



The b
painti
furni
he l

Les Français à la table royale

Au XVII^e siècle, l'art de la table à la française se distingue en Europe et s'affirme comme l'un des beaux-arts. Entretien avec Florent Quellier.

Entretien Jean-Luc Terradillos Photo Daniel Clauzier



Daniel Clauzier, *Les livres, les tableaux et les meubles... aidez-moi...*, série Golden Age, photographie, 2011.

La cuisine comme exception culturelle française est fortement ancrée dans l'histoire. Tout commence au XVII^e siècle avec la nouvelle «cuisine française» qui va révolutionner les goûts et les manières de table. Une longue histoire culturelle dont nous sommes les héritiers et les continuateurs. Explications avec Florent Quellier, maître de conférences à l'Université de Tours, titulaire de la chaire CNRS «Histoire de l'alimentation des mondes modernes», auteur de *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*.

L'Actualité. – Quelles sont les caractéristiques de la cuisine française au XVII^e siècle ?

Florent Quellier. – Jusqu'à la Renaissance, il existait une sorte de «style international» en Europe occidentale, avec des cuisines aristocratiques plus ou moins sucrées, plus ou moins épicées, mais participant toutes de la même culture. Dans la première moitié du XVII^e siècle, une véritable révolution culinaire va distinguer la cuisine française et la faire reconnaître, en France et à l'étranger, comme une grande cuisine.

À la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, la cuisine des élites utilisait beaucoup d'épices. À partir du XVII^e siècle la gamme des épices utilisées se réduit considérablement : poivre rond, clou de girofle et noix de muscade pour le salé, gingembre et cannelle pour le sucré. On réduit aussi les doses. Cette cuisine est donc nettement moins épicée.

Des aromates indigènes viennent remplacer les épices, notamment le persil, hissé au rang «d'épice française». C'est la victoire du «paquet», ancêtre de notre bouquet garni, composé de persil, laurier, thym, cerfeuil, estragon, basilic, ciboulette, cive, qui va former le fond aromatique de la nouvelle cuisine française. Les cuisiniers ajoutent l'oignon, l'échalote et l'ail. L'oignon est plutôt associé à la paysannerie mais il peut être ennobli s'il est associé à d'autres aliments dans des plats de la cuisine aristocratique. Des «racines» sont également utilisées comme aromates : carottes, navets, panais, racines de persil et de céleri.

Le Moyen Âge utilisait beaucoup de verjus. Que devient l'acidité ?

À partir du XVII^e siècle, le goût des plats est nettement moins épicé et moins aigre, on ne délaye plus des épices broyées dans du verjus ou du vin blanc acide. Néanmoins, l'acidité est conservée pour assaisonner des salades, pour des cuissons au court-bouillon ou pour pallier la fadeur de quelques viandes et poissons, mais les livres de cuisine précisent bien d'être mesuré quant à l'usage de l'acidité. Surtout, les sauces sont notablement adoucies par

l'usage du beurre, lequel devient une quasi-signature de la cuisine française. Moins acides et moins épicées qu'au Moyen Âge, les sauces deviennent plus lourdes et plus grasses.

Et le salé-sucré ?

Autre grande caractéristique de la cuisine française moderne apparue dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime : le sucré tend à être nettement séparé du salé. On commence le repas par le salé et, progressivement, le sucré va être repoussé à la fin du repas, et va caractériser le dessert qui est le dernier service du repas dit à la française. Alors que les mets de la Renaissance mêlaient le sucré et le salé, l'aigre et le doux, les XVII^e et XVIII^e siècles décrètent l'incompatibilité entre la plupart des viandes, des poissons et des légumes d'une part, et le sucre d'autre part, une règle stricte de la cuisine française. Trait culturel notable, le sucré tend à être associé aux femmes, et aux enfants, le salé, aux hommes. Cette répartition sexuée aura comme conséquence de dévaloriser le sucre. Le sérieux du gastronome ne concernera que le salé et les vins.

Cette cuisine est-elle plus technique ?

