

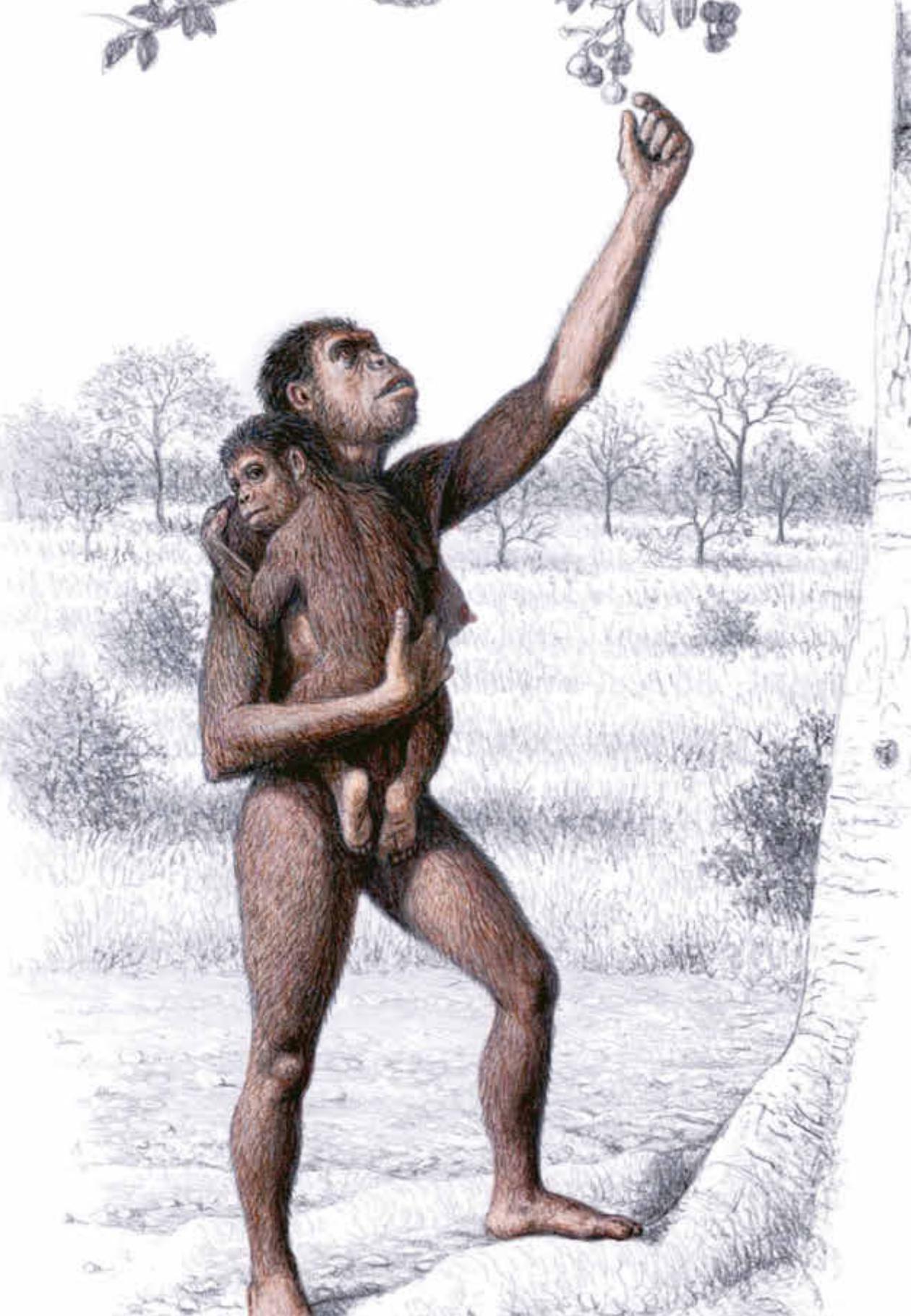
**Éric Birlouez**

# **QUE MANGEAIENT NOS ANCÊTRES?**

**DE LA PRÉHISTOIRE  
À LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE**

*Pour Thaïs, Héloïse, Yanis, Camille et Mathilde*

Éditions **QUEST-FRANCE**



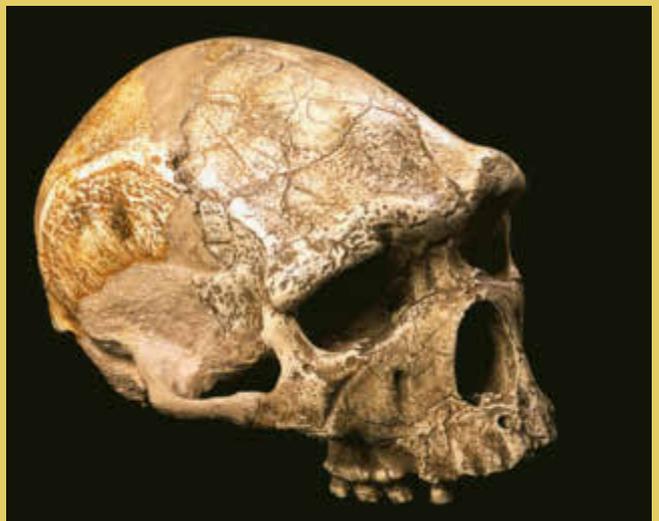
# Le menu de nos lointains ancêtres de la Préhistoire

Nous aurions pu commencer l'histoire alimentaire de « nos ancêtres » avec les tout premiers *Homo sapiens* qui, il y a 40 000 ans, pénétrèrent sur notre territoire. Ce sont eux nos plus lointains aïeux directs, car ils appartiennent à la même espèce que nous. Ces *Homo sapiens* apparurent en Afrique : leurs plus anciens fossiles à ce jour, retrouvés au Maroc en 2017, ont été datés de 300 000 ans. Beaucoup plus tard, certains groupes sortirent de leur berceau africain pour gagner le Proche-Orient et, de là, l'Asie puis l'Europe. Mais lorsqu'ils arrivèrent sur le sol de l'actuelle France, ces *Homo sapiens* ne foulèrent pas une terre vierge de toute humanité ! Des centaines de milliers d'années plus tôt, d'autres espèces d'hommes – toutes disparues aujourd'hui – y avaient vécu avant de s'éteindre ou de donner naissance à de nouvelles espèces. Ainsi, en pénétrant dans l'Hexagone, les *Homo sapiens* ne firent que mettre leurs pas dans ceux des hommes de Néandertal qui, eux-mêmes, avaient