



UFR histoire, histoire de l'art et archéologie

**Une industrie alimentaire de luxe à Toulouse
au XIX^{ème} siècle : les pâtés aux foies gras de
canards et aux truffes du Périgord de la
maison Tivollier**

Mémoire de master 1

Juin 2016

Sous la direction de Madame Sylvie Vabre

**Elisabeth Boussié
2015-2016**

Une industrie alimentaire de luxe à Toulouse au XIX^{ème} siècle : les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord de la maison Tivollier



1 En-tête de des factures de la maison Tivollier vers 1910, Archives départementales de Haute-Garonne

Remerciements

Je tiens à remercier ici Madame Sylvie Vabre, ma directrice de recherche, pour sa grande disponibilité et son aide très appréciable et très appréciée.

Sommaire

.....	1
Remerciements.....	3
Sommaire.....	4
Historiographie	5
Introduction	13
I : Des opportunités à saisir pour les entrepreneurs	21
II : Les pâtés avant et avec Tivollier.....	34
III : Des moyens nouveaux pour développer l'entreprise	44
Conclusion.....	55
Table des illustrations.....	57
Table des annexes	58
Sources.....	75
Bibliographie.....	80
Table des matières	95

Historiographie

L'alimentation humaine n'est un objet d'étude pour les historiens que depuis quelques décennies à peine, c'est à dire depuis la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Pourtant, ce domaine est partie intégrale de l'histoire des hommes depuis les premiers temps. En ce qui concerne le sujet traité ici, il faut noter que l'étude des pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord de la maison Tivollier se situe en réalité dans plusieurs champs historiques. Cela concerne à la fois le cadre de l'histoire sociale par l'étude de l'esprit d'entreprise d'Auguste puis d'Emmanuel Tivollier et celui de l'histoire économique dans l'analyse du développement d'une entreprise. Enfin, dans la mesure où il aborde les comportements alimentaires il entre aussi dans le cadre de l'histoire des mentalités, c'est-à-dire l'histoire des représentations qui unissent des groupes sociaux dont les repas, et donc l'alimentation, sont une partie importante. Il faut évidemment reconnaître que tous ces domaines ont d'ailleurs parfois des frontières souvent assez floues.

Ces trois branches de l'histoire évoluent en fonction de quelques grandes étapes de l'historiographie, chacune parfois séparément mais aussi souvent en lien avec la sociologie, l'économie ou même l'anthropologie. L'évolution de l'histoire économique fait l'objet du premier point de ce travail, centré sur les entreprises et l'esprit d'entreprise. L'histoire sociale est abordée dans la seconde partie, principalement en ce qui concerne les consommateurs, les chefs d'entreprise et la vie sociale à Toulouse. Puis enfin, c'est l'aspect de l'histoire des mentalités dont relèvent les goûts et les modes concernant les aliments, leurs manières d'être consommés et leur préparation qui aient l'objet de la dernière partie de cette historiographie.

L'entreprise est un sujet abordé par les historiens comme composante de l'histoire économique à partir des années 1960. L'économie est alors un domaine d'étude privilégié, compte tenu des bouleversements liés à la crise de 1929 et à la situation très particulière de la croissance qui fait suite à la Seconde Guerre mondiale, sous l'impulsion de l'école des Annales qui domine depuis les années 1930. Les grandes entreprises et leur développement deviennent alors des thèmes qui intéressent les chercheurs. Ainsi, en 1960, l'historien René Sédillot écrit : *Peugeot, de la crinoline à la 404*¹, dans une série d'éditions intitulée Histoire des grandes entreprises. Il y analyse l'évolution de cette entreprise depuis ses origines. Le même genre de travail est effectué par Patrick Fridensen, un des historiens précurseurs dans l'usage des archives d'entreprises, avec *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*². Sur cette même période, le Centre de recherches historiques, rattaché à l'École pratique des hautes études à Paris, publie de 1958 à 1963, chez SEVPEN, une revue semestrielle intitulée *Histoire des entreprises*. Depuis 1992, L'EHESS diffuse une revue trimestrielle qui s'appelle dorénavant *Entreprises et Histoire*, revue internationale qui publie en anglais ou en français « des articles sur l'histoire des entreprises et de la gestion, ainsi qu'un débat, un document généralement inédit, des comptes rendus de thèses, des nouvelles des archives, des actualités, un clin d'œil, une liste de livres reçus, et les résumés français et anglais des articles³ ». La plupart des grandes entreprises sont ainsi des thèmes de recherche pour les historiens mais il est plus difficile de trouver des ouvrages sur les petites entreprises, traitées individuellement. Les historiens anglo-saxons publient davantage sur le sujet, en y intégrant toujours un aspect sociologique. Ainsi, Robert Wapshott, de l'université de Sheffield et Oliver Mallett, de l'université de Newcastle, étudient en 2016 « *Managing human resources in small and medium sized enterprises : entrepreneurship and the employment relationship*⁴ » ouvrage qui centre l'étude sur les relations de management et les relations humaines dans les petites et moyennes entreprises.

Il faut noter que l'utilisation quasi systématique des statistiques a modifié les recherches en histoire économique, davantage encore que dans les autres branches de

¹ René Sédillot, *de la crinoline à la 404*, Plon, collection histoire des grandes entreprises, Paris, 1960.

² Patrick Fridensen, *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*, ed. du Seuil, Paris, 1972.

³ Centre de Recherches Historiques, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 190-198 avenue de France, 75244 Paris Cedex 13, <http://entrepriseshistoire.ehess.fr/index-des-articles-1992-1999/>

⁴ Robert Wapshott and Oliver Mallett, *Managing human resources in small and medium-sized enterprises : entrepreneurship and the employment relationship*, Abingdon (GB) [etc.], Routledge Taylor & Francis Group, 2016.

l'histoire. La mise à disposition pour le grand public d'outils simples à utiliser comme EXCEL permet aux chercheurs de faire un travail sériel qui apporte des éclairages très intéressants sur l'histoire économique mais, comme le précise Ernest Labrousse : « Quelles que soient la finesse des méthodes et la puissance de la machine avec lesquelles nous traitons la matière première, nous retrouvons cette matière à la sortie de l'ordinateur, avec ses tares et ses richesses ⁵».

L'histoire des techniques et des transports sont deux autres branches de l'histoire économique. Ainsi, François Caron, diplômé de l'Institut d'études politiques de Paris (Sciences Po) en 1953, agrégé d'histoire en 1956, attaché de recherche au CNRS en 1965, assistant puis maître assistant à l'université de Nanterre, soutient en mai 1969 sa thèse de doctorat d'État sur « l'Histoire de l'exploitation d'un grand réseau de chemin de fer, la Compagnie du chemin de fer du Nord de 1846 à 1937 ». Le système bancaire ⁶ fait également partie de ce vaste domaine d'étude et c'est sur ce dernier que travaille Hubert Bonin, professeur d'histoire économique à Bordeaux.

L'histoire sociale, puisqu'il s'agit aussi d'elle, s'est construite dès les années 1930, en liaison avec la sociologie et l'économie. Elle est dans un premier temps, très marquée par la « lutte des classes », considérée comme l'explication de tout phénomène historique par Marx, cette vision influence fortement de nombreux travaux historiques en France pendant plusieurs décennies. Ernest Labrousse qui travaille sur une histoire des groupes sociaux précise alors : « Mon « marxisme » de 1932, c'est l'histoire d'une socio-économie. C'est l'étude d'un concret représentatif. Des collectivités fondamentales, vivantes, conscientes, pensantes. Il y a bien un pain des hommes. Mais plus encore, dans la réalité quotidienne, un pain des classes, des groupes sociaux, des villes, des campagnes⁷». Ce modèle est suivi par de nombreux historiens comme Emmanuel Le Roy Ladurie avec « *Paysans du Languedoc* » en 1966. Dans cette mouvance, on trouve alors des ouvrages comme « *Observer les*

⁵ Entretiens avec Ernest Labrousse. In : *Actes à la recherche en sciences sociales. Vol. 32-33, avril/juin 1980. Paternalisme et maternage.* pp. 111-127.

⁶ Hubert Bonin, *La banque et les banquiers en France du Moyen Âge à nos jours*, Larousse, 1992

⁷ Entretiens avec Ernest Labrousse. In : *Actes à la recherche en sciences sociales. Vol. 32-33, avril/juin 1980. Paternalisme et maternage.* pp. 111-127.

consommateurs, études de marché et de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960 », de Christophe Conrad⁸.

Parallèlement, la biographie historique, autre branche de l'histoire sociale, subit de profondes transformations⁹. Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, lorsque l'histoire ne s'intéresse qu'aux grands hommes et aux événements, les biographies sont plutôt laissées aux écrivains et autres hommes de lettres. Ainsi, Jean Moura et Paul Louvet publient en 1929 *La vie de Vatel*¹⁰, ce pâtissier, traiteur, intendant, maître d'hôtel de Nicolas Fouquet puis de Louis XIV dont il est contrôleur général de la bouche.

Toutefois, dès 1965, Ernest Labrousse, encore lui, annonce : « L'histoire des pionniers et des prophètes apparus dans tous les temps, dans tous les milieux, appartient à l'histoire sociale. Elle cultive par nature « la personnalité ». Mouvement social et histoire sociale s'ouvrent largement à l'homme individuel¹¹ ». Ce n'est toutefois que dans les années 1980 que le genre biographique revient en force chez les historiens, c'est donc l'acteur de l'histoire qui revient sur le devant de la scène. Dans un premier temps avec des biographies de « grands hommes » tel Patrick Rambourg, historien et chercheur, professeur à l'université de Paris VII, qui publie ainsi *Vatel ou la naissance de la gastronomie française* en 1999¹². Avec l'avènement de la micro-histoire, les historiens mettent ensuite en avant des inconnus. Un des pionniers en la matière est Alain Corbin avec *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876*. Il y fait revivre « un homme invisible ¹³ » à qui il donne une place dans l'histoire. Il « anime un homme du passé », un villageois du XIX^{ème} siècle.

Dans le même esprit, de remettre à une place qu'elle mérite dans l'histoire, on trouve l'histoire régionale ou locale que les historiens ont très longtemps abandonnée à des non-historiens, méprisant ce qu'ils appelaient « la petite histoire ». La vie des hommes et femmes des provinces françaises mérite pourtant un travail de recherche de la part des historiens. En ce qui concerne Toulouse, le premier ouvrage relativement complet date de 1958, c'est celui

⁸ Conrad Christoph, « Observer les consommateurs. Études de marché et histoire de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960 », *Le Mouvement Social* 1/2004 (n° 206), p. 17-39 URL : www.cairn.info/revue-le-mouvement-social-2004-1-page-17.htm. DOI : 10.3917/lms.206.0017.

⁹ Levallois Anne, « Le retour de la biographie historique. L'histoire et la psychanalyse s'y rejoindraient-elles ? », *L'Homme et la société* 4/2002 (n° 146), p. 127-140 URL : www.cairn.info/revue-l-homme-et-la-societe-2002-4-page-127.htm. DOI : 10.3917/lhs.146.0127

¹⁰ Jean Moura et Paul Louvet, *La vie de Vatel*, Gallimard, Paris, 1929.

¹¹ Extraits d'Ernest Labrousse, *L'histoire sociale. Sources et méthodes, colloque de l'Ecole Normale Supérieure de Saint Cloud (15-16 mai 1965)*, PUF, 1967.

¹² Patrick Rambourg et Dominique Michel, *Vatel ou la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard, 1999

¹³ Alain Corbin *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876* [compte rendu] Loriga Sabina *Annales. Histoire, Sciences Sociales* Année 2002 Volume 57 Numéro 1 pp. 240-242

de Philippe Wolff, alors titulaire d'une chaire d'histoire médiévale à l'université du Mirail et très impliqué dans les activités culturelles locales puisque Mainteneur de l'Académie des Jeux floraux. Il modifie plusieurs fois son *Histoire de Toulouse* dans des éditions postérieures « pour tenir compte des apports nouveaux¹⁴ ». L'édition de 1974 devient alors un ouvrage collectif, Michel Labrousse lui-même faisant partie des auteurs. Une *Nouvelle histoire de Toulouse*¹⁵ paraît en 2002, sous la direction d'un autre professeur de l'université du Mirail, Michel Taillefer, spécialiste du siècle des Lumières à Toulouse. La vision de la ville y est complètement différente de celles présentées dans les ouvrages précédents. Les recherches plus récentes de Jean-Marc Olivier ayant en particulier montré le dynamisme des petites industries toulousaines au cours du XIX^{ème} siècle, l'entreprise Tivollier s'inscrit donc bien dans ce processus.

Même si Jules Michelet entreprend dans les années 1870 un ouvrage qui paraît à titre posthume en 1879 intitulé *Le banquet*¹⁶ les historiens s'intéressent fort peu aux coutumes alimentaires. Dans un premier temps, l'alimentation n'est étudiée que par le biais des famines du passé, en liaison avec les crises agricoles qui provoquent disettes et crises de sous-alimentation. C'est encore une nouvelle fois l'influence d'une vision marxiste de l'histoire, déterminée par la lutte des classes. Ainsi, en 1946, Jean Meuvret publie dans la revue *Population*, *Les crises de subsistance et la population de la France d'Ancien Régime*¹⁷. Quelques années plus tard, Marcel Reinhard écrit *Les répercussions démographiques des crises de subsistance en France au XVIII^{ème} siècle*¹⁸. Cette forme d'analyse historique se continue puisque en 1991, Marcel Lachiver publie alors *Les années de misère ; La famine au temps de Grand Roi*¹⁹ dans lequel l'importance de l'alimentation est mise en avant dans l'enchaînement des événements. Plusieurs chapitres entiers y sont consacrés par exemple « *le pouvoir, le pain, les pauvres* » ou « *le pain à bon marché* ».

¹⁴ Wolff Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, dans l'avant-propos de cette édition.

¹⁵ Voir bibliographie commentée.

¹⁶ Michelet Jules, *Le banquet : papiers intimes*, Calman Levy, Paris, 1879.

¹⁷ Jean Meuvret, *Les crises de subsistances et la population d'Ancien Régime*, *Population* octobre-novembre 1946

¹⁸ Marcel Reinhard, *Les répercussions démographiques des crises de subsistances en France au XVIII^{ème} siècle*, Comité des travaux historiques et scientifiques, section d'histoire moderne et contemporaine, actes du 81^{ème} congrès, Rouen-Caen, 1956, Paris, 1956.

¹⁹ Marcel Lachiver, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Fayard, Paris, 1991.

Jean-Jacques Hémardinquer dans l'avant-propos de *Pour une histoire de l'alimentation*²⁰, avoue que l'histoire de l'alimentation a été « comme abandonné(e) aux ethnographes et aux géographes, voire aux statisticiens ». En 1961 toutefois, un Cahier des Annales est consacré à ce sujet, montrant ainsi que « le quotidien est entré dans l'histoire scientifique ». Fernand Braudel qui rédige l'introduction générale de ce même ouvrage collectif affirme que « l'histoire de l'alimentation se décompose régulièrement, comme une histoire quelconque, en tranches chronologiques de plus ou moins grandes épaisseurs » (page 16). Il y fait l'apologie du livre du Polonais A. Maurizio, qui en 1926 montre « l'immense, la multiple, l'effroyablement lente évolution de la nourriture des hommes, depuis la préhistoire la plus lointaine jusqu'à nos jours ». Pour lui, l'étude de l'alimentation procède donc aussi du temps long et du domaine de la recherche historique. Dans les années 1960-1970, l'alimentation est donc encore toutefois principalement abordée sous l'angle de carences et déséquilibres alimentaires, dans un contexte de lutte de la faim dans le monde. Ainsi, le thème principal du 2^{ème} Congrès national des historiens économistes français²¹, en octobre 1973 est l'alimentation des diverses classes sociales à travers le temps comme l'indique par exemple le sujet de la conférence donnée par Jacques Vedel de Toulouse–le Mirail : « *Biens nourris* » et « *mal nourris* » dans le Haut Languedoc aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles.

Une étape importante est franchie par les historiens à la fin des années 1970 lorsque Jean-Pierre Vernand et Marcel Détienne publient *La cuisine du sacrifice en pays grec*²². Des historiens de grand renom utilisent alors les habitudes culinaires des populations pour étudier une époque et une civilisation de l'Antiquité. Par les coutumes alimentaires ils décodent toute la société grecque et ses relations avec ses dieux. C'est une entrée alors très originale pour décoder une société.

Dès la fin des années 1980, l'alimentation est donc devenue un champ à part entière pour les historiens. Ainsi Jean-Louis Flandrin publie avec Massimo Montanari son *Histoire de l'alimentation*²³, dans laquelle il montre que les échanges culturels incluent ceux liés à l'alimentation et que cette dernière contribue à modeler les identités.

²⁰ Jean-Jacques Hémardinquer (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970, pages 11 et 12.

²¹ Bartolomé Bennassar, Joseph Goy *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle* Annales. Économies, Sociétés, Civilisations Année 1975 Volume 30 Numéro 2 pp. 402-430

²² Jean-Pierre Vernand, Marcel Détienne *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Bibliothèque des histoires, Paris, 1979.

²³ Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

Au cours de la décennie 1990, Silvano Serventi rédige *La grande histoire du foie gras*²⁴. Cet historien est spécialiste de l'histoire des usages alimentaires et des pratiques culinaires en France et en Italie. En 1991, Georges Duby lui-même a préfacé pour lui et deux autres co-auteurs *La gastronomie au Moyen-Age*²⁵, et il y précise que ce livre « contribue à révéler un Moyen Age très différent de celui que l'on imaginait encore il y a peu et dont nul ne supposait qu'il fut si raffiné ». Il ajoute aussi que les trois auteurs sont « des savants, des historiens de profession ». Les auteurs, quant à eux, affirment qu'en tant qu'historiens ils veulent donner à leur « entreprise culinaire un sens historique ». Ils font effectivement un travail scientifique, en dépouillant plus d'une centaine de manuscrits culinaires des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, originaires de France ou d'Italie. Ils pratiquent également de l'histoire expérimentale en faisant réaliser ou en réalisant eux-mêmes diverses recettes. De nombreux historiens se saisissent alors de ce thème. Soit en étudiant l'histoire d'un produit particulier comme Gilbert Garrier, agrégé d'histoire depuis 1958 et dont la thèse de doctorat, soutenue en 1971 a pour thème l'histoire du Beaujolais. Devenu professeur d'histoire moderne à l'université de Lyon, il fait éditer en 1995 une *Histoire sociale et culturelle du vin*²⁶ où il montre le rôle de ce produit dans les liens sociaux, en politique ou dans toutes les catégories de la population, il remarque aussi que l'histoire du vin est inséparable de l'histoire de l'Eglise. D'autres utilisent l'entrée de l'alimentation pour décrypter le registre mental d'une société à une époque ou sur une période donnée. C'est ainsi que Madeleine Ferrières, professeur d'histoire moderne, de l'université d'Aix-Marseille, publie en 2002 son *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XX^{ème} siècle*²⁷. Cet ouvrage est réédité en 2006, montrant l'intérêt de ce nouveau type d'approche. Elle fait alors un travail d'anthropologie historique en travaillant sur une histoire des sensibilités alimentaires, les goûts et les dégoûts, la formation des goûts et la construction des cultures culinaires régionales. Elle poursuit ses recherches pour travailler sur l'histoire des mentalités d'une région en publiant en 2014 *A table en Provence 1840 1950*²⁸. Un autre exemple de cette approche est illustré par le travail de Thomas Depecker, Anne Lhuissier et Aurélie Maurice, qui publient *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*²⁹, ils y

²⁴ Serventi Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993

²⁵ Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi, *La gastronomie au Moyen Age*, Stock, 1991, pages 6 et 13

²⁶ Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas, Paris, 1995.

²⁷ Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XX^{ème} siècle*, L'Univers historique, Paris, 2002.

²⁸ Ferrières Madeleine, *A table en Provence 1840 1950*, Musée des arts, Toulon, 2014.

²⁹ Thomas Depecker, Anne Lhuissier et Aurélie Maurice, *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.

précisent qu'il s'agit d'un phénomène d'une histoire longue de la mesure et des réformes des pratiques alimentaires.

Claude Lévi Strauss, père du structuralisme français, en publiant en 1964 *Le cru et le cuit*³⁰, le premier tome de ses Mythologiques, montre que la cuisson des aliments correspond au passage de l'homme de la nature à la culture. Il favorise alors les approches interdisciplinaires et l'historiographie devient dorénavant systématiquement plus globale, se rapprochant de champs comme la sociologie, l'anthropologie voire l'ethnologie, c'est-à-dire de l'ensemble des sciences sociales. De même, l'étude des entreprises englobe maintenant invariablement tant une approche internationale qu'une dimension sociale.

Ces diverses approches historiographiques permettent donc d'aborder l'aventure des pâtés de foies gras aux truffes du Périgord de la Maison Tivollier à Toulouse, sous plusieurs angles.

³⁰ Claude Lévi Strauss, *Le cru et le cuit*, Mythologiques, tome 1, Plon, Paris 1964.

Introduction

*Et pour mêler toutes les joies
Commande, ô guerrière jalouse,
La fine terrine de foies
Gras, chez Tivollier de Toulouse³¹.*

Ainsi écrit Théodore de Banville (1823-1891), poète romantique parisien, dramaturge, ami de Baudelaire, de Théophile Gautier, d'Arthur Rimbaud et de Victor Hugo, à la gloire des fameux « pâtés Tivollier » en 1889, dans une ode certes plutôt coquine. Cette strophe particulière est rapportée par Frédéric Duhart dans son ouvrage *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*³². Quelques années plus tard,

³¹ de BANVILLE Théodore, « Mardi Gras », 1889, *Sonnailles et clochettes*, Charpentier, Paris 1890. Voir poème complet en annexe n° 1.

³² DUHART Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009.

c'est André Gide lui-même, écrivain français (1869-1951), prix Nobel de littérature en 1947, qui, alors qu'il séjourne à Jersey, dans les Iles Anglo-normandes, sollicite le 11 août 1907, son ami Eugène Rouard³³ pour se faire envoyer « une belle terrine de foie gras Tivollier (ou deux moyennes) qui serait la très bien venue ³⁴». A fin août, il poursuit cette correspondance en disant « J'attendais (...) d'avoir reçu le pâté Tivollier pour t'écrire (...), excellent, le pâté ».

Qu'est-ce donc que ce pâté Tivollier, de Toulouse dont la réputation atteint les cercles littéraires parisiens à la Belle Epoque, qui mérite un poème et que l'on désire déguster bien loin de son lieu d'origine ? C'est au milieu du XIX^{ème} siècle qu'il faut remonter pour découvrir l'origine de ce pâté de Toulouse.

En effet, en 1853 Auguste Tivollier, alors âgé de 37 ans vient s'installer à Toulouse avec sa famille pour exploiter un Café-restaurant au centre-ville³⁵. Originaire de la bourgeoisie de la région de Grenoble, où il possédait « Le Café de Paris », il vient investir et « chercher fortune » dans la grande ville du Sud-ouest dont il sent, ou plutôt pressent, les opportunités. Il y développe dans un premier temps un nouveau café-restaurant au 68 rue des Balances (actuelle rue Gambetta) donnant place du Capitole. Il complète rapidement avec une activité de traiteur, comme le font alors de nombreux restaurants, puis un peu plus tard par un



2 Auguste Tivollier, par Marius Engalières, 1850. (Musée du Vieux Toulouse, inv. 61.2.1)

hôtel au milieu de la principale rue de Toulouse, rue d'Alsace-Lorraine, nouvellement ouverte dans le cadre des grands travaux d'aménagement et de modernisation de la ville. L'hôtel est inauguré en 1876 et le magasin de la place du Capitole est alors abandonné. La

³³ Eugène Rouard est alors maire de Castelnau d'Estretfonds, ville proche de Toulouse où la famille Tivollier possède une propriété.

³⁴ GIDE André, ROUART Eugène, *Correspondance, tome II 1902-1936*, édition présentée par David H. Walker, Presses universitaires de Lyon, Lyon, 2006.

³⁵ DUMAS-CROUZILLAC Jacques « Les Tivollier à Toulouse », *L'Auta*, septembre 2008.

fabrication des pâtés est ainsi installée au sous-sol de l'hôtel et la boutique jouxte l'entrée de ce dernier. Cette « Maison de 1^{er} ordre » comme le précise l'en-tête des documents commerciaux de l'hôtel³⁶, reçoit des hôtes illustres, Auguste Tivollier dit lui-même « nous recevons les princes et les princesses, les ducs et les duchesses, des marquis, des comtes, en un mot les gens du meilleur monde³⁷ ». Même si l'exagération est certaine, on peut noter là une fascination et une admiration évidente pour la noblesse, de la part de cette nouvelle bourgeoisie de commerce et d'affaire qui se développe à cette époque et qui est pourtant en train de prendre le pouvoir économique.

C'est toutefois principalement grâce à ses pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord que son aventure réussit brillamment, bien au-delà d'une clientèle locale. Le « Pâté Tivollier » connaît en effet rapidement un très grand succès sous la direction, dans un premier temps d'Auguste Tivollier, puis, après une courte période pendant laquelle ses deux fils, Emmanuel et Jean reprennent ensemble l'affaire après le départ d'Auguste en 1880 (de 1880 à 1885), sous la gestion d'Emmanuel qui poursuit seul le développement de l'entreprise. La réussite se continue alors et se confirme jusqu'en 1914, dans un cadre tant local qu'international. En 1904, « l'hôtel Tivollier, à la grande émotion des toulousains, qui s'en souviennent encore, disparaît pour se fondre avec le Grand Hôtel³⁸, fondé depuis deux ans rue de Metz³⁹ (...). Les Tivollier ne gardèrent que le magasin de vente des pâtés⁴⁰ ». La Première Guerre mondiale met malheureusement un terme brutal à l'expansion commerciale de cette affaire. Emmanuel Tivollier meurt en octobre 1916, son gendre Baurier, déjà impliqué dans l'affaire au moins depuis 1902⁴¹ lui succède mais sans grand succès et en 1925 on cesse totalement de trouver des archives sur les pâtés Tivollier.

