

## Histoire du goût

### Goût & gastronomie à l'âge classique.

par

Jean-Louis Flandrin

La fonction première du goût est de discerner le bon du mauvais, ce que nous pouvons avaler de ce que nous devons recracher. Il juge en même temps qu'il perçoit. Je ne prétend pas qu'il soit toujours un bon juge de ce qui est sain et de ce qui est dangereux pour notre santé. Mais il est clair qu'il nous donne des indications sur ce que nous pouvons manger et ce que nous devons rejeter. On en était encore bien conscient au XVII<sup>e</sup> siècle.

Ce jugement, même s'il est toujours immédiat, intuitif - et même s'il se manifeste déjà chez le nouveau-né - se fonde, chez les mangeurs plus âgés, sur quantité de traits caractéristiques de leur histoire individuelle et de leur culture. Cette fonction de jugement est même si caractéristique du goût que, depuis le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, on emploie le mot au sens figuré dans d'autres contextes que celui de l'alimentation : pour dire qu'un amateur sait distinguer le bon du mauvais, en peinture ou en musique par exemple, on ne dit pas qu'il a la vue perçante ou l'ouïe fine, mais, au sens métaphorique, qu'il « a bon goût », qu'il « a du goût », qu'il est « un homme de goût ».

L'ancienne importance du goût est attestée, en 1685, par le Dictionnaire général et curieux, de César de Rochefort : « *Quoyque le goût ne soit pas le plus noble des sens, il est néanmoins le plus nécessaire. Saint Hierôme dit que sans luy l'homme ne peut pas vivre longuement, ce qu'il fait sans les autres* ». Ces deux lignes suggèrent que le goût a perdu de son importance entre le XVII<sup>e</sup> siècle et le XX<sup>e</sup> : aujourd'hui, pour éviter de nous empoisonner, nous regardons si, au-dessus d'une fontaine, il est écrit « eau potable » ou « eau non potable » ; ou bien nous regardons, sur la boîte de conserve que nous allons ouvrir, la liste des ingrédients, et la date limite de consommation. C'est à dire que nous faisons appel à la vue plus qu'au goût. Celui-ci, si nous l'utilisons, c'est plutôt pour notre plaisir gourmand, plaisir que nous avons dissocié du souci de notre santé, et que nous jugeons même éventuellement contraire à elle.

Dans le français d'aujourd'hui, les adjectifs « bon » et « mauvais » ont chacun deux sens bien différents : « bon ou mauvais pour la santé » ou « bon ou mauvais au goût ». Et nous ne faisons plus confiance au goût pour nous dire ce qui est bon pour la santé ou ce qui peut nous faire du mal. Mais il semble qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle encore, les deux sens de « bon » ou de « mauvais » étaient confondus, ou du moins très liés. On sait en outre que les médecins de l'époque n'hésitaient pas à goûter l'urine des malades pour détecter leur maladie ni à goûter les médicaments - et les poisons - pour discerner leurs vertus. On a tendance à oublier tout cela et à ne plus voir dans le goût qu'un instrument de plaisir - ce qu'il a toujours été aussi mais moins exclusivement qu'aujourd'hui.

À beaucoup d'égards, c'est du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle que datent les débuts de l'aventure gastronomique. C'est alors, par exemple, que des raffinés ont commencé à critiquer les cuisiniers qui masquaient le goût des aliments par des assaisonnements intempestifs. Nicolas de Bonnefons, auteur des Délices de la campagne (1654), écrivait dans la préface de la troisième partie du livre que celui-ci « *a pour sujet le vray goust qui se doit donner à chaque viande, à quoy la plupart de vos Cuisiniers ne s'estudient pas (...) Essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez*

*apprester : qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons, épiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puisqu'il porte le nom de santé ; que celui au Choux sente entièrement le Chou ; aux Porreaux le Porreaux; aux Navets, le Navet, & ainsi des autres (...) Ce que je dis des Pottages j'entens qu'il soit commun, & serve de loi pour tout ce qui se mange ».*

Pour mieux conserver aux aliments leur goût propre, on a pris l'habitude, dans les cuisines aristocratiques, de faire cuire à part les ingrédients de base des plats composés. Ainsi, pour le « Haricot de mouton », Menon nous donne une recette bourgeoise où les navets étaient cuits avec le mouton, et une recette de « Haricot distingué » où ils sont cuits à part et versés au dernier moment sur les côtes de mouton<sup>1</sup>.

Autre attention des bons cuisiniers de l'âge classique : cuire les viandes à leur point et pas plus, et manger les rôtis encore saignants, sans adjonction de sauces superflues. Pierre de Lune, en 1660, écrivait dans son Nouveau cuisinier. « Les canars ou oyseaux de rivières se doivent vider & les mettre à la broche sans larder, & quand ils seront à demy cuits, les flamber avec le lard, & les manger tous sanglans, avec sel, poivre blanc & jus d'orange ou poivrade naturelle »<sup>2</sup>. En 1674, L.S.R., auteur de L'Art de bien traiter, fait aussi un pas dans cette voie. De l'agneau gras à la broche, il écrit : « Quand il sera presque cuit, mettez seulement par dessus du sel bien menu, & ne vous attachez point à ces basses maximes du petit bourgeois avec leur mie de pain qui ne fait que sucer la substance & le suc des viandes... ». Et à propos des pigeons de volière : « telle viande demande une vinaigrette, une poivrade, cela ne dépend que du goust ; mais pour vous en dire le vray, la meilleure façon, la plus saine de manger le rosty, tel qu'il puisse estre, c'est de le devorer 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 goust véritable des choses... »<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office... Bruxelles, François Floppens, 1774, pp. 71-72

<sup>2</sup> Pierre De Lune, Le Nouveau cuisinier, Paris, Pierre David, 1660, p.83.

<sup>3</sup> L'Art de bien traiter, Paris, Jean du Pui, 1674, p.54. et 55-56.