

Présentation du projet de recherche de Charlotte BELLAMY soutenu par le Centre de recherche du château de Versailles par l'octroi d'une bourse en 2020.

LES VINS FRANÇAIS A LA COUR GUSTAVIENNE (1770-1820)

Le 22 octobre 1781, le comte de Creutz, ambassadeur de Suède en France pendant plus de 17 ans, se trouve au château de Versailles et assiste à la naissance du Dauphin comme quasiment tous les représentants étrangers présents à Paris. Pour célébrer cet événement, il organise dans son hôtel parisien une fête et écrit à ce propos à Gustave III : « Mon illumination a eu beaucoup de succès, j'ay établi un buffet et des fontaines de vin dans la place devant ma maison. Il y avait un peuple immense ». ¹ Le vin, transcendant les nationalités, est un marqueur de réjouissance et un signe d'opulence, de Paris à Stockholm. ² Que le vin coule ainsi à flot est chose assez remarquable pour être notée par le Suédois francophile. Gustav Philip Creutz (1731-1785) fait partie de ceux que l'on peut inclure dans le giron de la cour de Suède, à savoir la famille royale et un petit nombre d'aristocrates proches du pouvoir. C'est avec cet exemple que nous avons commencé notre présentation, le 28 septembre 2018 dans l'auditorium du château de Versailles, lors d'une journée d'étude consacrée au vin dans les cours d'Europe et à laquelle nous fûmes invitée à évoquer la présence des vins français dans la Suède gustavienne. ³ Il ne s'agissait en réalité que d'une introduction à un sujet jusqu'à présent jamais étudié mais abordé toutefois furtivement dans notre travail de thèse. ⁴ Cette mise en bouche sur la consommation de vins français fut particulièrement bien reçue par les collègues universitaires présents : de nombreuses questions furent soulevées et des pistes de recherche suggérées. Forte d'une solide connaissance préliminaire des sources (avérées et potentielles), nous souhaitons désormais pouvoir mener plus en profondeur une exploration novatrice sur ce sujet. Celui-ci est en effet très peu traité bien que quelques études examinent la présence de vins français, de façon plus ou moins poussée, pour certaines cours européennes. ⁵

Après l'assassinat de Gustave III en mars 1792, son fils Gustave IV Adolf (1778-1837) monte sur le trône mais ce dernier est forcé d'abdiquer en 1809. S'il est couramment admis que la période gustavienne prend fin avec cet épisode, il me semble pourtant plus cohérent de la prolonger de dix années, puisque c'est le frère de Gustave III, oncle de Gustave IV, un dernier « gustavien » qui devient roi sous le nom de Charles XIII, jusqu'à sa mort en 1818. Cela paraît d'autant plus pertinent pour cette recherche que c'est ensuite Bernadotte qui prend les rênes du royaume de Suède. Le but est avant tout d'évaluer la consommation de vins français avant la montée sur le trône du plus français des Suédois.

Le premier axe de recherche consistera à analyser le contenu des caves de la cour de Suède, à savoir celles de la famille royale et de certains aristocrates en poste auprès du monarque. Si en

¹ Lettre du 28 octobre 1781, Creutz, Gustaf Philip, Comte de Creutz, *La Suède et les Lumières, Lettres de France d'un ambassadeur à son Roi (1771-1783)*, Paris, Michel de Maule, 2006, lettres éditées par Marianne Molander, p. 486.

² Jean-Pierre Poussou, « Les caves à vins à Paris au XVIII^e siècle et dans la première moitié du XIX^e siècle », Michel Figeac et Christophe Bouneau (Ed.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'aquitaine, 2007, p. 109-133.

³ Dans le cadre du projet européen "A Place at the Royal Table".

⁴ Charlotte Bellamy, *Les professionnels de bouche dans la Suède gustavienne (1750-1820)*, European University Institute, 2020.

