

## BOIRE ET DÉBOIRES DANS LE DUCHÉ-PAIRIE DE RAMBOUILLET

Par Marc Vigié

*J'suis du Tiers-état (1789)*

BN Cabinet des estampes Réserve Fol QB-201 (120)

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, « les occasions de s'humecter le gosier ne manquent pas. » L'observation faite par Daniel Roche pour Paris vaut aussi et sans doute plus encore pour le duché-pairie de Rambouillet<sup>1</sup>. En 1763, le dénombrement réalisé par François Petit, procureur fiscal auprès de la maîtrise et du bailliage ducal, aujourd'hui conservé aux Archives nationales, indique 12 auberges et 20 cabarets pour le chef-lieu ducal et ses hameaux, soit un débit de boisson pour quelque 70 habitants (femmes et enfants compris), alors que les faubourgs de la capitale du royaume, quoique eux-mêmes fort bien pourvus, comptent un cabaret pour 80 personnes et que la moyenne nationale (calculée approximativement) en recense un pour environ 250<sup>2</sup>.

D'autres documents, ceux-là conservés aux Archives départementales des Yvelines, permettent de vérifier que toutes les autres paroisses du duché, même les plus modestes, connaissent un maillage semblable d'auberges et de cabarets<sup>3</sup>. Les deux types d'établissement sont

délibérément associés tant il est, en réalité, vain de les distinguer lorsqu'il s'agit du commerce du vin (et d'autres boissons plus ou moins alcoolisées). Certes, le *Dictionnaire* de Furetière (1690) présente le cabaret comme le « lieu où l'on vend du vin en détail », soit pour l'emporter chez soi, soit pour le consommer sur place « en pot debout », le différenciant nettement de la taverne où l'on peut aussi s'asseoir à des tables et s'y restaurer. Or le *Dictionnaire de l'Académie française* réfute dès sa première édition (1694) cette argutie et affirme que l'on donne aussi « à boire et à manger » au cabaret. On approche sans doute au plus près de la réalité en s'en remettant au *Dictionnaire historique de la ville de Paris et de ses environs* (1778) selon lequel il existe des cabarets où l'on vend et sert au détail « à pot et à pinte », d'autres qui offrent au consommateur « le pot et l'assiette », enfin ceux qui, outre le boire et le manger, proposent l'hébergement, soit les auberges proprement dites. Dès avant cette mise au point, l'*Encyclopédie* reconnaissait que l'usage confondait les professions de cabaretiers, de taverniers et d'hôteliers. De fait,

<sup>1</sup> D. Roche, « *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle* », Paris, Aubier, 1981, p. 258.

<sup>2</sup> AN, N/IV /Seine & Oise /42. Fl. Quellier, « *La Table des Français. Une histoire culturelle* », Rennes, P.U.R., 2007.

<sup>3</sup> Les registres paroissiaux sont une source d'information essentielle avec les archives des juridictions (maîtrise et bailliage) soit la série B, le minutier des notaires (sous série 3 E) et le fonds du duché de Rambouillet (60 J).

si l'on fréquente le cabaret pour y boire, on peut aussi, à toute heure, selon ses envies y commander une assiette de pâté, du jambon, voire une fricassée ou une omelette (et parfois du gibier braconné dans les environs), et même y déjeuner ou y dîner.

Le nombre élevé des auberges rambolitaines ne saurait surprendre. La bourgade (2227 âmes) est une étape sur la route de Chartres et draine une forte clientèle de passage, encore grossie les jours de foires et de marchés. Elle héberge aussi quantité de personnels subalternes (domestiques, employés de vénerie affectés temporairement aux résidences ducale et royale (comme ceux du château de Saint-Hubert, tout proche). Au total, si les Rambolitains ne sont pas les seuls à vouloir étancher leur soif, il demeure que le « cabaret », quelle que soit la définition qu'on lui donne, est à l'évidence le lieu central de la sociabilité locale comme partout ailleurs dans la France de l'Ancien Régime.

