

Département d'histoire  
Faculté des lettres et sciences humaines  
Université de Sherbrooke

Manger au goût du jour  
L'identité alimentaire des élites françaises (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)

par  
Jocelyn Cadorette  
Mémoire présenté pour obtenir  
La Maîtrise ès arts (Histoire)

Université de Sherbrooke

Mai 2012



Library and Archives  
Canada

Published Heritage  
Branch

395 Wellington Street  
Ottawa ON K1A 0N4  
Canada

Bibliothèque et  
Archives Canada

Direction du  
Patrimoine de l'édition

395, rue Wellington  
Ottawa ON K1A 0N4  
Canada

*Your file Votre référence*

*ISBN: 978-0-494-91713-8*

*Our file Notre référence*

*ISBN: 978-0-494-91713-8*

#### NOTICE:

The author has granted a non-exclusive license allowing Library and Archives Canada to reproduce, publish, archive, preserve, conserve, communicate to the public by telecommunication or on the Internet, loan, distribute and sell theses worldwide, for commercial or non-commercial purposes, in microform, paper, electronic and/or any other formats.

The author retains copyright ownership and moral rights in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

#### AVIS:

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque et Archives Canada de reproduire, publier, archiver, sauvegarder, conserver, transmettre au public par télécommunication ou par l'Internet, prêter, distribuer et vendre des thèses partout dans le monde, à des fins commerciales ou autres, sur support microforme, papier, électronique et/ou autres formats.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur et des droits moraux qui protègent cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

---

In compliance with the Canadian Privacy Act some supporting forms may have been removed from this thesis.

While these forms may be included in the document page count, their removal does not represent any loss of content from the thesis.

Conformément à la loi canadienne sur la protection de la vie privée, quelques formulaires secondaires ont été enlevés de cette thèse.

Bien que ces formulaires aient inclus dans la pagination, il n'y aura aucun contenu manquant.

Canada

Composition du jury

Manger au goût du jour  
L'identité alimentaire des élites françaises (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)

Jocelyn Cadorette

Ce mémoire a été évalué par un jury composé des personnes suivantes

Christine Métayer, directrice de recherche  
(Département d'histoire, Université de Sherbrooke)

René Paquin, autre membre du jury  
(Département d'histoire, Université de Sherbrooke)

Tristan Landry, autre membre du jury  
(Département d'histoire, Université de Sherbrooke)

## **Remerciements**

En premier lieu, je tiens à remercier Christine Métayer, ma directrice, qui m'a épaulé pendant l'analyse de mes sources et la rédaction de mon mémoire. Merci aussi à mes lecteurs, René Paquin et Tristan Landry. Leurs conseils furent précieux.

Un grand merci à Catherine pour l'aide informatique.

Toute ma gratitude à Caroline, Daniel, Ginette, Marc, Marie-Hélène, Karl, et plusieurs autres qui se reconnaîtront, pour le soutien moral, surtout vers la fin de cette longue aventure académique!

Merci à mes parents d'avoir cru à cette idée folle qu'était mon retour aux études!

Enfin un merci particulier, à ma grand-mère, Alfreda Rodrigue, qui a su me donner le goût du « beau et du bon manger » et indirectement ce désir d'étudier l'histoire de l'alimentation.

## **Résumé**

Loin d'être rigide et fixée dans le temps, l'alimentation des élites françaises pendant la période moderne est le reflet identitaire de ce groupe privilégié. Sur près de 100 ans, soit du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle à l'aube de la Révolution française, les traités culinaires publiés pendant cette période permettent de constater de quelle façon se construit l'identité alimentaire des élites.

La possibilité de varier les menus grâce à une alimentation variée qui échappe peu à peu aux restrictions culturelles et climatiques devient un élément essentiel de cette identité. Le mangeur d'exception est alors à même de choisir ce qu'il dégustera, selon son appartenance sociale ou encore selon ses propres préférences alimentaires.

Cependant, le contact direct avec les ingrédients bruts échappe à l'élite qui doit faire confiance aux officiers de bouche pour la manipulation et la transformation des aliments. Porteurs des savoirs culinaires et alimentaires, les officiers permettront aux élites de manger selon des normes, des traditions et des innovations propres à leur groupe social.

Enfin, manger les bons aliments ne suffit pas. Encore fallait-il qu'ils soient servis de façon adéquate, afin de montrer les différences entre l'alimentation des élites et celle du peuple.

**Mots-clés :** Alimentation, élites, officiers de bouche, identité alimentaire, cuisine.

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	5
Mise en contexte et problématique.....	5
Présentation des sources.....	7
Historiographie.....	9
Méthodologie.....	16
<b>Chapitre 1</b>	
<b>Savourer de tout... Ou presque</b> .....	20
A) Les restrictions dans l'assiette.....	20
Une géographie alimentaire.....	20
Manger en maigre.....	24
B) Une assiette bien garnie.....	26
Les grosses chairs.....	26
Les chairs sauvages.....	34
Une basse-cour généreuse.....	35
Bons gras, mauvais gras.....	37
Les chairs de maigre.....	39
Parfums anciens et nouveaux arômes.....	45
Le piquant.....	47
Les parfums d'épices.....	48
Les légumes aromatiques.....	49
En fin, le sucre et le fruit.....	53
<b>Chapitre 2</b>	
<b>Goûter grâce à quelqu'un</b> .....	56
A) Être à la mode d'Ancien Régime.....	56
Manger économiquement.....	56
Manger «naturellement».....	60
Manger gras en maigre.....	62
Une panoplie de connaissances.....	64
B) Échanges alimentaires et culinaires.....	69
Nourritures canailles.....	69
Recettes d'ailleurs.....	72
La transmission du savoir culinaire.....	75
Recettes traditionnelles et nouvelle cuisine.....	77

<b>Chapitre 3</b>	
<b>Manger avec les yeux</b> .....	81
A) En mettre plein la vue.....	82
Voir la complexité.....	82
Garnir et embellir : l'art de décorer les plats.....	87
Un festin haut en couleurs.....	92
B) Des lieux en harmonie avec les plats.....	97
Stimuler les sens.....	98
Le temps des repas.....	100
<b>Conclusion</b> .....	107
<b>Sources et bibliographie</b> .....	114

### Table des tableaux et figures

Tableau 1.1. Le porc. Découpes et parties utilisées.....	28
Tableau 1.2. Le mouton. Découpes et parties utilisées.....	30
Tableau 1.3. Le bœuf. Découpes et parties utilisées.....	32
Tableau 1.4. Le veau. Découpes et parties utilisées.....	34
Tableau 1.5. La venaison. Espèces consommées.....	35
Tableau 1.6. La volaille et le petit gibier. Espèces consommées.....	36
Tableau 1.2. Les différentes espèces de poissons marins.....	43
Tableau 1.3. Les différentes espèces de poissons d'eau douce.....	43
Tableau 1.4. Les ingrédients «piquants» (acides).....	47
Tableau 1.5. Les légumes en tant qu'ingrédients principaux.....	51
Tableau 1.1. Les fruits et autres ingrédients utilisés dans les plats d'office.....	53
Figure 2.1. Hiérarchie d'une brigade de cuisine .....	65
Figure 2.2. Aliments et humeurs.....	67
Figure 2.3. Les chaînes de l'être.....	72
Tableau 2.1. Catégories d'appellations culinaires.....	79
Tableau 3.1. Les garnitures.....	90
Figure 3.1. La table de repas réglé.....	102

## **Introduction**

### **Mise en contexte**

Manger est l'un des gestes les plus naturels qui soit. Depuis des siècles le geste n'a pas changé. En elle-même, cette activité est relativement simple, par contre elle relève aussi de processus complexes qui englobent des éléments culturels, sociaux et économiques : consommation, production, vente, croyances etc. Ce sont ces éléments qui donnent à l'alimentation toute sa richesse, sa complexité et son histoire. Imaginer que tous les hommes mangent la même chose à chaque jour depuis plusieurs millénaires est plutôt désolant.

L'alimentation, avec ses facettes multiples et changeantes, évolue selon les époques et les régions. Plusieurs jalons marquent son histoire. Le développement d'une agriculture contrôlée au Proche-Orient pendant l'ère néolithique, la découverte de la fermentation des céréales par les Égyptiens, la course aux épices des royaumes européens au Moyen Âge sont parmi ces événements qui ont marqué l'histoire de l'alimentation en profondeur, mais aussi l'histoire globale de la planète. Ces transformations ont laissé des traces encore visible dans l'alimentation humaine du troisième millénaire.

La période moderne (XVI<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles) me semblait particulièrement propice à l'étude de l'alimentation. C'est une époque où faste et misère se côtoient. Il m'apparaissait donc judicieux de l'étudier. C'est pendant cette période que plusieurs changements vont balayer le monde de l'alimentation avec, entre autres, l'arrivée de nouveaux produits et la naissance des sciences alimentaires.



Les transformations que subit l'alimentation européenne entre les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles répondent à des facteurs culturels qui ancrent de nouvelles identités alimentaires dans toutes les classes sociales, mais plus particulièrement chez les bourgeois et les nobles. Considérant que l'alimentation pendant cette période est en transformation majeure, il devient alors essentiel de comprendre comment s'élabore l'identité alimentaire, ici celle des élites sociales.

Se définissant selon la tradition, la noblesse et par imitation la haute bourgeoisie en viennent à utiliser les pratiques alimentaires et culinaires pour se définir. Le deuxième ordre, surtout à partir du règne de Louis XIV, devient un groupe hétérogène où la noblesse de sang tend à s'éclipser devant la place plus importante occupée par une bourgeoisie qui s'accapare une partie des postes administratifs de l'État et des charges nobiliaires<sup>1</sup>. La distinction qu'impose la société d'ordres s'effrite au fur et à mesure que d'autres moyens d'élévation sociale apparaissent. La richesse et le travail intellectuel sont désormais des facteurs de distinction, au même titre que la naissance. Pour se démarquer et se reconnaître, la noblesse, ancienne ou nouvelle, doit donc se retrouver au sein d'une manière d'être différente. Celle-ci favorisant le développement d'une identité propre qui se reflète entre autres dans ses choix alimentaires.

Elle devient aussi le premier groupe social à pouvoir goûter aux innovations gastronomiques, culinaires et alimentaires. Les élites peuvent donc se tourner vers une alimentation sélective qui suit les goûts et les modes du moment et ainsi graduellement

---

<sup>1</sup> André Bourde, «Les Lumières, 1715-1789», dans Georges Duby, *Histoire de la France des origines à nos jours*, Paris, Larousse, p. 481 .

s'éloigner d'une alimentation de subsistance. Il ne suffit plus simplement d'avoir la plus grosse part du gâteau, mais aussi de pouvoir y incorporer, figurativement et littéralement, ce que l'on souhaitait manger. C'est donc en analysant les goûts et les choix alimentaires des élites qu'il sera possible de dresser une identité alimentaire qui sera le reflet d'une diète qui s'inspire du mode de vie noble. Ces manières de manger devraient être uniques et exclusives, du moins en ce qui concerne certaines caractéristiques alimentaires. L'alimentation devient un facteur de distinction essentiel pour ce groupe d'individus qui souhaite se démarquer des masses populaires qui peuvent désormais s'affranchir du système hiérarchique qui s'impose jusqu'alors.

### **Présentation des sources**

Les sources utilisées pour étudier les goûts et préférences alimentaires des élites sont pour la plupart des traités culinaires. Le traité culinaire de l'époque moderne est l'équivalent de notre livre de recettes. Cependant on y retrouve beaucoup plus qu'une simple énumération d'aliments et de modes opératoires. Plusieurs d'entre eux sont accompagnés de dédicaces ou d'avant-propos qui témoignent du mode de vie et des manières de cuisiner. Ces traités seront au cœur de ma recherche. Afin de déterminer lesquels sont les plus marquants, je me suis librement inspiré des recherches de Philip Hyman et Mary Hyman<sup>2</sup>. Notre choix a aussi orienté le cadre temporel de notre recherche, c'est-à-dire du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle (1651) au milieu du siècle suivant (1755).

---

<sup>2</sup> Philip Hyman et Mary Hyman, «Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle», dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, p. 643-656.

Œuvres de cuisiniers ou de maîtres d'hôtel pour la plupart, *Le cuisinier françois* de François-Pierre de La Varenne est le premier de ces traités en raison de la place prépondérante qu'il occupe dans de nombreuses analyses mais aussi par son antériorité. Publié en 1651, ce traité est le premier dans sa forme à ressembler à un livre de cuisine<sup>3</sup>. Par la suite, tous les auteurs de livres culinaires s'en inspireront tant pour le contenu que pour la forme. Ce qu'ils écrivent traduit les besoins du moment de même que les tendances gustatives de leurs maîtres. Les sources choisies sont généralement associées à l'alimentation aristocratique. Il n'y a que *La Cuisinière bourgeoise* de Menon qui n'entre pas dans ce cadre précis. Les recettes que cet auteur présente sont issues d'un art «qui s'inscrit entre la cuisine aristocratique et celle des artisans ou paysans.<sup>4</sup>» Voulant plus précisément cibler les goûts des élites, il m'apparaissait évident que ce traité ne pouvait répondre qu'en partie à la problématique soulevée, c'est pourquoi il ne fut consulté qu'en guise de comparatif. En contrepartie, d'autres œuvres de Menon, notamment *Les Soupers de la Cour*, *La Science du Maître d'hôtel cuisinier* et *La Science du Maître d'Hôtel confiseur* viennent compléter notre sélection de traités culinaires aristocratiques. Ce dernier, spécifiquement consacré à l'Office, est d'une aide précieuse pour l'analyse des desserts et des confiseries car les traités culinaires généraux n'abordent que très peu ces ouvrages. Après 1758, un vide éditorial de nouveaux traités originaux se creuse et il faut attendre le début du siècle suivant pour voir apparaître des livres de recettes<sup>5</sup>.

Afin de faire le pont entre le traité de La Varenne et ceux de Menon, *Le Cuisinier* de Pierre de Lune, *L'art de bien traiter* de L.S.R., *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* de

---

<sup>3</sup> P. Hyman et M. Hyman, «Imprimer la cuisine...», p. 649.

<sup>4</sup> P. Hyman et M. Hyman, «Imprimer la cuisine...», p. 653.

<sup>5</sup> P. Hyman et M. Hyman, «Imprimer la cuisine...», p. 653.

Massialot ainsi que *Les Dons de Comus* de François Marin verront aussi leurs préfaces ainsi que les textes introductifs de chaque section étudiés afin de mieux cerner l'évolution des pratiques alimentaires. Enfin, le *Traité des aliments* de Louis Lémery et *La Maison réglée* d'Audiger viendront compléter notre corpus de sources. Le premier, cité par les officiers de bouche, sera utilisé pour mieux définir les représentations des aliments et le second pour mieux cerner la matérialité des repas et du service. Il semble logique de consulter les livres de cuisine pour étudier l'alimentation, toutefois les premiers historiens s'étant penchés sur celle-ci ne les ont pas étudiés. Il faut attendre le renouveau de la discipline dans les années 1980 pour qu'ils soient analysés.

### **Historiographie**

Dans son ensemble, l'histoire de l'alimentation est orientée vers l'Europe occidentale (France, Italie, Angleterre), plus particulièrement pour les périodes médiévale et moderne. Cependant, il ne faudrait pas passer sous silence les quelques analyses états-uniennes, canadiennes et québécoises qui cherchent à trouver l'origine de leur propre gastronomie locale. Les premières de ces études s'inspireront largement de ce qu'auront fait les historiens de l'alimentation en Europe. Il s'agira avant tout d'analyses socio-économiques. Depuis le milieu du 20<sup>e</sup> siècle, les ethnologues et les sociologues commenceront à s'intéresser à l'histoire des pratiques alimentaires africaines et asiatiques.

La première grande vague d'analyses historiennes entourant l'univers alimentaire se situe au tout début des années 60. Précisément en 1961, alors qu'est lancée une vaste

«enquête ouverte» sur la vie matérielle par le mouvement des *Annales*<sup>6</sup>. Cette enquête laissera une grande place à l'histoire de l'alimentation dans les deux décennies qui suivront. Toutefois, bien que ce champ d'étude devient plus populaire, il reste en marge des grandes analyses historiques malgré l'intérêt que lui porte des figures emblématiques du mouvement des *Annales*<sup>7</sup>. D'ailleurs Braudel en introduisant la seconde partie de l'enquête sur la vie matérielle ne voit dans l'histoire de l'alimentation qu'une ramification de l'histoire totale et ce malgré toutes les recherches et les analyses qu'il restait à faire dans ce domaine<sup>8</sup>. Ces premières recherches furent marquées par des approches quantitatives, sérielles et régionales<sup>9</sup>. «Inventorier les sources et les données existantes, détecter les sources et données inédites en recherchant si possible les séries, mettre au point des méthodes d'analyses<sup>10</sup>» étaient les aspects clés de cette première vague d'études sur l'alimentation. Une grande majorité de travaux portant sur l'alimentation pendant les années 1960 et 1970 se baseront sur l'analyse des statistiques alimentaires, en particulier dans deux champs d'étude : l'approvisionnement alimentaire et l'apport calorique des aliments consommés.

Souvent qualifiée de scientifique par ses praticiens, cette méthode recevra au cours des années 80 les critiques de nombreux chercheurs de la seconde vague d'historiens à se pencher sur l'histoire de l'alimentation, ceux-ci étant moins influencés

---

<sup>6</sup> *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 3.

<sup>7</sup> Fernand Braudel, «Achats et ventes de sel à Venise (1587-1593)» et Jacques LeGoff, «Une enquête sur le sel dans l'histoire», *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 5, p. 959-965 ; Fernand Braudel, «Vie matérielle et comportements biologiques», *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 4, p. 545 ; Lucien Febvre, «Essai de cartes des graisses de cuisine en France », *Annales d'histoire sociale*, 1944, Vol. 16, No 2, p. 32 cité dans *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 4, p. 747.

<sup>8</sup> Fernand Braudel, «Vie matérielle et comportements biologiques», *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 4, p. 545.

<sup>9</sup> Jean-Jacques Hémardinquer, dir., *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, Cahier des Annales, No. 28, 1970, p. 11.

<sup>10</sup> F. Braudel, «Vie matérielle et comportements biologiques», *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 4, p. 546.

par l'esprit statisticien des *Annales*. Ce nouveau groupe d'historiens aura à sa tête comme figure dominante Jean-Louis Flandrin. Ils jugèrent que les méthodes utilisées ne donnaient pas un portrait véritable de la consommation alimentaire notamment parce que certains groupes sociaux, notamment les élites, étaient en partie ignorés par ce type d'études. D'autre part, «il est apparu qu'appliquer les paramètres actuels aux nourritures et aux consommateurs du passé présuppose une continuité peu vraisemblable des exigences nutritionnelles d'un côté et de la capacité nutritive de l'autre<sup>11</sup>.» Il faudrait conséquemment sans cesse revoir le type d'études mis de l'avant par Braudel et Hemardinquer. Cependant Flandrin reprend sensiblement l'approche analytique sérielle en s'intéressant aux traités culinaires et aux aliments. Ses travaux furent marquants et incitèrent de nombreux chercheurs à étudier l'histoire de l'alimentation.

En outre, il ne faut pas passer sous silence l'apport considérable des anthropologues à la discipline historique. Entre les années 30 et 50, quelques anthropologues anglaises étudient l'alimentation comme phénomène culturel<sup>12</sup>, toutefois la véritable naissance de l'anthropologie alimentaire est née grâce à Mary Douglas et Claude Lévi-Strauss. Ce dernier propose une première «analyse de la cuisine comme révélateur des spécificités culturelles<sup>13</sup>». Son analyse permet de dégager des structures cohérentes sur les mythes des populations indigènes d'Amérique du Sud. C'est ainsi qu'il établit sa théorie du «triangle culinaire». Ainsi le frais, le brûlé et le pourri s'opposent les

---

<sup>11</sup> Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, dir., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 11.

<sup>12</sup> Dorothee Dickins, Audrey Richards et Margaret Mead avaient abordé ce thème dans leurs études respectives, citées dans Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, dir., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 9.

<sup>13</sup> Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, dir., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, p. 9.

uns aux autres<sup>14</sup>. Culinairement parlant ces termes peuvent être traduits par le cru, le cuit et le fermenté. Cette analyse fut la matrice de toute une série d'études. Déjà en 1970, le recueil assemblé par Jean-Jacques Hémardinquer laisse une place aux études de nature anthropologique<sup>15</sup>. Bien que beaucoup plus récent, *L'omnivore* de Claude Fischler vient aussi enrichir l'anthropologie historique en insistant sur la formation du goût<sup>16</sup> de même que sur la place occupée par le sucre et les graisses dans les sociétés contemporaines et anciennes comme facteur culturel<sup>17</sup>. En somme, entre les années 60 et 90, l'anthropologie et l'ethnographie se penchent sur «les choix alimentaires, la signification symbolique des aliments, les interdits diététiques et religieux, les procédés culinaires, les pratiques de table et d'une manière générale, sur les rapports que l'alimentation entretient dans chaque société avec les mythes, la culture et les structures sociales<sup>18</sup>.»

Ces champs de recherches pavent la voie à une nouvelle orientation de la recherche. Les anthropologues et les sociologues ne se penchent plus uniquement sur les aspects culturels de l'alimentation, mais aussi sur le mangeur et sa relation avec les aliments. C'est ainsi que la notion d'identité alimentaire se développera, plus particulièrement en association avec celle du mangeur pluriel<sup>19</sup>. La théorie du mangeur pluriel s'explique par différents niveaux de modèles et de structures alimentaires. Les choix alimentaires et par extension l'identité alimentaire devenant un construit de préférences individuelles, de facteurs sociaux, d'éléments culturels et d'invariants biologiques et écologiques.

---

<sup>14</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques. T.1 Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

<sup>15</sup> Jean-Jacques Hémardinquer, dir., *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970.

<sup>16</sup> Claude Fischler, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 89.

<sup>17</sup> C. Fischler, *L'omnivore*, p. 273.

<sup>18</sup> J.-L. Flandrin et M. Montanari, dir., *Histoire de l'alimentation*, p. 13.

<sup>19</sup> Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France, 2002, p. 185.

Nettement influencée par les recherches anthropologiques, l'histoire de l'alimentation sera à nouveau au goût du jour au milieu des années 80. Il ne s'agit plus simplement de faire l'histoire des aliments et de la cuisine, mais aussi de prendre en considération l'évolution du goût et des pratiques alimentaires, de la préparation et de la prise des repas. Les recherches sont surtout centrées sur l'Europe médiévale et moderne. De plus, les nouvelles percées en archéologie permettent de «corriger des représentations fondées sur la seule analyse des sources écrites ou iconographiques<sup>20</sup>.» De même, ce ne sont plus les longues listes de statistiques qui sont au cœur de la recherche mais les représentations, notamment concernant les recherches sur le goût. Pour ce faire, de nouvelles sources seront utilisées. Véritable initiateur du mouvement en France, Jean-Louis Flandrin est l'un des premiers historiens à s'intéresser à la richesse des manuels de cuisine et aux traités d'office<sup>21</sup>. Jusque-là ces sources ont été jugées négligeables. Pourtant elles offrent l'avantage de pouvoir mieux saisir des changements de longue durée<sup>22</sup>. Cette notion semble primordiale pour de nombreux historiens de l'alimentation, autant pour les statisticiens de la première heure, que pour les historiens anthropologues s'intéressant à l'aspect culturel de la cuisine et des aliments. Pour reprendre les mots de Fischler, la formation des préférences alimentaires est «un processus lent et graduel<sup>23</sup>». La longue durée s'impose à l'historien qui s'intéresse à l'alimentation et au goût.

L'intégration de plusieurs disciplines connexes à l'histoire – géographie, psychologie, sociologie etc. – sera un moment décisif pour l'étude historique des habitudes alimentaires. Plusieurs chercheurs voient cet épisode comme marquant et

---

<sup>20</sup> Martin Bruegel et Bruno Laurioux, dir., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 15.

<sup>21</sup> Jean-Louis Flandrin, «Le goût a une histoire», *Sciences humaines*, 2003, ressource électronique en ligne

<sup>22</sup> M. Bruegel et B. Laurioux dir., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, p. 17.

<sup>23</sup> C. Fischler, *L'Homnivore*, p. 105.



apportent désormais l'idée que l'histoire de l'alimentation n'est pas une histoire alternative et différente mais bien centrale à la compréhension plus globale de l'histoire<sup>24</sup>. Les études des dix dernières années sont le reflet de l'influence de l'histoire culturelle sur l'histoire de l'alimentation. Les travaux de Madeleine Ferrières le confirment. Plutôt que de se pencher sur les aliments comme tels, elle étudie plutôt les croyances et les peurs qui les entourent<sup>25</sup>.

Les historiens influencés par les *Annales* prônent une histoire totale. Ils ont pourtant évacué assez rapidement les élites de leur objet d'étude. Les recherches portant sur l'histoire de l'alimentation européenne, et française en particulier, portent donc cette marque. En outre, dans les années 60, on étudie davantage l'alimentation populaire et régionale<sup>26</sup> de même que celles de certaines organisations religieuses et militaires<sup>27</sup>. À l'inverse, l'utilisation des traités culinaires permet de faire une relecture des habitudes alimentaires et de toucher plus facilement à l'alimentation de la noblesse et des élites. Flandrin considère que l'étude du goût chez les mieux nantis était plus aisée car «l'on ne sait jamais si c'est par goût ou par besoin<sup>28</sup>» que les pauvres se nourrissent. Il eut tôt fait de se rétracter et consacra même une étude sur l'alimentation paysanne<sup>29</sup>. Madeleine Ferrières fait de même en 2007 en étudiant l'évolution des mets traditionnels français<sup>30</sup>. Quelques travaux récents montrent toutefois avec plus de conviction la résurgence de l'alimentation des élites comme objet central d'étude. Michel Figeac, spécialiste du cadre

---

<sup>24</sup> J.-L. Flandrin et M. Montanari, dir., *Histoire de l'alimentation*, p. 14.

<sup>25</sup> Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Seuil, 2002.

