

De la cuisine aristocratique à la cuisine bourgeoise

À la fin du XVII^e siècle, un vent de modernité souffle sur la table. À la cour, un nouvel art culinaire privilégiant la simplicité et la salubrité s'impose alors et se répand ensuite dans la société. **PAR PATRICK RAMBOURG**



BRODEMAN IMAGES

Le XVIII^e siècle est une période importante dans l'évolution de la cuisine française, avec notamment l'affirmation du débat culinaire – querelle des « anciens » et des « modernes », ces derniers voyant dans la cuisine une science – et l'invention du restaurant. C'est aussi une époque de transition où l'on voit monter en puissance la bourgeoisie tout en assistant à un embourgeoisement progressif de la noblesse. Il n'y a en effet plus vraiment de différences de mœurs « entre les groupes évolués de la bourgeoisie et l'aristocratie de cour », souligne Norbert Elias dans *La Civilisation des mœurs* (1973 pour l'édition française). Cet embourgeoisement touche aussi la cuisine. On peut le constater dans les écrits des chefs, à un moment où l'édition des manuels culinaires s'accroît pour atteindre un plus large public.

Massialot ouvre ses recettes aux maisons bourgeoises

Ainsi, en 1691, François Massialot est le premier à différencier les deux groupes sociaux dans l'intitulé de son ouvrage *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis*. L'on sait peu de chose de lui. Certains le font naître à Limoges vers 1660 et mourir à Paris en 1733, mais nous n'en avons aucune certitude. C'est, en tout cas, un cuisinier reconnu qui publie plusieurs livres à succès, qui travailla (probablement en extra) pour des « personnes de premier ordre » à la cour et dans des maisons princières. D'ailleurs, il détaille dans son ouvrage une série de repas aristocratiques qui ont principalement été servis en 1690, plus particulièrement au duc de Chartres, futur

Au goût du jour Sans rien perdre en galanterie, la table des seigneurs évolue et étrenne une cuisine plus légère. *Le Goût*, d'après Abraham Bosse (apr. 1635). Musée des Beaux-Arts, Tours.



Du bon à peu de frais Les mets plus simples de la noblesse rejaillissent sur les fourneaux bourgeois, et les manuels vantent une cuisine à base de « choses assez communes », comme volailles et légumes. *La Cuisinière*, de Willem Van Mieris le Jeune (1662-1747). Louvre.

régent de France, et à son père, le duc d'Orléans, frère de Louis XIV. En même temps, il explique que son livre est utile aux maisons bourgeoises, «où l'on est réduit à s'en tenir à peu de chose», mais où des occasions de grands repas peuvent se présenter. Il propose ainsi «mille manières de choses assez communes», comme les poulets, les pigeons et la viande de boucherie, qui peuvent donner satisfaction dans «des ordinaires passables», surtout à la campagne et en province. Toutefois, il ne différencie pas, dans le corps de son ouvrage, les recettes bourgeoises des recettes aristocratiques.

La Chapelle simplifie la cuisine de cour

Son livre est encore édité lorsque paraît, à La Haye, en 1735, *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas...* de Vincent La Chapelle, qui fait suite à une première version en anglais publiée à Londres, deux ans plus tôt. Il est d'abord chef de cuisine de Lord Chesterfield, avant d'entrer au service du prince d'Orange-Nassau Guillaume IV. Il connaît bien l'œuvre de Massialot pour avoir plagié nombre de ses recettes. Dans son ouvrage, La Chapelle n'évoque pas la cuisine bourgeoise mais, tout au plus, quelques recettes «à la bourgeoise». Il s'intéresse avant tout à la table du «grand seigneur», qui ne peut plus être servie de la même manière qu'il y a vingt ans car la société a évolué. De «nouvelles règles» se sont ainsi mises en place pour contenter les différents goûts de l'époque. Un vent de modernité souffle alors sur les arts culinaires. La nouveauté est à l'honneur, et l'on en vient bientôt à parler d'une nouvelle cuisine, considérée comme plus simple et plus légère, laquelle fait débat chez les cuisiniers et les érudits des Lumières. Le culinaire devient en effet un sujet de discussion et de réflexion. D'une certaine façon, on assiste à un début de simplification de la cuisine de cour qui servira de base à une cuisine bourgeoise en construction. •••

