

L'alimentation en France (2)

—Etude de l'évolution de l'alimentation et de son influence sur la société française contemporaine—

Hélène HAMANA*

De la Renaissance à la fin de l'ancien Régime

1453, 1492, deux dates qui ferment une porte sur dix siècles de Moyen Age et en ouvrent une autre sur un Nouveau Monde qui sera à la source d'un monde nouveau. En 1453, avec les Turcs maîtres de Constantinople et l'Islam à ses portes, le monde chrétien prend conscience de l'importance de « regarder de l'autre côté »¹. Christophe Colomb sera le pionnier de cette marche vers l'ouest et offrira au Vieux Continent les merveilles coloniales qui allaient, avec la Renaissance, « changer la face du monde »². Après des siècles d'obscurité, sinon totale, du moins de faible luminosité esthétique et intellectuelle, le monde, dès la fin du XVème siècle, renaît : les arts et les lettres fleurissent de mille feux. Une période de paix entre 1540 et 1560, permet le développement de l'agriculture. On augmente les terres céréalières. Avec des famines moins nombreuses et des épidémies moins mortelles, la population augmente. Le pouvoir d'achat s'élève sensiblement, tout au moins parmi les classes relativement aisées. Et c'est tout d'abord au niveau de l'alimentation que va se manifester ce nouveau bien-être économique.

La cuisine du Moyen Age se caractérisait par une utilisation surabondante des épices et une méfiance, sinon un dédain, des fruits et des légumes, qui, souvent situés en bas de la Grande Chaîne de l'Etre, étaient considérés impurs, voire dangereux pour la santé. Il n'existait pas de frontière réelle entre les mets salés et les mets sucrés, le goût d'alors prisant l'aigre-doux et le salé-sucré au dépens de véritables desserts tels qu'on les entend aujourd'hui. Il est par ailleurs intéressant de noter que si le mot *dessert* était utilisé par les bourgeois, les nobles lui préférait le mot de *fruit*. Dès le début de la Renaissance, avec Catherine, puis Marie de Médicis, arrivent en France leurs cuisiniers italiens qui vont y introduire de nouvelles techniques, de nouveaux produits et de nouveaux goûts. Outre les pâtés, dont ils sont friands, les Italiens apportent aussi à la cour de France leur goût des sucreries. Confitures, pâtes de fruits, frangipane, vont désormais faire partie intégrante de la gastronomie française balbutiante.

Mais pour faire des *sucreries*, il faut du *sucré*, denrée rare et chère qui arrivait d'Orient. Avec la prise de Constantinople par les Turcs, le monde chrétien cherche de nouvelles routes afin de se procurer les épices dont l'acquisition risquait de devenir plus difficile. Comme le dit Maguelonne

* School of Human Science, Department of Human Relations

Toussaint-Samat, « On peut dire que le sucre et les épices (...) furent les premiers moteurs des grandes découvertes, tout comme la compétition avec l'Islam (...). »³

Le sucre

Jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, le sucre consommé en Europe provient exclusivement de la canne à sucre. Originaire du delta du Gange, *le sel indien*, encore appelé *sel blanc*, fut cultivé en Chine avant de l'être au Moyen Orient, d'où les caravanes le transportait jusqu'au monde méditerranéen. C'était une denrée rare, exotique et précieuse « (dont le) sirop, considéré comme une épice encore plus rare et encore plus chère que les autres, est déjà utilisé en médecine par les Egyptiens et les Phéniciens avant les Grecs et les Latins (...) ».⁴ A l'origine de la puissance économique des grands ports de la Méditerranée, le sucre représentait le plus gros tonnage des épices. Son importance dans l'économie de la France fit qu'au XIII^{ème} siècle, à l'instar du sel, il fit l'objet de taxes. Cependant, « jusqu'aux temps modernes, le sucre restera (...) pour les Européens un médicament précieux ou un luxe réservé aux grands de ce monde (...) ».⁵

Le Moyen Age l'utilisait principalement dans des confiseries à but thérapeutique *les épices de chambre*. Grains d'anis, gingembre, clous de girofle, amandes, pignons de pain étaient plongés dans du sucre fondu, et l'on consommait ces sortes de dragées après les repas pour aider à la digestion. Bien qu'obsolète aujourd'hui en France, il est à noter de cette pratique est toujours respectée en Inde où des épices sucrées sont offertes à la fin du repas. Les fruits confits étaient par ailleurs connus et appréciés dans toute l'Europe médiévale, ainsi que *la confiture sèche*, pâte de fruits relevée d'aromates et même de parfums. Mais c'est « sous le règne des Valois, (que) la mode s'empara de la confiture (...) »⁶ avec l'arrivée de Catherine de Médicis et de Michel de Nostredame (Nostradamus), célèbre non seulement pour ses prophéties mais aussi pour son traité *Des confitures*.

