

... taires. Son objectif reste identique : populariser la connaissance précise des techniques de la cuisine et défendre la profession de cuisinier. Montagné accomplit donc, jusqu'à son décès en 1948, un impressionnant travail de vulgarisation, publiant le *Larousse gastronomique* (1938) ainsi que des ouvrages sur la diététique, le végétarisme, la cuisine militaire (il est conseiller au ministère de la Guerre pendant le premier conflit mondial), l'art d'économiser la nourriture en cas de pénurie.

Créer des écoles avant tout

Pourtant ce n'est pas toujours cela qui retient l'attention ; l'accent est le plus souvent mis sur ses livres de haute cuisine (remarquables certes), et surtout sur son dédain des cuisiniers qu'il juge

Transmission Montagné enseigne une recette à une élève de l'École hôtelière féminine (v. 1930). Il avait déjà mis sur pied l'« École des cuistots » pour l'armée pendant la Grande Guerre.

non professionnels, ceux qui n'ont pas été longuement initiés par des chefs au sein d'un restaurant.

En effet, pendant un demi-siècle, Montagné se bat bec et ongles pour que les mérites de sa profession soient davantage reconnus : à ses yeux, cela ne peut passer que par le respect scrupuleux de la technique culinaire traditionnelle française, et par la création d'écoles. Mais cette défense de la « cuisine savante » masque par trop l'intérêt prononcé que ce chef porte également



Au menu de nos régions

PAR PATRICK RAMBOURG

Dans les années 1920-1930, la cuisine régionale est à la mode. Cela n'a pourtant pas toujours été le cas, car elle a longtemps été ignorée des élites au profit d'une cuisine urbaine beaucoup plus valorisée. Longtemps aussi, on considéra que les mets qui s'élaboraient à Paris étaient les seuls représentatifs de la cuisine française. Le changement commence au XIX^e siècle, avec la parution des premiers livres de recettes régionales, publiés par des éditeurs locaux, comme *Le Cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, imprimé à Avignon en 1835. On prend conscience des particularismes alimentaires, car jusqu'alors

la cuisinière de la campagne ne s'était probablement pas rendu compte que ses pratiques culinaires pouvaient être différentes de celles qui se faisaient ailleurs. Bientôt, chaque province voudra son livre de cuisine pour mettre en avant une identité culinaire souvent recomposée. Certains territoires, comme l'Anjou, s'inventent même une cuisine régionale. Dès le XX^e siècle, les éditeurs parisiens publient des ouvrages pour célébrer les cultures gastronomiques du pays. Ainsi, en 1913 *Les Bons Plats de France*, de Pampille (de son vrai nom Marthe Allard Daudet), qui rassemble « quelques-unes des bonnes traditions de la cuisine française »

et « les recettes des plats les plus caractéristiques de chaque province ». Une dizaine d'années plus tard, l'écrivain et journaliste Austin de Croze, fondateur de l'Association des gastronomes régionalistes, sort *Les Plats régionaux de France* (1928). Son ambition est d'expliquer « le caractère et la diversité gastronomique des régions » qui font désormais l'histoire de la cuisine française. Il témoigne de la multiplication des restaurants régionalistes, tant à Paris qu'en province. Dans la capitale, on peut alors trouver des restaurants se consacrant à une région, à l'exemple de *La Méditerranée*, place de l'Odéon, pour la cuisine provençale,

ou à *ma Normandie*, rue de Maubeuge. D'autres établissements proposent une diversité de cuisines régionales, comme la célèbre *Rôtisserie périgourdine*, place Saint-Michel, qui ouvre en 1925, où une journée correspond à des spécialités d'une ou deux régions. Ainsi, selon les saisons, le lundi est-il lyonnais, le jeudi bourguignon, le vendredi à la fois aquitain et marseillais.

Austin de Croze publie encore, en 1933, avec Curnonsky (Maurice-Edmond Sailland), *Le Trésor gastronomique de France, répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*. Leur recueil ne peut qu'intéresser les chambres de commerce,

Tablee épicurienne En 1920, Prosper (attablé, en veste blanche) ouvre son restaurant à Paris. La confrérie Brillat-Savarin s'y réunit. 1921.



MAURICE-LOUIS BRANDELLER-VOLLET

aux cuisines populaire et domestique, notamment régionales, et aux principes de démocratisation de la gastronomie développés par Brillat-Savarin, son maître à penser. Ce collectionneur de livres, de gravures et d'estampes sur la cuisine du passé est en réalité un moderniste. C'est lui qui, en 1899, suivi par son ami Philéas Gilbert et par Escoffier, déclenche une croisade contre la cuisine sur socle, qui consistait à présenter les mets sur des éléments décoratifs non comestibles. C'est encore lui qui, après 1918, pourfend sans relâche la thèse de la « décadence » de la cuisine française, car Montagné considère les progrès industriels et l'accélération de la vie moderne comme des chances à saisir pour sa profession et toute la société.



les mairies, les syndicats d'initiative, les clubs de gastronomes et les associations régionalistes. En effet, on ne peut comprendre le succès des cuisines régionales dans

cette première moitié du XX^e siècle sans la « sainte alliance du tourisme et de la gastronomie », liée à l'évolution des moyens de transport et des loisirs. Dès le XIX^e siècle, le train donne

un premier élan touristique vers les bords de mer. Puis l'essor de l'automobile contribue à la découverte du patrimoine historique et gastronomique du pays. « Pour les touristes du monde entier, écrit Curnonsky, le classique voyage en France offre non seulement un incomparable attrait esthétique et pittoresque, mais aussi l'agréable certitude de trouver partout d'excellents repas et des vins exquis, car notre cuisine régionale reproduit et reflète la diversité toujours renouvelée des sites et des paysages. » Pour aider le voyageur, le gastronome publie avec l'écrivain Marcel Rouff, à partir de 1921, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, où chaque volume est consacré à une province. Le fameux *Guide Michelin*, créé en 1900

pour aider l'automobiliste dans ses pérégrinations, donne, lui, ses premières « étoiles de bonnes tables » en 1926 à 46 restaurants régionaux. C'est ainsi que, dans les années 1930, des établissements deviennent peu à peu des temples de la gastronomie, attirant Parisiens et touristes étrangers : Fernand Point, à Vienne, et sa spécialité, la « truite du Rhône farcie », Alexandre Dumaine, à Saulieu, qui prépare un « jambon du Morvan à la crème », André Pic, à Saint-Péray, puis Valence, ou encore Eugénie Brazier, à Lyon et au col de la Luère. Ce triomphe de la cuisine régionale contribue au renouvellement de la cuisine française, qui se fonde désormais sur la diversité du pays, où chacun peut se reconnaître dans un environnement culinaire, qui fait lui-même partie d'un ensemble national.