⁵ Dorota Dias-Lewandowska a publié, dans la continuité de sa thèse intitulée *Histoire culturelle du vin français en Pologne : moitié XVII^e-début XIX^e siècle*, Université Bordeaux III & Uniwersytet Mikołaja Kopernika, 2013, plusieurs articles sur les vins français en Pologne. Pour la Russie, on peut également citer Ollivier Chakhnovskaia, J., « Le vin français sur les tables russes à l'époque de Catherine II et Paul 1^{er}, dernier tiers du XVIII^e siècle », *Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine*, 3, 15 Nov. 2014.

1789, la France abrite le plus grand vignoble du monde, une partie non négligeable part déjà à l'étranger et notamment en Europe du Nord.⁶ Pour le XVIII^e siècle, on estime d'ailleurs que 80% à 90% des vins exportés vers la mer Baltique venaient de France.⁷

La première tâche consistera à recueillir le plus de données possibles sur les bouteilles mais aussi les tonneaux identifiés car il ne faut pas oublier que de nombreuses régions viticoles, comme le Beaujolais, le Val de Loire, les Côtes du Rhône, la Provence ou encore le Languedoc, n'embouteillèrent quasiment pas avant le XX^e siècle.⁸ L'intérêt de cette approche est également méthodologique puisqu'il faudra faire appel à des sources très variées pour dresser le profil des buveurs. Il ne serait d'ailleurs pas ici honnête de prétendre en donner une liste exhaustive mais inventaires de cave pour une année ou descriptif pour un mois donné seront analysés avec acribie.⁹ Si les livres de caves ne sont pas disponibles, ou nécessitent un apport complémentaire, il sera également possible d'exploiter plus largement des inventaires dressés (à un instant T) et apportant des représentations nécessairement subjectives mais toutefois précieuses.¹⁰ S'y ajoutent correspondances, notamment avec des marchands de vin, ou encore listes alimentaires.¹¹ Ces résultats seront mis en perspective, autant que possible, avec deux paramètres importants, à savoir celui d'une approche plus globale de la consommation d'alcool dans le reste du royaume ainsi que celui de la consommation de vin par rapport aux autres boissons alcoolisées. Il est en effet déjà possible de rappeler que, dans l'imaginaire collectif, une idée forte et ancienne associe les pays de l'est et du nord de l'Europe à des buveurs, particulièrement d'eau de vie, confirmés. L'enquête se fera notamment à travers l'examen critique de treize récits de voyageurs en terre suédoise, à savoir ceux de six Anglais, trois Français, un Écossais, un Allemand, un Hollandais et un Italien. Le contenu de journaux intimes de certains membres de la cour dont le comte Axel de Fersen (1755-1810) ou encore celui de Frédéric Sparre (1731-1803) viendront les compléter.¹²

Le deuxième axe de recherche portera sur l'approvisionnement et la sélection des vins identifiés lors de la première phase de travail. Au-delà de la question de l'acheminement, notamment par mer, revêtant des mécanismes déjà assez bien connus, je souhaite tout particulièrement explorer la question de l'appel éventuel à une certaine expertise « à la française », notamment auprès de professionnels de bouche français (maîtres d'hôtel et cuisiniers) en poste à Stockholm, que cela soit à la cour ou à la ville. Ces individus ont fait l'objet d'une étude approfondie dans notre travail de thèse et quelques exemples découverts laissent à penser qu'ils pouvaient avoir un rôle de choix dans le conseil et la sélection des bouteilles en s'assurant de la qualité des achats destinés à la cave de leurs employeurs. Une investigation plus poussée dans les archives permettra d'approfondir cette hypothèse.

⁶ Florent Quellier, *La Table des Français, une histoire culturelle (XV-début XIXe siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 52.

⁷ Pierrick Pourchasse, *Le commerce du nord : Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, p. 101.

⁸ Jean-Robert Pitte, *Le désir du vin. A la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009, p. 205.

