains de l'humidité dans un espace sec et ventilé propice à une conservation optimale.

En plaine de Lyon, tous les paysans possèdent un grenier et ce quel que soit leurs niveaux de fortune. Il est avant tout réservé au stockage des céréales et autres denrées, car 63%<sup>143</sup> des greniers en contiennent, que ce soient des grains, des légumineuses ou plus rarement de la viande salée en tonneaux. Le pain, une fois cuit, peut lui aussi prendre place dans le grenier.

Les céréales sont des denrées qui dominent très largement dans les inventaires et bien que le grenier soit le plus fréquemment l'endroit où sont entreposés les grains, on en trouve à vrai dire dispersés dans bien des pièces de la maison. Il n'est pas rare que la cuisine ou encore les chambres détiennent des réserves de céréales<sup>144</sup>. Par ailleurs, plus spécialisé encore que le grenier, nous avons observé un bâtiment spécialement réservé à la transformation et à la conservation du blé : le « Saint Martin ». Cette dépendance se présente sous la forme d'un bâtiment indépendant qui sert à la fois de lieu de battage du grain<sup>145</sup> et d'espace de stockage. Cette dépendance est assez exclusive et réservée à l'élite, le marchand François Cheval<sup>146</sup> et le noble Joseph de Ruolz<sup>147</sup> sont les seuls à en détenir un. L'inventaire de Joseph de Ruolz contient d'ailleurs une description nous renseignant sur la fonction du lieu : « *En 20<sup>ème</sup> lieu nous avons été dans un petit bâtiment, séparé des autres étant dans le pré du côté de bize appelé Saint Martin destiné à enfermer le blé lorsqu'il le bat [...], au-dessus un grenier à blé, sur lequel on monte par un escalier de bois en bon état* »<sup>148</sup>. Il n'est pas rare de stocker le blé et les provisions dans un bâtiment indépendant à proximité de la maison, cet éloignement permet de préserver les récoltes en cas d'incendie de la maison principale<sup>149</sup>. L'usage de ce type de dépendance demeure assez limité et concerne uniquement une frange restreinte de la population. Après ce rapide détour par le Saint-Martin, revenons-en à nos greniers. La présence régulière de vin contenu dans des tonneaux ou des bareilles,

---

<sup>139</sup> FURETIERE Antoine, Dictionnaire universel : contenant généralement tous les mots français, tant vieux que modernes et les termes des sciences et des arts ..., 1690, définition de « *grenier* ».

<sup>140</sup> Voir annexe n°17A et 17B.

<sup>141</sup> PARDHAILE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 246.

<sup>142</sup> Voir annexe n°17A et 17B.

<sup>143</sup> Voir annexe n°18A et 18B.

<sup>144</sup> Nous avons abordé ce point dans la précédente partie, de ce fait nous n'y reviendrons pas.

<sup>145</sup> Une opération consistant à séparer le grain de blé de son enveloppe, de manière à le rendre propre à la consommation.

<sup>146</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

<sup>147</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>148</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>149</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 55.

bien que moins récurrent que les autres denrées, est fréquente car 36%<sup>150</sup> des greniers en détiennent. Cette présence s'explique aisément, les demeures les plus modestes n'étant pas pourvues de cave, le stockage du vin est alors relégué au grenier. Par ailleurs la présence de vin dans les greniers nous amène nécessairement à nous demander comment les tonneaux ont-ils pu être montés, un tonneau plein pèse son poids et est difficilement transportable. Une hypothèse s'offre à nous, celle du grenier avec accès de plein pied se situant au rez-de-chaussée de la maison. Nos sources demeurent muettes à cet égard, il n'est jamais fait mention de grenier au rez-de-chaussée, mais cette possibilité n'est pas à exclure dans notre raisonnement, bien que les sources lacunaires ne permettent pas de tirer de conclusions. La présence récurrente de denrées alimentaires dans les greniers en font des lieux de stockage privilégiés notamment pour les paysans qui y entassent leurs récoltes. A l'image du grenier du fermier Martin Daviez<sup>151</sup> contient des quantités impressionnantes de grains et denrées en tous genres : « 800 bichets de blé de froment, 8 bichets de « seigle à la paille », 24 bichets de blé noir, 30 bichets d'orges, 10 bichets de graine de chanvre, « un saloir pour tenir le lard au sel », 162 bichets d'avoine, 4 quintaux de « chanvre maché et gaté », du blé, 13 années de vin rouge, un porc salé ». Le cumul des denrées atteint un prix total de 5543 livres, soit une vraie petite fortune !

Mais le grenier n'est pas seulement un espace proprement réservé aux provisions. Le grenier du laboureur Pierre Forey<sup>152</sup>, contient ainsi : « 22 bichets de froment, 2 bareilles de vin, une pelle, un bichet, un billion à mesurer le blé, 2 rondeaux à drayer le blé, 1 bois de lit complet, 2 vieilles arches, 2 aix, 1 vieille selle de cheval, 3 paillasses à pain, 3 vans à nettoyer le blé, 8 quintaux de foin et 2 paniers ». Le grenier de notre laboureur, ne se limite donc pas au stockage des denrées alimentaires, bien que ces dernières soient présentes, de nombreux outils, effets et accessoires en tout genre y sont enfermés. Les réserves de fourrage des animaux peuvent aussi prendre place dans les greniers aux côtés des réserves alimentaires, quand le bâtiment ne dispose pas d'espace spécialement dédié au stockage du fourrage<sup>153</sup>. Les outils et le matériel agricole sont fréquemment conservés dans les greniers, pas moins de 40 % des greniers en contiennent<sup>154</sup> ! Le grenier du laboureur Jean-François Curtet par exemple semble être spécialement réservé à l'entreposage des outils, on y trouve plus d'une quinzaine d'outils pour le jardin, à menuiser et à maçonner ainsi que des tonneaux et bareilles<sup>155</sup>.

Par ailleurs, précédemment lors de la description du grenier de Pierre Forey<sup>156</sup>, nous avons constaté la présence d'un lit ; peut-on dès lors considérer le grenier comme un espace de couchage ? Il est possible que le grenier serve de pièce à coucher dans certaines demeures<sup>157</sup>. Il sert aussi fréquemment

---

<sup>150</sup> Voir annexes n°18A et 18B.

<sup>151</sup> ADR, 3E34235, 13 mars 1765, IAD, T2, n°60.

<sup>152</sup> ADR, 3E34235, 3 janvier 1756, IAD, T1, n°103.

<sup>153</sup> Nous ne développerons pas plus cet aspect étant donné que nous l'évoquerons dans la partie suivante.

<sup>154</sup> Voir annexe n°18A et 18B.

<sup>155</sup> ADR, 3E34235, 30 décembre 1756, IAD, T1, n°125.

<sup>156</sup> ADR, 3E34235, 3 janvier 1756, IAD, T1, n°103.

<sup>157</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 246.

de débarras de la maison, on y entasse des effets dont on ne trouve pas l'utilité au sein des pièces à vivre, ce qui peut justifier la présence de lit. Les greniers semblent jonchés de ces effets de toute sorte tels que des ustensiles de cuisine, des objets décoratifs, des meubles de rangement, des tables, des chaises, du linge... Il n'est pas rare qu'il se transforme en véritable capharnaüm, les objets s'y entassant, bien que sa vocation première soit l'entreposage des denrées.

« *La pièce fraîche* » de la conservation à la fabrication du vin : cave et cellier

Plus encore que le grenier, la cave et le cellier s'avèrent être des espaces spécialement conçus pour la conservation des denrées périssables. Seulement 25 % de notre panel, soit 1 ménage sur 4<sup>158</sup> sont pourvus d'une cave ou d'un cellier. Ce chiffre est relativement faible à la vue de l'importance de cette dépendance dans la conservation des aliments. À titre de comparaison, 1 foyer parisien sur 3<sup>159</sup> possède une cave. Par ailleurs, si Annick Pardailhé-Galabrun explique que la cave est « [...] présente dans n'importe quel logis, quelle que soit sa localisation ou la catégorie socioprofessionnelle de ses occupants. »<sup>160</sup>, notre constat en plaine de Lyon est tout autre. La cave, tout comme le cellier sont strictement réservés aux élites : marchands, nobles et fermiers, sont les seuls à disposer de ce type de dépendance.

Cave et cellier se confondent bien souvent dans leurs fonctions comme dans leurs dénominations. En règle générale, la cave est enterrée ou semi-enterrée, tandis que le cellier trouve sa place au rez-de-chaussée de la maison, bien que parfois, ces deux espaces aient tendance à se confondre<sup>161</sup>. Nous possédons trop peu d'informations sur la localisation des celliers dans notre panel pour tirer des conclusions. En revanche, pour ce qui est de la cave, il est certain qu'elle se trouvait sous terre, en témoigne la description des biens de Monsieur Joseph de Ruolz : « un cavon [...] qui conduit dans une cave sous terre, dans laquelle on descend par un escalier de pierre y ayant des trous pour donner le jour »<sup>162</sup>.

La cave tout comme le cellier que l'on qualifie autrement de « *garde-manger, office, chambre à provision ou encore pièces fraîche* »<sup>163</sup> se caractérisent par un milieu frais, propice à la conservation des aliments. En effet, ces dépendances, placées au rez-de-chaussée ou sous-terre, permettent de conserver une température stable toute l'année aux alentours d'une dizaine de degrés. Ainsi, l'été, les denrées sont protégées de la chaleur, tandis qu'en hiver, la conservation d'une température stable, empêche les gelées.

---

<sup>158</sup> Voir annexes n°17A et 17B.

<sup>159</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 245.

<sup>160</sup> *Ibid.*, p. 245.

<sup>161</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 54.

<sup>162</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>163</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 54.



Ce milieu est particulièrement bénéfique à la conservation du vin en premier lieu, mais aussi de bien d'autres denrées alimentaires se plaisant dans cette atmosphère fraîche tels que la viande, les fruits ou les légumes, bien que nous ayons seulement relevé la présence de pommes de terre. La cave de François-Daviez de Croze est un exemple significatif de ce rôle premier attribué à la cave, cette dernière est composée de « 3 tonneaux de vin rouge, 8 bichets « d'orge à la paille », 4 bichets de blé noir, 14 bichets de truffes et enfin d'un cuvier »<sup>164</sup>. Il demeure assez rare que les grains soient stockés dans les caves, dans la majorité des cas, ils sont relégués au grenier.

Cave et vin sont intimement liés, si la cave constitue un espace dans lequel s'amoncellent tonneaux, bareilles et divers contenants de vin, elle peut aussi être le théâtre de la fabrication du fameux liquide. Dans les pays de vignobles, comme c'est le cas en plaine de Lyon, le petit paysan possède souvent quelques bichérées de vigne, dont il tire son propre vin<sup>165</sup>, destiné soit à sa consommation personnelle, soit à ajouter un complément à ses maigres revenus. Nombre de paysans au sein de notre panel possèdent des vignes. Le raisin, pour être transformé en vin, résulte d'un processus assez long qui nécessite du matériel spécifique. Les caves, tout comme les celliers semblent avoir été réquisitionnées pour servir de lieu d'élaboration du vin, dans bien des inventaires. La présence de divers objets servant à faire du vin ont été retrouvés dans la totalité des caves et cellier de notre panel, ainsi la cave du marchand Antoine Gacon<sup>166</sup> détient plusieurs entonniers, 2 tables, une petite cuve ronde « *tenant 2 années* », plusieurs futs eux aussi « *tenant 2 années* », des bareilles et tonneaux de vin rouge ainsi que d'autres ustensiles destinés à la fabrication du vin. Si les caves jouent souvent le rôle d'espace d'élaboration en plus de lieux de conservation des denrées et du vin, il existe une dépendance spécialisée dans la confection du vin : le « *tenailler* » ou « *pièce à tenir le vin* ». Le domaine des Ormes propriété de Joseph de Ruoz<sup>167</sup>, possède un « *tenailler* », sous lequel se trouve deux caves attenantes. Le vin est alors produit au sein de cet espace, puis stocké dans les caves attenantes. L'ensemble forme un complexe spécialisé dans la fabrication du vin, à une échelle évidemment plus importante que le petit paysan qui fabrique lui-même son vin. Le « *tenailler* » de Monsieur Joseph de Ruolz contient ainsi, une cuve « *tirant environ 60 années* », une seconde cuve « *tirant environ 30 années* », une bene, un cuvier, un « *benot de vendange* » et enfin 8 tonneaux vides « *à mettre le vin* », à proximité se trouve un cellier contenant encore 2 cuves rondes et 8 tonneaux « *de 4 à 5 années* »<sup>168</sup>. Le domaine des *Ormes* semble s'être, sans aucun doute, spécialisé dans la viticulture. Cette spécialisation dans la vigne reste limitée aux grands domaines villeurbannais, la plupart des paysans continuent de fabriquer leur vin dans leur cave, leur cellier, ou au sein de leurs intérieurs, dans le but d'obtenir le précieux liquide.

---

<sup>164</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>165</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 54.

<sup>166</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>167</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>168</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

## 2. Loger les bêtes, ranger les outils : les espaces d'exploitations agricoles

### *Les écuries : une dépendance vitale dans l'exploitation des terres*

L'écurie est une dépendance rurale par excellence, lieu servant autant d'abri pour les bêtes, que d'espace de rangement du matériel et des outils agricoles, elle est l'apanage des paysans qui y enferment leur précieux bétail et tous les outils nécessaires aux travaux des champs, servant à produire le précieux grain, « gagne-pain » des forçats de la terre. Les écuries brillent par leur présence en plaine de Lyon, 62 %<sup>169</sup> des ménages en sont pourvues, cette dépendance est présente dans tous les milieux sociaux, comme marqueur éminent de la paysannerie. La totalité des écuries (à quelque exception près) sont dispersées entre les journaliers, les laboureurs, les fermiers et bien évidemment les grands propriétaires, dans les faits seul l'artisan ne possède pas d'écurie. En effet, rares sont les ménages en plaine de Lyon ne possédant pas au moins quelques bêtes.

Cette dépendance est caractérisée par un fort degré de spécialisation, durant l'époque Moderne il était courant que bête et homme cohabitent ensemble dans les foyers les plus modestes. La présence d'écuries et ce même chez les plus modestes, permettent d'affirmer que cette tendance a disparu. Plus encore les écuries peuvent faire l'objet d'une spécialisation encore plus poussée chez les élites. Sieur Joseph de Ruolz<sup>170</sup>, possède au total 3 écuries qui semblent chacune avoir leur propre vocation : il est ainsi fait mention d'une « écurie à bœuf », d'une « écurie à chevaux », et ce, en plus d'une écurie principale. La présence de plusieurs écuries demeure un privilège réservé au plus fortunés.

L'écurie est avant tout un abri pour les bêtes, 73 %<sup>171</sup> des écuries de notre panel sont pourvues d'animaux soit les 3/4. Les bovins et équidés règnent en maître absolu sur les lieux parfois accompagnés de poules, si le propriétaire ne possède pas de poulailler indépendant<sup>172</sup>. La présence de divers accessoires dans 32 %<sup>173</sup> des écuries tels que des « étrilles à vache », « des cordes à tirer les bœufs » et divers harnachements autant pour les bovins que pour les équidés témoignent d'une exploitation des bêtes pour les travaux des champs. Les animaux ne sont pas les seuls à occuper l'écurie, ils côtoient le matériel agricole et les innombrables outils en tous genres, qui s'entassent en ces lieux. De même que les écuries devaient être d'une superficie suffisante pour accueillir les charrettes, araires, charrues et tombereaux destinés aux travaux des champs et aux transports, qui sont présents dans 40 %<sup>174</sup> des écuries. Cette dernière était un lieu sécurisé dans lequel ces instruments agricoles étaient mis à l'abri des intempéries et des vols. Animaux et outils peuplent indéniablement les écuries de plaine de Lyon, mais notre panel a aussi révélé la présence étonnante de lits dans les écuries du noble Estienne-François

---

<sup>169</sup> Voir annexes n°17A et 17B.

<sup>170</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>171</sup> Voir annexe n°19A et 19B.

<sup>172</sup> Nous reviendrons sur cet aspect un peu plus tard.

<sup>173</sup> Voir annexe n°19A et 19B.

<sup>174</sup> *Ibid.*, n°19A et 19B.

de Serro de Croze<sup>175</sup> ainsi que du noble Joseph de Ruolz<sup>176</sup>. Alors comment expliquer la présence de lits dans les écuries de ces riches propriétaires ? Les lits présents dans les écuries étaient en fait réservés aux domestiques, qui dormaient à l'abri tout en bénéficiant d'une certaine chaleur naturelle produite par les animaux. Le manque de couchage pour les domestiques souvent en nombre assez conséquent dans les grands domaines pousse souvent les propriétaires à les faire dormir dans des dépendances telles que les écuries ou le grenier parfois.

Au vu de cette dépendance combinant à la fois degré de spécialisation élevé et une accumulation d'outils et d'ustensile agricoles en tout genre, et ce avec la présence des animaux, on ne peut que se questionner sur l'organisation de cette espace : et encore faudrait-il qu'il y en ait une ! Nous sommes particulièrement chanceux sur ce point car l'agencement des intérieurs des écuries est souvent soigneusement décrit par le priseur, ce qui nous permet de distinguer des espaces spécialisés. Les animaux semblent avoir un coin spécialement aménagé, les différentes stables crèches et râteliers mentionnées par le priseur viennent spécifier le fait que les bêtes disposaient d'un espace délimité. De même, l'installation fréquente de portes « à deux battants » facilitait la circulation des bêtes entre le bâtiment et l'extérieur. L'espace réservé aux bêtes de l'écurie de Jean-Baptiste Bressant<sup>177</sup> est ainsi décrit avec précision : « *La porte de l'écurie est de bois sapin le tout fort vieux en ayant besoin d'une autres, n'y ayant point de plancher, y ayant une petite crèche pour les chevaux et une planche pour les vaches, le tout en mauvais état* », on arrive à percevoir à travers cette description une certaine organisation de l'espace réservé aux animaux, mais pas seulement, la présence de plancher dans les écuries est un élément à ne pas négliger pour comprendre son organisation.

Posséder des bêtes nécessite d'avoir un espace de stockage pour le fourrage, ce qui est primordial pour entreposer la nourriture nécessaire à leur alimentation durant l'hiver, lorsque l'herbe des prés vient à manquer. La présence d'écuries va toujours de pair avec un lieu de stockage du fourrage. Ces espaces peuvent se trouver autant à l'intérieur de l'écurie qu'à l'extérieur, leur localisation est parfois assez difficile à appréhender étant donné que les descriptions sont souvent peu précises. Quoi qu'il en soit, ces lieux de stockages sont souvent placés en hauteur et à proximité de l'écurie, de manière à faciliter la manipulation du fourrage entre le lieu de stockage et l'endroit où se trouvent les bêtes. La présence de planchers et d'échelles, très fréquents dans les écuries viennent trahir leurs présences. Ces espaces régulièrement décrits par le priseur prennent les noms de « *fenières* », « *grenier à foin* » ou encore de « *pallier à tenir la paille* ». Ainsi Sieur Joseph de Ruolz<sup>178</sup> possède une écurie contenant une « *fenièr* » décrite de la manière suivante : « *à côté de ladite loge (une loge à paille dans le cas présent) du côté du vent est l'écurie à bœuf et vaches dans laquelle il y a une porte de bois sapin peinte en rouge*

---

<sup>175</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>176</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>177</sup> ADR, 3E34235, 21 mai 1759, IAD, T1, n°198.

<sup>178</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

[...] ; dessus laquelle est la feniere a paille, dans laquelle on entre du côté de la loge par une grande ouverture sans fenestre [...] ». Quant aux espaces d'entreposage extérieurs à l'écurie, ils sont bien moins renseignés. Les priseurs font régulièrement état de « loge », ou encore de grange, 1/4<sup>179</sup> des foyers possèdent au moins une de ces deux dépendances. Par ailleurs, la grange tout comme la loge sont marqués par une certaine polyvalence, en étant un lieu d'entreposage de multiples produits. Elles contiennent autant du fourrage que du bois de chauffage pour la maison et parfois même quelques outils. Ces lieux de stockage demeurent omniprésents dans les écuries ou à proximité de ces dernières et servent avant tout à assurer la subsistance des bêtes durant les temps difficiles.

Les écuries de plaine de Lyon, se caractérisent par leur haute spécialisation, lieu destiné au rangement des outils et des ustensiles agricoles, c'est avant tout un abri pour les fidèles bêtes nécessaires aux travaux des champs. Mais l'écurie n'est pas la seule dépendance spécialisée et destinée aux animaux. Notre panel nous a révélé des dépendances encore plus spécifiques.

#### *Autre dépendance spécialisée abritant des bêtes*

Rare sont les foyers à Villeurbanne qui ne possèdent pas au moins quelques poules. Ce formidable petit gallinacé fournit en œuf frais et parfois en viande le foyer et constitue une ressource très appréciable<sup>180</sup>. Si la journée, elles picorent à leur guise dans les jardins et les cours, une fois la nuit tombée, elles sont en proie aux animaux sauvages, d'où la nécessité de posséder un abri. Les poules cohabitent bien souvent au côté des autres animaux de la ferme qui prennent place dans les écuries. Nous n'avons toutefois relevé aucune description d'espace spécialement aménagé pour les poules au sein de ces mêmes écuries.

En revanche, nous avons noté la présence de « poulier » dans 3 ménages<sup>181</sup>. Ce type de dépendance spécialisé dans l'élevage du gallinacé, est d'une taille plutôt imposante semble-t-il au vu du nombre conséquent de volailles mentionné par le priseur en leurs intérieurs. En moyenne, ces poulaillers contiennent 42 têtes de volaille, la structure devait donc être d'une dimension suffisante pour accueillir l'élevage. Globalement, on a très peu d'information sur ces poulaillers. Le noble Joseph de Ruolz possède un « poulier », qui semble être un petit bâtiment indépendant, trouvant sa place aux milieux des diverses dépendances agricoles : « à côté du susdit poulier du côté du matin est la troupeillère des moutons »<sup>182</sup>. En revanche chez le noble Estienne-François de Serro de Croze, les volailles sont logées directement dans la maison, dans ce qui était autrefois une cuisine : « Dans le poulier étant dans ladite cuisine il s'est trouvé quarante-cinq poules et cinq poulets. C'est tout ce qui s'est trouvé dans cette

---

<sup>179</sup> Voir annexes n°17A et 17B.

<sup>180</sup> Se référer au chapitre IV sur l'alimentation.

<sup>181</sup> *Ibid.*, n°17A et 17B.

<sup>182</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

*cuisine* »<sup>183</sup>. Très probablement dans un souci de sécurité, les poules se trouvent à l'intérieur afin de les protéger des bêtes des animaux sauvages et des éventuels larcins.

Témoignant d'une certaine aisance, le poulailler demeure uniquement à la portée des plus riches. Le poulailler est aussi révélateur d'une mise en élevage du gallinacé très probablement à des fins commerciales<sup>184</sup>.

La « *troupeillère* », tout comme le poulailler, est une dépendance spécialement consacrée à une espèce animale. Le mouton est à l'honneur, Joseph de Ruolz possède l'unique exemplaire de « *troupeillère à moutons* »<sup>185</sup> présent dans notre panel. Il faut tout de même préciser que l'élevage du mouton requière des installations spécifiques et des pâtures. Nous avons recensé des ovins dans seulement 3 inventaires : celui de notre noble <sup>186</sup>, ainsi que dans celui des fermiers qu'il emploie dans son domaine : Pierre Petit et Marie Poil Blanc<sup>187</sup> et quelques bêtes chez le marchand Antoine Gacon<sup>188</sup>. En ce qui concerne la « *troupeillère* », cette dépendance semble avoir la même configuration qu'une écurie : « *En 13<sup>ème</sup> lieu, à côté du susdit poulier du côté du matin est la troupeillère des moutons dans laquelle on entre du côté de la cour par une porte a deux battants en forme de portail, peinte en rouge [...], au-dessus d'icelle troupeillère ; est le grenier à foin [...], Et du coté de bize il y a une seule stable* ». Nous passons assez rapidement sur cette dépendance étant donné que nos sources ne s'avèrent pas très bavardes sur le sujet. En somme, la troupeillère est une infrastructure comportant de grandes similitudes avec l'écurie. Sa présence dénote une certaine aisance du propriétaire qui a les moyens de diviser ses bêtes par espèce, chacune jouissant de son propre espace.

Symbole de « *la sérénité et la puissance chrétienne de l'Esprit-Saint* », mais aussi symbole de la propriété foncière, le pigeonnier vient parfaire le paysage. Joseph de Ruolz<sup>189</sup> en son domaine *des Ormes* est le seul à en posséder un, rien d'étonnant en cela étant donné que son domaine est un des plus puissants de Villeurbanne. Contrairement aux idées reçues la possession de pigeonnier n'est pas un attribut seigneurial. Bien qu'il ne soit pas réservé au seigneur, tout le monde ne peut s'offrir de pigeonnier chez soi, sa présence témoigne d'un certain accomplissement et d'une aisance<sup>190</sup>. La possession de cette dépendance est régie par des règles strictes. En premier lieu, il faut disposer de vastes terres, 50 arpents (ce qui équivaut à peu près à 17 hectares) au minimum sont requis pour pouvoir construire un pigeonnier. Ensuite le nombre de boulins, qui sont les niches dans lesquelles les pigeons

---

<sup>183</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>184</sup> Nous aborderons ce point dans le chapitre IV sur l'alimentation.

<sup>185</sup> Voir annexe n°17A et 17B.

<sup>186</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>187</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>188</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>189</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>190</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 102.

établissent leurs nids, doivent être proportionnelle au nombre d'arpent de terre possédés. Le nombre de boulines est représentatif de la richesse du propriétaire, plus il est élevé et plus le propriétaire est aisé. Cette réglementation est indispensable, les pigeons trouvant leur nourriture dans les champs environnant le pigeonnier, il est nécessaire de posséder des étendues de terre assez vastes pour limiter leurs dégâts sur les cultures<sup>191</sup>. Bien que les pigeons puissent occasionner des dommages, il s'avère être utilitaire à bien des égards. La fiente de pigeon appelé la colombine, que l'on mélange avec de l'eau possède bien des vertus, elle est utilisée comme engrais pour les cultures, mais elle permet aussi de lutter contre la maladie des pommiers. De même que la viande de pigeon est un met réputé et apprécié des palais délicats. L'élevage de cet animal est particulièrement rentable, car il nécessite peu de soin et d'attention, ce dernier trouvant sa nourriture seul<sup>192</sup>. Le pigeonnier est donc un véritable atout à bien des égards. Le priseur nous fournit malheureusement trop peu d'informations sur le pigeonnier de notre noble<sup>193</sup>, ce qui ne nous permet pas d'avoir un aperçu de son aspect. Le pigeonnier de Sieur Joseph de Ruolz<sup>194</sup> renfermait par ailleurs « un panier d'osier pour les pigeons », « une échelle » et « 60 paires de pigeons », soit au total environ 120 oiseaux<sup>195</sup>. Bien que le pigeonnier soit un espace spécialisé réservé au pigeon, il est avant tout symbole de prestige.

Ces dépendances secondaires, dont nous venons de faire le dessin restent des exceptions réservées au plus fortunés, tandis que seule l'écurie semble être possédée de tous. Une écurie dans laquelle toutes les espèces animales se confondent et s'entassent. Le cloisonnement des espèces est loin d'être systématique et représente un coût financier et matériel important s'effectuant par la construction d'espaces spécialisés dont nous avons précédemment fait l'exposé. Toutes ces dépendances témoignent d'une spécialisation de la ferme tout en étant directement reliées à l'exercice d'une activité agricole.

### *Les lieux de stockage du bois et les autres dénominations*

Les dépendances sont parfois des espaces difficiles à appréhender, les priseurs en faisant mention assez succinctement avec peu de précisions, nos sources peuvent ainsi s'avérer être lacunaires. Des lacunes qui se font particulièrement sentir quand il s'agit de décrire les dépendances les plus marginales. Ces espaces concernent principalement les lieux où sont entreposés le bois et les divers appentis. Présents en nombres non-négligeables, ces petites dépendances assez méconnues méritent qu'on leur porte une certaine attention malgré le peu d'informations que l'on détient d'elles.

Nombre des inventaires de notre corpus contiennent du bois, si l'on a pu relever quelques mentions de bois de chauffage, la présence récurrente de fagot de saule et de peuplier ne peut qu'attirer

---

<sup>191</sup> VEILLON Didier, « *Observations sur la jurisprudence et la doctrine françaises relatives au droit de colombier (XVIe-XVIIIe siècle)* », Justice et sociétés rurales du XVIe siècle à nos jours, Rennes, Presse universitaire de Rennes, 2011, pp. 211-227.

<sup>192</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 102.

<sup>193</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>194</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>195</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

notre attention. Ces fagots de bois sont présents en nombre parfois considérable dans les inventaires comme c'est le cas du marchand Jean-Marie Bernard<sup>196</sup> qui ne détient pas moins de « 800 fagots de bois de saule et de peuplier ». Par ailleurs, nous ne possédons aucune information concrète sur leurs usages. Plusieurs hypothèses s'offrent à nous. Nous pourrions directement penser que ces fagots servaient de bois de chauffage. Or, le peuplier et le saule sont des essences de bois tendres, qui s'embrasent certes rapidement, mais dont le pouvoir calorifique demeure élevé pour une chaleur très limitée, constituant ainsi un bois de chauffage de bien piètre qualité. Le saule tout comme le peuplier peuvent être utilisés à bien des fins, autant dans la vannerie que dans la construction d'outils. Si les modalités d'utilisation de ces fagots de bois demeurent un mystère, leurs espaces de stockage sont multiples. Les dépendances servant à stocker du bois sont nombreuses à Villeurbanne, 1/4 des foyers en sont pourvues<sup>197</sup>. Bien qu'elles soient avant tout l'apanage des plus riches, on relève tout de même quelques exceptions. Le modeste cordonnier Antoine Terrier loue un petit appartement avec grenier et un « petit fagotier », dans lequel fut trouvé quelques fagots de saule et de peuplier<sup>198</sup>. Les dénominations de ces lieux spécialisés dans le stockage du bois sont d'une grande diversité : « galère à mettre le bois », « loge à tenir le bois », « fagotier », « chambron à tenir le bois » ou encore la grange. Des lieux de stockage qui malgré la diversité des termes employés par le notaire dans leur description avait probablement des usages très proches. Notre vision de ces dépendances spécialisées dans le stockage du bois demeure assez floue, car nous ne disposons d'aucune information sur leurs aspects ou leurs dimensions. Quoiqu'il en soit, si le bois côtoie parfois d'autres réserves, la plupart des dépendances sont spécialement conçues pour accueillir cette précieuse ressource permettant d'alimenter le feu salvateur quotidien.

Nous avons aussi relevé la présence de *chapid*, une dépendance qui nous fait davantage sombrer dans le flou total. Difficile de passer à côté du *chapid* car près de 1 foyer sur 5<sup>199</sup> en possède un. Ces « chapits » sont de petit appentis ouvert sur l'extérieur, adossés à la maison, ils se présentent sous la forme d'un toit recouvert de chaume reposant sur des piliers. Le notaire se contente d'en faire mention sans aucune précision complémentaire. De même que les objets présents à l'intérieur de ces espaces sont toujours passés sous silence, il est donc très difficile d'en observer la fonction.

Ces dépendances bien que marginales sont présentes partout dans les ménages de plaine de Lyon. Bien qu'elles ne tiennent pas le premier rôle, elles demeurent indispensables au stockage de fournitures non-alimentaires.

---

<sup>196</sup> ADR, 3E34235, 10 juillet 1755, IAD, T1, n°86.

<sup>197</sup> Voir annexes n° 17A et 17B.

<sup>198</sup> ADR, 3E34235, 29 décembre 1774, IAD, T2, n°200.

<sup>199</sup> Voir annexes n°17A et 17B.

Les dépendances en plaine de Lyon, brillent par leurs grandes diversités. La maison, sous l'Ancien Régime n'est pas seulement un lieu de vie, elle est aussi une unité de production, pensée pour subvenir aux besoins du foyer en limitant un maximum les apports et achats extérieurs. Bien entendu, il serait exagéré de prôner l'autosuffisance, mais chaque foyer essaye avec ses propres moyens de privilégier les circuits courts. La construction de dépendances permet ainsi de répondre à une fonction, tout comme la plupart d'entre elles sont caractéristiques de l'exercice d'une activité professionnelle. Si nous avons mis en évidence leur omniprésence, toujours couplée avec le logement, elles sont cependant bien inégalement réparties entre les foyers. Les écuries et les greniers sont partout, mais pour observer des dépendances plus spécialisées, il faut monter dans l'échelle sociale. Elles sont caractérisées par un fort degré de spécialisation, un fait qui se ressent d'autant plus dans les grands domaines agricoles. Ainsi, les activités d'exploitation sont davantage individualisées par secteur d'activité et disposées dans des lieux spécialement conçus à leurs effets.



La maison doit avant tout être envisagée comme un chez-soi, un refuge protecteur dans lequel la vie s'écoule. Théâtre des activités quotidiennes, la maison est un véritable cadre de vie pour les individus. Elle est modelée selon bien des facteurs, l'individu lui-même pose son empreinte sur cet espace qui est sa propriété. Ainsi, l'évolution de l'habitat répond à des logiques bien plus complexes que le simple bon vouloir des hommes qui la bâtissent. L'architecture répond à la fois à des contraintes naturelles et socio-économiques. En plaine de Lyon, elle se traduit par l'emploi de matériaux locaux : face à la rareté de la pierre, les individus ont su tirer profit de la terre. L'utilisation du pisé et de la tuile creuse répandus à l'ensemble des constructions permet ainsi de dégager un style régional, avec une certaine homogénéité des bâtiments.

Tout comme la maison sous l'Ancien Régime, ne se résume pas au simple logement. Elle est avant tout une cellule productrice. L'habitat conjugue toujours cette double fonctionnalité, à la fois logement et unité de production. Les nombreuses dépendances dont il est fait état dans la grande majorité des maisons en sont les témoins privilégiés. Au point même que dans certaines maisons, ces dépendances sont plus nombreuses que les pièces de vie, tant elles sont importantes pour la prospérité du foyer. Elles sont tout autant caractéristiques d'un espace géographique où l'activité agricole est intense. Notons tout de même que contrairement aux différentes pièces de la maison, qui demeurent d'une grande polyvalence, les dépendances atteignent un niveau de spécialisation incomparable. Un fait particulièrement visible dans les grands domaines agricoles, où chaque activité est concentrée dans un espace précis. Toutes ces dépendances ne font qu'appuyer la spécialisation agraire qui traverse le XVIII<sup>e</sup> siècle en plaine de Lyon.

Quant au logement, les évolutions de confort sont à chercher du côté des élites. La grande majorité des intérieurs modestes se concentre encore autour d'une ou deux pièces, qui se caractérisent par une grande polyvalence. Une polyvalence qui reste aussi de mise dans les intérieurs des plus fortunés, mais nous avons tout de même pu percevoir des signes évidents de spécialisation de l'espace domestique. Le XVIII<sup>e</sup> siècle signe les prémices du logement actuel que nous connaissons de nos jours, où chaque pièce correspond à une fonction, or, en plaine de Lyon ces lumières sont loin d'avoir atteint la totalité des ménages. Les changements mettent du temps à se mettre en place, sans compter qu'il faut aussi en avoir les moyens. Les évolutions de l'espace domestique vont mettre des siècles à se mettre en place, nous n'en sommes ici qu'aux prémices d'une phase transitoire. Tout comme il ne fait aucun doute que la ville de Lyon toute proche a étroitement participé à la diffusion des nouvelles tendances en termes d'intérieur.

## Chapitre III

Le mobilier : reflet des gestes de la quotidienneté

Il meuble la maison, emplit les pièces, amène du confort à l'homme, le meuble est partout dans les maisons, au cœur de la vie et du parcours d'un individu. Bien plus qu'un simple objet auquel on attribue une fonction, le meuble fait partie intégrante de l'intimité de l'homme qui le côtoie quotidiennement tout au long de sa vie. L'individu entretient des liens étroits avec ces objets qui peuvent nous sembler être de simples banalités. Pourtant, cela va bien au-delà : des rapports étroits se tissent entre l'homme et le meuble.

Bien que le meuble soit intimement lié à son possesseur, il doit avant tout répondre à une utilité et à une nécessité : « *En tant que moyen, les meubles répondent à la nécessité (le sommeil, le travail, l'alimentation) : la table pour s'alimenter, le lit pour dormir, le siège pour converser, le secrétaire ou l'établi pour le labeur intellectuel ou matériel oriente espaces et activités.* »<sup>200</sup>. Le meuble n'est jamais inutile dans les intérieurs d'Ancien Régime, cette utilité se conjugue avec les différents besoins vitaux d'un homme. Le meuble sert avant tout à répondre à un besoin, dont le « *but étant de « permettre à l'homme de vivre » par la satisfaction d'une exigence primordiale* »<sup>201</sup>. Tout en répondant à un besoin, il apporte une certaine aisance qui facilite les différentes tâches de la vie quotidienne. Antoine de Furetière donne en ce sens une définition pour le moins significative du verbe meubler : « *mettre des meubles dans une maison pour la commodité de l'habitation* », le meuble vise donc inéluctablement à amener un confort dans les intérieurs.

Le mobilier est sans aucun doute la thématique la plus facilement abordable au sein de notre étude sur la vie quotidienne. Par le biais de nos sources, tout d'abord, les meubles sont systématiquement répertoriés par le notaire, contrairement à d'autres objets de moindre importance. Nous pouvons ainsi saisir le mobilier détenu par un défunt dans sa globalité, ce qui ajoute de la crédibilité et de la fiabilité à nos propos. Faire l'histoire du meuble demeure chose bien plus aisée que d'autres thématiques de la vie quotidienne telles que l'alimentation ou le vêtement, pour la simple et bonne raison que quantité de meubles d'époque nous sont parvenus. Et pour cause, le meuble est massif et solide. Fait de bois le plus souvent, il résiste particulièrement bien au temps qui passe, d'autant plus qu'il est souvent transmis de génération en génération jusqu'à bout de souffle. Bien entendu, le meuble populaire à bien moins fait l'objet de conservation que ses homologues issus de riches milieux, la préciosité poussant davantage à la conservation. Les études sur le mobilier au XVIIIe siècle sont donc nombreuses, d'autant plus que les historiens ont la chance de travailler sur des spécimens originels et d'époque.

Peuplant tous les intérieurs, même les plus modestes, le meuble durant l'époque moderne va subir de profondes mutations et transformations. Tout au long de la période, et plus particulièrement au XVIIIe siècle, on assiste à une diversification du mobilier avec l'arrivée de nouveaux meubles plus

---

<sup>200</sup> ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les milieux traditionnelles, XVIIe-XIXe siècle*, Paris, Fayard, 1997, p. 189.

<sup>201</sup> ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales (...)*, op. cit, p. 189.

aboutis tels que l'armoire ou la commode. Par ailleurs, ces évolutions sont parfois difficilement perceptibles comme l'explique Daniel Roche : « *L'évolution que nous percevons dans les objets conservés aboutit à un certain degré de spécialisation, mais celle-ci n'est pas immédiatement perceptible : le lit est parfois un coffre, le coffre est aussi un siège et peut servir de table.* »<sup>202</sup>. Les individus laissent leurs emprunts sur les meubles et les détournent souvent de leur fonction initiale, cet aspect ne doit pas être négligé lorsque l'on cherche à appréhender la fonction d'un meuble. Nous observerons les différentes typologies de meubles de manière à en déceler les gestes quotidiens qui en émanaient. Nous tenterons également de percevoir si les ménages de plaine de Lyon sont touchés par les innovations et les mutations du mobilier qui ont traversé le XVIIIe siècle.

---

<sup>202</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 186.

# I. Le lit : un refuge dans la maison

## 1. Un pôle central de la maisonnée

« Véritable maison dans la maison, le lit constitue, avec la cheminée, l'un des deux pôles essentiels du foyer ». C'est à travers ces quelques mots empruntés à Annick Pardailhé-Galabrun que l'on peut saisir l'importance de ce meuble qui déchaîne les passions sous l'Ancien Régime : le lit. Meuble indispensable dans les maisons, il permet le repos du corps après une harassante journée de travail. Le repos étant un besoin fondamental chez l'Homme, le lit est un support destiné directement à répondre à ce besoin. Le sommeil occupant en moyenne 35 % de la vie d'un homme, ainsi « Du grabat des pauvres aux couches luxueuses des riches, tout le monde y passe une bonne part de sa vie ».

Le lit voit se succéder toutes les étapes de la vie d'un individu : lieu de naissance, lieu de repos dans lequel on perpétue sa descendance, refuge du sommeil et de la maladie et enfin espace dans lequel bien souvent les individus poussent leurs derniers soupirs. Le lit est sans aucun doute le meuble le plus intime présent dans nos intérieurs. Transmis de génération en génération, le lit est usé jusqu'à son paroxysme. Les inventaires sont en cela très significatifs, car l'immense majorité des lits sont dans un état lamentable.

Le priseur, lors de la procédure, accorde une importance toute particulière à la description de ce meuble. Les différentes pièces le composant étant toujours décrites avec une grande exactitude, sa place au sein des maisons n'est plus à faire : « le lit était en effet un bien de première importance, tant par sa fonction, la place qu'il occupait dans la pièce principale (souvent près de la cheminée) que par sa valeur. ». Omniprésent dans tous les intérieurs, dispersé de la chambre à la cuisine en passant par l'écurie, il est partout, et ce, quel que soit le niveau de fortune, tous les foyers disposent d'un lit. Si à Paris le lit est partout, qu'en est-il des intérieurs environnant Lyon ? Tous les foyers de notre panel possèdent au moins un lit, et ce, quelles que soient les catégories sociales observées.

L'importance accordée au lit se traduit par son coût et par la somme que les foyers déboursent lors de son acquisition. En effet, la literie représente parfois une vraie petite fortune, que même les foyers les plus modestes n'hésitent pas à déboursier. Ainsi, « même le peuple a de vrais lits, et ce confort est acquis dès la fin du XVIIe siècle au prix d'un grand sacrifice financier [...] ». Paul Delsalle nous fournit un exemple particulièrement significatif de cette dépense que représente le lit dans les classes les plus modestes : « En Sologne, le lit constitue jusqu'à 40 % de la valeur totale des biens de certains paysans modestes ». En ce qui concerne la part financière du lit dans les inventaires des modestes gens de plaine de Lyon, elle est très fluctuante d'un inventaire à l'autre, ne nous permettant pas de tirer des conclusions. À titre de comparaison, on peut citer deux artisans de condition semblable, possédant tous deux, 2 lits au sein de leur ménage, et dont l'estimation des inventaires environne une centaine de livres. Ainsi,

François Combet possède 2 lits, représentant 44,6 % du total de l'estimation de son inventaire. En revanche Pierre Martel, possède quant à lui 2 lits qui représentent à peine 7 % du total de l'estimation de l'inventaire. La part financière des lits dans les inventaires est donc très différente d'un individu à l'autre. Il est déterminé par sa qualité, le type de matériau et de textile employé à sa réalisation, mais aussi par le nombre de pièces et d'éléments venant le garnir. Si l'on estime qu'en moyenne un lit de bonne qualité coûte environ une bonne vingtaine de livres, pour les classes les plus aisées le lit peut atteindre des sommes mirobolantes de plusieurs centaines de livres. Nos inventaires sont en cela plutôt significatifs. Les estimations vont de quelques livres, à une centaine de livres. En moyenne, ils sont estimés entre 10 à 25 livres, mais cela dépend bien évidemment des inventaires. Guillaume Chillieu, modeste laboureur, possède « *un bois de lit noyer avec sa paillasse, son chevet de plume et une mauvaise couverture de bourrase et des rideaux, sans ciel* » estimé seulement 4 livres. Tandis que le riche fermier Martin Daviez détient en sa demeure « *Un lit garni à la duchesse en noyer avec ses rideaux, deux matelas de laine, un garde-paille, un chevet et une couverture de toile peinte* », l'ensemble ayant été estimé à 140 livres. Le lit est incontestablement la pièce maîtresse du mobilier dans les intérieurs, on peut dès lors se pencher sur ses caractéristiques.

## 2. Un ensemble complexe faisant du lit une véritable forteresse

Les lits des ménages de plaine de Lyon brillent par leurs diversités, mais aussi par leur complexité. Avant de dresser un portrait détaillé de ce meuble dédié au sommeil. Il est utile d'en définir les grands traits. Le XVIII<sup>e</sup> siècle compte des lits complexes et travaillés, soit l'aboutissement d'évolutions qui se sont opérées toute au long de l'époque Moderne. Le lit est ainsi un meuble d'une certaine hauteur, visant à éloigner ses occupants le plus possible de la froideur et de l'humidité du sol<sup>203</sup>. La recherche de chaleur est un élément fondamental, qu'il faut toujours avoir à l'esprit quand on essaie de comprendre les différentes logiques et stratégies émanant de la composition des lits en ces temps où se chauffer représente un véritable défi. Un modèle prédomine donc dans les intérieurs d'Ancien Régime, le lit clos ou le lit semi-clos<sup>204</sup>. À cela, s'ajoute l'accumulation de nombreuses couches (paillasse, matelas, couettes, draps, couvertures...) venant apporter chaleur et confort au dormeur.

### *L'aspect extérieur des lits*

Le lit est d'abord une structure, telle notre squelette, il est fait d'un matériau résistant et dur : le bois. Ces structures de lits, sont assez difficiles à appréhender à travers leurs dénominations qui restent

---

<sup>203</sup> FIGEAC Michel (dir.), *L'ancienne France au quotidien : la vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2014, p. 332.

<sup>204</sup> TARDIEU Suzanne, *Le mobilier rural traditionnel français*, Paris, Aubier : Flammarion, 1976, p. 96.

parfois très floues et dont on a du mal à déterminer la forme. La plupart du temps, le notaire se contente des mentions de « *lit ou bois de lit* », comme l'explique Yves Carlier : « *Les mots couchette et lit (ou bois de lit) étaient employés de manière indifférenciée pour désigner la structure sur laquelle on s'allongeait.* »<sup>205</sup>. Ces termes utilisés pour désigner le lit concernent 64 %<sup>206</sup> des lits de notre panel, soit une grande majorité. La présence de rideaux dans 65 % de ces lits vient révéler que la plupart d'entre eux devaient posséder des piliers ou des dispositifs servant à maintenir les rideaux en place. Quant aux 35 % de nos mentions de « *lit ou bois de lit* » restant, ne comportant pas de rideaux, nous y reviendrons dans un second temps. Par ailleurs, les lits avec mention de piliers ou de « *quenouilles* », semblent être un modèle de référence assez répandu, caractéristique du lit semi clos évoqué par Suzanne Tardieu<sup>207</sup>. Ces lits à piliers peuvent prendre d'autres appellations comme l'explique Annick Pardailhé-Galabrun : « *Les autres modèles de couches, garnies de rideaux, inventoriées par les notaires, sont des variantes de ces lits à piliers. La différence d'un type à un autre tient le plus souvent, soit à la dimension du meuble, soit à la forme des piliers, du ciel ou de la tenture* »<sup>208</sup>. Ces différentes variantes, nous en avons repéré 3 sortes, bien que très minoritaires dans notre panel<sup>209</sup>. Le « *lit à la duchesse* » repéré dans seulement 2 inventaires, ce « *lit est surmonté d'un dais avec pente et rideaux de même longueur que le bois, mais dépourvue de colonne aux pieds* »<sup>210</sup>. Anne Garnier possède ainsi « *un lit à la duchesse garni de paille, 3 matelas de laine, 1 couverture de catalogne et 2 piquées, 1 traversin, 2 carrés de tissus et un toit de lit couleur feuille morte* »<sup>211</sup>. Notons aussi la mention d'un « *lit tombeau* », chez le boucher Antoine Chatel qui semble d'un certain raffinement : « *un petit lit tombeau garni d'un matelas, deux draps de lit, une couverture de laine, des rideaux d'albertine vert et jaune* »<sup>212</sup>, cet exemple de lit montre que même dans les intérieurs les plus modestes, on peut trouver une certaine touche d'élégance dans la literie. À cela, s'ajoute « *le lit de coin* » du fermier Jean-Baptiste Pasquier : « *un petit lit de coin garni* ». Ces modèles, dérivés des lits à pilier, restent minoritaires et majoritairement l'apanage des classes aisées.

Si ces lits monumentaux sont largement majoritaires dans les intérieurs, notons tout de même que 35 % des lits sont totalement dépourvus de rideaux. Ces lits témoignent-ils d'évolutions vers des lits plus modernes ? Comme l'explique Jean-Michel Boehler : « *dès le XVIIIe siècle, on se met à imiter les lits urbains, plus modernes et plus fonctionnels, en supprimant les colonnes qui caractérisent, semble-t-il, davantage la campagne que la ville* »<sup>213</sup>. Si une part non-négligeable des lits de notre corpus ne sont pas équipés de rideaux, plutôt qu'une évolution vers la modernité, on dénote surtout une certaine

<sup>205</sup> CARLIER Yves, « *Le vocabulaire et les typologies des lits en France au XVIIIe siècle* », In : IN situ, revue des patrimoines, Lits historiques. Première anthologie des lits européens du XVe au XIXe siècle, n°40, 2019.

<sup>206</sup> Voir annexe n°25.

<sup>207</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 96.

<sup>208</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, Presse universitaire de France, 1988, p. 277.

<sup>209</sup> Voir annexe n°25.

<sup>210</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 278.

<sup>211</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>212</sup> ADR, 3E34235, 26 juin 1770, IAD, T2, n°156.

<sup>213</sup> BOEHLER Jean Michel, *op. cit.*

forme de pauvreté. En effet, la grande majorité des lits dépourvus de rideaux appartiennent aux foyers modestes. De plus, si l'on observe de plus près la composition de ces mêmes lits, la plupart du temps leur garniture est très rudimentaire ou même totalement absente. Le laboureur Guillaume Chillieu possède ainsi « *un lit bois de noyer avec sa paillasse sans garniture* »<sup>214</sup> estimé à seulement 2 livres. Quant au journalier Mattieu Bion, il possède « *un bois de lit avec sa paillasse et 2 vieux draps* »<sup>215</sup>. Bien moins qu'un signe de modernité, l'absence de rideaux au lit est surtout une marque de dénuement.

Après avoir évoqué les structures des lits soutenant le dormeur, penchons-nous vers ce qui les caches et les protège de la froideur de la nuit. Symbole de l'intimité, mais aussi de la chaleur, les rideaux ou tours de lit représentent des éléments essentiels dans la constitution des lits, ils assurent à la fois une certaine étanchéité au lit en empêchant les courants d'air et le froid de passer<sup>216</sup>, mais ils protègent aussi des regards indiscrets<sup>217</sup>. Comme l'explique Suzanne Tardieu : « *Pour s'isoler de la seule pièce constituant l'habitation, pour se protéger du froid et maintenir une certaine chaleur, pour pallier les inconvénients d'une cohabitation entre les diverses générations vivant dans une maison, les lits étaient clos* »<sup>218</sup>, la clôture du lit étant dans notre cas assurée par le rideau. Ces mêmes rideaux ornent les 3/4 des lits en plaine de Lyon, soit une grande majorité. Tout comme il est courant que viennent se greffer à la structure des ciels de lits, présent sur 1/4 des lits, ces ciels venaient recouvrir le haut du lit, de manière à en faire un espace totalement clos, une fois les rideaux fermés, le lit est exempt de tout courant d'air.

Le lit se caractérise donc par sa structure massive, véritable maison dans la maison, il est une « *forteresse contre le froid et les courants d'air, grâce à l'enveloppe protectrice de la tenture. Forteresse aussi contre les regards indiscrets, grâce à la présence de ces rideaux lourds et épais qui composent le tour de lit. Refuge de sécurité, giron tiède et douillet où il fait bon rêver, l'espace clos du lit n'est-il pas, en quelque sorte, le saint des saints au cœur de la maison [...]* »<sup>219</sup>

Tournons-nous maintenant sur les matières composant les structures. Si le bois règne en maître absolu, une essence de prédilection se détache des autres : le noyer. En effet, 50 %<sup>220</sup> des lits de notre corpus sont fait de noyer, sans compter les lits dont le bois est indéterminé, qui représente une part non-négligeable de 45 %<sup>221</sup>. On trouve aussi quelques rares mentions de lit en bois de sapin en nombre très limités<sup>222</sup>. Par ailleurs, il semblerait que le bois de sapin ne soit utilisé que dans les lits secondaires, tels que les couchettes, comme c'est le cas chez le cordonnier Antoine Terrier qui possède « *une couchette*

---

<sup>214</sup> ADR, 3E34235, 1 mars 1750, IAD, T1, n°22.

<sup>215</sup> ADR, 3E34235, 12 novembre 1765, IAD, T2, n°15.

<sup>216</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 211.

<sup>217</sup> Nous reviendrons sur cette dimension d'intimité que procure le rideau très prochainement.

<sup>218</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 94.

<sup>219</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 277.

<sup>220</sup> Voir annexes n°20A et 20B.

<sup>221</sup> *Ibid.*, n°20A et 20B.

<sup>222</sup> *Ibid.*, n°20A et 20B.



à quatre pieds bois sapin avec garde paille de bouloffière, 2 draps, 3 couvertures de chanvre »<sup>223</sup>. Sans présenter de conclusion trop hâtive, on peut dès lors considérer que la grande majorité des lits étaient faits de bois de noyer, qui par ailleurs, ne semblent pas être une spécificité proprement régionale. À Paris, on observe le même constat. Plus de 50 %<sup>224</sup> des lits sont faits de cette essence, tout comme dans le Valentinois où le noyer prédomine largement avec un taux d'utilisation atteignant 89,5 %<sup>225</sup>.

Pour ce qui est des rideaux agrémentant les lits, les types de textiles utilisés sont d'une grande diversité. On ne recense pas moins de 11 types de tissus différents. Par ailleurs, la répartition de ces différents textiles est loin de se faire au hasard, chaque classe sociale ayant ses matières de prédilection. Bien que 32,5 %<sup>226</sup> des rideaux soit d'une matière indéterminée, on voit tout de même quelques types de textile dominant tels que la *toile*. Composant plus de 32 %<sup>227</sup> des rideaux de lit, la toile est un tissu épais et peu coûteux, entrant dans la composition de nombreux éléments de literie<sup>228</sup>. La toile est un tissu accessible à toutes les bourses, ce qui en fait un tissu de choix pour les intérieurs les plus modestes. Le *cadis*, la bergace, la serge, le coton, l'indienne, le *filocelle*, le taffetas, la tapisserie ou encore l'*elbertine* sont autant de tissus entrant dans la composition des rideaux de lit des abords de Lyon. La majorité de ces tissus, plus raffinés que la toile, sont l'apanage des élites. Jean-Marie Bernard, marchand boucher à Lyon possède un lit des mieux garni : « *Un bois de lit garnis d'un matelas, d'une paillasse, un chevet, 2 draps, une couverture, une couette et des rideaux d'indienne* »<sup>229</sup>. Dans les intérieurs les plus luxueux, les rideaux de lit peuvent être d'un grand raffinement, comme c'est le cas chez le noble François-Daviez de Croze qui possède « *un lit complet garnis de rideaux piqués de taffetas et de serge bleu, dont les pentes sont brodées avec des rubans* »<sup>230</sup>.

### *L'intérieur des lits*

Après avoir observé l'ossature des lits et leurs aspects extérieurs, entrons sans plus attendre dans leurs intérieurs. Le « *fond de lit constitué d'un grand coussin de la taille du lit, rempli de paille* » qui constitue la base du lit et sans aucun doute l'élément intérieur du lit le plus incontournable. Appelé « *paillasse* » ou encore « *garde-paille* », il se présente sous la forme d'une grande housse de toile dans la plupart des cas, bien qu'il puisse aussi s'agir de cordaille, dans tous les cas le tissu est assez grossier. Cette sorte de housse est ensuite remplie avec une garniture, qui est assez difficile à déterminer étant donné que le priseur n'en fait que rarement état. Ces garnitures se constituent le plus souvent de paille,

---

<sup>223</sup> ADR, 3E34235, 29 décembre 1774, IAD, T2, n°200.

<sup>224</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 279.

<sup>225</sup> BLANC Frédéric, *Le mobilier des intérieurs ruraux de la plaine de Valence au XVIIIe siècle*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 1997.

<sup>226</sup> Voir annexes n°24A et 24B.

<sup>227</sup> *Ibid.*, n°24A et 24B.

<sup>228</sup> Notamment les draps et les paillasses, nous y reviendrons plus tard.

<sup>229</sup> ADR, 3E34235, 10 juillet 1755, IAD, T1, n°86.

<sup>230</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

comme c'est le cas chez Anne Garnier qui possédait « *un lit à la duchesse garni de paille* »<sup>231</sup>, les feuilles ou encore les balles d'avoine pouvaient aussi remplacer la paille en tant que garniture. Tandis que les ménages les plus modestes se contentent de cette mauvaise paillasse comme seul fond de lit ceux qui en avait les moyens venait agrémenter leur couche d'un ou plusieurs matelas. Le matelas présent dans seulement 28 % des lits de notre panel, témoigne de l'acquisition d'un confort. Le matelas est garni de laine enfermée dans de la toile. Il est placé par-dessus la paillasse, comme c'est le cas une nouvelle fois dans le lit d'Anne Garnier, qui au total ne contient pas moins de 3 matelas de laine<sup>232</sup>. Par ailleurs, le matelas est uniquement l'apanage des riches, les gens des classes modestes se reposent encore sur de la paille.

Aux abords de Lyon, tout comme en Lorraine « *où l'on dormait la tête très relevée, il n'était pas rare [...] de trouver des [...] oreillers ou des [...] traversin* »<sup>233</sup>. L'adduction d'une pièce de tissu garni ayant pour objectif de surélever la tête est courante dans les lits de plaine de Lyon. Elle se présente toujours sous la forme de traversin (ou chevet), nous n'avons trouvé aucune mention d'oreiller, qui semble totalement absent des intérieurs, contrairement à la Lorraine<sup>234</sup> ou au Valentinois<sup>235</sup> où sa présence semble établie, bien qu'assez timide (5 % seulement des lits possèdent des oreillers). Pour ce qui est du traversin, le notaire fait état à quelques rares reprises de la matière composant les traversins, il est toujours fait mention de la plume comme élément de garniture. Par ailleurs, le traversin reste encore tout comme le matelas, un luxe réservé aux élites et présent dans seulement 40 % des lits de plaine de Lyon. Des chiffres semblables au Valentinois, où 52 % des ménages le détiennent.

La couette vient clore le balai des éléments rembourrés, présente dans seulement 3 % de nos lits, elles étaient remplies de balles d'avoine ou de plume. Bien qu'aujourd'hui la couette sert à couvrir les corps, au XVIIIe siècle, son usage était différent. On plaçait la couette sur le matelas et elle servait à « *supporter le poids des corps qui était recouverts de draps de facture assez grossière* »<sup>236</sup>. Si la couette est peu répandue dans notre contrée, elle semble plus répandue dans le Valentinois où 19,9 %<sup>237</sup> des lits en comporte. Sa présence est donc très limitée en plaine de Lyon.

Après avoir fait le tour de tous ces éléments rembourrés, venant offrir le confort et la moellosité nécessaire au bon repos des corps, concentrons-nous sur ce qui vient habiller ces divers éléments évoqués précédemment : le linge de lit. Si les éléments de garniture sont omniprésents dans les lits qu'en est-il du linge qui les recouvre ? Michel Figeac nous apporte en cela un premier élément de réponse : « *Le paysan avait donc chaud dessous et froid dessus, au moins jusqu'au milieu du XVIIIe siècle où la*

---

<sup>231</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>232</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>233</sup> GABOURDIN Guy, *La vie quotidienne en lorraine aux XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Hachette, 1984, p.173.

<sup>234</sup> GABOURDIN Guy, *op. cit.*, p. 173.

<sup>235</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>236</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 332

<sup>237</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

*couverture de laine vient progressivement s'ajouter aux draps dont la taille raccourcie alors* »<sup>238</sup>, ce premier constat annonce une réalité perceptible dans nos inventaires. En effet, si on se base sur la présence des différents draps et couvertures présents dans les inventaires, on remarque que la couverture est beaucoup moins répandue que le drap, avec une moyenne de 9,6 draps<sup>239</sup> par ménage contre seulement 2,3 couvertures<sup>240</sup>. La couverture s'est imposée de manière assez timide dans les intérieurs, certains ménages modestes en sont d'ailleurs totalement dépourvus. Examinons plus en détail ces deux éléments qui venaient encore offrir un confort supplémentaire aux lits de nos aïeux.

Les draps sont souvent inventoriés avec le linge de maison, ce qui ne nous permet pas d'avoir dans tous les cas une vision claire de leurs répartitions entre les différents lits. Par ailleurs, certains draps ont été prisé directement dans leur environnement d'usage, c'est-à-dire sur le lit, là où il trouve son utilité. Nous avons ainsi pu déterminer que 48,8 % des lits étaient équipés d'au moins 1 drap, bien sur ce nombre est bien plus conséquent, mais nous sommes dans l'incapacité de fournir un chiffre précis étant donné que les draps sont fréquemment inventoriés avec les différentes pièces de linge (vêtements, serviettes, nappes...). Pour ce qui est de la matière de ces draps, nos inventaires nous fournissent peu de précision, la toile était sans aucun doute le tissu le plus répandu. Martin Daviez, riche fermier de Villeurbanne possède dans son garde-robe : « 11 draps de lit roux en toile de ménage »<sup>241</sup>, si la toile de plus ou moins de bonne qualité semble être répandue dans toutes les classes, nous avons noté la mention de « *drap de lit fin* », dans l'inventaire du noble François Daviez de Croze<sup>242</sup>, bien que la matière constituant ces « *draps fins* » ne soit pas indiquée, tout laisse à penser qu'il s'agit de drap de qualité supérieure. Quoiqu'il en soit un drap, comme toute autre pièce de tissu est un élément coûteux. Jean François Curtet, un laboureur possède « 12 draps en médiocre état », estimé ensemble la somme de 30 livres, soit à titre de comparaison 10 livres de plus que son lit garni estimé 20 livres !<sup>243</sup> Arrêtons-nous aussi sur l'état de ces draps, bien que quelques inventaires fassent état de draps neufs, la grande majorité sont en mauvais état, ces draps sont sans cesse rapiécés, raccommodés et usés jusqu'à la corde. Quant au possesseur de draps, toutes les catégories sociales en possèdent au moins quelques-uns. Leur nombre varie énormément d'un inventaire à l'autre, tandis que les gens de basse besogne possèdent de 2 à 5<sup>244</sup> draps en moyenne, chez les élites les draps se compte par dizaines<sup>245</sup>.

En ce qui concerne les couvertures, elles sont bien moins abondantes que les draps. Par ailleurs, elle s'est imposée dans la plupart des foyers en complétant le drap. S'emmitoufler dans des couvertures demeure encore un luxe, il est assez courant qu'elle soit totalement absente des inventaires des gagnes

---

<sup>238</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 332.

<sup>239</sup> Voir annexes n°22A et 22B.

<sup>240</sup> *Ibid.*, n°22A et 22B.

<sup>241</sup> ADR, 3E34235, 13 mars 1765, IAD, T2, n°60.

<sup>242</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>243</sup> ADR, 3E34235, 30 décembre 1756, IAD, T1, n°125.

<sup>244</sup> Voir annexes n°22A et 22B.

