

COMMENT LES CHEFS FRANÇAIS ONT DIFFUSÉ LA HAUTE CUISINE DANS LE MONDE AU XIX^E SIECLE

Amy B. Trubek

New England Culinary Institute et Université de Boston.

Amy B. Trubek s'est interrogée sur la genèse des pratiques culinaires quand elle a commencé à travailler dans la cuisine d'un restaurant. Après ses études universitaires, elle a décidé de poursuivre dans cette profession et est devenue apprentie d'un cuisinier français. Elle s'est rendue compte tout de suite que le monde des restaurants était unique, qu'il y existait une culture spécifique, une façon d'être et de faire. Souvent, une de ses tâches était de faire des carottes en julienne pour un plat de poisson au beurre blanc qui était sur le carte du restaurant. Son chef de cuisine lui disait : « Vous devez couper les carottes en julienne ; c'est-à-dire en morceaux de 5 cm de large par 1 cm de long. » Si les carottes n'étaient pas uniformes, elle devait les mettre dans un bouillon de légumes et recommencer ! Pourquoi fallait-il donc connaître les techniques de la haute cuisine française pour préparer un « plat raffiné » ? Pourquoi devait-on connaître cette cuisine pour être considéré comme un grand chef ? Ayant acquis ensuite une formation d'anthropologue, elle a examiné la question de la relation entre culture et techniques culinaires.

Qu'est-ce qu'une cuisine raffinée? C'est la cuisine qui dépasse une alimentation simple. Cette cuisine est caractérisée par des techniques et des méthodes spécifiques et de plus, un sens esthétique. Certaines valeurs culturelles françaises sont imbriquées dans la pratique, ce qui l'a amenée à remonter dans le temps et donc à effectuer une recherche sur les cuisiniers français du 19^e siècle. L'analyse de leurs textes, de leurs recettes et de leurs techniques a convaincu Amy Trubek que, grâce à un dur et patient labeur, ils avaient créé puis promu les valeurs qui continuent à organiser la profession culinaire aujourd'hui.

La cuisine professionnelle des grands restaurants modernes s'est alors surtout définie à Paris : les chefs y ont développé des règles culinaires qu'ils ont transmises directement à des apprentis puis à un public professionnel plus large grâce à leurs livres ou à des revues culinaires. Ces codes ont été exportés dans le monde, notamment dans les dernières décennies du siècle, soit par eux-mêmes (Auguste Escoffier par exemple), soit par leurs disciples, souvent regroupés dans des corporations de cuisiniers, soit parce qu'ils ont influencé la pratique de chefs étrangers.