

Certain goût d'enfance

Didier Clément

Cuisines classiques, nouvelles cuisines, cuisines d'auteurs... s'opposent et se contredisent, en particulier sur le chapitre des ingrédients et de leur utilisation. Un grand chef de cuisine évoque le lait cuisiné aujourd'hui.

Après le sevrage du lait maternel, le lait cuit dans la bouillie est notre premier lait cuisiné et aussi la première nourriture solide que nous ingurgitons. Du lait maternel au lait animal commercialisé, le lait cuisiné symbolise le passage de la dépendance à l'apprentissage de l'indépendance. C'est surtout le seul aliment commun à ces deux stades de notre évolution et cette caractéristique particulière rejaillit sur son utilisation dans l'art culinaire.

Le lait cuisiné sous la forme de bouillie est présent à l'aube de l'histoire de la gastronomie française. Dans les premiers manuscrits anonymes écrits en ancien français, puis dans ceux du *Viandier* signés par Guillaume Tirel dit Taillevent, il prend le nom de « fromentée ». Cette bouillie de froment n'est plus alors seulement une nourriture d'enfance mais un apprêt qui a droit de cité à la table du roi Charles V.

Dans le Berry du XIX^e siècle, George Sand mangeait encore de la fromentée dans sa petite maison de campagne de Gargillesse, bien que la trace de telles recettes ait disparu des écrits culinaires à partir du XVII^e siècle. Cette consommation, révélée par des écrits de vie domestique privée, semble témoigner d'une constance discrète,

pugnace et certainement orale de la transmission des recettes de lait cuisiné au fil des âges.

Bien que sa permanence soit ainsi attestée sans faillir dans les habitudes alimentaires, le lait cuisiné connut au fil de l'élaboration de la technique culinaire française différentes modalités d'utilisation et fût contraint, comme tous les ingrédients comestibles, de suivre certaines modes de consommation.

Dans les différentes versions du *Viandier*, où les recettes ne sont décrites que succinctement comme des mémentos de formules à l'usage d'initiés, le lait cuisiné intervient de façon très précise : dans la cuisson du porc (« chaudun de porc »), lors de la préparation de la « crenonnée » (purée) de pois nouveaux et lors de la cuisson du riz « ris engoullé » cuit en lait de vache « frémiant » (c'est-à-dire un riz gonflé dans un lait frémissant). Ailleurs, il apparaît dans différentes sauces d'apprêts comme la « dodine de lait » pour accompagner des malards de rivière, lié avec des jaunes d'œufs et de pain pour accompagner de l'oie rôtie¹ ou dans une « jance au lait de vache² » avec du veau. On le retrouve dans la fromentée et différents entremets sucrés comme le « lait lardé³ », les tourtes de lait et des crèmes.

Le lait n'est alors jamais présent lors de la cuisson des poissons, alors qu'à plusieurs reprises les maîtres queux médiévaux utilisent du fromage.

Au XVII^e siècle, avec l'introduction dans la haute cuisine du beurre et de la crème au détriment des graisses animales brutes comme le lard, l'utilisation du lait diminue sans jamais s'éteindre avant de connaître son apogée dans la cuisine bourgeoise du XIX^e siècle. C'est à cette époque que sont véritablement codifiés tous les usages du lait dans la cuisine française.

Purifier et nourrir

Le lait est régulièrement utilisé à froid pour faire dégorger des

1. La « bread-sauce » qui accompagne les gibiers à plume rôtis semble être l'héritière de cette sauce médiévale.

2. La « jance » est une sauce chaude médiévale dont les ingrédients de base le plus souvent utilisés sont le gingembre, le verjus et le vin blanc. Il en existe plusieurs variantes : à l'ail, au pain blanc et au lait de vache.