<sup>245</sup> *Ibid.*, n°22A et 22B.

deniers. Leur nombre reste encore assez faible, on compte en moyenne seulement 2,3<sup>246</sup> couverture par ménages. Tandis que les plus pauvres se couvrent encore d'un simple drap lorsqu'il sommeil, les gens de bonne condition empile les couvertures dans leurs lits. Anne Garniet, possède un somptueux lit à la duchesse garni de « *deux couvertures de toile piquée et une couverture de catalogne* »<sup>247</sup>. Par ailleurs, ces couvertures brillent par la diversité des tissus employés<sup>248</sup>. Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, les conditions de couchages s'améliorent. La qualité des couvertures évolue, autrefois faite surtout de chanvre et de toile grossière<sup>249</sup>, Les couvertures de laine, constituant 41 %<sup>250</sup> des couvertures, prennent largement l'ascendant sur les couvertures de chanvre, d'étope et de bourras<sup>251</sup>. Si la laine domine très largement, des couvertures de tissu plus raffiné, tels que l'indienne, le *filocelle*, le taffetas piqué, le coton ou encore le catalogne se retrouve dans les bonnes maisons.

### 3. Les conditions du couchage : le lit symbole de l'intimité ?

Si le lit est autant un meuble complexe qu'important occupant une place centrale dans les demeures, revenons-en a une question pour le moins fondamentale : celle des conditions de couchage et de l'intimité. Chaque membre du ménage possédait-il son propre lit ? Quelles étaient les conditions de couchage ?

*Le lit : symbole de l'intimité conjugale ?*

Bien que le lit soit un rempart contre le froid assurant au dormeur une nuit bien au chaud, il se représente aussi comme un espace de repli et d'intimité des amants. L'intimité se traduit alors en premier lieu par la séparation des différents membres de la famille et de la présence du lit conjugal pour éviter l'entassement.

Nos inventaires sont pourvus en moyenne de 2,6 lits<sup>252</sup> par ménage, ce constat est semblable à Paris où les foyers comptaient « *en moyenne deux à trois lits par logis* »<sup>253</sup>. Idem dans le Valentinois où les maisons sont équipées en moyenne de 2,5 lits<sup>254</sup>. Bien entendue, cette moyenne varie fortement d'un foyer à l'autre, mais surtout à travers la catégorie sociale observée. Tandis que les plus modestes possèdent 1 ou 2 lits<sup>255</sup>, les classes aisées en sont bien mieux pourvue, les fermiers sont d'ailleurs les

---

<sup>246</sup> Voir annexes n°22A et 22B.

<sup>247</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56

<sup>248</sup> Voir annexes n°23A et 23B.

<sup>249</sup> GARNOT Benoît, *op. cit.*, p. 71.

<sup>250</sup> Voir annexes n°23A et 23B.

<sup>251</sup> *Ibid.*, n°23A et 23B.

<sup>252</sup> Voir annexes n°21A et 21B.

<sup>253</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p.284.

<sup>254</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>255</sup> Voir annexes n°21A et 21B.

mieux équipés avec une moyenne de 6 lits<sup>256</sup>, ainsi Marie Poil Blanc et son mari Pierre Petit, fermier au *domaine des Ormes*, ne possèdent pas moins de 9 lits<sup>257</sup>. Par ailleurs, si ces fermiers possèdent le plus grand nombre de lits, ces derniers sont aussi les moins bien garnis et sont souvent de piètre valeur comparée à ceux des nobles et des marchands.

Au vu de ce faible nombre de lits dans les foyers les plus modestes, on peut dès lors se demander si chaque membre de la famille possédait son propre lit ? À Paris « *Il semble que, dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, chacun a son lit, tout au moins dans les catégories relativement aisées de la population parisienne* »<sup>258</sup>, notre constat est assez similaire pour ce qui est des classes aisées, fermier, marchand et noble possèdent tous des lits individuels pour chaque membre du foyer<sup>259</sup>. Les enfants et les parents ayant chacun leurs lits respectifs, tout comme il était courant que les enfants dorment à deux ou à trois dans un seul et même lit, une pratique qui se faisait même dans les milieux aisés<sup>260</sup>. Par ailleurs, comme l'explique Annick Pardhailler-Galabrun « *Les moyennes ont tendance à masquer la réalité, et, dans maintes demeures, la comparaison entre le nombre de lits et le nombre de personnes est déconcertante, les couches étant en nombre supérieur et ou inférieur à celui des habitants.* »<sup>261</sup>. En effet, Antoine Laliche possède au sein de sa demeure seulement 2 lits, alors que ce dernier vivait avec sa femme et leurs 5 enfants<sup>262</sup>, autre exemple tout autant significatif : Pierre Petit et Marie Poil Blanc, des fermiers, possèdent au total 9 lits, alors qu'ils n'ont qu'un seul et unique enfant<sup>263</sup>. On peut dès lors considérer que pour ce qui est des classes aisées, chacun possédait son lit individuel, les parents séparés des enfants, ils disposaient d'une certaine intimité.

En revanche pour ce qui est des milieux modestes, on compte au total 8 foyers<sup>264</sup> possédant un seul et unique lit pour toute la famille, soit 1/4 de nos inventaires, en somme une part non-négligeable. La proportion de lit unique est encore plus importante dans le Vexin où « *les deux tiers des familles ont plus d'un enfant, mais le notaire n'inventorie qu'un seul lit dans les deux tiers des foyers* »<sup>265</sup>. Bien que les conditions de couchage aient beaucoup évolué depuis les débuts de l'époque Moderne, il est encore courant de trouver un lit unique dans les ménages les plus pauvres bien que cette pratique tende à disparaître et était plus répandue au siècle dernier comme le montre Paul Delsalle à travers le témoignage d'un paysan du Poitou : « *un paysan du Poitou avoue à un voyageur égaré qu'il ne dispose que de « ce méchant lit qui sert pour moi, ma femme et mes enfants* »<sup>266</sup>. Le lit unique laisse peu de place à l'intimité,

---

<sup>256</sup> Voir annexes n°21A et 21B.

<sup>257</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>258</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 285.

<sup>259</sup> Si l'on admet qu'un lit peut accueillir 2 enfants, une pratique courante à l'époque.

<sup>260</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 285.

<sup>261</sup> *Ibid.*, p.285.

<sup>262</sup> ADR, 3E34235, 19 novembre 1767, IAD, T2, n°130.

<sup>263</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>264</sup> Le calcul se base initialement sur 13 inventaires ne comportant qu'un seul lit.

<sup>265</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 201.

<sup>266</sup> DELSALLE Paul, *op. cit.*, p. 57.

d'autant qu'il est encore très répandu chez les gens du bas peuple. Le journalier Mattieu Bion possède ainsi « *un bois de lit avec sa paillasse et deux vieux draps* » qu'il partage avec sa femme et ses 3 enfants<sup>267</sup>. Mieux lotis le reste des inventaires de gens modestes, soit 21 % des inventaires de notre corpus sont pourvus de deux lits. Si les parents possèdent leurs propres lits, les enfants s'entassent à plusieurs dans celui qui restent. Bien qu'avec « *les progrès du confort au XVIIIe, l'entassement dans les lits tend à devenir plus à devenir plus rare.* »<sup>268</sup>, l'acquisition du lit individuel, bien plus qu'un facteur d'évolution des mentalités est avant tout une question de ressource financière. Si un certain degré d'intimité dû au lit individuelle à était acquis dans les milieux privilégiés, la plupart du temps dans les foyers modestes l'entassement reste monnaie courante dans les meubles dédié au sommeil. Par ailleurs la répartition des lits dans l'espace de la maison, joue aussi beaucoup sur le degré d'intimité, la démocratisation de la chambre à coucher individuel s'opère peu à peu au cours du XVIIIe siècle, fait que nous avons évoqué précédemment<sup>269</sup>.

### *Les conditions de couchage*

Etant donné que notre étude porte sur une temporalité assez courte<sup>270</sup>, il nous est malheureusement impossible à travers notre panel de voir les évolutions en termes de confort sur les différents éléments du lit. Par ailleurs, nous nous sommes penchés sur les conditions du couchage au sein des foyers. Si l'intimité représente une certaine forme de confort, on observe toujours de grandes inégalités de garniture d'un lit à l'autre au sein d'un même foyer. Annick Pardhailé-Galabrun appelle cela la « *hiérarchie des dormeurs* »<sup>271</sup>, une certaine hiérarchie se met en place en fonction du rang des différentes personnes de la maison. Ainsi, les parents ont toujours les lits les mieux garnies et les plus confortables, dans la quasi-totalité des inventaires et notamment les plus modestes, on observe toujours de forts écarts entre les différentes garnitures des lits. L'artisan François Combet possède deux lits : « *un lit garni de rideau* » et « *un lit avec rideau de toile peinte, une couverture, une couette, un matelas, un garde-paille et un drap* »<sup>272</sup>, cet exemple est très significatif, on y voit une nette inégalité dans la composition des lits, « *priorité donc au lit conjugal et bricolage pour les enfants* »<sup>273</sup> comme l'explique Daniel Roche. Quand les foyers disposent d'assez de lits, les enfants s'y entassent, mais lorsqu'il n'y a qu'un lit unique, les enfants dorment avec leurs parents où se contentent de lits assez rudimentaires, « *les enfants [...] se contente de paillasses, bottes de paille et de foin des écuries* »<sup>274</sup>. Ces semblants de lit sont difficilement perceptibles dans les inventaires, étant donné qu'ils sont composés de matériaux rudimentaires tels que des planches ou de la paille, souvent détourné de leur usage d'origine. En ce sens,

---

<sup>267</sup> ADR, 3E34235, 12 novembre 1765, IAD, T2, n°15.

<sup>268</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p.285.

<sup>269</sup> Ce point ayant déjà été abordé, nous n'y reviendrons pas, se référer au chapitre précédent sur l'habitat.

<sup>270</sup> Sur une chronologie de 26 ans (pour rappel).

<sup>271</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p.285.

<sup>272</sup> ADR, 3E34235, 24 novembre 1761, IAD, T1, n°258.

<sup>273</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 201.

<sup>274</sup> *Ibid.*, p.201.

nous avons noté une mention de « *malle à coucher les enfants* »<sup>275</sup> chez un paysan, autre exemple chez le laboureur Gabriel Crochat a été prisé « *des planches servant de lit aux enfants* »<sup>276</sup>. Le bricolage est souvent une manière employée pour pallier aux manques matériels, on recycle, on détourne et on fabrique.

Le lit est omniprésent dans les intérieurs, meuble indispensable dans la vie d'un homme, refuge où l'on trouve un repos bien mérité après une journée harassante de travail, lieu de joie et de peine ce meuble intimiste ne peut nous laisser indifférents.

---

<sup>275</sup> ADR, 3E34235, 19 novembre 1767, IAD, T2, n°130.

<sup>276</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

## II. Le rangement : une volonté d'ordonner son quotidien

Les intérieurs sous l'Ancien Régime, comme de nos jours d'ailleurs, sont emplis d'objets de toutes sortes : vaisselles, ustensiles de cuisine, vêtement et linges en tous genres s'entassent dans les maisons. Le rangement se pose tel un problème ayant traversé les siècles, le meuble de rangement s'avère être la meilleure arme pour lutter contre le désordre dans ces intérieurs souvent si exigus. Durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, on assiste à une diversification mobilière touchant en particulier les intérieurs modestes, la manière de ranger change et s'ordonne, les meubles deviennent plus fonctionnels, une nouvelle logique de rangement se met en place. Les intérieurs de la plaine de Lyon regorgent de meubles de toutes sortes destinés au rangement, tableau que dépeint aussi Annick Pardailhé-Galabrun dans les inventaires parisiens : « *Nous sommes frappés [...] par le nombre pléthorique de meubles de rangement qui s'entassent dans chaque habitation, dans chaque pièce* »<sup>277</sup>. Le nombre de meubles de rangement varie quelque peu d'un rang social à l'autre<sup>278</sup>, mais en moyenne, on en trouve aux alentours de 5<sup>279</sup> par ménage, toutes catégories confondues, ce nombre est légèrement inférieur à celui de Paris où « *le nombre moyen de ces meubles est de six* »<sup>280</sup>. Nous tenterons d'appréhender les différentes typologies de ces meubles de rangement, tout en mettant en lumière leurs spécificités.

### 1. Du coffre à l'armoire

#### *Le traditionnel coffre*

« *Symbole de l'errance et du déplacement, rappelant une époque où la cour était itinérante [...]* »<sup>281</sup>, le coffre, et ce, depuis le Moyen-âge garni les intérieurs des habitations. Cependant, sa présence au XVIII<sup>e</sup> siècle se fait de plus en plus timide, il est supplanté par l'arrivée de nouveaux meubles plus fonctionnels. Meuble rustique par excellence, il est souvent un héritage familial, se transmettant de génération en génération. Le coffre ce « *meuble qui traverse non seulement la durée d'utilisation la plus longue, du haut Moyen Age jusqu'à nos jours, mais est aussi celui qui est utilisé par le plus grand nombre de classes sociales* »<sup>282</sup> est présent dans 63,3 % de nos inventaires, ce chiffre est similaire au Valentinois où 65 % des foyers en sont équipés<sup>283</sup>. Des chiffres pour le moins significatifs, on décèle en eux un recul du coffre, et ce, en rupture avec le début de l'époque Moderne durant laquelle

---

<sup>277</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 316.

<sup>278</sup> Voir annexes n°29A et 29B.

<sup>279</sup> *Ibid.*, n°29A et 29B.

<sup>280</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 316.

<sup>281</sup> *Ibid.*, p. 317.

<sup>282</sup> GLUCK Denise, *Le mobilier régional français, Savoie Dauphiné*, Paris, Réunion des musées nationaux : Berger-Levrault, 1983, p. 139.

<sup>283</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*



« pratiquement tous les foyers inventoriés au XVIIe siècle et dans la première décennie du XVIIIe siècle sont pourvus au moins d'un coffre »<sup>284</sup>.

Ce n'est pas un hasard si le coffre a perduré dans le temps durant des siècles, c'est un meuble pratique et mobile que l'on peut aisément déplacer, mais il est surtout accessible à toutes les bourses. Bien entendue d'un coffre à l'autre, on observe parfois d'importantes variations de prix, suivant la matière de composition et les finitions, certain étant richement sculpté. Un coffre neuf coûte entre 5 et 10 livres<sup>285</sup>, mais pour avoir un exemple concret, si l'on se penche sur les coffres prisés aux abords de Lyon, ces chiffres sont nettement inférieurs. Guillaume Chillieu possède « un coffre sans serrure ni clé en bois de sapin », estimé la modique somme de 10 sols<sup>286</sup>, autre exemple, le journalier Jean Crochat dont le « coffre avec clé et serrure en bois de noyer » est estimé 4 livres et 10 sols<sup>287</sup>. Souvent décrit par les priseurs comme étant en très mauvais état, c'est en partie ce qui explique la faiblesse de ces différentes estimations. Par ailleurs le coffre présente tout de même des inconvénients. En plus d'être « d'assez médiocre qualité en général »<sup>288</sup>, tout s'entasse en son intérieur tel que la vaisselle, les vêtements, les outils, le linge de maison... et ce sans aucune logique de rangement. Ce manque de fonctionnalité dans le rangement s'ajoute à la contrainte du corps qu'impose son utilisation. En effet, « le coffre imposait [...] au corps humain une posture inconmode »<sup>289</sup> obligeant son utilisateur à s'agenouiller.

Revenons-en à nos coffres de plaine de Lyon. Nous avons recensé au total pas moins de 37 coffres dispersés dans les différents inventaires, ce qui en fait un des meubles de rangement le plus répandue<sup>290</sup>. Le notaire nous renseigne dans 75,5 % des cas sur le bois qui les compose, on trouve ainsi une grande variété d'essences. Le bois de sapin domine largement dans plus de 40 % des cas, vient ensuite le bois de noyer (23 %) et enfin une petite minorité de coffre de chêne ou de peuplier regroupant à eux deux 10,8 % des coffres de notre panel. Ces derniers sont donc majoritairement faits en bois de sapin, rien d'étonnant en cela les coffres étant souvent de piètre qualité, l'emploi d'un bois des moins coûteux vas de soi. Par ailleurs, il est fréquent de trouver des serrures sur ces coffres, enferment souvent les objets les plus précieux de la maison, un système de fermeture permettait de garder ces objets à l'abri, « sa fonction de rangement étant complétée par une fonction de sécurité des biens du ménage. »<sup>291</sup>.

---

<sup>284</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 317.

<sup>285</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 321.

<sup>286</sup> ADR, 3E34235, 1 mars 1750, IAD, T1, n°22.

<sup>287</sup> ADR, 3E34235, 18 novembre 1762, IAD, T1, n°275.

<sup>288</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 317.

<sup>289</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 213.

<sup>290</sup> Voir annexes n°29A et 29B.

<sup>291</sup> FIGEAC Michel (dir.), *L'ancienne France au quotidien : la vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2014, p. 332.

Notons tout de même qu'il existe de nombreux dérivés du coffre. L'arche présent dans seulement 9 %<sup>292</sup> des ménages de plaine de Lyon est une forme ancienne de coffre servant de banc, il est souvent de piètre qualité, fait de bois de sapin, à l'instar de Pierre Forey qui dispose de « 2 *vieux arches en bois de sapin* »<sup>293</sup>. Un meuble vétuste, qui tend à disparaître des intérieurs. Par ailleurs le coffre lui-même a tendance à se spécialiser dans une fonction précise, en témoigne les mentions de « *coffre à tenir le grain* », « *coffre à sel* » ou encore « *coffre à farine* ». La malle quant à elle, à une présence plutôt timide, on en dénombre 12<sup>294</sup> au total réparti dans 4 ménages. Symbole de l'itinérance, la malle est idéale pour transporter des effets lors des déplacements, contrairement au coffre, elle est faite d'un matériau léger tel que l'osier ou du bois fin recouvert de peau de manière à faciliter son transport. Contrairement au coffre massif, la malle est plus légère et plus maniable. On la trouve principalement chez les gens de bonne condition qui se déplacent fréquemment. François Daviez de Croze possède ainsi « *une malle couverte de peau noire en bon état* »<sup>295</sup>. Jean-Baptiste Pasquier, fermier au domaine de *Chaubefort* détient quant à lui « *une malle en forme de petit coffre* »<sup>296</sup>. Les dérivés du coffre ou un usage plus spécialisé de ce dernier, se font de plus en plus courants au XVIII<sup>e</sup> siècle, un signe pour le moins annonciateur de son déclin.

Bien que le coffre ait eu ces heures de gloire passée, son destin s'assombrit peu à peu au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée d'un nouveau meuble des plus fonctionnel : l'emblématique armoire. « *Du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, le recul général du coffre pour toutes les catégories sociales est ainsi le signe du recul d'un trait rural caractérisé par la mobilité et la polyvalence fonctionnelle.* »<sup>297</sup>, le recul du coffre est indéniable par ailleurs ce « *meuble d'origine paysanne [...] est un objet auquel on reste attaché, principalement dans les milieux modestes* »<sup>298</sup>. Le coffre ne disparaît pas ; il coexiste avec ce nouveau meuble qu'est l'armoire comme l'explique Daniel Roche : « *Le constat n'est guère différent en Ile-de-France, dans le Vexin, en Brie, en Bourgogne, en Bretagne, en Touraine. Partout, le coffre se maintient, partout l'armoire progresse [...]* »<sup>299</sup>. Les meubles des alentours de Lyon ne font pas exception. Si on se penche sur notre panel, on remarque que le coffre est présent dans 63 %<sup>300</sup> des inventaires, s'il se maintient dans plus de la moitié des foyers, l'armoire a cependant pris l'ascendant, les 3/4<sup>301</sup> des ménages et ce peu importe le rang social observé, la possède<sup>302</sup>. Si le coffre est encore

<sup>292</sup> Voir annexes 27A et 27B.

<sup>293</sup> ADR, 3E34235, 3 janvier 1756, IAD, T1, n°103.

<sup>294</sup> Voir annexes 27A et 27B.

<sup>295</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>296</sup> ADR, 3E34235, 6 septembre 1761, IAD, T1, n°254.

<sup>297</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 203.

<sup>298</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 317.

<sup>299</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 203.

<sup>300</sup> Voir annexes n°27A et 27B.

<sup>301</sup> *Ibid.*, n°27A et 27B.

<sup>302</sup> Un garde-robe étant un variant de l'armoire.

omniprésent dans les intérieurs modestes, une très faible part des foyers les plus aisés s'en sont définitivement séparé.

### *L'emblématique armoire : témoin du renouveau mobilier*

« Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, plus ou moins tardivement selon les régions, le milieu social, un élément nouveau émerge, issu des grands styles savants : l'armoire »<sup>303</sup>, ces armoires, à la fin XVIII<sup>e</sup> siècles en plaine de Lyon au risque de nous répéter, ont déjà supplanté le coffre. Les 3/4<sup>304</sup> des foyers en possède au moins une. A titre de comparaison à Paris « L'armoire est présente dans 83% des logements »<sup>305</sup>, l'armoire est donc bien implantée en milieu urbain, contrairement à l'Alsace où seulement 54%<sup>306</sup> des foyers détiennent une armoire, on se rend compte que l'adoption généralisé de l'armoire s'est effectué plus vite en plaine de Lyon, sûrement du fait de la proximité avec la ville. On peut dès lors se demander comment ce meuble a-t-il conquis les intérieurs ? Notons tout d'abord qu'au sein de nos inventaires coexistent un second terme pour désigner l'armoire qui est celui de « garde-robe ». Il demeure assez difficile de les différencier, quoi qu'il en soit, les deux se rejoignent et nous confondrons les deux mentions, sous un seul et même terme qui est celui d'armoire pour plus de clarté.

L'armoire vient avant tout introduire une nouvelle manière de ranger en rupture avec le coffre, « elle autorisait en particulier une mise en ordre plus aboutie des objets dans les intérieurs »<sup>307</sup>. Ainsi « au mode de rangement traditionnel, effectué sans tri, par entassement, se substitue, avec l'armoire, un système plus rationnel et méthodique »<sup>308</sup>. L'armoire est un meuble massif d'une certaine hauteur, le rangement est alors facilité grâce à la présence de rayons sur lesquels sont entreposé les objets. La posture de l'utilisateur se voit complètement modifiée par rapport au coffre qui impliquait de s'accroupir pour avoir accès aux objets se trouvant à l'intérieur. Tout comme le coffre, l'armoire est un meuble à usages multiples dont la praticité n'a d'égale : « Plus vaste que le coffre, plus accessible par ces deux volets que le coffre par son couvercle, meuble « immobile » lié à la sédentarité, l'armoire trône rapidement dans la salle commune [...] »<sup>309</sup>.

Si le succès de l'armoire repose en partie sur ce nouveau mode de rangement des plus méthodique, son accessibilité financière, lui a permis de s'imposer dans tous les foyers et ce même dans les plus modestes. Ce meuble à un excellent rapport qualité/prix, contrairement au coffre, c'est un meuble de qualité et bien que son prix soit plus élevé que le coffre, il reste tout de même à la portée de toutes les bourses, il faut ainsi compter environ une vingtaine de livres<sup>310</sup> pour acquérir une armoire

---

<sup>303</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 71.

<sup>304</sup> Voir annexes n°27A et 27B.

<sup>305</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 319.

<sup>306</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 204.

<sup>307</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 214.

<sup>308</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 318.

<sup>309</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 76.

<sup>310</sup> PARDAILHE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 319.

neuve à Paris. Par ailleurs, son prix peut être bien plus élevé comme l'explique Daniel Roche : « *une armoire peut coûter de 15 à 100 livres, voire au-delà, le prix variant selon la qualité du bois* »<sup>311</sup>. Pour avoir une idée concrète, penchons-nous sur les valeurs de nos armoires. L'état, l'essence de bois employée, mais aussi très certainement la taille et les finitions<sup>312</sup> détermine le prix de l'estimation de ces différents meubles. Prenons des exemples concrets : le modeste artisan Michel Montagnon possède comme seul et unique meuble « *une armoire avec serrure et clé en bois de sapin, presque hors d'usage* », estimé seulement 12 sous<sup>313</sup>. En moyenne, la plupart des armoires ou garde-robes de plaine de Lyon sont estimées dans une tranche allant de 5 à 30 livres. Le fermier Claude Guyon, dans la petite chambre qu'il occupe chez sa fille détient une « *garde-robe à 4 portes avec un tiroir au milieu, garnie de sa clé et serrure, en bois de noyer* », estimé la somme de 30 livres<sup>314</sup>. Les écarts d'estimations sont souvent considérables selon les spécimens.

Arborons maintenant les grands traits de ces différentes armoires. Contrairement au coffre d'aspect plutôt rustique, l'armoire est un meuble agréable à regarder et harmonieux comme l'explique Suzanne Tardieu : « *dans l'œil, s'imposa une certaine harmonie des dimensions ; on disait telle hauteur et largeur à proportion* »<sup>315</sup>. Il est difficile de reconstituer avec précision l'aspect des armoires étant donné que « *chaque région a son style particulier, plus ou moins empreint des styles savants. L'architecture du meuble est différente, les proportions varient, le décor est original.* »<sup>316</sup>. Par ailleurs 53,6 %<sup>317</sup> des armoires mentionnées dans les inventaires sont pourvues d'une description, bien qu'il y ait de nombreux indéterminés, nous avons tout de même pu se faire une idée des façades que lesdites armoires arboraient par le biais de ces descriptions. Les différences se traduisent ainsi dans les dimensions et les décors, mais nous n'avons aucune information sur ces derniers, par ailleurs, nous sommes plutôt bien renseignés sur les portes et les tiroirs dont la disposition est très variable d'un exemplaire à l'autre. Ces différents éléments sont caractéristiques de l'armoire : « *Ce meuble comporte presque toujours, des guichets appelés encore volets, ou battants, ou porte [...], au nombre de deux ou de quatre le plus couramment, puis un ou deux tiroirs* »<sup>318</sup>. Ces portes et tiroirs, nous les avons retrouvés sur la totalité de nos armoires, à l'exception d'une armoire sans porte, prise chez le journalier Jean Crochat : « *une petite armoire sans clé, ni porte* »<sup>319</sup>. Deux types d'armoires se détachent alors à part relativement égale. L'armoire à deux portes, qui représente 1/4 des armoires prises<sup>320</sup>, qui sont aussi les plus courantes<sup>321</sup> à l'instar du marchand Antoine Gacon qui possède « *une garde-robe sans clé ni*

---

<sup>311</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 203.

<sup>312</sup> Bien que cela ne soit pas prouvable par le biais de notre panel, du fait de manque de précisions.

<sup>313</sup> ADR, 3E34235, 11 août 1762, IAD, T1, n°268.

<sup>314</sup> ADR, 3E34235, 24 avril 1764, IAD, T1, n°299.

<sup>315</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 76.

<sup>316</sup> *Ibid.*, p. 76.

<sup>317</sup> Voir annexes n°30A et 30B.

<sup>318</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 318.

<sup>319</sup> ADR, 3E34235, 18 novembre 1762, IAD, T1, n°275.

<sup>320</sup> Voir annexes n°30A et 30B.

<sup>321</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 76.

*serrure avec 2 portes et un tiroir au milieu* »<sup>322</sup>. Les armoires à 4 portes sont toute aussi fréquentes, représentant 23 % des armoires prisées<sup>323</sup>. Elles sont décrites comme étant « *les plus anciennes retrouvées dans les « pays » les plus archaïsants sont à quatre ou cinq portes, [...], séparés le plus souvent par un tiroir* »<sup>324</sup>, ce modèle était encore bien présent dans la plaine de Lyon et ce même dans les intérieurs des plus riches. François Estienne de Serro de Croze possède au total 3 garde-robes, dont « *un garde-robe à 4 portes et 4 tiroirs en bois de noyer* »<sup>325</sup>. A ces portes, viennent s'ajouter très fréquemment des tiroirs, leurs nombres varient entre 1 à 4 suivants les modèles, ces tiroirs servait à ranger les menus objets et les archives familiales. A cela, s'ajoutent quelques rares mentions d'armoires à une porte<sup>326</sup>, ou encore de « *de demi-garde-robe* ». Nous en avons trouvé 2 mentions, dans des inventaires modestes, « *Ces bas d'armoire, moins onéreux, figurent fréquemment dans les intérieurs, où ils sont les seuls meubles de rangement, à moins qu'ils accompagnent une armoire entière ou un coffre.* »<sup>327</sup>. On retrouve ainsi chez le cordonnier Antoine Terrier « *un demi-garde-robe à deux portes, fermant à clef en bois de noyer* »<sup>328</sup>.

En ce qui concerne le bois utilisé dans la confection de ces armoires, « *ce meuble s'affine avec le temp, avec l'entrée de nouvelles essences tel que le chêne et le noyer à la place du sapin.* »<sup>329</sup>. Un fait qui se retrouve dans les armoires de la plaine de Lyon, bien que le noyer n'ait pas totalement supplanté le sapin, 44,4 % des armoires sont faites de noyer, contre 34 % de sapin, sans tenir compte des 21 % qui sont faites de bois indéterminé. On peut dès lors considérer que le noyer remplace progressivement le sapin de moins bonne qualité, mais notre étude ne se base pas sur une chronologie assez étendue pour confirmer ces faits, ce qui ne nous permet pas de tirer de conclusion, mais uniquement des suppositions.

L'armoire dans la plaine de Lyon semble s'être bien imposé face au coffre qui décline peu à peu. Bien plus « *qu'un signe de considération sociale* »<sup>330</sup>, l'armoire s'est démocratisée dans l'ensemble des foyers, sa praticité et sa polyvalence ont fait d'elles un meuble indispensable à avoir chez soi.

## 2. Les meubles contenant la vaisselle

Buffet et « *redressoir* » viennent s'ajouter aux coffres et armoires évoqués précédemment, venant ainsi compléter les intérieurs. Trouvant leur place dans la cuisine le plus souvent, ces deux meubles sont spécialement conçus pour accueillir la vaisselle de la maisonnée. Buffet et redressoir sont complémentaire bien souvent et forme ensemble le vaisselier : « *un buffet généralement surmonté*

---

<sup>322</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>323</sup> Voir annexes n°30A et 30B.

<sup>324</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 76.

<sup>325</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>326</sup> ADR, 3E34235, 18 novembre 1762, IAD, T1, n°275.

<sup>327</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 319.

<sup>328</sup> ADR, 3E34235, 29 décembre 1774, IAD, T2, n°200.

<sup>329</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 77.

<sup>330</sup> *Ibid.*, p. 77.

*d'étagères pour ranger la vaisselle.* »<sup>331</sup>. Par ailleurs, cette complémentarité se retrouve rarement dans nos inventaires, certains possédant indépendamment soit un buffet, soit un redressoir, il semblerait que ces deux meubles aient tendance à s'individualiser.

Il semblerait que cet ensemble de meubles soient caractéristiques des milieux ruraux. Annick Pardhailé-Galabrun ayant mené une vaste enquête sur les foyers parisiens, elle déplore à de nombreuses reprises la rareté de ces meubles dans intérieurs parisiens<sup>332</sup> sans nous fournir de chiffre précis. Par ailleurs, « *ces meubles ont été très répandus dans les intérieurs ruraux. Leur faible encombrement, la facilité de rangement à l'intérieur, la possibilité de disposer sur le dessus les objets courants, les ont fait adopter par de nombreux usagers* »<sup>333</sup>, un fait évoqué par Suzanne Tardieu, qui transparaît particulièrement bien au sein des ménages de plaine de Lyon.

### *Le Buffet*

Le buffet est présent dans 27 %<sup>334</sup> des intérieurs, on le retrouve uniquement dans les foyers les plus modestes. Sa forme se rapproche de celle du coffre, « *Souvent il ne s'agissait que d'un meuble assez bas [...] à deux portes. Il différait des armoires par le fait qu'il ne possédait qu'un niveau de porte.* »<sup>335</sup>. Ce meuble était donc d'apparence assez basse, ce dernier étant « *fermé par des portes, enserrant à l'intérieur des étagères sur lesquelles sont disposées les objets que l'on veut mettre à l'abris* »<sup>336</sup>. Nos inventaires nous fournissent trop peu de description sur les buffets pour dresser des spécificités propres à notre zone d'étude. On dispose d'une seule et unique mention de « *buffet à une porte avec son égouttoir* », chez le marchand Jean-Marie Bernard<sup>337</sup>. Par ailleurs, la mention d'égouttoir à vaisselle sur 78 % des buffets vient témoigner d'une hauteur réduite, contrairement à certaines régions où l'on trouve des buffets hauts. Tout comme la présence d'égouttoir vient trahir la fonction première attribuée à ce meuble : à savoir le rangement<sup>338</sup> de la vaisselle. Ces égouttoirs « *ne sont parfois que quelques planches assemblées* »<sup>338</sup>, il était disposé vers l'endroit où la femme lave la vaisselle, de manière à recevoir les assiettes qui sèchent en attente d'une réutilisation future. Enfin en ce qui concerne le bois employé à la réalisation des buffets, il est de piètre qualité, le bois de sapin domine largement, il entre dans la composition de 70 % des buffets contre 15 % de bois de noyer. Le buffet étant un meuble populaire, l'utilisation majoritairement de bois de sapin dans sa réalisation n'est en rien le fruit du hasard.

---

<sup>331</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 320.

<sup>332</sup> *Ibid.*, p. 320.

<sup>333</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 51.

<sup>334</sup> Voir annexes n°29A et 29B.

<sup>335</sup> CABOURDIN Guy, *La vie quotidienne en lorraine aux XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Hachette, 1984, p. 174.

<sup>336</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 50.

<sup>337</sup> ADR, 3E34235, 10 juillet 1755, IAD, T1, n°86.

<sup>338</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 50.

## Le « Redressoir »

Le redressoir est quant à lui présent dans 42 %<sup>339</sup> des inventaires de notre panel. Meuble très ancien, dont les débuts remontent au Moyen-Age ; jusqu'au XVIIIe siècle, c'est un meuble très élitiste. Il se présente sous la forme d'une « *étagère à 3 ou 4 tablettes, des barres extérieures s'intercalent entre les rayons pour maintenir les pièces exposées, spécialement les assiettes et les plats* »<sup>340</sup>. Le redressoir se caractérise avant tout par son rôle d'exposition des différentes pièces de vaisselle du ménage : « *il reçoit sur ses rayons la belle vaisselle, celle dont on ne sert que dans les grandes occasions ou même jamais* »<sup>341</sup>. Ce redressoir souvent placé dans les salles où l'on reçoit, permettait d'exposer à la vue de tous ses plus belles pièces. Par ailleurs la démocratisation des redressoirs s'effectue en concomitance avec celui de la vaisselle en faïence, en plein essor au XVIIIe siècle<sup>342</sup>, cette vaisselle richement décorée faisait la fierté de leur propriétaire qui n'hésitait pas à l'exposer tel un trophée.

Souvent dépeint comme un meuble « *témoignant d'une certaine aisance* »<sup>343</sup> du fait de son rôle d'exposition. En plaine de Lyon, il en est tout autrement. Sa répartition est large et touche toutes les franges de la société, du journalier au noble, le redressoir est partout. Jean Crochat un journalier, possède dans sa maison « *deux redressoirs en bois de sapin* »<sup>344</sup>. L'emploi du bois de sapin dans 66,6 % des redressoirs, un bois des moins coûteux, vient une nouvelle fois légitimer sa démocratisation à l'ensemble des ménages.

## Vers un déclin progressif du buffet au profit du vaisselier ?

Après avoir observé les particularités de chacun, il est utile de les confronter. Ces deux meubles, nous l'avons vu brillent par leurs inégales répartitions, autrefois complémentaires, se sont émancipés l'un de l'autre. D'une part, le buffet est présent dans 27 %<sup>345</sup> des intérieurs de la plaine de Lyon, il est ainsi légèrement plus répandu que dans le Valentinois où seulement 14 %<sup>346</sup> des inventaires en sont équipés. Par ailleurs pour ce qui est du redressoir présent dans 42 %<sup>347</sup> des foyers en plaine de Lyon, le constat est semblable au Valentinois avec un taux de présence de 38 %<sup>348</sup>. Nos chiffres, comparés à ceux du Valentinois, sont donc relativement similaires. Précisons tout de même que dans le Valentinois, l'auteur a observé un déclin du buffet au cours du XVIIIe siècle au profit du redressoir<sup>349</sup>. Il est ainsi

---

<sup>339</sup> Voir annexes n°28A et 28B.

<sup>340</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 60.

<sup>341</sup> *Ibid.*, p. 60.

<sup>342</sup> Nous reviendrons sur les assiettes en faïence ultérieurement.

<sup>343</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 60.

<sup>344</sup> ADR, 3E34235, 18 novembre 1762, IAD, T1, n°275.

<sup>345</sup> Voir annexes n°29A et 29B.

<sup>346</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>347</sup> Voir annexes n°29A et 29B.

<sup>348</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>349</sup> *Ibid.*

fort probable que le constat soit similaire en plaine de Lyon, bien que notre panel ne nous permette pas de confirmer cette hypothèse, notre temporalité étant trop réduite.

Ces meubles témoignent d'un rangement plus ordonné et spécialisé dans le rangement de la vaisselle, autrefois entassé sans distinction dans les coffres. Mais bien plus encore, ce sont les gens de bonne condition qui remporte la palme du meuble du rangement. Mêlant à la fois raffinement et utilité ces meubles sont sans aucun doute les exemplaires les plus aboutis que nous n'avons vu jusqu'à lors.

### 3. Du côté des élites

#### *L'arrivée en force de la commode au XVIIIe siècle*

La commode est sans aucun doute le meuble le plus emblématique du XVIIIe siècle, Michel Figeac la dépeignant comme « *la conquête ou le meuble du siècle* »<sup>350</sup>. Uniquement l'apanage des élites et présent dans seulement 15 %<sup>351</sup> des ménages, la commode « *était un meuble supplémentaire acquis lors d'une aisance accrue.* »<sup>352</sup>. Ce meuble caractéristique des plus luxueuses demeures urbaines, peine à s'imposer dans les campagnes, « *sa diffusion a été restreinte, parce que tardive en milieu rural* »<sup>353</sup>. À Paris, la commode demeure un meuble élitiste jusque dans les années 1720-1730, c'est à partir de ces mêmes dates qu'elle commence à se diffuser dans les classes modestes. Pour ce qui est des possesseurs de commode en plaine de Lyon, ils font partie d'une frange très réduite concernant uniquement aux plus hautes sphères.

La commode, de même que l'armoire initie une nouvelle manière de ranger, elle « *implique une conception du rangement encore plus discipliné que l'armoire* »<sup>354</sup>, tout en révélant un « *besoin de rangement plus raisonné, plus secret, plus intime* »<sup>355</sup>. La commode était un meuble très apprécié de la gent féminine, en témoigne les deux veuves de notre panel, qui possèdent toutes deux unes. Les divers tiroirs que possède la commode permettaient un accès facile à son contenu, par ailleurs, elle comporte un certain nombre de défauts en faisant un meuble élitiste à bien des égards. D'abord, « *Il était difficile d'entreposer dans ses tiroirs autant de pièce que sur les rayons d'une armoire* »<sup>356</sup>, si son volume intérieur est bien plus réduit que l'armoire, son volume extérieur en fait « *le meuble le moins rentable, parce qu'il occupe un espace au sol peu utilisable verticalement* »<sup>357</sup>. On peut alors aisément

---

<sup>350</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 330.

<sup>351</sup> Voir annexes n°28A et 28B.

<sup>352</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 84.

<sup>353</sup> *Ibid.*, p.84.

<sup>354</sup> GARNOT Benoît, *op. cit.*, p. 85.

<sup>355</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 204.

<sup>356</sup> CABOURDIN Guy, *La vie quotidienne en Lorraine aux XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Hachette, 1984, p. 175

<sup>357</sup> GARNOT Benoît, *op. cit.*, p. 85.



comprendre pourquoi la commode a mis un tel temps à s'imposer dans les intérieurs modestes, et ce, pour la simple et bonne raison qu'elle est considérée comme « *non-indispensable* »<sup>358</sup>.

« *Symbole de la capacité créatrice des lumières par sa facture, par la recherche formelle qu'elle inspire, la qualité des bois d'essences rare qu'elle nécessite, la variété de son décor de marqueterie et de ses ornements* »<sup>359</sup>. L'architecture varie selon les modèles, par ailleurs, c'est un meuble bas, se présentant comme une « *Simple extension du coffre, mais ouvrant à plusieurs tiroirs, reposant sur quatre pieds* »<sup>360</sup>. Véritable chef d'œuvre de l'ébéniste, la commode est d'un grand raffinement, si nos rares commodes de plaine de Lyon semblent assez simplistes, on dénote tout de même une certaine élégance dans les exemplaires, bien que la plupart d'entre elles ne disposent pas de descriptions détaillées. La veuve Anne Garnier possède en ce sens « *une commode à trois tiroirs garnis de boucles en bois de noyer* »<sup>361</sup>, estimé 50 livres. Le noble François Estienne de Serro de Croze possède quant à lui « *une commode peinte à trois tiroirs en bois de noyer* »<sup>362</sup>.

En ce qui concerne le bois les composant, « *la commode se distingue surtout par la richesse des essences de bois employées à sa fabrication.* »<sup>363</sup>. L'emploi de bois exotiques est fréquent dans la réalisation de ce meuble d'apparat, nous n'en avons malheureusement pas trouvé de mention dans les intérieurs de plaine de Lyon. Si le bois exotique n'est pas de mise, en revanche, notons l'emploi exclusif de bois nobles tels que le noyer ou le mûrier. Le noble François Daviez de Croze possède en son domaine de *Chaubefort* « *une commode à 3 tiroirs avec sa clé en bois de noyer* » et « *une commode à 4 tiroirs, avec serrure et clé en bois de mûrier* »<sup>364</sup>.

#### *Du cabinet au secrétaire : des témoins de l'aisance*

« *La commode initie le mouvement de diversification de l'habitat à l'instar d'autres meubles d'usage ou d'apparat qu'on ne trouve que [...] dans les logements des élites : chiffonnier, secrétaire, bureaux...* »<sup>365</sup>, ces meubles d'apparat, uniquement l'apanage des élites, « *sont rares dans l'ensemble* »<sup>366</sup> et ce encore plus dans les milieux ruraux. Néanmoins, nous en avons décelé la présence de quelques rares exemplaires de cabinets et de secrétaires, nous n'exposerons pas les différents autres meubles d'apparat étant donné qu'ils sont totalement absents des intérieurs de plaine de Lyon.

---

<sup>358</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 84.

<sup>359</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 203.

<sup>360</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 329.

<sup>361</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>362</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>363</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p.321.

<sup>364</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>365</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 204.

<sup>366</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 321.

## *Le cabinet, une gloire d'antan en perdition*

Le cabinet est un meuble d'apparat ancien très en vogue au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>367</sup>. Ce meuble est grandement semblable au buffet à deux corps, il « reprenait [...] une structure à deux niveaux »<sup>368</sup>. Annick Pardailhé-Galabrun le décrit comme « une sorte de buffet à plusieurs volets et tiroirs contenant les biens les plus précieux comme l'argent, les bijoux et les papiers » en ajoutant que le cabinet est « une véritable petite armoire avec guichets et tiroirs »<sup>369</sup>. Présent dans seulement 9 %<sup>370</sup> de nos inventaires, il semble en effet grandement s'apparenter à une armoire. François cheval, un marchand possède ainsi « un cabinet à 4 portes et 2 tiroirs en bois de noyer »<sup>371</sup>.

Par ailleurs, si ce meuble a connu son heure de gloire durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, « à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, il est totalement démodé et détrôné par le secrétaire et le bureau qui jouissent d'une grande faveur à cette époque »<sup>372</sup>. Meuble démodé et vétuste, il brille par son absence dans les intérieurs des plus fortunés de plaine de Lyon. Par ailleurs, cette perte d'engouement pour ce meuble autrefois emblématique des milieux aisés est significative, si aucun n'est présent dans les inventaires des nobles, il est relégué aux classes plus modestes, la mention d'un « petit cabinet » dans la maison d'un laboureur<sup>373</sup> ne nous fait que confirmer cette tendance. Si le cabinet déserte peu à peu les intérieurs, ce meuble évolue et tend à se moderniser en adoptant des formes nouvelles : « Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le cabinet conserva sa fonction d'apparat et sa valeur de préciosité, mais devint plus léger et donna naissance au coffret à bijoux ou encore au secrétaire »<sup>374</sup>.

## *L'avènement du secrétaire*

Le XVIII<sup>e</sup> siècle est particulièrement favorable au secrétaire autrement appelé bureau, aucun autre meuble d'apparat, mise à part la commode ne connaît d'ailleurs une telle percée<sup>375</sup>. Ce meuble, spécialement destiné aux travaux intellectuels, était purement élitiste. Ecrire n'était pas l'apanage de toutes les catégories sociales, de plus, ce meuble était particulièrement coûteux du fait de sa complexité et de la richesse des matières employées à sa construction. La forme se rapprochait grandement des bureaux actuels avec « un abattant forme une surface permettant d'écrire, les tiroirs permettent le rangement »<sup>376</sup>. Ces meubles sont très rares dans les milieux ruraux, nous en avons décelé la présence dans un seul et unique inventaire. Le prince de Klin Klin, qui occupe un appartement à la maison curiale

---

<sup>367</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 328.

<sup>368</sup> *Ibid.*, p. 329.

<sup>369</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 321.

<sup>370</sup> Voir annexes n°28A et 28B.

<sup>371</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

<sup>372</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 322.

<sup>373</sup> ADR, 3E34235, 22 novembre 1759, IAD, T1, n°215.

<sup>374</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 328.

<sup>375</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 320.

<sup>376</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 88.

de Bron ne possède pas moins de 4 secrétaires. La description d'un secrétaire en particulier nous permet de voir à quel point ce meuble pouvait être raffiné : « *un secrétaire peint avec dessus en marbre garnie de deux petits et un grand tiroirs* »<sup>377</sup>. Par ailleurs, ces mentions demeurent des cas rares et isolés, réservés à l'élite, qui contrairement à la commode ne se diffuse pas dans les classes modestes.

La présence d'une certaine diversité des meubles d'apparat que nous avons précédemment évoquée est favorisée par la proximité avec la ville de Lyon qui est toute proche. Le gratin lyonnais étant venu s'implanter dans la ville de Lyon emmenant dans leurs bagages ces meubles si raffiné de la ville. Ces meubles nouveaux sont par ailleurs encore réservés aux plus privilégié en plaine de Lyon et n'ont pas encore pénétré dans les classes inférieures qui par ailleurs voient leurs mobiliers de rangement se diversifier en rupture avec les siècles précédents ou le coffre régnait en maître absolu dans les demeures.

---

<sup>377</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

### III. Dresser la table

Comment envisager le mobilier d'une maison sans les fameuses tables et sièges, meubles un support par excellence, indispensable à bien des activités de la maisonnée, notamment la prise de repas et les travaux manuels. Le soir venu, la famille et les amis se retrouvent autour de la table pour partager le dîner et échanger anecdotes et histoires. Meuble support de la sociabilité des individus, « *l'analyse de ces objets liés à ces gestes, qu'ils s'agissent de meubles, tables et sièges ou de vaisselle, nous permet de déceler cette vie de relation et d'évoquer ces réunions, familiales ou amicales, autour d'une table ou de la cheminée* »<sup>378</sup>

#### 1. La table : meuble support par excellence

*Mettons-nous à table !*

« *Table qui cause le désir de prendre savoureux plaisirs* »<sup>379</sup>

C'est tout en poésie que le poète Corrozet nous fait entrer dans l'univers de la table<sup>380</sup>, et ce, à proprement parler ! Antoine de Furetière, nous donne une définition pour le moins significative de la table : « *Meuble fait ordinairement de bois ou de pierre [...] dont la surface supérieure est plate et unie, propre à recevoir et soutenir ce qu'on veut poser dessus* »<sup>381</sup>. Si la fonction utilitaire de ce meuble dédié à bien des activités n'est plus à dépeindre, la table évolue considérablement durant l'époque Moderne. Elle est diverse par ses formes, par les essences de bois employées à sa réalisation, mais aussi par la fonction que l'on lui affecte. De la simple planche posée sur des tréteaux, jusqu'à la table raffinée et travaillée des riches intérieurs, ce meuble est en constante évolution<sup>382</sup>.

La plupart du temps, ce meuble est d'une grande polyvalence dans les intérieurs, comme le souligne Michel Figeac : « *Ces meubles étaient cependant peu différenciés dans leur fonction : ils servaient essentiellement aux repas, parfois à l'écriture et à la lecture* »<sup>383</sup>. La table n'était donc pas uniquement réservée à la prise et à la confection des repas, elle était régulièrement réquisitionnée pour les travaux manuels. Si la table peut sembler être un meuble incontournable peuplant nos intérieurs depuis toujours, elles sont aussi le fruit de longues évolutions. En effet, « *la table comme élément central du mobilier destiné aux repas ne correspondait pas encore aux usages du monde paysan à la fin du XVIIIe siècle* »<sup>384</sup>, il est ainsi fréquent que la table soit totalement absente des intérieurs modestes.

---

<sup>378</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 302.

<sup>379</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 495.

<sup>380</sup> *Ibid.*, p. 495.

<sup>381</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « table ».

<sup>382</sup> FIGEAC Michel (dir.), *op. cit.*, p. 495.

<sup>383</sup> *Ibid.*, p. 495.

<sup>384</sup> *Ibid.*, p. 495.

La tendance est au changement, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle on assiste progressivement à une transition de la table mobile à la table fixe, ce phénomène transitoire s'observe avant tout dans les milieux aisés et urbains, dans lesquels peu à peu « *chacun s'équipe d'une lourde table centrale et permanente* »<sup>385</sup>. Mais avant d'aborder ces questions de physionomie, concentrons-nous d'abord sur la présence de ces fameuses tables dans les ménages de plaine de Lyon.

À Paris, la table est partout : « *Nous remarquons, dans la plupart des demeures, un nombre important de tables de toutes sortes : leurs nombres est en effet, de trois ou quatre en moyenne sur l'ensemble de notre corpus* »<sup>386</sup>. En qui concernent les intérieurs de la plaine de Lyon, la moyenne du nombre de tables est bien inférieure à Paris, se situant aux alentours de 2,2<sup>387</sup> tables par ménages, néanmoins cette moyenne est peu représentative, car certains foyers modestes en sont totalement dépourvus. Ainsi, sur un total de 33 ménages, on compte 9<sup>388</sup> foyers dans lesquels la table est totalement absente, soit 28 %<sup>389</sup> des ménages de notre corpus, n'en sont pas équipés. Ces absences dans les intérieurs les plus défavorisés demeurent courantes en milieu rural. En effet dans la campagne de Meaux « *Tables et chaises existaient dans seulement la moitié des inventaires [...] aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles.* »<sup>390</sup>. Même constat dans le Valentinois où « *Le XVIII<sup>e</sup> siècle ne semble pas être celui de la démocratisation de la table [...]* »<sup>391</sup>, la table est absente dans 56 %<sup>392</sup> des ménages dans cet espace. Au vu de ces chiffres plutôt bas, on peut dès lors observer un constat bien plus favorable en Plaine de Lyon où 70 %<sup>393</sup> des ménages ont adopté la table ; un chiffre bien plus élevé que les autres espaces ruraux. La proximité avec un milieu urbain aura donc eu un fort impact sur les ménages de plaine de Lyon, preuve que la démocratisation de la table s'effectue plus rapidement que dans d'autres zones rurales plus excentrées.

Mais alors quels sont les différents types de tables qui occupent les intérieurs de la plaine de Lyon ? Et comment expliquer l'absence de ce meuble pourtant si symbolique dans les intérieurs ?

### *De la table mobile...*

La table n'a pas toujours été ce meuble fixe que nous connaissons de nos jours. Durant la première modernité, et ce, depuis le Moyen-Age, la table se monte au moment du repas, ce n'est pas un hasard si de nos jours, on emploie le terme « dresser la table » comme le souligne Annick Pardailhé-Galabrun : « *Dresser la table est donc le terme adéquat par excellence puisqu'il faut la mettre sur pied,*

---

<sup>385</sup> GARNOT Benoît, *op. cit.*, p. 72.

<sup>386</sup> PARDAILHÉ-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 303.

<sup>387</sup> Voir annexes n°31A et 31B.

<sup>388</sup> Voir annexes n°32A et 32B.

<sup>389</sup> *Ibid.*, n°32A et 32B.

<sup>390</sup> FIGEAC Michel, *op. cit.*, p. 333.

<sup>391</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*, p.165.

<sup>392</sup> *Ibid.*

<sup>393</sup> Voir annexes n°32A et 32B.

sur tréteaux ou sur gousset »<sup>394</sup>. Symbole de la mobilité, ces tables pouvait être installées dans différentes pièces de la maison, les prises de repas ne se faisaient donc pas dans des lieux fixes. D'une grande praticité, elles permettaient de libérer l'espace rapidement<sup>395</sup>, tout en s'adaptant aux besoins de la maisonnée. Dans les intérieurs exigus, elle permettait un gain de place considérable, mais elles sont loin de se limiter au bas peuple. Les grandes maisons en font aussi l'usage, ces tables sommes tout assez grossières étaient recouvertes de belles nappes, leurs mobilités permettaient de les déplacer près des sources de chaleur en hiver, dans la salle lors des réceptions, et même à l'extérieur durant les beaux jours. De forme assez rustique, la table mobile est composée de plusieurs éléments démontables. Un plateau ou de simples planches constitue le haut de la table, ces plateaux sont ensuite posés sur des tréteaux le plus souvent ou des semblants de pieds. De piètres qualités ces différents éléments sont souvent faits de bois de sapin<sup>396</sup>.

En ce qui concerne la répartition de ces tables en Plaine de Lyon, elles sont assez peu présentes contrairement au constat de Benoit Garnot à Paris : « *Dans les intérieurs parisiens aux XVIIe et XVIIIe siècles, les tables les plus courantes restent mobiles, le plus souvent pliantes [...]* »<sup>397</sup>. Nous en avons ainsi relevé quelques rares mentions. L'aubergiste Jacques Noyer possède ainsi « *une douzaine de pieds de table et deux dessus de table bois de sapin* »<sup>398</sup>. Par ailleurs, nous avons aussi noté la mention d'une « *table ployante* », chez le fermier François Daviez<sup>399</sup>, seule et unique mention de table pliante de notre panel. Les tables mobiles sont rares dans les intérieurs de plaine de Lyon, signe que la table fixe s'est imposée dans les foyers. On peut voir en cela une certaine forme de modernité, en rupture avec les siècles précédents.

... À la table fixe, symbole de la sédentarité des prises de repas

Les tables fixes sont bien plus abondantes que leurs homologues mobiles, 72 %<sup>400</sup> des ménages en sont pourvus. Si l'on se penche de plus près sur les possesseurs de ces tables fixes, les élites en sont toutes équipées. Par ailleurs, c'est chez les plus humbles, les manques se font sentir, car les 28 %<sup>401</sup> des foyers ne comportant pas de tables sont des laboureurs, des artisans ou des journaliers. Ces tables se caractérisent par leur massivité, elle trône au milieu de la pièce ou contre un mur. Elles sont le symbole de la fixation des repas dans une seule et même pièce, la salle pour les plus riches, tandis que les foyers modestes se contentent encore et toujours de la cuisine. C'est au cours XVIIIe siècle que l'usage de la

---

<sup>394</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 303.

<sup>395</sup> FIGEAC Michel, *op. cit.*, p. 333.

<sup>396</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 303.

<sup>397</sup> GARNOT Benoit, *op. cit.*, p. 78.

<sup>398</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

<sup>399</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

<sup>400</sup> Voir annexes n°31A et 31B.

<sup>401</sup> *Ibid.*, n°31A et 31B.

table devient effectif en s'imposant dans tous les intérieurs<sup>402</sup>, les intérieurs de la plaine de Lyon en sont les témoins privilégiés, mais à quoi ressemblaient ses fameuses tables fixes ?

En ce qui concerne les essences composant les tables, elles sont assez variées et sont semblables aux tables parisiennes dans lesquelles « *les bois les plus employés à la fabrication [...] sont le sapin, le bois blanc, le chêne, le noyer* »<sup>403</sup>. Le noyer et le sapin dominent largement sur les autres bois, composants respectivement 34 %<sup>404</sup> et 38,6 %<sup>405</sup> des tables. Dans le Valentinois, on observe la même tendance, les tables en bois de sapin dominant quelque peu le noyer<sup>406</sup>. À cela, s'ajoute l'emploi de bois de peuplier dans 15,9 %<sup>407</sup> des tables. L'emploi d'essences peu coûteuses tel que le bois de peuplier et de sapin, font de la table un meuble accessible à toutes les bourses, mais témoigne aussi de sa démocratisation qui est parvenue jusque dans les intérieurs modestes.

Les tables brillent autant par leurs diversités de formes. Des spécimens les plus rudimentaires émanent du bricoleur, aux formes travaillées et raffinées du menuisier, la diversité est grande. Les formes sont variées, la plus courante est sans aucun doute la table rectangulaire<sup>408</sup>, bien que nos inventaires ne mentionnent jamais de forme rectangle, on peut aisément en faire la déduction, les tables possédant une forme différente étant spécifiée. Si « *Les modèles plus courants sont carrés ou rectangulaires [...] les tables rondes ou ovales se rencontre aussi* »<sup>409</sup>, nous avons ainsi noté cinq mentions de tables rondes et une mention de table ovale, sur un total de 44 tables, bien que minoritaires, elles sont tout de même présente, et ce, sans aucune distinction sociale. La table ronde est plus pratique que sont homologues carré, car elle tient bien moins de place en étant plus fonctionnelle<sup>410</sup>. L'aubergiste Jacque Noyer, possède en ce sens plusieurs tables de formes diverses : « *une table ronde avec ses pieds en bois de peuplier, une petite table en bois de noyer, une table ovale en bois de sapin, une table ronde avec pied et plateau en bois de sapin* »<sup>411</sup>.

En ce qui concerne les différents modèles attribués à ces tables, on a trop peu de descriptions précises pour pouvoir en tirer des conclusions, mais il semblerait que les tables soient assez simplistes avec quelques finitions. Un modèle se détache par ailleurs : « *La forme traditionnelle à quatre pieds unis par des traverses* »<sup>412</sup>, le priseur fait souvent état de ces tables à 4 pieds comme c'est le cas chez Antoine Gacon : « *Une table à 4 pieds et un tiroir en bois de sapin* »<sup>413</sup>. Notons aussi la mention unique

---

<sup>402</sup> FIGEAC Michel, *op. cit.*, p. 495.

<sup>403</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 304.

<sup>404</sup> Voir annexes n°33A et 33B.

<sup>405</sup> *Ibid.*, n°33A et 33B.

<sup>406</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*, p. 127.

<sup>407</sup> Voir annexes n°33A et 33B.

<sup>408</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 111.

<sup>409</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 304.

<sup>410</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 112.

<sup>411</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

<sup>412</sup> FIGEAC Michel, *op. cit.*, p. 495.

<sup>413</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

d'une table à 7 pieds chez le marchand François Cheval : « *une grande table à 7 pieds en bois de noyer* », qui demeure un modèle assez rare, mais qui devait sans aucun doute faire impression par sa massivité. Pour ce qui est des dimensions, nous n'avons aucun chiffre précis mise à part les mentions de « *grande table* » ou « *petite table* », la dernière revenant très souvent comme c'est le cas chez le fermier Jean-Baptiste Pasquier qui possède « *3 petites tables en bois de noyer et 2 petites tables en bois de sapin* »<sup>414</sup>.

Les tables des intérieurs de la plaine de Lyon brillent dans l'ensemble par leur simplicité, par ailleurs certain foyer en sont encore dépourvue, posséder une table n'étant pas encore l'apanage de toute la population.

### *Les substituts de la table*

Plus d'un quart<sup>415</sup> des ménages de la plaine de Lyon ne possède pas de table, les laboureurs et les journaliers sont les plus mal lotis, avec une moyenne de 0,5<sup>416</sup> tables par ménages, suivie de peu par les artisans qui sont pratiquement tous équipés d'une table avec une moyenne de 0,8<sup>417</sup> tables. Dans la totalité de ces foyers, les tables sont substituées par la pétrière munie d'un couvercle, des propos que Suzanne Tardieu vient confirmer : « *L'élément essentiel de la table, qui revêt plusieurs formes, est un plateau. Quand le mobilier était particulièrement restreint, ce plateau pouvait faire partie d'un autre meuble. C'est le cas de certains pétrins [...]* »<sup>418</sup>. Ces pétrières faisant office de table sont présentes partout, autant chez les individus n'étant pas pourvus de tables, que chez ceux qui la possède. Jean Baptiste Bressant, un laboureur possède comme seul et unique table « *une pétrière et ses pieds servant de table en bois de noyer* »<sup>419</sup>, tout comme Jean-François Curtet qui possède lui aussi « *une pétrière et son couvercle avec pieds et traversier en bois de chêne* »<sup>420</sup>. Pierre Petit et Marie Poil Blanc, riches fermiers possèdent eux aussi « *une pétrière servant de table avec couvercle en bois de chêne* »<sup>421</sup>, et ce, malgré le fait qu'ils possèdent déjà un ensemble de 7 tables. La pétrière utilisée comme substitue de la table est partout monnaie courante, la généralisation de la table dans les foyers les plus modestes va d'ailleurs de pair avec la disparition progressive de la pétrière dans les siècles suivants, le pain n'étant plus fabriqué au sein même de la maison.

---

<sup>414</sup> ADR, 3E34235, 6 septembre 1761, IAD, T1, n°254.

<sup>415</sup> Voir annexes n°32A et 32B.

<sup>416</sup> *Ibid.*, n°32A et 32B.

<sup>417</sup> *Ibid.*, n°32A et 32B.

<sup>418</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 110.

<sup>419</sup> ADR, 3E34235, 21 mai 1759, IAD, T1, n°198.

<sup>420</sup> ADR, 3E34235, 30 décembre 1756, IAD, T1, n°125.

<sup>421</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.



## 2. Du siège collectif à l'individualité de la chaise

« Dans la journée, des moments de repos devaient être observés ; pour prendre les repas, pour se livrer à certaines activités à l'intérieur de la maison, il convenait de s'asseoir. »<sup>422</sup>

Ces moments de repos, rares pour les gens de basse besogne, étaient assurés par le biais non seulement du lit, mais aussi par des sièges en journée. Il semblerait que posséder des sièges en plaine de Lyon soit encore un privilège. Simple omission de la part du notaire, ou dénuement des ménages ? Le nombre de sièges que possède son détenteur est étroitement lié à sa richesse, comme l'explique Benoit Garnot : « Les différences sociales se traduisent aussi dans le nombre des meubles possédés, notamment les sièges »<sup>423</sup>. Fort marqueur sociale, la moyenne du nombre de sièges possédés dans les ménages de la plaine de Lyon est à peine de 6,3<sup>424</sup>, tandis qu'à Paris, elle est bien plus haute, se situant aux alentours de 12 sièges<sup>425</sup>. Un fait que l'on peut dès lors considérer comme étant le propre de la ville, en effet rappelons un exemple particulièrement significatif, déjà cité précédemment à propos des campagnes de Meaux où « Tables et chaises existaient dans seulement la moitié des inventaires [...] aux XVIIe et XVIIIe siècles. »<sup>426</sup>. En plaine de Lyon, le constat est légèrement supérieur, 60,6 %<sup>427</sup> des foyers sont pourvus de sièges.

Ainsi, entre profusion et absence totale, le siège fait parler de lui, si la moyenne des sièges possédés dans les intérieurs les plus modestes de la plaine de Lyon n'excède pas le nombre de 3<sup>428</sup>, on constate par ailleurs chez les élites une profusion de siège, allant jusqu'à 14<sup>429</sup> sièges en moyenne pour les nobles. Le noble François-Daviez de Croze résident à Villeurbanne, ne possède pas moins de 38 sièges<sup>430</sup>, tandis que le laboureur Pierre Martel, sa femme et leurs 3 enfants ne disposent d'aucun siège<sup>431</sup>. Par ailleurs, si un certain nombre de foyers ne possèdent pas de sièges, cela n'empêche pas de repérer les évolutions et bouleversements qui traversent le XVIIIe siècle sur la manière de reposer son séant.

---

<sup>422</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 104.

<sup>423</sup> GARNOT Benoit, *La culture matérielle (...)*, *op. cit.*, p. 66.

<sup>424</sup> Voir annexes n°34A et 34B.

<sup>425</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 304.

