|  |
| --- |
| Source : Artisans de l’alimentation**:** **Pâtissiers - Pains d’épiciers – Chocolatiers - Confiseurs au sucre - Pains d’épiciers** |
| [**http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l'alimentation.htm**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Livre-vieux-metiers/Artisans-de-l%27alimentation.htm) |
| **Partitions de chansons :** |
| [**Briochet apprenti pâtissier**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Briochet-apprenti-patissier.jpg) |  | [**Pâtissiers ambulants**](http://agroalimentaire.free.fr/FrancaisIAA/Docs/Chansons/Artisans%20alimentation/Patissiers%20ambulants-neuflettes-Pates%20chauds-populaire.jpg) |

**Copyright © Foucault 2008 *; Contact:* Foucaultm (at) gmail.com**

**Patissiers**

**Pâtissiers**

Ayant un four et de la farine, les *boulangers* se trouvaient outillés pour faire de la pâtisserie et, dès la constitution en 1440 de la confrérie des *pâtissiers*, ils furent admis à leur maîtrise. En 1567, sous l'impulsion de Louis XI, les *pâtissiers* furent distingués des *oubloyeurs* ou *fabricants d'oublies* et des *pâtissiers de pain d'épices.* Commençant à fabriquer les premières glaces, la pâte à choux et les pithiviers, ils devaient effectuer un apprentissage de 5 ans.

Les *pâtissiers* paraissent avoir été parmi les premiers à s'être ingéniés à attirer les chalands et à stimuler ce qu'on appellerait aujourd'hui les achats d'impulsion. Vers 1567 et jusqu'à la fin du siècle suivant, leur enseigne était une lanterne ornée de personnages fantastiques ou grotesques. Ils éclairaient leur boutique avec des lampions ornés de figures fantasmagoriques représentant en ombres chinoises des guenuches, des éléphants et des chasses au renard. Un dénommé Antonin Carême rédigea alors le premier ouvrage de pâtisserie moderne, "Le Pâtissier Royal", qui confirme l'importance du beurre dans la pâtisserie. Par ailleurs, jusqu'en 1900, les rues et les allées des jardins publics étaient sillonnés par des *pâtissiers ambulants* qui vantaient les petits pâtés chauds, échaudés, gaufres et petits choux.

On se gausse quelquefois, aujourd'hui, de quelques restaurants soupçonnés de mettre du chat à la place de lapin dans les plats qu'ils proposent à la clientèle. A la fin du XIVe siècle, un fait divers des plus sordides défraya la chronique parisienne. Un *barbier étuviste* et un *pâtissier* tenaient une boutique Rue des Marmouzets. Tous deux avaient une bonne renommée. Le *pâtissier* n'exposait jamais de pâtisserie rance ou réchauffée et ne vendait qu'à des gens honnêtes. On appréciait particulièrement les pâtés qu'il préparait lui-même et malgré l'importance de son activité, il n'avait qu'un apprenti pour préparer la pâte afin, selon lui, de cacher le secret de l'assaisonnement des viandes. Quant à son voisin, à peine ses aides allaient-ils crier par les rues : " les bains sont chauds ! " que la foule se précipitait et son étuve était rapidement comble ! Le *barbier* connaissait les drogues comme un *physicien* et excellait dans l'art de la chirurgie. Cependant, des bruits circulaient de temps à autre, que la nuit, des étrangers étaient massacrés dans la rue des Marmouzets et on montrait du doigt le sang dans le caniveau. Ce ne pouvait être le *barbier* qui aurait été puni de prison et d'amende s'il avait été surpris à jeter le sang des saignées. Or, un soir, on vit sur le seuil de son laboratoire, un étudiant allemand se traînant, le cou mutilé de larges blessures. Celui-ci raconta comment le *barbier* l'avait attiré en lui promettant de le raser gratis et qu'il parvint à échapper à son égorgement. Les passants pénétrèrent dans les lieux, découvrirent une trappe dans la cave qui menait à une cave commune à la boutique voisine. Ils y découvrirent le *pâtissier* en train de dépecer… le corps de son complice qu'il n'avait pas reconnu en l'égorgeant. C'est ainsi qu'il composait ses pâtés ... En punition de son crime, sa maison fut rasée et une pyramide expiatoire fut élevée à la place.