Le coût exorbitant de l'acheminement du sucre de son lieu de production à son lieu de consommation, ainsi que la demande croissante poussèrent à chercher des lieux de culture de la canne à sucre en Europe méridionale. Ces expériences furent cependant un échec à part celle tentée dans l'île de Madère. La découverte du Nouveau Monde offrit une alternative à la culture européenne et les nouvelles plantations faites à Saint Domingue furent un grand succès. La culture de la canne à sucre fut introduite dans les Antilles françaises en 1640.

Le transport des cannes jusqu'en Europe restait néanmoins un problème. On s'aperçut qu'au cours du long voyage depuis les Antilles, elles avaient tendance à pourrir et que la perte était importante. On trouva la solution en effectuant le raffinement sur place et non plus à l'arrivée en Europe.

Les problèmes de culture et de raffinement résolus, la production de sucre fut telle que son cours baissa et, comme le dit Ortélius dans *Le théâtre de l'univers*, « au lieu qu'auparavant le sucre n'était recouvrable qu'aux boutiques d'apothicaires qui le gardaient pour les malades seulement, aujourd'hui on le dévore par gloutonnerie. Ce qui nous servait de médecine nous sert à présent de nourriture. »⁷ L'importance du sucre est telle que l'on peut dire que « (...) le goût du sucre et des autres denrées exotiques a changé la planète de façon plus considérable que des siècles d'histoire et

de conquête. »⁸

Le sucre n'était cependant pas utilisé uniquement dans la réalisation de desserts et de sucreries, et l'on peut dire que « le grand essor de la consommation du sucre (fut) lié à l'engouement des Européens pour trois boissons nouvelles : le chocolat, le café, le thé (...) dès la seconde moitié du XVIIème siècle. »⁹

Le chocolat, la boisson des dieux (theobroma)

Le chocolat, *xocoatl* en aztèque, produit à partir des *cabosses* de cacaoyer, était la boisson sacrée des Mayas et des Aztèques. Symbole de résurrection, donnant force et fortune, c'était un bien aussi précieux que l'or puisque la fève de cacao servait de monnaie dans l'empire de Moctezuma II. On le buvait, mélangé avec du piment, du musc ou du miel, lors des cérémonies religieuses, danses masquées et rites propitiatoires.

Cortez, frappé de constater que « lorsqu'on l'a bu, on peut voyager toute la journée sans fatigue et sans avoir besoin de nourriture »¹⁰, le rapporta en Espagne en 1523, non avant que les bonnes soeurs missionnaires qui l'accompagnaient n'aient amélioré son goût, amère et piquant, par un ajout de vanille, de sucre et de crème.

Le chocolat eut un succès immédiat en Espagne, mais fut soumis à des taxes exorbitantes jusqu'à la moitié du XVIIème siècle, en faisant la boisson des riches. De consommation exclusivement aristocratique, il fut introduit en France par deux infantes espagnoles, Anne d'Autriche d'abord, puis Marie-Thérèse lors de leurs mariages respectifs avec Louis XIII, puis Louis XIV. En 1609, le premier atelier de fabrique de cacao vit le jour à Bayonne. Vers 1659, on découvrit le moyen de mouler le chocolat et à cette même date, le premier débit de chocolat fut ouvert par David Chaillon. Avec l'abolition des taxes en 1693, le chocolat devint enfin en vente libre. Et c'est en 1770 que vit le jour la première chocolaterie industrielle, des Chocolats et Thés Pelletier & Compagnie.

Le café

Originaire d'Ethiopie, *le Coffea arabica*, se répandit à la Mecque et au Caire, sous domination Ottomane, à la fin du XVème siècle. Appelé *bunc* en éthiopien, et *kahwa* en arabe, il ne fut d'abord consommé que par les hauts dignitaires en guise de tonique, dans l'intention pieuse de maintenir les soufis éveillés. « Boisson aussi noire que l'encre, utile contre de nombreux maux »¹¹, le café était servi dans toutes les capitales de l'Islam. Il fit son apparition à Marseille, en 1644. En 1669, il fut introduit avec beaucoup de succès à la cour de Louis XIV par l'ambassadeur ottoman Soliman Aga.