<sup>426</sup> FIGEAC Michel, *op. cit.*, p. 333.

<sup>427</sup> Voir annexes n°35A et 35B.

<sup>428</sup> Voir annexes n°34A et 34B.

<sup>429</sup> *Ibid.*, n°34A et 34B.

<sup>430</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>431</sup> ADR, 3E34235, 11 novembre 1765, IAD, T2, n°29.

## *Les assises sans dossier : meuble incommode et rustique*

Meuble communautaire par excellence, Antoine de Furetière définit le banc de la manière suivante : « *Siege de bois où plusieurs se peuvent asseoir de rang. Ce banc est capable de tenir tant d'escoliers* »<sup>432</sup>. Proximité est de mise sur ce meuble de groupe, qui procure à la fois peu d'intimité et de confort à ses usagers. Un meuble installé dans les intérieurs depuis des siècles, qui est comparable au coffre et vas subir le même sort. Suzanne Tardieu dépeint ainsi le banc comme étant « [...] *un des sièges les plus fréquemment constatés [...] : siège collectif, il existait soit en exemplaire unique, soit par paire et était disposé d'un ou des deux côtés de la table rectangulaire* »<sup>433</sup>, mais ce constat n'est-il pas un peu dépassé ? En plaine de Lyon sans aucun doute, le banc a vécu son temps, il est peu à peu remplacé par la chaise. En témoigne nos chiffres, 21 %<sup>434</sup> des sièges seulement sont des bancs, partagé dans 7<sup>435</sup> inventaires. Constat bien différent dans le Valentin où le banc est encore présent dans 65 %<sup>436</sup> des inventaires. Le déclin du banc est inéluctable en plaine de Lyon. Notons tout de même à titre de précision que nous n'avons recensé aucune trace de tabouret dans nos inventaires, est-ce une omission du fait de sa très faible valeur, ou est-il totalement absent ? À ce sujet, nous manquons cruellement d'informations, ce qui nous pousse à ne pas nous attarder sur le sujet.

« *Une grande poutre servant de banc* », trône dans la cour de Pierre Petit et de Marie Poil-Blanc. Ce banc d'une grande sobriété nous livre une réalité significative : celle d'un meuble caractérisé par sa simplicité et sa rusticité. La faible élaboration de ce meuble lui vaut d'être très peu décrit par les priseurs qui se cantonnent à faire état de sa présence, mentionnant parfois de la matière le composant. Suzanne Tardieu nous en donne un aperçu : « *Les types les plus élémentaires sont très simples : des planches de bois longues, étroites, sont fixées sur des sortes de tréteaux formant des pieds* »<sup>437</sup>. Des ouvrages simples et sans grand raffinement. Les bancs sont faits principalement de sapin dans 67 %<sup>438</sup> des cas, s'ajoute une minorité de 13 %<sup>439</sup> en bois de peuplier. L'utilisation de ces bois non-nobles est révélatrice de leur piètre qualité. De même que leurs coûts sont souvent dérisoires, l'aubergiste Jacques Noyer à titre d'exemple détient « *8 bancs longs et petits en bois de sapin* », estimé la somme de 2 livres<sup>440</sup>.

Meuble rustique et vétuste dont la gloire appartient au passé, le banc se fait de plus en plus rare dans les intérieurs, il est relégué aux espaces extérieurs et persiste dans les lieux communautaires comme

---

<sup>432</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *banc* ».

<sup>433</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 104.

<sup>434</sup> Voir annexes n°36A et 36B.

<sup>435</sup> Voir annexes n°35A et 35B.

<sup>436</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>437</sup> TARDIEU Suzanne, *op. cit.*, p. 104.

<sup>438</sup> Voir annexe n°38.

<sup>439</sup> *Ibid.*, n°38.

<sup>440</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

c'est le cas chez notre aubergiste qui possède plusieurs bancs<sup>441</sup>. Les intérieurs s'en séparent peu à peu au profit de la chaise, bien plus commode.

### *La grande percée de la chaise : symbole de l'individualité*

La chaise connaît une percée fulgurante durant le XVIIIe siècle, Daniel Roche va même jusqu'à qualifier le XVIIIe siècle de « *siècle du siège* »<sup>442</sup>. La chaise s'impose dès lors dans les intérieurs, nos chiffres en sont particulièrement significatifs. Sur un ensemble de 140 sièges recensés dans les intérieurs de la plaine de Lyon, 70 %<sup>443</sup> des sièges sont des chaises, un chiffre proche des intérieurs de Paris où « 63 % (des sièges) *sont des chaises* »<sup>444</sup>. Parallèlement à cette montée en puissance de la chaise, on assiste au déclin imminent du banc, représentant seulement 21 %<sup>445</sup> de la totalité des sièges, bien qu'il ne soit pas totalement disparu, il cohabite le plus souvent avec la chaise qui est partout<sup>446</sup>. Un succès incontestable, comparable au Valentinois où la chaise brille de sa présence dans 85 % des inventaires<sup>447</sup>. Bien que la chaise existe depuis des siècles, autrefois meuble purement élitiste, sa démocratisation se fait entendre dans tous les foyers. Mais alors comment expliquer le succès fulgurant de ce meuble que la plaine de Lyon a très volontiers adopté au détriment du banc ?

La chaise initie une révolution dans la manière de s'asseoir : « *du banc à la chaise, on est passé d'une posture tassée à un repos soutenu, d'une proximité imposée à une individualisation des rapports* »<sup>448</sup>. Individualité et confort sont les grands traits caractéristiques de la chaise auxquels viennent s'ajouter la fonctionnalité. En effet, la chaise est bien plus fonctionnelle que son homologue le banc : « *tabouret et chaises mobiles permettent de libérer de l'espace dans l'organisation de l'espace des pièces à vivre ; fixe les bancs sont rattachés à la table* »<sup>449</sup>. Les chaises sont nombreuses en plaine de Lyon, s'intéresser à leur typologie laisse transparaître une hiérarchisation de la possession des différents types de sièges à travers les catégories sociales observées : « *les sièges subissent l'empreinte des rangs, un peu comme les vêtements* »<sup>450</sup>. Ce constat, nous l'avons fait précédemment avec le banc, mais la chaise en est aussi le témoin privilégié. Marqueur social à n'en point douter, les signes distinctifs se retrouve dans la forme des chaises, la garniture employée, la présence d'accoudoirs...

Les chaises les plus communes sont de paille, elles représentent 35,2 %<sup>451</sup> du total des chaises de notre panel, constat similaire à Paris où « *La majorité d'entre elles est formé de paille, ou encore de*

---

<sup>441</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

<sup>442</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 205.

<sup>443</sup> Voir annexes n°36A et 36B.

<sup>444</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 310.

<sup>445</sup> Voir annexes n°36A et 36B.

<sup>446</sup> *Ibid.*, n°36A et 36B.

<sup>447</sup> BLANC Frédéric, *op. cit.*

<sup>448</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 206.

<sup>449</sup> *Ibid.*, p. 192.

<sup>450</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 193.

<sup>451</sup> Voir annexe n°38.

*canne* »<sup>452</sup>. Ces chaises sont « *le plus souvent de facture simple et de faible valeur* »<sup>453</sup>, l'utilisation de la paille apportait à la fois un confort à son utilisateur tranchant avec la dureté du bois nu, mais aussi un faible coût de revient, la paille étant présente partout. « *Une chaise de paille coûte en moyenne, vers le milieu du 18e siècle moins d'un livre* »<sup>454</sup>. A été prisé au domicile de François Combet, maître fabricant en soie « *2 chaises de pailles* » estimées la somme de 1 livre<sup>455</sup>. Ces chaises de paille n'étaient pas réservées qu'à la populace, les élites en possédaient aussi à l'instar du noble François-Daviez de Croze qui possède « *6 chaises garnies de paille peinte en bleu* »<sup>456</sup>, l'emploi de matériaux rustiques n'exempte pas ce meuble d'un certain raffinement, les meubles peints étant très rares dans les intérieurs de plaine de Lyon. Les chaises de Jonc, rejoignent la rusticité de la chaise de paille. Présentes en moindre part<sup>457</sup>, elles se retrouvent dans quelques intérieurs de plaine de Lyon. Et pour cause, le jonc devait se trouver en quantité abondante dans la région. Cette plante se plaît particulièrement bien dans les milieux humides et marécageux, les abords du Rhône devait être particulièrement propice à sa culture. Le jonc une fois cueilli est ensuite tressé sur un cadre de bois par un vannier pour former la chaise, d'une grande légèreté, ces chaises étaient particulièrement maniables.

À la légèreté de la chaise de jonc, succède la massivité de la chaise de bois, chaise peu confortable et rigide, elles représentent 13,2 %<sup>458</sup> des chaises prisées. Le bois de noyer est utilisé dans la totalité des chaises, ce bois noble, « *docile à l'outil et facile à sculpter* »<sup>459</sup>, est idéale à leur réalisation. Souvent de simples factures, le travail du bois est très rarement précisé. La chaise peut être finement sculptée, émanant de la main d'un menuisier aguerrie. On retrouve d'ailleurs une mention de « *chaise en bois tourné* » chez le noble François Daviez de Croze<sup>460</sup>, un travail d'ébénisterie a été réalisé sur le bois de ces chaises, mais dans l'ensemble, il demeure très difficilement détectable dans les inventaires qui ne sont pas très expansifs en description. Face à la dureté de la chaise de bois nu, certaine, n'hésite pas à lui donner un confort supplémentaire par l'ajout de coussin. Le noble François-Daviez de Croze dispose ainsi de « *12 coussins dont 6 en laine et 6 piqués de coton chiné pour les chaises* »<sup>461</sup>, ces coussins de chaise reste uniquement l'apanage des plus fortunés, mais témoigne d'une volonté d'apporter un confort supplémentaire à l'utilisateur de la chaise.

---

<sup>452</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 312.

<sup>453</sup> *Ibid.*

<sup>454</sup> *Ibid.*

<sup>455</sup> ADR, 3E34235, 24 novembre 1761, IAD, T1, n°258.

<sup>456</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>457</sup> Voir annexe n°38.

<sup>458</sup> *Ibid.*, n°38.

<sup>459</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 305.

<sup>460</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>461</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

Terminons notre tour d'horizon des chaises de la plaine de Lyon par les chaises capitonnées. Ces chaises à structure de bois<sup>462</sup> sont rembourrées de bourre ou de crin avant d'être recouverte par un tissu emprisonnant en son sein ladite garniture. Ces chaises sont des plus confortables du fait de la mollesse de son assise, mais aussi des matériaux employés à leur réalisation. Apanage des plus fortunés, elles représentent 29,2 %<sup>463</sup>, des chaises prisées. Bien que le prix « *varie beaucoup selon le modèle considéré, le bois et les tissus employés* »<sup>464</sup>, il faut compter en moyenne 3 à 5 livres pour une chaise capitonné neuve, bien entendue le coût est variable. Les chaises tapissées dominant très largement à hauteur de 23,2 %<sup>465</sup>, on les trouve souvent par ensemble de 4, 6 ou 8 exemplaires, témoignant d'un certain goût dans l'aménagement des intérieurs, les chaises étant assorties entre elles (et non dépareillé comme c'est le cas dans de nombreux intérieurs modestes). Anne Garnier possédait en sa demeure « *4 chaises garnies de tapisserie en bois de noyer* » estimée la somme de 8 livres<sup>466</sup>, quant au laboureur Guillaume Chillieu, lui possède « *3 chaises, dont une de tapisserie et 2 en bois de noyer* »<sup>467</sup> fréquemment dépareillé, les chaises du petit peuple ont avant tout une fonction utilitaire, tandis que la chaise est un vrai meuble d'apparat dans les hautes sphères. Les chaises de François Daviez de Croze en sont un exemple particulièrement significatif, il détient ainsi « *6 chaises couvertes de cotonnades en bois de noyer* »<sup>468</sup>.

Avant tout un meuble utilitaire dédié au repos des corps, la chaise dans les plus belles demeures se pare de décorations, de tissus précieux et de formes audacieuses, devenant un objet que le propriétaire des lieux se plaît à montrer. Mais bien plus que la chaise, le fauteuil ou encore le sofa constituent sans aucun doute le summum de la luxure.

### 3. Le fauteuil et le sofa : des témoins de l'aisance ?

Poser son séant dans un fauteuil bien rembourré est encore rare à la campagne, le fauteuil en plaine de Lyon représente à peine 8 % des sièges prisés<sup>469</sup>. Ce dernier occupe une part bien plus importante dans les foyers parisiens, représentant 23 % des sièges<sup>470</sup>. Le fauteuil est encore peu répandu dans les intérieurs ruraux, il est davantage l'apanage des urbains. Daniel Roche met d'ailleurs en avant sa rareté : « *Le fauteuil est rare et signe de prestige* »<sup>471</sup>. Ces possesseurs étant restreints, le fauteuil se

---

<sup>462</sup> Le bois composant la structure de ces chaises est souvent indéterminé, nous avons tout de même noté quelques mentions régulières de bois de noyer.

<sup>463</sup> Voir annexe n°38.

<sup>464</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 305.

<sup>465</sup> Voir annexe n°38.

<sup>466</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56

<sup>467</sup> ADR, 3E34235, 1 mars 1750, IAD, T1, n°22.

<sup>468</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>469</sup> Voir annexes n°37A et 37B.

<sup>470</sup> ROCHE Daniel, *op. cit.*, p. 204.

<sup>471</sup> *Ibid.*, p. 204.

concentre dans les foyers fortunés. Mise à part la mention d'un « *vieux fauteuil* », chez le modeste boucher Antoine Chatel<sup>472</sup>.

Le fauteuil se distingue ainsi de la chaise par son confort, présentant une assise plus large et des accoudoirs sur les côtés. Le nombre d'exemplaires par ménage est souvent unique, tant il est coûteux à l'achat. Nous détenons malheureusement trop peu d'estimation, mais le « *fauteuil tapissé en bois* » d'Anne Garnier estimé la somme de 8 livres<sup>473</sup>, nous donne une idée significative du prix de revient de ce siège faisant figure d'exception. Témoin d'une relative aisance, le noble François-Davier de Croze est le seul individu de notre panel à disposer de plusieurs exemplaires. Au total, sa demeure ne comporte pas moins de 4 fauteuils disposés dans ces différentes chambres<sup>474</sup>.

En ce qui concerne les courbes que pouvait prendre ces fauteuils, nous sommes malheureusement bien maigrement renseignés sur les formes qu'ils arboraient, mais une chose est sûre, « *ce sont les règnes de Louis XV et de Louis XVI qui, nous le savons consacrèrent le triomphe du fauteuil* »<sup>475</sup>. Aux lignes droites, lourdes et massives de la période Louis-quatorzienne, succède à la finesse des lignes et la légèreté. Les sièges et tout particulièrement les fauteuils sont étroitement touchés par ces évolutions de styles et sont très en vogue à la fin du XVIIIe siècle. Si nous sommes peu informés sur les courbes et les styles des fauteuils de plaine de Lyon, nous pouvons quelque peu nous raccrocher aux matières les composants. Les fauteuils sont ainsi tous constitués de bois tapissés. Le bois de noyer est de règle et pour cause, il permet d'avoir un rendu remarquable, se prêtant particulièrement bien aux sculptures, tandis que le tapissage permettait d'apporter un confort supplémentaire à l'utilisateur. Dans certains intérieurs, le fauteuil devient même une véritable pièce décorative à l'instar du « *fauteuil tapissé de la même couleur que le lit* » d'Anne Garnier<sup>476</sup>. Cette dernière n'est pas la seule à assortir son fauteuil avec les autres pièces du mobilier, François-Davier de Croze possède lui aussi un fauteuil des plus raffiné : « *un fauteuil en bois peint en bleu* » assorti à 6 autres « *chaises peintes également de bleu* »<sup>477</sup>.

Profitons de cet élan d'élégance et de raffinement pour aborder une pièce des plus exceptionnelle : le sofa. Et pour cause nous avons capté une seule et unique mention de ce type de siège. Le noble François-Davier de Croze est l'heureux propriétaire d'un « *bois de sofa* »<sup>478</sup>. Le sofa se présente sous la forme d'une sorte de canapé, sur lequel il est possible de s'asseoir à plusieurs, le dictionnaire de Trévoux en donne la définition suivante : « *espèce de lit de repos à trois dossiers dont on se sert depuis peu en France* ». Témoin de l'aisance, ce meuble importé d'orient, est particulièrement « *propice au repos, à la lecture, à la détente, ces sièges se prêtent aussi aux conversations galantes.*

---

<sup>472</sup> ADR, 3E34235, 26 juin 1770, IAD, T2, n°156.

<sup>473</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>474</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>475</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 311.

<sup>476</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>477</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>478</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

*Révéléateur d'un souci du confort et d'un goût du luxe, ce sont des meubles de prix, apanage des plus riches* »<sup>479</sup>. Le sofa initie par la même occasion un nouveau rapport au siège, s'asseoir à plusieurs privilégie les rapprochements, sur un siège où la promiscuité est de mise ! Malheureusement le trop peu de descriptions en notre possession nous contraint à ne pas nous attarder sur la question du sofa.

Sofa comme fauteuil demeurent des meubles d'exceptions dans les campagnes de Lyon. Ces meubles brillent par leur raffinement et leur finition, ce qui en font des sièges de luxe réservés aux plus fortunés.

Terminer par l'opulence du fauteuil ou du sofa, nous ferrais presque oublier qu'une épineuse question reste en suspens, celle des 40 %<sup>480</sup> d'inventaires ne comportant pas de siège. Doit-on dès lors voir en cela une marque d'archaïsme, entraînant ces pauvres individus à prendre leur repas à même le sol ou debout ? Certainement pas d'autant plus que la totalité des inventaires possède au moins une table ou une pétrière servant de table pour les plus démunies, qui témoigne forcément d'une prise de repas en hauteur. Nos inventaires étant quelque peu lacunaires en ce qui concerne les informations sur ces sièges aux abonnés absents, nous ne pouvons que faire des suppositions. La totalité des dépourvues de sièges sont des paysans et quelques artisans, peut-être ne considéraient-ils pas le siège comme une nécessité première, pourtant un simple banc ne coûte que quelques sols. S'asseoir représente une nécessité, nous avons dès lors du mal à imaginer que l'homme puisse s'en passer. La faute peut être au notaire, qui du fait du peu de valeur attribuée au banc, parfois fait de simples planches, l'aurait passé sous silence. Par ailleurs, les intérieurs d'Ancien Régime font souvent preuve de débrouillardise lorsque le sous vient à manquer dans le foyer. Les meubles tels que le coffre ou arches ont très certainement été réquisitionnés pour servir d'assise. Le bricolage était lui aussi fréquent, nous observons régulièrement les mentions d'aix ou de planche dans les inventaires paysans, sans avoir plus d'informations, mais on peut très bien imaginer ces planches servir de banc l'heure du repas ayant sonné.

Si une part importante de nos inventaires ne comportent pas de sièges, nous avons néanmoins fait un constat immuable : celui de l'adoption généralisé de la chaise entraînant la désaffection du banc. Témoins d'une volonté d'un apport nouveaux de confort plaçant l'individu au centre avec un meuble qui lui est propre et dont il peut jouir à son gré. Nous voilà maintenant équipé de nos tables et de nos sièges, tandis que les estomacs des membres de la maisonnée crient famine, la maîtresse de maison s'affaire en cuisine et dispose sur la table la vaisselle. Simple écuelle de terre posée sur un amas de planches, ou assiettes de faïence sur nappes, tous les ménages attendent avec impatience ce moment de la journée, parenthèse de repos bien mérité.

---

<sup>479</sup> PARDHAILE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 312.

<sup>480</sup> Voir annexes n°35A et 35B.

#### 4. Table mise en Plaine de Lyon, vaisselles et linges : vers une individualisation de la table ?

L'heure du repas venu, la femme de la maison dresse la table, elle dispose une nappe, puis les différentes pièces de vaisselle sortie du « *redressoir* ». Ces gestes du quotidien chacun de nous les exécutent tous les jours. Mais que trouvait-on sur les tables en plaine de Lyon, il y a plus de 3 siècles ? Si de nos jours chacun déguste son repas avec ses propres couverts, son assiette et son verre, cette pratique est le fruit d'évolutions progressives. Disposer de ses propres ustensiles durant l'heure du dîner n'est pas chose acquise dans tous les milieux au XVIII<sup>e</sup> siècle. En plaine de Lyon, cette individualisation de la table est en marche d'acquisition, plus ou moins aboutie selon les différentes pièces de vaisselle.

##### *Le linge de table : entre praticité et embellissement de la table rurale*

Les linges viennent habiller la table, tel une robe sur le corps d'une femme, ils viennent l'embellir tout en mettant en scène les repas. Brosser un portrait général de la possession du linge de table en plaine de Lyon demeure assez complexe, pour la simple et bonne raison que nous manquons cruellement de données, de ce fait nous n'en ferons qu'une brève tour d'horizon. Nos inventaires sont plutôt pauvres en linge de table, doit-on voir en cela un manque ? Probablement pas, le linge de table (tous comme le linge en général) est souvent amené dans le ménage par le biais du trousseau de la mariée. Les biens des époux étant souvent divisés lors de la mort de l'un des deux, le linge appartenant à la mariée est passé sous silence. Cette tendance se confirme aisément par le biais de notre corpus, étant en grande majorité composé d'homme, les quelques femmes présentes sont toujours les plus grandes détentrices de linge de table. Ainsi, seulement 7 inventaires comportent du linge, dont 4 étant des femmes<sup>481</sup>, malgré ces données limitées, nous avons tout de même pu tirer quelques observations.

Les disparités dans les foyers sont importantes d'abord entre les classes sociales observées, mais aussi dans le nombre d'exemplaires prisés. La possession de linge est ainsi bien plus marquée chez les élites que dans le petit peuple, ainsi seul quelques laboureurs semblent en posséder. Prenons les exemples concrets de Pierre Petit et Marie Poil-Blanc, de riches fermiers qui ne possèdent pas moins de « 68 nappes de cordaille et de toile, 6 serviettes à la Venise, 8 essuie-mains »<sup>482</sup>, tandis que Gabriel Crochat et Claudine Martel, un couple de laboureur possède seulement « 3 nappes de cordaille et 3 serviettes à la Venise »<sup>483</sup>, soit une disparité évidente entre les classes. Si la nappe habille la table et la rend coquette, notons la présence bien distinguée d'essuie-mains et de serviettes. La vocation première de la serviette étant d'essuyer la bouche de son utilisateur et ses mains par la même occasion, bien qu'il

---

<sup>481</sup> Dont 2 inventaires de femmes et 2 inventaires mixtes.

<sup>482</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>483</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.



soit encore probablement d'usage de s'essuyer les mains directement dans la nappe comme cela se faisait au Moyen-Age. Quoiqu'il en soit, revenons-en à cette distinction probante entre serviette et essuie-main, ces derniers faisant office de torchons, essuyant tout autant les mains de la cuisinière qui s'affaire, que les ustensiles fraîchement lavés. La distinction entre ces deux carrés de tissus réside dans l'usage qui en est fait, mais aussi dans la matière employée à leur réalisation. Si la matière composante les essuie-mains n'est au grand jamais mentionnée, en revanche les tissus composant les serviettes eux sont pratiquement toujours précisés. C'est ainsi que l'on peut distinguer une certaine hiérarchisation du linge de table en observant les tissus de composition. Plus on monte dans la hiérarchie sociale et plus le textile de composition est fin. Ainsi le « *cordaillet* », textile peu noble compose près de 87 %<sup>484</sup> des nappes et 32,9 % des serviettes, cette matière étant très répandue chez les laboureurs et les fermiers<sup>485</sup>. Les matières les plus fines telles que la « *toile damassée* » ou « *à la Venise* », sont réservées aux ménages les plus aisés, chez qui les repas prennent des allures de spectacle, le beau linge de table allant de pair avec la belle vaisselle. C'est d'ailleurs dans ces uniques milieux que chaque individu peut jouir de sa propre serviette.

Le linge demeure rare dans nos inventaires, le peu d'information en notre possession nous à tout de même permis d'observer une certaine abondance de linge de table dans les milieux aisés, contrairement au milieu modeste, où dans le meilleur des cas, on se contente seulement de quelques pièces quand il n'est pas totalement absent.

### *La vaisselle : vers une primauté de l'individu ?*

La vaisselle est sans aucun doute le signe le plus prégnant d'une individualisation de la table, que nous avons déjà appréhendé dans la partie précédente par le biais de la chaise. Partout dans les demeures aisées la manière de manger et la table se transforme vers l'individualité par l'essor des bonnes manières, marque de distinction sociale. Les disparités entre tables paysannes et tables des élites demeurent très marquées et ce même si les évolutions concernant la vaisselle touchent toutes les catégories sociales<sup>486</sup>. Entre archaïsme et préciosité, on peut dès lors se demander comment les individus prenaient leurs repas en plaine de Lyon ?

L'essor des couverts dans les intérieurs va de pair avec l'essor des bonnes manières à table. Symbole d'individualité, leurs utilisations permettent en effet de se distinguer, en opposition avec la bestialité du paysan dévorant sa nourriture à pleines mains. Intermédiaire entre l'assiette et la bouche, les couverts semblent encore être un luxe en plaine de Lyon, seulement 14 inventaires sur un total de 33 en font état. La prise de recul par rapport à nos sources est là encore une considération à prendre en compte, il est fort probable que le notaire ait omis volontairement d'inventorier les couverts, souvent de

---

<sup>484</sup> Voir annexes n°39 et 40.

<sup>486</sup> Voir annexes n°41A et 41B.

faibles valeurs. Ce phénomène est courant d'autant plus que la vaisselle (notamment celle en étain ou celle en fer) est souvent inventoriée par lot, sans description précise sur la nature des différentes pièces, ce phénomène est assez courant chez les gens de petite condition, à l'instar de Jean-Baptiste Bressaut chez qui il est fait mention « *d'un redressoir garnis de vaisselle d'étain* »<sup>487</sup>. Alors simple omission ou primitivité de la manière de manger ? Nos avis demeurent partagés sur la question.

La cuillère s'est généralisée depuis le XVIIe siècle dans les intérieurs<sup>488</sup>. Présente dans 12 inventaires, elle représente la plus grande part des couverts prisés<sup>489</sup>. Ustensile indispensable pour manger la fameuse soupe quotidienne, elle prime de loin dans les intérieurs modestes, constituant souvent les seuls couverts de la maisonnée chez le petit peuple<sup>490</sup>, faite d'étain ou de bois pour les plus rudimentaires. Néanmoins, on constate un certain manque de ces cuillères pourtant si utiles, plus qu'une absence, nous penchons plutôt pour une omission entraînant une sous-estimation du nombre de cuillères. Bien que cela ne demeure qu'une hypothèse, on a dès lors du mal à imaginer les individus se passer d'un ustensile si banal pour manger leur soupe. Tout comme il est assez difficile du fait de déterminer, si chaque individu possédait sa propre cuillère individuelle. Si cette pratique est sans aucun doute acquise dans les grandes maisons, un certain flou plane encore en ce qui concerne les plus humbles. Symbole de la rusticité à n'en point douter, l'essor des bonnes manières et de la bienséance à table apporte des cuillères d'un genre nouveaux réservés aux tables les plus raffinées. Notons quelques rares mentions de « *petite cuillère* », chez le marchand Antoine Gacon<sup>491</sup>, ou encore chez les fermiers Pierre Petit et Marie Poil blanc qui possède « *3 cuillères de fast enfermé dans une petite boîte* »<sup>492</sup>. Ces mentions restent rares et apparaissent uniquement dans les intérieurs aisés, la grossière cuillère de bois ou d'étain domine encore très largement dans les ménages.

La fourchette, introduite en France par la célèbre Catherine de Médicis, sous le règne de Henri II, est sans aucun doute un des plus forts marqueurs d'individualisation. Symbole de préciosité et des bonnes manières de la table, elle est le comble du raffinement. Présente dans seulement 8<sup>493</sup> ménages, et ce, plutôt chez les gens fortunés, on en décèle aussi la présence dans les foyers modestes, tout comme en nord-Isère : « *Dans notre panel, nous retrouvons aisément l'objet dans les intérieurs cléricaux, bourgeois et partiellement seigneuriaux, mais aussi plus étonnamment, dans des maisons de laboureurs* »<sup>494</sup>. La fourchette n'est pas nécessairement réservée aux riches, sa présence est très

---

<sup>487</sup> ADR, 3E34235, 21 mai 1759, IAD, T1, n°198.

<sup>488</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 308.

<sup>489</sup> Voir annexes n°42A et 42B.

<sup>490</sup> Voir annexes n°42A et 42B.

<sup>491</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>492</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>493</sup> Voir annexes n°42A et 42B.

<sup>494</sup> BRAZON Benjamin, *Manger à l'œil du notaire, L'alimentation et la table rurale au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2020, p. 136.

fluctuante d'un inventaire à l'autre. Au domicile du laboureur Guillaume Chillieu a ainsi été prisé comme seuls couverts un total de « 6 *fourchettes* »<sup>495</sup>. Tandis que les fermiers Pierre Petit et Marie Poil-Blanc possèdent au total pas moins de « 2 *douzaines de fourchettes en fer* »<sup>496</sup>, dans ce cas l'individualité de la fourchette ne laisse place à aucun doute. Prenons garde tout de même à ne pas surestimer l'usage de la fourchette dans certaines catégories sociales (les laboureurs notamment), la part des cuillères étant très certainement sous-estimé. La fourchette étant un couvert moins commun, on peut dès lors se dire que le priseur ait accordé une attention particulière à les recenser au détriment de la si banale cuillère. L'usage de la fourchette n'est donc pas constant, il semble en réalité dépendre non pas de la position sociale de son détenteur, mais des usages personnels de chaque foyer. Les doigts sont encore d'usage très fréquent et ce même dans les hautes sphères, en témoigne les 3 inventaires de noble de notre panel, dont seul un semble avoir adopté l'usage de la fourchette. Il était alors encore monnaie courante de déguster sa viande à pleine main.

Le couteau se fait encore plus rare, à peine 18%<sup>497</sup> des ménages en possède. Une part bien moindre, d'autant plus que les couteaux sont exclusivement l'apanages des foyers aisées<sup>498</sup>, notons tout de même une exception, celle du boucher Antoine Chatel qui ne possède pas moins de 5 couteaux, pour l'exercice de sa profession<sup>499</sup>. Par ailleurs, le couteau est toujours présent en nombre réduit, on dénombre seulement quelques exemplaires à chaque fois, le couteau n'était donc pas individuel. Les quelques exemplaires ou même l'unique, était mis à disposition de la tablée. En somme très peu de couteaux et aucun couteau individuel.

Les contenants de liquide individuels se font tout aussi rares que les couteaux. Gobelets et tasses sont quasiment absents, présent respectivement dans 12% des inventaires seulement. Uniquement l'apanage des riches, il dénote une certaine individualisation, chacun disposant de son propre contenant pour boire. Il est ainsi fait mention de « 3 *douzaines de gobelets* » dans la demeure de Pierre Petit et de Marie Poil Blanc<sup>500</sup>, un cas qui reste néanmoins exceptionnel, la plupart du temps, ils se limitent seulement à quelques unités. La tasse est un vrai luxe, utilisée pour consommer des boissons chaudes tel que du café, du thé ou encore du chocolat, ces denrées issues de l'autre monde, sont consommé par une frange étroite de la population<sup>501</sup>. Pour ce qui est des gens du commun, l'accès à la boisson devait se faire uniquement de manière collective. Notons de nombreuses mentions de « *cruche* », « *pot à eau* », « *chopine* » ou encore de « *bouteille en verre* ». Arrêtons-nous en particulier sur cette dernière mention, plus de 42 % des ménages en étant équipés. Etancher sa soif en particulier dans les milieux modestes,

---

<sup>495</sup> ADR, 3E34235, 1 mars 1750, IAD, T1, n°22.

<sup>496</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>497</sup> Voir annexes n°42A et 42B.

<sup>498</sup> *Ibid.*, n°42A et 42B.

<sup>499</sup> ADR, 3E34235, 26 juin 1770, IAD, T2, n°156.

<sup>500</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>501</sup> Se référer au chapitre suivant sur l'alimentation.

devait se faire par le biais de ces fameuses bouteilles de verre que l'on remplissait de boisson (eau ou vin) et que l'on laissait à disposition de la tablée, chacun buvant directement au goulot.

Ces divers ustensiles ayant pour vocation de porter à la bouche boisson et nourriture sont encore trop peu répandus en plaine de Lyon, à l'exception de quelques privilégiés, leur répartition est encore bien trop disparate. Une individualisation qui a encore bien du mal à se mettre en place par le biais des couverts. Si les couverts nous ont donné une image plutôt archaïque des tables paysannes, homme et femme dévorant leur repas avec leurs doigts et buvant à plein goulot leur ration journalière de vin, nuancions tout de même le tableau en observant les supports dans lesquels étaient servis la maigre ration quotidienne des plus démunis. Avant d'explorer plus amplement ces divers contenants, nous notons que 6 inventaires ne font mention d'aucune vaisselle. Il est ainsi courant que dans les intérieurs modestes, le notaire se passe intentionnellement d'inventorier la vaisselle sûrement du fait de sa faible valeur, il est alors seulement fait mention de « *redressoir garnie d'assiette* », comme c'est le cas chez le laboureur Pierre Forey<sup>502</sup>.

L'écuelle servant à recevoir soupe et bouillie, se fait de plus en plus rare, vestige symbolique des milieux les plus démunis pour lesquels avoir sa ration de nourriture quotidienne était un vrai défi l'écuelle est en perdition face à la montée grandissante de l'assiette. L'observation du ratio entre l'assiette et l'écuelle offre un constat immuable : 13,4 %<sup>503</sup> des supports servant à recevoir la nourriture sont des écuelles, contre 86,6 %<sup>504</sup> d'assiettes. Si l'écuelle représente une faible part, elle est cependant encore présente dans tous les intérieurs<sup>505</sup> et ce peu importe la catégorie sociale observée. Sorte de relique des temps anciens où la vaisselle se limitait bien souvent à sa simple présence. L'assiette quant à elle fait une percée fulgurante, souvent présente en un nombre d'exemplaires élevé notamment dans les bonnes maisons. Comme c'est le cas chez Pierre Petit et Marie Poil Blanc, des fermiers aisés qui ne possèdent pas moins de 54 assiettes faites de terre, et de faïence<sup>506</sup>. Symbole même de l'individualité, l'assiette en plaine de Lyon est l'unique pièce de vaisselle qui semble vraiment être en nombre suffisant et ce dans tous les foyers (ou presque) pour que chacun jouisse de son propre exemplaire.

Terminons par les plats, présents dans un ménage sur deux, soit en part non-négligeable, ces plats jouaient le rôle d'intermédiaire entre le contenant de cuisson et l'assiette, témoignant de la volonté de bien servir les aliments. Si dans le nord-Isère « *leur rareté en fait des objets plutôt prestigieux et réservés à des moments exceptionnels dans le quotidien des modestes.* »<sup>507</sup>, nos observations sont quelque peu différentes. Les plats percent dans toutes les franges de la population, bien entendue à parts

---

<sup>502</sup> ADR, 3E34235, 3 janvier 1756, IAD, T1, n°103.

<sup>503</sup> Voir annexes n°43A et 43B.

<sup>504</sup> *Ibid.*, n°43A et 43B.

<sup>505</sup> *Ibid.*, n°43A et 43B.

<sup>506</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>507</sup> BRAZON Benjamin, *Manger à l'œil du notaire, L'alimentation et la table rurale au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2020, p. 134.

inégales selon la situation du détenteur. La volonté de mise en scène de la nourriture par sa présentation dans un plat dénote d'une première forme d'évolution dans l'art de prendre ses repas, une première forme de raffinement en rupture avec la rusticité des repas de la populace dont le seul but était de remplir son estomac. Par ailleurs les matières composantes ces divers supports destinés à recevoir la nourriture de nos aïeux ont tendance à évoluer. Ainsi « *au XVIIe siècle et encore au début du siècle suivant la vaisselle courante est en étain* »<sup>508</sup>, cette vaisselle en étain est en nette perte de vue en Plaine de Lyon, constituant seulement 4,8 % de la totalité de la vaisselle<sup>509</sup>. La traditionnelle vaisselle de terre occupe encore une part bien majoritaire dans les foyers modeste, à hauteur de 36,1 %<sup>510</sup>, des pièces considérées comme primitives, se transmettant de génération en génération. En ce qui concerne les milieux aisés, l'étain et la terre, des matériaux jugés peu noble sont progressivement remplacés par la faïence, qui connaît un essor fulgurant au XVIIIe siècle<sup>511</sup>. Nos chiffres en sont les témoins privilégiés, car 35,2 % de l'ensemble des pièces de vaisselle sont faites de faïence<sup>512</sup>. Plutôt bon marché (tous comme la vaisselle de terre), la faïence permet de multiplier les pièces, c'est en partie pour cette raison que l'on en trouve des quantités considérables dans certains intérieurs. Bien que nous n'ayons aucune description détaillée de cette vaisselle en faïence, on peut dès lors suggérer qu'il existait une grande variété de décors et de finitions, en faisant un objet d'apparat que l'on se plaisait à exposer aux yeux des invités dans les fameux « redressoir à assiette ».

En plaine de Lyon, à l'exception de quelques rares foyers aisés, l'individualité par la vaisselle a bien du mal à se mettre en place. Mise à part l'assiette qui fait figure d'exception, les tables et la manière de manger demeure encore assez rustique et peu portée sur l'individualité. Nous sommes encore bien loin du temps où chacun disposera de ses propres couverts, de son assiette et de son verre.

---

<sup>508</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 306.

<sup>509</sup> Voir annexe n°44.

<sup>510</sup> *Ibid.*, n°44.

<sup>511</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 306.

<sup>512</sup> Voir annexe n°44.

Des affres du sommeil, à la convivialité de la table en passant par l'ordonnement des objets, tous ces meubles dont nous venons de faire le dessin, ne sont en réalité pas si différents de ceux qui meublent nos intérieurs actuels. Soulignons tout particulièrement leur grande diversité, notamment en ce qui concerne les meubles de rangement. Des meubles permettant d'améliorer la condition de vie des individus et leur quotidien, dont certains prennent une dimension symbolique, tel la place du grand lit familiale trônant dans la cuisine près de la cheminée. Ces meubles nous font pénétrer directement dans l'intimité des ménages et des individus, car c'est par leurs biais que s'effectue la majorité des gestes du quotidien.

Meubler son habitat, est avant tout une marque de progrès et de l'acquisition d'un confort. Les gestes de la vie de tous les jours étant réalisés par le biais de supports. Les meubles tranchent avec la primitivité de l'humain réalisant les mêmes gestes directement au sol, par le meuble les gestes et les postures se voient être relégué en hauteur. Néanmoins, le XVIII<sup>e</sup> siècle tranche avec les siècles précédents, à la rareté succède une relative abondance. Le mobilier n'est pas le seul domaine touché par ces évolutions. Dans l'ensemble, les exemplaires se font plus nombreux, bien entendu, ce phénomène est étroitement lié aux catégories sociales. Tout comme nous l'avons vu, les meubles se diversifient, l'ère est à la fonctionnalité. Par ailleurs, la répartition des meubles demeure encore bien inégale d'un foyer à l'autre en fonction du rang social du détenteur. Tout comme la barrière du coût d'acquisition de certaines pièces en font des meubles de luxe réservé uniquement aux plus fortunés.

En plaine de Lyon, l'influence urbaine est indéniable sur le mobilier. Nos comparaisons avec d'autres zones rurales du royaume de France nous ont permis de déceler une réelle avance. D'abord en ce qui concerne la diffusion de nouveaux meubles tels que l'armoire ou encore la commode. Tout comme la généralisation de la table et des sièges, même si tous les foyers n'en sont pas encore pourvus, semble être bien plus avancés que dans d'autres zones rurales excentrées. Le Lyon tout proche et ses tendances mobilières ont sans l'ombre d'un doute percées dans les campagnes.

## Chapitre IV

Manger et boire : l'alimentation en plaine de Lyon

« *L'alimentation monotone des ruraux* », tel est le constat que dépeint Benoit Garnot pour introduire son propos sur l'alimentation dans son ouvrage sur *la culture matérielle en France au XVIe XVIIe XVIIIe siècle*<sup>513</sup>. Un propos pour le moins annonciateur, à l'avis bien tranché. Mais tous les historiens ne partagent pas le même point de vue sur la question, ce qui nous invite quelque peu à nuancer cette idée selon laquelle l'alimentation des ruraux serait très peu diversifiée. Il faut dire que les préjugés sur l'alimentation des individus des campagnes ont la vie dure. Et pour cause, les études sur les tables des ruraux demeurent peu nombreuses, en comparaison avec leurs homologues urbains, bien que ces dernières années elles aient eu tendance à se multiplier. Il faut dire qu'on ne peut ignorer cette frange de l'histoire de l'alimentation sous l'Ancien Régime, pour la simple et bonne raison que les ruraux et en particulier les classes paysannes sont grandement majoritaires dans le royaume de France. Victimes de préjugés, nombre de personnes ont une vision misérabiliste de l'alimentation des ruraux, dans un monde de crève-la-faim où chacun se nourrit du mieux qu'il peut avec ce qu'il trouve ou se limitant à consommer jour après jour le même pain tiré des maigres récoltes annuelles. Les réalités sont en fait bien plus complexes. Ainsi, durant de nombreuses années « *les consommations du peuple des campagnes ne sont souvent perçues qu'à travers le prisme des famines et de la malnutrition* »<sup>514</sup>.

Ces préjugés et idées reçues prennent leurs sources dans la culture de la faim. La situation alimentaire en France sous l'Ancien Régime est dans son ensemble assez tendu. Les gens de bonne fortune n'ont aucun mal à se nourrir cela va de soi, nous avons tous en tête les somptueux repas servis à la cour du roi à Versailles. En revanche, pour ce qui est des gens du commun, la peur de manquer et l'angoisse des mauvaises récoltes sont permanentes. Ainsi, la « *culture de la faim naît d'une hantise de la disette, transmise de génération en génération, liée à l'absence d'un approvisionnement alimentaire constamment garanti pour le plus grand nombre* »<sup>515</sup>. Certes, la peur de la famine est omniprésente dans tous les esprits, mais Philippe Meyzie nous invite à nuancer ce constat : « *La menace des disettes est, en effet, partout présente, mais le paysan parvient cependant la plupart du temps à manger à sa faim* »<sup>516</sup>. Une vision de l'alimentation rurale bien trop souvent misérabiliste, que nous nous devons de nuancer.

Il faut dire que les sources sur lesquelles nous nous appuyons sont loin de laisser transparaître une grande diversité alimentaire. L'alimentation demeure une thématique bien difficile à saisir par le biais des inventaires après-décès, et ce, pour plusieurs raisons. Les procédures ne présentent souvent que peu de réserves alimentaires étant donné que la procédure a parfois lieu des mois, voire des années après la mort du défunt. Les denrées ont pu servir à nourrir les enfants pupilles et la veuve, ou encore du fait leur périssabilité, elles ont pu être consommées par un membre de la famille. Les inventaires présentent ainsi la plupart du temps uniquement des denrées sèches telles que des grains ou des

---

<sup>513</sup> GARNOT Benoît, *La culture matérielle en France aux XVIe XVIIe XVIIIe siècles*, Gap, Ophrys, 1995, 184 p.

<sup>514</sup> MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 122.

<sup>515</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand colin, 2012, p. 17.

<sup>516</sup> MEYZIE Philippe, *op. cit.*, p. 125.



légumineuses, la viande fraîche, les fruits, les légumes et autres denrées périssables sont aux abonnés absents. C'est en partie la faute à ces multiples carences, si les historiens ont durant longtemps dépeint l'alimentation des campagnards comme pauvre et peu diversifiée donnant l'exclusivité aux céréales, preuve qu'une prise de recul est toujours nécessaire par rapport à nos sources. L'appréhension de l'alimentation doit ainsi être traitée par d'autres prismes que celui des réserves alimentaires. On peut ainsi tenter d'appréhender les aliments consommés par le biais des innombrables ustensiles destinés à leurs préparations.

Nous avons évoqué précédemment au cours du développement de notre propos sur l'habitat la double fonctionnalité de la maison comme logement et unité de production. Ainsi, pratiquement la totalité des ménages de plaine de Lyon disposent de quelques bêtes et d'un terrain entourant la maison, sur lequel un jardin et des terres sont cultivés. Les individus en tirent des fruits et des ressources précieuses, servant autant à nourrir le foyer, qu'à améliorer leur quotidien en faisant commerce de ces ressources. Ainsi, contrairement aux citadins, les ruraux achètent peu et consomment leur propre production. La maison/unité de production doit privilégier un maximum l'auto-suffisance ou du moins privilégier les circuits courts, pour des questions financières évidemment. On imagine très bien les individus de plaine de Lyon aller se fournir en denrées alimentaires sur les étals des marchés lyonnais, ou encore au quartier des *Maisons-Neuves*, à Villeurbanne, où se tient le marché hebdomadaire.

Poussons dès à présent les portes des greniers, des caves et des cuisines, pour observer les réserves alimentaires et les innombrables ustensiles et contenants de cuisine servant à confectionner les repas quotidiens de nos aïeux de plaine de Lyon. Nous tenterons ainsi d'explorer ce qui pouvait bien emplir les écuelles et assiettes de nos défunts. Tout comme nous tenterons de déceler s'il existe une réelle diversité alimentaire chez les ruraux, en mettant en évidence la différence de régime alimentaire entre les franges de la société.

# I. La préparation des repas : cuisine, méthodes et ustensiles

## 1. Les batteries de cuisine en plaine de Lyon

Le pourtour de l'âtre est paré d'une multitude d'objets au métal reluisant faisant miroiter les flammes ardentes de la cheminée. Disposés sur des étagères de planche de fortune, cloués aux murs ou posés à même le sol, les ustensiles de cuisine en tous genres s'amoncellent dans les intérieurs. Nous sommes frappés par le nombre pléthorique de ces ustensiles tout comme par leur diversité. Mais alors quels sont ces multiples ustensiles et à quoi servent-ils ? Bien plus que de vulgaires gamelles dans lesquelles sont jetés à cuire indifféremment les aliments, ces ustensiles de cuisine sont révélateurs et communicatifs. On peut lire en leurs spécificités des techniques et des manières de cuisiner grandement révélatrice des habitudes alimentaires des individus. Le but n'étant pas ici de cataloguer sans intérêt les différents ustensiles de cuisine, mais d'en présenter les grands traits afin d'appréhender les batteries de cuisine dans leur globalité, nous les réinsérerons individuellement dans leur contexte de préparation alimentaire dans le déroulement de notre propos au cours de ce chapitre.

### *Des pièces variées et diverses pour une cuisine spécifique*

D'une grande diversité, les ustensiles de cuisine diffèrent selon la position sociale de son détenteur, mais dans l'ensemble l'immense majorité de ces ustensiles sont dédiés à la cuisson des aliments. Ainsi, la moyenne de ces mêmes ustensiles de cuisson est de 8,6 par ménage en plaine de Lyon<sup>517</sup>, un chiffre significatif, mais qui cache d'importantes disparités. Les moins bien lotis sont les artisans (2,1) et les journaliers (4,5)<sup>518</sup>, les catégories socioprofessionnelles les plus défavorisées de notre panel, dont les ustensiles de cuisine se résument qu'au strict nécessaire. Face au dénuement, la profusion et l'accumulation, celles des nobles et des fermiers, qui dispose de plus d'une dizaine d'accessoires de cuisson, un chiffre qui dépasse la vingtaine pour les fermiers<sup>519</sup>. Une prise de recul est tout de même nécessaire face à ces chiffres, le nombre d'objet étant très fluctuant d'un inventaire à l'autre et au sein d'une même catégorie sociale. Notons en ce sens la moyenne particulièrement haute des ustensiles chez les fermiers (20,7% pour rappel), une surestimation du fait des possessions étonnamment haute des fermiers Pierre Petit et Marie Poil-Blanc qui possèdent à eux seul 63 ustensiles de cuisine<sup>520</sup> ! Quoi qu'il en soit la plupart des foyers possèdent un nombre impressionnant d'objets dédiés à la cuisson des aliments, mais quels sont-ils ?

---

<sup>517</sup> Voir annexes n°46A et 46B.

<sup>518</sup> *Ibid*, n°46A et 46B.

<sup>519</sup> *Ibid*, n°46A et 46B.

<sup>520</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

Nous avons divisé ces ustensiles en 3 grandes familles en fonction des spécificités qui leurs sont propres : les ustensiles pour la cuisine du « bouillir », les ustensiles pour la chair et enfin les ustensiles divers.

La grande majorité des ustensiles sont destinés à la cuisine du « bouillir », ils représentent à eux seuls 83,6 % de l'ensemble des ustensiles<sup>521</sup> prisés. Destinés à une cuisson des plus lentes, les aliments mêlés à du liquide sont mis à mijoter pendant des heures au-dessus du feu. Pots, chaudrons et marmites sont dans tous les intérieurs, ils constituent sans aucun doute les ustensiles de base que tout vivant possède en sa demeure. Ainsi, qui n'a pas senti les effluves de la bouillie ou de la soupe bouillonnante ayant mijoté toute la journée dans ces géants de métal. Les poêles, « poêles noires à frire », poêle percées et poêlons viennent rejoindre la famille, chacun en possédant au moins quelques exemplaires. Ces ustensiles évoqués constituent les batteries de base en plaine de Lyon, chaque ménage possédant<sup>522</sup> en moyenne 2 à 3 chaudrons, pots ou marmites et 1 à 2 poêles, la cuisine du « bouillir » étant largement dominante, ces ustensiles sont particulièrement significatifs.

Face à ces ustensiles de base évoqués précédemment qui se taille la part du lion, les ustensiles dédiés à la chair occupent une timide place, constituant une part de seulement 14 %<sup>523</sup>. La consommation de viande étant avant tout réservée à l'élite<sup>524</sup>, ces ustensiles sont présents en moindre part. Se composant de divers accessoires pour couper la viande tels que des couteaux et des planches à découper, ainsi que des ustensiles de fer spécialisés pour rôtir la viande. La broche et son tournebroche, le gril, le crochet à viande ou encore la lèchefrite (destinée à récupérer les graisses et les jus tombés de la viande lors de la cuisson) saisissent les viandes directement à la flamme, leur apportant une saveur incomparable. Mais comparable à quoi ? Comparable au pauvre morceau de viande rance flottant dans le bouillon des marmites du petit peuple. Des ustensiles de la cuisine de la chair, s'opposant à celle du « bouillir » en tout point. Trahissant bien plus qu'une consommation de viande régulière, ils témoignent aussi d'une cuisson qui ne laisse place à l'économie, contrairement à la cuisson par le bouillir où le récipient conserve toutes les graisses et les jus afin de tirer un maximum profit de l'aliment. Au contraire, lorsque l'on fait rôtir une viande sur le gril ou au tournebroche, les graisses et sucs de la viande partent directement au feu (sauf présence de lèchefrite), de précieuses graisses perdues, un sacrilège pour les paysans. Ces objets destinés à la chaire demeurent très élitistes.

---

<sup>521</sup> Voir annexe n°45.

<sup>522</sup> Ces données ne sont qu'à titre indicative et varient fortement d'un ménage à l'autre.

<sup>523</sup> Voir annexe n°45.

<sup>524</sup> Nous aborderons la question de la consommation de viande ultérieurement.

## *La distinction sociale par la matière*

Bien plus que le nombre d'ustensiles de cuisine possédés, c'est la matière qui constitue le marqueur social le plus significatif, en effet « à partir de la possession de ces instruments, s'esquisse toute une hiérarchie qui traduit pour ainsi dire, le train de vie et le niveau d'aisance du défunt »<sup>525</sup>. Débutons cette hiérarchie des matières par le bas. Le fer et la terre sont de loin les matières dominantes entrant dans la composition des ustensiles de cuisine<sup>526</sup>. Le fer et la fonte sont des métaux peu coûteux, qui se retrouve dans toutes les demeures comme le dépeint Annick Pardhailé-Galabrun : « *Les ustensiles indispensables sont essentiellement en fer et les batteries de cuisine les plus pauvres sont presque toutes entièrement composé de ce métal* »<sup>527</sup>. Quant à la terre, cette matière entre dans la composition des ustensiles depuis de nombreux siècles essentiellement dans la confection des fameux pots. Par ailleurs « il est rare que la dinanderie soit totalement absente de ces logis »<sup>528</sup>, ainsi même le modeste journalier possède au moins quelques pièces faites de cuivre rouge ou jaune<sup>529</sup>. Le cuivre présente une meilleure qualité que le fer, plus solide, il a tendance à moins se déformer et à être plus résistant, son prix de revient est en revanche bien plus élevé que le fer ou la fonte. Le cuivre rouge est plus coûteux que le jaune. Bien que pas totalement absent des intérieurs les plus aisés, il est davantage l'apanage des élites<sup>530</sup>. On voit alors nettement se détacher des matières de préférence selon le rang de l'individu.

Une distinction sociale par la matière indéniablement, mais aussi par les typologies d'ustensiles possédés. Des ustensiles qui, nous le verrons au cours de notre développement, sont grandement révélateur de pratiques, mais aussi des préparations qu'ils contiennent. Nous avons là des ustensiles révélateurs des prémices de techniques de cuisine spécialisée avec des modes de cuisson spécifiques. Ce qui vient soulever une question fondamentale : celle de la cuisson.

## 2. Des méthodes de cuisson en évolution

Le feu a toujours été un moyen de cuisson privilégié par l'homme, et ce depuis sa découverte par les hommes préhistorique. Si son utilité n'est plus à dépeindre, la manière de contenir ce feu a sensiblement évolué au cours de siècle, impactant directement les manières de cuire les aliments.

### *L'authentique et mythique cheminée*

Apanage de la femme de la maison ou de la servante dans les milieux privilégiés, la préparation des repas sont des gestes s'effectuant plusieurs fois par jour, quel que soit le lieu où se déroule ce

---

<sup>525</sup> PARDHAILE-GALABRUN, *op. cit.*, p. 290.

<sup>526</sup> Voir annexe n°47A et 47B.

<sup>527</sup> PARDHAILE-GALABRUN, *op. cit.*, p.290.

<sup>528</sup> *Ibid.*, p. 290.

<sup>529</sup> Voir annexe n°47A et 47B.

<sup>530</sup> *Ibid.*, n°47A et 47B.

cérémoniel, il est toujours centré autour de l'âtre, la femme courbée ou agenouillée devant le feu faisant tournoyer sa cuillère dans la marmite de soupe. Nous l'avons vu précédemment la cheminée est un pôle central dans la maison d'Ancien Régime à bien des égards. Le feu qu'elle renferme en son sein a le pouvoir de cuire les aliments, ce feu salvateur est entretenu et nourrit toute la journée par la maîtresse de maison qui s'affaire aux tâches ménagères.

Au risque de nous répéter quelque peu, rappelons que la cheminée est rarement mentionnée dans les inventaires, intégrée à la maçonnerie de la maison, elle constitue un bien immeuble. Par ailleurs, les divers ustensiles dédiés à l'entretien du feu, eux, sont toujours mentionnés. Pelles, grilles, garde-feux, pinces et chenets sont nombreux dans les intérieurs<sup>531</sup>. Cette fameuse cheminée demeure durant longtemps un espace privilégié pour les cuissons, espace utilisé depuis le Moyen-Age. On distingue à l'intérieur de ladite cheminée 3 plans de cuisson comme l'explique Florent Quellier : « *celui du chaudron pendu à sa crémaillère, celui où l'on place grils et pots au-dessus ou à l'intérieur des braises, enfin une rôtisserie, située entre deux chenets* »<sup>532</sup>, bien entendu le dernier plan (réservé à la rôtisserie) demeure réservé à une frange restreinte de la population.

Ces différents plans sont significatifs de la diversité des cuissons qui étaient réalisées dans la cheminée. La crémaillère est sans aucun doute la plus symbolique, présente partout et « *même dans les intérieurs les plus pauvres ; pendre la crémaillère, au sens propre, devient le geste essentiel, à la fois concret et hautement symbolique, de la fondation d'un tout nouveau foyer* »<sup>533</sup>, une expression encore utilisée de nos jours c'est dire l'importance qu'elle avait dans les maisons. Se présentant sous la forme de sorte de crochet pourvu de dents ou de crocs, la crémaillère est scellée dans la paroi de la cheminée, laquelle permettait de suspendre au-dessus du feu les contenant de cuissons pourvus d'une anse, nombreux dans cette société où la cuisine du bouillir régnait en maître absolu dans les milieux modestes. Par ailleurs, l'usage de la crémaillère tend à reculer à la fin du XVIIIe siècle au profit du trépied « constitué d'un cercle de fer, soutenu par trois pieds, sur lequel on pose marmites, chaudrons, coquemars et poêles », plus pratiques d'utilisation et permettant de s'adapter à un plus grand nombre d'ustensiles de cuisine, ces trépieds se diffusent en plaine de Lyon en premier lieu chez la population aisée, mais aussi chez les artisans. Prenant le nom de « servante de fer », nous en avons recensées dans pas moins de 6 inventaires. Quoi qu'il en soit la crémaillère et son homologue le trépied demeurent les grands basiques nécessaires à la cuisson des aliments. En suivant la logique de Florent Quellier, nous en arrivons au 2<sup>nd</sup> plan de cuisson, celui de la cuisson directement sur la braise ardente réservée à tous les ustensiles que l'on ne pouvait suspendre tel que les grils, les pots prisés en grand nombre et les diverses poêles qui sont disposées au cœur même du foyer, bien que cela ait eu tendance à changer avec

---

<sup>531</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 288.

<sup>532</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français, Rennes : Presses universitaires de Rennes ; Tours : Presses universitaires François-Rabelais de Tour*, 2013, p. 107.

<sup>533</sup> *Ibid.* p.31.

l'arrivé du trépied évoqué précédemment. Terminons par la fameuse « rôtisserie », privilège des élites qu'est la consommation de viande rôtie. On trouve ces dispositifs uniquement chez les gens de bonne condition. Les chenets servant à maintenir les bûches afin de faciliter leurs combustions, étaient pour certains spécialement conçus pour accueillir une broche. La broche est le plus souvent dans nos inventaires accompagnée d'un tournebroche et permet de faire dorer la viande sur toutes ses faces tout en contraignant son utilisateur à tourner la viande constamment grâce à la manivelle, ce qui demande une surveillance attentive, une tâche ingrate souvent réservée aux serviteurs.

La cheminée est partout, bien qu'elle permette une certaine variété de cuisson, elle présente des désavantages, notamment celui de ne pas pouvoir aisément contrôler le feu, elle demande beaucoup d'attention et a besoin d'être constamment alimentée. Durant la seconde modernité de nouvelles techniques de cuisson apparaissent, les intérieurs de plaine de Lyon n'en sont pas épargnés et bénéficient eux aussi de ces évolutions.

### *L'avènement de nouvelles techniques de cuisson*

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, on assiste à une rupture, « la préparation des aliments cesse d'être indissolublement liée à la cheminée et, aux gestes traditionnels se substitue une nouvelle façon de procéder, qui permet la station debout »<sup>534</sup>. Nouveauté dans les techniques, mais aussi dans la posture, une révolution pour la maîtresse de maison, dont le corps n'est plus contraint à la courbure ou à l'accroupissement, la cuisinière peut maintenant s'affairer en bonne posture. La contrainte de la position ne pesant plus sur le corps comme c'était le cas avant, cette marque de confort nouvellement acquise va de pair avec de nouvelles manières de faire cuire les aliments. On compte ainsi un certain nombre d'équipements permettant de nouvelles techniques de cuisson, nous nous concentrerons uniquement sur ceux présents au sein de nos inventaires en plaine de Lyon.

Le potager constitue en cela une grande nouveauté, se présentant sous la forme d'un foyer aménagé dans le mur, directement dans la maçonnerie de la maison, il est semblable au fourneau. Dans cette « maçonnerie sont scellés des réchauds alimentés en braise ou en charbon de bois »<sup>535</sup>. Ancêtre de la cuisinière moderne, le potager est uniquement l'apanage des élites, considéré comme bien immeuble car intégré à la maison au même titre que la cheminée, nous en avons recensé un seul et unique dans la cuisine du noble Joseph de Ruolz, mais il est possible qu'il ait été passé sous silence dans certains inventaires du fait de sa dénomination comme bien immeuble. Réservé à haute société, le potager de Joseph de Ruolz est décrit comme il suit : « le potager de la cuisine avec une barre de fer qui l'entoure avec deux grilles de fer aux trous, qui sont aujourd'hui en mauvais état »<sup>536</sup>. Ce dispositif permet de faire mijoter des plats tels que des ragoûts, des sauces, des soupes ou encore des potages d'où

---

<sup>534</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 291.

<sup>535</sup> QUELLIER Florent, *op. cit.*, p. 107.

<sup>536</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

le nom de « potager ». Il présente de nombreux avantages par rapport à la cheminée : « grâce au potager se redresse et cuisine debout alors que la cheminée impose des positions corporelles plus ou moins inconfortables », ce changement notoire dans la position permet de surveiller plus aisément ses préparations. Le changement intervient aussi par la plus grande diversité des cuissons que l'on peut désormais réaliser avec une meilleure maîtrise des différents points de chaleur.

Le réchaud, autre grande nouveauté, se généralise durant le XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette généralisation est perceptible en plaine de Lyon dans tous les milieux sociaux, exceptés les milieux paysans (laboureur et journalier) chez qui il est totalement absent, ainsi 1 foyer sur 6 en est pourvu. Antoine Gacon, marchand, possède ainsi près de sa cheminée et en complément de cette dernière « un réchaud en cuivre »<sup>537</sup>. Plutôt qu'un moyen de substitution à la cheminée, le réchaud complète souvent cette dernière. Il se présente sous la forme d'une « *sorte de plat creux reposant sur 3 pieds et muni d'un manche ou de deux poignées, alimenté en charbons ardents* »<sup>538</sup> souvent fait de cuivre. Sa fonction première est de réchauffer les aliments, mais il sert tout autant à les faire cuire. La mobilité du réchaud, tout comme sa taille réduite, en fait un objet aisément transportable d'une grande praticité en permettant un gain de temps considérable pour réchauffer une préparation.

Ces nouveaux moyens de cuisson des aliments initient une révolution autant dans la manière de confectionner les repas que dans la manière de cuire les aliments. Après avoir fait un tour d'horizon sur les batteries de cuisine et les techniques de cuisson des aliments, passons sans plus attendre aux aliments qui les emplissent.

## II. Les produits de la terre

### 1. Les céréales : le cœur de l'alimentation rurale et ses usages

---

<sup>537</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>538</sup> PARDAILHE-GALABRUN Annick, *op. cit.*, p. 291.

## *La prépondérance des céréales*

Débuter notre étude des aliments consommés en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle par les céréales n'a rien d'anodin, en effet les « bleds » sont au cœur de l'alimentation rurale et constituent de loin la nourriture de base des régimes populaires<sup>539</sup>. Les études menées sur les blés sont nombreuses, tout comme les contestations d'époque quand le précieux grain venait à manquer faute à une météo peu clémente. La difficulté de saisir l'alimentation à travers les inventaires après décès ne semble pas s'appliquer aux céréales, qui, dans les greniers des maisons de plaine de Lyon règnent en maître absolu et constituent sans aucun doute la plus grande part des denrées prisées, ainsi 95,1% des denrées sèches prisées sont des grains.

Les céréales sont au cœur du système agricole sous l'Ancien Régime, on leur octroie les meilleures terres et la moindre petite parcelle disponible est ensemencée et cela bien au détriment de l'élevage<sup>540</sup>. Cette mise en culture systématique du blé nous la retrouvons à travers notre source et la multitude d'outils destinés à leur culture : « volant à couper le blé », « rondeau à drayer le blé », « vans à nettoyer le blé », « sac à blé » ..., ces quelques outils mentionnés succinctement ne sont que quelques exemples au milieu d'une grande diversité d'outils en tout genre. La grande majorité des inventaires en notre possession sont des paysans qui travaillent la terre, la plupart d'entre eux possèdent au moins une charrue ou un araire et quelques bêtes destinées aux travaux des champs.

