

**CONSIDERATIONS SUR L'ALIMENTATION DES HABITANTS  
DES PRINCIPAUTES ROUMAINES DANS LA VISION  
DES CONSULS ET DES VOYAGEURS FRANÇAIS  
DE LA PERIODE D'AVANT 1848**

**CONSIDERATIONS ABOUT THE ALIMENTATION  
OF THE INHABITANTS OF THE PRE-1848  
ROMANIAN PRINCIPALITIES IN THE VIEW  
OF FRENCH CONSULS AND TRAVELERS**

**Violeta-Anca Epure**

L'Université „Ștefan cel Mare” Suceava  
violetaanca@atlas.usv.ro

***Rezumat:** Influența franceză în Principatele Române nu s-a exercitat numai prin secretari și preceptori francezi. Voiajorii și consulii care au intrat în contact cu românii și cu spațiul locuit de ei în perioada care a precedat revoluția de la 1848, au remarcat diferențele stridente existente între alimentația oamenilor din popor și a boierilor. Oaspeții francezi au observat, de asemenea, influențe otomane în domeniul culinar în spațiul valah și moldovean: la curțile boierești au fost introduse pe filieră greacă în meniuri bucate turcești. Spre jumătatea secolului al XIX-lea, bucătăria din Principate va înregistra și influențe occidentale, în special franceze. La mesele boierești se consumau vinuri autohtone, vinuri scumpe aduse din apusul Europei (Madeira, franțuzești), dar și băuturi mai tari precum rachiu sau rom. Țăranii se hrăneau cu produse obținute cel mai adesea în gospodăria proprie.*

***Abstract:** The French influence in the Romanian Principalities was not exercised only by French secretaries and tutors. The travelers and consuls, who came into contact with the Romanians and their living space in the period before the revolution of 1848, noted the striking differences between average people's and boyar's food. French guests also observed Turkish influences in the area of Wallachian and Moldavian cuisine: in the menus from the aristocratic courts were introduced by Greek chain Turkish foods. Towards the middle of the nineteenth century, the cuisine from the Principalities will also record Western influences, particularly French. At the boyar meals, they consumed local wines, but also expensive wines brought from Western Europe (Madeira, French), and stronger drinks such as brandy or rum. Peasants subsisted on products produced most often in their household.*

***Résumé:** L'influence française ne s'exerça dans les Principautés Roumaines seulement à l'intermédiaire des secrétaires et des précepteurs français. Les voyageurs et les consuls qui entrèrent en contact avec les Roumains et avec l'espace habité par ceux-ci durant la période qui précéda la révolution de 1848, remarquèrent les différences stridentes entre l'alimentation des gens simples et celle des boyards. Les visiteurs français observèrent, aussi, l'influence*

ottomane dans le domaine culinaire dans l'espace valaque et moldave: aux cours de boyards, on introduisit dans le menu par la filière grecque des plats turcs. Vers la moitié du XIX-ème, la cuisine des Principautés enregistra, aussi, des influences occidentales, spécialement françaises. Les boyards consommaient au repas des vins autochtones, des vins chers apportés de l'ouest de l'Europe (Madeira, français), mais aussi des boissons plus fortes, comme l'eau de vie ou le rhum. Les paysans se nourrissaient avec des produits obtenus le plus souvent dans leurs propres fermes.

**Keywords:** Romanian Principalities, France, Ottoman influence, food, average peoples, boyars, French travellers and consuls, French influence.

L'influence française ne s'exerça dans les Principautés Roumaines seulement à l'intermédiaire des secrétaires et des précepteurs français. La Roche signalait l'arrivée à Iași d'un cuisinier français. Elle écrivait à un correspondant que le cuisinier nouveau arrivé "s'occupait à organiser la cuisine selon ses propres idées". Deux décennies plus tard, un certain Louis Etienne Meynard était le cuisinier de Constantin Ipsilanti, le prince régnant de la Valachie<sup>1</sup>.

On retrouve des informations à Jean-Louis Carra, au paragraphe traitant l'agriculture, l'économie rurale, le commerce et les arts de *Dissertation géographique historique et politique sur la Moldavie et la Valachie*, sur les vins moldaves et valaques: ceux-ci étaient, conformément au voyageur français, "faibles, aqueux", ayant un "goût assez agréable et une bonne qualité". De la Moldavie, il mentionnait ceux d'Odobești, et de la Valachie, ceux de "Pietra"<sup>2</sup>. De plus, Carra mentionnait, aussi, l'abondance de

<sup>1</sup> Hurmuzaki, *Documente privitoare la istoria românilor* [Documents concernant l'histoire des Roumains], Supliment I, Volume II, 1781-1814, *Documente culese din Arhivele Ministeriului Afacerilor Străine din Paris de A. I. Odobescu* [Documents cueillis des Archives du Ministère des Affaires Etrangères de Paris par A. I. Odobescu], București, 1885, p. 7; Dan Berindei, „Ideile franceze” în secolul al XVIII-lea și Principatele Române [“Les idées françaises” au XVIII-ème siècle et les Principautés Roumaines], dans le volume *România și Europa în perioadele premodernă și modernă* [Les Roumains et l'Europe dans les périodes prémoderne et moderne], București, Editura Enciclopedică, 1997, p. 89; Idem, *Constitution de la frontière spirituelle française dans les Pays Roumains*, en “Revue Roumaine d'Histoire”, XXXV, 1-2, Bucarest, 1996, p. 4; Paul Cornea, *Originile romantismului românesc. Spiritul public, mișcarea ideilor și literatura între 1780-1840* [Les origines du romantisme roumain. L'esprit public, le mouvement des idées et la littérature entre 1780-1840], București, Editura Minerva, 1972, p. 48; Claudiu Neagoe, *Din vremea lui Alexandru Vodă Ipsilanti (1774-1782)* [De l'époque de Alexandru Vodă Ipsilanti (1774-1782)], dans le volume *Modele culturale și realități cotidiene în societatea românească (secolele XV-XIX)* [Modèles culturels et réalités quotidiennes dans la société roumaine (les XV-ème – XIX-ème siècles)], (coordonnateur Claudiu Neagoe), Universitatea București, Editura Ars Docendi, 2009, p. 205.