Un pâté désigne, à l'origine, une préparation à base de viande, enrobée d'une pâte de type pâte à pain, cuite au four. Cette définition est attestée dès le Moyen Age dans plusieurs

³⁶ Voir annexe n° 3, En-tête Hôtel Tivollier.

³⁷ ADHG 8J 13, lettre du 17 juillet 1876.

³⁸ Voir annexe n° 2 Grand hôtel Tivollier.

³⁹ L'autre des grandes avenues qui « aère » la circulation à Toulouse dans le cadre des grands travaux de la fin du XIX^{ème} siècle.

⁴⁰ BLAQUIERE Henri, Directeur des services d'Archives de la Haute-Garonne, avertissement du fonds Tivollier, 1961.

⁴¹ Certains documents de 1902 sont à l'en-tête de Tivollier-Baurier. (Voir article de Jacques Dumas Cruzillac).

recettes⁴², tant en France qu'en Italie. Les cuisiniers médiévaux ne disposent alors pas tous de fours et portent leurs préparations aux pâtisseries afin de « les mettre en pâte et les faire cuire ». Les auteurs de *La Gastronomie au Moyen Age* qui placent dans le même chapitre les pâtés, les tourtes et les tartes, précisent toutefois que « la dégustation des pâtés ménageait quelquefois bien des surprises, car la pâte ne cachait pas que des hachis moelleux, elle pouvait parfois travestir des bêtes ou des pièces entières non désossées ». L'enrobage de pâte joue « le rôle d'une enceinte défendant les précieux sucs de chairs délicates ⁴³».

L'anthropologue historique, enseignant-chercheur à la faculté des sciences gastronomiques de Mondragon (Pays Basque espagnol), Frédéric Duhart précise que :

« Au XVIII^{ème} siècle, le pâté restait une préparation culinaire des plus prestigieuse. Plusieurs facteurs convergeaient vraisemblablement vers ce maintien au sommet de la hiérarchie gourmande : sa parfaite réalisation reposait sur la maîtrise d'un avoir faire complexe, son habile composition provoquait de riches compositions de saveurs et de textures, la cuisson des chairs à l'intérieur d'une pâte hermétique autorisait une concentration de « l'essence » des aliments qu'il contenait, c'est-à-dire la réalisation d'un objectif avoué de la grande cuisine de l'époque, et sa forme permettait de surprendre, voire même de jouer en masquant les aliments contenus ⁴⁴».

Cependant, le produit de base de la recette du « pâté Tivollier », n'est alors pas un quelconque mélange de viande, c'est le foie gras, produit noble qui a déjà une très longue histoire. En effet, *Jecur ficatum*, plus exactement le « foie dû aux figues » est déjà un mets apprécié des Romains au 1^{er} siècle avant J.C. C'est ce que rapporte le poète Horace en décrivant un banquet⁴⁵. Par la suite, ce produit continue, certes, à exister, en particulier dans les communautés juives⁴⁶, mais ne connaît une réelle gloire qu'à partir du XV^{ème} siècle quand la production de maïs arrive du Nouveau Monde, plus exactement de l'actuel Mexique, en Europe et devient un aliment adapté à la nourriture animale. Le Dictionnaire historique de la langue française ne fait remonter le terme précis de foie gras, en français, qu'à 1690, date à laquelle ce produit est donc identifié avec certitude en dehors des foies de volailles classiques. Par contre, selon Silvano Servanti, c'est dès le XVI^{ème} siècle⁴⁷, que « les maîtres

⁴² REDON Odile, SABBAN Françoise, SERVANTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock/Moyen Age, 1991,1993, 1995.

⁴³ REDON Odile, SABBAN Françoise, SERVANTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock/Moyen Age, 1991,1993, 1995, page 191.

⁴⁴ DUHART Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009, page 310.

⁴⁵ SERVANTI Sylvano, *La grande histoire du foie gras*, page 69

⁴⁶ SERVANTI Sylvano, *La grande histoire du foie gras*, page 13

⁴⁷ SERVANTI Sylvano, *La grande histoire du foie gras*, page 13

queux français » « inventent » l'appellation foie gras « pour les distinguer des simples foies de volailles ».

Plus tard encore on assiste à la mise au point d'une recette de pâté de foie gras « en 1788 à Strasbourg par le maréchal de Contades, gouverneur d'Alsace, à moins que ce ne fut par son cuisinier, Jean-Pierre Clause, dont il fait la fortune⁴⁸ ». Le baron Fernand de la Tombelle attribue lui, aux pâtissiers périgourds l'ajout de truffes aux préparations de viande. Les pâtés de Périgueux sont effectivement composés de viande de perdrix et de truffes⁴⁹. Il attribue cette préparation à Antoine Courtois, « l'illustre auteur des pâtés de Périgueux⁵⁰ », mort en 1802 et « regretté de toutes les bonnes fourchettes périgourdines⁵¹ ». De plus, ces pâtés font partie des cadeaux alimentaires depuis l'Ancien Régime, comme le précise Philippe Meyzie, c'est alors une « pratique sociale très répandue. Chaque année, au moment des étrennes, ils concourent à l'entretien des réseaux familiaux, amicaux et professionnels⁵² ». Une lettre du 10 décembre 1751, adressée à la marquise de Créquy par le chevalier d'Aydie⁵³ atteste de l'envoi d'un pâté de Périgueux comme « un hommage matériel⁵⁴ ». Les conditions de conservation et de transport limitent les produits pouvant avoir ce rôle de cadeaux, mais les pâtés remplissent eux, les conditions nécessaires. Il est donc certain que l'on sait fabriquer, apprécier et transporter un pâté de foies gras dès la fin du XVIII^{ème} siècle et que la présence de truffes dans des pâtés est attestée à la même époque.

Mais, le terme de pâté lui-même évolue et s'étend à d'autres préparations. Il quitte le domaine exclusif des pâtissiers, gagne celui des cuisiniers des restaurants puis celui des traiteurs. Pour Odile Redon, dès le Moyen Age, la pâte servant alors principalement à préserver les chairs à l'intérieur, une préparation en pot, cuite au four, sans aucun habillage de pâte peut déjà prendre également le nom de pâté⁵⁵. Plus tard, dans le livre de recettes tel

⁴⁸ MORPAIN Adrien, *Le Pâté de foies gras*, imprimerie et Lithographie Alsacienne-Lorraine, Strasbourg, 1910.

⁴⁹ De la TOMBELLE Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909.

⁵⁰ De la TOMBELLE Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909, page 20.

⁵¹ De la TOMBELLE Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909, page 21.

⁵² MEYZIE Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XV^{ème} siècle: sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie & société* 2006/1 (25^e année), p. 33-50. DOI 10.3917/hes.061.0033

⁵³ DUSOLIER, E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIII^e siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14, rapporté par Philippe Meyzie.

⁵⁴ DUSOLIER E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIII^e siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14, rapporté par Philippe Meyzie.

⁵⁵ Exemple du « pâté de gigot d'agneau en pot » qui pourrait être « l'ancêtre de notre terrine campagnarde », REDON Odile, SABBAN Françoise, SERVANTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock/Moyen Age, 1991,1993, 1995, page 206.

que le *Dictionnaire universel de cuisine pratique*⁵⁶, sous la rubrique « Les pâtés de foie gras ⁵⁷ » Joseph Fabre précise alors en 1889 que : « Le groupe classé sous cette dénomination comprend les pâtés, les terrines et les boîtes de conserves préparées avec du foie gras d'oie ou du foie gras de canard. ». Cette définition multiple concerne bien les produits de la Maison Tivollier puisque dans les livres de commandes⁵⁸ on trouve aussi bien des terrines que des pâtés en croute sous l'appellation « pâtés ». Dans certains cas la dénomination tourte désigne également ces pâtés en croute.

En ce qui concerne le foie gras lui-même, il faut attendre le 1^{er} juillet 1991 pour que les pays membres de la Communauté européenne adoptent une définition précise du foie gras cru, stipulant un poids minimum de 250 grammes et, le 9 août 1993 pour qu'un décret précise les appellations légales en France. En 1995, le poids minimal, en France d'un foie gras doit être de 300 grammes. Les textes français définissent ainsi différentes qualités pour les produits mis en vente :⁵⁹

Foie gras entier : maximum deux morceaux issus de deux foies différents ;

Foie gras : assemblage de morceaux de foies différents ;

Bloc de foie gras : plusieurs foies émulsionnés, garantissant un goût homogène ;

Bloc de foie gras avec morceaux : crème de foies gras avec morceaux ajoutés après le mixage ;

Mousse de foie gras : émulsion de foie gras et d'un corps gras ;

Pâté de foie gras : contenant au moins 50 % de foie gras ;

Parfait de foie gras : contenant au moins 75 % de foie gras.

La nécessité de ces précisions légales montre que jusqu'à cette date, et bien sûr à fortiori au cours du XIX^{ème} siècle, les appellations sont souvent des plus fantaisistes et généralement trompeuses, quelquefois locales. Il est donc difficile de savoir parfois quelle est la composition exacte des produits et surtout quelle est la part de foies gras contenue dans

⁵⁶ FABRE Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique* : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation, 1889. <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb30966505q>

⁵⁷ Voir annexe n°4 : les pâtés de foie gras

⁵⁸ Voir annexe n°5 : commandes diverses

⁵⁹ Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras, <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Fiches-pratique/Foie-gras?language=fr>

un pâté. Cela explique aussi la grande diversité de recettes que l'on trouve sous la même appellation.

Auguste Tivollier, quant à lui, reprend donc les bases de préparations déjà existantes au milieu du XIX^{ème} siècle et il en fait un produit vendu dans le monde entier en juxtaposant son nom à des termes alors mal définis, tant celui de pâté que celui de foie gras.

Le bouillonnement économique, social et technique et bien sûr politique de la seconde moitié du XIX^{ème} touche toute l'Europe. Il atteint aussi Toulouse qui n'est plus seulement « un grand village ⁶⁰» mais qui se transforme aussi rapidement. La population évolue et les technologies les plus récentes s'installent et se développent. La famille Tivollier sait donc y trouver un contexte et des circonstances favorables pour réussir dans une entreprise alimentaire de luxe, à partir du foie gras, un produit alors très bien maîtrisé dans la région. En effet, selon Sylvano Servanti :

« Pour l'essentiel, le foie gras provient du Sud-Ouest, où l'usage d'engraisser les oies et les canards est une tradition depuis des siècles. Au temps de Henri IV, les spécialités d'oie salées et confites de Gascogne, Quercy et Périgord étaient déjà renommées jusqu'en Espagne ⁶¹».

Cette étude se propose donc de montrer comment, à partir d'un produit simple, connu depuis très longtemps, le foie gras, la volonté d'un homme, Auguste Tivollier puis celle de son fils Emmanuel, ont permis de développer la production et la vente d'un nouveau mets, vanté par les gastronomes et les poètes et apprécié partout, en France, en Europe et même jusqu'en Amérique et en Asie.

L'environnement dans lequel se situe l'entreprise, à partir de 1853, est développé dans un premier temps. Ce contexte présente un double aspect, d'une part la présence et le développement au cours de la période d'une clientèle solvable, condition indispensable de tout temps à toute réussite commerciale, et d'autre part, de solides savoir-faire locaux, tant dans la matière première de base qu'est le foie gras que dans la fabrication des terrines de

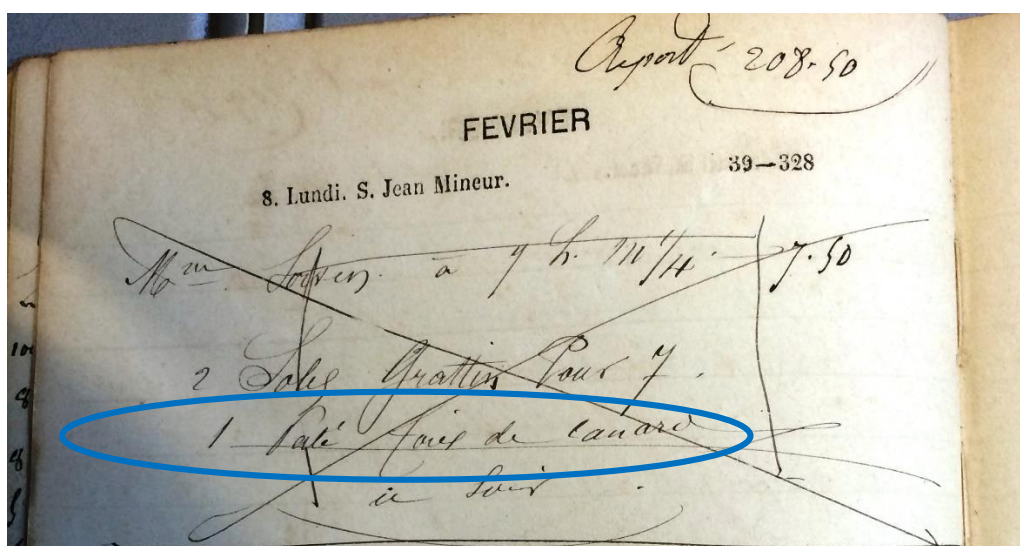
⁶⁰WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot

⁶¹ SERVENTI Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, page 16

terres cuites qui servent de contenants. De plus, le lieu de production des truffes, autre composant fondamental des pâtés Tivollier, n'est pas très éloigné.

Ensuite, la manière dont les opportunités sont saisies par Auguste puis Emmanuel Tivollier et donc les conditions de production des pâtés de foies gras jusqu'en 1914 font l'objet d'une analyse en seconde partie. La mise au point d'une recette particulièrement gouteuse, un produit dont la qualité est un souci permanent et l'utilisation des techniques récemment perfectionnées comme la conservation par le froid et le développement des transports nationaux et internationaux sont parmi les principaux ingrédients du succès.

Enfin, les moyens beaucoup plus récents pour la fin du XIX^{ème} siècle, utilisés par les établissements Tivollier pour développer leur activité, largement au-delà du cadre régional, sont décrits dans un dernier point. La publicité dans la presse, organe clé du XIX^{ème} siècle, la commande d'affiches publicitaires à des artistes de renom et surtout la participation à des foires et expositions nationales et internationales sont des outils permettant d'accroître la renommée des Pâtés Tivollier dans le monde entier.



3 Tivollier, carnet de commandes, 8 février 1864⁶²

⁶² ADHG, 8 J 619, Livre des commandes. Restaurant et pâtés, 1864.

I : Des opportunités à saisir pour les entrepreneurs

Sur la période considérée, de très nombreux facteurs présentent des opportunités pour des entrepreneurs. En effet, tout changement, économique, social, culturel, voire législatif, crée, certes, des contraintes pour les hommes et leurs entreprises, mais offre aussi des circonstances favorables. Or, la seconde moitié du XIX^{ème} siècle est extrêmement riche en bouleversements de toute sorte. Ceux qui savent les saisir et les transformer en avantages pour eux, augmentent leurs chances de succès et prennent de l'avance sur leurs concurrents.

1 1 le développement d'une clientèle potentielle

1 1 1 : de véritables consommateurs en grand nombre

C'est au cours de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle que se développe le début d'une véritable société de consommation. Un monde nouveau s'installe en Europe, les goûts et les modes évoluent, un réel pouvoir d'achat en hausse se met en place pour une partie de la population, c'est la naissance de la « culture de la consommation ⁶³» comme le développe Marie-Emmanuelle Chessel dans son *Histoire de la consommation*. C'est principalement la bourgeoisie qui profite de ce développement. C'est aussi elle qui en est à l'origine il est vrai.

⁶³ CHESSEL Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Collection Repères, éditeur La Découverte, 2012.

A Toulouse, la population passe de 65 000 individus environ en 1815 à 150 000 en 1914⁶⁴, avec une augmentation forte à partir du second empire, période qui correspond à l'installation d'Auguste Tivollier dans cette ville. Pour Philippe Wolf, il « semble que les chiffres des recensements aient été manipulés pour éviter que, la commune dépassant 150 000 habitants, l'aide de l'Etat pour les dépenses scolaires ne diminue, comme le prévoyait la loi⁶⁵ ». Il semble donc possible que le chiffre de 150 000 soit minoré. Marie-Thérèse Plégat, qui analyse la transformation de Toulouse au cours du XIX^{ème} siècle⁶⁶, insiste sur le fait que l'« augmentation de la population de 300 % en cent ans est bien la signe de l'extrême rapidité d'une évolution sans précédent dans l'histoire locale ». Elle ajoute que l'on assiste alors à « la transformation d'une capitale agricole régionale en l'une des plus grandes villes de France ⁶⁷». Une certaine classe moyenne se développe, « artisans, commerçants, petits propriétaires sont plus riches et ont une fortune plus diversifiée ⁶⁸».

Une autre caractéristique importante de la ville est celle de l'installation massive de militaires cantonnés à Toulouse. Leur nombre exact est difficile à trouver avec précision car, à l'époque, les militaires ne font pas partie de la population active⁶⁹ et ne sont donc pas recensés sur leurs lieux de casernement. La présence d'un hôpital militaire dès 1781, sur les 85 que compte alors le royaume de France, et le fait que Toulouse serve de base arrière pour les troupes napoléoniennes en guerre contre l'Espagne prouvent l'importance stratégique de la ville depuis déjà un certain temps. Toutefois ce sont la construction du Palais Niel en 1865 et de la caserne Niel en 1876 qui montrent que Toulouse devient alors un lieu à très forte présence militaire. En 1894, le 17^{ème} corps d'armée a son quartier général à Toulouse⁷⁰. Il est certain que les militaires cantonnés sur place sont d'excellent clients tant pour un café-restaurant que pour des plats préparés. Néanmoins, s'ils sont de bons consommateurs, il semble toutefois qu'ils ne soient pas tous de très bons payeurs.

⁶⁴ WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot, page 445

⁶⁵ WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot, page 446

⁶⁶ PLEGAT Marie-Thérèse. L'évolution démographique d'une ville française au XIX^e siècle. L'exemple de Toulouse. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 64, N°19, 1952. pp. 227-248

⁶⁷ PLEGAT Marie-Thérèse. L'évolution démographique d'une ville française au XIX^e siècle. L'exemple de Toulouse. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 64, N°19, 1952. p. 227.

⁶⁸ WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, Privat, Toulouse, 1974, chapitre XI par J. Godechot, page 452

⁶⁹ Les militaires ne sont inclus dans la population active qu'à partir de 1990, au sens des recensements.

⁷⁰ Source, renseignements spéciaux pour la ville de Toulouse, agenda 1896. ADHG 8J 659

Ainsi, le 16 mai 1866, Auguste Tivollier écrit à Monsieur Morieru, Lieutenant d'artillerie à Valence ⁷¹:

« Depuis le mois de octobre dernier, il a été fait auprès de vous diverses démarches pour le paiement d'un montant de la somme de 85,75 francs, montant de votre compte et toujours sans résultat aujourd'hui. J'ai besoin de ne plus attendre davantage. »

D'autre part, dans une autre lettre d'Auguste Tivollier du 18 mai 1866 on peut lire :

« En 1862, lorsque Monsieur votre fils était au 13^{ème} Bataillon Chasseurs à Pied, il fréquentait mon établissement avec tous les officiers de son bataillon. Pendant son séjour à Toulouse il a fait chez moi un compte s'élevant aujourd'hui à la somme de 834,90 francs en capital et intérêts.

Jusqu'à ce jour je n'ai pas voulu employer des moyens qui me répugnent pour entrer dans mes fonds, malgré mes réclamations répétées ».

Cela semble surprenant qu'il faille se résoudre à écrire à la mère d'un officier pour obtenir paiement d'une facture. On peut supposer que ledit officier a été muté ailleurs, loin de Toulouse ! On peut aussi souhaiter que cette situation soit exceptionnelle.

1 1 2 : des périodes festives propices à l'achat des pâtés

Noël et le mois de décembre sont des périodes à forte religiosité au XIX^{ème} siècle en Europe et à cette religiosité correspondent des fêtes sociales et familiales ainsi que des occasions de faire des cadeaux. Or, la période de Noël correspond à la période de production du foie gras qui va de mi-novembre à fin janvier. C'est également la période de production des truffes qui est aussi un produit hivernal. C'est donc un atout considérable pour les pâtés Tivollier, un mets raffiné qui ne peut être produit qu'autour des périodes des fêtes de Noël, tout du moins tant que la maîtrise du froid et des conserves ne permettent pas encore une conservation durable sans risques.

Les cadeaux effectués au cours de ces périodes de fêtes servent principalement à entretenir les liens à l'intérieur des réseaux familiaux, sociaux et professionnels. Les pâtés qui peuvent se transporter sans problème majeur, surtout dans ces périodes de froid hivernal, font des présents originaux et goûteux. Ainsi, le 20 janvier 1884⁷², la maison Tivollier se charge d'envoyer une terrine de pâté de foie gras de 40 francs à Monsieur Kergall, Directeur

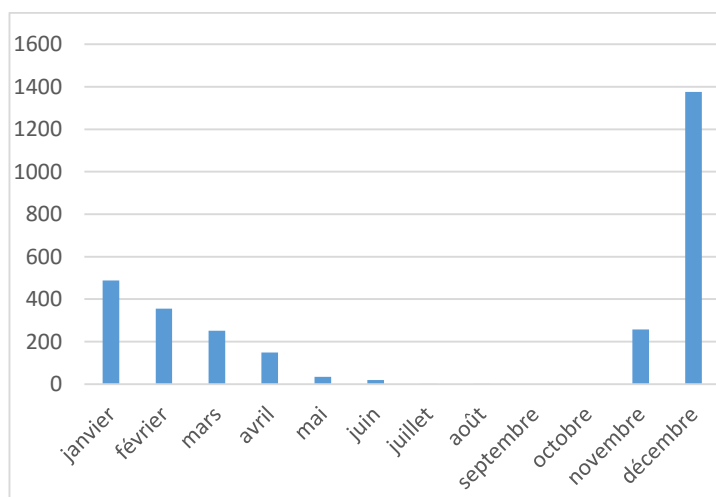
⁷¹ ADHG 8J 7, copies de lettres, en date du 1- mai 1866, folio 11.

⁷² ADHG, 8J 621, en date du 20 janvier 1884

de la Revue économique et financière, rue de la Michaudière à Paris, de la part de Monsieur Louis Lefèvre, en joignant la carte de ce dernier. De même, Monsieur Minoret, fait envoyer à Monsieur Jules Nobleval, 8 rue du Mont Thabor à Paris et à Monsieur Kent, entraîneur à Chantilly dans l’Oise, une terrine de pâtés de foies gras chacun, à 25 francs et précise bien qu’il faut « ajouter se carte à chaque envoi⁷³ ». Il s’agit bien là de cadeaux professionnels, liés à de véritables réseaux, au-delà des relations locales ou régionales.

L’expédition des pâtés est un service que rend la Maison Tivollier et ce service semble avoir un très grand succès puisque, pour certaines années, de véritables livres des expéditions, exclusivement destinés à enregistrer ces dernières, peuvent être trouvés dans les archives. C’est ainsi que les expéditions de l’année 1891 ont été intégralement dépouillées.

L’activité de production et de vente de pâtés est presque exclusivement attachée à la période hivernale comme le montre Marie Claire Lacaze dans son étude⁷⁴ et comme le confirme l’analyse des expéditions de l’année 1891⁷⁵ représentée ci-contre.



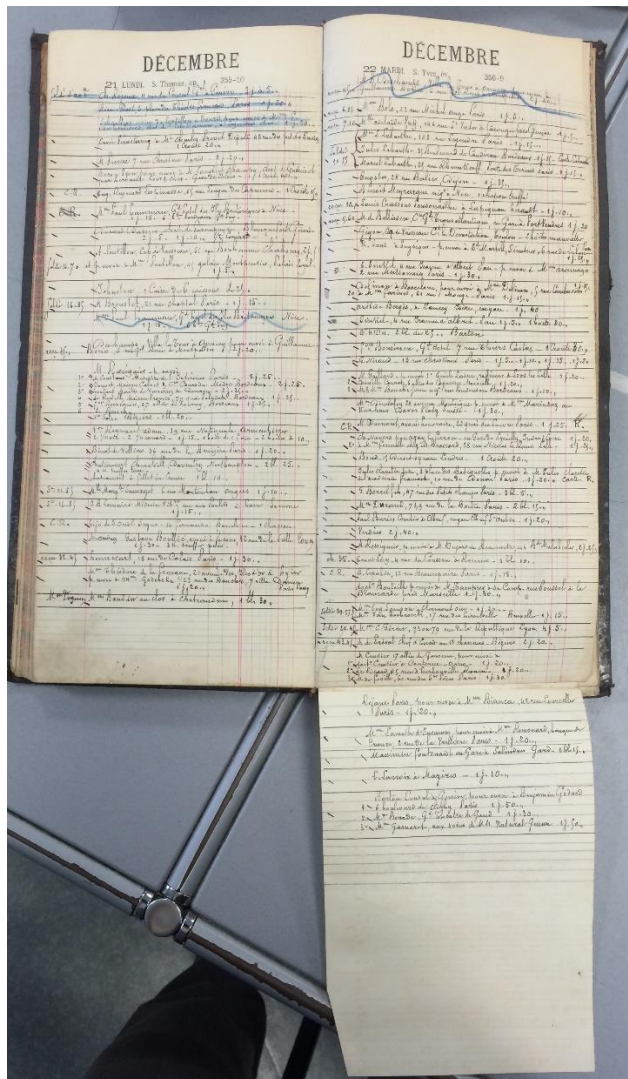
4 Expéditions mensuelles des pâtés en 1891

On peut même noter que les expéditions du seul mois de décembre représentent plus de 46 % du total pour cette année 1891.

