

Quelques réflexions à propos de l'étude des bouteilles d'usage en France au XVIII^e siècle

Thierry De PUTTER¹

mots-clés : bouteille, XVIII^e siècle, typologie, verrerie, datation

Etat des connaissances

Durant le siècle qui va d'environ 1720 à 1820, la forme de la bouteille d'usage évolue assez fortement, en France et dans les pays voisins. Au début du XVIII^e siècle, la bouteille type est l'« oignon » arrondi, pansu, avec un col allongé et une bague de col rapportée à chaud. Ce modèle de bouteille est produit en très grande quantité dans les Pays-Bas (autrichiens et hollandais) et massivement exporté vers les colonies, surtout américaines ; sa production en France est en revanche moins bien documentée, mais attestée (bouteille n°1, **fig. 1**). Très rapidement, la recherche d'un type de bouteilles plus facile à empiler et à transporter fait évoluer la forme de la bouteille vers un pseudo-cylindre à fût tronconique inversé (évasé) se resserrant en un col de longueur variable. Jusque vers 1750, le resserrement du fût est rapide, quasiment à angle droit, avec un col long et fin qui devait donc être assez fragile. C'est sans doute la raison d'une évolution vers un resserrement plus progressif, d'angle tendant vers les 45°, donnant un col globalement plus épais et moins long. Dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, cette forme est connue sous le nom de bouteille « frontignane » (bouteille n°5, **fig. 1**) ; ce type de bouteille est massivement produit en France, notamment – mais pas exclusivement – dans le bordelais, où la production annuelle s'élève à plusieurs millions d'unités vers 1780². La Champagne fait usage, vers la même date, de bouteilles de forme comparable, mais plus épaisses et lourdes : de 900 g à 1 kg, contre environ 800 grammes pour les autres récipients³, donc plus résistantes à la pression du vin pétillant et produites notamment dans les verreries du Nord (Avesnois, Thiérache) (Palaude 2012). Enfin, vers la fin du XVIII^e siècle, la bouteille s'affine encore en un cylindre véritable, à col plus court et lui aussi plus cylindrique. Globalement, en un siècle, la bouteille s'est donc nettement affinée et élevée, tendant progressivement vers les formes que nous connaissons encore actuellement (aperçu chronologique en **fig. 1**).

Les mesures de normalisation des contenances datent de 1735, décret royal de Louis XV fixant la « pinte de Paris » à 93 cl, puis de 1800, introduction du système métrique et du litre (Pitte 2013). Empiriquement, on constate pourtant que la majeure partie des bouteilles du XVIII^e et du

début du XIX^e siècle ne respectent aucune de ces normes : la plupart du temps, les contenances réelles sont inférieures d'environ 10 % (ou plus) à la norme en vigueur⁴, même lorsqu'au début du XIX^e siècle, les bouteilles portent effectivement une pastille de verre indiquant la contenance réglementaire d'un litre.

De la difficulté de dater les bouteilles françaises avec précision

Les grands traits de cette évolution sont connus depuis plusieurs décennies, mais ils cachent en fait de sérieuses lacunes dans nos connaissances. Tout d'abord, les étapes de ces transformations sont nettement moins bien connues qu'en Angleterre, où de nombreuses bouteilles portent des cachets ou sceaux de verre, au chiffre de leur propriétaire et souvent datés⁵. En France, la peinture du XVIII^e siècle, qu'il s'agisse de scènes d'intérieurs nobles ou bourgeois ou de natures mortes, donne quelques indications. Une certaine prudence s'impose, dans la mesure où rien n'oblige un artiste à représenter des bouteilles strictement contemporaines à son œuvre, mais ces témoignages demeurent cependant précieux. Par ailleurs, les bouteilles étaient fort chères au XVIII^e siècle – environ 1 livre les 5 vers 1735 (Dabas, Orsini 2005, 53) – ce qui implique qu'elles pouvaient ou devaient être réutilisées, peut-être pendant plusieurs décennies. Une indication possible de réutilisation à long terme nous est d'ailleurs donnée par le matériel archéologique retrouvé dans les épaves de la Boussole et de l'Astrolabe, les deux navires de l'expédition de La Pérouse qui ont fait naufrage à Vanikoro en 1788-89. Les bouteilles retrouvées au cours des fouilles sous-marines sont, d'après la typologie esquissée au premier paragraphe (**fig. 1**), de deux types, l'un « ancien » et datable des années 1730-40 (3 bouteilles de gauche sur la **fig. 2**) et l'autre « moderne », c'est-à-dire à peu près contemporain du naufrage (bouteille de droite sur la **fig. 2**)⁶. Deux hypothèses sont donc envisageables : soit les bouteilles d'un type « ancien » sont des bouteilles datant effectivement de la première moitié du XVIII^e siècle réutilisées pendant un demi-siècle, soit ce type « ancien » était encore effectivement produit dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, en même temps que le type « moderne », ce qui paraît toutefois moins probable.

