

Hymne à la Gastronomie et à l'Art de la Table

Grâce à des cuisiniers, précurseurs de courants culinaires divers – qu'ils s'appellent Vatel, Carême, Escoffier puis, de nos jours, Bocuse, Ducasse, Savoy ou Passard – notre gastronomie se trouve aujourd'hui classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Réputés pour leurs repas fastueux, ce sont les rois de France qui ont fait rayonner nos arts de la table à travers le monde.

par Rosine Lagier





1628 - Dirck Hals, *Un Banquet*

■ Les premiers livres de cuisine et les premières célébrités

Dès le XIII^e siècle, le menu se compose de quatre à cinq services et il est impératif de retrouver un nombre de plats multiple de huit, allant jusqu'à 96 à chaque service !

Né en 1310, Taillevent devient maître queux du roi Philippe VI de Valois puis premier écuyer de cuisine de Charles V et Charles VI qui l'anoblit. Son ouvrage de 1380, *Le Viandier* comportant 145 recettes, fait référence auprès des cuisiniers de l'époque, surtout après l'invention de l'imprimerie et l'édition de 1486 qui compte plus de 200 recettes ainsi que des menus complets.

Il y a abondance de mets et d'épices, de potages riches et épais, de vins capiteux, de viandes faisandées en sauce, servies sur d'épaisses tranches de pain dur. Seuls, les riches courtisans disposent d'un tranchoir de forme rectangulaire avec rigole tout autour.

Né en 1631, Vatel entre dans l'histoire de la cuisine grâce à ses grandes qualités d'organisateur de festins grandioses au château de Vaux-le-Vicomte pour Fouquet, puis au château de Chantilly pour le prince Louis II de Bourbon-Condé.

Carême, surnommé « le roi des chefs et le chef des rois », jette les bases de la gastronomie moderne, toujours à la recherche du goût authentique, sans camouflage des saveurs. En 1815, il se lance dans une véritable architecture de la pâtisserie et invente les pièces montées – compositions complexes, grandioses, splendides pyramides – et écrit son ouvrage *Le Cuisinier pittoresque*. Sa réputation dépasse nos frontières et les plus grands monarques d'Europe font appel à ses services. Au fil de ses voyages, il invente la toque de cuisinier et le terme de « chef ».

En 1825, Brillat-Savarin, fin gastronome et auteur culinaire, écrit la *Physiologie du goût*.

Escoffier élève la gastronomie française à une place de choix en codifiant la cuisine de prestige, prônant l'allègement des sauces, inventant le concept de la « brigade » qui permet de rationaliser la répartition des tâches. Il réglemente l'hygiène de la cuisine et du cuisinier. Il permet à la France de voir sa cuisine mondialement connue, notamment par son *Guide culinaire* paru en 1903. Il est le premier cuisinier à recevoir la Légion d'Honneur en 1919. On lui doit la crêpe Suzette, la pêche Melba, la poire Belle-Hélène : il dédie de nombreuses créations aux femmes célèbres qui dînent à sa table.



1893 - Une table de restaurant fin XIX^e

■ Des doigts... à la fourchette ! Naissance des Arts de la Table

Avant la fourchette, l'homme mordait à belles dents dans les aliments et mangeait avec les doigts. Au XI^e siècle, la fourchette scandalise lorsqu'une princesse byzantine, épouse d'un doge vénitien, l'utilise pour la première fois en Italie.

Au XIV^e siècle, devenue d'un usage plus courant, le roi Henri III offusque ses contemporains qui voient dans cette utilisation un geste efféminé. Quant à Louis XIV, peu fervent de son utilisation, il continuera de porter les aliments à sa bouche avec les doigts.

Au XVI^e siècle, les assiettes individuelles, plates ou creuses, font leur apparition. En étain, en argent ou en or, elles sont un objet de luxe réservé aux familles nobles et royales jusqu'à ce que la faïence et la porcelaine se généralisent sous le règne de Louis XV, fondateur, en 1740, de la manufacture de Vincennes. Transférée à Sèvres et rattachée à la Couronne, elle sera mondialement renommée. La première manufacture de Limoges verra le jour en 1771.

À la fin du XVIII^e siècle, les assiettes se démocratisent et le rôle des couverts s'apparente à celui que nous leur attribuons aujourd'hui.

