

CHAPITRE VIII

Nature/culture : Lévi-Strauss revisité

L'analogie langue/modèle alimentaire a été posée par Claude Lévi-Strauss et mérite d'être reprise et développée car si cette partie de l'œuvre du célèbre anthropologue a suscité de nombreux débats théoriques, elle a fait l'objet de trop peu de prolongements empiriques. Ce qui a été retenu de ses ouvrages, c'est la présence du mythologique derrière le culinaire et surtout la recherche de structures universelles supposées capables d'expliquer le fonctionnement de l'esprit humain. Les critiques des travaux de Lévi-Strauss s'organisent alors sur deux thématiques privilégiées : l'opposition entre relativisme et universalisme et l'incapacité supposée du modèle structural à expliquer le changement. Le matériau empirique lui-même passe complètement à la trappe. Pour certains, cette partie de l'œuvre est perçue comme une coquetterie d'auteur, une fantaisie que l'on pardonne bien volontiers à un théoricien qui a donné par ailleurs des gages de sa culture savante. Sans doute y a-t-il dans la pensée de Lévi-Strauss des points qui font problème. La difficulté réside dans le fait que la magistrale récusation de la perspective évolutionniste (dans *Race et histoire*) ne s'articule pas bien avec la nécessaire adaptation du modèle du triangle culinaire pour comprendre la dynamique de l'évolution de la cuisine française inscrite dans un processus de civilisation. Or, bien que Claude Lévi-Strauss prenne un plaisir évident à indiquer les axes de pénétration de l'analyse structurale dans le discours gastronomique français comme pour prouver l'universalité de son modèle, il se garde bien de s'engager dans cette voie. Deux problèmes essentiellement se posent : d'abord la complexité de la cuisine française, dont nous allons donner quelques exemples avant d'examiner le second problème, celui du sens de l'évolution.

**LE TRIANGLE CULINAIRE AU RISQUE
DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

Un premier exemple de la difficulté à appliquer le modèle de Lévi-Strauss à la cuisine française pour raisons de complexité porte sur l'opposition *rôti/bouilli*. C'est ainsi que, parlant de la nécessité d'étudier cette opposition à l'intérieur du « triangle culinaire », il écrit : « On les [le rôti et le bouilli] voit d'ailleurs figurer, entre autres oppositions non moins réelles, dans un texte français du XII^e siècle, qui mérite qu'on le cite en tête de cette discussion. Sous une forme ramassée qui rend plus dense la signification de chaque terme, il [ce texte du XII^e siècle] dresse le programme de ce que pourrait être une analyse structurale du langage culinaire : “Les autres donnent trop veine estude en préparant les viandes, excogitans infinis genres de décoctions, fritures et saveurements; désirans, selon la coustume de femmes grosses, maintenant bouilliz, maintenant rostis, maintenant avec du poivre, maintenant aux aulx, maintenant avec cynymone, maintenant avec sel essayez.” » (Hugues de Saint-Victor, « De Institutione Novitarum » in Franklin, 157.) Ce texte établit une opposition majeure entre aliments et condiments et distingue deux formes extrêmes que peut revêtir la préparation des premiers : celle du bouilli et celle du frit, elles-mêmes susceptibles de plusieurs modalités, classées par paires : mou et dur, froid et chaud, bouilli et rôti. Enfin, il classe aussi les condiments par paires contrastées : poivre et ail d'une part, cinnamome et sel d'autre part, en opposant sur un axe le poivre à ce que, un siècle plus tard, on appelait toujours les « aigruns » (aulx, oignons, échalotes, etc.) et opposant sur l'autre axe les épices douces et le sel (Lévi-Strauss, 1968, 397).

Un second exemple est fourni par l'opposition *endo-cuisine/exo-cuisine* : « [...] aussi, le bouilli relève souvent de ce qu'on pourrait appeler une “endo-cuisine” faite pour l'usage intime, et destinée à un petit groupe clos, comme la langue hidatsa l'exprime avec une force particulière : le même mot *mi dà ksi* désigne à la fois la palissade entourant le village, la casserole et le poêlon, “car ils forment tous une enceinte” (W. Mallhews, 126). Au contraire, le rôti relève de “l'exo-cuisine” : celle qu'on offre à des étrangers. Dans l'ancienne France, la poule au pot était pour le souper de famille, la viande rôtie pour la banquet dont elle était le point culminant : servie obligatoirement après les viandes bouillies et les herbes du dessert, et accompagnée de “fruits extraordinaires” tels que : melons, oranges, olives, câpres [ici Lévi-Strauss cite Franklin] : “L'on assied le rôti sur table, à mesure qu'on lève les entrées et le bouilli... [mais] le temps de servir, le poisson est au déclin de la chair, entre le rôti et le dessert.” » (Franklin, 221-223, cité par Lévi-Strauss, 1968.)

Certes, me direz-vous... Lévi-Strauss est ethnologue, il étudie les matériaux de sa discipline. Mais ces nombreux renvois à la cuisine occidentale,

justement parce qu'ils ont des vertus apéritives, laissent le lecteur sur sa faim. Pourquoi donc notre grand ethnologue évite-t-il une vraie confrontation de son modèle, qu'il veut par ailleurs universel, avec la gastronomie française? Sans doute parce que, au-delà du premier regard, il n'y fonctionne pas très bien. Il n'est pas loin d'en faire l'aveu lorsqu'il constate que « l'existence de systèmes aberrants dans la cuisine française pose un problème » et « donne à croire que le champ sémantique des recettes comporte des dimensions plus nombreuses [...] » (1968, 401).

Si la première « aberration » que rencontre Lévi-Strauss est de l'ordre de la complexité, le second problème porte sur la dimension historique : comment le modèle supposé universel se comporte-t-il au cours des transformations dans le temps? Ce second problème ne se pose pas seulement à propos de la cuisine française : on peut faire des observations du même type dans les sociétés européennes où les attitudes envers le rôti et le bouilli évoluèrent aussi au cours du temps. L'inspiration démocratique des rédacteurs de l'*Encyclopédie* se reflète dans l'apologie qu'ils font du bouilli : « [...] Un des aliments de l'homme, le plus succulent et le plus nourrissant... On pourrait dire que le bouilli est, par rapport aux autres mets, ce que le pain est par rapport aux autres sortes de nourriture » (article « bouilli »). À cette conception démocratique du bouilli, Lévi-Strauss oppose ensuite celle de Brillat-Savarin (1824, VI, 2) : « Les professeurs ne mangent jamais de bouilli par respect pour les principes, et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : le bouilli est de la chair, moins son jus [...]. Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés ; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote. » (1968, 402.)

Plagiant Paul Ricoeur (1963), on est tenté de demander au « père du structuralisme » si, en évitant de confronter sa méthode aux structures culinaires occidentales, il ne se fait pas la part trop belle. Non pas que nous croyions, comme Paul Ricoeur, à la différence de nature entre la culture dite « totémique » et le fond de la pensée occidentale, à qui l'on accorderait le privilège d'une historicité kérygmatisée, d'une « histoire sainte »¹. Car nous sommes d'avis avec Lévi-Strauss (contre Lévy-Bruhl et tous ses descendants), non seulement que « l'homme a toujours aussi bien pensé », mais aussi que les systèmes culinaires sont des lieux privilégiés pour lire l'influence des cultures et étudier le fonctionnement de l'esprit humain. Pour autant, l'abandon de l'idéologie évolutionniste et de la hiérarchisation des cultures qui en découle ne doit pas empêcher de penser les différences, ni le « travail de l'histoire ».

