

Histoire du goût

L'acide et le doux.

par

Jean-Louis Flandrin

L'acide et le doux au Moyen Age.

Au XIV^e siècle la cuisine française se distinguait des autres cuisines européennes par un goût très affirmé pour l'acidité et par son mépris de la douceur : 63% des recettes du Viandier de Taillevent comprenaient des ingrédients acides tels que vinaigre, verjus, groseilles vertes, alors qu'on en trouve moins de 20% dans les livres anglais de la même époque, et 19 à 23% dans les livres italiens - y compris les jus de citron et d'orange amère. Les ingrédients doux en revanche, étaient presque absents des livres français : sucre ou miel n'apparaissent que dans moins de 8% des recettes, contre 19 à 50% dans les livres italiens des XIV^e et XV^e siècles et 49 à 68% dans les livres anglais analysés.

Le sucre n'est pas seul en cause : les Français du XIV^e siècle utilisaient aussi, nettement moins que leurs voisins le miel, les figes sèches, les raisins secs et le moût de raisin concentré, même pas du tout de dattes, qu'Anglais et Italiens employaient fréquemment. Il ne s'agit donc pas d'une question d'approvisionnement en cette denrée exotique qu'était le sucre de canne, mais bien d'une absence de goût pour les saveurs douces, que les Italiens et plus encore les Catalans et les Anglais adoraient autant que les Arabes.

Le sucré comme opposé du salé.

Cette originalité française s'est sensiblement effacée au cours des XV^e et XVI^e siècles par suite du prestige irrésistible du sucre de canne. Puis, à partir du XVII^e siècle, les Français se sont à nouveau distingués de leurs voisins : non plus par le mépris du sucré mais par le sentiment d'une antinomie entre le sucré et le salé : pas de sucre avec la viande, les poissons, les légumes mais du sel ; pas de sel avec les fruits sucrés, les crèmes, les gâteaux, et autres desserts mais du sucre¹.

Cela ne s'est pas fait en un jour, mais avec persévérance entre le milieu du XVII^e et le milieu du XX^e. Les autres pays d'Europe ont été plus ou moins influencés par cette opposition du salé et du sucré, mais aucun ne semble l'avoir été autant que la France. La France qui était cependant, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et grâce à sa colonie de Saint-Domingue, le premier producteur de sucre.

¹ Jean-Louis Flandrin, «Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle», in Jatba, vol. XXXV, année 1988, Le sucre et le sel, pp. 215-232.