

# Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines

136-2 | 2024

D'une famille à l'autre. Transition générationnelle et reconquête de l'Europe (Italie, France, péninsule Ibérique), milieu du XIXe siècle  
Dossier

## Table et sociabilité dans la haute aristocratie portugaise au XIXe siècle

Une étude de cas

JOSÉ MANUEL SOBRAL

p. 295-309

<https://doi.org/10.4000/14715>

### Résumés

Français English

Cet article porte sur le rôle de l'alimentation et de la cuisine dans la vie sociale de la haute aristocratie portugaise dans la seconde moitié du XIXe siècle, en s'appuyant sur le cas de la famille des ducs de Palmela qui occupe alors une place prééminente d'un point de vue économique, politique et social. Après avoir examiné les processus sous-jacents à leur ascension sociale, en mettant l'accent sur les alliances matrimoniales et la carrière politique du premier duc, l'auteur étudie en particulier les repas et les diverses fêtes organisées par la famille, qui représentent des moments privilégiés pour observer les rituels de sociabilité, la construction et la reproduction des réseaux sociaux et l'exercice du pouvoir.

This essay examines the role of food and cooking in the social life of the Portuguese aristocracy in the second half of the nineteenth century, focusing on the case of the family of the Dukes of Palmela, who occupied a pre-eminent position from an economic, political and social point of view. After examining the processes underlying their social ascent, focusing on matrimonial alliances and the political career of the first duke, the text looks in particular at the meals and various parties organised by the family, which represented privileged moments for observing the rituals of sociability, the construction and reproduction of social networks and the exercise of power.

Français

Portail de ressources électroniques  
en sciences humaines et sociales

OPENEDITION

Nos plateformes

OPENEDITION BOOKS

OPENEDITION JOURNALS

HYPOTHESES

CALENDA

Bibliothèques et institutions

OpenEdition Freemium

Nos services

OpenEdition Search

## Entrées d'index

**Mots-clés :** aristocratie portugaise, cuisine, sociabilité, gastropolitique

**Keywords:** Portuguese aristocracy, cuisine, sociability, gastropolitics

## Texte intégral

1 La table nous offre une perspective du plus grand intérêt sur le monde social. D'abord, parce que l'alimentation varie sensiblement selon les positions occupées dans la structure sociale<sup>1</sup>. Tout au long de l'histoire des sociétés stratifiées d'Eurasie, les cuisines des plus puissants se distinguent non seulement par la quantité des plats servis, mais aussi par leur accès aux denrées les plus rares et les plus chères. Ces élites disposaient également de cuisiniers et d'équipements spécialisés alors que la majorité de la population, même en Occident et jusqu'à une époque très récente, devait faire face à la pénurie et à la famine et réservait aux femmes la



ACCUEIL

CATALOGUE

DES 661

REVUES

OPENEDITION SEARCH

Tout

OpenEdition

notamment dans le cadre de repas cérémoniels, d'anniversaire ou de mariages. En somme, les repas, avec leur fonction d'inclusion ou d'exclusion, impliquent une « gastropolitique<sup>2</sup> » des relations sociales. L'individu qui participe à ces repas doit également répondre, pour être inclus, à un ensemble d'exigences spécifiques qui conditionnent sa présence. Il doit maîtriser un ensemble de savoirs et de savoir-faire, qu'il s'agisse des manières de table à proprement parler, de l'art de la conversation et de la gestion du corps en général. En résumé, comme l'ont montré des auteurs comme Norbert Elias et Pierre Bourdieu, il faut posséder des habitus adéquats, c'est-à-dire des schèmes d'action et des connaissances acquises dans le processus de socialisation, qui sont la source de la performance individuelle dans les interactions sociales.

3 Ces réflexions générales introduisent une analyse des repas des ducs de Palmela, famille illustre de la haute aristocratie portugaise du XIXe siècle. Non seulement ils révèlent les habitudes alimentaires d'une famille appartenant à l'élite sociale, mais ils peuvent contribuer à une connaissance plus détaillée de l'histoire de la haute société portugaise de l'époque. L'étude des dîners et banquets, tout en permettant de mieux comprendre certains aspects de la trajectoire et des modes de vie de cette famille, offre également un aperçu des transformations des hauts lieux de l'espace social au cours de la seconde moitié du XIXe siècle. Ces transformations s'expliquent par les profonds changements survenus au sommet de la société depuis le début du siècle. Alors que la haute noblesse, composée des grandes familles titrées – ducs, marquis et comtes (les vicomtes et barons étant très rares et, pour la plupart, très récents) –, représente encore le groupe dominant à la fin de l'Ancien Régime, elle perd cette position d'une façon radicale avec l'instauration du libéralisme en 1834.

4 La fortune de ces grandes maisons nobiliaires de l'Ancien Régime au Portugal dépendait de l'octroi, révocable, de revenus provenant des biens de la Couronne et des ordres religieux militaires, revenus généralement supérieurs à ceux qu'ils tiraient de leurs biens patrimoniaux<sup>3</sup>. Le triomphe du libéralisme – auquel la plupart d'entre eux s'étaient opposés – et la vente des biens contrôlés par la Couronne occasionnent la perte de ces revenus et de leurs prérogatives, en raison de leur appartenance à la noblesse, dans l'attribution des postes les plus importants de l'État, comme c'était encore le cas au début du XIXe siècle<sup>4</sup>. L'abolition des majorats, définitive en 1863, permit un partage des biens patrimoniaux par succession. Dès lors, le déclin, voire la ruine, d'un bon nombre de ces grandes familles est notoire. Cette situation contraste avec celle d'autres grandes aristocraties européennes, espagnoles, britanniques, françaises ou du Saint-Empire, qui continuent d'être dotées de vastes propriétés foncières<sup>5</sup>.

5 La principale source pour cette étude de cas réside dans les menus et les notes manuscrites

qui les accompagnent parfois, conservés dans le fonds *Casa Palmela* des Archives nationales du Portugal (ANTT). Cette documentation est interprétée à travers une approche pluridisciplinaire croisant l'anthropologie, la sociologie et l'histoire de la famille et de l'alimentation afin de mieux comprendre les pratiques de sociabilité et les modes de vie. La présence même de ce type de documents dans les archives familiales témoigne, d'ailleurs, de l'importance que la haute société de l'époque accordait à ces pratiques.

- 6 Si les repas et les fêtes nous donnent des indications sur le tissu social et relationnel dans lequel s'insère cette famille, leur interprétation exige de les replacer, au moins brièvement, dans un contexte familial et socio-historique plus large. C'est ce que nous tenterons de faire, en accordant une attention particulière à la figure du premier duc, personnage clef dans l'ascension de sa famille, et à celle de sa petite-fille, qui, bien que dépourvue de rôle politique en raison de sa condition féminine, en représente la figure centrale dans la seconde moitié du XIXe siècle et au début du siècle suivant. Comme le révèlent les sources, elle est la grande organisatrice des repas et des festins que nous examinerons.

## Les ducs de Palmela au XIXe siècle : politique, mariages et trajectoire sociale

- 7 La trajectoire qui a mené la famille de Palmela à son apogée, au XIXe siècle, découle directement de l'action de dom Pedro de Sousa Holstein (1781-1850), le premier duc. Cependant, cette famille – ou cette maison, pour reprendre un terme courant dans l'aristocratie et utilisé par le premier duc dans ses mémoires –, qui n'a obtenu ses premiers titres au Portugal qu'avec ce dernier, avait déjà rejoint les rangs de l'élite nobiliaire depuis longtemps<sup>6</sup>. Au fil des générations, les membres de cette famille ont consolidé leur position de premier plan, à laquelle ont puissamment contribué leurs alliances matrimoniales au Portugal et à l'étranger. Le grand-père paternel du premier duc, un diplomate, avait épousé Maria Leopoldina, fille de Frédéric-Guillaume Ier, duc de Schleswig-Holstein-Sonderbourg-Beck – qui appartenait à une branche de la maison d'Oldenbourg, d'où provenaient, entre autres, les rois du Danemark – et de la comtesse de Sanfrè, Maria Augusta Isnardi di Castello.
- 8 Ce mariage conféra à la famille le prestige de sa nouvelle parenté aristocratique – ils ajoutèrent au nom de Sousa celui de Holstein – et lui permit d'acquérir son premier titre nobiliaire, celui de comtes de Sanfrè, dans le Piémont, avec les propriétés et le château liés à ce titre, grâce à l'héritage de Maria Leopoldina<sup>7</sup>. Le père du futur duc, Alexandre de Sousa Holstein, était également diplomate, tandis que la reine Marie Ire et le roi consort du Portugal furent ses parrains de baptême. On peut donc se faire une idée précise du rang dont Pedro de Sousa Holstein a bénéficié dès sa naissance<sup>8</sup>. Au fil des années, la famille continua d'accumuler un capital économique et généalogique. Le futur premier duc épousa une jeune femme de la haute aristocratie, issue de la famille des marquis de Nisa, successeurs du célèbre amiral des Indes, Vasco de Gama, tandis que son entourage proche – beau-frère et belle-sœur – faisait partie de l'élite de la noblesse titrée<sup>9</sup>.
- 9 L'action de Pedro de Sousa Holstein allait propulser sa famille au sommet de la vie politique et sociale portugaise. Né à Turin, dans le Piémont, au cours des années précédant la Révolution française, il reçut l'éducation d'un jeune homme de la grande noblesse, préparé à la fois à une carrière militaire – obligatoire pour les fils aînés des familles possédant des biens concédés par la Couronne<sup>10</sup> – et à une carrière dans les affaires de l'État, notamment la diplomatie. Il reçut une éducation soignée, fruit d'une trajectoire familiale cosmopolite qui impliquait de longs séjours à l'étranger et des contacts avec des milieux internationaux. La famille appartenait à cette « Europe noble<sup>11</sup> », qui dépassait les frontières des États. Pedro de Sousa Holstein fut le correspondant de Madame de Staël, avec laquelle il se lia d'amitié<sup>12</sup>, et il croisa également des figures telles que Talleyrand, le prince de Metternich, le géographe Humboldt et bien d'autres encore. Ces relations au sein de la haute société constituaient un vaste réseau, incluant également des monarques, tels ceux d'Angleterre, des princes ainsi que des intellectuels et des écrivains comme Benjamin Constant, Schlegel ou Alfieri<sup>13</sup>.
- 10 Pedro de Sousa Holstein a principalement déployé son activité dans les domaines de la

