

L'essence et la saveur

Jean-Pierre Poulain

L'essence, la quintessence : l'extraire, l'isoler, l'apprivoiser. Rêve d'alchimiste ? Non : de cuisinier. De la saveur essentielle à l'« osmazôme ».

Le prince de Soubise avait, un jour, l'intention de donner une fête ; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu. Le maître d'hôtel se présenta à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : cinquante jambons. "Eh quoi, Bertrand, dit-il, je crois que tu extravagues, cinquante jambons ! Veux-tu donc régaler tout mon régiment ?

- Non, mon Prince, il n'en paraîtra qu'un sur la table, mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, mes...

- Bertrand, vous me volez, et cet article ne passera pas !

- Ah ! Monseigneur, dit l'artiste, pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connaissez pas nos ressources ! Ordonnez, et ces cinquante jambons qui vous offusquent, je vais les faire entrer dans un flacon de cristal, pas plus gros que le pouce¹". »

Dans cette anecdote, rapportée par Brillat-Savarin, transparait une attitude caractéristique de la grande cuisine classique française

1. A. Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût* Hermann, 1975, p. 60.

dans sa recherche du principe savoureux des aliments : l'équivalence posée entre la quintessence et le goût.

Parmi le faisceau de causes qui, dans le creuset de la fin du XVII^e siècle, s'enchevêtrent pour permettre la naissance de la gastronomie française, il en est une qui s'enracine, en quelque sorte, dans la pensée magique : c'est la prégnance du modèle alchimique dans la pensée culinaire.

Cependant, pour comprendre comment la recherche du goût, de la saveur, va devenir le moteur du système gastronomique français, il convient, tout d'abord, de dessiner le contexte sociologique et historique de son émergence.

Comme l'a montré Norbert Elias², l'installation de la cour de France au château de Versailles, vers la fin du XVII^e, annonce des mutations sociales déterminantes. Le centralisme de l'État et les fastes de cette cour attirent dans la capitale les aristocraties provinciales, délaissant leurs fonctions politiques locales. Face à la vacuité du pouvoir politique local, la bourgeoisie, qui contrôle déjà les rouages de l'économie, n'a de cesse, dans une attitude stigmatisée par *Le Bourgeois gentilhomme* de Molière, que de singer les manières aristocratiques.

La noblesse imitée s'empresse alors de commanditer à ses artistes, officiers de bouche, couturiers... de nouvelles pratiques sociales susceptibles de marquer à nouveau sa différence ; s'installe ainsi le grand jeu de la « distinction³ ». La mode vestimentaire, l'art du parfum, la gastronomie se posent alors en systèmes distinctifs ; par eux s'affirme la différence sociale, la « classe ». Sur la sophistication croissante de ces pratiques, qui assurent le décalage des copieurs et la supériorité des élites, se fonde l'art de vivre à la française, rapidement imité par les élites du monde entier.

En 1691, avec *Le Cuisinier royal et bourgeois*⁴ de Massialot, apparaît pour la première fois de façon explicite la référence à la bourgeoisie dans le titre d'un livre de cuisine. C'est pour cette catégorie sociale que les ouvrages culinaires vont désormais de plus en

2. Voir N. Élias, *La Civilisation des mœurs*, Calmann-Lévy, 1973, et *La Société de cour*, Flammarion, 1985.

5. Pris ici dans le double sens du terme : sens commun de cultivé, raffiné et sens sociologique proposé par P. Bourdieu, dans *La Distinction*, Minuit, 1982. 4. F. Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1691 ; réimpr. Dessaignes 1982.

plus s'écire. Ainsi s'inaugure une des fonctions principales de la littérature gastronomique qui, de Menon à Gault et Miliau en passant par Grimod de La Reynière et Brillat-Savarin, se propose d'initier au « bon goût », à la « classe », les classes moyennes en quête d'ascension sociale.