Notes

¹ Musée Royal de l'Afrique Centrale, Géodynamique et Ressources Minérales. 13 Leuvensesteenweg, B-3080 Tervuren, Belgique. thierry.de.putter@africamuseum.be

² Bellanger 1988 ; Dabas, Orsini 2005 ; Palaude 2013

³ Observations personnelles de l'auteur.

⁴ Observations personnelles de l'auteur. Palaude 2012.

⁵ Nombreux exemples illustrés dans Van den Bossche 2001 ; voir aussi Banks 2002

⁶ Observations personnelles de l'auteur.

⁷ L'auteur remercie le Musée National de la Marine (Paris, Nouméa) et Frédéric Osada, photographe, pour l'aimable autorisation de reproduire la photographie de la figure 2.

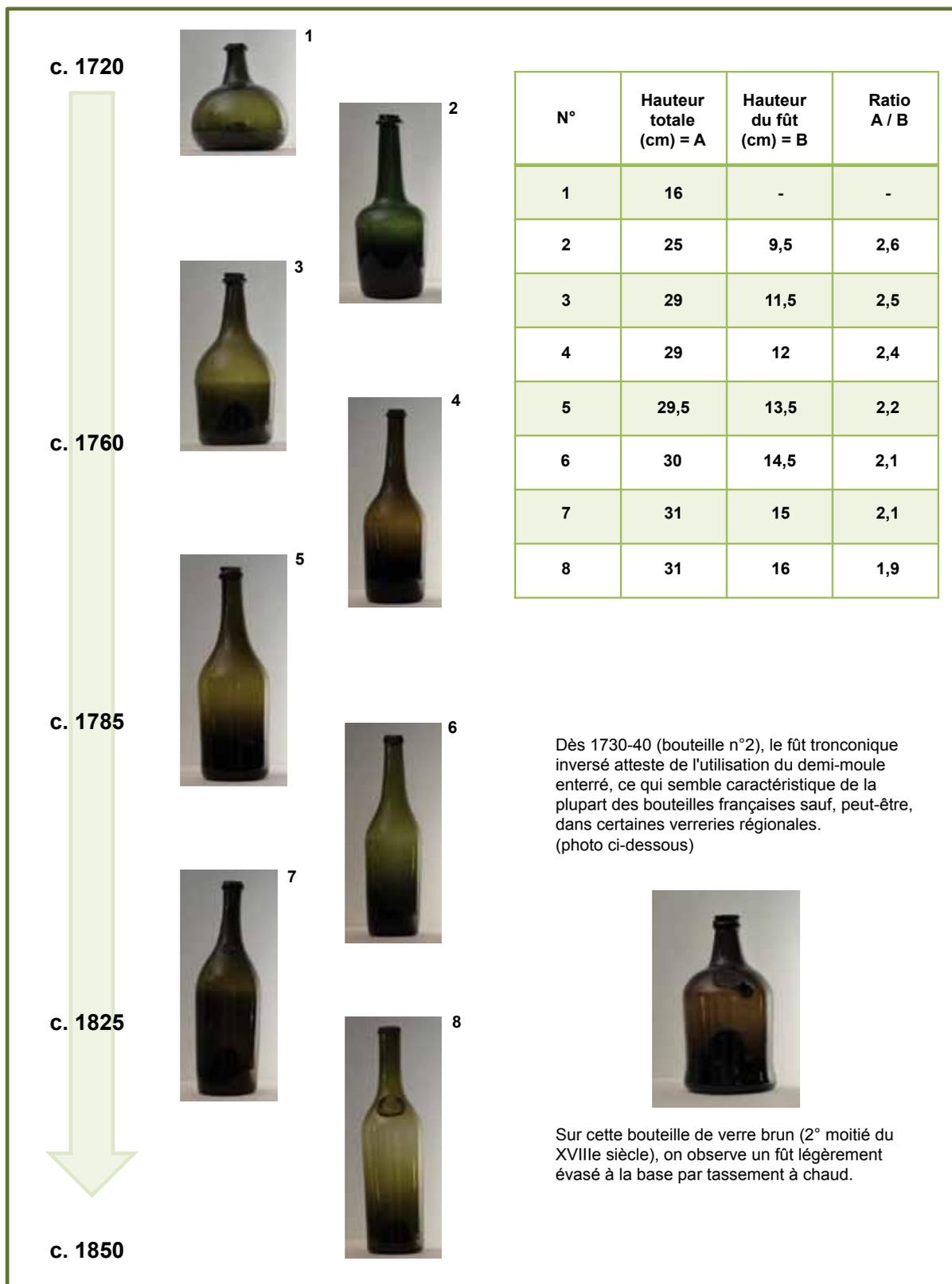


Fig. 1 Évolution schématique de la forme des bouteilles françaises, d'environ 1720 à 1850. Le tableau en haut à droite présente l'évolution du rapport entre la hauteur totale de la bouteille (A) et la hauteur du fût, mesurée de la base de la bouteille jusqu'au point où le diamètre de celui-ci commence à décroître (B). On note que ce rapport A/B diminue régulièrement avec le temps, d'environ 2,6 vers 1730-40 à 1,9 en 1850. Toutes les bouteilles illustrées à gauche sont soufflées dans un demi-moule enterré (fût tronconique inversé), ce qui semble être une caractéristique française : les bouteilles anglaises et belges montrent fréquemment, jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, un fût cylindrique légèrement tassé à la base (voir les exemples illustrés dans l'ouvrage de référence de van den Bossche, 2001). La photo en bas à droite montre que cette caractéristique se retrouve très occasionnellement aussi sur des bouteilles françaises relativement atypiques, comme cette bouteille scellée de type "maillet" (anglais: "mallet"), provenant peut-être d'une verrerie du sud-est de la France (Trinquetaille?). Note : les clichés des bouteilles ne sont pas représentés strictement à l'échelle (les dimensions exactes sont consignées dans le tableau, en haut à droite).