<sup>2</sup> Probablement Pitești, où les vignes étaient célèbres ou Piatra-Olt (probablement une confusion de région avec Drăgășani). *Călători străini despre Țările Române* [Voyageurs étrangers sur les Pays Roumains], vol. X, la I-ère partie, (volume soignée par Maria Holban, Maria M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu), București, Editura Academiei Române,

fruits: des melons, des pastèques, des prunes, des pêches, des abricots, dont, pourtant, il ne disait pas s'ils étaient consommés par les indigènes ou destinés à l'exportation. Lorsqu'il mentionna l'existence des bergeries, Carra n'oublia pas à noter que du lait des moutons, on faisait "du beurre de mauvaise qualité" et du fromage aussi "mauvais". Il remarqua la foule d'abeilles existant dans la Principauté de la Moldavie, qui produisaient du miel presque blanc. Carra affirmait que le miel respectif prenait la route de Constantinople; malheureusement, on n'a aucune mention dans son mémoire sur sa consommation dans la Principauté, chose qu'on peut seulement soupçonner<sup>3</sup>.

Le comte d'Antraigues consigna dans son journal de voyage la nuit passée au manoir d'un boyard d'Epureni, la maison duquel était entourée par un jardin immense, où il découvrit avec surprise "des buissons entiers de roses", dont on préparait de la confiture, très appréciée à Iași. Le voyageur français écrivait que les boyards habitaient à planter ces buissons-là pour leurs fleurs, qu'ils utilisaient "différemment" où qu'ils offraient à leurs amis<sup>4</sup>.

Le comte Alexandre d'Hauterive consignait que le pain de la Valachie était de deux sortes. Les familles de paysans, composées de deux à dix membres (le père, la mère et parfois même huit enfants), ainsi que les oiseaux et les animaux vivant aux alentours de leurs maisons en mangeaient. Le premier type de pain était cuit dans le four, pendant que le second était bouilli. Le voyageur français a décrit la manière même de préparer celui-ci: dans un chaudron où bouillait l'eau, on mettait de la farine de maïs; on y mêlait jusqu'à l'évaporation de l'eau. "La pâte" ainsi obtenue prenait la forme du chaudron; les Roumains habitaient la manger chaude et le visiteur français assurait que "sans avoir l'appétit d'un Roumain", celle-ci était même bonne. Il semble que d'Hauterive faisait référence en réalité à la polenta<sup>5</sup>. Le voyageur français mentionnait,

---

2000, p. 246; Dan A. Lăzărescu, *Imaginea României prin călători* [L'image de la Roumanie par voyageurs], vol. I, 1716-1789, București, Editura Sport-Turism, 1985, p. 115, 137; Marin Sâmbrian-Toma, *Obiceiuri culinare în Țara Românească în secolele XVI-XIX* [Coutumes culinaires dans la Valachie les XVI-ème – XIX-ème siècles], dans le volume *Modele culturale și realități cotidiene în societatea românească (secolele XV-XIX)* [Modèles culturels et réalités quotidiennes dans la société roumaine (les XV-ème – XIX-ème siècles)], (coordonnateur Claudiu Neagoie), Universitatea București, Editura Ars Docendi, 2009, p. 165.

<sup>3</sup> *Călători străini...* [La I-ère partie], vol. X, p. 246-247.

<sup>4</sup> *Ce mélange de sauvagerie et de culture est séduisant*, tirait la conclusion le compte français. *Ibid.*, p. 296.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 684-685; Gabriel Leancă, *Cultură politică și univers cultural în relațiile călătorilor francezi prin spațiul românesc (1774-1790)* [Culture politique et univers culturel dans les relations des voyageurs français par l'espace roumain (1774-1790)], dans le volume *Cultură politică și politici culturale în România modernă* [Culture politique et politiques culturelles dans la Roumanie moderne], (recueils d'études édité par Alexandru Zub et Adrian Cioflâncă à l'occasion du XX-ème Congrès International d'Etudes Historiques Sydney 2005), Iași, Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza”, 2005, p. 109; Ștefan Lemny, *Sensibilitate și istorie în secolul XVIII românesc* [Sensibilité et histoire au XVIII-ème siècle roumain], București, Editura Meridiane, 1990, p. 64; N. Munteanu-

aussi, que le long du chemin, il aurait offert à la belle et spirituelle princesse Zamfira, la femme du prince régnant, une coupe de vin en échange d'une moitié de poulet à la broche<sup>6</sup>. Le préfet de Focșani servit les voyageurs avec du pain blanc et du rôti de poule, dont d'Hauterive fut extrêmement surpris, mais aussi reconnaissant. En échange, le préfet de Tecuci, quoique administrateur de trois villes, riche et infatué, les reçut avec indifférence et les envoya seulement les restes d'un dîner assez mal<sup>7</sup>.

