

A detailed still life painting of a scholar's desk. In the center, an open book with dense Latin text is spread out. To its right, a quill pen lies diagonally. In the foreground, several sheets of parchment with handwritten cursive script are scattered. The background is dark and textured, suggesting a wooden desk. The overall composition is rich and evocative of historical scholarship.

Les **passions**  
d'un **historien**

Mélanges en l'honneur  
de Jean-Pierre Poussou

Ce livre aborde les nombreuses thématiques qui ont intéressé Jean-Pierre Poussou au cours de sa carrière. Auteur d'une thèse fondamentale sur les migrations au XVIII<sup>e</sup> siècle, spécialiste reconnu de l'histoire de la population française à l'époque moderne, Jean-Pierre Poussou a en effet étendu, au fil des années, ses centres d'intérêt à l'évolution économique et sociale de l'Europe, au développement de la civilisation urbaine occidentale, à l'histoire des Îles Britanniques, aux aventures maritimes et coloniales de la France et de l'Angleterre, ou encore à l'interprétation de la Révolution française. Il a aussi consacré au Sud-Ouest, dont il est originaire et dont il a gardé la chaleur, quelques-uns de ses travaux les plus passionnants. Le nombre et la diversité des textes présentés dans ce volume témoignent de la curiosité inlassable de ce chercheur, qui a aussi été un infatigable enseignant, dont les nombreuses synthèses feront longtemps autorité. Inscrit dans la tradition des mélanges universitaires, ce livre offre à Jean-Pierre Poussou, et à tous les lecteurs, un bouquet infiniment varié de textes, de sujets, de problématiques, et même de manières d'écrire l'histoire.

Couverture : Jan Vermeulen, *Livres et instrument de musique*, huile sur bois, XVII<sup>e</sup> siècle, huile sur bois, Nantes, musée des Beaux-Arts. © RMN / Gérard Blot

ISBN de ce PDF :  
979-10-231-2757-7



<http://pups.paris-sorbonne.fr>



Jean-Pierre Poussou, 1998, président de l'université Paris-Sorbonne © Olivier Jacquet

Jean-Pierre Poussou incarne l'universitaire français dans toute sa plénitude, à la fois chercheur de renom – sa thèse d'État *Bordeaux et le Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle* demeure un classique de l'histoire démographique autant par ses résultats que par sa méthode –, enseignant d'un immense dévouement – ses cours et ses séminaires à l'université Michel de Montaigne (Bordeaux 3) puis à l'université Paris-Sorbonne ont marqué des générations d'étudiants –, enfin administrateur d'une compétence indiscutée – il fut, en particulier, recteur de l'académie de Bordeaux et président de l'université Paris-Sorbonne.



Collection dirigée par  
Dominique Barjot et Lucien Bély

Fidèle à l'esprit de son fondateur, le Centre Roland Mousnier propose une collection d'ouvrages historiques dédiée à l'étude de la France moderne et contemporaine. Réputés pour leur rigueur scientifique et leur richesse documentaire, ces ouvrages sont le reflet du dynamisme de la recherche en histoire développée par l'université Paris-Sorbonne.

Article	ISBN
CRM 44 · PDF complet	979-10-231-2702-7
Présentation · Reynald Abad, Jean-François Dunyach et François-Joseph Ruggiu	979-10-231-2703-4
Bibliographie chronologique des travaux de Jean-Pierre Poussou · Membres du Comité d'honneur · Membres du Comité scientifique · Liste des contributeurs	979-10-231-2704-1
I-1. Climat de crise en Bordelais au début du xiv <sup>e</sup> siècle: le conflit entre Bernard d'Escossan et les habitants de Langoiran · <b>Jean-Bernard Marquette</b>	979-10-231-2705-8
I-1. Permanence et renouvellement des oligarchies municipales: réflexions méthodologiques à partir de l'exemple de Villeneuve d'Agenais (1559-1789) · <b>Laurent Coste</b>	979-10-231-2706-5
I-1. Loin des yeux, loin du cœur? L'adieu d'Henri IV à ses États et à la Guyenne · <b>Anne-Marie Cocula</b>	979-10-231-2707-2
I-1. Voyages et routes des paysans, l'exemple du Rouergue en 1643 · <b>Yves-Marie Bercé</b>	979-10-231-2708-9
I-1. À la découverte de Bordeaux en 1659: l'abbé Le Laboureur et la marquise de Vardes · <b>Jean-Paul Desaiève</b>	979-10-231-2709-6
I-1. Balade dans les landes aux environs d'Arcachon: la seigneurie de Salles au temps de Louis XIV · <b>Caroline Le Mao</b>	979-10-231-2710-2
I-1. Confréries religieuses et contrôle clérical dans le diocèse de Bordeaux (xvii <sup>e</sup> -xviii <sup>e</sup> siècles) · <b>Éric Suire</b>	979-10-231-2711-9
I-1. Les femmes dans la société labourdine (xviii <sup>e</sup> -xix <sup>e</sup> siècles) · <b>Josette Pontet</b>	979-10-231-2712-6
I-1. Bordelais et Aquitains face aux inondations à la fin du xviii <sup>e</sup> siècle · <b>René Favier</b>	979-10-231-2713-3
I-1. La crise du printemps 1789 en Dordogne · <b>Guy Mandon</b>	979-10-231-2714-0
I-1. Gradignan, « une belle et bonne paroisse du Bordelais » du Concordat à Vatican II · <b>Philippe Loupès</b>	979-10-231-2715-7
I-1. Un front pionnier nobiliaire dans les landes girondines: la Compagnie agricole et industrielle d'Arcachon (1837-1846) · <b>Roger Baurly</b>	979-10-231-2716-4
I-1. Le fabuleux destin du duc de Gironville · <b>Marguerite Figeac-Monthus</b>	979-10-231-2717-1
I-1. Les professeurs de la faculté des Lettres de Bordeaux de 1914 à 1968: / esquisse de portrait de groupe · <b>Bernard Lachaise</b>	979-10-231-2718-8
I-1. Les communes d'Agenais et leurs jumelages · <b>Philippe Roudié</b>	979-10-231-2719-5
I-2. Les politiques amérindiennes de Henri IV · <b>Éric Thierry</b>	979-10-231-2720-1
I-2. Pierre du Gua de Mons et Samuel de Champlain · <b>John Francis Bosher</b>	979-10-231-2721-8
I-2. Insertion, intégration et réussites dans une société créole d'Ancien Régime: les Aquitains à Saint-Domingue au xviii <sup>e</sup> siècle · <b>Jacques de Cauna</b>	979-10-231-2722-5
I-2. Les Choiseul et les Irlandais de leur entourage · <b>Louis M. Cullen</b>	979-10-231-2723-2
I-2. Un suicide nobiliaire? Les officiers français et le legs de l'Indépendance américaine · <b>William Doyle</b>	979-10-231-2724-9
I-2. L'excentrique et la richesse des nations. Considérations biographiques sur William Playfair (1759-1823) · <b>Jean-François Dunyach</b>	979-10-231-2725-6
I-2. Le ministère Shelburne et la réforme de la Constitution britannique · <b>Edmond Dziembowski</b>	979-10-231-2726-3
I-2. Charles Baert, un Français à la découverte des Îles britanniques en 1786-1787 · <b>René Leboutte</b>	979-10-231-2727-0
I-2. La stratégie alarmiste d'Edmund Burke: le jeu sur les destinataires dans les <i>Reflections on the Revolution in France</i> et <i>An Appeal from the New to the Old Whigs</i> · <b>Norbert Col</b>	979-10-231-2728-7
I-2. John Sweeny (1773-1844), des Irlandais à la Légion irlandaise · <b>Pierre Gouhier</b>	979-10-231-2729-4
I-2. Négoco et plantation au xix <sup>e</sup> siècle en Martinique · <b>Paul Butel</b>	979-10-231-2730-0
I-2. L' <i>Historical Manuscripts Commission</i> . La difficile naissance d'une institution vouée à l'Histoire dans la Grande-Bretagne de Palmerston et de Gladstone · <b>François-Joseph Ruggiu</b>	979-10-231-2731-7

