

# ETUDE DOCUMENTAIRE SUR LE PATRIMOINE GOURMAND D'ÎLE-DE-FRANCE

## INTRODUCTION



L'étude documentaire sur le Patrimoine gourmand d'Île-de-France, menée notamment à travers les ressources du service Patrimoines et Inventaire de la Région Île-de-France, a permis de mettre en évidence la très grande richesse de la région sur cette question.

■ Le « Patrimoine gourmand » est une notion récente mais qui recoupe des dimensions et des activités humaines très anciennes : trouver la nourriture permettant la subsistance, mais aussi prendre plaisir à goûter ou à travailler des produits. La cueillette, la chasse, la pêche, l'agriculture, la transformation des ressources de base en produits élaborés à travers des recettes toujours plus fines sont autant de préoccupations associées au patrimoine gourmand.

Le bon goût, l'excellence, le plaisir mais aussi l'utilité, la nécessité, le rendement sont des notions attachées à la gourmandise d'un patrimoine qui porte autant sur la délicatesse des fruits cultivés entre les murs des jardins de Montreuil que sur les procédés industriels des usines agro-alimentaires de la périphérie parisienne. Cette gourmandise est le fait d'une lente évolution des goûts et des modes et de la maturation de savoir-faire toujours plus complexes et spécialisés. D'autres pratiques plus récentes sont apparues avec l'avènement de l'ère industrielle, les changements de comportements alimentaires et l'augmentation de la demande.

Le Patrimoine gourmand touche à des problématiques très variées : paysages, architectures, décors, types de productions, terroirs, réseaux de transport et de distribution, pratiques agricoles, alimentaires, de consommation, techniques de cultures, de conservation, d'affinage, de transformation, filières agro-alimentaires, etc. Les types de patrimoine sont multiples.

Les dossiers d'inventaire issus du service Patrimoines et Inventaire, s'ils ne comprennent pas encore l'ensemble de la région, donnent un bon aperçu de la diversité historique et typologique de l'Île-de-France en terme de patrimoine gourmand et de l'ampleur des études qui pourraient être menées sur cette thématique. Certaines d'entre elles sont prêtes à être lancées, l'Inventaire ayant dans ses dossiers suffisamment d'éléments : c'est le cas du maraîchage ou de la culture des fruits par exemple. Pour d'autres, l'Inventaire présente des lacunes importantes, car les patrimoines s'y rapportant ne sont qu'évoqués à travers quelques dossiers ponctuels ou des mentions plus générales dans les dossiers Ville ou Généralités. Néanmoins, en complétant ces informations à l'aide de la bibliographie ou des dossiers d'autres services, on sent que telle thématique souvent méconnue pour l'Île-de-France a un potentiel important : c'est le cas par exemple des produits laitiers - des laiteries de propriété des Dames de la noblesse aux coopératives laitières des grands groupes du XIX<sup>ème</sup> siècle, en passant par les sites d'affinage du Brie, les crèmeries et autres vacheries-modèles – ou des boissons de type cidre – pressoirs, vergers, fabriques – ou bière – cultures, brasseries.

Les dossiers permettent d'aborder l'ensemble des dimensions historiques, architecturales, paysagères, économiques, etc. du Patrimoine gourmand, avec plus ou moins de profondeur selon les dossiers, les terrains, les époques d'étude ou les chercheurs. Ils laissent percevoir la grande diversité de l'Île-de-France gourmande et la méconnaissance de cette problématique dans cette région, donc son potentiel à la fois scientifique et touristique.

L'intérêt d'une telle étude documentaire est de présenter le Patrimoine Gourmand pas seulement par le produit en tant que tel – la fraise de Marcoussis, la brioche Nanterre ou les sucres d'orge de Moret – (l'Inventaire du Conseil national des arts culinaires aurait suffi) mais aussi et surtout au travers des moyens de production, des architectures ou des paysages spécifiques, des pratiques et des savoir-faire, etc. que le service Patrimoines et Inventaire seul permet de révéler dans une optique transversale et régionale. Par ses centres d'intérêt spécifiques, la précision et la qualité de sa documentation et le caractère systématique de sa méthode de recensement topographique, seul ce service pouvait permettre une telle vision.

