

Alain GIRARD

LE  
TRIOMPHE  
DE LA "CUISINIÈRE BOURGEOISE"

Livres culinaires, cuisine et société en France  
aux dix septième et dix huitième siècles



LYON  
Ecole Nationale Supérieure  
des Bibliothèques  
1976

Avec l'aval de :  
Mme J.M.DUREAU  
M. H.J. MARTIN

INTRODUCTION.....	2
-------------------	---

LA PRODUCTION DE LIVRES CULINAIRES SOUS L'ANCIEN REGIME

1°) Sources et problèmes de méthode.....	5
2°) L'édition du livre de cuisine aux 17e et 18e siècles.....	8

PETITE SOCIOLOGIE DU LIVRE CULINAIRE

1°) Les Exclus.....	18
2°) Livres, arts mécaniques, maitres et serviteurs.....	21
3°) Une cuisine aristocratique.....	25
4°) Le triomphe de "La Cuisinière Bourgeoise".....	28

MYTHOLOGIES CULINAIRES

1°) Des bienfaits de la Nature aux Délices du Crime..	33
2°) Progrès, "Lumières" et cuisine.....	35

<u>CONCLUSION</u> .....	41
-------------------------	----

<u>NOTES</u> .....	43
--------------------	----

<u>ANNEXE</u> .....	52
---------------------	----

" La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions".

Claude LEVI-STRAUSS

L'origine des manières de table

L'attention des historiens s'est portée, depuis une décennie, sur les phénomènes économiques qui modelaient la vie quotidienne d'autrefois; une histoire de la quotidienneté alimentaire est née, structurée autour des rapports production/consommation, population/subsistances. Les études se sont multipliées conjuguant l'approche diététique (bilans caloriques et régimes alimentaires), économique (coûts évolutifs des denrées, crises de subsistances..), sociologique (consommations différenciées des classes, groupes professionnels ou Institutions....) (1) Histoire essentielle et difficile, appuyée sur des sources quantifiables, mais qui laisse dans l'ombre les aspects culturels du fait alimentaire : savoir-faire, valeurs et symboliques alimentaires, rituels d'hospitalité et d'ostentation, manières de penser la cuisine, autant de points aveugles de notre connaissance. "Qu'est ce que la nourriture?" demandait Roland BARTHES dans un article fondamental (2), et l'auteur de Le bifteck et les frites de conclure : "ce n'est pas seulement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites". Séduisant programme d'étude dont la réalisation a été esquissée, pour le 19ème siècle, par Jean Paul ARON, les siècles antérieurs restant terra incognita (3).

Une récente exposition de la Bibliothèque Nationale, Le livre dans la vie quotidienne, suscitée sans nul doute par les interrogations nouvelles des historiens, a attiré notre attention sur l'existence de livres culinaires, imprimés dès la fin du XV<sup>ème</sup> siècle. N'y avait-il pas là une source pertinente pour aborder l'alimentation conçue comme "fait social total"? Quelques silences de l'histoire s'en trouveraient-ils rompus ?

Pour une première approche, les manuels culinaires dès 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles seront l'unique objet de nos soins. Non qu'ils fussent les seuls ouvrages à occuper la scène bibliographique : contradictoires et prolixes les discours foisonnent ; rationalisations "paradiététiques" et mises en garde médicales (4), condamnations moralisantes du clerc, inventions carnavalesques et "superlicoquentieuses" de la poésie burlesque (5)..... Bref, de quoi étourdir tout bon mangeur de l'Ancien Régime, emporté dans ce combat sans cesse renaissant de Carnaval et de Carême, du plaisir et de la loi. Pour notre part évitant toute indigestion de sources nous avons écarté ces discours par trop normatifs et désagréables, ainsi que les ouvrages hybrides - Délices de la campagne, jardinier François, etc.....- qui tous recèlent quelques recettes de cuisine à la suite de conseils agronomiques. Certes, une ethnologie culinaire de l'Ancien Régime français devrait conjuguer tous ces discours, jouer de sources multiples, confronter représentations et textes normatifs aux pratiques effectives, s'inspirer de programmes, suivre des pistes de l'ethnologie (6); des faits culturels inaperçus s'en trouveraient éclairés.

Une lecture attentive des oeuvres autobiographiques et romanesques livrerait de précieux renseignements sur les rapports entre codes collectifs et individus (tel ce ROUSSEAU entiché d'aliment sain, platement végétarien, libre penseur si peu libéré, récemment croqué d'après ses écrits) (7), sur l'insertion du fait alimentaire dans la sociabilité d'une époque, de certains milieux sociaux : il y aurait beaucoup à glaner, entre autres sources, dans les mémoires de Giacomo CASANOVA.

Plus modestement, nous nous attacherons présentement à cerner les caractéristiques de la production du livre culinaire en tant que phénomène éditorial, puis à préciser les fonctions et la diffusion sociale de ces ouvrages d'après la lecture de leurs préfaces et pièces liminaires.

La gastronomie, disait BRILLAT - SAVARIN est "la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit" : nous convions donc notre lecteur, s'il a l'indulgence de faire sienne cette définition, à parcourir, non une note d'histoire culturelle, mais une petite recherche de science gastronomique.

I

LA PRODUCTION DE LIVRES CULINAIRES AUX 17<sup>ème</sup> et 18<sup>ème</sup> siècles

1°) Sources et problèmes de méthode :

Tâche première et nécessaire, la recension, la localisation dans l'espace et le temps du maximum d'exemplaires pour évaluer aux mieux, par titres et par éditions, la production réelle des deux derniers siècles de l'Ancien Régime. Ce travail de bibliographie et de comptage sur la *production conservée* comporte une marge d'erreur aussi certaine qu'impossible à évaluer. Nous faisons nôtres les réserves exprimées par Mrs GILMONT et H.J. MARTIN (8) : les résultats obtenus sont des indices à manier prudemment. Entre l'impossible précision vers laquelle doit tendre le bibliographe, l'histoire économique du livre, et l'à peu près significatif dont peut se contenter, faute de mieux, l'étude des faits culturels et des mentalités, s'ouvre un espace où risquer la réflexion (9).

Les facteurs suivants rendent aléatoire toute appréciation au plus juste de la production des livres anciens, culinaires ou non :

- Les sources bibliographiques, les catalogues imprimés, des bibliothèques municipales françaises en particulier, n'ont pas toujours dans leurs signalements, la précision requise. Cependant, de nombreuses localisations, en vue d'une enquête plus poussée sont possibles.

- Les moeurs éditoriales de l'Ancien Régime ne facilitent pas la recherche : les éditions partagées entre libraires - éditeurs, la publication sur plusieurs années de titres en plusieurs volumes sont autant de menus piègés qu'il faut déjouer.
- la *production conservée* aujourd'hui a un rapport incertain avec la *production réelle* d'autrefois. Nos livres culinaires ont pu connaître une utilisation destructive in situ. En outre, peu valorisés par des modèles culturels plus favorables aux oeuvres littéraires, et par conséquent à leur conservation, les manuels culinaires ont dû en souffrir. Tel *titre*, telle édition ne sont connus, en l'état de nos investigations, que par un seul exemplaire conservé !
- Le format, selon l'article cité (note 8) de J.F GILMONT, est un facteur non négligeable dans la survie du livre ancien. Les petits formats seraient les plus menacés : la quasi totalité des livres culinaires sont des in-12, des in-8°, de petits in-8°....

Nous avons procédé à l'enquête la plus large possible dans le temps qui nous était imparti (voir ci-dessous les résultats, les bibliothèques sollicitées). Bien que nous ayons repéré de quarante à cinquante éditions et titres inconnus de la bibliographie spécialisée la plus complète - La Bibliographie gastronomique de Georges VICAIRE - tout cela reste fragmentaire.



L'enquête devrait être élargie au plus grand nombre de bibliothèques conservant des fonds anciens, aux cinquante quatre bibliothèques Municipales classées comme aux établissements dits de 1ère ou 2ème catégorie (10). Pour cette note vingt huit bibliothèques (la Bibliothèque Nationale, la British Library et 26 bibliothèques municipales, dont 17 classées) ont été sollicitées, soit par consultation de catalogues imprimés, soit sur place (11). Georges VICAIRE, pour établir sa Bibliographie Gastronomique avait exploré les fonds des bibliothèques de l'Arsenal, Sainte Geneviève, Mazarine, et, avant la publication des volumes du catalogue auteur où sont décrits les ouvrages des écrivains culinaires les plus productifs, les fonds de la Bibliothèque Nationale (12). Ainsi les deux cents éditions repérées sur cent quarante ans l'ont-elles été à partir de la *production conservée* dans une trentaine de bibliothèques. Leur liste, jointe aux sources bibliographiques consultées, est dressée en annexe.

Cependant, l'examen le plus large de la production conservée n'est pas encore une complète garantie. Si le lieu et l'année d'édition, le nom du (ou des) libraires imprimeurs sont les discriminants les plus accessibles à l'enquête bibliographique, leur pertinence n'est pas toujours suffisante pour distinguer entre certaines éditions, opération permise par la *bibliographie matérielle*. L'examen comparatif, pour un même titre, de la page de titre et d'une page intérieure (toujours la même) lèverait quelques doutes au sujet d'éditions partagées, de nouvelles émissions,

de réimpressions d'une édition opérées la même année par un libraire, etc..... Ces réserves méthodologiques faites, nous livrons des résultats provisoires, aux limites évidentes.

## 2°) L'édition du livre culinaire aux 17ème et 18ème siècles

Deux cent cinq éditions ont été dénombrées de 1650 à 1789 : 63 pour la seconde moitié du 17ème siècle, 142 pour les neuf décennies du siècle suivant. Cette production est loin d'être un phénomène éditorial négligeable. En multipliant le nombre d'éditions - compte tenu de celles qui comptent deux volumes ou plus (13) - par un chiffre de tirage moyen de 1000 exemplaires (14) nous obtenons une production de 256.000 *volumes* dont 193.000 pour le 18ème siècle. Estimations fragiles pour les raisons que nous avons dites, et ordre de grandeur tout relatif (15); "mais il est légitime de considérer les mouvements de longue durée ; il y a là une image, plus ou moins fidèle, de phénomènes économiques. Ce n'est pourtant qu'une image approximative à exploiter avec prudence, comme hypothèse de travail" (16). Deux tableaux (voir pages suivantes) répartissant la production par centres d'impression et séquences décennales, deux graphes, des titres, des éditions visualisant les chiffres obtenus. Nous avons choisi d'intégrer au corpus les manuels de confiserie (Confiturier royal, Nouvelle instruction pour les Confitures, etc.....) éditées séparément : compléments du livre de cuisine stricto-sensu, présentés comme tels à l'époque, ils sont fréquemment intégrés, sous forme de chapitre ad hoc, aux manuels généraux. Il nous a paru illogique de ne pas les prendre en compte édités séparément.

