



De la Cuisine à la Gastronomie

Résumé du chapitre 6 par Cécile Vulliod

Résumé de "DE LA CUISINE À LA GASTRONOMIE", chapitre 6 de : *Un festin en paroles : Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* (1ère édition en 1978) de Jean-François REVEL.

Le terme "gastronome" date du début du XIXème siècle mais le personnage apparaît dès la 2ème moitié du XVIIème siècle. Certains "gastronomes" sont célèbres comme Mme de Sablé (1599-1678).

Les plats nommés "Richelieu", "à la Maintenon" ou "à la Colbert", créés à l'instigation, à l'intention ou sous le patronage de grands personnages, révèlent la formation progressive d'une sorte de mécénat gastronomique.

Un certain nombre de traités de cuisine ont été publiés et réédités :

- *Le cuisinier français* du sieur de LA VARENNE en 1651 ;
- *Les délices de la campagne* de Nicolas de BONNEFONS en 1654 ;
- *Le cuisinier* de Pierre de LUNE en 1656 ;
- *Le nouveau et parfait maître d'hôtel royal* du même auteur en 1662 ;
- *L'école parfaite des officiers de bouche* de Jean RIBOU la même année que l'ouvrage de Pierre de Lune et pour le concurrencer ;
- *L'art de bien traiter* d'un mystérieux L.S.R. en 1674 ;
- *Le cuisinier royal et bourgeois* de MASSIALOT en 1691.

Tous ces ouvrages se veulent modernes, c'est-à-dire libérés de la cuisine du XVIème siècle, avec ses épices et ses verjus qui, selon eux, dénaturent le goût des aliments.

Mais ils se révèlent bien moins innovants qu'annoncé. Les cuisiniers les plus novateurs, comme Pierre de Lune et Massialot, connaîtront beaucoup moins de succès auprès du grand public que les autres, en particulier le sieur de La Varenne (mais seront tenus en grande estime par les professionnels du XVIIIème siècle). Naissent des querelles entre eux, L.S.R. contre La Varenne, plus traditionnel, Jean Ribou, routinier, contre Pierre de Lune.

Chez tous, on trouve encore beaucoup de tourtes, salées ou sucrées, héritage du XVIème siècle.



ASSOCIATION DES AMIS DU DEHORS AMIS DU MUSÉE DE PORT-ROYAL

Quelques innovations :

- La 1ère recette du bœuf à la mode chez Pierre de Lune ;
- La 1ère recette de la poularde à la provençale dans le livre de Jean Ribou ;
- Les cailles à la Duxelles, grand succès du sieur de La Varenne.

On commence à cuisiner le dindon, arrivé d'Amérique au siècle précédent.

En ce qui concerne les légumes, on se met à l'aubergine (originale des Indes) et à l'asperge, au chou-fleur (oriental) et aux brocolis et on raffole des petits pois. Une grande révolution à la fin du XVIIème siècle concerne les desserts : on multiplie les glaces et les sorbets venus d'Espagne et de Sicile.

Pour les boissons, se généralise l'usage du thé, du café et du chocolat ; le vin de Champagne pétillant inventé par Dom Pérignon (1638 ou 39-1715) rencontre un immense succès ; se développent aussi alcools et eaux de vie (cognac et armagnac principalement).

COMPLÉMENTS :

Quelques renseignements biographiques sur les auteurs de manuels de cuisine, tirés de Wikipédia :

- 1) François Pierre de LA VARENNE (né en 1618 et mort en 1678 à Dijon) : Cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône. Immense succès de son traité de cuisine : plus de 250 000 exemplaires, 250 éditions environ avant 1815. On y trouve les recettes du bœuf à la mode, des œufs à la neige, de la bisque, de la mille-feuille, de la duxelle(s) ; la mention, pour la 1ère fois, du bouquet garni, des fonds de cuisine, des réductions, de l'usage du blanc d'œuf pour clarifier les gelées ; des liaisons à base de champignons, de truffes et d'amandes. Il remplace les sauces à base de pain par des roux, le saindoux par le beurre. Son nom a été donné à la sauce La Varenne : une mayonnaise additionnée de duxelle(s), persil et cerfeuil.
- 2) Nicolas de BONNEFONS : Valet de chambre du roi, auteur d'un ouvrage devenu très populaire, *Les délices de la campagne*, 1ère édition en 1651.
- 3) François MASSIALOT (1630-1733) : Officier de bouche qui a travaillé comme cuisinier pour diverses cours. Inventeur de la crème brûlée.



ASSOCIATION DES AMIS DU DEHORS AMIS DU MUSEE DE PORT-ROYAL

Quelques renseignements supplémentaires sur la cuisine du XVIIème siècle, tirés d'un article publié sur le site cuisinealafrancaise.com :

La gastronomie s'est développée dans la 2ème moitié du XVIIème siècle sous l'influence de Louis XIV et de sa cour. Naît alors la grande cuisine qui se caractérise par :

- Le déclin du goût pour les épices (au profit des plantes aromatiques comme le thym, le laurier, le persil, la ciboulette, l'estragon, le romarin), le sucré-salé, le sucre employé pour tout, les liaisons au pain.
- La naissance des ragoûts et des sauces : le sucre est désormais réservé aux gâteaux et aux plats à base d'œufs et de laitage. Les sauces maigres sont remplacées par des sauces grasses et onctueuses (avec beurre, œufs, crème), par des roux et des sauces émulsionnées.
- L'apparition des jus et des coulis : on déglace des viandes rôties dans des récipients couverts.
- L'essor des légumes : on raffole des salades et des fruits. Les légumes les plus consommés sont les artichauts, les asperges, les petits pois, les champignons, les cardons. Les topinambours et les haricots sont plutôt réservés à une élite.
- Le lancement de certaines modes : les mousses (qui évitent de donner le vilain spectacle de la mastication) ; l'art des confitures (c'est-à-dire les compotes, gelées et marmelades) ; le feuilletage.