Marin, manger bien et à peu de frais

«Je recommande ici le simple, parce que, sans vouloir offenser personne, je remarque qu'aujourd'hui nombre de Bourgeois, pour vouloir imiter les Grands, sortent des bornes de leur état, en couvrant leur table de mets qui leur coûtent beaucoup sans leur faire honneur, faute d'être apprêtés par une main habile», écrit François Marin, à qui on attribue la *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, publié à Paris en 1742. Il aurait été cuisinier de la duchesse de Gesvres, puis maître d'hôtel du maréchal de Soubise. Marin innove en apportant, dans le troisième volume de son ouvrage, un «abrégé de la cuisine bourgeoise» pour servir à «l'économie du ménage» et pour donner les possibilités de manger «toujours quelque chose de bon, et à peu de frais». C'est l'idée que l'on se fait alors de la cuisine bourgeoise: bonne, simple et économique. Il s'adresse à ceux qui ont une «fortune médiocre», aux artisans, aux personnes du tiers état, qui vivent simplement, mais surtout à la ménagère, car c'est elle qui cuisine dans les demeures bourgeoises et non le cuisinier, qui évolue plutôt dans les grandes maisons. Chez le bourgeois, tout doit être bien propre et les provisions faites le matin. Marin ne donne pas moins de 39 recettes dans son abrégé. Il commence par le bouillon, qui est la base de la cuisine bourgeoise, poursuit avec une série de potages aux légumes,

puis continue avec des préparations à base de bœuf – la viande qui est sans conteste «la plus utile pour le ménage». Il propose également des plats de veau, de mouton, de volatile, et de poisson aussi. Sur la façon d'accommoder les abats, il renvoie à un autre volume de son ouvrage, car «tout est à la portée de tout le monde, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine». Ainsi, grâce à Marin, l'on peut déjà avoir une idée de la manière dont on percevait la cuisine bourgeoise à cette époque. Toutefois, son abrégé ne concerne qu'une petite partie de la *Suite des Dons de Comus*.

Menon, saisonnalité, qualité et simplicité

Il faut encore attendre quatre années pour que paraisse, en 1746, le premier livre entièrement consacré à la cuisine bourgeoise: *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, de Joseph Menon, auteur culinaire prolifique, mort en 1771. Son ouvrage, qui suit l'air du temps, rencontre un grand succès et sera régulièrement édité jusqu'au cours du siècle suivant. L'auteur précise que cette cuisine est du goût de beaucoup de grands seigneurs, «principalement de ceux qui ont soin de leur santé». Les cuisinières y trouveront les explications nécessaires à l'apprêtement des aliments et pour «tout ce qui peut se servir sur les tables». Il suggère l'emploi de mets simples, bons et nouveaux. L'on

retrouve ici encore l'idée de simplicité de la cuisine bourgeoise, faite de produits de qualité. D'ailleurs, après la préface de son ouvrage, il donne une «instruction sur les richesses que la nature produit» toute l'année, en suivant les saisons, et en commençant par le printemps. Plus loin, il consacre un chapitre aux sauces bourgeoises, dans lesquelles entrent bien souvent des fines herbes. Il aborde également les fruits et la manière de les transformer en confiture et en compote, etc.

Ce livre conforte l'intérêt que l'on porte alors à la cuisine bourgeoise. À travers lui, elle accède à une forme de reconnaissance. Ainsi voit-on émerger en un demi-siècle une cuisine qui se distingue par une simplicité économique revendiquée et par le public bourgeois qu'elle vise. Dans une société en pleine transformation, des chefs talentueux, qui évoluent principalement dans les grandes maisons, contribuent ainsi à cette mutation culinaire.

Pour autant, ce n'est pas la fin de la cuisine aristocratique, qui donne encore le ton. En témoigne la publication, en 1755, des *Soupers de la cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, de Menon, qui s'adresse avant tout aux officiers de bouche qui souhaitent unir la pratique et la théorie. La cuisine bourgeoise n'en est pas moins vouée à un bel avenir, qui sera conforté par le succès du restaurant, lequel apparaît dans les années 1760 et prônait alors une cuisine à la fois simple et légère... 

L'huître est considérée comme aphrodisiaque depuis le XVI^e siècle



Pour *Le Platine en français*, en 1505, les huîtres «excitent la luxure endormie» et conviennent aux «gens délicieux et libidineux». À la fin des années 1570, Laurent Joubert, médecin de roi, se demande si les huîtres rendent les hommes plus ardents à «l'acte vénérien». Tout dépend du moment de leur consommation, dit-il en substance. Si on les mange à l'heure du coucher, comme à Venise, elles n'auront pas vraiment d'effet sur la performance à faire l'amour, car elles ne seront pas encore digérées ni converties en semence. En revanche, si on les déguste «parmi d'autres viandes» au repas du matin, les huîtres pourront «rendre plus gaillard le compagnon». Pour les Encyclopédistes du XVIII^e siècle, elles provoquent les «ardeurs de Vénus». Et le fameux Casanova les utilise dans ses jeux érotiques... P. R.