La confrérie des *pâtissiers* était placée sous le patronage de St Michel. Le métier fut admis en tant que tel pour la première fois dans le compagnonnage en 1899 lors de la création de l’Union Compagnonnique. Il avait toutefois déjà été reconnu dès 1811, mais comme étant rattaché à celui des *cuisiniers*. Par ailleurs, moins d’un siècle après la suppression des confréries corporatives, les *pâtissiers* reconstruisirent une structure de solidarité avec la création en 1868 de la société mutuelle " Saint Michel ". Celle-ci proposait à ses adhérents une assurance maladie, organisait des concours, plaçait les jeunes apprentis et publia, à partir de 1891, une revue bimestrielle " Le Pâtissier moderne ". Elle est devenue une véritable chaîne d’entraide internationale, du *commis* au *chef pâtissier* français, qu’il travaille en province, à Paris, à Marrakech, à Séoul ou en Amérique.

Les *oublayers*, *oublayeurs* et *oublieurs* étaient des *pâtissiers* qui ne faisaient pas de pâtisseries grasses. Ce titre dérivait des obles ou hosties -oblats- qu'ils étaient seuls autorisés à façonner. Lors des jours de pardon, de pèlerinage et de procession du jubilé, les *oublayers* débitaient une quantité prodigieuse de pâtisseries au sucre et aux épices enjolivées d'illustrations et d'inscriptions pieuses qu'on appelait gaufres à pardon. Ces jours là, ils installaient leur fournaise autour des églises.

Ces artisans devaient être des hommes réputés de bonnes mœurs. Il leur était défendu d'employer une femme pour faire le pain destiné à célébrer l'eucharistie. Ils étaient par ailleurs tenus d'utiliser de bons œufs et avaient le privilège de pouvoir travailler le dimanche.

Préposés à la confection des hosties, les successeurs des *oublayers* diversifièrent leur production aux pâtisseries destinées aux gens d’église : les échaudés destinés aux clercs lors de certaines fêtes, les nieules qu’on jetait des tours des cathédrales ou de la voûte de la nef avec des feuilles de chêne et des étoupes enflammées en chantant le ‘Veni Creator’ ou qu’on attachait aux pattes d’oiseaux lâchés dans les églises pendant le ‘Gloria in excelsis’. Les jours de procession, de pèlerinage ou d’indulgence, les *oublieux* s’installaient autour des églises et vendaient aux fidèles des gaufres à pardon coulées dans des moules spéciaux représentant des sujets de piété. Leur pâtisserie sèche et légère était si recherchée au XVIIe siècle que les *oublieux*, membres avec les *talemeliers* de la confrérie de St Honoré, finirent par se spécialiser dans sa production. Une *pâtissière*, la Signoret, fut mise à la mode par la marquise de Pompadour après que celle-ci eut arrêté son carrosse à la hauteur de son étal pour goûter ses oublies en lui disant simplement " Ton plaisir est fort bon…"

L'usage était de faire livrer les oublies à domicile après souper. Le couffin sur le dos, marchant seuls par suite d’une ordonnance de police, les *oublieux* colportaient leurs oublies jusqu’à une heure avancée de la nuit, au risque de faire de mauvaises rencontres dans les rues transformées par les marauds et jeunes débauchés en véritables coupe-gorge. Par analogie, pendant la Fronde, on donna le surnom d’*oublieux* aux seigneurs qui parcouraient les rues de Paris la nuit pour se rendre en cachette du palais Royal au palais du duc d’Orléans tramer des intrigues contre Mazarin. En 1721, par suite de l’amalgame qui était fait entre les *colporteurs d’oublies* et les bandes de voleurs menés par Cartouche, il leur fut interdit de courir la ville de nuit, ce qui entraîna la disparition du métier. Ils furent alors remplacés par des *marchandes de plaisir* qui déambulaient dans les rues pour vendre à la criée des gaufres et des bonbons. A la fin du Second Empire, la plus réputée d'entre elles, la mère Plaisir, une grande et grosse femme toujours de bonne humeur, vendait ses douceurs sur le boulevard Saint-Michel.

A Annonay, le seul jour du jeudi-saint, les *pâtissiers* avaient l’habitude de façonner un biscuit en forme d’agneau pascal avec de la laine en meringue. Ils déposaient sur l’autel cet agneau qui n’était consommé qu’après une longue procession à travers la ville jusqu’au " reposoir ".