succédé à d'autres espèces du genre *Homo*. L'origine des premiers « Français » se perd donc dans la nuit des temps préhistoriques... Le plus ancien fossile humain trouvé sur notre territoire fut exhumé en juillet 2018 sur le site de Tautavel dans les Pyrénées-Orientales : il s'agit d'une émouvante dent de lait ayant appartenu à un enfant de cinq ou six ans il y a 560 000 ans. Mais d'autres lieux de fouilles témoignent d'une présence

humaine bien plus ancienne : en 2008, le site du Bois-de-Riquet, sur la commune de Lézignan-la-Cèbe dans l'Hérault, a révélé la présence d'outils en pierre taillée datés de 1,3 million d'années.

Partir à la découverte de ce que mangeaient nos lointains ascendants nous conduit donc, de proche en proche, à plonger dans l'épaisseur du temps, à remonter la lignée humaine jusqu'à ses origines... Les tailleurs d'outils de Lézignan-la-Cèbe étaient

Page de gauche  
**Dès leur apparition il y a 2,5 millions d'années, les (possibles) premiers représentants du genre *Homo* étaient omnivores. Mais à l'origine, l'essentiel de leur alimentation était constitué de végétaux, cueillis ou déterrés.**



**Crâne d'un homme de Tautavel. C'est sur un site proche de ce village des Pyrénées-Orientales qu'a été exhumé en 2018 le plus ancien fossile humain retrouvé à ce jour en France : une dent de lait vieille de 560 000 ans !**