Désireuses d'imiter les fastes de Versailles, les Cours étrangères se fournissent auprès d'orfèvres français qui travaillent dans les galeries du Louvre et s'appellent Thomas Germain, Jacques Roettiers, Robert-Joseph Auguste. Christian VI du Danemark commande un service de table de 400 kg. Catherine II de Russie fait exécuter un service de 4 000 pièces. Le Portugal s'offre une commande de 900 kg d'argent qui nécessitera 18 mois de travail.

La tradition des Arts de la Table française survit à la Révolution. Sous l'Empire les productions des manufactures sont relancées.

En visite à Paris en 1810, l'ambassadeur du Tsar Alexandre 1^{er} donne un repas qui révolutionne l'art de la table en proposant à ses convives les plats les uns après les autres, les volailles et viandes étant découpées en cuisine. Avec ce service « à la russe », les verres prennent place sur la table durant tout le repas. Louis XVIII est le premier souverain à être séduit par l'éclat, le fini et la beauté du cristal. Baccarat reçoit sa première commande royale en 1823. Quant à la renommée de la cristallerie de Saint-Louis, elle

s'étend sur toute l'Europe.

Avec Napoléon III, les techniques culinaires se modifient avec l'apparition innovante de la cuisinière à gaz. La salle à manger, pièce dont la seule fonction est d'accueillir les repas, gagne en prestige. Les fruits et les fleurs y abondent.

■ 1900, repas copieux, ventres rebondis, rondeurs exquises : les signes d'opulence de « la Belle Époque »

On va jusqu'à réimprimer le *Bréviaire de la Femme*, de la comtesse de Tramar, qui confirme que « l'embonpoint est un charme. » La célèbre et séduisante danseuse Caroline Otero, mange comme un gouffre et repousse son assiette après l'avoir vidée quatre ou cinq fois.

Jane Bloch, chanteuse très applaudie de La Scala, fait un tabac en 1903 avec la chanson *Les gros bedons*. Surnommée Tanagrasdouble, elle sait tirer partie de son obésité.

Louise Weber, dite La Goulue, à cause de son appétit féroce, voue une amitié sans faille à « son peintre » Toulouse Lautrec qui succombe devant les femmes rondes, tout comme Renoir ou Pierre Belay.

« Les Concours de Bouffe » abondent en 1904. En 1905, le record de mangeaille est détenu par un concurrent qui, en deux heures quarante minutes, ingurgite 24 douzaines d'huîtres, un potage, un beefsteak, un faisan



1845
Verre à eau,
Compagnie des
Cristalleries
de Saint-Louis



1912, Banquet des goinfres

truffé, un salmis d'ortolans, un plat d'asperges, un plat de pois, un ananas et un plat de fraises, le tout arrosé de 5 bouteilles de vin et de champagne suivies de café et liqueurs.

■ 1790, l'invention du restaurant

La révolution ayant précipité sur le pavé les cuisiniers des maisons nobles, Beauvilliers, ex-officier de bouche du prince de Condé, crée son restaurant à Paris en 1790 ; Méot, de la maison du duc d'Orléans, fonde le sien en 1791. Ces établissements s'ouvrent au peuple afin qu'il y déguste les mets jusqu'alors réservés à l'aristocratie. Installés autour du Palais royal, ils deviennent un lieu de rencontres et de fêtes. Fréquentés par les révolutionnaires, les membres du tribunal y célèbrent l'exécution de Marie-Antoinette.

L'enseigne la plus célèbre est sans conteste le Café de Chartres, dont le décor est conservé dans l'actuel Grand Vefour.

Grimod de la Reynière, inventeur de la critique gastronomique sous le Directoire, écrit dans son *Manuel des Amphitryons* : « dès que l'abondance eut commencé à renaître, les grands artistes en cuisine osèrent se remontrer. Ceux qui avaient sauvé quelques débris du naufrage avaient formé quelques établissements qui sont devenus depuis les temples les plus renommés de la bonne chère ; car telle est l'origine de la plupart de nos grands restaurateurs. »

Aujourd'hui, un grand restaurant c'est celui dont le chef sait faire rêver, sait faire voyager dans les saveurs, le choix des produits et les

découvertes qui conduisent à des émotions et un grand souvenir. L'accueil, ni obséquieux, ni indiscret mais attentif voire prévenant, met les convives au centre des attentions.

Bravo aux chefs d'aujourd'hui qui portent bien haut l'excellence de notre gastronomie ! ■



1901 - Nouveau cuisinier européen,
réédition de 1860