■ L'objectif principal de l'étude consistait à faire un bilan des ressources présentes au sein de la documentation accumulée par le service de l'Inventaire depuis sa création en 1980, afin d'identifier tout ce qui touche au Patrimoine gourmand régional et d'en dégager les grandes thématiques de recherche comme les lacunes à combler.

Il s'agissait à la fois de dépouiller le fonds documentaire du service Patrimoines et Inventaire mais également d'enrichir le travail par l'interrogation des autres services de la Région et la collecte d'éléments bibliographiques et de coordonnées d'organismes, d'associations ou de personnes-ressources.

Ce recensement a permis de mettre à jour les thématiques gourmandes majeures pour l'Île-de-France ainsi que des pistes de recherche et de valorisation documentaire, dans l'optique à la fois de compléter la documentation existante, de combler les lacunes identifiées et de mettre en valeur la diversité et la qualité de cette problématique à l'échelle régionale.

L'étude a également pu aboutir à des propositions de pistes de valorisation scientifique et touristique, par type de produit, de site ou de territoire. Le patrimoine gourmand francilien se prête en effet particulièrement bien à des circuits thématiques par exemple, où par le biais des nouvelles technologies mobiles, le visiteur pourrait partir à la découverte du terroir francilien à travers ses productions caractéristiques et leur histoire, ses sites gourmands les plus remarquables et ses produits les meilleurs à la dégustation. Ce type de proposition est l'occasion d'inciter les visiteurs à découvrir la région au-delà de Paris, à travers une thématique alimentaire qui ne peut qu'attirer de nombreux gourmands curieux des spécialités régionales franciliennes révélées. Magazines et journaux témoignent de l'actualité de cette tendance (exemple du dossier « Paris gourmand » du Figaro Magazine de mars 2012), qui entre en résonance avec les questions très contemporaines du « manger local », des circuits courts de distribution, du rapprochement entre citadins et producteurs locaux à travers AMAP et autres marchés sur l'eau, du regain d'intérêt pour les variétés anciennes de fruits et légumes et pour les produits « d'antan ».

L'étude s'est enfin intéressée aux fêtes et aux labels qui peuvent participer de l'animation du Patrimoine gourmand en Île-de-France, comme la fête du Patrimoine gourmand créée à l'initiative du Centre régional de valorisation agricole et alimentaire de Paris Ile-de-France (Cervia) ou le label « Site remarquable du goût ».

Nous préconisons par ailleurs la création d'un label « Site Patrimoine gourmand d'Île-de-France » validé par la documentation de l'Inventaire.

■ La méthodologie suivie en ce qui concerne les dossiers documentaires a été celle du dépouillement systématique, commune par commune à l'intérieur d'un même département, des bases Mérimée, Palissy et Mémoire, donnant accès aux fiches de l'Inventaire, à celles de la documentation préalable de l'Inventaire des parcs et jardins, à celles du service des Monuments historiques et aux fiches concernant les objets et les images.

Les dossiers présentant un ou plusieurs éléments relatifs au Patrimoine gourmand tel que défini en amont de l'étude (unités de production, pratiques de transformation artisanale ou industrielle, paysages, décors, objets) ont été sélectionnés, que les éléments repérés aient disparu ou soient encore existants au moment de l'inventaire. Les dossiers « Ville » et « Généralités » ont également été consultés, les textes plus généraux de présentation de la commune pouvant présenter des caractéristiques de production des terroirs (le beurre de Vanves), des spécificités à certaines périodes de la vie de la commune (vignobles, statistiques des monographies de l'Instituteur, etc.), des particularités non repérables dans les dossiers monographiques (champignonnières), complétés de documents divers (cartes postales de guinguettes, sucreries disparues, photographies anciennes montrant les vendanges ou la

cueillette des pois, etc.). De même, les dossiers « Maisons, immeubles, fermes » présentent des fermes, des moulins, des devantures de boutique ou des maisons non étudiées.