<sup>26</sup> J.-J. Hémardinquer dir., *Pour une histoire de l'alimentation*, 1970.

<sup>27</sup> J.-L. Flandrin et M. Montanari, dir., *Histoire de l'alimentation*, p. 11.

<sup>28</sup> J.-L. Flandrin, «Le goût a une histoire», *Sciences humaines*, ressource électronique en ligne

<sup>29</sup> J.-L. Flandrin, «L'alimentation paysanne en économie de subsistance» dans J.-L. Flandrin dir. et M. Montanari dir., *Histoire de l'alimentation*, p. 597.

<sup>30</sup> Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007.

de vie de la noblesse publiera en 2002 une étude qui se penche sur l'alimentation comme déterminant socioculturel des élites régionales<sup>31</sup>. Philippe Meyzie dressera un tableau assez complet de l'alimentation des élites mais spécifiquement dans la région de Bordeaux<sup>32</sup>. D'ailleurs, sa démarche tend à montrer que les préférences alimentaires sont déterminantes dans la construction d'une identité régionale. Ces récentes études reprennent également les notions d'identité alimentaire et de mangeur pluriel dans un cadre soutenu par l'histoire culturelle. Ce type de démarche n'est pas étranger à la présente recherche.

L'histoire de l'alimentation est aujourd'hui en pleine effervescence et elle permet d'explorer de nouvelles avenues de recherches propres aux questionnements alimentaires contemporains<sup>33</sup>. Plusieurs colloques<sup>34</sup> sont mis en branle et de nombreux regroupements de chercheurs s'intéressant à la discipline voient le jour. Créé en 2001, l'Institut Européen d'Histoire des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) se distingue en proposant de devenir un centre de recherches interdisciplinaires majeur entourant les sciences de l'alimentation. D'ailleurs de nombreux établissements de recherches un peu partout dans

---

<sup>31</sup> Michel Figeac, «Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV, l'exemple de la Guyenne», *Dix septième siècle*, 2002, Vol. 54, No. 4, p. 643-654.

<sup>32</sup> Philippe Meyzie, «À la table des élites bordelaises de la fin du XVIIIe siècle.», *Annales du Midi*, 2003, Vol. 115, No. 241, p. 69-88.

<sup>33</sup> Par exemple, le colloque «La gastronomie juive» organisé par l'IEHCA en novembre 2011 ou encore le colloque «Le halal dans tous ses états» qui sera tenu à Chicoutimi par la Chaire d'enseignement et de recherche interethniques et interculturels (CERII) et le Centre interuniversitaire d'études sur les arts, lettres et traditions (CELAT) au mois de mai 2012.

<sup>34</sup> Entre autres, le colloque international «Le goût des autres : De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIIIe –XXIe siècles)», tenu à l'Université Khazar de Bakou en octobre 2010; la séance «Fruit in France, 1500-1700», tenu dans le cadre de la *Kentucky Foreign Language Conference* de l'Université du Kentucky à Lexington en 2011.

le monde présentent désormais des cours ou des programmes (*food studies*) s'intéressant aux cultures alimentaires<sup>35</sup>.

## Méthodologie

Nous croyons que notre étude se situe à ce nouveau carrefour. D'une part nous utilisons en partie l'approche privilégiée par Jean-Louis Flandrin en effectuant une analyse tant quantitative que qualitative des aliments. Cependant, nous incluons à notre questionnement les éléments novateurs apportés par l'anthropologie et la sociologie. Ainsi, dans la continuité (ou en absence de celle-ci) il sera possible de reprendre la notion du mangeur pluriel afin d'analyser nos sources sous un éclairage nouveau. Il ne s'agira pas de trouver des spécificités alimentaires individuelles, les traités culinaires ne le permettant pas, mais d'élaborer sur les identités alimentaires d'un ensemble social et culturel, soit les élites de la France d'Ancien Régime.

Dans un premier temps pour deux des sources choisies, soit *Le Cuisinier François* de La Varenne et *Les Soupers de la Cour* de Menon, il s'agira de faire un inventaire des produits utilisés par ces officiers. À cette fin, les aliments seront regroupés selon les grandes catégories alimentaires des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Une première distinction entre aliments des jours gras et maigres sera faite. Viandes, gibier et volaille correspondant au premier groupe, poissons, œufs et ingrédients d'origine végétale à l'autre. Enfin, les produits laitiers, les corps gras, les aromates et les ingrédients

---

<sup>35</sup> L'*Association for the Study of Food and Society*, elle même organisatrice de conférences et de congrès à caractères internationaux, donne sur son site web une liste exhaustive des programmes orientés vers les cultures de l'alimentation. «Food studies programs», *Association for the Study of Food and Society*, [en ligne], <http://www.food-culture.org/programs.php>.

complexes<sup>36</sup> seront aussi traités quantitativement pour cerner d'autres caractéristiques possibles comme l'ambiguïté alimentaire et les transformations gustatives. Grâce aux principaux traités analysés, les aliments dominants et les changements culinaires peuvent être observés.

Le choix des aliments répond aussi à des restrictions alimentaires et d'approvisionnement avec lesquelles les officiers de bouche doivent composer. S'il s'avère fondé que les élites peuvent plus facilement choisir ce qu'elles mangent, elles doivent sans doute se plier à certains modèles alimentaires. Des mentions sur la disponibilité des produits selon les saisons sont aussi importantes à relever. Il en va de même pour des mentions relatives aux restrictions alimentaires religieuses ou culturelles. À l'inverse certains aliments brillent par leur renommée ou leur rareté. Ces facteurs entrent-ils en ligne de compte dans l'établissement des plats et des menus?

Les recettes sont dans leur plus simple expression des combinaisons d'aliments. Suivant cela, le mode opératoire et préparatoire des recettes sera important. Enfin, quelles sont les caractéristiques finales des mets? Ces caractéristiques permettront d'établir avec plus de précision des goûts plus spécifiques et contribueront, je l'espère, à déterminer certaines valeurs associées aux élites qui consomment ces préparations. Parmi les facteurs à retenir il s'agit dans un premier temps de traiter des caractéristiques gustatives et sensorielles des recettes : aspects visuels, couleur, matérialité de la table. Du coup, nous ferons aussi un inventaire des garnitures et ornements d'assiette pour évaluer les tendances de présentation des repas.

---

<sup>36</sup> Les ingrédients complexes sont constitués de divers aliments et nécessitent généralement une préparation préalable tels les bouillons, les coulis, le pain etc.

Enfin, préfaces et avant-propos des auteurs, ainsi que les recommandations qu'ils donnent pour le choix des aliments permettent aussi de comprendre le rôle des officiers de bouche dans la construction identitaire et alimentaire des élites. Le rôle qu'ils ont à jouer dans la transmission des savoirs culinaires est essentiel pour déterminer les manières de représenter la nourriture et les aliments. En combinant les différents résultats qui ressortent des analyses quantitatives et qualitatives des recettes et des propos des officiers de bouche il est possible de dresser un portrait fidèle du mangeur d'exception d'Ancien Régime.

L'analyse de ce portrait alimentaire se dessine dans un premier temps grâce à la variété des aliments disponibles pour garnir l'assiette des élites. Viandes, volailles, condiments, aromates, légumes et fruits : voilà autant de catégories alimentaires qui permettent d'aborder l'abondance de produits disponibles à la consommation des élites. Cette diversité tend à montrer le choix, et dans une certaine mesure le contrôle, qu'exercent les élites sur ce qu'elles mangent et ce, malgré les contraintes géographiques et culturelles.

Il conviendra ensuite de voir quelles transformations subissent les aliments. C'est ainsi que sera abordé le travail des officiers de bouche. Il s'agit d'un élément essentiel pour comprendre l'alimentation des élites, car ils transmettent les valeurs alimentaires et le savoir-faire culinaire. En tant qu'intermédiaires entre les lieux de production et de consommation, l'analyse de leur travail permet de percevoir la perméabilité de l'alimentation des élites aux influences extérieures.

Enfin, une fois transformés, les aliments doivent être servis convenablement afin de montrer la différence et le choix qui fut fait. Ainsi, c'est dans le service et la présentation des plats que l'identité alimentaire trouvera son ultime représentation, et ce, grâce aux choix et aux contraintes auxquels étaient confronté le mangeur d'exception d'Ancien Régime.

## **Chapitre 1**

### ***Savourer de tout... ou presque***

À la base des identités alimentaires se situe la nourriture, qu'elle soit transformée ou sous forme d'ingrédients. Les aliments que les officiers de bouche d'Ancien Régime utilisent et énumèrent dans les recettes sont nombreux et variés. Leurs caractéristiques et utilisations permettent de dégager certains éléments propres à l'alimentation de la France d'Ancien Régime. Cela me permet d'analyser une partie de l'alimentation des élites. Les contraintes géo-climatiques et les interdits religieux sont les principaux facteurs de restrictions alimentaires auxquelles toute la population française des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles devait faire face. C'est pourquoi j'analyserai d'abord ces éléments, tout en considérant par la suite l'évolution dans la quantité et l'utilisation des diverses denrées accessibles aux officiers de bouche et plus spécifiquement aux maîtres de cuisine.

#### **A) Les restrictions dans l'assiette**

##### **1. Une géographie alimentaire**

À première vue, il apparaît évident que les barrières géographiques naturelles ou artificielles peuvent créer une rupture dans la distribution des différents aliments dans un territoire aussi vaste que la France septentrionale. Suivant cette logique, il est tentant d'observer au sein de l'alimentation des tendances régionales ou localisées, mais cela ne semble pas être le cas pour le groupe étudié. À première vue, les contraintes géo-climatiques ne sont pas insurmontables dans l'élaboration des menus et des plats servis

aux élites. Cette constatation serait due au choix de sources utilisées, les traités de recettes sont dans une certaine mesure normalisés. Il apparaît à la lecture des travaux de Philippe Meyzie<sup>1</sup>, que l'alimentation des élites aquitaines pendant l'Ancien Régime ne se compose que marginalement de denrées locales. La normalisation se fait davantage selon le groupe social que la situation géographique, les élites ayant le choix des aliments qu'elles mettent au menu.

Le développement d'un réseau d'approvisionnement complexe permet aux officiers de bouche d'avoir sous la main, et presque toute l'année, de nombreux aliments généralement disponibles sur une courte période de temps. Laitues, asperges, prunes, cerises, et la liste est encore longue, sont des légumes et fruits disponibles du printemps au milieu de l'automne selon leur provenance. Ainsi, les primeurs, c'est-à-dire les nouveautés du potager et des vergers, deviennent plus facilement disponibles grâce à ces réseaux. Qui plus est, ces mêmes réseaux permettent l'approvisionnement en denrées exogènes. Les olives, l'huile, les fruits exotiques (agrumes, grenades, dattes, figues), les épices et certaines spécialités régionales (la confiture de Provins, les truffes du Sud-Ouest de la France, le fromage italien etc.) transitent aussi par ces mêmes routes commerciales. Il faut comprendre que ce réseau de distribution fonctionne à deux vitesses. Il y a d'un côté le réseau officiel, celui qui est contrôlé par les autorités maritimes, étatiques ou communales. C'est la voie habituelle qu'empruntent les aliments avant d'arriver au marché ou sur les étals de marchands spécialisés. De l'autre, on trouve un réseau officieux et beaucoup plus discret construit grâce aux réseaux socioprofessionnels des

---

<sup>1</sup> Philippe Meyzie « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 54, no 2 (2007), p. 53.



officiers de bouche et de leurs maîtres. Constitué d'anciens collègues, de fournisseurs particuliers ou plus rarement de parents éloignés, il permet un approvisionnement en denrées qui échappe aux autorités et qui peut favoriser l'exclusivité alimentaire. Selon notre analyse, il apparaît que les deux réseaux coexistent.

Le poisson, une denrée essentielle comme nous le verrons, transite généralement par le réseau officiel d'approvisionnement. Complexe et formé de plusieurs étapes, particulièrement pour le poisson de mer, les contraintes associées à ce réseau fait sensiblement augmenter le prix des denrées. Les intermédiaires peuvent être nombreux et les conditions de transport parfois difficiles<sup>2</sup>.

Peu importe que le réseau soit officiel ou non, ce qui s'en dégage c'est une augmentation du prix des denrées venues de loin. Ainsi les primeurs, le poisson de mer et les denrées d'origine méditerranéenne deviennent pour la plupart des produits luxueux que seul un nombre restreint d'individus peut se permettre de servir à sa table. Le recours à ces réseaux d'approvisionnement permet d'élargir considérablement l'éventail des produits alimentaires disponibles et ce malgré les contraintes géo-climatiques.

Qui plus est, sensiblement à la même période, le développement de la sylviculture et de l'horticulture potagère permet de répondre au besoin de plus en plus grand en fruits et légumes frais<sup>3</sup>. À l'image de ce qui se fait à Versailles<sup>4</sup>, l'on tente un peu partout en France, de produire de nouvelles variétés de plantes comestibles, plus particulièrement des arbres fruitiers, qui répondent aux goûts des élites pour la primeur, déjouant ainsi le

---

<sup>2</sup> Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, p. 56.

<sup>3</sup> Alain Durnerin, «Le potager du roi» dans Daniel Meiller et Paul Vannier, *Le grand livre des fruits et légumes : Histoire, culture et usage*, Besançon, La Manufacture, 1991, p. 164.

<sup>4</sup> La Quintinie initie de vastes travaux en modifiant la structure des jardins et les techniques horticoles.

climat. Cette période faste de l'horticulture a permis un foisonnement des variétés de fruits. Cela se reflète dans les traités culinaires, particulièrement à partir du 18<sup>e</sup> siècle. Suivant les recettes qui utilisent des fruits en grandes quantités soit les confitures, la pâtisserie et quelques entremets sucrés, il apparaît que les officiers de bouche distinguaient le fruit vert et le fruit mûr et parfait à être mangé, celui qui est «en bonté». En conséquence, un même produit se travaille différemment selon son taux de maturité. Il en est de même pour toutes les déclinaisons d'un même produit. Les quelques 200 variétés de poires que l'on retrouve au XVIII<sup>e</sup> siècle ne se travaillent pas toutes de la même façon. Certaines demandent un temps de cuisson plus long, d'autres sont réputées pour leur texture moelleuse et seront utilisées en confiture, enfin certaines sont dégustées crues. Cette diversité se rencontre aussi, mais à divers degrés, chez la plupart des autres fruits cultivés en France<sup>5</sup>.

Pourtant cette course aux produits s'oppose aux propos de tous les officiers de bouche qui prétendent présenter des recettes suivant chaque saison. La présentation des recettes, mais surtout des produits associés à chaque saison, guide davantage l'officier qu'elle peut lui nuire. Quoi de plus désagréable que de présenter les mêmes produits lors d'un repas réglé. L'utilisation des aliments saisonniers permet d'éviter les redondances culinaires et de créer un cycle alimentaire favorisé par l'anticipation du produit. Par exemple, les produits associés au printemps seront attendus, estimés et fortement appréciés lorsque servis après une période d'attente plus ou moins longue à cause d'une disponibilité restreinte.

---

<sup>5</sup> Cerises, pêches, pommes et prunes.

## 2. Manger en maigre

Les contraintes géo-climatiques peuvent *facilement* être contournées, ce n'était pas le cas des interdits religieux. Dans une France résolument catholique, du moins en théorie, le calendrier ecclésiastique fait alterner les jours gras et les jours maigres, c'est-à-dire les jours où la consommation d'aliments provenant des animaux est limitée. Pendant l'Ancien Régime, les restrictions ne concernent plus que la chair des quadrupèdes et des volatiles, bien que de nombreuses exceptions demeurent. L'ambiguïté culinaire de la macreuse, de la tortue, de la gallinule et du marsouin est évidente dans les traités. Ces quatre animaux sont utilisés comme s'il s'agissait de poissons. Car le poisson (et indirectement les crustacés et les mollusques) devient l'aliment central d'un repas en maigre, d'où son importance au sein de l'alimentation. Tous les traités consultés déclinent des versions grasses et maigres des potages, des entrées, du second et des entremets. Massialot présente même des menus tout en racines pour les festins devant être tenus par jour maigre<sup>6</sup>.

Bien qu'interdits à l'origine, œufs, fromage, beurre et autres laitages bénéficient d'une faveur considérable durant les jours maigres. La constante disponibilité du lait et du fromage fait en sorte qu'ils sont davantage consommés lorsque l'approvisionnement en poisson fait défaut, que ce soit par faiblesse de la pêche (un phénomène qui s'accroît au 18<sup>e</sup> siècle) ou l'incapacité à assumer le coût élevé de cette marchandise. Le beurre est de plus en plus utilisé comme graisse de cuisson, au détriment de l'huile, que les coûts de transport et sa tendance à rancir rendaient moins populaire. Dans les traités, l'huile est

---

<sup>6</sup> François Massialot, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, Paris, Claude Prud'homme, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1691), p. 74.

beaucoup moins présente que le beurre dans les recettes maigres alors que ce dernier y est systématiquement utilisé, ce qui confirme la prépondérance de celui-ci. Le beurre prend une place considérable si on compare son utilisation chez La Varenne, qui le restreint à quelques exceptions près aux jours maigres, tandis que Menon l'utilise littéralement à toutes les sauces, surtout pour cuire les légumes. À ces deux gras permis en jours maigres, nous pouvons ajouter le lard de carpe et celui d'anguille qui font office d'ingrédient de substitution. Toutefois, ils ne sont mentionnés que marginalement par La Varenne dans son traité à seulement cinq reprises. Menon n'en glisse mot, le beurre et l'huile ayant définitivement fait oublier ces gras à base de poisson au milieu du 18<sup>e</sup> siècle.

À ces aliments d'origine animale, il faut ajouter la panoplie de légumes, de céréales et de fruits qui sont *de facto* considérés comme des aliments maigres. De fait, La Varenne présente des recettes d'entrées et d'entremets de légumes qui se doivent d'être consommés en Carême ou encore plus strictement pendant le Vendredi Saint. Les interdits y sont encore plus importants, oeufs et poissons étant éliminés du menu et des recettes.

La variété alimentaire, même lorsque circonscrite par les impératifs naturels ou religieux, s'épanouit au grand plaisir de l'élite qui ne peut que mieux se distinguer d'une masse qui se contente souvent des mêmes aliments. Les officiers de bouche y trouvent aussi leur compte si l'on se fie à Menon qui constate que «la diversité des aliments, autant pour le moins que celle des climats, met de la variété & de la différence, non seulement

dans les corps, mais encore dans le génie, les inclinations, & les mœurs des Nations.<sup>7</sup>» Une analyse quantitative des traités peut cependant nous éclairer sur cette variété. Ainsi, les aliments privilégiés par les officiers de bouche sont mis en évidence dans la suite de mon propos et permettent de brosser un premier tableau de l'identité alimentaire des élites françaises d'Ancien Régime.

## **B) Une assiette bien garnie**

Afin de déterminer quels aliments étaient privilégiés par les officiers de bouche dans la confection des mets, un regroupement artificiel des aliments est nécessaire. Ainsi les prochaines parties de ce chapitre se consacreront chacune à un grand groupe d'aliments. Bien que reflétant nos réalités alimentaires actuelles, j'ai tenté de conserver une certaine unité en reprenant autant que possible la perception qu'avaient les officiers de bouche envers certains aliments. Ainsi, un oiseau considéré comme un poisson sera traité comme tel et inclus dans le groupe des poissons.

### **1. Les grosses chairs**

La période se situant entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle ne voit pas de changements significatifs dans la variété des quadrupèdes consommés. Ainsi, quatre espèces animales fournissent l'essentiel de la viande de boucherie. Le bœuf, le mouton, le porc et la chèvre

---

<sup>7</sup> Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1749, p. XX.

constitue un quatuor carné qui est implanté en France septentrionale depuis le Moyen Âge et peut-être même avant.

De ces quatre chairs, la chèvre semble la plus marginalisée. En fait, l'animal adulte est absent du recensement alimentaire. La vente de cette chair est par ailleurs déjà interdite au Moyen Âge pour cause d'indigestion. Tant le bouc que la chèvre fournissent des chairs *extrêmes* pouvant influencer la digestion et par extension l'état de santé global d'un individu en consommant<sup>8</sup>. Et pourtant, on retrouve le chevreau au menu des élites. Toutefois, dans le traité de La Varenne, le chevreau pourrait être le faon d'un cervidé car il mentionne dans une recette de pâté qu'il faut les tirer «du corps du chevreuil ou de la biche.<sup>9</sup>» Menon ne l'inclut dans aucune recette, mais précise que le chevreau se prépare comme l'agneau et ajoute que sa chair est tendre et délicate<sup>10</sup>. Opinion que ne partage pas Massialot qui n'estime pas beaucoup cet animal. Il est «peu en usage aujourd'hui, sur les bonnes tables : sa chair est assez semblable à celle de l'agneau; mais elle diffère beaucoup au goût & qualité : cela n'empêche pas qu'elle ne soit assez bonne ; réservé qu'elle est un peu sèche.<sup>11</sup>» En outre, il compare sa cuisson à celle de l'agneau.

Les trois autres espèces de quadrupèdes sont beaucoup plus présentes sur les tables de l'élite comme en fait foi notre recensement. Par contre, le porc y joue un rôle bien différent, car la chair fraîche est rarement servie. Dans l'ensemble, peu de recettes utilisent la viande de porc fraîche comme principal ingrédient. Essentiellement, les utilisations de celle-ci se font sous la forme du cochon de lait. Cuit entier ou en quartier,

---

<sup>8</sup> Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Seuil, 2002, p. 25.

<sup>9</sup> François-Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier François*, Lyon, Jacques Canier, 1680 (1<sup>ère</sup> éd. 1651), p. 140.

<sup>10</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, Paris, Guillyn, 1755. Réimpr. Genève, Slatkine Reprints, 1978, T. 2, p. 66.

<sup>11</sup> F. Massialot, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, p. 184.

sa taille relativement petite et possiblement la tendreté de sa chair pourrait en avoir favorisé l'utilisation. Le vieil animal a la réputation d'être de digestion difficile<sup>12</sup>. La Varenne, tout comme Menon d'ailleurs, précise que le cochon de lait doit être pris et échaudé «sortant du dessous de la mère.<sup>13</sup>»

**Tableau 1.1 Le porc. Découpes et parties utilisées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Cochon de lait	7	8
Langue	4	-
Longe	1	-
Oreilles	1	1
Pieds	1	1
Sang	-	4
Autres parties	-	5
Parties non-spécifiées	1	8
TOTAL	31	127

Autrement, le porc sert principalement à la confection des charcuteries. Saucisses, jambons, andouillettes et boudins permettent alors à ce quadrupède d'être présent, bien que timidement, sur les tables. La consommation du porc a sans doute été freinée par l'image crasseuse de l'animal combinée à la peur latente qu'il puisse être ladre<sup>14</sup>. L'image est héritée du Moyen Âge, mais perdue encore jusqu'à l'époque de Menon et est largement décrite par Lémery dans son traité.

[N]ous sommes bien éloignés de croire que la chair de Cochon soit en general salutaire ; au contraire nous sommes persuadez qu'on ne s'en doit servir que tres sobrement. En effet, la manière de vivre de cet animal qui est toujours lâche, paresseux, & dans un espece de repos; de plus, les ordures & les saletez qu'ils mangent continuellement [...] nous dénotent assez que sa chair

<sup>12</sup> Menon, *La Science du Maître d'hôtel cuisinier*, p. 105.

<sup>13</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, Tome 2, p. 2.

<sup>14</sup> M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, p. 33.

doit être chargée de sucs visqueux & grossiers, capables de produire des humeurs de la même nature<sup>15</sup>

Dans une moindre mesure, comme le montre le tableau 1.1, les issues<sup>16</sup> de l'animal sont aussi utilisées. Mais encore-là le nombre de recettes les présentant, tant chez La Varenne et que Menon, sont relativement rares, surtout si on les compare à l'utilisation des même parties chez le bœuf et le mouton. Le porc, comme nous le verrons plus loin, aura ses heures de noblesse grâce à son lard utilisé comme graisse de cuisson.

À la différence du porc, le mouton occupe une place beaucoup plus importante sur la table des élites. Disponible à l'année selon Menon car il «est de toutes les saisons.<sup>17</sup>» Toutefois, l'agneau est résolument une viande de printemps qui est consommée de la Saint-Rémi à Pâques chez la Varenne et de Noël à La Pentecôte chez Menon<sup>18</sup>. Ce dernier sépare aussi en deux sections distinctes le mouton et l'agneau, délicatesse qu'il n'a pas à l'égard du porc. Il semble qu'il y ait ici une préférence du mouton dans les cuisines. Il conçoit aussi que la saveur de la viande de mouton varie selon les saisons et sa provenance<sup>19</sup>. Une différence sapide se retrouve aussi entre jeunes et vieilles bêtes, constat qui prévaut pour toutes les viandes de boucherie. Bien que plusieurs recettes se ressemblent superficiellement, les caractéristiques recherchées chez le mouton sont différentes de celles privilégiées dans l'agneau. Ce dernier doit avoir une chair pâle et tendre, un goût plus fin.

---

<sup>15</sup> Louis Lémery, *Traité des Aliments*, Paris, Pierre Witte, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1702.), p. 250.

<sup>16</sup> Terme utilisé par les officiers de bouche pour décrire les extrémités de l'animal : tête, queue, oreilles, pieds etc.

<sup>17</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 318.

<sup>18</sup> La Saint-Rémi est fêtée le 15 janvier. Pâques est célébrée a une date variable entre le 22 mars et le 25 avril. La Pentecôte suit la même variabilité sept semaines plus tard.

<sup>19</sup> Menon, *La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier*, p. 79.