Contrairement au chocolat qui resta longtemps une boisson de riches, le café se répandit rapidement parmi le peuple. Il fut d'abord distribué par des vendeurs ambulants, avant l'ouverture du Procope en 1672. En 1721, on comptait 300 cafés à Paris, 2000 en 1789, et « (...), à l'aube de la Révolution, les cafés, (devinrent) des sortes de cercles où se tenaient des séances parallèles à celle de l'Assemblée nationale (...) »¹²

Le café au lait, devint une boisson populaire dès le XVIIIème siècle et en 1782 le Grand d'Aussy

écrivait « (qu'il n'y avait) point de maison bourgeoise où l'on ne vous présente du café ; point de boutiquier, de cuisinière, de femme de chambre qui, le matin, ne déjeune avec du café au lait ». ¹³

Avec la demande croissante, il fut bientôt évident que la production caféière d'Arabie ne pouvait suffire. En 1718, les Hollandais plantèrent du café à Ceylan, Java et au Surinam. Les Portugais firent de même au Brésil en 1727 et les Anglais à la Jamaïque en 1730, avec le succès que l'on sait.

Le thé, herbe divine

Dernier arrivé en occident, le thé, *Thea sinensis*, était consommé en Chine depuis 2737 avant J.-C. Les expéditions portugaises du XVIème siècle le découvrirent et les Hollandais en commencèrent l'importation en 1606 avec la Compagnie des Indes orientales, mais furent bientôt dépassés par les Anglais de l'East India Company en 1703. La Chine fut longtemps l'unique producteur de thé du globe avant que les Hollandais ne l'acclimatent à Java 1827 et les Anglais dans l'Assam et à Ceylan en 1834 et 1842 respectivement.

Le thé fut introduit en France à la fin du règne de Louis XIII, mais, très cher, il connut peu de succès malgré la publication de Nicolas de Blégny en 1687, « (du) bon usage du café, du thé et du chocolat pour la préservation et la guérison des maladies ». ¹⁴ Cependant, alors que la consommation de thé se généralise en Angleterre au début du XVIIIème siècle, elle reste marginale en France et dans la plus grande partie de l'Europe occidentale. Rare en province, sa consommation est teintée de snobisme. Pour beaucoup, c'est la boisson des non-travailleurs, des intellectuels, ainsi que l'écrivait la comtesse de Genlis : « Il prend du thé deux fois par jour et il se croit le mérite de Locke ou de Newton ». ¹⁵

Les produits du Nouveau Monde

Le chocolat n'est pas, peu s'en faut, le seul produit du Nouveau Monde à atteindre les rivages européens et révolutionner, d'une certaine façon, l'alimentation du peuple et la cuisine des Grands. Nous en citerons ci-dessous quelques uns parmi les plus importants.

L'ananas, « le roi des fruits, car Dieu lui a mis une couronne sur la tête », ¹⁶ fut connu dès 1493. Il est sans doute originaire du Brésil, mais Christophe Colomb le découvrit à la Guadeloupe. Louis XIV ordonna qu'on le cultivât dans les serres de Versailles, mais ce fut un échec. C'est finalement Louis XV qui, le premier, put goûter le fruit produit en France et « dès la seconde moitié du XVIIIème siècle, la mode s'était emparée de l'ananas ». ¹⁷

Le piment (1493), remplaça le poivre long du Moyen Age. Moins cher que ce dernier et il fut rapidement adopté en Espagne. A noter que le poivron est la variété douce du piment.

Le maïs, originaire du Mexique, fut découvert à Cuba en 1492 par Christophe Colomb. Il fut appelé aussi *blé d'Inde* et *millet d'Espagne* dans le sud-ouest de la France. Contrairement à ce qui advint dans d'autres pays d'Europe, il eut peu de succès en France et fut essentiellement utilisé pour l'alimentation animale à l'exception de la Bresse qui en fit des *gaudes*.

Le tournesol et *le topinambour*, plantes de la même famille, parvinrent en France en au début du

XVIème siècle.

La tomate, bien qu'arrivée en France en 1519, fut longue à être adoptée car on la croyait toxique. Les Italiens qui l'avaient nommée *Poma amoris*, l'ont d'abord mangée en salade. La sauce tomate quant à elle, fut d'apparition plus tardive. La tomate n'entra finalement dans le régime des Français qu'à partir du XIXème siècle.

La dinde, ou *poule d'Inde*, fit son apparition en 1521. Immédiatement adoptée, car beaucoup moins chère que les oiseaux indigènes, elle est citée dans *Gargantua* en 1534.

Le manioc (1520), se répandit en Afrique, dont il constitua une des principales nourritures, mais pas en Europe, à part sous la forme du *tapioca*.

L'arachide, ou *pois de terre*, apparut en 1526.