	PARIS	ROUEN	LYON	TROYES	BRUX- ELLES	AMSTER- DAM	LA HAYE	AUTRES LIEUX	S.L.	TOTAL
1700.09	7	2	-	-	-	-	-	1 XA	-	10
1710.19	15	-	-	-	1	1	-	-		17
1720.29	5	1	2	3	-	-	2	-		13
1730.39	14	-	-	-	-	1	1	-		16
1740.49	15	-	-	1	-	2	1	-		19
1750.59	14	-	-	1	3	-	-	-		18
1760.69	18	-	-	-	2	-	-	-		20
1770.79	11	-	-	-	4	-	-	-		15
1780.89	4	-	1	-	1	-	-	1 XB		7
S.D.	2	1	-	2	-	1	-	-	1	7
TOTAL	105	4	3	7	11	5	4	2	1	142

XVIII<sup>ème</sup> siècle - LIVRES DE CUISINE ET MANUELS DE CONFISERIE.

EDITIONS ET LIEUX D'EDITION RECENSES

XA Bordeaux

XB Liège

	PARIS	LYON	ROUEN	TROYES	LA HAYE	AUTRES LIEUX	S.L.	TOTAL
1640.49	-	-	-	-	-	-	-	-
1650.59	10	-	-	-	3	1 XA	-	14
1660.69	8	2	1	3	1	-	-	15
1670.79	4	2	1	-	-	-	-	7
1680.89	5	3	1	1	-	-	-	10
1690.99	6	2	1	1	-	3 XB		13
S.D.	1	-	1	1	-	-	1	4
TOTAL	34	9	5	6	4	4	1	63

DIX SEPTIEME SIECLE. MANUELS CULINAIRES ET DE CONFISERIE.

EDITIONS ET LIEUX D'EDITION RECENSES

XA Amsterdam

XB Bruxelles, Bordeaux

Plus de la moitié des éditions du 17<sup>ème</sup> siècle sont parisiennes, la prédominance de la capitale se renforce au siècle suivant. L'impression des livres culinaires, ce qui ne saurait surprendre, subit les conséquences des mouvements généraux affectant le monde de l'édition : concentration au profit des libraires parisiens, rôle décroissant de l'impression provinciale, importance accrue des centres d'édition périphériques : Pays-Bas, Hollande.....

Sur quatre vingt quinze éditions parisiennes entre 1700 et 1789, dont le nom d'éditeur est connu, nous relevons (outre les Libraires Associés - 4 éditions) dix neuf noms différents de libraires ou de dynasties de libraires, GUILLYN, Claude PRUDHOMME, puis sa veuve sont responsables du plus grand nombre d'éditions, respectivement 10 et 28. Viennent ensuite la dynastie des DAVID (7 éditions), Paulus DU MESNIL, Pierre RIBOU et sa veuve (5 éditions chacun), les SAUGRAIN (4 éditions). Un certain nombre d'éditions partagées le sont toujours par les mêmes : PRAULT Fils, LE CLERC, la veuve PISSOT, les DAVID.

Les **Best-sellers**" sont l'affaire de quelques uns. La Cuisinière Bourgeoise, grand succès du siècle (25 éditions de 1746 à 1789) est éditée par GUILLYN (9 éditions), ardemment concurrencé, dès 1764 par François FOPPENS de Bruxelles (10 éditions). De 1705 à 1740 Claude PRUDHOMME et sa veuve commercialisent sans partage Le Cuisinier royal et bourgeois, le nouveau cuisinier royal... de François MASSIALOT, autre bonne affaire, de la fin du 17<sup>ème</sup> siècle et de la première moitié du 18<sup>ème</sup> celle là.

Ainsi quelques libraires parisiens, protégés par un privilège, s'attachent à publier de façon répétitive, signe de succès, un nombre relativement restreint de titres.

À la "vitrine du libraire" la nouveauté culinaire est essentiellement parisienne. Sur toute notre période un seul titre nouveau paraît hors de la capitale royale : L'Ecole des râteaux sauve, en 1668, l'honneur de Lyon. Si l'on excepte Rouen, dont la production importante, est encore mal connue, Troyes est l'unique lieu d'édition provincial présentant quelque originalité. Au 18ème siècle, les OUDOT, les GARNIER rééditent en effet, dans la "bibliothèque bleue", des titres délaissés depuis 1675 par les libraires-éditeurs du royaume (17). Bien qu'Alfred MORIN leur accorde le label "bibliothèque bleue", ces éditions ne sont pas des livrets de colportage au sens strict : aucune ne fait moins de 230 pages. Ne s'agit-il pas d'éditions bon marché à la diffusion sociale problématique, quelqu'en pense Robert MANDROU ? (18). Des manuels de recettes - Ici Le Cuisinier Français, Le Vray Cuisinier Français de LA VARENNE-, étrangères aux mœurs alimentaires populaires, pouvaient-ils être lus dans ces classes sociales ? Que signifie cette réédition tardive en édition "populaire" de livres passés de mode ? Nous reviendrons sur ces rapports entre littérature de colportage et livres de cuisine.

Enfin, constatation majeure, d'interprétation difficile, la production de livres culinaires est nulle pendant la première moitié du 17ème siècle. Une rupture culturelle est indéniable, manifeste sur le plan de la diffusion par l'écrit des codes culinaires.

Les 15-16ème siècles, selon la Bibliographie gastronomique, virent la diffusion d'une dizaine de titres, aux rééditions nombreuses et dont beaucoup - soyons en sûrs - sont encore inconnues. Six titres différents, véritables "bibles culinaires" de la Renaissance, ont un contenu pratiquement identique (19) ; un traité imprimé dès 1490 environ, est la reproduction d'un Vandier du 14ème siècle dont VICAIRE recense 14 éditions du 15ème siècle à 1604. Dans l'ensemble de cette production Lyon tient une place très importante, sans doute comparable à celle de Paris.

Nous trouvons dans ces pages un modèle culinaire bien individualisé, seigneurial et carnivore - La préparation des viandes, des gibiers, y est un "leitmotiv" - d'origine médiévale (20) et qui se perpétue - dans la production imprimée du moins - *jusqu'aux toutes premières années du 17ème siècle*. Puis plus rien jusqu'à la fin de la Fronde, jusqu'au début du règne de Louis XIV. La *création* et la diffusion du livre de cuisine connaît alors un nouveau départ. Un manuel de 1674 (21) s'en prend vertement aux "vieux auteurs" - sans nul doute ceux du 15-16ème siècle - dont la cuisine est "une antique et dégoûtante manière d'aprester les choses, et de les servir, dont la disconvenance et la rusticité ne produisent que dépenses inutiles....." quant au service c'est "un entassement confus d'entremets bizarres", "un prodigieux regorgement de mets". Rappelons que les mets sont alors des pièces montées de viandes, volailles..... Sur le plan des modèles culinaires, et certainement des pratiques des classes dominantes, deux types sont opposés, dont la différence fut perçue au 17ème siècle.

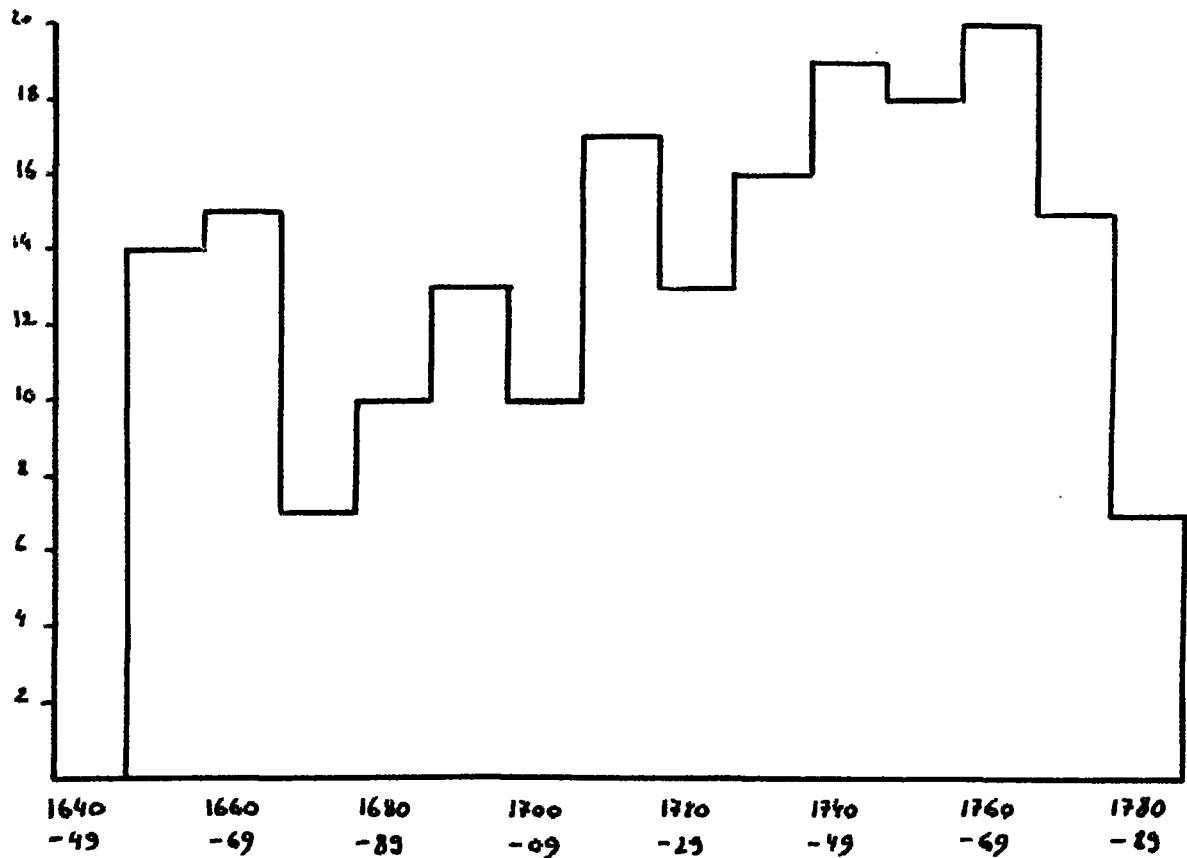
La parution des titres, le comptage des éditions de manière plus aléatoire, traduisent l'ampleur et l'inscription dans le temps du phénomène qui nous retient ; nous distinguons :

