

Du marché à l'épicerie: la commercialisation des denrées alimentaires

Le marché hebdomadaire, qui se tient dans tous les villages est l'occasion de vendre quelques produits de la ferme et d'acheter les denrées que la ferme ne produit pas. Les foires et les marchés sont des lieux d'échange et de commercialisation de produits venus de toute la Normandie. Ainsi bétail, produits laitiers, légumes, poissons, grains sont négociés pour la consommation locale mais aussi pour être acheminés vers d'autres marchés, notamment celui de Paris. L'amélioration des moyens de transport ferroviaires et maritimes, le développement de la publicité, l'industrialisation de la production de certaines denrées permettent de répondre à une demande croissante de la population. Ainsi au XIX^e siècle, d'abord en ville puis en milieu rural se multiplient les commerces d'épicerie qui vendent tous types de produits alimentaires, de quincaillerie et de mercerie, répondant aux nouvelles exigences de la population en produits tels que le café, le sucre, le thé, le rhum, l'huile d'olive...



Carte postale. Collection Archives AREHN

LES MANIÈRES DE TABLE

Dans les fermes normandes, il n'existe pas de lieu réservé exclusivement à la préparation des repas ni à leur consommation. La pièce à vivre abrite l'âtre et le foyer de la cheminée en est l'élément principal. L'équipement le plus courant est composé d'une crémaillère à laquelle est suspendu le chaudron, d'une marmite à trois pieds pour la cuisson dans la braise, d'une paire de chenets supportant les bûches, de grils à rôtir et d'un trépied pour poser les poêles. En milieu rural, la crémaillère est le premier élément installé dans la cheminée au moment de l'installation dans la maison et « pendre la crémaillère » reste encore aujourd'hui le symbole de prise de possession d'un nouveau foyer.

En milieu rural, la préparation des aliments est essentiellement bouillie pour des raisons d'économie, de simplicité et de goût. Pour les repas de fête, on consomme des aliments bouillis accompagnés d'une sauce cuisinée ou des viandes rôties



Crémaillère triple supportant une servante à plateau pliant et une marmite. Fer forgé, fonte, XIX^e siècle. Collection Musée des Traditions et Arts Normands.

habituellement réservées aux familles plus aisées.

La cuisson directe à la braise est le mode de cuisson le plus ancien qui nécessite l'emploi de grils dont les formes diffèrent selon la variété des aliments: viande, poisson, pain, pomme, galette. L'apparition des cuisinières en fonte au milieu du XIX^e siècle tout d'abord en milieu urbain, puis progressivement dans les campagnes va révolutionner les modes de cuisson des aliments.

Le temps du repas

La composition des repas est étroitement liée à la saison qui commande les produits disponibles. En milieu rural, les repas restent relativement maigres, principalement à base de soupe de légumes parfois agrémentée d'un morceau de lard et de pain, aux trois principaux repas de la journée: le déjeuner, le dîner et le souper. Pendant les travaux agricoles, des collations supplémentaires sont prises aux champs et transportées dans un porte-dîner et les boissons dans une gourde.

Les repas ordinaires sont remplacés par des repas de fête en fonction du cycle des saisons, du calendrier religieux et des cérémonies familiales. Ainsi, les repas de fin de moisson en été, le sacrifice du cochon en hiver et les mariages sont l'occasion de manger copieusement des volailles ou des lapins, voire de la viande de boucherie, accompagnés de légumes et de pommes de terre rôties, le tout arrosé de cidre et d'eau-de-vie et de nombreux desserts.

L'évolution des arts de la table

Au Moyen Âge, on « dresse la table » sur des tréteaux au moment des repas. C'est au XVIII^e siècle, qu'une nouvelle pièce dédiée à la prise des repas, la salle à manger, est intégrée aux châteaux et que l'on prend l'habitude de dresser la table pour chaque convive avec une assiette et des couverts.

