

... cuisine et les beaux-arts. Elle souligne également toute l'importance du discours dans la naissance de la cuisine française réputée. Qu'en est-il de son contenu? Les quelque 700 recettes du recueil nous introduisent dans un univers gustatif moins exotique que celui des manuscrits épiques médiévaux et des livres de cuisine de la Renaissance.

Vers une codification de la cuisine française naissante

Le Cuisinier françois délivre le premier témoignage imprimé d'une nouvelle cuisine en cours d'élaboration en France à partir de la seconde moitié du XVI^e siècle dans les cercles de l'aristocratie. Cette cuisine moderne, dont la grande tradition culinaire française sera l'héritière, est marquée par la réduction de la gamme et des quantités d'épices utilisées, la victoire aromatique du bouquet garni, la réduction de l'usage de l'acidité, la royauté absolue du beurre et le début de la séparation du salé et du sucré, tant dans la préparation des plats que dans l'ordre des mets. Du



Mets en scène Jean-Baptiste Poquelin a peut-être devisé avec Louis XIV sur les théories du « bon goût » de La Varenne, qu'il a raillées dans *La Critique de l'École des femmes*. Par Ingres (1837). Esquisse pour *Le Déjeuner de Molière*. Comédie-Française.

point de vue des techniques culinaires, s'impose une précuisine de bouillons, de jus de cuisson, de coulis nécessaire à la réalisation des plats qui seront servis aux convives. Rapidement, le livre remporte un grand succès en France et à l'étranger. Il totalise déjà 12 éditions en 1656 et les libraires hollandais en impriment des exemplaires dès

1654. En 1653, il est traduit en langue anglaise, en 1664 une version abrégée est publiée en suédois. Des libraires étrangers n'hésitent pas, en Allemagne en 1665 comme en Italie en 1682, à publier sous le titre de *Cuisinier françois* la traduction d'autres traités culinaires français, preuve de l'argument de vente que représente en Europe

La recherche du vrai goût

PAR JOËLLE CHEVÉ

Une véritable révolution du goût s'opère au XVII^e siècle, sous la pression conjointe des médecins et du désir aristocratique de se distinguer par la qualité et le raffinement des mets et des manières de table. La théorie des humeurs, héritée d'Hippocrate, exige que la nature des aliments soit adaptée aux saisons, à l'âge, au sexe et au tempérament des convives. En 1656, Pierre de Lune, dans *Le Cuisinier*, prône ainsi la recherche du naturel en accord avec le tempérament. Les plantes aromatiques sont préférées aux épices exotiques. Par

ailleurs, celles-ci sont devenues moins rares, donc moins distinguées! Au *Viandier* de Taillevent succèdent de nombreux ouvrages qui entendent rompre avec les traditions du Moyen Âge et de la Renaissance. La Varenne, auteur du *Cuisinier françois* en 1651, définit l'art culinaire comme « une diététique pratique qui a pour but de conserver et de maintenir la santé en bon état ». Les polémiques vont bon train. Ainsi en 1674, l'auteur, connu seulement sous les initiales L.S.R., condamne « les absurdités et dégoûtantes

leçons » de La Varenne, alors qu'il en est le continuateur dans son *Art de bien traiter*, ouvrage nouveau, curieux et fort galant : « Les pyramides de viandes, les brouets trop épices et les bouillies épaisses ne sont plus de notre goût [...] ». Le désir de retrouver la saveur authentique des aliments devient un impératif sous la plume de Nicolas de Bonnefons : « Que le potage aux choux sente entièrement le chou ; aux poireaux, le poireau ; aux navets, le navet [...]. Ce que je dis des potages, j'entends qu'il serve de loi pour tout ce qui se mange. » Les légumes, moins

considérés jusqu'alors que les viandes, nourriture noble par définition, envahissent les tables les plus élégantes, mais les féculents régressent. Pour conserver la saveur des légumes verts, La Varenne conseille un simple blanchiment ; pour les viandes des cuissons plus courtes, braisées ou rôties, et pour les sauces, des liaisons plus légères. Les assaisonnements se font plus discrets, simple vinaigrette, herbes... mais aussi beurre, crème, jus et coulis annonçant les fonds de sauce qui triomphent au XIX^e siècle. Nombre d'épices sont encore utilisées, telles

l'annonce d'une cuisine française dès la seconde moitié du XVII^e siècle. En 1661, *Le Cuisinier français* entre dans le catalogue de la Bibliothèque bleue de Troyes, suivi du *Pâtissier français* en 1662 et du *Confiturier français* en 1664; c'est donc également une cuisine présentée comme française et non de cour que ces livres à bon marché diffusent dans les provinces du royaume.

Le succès éditorial du *Cuisinier français* relance la production de traités culinaires en France, participe à la codification de la cuisine française naissante et à une rationalisation matérielle du livre de cuisine avec numérotation des recettes et ajout de tables des mets. Il sort également les auteurs culinaires de leur anonymat et annonce une modification de l'image du cuisinier, lequel peut être un auteur et signer de son nom un traité de cuisine. Il y a bien un avant et un après *Cuisinier français* dans l'histoire de la cuisine en France et en Europe mais la vie de François Pierre, dit La Varenne, demeure grandement méconnue. ■

Vatel s'est donné la mort parce qu'il n'a pas pu servir de poisson à Louis XIV

François Vatel est un maître d'hôtel réputé du Grand Siècle. Il organise, du 23 au 25 avril 1671, les festivités de Chantilly, chez le prince de Condé, qui reçoit Louis XIV et sa cour – environ 2 000 personnes. Vatel travaille depuis une quinzaine de jours et dort peu. La fête est grandiose mais, dès le premier jour, le rôti manque à quelques tables et le feu d'artifice est imparfait. Ces deux incidents le contrarient, il est « perdu d'honneur ». Le lendemain, vendredi, un jour sans viande, Vatel, épuisé, constate au petit matin le peu de poisson venant des ports de mer. Ne voyant rien d'autre venir, c'est pour lui un nouvel affront, car il ne pourra servir en maigre la table royale. Sa réputation est perdue. Il va dans sa chambre et se transperce de son épée, au moment où la marée arrive enfin en abondance. P. R.



la cardamome, la muscade, le clou de girofle et surtout le poivre, mais en quantité plus faible qu'auparavant. La consommation de fruits frais en toutes saisons signe la différence entre aristocratie et commune bourgeoisie. Le Potager du Roi, savamment cultivé dès 1670 par La Quintinie, grâce à des techniques révolutionnaires de forçage, de taille et de serres chauffantes, permet à Louis XIV de déguster des poires toute l'année, des fraises dès le mois de mars, des cerises en mai, et des fruits exotiques, pêches, melons et figues dont il est particulièrement friand. Les fruits frais, présentés en

spectaculaires pyramides, constituent désormais la conclusion de tous les festins dignes de ce nom. Quant aux méthodes de cuisson, le potager (ancêtre de la cuisinière) – fourneau en maçonnerie recouvert de faïence – permet de cuire les aliments séparément et de conserver ainsi leur saveur originelle. La cheminée des grandes cuisines devient le domaine réservé des maîtres rôtisseurs. La révolution diététique et la révolution du goût, dont la cour de Versailles est, au XVII^e siècle, le laboratoire et le modèle, sont à l'origine de la gastronomie française, entre splendeur et simplicité.

Cinq fruits et légumes par jour

Le XVII^e siècle privilégie les saveurs originelles et une alimentation « santé ». Nature morte de Frans Snijders (XVII^e s.), musée des Beaux-Arts, Dunkerque.