- une phase de création (au sens exact du terme puisqu'elle succède à l'absence de tout livre culinaire, en gros de 1610 à 1650) qui s'étend de la fin des Frondes (1652) à l'achèvement de la première et faste décennie du règne du jeune Louis XIV. Le Cuisinier Français de LA VARENNE, paru en 1651, domine la période (voir, annexe 2, la répartition dans le temps des éditions des titres les plus courants). Schéma  
→
- De 1670 à 1730 rares sont les titres véritablement neufs. Le Cuisinier Français, sans modifications notables, poursuit sa carrière. Seule nouveauté marquante, en 1691, le Cuisinier royal et bourgeois, futur "best-seller" des premières décennies du 18ème siècle : jusqu'à la fin de la Régence les gastronomes vivent de l'acquis du grand règne.
- Enfin, de 1730 à 1760, période faste où se multiplient titres et éditions, la production croissant jusque vers 1770, terme d'un essor continu de soixante ans. Un titre, La Cuisinière Bourgeoise, éclipse après 1750 tous les autres. En 1759 un Manuel des officiers de bouche ( 22) signale

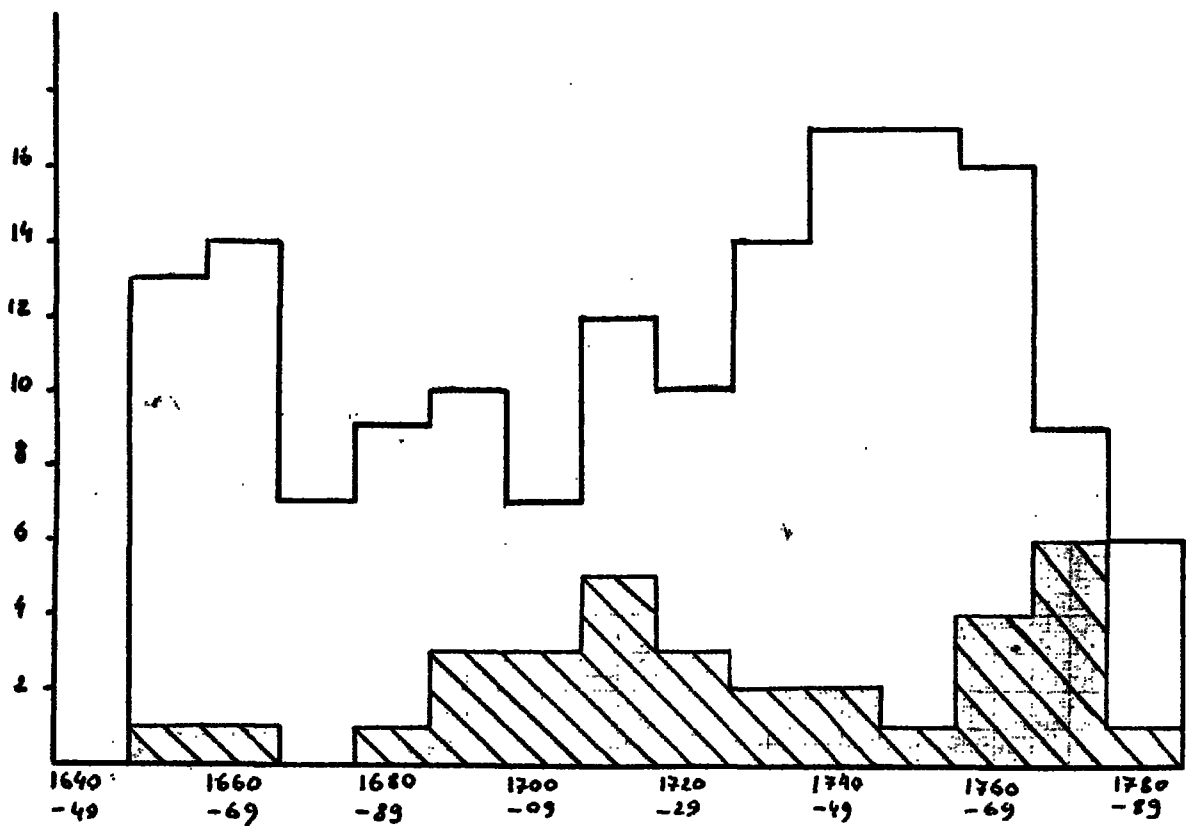


que "depuis quelques années le public est inondé d'un déluge d'écrits de ce genre". Le livre de cuisine connaît un succès sans précédent, phénomène que nous tenterons de définir socialement. A noter enfin que la baisse des éditions de manuels de confiserie, de 1720 à 1760, est due à l'intégration dans les manuels culinaires de chapitres à ce sujet. Ce recul ne reflète pas une improbable diminution de la consommation de sucreries durant ces mêmes années.

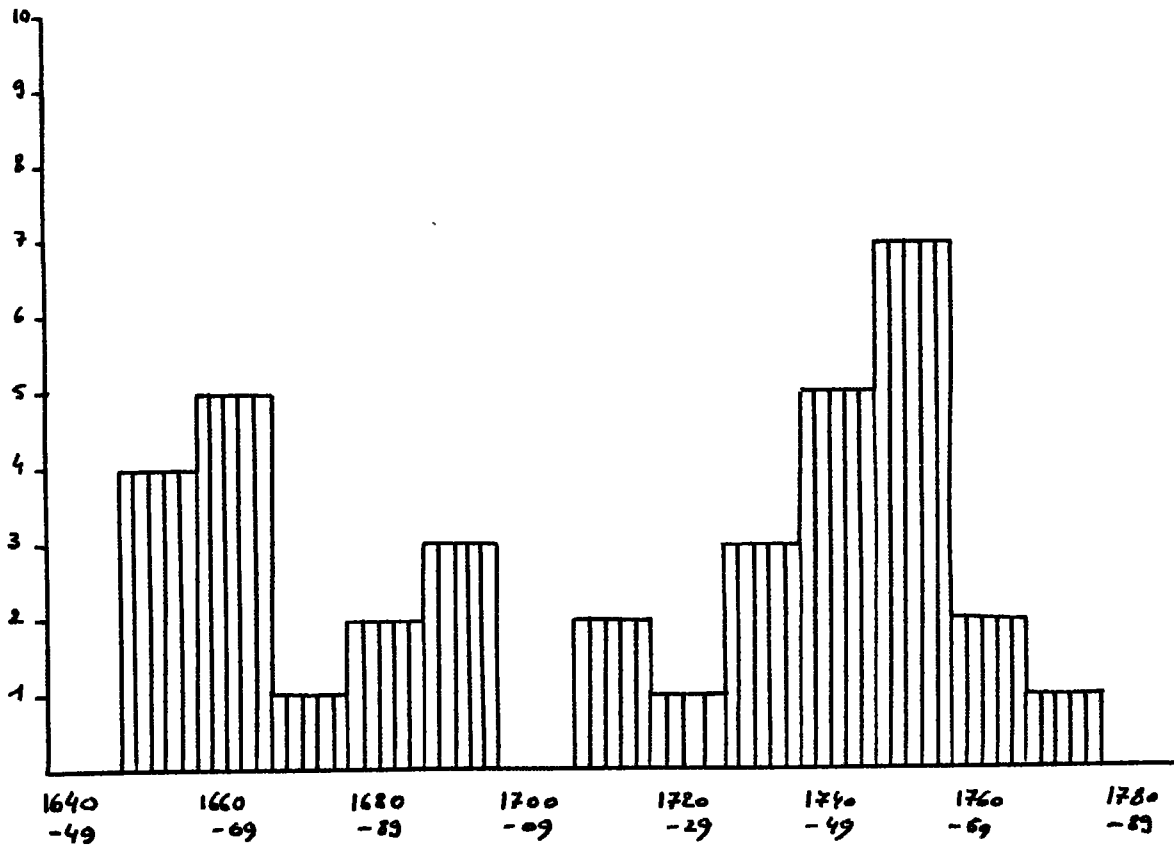




MANUELS CULINAIRES ET DE CONFISERIE. EDITIONS  
 EDITIONS NON DATEES : 11/205



EDITIONS DE MANUELS CULINAIRES, SEULS  
EN HACHURES : EDITIONS DE MANUELS DE CONFISERIE.



MANUELS CULINAIRES ET DE CONFISERIE.  
PARUTION DE TITRES.

II

PETITE SOCIOLOGIE DU LIVRE CULINAIRE.

\*\*\*\*\*

Quels étaient les lecteurs de livres culinaires ? Aux préfaces, aux pièces liminaires, au contenu des manuels eux-mêmes nous le demanderons. Un précieux bavardage, au 18ème siècle surtout, précède l'énoncé des recettes : un espace social s'y décèle, et une influence inattendue : celle des Idéologies des "Lumières". Cette lecture thématique pallie aux aléas des indicateurs traditionnels de la diffusion du livre sous l'Ancien Régime : Les inventaires après décès nous seraient d'un piètre secours, leurs lacunes sont trop connues et gageons que pour les tabellions et les héritiers les livres de cuisine devaient peu compter.

1°) Les exclus :

Exclusion majeure, première que celle du peuple des villes et des campagnes. Opérée certes par l'écrit mais aussi par les pratiques culinaires codifiées qui ne correspondent aucunement aux moeurs alimentaires rurales. La transmission écrite reste le propre des savoirs et des arts les plus légitimes, ceux des dominants. Aux autres, l'oralité de la communication. L'alimentation populaire est le refoulié du discours culinaire.