Les premières fourchettes furent introduites en France sous le règne d'Henri III. Leur usage remplace peu à peu l'habitude de manger avec les doigts ou de piquer avec le couteau. Ce n'est qu'au début XIX^e siècle que l'usage de la fourchette se généralise à la

campagne. En argent ou en vermeil chez les plus riches, en étain ou en bois chez les plus modestes, la cuillère des Normands a un cuilleron ovale. Le couteau utilisé à table est celui que l'homme porte sur lui. Le couteau ne fait son apparition dans les services de table des grandes demeures qu'à la fin XVIII^e siècle et dans le milieu bourgeois au XIX^e siècle. Au XVIII^e siècle, l'usage du verre individuel placé devant chaque convive se généralise. Le matériau verre fait évoluer les formes et les usages, ainsi la carafe en verre, remplace l'aiguière en faïence chez les plus riches et les récipients en bois ou en terre cuite chez les plus modestes.

Au XIX^e siècle, la faïence de Rouen et de Forges-les-Eaux se diffuse dans les cuisines des fermes normandes. Auparavant, les pichets, pots, écuelles et autres plats en terre cuite ou en bois produits localement par le potier ou le tourneur sur bois constituaient les principaux éléments de la table des Normands.



Vaisselle. Pays de Caux, XIX^e siècle. Chêne. Collection Musée des Traditions et Arts Normands. Inv.78.1.1

LA SAUVEGARDE ET LA VALORISATION DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE NORMAND

Les confréries gastronomiques en Normandie

La multiplicité et la qualité des spécialités gastronomiques normandes ont donné naissance à de nombreuses confréries gastronomiques en Haute et Basse-Normandie. Il existe une dizaine de confréries gastronomiques: Commanderie des Anyssetiers, Confrérie du Boudin de Saint Romain, Confrérie des Compagnons du fromage de Neufchâtel, Confrérie des compagnons Goustevin de Normandie, Confrérie des Goustiers du pressoir de la Vallée d'Yères, Confrérie du Hareng et de la coquille Saint-Jacques de Dieppe, Confrérie Saint Fiacre, Grand Ordre des Canardiens et le Grand Ordre du Trou normand, des calvados, cidre et pommeau. En Basse-Normandie, les spécialités culinaires ont favorisé la création de vingt-quatre confréries regroupées pour la défense et la promotion de la gastronomie et la mise en valeur des produits régionaux. Elles sont fédérées au sein de l'Académie des confréries gastronomiques du Duché Normandie-Maine.



Membres fondateurs de l'Association Normande des Ordres, Commanderies et Confréries (ANOCC).



Confrérie des Compagnons du fromage de Neufchâtel

Les Appellations d'Origine normandes

Depuis 1992, les produits de qualité définis par leur origine sont désignés par le sigle européen AOP (Appellation d'Origine Protégée) mais les produits cidricoles spiritueux (Calvados et Pommeau) ont conservé le sigle français AOC. La Normandie possède seize produits AOC et AOP.

En Normandie, six produits laitiers sont reconnus AOP: le Camembert de Normandie, le Livarot, le Pont-l'Évêque, le Neufchâtel, le beurre d'Isigny et la crème d'Isigny. Le Calvados est le premier à avoir obtenu une reconnaissance officielle en 1942. Après une simplification des appellations en 1984, on distingue trois types de calvados selon leurs aires géographiques de production: le Calvados, le Calvados du Pays d'Auge et le Calvados du Domfrontais. En 1991, un nouvel apéritif, le Pommeau de Normandie, obtient l'Appellation d'Origine, puis le Cidre du Pays d'Auge en 1996 et le poiré de Domfront en 2002.

Les visites guidées de l'exposition

→ Visite commentée de l'exposition le dimanche à 15h30: Dimanche 13 avril, 11 mai, 8 juin, 20 juillet, 14 septembre, 28 septembre, 19 octobre, 14 décembre, 11 janvier 2015

→ Découverte de l'exposition dans le cadre de « Tous au musée » (formule famille), dimanche 12 octobre 2014 à 15h30. Tarif: droit d'entrée au musée + 3 € de droit à la conférence – gratuit pour les enfants.