C'est une cuisine très technique parce qu'il faut élaborer des jus de cuisson, des fonds de cuisson, des courts-bouillons, des coulis qui permettront ensuite de mettre en valeur les mets. Ainsi, les cuisiniers laissent réduire lentement et longuement des légumes, des viandes, des poissons pour en obtenir les sucs – les premiers bouillons en tablette apparaissent au XVIII^e siècle. Très souvent, les livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles commencent par les recettes de toutes ces préparations sans lesquelles on ne peut pas faire de cuisine française. C'est pourquoi les Anglais, dès le XVII^e siècle, la considèrent comme particulièrement onéreuse et artificielle, pour ne pas dire dangereuse et contre-nature.

Cette pré-cuisine doit souligner la saveur des aliments et non la masquer. La nouvelle cuisine des années 1650 prône la simplicité et le naturel. Elle cherche à respecter le goût des aliments, et commence à conseiller de ne pas trop cuire les viandes ou les légumes. Dans les *Délices de la campagne* (1654), Nicolas de Bonnefons affirme que le potage aux choux doit sentir le chou, celui aux navets, le navet, etc.

Est-ce un art ?

Cette révolution des saveurs s'accompagne d'un discours qui vise à intellectualiser et les convives et la cuisine française afin qu'elle devienne une branche à part entière des beaux-arts, comme la musique, l'architecture ou l'art des jardins. Ce discours, sans doute né d'une influence italienne, peut s'exprimer de façon éclatante, en ruptures et manifestes, dans les préfaces des livres de cuisine : la nouvelle cuisine des années 1650, celle du *Cuisinier françois* (1651), rompt avec la Renaissance ; dans les années 1730, une nouvelle cuisine apparaît sous le règne de Louis XV, un roi gourmet ; et dans les années 1790 surgit encore une nouvelle cuisine qui refuse la lourdeur du gras et prône... le respect des saveurs. Cette recreation permanente est aussi l'une des grandes caractéristiques de la cuisine française, recreation d'autant plus légitime qu'elle se situe dans le domaine de l'art. La grande cuisine est d'autant plus un art qu'elle a longtemps exclusivement



Marc Denevyer

relevé du domaine masculin. Tous les livres de cuisine français publiés sous l'Ancien Régime ont été signés par des hommes, et lorsque sont créés les premiers grands restaurants à Paris, dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, le personnel en salle et en cuisine est masculin car on y imite le cérémonial de cour, le roi de France étant servi par des hommes.

À table, les convives doivent montrer qu'ils ont des connaissances sur les mets et les vins, en usant d'un vocabulaire spécifique et en ayant le bon goût d'apprécier les bons produits. La figure française de l'honnête homme se doit d'être gourmet (friand) et de s'intéresser à la table. Par exemple, il faut savoir parler du fondant d'une poire au XVII^e siècle ; il faut avoir de l'appétit ou de la gourmandise pour une figue ou un melon mais surtout pas pour une pomme qui est un fruit de paysan.

Est-ce pourquoi La Quintinie, le jardinier de Louis XIV, s'intéresse si peu aux pommes ?

Oui. Si la pomme est un fruit de paysan, la poire est un fruit de château. Plusieurs éléments permettent de le comprendre. Mes premiers travaux portaient sur l'arboriculture fruitière aux XVII^e

et XVIII^e siècles en France, et l'une des questions soulevées était justement de savoir si l'historien pouvait retrouver le goût d'un fruit qui n'existe plus. C'est ainsi que j'ai «glissé» vers l'histoire de l'alimentation et du plaisir de la bonne chère.