⁹ *The Cellar-Book : or, the Butler's Assistant, in keeping a Regular Account of his Liquors*, London, J. Dodsley in Pall Mall, 1766.

¹⁰ Giorgio Riello, "Things Seen and Unseen : The Material Culture of Early Modern Inventories and Their Representation of Domestic Interiors", in Paula Findlen, (ed.), *Early Modern Things : Objects and their Histories, 1500-1800* (Basingstoke : Routledge, 2013), pp. 125-150.

¹¹ Christine Lebeau et Grégoire Salinero (Ed.), cahier « Pour faire une histoire des listes », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 44, 2014. L'étude des listes et sa théorisation est particulièrement développée en histoire des sciences. On donnera l'exemple du Suédois Linné et de l'article de Staffan Müller-Wille et d'Isabelle Charmantier, "Lists as Research Technologies", *Isis*, vol. 103, n°4, 2012, p. 743-752.

¹² Des extraits inédits de ces deux journaux se trouvent dans l'ouvrage *Ma chère amie... Billets de la duchesse Charlotte de Sudermanie à Sophie de Fersen*, édition critique de Charlotte Bellamy et My Hellsing, Paris, Mercure De France, 2018.

Le troisième axe de recherche portera sur les modes de consommation. Si la bouteille de vin peut être perçue comme une chose banale, pour reprendre le titre de l'ouvrage de Daniel Roche, le nectar qu'il contient, et plus encore la façon de consommer ce dernier, sont loin d'être anecdotiques.¹³ En Suède, comme ailleurs en Europe, la consommation d'alcool et notamment de vin était volontiers mis au service de la politique, de la taverne au palais royal.¹⁴ L'exemple introductif de cette proposition de recherche l'illustre parfaitement en ce qui concerne les strates ici étudiées : le vin est un symbole de distinction cachant un enjeu représentatif considérable, enjeu encore plus important chez les membres du corps diplomatique. Cet aspect a déjà été abordé par certains historiens mais il semble pertinent d'y ajouter une étude de cas portant sur la Suède gustavienne.¹⁵ Seront, entre autres, passés au crible la pratique du toast avant le dessert, celle du goût suédois pour le punch (dont certains étaient à base de vin) ou encore l'importance d'un goût sucré. Par ailleurs, j'aimerais pouvoir mener une réflexion plus originale liée à un mécanisme étudié dans ma thèse concernant les cuisiniers. J'y développe en effet l'importance de tester les nouvelles recrues, acte éminemment mondain regroupant régulièrement diplomates et personnages influents, à commencer à la cour de Suède.¹⁶ Ces bancs d'essai étaient alors l'occasion pour les convives de faire montre de leurs connaissances culinaires : l'on se revendique désormais gourmet. L'une des manifestations du statut de connaisseur pouvait être l'aménagement d'une cave, pratique de distinction sociale semblant remonter à l'Angleterre du XVII^e siècle, et faisant preuve d'une richesse suffisante pour pouvoir acheter et stocker une grande quantité de vin.¹⁷ De plus, un lien existe clairement entre ce qu'il est possible d'appeler *la bouche parlante* et *la bouche goûtante*. Or, si l'on reprend la définition donnée par la 1^{ère} édition du *Dictionnaire de l'Académie Française* de 1694, le gourmet est celui « Qui sçait bien connoistre & gouter le vin ». J'aimerais donc tenter de découvrir si de tels bancs d'essai ou réunions informelles avaient lieu avec pour motif (avéré ou cachant d'autres intérêts) la dégustation et l'appréciation de vin. Enfin, la question du rapport au vieillissement des vins sera également abordée. Si Flandrin avait déjà bien analysé l'intérêt des pays du Nord pour les vins pouvant se conserver lors de longs voyages, aucune étude n'est disponible sur la question.¹⁸