Article	ISBN
I-2. Le regard de la presse anglaise sur les pratiques démocratiques et institutionnelles / en France aux débuts de la III <sup>e</sup> République · <b>Pauline Piettre</b>	979-10-231-2732-4
I-2. Archives et histoire du Canada : bilan d'une présence en France · <b>Raymonde Litalien</b>	979-10-231-2733-1
I-3. Marco Polo et la mer : les navires vus en Orient · <b>Philippe Ménard</b>	979-10-231-2734-8
I-3. Monsieur Vincent, aumônier général des galères · <b>Marie-Christine Varachaud</b>	979-10-231-2735-5
I-3. Les saluts des galères de France au temps de Louis XIV · <b>André Zysberg</b>	979-10-231-2736-2
I-3. Les hôpitaux de marine anglais et la nouvelle architecture de la santé au XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>Jacques Carré</b>	979-10-231-2737-9
I-3. Armements et capitaines corsaires en Méditerranée sous l'Empire : / premiers éléments d'une recherche · <b>Patrick Villiers</b>	979-10-231-2738-6
I-3. <i>Rule Britannia, Rule the Waves</i> . La situation navale après Trafalgar (1805-1807) · <b>Olivier Chaline</b>	979-10-231-2739-3
I-3. La traite négrière sous la Restauration : à bord du <i>Jeune Louis</i> de Nantes · <b>Alan Forrest</b>	979-10-231-2740-9
I-3. Des raisons de l'abandon du projet de débarquement allemand en Angleterre... ou le dessous des cartes · <b>Jean Meyer</b>	979-10-231-2741-6
I-3. L'étrange destin des archives Maurepas · <b>Denis Lieppe</b>	979-10-231-2742-3
I-3. Est-il possible de dissiper l'inconstance des Français vis-à-vis de la mer? · <b>Christian Buchet</b>	979-10-231-2743-0
II-4. Le <i>poussou</i> et le poinçon : tonnellerie et métrologie du XIV <sup>e</sup> au XVII <sup>e</sup> siècle · <b>Paul Delsalle</b>	979-10-231-2744-7
II-4. The Tortoise and the Hare : Economic Growth in Britain and the Netherlands, c. 1500-1800 · <b>Cormac O'Grada</b>	979-10-231-2745-4
II-4. La décadence rurale italienne du XVII <sup>e</sup> siècle : histoire économique, comportements sociaux et niveaux de vie · <b>Gregory Hanlon</b>	979-10-231-2746-1
II-4. Le commerce des « classiques » littéraires à Paris dans la deuxième moitié du XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>C. E. J. Caldicott</b>	979-10-231-2747-8
II-4. Les actionnaires de la première Compagnie française des Indes orientales, 1664-1684 · <b>Philippe Haudrère</b>	979-10-231-2748-5
II-4. Un écrit inédit de Vauban : l'état des commerces strasbourgeois · <b>Jean-Pierre Kintz</b>	979-10-231-2749-2
II-4. La boucherie rurale en Basse-Normandie au XVIII <sup>e</sup> siècle : / l'exemple de Colleville et de Cheux · <b>Jean-Marie Vallez</b>	979-10-231-2750-8
II-4. Les moulins à eau et la production des farines à Nantes au XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>Guy Saupin</b>	979-10-231-2751-5
II-4. Commerce colonial et développement économique en France au XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>Olivier Pétré-Grenouilleau</b>	979-10-231-2752-2
II-4. Autour de la Bourse de Paris au XVIII <sup>e</sup> siècle : Claude Roques, « agent de change, banquier et intéressé dans les affaires du roi » · <b>T. J. A. Le Goff</b>	979-10-231-2753-9
II-4. L'apiculture au royaume de Murcie à la fin de l'Ancien Régime · <b>Guy Lemeunier</b>	979-10-231-2754-6
II-4. Le modèle agricole anglais : la fin d'un mythe? · <b>Nadine Vivier</b>	979-10-231-2755-3
II-4. Des illusions de l'économie-nation à l'exploitation d'opportunités discrètes : / la minéro-métallurgie espagnole et le marché intérieur au XIX <sup>e</sup> siècle · <b>Gérard Chastagnaret</b>	979-10-231-2756-0
II-4. Essai d'appréciation organoleptique du champagne élaboré au XIX <sup>e</sup> siècle · <b>Claire Desbois-Thibault</b>	979-10-231-2757-7
II-4. L'unification économique de l'Europe, deux voies pour un même projet? · <b>Éric Bussière</b>	979-10-231-2758-4
II-5. Le mariage dans les registres paroissiaux bisontins au XVII <sup>e</sup> siècle · <b>Maurice Gresset</b>	979-10-231-2759-1

Article	ISBN
II-5. Endogamie et mobilité matrimoniale dans une communauté alpine: / Bagnes (Valais), 1650-1900 · <b>Alfred Perrenoud</b>	979-10-231-2760-7
II-5. Densités et taille moyenne des ménages dans le département du Nord en 1806 · <b>Philippe Guignet</b>	979-10-231-2761-4
II-5. Activité et mobilité: lieux de naissance des vexinois au recensement de 1911 · <b>Jacques Dupâquier</b>	979-10-231-2762-1
II-5. <i>Melting pot</i> ou <i>salad bowl</i> : le fragile équilibre de la société pluriethnique du cinquantième État des États-Unis, les îles Hawaii · <b>Christian Huetz de Lempis</b>	979-10-231-2763-8
II-5. Le mariage clandestin d'une fille d'Arnaud de Ferron · <b>Michel Nassiet</b>	979-10-231-2764-5
II-5. Deux ou trois choses que je sais d'elles: une approche des relations amoureuses dans la société traditionnelle (vers 1700-1830) · <b>Jean-Pierre Bardet</b>	979-10-231-2765-2
II-5. L'abbé Grégoire et la question du mariage des prêtres sous la Révolution française · <b>Agnès Walch</b>	979-10-231-2766-9
II-5. Le monde méconnu des « pauvres honnêtes ». Neuf cents petits prébendés lillois en 1693 · <b>Alain Lottin</b>	979-10-231-2767-6
II-5. Les enfants trouvés de l'hospice Saint-Charles d'Amiens au tournant des XVIII <sup>e</sup> et XIX <sup>e</sup> siècles · <b>Scarlett Beauvalet-Boutouyrie</b>	979-10-231-2768-3
II-5. À propos de la communauté et du pays sous l'Ancien Régime: la difficulté d'être milicien en lyonnais · <b>Jean-Pierre Gutton</b>	979-10-231-2769-0
II-5. Vitesse et durée des voyages à la fin de l'Ancien Régime. Distances et temps, centralité et décentralité · <b>Anne Radeff</b>	979-10-231-2770-6
II-5. Boisson et diversité culturelle en Amérique du Sud · <b>Alain Huetz de Lempis</b>	979-10-231-2771-3
II-5. L'évolution de l'alimentation des Parisiens au cours du XX <sup>e</sup> siècle · <b>Jean Bastié</b>	979-10-231-2772-0
II-5. Mutations et enjeux en forêt de Soignes dans les années 1900 · <b>Andrée Corvol</b>	979-10-231-2773-7
II-5. La <i>trizna</i> ou les jeux entre les vivants et les morts chez les Slaves de l'Est · <b>Francis Conte</b>	979-10-231-2774-4
II-6. Les espaces de travail des avocats et magistrats parisiens du XVII <sup>e</sup> siècle · <b>Marie Houlemare</b>	979-10-231-2775-1
II-6. Sopron, petite ville hongroise à l'Âge classique · <b>Jean Bérenger</b>	979-10-231-2776-8
II-6. Les mutations de l'habitat urbain au tournant du XVIII <sup>e</sup> siècle: / le recul des maisons de bois à Lille (1670-1730) · <b>Sylvain Vigneron</b>	979-10-231-2777-5
II-6. Du vin sous les voûtes. Formes et usages de caves parisiennes au siècle des Lumières · <b>Youri Carbonnier</b>	979-10-231-2778-2
II-6. La boutique parisienne et ses réseaux au XVIII <sup>e</sup> siècle: clientèle, crédit, territoire · <b>Natacha Coquery</b>	979-10-231-2779-9
II-6. Administration des villes et généraux de paroisses au XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>Claude Nières</b>	979-10-231-2780-5
II-6. Un tableau de la société sagienne dans la seconde moitié du XVIII <sup>e</sup> siècle · <b>René Plessix</b>	979-10-231-2781-2
II-6. Montésquieu et la fascination des villes italiennes · <b>Laurent Versini</b>	979-10-231-2782-9
II-6. Aux origines de l'Hôpital Beaujon: Jean-Nicolas Beaujon, financier philanthrope de l'Ancien Régime finissant · <b>Charles Frostin</b>	979-10-231-2783-6
II-6. Le séisme d'Alep en 1822 · <b>Thomas Riis</b>	979-10-231-2784-3
II-6. La station balnéaire, une « invention » du XIX <sup>e</sup> siècle · <b>Claude Mignot</b>	979-10-231-2785-0
II-6. L'eau potable et l'assainissement: le cheminement hygiéniste dans les villes du nord de l'Espagne au XIX <sup>e</sup> siècle · <b>Alexandre Fernandez</b>	979-10-231-2786-7
II-6. « À bas les murailles! » Le débat sur le dérasement des fortifications dans les villes espagnoles (XIX <sup>e</sup> -début XX <sup>e</sup> siècle) · <b>Xavier Huetz de Lempis</b>	979-10-231-2787-4
II-6. La ville américaine au temps de la Frontière: la naissance des sociétés urbaines dans l'Ouest au XIX <sup>e</sup> siècle · <b>Hélène Harter</b>	979-10-231-2788-1
II-6. Crime, mobilité sociale et mobilité géographique dans les villes britanniques et américaines, XIX <sup>e</sup> -XX <sup>e</sup> siècles · <b>Philippe Chassaing</b>	979-10-231-2789-8

Article	ISBN
III-7. Le duché-pairie de Guise · <b>Jean Gallet</b>	979-10-231-2790-4
III-7. La dernière régence de Catherine de Médicis (30 mai-5 septembre 1574) · <b>Bernard Barbiche</b>	979-10-231-2791-1
III-7. La part du sang dans un mythe historique: Henri IV · <b>Christian Desplat</b>	979-10-231-2792-8
III-7. Réflexions historiographiques sur l'analyse des mouvements sociaux au XVII <sup>e</sup> siècle en France: leur sens politique · <b>René Souriac</b>	979-10-231-2793-5
III-7. Rumeurs de « galanterie » et « méchant complot » à la Cour de Monsieur: / stratégies épistolaires de Madame Palatine (1680) · <b>Xavier Le Person</b>	979-10-231-2794-2
III-7. La création de la noblesse militaire (1750): les enjeux d'une réforme en trompe-l'œil · <b>Laurent Bourquin</b>	979-10-231-2795-9
III-7. Un singulier écho de l'attentat de Damiens: l'agression simulée par Du Truche de La Chaux le 6 janvier 1762 · <b>Reynald Abad</b>	979-10-231-2796-6
III-7. Un prince des Lumières: Louis-François de Bourbon-Conti (1717-1776) · <b>François-Charles Mougel</b>	979-10-231-2797-3
III-7. L'année 1789 à Thouars, d'après le régisseur du duché · <b>Jean-François Labourdette</b>	979-10-231-2798-0
III-7. Le pardon de Bonchamps · <b>Alain Gérard</b>	979-10-231-2799-7
III-7. La chute de la République thermidorienne (1795-1797) · <b>Patrice Gueniffey</b>	979-10-231-2800-0
III-7. Alexandre de Laborde ou le château réinventé, entre nostalgie de l'Ancien Régime et rêverie romantique · <b>Michel Figeac</b>	979-10-231-2801-7
III-7. Un drame électoral sous le Second Empire: / l'élection de la troisième circonscription de l'Aveyron en 1869 · <b>Éric Anceau</b>	979-10-231-2802-4
III-7. « Referendum: en direct avec le Président » (14 avril 2005). Une rencontre manquée avec les Français? · <b>Françoise Boursin</b>	979-10-231-2803-1
III-8. Les richesses d'Italie. Une description française des États italiens et de leurs revenus à la fin du règne de Charles VIII · <b>Alain Tallon</b>	979-10-231-2804-8
III-8. La Lorraine et la France au temps de Richelieu: les substrats de l'enjeu diplomatique et stratégique · <b>Marie-Catherine Vignal-Souleyreau</b>	979-10-231-2805-5
III-8. À quoi travaillaient les ambassadeurs de Louis XIV? · <b>Lucien Bély</b>	979-10-231-2806-2
III-8. Diplomates européens et parlementaires anglais dans le Londres de la fin du XVII <sup>e</sup> siècle · <b>Stéphane Jettot</b>	979-10-231-2807-9
III-8. Catherine II vue par la diplomatie française · <b>Anne Mézin</b>	979-10-231-2808-6
III-8. Malte et la Grande-Bretagne: d'une tactique militaire à une stratégie économique · <b>Xavier Labat Saint Vincent</b>	979-10-231-2809-3
III-8. La Prusse et les traités de Presbourg (1805) et de Tilsit (1807) · <b>Klaus Malettke</b>	979-10-231-2810-9
III-8. Le Grand-Duché de Luxembourg, pièce majeure de la politique britannique de <i>containment</i> de la France (1815-1866) · <b>Frédéric Laux</b>	979-10-231-2811-6
III-8. Valéry Giscard d'Estaing et un château en Pologne · <b>Georges-Henri Soutou</b>	979-10-231-2812-3
III-9. Abbayes, couvents et monastères dans l'espace urbain des cités de l'Europe moderne · <b>Dominique Dinét</b>	979-10-231-2813-0
III-9. Diversité et ambiguïté des refuges dans les villes de l'époque moderne · <b>Marie-Claude Dinét-Lecomte</b>	979-10-231-2814-7
III-9. La partition du diocèse de Thérouanne, 1559-1561 · <b>Gilles Deregnacourt</b>	979-10-231-2815-4
III-9. La croix et le croissant. Le soulèvement morisque (1568-1570) · <b>Jean-Paul Le Flem</b>	979-10-231-2816-1
III-9. L'orgue et son caractère dans la liturgie en France et en Espagne au temps de la Contre-Réforme · <b>Marie-Bernadette Dufourcet Hakim</b>	979-10-231-2817-8
III-9. L'affirmation de la facture d'orgues à Madrid sous les Habsbourg. / Le lignage de Ávila y Salazar (1581-1703) · <b>Louis Jambou</b>	979-10-231-2818-5
III-9. Un dialogue qui n'eut pas lieu. Sur Bossuet et l'Angleterre · <b>Jean-Louis Quantin</b>	979-10-231-2819-2