Les dossiers d'Inventaire sélectionnés, accessibles en ligne, ont été tout ou partie téléchargés ; pour les autres bases c'est la fiche Internet qui a été exportée sous format Pdf.

Pour les dossiers d'Inventaire, ont été systématiquement téléchargés :

- la ou les deux premières pages de présentation de l'étude et de l'œuvre,
- le plan cadastral de situation du bâtiment,
- la liste des illustrations du dossier,
- et une photographie de l'élément ou une vue ancienne s'il a disparu.

Le dossier a ensuite été complété par les éventuels commentaires du chercheur, des plans anciens, des photographies ou cartes postales anciennes et des photographies actuelles complémentaires, permettant de mieux illustrer le dossier.

Les dossiers sélectionnés ont en premier lieu été classés par département puis par commune.

Ils ont ensuite été triés par source (type de base) puis par établissement :

- Base INV, base PREDOC, base MH, base MEMOIRE ou base PALISSY
- Etablissement (Ferme de la Belle Polle, Auberge du Cheval blanc, Brasserie de la Meuse, etc.)

A partir de l'ensemble des dossiers, trois grands répertoires de tri ont été élaborés :

- 1) Tri par départements puis par communes
- 2) Tri par types de patrimoine puis département et commune
- 3) Tri par types de produits puis types de patrimoine puis département et commune

Ces différents classements permettent d'aborder les dossiers sélectionnés par trois entrées différentes - topographique, thématique par type de patrimoine bâti, paysager ou objet, thématique par type de produit gourmand. C'est un premier niveau d'analyse qui a notamment permis de montrer l'importance de thèmes comme les céréales, les légumes ou les fruits.

Les thèmes comme le lait ou le sucre transparaissent plutôt à l'aide de la bibliographie, en complément de la documentation de l'Inventaire ou des monuments historiques.

Les dossiers ont été imprimés et rangés par commune dans des classeurs par département. Une liste des œuvres sélectionnées introduit chacun des classeurs, tandis que la liste complète générale se trouve dans le chapitre « ressources documentaires disponibles ». Les tris par typologies de sites et par thématiques gourmandes ont été restitués sous format numérique.

Malgré leur caractère général, certains éléments peuvent être présents seulement en petit nombre dans les répertoires car ils ne sont pas toujours explicitement nommés dans les dossiers, même si l'on peut présager de leur existence effective : c'est le cas par exemple des viviers, où lorsque la présence d'un vivier dans une ferme, un château ou une abbaye était explicitement précisée, le dossier a été classé dans le répertoire « viviers ». Mais pour de nombreux châteaux par exemple c'est un simple « étang » qui est identifié, que l'on peut imaginer avoir servi de vivier sans que cela soit effectivement précisé dans le dossier. Dans le doute, le dossier en question n'a alors pas été pris en compte dans ce répertoire.

De même pour les étables : certains dossiers précisent s'il s'agit d'étables à vaches ou à chevaux. Lorsque seule la mention « étable » était écrite, le dossier n'a pas été intégré dans le répertoire « étable à vaches » (cette typologie n'existe que dans la base de données).

De façon générale, ce sont ainsi plus de 420 communes qui ont été relevées comme présentant un ou plusieurs éléments de patrimoine gourmand issu des bases Mérimée, Palissy ou Mémoire. Le département le plus riche, en termes de volumes d'éléments sélectionnés, est celui des Yvelines, avec 130 communes. Les lacunes de l'Inventaire ont également pu être

identifiées. Ainsi, des départements comme la Seine-et-Marne et le Val-d'Oise, seulement effleurés pour le moment par l'Inventaire, nous semblent prioritaires à investir car ils paraissent très prometteurs en termes de quantité comme de qualité de patrimoine gourmand. Le dépouillement documentaire a mené également à l'identification du Patrimoine gourmand relatif à Paris, ville qui n'a pas été étudiée par l'Inventaire. Ce sont donc les dossiers MH et la bibliographie qui ont permis de dresser les types de patrimoine gourmand parisien, comme on le verra plus loin.