Un aliment paysan est-il mentionné ? Ce n'est que par souci d'encyclopédisme car la rave "précieux mets" de rustres limousins, bouillie à pot, est "si grossière que j'ay regret d'y employer le temps et le papier" confesse un auteur (23) qui note en outre les appellations en langue vernaculaire façon de mieux marquer l'exotisme et le rejet de la chose. L'Art de bien traiter (24) attaque avec virulence LA VARENNE et son Cuisinier Français, "dont il a depuis si longtemps leuré et endormy la sotté et ignorante populace" avec ses recettes de "topinambourgs, carottes et un infinité d'autres gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmy les arabes et les margajeats que dans un climat épuré comme le nôtre.....". Ainsi roture et "herbes potagères" vont de pair, envers honteux du prestige social et de la viande (24 Bis). Quant aux prétentions populaires du Cuisinier Français, elles sont des plus douteuses, les dires de l'énigmatique sieur ROBERT, auteur présumé (voyez BARBIER) de L'Art de bien traiter, ne peuvent être que de pures injures, socialement significatives.

Etrangers aux moeurs populaires, les manuels culinaires eurent cependant quelque influence sur la littérature dite "populaire". Certains almanachs donnent des recettes explicitement empruntées au Cuisinier Français. Un exemple, de 1683, est cité par Geneviève BOLLEME (25). Le Messager Boîteux, almanach pour l'année 1772, oppose frugalité villageoise et abondance de la table des riches urbains : "Au village, le pain le plus grossier, le potage le plus maigre, le lait écrémé, le petit lait, le fromage frais ou maigre, les légumes les moins savoureux rarement de la viande de boucherie, quelquefois du lard; voilà les aliments ordinaires : la boisson

commune c'est de l'eau, à la ville la table de plusieurs riches ne connaît presque aucun de ces mets. Les viandes les plus succulentes, le gibier du plus haut goût, les poissons les plus délicats les aromates, la volaille, les oeufs, les légumes les plus savoureux, les confitures, les sucreries, les pâtisseries, les fritures les plus agréables, le café, le thé, le chocolat.....( 26). L'ordre d'énonciation des nourritures du riche "bourgeois" est en gros celui des tables des matières des livres de cuisine du siècle, mais la manière d'opposer la simplicité du rural aux raffinements de l'urbanité sent la ~~réthorique~~ à la mode. Les laitages et les fromages tiennent sans doute plus de place dans les mythologies rousseauistes que dans l'alimentation paysanne, ainsi que l'on verra plus loin. Quoiqu'il en soit il est permis de s'interroger sur la diffusion sociale de ces ouvrages. Nous avons signalé les éditions troyennes du Cuisinier Français qui, abandonné par l'édition parisienne après 1680, finit sa carrière dans la "bibliothèque bleue" vers 1720.1750, date large (27) , sans que les causes de décalage soient discernables (28). Editions "bon marché" de manuels culinaires, infiltrations de la cuisine "savante" dans les almanachs de colportage : comment ne pas penser que cette production connaissait une diffusion sociale plus large qu'on ne l'a cru, soutenue par un circuit de diffusion très ramifié dans l'espace social et géographique ? La vulgarisation de ces recettes, et implicitement du mode de vie

que leur consommation exige, témoigne, à notre sens, de la fascination exercée sur des types sociaux intermédiaires, notables ruraux, monde de l'office, nobles de petite et moyenne volée, par les modèles culturels, réels ou supposés, des couches supérieures des classes dominantes. Hypothèse que nous nous efforcerons d'étayer plus avant.

2°) Livres, arts mécaniques, maîtres et serviteurs.

Dépositaires de savoirs pratiques, mêlés à la rencontre des gens de l'art et des "personnes de condition", nos livres assumaient des fonctions diversifiées ; la transmission d'un ensemble de techniques par les praticiens eux-mêmes n'est pas la moindre. Le livre culinaire, lorsque son auteur est identifié, est l'oeuvre d'un praticien, cuisinier ou maître d'hôtel. Nulle dédicace qui ne s'adresse à un puissant seigneur. Le passage dans d'aristocratiques cuisines est garant d'une compétence professionnelle raffinée : Pierre de LUNE fut "escuyer de cuisine de feu Monsieur le Duc de ROHAN" et de la duchesse d'Orléans (29). François Pierre de LA VRRENNE devait le meilleur de lui même à son service auprès du marquis d'UXELLES, membre du Conseil du Roi (30). Le Cuisinier Moderne est dédié "A son Altesse Sérénissime, Monseigneur le Prince d'Orange et de Nassau...

par le Sieur Vincent LA CHAPELLE, son chef de cuisine..." (31). Ainsi de bons praticiens, au service d'une élite sociale, tiennent le livre pour un moyen de transmission de leur expérience, le complément de l'apprentissage par ouï-dire et voir faire. MENON, auteur culinaire prolifique, recommande en 1758 aux jeunes cuisiniers la lecture de son Traité historique et pratique de la cuisine, ou le cuisinier instruit... (31bis) Une édition de La Science du Maître d'hôtel cuisinier de 1776, feuilletée dans une boîte de bouquiniste du quai de Montebello, portait un ex-libris manuscrit de cuisinier. La littérature culinaire était donc en partie destinée aux hommes de l'art.

Dignité de l'écrit que renforcent les préoccupations théoriques du 18ème siècle. Pour l'auteur des Soupérs de la Cour (Paris, 1755), s'adressant aux "officiers de cuisine amateurs de leur Art et jaloux de ses progrès", seule l'union de la théorie et de la pratique, la fréquente lecture des bons ouvrages mènera la cuisine à la perfection, par delà les ruines de la routine, et fera du cuisinier un artiste, maître de l'harmonie du plaisir, de l'esthétique et de la diététique. Le cuisinier des "lumières" se voit promis à l'empyrée de la Science et du Progrès, loin des demeures qui "se croiraient déshonorés s'ils donnaient lieu de soupçonner qu'ils ont puisé la composition de quelques mets dans un Ouvrage imprimé" (32). Un art mécanique, comme tel participant de l'indignité du travail productif, mais destiné à l'agrément des couches supérieures de la société. Des personnes de qualité ne l'ignorent pas. Mais voilà toute médaille a son revers :



Les bonnes et belles choses sortent d'une officine peuplée de serviteurs, de cuisiniers ignorants des règles du bon goût. Le livre fournira au maître la base d'un langage commun avec l'homme de l'art, montrera qu'il s'y connaît et est ainsi mieux à même d'ordonner, choisir et juger des résultats. Le maître en sa bienveillance pourra même faire participer aux profits de l'écrit ses serviteurs, prêt "qui causera que ces sortes de gens (quoy que grossiers) ne laisseront pas de se façonner". Ainsi le livre concourt au perfectionnement du service, rend plus difficiles les fraudes de gens naturellement portés au vice. Notoirement les cuisiniers toujours prêts à faire passer des "ragoûts dépravés" pour des plats mangeables.

L'écrit en d'autres points touche à la vie des cuisines. Aux maîtres d'hôtel de la haute noblesse, au 17ème siècle, responsables devant le maître du bon ordre de la vie domestique, on conseille, outre la profitable lecture de nos manuels, de rédiger des "mémoires" pour ordonner. Toute contestation sera écartée, la gent culinaire sera impressionnée "voyant la grande connaissance que vous avez". Sinon "vous aurez beaucoup à répondre devant Dieu de tous les dégâts qui se font dans les cuisines". Pas moins.

Le Prestige social et celui de l'écrit se superposent. Le livre est une médiation dans un rapport de domination, il conforte un pouvoir, codifie des usages respectés et à respecter (33).

Le cuisinier n'est pas pour autant un personnage dénué de tout prestige. En 1700 (34) un cuisinier de "Grand" était appointé à 300 livres l'an, le maître d'hôtel à 500 livres et l'aumônier à 200 livres, juste le double d'un laquais. Les rôles de capitation placent au sommet de la domesticité nobiliaire notre cuisinier : son emploi donne lieu au paiement d'une taxe de 9 livres. Une cuisinière ou un valet rapportent 4 livres au trésor royal. Le cuisinier d'un procureur au Parlement de Bretagne touche 150 livres par an en 1710 ; une cuisinière de grande maison, en 1754, 70 livres (35) Mais ces rémunérations plus qu'un salaire global, extrêmement difficile à évaluer en raison d'une part importante d'avantages en nature, reflètent une hiérarchie des emplois. Notons que la cuisinière avec des gages de 90 livres oeuvre dans les maisons de moyenne importance - celle d'un gentilhomme de province par exemple (36) . Le best-seller culinaire du 18ème siècle sera La Cuisinière Bourgeoise, indice indirect d'une diffusion sociale élargie des raffinements culinaires et d'un modeste train de cuisine.

Autre personnage central de cette littérature de l'office et de la cuisine : le Maître d'Hôtel. Commis à la direction d'un monde ignoble il a quelque parenté avec la classe dominante. Dépourvu de toute tâche affligeante, il sert l'épée au côté, couvert, sa charge "d'honneur plutôt que de service" (37) est non dérogeante. Le service d'une illustre personne est une tâche des plus honorifiques. Quant à stipendier quelque noble impécunieux cela vous classe dans la hiérarchie nobiliaire ! Les fantasmes de noblesse ne sont pas en peine d'aller se nicher au plus inattendu : les qualités d'un Maître d'hôtel, d'un bon Sommelier sont innées, les gens

de basse extraction parvenus à ces charges "conservent toujours le caractère ordinaire au laquaisme" (38). L'excellence des manières - et celle du savoir rôtir ajoutera BRILLAT - se transmettent par le sang. Mais ce n'est pas là le seul point de rencontre de la cuisine et de la noblesse.

### 3°) Une cuisine aristocratique :

L'excellence des usages culinaires nobiliaires est la règle, tout spécialement au 17ème siècle, au début du siècle suivant. Le Vray avis pour se faire bien servir (39) donne en modèles les praticiens oeuvrant pour les "Grands" ; Le Cuisinier Français, de 1654, en son avis au lecteur - se réclame des usages de nobles tables, de la maîtrise acquise par son auteur, dans l'art de préparer les viandes, au service du marquis d'UXELLES. Le devoir de munificence est une nécessité aristocratique, aux Grands "Les grandes dépenses, auxquelles il semble qu'ils soient obligés pour entretenir le lustre de leurs maisons...." (40). La guerre, noble sport, a ses plaisirs gastronomiques, et tel manuel comporte "des entrées spéciales qui se peuvent faire aux armées" (41).

