

Les boissons dans *Les Entretiens des cafés de Paris* du chevalier de Mailly

Marina Pedrol-Aguilà¹

Recibido: 1 de junio de 2017 / Aceptado: 19 de diciembre de 2017

Résumé. Si le XVII^e siècle a vu naître et se développer la mode des salons, le XVIII^e serait le temps des cafés. En 1702, le chevalier de Mailly publie un tableau haut en couleur de ce phénomène récent mais déjà établi où l'on découvre une vaste galerie de personnages, attablés à divers cafés de Paris. Dans cet article, nous dresserons tout d'abord un catalogue des différentes boissons mentionnées dans les *Entretiens* pour, ensuite, observer qu'elles s'avèrent révélatrices du goût de l'époque, ainsi que du statut ou de la personnalité des clients. D'autre part, nous verrons que ces consommations, selon qu'elles soient bues modérément ou pas, acquièrent un rôle tantôt socialisateur tantôt destructeur.

Mots clés: littérature française du XVIII^e siècle; Louis de Mailly; mœurs; rôle social des cafés; rôle social des boissons.

[es] Las bebidas en *Les Entretiens des cafés de Paris* del chevalier de Mailly

Resumen. Si el siglo XVII vio nacer y desarrollarse la moda de los salones, el siglo XVIII fue esencialmente la época de los cafés. En 1702, el *chevalier* de Mailly publicó una obra que da una visión muy pintoresca de este fenómeno reciente pero ya asentado. En ella se descubre una amplia galería de personajes, instalados en diversos cafés de París. En primer lugar, expondremos las diferentes bebidas que se citan en los *Entretiens* para, a continuación, analizar en qué medida resultan reveladoras de los gustos de aquel tiempo, así como del estatus o de la personalidad de los clientes. Por otro lado, veremos que, dependiendo de la cantidad en la que son ingeridas, estas consumiciones adquieren un papel ora socializador, ora destructor.

Palabras clave: literatura francesa del siglo XVIII; Louis de Mailly; usos y costumbres; función social de los cafés; función social de las bebidas.

[en] Beverages in *Les Entretiens des cafés de Paris* by the *chevalier* de Mailly

Abstract. Just as the seventeenth century saw the birth and growth of the literary salons, the eighteenth century was the age of the cafés. In 1702, the *chevalier* de Mailly published a work that gives a very colourful view of this recent but well-established phenomenon and portrays a large gallery of characters, sitting at different Parisian cafés. Firstly, we will draw up a list of drinks mentioned in *Entretiens*. Secondly, we will analyse how they provide insight into the tastes of the time, as well as into the clients' social status or personality. In addition, we will see that depending on the consumed amount, those beverages take on either a socializing or a destructive role.

Keywords: XVIIIth century French Literature; Louis de Mailly; mores; cafés' social function; beverages' social function.

¹ UNED. Personnel chercheur pré-doctoral en formation avec une bourse FPI-UNED.
marina.pedrol.aguila@gmail.com

Cómo citar: Pedrol-Aguilà M., (2018). « Les boissons dans *Les Entretiens des cafés de Paris* du chevalier de Mailly ». *Thélème. Revista Complutense de Estudios Franceses*, Vol. 33, Núm. 1: 71-83.

À cheval entre le XVII^e et le XVIII^e siècle, Louis de Mailly (v. 1657-1724) consacra sa jeunesse aux armes, puis se tourna vers les lettres ; il cultiva essentiellement la nouvelle galante et historique, ainsi que le conte de fées. Or, en 1702, s'écartant un peu de ses genres littéraires privilégiés, il publia un recueil de dix-neuf récits présentés sous la forme de dialogues : *Les Entretiens des cafés de Paris et les différents qui y surviennent*. L'avis du libraire au lecteur annonce un ouvrage au style agréable et au contenu hétéroclite susceptible de plaire au tout public. Certes, au fil du texte, l'écrivain met en scène une multiplicité de personnages qui, réunis dans des salles de café, discutent de questions de littérature, théâtre, histoire, philosophie, morale, politique, etc. ou racontent des anecdotes curieuses ou plaisantes. Et, même quand la métadiégèse transporte le lecteur à des époques révolues, que ce soit à Paris ou en dehors du territoire français, le vrai fil conducteur de l'œuvre reste le cadre spatio-temporel partagé par les personnages du niveau intradiégétique.

En effet, Mailly situe ses entretiens dans des cafés parisiens dont il ne décrit jamais l'intérieur, mais dont il donne parfois le nom ou l'emplacement et, surtout, il mentionne presque toujours ce que ses personnages principaux y boivent. Et la carte de boissons est large : des vins de divers types et de diverses origines géographiques, des liqueurs et, bien sûr, deux nouveautés du temps : du café et du thé. Pourtant, l'on ne peut s'empêcher d'être étonné face à l'absence de préparations plus ou moins populaires, mais également connues à l'époque comme l'eau-de-vie, la bière, le cidre ou le chocolat. Dans un premier moment, nous dresserons un petit catalogue des liquides cités au long de cette œuvre. Puis nous chercherons à éclaircir le rôle social que Mailly attribue à ces boissons et à étudier à quel point les consommations des clients sont représentatives de leur personnalité, de leur genre ou de leur statut. Nous analyserons ensuite en quelle mesure elles favorisent la convivialité et comment elles peuvent transformer la bonne entente en dispute et, même, en rixe.

Le vin est, de loin, le liquide le plus représenté : il apparaît dans neuf³ parmi les dix-neuf récits de l'ouvrage. Cette boisson, qui est la plus commandée dans les cafés où Mailly situe ses personnages, est parfois citée dans son acception la plus générale, mais elle est le plus souvent identifiée par sa variété. À Paris au XVII^e siècle, l'on consomme essentiellement des vins « de Bourgogne, de Champagne, du Bordelais et des pays méditerranéens » (Garnot, 1991 : 91). Justement, dans ses *Entretiens*, Mailly cite des vins d'origine bourguignonne et champenoise, ainsi que d'Europe méridionale, comme celui de Canarie ou de Malvoisie⁴. Or, point de références à la production vinicole de Bordeaux et, par contre, des allusions au vin de Brie et de Côte-Rôtie. Il paraît que le vin produit dans les régions autour de la capitale française était essentiellement débité dans les guinguettes du Paris *extra muros* (La-

² Nous avons maintenu les graphies originales dans les citations appartenant à des textes du XVII^e et du XVIII^e siècle, même si certaines pourraient passer pour des incorrections, voire des fautes de frappe.