90 types de sites bâtis ou paysagers (voir liste en annexe) et 13 thématiques gourmandes franciliennes ont ainsi pu être identifiés à travers la documentation :

- les boissons (eau, café, chocolat, tisanes),
- les condiments,
- les fruits,
- le gibier,
- les glaces,
- le grain, la farine et le pain,
- le lait, les œufs et les produits laitiers,
- les légumes, les herbes, le cresson et les champignons,
- le miel,
- le poisson,
- le sucre, les bonbons et le chocolat,
- la viande, les salaisons et la volaille,
- le vin, les alcools et les liqueurs.

Ces thématiques ont fait l'objet de propositions de hiérarchisation par ordre d'importance en termes de quantité de dossiers et de priorité de mise en valeur. Chacune a également fait l'objet de propositions de pistes de recherche et de valorisation documentaire.

Certaines typologies de sites Patrimoine gourmand présentent une grande quantité de dossiers, comme les fermes (241 communes concernées), les colombiers (172 communes concernées), les moulins (119 communes concernées), les cafés-restaurants (81 communes concernées). Tandis que des établissements comme les graineteries, les laiteries, les lavoirs à légumes de Marcoussis, le patrimoine industriel ou des ensembles agricoles comme les murs à pêches de Montreuil ou les murs à Chasselas de Maurecourt ou de Thomery, en moins grand nombre, ressortent du lot par leur intérêt typologique ou historique.

La quantité et la diversité des dossiers illustrent bien la richesse des patrimoines franciliens touchés par la gourmandise.

En complément du dépouillement des dossiers, des entretiens avec les différents chercheurs du service ont permis d'éclairer les particularités des différents départements d'Île-de-France. Chaque chercheur et photographe a apporté l'expérience de son terrain et ses propres connaissances de l'Île-de-France, permettant d'appuyer sur certaines thématiques, comme la question des graineteries et des pépinières en lien avec l'horticulture et l'arboriculture ou les silos à grains des secteurs céréaliers.

Pour les communes non encore étudiées par l'Inventaire, les fiches des Monuments historiques ont donné les éléments les plus remarquables, tandis que le dépouillement des volumes des éditions Flohic a permis de dresser une vision générale du Patrimoine gourmand de ces secteurs vierges d'Inventaire.

■ La bibliographie, quant à elle, a été envisagée comme un instrument permettant de compléter les thématiques liées au patrimoine gourmand peu ou non traitées par le service

Patrimoines et inventaire de la région Ile-de-France et de suggérer des pistes de réflexion. Elle est, bien entendu, non exhaustive et reste à compléter par chaque chercheur.

Dans un premier temps, il a fallu dépouiller les publications du service afin d'une part, de prendre connaissance des ressources disponibles et de mettre en exergue les thèmes qui s'en dégagent, et d'autre part, de souligner les sujets qui gagneraient à être approfondis, tels que les industries agro-alimentaires, les réseaux de transport et de distribution ou encore l'approvisionnement de Paris.

Il apparaît que le centre de documentation de l'Inventaire conserve des ouvrages et des articles sur l'histoire des communes et des départements, sur les moulins, les fermes, l'agriculture, les jardins familiaux ...

Dans un second temps, nous nous sommes rendus dans trois organismes ressources, choisis parmi la liste des Neuf de Transilie en fonction du nombre de communes non étudiées par l'Inventaire (et donc de l'information faisant défaut) :

- L'Atelier de Restitution du Patrimoine et de l'Ethnologie à Cergy-Pontoise,
- Le musée départemental de la Seine-et-Marne à Saint-Cyr-sur-Morin,
- L'Unité Patrimoine et Arts Visuels à La Courneuve.