⁷³ ADHG, 8J 621, en date du 21 janvier 1884

⁷⁴ LACAZE Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d’études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

⁷⁵ ADHG, 8J 666, livre journalier des expéditions de pâtés, 1891.



5 Livre d'expéditions de pâtées 1891, 21 et 22 décembre

aux domiciles des destinataires, certaines sont envoyées en gare, comme celle d'une terrine à 20 francs pour Paul Berrier, courtier à Elbeuf, qui est déposée en gare d'Elbeuf-St Aubin.

La coïncidence de la meilleure phase de production tant des truffes que du foie gras, et donc des pâtés, avec les périodes de fêtes qui génèrent consommation abondante et cadeaux nombreux favorise considérablement l'activité de la maison Tivollier dans ce domaine.

1 1 3 : les modes de Paris et les pâtés Tivollier

Marc Ferro, dans la préface à l'ouvrage de Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, affirme :

Ainsi, pour la seule journée du mardi 22 décembre 1891 (page de droite), les expéditions à réaliser sont tellement nombreuses qu'il est nécessaire de rajouter un feuillet supplémentaire à la page de l'agenda concernée. On y trouve en particulier une commande d'une terrine jaune à 25 francs pour M. Dumont, avoué honoraire à Paris et une autre de deux terrines jaunes à 25 francs pour M. de Préval, chef d'escadron à Béziers, et, le 21 décembre, 2 terrines jaunes à 5 francs sont envoyées à A. Pontillon, Capitaine de Vaisseaux à Cherbourg. Les militaires sont encore des clients réguliers, même en poste loin de Toulouse. Si la plupart des terrines sont expédiées

Alors que jusqu'à la révolution de 1789, mets et recettes, menus et manières de manger, soit étaient liés au terroir, soit constituaient la pratique de l'aristocratie, au XIX^{ème} siècle tout bascule avec la montée de la bourgeoisie. Paris devient le centre d'où émane le pouvoir, qui sert de modèle au reste du pays. Il s'agit de centraliser pour la table selon la pratique en vigueur pour l'habillement, la circulation ou les meubles : la Société Générale de la Gastronomie s'en charge⁷⁶ »

Toutefois, dans ce même ouvrage qui répertorie les divers mets consommés dans les restaurants et les bonnes tables de Paris on ne trouve, dans son Répertoire alimentaire, rien sur le foie gras ni sur les divers pâtés ! L'oie par contre est « bombardée par les connotations, philosophiques, esthétiques et morales ⁷⁷ ». Il semble donc que les pâtés Tivollier ne doivent absolument rien à l'influence parisienne. En effet, comme le montre l'analyse des expéditions de 1891⁷⁸, ce sont les pâtés toulousains qui vont à Paris en grand nombre. Cette spécialité régionale ne doit donc rien à l'influence des modes parisiennes.



6 En-tête Carnet et Saussier, client parisien de Tivollier

Parmi les clients réguliers de Tivollier on trouve la Maison Carnet et Saussier, installée rue Montmartre à Paris. Le 9 janvier 1858⁷⁹ il leur est expédié par Chemin de fer 62 foies d'oie pour un total de 138.10 francs. Il est toutefois probable que Tivollier ne serve que d'intermédiaire pour l'achat des foies dans cette opération.

Quelques jours plus tard, ce sont à nouveau 65 foies qui sont expédiés au même client pour 148.80 francs en précisant toutefois que « nous sommes au moment où les foies deviennent rares s'il vous en faut d'autres veuillez me le faire savoir au plutôt⁸⁰ » et le 15 janvier 1858, avec un envoi de 41 foies pour 73.80 francs Auguste Tivollier précise :

« Je ne sais si je pourrais bien réussir pour vos intérêts dans l'achat que je viens de faire, le choix est assez difficile à faire vu que les marchandes veulent vendre en bloc et ne pas laisser faire de choix. Dans cette position je viens d'en prendre une partie qui

⁷⁶ ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013, page 9.

⁷⁷ ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013, page 119.

⁷⁸ Voir page 42

⁷⁹ ADHG 8J 5, lettre du 9 janvier 1858

⁸⁰ ADHG 8J 5 lettre du 11 janvier 1858 à Messieurs Carnet et Saussier

sont assez bien il y en a de magnifiques et des moyens qui coutent les uns dans les autres 1,8 francs. J'ai l'espoir que vous serez satisfait...⁸¹ ».

On mange donc des foies gras venus de la région toulousaine à Paris et ils y sont appréciés car la demande semble importante.

1 2 de très anciens savoir-faire locaux et des technologies récentes

La production des pâtés Tivollier nécessite bien sûr, principalement des foies gras mais aussi des truffes ainsi qu'un contenant destiné à cuire et à présenter le produit. La définition du foie gras lui-même n'est pas toujours simple car le langage courant utilise parfois le terme de pâté de foie gras pour des foies gras simplement préparés et cuits. De plus, il est certain que le pâté Tivollier contient aussi de la farce comme l'indique les sources documentaires.

1 2 1 : le foie gras, un mets raffiné et apprécié depuis très longtemps



7 Extrait d'un bas-relief trouvé à Saqqarah (environ 2 500 avant J.C.)

Ainsi que l'atteste ce bas-relief trouvé à Saqqarah, les Égyptiens de la Vème dynastie savaient déjà gaver les oies avec des graines rôties et humidifiées. Toutefois rien ne permet de dire que le foie ainsi obtenu a alors un intérêt particulier pour eux. Il est probable que seule la volonté d'obtenir des volatiles

bien dodus justifie cette pratique qui résulte de l'observation d'une suralimentation naturelle de ces oiseaux avant les grandes migrations.

Pour les Romains par contre, « le foie des oies engraisées aux figues représentait la synthèse parfaite du délicieux et de l'extraordinaire⁸² ». Le savoir-faire s'est donc ensuite

⁸¹ ADHG 8J 5 lettre du 15 janvier 1858 à Messieurs Carnet et Saussier.

⁸² SERVENTI, Silvano *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, page 13

probablement transmis à travers certaines communautés qui engraisent les oies et les canards pour leur graisse seule, compatible avec leurs croyances religieuses. Sylvano Servanti précise en effet que « La gastronomie médiévale, en revanche, ne semble pas avoir connu ce délice, sauf peut-être au sein des communautés juives qui engraisaient les oies comme les chrétiens le faisaient du cochon ⁸³». C'est l'arrivée en Europe du maïs, à l'époque des grandes découvertes, qui transforme cette activité et qui permet un gavage systématique depuis le XV^{ème} siècle. Le Sud-Ouest de la France devient alors un terrain favorable avec, en particulier l'utilisation de l'oie de Toulouse⁸⁴, une race de taille imposante de dix à douze kilos « à même de fournir des foies de un kilo et plus et une quantité impressionnante de viande et de graisse pour le saloir et le confit ⁸⁵».



8 A l'intérieur du train menant de Toulouse à Samatan. (photo extraite de *Samatan d'hier à aujourd'hui* de R. Daubriac)

Le département du Gers est un lieu de production privilégié et de plus, le train qui relie Samatan à Toulouse favorise la présence d'acheteurs venus de la grande ville ou le déplacement vers Toulouse des marchandes productrices de foies gras.

Dans un courrier du 18 novembre 1871, Auguste Tivollier achète des foies par l'intermédiaire de Madame Françoise Barthe, à Gimont dans le Gers.

« Mon ami Monsieur Condate, votre maire m'a donné votre adresse en me faisant l'éloge de votre probité et votre honnêteté pour vous confier l'achat des foies gras sur votre marché et leur environnement. Nous avons l'habitude de n'employer que ce qu'il y a de plus beau et de plus frais principalement en foies d'oies. Veuillez donc je vous prie me faire en envoi de 40 à 50 foies.⁸⁶ »

Toulouse, sa région et ses foies gras présentent donc un atout certain pour Auguste Tivollier qui sait en profiter pour mettre en valeur ce mets de qualité.

Cependant, le gavage semble poser des problèmes dès le début du XX^{ème} siècle, autour de 1910. Le ministère de l'agriculture lui-même s'intéresse en effet à cette pratique

⁸³ SERVANTI Sylvano *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, page 13

⁸⁴ Voir illustration n° 21

⁸⁵ SERVANTI Sylvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993, page 16

⁸⁶ ADHG 8J 10, copies de lettres, courrier du 18 novembre 1871, folio 11.

car il existe une note⁸⁷ demandant à Emmanuel Tivollier d'expliquer comment on engraisse les oies ou les canards. Dans sa réponse⁸⁸, après avoir décrit l'alimentation donnée pour l'engraissement dont la règle la plus importante semble être la régularité des horaires, le chef cuisinier précise que les marchés de Samatan, Rieumes ou Gimont sont ceux qui fournissent les oisons de race gasconne à tous les autres marchés. Dans cette même note il déplore toutefois que « la race est tous les jours plus mélangée ». En effet, l'oie de Toulouse est peu à peu remplacée par le canard, plus facile à élever. Ces marchés sont tous situés dans des agglomérations à moins de 55 kilomètres de Toulouse et d'un accès relativement facile.

L'abondance des foires et des marchés régionaux rend l'approvisionnement relativement aisé. De plus, les nombreuses lignes de chemin de fer qui se mettent en place au cours de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle facilitent les échanges et le transport des produits⁸⁹ comme le montre l'exemple du train qui relie Toulouse à Samatan.

1 2 2 : les truffes, des champignons de luxe

La production de ce tubercule très recherché est de près 2 000 tonnes au XIX^{ème} siècle (pour moins de 40 aujourd'hui), c'est un véritable « diamant noir » selon Brillat-Savarin. Ce dernier leur consacre par ailleurs un chapitre entier de sa « *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante* ». Il y précise « Qui dit truffe prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupe et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe⁹⁰ ». Pour lui encore, les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de Provence. La proximité de Toulouse des lieux de production de ce champignon est, là encore, un atout pour la fabrication des pâtés.

En 1859, Auguste Tivollier cherche déjà de nouveaux fournisseurs pour des truffes et s'adresse en particulier à Monsieur Ferdinand Rome⁹¹, à Brive, à qui il demande de lui accorder un prix raisonnable, car « à ce jour » le prix est excessif. Il est certain qu'en

⁸⁷ Voir annexe n° 6 Note de Tivollier à la suite d'une demande du ministère de l'agriculture sur le gavage des oies et des canards, non datée mais trouvée dans un registre de 1910.

⁸⁸ Voir annexe n° 7, réponse de Tivollier à la demande du ministère de l'agriculture.

⁸⁹ Voir annexe n° 8, Listes des foires et marchés en Haute-Garonne et lignes de chemin de fer en 1895.

⁹⁰ BRILLAT-SAVARIN Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5455011p/f195.item.r=truffe>, page 179.

⁹¹ ADHG, cote 8J 6, copies de lettres du 20 décembre 1859 au 21 décembre 1864, folio 17.

s'adressant à un fournisseur, le prix semble toujours trop élevé et un bon chef d'entreprise cherche toujours à discuter et à le faire baisser. En 1881-1882 l'établissement Tivollier a dû acheter 228 kilos de truffes afin de produire les pâtés, pour un montant total de plus de 11 000 francs⁹², soit à plus de 48 francs le kilo en moyenne, ce qui équivaut à plus de vingt-quatre jours de rémunération du travail d'un ouvrier. Dans un courrier du 5 décembre 1881, Jean et Emmanuel Tivollier affirment :

« La truffe cette année est excessivement rare dans le Périgord et nous la payons 24 francs la livre. L'augmentation est certaine avant la fin du mois.⁹³ »

Mais Anselme Brillat Savarin ajoute lui-même « le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins, si on les avait en quantité et à bon marché ⁹⁴».

Fernand de la Tombelle parle lui, du « parfum capiteux et subtil de la Truffe mystérieuse, qui en imprègne la mousse, sous les chênes⁹⁵ ». Pour lui, « la Truffe spontanée garde toujours sa supériorité⁹⁶ » bien que l'on cultive déjà la truffe en France et ce, à la suite de la crise du phylloxéra de 1864 qui laisse de très nombreuses terres en jachère. On cherche alors à les utiliser et à les rentabiliser.



9 Truffe noire du Périgord (*tuber melanosporum*)

Cette culture reste toutefois très longtemps assez empirique mais on produit, ou plutôt on élève, néanmoins plus de 1 000 tonnes de truffes au début du XX^{ème} siècle⁹⁷, compte tenu de l'importance des surfaces affectées à la production de ce champignon.

⁹² ADHG, cote 8J 663, Etat de la caisse « Tivollier frères », seconde page

⁹³ ADHG, 8J 20 copies de lettres, courrier du 5 décembre 1881, folio 440.

⁹⁴ BRILLAT-SAVARIN Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5455011p/f195.item.r=truffe>, page 180

⁹⁵ De la TOMBELLE Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909, page 7

⁹⁶ De la TOMBELLE Fernand, *Les pâtés de Périgueux*, imprimerie Henri Ronteix, Périgueux, 1909, page 17

⁹⁷ ESCAFRE Alain et ROUSSEL François, *Rapport relatif au développement de la trufficulture française* http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/developpement_truffi_franc.pdf

1 2 3 : les terrines,



10 Terrine en terre cuite pour pâtés

C'est dans des récipients semblables à ceux de la photo ci-contre que sont fabriquées les terrines jaunes de Tivollier comme on peut le voir sur l'affiche publicitaire⁹⁸ de 1902. A cette même date, selon l'encart publicitaire inséré dans *Le Midi Artistes*⁹⁹ il y a une dizaine de taille ou de forme de terrines différentes proposées à la vente, dont les prix vont de 5 à 60 francs en fonction du nombre de foies contenus dans chacune d'elles.

Il est certain qu'il existe une très longue tradition de fabrication de telles poteries, ou céramiques, dans le Midi toulousain, comme les céramiques de Martres Tolosane, ville distante d'une quarantaine de kilomètres de Toulouse. Toutefois, l'état actuel des recherches ne permet pas de connaître la provenance des terrines utilisées par la Maison Tivollier pour cuire et vendre ses pâtés. Deux modèles différents sont utilisés, des terrines dites jaunes comme celle représentée ci-dessus et des terrines dites blanches qui, selon Marie-Claire Lacaze¹⁰⁰ sont, elles, plutôt destinées à la vente à l'étranger car considérées comme plus luxueuses. A l'achat¹⁰¹, en 1881 les terrines coûtent entre 0.30 francs pour les plus petites et 2.75 francs pour les plus chères. En 1881-1882, 436 terrines de la première catégorie et seulement 16 de la seconde sont utilisées pour la production des pâtés¹⁰².

⁹⁸ Voir l'affiche page 47

⁹⁹ Voir page 45

¹⁰⁰ LACAZE Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d'études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

¹⁰¹ Voir annexe n° 10, fabrication des pâtés 1881-1882.

¹⁰² Voir annexe n° 10, fabrication des pâtés 1881-1882.

1 2 4 : la science récente des conserves

Un autre contenant très important est la boîte de conserve. La conserve appertisée est inventée en 1795 par le confiseur français Nicolas Appert (1749-1841). Celui-ci utilise alors des récipients en verre, type bouteille de champagne à goulot élargi. Le procédé ne connaît qu'un succès modéré et n'est mis en pratique que progressivement dans d'autres pays européens puis principalement en Amérique, après la publication en 1810 par Nicolas Appert de sa découverte, pour laquelle il n'a pas souhaité déposer de brevet car il préfère soulager les populations¹⁰³. Appliquant la méthode d'Appert, Pierre Durand fait breveter en août 1810 en Angleterre son procédé utilisant divers récipients dont les boîtes en fer-blanc. Plusieurs inventions et améliorations suivent et, dans les années 1860, la durée de mise en œuvre du procédé est considérablement réduite permettant sa diffusion à grande échelle. Les boîtes métalliques sont généralement cylindriques et le sertissage des différentes parties est une opération délicate car il doit être parfaitement réalisé pour assurer l'étanchéité, sous peine de voir l'aliment connaître une nouvelle contamination par la microflore de l'environnement.

En ce qui concerne la maison Tivollier, on trouve ainsi le détail de la fabrication de 140 boîtes de conserves à 5 francs dans le document « livre de fabrication des pâtés », de 1909 à 1912¹⁰⁴. Pour cette fabrication il a été utilisé 28 kilos de foies, 20 (ou 26 !) livres de farce et 2 livres et demi de farine. Là toutefois, aucune précision quant à un assaisonnement quelconque. Le sertissage, qui est ici appelé soudage, est réalisé dans la journée même, soit un 19 janvier, sans précision complémentaire de l'année. On note toutefois que cette opération a bien lieu lors de la période de production des foies. Cette technique assez récente semble avoir été adoptée avec succès par Tivollier qui en fait un argument publicitaire dès 1902¹⁰⁵.

¹⁰³ Lettre de Nicolas Appert du 16 février 1825, Arch. Nat. F12 2432, reprise dans *Nicolas Appert inventeur et humaniste*, Jean Paul BARBIER, Royer, 1994, page 118

¹⁰⁴ Voir annexe n° 9, fabrication de 140 boîtes de conserve de foies gras.

¹⁰⁵ Voir publicité page 46.

Plusieurs opportunités se sont donc présentées tant à Auguste qu'à son fils Emmanuel Tivollier. Il est cependant certain que la présence d'une clientèle potentielle à Toulouse même, est le facteur primordial de la réussite de leur maison. En effet, l'activité initiale comme il a été dit en introduction, développée par Auguste Tivollier est un café-restaurant, installé par principe même sur les lieux de consommation, en plein centre-ville, Place du Capitole. L'évolution de son entreprise vers l'activité de traiteur puis la spécialisation vers les pâtés de foies gras aux truffes est donc bien liée à l'implantation d'origine, au cœur de Toulouse.

Néanmoins, la proximité des lieux de production traditionnels du foie gras et des truffes devient bien sûr un atout supplémentaire lorsque la maison Tivollier se spécialise vers les pâtés aux foies gras de canards et aux truffes du Périgord.

II : Les pâtés avant et avec Tivollier

Le pâté, comme il a été noté en introduction est donc à l'origine une composition à base de viande, cuite dans une pâte, de type pâte à pain, au four. Cette définition persiste mais le pâté devient également, toujours certes une préparation à base de viande, mais cuite également dans une terrine, toujours au four bien entendu, ainsi que l'indiquent les diverses recettes. A ce jour, les recherches ont permis de constater l'utilisation courante du terme « pâtés » pour des cuissons en terrines dans des recettes datant de du XIXème siècle. Il est aussi probable que cette appellation soit plus spécifique au Pays d'Oc, les régions du nord préférant le terme de tourte et la région parisienne le terme de pâté en croute pour les cuissons exclusivement dans de la pâte, sans moule en terre cuite. Une longue cuisson au four reste toutefois une constante.

2 1 les recettes et le coût de fabrication

Si la recette détaillée n'apparaît pas dans les recherches effectuées à ce jour, en particulier pour les assaisonnements, on trouve pour la saison 1881-1882, un récapitulatif des achats¹⁰⁶ qui ont été nécessaires à la fabrication des pâtés. L'état de la caisse « Tivollier frères ¹⁰⁷ » pour cette période permet ainsi de faire l'analyse simple du coût et de la composition du produit. Un tel document n'est malheureusement disponible que pour cette période, ce qui s'explique par le passage du contrôle de l'entreprise d'Auguste Tivollier qui se retire en 1880 pour des problèmes de santé, à ses fils Jean et Emmanuel. Il laisse à ses fils des informations claires sur ce qui est un point clé de l'entreprise.

¹⁰⁶ Voir annexe n° 10, coût de fabrication des pâtés

¹⁰⁷ ADHG, cote 8J 663, seconde page

De plus, une rapide comparaison avec la recette des « pâtés à la strasbourgeoise » est intéressante¹⁰⁸ et permet de noter des similitudes certes mais aussi des différences dans la composition de base.

2 1 1 : la composition des pâtés Tivollier

Composition des pâtés (1881-1882)

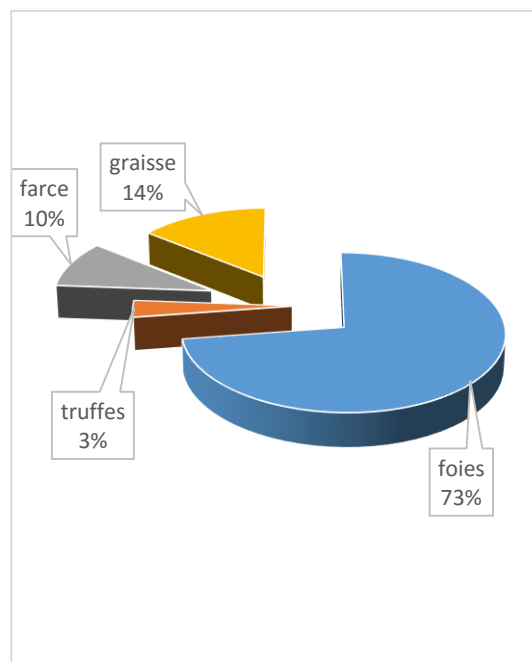
En kilogrammes

<i>produit</i>	<i>quantité</i>
foies	4 796.50
truffes	228.45
farce	636.00
graisse	937.50

Il faut noter que seuls les produits de base figurent dans ce document. En particulier, on ne trouve aucune précision sur le sel, les épices ou les alcools souvent présents dans les autres recettes disponibles, ce sont vraisemblablement de véritables

« secrets de fabrication » de la Maison Tivollier, il en est de même pour la composition exacte de la farce.

La graisse quant à elle est principalement utilisée pour sceller les pâtés, afin d'éviter un contact avec l'air libre, c'est un produit de conservation connu depuis très longtemps. La Maison Tivollier se vante toutefois de ne mettre que peu de graisse sur ses pâtés, pour ne pas vendre de la graisse au prix du foie, ce que semblent faire certains concurrents.



11 Composition des pâtés Tivollier (1881-1882) en pourcentage des divers ingrédients.

¹⁰⁸ Voir annexe n° 4, recettes des pâtés à la strasbourgeoise, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*,

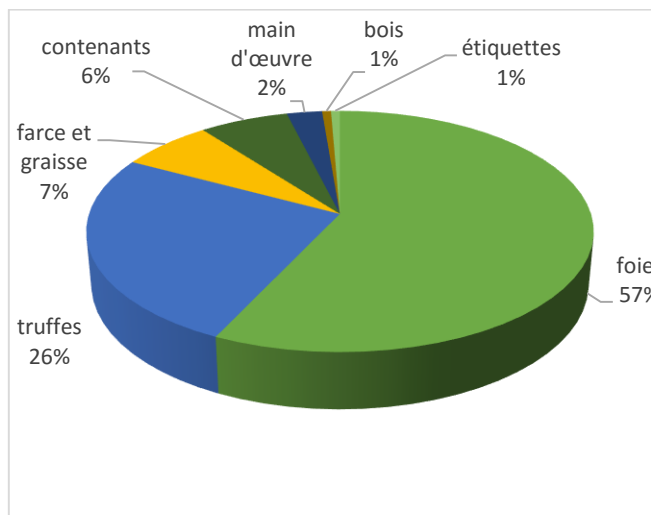
2 1 2 : une fabrication à rentabiliser

Pour la même période, on obtient le calcul du coût direct suivant :

Coût de fabrication des pâtés

1881-1882

foies	26 380.75
truffes	11 879.40
farce et graisse	3 147.00
Contenants	3 023.35
main d'œuvre	1 200.00
bois	300.00
étiquettes	300.00
Total en francs	46 230.50



12 Coût de fabrication des pâtés Tivollier (1881-1882)

Les foies représentent ainsi plus de la moitié du coût total mais près des trois-quarts du volume du produit initial. Les truffes qui ne composent que 3 % du produit fini représentent plus du quart du coût, c'est donc bien un produit de très grand luxe. De plus, il faut noter que seuls les coûts directs sont pris en compte, l'utilisation de matériels, appelée principalement usure des machines à cette époque, puis amortissement, la mise à disposition de locaux ainsi que les coûts de stockage et de transport sont ignorés dans ce calcul ainsi que la rémunération des propriétaires. Il est toutefois probable également que les frais de main d'œuvre soient une estimation faite par Auguste Tivollier. Cependant, les salaires¹⁰⁹ au milieu du XIX^{ème} siècle sont en moyenne de 2 francs (fourchette très haute¹¹⁰) par jour, le coût imputé par Auguste Tivollier correspond alors à plus de 600 jours de travail, soit environ le salaire de deux personnes à plein temps pour les pâtés. Sachant que la saison des pâtés va de décembre à février, soit un peu plus de trois mois par an principalement, cela correspond à sept à huit personnes exclusivement affectées à la fabrication des pâtés durant la période de production. Cette estimation paraît en accord avec la dimension de l'entreprise.

¹⁰⁹ CHANUT Jean-Marie, HEFFER Jean, MAIRESSE Jacques, POSTEL-VINAY Gilles. Les disparités de salaires en France au XIX^e siècle. In: *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409. DOI : 10.3406/hism.1995.1562 www.persee.fr/doc/hism_0982-1783_1995_num_10_3_1562

¹¹⁰ Voir annexe n° 11 les salaires en France au XI^{ème} siècle

2 1 3 : les pâtés de Strasbourg

La recette initiale des pâtés de foies gras aux truffes semble avoir été mise au point, comme il a été dit en introduction, en Alsace. Si la composition originelle reste inconnue, on trouve dans le *Dictionnaire de cuisine pratique de Joseph Fabre* (1849-1903) les informations suivantes :



13 Pâté de foie gras à la strasbourgeoise dressé sur sa croûte

Le pâté de foie gras à la strasbourgeoise¹¹¹ comporte les éléments ci-dessous (en kilogrammes)

Foie gras d'oie :	1
Pâte :	1.5
Farce :	0.875
Truffes :	0.5

Sel, épices, cognac vieux, madère.