Le premier élément de l'explication tient aux civilités et aux manières de table. Quand vous mangez une pomme, vous ouvrez la bouche, vous croquez, vous faites du bruit, vous montrez votre dentition, autant d'actions alors considérées comme vulgaires. En effet, la plupart des gens ont des dents gâtées car il n'y a pas de soins dentaires efficaces à l'époque moderne. Il est donc malséant de montrer ses dents plus ou moins noires, comme de manger bruyamment. Pour essayer de «déanimaliser» l'acte alimentaire, les élites cherchent à tout prix à masquer et le ventre et les bruits. Au contraire, le plaisir ira plutôt vers le palais et le cerveau, nous retrouvons là l'intellectualisation des plaisirs de la table. La bonne poire sera fondante (beurrée) car on la mangera sans mastiquer et sans faire de bruit. Le melon bien mûr, la figue, la pêche sont très prisés pour ces raisons, de même que les quenelles et les hachis. D'autre part, la pomme est un fruit de garde. Avec la poire, au contraire, il est possible de jouer sur les saisons et sur le principe

de la collection, autre manière de montrer sa distinction sociale dans une société où la certitude de l'approvisionnement alimentaire n'est jamais garantie pour le plus grand nombre.

Pour les viandes, les catégories fonctionnent-elles comme au Moyen Âge ? C'est-à-dire considérer comme vulgaire la viande du cochon qui a les pattes dans la boue, mais comme très noble celle de la volaille.

Ce cadre mental fonctionne encore au XVII^e siècle. Les viandes considérées comme les plus saines sont les volailles et les oiseaux, parce que plus proches du Ciel. Cela renvoie aussi au privilège seigneurial de la chasse.

Venue d'Amérique, la dinde va ainsi rapidement s'imposer à la table des élites. Elle bénéficie d'un préjugé favorable parce que c'est un oiseau. Sa grosse taille et sa chair fine permettent de concilier la volonté d'avoir à la fois une quantité carnée ostentatoire et une viande de qualité. Dans les pâtés, des mets recherchés par les friands, les pâtisseries peuvent mettre du lièvre, des perdrix voire des dindes truffées. La nature des ingrédients va plus ou moins ennoblir le mets. Précisons que les pâtés sont des tourtes, il y a toujours une pâte autour, pas forcément consommée, qui facilite la conservation et le transport. Dès le XVIII^e siècle, les pâtés du Sud-Ouest sont réputés et envoyés jusqu'aux tables parisiennes. Si le porc demeure effectivement associé à l'alimentation paysanne, il est tout de même consommé par les élites mais sous forme de lard et de jambon. Il existe beaucoup de recettes de viandes et de poissons lardés. En revanche, certaines charcuteries, comme les andouilles et les boudins, sont pour «les gueux, les vilains, les ignobles», autant de synonymes pour les élites. Madame palatine, belle-sœur allemande de Louis XIV, se plaignait de ne pouvoir manger à Versailles de la choucroute, du chou au sucre et des saucisses !

Le plaisir de la bonne chère ne se résume pas uniquement à la viande. Dans le monde catholique, une cuisine du poisson

s'est développée puisqu'il faut respecter l'interdit de la viande les jours maigres, mais cette cuisine s'éloigne bien souvent de l'esprit d'une pénitence alimentaire. Il existe un maigre gastronomique à la table des élites catholiques, ce que ne manquent pas de vilipender les protestants.

Quant au pain blanc, d'une farine de froment finement blutée et consommé frais, c'est le pain quotidien pour les élites et celui des repas de fête pour l'ensemble de la population. Toutes les autres préparations à base de céréales sont dévalorisées, jugées archaïques, parce qu'elles rappellent trop les bouillies et galettes des paysans.



Florent Quellier a publié :
Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800), PUR, 2003.
La Table des Français. Une histoire culturelle (xv^e-début xix^e siècle), PUR, 2007.
Gourmandise : histoire d'un péché capital, préface de Philippe Delerm, Armand Colin, 2010.

Comment cette nouvelle cuisine se diffuse-t-elle ? Par les livres ?

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le modèle culturel dominant est celui de la cour que l'aristocratie, la noblesse de province et la bourgeoisie s'efforcent d'imiter. La culture de la table y est très poussée parce que la distinction sociale et l'affirmation de son rang passent notamment par l'approvisionnement de la table dans une société qui est encore une société de pénurie. Ce désir d'imitation sociale se traduit dans le titre de livres de cuisine qui semblent viser à la fois la noblesse et la bourgeoisie, par exemple *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1692). Façon de montrer qu'il s'agit de la même cuisine. Bien sûr, ce n'est pas tout à fait vrai mais c'est le même cadre mental, la même grammaire.

