
L'introduction du café en France au XVIIe siècle

Hélène Desmet-Grégoire

C'est un produit inconnu, originaire des pays arabes, qui fit son apparition en France au XVIIe siècle. Sans doute convient-il de le considérer comme appartenant à l'ensemble identifié, dès cette époque, des boissons chaudes exotiques, non alcoolisées (chocolat, café, thé) qui transforma le paysage alimentaire des sociétés européennes. Néanmoins le café joua en France un rôle particulier: suivre les phases de son introduction et de sa diffusion permet de saisir quels furent les agents de cette innovation alimentaire, le processus d'adoption et d'adaptation de la boisson et les significations propres à cet aliment dont la consommation s'inscrivit dans un système de communication où le souvenir du milieu originel resta vivace.

Voyageurs, négociants, commerçants, capitaines de vaisseaux... rompus aux moeurs du Levant, furent les initiateurs de cette nouvelle boisson et des usages qui l'accompagnaient. Ils véhiculèrent les choses et le vocabulaire spécifique qui les désignait, empruntés directement au milieu d'origine. «Tout est emporté à la fois, aussi bien les hommes [...] que les plantes domestiques, que les techniques, les façons de penser, de voir et d'agir, que les détails des costumes ou des logis, ou que les plus modestes recettes de cuisine.»¹

La société française — milieu récepteur — était prête à accepter ce produit et à l'intégrer à son système alimentaire. Le processus de diffusion est à étudier sous deux angles: d'une part, selon un schéma horizontal dans lequel les contacts avec un extérieur proche sont prédominants, et, d'autre part, selon un schéma vertical caractérisé par la hiérarchisation, l'innovation ayant le statut de marqueur social.²

L'étude des modalités de la diffusion du café à Marseille — foyer innovateur — puis à Paris et à la Cour, permet d'illustrer ces deux dimensions.

Il y eut d'abord les quelques initiés de la première heure qui firent connaître le café dans le cercle restreint de leurs proches. Ainsi La Roque à Marseille ou Thévenot à Paris: consommation privée de personnes ayant séjourné dans le Levant.

«Dès l'année 1644, mon père qui était passé à Constantinople avec M. de la Haye [...] apporta à son retour à Marseille, non seulement du café, mais encore tous les petits meubles et les ustensiles qui servent à son usage dans la Turquie; cela passait alors pour une vraie curiosité en France, et l'on en voit encore aujourd'hui un cabinet passablement bien orné dans sa maison de campagne, surtout de fingeans, ou tasses de vieille porcelaine d'une grande beauté, sans parler des petites serviettes de mousseline brodées d'or, d'argent et de soye, destinées au même usage. J'avoue que la curiosité de mon père à l'égard du café ne tirait pas à plus de conséquence pour le public, que celle de M. Thévenot, et que ce premier usage du café à Marseille n'alla pas au-delà d'un certain nombre d'amis, qui comme lui, avaient pris les manières du Levant.»³

A. Galland, dans la lettre à son ami M. Chassebras de Camille — lettre datée du 25 décembre 1696 — fait la remarque suivante:

«J'ai entendu dire à feu M. de La Croix, interprète de langue turque, que M. Thévenot, le voyageur au Levant, neveu de M. Thévenot mort il y a trois ans passés, a été le premier qui en a rapporté à Paris pour son usage, au retour de son premier voyage, et qu'il en régala souvent ses amis, du nombre desquels il était et qu'en particulier, il avait presque toujours continué d'en prendre depuis ce temps-là. Des Arméniens en apportèrent ensuite et le mirent peu à peu dans la réputation où il est présentement.»⁴

Dans le grand port méditerranéen, les traces du milieu d'origine furent respectées: du goût du café lui-même aux objets longtemps importés de Turquie et aux productions faïencières influencées par le Levant, il y eut une tendance à préserver (tout en les adaptant) les traits originels du café et des usages de sa consommation. Selon un processus que l'on peut désigner sous l'expression "d'imprégnation quotidienne"⁵ aux usages du Levant, la consommation de café se répandit à partir d'une vente publique qui s'organisa d'abord près du port.