→ Visite commentée de l'exposition dans le cadre de « La Nuit des Musées » le samedi 17 mai à 18h30: accès libre et gratuit dans la limite des places disponibles.

Des animations autour des traditions culinaires normandes

le dimanche après-midi de 14 heures à l'heure de fermeture du musée:

- dimanche 11 mai: démonstration de barattage à l'ancienne animée par Michèle Lesage (Association du Musée du Sabot et du four à pain – La Haye de Routot)
- dimanche 20 juillet: rencontre avec le producteur de cresson Philippe Désert
- dimanche 14 septembre: découverte de la pomologie (étude des fruits) avec Joël Hauville, technicien au jardin des plantes de Rouen en charge du verger conservatoire
- dimanche 28 septembre: pour la Fête de la Gastronomie, rencontre avec les membres de la Confrérie du fromage de Neufchâtel
- dimanche 19 octobre: pour la Semaine du Goût, découverte gustative de produits fermiers proposée par l'Association Saveurs et Savoirs

Tarifs: animations comprises dans le droit d'entrée au musée (voir tarifs ci-dessous)

Les après-midi autour d'Emma Bovary

→ **Dimanche 6 avril et 9 novembre**

- à 14h30: visite guidée de Ry, village dont se serait inspiré Gustave Flaubert pour planter le décor du bourg où vivait l'héroïne de son roman. Réservation indispensable et paiement auprès de l'Office de Tourisme des Trois Vallées (76116 Ry) au 02 35 23 1990, tarif: 4 € (gratuit pour les moins de 18 ans).

- puis à 16 heures au Musée des Traditions et Arts Normands: lecture *À la table d'Emma Bovary*. Tarif: 5 € - tarif réduit: 3 € (enfants à partir de 8 ans, étudiants, demandeurs d'emploi). Gratuit pour les enfants de moins de 8 ans. Séance de lecture sur réservation, dans la limite des places disponibles. Réservation et paiement auprès du Service des Publics des musées départementaux. Tél.: 02 35 15 69 22 (du lundi au vendredi).

→ **Samedi 24 mai 2014**, fête de la Communauté de communes du Plateau de Martainville: Marché du terroir normand de 16 heures à 23 heures: découvrez et dégustez les spécialités culinaires de la Normandie. Possibilité de se restaurer sur place. Animations culinaires et ateliers pour le jeune public. Journée animée par Gérard Farcy. Entrée libre au marché – Tarif réduit pour la visite du musée de 14h à 18h. À 23 heures: spectacle pyrotechnique (sous réserve des conditions météorologiques)

Renseignements auprès de l'Office de Tourisme des Trois Vallées (76116 Ry): Tél.: 02 35 23 1990 – courriel: ot.ry.3vallees@orange.fr

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Musée des Traditions et Arts Normands
Château de Martainville – 76116 Martainville-Epreville
Tél : 02 35 23 44 70 - Fax : 02 35 23 16 84
www.chateaudemartainville.fr
Sur RN 31 à 15 km de Rouen, en direction de Beauvais

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h
(17h00 du 1^{er} octobre au 31 mars).
Fermé le mardi toute la journée et le dimanche matin.
Dimanche de 14h à 18h30 (17h30 du 1^{er} octobre au 31 mars)

Fermé les jours fériés suivants : 1^{er} mai, 1^{er} et 11 novembre, 25 décembre, 1^{er} janvier.
Droit d'entrée plein tarif : 3,50 € ; tarif réduit (plus de 65 ans, groupes) : 2 € ;
entrée gratuite pour les moins de 18 ans, personnes handicapées, étudiants,
demandeurs d'emploi et bénéficiaires de minima sociaux (sur justificatif)

Commissariat d'exposition : Mylène Beauflis et Caroline Louet, assistées par l'équipe du Musée des Traditions et Arts Normands

Coordination du guide : Mylène Beauflis et Caroline Louet



Les jardinerie d'Isneville, Barentin et Gournay-en-Bray soutiennent le Musée des Traditions et Arts Normands – Château de Martainville.