Les livres de cuisine s'adressent aux professionnels de bouche (restaurateurs, aubergistes, traiteurs, pâtisseries...), aux cuisiniers qui exercent dans les hôtels aristocratiques ou à la demande pour des repas de fête chez des particuliers qui veulent ainsi indiquer leur position sociale. L'audience de ces livres sort du cadre professionnel. Ils sont largement diffusés auprès de la noblesse et la bourgeoisie qui y apprennent le bon goût. Ainsi l'anoblissement de la cuisine passe par la construction d'un vocabulaire qui permet de montrer qu'on s'y connaît mais aussi qu'on est à même de décider, de donner des ordres au maître d'hôtel ou au cuisinier. Ces livres présentent aussi des menus servis à la table des grands, ce qui laisse imaginer la teneur d'un repas d'exception.

Notons que trois livres sont rapidement publiés dans la Bibliothèque bleue, c'est-à-dire des livres à bon marché diffusés dans les campagnes par les colporteurs : *Le Cuisinier français* (1661), *Le Pâtissier français* (1662) et *Le Confiturier français* (1664). Ces trois livres ont dans leur titre l'adjectif *français*. À l'époque moderne, cet adjectif n'est pas tout à fait synonyme de *français*, il renvoie à cette France entre Loire et Île-de-France, c'est-à-dire la France du pouvoir politique, économique et culturel.

Il est difficile de savoir si ces recettes sont appliquées ou adaptées, voire simplement feuilletées. Que penseriez-vous d'un chercheur qui irait aujourd'hui dans les foyers français constater qu'il y a des livres de cuisine de grands chefs étoilés et en déduirait que toutes ces familles font assurément de la cuisine digne d'un trois étoiles ?

En tout cas, il est indéniable qu'au XVII^e siècle il existe un imaginaire positif lié à la cuisine française partagé par les élites, par la bourgeoisie et par des classes populaires. Même les étrangers reconnaissent qu'en matière de cuisine il y a une originalité française : «manger à la française» est on ne peut plus distingué, et c'est encore mieux si l'on a les moyens d'engager un maître d'hôtel ou un cuisinier français.

Si la cuisine française a si bien réussi, c'est qu'il y a derrière un consensus social et une contamination symbolique positive car le modèle vient du haut. D'autres facteurs ont également joué un rôle, notamment la richesse des terroirs et la diversité des produits qui sont valorisés par la table des puissants, et l'appartenance de la France à l'Europe latine et catholique n'est pas à négliger.

Comment cette nouvelle cuisine est-elle servie ?

Les élites essaient d'éloigner le plus possible la cuisine de la table, d'instaurer une distance spatiale et culturelle entre le lieu de



préparation des repas et le lieu de leur consommation. Chez les paysans, la nourriture est préparée et consommée dans la même pièce, et les convives plongent leur cuiller dans une écuelle, laquelle n'est pas forcément individuelle, voire à même le plat de cuisson. Il existe une forte proximité plat-cuiller-bouche dans les classes populaires des Temps modernes.

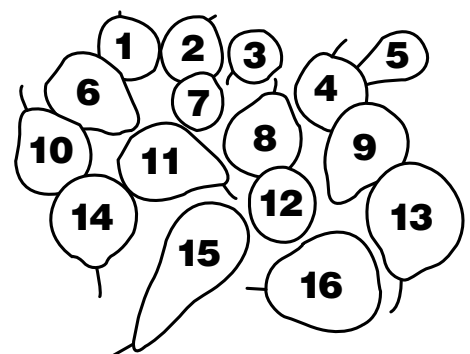
Au contraire, chez les élites, on prend soin de multiplier plats de cuisson et plats de service, dans un processus de distinction sociale. Chaque convive dispose d'une assiette et de couverts individuels. La fourchette, qui ne s'impose réellement qu'au XVIII^e siècle, éloigne encore un peu plus l'aliment du mangeur. En effet, pour manger avec une cuiller il faut la mettre dans la bouche alors que la fourchette permet de piquer l'aliment et de ne prendre que celui-ci en bouche. On use progressivement de couverts de service tant il devient grossier d'utiliser ses propres couverts pour se servir directement dans le plat.

