

SÉANCE DU MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

Président : Dominique Audrerie.

Présents : 91 personnes.

Le compte rendu de la précédente réunion est adopté ainsi que la liste des nouveaux membres.

Le président en présence du directeur de la médiathèque, Jean-Marie Barbiche, rappelle les différentes règles sanitaires à respecter dues au covid 19.

Il remercie Clément Bijou, directeur du cabinet de M^{me} la maire, pour sa présence à la présentation du livre *La grande histoire du Périgord illustrée*, par Gérard Fayolle et Francis Pralong.

Il félicite notre collègue Maurice Cestac pour sa médaille du tourisme, échelon bronze, obtenue au titre de la promotion du 14 juillet 2020.

Il rappelle le colloque des 16 et 17 octobre sur « La Révolution dans les campagnes du Périgord », en partenariat avec les VMF pour la soirée conférence, et la sortie du samedi 31 octobre « Vallée du Salembre », en partenariat avec les Patrimoniales de la vallée du Salembre

La parole est donnée aux différents intervenants.

Un banquet pour les noces d'argent de la SHAP, par Tristan Hordé

Commenter le banquet donné à l'occasion des noces d'argent de la SHAP, en 1899, conduit à se poser toute une série de questions qui débordent largement la seule étude d'un menu et touche à l'histoire de la société autant qu'à celle de la gastronomie.

Après le repas, le président de la société, Anatole de Rouméjoux a rappelé le rôle d'un banquet pour la SHAP, occasion qui « rapproche le plus les hommes dans le même goût des bons plats et des bons vins ». Mais pourquoi les noces d'argent ont été fêtées en novembre alors que la fondation de la SHAP a eu lieu le 24 mai ? La SHAP n'échappait pas au nationalisme de l'époque : le 9 novembre est l'anniversaire d'une des victoires des Français, dont des combattants venus de Dordogne, sur les Prussiens en 1870 et, en associant les noces d'argent à la bataille de Coulmiers, on ne séparait pas « la science et le patriotisme ». Ce nationalisme s'est développé au cours des années 1890, avec une forte xénophobie et un violent antisémitisme.

Le repas s'est tenu au Grand Hôtel de France, dirigé par Constant Buis, réputé pour ses conserves de pâtés et volailles truffés. Il n'y avait que des sociétaires masculins à table : comme dans la plupart des associations de cette période, la représentation féminine était quasi inexistante, la SHAP ne comptait que 7 femmes pour 200 adhérents en 1899. Le restaurant tel que nous le connaissons est né



à Paris après 1760 et ce type d'établissement, grâce au développement du chemin de fer et aux débuts du tourisme, a gagné la province, toujours associé à un hôtel ; c'était le cas à Périgueux, les clients étant pris en charge à la gare. À table, ils disposaient d'un menu souvent devenu un support publicitaire imprimé et distribué aux restaurants par des marques de champagne ou de liqueurs ; les associations et, parfois, des particuliers s'occupaient eux-mêmes de la fabrication du menu : c'était le cas de la SHAP.

Les habitudes ont changé en un siècle : on commençait rarement le repas par un apéritif, un menu festif comportait toujours poisson et viande mais il notait rarement les légumes consommés (qui pouvaient d'ailleurs faire partie de la préparation d'un mets) ; enfin, même si la région en produisait, on ne consommait pas de fromage au restaurant.

Les plats servis, tous préparés par des cuisiniers expérimentés, sont composés de produits d'excellence et, pour la plupart, coûteux : turbot, filet de bœuf, perdreaux, dindonneau, truffe. Il est difficile de les comparer à ceux servis aujourd'hui, les pratiques culturelles étant radicalement différentes. On privilégiait le champagne et les vins de Bordeaux (ici, un second cru de Saint-Estèphe), le vin de Bergerac n'était pas une AOC, seulement servi comme « Grand ordinaire » dans les restaurants. (résumé de l'intervenant)

Le tabac en Dordogne, histoire d'une culture, d'une économie et d'un patrimoine industriel, par René Delon