3. Sorte de crème pâtissière.

foies de volailles ou des foies gras. Son rôle consiste à supprimer l'amertume et les impuretés contenues dans le foie. L'eau salée pourrait remplir la même fonction puisque le sel attire le sang mais il semble que la couleur virginale, blanche et opaque du lait, puisse mieux satisfaire à l'exigence plus ou moins consciente des cuisiniers qu'une eau transparente, non grasse, qui semblerait ne pas pouvoir fixer la saveur amère. Il en est de même pour le dessalage des poissons comme la morue ou le haddock : si le lait doit, là aussi, diminuer certaines saveurs parasites, le dessalage pourrait tout aussi bien s'effectuer à l'eau courante.

L'usage du lait comme élément purificateur dans la technique culinaire semble moins relever d'une réelle raison pratique que de la confiance aveugle dans les vertus de sa couleur.

On retrouve cette symbolique dans la coutume de faire boire du lait lors d'un empoisonnement ou même dans certains « trucs » ménagers qui préconisent son utilisation pour nettoyer efficacement sols et bois comme si, dans l'imaginaire populaire, le lait était avec évidence un capteur d'éléments néfastes. Or, là encore, les qualités sont plus mythiques qu'attestées.

À l'opposé de cette tendance, le lait, employé chaud, est au contraire un élément nourrissant.

En cuisine, le lait chaud est un ingrédient qui doit transmettre ses qualités d'onctuosité à d'autres produits. C'est ainsi par exemple qu'au début de la saison des coquilles Saint-Jacques, on baigne les noix encore un peu maigres dans du lait pendant quelques heures pour les gonfler et les raffermir. Cette technique est aussi couramment utilisée lors de la cuisson du porc et du veau qu'il est d'usage de pocher dans du lait avant de les rôtir comme Guillaume Tirel le pratiquait déjà vers 1380. Coquilles Saint-Jacques, veau ou porc s'imprègnent des vertus du lait, se gonflent de son gras mais aussi de sa couleur comme s'il s'agissait d'un véritable « allaitement culinaire ». De même, le riz et certaines pâtes alimentaires « se nourrissent » de lait pour devenir goûteux.

La métamorphose est encore plus frappante avec l'exemple du pain perdu. Ce pain rassis, inutilisable, reprend vie une fois trempé dans du lait additionné d'œufs et de sucre. Il redevient comestible, transformé en un dessert modeste mais fort apprécié. Le lait favorise ainsi, par l'échange de sa liquidité et de son onctuosité, le raffinement du goût et la tendreté de nombreuses préparations culinaires.

Son utilisation dans les sauces voit son apogée avec l'invention de la sauce béchamel, symbole entre tous de la cuisine bourgeoise. Peu nous importe ici de savoir si c'est le marquis de Béchameil lui-même qui l'inventa comme il s'en vantait à la Cour ou si l'on doit ce monument de la gastronomie française à son cuisinier resté anonyme, toujours est-il que cette tombée d'oignons blancs sur laquelle on verse un roux et du lait bouillant connut un succès considérable et de nombreuses déclinaisons.

Sauces reines des gastronomes ventrus du siècle dernier et de la première moitié du XX^e, la sauce Mornay (jaunes d'œufs et fromage), la sauce Soubise (oignons et muscade), la sauce Nantua (beurre d'écrevisses) ou les sauces froides composées pour les poissons (sauce bohémienne ou sauce génoise) correspondent parfaitement à une philosophie culinaire toute particulière. Cette tendance à alourdir, boursoufler le lait existait dans les sauces mais aussi dans certains types de préparations comme les farces, quenelles et autres frangipanes, également très en vogue à cette époque où le lait était épaissi de fécule et de féculents divers.

Nous jugeons aujourd'hui cette cuisine avec sévérité, y voyant une volonté de masquer les produits sous une sauce uniformisante, de les neutraliser sous une chape épaisse concentrant textures et saveurs. En fait, il s'agissait plus à cette époque d'une générosité bienveillante qui ne cherchait qu'à privilégier la bonne chère et surtout à sécuriser le mangeur. Quantitatives, universelles, atténuant les goûts du produit de base, les sauces diluaient la saveur de l'inconnu, empêchaient toute surprise, rassuraient le mangeur bourgeois, avec en prime cet ineffable arrière-goût de bouillie, de cuisine d'enfance.

