A TABLE! A TABLE!

Visioconférence du 20/05/2021

par

Brigitte Serre-Bouret

« Que mangeaient les français? Quels étaient les usages et les traditions de table? Paon farci, Tourtes, Terrines, Chantilly, Vol-au- vent, Fois gras, Vins fins, Champagne, Vaisselle délicate et Recettes culinaires. L'art d'un savoir cuire et d'un savoir manger qui, depuis le Moyen-Age, la Renaissance, traversant le Grand siècle, celui des Lumières, a donné à la gastronomie française une réputation méritée que Toques et Etoiles du XXème siècle ont su confirmer et que les artistes de toutes ces époques ont su magnifier, en même temps qu'ils nous livraient de précieuses indications sur les mœurs et usages de leur temps»

Nos racines culinaires, comme celles des autres Européens, plongent largement dans la tradition romaine. *Marcus Gavius APICIUS (25 av JC-37 ap JC),* gastronome romain réputé et bon vivant, compile ses recettes dans *De re coquinaria,* republié régulièrement depuis le IVème siècle. Outre qu'ils mangent couchés, ce que nul n'ignore, les Romains consomment, souvent sans modération, pâtés, brochettes, quenelles, saucisses, crépinettes, feuilles de vigne farcies, poules au blanc, coqs en pâte, jambon en croûte, moutarde, sauces émulsionnées, porc… Seules, au début, les classes gauloises « aisées » se laisseront influencer, tout en conservant une partie de leur culture. Bon sens et gourmandise, ensuite, feront la synthèse.

On découvre peu à peu, par les fouilles archéologiques (Aix en Provence), les habitudes culinaires des Gaulois. Le chaudron est l'ustensile roi pour cuire légumes, racines et viandes. Très axée sur la charcuterie, l'alimentation est plus variée qu'on ne l'a cru. Mais n'en déplaise à ces deux fameux auteurs français du XXème siècle, ils festoyaient certes gaillardement, mais mangeait surtout…du COCHON!

Au Moyen-âge
Vème /XVème siècles

On « corne l'assiette » à l'arrivée des plats

Tacuinum sanitatis (XIII/XIVème siècles), traduit d'un livre arabe du XIème siècle
Le *Viandier de Taillevent* (vers 1380),
Le Ménagier de Paris (vers 1393)
constituent la base de nos connaissances sur les pratiques culinaires du moyen-âge

La base: légumes (poireaux, choux, fèves…), viande (veau, agneau, bœuf), gibier (faisan, lièvre, mais aussi héron, cygne…ours). Les bouillons, soupes et brouets se mangent à la cuiller dans des écuelles. La viande est tranchée par *l'écuyer trancheur* sur le *tranchoir*. On mange la viande avec 3 *doigts*, qu'on suce puis essuie sur le doublier (nappe supérieure) sur la table (pliante) qu'on a *dressée.*

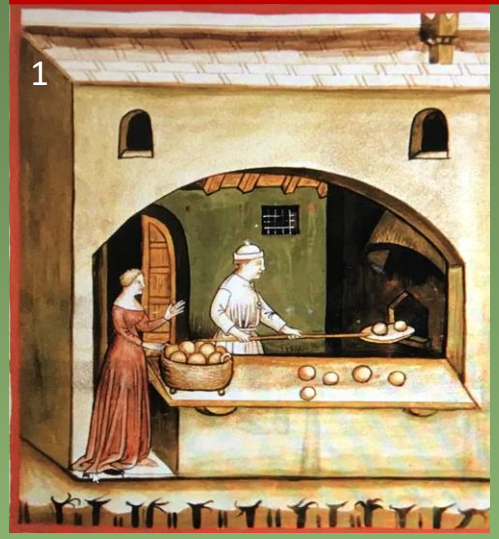
Grandes chroniques de la France (1375/1379)

Le vœu du paon

Tranchoir

Table pliante

Les quatre éléments ci-dessous, du plus noble au plus « vulgaire » :
1 Le Feu (on cuit le pain) 2 L'air (on cueille, récolte fruits, graminées)
4 Le sol (on déterre les bulbes ou racines) 3 L'eau (on pêche en rivière)