En comparant l'utilisation du mouton chez la Varenne et Menon. Il devient évident qu'entre la publication des deux traités, le nombre de recettes utilisant l'une ou l'autre des deux chairs s'est considérablement élargi. La Varenne en effet, utilise très peu l'agneau. Pas plus qu'il ne décrit avec exactitude quelles parties il utilise dans ses recettes. Les seules mentions sûres sont celles utilisant les abattis. Mais encore-là il ne donne guère de précisions sur ceux-ci. En contrepartie, Menon est beaucoup plus explicatif dans son traité même si l'agneau semble sous-utilisé par rapport à l'utilisation du mouton. On compte chez Menon, 127 recettes à base de mouton contre 18 à base d'agneau. Pourtant, selon Madeleine Ferrières, l'agneau serait «réservé aux tables bourgeoises ou aux repas de fêtes. Les plébéiens consomment surtout les parents ou les grands-parents de l'agneau.<sup>20</sup>» Il est donc surprenant de trouver autant de recettes de mouton dans le traité de Menon. Il est possible de croire que le mouton, par sa taille relativement plus grande, puisse donner davantage de possibilités culinaires. Les recettes d'agneau utilisent essentiellement des quartiers et les autres parties sont généralement doublées. Ainsi il faut «désossez deux épaules d'agneau<sup>21</sup>» afin de les apprêter à *la dauphine* et à *la voisine*, même chose pour les têtes que Menon présente de plusieurs façons. Ce dédoublement n'est guère présent dans les recettes de mouton.

**Tableau 1.2. Le mouton. Découpes et parties utilisées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Carré	-	13
Côtelettes	1	17
Épaule	1	8

<sup>20</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 220.

<sup>21</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T. 2, p. 57.

Gigot/membre	8	27
Langue	11	16
Pieds	2	13
Poitrine	2	1
Queue	3	11
Autres parties	2	19
Parties non-spécifiées	1	2
TOTAL	31	127

Un germe d'explication se situe au sein même des recettes. Le mouton nécessite peut-être davantage de soins quand vient le temps de le servir aux élites afin de l'anoblir, le rendre propre à la consommation. Massialot et ses collègues sont muets sur la question. Qui plus est, le mouton se décline en plusieurs coupes et parties. Ce qui n'est pas le cas de l'agneau. Le gigot de mouton est de loin la partie la plus mentionnée par Menon avec 27 recettes l'utilisant comme principal ingrédient. Suivent ensuite dans l'ordre les côtelettes, la langue, les pieds et le carré. Parmi les découpes utilisées, on note cependant l'apparition de pièces beaucoup plus petites notamment la côtelette. Elles se travaillent plus aisément, se cuisent rapidement et par conséquent facilite le travail de l'officier.

Tout comme le mouton, le bœuf se décline en grosse pièces et en portions plus modestes. Sa consommation se distingue notamment de celle du mouton par la place privilégiée qu'occupe le veau par rapport au bœuf, c'est-à-dire à l'animal adulte comme tel. La diététique humorale qui veut qu'une chair jeune, encore gorgée de lait, soit meilleure pour la santé est ici respectée. Car c'est bien cette logique qui est en cause dans la préférence marquée des élites pour les chairs de jeunes animaux. «C'est [...] la conviction qu'une chair de lait ne peut être nocive, le lait tempérant par sa fraîcheur et

son humidité.<sup>22</sup>» Le bœuf est en effet réputé être une chair grossière, excellente pour les travailleurs<sup>23</sup>. En conséquence, le veau lui sera privilégié. De plus, le bœuf nécessite un travail de préparation plus important, car il est considéré comme «une chose aussi commune que nécessaire dans le Repas, il a fallu imaginer diverses manières de l'accommoder, qui pussent lui donner de la délicatesse, & faire honneur sur les meilleures Tables.<sup>24</sup>» Guère surprenant alors de constater que la viande bovine représente la majorité des recettes utilisant de la viande de boucherie en tant que principal ingrédient et ce tant chez La Varenne que chez Menon. Tout comme chez le mouton, le bœuf et le veau, de par leurs tailles relativement importantes, sont prédisposées à une découpe systématique ce qui explique le nombre important des différents morceaux utilisés. Il est intéressant de noter que le veau se détaille en coupes beaucoup plus variées et précises que le boeuf. Nous retrouvons la noix, les côtelettes et la rouelle qui sont des découpes modestes. En cela, le veau se compare au mouton

**Tableau 1.3. Le boeuf. Découpes et parties utilisées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Aloyau	-	9
Côte	-	5
Culotte	-	9
Filet	-	10
Langue	4	14
Palais	1	20
Poitrine	1	4
Queue	-	4
Rognons	-	5
Autres parties	5	2
Parties non-spécifiées	5	11
TOTAL	16	93

<sup>22</sup> M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, p. 26.

<sup>23</sup> Menon, *La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier*, p. 33.

<sup>24</sup> F. Massialot, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, p. 119.

Les autres viandes de boucherie ne partagent presque pas cette forme d'utilisation. Mais ce qui démontre la préférence accordée au bœuf, c'est sa présence systématique dans la confection des bouillons, fonds et jus de viande. On le considère comme la viande de fonds par excellence. C'est à dire la chair la plus estimée pour donner sapidité à ces trois ingrédients composites. Le bouillon étant la base de pratiquement tous les potages, en plus d'entrer dans la composition des sauces et de diverses autres préparations. Le jus de veau quant à lui sert à rehausser la saveur des potages et des sauces, car il est plus souvent qu'autrement ajouté en fin de cuisson. Il est aussi vraisemblablement utilisé pour donner de la couleur aux préparations liquides comme dans cette description de potage.

Flambe & videz un bon Chapon, troussez les pates en dedans [...] & le mettez cuire dans la marmite des bouillons à potages ; ayez une demie livre de ris épluché & lavé, faites le cuire avec le bouillon de la cuisson du chapon sans être dégraissé ; mettez-y du jus ce qu'il en faut pour le colorer, quand il est cuit de bon goût & point trop épais [...].<sup>25</sup>

Il n'est pas impossible que d'autres chairs aient été utilisées par les officiers de bouche dans la confection des jus et bouillons. Menon indique d'ailleurs que «l'on fait du jus de la même façon avec les parures des viandes de boucherie & de volaille que l'on prépare pour mettre à profit<sup>26</sup>» dans un article consacré au jus de bœuf. En fait, c'est dans la description de certaines recettes que l'auteur est explicite. Il précise que c'est bien le jus de veau qui doit être utilisé. Par exemple, il le mentionne dans la confection du potage à *la mousquetaire*, une recette pourtant à base de mouton<sup>27</sup>. La diversification des jus et bouillons chez Menon vient répondre aux notions d'équilibre gustatif en bouche, ce qui

---

<sup>25</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 91.

<sup>26</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 72.

<sup>27</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 108.

sera présenté comme étant la consommation des aliments *au naturel* afin de ne pas confondre les saveurs des aliments<sup>28</sup>.

**Tableau 1.4. Le veau. Découpes et parties utilisées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Carré	-	5
Cervelle	-	8
Côtelettes	-	14
Épaulé	2	7
Foie	4	9
Fraise	-	9
Jarret	4	1
Longe	3	
Noix	-	12
Oreilles		10
Pieds	2	4
Poitrine	6	10
Quartier	-	7
Queue		4
Ris	4	12
Rouelle	4	20
Tendron	-	6
Tête	3	8
Autres parties	1	9
Parties non-spécifiées	7	1
TOTAL	40	157

## 2. Les chairs sauvages

Chez les auteurs consultés, la venaison ou viande noire n'est que très peu mentionnée. Pourtant, le fruit de la chasse peut être un facteur de distinction dans l'assiette des élites. En fait, il est possible de croire qu'une mince proportion des élites peut se permettre de chasser, ce qui limite l'approvisionnement de ce type de denrées<sup>29</sup>. Les élites sont avant tout urbaines et le commerce de la viande noire ne semble pas établi dans les villes. Bien qu'il s'agisse d'ingrédients spécialisés et relativement rares, les

<sup>28</sup> Plus d'explications sur cette mode alimentaire au chapitre suivant.

<sup>29</sup> Michel Figeac, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV, l'exemple de la Guyenne », *Dix septième siècle*, 2002, Vol. 54, No. 4, p. 645.

officiers les cuisinent comme leurs équivalents domestiques. Ainsi, le sanglier se prépare tel le porc et sa chair est plus estimée que celle de ce dernier<sup>30</sup>. Bien que Menon ne donne pas de recettes à base de cerf ou de chevreuil, il les mentionne tout de même dans son traité en spécifiant d'éviter de manger les animaux en rut. Le goût en serait trop altéré<sup>31</sup>. Qui plus est, il recommande de bouillir la viande sauvage et de l'aromatiser généreusement<sup>32</sup> sans doute pour masquer justement ce goût prononcé, caractéristique de la venaison qui doit être mortifié longuement.

**Tableau 1.5. La venaison. Espèces consommées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Cerf	3	-
Chevreuil	8	-
Sanglier	8	9
Espèce indéterminée	1	3
TOTAL		

### 3. Une basse-cour généreuse

Volailles et petit gibier constituent un groupe d'ingrédients carnés aux multiples possibilités. Si les espèces sauvages sont davantage prisées, leur disponibilité est variable, suivant l'expansion des terres agricoles et les périodes migratoires. Si les volailles apparentées au coq – chapons, poulardes et poulets – sont incontestablement les plus utilisées, il reste que pigeons, perdrix, dindons et canards figurent aussi très bien dans les menus. Du coup, une recette de chapon peut aisément se transposer à un poulet d'Inde ou

<sup>30</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 119.

<sup>31</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 348. Il le mentionne également dans *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 224.

<sup>32</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 225.

un canard, multipliant les possibilités de menus et permettant d'éviter redondances alimentaires tout en respectant le cadre saisonnier de consommation des aliments.

Le recensement présenté dans le tableau 1.6 confirme la facilité d'approvisionnement en volailles de basse-cour. Disponibles à l'année ou presque, pigeons et poulets, les deux principaux oiseaux d'élevage sont sans doute appréciés par leur polyvalence en cuisine. Car sur le plan gustatif, la préférence va nettement aux oiseaux sauvages. Le pigeon qui n'a pas connu la volière est privilégié<sup>33</sup>. Le canard sauvage qui a pu profiter de l'air pur et d'une nourriture variée est «bien supérieur en bonté & en goût<sup>34</sup>.» Et ce constat se remarque aussi pour le lapin et l'oie. Il est difficile d'estimer si c'est le goût particulier de la chair qui est estimé ou la disponibilité toute relative du petit gibier à poil et à plumes, rendant le produit rare et convoité. Ou encore si la seconde possibilité influence indirectement la première.

**Tableau 1.6. La volaille et le petit gibier. Espèces consommées.**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Alouette	7	5
Grive et passereaux divers	9	5
Tourterelle	1	3
Pigeon	16	58
Caille	4	20
Chapon	15	1
Poularde	5	55
Poulet	13	72
Perdrix	15	24
Dindon	9	25
Faisan	1	11
Canard	11	22
Macreuse	1	1
Oie	11	8
Oiseaux aquatiques divers	4	3
Scolopacidés (Bécasses etc.)	5	17

<sup>33</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 184.

<sup>34</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 198.

Lapin	5	41
Lièvre	5	18
Autres espèces	3	1
TOTAL		

Un autre facteur semble aussi présider au choix culinaire des volailles. Il fut évoqué antérieurement que certaines grosses chairs se détaillent en petits découpes et il semble que la petitesse d'une volaille soit aussi importante. La tourterelle et la sarcelle sont respectivement plus délicates que le pigeon et le canard, deux espèces proches mais beaucoup plus grosses. La bécassine meilleure que la bécasse, et le bécaud<sup>35</sup> encore plus aimé que la première<sup>36</sup>. La perception d'une chair de plus grande qualité, jumelée avec l'idée d'être une chair appropriée à la digestion<sup>37</sup> favorise sans doute cette préférence et donc la différence alimentaire. La mise en pièce de la viande, sa préparation et sa cuisson permettent sans doute d'artificiellement créer une «délicatesse» qui autrement n'est sporadiquement présente en nature que chez les animaux jeunes ou sauvages.

#### 4. Bons gras, mauvais gras

Nous avons vu précédemment que certaines matières grasses sont réservées aux jours maigres. Huile et beurre sont les gras maigres par excellence, même si ce dernier est en théorie interdit, en Carême du moins. Il faut une dispense pontificale pour en consommer et ce, seulement si l'approvisionnement en huile est impossible ou

<sup>35</sup> D'après les descriptions données par les auteurs, il s'agit vraisemblablement d'une espèce de bécasseau ou de chevalier, deux types d'oiseaux communs en Europe.

<sup>36</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. 230.

<sup>37</sup> L. Lémery, *Traité des aliments*, p. 218.



complexe<sup>38</sup>. Ce qui semble être le cas pour le Nord de la France. En contrepartie, le lard, et dans une moindre mesure, le saindoux et la graisse de bœuf sont privilégiés en charnage. Barder une viande ou un poisson l'empêche de s'assécher. Ajouter un corps gras aux ustensiles de cuisson évite aux viandes et légumes de «s'accrocher» au fond du plat. Les graisses permettent alors un meilleur contrôle de la cuisson. Au-delà de ces utilisations communes aux deux types de gras, les graisses d'origine végétale offrent davantage de possibilités culinaires. La Varenne est relativement conscrit dans son utilisation de l'huile. Elle est un substitut au beurre dans la cuisson. Par contre, Menon l'utilise en guise de base pour ses marinades de viande et comme élément liant pour la variante froide de deux sauces : la rémoulade et la ravigote. Ces utilisations limitées révèlent sans doute une répulsion face à ce produit, qui est souvent de mauvaise qualité en Europe septentrionale et qui est consommé à cause d'une contrainte extérieure<sup>39</sup>. C'est pourquoi la cuisine au beurre sera prisée par les officiers de bouche et les élites.

Le beurre, en plus de connaître un essor considérable dans son utilisation brute, est de plus en plus utilisé comme agent liant dans la confection des sauces. Flandrin le recense dans un peu plus de 71% des sauces servies avec le poisson chez La Varenne et 85% chez L.S.R.<sup>40</sup>. Ainsi la sauce blanche présentée par La Varenne correspond à une sauce qui peut se comparer à la hollandaise.

Choisissez les plus grosses [asperges], ratissez en le pied, & les lavez, puis faites cuire dans de l'eau, les bien salez, & ne les laissez trop cuire : Estant cuites, mettez les égouter, & faites une sauce avec du beurre bien frais, peu de vinaigre, sel, muscade, &

---

<sup>38</sup> Jean-Louis Flandrin, «Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)», *Annales ESC*, 1983, Vol. 38, No. 2, p. 380.

<sup>39</sup> J.-L. Flandrin, «Le goût et la nécessité...», p. 391.

<sup>40</sup> J.-L. Flandrin, «Le goût et la nécessité...», p. 377.

un jaune d'œuf pour lier la sauce, laquelle prenez garde qu'elle ne tourne, & servez bien garnies.<sup>41</sup>

Ce même type de sauce sera repris par Menon sous le nom de *sauce à la liaison*, à la différence qu'il lui ajoute du bouillon et un peu de farine ce qui empêche la sauce de tourner. Contrairement à son prédécesseur, il ne la limitera pas uniquement aux aliments servis en maigre comme le poisson ou les légumes. Cette utilisation relève sans doute d'une appréciation de plus en plus marquée pour le riche goût du beurre. Ce dernier entre aussi dans la composition de la sauce rousse et de la sauce au beurre noir. Une cuisson prolongée de ce corps gras, lorsqu'elle est maîtrisée, permet de modifier sa saveur et sa couleur ce qui lui confèrera de nouvelles possibilités culinaires. Le beurre deviendra, entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle, un ingrédient essentiel et polyvalent. Les graisses animales à l'inverse, conservent leur utilisations traditionnelles soient le lardage.

## 5. Les chairs de maigre

Mais qu'en est-il des autres aliments associés aux jours maigres? Tout comme le beurre, les autres produits laitiers sont graduellement permis au menu. Les nombreuses façons de travailler les laitages et le fromage en font des aliments qui ne se limitent pas aux jours maigres. En outre, ils sont rarement mis à l'avant plan dans les recettes présentées par les officiers de bouche. Le lait, généralement celui de vache<sup>42</sup>, est surtout utilisé pour le mouillage de quelques potages ou certaines cuissons particulières. Contrairement à plusieurs produits auxquels on donne des qualités négatives, le lait

---

<sup>41</sup> F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 117.

<sup>42</sup> Menon, *La Science du maître d'Hôtel cuisinier*, p. 25.

semble un aliment vertueux, presque miraculeux<sup>43</sup>. Crème et fromage partagent une partie de ses qualités. Ils sont cependant de digestion plus difficile et donc doivent être utilisés avec parcimonie. Si la crème regagne en faveur lorsqu'on la fouette<sup>44</sup>, les fromages sont par contre associés à une nourriture grossière<sup>45</sup>. Peut-on croire que Lémery fait allusion avec un certain mépris à une nourriture paysanne quand on sait que le XVIII<sup>e</sup> siècle, comme l'indique Madeleine Ferrières, réhabilite graduellement le fromage sur les tables des élites?<sup>46</sup> Les prescriptions alimentaires sont plus nombreuses pour les fromages qui doivent être consommés modestement, trop jeunes ou trop vieux ils occasionnent divers maux digestifs. Les fromages se déclinent en de nombreuses variétés, chacune ayant ses propres caractéristiques d'utilisation. La Varenne les utilise sans les nommer, tandis que Menon est plus loquace et précise que le gruyère, le parmesan, le roquefort, le sassenage, le brie, le maroilles et le fromage à la crème sont estimés et utilisés<sup>47</sup>. En contrepartie, l'analyse de ses recettes indique qu'il n'en utilise que deux de façon systématique soit le gruyère et le parmesan. En plus de l'utiliser pour faire un simulacre de sauce avec des ragoûts et des potages, il se sert du parmesan comme chapelure pour dorer certaines pièces de viande. En somme, les produits laitiers servent davantage à enrichir les mets qu'à en être les principaux ingrédients car trop souvent associés à une consommation paysanne ou la pauvreté des villes<sup>48</sup>.

---

<sup>43</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, p. 284.

<sup>44</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, p. 292.

<sup>45</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, p. 298.

<sup>46</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 258.

<sup>47</sup> Menon, *La Science du maître cuisinier*, p. 345.

<sup>48</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 261.

Ce qui ne semble pas le cas des œufs qui partagent avec le beurre une certaine ambiguïté quant à leur utilisation<sup>49</sup>. En effet, les œufs, un aliment maigre, ne peuvent pas être consommés en Carême. Cependant, contrairement aux produits laitiers, ils fournissent une gamme complète de recettes ou ils sont les principaux ingrédients. La Varenne présentent 21 recettes à base d'œufs, dont deux uniquement en maigre, quoiqu'il précise de consulter la table des jours gras pour d'autres recettes. Plusieurs sont très simples et ressemblent davantage aux différentes manières de cuire les œufs. Menon varie considérablement les recettes. Pas moins de 116 recettes sont à base d'œufs et Massialot un demi-siècle plus tôt chérissait l'idée que l'on puisse les utiliser dans une aussi grande diversité<sup>50</sup>. Ce propos également partagé par Lémery indique que les œufs sont prisés grâce à leurs qualités<sup>51</sup>. L'usage des œufs est si varié qu'ils servent aussi de liants aux farces, de coagulants pour les sauces et crème d'entremets. En fait, il est possible de croire que les nombreuses utilisations des œufs et des produits laitiers en faisaient des produits indispensables, tant en gras qu'en maigre, et ce malgré les restrictions entourant leur consommation.

Cependant, aucun autre aliment n'est si intimement lié aux repas de maigres que le poisson. Si la consommation d'œufs, de fromage et de laitages transcende l'interdit religieux pour favoriser la diversité dans l'assiette. En est-il de même pour les produits de la mer et des rivières? Car, il a été vu précédemment que l'approvisionnement en poisson peut parfois être hasardeux et si le produit de la pêche côtière peut difficilement arriver au

---

<sup>49</sup>J.-L. Flandrin, «Le goût et la nécessité...», p. 387.

<sup>50</sup>F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 313.

<sup>51</sup>L. Lémery, *Traité des aliments*, p. 354.

marché, la consommation de poisson demeure régulière et donc le recours aux poissons de rivières, plus facilement disponibles, devient nécessaire.

Pour répondre à la première interrogation, une lecture des différents poissons présentés par Lémery dans son traité permet de constater que toutes les espèces de poisson sont réputées de digestion aisée et conviennent à la plupart des tempéraments. Qui plus est, contrairement aux quadrupèdes et aux volatiles, plusieurs espèces sont bonnes à l'année<sup>52</sup>. Pourtant, en se fiant aux menus présentés par Massialot<sup>53</sup>, les chairs de maigre, donc les poissons, sont systématiquement écartés des menus de gras. À peine trouve-t-on quelques mentions d'anchois et d'écrevisse dans les recettes de jours gras. Le premier sert à condimenter, le second à colorer certains potages grâce au suc rouge qui est tiré de sa coquille. En fait, l'analyse des traités le démontrent indirectement. Les plats de poisson sont concrètement séparés des autres recettes dans les traités et contrairement à plusieurs potages et ragoûts, La Varenne et Menon ne déclinent pas deux versions de celles-ci. Encore que les ingrédients utilisés par les officiers ne changent guère, que la recette soit en gras ou en maigre. Donc, le poisson est un aliment à utilisation restreinte et c'est la grande diversité d'espèces qui compense cette restriction alimentaire.

La seconde interrogation concerne les préférences ichtyophages des élites. Le prix potentiellement élevé du poisson de mer en faisait une denrée de luxe. Est-ce que cette rareté relative, malgré la contrainte du calendrier alimentaire religieux, faisait en sorte qu'on le préfère, tout comme la chair du gibier est davantage prisée? Suivant la quantité de recettes qui utilisent du poisson comme principal ingrédient, il convient de

---

<sup>52</sup> En fait, il n'y a que la truite et la lamproie qui ont des restrictions saisonnières de consommation.

<sup>53</sup> Voir les différents menus dans *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* entre les pages 3 et 80.

distinguer si le poisson est de mer ou d'eau douce afin de préalablement déterminer lequel est en théorie utilisé le plus fréquemment. Les tableaux suivants permettent de constater que plusieurs espèces de poissons sont consommées, ce qui contribue indéniablement à la diversité dans l'assiette. Car si les officiers appliquent sensiblement les mêmes procédés de cuisson à chacun, chaque espèce a ses caractéristiques propres.

**Tableau 1.7 Les différentes espèces de poissons marins (incluant d'autres chairs considérées maigres)**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Alose	6	4
Barbue et turbot	5	14
Éperlan	3	9
Esturgeon	2	14
Hareng et sardine	6	14
Homard	2	-
Huitres	9	1
Maquereau	3	15
Merlan	-	11
Morue, Merluche, Cabillaud	9	18
Plie et limande	13	2
Raie	2	13
Rouget	3	5
Saumon	8	16
Sole	6	15
Thon	1	1
Vive	2	14
Marsouin et autres mammifères	4	-
Macreuse et autres oiseaux	8	6
Autres crustacés/mollusques marins	5	2
Autres poissons marins	-	2
TOTAL	97	176

**Tableau 1.8 Les différentes espèces de poissons d'eau douce (incluant d'autres chairs considérées maigres)**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Anguille	10	18
Barbeau	5	-
Brochet	5	25
Carpe et Brème	20	24

Écrevisse	2	2
Grenouille	5	1
Lamproie	2	5
Lotte	8	12
Perche	1	12
Tanche	7	9
Tortue	2	-
Truite	5	12
Poule d'eau	-	1
Autres poissons lacustres	1	4
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	<b>125</b>

Les espèces marines sont beaucoup plus présentes dans les traités tant en nombre de recettes qu'en diversité. Celle-ci peut par contre s'expliquer parce que les arrivages de poissons marins étant moins constants, il faut nécessairement adapter les menus selon les disponibilités du marché. À cela il faut ajouter que quelques-uns des poissons présentés sont aussi disponibles salés ou saumurés. Hareng, sardines et saumon salés peuvent se substituer aux produits frais. Par contre, ils n'ont pas bonne réputation. Lémery condamne les produits traités au sel car ils «ne conviennent même à aucun tempérament, à moins que l'on n'en use avec la dernière modération.<sup>54</sup>»

Il est difficile d'établir une évolution ou de cerner des changements majeurs dans la consommation des poissons marins. Les poissons plats – sole, limande, turbot, barbue, plie – ont dans l'ensemble la faveur des cuisiniers. Suivent de près le saumon et la morue. Chez La Varenne on notera l'utilisation importante d'huîtres, ce qui n'est pas le cas chez Menon. Le principal changement, se situe probablement dans la favorisation de deux poissons ayant des qualités irréprochables et un goût exquis<sup>55</sup>, soit le merlan et la vive.

<sup>54</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, p. 401.

<sup>55</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, voir p. 414 pour la vive et p. 397 pour le merlan.

Très peu mentionnés par La Varenne, ces deux espèces semblent connaître un essor considérable un siècle plus tard.

Cependant, la palme des poissons les plus consommés revient à des poissons d'eau douce. De disponibilité aisée, il est normal de les retrouver en si grand nombre. La carpe et dans une moindre mesure l'anguille, sont deux poissons prisés par les maîtres de cuisine car leur chair, réputée grasse, se substitue au lard en maigre. Par conséquent, ils sont très utilisés. Ils entrent aussi dans la composition de la plupart des farces de maigre. À ces espèces très communes, ajoutons le brochet qui fait bonne figure particulièrement chez Menon. Dans l'ensemble toutefois, on note une certaine constance dans la consommation du poisson de rivières.

En somme, l'ensemble des produits carnés connaît une évolution lente, tempérée par l'interdit religieux qui semble davantage un facteur de créativité et d'inventivité culinaire qu'un frein à la consommation. Les choix sont principalement faits en fonction des besoins pratiques, mais aussi selon les valeurs et caractéristiques associées à chaque produit. Les ingrédients issus du monde végétal sont davantage sujets aux transformations. Porteurs de saveurs qui modifient considérablement les mets, ce sont véritablement ceux-ci qui façonneront le goût des élites d'Ancien Régime.