³ Soit, deuxième, sixième, septième, huitième, neuvième, onzième, douzième, treizième et dix-septième entretiens.

⁴ « Le vin de malvoisie, est du vin muscat qui est cuit. On appelle aussi *malvoisie*, du vin qui vient d'un promontoire de l'isle de Chio, nommé Arvisium. On met aussi au rang des malvoisies le vin de Crète ou de Candie, de Lesbos, Gnidos, & autres isles de la Grèce » (*Dictionnaire universel français et latin*, 1740 : VI, 697).

chiver, 1988 : 351) ; d'où la référence au vin de Brie car cette zone géographique est située au sud-est de cette ville. Quant au vin de Côte-Rôtie, il est intéressant de noter que, dû à la distance et à la difficulté des communications, il a fallu attendre les années 1660 pour que les vins de la vallée du Rhône triomphent à Paris ; « [c]'est aussi à cette époque que Louis XIV offre à Charles II [...] [roi d'] Angleterre, de "très bons vins" de Champagne, de Bourgogne et de l'Hermitage » (Lachiver, 1988 : 293).

D'autre part, Mailly ne précise presque jamais la robe des vins dont il fait mention. Or, nous savons :

qu'à partir du XVI^e siècle les goûts avaient progressivement changé et que le vin rouge avait pris le dessus sur le vin blanc. [...] A partir du XVII^e siècle, les inventaires de caves de vigneron de la région parisienne ne font plus apparaître que des vins rouges, les vins qualifiés de blanc, de claret, de paillet, de rosé étant de plus en plus rares à mesure qu'on progresse dans le siècle, sauf en quelques rares paroisses (Lachiver, 1988 : 336).

Pour ce qui est du vin de Bourgogne cité dans les *Entretiens*, nous pouvons supposer qu'il était probablement rosé⁵. Quant au vin de Champagne, remarquons qu'il ne s'agit probablement pas du mousseux que nous connaissons aujourd'hui, mais du vin tranquille d'avant Dom Pérignon⁶. Egalement, bien que Garnot (1991 : 91) affirme que les Parisiens du XVII^e siècle buvaient du Bordeaux, Vázquez (1997 : n. 47, 292) observe que ce vin était, à l'époque, la plupart du temps méprisé en faveur du Bourgogne. C'est le XVIII^e siècle qui « a vu naître les grands crus du Bordelais » (Lachiver, 1988 : 298 et 366). En effet, Mailly ne le cite point. Cela pourrait s'expliquer du fait que la qualité de la production de cette région entre 1691 et 1694 fut plutôt mauvaise, dû à des conditions climatiques particulièrement difficiles pendant le dernier quart du siècle. Et justement, les *Entretiens* pourraient avoir été écrits à la fin du XVII^e siècle car le quatorzième récit est explicitement daté de « quelque temps avant le décès de Charles second Roi d'Espagne » (Mailly, 1702 : 261), soit le 1^{er} novembre 1700.

Parfois, Mailly (1702 : 203) utilise le syntagme « vin de liqueur » pour faire allusion au vin de Canarie. Le vin de liqueur « est un *vin* doux & picquant qu'on boit par ragoût à la fin du repas, & qu'on ne boit point à l'ordinaire, comme le *vin* d'Espagne, de Canarie, *vin* de Condrieu, muscat de S. Laurens, de la Ciudad, &c. » (*Dictionnaire universel françois et latin*, 1740 : VI, 697). Puis, à plusieurs reprises⁷, l'auteur parle de « liqueurs ». Bien que le terme *liqueur* puisse faire allusion à n'importe quel « corps fluide, dont les parties coulent aisément », il « se dit par excellence, du vin, & particulièrement de ceux qui sont les plus agréables. [...] Ce mot se dit plus ordinairement des boissons qui ont de la douceur naturellement, ou par artifice » (*Dictionnaire universel françois et latin*, 1740 : IV, 732). Il s'agissait, la plupart du temps, de boissons spiritueuses dont la mode fut lancée au XVII^e siècle et dont Paris fut le

⁵ « Au XVII^e siècle encore, les vins rouges restaient très clairs [...]. Comme partout, l'offensive de la couleur touche la Bourgogne au XVIII^e siècle. [...] Aux vins rosés de jadis, peu corsés et consommés en vin de primeur, se substituent massivement à la fin du siècle des vins très colorés [...] » (Lachiver, 1988 : 368-369).

⁶ En effet, le champagne mousseux plut, d'abord, à partir des années 1670, en Angleterre, puis en France vers 1700 ; cher à produire et à transporter, au XVIII^e siècle, « boire une bouteille de champagne, à Paris, c'est boire l'équivalent de quatre journées de travail » (Lachiver, 1988 : 279-280).

⁷ Dans le deuxième, le neuvième et le douzième entretiens.

plus gros consommateur ; les arômes de ces mixtures alcoolisées se multiplièrent énormément pendant le siècle suivant (Lachiver, 1988 : 210-211).

Le café est la deuxième boisson la plus citée dans les *Entretiens*, or il n'apparaît que dans cinq récits⁸. Cette présence plutôt discrète ne semble pas correspondre à la diffusion de cette nouvelle boisson qui, arrivée à Paris en 1643, acquit droit de cité en 1669 par l'intermédiaire d'un ambassadeur turc (Braudel, 1979 : 220). Les débuts du café en France furent marqués par les confrontations entre ceux qui voyaient dans ce breuvage un remède merveilleux et ceux qui prétendaient justement le contraire. Dans les dernières années du Grand Siècle les premiers marchands ambulants de café apparaissent, ainsi que les premières boutiques où l'on débite cette boisson exotique : le café de Pascal, celui de Maliban, puis celui de Procope – sur la rive gauche –, ainsi que celui de la Régence – sur la rive droite – (Braudel, 1979 : 220-221). Le XVIII^e siècle fera la gloire du café et, surtout, des cafés : à partir du milieu du siècle, la consommation de ce breuvage augmente beaucoup et les boutiques qui en servent deviennent « le rendez-vous des élégants et des oisifs, l'abri aussi des pauvres » (Braudel, 1979 : 223). L'essor de la nouvelle boisson ne s'est donc produit qu'après la parution des *Entretiens*, ce qui pourrait expliquer le nombre réduit d'allusions dans l'œuvre.