Il reste que les vignes sont pratiquement absentes du duché. Moins de 90 vigneron sur les 1707 propriétaires fonciers enregistrés dans les terriers (refondus entre 1776 et 1785), soit à peine 5% de la population soumise au paiement du cens, exploitent un peu moins de 75 arpents de vignes sur quelque 190 00 arpents de bois, de champs, de prés et de pâtures, de friches et de jardins. Le vignoble local ne représente qu'environ 3,4% des censives composant ce que nous appelons aujourd'hui la surface agricole utile (hors bois). Il est presque exclusivement concentré à Sonchamp et à Lévis-Saint-Nom<sup>4</sup>. De fait, les conditions naturelles ne conviennent pas à cette culture, le climat moins encore que les sols et le relief. L'hiver est souvent très froid et prolongé de gels tardifs (ainsi en 1740 et 1781) ; le printemps fréquemment « pourri » par des pluies trop abondantes (notamment de 1767 à 1779) ; l'été connaît des orages grêloux catastrophiques (comme en 1768). Certes, on plante à l'époque très serré, de 16 à 18 000 pieds

à l'hectare, et surtout du « gros gamay », cépage rustique et d'un bon rendement qui, ici comme ailleurs dans l'Ouest parisien, s'est imposé depuis le terrible hiver de 1709, mais ces micro-exploitations (89 perches en moyenne), si elles dégagent un revenu suffisant pour hisser le vigneron au niveau d'une paysannerie moyenne à l'abri de la précarité – ce travailleur à bras suffit à lui seul et sans gros équipement pour tirer parti de ses quelques rangées de ceps –, ne fournissent qu'une production limitée et très fluctuante d'une année sur l'autre. Selon les rendements calculés par Marcel Lachiver pour des terroirs de la région parisienne plus favorisés, on peut estimer que cette trentaine d'hectares de vignes produit entre 500 et 1000 hectolitres par an<sup>5</sup>. C'est à l'évidence un volume très insuffisant pour répondre à une demande locale en croissance continue.

Ainsi, la majorité du vin consommé à Rambouillet et en Yveline ne provient pas du cru. Le vignoble beauceron, limité, répond à la demande chartraine. Celui de l'Orléanais, bien plus considérable et engagé dans une production de grand volume, abreuve surtout Paris. Le gros des importations se fait donc depuis les vignobles qui abondent à proximité dans l'ouest parisien et la vallée de la Seine jusqu'à Mantes-la-Jolie. On ne trouve pas trace de « marchands » de vin dans le duché, alors que nombre de voituriers assurent le charroi des futailles.

La forte croissance de la consommation tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, plus rapide que celle de la population, vient de ce que le vin est alors non pas un luxe mais une nécessité. On le considère dans les couches populaires comme un aliment à part entière, de même que la soupe aux choux et le pain, qui fournit sans doute 10% de l'apport calorique journalier. Celui qui n'a pas de vin à domicile doit donc se le procurer au cabaret. Depuis la fin du règne de Louis XIV, le rouge l'a définitivement et de façon massive emporté sur

<sup>4</sup> J. Duma, Propriété et société rurale à la veille de la révolution Française : le duché-Pairie de Rambouillet, in « *Trois seigneuries en Yveline du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle* », SHARY, Mémoires et Documents, tome

XXXVIII, 1992-2001, pp. 271 – 443. L'arpent vaut 100 perches carrées soit 42,21 ares.

<sup>5</sup> M. Lachiver, « *Vins, vignes et vignerons en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle* », Paris, Fayard, 1997.