## **6. Parfums anciens et nouveaux arômes**

Fines herbes et épices sont les premiers produits qui viennent à l'esprit lorsque l'on traite d'assaisonnements et d'arômes alimentaires. Mais l'éventail des saveurs est très vaste et plusieurs produits permettent de l'élargir. Certains ingrédients sont prisés



pour le piquant qu'ils procurent, d'autres à l'inverse pour leur douceur. Au contraire des livres de cuisine médiévaux, les traités de recettes modernes laissent une plus large part aux produits végétaux, notamment les légumes et les fruits. Selon Flandrin, il faut attendre le XVII<sup>e</sup> siècle pour voir apparaître de façon importante cette catégorie d'aliments dans les menus<sup>56</sup>. Deux facteurs peuvent expliquer cette montée relativement rapide des produits d'origine végétale. D'une part l'influence italienne qui imprègne les manières de table et inspire les officiers, tel Audiger qui a séjourné en Italie pendant son apprentissage. De l'autre, le déclin des céréales et légumineuses au profit des légumes et fruits qui sont considérés plus digestes dans le premier cas et moins néfastes dans le second<sup>57</sup>. De plus, nous pouvons hasarder que le relatif silence des livres de recettes médiévaux sur l'utilisation des légumes et fruits vient de leur banalisation comme produit. Ils sont considérés populaires et offrent moins de diversité dans le choix des variétés<sup>58</sup>. Tout comme pour la période qui nous préoccupe, les procédés de parage et de préparation des légumes sont beaucoup moins expliqués que ceux des viandes. Les légumes deviennent une denrée alimentaire majeure et les livres de recettes en témoignent. D'après l'analyse de 16 titres différents par Flandrin, le nombre de recettes ayant des légumes passe de près de 9% à 20%<sup>59</sup>. Le développement des techniques horticoles n'est sans doute pas à écarter non plus pour expliquer l'augmentation considérable des produits potagers sur les tables de l'élite. Pourtant malgré ces

---

<sup>56</sup> Jean-Louis Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle», dans Daniel Meiller et Paul Vannier, dir., *Le grand livre des fruits et légumes : Histoire, culture et usage*, La Manufacture, Besançon, 1991, p. 159.

<sup>57</sup> J.-L. Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation...», p. 159.

<sup>58</sup> J.-L. Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation...», p. 158.

<sup>59</sup> J.-L. Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation...», p. 157.

transformations, certaines saveurs médiévales semblent s'incruster dans le corpus de recettes présentées par La Varenne et Menon.

## 7. Le piquant

Le goût médiéval se caractérisait d'une part par l'apport sapide des épices, mais aussi par l'ajout d'éléments aigres que l'on associe au piquant<sup>60</sup>. Cette saveur particulière que les historiens de l'alimentation nomment l'aigre-piquant n'a pas été oubliée par les officiers de bouche. Le piquant, ou la pointe, est l'apanage des fruits surs et des vinaigres. Véritables vedettes des sauces claires médiévales, ces ingrédients sont encore utilisés par les officiers de bouche d'Ancien Régime et ce malgré la place de plus en plus importante des sauces onctueuses et grasses caractéristiques du XVIII<sup>e</sup> siècle qui d'emblée n'utilisent pas ces ingrédients<sup>61</sup>. Qui plus est, les ingrédients acides, excepté le vin, sont ajoutés dans les dernières étapes de réalisation des mets ou versés en filet au service. Leur goût caractéristique est donc encore très présent lorsque vient le temps de présenter les plats. Par contre, il est indéniable de constater un net déclin des ingrédients acides tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Tableau 1.9 Ingrédients «piquants» (acides)**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Citron	26	32
Orange amère	18	2
Vinaigre	70	24
Verjus	43	6
Vin	19	43

<sup>60</sup> Il ne s'agit pas du goût piquant que procure le piment et le poivre, mais davantage la pointe que procurent des ingrédients acides.

<sup>61</sup> J.-L. Flandrin, «Le goût et la nécessité...», p. 389.

Vin blanc	41	44
Vin rouge	2	4
Groseilles et verjus en grains	22	1
Câpres et légumes au vinaigre	76	6
Moutarde	7	4
Oseille	11	8
TOTAL		

Bien que Menon les utilise encore tous, l'utilisation qu'il en fait se modifie considérablement. Sauf le vin, qui constitue un cas particulier, car il s'agit avant tout d'un ingrédient de mouillage, tous les autres ingrédients connaissent un déclin. Possiblement parce que la fraîcheur des produits requiert moins l'utilisation de condiments piquants pour masquer une saveur altérée, mais indéniablement parce que le goût des élites s'est transformé. On notera que le citron est encore utilisé de façon importante, mais il agit aussi en tant qu'ingrédient blanchissant dans les recettes de poissons et de certains abats. Le déclin du goût piquant, passablement amorcé dans ce que nous présente La Varenne est très marqué chez Menon qui d'ailleurs n'utilise presque pas cette gamme d'ingrédients dans ses potages.

## 8. Les parfums d'épices

Les livres de recettes du Moyen Âge marient les ingrédients acides avec les épices. Considérant, comme il a été remarqué, le déclin marqué du vinaigre et du verjus, peut-on croire que les épices connurent le même sort? En fait, c'est presque un lieu commun de constater le déclin des épices en Europe occidentale entre le XVI<sup>e</sup> et la fin de l'époque moderne. Si les traités nous révèlent en effet ce déclin, ils offrent peu de réponses pour l'expliquer.

Dans un premier temps, la nature même des épices est à mettre au banc des accusés. Depuis le début de mon analyse, il est évident que les officiers de bouche préconisent l'utilisation d'aliments de digestion médiocre<sup>62</sup> et convenant aux plus de gens possibles : viandes de lait, certains poissons, les laitages etc. Or, les épices, tout au contraire, ont des propriétés «échauffantes» et ne doivent être utilisées qu'en petites doses<sup>63</sup>. Si certaines épices comme le gingembre et la cannelle sont pratiquement disparues des traités, d'autres continuent d'être employées de façon significative. En fait, trois épices semblent encore appréciées pour leur goût : la muscade, le clou de girofle et le poivre. La muscade est particulièrement utilisée dans les sauces liées au beurre et à l'œuf. Son association aux sauces blanches sera constante et ce jusqu'à maintenant. Le clou de girofle joue un rôle bien plus important. Il entre dans la composition de nombreux fonds de sauces et plats mijotés. Ceci implique que sa saveur prononcée, bien que sublimée par la cuisson prolongée qu'offre ce type de recettes, est encore bien présente dans les recettes. Enfin, la présence systématique du poivre dans la vaste majorité des recettes de potages, sauces, entrées, rôtis et entremets découle probablement du coût peu élevé de cette épice. La démocratisation des épices et leur coût relativement modeste les auraient fait entrer dans les cuisines populaires. Les élites les auraient délaissées par besoin de distinction, transformant graduellement le goût médiéval vers un goût résolument moderne<sup>64</sup>.

---

<sup>62</sup> C'est-à-dire de digestion aisée.

<sup>63</sup> Menon, *La science du Maître d'hôtel cuisinier*, p. 13.

<sup>64</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2006, p. 37.

## 9. Les légumes aromatiques

Les épices délaissées, elles furent remplacées par les légumes et herbes aromatiques. Tous les légumes donnent aux mets une saveur particulière, aussi subtile soit-elle. Cependant certains légumes sont privilégiés afin de parfaire les mets. D'ailleurs, il est possible de percevoir quelques associations sapides dans les recettes. Nous retrouvons tout d'abord l'oignon et le persil, souvent jumelés au clou de girofle, et dans une moindre mesure à la ciboule, à l'échalote et à l'ail. L'utilisation massive des alliacés est une nouveauté dans les cuisines de la période moderne. Ces légumes étaient connus pour la plupart, mais ils sont dorénavant utilisés en grande quantité. Elles sont d'ailleurs connues sous le nom de plantes fortes<sup>65</sup>, ce qui témoigne de leur puissance aromatique et sapide. À cette liste il est possible d'ajouter aussi la rocambole et le poireau. Ces plantes sont échauffantes<sup>66</sup>, tout comme l'était les épices. Pourtant on les utilise et les apprécie, ce que corroborent les traités consultés et les propos de Lémery. La différence vient sans doute de la quantité à utiliser afin de donner aux mets leurs propriétés chaudes. Les épices sont néfastes à petites doses, les légumes forts dans l'excès.

La ciboule fait aussi partie du bouquet garni de La Varenne, c'est-à-dire de la base aromatique d'un mets. À celle-ci il adjoint le persil et le thym<sup>67</sup>. Le bouquet se compose des branches de la plante, il est retiré des préparations avant le montage et le service. Il n'a qu'une fonction sapide et odorante. Les couleurs et les textures sont l'apanage d'autres plantes et ingrédients. Pour Menon, la triade aromatique du bouquet est composée du thym, du laurier et du basilic. Mais pour en arriver à une saveur plus riche,

---

<sup>65</sup> A. Durnerin, «Le potager du roi», p. 165.

<sup>66</sup> L. Lémery, *Traité des Aliments*, p. 142.

<sup>67</sup> F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 27.

il y rajoute souvent un alliacé ou une mirepoix de légumes racines qui peut aussi être considérée comme une autre association sapide.

Ainsi l'oignon est souvent jumelé au panais et à la carotte dans les fonds et les bouillons présentés par Menon. L'utilisation de légumes racines est étonnante, surtout en considérant la mauvaise réputation de tout ce qui vient directement de la terre. Pour Flandrin, il s'agit en fait d'une première rupture entre diététique et alimentation qui fournira les bases de la gastronomie française<sup>68</sup>. *Les Soupers* de Menon et *Le Cuisinier* de La Varenne lui donnent en partie raison. Les légumes sont utilisés comme ingrédients principaux dans quelques potages et certains ragoûts d'entremets. Toutefois ce tableau ne brosse pas la réalité d'utilisation des légumes qui sont souvent des ingrédients secondaires, venant confirmer leur rôle d'ingrédients sapides. Par exemple, les champignons et les truffes entrent dans la composition de nombreuses recettes, particulièrement celles des jours maigres. On en fait un bouillon qui remplace le jus de viande et même une poudre aromatique<sup>69</sup>. Flandrin indique que dans les traités qu'il a consultés, 25% des recettes de légumes comportent des champignons<sup>70</sup>. Ce que tend à démontrer une lecture des deux traités qui furent dépouillés pour la présente analyse.

**Tableau 1.10 Les légumes en tant qu'ingrédients principaux**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Artichaut	8	27
Asperge	9	6
Cardes	8	2
Carotte	9	1
Céleri et Ache	1 / 0	4 / 1
Champignons, Morille, Mousseron	7 / - / 2	7 / 5 / 2

<sup>68</sup> J.-L. Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation...», p. 159.

<sup>69</sup> Menon, *La Science du Maître d'Hôtel Cuisinier*, p. 14.

<sup>70</sup> J.-L. Flandrin, «Les fruits et légumes dans l'alimentation...», p. 158.

Chicorée	3	2
Chou, brocoli	5 / 0	10 / 1
Chou-fleur	4	6
Citrouille	9	2
Concombre	5	6
Cornichons et autres légumes saumurés	4	7
Épinards	3	9
Laitues	3	4
Navet	5	6
Panais	5	1
Pois	10	10
Aubergine	-	1
Topinambour et pomme de terre	1	1 / 1
Truffes	5	14
Fèves, lentilles	0 / 2	6 / 1
Haricot vert	-	8
Ail, oignon, poireau	1 / 2 / 5	0 / 9 / 2
Raves diverses (Bettes, radis, salsifis)	13	4
Blé de Turquie	-	1
Légumes non précisés	3	6
TOTAL	132	173

Le tableau 1.10 permet aussi de constater l'introduction, très subtilement, des produits végétaux américains - pomme de terre, topinambour, blé de Turquie<sup>71</sup> - et de l'aubergine. On ne retrouve chez La Varenne que le topinambour, tandis que Menon, quoique très évasif lorsqu'il les présente, en donne tout de même des recettes pour chacun. L'arrivée tardive de ces produits sur les tables des élites peut s'expliquer par une préférence régionale, mais aussi par une difficulté d'adaptation de ces produits aux recettes aristocratiques. Le maïs est mis au vinaigre comme les cornichons, la pomme de terre est comparée à la truffe et possiblement cuisinée comme telle. Ces procédés, mal adaptés pour les nouveaux produits, nuisent sans doute à leur adoption sur les tables et dans les cuisines. Sans oublier que les variétés disponibles ne sont pas à l'image de ce que l'on retrouve sur les étalages d'aujourd'hui.

---

<sup>71</sup> Autre nom du maïs.

## 10. En fin, le sucre et le fruit

Le sucre connaît un essor sans précédent pendant l’Ancien Régime. Les recettes de cuisine ne nous en donnent qu’un bref aperçu. Ainsi la sauce douce le sera grâce au sucre qui la compose. Cependant, le sucre en cuisine ne s’utilise pas nécessairement avec les fruits. Ceux-ci sont prisés pour leur pointe aigre et non pour la douceur de leur pulpe. Il faut donc aller du côté de l’office pour que l’éventail des fruits et l’utilisation du sucre puissent s’étaler devant nous. Malheureusement, *Le Cuisinier François* ne présente pas les recettes d’office. Au mieux, il donne quelques indications sur la pâtisserie d’entremets. C’est pourquoi j’ai préféré utiliser les conseils de Menon pour dresser un inventaire des fruits et de leur utilisation. Dans l’office aucun doute possible, le sucre est roi. D’ailleurs on y retrouve les différentes cuissons de celui-ci que l’on distingue par divers noms suivant la texture du sucre refroidi<sup>72</sup>. Le tableau suivant permet d’entrevoir les différents ingrédients qui sont jumelés au sucre afin de constituer le travail d’office. Les fruits y prédominent, mais on y retrouve aussi des produits laitiers et des aliments importés, comme le café et le chocolat.

**Tableau 1.11 Les fruits et autres ingrédients utilisés dans les plats d’office**

Abricot	18
Amande	33
Café	8
Cannelle / Girofle	5 / 1
Cerise	18
Chocolat	11
Citron / Lime	18 / 6
Coing	10
Crème	15
Fleur d’orange	29

<sup>72</sup> Les différentes cuissons du sucre sont suivant le degré de chaleur : petit et grand lissé, petit et grand perlé, petite et grande queue de cochon, soufflé, petite et grande plume, petit et gros boulet, cassé et caramel.



Épine-vinette	4
Fraise	6
Framboise / mûre	12 / 2
Genièvre / Coriandre / Fenouil / Cerfeuil	2 / 2 / 1 / 1
Grenade	3
Groseille	12
Marron	3
Muscat / Raisin	7 / 1
Noix / Pistache / Noisette (aveline)	4 / 9 / 2
Orange / Cédrot	10 / 2
Pêche et pavie	8
Poire	13
Pomme	16
Prune	10
Réglisse / Guimauve / Capillaire / Anis	1 / 1 / 1 / 2
Verjus	9
Violette / Jonquille / Safran / Jasmin / Oeillet / Rose	9 / 2 / 2 / 3 / 1 / 1
Vin	2
Fruits non précisés	8

À la lumière de ces données, les ouvrages parfumés à l'amande, à l'eau de fleurs d'orange, aux pommes et à la cerise semblent dominer. Par contre, la fleur d'orange est le parfum de base de nombreux ouvrages de sucre et les amandes constituent le principal ingrédient des massapains et macarons, ce qui explique leur prépondérance dans les mets sucrés. Ceux-ci constituent essentiellement des entremets, donc servis en seconde moitié de repas, ou des desserts servis à la toute fin. D'ailleurs, il ne faut pas s'étonner qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle on nomme ce service le fruit. Car de plus en plus, les fruits migrent avec le sucre pour présider à la clôture des repas. Ce qui tend à cristalliser la séparation du sucré et du salé. Le repas se clôt par des confitures, pâtes de fruits et compotes pour favoriser la digestion et, comme nous le verrons au dernier chapitre, clore le repas en beauté car bien que chaque mets doit être une œuvre en soi, les ouvrages de sucre sont éclatants de couleurs et de textures.

Cerner l'éventail alimentaire nous a permis de mieux ancrer l'alimentation des élites dans un contexte plus large qui dans une certaine mesure s'applique également à la population de la France moderne. C'est donc vraisemblablement dans le choix d'aliments spécifiques qu'une première distinction peut se faire entre le peuple et les élites. La consommation d'épices exotiques, de fruits délicats et de viandes fines permettent à la noblesse et à la haute bourgeoisie de se différencier d'une population qui ne peut pas bénéficier d'un aussi large choix alimentaire. Cependant, la différenciation alimentaire s'exprime également dans la façon de traiter et de préparer les aliments avant de les consommer.

## **Chapitre 2**

### ***Goûter grâce à quelqu'un***

Seuls les mieux nantis peuvent se permettre d'engager des domestiques et des officiers se spécialisant dans la préparation des aliments. Richesse et pouvoir aidant, mettre à sa solde un officier de bouche réputé devient un signe de distinction à part entière. Les officiers de bouche sont généralement des domestiques spécialisés qui imposent graduellement un savoir alimentaire et culinaire à leurs maîtres que la gastronomie française du XIX<sup>e</sup> siècle viendra confirmer. La présence d'un intermédiaire vient briser le lien sensible existant entre l'aliment et le geste de manger. Il devient donc nécessaire aux officiers de bouche de se constituer un bagage théorique et pratique de connaissances alimentaires et culinaires afin de recréer le lien sensible. Ils deviennent, du point de vue alimentaire, la barrière sensitive de leurs maîtres. C'est pourquoi nous croyons que les officiers de bouche jouent un rôle primordial dans l'élaboration de l'identité alimentaire des élites.

#### **A) Être à la mode d'Ancien Régime**

##### **1. Manger économiquement**

En favorisant certains procédés techniques, les officiers de bouche peuvent satisfaire les besoins de leurs maîtres, tout en mettant à profit leur savoir. Les repas et la préparation des aliments occupent une place importante dans le budget annuel des

grandes maisons. Les aliments consommés sont variés et l'attrait du luxe alimentaire<sup>1</sup> peut grandement augmenter les coûts alloués à la cuisine et à l'office. En excluant les dépenses inopinées et celles prévues pour les fêtes et les réceptions, Audiger estime que le coût annuel du fonctionnement de la cuisine d'un seigneur de qualité est d'environ 12 000 livres à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Ce montant inclut les aliments, les gages des domestiques, le bois, les chandelles, les frais de blanchissage ainsi que le vin<sup>2</sup>. Cette estimation exclut la vaisselle et le mobilier.

Il n'est guère surprenant alors que plusieurs références dans les traités insistent sur l'économie d'argent que tout bon officier de bouche peut procurer à son maître. Ce qui tend à nous faire croire que les budgets octroyés aux cuisines et aux offices peuvent régulièrement dépasser les estimations<sup>3</sup>. Afin de réaliser ces économies monétaires, plusieurs moyens étaient mis de l'avant. Pour sa part, L.S.R. privilégie l'achat en grande quantité, principalement pour les denrées dont la fraîcheur s'altère lentement : épices, sucre, huiles, charcuteries, vinaigre, etc<sup>4</sup>. Cette façon de procéder, en plus de rendre possible une réduction du coût d'achat, diminue les risques de manquer de ces différents aliments. D'autre part, il semble que le cuisinier ait été responsable des travaux de pâtisserie<sup>5</sup>. Ceci permet d'éviter les coûts supplémentaires qu'un achat à un particulier spécialisé engendre. Cette pratique concerne probablement les pâtés consommés quotidiennement. L.S.R. mentionne en effet dans les premières pages de son traité que les

---

<sup>1</sup> Voir chapitre 1.

<sup>2</sup> Audiger, *La maison réglée*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 448.

<sup>3</sup> Une étude sur les coûts réels et les coûts estimés du budget des grandes maisons nobles et bourgeoises viendrait combler cette lacune.

<sup>4</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, Paris, Frédéric Léonard, 1674. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 73.

<sup>5</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 145.

meilleurs pâtés sont l'œuvre de pâtissiers réputés car les maisons particulières sont généralement mal pourvues en équipement adéquat et en personnel qualifié pour pratiquer l'art de la pâtisserie<sup>6</sup>.

L'exemple que nous donnons concerne les pâtés, mais la réduction des dépenses quotidiennes qu'autorise la production domestique concerne sans doute une multitude de plats et produits vendus par des marchands spécialisés, tels que confitures, confiseries, jambons, etc. Suivant cette façon de penser, il n'est donc guère surprenant de retrouver dans *Les Soupers de la Cour* de Menon une panoplie de recettes de pâtés, d'entremets sucrés et de charcuteries. L'élite ne consomme donc pas nécessairement ce qui se fait de meilleur et de plus réputé grâce à ces deux types d'approvisionnement et ce, afin de limiter les dépenses excessives qu'engendrent la consommation des meilleurs produits. En fait, nous croyons qu'un seul aliment ne bénéficie pas de ce système à deux vitesses. Il s'agit du pain de table. En effet, aucune recette de pain n'est présente dans les traités étudiés. Difficile toutefois de déterminer grâce aux traités si les cuisiniers se risquent à fabriquer du pain. Cependant, rien n'exclue les officiers de bouche d'en récupérer les dessertes afin de les réutiliser.

D'ailleurs cette réutilisation des aliments non-consommés constitue une autre alternative pour réduire les frais de fonctionnement des cuisines. En effet, quelques recettes d'entrées et de potages requièrent l'utilisation de viande ou de volailles déjà cuites. Menon dans *Les soupers de la Cour* utilise du poulet déjà cuit dans une recette de panade<sup>7</sup> et dans quelques recettes d'entrées à la reine. L'utilisation de volaille déjà cuite

---

<sup>6</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 64

<sup>7</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, Paris, Guillyn, 1755. Réimpr. Genève, Slatkine Reprints, 1978, p. 69.

est également présente dans certains potages et le *achis de viande rostie*<sup>8</sup> chez La Varenne en 1680. Cette manière de faire n'a donc rien de novateur à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les auteurs de traités n'hésitent pas à spécifier que les dessertes doivent être utilisées «afin de faire le profit de la maison<sup>9</sup>.» D'ailleurs, Audiger considère que c'est la responsabilité du maître d'hôtel d'assurer la rotation efficace des dessertes<sup>10</sup>. Ce qui n'est pas mangé au dîner doit être récupéré pour le repas du soir et les dessertes du soir réutilisées le lendemain.

Tout porte à croire que les officiers de bouche utilisent des produits de qualité inférieure afin d'équilibrer leur budget. Responsables des achats, ils sont en mesure de justifier l'acquisition des marchandises médiocres mais pourtant nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et de l'office. Ayant fait preuve d'économie, ils peuvent avantageusement permettre à leurs maîtres d'impressionner les convives lors des repas plus fastueux en servant ce qui se fait de mieux. Mais encore, le plus habile des cuisiniers peut faire des miracles avec les ingrédients les plus simples. Certains procédés de cuisson et de préparation des mets permettent de déguiser et de contrefaire certains plats. Ce faisant, le cuisinier prouve son talent, satisfait les demandes de son seigneur et épate les invités.

---

<sup>8</sup> François-Pierre de La Varenne, *Le cuisinier françois*, Lyon, Jacques Canier, 1680, p. 58.

<sup>9</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 479.

<sup>10</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 492.

## 2. Manger «naturellement»

La mode alimentaire du XVIII<sup>e</sup> siècle préconise la consommation d'aliments naturels. Ce naturalisme ne vient pas d'une simplicité dans la transformation des produits alimentaires mais plutôt d'une mode qui vise à conserver aux aliments leurs caractéristiques naturelles soit la couleur, la texture mais surtout la saveur<sup>11</sup>. Cette tendance connut un essor notamment grâce aux ouvrages d'Olivier De Serres parus au début du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>. Ainsi toutes les astuces sont imaginées afin de conserver aux aliments leurs qualités premières. Il est possible de percevoir cette mode dans les traités culinaires. L'exemple de la purée de petits pois en donne un bon aperçu. De La Varenne jusqu'à Menon, la façon de faire la purée de pois ne change pratiquement pas. Il s'agit de faire cuire les pois dans un bouillon avec divers aromates puis de passer le mélange dans un tamis ou une étamine afin de produire un mélange lisse et homogène. Cette purée est utilisée dans diverses autres préparations et en garniture. L'utilisation de pois frais et verts est de mise, toutefois en automne et en hiver, il devient difficile de trouver une telle marchandise. C'est pourquoi La Varenne prescrit d'adjoindre à la purée de pois une purée d'oseille ou de poirée afin de verdir la préparation<sup>13</sup> et ainsi lui faire retrouver une couleur plus naturelle et appétissante. Cette fraîcheur simulée nous fait croire que les habitudes alimentaires des élites évoluaient dans un paradoxe. En effet, pour retrouver un aspect naturel, il fallait tricher la nature.

Le vaste éventail de confitures disponibles satisfait également ce besoin de consommer les aliments les plus naturels que possible. Plusieurs variétés de fruits et de

---

<sup>11</sup> Jean-Louis Flandrin, «Les temps modernes», *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 563.

<sup>12</sup> Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, Paris, Seuil, 2002, p. 226.

<sup>13</sup> F.-P. de La Varenne, *Le cuisinier français*, p. 13.

légumes sont ainsi transformés pour être mangés hors-saison. La mise en conserve permet de préserver couleur et texture aux aliments, tout en augmentant leurs durées de vie. Autre moyen doublement avantageux de réaliser des économies. Qu'elles soient au sucre, au sel ou au vinaigre, les conserves et les confitures sont toutes du ressort de l'office. Véritable art culinaire en soi, la préparation de ces nombreux mets nécessite des connaissances particulières et L.S.R. s'élève contre quiconque s'immisce dans cet art sans posséder les connaissances requises pour en fabriquer<sup>14</sup>. Encore mieux, ce même L.S.R. voit dans la conservation des fruits au naturel un miracle, car il permet à ceux qui réussissent cet exploit de servir des fruits *frais* en toutes saisons<sup>15</sup>.

