



Le triomphe de l'école française

Au XIX^e siècle de Brillat-Savarin et de Grimod de la Reynière, pères fondateurs de la littérature gourmande, Paris est la capitale incontestée de la modernité gastronomique. Et les chefs français en sont les ambassadeurs

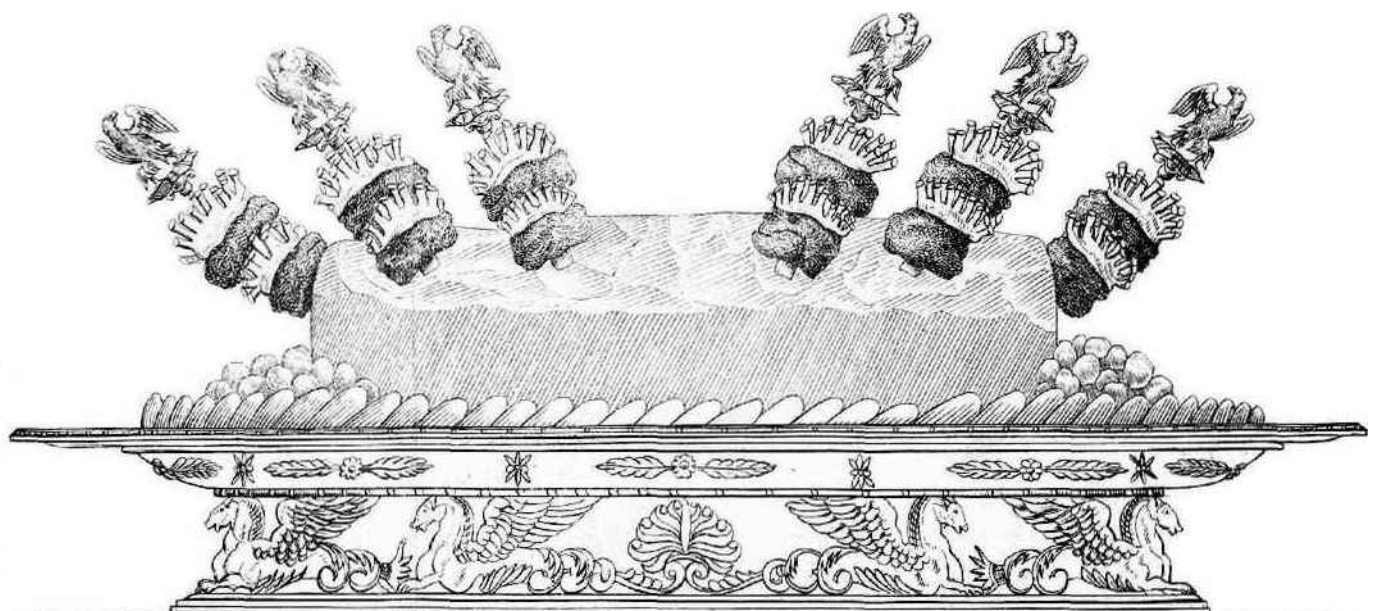
Par Patrick Rambourg

Le XIX^e siècle est généralement considéré comme le grand siècle de la cuisine et de la gastronomie françaises. C'est en effet à cette époque que naît une nouvelle littérature gourmande et savante; que s'affirme le restaurant parisien, créé dans les années 1760 dans une capitale en pleine effervescence culinaire; et que se met en place une nouvelle manière de servir les mets à table. C'est aussi durant cette période que la renommée des grands chefs français s'internationalise de plus en plus, telle celle d'Antonin Carême, l'un des plus connus d'entre eux, qui voyait la cuisine de son époque comme « un modèle des siècles à venir ». Une science culinaire qui ne cessera de « gagner en importance et en perfection », précise Urbain Dubois dans son ouvrage *La Cuisine artistique* (1882). Car si la cuisine des grands chefs est