Nos sources sont particulièrement riches et démonstratives de l'abondance des céréales dans les réserves, mais toutes n'étaient pas destinées directement à l'alimentation de son possesseur. Une partie des grains devait être réservée pour les semences, cela va de soi, bien que l'on n'en ait aucune trace dans nos procédures. Le paysan cultivateur faisait aussi commerce d'une partie de sa récolte, bien que le commerce ne laisse aucune trace écrite dans les inventaires, en revanche il est très fréquent de trouver des ustensiles servant à mesurer ou à peser le grain tel que « des balances avec leur poids », « billion à mesurer le blé » ..., témoignant d'une possible mise en vente du blé cultivé.

La richesse des informations que nos inventaires nous ont fournis, nous a permis de reconstituer le paysage céréalière en plaine de Lyon d'une part grâce aux multiples réserves de grains prisés dans les maisons, mais aussi par le biais des biens immeubles dans lesquels sont mentionnées les différentes terres possédées, adjoint à cette description il est fréquent d'y trouver la nature de ces terres (vigne, terrain cultivé ou non, pré, bois...), lesquelles mentionnant le type de céréales en culture. C'est ainsi que l'on a pu reconstituer le paysage céréalière des abords de Lyon, un paysage qui varie fortement selon la zone géographique étudiée.

---

<sup>539</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 603.

<sup>540</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 26.



Débutons par la reine des céréales, le froment qui impose très largement sa domination sur les autres céréales en plaine de Lyon en occupant 66,6% des réserves<sup>541</sup>, constat similaire dans les champs où 56,6% du grain semé<sup>542</sup> est du froment. Céréales de nature capricieuse, elle demande un sol riche et des conditions optimales pour s'épanouir<sup>543</sup>, tout en présentant un rendement qui n'est pas des meilleurs. Par ailleurs sa qualité et son goût surpasse de loin toutes ses rivales, elle permet de fabriquer le meilleur pain, un pain blanc et aéré dont le haut monde raffolent. Le froment a tendance à se généraliser, chacun souhaitant consommer un pain des plus clairs, signe de distinction sociale, « le mot de blé désigne de plus en plus le seul froment tandis que les autres céréales sont dévalorisées comme vulgaires céréales à bouillies »<sup>544</sup>. Doit-on considérer le froment comme une céréale de luxe ? Si elle est la meilleure, sa culture représente aussi un risque, celui de tout perdre si le climat en a décidé autrement. C'est pourtant cette céréale capricieuse qui domine de loin, les sols sont particulièrement fertiles aux abords de Lyon du fait de la proximité de la Saône, ce même sol est donc idéal pour l'agriculture. Sans compter sur le fait que la ville de Lyon est seulement à quelques kilomètres et vient s'approvisionner dans ses alentours proches, le Dauphiné étant le grenier à blé de la ville. Les urbains sont friands de pain toujours plus blanc, tableau que dépeint Madeleine Ferrières : « pain blanc désir de citadin, de tous les citadins, y compris les couches populaires. Et les céréaliculteurs en tiennent compte, livrant de plus en plus de froment aux halles des villes »<sup>545</sup>. Privilégier donc le froment aux autres céréales, qui donne une couleur foncée au pain, une forte demande aurait pu pousser nos laboureurs à privilégier le froment afin de contenter leurs acheteurs.

Le seigle arrive en second plan, constituant 8,80% des réserves de grains<sup>546</sup>. Si sa part est plutôt faible dans les réserves, pour ce qui est des champs ensemencés, le seigle concurrence le froment en occupant près de 40% des terres<sup>547</sup>. Bien plus résistante que le froment, il supporte les froids hivers et les sols pauvres<sup>548</sup>, tout en étant une céréale qui se prête aisément à la confection du pain bien qu'elle l'assombrisse quelque peu au grand désarroi des fines bouches.

Arrêtons-nous un instant sur cette coexistence rivale entre ces deux céréales prisées car bien panifiables. Si elles sont en concurrence en plaine de Lyon avec un léger ascendant pour le froment, pour ce qui est du Nord-Isère, le seigle exerce incontestablement sa domination sur la reine des céréales. En effet cette dernière représente seulement 17% des grains face aux 40% du seigle<sup>549</sup>. Si l'on dénote

---

<sup>541</sup> Voir annexe n°50A et 50B.

<sup>542</sup> Voir annexe n°51A et 51B.

<sup>543</sup> GARNOT Benoît, *La culture matérielle en France aux XVIe XVIIe XVIIIe siècles*, Gap, Ophrys, 1995, p. 12.

<sup>544</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, op. cit, p.386.

<sup>545</sup> GOUBERT Pierre, *La vie quotidienne des paysans français au XVIIe siècle*, Paris, Hachette, 1982, p. 242.

<sup>546</sup> Voir annexe n°50A et 50B.

<sup>547</sup> Voir annexe n°51A et 51B.

<sup>548</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, op. cit, p.21.

<sup>549</sup> BRAZON Benjamin, *Manger à l'œil du notaire, L'alimentation et la table rurale au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2020, p. 39.

une certaine proximité géographique entre ces deux espaces, la répartition des différentes familles de céréales est totalement différente, les individus de plaine de Lyon seraient-il plus fines bouches en exigeant un pain avec plus de blanc que de noir ? Si l'argument est partiellement valable, il y a également une raison climatique, le Nord-Isère étant les prémices des alpes, les hivers rigoureux devaient être monnaie courante, contraignant les paysans à choisir le seigle, une valeur sûre, tandis qu'en plaine de Lyon un climat plus doux aurait favorisé notre saint froment.

Le froment exerçant sa tyrannie, il ne faut pas pour autant omettre les autres céréales, bien que présentes en moindre part. L'avoine et l'orge constituant respectivement 16% et 4,8% des réserves de grains<sup>550</sup>, elles sont de moindre intérêt pour l'homme qui veut son pain. Céréales mal panifiables, elles sont la plupart du temps réservées à l'auge du bétail plutôt que celle de l'homme. Nous n'excluons tout de même pas leur possible usage dans la confection de bouillies, ce qui reste assez difficilement prouvable, par ailleurs la totalité des farines prisées ne présentait aucune trace de ces deux céréales, ce qui nous pousse à exclure leur usage sous la forme de pain. Prenons garde tout de même à ne pas nous avancer trop vite, en Nord-Isère l'orge ne représente pas moins de 27% des réserves de grain<sup>551</sup>, arrivant de loin devant le froment (17%). Benjamin Brazon émet l'hypothèse de la possible consommation de pain à la farine d'orge<sup>552</sup>. Quoi qu'il en soit-on ne peut parler de céréales proprement réservées aux bêtes, en temps de disette toutes étaient consommées avec indifférence du moment qu'elles rassasiaient les affamés.

Le « bleds noir », autrement appelé sarrasin, représentait à peine 1,8 % des réserves de grain<sup>553</sup>. Cette plante n'est en réalité pas une céréale mais une graminée. Introduite en Europe à la fin du Moyen-Age elle se répand progressivement dans le territoire français. Cette nouvelle venue d'Orient présente bien des avantages, elle est aisément panifiable et elle n'est pas atteinte par les maladies des blés, tel que l'ergot de seigle particulièrement dévastateur. Par ailleurs elle demeure appréciable avec « un rendement en farine comparable à celui du seigle et supérieur à l'orge et l'avoine »<sup>554</sup>.

Terminons notre tour des cultures céréalières par le millet, qui représente 2% des parts<sup>555</sup>. Cette céréale de printemps présente en faible part, s'explique probablement par le fait que ses usages demeurent très limités, mal panifiable et sans grands intérêt pour les animaux, ses usages se limitent très certainement à la fameuse millasse, que nous évoquerons prochainement.

### *La confection du fameux pain : nourriture de base du paysan*

---

<sup>550</sup> Voir annexes n°50A et 50B.

<sup>551</sup> BRAZON, *op. cit.*, p. 39.

<sup>552</sup> *Ibid*, p. 39.

<sup>553</sup> Voir annexes n°50A et 50B.

<sup>554</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 27.

<sup>555</sup> Voir annexes n°50A et 50B.

A travers l'étude du paysage céréalier en plaine de Lyon nous avons pu détacher une certaine hiérarchie des blés. Le pain est le premier receveur de ces céréales. Base de l'alimentation durant de nombreux siècles, aujourd'hui encore nous avons du mal à nous en passer, « *comme le riz l'est aujourd'hui pour beaucoup de peuple d'Asie, le pain était pour les occidentaux la nourriture la plus valorisée en même temp que la plus commune* »<sup>556</sup>. Une nourriture des plus communes qui laisse de nombreuses traces dans les inventaires et soulève en nous bien des interrogations. Les traces et indices révélant sa présence sont nombreux, en revanche, le pain en lui-même se fait bien rare dans les procédures. Nous en avons relevées deux mentions : « *un pain et demi gâté* » chez le tourneur Jean Rétif<sup>557</sup> et « *deux gros pains* » dans la demeure de Estienne-François de Serro de Croze<sup>558</sup>. Ces évocations de pain ne font qu'épaissir le mystère, comment ont été fabriqués ces pains ? d'où viennent-ils ? De quoi sont-ils faits et quel goût avaient-ils ? Autant de questions auxquelles nous tenterons d'apporter des éléments de réponses.

« Gagner son pain », « un gagne-pain », « long comme un jour sans pain », ces expressions qui nous sont si familières n'ont rien d'anodin, elles viennent trahir une réalité, un passé, une histoire, celle d'une liaison intime entre l'homme et son précieux morceau de pain quotidien. Tout le monde consomme du pain, la distinction sociale se faisant dans sa nature<sup>559</sup>, bien plus qu'un simple aliment, un symbole, celui du corps du Christ. L'heure du repas venue, chacun prend place autour de la table familiale, le *pater familias* taille dans la miche une large tranche de pain et le distribue à chaque membre de la maison<sup>560</sup>, « rompre le pain demeura longtemps le geste solennel, presque sacré, dont le père de famille donnait le signal au début de chaque repas »<sup>561</sup>, un geste symbolique à n'en point douter.

Le pain avait l'avantage de fournir l'essentiel des calories quotidiennes nécessaires aux individus, qui en ingurgitaient des quantités considérables, ainsi « un travailleur de force pouvait en manger trois livres par jours, un peu moins d'un kilos et demi, deux livres pour une femme, une livre pour un enfant »<sup>562</sup>. Le pain présentait ainsi le meilleur rendement calorique pour le plus faible coût en comparaison avec un autre aliment. En effet « *le pain constituait la calorie la moins coûteuse et de loin* »<sup>563</sup>. Prenons garde tout de même à ne pas considérer le pain comme une nourriture peu coûteuse, loin de là, les céréales sont chères, bien que le prix varie selon le type et la qualité. La plupart des individus de notre corpus n'avaient pas recours aux achats de céréales et puisaient directement dans leur propre production.

---

<sup>556</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 604.

<sup>557</sup> ADR, 3E34235, 19 avril 1765, IAD, T2, n°9.

<sup>558</sup> ADR, 3E34235, 3 mars 1771, IAD, T2, n°240.

<sup>559</sup> Nous y reviendrons dans quelques instants.

<sup>560</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 26.

<sup>561</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 118.

<sup>562</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français(...)*, *op. cit.*, p. 27.

<sup>563</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 118.

La production du pain se fait localement en plaine de Lyon, au sein même du foyer, on l'appelle « le pain de ménage »<sup>564</sup>, une pratique propre aux milieux ruraux contrairement à la ville où la majorité des individus se fournissent en pain à la boulangerie. La fabrication ménagère du pain laisse de nombreuses traces dans les inventaires, en témoigne la quantité d'ustensiles destinés à la production de pain, une activité rythmant le quotidien de la maîtresse de maison. Le pain est fait d'étapes nombreuses impliquant des acteurs extérieurs au foyer, sa réalisation a un coût, celui de l'utilisation du four banal ou communal pour la cuisson des miches ce qui implique une contrepartie financière au propriétaire, tous les individus ne possédant pas de four privé. Une activité somme toute chronophage, faite d'étapes, la transformation des grains en farine, le pétrissage, le levage et la fermentation du pain puis la cuisson pour enfin obtenir le produit fini.

La confection du pain laisse des traces, impactant directement le mobilier de la maison, la pétrière (ou pétrin) est sans aucun doute l'exemple le plus probant. Meuble en bois se présentant sous la forme de cuve rectangulaire, pourvu de pied et d'un couvercle le plus souvent, nous l'avons déjà évoqué précédemment car cette dernière peut aussi servir de table. Mais sa vocation première est bien le pétrissage du pain, un travail de longue haleine. La femme a les deux mains plongées dans le mélange d'eau et de farine, malaxant la pâte afin de la rendre élastique, dans l'espoir d'obtenir un pain toujours plus gonflé. 66,6% des ménages<sup>565</sup> sont pourvus d'une pétrière en plaine de Lyon, un nombre nettement inférieur au Nord-Isère, où 89,9% des foyers<sup>566</sup> en possède au moins une. Une disparité plutôt importante, mais comment l'expliquer ? Il faut chercher du côté de la géographie : en effet sans présenter de conclusions trop hâtives, on sait que les citadins ne fabriquent que très rarement leur pain eux-mêmes, cette influence urbaine aurait peut-être eu raison de l'absence des pétrières dans certains foyers de la plaine de Lyon en poussant les individus à opter pour un pain de boulangerie plutôt que de ménage. C'est fort probable d'autant plus qu'après l'examen des inventaires ne possédant pas de pétrières, deux catégories sociales se distinguent : les artisans et les nobles. Or nobles et artisans ont des relations privilégiées avec la ville de Lyon et sont très certainement ceux qui entretiennent les liens les plus étroits, nombre d'artisans exerçant leurs professions à la ville. Ajoutons à cela que les artisans sont des gens de métier et qu'en règle générale ils font très rarement leurs pains, il en va de même pour les nobles, qui laissent cette tâche ingrate aux serviteurs, tout ce petit monde devait donc très certainement s'approvisionner directement à la boulangerie. Une question reste en suspens : celle des quantités de pain produites, consommées quotidiennement, les quantités devaient être importantes pour subvenir aux besoins de la famille. Par ailleurs, la pétrière reste muette et ne nous indique aucune dimension mise à part les mentions de « petite » ou « grande ».

---

<sup>564</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, p. 241.

<sup>565</sup> Voir annexe n°48.

<sup>566</sup> BRAZON, *op. cit.*, p. 42.

Après avoir machinalement malaxé la pâte dans la pétrière et former de grosse boule de pain, la maitresse de maison la dispose sur des « paillasse à pain ». Ces fameuses paillasses se présente sous la forme de support, sur lequel on met à reposer la pâte quelques heures afin que celle-ci pousse, tout en permettant de transporter aisément les miches vers le lieu de cuisson. On dénombre à peine 1,3 paillasse à pain<sup>567</sup> par ménage en plaine de Lyon, encore une fois notre zone géographique d'étude est supplantée par le Nord-Isère où la moyenne est de 2,7 paillasses<sup>568</sup>, très certainement pour les mêmes raisons évoquées précédemment pour la pétrière. Une prise de distance est tout de même nécessaire face à ces données qui peuvent s'avérer être trompeuses, ce chiffre dissimule une tout autre réalité : une importante hétérogénéité des possessions. Nous observons tout d'abord que seulement 1/4 des ménages<sup>569</sup> possède des paillasses à pain et si l'on se penche de plus près sur le possesseur on voit nettement se détacher des catégories socioprofessionnelles de prédilection. Les différentes paillasses étant réparties entre les laboureurs, les fermiers et avec les marchands. Laboureur et fermiers exploitent leurs terres ce qui, en plus de leurs conférer une certaine aisance, leur assure un moyen de subsistance, une part des céréales produites étant réservée à leur consommation propre. Outils pour travailler le blé, pétrière et paillasse sont omniprésents chez ces spécialistes de la céréale. Un nombre de paillasses élevé laisse suggérer une production importante de pain. Cette tendance se retrouve en particulier chez les fermiers de notre corpus, Pierre Petit et Marie Poil-Blanc possèdent ainsi « 8 paillasses à pain »<sup>570</sup>, quant au fermier François Daviez, ce dernier dispose de « 12 paillasses à étaler le pain »<sup>571</sup>. Ces quantités importantes de paillasses à pain prisées chez ses fermiers laisse entrevoir une certaine capacité de production, tous deux possèdent des stocks de grain considérables. Quoi qu'il en soit, notons que le pain peut être mis à reposer sur de simples planches qui remplacent les paillasses comme c'est le cas chez Joseph de Ruolz qui dispose d'une « grande aix à reposer le pain », la paillasse pouvant être aisément remplacée par un autre support, parfois fruit de l'imagination du propriétaire des lieux. A travers l'analyse des possessions de corbeille à pain, on voit se détacher une certaine inégalité quant à la production de ce fameux pain ménager, tandis que la plupart des individus produisent le strict nécessaire destiné à l'alimentation de la maisonnée, certain laboureurs et fermiers en font une production importante, qui dépasse très probablement les besoins de chacun. On peut dès lors se demander à qui était destiné ce surplus de pain ? Très probablement aux différents employés du domaine, tel que les journaliers, qui parfois étaient rémunérée en pain, nous n'excluons pas un possible commerce de ce pain de ménage, ce qui est par ailleurs impossible à prouver.

Après avoir pris du gonflant, l'heure est venue de mettre le pain en cuisson. Dans les Alpes Dauphinoises, le pain est cuit seulement 2 fois dans l'année<sup>572</sup>, qu'en est-t-il en plaine de Lyon ?

---

<sup>567</sup> Voir annexes n°49A et 49B.

<sup>568</sup> BRAZON, *op. cit.*, p. 42.

<sup>569</sup> Voir annexes n°49A et 49B.

<sup>570</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>571</sup> ADR, 3E34235, 13 mars 1765, IAD, T2, n°60.

<sup>572</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 29.

Contrairement aux nombreux ustensiles destinés à la confection du pain étudié précédemment, la possession de four privé est loin d'être généralisée. Le plus communément, la maîtresse de maison se rend au four communal ou banal afin de faire cuire son pain. Un processus qui a un coût, moyennant une redevance au propriétaire du four. En outre, certains ont le privilège d'avoir un four privé : un peu plus de 18% des ménages inventoriés en sont pourvus<sup>573</sup>. Témoinnant d'une certaine aisance et marque d'un confort, ces fours sont toujours placés en extérieur de manière à se prévenir des incendies. L'humble demeure du laboureur Guillaume Chilieu est ainsi pourvue « d'un auvent couvert de tuile avec un four à pain en dessous, le tout en mauvais état »<sup>574</sup>. Là encore un four individuel a un coût, le combustible est onéreux et doit être fourni en quantité, de même que l'entretien demande une attention, ces fours sont souvent de piètre qualité et se détériorent vite étant donné qu'ils sont en extérieur soumis aux éléments climatiques. Le priseur déplore d'ailleurs à de nombreuses reprises leur piètre état, à l'instar du four du marchand Antoine Gacon qui est décrit comme : « un four garni de son manche ayant besoin d'être refait à neuf »<sup>575</sup>.

Les cuissons sont donc nécessairement espacées afin de faire des économies, si nous avons cité plus haut un exemple assez extrême des Alpes Dauphinoises dans lesquelles le pain est cuit seulement deux fois par an, en règle générale « le pain est cuit au moins pour la semaine, souvent pour la quinzaine »<sup>576</sup>. Bien que nous n'ayons aucun délai précis sur ces fréquences de cuisson en plaine de Lyon, on estime qu'elles devaient être de quelques semaines. Les pains en sont particulièrement marqués et en prennent pour leur grade, exempts sont les fines baquettes craquantes que nous connaissons de nos jours, le pain est gros, on parle de « grosses tourtes grises »<sup>577</sup>. D'importantes miches sont confectionnées avec une croûte épaisse de manière à ralentir au maximum le rassissement du pain. Mais le paysan le mange le plus souvent rassis et sec, découpé à la hache semblable à du roc, on l'imbibe de bouillon pour lui redonner vie et le déguster, le pain frais encore tiède tout juste sorti du four est quant à lui réservé aux jours de fête<sup>578</sup>.

A travers ce premier point, nous avons abordé la technicité de la fabrication du pain de ménage. A partir de ce postulat tentons de déceler le goût qu'avait ce fameux pain. Arborons cependant ce point en toute modestie, en l'absence de preuves concrètes, c'est-à-dire de pain du XVIIIe siècle, nous ne pouvons porter de conclusion avant de n'y avoir goûté. Bien que cela ne soit réalisable, nous nous contenterons d'en imaginer le goût. Si les goûts et les couleurs ne se discutent pas, le pain semble faire

---

<sup>573</sup> Voir annexes n°55A et 55B.

<sup>574</sup> ADR, 3E34235, 1 mars 1750, IAD, T1, n°22.

<sup>575</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>576</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 29.

<sup>577</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 118.

<sup>578</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 604.

exception à la règle, tant sa diversité est grande. Une opération des plus complexes, que nous tenterons d'aborder au mieux à l'aide de quelques détours pour en reconstituer le goût.

Eau et farine se mêlent pour donner une pâte, la farine à toute son importance, c'est elle qui va donner son goût et sa texture au pain<sup>579</sup>. Afin d'appréhender ce dernier détour obligé, il faut une nouvelle fois pousser la porte des greniers et jeter un œil aux céréales et plus particulièrement aux farines. Constituant à peine 1%<sup>580</sup> des stocks totaux de denrées sèches, la farine représente une part bien mince, sans compter sur le fait que près de 52%<sup>581</sup> des stocks de farine ne font pas de précision sur la céréale employée. Il reste en notre possession une bien maigre part, mais se détache tout de même une hiérarchie des « bleds » employés à la réalisation de ces différentes farines. Une hiérarchie des farines semblables à celles du grain, le froment étant nettement dominant (33,7%), suivi en moindre part par le seigle, occupant 9,8% des réserves et enfin par le « bled noir » (4,4%)<sup>582</sup>. Bien que notre classement soit assez révélateur, il se base sur des données faibles, une prise de recul est encore une fois nécessaire et nous n'excluons la possibilité d'utilisation d'autres céréales dans les farines. Cette hiérarchie étant semblable à celles du grain, on remarque par ailleurs l'absence total d'avoine, d'orge et de millet dans la composition des farines, ces céréales n'était donc probablement pas consommées ou du moins très peu sous forme de pain. Il est intéressant de mettre notre classement en parallèle de celui du Nord-Isère, là où le seigle (27,1%) et l'orge (14,8%) dominent largement le froment occupant la moindre part de 7,5%<sup>583</sup>. Peut-on à travers ces chiffres en déduire que le pain consommé en plaine de Lyon était de meilleure qualité, avec l'utilisation de céréales plus nobles ? Très certainement ; les réserves des greniers en sont le témoin privilégié. Le pain est réalisé avec des céréales de choix bien panifiable, les autres sont exclues ce qui donne nécessairement une farine de bonne qualité, secret d'un pain réussi. La ville de Lyon toute proche y serait-elle pour quelque chose ? Les citadins et leur dévorante passion pour le froment donnant un pain d'une blancheur inégalée n'aurait-il pas donné leur goût du pain blanc aux habitants de la plaine de Lyon ?

Restons prudents et ne nous avançons pas trop vite. Durant le XVIII<sup>e</sup> siècle et les siècles suivant, la culture du froment se généralise dans les campagnes (si le climat le permet évidemment), le pain mute lui aussi et se fait de plus en plus riche en cette dernière céréale. Le pain en plaine de Lyon devait sans nul doute être riche en froment. Mais la véritable complexité réside dans la part que le froment occupait dans le pain face aux seigles ou au « bled noir ». Jusqu'à présent restés dans l'ombre du froment dont nous avons quelque peu fait l'apologie, ces deux céréales (bien que le « bled noir » soit une part minime) méritent toutes les considérations. Rare dans les réserves, mais présente pratiquement à part égale avec

---

<sup>579</sup> FIGEAC Michel (dir.), *L'ancienne France au quotidien : la vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2014, p. 386.

<sup>580</sup> Voir annexes n°50A et 50B.

<sup>581</sup> Voir annexes n°52A et 52B.

<sup>582</sup> *Ibid.*, n°52A et 52B.

<sup>583</sup> BRAZON, *op. cit.*, p. 45.

le froment dans les champs<sup>584</sup>, le seigle tient sa place avec vigueur. Le pain de méteil demeure le plus répandu en zone rural, appelé aussi pain « bis ». Ce dernier est confectionné à partir d'un mélange de céréales, le plus souvent un mélange de seigle et de froment avec des proportions variables. Nous penchons davantage pour la consommation du pain de méteil en plaine de Lyon et ce pour plusieurs raisons. En effet le paysan vend ses meilleures céréales pour permettre de subvenir aux besoins de sa famille, une moindre part devait tout de même être conservée à destination de la fabrication du pain de ménage. Ainsi, dans un souci d'économie, on mêlait une céréale noble (froment) avec une céréale de moindre qualité<sup>585</sup> (tel que le seigle ou le « bled noir»). Ce mélange céréalier teintait le pain d'une couleur grisâtre allant jusqu'au noir, tout en donnant une consistance lourde au pain.

Alors pain blanc ou pain noir ? Il nous est difficile de trancher tant la question est complexe, surtout si l'on prend en considération l'influence que peut avoir l'influence urbaine de ces mangeurs de pains pur froment sur ses environs. Il faut très certainement encore une fois se pencher du côté du marqueur social et des moyens de chacun, mais peut être aussi des goûts et des besoins propres à chaque individu. Comme l'explique Benoit Garnot, « le pain de méteil est le plus répandu, sa couleur s'éclaircit au fur et à mesure qu'on monte les degrés de la hiérarchie sociale [...] »<sup>586</sup>, une hiérarchie sociale des mangeurs de pain que l'on peine à reconstruire en plaine de Lyon. Quoi qu'il en soit, l'usage de céréales bien panifiables que nous avons précédemment évoqué conférerait indéniablement au pain une certaine qualité et une aisance. Nous sommes bien loin des lourds pains de seigle et d'orge que consommaient les paysans du Gévaudan, mangeant un pain fait de céréales destinées aux bêtes<sup>587</sup>.

Les farines et les « bleds » sont des indicateurs précieux afin de reconstituer le gout du pain, mais ils ne sont pas les seuls à impacter sa saveur. Le meunier entre alors en scène, le meunier ou plus précisément les meules à moudre le grain. Ces dernières ont un impact considérable sur la qualité de la farine, suivant la nature de la pierre employée cette dernière face à l'usure constante provoquée par le frottement des meules vont libérer plus ou moins de particules minérales. Des petits gravillons qui n'impacte pas seulement le goût du pain, mais qui deviennent un problème de santé publique : « *à force de croquer du pain chargé de sable, les dents étaient affectées d'une usure précoce, qui atteignait des proportions catastrophiques au fur et à mesure que le sujet avançait en âge* »<sup>588</sup>. L'utilisation des pierres directement tirées du roc de la région n'y est pas pour rien, relativisons tout de même, comme l'explique Alain Belmont, les problèmes de dents liés à l'utilisation de mauvaises pierres se font de plus en plus

---

<sup>584</sup> Voir annexes n°51A et 51B.

<sup>585</sup> Nous entendons ici une qualité inférieure au froment, le seigle et le « blé noir » étant des grains de bonne qualité.

<sup>586</sup> GARNOT Benoit, *La culture matérielle de la France...*, op. cit., p. 12.

<sup>587</sup> BERNARD, R. J., « *L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII e siècle* », *Annales*, 24-6, 1969, p. 1452.

<sup>588</sup> BELMONT Alain, *La pierre à pain, les carrières de meules de moulins en France, du Moyen Age à la révolution industrielle*, Tome II, Grenoble, Presse universitaire de Grenoble, 2006, p. 154.



rare durant l'époque moderne<sup>589</sup>. Bien qu'en 1712, à une centaine de kilomètres de la plaine de Lyon, à Roybon on se plaignait encore d'avoir du pain craquant : « *elle se trouve remplie de terre d'ailleurs lesdites meules sont extrêmement tendres lesquelles il faut tailler tous deux jours* »<sup>590</sup>. Par ailleurs durant les derniers siècles (et particulièrement durant le XVIIIe siècle) de l'Ancien Régime des changements s'opèrent. Partout les meules cessent d'être fabriquées de pierres locales, on investit à grands frais dans des pierres de qualité venues d'Ile-de-France, de Champagne, de Brie, faites d'une pierre dure et résistante : la silice. Qu'en est-il en plaine de Lyon ? Alain Belmont répond en partie à cette interrogation : « *les indices glanés ici où là incitent à penser que l'évolution observée en Dauphiné fut la même ailleurs, sinon plus précoce* »<sup>591</sup>. Bien que nous ne puissions l'affirmer avec certitude, la position privilégiée des moulins en Plaine de Lyon et cette proximité avec la ville, ont forcément dû amener les moulins à se parer des « meilleures pierres du monde » pour moudre leur grain. Des pierres dures pour un pain de qualité à n'en point douter.

Après ce rapide détour chez le meunier, revenons-en à nos pains en devenir, notre sac de farine fraîchement moulu en main, mais une farine bien différente de celle que nous connaissons de nos jours. Une fois le grain moulu, la farine se retrouve mêlée au son<sup>592</sup> du blé, cette enveloppe protectrice renferme le grain temp désiré n'est pas appréciée de tous. Le son représente entre 20 et 25% du poids total du grain, bien que cela puisse varier selon la céréale utilisée, une part non négligeable tout de même<sup>593</sup>. Ce même son impacte autant le goût que la couleur du pain tout en changeant grandement sa consistance, il rend le pain plus lourd et moins digeste. Mais les habitants de plaine de Lyon ne se séparent pas forcément du son, nous avons relevé la présence de « tamis », « crible » ou « passoire à farine » dans seulement 8 inventaires, soit à peine 1/4 des ménages qui se débarrassent du son dans leur farine. Cette opération de blutage entraîne une déperdition importante de farine, mais par ailleurs on obtient « une fleur de farine » de qualité incomparable, qui donne nécessairement un pain aérien et d'une blancheur inégalée. Un pain exempt de son est un pain de riche, nos inventaires en sont particulièrement significatifs, les possesseurs de ces ustensiles de blutage étant tous des fermiers, des marchands et des nobles. Ne lançons pas la pierre au son, si nous en avons fait un portrait peu élogieux jusqu'à présent, le son s'avère être très nourrissant, il est riche en fibre et produit un pain serré et lourd, une nourriture de prédilection pour les forçats de la terre, qui, du fait de l'intensité de leur activité ont besoin d'une nourriture qui rassasie et cale l'estomac. Selon « la diététique ancienne », le pain de son a des vertus nourrissantes que ne possède pas le pain blanc, Charles Estienne et Jean Liébault écrivaient dans leur ouvrage *L'agriculture et la maison rustique* : « *Le pain qui est fait de la farine de bled de froment entier et de laquelle on n'a rien*

---

<sup>589</sup> *Ibid.*, p. 153.

<sup>590</sup> FERRIERES Madeleine, *op. cit.*, p. 245.

<sup>591</sup> BELMONT Alain, *La pierre à pain (...)*, *op. cit.*, p. 152.

<sup>592</sup> Le son est la fine enveloppe recouvrant le grain de blé.

<sup>593</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 605.

*séparé par le tamis est propre pour les laboureurs, fossoyeurs, crocheteurs et autres personnes qui sont en perpétuel travail et qui ont besoin de nourriture qui ait un suc gros, épais et visqueux ; [...] »<sup>594</sup>.*

Séparée ou non du son, les conditions de conservation de la farine impactent énormément la qualité de cette dernière. Si les uns disposent leur farine dans des sacs de grosse toile spécialement réservés à cet effet, Pierre Petit et Marie Poil-Blanc conservent dans leur grenier « *4 sacs de farine de blé de froment* »<sup>595</sup>. Les autres conservent leur farine dans des contenants en dur, tel que des coffres souvent usés jusqu'à la corde. Tandis que d'autres utilisent des contenants plus spécifiques, comme le noble Joseph de Ruolz qui possède « *une farinière* »<sup>596</sup>, ou encore François Cheval qui dispose sa farine dans « *une bariteloire à farine tenant 20 bichets* »<sup>597</sup>. Ces techniques de conservation étaient loin d'être optimales, la farine était trop souvent soumise à l'humidité de la maison et des intérieurs insalubres, alors la proie de moisissure, sans parler des petites bêtes et insectes. Farines et grains ont leur importance mais que seraient-ils sans la main de celles et ceux qui leurs donnent naissance ? Ces mains sont celles de la maîtresse de maison ou du domestique, ceux qui s'affairent à la confection du pain quotidien et se réinventent l'histoire d'une instante apprentie boulanger. Une recette, un savoir-faire unique et propre à chaque foyer souvent transmis de génération en génération, apportant son unicité à chaque pain. Mais le pain demande de la rigueur, il est fait de nombreuses étapes, ainsi « *le pain de ménage est trop souvent mal façonné, mal cuit, truffé de morceaux compacts qui sont, dans le pain, le rappel de la bouillie d'origine* »<sup>598</sup>, mal façonné il est aussi mal cuit mais « *comment serait-il cuit à point quand la technologie boulangère reste mal maîtrisée par les professionnels eux-mêmes !* »<sup>599</sup>.

Que d'étapes pour confectionner le fameux pain de ménage, bien plus que des étapes, des gestes qui ont rythmé le quotidien de nos ancêtres. Ainsi de la récolte de blé au produit fini, le pain implique de nombreux acteurs. Son véritable goût demeure insaisissable en l'absence pain concret, mais nos inventaires nous ont communiqué quelques pistes significatives. La hausse qualitative du pain au XVIII<sup>e</sup> siècle, que ce soit en termes de meules, de céréales, de techniques de fabrication, porte tout son éclat sur le pain des foyers de plaine de Lyon, qui semble grandement profiter de ces évolutions techniques.

## 2. Les substituts du pain

Nous avons jusqu'à présent fait l'apologie du pain, lui donnant un caractère unique et primant sur tout. Le pain a certes les faveurs des plus nombreux mais il existe aussi des alternatives bien plus

---

<sup>594</sup> *Ibid.*, p. 605.

<sup>595</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>596</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>597</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

<sup>598</sup> FERRIERE Madeleine, *op. cit.*, p. 242.

<sup>599</sup> *Ibid.*, p. 242.

méconnues ou du moins qui demeurent le plus souvent dans l'ombre de notre boule d'eau et de farine. Relégués seulement au rang de compléments, ils peuvent tout à fait remplacer le pain lorsque ce dernier vient à manquer tout en fournissant un apport nutritionnel comparable à ce dernier.

### *Les bouillies : un substitut appréciable faisant face à une vision détestable*

La bouillie est le second grand usage des céréales. Si, sous forme de pain, la céréale est emmenée à son paroxysme, en revanche la bouillie ne fait que la désidéaler, méprisée des élites, la bouillie est une préparation qui ne laisse pas indifférent et dont les détracteurs sont nombreux. Remontant aux origines de la race humaine, les hommes préhistoriques en consommaient déjà, la fameuse mixture a traversé les siècles. Une préparation lourde qui emplît le ventre, animalisante, infantilisante, réservée aux édentés (autant pour ceux dont les dents poussent, que pour ceux qui n'en n'ont plus !), les critiques à son égard sont nombreuses, à l'instar de Jean-Baptiste Labruyère-Champier qui la décrit comme une nourriture immonde : « de façon générale, toutes les bouillies produisent un suc cru et épais : à laisser donc aux gens dotés d'un estomac solide. Leur épaisse consistance, leurs grumeaux qui collent au palais au palais provoquent la mauvaise haleine. Cette odeur intime est le stigmate social qui sépare la société des mangeurs de bouillie à « l'haleine fétide » de celle des mangeurs de pain à la bouche délicate »<sup>600</sup>. Inspirant le dégoût des « bouches délicates » et le bonheur des crêves faim, le mélange a traversé des siècles non sans raison.

La bouillie est difficilement perceptible à travers les inventaires après décès, elle ne laisse pas de trace, si ce n'est les ustensiles qui l'ont autrefois contenue. Poêlons et pots en terre ou en fer étaient placés directement sur les braises ardentes, c'est dans ces contenant que cuisait la bouillie, bien qu'ils servissent aussi à d'autres préparations. Notons aussi la présence de pilons et de mortiers, prisés dans 6 inventaires, les fonctions de ces pilons ne sont jamais précisées. Les pilons étaient le plus souvent destinés au sel, bien que l'usage qui en est fait dans les inventaires n'est jamais précisé, on peut dès lors estimer que ces pilons auraient pu servir à concasser des grains afin de réaliser la bouillie. Bien que tous les ustensiles et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la mixture soient sous nos yeux, il demeure difficile d'en certifier la consommation. Mais nous penchons en faveur de la fameuse bouillie, cette dernière présentant de nombreux avantages.

La bouillie est un substitut, on la consommait non pas en complément du pain mais à la place de ce dernier<sup>601</sup>. La consommation de céréales sous cette forme permettait de faire des économies sur bien des points. Des économies d'argent, la confection de bouillie n'impliquant pas des acteurs

---

<sup>600</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourritures Canailles (...)*, *op. cit.*, p. 269.

<sup>601</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 606.

extérieurs au foyer comme c'était le cas dans la confection du pain. Ainsi le préparateur de bouillie est exempt de payer les redevances liées à l'utilisation du four banal ou encore au meunier qui transforme sont précieux grain en farine moyennant rétribution. Une économie sur le plan temporel, la bouillie est bien plus rapide à confectionner que le pain qui est chronophage, demander de longues minutes de pétrissage, des heures pour lever, pour enfin passer au four. Face à cette préparation faite d'étapes, le pain demande tout de même un certain savoir-faire, en revanche la préparation de la bouillie est d'une grande facilité à la portée de toutes les maitresses de maison n'ayant pas la fibre cuisinière.

Les grains de céréales sont le plus souvent concassés, mais les recettes sont variables : « on utilise les grains à bouillie tantôt entiers, tantôt pelés et mondés, ou encore grossièrement écrasés en gruau »<sup>602</sup>, chaque ménage ayant sa propre spécialité en fonction des outils à sa disposition et des préférences de chacun. Mais quelle céréale ? La bouillie pouvant être réalisée avec toute sorte de céréales, en particulier celles qui sont mal panifiables, tel que l'orge, l'avoine ou encore le millet, des céréales secondaires normalement destinées à la consommation des bêtes, ce qui animalise davantage le consommateur de bouillie. Ce concassé de céréales dans lequel on ajoutait eau ou lait était ensuite mis dans un récipient de cuisine puis placé à cuire au-dessus du feu. Des aliments en tout genre étaient ajoutés à cette bouillie tout en « pouvant être facilement adaptés aux besoins et aux possibilités de chacun, par l'adjonction de produits divers »<sup>603</sup>. Ainsi selon les saisons et les moyens, le mélange était agrémenté de légumineuses, de beurre, de miel ou encore de quelques légumes frais du jardin. D'une possibilité d'adaptation infinie (chacun pouvant l'agrémenter comme bon lui semble et avec ce que l'on avait sous la mains), cette « nourriture canaille », pour paraphraser Madeleine Ferrières<sup>604</sup>, peut être consommée par toute la famille de l'enfant en bas âge jusqu'au vieillard. De même que ces qualités nutritives sont exceptionnelles, sa densité remplit l'estomac et tiens au corps, un aliment de taille pour remplir le ventre des forçats de la terre.

Inspirant le dégoût des élites et la sympathie du peuple, la consommation de bouillie a sans aucun doute était effective en Plaine de Lyon, mais qui l'a consommé ? A quelle fréquence ? Avec quelles céréales ? Ces interrogations demeureront malheureusement sans réponse. Les témoins de leur présence sont là : pots, mortiers, pilons, poêlons ; que l'on retrouve dans toutes les catégories sociales, le mangeur de bouillie était-il seulement paysan ou la mixture bouillonnait-elle aussi dans le pot du marchand ? Il nous est malheureusement impossible d'établir un portrait des consommateurs. Si de nombreuses interrogations subsistent encore à son sujet et nous laisse quelque peu sur notre faim, nous aurons au moins fait état de sa consommation, une nourriture qui reste trop souvent dans l'ombre du pain, bien qu'elle le complète.

---

<sup>602</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourritures Canailles (...)*, op. cit, p. 268.

<sup>603</sup> GARNOT Benoit, *La culture matérielle (...)*, op. cit., p. 13.

<sup>604</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourriture Canaille (...)*, op. cit, p. 268.

### *Légumineuses, pomme de terre et noix : des substituts appréciables*

Le tableau que nous avons jusqu'à lors dépeint confèrent aux céréales un pouvoir hégémonique sur le reste de l'alimentation. Si leur primauté n'est plus à blâmer du fait de l'importance qu'elles ont dans les réserves, qui, rappelons-le, grains et farines confondus représentent 96,1% des denrées sèches<sup>605</sup>. Mais alors qu'en est-il des 3,9% des denrées sèches restantes<sup>606</sup> ? Bien que présentes moindrement elles méritent toutes notre attention, pommes de terre, légumineuses et noix constituent de précieux compléments alimentaires. Les appréhender nécessite d'outrepasser cette civilisation des blés dans laquelle nous sommes restés ancrés jusqu'à lors.

Débutons sans plus attendre par les légumineuses, bien que ces dernières ne représentent que 0,8% des stocks de denrées sèches<sup>607</sup>, soit une bien maigre part. Une part des moindres si on la compare aux céréales, un constat semblable en Nord-Isère, bien que légèrement plus présente, ces dernières représentent 3,6% des réserves nord-iséroises<sup>608</sup>. Si nos légumineuses semblent mieux implantées en Nord-Isère qu'en plaine de Lyon ; malgré cette faible part, leur consommation devait être effective et même répandue. Prenons un exemple significatif que nous avons déjà évoqué précédemment ; celui de notre malheureux Gabrielle Crochat, tué « *d'un coup de tonnerre* » avec sa femme et leur fille, les experts nous ont apporté une description très précise de leur repas, qui contenait entre autres des fèves, cependant aucune trace de fève lors de l'inventaire de leur demeure<sup>609</sup>. Encore une fois nous nous retrouvons confronté directement aux inconvénients des inventaires après décès face à la dissimulation des biens et notamment des denrées alimentaires qui étaient fréquemment réquisitionné par les membres de la famille avant que l'inventaire soit effectué, un inconvénient que l'on doit toujours avoir à l'esprit lorsque l'on appréhende l'alimentation d'une population à travers les inventaires après décès. Une consommation de légumineuse qui devait sans aucun doute être généralisé d'autant plus qu'elle ne présente que des avantages. Les légumineuses ont l'avantage d'être d'une grande polyvalence, s'utilisant autant dans les soupes que dans les bouillies, elles épaississent les mélanges et donnent du goût. Consommées juste blanchies à l'eau ou encore réduites en farines, elles peuvent lors des temps difficiles entrer dans la composition du pain additionnées à d'autres farines de premier choix. Une grande diversité d'utilisation qui permet de diversifier l'alimentation quotidienne, mais pas seulement. Leur apport nutritionnel est tout autant remarquable, en plus de caler les estomacs d'une manière semblable au pain, elles apportent au corps des protéines. Un apport précieux en protéines pour les paysans dont le régime alimentaire est très pauvre en viande<sup>610</sup>. De même qu'elles constituent bien souvent le dernier rempart contre la faim, remplaçant le pain, tous comme les légumes quand ces derniers

---

<sup>605</sup> Voir annexe n°54A et 54B.

<sup>606</sup> *Ibid.*, n°54A et 54B.

<sup>607</sup> *Ibid.*, n°54A et 54B.

<sup>608</sup> BRAZON Benjamin, *op. cit.*, p. 51.

<sup>609</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

<sup>610</sup> Nous aborderons la question de la consommation de viande dans la partie suivante.

viennent à manquer en période de disette ou à la fin d'un hivers rigoureux<sup>611</sup>, l'expression populaire que nous connaissons tous : « *c'est la fin des haricots !* », est alors particulièrement significative<sup>612</sup>. Des légumineuses qui éblouissent par leurs qualités, mais quelles variétés ? Notons d'abord que la faiblesse de nos stocks, laissent transparaitre bien évidemment une faiblesse des variétés. Tandis qu'en Nord-Isère on n'en recense pas moins de 8 variétés différentes<sup>613</sup>, en plaine de Lyon nous n'en comptons que 3 variétés<sup>614</sup>. Doit-on conclure le fait que les variétés de légumineuses sont moins diversifiées en plaine de Lyon ? Prenons garde à ne pas sous-estimer le nombre d'espèces de légumineuses en plaine de Lyon, la pauvreté des stocks prisés dans nos inventaires n'étant pas grandement révélatrices. Etablir une hiérarchie des différentes espèces de légumineuses demeure tout autant difficile ; seulement 5 inventaires en faisant mention, gesses et fèves semblent avoir l'ascendant, ces variétés anciennes étant consommées depuis des siècles et sont bien implantées en France. En revanche notons une seule et unique mention de pois haricot, une nouvelle venue hors d'Europe qui se généralise dans les jardins des abords de Lyon.

La pomme de terre venue du nouveau monde, connaît quant à elle une instauration progressive. Autrement appelée « truffe », cette nouvelle venue a bien du mal à s'imposer en France. Introduite en Espagne au début du XVIe siècle, elle est très vite adoptée tout comme en Italie. Les rendements élevés qu'elle délivre face au peu de soin qu'elle demande en font une plante de choix qui gagne très vite la faveur des individus. Mais il en est tout autrement en France où la pomme de terre déchaîne les passions à bien des égards. Ces étranges racines semblables à aucune autre incite à la méfiance. Cette plante encore inconnue est passée sous le crible des botanistes, qui ne vont faire qu'assombrir son image déjà si peu radieuse. Elle est attribuée à la famille des solanacées et assimilée à la mandragore, une plante hallucinogène, dont la réputation la précède associée directement à la sorcellerie<sup>615</sup>. Les rumeurs à son encontre sont nombreuses, tantôt accusée de transmettre la lèpre, tantôt d'empoisonner celui qui la mange. Ceux qui la font pousser s'étonnent des rendements obtenus qui sont « *deux à trois fois supérieur à ceux des céréales* »<sup>616</sup> et ce avec de moindres efforts. Victimes de tous les préjugés, un homme va pourtant redorer son blason et participer à sa démocratisation. Un nom nous vient directement à l'esprit : celui d'Antoine Augustin Parmentier, le grand initiateur de la pomme de terre, ayant participé à son adoption généralisée au XVIIIe siècle. Mais qu'en est-il de la pomme de terre en plaine de Lyon ? Le constat est plutôt en faveur de la pomme de terre, cette dernière représentant 1,8% des réserves de denrée sèches<sup>617</sup>, elles font acte de présence dans pas moins de 6 procédures sur les 20 inventaires faisant

---

<sup>611</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 607.

<sup>612</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>613</sup> BRAZON Benjamin, *op. cit.*, p. 52.

<sup>614</sup> Voir annexes n°53A et 53B.

<sup>615</sup> FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XXIe siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 123.

<sup>616</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 202.

<sup>617</sup> Voir annexes n°54A et 54B.

mention de denrées, soit une part non négligeable. La pomme de terre n'a donc pas attendu son bienfaiteur Parmentier pour s'implanter en plaine de Lyon. Sa productivité séduit le paysan qui lui octroie de plus en plus de terre. Coupée en rondelle, elle épaissit la soupe, cuite sous la cendre ou encore juste rôti au beurre, la pomme de terre entre dans bien des préparations, allant jusqu'à notre fameux gratin dauphinois, le pouvoir de séduction de la pomme de terre a fonctionné ainsi cette dernière n'est-elle pas « *le plus beau cadeau que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien* »<sup>618</sup> ?

Terminons ce tour d'horizon des aliments substituant le pain par la noix. Le petit fruit à coque occupe une part de 1,3% des denrées sèches<sup>619</sup>, représentant un total de 891 litres. La fameuse noix du Dauphiné fait partie intégrante de la culture Dauphinoise. Si au XVIIIe siècle elle n'est pas encore réputée comme de nos jours, les noyers viennent compléter avec grâce le paysage de plaine de Lyon à n'en point douter. La noix se conserve très bien dans n'importe quel milieu, ainsi après avoir été séchée, cette dernière est disposée dans le grenier là où elle peut se garder de longs mois. Outre cette facilité de conservation qui est un réel avantage, la noix est un fruit des plus nourrissants. Riche en fibres et en calories, elle permet d'apporter satiété au mangeur. Elle s'accommode très bien aux préparations et peut être mangée en complément d'un plat juste crue. De plus elle se prête très bien à la fabrication d'huile. Une fois pressée elle délivre une huile riche et délicatement parfumée, dont malheureusement nous n'avons pas retrouvé la trace dans nos inventaires. Ainsi consommée crue ou en huile, bien qu'elle représente une faible part des stocks, sa consommation était sans aucun doute effective, apportant une diversité alimentaire, tout autant qu'un apport énergétique des plus favorables.

Par l'étude de ces différents substituts trop souvent mis de côté face à la royauté du pain, nous avons mis en lumière de précieux aliments autant appréciables qu'un bon quartier de pain. Plus que de remettre en question la place du pain, nous avons mis en lumière le fait que la nourriture du quotidien ne se résume pas à celui-ci.

### 3. La soupe : une préparation quotidienne : une société du souper

*La préparation de la soupe quotidienne, une recette universelle, savant mélange de pain et de légumes*

---

<sup>618</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourriture Canaille (...), op. cit.*, p. 393.

<sup>619</sup> Voir annexes n°54A et 54B.

Après avoir observé le *prima* des céréales sous toutes leurs formes, intéressons-nous maintenant à ce qui les complètent : entre autres les aliments de « *companage* »<sup>620</sup>. Ce compagnon, n'est autre que la soupe. Sa réputation n'est plus à faire tant elle est entrée dans le langage actuel à travers de nombreuses expressions telles que « à la soupe » ou encore « la soupe est servie » pour annoncer le début du repas. La soupe constitue l'essentiel des repas et rythme la journée, étant consommée le matin « *dans le sens de sortir du jeûne nocturne* »<sup>621</sup>, le midi et au diner du soir et ce presque toute l'année pour le paysan. Nourriture universelle, Etienne Pasquier la dépeint avec grande subtilité comme « *l'aliment qui renferme le plus d'eau, la soupe, appartient à tous les peuples, à tous les siècles, à tous les âges, à tous les repas, et même aux banquets ; elle est, après le lait, le premier aliment de l'enfance ; et dans toutes les périodes de la vie, le Français, surtout ne s'en lasse jamais. Le soldat à l'armée, le matelot en mer, le voyageur en route, le laboureur au retour de sa charrue, le journalier qui va travailler loin de chez lui, trouve dans la soupe un aliment qu'aucun autre ne pourrait super ; la plupart d'entre eux crieraient n'être pas nourris si elle leur manquait.* »<sup>622</sup> Une préparation rustique dont on ne peut passer sous silence lorsque l'on aborde la question de l'alimentation, tant elle est banale et courante. De la soupe certes, mais quelle soupe et pour quels consommateurs ?

Avant de d'ouvrir la marmite pour y observer son contenu, il est d'abord utile de définir ce qu'est la soupe au XVIII<sup>e</sup> siècle. Bien loin du léger velouté de légumes que nous connaissons de nos jours, il s'agissait plutôt d'un bouillon dans lequel était plongés des aliments en plus ou moins petits morceaux<sup>623</sup>. Sa consistance était fort changeante d'un chaudron à l'autre, d'un foyer à l'autre mais aussi d'une saison à l'autre, chaque préparation de soupe est unique, chacun l'agrémentant comme bon lui semble et selon ses moyens.

Le récipient destiné à accueillir la future soupe était d'abord rempli d'eau, une eau impropre à la consommation le plus souvent<sup>624</sup>. Le récipient était ensuite pendu à l'emblématique crémaillère juste au-dessus des flammes. On jetait alors dans l'eau bouillonnante légumes, herbes fines, aromates et racines venant du jardin ou glanés dans les champs. Une soupe qui évolue au grès des saisons, sa composition se modifie, soupe particulièrement « *riche à la belle saison et bien pauvre en hiver* »<sup>625</sup>. Si l'été est particulièrement profitable à la soupe, le jardin fournissant légumes et herbes en tous genres à la marmite, en revanche en hiver, le contenu de la soupe s'appauvrit et se compose essentiellement de raves et de légumineuses qui viennent épaissir la soupe. L'ajout parfois de quelques graisses venait

---

<sup>620</sup> Il s'agit des aliments qui accompagnent le pain. QUELLIER Florent, *op. cit.*, p. 30.

<sup>621</sup> *Ibid.*, p. 31.

<sup>622</sup> PASQUIER Etienne, *Les recherches de la France*, réédition, Paris, Honoré Champion, 1996, livre VIII. in FERRIERE Madeleine, *op. cit.*, p. 238.

<sup>623</sup> FLANDRIN Jean-Louis, « *Brouets, potages et bouillons* », *Médiévales*, 2-5, 1983, p. 13.

<sup>624</sup> Nous évoquerons la question de l'eau prochainement.

<sup>625</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 121.



rehausser les goûts, quelques gouttes d'huiles, un morceau de beurre ou encore une fine tranche de lard bien salée, qui allait être réemployée plusieurs jours durant pour aiguayer un peu le bouillon<sup>626</sup>.

Mais qu'est-ce que la soupe sans sa tranche de pain ? Complémentaire l'un de l'autre, le bouillon est coulé sur une épaisse tranche de pain disposée au fond de l'écuelle, de cette liaison intime naît la soupe, pain et bouillon ne font alors plus qu'un. Cette ultime association se retrouve dans l'étymologie même du terme de soupe qui depuis le moyen âge désigne « *une tranche de pain trempée dans du bouillon* »<sup>627</sup>. Le dictionnaire de Furetière en donne la définition suivante : « *Potage fait avec beaucoup de pain et de bouillon ou jus de viande, ou d'autres matières [...]* », avant d'ajouter un peu plus loin : « *se dit aussi des tranches de pain fort déliées, qu'on met au fond du plat, sur lesquelles on verse le bouillon* »<sup>628</sup>, c'est dire à tel point cette liaison est importante ! Nous l'avons vu précédemment : le pain se mange le plus souvent rassis<sup>629</sup>, le bouillon humecte le pain, qui se gorge de liquide et qui devient ainsi plus appréciable à la dégustation tout en évitant au mangeur d'en perdre les dents !<sup>630</sup> Quant au pain lui, il apporte texture et mâche au bouillon, le rendant épais, qui tient au corps. Bien plus qu'une association entre deux éléments, une fusion qui n'en donne qu'un seul : la soupe.

Mais passons aux choses concrètes, qu'en est-il de la consommation de soupe en plaine de Lyon ? Là encore nous sommes confrontés à l'absence de soupe concrète dans nos inventaires, mais les batteries de cuisine sont très communicatives à cet égard et nous laisse percevoir bien des aspects de la consommation de soupe en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle. Marmites, chaudrons, pots en fer ou en terre sont nombreux dans les inventaires, au moins 2 par ménages, mais ce nombre à tendance à être nettement plus haut et il n'est pas rare d'atteindre la dizaine suivant la catégorie sociale observée. Bien qu'il ne faille réduire ces récipients à la confection de soupe, d'autant qu'ils pouvaient avoir bien d'autre usages, nous notons à quelques reprises des ustensiles spécialement destinés à la cuisine de la soupe. Ainsi les mentions de « pots à faire la soupe » ou encore de « marmite à faire la soupe », attestent bien de la consommation de soupe en plaine de Lyon, bien que ces mentions ne soit présentes sur un nombre d'exemplaires réduit. Si les ustensiles destinés à détenir la soupe brillent par leur diversité et leur nombre, les contenances de ces ustensiles diffèrent les unes des autres. La capacité des récipients étant régulièrement précisée, on observe des variables de capacité. Diversité dans les contenances à l'instar du marchand Antoine Gacon qui possède « *un chaudron en cuivre rouge tenant 2 seaux et un chaudron en cuivre jaune tenant 1 seau* »<sup>631</sup>. Diversité dans les dimensions, le laboureur Jean-Baptiste Bressaut dispose ainsi de « *3 marmites de fer de différentes tailles* »<sup>632</sup>, ou encore Antoine Laliche qui possède

---

<sup>626</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 610.

<sup>627</sup> FERRIERES Madeleine, *op. cit.*, p. 238.

<sup>628</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *soupe* ».

<sup>629</sup> Se référer à la partie précédente sur le pain.

<sup>630</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 610.

<sup>631</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>632</sup> ADR, 3E34235, 21 mai 1759, IAD, T1, n°198.

« 13 pots de terre grands et petits »<sup>633</sup>. Ces différences dans les contenances témoignent d'une adaptabilité des récipients selon les différents besoins des utilisateurs.

Au risque de nous répéter, rappelons que ces différents marmites, pots et chaudrons, ont bien d'autres usages et ne se restreignent pas qu'à la préparation de soupe. Mais leur présence est attestée dans toutes les catégories sociales. Il demeure assez délicat d'appréhender la consommation de soupe des élites. En revanche pour ce qui est des paysans (journalier, laboureur et fermier) il n'y a pas de doute, leurs inventaires font régulièrement mentions de contenant spécialisés pour la soupe<sup>634</sup>. Mais peut-on dès lors exclure les élites de la liste des consommateurs de soupe ? Probablement pas, les élites consommaient elles aussi de la soupe, mais une soupe plus fine et plus raffinée que le paysan, souvent servie en entrée, de plus n'omettons pas les nombreux ustensiles de cuisine qui auraient pu contenir de la soupe.

On peut dès lors suggérer que tous consommaient de la soupe, cette dernière étant un marqueur fondamental de l'alimentation paysanne, sa consommation chez les élites en revanche demeure encore difficile à saisir en plaine de Lyon. Nous avons évoqué la soupe dans ces grands traits et dans sa préparation, mais une question reste en suspens : celle des légumes qui nourrissaient cette fameuse soupe.

### *Le légume ou l'imperceptible denrée*

Le légume, que de frissons pour l'historien à l'évocation de ce mot pourtant si banal, une banalité qui joue défaut au légume et le rend discret et imprenable dans les sources. Souvent passé sous silence, le légume est difficile à déceler et à appréhender, les denrées potagères sont « *difficilement mesurables tant elles échappent à la fiscalité, au marché et aux comptabilités* »<sup>635</sup>. Des légumes qui en milieu rural sont le plus souvent cultivés dans le jardin attenant à la maison, un jardin qui nourrit le foyer et le pousse à l'autoconsommation<sup>636</sup>. Une autoconsommation ne dépendant d'aucun circuit commercial et ne faisant entrer en compte aucun acteur extérieur au ménage, les légumes ne laissent donc aucune trace, au grand désarroi de l'historien. Le légume occupe pourtant une place importante dans l'alimentation, « *ce sont les légumes, les herbes aromatiques et les fruits qui marquent l'aspect saisonnier de cette alimentation et son goût* »<sup>637</sup>, apportant à la fois couleur et diversité en égayant l'écuelle du mangeur, et bien plus que cela le légume apporte aussi la vitamine nécessaire à la vie ! Un seul et unique inventaire nous a fourni des traces de ces légumes, celui du noble Joseph de Ruolz dont

---

<sup>633</sup> ADR, 3E34235, 19 novembre 1767, IAD, T2, n°130.

<sup>634</sup> Nous les avons en partie évoqués précédemment : « marmite à faire soupe », « écuelle à soupe », « pots à soupe ».

<sup>635</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager (...)*, Paris, Armand colin, 2012, p. 17.

<sup>636</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français(...)*, *op. cit.*, p. 31.

<sup>637</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager (...)*, *op. cit.*, p. 17.

« les herbages et hortolages du jardin » ont été estimés la somme de 55 livres<sup>638</sup>. Une mention qui demeure somme toute assez vague, mais on peut dès lors se demander quelles sont ces fameux « herbages et hortolages » peuplant le jardin de notre noble.

Avant de pousser le portail des jardins de nos aïeux et de voir ce qui y pousse, il est d'abord utile de l'aborder dans sa généralité. En plaine de Lyon, au XVIII<sup>e</sup> siècle, 33,3% des ménages disposaient d'un jardin-potager<sup>639</sup>, une part relativement faible semblable au nord Nord-Isère où 35,5% des procédures<sup>640</sup> font état d'un jardin. Une probable sous-estimation est à prendre en compte, en effet les procédures sont parfois incomplètes et ne disposent pas toute d'une description détaillée des biens immeubles. La part des foyers possédant un jardin-potager est donc sensiblement plus haute, en générale toute maison rurale possède au moins un lopin de terre adjacent sur lequel sont plantés légumes et herbes potagères. La proximité du jardin avec la maison en fait un espace « *vécu comme le prolongement naturel du foyer* » ce dernier étant « *fréquemment lié à l'habitation, tant d'un point de vue juridique que spatial* »<sup>641</sup>. Le jardin est un endroit intimement lié à l'habitation, un endroit qui fait l'objet d'un soin attentif de la part de son propriétaire et pas des moindres, il constitue un complément appréciable en légume frais au grès des saisons. Par ailleurs, Florent Quellier nous invite tout de même à ne pas surestimer le rôle du jardin<sup>642</sup>, il fournissait seulement des compléments et non une nourriture de base.

Venons-en maintenant aux fameux « herbages et hortolages » du jardin de Joseph de Ruolz. Nous avons déjà évoqué précédemment les légumineuses qui prenaient régulièrement place dans les jardins comme dans les champs. A ces dernières s'ajoutent des légumes, des espèces rustiques et résistantes, nous sommes loin de nos beaux légumes à la peau bien lisse et dénués d'imperfection que nous trouvons de nos jours. Les raves dominent largement les jardins « *un peu partout elles caractérisaient l'alimentation paysanne* »<sup>643</sup>, avec « *des variétés jaunâtres et dures qui paraissent aujourd'hui en voie d'extinction, peu de carottes et de navets (ils sont souvent vendus)* »<sup>644</sup>. Des espèces rustiques à la chair dure, qu'il est nécessaire de plonger durant des heures dans l'eau afin d'en ramollir la chair, des légumes qui ne font pas rêver les élites, qui ne consommeraient pour rien au monde ces légumes au goût terreux. Mais qui en revanche se conservent particulièrement bien et peuvent aisément être consommés tout au long de l'hiver. Le chou vient compléter le balai des légumes, avec de nombreuses variétés, qui poussent au grès des saisons et ce même en hiver. Apportant la ration de vitamines nécessaire aux individus en ces temps difficiles où le légume se fait si rare. Véritable symbole,

---

<sup>638</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>639</sup> Voir annexe n°56A et 56B.

<sup>640</sup> BRAZON Benjamin, *op. cit.*, p. 61.

<sup>641</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager (...)*, *op. cit.*, p. 12.

<sup>642</sup> *Ibid.*, p.12.

<sup>643</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 608.

<sup>644</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 121.

« *incontestablement le chou règne en maître sur le potager des temps médiévaux et moderne* »<sup>645</sup>, cela va sans dire.

Les « herbes potagères » sont tout autant présentes que les légumes. La salade, en premier lieu, dont la consommation est effective en plaine de Lyon, nous avons noté des mentions de « *panier à salade* » dans 3 procédures. De même que de nombreux « *saladiers* » qui indiquent que la salade pouvait être consommée crue avec une vinaigrette, comme il est d'usage de nos jours. Bien que la salade soit encore souvent ajoutée dans les préparations chaudes tel que les soupes et les bouillies. Les poireaux appelés « *porrée* » font eux aussi acte de présence dans les jardins en temps qu'herbe potagère. A cela s'ajoute de très nombreuses fines herbes, fort semblable à celles qui ornent les jardins de nos jours. Thym, laurier, persil, cerfeuil, basilic, ciboulette, cive, civette, sauge, sariette, estragon mais aussi oignons, échalotte et ail<sup>646</sup> viennent sublimer les préparations tous comme les jardins. Apportant goût et saveur aux mets, elles constituent de formidables alternatives au sel et au poivre, du fait qu'elles ne dépendent d'aucun circuit économique extérieurs. Nombreuses dans les jardins et dans les marmites, à la fois peu coûteuse et exhausteurs de saveur elles demeurent très appréciées des paysans.