Comme pour le service de l'Inventaire, des entretiens ont été menés avec les chercheurs, documentalistes et photographes qui nous ont reçus afin d'appréhender l'état et le résultat de leurs recherches et d'obtenir des précisions sur différents points. Nous avons ensuite listé dans la bibliographie les types de documents produits par ces services : photographies, dossiers par thème et par commune, bases de données,...

Par la suite, afin d'enrichir les renseignements obtenus, nous avons effectué des recherches dans différents établissements :

- Bibliothèque Publique d'Information
- Bibliothèque Historique de la Ville de Paris

ainsi que dans les bases de données :

- de la Bibliothèque Nationale de France,
- de la Maison de Banlieue et de l'Architecture,
- du musée de l'Ile-de-France,
- de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- des archives départementales.

Dans chaque base de données, les recherches ont été menées à partir des mêmes mots-clés, sélectionnés en partie dans le Thesaurus de l'architecture produit par la mission de l'Inventaire général du patrimoine culturel.

Enfin, une liste -incomplète- d'associations locales, nationales et régionales, de musées et d'administrations en lien avec la thématique du patrimoine gourmand a été établie, à partir de moteurs de recherche et d'annuaires en ligne ainsi que de bibliographies d'ouvrages de référence.

Afin de faciliter la lecture et la compréhension de toutes les informations acquises, il nous a semblé pertinent de distinguer les sources manuscrites, les sources imprimées et les organismes ressources :

- Les sources manuscrites rassemblent des documents conservés aux archives départementales du Val d'Oise, qui seraient susceptibles d'intéresser le patrimoine gourmand. A titre indicatif, nous avons sélectionné, par internet et sur place, un échantillon de séries et sous-séries. Par exemple, la sous-série 13M regroupe des archives ayant trait à l'agriculture (« vaine pâture ») tandis que la sous-série 1T rassemble les monographies des Instituteurs, commandées en 1899. Cependant, par manque de temps, nous avons uniquement dépouillé les instruments de recherche tels que les inventaires mais nous n'avons pu dépouiller les

documents eux-mêmes. En outre, il faut signaler que des documents similaires mais cotés différemment sont conservés dans les autres centres d'archives départementales. Ils constituent donc des pistes de recherche à approfondir par les chercheurs.

- Les sources imprimées, quant à elles, sont divisées en trois parties :
  - la bibliographie générale,
  - la bibliographie thématique
  - les revues et périodiques.

Lesdites sources signalent des documents de toutes périodes - aucune limite chronologique n'a été retenue - et présentées sur support papier ou électronique (documents sous format pdf et en ligne notamment). Les documents répertoriés sont de diverses natures - dictionnaires, monographies, articles de périodiques, actes de colloques, mémoires et thèses,... - afin d'obtenir des informations qui soient, d'une part, descriptives et historiques, et d'autre part, récentes et donc mises à jour.

La bibliographie générale est envisagée comme une première approche nécessaire pour obtenir des informations globales sur l'histoire et la répartition des cultures, des produits, des commerces (boutiques, boucheries, halles, marchés..) et des industries, par villes et départements. Une sous-partie est spécifiquement consacrée à Paris et ses arrondissements, zone géographique dont l'architecture a été peu étudiée par l'Inventaire.

La bibliographie thématique réunit ainsi sept thèmes principaux :

- Les métiers et commerces,
- Les lieux de production,
- Les productions et produits,
- L'approvisionnement de Paris : les halles, les marchés et les abattoirs,
- Les industries agro-alimentaires,
- Les lieux de consommations : cafés, restaurants, guinguettes,
- Les réseaux et chemins de fer.

Chacune de ses thématiques constitue des terrains de recherche encore « vierges » pour le service Patrimoines et inventaire.

