

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

7 | 2016

Le Chenin : histoire et actualités

Boire selon Dickens

Article publié le 01 janvier 2016.

Sylvie Escande

DOI : 10.58335/territoiresduvin.858

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=858>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Sylvie Escande, « Boire selon Dickens », *Territoires du vin* [], 7 | 2016, publié le 01 janvier 2016 et consulté le 15 juin 2026. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.858. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=858>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

Boire selon Dickens

Territoires du vin

Article publié le 01 janvier 2016.

7 | 2016

Le Chenin : histoire et actualités

Sylvie Escande

DOI : 10.58335/territoiresduvin.858

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=858>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

-
- 1 Les raisons d'aimer Dickens sont nombreuses. On peut le lire pour sa conscience sociale dans l'Angleterre de la révolution industrielle, pour sa compréhension intuitive des souffrances des enfants, pour son invention de l'esprit de Noël, pour ses jeux de mots ou pour son talent de conteur... On peut aussi s'intéresser à l'attention que Dickens porte à ce que boivent – et mangent – ses personnages. Il s'avère justement que le thème de la boisson chez Dickens est largement couvert dans le monde anglo-saxon. Le titre que j'avais imaginé initialement – *Boire avec Dickens* – est, par exemple, le titre d'un livre de Cedric Dickens, arrière-petit-fils du romancier. Il est focalisé sur les goûts et les habitudes de Dickens et exploite, au-delà des sources littéraires, l'inventaire de la cave de Dickens. Quant à l'excellent blog *Drinking with the Dickens*, il est surtout consacré, d'une part, à l'auteur Dickens et, d'autre part aux recettes des punches, *bishops* ou *negus*...
 - 2 À la différence de ces textes ou blogs, mon intérêt dans cet article portera surtout sur les usages, les moments, les lieux de consommation et sur la différenciation des goûts selon la classe sociale. Cependant, il s'agit de littérature et non d'une histoire de la boisson dans l'Angleterre pré-victorienne et victorienne. Je prendrai, à l'appui de cette distinction, l'exemple de l'anachronisme voulu des *Pickwick Pa-*

pers, le décalage entre l'écriture du roman et la date de l'intrigue. L'univers que Dickens crée dans *Pickwick* (1836-1837) n'est pas un « reflet » de la société dans laquelle il vit. En effet, l'action est censée se passer en 1827, juste avant l'apparition du chemin de fer en Angleterre, qui révolutionne l'économie et la société. Par l'omniprésence du coche, par le goût qu'ont Pickwick et ses amis de voyager sur l'impériale, même par le froid sec le plus pénétrant, par l'évocation du réseau de relais de poste et d'auberges confortables qui structure le voyage, *Pickwick* est donc légèrement et volontairement anachronique. Il se pourrait qu'il existe de la même façon un décalage temporel pour la boisson et ses usages. Les spécialistes de Dickens relèvent la ressemblance de M. Micawber avec John Dickens, le père, bien peu responsable, du romancier. Le goût pour le punch et l'ardeur mise à la confectionner qui sont comme un attribut du personnage existaient-ils toujours dans la société victorienne ? En d'autres termes, M. Micawber est-il un individu singulier ou représente-t-il un goût et des façons de faire plus largement partagées ? L'historien utilisera certes le corpus dickensien mais il l'assortira d'autres références et sources, par exemple de chiffres relatifs au commerce et aux prix.