1. Comme c'est le cas de Ricoeur.

Force est de constater que non seulement le structuralisme lévi-straussien se heurte à la complexité du système gastronomique français et à ses transformations historiques, mais aussi que les commentateurs se détournent de cette partie de son œuvre. Avant même de se poser la question de la pertinence du modèle du *triangle culinaire*, de sa capacité à rendre compte des faits et de sa prétention universelle, il nous faut donc prendre la mesure de ces obstacles épistémologiques que sont la complexité de la gastronomie française et la dynamique de sa transformation que nous avons étudiées par ailleurs (Poulain, 2002).

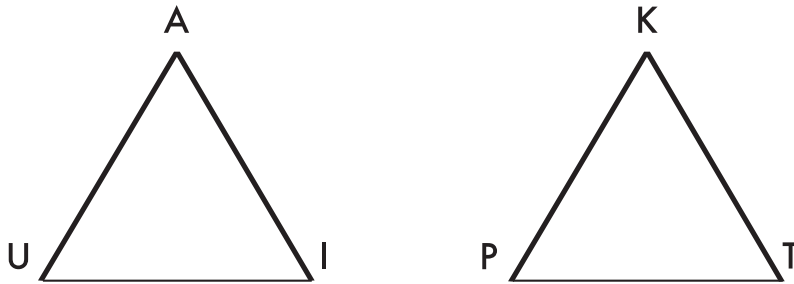
Présentons donc le modèle du triangle culinaire pour ensuite déployer les éléments de la démonstration. La thèse que nous allons exposer peut se résumer en termes simples : en deçà du débat sur l'universalisme ou le relativisme qui a alimenté et même « suralimenté » les polémiques sur le structuralisme des années 1970, le modèle lévi-straussien possède des qualités heuristiques permettant de comprendre le fonctionnement de la pensée à l'œuvre dans la gastronomie française. Sous réserve de complexification, il est capable de rendre compte de l'émergence de nouvelles techniques de cuisson et d'en expliquer les changements. Pour ce faire, nous allons nous promener dans l'histoire de la cuisine française en renvoyant le lecteur soucieux d'approfondissement à notre *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* (Poulain et Neirinck, 2000).

Le modèle lévi-straussien

Après en avoir donné une première version dans *Le Cru et le Cuit* (1964), qui inaugure la série des *Mythologiques*, puis dans la revue *L'Arc* (1965), sous une forme synthétique, c'est dans *L'Origine des manières de table* (1968) que Claude Lévi-Strauss propose l'exposé le plus précis de son modèle faisant du culinaire le terrain privilégié du développement du structuralisme. La mise en évidence du triangle culinaire, rendant compte des relations qu'entretiennent les différentes techniques de cuisson utilisées par l'homme, en est l'étape majeure. Partant des travaux du phonologue Roman Jakobson, qui établit un triangle des voyelles et un triangle des consonnes, triangles à l'intérieur desquels les sommets sont reliés par une relation de double opposition entre le compact et le diffus, l'aigu et le grave², Lévi-Strauss imagine un triangle culinaire.

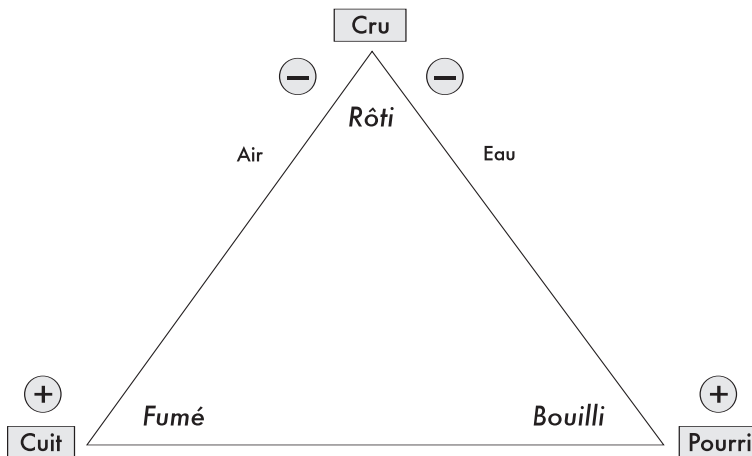
2. R. Jakobson, *Essais de linguistique générale*, Éditions de Minuit, pp. 137-139.

Figure 1 • Les triangles des voyelles et des consonnes d'après R. Jakobson



Le principe méthodologique qui inspire de telles distinctions semble, pour Lévi-Strauss, transposable à d'autres domaines, notamment à celui de la cuisine et aux différents états des aliments : le cru, le cuit comme transformation **culturelle** du cru, et le pourri comme sa transformation **naturelle**. « La nourriture s'offre en effet à l'homme dans trois états principaux : elle peut être crue, cuite ou pourrie. Par rapport à la cuisine, l'état cru constitue le pôle non marqué, tandis que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : le cuit, comme transformation culturelle du cru, et le pourri comme sa transformation naturelle. Sous-jacente au triangle principal, on discerne donc une double opposition entre : élaboré/non élaboré d'une part, et culture/nature d'autre part. » (Lévi-Strauss, 1965, 23.) Aux trois pôles du triangle culinaire correspondent également des méthodes de cuisson ou de préparation : rôtir, bouillir, fumer.

Figure 2 • Le triangle culinaire d'après Claude Lévi-Strauss, 1965



Une première opposition, entre le rôti (du côté de la **nature**) et le bouilli (du côté de la **culture**), s'ancre dans la modalité de présentation de l'aliment au feu. « Directement soumise à l'action du feu, la nourriture rôtie se trouve avec celui-ci dans un rapport de **conjonction non médiatisée**, tandis que la nourriture bouillie résulte d'un double procès de médiation : par l'eau dans laquelle on l'immerge, et par le récipient qui les contient, l'une et l'autre. À un double titre, par conséquent, on peut mettre le rôti du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture. Réellement, puisque le bouilli requiert l'usage d'un récipient qui est un objet culturel ; et symboliquement, pour autant que la culture exerce sa médiation entre l'homme et le monde, et que la cuisson par ébullition exerce, elle aussi, une médiation, par l'eau, entre la nourriture que l'homme s'incorpore et cet autre élément du monde physique : le feu. » (Lévi-Strauss, 1968, 397.) D'où l'opinion universellement répandue³ et soutenue par Lévi-Strauss que le rôtissage précède, dans l'histoire de l'humanité, la cuisson bouillie.

Lévi-Strauss oppose également, sur le plan des techniques de cuisson, le rôti en tant qu'*exo-cuisine* au bouilli en tant qu'*endo-cuisine* : « L'un est cuit au dedans (dans un récipient) tandis que l'autre est cuit du dehors. » (Lévi-Strauss, 1968, 400.) L'*endo-cuisine* répond à l'usage intime du clan, de la famille, alors que l'*exo-cuisine*, réservée aux personnes extérieures, est celle qu'on offre aux « étrangers ». Aux trois pôles du cru, du cuit et du pourri, s'associent ainsi les modes de cuisson : rôtir, fumer, bouillir. « L'affinité du rôti avec le cru résulte de ce que, le plus souvent, il admet une cuisson imparfaite qui, chez nous, constitue même l'effet recherché. » (Lévi-Strauss, 1968, 399.)