Le haricot (1528), du latin *aracos*, et de l'aztèque *ayacotl*, fit d'abord son apparition en Espagne, d'où il passa en Italie. Introduit en France par Catherine de Médicis en 1533, il vint à remplacer avantageusement les fèves utilisées jusqu'alors dans des plats régionaux tels *le haricot de mouton*.

La pomme de terre (1553), vient de Bolivie. En France, à l'inverse d'autres pays européens, son intégration fut lente car, comme la tomate, on la pensait toxique. Parmentier essaya longtemps d'en faire du pain, sans succès, évidemment. Pendant de nombreuses années, elle servit de nourriture aux animaux et ne fut finalement adoptée qu'après que la faculté de Médecine de Paris l'eut déclarée sans danger en 1772.

Mais, comme nous l'avons vu plus haut, l'échange entre le Nouveau Monde et l'Europe n'a pas été à sens unique puisque les Européens ont utilisé les terres nouvellement découvertes pour y développer des cultures jusque là limitées au Vieux Continent : café et canne à sucre, principalement.

De la Renaissance à la fin de l'Ancien Régime

S'il est vrai que la cuisine de cour française reste d'inspiration médiévale jusque vers la moitié du XVIIIème siècle, de nombreux aliments méprisés au Moyen Age sont réhabilités dès le XVIème siècle, comme la viande de boucherie et les abats, qui étaient délaissés au profit de la volaille, et « l'opposition entre viandes grossières et délicates s'atténue à mesure que s'aggrave celle entre pain et viande ».¹⁸

Sous l'influence italienne, outre les sucreries, pénètrent en France des légumes jusqu'alors inconnus ou ignorés et qui vont ravir les palais des grands du royaume. La consommation de pain diminue au profit de ces nouveaux venus tels les artichauts, les cardons, les asperges, les champignons, les carottes, les panais, les crosnes, les salsifis, les endives, les blettes, et autres concombres. Il est à noter que « jusqu'à la Révolution française, toutes les productions du sol étaient qualifiées de *fruit*. Les olives, les truffes et les artichauts étaient considérés au XVIème siècle et encore au XVIIème siècle comme des fruits à consommer au dessert ».¹⁹

Les fruits, tels qu'on les entend aujourd'hui, font aussi leur apparition sous toutes leurs formes : crus, entiers, en salade, en compote, en marmelade, en confitures liquides ou en *confitures sèches*, sous forme de pâtes de fruits et de fruits confits. Le livre de Michel de Nostredame, dont nous avons parlé plus haut, *Des confitures*, paraît en 1555. D'autres ouvrages vont suivre, tels *Le*

traité de confiture en 1652 et *Le nouveau confiturier* en 1682. Par ailleurs, « (...) les médecins commencent à abandonner leurs réticences (envers la consommation de fruits), arguant que la qualité des fruits s'est considérablement améliorée ».²⁰ Louis XIV apprécie tant les fruits et les légumes qu'il demande à son agronome, Jean de la Quintinie, d'en faire la culture dans les serres de Versailles.

L'emploi immodéré des épices dans la cuisine du Moyen Age masquait la saveur naturelle des aliments. Mais l'évolution des goûts va, dès le XVII^{ème} siècle, valoriser la saveur naturelle des produits, éliminant de facto nombres d'épices jusqu'alors vénérées. Si le poivre (augmentation de l'utilisation de 5% au XV^{ème} siècle et de 27% au XVI^{ème}), le clou de girofle et la noix de muscade se maintiennent, le poivre long, la graine de paradis et le safran perdent du terrain au profit de plantes et herbes aromatiques indigènes : persil, cerfeuil, estragon, basilic, thym, laurier, ciboule, échalote, câpres, s'imposent. La cannelle et le gingembre quant à eux, demeurent mais uniquement en pâtisserie. Par ailleurs, « (...) peu à peu, l'antinomie du sucré et du salé (devient) un principe classificatoire fondamental ».²¹

Acide et épicée, la cuisine du Moyen Age était néanmoins peu grasse car on n'utilisait pas de beurre pour cuisiner, mais du saindoux les jours gras et de l'huile les jours maigres. Les sauces étaient liées à la mie de pain ou au jaune d'œuf. Ceci va cependant changer avec l'introduction du beurre, conjointement à la crème et autres produits laitiers, dans les préparations culinaires. En 1651, François Pierre de la Varenne, prône l'usage du beurre au lieu du saindoux dans *Le cuisinier françois*. La sauce verte du Moyen Age disparaît au profit de la sauce blanche. La sauce béchamel, concoctée grâce à la nouvelle technique du roux, naît en 1651. Mille-feuilles, œufs à la neige, bœuf à la mode apparaissent aussi à cette époque. La crème fouettée, inventée par François Vatel, fait aussi son entrée sur la table royale en 1653. Ainsi que le dit Jean-Robert Pitte, « C'est le triomphe définitif de la France du Nord, celle des Capétiens, de l'élevage bovin et de la production laitière, sur celle du Sud ».²² Il est amusant de noter que cette nouvelle façon de cuisiner va avoir un impact certain sur la corpulence des mangeurs, ce qui va entraîner une évolution nécessaire des canons de la beauté. Minceur va devenir symbole de mauvaise santé, pire, de pauvreté, tandis qu'embonpoint rimera avec prospérité du corps et de la bourse. A côté de cet usage immodéré du beurre et de la crème, le XVII^{ème} siècle voit aussi l'apparition des jus et coulis, ancêtres des fonds, dans la préparation des sauces.