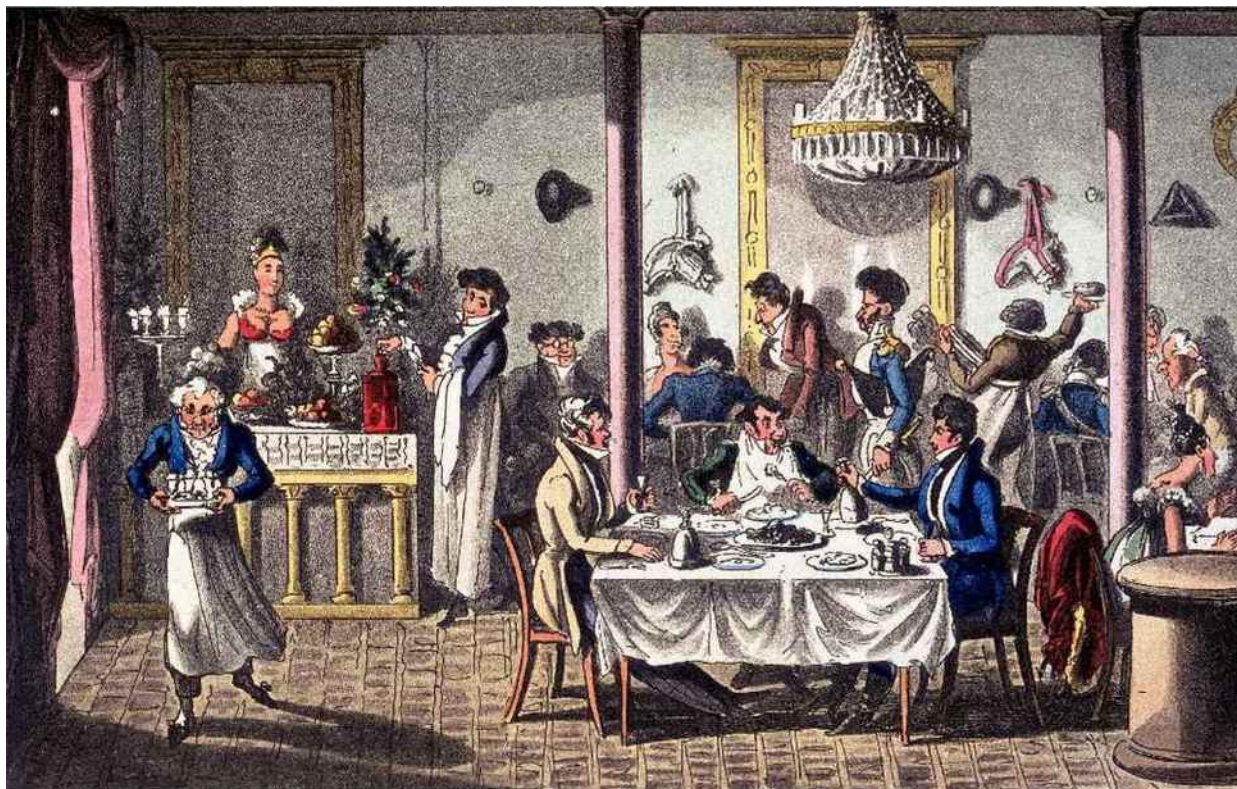
un art, elle est aussi une science qui s'inscrit dans la modernité alimentaire du XIX^e siècle. On y débat, par exemple, du meilleur agencement du laboratoire culinaire, de la propreté et de l'hygiène des cuisines, du fourneau moderne qui offre au cuisinier toutes les possibilités de cuisson en un seul outil, du minutage des recettes, de la nouveauté de la conserve qui propose des fruits d'été en plein hiver, ou encore de la théorie de l'« osmazôme ».

« *L'osmazôme [...] fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin, c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier* », écrit Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût* (1826), un ouvrage à grand succès, traduit dans de nombreuses langues, et régulièrement réédité jusqu'à nos jours. S'ouvrant avec des aphorismes, dont l'un des plus connus est « dis-

L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle.
Traité des grosses pièces de boucherie, par Antonin Carême (1835).