Le jardin n'est pas le seul espace de récolte, la cueillette est pratique courante. Les lisières d'un champ, en forêt ou dans les prés, sont des espaces propices au glanage, quoi de mieux de compléter son maigre repas par les fruits de mère nature ? Ainsi, herbes sauvages, racines, pissenlits, baies ou encore champignons, que de découvertes appréciables permettant à l'individu de diversifier un peu le goût de sa soupe quotidienne ou d'enrichir son alimentation de quelques nouveautés.

Les apports du jardin demeurent malheureusement très difficilement quantifiables, du fait de leur quasi-absence dans les sources. Se faisant discret dans les sources, les denrées potagères ne doivent pour autant être ignorées. Ainsi, la plupart des légumes présents dans les jardins populaires sont rustiques et résistants, plantés avant tout pour remplir les estomacs que pour ravir les palais. Le rendement et la quantité primant avant tout sur la qualité. Des légumes durs, au goût de terre, parsemé de petits insectes et vers. Nous sommes bien loin des plantes fines et délicates fraîchement importées de l'autre monde trônant dans les jardins des plus fortunés. Mais le paysan s'en contente avec fierté et accorde une attention toute particulière à son jardin dont les fruits nourrissent sa soupe quotidienne.

---

<sup>645</sup> QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager (...)*, op. cit., p. 14.

<sup>646</sup> GOUBERT Pierre, op. cit., p. 121.

### III. L'animal et ses dérivés : de précieux compléments

#### 1. La chair : une consommation des privilégiés ?

Il demeure très complexe d'appréhender la consommation de viande à travers les inventaires après-décès, tout comme d'ailleurs les autres sources des milieux ruraux. Nous sommes ainsi bien mieux renseignés sur les milieux urbains dont l'approvisionnement en denrée carnée laisse des traces. Par ailleurs, au cours de l'époque moderne la consommation de viande régresse fortement, désertant quelque peu l'écuelle de la populace qui y était pourtant accoutumée pour devenir davantage l'apanage des élites. Mais l'animal n'est pas nécessairement destiné à des fins bouchères comme nous le verrons au cours de notre étude. Après tout ne dit-on pas que l'animal est le meilleur ami de l'homme ? Et pour cause ce dernier lui fournit très largement de quoi subsister que ce soit par le biais de sa chair ou des précieux compléments qu'il lui apporte.

#### *L'exploitation des bêtes*

La consommation de viande est très difficilement quantifiable au sein de nos inventaires et ce pour la principale raison que cette dernière est presque totalement absente. Les procédures nous ont livrées seulement trois mentions de viande, toujours de la même espèce, mais laissons planer le mystère quant à la nature de cette fameuse bête, nous y reviendrons en temps voulu. Afin d'appréhender la consommation de viande en plaine de Lyon, poussons d'abord la porte des étables afin d'y observer les bêtes qui y sont élevés. Nous pouvons ainsi nous raccrocher sur un échantillon de pas moins de 796 bêtes afin de mener notre enquête. Mais prenons garde, toutes ne sont pas logées à la même enseigne et bien qu'elles puissent nous fournir de précieuses informations sur l'apport en protéine animal dans l'alimentation, une bête doit avant tout être amortie. En effet le bétail coûte chère, à l'achat comme à l'entretien il constitue une bouche à nourrir, dont il faut tirer profit au maximum.

L'élevage d'animaux de la ferme ne s'opère pas uniquement à des fins alimentaires, en effet de nombreuses bêtes sont utilisées pour l'exploitation agricole, constituant de précieux auxiliaires pour le paysan qui cultive la terre. Prenons l'exemple sans aucun doute le plus équivoque des équidés ; cheval, âne ou encore mulet sont strictement exclus de la consommation alimentaire. Pire encore, la consommation de leur viande représenterait un véritable sacrilège et susciterait le dégoût des foules. Une viande comestible jugée de tous comme étant « immangeable »<sup>647</sup>, « *le cheval n'était alors jamais consommé, sa viande portant le nom (et la réputation) de charogne* »<sup>648</sup>. Ils étaient relégués aux travaux

---

<sup>647</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles...*, *op. cit.*, p. 445.

<sup>648</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 123.

des champs, tirant avec force et vigueur (quand le travail ne les avait pas crevés à la tâche !) l'araire, la charrue ou le tombereau, présents en nombre dans les ménages de plaine de Lyon. A cela s'ajoutait parfois les bœufs, eux aussi réquisitionnés pour le tractage d'engins agricoles. Nous pouvons dès lors exclure les équidés, de la consommation alimentaire en plaine des Lyon, bien que ces derniers représentent une bien moindre part<sup>649</sup>, leur rôle est avant tout d'aider l'homme dans ses travaux quotidiens accompagnés du bœuf qui déserte plus volontiers les assiettes pour servir dans les champs.

Pareillement, moutons et brebis entre eux aussi assez peu dans le cadre de l'alimentation. Précisons tout de même que les 250 ovins de notre échantillon sont dispersés dans seulement 3 inventaires. L'élevage de caprinés n'était donc pas aussi généralisé que celui des autres bêtes. De même que l'on peut dresser un portrait des possesseurs de moutons, des gens de bonne condition, ayant les moyens à la fois financiers et matériels. En effet, le mouton est un animal à l'instinct grégaire qui se prête particulièrement bien à la vie en troupeau. L'élevage de cette espèce nécessite d'avoir une structure suffisamment étendue pour ne pas laisser les bêtes à la merci des larcins et des prédateurs, le loup est bien plus répandu que de nos jours dans les campagnes et il affectionne particulièrement la viande ovine. Des structures suffisamment grandes sont donc nécessaires afin d'assurer leur protection, à l'instar de monsieur Joseph de Ruolz qui possède « *une troupeillère à mouton* »<sup>650</sup>. Un animal dont l'élevage s'avère être payant ; et offre de nombreuses ressources, que ce soit par le biais de la laine ou du lait<sup>651</sup> qu'il fournit. La laine est une matière très prisée de l'industrie textile. Le filage puis le tissage de la laine permet d'obtenir un tissu résistant et qui tient chaud, servant à la fois à fabriquer vêtements et couvertures. Il est ainsi très fréquemment fait mention de « rouet à filet la laine » dans les inventaires ou encore de laine brute, comme c'est le cas François Cheval qui possède « *un sac rempli de laine non filée pesant 17 livres* »<sup>652</sup>. Face aux prodigieuses ressources que le mouton fournit à l'homme, on peut dès lors se demander la place que ce dernier occupait dans l'alimentation. Il ne faut pas pour autant exclure totalement la consommation carnée de mouton. Contrairement aux équidés, il est d'usage de consommer de la viande de mouton. Une viande réservée aux élites, le portrait des possesseurs de moutons dépeint précédemment en plaine de Lyon ne fait que nous le confirmer. Les moutons bien plus que les brebis devaient être davantage consommés, car on cherche à limiter leur nombre au sein du troupeau pour assurer l'ordre et la quiétude en évitant les rivalités entre mâles. Les brebis, d'un caractère plus docile, ont l'avantage de donner du lait et sont des ventres destinés à faire perdurer le troupeau, les seules brebis de réforme devaient être consommées.

---

<sup>649</sup> Voir annexes n°57A et 57B.

<sup>650</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>651</sup> Nous reviendrons sur cet aspect très prochainement.

<sup>652</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

L'élevage bovin était quant à lui davantage orienté vers la boucherie, mais pas seulement, nous avons évoqué précédemment l'usage des bœufs dans les travaux des champs. La vache trouve sa place dans la production laitière. Une fois la femelle ayant mis bas, elle procure au foyer un apport appréciable en lait, ingrédient de base entrant dans la composition de bien des préparations<sup>653</sup>. La présence de taureau vient témoigner de la mise en élevage des bovins. Posséder un taureau représente un coût financier important, constituant une bouche à nourrir qui ne rapporte pas grand-chose, son caractère fougueux et colérique ne permet pas au paysan de le faire travailler, sa seule fonction est donc reproductive. Mais alors que dire de la consommation de viande bovine au sein des ménages ? Si la vache était peu consommée pour les raisons que nous venons d'évoquer si dessus, le bœuf en revanche pouvait très bien être consommé. La castration du jeune sujet vient à la fois le rendre plus docile et favoriser son engraissement, notons d'ailleurs la mention d'un « *bœuf gras* » chez le marchand Antoine Gacon<sup>654</sup>. Cette bête à qui l'on fournissait du fourrage en quantité de manière à augmenter sa masse devait sans aucun doute être élevé à des fins alimentaires. De même que le bœuf âgé qui n'est plus en état de travailler, celui-ci a très certainement été consommé par le foyer, des moments rares chez les plus modestes car la viande bovine est la plupart du temps strictement réservée aux élites. En effet rien de plus plaisant que la viande de bœuf, une viande couteuse et un met particulièrement apprécié des plus grands et des urbains comme l'explique Florent Quellier : « bœufs, moutons et veaux sont essentiellement réservés aux ruraux aisés et aux tables urbaines et, évidemment aristocratiques »<sup>655</sup>. Bien plus encore le veau constituait le saint-graal de la viande. Et pour cause ce petit être uniquement nourrit au lait et d'un jeune âge lui confère une chair d'exception, d'une tendresse inégalable et d'une saveur si délicate. Cette chair particulièrement fine et qui plus est d'une blancheur immaculée en fait une viande d'exception très prisée et dont raffolent les élites urbaines notamment. Alors qu'en est-il des deux petits veaux<sup>656</sup> de notre panel, à qui sont-ils destinés ? Probablement pas le ménage, les petits sont souvent vendus moyennant une rétribution, un complément appréciable pour le ménage. La ville de Lyon étant toute proche, les acheteurs ne devaient pas manquer. Encore une fois et tout comme avec le mouton, nous avons la bête concrète, mais pas les modalités de sa consommation sous forme de viande, nous n'avons fait ici qu'en supposer la consommation qui devait sans aucun doute être réservée aux élites de plaine de Lyon, des viandes qui devaient aussi prendre place sur les étals des bouchers lyonnais.

La volaille tout comme le mouton séduit les masses plutôt pour les compléments qu'elle apporte que pour sa chair, ainsi on la retrouve bien plus souvent en pondreuse que dans le pot. Fournissant le foyer en œuf frais, la poule est appréciée et pour cause notre gallinacé domine de loin sur les autres bêtes

---

<sup>653</sup> Nous reviendrons prochainement sur ce point.

<sup>654</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>655</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, op. cit., p. 35.

<sup>656</sup> Voir annexes n°57A et 57B.

occupant une part de 40%<sup>657</sup>. Mais pour quels usages ? Madeleine Ferrière vient répondre à cette interrogation : « *si la poule a si bonne réputation, c'est qu'on en attend trois profits : l'œuf, la plume, la chair. Le premier est le seul qu'on prenne vraiment en compte*<sup>658</sup> ». L'œuf est alors placé au premier plan au détriment de la viande. Rares sont les foyers ne possédant pas de coq, la présence du chef de la basse-cour, témoigne d'une volonté de mise en élevage, dans l'optique d'assurer descendance et continuité au poulailler. Les petits coqs en devenir devaient donc être régulièrement vendus, et ce sont les poules n'ayant plus la capacité de pondre qui bien souvent devaient faire le plaisir de la populace, bien que son grand âge ait rendues les chairs dures et difficiles à mastiquer. Notons par ailleurs que la volaille est particulièrement prisée des gens de bonnes conditions, sa chair blanche est d'une grande légèreté et facile à digérer, un met qui prenait place sur les tables des plus riches. Si le nombre de poules ne dépasse jamais une dizaine dans les foyers modestes, en revanche on observe un nombre considérable de bêtes dans les ménages plus aisés, à titre d'indication on compte en moyenne 38,1 poules par ménage chez les fermiers, marchands et nobles. On peut dès lors à la vue de ce chiffre suggérer que la poule des élites finit plus souvent dans le pot ou même rôtie directement à la flamme. Bien que présent dans seulement deux inventaires, le pigeon mérite que l'on lui accorde quelques lignes. L'élevage du pigeon est caractéristique des grands domaines fonciers<sup>659</sup> et donc forcément l'apanage des élites. Présentant de nombreux avantages, son élevage est aisé et ne demande aucun effort. La consommation de viande de pigeon est là encore un privilège de l'homme ayant la bourse bien remplie, c'est un met fort apprécié des grandes tables.

Passons maintenant à celui qui nourrit les masses populaires : le cochon, une affirmation à prendre avec des pincettes. Le cochon fait souvent l'objet de mythe. Un mystère vient alors se loger dans notre étude : celui du porc. Et pour cause, dans les trois inventaires faisant mention de viande cette dernière est toujours d'origine porcine. Réjouissons-nous dans un premier temps, voilà enfin les mentions de viandes tant attendues, de la viande de porc oui, mais pas un cochon à l'horizon en plaine de Lyon. Nous sommes là face à un paradoxe de taille et pas des moindres, un fait semblable au Nord-Isère, où le cochon est présent représente 0,9% des bêtes prisées<sup>660</sup>, de la viande dans les réserves mais aucune mention concrète de porc. Nombre d'auteurs ont travaillé sur la question du porc, Florent Quellier nous apporte ainsi quelques éléments de réponse : « *L'étude du porc est en effet brouillée pour l'époque moderne par deux points : son élevage domestique et le sacrifice rituel du cochon largement commenté au XIXe siècle par les folkloristes et les ethnologues* <sup>661</sup>», le porc serait-il victime de préjugés ? Si « les

---

<sup>657</sup> Voir annexes n°57A et 57B.

<sup>658</sup> FERRIERES Madeleine, *Nourritures Canailles*, op. cit., p.187.

<sup>659</sup> Se référer au chapitre sur l'habitat, partie III.

<sup>660</sup> BRAZON Benjamin, op. cit., p. 69.

<sup>661</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, op. cit., p. 35.



historiens ont tenté de démythifier le porc familial de l'Ancien Régime dès les années 1960 ; le mythe demeure tenace<sup>662</sup> », un mythe qu'il est nécessaire de déconstruire afin d'appréhender sa consommation en plaine de Lyon. Guy Cabourdin nous invite d'ailleurs à relativiser sa présence : « *Peut-être n'était-il pas si fréquent qu'on l'a cru ?*<sup>663</sup> ». Une présence que l'on a bien du mal à évaluer en plaine de Lyon. Nous penchons plutôt en défaveur du cochon, d'abord pour la simple et bonne raison que nous n'en avons relevé aucun, de plus nous n'avons relevé aucun espace ou dépendance nécessaire à sa maintenance. En outre, la plaine de Lyon est un environnement se prêtant bien peu à l'élevage du cochon, le mythe du porc familial nourrit aux restes mérite lui aussi d'être déconstruit pour la simple et bonne raison qu'il n'y a jamais de restes ! Le porc est traditionnellement nourri avec des glands ou divers végétaux forestiers, or en plaine de Lyon la forêt est rare, le paysage étant essentiellement constitué de champs. Un fait avéré, si le milieu n'est pas propice à l'élevage du cochon, ce dernier est quasiment absent à l'image des alentours de Paris où « *on ne trouvait pas dix cochons par village dans les grandes plaines céréalières du Bassin parisien et du voisinage*<sup>664</sup> ». Le constat semble au vue de nos inventaires semblable au Bassin parisien, le cochon est peu présent. Si le cochon est présent en plaine de Lyon (et il est très certainement), ce dernier représente un coût financier, on ne peut le nourrir « gratuitement » comme c'est le cas des régions forestières. Le cochon est alors réservé aux paysans les plus aisés qui ont les moyens de nourrir une bouche supplémentaire, une tendance qui se confirme aisément par le biais de notre panel, les possesseurs de viande de cochon étant les fermiers et les marchands, mais nous reviendrons dans quelques temps sur les consommateurs de viande de porc. La mise à mort du cochon survient le plus souvent au courant du mois de décembre, là où le porc est en bien en chair, après s'être goinfré tout l'été. L'abatage du porc en début d'hiver présente aussi l'avantage de ne pas avoir à nourrir ce dernier durant les temps froids, où même la nourriture des hommes à tendance à manquer. Pour ce qui est de sa préparation ne dit-on pas que tout est bon dans le cochon ? Une expression qui prend tout son sens car toutes les parties du cochon sont exploitables et donnent lieu à diverses préparations. Le sang sert à faire les boudins qui sont consommés en premier lieu, le reste du porc est salé puis consommé plus tard tout au long de l'année mais « *encore fallait-il que cette salaison fût suffisante, et tout dépendait du prix du sel : si le sel coûtait trop chère, les paysans les plus démunis salaient insuffisamment leur charcuterie ; alors le lard rancissait précocement, le jambon et le saucisson se rongeaient aux vers* »<sup>665</sup>. Ces charcuteries mises en conserve et dont l'action du sel permet de préserver la viande, constituent sans aucun doute les seules traces carnées présente dans nos inventaires. La veuve du défunt Antoine Gacon a ainsi déclaré qu'il y avait dans la maison « *2 cochons salés qu'elle avait consommés et dont il ne restait plus qu'un jambon* »<sup>666</sup>. François Daviez détient quant à lui en son

---

<sup>662</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>663</sup> CABOURDIN Guy, *op. cit.*, p. 212.

<sup>664</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 123.

<sup>665</sup> BERNARD, R. J., *op. cit.*, p. 1455.

<sup>666</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

grenier, « *un saloir pour tenir le lard au sel* » et « *un porc salée* »<sup>667</sup>. Pierre Petit et Marie Poil-Blanc détiennent une réserve de charcuterie pour le moins impressionnante se composant de « *12 bandards de lard, 16 jambons et 40 saucissons* »<sup>668</sup>, soit l'équivalent d'à peu près une dizaine de cochons ! On peut dès lors se risquer à tenter de dresser un portrait des consommateurs de viande de porc en plaine de Lyon. Les possesseurs de viande proviennent tous de milieux assez aisés, ils sont marchands ou fermiers, mais là se dresse toute la complexité de nos sources qui sont parfois trompeuses consommaient-ils pour autant cette viande « *ordinairement consommée par le peuple* »<sup>669</sup> ? Le porc salé mentionné dans l'inventaire du fermier Martin Daviez était destiné au domestique, ce dernier ne consommait probablement pas de porc au vu des 6455 livres d'estimation de bien, une viande qu'il employait pour nourrir ses domestiques<sup>670</sup>. Nous avons là un premier élément de réponse, peut-être en était-il de même chez les fermiers Pierre Petit et Marie Poil-Blanc, leur stock de charcuterie servait peut-être à nourrir leurs nombreux domestiques<sup>671</sup>. Et la veuve du marchand Antoine Gacon<sup>672</sup> se trouvant dans le dénuement à la suite de la mort de son humble mari aurait-elle pas ajouté quelques morceaux de cochon à son menu quotidien ou en avait-elle l'habitude ? Malheureusement toutes ces interrogations ne trouveront jamais réponses. Si l'on peut dès lors exclure avec certitude la présence du cochon dans les assiettes des plus notables, nous avons bien du mal à déterminer avec précision jusqu'à quel profil d'individu sa consommation était effective. D'autant plus que nous n'avons trouvé aucune trace du porcine dans les inventaires des gens modestes. Alors finalement que dire de la consommation du cochon en plaine de Lyon ? Sans nous avancer trop vite on peut estimer qu'elle n'était pas si répandue, d'autant plus que l'élevage porcine a tendance à décliner fortement en cette fin d'ancien régime ; « *il apparait que l'élevage du cochon habituel au début des temps modernes, déclina fortement au XVIIIe siècle et qu'ils ne furent d'ailleurs jamais très fréquents dans certaines régions* »<sup>673</sup>.

Dresser un tableau des consommateurs de viande, mais surtout du type de viande consommée en plaine de Lyon à travers les inventaires après décès est loin d'être chose aisée. Nous sommes face au néant, mise à part les quelques pièces de viande porcines révélées, les autres espèces sont totalement absentes. En l'absence de viande concrète impossible pour nous d'évaluer qu'elle en était la consommation. Mais ces bêtes dans les écuries, sont peut-être révélatrices d'une activité bouchère passée sous silence. Si nous avons des difficultés à appréhender l'animal qui nourrit la gamelle, les

---

<sup>667</sup> ADR, 3E34235, 13 mars 1765, IAD, T2, n°60.

<sup>668</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>669</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, op. cit., p. 35.

<sup>670</sup> ADR, 3E34235, 13 mars 1765, IAD, T2, n°60.

<sup>671</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>672</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>673</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), op. cit, p. 614.

nombreux ustensiles dédiés à la cuisine de la chair nous permette d'avoir un aperçu plutôt significatif des consommateurs de denrée carnée.

### *Cuisiner la chair : des ustensiles révélateurs*

Les ustensiles dédiés à la préparation ou à la cuisson de la chair sont nombreux dans les inventaires après décès : planche à hacher la viande, gril, lèche-frite, tournebroche, broche, couteau à hacher la viande... Ils sont grandement révélateurs et viennent trahir une consommation de denrée carnée ou de poisson. C'est à travers leur prisme que l'on peut dans la moindre mesure et en toute humilité dresser un tableau des consommateurs de viande en plaine de Lyon. Les moins bien lotis sont sans surprise les gens des rangs les plus modestes, laboureurs, journalier et artisans qui en moyenne ne détiennent pas plus d'un seul et unique ustensile pour la chair<sup>674</sup>. On peut dès lors déceler en ces chiffres une quasi-absence de consommation de denrée carnée, ou du moins cette dernière devait être occasionnelle. En revanche pour ce qui est des marchands, fermiers et nobles, ces derniers sont plutôt bien pourvus en ustensiles<sup>675</sup>, attestant qu'une consommation de viande devait être régulière, bien que nous ne soyons en mesure de l'évaluer avec précision et certitude.

Ces ustensiles sont tout autant révélateurs d'une manière de préparer et de cuisiner la viande. L'indétrônable cheminée était là encore le théâtre des différentes cuissons acculées à la viande. Grills et broches entraînent ainsi dans la préparation des rôtis, des morceaux de viande ou des volailles entières, que l'on plaçait directement au-dessus des flammes qui demandaient une attention constante du cuisinier de manière à obtenir une cuisson bien homogène tout en prenant garde à ne pas brûler la viande. Une manière de cuire la viande qui met cette dernière particulièrement en valeur car elle saisit la viande et la grille, lui donnant une jolie croûte dorée tandis que l'intérieur demeure gorgé de jus, les goûts sont ainsi concentrés dans la viande ce qui en fait un met de choix particulièrement prisé. Cependant cette cuisson présente un désavantage majeur, cette cuisine est peu économique, et même avec la présence d'une lèche-frite, la viande perd de la matière, gras et jus vont directement au feu. A cette technique de cuisson des moins économique réservée aux élites dont la perte les indispose peu, s'oppose la cuisson du bouilli. La viande bouillie était avant tout préparée dans les milieux populaires, là où les pertes n'existent pas bien que cela n'exclue pas pour autant les gens de bonnes conditions. Cette cuisson est d'une grande simplicité, il suffit de plonger la viande dans une quantité d'eau et d'y ajouter herbes, aromates ou légumes, le gras de la viande va alors se mêler à l'eau et parfumer le bouillon et ce sans aucune perte. Une cuisine pour le moins économique dans un monde où rien ne se perd. Le pot principalement (mais aussi la poêle ou autre contenant) énoncé en grands nombre au sein de nos inventaires se prêtait particulièrement bien à ce type de cuisson. En effet « *lors de la première utilisation, les matières grasses et le sel, des odeurs et des saveurs pénètrent par capillarité dans la terre cuite poreuse prête à*

---

<sup>674</sup> Voir annexes n°58A et 58B.

<sup>675</sup> *Ibid.*, n°58A et 58B.

*redistribuer sous l'effet conjugué de la chaleur et de l'eau [...] »<sup>676</sup>. Ainsi la fameuse poule au pot aurait parfumée plus d'une soupe ! La préparation de la viande bouillie n'exigeait alors pas d'ustensiles spécialisés, les pots et contenants de l'ordinaire s'y prêtaient parfaitement bien.*

### *Pêche et braconnage : des compléments ou substituts de la chair*

Si la viande nous est apparue jusque-là comme un privilège des plus fortunés, le gibier l'est encore davantage. La chasse est un privilège détenu par les seigneurs. Le noble François Daviez de Croze détient en sa demeure « deux cages à oiseaux en fil de fer », peut-être se servait-il de ces cages pour engraisser des oiseaux sauvages, un met apprécier des bouches délicates. De même que ce dernier possède « deux corps pour la chasse » et « trois fusils »<sup>677</sup>, ces objets ne laissent place au doute, notre noble affectionnait particulièrement la chasse, ramenant des trophées de chasse qui devait enjoliver ses papilles tout comme celle de ses convives. La possession d'arme à feu est là encore un privilège hautement élitiste, malgré ces restrictions, nous avons observé la présence d'armes à feu dans 8 ménages en plaine de Lyon, dont 7 étant dans l'illégalité. La possession d'armes illégales semble être monnaie courante, mais ces armes ne sont pas uniquement employées à la chasse, en posséder une permet de s'assurer d'une sécurité, en ces temps où le loup et les brigands rôdent et commettent de nombreux méfaits. Mais comment résister à l'attrait d'une chair gratuite et délicieuse ? Le braconnage est une pratique très répandue et ce malgré l'interdiction, « *on trouve des collets partout et, dès qu'un couple de gardes-chasse consent à se mettre en campagne, il peut dresser des procès-verbaux de braconnage tous les quarts d'heure* »<sup>678</sup>. L'installation de pièges, plutôt que l'usage du fusil permet de commettre son méfait en toute discrétion. Le petit gibier tel que les lièvres et les oiseaux étaient les premières cibles. Deux ménages nous ont révélés la présence de « *filets à prendre les alouettes* », une pratique qui semble aussi courante en Lorraine, car elle est évoquée dans l'ouvrage de Guy Cabourdin : « *Des messins et gens des environs « tendaient des filets pour prendre des alouettes et oisillons » alors même qu'ils faisaient, avant la fin d'août leur nid* »<sup>679</sup>. Le braconnage permettait ainsi de fournir un apport carné appréciable et bien que cela soit défendu, beaucoup été prêts à braver le risque afin d'améliorer un peu leur quotidien fait de soupe et de pain.

La pêche était là encore un privilège détenu par le seigneur qui pouvait délivrer des droits de pêche comme bon lui semblait. Le poisson et sa chair froide constitue une source protéinée de choix pour les jours maigres du calendrier chrétien, durant lesquels la consommation de viande est strictement défendue. Ces jours maigres se comptent aux alentours de la centaine dans le calendrier annuel, soit une

---

<sup>676</sup> QUELLIER Florent, *op. cit.*, p. 33.

<sup>677</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>678</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 124.

<sup>679</sup> CABOURDIN Guy, *op. cit.*, p. 214.

part non négligeable de l'année, tandis que « *les paysans petits et moyens n'éprouvaient aucune peine à accomplir ce qui pouvait apparaître aux riches gourmands des villes comme une sorte de pénitence*<sup>680</sup> ». Une pénitence que les plus humbles effectuaient toute l'année, tandis que les plus notables substituaient la viande au poisson. Nos inventaires après décès nous ont livré des indices très succincts sur la consommation de poisson en plaine de Lyon, se résumant à des filets. Antoine Gacon possède ainsi « *un filet pour la pêche* »<sup>681</sup>, Tandis que Pierre Petit et Marie Poil-Blanc disposent de « *deux filets* »<sup>682</sup>, mais pour quel usage ? Le mystère demeure entier. Face au peu d'informations en notre possession nous ne pouvons que suggérer la consommation de poisson, mais quels poissons ? Le poisson de mer frais coûte chère, il vient de loin et sa fraîcheur laissent à désirer après plusieurs jours de trajet<sup>683</sup> à travers la France, mais les marchés de la ville de Lyon toute proche devaient être régulièrement approvisionné en denrées marines, une possibilité d'achat de poisson venant de la ville à ne point exclure bien qu'elle devait uniquement concerner les foyers les plus aisés. Par ailleurs la plaine de Lyon est un espace particulièrement propice à la pêche, le Rhône passant à proximité semant des dizaines de bras morts, petits canaux et ruisseaux rendant la zone marécageuse. Des eaux qui devaient être particulièrement poissonneuses abritant carpes, goujons, anguilles, brochet ; soit une zone particulièrement propice à la pêche ou du moins à la capture de petits amphibiens tel que les grenouilles, grouillant dans les espaces humides. La pêche étant un privilège aux mains des élites et le prix du poisson étant élevé, les consommateurs devaient donc être en priorité des individus à la bourse bien remplie, mais la tentation des plus humbles se fait là encore trop grande. Sur terre comme dans les eaux, le braconnage fait rage, « *la malice et le goût de l'exploit (parfois on « endormait » le poisson par des « drogues ») devaient y jouer un rôle au moins égal que le désir de nourriture renouvelée et sans doute savoureuse*<sup>684</sup> ». Nos sources quelques peu lacunaires sur cet aspect nous contraignent à passer assez rapidement sur ce point, mais le vertébré aquatique devait remplir plus d'une assiette en plaine de Lyon et nous penchons largement en faveur de sa consommation.

A travers le déroulement de notre propos, nous avons mise en avant les difficultés d'appréhension des denrées carnées à travers les inventaires après décès tout en essayant de traiter au mieux des modalités de leur consommation et des consommateurs. Mais il demeure complexe de dresser avec précision un tableau des consommateurs de chair en plaine de Lyon. Quoi qu'il en soit, la viande comme le poisson étaient présent sur les tables des gens de bonne condition et ce à n'en point douter. Si nombre d'auteurs et d'historiens ont tendance à ignorer ou à sous-estimer la consommation de chair

---

<sup>680</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 124.

<sup>681</sup> ADR, 3E34235, 17 janvier 1766, IAD, T2, n°45.

<sup>682</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>683</sup> CABOURDIN Guy, *op. cit.*, p. 215.

<sup>684</sup> GOUBERT Pierre, *op. cit.*, p. 124.

dans le bas peuple, nous invitons grandement à relativiser cette idée. L'absence d'instruments destinés à la préparation du poisson et de la viande ne traduit pas nécessairement une absence de consommation carnée, la dominance de la cuisine du bouilli avec l'utilisation d'ustensiles tout à fait banaux vient nous démontrer le contraire. De plus, face à la nécessité, les paysans peuvent s'avérer être très débrouillards, usant de ruses et tactiques pour capturer des animaux et ce malgré les interdictions. Le braconnage autant terrestre qu'aquatique apportait de précieux compléments alimentaires. Apanage des élites, qui en mangeait de manière très régulière, la chair ne doit pas pour autant être exclue des assiettes des plus humble, bien que ces derniers dussent en faire occasionnellement leur repas, cette consommation demeure des plus discrètes mais mérite qu'on la prenne en considération.

## 2. Les productions de la bassecour

A travers le déroulement de notre propos sur le cheptel des écuries de plaine de Lyon nous avons pu remarquer que les animaux ne sont pas nécessairement destinés à des fins alimentaires. Nous aurions même tendance à dire que l'animal est en premier lieu destiné à produire des compléments. Œuf et lait principalement apportent de précieux compléments alimentaires, qui dans le même temp peuvent être commercialisés fournissant ainsi un complément financier. Encore une fois ces productions s'exécutent dans en circuit fermé d'où la difficulté de les appréhender. Fort heureusement nous sommes plutôt bien informés, d'une part par le biais des possessions matérielles, mais aussi à travers l'étude une nouvelle fois du cheptel de plaine de Lyon.

### *L'œuf de la bassecour*

La poule domine de loin le cheptel des abords de Lyon, un fait semblable au Nord-Isère là où la poule exerce sa primauté sur les autres animaux<sup>685</sup>. La poule semble exercer sa royauté bien au-delà de la plaine de Lyon, c'est dire la place qu'elle occupe sous l'Ancien Régime. Nous avons évoqué précédemment la présence d'une logique reproductrice avec l'adduction d'un coq au milieu de ces dames de manière à faire perdurer la lignée du poulailler. Nous avons déjà envisagée la consommation du gallinacé sous forme de denrée carnée, mais pour l'heure ce qui retient notre attention c'est avant tout la poule pondeuse. Un problème cornélien se dresse une nouvelle fois en travers de notre étude ; celui de l'absence d'œuf concret dans les procédures. Nous avons la poule mais pas l'œuf, peut-on dès lors avoir l'ambition d'en imaginer la consommation ? La réponse est oui, nous avons précédemment démontré cette vocation première attribué à la poule. Si notre œuf se fait discret, il a le vent en poupe et encore de nos jours on considère l'œuf comme un aliment de base entrant dans la composition de bien des préparations culinaires. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Pierre Belon, un naturaliste décrivait déjà l'œuf comme

---

<sup>685</sup> BRAZON Benjamin, *op. cit.*, p. 75.

étant « *L'une des choses qui soit le plus grand profit pour la nourriture du peuple* »<sup>686</sup> et pour cause l'œuf est un met d'une grande popularité présente autant à la table du petit paysan, que sur celle du roi tout puissant. A quoi lui vaut ce succès ? Remplaçant la viande durant les jours maigres, il permet aussi de palier au déficit de protéine et « *non seulement l'œuf est produit en quantité, mais il passe pour une nourriture idéale, réalisant un petit miracle d'équilibre entre deux couleurs, deux consistances et deux qualités* »<sup>687</sup>. Sans compter le fait qu'il pouvait être fait commerce des produits de la bassecour, les œufs (et peut-être éventuellement la viande) pouvaient être vendus, pourquoi pas sur les étals des marchés de Lyon ? Les élites urbaines étaient particulièrement friantes d'œufs bien frais, la situation privilégiée de nos bassecours de plaine de Lyon toutes proche de la ville, garantissent un produit de prime fraîcheur. Un approvisionnement des urbains qui se fait dans les alentours proches comme l'explique Madeleine Ferrières : « *L'approvisionnement des villes en œufs dessinent des auréoles géographiques socialement marquées : de la première couronne les œufs frais, si bons qu'on les mangera « à la mouillette* »<sup>688</sup>. Nous ne faisons là bien sûr que des suppositions, nous n'avons trouvé trace d'un quelconque commerce dans les expertises.

Ce potentiel commerce d'œufs frais pour les riches élites urbaines soulève un point crucial : celui des préparations culinaires affectées à l'œuf. Ne nous y détrompons pas si jusqu'à maintenant l'œuf nous a paru être un produit s'étendant à tous rangs sociaux, il diffère grandement dans la manière de le préparer selon l'identité social du mangeur. Notons en premier lieu que l'hiver n'impacte pas seulement les hommes mais aussi la poule, qui s'arrête de pondre avec l'arrivée des premières gelées hivernales, on use alors de ruse pour pousser à son paroxysme la conservation des œufs, ainsi « *dans la cendre, dans le sable, la paille ou tout autre emballage réputé conservateur, on les entasse à la fin de l'été, quand les poules sont encore généreuses en ponte* »<sup>689</sup>. Des œufs que l'on peut ainsi consommer durant l'hiver lorsque la nourriture vient à manquer, mais des œufs qui sont loin d'être de prime fraîcheur, mais que les paysans consomment sans broncher ce qui attise l'indignation des plus notables le consomme seulement quand ce dernier est frais. C'est là qu'intervient toute la distinction entre œufs des riches et œufs des pauvres. L'homme de bonne condition mangera son œuf mollet, poché ou encore cuit à la coque, à l'instar de la veuve Anne Garniet qui détient en sa demeure « deux coquetiers »<sup>690</sup>, des cuissons exigeantes des œufs de prime fraîcheur. Beaucoup disent que c'est la meilleure manière de le déguster, lorsque le jaune est encore bien coulant et fondant avec un blanc bien léger. Bien que les honnêtes gens consomment aussi l'œuf au jaune coulant, il est davantage d'usage de cuire les œufs en fricassé ou durs. Contrairement aux élites qui ont quelques peu la fine bouche on ne se cantonne pas

---

<sup>686</sup> BELON Pierre, *Histoire de la nature des oyseaux, avec leur descriptions et naïfs portraits retirés de la nature*, Paris, Guillaume Cavellat, 1555, cité dans : FERRIÈRES, Madeleine, *Nourriture canailles*, op. cit., p. 188.

<sup>687</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Nourritures Canailles*, op. cit., p. 187.

<sup>688</sup> FERRIÈRES Madeleine, *Nourritures Canailles*, op. cit., p. 192.

<sup>689</sup> *Ibid.*, p. 194.

<sup>690</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

qu'aux œufs de poule, la couvée de petits oiseaux sauvages peut attiser la convoitise de nos braves hommes. La fricassé d'œuf ou entendons par là l'omelette, présente l'avantage de pouvoir utiliser des œufs avancés en âge, tout en offrant une préparation qui cale l'estomac et apaise la faim de manière remarquable. Une préparation qui répugne les élites avec sa lourdeur et l'utilisation d'œufs pas vraiment frais ! Ces omelettes devaient être régulièrement préparées en plaine de Lyon, en témoignent les nombreuses poêles à frire présente dans les inventaires, dans lesquelles on versait une petite quantité de matière grasse avant d'y verser le mélange d'œuf battu, on pouvait y ajouter des herbes potagères ajoutant goût et saveur à la préparation.

Finalement si nous n'avons que la poule pour attester de la présence de l'œuf, sa consommation était sans aucun doute effective. Présentant de nombreux avantages et pouvant entrer dans de nombreuses préparations. On voit mal les individus de plaine de Lyon se passer de ce précieux apport alimentaire faisant du gallinacé de véritable poule aux œufs d'or !

### *Les produits laitiers*

La poule n'est pas la seule à régner sur la basse-cour, vaches et brebis permettent de fournir le ménage en lait. Un liquide tout droit sorti du pis de la vache qui entre encore de nos jours dans une multitude de préparations et dont on obtient nombre de dérivés. Mais à quelles fins était destiné le lait produit dans les ménages de plaine de Lyon au XVIIIe siècle ?

Vaches et brebis représentent respectivement 6,1% et 29,6% du cheptel<sup>691</sup> de plaine de Lyon. Notons tout de même que ces données numériques se doivent d'être complétées par l'observation des différents inventaires possédant ces bêtes. C'est ainsi que l'on remarque que la brebis est seulement présente dans trois inventaires, tandis que la vache fait acte de présence dans pas moins de 17 inventaires. On peut dès lors considérer l'élevage de brebis comme secondaire ou réservé à de grands exploitants agricoles, tandis qu'au contraire la vache même présente en faible nombre est davantage perçue comme une nécessité pour le foyer. Ce n'est pas un hasard si la vache se retrouve dans 51,5% des inventaires, cette dernière permet de fournir le paysan en lait qui en général en possède entre 2 et 4 exemplaires. Le lait consommé est donc plus souvent de vache que de brebis. Nos inventaires ne font que confirmer la vocation laitière attribuée à la vache, nous trouvons ainsi les mentions de « *sceille pour le lait* » ou encore de « *jong à traire les vaches* ». Et ce sans compter les 16 « *pots en terre à tenir le lait* » et les 12 « *bouteilles pour le lait en fer blanc* » mentionné par le priseur au cours des différentes procédures, la présence du lait est avérée en plaine de Lyon. Par ailleurs se dresse devant nous un problème cornélien : celui de la conservation du lait, une denrée périssable qui telle quelle et sans le processus de pasteurisation que nous connaissons de nos jours tourne très vite. Le lait devait être peu

---

<sup>691</sup> Voir annexes n°57A et 57B.



consommé frais ou seulement dans les jours qui suivants la traite, il est ainsi utilisé pour agrémenter soupes et bouillies. On peut dès lors se demander quel était les autres usages du lait de manière à optimiser sa conservation ?

Le fromage se pose alors comme une transformation idéale du lait, une production fromagère qui est confirmée par les ustensiles employés à leur réalisation. Notons ainsi la présence d'un total de 71 « *faisselles à faire le fromage* » et de 9 « *paniers à fromage* ». Des ustensiles particulièrement significatifs pour un fromage qui était fabriqué directement au sein du ménage. Mais pour quel fromage ? La question de la texture du fromage mérite d'être soulevée, Antoine de furetière en 1690 faisait déjà une distinction entre les différentes textures que le fromage pouvait prendre :

*« on appelle fromage mou, ou Petits fromages à la cresse, ceux qui sont seulement caillez avec de la presure, qu'on mange tout frais faits : fromage escremé, ou fromage à la pie, celui qui est plus sec & sans cresse. Les fromages de Hollande, de Parme, de Gruyere, Vachelins, fromage de Brie, Pont l'Evesque sont tout à fait secs, durs & de garde. Fromage affiné, est celui qu'on a mis en lieux humides pour le ramollir & le laisser à demi corrompre »*<sup>692</sup>.

La présence de faisselles laisse penser à du fromage frais, quelque peu semblable au fromage blanc. Ce dernier pouvait être agrémenté d'un peu de sel pour en masquer l'aigreur, de même qu'on pouvait en rehausser le goût par l'adduction de fines herbes du jardin et pourquoi pas de quelques grains de poivre lorsqu'on en avait les moyens. La texture était ainsi idéale à tartiner sur d'épaisse tranche de pain même rassis accompagné d'une soupe. Mais nous n'excluons pas pour autant la présence de fromages plus durs. « Les paniers à fromage » dans lesquels on dispose le fromage fait d'osier le plus souvent, ont l'avantage de protéger ce dernier de la férocité des mouches et autres insectes, tout en laissant passer l'air permettant ainsi au fromage de sécher. Ces fameux paniers disposés dans une cave auraient très bien pu servir à faire maturer le fromage, afin de lui donner de l'âge. Le fromage se pare ainsi d'une croûte protectrice, tout en lui donnant une force de caractère dans les saveurs. Alors dur ou mou ? Chaque foyer devait avoir sa préférence en termes de fromage. Notons la consommation de petit lait qui devait être fréquente dans une société où rien ne se perd. Le petit lait est un résidu liquide obtenu lors du caillage du lait lors de la fabrication du fromage, le priseur a ainsi fait mention d'un « *pot de terre dans lequel il y a du petit lait* », dans le panier de Gabrielle Crochat et de son épouse<sup>693</sup>, tous deux décédés aux champs. Riche en eau et en protéine, en ces temps où l'eau est insalubre et peu propre à la consommation<sup>694</sup>, on imagine aisément les individus préférer se désaltérer avec du petit lait plutôt que de l'eau croupie.

---

<sup>692</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *fromage* ».

<sup>693</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

<sup>694</sup> Nous aborderons la question de l'eau très prochainement.

Le beurre est lui aussi un réceptacle du lait des bêtes de plaine de Lyon. Considéré comme étant « *bien plus qu'une simple matière grasse, le beurre est alors perçu comme un aliment à part entière* <sup>695</sup> », bretons et normands ne nous dirons pas le contraire ! Le beurre vient ainsi compléter à merveille ou substituer les graisses animales dans les préparations culinaires. Bien entendu pas de trace concrète de beurre dans nos inventaires, nous nous rattachons donc au 5 « barattes à beurre » et « beurriers » de nos procédures. Tout comme le fromage, le beurre se produit artisanalement, au sein de la maison, là encore une tâche du ressort de la femme, qui, à l'aide d'un bâton, va battre pendant de longues minutes le lait écrémé pour en détacher la fameuse graisse dorée, avant d'être moulu ou fondu puis conservé dans des pots de terre. Le beurre est par la suite consommé sur une tartine de pain en accompagnement quand il ne sert pas à graisser une bouillie ou une soupe. En ce qui concerne les mangeurs de beurre, au XVIIe siècle Jean Nicot, disait déjà à propos du beurre : « *en France l'usage en est commun, et plus du pauvre que du riche* » <sup>696</sup> . A cet égard, nos inventaires sont particulièrement significatifs, barates et beurriers sont uniquement l'apanage des paysans. Aucune trace quelconque de beurre dans les inventaires des plus notables, qui sont en revanche bien mieux pourvus en huile. Tout laisse à penser qu'en plaine de Lyon le beurre a la préférence des masses populaires, tandis que l'huile serait bien plus appréciée dans les hautes sphères.

Cet aspect évoqué précédemment n'est pas applicable qu'au beurre. Il semble que ce soit l'ensemble de l'activité laitière qui soit touché par une grande hétérogénéité autant dans la production que dans la consommation. La confection des produits laitiers intervient alors en premier lieu chez les paysans tels que les journaliers et les laboureurs, on dénote aussi une certaine activité chez les marchands <sup>697</sup>. En somme les producteurs sont en premier lieu ceux qui disposent de bêtes dont ils tirent les matières premières qu'il transforme par la suite. Notons par ailleurs que les fermiers sont les moins bien dotés d'ustensiles pour la production laitière, ce qui ne manque pas de susciter notre étonnement, le notaire les auraient-ils passés sous silence ? Cela semble envisageable, mais soulignons tout de même la grande aisance de nos fermiers de plaine de Lyon, laissant peut-être la basse besogne aux employés de la ferme. Artisans et nobles devaient quant à eux très probablement se fournir en fromage auprès des nombreux producteurs locaux ou directement sur les étals de Lyon. Une activité laitière d'une grande hétérogénéité à n'en point douter, qui apporte à ses producteurs un complément alimentaire, mais aussi des possibilités commerciales.

La consommation de lait frais nous apparaît comme assez secondaire, en revanche le génie des hommes le pousse à user de ruses de manière à optimiser et rallonger un maximum la durée de vie des aliments. Les nombreuses possessions matérielles nous ont laissés transparaître une consommation

---

<sup>695</sup> QUELLIER Florent, *op. cit.*, p. 38.

<sup>696</sup> NICOT Jean, *Thresor de la langue françoise, tant ancienne que moderne*, 1606, cité dans : QUELLIER Florent, *La table des Français (...)*, *op. cit.*, p. 38.

<sup>697</sup> Voir annexes n°59A et 59B.

évidente de produit laitier. Une fabrication dans l'ensemble qui demeure artisanale et dont il est possible d'en faire commerce. Compagnons idéaux du pain, beurre et fromage ont dû ravir plus d'un palet, permettant ainsi d'apporter un peu de variété au régime quotidien.

## IV. Etancher sa soif : la boisson

Comment ne pas aborder la question de la boisson au sein de notre étude. La boisson fait partie intégrante de l'alimentation, « pour les unes par nécessité en raison de leur apport nutritif et pour les autres par plaisir à cause de leurs saveurs raffinées ou exotiques »<sup>698</sup>. Entre l'indispensable eau, l'ivresse des boissons alcoolisées et les savoureux plaisirs de nouveaux breuvages venus de pays lointains ; voyons dès à présent ce qui emplissait les brocs de nos aïeux de plaine de Lyon.

### 1. L'eau, essence de la vie : un besoin vital face au risque

Essence et synonyme de la vie, l'eau est indispensable au corps humain. Et pourtant l'accès à l'eau au XVIIIe siècle est loin d'être un dû, Daniel Roche nous parle même de « temps de l'eau rare »<sup>699</sup>. L'eau entre ainsi dans nombre de préparations, désaltérant les gosiers, elle est la base de la soupe quotidienne sans parler de ses nombreux autres usages. Mais sa consommation n'est pas sans risque. L'activité humaine, la pollution et l'absence d'assainissement rend l'eau impropre à la consommation<sup>700</sup>. Pire encore, ces eaux impies sont souvent porteuses de maladies et d'infections telles que la dysenterie et la fièvre et ce sans compter sur la salmonelle et le staphylocoque doré déjà naturellement présents dans les eaux stagnantes<sup>701</sup>. Un risque infectieux important que déplore nombre de médecins, qui déconseille formellement de boire les eaux des fleuves notamment en milieu urbain. Mais face à la nécessité et au besoin en eaux toujours plus important, nombre brave les mise en garde et se risque à boire une eau bien trop souvent impropre. Mais comment appréhender la consommation d'élément d'une si grande banalité ? A la fois omniprésente dans le quotidien et discrète dans les sources, nous tenterons de déceler sa présence par le biais de nos inventaires après-décès.

Nous observons à quelques reprises la mention de puits dans nos expertises. Il est ainsi fait mention au total de 5 puits dans les différentes hoiries, une probable sous-estimation, l'ensemble des inventaires ne présentant pas nécessairement de description de biens immeubles. La description des biens de monsieur Joseph de Ruolz nous fournit une description très détaillée du puits présent dans la cour : « *Un puits avec tour de pierre de taille dans lequel se trouve une pompe aspirante revêtue de bois de sapin garni de toute ses ferrures en bon état, au-dessus du puits il y a un couvert en tuile creuse soutenu par des planches en bois de sapin avec des piliers de bois de chêne* »<sup>702</sup>. D'autre part, certains inventaires

---

<sup>698</sup> MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque Moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 95.

<sup>699</sup> ROCHE Daniel, « *Le temps de l'eau rare du Moyen Âge à l'époque moderne* », In : *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, 39<sup>e</sup> année, N. 2, 1984. pp. 383-399.

<sup>700</sup> *Ibid.*, p. 384.

<sup>701</sup> *Ibid.*, p. 384.

<sup>702</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

font uniquement mention d'accessoires que l'on peut directement relier au puits et en cela trahir sa présence. A l'instar de la procédure d'Anne Garniet où il est fait mention d'une « *corde pour le puits* »<sup>703</sup>. L'aménagement d'un puits souvent placé dans la cour, permettait au foyer un accès direct à une source d'eau épargnant ainsi de longs et pénibles trajets.

Nous soulevons là la question de l'approvisionnement en eau, quand le foyer ne dispose d'un puits. Supposons la possible présence de puits ou de fontaines communes au village. Mais outre cela, les individus pouvaient s'approvisionner en eau dans les cours naturels tels que les étangs, les fleuves ou encore les cours d'eau, souvent insalubres. L'accès à l'eau ne devait pas être un problème en notre plaine de Lyon étant donné que la zone est particulièrement humide et que le fleuve passe à proximité. Une eau qui ne manque pas, mais qui se mérite ! La source est souvent éloignée de la maison, le transport de l'eau représente un effort harassant, notamment quand ce dernier est effectué à dos d'homme. Le transport de l'eau est attesté par la présence ponctuelle de « seilles à porter l'eau », probablement des sortes de seaux destinés au transport de l'eau.

En l'absence d'eau concrète dans les intérieurs, nous avons remarqué une profusion d'ustensiles aquatiques. A la fin du XVIIe siècle, « *Louis XIV régnant, la majorité des familles populaires possèdent récipients et fontaines* »<sup>704</sup>, un constat émis par Daniel Roche qui se retrouve dans nos procédures. Le « *seau à eau* » est de loin le plus fréquent, nous en avons décelé la présence dans 22 expertises. Servant la plupart du temps à transporter l'eau et possiblement au stockage. On peut d'ailleurs se poser la question du stockage de l'eau, en l'absence de récipients suffisamment grands, le réapprovisionnement devait se faire très régulièrement. Un problème récurrent, imposant aux individus des corvées quotidiennes. Bien que ces corvées pussent être espacée par le stockage de l'eau dans des récipients spécialisés, dont nous avons trouvé la trace à de multiples reprises. Les « *bassins en cuivre rouge* » sont monnaie courante dans les intérieurs et ce peu importe la catégorie sociale observée, mais malheureusement nous n'avons aucune indication sur les contenances de ces bassins. Notons aussi la présence de plusieurs « *évier en pierre* » dans les cuisines du notable Joseph de Ruolz<sup>705</sup>. Par ailleurs, Daniel Roche observe une détérioration de l'accès à l'eau à la fin du XVIIIe siècle, les inventaires se font de plus en plus avarés en ustensiles aquatiques, comme il le souligne avec les fontaines, récipients destinés au stockage de l'eau : « *Autre indice de cette détérioration : les fontaines de cuivre, qui conservaient l'eau de la boisson ne sont pas rares bien que couteuses vers 1700, elles le deviennent en 1780, remplacées par des modèles de grès et de faïence donc moins onéreux, des jarres diverses, des baquets et des seaux* »<sup>706</sup>. Les propos de Daniel Roche se retrouvent particulièrement bien à travers l'observation du contenu de nos procédures, nous avons précédemment évoqué la profusion de seaux et de bassines, en revanche nous

---

<sup>703</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>704</sup> ROCHE Daniel, *Le temps de l'eau rare (...), op. cit.*

<sup>705</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>706</sup> *Ibid.*, p. 393.

avons dénombrée une seule et unique fontaine. La généralisation de la faïence au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, voit de nouveaux ustensiles se développer, nous trouvons ainsi chez l'artisan François Combet « une fontaine de faïence ». Mais pour quelle contenance et à quelle fréquence d'approvisionnement ? Nous aurions tant aimé savoir mais nos inventaires demeurent mués à cet égard à notre grand désarroi.

Nos inventaires nous ont communiqué une certaine variété d'ustensiles destinés à l'eau, ces derniers ont mis en avant les difficultés rencontrées par les ménages quant au transport et au stockage de l'eau. Un liquide nécessaire à la vie dont les individus ne peuvent se priver. Une eau qui entre dans un grand nombre de préparations et qui va bien au-delà de la simple boisson. Trop souvent impropre à la consommation, les diverses préparations dans laquelle elle entre permet de nettement en améliorer sa qualité, l'addition de vin la désinfecte, tandis que la préparation de boissons chaudes et de soupes par l'emploi d'eau bouillie élimine les microbes. L'eau demeure et demeurera une boisson indispensable et commune aux hommes de tous temps.

## 2. Le vin : *nectar des dieux, génie des hommes*

« Liqueur tirée du jus des raisins, et qui enivre ceux qui en boivent trop. Le vin réjouit le cœur de l'homme. [...] Les gens sages trempent leur vin. Les ivrognes boivent leur vin pur. »<sup>707</sup>

Une définition presque poétique que nous livre Antoine de Furetière à propos du vin, un vin provoquant joie et bonheur, dont il faut prendre garde à ne pas abuser pour ne pas tomber dans l'ivresse. Le vin tout comme le pain entretiennent un aspect des plus symboliques : ceux de la chair et du sang du Christ. Outrepassant cette dimension religieuse qui forge quelque peu la réputation du vin, ce dernier est bien plus qu'une simple boisson, certain le considérant comme un aliment à part entière. Une symbolique forte ne se limitant pas à la religion, le breuvage fait partie intégrante du terroir, bien que le vin français ne se soit pas encore taillé la réputation mondiale qu'il entretient de nos jours, mais il est certain qu'il était consommé par nombre de travailleurs.

Le Royaume de France durant l'époque moderne voit son activité viticole se développer de manière fulgurante, entre le XVI<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle la culture de la vigne s'intensifie et augmente de près de 60%<sup>708</sup>. Le territoire français est ainsi particulièrement propice à la vigne, que l'on plante partout là où elle peut pousser, ainsi « en 1789, les Français exploitent le plus grand vignoble du monde et produisent une trentaine de millions d'hectolitres de vin par ans »<sup>709</sup>. Une culture généralisée qui présente une productivité et des rendements assez médiocres, à l'exception de quelques vignobles septentrionaux.

---

<sup>707</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « vin ».

<sup>708</sup> LACHIVER Marcel, « La viticulture française à l'époque Moderne », in : Le vigneron, la viticulture et la vinification, Flarand, n°11, Presses universitaires du midi, 1989, pp. 207-237.

<sup>709</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 617.

Pour ce qui est de la plaine de Lyon, le territoire n'est pas réputé comme le sont les prestigieux vignobles de Bourgogne ou du Bordelais, mais les vignes sont bien présentes, bien qu'aujourd'hui elles aient totalement déserté le paysage. Une présence de la vigne théorisée par Alain Belmont dans son ouvrage sur Villeurbanne. La culture vinicole occupait ainsi pas moins de 117 parcelles sur la seule commune du Villeurbanne, « *les grappes des Côtes-du-Rhône remontaient alors jusqu'à Cusset, sur les pentes des Balmes viennoises, à l'emplacement actuel des Charpennes et jusqu'au bord du Rhône, comme si les vignes supportaient d'avoir les pieds mouillés !* »<sup>710</sup>. Les ceps font sans aucun doute parti du paysage en plaine de Lyon, nos expertises en sont d'ailleurs des témoins privilégiés. C'est donc par le biais de nos sources que nous tenterons de mettre en lumière les producteurs et les consommateurs, ainsi que la place de cette activité agricole.

Aucune trace de vigneron dans nos procédures, en revanche la culture de la vigne est loin de se cantonner à cette profession. La présence de vigne a été décelée dans 7 hoiries, en grande majorité chez des laboureurs, des fermiers et des marchands. Très probablement une sous-estimation, la présence de vigne est révélée lors de la description des biens immeubles, or ces descriptions sont loin d'être systématiques, les vignes sont donc bien plus présentes que ce qu'elles ne laissent paraître bien que nous ne puissions en déterminer la présence avec exactitude. Si le cep se fait discret en revanche les outils et ustensiles destinés au travail de la vigne, ou à la fabrication du vin eux sont présents en nombre. « *Bene à mettre le raisin* », « *tireuse pour tonneau* », « *cuve ronde* », « *benot de vendange* », « *entonnoir pour mettre le vin en tonneau* », l'abondance de ces différents ustensiles au sein de nos procédures ne font que conforter une activité viticole. Si la culture de la vigne est effective dans un grand nombre de nos ménages, implique-t-elle nécessairement la fabrication de vin au sein même du foyer ? Nous sommes en droit de nous poser la question aussi complexe soit-elle. Le vin résulte d'un processus complexe qui requière un équipement spécialisé tel qu'un pressoir (bien que cette étape puissent être réalisée de manière plutôt archaïque à la force des pieds !) ou encore des cuves de manière à faire fermenter le raisin. Ces divers équipements nous en trouvons la trace dans les caves des gens de bonne condition. Le noble Joseph de Ruolz détient même une pièce spécialement destinée à la conception du vin<sup>711</sup> : le tenailier<sup>712</sup>. Une production de vin attestée chez notable et questionnée chez la populace. Les honnêtes gens se passaient-il peut-être de tout ce superflu, produisant du vin somme toute assez grossier par le manque d'équipement spécialisé, mais de fabrication maison pourvu qu'on puisse le boire.

Au-delà des innombrables outils et des vignes, les 146 tonneaux et bareilles ainsi que les réserves de vins s'élevant à un peu plus de 24 516 litres nous ont permis de dresser une hiérarchie sociale des détenteurs de vin. Une production et une consommation de vin du cru, bien qu'en cela nous n'excluons

---

<sup>710</sup> BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, Grenoble, Glénat, 2015, p. 44.

<sup>711</sup> Se référer au chapitre II sur l'habitat et les dépendances.

<sup>712</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

pas le probable achat de vin plus lointain. Un luxe des palais raffinés dont les hommes de bonnes conditions devaient sans nul doute se priver, la Bourgogne et le Beaujolais étant proches. Nous soulevons en cela une première interrogation et pas des moindres : celle de la qualité du vin. Une question qui demande qu'on s'y attarde mais qui demeure assez complexe à appréhender par le biais de nos sources et nous contraignent à quelques détours. La première modernité apprécie les vins blanc et claret, laissant quelque peu de côté le vin rouge considéré comme grossier<sup>713</sup>. Le siècle des lumières voit la tendance s'inverser, la mode est au vin rouge : « *le XVIIIe siècle préfère des vins plus colorés, des vins rouges, appelés aussi de vermeils, obtenus par une cuvaison plus longue*<sup>714</sup> ». Un changement dans les couleurs mais aussi dans les goûts et qualités, on assiste aux prémices de l'œnologie, avec la recherche d'un vin rouge millésimé, un vin dont les élites raffolent. La Bourgogne ou encore le Bordelais se taillent la part du lion avec l'émergence de grands crus. Apanages d'une part restreinte de la population ces grands vins sont destinés aux plus grands, les vins des gens du commun ne sont pas vieillis et se boivent encore très jeunes, dans l'année le plus souvent. L'absence de cave et la mauvaise fermentation du raisin donnent du vin de piètre qualité qui se conserve mal. En plaine de Lyon seulement un quart des ménages<sup>715</sup> possèdent une cave et cette dernière est strictement réservée aux plus riches. On imagine alors aisément nos gagnes deniers ne pas faire tarder leur vin au risque de le voir tourner, préférant se désaltérer d'un vin fort jeune. Quoiqu'il en soit, nos réserves de vin nous apportent quelques éléments de réponse face à nos interrogations quant à la qualité du vin.

Pour ce qui est de la couleur, le vin est rouge essentiellement, à de nombreuses reprises il est ainsi fait mention de « *vin rouge* » mais à aucun moment de vin blanc ni même claret. En ce qui concerne la qualité de ces vins nous sommes bien mal renseignés, 92,4% des réserves<sup>716</sup> de vin ne font mention d'aucune spécificité. Face à une majorité d'indéterminés se détache à hauteur de 7,6% le « petit vin »<sup>717</sup>, plus communément appelé piquette. Un vin de moindre qualité, pour l'obtenir « *on pressait le vin non pas une ni deux fois, mais trois, quatre ou cinq fois* »<sup>718</sup>, autant dire qu'il était en majorité composé d'eau avec un degré d'alcool relativement faible. Un vin âpre sans nul doute en déplaise aux fins gourmets, mais pour quels consommateurs ? Un vin de travailleurs constituant « *une boisson idéale pour ceux qui travaillaient aux champs, sous un grand soleil, car elle n'enivrait pas comme le vin pur, désaltérait mieux que l'eau et était plus antiseptique* »<sup>719</sup>. Le noble François Joseph de Ruolz détenait en sa cave « *2 pichets de petit vin tenant ensemble 10 années* »<sup>720</sup> et ce au milieu de nombreux tonneaux de vin, il ne fait aucun doute que ce vin était destiné aux nombreux domestiques de son domaine. Le

---

<sup>713</sup> LACHIVER Marcel, *Op. Cit.*

<sup>714</sup> QUELLIER Florent, *La table des Français (...), op. cit.*, p. 53.

<sup>715</sup> Voir annexes n°17A et 17B.

<sup>716</sup> Voir annexes n°60A et 60B.

<sup>717</sup> *Ibid.*, n°60A et 60B.

<sup>718</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 620.

<sup>719</sup> *Ibid.*, p. 621.

<sup>720</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.



petit vin occupe étonnamment une bien maigre part dans nos inventaires, sa faible durée de conservation ou le manque de vigilance du notaire en serait-il la cause ? Que de mystères planant au-dessus des 92,4 % des parts de vin restant quant à la nature, la qualité, la couleur ou même la provenance de ce vin. Nous restons quelque peu sur notre soif ne sachant pas vraiment ce qui emplissait les verres de plaine de Lyon.

En revanche les actes notariés nous ont permis de dresser un tableau plutôt significatif des détenteurs de vin en plaine de Lyon, trahissant à la fois une consommation, mais aussi une possible commercialisation du breuvage. Car tous ne sont pas égaux, « *La couleur, la qualité et la quantité de vin, ainsi que sa consommation régulière ou exceptionnelle, marque une hiérarchie sociale reprenant celle du pain noir au pain blanc* »<sup>721</sup>. Une distinction sociale déjà évoquée précédemment à travers les diverses qualités de vin, mais qui se traduit aussi par une inégale répartition des réserves. Les fermiers sont de loin les plus grands détenteurs de vin, ils possèdent à eux seuls 50,2% des réserves<sup>722</sup>. Des chiffres s'expliquant aisément, les fermiers gèrent de grands domaines agricoles appartenant à de riches notables à l'instar de Pierre Petit et Marie Poil-Blanc<sup>723</sup> qui dirige le domaine des Ormes à Villeurbanne, une propriété appartenant à un noble Lyonnais : Monsieur Joseph de Ruolz<sup>724</sup>. Des domaines comprenant bien souvent de nombreuses vignes, dont ils tirent du vin. Des réserves abondantes qui laisse présager une possible commercialisation du vin. Marchands et nobles prennent la suite avec des réserves atteignant les milliers de litres<sup>725</sup>. Quant aux gens de basse besogne, ils sont sans aucune surprise les moins bien lotis. Nos inventaires après-décès nous ont communiqués des réserves conséquentes de vin, bien que la répartition demeure très hétérogène. Une consommation de boissons de raisin qui est sans aucun doute consommée par toutes les catégories sociales et donc de tous. Mais comment ? Et pour quelle fréquence ? Le vin est le plus souvent coupé avec de l'eau, sans compter sur le fait qu'il était bien moins alcoolisé que de nos jours. Ce vin dilué à l'eau permettait d'en faire une boisson des plus communes, son effet enivrant était alors des moindres, de plus il permettait de désinfecter l'eau qui la plupart du temps était impropre. Sans compter sur l'apport énergétique qu'il fournissait à son buveur : « *Le vin semble donc avoir été un l'aliment énergétique des travailleurs de force : il fournissait comme le pain, beaucoup de calories sous un faible volume pour un faible prix.* »<sup>726</sup>. Mais, face à ce constat, une question plane toujours : celle des destinataires de ce vin aux vertus presque extraordinaires. Rétif de La Bretonne dans *la Vie de mon père*, nous invite grandement à relativiser sur la consommation de vin qui est parfois quelques peu extrapolée ; « *Pour le vin, comme le père de famille usait peu et qu'il n'en avait pris l'usage que fort tard, il n'en buvait que de vieux. La mère de famille ne buvait que de*

---

<sup>721</sup> QUELLIER Florent, *op. cit.*, p. 52.