En ce qui concerne le thé, voilà qu'il n'est mentionné qu'une seule fois – dans le deuxième entretien –. Cette boisson fut introduite en France vers 1635, mais ses vertus ne lui furent reconnues qu'une vingtaine d'années plus tard, à partir de la publication d'une thèse parrainée par le chancelier Séguier (Braudel, 1979 : 215). Il est, en ce sens, très intéressant de noter le peu de succès qu'eut à l'époque le thé en Europe occidentale, en dehors du territoire anglais et hollandais, puisqu'il était la plupart du temps perçu comme un remède. « La France consommait le dixième, au plus, de ses propres cargaisons. L'Allemagne préférait le café. L'Espagne y goûtait moins encore » (Braudel, 1979 : 216). Ce manque d'intérêt des Français pour le thé pourrait expliquer pourquoi Mailly ne cite cette boisson qu'une seule fois dans l'ensemble du recueil.

D'autre part, nous avons cru important de remarquer l'absence de certaines boissons telles que l'eau-de-vie, la bière, le cidre ou le chocolat qui, étant connues en France à l'époque, n'apparaissent pas dans les *Entretiens* de Mailly⁹. Pour ce qui est de l'eau-de-vie, sa distillation en France a été promue au XVII^e siècle, sur la façade atlantique du territoire, par des marchands et des marins hollandais (Braudel, 1979 : 208). Lors du début du règne de Louis XIV, « les alambics commencèrent à devenir communs, mais ce n'est que sous Louis XV que cette boisson est devenue vraiment populaire » (Brillat-Savarin, 1982 : 269) ; voilà pourquoi Mailly ne fait pas allusion à cet alcool. Également, au XVII^e siècle à Paris, la bière est loin d'acquiescer droit de cité (Braudel (1979 : 204) ; d'ailleurs, « jusqu'au XVIII^e siècle, la bière est restée la boisson des pauvres et, surtout, la boisson des pays du Nord et de l'Est » (Lachiver, 1988 : 446) mais pas de la capitale. Il en est de même pour le cidre, qui demeure essentiellement ancré auprès des petites gens ; tandis que le vin est synonyme d'un statut social plus élevé (Braudel, 1979 : 206).

⁸ C'est-à-dire, neuvième, dixième, onzième, quizième et dix-huitième entretiens.

⁹ Nous tenons à préciser, avant de poursuivre notre étude, que nous avons écarté l'eau en tant que boisson susceptible d'être servie dans un café parisien car, provenant essentiellement de la Seine, elle était distribuée par des porteurs pour un usage notamment domestique ; de plus sa nature boueuse et légèrement laxative (Braudel, 1979 : 196) ne la rendait pas propre à être dispensée dans un endroit relativement raffiné.

Quant au chocolat, il arriva en Espagne depuis la Nouvelle Espagne dans les années 1520 ; or, il ne fut introduit au-delà des Pyrénées que presque un siècle plus tard. Le premier consommateur habituel de chocolat en France semble avoir été Alphonse de Richelieu (†1653), cardinal-archevêque de Lyon et frère du premier ministre, qui prenait cette nouvelle boisson – apportée par des religieux espagnols – comme un remède contre la colère et la mauvaise humeur dues aux vapeurs de sa rate (Braudel, 1979 : 213 et Gaspard-David, 1991 : 15). Cependant, ce fut Anne d'Autriche, la jeune infante espagnole qui épousa Louis XIII en 1615, qui ouvrit les portes de la cour à cette boisson aromatique et épicée dont elle raffolait ; en dehors de la cour royale, le chocolat est peu connu et reste un produit de luxe, de par son coût élevé et les taxes qui lui sont souvent imposées (Gaspard-David, 1991 : 15). Braudel (1979 : 214) signale qu'il fallut attendre la période de la régence de Philippe d'Orléans afin que le chocolat s'imposât à la cour ; le goût pour cette boisson exotique avait jusqu'alors varié selon le caprice des grands et les croyances des médecins. Cette acceptation tardive et lente du chocolat en France expliquerait son absence dans les *Entretiens*.

Voyons à présent ce que les boissons débitées au café peuvent révéler des clients qui les commandent. Dans le douzième entretien est décrit un personnage qui, n'étant que le fils d'un marchand, « prend tous les airs d'un noble de nouvelle impression. Il brille avec des courtauds ; il fait de la dépense, il est souvent brouillé avec l'argent comptant ; alors il emprunte, il escroque » (Mailly, 1702 : 225). Récemment chassé à coups de bâtons par une fille de condition qui avait été sa dupe, il se rend au café vêtu en deuil et se fait apporter une *caraffe d'orgea*¹⁰. L'information relative au prix de cette boisson¹¹ semble confirmer que le cavalier cité par Mailly mène un train de vie élevé, en accord avec les airs qu'il se donne mais par-dessus ses moyens. C'est ainsi que le café devient un lieu où, comme au théâtre, on se plaît à observer mais, surtout, à se montrer.

Dans ce sens, l'auteur introduit Beauval, un jeune homme très peureux qui pourtant se présente comme un héros lorsqu'il raconte des aventures qui lui sont arrivées. Ses paroles « sont les éfets d'une antousiasme qui lui est naturel dans le discours, & [...] [ses actions sont] les productions d'une extrême mollesse dans les moindres occasions » (Mailly, 1702 : 152). Voilà qu'un soir, un homme ivre court à lui armé d'une épée ; Beauval prend la fuite et, tombés tous les deux sur une escouade du guet, ils sont arrêtés. Le lendemain, l'affaire résolue, ce héros se rend dans un café et, après avoir pris plusieurs tasses de cette boisson, explique l'épisode qu'il vient

¹⁰ Au XVII^e siècle, « l'orge, céréale méditerranéenne, apparaissait, en quantité limitée, au Nord » (Jacquart, 1990 : § 24). La première édition du *Dictionnaire de l'Académie française* (1694 : 159) ne recueille pas le terme *orgea* ; mais la deuxième édition, intitulée *Nouveau dictionnaire de l'Académie française* (1718 : 178), comprend l'explication suivante, s. v. *orge* : « On appelle, *Orgeat*, Une certaine boisson faite avec de l'orge & du sucre. *Un verre d'orgeat* ». Plus tard, la troisième édition du *Dictionnaire de l'Académie française* (1740 : 237) rajoute l'entrée *orgeat*, qui est accompagnée de la définition suivante : « Sorte de boisson rafraichissante, faite avec de l'eau, du sucre, & de la graine pilée des quatre semences froides. Un verre d'orgeat. Une caraffe d'orgeat ». La même année, le *Dictionnaire universel français et latin* (1740 : IV, 1778), recueille le mot *orgeade*, qui est défini en tant que : « Terme de Limonadier. C'est de l'eau d'orge, où il entre de la semence de melon, du sucre & quelque eau de senteur. [...] *L'orgeade* se vend vingt sols la pinte ».