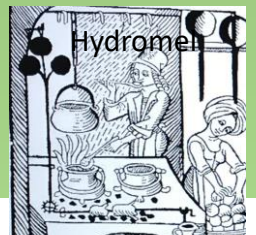

1

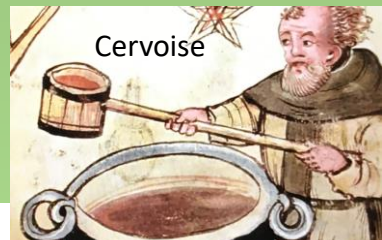
2

4

3

On boit Vin


Hydromel


Cervoise

Autour de la Renaissance

Banquet en Italie, XVIème siècle

C'est d'Italie que nous vient cette Renaissance, à la faveur des guerres qui nous opposent, …ou des mariages qui nous rapprochent. Ainsi, celui d'Henri II avec Catherine de Médicis, en octobre 1533, va fortement transformer nos habitudes culinaires et notre tenue à table: La fourchette (à 2 dents), l'assiette (en Majolique), le verre (vénitien) , les haricots verts, l'asperge…

De honesta voluptate, véritable best-seller de l'époque, est autant un traité de diététique qu'un livre de recettes originales

Bartolomeo Sacchi, humaniste, écrivain, gastronome, qui fut aussi préfet de la bibliothèque du Vatican écrit, en 1467, *Du plaisir honnête et de la santé,* édité à Lyon en 1550

Dressoir

Bodegon aux légumes (vers 1602)

LE
CUISINIER
FRANÇOIS,
OÙ
EST ENSEIGNE' LA MANIERE
d'apprêter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Patisseries,
& de Confitures.
Revu, & augmenté d'un Traité de Confitures
seches & liquides, & pour apprêter des festins
aux quatre Saisons de l'Année.
Par le Sieur DE LA VARENNE
Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Uxelles.
UNZIE'ME EDITION.
A LYON,
Chez JACQUES CANIER, ruë
Confort, au Chef S. Jean.
M. DC. LXXX.
AVEC PERMISSION.

Les produits des « nouveaux mondes » et les sucreries

Diffusées à grande échelle grâce à l'imprimerie naissante, les recettes « pour riches » incorporent davantage de légumes, fruits et sucreries, et moins de viandes. Si la pomme de terre restera longtemps boudée, les fruits et légumes, les viandes du Nouveau monde sont à la mode pour une sorte de « nouvelle cuisine »: petits pois, maïs, piment, « poule d'inde », asperges,…

Les *fruits* sont servis en entrée puis suivent les *bouillis,* les *rôts* et *viandes,* puis les *desserts*

Du Grand siècle, à celui des Lumières.
Table et Service à la française

Le Petit Couvert
Le roi y dîne « seul »

LE
CUISINIER
FRANÇOIS,
OU
EST ENSEIGNE' LA MANIERE
d'apprêter toute sorte de viandes,
de faire toute sorte de Patisseries,
& de Confitures.
Revu, & augmenté d'un Traité de Confitures seiches & liquides, & pour apprêter des festins aux quatre Saisons de l'Année.
Par le Sieur DE LA VARENNE
Ecuyer de Cuisine de Monsieur
le Marquis d'Uxelles.
UNZIE'ME EDITION.
A LYON,
Chez JACQUES CANIER, ruë
Confort, au Chef S. Jean.
M. DC. LXXX.
AVEC PERMISSION.

Rubens, Anne d'Autriche, 1625

Cho
Co
lat

Thé

Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre). Solanum tuberosum L.

Le Grand Couvert
Le Grand Couvert symbolise, au quotidien, le pouvoir, depuis le moyen-âge. Et Louis XIV, contrairement à ses successeurs, s'y astreint, invitant la Reine, ses enfants…et les nombreux courtisans

Le déjeuner d'huîtres
Jean-François de Troy
1735

Les *boissons exotiques* arrivent en Europe-et en France donc- au milieu du XVIIème siècle

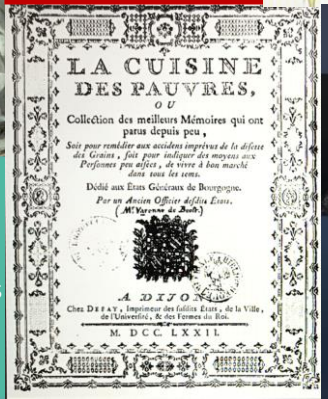
Vaisselle décor
Pomme de terre

Trembleuses
1730/1776

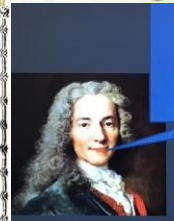
Porcelaine tendre, décor KaKiemon
Chantilly
XVIIIème

Panier avec verres (1644)

Le service est toujours « à la française » et comporte un nombre important de « services ». Les cuisiniers des « bonnes maisons » mettent en avant les légumes-même les racines ou tubercules, si méprisées autrefois. Les fruits sont servis frais. L'excès de viandes et de laitages chez les aristocrates provoque la goutte. On voit apparaître champagne, crème chantilly, mayonnaise.