Article	ISBN
III-9. Création ou déplacement d'une communauté protestante au XVIII <sup>e</sup> siècle : / l'Église de Gaubert dans le Dunois · <b>Didier Boisson</b>	979-10-231-2820-8
III-9. La chapelle de l'ambassade de Hollande à Paris au XVIII <sup>e</sup> siècle, instrument du maintien du culte réformé à l'époque du Désert · <b>Gwenaëlle Léonus-Lieppe</b>	979-10-231-2821-5
III-9. Les protestants alsaciens face à la guerre et à la paix sous la Révolution et sous l'Empire · <b>Bernard Vogler</b>	979-10-231-2822-2
III-9. La pratique missionnaire de la Société de Marie en Océanie (1837-1886). / D'une approche faussement anthropologique à la constitution d'une missiologie catholique pragmatique · <b>Frédéric Angleviel</b>	979-10-231-2823-9
III-9. Intérêts, limites et problèmes méthodologiques dans l'utilisation des sources missionnaires pour écrire l'histoire polynésienne · <b>Claire Laux</b>	979-10-231-2824-6
III-10. Vie sauvage, vie sociale dans la maison grecque : / la présence de Dionysos sur les mosaïques hellénistiques · <b>Anne-Marie Guimier-Sorbets</b>	979-10-231-2825-3
III-10. L'ordre inverse: sur un type d'énoncés des écrivains latins tardifs · <b>Jean-Claude Fredouille</b>	979-10-231-2826-0
III-10. Le Jardin du <i>Décameron</i> · <b>Catherine Guimbard</b>	979-10-231-2827-7
III-10. Le théâtre scolaire aux XVI <sup>e</sup> et XVII <sup>e</sup> siècles · <b>Édith Weber</b>	979-10-231-2828-4
III-10. Du <i>studiolo</i> au cabinet: l'art d'habiter entre histoire de l'art et anthropologie sociale · <b>Alain Mérot</b>	979-10-231-2829-1
III-10. La révolution de l'opéra · <b>Étienne Broglin</b>	979-10-231-2830-7
III-10. Note sur un dessin inédit de Victor Louis pour le palais royal de Varsovie · <b>Christian Taillard</b>	979-10-231-2831-4
III-10. Hogarth en France, du XVIII <sup>e</sup> au XX <sup>e</sup> siècle · <b>Barthélémy Jobert</b>	979-10-231-2832-1
III-10. Science et protestantisme: le cas de Georges Cuvier · <b>Louis Châtellier</b>	979-10-231-2833-8
III-10. Pour réparer une vilaine calomnie de Baudelaire: Brillat-Savarin et le vin · <b>Jean-Robert Pitte</b>	979-10-231-2834-5
III-10. Prosper, Eugénie et Biarritz · <b>Xavier Darcos</b>	979-10-231-2835-2
III-10. Jacques Levainville (1869-1932), in the borderland of Geography and History · <b>Hugh Clout</b>	979-10-231-2836-9
III-10. Esquisse pour une définition de l'œuvre d'art · <b>Nicolas Grimaldi</b>	979-10-231-2837-6
III-10. Quelques remarques concernant l'étude du dessin · <b>Pierre Rosenberg</b>	979-10-231-2838-3

# LES PASSIONS D'UN HISTORIEN



Centre Roland Mousnier  
collection dirigée par Dominique Barjot et Lucien Bély

Dernières parutions

*La Société de construction des Batignolles.  
Des origines à la Première Guerre mondiale  
(1846-1914)*  
Rang-Ri Park-Barjot

*Transferts de technologies en Méditerranée*  
Michèle Merger (dir.)

*Industrie et politique  
en Europe occidentale et aux États-Unis  
(XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles)*  
Olivier Dard, Didier Musiedlak,  
Éric Anceau, Jean Garrigues,  
Dominique Barjot (dir.)

*Maisons parisiennes des Lumières*  
Youri Carbonnier

*Les idées passent-elles la Manche ?  
Savoirs, représentations, pratiques  
(France-Angleterre, X<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*  
Jean-Philippe Genet &  
François-Joseph Ruggiu (dir.)

*Les Sociétés urbaines au XVII<sup>e</sup> siècle.  
Angleterre, France, Espagne*  
Jean-Pierre Poussou (dir.)

*Noms et destins des Sans Famille*  
Jean-Pierre Bardet & Guy Brunet (dir.)

*L'Individu et la famille dans les sociétés  
urbaines anglaise et française (1720-1780)*  
François-Joseph Ruggiu

*Les Orphelins de Paris.  
Enfants et assistance aux XVI-XVIII<sup>e</sup> siècles*  
Isabelle Robin-Romero

*Les Préfets de Gambetta*  
Vincent Wright

*Le Prince et la République  
Historiographie, pouvoirs et société  
dans la Florence des Médicis au XVII<sup>e</sup> siècle*  
Caroline Callard

*Histoire des familles, des démographies  
et des comportements*  
*En hommage à Jean-Pierre Bardet*  
Jean-Pierre Poussou &  
Isabelle Robin-Romero (dir.)

*La Voirie bordelaise au XIX<sup>e</sup> siècle*  
Sylvain Schoonbaert

*Fortuna. Usages politiques d'une allégorie  
morale à la Renaissance*  
Florence Buttay-Jutier

*Des paysans attachés à la terre ?  
Familles, marchés et patrimoine  
dans la région de Vernon (1750-1830)*  
Fabrice Boudjaaba

*La Défense du travail national ?  
L'incidence du protectionnisme  
sur l'industrie en Europe (1870-1914)*  
Jean-Pierre Dormois

*L'Informatique en France  
de la seconde guerre mondiale au Plan Calcul,  
L'émergence d'une science*  
Pierre-Éric Mounier-Kuhn

*In Nature We Trust  
Les paysages anglais à l'ère industrielle*  
Charles-François Mathis

# Les passions d'un historien

Mélanges en l'honneur  
de Jean-Pierre Poussou



Comité éditorial :  
Reynal Abad, Jean-Pierre Bardet, Jean-François Dunyach  
et François-Joseph Ruggiu

Avec la collaboration  
de François de Noirfontaine et Yves Perret-Gentil

Ouvrage publié avec le concours du Centre Roland Mousnier,  
de l'Institut de recherche sur les civilisations de l'Occident moderne  
et de l'École doctorale II de l'université Paris-Sorbonne

Les SUP, anciennement PUPS, sont un service général  
de la faculté des Lettres de Sorbonne Université

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2010  
ISBN de la version papier : 978-2-84050-724-6

© Sorbonne Université Presses, 2022

Maquette et réalisation : Compo-Méca s.a.r.l. (64990 Mouguerre)  
d'après le graphisme de Patrick Van Dieren

Adaptation numérique : Emmanuel Marc Dubois/3d2s

**SUP**

Maison de la Recherche  
Université Paris-Sorbonne  
28, rue Serpente  
75006 Paris

[sup@sorbonne-universite.fr](mailto:sup@sorbonne-universite.fr)

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

Tél. (33) 01 53 10 57 60

DEUXIÈME PARTIE

# Richesses et civilisations



## CHAPITRE 4

# Réalités économiques



## ESSAI D'APPRÉCIATION ORGANOLEPTIQUE DU CHAMPAGNE ÉLABORÉ AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

*Claire Desbois-Thibault*

Dès son apparition sur le marché à l'extrême fin du xvii<sup>e</sup> siècle, le vin de Champagne mousseux est perçu par ses consommateurs comme un vin de prestige. Il est vrai que, depuis fort longtemps déjà, les vins de la région jouissent d'une solide réputation basée sur les qualités du vignoble champenois<sup>1</sup>. Mais il s'agit alors essentiellement de vin rouge. Or, à la charnière des deux siècles, la mousse intervient soudain comme un paramètre de distinction, de nouveauté et de rareté, ce qui en fait l'un de ses principaux attraits<sup>2</sup>.