Au modèle de la fête royale, Incontestablement se réfère l'Art de Bien Traiter, édité en 1674 : par son décor, "Sociétés et régales" se déroulent sur les eaux, dans les jardins et les grottes. Et les fontaines de jaillir, exquise surprise des convives, au milieu de la table et du repas, en un lieu orné de pyramides de fruits, de fleurs..... La fête est de toutes les

saïsons : luxueux pique-niques d'été, "assemblées et galanteries de carnaval", "colations d'hiver" pour visites et bals dans de grandes salles aux miroirs et tapisseries "suspendus en cimmétrie", repas nocturnes, flambeaux et girandoles allumés, au son, non de l'aristocratique violon, mais des flûtes, hautbois et musettes "plus champestres", "sur le gazon de ces aimables et fraîches îlotes... au retour d'un pèlerinage amoureux... après avoir parcouru sans péril dans ces flotantes voitures les plus beaux lieux d'alentour". Ne manquent donc au tableau ni les nouveautés dispendieuses ; Les miroirs de grande surface - ni l'évocation d'un monde rural idéalisé, sa description devant beaucoup à l'influence de la pastorale romanesque fort prisée alors. S'étonnera-t-on de trouver en ce même livre l'éloge des fontaines, des grottes du "royal chateau de Versailles enchantement et perpétuel miracle" soutenu par "un Roy au-dessus de ce qui a jamais été de plus grand.." ?

Les moeurs alimentaires et festives sont ici celles de *la noblesse de Cour*, inspirées par les fastes de l'Italie de la Renaissance et du Baroque, ornements de la première décennie du règne du jeune Louis XIV. L'influence des fêtes de FOUQUET à Vaux et surtout de celles de l'île enchantée, à Versailles en 1664, s'y décèlent, les goûts italianisants du "premier dix septième siècle" s'y perpétuent (43).

L'Art de bien traiter reste un livre isolé dans la masse des ouvrages culinaires, la vie de la noblesse de cour n'est évidemment pas susceptible d'une grande diffusion sociale et l'auteur ne se fit recommander aux officiers et aux riches bourgeois que des collations et pique-niques infiniment plus modestes. Quoiqu'il en soit les moeurs nobiliaires sont données en exemple. Singulièrement celles de la *noblesse de cour* alors à son apogée, de 1660 à 1700 selon Jean MEYER. Au-dessus de la bonne cuisine plane pour longtemps une aura de noblesse, de luxe. Les plats "servis à la Cour ou chez les Princes" haletent l'esprit de tout ce qui sous l'Ancien Régime espère, singe ou goûte le "vivre noblement". (44). Le Cuisinier royal et bourgeois (45) joint à des menus types le nom des illustres personnages auxquels ils furent servis : duc d'ORLEANS, de CHARTRES, famille du Roi.... Les règles de l'excellence des moeurs et des manières sont celles des fractions les plus prestigieuses des classes dominantes (46), et Madame de SEVIGNE nota avec surprise que sous l'influence de la Cour, une "fureur des petits pois" (d'origine italienne) s'empara de la Ville.

Lieu de parole, d'échange de biens et de symboles, le repas est au croisement des relations personnelles, du heurt des clientèles, des stratégies politiques et sociales des uns et des autres. En l'absence (ou presque) de lieux publics de rencontre pour les "personnes de qualité", où celles-ci pouvaient-elles se voir ? Le repas, la réception nous semblent une de ces occasions pour la "classe de loisir". Si les rencontres impersonnelles, précaires,

sont le lot de la population pauvre de Paris au 18ème siècle, "ceux qui appartiennent aux groupes dominants, eux, ont conscience de leur personne, de leur savoir, de leur fortune et de leur réputation : c'est en ce sens qu'ils ne peuvent se connaître et se rencontrer qu'à travers la perception exacte de leur identité"(47)

La cuisine, les rituels entourant son ingestion, sont un de ces signes d'identité par lesquels l'individu se définit par rapport au groupe, le groupe par rapport à la société globale. Ces signes d'identité sont un enjeu et l'indice des rapports changeants entre groupes sociaux. Une société - même *d'ordres* - n'est pas immuable : nulle domination sans négation ni challengers.

#### 4°) Le triomphe de la "Cuisine Bourgeoise".

La gastrologie transcende-t-elle les différences entre groupes sociaux privilégiés ? Un unanimité sociale trompeur n'est pas la moindre caractéristique des titres longs d'ouvrages destinés "à toutes personnes qui voudront manger quelque chose de bon et de propre, Grands Seigneurs et Bourgeois, à la ville et à la campagne" (48). Pour être proclamé, cela n'en est pas moins toujours plus loin de la réalité sociale. La subversion des "états" est en marche ; autant dire celle de l'ordre qui - au niveau des représentations ou des pratiques -

assigne à tel groupe social telles moeurs culinaires. Signe des temps, François MARIN, ci-devant maître d'hôtel du maréchal de SOUBISE, joue double jeu : préserver les situations acquises tout en faisant la part du feu.

- "Je recommande ici le simple, parceque, sans vouloir offenser personne, je remarque aujourd'hui nombre de Bourgeois qui, pour vouloir imiter les Grands sortent des bornes de leur état, en couronnant leur table par des mets qui leur coûtent beaucoup sans leur faire honneur, faute d'être apprêtés d'une main habile. C'est donc pour ces particuliers dont la figure n'est point toujours conforme à leur condition, ni à leur fortune que la cuisine devroit principalement revenir à la simplicité de nos pères....." (49).

Les mutations du 18ème siècle n'épargnent pas la cuisine. L'art culinaire peu ou prou réservé à une étroite élite sociale - haute noblesse, grande bourgeoisie - se démocratise. En son rôle social sans cesse élargi comme en sa cuisine la bourgeoisie multiforme de l'Ancien Régime vit de pénibles contradictions ; entre l'attrait des modes de vie de l'élite du pouvoir et l'affirmation d'une autonomie sociale accrue. Comment banqueter et vivre noblement tout en crachant dans la soupe ! Le milieu du 18ème siècle voit grandir la tension noblesse/bourgeoisie ;

Les préséances, les rituels de la vie quotidienne en sont l'occasion (50) Les signes de l'excellence sociale, du "bon goût", sont déjà l'objet d'un processus de récupération/re-création promis à un bel avenir (51).

- "Ce n'est plus pour les Nobles qu'il (l'auteur) écrit, c'est pour les Bourgeois; mais on peut dire qu'il ennoblit les mets roturiers par les assaisonnements dont il les rehausse". Le dispendieux et le trop raffiné sont réservés aux Grands et "à ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire".

"Les manœils sont débarassés "de tout ce qui excède la portée ordinaire des Bourgeois et la capacité de leurs cuisiniers" (52).

La "cuisine bourgeoise" va de l'avant, s'affirme contre les modes nobiliaires tout en les récupérant. Comme l'écrevisse elle s'avance, mais en regardant vers l'arrivée. De prestigieuses appellations parent de plus en plus les recettes (sauces au Prince, à la Conti, à la Gramont, à la Dauphine, à l'Impériale, Cailles au Duc, à la Villeroi, etc.....), pompes langagières qui vont envahir les menus du siècle suivant. Parallèlement pointent les recettes "à la Bourgeoise", qualificatif fort courant et, apparemment, seul point commun des recettes affublées du terme. A moins que celui-ci ne soit un pur signe de reconnaissance désignant



a l'amateur les recettes idéales du bourgeois : celles qui allient l'économie à la simplicité et au naturel. Quoiqu'il en soit le 18ème siècle inaugure la diffusion d'un langage métaphorique qui va orner d'une titulature ronflante et hyperbolique la gastronomie des "bourgeois conquérants" du siècle suivant. Voyez le Mangeur du XIXème de J.P.ARON.

Entre 1730 et 1770 la production du livre culinaire connaît un succès considérable (se reporter aux graphes des p.16-17). Des rééditions répétées témoignent de l'accueil du public. Une diffusion- et peut-être une création- de modèles culinaires naît du compromis entre les modes de vie de l'élite du royaume et les exigences de distinction des ramasseurs de rente, grands marchands, de tous ceux qu'enrichit une période économique globalement favorable. "L'essentiel, note JeanMEYER (53) est la brutale expansion quantitative et qualitative que subissent la petite et moyenne bourgeoisie au cours de la seconde moitié du 18ème siècle". L'impact de la mobilité sociale est, à notre sens, déterminant dans l'évolution des modèles culinaires du 18ème siècle.

Enfin, en 1776, La Cuisinière Bourgeoise vint. Plus d'une trentaine d'éditions jusqu'en 1789; après 1750/55 aucun titre ne tient devant l'irrésistible ascension du best-seller. Ainsi les mouvements de fond de la société d'Ancien Régime se profilent- ils derrière le succès d'un modeste in-12 de 450 pages en moyenne.

Victoire de la *nouvelle cuisine* : Le siècle des *Lumières* a une cuisine digne de lui. La science et la philosophie s'emparent de la marmite.

\* \* \* \*

III

MYTHOLOGIES CULINAIRES



1°) Des bienfaits de la Nature aux Délices du Crime :

L'humanité primitive consommait des "mets innocens", "la tempérance et la frugalité y étaient dans tout leur lustre" (54). L'enfance des peuples se contentait d'aliments simples, ceux de la Nature-mère : "Le laitage, le miel, les fruits de la terre, les légumes assaisonnés de sel, les pains cuits sous la cendre...." (55) Ignorants des "ragoûts hors de nature", adeptes du végétarisme et des technologies culinaires "douces", les hommes étaient plus forts, plus heureux. Emile rêvait à ces dinettes : "... tous nos ragoûts fins ne lui plaisent point: mais il est toujours prêt à parcourir la campagne, et il aime fort les bons fruits, les bons légumes, la bonne crème et les bonnes gens" (56).

