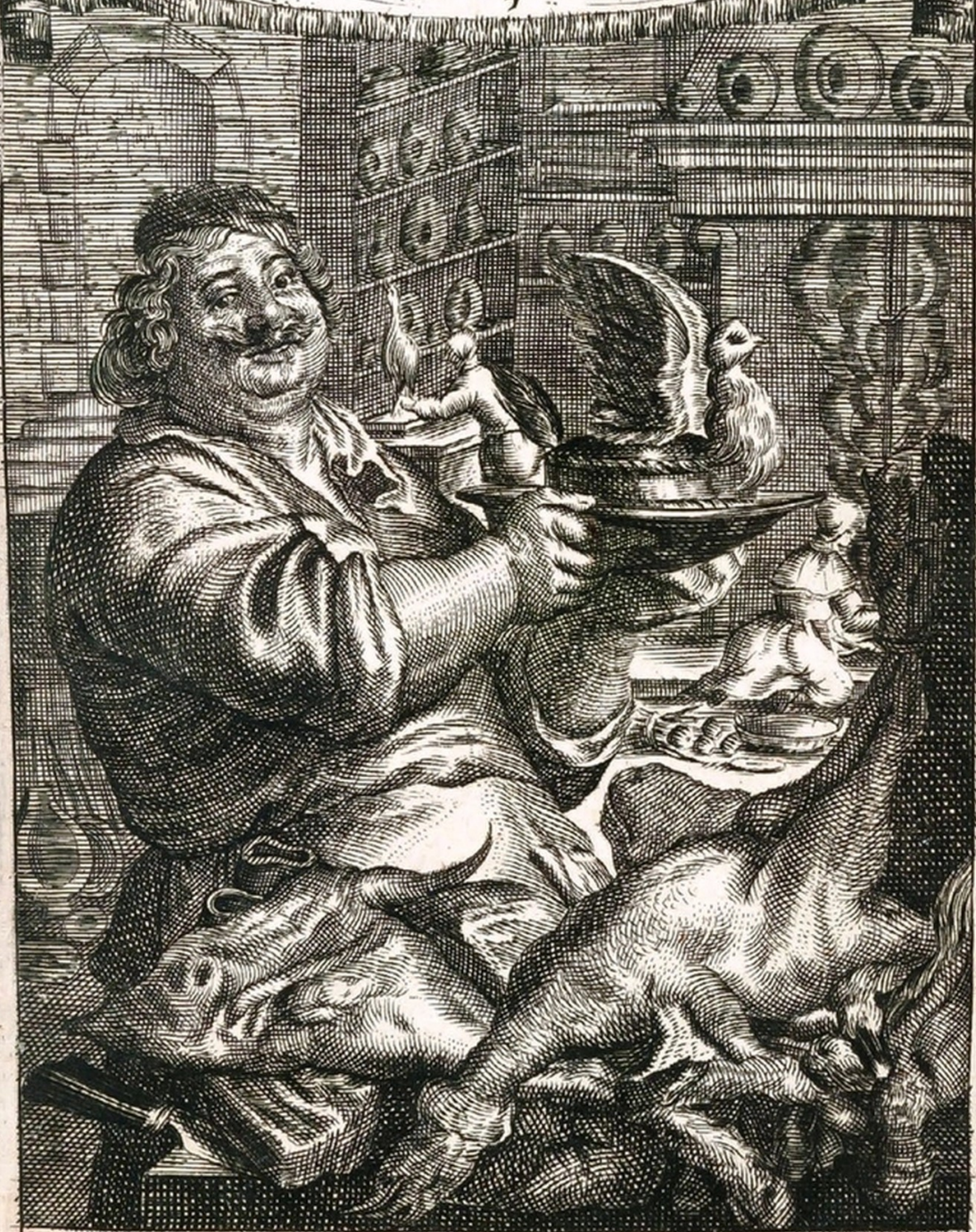


LE
CUISINIER
FRANÇOIS.



ALA HAYE,
Chez ADRIAN VLAC. J 656.

La Varenne, révolution de palais

François Pierre, dit sieur de La Varenne, publie, en 1651, un traité de recettes. Déterminant dans le passage de la cuisine médiévale à la gastronomie moderne, l'ouvrage obtient un succès incroyable. Il est imprimé à plus de 250 000 exemplaires, traduit en plusieurs langues et même imité !