Ce goût pour le naturel se rencontre encore dans le service des viandes que l'on doit si possible servir très légèrement assaisonnées, sans les garnitures ou sauces qui altèrent le goût de la chair. Ce principe semble respecté par Menon qui sépare de façon presque systématique les sauces des rôts dans ses *Soupers*. À l'inverse, un siècle plus tôt, au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, les plats mijotés constituent une bonne partie du corpus des recettes carnées de La Varenne, ce que dénigra d'ailleurs L.S.R. quelques années plus tard<sup>16</sup>. De fait, entre le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du siècle suivant, les officiers de bouche prescrivent principalement la poivrade et les sauces aigrettes comme accompagnement idéal<sup>17</sup>. Servie en saucière, elle permet de retrouver le goût aigrepiquant typique du Moyen Âge, tout en permettant aux mangeurs de déguster leurs viandes avec ou sans cet accompagnement. C'est d'ailleurs cette saveur si particulière qui est mise de côté lorsque les officiers de bouche développent la nouvelle cuisine du XVIII<sup>e</sup>

---

<sup>14</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 218.

<sup>15</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 189.

<sup>16</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 51.

<sup>17</sup> Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2005, p. 327.



siècle en laissant tomber l'utilisation massive des épices pour laisser la place aux condiments gras et sucrés «qui se prétendent alors délicats et plus respectueux de la saveur propre des aliments.<sup>18</sup>» Toutefois, ce goût pour le naturel et la fraîcheur pousse souvent les officiers de bouche à réaliser des recettes qui relèvent de l'imposture culinaire. Les jours maigres deviennent alors le théâtre des contrefaçons les plus inventives.

### 3. Manger gras en maigre

Pour les cuisiniers, le véritable défi des jours maigres est de façonner les aliments pour leur donner une forme et possiblement un goût différents. L.S.R. est formel, les plats de jours maigres doivent être à l'image de ceux servis en gras<sup>19</sup>. Rien de surprenant alors que la tourte aux pigeonneaux de Carême imaginée par Pierre de Lune soit en fait garnie de chair de brochet et d'anguille<sup>20</sup>. Si l'apparence d'un pâté ne révèle pas forcément son contenu trompeur, peut-on en dire autant des grenouilles en poulet, du jambon et des cervelas de poisson? L.S.R. indique même la façon d'imiter le gras du jambon pour parfaire l'illusion<sup>21</sup>. La recette est sans ambiguïté, la contrefaçon doit ressembler le plus possible à l'original. Même les légumes sont façonnés de façon à tromper les mangeurs. Massialot décrit un menu tout en racines, sans doute pour le Vendredi Saint, dans lequel

---

<sup>18</sup> J.-L. Flandrin, «Les temps modernes», p. 563.

<sup>19</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 121.

<sup>20</sup> P. de Lune, *Le cuisinier*, Paris, Pierre David, 1658, (1<sup>ère</sup> éd. 1656). Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 387.

<sup>21</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 164.

les farces végétales étaient moulées en forme de poisson et ensuite masquées d'un ragoût de légumes<sup>22</sup>.

Considérant la valorisation des aliments naturels, il est étonnant que l'élite ait pu manger des aliments transformés à un point tel que les formes et goûts originaux se perdent totalement. Certes, jours maigres obligent, mais il est difficile d'expliquer cette tendance culinaire en considérant qu'à la fin de l'Ancien Régime, les sens guident encore les choix alimentaires. Toucher, sentir, voir et même goûter, autant de préalables avant l'achat et la consommation d'un produit. La crainte de manger l'immangeable, du faux ou du mauvais est encore très présente aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, d'où la nécessité d'avoir à son service une brigade de cuisiniers et d'officiers dans laquelle est dévolue une confiance presque aveugle. Si les officiers ont généralement fait leurs preuves, tout le personnel doit tout de même veiller au bon fonctionnement de la cuisine. Le garçon de cuisine devait «prendre garde que personne ne s'approche des pots ni des ragoûts, pour qu'il n'y jette quelque chose qui fasse préjudice au seigneur ou qui marque que leur chef a manqué.<sup>23</sup>» Même les servantes des maisons modestes doivent obtenir la confiance de leurs maîtres car, selon Audiger, trop de servantes se contentent d'acheter des produits de mauvaise qualité<sup>24</sup> et probablement impropres à être utilisés ou consommés.

---

<sup>22</sup> François Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris, Claude Prud'homme, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1691), p. 76.

<sup>23</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 480.

<sup>24</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 520.

#### 4. Une panoplie de connaissances

Dans un univers qui se spécialise de plus en plus, les hommes et les rares femmes qui œuvrent dans les cuisines et les offices sont les principaux porteurs des connaissances liées à l’approvisionnement, à la préparation et au service des aliments. Tout bon cuisinier doit connaître «exactement les propriétés de tout ce qu’il emploie, pour pouvoir corriger ou perfectionner les alimens que la nature nous présente tout bruts<sup>25</sup>». Cependant, ils doivent coupler ce savoir, généralement hérité des nombreuses années passées près des fourneaux et dans les marchés, à des connaissances médicales et des considérations de nature diététique. De toute évidence, les officiers de bouche possèdent un bagage considérable de connaissances diverses, reliées de près ou de loin à l’univers dans lequel ils évoluent.

Fondement essentiel, le savoir lié aux caractéristiques alimentaires se construit dès les premières années d’apprentissage. Les garçons de cuisine avant même de pouvoir réaliser rôtis, entrées et entremets doivent être en mesure de préparer les ingrédients du bouillon général<sup>26</sup>. Cette préparation est à la base des potages et des sauces, et elle intervient dans la composition de nombreuses entrées. Confectionner cette recette à la perfection, en y équilibrant délicatement les saveurs, est donc primordial car aucun arôme ne doit prédominer<sup>27</sup>. Les officiers qui arrivent à préparer le pot tout en parant légumes et herbages nécessaires aux autres recettes, peuvent sans doute aspirer à gravir les échelons de leur profession<sup>28</sup>. Ce n’est que lorsqu’un individu devient écuyer de cuisine ou

---

<sup>25</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, Paris, Veuve Pissot, 1750 (1<sup>ère</sup> éd. 1739), Tome 1, p. XXII.

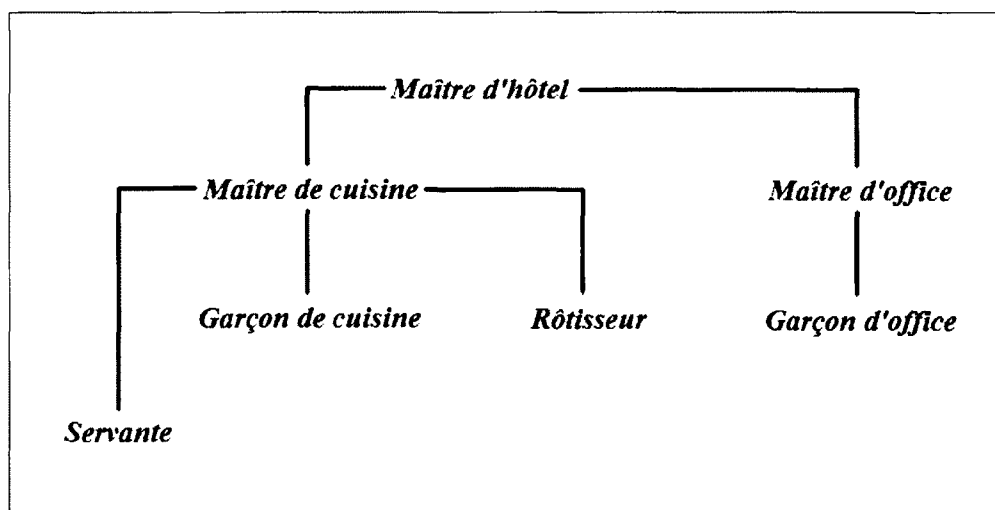
<sup>26</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 480.

<sup>27</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 64.

<sup>28</sup> Voir la figure 2.1. Hiérarchie des officiers de bouche selon Audiger.

d'office<sup>29</sup> qu'il peut prétendre d'une part à un meilleur salaire<sup>30</sup>, d'autre part à une plus grande liberté de création culinaire<sup>31</sup>. À mi-chemin entre le garçon de cuisine et les écuyers, le rôtisseur est responsable du parage et de la pré-cuisson des viandes et de la volaille. Bien que n'ayant pas encore le statut d'écuyer, il doit néanmoins être en mesure de choisir adéquatement les produits qu'il utilise<sup>32</sup>, une responsabilité généralement réservée aux officiers de bouche, plus précisément aux cuisiniers, sommeliers et maîtres d'hôtel.

**Figure 2.1 Hiérarchie d'une brigade de cuisine idéale au 18e siècle**



Même si les servantes se rendent au marché afin de combler certains achats, Audiger laisse croire qu'elles ne sont pas en mesure de bien choisir les aliments<sup>33</sup>. De son point de vue, seuls les officiers peuvent posséder les qualités requises afin

<sup>29</sup> L'écuyer d'office portait généralement le titre de sommelier.

<sup>30</sup> Le salaire d'un garçon de cuisine tel qu'établi dans son traité est de 75 livres tandis que celui d'un écuyer de cuisine est de 300 livres. Cette promotion sur les gages est également perceptible du côté de l'office.

<sup>31</sup> Cet aspect, que nous jugeons primordial dans l'évolution des pratiques culinaires sera traité plus en profondeur ultérieurement dans ce même chapitre.

<sup>32</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 482.

<sup>33</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 520.

d'approvisionner adéquatement cuisines et offices. Capables de distinguer les bons des mauvais aliments, ils sont aussi les seuls à véritablement connaître les goûts de leurs maîtres. Mais les connaissances requises afin d'accéder aux plus hauts échelons de leur profession ne se résument pas exclusivement aux connaissances des caractéristiques qualitatives des aliments.

En effet, nous retrouvons dans la plupart des traités consultés des références à la médecine ainsi qu'à la diététique d'Ancien Régime. D'un côté, quelques recettes telles que les bouillons de santé, les eaux rafraîchissantes et la gelée de ganules<sup>34</sup> sont destinées spécifiquement aux malades. L'assaisonnement de ces préparations et de quelques autres est en effet conditionné par «l'ordonnance du Médecin<sup>35</sup>». Nous retrouvons dans ces recettes, plus particulièrement dans les bouillons, des ingrédients très peu utilisés ailleurs dans le vaste corpus alimentaire connu sous l'Ancien Régime. Pourpier, cerfeuil, pimprenelle, buglose, bourrache, ortie, houblon, sureau, aigremoine, fumeterre, et pissenlit sont des plantes davantage disponibles dans les officines plutôt que dans les garde-manger. À l'opposé, les eaux de poulet que présente Menon se caractérisent par une courte liste d'ingrédients, généralement considérés comme facilement digestes : poulet, riz, orge, sucre, de même que les quatre semences froides<sup>36</sup>. Ce choix à la fois culinaire et médicinal nous montre que les sciences alimentaires du XVIII<sup>e</sup> siècle sont encore fortement influencées par les théories humorales du Moyen Âge tout en laissant

---

<sup>34</sup> P. de Lune, *Le cuisinier*, p. 251.

<sup>35</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T. 1, p. 66.

<sup>36</sup> Il s'agit des graines de concombre, de citrouille, de melon et de courge.

une place plus importante aux spécialistes de la santé : volaille, riz et sucre étant des aliments équilibrés dans la perception humorale du monde<sup>37</sup>.

Figure 2.2 Aliments et humeurs.<sup>38</sup>

	<i>Sang</i>		<i>Chaud</i>				<i>Colère</i>	
		<i>Oignon</i>						<i>Ail</i>
								<i>Menthe</i> <i>Poisson</i>
			<i>Pomme</i> <i>Froment</i>			<i>Amande</i> <i>Miel</i> <i>Poulet</i>		<i>Sel</i>
			<i>Navet</i> <i>Sucre</i> <i>Grenade</i>	<i>Figue</i>	<i>Safran</i>	<i>Chou</i>		
<i>Humide</i>			<i>Porc</i> <i>Poire</i>					<i>Vinaigre</i>
		<i>Pêche</i> <i>Cerise</i>	<i>Laitue</i>	<i>Girofle</i> <i>Basilic</i>		<i>Pomme</i> <i>Riz</i>	<i>Citron</i>	
		<i>Melon</i> <i>Glace</i>				<i>Verjus</i>		
	<i>Eau</i>							
	<i>Flegme</i>			<i>Froid</i>				<i>Atrabile</i>

Qui plus est, les officiers de bouche, du moins ceux ayant publié un traité, perçoivent nettement une différence entre le rôle des aliments qu'ils préparent et les prescriptions alimentaires des médecins. La différence principale repose sur le principe qui anime chacune des deux disciplines. Manger permet de conserver la santé, tandis que la prise de médicaments est requise pour le rétablissement de celle-ci<sup>39</sup>. Menon explique

<sup>37</sup> Bruno Laurieux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2006, p. 140. Voir également la figure 2.2 Aliments et humeurs.

<sup>38</sup> Selon B. Laurieux, *Manger au Moyen Âge*, p. 140.

<sup>39</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1749, p. XVII.

qu'un apothicaire ne saurait préparer des médicaments sans connaître les propriétés des substances qu'il utilise. Il en est de même pour le cuisinier<sup>40</sup>. D'ailleurs, Marin et Menon sont guidés dans leurs propos médico-alimentaires par le *Traité des Alimens* de Louis Lémery publié en 1702<sup>41</sup>. En réalité, ces deux auteurs semblent plus préoccupés par la mauvaise presse des intoxications et troubles alimentaires que par le mariage plus ou moins heureux entre cuisine et médecine. Menon consent que certains repas se terminent funestement. Toutefois, il conclut que les décès occasionnés dans de telles circonstances sont le fait «d'Artistes ignorants<sup>42</sup>.» Marin pense sensiblement la même chose. Il nuance cependant ses propos en considérant que c'est bien la qualité des aliments, et non pas la variété ou la préparation de ceux-ci, qui cause préjudice aux mangeurs<sup>43</sup>.

Les officiers de bouche sont donc en contact avec des réalités alimentaires variées. Dans une Europe en plein essor scientifique, le rôle des cuisiniers et sommeliers devient nécessairement se modifier pour mieux se modeler aux nouveaux préceptes médico-alimentaires. Flandrin n'est pas de cet avis et voit au contraire dans la nouvelle cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle un éloignement des deux disciplines en favorisant le goût du mangeur plutôt que sa santé<sup>44</sup>. Cette théorie à notre avis n'est pas corroborée par les propos des cuisiniers-écrivains qui incorporent encore largement des notions diététiques à leurs traités. Les connaissances médicales ne constituent cependant pas le seul élément de nouveauté venant enrichir l'éventail des possibilités alimentaires de l'Ancien Régime.

---

<sup>40</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. XXIX.

<sup>41</sup> Louis Lémery, *Traité des Alimen*, Paris, Pierre Witte, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1702).

<sup>42</sup> Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, p. XI.

<sup>43</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, T.1, p. XIII.

<sup>44</sup> J.-L. Flandrin, «Les temps modernes», p. 565.

## B) Échanges alimentaires et culinaires

Mais les choix effectués par les officiers de bouche ne se résument pas uniquement à la diététique qui imprègne leur domaine. En plus d'intégrer des notions médicinales à leur bagage culinaire, les officiers de bouche sont sans doute des intermédiaires culturels de premier ordre en transmettant certaines pratiques alimentaires issues d'autres régions d'Europe ou des couches plus populaires de la société française.

### 1. Nourritures canailles

. L'alimentation et les pratiques culinaires d'Ancien Régime n'étant pas imperméables, elles s'enrichissent grâce aux rapports qu'établissent les officiers de bouche avec le monde qui les entoure<sup>45</sup>. Dans un premier temps, il nous paraît difficile voire impossible de déterminer le degré d'intégration des mets et des aliments populaires dans l'assiette des élites. La nourriture du peuple est souvent mal connue et très peu étudiée, faute de témoignages et de sources adéquates<sup>46</sup>. De ce fait, déterminer ce qui la caractérise afin d'en identifier les traces dans l'alimentation des élites demeure un exercice risqué. Selon Madeleine Ferrières, la distribution binaire des richesses alimentaires au Moyen Âge, opposant riches et pauvres, «paraît [au cours de la période moderne] se brouiller pour se diluer dans une réalité des conditions sociales bien plus complexe<sup>47</sup>».

---

<sup>45</sup> En fait, ce principe est valable pour toutes les pratiques alimentaires et ce peu importe la géographie et le temps.

<sup>46</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 11.

<sup>47</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 16.



Au mieux, nous pouvons croire que la majorité des officiers de bouche est issue des couches inférieures de la population. Cette portion de la population se compose des artisans, des journaliers, et va jusqu'à englober ceux qui possèdent une maison «de moindre conséquence<sup>48</sup>.» Nous supposons que les officiers ont débuté leur carrière au bas de l'échelle en tant que garçon de cuisine ou d'office avant d'accéder aux charges plus prestigieuses. Le premier contact qu'ont les futurs officiers avec la nourriture est donc populaire dans le sens ou nous l'entendons. Avancer que leur propre alimentation influence la pratique du métier reste hasardeux mais plausible.

La distinction entre nourriture populaire et nourriture des élites devient encore plus floue en considérant que les officiers de bouche, plus particulièrement l'écuyer de cuisine, doivent gérer la préparation des repas des maîtres et des domestiques<sup>49</sup>. Par conséquent, les traités contiennent sans doute des recettes destinées aux domestiques. De toutes les recettes analysées dans les deux principaux traités, quelques recettes seulement sont spécifiquement associées à la domesticité. Présentées par Menon dans ses *Soupers*, il s'agit d'un bouillon de mitonnage additionné de légumes, également nommé soupe des domestiques<sup>50</sup> et de deux recettes de petit gibier ou il est précisé que les restes sont préparés pour les domestiques<sup>51</sup>. Voici un autre exemple qui démontre la dualité qui existe au sein des cuisines. La *Cuisinière bourgeoise* de Menon présente certaines recettes distinguées. Ainsi le haricot de mouton se décline en deux versions, dont une préparée avec des pièces de viande de la meilleure qualité<sup>52</sup>. D'ailleurs certaines recettes présentes dans les traités sont selon les recherches de Madeleine Ferrières des

---

<sup>48</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 511.

<sup>49</sup> Audiger, *L'art de bien traiter*, p. 479.

<sup>50</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 80.

<sup>51</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.2, p. 383 et 390.

<sup>52</sup> M.Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 215.


préparations directement issues des milieux plus pauvres de la société d'Ancien Régime. Autre héritage médiéval, tout comme la théorie humorale, la chaîne des êtres permet aux hommes modernes «de comprendre leur hiérarchie alimentaire, de la penser de la même façon qu'ils ont pensé et justifié la société d'ordres dans laquelle ils vivaient<sup>53</sup>.» Ainsi les raves, les tubercules, les grosses chairs se situent dans le bas d'une échelle qui va de la terre vers le ciel<sup>54</sup>, tout comme l'est aux yeux de la noblesse une bonne part de la population. Cette association ne commence tranquillement à changer qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Par conséquent, certains aliments, et par extension les recettes qui en contiennent, sont considérés comme une nourriture de moindre importance par les élites. Pourtant, à la lumière du recensement présenté au chapitre précédent, plusieurs recettes nécessitent l'emploi de racines (navet, carotte, panais, etc.) et plusieurs mets ont comme principal ingrédient les basses parties du bœuf, du mouton et du porc. Chez La Varenne par exemple, sur les 87 recettes d'entrées qu'il présente dans son *Cuisinier françois*, 17 recettes utilisent du bœuf, 20 du mouton et 2 du porc. Tous ces facteurs combinés nous indiquent que les élites sont à même de consommer relativement régulièrement des aliments généralement relégués aux couches inférieures de leur société.

---

<sup>53</sup> M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 85.

<sup>54</sup> Voir la figure 2.3 Les chaînes de l'être.

Figure 2.3 Les chaînes de l'être.<sup>55</sup>

<i>Cerise, Pêche, Pomme, Poire</i>	<i>Gibier à plumes</i>	<i>Poissons marins</i>	<b>CIEL</b>  <b>TERRE</b>
<i>Framboise, Groseille</i>	<i>Volaille</i>	<i>Poissons d'eau douce</i>	
<i>Fraise, Melon Laitues</i>	<i>Bovins, ovins</i>	<i>Poissons de vase</i>	
<i>Raves</i>	<i>Porc</i>	<i>Gros poissons (cétacés)</i>	

## 2. Recettes d'ailleurs

Donc, la barrière culturelle entre les pratiques alimentaires de l'élite et celles du personnel de maison est à n'en pas douter régulièrement franchie. Rien n'empêche un officier de préparer un mets populaire et de le servir à son maître, ou encore, qu'un prince désire par goût ou préférence manger un plat populaire. Les mets communs et ceux de l'élite s'enrichissent mutuellement. Menon et sa prolifique plume de cuisinier-écrivain nous le démontre. Il a en effet rédigé des traités culinaires aristocratiques, tel *Les Soupers de la Cour*, mais également contribué à l'essor de la cuisine bourgeoise en publiant *La Cuisinière Bourgeoise* qui regroupe la cuisine, l'office et la pâtisserie<sup>56</sup>. Cependant, les emprunts alimentaires et culinaires occasionnés par le travail des officiers de bouche ne

<sup>55</sup> Basé sur B. Lauriou, *Manger au Moyen Âge*, p. 133 et M. Ferrières, *Nourritures canailles*, p. 85.

<sup>56</sup> P. Hyman et M. Hyman, «Imprimer la cuisine», *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 653.

se limitent pas aux échanges que nous pouvons percevoir entre les nourritures canailles<sup>57</sup> et les plats distingués. En effet, cuisiniers et sommeliers sont de grands voyageurs et avec eux se disperse le savoir culinaire.

Le parcours singulier d'Audiger est très révélateur à ce niveau. Sa carrière d'officier débute en France, ce qui lui donne l'occasion

de parcourir les principales parties du royaume, même de faire voyage avec plusieurs personnes de qualité en Espagne, en Hollande, en Allemagne; je parvins en fin en Italie, où je m'attachai fortement à n'ignorer de rien concernant les confitures et les liqueurs, mais encore à savoir faire en perfection toutes sortes d'eaux, tant de fleurs que de fruits, glacées ou non glacées, sorbets, crèmes, orgeat, eau de pistaches, de pignon, de coriandre, d'anis, de fenouil et de toutes sortes d'autres grains, et à leur donner le bon goût suivant leurs véritables et meilleures qualités. J'appris aussi à distiller toutes sortes de fleurs, fruits, grains et autres choses à distiller tant par le chaud que par le froid, et à préparer le chocolat, le thé et le café, que peu de gens connaissent en France, et je fus un des trois qui commencèrent à leur y donner la vogue.<sup>58</sup>

La mobilité géographique des officiers de bouche est particulièrement importante. Ce qui, à la lumière du témoignage d'Audiger, nous permet de constater que les modes culinaires voyagent au gré de ceux qui les mettent en application. Cependant, la méconnaissance des élites sur la consommation des boissons chaudes est également provoquée par un monopole de vente exclusif qui ne disparaîtra qu'en 1693<sup>59</sup>, un an après la publication de *La Maison réglée*. Très loquace sur son parcours culinaire, Audiger prétend aussi avoir lancé la mode du pois vert dans les sphères aristocratiques<sup>60</sup>. Bien qu'anecdotique, cet

---

<sup>57</sup> Emprunt fait aux travaux de M. Ferrières. Les nourritures canailles désignent les aliments et les mets populaires.

<sup>58</sup> Audiger, *La Maison réglée*, p. 531.

<sup>59</sup> Alain Huetz de Lemps, «Boissons coloniales et essor du sucre», *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 633 et 635.

<sup>60</sup> Audiger, *La Maison réglée*, p. 532.

épisode dans la vie du sommelier révèle cependant que c'est grâce à ses voyages qu'il répand cette vogue culinaire.

À l'instar d'Audiger, Vincent Lachapelle est également un grand voyageur. Français d'origine, il travailla principalement en Angleterre. Son recueil, *Le Cuisinier moderne*, fut imprimé en anglais avant de connaître une première impression en français en 1735<sup>61</sup>. Tout comme Audiger quelques années plus tôt, il termine sa carrière d'officier en France en entrant au service de Madame de Pompadour. L'influence culinaire française semble avoir prédominé partout en Europe. D'une part grâce au modèle instauré par la Cour versaillaise, mais aussi grâce aux déplacements des officiers de bouche «qui courent de ville en ville pour attraper cette belle science si requise et si pompeuse dans le siècle ou nous sommes.<sup>62</sup>» D'ailleurs, Marin au début du XVIII<sup>e</sup> siècle et Massialot quelques années plus tôt, sans doute un peu par chauvinisme, étaient persuadés que la fine cuisine aristocratique du royaume de France est répandue dans toute l'Europe<sup>63 64</sup>.

Les modes alimentaires peuvent également faire le chemin inverse. Marin conçoit que le raffinement culinaire des Français avant de se disperser dans toute l'Europe a été emprunté aux Italiens<sup>65</sup>, ce que le témoignage d'Audiger semble confirmer. Les traces héritées de ces voyages ne sont guère apparentes dans les traités. Nous pouvons assumer que les recettes à l'italienne, à l'anglaise ou à l'espagnole sont de lointains témoignages du déplacement des pratiques alimentaires. En comparant deux recettes similaires, soit celles des pâtés de godiveaux à la française et à l'italienne, nous percevons en effet des

---

<sup>61</sup> P. Hyman et M. Hyman, «Imprimer la cuisine», p. 652.

<sup>62</sup> P. de Lune, *Le cuisinier*, p. 281.

<sup>63</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, T.1, p. XXI.

<sup>64</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 3.

<sup>65</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, T.1, p. XLIV.

différences fondamentales dans le choix des ingrédients<sup>66</sup>. Un peu trop exotiques pour la France septentrionale, le citron et les dattes de la version italienne laissent supposer que le nom attribué à ce plat révèle ses origines. Mais il demeure difficile de faire cette comparaison pour tous les plats. Comme nous le verrons plus loin, les appellations culinaires relevaient souvent de la fantaisie. Quoiqu'il en soit, nous croyons, même si nos sources restent relativement silencieuses sur ce point, que les tendances et pratiques culinaires voyagent et surtout qu'elles se transmettent de cuisine en cuisine.