diplomatie et de la politique. Il commence par remplacer son père à sa mort, en 1806, en tant qu'ambassadeur auprès du Saint-Siège. Représentant par la suite le Portugal à la cour de Madrid, il est nommé, en 1812, ambassadeur à Londres. La même année, il reçoit le titre de comte de Palmela. En 1815, il est envoyé par le Portugal au Congrès de Vienne, où se dessine la nouvelle configuration politique européenne post-napoléonienne. Il devient ministre quelques années plus tard<sup>14</sup>.

11 La révolution libérale portugaise de 1820, qui limite le pouvoir royal en imposant une constitution à laquelle le monarque doit se soumettre, se montre hostile à Palmela, qui se voit alors écarté des cercles du pouvoir. Cependant, bien qu'il s'oppose au libéralisme le plus radical, il ne souhaite pas le retour de l'absolutisme, qui se produit en 1828. Contrairement à la plupart des grands aristocrates titulaires, il se range du côté de la cause libérale, incarnée en termes dynastiques par l'empereur du Brésil, Pierre Ier, et par sa fille, la future reine Marie II de Portugal. Plusieurs fois nommé président du Conseil des ministres sous cette dernière<sup>15</sup>, se définissant généralement comme un libéral modéré et conservateur, Palmela plaide pour un pouvoir royal fort, tout en soutenant la création d'une seconde chambre non élue, inspirée du modèle des Lords britanniques, aux côtés d'une chambre élue<sup>16</sup>. Parallèlement à sa carrière politique, son ascension nobiliaire se poursuit : il devient rapidement marquis, puis duc ; sa famille obtient de nouveaux titres ainsi que des récompenses patrimoniales en reconnaissance de sa fidélité à la cause des vainqueurs.

12 Le mariage du fils aîné des premiers ducs, le marquis de Faial, avec la fille du premier comte de Póvoa, Henrique Teixeira de Sampaio, constitue un moment clef de l'histoire de la famille Palmela. Pour mieux comprendre les enjeux de cette alliance, l'analyse multidimensionnelle de l'espace social et des classes proposée par Pierre Bourdieu peut s'avérer très utile. Cette approche prend en compte les diverses ressources à disposition, au-delà du seul capital économique, pour définir les positions sociales. Selon celle-ci, la maison Palmela possédait ainsi déjà différents types de capitaux<sup>17</sup>. Elle détenait bien sûr un capital économique, principalement constitué de propriétés foncières et de résidences, tant au Portugal qu'au Piémont<sup>18</sup>. Mais elle possédait également un capital culturel, du fait des connaissances acquises par les études et du fait d'une socialisation cosmopolite<sup>19</sup>. Un grand capital social s'y ajoutait, représenté par un vaste réseau de parenté, d'amitiés et de connaissances dans l'espace européen. La position éminente du premier duc dans le camp libéral conférait quant à elle un capital politique à sa famille. Enfin, elle pouvait se prévaloir d'un capital symbolique, effet du prestige associé à l'ancienneté et à la noblesse de sa lignée.

13 La situation de la famille Póvoa se distingue clairement de celle des Palmela. Le comte de Póvoa, décédé au moment de la conclusion du mariage, avait fait fortune dans les affaires, devenant l'homme le plus riche du Portugal<sup>20</sup>. Il devait ses titres à sa richesse et disposait d'un patrimoine économique bien supérieur à celui de la famille Palmela. Le comte de Póvoa avait suivi des études en Angleterre et acquis ainsi un certain capital culturel. Très lié à l'État portugais, il était à la fois l'un de ses agents et l'un de ses financiers. Avant l'avènement du régime libéral en 1834, il avait été ministre d'un gouvernement auquel appartenait Palmela. Tout cela contribuait à réduire l'écart entre son origine sociale et celle de ce dernier, mais il semble évident que sa fortune lui a permis d'accéder à des cercles sociaux et politiques qui lui auraient été inaccessibles autrement. Sans elle, son second mariage – il était resté veuf sans enfant de sa première femme – avec une personne issue de la haute noblesse n'aurait sans doute pas été envisageable. Le capital social du comte de Póvoa était principalement lié au monde des affaires, ce qui, comme conséquence directe, lui donnait un capital politique ; son capital symbolique résidait avant tout dans son image de magnat des affaires, mais il lui manquait les attributs d'une lignée noble et ancienne. Très riche, il resterait un parvenu aux yeux de l'aristocratie traditionnelle.

14 Le mariage entre le fils aîné de la famille Palmela et la fille de la famille Póvoa marque l'aboutissement d'un processus long et complexe, débuté en 1833 par une demande faite à la mère de la future épouse, et achevé lors du mariage en 1839. L'intérêt économique primait incontestablement dans la stratégie de la famille Palmela, qui voyait dans l'argent apporté par cette union un moyen de renforcer sa maison, « largement ruinée<sup>21</sup> », selon ses propres termes, par des années de conflit politique au Portugal.

15 Tout porte à croire que le mariage a également été souhaité par la famille de la mariée,

confrontée à une situation politique défavorable. Palmela, figure de proue du camp victorieux lors de la guerre civile entre libéraux et absolutistes (1832-1834), appartenait à l'ancienne noblesse, tandis que le défunt comte de Póvoa, issu du camp des vaincus, venait d'y accéder, ce qui causait un déséquilibre de statut entre les deux familles. La famille de la mariée était si satisfaite de cette alliance que la jeune fille, encore enfant, alla vivre chez les Palmela jusqu'à ce qu'elle atteigne l'âge de se marier (douze ans). Au moment où cette union fut décidée, la mariée ne devait leur apporter que son héritage légitime, déjà conséquent. Cependant, en 1837, la mort de son unique frère, héritier du majorat et, donc, de la majeure partie des biens familiaux, changea radicalement la situation. De fait, la totalité de la fortune des Póvoa revenait désormais aux Palmela. Il s'ensuivit plusieurs tentatives des Póvoa d'annuler le mariage qui ne prirent fin qu'en 1839, quand il fut consommé<sup>22</sup>. La seconde comtesse de Póvoa devint ainsi la seconde duchesse de Palmela. Les autres enfants du duc suivirent un parcours plus traditionnel, épousant des personnes issues de familles aristocratiques anciennes, bien que certaines d'entre elles ne fussent titrées que récemment<sup>23</sup>. Ainsi, ce mariage singulier ajouta au capital social, symbolique et politique des premiers ducs d'importantes ressources économiques : les revenus bruts de la maison des comtes de Póvoa, issus de terres, d'actions et de biens immobiliers, étaient estimés à près de quatre fois ceux de la maison Palmela<sup>24</sup>. Cette fortune conduisit les ducs de Palmela au sommet de la société portugaise.

16 Il ne s'agit pas ici de refaire l'analyse de la trajectoire de cette famille, notamment en termes de stratégies matrimoniales et successorales, déjà réalisée pour la période couvrant le XVIIIe siècle et les premières décennies du XIXe siècle<sup>25</sup>. Rappelons seulement que l'héritage des seconds ducs était tel que, transmis à leur unique héritière, la troisième duchesse, la fortune de leurs descendants était assurée pour longtemps<sup>26</sup>. À la fin du XXe siècle, la famille des ducs de Palmela figurait encore parmi les plus grands propriétaires fonciers du Portugal, possédant plusieurs palais à Lisbonne et dans ses environs<sup>27</sup>.

