

Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie française* (Paris, Editions Perrin, 2010), 381 pages. ISBN 978226203318-7 ; prix : 9,50 euros (France).

Tandis que le repas gastronomique français entre au patrimoine immatériel de l'humanité et que les chaînes de télévision multiplient à l'envi les émissions mettant en scène avec plus ou moins de bonheur des cuisiniers en herbe, les éditions Perrin ont eu la bonne idée de remettre les pendules à l'heure sur l'*Histoire de la cuisine et de la gastronomie française* en rééditant dans la collection Tempus, l'ouvrage de Patrick Rambourg paru il y a environ 6 ans sous le titre *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française* (éd. Louis Audibert).

L'étude de l'art et la manière d'apprêter les mets pourrait parfois faire le désespoir de l'historien : là où il ne semble percevoir qu'une suite d'innovations, par l'introduction de nouveaux produits ou par les inventions de maîtres queux ou chefs hors pairs, se manifestent la permanence de certaines pratiques, de certains saveurs et le recyclage de vieilles recettes à peine mise au goût du jour ; en témoignent les rééditions tardives, jusqu'au XVII^e siècle, du *Viandier*, ce classique traité culinaire médiéval. Là où on croyait trouver des habitudes immémoriales liées aux terroirs et aux contraintes de la nature, l'historien rencontre le caprice des modes, l'ingéniosité d'un chef, le poids capricieux de l'avis d'un gourmet. Ce n'est pas le moindre mérite de Patrick Rambourg que d'avoir eu l'audace de parcourir cette histoire tumultueuse sur plus de six siècles, afin d'en mieux déceler les permanences et les ruptures, tant dans les pratiques culinaires que dans le discours qu'elles suscitent.

Pour aussi évidente qu'elle nous paraisse, la volonté de rassembler dans un même regard la gastronomie et le monde des cuisines est d'autant plus nécessaire que les univers de ceux qui discourent et de ceux qui pratiquent ont été longtemps dissociés, pour ne pas dire opposés : voyez la querelle entre Grimod de la Reynière, le juge, et Antonin Carême, le technicien. L'analyse du *Parfait amphytrion* (1808) montre cependant que l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, est également sensible à la technique recommandant à son lecteur, l'art de la découpe, l'art du menu et l'art de recevoir.

En décrivant les débats qu'elle a suscité, le livre de Patrick Rambourg rappelle combien, à peine née, la gastronomie devient rapidement un sujet de polémiques, mais au fil des pages domine le sentiment que chaque génération ou presque se revendique comme révolutionnaire, désirant une rupture, un renouveau, en dépit des récurrences inévitables et d'une revendication de la tradition, y compris chez les moins conformistes. Finalement, les propos tenus par Raymond Oliver en 1955, valent pour bien des époques : "partant de la cuisine classique, je tente d'en faire un art personnel en ce sens que j'y apporte une touche qui m'est propre."

Pour répondre à la recherche de prestige des amphitryons ou pour attirer de nouveaux clients, les cuisiniers créent ou suivent des modes, autour de produits et de techniques qui se renouvellent moins que les goûts versatiles des consommateurs. Le parcours offert dans ce livre du XV^e siècle au XX^e siècle ne pourrait apparaître que comme un éternel recommencement d'une querelle des Anciens et des Modernes. Le ton impertinent des chroniqueurs gastronomiques Gault et Millau déboulonnant le système Michelin fait écho, en un sens, aux critiques de la "querelle des bouffeurs" au XVIII^e siècle. De même, la dialectique entre le plaisir de l'œil et celui du palais est récurrente, des festins de la cour de Bourgogne jusqu'à la nouvelle cuisine, avec en corollaire, l'insoluble question portant sur la primauté donnée au naturel ou au travesti, ce dernier constituant pendant longtemps la preuve de l'art suprême du cuisinier.

Cependant, à côté de ce discours théorique sur la critique des nouveautés ou la déploration des pratiques anciennes perdues, Patrick Rambourg prouve que la cuisine n'est jamais statique, intégrant des ingrédients nouveaux et surtout des opportunités qu'offrent les progrès technologiques. Les méthodes de réfrigération artificielle entraînent par exemple l'abandon des salaisons et marinades, permettant de travailler prioritairement le produit frais, tout comme l'introduction du gaz modifie les modes de cuisson et toute une organisation du travail ; le mixer à grande vitesse permet d'épaissir des sauces composées de purées de légumes. La science du cuisinier s'adapte ainsi à son époque : Jules Gouffé rappelle en 1867 qu'il n'a pas "rédigé une seule de [ses] indications sans avoir constamment l'horloge sous les yeux et la balance sous la main", quand un siècle plus tôt, Vincent La Chapelle, faisant œuvre également de pédagogie culinaire, mesurait le temps de cuisson d'un bouillon en récitant un *Miserere*. On pourrait regretter d'ailleurs que Patrick Rambourg ne se soit pas davantage penché sur cette question pourtant cruciale de la mesure du temps en cuisine.