<sup>722</sup> Voir annexes n°61A et 61B.

<sup>723</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>724</sup> ADR, 3E34235, 1 février 1758, IAD, T1, n°142.

<sup>725</sup> Voir annexes n°61A et 61B.

<sup>726</sup> FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 616.

*l'eau, que son mari n'avait pas peu de peine à l'engager à rougir seulement par une idée de vin. Les enfants buvaient tous de l'eau, sans exception*<sup>727</sup> ».

Ainsi les vignes de plaine de Lyon au XVIIIe siècle faisaient partie intégrante du plus grand vignoble du monde qu'était le royaume de France et ce bien que son cru ne soit pas réputé pour son vin. Une production de vin que nous avons pu clairement identifier au sein des ménages par le biais des procédures. Une production domestique pour la consommation personnelle du ménage. Mais aussi un vin qui pouvait être commercialisé à l'échelle locale servant à alimenter les nombreuses auberges et cabarets de Villeurbanne. Nous n'avons qu'un regret c'est de n'avoir pu identifier les différentes « typologie » de vin à travers nos abondantes réserves. Bien que la source se soit montrée quelque peu silencieuse sur cet aspect, nous avons tout de même pu constater qu'il existait bien différentes qualités de vin, et que tous les individus ne boivent pas le même vin selon leur condition sociale. Les prémices de l'œnologie caractéristiques du XVIIIe siècle demeure donc difficilement perceptible, mais nous aurions tant aimé ouvrir les couvercles des tonneaux et bareilles pour voir de quel vin ils étaient remplis. Mais une chose demeure certaine, bien qu'inégalement réparti, le vin est partout et rare sont les inventaires n'en faisant pas mention.

### 3. Les boissons coloniales : privilège des élites

Les grandes découvertes et le processus de colonisation de terres nouvelles ont entraîné leur lot de surprises et ce jusque dans l'alimentation. De nouvelles espèces issues des quatre coins du monde arrivent par centaine durant l'époque moderne. La mondialisation va jusqu'à bouleverser le contenu des verres ou dirions-nous plutôt des tasses. Chocolat, thé et café font leur entrée sur les tables françaises. Des boissons chaudes de l'autre bout du monde qui se diffusent progressivement dans le royaume par le haut. La confection de ces boissons laisse des traces matérielles. Les inventaires après-décès permettent de saisir à quel point ces boissons coloniales se sont diffusées sur le territoire, tout en nous permettant de dresser une certaine hiérarchie des consommateurs.

La boisson chocolatée fut la première introduite en Europe. Le cacao originaire d'Amérique centrale fut ramené par les conquistadors espagnols au XVIe siècle en péninsule Ibérique. Bien différent du chocolat que l'on déguste de nos jours, les fèves de cacao sont réduites en poudre à laquelle on ajoute eau et épices. En résulte un mélange pour le moins corsé et amer, qui semble tout de même être apprécié des Espagnols car son usage est courant au XVIe siècle. En revanche le chocolat se diffuse plus tardivement en France. Au XVIIe siècle il gagne la cour de France, tantôt aimé, tantôt haï ; il faut

---

<sup>727</sup> BRETONNE (de la) Rétif, *La vie de mon père*, Paris, Bastien, 1779, p. 66-67, cité dans : FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *op. cit.*, p. 616.

attendre le XVIIIe siècle pour que la sulfureuse boissons gagne les faveurs de tous. Le chocolat est adouci par l'adduction de lait et de sucre, adopté par Versailles et validé des plus grands<sup>728</sup>. Le chocolat est couteux bien plus que tout autre boisson coloniale, ce qui limite très fortement sa diffusion. En plaine de Lyon nous n'avons aucune trace de la boisson chocolatée, et ce même chez les plus notables. Et pour cause le chocolat au XVIIIe siècle demeure très élitiste et réservé avant tout au milieu aristocratique et aux élites urbaines.

Véritable plante civilisationnelle en Asie, le thé fut introduit en Europe au XVIIe siècle. Cette herbe venue d'Asie connaît un franc succès en Hollande et en Angleterre. En France il en est tout autrement, cette herbe bouillie suscite la méfiance et l'intrigue. Au début du XVIIIe siècle, la boisson teintée se répandit au sein de l'aristocratie. L'art de prendre le thé à l'anglaise, accompagné de petites mignardises, dans une belle vaisselle séduit jusqu'à la cour du roi, ainsi Versailles lança la mode du thé<sup>729</sup>. Bien que sa diffusion s'accélère grandement au milieu du XVIIIe siècle, le thé demeure une denrée couteuse, ce qui limite le nombre de buveur. En ce qui concerne sa diffusion en plaine de Lyon, à notre grand regret nous n'avons trouvé aucune trace d'ustensiles destinés à la préparation de la boisson ni même de thé concret. En l'absence d'indicateurs doit-on dès lors considérer que le thé n'était pas consommé ? Probablement pas, notre panel n'est pas forcément significatif car il demeure somme toute assez restreint. De plus Benjamin Brazon, dans son étude sur l'alimentation en Nord-Isère a mis en lumière la consommation de thé, bien que restreinte à une frange aisée de la population<sup>730</sup>. De plus quelques inventaires font état de tasses, à l'instar de l'aubergiste Jacques de Noyer qui stockait dans un petit appartement pas moins de 96 tasses<sup>731</sup>. Nous sommes en droit de nous demander à quelle boisson était destinée cette centaine de tasses. Jacques de Noyer aurait-il contenter sa clientèle en lui servant du thé ? Le mystère demeure entier en ce qui concerne la fameuse herbe infusée, malgré l'absence de trace dans nos expertises on ne peut que présumer sa consommation. Qui si elle était effective devait être dans tous les cas cantonnés aux bonnes maisons.

Face à ces deux boissons dont la diffusion semble vraisemblablement assez limitée, le café connaît un tout autre destin. Une plante originaire du Yémen et de l'Éthiopie, cette plante africaine est déjà utilisée depuis le Moyen Âge dans la médecine. C'est à partir du XVIIe siècle, que le café s'utilise sous forme de boisson. Dès lors il connaît un véritable succès, une fois torréfié à feu vif, ce dernier est réduit en poudre puis jeté dans l'eau bouillante. On lui reconnaît des vertus tonifiantes et énergisantes très appréciées ; de plus « *contrairement au chocolat et au thé, le café devint une boisson courante dans toute la population du royaume* »<sup>732</sup>. En plaine de Lyon le café représente la seule trace concrète de boisson coloniale dont il est fait mention dans nos inventaires. Nous sommes là plutôt chanceux, nous

---

<sup>728</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 120.

<sup>729</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 121.

<sup>730</sup> BRAZON Benjamin, *op. cit.*, p. 93.

<sup>731</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1761, IAD, T1, n°245.

<sup>732</sup> MEISS Marjorie, *op. cit.*, p. 122.

avons en notre possession quelques mentions d'ustensiles destinés à la préparation du café. Antoinette Borizot, une veuve des plus aisés détenait au milieu de ces nombreux vêtements « *un petit moulin à café* »<sup>733</sup>. Quant au noble François Daviez de Croze, il semble disposé de tout un attirail se composant « *d'une poêle à bruler le café* », « *7 tasses, soucoupes et soupapes pour le café* » et enfin de « *4 tasses à café et leurs soucoupes en faïence* »<sup>734</sup>. Des ustensiles qui demeurent par ailleurs assez rares et encore très élitistes en plaine de Lyon. Ainsi, aucune trace de café dans les inventaires des gagnes deniers, mais qui n'étaient pas pour autant privé de goûter à l'amertume de la boisson. La proximité avec la ville de Lyon a favorisé le développement de cabarets et d'auberges, qui devaient sans aucun doute commercialiser la fameuse boisson. Notre aubergiste Jacque de Noyer et sa centaine de tasses auraient peut-être même pu contenir la noir boisson, offrant à ses clients un regain d'énergie bien mérité.

Malgré la proximité de notre aire géographique d'étude avec la ville de Lyon, un milieu urbain où la diffusion des boissons coloniales est plus avancée, la généralisation des breuvages exotiques demeure à un stade peu avancé. Seul deux inventaires nous ont livré avec certitude les traces d'une consommation effective. Le café semble avoir un net avantage sur le thé ou le chocolat dont nous n'avons perçu l'ombre d'une trace. Des boissons d'un genre nouveau dépendant de circuits économiques extérieurs, qui demande au buveur de dépenser le prix fort pour y avoir accès. En plaine de Lyon lesdites boissons coloniales demeurent un privilège à la portée des bourses bien fournies.

---

<sup>733</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>734</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

Retracer l'histoire de l'alimentation d'une population rural est bien loin d'être un long fleuve tranquille. Les inventaires après-décès demeurent muets sur bien des aspects de cette alimentation dont nous avons tenté de percer les secrets. Malgré ces difficultés et ces lacunes, nous avons tenté au mieux d'appréhender ce qui remplissait quotidiennement les assiettes et écuelles de nos défunts de plaine de Lyon. Si l'observation des réserves alimentaires présentes dans nos sources peut laisser transparaître une certaine monotonie, où l'on dessine un prima de la céréale sur tout autre denrée alimentaire, il est nécessaire de dépasser la simple observation des réserves alimentaires pour se faire une idée significative de l'alimentation rurale.

Durant de nombreuses années les historiens par l'observation de cette relative pauvreté des sources en termes de nourriture s'en sont cantonnés à trop souvent déplorer une non-diversité alimentaire. Les sources nous laissent percevoir uniquement la partie visible de l'iceberg. Ainsi, en outrepassant le simple stade de l'observation des réserves alimentaires et à partir de quelques indices glanés d'ici et là, les inventaires après-décès laissent paraître une réelle diversité alimentaire des ruraux de plaine de Lyon. L'alimentation a ses parts d'ombres, presque invisibles dans les sources. Il est nécessaire de ne jamais sous-estimer les apports du petit lopin de terre cultivé attendant à la maison, fournissant de précieuses denrées potagères, tout comme le fait que les quelques animaux de l'élevage domestique fournissent eux aussi de précieuses ressources complémentaires. Nous l'avons vu en plaine de Lyon, rares sont les foyers ne disposant pas d'une vache et de quelques poules. Ces apports souvent passés sous silence étaient bien entendu variables selon la richesse du propriétaire, même s'il pouvait s'avérer être des moindres, cet apport est toujours à prendre en compte, bien qu'il nous soit difficilement quantifiable. D'autres apports alimentaires nous sont encore plus secrets, car frôlant souvent avec l'illégalité, il s'agit de la pêche et du braconnage ou encore de la cueillette, dont il nous est difficile d'en percevoir l'ampleur. De fait, comme l'explique Guy Cabourdin : « *le sentiment domine que l'alimentation d'autrefois fut assez diversifiée et que la part « invisible » de la consommation en fruits et en produits de la bassecour, du jardin et même du braconnage apportait un relatif équilibre nutritif, que remettait en cause la défaillance brutale ou larvée de l'ensemble des récoltes* »<sup>735</sup>.

Une alimentation qui était très marquée par les saisons. La belle saison apportait avec elle son lot de réjouissances, le jardin se gorge de légumes et de fruits, les animaux profitant de la douceur du climat et de la verdure des prés se parent d'une jolie couche de graisse et n'en sont que plus généreux en œufs et en lait. Tout comme les champs se parent de couleurs dorées, qui suit une moisson attendue de tous pour emplir les greniers. Si durant la belle saison il est plutôt aisé de se nourrir, les choses se gâtent une fois l'hiver venu. Le froid reprend ses droits, les poules s'arrêtent de pondre, le gel et la froideur de l'hiver ne laissent poindre un végétal de terre. En ces temps relativement difficiles, l'individu est contraint de vivre de ses réserves se serrant la ceinture tout l'hiver, ce qui irrémédiablement appauvrit

---

<sup>735</sup> CABOURDIN GUY, *op. cit.*

sa pitance quotidienne. L'alimentation était bien plus abondante et diversifiée durant les beaux jours qu'en hiver où le temps est à l'économie.

Enfin l'influence urbaine est bien difficilement perceptible à travers la thématique alimentaire. Etant encore constitué de nombreuses parts d'ombres, il nous est impossible de déterminer avec certitude si l'urbain influe réellement sur notre zone géographique d'étude. Mais une chose est certaine : la plaine de Lyon fournissait en denrées alimentaires le Lyon tout proche. En première ligne face à la ville, les paysans et producteurs ne manquaient certainement pas de clientèle. Il est fort probable que ces échanges accrus et interactions entre espace rural et urbain aient quelque peu influé sur l'alimentation en plaine de Lyon, mais pour prouver ces dires, il serait nécessaire de faire des études plus approfondies sur la question, nos inventaires après-décès ne nous fournissant malheureusement pas assez d'éléments sur le sujet. La seule réelle influence urbaine perceptible réside possiblement dans la sélection d'espèces céréalières. La culture du froment prime largement sur les autres céréales, une céréale particulièrement prisée des urbains. Les paysans ont donc très certainement adapté leur culture à la demande des citadins. Outre cet aspect, l'impact de l'urbain sur l'alimentation des individus de plaine de Lyon est bien difficilement perceptible.

## Chapitre V

Vêtir les corps, l'habit image de l'Homme

« Dis-moi comment tu t'habilles, je te dirais qui tu es. »

Une formule pour le moins cocasse, qui est familière à chacun de nous, et pour cause telle une seconde peau le vêtement qui enveloppe un individu va lui donner son image. L'habit dispose ainsi d'une portée symbolique à nul autre pareil, tel un vecteur de communication silencieux envoyant des signaux à autrui. Ainsi, à travers l'observation d'un accoutrement, nous sommes capables de déceler bien des indicateurs, allant de la richesse à la pauvreté, de l'extravagance à la simplicité, du soin au délaissement de soi. Le costume parle et fait parler de lui.

Nombreuses sont les études à aborder le vêtement sous l'Ancien Régime. L'historiographie du vêtement se trouve riche et variée, des études dont l'abondance à ses domaines de prédilection. Elles sont avant tout centrées sur les milieux d'individus fortunés. Nous recensons beaucoup d'études sur les vêtements de cour notamment, tout comme les milieux urbains sont largement privilégiés sur les milieux ruraux dans les recherches. Daniel Roche, auteur clé et initiateur du concept « d'apparence », dans son ouvrage *La culture des apparences, une histoire du vêtement, XVIIe – XVIIIe siècle*, s'est particulièrement intéressé au vêtement populaire parisien<sup>736</sup>. Un vêtement populaire qui est quelque peu laissé de côté par les historiens. Les études sur le vêtement des plus marginaux demeurent trop peu nombreuses, pourtant la population rurale sous l'Ancien Régime domine de loin les citadins. Les gens des campagnes sont les grands laissés pour compte de l'histoire du vêtement comme dans bien d'autres domaines. Ne jetons la pierre à quiconque il est vrai que le vêtement populaire de Monsieur tout le monde est bien plus difficile à appréhender que la fastueuse tenue de cours. L'archéologie du tissu est bien peu fructueuse à cet égard, le tissu est un matériau fragile qui se détériore vite et laisse peu de traces. Ainsi très peu de vêtements d'époque nous sont parvenues. Les rares pièces conservées se trouvent toujours être les vêtements d'individus de bonne condition, dont la somptuosité et la préciosité en ont fait de véritables trésors. Les vêtements du commun n'ont jamais fait l'objet de telles attentions, d'autant plus qu'étant la plupart du temps en laine ces derniers ont été la proie de la voracité des mythes. Face aux difficultés d'appréhension du vêtement banal, nous ne pouvons-nous raccrocher qu'aux sources écrites, seul témoin de l'habillement du passé et dont l'inventaire après-décès demeure une source privilégiée.

Le vêtement relève avant tout de la nécessité et du fonctionnelle ayant pour vocation première de cacher la nudité des corps et de protéger ces derniers des intempéries. Il s'avère indispensable à la survie de tout individu. À cette fonction protectrice primaire vient se greffer la fonction distinctive. La vêtue permet de se distinguer socialement par le port d'habit spécifique à la classe d'appartenance de l'individu. En 1769, Garsault dans *l'Art du tailleur* exprime particulièrement bien cette double fonctionnalité de l'habit qui permet de se distinguer : « De la nécessité de se couvrir, on est parvenu à

---

<sup>736</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences, Une histoire du vêtement XVIIe- XVIIIe siècle*, Paris, Seuil, 1990, 564 p.



*la grâce du vêtement sous des formes différentes, à la distinction des peuples, et parmi chacun à celle des différents états et conditions, ce qui lui a donné lieu à la parure et à la magnificence* »<sup>737</sup>. La société profondément inégalitaire d'Ancien Régime voit alors se dessiner une hiérarchie du vêtement similaire à celle de la société de rang. L'habit est alors vecteur de communication sur le statut, la position sociale et le niveau de vie de son propriétaire.

Une manière de se vêtir qui est propre à chaque classe dont émane des modes vestimentaires. Sous l'Ancien Régime, l'évolution du costume demeure limitée. Les pièces principales de l'habillement masculin comme féminin changent peu. Par ailleurs, la mode ne cesse de renouveler ces pièces par l'emploi de nouveaux tissus, de nouvelles coupes et formes, de couleurs et d'ornements. Une mode qui court et qui ne cesse d'être renouvelé. Des modes se diffusant à partir de grands pôles urbains tel que Paris qui à l'époque déjà est renommée en la matière. Par ailleurs, les espaces marginaux que sont les campagnes sont bien peu concernés par cette mode courante. Nous verrons au fil du déroulement de notre propos que contrairement aux idées reçues, la mode n'est pas un critère entrant en première ligne lorsque l'on cherche à appréhender le vêtement du commun. La ville influe indéniablement sur la vêtue, c'est par cette dernière que transitent les nouveautés et les innovations. Notre zone d'étude est donc privilégiée pour observer l'influence urbaine sur le costume rural. Nous tenterons au cours de notre exposé de situer l'habillement en plaine de Lyon par rapport aux espaces urbains, mais aussi par rapport à d'autres espaces ruraux plus marginaux. De manière à déceler les avancées, les innovations, mais aussi de mettre en lumière la potentielle acquisition progressive d'une certaine aisance vestimentaire.

Divers par leurs formes et leurs dénominations, les vêtements féminins et masculins ont chacun leurs caractéristiques propres. Ce qui nous amène naturellement dans notre étude à différencier le vêtement féminin et masculin.

---

<sup>737</sup> GARSULT François-Alexandre, *Art du tailleur*, 1769, cité dans ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales*, *op. cit.*, p. 213.

## I. La garde-robe féminine

« Les paysannes sont généralement toutes fort laides. Soient à cause qu'elles travaillent comme les hommes, soit à cause de la bizarre manière dont elles se mettent. Leurs habits sont rouges ou noirs, leurs jupes relevées descend guère plus bas que les genoux... Assés mal chaussés, elles portent une chemise d'homme par-dessus une cotte qu'elle laisse fort large avec un lacet rouge, un corcet très court, un grand collet à la Conseillère, pour toute coiffure un espèce de turban blanc avec des Rès vertes et Rouge en long au côté droit de l'oreille ; je vous laisse à penser comment elles peuvent être jolies avec cela »<sup>738</sup>.

Les traces d'un jugement pour le moins dépréciatif, dont nous fait part Jean-Michel Boehler dans son ouvrage sur la paysannerie en plaine d'Alsace<sup>739</sup>. Quelle valeur accorder à un avis si peu flatteur quant à la question de l'habillement féminin en milieu rural ? Pour en avoir un aperçu des plus concret en plaine de Lyon, il faut ouvrir les coffres, malles, armoires et garde-robes détenant les hardes des défuntés. L'appréhension du contenu des garde-robes féminines à travers nos sources pose par ailleurs quelques difficultés. Tout d'abord les procédures d'inventaire après-décès en plaine de Lyon sont davantage effectuées pour les hommes que pour les femmes<sup>740</sup>. L'étude des contrats de mariage et des dotes se prêtent bien mieux à l'étude de l'habillement féminin. Tout comme les inventaires masculins ne font que rarement mentions des vêtements de leur épouse, ces derniers dépendant de l'apport du trousseau de la femme lors du mariage. Face à la rareté des expertises féminines<sup>741</sup>, nous pouvons quelque peu nous consoler sur les inventaires masculins qui occasionnellement font état d'habits féminins, qui sont par ailleurs souvent incomplets. Au total 7 inventaires seulement nous ont livré la présence de vêtements féminins et dont certain que très partiellement. Notre étude se base donc sur un total de 436 vêtements et accessoires inégalement répartis entre ces différents inventaires. Une inégalité des répartitions particulièrement significatives des différentes classes sociales observées. Ainsi, nos sources nous ont naturellement livré bien plus d'informations sur les femmes de bonnes conditions que sur l'habillement des femmes issues de foyers plus modestes. Tout comme les femmes des hauts milieux voient leurs vêtements être bien mieux décrits au niveau des couleurs et des matières. À partir de ce postulat, nous tenterons au mieux de reconstituer l'habillement féminin en plaine de Lyon, ses spécificités et ses influences urbaines.

---

<sup>738</sup> BM Avignon MS. Mémoire sur la ville de Strasbourg (1721), 1861, pp. 112-113, cité dans BOEHLER Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Tome II, Strasbourg, Texte remanié de Thèse d'université Histoire, 1993, p. 1669.

<sup>739</sup> *Ibid.*

<sup>740</sup> Voir annexe n°8A et 8B.

<sup>741</sup> Notre panel comporte seulement 2 inventaires de biens de femme et 2 inventaires mixtes (dont un seulement comporte la mention de vêtement).

## 1. La base de l'habillement féminin : entre acquisition et difficulté d'appréhension

### *À la lisière du visible et de l'invisible : le jupon et le corset*

Jupon et corset constituent deux éléments cruciaux de l'habillement féminin au XVIII<sup>e</sup> siècle. Frontière entre le visible et l'invisible pour paraphraser les propos de Daniel Roche<sup>742</sup>, ces deux éléments posent quelques problèmes d'appréhension à l'historien. Notamment sur leur visibilité, tantôt portés dessus, tantôt dessous, nous avons bien du mal à déterminer avec certitude les parts du visible de ces deux pièces sur le corps féminin. Face à ces confusions, l'examen des garde-robes féminines en plaine de Lyon nous apporte quelques éléments de réponse quant à la place de ces deux pièces symboliques de l'habillement féminin d'Ancien Régime.

Débutons sans plus attendre par ce qui couvre les jambes des femmes : le jupon. Simple sous-vêtement ou pièce d'habillement à part entière ? Nous sommes là face à une interrogation de taille, pour ce qui est de notre espace géographique, nous aurions tendance à dire que le jupon est davantage un vêtement de dessous, et pour cause, il est la plupart du temps recouvert par la robe qui est de commun usage de toutes en plaine de Lyon<sup>743</sup>. Antoine de Furetière nous fournit en ce sens une définition plutôt significative : « *habillement de femme qui prend depuis les hanches jusqu'en bas et qui se met sous un manteau ou un bas de robe* »<sup>744</sup>. En plaine de Lyons 57 % des trousseaux féminins<sup>745</sup> font état de jupon, un chiffre bien plus élevé que dans le Grésivaudan, là où seulement 17 % des inventaires<sup>746</sup> en font état. Prenons garde tout de même à ne pas surestimer la présence du jupon, nos trousseaux féminins étant plus représentatifs des femmes de bonne condition, que des plus modestes, leurs nombres s'en trouvent nécessairement que plus élevés. De plus à travers l'observation des détentrices de jupons, nous avons constaté que leurs présences étaient privilégiées dans les milieux aisés, aucune de nos 3 femmes issues de milieux modestes ne semble en posséder. Le port du jupon n'était donc pas systématique, on imagine qu'en cela le port généralisé de la robe a joué un rôle déterminant. D'autant plus que pour appuyer nos propos, on peut se baser sur la description du cadavre de Claudine Martel (femme de laboureur), qui précède son inventaire après-décès. Lequel nous fournit une description très précise de l'habillement de la victime. « *Ledit cadavre étant revêtu d'une robe de cadis noire, ayant une chemise de toile blanche [...], n'ayant point de bas aux jambes, dessus ledit cadavre s'est trouvé une petite veste de serge* »<sup>747</sup>,

---

<sup>742</sup> ROCHE Daniel, La culture des apparences, *Une histoire du vêtement XVII<sup>e</sup>- XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 1990, p. 161.

<sup>743</sup> Nous aborderons la question de la robe sous peu.

<sup>744</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *jupon* ».

<sup>745</sup> Voir annexe n°63.

<sup>746</sup> COMPTE Cécile, *Linges et vêtements dans le Grésivaudan du XVIII<sup>e</sup> siècle à travers les inventaires après décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 2002, p. 121.

<sup>747</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

un constat émane de cette triste description : celui de l'absence du jupon, tout comme de celle du corset d'ailleurs, pièce que nous appréhenderons dans quelques lignes.

Un port qui ne semble donc pas systématique, les femmes les plus modestes semble d'ailleurs en faire abstraction au grand damne des femmes de bonne condition chez qui le jupon est une pièce à part entière de l'habillement féminin. Habit de bas du corps, par la superposition des couches, il apporte à la fois chaleur et confort à celle qui le porte, mais aussi du volume au bas du corps, dans une société très marquée par les idéaux élitistes de rectitude des corps avec la finesse du haut et le volume de la partie basse. Le jeu de superposition des jupons apportait du gonflant à la robe du dessus tout en amplifiant les courbes. D'autant plus qu'il semble indéniablement aller de pair avec cette dernière. Le combo robe/jupon est ainsi à de très nombreuses reprises évoquées à l'instar d'Anne Garnier qui détient 3 robes avec leurs jupons : « *Une robe de coton avec son jupon, une robe de cotonne avec son jupon et une robe d'étamine avec son jupon* »<sup>748</sup>. La robe ne cache pas pour autant systématiquement le jupon, qui peut potentiellement être porté seul<sup>749</sup>, tous comme la robe peut être ajouré ou remonté de manière à laisser entrevoir le jupon du dessous. Visible ou invisible, les femmes en ont fait un véritable accessoire de mode et de raffinement. Nous observons ainsi une grande variété de couleurs, de la simplicité du blanc ou du noir, à la vivacité des couleurs acidulé et des motifs, le jupon est tous sauf un banal sous vêtement. Une variété des couleurs couplées d'une grande richesse des étoffes employée à leur réalisation. Des jupons que leurs détentrices n'hésitent pas à accorder avec leurs robes, telle Antoinette Borizot qui possède « *un jupon en soie fond citron broché* » assorti à sa « *robe de satin et soie citron et violet* »<sup>750</sup>.

Objet de raffinement des biens nés, aux abonnés absents dans les foyers modestes, le jupon en plaine de Lyon semble davantage être l'apanage des femmes aisées. Symbole de la féminité<sup>751</sup>, ne dit-on pas de quelqu'un qu'il est un coureur de jupon ? Une expression prenant tous sont sens et dont nous avons tenté percer les mystères. Les manques ou l'absence de jupon (notamment dans les milieux populaires) irait-il de pair avec l'omniprésence de la robe qui l'aurait quelque peu évincé ? Une hypothèse des plus plausible certes, mais n'omettons pas dans le même temps que nous nous appuyons sur un nombre restreint d'inventaires, venant potentiellement biaiser nos résultats.

Comment ne pas appréhender l'habillement féminin sans parler du légendaire corps ou corset. Le corps à baleine venu d'Espagne est introduit en France au XVIe siècle<sup>752</sup>. Vêtement de dessus, le corps « *recouvre le haut du corps et la taille, agrafé ou lacé, par devant ou par derrière* »<sup>753</sup>, se présentant

---

<sup>748</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>749</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences (...)*, op. cit., p. 161.

<sup>750</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>751</sup> BOEHLER Jean-Michel, op. cit., p. 1670.

<sup>752</sup> DELPIERRE Madeleine, *Se vêtir au XVIIIe siècle*, Paris, A. Biro, 1996, p. 20.

<sup>753</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, op. cit., p. 123.

sous la forme d'un « *corset très rigide, armé devant d'un long busc de fer* »<sup>754</sup>. Une pièce vestimentaire qui ne laisse pas grande place à la mouvance du corps de par son extrême rigidité, mais qui fait fureur chez les femmes des hautes sphères. Le port du corps baleiné devint très vite un élément de distinction sociale, dans une société où « *les normes de la raideur et de la surveillance de sois* »<sup>755</sup> sont particulièrement valorisées. Il se diffuse bien au-delà de la cour, car la majorité des femmes vont s'en enticher et ce peu importe leur rang social d'appartenance. Et pour cause, le port du corps aurait beaucoup été influencé par les normes et les critères de beauté en vigueur sous l'Ancien Régime, à savoir une taille fine et resserré, tranchant avec un bas du corps que l'on cherche à maximiser par la superposition de couches de tissus. Ainsi, le corps baleiné gomme et modifie les courbes naturelles de par sa rigidité, il corrige la posture, contraignant celle qui le porte à se tenir bien droite<sup>756</sup>. Autant dire que l'expression « *souffrir pour être belle* » prend là tout son sens ! Si la femme oisive supporte à peine de le porter, nous ne pouvons qu'imaginer le calvaire des femmes qui travaillent quotidiennement avec cette oppression. Un habillement ayant fait couler beaucoup d'encre dans l'histoire. Montaigne déjà au XVIe siècle le décrivait comme un véritable instrument de torture et dénonçait ses méfaits : « *Quelle geine ne souffrent elles, guindées et sanglées, à tout [avec] de grosses coches [entailles] sur les costez, jusques à la chair vive ? Ouy [même] quelquefois à en mourir* »<sup>757</sup>. Ecrasant le ventre et les côtes, laissant des marques allant parfois jusqu'au sang, le corps compresse et opprime le buste de celle qui le porte, il va provoquer de vifs débats au cours du XVIIIe siècle, aboutissant à des évolutions.

À la « *fin du XVIIe siècle et le XVIIIe siècle débutant, s'ouvre une époque de substitution, les corsets remplace les corps* »<sup>758</sup>. Les femmes adoptent le corset, dont on a retiré les baleines, bien plus souples et confortables. Un fait qui transparaît aisément dans les garde-robes de Plaine de Lyon, car on retrouve le corps baleiné dans un seul et unique inventaire<sup>759</sup>, tandis qu'il est fait état de corset dans 4 inventaires sur 7<sup>760</sup>. Un signe pour le moins annonciateur de l'adoption généralisé du corset au détriment du corps, un fait semblable au Grésivaudan, là où le corset devance de peu le port du corps<sup>761</sup>. Mais pour quelle répartition sociale ? Nous observons en plaine de Lyon un fait similaire à celui du jupon, le corset semble quelque peu avoir déserté les garde-robes des femmes les plus modestes. Aucun corset chez les femmes de petites conditions, d'autant plus que l'on peut encore une fois se référer à la description du cadavre de Claudine Martel<sup>762</sup> qui dans son habillage ne faisait aucunement mention de corset. Prenons garde toutefois à ne pas généraliser le non-port du corset chez les plus modestes, il devait sans doute être plus

<sup>754</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 20.

<sup>755</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences (...)*, *op. cit.*, p. 123.

<sup>756</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 20.

<sup>757</sup> PARESY Isabelle, « *Corps, apparences vestimentaires et identités en France à la Renaissance* », In : *Apparence(s), Histoire et culture du paraître, Apparence en France à l'époque moderne*, n°4, 2012.

<sup>758</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences, op. cit.*, p. 123.

<sup>759</sup> Voir annexe n°63.

<sup>760</sup> *Ibid.*, n°63.

<sup>761</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*

<sup>762</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

limité et moins systématique pour des raisons évidentes de confort, croulant sous le labeur quotidien, on imagine aisément ces femmes se passer de ce superflu. Une évolution vers le confort s'est installée en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle, les femmes troquant leur corps à baleine et sa rigidité contre la souplesse du corset. Le Lyon tout proche aurait-il favorisé cette transition ? Très certainement, la mode et les nouveautés se diffusent par le biais des pôles urbains. Quoiqu'il en soit, les tissus tout comme pour ceux des jupons sont variés et colorés. Tandis que d'autre brille par leur extravagance à l'instar d'Antoinette Borizot qui possède un modèle des plus extravagant : « *un corset de taffetas gris avec manche en droguet fourré de peau de lapin blanc* »<sup>763</sup>.

Corset et jupon brillent indéniablement par la grande variété des tissus et des couleurs employées à leur réalisation. Par ailleurs nous n'avons résolu que partiellement le problème de terminologie de ces deux pièces, visible ou invisible, nous ne possédons malheureusement pas la réponse. La faiblesse du nombre d'inventaires sur lesquels nous nous basons réduit aussi grandement notre crédibilité. Dans tous les cas ces deux pièces en plaine de Lyon semblent davantage être l'apanage des femmes de bonnes conditions. La généralisation de la robe à l'ensemble des foyers y serait-elle pour quelque chose ?

#### *La robe : une pièce acquise de toutes*

Constituant le premier habit visible sur la silhouette féminine, le port de la robe, est loin d'être partout systématique, on observe de grandes inégalités de répartition selon les régions observées. En plaine de Lyon, la robe est partout, 100 % des inventaires en font état<sup>764</sup>. Un fait qui est loin d'être généralisé à tous les foyers français. Dans le Grésivaudan, 30 % seulement des inventaires<sup>765</sup> faisait état de robe. Un constat semblable en Alsace : « *peu de robes, trop chère et pas très commode* »<sup>766</sup>. En revanche à Paris « *la silhouette féminine s'est uniformisée car les robes sont partout, sauf à moindre titre dans les garde-robes salariales* »<sup>767</sup>. Ainsi, la diffusion de la robe est d'abord un fait urbain. Lyon a donc sans aucun doute influencé le port de la robe en plaine de Lyon.

Si toutes en possèdent, leur nombre varie considérablement en fonction de la classe sociale. Les femmes de paysans n'en possèdent guère plus de deux exemplaires, tandis que les femmes aisées en détiennent en moyenne de 4 à 7, soit de quoi les renouveler régulièrement. Et pour cause, la robe est un habit dont le coût d'achat est élevé. À titre d'indication « *au XVIII<sup>e</sup> siècle, une robe de cour valait davantage qu'un château !* »<sup>768</sup>, bien que nous soyons loin des artifices de Versailles, la robe des femmes du commun vaut tout de même son prix. Sa réalisation demande énormément de tissus, sans compter

---

<sup>763</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>764</sup> Voir annexe n°63.

<sup>765</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 118.

<sup>766</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1670.

<sup>767</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, *op. cit.*, p. 140.

<sup>768</sup> FAU Alexandra, *Histoire des tissus en France*, Renne, Ouest-France, 2010, p. 55.

les différents ornements et décorations dont les plus élégantes les garnissent, ce qui fait très vite grimper l'addition ! Nos sources nous ont fourni quelques estimations de robe, des prix qui sont très fluctuant selon la qualité, le tissu employé et les finitions de la robe. En ce sens, les 3 robes mi-usées (une de coton, une de cotonne et l'autre d'étamine) d'Anne Garnier ont été estimées la somme de 24 livres<sup>769</sup>.

En ce qui concerne le port de la robe, nous avons déjà évoqué précédemment l'ajout de jupon, nous ne reviendrons donc pas sur cet aspect<sup>770</sup>. Nous n'avons malheureusement aucune indication sur les coupes de ces robes, un fait fort regrettable au vu de l'incroyable diversité des formes qu'elle pouvait prendre. De la femme de journalier à la noble, toutes revêtent la robe, une robe qui devait sensiblement être différente dans ses formes selon les rangs de chacune. Le XVIII<sup>e</sup> siècle voit triompher les robes dites « à la française ». Une robe à plis dont le bas est très largement amplifié par le port de paniers. Nous n'avons fait état d'aucun panier lors des procédures, ce qui ne signifie pas pour autant que ces derniers étaient absents. Les paniers sont très souvent passés sous silence lors des procédures un fait déjà constaté à Paris par Daniel Roche<sup>771</sup>. Bien entendue ces fameuses robes « à la française », dont le gonflant exagéré empêchait les dames de Versailles de passer à travers les portes, étaient réservés aux femmes de bonne condition pour des raisons évidentes. De plus, nous ne faisons que suggérer leur présence sans aucune certitude. Bien que Lyon ne soit pas le grand Paris, déjà réputé pour sa mode au niveau européen à l'époque Moderne, on imagine aisément la plaine de Lyon être un réceptacle privilégié des modes lyonnaises en raison de sa proximité avec la ville.

Si nous n'avons pu appréhender la robe par le biais des formes et des coupes, en revanche nous pouvons nous faire une idée significative par les tissus et les couleurs employés à leur réalisation sur lesquels nous sommes plutôt bien renseignés. La robe est sans l'ombre d'un doute la pièce d'habillement la mieux décrite par les notaires et présentant la plus grande palette de couleur et de textile qu'aucun autre vêtement. Les robes des femmes aisées sont bien mieux décrites que celle des femmes modestes, dont la matière n'est souvent pas déterminée. Cotonne, coton, étamine, serge, soie, taffetas, indienne, cadis, satin, dentelle, toile de fil sont autant de matière constituant les robes des dames de plaine de Lyon. Une incroyable variété de tissus pour une grande variété des coloris. Notons cependant une nette différence des couleurs selon la classe sociale observée. Les femmes de petites conditions revêtent des robes de couleurs sombres. Sur les deux uniques mentions de coloris de robes des modestes nous n'avons relevé que du noir à l'instar de Claudine Martel, femme de laboureur qui à sa mort était vêtue d'une « robe de cadis noire »<sup>772</sup>, le choix de couleurs ternes se faisait pour des raisons pratiques, permettant d'éviter les salissures et ainsi d'espacer les lavages au maximum. Face à cette tristesse des tons, nous ne pouvons que nous émerveiller devant les robes des plus notables. Couleurs vives et acidulées, motifs,

---

<sup>769</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>770</sup> Se référer à la partie sur les jupons.

<sup>771</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, op. cit., p. 140.

<sup>772</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

rayures ne font que nous donner un aperçu du raffinement des teintes enjouées qu'arboraient ces dames. Pour nous donner une idée significative ouvrons sans plus attendre les garde-robes d'Antoinette Borizot et de Madame de Monteynard. La veuve Antoinette Borizot dispose de différents modèles de robe colorés et bariolés : « *une robe de tour rayé avec son jupon de deux verts différents* », « *une robe d'indienne fond blanc et fleurs violettes* », « *une robe de satin et soie citron et violet* », « *une robe de taffetas chiné fond gris* », « *une robe de toile de fil rayé* », « *une robe et jupon de cotonne rayer* », « *une robe d'indienne noir et blanche* » et enfin « *une robe de bourg, doublé de taffetas* »<sup>773</sup>. Madame de Monteynard femme du noble François Daviez de Croze, noblesse oblige, détient quant à elle des modèles encore plus somptueux : « *Une robe de soie et argent fond blanc à fleurs* », « *Une robe en soie avec tablier fond brun à fleurs rouges, vertes et blanches* », « *une robe et tablier couleur olive à différentes fleurs* » et enfin « *une robe et son jupon d'étoffe fond bleu de ciel à différentes fleurs garni de dentelle et broché* »<sup>774</sup>.

La robe, par les couleurs, les matières, les garnitures et très certainement les formes qu'elle arbore permet de se distinguer socialement. Elle est la marque la plus visible de l'habillement féminin, à laquelle on accorde un soin particulier dans une société où l'habit distingue. Nous avons mis en lumière à la fois son omniprésence dans toutes les classes, signe de l'acquisition d'une certaine aisance vestimentaire, tout en montrant la grande diversité de modèles qui en résulte.

#### *Avoir plus chaud : les vêtements de par-dessus*

La froideur de l'hiver s'installant, l'Homme dans sa nudité et plus que jamais sensible au froid et aux éléments. On peut dès lors se demander de quoi se couvraient les femmes afin de palier au froid. Encore une fois, nous sommes confrontés aux manques de ces vêtements qui nous paraissent si indispensables. Sur un ensemble de 7 inventaires faisant état de vêtements féminins, 3 seulement présentent des vêtements de par-dessus. À ce titre, nous sommes bien mieux renseignés pour ce qui est des hommes. Ayant pour vocation première d'apporter chaleur à celui qui le porte, ces vêtements prennent plusieurs formes, dont nous n'avons fait état que d'un nombre très réduit d'exemplaires<sup>775</sup>.

La mention de camisole semble briller par son unicité. Désigné comme étant un « *petit vestement qu'on met la nuit, ou pendant le jour, entre la chemise & le pourpoint pour être plus chaudement. Il ne va d'ordinaire que jusqu'à la ceinture.* »<sup>776</sup>, la « *camisole en serge bleue* » de la petite fille de Gabriel Crochat<sup>777</sup> n'a d'égale dans aucun autre inventaire. Du côté des élites, on trouve 2 mentions de manteaux chez Anne Garnier. Se présentant sous la forme d'un « *vêtement de dessus à manches longues et*

---

<sup>773</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>774</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>775</sup> Voir annexe n°63.

<sup>776</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « camisole ».

<sup>777</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.



*boutonné devant dont le but essentiel est de protéger du froid* »<sup>778</sup>. Anne Garnier possède ainsi deux modèles de manteaux faits de beaux tissus : « *un manteau de coton broché et un manteau de soie* »<sup>779</sup>, que cette dernière devait assortir à ses robes en temps de grands froids. Enfin, notons la mention de mantelet, un vêtement se présentant comme une cape courte couvrant les épaules et les bras de celle qui le porte. Antoinette Borizot dispose ainsi au total de 4 mantelets fait de différentes matières : « *un mantelet de velours noir, deux mantelets d'indienne et un mantelet de toile* »<sup>780</sup>.

Nous sommes passés assez succinctement sur ces différents habits de par-dessus. Et pour cause ils sont si peu nombreux qu'il demeure difficile d'en dresser des spécificités plus avancées. Nous restons quelque peu sur la retenu quant aux habits dont usaient les femmes pour se prémunir du froid.

### *Se chauffer*

Nous touchons là un point crucial de l'habillement, à savoir la chaussure. Se chauffer est essentiel et constitue un besoin fondamental qu'est la protection du pied. Protecteur contre le froid, mais aussi essentiel pour marcher sur de longues distances et travailler toute la journée. Après tous les pieds portent le poids de l'Homme, sans quoi ce dernier ne peut se déplacer. Une attention toute particulière est alors donnée à ce qui les couvrent et les habillent, l'Homme foulant le sol de son pied nu se risque à les voir se meurtrir. Semblant indispensable à bien des égards nous sommes assez étonnés de constater que seulement 3 inventaires sur 7<sup>781</sup> font état de chaussures. Un fait similaire au Grésivaudan où les mentions de chaussures chez les femmes se font toute aussi rares qu'en plaine de Lyon<sup>782</sup>. Prenons garde tout de même à ne pas voir ces absences comme des marques d'archaïsmes et de désuétudes contraignant ces dames à se déplacer le pied nu. Plus qu'un manque, un oubli très certainement de la part du notaire. Tous comme elles ont pu être dissimulées, volées ou données avant inventaire. Ne nous restent donc que 3 inventaires pour chauffer les pieds des dames de plaine de Lyon.

La chaussure est avant tout utilitaire, servant de rempart aux agressions extérieures. Une vocation de l'utile qui a tendance encore une fois à prendre une dimension décorative chez les femmes de bonne condition. Ainsi, femme active et femme oisive se chaussent sensiblement différemment. Le soulier est un terme assez vague que l'on retrouve aussi chez les hommes. Antoine de Furetière le définit de la manière suivante : « *Chaussure de cuir pour les gens qui vont à pied* »<sup>783</sup>. Un terme assez vague pour désigner une grande variété de chaussure, soit une chaussure du commun. Contrairement aux

---

<sup>778</sup> GUILLEMARD Colette, *Les mots du costume*, Paris, Belin, 1991, p. 98.

<sup>779</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>780</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>781</sup> Voir annexe n°63.

<sup>782</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 114.

<sup>783</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *soulier* ».

hommes, nous n'avons qu'une seule et unique mention de soulier. Claudine Martel, femme de laboureur détenait en sa maison « 2 paires de souliers »<sup>784</sup>, dont nous ne sommes malheureusement pas informés sur la matière de composition. Le soulier devait être fermé et bien ajusté au pied de manière à faciliter la marche. Quoiqu'il en soit le soulier une chaussure des gens du commun à n'en point douter, ils sont d'ailleurs totalement absents des inventaires de femmes de bonne condition. Ces dernières en revanche sont pourvues de *mules*. Des chaussures qui semble être l'apanage des milieux aisés uniquement. Faites de tissus fins et précieux, pouvant être pourvue ou non d'un talon, ces chaussures se caractérisent par leurs légèretés. Des chaussures très en vogue au XVIII<sup>e</sup> siècle, qui mettent particulièrement bien en valeur le pied de la femme. Par ailleurs, les mules se prêtent très peu aux travaux extérieurs. Réservée aux femmes oisives, madame Antoinette Borizot possède « 7 paires de mules de différentes couleurs »<sup>785</sup>, que cette dernière devait assortir à ses différentes tenues. L'ajout de boucle sur la chaussure est chose fréquente notamment dans les milieux aisés. Les boucles permettent de se distinguer socialement par la richesse de ses ornements. Véritable accessoire de mode et de raffinement, impossible de paraître à la cour de France sans s'en être prémunis. Apportant une touche de raffinement sur la chaussure, souvent parsemé de lourds ornements, le port des boucles en plaine de Lyon semble uniquement être l'apanage de la noblesse. Madame de Monteynard, femme de François-Daviez de Croze possède une paire de boucles des plus raffinées : « une paire de boucles de soulier monté sur cuivre à 18 pierres et brillants »<sup>786</sup>.

La chaussure féminine en plaine de Lyon demeure assez difficile à appréhender, pour la simple et bonne raison que nous manquons cruellement de matières. Ce qui ne nous a par ailleurs pas empêché d'entrevoir une nette différence entre chaussures de la modeste et celle de la riche, l'une privilégiant le confort, tandis que l'autre use d'artifice, de couleurs et de beaux tissus afin d'en faire une pièce de raffinement exquis.

L'habillement de base en plaine de Lyon semble donc se résumer en premier lieu par le port généralisé de la robe. D'autre part, le corset et jupon semblent réservés de prime abord aux femmes de bonne condition. La généralisation de la robe les auraient-elles poussées à abandonner le port du combo corset/jupon ? Nous ne pouvons à ce titre que faire des suppositions et ne pas généraliser ce fait. Rappelons encore une fois que nous nous appuyons sur un échantillon très restreint nous permettant certes de nous faire une idée, mais il demeure difficile de détacher une tendance globale avec certitude. De même, nous avons fait face à quelques difficultés d'appréhension notamment sur le jupon et le corset dont on a du mal à déterminer la part du visible. Tout comme nous avons fait face à des manques

---

<sup>784</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

<sup>785</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>786</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

notamment en ce qui concerne les chaussures et les vêtements de dessus, qui nous paraissent pourtant être des pièces essentielles de l'habillement. Malgré ces lacunes, nous avons tout de même réussi à dégager dans leurs grands traits les différentes pièces principales de l'habillement féminin en plaine de Lyon.

## 2. Les accessoires féminins : de l'utilité au raffinement

La tenue de base évoquée précédemment est complétée par une multitude d'accessoires faisant partie intégrante de la tenue féminine. Ainsi toutes les garde-robes en font état, à l'exception d'une qui nous paraît quelque peu incomplète. S'il existe des pièces communes à toutes, notons que les femmes issues de milieux privilégiés en possèdent naturellement une plus grande diversité.

### *Les accessoires de base*

Le tablier fait partie intégrante de l'habillement féminin sous l'Ancien Régime. Présent dans 85,7 % des inventaires<sup>787</sup>, toutes l'ont adopté et ce quelle que soit leurs conditions. Un constat qui est similaire à Paris où « *les tabliers sont dans toutes les armoires bien que majoritairement présent dans les milieux populaires* »<sup>788</sup>. En revanche le port du tablier semble plus systématique en plaine de Lyon que dans le Grésivaudan, où 65% seulement des femmes<sup>789</sup> en possèdent.

Le tablier est disposé au-devant de la robe, se présentant sous la forme d'un tissu long, qui pouvait s'étendre sur le buste avec la présence d'une bavette fixée à l'aide d'épingle directement sur l'habit du dessous. Ainsi ces dames en possèdent plusieurs exemplaires, 1 ou 2 pour les plus modestes, tandis que les femmes de bonne condition en détiennent de 4 à 6 exemplaires. Le tablier est en première ligne face aux salissures étant placé au-devant de la tenue, de ce fait un nombre d'exemplaire élevé permettait de renouveler cette pièce souvent tout en espaçant les lavages.

Porté de toutes certes, mais pas pour le même usage. Un fait souligné par Daniel Roche : « *l'indice révèle une frontière des usages ; plus utilisé pour le travail chez les unes, le tablier est un accessoire utile et ornemental chez les autres* »<sup>790</sup>. Un accessoire qui diffère donc fortement dans les usages qui en sont fait selon les catégories sociales, se traduisant dans les distinctions des tissus et des couleurs. Ainsi chez les femmes des milieux modestes, le tablier a une vocation utilitaire avant tout. Les femmes actives devant effectuer les tâches ménagères quotidiennes, s'occuper des enfants et aider leur compagnon aux champs, elles croulent littéralement sous le poids du labeur. Le tablier permettait de protéger la robe du

---

<sup>787</sup> Voir annexe n°63.

<sup>788</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, *op. cit.*, p. 122.

<sup>789</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 115.

<sup>790</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, *op. cit.*, p. 122.

dessous et d'ainsi espacer les lavages de la pièce principale, le simple changement du tablier, plus facile à laver, permettait de gagner en netteté à moindre effort. Le tablier des travailleuses était ainsi d'une grande simplicité, « *censé protéger le vêtement, il était taillé dans une toile épaisse et teint dans une couleur peu salissante* »<sup>791</sup>. Les couleurs employés sont assez neutres, le beige et le blanc, fait de toile ou de coton le plus souvent. Des couleurs et matières s'avérant être de profonds marqueurs sociaux. Lors de la procédure de descriptions des biens d'Antoinette Borizot, le notaire fait une distinction claire entre les tabliers de la défunte et de ceux de ces domestiques. Des tabliers d'une grande simplicité : « *un tablier de toile rousse pour domestique* » et « *3 tabliers de coton pour domestique* », tandis que la défunte arbore des tabliers aux couleurs chatoyantes : « *9 tabliers toile de coton rayé et unis* »<sup>792</sup>. Pour les femmes de bonnes maisons, le tablier est un élément de raffinement à part entière arborant couleurs et motifs, à l'instar de la femme de François Cheval qui possède « *6 tabliers de différentes couleurs* »<sup>793</sup>, lui permettant de varier ses tenues. Des couleurs qui distingues, mais aussi des matières. Là où la toile grossière et rigide des travailleuses fait office de tablier, les plus riches se parent de tissus fin et délicats tel que la soie. Madame de Monteynard, femme du notable François Daviez de Croze nous mène au comble du raffinement allant jusqu'à assortir ses tabliers à ses robes : « *une robe en soie avec tablier fond brun à fleurs rouge, verte et blanche* » et « *une robe et tablier couleur olive à différentes fleurs* »<sup>794</sup>. Tablier des travailleuses ou des femmes du monde « *cette pièce change significativement selon les milieux et les moments, mettant ici une touche finale de luxe à un habit somme toute modeste, et là un air de retenue et de simplicité à un costume plus luxueux* »<sup>795</sup>.

Les accessoires de tête viennent compléter le tablier, au XVIII<sup>e</sup> siècle « *les femmes de toutes classes, sauf avec le costume de cour ou de cérémonie, portent des bonnets* »<sup>796</sup>. Une généralisation du port des accessoires de tête qui en réalité ne se limite pas au bonnet et se décline dans de nombreuses typologies, formes et matières. Ainsi « *l'aspect des couvre-chefs est presque toujours commandé par celui de la coiffure sur laquelle il repose* »<sup>797</sup>. Les femmes sur ce point étaient là encore soumises aux règles de paraître imposé par la société. Il n'était pas question de laisser sa chevelure au vent, les cheveux lâché étant assimilés à la décadence et aux femmes de petite vertu. La chevelure est alors systématiquement relevée en hauteur, toujours attaché. Les femmes de bonnes conditions se boucles où se crêpe les cheveux de manière à leurs donner du volume et élabore des coiffures des plus somptueuses. Mais revenons-en aux femmes du commun dont les cheveux attachés relevaient avant tous de la praticité, bien plus que de la coquetterie. Une fois les cheveux tirés et bien ordonnés toutes revêtaient une coiffe,

<sup>791</sup> FAU Alexandra, *Histoire des tissus en France*, Rennes, Ouest-France, 2010, p. 65.

<sup>792</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>793</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

<sup>794</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>795</sup> ROCHE Daniel, *La culture des apparences*, op. cit., p. 122.

<sup>796</sup> BOUCHER François, *Histoire du costume en occident de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Flammarion, 1965, p. 304.

<sup>797</sup> LAVER James, op. cit., p. 53.

un bonnet, se paraient de coiffure ou de chapeaux. Daniel Roche ne fait que souligner l'abondance de ces différents accessoires de têtes : « *les coiffures, dont le jeu est infini, le lexique abondant, le raffinement incroyable, de la simple coiffe à l'ancienne, aux bonnets enrubannés des modistes* »<sup>798</sup>. Une multiplicité des termes qui se retrouve dans nos inventaires après-décès et dont on a parfois bien du mal à visualiser par manque de descriptions précises.

La coiffe est sans aucun doute l'accessoire de tête qui se retrouve le plus au sein de notre panel car 57 % des inventaires<sup>799</sup> en font état et ce dans tous les milieux. Allant en moyenne de 3 à une dizaine d'exemplaires par inventaire, l'importance de leur nombre laissent suggérer un renouvellement fréquent. Protégeant la femme des éléments climatiques lors du travail quotidien, la coiffe prend aussi une forte dimension hygiénique, la chevelure n'étant lavée que très rarement. Changer sa coiffe régulièrement permettait d'accéder à une certaine forme de propreté, du moins celle qui était en vigueur au XVIIIe siècle ! Les matières encore une fois distinguent les femmes, de la simple toile pour la pauvre paysanne à la mousseline ou garniture de dentelle pour la femme distinguée, à l'instar de Anne Garnier qui possède « *6 coiffes garnies de dentelle et 4 coiffes de mousselines* »<sup>800</sup>. En ce qui concerne la forme nous avons trop peu de précisions mise à part quelques mentions de « *coiffe ronde* » ou « *coiffe montée* ». Tant la diversité est grande nous avons bien du mal à nous imaginer à quoi pouvait-elle bien ressembler. La mention de bonnet dans 2 procédures ne vient que davantage instituer le doute en nous, de même fonction que la coiffe venant couvrir la tête nous trouvons le bonnet uniquement chez les dames de bonne condition. Antoinette Borizot ne possédait ainsi pas moins de « *21 bonnets piqués* »<sup>801</sup>, soit une véritable collection ! Le bonnet aurait été davantage porté à l'intérieur, lorsque les femmes étaient chez elles dans leurs intimités comme le précise Madeleine Delpierre : « *pour beaucoup de celle-ci, il était la coiffure de tous les jours, celle qu'elles portaient à l'intérieur des maison* »<sup>802</sup>. Le bonnet, une coiffure d'intérieur ? Sans nous avancer trop vite nous aurions tendance à dire que oui, nos deux garde-robes mentionnant des bonnets font aussi état d'autres types de coiffure vraisemblablement réservées aux sorties au vu de la richesse des garnitures. La présence de « *coiffure* » ne peut qu'attiser notre curiosité. Nous nous retrouvons là encore face à la complexité de ce terme que l'on a bien du mal à appréhender. Serait-elle un dérivé de la coiffe ? Très probablement, d'autant plus que nous ne décelons aucune préférence sociale. Notre bien aisée Antoinette Borizot, possède un assortiment de coiffure d'une grande valeur soigneusement enveloppé dans des cartons spécialement prévus à cet effet : « *six cartons pour coiffure, trois avec coiffure et trois avec garnitures de coiffure* »<sup>803</sup>, le tout estimé la somme de 66 livres. Enfin nos inventaires nous ont révélé la présence d'un seul et unique chapeau féminin.

---

<sup>798</sup> ROCHE Daniel, La culture des apparences, *op. cit.*, p. 161.

<sup>799</sup> Voir annexe n°63.

<sup>800</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>801</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>802</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 61.

<sup>803</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

Un couvre-chef que l'on trouve en bien moindre part comparé au chapeau masculin que tous revêtent en Plaine de Lyon. Le « *chapeau de taffetas noir* » d'Antoinette Borizot<sup>804</sup>, vient clore et parfaire notre propos sur les accessoires de tête en Plaine de Lyon. Face aux difficultés d'appréhension que nous avons rencontrées, un fait est indéniable ; celui de son omniprésence sur les têtes féminines.

Nous venons clore le bal des accessoires de base de la tenue féminine par le mouchoir de col. Appelé aussi « foulard de modestie »<sup>805</sup>, le mouchoir de col se présente sous la forme d'un grand carré de tissus plié en pointe, disposé autour du cou et dont les deux extrémités étaient coincées dans la ceinture du tablier de manière à le faire tenir bien en place. Antoine de Furetière le définit de la manière suivante : « *est un linge ordinairement de dentelles exquises, dont les dames se servent pour cacher et pour parer leur gorge. Un mouchoir de toile de soye, de point de Venise. Un mouchoir noir de taffetas. Les dames portent par modestie des mouchoirs en pointe et tous unis* ». A travers cette définition, le terme de « foulard de modestie » prend tout son sens. Le col des robes au XVIII<sup>e</sup> siècle est le plus souvent ouvert sur le buste, sans compter que l'usage du corset remonte la poitrine de manière à laisser transparaître le décolleté. Dans une société où il ne faut pas trop en montrer, la femme étant tenue d'adopter un habillement adéquat, le mouchoir de col une fois ajusté permettait de cacher les décolletés trop profonds. Présent dans 57 % des inventaires<sup>806</sup>, le mouchoir de col est un accessoire d'usage courant et ce sans distinction sociale. Une distinction qui par ailleurs apparaît dans les matières. L'utilisation d'une matière souple et légère permettait d'épouser aisément les formes naturelles du corps. Fait le plus souvent de mousseline, les femmes les plus notable revêtaient le mouchoir de col fait de soie ou d'indienne. Quant aux couleurs, la plupart du temps le blanc domine largement<sup>807</sup>, nous n'avons relevé aucune autre mention de couleur.

Le mouchoir de col semble donc briller par une certaine forme de simplicité, de part notamment sa couleur, utilitaire avant tout, cachant ce que l'on ne doit montrer, il venait parfaire l'habillement type d'une femme du commun au XVIII<sup>e</sup> siècle en plaine de Lyon.

#### *Accessoires complémentaires et raffinements féminins*

Tablier, coiffe et mouchoir de col constituent les accessoires de base venant compléter la garde-robe féminine, mais ils ne sont pas les seuls. Les femmes et particulièrement celle des milieux favorisés possèdent en réalité d'innombrables accessoires venant compléter et parfaire leur habillement. Nous traiterons dans ces lignes des accessoires complémentaires dont il est fait état au sein de nos sources.

L'usage du sac à main au XVIII<sup>e</sup> siècle est presque totalement ignoré de toute. Les femmes disposent donc de poche qu'elles dissimulent sous leurs robes percées de fentes sur les côtés de manière

---

<sup>804</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>805</sup> LAVER James, Histoire de la mode et du costume, Paris, Thames et Hudson, 1990, p. 132.

<sup>806</sup> Voir annexe n°63.

<sup>807</sup> LAVER James, *op. cit.*, p. 132.

à accéder au contenu de la poche. À l'image du sac à main, la poche renferme de menus objets dont la femme pourrait avoir besoin durant la journée<sup>808</sup>. Les poches apparaissent uniquement dans les milieux aisés à l'instar de Madame de Monteynard qui dispose de « *6 poches en toile de coton* »<sup>809</sup>. L'usage du mouchoir de poche est en revanche bien plus généralisé à toutes. Utilitaire avant tout à ses débuts, c'est au XVIIIe siècle qu'il gagne toutes les classes sociales. Mais il devient très vite un véritable accessoire de mode à tel point que Ménage dans son *dictionnaire étymologique*, propose de remplacer la dénomination de « *mouchoir à moucher* » par « *mouchoir de poche* »<sup>810</sup>. Ses titres de noblesse donnés, le mouchoir devient un véritable objet synonyme de grâce et de délicatesse : « *Au bal, le mouchoir est exhibé, et les jeunes filles doivent apprendre à le faire passer avec grâce d'une main à l'autre au cours des différentes figures de danse* »<sup>811</sup>.

Après ce rapide aperçu des objets tenus à la main, voyons sans plus attendre ce qui les recouvre. Le seul inventaire d'Antoinette Borizot<sup>812</sup> nous a révélé la présence de pièces destinées à couvrir les mains. Ce qui encore une fois nous pousse à en conclure qu'ils devaient être davantage l'apanage des élites. La vocation première de ces pièces est de garder les mains au chaud lors des temps froids. Mais les élégantes en ont fait de véritables pièces de mode. Nous avons ainsi fait état d'une mention de « *paire de gants blancs* », chez notre veuve. Cependant, « *les gants ne sont pas en extrême faveur au XVIIIe siècle, où les règles de la civilité prescrivent de les retirer pour se présenter devant un supérieur, se mettre à table, entrer dans une église, tendre la main pour offrir et recevoir quelque chose* »<sup>813</sup>, en revanche ils s'avèrent être très utiles pour lutter contre le froid. D'autant plus qu'Antoinette Borizot dispose aussi de « *deux paires de mitaines de peau* », rejoignant les gants, la peau est certes peu esthétique, mais elle permet d'apporter chaleur à celle qui les portes. Plus que les gants ou les mitaines, la véritable mode est au manchon. Très en vogue au XVIIIe siècle, le manchon se présente sous la forme d'une espèce de tube de tissus (le plus souvent de fourrure) « *propre pour y mettre les mains afin de les tenir chaudement* »<sup>814</sup>. Objet de toutes les attentions, les manchons de notre veuve sont soigneusement rangés dans des boîtes : « *trois cartons pour manchon, garni chacun d'un manchon de martre* ». Des manchons bien gardés qui une fois portés devaient sans aucun doute faire leur effet. Ces accessoires étaient dans tous les cas un luxe détenu des plus riches, tandis que les plus modestes, laissaient leurs mains nues soumises aux morsures du froid.

Ainsi, les accessoires féminins sont nombreux, nous n'en avons fait état que d'une infime partie par le biais de nos sources, il en existe en réalité une immense diversité. Ces pièces prennent bien souvent

---

<sup>808</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 61.

<sup>809</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>810</sup> MENAGE Gilles, *Dictionnaire étymologique: ou Origines de la langue française*, 1694, cité dans : DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 61.