En Champagne, les *pâtissiers* de Troyes fournissaient au *bourreau* deux maillées d'échaudés chaque samedi de carême.

Les *crêpières* quimpéroises que l’on voit encore si nombreuses furent incapables de faire des crêpes au sarrasin avant le XVIe siècle. Cette céréale d’origine asiatique était, en effet jusqu'alors, inconnue en Bretagne. Marie-Catherine Cornic, *crêpière* installée rue des Gentilshommes à Quimper et appelée familièrement Katell, aurait créé les crêpes dentelles en 1886. Grâce à un tour de main hors du commun, elle fabriquait des crêpes d’une extrême finesse. Une bonne *crêpière* pouvait cuire à la poële 125 crêpes à l’heure mais, dès 1936, elle fut dépassée par la machine capable de les produire en cinq minutes.

**Pains d’épiciers**

Tous les textes s'accordent pour reconnaître que le pain d'épices nous arrive de Chine où le " mikong " - littéralement pain de miel - se composait déjà de farine de froment et de miel, parfumé ou non de plantes aromatiques. Gengis Khan le donnait à ses cavaliers comme ration de guerre. Les *moines* de l’abbaye parisienne de Saint Antoine-des-Champs, qui avaient pour habitude de confectionner des pains à base de seigle, de miel et d’épices pour les affamés, obtinrent le droit de vendre leur production durant la semaine de Pâques. A partir de 1719, ils organisèrent une foire au pain d’épices dans l’enclos des Dames avant qu’en 1806 elle ne déborde sur la voie publique en s’étendant sur le cours de Vincennes. A cette époque, on achetait du pain d’épices pour faire " maigre " pendant la Semaine Sainte. Des *saltimbanques* venant se greffer sur l’évènement, la fête du pain d’épices était née avant d’être rebaptisée la Foire du Trône.

Les artisans exerçant le "mestier de *pain d'épiciers*" se désignaient eux-mêmes sous le nom de *pâtissiers-sucrés* pour se distinguer des *pâtissiers de graisse et de viandes*. A Paris, une vingtaine d'entre eux constituèrent en 1596 une communauté avec 4 jurés chargés de faire les inspections dans la ville et ses faubourgs. Leur nombre oscilla ensuite entre 6 en 1725 et 15 vingt ans plus tard. L'apprentissage durait 4 ans ; l'obtention de la maîtrise était assujettie à la "panisation" d'une masse de pâte de 200 livres (correspondant à la capacité du four) parfumée à la cannelle, à la muscade ou aux clous de girofle, puis à la mettre en pains. La composition, la forme et le poids des pains d'épices variaient suivant la fantaisie de l'artisan. On en faisait de toutes tailles, depuis douze à la livre jusqu'à un seul de 20 livres, en carré, en cœur, en losange, agrémentés de dragées, d'écorces de citron, de pastilles ou d'anis. Alors qu'à Paris et à Dijon -où on l'appelait le "boichet"- le pain d'épices était fabriqué avec de la farine de froment, on utilisait à Reims de la farine de seigle pour façonner un pain d’épices qui fut, jusqu’au XIXe siècle, le seul à avoir une renommée nationale.

Les *pains d'épiciers* de Reims eurent leurs statuts en 1571. Pour être admis à la maîtrise, les apprentis devaient façonner un pain d'épice de six livres en présence des maîtres jurés. La foire aux pains d'épice s'ouvrait durant la semaine de Pâques. Les *pains d'épiciers* faisaient des pains en forme de monuments, de bonhommes, d'animaux avec des inscriptions facétieuses ou un nom de baptême permettant d'offrir un petit animal au nom du bénéficiaire. En revenant de la foire, beaucoup portaient leur pain d'épice suspendu au cou par une ficelle.

Dans son Almanach des gourmands publié en 1806, Grimod de La Reynière, affirme que le plus habile *fabricant de pain d’épices* de Paris était alors un dénommé Hémard qui n’employait que du miel du Gâtinais.