Exposition Guide de visite



À la table des NORMANDS

DU 5 AVRIL 2014
AU 11 JANVIER 2015

AU MUSÉE DES TRADITIONS ET ARTS NORMANDS
CHÂTEAU DE MARTAINVILLE





Huile sur toile «Ferme à Venoux» Christian Skredsvig, 1881. Document Musée de Normandie, Ville de Caen.

MODES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN NORMANDIE

La fabrication du beurre et de la crème en Normandie

Dès le XVIII^e siècle, en Normandie, les terres les moins propices aux cultures céréalières sont transformées en herbages dédiés à l'élevage bovin. La région a l'avantage de se situer non loin de grandes villes comme Paris, Rouen, Caen et de voies ferrées assurant un débouché pour la vente de la viande bovine, du lait, du beurre, de la crème et des fromages vers les halles de Paris.

Traditionnellement, la transformation du lait se déroule à la ferme. Le lait est ramené du champ dans des cannes à lait en laiton. Il est ensuite filtré et versé dans des jattes en terre vernissée pour faire monter la crème. La crème ainsi obtenue est versée dans une baratte pour fabriquer le beurre. Ce dernier est ensuite mis dans des pots ou des paniers s'il est destiné à la vente sur les halles des grandes villes, ou moulé avec un moule à beurre s'il est vendu sur les marchés locaux.

Principalement produit au printemps, le beurre est une denrée très périssable, c'est pour cette raison qu'il est le plus souvent salé. Parmi les beurres les plus appréciés des tables parisiennes, citons celui de Gournay-en-Bray qui sera détrôné au début du XX^e siècle par le beurre d'Isigny. Quant à la crème, ingrédient incontournable de la cuisine normande, celle de Sotteville-lès-Rouen et celle d'Isigny sont particulièrement réputées.

La production des fromages normands

À la ferme, on fabrique le caillé (fromage frais) à partir du lait de la traite. Ce caillé est ensuite vendu sur les marchés à des marchands qui se chargent d'affiner le fromage et de le revendre. Deux régions se distinguent dans la production de fromage: le Pays d'Auge (Livarot, Pont L'Évêque, Camembert) et le Pays de Bray (Neufchâtel, petit-suisse).

Le petit-suisse: En 1828, Étienne Pommel fabrique à Gournay-en-Bray un fromage frais enrichi à la crème, vendu sur les marchés normands sous forme de bondons emballés dans un papier paraffiné et rangés par six dans des petites boîtes en bois. En 1850, Madame Héroult dans sa ferme de Villers-sur-Auchy reprend cette recette et la commercialise à Paris. En 1852, Charles Gervais, qui vend les petits-suissees de Madame Héroult sur le marché parisien, décide de s'associer à cette dernière et se lance dans cette production à Ferrières-en-Bray. Il finira par racheter la ferme de Madame Héroult et celle de son concurrent Pommel.


 Étiquette : Véritable petit camembert Pommel Gournay, 1903 Collection Archives départementales de la Seine-Maritime, 6U5.194.20

Le Camembert: son histoire officielle tient beaucoup de la légende qui retient le nom de Marie Harel comme inventeur de ce fromage pendant la période révolutionnaire. Pourtant, au début du XVIII^e siècle, Thomas Corneille évoque déjà l'existence du camembert. En fait, c'est une modification du mode de collectage du lait qui fait naître le camembert. En Basse-Normandie, dans la seconde moitié du xix^e siècle, le lait est collecté dans les fermes et transformé en fromage dans des fromageries. Pendant le transport, le lait s'acidifie, ce qui rend sa transformation en Livarot impossible. Cependant cet aléa permet la confection d'un nouveau fromage, le Camembert.