- 3 J'ai limité cette recherche à trois livres de Dickens : *The Pickwick Papers*, *David Copperfield* et *Un chant de Noël*. C'est dans ces livres que des références au vin sont les plus probables puisqu'ils célèbrent la sociabilité, l'amitié et la bonté. C'est évidemment dans les *Pickwick Papers* qu'elles sont les plus nombreuses et les plus variées car c'est un roman de vagabondage d'auberge en auberge, de rencontres et de soirées passées autour d'un feu et d'une bonne bouteille. On y trouve aussi une grande variété de milieux sociaux (bourgeois, gentry, étudiants en médecine désargentés, domestiques, cochers...).
- 4 Tout d'abord, la catégorie « vin » (*wine*) est générique. Elle ne fait pas de différence entre les vins, soit, d'une part, le *claret* (bordeaux) et, d'autre part, les vins mutés¹ provenant du Portugal ou d'Espagne, tels que le porto, le madère et le sherry. Quand il accompagne les plats principaux du repas, le vin n'est pas nécessairement identifié. Ainsi, au début de *Pickwick*, lors d'un dîner, les personnages mangent des soles et boivent du vin, mais on ne sait pas de quel vin il s'agit. Jingle propose : « un verre de vin, Monsieur ? – Avec plaisir, dit M. Pickwick et l'inconnu but d'abord avec lui puis avec M. Snodgrass... » La plupart du temps, cependant, le vin est servi au dessert. Le dessert est un

temps spécifique, entre le repas et l'après-repas, marqué par le fait qu'on dessert la table, conformément à l'origine du mot, oubliée en français : « Quand tout le monde eut mangé à volonté, on retira la nappe. Des boissons, des verres et le dessert furent placés sur la table. » (*The Pickwick Papers*, chapitre 7). On trouve une évocation similaire dans *David Copperfield* : « Ce n'étaient que des problèmes mineurs et ils furent vite oubliés quand la nappe fut enlevée et le dessert mis sur la table ». Dans les moments autres que le repas proprement dit, au dessert, dans la soirée ou dans l'après-midi, il est toujours précisé s'il s'agit de madère ou de sherry, et le plus souvent de porto. Ainsi, à la fin du repas évoqué plus haut, où un vin non nommé accompagne des soles, le vin du dessert est, lui, identifié : « (M. Tupman) se consacra avec grand intérêt au porto et au dessert qui venaient d'être mis sur la table. » Lors du goûter chez Mme Bardwell, la logeuse de M. Pickwick, on sert aux invités du porto et du sherry, accompagnés d'oranges et de biscuits. Il est à remarquer que si l'on boit surtout du porto au dessert et après le repas, il peut, dans cette circonstance, être accompagné de bordeaux : la spécificité de chaque vin dans l'accompagnement du repas, le dessert ou l'usage comme digestif n'existe pas encore. Après le dîner du cricket à Eastanwill, où nous savons que le vin a été servi au dessert, Jingle explique, pour justifier le retour tardif et aviné des membres du Pickwick Club : « le dîner du cricket - superbe fête - excellentes chansons - vieux porto - bordeaux - très bon - le vin - Madame - le vin. »

- 5 Le nombre des mentions confirme ce que l'on sait par ailleurs : en Angleterre au 19^e siècle, le porto est le vin roi². Il est aussi le plus cher : le sherry servi chez Mme Bardwell a coûté 14 pence et le porto - un porto croûteux qui n'est jamais à l'époque qu'un *vintage*³ du pauvre provenant des fonds de barrique - un shilling neuf pence, soit 1/3 de plus. Un repère nous est donné dans les Procès de l'Old Bailey⁴ : avec 1,5 penny on payait un repas dans une gargote irlandaise de Londres. Et, quelque 20 ans plus tard, l'enfant David Copperfield, employé dans un entrepôt de Londres, mange exceptionnellement une assiette de viande de bœuf de chez le traiteur pour 4 pence. Nous apprenons d'autres choses sur les usages du porto. Tout d'abord, le porto monte le plus souvent de la cave de l'aubergiste en bouteille, même quand il s'agit de vin vieux, sujet à dépôt, comme, par exemple, le vieux porto croûteux bu chez Mme Bardwell, ou le vieux porto