Comme les autres corporations, celle des *pains d’épiciers* a été dissoute par l'Assemblée Constituante et l'accès du métier fut libéralisé. Néanmoins, la tradition peut se transmettre de génération en génération au sein d'une famille sans avoir le cadre d'un règlement. Ainsi, l'un des fabricants dijonnais actuels du "pain de santé" qui pèse 6 kilos, monsieur Petitjean, a un aïeul qui exerçait déjà le métier en 1796 dans la capitale bourguignonne ...

**Chocolatiers**

*La toute première fois que la graine de cacao fit son entrée en Europe fut probablement en 1502, lorsque Christophe Colomb en ramena quelques-unes de l’île de Guanaja à la cour d’Espagne. Les Aztèques buvaient, en l’honneur du dieu Quetzalcoatl, souvent représenté sous la forme d’un serpent à plumes, la boisson qu’ils préparaient avec ces graines grillées et broyées. Ils attendaient, selon leurs calculs astrologiques, le retour de Quetzalcoatl en l’an 1519, ce qui pourrait expliqué l’accueil chaleureux qu’ils ont réservé à Cortez. Après que le pape Pie V eut décrété que le breuvage composé d’eau, de cacao et de sucre " ne rompt pas le carême ", le chocolat mêlé du sucre et de la vanille trouva des consommateurs dans la péninsule ibérique. Il fallut ensuite attendre le mariage d’Anne d’Autriche, fille de Philippe III, avec Louis XIII pour qu’il franchisse les Pyrénées.*

*Le chocolat fut mis à la mode par la reine Marie-Thérèse après son mariage avec Louis XIV et l’un de ses officiers obtint le monopole de sa commercialisation dans la capitale. La première fabrique française vit le jour en 1756. En dépit des critiques formulées par madame de Sévigné, son goût se répandit dans toute la France et Louis XIV en faisait servir dans les collations qu’il donnait à Versailles. En 1778, Doret inventa une machine hydraulique qui broyait la pâte de cacao et y mêlait avec tant de promptitude et de propreté le sucre et la vanille qu’elle fut bientôt adoptée par tous les chocolatiers*

***Confiseurs au sucre***

*Une tradition veut que le pape Clément VI ait nommé, dès 1343, un aptésien nommé Ausis Maseta " ex couyero in confissarias ", ce qui signifie littéralement " écuyer en confiserie ". En 1403, cet office était tenu par un certain Battarely, également originaire d’Apt. Il est par ailleurs certain que les papes d’Avignon commandaient aux apothicaires d’Apt un grand nombre de confitures, terme qui s’appliquait alors tant aux fruits confits (appelés ‘confitures sèches’), qu’à ces mêmes fruits laissés dans leur sirop de cuisson (qualifiés de ‘confitures liquides’), aux pâtes de fruits et aux confitures telles qu’on les connaît aujourd’hui. Au XVIIe siècle, madame de Sévigné décrivait même Apt comme un " chaudron à confitures ". En 1839, les confiseurs aptésiens Bertrand, Bonnet, Boudin, Caire et Jaumard expédiaient leurs confitures glacées, en particulier des abricots et des coings candis, à Paris, Constantinople, Saint Petersbourg et jusqu’à la Nouvelle Orléans. Leur succès ne se départit pas et, en 1911, Ardouin-Dumazet pouvait recenser dans la région onze ateliers de confiserie occupant cinq cents ouvriers, prélude à la présence aujourd’hui, de la présence de l’usine la plus importante du monde en fruits confits. A la même époque, les confituriers de Bar-le-Duc étaient renommés pour leur confiture de groseilles, ceux d’Orléans pour leur gelée de coings et ceux de Clermont pour leur s pâtes d’abricots.*

*Mais, avant même les fruits confits, le Nord de la France connaissait le confit de pétales de roses. Dès le XIIIe siècle, les pétales de roses de Provins, de Rozay-en-Brie et des environs étaient expédiées dans toute l’Europe et, en 1310, des confitures de roses auraient été offertes à l’archevêque de Sens. Au XVIe, les confiseurs de la région élaboraient, entre le 15 septembre et le 15 octobre, une gelée parfumée avec des pétales de roses fraîches pilées ainsi que des tablettes de sucre parfumées avec des roses sèches pulvérisées.*