Les revues et périodiques regroupent les bulletins de sociétés et d'associations liées à l'histoire d'une ville, d'un département, d'un monument. Ces bulletins, tout comme pour les archives départementales, n'ont pas été consultés.

Nous attirons tout particulièrement l'attention sur le site internet de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris-Ile-de-France, qui consigne la plupart des coordonnées desdites sociétés et associations.

▪ Enfin, la dernière partie, intitulée « Les organismes ressources » propose un recensement des coordonnées de structures et d'établissements dont l'activité est en relation avec le patrimoine gourmand.

■ L'ensemble de la recherche documentaire et bibliographique a abouti à l'identification de plus de 4200 éléments de patrimoine gourmand à travers l'Île-de-France, qui ont été intégrés dans une base de données associée à une cartographie.

La base de données rassemble donc :

- les éléments provenant des dossiers de l'Inventaire,
- les éléments provenant des fiches des Monuments historiques, des bases PREDOC, MEMOIRE et PALISSY,
- les éléments identifiés dans les volumes des éditions Flohic,
- les éléments épars relevés dans la bibliographie, des revues ou des articles.

Cette base a vocation à être vivante, c'est-à-dire complétée ou mise à jour par les chercheurs au fur et à mesure de leurs travaux ou au hasard de leurs découvertes. Une interface sous le

logiciel Access a été créée dans ce but, avec notamment un formulaire reprenant l'ensemble des champs et des menus déroulant permettant de décrire les éléments de façon systématique.

Pour plus de cohérence, les termes employés dans la base, notamment pour la dénomination du patrimoine, sont issus du thésaurus de l'Architecture de l'Inventaire, ainsi que l'ordre de description allant du plus général au particulier.

Chaque élément est identifié par sa typologie, sa localisation, son état, son intérêt, le produit gourmand concerné. La mention des sources permet de savoir d'où provient l'information.

La base de donnée a été intégrée dans un système d'information géographique propre à rejoindre celui du service Patrimoines et Inventaire. La mise en place d'un tel système permet à la fois de gérer de façon systématique la masse d'informations récoltée, d'effectuer des requêtes par typologies par exemple et de présenter des cartographies thématiques.

Il a été jugé trop fastidieux, vu le temps d'étude imparti, de chercher à localiser exactement sur la cartographie les points correspondant aux éléments de patrimoine identifié. Il s'agit donc plus de présenter des nuages de points à l'échelle d'un département ou de la région toute entière qu'un positionnement exact de chacun des éléments. Ceux-ci ont été placés de façon arbitraire, en colonne, à l'intérieur des limites communales correspondantes.

■ L'identification des grandes thématiques gourmandes propres à l'Île-de-France a été accompagnée par la mise en évidence d'éléments de problématique, soit sur la question régionale, soit sur les thèmes gourmands à proprement parler. Ces « éléments de problématique » ont été brièvement développés pour les six thématiques majeures identifiées. Pour les autres thématiques ont été simplement précisés les sites gourmands relatifs aux thèmes et les lacunes et pistes de valorisation à creuser.

De façon générale, à l'échelle de la région, l'intérêt d'un axe de recherche thématique comme le Patrimoine gourmand est qu'il met en exergue des problématiques plus générales liées notamment à la présence de Paris, à la fois capitale et ville contenant depuis plusieurs siècles l'une des plus fortes densités de population à l'échelle européenne.

La demande toujours plus grande du marché parisien et la présence de l'élite dans la capitale et à Versailles ont favorisé à la fois la production intensive en quantité et l'émulation scientifique pour l'élaboration ou l'adaptation de nouvelles variétés, la théorisation des techniques de culture ou de transformation, etc.

Ainsi, la question du Patrimoine gourmand a une résonance régionale. Elle :

- Interroge les relations d'interdépendance entre Paris et sa région,
- Met en évidence d'autres centralités que l'hyper-centre parisien,
- Place la présence toujours plus pressante du marché parisien et celle de la Cour et des Universités comme une des composantes essentielles de la spécificité francilienne, y compris en termes de gourmandise.