La proportion de farce et de truffes semble beaucoup plus importante que dans la composition des pâtés Tivollier mais il n'est pas certain que la comparaison soit tout à fait judicieuse avec ce pâté cuit dans un moule, chemisé de pâte. Cette cuisson dure deux heures et demie. Il est précisé que « toutes les substances qui composent ce pâté doivent être de premier choix ». La recherche de qualité est donc aussi un souci pour les recettes de Strasbourg. Il faut toutefois noter que cette recette est destinée aux cuisinières privées alors que celle d'Auguste Tivollier est destinée à produire un pâté pour la vente en réalisant un bénéfice. Les compositions peuvent donc être différentes, compte tenu des contraintes de coût liées à l'exploitation d'une affaire commerciale. Le seul point commun certain est la présence de foies gras et de truffes ainsi que le principe de cuisson au four. La part des truffes dans le total peut paraître ici excessivement élevée et il faut aussi noter la présence de divers alcools dans la préparation.

¹¹¹ Voir annexe n°4.

Cette rapide comparaison montre que l'intitulé du produit : « pâté aux foies gras et aux truffes » est nettement insuffisant pour identifier clairement les pâtés Tivollier. L'idée de les nommer tout simplement « pâtés Tivollier » permet alors de leur affecter des caractéristiques propres, identifiables pour la clientèle.

2 2 des techniques bien utilisées et des décisions bien prises

On assiste à une industrialisation générale tout au long du XIX^{ème} siècle en Midi-Pyrénées comme dans un cadre national, voire mondial. Même à Toulouse, les petites industries sont très nombreuses et actives selon J.M. Olivier¹¹² et les technologies modernes arrivent et s'y développent.

2 2 1 : l'utilisation et la mise en avant du froid artificiel par la maison Tivollier

Auguste Tivollier possède dès 1866 une machine réfrigérante destinée à produire glaces et sorbets qu'il vend avec succès. Ainsi, dans un courrier du 24 avril 1866¹¹³ il demande à son fournisseur, Messieurs Mignon et Rouard à Paris de lui expliquer comment monter un manomètre à air libre, récemment livré, sur sa machine à froid, le démontage de la machine ayant montré l'existence de six fuites. Mignon et Rouard¹¹⁴ est alors une entreprise de construction mécanique, créée en 1854, à Paris dont les fondateurs sont deux ingénieurs¹¹⁵. Leur entreprise d'appareils réfrigérants utilise le système Ferdinand Carré pour la production du froid. Ce dernier, ingénieur français né à Moislains (Somme), en 1824, est un pionnier de l'emploi du froid industriel, il crée, entre 1857 et 1863, les principaux types de machines frigorifiques. En 1875, son navire frigorifique Le Paraguay rapporte d'Argentine 80 tonnes de viande congelée à -30 °C ¹¹⁶. Ces machines sont des innovations

¹¹² TAILLEFER Michel (Dir.), *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002

¹¹³ ADHG, cote 8J 7, folio 1

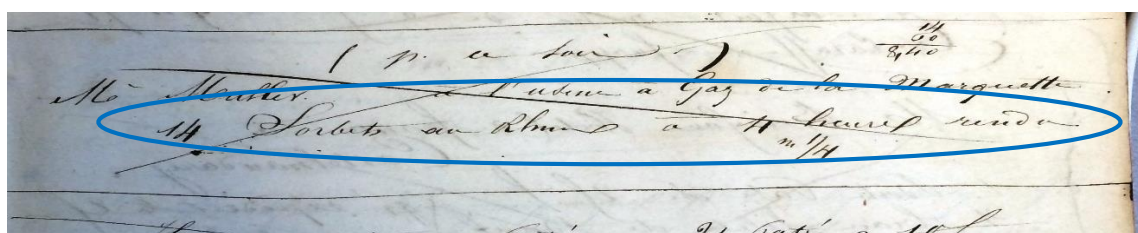
¹¹⁴ <http://www.patronsdefrance.fr/?q=sippaf-collective-actor-record/11025>

¹¹⁵ Voir annexe n° 12, publicité de Mignon et Rouard

¹¹⁶ <http://www.larousse.fr/encyclopedie/personnage/Carr%C3%A9/111868#moCCT5RBkCTpITpM.99>

techniques révolutionnaires, dont Auguste Tivollier a compris l'importance et qu'il sait mettre à profit. Ces appareils sont très coûteux, de 4 500 francs à 50 000 francs comme l'indique leur fiche de tarifs. Les pannes semblent encore assez courantes durant cette période mais Auguste Tivollier est prêt à réparer lui-même une telle machine. En effet, dans un autre courrier, le 4 mai 1866¹¹⁷, Auguste Tivollier prévient un client qu'il ne pourra pas livrer de la glace car sa machine est en panne.

Dans la période où l'activité de traiteur est majoritaire, de très nombreuses commandes font état de glaces à livrer dans la région de Toulouse.



14 Carnet de commande 1871, sorbets au rhum

Par exemple, dans le carnet de commandes de 1871 on trouve 14 sorbets au rhum à livrer pour 4 heures¹¹⁸. En 1891, un cuisinier glacier, spécialiste, est même embauché, Louis-Marie Marre, ancien pâtissier à Biarritz¹¹⁹.

L'utilisation de machines réfrigérantes fait donc partie de la culture de l'entreprise Tivollier et, avec l'évolution dans les publicités de la maison Tivollier, l'utilisation de matériel de réfrigération permettant de conserver les produits, et les pâtés en particulier, est, un peu plus tard, mise en avant et fait visiblement partie des arguments de vente¹²⁰.

2 2 2 : les transports

Les divers moyens de transport évoluent très rapidement sur la période considérée, ils permettent une rapidité d'approvisionnements en produits frais et des expéditions sur tout le territoire. En effet, le chemin de fer arrive à Toulouse en 1856 et une ligne « rapide » avec Paris fonctionne dès 1884. Les expéditions des foies et des pâtés Tivollier sont ainsi faites

¹¹⁷ ADHG, cote 8J 7, folio 6

¹¹⁸ ADHG, cote 8j 620.

¹¹⁹ ADHG, cote 8J 676, état nominatif du personnel.

¹²⁰ Voir annexe n° 13, publicité et mise en avant du froid pour la conservation

par Chemin de fer ainsi que l'atteste les lettres écrites par Auguste Tivollier dès 1858. Ainsi, la 9 janvier 1858¹²¹ les expéditions à Paris des foies gras d'oie à la maison Carnet et Saussier, ce fabricant de conserves alimentaires installé rue Montmartre, sont effectuées par Chemin de fer. Dans un autre courrier¹²², il précise que le prix du transport par Chemin de fer est diminué de moitié pour les paniers de plus de 40 kilos.

Les transports maritimes progressent aussi. Ainsi, pour expédier une caisse contenant 24 terrines à Monsieur J. Debons qui tient une épicerie à Bône en Algérie, le 30 novembre 1881, Jean et Emmanuel Tivollier s'adressent à Monsieur le Directeur des Messageries Maritimes à Marseille. Ils précisent :

« Veuillez avoir l'obligeance, monsieur, de prendre un soin particulier à ce colis et vous assurer de vos frais aux destinataires.¹²³ »

Ladite caisse voyage ainsi de Toulouse à Marseille par Chemin de fer à grande vitesse pour embarquer ensuite sur un bateau et traverser la Méditerranée. Le transfert train-bateau ne semble guère poser de problème pour cette expédition.

2 2 3 : les bonnes décisions au bon moment

Prendre de bonnes décisions est la caractéristique et la marque d'un bon chef d'entreprise. Les membres de la famille Tivollier font preuve d'une volonté d'entreprendre certaine et surtout savent être au bon moment au bon endroit.

La volonté de réussir est forte chez Auguste Tivollier. En effet, d'après les courriers qu'il a rédigés, dès la fin des années 1850, il cherche à se constituer des réseaux, utilisant sa famille, dont un certain cousin Victor Buzet¹²⁴ à Paris ou son propre beau-frère¹²⁵. D'autre part il profite de toutes les opportunités pour vanter ses produits et en mettre en valeur la qualité et les soins apportés à la fabrication. On peut citer en exemple son courrier du 23 décembre 1859 dans lequel il précise :

¹²¹ ADHG, cote 8J 5, folio 1

¹²² ADHG, cote 8J 6, folio 7

¹²³ ADHG, cote 8J 20, copies de lettres, courrier du 30 novembre 1881, folio 391

¹²⁴ ADHG, cote 8J 6 folios 14 et 15

¹²⁵ ADHG, cote 8J 6 folio 21

« ... Nous nous occupons de vous faire deux terrines auxquelles nous apportons tous nos soins, car je veux vous les faire envoyer bonnes, et ce n'est pas une plaisanterie lorsqu'on a à faire au premier gastronome de Bordeaux ...¹²⁶».

Le destinataire est un certain Monsieur Michaëlon, Consul de Prusse, à qui il expédie en outre 6 oies grasses et 6 canards gras pour 146 francs.

Enfin, il cherche à se tenir informé des événements nationaux et parisiens car il demande des abonnements¹²⁷ à plus d'une dizaine de journaux édités à Paris dont la Gazette de France ou le Moniteur de l'armée. De plus, comme il a aussi été vu plus haut, il n'hésite pas à investir dans des moyens techniques très nouveaux comme les machines à froid et utilise les moyens de transports modernes à sa disposition.

2 3 l'implantation commerciale au-delà de la région toulousaine

A l'aide du carnet des expéditions de l'année 1891¹²⁸, un relevé quotidien a été effectué et un total de 2 935 unités envoyées a été relevé, le tout vers 249 destinations en France et 75 à l'étranger. Ce dernier terme recouvre en fait, les pays étrangers proprement dits mais aussi les colonies françaises et les territoires occupés par l'Allemagne à la suite du traité de Frankfort du 10 mai 1871. Ces envois sont des terrines ou des boîtes de pâté de foies gras, pour lesquelles il n'a pas été tenu compte du volume contenu dans chaque unité, l'étude portant davantage sur l'influence géographique que sur les volumes concernés. A partir de ce relevé, un récapitulatif mensuel a été dressé, par destination, des cumuls ont été calculés, des tris ont été effectués et l'analyse suivante a pu être réalisée.

2 3 1 : des ventes couvrant tout le territoire français

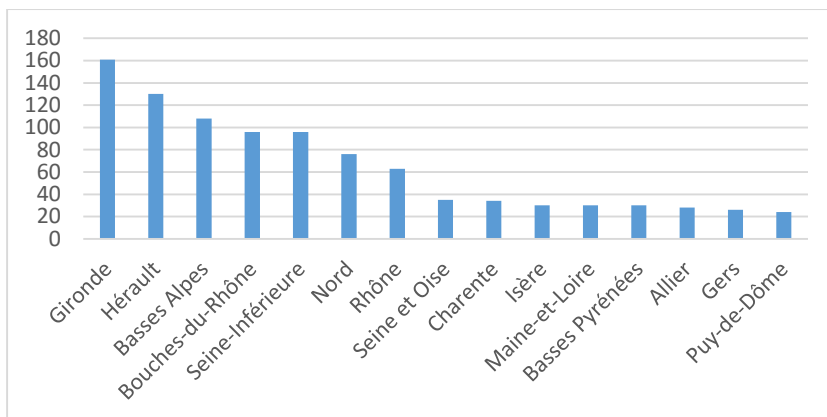
La première destination des pâtés Tivollier est Paris et ses très proches banlieues, regroupées dans l'ancien département de la Seine. Plus de neuf cents expéditions ont été effectués vers ce département, sur les deux mille deux cent quarante-deux au total (2 242),

¹²⁶ ADHG, cote 8J, folio 5

¹²⁷ ADHG, cote 8J 6, folio 9

¹²⁸ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions des pâtés 1891

soit plus de 41 % des ventes en France hors Toulouse et sa région proche. Sept autres départements fournissent à eux seuls plus du tiers des destinations (Gironde, Hérault, Basses Alpes, Bouches du Rhône, Seine inférieure, Nord et Rhône). Il s'agit donc de destinations de bords de mer ou de grandes villes.



Quinze départements ont reçu plus de vingt boîtes ou terrines de pâtés aux foies gras de canard, sans compter Paris, au cours de l'année 1891.

15 Départements français représentant chacun plus de 1 % des expéditions de pâtés en 1891 (hors le département de la Seine)

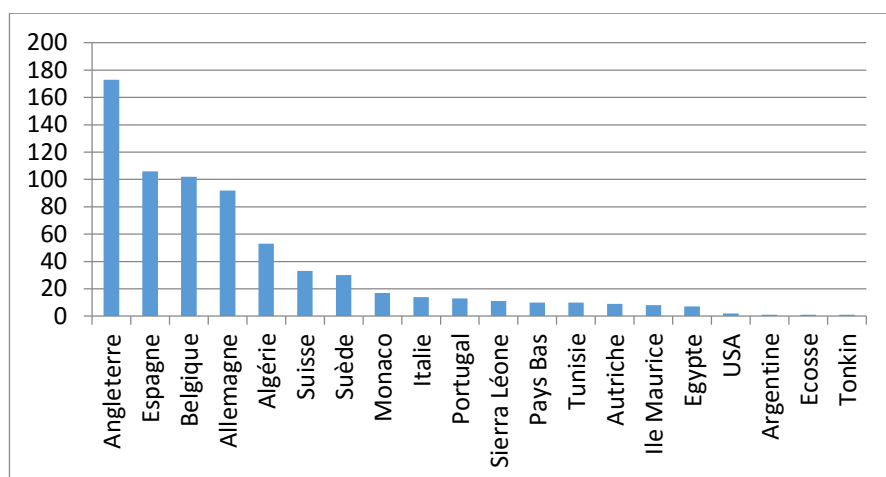
Seuls dix départements n'ont reçu aucun colis de la part de la maison Tivollier en 1891 (Ardèche, Ardennes, Ariège, Corse, Dordogne, Jura, Lot, Lozère, Savoie, Deux-Sèvres).

Les pâtés Tivollier sont donc déjà connus largement au-delà du cadre local et parisien avant la fin du XIX^{ème} siècle. Cette grande dispersion des lieux de consommation des pâtés aux foies gras de canard et aux truffes du Périgord ne semble pas résulter d'une politique volontariste. Il n'existe pas de représentants, pour vendre les pâtés en dehors de la région toulousaine et les clients ont souvent un lien avec Toulouse, comme des militaires anciennement en poste dans cette ville par exemple.

2 3 2 : une renommée mondiale et un marché international

Près de vingt pays étrangers, au sens défini plus haut reçoivent de pâtés aux foies gras en 1891. Cela représente presque un quart du total des expéditions avec six cent quatre-vingt-treize boîtes ou terrines (693).

L'Angleterre, l'Espagne, la Belgique et l'Allemagne représentent à eux seuls près de 70 % des expéditions.



16 Destinations pays étrangers en 1891, en quantités de pâtés Tivollier expédiés.

Il est donc certain que la proximité géographique est la caractéristique principale des destinations étrangères, l'Angleterre étant de loin la première avec près du quart des expéditions en dehors de la France. Ce pays est alors le premier marché du monde, il est donc plutôt normal qu'il soit la première destination étrangère de la maison Tivollier. Avec le sucre des Antilles, la laine australienne, l'indigo de l'Inde ou le café et le thé de Ceylan, on peut donc trouver les pâtés aux foies gras de Toulouse en Grande Bretagne. L'Allemagne, avec 13 % des expéditions est un cas à remarquer, car, malgré les relations plus que tendues avec la France, on note que le commerce alimentaire de luxe perdure. La région d'Alsace-Moselle est, dans cette étude rattachée à l'Allemagne mais très peu d'expéditions sont faites vers cette destination ce qui peut également s'expliquer par les productions de qualité de pâtés aux foies gras de Strasbourg. L'Alsace est en effet également une région de production de foies gras importante. Les clients en Algérie sont des militaires français en poste dans ce département, certains sont originaires de Toulouse ou ont de la famille à Toulouse comme l'illustre l'expédition demandée par Madame Riols, pour son fils le Maréchal des logis, Jules Riols, en poste à Constantine (Algérie), au 3^{ème} Spahis¹²⁹, d'une terrine jaune à 25 francs. Les expéditions vers les Etats-Unis sont destinées à des membres du Corps Diplomatique en poste à Washington. Dans ces deux derniers cas, l'expédition est certes, lointaine, mais les consommateurs sont français.

¹²⁹ ADHG, cote 8J 666, livre journalier des expéditions de pâtés 1891, en date du 16 décembre.

III : Des moyens nouveaux pour développer l'entreprise

Les établissements Tivollier utilisent les possibilités offertes par les annonces publiées dans la presse pour faire connaître leurs pâtés. Ils participent également aux expositions et foires, locales et internationales pour assoir leur renommée. Ce sont des moyens qui se développent en même temps que naît la société de consommation qu'ils accompagnent et dont ils sont un rouage important.

3 1 l'utilisation de la réclame et de la publicité

3 1 1 : les annonces dans la presse

Emmanuel Tivollier comprend l'importance de ce nouveau média et achète de l'espace publicitaire pour vanter ses pâtés. Deux exemples très différents de cette utilisation sont étudiés ci-dessous.

La première annonce, en noir et blanc, paraît dans un hebdomadaire à diffusion régionale.



Au cours de la semaine du samedi 18 janvier au samedi 25 janvier 1902¹³⁰, en pleine période donc de production des pâtés aux foies gras, dans un hebdomadaire destiné à faire connaître les écrivains et artistes du midi, depuis 1900,

Fabrique de Pâtés de Foies gras et de Canards aux Truffes du Périgord
E. TIVOLLIER. 31, 33, rue Alsace-Lorraine — TOULOUSE
 MAISON LA PLUS IMPORTANTE DU MIDI POUR LA SPÉCIALITÉ DE PÂTÉS
 Réputé partout, connu dans le monde entier sous le nom de "PÂTÉS TIVOLLIER"
PRIX-COURANT des PÂTÉS TIVOLLIER aux Foies gras et de Canards aux Truffes du Périgord

TERRINE JAUNE		PÂTÉS NOUVEAU SYSTÈME		CONFIT D'OIE	
FORME DU PÂTE		CONSERVE D'ÉTÉ			
		ET POUR L'EXPORTATION			
N° 1.....	5 fr.	N° 1.....	5 fr.	Boîte de 1/4.....	5 50
2.....	10 fr.	2.....	10 fr.	» 1/2.....	11 fr.
3.....	15 fr.	3.....	15 fr.	» 1.....	22 fr.
4.....	20 fr.	4.....	20 fr.	Confit de Canard	
5.....	25 fr.	5.....	25 fr.	Boîte de 1/4.....	4 fr.
6.....	30 fr.	6.....	30 fr.	» 1/2.....	7 fr.
7.....	35 fr.	7.....	35 fr.	» 1.....	14 fr.
8.....	40 fr.				
9.....	50 fr.				
10.....	60 fr.				

GARANTIE UN MOIS GARANTIE TOUTE L'ANNÉE
 La saison des Terrines, Pâtés et Timbales dure du 1^{er} Décembre à fin Février
 Celle des Boîtes de Conserves dure toute l'année

17 Publicité en noir et blanc, dans un hebdomadaire régional;

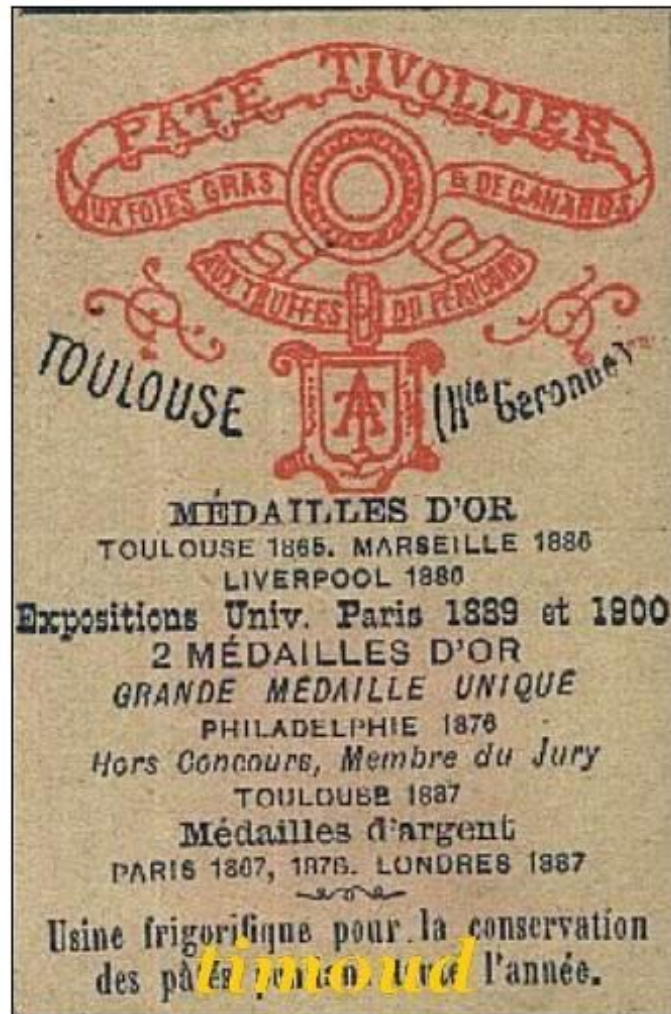
l'annonce ci-contre est publiée par la maison Tivollier. Il y est précisé, avec le tarif des diverses productions, que « la saison des Terrines, Pâtés et Timbales dure du 1^{er} Décembre à fin Février »,

et que « Celle des Boîtes de Conserves dure toute l'année ». L'annonce affirme de plus que le nom de « PÂTES TIVOLLIER » est connu dans le monde entier et que la maison Tivollier est la plus importante du midi pour la spécialité de pâtés. Le journal, destiné à un public relativement érudite, permet donc de toucher une clientèle régionale très spécifique. Cet encart n'a pour but que d'informer sur les divers pâtés et leurs prix respectifs. Il s'adresse donc toutefois presque exclusivement à une clientèle locale, qui se rend sur place pour acheter les pâtés. Il n'y a là aucune recherche particulière pour attirer l'attention de futurs clients, l'information sur les prix et les divers produits se suffisant alors à elle-même.

Un autre exemple de publicité peut être étudié, dans un registre totalement différent.

¹³⁰http://numerique.bibliotheque.toulouse.fr/cgi-bin/superlibrary?a=d&d=/ark:/74899/B315556101 MIDART#.Vy700_mLSM8

L'encart ci-contre¹³¹, également paru en 1902 met en avant les récompenses obtenues lors des participations aux expositions. Les initiales AT au centre rattachent le produit à Auguste Tivollier, alors que ce dernier a quitté l'entreprise en 1880. L'intitulé du pâté Tivollier, aux foies gras de canards, aux truffes du Périgord imite la présentation d'une devise ancienne, voire médiévale. L'origine Toulousaine est clairement identifiable, montrant ainsi que cette publicité ne s'adresse plus exclusivement à des habitants de la ville ou de ses environs. La mise en avant de médailles obtenues en Angleterre (Liverpool et Londres) ainsi qu'aux Etats Unis (Philadelphie)



18 Encart publicitaire Tivollier, en couleur, 1902.

montre la volonté de faire reconnaître les pâtés comme des produits à renommée mondiale. Cette publicité joue donc à la fois sur l'identification des pâtés à un produit traditionnel, de grand luxe et, en même temps participant au mouvement d'internationalisation de la fin du XIX^{ème} siècle.

3 1 2 : l'utilisation d'affiches conçues par des artistes de renom

C'est un autre moyen de mettre en avant une entreprise, un produit ou une marque qui se développe au cours de la période. Cette pratique est déjà utilisée en 1896 par les chaînes de vélo Simpson qui font appel à Toulouse-Lautrec lui-même pour concevoir leur

¹³¹ L'état actuel des recherches n'a pas permis de trouver le journal dans lequel cette annonce est parue

affiche publicitaire. Ces affiches, en couleur, sont souvent de véritables œuvres d'art qui permettent une illustration beaucoup plus visuelle que les annonces publicitaires des journaux, par la taille d'une part, et par un graphisme très attractif, d'autre part.

Peut-on alors parler de création d'une « image de marque » ? L'étude de l'affichette publicitaire réalisée par l'artiste d'origine catalane Raymond Casas pour les pâtés Tivollier en 1902 permet peut-être de répondre à cette question.



19 Affichette publicitaire, Pâtés Tivollier par Ramon Casas, 1902.

Cette affichette de (40 x 60) cm, imprimée sur du carton est destinée à être suspendue sur les lieux de vente comme l'indique les deux trous percés au sommet, traversés par une ficelle. L'exemplaire étudié ici est conservé à Chartres, au musée Le Compa¹³² et est imprimé à Paris par la société Camis¹³³, un des plus importants imprimeurs lithographes, installé à Paris depuis 1890 et qui revendique avoir alors les plus grosses machines à imprimer du monde. Cette imprimerie travaille aussi avec certains des plus grands artistes de l'époque.

Un cuisinier debout, jovial et de corpulence imposante, véritable signe de réussite sociale au XIX^{ème} siècle, y est représenté, montrant une terrine en terre cuite, cylindrique contenant clairement du pâté de foies gras et sur le couvercle de laquelle figure l'inscription «Pâté Tivollier ». D'autres pots semblables sont à ses pieds, partageant le premier plan, d'une part avec des ouvrages de Brillat-Savarin, dont un est ouvert, et d'autre part, avec un très discret canard mort et un foie gras luisant, lui aussi assez peu mis en avant. Cinq oies, bien vivantes par contre, peut-être les fameuses oies de Toulouse, ou du moins une allusion à ces dernières, entourent le personnage principal et semblent l'accompagner, voire l'admirer. La partie gauche de l'image est occupée par les armoiries de la ville de Toulouse

¹³² Musée Le Compa, Conservatoire de l'agriculture, Pont de Mainvilliers, 28000 Chartres, numéro d'inventaire 005-02-03.