Cette vogue se perpétuera dans la première moitié du XX^e siècle dans la cuisine ménagère dont la sauce blanche, ce lait grossi d'un roux qui sert à napper indifféremment légumes, poissons, viandes blanches ou gratins, sera l'oecuménique sauveur de la femme au foyer.

Un nouvel engouement

Le lait est un produit frais dont la cuisine de tous les jours ne pourrait se passer car il intervient à chaque repas et dans tous types

de préparations, sucrées ou salées. Dès le petit déjeuner, il intervient dans les boissons chaudes mais aussi dans les viennoiseries (brioches, petits pains au lait) ; lors des repas, son usage est multiple : pochages des poissons, préparations des purées, gratins, gnocchi, soufflés, potages, et surtout dans tous ces desserts familiaux : riz au lait, crêpes, gaufres, puddings, clafoutis, flans, pâtes à choux, gâteaux de semoule, crèmes renversées, crèmes anglaises, crèmes pâtisseries, etc.

Contrairement à la crème ou au beurre, le lait est un produit économique, toujours paré de vertus nutritives et saines pour la famille, un ingrédient souple qui peut être utilisé sans compter.

Le lait fonctionne souvent en « couple sympathique » : lait et œufs, lait et farine, lait et sucre, lait et aromates. Il s'accommode des saveurs douces ou suaves ; en revanche, il ne supporte ni l'acidité ni l'amertume - si l'on utilise le lait dans une recette, on ne peut jamais lui adjoindre du jus de citron, par exemple, bien qu'il soit capable de capter les arômes des agrumes par infusion de leurs zestes.

Après la « nouvelle cuisine » qui a véritablement rompu avec la tradition du lait grossi, la « cuisine d'auteurs » d'aujourd'hui bannit toujours de son vocabulaire les mots « crème » et « beurre » comme autant de termes diabolisés, sans toutefois réellement supprimer leur utilisation. En revanche, on assiste à la résurgence du mot « lait », grandi d'une dimension symbolique d'authenticité, supposée garantir le retour à un certain naturel. On trouve actuellement sur les cartes des restaurants de nombreux agneaux de lait, veaux de lait pour exprimer, outre le label, la tendreté d'une viande ; les turbots « pochés au lait » et les « laits » d'amande ou d'autres substances ont refait une brillante apparition dans notre vocabulaire. On ne parle plus de crème mais de « peau de lait », de « crème de lait » ou de « lait caillé » comme d'archaïques témoignages d'un retour au terroir.

Le lait est devenu un nouvel alibi, une caution du naturel. Il concentre dans sa couleur toutes les qualités auxquelles aspire notre société : jeunesse, pureté, fluidité, garantie de nutriments nécessaires à la santé. Il est à la fois économique et naturel.

Ce nouvel engouement, visible aujourd'hui en cuisine avec ces variations sur un lait cuisiné plus liquide, correspond aux aspirations profondes de notre société. Après les rassurantes et généreuses

ses sauces-bouillies de la cuisine bourgeoise, ne recherchons-nous pas maintenant, instinctivement, un refuge vers une mère-terre, une sorte de nouvel « allaitement » ?

Parallèlement, le lait est aussi certainement le produit qui s'est le mieux adapté à l'organisation économique de notre monde moderne et à l'industrialisation de la production.

Dans ce paradoxe réside toute la richesse du lait. Avec l'infinie palette de ses potentialités culinaires et la force de ses valeurs symboliques, le lait cuisiné n'a pas fini de nous surprendre et de nous séduire !

Didier Clément

lemangeur-ocha.com - Gillet, Philippe (sous la direction de). Mémoires lactées. Blanc, bu,
biblique : le lait du monde. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs N°143, Paris, 1994, 222 p.,
bibliogr.