le blanc dans les cabarets, où sa robe sanguine en fait un synonyme de force et de virilité, comme sur les tables plus distinguées de la bonne bourgeoisie et de la noblesse qui lui trouvent évidemment d'autres vertus. Les plus fortunés, à l'image du duc de Penthièvre, ont les moyens de se procurer des crus de qualité qu'ils font venir des quatre coins du royaume et qu'ils savent apprécier, à défaut des vins « marchands » assez honorables produits dans la région. Le menu peuple se contente à l'ordinaire d'une vinasse bon marché issue d'une production de masse. Ainsi, l'offre et la demande se rencontrent exactement. Le vin des humbles est de fort médiocre qualité. La très grande majorité des vignerons dont les méthodes de culture et de vinification demeurent primitives produisent un gros rouge exécrationnel, si « faible » qu'ils doivent s'en débarrasser dans l'année. D'ailleurs, tous les moyens sont bons pour en corriger le goût, la couleur et le degré d'alcool. On recourt dans la pénombre des celliers à des « râpés » plus ou moins risqués, tels l'ajout de copeaux de hêtres ou, plus dangereusement, d'oxyde de plomb (létharge) susceptible de provoquer de terribles coliques. Le cabaretier, autre fraudeur invétéré, use lui aussi de « condamnables secrets » et enrichit volontiers la mixture avec des baies de sureau, du jus de mûre, de la fiente de pigeon, de l'eau de vie... Ces pratiques sont connues de tous et ne dissuadent personne. Tout est question d'habileté dans les dosages... Et nécessité fait loi. C'est pourquoi l'engouement populaire pour la piquette, de très loin préférée à toute autre boisson alcoolisée telle l'eau de vie, ne se dément pas. Ce marqueur social revêt même une signification politique sous la Révolution : le bon révolutionnaire boit du rouge!

L'État aussi bien que l'Église ont longtemps cherché à encadrer l'activité des lieux du boire, qu'ils savent propices aux déviances et aux transgressions. Mais au fil du temps, il leur a fallu renoncer à leurs ambitions. L'Ordonnance de Blois de 1579 « sur la police générale du royaume » et divers arrêts du Parlement de Paris du XVII<sup>e</sup> siècle

portant expressément défense d'aller au cabaret pendant les heures destinées au service divin et de « profaner le dimanche et les jours de fête, de marché et de danse publique » sont tombés en désuétude. On ne les observe plus nulle part dans le duché. Bien au contraire, on constate qu'il ne manque pas d'esprits forts pour défier les autorités en choisissant précisément le moment de la messe afin d'étancher une soif sans doute irrésistible. Car au cabaret, ouvert depuis tôt le matin jusqu'à 22 heures en été (20 heures en hiver), on est « à boire chopine », « boire bouteille » ou « demi-septier » entre hommes<sup>6</sup>.

Non pas que les femmes soient totalement absentes, mais elles ne représentent que 1 à 2% de la clientèle. Encore la plupart y sont-elles en compagnie de leurs maris. D'autres ne consomment pas mais viennent chercher leurs conjoints pour les ramener d'autorité au logis familial. Toute femme attentive aux recommandations du curé, comme aux commérages, sait qu'elle ruinera sa réputation si elle s'aventure seule dans un tel lieu de perdition. En revanche, des « filles », entendons des jeunes femmes célibataires, assurent le service en salle dans les auberges. Le patron (ou la patronne) veille alors à contenir dans des limites acceptables le marivaudage que s'autorisent des clients. Dernière présence féminine possible... celle de la cabaretière ! Soit celle-ci assiste son mari dans sa tâche, soit, et le cas est relativement fréquent, il s'agit d'une veuve au caractère bien trempé, dirigeant toute seule l'établissement.

Beaucoup parmi les tenanciers des cabarets les plus modestes exercent simultanément une autre profession : boucher, boulanger, cordonnier, tailleur d'habits, maréchal, journalier... La plupart des cabarets ne paient pas de mine, certains ressemblant fort à des bouges. À Rambouillet, on les trouve surtout avec des auberges de meilleure apparence, échelonnés tout au long de la Grande rue où rien ne les distingue des autres maisons, si ce n'est pour certaines une petite enseigne. On y accède directement dans une salle unique plus ou

<sup>6</sup> La pinte, unité de mesure et d'usage, vaut 0,931L, la chopine 0,465L, le demi-setier 0,232 L.

moins vaste, tenant aussi lieu de cuisine ( on dit alors que la pièce est « à feu »), parfois prolongée d'un atelier ou d'une boutique et d'une autre pièce plus petite donnant sur une arrière-cour ou un jardin où il est possible de se soulager sans autre façon. Quelques tables, des chaises ou des bancs, un buffet ou un placard où l'on serre les réserves et les ustensiles avec des effets personnels. Car, à la différence de l'auberge, les espaces privé et public ici se confondent. Le cabaret conserve un caractère familial qui est aussi un atout commercial.