<sup>811</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 61.

<sup>812</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>813</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 58.

<sup>814</sup> *Ibid.* p. 58.

l'aspect de véritable accessoire de mode plus que d'utilité. D'autant plus qu'ils étaient avant tout réservé à l'élite qui n'hésitait pas à déboursier des sommes considérables pour s'offrir le luxe de pièces inutiles et dont la seule fonction était ornementale. Prenons garde tout de même à ne pas voir les femmes modestes avec des tenues dénuées de tout raffinement. À leur niveau, les femmes de petite condition savaient faire preuve d'audace et d'inventivité afin d'ajouter un peu de fantaisie à la banalité de leur tenue quotidienne. Des lacets et des rubans colorés en tous genres et diverses garnitures glanés d'ici et là apportait un soupçon de folie à une tenue des plus simple.

### 3. Les linges intimes et sous-vêtements féminins

Les pièces de linges viennent cacher la nudité de la femme, qui les revêts telle une seconde peau. Mais pour quel sous-vêtement ? Nous sommes à des lieux des sous-vêtements actuels que nous connaissons de nos jours. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le linge de corps s'est généralisé à toutes les catégories sociales : « *ces pièces sont présentent dans tous les milieux, présence indicative de la conquête définitive des femmes par l'usage du linge, mais c'est leur quantité, leur qualité, voir leur élégance et leur grâce, qui permet d'induire la diversité des attitudes plus particulière face au changement ordinaire* »<sup>815</sup>. Un linge acquis de toutes, certes, mais aussi un linge qui distingue. Une distinction ne s'effectuant pas uniquement par la qualité et la richesse des garnitures, mais plus particulièrement par le nombre et la quantité possédés. Et pour cause « *dans le peuple où l'eau est rare, le linge conserve son rôle, acquis à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, d'agent substitutif pour le nettoyage de la peau* »<sup>816</sup>. Ainsi, la propreté du corps passe par la propreté du linge. Une propreté acquise par le changement très fréquent des pièces de linge, devant toujours être d'une blancheur immaculée. La netteté du linge étant un signe de distinction sociale.

Ainsi le linge intime féminin se distingue très peu de celui des hommes. Nous tenterons de l'appréhender à partir de nos sources. Tout comme nous aborderons la question des vêtements de nuit. Nous avons déjà fait état du corset et du jupon qui peuvent potentiellement être des sous-vêtements lorsqu'ils ne constituent pas des pièces d'habillement principales<sup>817</sup>.

#### *La chemise : sous-vêtement unisexe*

Le sous-vêtement par excellence est la chemise, les dames comme les messieurs l'enfilent en premier lieu avant de revêtir leur habit quotidien. Ainsi sur 7 inventaires ; 5 nous ont révélé la présence de chemise, mais certains inventaires sont incomplets, on peut dès lors considérer que la chemise est une pièce acquise de toutes<sup>818</sup>. Nous touchons là à une pièce cruciale de l'habillement féminin.

---

<sup>815</sup> ROCHE Daniel, La culture des apparences, *op. cit.*, p. 161.

<sup>816</sup> *Ibid.* p. 163.

<sup>817</sup> Nous ne reviendrons pas sur ce point étant donné que nous l'avons abordé précédemment.

<sup>818</sup> Voir annexe n°63.



D'autant plus crucial que cette pièce permet d'apporter propreté au corps. Sous l'Ancien Régime, l'eau est presque totalement bannie de l'hygiène corporelle, considérée comme vectrice de maladies, la toilette à l'eau est vivement déconseillée par les médecins. La chemise prend alors une forte dimension hygiéniste. Changer de chemise équivaut à se laver, un rituel qui s'opère le plus souvent possible, mais aussi en fonction des moyens de chacun. Un fait qui transparait aisément dans nos inventaires par la multiplication des pièces possédées. Ainsi plus les femmes sont de bonne condition et plus les chemises se font nombreuses dans les inventaires. Les femmes modestes en possèdent généralement une petite dizaine, leur permettant de changer tous les jours voire tous les deux jours de chemise, en fonction de la fréquence des lessives. En revanche, les femmes de bonne condition disposent en moyenne de 20 à 40 chemises, ce qui assurément leur permet de les changer quotidiennement. En somme, on observe une capacité de rotation plus intense chez les femmes aisées que chez les plus modestes, allant naturellement de pair avec une meilleure hygiène dans les milieux favorisés.

La chemise se présente sous la forme d'un grand habit long et ample, découpé sur le devant avec un lien en guise de fermeture. La chemise féminine se distingue quelque peu de son homologue masculine par sa coupe. Avec une découpe plus évasée et une encolure ronde pour celle des femmes. Toujours de couleur blanche tirant parfois vers le beige, le port de couleurs claires immaculées faisait la netteté et la propreté de celle qui la portait. La chemise est la plupart du temps confectionnée dans une matière assez grossière telle que la toile de ménage. Certaines possèdent des modèles plus fins à l'instar de Madame de Moteynard, qui dispose de « 4 chemises de toile fine »<sup>819</sup>. Les chemises féminines semblent briller par leur simplicité, contrairement aux hommes, nous n'avons fait état d'aucune chemise garnie.

#### *Cacher ses jambes : les bas*

À la présence de chemise, il faut ajouter celle de bas, dont le rôle est à la fois de cacher les jambes et de les tenir au chaud. Le bas s'avérait être indispensable lors du port de robe courte<sup>820</sup>, dans une société dans laquelle trop en montrer était perçu comme un signe de décadence. Malgré ces aspects, le port de bas chez les femmes est bien loin d'être généralisé en plaine de Lyon, contrairement aux hommes chez qui ils sont omniprésents. Ainsi, le port du bas féminin est cantonné aux classes aisées. L'inventaire d'Anne Garnier est un des deux inventaires féminins à faire état de bas, il est ainsi fait mention de « 6 paires de bas de fil » et de « 4 paires de bas de laine »<sup>821</sup>. Alors comment expliquer une telle disparité de bas entre les genres ? Le port de robe longue souvent assortie d'un jupon protège les jambes, le bas apparaît alors plutôt comme un confort supplémentaire que comme une véritable nécessité. D'autant plus que la robe protégeant les bas du dessous, ces derniers devaient avoir une usure moins marquée que les bas masculins qui étaient directement confrontés aux éléments. Quoiqu'il en

---

<sup>819</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>820</sup> Nous entendons là au-dessus de la cheville.

<sup>821</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

soit le bas en plaine de Lyon n'apparaît pas comme une pièce essentielle de l'habillement féminin et demeure l'apanage des bonnes bourses.

### *Les habits de nuit : une spécificité réservée à l'élite*

Notre étude jusqu'à présent nous a mené à étudier l'habillement quotidien de ces dames. Mais on peut dès lors se demander de quoi étaient-elles vêtues lorsque ces dernières se mettaient au lit dans leur intimité. Nous sommes bien maigrement renseignés sur ce point à travers nos sources. Aucune mention d'habit de nuit dans les classes les plus modestes, les femmes se contentaient très certainement d'une simple chemise. En revanche pour ce qui est des femmes aisées nous sommes légèrement mieux informés par le biais de l'inventaire d'Antoinette Borizot qui fait état de plusieurs vêtements de nuit. Elle dispose ainsi de « *six corsets de nuit, l'un en coton et les autres de toile* » fait de matière souple et sans baleine, le corset était ainsi des plus confortables pour dormir. Cette dernière dormait la tête couverte, en témoigne les « *trente-trois coiffures de nuit* » qui se trouvaient dans sa garde-robe qui étaient sûrement destinées à garder ses cheveux bien ordonnés, et ce, même une fois tombé dans les bras de morphée. Enfin, dans son intimité notre chère Antoinette revêtait un de ces « *quinze veillers pour la nuit* »<sup>822</sup>, une sorte de robe de chambre. Mise à part ces quelques mentions, il nous est particulièrement difficile d'appréhender la tenue de nuit des femmes du XVIII<sup>e</sup> siècle en plaine de Lyon. Il est par ailleurs certain que ces vêtements spécifiques étaient encore l'apanage des quelques privilégiées, car considéré comme un superflu non-essentiel.

Le vêtement féminin est un élément par lequel transite la fortune de la famille. Des habits que la femme apporte dans le foyer par le biais de son trousseau de mariage et qui sont par la suite peu renouvelé dans les milieux modestes. Marqueur imminent de richesse ou de modestie, les garde-robes des femmes de plaine de Lyon, tantôt se rejoignent, tantôt se distinguent dans bien des aspects. Le nombre de pièces d'habillement est grandement significatif du statut de chacune. Les femmes de petites conditions (femme de paysan et femme d'artisan), disposent vraisemblablement d'un nombre de pièces similaires à leurs maris à savoir entre 10 et 20 pièces. En revanche les femmes les plus fortunées sont bien mieux pourvues que leurs époux, selon leurs conditions, le nombre de pièces peut atteindre la centaine même voire plus<sup>823</sup>. L'inégalité des possessions entre les femmes des différents milieux est bien plus marquée que chez les hommes. Une hétérogénéité à travers laquelle se lit la limite entre l'utile et le superflu.

Notons par ailleurs la tendance systématique de la femme à accessoiriser sa tenue peu importe sa condition. La tenue de la femme fait toujours preuve d'un certain raffinement. Un raffinement qui se

---

<sup>822</sup> ADR, 3E34235, 10 décembre 1759, IAD, T1, n°211.

<sup>823</sup> Voir annexes n°66A et n°66B

retrouve d'ailleurs dans les coloris. Les femmes modestes arborent des coloris assez ternes la plupart du temps, bien que l'on ait relevé quelques mentions de couleurs vives. En revanche pour ce qui est des femmes des hautes sphères, la richesse des couleurs, la vivacité des tons et l'exubérance des motifs rayés et fleuris laissent transparaître le bon goût féminin de celles qui ont les moyens de s'offrir les pièces les plus raffinés<sup>824</sup>. Un raffinement que l'on retrouve une nouvelle fois dans l'emploi d'une grande diversité d'étoffes somptueuses, tandis que chez la femme modeste, la toile et la laine demeurent encore dominantes.

Tous ces aspects ne font que distinguer la femme qui s'habille par nécessité et celle dont la vêtue distingue par son élégance, mais le raffinement féminin, lui est présent partout bien qu'à différentes échelles.

---

<sup>824</sup> Voir annexe n°65A.

## II. Le vestiaire masculin

L'appréhension du vestiaire masculin est chose plus aisée que celui de la femme. Pour la simple et bonne raison que les inventaires après-décès en plaine de Lyon sont dans leurs grandes majorités masculin<sup>825</sup>. Bien que l'inventaire après-décès soit une source de choix incomparable pour traiter du vêtement masculin nous faisons face encore une fois à quelques obstacles. Une part, bien que des moindres d'inventaires masculins ne font pas état de vêtement un fait particulièrement intrigant, nous menant à des questions sans réponses. Il est fréquent que des inventaires faisant mention de vêtement soient incomplets, tout comme il est étonnant de remarquer l'absence de pièces vestimentaires qui nous paraissent essentielle. Des faits nous rappelant qu'une prise de distance est toujours nécessaire face à nos sources. La fiabilité du notaire a ses limites et les arrangements familiaux pré-inventaires se font ressentir à de nombreuses reprises. Face à ces difficultés, nous pouvons nous raccrocher à nos 472 vêtements et accessoires décrit par le priseur dans les 18 procédures faisant état d'habits masculins. Nous permettant ainsi de dresser un tableau plutôt complet et significatif de l'habillement masculin en plaine de Lyon.

### 1. Les pièces essentielles

*L'habit : le trio veste, culotte et justaucorps*

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'habillement masculin se compose de 3 pièces essentielles qui réunies ensemble formaient l'habit à la française. Un costume créé à la fin du règne du roi soleil<sup>826</sup> et qui fut très vite adopté de tous. Ces 3 pièces se composent d'un « *vêtement de dessus (justaucorps), un autre de dessous (la veste) et un vêtement pour les jambes jusqu'au genou (culotte)* »<sup>827</sup>. Des pièces vestimentaires qui abondent dans les garde-robes masculines, bien qu'inégalement réparties. Par ailleurs, prenons garde à la terminologie du mot habit qui se confond de plus en plus avec le justaucorps, comme le souligne François Boucher : « *Peu à peu, l'usage se répand de nommer habit le seul justaucorps, dont le nom s'efface du langage courant ; seuls les tailleurs restent fidèles à l'ancienne dénomination* »<sup>828</sup>.

Pièce d'habillement de dessus par excellence, le justaucorps est « *un vêtement étroit, comme son nom l'indique, et chaud, qui date des Carolingiens et qui fut particulièrement en faveur au XVII<sup>e</sup> siècle* »<sup>829</sup>. Très ajusté aux formes naturelles du corps, tels la robe d'une femme, le justaucorps se cintr

---

<sup>825</sup> Voir annexes n°8A et 8B.

<sup>826</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 32.

<sup>827</sup> BOUCHER François, *op. cit.*, p. 308.

<sup>828</sup> *Ibid.*, p. 308.

<sup>829</sup> GUILLEMARD Colette, *op. cit.*, p. 192.

à la taille puis il « *s'évase sur les hanches en quatre ou cinq gros plis ronds dont le patron dessine un demi-cercle presque complet* »<sup>830</sup> pour descendre à hauteur du genou. Bien entendu, il existe une certaine diversité de modèles, mais sur ce point les notaires sont très discrets, les coupes et les formes des justaucorps ne sont au grand jamais évoquées. Un fait regrettable, d'autant plus que le justaucorps a subi durant le XVIII<sup>e</sup> siècle quelques mutations dans les formes. Il nous est malheureusement impossible en l'absence de descriptions précises de situer le justaucorps de Plaine de Lyon par rapport aux nouvelles modes urbaines. Un fait qui est d'ailleurs similaire à bien d'autres types de vêtement. Le manque de descriptions poussées sur les formes et les coupes ne nous permet pas de voir l'influence de l'urbain sur le costume. En effet, l'habillement masculin ne compte pas de réelle nouveauté au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, les mutations du vêtement se lisent donc dans les formes principalement.

Le justaucorps est bien implanté en plaine de Lyon, 61 % des inventaires<sup>831</sup> en font état, soulignons encore une fois au risque de nous répéter qu'un grand nombre d'inventaires sont incomplets, ce qui nous pousse à entrevoir une probable sous-estimation du nombre de justaucorps. En ce qui concerne sa répartition, il se retrouve dans toutes les catégories sociales, mais notons tout de même qu'il n'est pas systématique dans les inventaires des modestes hommes, contrairement à ceux de bonne condition qui en font toujours état. Pour ce qui est du nombre de pièces possédées nous n'observons pas d'énormes écarts entre les individus de différentes fortunes, chacun en possède une à deux pièces tout au plus. Et pour cause, le justaucorps est un habit complexe à réaliser que seule la main habile de l'artisan tailleur peut réaliser. De plus, il nécessite une grande quantité de tissus pour sa réalisation, ce qui incontestablement fait grimper son prix. Bien entendu, le prix fluctue énormément d'un justaucorps à l'autre selon le textile employé et les différentes finitions. L'inventaire du prince de Klin Klin est le seul à nous avoir fourni une estimation : « *un habit de soie ponceau rayé vert, hors de service* »<sup>832</sup> estimé la somme de 6 livres, ce qui nous donne une idée plutôt significative du coût à l'achat que pouvait représenter un justaucorps.

Si les formes et les coupes gardent leur entière part de mystère à notre grand désarroi, nous pouvons nous raccrocher aux matières et aux couleurs, qui nous permettent quelque peu d'en imaginer l'aspect. En tant que vêtement de dessus, le justaucorps doit être fait d'une étoffe épaisse pour tenir chaud. En ce sens, la laine domine très largement sur les autres tissus, le drap et la serge ainsi que le droguet compose l'essentielle des justaucorps en plaine de Lyon. L'emploi de tissus plus fins relève de l'exception avec seulement deux mentions d'habit de soie. Des faits semblables au Grésivaudan où les étoffes de laine dominant elles aussi très largement sur les autres textiles<sup>833</sup>. En ce qui concerne les coloris, nos inventaires nous ont fourni quelques rares mentions de couleur. Le gris et le noir dominant

---

<sup>830</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 37.

<sup>831</sup> Voir annexe n°67.

<sup>832</sup> ADRL, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>833</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 82.

très largement, il faut monter dans les hautes sphères de la société pour observer des couleurs vives telles que le bleu, le vert, le rouge et parfois même quelques motifs. Les hommes de bonnes conditions possèdent des modèles d'un grand raffinement qu'ils assortissent volontiers au reste de leur tenue. Le noble François-Daviez de Croze détient dans une malle de peau : « *un habit, veste et culotte d'écarlate à boutons d'or doublé de serge de soie bleu avec jarretière en or* » et « *un habit veste et culotte de drap gris de Brandebourg en argent, galons en or et chaînette sur l'habit et la veste* »<sup>834</sup>. Ainsi du modeste justaucorps du laboureur à l'excentricité des modèles du plus notable, cette pièce dans son ensemble demeure d'une certaine simplicité.

La veste vient se positionner sous le justaucorps, on lui prête d'ailleurs une certaine similarité à travers la définition qu'en donne Antoine de Furetière : « *Espèce de justaucorps qui va jusqu'aux genoux. En France on porte des vestes légères sous les justaucorps* »<sup>835</sup>. Disposée en dessous du justaucorps, elle est portée le plus souvent en complément de ce dernier. La veste se présente donc comme un gilet doté de manches longues dont ont fait dépasser les extrémités du justaucorps. Les côtés se ferment par une rangée de boutons dont on ne ferme qu'au niveau de la taille, de manière à laisser transparaître le col de la chemise du dessous<sup>836</sup>.

Cette pièce d'habillement se retrouve dans 77,7 % des vestiaires masculins<sup>837</sup>, soit une présence bien supérieure à celle du justaucorps, un fait qui est similaire au Grésivaudan<sup>838</sup>. En revanche, la veste est présente dans toutes les garde-robes des hommes de petite condition. Quant au nombre d'exemplaire présent chez les individus, nos constats sont similaires à ceux du justaucorps, ils n'excèdent pas les deux exemplaires par individus, et ce, toutes classes confondues. Ainsi, si les messieurs aisés la revêtent sous leur justaucorps, chez les plus modestes, la veste joue le rôle directement de vêtement de dessus. Un fait d'autant plus probant que les individus ne disposant pas de justaucorps, sont le plus souvent équipés de deux exemplaires de veste. Un fait que l'on rencontre à plusieurs reprises dans les inventaires des classes paysannes et d'artisanat. Un fait observé en plaine de Lyon qui se retrouve dans le Grésivaudan et qui fait de la veste une pièce maîtresse de l'habillement masculin populaire.

Nous faisons face aux mêmes problèmes d'appréhension des formes et des coupes que pour le justaucorps, en revanche la veste se distingue de ce dernier par le textile notamment. Elle présente un panel de tissus bien plus étendue que pour le justaucorps. Nous sommes ainsi en mesure de distinguer les vestes des humbles et des riches qui n'avait sensiblement pas la même vocation. Les hommes de petite condition (paysans et artisans) présentent des vestes faites en grande majorité de laine. La *ratine*

---

<sup>834</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>835</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *veste* ».

<sup>836</sup> BOUCHER François, *op. cit.*, p. 308.

<sup>837</sup> Voir annexe n°67.

<sup>838</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 83.

domine très largement suivie de la *flanelle* et du *drap*. Jouant très souvent le rôle de vêtement de dessus en l'absence de justaucorps, elle est faite de textile dont l'épaisseur venait offrir de la chaleur à celui qui le porte. Une chaleur appréciée et des plus convoitées durant les temps froids. D'autant plus que la laine offre une grande résistance et une certaine rigidité se prêtant à merveille pour les travaux quotidiens. Les couleurs ternes prédominent encore une fois pour des raisons de praticité, étant moins salissantes. Antoine Laliche dispose ainsi d'un ensemble composé d'une « *veste couleur noisette* » et d'une culotte assortie arborant le même coloris<sup>839</sup>. La veste des hommes de bonne condition se situe au paroxysme de la veste de ceux dont nous venons de dépeindre le tableau précédemment. Les matières légères et fines ont remplacé la raideur de la laine. La *soie*, le *molleton*, le *coton* ou encore le *satin* viennent composer les vestes des plus notables, arborant des couleurs vives chatoyantes. D'autant plus que la veste par la richesse de ses ornements permet de montrer à la fois son aisance et son excentricité. Les parties visibles de la veste telles que le devant et les extrémités des manches dépassant du justaucorps comportent bien souvent des ornements, que ce soit par le port d'un tissu imprimé ou par le biais de fines broderies. À l'image du noble François Daviez de Croze, pour ne citer que lui, chez qui il est fait état d'une « *veste de satin blanc brodée en or, doublé de laine* » et de « *deux vestes de satin brodées en or et soie (une doublée de pelusse rouge et l'autre de satin blanc)* »<sup>840</sup>. Ainsi, on trouve à travers les ornements de la veste un signe de distinction sociale à l'image de l'ornementation de la robe des femmes. Une pièce d'habillement qui est des plus visibles et sur laquelle chacun se plaît à étaler sa richesse.

Ainsi, ce n'est pas le nombre d'exemplaires possédés qui distinguent les hommes, car ils sont relativement égaux d'une catégorie sociale à l'autre. La veste est indéniablement un vecteur de richesse, qui par son exhibition permet d'affirmer sa fortune et sa distinction.

Troisième et dernier élément composant l'habit à la française : *la culotte*. Cette dernière revêt une importance toute particulière, car elle est le seul vêtement de bas du corps masculin mentionné au sein des procédures. Descendant directement des hauts-de-chausses, la culotte couvre uniquement la partie haute des jambes s'arrêtant le plus souvent sous le genou. Mais les formes sont assez variables et diffèrent dans leur bouffant et leur taille étant « *plus ou moins collante, plus ou moins longue* »<sup>841</sup>. Tout comme les précédentes pièces que nous avons évoquées, la culotte est un vêtement ajusté. Le haut de la culotte se ferme par le biais d'une braguette et de boutons, tandis que le bas est fermé par une jarretière à boucle, des boutons ou encore un nœud de ruban<sup>842</sup>. Les notaires sont encore une fois trop peu expansifs pour nous permettre de déceler les formes ou modèle de prédilection en plaine de Lyon. Quoi qu'il en soit la culotte demeure d'une certaine simplicité. Modestement dissimulé sous deux pièces fortes

---

<sup>839</sup> ADR, 3E34235, 19 novembre 1767, IAD, T2, n°130.

<sup>840</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>841</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1668.

<sup>842</sup> BOUCHER François, *op. cit.*, p. 308.

que sont la veste et le justaucorps, c'est à peine si on la remarque. Si elle est quelque peu éclipsée par la prestance des vêtements du dessus, elle mérite une attention toute particulière pour la simple est bonne raison que cette dernière s'avère être indispensable à tout homme.

Une pièce dont l'indispensabilité se traduit d'autant plus dans les chiffres. Ainsi, dans 83,3 % des procédures masculine, il est fait état de culotte<sup>843</sup>. Ce qui en fait de loin le vêtement le plus présent dans les inventaires masculins. Par ailleurs, notons une nouvelle fois une possible sous-estimation de la part des culottes, dues aux inventaires incomplets. La culotte est partout du petit journalier au noble, une nouvelle fois, nous observons peu de décalage entre les nombres de pièces possédées selon les rangs observés. Ainsi, en moyenne, chaque individu masculin dispose de 1 à 3 culottes dans sa garde-robe. En ce qui concerne les tissus de composition, nous comptons un nombre important de culottes dont la matière est indéterminée. La laine domine là encore de loin sur les textiles légers pour des raisons évidentes de praticité. Les étoffes fines telles que le coton sont davantage réservé aux gens de bonne condition.

En somme la culotte bien qu'indispensable apparaît comme pièce des plus simple, à laquelle on accorde la plupart du temps peu d'artifices. Le notaire lui-même ne s'attarde jamais à la décrire avec beaucoup de précision, un silence qui en dit long sur l'aspect des culottes qui devaient briller par leur modestie. Nous avons fait état des 3 principales pièces d'habillement masculin, mais ces dernières pouvaient être complétées par un par-dessus.

### *Les vêtements de par-dessus*

Dans un premier temps, il nous paraît intéressant de signaler deux pièces vestimentaires qui sont sensiblement proches l'une de l'autre par l'usage qui en était fait : la *matelote* et la *camisole*. Ces deux pièces ne sont pas réellement des par-dessus, mais elles servaient dans tous les cas de pièces complémentaires pour lutter contre le froid. Ces deux termes demeurent difficiles à appréhender d'autant plus que leur nombre est très réduit. Ainsi, nous comptabilisons seulement 2 camisoles et 5 matelotes au sein de notre panel, soit un nombre pour le moins réduit. L'une comme l'autre semblent avoir les faveurs du monde populaire.

La *camisole* se distingue par sa courte longueur, lui permettant d'être discrètement glissé entre les vêtements ordinaires. Antoine de Furetière donne en cela une définition des plus significative : « *Petit vestement qu'on met la nuit, ou pendant le jour, entre la chemise & le pourpoint pour être plus chaudement. Il ne va d'ordinaire que jusqu'à la ceinture.* »<sup>844</sup>. Tandis que Jean-Michel Boehler la définit comme une « *sorte de veste serrée à la taille* »<sup>845</sup>. Là, se dresse toute la difficulté d'appréhension

---

<sup>843</sup> Voir annexe n°67.

<sup>844</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *camisole* ».

<sup>845</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1668.



des termes employés par les notaires qui ont chacun leur propre conception du vêtement, qui fait que d'un notaire à l'autre nous n'avons pas toujours les mêmes appellations pour une même pièce vestimentaire. Malheureusement le notaire ne s'est pas plus étendu sur la description des « deux camisoles » de Michel Montagnon<sup>846</sup>.

La *matelote* nous pose tout autant de problème d'appréhension si ce n'est plus. Aucune définition concrète ne nous ait parvenu. Elle fait son apparition dans 3 inventaires<sup>847</sup> seulement, mais il n'est aucunement fait état de l'usage. Par ailleurs, le textile de composition nous donne quelques indications sur l'usage qui en pouvait en être fait. Toujours composé de ratine, la matelote était sans aucun doute revêtue pour palier au froid. Peut-être ses formes se rapprochaient-elles de celles de la veste, nous ne pouvons que le suggérer. Les « 2 *matelotes croisées de ratine* » du marchand Antoine Gacon ne cessent d'éveiller en nous une certaine curiosité.

Afin de découvrir les pièces de par-dessus les plus somptueuses, il convient d'ouvrir les malles de nos plus fortunés défunts. Pour en découvrir les *manteaux* et *redingotes*, des pièces qui du fait de leur important coût se trouvent écartées de la plupart des bourses.

Le *manteau* ouvre le bal. De manière à nous forger une idée significative de cette pièce, il convient de jeter un œil au *dictionnaire de Furetière* : « *Habillement de dessus qu'on porte en été par ornement, & l'hiver pour se deffendre du froid & de la pluye. Un habit complet consistoit autrefois en pourpoint, haut de chausses & manteau. Maintenant on ne porte de manteau sur le Justaucorps qu'en hiver, & à la campagne pour se garentir des injures de l'air.* »<sup>848</sup>. Le manteau demeure par ailleurs une pièce rare. En plaine de Lyon 11,1 % des garde-robes masculines<sup>849</sup> en font état, un chiffre relativement similaire au Grésivaudan où 14,7 % des hommes détiennent au moins un manteau<sup>850</sup>. Ainsi tout comme en Alsace « *le manteau est l'apanage d'une minorité* »<sup>851</sup>. Une minorité touchant exclusivement les classes les plus aisées. Ainsi, les deux uniques mentions de manteaux que nous ont livrés nos sources étaient détenus par un riche fermier et un noble. Sa vocation protectrice lui impose d'être taillé dans un textile épais et chaud afin de protéger des éléments celui qui le porte, l'usage de la laine est donc systématique. Nous avons bien trop peu de descriptions précises en ce qui concerne les couleurs et les ornements, trahissant ainsi une certaine simplicité des tons et des finitions.

Plus rare encore, la *redingote*. Le noble François- Daviez de Croze dispose du seul et unique modèle : « *une redingote de drap gris* »<sup>852</sup>. Tout droit venue d'Angleterre et arrivé en France vers 1725,

---

<sup>846</sup> ADR, 3E34235, 11 août 1762, IAD, T1, n°268

<sup>847</sup> Voir annexe n°67.

<sup>848</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « *manteau* ».

<sup>849</sup> Voir annexe n°67.

<sup>850</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 99.

<sup>851</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1676.

<sup>852</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

elle est la francisation du terme anglais *riding-coat*. Le *Mercure de France* de 1726 nous fournit une courte description de la nouveauté venue d'outre-manche : « [...] une espèce de grand surtout, boutonné par devant, avec un collet et des ouvertures devant et aux cotés [...] plus long et plus large qu'un justaucorps. À la chasse du roi, quand il fait mauvais temps, tous les seigneurs sont en redingote. C'est à la vérité un habit très propre pour monter à cheval et résister aux injures de l'air »<sup>853</sup>. La redingote mis pourtant du temps à devenir un habit du commun, elle était à l'origine uniquement porté pour les sorties en forêt, lors des chasses à cours. Nous ne serons malheureusement jamais quel usage François-Daviez de Croze faisait-il de sa redingote, lui qui arborait en son inventaire plusieurs objets trahissant la pratique de la chasse. Le manteau comme la redingote demeurent bien rares en plaine de Lyon, ce qui nous pousse à ne pas nous attarder plus en détail sur ces pièces. Quoi qu'il en soit, ils demeurent réservés aux plus fortunés.

La vocation première du vêtement de par-dessus est indéniablement de tenir chaud, ces derniers diffèrent quelque peu dans les coupes et les formes. Les gens de bonnes conditions détenant encore une fois les modèles les plus raffinés et élaborés. Nous avons pu constater que proportionnellement au nombre de garde-robes masculines, les hommes sont loin de tous être équipés de vêtement de dessus. Ainsi, ceux qui ne pouvaient se prémunir du froid par l'ajout de par-dessus empilaient tous simplement les couches de vêtements. Dans l'ensemble, les hommes semblent bien mieux équipés pour se prémunir du froid que leurs homologues féminines.

### *La chaussure masculine*

L'appréhension de la chaussure masculine pose les mêmes problèmes que pour les femmes. Ces messieurs tous comme ces dames sont bien chichement pourvue de chaussures. Les hommes sont légèrement mieux équipés que les femmes, car 7 inventaires sur 18 font état de chaussures<sup>854</sup>. Les hommes semblent ainsi bien mieux chaussés, une spécificité qui ne s'applique pas qu'en plaine de Lyon. Jean-Michel Boehler constate la même chose en Alsace : « *Notons enfin qu'une femme sur cinq à peine porte des souliers (contre un homme sur quatre)* »<sup>855</sup>. Les chaussures ne cessent d'entretenir un secret bien gardé.

Le soulier est de loin la typologie de chaussure la plus prisée et semble habiller les pieds de tous les hommes de plaine de Lyon. Ainsi, 33,3 % des inventaires masculins font état de souliers. Des souliers dont encore une fois nous ne possédons aucune description. Par ailleurs, Antoine Terrier, cordonnier à Bron, détient dans son petit appartement une multitude d'outils et de matières premières destinés à la fabrication des souliers. Il est alors fait état d'un « *panier d'osier dans lequel a été trouvé des morceaux*

---

<sup>853</sup> *Le Mercure de France*, 1726, p.403, cité dans DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 39.

<sup>854</sup> Voir annexe n°67.

<sup>855</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1676.

*de cuir* », « dix paniers de cuir de vache pour faire des semelles » et d'un « morceau de cuir de veau »<sup>856</sup>. Le cuir devait donc très certainement entrer dans la composition des souliers en plaine de Lyon, bien que le notaire ne nous en fournisse pas la confirmation. Tout comme la seule et unique mention de « paire de bottes de cuir » du noble feu François Daviez de Croze<sup>857</sup>, nous laissant présager qu'il s'agissait d'une chaussure de luxe.

L'ensemble de 3 pièces évoquées précédemment demeura jusqu'à la révolution l'élément de base de la garde-robe masculine. Des pièces qui se déclinent en tous les tissus et en toutes les couleurs s'adaptant ainsi au rang de chacun. Les écarts de possession entre les différentes classes sociales sont par ailleurs bien moins marqués que chez les femmes. Tout comme ces dames, la tenue masculine de base est agrémentée par des accessoires.

## 2. Les accessoires : entre simplicité et sobriété

La tenue masculine dont nous venons de dépeindre les grands traits et les caractéristiques est ensuite complétée par des accessoires. Ces derniers sont bien moins nombreux que dans la tenue féminine en revanche et quelques pièces seulement semblent revêtir une importance particulière. Au-delà de la frontière de l'utile, nous retrouvons une nouvelle fois les artifices des plus notables qui par le port d'accessoires se distinguent de la populace.

### *Couvrir son cou*

À l'instar de la femme portant « le foulard de modestie » autour du cou, l'homme l'a lui aussi adopté prenant le nom de « col » ou de « mouchoir de col ». Il prend contrairement aux femmes un aspect purement décoratif et ornemental. Se présentant sous la forme d'un carré de tissus des plus simple, son pliage était en revanche quelque peu différent de celui des femmes. Il se nouait et s'enroulait autour du cou pour se finir en nœud. En plaine de Lyon, son port est bien moins répandu que celui des femmes. Ainsi, 4 inventaires seulement font état de garniture de cou, soit à peine 22,2 % des garde-robes masculine<sup>858</sup>. Par ailleurs, l'emploi du terme « col » pose quelques problèmes de terminologies, tant le terme est vague et nous pousse naturellement à le différencier des « mouchoirs de col » de part notamment leurs répartitions sociales respectives. Le col sensiblement bien plus travaillé que le simple mouchoir est uniquement l'apanage des plus fortunés. Jean-Baptiste Pasquier, riche fermier œuvrant pour la famille des nobles De Croze possède un ensemble de « 6 cols de mousseline »<sup>859</sup>, tout comme

---

<sup>856</sup> ADR, 3E34235, 29 décembre 1774, IAD, T2, n°200.

<sup>857</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>858</sup> Voir annexe n°67.

<sup>859</sup> ADR, 3E34235, 6 septembre 1761, IAD, T1, n°254.

son maître employeur qui dispose lui aussi de « 6 cols »<sup>860</sup>. Un nombre d'exemplaires élevé laisse suggérer un changement fréquent à l'image des pièces de linge dont la blancheur immaculée fait l'honnêteté de l'homme. Le mouchoir de col n'a pas le prestige et le raffinement du col, il semble davantage être à la portée de tous. Ce dernier n'apparaît que dans 2 inventaires, mais nous penchons pour une probable sous-estimation étant donné que le notaire à de nombreuses reprises fait mention de mouchoir sans préciser s'ils sont de poche ou de col, deux fonctions bien distinctes.

Les garnitures de cou en plaine de Lyon sont dans leur ensemble portées par une minorité, la classe paysanne en est d'ailleurs totalement exclue. Mouchoirs de col et col permettent d'apporter une petite touche d'élégance et de raffinement à une tenue masculine qui est dans l'ensemble assez sobre.

#### *Le couvre-chef de l'homme : un accessoire incontournable*

Au cours de notre étude sur le vêtement masculin, il nous est inconcevable de passer à côté de ce qui habille la tête des messieurs. À l'image des femmes, le couvre-chef est bien plus qu'un accessoire et fait partie intégrante de l'habillement.

Comme dirait Jean-Michel Boehler « *c'est le chapeau qui fait l'homme* »<sup>861</sup>, une expression prenant tout son sens tant il est répandu. Protégeant la tête du soleil cognant, de la pluie battante ou encore du froid, aucun homme ne se risque dehors sans en être accompagné. À l'image de la coiffe chez la femme, le chapeau est porté de tous. Il est de loin l'accessoire le plus répandu dans les inventaires et ce toute classes confondues, 61,1 % des inventaires en faisant état<sup>862</sup>. Mais pour quel chapeau ? En l'absence de précision du notaire, Madeleine Delpierre vient en partie répondre à nos interrogations : « *la forme la plus usitée est le tricorne apparu vers 1710* »<sup>863</sup>. De cette forme de chapeau tricorne, sont nées par la suite de nombreuses déclinaisons. On ne fait là que supposer leurs formes sans certitude. En revanche pour ce qui est des matières, la laine domine de loin les autres matières, elle permettait à la fois une bonne tenue par la raideur du tissu, tout en offrant une certaine imperméabilité. Le chapeau apparaît dans son ensemble d'une grande simplicité. Mais les plus notables encore une fois n'hésitent pas à ajouter leur grain de folie et d'élégance jusque dans leur couvre-chef. À l'image de François-Daviez de Croze qui possède « *deux chapeaux, l'un à plume blanche et l'autre avec galaude en or* »<sup>864</sup>.

Le bonnet est présent en bien moindre part comparé au chapeau, c'est pour cette raison que nous passerons assez rapidement sur cette pièce. Le prince de Klin-klin est le seul à en détenir, disposant de 14 exemplaires dont « *7 bonnets de toile* » et « *7 bonnets de coton* »<sup>865</sup>. Nous avons bien du mal à en

---

<sup>860</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>861</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1669.

<sup>862</sup> Voir annexe n°67.

<sup>863</sup> DELPIERRE Madeleine, *op. cit.*, p. 55.

<sup>864</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>865</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

saisir la fonction exacte. Était-il porté seulement en intérieur et dans l'intimité, comme il était d'usage de le faire chez les femmes ? Nous sommes bien mal renseignés sur la fin exacte d'utilisation de cette pièce.

Venons achever notre tour d'horizon du couvre-chef par un tout dernier élément revêtant une signification tout autre : la perruque. Bien que couvrant la tête, il s'agit là bien plus d'un artifice superflu et ostentatoire qu'une véritable pièce d'habillement. La perruque connaît un véritable engouement dans les sphères élitistes. Il s'agit avant tout d'un phénomène de mode venu de la cour de Versailles, là où les hommes revêtent tous une perruque bien poudrée. Un phénomène de mode qui se retrouve jusque dans les campagnes, purement élitiste son port ne doit pas cependant être généralisé à tous les hommes de bonne condition. La perruque est avant tout une histoire de goût et bien des hommes aisés peuvent s'en passer préférant de loin leur crinière naturelle. Avant d'évoquer plus amplement nos perruques, nous pouvons nous attarder à faire un rapide aparté sur la coiffure masculine au XVIIIe siècle. Durant le siècle des lumières, les cheveux se portent mi-longs. La grande majorité des hommes se coiffent eux-mêmes les cheveux, « *les relevant devant et les dressant au fer en toupet ; ceux des tempes sont disposés en touffe frisés et crépés* »<sup>866</sup>. L'inventaire de Michel Montagnon, est en cela particulièrement significatif, car on y trouve « *un petit fer à friser* »<sup>867</sup>. Bien entendu tous ne présentent pas une coupe des plus soignée, les paysans se contentent la plupart du temps de nouer leur cheveu en arrière sans grand soin, mais par praticité.

Revenons-en à nos perruques après ce rapide détour. Nous avons noté sa présence dans deux inventaires seulement. Le fermier Jean-Baptiste Pasquier<sup>868</sup> et le prince de Klin-klin<sup>869</sup> disposent respectivement de 2 et 1 exemplaire chacun. Un port qui est donc loin d'être généralisé à tous, sans compter sur le fait que la perruque est totalement absente des milieux populaires, on ne la trouve même pas chez nos nobles. La mode qui court, toujours plus changeante lui donne diverses formes, dont nos sources ne nous ont livré malheureusement aucune information. La perruque du XVIIIe siècle, n'est plus la volumineuse perruque du siècle d'avant. Les formes se sont considérablement allégées et ont grandement gagné en naturelle<sup>870</sup>.

La perruque demeure un artifice dont l'acquisition est réservée aux bonnes bourses. L'homme le revêt dans un seul but : briller et se distinguer aux yeux du monde. Le port de la perruque est par ailleurs loin d'être systématique dans les hautes sphères et semble être du ressort de quelques individus seulement.

---

<sup>866</sup> BOUCHER François, *op. cit.*, p. 311.

<sup>867</sup> ADR, 3E34235, 11 août 1762, IAD, T1, n°268.

<sup>868</sup> ADR, 3E34235, 6 septembre 1761, IAD, T1, n°254.

<sup>869</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>870</sup> BOUCHER François, *op. cit.*, p. 312.

Au terme de ces lignes sur l'accessoire masculin, plusieurs remarques sont à faire. L'accessoirisation de la tenue chez les hommes demeure limité à quelques pièces fortes telles que le chapeau et quelques fois la garniture de col. Il faut monter dans l'échelle sociale afin d'observer une plus grande diversité d'accessoires et un raffinement plus poussé. A titre de comparaison, la femme dispose de bien plus d'accessoire que l'homme. Mais n'est-ce pas là la marque d'un raffinement plus poussé chez la femme ? À n'en point douter !

### 3. Linges intimes et sous-vêtements masculins

Tel une seconde peau, le linge intime vient se loger entre le corps et le vêtement. Un linge qui par sa splendeur et son ravissement permet de se distinguer au même titre que n'importe quel autre vêtement : « *Pour qui veut tenir son rang et donner une certaine image de lui-même, avoir du beau linge est sans doute plus important à l'époque où les dessous s'affichent que le jour où ils seront cachés, puisque tous les soins se portent sur ce qui relève au regard* »<sup>871</sup>. Ainsi, la distinction du linge de l'honnête homme et de celui du plus notable passe par la qualité, mais aussi la quantité. Outrepassant la superbe que peut prendre le linge des plus fortunés, la révolution lingère caractéristique du XVIIIe siècle n'a pas épargné les vestiaires masculins. Ainsi, tout homme de tous milieux avant de revêtir ses vêtements se pare de linges de corps. Mais quel linge ? Au cours du développement de notre propos, nous mettrons en lumière les différentes pièces de linge et nous nous risquerons quelque peu à aborder la question du vêtement de nuit.

#### *Le linge de corps masculin : de la chemise aux rares nouveautés*

Tout comme leur homologue féminine, l'homme enfle une chemise avant de revêtir ses vêtements quotidiens. La chemise est ainsi une pièce phare de l'habillement masculin. Agent substitutif du lavage des corps, c'est par son changement régulier que l'on accède à la propreté du corps<sup>872</sup>.

Une pièce indéniablement revêtue et acquise de tous<sup>873</sup>. Une acquisition généralisée certes, mais qui demeure très disparate d'un individu à l'autre tout comme chez les dames. C'est par la quantité et donc la capacité de renouvellement que l'homme riche se distingue de l'honnête homme. La chemise est un indicateur direct de richesse, fait qu'illustre particulièrement bien Antoine de Furetière au sein de son dictionnaire : « *On dit, qu'un homme n'a pas une chemise à mettre à son dos, pour dire, qu'il est bien pauvre. On dit, qu'on l'a mis en chemise, pour dire, qu'on l'a entièrement ruiné.* »<sup>874</sup>. Les nombres d'exemplaires possédés sont assez similaires à ceux des femmes. Tandis que les plus modestes en

---

<sup>871</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1668.

<sup>872</sup> Nous ne reviendrons pas sur cet aspect étant donné que nous l'avons précédemment évoqué.

<sup>873</sup> Voir annexe n°67.

<sup>874</sup> FURETIERE Antoine, *op. cit.*, définition de « chemise ».

détiennent une dizaine environ, les plus notables disposent de 20 à 40 exemplaires. En règle générale, la grande majorité des individus disposent d'un nombre suffisant de chemise pour en changer régulièrement, ce qui est significatif de l'acquisition d'une certaine aisance.

Ouvrons sans plus attendre les armoires, coffre et garde-robes pour observer de plus près ces fameuses chemises. Pour ce qui est de la forme, la chemise des hommes est très peu différenciée de celle des leurs épouses. On retrouve ainsi les mêmes lignes géométriques que chez la femme, une longue et ample chemise blanche, fendue à l'avant. Les textiles de composition sont en revanche un peu plus diversifiés. La chemise de l'homme du commun demeure modeste et « *les touches d'archaïsme ne manquent pas, les chemises sont peu garnies, les toiles sont rudes et paysannes* ». L'emploi d'un tissu assez grossier qu'est la toile est de règle, *toile rousse, toile de ménage, toile de Hollande* ou encore *toile commune* composent l'essentielle des chemises prisées. Là où chez les femmes, la chemise était le seul habit chez qui la distinction sociale ne s'effectuait pas par la matière, il en va quelque peu autrement chez les hommes. Ces messieurs les plus notables exposaient leurs distinctions jusque dans leur chemise, les ornant d'une délicate garniture de mousseline. Le noble François-Daviez de Croze a même littéralement troqué sa chemise de toile épaisse et rêche pour adopter la légèreté d'une chemise pure mousseline<sup>875</sup>.

La chemise est ainsi un linge de corps ayant joué le rôle de sous-vêtement durant des siècles sous l'Ancien Régime. Acquisie et portée de tous et de toute, il faudra attendre le « grand siècle du linge » qu'est le XIXe siècle pour voir son heure révolue. Cependant l'inventaire du prince de Klin-klin nous a laissé entrevoir les prémices de l'adoption des sous-vêtements que nous connaissons de nos jours. Le notaire fait ainsi état de « *quinze caleçons de toile* » soigneusement rangés dans une malle<sup>876</sup>. Un fait qui demeure encore exceptionnel au XVIIIe siècle.

### *Les bas : éléments incontournables de la tenue masculine*

La mode étant à la culotte, l'habit du bas du corps ne s'arrête qu'au niveau du genou, laissant ainsi le bas de jambe dénudée, ce qui contraint ces messieurs à porter des bas. En effet, il n'est aucunement question de se promener le mollet dénudé, le bas apporte donc protection et chaleur à celui qui les revêt. Contrairement aux bas féminins, le port des bas masculins n'est pas seulement l'apanage des élites. Il demeure un élément clé de la tenue masculine que tous (ou presque) ont adopté.

Les bas font ainsi acte de présence dans 66,6 % des garde-robes masculines<sup>877</sup> et ce sans aucun particularisme social. Par ailleurs, la distinction entre les classes s'effectue par le nombre d'exemplaires possédés par individu. Artisans et paysans sont les moins bien dotés, puisque ces derniers disposent le plus souvent de 1 à 3 paires tout au plus, en revanche soulignons que dans ces milieux populaires le bas

---

<sup>875</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>876</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>877</sup> Voir annexe n°67.

à tendance à être complété où remplacer par des guêtres<sup>878</sup>. Les milieux privilégiés en sont eux bien mieux pourvus, chaque individu disposant en moyenne de 5 à 7 paires. L'inventaire du prince de Klin-klin fait état d'une moyenne étonnamment haute de pas moins de 21 bas aux coloris et textiles variés<sup>879</sup>.

Les bas sont des pièces de bonneterie ajustée demandant l'emploi de tissus fins et souples de manière que ce dernier épouse les courbes naturelles de la jambe. Le textile de composition du bas est loin d'être choisi au hasard. Ainsi, les bas de chaque individu sont composés de matière spécifique à ses activités quotidiennes dépendant étroitement de son rang. La laine semble avoir les faveurs de tous et pour cause, ce textile épais et résistant permet de tenir la jambe bien au chaud. Ils se retrouvent dans toutes les garde-robes des paysans et artisans. La rusticité de la laine a aussi séduit les plus notables qui détiennent toujours quelques paires de bas de laine pour la saison froide. Le bas de soie tient fermement sa place face à la rusticité du bas de laine, chacun se trouvent presque à part égale. Les hommes de bonne condition en possèdent de nombreux exemplaires et pour cause l'emploi de soie donne un bas d'une finesse et d'un brillant inégalé. Les garde-robes des plus riches disposent toujours de bas fait de différents textiles ; un fait particulièrement intéressant qui nous permet de voir l'adaptabilité de ces bas en fonction des saisons et des occasions. Ainsi, la froideur de l'hiver contraignait les hommes à adopter le bas de laine, tandis que les beaux jours arrivés les poussaient à troquer leur bas d'hiver pour la finesse des bas de soie. Que de luxe que d'avoir la possibilité de changer d'habit au rythme des saisons, un confort bien loin d'être acquis de tous.

Au cours du XVIIIe siècle, une révolution des coloris de bas s'amorce. Les couleurs acidulées et chatoyantes disparaissent pour laisser place à la sobriété des tons. Les bas se font alors plus discrets, fait de couleurs ternes<sup>880</sup>. Un fait qui transparait grandement au sein des bas de plaine de Lyon. Aucune mention de couleurs vives, le gris, le noir et le blanc demeurent les seuls coloris en vigueur. Le prince de Klin-klin dispose ainsi de « 7 paires de bas de soie noire, gris et blanc »<sup>881</sup>. L'emploi de couleurs ternes bien qu'elles manquent d'exotisme a au moins le mérite de s'assortir avec toutes les pièces d'habillement par la neutralité de ses tons. Le bas est indéniablement une pièce indispensable dans l'habillement masculin. Des bas qui peuvent être complétés ou même parfois substitués par des guêtres.

La guêtre se rapproche sensiblement des bas dans leur fonction. Colette Guillemard nous en donne la définition suivante : « *Le mot guêtre, est employé depuis le XVe siècle pour désigner une pièce d'étoffe ou de cuir recouvrant la jambe* »<sup>882</sup>. Tandis que Jean-Michel Boehler l'assimile directement au bas : « *sorte de bas montant jusqu'aux genoux* »<sup>883</sup>. Quoi qu'il en soit la guêtre n'a pas la finesse du bas.

---

<sup>878</sup> Un point sur lequel nous reviendrons dans la partie suivante.

<sup>879</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>880</sup> FAU Alexandra, *op. cit.*, p.77.

<sup>881</sup> ADRL, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>882</sup> GUILLEMARD Colette, *op. cit.*, p. 141.

<sup>883</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1668.



Moins collante et plus lâche que ce dernier, la guêtre à une vocation utilitaire avant tout. Cette pièce est souvent grossière et dénuée de tout esthétisme, taillé le plus souvent dans de la ratine. La rigidité du tissu et sa solidité en font tout de même un atout, les guêtres sont particulièrement utiles pour se protéger lors des travaux d'extérieurs, là où un bas plus fragile voit sa durée de vie raccourcie par l'exacerbation de son usage.

Les guêtres sont par ailleurs bien moins répandues que les bas en plaine de Lyon, 33,3 % des inventaires en font état<sup>884</sup>. Des chiffres similaires aux Grésivaudan, où 30 % des inventaires en sont pourvus<sup>885</sup>. De même qu'elle semble être davantage l'apanage des milieux populaires. À l'exception d'une mention de guêtre chez un marchand, le reste est disséminé entre les travailleurs et les artisans. Si la guêtre peut être portée en complément du bas, il arrive fréquemment qu'elle l'éclipse totalement en le remplaçant. Bien plus utilitaire qu'esthétique, la guêtre est une pièce rustique particulièrement appréciée dans les milieux populaires pour sa solidité et sa résistance.

### *La rareté des vêtements de nuit*

Les vêtements de nuit masculins en plaine de Lyon se font tout aussi rares que ceux des femmes. Nous avons déjà mis en lumière précédemment l'interrogation autour de la manière dont les individus étaient vêtus pour se mettre au lit. Dormaient-ils nus ? Ou bien directement avec leurs vêtements de journée ? Nous n'en serons pas plus à cet égard. Le vêtement nocturne est un superflu pour les gens modestes, qui rencontrent déjà des difficultés à se vêtir correctement en journée, il est donc uniquement du ressort des plus fortunés. Pour l'appréhender nous pouvons nous raccrocher aux quelques rares mentions que nos sources nous ont livrées.

La mention de « *chemise de nuit* » apparaît à 2 reprises dans nos inventaires. Jean-Michel Boehler en Alsace ne constate « *que quelques rares allusions à la spécialisation nocturne des chemises* »<sup>886</sup>. Un fait qui semble aussi fort limité en plaine de Lyon. Le marchand François Cheval dispose ainsi de « *6 chemises de nuit* »<sup>887</sup> rangé aux côtés de ses 26 chemises de jour. Un nombre assez faible qui implique tout de même une rotation fréquente de changement bien que moins régulière que les chemises journalières.

Le prince de Klin-klin ne cesse de nous éblouir par la beauté des pièces vestimentaires dont il dispose. À travers sa garde-robe, on peut lire l'influence des milieux urbains sur le vêtement, tout comme les toutes dernières innovations en termes d'habillement dont nous avons précédemment évoqué le caleçon. Mais pour l'heure ce qui retient notre attention c'est la somptuosité de sa robe de chambre :

---

<sup>884</sup> Voir annexe n°67.

<sup>885</sup> COMPTE Cécile, *op. cit.*, p. 90.

<sup>886</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1675.

<sup>887</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

« une robe de chambre en étamine de Reims rose à rayure blanche broché sur le devant en or »<sup>888</sup>. La robe de chambre est un objet de prestige qui comme l'explique Jean-Michel Boehler « se trouve investie d'une fonction mondaine »<sup>889</sup>. Elle introduit la notion de pudeur, avec la volonté de dissimuler un corps que l'on ne veut pas montrer.

La chemise de nuit et encore plus la robe de chambre demeurent des pièces de luxes présents en nombre bien limité au sein de nos procédures. Ainsi homme comme femme, nous avons bien du mal à cerner leur habillement de nuit. Une chose est certaine, c'est qu'ils étaient strictement du ressort des plus riches.

Au terme de ces lignes sur l'habillement masculin en plaine de Lyon, plusieurs constats significatifs sont à faire. L'habit étant directement un vecteur du statut social d'un individu, c'est donc tout naturellement une nouvelle fois que nous nous tournons vers ce qui les distingue. Les principales pièces d'habillement masculines sont communes à toutes les classes sociales. Les élites disposent tout de même de leurs lots de vêtements rares tel que le *manteau* ou la *redingote* ou encore les vêtements nocturnes. Tout comme l'accessoirisation de la tenue masculine qui mise à part le port du chapeau, demeure l'apanage des plus fortunés. Et ce, contrairement aux dames qui se parent toutes d'accessoires.

Le nombre de pièces d'habillement possédées est lui aussi un profond marqueur social, c'est à travers leur observation que se lisent les inégalités les plus probantes. Les classes paysannes et les artisans sont en moyenne pourvus de 10 à 20 pièces globalement. On compte en moyenne le double pour ce qui est des fermiers et des marchands, arborant une quarantaine de pièces. Les hommes issus des plus hautes sphères à savoir prince et nobles sont naturellement les biens mieux pourvus<sup>890</sup>. À travers, cette classification s'esquisse une nette hiérarchie des possessions particulièrement significative : le vêtement étant un moyen de tenir son rang. Une hiérarchie se traduisant tout autant dans le choix des coloris et des textiles.

L'habillement masculin semble se caractériser dans son ensemble par une grande simplicité. Sobriété et discrétion sont de mise dans les choix des coloris où les couleurs ternes dominent largement<sup>891</sup>. Les seuls soupçons de couleurs et de motifs se retrouvent uniquement sur les tenues des hommes de bonnes conditions. Une manière pour eux d'exprimer leur extravagance et leur goût pour les beaux vêtements tout en affichant son appartenance. Les tissus font tout autant l'objet d'inégale répartition entre les classes. La laine et la toile dominent très largement dans les classes populaires. Des étoffes épaisses et résistantes autant aux caprices du ciel, qu'à l'usure répétée des travaux quotidiens.

---

<sup>888</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>889</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1675.

<sup>890</sup> Voir annexes n°66A et 66B.

<sup>891</sup> Voir annexes n°69A et 69B.

Tandis que l'on observe une bien plus grande diversité de tissus chez les hommes plus aisés<sup>892</sup>. Des tissus fait de soie d'une incroyable finesse tranchant littéralement avec la grossièreté des rûches tissus de laine portés par la populace. Tout comme nous pouvons souligner la capacité des plus fortunés à adapter le tissu de composition d'un vêtement en fonction des besoins, de l'usage, mais aussi des saisons. En somme, l'habit se distingue à bien des égards. Un habit qui à première vue semble commun à tous, mais qui en réalité ne partage qu'une appellation commune tels les éléments de distinctions sont nombreux.

---

<sup>892</sup> Voir annexes n°68A et 68B.

Nos inventaires nous ont permis d'avoir une vision d'ensemble significative de l'habillement en plaine de Lyon. Bien que certains points demandent encore à être éclairés, nous avons pu dresser un tableau plutôt complet.

Le vêtement peut parfois être difficile à appréhender sous la plume du notaire. Les formes et les coupes sont toujours passées sous silence. Autre aspect posant problème : celui de la mention des couleurs et des textiles. Les vêtements des gens de bonne condition par leur préciosité font l'objet de bien plus d'attentions en termes de description. L'habit populaire est ainsi quelque peu mis de côté et nous avons bien du mal à l'appréhender dans sa globalité. Les mentions de couleur demeurent bien trop rares, 10,3 % des habits féminin font état des coloris contre seulement 7,2 % pour les hommes. Tout comme 40 % seulement des vêtements (masculin et féminin) font mention des tissus de composition.

Malgré ces inconvénients, vêtement féminin et masculin ont bien des points communs malgré le fait qu'ils arborent différentes formes. Le vêtement revêt toujours des coupes très ajustées et serrées à la taille. Tout comme chaque habit est revêtu en adéquation avec l'activité de chacun. C'est par son port que l'on définit son rang et sa position dans la société. Une distinction qui s'exécute comme nous l'avons vu, à travers les couleurs, les textiles, la richesse des ornements et l'accessoirisation de la tenue. Un point d'ailleurs sur lequel les femmes excellent par-dessus tout. L'homme n'accède ainsi jamais à un tel niveau de recherche que dans la tenue féminine, dont la coquetterie n'a de limites.

Un sans limite créatif à n'en point douter, dont le seul obstacle est la bourse. Beaucoup diront que coquetterie rime avec superflu. Un fait qui est plus que jamais en vigueur sous l'Ancien Régime où la plupart peine à satisfaire leurs besoins les plus fondamentaux. À partir de ce postulat quel crédit accorder au paraître quand l'être lui-même est menacé par la faim ? Quelle place pour le vêtement ? L'honnête homme privilégiera toujours l'utile, des pièces chaudes et résistantes que l'on use jusqu'à la corde. Tandis que l'élégant lui peut se payer le luxe de l'inutile.

En ce qui concerne l'influence urbaine sur le costume rural, nous avons précédemment évoqué la difficulté d'appréhension des formes qui régissent les évolutions du vêtement sous l'Ancien Régime. Le costume rural est toujours en retard sur la mode urbaine, une mode qui court et qui ne cesse de se renouveler. Une mode faite par un monde de puissant, qui avec toujours plus de folie et d'extravagance renouvellent constamment leur garde-robe. Mais les gens du commun sont-ils vraiment touchés par ces modes nouvelles ? Influe-t-elle réellement sur leur manière de se vêtir ? Nous aurions tendance à dire que la mode est loin d'être un critère premier, un fait que Jean-Michel Boehler souligne particulièrement bien : *« l'évolution n'est pas à chercher dans l'adoption de modes nouvelles. Elle s'inscrit dans un complexe de petits changements qui constituent l'assise d'une révolution silencieuse mais fondamentale : triomphe du multiple sur le rare, diversifié sur l'uniforme, de l'accessoire sur l'essentiel,*

*de l'éphémère sur le durable* »<sup>893</sup>. Ainsi, l'acquisition d'un certain confort et d'une aisance vestimentaire pour les gens de petite condition est bien plus recherchée qu'être à la pointe de la mode.

Nous avons constaté un certain avancement par rapport à d'autres espaces ruraux tel que le Grésivaudan par la généralisation de certaines pièces à toutes les catégories sociales tout comme nous avons observé quelques innovations. Mais dans l'ensemble, le nombre de pièces détenues par les individus sont relativement similaires à tout autre espace rural. Si pour les gens de bonne condition l'aisance vestimentaire est acquise à n'en point douter. En revanche, les garde-robes des modestes demeurent encore bien maigrement fournies.

---

<sup>893</sup> BOEHLER Jean-Michel, *op. cit.*, p. 1674.

Chapitre VI  
Les écrits : livres et papiers

*« L'écrit est installé au cœur même de la culture des analphabètes, présent dans les rituels, les espaces publics, les lieux du travail. Grâce à la parole qui le déchiffre, grâce à l'image qui le redouble, il est rendu accessible même à ceux qui sont incapable de lire ou qui n'en peuvent avoir, par eux-mêmes, qu'une compréhension rudimentaire. »<sup>894</sup>*

Un constat sans appel émane de ces quelques lignes tirées des propos de Roger Chartier : celui de l'omniprésence de l'écrit dans la société. Divers, par les formes qu'il prend, l'écrit est partout dans le quotidien des individus. Des écrits qui de prime abord semblent aller de pair avec l'alphabétisation, or nous verrons au cours du développement de notre propos qu'ils relèvent de stratégies bien plus complexes. L'écrit ne touche ainsi pas seulement les individus lettrés, ainsi chacun à son échelle personnelle côtoie l'écrit, qui passe par diverses formes et aspects que nous tenterons d'appréhender par le biais de nos sources. On peut dès lors se demander ce qu'il en est des écrits en plaine de Lyon ? Nous tenterons d'appréhender les écrits privés à travers nos sources, de ce fait, nous ne captions qu'une infime partie de la grande diversité que pouvait prendre les documents écrits. Notre propos se divisera donc en deux temps.

D'une part, nous tenterons de percer les secrets des bibliothèques de plaine de Lyon en observant les ouvrages détenus par les individus. Il faut dire que sur ce point nous sommes bien mal renseignés, les livres demeurent bien peu nombreux dans nos foyers de plaine de Lyon. Tout comme les études sur le livre dans les espaces ruraux sont bien peu nombreuses, les bibliothèques urbaines ont fait l'objet de recherches bien plus approfondies. À l'aide du peu de matière à notre disposition, nous chercherons à aborder les grands traits du livre rural et de ses possesseurs. D'autre part, nous aborderons les écrits privés et familiaux, en poussant les couvercles des coffres et des armoires de manière à capter les archives familiales. Les papiers ne manquent pas dans les maisons, les défunts les plus fortunés en détiennent des quantités faramineuses. Nous verrons l'importance de la place des écrits dans la société, des écrits qui semblent toucher l'ensemble de la population. Tout comme nous nous pencherons tout naturellement sur la nature et le contenu de ces livres et écrits.

---

<sup>894</sup> CHARTIER Roger, *L'ordre des livres, lecteur, auteur, bibliothèque en Europe entre XIV et XVIIIe siècle*, Aix-en-Provence, Aléa, 1992, p. 30.

## I. Les bibliothèques : la rareté des livres

Un constat émane directement de l'observation des bibliothèques de plaine de Lyon : celui de la rareté du livre et de ses possesseurs. Un fait qui n'est en rien propre à notre zone géographique d'étude, partout dans les campagnes, le livre brille par sa rareté<sup>895</sup>. Des livres qui pénètrent dans les campagnes par le biais de colporteurs sillonnant le monde et rapportant dans leurs malles des trouvailles dont les ruraux raffolent<sup>896</sup>. En plaine de Lyon l'approvisionnement en livre semble davantage plus aisé que dans d'autres zones rurales étant donné la proximité avec la ville. Quoi qu'il en soit le livre est un excellent indicateur de la diffusion de la culture et des idées dans un espace<sup>897</sup>.

Des ouvrages qui nous ont posé bien des difficultés d'appréhension. Tout d'abord pour la simple et bonne raison qu'il nous en est parvenu un nombre très restreint, seulement 4 inventaires font état de livre, soit à peine 1 ménage sur 10 qui semble en être pourvue. Difficile donc pour nous de fonder notre étude sur un nombre d'ouvrages si limité. D'autant plus que les thématiques abordées sont dans leur ensemble assez flou, la majorité des ouvrages n'ont ni mention d'auteur, ni même de titre. Nous nous devons aussi de prendre en compte une nouvelle fois les limites de l'inventaire après-décès. Des livres sont possiblement passés sous silence du fait de leur trop faible valeur, une partie des ouvrages est donc susceptible de nous échapper. Mais quelle quantité ? Nous faisons malheureusement face à de nombreuses lacunes. Une prise de recul par rapport à nos sources est donc indispensable pour traiter ce chapitre. À partir de ce postulat et de quelques détours obligés, nous tenterons d'appréhender les thématiques des lectures en plaine de Lyon. Mais aussi de la manière dont le livre se positionne comme vecteur de la diffusion de la culture tout en étant un indice révélateur de l'alphabétisation d'une population.