Eve croqua la pomme. Du fruit au rôti l'espace d'une bouchée : elle implique le meurtre. La culture rompt avec la Nature. Sur les marges des deux règnes la cuisine médiatrice naît de la Nature violentée. La société fonde son ordre oppressif et les délices de la consommation carnée sont aussi ceux du meurtre.

Le mythe hante les discours culinaires du siècle des *lumières*. Mythe aux origines judéo-chrétiennes évidentes : le déluge sanctionne le meurtre et le Paradis est un jardin potager (57).



Ce rousseaulsme culinaire, l'article *cuisine* de *l'encyclopédie* l'illustre parfaitement. Laissons la parole à son auteur, le chevalier Louis de JAUCOURT:

"On s'accorde assez à défigurer de cent manières différentes les mets que donne la nature, lesquels par ce moyen perdent leur qualité, et sont, si on peut dire autant de poisons flatteurs préparés pour détruire le tempérament, et pour abréger le cours de la vie. Ainsi, la cuisine, simple dans les premiers âges du monde.... est actuellement une étude, une science des plus pénibles sur laquelle nous voyons paroître sans cesse de nouveaux traités sous les noms de Cuisinier français, Cuisinier royal, Cuisinier Moderne, Dons de Comus...."

Les voilà dénoncés ces serviteurs d'une funeste cause, la subversion des règles de la Nature par la cuisine. Entreprise de Mort : celui qui a péché par le couteau de boucherie périra par le ragoût et la fourchette. Sinistre impasse. Le Cuisinier Philosophe, éclairé par la Science, va nous en tirer.

2°) Progrès, Lumières et cuisine :

Passé l'Age d'Or l'art culinaire entre dans l'histoire, et un évolutionnisme naïf dans les préfaces de livres culinaires (58).

Les Asiatiques, "plus voluptueux que les autres peuples", à cause du climat chaud, (Montesquieu n'est pas loin) perfectionnent la cuisine que transmettent aux Romains les Athéniens, "les plus sensuels de tous les Grecs". L'Empire a de gros moyens et la "science de gueule" atteint les sommets du raffinement puis, décadence oblige, ceux de la monstruosité et de la goinfrie.

Aux 16 - 17ème siècles, la cuisine du *Seicento* et les praticiens "de de-là les monts" envahissent le royaume, "foule d'Italiens corrompus qui servirent à la cour de Catherine de Médicis". Sous Henri II l'art culinaire, décidément subversif et détesté des encyclopédistes, "triompha des loix"(59).

Le 18ème siècle surpasse-t-il les Romains ? Sans nul doute car la raison éclaire l'homme moderne. La profusion, la rareté bizarre ont reculé devant la légèreté et l'harmonie de la Nouvelle Cuisine. Toutes ces comparaisons historiques servent de faire-valoir aux cuisiniers des *lumières*. Dans les nations civilisées la cuisine progresse en même temps que les autres arts, le Progrès est continu, la Civilisation culmine au siècle de la Cuisinière Bourgeoise.

-"Si l'on en croit les relations, on voit des peuples entiers qui.... ignorent l'excellence et la bonté de la plupart des apprêts. Ils leur préfèrent même souvent ce qu'il y a de plus sale, on ne le mange que de la manière la plus dégoûtante. Ce n'est qu'en Europe où règne la propreté, le bon goût et l'adresse dans l'assaisonnement des viandes, des aliments, etc....."

Couplet européocentrique, aux antipodes du bon sauvage "écologiquement" nourri, entonné en 1703 par Le Cuisinier Royal et Bourgeois.

Sous l'empire de la Raison, Science et Cuisine sont conciliées. La *Nouvelle Cuisine* sera scientifique et rationnelle ou ne sera pas. Pour MEUSNIER DE QUERLON le combat du Médecin et du Cuisinier touche à sa fin : le Cuisinier Philosophe, ~~féru~~ de diététique, connaît les propriétés de tous les aliments et les dose finement quitte à concocter de "purs corrosifs". La cuisine est une espèce d'"analyse chimique".

Les livres culinares se flattent de plus en plus d'intégrer les leçons de la médecine ; les bonnes digestions se préparent à l'office. "L'art d'apprêter les aliments appartient nécessairement à la diététique" (60). Et de citer force bons auteurs, notamment le Traité des Aliments du Dr Louis LEMERY. MEUSNIER, fort de l'autorité de VOLTAIRE,

désigne les mangeurs de l'avenir "sages voluptueux qui en satisfaisant la Nature savent écouter la Raison" (61). La Science met la cuisine au rang des arts majeurs, mise en oeuvre non plus par des "gens mécaniques", esclaves de l'usage, mais par des "Artistes" : leur talent exige "des palais délicats, comme à un profond musicien des oreilles fines et savantes"(62).

En retour l'art culinaire est un multiplicateur des progrès de l'Esprit Humain :

- "La cuisine subtilise les parties grossières des aliments, dépouille les mixtes qu'elle emploie des sucs terrestres qu'ils contiennent : elle les perfectionne, les épure et les spiritualise en quelque sorte. Les mets qu'elle prépare, doivent donc porter dans le sang une plus grande abondance d'esprits plus purs et plus déliés... Sera-ce donc trop s'avancer, que de placer les apprêts de la cuisine moderne parmi les causes physiques qui du sein de la Barbarie ont rappelé parmi nous le règne de la politesse, des talens de l'esprit, des arts et des sciences ?" (63).

Médiatrice entre Nature et Culture cette cuisine acculturante signifie aussi la conquête du monde par l'Europe. L'office du 18ème siècle est un échantillonage du commerce maritime international;

sucres, vins, liqueurs "du pays du Levant" vivifient l'esprit des habitants du septentrion (64). Ex. Oriente lux !

Cette alliance nouvelle de la science et de la cuisine ne va pas de soi. Un épisode inaperçu du combat des *Lumières* s'ouvre en 1739 par la parution de la Lettre d'un pâtissier anglois au Nouveau Cuisinier François, rarissime brochure rééditée une seule fois, en 1747, à la suite du Cuisinier Gascon. DESALLEURS, son auteur, y tourne en dérision la cuisine "scientifique", ses "plats géométriquement chimiques", où il n'entre que des quintessences raisonnées, et dégagées avec précision de toute terrestreté....". Il en déduit une cuisine pédagogique à usage des Collèges, préparée par un cuisinier "qui connaîtrait à fond les pensées que produit dans une âme la dégustation d'un potage à la Nivernoise, d'une sauce à la Chirac....". Chaque condition aura ses programmes-menus : aux futurs courtisans la crème fouettée, aux mondains "la quintessence d'hannetons" etc..... DESALLEURS brocarde l'intellectualisme vain, inévitablement "éloigné de la rustique simplicité de nos pères", la dégradation de la sociabilité du repas qu'il entraîne; les "analyses savantes" d'une kyrielle de convives inconnus les uns aux autres remplaçant le "badinage naïf" des sociétés restreintes du bon vieux temps. Les arguments de DESALLEURS se rattachent aux thèmes rebattus du luxe et de la frugalité ancestrale, idées chères aux sociétés touchées par la croissance (65).



Réponse à ces attaques, plaidoyer canu-  
laresque, L'Apologie des Modernes ou réponse du  
Cuisinier François, auteur des Donc de Comus à un  
pâtissier anglais, paraît l'année suivante (66-)  
L'ouvrage débute par un hymne aux sciences, au  
cartésianisme, à cet esprit philosophique objet  
du mépris pâtissier: La cuisine est structurée  
par les lois de la Géométrie. Et MEUSNIER de  
poursuivre ;

- "J'en ai pour garans le grand NEUTON,  
DESCARTES, HARTROKER, MALPISHY, MUSSEMBROCK  
(67) et les plus savans Physiciens du  
monde qui ont mathématiquement démontré  
que les mixtes et généralement tous les  
corps tant les solides que les fluides  
ne diffèrent entre eux que par la con-  
figuration de leurs parties ; d'où il  
résulte que si un Ragoût fait plus de mal  
qu'un autre, cela vient uniquement de la  
forme et de la configuration de ses parties  
or comme les parties d'un petit pâté  
parallélépipède sont nécessairement figu-  
rées différemment de celles d'un petit  
pâté d'une autre forme, il faut de toute  
nécessité qu'un petit pâté parallélépipède  
ait des propriétés et des qualités diffé-  
rentes de celles d'un petit pâté d'une  
autre forme, à moins de vouloir soutenir  
que l'essence et les propriétés des corps  
ne dépendent pas uniquement des configura-  
tions de leurs parties ; ce qui révolte-  
roit tous les physiciens....."

Dans la nature et la cuisine il en va de même : selon la chimie pénétrée des théories cartésiennes et newtoniennes, tout ce qui se passe doit s'expliquer mécaniquement. En son modeste domaine le cuisinier philosophe assume les fonctions que FONTENELLE, pour la société globale, assigne au Savant (voyez l'Histoire du renouvellement de l'Académie Royale des Sciences - 1702) : Les détenteurs de la science positive sont les guides du progrès indéfini de la Civilisation, culinaire au besoin.

Mais qu'est-ce donc que cette *Nouvelle Cuisine*, objet d'une tardive querelle des Anciens et des Modernes ? Dialectique, elle intègre et dépasse l'*Ancienne Cuisine*, "celle que les français ont mis en vogue par toute l'Europe", goûtée il y a vingt ans encore (soit vers 1700.1720) et d'un "détail extraordinaire". Le nouveau est "une espèce de chimie" aux préparations "plus simples plus propres", "peut être plus sçavantes". La *Science* du cuisinier "quintessencie les viandes, en tire des sucs nourrissants et légers", orchestre une symphonie "de façon que rien ne domine, que tout se fasse sentir". Les choses ont le goût de ce qu'elles sont (déjà!). Et le Dictionnaire des aliments de conclure : "Une cuisine simple et naturelle pour les Bourgeois".

Le fait majeur de l'alimentation des couches supérieures des 17 et 18ème siècles est une vulgarisation du "luxe des moeurs". Les règles de l'excellence sont perçues par le reste de la société comme étant celles de l'élite du pouvoir, la haute société nobiliaire et bourgeoise parisienne. Réelles ou rêvées, les pratiques culinaires et conviviales "nobiliaires" sont adoptées, de façon plus ou moins inconsciente, par les éléments moyens de la société d'Ancien Régime. Elles subissent une adaptation conditionnée par les capacités économiques mais aussi par l'affirmation d'une relative autonomie et d'une originalité sociale de ces éléments. La mobilité sociale ascendante fonde en dernier ressort la *Nouvelle Cuisine*. Après 1730 les controverses sur le luxe se multiplient. Date qui marque à la fois un essor sans précédent du livre culinaire et le début d'une conjoncture économique favorable.

