

Grimod de La Reynière, l'inventeur de la critique



ALAMY STOCK PHOTO

Dans les dernières années de l'Ancien Régime et sous l'Empire, ce fils de fermier général plutôt misanthrope dilapide sa fortune en repas fastueux, quoique parfois saupoudrés de traits acérés. Mais il se signale surtout par la création de « jurys dégustateurs », qui décernent, à l'aveugle, bons et mauvais points...

PAR JEAN-ROBERT PITTE, DE L'INSTITUT

Alexandre-Balthazar Grimod de La Reynière, grand gastronome et gastrosophe de la fin de l'Ancien Régime et du début du XIX^e siècle, naît en 1758 une petite cuiller en argent dans la bouche dans une famille où l'on est fermier général de père en fils depuis Louis XIV. Malheureusement pour lui, il souffre d'un handicap grave : ses mains sont malformées et ses doigts sont palmés. Il portera des gants toute sa vie et ses parents ne lui vouent guère d'affection, ce qui développa chez lui une misanthropie accentuée et une certaine méchanceté vis-à-vis d'autrui, à l'exception d'un petit cénacle de ses amis. Son quasi-contemporain Talley-

rand (1754-1838), lui aussi très fin gastronome, souffrait également d'une infirmité. Il avait un pied bot, d'où son surnom de Diable boiteux. Tous deux se détestaient cordialement et ne s'invitaient pas mutuellement ; ils étaient cultivés, prisaient les mots d'esprit, de préférence un peu cruels. Talleyrand joua un rôle majeur dans l'histoire de France et en profita pour amasser une immense fortune. Grimod de La Reynière se contenta de dépenser en grande partie à table la totalité de son héritage, tout au moins ce qu'il en restait après la Révolution. Il est l'un des écrivains gastronomes les plus prolifiques et talentueux de son temps, en cela très différent de Brillat-Savarin qui se contenta de coucher sur le papier sa

philosophie et ses souvenirs de table juste avant de mourir. Parmi les historiens de la gastronomie et les amateurs, il est de chauds partisans du premier et d'autres du second. Les deux hommes ne semblent pas s'être rencontrés. D'ailleurs Brillat-Savarin ignore Grimod et ce dernier le regrette amèrement, pensant à juste titre que ses écrits et ses goûts étaient en partie proches, en partie complémentaires de ceux de son autre illustre quasi-contemporain, en tout cas qu'ils ne méritaient pas d'être passés sous silence.

Du bon goût mais un sens de la mise en scène plutôt étrange...

Une anecdote, sans doute quelque peu arrangée par Grimod lui-même, révèle le raffinement de son goût. Son père arrive dans une auberge dont le tenancier lui déclare qu'il n'a que des fèves au lard à lui servir, alors qu'il voit sept belles dindes rôtir à la broche. Il lui est déclaré qu'elles appartiennent à un autre voyageur qui les a apportées. Il s'aperçoit alors qu'il s'agit de son fils, seul à table, et s'étonne. Alexandre-Balthazar lui explique qu'il applique ce qu'il a appris de son père : « Vous m'avez toujours dit, Monsieur, que, dans ce



Les audiences d'un Gourmand.

Donné par le Gourmand de la République. Marquet

ALMANACH DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS
DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SECONDE ÉDITION,

Revue, corrigée et augmentée.

SECONDE ANNÉE,

Contenant un grand nombre de Dissertations philosophico-gourmandes; les quatre Parties du jour d'un Gourmand; des Variétés morales et nutritives; des Anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la Friandise, etc. etc.

Non in solo pane vivit homo.

S. Math. cap. 4.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 29.

AN XIII — 1805.

Libre « panseur »

L'avocat acquiert une incomparable célébrité sous Napoléon I^{er} avec ses almanachs « des gourmands », à la fois guides gastronomiques et ouvrages de vulgarisation culinaire.

volatile, seul le sot-l'y-laisse méritait quelque attention.» Ce trait enchante le père qui est évidemment convié à partager le festin de son fils. Cela ne les réconcilie pas pour autant et Grimod organisait parfois des soupers chez lui au cours desquels il installait un cochon apprivoisé à table... vêtu des habits de son père! L'histoire de l'auberge est un plaisant topos. Brillat-Savarin rapporte une anecdote comparable avec un gigot appartenant à des Anglais et dont il récupère tout le bon jus pour y brouiller des œufs.

Le haut fait le plus fameux de Grimod est du plus mauvais goût, mais fit beaucoup jaser dans Paris. Il convie à souper 17 personnes le 1^{er} février 1783. Toute la salle à manger est tendue de

velours noir; 400 cierges l'éclairent; sur la table, le surtout est un catafalque. Grimod sert à ses convives un très dispendieux menu de 14 services qui dure de 10 heures du soir jusqu'à 4 heures du matin. Il réitère ce scénario en conviant, sous l'Empire, ses amis à ses propres obsèques. Tous se présentent la mine grave à son domicile et, après avoir entendu le panégyrique du défunt, ils sont introduits dans une salle à manger dont la table est chargée des mets les plus succulents; c'est Grimod lui-même qui la préside!

