

INTRODUCTION



Chez les Bourgeois l'usage et le devoir,
Sans avoir un si grand pouvoir,
Se font apercevoir :
Tout se borne à des vetilles,
Des prâlines, des pastilles,
Qu'on veut recevoir [...]
Nos amateurs, et nos doctes vieillards,
Préfèrent, à bien des égards,
Le quartier des Lombards :
C'est-là que la sucrerie,
Par un excès d'industrie,
Fixe les regards.
C'est-là qu'on voit sous les drapeaux de Mars,
Et Turenne et Villars
Dresser des étendards :
Là, des morceaux de sucre épars
Composent des Césars.¹

L'ariette, composée par M. Lhuillier dans le *Courrier lyrique et amusant* à l'occasion des étrennes de l'année 1786, tourne en ridicule l'engouement pour le sucré et la mode des confiseries. Alors qu'en 1679 M^{me} de Sévigné dou-tait des vertus du sucre dans sa correspondance jusqu'à en prôner l'abandon,

1. *Courrier lyrique et amusant ou Passe-temps des toilettes*, Paris, chez Knapen et fils, n° 15, 1^{er} janvier 1786. L'orthographe du temps est respectée dans toutes les citations.

un siècle plus tard, les traités médicaux dressent la longue liste des maux soignés par le sucre². Produit phare du XVIII^e siècle, le sucre est partout, sur les tables, dans les romans, les journaux intimes, les chants, les traités médicaux, les recettes de cuisine. Si l'essor de la consommation de sucre est spectaculaire au XVIII^e siècle, le produit est ancien. La culture de la canne à sucre est née en Nouvelle-Guinée entre les XV^e et X^e siècles avant notre ère et il faut attendre le début du I^{er} siècle pour qu'elle s'implante en Méditerranée³. Du X^e au XIV^e siècle, le sucre est importé du Proche-Orient, raffiné à Venise puis expédié vers les principaux pays consommateurs (France, Angleterre⁴). À la fin du XV^e siècle, la source sucrière du Proche-Orient se tarit avec l'avancée turque et la prise de Constantinople. Les plantations sont alors multipliées en Europe, et Madère, colonisée par les Portugais, devient le principal fournisseur du sucre européen. Grâce aux plantations des îles du Cap-Vert et de São Tomé puis surtout du Brésil, les Portugais restent les principaux producteurs de sucre au XVI^e siècle. C'est le début du grand commerce négrier moderne⁵. Face à l'essor de la demande, la canne à sucre est implantée en Amérique par les autres puissances européennes. La compagnie des Indes occidentales met en valeur les Antilles françaises dès le milieu du XVII^e siècle puis les îles de Saint-Christophe, la Guadeloupe, la Martinique et la partie occidentale de Saint-Domingue passent sous le contrôle royal dès 1674⁶. Dans le même temps, l'Angleterre développe ses plantations à la Barbade et à la Jamaïque. Au XVIII^e siècle, l'intensité de la demande provoque une tension croissante entre États, notamment entre la France et l'Angleterre. C'est le début de la « guerre du sucre » dont la guerre de Sept Ans constitue un temps fort⁷. Les innovations techniques dans les plantations étant faibles, la hausse de la production repose sur une culture plus extensive : la possession des îles à sucre devient un enjeu économique puissant au sein du monde atlantique.

2. Sévigné Marie de Rabutin, *Lettres de Madame de Sévigné*, tome VI, Paris, Hachette, 1862-1868, p. 78 et 182, lettres du 8 novembre 1679 et du 10 janvier 1680.
3. Galloway Jock. H., *The Sugar Cane Industry. An Historical Geography from its Origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989, p. 20 ; Meyer Jean, *Histoire du sucre*, Paris, Éditions Desjonquères, 1989, p. 16 ; Desanges Jehan, « L'Antiquité classique a-t-elle connu le sucre de canne ? », dans Bégot Danielle et Hocquet Jean-Claude (dir.), *Le sucre, de l'Antiquité à son destin antillais*, Paris, Éditions du CTHS, 2000, p. 43-54.
4. Huetz de Lempis Alain, « Boissons coloniales et essor du sucre », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, p. 629-641.
5. Curtin Philip, *The Atlantic Slave Trade. A Census*, Madison, University of Wisconsin Press, 1969, p. 268.
6. Villiers Patrick et Duteil Jean-Pierre, *L'Europe, la mer et les colonies, XVII^e-XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1997, p. 36.
7. Crouzet François, *La guerre économique franco-anglaise au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 2008, p. 104.