Déjà, lorsque, à la fin du XVI^e siècle, à la suite des progrès de la navigation et de la découverte du Nouveau Monde, les épices à la fois moins chères et plus banales étaient devenues l'objet d'une consommation ostentatoire par la bourgeoisie, la cuisine aristocratique avait commencé à s'en détourner. Abandonnant les épices comme signe de rareté, de luxe, de détachement par rapport à la nécessité, la sophistication de la gastronomie française se centre sur le goût des aliments.

La quête du goût

En 1654, Nicolas de Bonnefons, dans *Les Délices de la campagne*, pose un principe révolutionnaire : il faut « que le potage aux choux sente le chou ; aux poireaux, le poireau ; aux navets, le navet et ainsi des autres... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce qui se mange⁴ ». Il établit là un des principes fondamentaux de la cuisine française. On bascule d'une cuisine de masquage (comme le furent toutes les cuisines savantes d'Europe) à une cuisine du goût.

Ainsi, en 1691, Massialot substitue-t-il au « coulis universel » de LSR⁶, véritable « sauce espagnole » mère de toutes les sauces, pas moins de vingt-trois coulis différents, marqués par une saveur dominante et auxquels s'appliquent des usages précis. Ce sont les premiers fonds de cuisine. Véritables fonds, au sens pictural, ils servent à faire ressortir les contours gustatifs de l'aliment principal.

Sur cet axe, de Marin à Carême, de Beauvilliers à Escoffier, de Gouffé à Robuchon, s'opère le développement, le raffinement de la cuisine française. Certes, le goût selon Massialot n'est pas le goût selon Robuchon, et lorsque le premier revendique la saveur du produit, il faut le comprendre de façon relative ; c'est-à-dire en référence au style culinaire qui précède. La cuisine de Massialot

5. N. de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*, Paris, 1654.

6. LSR, *L'Article bien traité*, 1674.

apparaîtrait à un palais contemporain terriblement masquée par quantité d'éléments parasites. Elle ne s'en différencie pas moins de la cuisine médiévale. Cette obsession du goût est elle aussi à comprendre dans une perspective dynamique : partant d'une cuisine médiévale de masquage où les épices cachent le goût des aliments, elle se déploie dans une cuisine combinant de façon de plus en plus subtile les diverses saveurs des constituants d'un plat.

Le travail alchimique

Dans cette quête du goût, l'alchimie va servir de modèle de pensée aux cuisiniers du XVIII^e siècle. Sensibles à la magie du fourneau transformé en athanor, ils partent à la conquête de l'or potable. Et le souci d'améliorer les fonds et les sauces s'exprime dans les ouvrages de cuisine des maîtres du temps dans un langage quasi alchimique.

Écoutons Menon : « La cuisine subtilise les parties grossières des aliments, dépouille les miettes qu'elle emploie des sucs terrestres qu'ils contiennent. Elle les perfectionne, les épure et les spiritualise en quelque sorte. Les mets qu'elle prépare doivent donc porter dans le sang une plus grande abondance d'esprits plus purs et plus déliés⁷. » Il s'agit de faire sortir de sa gangue le suc vital (que cachent dans leur intimité les aliments), l'essence, la quintessence, le « telesme », la « force forte de toutes les forces ». Et jusque dans la structure de la recette, les fonds et les coulis vont suivre le cheminement du travail alchimique.

Tout d'abord, l'« œuvre au noir », dont la première étape correspond à la putréfaction : « Pour être savoureuse, la viande demande à être rassise, mortifiée » ; suit alors la nécessaire liquéfaction, la dissolution de la matière. « Pour le faire bon [le coulis], mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le temps de *jeter son jus*⁸. » Il s'agit de faire couler - d'où l'expression « coulis » pour désigner les premiers fonds de sauces - le principe sapide contenu dans la chair.

Après l'œuvre au noir vient l'« œuvre au blanc ». « Celui-ci a

7. Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1749.

8. Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, 1774.

commencé par un processus de sublimation par lequel l'âme, de corps, de terre, qu'elle était, s'est transformée en eau et air... Ce liquide va subir alors dans l'« athanor », le fourneau de l'alchimiste, une « combustion lente et contrôlée ». Notre coulis, après avoir été lié, sera mouillé et « cuit encore plusieurs heures à très petit feu ». A ce stade de l'opération alchimique s'obtient l'élixir de longue vie, la « panacée », l'« or potable », selon les expressions mêmes des alchimistes et des cuisiniers.

Plus d'un siècle après Menon, le modèle alchimique irrigue toujours l'imaginaire culinaire. « Une sauce d'une réduction parfaite, d'une combinaison rationnelle, d'une pureté et d'une finesse de saveurs irréprochables, c'est de l'or liquide⁹ », précise J. Favre, fondateur de l'académie culinaire. On ne saurait être plus explicite.

L'analogie alchimique ne se résume pas seulement à la quête de la sauce la plus parfaite. Le cuisinier du XVIII^e siècle, en améliorant sa cuisine, se perfectionne lui-même (dans une attitude compagnonique) et plus encore, fait progresser l'humanité¹⁰.

L'art culinaire participe directement aux progrès de l'esprit humain. Telle est l'opinion de Menon : « Sera-ce donc trop s'avancer que de placer les apprêts de la cuisine moderne parmi les causes physiques qui, au sein de la barbarie, ont rappelé parmi nous le règne de la politesse, des talents de l'esprit, des arts et des sciences¹¹ ? »

Plus clairement encore, J. Favre illustre la magie du principe d'incorporation mis en évidence par C. Fischler¹² : « En consommant ces sauces sublimes, cet "or liquide", l'humanité se transforme elle-même. C'est à elles que la France doit de tenir le flambeau de la gastronomie. Les sauces forment la base de la bonne cuisine, et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité sur celle des autres nations. En somme, en mangeant

9. J. Favre, *Le Dictionnaire universel de cuisine*, Paris, 1883.

10. L'alchimie n'est pas seulement la quête de la pierre philosophale, dont l'effet est de permettre la transmutation des métaux en or. « Elle est aussi, parallèlement, une recherche spirituelle, axée sur la transformation de la conscience de l'adepte dans ses rapports avec les forces de l'univers... Le grand œuvre alchimique est donc la double réalisation de la purification et de la transmutation de la matière psychique et matérielle », M. Mirabail, *Dictionnaire d'esotérisme*, Marabout, 1985.

11. Menon, *La Science du maître d'hôtel*, op. cit.

12. C. Fischler, *L'Homnivore*, Odile Jacob, 1990.

bien, les Français deviennent meilleurs encore : on est, décidément, ce que l' on mange¹³. »

À la recherche de l'osmazôme

Dans *La Physiologie du goût*, Brillat-Savarin propose, pour rendre compte du « principe sapide des viandes », la notion d'osmazôme sur laquelle vont s'articuler simultanément pensée magique et pensée scientifique. « L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation¹⁴. »

Dès lors, la chimie se trouve convoquée pour préciser ce concept central de la gastronomie et expliquer la logique du processus d'extraction. Carême explique ce qui se passe lors de la cuisson d'un bouilli : « La marmite s'échauffe lentement, la chaleur de l'eau s'élève graduellement et dilate les fibres musculaires du bœuf, en dissolvant la matière gélatineuse qui y est interposée. Dans cette chaleur tempérée, le pot-au-feu s'écume doucement ; l'osmazôme, qui est la partie la plus savoureuse de la viande, se dissolvant peu à peu, donne de l'onction au bouillon, et l'albumine, qui est la partie des muscles qui produit l'écume, se dilate aisément, et monte à la surface de la marmite, en écume légère¹⁵... » « Voilà les résultats avantageux de cette opération toute chimique ; tandis qu'en plaçant inconsidérément la marmite sur un feu trop ardent, l'ébullition se trouve précipitée, l'albumine se coagule, se durcit, l'eau n'ayant pas eu le temps nécessaire de pénétrer la viande empêche la partie gélatineuse de l'osmazôme de s'en dégager¹⁶... » Opération toute « chimique », nous dit-il ; mais qui rappelle bien encore, sous le discours scientifique, la tentative d'extraction de la quintessence.