¹¹ Le *Dictionnaire universel français et latin* (1740 : IV, 1778) indique que la pinte d'orgeat coûtait vingt sols aux alentours de 1740. Nous souhaitons comparer le prix de l'orgeat à celui d'une boisson plus commune telle que le vin, c'est pourquoi nous nous sommes reportés aux données fournies par Labrousse (1984 : 276) sur le prix moyen du vin en 1740. Nous avons calculé que l'orgeat était, à ce moment, environ quinze fois plus cher que le vin.

de vivre tout en se donnant pour courageux et en multipliant les périls encourus. La fanfaronnerie de ce personnage pourrait se voir augmentée par une consommation excessive de café qui exalte l'imagination et la verve, car tel que l'observe Brillat-Savarin (1982 : 114), « le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales ».

D'autre part, certains clients font preuve de snobisme quand ils commandent leurs consommations. C'est le cas d'un personnage qui, trouvant que le vin muscat qu'on lui avait apporté n'était pas suffisamment bon, « quoi que ce vin fût excellent, [...] il en demanda de meilleur. On lui en apporta de cinq ou six essais, & enfin il se fixa au dernier qui étoit du même tonneau que les autres » (Mailly, 1702 : 248-249). Puis, il y a des pédants qui ajoutent à ce défaut celui d'être excessifs. Dans son onzième entretien, Mailly (1702 : 202-203) met en scène trois amis dont le portrait, assez comique, peut se résumer à ce qu'ils font preuve de peu de jugement et de beaucoup de fatuité. Atablés à un café « où il va quantité d'honnêtes gens, & même de tres-beaux esprits », la compagnie commande du vin de Canarie mais, après y avoir goûté, reproche au garçon de s'être trompé de vin car « c'est du vin de Cotte-rotie » que l'on avait demandé (Mailly, 1702 : 203). On déduit du dialogue entre le garçon de café et ces outrecuidants personnages que ceux-ci ne sont pas de fins gourmets ; au contraire, ils sont goulus : « qu'importe Cotte-rotie ou Malvoisie, tout cela est bon à boire. Je l'avoüe, repartit le garçon, mais celui-la, Monsieur, est du vin de Canarie, & du meilleur qu'il y ait en France » (Mailly, 1702 : 204). Finalement, ces impertinents insatiables se font apporter une deuxième bouteille de vin de Canarie, puis une troisième et encore une quatrième¹² ; ils arrosent le tout de deux tasses de café chacun (Mailly, 1702 : 204, 208 et 211).

De sorte que l'abus de boisson semble caractériser les personnages nuisibles ; tandis qu'une consommation raisonnable confère à celle-ci un rôle socialisateur. Les cafés sont le rendez-vous privilégié pour deviser entre amis ; la boisson stimule le dialogue et les plaisirs de la table se mêlent ainsi à ceux de l'esprit : « on fit venir du vin de Canarie [...]. Cependant ce petit regal ne se fit point sans que la conversation n'y eût beaucoup de part » (Mailly, 1702 : 151). Signalons que le cas inverse, où l'entretien pousse à boire, est possible aussi : « comme la conversation les avoit un peu animez, ils donnerent vigoureusement sur la bouteille qui fut bien tôt vuide. On en fit venir une autre » (Mailly, 1702 : 249).

On se réunit également dans ce genre d'établissement pour parler négoce le verre à la main : « Damon et Licas buvoient des liqueurs dans un Café, où ils s'étoient donné rendez-vous, pour s'entretenir tête à tête de quelques affaires qu'ils avoient ensemble » (Mailly, 1702 : 218). Une maison de café peut également s'offrir comme un refuge improvisé pour se reposer après une promenade, ou pour prolonger une rencontre que le mauvais temps ou une heure tardive menacent de suspendre. Alors, une tasse de café redonne des forces et invite à reprendre la conversation. C'est ce qu'il arriva à Philante – illustre avocat, vertueux, spirituel et érudit en toute science – qui, étant allé prendre l'air et se délasser aux Tuileries, y rencontra son cher ami Arsené qu'il n'avait pas vu depuis longtemps. Voulant se mettre à jour mais voyant que la

¹² Mailly (1702 : 204 et 208) s'est mépris en comptant les bouteilles : « la [première] bouteille qui fut bientôt à sec [...] ils en demanderent une autre [soit, la deuxième] », puis « on apporta une seconde [il s'agit en réalité de la troisième] bouteille de vin de Canarie. Elle fut attaquée avec autant de vigueur que la premiere, & buë aussi promptement. Ils en demanderent une troisième [c'est-à-dire, une quatrième] ».

nuit approchait, ils entrèrent dans un café où ils retrouvèrent deux de leurs amis, Sophion et Clodomir : « Ils se joignirent tout quatre, & après avoir pris chacun une tasse de Café, ils tomberent sur de belles questions » (Mailly, 1702 : 169). Les cafés sont aussi, nous l'avons avancé, un abri pour les humbles qui, pour peu d'argent, ont « une tasse bien sucrée, bonne compagnie & bon feu » (Mailly, 1702 : 354).

D'autre part, le fait de partager une bouteille de vin ou de boire ensemble une tasse de café confirme un rapprochement amical ou familial et apporte du réconfort. C'est le cas de Reinevillai et du comte de Carnavan qui avaient été séparés et menés au café, par un de leurs amis, alors qu'ils se battaient pour une fille de moyenne vertu. Ayant bien réfléchi, ils finirent par se réconcilier et, profitant de l'arrivée de deux autres amis, « on fit venir du vin de Canarie, dont on but extrêmement¹³, & sur tout nos deux Amans qui noierent dans cette liqueur le souvenir de leur amour & de leur querelle » (Mailly, 1702 : 151). Également, Validor père et fils enterrent la hache de guerre devant une tasse de café. Le jeune homme avait perdu cent pistoles que son père lui avait confiées ; celui-ci le menaçait d'épouser une jeune fille sans naissance, sans bien et sans honneur à qui il laisserait tout son héritage. Validor père trouva son fils fort triste et rêveur, accompagné de quelques amis, dans un café où il s'était réfugié et, après une double scène de repentir, le fils promit de ne plus déplaire à son père et celui-ci promit à son tour de ne jamais faire de si mauvaise alliance. « La compagnie ensuite fit venir du Café ; & après en avoir pris chacun une tasse, Validor s'en retourna chez lui avec son fils » (Mailly, 1702 : 287-288).