17 Le troisième duc de Palmela acquiert son titre par mariage, sans être lui-même issu de la haute noblesse. António de Sampaio e Pina (1834-1910) épouse Maria Luísa de Sousa Holstein (1841-1909) en 1863. Second fils de nobles titrés très récemment, il est issu d'une famille attachée au camp libéral, comme sa belle-famille. Il ne possède cependant ni la fortune ni l'ancienneté qui caractérisent la maison Palmela. Dans cette alliance, comme dans celle de la génération suivante, lorsque Helena Maria Domingas de Sousa Holstein (1864-1941) transmet encore le titre à son mari, Luís Coutinho Borges de Medeiros, il semble que ni la recherche d'une alliance avec un lignage prestigieux ni celle de la richesse n'étaient des priorités. En tant que ducs de Palmela, ils deviennent de façon héréditaire pairs du royaume, courtisans et intimes des rois, mais leur rôle politique ne sera pas aussi éminent que celui du premier duc. Ni ces mariages ni les suivants n'auront donc la même portée économique et sociale que l'alliance entre Palmela et Póvoa.

18 Les diverses résidences que les ducs possédaient dans la capitale et ses environs étaient un signe évident de la supériorité de leur position. Outre le palais de Calhariz, que les Palmela possédaient déjà à Lisbonne, ils héritent du palais du Rato, tout proche, provenant des comtes de Póvoa, et qui devint leur résidence principale. La famille possédait aussi plusieurs autres demeures dans la banlieue de Lisbonne, comme celui qui avait appartenu au marquis d'Angeja, ainsi que des résidences dans des lieux fréquentés par la famille royale et la haute société, comme Sintra et Cascais. Près de Lisbonne, au sud du Tage, ils possédaient également une demeure dans leur domaine de Calhariz, établi au XVIe siècle, parmi d'autres résidences rurales.

19 Dans l'ancienne société de cour, notamment celle de la France de l'Ancien Régime, la correspondance entre les habitations et l'identité sociale de leurs occupants a déjà été soulignée<sup>28</sup>. Les hôtels particuliers et les châteaux de l'aristocratie continuent, au XIXe siècle, de traduire « dans la pierre la richesse, le goût et la culture » de leurs propriétaires<sup>29</sup>. Les résidences grandioses des Palmela au Portugal – auxquelles s'ajoute le château de Sanfrè au Piémont – n'avaient pas d'équivalent parmi leurs pairs, ce qui témoigne de leur statut social exceptionnel. Cette relation symbolique entre les édifices et l'identité de leurs propriétaires trouve également un écho dans l'architecture funéraire. Les premiers ducs firent construire un énorme mausolée dans le cimetière de Prazeres à Lisbonne, inauguré en 1833. Ce mausolée,

illustration symbolique et artistique de la grandeur que la famille prétendait incarner, abrita environ deux cents corps, ceux des membres de la famille ainsi que de certains serviteurs<sup>30</sup>. Ces nouveaux cimetières du XIXe siècle, avec leur organisation hiérarchique, constituaient une véritable « arène » pour les démonstrations d'appartenance à une classe sociale<sup>31</sup>. De ce point de vue, le mausolée, situé parmi les tombes d'autres familles éminentes, affirmait leur place de *primus inter pares*, et ce même après la mort.

20 Le vaste hôtel du Rato, situé dans un quartier central de Lisbonne, ancienne demeure des comtes de Póvoa, devint la résidence principale des ducs de Palmela. Ce magnifique édifice abritait une riche collection de meubles et d'œuvres d'art, témoignage de la grandeur et du goût des propriétaires. À l'époque des premiers ducs, l'hôtel était divisé en zones publiques et privées, ces dernières étant réservées à la famille et à leurs amis les plus proches. La partie publique de l'hôtel comprenait un salon avec un piano, des tables de jeu ainsi qu'une salle à manger équipée de trois tables extensibles, dont l'une pouvait accueillir jusqu'à soixante personnes<sup>32</sup>. Cet espace de représentation était avant tout destiné à recevoir des visiteurs<sup>33</sup>, en particulier lors des grands dîners et des fêtes qui jalonnaient la sociabilité de la famille Palmela. Ces événements étaient autant d'occasions d'affirmer et de consolider leur rang dans la société portugaise.

21 Concentrons-nous maintenant sur l'analyse de ces réceptions, à partir des documents relatifs à la période des troisièmes ducs. Les fêtes avaient lieu lors des célébrations des grands événements du calendrier familial, tels que les naissances, les mariages ou les anniversaires. L'union simultanée, en 1842, de deux filles du premier duc avec des époux issus de la haute noblesse donna lieu à une démonstration formidable d'opulence. La cérémonie religieuse fut célébrée dans la chapelle du palais Calhariz, la résidence traditionnelle de la famille à Lisbonne. Quelques jours plus tard, un concert avec bal et souper fut organisé au palais du Lumiar, une propriété récemment acquise en périphérie de la ville, où environ cinq cents invités furent conviés. Les ducs de la deuxième génération, héritiers de la fortune du comte de Póvoa, fêtèrent la naissance de leur première fille, Maria Luísa (future troisième duchesse), en 1841, par une cérémonie religieuse dans la chapelle de leur palais du Rato, au centre de Lisbonne, accompagnée d'un concert chanté par des membres de la haute aristocratie. Après la cérémonie, les festivités suivirent, avec un dîner copieux, un bal et un souper pour près d'un millier de personnes. Le mariage de Maria Luísa, en 1863, dans ce même palais du Rato, fut présidé par les rois du Portugal tandis que la demeure fut ouverte au public pour qu'il puisse assister à la fastueuse célébration.

## Dîners, festins et sociabilité chez les ducs

22 Si de nombreux dîners avec des diplomates ou la réception de visiteurs illustres, comme le prince de Joinville, eurent lieu à l'époque du premier duc<sup>34</sup>, c'est sur les dîners et fêtes organisés par la troisième duchesse, Maria Luísa (1841-1909), que nous nous arrêterons plus précisément. Héritière de la maison ducale, alors que son époux provenait d'une famille de la petite noblesse, elle s'impose comme une personnalité centrale, non seulement dans la sphère familiale, mais aussi dans la société de l'époque.

23 Elle associe à la richesse sa réputation d'artiste, exposant au Portugal et à l'étranger, et cultive des relations avec diverses personnalités du monde intellectuel et artistique. Maria Luísa occupait également une place de premier plan à la cour des rois – elle était dame de la reine –, et avait tout à fait conscience de l'importance et de l'indépendance dont elle jouissait, même vis-à-vis de la famille royale. Selon une lettre du comte da Ponte – issu d'une ancienne famille titrée, officier de la maison royale et marié à une nièce du premier duc de Palmela – à sa fille, la duchesse démissionna de sa charge de dame de la reine à la suite d'un conflit avec la souveraine Maria Pia, suivie par le duc qui abandonna immédiatement son poste au palais<sup>35</sup>.

24 Maria Luísa se distingua également dans le domaine de la bienfaisance, ce qui renforça sa notoriété, à une époque où la charité et l'assistance aux pauvres et malades étaient de mise au sein du gotha international et du patronage de la famille royale portugaise<sup>36</sup>. Entre autres activités, elle fut la principale instigatrice de la création de la société pour la promotion des cuisines économiques – assurant aussi son bon fonctionnement –, dont l'objectif était de

fournir des repas à prix modérés aux plus démunis<sup>37</sup>. Maria Luísa était en somme en accord avec les normes de la grande aristocratie catholique et transnationale de son temps<sup>38</sup>.

25 Les manuels de civilité publiés au Portugal à cette époque, qui s'adressaient d'ailleurs à un public bourgeois bien plus large que celui représenté par les Palmela et leur cercle, attribuaient un rôle central à la maîtresse de maison et à son ménage : « la maison et la maîtresse de maison doivent se compléter l'une l'autre comme expression de l'élégance et du luxe<sup>39</sup> ». La troisième duchesse, avec ses nombreuses résidences, incarnait parfaitement cet idéal en entretenant une vie sociale active, organisant dîners et fêtes, comme en témoignent les archives. La quantité et la qualité de ces réceptions, ainsi que leur préparation, qui reflètent le pouvoir social de l'hôte, dépendent avant tout de son pouvoir économique<sup>40</sup>. Les installations – les palais – et le personnel à disposition – les cuisiniers et domestiques – ne sont que l'une des manifestations de puissance parmi d'autres, qui ne se limitent pas à l'aspect économique. Parmi celles-ci, on retrouve les codes de conduite appropriés, indispensables lors de tels événements, qu'il s'agisse de l'organisation d'une réception, des protocoles à suivre, des vêtements à porter, en passant par les bonnes manières, à commencer par celles de la table.

26 Tant les dîners que les fêtes sont des événements importants dans la vie sociale des ducs, mais leur portée diffère considérablement. Tandis que les dîners rassemblent un nombre restreint d'invités – souvent moins de dix participants – et sont parfois spécifiquement dédiés à certains d'entre eux, les festins accueillent des centaines de convives. La qualité des mets servis est toujours soignée, mais elle revêt un caractère ostentatoire dans les festins. Ces derniers se distinguent aussi par leur rareté, tant ils sont longs à préparer, et par leur calendrier propre, comme celui des anniversaires familiaux. Si les dîners marquent déjà une ouverture des espaces privés au public, avec un déploiement du capital culturel – visible à travers les objets d'art et le mobilier exposés – et économique des hôtes, ce déploiement prend une autre dimension lors des fêtes, qui donnent lieu à une mise en scène spectaculaire et où les rôles sociaux, notamment celui de l'hôte, sont joués de manière encore plus ritualisée qu'à l'habitude<sup>41</sup>.