L'intérêt des amateurs éclairés est donc certain<sup>3</sup>. Pourtant, tout au long du xviii<sup>e</sup> siècle, le champagne mousseux rencontre de nombreuses difficultés d'élaboration et des imperfections gustatives dues à la méconnaissance du processus chimique et œnologique à l'origine de l'effervescence. Aussi, pour permettre l'essor de la production, des perfectionnements dans la maîtrise scientifique et technique du processus de vinification sont indispensables. C'est pourquoi la présente étude se propose d'examiner les améliorations, en particulier gustatives, qu'a connues le champagne au xix<sup>e</sup> siècle, grâce à l'application des découvertes de la science moderne.

Pour ce faire, il a été décidé de prendre le parti d'analyser le goût du champagne du début du xix<sup>e</sup> siècle, lorsque Chaptal et Cadet de Vaux tentèrent d'introduire la chimie dans la vinification<sup>4</sup>, jusqu'à la fin du siècle quand, à la suite des ravages du phylloxéra, la nature du vignoble fut sensiblement modifiée. En effet, l'introduction de plants greffés et l'usage de produits phytosanitaires d'origine chimique transformèrent les modes de culture, avec, semble-t-il, des répercussions gustatives sur les vins produits<sup>5</sup>. Les manuels et les traités de

1 Jean-Pierre Devroye, *L'Éclair d'un bonheur*, Paris, La Manufacture, 1989.

2 Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 2002, p. 155.

3 Claire Desbois-Thibault, *L'Extraordinaire aventure du champagne. Moët & Chandon. Une affaire de famille*, Paris, PUF, 2003.

4 Jean Antoine Claude Chaptal, *L'Art de faire le vin*, Paris, Madame Huzard, 1807 ; Antoine-Alexis Cadet de Vaux, *L'Art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal, instruction destinée aux vigneronns*, Paris, Bureau de la Décade philosophique, Thermidor, an IX.

5 Jules Weinmann, *Guide de champagnisation : manuel de travail des vins mousseux*, Épernay, l'auteur, 1899.

vinification de l'époque constituent notre source première<sup>6</sup>. Ils témoignent du long cheminement des explications scientifiques progressivement proposées aux praticiens. Ils permettent aussi de mesurer les adaptations des modes opératoires et leurs résultats positifs en fonction de l'état d'avancement de la science œnologique. Seront donc successivement examinés les problèmes rencontrés dans la vinification en mousseux, puis les progrès scientifiques et techniques appliqués à l'élaboration, enfin, l'effort de valorisation par les hommes des atouts naturels du vin de Champagne.

## LES PROBLÈMES DE LA VINIFICATION EN MOUSSEUX

Vin attrayant pour une clientèle d'amateurs éclairés, le champagne du début du XIX<sup>e</sup> siècle reste pourtant le résultat d'une vinification empirique aux résultats hasardeux.

714

### Une boisson nouvelle

Le champagne apparaît sur le marché des boissons alcoolisées dans un contexte de révolution des goûts caractérisée par une réelle recherche des amateurs pour des vins différents aux sensations gustatives nouvelles. On cherche surtout à produire des vins de garde qui puissent se conserver au-delà de l'année de récolte, possibilité technique de conservation qu'offre désormais la bouteille de verre, notable progrès pour la vinification et le commerce des vins de qualité en France<sup>7</sup>. Or, en raison de la nature des vins produits en Champagne, la pratique de la conservation en

6 André Jullien, *Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins*, Paris, l'auteur, 1813 ; *Idem, Topographie de tous les vignobles connus... suivie d'une classification générale des vins*, Paris, l'auteur, 1816 ; Jean-Alexandre Cavoleau, *Œnologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, suivie de considérations générales sur la culture de la vigne*, Paris, Mme Huzard, 1827 ; M. François, *Traité sur le travail des vins blancs mousseux*, Châlons-sur-Marne, impr. de Boniez-Lambert, 1837 ; Louis Rousseau, *De la champagnisation des vins et autres boissons fermentées*, Épernay, 1852 ; Louis-Perrier, *Mémoire sur le vin de Champagne*, Paris, [Société des bibliophiles français], 1865 ; Edme-Jules Maumené, *Traité théorique et pratique du travail des vins : leurs propriétés, leur fabrication, leurs maladies, fabrication des vins mousseux*, Paris, G. Masson, 1874 ; Édouard Robinet, *Manuel général des vins. Fabrication des vins mousseux*, Paris, A. Lemoine, 1877 ; Jules Salleron, *Études sur le vin mousseux. Nouveau mode de tirage rationnel et infaillible, l'élasticité du verre et la résistance des bouteilles, le liège et son application au bouchage du vin de Champagne*, Paris, 1895 ; J. Weinmann, *Guide de champagnisation...*, *op. cit.* ; Émile Manceau, *Considérations nouvelles sur le tirage des vins de champagne*, Épernay, Imprimerie du Courrier du Nord-Est, 1899.

7 Jean-Robert Pitte, « Origine et géographie des formes de bouteilles en France » dans *Les Entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, dir. Michèle Merger et Dominique Barjot, Paris, PUPS, 1998, p. 793-807.

bouteille engendre, dans de nombreux cas, une reprise de fermentation : au retour des chaleurs printanières, le sucre présent dans le vin reprend sa transformation en alcool et en gaz carbonique. Comprimé dans une bouteille hermétiquement fermée, le gaz procure la prise de mousse qui s'échappe au saut du bouchon. Le vin mousseux de Champagne est né !

Dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le champagne effervescent remporte un vif succès auprès de consommateurs conquis par l'aspect festif et inattendu de la mousse. Soucieux de se distinguer, ces amateurs éclairés, souvent fortunés, lui réservent un accueil enthousiaste en dépit d'une qualité parfois vacillante. En effet, une acidité prononcée et une saveur souvent désagréable sont les défauts majeurs que reprochent les opposants au vin mousseux, qui désapprouvent fermement ce mode de vinification des vins champenois<sup>8</sup>. Le débat sur la qualité du vin mousseux tel qu'il s'instaure au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle prouve ainsi que l'aspect gustatif du vin produit tient une place appréciable dans le développement productif du champagne. Car il est vrai qu'en raison de la méconnaissance complète des phénomènes chimiques et microbiologiques à l'origine de la prise de mousse, l'empirisme domine, conduisant à de nombreux déboires tant économiques que qualitatifs.

#### Un processus œnologique incompris et hasardeux

En effet, la fermentation, phénomène scientifiquement toujours incompris au début du XIX<sup>e</sup> siècle, est à l'origine de nombreuses déconvenues dues, en premier lieu, à l'irrégularité de l'intensité de la mousse obtenue. Aussi, les résultats d'un tirage (terme relatif à l'opération de mise en bouteille du vin) sont aléatoires : si les uns ne prennent étonnamment pas mousse, ce qui a pour inconvénient de devoir écouler le vin tranquille à un prix inférieur, pour d'autres, la mousse atteint une telle violence qu'elle provoque, en raison de la fragilité des bouteilles de l'époque, une casse effroyable<sup>9</sup>. C'est pourquoi l'on suppose d'ailleurs que la majeure partie des bouteilles qui arrivaient sur la table des amateurs devait être des vins crénants de mousse légère. De ce fait, la gestion imprécise de la formation de la mousse, jointe à la qualité imparfaite des bouteilles et des bouchons, conduisent à des pertes de production considérables et à des conséquences financières non négligeables. Aux déboires techniques et économiques de l'irrégularité de la prise de mousse, s'ajoute aussi son impact négatif sur l'appréciation gustative du champagne, car de l'intensité de l'effervescence dépend non seulement l'aspect visuel dans le

<sup>8</sup> De nombreux documents, notamment la correspondance de Bertin du Rocheret, témoignent du dédain avec lequel les connaisseurs accueillirent le vin mousseux.

<sup>9</sup> Une casse moyenne tourne autour de 10 % mais la perte est souvent plus importante. Chez Moët & Chandon, la casse s'élève à 35 % en 1833 et à 25 % en 1834. Voir Claire Desbois-Thibault, *L'Extraordinaire aventure...*, *op. cit.*

verre mais aussi l'épanouissement des arômes du vin. Paramètre incontournable de la dégustation du champagne, l'intensité de la mousse intervient aussi dans l'appréciation sensorielle des consommateurs.

Si, par chance, le champagne en bouteille présente une belle mousse, il reste menacé par des altérations face auxquelles la faiblesse des connaissances scientifiques reste impuissante. Souvent conséquences accidentelles d'une mauvaise fermentation, ces maladies, qui surviennent pendant la vinification comme lors du vieillissement en bouteille, restent sans remède puisque, en général, on en ignore les solutions curatives ou préventives. Devenus imbuivables, les vins altérés constituent une perte directe. À ces maladies s'ajoutent les imperfections de limpidité propres au champagne, lesquelles sont dues à la formation d'un dépôt résiduel survenu dans la bouteille lors de la seconde fermentation. Sa présence, peu engageante à la dégustation, constitue également un facteur défavorable à la commercialisation croissante du champagne.

716

De plus, les manipulations multiples qu'exige la vinification en mousseux rendent la production onéreuse, d'autant qu'à chaque opération, l'usage d'un matériel imprécis conduit à des pertes de vin inévitables qui en augmentent le coût de revient. L'état rudimentaire de l'outillage de vinification représente le troisième frein au développement de la production du champagne. Ce facteur, avant tout économique, n'est pas sans conséquence sur la qualité obtenue, puisque, en l'absence d'une technique mieux appropriée, aucune homogénéité des cuvées produites ne peut être assurée. L'inconstance des qualités du champagne commercialisé est donc néfaste à l'image d'un vin qui se positionne pourtant comme boisson de prestige.

#### Les objectifs des scientifiques

L'ensemble de ces facteurs explique la faiblesse de la production du champagne au XVIII<sup>e</sup> siècle. On commence réellement à parler de commerce de champagne dans les années 1725-1730, mais, vers 1780, les exportations semblent ne pas atteindre 300 000 bouteilles<sup>10</sup>. Par conséquent, à l'orée du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque timidement la chimie intervient dans la vinification, les préoccupations des scientifiques sont doubles : d'une part, maîtriser la production, notamment d'un point de vue économique, et d'autre part, proposer un mode opératoire qui préserve les qualités naturelles des vins.