Le terme d'osmazôme, bien que créé par J.B. Thénard (1777-1857), doyen de la faculté des sciences, renvoie autant à une

13. J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine*, 1883, 890 (rééd. 1910).

14. A. Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût*, op. cit., p. 67.

15. A. Carême, *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, t. I, Paris, 1833.

16. A. Carême, *ibid.*, t. III.

notion alchimique ou magique qu'à un concept de la science des propriétés des corps. Les utilisateurs de la notion eux-mêmes, s'ils sont d'accord sur l'expérience sensorielle et la perception gustative qui l'accompagne, ont une définition très floue, et même contradictoire du phénomène chimique sur lequel ils prétendent appuyer.

Brillat-Savarin, qui n'a pas d'expérience de la pratique culinaire mais qui, en revanche, en a une solide de la gastronomie, s'appuyant sur les connaissances chimiques de l'époque, pense qu'il « est soluble à l'eau froide et... se distingue de la partie extractive en ce que en même temps, curieusement, c'est lui qui en se caramélisant forme le roux des viandes¹⁷ ». Carême, lui, le croit soluble à l'eau chaude, à faible ébullition. Il sait, grâce à son expérience culinaire, que « la partie éminemment sapide des viandes » n'est pas soluble dans l'eau froide.

Qu'en est-il en fait de l'osmazôme ? Guilbert qui, en note de *La Physiologie du goût*, nous le présente comme « un mélange complexe de substances organiques, telles que la créatine, l'inosite, l'acide lactique... », est encore prisonnier de la définition de Brillat-Savarin, qui le pose comme soluble à froid. Aussi cite-t-il des éléments chimiques en solution dans le plasma. Mais ces éléments n'ont que peu de saveur et en tout cas pas la saveur caractéristique des viandes. En fait, l'osmazôme correspond à ce que les chimistes modernes appellent des « peptones », c'est-à-dire des hydrolysats de protéines, des corps solubles, que l'on obtient dans un bouillon, au bout de deux à trois heures de cuisson.

Famille des corps chimiques intermédiaires entre les protéines complexes et les acides aminés, les peptones peuvent aussi s'obtenir par fermentation. La sauce de soja et le nuoc-mâm vietnamien sont des hydrolysats de protéines ; la première, de soja, le second de poisson. La viande, sous l'action de l'ébullition, s'hydrolyse ; une partie des protéines se transforme en peptones, qui passent dans le bouillon. Si l'on prolonge l'ébullition, l'eau s'évapore, la saveur s'accroît et l'on obtient un véritable concentré de jus de viande que les cuisiniers appellent encore aujourd'hui une « essence ».

Ce concept d'osmazôme est bien un mixte d'alchimie et de chi-

17. A. Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût*, op. cit., p. 67.

mie. Il concentre en lui les conceptions centrales des deux logiques ; d' un côté l' extraction d' un principe essentiel, à la fois matériel et spirituel, physique et symbolique, moral et initiatique ; de l' autre, la logique analytique, la réduction aux éléments et aux réactions. Mais, à la jonction de ces deux logiques, la saveur conserve sa magie : qu' elle soit une quintessence ou un composé, elle concentre et transmet les vertus objectives et symboliques de l' aliment, de la préparation culinaire et du cuisinier qui y préside.

Jean-Pierre Poulain

lemangeur-ocha.com - Fischler, Claude (sous la direction de). Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°149, Paris, 1994, 201 p.