COLL. GR + MA - KHARBINE-TAPABOR



moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », le livre se compose d'une trentaine de « méditations », correspondant chacune à un chapitre, puis se termine sur des « variétés » composées de souvenirs personnels, de recettes, d'anecdotes, etc. L'auteur aborde les sujets de l'alimentation, du goût et de la gastronomie dans une approche à la fois doctorale et hédoniste, développant, par exemple, des chapitres sur la diète, l'obésité, la maigreur et la digestion, et d'autres sur la gourmandise, le plaisir de la table, et la gastronomie. Rappelons que le mot « gastronomie » avait été popularisé au début du siècle dans un poème de Joseph Berchoux : *La Gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801). C'est « l'art de la bonne chère », le discours sur le boire et le manger. Pour Brillat-Savarin, la gastronomie est « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible » – tout un programme qu'il détaille dans son ouvrage (*lire p. 45*). Mais la gastronomie est bien plus qu'un discours; elle fait « mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers ». Elle concerne tous les hommes et tend à « augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée ».

Brillat-Savarin est considéré comme l'un des pères fondateurs de la nouvelle littérature gourmande et gastronomique avec Grimod de la Reynière. Ce dernier s'était notamment rendu célèbre en publiant un *Almanach des gourmands* en plusieurs volumes de 1803 à 1812; l'ouvrage restera un

Dîner au Véry, restaurant du Palais-Royal.

Aquarelle anglaise illustrant *Life in Paris*, de David Carey (1822).



PATRICK RAMBOURG est historien et spécialiste de la gastronomie, des pratiques culinaires et alimentaires et des manières de table. Ses recherches s'inscrivent dans la longue durée, du Moyen Âge au monde contemporain. Il a notamment publié *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* (Perrin, 2013) et *À table... le menu!* (H. Champion 2013).

modèle pour nombre d'auteurs gastronomiques. Grimod de la Reynière innove en mettant en place les trois formes de médias que nous connaissons aujourd'hui sur la gastronomie : le guide, le périodique et la critique. « *La science gastronomique* » était à la mode; « elle a passé des cuisines et des boutiques, dans les salons, dans les bibliothèques, jusques sur les théâtres », précise-t-il. Paris est alors la capitale de la gastronomie, « le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère. [...] Un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe ». La ville est l'une des plus fréquentées au monde par les étrangers, qui accourent pour ses monuments et ses arts, mais aussi pour ses grands restaurants. Le Palais-Royal devient le centre des plaisirs de la table et sera longtemps un haut lieu de la restauration, comme en témoigne encore aujourd'hui le Grand Véfour. Des restaurateurs s'installeront également dans d'autres quartiers de la capitale. « *Sous l'empire*, écrit Eugène Briffault dans son *Paris à table* (1846), on vit s'élever si haut la réputation des restaurants de Paris, qu'ils firent en Europe, pour notre cuisine, ce que les XVII^e et XVIII^e siècles avaient fait pour notre littérature, ils la rendirent universelle. »

De grands restaurateurs vont marquer la mémoire gastronomique. « *C'est ainsi que se sont successivement établis les Meot, les Robert, les Roze, les Véry, les Léda, les Brigault, les Legacque, les Beauvilliers, les Naudet, les Edon, etc. autrefois marmitons obscurs, aujourd'hui presque millionnaires* », écrit Grimod de la Reynière. Un autre témoin évoque « ces hommes fameux dont les noms sont également chers au dieu des festins ». Nous ne

d878853a5d10aa0be23b4724180215f80469b48f911c4ed

pouvons ici nommer tous les restaurateurs de renom, mais retenons les Frères provençaux, qui mirent la cuisine méridionale à la mode parisienne, ou encore le Rocher de Cancale, célèbre pour ses huîtres et ses dîners fins et soignés. Brillat-Savarin citera aussi « *les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris* » et consacra plusieurs pages aux restaurateurs et à la modernité du restaurant. Chacun peut aller y dîner à l'heure qui lui convient, peut fixer à l'avance la somme qu'il dépensera pour son repas, grâce à la carte du restaurant qui indique le prix de chaque plat et de chaque boisson, peut décider de faire « *un repas solide, délicat ou friand* ». D'autres restaurateurs proposeront des menus à prix fixe pour les consommateurs moins fortunés qui y trouveront un repas complet pour une somme raisonnable. Le restaurant va jouer un rôle important dans la consécration gastronomique de Paris et de la France. La formule et le nom vont ainsi s'exporter dans le monde entier.