La maîtrise de la mousse constitue ainsi la préoccupation majeure autour de laquelle gravitent les principales améliorations scientifiques et techniques proposées au XIX<sup>e</sup> siècle. Cet objectif sous-entend une meilleure compréhension

<sup>10</sup> A. Maizière, « Origine et développement du commerce du vin de champagne », *Travaux de l'Académie de Reims*, 1848.

du phénomène chimique et microbiologique de la fermentation en général, et des phénomènes complexes de sa reprise en bouteille dans le cas particulier du champagne. Quant à l'application technique nécessaire, celle-ci doit permettre l'obtention d'une mousse dont l'intensité soit acceptée par la faible solidité des bouteilles.

Le second but des recherches menées consiste à valoriser les qualités organoleptiques du champagne. Cette intention passe avant tout par la lutte contre les maladies dans l'espoir d'obtenir un vin sans défaut qui supporte notamment les longs transports et les variations de température à l'origine de nombreuses altérations. Mais le savoir-faire constamment nourri des expériences renouvelées des vinificateurs impose également que la science propose des procédés qui prennent en compte et préservent les atouts que la nature apporte aux vins de Champagne.

#### LES PROGRÈS SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES DE L'ÉLABORATION

En l'absence d'une connaissance scientifique des mécanismes du phénomène de fermentation, la manipulation des vins mousseux est lente et coûteuse. L'essor de la production du champagne impose donc, en premier, la recherche d'une méthode rationnelle du travail du vin mousseux. Pourtant longtemps, les vinificateurs recourent à des solutions empiriques avant de faire bénéficier leurs pratiques des apports bénéfiques de la science.

##### La compréhension progressive de la fermentation

La fermentation à l'origine du passage de l'état de jus de raisin à celui de vin met en action deux constituants essentiels, le sucre et les levures, suivant des mécanismes que la science ne peut expliquer. On suppose néanmoins rapidement le rôle du sucre dans la reprise de la fermentation en bouteille. Aussi, de manière empirique, la perception de ce facteur conduit à l'ajout systématique d'une liqueur de tirage (dissolution de sucre dans du vin) avant la mise en bouteille. En réalité, les auteurs ne sont pas unanimes sur la chronologie du recours à cette méthode. Certains envisagent que, dans les premiers temps, la seconde fermentation n'est due qu'au sucre résiduel issu du raisin et présent dans le vin lors de la mise en bouteille. Ils s'appuient sur les propos des premiers vinificateurs, qui assurent ne jamais ajouter de sucre dans leur vin<sup>11</sup>. Considérant qu'il s'agit d'occulter

11 L'addition de sucre dans le vin destiné à devenir du mousseux n'est mentionnée ni par André Jullien dans les années 1810 (*Manuel du sommelier...*, *op. cit.* ; *Topographie de tous les vignobles...*, *op. cit.*), ni par Jean-Alexandre Cavoleau en 1827 (*Œnologie française...*, *op. cit.*).

des pratiques qui auraient pu nuire à l'image d'un vin naturel, d'autres auteurs considèrent que, très vite, si ce n'est dès l'origine, l'usage de la liqueur de tirage est de rigueur. Émile Manceau, directeur de la Station Œnologique d'Épernay au début du <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle, justifie le fléchissement des reproches gustatifs adressés au champagne entre 1700 et 1750 parce que celui-ci est désormais plus sucré. Mais, assure-t-il, l'ajout d'une liqueur mal dosée est aussi l'explication supposée de la reprise des casses considérables survenues dans les caves à la fin du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>.

En effet, l'ajout d'une liqueur de tirage ne résout point l'incertitude du résultat de la prise de mousse car il faut avant tout savoir quantifier le sucre à ajouter pour obtenir l'intensité souhaitée. Or, jusqu'au 1<sup>er</sup> tiers du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, cette détermination se fait par la seule dégustation, qui reste un procédé subjectif souvent faussé par l'intervention de paramètres secondaires comme l'acidité. Le mérite d'une amélioration notable dans la production du champagne revient à François, pharmacien à Châlons-sur-Marne, qui, en 1836, propose une méthode de dosage du sucre connue sous le nom de *Réduction François*, laquelle apporte enfin une sûreté relative à l'opération de tirage<sup>13</sup>.

718

Son principe consiste à faire réduire par ébullition une certaine quantité de vin jusqu'à un résultat prédéfini, puis à peser le liquide obtenu au moyen du glucomètre de Cadet de Vaux. Grâce à des tables établies par François, il est ensuite possible d'évaluer la quantité de sucre à ajouter au vin pour atteindre l'intensité de mousse souhaitée et écarter ainsi les menaces de casses désastreuses. Rectifié et perfectionné dans les décennies suivantes, le principe de la réduction François reste, au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, la méthode la plus courante de dosage du sucre, et tous les auteurs de l'époque sont unanimes pour reconnaître l'avancée incontestable que ce procédé permit dans l'élaboration du champagne<sup>14</sup>.

Les levures interviennent également dans la fermentation. Mais leur découverte est plus tardive, puisqu'elle revient à Pasteur, qui, en 1866, établit, sur des bases expérimentales indiscutables, la théorie scientifique de la fermentation. Avec ces travaux, commence une période de recherches et de progrès incessants dans la préparation et la manipulation des vins mousseux de Champagne. On comprend désormais que les levures indigènes – ces microorganismes présents sur la pellicule des raisins – ont un rôle majeur lorsque, passées dans le moût, elles

12 Émile Manceau, *Considérations nouvelles...*, *op. cit.*

13 Il faut souligner le rôle joué par la profession de pharmacien dans les avancées scientifiques du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, qu'elles soient du domaine de la vinification ou de la brasserie. Ainsi, l'un des plus grands brasseurs, Cruber, pharmacien de métier, fut-il amené par la pratique de la chimie expérimentale à devenir brasseur. Voir F. Bucher, « Une grande entreprise strasbourgeoise : la brasserie Schutzenberger (1760-1870) », *Annuaire de la Société des Amis du Vieux Strasbourg*, n° 13, 1983, p. 83-95.

14 M. François, *Traité sur le travail...*, *op. cit.*

participent au processus de fermentation. Toutefois, leur présence reste aléatoire et les mécanismes de leur transformation sont scientifiquement mal compris. Par conséquent, jusque dans les années 1880, leur intervention dans la fermentation ne peut être précisément prévue, avec l'imperfection de prise de mousse qui en dépend.

On s'aperçoit alors, grâce aux recherches menées dans les laboratoires de la région, que les levures des cépages champenois sont particulièrement actives lors de la prise de mousse et qu'elles facilitent, en outre, la formation d'un dépôt plus compact dans les bouteilles. Dès lors, on comprend que, si avant le tirage, on ajoute non seulement du sucre mais aussi des levures dans des quantités prédéfinies, le résultat de la prise de mousse est assuré<sup>15</sup>. Aussi l'introduction de levures sélectionnées en laboratoires se fait-elle ponctuellement dans les années 1880-1890, puis systématiquement par la suite, avec pour résultat une production désormais globalement maîtrisée.

Une fois mieux compris les principes premiers de la fermentation, les accidents de vinification deviennent moins nombreux. Des recherches sur les maladies, telle la graisse ou les vins bleus, sont entreprises et des remèdes sont trouvés. De même, grâce à des travaux sur la formation et la composition du dépôt, des améliorations notables sont apportées aux problèmes de limpidité des vins<sup>16</sup>. Tous ces progrès sont évidemment favorables aux qualités gustatives du champagne.

#### L'innovation technique

Parallèlement ou successivement aux avancées scientifiques, des perfectionnements sont réalisés dans les opérations de manipulation des vins. L'innovation technique vise d'abord une réduction des pertes de vins grâce à un outillage mieux adapté. Mais l'amélioration technique devient aussi un atout qualitatif lorsque les nouvelles techniques ont une incidence sur le goût. Le nettoyage des bouteilles en est un exemple. Dans le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, les perles de verre se substituent aux billes de plomb ou d'étain qui communiquaient un goût sulfureux et nauséabond lorsqu'un grain oublié dans la bouteille était attaqué par les acides du vin<sup>17</sup>.

Après 1880, l'invention d'une doseuse<sup>18</sup> d'une précision remarquable est un autre exemple. Longtemps, l'introduction de la liqueur d'expédition dans la bouteille est défectueuse. Effectué à la main, le remplissage contrarié par l'ascension contraire de la mousse est lent, dispendieux, et provoque bien souvent un affaiblissement

15 Émile Manceau, *Considérations nouvelles...*, *op. cit.*

16 Édouard Robinet, *Manuel général des vins...*, *op. cit.* ; Émile Manceau, *Considérations nouvelles...*, *op. cit.*

17 Édouard Robinet, *Manuel général des vins...*, *op. cit.*

18 Appareil servant à introduire la liqueur d'expédition.

certain de la mousse. L'opération est avantageusement simplifiée par l'invention d'une machine automatique qui limite les débordements du vin tout en assurant l'ajout d'une quantité constante de liqueur dans chaque bouteille<sup>19</sup>.

Progressivement, également, la résistance des bouteilles s'accroît. Aussi, le niveau scientifique et technique de la vinification permet de prolonger sans risque pendant deux ans environ le vieillissement des vins en cave, si bien que ceux-ci peuvent pleinement développer leurs qualités organoleptiques, ce qui ne devait pas être le cas des premiers champagnes vendus rapidement, souvent par crainte d'une seconde fermentation trop intense en bouteille<sup>20</sup>.

Aussi, à la fin du siècle, science et technique ont abouti à une méthode de vinification rationnelle et scientifique doublement favorable au champagne : d'une part, les pertes financières dues aux mauvaises fermentations et à l'imprécision de l'outillage sont réduites, d'autre part, les défauts de goût qui découlent de ces mêmes facteurs sont supprimés. La production du champagne acquiert même une certaine régularité quantitative et qualitative.

720

#### LES SPÉCIFICITÉS DE LA VINIFICATION DU CHAMPAGNE

Néanmoins, au cours du siècle, la détermination des procédés fondamentaux de la vinification champenoise intègre aussi le savoir-faire expérimental des vinificateurs. Celui-ci passe par la valorisation des atouts que la nature fournit au vin de Champagne grâce, notamment, à la pratique de l'assemblage. Cependant, la possibilité de proposer une gamme de champagne aux goûts variés représente certainement l'ingéniosité majeure des élaborateurs du XIX<sup>e</sup> siècle.