Dans cette compétition commerciale, la France possède un atout majeur, Saint-Domingue ; au XVIII^e siècle, l'île assure à la France la place de premier producteur européen de sucre⁸.

La diffusion de la culture de la canne à sucre à l'échelle mondiale a captivé les historiens dès la fin du XIX^e siècle⁹. Suite à la publication de l'ouvrage *Capitalism and Slavery* de E. Williams en 1944, le rôle de l'esclavage et du commerce colonial dans le démarrage industriel des pays européens a focalisé les recherches¹⁰. L'intérêt croissant pour la traite atlantique et les plantations coloniales dans les années 1970-1980 et un certain « retour du colonial » dans les années 1990 ont créé un contexte favorable à la parution de plusieurs monographies françaises sur la production et la diffusion de produits coloniaux (sucre, thé, chocolat¹¹). L'émergence concomitante de la *world history* ou *global history* a nourri l'intérêt pour les produits exotiques¹². La circulation des produits est une entrée commode pour appréhender les « jeux de l'échange international » qui modifient les consommations et favorisent les métissages, d'où la curiosité des chercheurs pour le coton, l'indigo, les matières premières en général¹³. L'étude de cas qui connaît un renouveau

8. *Ibid.*, p. 109.

9. Von Lippmann Edmund O., *Geschichte des Zuckers*, Leipzig, Max Hesse, 1890 ; Deerr Noel, *The History of Sugar*, Londres, Chapman and Hall, 1950 ; Braudel Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XV^e-XVIII^e siècle)*, tome 2, *Les jeux de l'échange*, Paris, Armand Colin, 1979, p. 215.

10. Williams Éric, *Capitalisme et esclavage*, Paris, Présence africaine, 1968 (1^{re} édition 1944) ; Boulle Pierre H., « Marchandises de traite et développement industriel dans la France et l'Angleterre du XVIII^e siècle », *RFHOM*, Paris, n^{os} 226-227, 1975, p. 309-330 ; Bairoch Paul, *Révolution industrielle et sous-développement*, Paris, SEDES, 1964 ; Richardson David, « The slave trade, sugar, and British economic growth, 1748-1776 », *The Journal of Interdisciplinary History*, n^o 17-4, 1987, p. 739-769 ; Pohl Hans (dir.), *The European Discovery of the World and its Economic Effects on Pre-industrial Society, 1500-1800*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 1990.

11. Coquery-Vidrovitch Catherine, *Enjeux politiques de l'histoire coloniale*, Marseille, Agone, 2009, p. 58 ; Meyer Jean, *Histoire du sucre*, Paris, Éditions Desjonquères, 1989 ; Butel Paul, *Histoire du thé*, Paris, Éditions Desjonquères, 1989 ; Harwich Nikita, *Histoire du chocolat*, Paris, Éditions Desjonquères, 1992.

12. Douki Caroline et Minard Philippe, « Histoire globale, histoires connectées : un changement d'échelle historiographique ? Introduction », *RHMC*, n^o 54-4bis, 2007, p. 7-21. Dans ce nouveau courant historiographique, l'histoire économique apparaît en bonne place : Subrahmanyam Sanjay, *Merchant Networks in the Early Modern World*, Aldershot, Variorum, 1996 ; Pomeranz Kenneth, *The Great Divergence: China, Europe and the Making of the Modern World Economy*, Princeton/Oxford, Princeton University Press, 2000 ; Norel Philippe, *L'Histoire économique globale*, Paris, Seuil, 2009.

13. Riello Giorgio (dir.), *The Spinning World. A Global History of Cotton Textiles, 1200-1850*, Oxford, Oxford University Press, 2009 ; Chalmin Philippe, *Le poivre et l'or noir. L'extraordinaire épopée des matières premières*, Paris, Éditions François Bourin, 2007 ;

historiographique tout comme l'histoire globale explique aussi l'essor des travaux sur les produits¹⁴. Le sucre a ainsi suscité l'intérêt de chercheurs partisans d'une histoire globale mais attentifs à tous les niveaux d'analyse. En 1998, S. Mazumbar a publié une étude comparative sur le marché du sucre en dehors du monde occidental¹⁵. Dans sa recherche sur la production et la consommation du sucre dans la province du Guangdong du III^e au XIX^e siècle, elle prête attention aux transferts technologiques à l'œuvre entre l'Inde, la Chine, l'Europe et les Amériques.