¹³³ http://data.bnf.fr/14957852/affiches_camis_paris/

représentant d'une part l'Eglise, avec l'agneau pascal nimbé qui porte la croix occitane, à sa droite la basilique Saint-Sernin et sa façade à deux portes, surmontée du clocher octogonal et d'autre part, les comtes de Toulouse avec le château narbonnais situé à gauche de la croix occitane. En haut, on trouve des fleurs de lys symboles du rattachement de la ville à la couronne de France. Une gerbe de palmes surmonte ces armoiries, rappelant les nombreuses récompenses obtenues par la maison Tivollier dans les expositions et foires internationales.

Cette commande de l'entreprise Tivollier a été effectuée auprès d'un artiste reconnu, le Catalan Ramon Casa (1866-1932), qui a quitté la région de Barcelone et sa Catalogne natale pour s'installer à Montmartre à partir de 1890 où il fréquente le milieu artistique. En 1898 il est l'heureux lauréat du concours de l'affiche publicitaire avec un travail pour la boisson « *anis del mono* » et en 1900 il participe à l'exposition universelle de Paris, exposition à laquelle participe également la maison Tivollier. En 1902 il produit l'affiche ci-dessus pour ces mêmes Pâtés Tivollier. On peut penser que des recherches approfondies peuvent faire état d'une rencontre entre Emmanuel Tivollier et Ramon Casas à l'occasion de cette exposition.

L'objectif de cette affiche n'est donc pas la marque Tivollier, qui ne figure que très discrètement sur les terrines mais bien plus le lien avec la ville de Toulouse dont les armoiries sont alors identifiables par une grande partie de la population. De plus, la présence des palmes fait allusion aux nombreuses récompenses obtenues par les produits de la maison Tivollier lors des participations à des foires ou des expositions, en France ou à l'étranger. Enfin, c'est bien davantage le savoir-faire du cuisinier qui est suggéré plutôt que la recette des pâtés elle-même. Il faut noter que pour la bourgeoisie qui se développe, avoir une cuisinière à domicile est un signe de réussite et avoir un chef cuisinier montre une dimension encore supérieure de cette réussite. En achetant un pâté Tivollier, le client peut s'imaginer possédant son propre chef cuisinier.

L'exemplaire étudié est donc présent sur les lieux de vente des pâtés, il rappelle aux clients les qualités et les succès du produit, en particulier avec les livres de Brillat-Savarin qui font l'éloge des truffes comme il a été vu plus haut. La composition de cette affichette suggère aussi les marques de réussite sociale de la bourgeoisie de la fin du XIX^{ème} siècle et du début du XX^{ème}. Ce n'est donc pas une démarche visant à mettre en place une « image de marque » mais plutôt à conforter la clientèle dans un choix déjà effectué. Il s'agit bien de fidéliser cette clientèle et d'espérer que ce soit par le bouche à oreilles qu'elle se développe.

Il semble peu probable que la recherche d'une véritable image de marque, au sens actuel du terme, soit la volonté d'Emmanuel Tivollier. Dans son étude¹³⁴ sur les marques déposées entre 1876 et 1914, en Grande Bretagne, Teresa da Silva-Lopes, Professeur de l'histoire des affaires à l'université de York montre que le dépôt d'un nom a favorisé un certain nombre de produits, face à la concurrence internationale, en garantissant une provenance en particulier. Cette étude tend à expliquer que cette démarche est à l'origine du maintien de la Grande Bretagne à la première place mondiale pour les biens de consommation. Mais les exemples étudiés portent presque exclusivement sur de grandes entreprises qui ont besoin d'une reconnaissance bien au-delà de leur lieu de fabrication, ce qui ne paraît pas être le cas des pâtés Tivollier. Les publicités ou l'affiche étudiées plus haut montrent plutôt le désir de s'adresser à une clientèle déjà existante et de conforter une position.

3 2 la volonté de faire connaître le produit au-delà de Toulouse et sa région

Dès 1858, Auguste Tivollier met en avant les expéditions de pâtés à l'étranger. Dans un courrier du 8 janvier, à Monsieur Michaëlson à Bordeaux il insiste sur le fait que :

« Ayant reçu des nouvelles des nombreuses terrines de foies de canard que j'ai expédié à Rome, Turin, Madrid, Genève, Lyon et Paris, je crois devoir vous dire que partout elles ont été trouvées bien bonnes. Je n'attends que votre opinion sur le produit et vous prie de me continuer vos bons conseils pour que je puisse de plus en plus me perfectionner.¹³⁵ »

Ainsi, c'est depuis le début de l'aventure des pâtés de foies gras que l'image de ventes à l'international est une préoccupation du dirigeant.

¹³⁴ Teresa da Silva Lopes and Paulo Guimaraes, « Trademarks and British Dominance in Consumers Goods », 1876-1914, *The Economic Historic Review*, Vol 67, Issue 3, pp. 793-817, 2014.

http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2464805

¹³⁵ 8J 5, courrier du 8 janvier 1858, folio 35.

3 2 1 : la participation aux expositions

C'est un autre moyen de se faire connaître voire reconnaître. Cette pratique est une des grandes innovations du XIX^{ème} siècle qui connaît un très grand succès auprès du public qui fréquente en grand nombre ces expositions. Ce sont des manifestations, caractéristiques du XIX^{ème} siècle, dont le but principal est la mise en avant des innovations techniques et artistiques.

La première participation attestée à une exposition est celle dans laquelle Auguste Tivollier présente ses produits, à Toulouse en 1865¹³⁶ dans l'ancien couvent des Jacobins. Il s'agit d'une manifestation consacrée alors « aux produits des beaux-arts et de l'industrie » Il y est inscrit comme limonadier et c'est dans la catégorie référencée 886 : conserves alimentaires de toutes sortes, qu'il concourt. Dans les documents plus tardifs, la maison Tivollier rappelle qu'à cette occasion elle a obtenu une médaille d'or. Ce n'est encore qu'une recherche de reconnaissance locale.

On peut dresser le tableau des diverses participations pour lesquelles la maison Tivollier a obtenu des récompenses ou auxquelles elle a participé comme membre du jury.

Date	Lieu	Récompenses et remarques
1865	Toulouse	Médaille d'or dans la catégorie conserves alimentaires de toutes sortes
1867	Paris	Exposition universelle, Médaille d'argent, catégorie « Corps alimentaires », classe 70 : « Viandes et poissons », produit : foies de canards ¹³⁷
1876	Philadelphie (USA)	Exposition universelle, Grande médaille modèle unique avec diplôme médaille d'or, produit : pâtés de foies gras.
1876	Paris	Médaille d'argent
1878	Paris	Exposition universelle, Médaille d'argent

¹³⁶ Voir annexe n°14, exposition 1865 à Toulouse.

¹³⁷ Source Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international, Exposition universelle de 1867 à Paris. (gallica bnf fr).

1886	Marseille	Médaille d'or
1886	Liverpool	Médaille d'or
1887	Toulouse	Hors concours, membre du jury
1887	Londres (Angleterre)	Médaille d'argent
1889	Paris	Exposition universelle, médaille d'or
1893	Chicago (USA)	Médaille commémorative
1900	Paris	Exposition universelle, (groupe X, classe 58), Pâtés de foie gras, de canards aux truffes du Périgord ¹³⁸
1904	Saint Louis (USA)	Médaille d'or
1908	Londres (Angleterre)	Diplôme d'honneur
1908	Saragosse (Espagne)	Diplôme d'honneur
1908	Toulouse	Hors concours, membre du jury

Auguste Tivollier ne se déplace pas lui-même pour la participation à ces manifestations, en particulier à Paris pour l'Exposition universelle de 1867. Dans un courrier du 2 mars 1867¹³⁹, il remercie un certain Monsieur Ribot, « d'avoir bien voulu le représenter à l'exposition. », il poursuit en donnant des instructions très précises sur la mise en place du stand. Cette participation semble lui coûter 76,60 francs, « à payer le 10 mars ». Le même jour, il écrit également à Monsieur Mercier, Président Délégué des 70^{ème} et 71^{ème} classes de l'Exposition universelle :

« J'ai l'honneur de vous donner le nom et l'adresse de Mr Ribot, propriétaire, rue de Turenne, 76 Paris, que j'ai choisi pour me représenter à l'exposition universelle.¹⁴⁰ »

Plusieurs lettres concernent alors cette participation et le 7 mars, ce sont deux caisses qui sont remises aux Chemins de fer grande vitesse, à destination de l'Exposition.

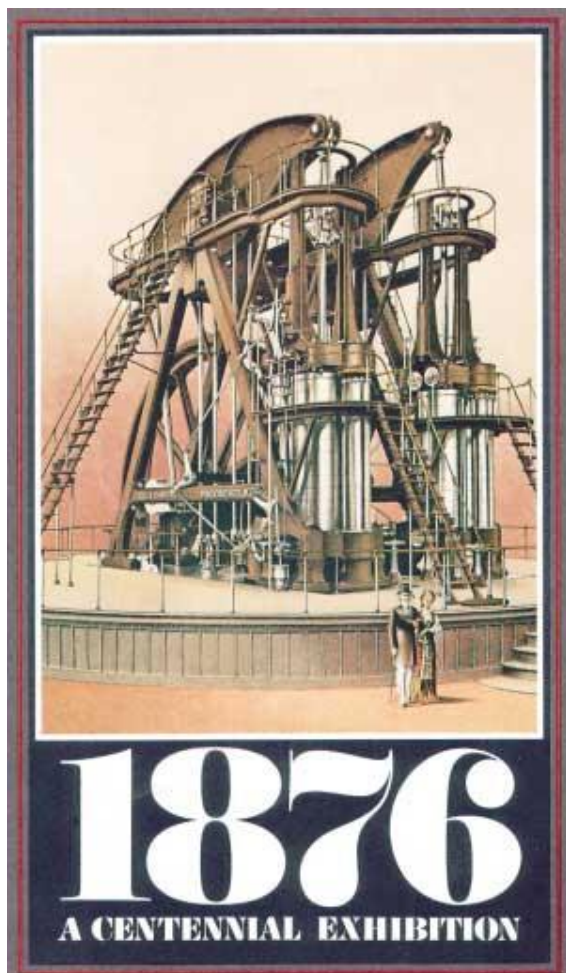
¹³⁸ Voir annexe n°15 catalogue de l'exposition universelle de Paris 1900

¹³⁹ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 2 mars 1867, folio 252

¹⁴⁰ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 2 mars 1867, folio 253

L'inquiétude d'Auguste Tivollier est alors la chaleur excessive qui nuit à la dégustation des pâtés. Il précise donc que¹⁴¹ :

« Dans le cas où la température serait trop élevée, que l'on ait l'obligeance de les tenir pendant une heure sur de la glace, car les pâtés de foies de canards étant très délicats, cette opération leur fait le plus grand bien. »



L'Exposition de 1876, quant à elle, est la première exposition universelle organisée aux Etats-Unis. Elle se tient à Philadelphie à l'occasion du centenaire de la Déclaration d'indépendance des Etats-Unis d'Amérique qui avait été signée dans cette même ville le 4 juillet 1776. Le nom complet de l'exposition est alors *International Exhibition of Arts, Manufactures and Products of the Soil and Mine*, ce qui signifie Exposition internationale d'art, d'industrie et de produits du sol et de la mine. On ne s'attend donc guère à y voir participer des pâtés aux foies gras et aux truffes toulousains. C'est aussi une manifestation très politique, qui reflète les rapports diplomatiques et économiques internationaux.

20 Affiche Exposition universelle de Philadelphie en 1876.

Le rapport officiel français¹⁴² souligne les difficultés rencontrées par les exposants français, un voyage difficile et des conditions climatiques déplorables, des emballages qui ont soufferts. Trente-cinq nations y participent, 30 684 exposants qui reçoivent 13 104 récompenses¹⁴³. Ces dernières sont à l'image des rapports économiques, les Etats-Unis en reçoivent 5 302 et l'Angleterre 1 621 alors que la France ne s'illustre qu'avec près de 700

¹⁴¹ ADHG, 8J 7, copies de lettres, courrier du 7 mars 1867, folio 256

¹⁴² Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r=>

¹⁴³ Chiffres relevés dans http://www.worldfairs.info/expodonnees.php?expo_id=5

médailles. Auguste Tivollier, à Toulouse, concourt avec des pâtés de foies gras. Si globalement, plus de 40 % des participants ont reçu des médailles, il ne faut pas sous-estimer l'importance de ces récompenses, même si elles témoignent plus de la participation que la valeur réelle des produits. La difficulté d'une telle entreprise n'est pas négligeable, expédier des pâtés à partir de Toulouse pour les exposer dans une ville du Nord-Est des Etats-Unis, en assurer la conservation, la dégustation et la présentation représente un défi certain pour Auguste Tivollier. Toujours dans ce même rapport officiel, Edouard Martell, parlementaire français et rapporteur de la catégorie Agriculture et Alimentation, précise que :

« Les belles collections de conserves fines de viande et de gibier exposées par le département français ont prouvé que nos fabricants ne pouvaient craindre, pour ces articles de goût, aucune concurrence de l'étranger.¹⁴⁴ »

Il est impossible, dans l'état actuel des recherches, de savoir si les pâtés Tivollier concourent à d'autres manifestations qui n'ont pas été couronnées par des récompenses. Ces participations semblent toutefois attester d'une volonté de dépasser un cadre purement régional.

Toutes ces récompenses figurent sur les documents à l'en-tête des établissements Tivollier¹⁴⁵ et servent en quelque sorte à garantir la qualité des pâtés vis-à-vis de la clientèle. Cette pratique semble courante puisque l'entreprise parisienne Carnet et Saussier fait également figurer des médailles sur ses documents commerciaux comme on peut le voir dans l'illustration plus haut¹⁴⁶.

3 2 2 : la volonté d'un marché international ?

Dès 1876, la participation à l'Exposition universelle de Philadelphie montre la volonté de la Maison Tivollier d'être visible sur un marché international. Cette première

¹⁴⁴ Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r>, pages 575 et 576.

¹⁴⁵ Voir illustration n° 1.

¹⁴⁶ Voir illustration n° 6.

étape, à l'initiative d'Auguste Tivollier, est plusieurs fois reconduite par Emmanuel (Liverpool, Londres, Chicago...). Les résultats commerciaux de ces démarches sont impossibles à chiffrer ou même à évaluer globalement car dans l'état actuel des recherches, les sources ne permettent pas d'évaluer la clientèle ni son évolution. Il est toutefois certain qu'une entreprise ne se lance pas dans de pareilles manifestations qui représentent un véritable investissement, sans en attendre un certain retour. L'analyse des expéditions de l'année 1891 montre cette présence à l'étranger mais, la clientèle américaine semble résulter principalement de connaissances personnelles du produit car ce sont essentiellement des membres du corps diplomatique qui commandent, plus que de la découverte des pâtés à la suite des expositions.

On peut donc se demander si les ventes en dehors de la France ou même de Toulouse ne sont pas plus le résultat de clients ayant des contacts personnels avec des relations toulousaines que d'une réelle démarche commerciale. En effet, on peut noter qu'aucune structure d'exportation n'est mise en place, ni représentant, ni distributeur et les expéditions partent toutes de Toulouse. Le « bouche-à-oreilles », transmettant la réputation et la qualité des pâtés assure peut-être seul le succès des ventes de ce produit de luxe.

Conclusion

A la suite de cette étude il apparaît que le succès de la maison Tivollier et principalement de ses pâtés entre 1853 et 1914 est lié à plusieurs facteurs.

D'une part à la capacité des chefs d'entreprise, Auguste puis Emmanuel à savoir reconnaître le potentiel de récentes innovations techniques. En effet, l'utilisation des machines réfrigérantes est très peu répandue durant la période étudiée et devient un atout commercial important qu'ils savent mettre à profit. De même, la capacité de développement et surtout de reconnaissance que donne l'utilisation de la publicité (ou de la réclame) est comprise et utilisée par Emmanuel Tivollier.

D'autre part, il est aussi certain qu'un contexte de développement économique sans précédent a favorisé l'entreprise. L'urbanisation et le développement de la consommation leur ont été favorables. L'entreprise a bénéficié de l'enrichissement général de la population et de celui de la bourgeoisie en particulier car les pâtés aux foies gras et aux truffes restent des produits de haut de gamme, destinés à une clientèle aisée. La montée en puissance des Etats-Unis durant la période étudiée est également comprise par Emmanuel Tivollier mais celui-ci semble l'utiliser plutôt comme un argument de vente que comme un nouveau marché à conquérir.

Enfin, c'est la recherche permanente de la qualité du produit qui en assure le succès auprès d'une clientèle de connaisseurs.

Cependant, l'entreprise reste, tout au long de la période une entreprise familiale. L'apport important des fonds qui a été réalisé par la vente de l'hôtel n'a pas été investi dans l'affaire. Il n'y a jamais été fait appel à un actionnariat extérieur pouvant apporter des fonds permettant un développement supplémentaire. De ce fait cela reste une petite entreprise locale, certes avec des débouchés à l'international mais sans aucune politique volontariste d'exportation. Auguste puis Emmanuel Tivollier sont des négociants entrepreneurs à succès mais plutôt à une échelle relativement limitée, celle de Toulouse et de sa proche région. Ils sont des hommes de leur époque, ayant su utiliser les innovations contemporaines, comme les transports maritimes internationaux ou la maîtrise du froid et de la conserve. Bien qu'ayant une certaine nostalgie pour l'Ancien Régime, qui transparaît dans une des publicités¹⁴⁷ ou dans le fait d'appeler leur laboratoire une manufacture¹⁴⁸, ils représentent une partie de la bourgeoisie urbaine provinciale qui structure la vie publique locale à partir du milieu du XIX^{ème} siècle. Toutefois, ce ne sont pas des « capitaines d'industrie » comme leur siècle a pu en produire certains !



21 Une oie de Toulouse (ferme de Beaumont)

¹⁴⁷ Voir annexe n° 13.

¹⁴⁸ Voir annexe n° 6.

Table des illustrations

1	En-tête de des factures de la maison Tivollier vers 1910, Archives départementales de Haute-Garonne.....	2
2	Auguste Tivollier, par Marius Engalières, 1850. (Musée du Vieux Toulouse, inv. 61.2.1)	14
3	Tivollier, carnet de commandes, 8 février 1864.....	20
4	Expéditions mensuelles des pâtés en 1891	24
5	Livre d'expéditions de pâtées 1891, 21 et 22 décembre	25
6	En-tête Carnet et Saussier, client parisien de Tivollier	26
7	Extrait d'un bas-relief trouvé à Saqqarah (environ 2 500 avant J.C.).....	27
8	A l'intérieur du train menant de Toulouse à Samatan. (photo extraite de Samatan d'hier à aujourd'hui de R. Daubriac).....	28
9	Truffe noire du Périgord (tuber melanosporum)	30
10	Terrine en terre cuite pour pâtés	31
11	Composition des pâtés Tivollier (1881-1882) en pourcentage des divers ingrédients. 35	
12	Coût de fabrication des pâtés Tivollier (1881-1882).....	36
13	Pâté de foie gras à la strasbourgeoise dressé sur sa croûte	37
14	Carnet de commande 1871, sorbets au rhum.....	39
15	Départements français représentant chacun plus de 1 % des expéditions de pâtés en 1891 (hors le département de la Seine)	42
16	Destinations pays étrangers en 1891, en quantités de pâtés Tivollier expédiés.	43
17	Publicité en noir et blanc, dans un hebdomadaire régional;	45
18	Encart publicitaire Tivollier, en couleur, 1902.....	46
19	Affichette publicitaire, Pâtés Tivollier par Ramon Casas, 1902.	47
20	Affiche Exposition universelle de Philadelphie en 1876.	52
21	Une oie de Toulouse (ferme de Beaumont).....	56

Table des annexes

Numéro	Titre
1	Mardi gras, poème de Théodore de Banville, 1889. Source : http://www.unjourunpoeme.fr/poeme/mardi-gras
2	Grand Hôtel Tivollier Source : carte postale de l'époque (après 1904).
3	En-tête de l'hôtel Tivollier Source : ADHG 8 J
4	Recette des pâtés de foies gras à la strasbourgeoise Source : Joseph Favre, Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation, 1889, Tome 4 http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb30966505q
5	Commandes diverses Sources : ADHG, 8J
6	Note sur papier en-tête Tivollier pour l'engraissement des oies et des canards Source : ADHG, 8J 665
7	Réponse pour l'engraissement des canards et des oies. Source : ADHG, 8J 665
8	Liste des foires et marchés de Haute-Garonne en 1896, avec lignes de chemin de fer. Source : ADHG 8j 659, agenda 1896.
9	Fabrication de 140 boîtes de conserves Source : 8J 665, livre de fabrication des pâtés 1909-1912
10	Coût de fabrication des pâtés 1881-1882 Source : ADHG, 8J 663
11	Salaires au milieu du XIXème siècle en France Source : Chanut Jean-Marie, Heffer Jean, Mairesse Jacques, Postel-Vinay Gilles. Les disparités de salaires en France au XIXe siècle. In: <i>Histoire & Mesure</i> , 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409.DOI :
12	Publicité Mignon et Rouard, fabricants d'appareils réfrigérants Source : http://images.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fimages.delcampe.com%2Fimg_large%2Faction%2F000%2F091%2F313%2F142_001.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.delcampe.net%2Fpage%2Fitem%2Fid%2C91313142%2Cvar%2CPublicite-1875circa-Dim-40x29cm-Appareils-Refrigerants-Mignon-Rouart-rue-oberkampf-Paris
13	Publicité Tivollier 1902 (mise en avant du froid pour conservation) Source : http://images.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fimages.delcampe.com%2Fimg_large%2Faction%2F000%2F143%2F404%2F938_001.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.delcampe.net%2Fpage%2Fitem%2Fid%2C143404938%2Cvar%2CDOCUMENT-PATE-TIVOLLIER-FOIE-GRAS-TRUFFES-PERIGORD-TOULOUSE-HAUTE-GARONNE-PUB-1902
14	Exposition 1865 à Toulouse, page de garde et participation Tivollier Source : catalogue de l'exposition, bibliothèque Olympes de Gouge, C 11 397
15	Exposition universelle Paris 1900 Extrait du Catalogue général

Annexes

Annexe n° 1

Mardi gras

Théodore de Banville

Recueil « *Sonnailles et Clochettes* »

Aussi fou qu'un essaim de guêpes,
Car il ne faut pas qu'on s'y trompe,
Mardi-gras, qui mange des crêpes,
Est venu, sonnante de la trompe.

Donc, mon ami Paul, et toi, Lise,
Amusez-vous. Ce qu'on achève
Et qu'à propos on réalise,
N'est plus dans le pays du rêve.

Mais n'allez pas au bal. C'est triste.
C'en est fini du Veau qui tette,
Et lointain comme un guitariste,
Chicard n'est plus qu'une épithète.

Donc, Lise, dont le fier corsage
Cache mal un sein couleur d'ambre,
Et toi, Paul, croyez un vieux sage:
Faites le bal dans votre chambre.

Amants fiers de porter des chaînes,
Dansez un pas naturaliste!
Voyagez aux rives prochaines,
Comme le veut mon fabuliste.

Je le sais bien, moi que la Muse
A dressé pour son dithyrambe,
En nul endroit on ne s'amuse
Mieux que devant un feu qui flambe.

Pour le carnaval, trop précaire,
Il faut pourtant qu'on se déguise;
Si l'on veut, en Robert Macaire,
Et s'il le faut, en duc de Guise.

Toi, Paul, mets ta chemise russe,
Et toi, Lise aux charmantes poses,
Déguise-toi, pleine d'astuce,
En femme qui met des bas roses.

Et soupez! Lise, fleur humaine,
Si l'on peut t'adorer comme ange,
Pour imiter le fils d'Alcmène
Il est essentiel qu'on mange.

Si tu veux que Paul sur tes lèvres
Se livre aux plus tendres sévices,
Sur une assiette de vieux Sèvres
Épluche-lui des écrevisses.

Et pour mêler toutes les joies,
Commande, ô guerrière jalouse,
La fine terrine de foies
Gras, chez Tivollier de Toulouse.

L'Éden, il faudrait que tu l'eusses,
O femme du ciel émanée!
Pour cela, bois du Lur Saluces
Après un peu de Romanée.