27 Les dîners et les festins que nous allons examiner peuvent être considérés comme des témoignages de l'exercice de la « gastropolitique<sup>42</sup> ». Celle-ci se révèle immédiatement, en termes de politique sociale, dans la sélection des invités, puisque la présence de certains et l'absence d'autres permet de déceler les limites des relations sociales acceptables pour la famille. Mais les repas sont aussi un outil d'affirmation familiale : ils s'inscrivent dans des stratégies visant à revendiquer une position sociale élevée, à maintenir la notoriété de la famille, en grande partie due à l'action politique du premier duc et à ses choix matrimoniaux, ainsi qu'à conserver un rôle au sein des cercles du pouvoir – en tant que pairs du royaume et députés, entre autres – et à entretenir des liens avec les différents acteurs politiques, notamment les souverains, qui occupent toujours une place centrale dans les festivités auxquelles ils participent.

28 Les plats servis sont le premier élément à prendre en compte. La cuisine française y est à l'honneur, comme en témoigne le menu du dîner du 30 mai 1878, organisé à l'époque des troisièmes ducs, qui commence par une « bisque d'écrevisses » et comprend, entre autres, un « turbot à la Vatel » – du nom du célèbre chef français – suivi d'un « rocher de foie gras », de « pintades truffées », d'une « gelée d'orange garnie de cerises nouvelles », etc.<sup>43</sup>.

29 Les plats servis lors des repas les plus raffinés – les seuls qui aient été enregistrés dans les sources de l'époque – étaient principalement d'inspiration internationale, en grande partie française, comme en témoignent les menus. Il faut attendre quelques décennies pour trouver dans les archives des ducs des menus en portugais et des plats issus du répertoire de la cuisine portugaise<sup>44</sup>. Les menus étudiés soulignent l'influence mondiale de la cuisine et des chefs français au sein de la haute société internationale de cette période, qui a fait de la gastronomie un signe de prestige<sup>45</sup>.

30 Il est fort probable que le premier duc ait familial de la gastronomie française, car celle-ci faisait déjà partie intégrante des repas de l'élite politique et diplomatique qu'il côtoyait dès les premières décennies du siècle, notamment lors du congrès de Vienne<sup>46</sup>. L'une des figures éminentes dans le domaine culinaire est Carême, chef cuisinier d'une personnalité proche de Palmela, Talleyrand, qui représentait la France lors du congrès, et du baron James de Rothschild<sup>47</sup>. L'influence considérable de la cuisine française était très forte à Lisbonne,

comme nous l'avons vu, dans les palais des Palmela ou les résidences royales<sup>48</sup>, mais aussi à Londres, New York, Madrid, Tokyo ou Rome<sup>49</sup>. Ainsi, sur le plan de la gastropolitique, la famille Palmela adoptait des comportements et des pratiques en phase avec celles des grandes maisons aristocratiques européennes de leur époque. La même cuisine et les mêmes vins français se retrouvaient tant chez les Arenberg en Belgique que chez les Durnovo à Saint-Pétersbourg<sup>50</sup>. L'influence de la cuisine française s'est également étendue jusqu'à Istanbul, dans le palais du sultan. Dans ce cas précis, l'adoption de cette cuisine, qui s'inscrit dans un processus d'occidentalisation de l'Empire ottoman, a conduit à l'introduction de nouvelles règles de civilité, comme l'usage de couverts<sup>51</sup>.

31 Pour avoir une idée plus précise du type de repas auquel nous faisons référence, il suffit de consulter le menu d'un autre dîner, servi le 28 avril 1875, à l'époque des troisièmes ducs. Si ce menu est rédigé en français, le repas est servi à la russe, service qui s'est imposé au XIXe siècle, remplaçant ainsi le service à la française. Alors que, dans ce dernier, les plats étaient disposés sur les tables simultanément et les convives se servaient eux-mêmes, dans le service à la russe, les plats étaient servis par les domestiques dans un ordre précis : on commençait par les bouillons, suivis des hors-d'œuvre, et on finissait par le dessert<sup>52</sup>. Ce service exigeait un certain nombre de laquais, en livrée, pour servir chaque convive individuellement, auxquels s'ajoutaient d'autres domestiques spécialisés, comme les cuisiniers et les pâtisseries. Il nécessitait aussi de la vaisselle, des couverts et des verres adaptés à la variété des mets et des boissons servies (champagnes, vins, liqueurs), mais choisis aussi en fonction du lieu de la réception. La porcelaine, en particulier celle de Saxe et de Sèvres, coûteuse, était utilisée dans différents cours, comme celle du sultan à Istanbul<sup>53</sup>. Ce dîner du 28 avril 1875 n'a réuni que la famille – les troisièmes ducs de Palmela, le marquis de Monfalim, oncle de la duchesse et fils cadet du premier duc, et son épouse ainsi qu'un autre parent qui vivait avec les premiers ducs – et des diplomates français et anglais au Portugal, soit dix personnes. Malgré le petit nombre de convives, l'importance des invités étrangers justifiait un service particulièrement soigné, avec des laquais vêtus de grandes livrées, parmi les plus luxueuses. Peu après, le 7 juin 1875, un autre dîner, en tout point semblable au précédent, réunissait aussi dix convives : les ducs, le même membre de la famille, l'ambassadeur britannique et son épouse, un autre diplomate anglais, un amiral portugais, l'amiral d'une escadre anglaise stationnée à Lisbonne ainsi que deux autres officiers<sup>54</sup>.

32 Un autre menu fait mention d'un dîner de onze plats, qualifié de « dîner en famille ». Il s'agissait en réalité d'un dîner d'adieu donné en l'honneur de Lady Lytton, épouse de l'ambassadeur britannique à Lisbonne, qui avait assisté au dîner du 7 juin. Huit personnes étaient présentes : les ducs et trois proches familiers, l'invitée et ses deux filles. Les uniformes portés par les valets sont les « petits », signe d'une plus grande intimité entre hôtes et invités. Ce dîner avait une raison particulière : Lady Lytton s'apprêtait à rejoindre son mari, Robert Bulwer-Lytton, premier comte de Lytton, dont les parents étaient des écrivains célèbres à Londres. Celui-ci venait de terminer sa mission d'ambassadeur du Royaume-Uni au Portugal et devait se rendre ensuite en Inde en tant que vice-roi<sup>55</sup>. Si ce dîner, donné en l'honneur de l'épouse du plus haut représentant du plus grand empire de l'époque, illustre les relations intimes entre la famille Palmela et l'aristocratie internationale – en l'occurrence britannique –, d'autres repas révèlent leur ancrage dans la haute société portugaise. Comme ce dîner du 12 avril 1877 au Palais du Rato : treize plats variés, parmi lesquels du consommé d'asperges au poisson en sauce aux crevettes, de la mayonnaise de homard, du foie gras, de la dinde truffée, des fraises, etc. Ce dîner, dont peu de bourses pouvaient se permettre le luxe et que seuls des spécialistes étaient capables de préparer, a rassemblé les acteurs amateurs qui participaient à une représentation théâtrale dans un théâtre d'une autre résidence lisboète des ducs de Palmela, le palais de Calhariz<sup>56</sup>. En tout, vingt-quatre personnes étaient présentes, dont les troisièmes ducs et leur fille, mais aussi des proches, comme les comtes de Vila Real. Parmi les invités figuraient des membres de la grande aristocratie, ainsi que des écrivains et des hommes politiques de renom<sup>57</sup>.

33 L'un des invités de ce dîner, encore très jeune à l'époque, était le futur comte d'Arnos, militaire et écrivain, qui faisait partie d'un groupe intellectuel célèbre de la fin du siècle au Portugal : les *Vencidos da Vida* (les « vaincus de la vie »). Ce cercle comprenait, entre autres, le romancier Eça de Queirós et l'historien Oliveira Martins, deux figures de proue de la vie

culturelle portugaise de l'époque, ainsi que des aristocrates qui fréquentaient régulièrement les dîners et les fêtes de la duchesse, comme les comtes de Ficalho et de Sabugosa – tous deux écrivains, le premier étant également un botaniste et un professeur réputé – et Luís do Soveral, futur ambassadeur en Angleterre et futur marquis, ami de la famille royale<sup>58</sup>. Une fille d'Arnos, ami intime et secrétaire du futur roi du Portugal, D. Carlos, deviendra par mariage la cinquième duchesse de Palmela. Arnos était issu de la petite noblesse provinciale du Minho, étant fils d'un homme politique régional. Parmi les invités figuraient également un médecin réputé, signe de l'ascension sociale de cette profession à l'époque, accompagné de son épouse<sup>59</sup>. Enfin, un jeune acteur déjà célèbre était également présent, et il est fort probable qu'il ait joué un rôle dans l'organisation de la représentation théâtrale<sup>60</sup>.