Les recherches sur les produits exotiques ont aussi été influencées par les débats sur le rôle moteur de la consommation en Europe¹⁶. Pour prouver l'expansion du marché intérieur dès le XVII^e siècle ou plus tard selon les États, les historiens européens ont commencé à traquer les produits nouveaux et exotiques comme les indiennes, la vaisselle en porcelaine, le tabac ou le thé dans les intérieurs. J. de Vries a défendu l'idée d'« une consommation industrielle », c'est-à-dire un essor de la demande, antérieur aux bouleversements de la production industrielle¹⁷. Le changement de perspective qui fait du consommateur l'acteur principal d'une révolution de la consommation reste débattu. M. Berg, H. C. et L. H. Mui et plus récemment N. Coquery ont, entre autres, souligné le rôle des commerçants dans la stimulation de la demande et préfèrent évoquer une culture de la consommation à une société

Norton Marcy, *Sacred Gifts, Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Ithaca/Londres, Cornell University Press, 2008 ; Topik Steven, Marichal Carlos, Frank Zephyr, *From Silver to Cocaine. Latin American Commodity Chains and the Building of the World Economy, 1500-2000*, Durham/Londres, Duke University Press, 2006 (2^e édition 2007).

14. Sur la fécondité de la variation d'échelle dans les travaux historiques, voir entre autres : Revel Jacques (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Hautes Études/Gallimard/Seuil, 1996, introduction p. 13 ; Lepetit Bernard (dir.), *Les formes de l'expérience. Une autre histoire sociale*, Paris, Albin Michel, 2013 (1^{re} édition 1995), p. 20 ; Hancock David J., « L'émergence d'une économie de réseau (1640-1815). Le vin de Madère », *Annales HSS*, n° 58-3, 2003, p. 649-672.
15. Mazumdar Sucheta, *Sugar and Society in China. Peasants, Technology, and the World Market*, Cambridge, Harvard University Press, 1998.
16. McKendrick Neil, Brewer John, Plumb J. H., *The Birth of a Consumer Society. The Commercialization of Eighteenth-century*, Londres, Europa Publications Limited, 1982 ; Weatherill Lorna, *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain 1660-1760*, Londres/New York, Routledge, 1996 (1^{re} édition 1988) ; Shammass Carole, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford, Clarendon Press, 1990 ; Roche Daniel, *Le peuple de Paris*, Paris, Fayard, 1998 (1^{re} édition 1981) ; *Id.*, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Fayard, 1989 ; *Id.*, *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997.
17. De Vries Jan, *The Industrious Revolution. Consumer Behavior and the Household Economy, 1650 to the Present*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008.

de consommateurs¹⁸. La controverse a orienté les recherches vers la demande et les études sur la consommation se sont multipliées. Les produits coloniaux ont tout particulièrement retenu l'attention des chercheurs anglo-saxons, fascinés par leur nouveauté. L'anthropologue S. Mintz s'est intéressé au rôle du sucre dans l'émergence du capitalisme occidental. Il a avancé plusieurs facteurs explicatifs à la diffusion précoce du thé sucré en Angleterre¹⁹. Pour soutenir les plantations dans les colonies et l'économie du royaume, l'État et le lobby sucrier auraient favorisé l'usage du sucre dans les classes populaires. En France, la consommation du sucre a moins mobilisé les chercheurs. Les travaux sur le commerce colonial s'achèvent généralement à l'entrée des marchandises dans les ports métropolitains²⁰. Mais comment comprendre la filière sucrière et son essor sans étudier ceux qui acheminent, transforment, distribuent et surtout consomment le produit ? En 1988, l'historien américain R. Stein a fourni la synthèse la plus complète sur le commerce du sucre en France mais a laissé de côté la diffusion de la consommation²¹. La même année, J.-L. Flandrin a publié une étude pionnière sur les usages du sucre dans les livres de cuisine²². Une décennie plus tard, la filière sucrière a fait l'objet d'un colloque où les recherches sur la production l'ont encore largement emporté²³. C'est que l'histoire de l'alimentation peine encore à être prise

