

## Préceptes magiques, cuisine empirique

*Hervé This*

---

*Les croyances magiques peuvent receler des vérités empiriques, favoriser leur transmission, mais aussi la « brouiller ». C'est ce que révèle la mise à l'épreuve expérimentale des petits « secrets » de la grande cuisine.*

La tradition culinaire regorge de préceptes invérifiés, des « on-dit » ou, littéralement, des *dictons*. On dit qu'une pincée de farine empêche un sabayon de grumeler, on dit que la mayonnaise ne se conserve sous une forme d'émulsion stable au réfrigérateur que si l'on y a mis une cuillerée d'eau chaude, on dit que... On dit tant de choses que le cuisinier ou la cuisinière s'y perd. Faut-il, oui ou non, saler l'eau qui bout déjà ou a-t-on le droit de verser le sel dans l'eau dès qu'on pose la casserole sur le feu ?

Les dictons sont aussi encombrants pour les praticiens qu'un casier judiciaire pour un demandeur d'emploi. Ce sont les scories de notre histoire gastronomique. Les cuisiniers domestiques les traînent comme des boulets ; les chefs doivent s'astreindre, fastidieusement, à les tester.

À première vue, ces dictons de la technique culinaire paraissent marqués par la magie. Qu'en est-il véritablement ? Qu'est-ce qui prévaut dans ces dictons : la pensée magique, ou un savoir empirique qui a été transmis sous un « emballage » de formule magique ? Cherchons la réponse à partir de quelques exemples.

Le premier exemple est celui de la cuisson du cochon de lait.

Grimod de La Reynière, fils de fermier général ruiné par la Révolution, avait contracté dans son enfance agitée le goût de la gastronomie. Avec Joseph Berchoux, qui introduisit dans notre langue le mot « gastronomie », et avec Brillat-Savarin, l'immortel auteur de *La Physiologie du goût*, il est l'un des trois piliers de la littérature gastronomique française classique. Dans son *Almanach des gourmands*, il écrit que « les cochons de lait rôtis doivent avoir la tête coupée au sortir du four, sans quoi leur peau s'amollit ». Quoi ? La tête aurait une action sur le croustillant de la cuisse ? Quelle magie sympathique transmettrait l'influence, alors que les chairs sont raidies par la flamme, que le sang et la lymphe ne s'écoulent plus, que les cellules animales, qui communiquent quand l'organisme est vivant, sont isolées et dégradées quand l'animal est cuit ?

J'ai évoqué ce mystère lors du 1<sup>er</sup> Colloque international de gastronomie moléculaire et physique, qui s'est tenu à Erice (Sicile) en août 1992. Puis, pendant un an, j'ai interrogé de nombreux spécialistes, mais la clef du mystère n'a été donnée que par l'expérience. En juillet 1993, nous avons cuit simultanément quatre cochons de lait de la même portée, de 7 kilos chacun, lors d'une réunion qui s'est tenue à Saint-Rémy-l'Honoré (Yvelines). Pendant quatre heures, les animaux, sans garnitures, nettoyés, recousus, ont été cuits au feu de bois, deux par broche.

Avant même que les convives n'aient la possibilité de déguster la viande et de tester le croustillant de la peau, le voile était levé : l'un des hôtelets qui maintenaient les animaux n'avait initialement pas été enfoncé en face d'un trou de la broche, de sorte qu'il avait fallu le déplacer un peu. Lors de la cuisson, un jet de vapeur sortait du trou fait lors de la première enfoncée. C'était donc que le jus, porté dans l'animal à une température supérieure à 100 °C, était vaporisé et que la vapeur s'accumulait dans la cavité abdominale.

On sortit les animaux deux par deux et l'on coupa la tête d'un animal de chaque lot. Jeffrey Steingarten, le critique gastronomique de *Vogue New York*, goûta en aveugle des morceaux des deux animaux et confirma la prescription de Grimod de La Reynière.

L'explication était déjà là : tant que les cochons de lait sont sur la broche, la vapeur qui perfuse les chairs est évaporée par le feu : la peau reste sèche et croustillante. Puis, quand on débrosche les animaux, la vapeur continue de perfuser et amollit la peau. En

revanche, couper la tête permet à la vapeur de s' échapper rapidement, ce qui préserve le croustillant savamment élaboré.

Ainsi, l' expérience le montrait, la prescription de Grimod était justifiée, sans que l' on puisse savoir si elle se fondait elle-même sur une croyance magique ou sur un savoir empirique. J' avais un instant pensé que le gastronome avait pu être traumatisé par la Révolution française et les têtes qui tombaient alors. Même dans cette hypothèse, le résultat culinaire était positif.