Une bourgeoisie protestante s'empare progressivement de l'hégémonie idéologique et culturelle, bien avant les ultérieurs coups d'éclat politiques. (68)

La consommation est conditionnée par les disponibilités financières, mais le goût est aussi profondément socialisé, déterminé par l'ethos de classe. Le juste milieu, la conciliation des exigences

de la bourse, du plaisir, de la santé et d'un rôle social dont la cuisine est un ornement, sont les thèmes centraux d'une idéologie culinaire "bourgeoise" à mi-chemin de la grossièreté populaire et des excès des grands et des parvenus. L'épicurisme mondain et libertin, l'austérité jansénisante sont récusés. Le bonheur est tout de confort, de vertus tranquilles, replié sur la famille nucléaire exact envers, selon Philippe ARIES, de la vie du grand hôtel du 17ème siècle, ouvert à toutes les relations publiques et privées.

Abandonnons la Cuisinière Bourgeoise triomphante et, en cet été 1789, alors que grondent les faubourgs dévoreurs de pain, le mangeur de l'Ancien Régime qu'agitent peut-être les sombres pensées écrites par Charles MONSELET, bien longtemps après :

"La cuisine attend sa Révolution  
et même sa Terreur". (70).

-----

- 1 - Une synthèse des résultats et des voies ouvertes est facilement accessible dans les ouvrages suivants :
- BRAUDEL (Fernand) - Civilisation matérielle et capitalisme (XV - XVIII siècles), t.1 - Paris - 1967.
  - HEMARDINQUER (Jean Jacques) - Pour une histoire de l'alimentation - cahier des annales , n° 28 - Paris - 1970.
  - NEVEUX (Hugues) - L'Alimentation du XIVème au XVIIIème siècle. Essai de mise au point.- Revue d'Histoire Economique et sociale, 1973 (3), 336.379.
  - BENNASSAR (Bartolomé), GOY (Joseph) - Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVème au XIX ème siècle.- Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, XXX , 1975 (2-3); 402.429.
  - Histoire de la Consommation - numéro spécial - Annales, E.S.C., XXX, 1975 (2-3).
- 2 - Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine - Annales, E.S.C. - XVI , 1961 - 977.986.
- 3 - Voyez - Le mangeur du XIXème siècle - Paris 1973
- Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXème siècle  
Cahier des Annales, 25. Paris - 1967.
  - <sup>La</sup> Cuisine : un menu au XIXème siècle. in Faire de l'histoire, vol. 3 , Paris - 1974, p.192.219.
- Pour le XVIème siècle : FIRPO (L.) - Gastronomia del Rinascimento - Turin, 1974.
- 4 - Sur les rapports entre alimentation et médecine voir :
- ARON (Jean Paul) Biologie et alimentation au 18ème siècle et au début du XIX ème siècle - Annales, E.S.C., XVI - 1961 - 971.977.
- 5 - Les ouvrages burlesques, modestes pièces, rares et dont beaucoup sont perdues, mériteraient une étude à elles seules, dans la ligne des études de BAKHTINE, SORIANO, GUREVITCH, sur la culture comique et carnavalesque. D'après les exemples recensés par Georges VICAIRE dans sa Bibliographie Gastronomique, l'impression de cette littérature irait des origines de l'imprimerie aux premières décennies du XVII ème siècle.

- 6 - VERDIER (Yvonne) - Pour une ethnologie culinaire  
- 1<sup>er</sup> Homme - revue Française d'anthropologie, IX - (1969) n° 1,  
49.57.
- 7 - BONNET (Jean Claude) - Le système de la cuisine et du repas chez  
Rousseau - Poétique, VI, (1975)- 22 , 244.267.
- 8 - GILMONT (J.F.) - Livre, bibliographie et statistique - Revue  
d'histoire ecclésiastique, LXV (1970) n° 3-4 , 797.816.  
- MARTIN (H.J) - Livre, Pouvoirs et société à Paris au XVII<sup>e</sup>  
siècle. 2 vol. Paris 1969, voir tome 1, p. 60.95.
- 9 - De récentes études d'histoire des "mentalités", ont utilisé la  
production imprimée de l'Europe Moderne, citons :
- BEUTLER (Corinne) - La littérature agricole en Europe  
Continentale au 16<sup>e</sup>me siècle - Annales . E.S.C. XXVIII  
1973, 5 - 1280.1301.
- et surtout :
- ROCHE (Daniel) La Mémoire de la mort. Recherche sur  
la place des arts de mourir dans la librairie et la  
lecture en France aux 17<sup>e</sup>me et 18<sup>e</sup>me siècles - Annales,  
E.S.C. XXI , 1, 1976 - 76.II9.
  - CHARTIER (Roger) - Les arts de Mourir - 1450-1600.  
id.- p. 51.75.
- 10 - A la consultation du catalogue imprimé de quatre d'entre elles,  
nous devons la localisation d'exemplaires nouveaux et la découverte  
de deux éditions inconnues. La source n'est donc pas à négliger :  
d'où l'utilité de l'enquête sur les fonds anciens de toutes les  
bibliothèques françaises.
- 11 - Une enquête directe a été menée à la Bibliothèque Nationale  
(catalogue sur fiche des anonymes) et dans les B.M. de Lyon,  
Caen, Mâcon, Bayeux, Tours.

- 12 - Ce qui explique l'absence dans la dite bibliographie de plusieurs éditions signalées aux noms de LA VARENNE, MASSIALOT, MENON, LIGER ..... principaux auteurs culinaires de notre période. Georges VICAIRE s'est aussi appuyé sur le "Manuel" de BRUNET et sur plusieurs collections privées.
- 13 - 37 éditions, toutes du 18ème siècle : 17 en 2 vol., 17 en 3 vol. 3 en 4 et 5 vol.
- 14 - La stabilité des tirages moyens aux 17 - 18ème siècles est une donnée maintenant établie, voyez les indications recueillies par Mme M.A.MERLAND - Tirages et ventes de livres à la fin du XVIIIème siècle : des indications chiffrées - Rev. Française d'Histoire du livre - III (5) , 1973, 87.112 et M. H.J MARTIN, op. cit., tome 1 p. 377.379. Les tirages oscillaient entre 1000 et 1500 exemplaires. Nous avons donc retenu le "coefficient plancher" pour nos estimations.
- 15 - Les titres imprimés en 3,4 ou 5 volumes étaient-ils tirés à 1000 - 1500 exemplaires ? Les monographies culinaires en 3 ou 4 volumes étaient fréquemment tirées sur deux ou trois ans : nous avons admis pour elles les tirages moyens donnés ci-dessus.
- 16 - J.F. GILMONT : Livre, bibliographie et statistique, op. cit. p. 802
- 17 - MORIN (Alfred) catalogue descriptif de la Bibliothèque Bleue de Troyes - Genève - 1974.
- 18 - Qui pourfend ses contradicteurs - principalement le R.P. Michel DE CERTEAU dans la préface à la seconde édition de De la culture populaire aux 17ème et 18ème siècle - Paris . 1975.

Les arguments de l'ingénieur jésuite sont couchés dans :

- La Beauté du Mort. Le concept de "Culture Populaire. Politique Aujourd'hui , 1970, n° 12, 3.23, réédité in La culture au pluriel, du même, Paris , coll. 10/18, 1974.

19 - Ce sont :

- Le Livre de cuysine très utills et prouffitable.....,  
édité à Paris vers 1540.
- le livre ds honneste/volupté...., 1ère édit. à Lyon  
en 1588 (selon VICAIRE)
- Le livre Fort excellent de cuisine....., 1er éd. - Lyon  
1542 ou 1541. Très inspiré du Viandier de Taillevent  
dont la rédaction remonte à la fin du XIVème siècle.
- La fleur ds toute cuisine ~ Paris 1543
- Le grand cuisinier très utile et proffitable...

20 - Les médiévistes tiennent pour probable la place croissante de la viande dans l'alimentation aux XIV - XVème siècles. Suite des crises démographiques du Bas Moyen Age, l'espace culturel a reculé au profit des pacages et des forêts, sources de viandes. Notre régime alimentaire carné - celui du Viandier et des manuels culinaires du 16ème siècle - trouve peut être là son origine. Sur ce problème, se reporter aux ouvrages cités à la note 1 et à F. BRAUDEL - civilisation matérielle et capitalisme t. 1 - p.139.140

21 - L'art de bien traiter..... - A Paris : Chez Jean DU PUIS - 1674.  
B.N. 8° V 8084.

22 - Le manusl des Officiers de Bouche..... - A Paris : chez LE CLERC,  
1759 . B.N. V 26 99I, avertissement p. 3.

23 - Le Jardinier François .... A Rouen, chez Jacques BESONGNE, 1976,  
B.M.Caen, Fonds Normand 16 157.

24 - op. cit., Supra.

24 Bis - Un Dictionnaire Sentencieux de 1768 mentionne ces légumes  
que "la délicatesse du siècle a presque banni comme une nour-  
riture roturière" - cité par F. BRAUDEL, op. cit, p. 138.