##### Le goût « Maison »

Dès les premiers temps du vin effervescent, il semble que la sélection des trois cépages champenois (Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier) est déjà établie<sup>21</sup>. Suivant les terroirs où ils sont cultivés, ces cépages développent des arômes propres et des aptitudes à la prise de mousse différentes : les vins de raisins noirs ont plus de corps et de bouquet, ceux de raisins blancs ont plus de finesse et de légèreté et prennent mieux la mousse. Aussi reconnaît-on, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, qu'il est avantageux de mélanger des crus différents<sup>22</sup>. L'art de

19 Émile Manceau, *Considérations nouvelles...*, *op. cit.*

20 Évolution confirmée par la durée de vieillissement étudiée dans les caves de Moët & Chandon. Voir Claire Desbois-Thibault, Claire Desbois-Thibault, *L'Extraordinaire aventure...*, *op. cit.*

21 Du moins, des variétés très proches. Ceci étant, d'autres cépages continuent d'être cultivés.

22 Selon Émile Manceau, l'usage est bien établi au début du XIX<sup>e</sup> siècle ; d'ailleurs, André Jullien fait connaître que le mélange des raisins noirs et des raisins blancs « concourt à la perfection des vins blancs et particulièrement à ceux que l'on tire en mousseux ».

l'assemblage consiste donc à savoir marier des vins différents afin de former un tout qui s'harmonise, tout en imaginant, par la dégustation, ce que donnera ultérieurement la cuvée ainsi préparée.

Cet usage a pour résultat d'établir un goût propre à chaque vinificateur, en l'occurrence, à cette époque, à chaque Maison de négoce, suivant la nature de leurs approvisionnements en raisin. Mais ce goût dépend aussi des particularismes des marchés auxquels est destiné le champagne.

Lorsqu'on veut faire des vins mousseux destinés, soit à l'exportation anglaise ou allemande, il est évident que les éléments ne sont pas les mêmes. Dans le premiers pays, il faut des vins riches en alcool et en goût ; dans l'autre, il faut des vins plus fins, plus légers, plus agréables ; l'opération du coupage est donc laissée entièrement à l'appréciation du négociant qui l'opère selon les besoins de sa clientèle<sup>23</sup>.

C'est pourquoi la composition exacte des cuvées reste un secret que les auteurs des manuels du XIX<sup>e</sup> siècle ignorent.

#### Les goûts nationaux

À cette première définition du goût du champagne s'en ajoute une seconde. Suite à la seconde fermentation en bouteille, le vin a perdu toute sensation sucrée et n'est plus agréable à boire. Aussi ajoute-t-on, après le dégorgement, une liqueur dite d'expédition. D'après Émile Manceau, qui reconnaît toutefois ne pas en avoir la preuve, la liqueur d'expédition et probablement le dégorgement datent de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Auparavant, en raison, soit de la difficulté des transports, soit des pertes occasionnées par des bouteilles fort peu résistantes, le vin était expédié en tonneau en même temps qu'une certaine quantité de « liqueur », avec les instructions nécessaires jointes pour opérer le tirage. Ce n'est d'ailleurs qu'avec l'arrêté royal de 1728, que le commerce du vin en bouteilles est officiellement autorisé en Champagne<sup>24</sup>.

Théoriquement, cette liqueur provient d'une dissolution de sucre dans du vin à raison, généralement, de 150 kilos de sucre de canne dans un mélange de 125 litres de vin et de 10 litres d'esprit fin de cognac, soit une liqueur comprenant 638 grammes de sucre par litre<sup>25</sup>. L'utilisation exclusive de sucre candi provenant de la canne est préconisé, tandis que le sucre de betterave est absolument banni en raison du goût spécial qui ressort énergiquement quand il est ajouté au vin mousseux. Pratiquement, la liqueur est une composition complexe que chacun

23 Édouard Robinet, *Manuel général des vins...*, op. cit.

24 Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle...*, p. 155.

25 Edme-Jules Maumené, *Traité théorique et pratique...*, op. cit.

fait varier suivant les goûts de la clientèle grâce à des additifs aromatiques tels que cognac, kirsch ou alcool de framboise<sup>26</sup>.

Mais c'est surtout la quantité de liqueur introduite dans la bouteille qui fait la différence, puisque celle-ci est ajoutée dans des proportions allant de 8 à 20, voire 25 cl. de liqueur pour des bouteilles de 80 cl. ; ce qui revient successivement à des bouteilles comprenant 63,75 g/l, 159,5 g/l et 213,45 g/l. Autant dire que ces champagnes étaient largement plus sucrés que ceux commercialisés de nos jours<sup>27</sup>. La dose de sucre la plus considérable est destinée à la Russie, elle est un peu moindre pour l'Allemagne, la France et la Belgique. Quant à la liqueur destinée au marché anglais, elle est moins dosée en sucre mais plus soutenue en cognac car, sur ce marché, on aime les vins secs mais forts en alcool<sup>28</sup>. C'est assurément dans cette offre adaptée aux modes de consommations locales que réside l'un des facteurs de la réussite commerciale du champagne. Néanmoins, cette opération capitale pour le goût définitif du champagne reste, pour des raisons de protection commerciale évidente, un secret jalousement gardé par chaque maison, ce qui explique l'approximation rencontrée dans les présentations des auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle.

722

Il est donc certain que, parallèlement aux apports scientifiques et techniques, le champagne profite au cours du XIX<sup>e</sup> siècle du savoir-faire de ses vinificateurs. Sur la base de leurs facultés sensorielles, ceux-ci « construisent » le goût du champagne en associant au mieux cépages, terroirs, et attentes de la clientèle. Émergent ainsi des goûts « Maison » et des goûts nationaux qui font du champagne du XIX<sup>e</sup> siècle un vin de marque adapté à une clientèle variée.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les traits fondamentaux de la vinification et de la conservation du champagne sont établis. Reposant sur des bases empiriques, ceux-ci se sont progressivement confirmés par des conclusions tirées des raisonnements scientifiques. La compréhension des grands principes de la fermentation, qui est au cœur des problèmes de vinification en mousseux, est alors synonyme d'une production techniquement et économiquement plus rationnelle, favorable également à l'épanouissement des qualités organoleptiques des vins. Mais le processus est lent, limité par les tâtonnements de la science,

<sup>26</sup> Ces indications restent néanmoins approximatives comme, du reste, sont secrètes les pratiques des vinificateurs contemporains.

<sup>27</sup> Aujourd'hui un champagne brut contient en moyenne 10 grammes de sucre par litre, un demi-sec en contient au maximum 40.

<sup>28</sup> Jules Weinmann, *Guide de champagnisation...*, *op. cit.* Pour une analyse probante, la nature et la quantité de liqueur ajoutée devraient être confrontées aux évolutions des modes de consommations du champagne

comme aussi, certainement, par les réticences des praticiens souvent peu enclins à suivre de nouvelles préconisations. Plus vraiment « œnologie d'autrefois », selon les termes de Jean Ribéreau-Gayon et Émile Peynaud, mais pas encore œnologie scientifique, la vinification en champagne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a néanmoins atteint un niveau de maîtrise qui lui permet de produire un vin de qualité conforme au prestige de sa réputation<sup>29</sup>.

Il apparaît alors que le goût du champagne est le résultat d'une double combinaison, celle de la science et des techniques et celle du savoir-faire acquis par l'expérience. C'est l'enseignement que livrent les manuels du XIX<sup>e</sup> siècle. Toutefois, pour parvenir à une connaissance précise du goût du champagne, la source choisie paraît insuffisante puisque le secret caractérise les étapes principales de la définition des qualités gustatives du champagne. Pour atteindre une meilleure connaissance, seuls les documents techniques (livres d'assemblage, de caves ou de tirage), souvent encore conservés par les successeurs des négociants du XIX<sup>e</sup> siècle, pourraient apporter l'éclairage qui fait aujourd'hui défaut. S'ouvrent ainsi de nouvelles perspectives de recherches qui, assurément, offriront des pistes de réflexion intéressantes et instructives.

---

29 Jean Ribéreau-Gayon et Émile Peynaud, *Traité d'œnologie*, Paris-Liège, C. Béranger, 1960-1961, 2 vol. Si l'on en juge par ce traité, à l'orée du XX<sup>e</sup> siècle, beaucoup de progrès restent à faire. Ainsi, par exemple, il n'est pas encore question de fermentation malolactique.



## TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION .....	7
Bibliographie chronologique des travaux de Jean-Pierre Poussou .....	13
Membres du Comité d'honneur.....	35
Membres du Comité scientifique.....	37
Liste des contributeurs.....	38

### PREMIÈRE PARTIE

#### DE BORDEAUX AU GRAND LARGE

##### CHAPITRE I - LE SUD-OUEST

1829

Climat de crise en Bordelais au début du xiv <sup>e</sup> siècle : le conflit entre Bernard d'Escossan et les habitants de Langoiran.....	49
<b>Jean-Bernard Marquette</b>	
Permanence et renouvellement des oligarchies municipales : réflexions méthodologiques à partir de l'exemple de Villeneuve d'Agenais (1559-1789) .....	61
<b>Laurent Coste</b>	
Loin des yeux, loin du cœur ? L'adieu d'Henri IV à ses États et à la Guyenne .....	77
<b>Anne-Marie Cocula</b>	
Voyages et routes des paysans, l'exemple du Rouergue en 1643 .....	91
<b>Yves-Marie Bercé</b>	
À la découverte de Bordeaux en 1659 : l'abbé Le Laboureur et la marquise de Vardes....	107
<b>Jean-Paul Desaive</b>	
Balade dans les landes aux environs d'Arcachon : la seigneurie de Salles au temps de Louis XIV .....	123
<b>Caroline Le Mao</b>	
Confréries religieuses et contrôle cléricale dans le diocèse de Bordeaux (xvii <sup>e</sup> -xviii <sup>e</sup> siècles).....	135
<b>Éric Suire</b>	
Les femmes dans la société labourdine (xviii <sup>e</sup> -xix <sup>e</sup> siècles).....	151
<b>Josette Pontet</b>	
Bordelais et Aquitains face aux inondations à la fin du xviii <sup>e</sup> siècle .....	163
<b>René Favier</b>	