*Les confituriers de Ligny et Bar-le-Duc étaient déjà connus sous l'Empire des parisiens pour la qualité de leur gelée de groseilles. Les fruits étaient achetés sur pied par les fabricants. Arrivés chez ceux-ci, les grappes de groseilles étaient coupées par des fillettes pour les égrener dans des assiettes. Celles-ci étaient portées aux épépineuses qui, armées d'une plume d'oie taillée en pointe, faisaient un trou à côté du pédoncule qui devait être respecté. Plongeant leur outil dans chaque grain, elles en extrayaient le pépin. Grâce à leur dextérité, chaque épépineuse livrait trois kilos de fruits par jour, mais son intervention représentait pour 2,50 francs un coût deux fois plus élevé que celui des fruits !*

*Toujours au XVIe siècle, les nobles avaient souvent sur eux des drageoirs dans lesquels ils puisaient de temps à autre une ou deux dragées. Le duc de Guise fut d'ailleurs assassiné au moment où il faisait ce geste... Mais la fabrication n'en était qu'artisanale. En 1852, à Dammarie-les-Lys, six ans après avoir démarré par la fabrication des pralines mise au point par des confiseurs vénitiens, le sieur Jacquin se lança dans celle de dragées torréfiées aux amandes ainsi que celle de dragées à la liqueur en utilisant l'invention de M. Peysson.*

*On se demande quelquefois comment la liqueur peut être mise dans une dragée sans laisser aucune trace... Simplement en utilisant le principe de l'adsorption. Sans en connaître les bases scientifiques, les anciens avaient remarqué que certains produits comme la farine d'amidon sont avides d'eau. Ayant par ailleurs expérimenté que la concentration d'un sirop entraîne la formation de cristaux de sucre, ils utilisèrent ces deux propriétés pour fabriquer ces fameuses dragées à la liqueur. J'ai d'ailleurs pu visiter dans Paris en 1985 un atelier en tous points semblable à l'usine de M. Jacquin telle que nous l'ont dépeinte le dessinateur P. Merwart et Alexis Martin lors de sa visite en 1896 : la pièce où l'on fait tomber la liqueur goutte à goutte sur un lit d'amidon et la rangée de 50 bassines pivotantes en cuivre. Devant chacune de ces bassines, durant une douzaine d'heures, un ouvrier surveillait l'enrobage, arrosant les petits noyaux de liqueur ou les amandes d'un peu de sirop aromatisé jusqu'à ce que les dragées aient atteint le diamètre désiré. Dans l'atelier, outre le bruit intense, y régnait un nuage de sucre et les ouvriers en sortaient tout blancs comme des meuniers. Dans d'autres ateliers de l'usine, des ouvriers fabriquaient par ailleurs des fondants, des nougats, des pâtes de gomme, des confettis en chocolat et des marrons glacés. Par contre, ils ne pouvaient faire des sucettes puisque celles-ci ne furent inventées qu'à la veille de la Grande Guerre*

***Pains d’épiciers***

Tous les textes s'accordent pour reconnaître que le pain d'épices nous arrive de Chine où le " mikong " - littéralement pain de miel - se composait déjà de farine de froment et de miel, parfumé ou non de plantes aromatiques. Gengis Khan le donnait à ses cavaliers comme ration de guerre. Les *moines* de l’abbaye parisienne de Saint Antoine-des-Champs, qui avaient pour habitude de confectionner des pains à base de seigle, de miel et d’épices pour les affamés, obtinrent le droit de vendre leur production durant la semaine de Pâques. A partir de 1719, ils organisèrent une foire au pain d’épices dans l’enclos des Dames avant qu’en 1806 elle ne déborde sur la voie publique en s’étendant sur le cours de Vincennes. A cette époque, on achetait du pain d’épices pour faire " maigre " pendant la Semaine Sainte. Des *saltimbanques* venant se greffer sur l’évènement, la fête du pain d’épices était née avant d’être rebaptisée la Foire du Trône.