34 Ces pratiques de sociabilité et de représentation ne se limitaient pas à aux repas, qui en constituaient cependant un élément central : la conversation occupait une place importante, et elle se prolongeait souvent dans des activités artistiques telles que la musique et le chant. En effet, la culture et la pratique artistiques faisaient partie intégrante du capital de l'élite, comme l'illustre l'hôtesse de ces réunions, sculptrice accomplie. Ainsi, par exemple, après un dîner donné à douze personnes, parmi lesquelles se trouvaient des diplomates français et autrichiens, suivait une soirée, à laquelle participaient d'autres invités, où les convives pouvaient jouer du piano ou chanter, jouer aux cartes pour certains, et ce jusqu'à quatre heures du matin<sup>61</sup>.

35 À ces repas s'ajoutaient les grandes fêtes qui rythmaient la vie de la famille, comme les anniversaires. Le 16 février 1882, les ducs offrirent un souper au palais du Rato à l'occasion de l'anniversaire de leur fille, Helena Maria (1864-1941), future quatrième duchesse et marquise de Fayal. Réunissant plus de deux cents convives, il s'agissait d'un véritable banquet, où les mets, chauds ou froids, étaient disposés sur des buffets. Le banquet comprenait six plats chauds, tels que le « consommé au riz », les « filets de bœuf au madère » ou encore les « canetons à la saint Hubert ». On y trouvait aussi sept plats froids, dont des « jambons de York à la Lucullus », des « galantines de volailles Taillerand » ou des « pluviers farcis à la Pozzo di Borgo ». Finalement, huit entremets étaient servis aux convives, parmi lesquels des « biscuits Chamberry », des « nougats à la Chenonceaux » et un blanc-manger.

36 Le menu de ce repas exceptionnel nous permet d'entrevoir tout le travail nécessaire à sa réalisation et d'identifier certains de ses ouvriers, ce qui est habituellement passé sous silence. On y mentionne, par exemple, le rôle du « cuisinier de la maison », un Français nommé Rousseau, dont on fait l'éloge. Sont également loués le valet en charge du service des repas, le jardinier chargé de décorer la maison avec des fleurs et des arbustes ainsi que le directeur de l'orchestre du bal. Trente musiciens de l'orchestre du Théâtre national de S. Carlos – le principal théâtre portugais où se tenaient les représentations d'opéras – furent embauchés pour l'occasion. On trouve en outre la mention des charpentiers et d'une véritable profusion de valets chargés de multiples fonctions, allant du vestiaire des invités à l'éclairage des lieux. Il est même fait mention d'un domestique à cheval, dont la mission était d'appeler les carrosses pour faciliter le départ des invités<sup>62</sup>.

37 Il existait aussi d'autres occasions comme les soirées et les thés. Les plats servis lors de certains soupers étaient similaires, mais le service était plus simple. On trouve même des mets comme des sandwiches (mais aussi des langoustes). Les thés sont tout à fait différents. Les boissons principales étaient le thé, noir ou vert, le chocolat et le café, accompagnés d'une grande variété de gâteaux : brioches, madeleines, petits fours ainsi que des pains au lait, des marrons glacés, des sorbets, des bonbons et autres friandises. On buvait des rafraîchissements comme les boissons à base de groseille, et même des boissons alcooliques comme le cognac et l'anisette. En somme, même les thés étaient somptueux<sup>63</sup>.

38 Ces fêtes mobilisaient un grand nombre de travailleurs domestiques – même si les sources ne fournissent pas d'informations précises en l'espèce – et impliquaient la collaboration de plusieurs invités, recrutés parmi les membres de la famille et les proches, qui participaient également à l'organisation, à la direction du bal ou à l'exécution de pièces de musique et de chant<sup>64</sup>. Tout cela, bien sûr, dépendait du capital économique des hôtes. Il était nécessaire de disposer non seulement de l'espace, mais aussi du matériel adéquat pour les repas, qui variait selon l'occasion. La table faisait l'objet d'un soin particulier, comme le révèle une description : « La table du dîner était belle avec des bouquets de lys blancs, sur les dessertes des troncs

d'arbre de Judée aux fleurs roses, entre lesquels on voyait çà et là un vase de cristal avec des graminées. Des assiettes et des couverts en argent, des cristaux antiques polis, le service ancien de Chine, de la liste jaune. [...] les laquais [étaient] en uniforme avec leur seconde livrée<sup>65</sup>. » Dans d'autres menus, on trouve des mentions de l'argenterie<sup>66</sup>. Bien que les sources ne soient pas précises à ce sujet, on peut supposer qu'il s'agissait de la très précieuse argenterie que le comte de Póvoa avait commandée, au début du siècle, à un célèbre orfèvre anglais, fournisseur de la maison royale britannique, et que les Palmela vendraient aux enchères à la fin du XXe siècle<sup>67</sup>. Comme dans les dîners de l'aristocratie victorienne contemporaine, tout, des livrées des domestiques à la décoration de la table, en passant par l'argenterie, l'éclairage et la cuisine elle-même, était destiné à impressionner les invités et à illustrer le statut des hôtes<sup>68</sup>.

39 Pour maintenir une table aussi opulente, il fallait importer les denrées qui n'étaient pas produites au Portugal, comme le foie gras et les truffes, par exemple. Et, dans le cas précis de l'anniversaire évoqué plus haut, nous trouvons une rare mention des boissons. Les seuls vins portugais y sont le porto et le madère. Les autres, à l'exception du marsala italien et du sherry espagnol, sont français, et de premier choix : Château Lafite et Château Margaux pour le bordeaux, Château d'Yquem (sauternes), Moët et Chandon pour le champagne<sup>69</sup>. Une note en marge précise également que des objets ont dû être commandés à Paris pour le cotillon, une danse de salon alors en vogue. Comme c'était la période du carnaval, certains invités étaient masqués. Parmi ceux-ci, portant des dominos, se trouvaient le roi et la reine, preuve de l'importance des Palmela dans la société de l'époque<sup>70</sup>. Un autre menu fait état d'un dîner similaire, d'un peu plus de trois cents convives, avec un autre chef français au fourneau. Un orchestre hongrois anima le bal<sup>71</sup>.

40 Si les dîners sont déjà une manifestation du capital et de l'influence de la famille – et un moyen de les entretenir –, les festins en sont l'apogée, véritables théâtres du pouvoir. De ce point de vue, il y a une grande continuité entre les festins étudiés ici et ceux des sociétés de cour, comme celle de Louis XIV, caractérisés par la représentation d'opéras et de ballets « auxquels les courtisans participaient en tant qu'acteurs et spectateurs, et surtout par des dîners spectaculaires<sup>72</sup>... ».

## Pouvoir, civilité, habitus

41 Ces repas impliquent de vastes réseaux relationnels. Lors des dîners, on trouve, à l'époque des troisièmes ducs, outre les hôtes accompagnés d'un parent qui cohabite avec eux, d'autres proches, comme leur fille, des oncles et des cousins et cousines, un beau-frère. Parmi les convives figurent souvent des diplomates, essentiellement des ambassadeurs des grandes puissances européennes, comme le Royaume-Uni, la France, l'Allemagne ou l'Italie<sup>73</sup>. Des dîners sont également fréquemment offerts à des officiers des escadres navales étrangères de passage, Britanniques par exemple. Étrangers de haut rang, ambassadeurs et diplomates attachés aux ambassades jouaient un rôle identique dans le Portugal de ce temps que celui qu'ils avaient déjà, par exemple, dans la vie mondaine de Paris durant la première moitié du XIXe siècle<sup>74</sup>. Les Palmela poursuivent leur intégration dans ce milieu transnational, déjà fréquenté par le premier duc et sa famille. Son père et son grand-père étaient tous deux diplomates, tandis que la troisième duchesse cultive les liens artistiques avec la France<sup>75</sup>. Les Palmela partagent l'habitus cosmopolite de la noblesse – et de la haute société du XIXe siècle en général –, qui inclut leurs relations avec le milieu diplomatique, auquel appartiendra le cinquième duc, ambassadeur du Portugal au Royaume-Uni au XXe siècle<sup>76</sup>.

42 Les membres de la nouvelle élite sociale constituée après la victoire libérale de 1834 participent également de cet habitus. Celle-ci comprenait des membres de l'ancienne noblesse qui avaient réussi leur transition vers le libéralisme politique, occupant des postes au palais en vertu de leur loyauté à la cause de la fille de l'empereur du Brésil, Maria II, et de ses successeurs. Une place de pair dans la seconde chambre, non élective, du Parlement est d'ailleurs accordée à plusieurs d'entre eux. Dans cette chambre, on retrouve des représentants des forces armées, du pouvoir judiciaire, de l'enseignement, de la diplomatie, de l'administration de l'État, de la politique, de l'Église, des propriétaires fonciers et du monde

économique en général, principalement ceux qui avaient des liens avec l'État<sup>77</sup>.