Les verres ne sont pas sur la table mais derrière, sur un petit meuble nommé rafraîchissoir. Sur un geste, le domestique sert un verre au convive qui le boit d'une traite et rend le verre au domestique qui va l'essuyer afin de le présenter à quelqu'un d'autre.

Les verres sur la table ne s'imposent qu'au XIX^e siècle, avec un luxe de raffinement : il y aura des verres pour le champagne, pour le bordeaux, pour le bourgogne, pour l'eau, etc. Cela traduit un désir de compétition sociale par les arts de la table.

1. Louise Bonne d'Avranches
2. Doyenne du comice
3. Poire coing
4. Passe-crassane
5. Conférence
6. Colette
7. Verdière
8. Messire Jean
9. Beurre Clergeau
10. Duc de Bordeaux
11. Comtesse de Paris
12. Maude
13. Poire Poireau

14. M^{me} Ballet
15. Belle du Berry ou Poire curé
16. Duchesse d'Angoulême



Aujourd'hui, le service de table complet qu'on offrait au mariage jusque dans les années 1970 paraît bien désuet, et les magazines féminins prônent le chic du dépareillé.

Qu'est-ce que le service à la française ?

Le service à la française, qui va perdurer pour les repas de prestige jusqu'au XIX^e siècle, consiste à proposer aux convives plusieurs services avec, à chaque fois, une avalanche de plats. Les convives choisissent parmi un grand nombre de plats chauds et froids en

fonction de leurs goûts et de la proximité des mets. Ils ne sont pas censés consommer de tout, d'ailleurs ce serait physiologiquement impossible. Le but est de montrer l'abondance et la diversité des mets, de respecter aussi les goûts et le rang social des convives. Manger à la même table ne suppose pas manger la même chose. Les plats de choix sont réservés aux puissants ou à la personne que l'on veut honorer. De même, la qualité de la vaisselle n'est pas forcément la même pour tous les convives. Le plan de table ainsi que l'organisation du menu et du service sont l'œuvre du maître d'hôtel, qui règle l'ensemble comme un spectacle. Cette fonction prestigieuse, davantage que celle de cuisinier, peut être remplie par un noble, qui officiera épée à la taille.

Le décor de table est constitué, selon les moyens de l'hôte, de sculptures en sucre, en biscuit, en faïence, en porcelaine, en métal précieux, ou de sculptures en osier doré.

Premier service, le repas commence par le potage accompagné des entrées. Étant donné que les cuisines sont souvent éloignées de la salle à manger, servir le potage chaud relève du défi. Longtemps, le potage a été un plat essentiel de la cuisine française.

Vient ensuite le rôti : la viande rôtie donne son nom au service puisque c'est le plat le plus prestigieux. Le service respecte le même plan de table fortement symétrique, soit en mettant le même nombre de plats qu'au potage, soit en le doublant mais en utilisant des plats alors deux fois plus petits. Selon l'importance du repas, on sert un, deux, trois ou quatre rôts, et, pour marquer davantage l'abondance, des hors-d'œuvre sont servis autour. En jour maigre, le terme de rôti est conservé mais on sert du poisson.

Pour le troisième et dernier service, la table est entièrement desservie, d'où le terme de dessert. Un nouveau plan de table est alors possible. Encore aujourd'hui, dans les restaurants, cet usage a été conservé de manière symbolique quand le serveur vient retirer les miettes de pain avant le dessert.

Le dessert est constitué de fruits, frais ou cuits, de crèmes et de pâtisseries sucrées, et de fromages – ce qui explique l'expression «entre la poire et le fromage».

De nos jours, seul l'art du buffet a conservé l'esprit du service à la française. Nous pratiquons maintenant un service «à la russe» simplifié : les plats froids sont disposés sur la table mais les plats chauds sont découpés en cuisine puis servis à la ronde des convives et chacun doit prendre du plat proposé. Ce service est plus pratique pour servir les plats chauds. En outre, il exige moins de domesticité et de vaisselle, mais il ne reconnaît plus la diversité des goûts des convives.