De même, de façon non exhaustive, plusieurs problématiques générales propres au patrimoine gourmand ont pu être soulevées :

- la question du fragile et du périssable : comment transporter et conserver ce qui est fragile et vite altéré, comment répondre au souci de fraîcheur et d'hygiène ;
- la question de l'extraordinaire et du quotidien, du luxueux et du nécessaire ;
- la question de la préservation et de l'innovation, en termes à la fois de produits, de méthodes, de pratiques horticoles comme commerciales, etc. Cette thématique est très étendue dans le temps, du « bon goût » des seigneurs du XVII<sup>ème</sup> siècle aux problématiques contemporaines de préservation de la diversité génétique ;
- la question des représentations : décors et mobilier des boutiques, affiches, emballages ;

- les réseaux entre Paris et sa banlieue, entre régions limitrophes et centres gourmands régionaux (marché aux bestiaux de Poissy par exemple) et entre secteurs à l'intérieur de la région ;
- les filières s'emparant, notamment au XIX<sup>ème</sup> siècle, de secteurs entiers, de la production ou de la collecte à la transformation, au transport et à la vente de produits.

Enfin, l'étude a permis de mettre en évidence le Patrimoine gourmand Parisien.

Paris présente plusieurs particularités :

- c'est un vaste marché et un dense centre de vie, où se concentrent les produits gourmands apportés depuis sa périphérie, sa région ou plus loin afin d'être vendus aux parisiens, ce qui implique la présence de lieux de réception des denrées (ports, gares), de marchés, de boutiques, de restaurants mais aussi d'entrepôts ;
- le territoire du Paris actuel a intégré d'anciens villages qui ont connu pendant plusieurs siècles une activité agricole ou la présence d'ensembles bâtis seigneuriaux ou monastiques intégrant du bâti gourmand, dont la ville a pu garder des traces ;
- la périphérie du centre-ville parisien ancien, aujourd'hui incluse dans la masse urbaine, a été un territoire d'industries entre autres agro-alimentaires ;
- la population de Paris ayant été de tout temps très importante, se pose la question du traitement des déchets, qui trouvera sa réponse au XIX<sup>ème</sup> siècle dans l'épandage des eaux usées et gadoues ;
- La capitale est enfin un centre de pouvoir, marqué notamment par de puissantes corporations comme celle des bouchers.

Typologies de sites Patrimoine gourmand caractéristiques de Paris :

- Abattoirs
- Anciennes champignonnières (13, 14 et 17<sup>e</sup> arr.)
- Anciens maraîchages du 8<sup>e</sup> arr.
- Anciens pavillons de chasse
- Bourse du Commerce / halle aux blés
- Chais et entrepôts (Bercy)
- Commerces et patrimoine artisanal urbain : boulangeries, pâtisseries, crémeries, boucheries, charcuteries, confiseries, épiceries, marchand de miel, poissonneries
- Glacières
- Marchés
- Moulins industriels et anciens moulins à vent et à eau
- Ports (fruits, veaux, etc.) et gares (gare de la Petite Ceinture « abattoirs de Vaugirard » (15<sup>e</sup>) réservée au bétail)
- Restaurants (Bouillons Chartier, restaurants de la Belle époque, restaurants des halles, grands restaurants), cafés, brasseries
- Usines (dans les arrondissements périphériques) : brasseries (bières de Lutèce 13<sup>e</sup>), chocolateries (chocolaterie Lombart 13<sup>e</sup>, première entreprise de chocolat de France, créée en 1760 – 75, avenue de Choisy), sucrerie (Say 13<sup>e</sup>, ancienne « raffinerie de la Jamaïque »). Au 106 boulevard Auguste-Blanqui : Jusqu'en 1984, se trouvait en cet endroit *La Brasserie de Lutèce*, la dernière à brasser de la bière dans Paris intra-muros. Les caves de cet établissement plongeaient à 20 mètres de profondeur. Elle fournissait une autre brasserie située en haut du boulevard, près de la Place d'Italie : *La Brasserie de la Maison-Blanche*
- Vignes (Montmartre).