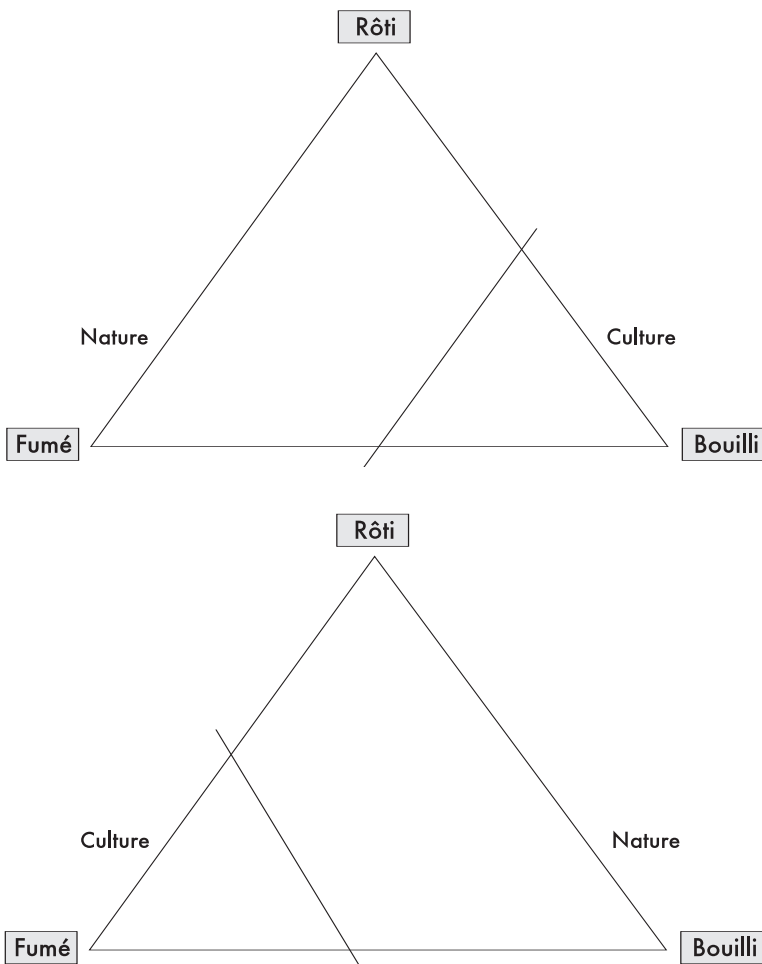
Grillé au-dehors, saignant au-dedans, le rôti incarne l'ambiguïté du cru et du cuit, de la nature et de la culture. « L'affinité du bouilli avec le pourri ressort dans plusieurs langues européennes, de locutions telles que : "pot pourri", "olla podrida", désignant différentes sortes de viandes assaisonnées et cuites ensemble avec des légumes ; ou encore, en allemand : "zu brei zerkochtes Fleisch", une viande "pourrie de cuire". » (Lévi-Strauss, 1968, 399.) Taillevent confirme bien cette association du bouilli et du pourri dans une recette de « couleis d'un poulet ». Il nous dit : « Cuisés en eaux tant qu'il soit bien pourri de cuire [...] » (Taillevent, 1392, 24.)

Le fumé correspondrait au pôle du cuit. Dans le fumage, comme dans la cuisson, intervient un ustensile, mais tandis que celui de la cuisson est durable, soigneusement nettoyé après usage et réutilisé, le « boucan » (dans les populations américaines étudiées par Lévi-Strauss) doit, lui, être immédiatement détruit après usage, « sinon l'animal se vengerait et viendrait à

3. Brillat-Savarin : « L'histoire philosophique de la cuisine », in *Physiologie du goût*, pp. 143-152.

son tour boucaner le mangeur » (Lévi-Strauss, 1968, 404). L'opposition s'axe sur les caractéristiques durable/provisoire des ustensiles; en revanche, elle s'inverse quant au résultat car l'aliment fumé se conserve plus longtemps que le cuit. Fumé et rôti partagent un élément commun : l'air. Ils partagent aussi une double opposition : proximité du feu pour le rôti/distance pour le fumé et rapidité du rôti/lenteur du fumage. À l'intérieur du triangle culinaire « la frontière entre nature et culture qu'on peut à volonté tracer, parallèle à l'axe de l'air ou à celui de l'eau, met quant aux moyens le rôti et le fumé du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture; ou, quant aux résultats, le fumé du côté de la culture, le rôti et le bouilli du côté de la nature. » (Lévi-Strauss, 1968, 406.) Gardons en mémoire le rôle du feu, de l'air et de l'eau car nous y reviendrons.

Figure 3 • Le triangle culinaire et les modes de cuisson
d'après Claude Lévi-Strauss, 1968



Voilà donc rapidement présenté le modèle élaboré dans *Le Cru et le Cuit*, complété tout au long des *Mythologiques*, à partir d'un corpus de mythes recueillis principalement chez les Indiens d'Amérique et les indigènes de Nouvelle-Calédonie. À maintes reprises, Claude Lévi-Strauss pointe des voies de pénétration de son modèle dans la gastronomie française, n'hésitant pas à citer quelques « classiques » (Brillat-Savarin, Cussy, Amero...) au milieu des références relatives à des travaux ethnographiques sur les Indiens Bororo ou Nambikwara. Mais il se garde bien d'en engager le travail et repère même très vite des « systèmes aberrants », qui posent problème parce qu'« ils donnent à croire, précise-t-il, que le champ sémantique des recettes comporte des dimensions plus nombreuses » (Lévi-Strauss, 1968, 401), comme nous l'indiquions au début de ce chapitre. Écartelé entre le désir d'universalité de son modèle et la volonté d'intégrer l'ensemble des faits observés, il met au grand jour l'ambiguïté de sa position lorsque, dans l'avant-dernier tome des *Mythologiques*, il déclare : « Qu'on ne nous prête surtout pas l'idée naïve que tous les systèmes de recettes respectent ce modèle, au même titre et de la même façon. » (Lévi-Strauss, 1968, 410). C'est alors qu'il suggère, pour dépasser cette contradiction, d'opérer une complexification du modèle. Si des faits de culture apparaissent aberrants, cela ne remet nullement en cause la justesse du modèle mais prouve simplement qu'il doit être développé. Lévi-Strauss ira jusqu'à indiquer quelques pistes. « Il faudrait recourir à une transformation plus complexe pour introduire la catégorie du frit. Au triangle de recettes, on substituera un tétraèdre qui fournira un troisième axe : celui de l'huile, s'ajoutant à ceux de l'air et de l'eau. » (*Ibid.*) Nous reviendrons sur ces conseils et explorerons bientôt ces pistes. Pour l'instant, examinons les éléments qui, au sein de la grande cuisine française, viennent confirmer ou infirmer les structures proposées par Lévi-Strauss.