Il est le véritable inventeur de la critique gastronomique, talent qu'il exerce entre 1803 et 1812 en créant les «Jurys dégustateurs». Les séances qui se déroulent chez lui ou au restaurant

Le Rocher de Cancale, rue Montorgueil à Paris – l'un de ces nouveaux établissements qu'il fréquente le plus souvent –, permettent à un groupe choisi de ses amis, parmi lesquels Cambacérès, fameux gastronome s'il en est, de juger des plats. Ceux-ci leur sont livrés par des traiteurs ou des restaurateurs désireux de recueillir de doctes avis et de s'en prévaloir

dans la promotion de leur maison. En voici le principe: «Un jury composé de mâchoires respectables, qui ont vieilli sous le harnais de la gourmandise, et dont le palais exercé dans toutes les branches de l'art dégustateur sait apprécier dans toutes leurs parties des objets qui sont soumis à leur jugement, est sans doute un tribunal aussi parfait que peut l'être une institution humaine. Il mange, il boit tout ce qu'il est chargé de déguster, sans connaître le nom des auteurs; en sorte que c'est le mérite seul des productions qui me décide, et qu'il ne peut être influencé par l'éclat d'un nom illustre, ou rendu sévère par l'obscurité d'un autre qui n'est pas encore connu.»

« Apprendre la géographie par le moyen de la gourmandise »

Aujourd'hui, ces dégustations à l'aveugle ne se pratiquent plus qu'avec les vins ou dans le cadre de quelques concours gastronomiques comme ceux du pâté, dit «en croûte» (fâcheux pléonisme), ou des œufs en meurette, qui se tient tous les ans au Clos de Vougeot. Dans la même période de sa vie, il publie *l'Almanach des gourmands* qui est une véritable bible des...

“Le cœur de la plupart des Parisiens opulents s'est tout à coup métamorphosé en gésier”

... richesses gastronomiques de son temps. Il est destiné aux gourmets fortunés, comme il le justifie dans la première livraison : «Le cœur de la plupart des Parisiens opulents s'est tout à coup métamorphosé en gésier; leurs sentiments ne sont plus que des sensations; leurs désirs que des appétits.» En 1808, enfin, il publie un assez réjouissant *Manuel des Amphitryons*. Le géographe, auteur de cette courte évocation de la vie du fameux gastronome, ne peut être que sensible à la méthode qu'il préconise pour «apprendre la géographie par le moyen de la gourmandise». Au lieu de demander à un enfant quelle est la capitale de l'Alsace, il est préférable de l'interroger de la manière suivante : «Comment appelez-vous cette ville fameuse par ses carpes, ses saumons, ses pâtés de foie d'oie, et ses écrevisses? et le jeune homme répond Strasbourg, la seule ville en effet qui réunisse ces quatre avantages.»

Tout n'est pas chagrin et paradoxal chez Grimod, qui sut se consoler à table de sa disgrâce physique et d'avoir été mal-aimé dans son enfance. Il écrit dans l'*Almanach* une aimable profession de foi : «En fait de plaisir, le présent est tout, car le passé n'offre souvent que des regrets, et l'avenir que des craintes. La vie est si courte, qu'il ne faut regarder ni trop en arrière, ni trop en avant



Demi-deuil Le 1^{er} février 1783, Grimod organise un «repas funéraire», une plaisanterie pour estomacs solides!

de soi pour être heureux. Sachons fixer le bonheur dans notre verre et sur notre assiette; et nous abandonnant à la divine Providence, qui ne laisse jamais ses enfants dans le besoin, faisons honneur au dîner du jour, sans penser à celui du lendemain.»

Bien que très attaché, en nostalgique de l'Ancien Régime, au repas «à la française» – avec ses multiples plats apportés en même temps sur la table en plusieurs services –, il recommande tout de même, comme Brillat-Savarin le fera

plus tard, de servir plusieurs vins pendant le déroulement des agapes. Il en connaît beaucoup, de France et de l'étranger, et en possède sans doute une collection remarquable dans sa cave. Dans l'*Almanach* de 1806, il recommande : «Les vins d'entremets, rouges et blancs, passés en revue et dignement appréciés, il faudra songer au vin de Champagne qui nous conduira jusqu'à la moitié du dessert. [...] En général, l'arrivée du vin de Champagne à table est le moment où l'étiquette cesse d'exercer son empire, et où la liberté commence à reprendre ses droits. Les fumées de ce vin, montant promptement à la tête, inspirant les tendres saillies, les joyeux propos, les déclarations galantes.»

Jusqu'à la vente de son hôtel particulier des Champs-Élysées en 1819 et à son repli dans sa maison de campagne à Villiers-sur-Orge, Grimod de La Reynière vécut à Paris qui, écrit-il dans l'*Almanach* de 1803, est «incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère, et le seul en possession de fournir d'excellents cuisiniers à toutes les nations policées du monde. [...] Aussi n'est-il aucune ville dans le monde où les marchands et les fabricants de comestibles soient aussi multipliés. Vous y comptez cent restaurateurs pour un libraire, et mille pâtisseries pour un ingénieur en instruments de mathématiques.»



De l'éléphant au menu du siège de Paris

Du 19 septembre 1870 au 28 janvier 1871, la capitale française est assiégée par l'armée allemande. La ville a une population d'environ 2 millions d'habitants. Si dans un premier temps les Halles continuent à fournir des denrées, la rarefaction progressive des aliments complique la situation. Les boucheries chevalines, canines et félines se multiplient. La chair du chat est «fine et délicate», celle du chien a un goût proche de la viande de mouton, disent ceux qui en ont mangé. Le rat est aussi recherché, comme les animaux des jardins des Plantes et d'Acclimatation. On parle alors de «mets bizarres» : côtelette de tigre, jambon d'ours, filet de lama, civet de singe, pieds d'éléphant à la poulette, etc. Le jour de Noël un consommé d'éléphant est servi dans un grand restaurant parisien à une clientèle privilégiée. P. R.