

Quand l'Europe s'entichait du sucre

Colonisant les rivages de la Méditerranée au Moyen Âge, la canne gagne l'Amérique à partir du XVI^e siècle et passe du statut d'épice médicinale à celui de gourmandise sur le Vieux Continent. **PAR PASCAL BRIOIST**

Le sucre commence à être introduit en Europe quand les Sarrasins conquièrent l'Espagne en 711, mais le goût sucré s'acclimata surtout dans le bassin méditerranéen quand, au Moyen Âge, on plante les premières cannes à sucre en Sicile, en Crète, à Chypre, à Malte et à Rhodes. Les croisades accélèrent le processus et, quand les Vénitiens multiplient dans leurs comptoirs les moulins à rouleaux verticaux inventés par les Arabes, les chevaliers ont accès à la denrée désirée. Vers 1420, les navigateurs portugais colonisent Madère, les Canaries, les Açores, le Cap-Vert et Sao Tomé. Il apparaît alors habile d'y planter de la canne à sucre. Plus tard, au milieu du XVI^e siècle, cette culture très rentable gagne le Brésil, si bien qu'en 1584, plus de 10 000 esclaves africains et des centaines de moulins font la prospérité des planteurs.

Des prix en baisse

Les Espagnols suivent l'exemple portugais et, en 1493, le second voyage de Colomb apporte de quoi faire pousser à Hispaniola des champs de cannes. Les seigneurs des *ingenios* [moulins] implantent des « factoreries » et, vers 1525, les premiers chargements de pains de sucre arrivent à la cour de Charles Quint. Vers 1530, de nouvelles plantations s'installent à Porto Rico et à Cuba. La main-d'œuvre africaine ne tarde pas à être importée à La Havane. Au début du XVI^e siècle, les deux puissances bénéficiaires du traité de Tordesillas finissent par rendre « anecdotiques » les productions siciliennes. Les cargaisons de sucre de roche, de cassonade, de pain de sucre cuit, de sucre candie et de mélasse encombrant les ponts des navires. Le prix, au départ dispendieux, se met à baisser.



Douceur À la Renaissance, les cuisiniers des tables princières jouent avec la plasticité du sucre pour réaliser de nouveaux desserts, qui flattent le palais et le regard. Peu à peu, le goût pour cet ingrédient, autrefois rare et cher, se répand dans la société. *Nature morte avec fruits et friandises*, par Georg Flegel (v. 1635), musée Städel, Francfort-sur-le-Main (Allemagne).



Soigner le mal par le mal Vendu en pains, le sucre a d'abord été consommé en tant que médicament, sous forme de sirop (de l'arabe *šarāb*, «boisson»). Traité sur les herbes, du médecin Dioscoride (I^{er} s.).

Au fur et à mesure des arrivées, la consommation de sucre change de nature. Si le produit, aux XIII^e et XIV^e siècles, est considéré comme une épice médicinale, il devient, au XV^e siècle, un condiment apprécié, y compris pour les viandes. Le processus de raffinage évolue peu à peu, permettant de concevoir des desserts raffinés et du sucre filé pour la décoration. On associe aussi de plus en plus le sucre à d'autres aliments, notamment les fruits, le riz et les amandes. Léonard de Vinci, dans le *Codex Atlanticus*, décrit une

«eau des Turcs» rafraichissante, à base de jus de citron, d'eau de rose et d'un pain de sucre réduit en poudre. Ortensio Landi, auteur du *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* (1550), évoque la cour des Sforza et attribue aux Milanais l'invention du *marzapane* – une confiserie confectionnée à base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre. Des ouvrages proposent des recettes de confitures sèches (fruits confits, pâtes de coing) et de confitures liquides (plus semblables aux nôtres), donnant la solution pour consommer des fruits, même l'hiver. *La façon & manière de faire toutes confitures* (1555) de Nostradamus est un succès d'édition.

Massepains et dragées

Au XVI^e siècle, le sucre filé permet toutes les extravagances à la table des princes. À l'occasion d'une fête donnée à Amboise en 1518 en l'honneur du Dauphin, Benoist Guilleret, apothicaire du roi, fournit pour 23 livres d'épices et de sucre. Lors de l'entrevue du camp du Drap d'or (1520), friandises sucrées, compotes, massepains et dragées ornent la table de François I^{er}. À la cour d'Henri III, on réalise des chefs-d'œuvre en sucre filé qui contrefont le pain, le plat, les couteaux, les fourchettes, la nappe, les serviettes et quantité de statues allégoriques réalisées à l'imitation d'œuvres d'orfèvres! À Rennes, on utilise du sucre de Madère pour confectionner des gourmandises sucrées: les oublies sont des gaufres sucrées cuites entre deux fers; le popelin, cité par Rabelais à côté des macarons dans le *Quart Livre* (1552), est un biscuit rond préparé avec de la fine fleur de farine, des jaunes d'œufs battus, du lait et du beurre frais, fourrés de sucre et d'eau de rose; les darioles sont réalisées à partir d'une crème légère sucrée à la cannelle, épaissie sur le feu avec des jaunes d'œufs puis versée dans un fond de pâte précuit. Les pains d'épices, eux, sont des pains carrés faits avec de la fleur de farine de froment, du miel ou du sucre, puis de la cannelle, du poivre et du gingembre et autres épices de ce genre. Les maîtres pâtisseries, les confiseurs et les oubloiers réalisent ainsi des merveilles, responsables, à la fin du XVI^e siècle, d'une appétence généralisée pour le sucre. 

Le roi Stanislas a inventé le baba au rhum



Depuis le XVI^e siècle, le mot «baba» désigne, en Pologne et en Russie, un grand gâteau cylindrique safrané et garni de fruits secs. Stanislas Leczinski (1677-1766), roi de Pologne puis duc de Lorraine et de Bar, l'aurait introduit en France. Ce qui ne veut pas dire qu'il aurait inventé ce gâteau... Denis Diderot cite le baba dans une de ses lettres (1767) et des boutiques de pâtisserie du début du XIX^e siècle le présentent. Mais le baba n'est pas encore imbibé d'un sirop au rhum. Toutefois, le gâteau se dessèche trop vite, d'où l'idée de le mouiller. On cite souvent le pâtissier Stohrer, établi rue Montorgueil, à Paris, qui aurait proposé, au milieu des années 1830, des babas arrosés de rhum. Mais on parle aussi des frères Julien, célèbres pâtisseries de la capitale, qui auraient, eux, trempé le gâteau dans un sirop alcoolisé. P. R.