

Friandises

Mary Philip Hyman

Les friandises étaient des nourritures qu' on portait dans sa poche pour pouvoir en manger à toute heure. Aussi bien salées que sucrées, elles étaient consommées pour le plaisir. La friandise, recherche du plaisir friand, n' était pas, elle, un péché

« La friandise dépend de l' individu. Certains préfèrent le sucré, d' autres le salé. Mais, étymologiquement, "friand", c' est un pâté, donc il n' y a aucun rapport avec le sucré. Je voudrais donc dissocier la friandise du sucré et l' associer au grignotage d' aujourd' hui, à ce goût pour la petite quantité. Bien sûr, il n' est pas digne, parce que la friandise élue est souvent de fabrication industrielle. Mais le grignotage n' est succulent que pour celui qui en a envie. »¹

ALAIN SENDERENS

Contrairement à ce que pourraient penser les étymologistes amateurs, toutes les friandises ne sont pas frites. Bien que *friandise* ait la même racine *que fire - frigere* en latin -, dans l' Antiquité, *frigere* signifiait griller, rôtir ou frire. Dès le Moyen Âge, on qualifiait de « triant » tout mets alléchant, quel que soit son mode de cuisson. Mais il semble qu' il n' y ait rien de commun entre cette notion de la friandise et le sens plus restrictif qui est le nôtre (« petite pièce de confiserie ou de pâtisserie qu' on mange avec les doigts », *Petit Robert*). Comment l' expliquer ? La réponse est donnée au XVII^e siècle, au moment même où les premiers lexicographes modernes se penchent sur la langue française.

Antoine Furetière, dans son célèbre *Dictionnaire universel* de 1690, spécifie que « friandise se dit aussi de toutes les choses qu' on mange pour le plaisir seulement, et non pour se nourrir ; à l' égard des autres [les premiers], des cervelas, des jambons, des ramequins. Cet homme a toujours quelques friandises dans sa poche... » Les ramequins, au XVII^e siècle, étaient des croûtons frites garnis de fro-

1. Entretien avec Catherine Moncoffre, voir « Artiste de l' instant », dans le même ouvrage, p. 175.

mage ou d'un hachis de viande ; le cervelas est un « boudin ou saucisson... assaisonné avec beaucoup de sel et d'espice pour le rendre de haut goût ». Les ramequins, cervelas et jambons étaient donc des friandises salées. Mais les friandises que l'on portait « dans sa poche » étaient d'une tout autre nature, s'agissant de fruits confits ou *Confitures sèches*. « On fait des tourtes avec des confitures liquides. Les confitures sèches s'emportent dans la poche », écrit Furetière à l'article « Confiture ». Cette coutume est confirmée au début du XVIII^e siècle par Andry, qui note, dans son *Traité des aliments de Caresme* publié en 1713 : « On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries de toutes sortes, pour en pouvoir manger à toute heure. »

Nourri ou pas

Comment se fait-il que des préparations aussi différentes que le jambon et les fruits confits soient considérées toutes deux comme friandises ? Il faut se rappeler que la définition de Furetière suggère que certains aliments nourrissent, alors que d'autres ne nourrissent pas ; les premiers forment la base de notre nourriture, les seconds sont consommés strictement « pour le plaisir ». Pour Furetière, un aliment nourrissant « se tourne en substance du corps. Le pain, la chair, sont une bonne *nourriture* » alors que « les Ragousts, les Sucreries, sont une méchante *nourriture* » - ce sont les friandises.

Que les sucreries soient considérées comme « méchante nourriture » ne nous surprend guère car, de nos jours, personne ne se nourrit de dragées ou de confitures. Mais il est moins évident que les ragoûts, cervelas ou jambons soient ainsi qualifiés. « Ragoust, dit Furetière, est ce qui est fait pour donner de l'appétit... La gourmandise a inventé mille ragoûts qui sont nuisibles à la santé. » Ainsi, les ragoûts, comme les cervelas, les ramequins et le jambon, se consomment pour réveiller l'appétit et inciter à boire, non pas pour se nourrir. Déjà, au Moyen Âge et au XVI^e siècle, les petits pâtés, rissoles, « hâtereaux » (brochettes), saucisses et autres menus morceaux grillés ou frits étaient servis au début d'un repas pour « ouvrir l'appétit ». À partir du XVII^e siècle, on les appelle « Hors-d'œuvre ». Aujourd'hui, les mini-saucisses et pizzas que nous consommons en « amuse-gueule » ne sont donc autres que des

friandises salées : ils ne nourrissent pas, nous mettent en appétit et sont consommés « pour le plaisir seulement ».