« Le cru et le cuit » à la sauce parisienne

Dans la tradition gastronomique française, nombreux sont les discours et pratiques qui se coulent dans les catégories du triangle culinaire. C'est le cas de l'organisation de la succession des services dans le repas à la française aux XVII^e et XVIII^e siècles, qui distingue les bouillis du premier service (potages, ragoûts...) et les rôtis du deuxième service (« ros »). Lévi-Strauss en a lui-même émis l'hypothèse lorsque, à l'appui d'une démonstration présentant l'opposition rôti/bouilli, il cite un texte de A. Franklin : « L'on assied le rôti sur table, à mesure qu'on lève les entrées et le bouilli [... mais] le temps de servir le poisson est au déclin de la chair entre le rôti et le dessert. » (Franklin, 1880, 221.)

Cette opposition entre rôti et bouilli, on la constate également dans les conseils culinaires fournis par L.S.R. (au XVII^e siècle) et par Carême (au XIX^e siècle), qui soulignent bien la nature contradictoire des deux modes de cuisson : « La meilleure façon et la plus saine de manger le rôti [...] c'est

de le dévorer tout sortant de la broche, dans son jus naturel, pas tout à fait cuit, sans y apporter tant de précautions incommodes qui détruisent par leurs façons étrangères, le goût véritable des choses, comme ceux qui voulant faire un bon repas d'loyau, après l'avoir ôté de la broche, le coupent par morceaux, y mettent de l'eau, du vinaigre, du bouillon [...] enfantent d'autres salmigondis qui **font changer cette viande de nature** après une ébullition d'un quart d'heure [...] » (L.S.R., 1691, 56). Carême va jusqu'à traquer la moindre humidité qui pourrait nuire au rôti : « Puis vous mettez la grosse pièce [loyau à la française] au feu, l'arrosez avec la graisse de la lèche frite, elle doit être pure et sans fond de jus. » Il précise que le jus humide pourrait faire bouillir le rôti et nuire à ses qualités gustatives, « le changer de *nature* » (Carême, 1833, 268).

Autre exemple d'opposition entre le rôti et le bouilli : tous ces « reconstituants », ces bouillons pour malades, ces « restaurants⁴ » si présents dans la littérature culinaire, de Taillevent à « nos grands maîtres classiques », bref, toutes ces préparations dans lesquelles se mêlent thérapeutique, pensée magique et technique de cuisine. « Le bouilli c'est la vie, le rôti c'est la mort, nous dit Lévi-Strauss, le folklore du monde entier offre d'innombrables exemples de chaudrons d'immortalité, mais de broche d'immortalité, point. » (Lévi-Strauss, 1968, 403.) Dans *Le Viandier*, sur six recettes « pour malades », cinq sont des bouillons de viande ou de poisson, la sixième étant une bouillie de céréales (Taillevent, 1392, 24 et 25). Carême consacre tout un chapitre aux « bouillons médicinaux » dans lequel il nous propose par exemple un « bouillon d'escargots et de grenouilles » censé traiter les « toux sèches » !... Belle utilisation de la loi des similitudes et du raisonnement analogique ! Un ouvrage contemporain, *L'Art culinaire français* par « nos grands maîtres de la cuisine », publié en 1957 et inlassablement réédité depuis, donne encore la formule de trois « magistères restaurants », tirés de *La Physiologie du goût*⁵. Autant d'éléments témoignant de la prégnance du symbolisme du chaudron, de la marmite, qui s'inscrivent, pour utiliser le langage de G. Durand, dans les structures mystiques du « régime nocturne de l'image » dans lequel la logique suit les principes d'analogie et de similitude (d'où les escargots et les grenouilles !). Ce symbolisme de la marmite s'oppose à celui du rôti, de la broche, du feu brûlant qui relève d'un symbolisme diurne, des « structures schizomorphes » fonctionnant sur une logique « d'exclusion, de contradiction et d'identité » (Durand, 1960, 506 et 507⁶).

4. « Autrefois, on appelait "restaurant" non pas l'endroit où l'on pouvait se restaurer, mais bien les mets eux-mêmes (des bouillons) que les restaurateurs offraient au public. » J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine*, p. 1711.

5. *L'Art culinaire français*, 1957, pp. 13-14 et Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût* (réédition), Flammarion, coll. « Champs », p. 334 et suivantes.

6. Si nous faisons appel ici à Gilbert Durand qui fut le promoteur d'un « structuralisme figuratif », c'est que nous allons utiliser ses travaux dans l'analyse et l'interprétation des éléments qui, en apparence, semblent aberrants au regard du modèle lévi-straussien.

De même, on trouve dans la gastronomie française l'opposition de Lévi-Strauss entre *endo-cuisine* (pot-au-feu, poule au pot, potée...) et *exo-cuisine* (rôti, grillades...), les premiers relevant de la pratique familiale et incombant aux femmes, les seconds relevant d'une pratique publique et étant à la charge des hommes. « Les femmes font bouillir, les hommes cuisent au four ou grillent⁷. » Carême, menant une « analyse du pot-au-feu bourgeois », nous explique que « dans le ménage de l'artisan, le pot-au-feu est la nourriture la plus substantielle... C'est la femme qui soigne la marmite nutritive, et sans avoir la moindre notion de chimie ; elle a simplement appris de sa mère la manière de soigner le pot-au-feu » (Carême, 1833-3) alors que, dans la grande cuisine, le bœuf bouilli manque de « saveur, de substance », et il convient d'en mener la cuisson scientifiquement et pas trop longuement « afin qu'il conservât de l'onction et de la succulence » (Carême, 1833-9) et de toute façon, il ne vaudra jamais une viande rôtie.

Faut-il « blanchir » Lévi-Strauss avant de le rôtir ?

Cependant, à côté de ces concordances, on voit apparaître dans la gastronomie française un certain nombre de pratiques « aberrantes » au regard du modèle lévi-straussien. C'est le cas, par exemple, de cette technique consistant à blanchir – ou raidir – les viandes avant de les rôtir, c'est-à-dire de les tremper quelques instants dans de l'eau bouillante. Comment expliquer que les cuisiniers du Moyen Âge et jusqu'au milieu du XVIII^e siècle aient recours à cette technique qui semble remettre en cause l'opposition rôti/bouilli, et surtout l'antériorité historique du premier sur le second, que Lévi-Strauss pensait universellement admise ? « Dans les temps anciens, disaient les Grecs par la bouche d'Aristote, les hommes rôtissaient tout⁸. » Il s'ensuit qu'« on peut faire bouillir une viande préalablement rôtie, mais non rôtir une viande déjà bouillie, car ce serait aller contre le sens de l'Histoire. » (Lévi-Strauss, 1968, 398.) Or nombreuses sont les pratiques qui, au sein de la cuisine médiévale et de la Renaissance, prennent le contre-pied de cette affirmation.

Taillevent :

« Chapitre des rots » (Taillevent, 1392, 10, 11, 12).

• « Item veel (veau) : soit parbouilli et lardé ; à la cameline » (comprenez : « ros de veau » : faire bouillir, larder, rôtir et manger à la sauce cameline).

Plus explicite maintenant :

• « Cheviaux, aigneaux : Boutés en eaue bouillant et traités tantost (retirer promptement), lardés et métés en broche, à la cameline. »

Et aussi :

7. I. Goldman, « The Cubeo Indians of the North West Amazon », *Illinois Studies in Anthropology*, n° 2, Urbana, 1963. Cité par Lévi-Strauss, 1968, 401.