Les Français prennent du temps pour manger et parler à table. Est-ce vrai dès le XVII^e siècle ?

En fait, dès le XVI^e siècle, les voyageurs étrangers évoquent le temps des Français passé à table. L'échange et la convivialité sont des notions présentes très tôt dans le discours gastronomique français. Faire bonne chère signifie, en français médiéval, faire bon visage, c'est-à-dire être heureux à table. Dans les bonnes manières, les convives comme les hôtes doivent être agréables, éviter tout sujet conflictuel. Après la Révolution française, on ne parle ni de religion, ni de politique. En revanche, on peut parler de nourriture mais il faut user du bon vocabulaire et, surtout, ne jamais critiquer celle qui est

servie. On dit des contes plaisants, mais pas trop longs afin de ne pas monopoliser la conversation, et, en fin de repas, il n'est pas interdit d'entonner des chansons à boire. Voilà un «commerce plaisant».

L'Église catholique accepte cette gourmandise à table, si elle ne conduit pas à l'ivresse, mais condamne le grignotage, car manger hors des repas est considéré comme une forme de dérèglement. De même, les prises alimentaires se font à heures fixes : le déjeuner (notre petit déjeuner), le dîner et le souper. Notons la résistance de ce modèle alimentaire construit autour de trois principaux repas.

Les recettes de livres de cuisine régionale publiés au XX^e siècle semblent bien trop riches pour être authentiques.

Les cuisines régionales sont très souvent des cuisines récentes qui utilisent néanmoins des ingrédients identitaires, comme la crème en Normandie, le beurre en Bretagne ou l'huile d'olive en Provence. Elles sont bien trop riches et carnées pour être vraiment anciennes. En plus de nombreuses spécialités dites régionales utilisent des plantes d'origines américaines (tomates, pommes de terre, poivrons...). Pour qu'une cuisine régionale soit inventée, c'est-à-dire perçue comme une cuisine régionale, il faut un regard extérieur. Et ce regard extérieur doit penser qu'il a affaire à une cuisine et que cette cuisine est régionale. On considère que la notion de cuisine régionale apparaît en France dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, notamment pour le Sud-Ouest, et se développe fortement à partir du XIX^e siècle. La réputation de la cuisine française est alors suffisamment établie pour que les cuisines régionales soient présentées comme autant de déclinaisons possibles de la richesse de la cuisine française.

Le chemin de fer, les guides touristiques et le développement de l'automobile ont fortement contribué à les faire connaître. Quitte à inventer des spécialités qui ne sont pas anciennes mais qui passent pour typiques car elles font appel à un imaginaire, à une géographie gourmande des terroirs.

Que pensez-vous du succès des émissions de télévision avec des grands chefs ?

C'est, me semble-t-il, une réponse rassurante à différentes crises que traverse l'Occident. D'une part, à une crise identitaire liée à la mondialisation, à la prétendue américanisation des habitudes de table, à la construction européenne, à la fin de l'État-nation. Retrouver des racines est une réponse. Or y a-t-il plus identitaire que l'alimentation ? D'autre part, la question de la malbouffe et les crises sanitaires, omniprésentes depuis la fin du XX^e siècle, incitent à avoir prise sur son alimentation, du fait soi-même au potager dans un coin de jardin.

Et, tout bonnement, quand vous recevez, n'est-ce pas valorisant d'avoir préparé le repas vous-même, de vous distinguer en montrant votre savoir-faire, votre petit talent culinaire ? Et si en plus c'est une recette familiale ! Dans la culture alimentaire française, on ne consomme pas des rations, des glucides, des lipides, des alicaments, mais on consomme des terroirs et des imaginaires. De même, on ne peut pas être bon vivant et manger seul. Le rapport à la table est un rapport à l'Autre. Le plaisir de la table repose sur l'échange et le partage, soit exactement les valeurs que diffusent ces émissions. ■