

**Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie française
dans *El prácticón* et le *Diccionario general de cocina*.**

**Frédéric DUHART
EHESS**

La *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin a été publiée à Madrid dès 1869 et de nombreux auteurs espagnols y font référence dans la deuxième moitié du XIX^e siècle ; ainsi, Angel Muro, auteur en 1892 du *Diccionario general de cocina* et surtout, deux ans plus tard d'*El prácticón* qui, avec 34 éditions entre 1894 et 1928 était le livre de cuisine le plus édité et le plus vendu en Espagne. Ce livre constitue une œuvre marquante de la littérature culinaire et gastronomique espagnole du XIX^e siècle. C'est une approche totalisante de la table, où les recettes côtoient quantité de considérations gastronomiques, d'informations très pratiques et de remarques sur l'art d'être un bon convive. Cette composition lui donne un intérêt tout particulier dans le cadre d'une approche de la représentation culinaire et gastronomique de la France à l'étranger.

L'œuvre d'Angel Muro permet d'aller fort en avant dans l'analyse de la relation gastronomie et identité culturelle française; car, au travers des remarques et des emprunts, en miroir, c'est une certaine idée de la France que propose son auteur.

Angel Muro est né à Madrid en 1839, il a d'abord vécu en Belgique, puis en France, dans le midi, puis à Paris durant vingt et un ans, avant de se réinstaller en Espagne, vers 1870. Il consacra les sept dernières années de sa vie (1890-1897) à l'écriture culinaire et gastronomique. Parmi les sources d'inspiration de ce grand voyageur, fervent francophile et grand lecteur, on trouve Brillat-Savarin bien sûr, mais aussi Alexandre Dumas, sur lequel il ne tarit pas d'éloges, et puis Grimod de la Reynière, Antonin Carême, ou Jules Gouffé ; ce gastronome espagnol ne renie pas pour autant sa culture hispanique et les comparaisons sont nombreuses au détour des pages : ingrédients, recettes, mais aussi coutumes. Dans son œuvre perce souvent le regret de ne pas trouver dans son propre pays un art de la gastronomie aussi riche qu'en France : en Espagne, on mange pour vivre mais on ne vit pas pour manger ...

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.