Au XIX^e siècle, la renommée de la cuisine française n'est plus à faire, elle va même se renforcer, comme en témoigne Lady Morgan, qui goûta les cuisines de Beauvilliers et de Carême : « *L'art de la cuisine paraît avoir atteint depuis longtemps en France son plus haut point de perfection.* » Les chefs français sont adulés et recherchés à l'étranger. Le fameux Antonin Carême rencontre un succès international et se met au service de plusieurs têtes couronnées d'Europe.

« *L'étranger s'enrichit de nos jeunes talents les plus distingués et les plus faits pour soutenir la splendeur de notre état* », dit-il. Urbain Dubois acquiert une grande notoriété dans les cuisines du prince Orloff en Russie, puis dans celles de Guillaume I^{er}, roi de Prusse, où il travaille en alter-

LA GASTRONOMIE Art total

« La gastronomie tient : À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ; à la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ; à la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ; à la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ; au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ; enfin, à l'économie politique, par

les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations. La gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas ! il ne doit plus digérer. Elle s'occupe aussi de tous les états de la société ; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point. »

Physiologie du goût, Brillat-Savarin (1825).

nance avec Émile Bernard, autre chef français. Ils publient ensemble un ouvrage de référence sur *La Cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe* (1856). D'autres cuisiniers ont une renommée plus importante dans leur « pays d'adoption » qu'en France. C'est ainsi le cas de Louis-Eustache Ude et d'Alexis Soyer. Tous deux trouvent la célébrité en Angleterre, en travaillant notamment dans des clubs londoniens et en publiant des ouvrages à succès. Auguste Escoffier, à l'extrême fin du XIX^e siècle, passe également une partie de sa carrière à Londres : il y prend la direction des cuisines du Savoy, puis celles du Carlton où il reste jusqu'au début des années 1920.

Entre le début et la fin du XIX^e siècle, la cuisine française ne cesse d'évoluer, s'adaptant à l'évolution de la société en allant vers plus de simplicité culinaire. À l'époque d'Antonin Carême, la grande cuisine est architecturale. Elle est faite de piédestaux, bien souvent composés de socles en graisse colorée et finement décorée en forme de coupe, sur lesquels l'on dispose les mets froids. C'est une cuisine de pièces montées, une cuisine décorative, où le dressage des mets révèle « *le caractère artistique du cuisinier* » ; où la hauteur d'un plat est généralement accentuée par de petites broches décoratives, appelées hâtelets, que l'on pique sur l'aliment cuisiné. Mais dans les dernières décennies du XIX^e siècle, sous la pression de la société moderne, et dans un monde qui va de plus en plus vite, les cuisiniers se débarrassent



Antonin Carême
(1784-1833),
représentant de la
haute cuisine
française, décorative
et grandiose.

COLL. GR + MA. KHARBINE TAPABOR

des décorations superflues, de celles qui ne se consomment pas. La cuisine décorative est devenue trop compliquée, trop chère, et trop longue à faire. Les convives veulent manger une cuisine goûteuse mais rapidement servie, c'est une autre conception de la cuisine, qu'Auguste Escoffier adoptera avec difficulté : « *Comment ne regretterait-on pas le temps où les repas étaient, tout à la fois, une cérémonie et une fête ? Où notre vieille cuisine française étalait ses merveilles pour la plus grande joie des gourmets ?* »