- 25 - Geneviève BOLLEME - Les almanachs populaires aux 17ème et 18ème siècles. Paris - 1969. p. 100 . Est nommé un titre , p. 30, où l'influence de ces mêmes manuels est patente : Le cuisinier Friend habile à la cuisine.....
- 26 - G. BOLLEME, op. cit , p. 59.
- 27 - Alfred MORIN, op. cit , n° 196 à 201.
- 28 - Décalage pour l'adoption / adaptation de certains faits culturels des classes dominantes par les classes dominées ?
- 29 - Le Cuisinier ou il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes... - A Paris : chez Pierre DAVID, 1656 - B.N.V 45 365.  
- VICAIRE g., op. cit , p. 542.
- 30 - Le Cuisinier François..... - Paris - P. DAVID , 1654 - B.N.V 44 017.
- 31 - Le cuisinier moderne .....- La Haye, 1735, VICAIRE, P. 867.
- 31 Bis - Paris - Cl. J.B. BAUCHE, 1758, 2 vol. - B.N V 26 985.86.
- 32 - Les Soupers de la Cour..... - Paris : GUILLYN, 1755 - B.N.V 26 992.95.
- 33 - La situation du livre dans les rapports sociaux est tirée de :  
- CRESPIN - L'oeconomie, ou le vray advis pour se faire bien servir..... Paris, 1641 - B.N.R 32.705.  
- BONNEFONS (Nicolas De) - Les délices de la campagne... Paris - Pierre DES HAYES - 1654 - B.M.Lyon - 802.132.  
- Le Jardinier François ... - Rouen : Jacques BESONGNE, 1676, B.M.Caen, F.N A 1727.

- 34 - AUDIGER - La Maison Réglée, et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres ..... avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux et de liqueurs fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie - Amsterdam : P. MARRET, 1700. p. 32 , B.N. 516 514.
- 35 - Jean MEYER - La noblesse bretonne - 2ème éd. abrégée - Paris 1972, p. 325 et 11.
- 36 - AUDIGER, op. cit. , p. 132.
- 37 - l'Escole parfaite des officiers de bouche.... A Paris : chez la Veuve Pierre DAVID et chez Jean RIBOU - 1662. B.N. V 37608.
- 38 - L'Escole.... p. 60 - sur le rôle domestique des fils de famille au 17ème siècle voir aussi Philippe ARIES - La vie familiale et l'enfant sous l'Ancien Régime. 2ème éd., 1973, P. 448.
- 39 - op. cit. , note 33.
- 40 - N. DE BONNEFONS - Les Délices de la campagne...., préface
- 41 - Le Cuisinier Français, op. cit., ed. de 1654, p. 31.
- 42 - B.N. 8° V 8084.
- 43 - sur la Fête Royale et aristocratique apports essentiels de :  
 - Pierre FRANCASTEL - Baroque et classicisme - Annales E.S.C. 1959, (1), 142.151.  
 - V.L. TAPIE - Baroque et classicisme - 2ème ed. Paris 1970. p. 206 et ss.  
 - Richard ALEWYN - l'Univers du baroque Paris 1967 p. 130.137.

- 44 - Et bien au-delà. La fascination du "paraître noble" est très humoristiquement étudiée par Jean NEGRONI - La France noble Paris 1975, Sur ces récupérations des signes et "gadgets" nobiliaires - ou supposés tels - voir aussi Le mangeur du XIX ème siècle de ARON.
- 45 - MENON - Le cuisinier royal et bourgeois - Paris - Prudhomme 1703
- 46 - Sur l'évolution des "mœurs" livres suggestifs de Norbert ELIAS La Dynamique de l'occident - Paris 1976 et La société de Cour Paris 1975. Et plus confus, Théorie de la classe de loisir de Thorstein VEBLEN.
- 47 - Arlette FARGE - Le vol d'aliments à Paris au 18 ème siècle - Paris 1975 - p. 186.
- 48 - MASSIALOT - Le nouveau cuisinier royal et bourgeois - 3 vol, 1733, B.M.Lyon, 305 557 , p. 2
- 49 - MARIN (François) - Suite des Dons de Comus - 1742 - B.M.Lyon 346 902, P. 597.598.
- 50 - MEYER. La noblesse bretonne.... p. 291 et 354.
- 51 - cf. Les ouvrages cités note 44.
- 52 - La Cuisinière Bourgeoise , Bruxelles, F. FOPPENS, 1777 - B.M. Caen, rés. A 27 130.
- 53 - article Ancien Régime - encyclopédia Universalis, vol. 1, p. 1019.
- 54 - Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs.... A Paris : chez GISSEY... 1750, BM Lyon 304 863.

- 55 - Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des Sciences ... Genève : chez PELLET, 1777. Article Cuisine.
- 56 - J.J. ROUSSEAU - Emile... - éd. La Pléiade , IV, p. 465.
- 57 - Jean SOLER - Sémiotique de la nourriture dans la Bible. Annales E.S.C. , 1973 , XXVIII (4), p. 944.45.
- Parmi les préfaces de livres culinaires du 18ème siècle celle de la Suite des Dons de Comus est caractéristique.
- 58 - Meilleurs exemples : l'avertissement des Dons de Comus, dû aux Jésuites Pierre BRUMOY et Guillaume Hyacinthe BOUGEANT, la préface de MEUSNIER DE QUERLON à la suite des Dons de Comus (1742), celle du Dictionnaire des alimens (1750).
- 59 - Encyclopédie... article Cuisine...
- 60 - MENON. La science..., op.cit., p.XXVIII
- 61 - Citation du Mondain
- 62 - MENON. La science..., p.VII
- 63 - id. , p XXII
- 64- id.
- 65 - Jean EHRARD - l'Idée de Nature en France à l'aube des Lumières 2ème éd. - Paris 1970. spécialement p. 313.348.
- 66 - B.N. Zp 1335.
- 67 - HARTSOEKER, MALPIGHI, MUSSCHENBROEK.

- 68 - Au milieu du 18ème siècle, "les incidents individuels provoqués par le simple fait que l'un des antagonistes est noble et l'autre bourgeois se multiplient", MEYER, op. cit., p. 291.
- 69 - Fondamentaux sur ce point, EHRARD, ouvrage cité et MAUZI (Robert) l'Idée du bonheur en France au 18ème siècle - Paris 1960.
- 70 - Que les âmes sensibles se rassurent tout se passa bien en définitive, pour la cuisine.

-----

## ANNEXE 1

=====

## SOURCES

=====

1) - Bibliographies.

- N.B : Ne sont mentionnées que les sources ayant fourni des résultats positifs quant à l'identification, à la localisation d'éditions de livres culinaires.
- DESGRAVES (Louis) - <sup>L L</sup> les livres imprimés à Bordeaux au XVIIème siècle - Paris - Genève. 1971.
- DESGRAVES (Louis) - <sup>L L</sup> les livres imprimés à Bordeaux au XVIIIème siècle - Paris - Genève - 1975.
- MORIN (Alfred) - Catalogue descriptif de la "Bibliothèque Bleue" de Troyes - Genève 1974.
- RAHIR (Edouard) - Catalogue d'une collection unique de volumes imprimés par les Elzevier.... - Paris, 1896 - réimp. fac. simulé 1965.
- VICAIRE (Georges) - Bibliographie gastronomique - Paris, 1890. - 2ème éd. Londres 1954.

2) Catalogues de Bibliothèques .

- A) - Bibliothèque Nationale. Paris - <sup>C</sup> catalogue général des livres imprimés.... Auteurs - Paris 1897.1966.
- Bibliothèque Nationale. Catalogue des anonymes (sur fiches).
- British Museum - <sup>General</sup> Genral catalog of printed books - 263vol. Londres. <sup>file.</sup>
- Goldsmith (V.F) - A short title catalog of french books... <sup>F</sup>
- I60I-1700. now in the british Museum - Londres. <sup>B</sup> <sup>X</sup> <sup>code</sup>

B) - Catalogues imprimés de Bibliothèques Municipales.

- Abbeville - Catalogue de la bibliothèque municipale d'Abbeville..., t. 1 - Abbeville, 1836.
- Ajaccio - Touranjon (André) - Catalogue méthodique de la bibliothèque communale de la ville d'Ajaccio. - Ajaccio 1879.
- Alençon - Richard (Edmond). catalogue de la bibliothèque de la ville d'Alençon... t. 2 Sciences et arts - Alençon 1909.
- Besançon - Catalogue des livres imprimés de la bibliothèque de Besançon - Sciences et Arts, t. 1 - Besançon 1875.
- Bordeaux - Catalogue des livres composant la bibliothèque de la ville de Bordeaux - Paris, 1830, 4 vol.
- Boulogne - Catalogue méthodique de la bibliothèque de la ville de Boulogne s/ mer. Livres imprimés - Boulogne, 1865.
- Brest - MARION (A) - catalogue de la bibliothèque communale de Brest - sciences et Arts - Brest 1892.
- Châlons s/ Saône - MILLOT (Gustave) catalogue de la bibliothèque municipale de Châlons s/Saône - 4 vol. 1902.
- Clermont Ferrand - GONOD (B) Catalogue des livres imprimés et des manuscrits de la bibliothèque de la ville de Clermont-Ferrand - 1839.

- Corbeil - DUFOUR (A).<sup>c</sup> catalogue méthodique de la bibliothèque communale de la ville de Corbeil - Corbeil, 1889.
- Le Havre - Ville du Havre - <sup>c</sup> catalogue de la bibliothèque - Le Havre, 1886.
- Le Mans - Catalogue de la bibliothèque de la ville du Mans - Sciences et Arts - le Mans 1879.
- Lille - Catalogue de la bibliothèque de la ville de Lille. Sciences et Arts - Lille 1839.  
- <sup>S</sup>Supplément, Lille, 1879.
- Limoges - RUBEN (Emile) catalogue méthodique de la bibliothèque communale de la ville de Limoges... Sciences et Arts. Limoges 1863.
- Montpellier - GAUDIN (L.) - Catalogue de la bibliothèque de la ville de Montpellier... Sciences et Arts - 2ème partie - Montpellier 1891.
- Narbonne - TISSIER (J.) - Catalogue de la bibliothèque publique de la ville de Narbonne - Narbonne, 1891.
- Nantes - Catalogue de la bibliothèque de la ville de Nantes. X °
- Niort - Catalogue des livres composant la bibliothèque de la ville de Niort - Sciences et Arts - Niort, 1861.
- Pau - SOULICE (L.) - Catalogue de la bibliothèque de la ville de Pau. Pau 1897.



- Troyes - SOCARD (Emile) - Catalogue de la bibliothèque de la ville de Troyes - 19t. Troyes 1875-1892.
  
- Verdun - FRIZON (N.) - Catalogue méthodique de la bibliothèque publique de la ville de Verdun.. Sciences et Arts - Verdun 1896.

C) - Catalogues sur fiches ou registres manuscrits .

- consultés sur place :

BM de Lyon - Caen - Mâcon - Bayeux - Tours.

-----