43 Si certains des titulaires présents dans ces agapes possédaient déjà des titres avant le triomphe du régime libéral, d'autres les ont acquis grâce à lui. Avec le libéralisme, la concession de titres, qui avait déjà commencé à la fin de l'Ancien Régime, a considérablement augmenté, ces titres étant accordés à un large éventail de financiers, d'industriels, de grands propriétaires terriens, d'hommes politiques, de militaires, de hauts fonctionnaires ou même d'écrivains. Nombre des invités aux dîners et aux fêtes des Palmela sont issus de cette nouvelle élite. L'État libéral du XIXe siècle a favorisé l'ascension sociale d'une haute bourgeoisie, tandis que l'ancienne noblesse était en déclin<sup>78</sup>. Les ducs ne s'unissaient certes pas à la bourgeoisie, mais l'appartenance à la haute noblesse, définie par l'ancienneté du statut, ne serait plus un critère déterminant, comme on l'a vu, dans les alliances ducales qui suivraient. Bien que les sources n'identifient pas la plupart des invités, il semble évident que, de manière générale, les familles de la haute noblesse d'orientation antilibérale, non ralliées au nouveau régime, étaient exclues de la sociabilité des Palmela. Cet ancien clivage politique semble donc avoir perdu.

44 La participation aux festivités des troisièmes ducs exigeait un certain capital économique de la part des convives – ne serait-ce que pour les dépenses liées à la représentation, comme les tenues vestimentaires et les soins corporels appropriés –, un capital social, c'est-à-dire des relations familiales et sociales reconnues, ainsi qu'un capital culturel. En somme, il fallait avoir un statut, souvent lié à des postes élevés dans l'administration, la diplomatie ou la politique. Parmi les invités, on trouve même des artistes – dont un sculpteur, professeur de la troisième duchesse – et des médecins, dont la profession et le savoir étaient en plein essor dans la seconde moitié du XIXe siècle.

45 Les invités devaient aussi maîtriser un large éventail de connaissances et de pratiques pour pouvoir participer à ces interactions sociales complexes, notamment les bonnes manières, l'art de la conversation, la retenue et une conduite conforme à sa position sociale et à l'occasion<sup>79</sup>. À ce savoir-être s'ajoutait l'instruction, comme en témoignent les archives. Bien qu'il soit impossible de restituer les conversations, au cœur de ces cérémonies, on imagine qu'elles visaient à maintenir de bonnes relations, évitant soigneusement tout ce qui pourrait les perturber. Les repas, au-delà de la simple alimentation et de la conversation, exigeaient bien plus encore de la part des hôtes et des invités. La musique jouée lors des réceptions impliquait une certaine culture de la part des hôtes, qui faisaient souvent appel à d'autres invités amateurs pour interpréter des pièces de piano et de chant, ou, lors d'événements de grande envergure, à des musiciens professionnels. Il y avait aussi des jeux et des danses. Participer à ces dîners et à ces fêtes exigeait donc un savoir-vivre que seule une élite pouvait posséder<sup>80</sup>.

46 En explorant la genèse des règles de savoir-vivre dans la société occidentale moderne, et plus particulièrement celle des manières de table, Norbert Elias a montré leur capacité de contrôle du corps, des sens et des émotions, un contrôle inexistant à l'époque médiévale, selon lui<sup>81</sup>. L'importance sociale, politique et culturelle des bonnes manières a récemment été mise en lumière, notamment à travers une approche centrée sur l'Angleterre moderne, sans qu'elles soient considérées comme une spécificité du monde occidental. Cependant, l'absence supposée de civilité a souvent servi de justification à des pratiques de domination, coloniale par exemple<sup>82</sup>. Dans le cadre qui nous intéresse ici, les bonnes manières ont servi à maintenir une distance sociale entre l'élite et les classes populaires, quand bien même celles-ci avaient leurs propres règles de savoir-vivre<sup>83</sup>.

47 L'apprentissage des bonnes manières au sein de l'élite nécessitait à la fois du temps et des ressources. Il passait non seulement par l'éducation institutionnelle, réservée aux hommes, notamment ceux qui étaient destinés à l'exercice des fonctions d'État, comme le premier duc de Palmela, mais aussi par l'éducation dispensée au domicile ou dans des établissements féminins. Cependant, les premiers fondamentaux étaient enseignés dès l'enfance, dans l'intimité du foyer. Des spécialistes prenaient part à cette éducation : des professeurs de piano, de chant, d'art, comme le sculpteur qui enseigna à la troisième duchesse<sup>84</sup>, sans oublier l'équitation, la danse ou l'escrime. D'après Elias, acquérir un comportement civilisé, c'est aussi l'intérioriser au niveau de l'habitus individuel, le contrôle social étant transformé en contrôle de soi<sup>85</sup>. Le concept d'habitus, central dans l'œuvre de Pierre Bourdieu, implique un processus lent, précoce et systématique d'inculcation de consignes, incorporées – littéralement « inscrites dans le corps » –, qui déterminent les comportements<sup>86</sup>.

48 Comme nous l'avons déjà dit, les manières de la table sont si souvent répétées qu'elles n'ont que rarement besoin d'être rappelées<sup>87</sup>. L'idéal en était l'élégance et la maîtrise de soi<sup>88</sup>. La possession de différents types de capitaux se manifeste dans la construction et l'affichage de la distinction sociale, notamment à travers le comportement du corps. Comme l'écrivait récemment un historien des mœurs, « l'aristocratie ne se contentait pas de s'habiller de manière plus opulente que ses inférieurs sociaux, de vivre dans de plus grandes maisons et d'avoir plus de serviteurs et de biens. Ils se déplaçaient et parlaient également d'une manière différente. La parole, les manières, la posture et les gestes constituaient des moyens instantanés de distinction sociale, un élément essentiel de la définition de l'élite dirigeante et une preuve tangible de sa supériorité en matière d'éducation<sup>89</sup> ». Bien que l'auteur fasse référence à l'aristocratie du XVIIe siècle, ses propos peuvent s'appliquer à bien d'autres contextes sociaux, y compris celui que nous avons exploré.

## Conclusion

49 À travers ce que les sources révèlent sur les dîners et les fêtes, on peut entrevoir les enjeux qui les sous-tendaient. Ces moments sont devenus – tout comme pour les classes moyennes – une institution centrale du mode de vie de l'aristocratie, et le lieu d'une sélection sociale où les rituels et les bonnes manières constituent autant de critères<sup>90</sup>. Un manuel victorien décrit l'étiquette comme « la barrière que la société établit autour d'elle-même, un bouclier contre l'intrusion de l'impertinent, de l'inconvenant et du vulgaire<sup>91</sup> ». Les réceptions peuvent en ce sens être considérées comme une « expression de la solidarité de classe<sup>92</sup> ».

50 Les dîners des ducs réunissaient non seulement la famille nucléaire et élargie, mais aussi des membres de l'ancienne haute noblesse d'obédience libérale, des diplomates, des militaires, des hauts fonctionnaires et des officiers supérieurs, tant portugais qu'étrangers. On y trouvait également des personnalités fortunées, des intellectuels influents, comme les membres du groupe des *Vencidos da Vida*, ainsi que des médecins et des artistes. Les invités à ces festins pouvaient ainsi atteindre le sommet de l'espace social, représenté par la famille royale.

51 Tous ces repas peuvent être considérés comme des exemples de gastropolitique. Il s'agit d'événements réguliers et ritualisés, visant à construire, consacrer, institutionnaliser et rendre publiques des positions sociales, tout en jouant un rôle dans le processus d'inclusion et d'exclusion sociales. Être accueilli dans le cercle des Palmela, c'était véritablement accéder au sommet de l'établissement politique de la monarchie libérale du Portugal. Autour des ducs de Palmela se tissait un réseau familial qui faisait d'eux la principale dynastie politique du pays, dominante depuis l'établissement de la monarchie libérale en 1834 jusqu'à la proclamation la République en 1910, avec trente-quatre de ses membres au Parlement, pairs du royaume pour la plupart, dont treize députés<sup>93</sup>. Cependant, pour bien saisir l'influence politique de telles familles, il faut aussi tenir compte du fait qu'en plus de ces rôles formels, les relations de patronage structuraient le système politique de l'époque<sup>94</sup>. La faveur des Palmela, par leur position au sommet de la pyramide sociale portugaise, pesait incontestablement.

52 Sans généraliser leur cas, les informations tirées du parcours et de la sociabilité des Palmela offrent une perspective précieuse sur la construction d'une nouvelle haute société dans le Portugal du XIXe siècle. Elle apparaît ouverte à ceux qui sont plus faibles en capital généalogique, voire qui en sont dépourvus, à condition qu'ils possèdent d'autres formes de capital ou de pouvoir, objectivées par des ressources économiques ou des titres universitaires, et notamment les comportements qui définissent les limites de la bonne société. En ce sens, il est probable que leur comportement ne différait pas – ou guère – de celui d'autres milieux sociaux comparables de l'époque<sup>95</sup>.

---

## Bibliographie

## Archives

ANTT = Arquivo Nacional da Torre do Tombo.

## Sources

Almeida-Garrett 1848 = J. B. de Almeida-Garrett, *Memória histórica da excellentíssima Duquesa de Palmella D. Eugénia Francisca Xavier Telles da Gama*, Lisbonne, 1848.