## Un omnivore de plus en plus attiré par la viande

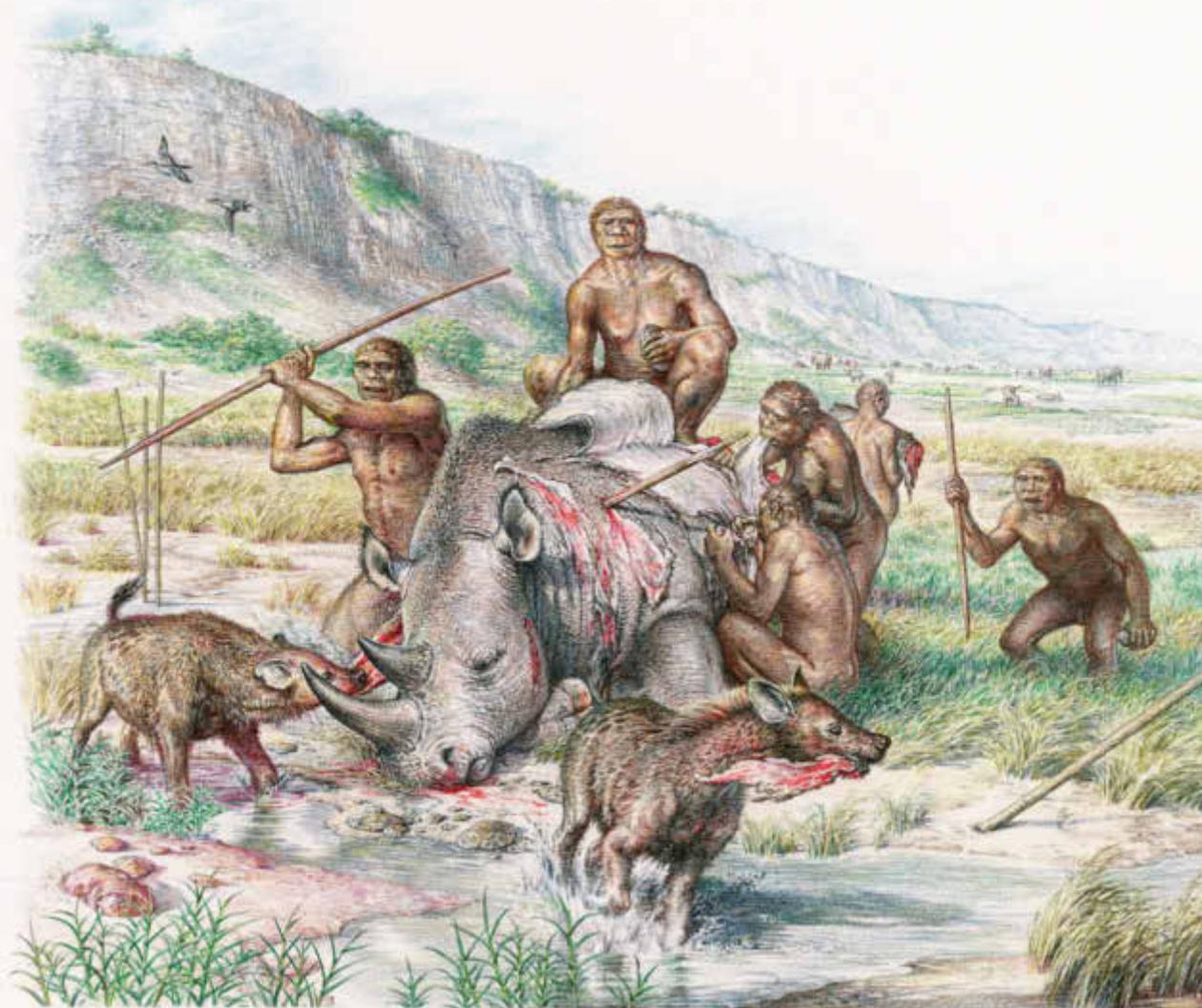
Au fil du temps, un aliment – la viande – a pris de plus en plus d'importance dans le menu des chasseurs-cueilleurs du Paléolithique. Pour expliquer ce fait, plusieurs hypothèses ont été avancées. La viande était probablement appréciée pour son pouvoir satiétogène élevé, lié à sa richesse en protéines. La chair animale procure en effet une sensation de rassasiement plus rapide, plus intense et plus durable que celle induite par les végétaux. La viande est par ailleurs un aliment énergétique : à quantité égale, elle fournit plus de calories que la plupart des aliments végétaux (hors fruits et graines oléagineuses). Elle apporte en outre de nombreux nutriments : des protéines de haute qualité (elles contiennent tous les acides aminés dont l'organisme a besoin), du fer aisément assimilable, du zinc et du sélénium en bonne quantité, ainsi que de nombreuses vitamines (en particulier celles du groupe B, dont la B12, totalement absente des végétaux).

**Au fil du temps, les humains ont appris à chasser en groupe des animaux de taille impressionnante, comme les mammouths. Cela leur permettait de disposer de très grandes quantités de viande.**

La consommation croissante de viande, aliment riche en énergie et en nutriments essentiels, a sans doute joué un rôle important dans l'évolution biologique du genre *Homo*. Certains spécialistes pensent qu'elle a favorisé le développement du cerveau humain. Mais il est possible que ce soit l'inverse : l'ingestion d'une plus grande quantité de viande n'est peut-être pas la cause du gros cerveau, mais sa conséquence. En effet, le volume et la complexité de cet organe ont pu augmenter sous l'influence d'autres facteurs. Ces capacités cérébrales supplémentaires auraient permis à l'homme de chasser plus efficacement le gros gibier, et donc de manger davantage de chair animale. On peut aussi émettre l'hypothèse que ces deux processus aient coexisté et se soient renforcés mutuellement...