A l'occasion de l'audience à la cour d'Alexandru Mavrocordat Firaris, Alexandre d'Hauterive notait, aussi, le cadeau reçu par la princesse Zamfira de l'officier von Seidlitz: un service de café et le portrait du roi de Prusse. Comme le voyageur français considérait tous les deux inutiles et de mal goût, s'offrit à remplacer le service de café avec des tasses de porcelaine français. Au-delà de l'orgueil du voyageur français, provenant d'un autre monde, plus raffiné, l'épisode qu'on vient de mentionner témoigne sur l'habitude de consommer du café à la cour<sup>8</sup>.

Sur la consommation du café en grandes quantités aux cours de boyards de Iași, où il allait souvent, écrivait, aussi, le prince Charles-Joseph de Ligne dans une lettre de 1-er décembre 1788, adressée au comte de Ségur, l'ambassadeur de la Cour française à Sankt Petersburg. Le voyageur français mentionnait que toujours à ces endroits-là, il mangea plusieurs fois de la confiture de roses<sup>9</sup>.

Entrant en Moldavie par un point douanier situé à deux lieux de Tchernovtsy et arrivant à Herța, Armand-Emmanuel du Plessis, duc de Richelieu consignait en ses mémoires de voyage que chaque foire ou village avait "un chef nommé capitaine-préfet"; celui de Herța, où on s'arrêta, était extrêmement hospitalier<sup>10</sup>; celui-ci servit le voyageur français et ses compagnons avec *pilaf*, "un plat oriental, avec du riz et de la poule", que celui-ci trouva très goûteux; le duc de Richelieu écrivait que son hôte "se préoccupa à nous offrir un dîner délicieux, ainsi qu'une narguilé et du tabac de qualité excellente", qui était "la première nécessité" dans cette province<sup>11</sup>. A Dorohoi, un homme, grec de Salonique, arrivé dans le pays jadis à la suite de quelque prince phanariote, lui offrit du lait et l'invita "avec bienveillance dans sa maison", où le voyageur français et ses

---

Breastă, „Moldova la 1787” în viziunea contelui d’Hauterive [“La Moldavie en 1787” dans la vision du comte d’Hauterive], en “Revista de istorie”, tome 41, no. 7, 1988, p. 711.

<sup>6</sup> Dan A. Lăzărescu, *op. cit.*, p. 305.

<sup>7</sup> N. Munteanu-Breastă, *op. cit.*, p. 712.

<sup>8</sup> *Călători străini...* [La I-ère partie], vol. X, , p. 690.

<sup>9</sup> “Un tel apporte une tasse de café, une telle un verre d’eau et cela, se répète le même jour, chez vingt boyards, où on fait des visites. Refuser ces signes d’honneur signifierai manquer de politesse”. *Călători străini despre Țările Române* [Voyageurs étrangers sur les Principautés Roumaines], vol. X, la a II-ème partie, (volume soignée par Maria Holban, Maria M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, Paul Cernovodeanu), București, Editura Academiei Române, 2001, p. 915.

<sup>10</sup> Sur son hôte de Herța et la manière dans laquelle ils furent reçus, le duc de Richelieu notait que “chez nous, dans nos pays civilisés, on peut rencontrer peu d’hommes qui pratiquent l’hospitalité d’une manière plus désintéressé”. *Ibid.*, p. 924; Andrei Pippidi, *Călătoriile ducelui de Richelieu prin Moldova* [Les voyages du duc de Richelieu par la Moldavie], en “Revista de istorie”, tome 41, no. 7, 1988, p. 685.

<sup>11</sup> *Călători străini...*, vol. X, la II-a-ème partie, p. 924; Andrei Pippidi, *op. cit.*, p. 685.

compagnons mangèrent les aliments qu'ils portaient avec eux<sup>12</sup>. Le duc de Richelieu consignait, aussi, que les plats, mais aussi "leur inclination vers le tabac et le café" étaient identiques pour les Moldaves, ainsi que pour les Valaques<sup>13</sup>.

Le général de Langeron écrivait que le dîner des gens du peuple, que ceux-ci habitaient à consommer après une journée de travail et avant le coucher, était "frugal" et que celui-ci se composait surtout du lait, de la crème, du maïs frit ou cuit au four<sup>14</sup>.

Le marquis de Salaberry racontait dans son journal de voyage par la Valachie, la manière dans laquelle il fut obligé, ensemble à ses compagnons, à préparer le repas: hébergés dans la cabane basse et pleine de fumée d'une pauvre femme, ils durent faire preuve d'ingéniosité; ils accrochèrent le chaudron des poutres, au-dessus le foyer improvisé dans un trou du plancher, où brulaient quatre buches et ils firent bouillir de cette manière "le riz et les oiseaux". Le voyageur français ne spécifia pas si ce plat était autochtone ou pas, s'ils l'adoptèrent, comme ils étaient obligés à "renoncer aux choses superflues de la vie" en leur qualité de voyageurs par la Valachie<sup>15</sup>.

A Craiova, invité à prendre le repas au boyard Barbu Știrbei, le marquis de Salaberry constata que son hôte était "un grand buveur", que les femmes mangeaient assises, les pieds au-dessous, mais aussi que les plats n'étaient "plus goûteux que ceux des Spartiates"<sup>16</sup>.

Le vice-consul français d'Iași, Joseph Parant notait dans son mémoire dédié à l'état de la Moldavie en 1798, qu'on pourrait acheter pour la marine française le pastrami qu'on préparait à Galați<sup>17</sup>.

Dans son journal de voyage de Constantinople à Paris, Louis Allier de Hauteroche mentionnait le long du chemin à travers la Valachie, entre autres choses, le repas servi à Curtea de Argeș: "du pain très blanc, du vin goûteux et peu alcoolisé"<sup>18</sup>.