servi lors du dîner du cricket à Eastanwill. À la fin des *Pickwick Papers*, cependant, M. Wardle invite le cercle de ses amis à un repas dans le quartier des Adelphi⁵. « Après que les carafes eurent fait deux fois le tour de la table, il ouvrit la discussion. » Doit-on penser que le vin est débouché et décanté devant les clients pour garantir l'authenticité de son origine ? Dans *Un chant de Noël*, le cocher qui vient à Noël chercher le jeune Scrooge dans son institution et à qui on propose « un verre de quelque chose » décline l'invitation car « la carafe contient un vin curieusement léger ». Ou s'agit-il plutôt de vin filtré, ne nécessitant pas de décantation ? Ensuite, comme on le verra plus loin le porto se boit aussi en vin chaud. Enfin, la quantité de porto bue est impressionnante : « Le chef serveur en avait assez de moi. Il ne s'approcha plus et se consacra à un vieux monsieur aux longues guêtres à la rencontre de qui une pinte de porto spécial sembla venir d'elle-même de la cave, sans qu'il en donnât l'ordre. » (*David Copperfield*, chapitre 59). Quant à M. Pickwick, il finit, seul, « sa deuxième pinte de porto spécial. » Pour mémoire, la pinte contient 56,8 cl. Ceci indique que le porto bu n'est pas uniquement du porto vieilli en bouteille. Il peut être acheté et conservé par l'aubergiste en barrique ou en bonbonne.

- 6 Le sherry le plus apprécié est appelé sherry des Indes car il a fait le voyage dans les bateaux de la compagnie du même nom pour accélérer son vieillissement. Lors du goûter chez Mme Bardwell, il est appelé « le fameux sherry des Indes ». Dans *David Copperfield*, un employé de l'homme de loi chez qui David fait son apprentissage (et dont il épousera la fille) raconte « qu'il était allé à plusieurs reprises dans sa carrière [chez son patron] pour traiter des affaires et qu'il était chaque fois entré dans la salle à manger privée. Il la décrivait comme une pièce somptueuse et disait qu'il y avait bu un sherry des Indes brun, d'une qualité si précieuse qu'elle faisait cligner des yeux. »
- 7 Dans les *Pickwick Papers*, le porto est réservé aux bourgeois. Ni les domestiques, ni les cochers, ni les carabins désargentés n'en font usage. En revanche, Sam Weller, Tony Weller, son père, et Job Trotter boivent de la bière (à la pression), du brandy et de l'eau ou du punch. La bouteille de vieux porto croûteux et celle de sherry des Indes que Mme Bardwell offre à sa locataire et à ses amies signalent sa prétention. Il n'est pas anodin que le prix de ces deux bouteilles soit men-

tionné : cela correspond à la volonté d'épate petite-bourgeoise de ce personnage.

- 8 La différenciation sociale se lit dans les lieux. M. Pickwick boit le soir dans les auberges confortables où il fait étape : dîner servi près de la cheminée où crépite un bon feu, édredon moelleux, eau chaude pour se raser au réveil. L'auberge la plus fréquemment citée est George et le Vautour dans laquelle M. Pickwick réside quand il est à Londres mais il trouve, sur son chemin, nombre d'auberges accueillantes comme la Perche de Houblon à Tewkesbury. Sam Weller boit dans les *taps* où, comme leur nom (*robinet*) l'indique, on sert de la bière à la pression. Il semble que l'on ait avec la bière à la pression et la bière en bouteille un indice pertinent de différenciation. « [Sam Weller] ne donna pas d'explication supplémentaire avant d'atteindre la buvette. Là, il demanda un pot de *porter* qui fut servi immédiatement. » M. Pickwick boit de la *bottled ale*. Ainsi, lors du mémorable voyage à Bristol : « [Bob Sawyer] 'Déjeuner pour trois personnes sur le champ et retenez les chevaux pendant un quart d'heure. Dîtes aux cuisines de mettre sur la table tout ce qu'ils ont de froid et de la bière en bouteille – et nous goûterons votre meilleur madère' [...] Ils s'arrêtèrent pour dîner à la Perche de Houblon de Tewkesbury. À cette occasion, il y eut encore de la bière en bouteille, encore du madère et un peu de porto. » Dickens est plus précis que ma traduction ne le laisse paraître : la bière en bouteille est de l'*ale* et non du *lager*, les deux mots désignant des bières obtenues à l'issue d'une fermentation différente. L'*ale* est le produit d'une fermentation haute des moûts et désigne une bière plus alcoolisée, se buvant moins fraîche que les *lager*. Il faut les conditions exceptionnelles de la Fleet, la prison pour dettes dans laquelle M. Pickwick est emprisonné, pour voir celui-ci boire de la bière à la pression : « Quand à 3 heures, M. Weller présenta sur la petite table un gigot rôti et une énorme tourte à la viande, avec différents plats de légumes et des pots de bière brune, disposés sur les chaises ou sur le dessus de lit, ou là où c'était possible, tout le monde se prépara à faire honneur au repas. » La suite confirme que le choix de boissons est limité aux ressources de la prison puisque « [à ces mets] succédèrent une bouteille ou deux de très bon vin, pour lequel un messenger fut dépêché par M. Pickwick au café du Doctors' Commons. La bouteille ou deux pourrait d'ailleurs être plus justement appelée une bouteille ou six... ». En résumé, Pickwick ne boit de la bière