Certains scientifiques estiment que ce n'est pas la viande en tant que telle, mais son acquisition au travers de la chasse en groupe qui a constitué le principal moteur de l'évolution biologique, sociale et culturelle





de nos ancêtres au cours du Paléolithique. Mus par leur attrait pour la chair animale, ces derniers se sont mis à chasser collectivement de grands mammifères : zèbres, gnous, gazelles et antilopes en Afrique, puis, sur le continent européen, aurochs, bisons, rennes, etc. Cette pratique de la chasse collective aurait « sélectionné » de nombreuses capacités : aptitudes physiques (force musculaire, vitesse...), observation et mémorisation (des différents gibiers, de leurs comportements, de leurs lieux de passage habituels, etc.), savoir-faire techniques (fabrication d'armes et d'outils), coopération entre les membres du groupe, communication par les gestes et le langage, mise au point de stratégies de chasse, organisation et répartition des tâches entre rabatteurs et

chasseurs, établissement de règles de partage de la dépouille de l'animal... La chasse en groupe aurait ainsi renforcé la socialisation des hommes du Paléolithique, leur capacité à coopérer entre eux et à être solidaires en partageant le produit de leur chasse.

Progressivement, la part de la chair animale dans la ration alimentaire est devenue de plus en plus importante. Les premiers habitants de notre pays chassaient, lors des périodes tempérées, des cerfs, des petits chevaux, des aurochs (ancêtres de nos bovins), des éléphants antiques ainsi que, dans les zones de montagnes, des mouflons, des bouquetins et des chamois. Lors des périodes glaciaires, les animaux les plus chassés étaient les rennes, les bisons des steppes et, parfois, les mammouths.

**Plus que la consommation de quantités toujours croissantes de viande, c'est peut-être la chasse du gros gibier qui, en elle-même, a favorisé le développement du genre *Homo*. Cette activité nécessitait en effet de grandes aptitudes physiques et intellectuelles.**

Riche en glucides, source d'énergie, en fibres, en potassium et en vitamines du groupe B, le panais est un des plus anciens légumes racines que nos ancêtres faisaient pousser dans leurs potagers.



maïs, tomates, piments et poivrons, haricots, citrouilles et potirons, topinambours... Ces végétaux ne débarqueront en Europe qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle, après la découverte de l'Amérique dont ils sont originaires.

Les légumes secs (ou légumineuses) sont mangés sous forme de soupes et de bouillies. Ils peuvent aussi être transformés en farine, qui est ensuite mélangée à celle de céréales pour confectionner des pains, certes moins appréciés, mais plus accessibles aux pauvres que ceux de pur froment. Les légumes secs jouent un rôle majeur dans l'alimentation des couches modestes de la société. D'un point de vue nutritionnel, ils apportent autant d'énergie que les céréales et, surtout, leur teneur en protéines est bien supérieure ; ces dernières contiennent en outre des acides aminés complémentaires de ceux apportés par le blé, le seigle ou l'orge. Dernier atout : à la fin du printemps, lorsque les stocks de céréales sont épuisés et que les moissons n'ont pas encore été réalisées, les légumes secs permettent de ne pas mourir de faim.

## De la soupe à « l'oignon » médiévale à la contemporaine gratinée des Halles

« Plumez les oignons et les émincez bien menus et par rouelles et les frisez au beurre assez longuement et y mettez un peu d'eau pour garder qu'ils ne brûlent et assemblez purée de pois ou d'eau et y mettez verjus et persil. » Cette recette de soupe à « l'oignon » date du XIV<sup>e</sup> siècle. On la trouve dans le *Viandier* de Taillevent, l'un des plus anciens livres de cuisine français. L'emploi du verbe « friser » pour désigner l'acte de frire faisait référence au fait que les oignons jetés dans l'huile se recroquevillaient et ressemblaient à des cheveux frisés. Le *verjus* désignait un jus de raisins verts, c'est-à-dire non parvenus à maturité. Son utilisation donnait aux préparations culinaires une saveur acide, très appréciée à l'époque médiévale.