Le service Patrimoines et Inventaire s'intéresse en premier lieu au patrimoine bâti et paysager. Le patrimoine gourmand est aussi immatériel. C'est un champ de recherche très vaste,

simplement évoqué dans la présente étude car il ne faisait pas partie du cadre d'étude documentaire.

Les différents thèmes qui transparaissent dans les dossiers ou à travers les éléments de bibliographie et de photographies anciennes rassemblés autour de l'étude permettent d'évoquer :

- les techniques de culture, de production, d'affinage, de transformation des produits ;
- les variétés ;
- les modes alimentaires et les traditions culinaires : repas de fête, recettes, noblesse ou vulgarité des produits, etc. ;
- les petits métiers comme les crieurs ;
- les outils, les emballages, les affiches et étiquettes ;
- la toponymie ;
- les fêtes et processions ;
- etc.

Il s'agirait pour l'Inventaire de se rapprocher de la Mission à l'Ethnologie de la Direction générale des patrimoines, pour mener des recherches conjointes sur les thématiques gourmandes, entre matériel et immatériel.

De même, le patrimoine gourmand issu de l'immigration récente pourrait faire l'objet d'un axe de recherche plus poussé, qui n'a pas été développé dans le cadre de la présente étude.

## TYPOLOGIES DE « SITES PATRIMOINE GOURMAND » IDENTIFIEES DANS LES DOSSIERS DOCUMENTAIRES

- Abattoir
- Adduction d'eau
- Aire à battre
- Bergerie
- Biscotterie
- Biscuiterie
- Boucherie / charcuterie / triperie
- Boulangerie
- Boulangerie industrielle
- Bourse du commerce – halle aux blés
- Brasserie industrielle / malterie
- Brûlerie de cacahuètes
- Brûlerie de café
- Café / bar / restaurant / auberge / brasserie / guinguette
- Champignonnière
- Chocolaterie
- Colombier / Pigeonnier
- Confiserie
- Confiserie industrielle
- Conserverie
- Coopérative laitière
- Coopérative vinicole
- Crèmerie
- Cressonnière
- Distillerie
- Ecole d'horticulture
- Entrepôt commercial et agricole / chais
- Epanchage des eaux usées et des gadoues
- Epicerie
- Etablissement de vins spéciaux
- Fabrique de caramels
- Fabrique de plats cuisinés
- Fabrique de tapioca et pâtes à potage
- Faisanderie
- Féculerie
- Ferme
- Four à pain
- Glacière
- Graineterie
- Grange
- Grenier à blé
- Grenier à sel
- Institut national agronomique
- Jardin ouvrier / jardins familiaux
- Jardin potager
- Laiterie / fromagerie
- Lavoirs à légumes
- Maison d'arboriculteur
- Maison de boucher
- Maison de boulanger

- Maison de maraîcher
- Maison de pailleux
- Maison de pépiniériste
- Maison de vigneron
- Maison d'horticulteur
- Maison d'ouvrier agricole
- Marchand de café
- Marchand de miel
- Marchand de vin
- Marché / halle
- Margarinerie
- Moulin / minoterie
- Murs à chasselas
- Murs à pêches
- Objet / outil / décor
- Parc de chasse
- Pâtisserie
- Pavillon de chasse / rendez-vous de chasse
- Pépinière
- Poissonnerie
- Poulailier
- Pressoir
- Remise agricole
- Réseau ferré
- Réseau de transport du lait
- Roseraie
- Salaison / porcherie / charcuterie industrielle
- Serre
- Silo à grain
- Sucrierie
- Usine à glace
- Usine à huile
- Usine de pâtes alimentaires / semoulerie
- Usine de tisanes
- Usine d'eau minérale
- Vacherie
- Verger
- Vinaigrerie
- Vivier