PAR FLORENT QUELLIER

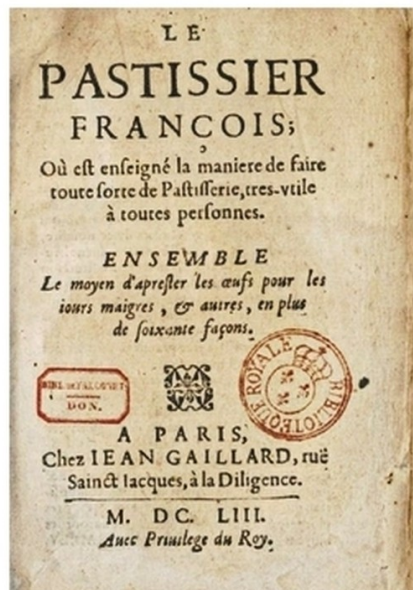
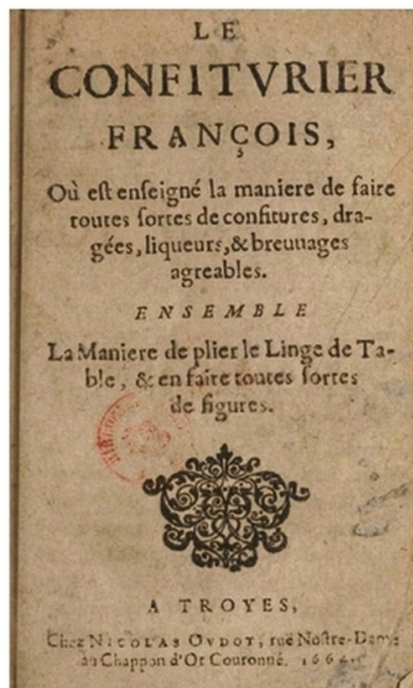
En 1651, un livre de cuisine intitulé *Le Cuisinier françois* sort des presses parisiennes. Cela faisait un siècle qu'aucun nouveau livre de cuisine n'avait été publié en France. À partir de 1620, les libraires cessèrent même de republier les titres de la Renaissance. D'où l'intérêt marqué des historiens pour cet ouvrage.

Dès la page de titre, ce livre nous convie dans un nouveau monde gastronomique. Non seulement il est signé, contrairement à l'usage français de la Renaissance, mais en plus par un auteur qui appose fièrement sa profession. François Pierre, dit La Varenne, est écuyer de cuisine – autrement dit le chef des cuisines d'un hôtel aristocratique – du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône, qu'il sert depuis les années 1640. Quant au titre du traité, il unit la cuisine présentée à l'adjectif *françois*. L'épithète y désigne la France au nord de la Loire, là où résident la famille royale, la cour et nombre de grandes familles, autrement dit la France du pou-

voir politique, économique et culturel. Il intègre ainsi la table dans un modèle culturel français, en cours d'élaboration sous les premiers Bourbons, qui se substitue au vieux modèle castillan déclinant et éclipse le prestige italien.

Un univers gustatif moins exotique qu'au Moyen Âge

Le Cuisinier françois jouit rapidement d'un statut d'autorité au point d'être à l'origine de la première controverse de l'histoire de la cuisine française. Comment un cuisinier, qui n'hésite pas à parler à la première personne, peut-il prétendre statuer du bon goût, un attribut de l'aristocratie ? La Varenne est ainsi raillé par la marquise de Sablé, le maître d'hôtel L.S.R. et Antoine Furetière dans *Le Roman bourgeois* (1666). Molière s'amuse même, dans *La Critique de l'École des femmes* (1663), à mettre sur un pied d'égalité « les règles d'Aristote » et « les préceptes du *Cuisinier françois* » ! Cette controverse autour du *Cuisinier françois* est d'importance tant elle révèle les liaisons entre la...



Les recettes du succès Après avoir fait un tabac, *Le Cuisinier françois* (1651) se décline en deux autres ouvrages consacrés à la pâtisserie (1653) puis aux confitures (1664). Dès 1661, les trois livres intègrent le catalogue de la Bibliothèque bleue de Troyes et représentent, au-delà d'une cuisine de cour, la cuisine française pour tous.