### **3. La transmission du savoir culinaire**

Les savoirs culinaires et alimentaires se répandent suivant deux itinéraires différents mais complémentaires. D'un côté, un savoir-faire qui s'apprend par la pratique et, d'un autre, un savoir diffusé de façon théorique par l'intermédiaire des recueils de cuisine, d'office et de pâtisserie. La diffusion du savoir par l'apprentissage pratique reste insaisissable. Les bases rudimentaires du métier ne sont presque jamais mentionnées dans les traités, lesquels ne révèlent que très peu d'explications sur les méthodes utilisées afin de parer les viandes, les légumes et les fruits. Nous pouvons établir un parallèle entre le degré de difficulté dans l'exécution de certaines préparations et l'officier en charge de celles-ci en cuisine. Les apprentis ont comme tâche principale de préparer les fruits et les légumes à la cuisson. Cette dernière, tout comme l'assaisonnement et le montage, sont des étapes généralement réservées aux officiers de bouche. Enfin, dans les plus grandes maisons, le maître d'hôtel ordonne et régle les repas. Bien sûr ce principe connaît des

---

<sup>66</sup> P. de Lune, *Le cuisinier*, p. 372.

exceptions, les maîtres moins fortunés ayant un personnel de bouche réduit. Or les principales informations culinaires contenues dans les traités sont liées à la cuisson, à l'assaisonnement et aux garnitures. Par conséquent, les étapes de mise en place – nettoyage, parage, découpage etc. – sont passées sous silence. C'est pourquoi nous croyons que les opérations culinaires de base permettent aux apprentis de mieux connaître les aliments en leur fournissant un apprentissage de la pratique et non pas de la théorie. L'«adresse des mains», selon Menon, est l'une des principales qualités que doit posséder tout bon cuisinier<sup>67</sup>. Comment la développer et l'acquérir si ce n'est qu'avec la pratique? Les recettes que l'on retrouve dans les traités sont rarement quantifiées : quelques informations sur les quantités de chaque ingrédient et encore moins de détails sur les temps de cuisson. Il faut nécessairement au cuisinier des connaissances autres que celles contenues dans les livres de cuisine et d'office.

Néanmoins, la pratique ne peut pas à elle seule amener un mets à sa perfection. C'est par l'union de la pratique et de la théorie que les officiers de bouche parviennent à cet exploit<sup>68</sup>. Les traités et recueils tiennent donc une place importante au sein des apprentissages culinaires. En fait, Menon s'étonne de constater que certains cuisiniers hésitent à recourir aux traités afin de parfaire leur savoir-faire car

Il en est même qui poussent le ridicule au point, qu'ils rougiroient d'être surpris lisant quelque Livre qui traite de leur Art. [...] Voit-on un Médecin, un Jurisconsulte, un Architecte, rougir de lire des ouvrages qui concernent la Profession? En est il quelqu'un qui ait jamais pensé que cette lecture peut donner une idée peu avantageuse de ses lumières et de ses talents, & nuire à sa réputation?<sup>69</sup>

---

<sup>67</sup> Menon, *La Science du Maître d'hôtel cuisinier*, p. XXV.

<sup>68</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 3.

<sup>69</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 2.

À nos yeux, il ne s'agit pas d'une répulsion à l'égard de ce que les traités présentaient à leurs lecteurs, sinon comment expliquer que bon nombre de livres culinaires aient connus du succès? Massialot précise que son précédent livre<sup>70</sup> a été distribué dans plusieurs régions<sup>71</sup> et Marin de renchérir sur ses propres écrits dont la première édition a été écoulee en moins de deux ans<sup>72</sup>.

Le traité de cuisine ou d'office était un outil de base pour tous, peu importe le degré de connaissances culinaires.

L'officier de bouche y trouvera de quoi s'affermir & se perfectionner. Le Bourgeois avec les mets les plus ordinaires, & sans presque augmenter sa dépense, pourra faire envie sa table, & ceux qui par amusement veulent sçavoir un peu de cuisine, non seulement trouveront de quoi s'occuper, mais pourront encore avec les principes, & les idées qu'on leur fournit, imaginer une infinité de sauces & de ragoûts différens<sup>73</sup>.

Ce principe qui fait du traité un outil universel est partagé par les contemporains de Marin. Ainsi, il facilite le labeur des cuisiniers<sup>74</sup> et permet à ceux en panne d'inspiration de se renouveler<sup>75</sup>.

#### 4. Recettes traditionnelles et nouvelle cuisine

Le traité ne fait pas qu'aider les officiers, il permet une normalisation des recettes. Quelques recettes, la bisque de pigeonneaux notamment, se retrouvent à la fois dans *Le*

---

<sup>70</sup> *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot avait déjà été publié en 1692.

<sup>71</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 7.

<sup>72</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, Tome 1, p.1.

<sup>73</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, Tome 1, p.5.

<sup>74</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 80.

<sup>75</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 12.



*Cuisinier françois* de La Varenne<sup>76</sup> et décrites de façon similaire dans *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot<sup>77</sup>. Ayant échappé au raz-de-marée de la nouvelle cuisine, ces recettes séculaires nous font saisir l'importance des livres de cuisine dans la diffusion du savoir culinaire. Les recettes, bien plus qu'une longue liste d'ingrédients et de techniques culinaires, deviennent des codes que les officiers de bouche comprennent et peuvent reproduire. La longévité d'une recette dans les traités et donc dans les pratiques culinaires, doit en premier lieu découler de la popularité de celle-ci. Mais encore, certaines recettes ne sont sans doute incluses qu'à cause d'un recopiage de recettes imprimées quelques années plus tôt. Marin croit, possiblement avec raison, qu'entre la première publication des *Dons de Comus* en 1739 et l'édition de 1750 que nous avons consultée, les nouveaux recueils de cuisine publiés sont en fait des émulations de sa propre œuvre<sup>78</sup>. Parmi ces nouveaux livres de cuisine, nous retrouvons entre autres *La Science du Maître d'hôtel cuisinier* de Menon. Difficile de dire sans une analyse poussée de chacune des recettes quelle est la part d'emprunt de l'un à l'autre.

Néanmoins, notre analyse permet de dégager une certaine tendance qui vient appuyer l'aspect traditionnel de certaines recettes. Le nom des mets en conditionne le contenu ou les techniques employées. Ainsi, le mangeur moderne peut s'attendre à ce que le trumeau de bœuf à la Robert, que son écuyer de cuisine lui prépare, peut sensiblement goûter la même chose que celui qu'il a mangé quelques semaines plus tôt lors d'une visite à un pair. Les appellations culinaires se cristallisent avec l'expansion des connaissances. Le traité, de par sa diffusion relativement vaste, devient l'élément par

---

<sup>76</sup> F.-P. de La Varenne, *Le cuisinier françois*, p. 4.

<sup>77</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 128.

<sup>78</sup> F. Marin, *Les Dons de Comus*, T.1, p. 2.

lequel s'installe la tradition alimentaire. De La Varenne à Menon, en passant par Massialot, les appellations ont conditionné certains apprêts. Certains noms de mets sont sans équivoque et en décrivent de façon concise le contenu ou l'utilisation. À l'opposé, d'autres appellations relèvent, comme l'appelle Aron, de la *rhétorique du sublime*<sup>79</sup>. Nommés fortuitement, souvent en l'honneur d'un illustre individu, les mets ainsi anoblis n'en révèlent pas moins leur contenu<sup>80</sup> grâce au lien unissant leurs caractéristiques et leurs noms. Du coup, mangeurs et officiers de bouche

**Tableau 2. 1 Catégories d'appellations culinaires**

	Appellations déterminées directes	Appellations déterminées indirectes
Ingrédients	au persil, à l'orange	à la poulette, à la reine
Techniques de cuisson/préparation	au bain-marie	à la Sainte-Menehould
Apparence et couleur	verte, piquante, en fleurons	à la cardinale, au soleil, à la rhinocéros, en hérisson
Origines géographiques supposées	-	à la flamande, à la Saint-Cloud
Honorifiques	-	à la Robert, à la Pompadour
Aucun lien	-	à la princesse, au pontife

peuvent rapidement déterminer la composition d'un mets même si son nom ne révèle rien du contenu. Cette désignation indirecte est en constante progression tout au long de la période étudiée. Chez La Varenne, moins de 5% des recettes sont nommées ainsi, alors

<sup>79</sup> Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973, p. 178.

<sup>80</sup> Voir le Tableau 2.1. Catégories d'appellations culinaires.

que Massialot utilise la rhétorique du sublime pour désigner 11% des mets qu'il présente. Dans les *Soupers de la Cour de Menon*, cette progression se situe à environ 17%. Bien que les historiens et les anthropologues de l'alimentation situent l'établissement des significations déterminées entre mets et caractéristiques au XIXe siècle, nous pouvons nettement percevoir la naissance de celles-ci bien avant cette période. Le tableau 2.1 permet en effet de constater que certains mets, notamment ceux à la reine et à la Robert, ont conservés leurs désignations et leurs caractéristiques tout au long de la période étudiée. Toutefois, il est hasardeux de déterminer si un nouveau nom de mets indique une réelle innovation culinaire, la nouvelle désignation d'un mets déjà connu ou simplement une omission de la part des auteurs, considérant le nombre impressionnant de recettes qui semble s'accroître. Les critiques que L.S.R. faisait envers La Varenne et la vétusté de sa cuisine, permettent logiquement de croire que certaines recettes sont tombées dans l'oubli avec les transformations qui imprègnent la cuisine moderne. Celle-ci est plus près de la gastronomie et, comme nous le verrons, l'apparence des mets y prend une place de plus en plus prépondérante sur le goût et les aliments comme tel.

### Chapitre 3

#### *Manger avec les yeux*

Ainsi l'élite moderne peut, si elle possède les connaissances requises, vaguement déterminer ce qu'elle mange grâce aux appellations culinaires. Mais encore faut-il présenter les mets de façon adéquate. Les officiers de bouche doivent connaître les ingrédients, les restrictions et les exigences alimentaires de leur maître. Mais ce savoir culinaire ne s'arrête pas là, ils sont aussi en mesure de préparer adéquatement les mets pour le service. L'apparence des mets, dans l'assiette et sur la table, devient aussi importante que le choix des aliments dans l'idéal identitaire des élites françaises. En fait, l'aspect visuel des repas prend une place de plus en plus importante au fur et à mesure que les aliments communs envahissent les cuisines de l'élite. Manger les même aliments est une chose, les manger différemment une autre. Au cœur même des cuisines et des offices, la préparation des aliments doit se faire en considérant l'aspect visuel du plat comme tel, mais aussi celui des mets qui le voient sur la table. De plus, le type de repas ainsi que l'emplacement physique de la salle à manger<sup>1</sup> aura une incidence sur l'apparence des mets. Dans cette optique, la création culinaire devient un véritable défi artistique.

---

<sup>1</sup> La salle à manger n'existe pas comme telle aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles, par contre certaines pièces sont généralement destinées à la prise des repas.

## A) En mettre plein la vue

Mettre en scène des mets et des aliments est avant tout un exercice culinaire. La première étape d'un repas visuellement attrayant se fait en arrière-scène, dans les cuisines. Les officiers et le personnel de cuisine doivent d'abord préparer les aliments correctement. Ainsi, ils taillent légumes, fruits et autres garnitures selon des formes bien précises et font les cuissons en fonction du résultat final attendu car il importe aux élites de manger bon, mais aussi de manger beau. Il est inconcevable pour les officiers de bouche de servir un plat qui n'est pas décoré et esthétiquement plaisant à regarder<sup>2</sup>, c'est pourquoi un soin particulier doit être apporté aux mets qui sont servis.

### 1. Voir la complexité

Certains mets brillaient par leur simplicité, dans le choix des ingrédients qui les composent, mais aussi dans leur préparation. Cette simplicité peut renvoyer à un savoir commun, par conséquent seuls les initiés peuvent aller plus loin et créer des plats plus complexes et difficiles à réaliser. De même, seuls les officiers s'étant affranchis des bases culinaires savent puiser dans leur bagage de connaissances pour créer de nouveaux mariages alimentaires. L'adjonction adéquate d'un ingrédient et ce peu importe la raison – rendre la sauce plus onctueuse, sublimer les saveurs, attendrir une viande – complexifie une recette. Certaines recettes deviennent donc très complexes et de nombreuses étapes deviennent nécessaires afin d'obtenir un résultat parfait, ou du moins satisfaisant. Il est donc possible de croire que la complexité de ces recettes renvoie à une symbolique de

---

<sup>2</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, Paris, Frédéric Léonard, 1674. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 63.

sophistication et de distinction. Peu de gens peuvent pendant l’Ancien Régime consacrer plusieurs heures à l’élaboration d’un mets en plusieurs étapes. Les élites dans la plupart des cas ont à leur service des professionnels de bouche qui sont en mesure d’effectuer un tel travail. Par contraste, et en se fiant sur les recherches de Madeleine Ferrières sur l’alimentation populaire, nous pouvons constater que les mets consommés par les paysans ne requéraient qu’un minimum d’étapes simples et demandaient peu de soin. La plupart des recettes canailles demandent en effet peu d’attention directe ce qui permet de faire d’autres activités domestiques pendant la cuisson du repas. À l’opposé, certaines recettes proposées dans les traités culinaires aristocratiques d’Ancien Régime demandent une attention constante. Suivant cette logique, les cuissons à chaleur directe soit le rôtissage, le grillage et le poêlage semblent indiquer ce raffinement dans la maîtrise du savoir-faire et donc offrent une possibilité de distinction au sein de l’assiette. En recourant à ces techniques, il faut par contre éviter la surcuisson ou la carbonisation des aliments<sup>3</sup>, signe que l’officier de bouche a failli.

Ce même constat peut aussi être fait en ce qui concerne les liaisons et les sauces. Les sauces deviennent, entre le XVII<sup>e</sup> et la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, un élément central dans l’élaboration des repas<sup>4</sup> et la réalisation d’une sauce liée réussie demande expérience et savoir-faire. On peut facilement s’en convaincre avec l’augmentation considérable du nombre de sauces présentées par les différents officiers écrivains. La Varenne en présente moins d’une douzaine, et encore il n’explique la recette que pour sept d’entre elles<sup>5</sup>. Massialot au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, en présente davantage. Mais la palme revient sans

<sup>3</sup> La sous-cuisson devait sans doute être aussi à éviter mais les traités n’abondent pas en détails.

<sup>4</sup> Jean-Louis Flandrin, «Le goût et la nécessité : sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentales (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)», *Annales ESC*, 1983, Vol. 38, No. 2, p. 375.

<sup>5</sup> Cependant, La Varenne enrichira considérablement son corpus culinaire dans les éditions subséquentes du *Cuisinier François*, notamment en y incluant la béchamel.

conteste à Menon qui décrit le mode opératoire de plus de 50 variétés de sauces aux appellations les plus diverses<sup>6</sup>. Ce qui démontre encore davantage la place prépondérante qu'occupent les sauces vient justement du fait que le nom d'une sauce en vient à décrire et personnaliser un mets. Ainsi, un exemple parmi tant d'autres suffira à expliquer ce principe. Chez Menon, six recettes ont comme qualificatifs l'appellation *au Pontife*<sup>7</sup>. Celle-ci renvoie directement à l'utilisation de la sauce du même nom. Ce phénomène est très commun dans les écrits de Menon, à l'inverse de ce que l'on pourrait trouver chez La Varenne. Il convient de mentionner que chez ce dernier, seule l'appellation *à la Reine* renvoie parfois à l'utilisation de la sauce (ou du coulis) du même nom. L'importance des sauces étant maintenant expliquée, encore faut-il que les officiers soient en mesure de les réaliser au moyen des liaisons appropriées, et ce, au moyen de diverses techniques, chacune étant adaptée aux divers types de sauces.

Toutefois, les liaisons ne sont pas exclusivement utilisées pour la réalisation des sauces. Les ragoûts et les potages contiennent souvent une liaison pour affiner le jus de cuisson ou donner du corps au bouillon. Les liaisons se déclinent en sept types : à l'œuf, à la farine, au pain, aux amandes, à la viande, au beurre et enfin par réduction. Usuellement, plus d'une liaison est employée au sein des recettes. De façon générale, la liaison à la farine s'effectue en début de recette. Après une première cuisson des ingrédients dans un corps gras, la farine est ajoutée. Il s'agit alors de *singer* la préparation. Un terme qui apparaît tardivement dans les recueils culinaires et qui tend à démontrer la spécialisation des métiers de l'alimentation au XVIII<sup>e</sup> siècle avec

---

<sup>6</sup> Consulter à ce sujet la dernière partie du chapitre 2.

<sup>7</sup> Voir par exemple la recette de poulet au pontife dans Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.2, Paris, Guillyn, 1755. Réimpr. Genève, Slatkine Reprints, 1978, p. 108.

l'utilisation d'un vocabulaire précis. Par la suite, un ingrédient de mouillage vient s'ajouter et la première liaison s'effectue. Cette étape demande une attention particulière sinon la sauce aura tendance à s'accrocher<sup>8</sup> au fond de la casserole. La cuisson peut alors se poursuivre et pour affiner la sauce (ou le bouillon) on ajoute un autre ingrédient liant. La viande, blanc de volaille ou foie, pilée au mortier est utilisée pour des sauces plus riches et grasses. Elle cèdera sa place au jaune d'oeuf cuit, en période de jours maigres. Les liaisons aux amandes et au pain restent marginales dans les œuvres étudiées et semblent indiquer un substrat des pratiques culinaires médiévales. La première étant souvent utilisée par les officiers de bouche des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles<sup>9</sup>, on la retrouve davantage chez La Varenne. Ces dernières liaisons étaient sans doute délaissées car elles ne permettent pas d'obtenir une sauce lisse et homogène, caractéristiques fondamentales des sauces présentes sur les tables aristocratiques d'Ancien Régime. La liaison au pain est vraisemblablement remplacée par la liaison au beurre manié<sup>10</sup>, qui présente l'avantage de ne pas laisser de grumeaux. Inconnue de La Varenne, du moins dans ses écrits, on retrouve cette liaison chez Menon<sup>11</sup>. Enfin, la réduction permet d'obtenir la *sauce courte*. Une technique qui permet la concentration des saveurs. Elle est davantage utilisée dans les plats de potages ou les ragoûts. On le constate, les officiers de bouche ont une tâche relativement complexe pour rendre justice aux aliments d'une part, mais devaient aussi respecter les normes visuelles et sensorielles propres aux goûts des élites.

---

<sup>8</sup> Terme généralement utilisé pour indiquer que la préparation avait collée au fond du récipient et qu'elle commençait à carboniser ou caraméliser.

<sup>9</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2006, p. 233.

<sup>10</sup> Le beurre manié est un mélange de beurre et de farine. L'expression exacte utilisée au XVII<sup>e</sup> siècle est un beurre manié de farine. Il s'agit donc essentiellement d'une liaison à la farine.

<sup>11</sup> Par exemple, consulter la recette de filet d'aloïau aux fines herbes dans Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 204.



Cependant, les officiers travaillent régulièrement en brigade, ce qui constitue un avantage indéniable pour éviter les surcharges de travail. Cela permet aussi de favoriser une certaine forme de raffinement, car plusieurs individus peuvent se partager les nombreuses étapes de réalisation d'un mets ou d'un repas. Comme il a été démontré au chapitre précédent, certains membres de la brigade s'occupent des tâches de base et les officiers plus expérimentés ajustent l'assaisonnement et font les cuissons. Massialot mentionne que 36 officiers et aides de cuisine furent requis pour la préparation d'un faste repas donné par le marquis de Seignelai<sup>12</sup>. Par contre, en se fiant aux propos d'Audiger, le cuisinier qui œuvre seul doit être en mesure d'effectuer toutes ces tâches complexes<sup>13</sup>. En conséquence, il apparaît que des recettes demandant beaucoup d'attention doivent visuellement montrer le soin qu'il fut nécessaire d'apporter afin d'en arriver au résultat final. Des mets comme la bisque de pigeonneaux, le pâté de godiveaux ou le poupeton doivent être composés, mais surtout ornés d'éléments décoratifs superflus qui ne changent pas le goût comme tel, mais indiquent le degré de sophistication de la recette. Suivant cette ligne de pensée, les garnitures et ornements d'assiette prennent une importance capitale et il convient de les aborder comme il fut fait pour les ingrédients composant le corps des recettes.

---

<sup>12</sup> François Massialot, *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, Paris, Claude Prud'homme, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1691), p. 25.

<sup>13</sup> Audiger, *La maison réglée*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 511.

## 2. Garnir et embellir : l'art de décorer les plats

De prime abord, il n'y a pas que les garnitures qui ajoutent du prestige à l'assiette. Les couleurs et la disposition des aliments lors du service jouaient aussi un rôle essentiel dans la présentation des mets. La beauté étant subjective il fallait suivre des canons de présentation et il semble que le siècle qui sépare La Varenne de Menon a vu quelques modifications de ces standards de présentation. Le XVII<sup>e</sup> siècle est une période faste pour la table des élites françaises. La quantité doit primer autant que la qualité. C'est pourquoi on retrouve parmi les plats présentés en cours de repas de véritables montagnes d'aliments. L.S.R. préconisera la confection d'un bassin de rôtis, un assemblage de viandes et de volailles<sup>14</sup>. Bien entendu, celui-ci doit être harmonieux et élégant. Il en va de même pour les confitures sèches, les fruits frais et les entremets salés. D'ailleurs Menon, environ un demi-siècle plus tard, s'étonne que l'on veuille encore surcharger les plats de service avec de nombreux mets, surtout au dessert. Pour sa part, il préconise la « simplicité élégante », témoin encore plus élogieuse du savoir-faire de l'officier selon lui<sup>15</sup>. On perçoit nettement chez L.S.R., et dans une moindre mesure chez Massialot, la transition entre la surcharge alimentaire de la table du XVII<sup>e</sup> siècle et l'épuration de celle-ci au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette modification semble suivre de près la mode *naturelle* qui envahit graduellement toutes les cuisines de la France au début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>16</sup>. En effet, suivant ce qui a été évoqué plus tôt, l'apparence finale d'un mets doit être le reflet de sa préparation. Au goût naturel doit être lié une présentation simple et élégante qui ne gâche pas les aliments ainsi mis en valeur. C'est pourquoi les ajouts décoratifs,

<sup>14</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, Paris, Frédéric Léonard, 1674. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995, p. 51.

<sup>15</sup> Menon, *La Science du Maître d'hôtel confiseur*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1750, p. III.

<sup>16</sup> Voir le chapitre 2 pour lire sur la mode «naturelle».

comestibles ou non, se doivent de compléter le plat afin de l'harmoniser davantage avec la table, les ustensiles mais aussi l'appartement qui l'entoure.

Les garnitures privilégiées par les officiers sont de trois types. D'une part certaines sont cuites avec le plat et seront savamment disposées tout juste avant le service. Ce type de garnitures contribuait aussi à raffiner les saveurs. Les champignons, les câpres et certains abats sont notamment utilisés de cette façon. D'autres garnitures sont également cuites, mais indépendamment du plat. Il s'agit principalement d'aliments qui se consomment cuits, les légumes par exemple, et qui servent simplement à embellir l'assiette, sans modifier de façon substantielle goût et arômes. Enfin, certains aliments sont utilisés tels quels, sans autres artifices qu'une découpe ou un parage adéquat. Bien qu'il ne s'agisse pas d'aliments comme tel, fleurs et feuilles diverses ont été traitées comme tel car leur fonction au sein des mets n'est qu'esthétique. « Je vous donne avis de garnir vos plats de fleurs, selon les saisons & la commodité », déclare La Varenne en décrivant la manière de servir les plats de rots<sup>17</sup>.

Les abats et abattis sont les ingrédients privilégiés dans près de 25% des recettes présentées dans nos sources et nécessitant des garnitures cuites à même le plat. Parmi les abats, les ris de veau et les rognons prédominent. Cependant, les abattis sont davantage utilisés en tant que garniture. La preuve étant que le terme «bêtilles» désigne dans les cuisines d'Ancien Régime un mélange d'abattis, généralement les ailerons et les crêtes des oiseaux de basse-cour<sup>18</sup>. Ainsi, dans certaines recettes<sup>19</sup>, les bêtilles étaient toutes indiquées pour garnir les mets. Ceci sans compter les mentions individuelles de crêtes,

---

<sup>17</sup> François-Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier François*, Lyon, Jacques Canier, 1680 (1<sup>ère</sup> éd. 1651), p. 67.

<sup>18</sup> F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 108.

<sup>19</sup> Voir dans La Varenne, le potage de poulets garnis d'asperges, p. 4 ou encore le potage de profiterolles, p. 9.

d'ailérons et de foie de volaille. Dans une moindre mesure, certains légumes et quelques fruits venaient compléter cette liste de garnitures cuites à même les plats. Parmi les premiers, les champignons, le navet, l'asperge et les câpres sont généralement les plus utilisés. Enfin, pour les fruits, il s'agit surtout du verjus en grains<sup>20</sup> qui vient également donner une saveur particulière au plat tout en cuisant. La framboise est également utilisée par La Varenne, non pas en tant qu'élément constitutif du plat, car elle se détériore à la cuisson, mais probablement pour sa couleur et son goût aigrelet. L'ajout d'un élément acide découle vraisemblablement du goût prédominant au Moyen Âge<sup>21</sup>. On retrouve aussi ce principe gustatif au service, avec l'ajout du jus de citron, d'orange ou du vinaigre directement sur les pièces de viande ou encore dans les sauces. Ce goût médiéval se retrouve même chez Menon, qui en plein XVIII<sup>e</sup> siècle, préconise encore l'ajout de ces ingrédients.