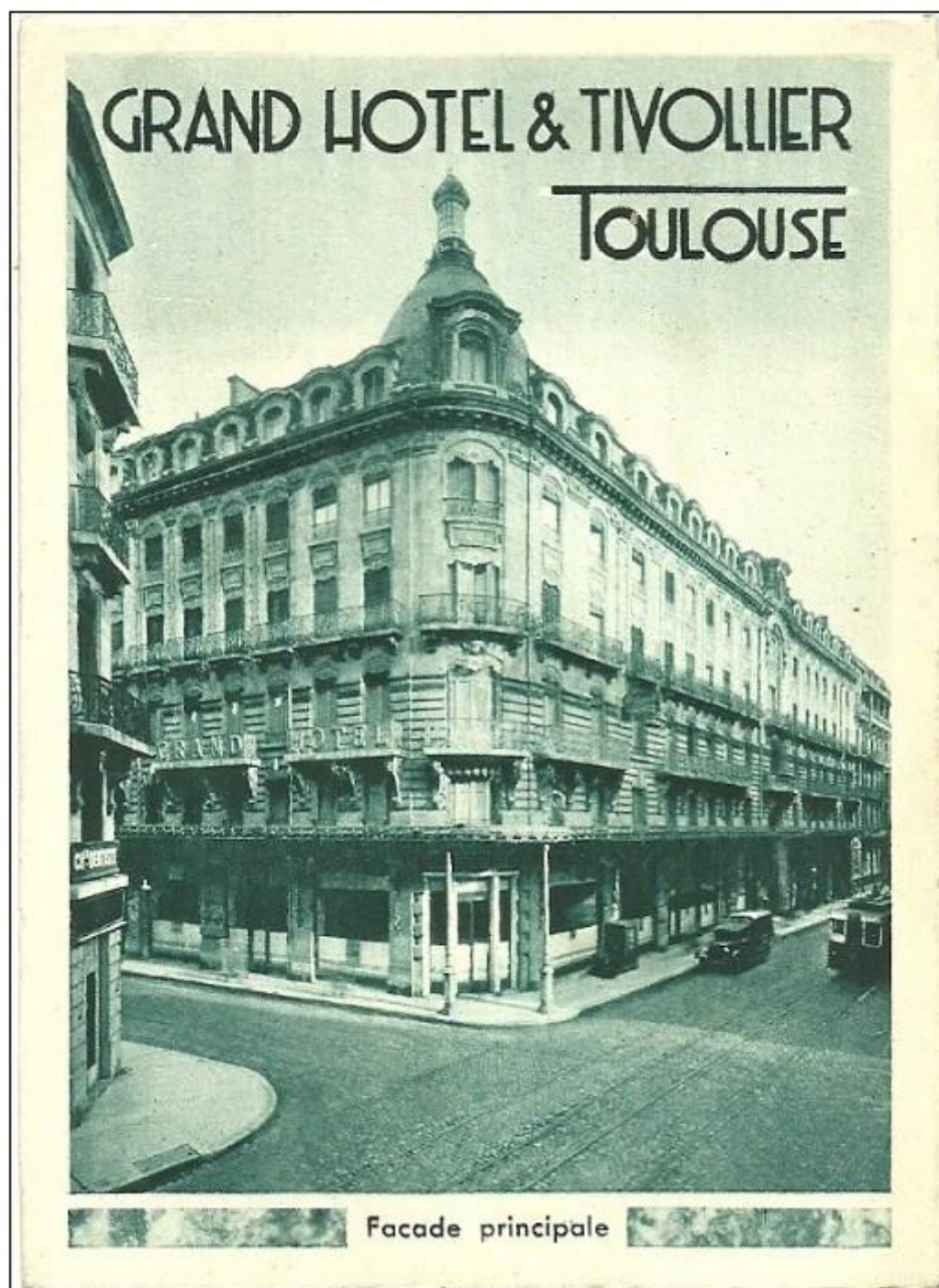
O Paul, sois prévoyant! Profite
Du temps où tu n'es pas obèse,
Et tandis que Lise t'invite,
Baise sa bouche, et la rebaise.

Car ce bonheur, que tu répètes,
Vaut bien les douleurs éternelles
D'entendre hurler des trompettes
Et de voir des polichinelles!

5 mars 1889.

Annexe n° 2

Grand Hôtel Tivollier




Annexe n° 3

En-tête Hôtel Tivollier vers 1878

Hôtel Tivollier en 1884, le laboratoire de fabrication de pâtés est alors au sous-sol de l'immeuble.

G^d HÔTEL TIVOLLIER
Maison de 1^{er} Ordre



ASCENSEURS A TOUS LES ÉTAGES
SALON DE CONVERSATION
BAINS
CAFÉ-RESTAURANT
COMESTIBLES

SPÉCIALITÉS
de TERRINES et PÂTES de foies gras
ET DE CANARDS
aux truffes du Périgord

VOLAILLES ET GIBIERS TRUFFÉS
TRUFFES EN CONSERVES
Champignons, Cèpes etc.

TIVOLLIER, prop^{re}
rue Alsace-Lorraine,
& Baour-Lormian 31 & 33

TOULOUSE
(Haute-Garonne)



Mardi 2 juillet — 7 heures —
note du Menu remis pour 20 Couverts.
à 15 francs
sans vins
Café, Liqueurs. Service en sus. menus et
mplan

Potage
Sauce de Volaille Lucenois
Hors-d'œuvres
Hâchis à la Villerois.
Entrée
Croute et sauce sauce Genoise
Filet de Bœuf Richeur
Pâté Tivollier
Mousses en Salmis.
Sorbetes mousses
Rots.
Faisans truffés
Sur Canapé.
Nid d'ortolans.
Legume
Salade Russe
Entremet
Mille feuilles Pompadour

Les pâtés de foie gras

PAT

1535

PAT

Au moment de servir on sort les pâtés à l'aide de l'écumoire pour bien les égoutter, et les mettre dans la soupière sur lesquelles on verse le consommé.

Remarque. — Il faut éviter de cuire les pâtés dans le bouillon ou le consommé destiné à être servi, ou d'y laisser séjourner les pâtés qui altèrent le goût et la sapidité du consommé. (Voir MACARONI.)

PATÉ, s. m. All. *Pastete*; angl. *pie*; ital. *pasticcio*; russ. *paschtète*. — Pâte enveloppant de la farce et de la viande, le tout cuit ensemble.

Il y a deux grandes classes de pâtés : les *chauds* et les *froids*. Ils se divisent en dix genres, qui sont :

Les pâtés de foie gras.

Les pâtés de foie ordinaire.

Les pâtés de gibier à plume.

Les pâtés de gibier à poil.

Les pâtés de viande de boucherie.

Les pâtés de volaille à chair blanche.

Les pâtés de poissons.

Les pâtés à l'anglaise.

Les gros et petits pâtés à la russe.

Les petits pâtés.

Les formes sont facultatives; quelques-unes, cependant, se sont spécialisées et ont été adoptées dans certains pays.

LES PATÉS DE FOIE GRAS. — Le groupe classé sous cette dénomination comprend les pâtés, les terrines et les boîtes de conserves préparées avec du foie gras d'oie ou du foie gras de canard. (Voir FOIE GRAS.)

Pâté de foie gras à la strasbourgeoise.

— *Formule 4,036.* — Employer :

Foies d'oies.....	kilogr.	1
Pâte.....	—	1.500
Filet de porc.....	grammes	375
Maigre de jambon cuit...	—	100
Panne ou lard frais.....	—	500
Truffes crues.....	—	500
Sel.....	—	100
Épices fines.....	—	10
Cognac vieux.....	décilitre	1/2
Madère.....	—	1/2
Gelée.....	—	—

Procédé. — Eplucher les truffes, choisir le quart des plus petites pour les ajouter à la farce qui sera composée des parures de foie gras, de jambon, de filet de porc, de la panne et assaisonner, du sel et des épices; le tout haché, pilé au mortier et passé au tamis.

Piquer les foies gras, préalablement assaisonnés,

avec de gros quartiers de truffes. A baisser sur la table la pâte à foncer selon la formule 4,022. Poser sur une plaque un moule à pâté préalablement beurré et fariné; introduire dans le moule la pâte en forme de bonnet et la fixer au fond et contre les parois avec les doigts de façon à l'égaliser, afin d'en établir une couche d'égale épaisseur en ayant soin de la laisser dépasser dans le haut. Mettre au fond et sur les bords une couche de farce sur laquelle on met une couche de foie gras et de truffes; recou-

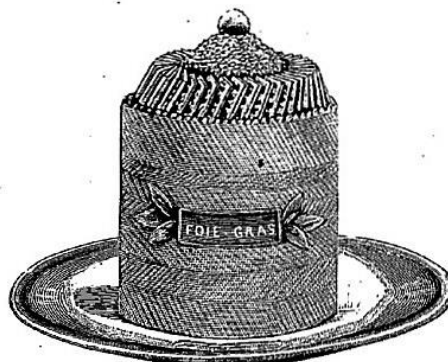


Fig. 307. — Pâté de foie gras à la strasbourgeoise, dressé sur sa croûte.

vrir de farce, de foie gras et de truffes, jusqu'à ce que le moule soit plein en forme de dôme; terminer par une couche de farce. Couper l'excédent de la pâte à ras du bord, couvrir d'un chapeau en pâte, humecter, pincer afin de souder la couronne, établir la cheminée avec un petit carton roulé et recouvert de pâte. Décorer le dôme avec des feuilles de pâte à décorer, selon la formule 4,015 et dorer le tout légèrement.

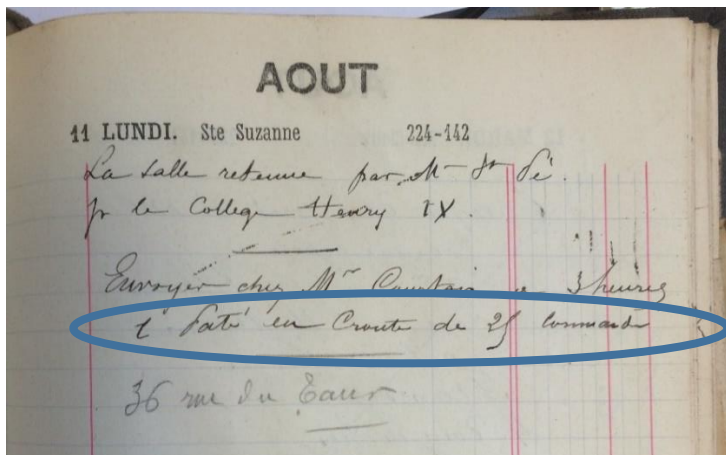
Enlever alors le moule, pincer le pâté de haut en bas et l'emballer dans de fortes feuilles de papier blanc beurré en les ficelant autour. Le faire cuire dans un four un peu tombé, mais suffisamment chaud pour colorer la pâte; le laisser environ deux heures et demie. A moitié de sa cuisson, infiltrer le cognac par la cheminée. Lorsqu'il est cuit et refroidi, faire fondre la gelée, y ajouter un peu de madère et la couler dans le pâté par la cheminée.

Toutes les substances qui composent ce pâté doivent être de premier choix. Il peut être servi un jour après sa cuisson.

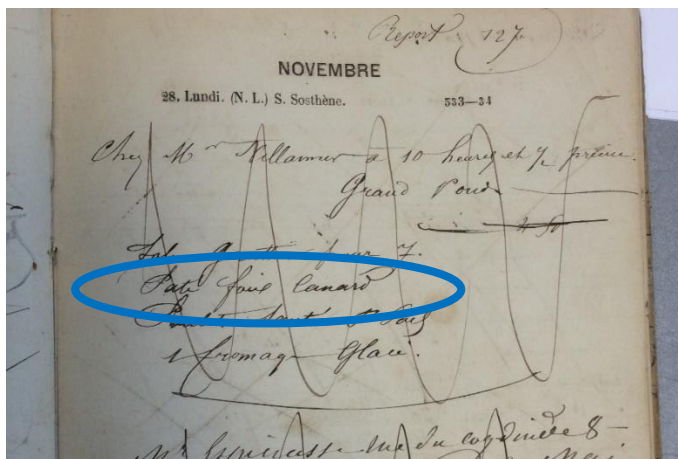
Remarque. — Quelques praticiens ajoutent à cette farce des fines herbes cuites; les uns ajoutent de la panade de riz; d'autres des œufs. L'adjonction de ces deux dernières substances, ayant pour

Annexe n° 5

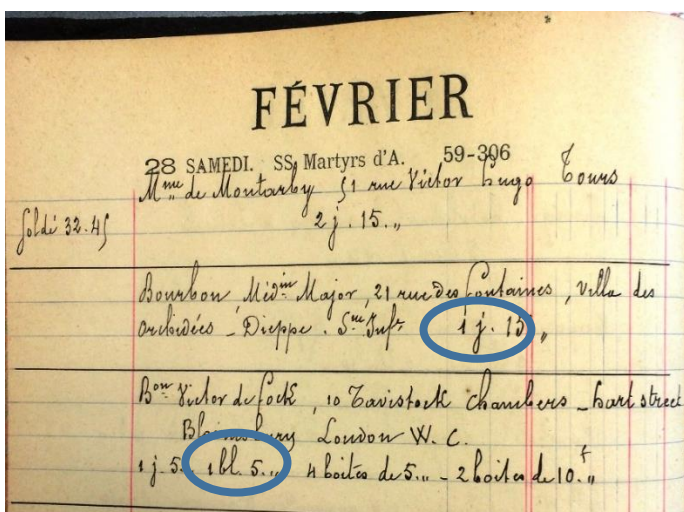
Commandes diverses liées aux pâtés



Pâté en croute, 11 août 1884



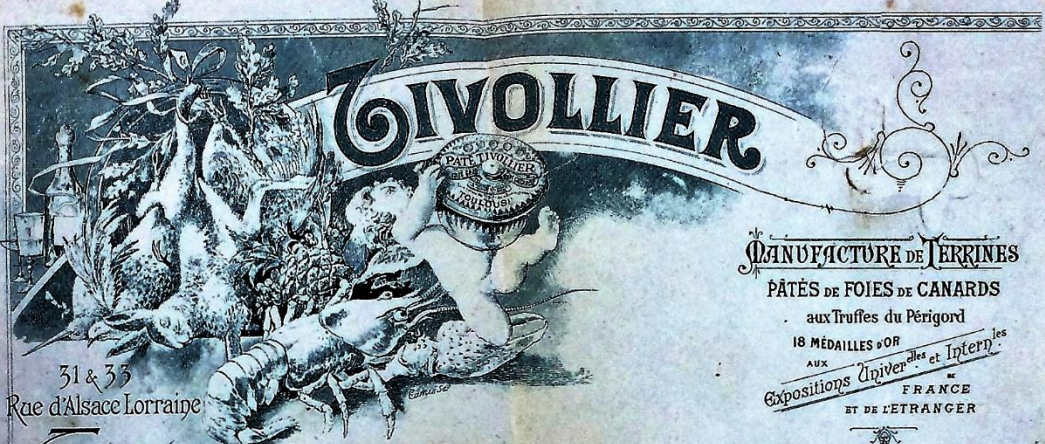
Pâté foie de canard, 28 novembre 1864



Terrine jaune, terrine blanche, 28 février 1891

Annexe n° 6


Demande de renseignements sur le gavage des oies et des canards par le ministère de l'agriculture




TIVOLLIER

MANUFACTURE DE JERRINES
PÂTES DE FOIES DE CANARDS
aux Truffes du Périgord
18 MÉDAILLES d'OR
AUX
Expositions Univer^selles et Intern^{es}
FRANCE
ET DE L'ÉTRANGER


31 & 33
Rue d'Alsace Lorraine
TOULOUSE (France)




OR
Exposition Univ^{ers}elle Paris 1889



CHICAGO 1893



OR
Exposition Univ^{ers}elle Paris 1900



GRAND PRIX
Exp^{os} Univ^{ers}elle SAINT LOUIS 1904
É.U. d'Amérique

DIPLOME D'HONNEUR
Exp^{os} Univ^{ers}elle de LIÈGE 1905

Le

Truie de demandes au chef
s'il sait de quelle façon méthodique
on engraisse les oies et les Canards
Le genre de soins donnés au moment
de l'engraissement. Combien de jours
environ on engraisse les Sujets.
de quelle façon on opère
qu'elle est la meilleure race pour
avoir de beaux foies, soit comme
oies soit comme Canards.

Vos demandes par le Ministère
de l'Agriculture

Annexe n° 7

Réponse pour le gavage des oies et des canards (au verso du document précédent)

Avant de les gager

* Pour gager les oies il faut les engraisser
leur donner tout ce qu'elles veulent manger
quand elles ne veulent plus manger on
les gavage pendant 3 ou 6 semaines
tous les jours à la même heure le matin
et le soir si à midi elles ont digéré
le repas du matin on les gavage à midi
ce qui fait trois fois dans la journée avec
du maïs et de l'eau un peu tiédie il y en a
qui y mêlent du caullon gras ou du
lait pour leur grossir le foie Pour avoir de
jolis ois et de beaux foies il faut que les ois soit de vraie
race gasconne ou marchés de samatan Picurmes et
germent fournissent encore des oisons de race
à tant les autres marchés mais la race est tout
le jour plus mélangée il y a des pontées ou
ils ont l'habitude de leur entrer le duvet
avant de les engraisser ça ne produit que de la
marchandise ordinaire très-long à engraisser
quant le temps est très-froid les ois sont
bien plus vite engraisés et meilleure marchandise
qu'avec une température douce
surtout c'est d'être exact pour l'heure des repas

FOIRES & MARCHÉS

DE TOULOUSE ET DU DÉPARTEMENT

Foires de Toulouse

Le 1^{er} lundi de février (dure 3 jours).
 Le 1^{er} mai (bimbelot., fleurs, etc.), dure 20 j.
 Le lundi de Quasimodo (dure 8 jours).
 Le lundi après la Pentecôte (dure 3 jours).
 Saint-Jean (24 juin), dure 8 jours.
 Saint-Barthélemy (24 août), dure 8 jours.
 Le 24 septemb. (bimbelot., etc.), dure 20 j.
 Le 1^{er} lundi d'octobre (dure 3 jours).
 Saint-André (30 novembre), dure 8 jours.
 1^{er} février, 1^{er} mai, 1^{er} août, 1^{er} novembre
 (foires aux cuirs), durent 4 jours.

Marchés de Toulouse

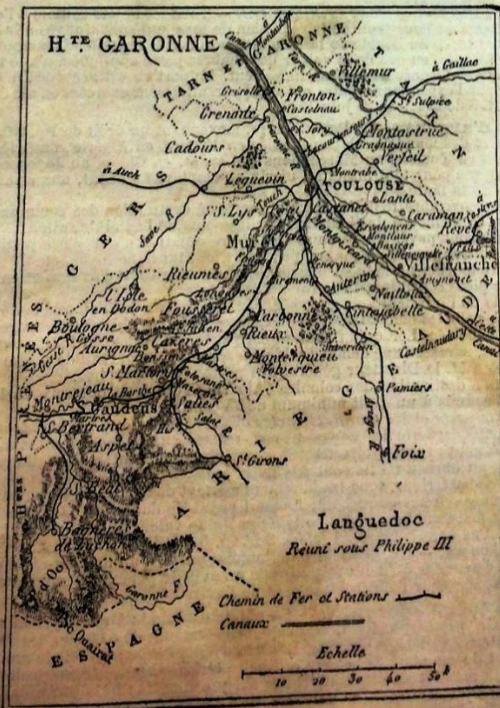
Herbes, jardinage, fruits, œufs, poterie, tous les jours, places du Capitole, des Carmes et Arnaud-Bernard.
 Boucherie, charcuterie, chevrotiers, tripiers, volailles mortes, oies fraîches, fromage, beurre, gibier, truffes, poisson, tous les jours, aux marchés Victor-Hugo, Carmes et Roguet.
 Bois, tous les jours, places Matabiau et du Palais.
 Habits, friperie et chaussures, tous les jours, place Saint-Sernin.
 Fleurs, tous les jours, avenue Lafayette.
 Toiles, fil, lin et chanvre, le lundi, place des Carmes.
 Grains, les lundi, mercredi, vendredi, à la Halle-aux-Grains.
 Œufs, gibier et volaille, lundi, mer. et vend., port de la Daurade et à St-Cyprien.
 Cochons et bêtes à cornes, le vendredi, aux Minimes.
 Vins, le lundi, à la Halle aux Grains.

Foires-Marchés de Toulouse

Le Jeudi-Saint, sur le boulevard de Strasbourg, pour le Salé.
 Le 1^{er} mai, sur la place Saint-Sernin et la rue du Taur, pour les fleurs et le salé; sur les allées Lafayette, pour la bimbelotarie, etc.
 Le 21 juin, rues de la Dalbade et des Couteliers, pour les fleurs, plantes médicinales, faux et outils agricoles.
 Le 29 juin, au port Saint-Pierre, pour les mêmes objets.
 Le 24 août, place du Salin, pour l'ail et les cerceaux.

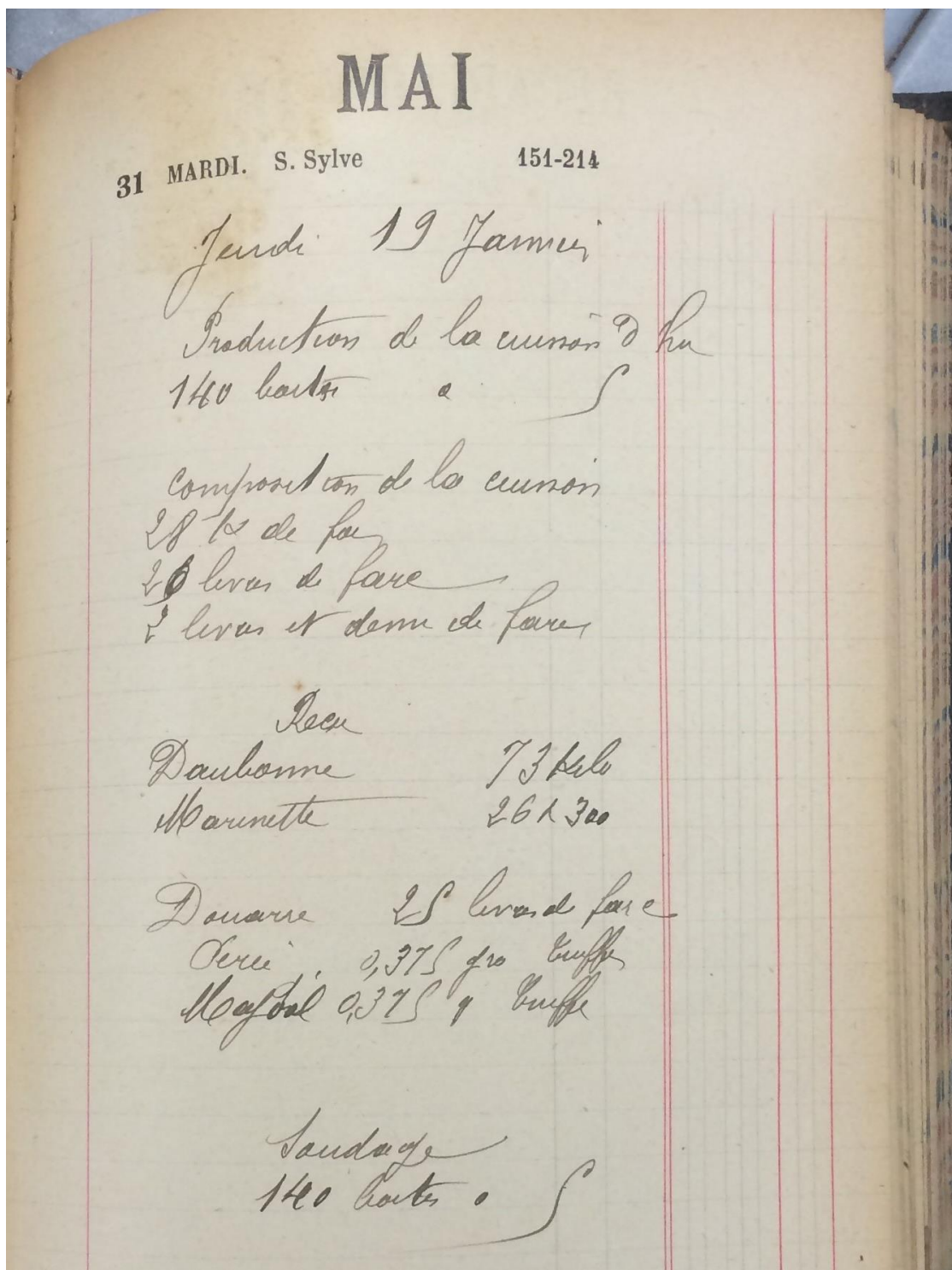
Marchés dans le département

Lundi : Auterive, Bessières, Cassagnabère, Launac, Montréjeau, Rioux, Salles, Toulouse.
 Mardi : Aurignac, Beaumont-sur-Lèze, Castanet, Cintegabelle, Lévignac, Longages, Saint-Béat, Saint-Félix, St-Lys, Verfeil.
 Mercredi : Aspet, Auterive, Bagnères-de-Luchon, Boulogne, Cadours, Fousseret, Gaillac-Toulza, Miremont, Nailloux, Saint-Sulpice, Toulouse.
 Jeudi : Caraman, Carbone, Fronton, Laguevin, Martres, Rieumes, St-Gaudens, Venerque.
 Vendredi : Alan, Auterive, Mane, St-Marty, Saint-Piencard, Toulouse, Villefranche.
 Samedi : Baziège, Cazères, Fos, Grenade, l'Isle-en-Dodon, Lanta, Montastruc, Montesquieu-Volvestre, Muret, Revel, Villemur.