Fig. 2 Ensemble d'objets de table, bouteilles, verres et vaisselle, retrouvés dans les fouilles sous-marines des épaves des navires de La Pérouse à Vanikoro (Mélanésie). Ces objets de luxe étaient destinés au service des officiers et savants: trois bouteilles "anciennes", datant des années 1730-40 (à gauche) voisinent avec une bouteille se rapprochant de la "frontignane" et datant des années 1775-85 (à droite). Musée de l'Histoire Maritime de Nouvelle-Calédonie, Nouméa. (© Frédéric Osada - Images Explorations).



Un paramètre supplémentaire vient compliquer l'exercice d'attribution d'un âge précis à une bouteille française : la variabilité régionale couplée au caractère très probablement diachronique des productions. En effet, sous l'influence anglaise, les grands centres de production, comme Bordeaux ou les bassins du Nord (bassin carolorégien et Thiérache), sont passés assez précocement, dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, à une production de masse, à proprement parler « industrielle » même si elle prend place dans un contexte historique globalement préindustriel. Ce saut quantitatif et qualitatif est dû notamment à l'utilisation du charbon comme combustible. Ces centres produisent désormais des bouteilles calibrées de verre sombre, souvent qualifié de « verre noir ». Mais ailleurs, et notamment là où le charbon n'était pas aisément accessible (par exemple dans le Sud-Ouest), des verreries régionales ont continué à produire, au bois, des flacons plus artisanaux, de verre clair et de formes et de contenances variables⁷. Dans le Nord de l'Italie, les verreries ligures de la région de Savone ont même produit, jusque dans la première moitié du XX^e siècle, des flacons et dames jeannes qui – techniquement – ne se distinguent guère de productions comparables du XVIII^e siècle ! Notre connaissance de ces multiples verreries locales et de l'évolution de leur(s) production(s) est encore assez embryonnaire, ce qui signifie que nous ne pouvons savoir exactement ce qui était effectivement produit en un temps donné de la deuxième moitié du XVIII^e siècle, sur l'ensemble du territoire français.