8. Cité par Reinach in *Cultes, Mythes et Religions*, 1905-1923, vol. V, p. 63.

- « Boubier de sanglier : Métés en eau bouillant, et tirés tantost et roctiées en broche et le bacinés en sauce d'épices, c'est assaveir le gingembre, canelle, girofle, graines de paradis... »
- « Perdrix : Plumés à sec, refaites en eau bouillant, boutonnés (piquer) de lard, au sel menu, et en pastés auxi au sel menu. »
- « Truterelles : auxi comme Perdrix, sans boutonner. »

La Varenne préconise lui aussi les mêmes techniques :

- « Épaule de veau rôtie : étant bien blanchie à l'eau, ou sur le feu, piquez la ou la larder de lard, ou si vous voulez en cuisant, arroser la de beurre [...] » (La Varenne, 1652, 170).
- « Cochon piequé : dépouillés-le, coupés lui la tête et les quatre pieds, le faites blanchir dans l'eau chaude, et piquer, ou si vous voulés, bardés le par moitié : étant rôti, servés avec de la mie de pain [...] » (*ibid.*, 164).

Encore plus troublant, puisque la cuisson y est faite en grande partie à l'eau, cette :

- « Pièce de bœuf à l'Anglaise : ayés une pièce de bœuf de poitrine et la faites bien bouillir, lorsqu'elle sera presque cuite, tirés la et la lardés de gros lard, puis la mettez à la broche [...] » (*ibid.*, 139).

Jusqu'à **Massialot** (1691), qui nous dit à l'article « rôti » : « On fait blanchir l'agneau et le chevreau dans l'eau ou sur la braise ; on les pique de menu lard, et on les mange à la sauce verte, ou à l'orange, sel et poivre blanc ou au vinaigre rosat. » (Massialot, 1691, 453.)

Quel sens donner à ces pratiques ? Ne s'agit-il que d'une méthode préparatoire au rôtissage, destinée à faciliter le lardage en raidissant les chairs, d'où le fait que Massialot tienne pour équivalent le blanchissement à l'eau ou à la braise ? Mais si la finalité est la même, pourquoi alors utiliser cette « solution à l'eau » qui va à contresens de l'opposition rôti/bouilli et du sens de l'histoire ? Une explication fonctionnaliste pourrait être donnée ; en effet, la pratique du blanchissement présente, jusqu'au XIX^e siècle, un double intérêt : technique d'une part, et hygiénique de l'autre. À cette époque, où l'on ne sait encore produire industriellement le froid, on conserve les viandes en les suspendant parfois à la cave, mais le plus souvent à l'intérieur même de la cuisine, c'est-à-dire à température ambiante, jusqu'à plus de 30 °C en été, et encore faut-il tenir compte de la chaleur dégagée par les fourneaux. Nombreuses sont les illustrations d'intérieurs de cuisines représentant des suspensoirs chargés de volaille, de gibier et de quartiers de viande.

Or les viandes (et surtout les rouges) ne se mangent pas fraîches, elles ont besoin de rassir et n'arrivent à maturation que huit à dix journées au moins après l'abattage. La maturation étant le résultat d'un ensemble de phénomènes complexes, à la fois microbiologiques (production d'arômes résultant du développement de certains micro-organismes) et physico-chimiques (abaissement du pH, contraction lors de l'installation de la rigidité

cadavérique, puis décontraction des sacomères) qui se produisent simultanément dans une zone de température optimum comprise entre 3 et 6 °C. Dans ces conditions de conservation traditionnelle sans réfrigérateur s'opère une prolifération microbienne de surface, principalement de la flore banale, qui dénature le goût de la viande et la fait « poisser », la rend gluante. Le cuisinier se trouve alors face au dilemme suivant : ou il utilise la viande rapidement et, dans ce cas, le développement des germes de surface n'est pas suffisamment important pour en dénaturer la saveur, mais il aura une viande dure car les sarcomères contractées par la rigidité cadavérique n'auront pas eu le temps de se détendre ; ou bien il laisse rassir la viande pour obtenir un maximum de tendreté et court alors le risque d'avoir un produit de mauvaise qualité sur le plan du goût et, plus grave encore, susceptible de provoquer des intoxications alimentaires.

La pratique du blanchissement dans ces conditions présente des intérêts réels. Elle opère une pré cuisson qui évite un trop long dessèchement lors du rôtissage, rend la viande plus moelleuse, compense ainsi sa faible maturation mais, surtout, évite la dénaturation aromatique provoquée par les proliférations microbiennes de surface. Dans le rôtissage, l'action brutale du feu coagule les protéines à l'extérieur de la pièce de viande, formant une croûte étanche et refoulant vers le centre du morceau le sang et le liquide lymphatique qui irriguent les cellules de surface. Ce faisant, le sang et le liquide lymphatique drainent avec eux les arômes parasités et communiquent le « mauvais goût » à l'ensemble de la pièce de viande. Dans le blanchissement, l'eau chaude coagule bien elle aussi les protéines de surface, emprisonnant les sucs à l'intérieur de la pièce, mais en même temps, elle lave la partie superficielle de la viande et élimine ainsi le mauvais goût (l'eau sera d'ailleurs jetée). Quelle est donc la véritable fonction du blanchissement sinon de se substituer - en évacuant les méfaits - au rassissement ? Se met alors en place une équivalence bouilli = pourri, au nom de laquelle l'ébullition se substitue à une partie de la mortification et permet de la raccourcir. Relation symbolique en harmonie parfaite avec la structure du triangle culinaire : rappelons-nous l'affinité du bouilli et du pourri mise en évidence par Lévi-Strauss et que confirme, de façon exemplaire, un texte déjà cité de Taillevent (1392, 24).

S'il en était besoin, d'autres éléments peuvent confirmer la fonction symbolico-technique du blanchissement précédant le rôtissage. Par exemple cette pratique disparaît des livres de cuisine lorsque la mortification devient systématique et qu'on demande au boucher lui-même de l'assurer. Celui-ci, en la réalisant sur des bêtes entières et en pratiquant le parage, c'est-à-dire en éliminant les parties extérieures noires et poisseuses, parvient assez bien à limiter les méfaits. « J'observerais à mes confrères qu'il est important pour eux de se fournir chez de bons bouchers, seul moyen d'avoir journellement du bœuf, du veau et du mouton de première qualité, et de commander d'avance les rosbifs, les culottes, les langues, les selles et

les gigots de mouton, afin de les avoir toujours mortifiés.» (Carême, 1833, t. III, 266.) À aucun moment Carême, qui nous donne ce conseil et qui utilise de la « viande toujours bien mortifiée », ne la fera blanchir avant rôtissage, pratique dès lors contre nature et inutile, tant du point de vue fonctionnel que symbolique, puisque sa viande est bien rassise (pourrie).