Si la bonne société, soit à Rambouillet une demi-douzaine à peine de notables, ne fréquente pas ces établissements, le reste de la population s'y mélange sans complexe. Les distinctions de condition qui partout ailleurs dominent la vie sociale ne prévalent plus dans la salle commune : le gros marchand de blé y côtoie le plus humble brassier, le maître artisan et le portefaix misérable partagent le même banc, le garde bavarde avec le voleur de bois qu'il pourchasse. Le cabaret et l'auberge sont des lieux de rencontre où l'on ne boit jamais seul. On s'y rend le plus souvent à deux ou en groupe pour le plaisir de bavarder entre compères, mais on le fait aussi pour ses affaires, négocier une vente, un contrat (là encore malgré les interdits formels) ou une embauche. Partager la chopine devant témoins signifie l'heureuse conclusion de la négociation et engage la bonne foi des contractants autant qu'un acte passé devant notaire. On peut s'y divertir en jouant aux dés, aux cartes ou aux dominos, ou sortir dans la cour pour des parties de palet ou de boules. Les parties sont généralement intéressées, le perdant devant payer les consommations ou s'acquitter de ses pertes (gare à lui s'il ne respecte pas sa parole). L'endroit est bruyant : on s'esclaffe, on rit gras, on chante à pleine gorge des paillardises, on se moque les uns des autres.

Au vrai, ces défoulements ne sont pas toujours bon enfant. On vient aussi au cabaret pour y défier un adversaire, trancher un litige, régler des comptes, exiger son dû. On se traite de

« bougre », de « coquin », de fripon », de « jean-foutre », on « vomit tous les juréments possibles » avant d'en venir aux mains et de se cogner sans retenue. Parfois, le sang coule. Les archives du bailliage témoignent d'affaires mettant aux prises des adversaires acharnés à en découdre, incapables de régler entre eux leurs querelles, et qui sont allés trop loin. En réalité, ce n'est qu'une petite partie des débordements dont les débits de boisson sont les théâtres ordinaires et que l'ivresse attise souvent .

Tout autant que le boire, l'ivresse est bel et bien une manière de vivre, tant il est fréquent que l'on boive « jusqu'à en perdre la raison ». Être ivre est dans les classes populaires un fait trop courant pour ne pas participer du cours ordinaire des jours. Les élites, entendons les philosophes et les gens de lettres, les aristocrates aussi bien que les rentiers, et pas seulement les moralistes et les prêcheurs, condamnent sans appel le goût invétéré pour l'ébriété des petits et des humbles. Elles rangent l'ivresse parmi les débauches qui menacent l'ordre social et l'harmonie des familles. Elles la considèrent comme la preuve de la non-appartenance à la société civilisée. Elles oublient que l'ivresse participe d'une autre sociabilité que la leur : celle du vin. Le peuple des cabarets a lui aussi des principes. Il ne considère pas que l'ivresse, différente de l'ivrognerie qu'il réprouve lui aussi, puisse justifier la violence. Il sait qu'elle engendre tous les pires excès. Mais il considère que, sans les excuser, elle peut les expliquer. De son point de vue, sauf lorsque le sang coule, l'ivresse ne doit pas être condamnée. Elle est perçue jusque devant le juge par les plaignants et les fautifs comme une circonstance atténuante. Dans les archives du bailliage, le délit de simple ivresse ne figure pas. Il y a trop de raisons que chacun connaît de céder au tourbillon de l'ivresse. L'ivresse reconforte, donne du courage, rend moins insupportable la précarité et la pauvreté. Elle est un oubli, une consolation, une joie, une fête. Elle est un défi à l'ordre établi. Elle assomme autant qu'elle libère.