La consommation de viande et de charcuterie en Normandie. En Normandie, les habitants des grandes villes achètent des viandes de boucherie plutôt bovines et ovines alors que dans

les campagnes, on consomme de la viande majoritairement porcine le dimanche et les jours de fête. Le citadin consomme la viande de bœuf particulièrement appréciée des élites urbaines du fait de l'important développement de l'élevage bovin dans le Bessin, le Cotentin, le Pays d'Auge et le Pays de Bray. Il connaît un véritable essor à partir du XVIII^e siècle quand les terres cultivées sont transformées en herbages consacrés à l'élevage. C'est dans ce contexte que les éleveurs élaborent la race normande, à la fois bonne productrice de lait et de viande et régulièrement récompensée aux concours agricoles.



Grand taureau « Le silencieux » de l'élevage Lavoinne en Pays de Caux Prix d'honneur du concours agricole de Paris 1900 Collection Musée de Normandie, Caen

Dans les arrondissements ruraux, la consommation de produits carnés est cinq fois moindre qu'en milieu urbain et on préfère les viandes porcines, produits de l'élevage à la ferme. En milieu rural, les animaux de la basse-cour, les lapins, le petit gibier braconné et l'élevage d'un cochon fournissent l'essentiel de la viande tout au long de l'année.

Dans les fermes normandes, le jour où l'on tue le cochon est l'occasion d'une fête à laquelle on invite la famille et les voisins. À l'occasion de ce repas, on consomme la soupe de boudin noir appelée « la boudinée », la tête cuisinée en fromage de tête, les oreilles grillées, les abats tels que les poumons et la rate, cuisinés en fricassée, puis le rôti de porc. Le reste de la viande est salé et réservé pour l'hiver dans des saloirs en grès, les jambons crus sont mis à sécher dans du sel pour être consommés pendant une ou deux années et les andouilles suspendues dans l'âtre pour y être fumées.

Les produits de la pêche

La présence du littoral sur une partie du territoire normand, l'existence de nombreux cours d'eau dans les terres et le poids de la religion chrétienne et de ses interdits expliquent la forte consommation de poissons chez les Normands et l'importance prise par sa commercialisation.

La pêche en haute mer, la pêche côtière et la pêche à pied font vivre une grande partie des populations vivant sur le littoral et alimentent les étals des marchés locaux mais surtout des halles parisiennes, avec ce défi

constant de la fraîcheur du poisson. Le poisson et les crustacés sont consommés cuits à l'eau ou grillés à la cheminée, accompagnés de crème, ils prennent place sur la table du vendredi et des jours de Carême. Pour ceux qui habitent loin de la côte, le poisson est consommé fumé, séché, mariné ou cuisiné en terrine.



Marchandes de moules à Dieppe. Collection Archives AREHN.

Pour les populations vivant dans les terres, les eaux très poissonneuses des rivières mais aussi de la Seine offrent une grande diversité de poissons: carpes, brèmes, perches, brochets mais aussi saumons, aloses, éperlans, anguilles, lamproies… et des crustacés comme les bouquets pêchés dans l'estuaire et les moules de Villerville très réputées à Paris.

La culture du potager et la cueillette des fruits

Les fruits, les légumes et les céréales produits et récoltés localement sont la base de l'alimentation des Normands. Ainsi les légumes du potager, la cueillette des herbes aromatiques sauvages, la cueillette des fruits du verger et des fruits sauvages, le ramassage des champignons et le glanage des fruits à coques constituent un apport régulier, économique et saisonnier à la table des Normands.

La soupe est présente quotidiennement à la table des Normands du xix^e siècle. Une fois par an, la maîtresse de maison prépare la « graisse à soupe », composée de suif de bœuf mélangé à différents légumes du potager qu'elle assaisonne avec sel, poivre, girofles, muscade, cannelle et qu'elle cuit plusieurs heures. Une fois figée, la graisse se conserve un an dans des pots en terre et est utilisée dans la préparation de la soupe à la graisse.