Le sixième paragraphe du *Rapport* dédié à la situation de la Valachie et de la Moldavie en 1806, le consul français d'Iași, Reinhard mentionnait que dans les Principautés on faisait "peu du vin" qu'on pouvait garder. Du maïs, on faisait de la polenta, "une sorte de bouillon", constituant la nourriture principale des paysans. "Le repas des boyards" se composait du riz, de la viande de vache et surtout de mouton, du café turc et des confitures<sup>19</sup>.

Dans une lettre adressée de București, le 17 juillet 1806, à sa mère, Sophie Reimarus, Madame Reinhard rappelait la butée du village Șuici, au manoir d'un boyard. Elle mentionna, aussi, l'indiscrétion de ses hôtes, qui les suivirent pendant

<sup>12</sup> *Călători străini...*, vol. X, la II-ème partie, p. 925; Andrei Pippidi, *op. cit.*, p. 685.

<sup>13</sup> *Călători străini...*, vol. X, la II-a-ème partie, p. 928.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 940.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 1007.

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 1008.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 1316.

<sup>18</sup> *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea* [Les voyageurs étrangers sur les Pays Roumains au XIX-ème siècle], Nouvelle série, vol. I (1801-1821), (volume soigné par Georgeta Filitti, Beatrice Marinescu, Șerban Rădulescu-Zoner, Marian Stroia), București, Editura Academiei Române, 2004, p. 195.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 273; Marin Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 166.

qu'ils servirent le déjeuner préparé "à la mode européenne"<sup>20</sup>, dans une remise de roseaux et feuilles tressées. Christine Reinhard relata, aussi, un épisode qui devrait témoigner sur l'ignorance de la famille du boyard et de ses gens: ceux-ci furent surpris par les dimensions des vases de toilette qu'ils prirent pour des tasses de café<sup>21</sup> et dans la possession desquels leur vieille servante entra seulement à l'aide des escortes. A l'occasion de l'audience au palais princier, Madame Reinhard décrit de manière épistolaire à sa mère le repas y servi, qui lui sembla extrêmement fatigant à cause de la chaleur. Reinhard notait qu'on servit ce repas vers le midi, qu'on mit la table "dans notre présence, dans la salle où nous étions assis". Les hommes étaient assis d'une partie de la table, pendant que les femmes se trouvaient de l'autre. Charles Reinhard prit place à côté du prince régnant, pendant que sa femme a été assise entre la princesse et une tante de celle-ci, avec laquelle elle parla en italien<sup>22</sup>.

Dans une nouvelle dépêche datée 30 juillet 1806 et envoyé à sa mère de Iași, Christine Reinhard soulignait que sa famille essaya s'adapter aux coutumes locales: après le repas de 12 heures, ils allaient à la banlieue, la place de rencontre de la noblesse de la capitale moldave<sup>23</sup>. Le 15 août, Christine Reinhard écrivait à sa mère toujours de Iași, entre autres, que la nourriture habituelle du peuple était très pauvre, composée exclusivement d'"ail, des melons, des fruits pas encore mûres", du pain, qui, assez souvent, menaient à l'apparition de la forte fièvre et d'autres maladies<sup>24</sup>.

Le compte de Guillemot appréciait au paragraphe dédié à l'agriculture de son mémoire décrivant la situation des deux Principautés, que les habitants mangeaient du pain de blé ou de millet. Mais la majorité de la population se nourrissait "avec une espèce de maïs nommée *cucuruz*"<sup>25</sup>. Le voyageur français Alexandre Nicolas Léonard Charles Marie de Moriollles, qui accompagnait le compte polonais Branicki dans son voyage à travers la Moldavie de l'année 1809, mentionnait dans son journal de voyage le festin offert à leur honneur par un boyard de Râmnic. Comme ils ne réussirent ni dans cette ville-là à rencontrer le feld-maréchal Prozorovski, le commandant des troupes d'occupation russes, parti à assiéger Brăila, ils furent invités "dans la maison du plus important boyard du lieu"<sup>26</sup>. Le feld-maréchal lui-même se préoccupa de cet honneur. Moriollles écrivait que le vieux comte Branicki ne put pas échapper du dîner qu'on lui prépara, consistant dans une "quantité immense de plats

<sup>20</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 285; N. Iorga, *Istoria românilor prin călători* [L'histoire des Roumains par voyageurs], (édition soignée, étude introductive et notes par Adrian Angheliescu), București, Editura Eminescu, 1981, p. 446.

<sup>21</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 285.

<sup>22</sup> *Ibid.*, p. 288; George Potra, *Din Bucureștii de ieri* [Du Bucarest d'hier], vol. I, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1990, p. 127.

<sup>23</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 291.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 294.

<sup>25</sup> *Ibid.*, p. 366.