«Quelques marchands-droguistes s'avisèrent de faire venir d'Egypte quelques balles de café dont la vente fut très rapide et ne contribua pas peu à étendre le goût de cette boisson, non seulement en Provence, mais aussi dans toutes les provinces voisines et jusques à Lyon [...] Quelques années suffirent pour rendre l'usage du café presque général à Marseille.»⁶

Les "maisons de café"

Le premier établissement public, sur le modèle des "maisons de café" des villes du Proche-Orient, s'ouvrit en 1671, grâce à l'initiative de l'Arménien Pascal: cet établissement se trouvait près de la Loge, sur le port même: «on y fumait, on y jouait et on y traitait aussi des affaires tout en dégustant une tasse de café. C'était là que se réunissaient les capitaines marins et les voyageurs du Levant [...]»⁷

A travers les témoignages de galériens protestants tel que Marteilhe, on sait, qu'en hiver, les galériens turcs offraient du café à la vente dans leurs baraquements sur les quais — exotisme conjugué du breuvage et de son vendeur.

Autant de pôles d'initiation, à partir desquels la diffusion du produit sous forme de boisson s'opérait avec l'apprentissage de son mode de préparation et l'acquisition des objets nécessaires. Mais au-delà de cet aspect matériel, c'était bien toute une sphère de relations qui allait se mettre en place autour du partage du café créateur de nouveaux usages, voire de rituels, propres à façonner différemment la vie sociale.

Cette consommation publique au coeur même de la ville commerçante et cosmopolite concernait, à cette époque, exclusivement la population masculine: calquée sur les usages des villes du Levant comme Istanbul ou Le Caire⁸ où la vente de café par les rues et la fréquentation des cafés étaient courantes, elle modelait de façon nouvelle le temps et l'espace urbain.⁹ Sorte de "maison des hommes" dans laquelle les règles de la hiérarchie sociale étaient assouplies, le café était aussi un lieu d'échanges, de transactions, d'affaires diverses traitées en dehors de l'espace professionnel proprement dit. Dès les origines, ils se définissent comme des espaces intermédiaires entre travail et loisir, maison et rue — lieux finalement uniques, où l'on pouvait observer et se laisser voir et auxquels l'expression de "sanctuaires de la vie quotidienne" (Lucas, 1981) pourrait s'appliquer. Il était possible aux gens de passage (marins, marchands) d'y trouver le moyen d'une intégration même provisoire, autour du café bien sûr, qui était au coeur du partage, mais aussi des jeux, du tabac, de l'échange de nouvelles, de la lecture etc., donc de la communication. La mode des cafés gagna rapidement la capitale où ils jouèrent un rôle déterminant dans la vie sociale et culturelle du XVIIIe siècle.

En 1723, dans son *Dictionnaire du Commerce*, Savary mentionne l'existence à Paris, de trois cent quatre-vingt cafés "ouverts à la causerie" où l'on peut consommer du café et toutes sortes de liqueurs; lieux de rencontre à la mode (le café de la Veuve Laurent, le Procope) dont certains devinrent célèbres autour de personnalités en vue, potins et débats d'idées animant les conversations au gré des événements. Le café était reconnu comme aiguisant les esprits "breuvage enchanté qui stimule les facultés intellectuelles et échauffe le cerveau sans le troubler".

Dans toute l'Europe, selon des modalités assez semblables, ces établissements se multiplièrent, transformant le paysage urbain et les relations sociales.¹⁰

La consommation privée de café fut plus tardive: on constate pour Marseille qui fut le principal pôle de diffusion du café, un intervalle d'une vingtaine d'années entre la date d'ouverture du café de la Loge et les premières mentions (1692), dans les inventaires après décès, d'objets spécifiques à la préparation et à la consommation de café. Ainsi dans l'inventaire d'André Giraud (capitaine de vaisseau), daté du 24 juin 1692, se trouvent "deux briques [*ibrik*] ordinaires du Levant d'*aram* [airain] blanche devant, une coupe [de cuivre] pour faire le café."¹¹

Le confiseur François Nicolay possédait à la même époque (11 février 1692) "douze *fingeans* de terre avec douze petites soucoupes de mesme servant à boire le café" ainsi que "dix-huit livres de café en graines", un mortier de marbre et son pilon.