Les artisans exerçant le "mestier de *pain d'épiciers*" se désignaient eux-mêmes sous le nom de *pâtissiers-sucrés* pour se distinguer des *pâtissiers de graisse et de viandes*. A Paris, une vingtaine d'entre eux constituèrent en 1596 une communauté avec 4 jurés chargés de faire les inspections dans la ville et ses faubourgs. Leur nombre oscilla ensuite entre 6 en 1725 et 15 vingt ans plus tard. L'apprentissage durait 4 ans ; l'obtention de la maîtrise était assujettie à la "panisation" d'une masse de pâte de 200 livres (correspondant à la capacité du four) parfumée à la cannelle, à la muscade ou aux clous de girofle, puis à la mettre en pains. La composition, la forme et le poids des pains d'épices variaient suivant la fantaisie de l'artisan. On en faisait de toutes tailles, depuis douze à la livre jusqu'à un seul de 20 livres, en carré, en cœur, en losange, agrémentés de dragées, d'écorces de citron, de pastilles ou d'anis. Alors qu'à Paris et à Dijon -où on l'appelait le "boichet"- le pain d'épices était fabriqué avec de la farine de froment, on utilisait à Reims de la farine de seigle pour façonner un pain d’épices qui fut, jusqu’au XIXe siècle, le seul à avoir une renommée nationale.

Les *pains d'épiciers* de Reims eurent leurs statuts en 1571. Pour être admis à la maîtrise, les apprentis devaient façonner un pain d'épice de six livres en présence des maîtres jurés. La foire aux pains d'épice s'ouvrait durant la semaine de Pâques. Les *pains d'épiciers* faisaient des pains en forme de monuments, de bonhommes, d'animaux avec des inscriptions facétieuses ou un nom de baptême permettant d'offrir un petit animal au nom du bénéficiaire. En revenant de la foire, beaucoup portaient leur pain d'épice suspendu au cou par une ficelle.

Dans son Almanach des gourmands publié en 1806, Grimod de La Reynière, affirme que le plus habile *fabricant de pain d’épices* de Paris était alors un dénommé Hémard qui n’employait que du miel du Gâtinais.

Comme les autres corporations, celle des *pains d’épiciers* a été dissoute par l'Assemblée Constituante et l'accès du métier fut libéralisé. Néanmoins, la tradition peut se transmettre de génération en génération au sein d'une famille sans avoir le cadre d'un règlement. Ainsi, l'un des fabricants dijonnais actuels du "pain de santé" qui pèse 6 kilos, monsieur Petitjean, a un aïeul qui exerçait déjà le métier en 1796 dans la capitale bourguignonne .

***Sucriers***

*Pour édulcorer les aliments, les hommes ne connurent, pendant très longtemps, que le miel et le sucre de canne, celui-ci ayant été découvert par les Européens lors de la première croisade de 1099. L’Inde fut probablement le berceau de la production de sucre appelé ‘sel indien’ par les auteurs de l’Antiquité. On ne trouve mention en France de sucre blanc qu’à partir de 1333 alors qu’il semble que les Siciliens aient introduit dans leur île au XIIe siècle la production de sucre de canne. Selon Beaujeu, les Provençaux auraient planté les premières cannes à sucre en 1549. Les sucres les plus estimés provenaient alors de la région de Valence en Espagne, d’Alexandrie ainsi que des îles de Malte, de Chypre, de Rhodes et de Candie.*

*Dans son ‘Théâtre d’Agriculture’ publié en 1600, l’agronome Olivier de Serres décrit la technique alors employée pour la production de canne à sucre : à mi-septembre les planteurs coupaient les roseaux "rez-terre", les hachaient par tronçons, les faisaient bouillir dans l’eau ; quand cette eau était bien imprégnée de la substance sirupeuse du roseau, on la faisait évaporer jusqu’à siccité, ce qui donnait du sel qui était ‘sucre’. Cette description montre qu’à la différence des Espagnols qui le faisaient blanchir en le cuisant trois ou quatre fois avant de le mouler en pains, les planteurs provençaux ne savaient pas encore raffiner leur sucre. La demande s’accroissait régulièrement au profit des négociants hollandais qui, avec leurs pains de vingt livres enveloppés dans des feuilles de palmier, approvisionnaient seuls tout le Nord de la France. Les colons implantés en Guadeloupe développèrent alors la production de cannes à partir de 1648 en embauchant des ouvriers hollandais expulsés du Brésil.*