Grimod de La Reynière note également cette possibilité de substitution du pourri et du bouilli : « Dans le bas Languedoc [...] on ne mange jamais le gigot à la broche, parce qu'on ne sait pas dans ces contrées ce que c'est que de laisser mortifier la viande. À Paris, au contraire, le gigot de mouton est le rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises ; mais quoique vulgaire, il n'en est pas moins un manger nutritif et succulent, surtout si attendu comme le quine de la loterie nationale de France, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence [...] ». Notons au passage, dans cette référence au cannibale, l'affinité entre le rôti et la **nature**, opposée à la culture. Le cannibale est, pour Grimod, un non-civilisé, non-enculturé. Quelques lignes plus bas, apparaît le statut particulier du rôti, très proche du pôle du **cru**. « C'est dire assez qu'il [le gigot] ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce... » (La Reynière, 1802 [1978], 121.) Se lit également ici toute la contradiction inhérente au rôti, en partie cru et en partie cuit.

Des explications de même nature permettraient de rendre compte, dans une certaine mesure, de l'évolution de l'usage des épices dans la cuisine occidentale, de la désaffection pour les viandes faisandées qui, de nos jours, ne correspondent plus à une nécessité alimentaire.

« AJOUTER UNE PINCÉE DE MYTHOLOGIE »

Cependant, l'explication fonctionnaliste, même si elle est satisfaisante, n'épuise nullement le sens de ces pratiques. Comment expliquer, par exemple, dans le cas de l'opposition bouilli/rôti et de l'antériorité du second sur le premier que, à situation « technico-culinaire » pratiquement identique, les Grecs aient préservé l'antériorité du rôti et qu'ils aient fait appel, pour assurer la qualité gustative et hygiénique de leurs viandes, au pouvoir aromatique et antiseptique des épices plutôt qu'à la technique du blanchissement ? Le sens de ce choix est à rechercher au niveau des représentations imaginaires, des structures mythiques, religieuses, qui sous-tendent le culinaire et qui s'effacent, s'équilibrent, se font jour, dans un perpétuel mouvement d'actualisation/potentialisation.

La Grèce antique

Dans le monde grec, la cuisine participe à l'organisation du monde, à la distinction de l'humain et du divin. « Reviennent respectivement aux

hommes la viande et les entrailles, lourdes de graisses : tout ce qui se mange, et aux dieux les os nus, consumés par le feu, avec un peu de graisse et des parfums [...] » (Détienne et Vernant, 1979, 37). Elle marque aussi la distinction des temps. Le temps de « l'avant », avant que Prométhée ne s'engage dans la voie de la rébellion, celui où les humains vivaient en harmonie commensale avec les dieux, « s'asseyant aux mêmes tables pour partager le même repas », et le temps présent dans lequel les hommes « sont des créatures mortelles, vivant sur terre, au milieu de maux sans nombre, mangeant le froment de leurs champs labourés, en compagnie d'épouses féminines [...] » (Vernant, 1979, 37). Le repas sacrificiel, celui où la viande va être partagée avec les dieux, évoque le temps de l'avant, en même temps qu'il rappelle que celui-ci est à jamais révolu. « Parce qu'il [le repas] est orienté en direction des dieux, qu'il prétend les associer au groupe des convives, dans la solennité et la joie de la fête, il évoque le souvenir de l'ancienne commensalité quand, mêlés les uns aux autres, hommes et dieux s'égayaient jour après jour, dans les repas communs. » (*Ibid.*, 43.) Le rite alimentaire, tout en mettant « les hommes en contact » avec le divin, souligne « l'écart qui les en sépare ». Dans la pratique sacrificielle, les modalités de cuisson (rôti ou bouilli) marquent le temps et l'espace social. « Les viscères sont rôtis à la broche, dans la première phase du sacrifice, et mangés sur place, à proximité de l'autel, par le cercle étroit de ceux qui participent pleinement au sacrifice, tandis que les quartiers de viande, mis à bouillir dans le chaudron, sont destinés soit à un banquet plus large, soit à des distributions parfois lointaines. » (*Ibid.*, 20.)

En Grèce donc, le rôti **précède** le bouilli, et cette règle est « si contraignante qu'en l'inversant, le récit orphique de Dionysos [bouilli puis rôti]⁹ entreprend de contester une histoire culturelle, ailleurs explicite et convaincue que l'humanité engagée sur la voie du "mal au mieux" a nécessairement goûté aux grillades avant d'apprendre l'art des plats mijotés ». Et M. Detienne précise encore, à propos du sens de l'histoire : « Chez les Grecs, bouillir un aliment rôti est de l'ordre du possible, puisque la démarche va dans le sens du progrès de l'histoire, alors que rôti du bouilli relève du contresens, et c'est à ce titre qu'il peut, comme dans la tradition dionysiaque, soutenir une "mystique de l'ensauvagement". » (Détienne et Vernant, 1979, 306).

La tradition judéo-chrétienne

Dans la tradition occidentale judéo-chrétienne, le repas s'inscrit dans une autre mythologie. On retrouve le temps de l'avant et de l'après. Celui de l'Éden végétarien avant la Chute : « Et voici que je vous donne toute herbe portant semence à la surface de toute la terre et tout arbre portant

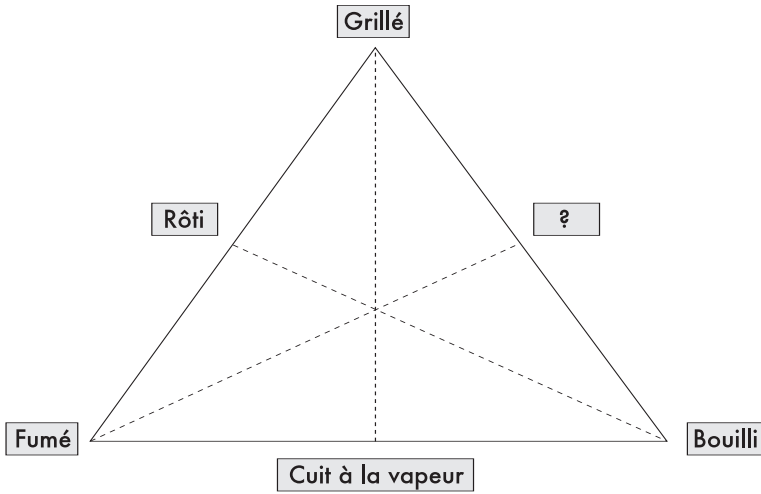
9. Sur le mythe du sacrifice de Dionysos, cf. M. Détienne : « Du côté des orphiques », article « Dionysos », in Y. Bonnefoy, *Dictionnaire des mythologies*, Flammarion, pp. 305-307.

semence, cela vous servira de nourriture. » (Genèse, 1. 29.) Et le temps de l'après Déluge, un ordre nouveau est établi : « Tout ce qui se meut et qui vit vous servira de nourriture ; de même que la verdure des plantes, je vous donne tout, seulement vous ne mangerez pas la chair avec son sang. » (Genèse, 9. 3.) Le judaïsme y associera d'autres interdits, comme l'association du lait et de la viande : « Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère » (Deutéronome, 14. 21) qui constituerait l'équivalent d'un inceste culinaire et précisera les animaux mangeables (purs) et non mangeables (impurs) par le « peuple consacré à Yahvé ». L'animal est pur lorsqu'il a « le pied onglé », « l'ongle fendu », et qu'il rumine. Mais pour quelle raison les herbivores sont-ils purs et les carnivores impurs, se demande Jean Soler : « La clef est à chercher une fois encore, dans la Genèse, s'il est vrai que les lois de Moïse entendent respecter le plus possible la volonté première du Créateur. Or le paradis est végétarien pour les animaux aussi. Le verset qui traite de la nourriture humaine [...] est suivi d'un verset relatif aux animaux : "À toute bête sauvage, à tout oiseau des cieux, à tout ce qui rampe sur la terre, à tout ce qui a, en soi, âme vivante, j'ai donné toute herbe verte en nourriture." (Genèse, 1. 30.) Ainsi, les carnassiers n'entrent pas dans le plan de la création. Si la nourriture carnée pose déjà un problème à l'homme, à plus forte raison s'il s'agit de manger un animal qui a lui-même consommé de la viande et qui a tué pour cela d'autres animaux. Les carnassiers sont impurs : en manger pour l'homme serait être deux fois impur. » (Soler, 1973, 948.) Dès lors, ce qui marque la non-confusion des temps de l'avant et de l'après n'est pas de l'ordre du système de cuisson mais de celui de la définition du mangeable dont nous avons parlé au chapitre précédent.