que dans des circonstances particulières où il s'encanaille quelque peu : le voyage à Bristol, en accompagnement d'un buffet froid mangé à la hâte, la prison ou le pique-nique lors de la partie de chasse.

- 9 Le gin est aussi une boisson de pauvre et il se boit, comme la bière à la pression, dans les *taps*. « M. Trotter [...] accompagna M. Weller à la buvette, où ils furent bientôt occupés à discuter un mélange grisant obtenu en incorporant dans un mortier d'étain une certaine quantité de gin de Hollande et l'essence odorante des clous de girofle. » Dans *Un chant de Noël*, la fête de Noël de la famille Cratchit est modeste : la robe élimée de Mme Cratchit est égayée de rubans ; de l'oie, il ne reste que les os et le pudding est bien petit pour une famille nombreuse. Alors, ni porto ni sherry. « Bob [...] composa une mixture chaude dans un broc avec du gin et des citrons, il la remua vigoureusement et le mit à chauffer à feu doux sur la plaque de la cheminée. » Cependant, la « fièvre » ou « folie » du gin (*gin craze*) qui a constitué un véritable fléau du 18^e siècle au point d'inspirer une gravure de William Hogarth⁶ semble bien retombée.
- 10 Une attention particulière doit être apportée aux fêtes réunissant des assemblées nombreuses. On y boit beaucoup de vin chaud et de punch. En Angleterre, le vin chaud est fait à partir de bon vin. Le *negus* est un vin chaud, à base le plus souvent de porto, mais aussi de sherry ou de bordeaux, coupé d'eau, éventuellement additionné d'eau de vie, sucré et épicé. Il est servi au bal au début de *Pickwick* (Jingle : « trop fort, le negus »), à la fête de Noël chez M. Fezziwig, le patron du jeune Scrooge (*Un chant de Noël*) et dans *David Copperfield* (chapitre 59) où il est bu en dehors d'un contexte festif. Il peut aussi s'agir de *bishop*, dont le nom (*évêque*) évoque la belle couleur rouge violacé et qui est fait à partir de vin chaud, d'oranges amères, de sucre et d'épices. « M. Weller (...) revint rapidement et dit qu'il n'y avait qu'un monsieur avec un seul œil et l'aubergiste qui buvaient ensemble un bol de *bishop*. » Dans *Un chant de Noël*, le retour à l'humanité de Scrooge s'accompagne d'une promesse de *bishop* : « Un plus heureux Noël, Bob, mon brave garçon que ceux que je vous ai fait connaître pendant bien des années. Je vais augmenter votre salaire et tout faire pour aider votre famille méritante. Et nous allons parler de vos affaires cet après-midi même devant un bol fumant de *bishop* de Noël. » Le goût pour les boissons chaudes et épicées ne concerne pas seulement le vin : à l'occasion de Noël ou de la nuit des Rois, on boit le