Annexe n° 9

Fabrication de 140 boîtes de conserve



Annexe n° 10

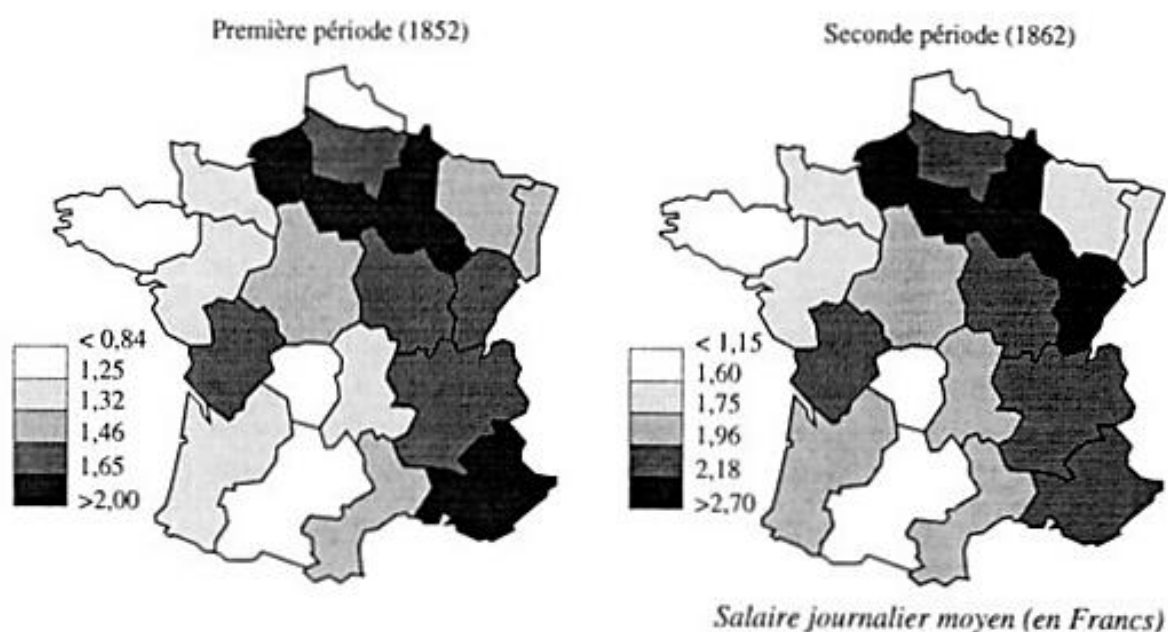
Récapitulation de la fabrication des pâtés 1881-1882

Recapitulation de la fabrication Pâtes 1881-1882

Achets			
4796 ^{Ko}	500 ^g	foies a 5.50. le Ko	26380 75
228 ^{Ko}	450 ^g	Cruffes a 52 ^t le Ko	11879 40
636 ^{Ko}		farce a 2 ^t le Ko	1272
937 ^{Ko}	500 ^g	Graisin a 2 ^t le Ko	1875
N° 9	436	fabriques a 0.30 ^c l'un	130 80
	377	40	150 80
	205	50	102 50
	214	60	128 40
	74	70	51 80
	66	80	52 80
	21	1. "	21
	35	1. 10	38 50
	27	1. 20	32 40
	22	1. 40	30 80
N° 0	165	75	123 75
	168	95	159 60
	202	1. 25	252 50
	70	1. 55	108 50
	431	2. 05	883 55
	16.	2. 75	114
N° 1	1128	3 ^t . 80 " 15 plus 0.15 ^c l'un.	338 40
	603	7. 60 " 20	211 05
	98	11. 40 " 25	39 20
	150	15. 20 " 30	67 50
	78	19. " 35	39
	3	22. 46 " 40	16 50
1200		30. 40	
		Main d'oeuvre	1200
300		Bois.	300
300		Etiquettes.	300
			<u>46230 50</u>

Annexe n° 11

Salaires masculins industriels par région en France au XIXème siècle



Source : Chanut Jean-Marie, Heffer Jean, Mairesse Jacques, Postel-Vinay Gilles. Les disparités de salaires en France au XIXe siècle. In: *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409. DOI : 10.3406/hism.1995.1562 www.persee.fr/doc/hism_0982-1783_1995_num_10_3_1562

Annexe n° 12

APPAREILS RÉFRIGÉRANTS
Système CARRÉ
 Pour la production économique du FROID ARTIFICIEL et la fabrication de la GLACE des CARAFES FRAPPÉES et des SORBETS
 PAR L'ACTION DIRECTE DE LA CHALEUR

MIGNON & ROUART

MARQUE DE FABRIQUE INGÉNIEURS MÉCANICIENS MARQUE DE FABRIQUE
Brevetés s. g. d. g. en France et à l'Étranger
PARIS — 149, Rue Oberkampf, 151 — PARIS

DEPOSÉE PRODUCTION DE L'AIR FROID DEPOSÉE

REFROIDISSEMENT des CUVES en usage dans les BRASSERIES et les MANUFACTURES de BOUGIES
 PRODUCTION DU SULFATE DE SOUDE — TRAITEMENT DES VINS — CONSERVATION DU LAIT — CONCENTRATION DES JUS SUCRÉS

VUE D'UNE USINE A GLACE



TARIF DES APPAREILS

APPAREILS INTERMITTENTS produisant par opération 1 kilog. environ..... 220 fr.
 2 370 fr.

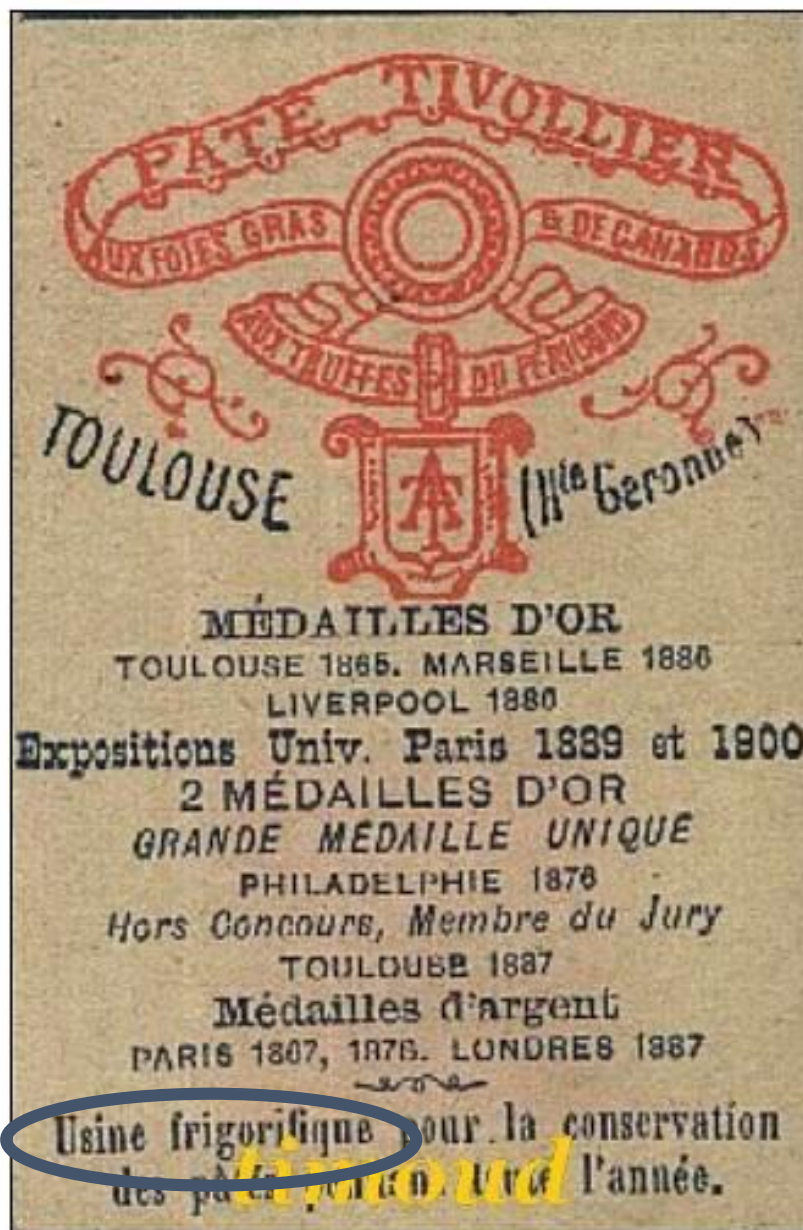
APPAREILS INDUSTRIELS OU CONTINUS

PRODUCTION A L'HEURE A FAIMS	PRIX DE L'APPAREIL	PRIX DE L'AMORTISSEMENT de cinquante décaheures et des pièces de rechange	PRIX DES CONSOMMABLES pour cinquante Foyers	EMPLACEMENT nécessaire pour chaque appareil
2.500 calories ou environ 25 kil.	4.500 fr.	1.200 fr.	1.500 fr.	3 ^m sur 6 ^m 18 ^m
5.000 — — 50	7.500	1.700	2.500	4 ^m sur 7 ^m 21
10.000 — — 100	12.500	2.700	4.000	5 ^m sur 9 ^m 30
20.000 — — 200	22.800 y compris le serpentis de chauffage	5.200	6.000	6 ^m sur 12 ^m 60
30.000 — — 300	33.000	8.500	*	8 ^m sur 14 ^m 70
50.000 — — 500	52.000	10.000	*	9 ^m sur 17 ^m 119

Les prix ci-dessus ne comprennent pas l'emballage.

Annexe n° 13

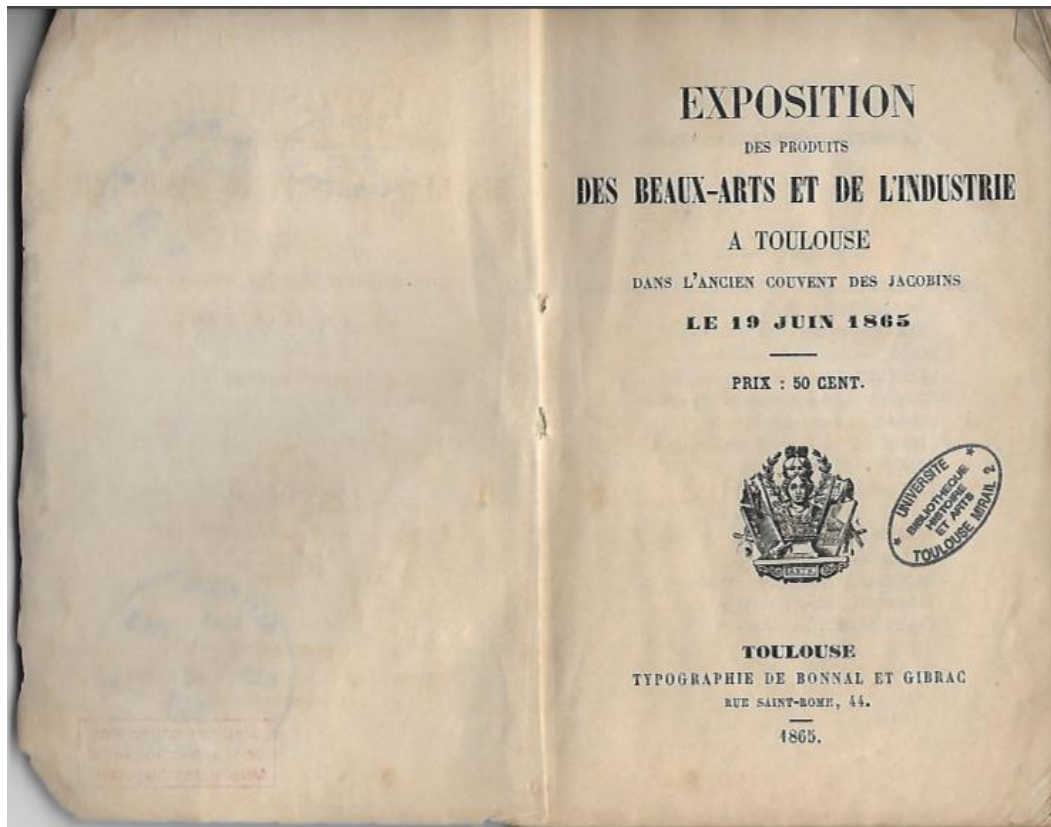
Mise en avant du froid pour la conservation dans une publicité



Timoud

www.delcampe.net

Annexe n° 14



INDUSTRIE.	137
186. THÉODORE (JEAN), mécanicien, à Toulouse.	INDUSTRIE.
880. Presse lithographique et machine à couper le papier.	TROUGNIOU fils, distillateur, à Tours, rue Royale, 47.
THIRION (A.), mécanicien, à Paris, rue Vaugirard, 169.	891. Liqueurs.
881. Pompes.	TRUMEAU (ARTHUR), négociant, à Vienne (Isère).
THOLOZAN et C ^{ie} , négociant, à Nîmes (Gard).	892. Laines et flanelles.
882. Bonneterie, etc.	VAISSE, fabricant, à Toulouse, rue Saint-Nicolas, 24.
TIGNOL, négociant, à Toulouse.	893. Boîtes inodores.
883. Orfèvrerie.	894. Toile, article de voyage.
TIVET et C ^{ie} , distillateur, à La Réole (Gironde).	895. Papier ciré pour emballage.
884. Liqueurs.	896. Etui parapluie canne.
TIVOLIER DE GOURJON, négociant, à Marseille.	VALADE, fabricant, à Toulouse.
885. Savons blancs.	897. Fourneaux économiques.
TIVOLLIER, limonadier, à Toulouse, place du Capitole.	VALETTE, marbrier, à Toulouse.
886. Conserves alimentaires de toutes sortes.	898. Cheminée en marbre.
TOURNÉ, fabricant, à Gemil.	VAUTRAIN, fabricant, à Marseille.
887. Deux machines charrues.	899. Pipes.
TRANTOUL, photographe, à Toulouse, rue Louis-Napoléon.	VAYSON, fabricant, à Abbeville.
888. Photographies.	900. Tapis.
TRÉGANT, mécanicien, à Bruniquel.	VAYSSE, à Toulouse, place du Marché-au-Bois, 20.
889. Machine à tisser.	901. Panneau, peinture décorative.
TRÉMOULET, à Toulouse.	VEILLON (H.), à Toulouse, à Périole.
890. Teinture d'étoffes.	902. Biscuits pour la troupe.

Annexe n° 15

Exposition universelle Paris 1900

Extrait du Catalogue général

GROUPE X. — CLASSE 58.

17

80. Teyssonneau jeune (Les fils de Ch.), à Bordeaux (Gironde), rue Saint-Siméon 3 à 13, et à Concarneau (Finistère). — Conserves alimentaires et fruits conservés.

PL. V.— B. 1 et 2

Conserves de viandes. Légumes. Sardines. Thon. Fruits au jus, à l'eau-de-vie. Huiles et sirops. Plum-pudding.

Paris 1878, Médaille d'or; Amsterdam 1883, Médaille d'or; Anvers 1885, Médaille d'or; Chicago 1893, Hors Concours; Chevalier de la Légion d'Honneur.

81. Tivollier (EMMANUEL), à Toulouse (Haute-Garonne), rue d'Alsace-Lorraine, 31 et 33, et rue Baour-Lormian, 14. — Pâtés de foie gras de canards aux truffes du Périgord.

PL. V.— B. 1 et 2

Fabrique de pâtés de foies gras de canards aux truffes.

Paris 1867, Médaille d'argent; Paris 1878, Médaille d'argent; Paris 1889, Médaille d'or; Philadelphie 1876, Médaille modèle unique avec Diplôme, Médaille d'or; Chicago 1893, Médaille commémorative.

82. Trolley (JULES), à Paris, rue Marc-Séguin, 32. — Filets de harengs saurs marinés à l'huile. Harengs et maquereaux au vin blanc. Merlans et rougets au vin blanc. Macédoine de poissons, etc.

Sources

Sources imprimées

Expositions internationales et universelles

Catalogue officiel de l'exposition des produits des beaux-arts et de l'industrie, à Toulouse, 19 juin 1865.

Catalogue officiel des exposants récompensés par le Jury international, Exposition universelle de 1867 à Paris. (gallica bnf fr).

Exposition internationale et universelle de Philadelphie, 1876, Rapport adressé à son Excellence le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, Président de la Commission supérieure des Expositions internationales, par les Commissaires généraux, MM J. Ozenne et E. du Sommerard, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1130054/f4.item.r=>

Catalogue général de l'exposition universelle de 1889 à Paris.

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k73386h/f7.image.r=1889%20exposition%20>

Autres sources imprimées

APPERT Nicolas lettre du 16 février 1825, Arch. Nat. F12 2432, reprise dans *Nicolas Appert inventeur et humaniste*, Jean Paul BARBIER, Royer, 1994, page 118

de BANVILLE Théodore, « Mardi Gras », 1889, *Sonnailles et clochettes*, Charpentier, Paris 1890.

BRILLAT-SAVARIN Anselme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, méditation VI, § VII

DUSOLIER, E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIIIe siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935.

MORPAIN Adrien, *Le Paté de foies gras*, imprimerie et Lithographie Alsacienne-Lorraine, Strasbourg, 1910.

Prêt entre bibliothèque, <http://corail.sudoc.abes.fr//DB=2.1/SET=2/TTL=11/SHW?FRST=19>

L'auteur, alsacien convaincu, a travaillé sur l'Alsace aux expositions des Beaux-arts à Paris, sur le général Kléber (paru en 1565), sur Rouget de Lisle à Strasbourg (paru en 1872). Dans cet ouvrage il produit un « *Épître culinaire historique* » dont il précise qu'il s'agit d'un « *récit humoristique* ». Après un avant-propos intitulé « *Physiologie du goût* » dans lequel il traite de la « *controverse sur l'origine du pâté de foies gras* », il présente un poème en alexandrin présentant « *le récit véritable* » de la mise au point dudit pâté. On y découvre les rôles du Maréchal de Contades, de Clause son chef de cuisine, de Doyen, officier de bouche du président du Parlement de Bordeaux, dans la fabrication de cette « *préparation culinaire secrète* ».

TOMBELLE (FERNAND de LA), *Les pâtés de Périgueux*, Rondeix imprimeur, Périgueux, 1909, (1990).

Prêt entre bibliothèque, Béziers, A 136 101

L'auteur, aristocrate périgourdin, musicien et chroniqueur défend, dans ce très bref ouvrage de 37 pages une tradition culinaire locale qui, d'après lui, résiste aux arrivées de la technologie du XIXème siècle, « *les chemins de fer, l'électricité, la télégraphie sans fil, les automobiles, le cinématographe et les aéroplanes* » (page 6). Il fait l'apologie de la gourmandise en vantant le « *vrai Pâté de Périgueux* », cité dans de nombreux poèmes, présents sur les tables les plus nobles. Il ne s'agit probablement pas de pâté de foie gras mais plus probablement de pâté de perdrix aux truffes, dont la renommée fait concurrence aux pâtés de Toulouse. Ce sont bien des pâtisseries qui fabriquent ces produits, leur savoir faire les amenant aux honneurs et à la reconnaissance de leurs concitoyens. On trouve dans ce livre, les comportements alimentaires vis-à-vis d'un produit de luxe, offert aux plus hauts personnages du pays, apprécié par les personnalités les plus importantes de l'époque et vanté par les lettrés. Des extraits de poèmes vantent la truffe, d'autres montrent que ces pâtés voyagent partout en France dès le milieu du XVIIIème siècle.

Autres sources

Fonds Tivollier,

Archives départementales de la Haute-Garonne,

Fonds composé de documents produits par la famille Tivollier pour la gestion des différents établissements qu'elle tenait :

- à Toulouse, magasin (fabrication et vente de pâtés de foie de canard et de vins, un restaurant, un hôtel fusionné en 1904 avec le Grand Hôtel (1853-1925).

Inventaire en ligne :

http://archives.haute-garonne.fr/recherche_inventaires/inventaire.html?ir_id=1175

Autres

Affiche publicitaire, musée Le Compa, Chartres. Publicité pour la marque Tivollier, sur carton avec deux trous d'accroches et une cordelette pour la fixation, dessinateur, R. Casas.

Consultation :

[http://webmuseo.com/ws/compa-cg28/app/collection?vc=ePkH4LF7ZVbbSgQxDP2V8wXLOOIHIDa4hV5i2xnGp0EWHwYWF1H_39NZVwRfDmmbJqdpkvbf8zT25-IPAH8T26cZLscEJynDqAbMUpJB860QbEZtpkGJWKm9RI7P-nJ6_9o-ts_t8gZn7BN3Ntpw2mhIaahLu7q9nM-vp12xtucAsTnATDSuRJQc5A7By7TgUfLRI_oQWGWMOVSK_xFlsVflkbOLQK9bqm-CHhtW18aG64wTMrAzGZQK3OJSJmniHQM5RKm5snAtgIKkcNQdgLd89R9Tiii5EdE7dDEHqE7OqkWPhGUCOdjHSGpSkTI1vBkstBhk3rrGcPwcBjGw3C_11uufINzXh5HQ\\$\\$](http://webmuseo.com/ws/compa-cg28/app/collection?vc=ePkH4LF7ZVbbSgQxDP2V8wXLOOIHIDa4hV5i2xnGp0EWHwYWF1H_39NZVwRfDmmbJqdpkvbf8zT25-IPAH8T26cZLscEJynDqAbMUpJB860QbEZtpkGJWKm9RI7P-nJ6_9o-ts_t8gZn7BN3Ntpw2mhIaahLu7q9nM-vp12xtucAsTnATDSuRJQc5A7By7TgUfLRI_oQWGWMOVSK_xFlsVflkbOLQK9bqm-CHhtW18aG64wTMrAzGZQK3OJSJmniHQM5RKm5snAtgIKkcNQdgLd89R9Tiii5EdE7dDEHqE7OqkWPhGUCOdjHSGpSkTI1vBkstBhk3rrGcPwcBjGw3C_11uufINzXh5HQ$$)

Le Midi Artiste, janvier 1902

<http://numerique.bibliotheque.toulouse.fr/cgi-bin/library?e=d-101off-presserregionale--00-2--0---0-10-TE--3-----0-11--10fr-Zz-1---16-about---01-3-1-00-0-0-01-0utfZz-8-00----&a=d&cl=CL16.3#.V08Nb5GLSM8>

Critique des sources

Le fonds Tivollier

La principale source non publiée, le fonds Tivollier, étant une source privée il faut en permanence se soucier de l'aspect subjectif des divers documents. Ainsi, les lettres sont très souvent des occasions de mettre en valeur l'entreprise et ses produits, en dehors de l'objet particulier de chacune.

La seconde difficulté est de faire face à l'abondance de la source principale. En effet, le fonds Tivollier occupe 19 mètres linéaires aux Archives départementales de la Haute Garonne. Il est donc nécessaire, pour un mémoire de M1, de faire des choix, et donc de laisser tomber une grande partie des ressources. Un seul recueil de 500 lettres ne représente qu'environ 2 cm d'archivage !

La première sélection effectuée est de laisser de côté les documents concernant l'établissement de Grenoble (avant 1853) ainsi que les documents directement liés à l'exploitation de l'hôtel (à partir de 1876).

Le second niveau de sélection est de conserver un échantillon unique de certaines sources répétitives. Par exemple, le carnet de commandes de 1884 et le livre des expéditions de 1891. Ces choix sont en partie dus à la qualité des deux documents, lisibles et bien conservés. En effet, une quantité importante des textes est difficilement déchiffrable, de nombreuses lettres sont peu lisibles, d'une part du fait d'une écriture différente des écritures actuelles et d'autre part du fait d'une conservation parfois de mauvaise qualité, l'encre étant alors en partie effacée. De plus, les intitulés des articles ne correspondent pas forcément au contenu, plusieurs agendas ayant servi à tout à fait autre chose que leur destination d'origine.

Il faut signaler de plus que les Archives départementales ont fermé leurs portes pour travaux à partir du 1^{er} juin 2016 et ce, jusqu'au 18 juillet, ce qui a rendu impossible les quelques détails de dernière minute à mettre au point.

Autres sources

Une des difficultés rencontrées est l'accès à certains documents, conservés loin des bibliothèques de Toulouse et non numérisés. Les titres étant parfois trompeurs pour des textes du XIX^{ème} siècle, il faut attendre de manipuler lesdits documents pour voir s'ils ont un certain intérêt ou non. Ainsi, beaucoup de temps est perdu dans ce type de recherches. Toutefois il arrive que l'on tombe sur de véritables « pépites ».

L'accès aux sources numérisées permet de consulter un grand nombre de documents. Toutefois, certaines numérisations ne sont pas de bonne qualité et, comme pour le fonds principal, l'abondance de ces sources devient rapidement une difficulté supplémentaire.

Bibliographie

Ouvrages de référence

BARJOT Dominique, *Histoire économique de la France au XIX^{ème} siècle*, Nathan université, coll. Fac. Histoire, Paris, 1995.

CHARLE Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^{ème} siècle*, éditions du Seuil, Paris, 1991.

FABRE Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation*, tome 4, 1889.

FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo et al., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

LAROUSSE encyclopédique, <http://www.larousse.fr/encyclopedie>

YON Jean-Claude, *Histoire culturelle de la France au XIX^{ème} siècle*, Armand Colin, collection U, Histoire, Paris, 2010.

REY Alain, *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert, Paris, 1992.

Ouvrages généraux liés au sujet

ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013.

BEAUJARD Philippe, Laurent BERGER, Philippe NOREL, *Histoire globale, mondialisations et capitalisme*. La Découverte, pp.503, 2009, Recherches. HAL Id: halshs-00706169,

BONIN Hubert, *La banque et les banquiers en France du Moyen Âge à nos jours*, Larousse, 1992

CHESEL Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Collection Repères, éditeur La Découverte, 2012.

DEPECKER Thomas, LHUISSIER Anne et MAURICE Aurélie, *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen-Age à l'aube du XXème siècle*, L'Univers historique, Paris, 2002.

FERRIERES Madeleine, *A table en Provence 1840 1950*, Musée des arts, Toulon, 2014.

FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

FRIDENSEN Patrick, *l'Histoire des usines Renault 1898-1939*, ed. du Seuil, Paris, 1972.

GARRIER Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas, Paris, 1995.

GIDE André, ROUART Eugène, *Correspondance, tome II 1902-1936*, édition présentée par David H. Walker, Presses universitaires de Lyon, Lyon, 2006.

HEILBRUN Benoît, *La marque*, coll. Que sais-je ?, PUF, 2007.

HEMARDINQUER Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970.

LACHIVER Marcel, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Fayard, Paris, 1991.

LEVI-STRAUSS Claude, *Le cru et le cuit*, Mythologiques, tome 1, Plon, Paris 1964.

MICHELET Jules, *Le banquet : papiers intimes*, Calman Levy, Paris, 1879.

MOLLERUP Per, *Images de marques. Identité visuelle des marques : histoire et typologie*, Phaidon.

MOURA Jean et LOUVET Paul, *La vie de Vatel*, Gallimard, Paris, 1929.

PAILLAT Monique (dir.), *Le mangeur et l'animal : Mutations de l'élevage et de la consommation*, Editions Autrement, Collection Mutations n° 172, Paris, 1997.

PIQUES Stéphane, *La céramique dans le territoire industriel de Martres-Tolosane*, Université Toulouse Jean Jaurès, thèse sous la direction de Jean-Michel Minovez, 2012.

RAMBOURG Patrick et MICHEL Dominique, *Vatel ou la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard, 1999.