-
18. Mui Hoh-Cheung et Mui Lorna H., *Shops and Shopkeeping in Eighteenth-century England*, Londres, Routledge, 1989 ; Berg Maxine, *The Age of Manufactures. Industry, Innovation and Work in Britain, 1700-1820*, Totowa (New Jersey), Barnes and Noble Books, 1985 ; *Id.*, *Luxury and Pleasure in Eighteenth-century*, Oxford, Oxford University Press, 2007 ; Coquery Natacha, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, Éditions du CTHS, 2011.
 19. Mintz Sidney, *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*, Paris, Nathan, 1991 (1^{re} édition 1985).
 20. Parmi une abondante bibliographie, voir Debien Gabriel, *Plantations et esclaves à Saint-Domingue*, Dakar, Faculté des lettres et sciences humaines, 1962 ; Schnakenbourg Christian, *Les sucreries de la Guadeloupe dans la seconde moitié du XVIII^e siècle (1760-1790)*, Paris, thèse dactylographiée, 1973 ; Meyer Jean, Tarrade Jean et Rey-Goldzeiguer Annie (dir.), *Histoire de la France coloniale*, tome I, *La conquête*, Paris, Armand Colin, 1991 ; Sainon Jean-Pierre (dir.), *Histoire et civilisation de la Caraïbe (Guadeloupe, Martinique, Petites Antilles)*, tome 2, *Le temps des matrices, économie et cadres sociaux du long XVIII^e siècle*, Paris, Karthala, 2012. Il existe aussi une étude statistique du commerce du sucre dans le royaume à la fin du XVIII^e siècle : Kouamé Aka, *Le commerce des sucres en France, 1763-1793. Positions et contradictions*, Paris, thèse dactylographiée, 1983.
 21. Stein Robert Louis, *The French Sugar Business in the Eighteenth-century*, Baton Rouge, Louisiana University State, 1988.
 22. Flandrin Jean-Louis, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, volume XXXV, 1988, p. 215-232.
 23. Bégot Danielle et Hocquet Jean-Claude (dir.), *Le sucre..., op. cit.*, p. 355-365.

au sérieux. Ses chercheurs pourraient reprendre mot pour mot D. Roche, contraint de défendre une histoire « moins anecdotique qu'il n'y paraît » dans son étude sur la culture des apparences et du vêtement parue en 1989²⁴. Les historiens de l'alimentation ont emprunté la voie ouverte par l'historien qui s'intéressait au vêtement comme un fait social total en étudiant les usages, les goûts des consommateurs et le rôle des artisans dans la diffusion des nouvelles modes. Soucieux d'intégrer les apports des différents courants historiographiques qui ont marqué la recherche depuis quatre décennies, les chercheurs en alimentation, à l'instar des historiens de l'économie, favorisent désormais l'étude d'un produit ou d'une filière²⁵. L'approche autorise l'écriture d'une histoire totale, héritière des apports de l'histoire des mentalités, de l'économie, du social et du culturel. C'est dans cette perspective que s'inscrit cette recherche sur le commerce du sucre au XVIII^e siècle.

L'analyse est menée sur le temps long, de la fin du XVII^e siècle, vers 1680, lorsque les raffineries prennent leur essor, à la période révolutionnaire qui perturbe durablement l'approvisionnement et l'activité industrielle. L'objectif consiste à examiner une partie de la filière, de l'arrivée du sucre dans un port français, Nantes, à sa consommation, en passant par la transformation industrielle du produit et sa distribution vers les pays européens et les provinces françaises. L'espace de recherche, centré sur une partie de la vallée de la Loire, de Nantes à Orléans, principal axe de distribution du sucre brut et terré nantais, a été étendu aux foyers de consommation du sucre raffiné ligérien (Bassin parisien, Bretagne, etc.) pour saisir les dernières étapes de la filière. L'étude du secteur sucrier le long de la Loire éclaire le rôle crucial de l'espace, à la fois comme ressource et comme contrainte, dans l'économie d'ancien régime. L'étude est circonscrite à un espace précis afin de mener une histoire totale