L'importation d'objets turcs (*ibrik*, cafetière, et *fingean*, tasses de porcelaine) est bien une caractéristique de la situation marseillaise, non seulement au XVIIe mais jusqu'au XVIIIe siècle alors même qu'une fabrication locale (faïence en particulier) se développait.¹² L'inventaire du mobilier du négociant marseillais J. Aillaud (établi en 1739)¹³ illustre bien cette situation: on y trouve la mention de "dix tasses de porcelaine et les soucoupes, cinq cafetières du Levant tant grandes que petites, un moulin à café, une table de bois peint couleur noyer avec un tapis à la Turque, et un

cabaret pour le café, de bois vernis [...] onze petites cuillers à caffé, six *fingeans* pour le café, une cafetière avec son manche de bois, une cafetière avec son manche d'ivoire." Prédilection pour certains objets du Levant et utilisation d'objets fabriqués sur place (moulin, certaines cafetières).

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, les faïenciers marseillais copièrent les modèles orientaux de tasses: le terme même de *fingean* (du persan *finjân*) devint un terme technique de professionnel pour désigner une forme précise de tasse à bord droit et sans anse.¹⁴

Quant aux cafetières du Levant, elles continuèrent à être fort recherchées par les personnes qui avaient pris goût aux usages orientaux. Dans les papiers de la maison Roux, on trouve la commande que fit un notable français: «Ayant eu une commission du maître d'hôtel de Monsieur le Comte de Gergy, ambassadeur de France à Venise, à présent à Paris, pour vingt-quatre cafetières de ce pays [Turquie] de diverses grandeurs avec ordre de vous les adresser pour les faire venir à Paris à Monsieur de Gergy, nous avons pris la liberté de vous les adresser [...]».¹⁵

La préparation du café

A la Cour, le processus d'adoption du café se fit selon des modalités un peu différentes: la nouvelle boisson s'inscrit dans le code somptuaire en vigueur. Si les tentatives de marchands arméniens pour introduire le café à Paris ne connurent pas un succès immédiat, la venue et le séjour de l'envoyé turc Soliman Aga Mustapha Raca, en 1669, servit de détonateur: avec lui, la "fureur" exotique du café se répandit. Tout était en place pour que s'amorçât une telle mode qui prit naissance — noblesse oblige — dans la classe la plus privilégiée parcourue soudainement par un frisson oriental, superficiel peut-être, mais non négligeable. Dames et seigneurs, gens de qualité, se mirent à consommer ce breuvage en organisant leurs journées de façon nouvelle: on se recevait l'après-midi pour boire du café servi luxueusement dans des récipients d'argenterie puis de porcelaine. Très vite, en effet, les orfèvres furent sollicités pour créer de nouveaux objets: cafetières, réchauds, gobelets coulés, moulés, ciselés avec soin et richement décorés. «Ce qu'étaient ces vases coûteux et charmants, on s'en fait une idée par les spécimens qui nous ont été conservés. Cafetières à manche, cafetières à anses, cafetières à robinets, toutes celles que cette époque a produites, sont en effet, exquises de formes et d'une rare élégance.»¹⁶ La première mention de "déjeuner" apparaît en 1728, époque à laquelle les objets de porcelaine commencent à se répandre parmi les gens fortunés.

Le mode de préparation des Turcs (décoction) décrit par les voyageurs, resta longtemps en usage avant que d'autres procédés (infusion, filtrage) soient mis au point. Thévenot est l'un des voyageurs qui a donné une description très précise de la manière dont on faisait le café en Turquie:

«Cette boisson [le *cahvél*] se fait d'une graine dont nous parlerons ci-après. Ils la font rôtir dans une poêle ou autre ustensile sur le feu, ils la pilent et mettent en poudre fort subtile, et quand ils en veulent boire, ils prennent un coquemar fait exprès, qu'ils appellent *ibrik*, et l'ayant rempli d'eau la font bouillir. Quand elle bout, ils y mettent de cette poudre, pour environ trois tasses d'eau une bonne cuillerée de la dite poudre, et quand cela bout, on la retire vivement de devant le feu,

ou bien on la remue, autrement il s'enfuierait par-dessus, car il s'élève fort vite, et quand il a bouilli ainsi dix ou douze bouillons, ils le servent dans des tasses de porcelaine qu'ils rangent sur un tranchoir de bois peint, et vous l'apportent ainsi tout bouillant, il le faut boire aussi chaud, mais à plusieurs reprises, autrement il n'est pas bon [...] Il y en a qui mêlent des clous de girofle, et quelques grains de cardamome, appelé en latin *cardamomum minus*, qu'ils appellent *cacoule*, d'autres y ajoutent du sucre, mais ce mélange qui le rend plus agréable le fait moins sain et profitable.»¹⁷

Le grillage et le broyage des grains furent rapidement maîtrisés par les cafetiers et, à la maison, par les domestiques qui utilisaient des objets appropriés (grilloirs en fer ressemblant à des poêles, mortiers et pilons, puis moulins à café de fabrication locale). Ukers¹⁸ signale qu'à partir de 1720, le moulin à café connut une rapide extension: en témoigne l'étude des inventaires après décès que nous avons menée pour Marseille. Les deux premières mentions de moulins à café correspondent bien à cette période: en 1707 (23 mai), le Procès-verbal de vente des meubles appartenant à Messire J.F. de Rozès, Commissaire de la Marine et des Galères signale un "moulin à caffè bois blanc".¹⁹ En 1717, l'inventaire après décès du négociant Balthazar Bruno Lombardon indique, à côté de tapis du Levant et de cafetières, la présence d'un "moulin à caffè".²⁰ La cafetière — en tant que récipient servant à la préparation du café — donna lieu à toutes sortes d'interprétations à partir des modèles venus de Turquie et du *coquemar*, bouilloire appartenant au fond traditionnel des récipients de cuisson. Objet de service, luxueux ou non, elle s'inspira des multiples variantes de verseuses en métal ou en céramique déjà en usage pour d'autres boissons, ou copiées sur des objets turcs, persans ou chinois.

Le goût de la boisson elle-même fut modifié, peu à peu, dans le but de réduire l'amertume et la concentration. Les Français, assez rapidement, ajoutèrent eau, lait et sucre: «Le café au lait, au XVIIIe siècle était devenu l'objet d'une véritable folie; à la Cour comme à la ville, grands seigneurs, bourgeois, ou artisans, tout le monde voulait déjeuner avec une tasse de café au lait [...]. Seuls les gens pressés, les indifférents en cuisine se bornaient à ajouter un peu de café à leur lait. Les gourmets, les délicats s'y prenaient tout autrement. On plaçait sur le feu une pinte de lait; quand il commençait à chanter, on y mêlait une once et demie de café en poudre, puis on laissait bouillir pendant une demi-heure, en agitant sans cesse le mélange. Il fallait ensuite laisser reposer le tout et l'on ne tirait à clair que dix ou douze heures après. On réchauffait alors au bain-marie et l'on pouvait servir.»²¹

J.B. Pujoux signale (avec quelques approximations sur l'origine géographique du café) qu'à la fin du XVIIIe siècle, toutes les classes de la société consommaient du café au lait: «La plupart des femmes de Paris, celles mêmes des classes les moins aisées, déjeunent à présent avec ce fruit originaire de l'Inde, et qui n'était pas connu en France il y a deux cents ans: ce goût a gagné les campagnes et j'ai vu à cinquante lieues de Paris, des cultivateurs prendre du café au lait.»²²

Et au début du XIXe siècle on pouvait écrire: «Le café mêlé au lait est devenu un aliment indispensable, même pour les personnes les moins aisées. Quel est l'homme mâtineux qui n'a pas vu dans les rues de Paris des marchands de café ambulants ou stationnaires, et les classes laborieuses prenant debout le moka économique que leur distribuent ces cafetiers en plein vent? Courez-vous à la capitale, votre odorat savoure çà et là l'odeur suave qu'exhale le brûloir à café du limonadier ou de l'épicier. Rentrez-vous au logis, vous êtes encore embaumés du parfum qu'il répand lorsqu'il

sort en poudre du moulin où il vient d'être broyé; soit au lait, à la crème ou à l'eau, le café est devenu aujourd'hui de première nécessité pour toutes les classes de la société." ²³

Pourtant, un amateur comme Grimaud de la Reynière put, à la fin du XVIII^e siècle, établir une sorte de carte des cafés du pays, en mettant en valeur la qualité et le goût particulier de la boisson (plus ou moins frelatée) qui y était servie: Marseille se distinguait par son excellent café du Levant ou de Bourbon, servi encore à la mode turque... additifs et ersatz trouvant un terrain moins favorable qu'ailleurs.