Découpée en quatre parties chronologiques ("naissance [médiévale] d'une tradition culinaire" ; "vers l'hégémonie de la cuisine française [de la Renaissance au siècle des Lumières]" ; "essor de la gastronomie parisienne [au XIX^e siècle]" et "modernité [au XX^e siècle] de l'art culinaire") la particularité de cette *histoire de la cuisine* est de rythmer ce voyage dans le temps par des chapitres thématiques portant sur le discours normé, sur les pratiques, sur les aménagements induits, sur la civilité des convives. Par cette disposition, l'auteur rappelle que l'histoire de l'art culinaire ne peut pas se réduire à la lecture de quelques gastronomes même avertis, toujours marqués par l'opinion de leur époque, laquelle se vit souvent comme une période "révolutionnaire". L'étude des menus, des gestes techniques, des manières de table et des conditions de travail des cuisiniers est tout aussi sollicitée que le discours théorique sur le goût, l'art et la chimie culinaire. Emaillée de citations développées sur des recettes, sur l'art de la découpe, parsemée d'illustrations littéraires, la synthèse de Patrick Rambourg nous fait mettre le nez au-dessus des marmites en détaillant les structures de

base des cuisines qui se succèdent dans le temps. Il est surtout, très sensible aux conditions spatiales de l'exercice du métier, revenant avec régularité dans trois parties sur quatre sur des questions d'architecture, ("le monde des cuisines : foyer et ustensiles, queux et marmitons", "le lieu d'élaboration culinaire", "l'espace culinaire : des réformes attendues"). Si les références bibliographiques ne se trouvent que dans l'appareil des notes en fin d'ouvrage, les annexes fournissent en revanche une très utile liste des principaux traités culinaires cités, ainsi que quelques textes illustrant plus en détail des thèmes abordés dans la synthèse (évoqueries poétiques des ustensiles de cuisine chez Eustache Deschamps et Gilles Corrozet, recettes de sauces et de bouillons, 4 exemples de menu du XV^e au XX^e siècle.

Cherchant à établir les origines de l'hégémonie de la cuisine française, Patrick Rambourg n'omet pas de consacrer un chapitre à la reconnaissance et au succès de la cuisine régionale. Il rappelle toutefois la nécessaire prudence de l'historien à ce sujet, suivant en cela les recommandations faites par Jean-Louis Flandrin. On remarquera d'ailleurs qu'au niveau éditorial, les débuts de l'intérêt pour la cuisine régionale correspondent à la deuxième moitié du XIX^e siècle, c'est-à-dire, - mais est-ce un vrai paradoxe ? - avec la montée de l'unité républicaine, tout comme le regain pour la cuisine des terroirs se développe à nouveau aujourd'hui dans une France très majoritairement urbanisée et coupée de ses racines rurales. Les louanges sur la cuisine des régions, dans les années 1920-1930, se placent même en réaction au succès international des palaces et d'une gastronomie savante et élaborée dont, peut-être relent du nationalisme ambiant, les ouvrages publiés dénoncent le cosmopolitisme. Hormis ce détour dans les provinces, par un regard qui reste cependant celui de la capitale, la gastronomie à l'évidence souffre longtemps de "parisiano-centrisme". Une exception notable, celle des "mères" lyonnaise, introduit une double rupture : elle fait pénétrer des femmes dans un univers très masculin ; elle renoue avec une certaine (et relative) simplicité, prémices de la nouvelle vague, un renouveau de la grande cuisine qui, avec le développement du tourisme (automobile), réduit la suprématie parisienne.

On cherchera en vain dans le texte ces anecdotes plus ou moins légendaires qui ont longtemps fait les "choux gras" de la petite histoire culinaire : le fameux drame de Vatel est résumé en deux lignes (p. 178) et le rôle de Parmentier dans la promotion de la pomme de terre est minoré... ou plus exactement, replacé dans son véritable contexte. Si l'histoire des arpents dans la plaine des Sablons défendus par des sentinelles armées provoquant la curiosité des Parisiens pour une plante qu'ils ignoraient n'est qu'une légende (elle en a d'ailleurs toute la saveur), le format "populaire" du livre méritait qu'on le souligne même rapidement. L'auteur nous console cependant, et largement, en décrivant par le menu les recettes dont use l'ancien prisonnier des Prussiens pour vanter les mérites culinaires de la "cartoufle" : ouvrages de botanique qui en vantent les qualités nutritives et gustatives,

dîner mondain où elle est déclinée sous toutes les formes possibles et imaginables. Ni découvreur, ni introducteur de la pomme de terre en France, en particulier en tant qu'ingrédient de lutte contre la disette et comme ersatz de céréales, (voir le chapitre "de la cuisine du pauvre à la pomme de terre"), Parmentier est décrit comme le promoteur auprès des élites d'un produit jusqu'ici connu mais mal aimé, promis toutefois à un bel avenir. Entre les éloges d'Olivier de Serres qui lui trouvait en 1600 les saveurs de la truffe et le premier ouvrage, la *Cuisinière républicaine* (1795), qui fut entièrement consacré au tubercule, la difficile adoption du produit américain dans la gastronomie française relativise en outre la révolution qu'aurait provoqué l'arrivée sur le marché européen des grandes découvertes. La dinde est rapidement acclimatée parce que, dans le fond, elle est assez semblable aux autres volatiles déjà consommés.