wassail, à base d'*ale* chaude et épicée. Ainsi, lors de la fête de Noël chez Wardle, « ils s'assirent près du grand feu de bûches embrasées, devant un souper substantiel et un énorme saladier de *wassail*, à peine plus petit qu'une lessiveuse, dans lequel les pommes brûlantes sifflaient et faisaient des bulles, avec une belle couleur et un son jovial tout à fait irrésistibles. » (*The Pickwick Papers*, chapitre 28). Rappelons que le *wassail* faisait partie du banquet offert à Duncan dans *Macbeth*.

- 11 On ne peut conclure une étude de la boisson chez Dickens sans évoquer la fabrication du punch (du grog, dirions-nous) par M. Micawber. On y assiste à deux reprises dans *David Copperfield*. Lors du premier dîner donné par le jeune David dans son appartement : « J'informai M. Micawber que je lui confiais la confection du punch et je l'accompagnai jusqu'aux citrons. Sa dépression récente, pour ne pas dire son désespoir, s'évanouit en un instant. Je n'ai jamais vu un homme aussi heureux que M. Micawber, cet après-midi-là, au milieu du parfum du zeste de citron et du sucre, de l'odeur du rhum brûlant et de la vapeur de l'eau bouillante. » La deuxième occurrence se situe juste avant le départ de la famille Micawber pour l'Australie, à la fin du roman. « M. Micawber descendit jusqu'au bar [...] et revint rapidement avec une cruche fumante. J'observai qu'il avait pelé les citrons avec son propre coutelas, qui, comme il convenait pour un couteau de colon, mesurait un pied de long. Il l'essuya, non sans ostentation sur la manche de sa veste. »
- 12 Dans ce qu'écrivit Dickens, on croise l'histoire du vin mais aussi de celle de l'Europe : les vins d'Espagne et du Portugal ont supplanté en Angleterre les vins de Bordeaux, victimes, bien avant le blocus continental du début du 19^e siècle, des guerres de Louis XIV. Le gin a perdu sa place dominante comme boisson des pauvres, remplacé par la bière. Mais Dickens ne peut pas être seulement l'illustration d'une étude sur la boisson en Angleterre. Au-delà des nécessaires prudenances méthodologiques que j'ai exposées plus haut, les quelques extraits repris dans cet article donnent à lire autre chose : le bonheur de boire avec des amis, le bonheur de boire parfois de façon exagérée et d'en rire le lendemain, le bonheur de peler les citrons du punch...

- 1 Vin muté : vin dont la fermentation alcoolique a été arrêtée par ajout d'eau-de-vie. Le nom français est « vin doux naturel ».
- 2 Le porto aurait détrôné le bordeaux au début du 19e siècle. LUDINGTON, Charles, *The Politics of Wine in Britain: A New Cultural History*, London, Palgrave Macmillan, 2003, 354 p.
- 3 Porto vintage : vin millésimé produit lors d'une année de très grande qualité. Après un séjour en barrique qui ne dépasse pas deux ans, il est mis en bouteille sans être filtré et y poursuit son vieillissement.
- 4 Procès de l'Old Bailey (*The Proceedings of the Old Bailey, 1674-1913*) : base de données consultable en ligne de près de 200 000 procès à la cour pénale de Londres.
- 5 Adelphi : quartier se trouvant près de l'église St Martin in the Fields, où les trois frères Adams construisirent, au 18e siècle, un ensemble de maisons néo-classiques. C'est un quartier élégant de Londres qui est présent dans plusieurs romans de Dickens.
- 6 *Gin Lane* : en 1751, cette gravure de William Hogarth montrait des scènes de déchéance occasionnées par le gin. La gravure symétrique, *Beer Street*, présentait les effets positifs d'une saine consommation de bière.

Sylvie Escande