<sup>26</sup> Moriollles fut surpris à entendre son hôte parlant le français "très facilement, sans le moindre accent, de manière qu'on pouvait le prendre comme étranger". Le boyard fut éduqué à Vienne par un précepteur émigré de France. "L'élève prouva que son instituteur fut un brave homme et je n'ai pas été surpris qu'il parlait si correctement notre langue". *Ibidem*, p. 475.

préparés selon la mode turque”: du *pilaf*, de la viande du mouton, du ragoût avec des épices, du poulet. Tous ces plats flottaient en “graisse de mouton”, qui remplaçait en ces parages-là le beurre et l’huile. Ensuite, ont suivi à la table “des conserves, de biscuits avec du miel, toutes sortes de friandises”. Malgré l’abondance des plats, dont certains semblèrent à Moriolles même goûteux, le voyageur français considérait qu’on devait être habitué avec la cuisine moldave “pour ne pas manquer une telle manière de cuisinier”. Il témoignait qu’il aurait entendu le comte Branicki, un gourmand passionné, commandant à son cuisinier dans la langue polonaise, pour ne pas être compris par son hôte, “un souper bon pour le soir”. Il semble que la disposition de son compagnon de voyage empêcha Moriolles à manger trop, préférant à goûter “de tous les plats pour sa culture de voyageur”. Le café lui sembla “parfait, même délicieux”<sup>27</sup>. Originaire de Champagne, Moriolles n’aima pas les vins moldaves: ceux rouges lui semblèrent impossible à boire parce les Moldaves habitaient les mêler dès l’époque de leur fermentation avec de l’absinthe, pendant que ceux blancs étaient “acides et désagréables”. De plus, on ne pouvait pas les garder, ils n’étaient pas alcoolisés et on ne pouvait pas les distiller<sup>28</sup>.

Le voyageur français constata que les paysans consommaient des aliments de faible qualité. Le principal plat était en maïs réduit en miettes et en farine de sarrasin. Le pain était rare et se trouvait seulement dans les villes, peut être à cause du nombre réduit de moulins d’eau. Comme les eaux étaient soit “des flots faibles”, soit des “torrents dévastateurs”, il était “presque impossible à y établir des moulins”. A la campagne, on utilisait des “moulins à poivre de main”, et dans les villes – des moulins à vent<sup>29</sup>. Logé dans la maison d’un boyard de București, aux ordres du caïmacam Gheorghe Arghiropol, le voyageur français par la Valachie de l’année 1813, Auguste Marie Blathasard Charles Pelettier, comte de Lagarde, notait que vers les quatre heures de l’après-midi, on lui servit “un dîner français”, qu’il “honora comme un pèlerin affamé”<sup>30</sup>.

Dans une lettre de mars 1813 adressé à son ami, Jules Griffith, le comte de Lagarde décrit comment se déploya le dîner de la maison du boyard Grigore Brâncoveanu (1764-1832), grand trésorier et grand ban, descendant du prince régnant Constantin Brâncoveanu, où on l’invita. Avant de s’asseoir à la table, les serfs apportèrent des cuvettes en argent doré avec de l’eau, dans lesquels les invités et les hôtes lavèrent leurs mains “avec des savons de toutes sortes”<sup>31</sup>; ensuite, ils se sont assis

<sup>27</sup> Le long de son séjour dans la maison du boyard de Râmnic, celui-ci lui envoya chaque jour du café et même il l’aurait appris le préparer selon la mode turque. Ibidem, p. 475; N. Iorga, *op. cit.*, p. 494.

<sup>28</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 477.

<sup>29</sup> Ibidem, p. 477; Marian Stroia, *Aspecte ale societății românești în viziunea călătorilor străini (1774-1821)* [Des aspects de la société roumaine dans la vision des voyageurs français (1774-1821)], en “Revista de Istorie”, tome 38, no. 5, 1985, p. 452.

<sup>30</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 563; N. Iorga, *op. cit.*, p. 454.

<sup>31</sup> *Istoria românilor* [L’histoire des Roumains], vol. VI, *România între Europa clasică și Europa luminilor (1711-1821)* [Les Roumains entre l’Europe classique et l’Europe des

à la table “selon les indications de leur hôte”. La majorité de plats étaient d’origine turque, des autres – allemands, plusieurs roumains et russes, “mais en si grande quantité qu’ils prouvaient l’opulence, ainsi que le manque de goût”. Conformément à la coutume, “chacun introduit la main dans l’assiette, ce qui est plutôt cordial que propre”; quoiqu’il eut certaines réticences, le comte de Lagarde témoigna qu’il procéda de la même manière que le reste des convives de peur à ne pas rester affamé. Au dessert<sup>32</sup>, on apporta des vins de l’Archipel grec, du *mied* vieux de 20 ans, du vin de Tokay. “Après quatre heures de telle séance gastronomique”, les convives lavèrent de nouveau leurs mains, leurs bouches et leurs barbes, se parfumèrent et passèrent dans le salon, où on servit des confitures, des cafés et de la glace<sup>33</sup>.

A son départ de la Valachie, le comte de Lagarde accompagna le boyard Constantin Dudesco (1760-1828)<sup>34</sup>, qui allait à Baden et avec lequel il voyagera jusqu’à Vienne. A Pitești, ils ont été logés chez un boyard roumain “honnête”. Au dîner, le voyageur français eut l’occasion de goûter de la polenta au lait. Il s’agissait d’un aliment consommé fréquemment par les gens du peuple, qui rappelait à Lagarde de la polenta italienne<sup>35</sup>. Le capitaine Thomassin mentionna en 1814, dans le journal dédié à son voyage par la Valachie, que les habitants préparaient leur nourriture du maïs. Les vins valaques étaient de mauvaise qualité et “en petite quantité”<sup>36</sup>.

Le secrétaire de langue française du prince régnant Ion Gheorghe Caragea, François Recordon mentionnait dans ses ouvrages dédiés au temps passé dans la Valachie “la frugalité et la modération” qui caractérisaient les Roumains, raison pour laquelle plusieurs réussissaient à atteindre “une âge avancée”. Ils mangeaient d’habitude deux fois par jour. Le maïs constituait leur principale nourriture; les paysans valaques préparaient de farine de maïs “une bouillie très consistante ou plutôt une sorte de pain qu’ils nommaient *polenta*”. Recordon écrivait que ce plat était très goûteux lorsqu’il était frais. Le laitage, la viande de porc, l’oignon, les fruits complétaient l’alimentation des paysans. L’eau de vie était leur boisson préférée et il arrivait souvent qu’ils commettent des abus. Les habitants des villes buvaient, aussi, “une sorte de bière de millet très dense”, nommée *bragă* (boisson orientale faite avec du millet fermenté), qui lui sembla “dégoûtante à la première vue” et en même temps “peu agréable au goût”<sup>37</sup>.