Bonifácio 2010 = *Memórias do duque de Palmela*, éd. M. de Fátima Bonifácio, Lisbonne, 2010.

Branco 2013 = T. M. S. de Castello Branco, *Correspondência, 1834-1880. D. Maria Thereza de Sousa Botelho, condessa da Ponte, e suas filhas*, Lisbonne, 2013.

Colaço 2005 = B. de Gonta Colaço, *Memórias da marquesa de Rio Maior*, Lisbonne, 2005.

Cordeiro 2012 = R. A. Forte Cordeiro, *Filantropia. As cozinhas económicas de Lisboa (1893-1911)*, mémoire de master, Instituto Universitário de Lisboa, 2012.

Dória 2006 = A. Álvaro Dória, *Duque de Palmela*, dans *Dicionário de história de Portugal*, IV, Porto, 2006, p. 537-539.

Machuqueiro 2005 = P. Machuqueiro, *A Casa Palmela e o desafio liberal: estratégias de afirmação*, mémoire de master, Universidade Nova de Lisboa, 2005.

Silva 1865 = L. A. Rebello da Silva, *O duque de Palmela*, dans *Revista contemporânea de Portugal e do Brasil*, 5, 1865, p. 399-418.

Soriano 1857 = S. J. da Luz Soriano, *Biografia do primeiro duque de Palmela ou coleção dos principais factos da sua vida pública*, dans Bonifácio 2010, p. 399-407.

Urbano 2007 = P. Urbano, *Dotar, legar e partilhar: o património da Casa Palmela*, dans *Ler História*, 52, 2007, p. 187-210.

## Études secondaires

Boudon 2019 = J.-O. Boudon, *Le congrès de Vienne. Talleyrand et la diplomatie des casseroles, 1<sup>er</sup> novembre 1814-9 juin 1815*, dans L. Stefanini (dir.), *À la table des diplomates. L'histoire de la France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)*, Paris, 2019, p. 97-109.

Bourdieu 1979 = P. Bourdieu, *La distinction*, Paris, 1979.

Bourdieu 1984 = P. Bourdieu, *Espace social et genèse des classes*, dans *Actes de la recherche en sciences sociales*, 52-53, 1984, p. 3-14.

Brelot 2007 = C.-I. Brelot, *Les anticipations européennes de la noblesse française (1880-1914)*, dans D. Lancien, M. de Saint-Martin (dir.), *Anciennes et nouvelles aristocraties. De 1880 à nos jours*, Paris, 2007, p. 107-117.

Cannadine 1990 = D. Cannadine, *The decline and fall of the British aristocracy*, New Haven, 1990.

Cascão 1993 = R. Cascão, *Vida quotidiana e sociabilidade*, dans J. Mattoso (dir.), *História de Portugal*, V, *O liberalismo (1807-1890)*, coord. L. R. Torgal, João L. Roque, Lisbonne, 1993, p. 517-541.

Casimiro 2008 = C. M. Casimiro, *Património funerário no Cemitério dos Prazeres em Lisboa*, dans *Pedra & Cal*, 40, 2008, p. 29-30, en ligne : [www.gecorpa.pt/upload/revistas/rev40\\_artigo%2008.pdf](http://www.gecorpa.pt/upload/revistas/rev40_artigo%2008.pdf).

Colás et al. 2018 = A. Colás, J. Edwards, J. Levi, S. Zubaida, *Food, politics, and society. Social theory in the modern world system*, Oakland, 2018.

Congost 1983 = R. Congost, *Las listas de los mayores contribuyentes de 1875*, dans *Agricultura y sociedad*, 27, 1983, p. 289-376.

Costa 1913 = A. C. da Costa, *O professor May Figueira*, dans *Medicina contemporânea*, 23, 1913.

Coutinho 2016 = I. Coutinho, *Memórias do tempo à mesa. Recordações de um monárquico. Espólio de Thomaz de Melo Breyner*, Matosinhos, 2016.

Crowther 2013 = G. Crowther, *Eating culture: an anthropological guide to food*, Toronto, 2013.

Darmon 2020 = M. Darmon, *Corps*, dans G. Sapiro (dir.), *Dictionnaire international Bourdieu*, Paris, 2020, p. 203-205.

De Vooght 2011 = D. De Vooght, *Culinary networks of power in a nineteenth-century court society: dining with the King of the Belgians (1831-1909)*, dans D. De Vooght (dir.), *Royal taste. Food, power, and status at the European courts after 1789*, Farnham, 2011, p. 171-190.

Díaz Yubero 2010 = I. Díaz Yubero, *La evolución de la alimentación y la gastronomía en España*, dans *La cocina en su tinta*, Madrid, 2010, p. 121-154.

Elias 1973 = N. Elias, *La civilisation des mœurs*, Paris, 1973.

- Elias 1974 = N. Elias, *La société de cour*, Paris, 1974.
- Elias 1975 = N. Elias, *La dynamique de l'Occident*, Paris, 1975.
- Espinha da Silveira 1992 = L. Espinha da Silveira, *Revolução liberal e pariató (1834-1842)*, dans *Análise social*, 27/116-117, 1992, p. 329-353.
- Ferguson 2004 = P. P. Ferguson, *Accounting for taste: the triumph of French cuisine*, Chicago, 2004.
- Flandrin 2002 = J.-L. Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, 2002.
- Freedman – Harding – Voigt 2022 = P. Freedman, G. Harding, H. Voigt, *Menus of the Zodiac Club of New York, 1868-1915*, dans B. M. Forest, G. de St. Maurice (dir.), *Food in memory and imagination*, Londres, 2022, p. 93-108.
- Goody 1982 = J. Goody, *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*, Cambridge, 1982.
- Goujon 2017 = B. Goujon, *Les Arenberg. Le gotha à l'heure des nations (1820-1919)*, Paris, 2017.
- Homem 2003 = A. C. Homem, *Linhas gerais da cultura*, dans J. Serrão, A. H. de Oliveira Marques (dir.), *Nova história de Portugal, X, Portugal e a Regeneração (1851-1900)*, coord. F. de Sousa, A. H. de Oliveira Marques, Lisbonne, 2003.
- Laqueur 2015 = T. Laqueur, *The work of the dead. A cultural history of mortal remains*, Princeton-Oxford, 2015.
- Lima dos Santos 1983 = M. L. Lima dos Santos, *Para uma sociologia da cultura burguesa no século XIX*, Lisbonne, 1983.
- Lopes 2010 = M. A. Lopes, *Políticas assistenciais em Portugal no “despotismo iluminado” e na monarquia liberal*, dans *IX congresso da Associação de demografia histórica*, Ponta Delgada, 2010, en ligne : [estudogeral.uc.pt/handle/10316/24034](http://estudogeral.uc.pt/handle/10316/24034).
- Lotman – Pgosjan 2014 = Y. Lotman, J. Pgosjan, *High society dinners. Dining in tsarist Russia*, Londres, 2014.
- Martins 1973 = J. S. Martins, *Estruturas agrárias em Portugal continental, I*, Lisbonne, 1973.
- Mension-Rigau 2015 = E. Mension-Rigau, *Singulière noblesse*, Paris, 2015.
- Monteiro 1991 = N. Monteiro, *Os rendimentos da aristocracia na crise do Antigo Regime*, dans *Análise social*, 26/111, 1991, p. 361-384.
- Monteiro 1998 = N. Monteiro, *O crepúsculo dos grandes. A casa e o património da grande aristocracia em Portugal (1750-1834)*, Lisbonne, 1998.
- Moreira 2006 = F. Moreira, *As dinastias liberais. Relações de parentesco entre os membros do Parlamento no período da monarquia constitucional (1834-1910)*, dans *Análise social*, 41/178, 2006, p. 125-143.
- Queiroga 2015 = E. S. Queiroga, *Os gestos e os paladares da mesa camiliana*, mémoire de master, Universidade Aberta, 2015.
- Rato 2020 = V. Rato, *O magnífico leilão do PREC em Genebra*, dans *O Público*, 16 février 2020, en ligne : [gulbenkian.pt/investigacao-jornalistica/vanessa-rato/](http://gulbenkian.pt/investigacao-jornalistica/vanessa-rato/).
- Saldanha 2013 = S. C. Saldanha, *Maria Luísa de Sousa Holstein*, dans J. Esteves, Z. O. de Castro (dir.), *Feminae. Dicionário contemporâneo*, Lisbonne, 2013, p. 665-676.
- Samanci 2011 = O. Samanci, *Pilaf and bouchées: the modernization of official banquets at the Ottoman palace in the nineteenth century*, dans D. De Vooght (dir.), *Royal taste. Food, power, and status at the European courts after 1789*, Farnham, 2011, p. 111-142.
- Sobral – Almeida 1982 = J. M. Sobral, P. T. de Almeida, *Caciquismo e poder político. Reflexões em torno das eleições de 1901*, dans *Análise social*, 28/72-73-74, 1982, p. 649-671.
- Sobral 2008 = J. M. Sobral, *Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)*, dans M. V. Cabral, K. Wall, S. Aboim, F. Carreira da Silva (dir.), *Itinerários. A investigação nos 25 anos do ICS*, Lisbonne, 2008, p. 99-123.
- Strong 2003 = R. Strong, *Feast. A history of great eating*, Londres, 2003.
- Thomas 2018 = K. Thomas, *In pursuit of civility*, New Haven-Londres, 2018.
- Thompson 2007 = F. M. L. Thompson, *English landed society in the twentieth century*, dans D. Lancin, M. de Saint-Martin (dir.), *Anciennes et nouvelles aristocraties*, Paris, 2007, p. 11-27.
- Vaquinhas – Cascão 1993 = I. Vaquinhas, R. Cascão, *Evolução da sociedade em Portugal: a lenta e complexa afirmação de uma civilização burguesa*, dans J. Mattoso (dir.), *História de Portugal, V, O liberalismo (1807-1890)*, coord. L. R. Torgal, João L. Roque, Lisbonne, 1993, p. 441-457.
- Visser 2017 = M. Visser, *The rituals of dinner*, Londres, 2017.