Cette recherche a pour but de sortir de l'ombre des caves de la cour de Suède l'identité des bouteilles qui y reposaient. Il s'agit cependant bien plus que de réaliser un simple inventaire basé sur une étude de cas nationale. En effet, il sera avant tout question de mettre en avant des réseaux de circulation et d'expertise tout à la fois de biens mais aussi de manières de consommer. On peut aussi attendre de cette étude une mise en lumière de modes de consommation toujours pratiqués en Suède. Elle fait également écho à un engouement discret mais bien réel pour la collection – et même la dégustation¹⁹ – de bouteilles de vin ayant traversé les siècles, sous la terre ou même sous la mer.²⁰

¹³ Daniel Roche, *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997. La consommation de vin est rapidement évoquée dans le chapitre IX de l'ouvrage « le pain, le vin, le goût ».

¹⁴ Sennefelt Karin, "Det korrumperande vinet : Drickandets betydelse för riksdagsmän i frihetstidens Stokholm", *Spiritus*, no 8, 2006 p. 53-66. Du même auteur, "Wine, corruption and the politics of intoxication in eighteenth-century Stockholm", *Past & Present Supplement*, 2013.

¹⁵ Charles Ludington, dans un ouvrage très documenté, traite de façon novatrice la question de la consommation du vin. Il postule notamment qu'en Angleterre et en Écosse, le vin était un symbole de pouvoir politique puisqu'il représentait depuis longtemps la cour, l'aristocratie et l'Église. Charles Ludington, *The Politics of Wine in Britain*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2013.

¹⁶ Charlotte Bellamy, French cooks in Sweden, "French cooks in Sweden (1740-1820)", in, *Food & History*, Brepols Publishers, 2017, p. 205-228.

¹⁷ Par exemple, David Hancock, *Oceans of wine : Madeira and the emergence of American trade and taste*, New

Haven, Yale University Press, 2009, p. 357.

¹⁸ Jean-Louis Flandrin, « L'invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques », in *Eighteenth-Century Life*, 23.2, 99, p. 31.

¹⁹ À titre d'exemple, en 2012, Christie's met aux enchères une bouteille de vin jaune datant de 1774. Elle était

Biographie

Docteure en histoire moderne sous la direction d'Anne Thomson (European University Institute) et d'Antoine Lilti (Écoles des hautes études en sciences sociales). Titre de la thèse soutenue en septembre 2020 : « Les professionnels de bouche français dans la Suède gustavienne ».

Titulaire de la carte professionnelle de guide conférencier (depuis 2014), chargée d'enseignement vacataire à l'université Rennes 2 (depuis 2014), est également depuis 2020 membre de l'équipe pédagogique pour la formation « Territoires Comestibles » de l'Institut Supérieur de Design de Saint-Malo et historienne consultante pour Ferrandi Paris.

En 2017, a organisé du workshop “Curating History. What happens when curators and scholars are brought together in museums” avec Deborah Dubald (EUI, Université de Strasbourg) et Bruno A. Martinho (EUI, Palais national de Sintra). En coopération avec le CHAM (Centro de Humanidades, Universidade Nova de Lisboa et da Universidade dos Açores), et l'université de Warwick. Avec le soutien du Victoria & Albert museum de Londres et le musée Galileo de Florence.

Bibliographie

OUVRAGES

- *Ma chère amie, Billets de Charlotte de Sudermanie à Sophie de Fersen (1759-1818)*, édition critique, Paris, Le Temps Retrouvé, Mercure de France, 2018, 295p (avec My Hellsing).

- *The Heritage on the Hill*, Uppsala, Uppsala University, 2014, 128p.

À paraître prochainement :

- *Contes suédois, les histoires de Charles-Gustave*, Paris, Michel de Maule, janvier 2021.

ARTICLES DANS DES REVUES A COMITE DE LECTURE

- “French cooks in Sweden (1750-1820)”, in, *Food & History*, Brepols Publishers, 2017, p. 205-228.