La seconde catégorie de garnitures regroupe des aliments cuits qui sont ajoutés au service seulement. Généralement connue sous le nom de ragoût, la préparation de ces aliments constitue souvent un mets en soi. Ainsi chez La Varenne, bien qu'il ne le spécifie pas, les asperges et culs d'artichauts qu'il ajoute au service de ses entrées sont en fait des ragoûts. Plus exactement, une fricassée dans laquelle le principal ingrédient est sauté à la casserole, puis additionné d'un bouillon, puis légèrement lié et assaisonné<sup>22</sup>. Rarement, les auteurs vont spécifier la préparation du ragoût dans le corps même des recettes. Leur préparation est souvent expliquée plus en avant dans leur recueil. Qui plus est, les officiers ont souvent recours à l'expression «servir avec un ragoût que vous

---

<sup>20</sup> La Varenne et Menon y substituaient parfois la groseille.

<sup>21</sup> B. Laurieux, *Manger au Moyen Âge*, p. 25.

<sup>22</sup> F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 110 et p. 118.

jugerez à propos<sup>23</sup>.» Vraisemblablement, le ragoût peut être constitué de n'importe quels aliments, en autant que celui-ci ne dénature pas le mets qu'il accompagne. Car bien que savoureux en soi, le ragoût n'a semble-t-il qu'une fonction esthétique lorsqu'il s'adjoint à un autre mets<sup>24</sup>. Enfin dans cette catégorie, il faut ajouter les purées de pois et de fèves qui servent à garnir quelques mets<sup>25</sup>. D'après les indications fournies par les maîtres de cuisine, ces purées sont lisses mais très épaisses, ne coulant pas à la manière d'une sauce. Toutefois, les officiers de bouche restent avares sur la façon exacte de présenter les purées<sup>26</sup>. Couvrent-elles le plat qu'elles garnissent? Ou au contraire dépose-t-on la pièce de viande par-dessus? Quoique ces questions restent en suspens, le rôle esthétique de la purée n'est pas à remettre en question car celle-ci ajoute de la couleur aux plats. D'un vert vif, elle participe à la mise en scène du repas et est, comme il fut mentionné précédemment, un symbole de fraîcheur. Un rôle que doivent également jouer les garnitures crues.

**Tableau 3.1 Les garnitures (tous les types confondus)**

	La Varenne, 1651	Menon, 1755
Abats	13	10
Agrumes	39	5
Anchois / Anguille / Hareng	1 / - / 1	13 / 1 / -
Autres fruits	8	1
Béatilles et autres abattis	10	8
Câpres / Olives / Cornichons	16 / - / -	14 / 6 / 2
Champignons et truffes	39	28
Croûtons	6	39
Écrevisses / Huîtres	/1	12 / 2
Fleurs et feuilles	14	-
Fromage	-	2

<sup>23</sup> L'expression peut varier d'une recette et d'un auteur à l'autre.

<sup>24</sup> Sauf s'il était servi tel quel, ce qui peut hypothétiquement être le cas.

<sup>25</sup> L'oie à la purée présentée par La Varenne déroge cependant et les pois cuisent en même temps que l'oie. Après cuisson, les pois subissaient un traitement différent. Voir F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 13.

<sup>26</sup> Ce qui n'est pas le cas de la préparation de celles-ci. Consulter le chapitre 2, page 60 pour plus de détails à ce sujet.

Grenade	23	-
Laitances de carpe	4	4
Légumes en ragout	39	65
Œufs	1	6
Persil et fines herbes	33	63
Pistaches et Marrons	14	10
Purée	4	11
Ragoût indéterminé	4	56
Saucisses et Jambon	1	9

Ce dernier type de garnitures vient véritablement jouer un rôle de premier plan dans l'esthétisme des plats. Il s'agit d'un vaste groupe d'aliments relativement disparates qui, bien que pouvant être mangés, ne servent qu'à l'embellissement des mets. Il s'agit souvent d'aliments crus aux couleurs vives ou inhabituelles sur la table. Grenades, framboises, pistaches, oranges et citrons font en sorte que les fruits sont les principales garnitures crues. Mais encore, certains fruits, notamment les agrumes, pouvaient être confits. Malgré l'imprécision des traités sur l'utilisation du fruit cru ou confit, le premier est privilégié car il représente symboliquement cette saveur aigrelette plus ancienne. L'importance des agrumes, surtout chez La Varenne, est aussi due au fait que les garnitures issues de ce groupe de fruits prennent des formes variées. Rondelles de pulpe, lanières et dés de zestes, quartiers. Les formes doivent suivre l'inspiration du moment et l'esprit créatif des officiers. D'ailleurs, les garnitures crues sont souvent issues de fruits provenant de l'importation ce qui présente un atout considérable dans le faste esthétique qui doit être déployé pour orner la table des élites. Souvent plus fragiles et donc requérant une manipulation plus délicate, ce type d'ornements d'assiette renforce également la notion de complexité des mets. Fleurs et feuilles doivent sans doute jouer un rôle similaire, en plus d'apporter une plus grande variété de couleurs et de formes. Il est d'ailleurs surprenant que Menon ne les mentionne pas dans son traité. Par contre, comme

nous verrons dans la section suivante, il a recours au pastillage et aux pâtes de couleurs pour embellir les mets qu'il présente.

Enfin, il convient aussi d'ajouter à cette liste d'ingrédients les légumes confits qui sont aussi utilisés comme garniture, notamment les câpres, les olives et les cornichons. Si les garnitures sont des éléments importants dans la présentation des mets, la couleur de ceux-ci doit jouer un rôle aussi important. Nous l'avons brièvement abordée en traitant des garnitures mais il convient de la traiter à part entière.

### **3. Un festin haut en couleur**

Il est difficile d'évaluer la couleur finale des mets présentés dans les traités culinaires. Cependant, certains éléments d'analyse nous permettent de constater que les repas aristocratiques sont vivement colorés. L'attrait pour le naturel, comme nous l'avons vu, pousse les officiers de bouche à conserver ou imiter les couleurs des aliments « en bonté ». Les ragoûts de légumes, les confitures, les purées et tous les mets qui ont pour base des aliments d'origine végétale sont teintés selon les ingrédients qui les composent. Les verts, les rouges et les jaunes-orangés dominent dans les casseroles, car suivant la liste des ingrédients végétaux utilisés, ces couleurs sont prépondérantes. On retrouve laitues, garnitures au vinaigre, épinards et pois pour la première; baies diverses, coings, grenades pour la seconde et, enfin, agrumes, pêches, abricots, carottes et betteraves pour la troisième. Si certains conservent aisément leur couleur, d'autres tels les pois<sup>27</sup>, la perdent à la cuisson ou lorsque le produit est hors-saison. Mais il n'y a pas que cet

---

<sup>27</sup> Voir chapitre 2, p. 60.

élément qui nous permet de déterminer les couleurs des mets. Si certaines techniques sont utilisées pour conserver la couleur, comme le confisage<sup>28</sup>, les officiers ont aussi recours à des couleurs artificielles pour colorer leur mets.

Les principaux auteurs étudiés indiquent comment créer des colorants. En fait, il est possible de distinguer deux façons d'obtenir les couleurs artificielles. L'une adaptée pour les mets de cuisine, l'autre pour les ouvrages de pâtisserie. Massialot et La Varenne restent cependant évasif sur l'utilisation de celles-ci et ne font pas de distinction spécifique entre les deux types. L'épinard réduit en purée fine sert à teindre en vert et ce peu importe son utilisation même pour les entremets sucrés<sup>29</sup>. Par contre, il s'agit d'un concentré de couleur, ce qui n'affecte en rien le goût des préparations semble-t-il. Menon par contre indique des recettes différentes notamment pour le rouge et le jaune.

Pour le rouge l'on prend de la bétérave cuite au four, d'un beau rouge; après l'avoir pilée : il faut la passer à l'étamine, & la délayer avec du consommé; qu'elle reste épaisse; vous faites une espèce de petite pâte légère que vous découpez avec des moules en cœur ou autres façons, & l'appliquez sur la volaille ou autre viande; après avoir mouillé la viande avec du blanc d'œuf pour faire tenir la couleur; ensuite mettez la viande au four seulement un moment pour faire sécher.<sup>30</sup>

Si l'utilisation de la couleur à titre décoratif est indéniable dans cette recette. Il est clair cependant qu'elle ne sert que d'ornement et n'est pas utilisée tel un colorant alimentaire. Ce qui n'est pas le cas du rouge utilisé par l'Office. Obtenu grâce à la poudre de

---

<sup>28</sup> Voir Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.4, p. 149 pour le confisage de certains légumes ou encore dans le même tome les pages 210 à 300 qui présentent différentes façons de confire les fruits.

<sup>29</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.4, p. 201.

<sup>30</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.2, p. 119.



cochenille, il est ajouté aux confitures et sirops pour les teinter et en fixer la couleur<sup>31</sup>. Ce principe vaut aussi pour le jaune. La cuisine utilise des moyeux d'œufs pilés, l'Office la gomme-gutte ou l'étamine de lys. Le blanc, obtenu en broyant des amandes mondées, n'est mentionné que par Massialot. Par contre, le procédé est utilisé par La Varenne et Menon pour le même effet sans toutefois en faire mention de façon directe<sup>32</sup>. L'obtention du bleu est un cas à part. Il est créé en utilisant de la pierre d'indigo frottée puis mélangée à de l'eau suivant l'intensité de la couleur voulue. Par contre, Massialot recommande l'utilisation de violettes séchées pour l'obtention des bleus et des violets<sup>33</sup>. La poudre ainsi obtenue pourrait se travailler tel le rouge de betterave mais il semble que cette gamme de couleurs est réservée à l'Office car Menon ne mentionne pas le bleu dans les couleurs de cuisine<sup>34</sup>. Menon recommande aussi de les mélanger «à l'imitation des peintres pour en faire des nuances suivant l'usage que l'on veut faire<sup>35</sup>». Par contre, même si les auteurs sont unanimes pour souligner que les couleurs «peuvent faire un effet fort agréable<sup>36</sup>», Menon est le seul à faire le parallèle entre la peinture et l'art de décorer les mets. Ce qui tend à montrer que le travail des officiers de bouche ne se résume pas uniquement à la préparation des mets mais aussi à les mettre en valeur.

Par contre, hormis ces mentions directes d'utilisation de la couleur, certains noms de recettes renvoient aussi à cette caractéristique de même qu'à certains motifs et disposition des aliments dans l'assiette. Prenons quelques exemples tirés des *Soupers de la Cour* de Menon pour mieux expliquer ce principe. Ainsi, les mets *au soleil* sont d'un

---

<sup>31</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T4, p. 200.

<sup>32</sup> F.-P. de La Varenne, *Le Cuisinier François*, p. 10 et Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 74. L'aspect blanc est ici donné pour les recettes «à la reine».

<sup>33</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 252.

<sup>34</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.2, p. 119.

<sup>35</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T. 4, p. 201.

<sup>36</sup> F. Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, p. 253.

jaune doré. Il s'agit de pièces de viande en pâte cuites en grande friture. La viande préparée de la sorte doit être servie lorsqu'elle est de « belle couleur d'orée<sup>37</sup> ». Il en va de même pour les mets à *la Reine* qui doivent être blanc au moyen d'amandes, de crème ou de blanc de volaille<sup>38</sup>. Hormis ce que nous venons de présenter, il est toutefois difficile d'évaluer avec précision la couleur des mets. Cependant, il est indéniable qu'elle occupe une place importante, sinon comment expliquer l'importance de l'éclairage pendant les repas.

Voir ce que l'on mange est primordial. Ainsi, chacun peut manger ce qui lui convient d'une part, sans porter atteinte à sa « disposition ». On peut aussi distinguer le bon du mauvais, mais l'éclairage adéquat permet de mettre en valeur les mets. Les repas pris en journée bénéficient d'un éclairage naturel. L.S.R. recommande une pièce ouverte vers l'extérieur pour l'aération de la pièce, mais aussi pour sa luminosité<sup>39</sup>. Cependant, les repas réglés et les réceptions donnés en soirée nécessitent un éclairage d'appoint. Il en va de même pour ceux pris en privé dans des pièces ne possédant pas de fenêtres ou un éclairage naturel déficient. Guère surprenant dès lors de retrouver les chandelles dans la liste des provisions à acheter et à tenir en bonne quantité<sup>40</sup>.

Toutefois, il n'y a pas que la couleur qui est primordiale dans l'assiette. D'autres éléments sont pris en considération pour ajouter une touche d'harmonie. Nous avons déjà vu que les pâtes de couleur sont découpées en formes diverses pour agrémenter les pièces de viande ou les volailles. Mais les aliments comme tels sont aussi disposés de façon à

---

<sup>37</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.2, p. 191.

<sup>38</sup> Voir page précédente sur la coloration des mets en blanc.

<sup>39</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 31.

<sup>40</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 448.

créer des jeux de formes. La table est alors parée de nombreux mets aux formes et couleurs variées. Les pigeonneaux et autres petits volatiles seront *à la rhinocéros* car la tête doit tenir en l'air, formant ainsi une bosse rappelant sans doute la corne de l'animal<sup>41</sup>. On trouvera notamment des ris de veau et du chapon *en hérisson* grâce aux truffes et au jambon qui doivent être lardées en forme de piquants. Les hâtelets de viande, sorte de petites brochettes, sont servies seules ou en guise de garniture tout comme les vénitiennes et les godiveaux<sup>42</sup>. Enfin, il ne faut pas oublier les grosses pièces de viande et les volailles qui sont en soi des œuvres de cuisine et qui contribuent au faste de la table. À l'opposé, certaines recettes deviennent spectaculaires à cause de la quantité d'ingrédients, du temps et du savoir-faire requis pour la réaliser<sup>43</sup>. L'un des exemples les plus éloquentes est sans doute le marbré, un mets à base d'oreilles de porc, de pieds de veau et de poularde que Menon présente comme un entremets. Après une première cuisson des viandes, celles-ci sont découpées en filets et recuites avec des amandes et des pistaches. Commence alors le montage du mets comme tel.

Prenez une casserole ronde, de la grosseur que vous voulez faire le marbré, beurez la partout avec du bon beurre frais ; garnissez la avec du petit pain à chanter de toutes sortes de couleurs, en les arrangeant de façon que cela forme une étoille dans le fond, & sur les bords le dessein que vous jugerez à propos, ensuite mettez-y tout les filets de viande encore chauds, bien serrez les uns contre les autres, portez la dans un endroit froid, jusqu'à ce que le marbré soit pris & bien ferme; lorsque vous voudrez le dresser, trempez le cul de la casserole dans un autre vaisseau où il y a de l'eau chaude pour en faire détacher le marbré & le renverser sur un plat garni d'une serviette.<sup>44</sup>

Enfin, Menon indique de décorer le dessus du mets avec des dessins de truffes, de

---

<sup>41</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 109.

<sup>42</sup> Les vénitiennes et les godiveaux sont des tranches de viande farcies et roulées.

<sup>43</sup> On peut donc imaginer le niveau de difficulté supplémentaire d'un mets qui se réalise à l'envers.

<sup>44</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 297.

jambon, des pistaches, du persil. Il s'agit ici d'une recette d'exception, peu de recettes sont aussi longues et complexes à réaliser. Mais le résultat en vaut certes la peine pour l'effet qu'un tel plat fait à la table.

Les entremets sucrés et autres mets d'office sont aussi le théâtre d'une mise en scène complexe des aliments mais surtout des ouvrages décoratifs. Les pâtes de fruits sont moulées en formes diverses. Elles sont servies telles quel. Les pâtes de pastillage à l'inverse servent principalement à la décoration et permettent de varier les saveurs. On les fabrique au chocolat, au café, à la réglisse, à la cannelle, au girofle, à la violette et au citron. Il s'agit d'une pâte maniable que l'on transforme « suivant (sa) volonté, comme coquillages, grains de bled, tablettes, grains de légumes, grains de café & autres façons<sup>45</sup> ». On fait de même avec les candi et les sables, des ouvrages de sucre cristallisé. Toutes ces créations sont servies en accompagnement des gâteaux, macarons et biscuits et contribuent au faste et à la légèreté associé au dessert. L'enjolivement des mets grâce aux garnitures et aux couleurs, bien que primordial, n'est qu'une étape dans l'élaboration des repas aristocratiques. Planifiée dans les moindres détails, l'organisation de ces repas s'articule autour de l'endroit où ils seront servis.

## **B) Des lieux en harmonie avec les plats**

Les maîtres d'hôtel et les officiers de bouche ont décidé du menu en accord avec les préférences du maître de maison et ses convives. Ils ont planifié les achats nécessaires et fait la coordination du personnel impliqué dans la confection des mets. De surcroît, ils ont

---

<sup>45</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.4, p. 196.

imaginé la disposition de la table, ainsi que celle des éléments de décorations de la salle à manger<sup>46</sup>. L'ambiance de la pièce doit stimuler l'appétit et la conversation. Tout doit concourir à l'harmonie du repas avec l'environnement dans lequel il est pris. Le repas est avant tout une expérience sensorielle. Le goût est important, nous l'avons vu précédemment, mais tous les sens se doivent d'être en éveil.

### 1. Stimuler les sens

On prescrit de servir les plats de viande bien chauds<sup>47</sup>. Le simple fait de les réchauffer serait une faute grave, nuisant à l'harmonie du repas et modifiant les textures et les saveurs<sup>48</sup>. Toutefois, le nombre considérable de plats servis tout à la fois doit nuire à la conservation de chaleur de ceux-ci. Ce qui peut expliquer pourquoi Menon, par exemple, présente un bon nombre d'entrées et d'entremets froids. C'est-à-dire qu'ils sont servis à température ambiante. En fait, certaines recettes se déclinent en version chaude et froide. Les pâtés servis chauds ont un assaisonnement plus doux que ceux servis froids<sup>49</sup>. On incorpore aussi à la pâte de la farine de seigle. Il s'agit probablement d'une mesure visant à conserver la texture de la pâte. Car les mets en croûte servis froids sont des pâtés de garde. Ils sont préparés en avance et peuvent être servis à l'improviste ou transportés à l'extérieur au besoin. Chez Menon, on rencontre des indications éditoriales qui permettent au lecteur de savoir si le plat présenté est une entrée froide ou chaude par exemple. Par ailleurs, il présente deux sauces qui se préparent et se servent froides ou

---

<sup>46</sup> Audiger, *La Maison réglée*, p. 466.

<sup>47</sup> Il s'agit ici de la température réelle des mets et non celle symbolique telle que présente dans la théorie humorale.

<sup>48</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 72.

<sup>49</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.3, p. 218.

chaudes selon la technique de confection utilisée. La rémoulade et la ravigote sont des sauces émulsionnées à l'huile lorsqu'elles sont servies froides ou liées au coulis dans la version chaude<sup>50</sup>. Elles sont servies à part dans des saucières. Ce qui indique que les mets qu'elles accompagnent sont de différentes températures. La différence thermique peut nuire à l'émulsion des sauces froides et ainsi casser la préparation<sup>51</sup>. Mais la présentation en saucière ne leur est pas exclusive.

Les mentions concernant la température des mets sont cependant rares. À cette courte liste ajoutons les salades et les légumes confits qui sont des préparations sans cuisson, donc forcément servis froids. Enfin, les entremets sucrés, les ouvrages de confiserie et enfin les desserts glacés sont refroidis après la cuisson et par conséquent se mangent froids. Même le vin servi en même temps que le repas est parfois à la glace ce que déplore L.S.R. qui considère cette mode vulgaire et de plus en plus répandue<sup>52</sup>. Mais ce dernier, parfois vitriolique dans ses propos contre ce qu'il considère usé et dépassé, concède toutefois que la marque d'un grand officier de bouche est de pouvoir combler les goûts de tous les convives peu importe leurs préférences<sup>53</sup>.

Si la mode des aliments *au naturel* plait à certains invités, d'autres convives en revanche préfèrent des assaisonnements anciens. Qui plus est, la théorie humorale aidant, chaque convive est à même de choisir ce qui lui convient<sup>54</sup>. La table, peu importe l'occasion ou le type de repas, est garnie de nombreux mets. Elle satisfait ainsi toutes les

---

<sup>50</sup> Pour la sauce ravigote, consulter Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 135. Voir le même auteur, p. 143 pour la sauce rémoulade.

<sup>51</sup> Expression signifiant que les ingrédients émulsionnés se séparent, empêchant alors la liaison de s'effectuer.

<sup>52</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 36.

<sup>53</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 49.

<sup>54</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 22.

attentes. Il s'agit du service à la française. Expression qui semble inconnue des officiers de bouche mais qui correspond à la manière de servir plusieurs plats en quelques services. Le nombre de ceux-ci est variable, généralement entre trois et cinq. Audiger présente une composition simple des repas. Un service d'entrées, suivi du service des rôts et des entremets et enfin un service de desserts<sup>55</sup>. Il va même jusqu'à réduire le nombre de services à deux pour les repas du soir<sup>56</sup>. Il décrit ainsi les repas quotidiens qui se prennent en dehors des célébrations et des repas d'apparat. Pour les tables à couverts plus nombreux, il préconise un service se rapprochant de ceux présentés par Massialot et Menon pour les dîners et soupers réglés<sup>57</sup>.

## 2. Le temps des repas

Les repas réglés s'ordonnent suivant une parade de plats différents. Prenons exemple sur le troisième menu d'hiver présenté par Menon<sup>58</sup>. Il s'agit d'un menu à cinq services pouvant accommoder de 25 à 30 personnes. Le premier service compte quatre potages, deux terrines, un dormant et seize entrées diverses. En excluant le dormant qui est une pièce ornementale, 22 mets sont présentés sur la table. Le faste du repas réglé est indéniable et le cortège de mets se poursuit. Le deuxième service est composé des relevés de potages. Il s'agit de quatre grosses entrées qui remplacent les potages sur la table. Au troisième service tous les mets sont retirés puis remplacés par quatre entremets, huit plats de rôts, six salades et quatre saucières. Le service suivant est composé de 18 entremets

---

<sup>55</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 466.

<sup>56</sup> Audiger, *La maison réglée*, p. 471.

<sup>57</sup> Consulter F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 3 à 80 et Menon, *Les Soupers de la Cour*, p. 13 à 62.

<sup>58</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 50.

qui remplacent les rôts et les salades sur la table. Enfin, le dernier service, soit le dessert, regroupe 32 plats différents, dont 16 de compotes. Au total, 98 mets auront été servis lors du repas. Toutefois, les plats ne sont pas présentés au hasard et une harmonie doit régner sur la table pendant la durée du repas. Le choix des entrées et des entremets est étudié « afin d'éviter le voisinage de deux plats d'une même façon [...] car autrement la chose serait de mauvaise grâce, & pourrait contraindre le goût de quelque-uns de la table, chacun n'aimant pas la même chose.<sup>59</sup> » Outre les repas qui sont composés autour d'un ingrédient précis, le bœuf par exemple, les menus ne répètent que très rarement un même ingrédient de base à chaque service. L'utilisation d'un ingrédient unique semble marginale et il n'y a que Menon qui présente de tels menus et ce pour aider ceux qui se trouvent « dans des endroits où l'on a avec abondance de la même chose que l'on veut consommer. Le principal est de les préparer de façon qu'ils satisfassent le coup d'œil ; & que l'assaisonnement y soit mis avec goût<sup>60</sup> ». Encore une fois, les redondances sont à éviter afin de satisfaire les convives.

Le choix des mets est une chose, mais il faut aussi les disposer adéquatement sur la table. Le choix de celle-ci sera en fonction du nombre de personnes y siégeant, mais aussi selon le nombre de plats présentés. Les officiers semblent assez unanimes sur le fait qu'une table plus longue que large est de mise pour les repas. Les plats y sont posés symétriquement selon l'axe le plus long tel qu'illustré par la figure 3.1. À la différence de Menon qui place sur la table un dormant, Massialot élabore en entier celle-ci avec des mets comestibles. À noter également que, sur la figure, les couverts individuels ne sont pas représentés. Il est alors difficile d'imaginer une table qui n'est pas surchargée, alors

---

<sup>59</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 2.

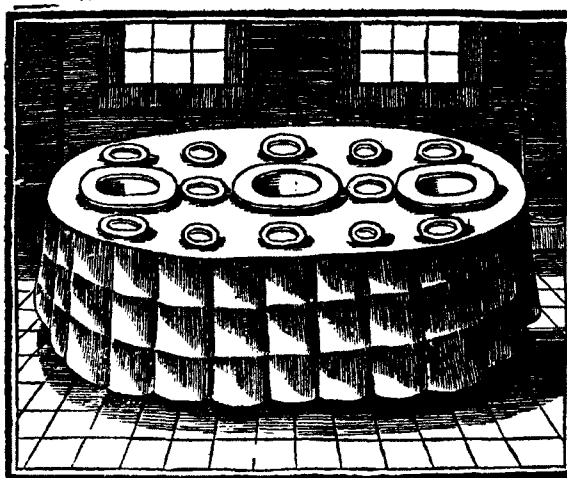
<sup>60</sup> Menon, *Les Soupers de la Cour*, T.1, p. 53.



que L.S.R. précise que les sens ne doivent pas être «encombrés<sup>61</sup>». De surcroît, Massialot croit qu'une table bien mise permet aux mangeurs de ne pas être dérangés par les écuyers assurant le service<sup>62</sup>. Outre cette mention, les auteurs de traités culinaires sont avares de détails sur le service en salle. Tout porte à croire cependant qu'une brigade nombreuse assure le service des mets, du pain et des breuvages.

**Figure 3.1. La table de repas réglé.<sup>63</sup>**

*Modele pour une Table de vingt Couverts, servie à trois  
grands Plats. huit moyens & quatre Assiettes*



La liste de l'équipement prévu pour la salle à manger que donne L.S.R. nous donne cependant l'ampleur du service. Outre la table, on y trouve : une nappe, deux bassins d'argent, deux aiguières, un sucrier, un vinaigrier, des assiettes, des serviettes, des verres, des soucoupes d'argent ou de cristal, des porte-assiettes, des salières, une serviette pour le pain, de nombreux ustensiles et, enfin, une cuvette et des flacons en étain ou en

<sup>61</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 22.

<sup>62</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, p. 2.

<sup>63</sup> F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, encart 7.

argent pour l'eau<sup>64</sup>. La mise en place des éléments non-comestibles du repas est assurée par le maître d'office, celui là même qui prépare les salades, les confitures et les mélanges liquoreux. Il s'occupe aussi du service de l'eau, des vins et du pain, trois composantes essentielles des repas.

