

La vie quotidienne au 18^{ème} Siècle :

Le 18^{ème} siècle est marqué par de nouvelles valeurs : **plus de nature, de liberté, d'hygiène**. Les habitations, le mobilier, les vêtements, l'alimentation ont profondément changé la vie des habitants de cette époque.

Mais il y a de très fortes **inégalités** : **tout le monde ne profite pas de ces changements**.

La bouillie d'orge, les fèves, les pois et le pain sont des aliments de base pour "la **classe du tiers état inférieure**" des villes. En effet, depuis bien longtemps, on ne fait plus pousser de légumes dans les villes. Les moutons, porcs et vaches ont disparu des ruelles et arrières cours par souci d'hygiène. Pour cette tranche de la population, on ne parle pas de gastronomie, mais d'une alimentation de survie. En revanche, pour les privilégiés et la frange supérieure des classes moyennes, les acquis du siècle des lumières sont bel et bien là.

Le goût pour les produits d'outre mer se développe, et notamment pour **le sucre de canne**. Il s'en suit un engouement économique attiré par les profits : **l'esclavage** voit le jour de cet esprit "capitaliste". Sous le règne de **Louis XV et Louis XVI**, le commerce et l'exploitation des esclaves (= main d'œuvre soumise) s'amplifie.

La découverte du **nouveau Monde** a permis l'arrivée de nouveaux aliments : **maïs, haricot, piment, potiron, tomate, dinde, pomme de terre**. **Le thé, le café et le chocolat** ne sont plus considérés comme des produits médicaux vendus par des **apothicaires**.

Le pavage des rues et l'entretien des routes facilitent le transport et le ravitaillement des marchés notamment en produits frais.

Une meilleure hygiène est assurée grâce à **l'approvisionnement en eau potable de la ville par des fontaines publiques** ou pour les plus riches directement dans les habitations. Par contre les égouts ne sont pas très au point au 18^{ème} siècle : A la fin du règne de Louis XIV, en 1715, les égouts parisiens mesurent 26 km. Le réseau s'étend peu à peu, mais toutes les eaux usées se déversent dans la Seine alors que l'eau issue du fleuve sert à alimenter les parisiens. La situation n'est guère satisfaisante puisque **les égouts sont souvent engorgés**. Dans les rues où la pente est insuffisante, les habitants vivent dans un état d'insalubrité permanente, d'autant que les rigoles creusées dans la chaussée (censées ne recueillir que l'eau de pluie et les eaux ménagères) drainent encore trop souvent les contenus des pots de chambre de riverains peu scrupuleux.

Une mode se développe dans le milieu intellectuel et bourgeois, l'acquisition et l'entretien d'une maison de campagne, de jardins potagers et de vignes. **Les aliments végétaux, considérés au Moyen Âge comme une nourriture paysanne, vont devenir la marque distinctive des tables princières**.

En privé, **les "salons"** sont devenus les institutions par excellence du XVIII^{ème} siècle où les femmes notamment se distinguent et parlent à égalité avec les personnages les plus en vue du moment. L'exotisme fait partie des choses à la mode, on trouve à Versailles des orangeries et des jardins exotiques.

La conception et l'ordonnement des habitations change. Chaque pièce répond à un usage unique (chambre, cabinet de toilette, bibliothèque etc...)

La salle à manger est donc inventée, car jusque-là, on prenait ses repas dans la chambre à coucher ou l'antichambre. Nous parlons évidemment des maisons aristocratiques. Cette distinction n'avait pas cours dans les humbles chaumières où une pièce unique accueillait hommes et bêtes.

Vers 1750, les couverts de table trouvent leur forme définitive, et de nombreux modèles dessinés à cette époque sont toujours produits aujourd'hui. Le couvert s'enrichit de la petite cuillère.

C'est au XVIIIème siècle que naît le concept de "nouvelle cuisine". Pour la première fois, la cuisine est appréhendée comme une harmonie de différents mets. L'idée du naturel et de la qualité surpasse enfin celle de l'abondance.

Des maisons plus modestes, va émerger une cuisine "bourgeoise" puis "régionale", pratiquée par des cuisiniers non professionnels et, le plus souvent, des femmes.

La pomme de terre va définitivement faire son entrée sur les tables françaises, vers la fin du XVIIIème siècle grâce aux efforts de **Parmentier** qui voulait à tout pris améliorer et étudier la qualité d'un tubercule à chair blanchâtre dont il avait découvert l'usage culinaire en faisant la guerre au Hanovre.

Il se heurte aux paysans qui ne voient, dans la pomme de terre, qu'une nourriture bonne pour les cochons. Dans certaines provinces on dit même qu'elle donne la fièvre. En effet mal conservée la pomme de terre peut être toxique.

Dans ce siècle, les théories scientifiques modernes se mettent en place, **la philosophie** est en pleine effervescence et **la Révolution** se prépare. Les philosophes se réunissent autour de repas animés, d'où sont nées **des idées humanistes**, qui ne seront prises en compte qu'après la Révolution. Ces conversations brillantes, bien à l'écart des princes, sont l'une des caractéristiques essentielles du XVIIIème siècle où les idées font leur chemin à partir des **salons et des cafés**.



Voltaire laisse la parole à Diderot