- “Carl Gustaf Tessin and Culinary Considerations”, in, *Le monde français du XVIIIe siècle*, vol. 1, 2016, article 8.

À paraître prochainement :

- “From valet to smuggler : A microhistorical study of a French intermediary in Stockholm, 1775–1832”, in, *Revue d'histoire nordique*, octobre 2020 (avec Anna Knutsson).

PUBLICATIONS DANS DES ACTES DE COLLOQUE

- « Cuisiniers et maîtres d'hôtel français dans la Suède gustavienne : domestiques ou artistes ? », Teresa Lobalsamo, Adriano Pasquali, Caroline Lebrec (Ed.) *Gastronomy, Culture, and the Arts : A Scholarly Exchange of Epic Portions*, Toronto, Legas Publishing, 2017, p.195-206.

estimée entre 32 000 et 40 000 euros et fut finalement vendue 57 000 euros.

²⁰ Une nouvelle mode ces dernières années : déposer sous l'eau des bouteilles pour qu'elles y vieillissent. La recherche de bouteilles anciennes toujours présentes dans des épaves a également le vent en poupe. La société suédoise Ocean X en a même fait sa spécialité.

À paraître prochainement :

- « Diplomatie et mobilité des Français exerçant un métier de bouche dans l'Europe du XVIII^e siècle. Le cas de la Suède gustavienne », Virginie Martin, Gilles Montègre (dir.), *Négociier l'étranger. Une diplomatie de l'Europe moderne*, École française de Rome, fin 2020 ou début 2021.

INVITATIONS A DES CONFERENCES & SEMINAIRES

- 21-22/11/2019 : « Diplomatie et mobilités des Français exerçant un métier de bouche dans l'Europe du XVIII^e siècle. Le cas de la Suède gustavienne », Colloque international « La diplomatie des mobilités culturelles, Normes, pratiques et protagonistes (XVII^e – XIX^e) », Universidad Complutense de Madrid, École française de Rome.
- 28/09/2018 : « Les vins français dans la Suède gustavienne », projet européen : “A Place at the Royal Table” Auditorium du château de Versailles.
- 12/03/2018 : « Les Français exerçant un métier de bouche à Stockholm (1770-1818) » séminaire de recherche sur les Lumières, Deutsches Historisches Institut/Institut historique allemand, Paris.
- 26/10/2017 : « Du blog au livre, faire revivre les collections patrimoniales », séminaire « autour du livre à Rennes », Bibliothèque universitaire de Rennes 2.
- 12-13/03/2016 : « Cuisiniers et maîtres d'hôtels français dans la Suède gustavienne : domestiques ou artistes ? » conférence internationale, “Gastronomy, Culture and the Arts: A Scholarly Exchange of Epic Portions”, University of Toronto Mississauga.
- 11/02/2016 : « Réflexions culinaires & invitation dans le Stockholm du XVIII^e siècle », séminaire « Tradurre culture Interpretazioni, adattamenti, contaminazioni, reazioni, nella storia dell'Europa moderna e contemporanea (XVI-XX secc.) » co-organisé par l'université de Florence, la Scuola Normale Superiore di Pisa et l'European University Institute, Università degli Studi di Florence.
- 12/06/2015 : “French cooks in Sweden in the second half of the 18th century”, workshop “Stocking Cultures of Consumption in the periphery 1600-1850”, organisé par le Nordic Research Councils for the Humanities, Uppsala University.
- 08/05/2015 : “French culinary art in Sweden during the Gustavian Era”, conférence annuelle de la Société suédoise d'étude du XVIII^e siècle, Uppsala University.
- 26/03/2015 : « Cuisiniers et professionnels de bouche français dans la Suède gustavienne », conférence internationale, Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), Tours.
- 14/05/2013 : « Regards suédois sur le royaume de France », à l'ambassade de France à Stockholm avec le soutien de l'Institut Français.