Une diffusion progressive

Malgré l'enthousiasme des auteurs contemporains, il faut, néanmoins, nuancer l'affirmation selon laquelle le café était objet de consommation courante dans les campagnes à l'instar des villes; en effet, il est établi, de façon générale, que son usage fut assez tardif et qu'il resta longtemps l'apanage du milieu aisé des propriétaires terriens. S. Tardieu, par exemple, pour le Mâconnais ²⁴, signale que, d'après les dépouillements effectués aux Archives Départementales de cette région, elle n'a relevé (dans les inventaires après décès) qu'onze mentions de cafetières avant la date de 1819. Constat donc de la lente pénétration en milieu rural de cette boisson comme boisson courante et préparée à la maison. Ce fut grâce aux foires et aux marchés des villes que la population rurale put goûter au café par l'intermédiaire des limonadiers qui en faisaient grand commerce. Plus tardivement, le café fut préparé dans les maisons par les villageois eux-mêmes. Il n'était bu qu'en de très rares occasions, sa cherté ne le mettant pas alors à la portée de tous.

En Haute-Saône, par exemple, où son apparition fut tardive (XIX^e siècle), on ne le consommait qu'à l'occasion des mariages, baptêmes et enterrements et des fêtes de village. Lors d'un baptême, seuls les parents, parrain et marraine pouvaient boire une tasse de café qui, marquant leur alliance, avait un statut honorifique. Lorsqu'on veillait un mort, l'ensevelisseuse prenait soin de cacher le sucrier: en signe de deuil le café était consommé amer.²⁵

Ce ne sera que vers la fin du XIX^e siècle que l'on verra dans cette même région, la cafetière (de fabrication locale) posée en permanence sur la cuisinière des maisons paysannes. A cette époque seulement, la soupe du matin sera remplacée par le café au lait.²⁶ Les femmes consommaient plus de café que les hommes: lors de la réunion de cercles féminins on en buvait plusieurs tasses, alors qu'entre eux, les hommes continuaient à boire du vin et des alcools.

L'adoption de la nouvelle boisson et de nouveaux usages s'accompagna d'un discours sur plusieurs registres: depuis le discours savant de médecins qui polémiquèrent pendant de nombreuses années à propos des bienfaits ou des vices du café, jusqu'aux éloges divers (faisant office de publicité) pour en favoriser la vente, sans compter l'abondante production littéraire que nous n'aborderons pas ici.

«Le café [...] dessèche toutes les humeurs froides et humides, chasse les vents, fortifie le foie, soulage les hydropiques par sa qualité purifiante; souveraine pareillement contre la gale et corruption de sang; rafraîchit le coeur et le battement vital d'icelui, soulage ceux qui ont des douleurs d'estomac et qui ont manque d'appétit; est bonne pareillement pour les indispositions de cerveau froides, humides

et pesantes. La fumée qui en sort est bonne contre les deffluxions des yeux et bruit dans les oreilles; souveraine aussi pour la courte haleine, pour rhumes qui attaquent le poumon, et douleur de rate; pour les vers, soulagement extraordinaire après avoir trop bu ou mangé. Rien de meilleur pour ceux qui mangent beaucoup de fruits. L'usage journalier pour quelques temps fera voir les effets ci-dessus à ceux qui, indisposés, s'en serviront de temps en temps.»²⁷

Au sein même de la Bibliothèque Bleue, on trouve un éloge du café (datant sans doute de la fin du XVIIIe siècle) qui atteste de la connaissance qu'on avait de cette boisson dans les classes populaires, même si sa cherté était encore reconnue:

Eloge du café

"Si vous voulez vivre sans peine
"Vivre en bonne santé,
"Sept jours de la semaine
"Prenez du bon café:
"Il vous préservera de toute maladie
"Sa vertu chassera, la, la
"Migraine et fluxion, don, don
"Rhume et mélancolie.
"Sa force est sans égale,
"Contre les maux de coeur;
"La glande pinéale
"Y trouve sa vigueur;
"Quand on y met du lait il guérit la poitrine,
"Au sang il donera, la, la
"Sa circulation, don, don
"Dans toute la machine [...]
"Il ouvre les idées
"Aux plus savants Auteurs
"Et fournit les pensées
"Aux grands Prédicateurs:
"Les fibres du cerveau par lui sont réveillées,
"Et la mémoire en a, la, la,
"Les traces d'un Sermon, don, don
"Beaucoup mieux imprimées [...]"²⁸

Non seulement les documents écrits abondent, mais l'iconographie est également d'une grande richesse. Nous renvoyons aux nombreux ouvrages illustrés, tous accessibles, qui en rendent compte et qui ont contribué, et contribuent encore, à la connaissance des multiples représentations de ce thème.

En toile de fond à ce phénomène d'adoption du café, se situent la réalité et l'évolution des échanges commerciaux en Méditerranée, puis au-delà, vers le nouveau continent. Dès le XVIIIe siècle, les intérêts en jeu, à l'échelle de la France mais aussi de l'économie internationale, furent considérables. Tout était en place dans le contexte expansionniste de l'époque pour que le commerce du café devint florissant et activât le processus de diffusion du produit. Le texte suivant, extrait d'un rapport qui fut remis à la Chambre de Commerce de Marseille, expose clairement la situation quand l'Égypte était la plaque tournante de ce commerce:

"Le Pacha du Caire ayant reçu depuis quelques années des ordres de la Porte Ottomane de ne laisser sortir d'Egypte aucun café, si ce n'est pour les autres ports des pays de la domination du Grand Seigneur, comme le commerce de cette fève est le principal de celui qu'on fait en Egypte et donne lieu à la consommation des draps, des papiers, des bonnets et autres marchandises des manufactures du Royaume, les négociants de l'Echelle en faveur de quelques grands officiers du pays et avec quelques donatives ayant trouvé le moyen d'en faire charger en cachette, le Sieur Lemaire consul de Sa Majesté au Caire et les Négociants français auraient proposé de faire une donative considérable pour faire révoquer l'interdiction de la sortie de ce café et pour obtenir la liberté d'en charger, mais cette proposition ayant été discutée par la Chambre et par les Négociants par ordre de la Cour en présence de M. Arnoul, cette donative fut trouvée abusive, par le nombre d'officiers Turcs qu'il y aurait à ménager puisqu'il se reconnaissait que le Pacha n'avait pas une entière autorité pour lever cette interdiction. Mais ayant été en même temps représenté par la Chambre que la défense de faire des donatives pour obtenir des traités du café dans des conjonctures pressantes pourrait devenir préjudiciable pour le commerce de France en ce que les Anglais ou Hollandais en traiteraient peut-être directement par eux-mêmes au lieu que depuis longtemps ils ne se pourvoyaient de cette denrée que de la seconde main». ²⁹

Preuve de l'importance de ce commerce dans la conjoncture internationale et des revenus élevés qu'il procurait à ceux qui en étaient les acteurs. Après des années florissantes d'échanges entre l'Arabie, l'Egypte et les ports de la Méditerranée occidentale, un changement considérable s'opéra vers 1730, à Marseille, en particulier, quand le commerce des Antilles supplanta le circuit traditionnel, quand le moka réputé de l'Arabie fut concurrencé par les fèves des arbustes plantés en Amérique.

«D'innombrables troupes d'esclaves noirs furent occupées à la culture du café, et les colons français s'enrichirent en peu de temps, grâce à son importation en Europe.» ³⁰

Des Antilles, les marchands européens ravitaillèrent non seulement l'Europe, mais aussi l'Empire ottoman qui se trouvait dépossédé, même pour ce produit presque emblématique, de ses anciennes ressources et de sa part d'initiative. Les réseaux commerciaux dépassaient, alors, largement la Méditerranée et les enjeux économiques étaient tels qu'une concurrence farouche opposa les Etats européens. ³¹

«La valeur annuelle du café sortant de nos colonies était évaluée, avant 1789, à trente millions de livres tournois, et sa culture occupait quatre vingt mille esclaves.»