À une époque où l'avenir de l'agriculture et de la tabaculture semble assez compromis, on ne peut oublier la place qu'a occupé la culture du tabac dans le Sud-Ouest de la France. Dès le début du XVII^e siècle, la culture du tabac apparaît dans le Lot-et-Garonne, à Clairac, qui s'enorgueillit d'être le berceau de la culture en France et s'étendit rapidement dans tout l'Agenais. Ce n'est qu'en 1855 que la culture fut officiellement autorisée dans le département de la Dordogne. Dans les années 1960, on comptait plus d'une vingtaine d'établissements industriels de la Seita, répartis de Toulouse à Bordeaux, en passant par Tonneins, dont cinq en Dordogne : Périgueux, Bergerac, Saint-Cyprien, Sarlat et Terrasson. Bergerac a été un haut lieu historique du tabac avec un centre de production et de traitement qui a célébré son centenaire en 1973 et fermé ses portes en 1990, un « Institut du Tabac », créé en 1927, centre de recherche unique en France, entièrement dédié à l'amélioration et la production de la plante tabac avec une collection de Nicotianées unique en Europe, un centre de formation des planteurs de tabac (CFPPT) datant de 1957, devenu depuis 1995 l'ANITTA et absorbé en 2013 par ARVALIS, et enfin un musée du tabac, unique en France, installé au cœur de la ville depuis 1950. Dans nos campagnes, les séchoirs à tabac font partie du patrimoine rural, avec leurs hautes silhouettes de bois ou de briques, témoins discrets d'un passé toujours présent. Mais au cours des dernières décennies, de nombreuses exploitations tabacoles se sont éteintes ainsi que les manufactures, entrepôts, centres de recherche et de formation. On parle peu de ce patrimoine agricole et industriel, ni de cette culture qui a été un facteur important de la vie rurale au XIX^e et XX^e siècle. Il ne faut pas que la « mémoire tabacole » d'une grande région française parte totalement en fumée ! (résumé de l'intervenant)

Une illustre famille en Périgord au XIX^e siècle, par Alain Boituzat

L'intervenant évoque le parcours de vie de Louis Clair de Beaupoil de Sainte Aulaire, né en 1778 et décédé en 1854, qui représente à ses yeux le « parfait honnête homme » du XIX^e siècle. Issu par son père des seigneurs de Fontenille, il va, après de brillantes études scientifiques sanctionnées par un titre d'ingénieur géographe, devenir un serviteur de premier plan de trois régimes successifs sans pour autant y perdre son âme.

Chambellan de l'Empereur puis préfet de la Meuse à la veille de l'effondrement de l'Empire, il occupera le poste de préfet de Haute-Garonne sous la première Restauration. Il entame une carrière de député sous la seconde Restauration et traitera avec Louis XVIII la grande affaire du mariage de sa fille Egédie avec Élie Decazes, favori et ministre favori du roi. Une brillante carrière de diplomate s'ouvre à lui sous la monarchie de Juillet, l'amenant à occuper successivement les postes d'ambassadeur de France auprès du Saint-Siège, à Vienne et à Londres. De plus, bien qu'il ne fut pas un auteur prolifique – ayant alors seulement publié une traduction des romantiques allemands et notamment celle du Faust de Goethe et une histoire de la Fronde – il entre à l'Académie française en janvier 1841.

Résumant parfaitement son parcours, l'un de ses amis, le baron de Barante, le définira comme « un homme de beau lieu élevé aux grandes affaires ».

Le retour aux sources sera assuré par son fils, Joseph Louis, qui s'établira en Périgord d'abord au château de Siorac à Annesse-et-Beaulieu et ensuite à Périgueux. Il occupera le siège de député de la circonscription de Nontron de 1842 à 1846 et figure parmi les membres fondateurs de la SHAP en 1874. Il est également le grand-père du peintre Lucien de Maleville. (résumé de l'intervenant)

Rencontre autour d'un livre (en partenariat avec la médiathèque Pierre-Fanlac et la mairie de Périgueux) : *La grande histoire du Périgord illustrée*, par Gérard Fayolle et Francis Pralong

En présence de Clément Bijou, directeur de cabinet de M^{me} la Maire, de Jean-Marie Barbiche, directeur de la médiathèque, et des membres de la SHAP sous la présidence de Dominique Audrerie. Les auteurs ont écrit et illustré ce livre pour des jeunes attachés au Périgord par leurs racines mais vivant éloignés de ce territoire afin qu'ils en connaissent son histoire.

Vu le président
Dominique Audrerie

Vu la secrétaire générale
Huguette Bonnefond