Entre le XVII^e et la fin du XVIII^e siècle, la place des sucreries grandit pour, peu à peu, dominer la catégorie *des friandises*. Dans le *Dictionnaire universel* de Trévoux de 1771, par exemple, les seules friandises mentionnées sont « les sucreries, et généralement ce qu'on appelle bonbons ». Elles sont toujours d' aussi « méchante nourriture » qu' au temps de Furetière, mais contrairement aux « ragousts », les sucreries ne sont pas « nuisibles à la santé »... au contraire. Les mets sucrés sont des aliments « médicamenteux », comme l'explique Jacques Jean Bruhier dans sa préface au *Traité des alimens* de Louis Lémery en 1755 : « Un aliment est simple ou médicamenteux. Le simple nourrit, et rétablit les parties, et il les entretient dans un même état comme, par exemple, le pain. Le médicamenteux nourrit à la vérité, mais il change en même temps la disposition présente, et actuelle, de notre corps... »

En somme, les aliments « simples » entretiennent la vie, les aliments médicamenteux aident à rétablir une « bonne disposition » quand elle se trouve dérégulée, et, depuis le Moyen Âge, les sucreries se classent clairement dans cette seconde catégorie. Dorveau, dans une étude sur *Le Sucre au Moyen Âge*², nous rappelle que, dès le XII^e siècle, « on use du sucre candi pour la thérapeutique » et que « le proverbe : "Apothicaire sans sucre" vient non pas de ce prétendu monopole, mais de ce que, le sucre étant un article de première nécessité pour l'exercice de sa profession, l'apothicaire qui en était dépourvu était un apothicaire misérable, manquant des choses les plus indispensables. »

Si les confitures douces étaient destinées à « fermer l'estomac » en fin de repas et garantissaient une bonne digestion, cet emploi n'enlevait rien au plaisir que l'on avait à les consommer. N'est-ce pas Nostradamus, astrologue-médecin de la Cour, qui avait écrit à propos des confitures de coing qu'elles « seront d'un merveilleux bon goût, qui pourront servir pour deux intentions, c'est assavoir pour médecine confortative et restrictive, et pour en manger à plaisir à toutes heures. »³

Le statut spécial des confitures était reconnu aussi par l'auteur

2. Champion, 1911.

3. *Excellent et Mout Utile Opuscul*, 1555.

du *Ménagier de Paris* vers 1393, qui avait mis les recettes de confiture dans un chapitre à part intitulé « Autres menues choses qui ne sont de nécessité ». Autrement dit, *les friandises* s'opposaient déjà aux aliments nourrissants, nécessaires à la vie, et les moins « nécessaires » de tous étaient les douceurs.

Défaut ou péché

À l'inverse des mets « grossiers » que l'on ne mangeait que pour se nourrir, les sucreries formaient une catégorie noble : la maîtresse de maison au XVI^e siècle, comme de nos jours, démontre la « subtilité de son esprit » en offrant aux visiteurs les « douceurs » de sa propre fabrication. Du moins, c'est ainsi que Olivier de Serres voit les choses : « Aussi en recevra-t-elle et du plaisir et de l'honneur, quand à l'inopinée survenue de ses parens et amis, elle leur couvrira la table de diverses confitures apprestées de longue main, dont la bonté et beauté ne céderont aux plus précieuses de celles qu'on fait es grosses villes⁴. »

Serait-ce justement parce que les friandises ne nourrissaient pas que la friandise (« L'amour que l'on a pour les viandes [mets] délicats » d'après le *Dictionnaire de Trévoux*, 1771) ne suscitait pas de sentiment de culpabilité ? Les auteurs de l'article « Friandise » écrivent : « La friandise est un défaut ; mais il n'est pas si honteux que la gourmandise. » À la différence de celle-ci, définie comme « avidité, intempérance au manger et au boire », la friandise trouvait grâce aux yeux de la société et de l'Église. Jean-Louis Flandrin⁵ s'étonne de cet état des choses et nous rappelle que « dans le domaine de la sexualité, la recherche du plaisir seul était un péché beaucoup plus grave que les simples excès quantitatifs, alors que dans le domaine de l'alimentation, c'était le contraire, du moins aux XVII^e et XVIII^e siècles : l'excès quantitatif [la gourmandise] était sévèrement condamné et la recherche du plaisir friand [la friandise] l'était beaucoup moins. »

À notre avis, le fait que les friandises ne nourrissaient pas n'est pas étranger à cette indulgence à leur égard. Contrairement aux

4. Théâtre d'agriculture, 1600

5. Chronique de platine, Paris, éd. O. Jacob, 1992.

gourmands qui faisaient une consommation excessive des aliments nécessaires à la vie (pain, « chair », etc.), les friands ne menaçaient nullement ceux qui les entouraient puisqu'ils ne gaspillaient pas les denrées de première nécessité. Que les sucreries deviennent les friandises par excellence s'explique peut-être aussi par le fait qu'elles sont les moins « nécessaires » de toutes et représentent le plaisir gustatif à l'état pur. En d'autres termes, sous l'Ancien Régime, la friandise était à la gourmandise ce qu'une dégustation de vin est à une beuverie - plaisante et inoffensive -, et les friands, qui ne vivent pas pour manger, ne présentaient ni un affront à la morale ni une menace pour l'ordre public.

Mary et Philip Hyman

lemangeur-ocha.com - N'Diaye, Catherine (sous la direction de). La gourmandise. Délices d'un péché. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, Paris, 1993, 185 p., bibliogr.