LE GRAND DÉBAT

Du service à la française et à la russe

« C'est bien quelque chose de savoir comment sera servi le grand dîner que vous aurez préparé : il est incontestable que la façon de le présenter double sa valeur le plus souvent et décide de son plus ou moins de succès. Il s'est élevé, depuis plusieurs années, de nombreuses contestations sur les deux genres de service que l'on a appelés, beaucoup trop exclusivement selon moi, l'un à la française et l'autre à la russe ; le premier, qui consiste à servir sur la table les pièces de tout un service, que l'on enlève ensuite pour les découper ; l'autre, qui ne présente que des pièces découpées à l'avance [...]. On a beaucoup discuté pour savoir lequel des deux systèmes valait mieux. Il me semble que la question est aujourd'hui bien près d'être tranchée, et de se terminer, comme beaucoup de difficultés de ce monde, par une transaction. Il y a évidemment du bien à prendre et du mal à éviter dans les deux méthodes. Le service à la russe est incontestablement plus expéditif et plus simple dans le détail que l'ancien service français, dont on a critiqué souvent avec raison les

embarras et les lenteurs infinies ; mais on ne peut nier aussi que cette façon de tout découper à l'avance tend à détruire le bel art de décorer et de dresser dans lequel ont excellé tant de nos maîtres les plus célèbres. N'est-ce pas rayer d'un seul coup la physionomie extérieure de notre cuisine française, ce déploiement de goût et d'éclat qui n'a pas peu contribué à la mettre dans un rang à part au milieu de toutes les autres ? D'un autre côté, il est incontestable qu'il y a un très grave inconvénient à faire attendre indéfiniment sur la table certains mets qui ne peuvent que perdre de leurs qualités, pour peu qu'on les laisse languir. Il n'y a ni réchauds ni couvercles qui tiennent ; il est prouvé que beaucoup de choses, et non pas les moins recherchées de la cuisine, demandent à être mangées tout à fait à point, au sortir du fourneau. Dans ce cas, il n'y a pas d'hésitation possible ; il est bien clair qu'on ne saurait faire figurer sur la table, à titre de décor, ce qui ne peut attendre ; la question du coup d'œil doit être entièrement sacrifiée à celle de la consommation. »

Le Livre de cuisine, Jules Gouffé (1867).

Cette nouvelle approche de la cuisine va de pair avec la modernisation du service des plats. Longtemps le service à la française domina les grandes tables sur lesquelles l'on disposait en même temps un ensemble de plats. La table est alors une mise en scène offrant un « beau coup d'œil » aux convives avant la dégustation des mets. Ce qui avait pour inconvénient de refroidir les plats chauds, car mangés trop longtemps après leur cuisson, et d'allonger le temps du repas. Au cours du XIX^e siècle, une nouvelle façon de servir les plats voit ainsi peu à peu le jour et remplace progressivement l'ancienne manière. C'est le service à la russe, qui consiste à servir les mets les uns après les autres. C'est un changement qui fait débat chez les cuisiniers, les partisans de la cuisine décorative et ceux qui prônent une cuisine dressée au point de cuisson des mets et rapidement servie, mais qui laisse une table vide avant le service des plats. Beaucoup vont préférer une solution mixte combinant les deux méthodes (*lire ci-contre*), où l'on dispose sur la table les mets qui ne craignent pas l'attente et où l'on sert les autres mets au fur et à mesure du repas.

Ainsi, le rayonnement de la cuisine et de la gastronomie françaises prend-il plusieurs chemins, convergeant vers un même succès : le discours gastronomique, avec Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, le restaurant parisien, qui s'impose partout dans le monde, l'attrance de Paris, capitale touristique et gastronomique, les grands chefs, qui deviennent les ambassadeurs de la cuisine française, puis enfin, la modernité et l'innovation, à la fois dans la pratique culinaire et dans la manière de servir les mets, qui font que le modèle français en construction depuis plusieurs siècles reste toujours d'actualité. P. R.



La Friture. Physiologie du goût de Brillat-Savarin (1851).

d878853a5d10aa0be23b4724180215f80469b48f911c4ed