Aussi, inviter une dame au café peut être une manière de la courtiser. Oronte était éperdument amoureux d'une jolie fourbisseuse¹⁴ qui le regardait d'un œil favorable, mais dont le mari était extrêmement jaloux. Un jour :

l'ayant rencontrée avec une de ses amies, il leur offrit du Thé. Elles l'acceptèrent & entrèrent aussi-tôt dans le Café. Elles en prirent quelques tasses, & ensuite Oronte fit apporter des vins de liqueur, avec des Olives, des biscuits, des macarons & des massapains. Après avoir bû plusieurs coups, les Dames commencerent à chanter (Mailly, 1702 : 12-13).

Cette anecdote est la seule dans tout le recueil où l'auteur met en scène des femmes en train de consommer quelque boisson au café¹⁵. Et voilà que c'est aussi l'unique occurrence du thé. Cette correspondance est-elle une simple coïncidence ou les femmes seraient-elles plus amatrices de thé que les hommes ? La situation décrite par Mailly est également ambiguë par rapport au rôle attribué à cette boisson. Ce breuvage pourrait être jugé plus innocent que d'autres tels que le café – exci-

¹³ C'est peut-être le seul moment où Mailly ne présente pas de manière négative une consommation abusive d'alcool.

¹⁴ Celle qui est mariée à un fourbisseur, « Artisan qui fourbissait, montait et réparait les armes blanches » (*Trésor de la Langue Française Informatisé*, 2017).

¹⁵ Il faut signaler la présence d'une autre femme au café, dans le dernier entretien, mais rien n'est dit sur ce qu'elle a commandé. De plus, il y a au fil du texte une autre allusion aux boissons consommées par le beau sexe, mais à la maison, en guise d'apéritif. D'après les mots d'un personnage de Mailly (1702 : 143), les femmes aiment bien le vin d'Espagne et elles en font « des roties en l'absence de leurs maris ». D'autre part, la rare présence féminine dans les maisons de café qui apparaissent dans les *Entretiens* traduit la réalité de l'époque car « ces nouvelles formes de sociabilité portent leurs marques d'origine : leur caractère presque exclusivement masculin, au nom d'une stricte séparation des sexes, signale que, à la différence des 'salons' par exemple, elles ne sont pas seulement des microsociétés » (Aymard, 1999 : 470).

tant – ou les spiritueux – enivrants –. Nous avons signalé que, en France au XVII^e siècle, le thé était essentiellement perçu comme un remède (Braudel, 1979 : 215). Au XVIII^e siècle, par contre, il sera rangé parmi les aphrodisiaques au même niveau que le café, le chocolat ou le champagne (Vázquez, 1997 : 286). Oronte, le héros de cette aventure, cherchait-il justement à provoquer cet effet sur l'objet de sa passion ? Justement, le thé offert aux dames à cette occasion est suivi de friandises et de vins de liqueur, de sorte qu'elles finissent par se laisser aller un peu.

Nonobstant, offrir une boisson à quelqu'un n'est pas toujours le meilleur moyen de s'attirer sa sympathie ou de l'apaiser ; bien au contraire, la situation peut aisément mal tourner dû à l'excès l'alcool. Mailly tend à critiquer – comme nous l'avons déjà entrevu – les personnages qui boivent excessivement, quel que soit le type de boisson, et prône les vertus du juste milieu. L'un des exemples les plus clairs se trouve dans le douzième entretien, où un libraire et un auteur se querellent en justice. Le premier emmène son avocat au cabaret « pour l'entretenir de son affaire, & l'encourager par la liqueur bachique à faire pour lui des merveilles », mais ayant « pris du vin un peu plus que de raison, [il] crioit de toute sa force, & ne savoit ce qu'il disoit » (Mailly, 1702 : 232). De son côté, l'avocat de l'auteur « qui étoit à jeun ne pouvoit deserrer les dents ; en sorte que les parties furent obligées de plaider eux mêmes leur cause » (Mailly, 1702 : 232).

Ce double versant de l'alcool est également illustré dans le septième entretien, où un médecin, un avocat, un musicien et un homme d'armes essayaient de démontrer que leur profession était la plus noble et la plus indispensable. Comme ils ne se mettaient pas d'accord, ils demandèrent à un abbé qui se trouvait au café de trancher leur débat. Celui-ci se prononça en faveur de l'avocat. Or, les trois autres se sentant méprisés voulurent se jeter sur l'avocat et l'abbé. Le procureur Remon :

les separa, & fit venir du vin d'Espagne pour les faire boire ensemble [...], il leur dit d'un visage riant, voici, Messieurs, du vin de reconciliation, c'est le nectar des Dieux qui va vous remettre en bonne humeur, & bannir de vos esprits ces hautes idées que vous avez en faveur de vos professions. [...] [L]a liqueur bachique, & le doux glou glou de la bouteille a bien plus de charmes que le fracas des Armes, que le dégoût de la Medecine & le tintamarre de la Musique. En achevant ces mots ils choquerent leurs verres, & burent *tanquam sponsus*¹⁶, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils fussent sous (Mailly, 1702 : 113-114).

Malheureusement, alors que la compagnie se levait de table, le débat reprit de plus belle et la bagarre finit par éclater : « Les Verres & les Tasses furent cassées, les tables & les Cafetieres renversées, les Lustres & les Miroirs rompus, & pendant un quart d'heure ce ne fut que desordres, & coups donnez de part & d'autre » (Mailly, 1702 : 115). Le pauvre procureur dût payer et le vin et les dégâts. Araste et Orante, deux autres clients du café qui avaient assisté à cette scène, conviennent que la boisson est le pire des dérèglements car elle rabaisse l'être humain par-dessous la bête : « un homme qui est yvre ne sait ce qu'il fait ni ce qu'il dit ; Il est fou, il est furieux & aveugle, [...] incapable de jamais rien faire qui vaille. Il est brutal, il est stupidés,

¹⁶ L'expression biblique *tanquam sponsus* signifie littéralement, en latin, *comme un époux* mais, Mailly insère à cette occasion la formule pour dire que ses personnages burent *comme des éponges*. Rabelais (1965 : 91) avait déjà tourné en jeu de mots cette expression dû à la ressemblance entre les termes *sponsus* (époux) et *spongia* (éponge).

il est grossier en un mot » (Mailly, 1702 : 116). Araste et Orante évoquent aussi la Grèce et la Rome antiques comme modèles de sagesse en cette question, tout en rappelant qu'on y représentait « l'ivrognerie sous le nom de Bachus, & l'ignorance ou l'anerie sous celui de Midas son camarade, afin de faire voir que [...] leurs vices étoient inseparables » (Mailly, 1702 : 117). L'état d'ivresse est, en effet, la cause de bon nombre de bêtises commises par les hommes. Le Procureur Méroneau et ses « amis de bouteille [...] aiant pris du vin un peu par de là la gaieté faisoient un bruit du diable pour admirer une méchante lettre » qui n'était que « du galimatias accompagné d'expressions grossières & de pensées impertinentes » (Mailly, 1702 : 344). L'alcool trouble l'esprit et nuit à la correcte perception de la réalité, tout en éveillant les instincts. C'est le cas de deux Espagnols qui étaient en train de se quereller au sujet de l'esprit et de la beauté de leur maîtresse : l'un d'eux, ivre, jeta du café au visage de l'autre et tira l'épée contre lui, mais ce dernier, aveuglé, ne put se défendre ; les clients du café mirent fin à la bagarre (Mailly, 1702 : 213-215)¹⁷.