DE LA QUADRATURE DU TRIANGLE

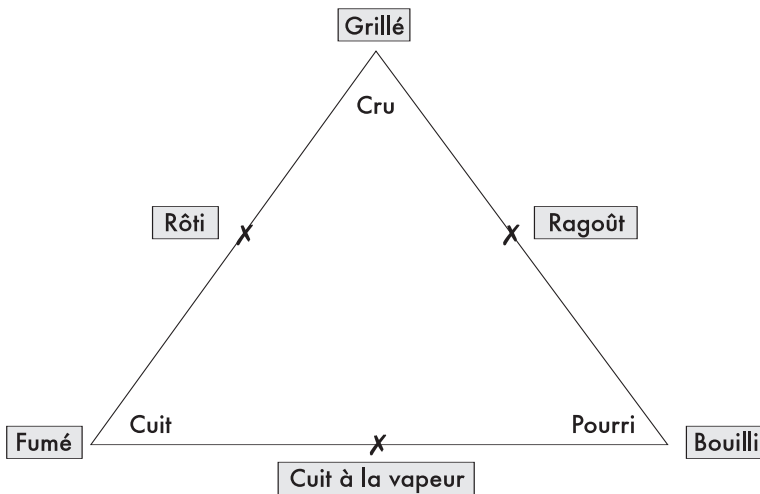
Les questions que nous venons d'évoquer nous ramènent à l'analyse du système de cuisson de la gastronomie française. Le triangle culinaire n'étant pas en mesure de rendre compte de l'ensemble des catégories, il nous faut donc développer le triangle. Lévi-Strauss lui-même en indique d'ailleurs les voies : « Dans un système culinaire où la catégorie du rôti se dédouble en rôti et en grillé, c'est ce dernier terme (connotant le moindre éloignement de la viande et du feu) qui prendra place au sommet du triangle des recettes, le rôti s'inscrivant alors toujours sur l'axe de l'air, à mi-chemin entre le grillé et le fumé. On procédera de manière analogue si le système culinaire considéré fait une distinction entre cuisson à l'eau et cuisson à la vapeur : cette dernière, qui éloigne l'eau de la nourriture, se placera à mi-chemin entre le bouilli et le fumé. » (Lévi-Strauss, 1968, 409-410.)

Figure 4



Le triangle culinaire ainsi développé offre encore une place libre à mi-chemin entre grillé et bouilli sur l'axe de l'eau pour une cuisson mixte, à la fois grillée puis bouillie dans une sauce, technique très classique dans la cuisine française qui donne les ragoûts et les braisés.

Figure 5 • Un triangle culinaire développé



Le Moyen Âge

Cependant, un tel modèle n'est pas en mesure d'intégrer la cuisine du Moyen Âge ou même de la Renaissance, et cela pour deux raisons. Premièrement parce que cette cuisine ne connaît pas la distinction rôti/grillé, non pas que les deux techniques ne soient pas utilisées, mais elles le sont l'une pour l'autre, sans aucune valeur distinctive.

Taillevent, par exemple, nous parlant d'un congre, dit : « Et aucuns [...] le rosticent sur le gril. » (1392, 28.)

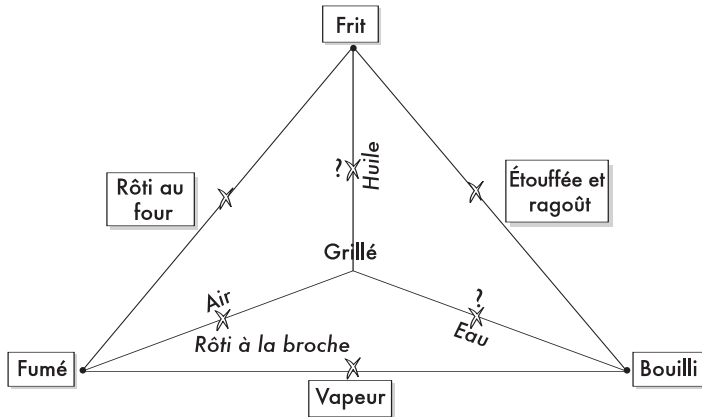
La Varenne lui aussi opère la collusion entre rôti et grillé :

- « alose rôtie : mettez-là sur le gril, étant rôtie, faites une sauce [...] » ;
- « brême rôtie : étant habillée, faites-la **rôtir sur le gril** » (La Varenne, 1652, 263) ;
- « vives rôties sur le gril : [...] étant habillées et vidées, découpés-les par dessus, faites fondre du beurre, et passez par les coupures avec sel, clou, puis **mettés sur le gril ; étant rôties**, faites une sauce [...] » (*ibid.*, 246) ;
- « langues de mouton **rôties** : habillez-les et les coupez par la moitié, puis les arroser pour faire tenir : dessus mie de pain et sel menu et les **mettez sur le gril** [...] » (*ibid.*, 153).

Il faut attendre 1746 avec Menon et *La Cuisine bourgeoise* pour que la distinction soit bien faite. Le verbe **griller** apparaît alors et les deux cuissons, rôtie et grillée, ne sont plus confondues.

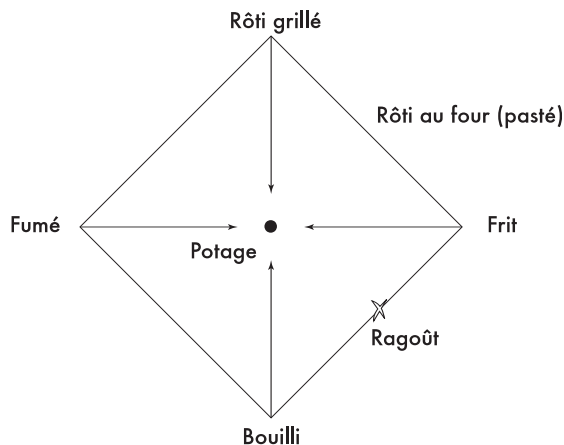
La seconde raison expliquant la difficulté, pour le triangle culinaire, de rendre compte de la cuisine du Moyen Âge et de la Renaissance, est l'absence de la catégorie du **frit**. Lévi-Strauss a conscience que ce manque peut apparaître pour certaines cuisines. « Il faudra recourir à une transformation plus complexe pour introduire la catégorie du frit. Au triangle des recettes, on substituera un tétraèdre qui fournira un troisième axe : celui de l'huile, s'ajoutant à ceux de l'air et de l'eau. Le grillé restera au sommet, mais sur l'arête reliant le fumé et le frit, on devra placer, au milieu le rôti au four (avec adjonction de matières grasses), qui s'oppose au rôti à la broche (sans adjonction). De même, sur l'arête reliant le frit et le bouilli, on inscrira la cuisson à l'étouffée (dans un fond d'eau et de matières grasses) opposée à la cuisson à la vapeur (sans matière grasse et à distance du fond d'eau), ainsi qu'au rôtissage au four (avec fond de matières grasses et sans eau). » (Lévi-Strauss, 1968, 410.)