De nos jours, la paternité de la soupe à l'oignon est revendiquée à la fois par les Lyonnais et par les Parisiens (ces derniers préférant l'appellation plus chic de « gratinée à l'oignon »). L'odorante et roborative soupe figure au menu des bouchons, ces restaurants lyonnais typiques. Elle y bénéficie généralement d'un supplément : un verre de Porto, de Madère ou de cognac battu avec un jaune d'œuf. De leur côté, les Parisiens avaient l'habitude d'aller déguster leur gratinée dans le quartier des Halles, jusqu'au déménagement de celles-ci à Rungis en 1969. La soupe à l'oignon se consommait à l'aube, à partir de quatre ou cinq heures du matin. Elle réunissait dans un étonnant coude à coude les travailleurs – forts des Halles, bouchers, marchands... – qui s'étaient levés au milieu de la nuit et les noctambules noceurs qui, eux, ne s'étaient pas du tout couchés. Smokings et robes du soir cherchant à dissiper les effets d'une nuit arrosée côtoyaient ainsi bleus de travail et tabliers venus reconstituer leurs forces ! Les établissements les plus courus du « ventre de Paris » étaient *Le Chien qui fume* et *Le Pied de cochon*. Toujours en activité, ce dernier possède des portes sans serrures, car il demeure ouvert sept jours sur sept et vingt-quatre heures sur vingt-quatre !



Enfin, de très nombreuses « herbes », cultivées ou sauvages, entrent dans l'alimentation quotidienne du petit peuple des campagnes. Parmi elles figurent la sauge, le persil, la menthe, la sarriette, la coriandre, le fenouil, l'ortie, l'asperge sauvage, l'ache

(céleri sauvage), la taniaie, l'hysope, l'herbe à chat, le maceron, l'arroche, la mauve, la rue ou encore l'aurone. Ces modestes plantes contribuent de façon significative à l'apport nutritionnel.

**L'arroche et l'ortie** faisaient partie des multiples herbes sauvages que les hommes du Moyen Âge cueillaient pour diversifier leur ration alimentaire.



nourriture (glands, fânes, châtaignes) est relativement abondante et prodiguée par la nature généreuse. Là où le porc fait défaut, c'est la chèvre qui est la source de viande (et de lait) quasi exclusive, avec le petit gibier braconné (lièvres, grives...). Ce n'est que les jours de fête que le petit peuple des campagnes peut manger de la viande fraîche. Il préfère alors la bouillir plutôt que la faire griller : cette technique de cuisson gaspillerait en effet la précieuse graisse.

Les jours maigres, les poissons les plus consommés par nos ancêtres de condition modeste sont le hareng et la morue verte (c'est-à-dire salée, mais non séchée). S'y ajoutent ceux pêchés dans les rivières et les étangs, bien plus poissonneux qu'aujourd'hui. Les textes de l'époque citent anguilles, lamproies, carpes, mulets, brochets, esturgeons et saumons. On connaît l'anecdote – non authentifiée par les historiens – de ces domestiques qui, au XVII<sup>e</sup> siècle, auraient demandé que leur contrat de travail stipule qu'on ne leur servirait pas de saumon plus de trois fois par semaine ! Au siècle suivant, en Bretagne, les crabes, huîtres et coquilles Saint-Jacques pâtiront de la même réputation d'aliments trop « ordinaires ».

Dans toutes les régions où l'élevage est pratiqué, les produits laitiers font partie de l'alimentation paysanne. Le beurre n'est pas considéré comme un aliment de riche : s'il est vendu au marché, il est également consommé par ceux qui le produisent. Rappelons-nous *Le Petit Chaperon rouge* : dans ce conte mis par écrit sous le règne de Louis XIV, la jeune héroïne porte à sa grand-mère une galette et un petit pot de beurre. Les Bretons n'utilisent pas seulement le beurre comme matière grasse de cuisson, mais ils le consomment également sur du pain, dans la soupe ou la bouillie, sur un plat de légumes ou de poisson. Ce beurre est salé, car en Bretagne, le sel est exonéré du paiement de la gabelle : on peut donc l'utiliser pour accroître la durée de conservation du beurre. De leur côté, les provinces

du sud-est du royaume emploient l'huile d'olive, le centre de la France (Bourgogne, Auvergne...) cuisine à l'huile de noix et le sud-ouest à la graisse d'oie.

À la campagne, les horaires de repas varient selon les saisons, en fonction de l'heure du lever et du coucher du soleil. À son réveil, le paysan avale un bouillon de légumes et un peu de pain : ce « déjeuner » rapide tire son nom du fait qu'il rompt le jeûne de la nuit.