Mailly se sert parfois des paroles de ses personnages les plus sérieux pour dénoncer l'ébriété ouvertement, tel que nous venons de le constater. Néanmoins, cette critique est le plus souvent présentée à travers des épisodes comiques qui mettent l'accent sur le ridicule des buveurs. Vers la fin du second entretien, une conversation d'amis est interrompue par celle de deux ivrognes : Ermogene, qui défend les bienfaits du vin de Bourgogne, et Epicaris, qui défend les propriétés de celui de Champagne. Pamphile, un autre client du café, se mêle de leur discussion en se prononçant pour le vin de Brie sur un ton railleur. Les deux buveurs, contrariés, se jettent sur lui et le ruent de coups. C'est une sorte de morale détournée : d'une part, l'écrivain montre les conséquences déplorables de l'abus d'alcool mais, d'autre part, il semble signaler qu'il vaut mieux ne pas irriter les hommes ivres.

Cet épisode permet également à Mailly de présenter un débat d'actualité en France car son siècle avait vu naître une querelle opposant les défenseurs du vin de Bourgogne et ceux du vin de Champagne. « Ainsi, dans le courant du XVII^e siècle, le nom et la vogue des vins de Champagne s'affirment [...]. Après 1660, le succès semble acquis » et des hommes de lettres, tels que Boileau ou Saint-Évremond, contribuent à la diffusion de sa réputation (Lachiver, 1988 : 274-275). Cette propagande :

eut aussi comme conséquence de faire naître et d'entretenir la querelle entre les vins de Bourgogne et les vins de Champagne, querelle alimentée par des thèses de doctorat en médecine qui toutes se recopiaient et débattaient de l'excellence de tel vin plutôt que de tel autre¹⁸, querelle dont on entendit l'écho jusque dans le palais de Versailles quand Fagon, médecin de Sa Majesté, fut sollicité de choisir entre ces deux vins pour son royal patient, et qu'il l'inclina, sur la fin de son règne, à boire du bourgogne¹⁹ (Lachiver, 1988 : 275).

¹⁷ L'Europe du XVI^e siècle avait connu une forte augmentation de l'alcoolisme (Braudel, 1979 : 202). Cet essor se poursuit pendant le Grand Siècle et atteint son apogée au XVIII^e, tandis que « la diffusion de l'ivrognerie concerne plutôt une période comprise entre la seconde moitié du XVII^e siècle et le début du XVIII^e siècle » (Lecoutre, 2010 : 546-547).

¹⁸ Le 5 mai 1700, un jeune médecin nommé Le Pescheur soutint à Reims une thèse *Sur la prééminence du goût et de la salubrité du vin de Champagne sur le vin de Bourgogne* ; le docteur Salins publia une réfutation de cette thèse et s'ensuivirent alors toute une série de lettres, pamphlets et écrits divers qui envenimèrent ce conflit désormais devenu ouvert (Gérusez, 1817 : 645-647 et Paris, 1855 : 179-180).

¹⁹ En effet Dangeau (1855 : 294) signale que, le 16 octobre 1693, « [l]e roi, qui n'avoit jamais bu que du vin de

Les arguments exposés dans les *Entretiens* par Ermogene et Epicaris²⁰, défenseurs des crus bourguignons et champenois respectivement, relèvent du domaine des sens et de la santé :

L'un prétendit que le vin de Bourgogne étoit le meilleur, parce qu'il demeurait davantage dans l'estomac, & qu'ainsi on avoit le plaisir de le goûter plus long-temps. L'autre s'ôûtint au contraire que le vin de Champagne étoit le plus excellent, parce qu'il couloit davantage, & qu'on en beuvoit plus que du Bourguignon. [...] Le vin de Champagne a un œil paillet qui marque sa foiblesse, & l'autre une couleur vermeille qui témoigne sa force & sa vigueur. [...] Quoi qu'il [le champagne] n'ait pas une couleur si vive, sa seve & son montant sont des preuves certaines de son excellence. Il chatouille également le goût & l'odorat, il bannit l'humeur noire ; & nous remettant sur les voies, il nous donne mille plaisirs que nous n'aurions pas sans lui. [...] Il échauffe l'esprit, mais il ne fortifie pas la raison. Au lieu que le vin de Bourgogne fortifie tout ensemble le corps, l'esprit & la raison (Mailly, 1702 : 16-17).

Cette querelle, qui ne fut pas la seule entre défenseurs et détracteurs de vins français²¹, continue au long du XVIII^e siècle :

Le reproche essentiel qu'on fait alors au vin rouge de Champagne est de manquer de couleur. [...] Cette comparaison incessante avec le bourgogne, ce besoin d'égaliser les vins rouges de cette province se retrouvent dans la plaquette anonyme du chanoine Godinot publiée en 1718 à Reims sous le titre *Manière de cultiver la vigne en Champagne*. [...] « Le vin rouge de Champagne ne vaudra jamais le bon Bourgogne » (Lachiver, 1988 : 273).

Quant à l'intervention de Pamphile, elle a pour but de railler les deux ivrognes, mais aussi de revendiquer une consommation responsable : il affirme que le meilleur vin est celui de Brie – pourtant jugé médiocre –, parce qu'il « est doux & temperé. Il n'échauffe ni le corps ni l'esprit, & par conséquent n'affoiblit pas la raison. Vous en boiez tout un jour que vous seriez aussi frais & aussi tranquille que si vous n'en aviez pas bu » (Mailly, 1702 : 18-19). Suivant l'avis de l'époque, Ermogene lui répond qu'il est sans doute « fou pour louer le vin de Brie, qui n'est propre que pour les chevres²² & pour une tête de Linote comme la vôtre » (Mailly, 1702 : 19)²³. L'op-

Champagne, l'a quitté entièrement pour boire du vin de Bourgogne, par l'avis de M. Fagon ». Pourtant, Lachiver (1988 : 370) dit aussi que « la renommée des vins de Nuits [Bourgogne] [éclate] à partir du moment où la royale fistule de Louis XIV, en 1680, fait recommander ce vin vieux comme le plus efficace "pour cet objet" ». Cette dernière affirmation semble contredire le témoignage de Dangeau.