Figure 6 • Le tétraèdre du culinaire d'après Claude Lévi-Strauss



Ce nouveau modèle offre un nombre de catégories beaucoup plus grand. Dans la cuisine du Moyen Âge, compte tenu d'une part des distinctions qui ne sont pas faites entre certains modes de cuisson proches (rôti et grillé, par exemple), et d'autre part de catégories présentes dans ce modèle et que l'on ne semble pas connaître (ou/et utiliser : par exemple, la cuisson à la vapeur), le modèle pourrait se présenter comme dans la figure ci-dessous.

Figure 7 • Un modèle pour les cuisines du Moyen Âge et de la Renaissance



La partie gauche du modèle, dans le voisinage du fumé, est très peu développée. La répartition des fréquences des modes de cuisson dans Taillevent en atteste :

**FRÉQUENCE DES MODES DE CUISSON DANS
LES RECETTES DU VIANDIER (MANUSCRIT BN)**

Bouilli + bouillie de céréales	33 + 5
Rôti	42
Rôti au four (pasté)	9
Frit	7
Potage	39
Ragoût	3
Fumé	3

Le potage tient en fait une position centrale : mode de cuisson complexe, il peut aussi bien accueillir des aliments bouillis, rôtis ou frits, ou même encore fumés.

Sur les vingt et une recettes classées dans le chapitre « Potages liants » du *Viandier* :

- dix-sept comportent un ou plusieurs aliments frits ;
- quatre comportent un ou plusieurs aliments rôtis ;
- trois comportent uniquement des aliments bouillis...

Tous étant bien entendu bouillis par la suite.

Notre vision actuelle de la répartition des modes de cuisson au sein de la cuisine du Moyen Âge et de la Renaissance est tributaire de l'organisation sociale des métiers touchant à l'alimentation. L'axe bouilli (pourri)/fumé semble inexploité, et c'est vrai qu'il n'apparaît que de façon très rare dans les ouvrages de cuisiniers. Il ne faudrait pas pour autant en conclure qu'aucune technique de cet ordre n'était connue ou utilisée. Elles l'étaient, mais par d'autres corporations¹⁰ que les cuisiniers, principalement les « chaircuitiers », spécialisés dans la confection des pâtés, des jambons, saucissons (plats salés, fumés et fermentés) et les « harengiers », spécialisés dans la vente des poissons secs, salés et fumés. Au fur et à mesure que la gastronomie se développe et se complexifie, de nouveaux modes de cuisson apparaissent.

Le XIX^e et le début du XX^e siècle

Étudions maintenant l'état du système de cuisson de la cuisine classique du XIX^e et du début du XX^e siècle. Parmi les nouvelles techniques, on compte les sautés, les poêlés. Le pôle du rôti a définitivement éclaté en rôti à la broche, grillé et rôti au four. L'importance des matières grasses dans les cuissons se confirme et le pôle du frit éclate à son tour en sauté puis poêlé. Les potages médiévaux ont disparu et une nouvelle pratique s'est fait jour, le braisage. Technique mixte, elle comprend deux temps bien distincts : une

10. Pour l'histoire de ces corporations, on pourra se référer à A. Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*, 1948, t. II, p. 50 et suivantes.

phase de rissolage et une phase de cuisson dans une sauce corsée, avec garniture aromatique. L'éclatement des différents pôles du rôti et du frit se réalise peu à peu, sous l'influence de la théorisation de la cuisine. Dans ce processus de complexification des techniques de cuisson, il semble parfois que la théorie aille plus vite que la pratique.

Les conditions d'apparition du poêlé sont à ce titre intéressantes. C'est Carême qui le premier en fait l'exposé théorique. Pour lui, le poêlé n'est pas encore véritablement un mode de cuisson, mais plutôt une garniture aromatique très riche destinée à « donner de l'onction » à la pièce (de volaille) avec laquelle elle cuira, au même titre qu'une mirepoix ou une « braise ». C'est un ensemble d'éléments qui ne comprend pas moins de « douze onces de jambon de Baïonne, coupées en dés, ainsi qu'une livre de lard gras et deux livres de rouelle de veau [...] du beurre fin, quatre carottes et quatre gros oignons, également coupés en dés..., un bouquet garni, deux clous de girofle, du thym, du basilic, un peu de macis, une pincée de mignonnette et une petite pointe d'ail ; « le tout cuit à feu modéré » puis mouillé de bouillon et cuit à nouveau, deux heures. Après quoi, vous passez la poêle avec pression par l'étamine et vous en servez pour cuire les entrées et les grosses pièces de volaille » (Carême, 1833, t. I, 46).

La « poêle » est en quelque sorte un jus extrêmement concentré en goût, servant à enrichir la saveur de volailles ou de viandes qui seront cuites dedans. Quelques lignes plus bas, Carême dit que la « poêle » peut servir à cuire « quelques autres grosses pièces qui seront indiquées pour être poêlées » (Carême, 1833, t. I, 47). Ici, se profile le poêlage qui sera plus tard élevé au rang de cuisson. Mais dans la pratique, la distinction entre poêlé et braisé n'est pas encore posée. Seule la composition varie quelque peu, la « braise » étant encore plus riche que la poêle (rouelle de veau/eau de vie...) (Carême, 1833, t. I, 51). Les deux modes de cuisson s'opèrent dans un fond très corsé à l'intérieur d'un récipient couvert, parfois fermé hermétiquement en le « luttant », c'est-à-dire en plaçant entre le couvercle et le récipient une pâte faite de farine et d'eau qui, cuisant sous l'action de la chaleur, clôt parfaitement la braisière. Le chanoine Chevrier aurait même inventé « des marmites fermant à clef », nous dit Brillat-Savarin (1824, 67) pour lutter contre la perte d'osmazone. Ces deux techniques, qui cherchent à lutter contre l'appauvrissement des viandes lors de la cuisson et ont encore l'ambition de les enrichir, ne sont pas autre chose, chez Carême, chez Dubois et Bernard ou encore Gouffé, que des bouillis spéciaux car elles ne possèdent pas de phase préliminaire de rissolage (concentration) et sont mouillées au départ, à froid. Voyons par exemple, cette « noix de veau braisée à la Lyonnaise » de Dubois et Bernard : « [...] Placez la dans une casserole longue, foncez avec lard et légumes émincés ; ajoutez bouquet garni ; mouillez à moitié de hauteur avec fond de mirepoix ; faites partir le liquide en ébullition vive, pendant dix minutes ; retirez la casserole sur feu modéré, couvrez la et finissez de cuire la noix, tout doucement. » (Dubois et Bernard, 1856, 493 et 494.) Le « fond de mirepoix » est le jus de cuisson