Page de gauche, de haut en bas  
**Menu de maigre et ustensiles de cuisine, Jean Baptiste Siméon Chardin, 1731.**

**Lors des jours « maigres », le poisson demeure le principal aliment de substitution à la viande.**



**C'est un petit pot de beurre, matière grasse qui devient de plus en plus utilisée dans la cuisine aristocratique, que le Petit Chaperon rouge apporte à sa grand-mère. Le célèbre conte de Charles Perrault a été rédigé sous le règne de Louis XIV.**





## Le pain quotidien : de l'essor au déclin...

Tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation de pain ne cesse de croître. Estimée à 550 grammes par jour et par personne dans les années 1800, elle culmine à 810 grammes vers 1890. À partir du début du XX<sup>e</sup> siècle, le niveau de vie moyen continuant à croître, la quantité de pain ingérée quotidiennement par chaque Français commence à décliner. En 2016, elle ne représentait plus que 94 grammes par personne (de trois ans et plus), soit à peine plus du tiers d'une baguette.

## La baguette, emblème du Français

Il est difficile de dater avec précision l'apparition de la baguette, ce type de pain né à Paris et devenu, dans le monde entier, emblématique du Français (avec le béret). La baguette est l'héritière d'une longue tradition de pains longs dont l'existence est attestée dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle et qui se généralisent au siècle suivant. Ces pains de forme allongée ne portent pas encore le nom de *baguettes*, mais de *flûtes*, et ils sont de poids et de longueur variables. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, apparaissent chez les boulangers parisiens des « flûtes crevées », caractérisées par la présence d'incisions sur la croûte. Cette dernière présente une grande surface par rapport à la mie, ce qui plaît beaucoup aux habitants de la capitale. Toutefois, la dénomination *baguette* n'est toujours pas employée... Il faudra attendre pour cela le début du XX<sup>e</sup> siècle. En 1920, un article du *Figaro* évoque les « exquis baguettes » consommées encore chaudes à six heures du matin par les ouvriers partant au travail. Mais dans les campagnes, la majorité des mères de famille confectionnent elles-mêmes leur pain. Elles le cuisent le plus souvent chez elles, mais aussi, parfois, dans le four du village, dont la chaleur résiduelle sert à la cuisson des volailles et rôtis ou au séchage des fruits pour les conserver. Ce n'est que dans les années 1950 que la baguette parisienne s'élance à la conquête de la province.

Livreurs de pain parisiens (début XX<sup>e</sup> siècle).



**Jusqu'au milieu du xx<sup>e</sup> siècle, le lait demeure un aliment coûteux pour les habitants des grandes villes : on le réserve aux enfants.**

## **L'essor du lait et des fromages**

Si les personnes vivant en milieu rural peuvent aisément s'approvisionner en lait frais auprès des fermes de leur village, cet aliment de base demeure, jusqu'au milieu du xx<sup>e</sup> siècle, un produit de luxe pour les habitants de Paris et des grandes agglomérations (c'est seulement dans les années 1960 qu'apparaît la double innovation de la brique de carton hermétique et de la stérilisation UHT du lait). Situées dans la lointaine banlieue, les étables de vaches laitières produisent une quantité de lait trop limitée au regard de l'ampleur et de la croissance de la population citadine. Relativement rare et nécessitant de longs temps de transport, le lait est donc un produit coûteux, que l'on réserve aux enfants. Chaque jour, des ramasseurs collectent dans les fermes les grands bidons de lait qu'ils livrent, avec leur charrette à cheval, chez les crémiers des villes. Les citadins s'y rendent munis de leur petit pot à lait en aluminium.

**La révolution du chemin de fer permet aux fromages régionaux d'arriver jusqu'à la capitale. Au début du xx<sup>e</sup> siècle apparaissent les premières usines de fabrication fromagère.**



Au XIX<sup>e</sup> siècle, la révolution des transports permet aux très nombreux fromages issus des terroirs de France de voyager et de rejoindre la capitale et les autres provinces du pays. Fabriqués dans des régions relativement proches de Paris, des fromages comme le brie (connu depuis le Moyen Âge), l'époisses du nord de la Bourgogne et le camembert s'invitent à la table des bourgeois. Vers 1850, un employé de nationalité suisse travaillant dans une fromagerie normande invente le petit-suisse. Pour le produire en grandes quantités, Charles Gervais décide de créer une fromagerie artisanale portant son nom. En 1909, Henri Androuët, un fromager-affineur dont la maison a acquis depuis une renommée mondiale, ouvre boutique à Paris. Les premières usines de fabrication industrielle de fromage naissent dans l'Est, à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle. C'est le cas, par exemple, de la petite usine jurassienne de Léon Bel qui, à partir de 1921, fabrique un fromage fondu en portions commercialisé sous le nom de marque *La Vache qui rit*.