*Mais la surproduction guettait… et le Régent décida d’interdire la création de nouvelles sucreries. Pour faire appliquer sa décision, il envoya en Martinique le gouverneur La Varenne et l’intendant Ricouart. Face à la rigueur de cette interdiction, les planteurs ne restèrent pas sans réaction. Ce fut, le 23 mai 1717, leur premier " gaoulé ", conduit avec beaucoup d’intelligence par François Banchereau de Latouche : ils invitèrent les deux envoyés du Régent à un banquet, les appréhendèrent, les conduisirent jusqu’au port de Saint Pierre et les obligèrent à rembarquer pour la métropole…*

*Grâce aux facilités d’approvisionnement en sucre de canne des Antilles et en charbon du Bourbonnais acheminés sur la Loire, le raffinage du sucre roux représentait une activité considérable à Orléans : à l’aube de la Révolution, on n'y comptait pas moins de 10 raffineries employant de 40 à 50 sucriers pour fabriquer environ 300 tonnes de sucre blanc chacune et 17 autres avec une dizaine d’ouvriers. L’écume retirée du dessus des bassines était pressée et le rebut était épandu sur les prairies.*

*Alors qu’Olivier de Serres avait signalé dès 1605 la présence de sucre dans la betterave, il fallut attendre 1747 pour que le chimiste allemand Margraff reprenne les expériences tout en écrivant, cependant, qu’il " ne se chargerait pas de fournir le nouveau sucre à 100 francs l’once "… En effet, la production par de nombreux esclaves permettait une production de sucre de canne à un très faible coût. Un dénommé Achard redécouvrit à la fin du XVIIIe la présence de sucre dans la betterave et créa un premier atelier en 1800 en Silésie.*

*Des chimistes français ont d'abord cherché à extraire le sucre du raisin. Imposé à l’Europe continentale par Napoléon Bonaparte et coupant toutes les importations de sucre des Antilles, le blocus créa les conditions d’émergence d’une extraction industrielle du sucre de betterave. Avec l’aide de Barruel et Aimard, Benjamin Delessert mit au point cette extraction dans son atelier de Passy au cours de l’automne 1811 à partir de betteraves de Silésie. Enthousiasmé par cette réalisation lors de sa visite du 2 janvier 1812, l’empereur dégrafa la croix d’honneur qu’il portait sur la poitrine et la remit à Delessert.*

*L’empereur décréta immédiatement la culture forcée de la betterave et la création de quatre écoles expérimentales avec, en annexe, une sucrerie. L'objectif était de produire du sucre pour un coût inférieur à 1,40 francs le kilo. Des marchés furent conclus avec de gros cultivateurs de Trappes et de Coignières. La ferme de Rambouillet fut prête le 30 juin ; le mois suivant le contremaître, le concierge, le comptable et le mécanicien furent recrutés. On prévoyait la mise en culture de 32.000 hectares la première année, mais on n'ensemença que 6.785 hectares.*

*La première campagne fut médiocre : la ferme du domaine impérial ne produisit que 200 tonnes de betteraves avec un rendement insignifiant de 300 kilos de sucre brut et un peu d'eau de vie. La campagne suivante fut encore pire, les planteurs des environs ne contractant que pour 51 hectares de betteraves... ce qui signifiait l'arrêt définitif de la sucrerie de Rambouillet. Heureusement, le blocus était levé et le pays retrouva son approvisionnement en provenance des Antilles. Cependant, l’élan était donné et, un demi-siècle plus tard, l’industrie française produisait déjà plus de 400.000 tonnes de sucre blanc pour 0.50 francs le kilo...*

*En 1900, la France comptait 358 fabriques de sucre et produisait 600.000 tonnes, soit moins de la moitié de la production allemande et autant que la Russie. Parmi ces fabriques, celle d’Escaudoeuvres, au bord de l’Escaut, était alors qualifiée de plus grande sucrerie du monde. Sa râperie pouvait traiter chaque jour 330 tonnes de betteraves. Elle était en outre reliée par des tuyaux en fonte à 16 râperies situées jusqu’à 48 kilomètres pour l’approvisionner en jus. Ses 2.000 ouvriers pouvaient ainsi traiter l’équivalent de 250.000 tonnes de betteraves durant la campagne sucrière. A la fin de celle-ci, fin décembre, il ne restait plus que 400 ouvriers dans la sucrerie. Ils démontaient tout le matériel et le révisaient afin qu’il soit fin prêt pour la campagne suivante. Les autres allaient travailler dans les chicorateries de la région ou comme ouvriers agricoles dans les champs de betteraves*