---

lumières (1711-1821)], (coordonnateurs: Paul Cernovodeanu, Nicolae Edroiu), București, Editura Enciclopedică, 2002, p. 135.

<sup>32</sup> Au dessert, le boyard lui envoya les pépins d’une pomme que celui-ci mangea “comme la preuve d’une considération tout à fait particulière”. Probablement que le boyard voulut lui signaler quelque particularité de l’espèce respective; il ne s’agissait pas d’une attention bizarre pour l’invité français. *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 569; N. Iorga, *op. cit.*, p. 455.

<sup>33</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 569; George Potra, *Din Bucureștii de ieri* [Du Bucarest d’hier], vol. II, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1990, p. 202-203; N. Iorga, *op. cit.*, p. 455.

<sup>34</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 573.

<sup>35</sup> La nuit passée chez le boyard de Pitești rappelait au comte de Lagarde une autre, passée dans la maison d’un noble polonais. *Ibidem*.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 602.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 669; Marin Sâmbrian-Toma, *op. cit.*, p. 167.

Dans un autre paragraphe dédié aux jeûnes religieux, Recordon notait que les gens ordinaires, ainsi que les clercs respectaient ceux-ci rigoureusement. Malgré cela, les boyards des villes “s’amendèrent” parce qu’ils considéraient difficile à remplacer “les plats délicieux” avec lesquels ils étaient habitués avec des “légumes bouillis en eau sans graisse ou par la nourriture commune du peuple ordinaire”<sup>38</sup>.

Recordon notait que les boyards étaient habitués à manger deux fois par jour: le déjeuner et le dîner, ainsi que, parfois, un petit déjeuner composé d’une petite cuillère de confiture, un grand verre d’eau et une tasse de café, sans crème ou sucre, qu’ils savouraient lentement, pendant qu’ils fumaient. Le déjeuner, “l’heure duquel était établi seulement selon l’appétit”, était composé d’environ quinze – vingt plats. Comme ils ne mangeaient pas de tous, les boyards se contentaient seulement avec les plats les plus simples, que Recordon trouvait “très raffinés”, comme l’yaourt<sup>39</sup>, la crème<sup>40</sup> et le *pilaf*<sup>41</sup>, qui étaient des “plats turcs”.

Pendant le jeûne, les boyards consommaient du poisson péché du Danube ou des autres rivières du pays. Le long des jeûnes précédant les Pâques ou le Noël, ils mangeaient des légumes bouillies en eau avec un peu du sel ou du sucre, des escargots, des écrevisses, des fruits séchés ou confiés.

Recordon consignait, aussi, qu’on donnait peu d’importance au dîner; certains en renonçaient totalement, pendant que des autres se contentaient “avec quelques plats seulement”. On servait le repas des boyards à l’époque où Recordon se trouvait encore dans la Principauté de la Valachie “presque à la mode européenne”<sup>42</sup>.

Quant aux Tsiganes, Recordon écrivait que ceux-ci consommaient “une nourriture ordinaire”. Les hommes fumaient et pendant l’hiver, autour du feu, ceux-ci, les femmes et les enfants respiraient la fumée de tabac<sup>43</sup>.

Barthélémy Bacheville, voyageur français dans la Moldavie de l’année 1817, remarquait le manque des auberges dans la principauté. Il mentionnait, aussi, l’habitude des boyards moldaves de voyager comme faisaient les prêtres en France: ils logeaient aux manoirs de leurs confrères, auxquels ils annonçaient leurs visites

<sup>38</sup> Recordon était convaincu que l’alimentation pauvre causait des maladies, dont il mentionnait la forte fièvre, assez fréquente dans la capitale. *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 675; Marin Sâmbrîan-Toma, *op. cit.*, p. 167.

<sup>39</sup> On obtenait ce plat “tout en gardant le lait caillé jusqu’il devenait assez consistant”. *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 685; Marin Sâmbrîan-Toma, *op. cit.*, p. 167.

<sup>40</sup> “La crème (le caïmac) n’est pas autre chose qu’une crème obtenue après avoir refroidi le lait qu’on laissait bouillir lentement plus d’un jour”. Au-dessus du vase, notait le voyageur étranger, restait “quelque chose qui ressemblait avec le beurre et la crème et l’épaisseur de laquelle dépendait de la quantité de lait utilisé et de la période de l’ébullition”. *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 685; Marin Sâmbrîan-Toma, *op. cit.*, p. 167.

<sup>41</sup> D’habitude, on servait le pilaf à la fin de repas, avec yaourt et *şerbet*; il s’agissait d’un plat composé de riz ou du blé décortiqué qu’on avait bouilli dans l’eau et auquel on ajoutait une certaine quantité de beurre. *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 685; Marin Sâmbrîan-Toma, *op. cit.*, p. 167.

<sup>42</sup> *Călători străini...*, Nouvelle série, vol. I (1801-1821), p. 685; Marin Sâmbrîan-Toma, *op. cit.*, p. 167.