C'est au XVII^{ème} et au XVIII^{ème} siècles par ailleurs, que disparaîtra la relation traditionnelle entre l'alimentation et la diététique. Il faudra attendre le XX^{ème} siècle et les progrès de la science pour que l'on recommence à convier le médecin à sa table... « (Le) relâchement des liens entre cuisine et diététique libère (la) gourmandise (...); les raffinements de la cuisine ne visent plus à maintenir les mangeurs en bonne santé mais à satisfaire le goût des gourmands ».²³ Plus besoin de suivre les injonctions de la médecine, on peut enfin manger ce que l'on aime sans arrière-pensée, ou presque. Libéré des règles de la diététique moyennâgeuse, le mangeur reste néanmoins soumis à celles de la religion pour qui la gourmandise est un péché. Le mot *gourmandise* conserve encore son sens péjoratif de *gloutonnerie* et, plutôt que de s'avouer *gourmand*, on préfère se dire *friand*.

La multiplication des plats mijotés, des roux et des coulis, rend obsolète l'âtre du Moyen Age,

avec son chaudron pendu à la crémaillère au-dessus du feu. C'est alors qu'apparaît l'ancêtre de la cuisinière, le *potager*, sorte de meuble maçonné en briques et remplis de braises. « On cuisine désormais debout, près de la source de chaleur, position propice à la réalisation de plats chauds et complexes ».²⁴ Le *potager* va bientôt être adopté partout, aussi bien dans les campagnes que dans les villes.

Avec la fin du Moyen Age, ce n'est pas seulement le goût qui change, mais aussi la manière de manger et de se comporter à table. S'il paraît que la fourchette était déjà connue au début de Bizance, elle ne va faire son entrée à la cour de France qu'à la Renaissance. Elle venait d'Italie, qui avait développé une cuisine raffinée et élégante depuis la fin du Quattrocento. A une époque où les fraises étaient à la mode, Henri III, dans un souci de propreté, l'adopta. Il s'agissait alors d'une fourchette à trois dents, utilisée « pour prendre dans le plat les morceaux que l'on prenait ensuite avec les doigts pour les porter à la bouche ».²⁵ Il semble que son maniement n'ait pas été si facile à maîtriser et que ses dents en aient effrayé plus d'un. L'on dit ainsi que Louis XIV refusait de l'utiliser, préférant de beaucoup l'usage de ses doigts pour engloutir les mets que l'on avait pourtant placés devant lui avec une élégance et un raffinement indicible. En effet, « Au XVIIème français, (...) on mange fort bien – mais avec le (...) souci de légèreté et de finesse ».²⁶ Et c'est à cette fin, que les mousses de viandes ou de poissons vont tendre à se développer afin d'éviter le spectacle grossier de la mastication.

La Renaissance ne s'arrête cependant pas à l'introduction de l'usage (restreint) de la fourchette. Catherine de Médicis apporta aussi avec elle le raffinement de son pays : verres de Murano qui permettaient de jouir de la couleur du vin, au lieu de gobelets en métal, assiettes individuelles en faïence, au lieu d'écuelles en bois, en métal ou de *tranchoirs* en pain, linge de table luxueux firent leur entrée à la cour de France. La noblesse française, fascinée par les splendeurs et le raffinement des tables italiennes tint absolument à les imiter. « Au XVIème siècle, l'Italie exerce également son influence culturelle sur la langue française ».²⁷ *Festin* ne vient-il pas de *festino*, *saucisson* de *salsiccion*, *chou-fleur* de *cavolo fiore*, *banquet* de *banchetto*, pour ne citer que quelques uns des nombreux vocables emprunté à l'italien. Sous Louis XIV virent le jour les porcelaines tendres de Rouen, puis, plus tard, les porcelaines dures de Sèvres. L'argenterie était très prisée et les verres de Murano firent bientôt place aux cristaux de Saint Louis, de Sèvres et de Baccarat.