### 1. Quel lecteur ?

Le livre, pour pouvoir être déchiffré demande une connaissance spécifique de la langue, entre autres celle de savoir lire. Un fait qui est loin d'être du ressort de tous sous l'Ancien Régime. Le livre soulève la question phare de l'alphabétisation. Si de nos jours rien de plus commun que de lire un livre, au XVIII<sup>e</sup> siècle les liseurs demeurent en nombre limité. Durant de nombreuses années les historiens ont appréhendé le taux d'alphabétisation par le comptage des signatures, mais aussi par l'observation des inventaires de bibliothèque permettant de mettre en lumière la circulation du livre dans les différents milieux<sup>898</sup>. Ainsi, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on estime que 47 % des hommes et 26 % des femmes

---

<sup>895</sup> GARNOT Benoît, *Les campagnes en France aux XVI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Ophrys, 1998, p. 159.

<sup>896</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>897</sup> DEVOS Roger, GABION Robert, MARIOTTE Jean-Yves, NICOLAS Jean, ABRY Christian, *La pratique des documents anciens*, Annecy : Archives départementales de la Haute-Savoie, 1978, p. 114.

<sup>898</sup> CHARTIER Roger, *L'ordre des livres, lecteur, auteur, bibliothèque en Europe entre XIV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, Aix-en-Provence, Alinea, 1992, p. 29.



seulement sont alphabétisés<sup>899</sup>. Bien entendu, ces données ne sont que d'ordres indicatifs, elles fluctuent énormément d'une région à l'autre du royaume. Tout comme il y a une nette différence entre les milieux sociaux d'appartenance. Face à la faiblesse du nombre de livre en plaine de Lyon, doit-on en déduire que nos défunts étaient dépourvus de toute alphabétisation ? Certainement pas, Roger Chartier nous invite d'ailleurs à relativiser sur l'absence du livre : « *l'accès à l'imprimé ne peut être réduit à la seule propriété du livre : tout livre lu n'est pas nécessairement possédé en propre, et tout imprimé détenu au for privé n'est pas forcément un livre* »<sup>900</sup>. Ainsi, l'absence de livre ne rime pas nécessairement avec absence de lecteurs et de lectures.

Après ce détour nécessaire par la case alphabet, revenons-en à nos lecteurs de plaine de Lyon. Il apparaît clairement que les possesseurs de livre sont issus de milieux privilégiés. Les 4 procédures en faisant état sont particulièrement significatives, tous sont des hommes ou des femmes de bonne condition.

L'absence de livre chez les ruraux issus de milieux modestes n'est pas un fait qui semble propre à la plaine de Lyon, Roger Devos le dépeint aussi dans son ouvrage : « *Il n'est pas étonnant de constater une absence quasi-totale de livres chez les artisans et les paysans* »<sup>901</sup>. Doit-on voir en cela une absence totale de culture livresque chez les plus humbles ? Probablement pas, pour la simple et bonne raison que cette culture du livre passe par un prisme quelque peu différent des lectures élitistes. Le monde de l'oralité dans ces milieux triomphe sur le monde de l'écrit. Les lectures se font de manière collective. Ainsi, un liseur suffit à contenter et à faire rêver une foule entière à l'occasion de l'organisation de veillées, où les individus se rassemblent pour écouter des lectures de livre. Face au taux encore important d'analphabète, les lectures collectives permettent à tous d'accéder au savoir. Des traditions orales qui ne laissent malheureusement aucune trace écrite. Face à la force de l'oral permettant à tous d'accéder à la culture livresque, nous blâmons une nouvelle fois l'assiduité du notaire. Les lectures populaires sont loin d'être inexistantes, elles se distinguent d'ailleurs quelque peu de celles des élites. Les livres sont ainsi de moindre valeur, permettant à tout foyer une potentielle acquisition. Des ouvrages d'une valeur si dérisoire que le priseur n'y prête aucune attention, laissant derrière lui une potentielle mine d'informations pour nos recherches. Des livres avant tous à vocation utilitaire tel que des almanachs, des livrets de colportage, des ouvrages spécialisés... Citons par exemple la fameuse *bibliothèque bleue* (pour ne citer qu'elle), une collection de titres spécialement destinés aux lecteurs des milieux populaires. Des livres dont la structure est pensée en fonction du public de destination avec des textes courts et de nombreuses illustrations<sup>902</sup>. La gente populaire est ainsi, elle aussi potentiellement touchée par la possession de livre, bien que nous n'en ayons trouvé la trace dans les foyers de plaine de Lyon. Il nous

---

<sup>899</sup> GARNOT Benoît, *Les campagnes en France (...), op. cit.*, p. 158.

<sup>900</sup> CHARTIER Roger, *op. cit.*, p. 29.

<sup>901</sup> DEVOS Roger, *op. cit.*, p. 114.

<sup>902</sup> CHARTIER Roger, *op. cit.*, p. 24.

est donc impossible de quantifier le nombre de ces livres possiblement passés sous silence, nous ne faisons que supposer leur présence. Dans tous les cas, absence de livre ne signifie pas absence de culture livresque, les classes les plus modestes sont loin d'être perméables aux lectures.

Face aux plus, démunies, se logent les élites, chez qui il ne fait aucun doute, le livre tient une place de choix. Une lecture qui est bien plus individualisée que chez la populace, chacun disposant de ses propres ouvrages, lut dans le plus grand des silences. Et pour cause dans les classes sociales les plus aisées le taux d'alphabétisation et bien plus élevé, la grande majorité ayant reçu une bonne éducation. Tout comme la culture permet de briller en société et de se distinguer par son savoir. Un savoir et une culture puisés essentiellement dans les nombreuses lectures et l'étude des écrits. La totalité des ouvrages prisés en plaine de Lyon appartiennent aux milieux favorisés. Des collections se constituant de quelques volumes à plus d'une centaine. Certains détiennent des bibliothèques considérables à l'instar du noble François-Daviez de Croze qui dispose d'un ensemble de « *61 volumes* »<sup>903</sup>. Le prince de Klin-Klin dispose sans nul doute de la collection la plus impressionnante réunissant pas moins de « *180 livres et brochures* » disposé au sein du corridor de son appartement<sup>904</sup>. Il ne fait là aucun doute sur la présence du livre dans les hautes sphères. Mais quel livre ?

## 2. ... Pour quel livre ?

Les thématiques des ouvrages demeurent complexes à appréhender pour la simple et bonne raison que le priseur dans la grande majorité des cas est avare en descriptions, se contentant de nous faire part des thématiques abordées uniquement, très rarement des titres et jamais des auteurs. Un fait particulièrement frustrant pour notre étude, d'autant plus que les ouvrages des bibliothèques les plus fournies n'ont pas été inventoriés. Le cas de la bibliothèque du prince de Klin-Klin composé de « *180 livres et 30 brochures traitant de différentes matières* »<sup>905</sup>, nous frustre quelque peu, nous aurions tant aimé savoir de quoi traitait ces livres. Face à ces lacunes, nous pouvons nous raccrocher sur les maigres descriptions d'ouvrages que nous ont fournies nos sources.

Quelques thèmes de prédilection transparaissent dans les campagnes, mis en évidence par Benoit Garnot : « *trois grands thèmes dominant cette littérature souvent, généralement anonyme : la religion, la fiction et les techniques* »<sup>906</sup>. Des thématiques qui se retrouve aisément dans les bibliothèques de plaine de Lyon.

---

<sup>903</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>904</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>905</sup> ADR, 3E34235, 23 mars 1773, IAD, T2, n°196.

<sup>906</sup> GARNOT Benoît, *Les campagnes en France (...), op. cit.*, p. 160.

Les livres religieux sont les plus courants avec « *les noëls, les vies de saints et les livres de dévotion* »<sup>907</sup>, il participe à la pratique et à l'enseignement du catholicisme. La vie quotidienne est rythmée par la religion et ses deux prières journalières, sans compter les jours saints. La religion fait partie intégrante de la vie des individus. La très pieuse Anne Garniet, détient en sa demeure de nombreux objets de culte au milieu desquels se trouve « *Une petite tablette garnie de livre de dévotions* »<sup>908</sup>. Autre thème de prédilection, la littérature de fiction avec « *des histoires, des romans, des ouvrages de chevalerie, des contes où se mêlent le merveilleux, les prodiges et les exploits de héros mythiques* »<sup>909</sup>. Le noble François-Daviez de Croze semble être particulièrement friand de ces livres d'évasions, car ce dernier dispose de « *61 livres de différentes histoires couverts et reliés en bazane* »<sup>910</sup>. Les livres de techniques et almanach sont aux aussi particulièrement appréciés, bien que nous n'en ayons pas trouvé la trace au sein de nos inventaires. Une absence qui peut s'expliquer par leur très faible valeur. Dans l'ensemble, les thèmes des livres demeurent très peu renseignés par les notaires, nous contraignant à ne pas nous attarder sur ce point.

Dans son ensemble, le livre du rural de plaine de Lyon demeure bien difficile à appréhender. La ville de Lyon toute proche ne semble en rien influencer sur la diffusion du livre dans tous les milieux sociaux. Comme dans la plupart des campagnes françaises, le livre semble désertier les intérieurs des plus modestes. Il demeure, à l'observation de nos inventaires un objet de luxe réservé aux riches lettrés. Mais la réalité pourrait en être toute autrement, la prise de recul par rapport à nos sources et la remise en cause de l'assiduité du notaire pourrait rendre visible l'objet de nos désirs : à savoir des livres possiblement passé sous silence. Finalement, il semble bien difficile, même voire impossible de catégoriser un lecteur type, tant la culture livresque peut passer par d'autres prismes que la possession propre de livre. Un fait relaté par Roger Chartier : « *Il est tout à fait impossible d'établir le nombre de ces lisants qui ne savent point signer, ni celui des lecteurs qui ne possédaient aucun livre (du moins aucun livre digne d'être prisé par le notaire qui dressait l'inventaire des biens) mais qui cependant lisaient les placards et affiches [...]* »<sup>911</sup>. C'est sur ces dernières belles paroles que nous achevons notre exposé sur le livre afin d'aborder une tout autre sorte d'écrit.

---

<sup>907</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>908</sup> ADR, 3E34235, 23 mai 1755, IAD, T1, n°56.

<sup>909</sup> GARNOT Benoît, *Les campagnes en France (...)*, *op. cit.*, p. 160.

<sup>910</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>911</sup> CHARTIER Roger, *op. cit.*, p. 30.

## II. Actes, titres et écrits privés : les papiers

Au cours de nos visites dans les intérieurs des défunts, les procédures nous ont livré quantité de papiers. Des écrits privés de différentes natures, qui ne font que nous confirmer l'importance de l'écrit dans la société. Des papiers qui dans leur grande majorité sont des actes notariés, suivis de quelques écrits personnels. Et pour cause, c'est peu dire l'importance qu'occupe le notaire dans la vie des individus. Lors de l'établissement d'actes juridiques, le seul notaire est habilité à donner son caractère d'authenticité. Ce spécialiste de l'écrit a donc la fonction de donner sa garantie aux deux partis de manière à éviter les litiges. Il s'avère d'autant plus utile lorsque les individus ne savent pas écrire. Ainsi la population fait bien plus souvent appel au notaire que de nos jours. En témoigne la quantité d'actes notariés retrouvés dans les affaires des défunts.

Lors des procédures d'inventaires après-décès le notaire fait fréquemment état de papiers chez les défunts. L'appréhension de ces différents papiers n'est pas chose aisée et nous sommes souvent confrontés à de nombreuses difficultés. D'une part le répertoriage des papiers se fait de manière très inégale d'un inventaire à un autre. Répertorier les papiers prend du temps et donc coûte de l'argent au mandataire de l'expertise. Les papiers des gens de petites conditions ne sont donc presque jamais inventoriés de manière à éviter les frais supplémentaires. C'est le cas par exemple des papiers du laboureur Benoit Barral : « *Lesdits papiers ayant été mis à la réquisition des parents, expert et tuteur, l'heure tarde et pour éviter à frais, qu'ils estiment inutile d'inventorier pour être la plupart inutile* »<sup>912</sup>. Nous sommes donc plus susceptibles de capter les papiers de gens de bonne condition, que ceux des plus modestes, pourtant on peut estimer que tous les ménages détenaient au moins quelques papiers, bien que trop souvent passés sous silence pour les moins fortunés. D'autre part, le notaire effectue lui-même un choix entre les papiers lorsqu'il les répertorie, ce qui ne nous permet pas de saisir les papiers dans leur globalité, mais seulement une fraction. Ainsi, les actes notariés de première importance bénéficient toujours d'une description poussée. En revanche les écrits privés tel que les lettres, les mémoires ou autres papiers jugés « *inutiles à inventorier* » sont la plupart du temps passé sous silence. Un fait pour le moins regrettable, car une partie des papiers nous échappent.

Dans l'ensemble, un peu moins de la moitié des foyers<sup>913</sup> de plaine de Lyon présentent des papiers. Bien entendu, les détenteurs sont dans leurs ensembles issus de classes privilégiés, les classes les plus modestes, à l'exception des laboureurs ne sont pas représentées. Tout comme ces papiers, sont inégalement répartis entre les inventaires, naturellement les papiers des foyers les plus fortunés font l'objet des descriptions les plus précises. Nous tenterons donc par le biais de nos sources d'examiner la nature de ces différents papiers. Pour plus de clarté et n'étant pas juriste dans l'âme, nous avons fait le

---

<sup>912</sup> ADR, 3E34235, 22 novembre 1759, IAD, T1, n°215.

<sup>913</sup> Au total 16 inventaire sur 33 faisaient état de papiers.

choix de nous centrer sur les principaux actes notariés, en excluant les actes dont la terminologie était peu claire. Tout comme il n'est ici pas question de dresser un catalogue typologique de chaque acte, mais bien de les replacer dans un contexte par le biais des données tirées de nos sources.

## 1. Les actes familiaux : acte d'une vie

Les actes familiaux sont loin d'être les plus nombreux en plaine de Lyon, et ce, pour la simple et bonne raison, que la plupart d'entre eux sont réalisés une fois seulement dans la vie des individus. Se faire baptiser, se marier, rédiger son testament quand sa santé faiblissait, ces actes sont souvent uniques. En revanche si numériquement, ces actes ne prédominent pas, représentant la faible part de 19,4 % de la totalité des actes prisés<sup>914</sup>, ils sont présents dans tous les ménages. Nos chiffres se rapprochent sensiblement de Chambéry, où Jean-Paul Poisson a observé l'activité notariale, dans ladite ville, les actes concernant le droit de la famille représentent une part de 19,76 %<sup>915</sup>.

Le contrat de mariage est de loin le plus fréquent. Rare sont les défunts qui ne disposent pas de ce titre, ou du moins d'un extrait ou d'une copie. Ainsi, chacun conserve précieusement au creux d'un coffre ou au fond d'un tiroir, le contrat sacré ayant uni jusqu'à la mort deux individus par les liens indéfectibles du mariage. Le contrat de mariage, un passage obligé pour qui veut épouser sa belle. La société d'Ancien Régime ne laisse guère place aux sentiments et à l'amour, les mariages sont le plus souvent arrangés, tout comme chacun se marie avec quelqu'un d'une condition semblable à la sienne. L'acte de mariage peut ainsi être précédé par une promesse de mariage, un acte très courant dans les hautes sphères. L'inventaire du noble François-Daviez de Croze en présente un exemplaire : « n°59, *une promesse de mariage, du 9 novembre 1754, promesse de mariage sous seign privé entre noble François de Croze et Françoise de Lyonne* »<sup>916</sup>. Le contrat de mariage à toute son importance, d'une pour protéger les biens respectifs de chacun des époux. Certain opte pour un partage des biens, pour que la femme puisse conserver la jouissance de ses biens respectifs. De plus, le contrat de mariage permet de régulariser la dote et le trousseau de la mariée, soit l'apport financier et matériel que la femme apporte au futur foyer. Les actes de mariage sont ainsi présents en nombre dans les papiers de nos défunts, nous avons par ailleurs été quelque peu étonnés de constater à plusieurs reprises des contrats de mariage de personnes tierces, ne comportant pas le nom du défunt. Le marchand François Cheval possède en ce sens pas moins de 3 extraits de mariage concernant d'autres personnes que la sienne<sup>917</sup>. Les contrats de mariage permettent aussi de laisser transparaître à quel point les remariages étaient fréquents, nombre

---

<sup>914</sup> Voir annexes n°70A et 70B.

<sup>915</sup> POISSON Jean-Paul, CHETAIL Joannès, « *L'activité notariale à Chambéry au XVIIIe siècle (principalement en 1749)* », Journal de la société statistique de Paris, Tome 124, n°1, 1983, pp. 53-59.

<sup>916</sup> ADR, 3E34235, 5 avril 1776, IAD, T2, n°242.

<sup>917</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

de défunts conservent ainsi les contrats d'un mariage révolu. Comme c'est le cas de Claudine Martel, qui était au moment de la procédure mariée avec Gabriel Crochat, mais qui dispose dans ces papiers d'un contrat de mariage avec un autre homme : « n°3, un contrat de mariage de 1739, contrat de mariage de Jacques Galand avec Claudine Martel »<sup>918</sup>.

Le testament s'avère être lui aussi un acte des plus courant, bien qu'en moindre part comparé aux actes de mariage<sup>919</sup>. Ce document exprimait les dernières volontés du défunt quant au partage de l'héritage. Ce dernier est réalisé sous la présence de témoins et enregistré par le notaire. Ainsi, « *les principales dispositions concernant la transmission de la terre se prenaient lorsqu'on mariait l'aîné de ses fils ou celui que l'on « faisait héritier ». Cela s'appliquait aux filles également lorsque l'héritage devait revenir à une femme* »<sup>920</sup>. Néanmoins, il semblerait que le testament est loin d'être un acte systématique. La plupart des inventaires de nos défunts ne faisaient aucunement état de testament ou de dernières volontés concernant l'héritage. Nous aurions même tendance à dire qu'il est davantage le fait des plus aisés.

Les actes de droit familiaux sont dominés de loin par les contrats de mariage et les testaments, mais nous avons aussi fait état d'autres actes de nature différente. Les inventaires après-décès et les tutelles d'enfants pupilles se trouvent en quelques exemplaires. Tout comme nous n'avons pas relevé d'actes de baptême ou de décès. Plus qu'une absence, une omission volontaire de la part du notaire qui n'inventorie que les papiers qui lui semblent être les plus pertinents, ils ne sont pas pour autant absents. Pour se faire une idée, il faut jeter un œil aux papiers d'Antoine Lalice, au cœur d'une pile de quittances et de feuilles volantes se trouve « *des extraits mortuaires ou baptistaires* »<sup>921</sup>. Là, se dresse toute la complexité de notre enquête, il demeure difficile de saisir la totalité des actes dans leur globalité, le notaire ne faisant état que des documents qui lui semble être digne d'intérêt.

## 2. Les actes de nature économique et relatifs à la propriété

L'activité notariale en plaine de Lyon, est en premier lieu centrée sur les actes de natures économiques ou relatives aux biens. Des actes qui une fois cumulés atteignent la part de 71,2 %<sup>922</sup>, un fait une nouvelle fois semblable à Chambéry, où ces différents actes vont même jusqu'à représenter les 3/4 des actes passés<sup>923</sup>. Ces actes sont donc nettement majoritaires en plaine de Lyon et semblent occuper

---

<sup>918</sup> ADR, 3E34235, 15 juillet 1758, IAD, T1, n°158.

<sup>919</sup> Voir annexes n°70A et 70B.

<sup>920</sup> LARGUIER GILBERT, « *Les paysans et leur notaire dans la province du Roussillon au XVIIe siècle et au XVIIIe siècle* », In : Découvrir l'histoire du Roussillon XIIe-XXe siècle, Presse universitaire de Perpignan, 2010, pp.133-161.

<sup>921</sup> ADR, 3E34235, 19 novembre 1767, IAD, T2, n°130.

<sup>922</sup> *Ibid.*, n°70A et 70B.

<sup>923</sup> POISSON Jean-Paul, CHETAIL Joannès, « *L'activité notariale à Chambéry (...)* », *op. cit.*

le plus clair du temps du notaire. Nous avons divisé ces actes en deux catégories, d'une part les actes relatifs aux biens et à la propriété et d'autre part les actes se rapportant au crédit.

En milieu rural, la terre est partout, gérer ses biens et ses propriétés requière très souvent un passage obligé devant le notaire. Ainsi que ce soit pour vendre une terre, un bien quelconque ou encore une maison tout comme pour mettre en location une propriété, le passage devant le notaire est inévitable de manière à garantir ses biens dans les meilleures conditions. Les transactions sont alors toujours validées par le notaire de manière à apporter garantie aux différents partis. Ces actes représentent un peu moins de 1/4 de la totalité des actes passés<sup>924</sup>. Des actes se présentant sous la forme de vente, qui est de loin le plus commun. Mais les actes relatifs à la propriété peuvent prendre plusieurs formes, telles que l'échange, le délaissement ou la rémission de biens ou encore le compromis ou la promesse de vente. Les inventaires après-décès nous fournissent bien peu d'indications sur ces différents actes, mise à part le nom des différents individus impliqués et parfois la somme de la vente, nous n'avons aucune indication sur la nature du bien en question. Ces documents se retrouvent en particulier dans les ménages de bonne condition, qui gèrent d'une main de fer leurs différentes possessions et investissements.

La gestion des biens du ménage ne passe pas uniquement par la vente ou l'acquisition de biens, il peut aussi passer par la location de terre et l'exploitation de la propriété d'une tierce personne. Nous avons fait état de nombreux baux à ferme, notamment dans les grands domaines agricoles détenus par de riches possesseurs. Ces fermiers, nous en avons retrouvé la trace dans nos inventaires à de multiples reprises. Le bail à ferme consistait à louer sa ferme à un fermier ou un granger, qui exploitait les terres et le domaine, moyennant une redevance financière et une part des fruits tirés de ladite ferme. Le bail pouvait s'étendre sur une durée de 3,6 ou 9 ans<sup>925</sup>. Marie Poil-Blanc et son mari exploite ainsi le domaine agricole du défunt Joseph de Ruolz, un noble lyonnais. L'inventaire de Marie Poil-Blanc et de son mari Pierre Petit comportait un extrait du bail à ferme : « n°11, extrait d'un bail 1762, extrait d'un bail à ferme passé par M. Guyot en qualité de tuteur des enfants de M. le comte de Ruolz dudit domaine des Ormes à ladite Marie Poil-Blanc et Marie Rochon sa belle-fille, revue par M. Barraud et son confrère notaire »<sup>926</sup>. Ainsi, les grands propriétaires font très régulièrement appel à des fermiers pour gérer leurs propriétés, un fait qui se retrouve une nouvelle fois chez le marchand François Cheval : « n°13, extrait de ferme, 1758, extrait de ferme passé par Pierre Martel, tuteur des enfants Crochat audit sieur Cheval pour 6 années devant les officiers de Vaux »<sup>927</sup>.

Les contrats d'albergement, se font eux aussi nombreux dans les papiers des plus fortunés. Un contrat qui peut être seigneurial, mais pas seulement, il s'applique en réalité à toute espèce de biens, il se définit « *comme un contrat par lequel le propriétaire albergeant, se réservant le domaine direct, cède*

---

<sup>924</sup> Voir annexes n°70A et 70B.

<sup>925</sup> DEVOS Roger, *op. cit.*, p. 153.

<sup>926</sup> ADR, 3E34235, 2 avril 1766, IAD, T2, n°90.

<sup>927</sup> ADR, 3E34235, 10 mars 1766, IAD, T2, n°53.

à l'albergataire le domaine utile d'un bien pour une durée, sinon perpétuelle du moins assez longue, et sous l'obligation d'une redevance annuelle, et, dans la plupart des cas, sous le paiement du droit d'introge à l'entrée en possession et des droits de mutation »<sup>928</sup>. En somme, il se présente sous la forme d'une sorte de contrat de location. Jetons un œil, une nouvelle fois aux papiers de François Cheval, qui détient 4 actes de ce genre dont un le concernant directement : « n°39, 1739, albergement passé par Marie de Cortaz aux deux frères Cheval ». Les contrats de location pouvaient ainsi prendre plusieurs formes, tout comme ils demeurent les faits des grands propriétaires, qui détiennent naturellement bien plus de terres que les roturiers.

Enfin, les actes économiques se divisent en une seconde branche : les actes touchant au crédit. Ne dit-on pas que les bons comptes font les bons amis ? Une expression prenant tout son sens sous l'Ancien Régime, car les quittances dominant de loin les autres actes en plaine de Lyon, allant jusqu'à représenter 43,7 % des papiers prisés<sup>929</sup>. Ainsi, au cours du dépouillement de nos sources, nous avons quelque peu été frappés par le nombre pléthorique de quittances et ce dans l'intégralité des foyers. Des quittances qui ne présentent pas grand intérêt pour nos études, en revanche le notaire prend un grand soin à les répertorier, c'est dire l'importance qu'elles devaient avoir. Et pour cause, le notaire était le seul moyen de faire authentifier ces actes de remboursement. Ainsi, les individus prenaient leurs précautions à faire régulariser le remboursement des dettes de manière à faire valoir leurs droits. Elles étaient rédigées le plus souvent en échange d'un service rendu moyennant rétribution. Michel Montagnon, a vraisemblablement travaillé à la ferme de sieur Garnier durant environ 2 ans, en témoignes les nombreuses quittances qui en résultent : « n°7, quittance, 1761, quittance signée par ledit sieur Garnier audit Montagnon à la somme de 60 tt pour services rendus à la ferme ». Les quittances sont partout, constituantes de loin les documents écrits les plus prisés en plaine de Lyon.

Nous avons là relevé les grandes catégories d'actes notariés prisés dans les papiers des défunts de plaine de Lyon. Nous avons ainsi mis en lumière la dominance des actes économiques, suivie des actes relatifs au droit familiaux, mais il serait incorrect de se limiter à ses deux catégories, bien que dominantes. Les actes relatifs à l'ancien droit représentent une part minimale<sup>930</sup>, mais ne sont pas pour autant à négliger. Tout comme de nombreux autres actes qui n'entrent dans aucune catégorie définie viennent s'ajouter, tel que les donations, les fondations, les charges... Enfin les papiers, bien qu'en grande majorité composés d'actes notariés, sont aussi pourvus de documents n'étant aucunement du ressort du notaire. Ils concernent les lettres, les mémoires ou encore les écrits personnels, dont nous

---

<sup>928</sup> RICHARD, *Essai sur le contrat d'albergement...*, cité dans DEVOS Roger, GABION Robert, MARIOTTE Jean-Yves, NICOLAS Jean, ABRY Christian, *op. cit.*, p. 125.

<sup>929</sup> Voir annexes n°70A et 70B.

<sup>930</sup> *Ibid.*, n°70A et 70B.



avons perçu d'infimes traces dans les inventaires. Il faut dire que ces documents sont la plupart du temps passés sous silence. Le notaire n'a pas jugé bon de les inventorier du fait de leur piètre valeur. Des écrits n'ayant une valeur uniquement sentimentale et dont nous regrettons l'absence.

Nous avons tenté de dresser au mieux un portrait significatif des actes notariés détenus par les défunts en plaine de Lyon. Nos connaissances étant limitées en droits, nous nous sommes concentrés sur les principaux actes, qui nous paraissaient être les plus pertinents. Les notaires, lors de la procédure de description des papiers sont bien souvent peu expansifs sur le contenu de ces actes, qui se limitent bien souvent à en préciser la nature et les différentes personnes concernées. Un fait qui a grandement limité notre étude sur ces actes notariés dont le contenu nous manque cruellement. Par ailleurs, ils nous ont permis d'observer bien d'autres aspects. Les plus notables, faisaient naturellement plus souvent appel aux notaires que les plus modestes, en témoigne les quantités parfois impressionnantes de papiers prisés dans leurs demeures. Prenons tout de même garde, l'appréhension des actes notariés par le biais des inventaires n'est pas chose aisée et comporte un certain nombre de limites. Au risque de quelque peu nous répéter, le notaire fait souvent des choix lorsqu'il dresse l'inventaire des papiers, des choix portés sur la pertinence des documents qu'il a devant lui, nous échappe ainsi souvent les écrits personnels, mémoires et lettres. D'autant plus que pour des raisons financières, les papiers des plus humbles, sont souvent exempts de toute description. De ce fait, il demeure bien difficile d'appréhender les papiers d'une population dans leur globalité. Ainsi, nous ne pouvons pas tirer de véritables conclusions, mais uniquement détacher une tendance globale. L'essentiel de l'activité notarial se concentre sur les actes de nature économiques, ces derniers représentant la grande majorité des actes, suivent ensuite les actes relatifs à la famille, puis les actes d'anciens droits. Bien entendu nous n'avons fait que survoler ces différents actes notariés, qui aujourd'hui sont des sources privilégiées pour les historiens. Des actes ayant permis de reconstituer le gros de l'activité notarial en Plaine de Lyon. Mais ces derniers sont aussi les témoins d'événements ayant irrémédiablement marqué la vie quotidienne des individus.

## CONCLUSION

Le registre tenu par le notaire Bartelemy Cochard, nous a finalement livré quelques-uns de ses secrets, des fragments de la vie quotidienne d'individus du passés, gravés sur le papier, que nous avons eu la joie de découvrir au fil des pages. Nous avons tenté de redonner de l'importance et une part d'existence à une population rurale, trop souvent délaissés des études historiques.

Les ruraux, bien que considérés dans les études sur la vie quotidienne, font souvent l'objet d'un chapitre unique, dont le propos se retrouve d'un ouvrage à l'autre. Dans l'ensemble, on observe très peu d'études uniquement centré sur la vie quotidienne dans les campagnes. C'est non sans une certaine redondance qu'au cours de nos différentes lectures, nous avons retrouvé des idées préconçues sur les populations des campagnes, se limitant à la possession d'un mobilier rudimentaire essentiellement fait de coffres, vivant entassés dans une pièce unique aux côtés de leurs bêtes, vêtue de guenilles rapiécées, là où les individus meurent de faim, se limitant à la monotonie d'une alimentation faite de soupe et de pain noir. Il faut dire que les stéréotypes ont la vie dure, faute à une histoire encore trop méconnue. Par le biais de notre étude, nous espérons ainsi avoir montré une autre réalité, autre que celle de la misère souvent assimilée à l'image du paysan rural, bien entendu, il n'est aucunement question d'enjoliver les choses, mais dans l'ensemble nous avons constaté une certaine aisance matérielle. Tout comme les sources demeurent bien moins abondantes dans les campagnes que dans les villes, ce qui a poussé les historiens à davantage considérer les milieux urbains, captant leur attention sur ce seul espace. Depuis quelques années, les tendances changent, les ruraux sont de plus en plus pris en compte. Au sein de notre étude, il était question de mettre à l'honneur à la fois les ruraux, mais pas seulement, la véritable originalité réside dans le choix de l'espace que nous avons traité : une campagne sous influence urbaine.

Enfin, bien que cet aspect ne soit pas dominant, notre étude touche à l'histoire des gens du commun. Des individus n'ayant pas gravés leurs noms dans le temps, une histoire de Monsieur tout le monde, que beaucoup ne trouve pas digne d'intérêts tant elle est banale. Derrière cet afflux de données numériques que les inventaires après-décès nous fournissent, il y a des hommes et des femmes faisant partie d'une communauté qui ont tissé des liens en tant qu'époux, parents, voisins ou amis, qui partagent ensemble des moments de leur quotidien. Un quotidien qui n'est pas toujours des plus faciles. Cet aspect bien que quelque peu sentimental, ne peut nous laisser de marbre.

Nos sources se sont finalement avérées être particulièrement riches en enseignements. Par le biais des possessions matérielles que nous ont fournies les différentes procédures, nous avons réussi à dessiner un portrait pour le moins significatif et assez complet de la vie quotidienne en plaine de Lyon.

Les maisons en plaine de Lyon se caractérisent par la grande homogénéité des matières employées à leurs réalisations. Des bâtisses érigées avec des matériaux que l'on trouve sur place, qui sont littéralement sorties de terre au sens propre avec l'emploi généralisé du pisé et de la tuile creuse.

Des matériaux qu'arborent la totalité des demeures, forgeant ainsi un style régional propre à la plaine de Lyon, applicable à l'ensemble des bâtiments de la région. Le siècle des lumières sonne une nouvelle aire : celle de la recherche d'un confort nouveau dans son chez-soi. Les intérieurs du logis changent, ils se cloisonnent, les pièces s'individualisent, ce qui permet une meilleure diffusion de la chaleur tout en gagnant en intimité. Quant à la spécialisation des fonctions des différentes pièces, dans l'ensemble le bilan est assez mitigé. Mise à part quelques rares exemples de spécialisation des principales pièces du logement<sup>931</sup> dans les intérieurs aisés, la plupart des pièces demeurent plurifonctionnelle. En revanche, ces quelques rares cas isolés de pièce à fonction unique, sont révélateurs des prémices d'une évolution se mettant lentement en place. Ladite évolution se retrouve tout pareillement dans les pièces annexes du logement, qui font timidement acte de présence dans les intérieurs aisés. Nous retrouvons d'ailleurs certaines annexes à caractère urbain tel que les latrines ou encore la salle. Toutes ces évolutions quant à l'habitat ont par ailleurs leurs préférences sociales, à savoir les plus notables. Généraliser ces évolutions à toute la population serait une erreur, les mutations s'opèrent en premier lieu par le haut. Il faudra encore attendre quelque temps pour que les logements populaires empruntent le même chemin. Enfin, l'habitat ne se cantonne pas seulement au logement, il prend aussi en compte les nombreuses dépendances qui le complètent. Des dépendances qui revêtent une dimension toute particulière tant elles sont importantes à la survie du ménage, des espaces qui ont tendance eux aussi à se spécialiser dans une typologie d'activité bien précise.

Quant au mobilier qui emplissait les intérieurs, les meubles apparaissent comme des reliques, seuls témoins des gestes d'un quotidien passé. Nous avons été frappés par leur nombre pléthorique dans les intérieurs, venant témoigner d'une volonté d'ordonner son espace de vie, tout comme ils sont aussi le signe de l'acquisition d'un confort matériel. Ainsi si les disparités peuvent être marquées entre les foyers, la plupart d'entre eux ont acquis un certain degré de confort avec l'utilisation d'une table et de chaises pour prendre les repas, de lits séparés entre les parents et les enfants... La fonctionnalité semble être le maître-mot pour les meubles en plaine de Lyon, nous sommes en pleine période transitoire vers l'adoption de nouveaux meubles plus pratiques, tels que l'armoire ou la commode pour ne citer qu'eux. D'autre part, la plaine de Lyon semble être une région privilégiée pour la diffusion de ces meubles d'un genre nouveau, car nous avons constaté une certaine avance par rapport à d'autres espaces ruraux. Quant aux arts de la table, l'individualité par le linge de table et la vaisselle a bien du mal à se mettre en place et ne semble acquise que dans les plus hautes sphères de la société. L'usage des couverts se résume bien souvent à la seule cuillère, la fourchette se retrouve dans quelques foyers, en revanche les couteaux de table sont presque inexistantes. La seule once d'individualité perceptible réside dans les assiettes et dans les écuelles, dont chaque individu dispose de son propre exemplaire une fois l'heure du repas venu.

---

<sup>931</sup> En ce sens nous entendons la cuisine et la chambre.

Continuons notre lancée en passant à table, l'alimentation des individus est conditionnée par les produits du terroir. Une alimentation centrée en premier lieu sur les céréales, venant se confirmer à la fois par la grande abondance des réserves de grain, mais aussi par les cultures qui sont centrées sur les céréales. Le froment est à l'honneur, suivi de peu par le seigle. Des grains dont on tire pain et bouillie, constituant la base de l'alimentation, auxquels s'ajoutent des compléments. Les légumes, dont on a trouvé d'infimes traces dans les inventaires, entrent dans la composition de la célèbre soupe quotidienne. Une soupe particulièrement changeante au fil des saisons, mais aussi en fonction des moyens de chacun. Les denrées carnées nous ont posé des problèmes d'appréhension similaires aux légumes, seules les batteries de cuisine ont pu nous renseigner sur la potentielle consommation de viande, qui était entre autres réservée aux plus fortunés. Tout comme la majorité des foyers en plaine de Lyon, dispose au moins de quelques vaches et poules, dont ils tirent des compléments alimentaires appréciables tel des œufs et du lait et parfois quelques bêtes de réformes. D'autres compléments plus secrets, frôlant avec l'illégalité viennent agrémenter ou pour ne pas dire enjoliver l'alimentation des individus : le braconnage et la pêche. Après nous être rassasiés, n'oublions pas de nous désaltérer ! La plaine de Lyon disposait d'un vignoble assez vaste au XVIIIe siècle, dont chacun tirait son propre vin. Un liquide apprécié face à l'eau, trop souvent contaminée et impropre à la consommation. N'omettons pas les boissons coloniales, dont se délectaient les plus notables, dont seules les traces de café nous sont apparues. En somme par le biais de nos inventaires, nous avons réussi à mettre en avant une certaine diversité alimentaire en plaine de Lyon.

Le vêtement s'est avéré être un profond marqueur des rangs de chacun, particulièrement représentatif de la société d'Ancien Régime. Pour les femmes, comme pour les hommes, les pièces d'habillement sont similaires à tous les rangs. La distinction s'effectue à travers les tissus, les couleurs, les garnitures, les ornements ou encore par l'accessoirisation de la tenue. Des tissus, dont nous avons été frappés par la diversité, qui sont sensiblement différents selon les classes sociales observées. Les plus modestes privilégient de loin la laine pour des questions évidentes de praticité, tandis que les plus notables usent de matière plus légères et plus fluides, telle que le coton ou la soie. Les couleurs s'avèrent être elles aussi distinctives, d'une grande sobriété chez les humbles et d'une incroyable vivacité chez les puissants. La somptuosité des vêtements n'a cessé de nous émerveiller, il faut dire que le notaire prend un grand soin à les décrire, contrairement aux habits de la populace qui font l'objet de bien moins d'attention. Qui dit vêtement dit paraître, et à ce jeu-là, ce sont sans aucun doute les femmes qui s'avèrent être les plus coquettes, la tenue féminine se voit bien mieux accessoirisée que chez les hommes, une marque de raffinement féminin inégalé par la gent masculine. Les écarts de possessions entre les classes peuvent parfois être particulièrement marqués, notamment chez les femmes. Tandis que certains disposent du strict nécessaire, une tenue unique qu'il porte tous les jours de l'année été comme hiver, d'autres s'offrent la quantité et le superflu. Des pièces en nombre offrant la possibilité d'en changer régulièrement, des accessoires décoratifs et ornementaux permettant de se distinguer en société, mais aussi une garde-

robe aux pièces variées, adaptées aux différentes saisons. Le vêtement est donc particulièrement marqué par l'aspect social.

Enfin dernier point de la vie quotidienne en plaine de Lyon auquel nous touchons : les écrits. Un point qui s'est avéré complexe à traiter en raison du très peu d'étude ayant été effectué sur le sujet. Les livres ont brillé par leur absence dans les ménages, seul quelques foyers nous ont révélés leur présence. Tout comme le trop peu de description de ces ouvrages dans les procédures n'a fait que nous compliquer davantage la tâche. Des livres dont les possesseurs sont restreints certes, mais leurs absences ne signifient pas pour autant que la plaine de Lyon était exempte de toute culture livresque, car cette dernière peut se retrouver ailleurs. Les foyers de plaine de Lyon nous ont révélé une multitude de papier au cours des différentes procédures, des actes notariés à foison, c'est dire l'importance que le notaire occupait dans la vie des individus. Des actes qui servent aujourd'hui de sources privilégiées à l'historien. Une activité notariale qui est majoritairement orientée vers les actes économiques et familiaux.

L'aspect social a ainsi guidé notre étude, car il est clair que l'on ne vit sensiblement pas de la même manière selon son rang. Le XVIII<sup>e</sup> siècle est porteur d'évolutions en termes de confort dans les intérieurs. Les possessions matérielles s'accroissent et se diversifient, les intérieurs mutent, des changements qui s'opèrent en plaine de Lyon plus précocement que dans d'autres espaces français. La ville de Lyon a sans l'ombre d'un doute eu de l'influence sur la vie quotidienne de la population. Et pour cause, des échanges accrus s'effectuent quotidiennement entre ces deux espaces. Le flux humain est incessant, tantôt les Lyonnais, tantôt les individus de plaine de Lyon qui circulent entre les deux espaces, créant ainsi un mixage de la population. Qui dit mixage, dit échange d'idées, de pratiques et de manière de vivre par la même occasion, les effets de la ville toute proche se font donc indéniablement sentir. La plaine de Lyon est ainsi en première ligne face aux évolutions émanant du pôle urbain qui l'avoisine. Néanmoins, il s'avère que cette influence urbaine est plus facilement détectable dans certains domaines que d'autres. Si l'influence urbaine s'est fait sentir sur l'habitat, le mobilier ou encore le vêtement, il nous a été très difficile de la percevoir sur l'alimentation ou encore sur les écrits. Il faut dire que ces deux thématiques, se sont avérées être les plus complexes à traiter par le biais de nos sources. Une influence qui se fait sentir dans des domaines ciblés, à prendre avec précaution.

Nos inventaires après-décès ne couvrent qu'une période assez restreinte, soit à peine 1/4 de siècles, une temporalité plus longue aurait été particulièrement appréciable pour déceler les évolutions en termes de confort et de vie quotidienne. Tout comme il aurait été tout particulièrement intéressant de comparer nos résultats avec une étude portant sur la vie quotidienne à Lyon, mais malheureusement aucune étude à ce jour ne porte sur la ville. Un fait fort regrettable, car il nous aurait permis de venir confirmer nos propos et ainsi de donner plus de crédibilité à notre étude. Enfin, rappelons tout de même que nous nous sommes appuyés sur un nombre restreint de procédures, notre étude ne prend pas en compte la totalité de la population de plaine de Lyon, d'autant plus que les expertises excluent les foyers

plus défavorisés. Ainsi, il nous est impossible de tirer des conclusions certaines, mais seulement de détacher une tendance globale.

Sous la plume du notaire il nous a été donné de voir à quoi pouvait bien ressembler la vie quotidienne de la population de plaine de Lyon. Des maisons, des hommes, qui mangent, boivent, s'habillent, travaillent et vivent avant tout. Nous avons ainsi pu percer l'intimité de la vie quotidienne d'une population rurale d'un autre temps qui ne demandait qu'à être mise en lumière, attendant pendant plus 300 ans dans les pages vieilles d'un ancien registre, tout comme tant d'autres restent encore à découvrir.





## SOURCES

### BRON

3E34235 (procédures)

- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Joseph Barioz à Bron*, 3E34235, 17 mai 1758, tome 1, folio n°155.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jacque Noyer à Bron*, 3E34235, 23 mai 1761, tome 1, folio n°245.
- CHENEVAZ Philibert-Pierre, *inventaire des biens du prince de klin-klin dans la maison curiale de Bron*, 3E34235, 23 mars 1773, tome 2, folio n°196.
- CHENEVAZ Philibert-Pierre, *inventaire des biens de Antoine Terrier à Bron*, 3E34235, 29 décembre 1774, tome 2, folio n°200.

### VAULX-EN-VELIN

3E34235 (procédures)

- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Guillaume Chillieu à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 1 mars 1750, tome 1, folio n°22.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean-Marie Bernard à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 10 juillet 1755, tome 1, folio n°86.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Pierre Forey à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 3 janvier 1756, tome 1, folio n°103.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Gabriel Crochat et Claudine Martel à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 15 juillet 1758, tome 1, folio n°158.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Benoit Barral à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 22 novembre 1759, tome 1, folio n°215.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean Crochat à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 18 novembre 1762, tome 1, folio n°275.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Pierre Martel à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 11 novembre 1765, tome 2, folio n°29.

- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de François Cheval à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 10 mars 1766, tome 2, folio n°53.
- CHENEVAZ Philibert-Pierre, *inventaire des biens de Antoine Laliche à Vaulx-en-Velin*, 3E34235, 19 novembre 1767, tome 2, folio n°130.

## VILLEURBANNE

3E34235 (procédures)

- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Anne Garnier à Villeurbanne*, 3E34235, 23 mai 1755, tome 1, folio n°56.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean-François Curtet à Villeurbanne*, 3E34235, 30 décembre 1756, tome 1, folio n°125.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Joseph de Ruolz à Villeurbanne*, 3E34235, 1 février 1758, tome 1, folio n°142.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean-Baptiste Bressant à Villeurbanne*, 3E34235, 21 mai 1759, tome 1, folio n°198.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Antoinette Borizot à Villeurbanne*, 3E34235, 10 décembre 1759, tome 1, folio n°211.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean-Baptiste Pasquier à Villeurbanne*, 3E34235, 6 septembre 1761, tome 1, folio n°254.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de François Combet à Villeurbanne*, 3E34235, 24 novembre 1761, tome 1, folio n°258.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Michel Montagnon à Villeurbanne*, 3E34235, 11 août 1762, tome 1, folio n°268.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Louis Comte à Villeurbanne*, 3E34235, 10 novembre 1762, tome 1, folio n°284.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Claude Guydon à Villeurbanne*, 3E34235, 24 avril 1764, tome 1, folio n°299.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean Rétif à Villeurbanne*, 3E34235, 19 avril 1765, tome 2, folio n°9.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Mathieu Bion à Villeurbanne*, 3E34235, 12 novembre 1765, tome 2, folio n°15.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Antoine Gacon à Villeurbanne*, 3E34235, 17 janvier 1766, tome 2, folio n°45.

- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Martin Daviez à Villeurbanne*, 3E34235, 13 mars 1765, tome 2, folio n°60.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Pierre Petit et Marie Poil-Blanc à Villeurbanne*, 3E34235, 2 avril 1766, tome 2, folio n°90.
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Jean-Claude Rochon à Villeurbanne*, 3E34235, 18 avril 1767, tome 2, folio, n°122
- COCHARD Bartelemy, *inventaire des biens de Antoine Chatel à Villeurbanne*, 3E34235, 26 juin 1770, tome 2, folio n°156.
- CHENEVAZ Philibert-Pierre, *inventaire des biens de Estienne-François du Cerf de Croze à Villeurbanne*, 3E34235, 3 mars 1771, tome 2, folio n°240,
- CHENEVAZ Philibert-Pierre, *inventaire des biens de François-Daviez de Croze à Villeurbanne*, 3E34235, 5 avril 1776, tome 2, folio n°242.

## BIBLIOGRAPHIE

### Outils et dictionnaires :

FURETIERE Antoine, *Dictionnaire universel : contenant généralement tous les mots françois, tant vieux que modernes et les termes des sciences et des arts ...*, 1690. <http://www.xn--furetire-60a.eu/>

### Ouvrages généraux :

ARIES Philippe, DUBY Georges, *Histoire de la vie privée, de la Renaissance aux Lumières*, tome 3, Paris, Seuil, 1986, 634 p.

DELSALLE Paul, *Le cadre de vie en France aux XVIe, XVIIe, XVIIIe siècles*, Gap, Ophrys, 1995, 204 p.

FIGEAC Michel (dir.), *L'ancienne France au quotidien : la vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2014, 590 p.

GARNOT Benoît, *Les campagnes en France aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Ophrys, 1998, 175 p.

GOUBERT Pierre, *La vie quotidienne des paysans français au XVIIIe siècle*, Paris, Hachette, 1982, 319 p.

### La matérialité :

#### Ouvrages :

GARNOT Benoît, *La culture matérielle en France aux XVIe XVIIe XVIIIe siècles*, Gap, Ophrys, 1995, 184 p.

MEISS Marjorie, *La culture matérielle de la France : XVIe- XVIIIe siècle*, Malakoff, Armand Colin, 2016, 286 p.

PARDAILHE-GALABRUN Annick, *La naissance de l'intime : 3 000 foyers parisiens XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris, Presse universitaire de France, 1988, 523 p.

ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales : naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles, XVIIe-XIX siècle*, Paris, Fayard, 1997, 329 p.

#### Articles :

BERNASCONI Gianenrico, « *L'objet comme document, culture matérielle et culture technique* », *Artefact, technique, histoire et science humaine*, n°4, 2016, pp. 31-47.

POULOT Dominique, « *Une nouvelle histoire de la culture matérielle ?* », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, tome 44 n°2, Avril-juin, 1997, pp. 344-357.

CORNETTE, Joël, « *La révolution des objets. Le Paris des inventaires après-décès (XVIIe -XVIIIe siècles)* », *Revue d'Histoire Moderne & Contemporaine*, 36-3, 1989, pp. 476-486.

## **Ouvrages régionaux :**

### Ouvrages :

BELMONT Alain, *Villeurbanne 2000 ans d'esprit d'indépendance*, Grenoble, Glénat, 2015, 180 p.

BLIGNY Bernard (dir.), *Histoire du Dauphiné*, Toulouse, Privat, 1973, 486 p.

BOEHLER Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Tome II, Strasbourg, Texte remanié de Thèse d'université Histoire, 1993.

NICOLAS, Jean et NICOLAS, Renée, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 1979, 380 p.

CABOURDIN Guy, *La vie quotidienne en Lorraine aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 1984, 319 p.

### Articles :

BELMONT Alain, « Histoire des toits « dauphinois » : quelques résultats de recherche », *le Monde Alpin et Rhodanien*, n°4, 1994, pp. 7 à 24.

BELMONT Alain, « Les métiers du bâtiment dans un village dauphinois du XVI<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Cahier d'Histoire*, Tome 32, n°3-4, 1987, pp. 252.

## **L'habitat :**

### Ouvrages :

DOYON Georges, HUBRECHT Robert, *L'architecture rurale et bourgeoise en France*, Paris, C. Massin, 1982, 189 p.

MADÉLINE Philippe, MORICEAU Jean-Marc (dir.), *Bâtir dans les campagnes, les enjeux de la construction de la Protohistoire au XXI<sup>e</sup> siècle*, Caen, PUC, 2007, 368 p.

ROUX Simone, *La maison dans l'histoire*, Paris, A. Michel, 1976, 299 p.

### Articles :

VEILLON Didier, « Observations sur la jurisprudence et la doctrine françaises relatives au droit de colombier (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Justice et sociétés rurales du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Rennes, Presse universitaire de Rennes, 2011, pp. 211-227.

## **Le mobilier :**

### Ouvrage :

GLUCK Denise, *Le mobilier régional français, Savoie Dauphiné*, Paris, Réunion des musées nationaux : Berger-Levrault, 1983, 297 p.

TARDIEU Suzanne, *Le mobilier rural traditionnel français*, Paris, Aubier : Flammarion, 1976, 216 p.

VIAUX Jacqueline, *Le meuble en France*, Paris, Presse universitaire de France, 1962, 185 p.

Musée national des arts et traditions populaires, *Le meuble régional en France*, Paris, Editions de la Réunion des musées nationaux, 1990, 189 p.

### Article :

CARLIER Yves, « *Le vocabulaire et les typologies des lits en France au XVIIIe siècle* », IN situ, revue des patrimoines, Lits historiques. Première anthologie des lits européens du XVe au XIXe siècle, n°40, 2019

## **L'alimentation et la boisson :**

### Ouvrages :

BELMONT Alain, *La pierre à pain, les carrières de meules de moulins en France, du Moyen Age à la révolution industrielle*, Tome II, Grenoble, Presse universitaire de Grenoble, 2006, 331 p.

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Age à l'aube du XXIe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 472 p.

FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, 465 p.

FLANDRIN Jean Louis (dir.) et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.

MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, 290 p.

QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand colin, 2012, 191 p.

QUELLIER Florent, *La table des Français*, Rennes : Presses universitaires de Rennes ; Tours : Presses universitaires François-Rabelais de Tour, 2013, 270 p.

### Articles :

BERNARD, R. J., « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII e siècle », *Annales*, 24-6, 1969, pp. 1449-1467.

ROCHE Daniel, Le temps de l'eau rare du Moyen Âge à l'époque moderne, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 39<sup>e</sup> année, n°2, 1984. pp. 383-399

FLANDRIN, Jean-Louis, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, 2-5, 1983, p. 5-14.

LACHIVER Marcel, *La viticulture française à l'époque moderne*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification*, Flarand, n°11, Presses universitaires du midi, 1989, pp. 207-237.

## **Le vêtement :**

### Ouvrage :

BOUCHER François, *Histoire du costume en occident de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Flammarion, 1965, 447 p.

DELPIERRE Madeleine, *Se vêtir au XVIIIe siècle*, Paris, A. Biro, 1996, 206 p.

DESLANDRES Yvonne, *Le costume image de l'homme*, Paris, A. Michel, 1976, 298 p.

FAU Alexandra, *Histoire des tissus en France*, Renne, Ouest-France, 2010, 127p.

Guillemard Colette, *Les mots du costume*, Paris, Belin, 1991, 349 p.

LAVER James, *Histoire de la mode et du costume*, Paris, Thames et Hudson, 1990, 287 p.

ROCHE Daniel, *La culture des apparences, Une histoire du vêtement XVIIe- XVIIIe siècle*, Paris, Seuil, 1990, 564 p.

#### Articles :

PARESY Isabelle, « *Corps, apparences vestimentaires et identités en France à la Renaissance* », *Apparence(s), Histoire et culture du paraître, Apparence en France à l'époque moderne*, n°4, 2012.

### **Les écrits :**

#### Ouvrage :

CHARTIER Roger, *L'ordre des livres, lecteur, auteur, bibliothèque en Europe entre XIV et XVIIIe siècle*, Aix-en-Provence, Alinea, 1992, 118 p.

DEVOS Roger, GABION Robert, MARIOTTE Jean-Yves, NICOLAS Jean, ABRY Christian, *La pratique des documents anciens*, Annecy : Archives départementales de la Haute-Savoie, 1978, 335 p.

#### Articles :

LARGUIER GILBERT, « *Les paysans et leur notaire dans la province du Roussillon au XVIIe siècle et au XVIIIe siècle* », In : *Découvrir l'histoire du Roussillon XIIe-XXe siècle*, Presse universitaire de Perpignan, 2010, pp.133-161.

POISSON Jean-Paul, CHETAIL Joannès, « *L'activité notariale à Chambéry au XVIIIe siècle (principalement en 1749)* », *Journal de la société statistique de Paris*, Tome 124, n°1, 1983, pp. 53-59.

POISSON Jean-Paul, « *Le notariat parisien à la fin du 18<sup>e</sup> siècle* », *Dix-huitième siècle*, n°7, 1975, pp.105-127.

### **Mémoires :**

BLANC Frédéric, *Le mobilier des intérieurs ruraux de la plaine de Valence au XVIIIe siècle*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 1997.

BRAZON Benjamin, *Manger à l'œil du notaire, L'alimentation et la table rurale au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, Université Grenoble Alpes, 2020.

COMPTE Cécile, *Linges et vêtements dans le Grésivaudan du XVIIIe siècle à travers les inventaires après décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 2002.

DUPONT Frédérique, *L'habitat en Trieves au XVIIIe siècle d'après les inventaires après-décès*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 1996.

POHREN Jeanne, *La vie quotidienne dans un village dauphinois : l'Albenc (1630-1838) : à travers les inventaires après décès, les baux à prix-faits, le cadastre Napoléonien et le parcellaire*, mémoire de maîtrise, Grenoble, UPMF, 2015.

PERRIN-TOININ Sylvie, *L'habitat d'Aoste et Chimilin du XVIIe au début du XIXe siècle, d'après les inventaires après décès et les parcellaires*, 2 volumes, mémoire de maîtrise, université Grenoble II, 1999.



## Sigles et abréviations

**ADR** = Archives départementale du Rhône et de la ville de Lyon

**IAD** = Inventaire après-décès

**Dir.** = Direction

**Ed.** = Edition

**ibid.** = *Ibidem*

**Op. Cit.** = *opus citatum*

## Table des matières

Remerciements .....	5
Avant-propos .....	6
INTRODUCTION :.....	8
Chapitre I – Approche générale et contextualisation .....	15
I. Géographie d'un espace au croisé entre le Lyon et le Dauphin .....	16
1. Là où la ville remplaça la campagne : le paysage de plaine de Lyon au XVIIIe siècle .....	16
2. Le tissage de liens étroits entre des voisins ruraux et urbains .....	17
3. Une situation géographique privilégiée : un espace géostratégique.....	18
II. L'inventaire après-décès : une source de choix pour appréhender la vie quotidienne d'une population.....	20
1. Une source de prédilection pour l'historien .....	20
2. Restitution de notre panel de plaine de Lyon .....	23
Chapitre II – Des maisons et des hommes : l'habitat en plaine de Lyon.....	27
I. Les fondations de maisons et logiques de construction.....	30
1. Le toit : l'omniprésence de la tuile.....	31
2. Les murs : la dominance de la terre battue face à la rareté de la pierre.....	32
3. Les portes : jonction entre monde du dedans et du dehors.....	34
4. La fenêtre : « mener le jour » .....	35
II. L'organisation des intérieurs : vers une spécialisation des espaces de vie ?.....	38
1. La cuisine, royaume du feu là où il fait bon vivre.....	38
2. La chambre : vers plus d'intimités ?.....	43
3. Les pièces annexes de la maison : témoin d'une progressive spécialisation de l'espace .....	47
III. Une multiplicité de dépendances agricoles : témoin d'une spécialisation de la ferme ?.....	52
1. Stocker, conserver et transformer les produits alimentaires de la ferme.....	52
2. Loger les bêtes, ranger les outils : les espaces d'exploitations agricoles .....	57
Chapitre III – Le mobilier : reflet des gestes de la quotidienneté .....	65
I. Le lit : un refuge dans la maison .....	68
1. Un pôle central de la maisonnée.....	68
2. Un ensemble complexe faisant du lit une véritable forteresse .....	69
3. Les conditions du couchage : le lit symbole de l'intimité ? .....	75
II. Le rangement : une volonté d'ordonner son quotidien.....	79
1. Du coffre à l'armoire.....	79
2. Les meubles contenant la vaisselle.....	84

3.	Du côté des élites.....	87
III.	Dresser la table.....	91
1.	La table : meuble support par excellence .....	91
2.	Du siège collectif à l'individualité de la chaise.....	96
3.	Le fauteuil et le sofa : des témoins de l'aisance ? .....	100
4.	Table mise en Plaine de Lyon, vaisselles et linges : vers une individualisation de la table ? 103	
Chapitre IV – Manger et boire : l'alimentation en plaine de Lyon.....		110
I.	La préparation des repas : cuisine, méthodes et ustensiles.....	113
1.	Les batteries de cuisine en plaine de Lyon.....	113
2.	Des méthodes de cuisson en évolution.....	115
II.	Les produits de la terre .....	118
1.	Les céréales : le cœur de l'alimentation rurale et ses usages.....	118
2.	Les substituts du pain .....	129
3.	La soupe : une préparation quotidienne : une société du souper .....	134
III.	L'animal et ses dérivés : de précieux compléments .....	140
1.	La chair : une consommation des privilégiés ?.....	140
2.	Les productions de la basse-cour .....	149
IV.	Éteindre sa soif : la boisson .....	155
1.	L'eau, essence de la vie : un besoin vital face au risque .....	155
2.	Le vin : <i>nectar des dieux, génie des hommes</i> .....	157
3.	Les boissons coloniales : privilège des élites .....	161
Chapitre V – Vêtir les corps : l'habit, image de l'Homme .....		166
I.	La garde-robe féminine .....	169
1.	La base de l'habillement féminin : entre acquisition et difficulté d'appréhension.....	170
2.	Les accessoires féminins : de l'utilité au raffinement .....	178
3.	Les linges intimes et sous-vêtements féminins .....	183
II.	Le vestiaire masculin.....	187
1.	Les pièces essentielles .....	187
2.	Les accessoires : entre simplicité et sobriété .....	194
3.	Linges intimes et sous-vêtements masculins.....	197
Chapitre VI – Les écrits : livres et papiers .....		205
I.	Les bibliothèques : la rareté des livres .....	207
1.	Quel lecteur ?.....	207
2.	... Pour quel livre ? .....	209
II.	Actes, titres et écrits privés : les papiers.....	211

1. Les actes familiaux : acte d'une vie .....	212
2. Les actes de nature économique et relatifs à la propriété .....	213
CONCLUSION .....	218
SOURCES .....	224
BIBLIOGRAPHIE .....	227
Sigles et abréviations.....	232

## Résumé

Sous l'Ancien Régime, la population rurale domine de loin dans le royaume de France. Des femmes et des hommes qui tentent jour après jour de subvenir à leurs besoins les plus fondamentaux. Des gestes du quotidien, que chacun de nous effectue machinalement chaque jour. Pourtant, au XVIII<sup>e</sup> siècle, vivre dans des conditions décentes est loin d'être chose aisée. Avoir un toit au-dessus de la tête, un endroit tranquille où dormir, des meubles pour ranger ses affaires, manger à sa faim, subvenir au besoin de sa famille ou encore s'habiller est loin d'être vécu de la même manière par tous les individus, dans une société qui demeure profondément inégalitaire. L'histoire des ruraux se voit trop souvent être délaissée au profit des urbains. Tout comme les études sur la vie quotidienne des gens du commun ont durant de nombreuses années été méprisés par les historiens qui ne les trouvaient pas dignes d'intérêt. Les choses ont bien évolué depuis et l'histoire de la culture matérielle est devenue un champ de recherche à part entière. C'est à partir de ce postulat que nous avons l'ambition de traiter de la vie quotidienne en plaine de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle. Une étude ancrée dans le monde rural, mais sous influence urbaine, la ville de Lyon étant toute proche. Il est ainsi question de déceler le possible impact de la ville sur le cadre de vie des ruraux. Pour ce faire, nous aborderons différentes facettes de la vie quotidienne de ces individus telles que l'habitat, le mobilier, l'alimentation, le vêtement et les écrits. Afin de mener à bien notre enquête, nous nous appuierons sur les inventaires après-décès, une source de choix pour appréhender la vie quotidienne des sociétés passées.

Mots-clés : époque Moderne – rural – vie quotidienne – culture matérielle – XVIII<sup>e</sup> siècle – inventaire après-décès – plaine de Lyon – habitat – mobilier – vêtement – alimentation

## Abstract

Under the Ancien Régime, the rural population dominated by far in the kingdom of France. Women and men who try day after day to meet their most basic needs. Everyday gestures that each of us performs automatically every day. However, in the 18th century, living in decent conditions was far from easy. Having a roof over your head, a quiet place to sleep, furniture to store your things, eat your fill, provide for your family or even dress is far from being experienced in the same way by all individuals, in a society that remains deeply unequal. The history of rural people is too often to be neglected in favor of urbanites. Just as studies of the everyday life of ordinary people have for many years been looked down upon by historians who did not find them worthy of interest. Things have changed a lot since then and the history of material culture has become a field of research in its own right. It is from this postulate that we aim to deal with everyday life in the plain of Lyon in the 18th century. A study rooted in the rural world, but under urban influence, the city of Lyon being very close. It is therefore a question of detecting the possible impact of the city on the living environment of rural people. To do this, we will discuss different facets of the daily life of these individuals such as housing, furniture, food, clothing and writings. In order to carry out our investigation, we will rely on post-death inventories, a source of choice for understanding the daily life of past societies.

Keywords: Modern period - rural - daily life - material culture - 18th century - after-death inventory - plain of Lyon - habitat - furniture - clothing – food

Document de couverture : RASPAL Antoine, *Intérieur de cuisine provençale*, vers 1776-80, France, Arles, Musée Réattu. <http://www.museereattu.arles.fr/antoine-raspal-pinxit.html>