### *Les œufs de la pâte à choux*

---

Voici encore de l' empirisme et/ou de la magie. Pour préparer une pâte à choux, de nombreuses recettes classiques conseillent de chauffer de l' eau et du beurre dans une casserole puis, à l' ébullition, de verser la farine d' un coup, hors du feu. À feu très doux, on sèche alors un peu la panade en remuant à l' aide d' une cuillère en bois puis, quand la panade séchée a un peu refroidi, on y introduit du fromage râpé et des œufs. On cuit à four moyen pendant un quart d' heure et, en Bourgogne, on sert de tels choux au fromage, en accompagnement d' un vin du cru.

Le grand Auguste Escoffier et la célèbre madame Saint-Ange (auteur d' un livre de cuisine constamment réédité depuis 1925) prescrivent d' ajouter les œufs un à un, en travaillant la pâte un temps égal entre l' introduction de deux œufs successifs. Pourquoi un à un ? Et pourquoi travailler un temps égal entre l' introduction de deux œufs successifs ? Ces conseils ont de quoi surprendre un esprit rationnel et sentent la magie à plein nez. Un examen au microscope de la pâte à choux, aux divers stades de la préparation, montre cependant que des myriades de bulles d' air s' introduisent dans la pâte quand on la travaille. À la cuisson, l' air de ces bulles se dilate un peu, et la vapeur qui est formée dans la pâte vient s' agréger dans ces bulles, en faisant gonfler les choux.

Et si la prescription « magique » avait un rapport avec cet air ? Nous avons fait l' expérience de diviser une panade en deux parties égales, d' introduire les œufs un à un dans une moitié, tous ensemble dans l' autre moitié, mais en comptant le nombre de coups de cuiller administrés à chaque préparation et en doublant le travail dans la partie où tous les œufs avaient été mis ensemble. Quand

les choux furent ensuite cuits, par rangées parallèles des deux sortes, et proposés à une cinquantaine de convives qui ne savaient rien du test, nous avons obtenu une préférence unanime en faveur des choux aux œufs introduits tous ensemble.

Ainsi, c'est la quantité de travail qui compte plus que ce que la cuisine identifiait comme un facteur important de réussite. Pourquoi les deux auteurs nous ont-ils laissés dans le magique, au lieu d'indiquer que le travail est le principal gage de réussite des gougères ? Une indication est apportée par la consultation du *Traité de pâtisserie moderne* de Darenne et Duval (Flammarion, 1974). Ces derniers auteurs observent qu'on « peut indifféremment, si l'opération est bien conduite, mettre les œufs tous à la fois ou successivement ; si le travail est fait par un débutant, n'opérer que œuf par œuf ou deux par deux, mais jamais par moitié, c'est-à-dire huit œufs d'abord et huit œufs ensuite, non plus que par autres fractions ; la pratique nous a démontré l'avantage de cette façon de procéder. »

Ce paragraphe est une mine pour l'investigateur ! Sa première moitié est éclairée par l'expérimentation précédente : apparemment, les novices ou les débutants travaillent trop peu leur pâte. Leur indiquer de mettre les œufs un à un garantit qu'ils passeront du temps sur leur pâte et qu'ils y introduiront assez de bulles d'air. Pour un professionnel, en revanche, les œufs peuvent venir tous ensemble : le vétéran de la pâte à choux sait, lui, qu'elle doit être travaillée. On peut lui conseiller de mettre les œufs tous ensemble. Et pourquoi les œufs ne devraient-ils jamais être mis par huit, ni par autres fractions ? À n'en guère douter, il y a là croyance en la magie des nombres.

Madame Saint-Ange et Escoffier ont été bien davantage copiés par les auteurs de livres de recettes que Darenne et Duval, lesquels sont surtout lecture de professionnels. Le travail de la pâte a été progressivement escamoté, pour engendrer des générations de conseils purement magiques, ceux-là sans fondement objectif, et sans aucun bénéfice ni pour le cuisinier, ni pour le gourmand.

### *Bibliographie*

- La Cuisine de Madame Saint-Ange, Paris, Larousse, 1925.  
L'Almanach des gourmands, Grimod de La Reynière 7 tomes, 1802-1809.  
Traité de pâtisserie moderne, Emile Darenne et Émile Duval, Flammarion, 1974.

---

### *Hervé This*