Outre la transformation de la présentation de la table, il faut noter la transformation de l'espace où se déroulent les repas. Si la salle à manger est bien loin de se généraliser (elle ne le sera qu'à la fin du XIXème siècle), la table devient un meuble massif en bois sculpté et non plus une simple planche posée sur des tréteaux, que l'on *met* ou que l'on range selon les besoins. A côté de la table apparaissent aussi les chaises, un vaisselier et un buffet où l'on peut poser les boissons que les valets servent à leurs maîtres.

Mais le raffinement ne serait pas complet sans de nouvelles manières de table. Erasme publie en 1526 le *Traité de civilité puérile* dans lequel il enjoint l'enfant à qui s'adresse son livre de « (se garder) de porter la main au plat le premier (...), de ne pas lécher ni s'essuyer les doigts à sa jaquette, de se laver les mains (avant de se mettre à table), (de) se curer les ongles, lâcher son urine à l'écart, au besoin de se soulager le ventre ». « Poser le coude sur la table n'est pas excusable

(...) » et « (avant de) boire, il faut (...) s'essuyer les lèvres avec la serviette ou avec son mouchoir, surtout si tout le monde boit dans la même soupe. Lorsqu'on est assis à table, la bienséance veut que l'on se tienne droit sur son siège et qu'on prenne garde de ne pas se coucher sur la table (...). (On ne doit pas avancer) au dessus plus que les poignets (...). Il est aussi très incivil de porter quelque chose à la bouche, ayant le couteau à la main ou de l'y porter avec la pointe du couteau ». ²⁸ La conversation devient un art auquel se soumettent de bonne grâce les convives assis autour de la table en alternance, homme femme.

La manière de servir les repas change aussi définitivement, avec l'introduction du *service à la française* qui est de nos jours encore utilisé lors des buffets. Potages et entrées au premier service, rôti et salade au deuxième et enfin desserts ou *fruits* au troisième, dont les convives se servaient ou se faisaient servir par leur serviteurs. Les bouteilles de vin et les verres étaient quant à eux posés sur un buffet et non sur la table de peur qu'on ne les renversât en voulant se servir d'un plat.

Le XVIIIème siècle, siècle des Lumières, siècle des inventions va mettre au point une forme de cuisine jusque là inconnue, *une nouvelle cuisine*, à la base de la cuisine moderne. Le cuisinier Menon va la définir dans son *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et quatre-vingts menus*. C'est une cuisine raffinée et délicate, qui glorifie le goût naturel des produits. Tout comme celle apparue en France dans les années 70, cette *nouvelle cuisine*, n'avait cependant pas que des adeptes, tel Voltaire qui lui faisait maints reproches : « J'avoue que mon estomac ne s'accommode pas de la nouvelle cuisine. Je ne puis souffrir un ris de veau qui nage dans une sauce salée et ne puis manger d'un hachis de dinde, de lièvre et de lapin qu'on veut me faire prendre pour une seule viande. (...) Quant aux cuisiniers, je ne saurais supporter l'essence de jambon, ni l'excès de morilles, de champignons, de poivre et de muscade avec lesquels ils déguisent des mets très sains par eux-mêmes ». ²⁹

L'aubergine, cultivée en Italie depuis la Renaissance et l'ananas, mûri en serre, arrivent aussi la table de Louis XV. La culture d'autres fruits, telles les pêches, les oranges et les fraises progresse. Les desserts se multiplient tels le baba au rhum, conçu dit-on par le cuisinier du roi de Pologne, Stanislaw Leszczyński, et le kugelhupf, venu dans les bagages de Marie-Antoinette lors de son mariage avec Louis XVI. Les macarons, les pets de nonne et autres délicatesses font partie désormais du paysage gastronomique français.

La pomme de terre, présente en Europe depuis le XVIème siècle, mais boudée par les Français qui l'utilisaient pour l'alimentation du bétail, fait enfin son apparition dans la cuisine française sous l'influence de Louis XVI, conseillé par Parmentier qui avait enfin renoncé à en faire du pain.

A partir de 1740, de nouveaux livres de cuisine paraissent en grand nombre alors qu'aucun n'avait été publié depuis la fin du Moyen Age, et « témoignent de l'évolution du goût des pratiques alimentaires ». ³⁰

A la veille de la Révolution, la cuisine française s'est enfin défaite de ses atours moyennâgeux et a revêtu ceux de la gastronomie d'aujourd'hui. Forcés au chômage par la disparition de leurs maîtres, les cuisiniers des maisons nobles ouvrent des restaurants où les bourgeois vont pouvoir aller déguster la cuisine des rois avant de la faire définitivement leur au XIXème siècle.