REDON Odile, SABBAN Françoise, SERVANTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Age, 150 recettes de France et d'Italie*, Stock/Moyen Age, 1991,1993, 1995.

SCHOLLIERS Peter et all, *Food, drink and identity – Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, Oxford, 2001.

SEDILLOT René, *de la crinoline à la 404*, Plon, collection histoire des grandes entreprises, Paris, 1960.

TESSIER Alexandre, *Le Grand Hôtel, l'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Presses universitaires de Rennes, collection « Tables des hommes », Tours, 2012.

VERNAND Jean-Pierre, DETIENNE Marcel, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Bibliothèque des histoires, Paris, 1979.

WAPSHOTT Robert and MALLETT Oliver *Managing human resources in small and medium-sized enterprises : entrepreneurship and the employment relationship*, Abingdon (GB) [etc.], Routledge Taylor & Francis Group, 2016.

Ouvrages directement liés au sujet traité

DUHART Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009.

LACAZE Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d'études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

SERVENTI Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993.

TAILLEFER Michel (Dir.), *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002.

WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 1958 (1974) (1994).

Articles

BENNASSAR Bartolomé, GOY Joseph, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle*, Annales. Économies, Sociétés, Civilisations, Année 1975, Volume 30, Numéro 2, pp. 402-430.

BLAQUIERE Henri, Directeur des services d'Archives de la Haute-Garonne, avertissement du fonds Tivollier, 1961

CHANUT Jean-Marie, HEFFER Jean, MAIRESSE Jacques, POSTEL-VINAY Gilles. Les disparités de salaires en France au XIXe siècle. In: *Histoire & Mesure*, 1995 volume 10 - n°3-4. Consommation. pp. 381-409. DOI : 10.3406/hism.1995.1562 www.persee.fr/doc/hism_0982-1783_1995_num_10_3_1562

CONRAD Christoph, « Observer les consommateurs. Études de marché et histoire de la consommation en Allemagne, des années 1930 aux années 1960 », *Le Mouvement Social* 1/2004 (n° 206), p. 17-39 www.cairn.info/revue-le-mouvement-social-2004-1-page-17.htm

CORBIN Alain, Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot, sur les traces d'un inconnu, 1798-1876 [compte rendu] Loriga Sabina *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, Année 2002, Volume 57, Numéro 1.

DUMAS-CROUZILLAC Jacques, « Les Tivollier à Toulouse », *L'Auta*, septembre 2008.

Entretiens avec Ernest LABROUSSE. In : *Actes à la recherche en sciences sociales. Vol. 32-33, avril/juin 1980. Paternalisme et maternage.*

ESCAFRE Alain et ROUSSEL François, *Rapport relatif au développement de la trufficulture française* http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/developpement_truffi_franc.pdf.

FOURNIER Paul, « CONSERVATION DES ALIMENTS (repères chronologiques) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 24 novembre 2015.

LABROUSSE Extraits d'Ernest, *L'histoire sociale. Sources et méthodes, colloque de l'Ecole Normale Supérieure de Saint Cloud (15-16 mai 1965)*, PUF, 1967.

LEVALLOIS Anne, « Le retour de la biographie historique. L'histoire et la psychanalyse s'y rejoindraient-elles ? », *L'Homme et la société* 4/2002 (n° 146), p. 127-140 www.cairn.info/revue-l-homme-et-la-societe-2002-4-page-127.htm.

MEUVRET Jean, Les crises de subsistances et la population d'Ancien Régime, *Population* octobre-novembre 1946.

PLEGAT Marie-Thérèse. L'évolution démographique d'une ville française au XIXe siècle. L'exemple de Toulouse. In: *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Tome 64, N°19, 1952.

REINHARD Marcel, Les répercussions démographiques des crises de subsistances en France au XVIIIème siècle, Comité des travaux historiques et scientifiques, section d'histoire moderne et contemporaine, actes du 81^{ème} congrès, Rouen-Caen, 1956, Paris, 1956.

DA SILVA LOPES Teresa and GUIMARAES Paulo, « Trademarks and British Dominance in Consumers Goods », 1876-1914, *The Economic Historic Review*, Vol 67, Issue 3, pp. 793-817, 2014. http://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2464805

Bibliographie commentée

Ouvrages de référence

BARJOT Dominique, *Histoire économique de la France au XIX^{ème} siècle*, Nathan université, coll. Fac. Histoire, Paris, 1995.

Bibliothèque Olympe de Gouges, Toulouse Jean Jaurès, 330.944 BAR

En 1995, l'auteur est alors professeur d'histoire contemporaine à l'Université de Caen et vice-président de l'Association française des historiens économistes. C'est donc un ouvrage universitaire abordant tous les thèmes de l'histoire économique de la période, les facteurs de la croissance traditionnels à savoir l'offre, la demande et l'innovation technique, puis les agents économiques et enfin les grands secteurs d'activités. On peut alors y trouver toutes les informations nécessaires sur le contexte économique national de l'étude choisie. Les recensements (pages 41-42) sont particulièrement intéressants ainsi que les travaux sur, la mobilité de la population (page 48), les grands investissements des infrastructures (page 96), les innovations techniques (page 108), la consommation, en particulier les consommations alimentaires (page 126), le système de crédit (page 191), les transports (page 248) et l'expansion des échanges extérieurs (page 255). Aucune difficulté de lecture ou de compréhension n'est rencontrée, l'économie étant un domaine familier. De plus, c'est l'aspect concret de l'économie qui est traité, et non l'aspect théorique plus couramment étudié. Cet ouvrage permet donc d'avoir le panorama complet du cadre économique du XIX^{ème} siècle en France.

CHARLE Christophe, *Histoire sociale de la France au XIX^{ème} siècle*, éditions du Seuil, Paris, 1991.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, 944.07 CHA

L'auteur, normalien, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1, se propose de faire comprendre la dynamique globale entre l'ensemble des divers groupes sociaux au cours du XIX^{ème} siècle, face à une croissante spécialisation des historiens (histoire des ouvriers, histoire des paysans ...). Il se propose d'aller au-delà de l'historiographie traditionnelle d'avant les années 1970, « basée sur une problématique labrousienne, c'est-à-dire à base largement marxiste ». Le plan participe à la démonstration de l'existence de deux modèles successifs : la domination

des notables suivie, à partir de 1870, de celle des classes issues de la "méritocratie". Ce qui est particulièrement intéressant, c'est la partie sur "la société en mouvement"; les villes (page 121) et les classes moyennes (page 180). On y trouve donc le cadre social de la période étudiée, les rapports entre Paris et la province ainsi que l'étude de la relative mobilité sociale. C'est un ouvrage complet et universitaire donnant, en un seul volume une présentation de la France sociale du XIX^{ème} siècle.

FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo et all., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

Bibliothèque Olympes de Gouges, Toulouse Jean Jaurès, 0629.

Il s'agit d'un ouvrage collectif volumineux dont les auteurs appartiennent à des universités du monde entier, plusieurs chapitres ayant été traduits de l'italien, de l'espagnol, de l'anglais ou de l'allemand. On y apprend les dates « d'invention » d'un nombre important de nos aliments, dont le pâté de foie gras (page 7). De nombreux lieux communs sont balayés comme le fait que les pâtes viennent d'Italie. Les thèmes traités couvrent également les manières de manger, elles y sont rapprochées des autres évolutions sociales ou technologiques. L'approche chronologique depuis la préhistoire et les premières civilisations, fournit un accès simple qu'un index lexical permet de compléter. De plus, l'introduction présente une rapide approche historiographique du sujet qui est très utile. Ayant été rédigés par des auteurs différents, les divers chapitres n'ont pas la même structure ni la même approche ce qui peut dérouter mais la lecture est facile et passionnante. On y trouve ainsi de très nombreuses informations utiles.

YON Jean-Claude, *Histoire culturelle de la France au XIX^{ème} siècle*, Armand Colin, collection U, Histoire, Paris, 2010.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, 944.06 YON

L'auteur est maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Versailles-Saint-Quentin, spécialiste d'histoire des spectacles. Le plan chronologique sépare la période en trois parties, d'une part la culture sous le poids des héritages révolutionnaire et napoléonien qui donne naissance au romantisme, puis les changements profonds des années 1840 à 1880 avec de « *nouveaux cadres mentaux* » résultants en particulier de l'enseignement de masse, avec le naturalisme et une culture qui se démocratise et enfin, une période qui voit la naissance d'une

véritable culture de masse, entre 1880 et 1914, la Belle Epoque. Le chapitre 6 qui traite des nouvelles pratiques, communications (page 175), tourisme, Expositions universelles (page 177) et surtout dans le chapitre 7, la partie sur « *l'invention des cultures régionales* » (page 210) sont particulièrement intéressants quant au sujet de recherche.

Ouvrages généraux liés au sujet

ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, Les Belles Lettres, Paris, 2013.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, 394 1 ARO

Il s'agit d'une approche exclusivement parisienne des usages de restauration et de l'évolution des grandes tables au cours de la période (étude des menus des restaurants et des opérations de ventes et de transformations desdits restaurants parisiens mais pas d'allusion aux « pâtés ». Cela peut être utile pour comparer avec les menus servis à Toulouse mais de manière marginale. On y trouve l'illustration des mouvements culturels de l'époque, la mode parisienne en particulier, sur la période, en matière d'alimentation et de restauration. Il s'agit d'un ouvrage récent illustrant donc l'évolution actuelle de l'historiographie. Il faut noter que Marc Ferro en a écrit la préface.

BEAUJARD Philippe, Laurent BERGER, Philippe NOREL, *Histoire globale, mondialisations et capitalisme*. La Découverte, pp.503, 2009, Recherches. HAL Id: halshs-00706169,

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00706169>

L'ouvrage est un recueil d'articles scientifiques replaçant les mouvements de mondialisation dans une Histoire globale, remontant au V^{ème} siècle de notre ère. Les parties concernant cette recherche-ci correspondent principalement aux chapitres 9 et 10. Jack Goldstone (page299) y traite de la période de la Révolution industrielle, donc au cœur de cette recherche, en la replaçant dans « *l'essor de l'Occident* ». Il parle d'efflorescence du monde européen. Ce travail permet de situer les petites entreprises qui se développent à cette époque dans un contexte beaucoup plus général. Kenneth Pomeranz (page335) quant à lui pose la question de savoir si les bouleversements économiques liés à la Révolution industrielle constituent vraiment

une rupture dans l'Histoire globale. Cette approche d'histoire économique nouvelle permet de replacer un cas particulier dans un mouvement de très grande ampleur.

CHESEL Marie-Emmanuelle, *Histoire de la consommation*, Collection Repères, éditeur La Découverte, 2012.

<https://www.cairn.info/histoire-de-la-consommation--9782707171658.htm>, accès libre en ligne à partir de l'ENT.

L'auteure est Directeur de Recherche au CNRS et membre de l'EHESS, elle est spécialisée dans la consommation. Pour elle, la société de consommation est une construction historique qui débute au milieu du XVIII^{ème} siècle. Avant le tournant des années 1900 et de la Belle Epoque, elle parle plus de « culture de consommation », c'est-à-dire une lente démocratisation de l'accès à certains biens. L'opposition « consommation éthique » et « consumérisme » est aussi une construction historique. La mise en perspective de l'évolution du XIX^{ème} siècle vers une société de consommation est bien au cœur du thème de la recherche.

FOURNIER Paul, « CONSERVATION DES ALIMENTS (repères chronologiques) », *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 24 novembre 2015. <http://www.universalis.fr/encyclopedie/aliments-reperes-chronologiques/> accès libre en ligne à partir de l'ENT.

L'article replace le froid dans la chronologie des autres moyens de conservation des aliments. Entre 1830 et 1860, quatre différents inventeurs mettent au point quatre machines différentes. Il s'agit de deux Américains et de deux Français, les frères Ferdinand et Edmond Carré.

HEILBRUN Benoît, *La marque*, coll. Que sais-je ?, PUF, 2007.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, 034 QSJ 255.

Professeur de marketing à l'Ecole supérieure de commerce de Paris-Europe et consultant en stratégie de marque, l'auteur montre les diverses fonctions et les sources de valeur des marques. Étudiée du point de vue actuel de l'entreprise, du consommateur et de la distribution, la marque est une force économique (page 115) et l'image de marque « *témoigne de l'impact des traits identitaires de la marque* ». Pour le concepteur de ce travail, des valeurs « *esthétiques, émotionnelles et affectives* » sont liées à la marque (page 28). Cette analyse très actuelle fait écho à la

démarche plus intuitive des entrepreneurs du XIX^{ème} siècle et la publicité de la Belle Epoque peut donc être analysée selon les critères étudiés par l'auteur.

MOLLERUP Per, *Images de marques. Identité visuelle des marques : histoire et typologie*, Phaidon,

Bibliothèque Olympe de Gouges, Toulouse Jean Jaurès, 741 6 MOL

Cet ouvrage est réalisé par le fondateur d'une des principales agences de communication visuelle et de l'identité de l'entreprise de Scandinavie. Articulé principalement autour de l'histoire, les fonctions et de la typologie des marques, le livre est très abondamment illustré. Les divers motifs possibles (pages 127 à 194) présents dans les marques y sont analysés en fonction d'une culture particulière. On trouve donc dans ce travail, des clés de lecture des publicités visuelles applicables à celles des entrepreneurs du XIX^{ème} siècle.

PAILLAT Monique (dir.), *Le mangeur et l'animal : Mutations de l'élevage et de la consommation*, Editions Autrement, Collection Mutations n° 172, Paris, 1997.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, magasin 2, RP 1086

Cet ouvrage collectif traite de l'évolution de la consommation de viande, principalement en France et en prenant l'exemple de l'élevage et la consommation du veau. Par ce biais, les relations entre l'homme et les animaux sont abordées, ainsi que les liens entre enrichissement de la population et progression de la consommation carnée. Les mutations des modes alimentaires, la mythologie du terroir, les rapports entre l'homme et les animaux consommés, font partie des thèmes abordés. Les aspects très actuels des nouvelles attentes du consommateur vis-à-vis des animaux consommés ne sont pas en lien direct avec le sujet de recherche mais présentent une perspective très intéressante. Le chapitre rédigé par Maurice Aymard, historien de l'économie et directeur d'études à l'EHESS, sur les pratiques de l'alimentation carnée en France (pages 87 à 102), sur ce qu'il appelle la « transition alimentaire » et sur l'évolution de cette consommation comme marqueur social concerne assez directement l'étude traitée.

PIQUES Stéphane, *La céramique dans le territoire industriel de Martres-Tolosane*, Université Toulouse Jean Jaurès, thèse sous la direction de Jean-Michel Minovez, 2012.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès,

Travail d'étude sur la longue période de la céramique ou terre cuite de la région toulousaine. Si l'origine de ce savoir-faire remonte à l'époque romaine, c'est au cours du XVI^{ème} siècle que se développe l'implantation qui évolue vers la situation actuelle. La partie sur le XIX^{ème} siècle est intégrée dans l'évolution des productions de terres cuites diverses centrées sur Martes Tolosane. Les décors et les techniques de fabrication ainsi que certains couts sont analysés. Plusieurs fabricants sont étudiés, qu'il faut comparer avec les fournisseurs de l'entreprise Tivollier pour leurs moules à cuire et vendre leurs pâtés.

SCHOLLIERS Peter et all, *Food, drink and identity – Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, New-York, Oxford, 2001.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès, 394.12 FOO

Ouvrage collectif de onze auteurs, originaires tant des USA (Amy Bentley, Kolleen M. Guy) que de divers pays européens. L'idée directrice est de savoir si la nourriture et les boissons sont des marqueurs identitaires à travers le temps et l'espace. Le chapitre 9, (pages 163-178) « *Le vin, le Champagne et la fabrication de l'identité française à la Belle Epoque* » est celui qui concerne le plus le sujet traité, retraçant la véritable guerre, selon l'auteur, à propos des appellations d'origine qui commence avec le Champagne, d'autres vins ainsi que des fromages. La notion de protection d'un véritable patrimoine local et national débute dès 1908 avec la « *Guerre des deux haricots* », un article publié dans Le Figaro du 5 septembre de cette même année. Cette notion de terroir d'origine apparaît très importante et est utilisée dans la manière de commercialiser par la famille Tivollier en se servant en particulier de l'image de produits locaux bien avant « l'invention » de ces appellations.

TESSIER Alexandre, *Le Grand Hôtel, l'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Presses universitaires de Rennes, collection « Tables des hommes », Tours, 2012.

Bibliothèque centrale Toulouse Jean Jaurès,

Docteur en histoire contemporaine à l'université de Tours l'auteur se plonge dans le passé du « Grand Hôtel ». L'ouvrage présente peu d'intérêt direct pour le travail concerné, mais fournit une bonne approche de l'apparition et de l'évolution de l'hôtellerie de luxe en France. L'ouvrage montre le développement des déplacements d'une couche de la population, la naissance du tourisme de luxe, l'expansion d'une uniformisation des attentes de cette clientèle qui génère une véritable chaîne de

« Grand Hôtel ». On comprend pourquoi la maison Tivollier va chercher et réussir à continuer à vendre ses pâtés dans ce type d'établissement à Toulouse et pourquoi c'est la branche hôtellerie de luxe qui prend le dessus dans l'évolution de cette entreprise toulousaine au cours du XX^{ème} siècle.

Ouvrages directement liés au sujet traité

DUHART Frédéric, *De confits en foies gras, une histoire des oies et des canards du sud-ouest*, Elkar, Terre et gens, Andoain, Gipuzkoa, Espagne, 2009.

Prêt entre bibliothèque, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Tours, 636.5 DUH

L'auteur, anthropologue historique, centre son travail sur l'étude des cultures alimentaires et corporelles. Cet ouvrage est un « *essai historique, anthropologique et ethnozootechnie* ». C'est l'histoire de la culture du gras dans le quart sud-ouest de la France. Dans la partie sur les foies, on découvre, entre autre, un poème de Théodore de Banville vantant les pâtés Tivollier en 1889 (page 319) et des remarques sur la situation particulière de Toulouse dans le monde du foie gras au XIX^{ème} siècle (page 320). On apprend aussi que le foie gras n'est identifié qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle (page 295) et que les pâtés permettaient à l'origine de mettre en valeur les saveurs. Les parties plus techniques sur l'élevage des oies et de canards ne concernent pas directement cette étude mais entraînent un respect certain tant pour ces animaux que pour leurs éleveurs. La bibliographie de 713 ouvrages permet de chercher de nouvelles pistes de travail.

LACAZE Marie-Claire, *La maison Tivollier 1853-1904*, sous la direction de Frédéric Mauro, Diplôme d'études supérieures, Histoire, Toulouse 2, 1964.

Bibliothèque d'études méridionales, Toulouse, TU 1417

L'ouvrage fait la description des deux activités de la maison Tivollier de 1853 (arrivée à Toulouse depuis Grenoble) jusqu'en 1904 (vente de la clientèle hôtelière au Grand Hôtel), c'est-à-dire, d'une part les pâtés, d'autre part l'hôtellerie-restauration. Seule la première partie intéresse directement ce travail. La seconde partie apporte un éclairage sur les comportements de la clientèle hôtelière et son évolution au cours du tournant des XIX^{ème} – XX^{ème} siècles. Cette étude est plutôt descriptive, à partir de l'analyse des comptes de l'entreprise avec relativement peu

d'ouverture sur le contexte local, régional ou international. Il semble que ce travail s'inscrive dans un contexte d'histoire économique uniquement ce qui est tout à fait dans le cadre de l'historiographie du sujet dans les années 1960. Il est donc possible de « revisiter » la source principale qu'est le fonds Tivollier pour compléter cette recherche et ouvrir sur l'histoire des mentalités avec des orientations nouvelles.

SERVENTI Silvano, *La grande histoire du foie gras*, Flammarion, Paris, 1993.

Bibliothèque ESPE Toulouse - Ranguel, 641-66 SER

Historien spécialiste de l'histoire des usages alimentaires et des pratiques culinaires, l'auteur italien vit en France et participe à de nombreux ouvrages collectifs sur le vin et la gastronomie. Dans ce travail, véritable éloge du foie gras, on trouve son histoire depuis l'Antiquité, y compris la réputation des pâtés de foie gras à la cour de Prusse de Frédéric II (page 86). ainsi que le développement de la production en France tant en Alsace que dans le Sud-Ouest. L'alliance avec les truffes est largement développée et est donc d'un intérêt particulier pour la documentation recherchée. Les « pâtés de Toulouse » y sont mentionnés (pages 76 et 82) Des illustrations nombreuses agrémentent le livre qui se termine par des recettes chaudes ou froides et des données statistiques sur la production et la transformation des foies gras qu'il est toutefois nécessaire de mettre à jour. Cet ouvrage figure dans toutes les bibliographies qui touchent à la gastronomie du sud-ouest ou au foie gras.

TAILLEFER Michel (Dir.), *Nouvelle histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 2002.

Bibliothèque Olympe de Gouges, Toulouse Jean Jaurès, 944.86 NOU

C'est un ouvrage collectif dont le directeur, décédé en 2011 est un historien toulousain, normalien, agrégé et enseignant à l'université Toulouse 2, spécialiste du siècle des Lumières à Toulouse. Il se propose de réaliser une refonte complète de l'ouvrage de Philippe WOLF datant de 1974. Les chapitres sur le XIX^{ème} siècle sont de Jean-Marc Olivier, professeur d'histoire contemporaine à l'université Jean Jaurès et spécialiste de la petite industrie. Dans la partie intitulée « *Un « grand village » industriel (1852-1914)*, (pages 223 à 233), il montre l'existence d'une multitude de petites industries côtoyant les manufactures nationales. Dans le chapitre suivant, ce sont les grands bouleversements de l'urbanisme toulousain qui sont décrits et qui permettent un désenclavement de la ville et une meilleure circulation. On trouve donc dans cet ouvrage, des études sur Toulouse au XIX^{ème} siècle qui complètent voire

contredisent un peu celle de Philippe WOLF. C'est alors une vision d'une ville beaucoup plus dynamique qu'il est alors possible d'intégrer dans les recherches.

WOLF Philippe, *Histoire de Toulouse*, éditions Privat, Toulouse, 1958 (1974) (1994).

Ouvrage personnel.

Les divers auteurs sont tous, au moment de la première publication, des professeurs à l'université de Toulouse 2. C'est un ouvrage très utile pour l'ambiance et le cadre toulousain au XIX^{ème} siècle ainsi que pour les liens et les rapports avec l'ensemble de la région et le reste du pays (Paris en particulier). La partie sur « Le grand village » (1815-1914) qui est celle qui concerne directement le sujet traité est l'œuvre de Jacques Godechot, qui a rencontré Lucien Febvre et Marc Bloch. Sans faire partie de l'école des Annales, il est aussi influencé par les pères des *Annales d'histoire économique et sociale*. Il est révoqué de l'enseignement secondaire par l'administration de Vichy du fait de ses origines juives. En 1945, il est nommé professeur à la faculté des lettres de Toulouse. Au moment de la parution de cette édition il est décédé depuis 1989. Cette version complète la première édition de 1958, parue sous le seul nom de Ph. Wolf. L'étude des périodes moderne et contemporaine y est beaucoup plus développée, en fonction de l'état des recherches, des compléments bibliographiques importants figurent quant au dernier quart du XX^{ème} siècle. L'ouvrage, selon les auteurs, est largement destiné aux Toulousains mais s'inscrit dans une collection plus large : « Univers de France ». On y trouve donc des informations précieuses pour le cadre et l'environnement de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle dans la « ville rose ».

Table des matières

Remerciements	3
Sommaire	4
Historiographie	5
Introduction	13
I : Des opportunités à saisir pour les entrepreneurs	21
1 1 le développement d'une clientèle potentielle	21
1 1 1 : de véritables consommateurs en grand nombre	21
1 1 2 : des périodes festives propices à l'achat des pâtés	23
1 1 3 : les modes de Paris et les pâtés Tivollier	25
1 2 de très anciens savoir-faire locaux et des technologies récentes	27
1 2 1 : le foie gras, un mets raffiné et apprécié depuis très longtemps	27
1 2 2 : les truffes, des champignons de luxe	29
1 2 3 : les terrines,	31
1 2 4 : la science récente des conserves	32
II : Les pâtés avant et avec Tivollier	34
2 1 les recettes et le coût de fabrication	34
2 1 1 : la composition des pâtés Tivollier	35
2 1 2 : une fabrication à rentabiliser	36
2 1 3 : les pâtés de Strasbourg	37
2 2 des techniques bien utilisées et des décisions bien prises	38
2 2 1 : l'utilisation et la mise en avant du froid artificiel par la maison Tivollier	38
2 2 2 : les transports	39
2 2 3 : les bonnes décisions au bon moment	40
2 3 l'implantation commerciale au-delà de la région toulousaine	41
2 3 1 : des ventes couvrant tout le territoire français	41
2 3 2 : une renommée mondiale et un marché international	42
III : Des moyens nouveaux pour développer l'entreprise	44

3 1 l'utilisation de la réclame et de la publicité	44
3 1 1 : les annonces dans la presse	44
3 1 2 : l'utilisation d'affiches conçues par des artistes de renom	46
3 2 la volonté de faire connaître le produit au-delà de Toulouse et sa région	49
3 2 1 : la participation aux expositions	50
3 2 2 : la volonté d'un marché international ?	53
Conclusion	55
Table des illustrations	57
Table des annexes	58
Annexes	59
Sources	75
Sources imprimées	75
Expositions internationales et universelles	75
Autres sources imprimées	75
Autres sources	76
Fonds Tivollier,	76
Autres	77
Critique des sources	78
Le fonds Tivollier	78
Autres sources	79
Bibliographie	80
Ouvrages de référence	80
Ouvrages généraux liés au sujet	80
Ouvrages directement liés au sujet traité	83
Articles	83
Bibliographie commentée	86
Ouvrages de référence	86
Ouvrages généraux liés au sujet	88
Ouvrages directement liés au sujet traité	92
Table des matières	95