## Le triomphe éphémère des boucheries hippophagiques

Avant 1811, la vente de viande de cheval, aliment réputé dangereux pour la santé humaine, était strictement interdite par la loi. Il faut encore attendre un demi-siècle (1866) pour que s'ouvre, dans la capitale, la première boucherie chevaline. À partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation explose... Principalement issue d'animaux de trait en fin de carrière, la viande de cheval est très appréciée. Elle bénéficie en outre de l'onction des médecins qui la jugent non seulement tout à fait saine, mais très nourrissante, particulièrement pour les travailleurs de force, les enfants et adolescents en pleine croissance, les sportifs, les femmes enceintes, les convalescents et les personnes âgées. Chaque quartier possède sa boucherie hippophagique, que signale son enseigne représentant une tête de cheval.

**Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la loi interdisant la commercialisation de viande de cheval est supprimée. Les boucheries hippophagiques vont alors connaître un essor spectaculaire.**



# FRIGIDAIRE



# Émergence et essor d'un nouveau « système alimentaire »

Au cours des soixante dernières années, le paysage alimentaire de la France s'est modifié en profondeur et de façon extrêmement rapide. Dès la fin des années 1950, l'agriculture a entamé une modernisation à marche forcée. Tracteurs et machines, remembrement des parcelles, drainage et irrigation des terres, amélioration génétique des semences et des races animales, emploi d'engrais

chimiques et de produits phytosanitaires, nouvelles techniques de culture et d'élevage, toutes ces innovations ont permis d'accroître de façon considérable la production agricole, avec une main-d'œuvre toujours moindre. Les campagnes se sont vidées de la quasi-totalité de leurs forces vives : aujourd'hui, les agriculteurs ne représentent plus que 3 % de la population active, contre 25 % en 1960.

Page de gauche  
**Le réfrigérateur fait son apparition en 1926, mais il faudra un demi-siècle pour que tous les foyers français en soient équipés.**



**À partir du début des années 1950, l'agriculture française entame une modernisation accélérée. La production de céréales, de viande et de lait s'accroît très rapidement : les exportations s'envolent et des stocks de blé, de poudre de lait et de beurre apparaissent.**

# Table des matières

- 5 Introduction**
- 9 Le menu de nos lointains ancêtres de la Préhistoire**
  - 12 Un omnivore de plus en plus attiré par la viande
  - 15 À la table des Néandertaliens
  - 18 Le menu d'Homo sapiens, notre ancêtre direct
  - 21 Les premiers paysans de France : des migrants originaires du Moyen-Orient
- 27 La table de « nos ancêtres les Gaulois » : nouvelles révélations...**
- 35 Repas populaires du Moyen Âge et de la Renaissance**
  - 35 Trois grands styles d'alimentation
  - 39 La faim au ventre n'était qu'une situation quotidienne !
  - 42 Les céréales, socle de l'alimentation de nos ancêtres
  - 46 Légumes, légumes secs herbes : nourritures de pauvres gens.
  - 50 Fruits cultivés et sauvages
  - 52 Les paysans aussi mangent de la viande
  - 54 Le poisson, nourriture des jours maigres
  - 56 Le lait, un aliment méprisé par les élites sociales et déconseillé par la médecine
  - 59 Les matières grasses : animales ou végétales ?
  - 59 Le sucre, encore très rare, est réservé à une élite
  - 60 Se nourrir dans les villes du Moyen Âge
  - 63 Vin et autres breuvages fermentés
  - 66 Ni fourchette, ni assiette, ni salle à manger
- 69 Nourritures et boissons sous l'Ancien Régime**
  - 69 Une alimentation paysanne qui évolue peu
  - 75 Que mange le peuple des villes ?
  - 76 Les famines et les disettes ne disparaissent que vers 1740
  - 78 La pomme de terre, tubercule salvateur
  - 80 Des cabarets à vin à l'ouverture des premiers cafés