Conclusion

A la fin de cette brève étude sur l'évolution de la cuisine en France depuis la fin du Moyen Age jusqu'à la Révolution, il est temps de chercher à comprendre comment la cuisine française a pu acquérir la réputation internationale qu'elle possède aujourd'hui.

Il convient de se demander tout d'abord comment une cuisine savoureuse devient exceptionnelle, comment la bonne cuisine devient *la grande cuisine*. Trois étapes jalonnent cette ascension. Première étape, la confection. Si la qualité des produits tient une place primordiale dans la réussite de « bons petits plats », c'est la dextérité et l'esprit inventif de celui les confectionne qui leur fait atteindre les sommets de la renommée. Deuxième étape, la réputation. La cuisine imaginée pour un puissant et appréciée de lui, retiendra l'attention du monde davantage que celle concoctée dans l'anonymat de la cuisine familiale. Dernière étape, l'imitation. Cette cuisine élitiste de maîtres pour des Maîtres gagnera ses derniers titres de gloire lorsque, descendue dans la rue grâce aux livres de cuisine des grands chefs, elle se répandra parmi le peuple, avide de partager un instant d'intimité avec les Grands.

L'imitation de la cuisine des Puissants ne se fait pas dans les campagnes mais dans les villes, *creuset de la bonne chère*, aux marchés bien approvisionnés et où l'on trouve ceux qui disposent d'argent et de loisirs et ont le goût de l'ostentation. Ainsi que le dit Eric Birlouez, « (...) le gourmand de la ville peut dicter sa loi aux agriculteurs (...) ».³¹ Le fromage, par exemple, fut longtemps de consommation locale et paysanne et « on hésita longtemps à l'offrir dans les repas de fête ».³² La ville en ayant fait la demande, il parvint à Paris et connut un succès qui ne s'est jamais démenti.

En France, ce sont Paris, capitale politique et intellectuelle du pays, et Lyon, au confluent de la Bourgogne, de l'Auvergne et de la vallée du Rhône, qui ont la plus ancienne réputation gastronomique du pays. Ainsi, Grimod de la Reynière écrivait-il vers la fin du XVIII^e siècle, « quoique Paris par lui-même ne produise rien, (...) c'est un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe, (...) ».³³ Les paysans produisent et livrent à la ville ce que les bourgeois réclament, ne gardant pour eux que ce qu'ils ne peuvent vendre. La ville est l'aimant vers lequel tout converge, de la puissance politique et intellectuelle aux dernières vagues en matière de cuisine et de mode.

Nous avons vu d'autre part que, jusqu'à une grande partie du XVIII^e siècle, la cuisine française n'était qu'une simple cuisine médiévale aux teintes italiennes. Et l'on peut se demander à juste titre pourquoi ce n'est pas l'Italie, dont les villes n'ont rien à envier aux villes françaises, mais bien la France qui brille de mille feux au firmament de la gastronomie puisque, comme l'affirme Eric Birlouez, « C'est (...) dans la péninsule italienne et non en France comme on l'affirme parfois, que naît véritablement le culte du 'bien manger' ».³⁴

D'après Jean-Robert Pitte, « La cour de France telle qu'elle a été conçue pendant les trois siècles précédant la Révolution est le creuset de la grande cuisine ».³⁵ Si l'Italie et la France avaient au XVII^e siècle la même « tradition culturelle de sociabilité ripailleuse »³⁶, le paysage politique était bien différent dans les deux pays. Tandis que la France était déjà un pays centralisé et puissant, dont le roi et la cour étaient le centre de gravitation, l'Italie était un pays émietté politiquement, sans un centre vers lequel pourraient converger, et de là rayonner, la gastronomie. D'autre part, bien avant

Louis XIV, « (le duc de Berry et le duc de Bourgogne) avaient compris combien la table (était) un moyen de gouvernement et d'influence politique ». ³⁷ Sachant l'importance du *paraître*, Louis XIV utilisa la cuisine afin d'affermir sa domination. Outre la magnificence de Versailles et de ses jardins, la beauté de l'architecture et de la peinture du Grand Siècle, le roi décida d'élever la gastronomie au rang d'art, pour le bien de la grandeur de la France. Les repas, que le roi prenait toujours en public, étaient autant de fêtes pour les yeux que d'assurance de sa puissance. Il savait que le luxe de sa table lui permettait de compter sur l'admiration de ceux qu'il voulait impressionner et dominer. L'on peut donc affirmer que c'est Louis XIV, s'appuyant sur la cuisine et ses fastes théâtraux afin d'asseoir davantage son pouvoir, qui fit naître une nouvelle cuisine à la française.