La crise du printemps 1789 en Dordogne.....	177
<b>Guy Mandon</b>	
Gradignan, « une belle et bonne paroisse du Bordelais » du Concordat à Vatican II.....	189
<b>Philippe Loupès</b>	
Un front pionnier nobiliaire dans les landes girondines : la Compagnie agricole et industrielle d'Arcachon (1837-1846).....	199
<b>Roger Baury</b>	
Le fabuleux destin du duc de Gironville.....	211
<b>Marguerite Figeac-Monthus</b>	
Les professeurs de la faculté des Lettres de Bordeaux de 1914 à 1968 : esquisse de portrait de groupe.....	223
<b>Bernard Lachaise</b>	
Les communes d'Agenais et leurs jumelages.....	237
<b>Philippe Roudié</b>	
<b>CHAPITRE II - COMMUNAUTÉS ATLANTIQUES</b>	
Les politiques amérindiennes de Henri IV.....	245
<b>Éric Thierry</b>	
Pierre du Gua de Mons et Samuel de Champlain.....	255
<b>John Francis Boshier</b>	
Insertion, intégration et réussites dans une société créole d'Ancien Régime : les Aquitains à Saint-Domingue au XVIII <sup>e</sup> siècle.....	263
<b>Jacques de Cauna</b>	
Les Choiseul et les Irlandais de leur entourage.....	281
<b>Louis M. Cullen</b>	
Un suicide nobiliaire ? Les officiers français et le legs de l'Indépendance américaine ..	295
<b>William Doyle</b>	
L'excentrique et la richesse des nations. Considérations biographiques sur William Playfair (1759-1823).....	303
<b>Jean-François Dunyach</b>	
Le ministère Shelburne et la réforme de la Constitution britannique.....	315
<b>Edmond Dziembowski</b>	
Charles Baert, un Français à la découverte des Îles britanniques en 1786-1787 ...	325
<b>René Leboutte</b>	
La stratégie alarmiste d'Edmund Burke : le jeu sur les destinataires dans les <i>Reflections on the Revolution in France</i> et <i>An Appeal from the New to the Old Whigs</i> .....	341
<b>Norbert Col</b>	

John Sweeny (1773-1844), des Irlandais à la Légion irlandaise.....	351
<b>Pierre Gouhier</b>	
Négoce et plantation au XIX <sup>e</sup> siècle en Martinique.....	361
<b>Paul Butel</b>	
<i>L'Historical Manuscripts Commission</i> . La difficile naissance d'une institution vouée à l'Histoire dans la Grande-Bretagne de Palmerston et de Gladstone .....	371
<b>François-Joseph Ruggiu</b>	
Le regard de la presse anglaise sur les pratiques démocratiques et institutionnelles en France aux débuts de la III <sup>e</sup> République .....	389
<b>Pauline Piettre</b>	
Archives et histoire du Canada : bilan d'une présence en France .....	401
<b>Raymonde Litalien</b>	
<b>CHAPITRE III - MARINES</b>	
Marco Polo et la mer : les navires vus en Orient .....	415
<b>Philippe Ménard</b>	
Monsieur Vincent, aumônier général des galères.....	425
<b>Marie-Christine Varachaud</b>	
Les saluts des galères de France au temps de Louis XIV .....	439
<b>André Zysberg</b>	
Les hôpitaux de marine anglais et la nouvelle architecture de la santé au XVIII <sup>e</sup> siècle.....	451
<b>Jacques Carré</b>	
Armements et capitaines corsaires en Méditerranée sous l'Empire : premiers éléments d'une recherche .....	465
<b>Patrick Villiers</b>	
<i>Rule Britannia, Rule the Waves</i> . La situation navale après Trafalgar (1805-1807) ..	477
<b>Olivier Chaline</b>	
La traite négrière sous la Restauration : à bord du <i>Jeune Louis</i> de Nantes.....	493
<b>Alan Forrest</b>	
Des raisons de l'abandon du projet de débarquement allemand en Angleterre... ou le dessous des cartes .....	505
<b>Jean Meyer</b>	
L'étrange destin des archives Maurepas .....	513
<b>Denis Lieppe</b>	
Est-il possible de dissiper l'inconstance des Français vis-à-vis de la mer ?.....	527
<b>Christian Buchet</b>	

DEUXIÈME PARTIE  
RICHESSSES ET CIVILISATIONS

CHAPITRE IV - RÉALITÉS ÉCONOMIQUES

1832

Le <i>poussou</i> et le poinçon : tonnellerie et métrologie du XIV <sup>e</sup> au XVII <sup>e</sup> siècle.....	541
<b>Paul Delsalle</b>	
The Tortoise and the Hare : Economic Growth in Britain and the Netherlands, c. 1500-1800.....	553
<b>Cormac O'Grada</b>	
La décadence rurale italienne du XVII <sup>e</sup> siècle : histoire économique, comportements sociaux et niveaux de vie.....	565
<b>Gregory Hanlon</b>	
Le commerce des « classiques » littéraires à Paris dans la deuxième moitié du XVII <sup>e</sup> siècle.....	579
<b>C. E. J. Caldicott</b>	
Les actionnaires de la première Compagnie française des Indes orientales, 1664-1684..	589
<b>Philippe Haudrère</b>	
Un écrit inédit de Vauban : l'état des commerces strasbourgeois .....	611
<b>Jean-Pierre Kintz</b>	
La boucherie rurale en Basse-Normandie au XVIII <sup>e</sup> siècle : l'exemple de Colleville et de Cheux.....	619
<b>Jean-Marie Vallez</b>	
Les moulins à eau et la production des farines à Nantes au XVIII <sup>e</sup> siècle.....	627
<b>Guy Saupin</b>	
Commerce colonial et développement économique en France au XVIII <sup>e</sup> siècle .....	641
<b>Olivier Pétré-Grenouilleau</b>	
Autour de la Bourse de Paris au XVIII <sup>e</sup> siècle : Claude Roques, « agent de change, banquier et intéressé dans les affaires du roi ».....	653
<b>T. J. A. Le Goff</b>	
L'apiculture au royaume de Murcie à la fin de l'Ancien Régime.....	677
<b>Guy Lemeunier</b>	
Le modèle agricole anglais : la fin d'un mythe ?.....	687
<b>Nadine Vivier</b>	
Des illusions de l'économie-nation à l'exploitation d'opportunités discrètes : la minéro-métallurgie espagnole et le marché intérieur au XIX <sup>e</sup> siècle.....	697
<b>Gérard Chastagnaret</b>	
Essai d'appréciation organoleptique du champagne élaboré au XIX <sup>e</sup> siècle.....	713
<b>Claire Desbois-Thibault</b>	

L'unification économique de l'Europe, deux voies pour un même projet ? .....	725	
<b>Éric Bussière</b>		
<b>CHAPITRE V - POPULATIONS ET COMPORTEMENTS</b>		
Le mariage dans les registres paroissiaux bisontins au XVII <sup>e</sup> siècle .....	737	
<b>Maurice Gresset</b>		
Endogamie et mobilité matrimoniale dans une communauté alpine : Bagnes (Valais), 1650-1900.....	747	
<b>Alfred Perrenoud</b>		
Densités et taille moyenne des ménages dans le département du Nord en 1806 .	763	
<b>Philippe Guignet</b>		
Activité et mobilité : lieux de naissance des vexinois au recensement de 1911 .....	781	
<b>Jacques Dupâquier</b>		
<i>Melting pot</i> ou <i>salad bowl</i> : le fragile équilibre de la société pluriethnique du cinquantième État des États-Unis, les îles Hawaii .....	789	1833
<b>Christian Huetz de Lempis</b>		
Le mariage clandestin d'une fille d'Arnaud de Ferron.....	805	
<b>Michel Nassiet</b>		
Deux ou trois choses que je sais d'elles : une approche des relations amoureuses dans la société traditionnelle (vers 1700-1830).....	813	
<b>Jean-Pierre Bardet</b>		
L'abbé Grégoire et la question du mariage des prêtres sous la Révolution française.....	853	
<b>Agnès Walch</b>		
Le monde méconnu des « pauvres honnêtes ». Neuf cents petits prébendés lillois en 1693 .....	861	
<b>Alain Lottin</b>		
Les enfants trouvés de l'hospice Saint-Charles d'Amiens au tournant des XVIII <sup>e</sup> et XIX <sup>e</sup> siècles.....	885	
<b>Scarlett Beauvalet-Boutouyrie</b>		
À propos de la communauté et du pays sous l'Ancien Régime : la difficulté d'être milicien en lyonnais.....	895	
<b>Jean-Pierre Gutton</b>		
Vitesse et durée des voyages à la fin de l'Ancien Régime. Distances et temps, centralité et décentralité.....	909	
<b>Anne Radeff</b>		
Boisson et diversité culturelle en Amérique du Sud .....	923	
<b>Alain Huetz de Lempis</b>		

	L'évolution de l'alimentation des Parisiens au cours du xx <sup>e</sup> siècle .....	933
	<b>Jean Bastié</b>	
	Mutations et enjeux en forêt de Soignes dans les années 1900.....	941
	<b>Andrée Corvol</b>	
	La <i>trizna</i> ou les jeux entre les vivants et les morts chez les Slaves de l'Est.....	957
	<b>Francis Conte</b>	
	<b>CHAPITRE VI - VILLES D'EUROPE ET D'AILLEURS</b>	
	Les espaces de travail des avocats et magistrats parisiens du xvii <sup>e</sup> siècle.....	969
	<b>Marie Houlemmare</b>	
	Sopron, petite ville hongroise à l'Âge classique.....	977
	<b>Jean Bérenger</b>	
1834	Les mutations de l'habitat urbain au tournant du xviii <sup>e</sup> siècle : le recul des maisons de bois à Lille (1670-1730) .....	989
	<b>Sylvain Vigneron</b>	
	Du vin sous les voûtes. Formes et usages de caves parisiennes au siècle des Lumières .....	1001
	<b>Youri Carbonnier</b>	
	La boutique parisienne et ses réseaux au xviii <sup>e</sup> siècle : clientèle, crédit, territoire.....	1011
	<b>Natacha Coquery</b>	
	Administration des villes et généraux de paroisses au xviii <sup>e</sup> siècle.....	1027
	<b>Claude Nières</b>	
	Un tableau de la société sagienne dans la seconde moitié du xviii <sup>e</sup> siècle .....	1037
	<b>René Plessix</b>	
	Montesquieu et la fascination des villes italiennes.....	1049
	<b>Laurent Versini</b>	
	Aux origines de l'Hôpital Beaujon : Jean-Nicolas Beaujon, financier philanthrope de l'Ancien Régime finissant .....	1061
	<b>Charles Frostin</b>	
	Le séisme d'Alep en 1822.....	1069
	<b>Thomas Riis</b>	
	La station balnéaire, une « invention » du xix <sup>e</sup> siècle .....	1077
	<b>Claude Mignot</b>	
	L'eau potable et l'assainissement : le cheminement hygiéniste dans les villes du nord de l'Espagne au xix <sup>e</sup> siècle .....	1089
	<b>Alexandre Fernandez</b>	