## **83 Des prémices de la révolution industrielle à l'aube du xx<sup>e</sup>**

- 83 Au xix<sup>e</sup> siècle, nos ancêtres peuvent enfin manger à leur faim
- 88 Un Français invente la conserve
- 90 Des produits venus d'outre-mer
- 92 Des restaurants de luxe aux « bouillons » des classes populaires
- 94 La salle à manger : une nouveauté dans les maisons bourgeoises
- 96 La précarité alimentaire chez les ouvriers des grandes cités industrielles
- 99 Pour les travailleurs les plus modestes, la viande demeure l'exception
- 102 Se nourrir dans les campagnes entre 1850 et 1900
- 106 De rares échappatoires...
- 108 Jours de fête à la campagne : mets spéciaux et grands banquets
- 110 Redécouverte et promotion des cuisines régionales
- 112 L'essor du lait et des fromages
- 113 Le triomphe éphémère des boucheries hippophagiques
- 114 Manger en temps de guerre
- 118 Les aliments industriels se développent
- 121 De nouveaux ustensiles simplifient la vie de la ménagère

## **123 Conclusion**

## Crédits iconographiques

- Akg-images : pages 5, 7, 35, 41, 45, 51, 58, 68, 74, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84h, 84b, 86, 90, 91, 94, 96, 97, 100, 102, 103, 108, 109h, 110, 116b, 117, 118, 122
- akg-images / Rabatti & Domingie : page 4
- akg-images / Science Photo Library / JAVIER TRUEBA / MSF : page 6
- akg / Science Photo Library : pages 8, 9, 10h, 10b, 13, 16, 17, 20, 22-23, 38, 115h
- akg-images / Science Photo Library / MAURICIO ANTON : page 11
- akg-images / Johann Brandstetter : page 12
- akg-images / Science Photo Library / JOHN SIBBICK : page 14
- akg-images / Hess. Landesmuseum : page 15
- akg-images / Album / Asf : page 18
- akg-images / Pictures From History : pages 19, 57h, 57b,
- akg-images / De Agostini Picture Lib. / G. Dagli Orti : pages 21, 59, 65h, 65b, 99
- akg-images / ullstein bild : pages 24-25
- akg-images / De Agostini Picture Lib. / J. E. Bulloz : page 26
- akg-images / Hervé Champollion : pages 27, 44
- akg-images / Erich Lessing : pages 28h et b, 32, 34, 42, 69, 71, 72h, 80, 10-105
- akg-images / André Held : pages 29, 98
- akg-images / Heritage Images / Historica Graphica Collection : page 30
- akg-images / British Library : pages 31, 36, 39, 50, 52, 53b, 56, 64, 66h
- akg-images / Yvan Traveret : page 33
- akg-images / De Agostini Picture Lib. / M. Carrieri : page 37
- akg-images / Tristan Lafranchis : page 40
- akg-images / Album / Prisma : pages 43, 46, 47, 53h, 54, 55, 62h, 62b, 63
- akg-images / Gilles Mermet : page 48
- akg-images / Joseph Martin : page 49
- akg-images / Jérôme da Cunha : page 60
- akg-images / Cameraphoto : page 66b
- akg-images / Nimatallah : page 67
- akg-images / Maurice Babey : page 70
- akg-images / Album / Oronoz : page 72b
- akg-images / Heritage-Images / Art Media : pages 73, 93h
- akg-images / Interfoto / Sammlung Rauch : pages 75, 92
- akg-images / MPortfolio / Electa : page 76
- akg-images / Liszt Collection : page 85
- akg-images / WHA / World History Archive : pages 88, 114, 115b
- akg-images / Interfoto / R. Franke : page 89
- akg-images / viennaslide / Harald A. Jahn : page 93b
- akg-images / Collection Dupondt : pages 106, 109b, 111, 113, 121h
- akg-images / De Agostini / Biblioteca Ambrosiana : pages 107, 112b
- akg-images / © Les Arts Décoratifs, Paris : pages 112h, 119, 121b
- akg-images / Jean-Pierre Verney : page 116h
- akg-image / Mucha Trust : page 120
- akg-images / picture alliance / euroluftbild / Hans Blosssey : page 123
- akg-images / picture-alliance : page 124
- akg-images / ClassicStock / H. Armstrong Roberts : page 125.

Éditions **OUEST-FRANCE**  
Rennes

Éditeur **Matthieu Biberon**

Coordination éditoriale **Caroline Brou**

Collaboration éditoriale **Julie Pommier**

Conception graphique et mise en page **Studio des Éditions Ouest-France**

Photogravure **Graph&ti**, à Cesson-Sévigné (35)

Impression **SEPEC**, à Peronnas (01)

© 2019, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes

ISBN 978-2-7373-7992-5 • N° d'éditeur 10087.01.02.05.19

Dépôt légal : mai 2019

Imprimé en France

[www.editionsouestfrance.fr](http://www.editionsouestfrance.fr)