 Fourneau potager. Varneville-Bretteville, 3^e quart du XIX^e siècle.Orme, fonte, faïence de Disvres. Collection Musée des Traditions et Arts Normands, inv. 64.6


Au XIX^e siècle, se développe en périphérie des villes une culture maraîchère fournissant aux marchés des légumes frais en quantité importante pour satisfaire la demande croissante des villes. Au XIX^e siècle, les cultures de céréales mais aussi de légumes se diversifient et s'intensifient, grâce à de nouvelles techniques agricoles, à de nouveaux engrais et de nouvelles machines.

La consommation de fruits frais et secs était importante dans l'alimentation des Normands et la cueillette des fruits sauvages comme les mûres et les framboises permettait de faire des confitures et des liqueurs. La consommation de la confiture se démocratise avec l'usage du sucre à betterave, moins cher que le sucre de canne.

Les céréales et leurs transformations

En Normandie, le blé est depuis le xix^e siècle, la céréale dominante mais des différences sensibles existent entre la Haute et la Basse-Normandie pour la production et la consommation des céréales secondaires tels que l'avoine, l'orge, le seigle et le sarrasin.

Le sarrasin, largement produit en Basse-Normandie, est complètement absent de Haute-Normandie. Le seigle est davantage cultivé en Basse-Normandie. Ces différences de production expliquent en partie les modes de consommation alimentaire que l'on retrouve entre nos deux régions: la bouillie et la galette en Basse-Normandie sont dominantes grâce au sarrasin et le pain en Haute-Normandie. Les céréales constituent ainsi la base du régime alimentaire des paysans normands.

La bouillie est particulièrement consommée dans les familles rurales, à partir de blé en Haute-Normandie et d'avoine ou de sarrasin en Basse-Normandie. La bouillie de sarrasin est composée de farine détrempée dans du lait, cuite à la cheminée. Elle est consommée à la cuillère, directement dans la poêle à bouillie puis le reste est coupé en tranches, dorées au beurre.


 Pannetons pour la levée de la pâte à pain, XIX^e siècle. Osier tressé. Collection Musée des Traditions et Arts Normands, inv. 76.31, 71.34.4, 96.

Au cours du XIX^e siècle, on voit la multiplication des boulangeries et le recul de la fabrication familiale. Le boulanger peut cuire de 100 à 150 kilogrammes de farine, selon la taille du four. Le pain se fait tous les dix à douze jours en hiver et tous les huit jours en été, il est donc souvent consommé rassis.

Les desserts

Les repas ordinaires ne comprennent pas de dessert. Ils sont réservés aux repas de fête, et notamment à celui du mariage pendant lequel il y a profusion de produits sucrés habituellement réservés aux élites. Certaines fêtes du calendrier religieux sont également l'occasion de réaliser des desserts tels que des brioches, des beignets, des tartes à la bouillie, des crêpes, des douillons ou des aguignettes.


 Fers à beignet, XIX^e siècle. Fer forgé, tôle. Collection Musée des Traditions et Arts Normands, inv 9783.1

Les beignets sont particulièrement appréciés en Normandie depuis le xix^e siècle. Ils sont composés d'une rondelle de pomme évidée, trempée dans la pâte et mise à frire à l'aide de fers à beignet et cuits à la cheminée. On connaît deux spécialités de brioches en Normandie: la gâche et la fallue.

La gâche est une boule de pâte à pain servant de test pour juger de la chaleur du four, avant la cuisson du pain. La fallue est également une brioche normande dont on remplace une partie du beurre par de la crème et elle peut être servie avec de la teurgoule, riz au lait cuit au four à pain durant cinq à six heures dans des terrines. Les douillons et bourdelots sont des pâtisseries à base de pomme ou de poire remplies de beurre, sucre ou confiture, enrobées dans une légère couche de pâte cuite au four.