Au demeurant, Patrick Rambourg insiste moins sur ce renouveau des conditions en amont de la cuisine, par l'apport de produits nouveaux, que sur les contraintes imposées par le service en aval. Le festin princier et l'apparat de la cour induisent une cuisine qui se donne à voir, tandis que la vogue des soupers fins à partir de la Régence et davantage encore le succès des restaurants, entraîne une altération progressive du service à la française. Le principe d'un menu dépouillé autour d'un plat unique s'impose au lendemain de la 2nde guerre mondiale, les restrictions de l'Occupation ayant donné l'habitude de plus valoriser le plat d'excellence que l'ensemble d'un menu.

L'histoire de la cuisine et de la gastronomie demeure une affaire d'élite, d'aristocratie qui organise des banquets, qui possède des demeures et du personnel capables de se spécialiser dans des fonctions de plus en plus précises, qui détient les codes du savoir-vivre à table – comme le rappelle Grimod de la Reynière, fruit de l'Ancien régime égaré dans la tourmente révolutionnaire. Au tournant du XIX^e et du XX^e siècle, la grande cuisine est servie dans les palaces et la durable association entre Auguste Escoffier et César Ritz témoigne de la permanence de cet élitisme, à peine remis en cause par les tentatives d'élargissement et les contestations de la "nouvelle cuisine". Patrick Rambourg a soin toutefois de ne pas oublier la "cuisine des pauvres", montrant que la vague élitiste des restaurants parisiens, apparue bien avant la Révolution française, est accompagnée – on pourrait même dire complétée – d'un réseau de tavernes, établissements de traiteurs, aux origines très anciennes et ancêtres des "bouillons restaurant" conçus pour une clientèle beaucoup plus modeste. Au siècle de Dumas et de Zola, chacun semble pouvoir trouver son restaurant dans la capitale. Les almanachs, précurseurs des guides, établissent d'ailleurs deux ou trois catégories de ces établissements, adaptées aux différentes bourses et aux prétentions variées des hôtes. L'exemple développé de la "compagnie anonyme des établissements Duval", du nom d'un boucher, fondateur d'un restaurant populaire, dévoile le fonctionnement d'une véritable chaîne de restauration, bientôt imitée par d'autres maisons. L'histoire du restaurant, véritable fait de société, prend une

nouvelle tournure, né de cet échange constant entre l'exigence de gastronomes avertis et le souci d'alimenter les moins nantis.

Dès l'avant propos, Patrick Rambourg nous fait surtout sentir que la cuisine est une affaire d'hommes, de savoir-faire et d'affectif. Il nous sert en conséquence une galerie de portraits, judicieusement référencés dans un index final : le "Mesnager" de Paris, La Varenne, Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Antonin Carême, Jules Gouffé, Auguste Escoffier, la mère Brazier, Paul Bocuse ou Christian Millau, sont bien sûr présents, mais avec eux aussi, une foule d'anonymes ou d'artisans moins connus, qui ont par leur travail ou leur réflexion contribué à l'édification progressive d'une hégémonie de la cuisine française. À travers les époques sont ainsi brossés les figures du maître d'hôtel et du queux au service des princes, les portraits des premiers restaurateurs et des "mères" lyonnaises, la structure d'une multitude de professionnels travaillant en brigade, avec des tâches de plus en plus spécialisées : saucier, entremétier, rôtiisseur, chef du garde-manger, pâtissier, glacier...

Quel que soit le regard ou l'expérience de ceux qui en parlent et en vivent, la cuisine gastronomique (avant l'introduction du terme lui-même) apparaît en effet comme un art, voire une science : savoir de cuisinier qui publie dès la fin du Moyen Âge ses recettes et formules ; recherche alchimique qui, à l'époque des Lumières, souhaite trouver la "quintessence" des saveurs ; *Physiologie du goût* théorisée par Brillat-Savarin, analysant avec les outils de la chimie et de la sociologie, une "connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit." Les contraintes du format de l'ouvrage nous laissent certes un peu sur notre faim, car l'art culinaire est aussi visuel et Patrick Rambourg souligne avec justesse l'introduction de l'iconographie à l'époque d'Antonin Carême, lui-même passionné par l'architecture que favorisait son métier de pâtissier, digne héritier des faiseurs d'entremets spectaculaires médiévaux. Mais d'une manière générale, et ce n'est pas le moindre mérite de ce petit livre, il incite à retourner aux sources et à explorer de nouvelles questions avec un regard plus sensible aux aspects matériels de l'histoire des cuisiniers.

L'auteur montre au final combien la haute cuisine est en accord avec son temps : élaborée en spectacle pour les élites médiévales, curieuse de sensations nouvelles à la Renaissance, sensible à une composition scientifique à l'époque des Lumières, roborative et décorative pour une bourgeoisie sûre de ses valeurs au XIX^e s., allégée pour un second XX^e siècle au prise avec le culte du corps et de la vitesse...

Benoît DESCAMPS

*Laboratoire de Médiévisiologie Occidentale de l'Université Paris I
Panthéon-Sorbonne, France*