²⁰ Mailly donne souvent aux personnages de ce texte des noms tirés de l'Antiquité ou de la comédie, peut-être dans le but d'occulter l'identité de certains de ses contemporains auxquels il ferait allusion.

²¹ Lachiver (1988 : 284) rapporte l'opposition entre Beaujolais et Mâconnais au XVII^e siècle.

²² Le *Dictionnaire universel françois et latin* (1740 : VI, 698) signale qu'on méprise un vin en disant « que c'est du vin de Brétigni, qui fait danser les chèvres » ; tandis que Mailly semble adapter cette expression au vin de Brie.

²³ La piètre qualité des vins de Brie fut mise en vers par Boileau (1718 : 42, v. 233-234) qui, dans sa *Satire III*, déclamaient : « Je consens de bon cœur, pour punir ma folie, Que tous les vins pour moi deviennent vins de Brie ». Pour l'édition de ses œuvres, l'auteur rajouta lui-même une note en bas de page qui précisait que « Les vins de la Province de Brie sont si mauvais qu'ils ont passé en proverbe : Aussi a-t-on dit en chanson : *Mais tout vin est vin de Brie, Quand on boit avec un Fat* », adage qui n'est pas sans rappeler quelques scènes des *Entretiens* dont nous avons parlé. Au XIX^e siècle, Lombard (1885 : 224-225) confirme que les vins récoltés dans les environs de Paris, tel que celui de Brie « sont les plus faibles de tous [...], ils manquent des qualités essentielles

position entre vin de Bourgogne et vin de Brie réapparaît vers le milieu du XVIII^e siècle dans le discours d'un prélat :

Ainsi il faut bien se donner de garde de préférer le vin de Brie au vin de Bourgogne ; car Dieu aient mis dans les vins de Bourgogne un degré de bonté qui n'est pas dans le vin de Brie ; aimer plus le vin de Brie que le vin de Bourgogne, ce seroit un *amour vicieux*. Si les Chrétiens ne conviennent pas de cette maxime, au moins tous les gourmets en conviendront (Gaultier, 1752 : 146).

Nous avons vu que Mailly critique la consommation abusive de boissons alcooliques et excitantes. D'ailleurs, les boissons spiritueuses – particulièrement le vin – sont mises en rapport avec la passion amoureuse, qui reste modérée dans le cadre du café mais qui devient excessive dans l'intimité. Rappelons que c'est en offrant du thé et des sucreries, puis des liqueurs à la femme dont il est amoureux qu'Oronte réussit à la désinhiber un peu (Mailly, 1702 : 12-13). Or, dans le neuvième entretien est présenté Raimonville, un débauché qui passe la plupart de la journée au cabaret et une partie de la nuit avec sa maîtresse, avec laquelle il parle de vin et d'amour (Mailly, 1702 : 160). Enfin, si les arts obscurs viennent s'ajouter au mélange d'alcool et d'amour, la passion se transforme en perversion. Abandonnée par le baron d'Armogi, son amant, Luciane fait appel à une sorcière pour le récupérer. Celle-ci ordonne de descendre dans le caveau d'un ancien amant de Luciane pour lui arracher le cœur, qu'il faudra ensuite réduire en cendres et mettre dans du vin qu'elle donnera à boire au baron si elle souhaite le reconquérir (Mailly, 1702 : 100).

Pour conclure, nous pouvons dire que, publiés à peine commencé le XVIII^e siècle, *Les Entretiens des cafés de Paris* annoncent un phénomène social qui prendra toute son ampleur au fur et à mesure que l'on avance dans le siècle. Le chevalier de Mailly présente, dans cet ouvrage, un tableau de caractères et de mœurs de son temps qui reflètent de multiples scènes de café et permettent une approche aux boissons à la mode. Les plus appréciées sont, en premier lieu, le vin – en particulier les variétés de Bourgogne, Champagne et Canarie –, puis le café et les liqueurs ; le thé reste rare. Bien que le cidre, la bière, l'eau-de-vie ou le chocolat fussent connus à l'époque, l'auteur ne les cite jamais. D'autre part, nous avons constaté que les consommations au café sont représentatives du caractère et du statut des clients qui les commandent. Enfin, nous avons vu que la boisson – spiritueuse ou pas – a un rôle socialisateur et a tendance à favoriser la convivialité à condition qu'on n'en abuse pas ; si cela arrive, elle sème la mésentente et conduit à la dispute, voire à la bagarre. En même temps, Mailly récupère, par le biais de ces anecdotes, des scènes gauloises et des thèmes traditionnels de la littérature française depuis les goliards jusqu'aux farces tabarniques, en passant par Rabelais.

L'ouvrage étudié témoigne du succès des cafés où, paradoxalement, le vin est roi. C'est le siècle qui commence qui fera la fortune et la popularité du café, ainsi que celle d'autres nouvelles boissons telles que le thé – timidement introduit par Mailly –, le chocolat ou, bien évidemment, l'eau-de-vie. Au fil du siècle, les goûts évoluent

qui constituent les bons vins ». Et, après avoir rappelé le texte de Boileau, signale que « leur renommée n'est pas meilleure de [son] temps qu'au XVII^e siècle ; ils étaient cependant réputés des premiers crus de France à l'époque où l'empereur Julien habitait sa chère Lutèce ».

et le vin perd sa suprématie²⁴. Avant la Révolution, Mercier dénonce les dangers des cafés et des boissons qu'on y sert :

Il n'est plus décent de séjourner au café, parce que cela annonce une disette de connoissance, & un vuide absolu dans la fréquentation de la bonne société. [...] Nous n'osons plus guere aller au café ; & l'eau noire qu'on y boit, est plus mal-faisante que le vin généreux dont nos peres s'enivroient [...] ; la limonade dangereuse ; les liquers mal-saines, & à l'esprit de vin : mais le bon Parisien, qui s'arrête aux apparences, boit tout, dévore tout, avale tout (Mercier, 1783 : 133-134).