Les vins, à l'instar des mets servis, doivent être d'une grande diversité<sup>65</sup>. Le vin de Champagne est de la dernière mode et le Volnay le plus apprécié selon L.S.R<sup>66</sup>. Les blancs dominent les rouges. Mais, peu importe la couleur, le vin, on s'en doute, permet de passer d'agréables moments. Sa consommation réchauffe l'ambiance du repas qui culmine avec le dessert, moment le plus propice aux divertissements et aux débordements.

Comme la fin d'une action est toujours plus noble que son principe par le succès glorieux qui l'accompagne, j'espère aussi que le dessert dont j'ai dessein de vous régaler, étant pour ainsi dire le terme où doit aboutir enfin toute cette entreprise, ayant eu des commencements si bien établis et des progrès si favorables, aura de même une fin heureuse et sera le couronnement de notre ouvrage. Il est constant que le dessert est le réveillon du repas; que sans lui on serait souvent mélancolique et dans de profondes rêveries; qu'il dissipe fort agréablement le chagrin et nous relève de ce morne engourdissement où les affaires, il semble, nous plongent ordinairement, par les brindes et les santés que l'on se porte en cet état plus joyeusement les uns aux autres; qu'il augmente nos plaisirs par le surcroît de maintes charmantes nouveautés et de petits ragoûts différents qui sont à proprement parler les amorces de l'appétit et les fusils de la soif – il ne faut souvent qu'une grillade, qu'une carcasse de chapon, qu'une langue parfumée et qu'un saucisson pour faire vider autant de bouteilles - ; que tout le repas entier en aura consommé, c'est là où les esprits se réveillent, où se disent les bons mots et où se débitent les plus agréables nouvelles; c'est là que se font les meilleurs contes à rire, se forment des parties de visites, des jeux et des promenades et où, comme on dit, entre la poire et le fromage, on

---

<sup>64</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 31.

<sup>65</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 32. Les breuvages et boissons servis à table ne sont que partiellement abordés par les auteurs consultés. Menon dans *Les Soupers de la Cour*, p. 324 à 332, en donne une liste partielle, mais n'indique pas comment les servir et en quelles occasions. C'est pourquoi la question des breuvages servis à table n'est qu'effleurée par notre analyse.

<sup>66</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 34.

invente mille plaisanteries pour passer le temps et entretenir une honnête société qui fait tout le charme de notre vie.<sup>67</sup>

Le repas réglé se veut protocolaire dans sa forme. Le plaisir doit par contre y présider. Ce n'est donc pas un hasard si le dessert est dès lors perçu comme un recommencement. Le repas touche à sa fin mais le meilleur reste à venir. Le but du dessert est d'embellir un repas déjà fastueux. On change les serviettes et tous les mets de la table sont renouvelés. Service le plus délicat selon L.S.R., on y mange moins «goinfrement<sup>68</sup>».

Cette frugalité se rencontre aussi dans les collations. Beaucoup moins formelles que les repas réglés, les collations se prennent à tout moment de la journée. Elles accompagnent d'autres activités de sociabilité : parties de chasse, voyages, promenades<sup>69</sup>. La liste des mets servis est considérablement réduite à la collation : fruits, pâtés, viandes fumées, fromages. En fait, des aliments et des plats qui ne requiert pas de cuisson supplémentaire, étant déjà cuits et consommés froids ou tout simplement crus. Deux éléments sont primordiaux pour la réussite de ce repas. D'une part, son aspect inopiné, comme si il n'avait pas été prévu. Ce qui est rarement le cas. Les officiers doivent en effet prévoir ce type de repas. D'autre part, son caractère naturel est à considérer. La collation peut être prise en extérieur, ce que privilégie L.S.R.<sup>70</sup>. La nature préside à ce type de repas et l'harmonie des lieux doit se refléter dans la disposition des aliments et du

---

<sup>67</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 168.

<sup>68</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 193.

<sup>69</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 172.

<sup>70</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 180.

matériel de service. Tout comme pour le dessert, le plaisir des mangeurs doit primer lors des collations<sup>71</sup>.

Enfin, «l'ambigu» est sans doute le plus grandiose repas que peuvent s'offrir les élites. Il s'agit d'un compromis entre le repas réglé et la collation. Il «suppose du grand et du magnifique<sup>72</sup>». Servi pour les très grands groupes, on n'y retrouve pas les services caractéristiques des repas réglés. Tous les plats sont présentés à la fois<sup>73</sup>. En cela, il ressemble à la collation qui a cette même caractéristique. Sinon sa présentation ressemble à celle d'un repas réglé : disposition symétrique des mets et composition variée. On préconise de le prendre en soirée, car la prise d'un repas en soirée prédispose à une plus grande liberté de la part des convives qui ne sont pas contraints par les tâches quotidiennes<sup>74</sup>. S'y entremêlent alors des discussions et des jeux qui le prolonge parfois loin dans la nuit. D'ailleurs, on note qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'heure de la prise des repas des élites sociales bascule<sup>75</sup>. Les élites dînent et soupent de plus en plus tard. Les repas matinaux disparaissent presque totalement au profit d'un repas plus copieux en milieu de journée, puis d'un souper pris tard en soirée caractérisé par son informalité.

L'ambigu « extraordinaire » ne suit pas les règles prescrites des repas réglés, même si sa composition est aussi étudiée que ceux-ci. Il conditionne le mangeur à ne pas respecter les prescriptions traditionnellement associées aux repas, comme l'heure du repas et la quantité de nourriture à manger. Pendant ce repas faste, les mets sont disposés un peu partout dans la salle à manger «sur les cabinets, sur les rebords de la cheminée et

---

<sup>71</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 172.

<sup>72</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 216.

<sup>73</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 205.

<sup>74</sup> L.S.R., *L'art de bien traiter*, p. 215.

<sup>75</sup> J-L. Flandrin, «Les temps modernes», *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 571.

autres endroits les plus commodes, et si justement disposées qu'il n'y a tableau, peinture, spectacle ou décoration qui en puisse faire par sa richesse et son ordonnance la moindre comparaison.<sup>76</sup>» L'ambigu extraordinaire devient la consécration de l'identité alimentaire si l'on en croit L.S.R., qui prétend que ce repas est «plus beau que ce qui est vulgaire, ordinaire et commun, cette façon extraordinaire de servir doit donner plus d'admiration que celle dont l'usage est parmi nous plus familier et domestique; pour donner lieu à cette surprise, il faut observer ce qui se pratique chez tous les gens raisonnables et qui ne vont pas de pair avec la plèbe et la canaille.<sup>77</sup>» L'ambigu devient alors un signe indéniable de distinction sociale auprès des élites. Il présente la grande variété alimentaire disponible auprès des élites, tout en respectant l'individualisme de chacun. En plus de permettre un net affranchissement de l'alimentation de subsistance qui caractérise encore l'alimentation d'une large part du peuple français à la fin de l'Ancien Régime.

---

<sup>76</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 214.

<sup>77</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, p. 214.

## Conclusion

Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, les élites sociales françaises voient leur cadre identitaire être graduellement modifié. L'émergence de la bourgeoisie et l'affirmation graduelle de l'individu vient bousculer la société d'ordres qui est une part importante de leur identité. Fort d'une tradition qui préconise la distinction sociale, ce groupe *relativement homogène dans ses représentations*, utilise notamment l'alimentation pour se façonner un cadre identitaire qui lui est propre. Loin de rester statique, ce cadre se transforme au gré des innovations culinaires et des choix alimentaires faits par les élites et leur personnel de bouche dans leur désir de distinction.

Notre analyse, nous en convenons, de par les sources qui furent utilisées pour la réaliser, représente un cadre alimentaire théorique et idéal. Les recettes contenues dans les traités peuvent être recrées à l'infini. Chaque officier est donc à même de refaire une recette en suivant le mode préparatoire adéquat. Par conséquent, tous les officiers peuvent reproduire la même recette et obtenir les mêmes résultats. Les officiers respectent-ils à la lettre les prescriptions de leurs collègues? Difficile de l'évaluer avec les traités. C'est pourquoi nous évaluons que le cadre alimentaire de notre étude est théorique. Il est aussi idéal car il s'agit du référent préconisé par les officiers de bouche au service des élites. Les officiers de bouche sont à même de comprendre les changements qui s'opèrent dans les cuisines et sur les tables de leurs maitres. C'est pourquoi les traités qu'ils nous ont légués permettent à notre tour de les constater. Loin d'être immuable ce cadre permet d'examiner l'évolution de l'alimentation des élites. Les caractéristiques que nous avons

pu dégager de celle-ci permettent de mieux comprendre son rôle dans la construction de l'identité alimentaire des élites sociales en France.

L'alimentation des élites est avant tout une question de choix qui s'organise autour d'un processus de sélection relativement complexe. Dans un premier temps, les limitations imposées par la géographie et le climat ne contraignent que modérément l'accès aux ressources alimentaires. Elles favorisent la distinction, en limitant l'approvisionnement de certaines denrées, qui par ce fait, deviennent des produits de luxe que les mieux nantis consomment afin d'affirmer leur statut social. Suivant le même principe les restrictions imposées par le calendrier religieux favorisent la créativité des officiers de bouche grâce aux contrefaçons alimentaires. L'utilisation obligatoire d'aliments permis en jours maigres – poissons, œufs, laitages, beurre – permet de diversifier un régime alimentaire déjà riche de nombreuses possibilités.

Suivant les saisons et la disponibilité des produits, les officiers de bouche parviennent à favoriser la diversification alimentaire. D'ailleurs, l'éventail de produits disponibles est très large et ce même si les produits américains ne s'implantent que très graduellement sur les tables françaises. Peu de produits en provenance du Nouveau monde sont en effet présents au menu des élites. En ce sens, le dindon et le chocolat éclipsent les autres denrées américaines. Par conséquent, les denrées européennes dominent largement l'assiette des élites. Il s'agit dans une vaste proportion des mêmes aliments qui sont utilisés pendant le Moyen Âge.

La consommation de viande de boucherie s'articule autour des ovins, du bœuf et du porc. On note une nette préférence pour les jeunes animaux qui fournissent une viande

mieux adaptée aux conceptions diététiques des élites. De plus, les plats utilisant une coupe particulière de viande renvoient, croit-on, à cette même représentation. Délicatesse et tendreté doivent présider à la préparation des mets à base de viande. Ce principe s'applique aussi aux volailles qui sont largement consommées par les élites. Le fruit de la chasse est aussi le privilège de ce groupe et les officiers de bouche tendent en effet à encenser les vertus de la venaison. La nature donne aux aliments leur «bonté». Ce n'est sans doute pas un hasard si celle-ci module encore beaucoup les façons de manger des élites. Les limites des récoltes sont repoussées, tant au printemps qu'en automne, et l'imitation de la nature par l'intermédiaire des conserves, des confitures et des couleurs simulées permet aux élites de s'affranchir des limites imposées par le climat.

L'augmentation de la place qu'occupent les légumes et les fruits dans les recettes tend en effet à démontrer que cette façon de faire répond aux attentes culinaires et alimentaires des mieux nantis. Le goût médiéval, sublimé mais encore présent chez La Varenne disparaît graduellement pour laisser la place à un goût moderne. Les matières grasses, les légumes, les fruits et dans une moindre mesure les condiments aigres sont mis de l'avant afin de former une cuisine «naturelle». Cette «nouvelle cuisine», plus près du goût naturel des aliments, répond aux critères diététiques alors répandu en France entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle. Évoluant entre la théorie humorale héritée du Moyen Âge et les nouvelles prescriptions médicales du Siècle des Lumières, les officiers de bouche étaient à même de satisfaire les besoins alimentaires de ce groupe privilégié.

Lesdits officiers sont au cœur de la construction de l'identité alimentaire des élites. Ils agissent en véritable professionnels des aliments. Ils connaissent les caractéristiques souhaitées des ingrédients devenant ainsi des intermédiaires de premier



ordre entre le mangeur aristocratique et l'aliment. En faisant preuve d'économie, mais aussi d'ingéniosité, ils sont à même de faire évoluer le goût moderne.

Loin de cloisonner l'alimentation des élites, les officiers de bouche deviennent aussi les agents de transmission d'un savoir qui dépasse le cadre de la cuisine et de l'office. En contact privilégié avec le monde qui les entoure, la culture alimentaire qui est leur devient perméable aux influences populaires. Ce qui pousse les élites à rechercher la distinction en utilisant des produits d'importation ou de production limitée. Suivant ce principe d'altérité, l'apparence des mets prend aussi de la valeur, car il faut obligatoirement voir la différence. Mais les officiers de bouche puisent leur influence bien au-delà des frontières de la France. Tout comme Audiger, les officiers de bouche élaborent des réseaux d'approvisionnement, travaillent des produits exogènes et voyagent afin de parfaire leurs connaissances culinaires. La mobilité géographique des officiers de bouche est manifeste et indique que les notions alimentaires théoriques mais aussi le savoir-faire se transportent d'une cuisine à l'autre. L'union du savoir théorique répandu par la publication des traités culinaires et du savoir-faire des officiers permet à ceux-ci d'élaborer des menus et des mets qui s'ancrent entre la tradition médiévale et le goût moderne.

Mais pour les cuisiniers d'Ancien Régime, il ne s'agit pas uniquement de choisir adéquatement les aliments et de les préparer de façon convenable. Encore faut-il les mettre en valeur. De ce fait, les élites mangent bon et beau. Par l'utilisation d'éléments décoratifs, comestibles ou non, les officiers de bouche permettent aux élites de visuellement distinguer leurs repas. Malgré la mode des aliments préparés dans la plus grande simplicité qui envahit graduellement les cuisines à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, les

garnitures et les ornements d'assiette prennent une place importante. On montre alors la complexité que le peuple ne peut pas s'offrir. L'utilisation des ragoûts et des garnitures cuites en cuisine ou du pastillage et autres ouvrages de sucre dans l'office, montre que les officiers préparent les repas en concevant l'esthétisme des plats. La beauté d'un mets réside dans sa composition, sa présentation mais aussi grâce à son environnement immédiat.

C'est pourquoi la mise en place d'un rituel alimentaire s'impose aux élites. Le repas réglé devient alors la norme et les officiers de bouche semblent s'y conformer, même lors des repas faussement pris à l'improviste. Une table harmonieuse qui respecte les canons esthétiques renforce la différence imposée par le choix des aliments et le travail des officiers. Manger devient plus qu'une activité essentielle pour les élites françaises. Acte de sociabilité, le repas permet de stimuler les sens et chaque convive peut ainsi satisfaire ses propres préférences alimentaires. Dès lors, il ne s'agit plus uniquement de manger selon son statut social mais aussi selon sa propre identité, ses propres choix. C'est ce même principe qui, selon nous, mène et transforme l'alimentation sous l'Ancien Régime. D'une cuisine limitée par la nature et les théories diététiques, la gastronomie émerge avec les transformations que lui imposent les préférences de chacun. Le plaisir de choisir devient alors primordial dans une société qui se transforme rapidement.

Mais dans cette société en mouvance, les individus et les groupes ne changent pas tous au même rythme. Les officiers de bouche d'Ancien Régime sont d'ailleurs très conscients que l'alimentation et le goût n'évoluent pas de pair. La galimafrée de La Varenne est décriée par L.S.R. Mais celui-ci inclus dans sont traité des recettes de son

prédécesseur. Menon, de la même manière considère que les prescriptions alimentaires de ses maîtres sont dépassées. Pourtant, bon nombre de ses recettes font référence à une tradition qui remonte au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Certains préfèrent les saveurs anciennes, d'autres préconisent l'utilisation de denrées locales. Enfin certains se doivent de respecter les prescriptions des médecins.

Mais ce cadre identitaire alimentaire n'est pas le seul à prévaloir dans une France moderne en pleine mutation socioculturelle. Les études de Madeleine Ferrières ont d'ailleurs déjà ouvert la voie à une reconnaissance de la place de l'alimentation populaire dans la construction identitaire des Français. Mais d'autres particularismes sont aussi à étudier pour mieux comprendre l'identité alimentaire des élites. La mobilité de la noblesse, à cause des mariages et des alliances, peut aussi transformer les identités alimentaires. L'influence italienne ou autrichienne a-t-elle laissé une trace dans le répertoire culinaire français? Les contacts de plus en plus fréquents et continus avec d'autres réalités alimentaires viennent-ils aussi jouer un rôle dans l'élaboration de l'identité alimentaire des élites? Bien que les produits américains prennent une place plus ou moins importante sur les tables, qu'en est-il des manières de manger ces produits dans leurs lieux de production et de récolte d'origine? Dans la même lancée, des études sur les différences fondamentales entre l'alimentation des élites résidant dans le sud de la France et celles ayant résidence au Nord éclaireraient grandement la façon de percevoir et de consommer certains produits. Les agrumes et l'huile d'olive sont des produits d'origine méridionale. Leurs valeurs économiques et symboliques peuvent alors être modifiées par ces facteurs géographiques. De la même façon, des produits plus septentrionaux comme la pomme et le beurre sont-ils utilisés parcimonieusement en se dirigeant vers le Sud?

Enfin, qui des officiers ou de leurs maîtres deviennent les véritables porteurs de cette identité? Si les premiers en sont les façonneurs, les seconds en sont les promoteurs. Difficile de séparer le rôle de chacun. Véritable commensalisme, il semble que l'un ne peut pas se passer de l'autre.

Objets d'études organiques, les différentes identités alimentaires, qui se développent entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle, s'amalgament, formant parfois une identité alimentaire cohérente et continue dans le temps ou au contraire permettent de confirmer l'altérité et les différences identitaires. Les études de cas particuliers permettraient alors de confronter l'identité alimentaire théorique et idéale que nous venons de présenter et la réalité dans laquelle celle-ci était appliquée. Les régionalismes et les préférences individuelles seraient alors porteurs d'une identité alimentaire plus spécifique. Mais pourtant, l'identité alimentaire des élites françaises perdure au-delà de l'Ancien Régime. Au lendemain de la Révolution, les officiers de bouche continuent d'émerveiller les sens et de permettre à la France de manger au goût du jour.

## Sources et bibliographie

### A) Sources

AUDIGER, *La Maison réglée, et l'art de diriger maison d'un grand seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres Domestiques en général. Avec la Véritable Méthode de faire toutes sortes d'Essences, d'Eaux de Liqueurs, fortes & rafraîchissantes, à la mode d'Italie. Ouvrage utile et nécessaire à toutes sortes de personnes de qualité, gentilshommes de Province, étrangers, bourgeois, officiers de grandes maisons, limonadiers & autres marchands de liqueurs*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995.

DE LUNE, Pierre, *Le Nouveau et parfait cuisinier ou il est traité de la véritable methode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mere que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année*, Paris, Pierre David, 1658, (1<sup>ère</sup> éd. 1656). Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995.

LA VARENNE, François-Pierre de, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & pour apprêter des festins aux quatres saisons de l'année*, Lyon, Jacques Canier, 1680 (1<sup>ère</sup> éd. 1651), numérisé par la BNF via le site web Gallica, disponible en ligne. Adresse : <http://gallica.bnf.fr/>.

LEMERY, Louis, *Traité des aliments, ou l'on trouve par ordre, et separement la difference & le choix que l'on doit faire de chacun d'eux [...]*, Paris, Pierre Witte, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1702.), numérisé par l'Université de Barcelone via le Fonds Grewe, disponible en ligne. Adresse : <http://www.bib.ub.edu/fileadmin/imatges/l1libres/grewe.htm>.

L.S.R., *L'art de bien traiter divisé en trois parties : ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile a toutes personnes et conditions exactement recherché, & mis en lumiere par L.S.R.*, Paris, Frédéric Léonard, 1674. Réimpr. dans *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Éditions Payot et Rivages, 1995.

MARIN, François, *Les dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, Paris, Veuve Pissot, 1750 (1<sup>ère</sup> éd. 1739), numérisé par l'Université de Barcelone via le Fonds Grewe, disponible en ligne. Adresse : <http://www.bib.ub.edu/fileadmin/imatges/l1libres/grewe.htm>.

MASSIALOT, François, *Le cuisinier royal et bourgeois ; qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras et en maigre & la meilleur maniere des rasgouts les plus délicats et les plus a la mode [...]*, Paris, Claude Prud'homme, 1705 (1<sup>ère</sup> éd. 1691), numérisé par la BNF via le site web Gallica, disponible en ligne. Adresse : <http://gallica.bnf.fr/>.

MENON, *Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, Paris, Guillyn, 1755. Réimpr. Genève, Slatkine Reprints, 1978.

MENON, *La Cuisinière Bourgeoise suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se Mêlent de dépenses de Maisons. Contenant la manière de connoître, dissequer & servir toutes sortes de viandes*, Paris, Monory, 1769 (1<sup>ère</sup> éd. 1746).

MENON, *La Science du Maître d'Hôtel cuisinier, Avec des observations sur la connaissance & propriétés des Alimens*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1749. Version numérisé par la BNF via le site web Gallica, disponible en ligne. Adresse : <http://gallica.bnf.fr/>.

MENON, *La Science du Maître d'Hôtel confiseur, À l'usage des officiers, Avec des Observations dur la connaissance & les propriétés des Fruits. Enrichie de desseins en Décorations & Parterres pour les Desserts. Suite du Maître d'Hôtel Cuisinier*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1750. Version numérisé par la BNF via le site web Gallica, disponible en ligne. Adresse : <http://gallica.bnf.fr/>.

## **B) Bibliographie**

### **1. Recueils et ouvrages généraux**

BRUEGEL, Martin (Dir.), LAURIOUX, Bruno (Dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002.

DUBY, Georges (Dir.), *Histoire de la France des origines à nos jours*, Paris, Larousse, 2006.

FLANDRIN, Jean-Louis (Dir.), COBBI, Jane (Dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999.

FLANDRIN, Jean-Louis (Dir.), MONTANARI, Massimo (Dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (Dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970.

MEILLER, Daniel (Dir.) et Paul VANNIER (Dir.), *Le grand livre des fruits et légumes : Histoire, culture et usage*, La Manufacture, Besançon, 1991.

## 2. Monographies et synthèses

ABAD, Reynald, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

ARON, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*, Éditions EHESS, 1967.

ARON, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.

BERNIER, Georges, *Antonin Carême : 1783-1833 : la sensualité gourmande en Europe*, Paris, Grasset, 1989.

CORON, Sabine (Dir.), *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris, Hermann, 2001.

FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002.

FERRIÈRES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007.

FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

KAPLAN, Steven Laurence, *Les Ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.

LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques. T.1 Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

MENNELL, Stephen, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

MONTANARI, Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.

OBERLÉ, Gérard, *Les fastes de Bacchus et de Comus ou histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Paris, Belfond, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses Universitaires de France, 2002.

QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

RAMBOURG, Patrick, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, Paris, Éditions Louis Audibert, 2005.

REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Histoire morale et naturelle de la nourriture*, Paris, Larousse-Bordas, 1997.

WHEATON, Barbara Ketcham, *L'Office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Calmann-Lévy, 1984.

WYCZANSKI, Andrzej, *La consommation alimentaire en Pologne aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1985.

### 3. Articles et actes de colloque

ANDREWS, Jean, «Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe», *Geographical Review*, 1993, Vol. 83, No. 2, p. 194-204.

ARON, Jean-Pierre, «Biologie et alimentation au XVIIe siècle et au début du XIXe siècle», *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1961, No. 16, p. 971-977.

BONNET, Jean-Claude, «Les manuels de cuisine», *Dix-huitième siècle*, n° 15, numéro spécial, 1983, p. 53-64.



BRAUDEL, Fernand, «Vie matérielle et comportements biologiques», *Annales ESC*, 1961, Vol. 16, No 4, p. 545-574.

CHARBONNEAU, Frédéric, «Melon pervers : Attraites et périls de la bonne chère au siècle de Vatel», *Dix-Septième Siècle*, 2002, Vol. 54, No. 4, p. 583-594.

DELORT, Robert, « L'aliment-roi : le pain», *L'Histoire*, Janvier 1986, No. 85, p. 96-102.

DUNIE-MERIGOT, Guillaume, «La spécificité du cadre de vie de la noblesse landaise à la fin du XVIIIe siècle», *Annales du Midi*, 2003, Vol. 115, No. 241, p. 89-102.

ESTES, J. Worth, «The Medical Properties of Food in the Eighteenth Century», *Journal of the History of Medicine ans Allied Sciences*, 1996, Vol. 51, No. 2, p. 127-154.

FAVREAU, Marc, «Le palais de monseigneur : Approche de la gastronomie et de l'art de table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV», *Annales du Midi*, 2003, Vol 115, No. 241, p. 51-68.

FIGEAC, Michel, «Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV, l'exemple de la Guyenne», *Dix septième siècle*, 2002, Vol. 54, No. 4, p. 643-654.

FLANDRIN, Jean-Louis, «La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle», *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, Vol. 30 (Janvier-Mars), p. 66-83.

FLANDRIN, Jean-Louis, «Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentales (XIVe-XVIIIe siècle)», *Annales : Économies, sociétés, civilisations*, 1983, Vol. 38, No. 2, p. 369-401.

FLANDRIN, Jean-Louis, «Pour une histoire du goût», *Histoire*, Paris, 1986, No. 85, p. 12-19.

FLANDRIN, Jean-Louis, «Le goût a une histoire», *Sciences humaines*, 2003, [en ligne] Adresse : [http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id\\_dossier\\_web=15&id\\_article=2918](http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id_dossier_web=15&id_article=2918).

GIRARD, Alain René, «Le Triomphe de "la cuisine bourgeoise" : livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles», *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1977, No 24 (oct-déc), p. 497-523.

MEYZIE, Philippe, «À la table des élites bordelaises de la fin du XVIIIe siècle.», *Annales du Midi*, 2003, Vol. 115, No. 241, p. 69-88.

MICHEL, Dominique, «Les desserts au XVIIe siècle», *Dix-Septième Siècle*, 2002, Vol. 54, No. 4, p. 655-662

ROCHE, Daniel, «Cuisine et alimentation populaire à Paris», *Dix-huitième siècle*, n° 15, numéro spécial, 1983, p. 7 à 18.