Nouvelles pistes de recherche

Est-ce à dire que tout espoir de contraindre la chronologie et la typologie des bouteilles d'usage

françaises doit être abandonné ? La réponse à cette question est évidemment et heureusement négative. Mais les progrès substantiels ne pourront survenir qu'avec une masse de travail et de données nouvelles considérable. Citons les approches suivantes :

- le matériel issu de fouilles et de fouilles sous-marines, d'épaves ayant sombré à une date connue⁸, évidemment assez rares et à prendre avec les réserves évoquées ci-dessus, puisque la date du naufrage ne donne en tout état de cause qu'un *terminus ante quem* ;
- la documentation rigoureuse de la production des verreries industrielles et « périphériques » par rapport aux grands centres de production mais, au XVIII^e siècle et contrairement au siècle suivant, les catalogues illustrés de production font souvent défaut⁹ ;
- la recherche d'archives relatives à différents aspects liés à la production du verre : cadastre forestier, combustible(s) et livraisons ou interdictions d'exportation de chaux, alcalins, etc. ;
- enfin, la composition chimique des verres.

Cette dernière peut être désormais étudiée de manière rigoureuse grâce à l'ablation laser couplée à un spectromètre de masse (LA-ICP-MS) (Gratuze 2012). La méthode est puissante et prometteuse – notamment pour discriminer les grandes régions de productions contemporaines du XVIII^e siècle : Allemagne, France, Angleterre¹⁰ – mais avant de donner des résultats probants à l'échelle de la production intérieure d'un pays comme la France, il faudra disposer d'une base de données importante obtenue sur des productions géographiquement variées et bien datées, ce qui nous renvoie au travail archéologique et documentaire précédemment évoqué (et en cours).

Notes

⁷ Par exemple dans la région de la Margeride : Biron *et al.* 2001.

⁸ Comm. pers. L. Serra, 2013 (28^e Rencontres de l'AFAV).

⁹ Le catalogue illustré de la verrerie Dioncq-Lenglé à Dunkerque en 1809 est tellement exceptionnel qu'il a été plusieurs fois cité et figuré.

¹⁰ Résultats préliminaires et encore inédits obtenus sur une trentaine de fragments de bouteilles de ces diverses origines sélectionnés et analysés par l'auteur et B. Gratuze (Orléans).

La chrono-typologie des bouteilles d'usage françaises n'en est qu'à ses débuts. Il reste un important travail à fournir afin de pallier le manque de récipients datés et de catalogues de production illustrés et de pouvoir dater avec une relative certitude et précision un flacon français du XVIII^e siècle. Le problème n'est pas moindre dans les régions périphériques (Pays-Bas, Allemagne, Italie, Espagne), à l'exception notable et déjà évoquée de l'Angleterre. Mais en France, pays du vin de qualité par excellence, le défi vaut d'être relevé, car la conservation de ce précieux nectar (notamment lors de son transport) doit beaucoup à la forme et à la qualité de son flacon – et c'est le XVIII^e siècle qui voit rapidement évoluer ce dernier. La Champagne a vite compris l'importance de ce contenant, à telle enseigne que ses producteurs faisaient peser sur les verriers la charge financière de tout dégât survenu dès lors que le vin était mis en bouteille¹¹.