-
24. Roche Daniel, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Fayard, 1989, p. 12.
25. Kaplan Steven L., *Le meilleur pain du monde*, Paris, Fayard, 1996 ; Quellier Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, PUR, 2003 ; Marty Nicolas, « L'eau embouteillée : histoire de la construction d'un marché », *Entreprises et histoire*, n° 50, 2008, p. 86-99 ; Segers Yves, Bieleman Jan et Buyst Erik (dir.), *Exploring the Food Chain: Food Production and Food Processing in Western Europe, 1850-1990*, Turnhout, Brepols, 2009 ; Fayard Dominique, *Le commerce du bétail charolais. Histoire d'une filière viande, XIX^e-XX^e siècles*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, 2014. Le sucre a bénéficié du regain d'intérêt autour des produits alimentaires : Ouerfelli Mohamed, *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde, Brill, 2008. Anthropologues, sociologues et spécialistes de la littérature se sont emparés du sujet et ont tenté de comprendre l'origine du goût pour le sucre : Duché-Gavet Véronique et Lapacherie Jean-Gérard (dir.), *Du sucre. Actes de la journée d'études du sucre dans la littérature*, Biarritz, Atlantica, 2007 ; Billaux Marie-Sylvie (dir.), *Le goût du sucre. Plaisir et consommation*, Paris, Autrement, 2010.

mais l'ouvrage accorde une grande place à la combinaison des échelles, locale/nationale/internationale, et aux allers-retours entre elles, seul moyen d'appréhender le contexte politique et économique et les évolutions du commerce du sucre. La vallée ligérienne, est largement ouverte sur l'étranger grâce au port nantais et bénéficie d'une voie d'approvisionnement majeure mais c'est aussi un territoire contraignant, fragmenté par les différents régimes fiscaux. Si la part de Nantes dans le commerce colonial décline, le port reste un des deux premiers importateurs de sucre brut avec Bordeaux à la fin du XVIII^e siècle. Les négociants ont développé le commerce du sucre brut pour approvisionner les raffineries situées à Saumur, Angers, Tours et surtout Orléans, les plus dynamiques du royaume. Clé de voûte de la filière, Orléans est le principal centre de raffinage du royaume et la plaque tournante du commerce français. La ville apparaît comme un véritable territoire d'industrie qui concentre un grand nombre de raffineurs entretenant des relations étroites, à travers des liens matrimoniaux et financiers²⁶. La concentration des manufactures dans un même espace permet aux entrepreneurs de partager des ressources communes (fournisseurs, main-d'œuvre qualifiée) et d'échanger leur savoir-faire en matière de techniques de production et de gestion des ouvriers.

L'analyse du commerce du sucre, « aliment totem des Lumières²⁷ », objet de désir et de crainte mêlés, aliment de luxe de plus en plus nécessaire, à la source d'ambitions économiques et de tensions politiques implique un travail au carrefour de plusieurs champs historiographiques : l'histoire économique afin d'étudier le grand commerce, la consommation et l'industrie, l'histoire culturelle pour comprendre les représentations attachées au sucre et sa diffusion, l'histoire sociale de manière à éclairer la multitude des acteurs impliqués, l'histoire urbaine pour saisir les enjeux de l'insertion des raffineries dans le tissu urbain. L'analyse sectorielle nécessite aussi de s'affranchir d'une approche cloisonnée, qui suivrait l'organisation en métiers, pour mettre en lumière les liens qui unissent les artisans et les commerçants investis dans le commerce du sucre. Une grande partie des professionnels, comme les raffineurs, échappent au cadre corporatif et à l'intérieur même de

26. Malgré des similitudes avec le district industriel tel qu'il a été défini par Giacomo Becattini pour l'Italie contemporaine, le concept est difficilement généralisable et s'applique mal aux entreprises anciennes comme l'ont souligné C. Maitte et J.-C. Daumas : Maitte Corine, « Mobilisation du territoire et diversité des parcours industriels à Prato et à Biella XVIII^e-XX^e siècle », dans Lescure Michel (dir.), *La mobilisation du territoire. Les districts industriels en Europe occidentale du XVII^e au XX^e siècle*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2006, p. 213-238 ; dans le même ouvrage, voir Daumas Jean-Claude, « Patronat, Entreprises et institutions dans le complexe textile de Roubaix-Tourcoing au XIX^e siècle », p. 239-258.

27. Roche Daniel, *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997, p. 263.

ce cadre, les frontières entre les métiers sont brouillées. En amont, lors de la production, les raffineurs recourent au savoir-faire des potiers et des tonne-liers, et en aval, apothicaires, parfumeurs, confiseurs, épiciers, limonadiers, revendent des produits similaires et recourent aux compétences d'autres confrères, loin du mythe de l'artisan indépendant²⁸. L'approche par le produit est une démarche féconde pour reconsidérer les rapports de production entre les différents acteurs du commerce.