Conséquence de cette nouvelle redistribution, l'origine arabe et turque du café s'estompa, peu à peu, du champ des représentations des Français: l'expansion coloniale d'une part, et le phénomène de décloisonnement général de la société française plus largement consommatrice de biens (auparavant réservés à une élite) participèrent à ce mouvement, en élargissant les horizons géographiques et imaginaires. L'Arabie et le Levant, berceau originel, se trouvèrent bientôt relayés par les Antilles, l'Amérique du Sud et l'Afrique qui envahirent, sous des traits parfois caricaturaux, affiches et réclames pour vanter les mérites d'un produit de consommation, alors industrialisé.

Il n'en reste pas moins que cet emprunt ³² fait à la société turque (elle-même captatrice d'usages répandus dans les villes de l'Arabie) est un exemple typique de l'extension et du rayonnement d'une habitude alimentaire exportée avec la marque de son environnement social et symbolique d'origine ³³, par la suite remodelée et

réinventée dans la société d'accueil. Pour le café, qu'il s'agisse du domaine de la consommation (temps et espace redécoupés, rites de la quotidienneté), des arts décoratifs, de la littérature, du théâtre, on assiste, tout au long du XVIII^e siècle, à un profond changement affectant les goûts, la vie quotidienne, les relations sociales ainsi que tout le champ des représentations des Français. C'est bien à la fois le vécu même des Français mais aussi leur patrimoine qui se trouvèrent enrichis par cet apport nouveau.

Hélène Desmet est l'auteur de *Le Divan magique: l'Orient turc en France au XVIII^e siècle* (réédition, première édition en 1980), à paraître aux Editions L'Harmattan, 1994.

-
- ¹ Braudel, F.: "Alimentation et catégories de l'Histoire", *Cahiers des Annales*, 28, 1970, p.15.
- ² Hoock, J. et Lepetit, B.: "Histoire et propagation du nouveau", in *La Ville et l'Innovation: relais de diffusion en Europe, XVI^e-XIX^e siècles*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1987, pp 7-28.
- ³ La Roque: *Voyage de l'Arabie Heureuse (...)Traité historique de l'origine et du progrès du café*, Paris, A. Cailleau, 1716, p 363.
- ⁴ Galland, A.: *De l'origine et du progrès du café. Opuscule du XVII^e siècle*, par Cadet de Vaux, F. Poisson, Caen, 1836, p 49.
- ⁵ Desmet-Grégoire, H.: "Origine et évolution des objets du café à Marseille aux XVII^e et XVIII^e siècles", *Provence Historique*, 151, 1988, pp 69-87.
- ⁶ Mathieu, J.: "Introduction du café et premiers cafés publics à Marseille", *Revue historique*, 1850, pp 428-429.
- ⁷ Voir Tékéian, C.: *Marseille, la Provence et les Arméniens*, Mémoires de l'Institut Historique de Provence, 1929.
- ⁸ Voir Desmet-Grégoire, H. ed.: "Contributions au thème du et des cafés au Proche-Orient", *Cahiers de l'I.R.E.M.A.M.*, 1, Aix-en-Provence, 1992 : 100 pages.
- ⁹ La lecture d'ouvrages traitant du loisir est très utile pour comprendre la genèse des cafés, thème qui dépasse les limites de cet article. Citons:
— Daumard, A. ed.: *Oisiveté et loisirs dans les sociétés occidentales au XIX^e siècle*, Colloque pluridisciplinaire, Amiens, 19-20 novembre 1982, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1983;
— Dumazedier, J.: *Sociologie empirique du loisir*, Paris, Seuil, 1974 et "Fonctions sociales et culturelles des cafés", *L'Année Sociologique*, 3e série, 1962 (1963), pp. 197-249;
— Lucas, P.: *La religion de la vie quotidienne*, Paris, 1981;
— Veblen, T.: *The Theory of the leisure class*, 1899.
De même, les travaux de M. Agulhon sur la sociabilité dans la France post-révolutionnaire sont très utiles pour l'approche de ce thème.
- ¹⁰ Ball D. (ed.): *Spiegel europäischer Trinksitten/Coffee in the Context of European Drinking Habits*, J. Jacobs Museum, Zurich, 1991.
- ¹¹ Archives Départementales des Bouches du Rhône - Fonds de la Sénéchaussée, Série 2 B 826.
- ¹² Desmet-Grégoire, H., *ibid.* note 61, et *Les Objets du Café*, Presses du CNRS, Paris, 1989, chapitre 3 en particulier.
- ¹³ Archives Départementales des Bouches du Rhône, *ibid.* Série 2 B 847, fol. 28 - 1739.
- ¹⁴ Desmet-Grégoire, H.: "Origine et évolution des objets du café à Marseille aux XVII^e-XVIII^e siècles", *ibid.*