Intérêt et prolongement de la recherche

D'apparence anecdotique, l'évolution de la bouteille d'usage est un sujet qui touche en fait à de multiples questions : l'œnologie évidemment (Pitte 2013), mais aussi le commerce international puisque le vin de qualité se vend et s'exporte, et l'accession précoce de certaines régions de production à un stade industriel, dès le milieu du XVIII^e siècle. À maints égards, ce siècle marque une transition entre l'essor progressif d'un commerce de plus en plus mondialisé, qui favorise les échanges au long cours (y compris de vin embouteillé) et la persistance de régimes

de production et de taxation hérités des périodes antérieures, qui entrave la libre circulation des biens. C'est ainsi qu'au XVIII^e siècle, les bouteilles françaises sont exportées vers la Baltique ou les colonies d'Amérique (Serra 2013) et que, dans le même temps, l'Est de la Belgique – morcelé en territoires français, autrichiens ou rattachés au Saint-Empire – a une production essentiellement locale, qui voyage peu. Au siècle suivant, les grands bassins houillers européens (français, anglais, belges et allemands) ont été les fers de lance de l'industrie européenne, grâce à leur production sidérurgique, mais on oublie parfois qu'ils avaient presque tous un riche passé verrier, qui remontait souvent au XVIII^e siècle. Et que la majeure partie de la production de ces bassins industriels était constituée de produits utilitaires, bouteilles et verre à vitre, et non d'une production brillante, mais quantitativement secondaire, de verre de prestige.

L'objectif de cette courte note était de suggérer que ce sujet, encore trop peu abordé, doit l'être en croisant les approches, typologique, historique, archéologique, chimique. C'est la combinaison des approches qui permettra peut-être un jour de se faire une meilleure idée de l'évolution complexe des formes, des types, des matières et des usages des bouteilles en France, au cours du XVIII^e siècle. Cette première note a aussi pour but d'annoncer d'autres travaux (typologie, chimie) destinés à un ou plusieurs articles de fond sur le sujet, de préférence en collaboration avec d'autres chercheurs qui étudient les différents aspects de la production du verre d'usage en France, au cours du XVIII^e siècle.

Bibliographie

Banks 2002 : Banks (F.) : *A.S.C.R. – The wine bottles of All Souls College Oxford 1750-1850*. Oxford : Vidonia Press, 2002.

Bellanger 1988 : Bellanger (J.) : *Verre d'usage et de prestige. France 1500-1800*. Paris : Éditions de l'Amateur, 1988.

Biron et al. 2001 : Biron (S.), Papoulaud (B.-H.), Teissèdre (L.), Schwerer (O.) : *Pays de Saint-Flour. La Margeride : une manufacture royale de verre au XVIII^{ème} siècle*. Clermont-Ferrand : Étude du patrimoine auvergnat, 2001.

Dabas, Orsini, 2005 : Dabas (D.), Orsini (A.) : « De la bouteille bordelaise », *Verre*, 11, Paris : éd. Institut du Verre, 2005, 49-55.

Gratuze 2012 : Gratuze (B.) : « Glass characterisation using laser ablation inductively coupled plasma mass spectrometry methods » In : Janssens (K.), *Modern methods for analysing archeological and historical glass*. Wiley, 199-232.

Palaude 2012 : Palaude (S.) : *Exposition transfrontalière : le crépuscule des verreries au bois de la Grande Thiérache, Rance, Wimpy, Anor, Hirson*, cat. exp., Anor, 2012.

Palaude 2013 : Palaude (S.) : « La bordelaise dunkerquoise (1732-1789) », *BullAFAV*, Paris : éd. Association Française pour l'Archéologie du Verre, 2013, 148-150.

Pitte 2013 : Pitte (J.-R.) : *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*. Paris : Tallandier, 2013.

Serra 2013 : Serra (L.) : « La concurrence entre Marseille et les ports du Ponant pour le commerce des bouteilles en verre à destination des îles françaises d'Amérique (XVIII^{ème} et XIX^{ème}) », *BullAFAV*, Paris : éd. Association Française pour l'Archéologie du Verre, 2013, 155-161.

Van den Bossche 2001 : Van den Bossche (W.) : *Antique glass bottles : their history and evolution (1500-1850)*. Woodbridge : Antique Collector's Club, 2001.

Note

11 Comm pers. St. Palaude, 2013.