<sup>43</sup> *Călători străini...*, Serie nouă, vol. I (1801-1821), p. 671.

aparavant. Aux manoirs de boyards, on trouvait à profusion du pain, du vin et de la viande. Le voyageur français racontait même la manière de servir le repas à la cour des boyards: selon la mode polonaise, le valet présentait à chaque convive les plats. Bacheville était mécontent que le long du repas, il était déconsidéré par ce personnage-ci, qui avait l'habitude de le servir à peine après avoir donné à manger à tous les convives. Comme le précepteur français se lamenta au boyard Cănănu, celui-ci lui permit l'apostropher<sup>44</sup>. Bacheville notait à la fin de son journal de voyage que les Tsiganes se nourrissaient "avec des racines et peu de maïs"<sup>45</sup>. J.M. Lejeune, qui s'intitula "professeur de littérature et professeur particulier de Son Altesse le prince régnant de la Moldavie" Mihai Suțu mentionnait dans ses ouvrages la polenta, que les Moldaves accoutumaient à tailler avec le fil<sup>46</sup>.

Vaillant fut impressionné par l'hospitalité des Roumains, les maisons desquels il fut reçu avec bienveillance et amitié; partout, on lui offrit du tabac, des confitures et la commodité d'un divan. A Câmpina, il fut l'invité d'une dame et de ses trois filles, qui lui offrirent "un immense verre de café à la crème"<sup>47</sup>, à Telega le directeur des mines de sel le logea, pendant que le commandant de la garnison, qui le reçut "les bras ouverts", lui donna à manger. A Slănic, chez le directeur des mines de sel, il participa à un dîner "antique", où il mangea assis sur des divans et écoutant la musique des ménétriers<sup>48</sup>. Pour ce dîner-là, Vaillant indiqua même le menu: on but "des vins fins de Buzău", de "l'eau de Borsec", "des petits pains blanches de București et caviar frais de Giurgiu", "des boulettes de hachis roulées dans des feuilles de choucroute, avec du riz et de la crème", "de l'asperge avec crème de bufflonne" et "du rôti de venaison avec des olives de Smyrne"<sup>49</sup>. Au manoir du métayer Procopiu, quelque part dans le département de Prahova, on servit le voyageur étranger avec des poulets, de la viande d'agneau, des vins bons de la cave, du fromage frais et du lait<sup>50</sup>.

Le diplomate français Alexandre Jean de Ribbeaupierre, émigrant français, établi en Russie et nommé ambassadeur du tsar à Constantinople, passa par București en janvier 1827. Son séjour dans la capitale occasionna des bals, des fêtes, des réceptions à la Cour princière de Grigore Ghica, où on servit "plusieurs plats et des confitures"<sup>51</sup>.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 725-726.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 727.

<sup>46</sup> N. Iorga, *op. cit.*, p. 485.

<sup>47</sup> J.A.Vaillant, *La Roumanie ou Histoire, Langue, Littérature, Orographie, Statistique des peuples de la langue d'or, Ardialiens, Valaques et Moldaves, résumés sous le nom de Romans*, vol. III, Paris, 1844, p. 243; Dan Berindei, *Mărturia lui J.A. Vaillant asupra societății românești prepașoptiste* [Le témoignage de J. A. Vaillant sur la société roumaine d'avant la révolution de 1848], dans le volume *Români și Europa în perioadele premodernă și modernă* [Les Roumains et l'Europe dans les périodes prémoderne et moderne], București, Editura Enciclopedică, 1997, p. 132.

<sup>48</sup> J.A.Vaillant, *op. cit.*, p. 244; Dan Berindei, *Mărturia lui J.A.Vaillant...*, p. 132.

<sup>49</sup> J.A.Vaillant, *op. cit.*, p. 268; Dan Berindei, *Mărturia lui J.A.Vaillant...*, p. 132.

<sup>50</sup> J.A.Vaillant, *op. cit.*, p. 274-275; Dan Berindei, *Mărturia lui J.A.Vaillant...*, p. 132.

<sup>51</sup> George Potra, *op. cit.*, vol. I, p. 129.

M. Cochelet décrit dans ses mémoires de voyage par la Valachie, en 1835, le repas du monastère Argeș, où il fut reçu avec de grands honneurs. Le déjeuner fut composé du riz, du bouilli de poule, des truites, qui lui semblèrent “extraordinaires”. Après le repas, le voyageur français se lava dans une cuvette en cuivre; ensuite, il alla visiter le monastère<sup>52</sup>.

Il mangea un “dîner exceptionnel”, servi de manière impeccable dans la maison du préfet de la ville de Pitești. Malgré les insistances du voyageur français, le préfet ne voulut pas s'asseoir à côté de lui le long du repas; la fille de celui-ci, qui connaissait assez bien la langue française, fit “l'office d'interprète”<sup>53</sup>.

Arrivant à la cour d'Iași du prince régnant Mihail Sturdza, Cochelet mentionnait le déjeuner auquel on l'invitât et qu'on servit impeccablement “avec grande luxe, selon la mode européenne”<sup>54</sup>.

Le maïs prédominait dans l'alimentation des gens du peuple, la polenta représentant presque leur unique nourriture. Les voyageurs français Raoul Perrin (1839) et Xavier Marmier (1846) remarquèrent les ressemblances de ce plat avec la polenta largement répandue en Italie<sup>55</sup>. Xavier Marmier nota, entre autres, que chez les boyards où ils furent logés, ils eurent l'occasion de manger de la viande, aussi<sup>56</sup>. Le long du chemin de Turnu Severin, Xavier Marmier logea dans la maison d'un marchand, mais aussi chez un boyard ou dans une hutte paysanne. Il passa de la polenta à un véritable festin interdit aux serfs des boyards, revenant à la fin, au maïs cuit. Le voyageur français remarquait que la nourriture pauvre de la majorité de la population se reflétait, aussi, sur la structure de la propriété foncière, sur laquelle se superposaient l'indolence et la paresse des habitants<sup>57</sup>.