-
- ¹⁵ Archives de la Chambre de Commerce de Marseille, Fonds Roux LIX 711, Galata-Magy-Bourlat et Cie, 24 janvier 1733.
- ¹⁶ Havard, H.: *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe jusqu'à nos jours*, Paris, Quantin, 1887-90, 4 vol. article Cafetières.
- ¹⁷ Thévenot, J., cité par Billacois, F.: *L'Empire du Grand Turc vu par un sujet de Louis XIV, Jean Thévenot*, Paris, Calmann-Lévy, 1965, pp 95-96.
- ¹⁸ Ukers, W.H.: *All about coffee*, New York, 1922.
- ¹⁹ Archives communales de Marseille, FF 69, 1705-1708.
- ²⁰ Archives Départementales des Bouches du Rhône, ibid. II, B 822, 26 juillet 1717.
- ²¹ Franklin, A.: *La vie privée d'autrefois: arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XIIIe au XVIIIe siècles*, Paris, E. Plon, 1887-1902, 27 vol., T. XIII, p 252.
- ²² Pujoux, J.B.: *Paris à la fin du XVIIIe siècle*, Paris, B.Mathé, an XI (1801), p 142.
- ²³ Devilly: *Histoire pittoresque du café*, Paris, 1836.
- ²⁴ Tardieu, S.: *Equipement domestique et activités rurales dans le Mâconnais pré-industriel*, Paris, 1958.
- ²⁵ Nous avons enquêté en 1977 dans la région de Champlitte où se trouve le riche Musée d'Arts et Traditions populaires créé par M. Albert Demard.
- ²⁶ A propos de la perception, en milieu rural, du café comme une soupe, se reporter à l'article de C. Fabre-Vassas, "L'énigme de la petite cafetière ou le café à l'ail", in *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest, XIXe-XXe siècles*, Toulouse, Centre des cultures régionales, 1983, pp 145-153.
- ²⁷ Cité par Franklin, A.: *op.cit.* T. XIII, pp 39-40.
- ²⁸ Recueil de chansons sur l'usage du café, du chocolat et du Ratafiat... s.l.n.d. (XVIIIe siècle), 12 p.
- ³⁰ Devilly, *op. cit.* dernier folio.
- ³¹ (Le) *Café en Méditerranée. Histoire. Anthropologie. Economie. XVIIe-XXe siècles.* Actes de la Table ronde de l'Institut de Recherches Méditerranéennes et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille, octobre 1980, Institut de Recherches Méditerranéennes, Université de Provence, 1980.
- ³² cf. Leroi-Gourhan, A.: in *Evolution et Techniques. Milieu et Techniques*, Paris, Albin Michel, 1971, p 397: "Cet état favorable à l'emprunt ne tient pas tout entier au milieu technique. Il est certain que pour un groupe dont le milieu technique est favorablement développé, l'emprunt d'un groupe technique nouveau ne présente aucun obstacle: un semi industriel ajoute sans peine une espèce domestique, des plantes nouvelles, un métier à tisser plus perfectionné."
- ³³ Hattox, R.: *Coffee and coffeehouses: the origin of a social beverage in the Medieval Near East*, Seattle, 1985, XII.