LA CUISINE
DES PAUVRES,
OU
Collection des meilleurs Mémoires qui ont paru depuis peu,
Soit pour remédier aux accidens imprévus de la défense des Grains, soit pour indiquer des moyens aux Personnes peu aisées, de vivre à bon marché dans tous les tems.
Dédié aux Etats Généraux de Bourgogne.
Par un Ancien Officier desdits Etats.
(M. Varenne de Beaulieu)
A DIJON,
Chez DEFAY, Imprimeur des saisies Etats, de la Ville, de l'Université, & des Femmes du Roi.
M. DCC. LXXII.



Voltaire (1694-1778)
Dindon aux truffes
Pâté de perdrix
Truites à la crème
Huîtres
Vin fin

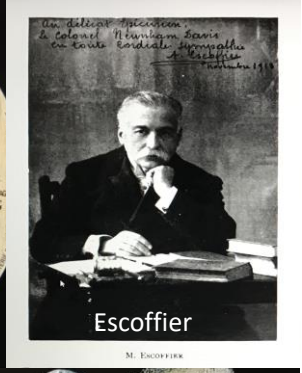
Rousseau (1712-1778)
Les Français ne savent pas manger puisqu'il leur faut un art si particulier pour rendre les mets mangeables,
Laitage, œufs, herbes, fromages, pain bis et vin mais jamais de viande car elle n'est pas naturelle à l'homme.

Vers la Cuisine moderne, la Nouvelle cuisine, Cuisines d'aujourd'hui

Restaurant *Les frères provençaux*
Palais royal, 1786
« Le meilleur restaurant de Paris »

La Reynière

Le chaud froid

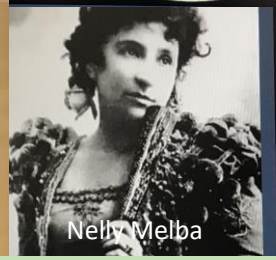


Escoffier

A la fin de l'Ancien régime, apparaît le « Restaurant ». A la Révolution, les chefs délaissées par leurs maîtres émigrés deviennent restaurateurs et servent des « bouillons ». Une nouvelle corporation s'installe, celle des critiques gastronomiques

Hortense Schneider

Poire Belle Hélène



Nelly Melba

Pêche Melba

Menu
25 Juin 1906.

Froid.
Wignaubiers à la Russe.
Saucissons assortis.
Saumon à la Parisienne.
Ecre Remoulade.
Chaud-froid de Veau à la Gelée.
Jambons découpés à l'Anglais.
Langues découpées à l'Anglais.
Mousselines de Poulet, jambon et foie-gras.

Chaud.
Côtelettes d'agneau aux haricots verts.
Poularbes de Dreux rôties.
Disdonneaux à la Broche.
Petits pois sautés.

Entremets.
Glace panachée.
Macédoine de fruits frappée au Maraschino.
Gelée Diverses en petites tasses.
Babas au Rhum.

Le « service à la russe » voit le jour: on sert à l'assiette, selon un menu encore très copieux pour les « repas de société »

Gault&Millau
l'expert gourmand

Des chefs prestigieux, tel Escoffier- l'empereur des cuisiniers- ou des critiques reconnus comme La Reynière, couchent sur le papier et en cuisine, le concept de la grande cuisine raffinée.
Les « Mères » lyonnaises, au milieu du XXème siècle, puis les inventeurs de la « Nouvelle Cuisine » dans les années 70, soutenus par des critiques novateurs, feront que la cuisine française sera célébrée et exportée dans le monde entier

La « Mère Brazier », 3 étoiles Michelin 1933

Bocuse Troisgros Pic Blanc Chapel ainsi que Verge, Senderens, Manière, Vié …

et Guérard

et Gagnaire

La Nouvelle cuisine
Légère
Inventive
Sans tricherie
À base de produits frais et de qualité
Une cuisson rapide ou maîtrisée

PHYSIOLOGIE DU GOUT
par
BRILLAT SAVARIN,
précédée
PAR BERTALL
d'une notice biographique
PAR ALPH. KARR.
Dessins à part du texte, gravés sur acier par Ch. Geoffroy,
Gravures sur bois, intercalées dans le texte, par Hildebrandt.

Poularde en demi-deuil: Une cuisine généreuse, populaire, raffinée