---

## Notes

- 1 Goody 1982.
- 2 Crowther 2013, p. 158-165.
- 3 Monteiro 1991 ; Monteiro 1998.
- 4 Monteiro 1998, p. 363.
- 5 Sur le destin de la haute noblesse portugaise et espagnole, voir Monteiro 1991 ; sur les patrimoines de la noblesse espagnole dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, voir Congost 1983 ; sur la noblesse anglaise, voir Cannadine 1990 et Thompson 2007 ; sur la noblesse française, voir Mension-Rigau 2015 et Goujon 2017.
- 6 Bonifácio 2010.
- 7 Soriano 1857.
- 8 Silva 1865.
- 9 Almeida-Garrett 1848 ; Bonifácio 2010, p. 67.
- 10 Bonifácio 2010, p. 81.
- 11 BreLOT 2007, p. 108.
- 12 Bonifácio 2010, p. 20-21.
- 13 Bonifácio 2010, p. 89-96.
- 14 Soriano 1857 ; Almeida-Garrett 1848.
- 15 Soriano 1857.
- 16 Dória 2006 ; Bonifácio 2010, p. 161.
- 17 Bourdieu 1979, p. 128-138 ; Bourdieu 1984.
- 18 Machuqueiro 2005, p. 178.
- 19 Bonifácio 2010, p. 68-81.
- 20 Sur l'octroi des titres, voir Machuqueiro 2005, p. 88 ; sur la fortune du comte de Póvoa, voir Machuqueiro 2005, p. 141.
- 21 Bonifácio 2010, p. 325-326.
- 22 Machuqueiro 2005, p. 112-140.
- 23 Machuqueiro 2005, p. 90-97, 150.
- 24 Machuqueiro 2005, p. 185-197.
- 25 Machuqueiro 2005 ; Urbano 2007.
- 26 Machuqueiro 2005 ; Urbano 2007, p. 187-210.
- 27 Une liste de ces propriétés foncières figure dans Martins 1973, p. 484-487.
- 28 Elias 1974, p. 32-33.
- 29 Goujon 2017, p. 34.
- 30 Casimiro 2008.
- 31 Laqueur 2015, p. 312.
- 32 Machuqueiro 2005, p. 200.
- 33 Lima dos Santos 1983, p. 37-38.
- 34 Machuqueiro 2005, p. 209-212.
- 35 Branco 2013, p. 328-329.
- 36 Sur le gotha international, voir Goujon 2017, p. 315-316 ; sur le Portugal, voir Lopes 2010, p. 10-11.
- 37 Cordeiro 2012, p. 28-32.
- 38 Goujon 2017, p. 440-441.
- 39 Lima dos Santos 1983, p. 39.
- 40 Freedman – Harding – Voigt 2022, p. 94.
- 41 Crowther 2013, p. 165-166.
- 42 Crowther 2013, p. 162-165.
- 43 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 39 mai 1878.
- 44 Dans les menus de la quatrième duchesse, entre la fin des années 1920 et le début des années 1930 du XX<sup>e</sup> siècle. Voir ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5886, caixa 273.
- 45 Ferguson 2004.
- 46 Boudon 2024.

- 47 Ferguson 2004, p. 57.
- 48 Coutinho 2016.
- 49 Sobral 2008, p. 107 ; Díaz Yubero 2010, p. 139-140 ; Queiroga 2015 ; Goujon 2017, p. 133.
- 50 Sur les Arenberg, voir Goujon 2017, p. 297 ; sur les Durnovo, voir Lotman – Pogosjan 2014.
- 51 Samanci 2011, p. 111-142.
- 52 Flandrin 2002, p. 144.
- 53 Samanci 2011.
- 54 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 7 juin 1875.
- 55 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 25 janvier 1876.
- 56 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 12 avril 1877.
- 57 À l'époque, des représentations théâtrales ou des opéras étaient donnés par des amateurs issus de l'aristocratie. Voir Colaço 2005, p. 99-101 ; Cascão 1993, p. 532-535.
- 58 Homem 2003, p. 375-382.
- 59 Carlos May Figueira, professeur à l'école médico-chirurgicale de Lisbonne, a introduit les études de microscopie au Portugal. Voir Costa 2013.
- 60 Il s'agit du fameux acteur Augusto Roza : ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 12 avril 1877.
- 61 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, dîner du 2 mai 1878.
- 62 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, souper du 16 février 1882.
- 63 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, soirée du 3 février 1883 et thé du 16 février 1882.
- 64 Sur l'importance du chant, du piano, de la danse – et du jeu – dans la sociabilité de l'époque, voir Cascão 1993.
- 65 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, souper du 18 mars 1885.
- 66 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, souper du 11 mars 1885.
- 67 Rato 2020.
- 68 Strong 2003, p. 272.
- 69 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, souper du 16 février 1882. Lafite, sauternes, madère et porto figurent par exemple sur les menus d'un cercle gastronomique de la haute société new-yorkaise de l'époque. Voir Freedman – Harding – Voigt 2022, p. 99.
- 70 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, souper du 16 février 1882.
- 71 ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, microfilme 5752, caixa 173, menu du 16 février 1885.
- 72 Colás *et al.* 2018, p. 159 ; voir la description contemporaine d'un dîner de gala au palais royal à Lisbonne dans Colaço 2005, p. 220.
- 73 Les ambassades ou légations étaient impliquées dans le même circuit de réciprocités. Voir la description d'un dîner à la légation anglaise dans Colaço 2005, p. 192-194.
- 74 Goujon 2017, p. 27.
- 75 Saldanha 2013.
- 76 Sur l'habitus cosmopolite et les relations avec la carrière diplomatique, voir BreLOT 2007 ; sur le cinquième duc : ANTT, *Arquivo Casa Palmela*, en ligne : [digitalq.arquivos.pt/details?id=4161662](https://digitalq.arquivos.pt/details?id=4161662).
- 77 Espinha da Silveira 1992.
- 78 Vaquinhas – Cascão 1993.
- 79 Voir les prescriptions des manuels de civilité de l'époque au Portugal dans Lima dos Santos 1983, p. 45, et Vaquinhas – Cascão 1993, p. 451 et suiv.
- 80 Lima dos Santos 1983.
- 81 Elias 1973.
- 82 Thomas 2018, p. 214-246.
- 83 Thomas 2018, p. 28-31, 109-110.
- 84 Saldanha 2013.
- 85 Elias 1975, p. 187-194.
- 86 Darmon 2020, p. 203-205.
- 87 Vissler 2017, p. 59.

88 Thomas 2018, p. 38.

89 Thomas 2018, p. 36.

90 Strong 2003, p. 273-274.

91 Vissler 2017, p. 73.

92 Strong 2003, p. 273.

93 Moreira 2006, p. 133.

94 Sobral – Almeida 1982.

95 Bien que nous manquions d'informations plus détaillées, cette haute société ne semble pas très différente de celle qui, à la même époque, fréquentait les banquets du roi des Belges : De Voogt 2011, p. 171-190.

---

## ***Pour citer cet article***

### *Référence papier*

José Manuel Sobral, « Table et sociabilité dans la haute aristocratie portugaise du XIXe siècle », *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, 136-2 | 2024, 295-309.

### *Référence électronique*

José Manuel Sobral, « Table et sociabilité dans la haute aristocratie portugaise du XIXe siècle », *Mélanges de l'École française de Rome - Italie et Méditerranée modernes et contemporaines* [En ligne], 136-2 | 2024, mis en ligne le 20 juin 2025, consulté le 03 août 2025. URL : <http://journals.openedition.org/mefrim/15596> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/147t5>

---

## ***Auteur***

**José Manuel Sobral**

-  IDREF : <https://idref.fr/059148128>

**VIAF**

• **VIAF** : <http://viaf.org/viaf/75481730>

**isni**

• **ISNI** : <https://isni.org/isni/0000000067569286>

{ B n F

BNF : <http://data.bnf.fr/ark:/12148/cb16773968g>

Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, [jose.sobral@ics.ulisboa.pt](mailto:jose.sobral@ics.ulisboa.pt)

---

### *Droits d'auteur*



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont « Tous droits réservés », sauf mention contraire.