L'écriture d'une histoire totale du secteur sucrier requiert une diversification des approches et des sources, quantitatives ou plus qualitatives, et des échelles, du global au local, de l'individu au groupe. Les sources de l'Amirauté et de la chambre de commerce de Nantes, conservées aux archives départementales de Loire-Atlantique, ont été mobilisées pour cerner les caractéristiques de la filière commerciale, les marchés, les stratégies négociantes et les modalités plus pratiques du transport. La recherche sur la production de sucre raffiné s'appuie sur l'étude des actes notariés des différentes villes ligériennes et des mémoires conservés dans les chambres de commerce. À Orléans, deux fonds privés sur les raffineries Vandeborgue et Ravot, parmi les plus importantes de la ville, pallient en partie la faiblesse des archives orléanaises qui ont brûlé pendant la seconde guerre mondiale. Les fonds Ravot renferment une partie de la correspondance du raffineur, des livres de factures, de caisse, des inventaires de société et diverses autres pièces comptables. Enfin, pour cerner la consommation de sucre et ses représentations, les sources imprimées, les traités médicaux, les œuvres des moralistes et les romans ont été sondés et la porte de près de 1 300 intérieurs ligériens entrouverte pour inventorier sucriers, cafetières et pots de confiture dans les foyers du plus modeste manouvrier au plus riche aristocrate. L'examen des rares livres de comptes de détaillants, des inventaires de boutiques et des annonces publicitaires permet d'interroger le rôle des commerçants dans la stimulation de la demande.

Le fil conducteur de cet ouvrage consiste à suivre les transformations économiques, sociales, culturelles et urbaines induites par l'essor de la consommation de sucre. L'objectif est de comprendre quel est le rôle des différents acteurs, État, négociants, industriels, détaillants, médecins dans l'augmentation de la demande. Tantôt conflictuels, tantôt complices, leurs liens déterminent les réussites et les échecs du secteur. Le comportement du consommateur, dernier acteur de la filière, est au centre de la recherche. La diffusion du goût du sucre dans les classes populaires est une manière d'appréhender le développement d'une culture de la consommation au XVIII^e siècle.

28. Lanoë Catherine et Hilaire-Pérez Liliane, « Les savoirs des artisans en France au XVIII^e siècle », dans Milliot Vincent, Minard Philippe et Porret Michel (dir.), *La grande chevauchée. Faire de l'histoire avec Daniel Roche*, Genève, Droz, 2011, p. 357-370.

La première partie est consacrée à la mise en place et à l'essor de la filière de redistribution du sucre acheminé à Nantes. Au-delà d'une restitution de la cartographie des marchés de consommation français et européens, l'objectif est de comprendre les stratégies développées par l'État et les négociants, et les difficultés auxquelles ils sont confrontés pour dynamiser un commerce où la concurrence fait rage. La deuxième partie porte sur les raffineries de sucre, clientes privilégiées des négociants nantais. L'industrie est méconnue des historiens car elle a mobilisé un petit nombre d'ouvriers et ses manufacturiers ont peiné à exporter leurs marchandises. La France, premier producteur de sucre européen, échoue à conquérir les marchés extérieurs avec son sucre raffiné; un paradoxe qu'il faudra expliquer. Mais l'aventure du raffinage est aussi émaillée de réussites. Écrire l'histoire de l'industrie, c'est suivre le parcours d'une technique complexe importée de l'étranger qui se greffe avec succès dans les principaux centres urbains du royaume. C'est aussi découvrir une industrialisation en marche, passer le seuil de manufactures concentrées gourmandes en capitaux où les ouvriers apprennent à travailler sous l'œil omniprésent du patron et où le négociant acquiert les compétences du chef d'industrie. C'est enfin l'histoire de familles qui font fortune à mesure que s'accroît la demande intérieure. Dans la troisième partie, l'enjeu est d'estimer la consommation de sucre dans les classes populaires rurales et urbaines de province, encore peu étudiées. Pour saisir la diffusion du produit, autrefois considéré comme un luxe, les stratégies commerciales des détaillants, les influences médicales et religieuses, et les facteurs culturels et sociaux comme le désir d'imitation seront analysés. Il s'agira d'expliquer comment, grâce aux pratiques différenciées des élites et à l'ingéniosité des confiseurs, le sucre a conservé son fort pouvoir de distinction sociale.