

La représentation de la cuisine française en Belgique au XIX^e siècle.

Les ouvrages culinaires de Philippe Cauderlier (1812-1887),
traiteur et cuisinier à Gand

Yves Segers
Université de Leuven, Belgique

Comme dans toute l'Europe, la cuisine française s'imposa en Belgique dès la fin du dix-huitième siècle. La naissance d'une culture et d'un culte des restaurants au début du dix-neuvième siècle a joué dans ce contexte un rôle prépondérant. Les ouvrages culinaires et les voyages des chefs cuisiniers propagèrent leurs idées. Très vite, les premiers restaurants apparurent à Bruxelles ; ils portent souvent des noms français, notamment ceux de luxe. La cuisine riche mais fine, s'inspirant des derniers développements à Paris, permettait aux entrepreneurs et fonctionnaires de faire étalage de leur prospérité. Le restaurant, lieu de rencontres de groupes, assumait désormais une fonction socio-économique.

Le pâtissier Philippe Cauderlier profita habilement de cette tendance. Dès 1842, il ouvrit à Gand, à cette époque une ville importante sur le plan de l'industrie de coton, un commerce de traiteur et un petit restaurant. Cauderlier était sans nul doute un bon cuisinier assorti d'un excellent homme d'affaires, car dès 1858, à l'âge de 46 ans, il devint rentier.

Il commença alors une seconde carrière d'auteur culinaire et publia entre autres pour le grand public, "*L'économie culinaire*", "*Les 52 menus du gourmet*" et "*La cuisinière*". Avec ces livres de cuisine, il souhaitait promouvoir et par là même démocratiser la cuisine. D'autres ouvrages, comme *Le Livre de la fine et de la grosse charcuterie* et *La pâtisserie et les confitures* s'adressaient plutôt aux professionnels, ses confrères. Ses livres connurent également un franc succès à l'étranger où il s'inscrivit dans la lignée de Grimod de la Reynière, Carême ou Brillat-Savarin.

S'il reconnaissait les énormes mérites de la cuisine française, sa tradition, sa diversité et sa finesse, Cauderlier n'en était pas pour autant un imitateur servile; il avait un style et une conception de la cuisine bien à lui. Il s'opposait en outre à la cuisine aristocratique française, chère et trop extravagante, comme par exemple celle du chef français Carême, et militait en faveur d'une cuisine bourgeoise, plus simple et donc meilleur marché.