Notes

- 1 Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 556.
- 2 Ibidem, p. 556.
- 3 Ibidem, p. 557.
- 4 Ibidem, p. 561.
- 5 Ibidem, p. 562.
- 6 Ibidem, p. 578.
- 7 Ortélius dans *le Théâtre de l'univers*, 1572, cité par Alain Huetz de Lempis dans Jean-Louis Flandrin, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 630.
- 8 Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 567.
- 9 Alain Huetz de Lempis, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 631.
- 10 Cortez, cité par Eric Birlouez dans *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, p. 120.
- 11 Jean C. Baudet, dans *Histoire de la cuisine*, p. 73.
- 12 Ibidem, p. 594.
- 13 Le Grand d'Aussy, cité par Alain Huetz de Lempis, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 635.
- 14 Nicolas de Bléigny, cité par Alain Drouard dans *Les Français et la table*, p. 63.
- 15 La comtesse de Genlis, citée par Alain Huetz de Lempis, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 639.
- 16 Jean C. Baudet, dans *Histoire de la cuisine*, p. 54.
- 17 Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p. 683.
- 18 Jean-Louis Flandrin, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 561.
- 19 Ibidem, p. 563.
- 20 Ibidem, p. 563.
- 21 Ibidem, p. 563.
- 22 Jean-Robert Pitte, dans *Gastronomie française*, p. 136.
- 23 Jean-Louis Flandrin, dans *Histoire de l'alimentation*, p. 565.
- 24 Ibidem, p. 134.
- 25 Alain Drouard, dans *Les Français et la table*, p. 49.
- 26 Jean C. Baudet, dans *Histoire de la cuisine*, p. 89.
- 27 Eric Birlouez, dans *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, p. 9.
- 28 Erasme, cité dans *Les Français et la table*, p. 49.
- 29 Voltaire, cité par Alain Drouard dans *Les Français et la table*, p. 75.
- 30 Alain Drouard dans *Les Français et la table*, p. 77.

- 31 Ibidem, p. 109.
- 32 Claude Thouvenot, cité par Jean-Robert Pitte dans *Gastronomie française*, p. 106.
- 33 Grimod de la Reynière, cité par Jean-Robert Pitte dans *Gastronomie française*, p. 114.
- 34 Eric Birlouez dans, *Festins et repas paysans à la Renaissance*, p. 11.
- 35 Jean-Robert Pitte dans, *Gastronomie française*, p. 118.
- 36 Ibidem, p. 99.
- 37 Ibidem, p. 119.

Bibliographie

- Jean C. Baudet, 2013, *Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût*, Jourdan, Bruxelles.
- Eric Birlouez, 2014, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Editions Ouest-France.
- Francis Chevrier, 2011, *Notre gastronomie est une culture*, François Bourin éditeur.
- Alain Drouard, 2005, *Les Français et la table, Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, ellipses.
- Alain Drouard, 2010, *Le mythe gastronomique français*, CNRS EDITIONS.
- Alain Drouard et Jean-Pierre Williot, 2014, *Histoire des innovations alimentaires, XIXe et XXe siècles*, L'Harmattan.
- Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari et al., 2014, *Histoire de l'alimentation*, Fayard.
- Philippe Godard et Claude Merle, 2006, *L'alimentation dans l'Histoire : De la préhistoire à nos jours*, Editions Autrement.
- Jean-Robert Pitte, 2005, *Gastronomie française : Histoire et géographie d'une passion*, Fayard.
- Patrick Rambourg, 2014, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Tempus.
- Patrick Rambourg, janvier 2012, *Le menu du Moyen Âge au XXè siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie*, publié sur <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade>.
- Maguelonne Toussaint-Samat, 2013, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Le Pérégrinateur éditeur.
- パトリス・ジェリネ, 2011年, 美食の歴史2000年, 原書房。
- http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/module-eadeac/pages/doc/document_rambourg.pdfhttp://www.la-hunaudaye.com/fileadmin/users/hunaudaye/scolaires/Manger_au_Moyen_Age.pdf<http://www.histoire-pour-tous.fr/dossiers/95-moyen-age/2954-a-la-table-du-moyen-age.html>
- <http://www.saisons-vives.com/frontoffice/index.asp?id=220>
- <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/11-manieres-de-table><http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/19-au-moyen-age>
- <http://herbes-et-delices.fr/>
- http://secteurmiam.canalblog.com/archives/2009/02/11/12482125.html#utm_medium=email&utm_source=msg_suggest&utm_campaign=secteurmiam&utm_content=Civilisation%20par%20les%20aliments