Le journaliste français Adolphe Joanne, voyageant par la Valachie en 1846, laissa dans ses mémoires, aussi, la description d'une visite dans un salon de București de l'année 1846: on recevait l'invité dans le salon où les boyards, allongés sur des divans, fumaient, les filles, retirées au coin de la chambre parlaient le français, et les dames élégantes discutaient les dernières nouvelles sur la mode. Vers les huit heures, cinq serfs apportèrent des bouilloires avec de l'eau de roses et essence d'aloès, avec laquelle ils lavèrent leurs mains. Autres cinq serfs apportèrent ensuite aux invités des

---

<sup>52</sup> Simona Vărzaru, *Prin Țările Române. Călători străini în secolul al XIX-lea* [A travers les Pays Roumains. Voyageurs étrangers du XIX-ème siècle], anthologie, traduction, étude introductive et notes par Simona Vărzaru, București, Editura Sport-Turism, 1984, p. 54; Alex. Rally, *Le voyage de Cochelet dans les principautés roumaines (1834-5)*, en “Revue historique du sud-est européen”, VIII, no. 10-12, 1931, p. 278; Bogdan Popa, *Relatări de călătorie ca sursă pentru o istorie socială a alimentației în Țările Române (secolul al XIX-lea)* [Relations de voyage comme source pour une histoire sociale de l'alimentation dans les Pays Roumains (le XIX-ème siècle)], en “Studii și materiale de istorie modernă”, vol. XXII, 2009, p. 118-119.

<sup>53</sup> Simona Vărzaru, *op. cit.*, p. 54; Alex. Rally, *op. cit.*, p. 278.

<sup>54</sup> Simona Vărzaru, *op. cit.*, p. 56; Alex. Rally, *op. cit.*, p. 291.

<sup>55</sup> Bogdan Popa, *op. cit.*, p. 115.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 117.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 120.

essuie-mains en lin de Crimée, “de la meilleure qualité”, tissés avec fils d’or ou de soie. Il y avait des salons à București, comme celui de Madame D., où l’accueil des invités était “d’une grandeur royale”. La salle à manger était illuminée par “300 chandelles roses de Leopoldstadt”. Au dîner, il y avait 52 convives, assis autour de la table sur laquelle se trouvaient “des couverts en argent et des verres en cristal, qui semblaient autant de pierres précieuses et de diamants”. On servit la table “à la française, avec la seule différence qu’on commença avec de la salade et on finit avec un consommé”. Chez Madame D., on servait des produits de pâtisserie, semblables à ceux français, “des boulettes de hachis roulées dans des feuilles de choucroute, avec de la viande frite, des prunes enfumés au beurre, des œufs bouillis en vin, du brebis à la confiture, [...] de la salade avec poisson”. Tous les plats furent savoureux. Les vins de Chypre, de Metelin, de Naxos, de Tokay, de Bordeaux, la champagne et même le vin de Malaga abondaient. Joanne affirmait que ceux-ci “coulaient en vagues”. A la fin du repas, on apporta aux invités du “caviar noir et du caviar blanc, du fromage délicieusement préparé avec des œufs de poisson”. Les desserts très fins et très diversifiés provenaient des “cinq coins du monde”. Un valet se trouvait derrière chaque convive, sa mission étant celle de chasser les mouches, les moustiques ou d’autres insectes avec un éventail. Joanne soulignait que le cuisinier de Madame D. se surpassa à lui-même en préparant les plats respectifs<sup>58</sup>.

On remarque les différences stridentes entre l’alimentation des gens simples et celle des boyards. La majorité des voyageurs remarquèrent l’imposition du maïs au lieu du millet, comme la principale céréale<sup>59</sup>. Les paysans consommaient assez rarement du blé et de la viande, qui étaient réservés soit à l’exportation, soit aux repas des riches. Les paysans se nourrissaient avec des produits obtenus le plus souvent dans leurs propres fermes. Les jeûnes sévères du long de l’année étaient respectés strictement surtout par les paysans et pas toujours par les boyards. Le cas des premiers, on se demande s’il agissait d’un acte véritable de croyance ou plutôt d’une manière de s’adapter aux ressources limitées. Les boyards consommaient au repas des vins autochtones, mais aussi des vins chers apportés de l’ouest de l’Europe (Madeira, français), mais aussi de l’eau de vie ou du rhum. On remarque, aussi, l’influence ottomane dans l’espace valaque et moldave. Aux cours de boyards, on introduisit dans le menu par la filière grecque des plats turcs comme le café, les confitures, le *pilaf*, les yaourts. Vers la moitié du XIX-ème, la cuisine des Principautés enregistrera, aussi, des influences occidentales, spécialement françaises.

<sup>58</sup> Simona Vărzaru, *op. cit.*, p. 116-117.

<sup>59</sup> Neagu Djuvara mentionnait que le remplacement du millet avec le maïs était le signe des temps plus tranquilles. Le millet, qui devenait mûre plus rapidement, était plus indiqué pour une société menacée par des invasions fréquentes et qui pouvait, de cette manière, se faire des provisions plus facilement. Neagu Djuvara, *Între Orient și Occident. Țările române la începutul epocii moderne (1800-1848)* [Entre Orient et Occident. Les Pays roumains au début de l’époque moderne (1800-1848)], București, Editura Humanitas, 1995, p. 237-238; Bogdan Popa, *op. cit.*, p. 116.