

Cuisine française et cuisine portugaise. Un parcours parmi livres de recettes et traditions.

**José Augusto Maia Marques
Institut Supérieur de Maia, Portugal.**

L'influence de la cuisine française au Portugal a toujours été très importante. La Bibliothèque Nationale de Lisbonne possède une édition du *Vray cuisinier françois* de Monsieur de Varennes, probablement de la fin du XVIII^e siècle et deux éditions de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (Librairie de la Bibliothèque Nationale, 1875 et Librairie des Bibliophiles, 1879). Cette dernière a appartenu à la maison royale portugaise; elle porte les armes en or du roi D. Manuel II. On a même un manuscrit des débuts du XIX^e, bilingue en français et en portugais, avec des recettes de liqueurs et gelées, probablement compilées par un franco-descendant, Jacob Frederico Torlade Pereira de Azambuja.

Beaucoup de livres de recettes portugais du XIX^e et des débuts du XX^e font appel à la cuisine française ou à quelques-uns de ses grands noms. Nous pouvons citer à titre d'exemple *Le cuisinier moderne ou l'art de cuisine*, écrit par un chef français fixé au Portugal et publié à Lisbonne en 1780 ; *L'art du cuisinier et du sommelier compilé des meilleurs auteurs* ; *La Maison de Campagne*, publiée à Paris en 1822 par Madame Aglaé Adanson, rééditée à Lisbonne en 1841 ; etc ...

Il y avait même des livres de cuisine portugais publiés à Paris, comme le *Nouveau manuel du cuisinier* de Constantino Carneiro, édité par les frères Garnier, célèbres éditeurs de la capitale. L'influence de la gastronomie française atteint son apogée quantitative lors de la première moitié du XX^e siècle. Toutefois, il est à remarquer que beaucoup de recettes « françaises » font l'objet d'adaptations, de réécritures, de reformulations en fonction des goûts et des ingrédients traditionnels de la cuisine portugaise.