Le cidre et le poiré

Au XI^e siècle, les grandes abbayes normandes auraient pratiqué les premières cultures de pommiers à partir de greffons provenant vraisemblablement du Nord de l'Espagne. Le cidre, alors considéré comme une boisson de luxe, détrône progressivement la cervoise. On le trouvera sur les tables paysannes à partir du XVIII^e siècle.

Au début du XIX^e siècle, la Normandie est la première région cidrière de France avec 56 % de la production nationale. Les départements de la Basse-Normandie s'imposent progressivement dans cette production.

Le cidre s'est imposé comme boisson régionale, considéré comme une boisson saine et fortifiante. Dans les campagnes normandes, la consommation de cidre accompagne les travaux agricoles car le faucheur peut boire jusqu'à quatorze litres de cidre par jour.

En Basse-Normandie, on consomme un cidre de poire qu'on appelle le poiré dont la production est attestée dès le XVIII^e siècle. La culture des poiriers est répandue dans le bocage normand, dans le Domfrontais et le Mortainais où le sol et le climat océanique sont propices à leur développement.



Broyage des pommes. Carte postale. Collection Archives AREHN.

La production et la consommation des eaux-de-vie en Normandie

Au cours des XVIII^e et xix^e siècles, les paysans normands font bouillir tous les ans du cidre pour obtenir leur provision d'eau-de-vie pour l'année suivante. Le propriétaire agricole bénéficie du privilège de bouilleur de cru et distille les fruits de sa propre récolte. Des distillateurs et des bouilleurs professionnels ambulants se déplacent également de ferme en ferme avec leur alambic.

La consommation des eaux-de-vie augmente considérablement au cours du XIX^e siècle, lors des travaux agricoles et les jours de foire. À la fin du repas, on boit son café-calva, puis on remet 10 centilitres de calva pour laver le récipient: c'est la *rincette*. Suivent la *pousse-rincette*, la *sur-rincette*, la *chinchurette*, jusqu'au *coup de pied au cul final*. L'eau-de-vie de cidre et de poire prendra l'appellation de « Calvados » vraisemblablement au début du XX^e siècle.

Le pommeau est une association de moût frais de pommes à cidre et de calvados qui remonterait au XVI^e siècle, mais il faut attendre le XX^e siècle pour voir sa commercialisation se développer.


 Bouteilles à eau-de-vie. Porcelaine, XIX^e siècle. Collection Musée des Traditions et Arts Normands, inv. 87.1.156

Eau, vin, bière et autres boissons alcoolisées

Le XIX^e siècle est marqué par une forte augmentation de la consommation d'alcool liée à l'accroissement de la population urbaine et à l'apparition de nouvelles boissons alcoolisées produites de façon industrielle et à la multiplication des débitants de boissons, notamment en milieu rural.

Même si la consommation d'alcool est quotidienne, on boit aussi de l'eau qu'il faut aller chercher au puits, à la fontaine ou à la source. L'eau était stockée dans des fontaines parfois munies de filtre pour en améliorer la qualité.

Au XIX^e siècle, la consommation de vin en Normandie se démocratise et touche toutes les classes sociales notamment les ouvriers en ville alors qu'à la campagne le vin reste la boisson des grandes occasions. La Normandie a été une région productrice de vin à partir du XI^e siècle, époque à laquelle les premiers arpents de vignes sont la propriété des abbayes. Trois régions se distinguent: la vallée de la Seine, Argences dans le Calvados et la région de l'Avranchin dans la Manche.

La cervoise était la boisson la plus consommée en Normandie au Moyen-Âge. La bière lui succéde à partir de 1425, date à laquelle elle est introduite à Dieppe par des brasseurs hollandais.

Au XIX^e siècle, les alcools se multiplient et se diversifient chez les débitants de boissons: rhum, Bénédictine, absinthe, Malaga, vermouth, Porto, quinquina sont autant de nouveaux alcools consommés par les Normands dans les cafés.