« À bas les murailles ! » Le débat sur le dérasement des fortifications dans les villes espagnoles (XIX <sup>e</sup> -début XX <sup>e</sup> siècle) .....	1105
<b>Xavier Huetz de Lempis</b>	
La ville américaine au temps de la Frontière : la naissance des sociétés urbaines dans l'Ouest au XIX <sup>e</sup> siècle.....	1115
<b>Hélène Harter</b>	
Crime, mobilité sociale et mobilité géographique dans les villes britanniques et américaines, XIX <sup>e</sup> -XX <sup>e</sup> siècles.....	1125
<b>Philippe Chassaigne</b>	

TROISIÈME PARTIE  
TOUTES LES HISTOIRES

CHAPITRE VII - LA PUISSANCE, LE POUVOIR ET LA MORT

Le duché-pairie de Guise .....	1139	1835
<b>Jean Gallet</b>		
La dernière régence de Catherine de Médicis (30 mai-5 septembre 1574) .....	1159	
<b>Bernard Barbiche</b>		
La part du sang dans un mythe historique : Henri IV .....	1171	
<b>Christian Desplat</b>		
Réflexions historiographiques sur l'analyse des mouvements sociaux au XVII <sup>e</sup> siècle en France : leur sens politique.....	1185	
<b>René Souriac</b>		
Rumeurs de « galanterie » et « méchant complot » à la Cour de Monsieur : stratégies épistolaires de Madame Palatine (1680).....	1197	
<b>Xavier Le Person</b>		
La création de la noblesse militaire (1750) : les enjeux d'une réforme en trompe-l'œil .....	1213	
<b>Laurent Bourquin</b>		
Un singulier écho de l'attentat de Damiens : l'agression simulée par Du Truche de La Chau le 6 janvier 1762.....	1227	
<b>Reynald Abad</b>		
Un prince des Lumières : Louis-François de Bourbon-Conti (1717-1776).....	1245	
<b>François-Charles Mougel</b>		
L'année 1789 à Thouars, d'après le régisseur du duché .....	1255	
<b>Jean-François Labourdette</b>		
Le pardon de Bonchamps.....	1267	
<b>Alain Gérard</b>		

	La chute de la République thermidorienne (1795-1797).....	1285
	<b>Patrice Gueniffey</b>	
	Alexandre de Laborde ou le château réinventé, entre nostalgie de l’Ancien Régime et rêverie romantique .....	1295
	<b>Michel Figeac</b>	
	Un drame électoral sous le Second Empire : l’élection de la troisième circonscription de l’Aveyron en 1869.....	1309
	<b>Éric Anceau</b>	
	« Referendum : en direct avec le Président » (14 avril 2005). Une rencontre manquée avec les Français ?.....	1323
	<b>Françoise Boursin</b>	
	<b>CHAPITRE VIII - ENJEUX ET PRATIQUES DIPLOMATIQUES</b>	
<b>1836</b>	Les richesses d’Italie. Une description française des États italiens et de leurs revenus à la fin du règne de Charles VIII .....	1335
	<b>Alain Tallon</b>	
	La Lorraine et la France au temps de Richelieu : les substrats de l’enjeu diplomatique et stratégique.....	1345
	<b>Marie-Catherine Vignal-Souleyreau</b>	
	À quoi travaillaient les ambassadeurs de Louis XIV ? .....	1361
	<b>Lucien Bély</b>	
	Diplomates européens et parlementaires anglais dans le Londres de la fin du XVII <sup>e</sup> siècle.....	1387
	<b>Stéphane Jettot</b>	
	Catherine II vue par la diplomatie française .....	1395
	<b>Anne Mézin</b>	
	Malte et la Grande-Bretagne : d’une tactique militaire à une stratégie économique .....	1411
	<b>Xavier Labat Saint Vincent</b>	
	La Prusse et les traités de Presbourg (1805) et de Tilsit (1807) .....	1423
	<b>Klaus Malettke</b>	
	Le Grand-Duché de Luxembourg, pièce majeure de la politique britannique de <i>containment</i> de la France (1815-1866).....	1437
	<b>Frédéric Laux</b>	
	Valéry Giscard d’Estaing et un château en Pologne.....	1449
	<b>Georges-Henri Soutou</b>	

CHAPITRE IX - SOUS LE SIGNE DE LA CROIX

Abbeyes, couvents et monastères dans l'espace urbain des cités de l'Europe moderne.....	1461	
<b>Dominique Dinet</b>		
Diversité et ambiguïté des refuges dans les villes de l'époque moderne .....	1473	
<b>Marie-Claude Dinet-Lecomte</b>		
La partition du diocèse de Thérouanne, 1559-1561.....	1487	
<b>Gilles Deregnacourt</b>		
La croix et le croissant. Le soulèvement morisque (1568-1570).....	1497	
<b>Jean-Paul Le Flem</b>		
L'orgue et son caractère dans la liturgie en France et en Espagne au temps de la Contre-Réforme .....	1525	
<b>Marie-Bernadette Dufourcet Hakim</b>		
L'affirmation de la facture d'orgues à Madrid sous les Habsbourg. Le lignage de Ávila y Salazar (1581-1703).....	1541	1837
<b>Louis Jambou</b>		
Un dialogue qui n'eut pas lieu. Sur Bossuet et l'Angleterre.....	1551	
<b>Jean-Louis Quantin</b>		
Création ou déplacement d'une communauté protestante au XVIII <sup>e</sup> siècle : l'Église de Gaubert dans le Dunois.....	1575	
<b>Didier Boisson</b>		
La chapelle de l'ambassade de Hollande à Paris au XVIII <sup>e</sup> siècle, instrument du maintien du culte réformé à l'époque du Désert .....	1585	
<b>Gwenaëlle Léonus-Lieppe</b>		
Les protestants alsaciens face à la guerre et à la paix sous la Révolution et sous l'Empire.....	1617	
<b>Bernard Vogler</b>		
La pratique missionnaire de la Société de Marie en Océanie (1837-1886). D'une approche fausement anthropologique à la constitution d'une missiologie catholique pragmatique.....	1629	
<b>Frédéric Angleviel</b>		
Intérêts, limites et problèmes méthodologiques dans l'utilisation des sources missionnaires pour écrire l'histoire polynésienne.....	1643	
<b>Claire Laux</b>		

CHAPITRE X - LES JEUX DES SENS ET DE L'ESPRIT

	Vie sauvage, vie sociale dans la maison grecque : la présence de Dionysos sur les mosaïques hellénistiques .....	1657
	<b>Anne-Marie Guimier-Sorbets</b>	
	L'ordre inverse : sur un type d'énoncés des écrivains latins tardifs .....	1677
	<b>Jean-Claude Fredouille</b>	
	Le Jardin du <i>Décameron</i> .....	1695
	<b>Catherine Guimbard</b>	
	Le théâtre scolaire aux XVI <sup>e</sup> et XVII <sup>e</sup> siècles.....	1705
	<b>Édith Weber</b>	
	Du <i>studiolo</i> au cabinet : l'art d'habiter entre histoire de l'art et anthropologie sociale .....	1717
	<b>Alain Mérot</b>	
1838	La révolution de l'opéra.....	1727
	<b>Étienne Broglin</b>	
	Note sur un dessin inédit de Victor Louis pour le palais royal de Varsovie .....	1741
	<b>Christian Taillard</b>	
	Hogarth en France, du XVIII <sup>e</sup> au XX <sup>e</sup> siècle.....	1749
	<b>Barthélémy Jobert</b>	
	Science et protestantisme : le cas de Georges Cuvier.....	1773
	<b>Louis Châtellier</b>	
	Pour réparer une vilaine calomnie de Baudelaire : Brillat-Savarin et le vin .....	1781
	<b>Jean-Robert Pitte</b>	
	Prosper, Eugénie et Biarritz .....	1791
	<b>Xavier Darcos</b>	
	Jacques Levainville (1869-1932), in the borderland of Geography and History ..	1801
	<b>Hugh Clout</b>	
	Esquisse pour une définition de l'œuvre d'art.....	1813
	<b>Nicolas Grimaldi</b>	
	Quelques remarques concernant l'étude du dessin.....	1819
	<b>Pierre Rosenberg</b>	
	Tabula gratulatoria.....	1825
	Table des matières .....	1829



Ce livre aborde les nombreuses thématiques qui ont intéressé Jean-Pierre Poussou au cours de sa carrière. Auteur d'une thèse fondamentale sur les migrations au XVIII<sup>e</sup> siècle, spécialiste reconnu de l'histoire de la population française à l'époque moderne, Jean-Pierre Poussou a en effet étendu, au fil des années, ses centres d'intérêt à l'évolution économique et sociale de l'Europe, au développement de la civilisation urbaine occidentale, à l'histoire des Îles Britanniques, aux aventures maritimes et coloniales de la France et de l'Angleterre, ou encore à l'interprétation de la Révolution française. Il a aussi consacré au Sud-Ouest, dont il est originaire et dont il a gardé la chaleur, quelques-uns de ses travaux les plus passionnants. Le nombre et la diversité des textes présentés dans ce volume témoignent de la curiosité inlassable de ce chercheur, qui a aussi été un infatigable enseignant, dont les nombreuses synthèses feront longtemps autorité. Inscrit dans la tradition des mélanges universitaires, ce livre offre à Jean-Pierre Poussou, et à tous les lecteurs, un bouquet infiniment varié de textes, de sujets, de problématiques, et même de manières d'écrire l'histoire.

Couverture : Jan Vermeulen, *Livres et instrument de musique*, huile sur bois, XVII<sup>e</sup> siècle, huile sur bois, Nantes, musée des Beaux-Arts. © RMN / Gérard Blot

ISBN 978-2-84050-724-6	SODIS	
	F139-344	
9 782840 507246	45 €	