Pourtant, quelques années plus tard, Brillat-Savarin (1982 : 244) fait l'éloge de ces établissements qui ont petit à petit remplacé les cabarets, ce qui s'est traduit par un adoucissement des mœurs à la fin du XVIII^e siècle car « on s'instruit au café par la lecture des journaux ; et on échappe certainement aux querelles, aux maladies et à l'abrutissement, qui sont les suites infaillibles de la fréquentation des cabarets ». Lors de son arrivée en France, le café avait suscité autant d'admiration que de mépris ; environ un siècle plus tard, les avis sont toujours hésitants, il en est de même pour les impressions causées par les établissements qui le débitent.

Références bibliographiques

- Académie française, (1694) *Dictionnaire de l'Académie française dédié au Roy*. Tome second [En ligne]. Paris, Veuve de Jean-Baptiste Coignard et Jean-Baptiste Coignard. Disponible sur : <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50398c?rk=42918;4>> [Dernier accès le 09/05/2017].
- Académie française, (1718) *Nouveau dictionnaire de l'Académie française dédié au Roy*. Tome second [En ligne]. Paris, Jean-Baptiste Coignard. Disponible sur : <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k504003?rk=21459;2>> [Dernier accès le 09/05/2017].
- Académie française, (1740) *Dictionnaire de l'Académie française*. Troisième édition. Tome second [En ligne]. Paris, Jean-Baptiste Coignard. Disponible sur : <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50402s?rk=42918;4>> [Dernier accès le 09/05/2017].
- Antoine, P. (éd.), (1740) *Dictionnaire universel françois et latin contenant la signification et la définition tant des mots de l'une et l'autre langue [...]*. En six tomes. Nancy, Pierre Antoine.
- Aymard, M., (1999) « Amitié et convivialité » in Ariès, Ph. & G. Duby (dir.), *Histoire de la vie privée*. Tome 3. *De la Renaissance aux Lumières*. Paris, Seuil, coll. Points, pp. 441-484.
- Boileau Despréaux, N., (1718) *Œuvres de Nicolas Boileau Despréaux. Avec des éclaircissements historiques, donnez par lui-même*. [...] Tome premier. Amsterdam, David Mortier.
- Braudel, F., (1979) *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle*. Tome 1, *Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*. Paris, Armand Colin.
- Brillat-Savarin, J.-A., (1982) *Physiologie du goût*. Présentation de J.-F. Revel. Paris, Flammarion, coll. Champs.

²⁴ « Le sucre, le café, le thé, le chocolat, les liqueurs alcooliques et tous les mélanges qui en résultent ont fait de la bonne chère un tout plus composé, dont le vin n'est plus qu'un accessoire plus ou moins obligé ; car le thé peut très bien remplacer le vin à déjeuner » (Brillat-Savarin, 1982 : 375).

- Dangeau, Ph. de Courcillon, marquis de, (1855) *Journal du marquis de Dangeau. Publié en entier pour la première fois par MM. Soulié, Dussieux, de Chennevières, Mantz, de Montaiglon, avec les additions inédites du duc de Saint-Simon publiées par M. Feuillet de Conches*. Tome cinquième 1694-1695-1696. Paris, Firmin Didot frères.
- Garnot, B., (1991) *Société, cultures et genres de vie dans la France moderne. XVI^e-XVIII^e siècles*. Paris, Hachette.
- Gaspard-David, É., (1991) *L'homme et le chocolat*. Préface d'A. Dodet. Lyon, Le léopard d'or – Éditions du Muséum de Lyon, coll. L'homme et... dirigée par L. David.
- Gautier, J.-B., (1752) *Lettres à Monseigneur l'Évêque d'Angers au sujet d'un prétendu extrait du catéchisme de Montpellier autorisé par ce Prélat*. Toulouse [erreur dans l'adresse de publication : Paris], s. n.
- Géruzez, J.-B.-F., (1817) *Description historique et statistique de la ville de Reims [...]*. Deuxième volume. Reims, Le Batard et Doyen ; Paris, Le Normant ; Châlons, Boniez-Lambert.
- Jacquard, J., (1990) « La production agricole dans la France du XVII^e siècle » in *Paris et l'Île-de-France au temps des paysans (XVI^e-XVII^e siècles)*. [En ligne.] Paris, Publications de la Sorbonne, pp. 33-58. Disponible sur : <<http://books.openedition.org/psorbonne/2346>> [Dernier accès le 27/04/2017].
- Labrousse, E., (1984) *Esquisse du mouvement des prix et des revenus en France au XVIII^e siècle*. Tome I, *Les prix*. Préface de H. Sée et de R. Picard. Paris, Éditions des Archives Contemporaines. Réimpression de la première édition : Paris, Dalloz, 1933.
- Lachiver, M., (1988) *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard.
- Lecoutre, M., (2010) *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)* [En ligne]. Thèse de doctorat en histoire, défendue le 5 juin 2010 à l'Université de Bourgogne. Disponible sur : <file:///C:/Users/Marina/Downloads/these_A_LECOUTRE_Matthieu_2010.pdf> [Dernier accès le 27/04/2017].
- Lombard, L.-M. (dir.), (1855) *Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin et le médecin cuisinier ou l'Art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable [...]*. Paris, Curmer.
- Mailly, L. chevalier de, (1702) *Les Entretiens des Cafés de Paris et les différens qui y surviennent*. Trévoux, Étienne Ganeau.
- Mercier, L.-S., (1783) *Tableau de Paris. Nouvelle édition corrigée & augmentée*. Tome premier. Amsterdam, s. n.
- Paris, L. (dir.), (1855) « La querelle des vins de Bourgogne et de Champagne, Beaune et Bibracte. Le P. Lempereur au P. de T. » in *Le Cabinet historique. Revue trimestrielle [...]*. Tome premier. Première partie – Documents. Paris, Bureau du Cabinet historique, pp. 178-183.
- Rabelais, F., (1965) *Gargantua*. Publié sur le texte définitif établi et annoté par P. Michel. Préface de M. Butor. Paris, Gallimard, coll. Folio.
- Trésor de la langue Française informatisé (TLFi)* [En ligne]. ATILF - CNRS & Université de Lorraine. Disponible sur : <<http://www.atilf.fr/tlfi>> [Dernier accès le 10/05/2017].
- Vázquez, L., (1997) « Le ratafia et autres philtres d'amour, ou de pourquoi ne suffit-il pas de savoir être séducteur, ... encore faut-il le pouvoir ! » in Jiménez, D. & E. Real Ramos (dir.), *El arte de la seducción en los siglos XVII y XVIII*. Valencia, Universitat de València - Departament de Filologia Francesa i Italiana, pp. 285-295.