

Histoire du goût

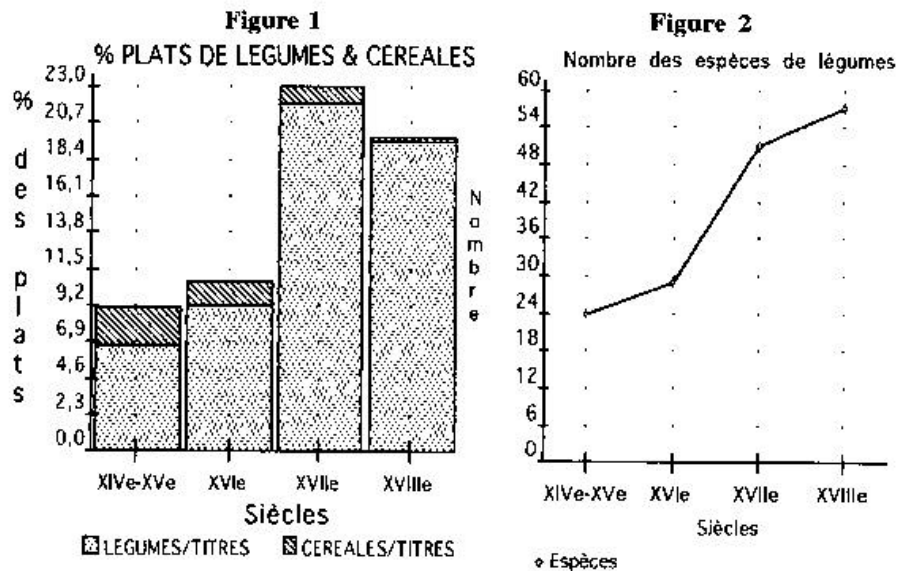
Légumes et fruits.

par

Jean-Louis Flandrin

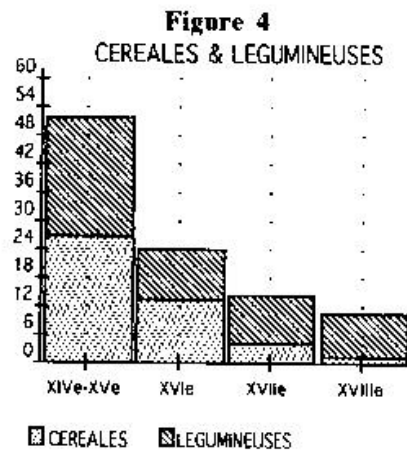
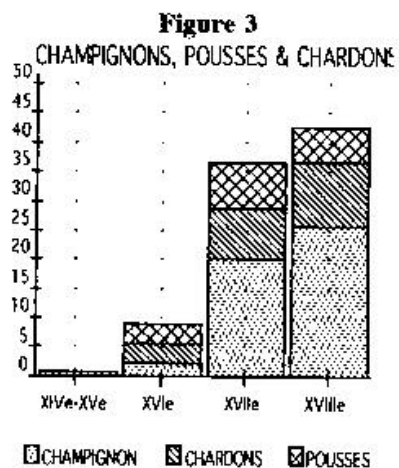
Essor des légumes.

Au Moyen Age la plupart des légumes passaient pour grossiers, comme l'élément « terre » dont ils étaient issus. On ne servait guère sur les bonnes tables que des plats de céréales (fromentée, millot, avenat, etc) et de légumineuses (surtout des pois), qui passaient pour raffinés comme l'élément « air » où ils se développaient, tandis que la plupart des autres légumes, qui poussaient dans la terre (racines, truffes) ou sur la terre (courges, concombres, salades, etc.) étaient considérés comme les plus grossiers des aliments¹



C'est aux XVI^e et XVII^e siècles qu'on voit se multiplier les autres légumes (figures 1 et 2). C'est en particulier le cas des champignons; des asperges et autres pousses comme jets de houblon et vrilles de vigne; des artichaut, cardons et autres chardons (figure 3). Il n'y a que les féculents qui ont vu leur importance stagner comme les légumineuse ou diminuer comme les céréales (figure 4). Il faut attendre le XIX^e siècle pour cette tendance s'inverse avec l'essor de la pomme de terre sur les tables de tous les milieux sociaux.

¹ Voyez ce qui est dit de «la grande chaîne de l'être» article « Choix alimentaires et distinction sociale – diététique ancienne »



L'âge d'or des fruits

Quant aux fruits, la plupart d'entre eux n'avaient pas subi le même discrédit au Moyen Âge : car d'une part ils croissaient dans l'air, élément noble, et d'autre part la sève qui les irriguait était censée se raffiner continuellement des racines où elle se chargeait d'éléments nourriciers à l'extrémité des branches, où étaient situés les fruits.

Mais on en est plus friand que jamais aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles ; une multitude de vergers se créent dans les maisons de campagne de la noblesse et de la bourgeoisie ; et les variétés se multiplient à tel point que certains fruits, comme les poires, deviennent disponibles presque toute l'année. Dès le XIX^e siècle mais surtout au XX^e, la création de nouvelles variétés n'empêche pas le nombre de celles qu'on trouve dans le commerce de diminuer ; et malgré la disparition des fruits véreux et pierreux, autrefois très répandus, le ramassage avant maturité et la conservation en chambre froide a porté un lourd préjudice à leur goût.

Annexe 1. Les variétés de poires en 1704

Dictionnaire de Trévoux (édition de 1704) écrit qu'il y a une infinité de poires, et dit ne donner que « les principales dont les livres font mention, et qui sont recherchées par les curieux ». Voyons celles qu'il mentionne :

« Au mois de Juillet le **petit muscat**, ou **sept en gueule**, qui vient en bouquets et qui est fort petite (...). Le **gros muscat**, qui est une fois plus gros, et ne vient pas par bouquets (...). Le **petit muscat bâtard**. Le **muscat à longue queue**. Le **bourdon musqué**, qui est un **gros muscat hâtif**. Le **gros hâtivau à troche** (...) poire précoce qui est presque ronde, jaune et de bon goût, qui veut être mangée verdelette (...). Le **hâtivau blanc**, ou le **milan d'été** qu'on nomme aussi **beurre d'été**. La **poire de la Magdelaine**. La **bellissime**, ou **figue musquée**, qu'on appelle aussi **bonne deux fois l'an**, parce qu'elle fleurit deux fois l'an. La **suprême** ou **poire de figue**. La **cuisse Madame** qui est une poire fort estimée, menue et longue, d'un rouge gris, dont la chair est ferme, et l'eau fort sucrée.

Au mois d'août, la **poire de jasmin** ou **vilaine de la réale** (...). La **poire d'épargne** ou de **St. Samson**. La **jargonelle** (...) poire longue, rouge, un peu pointue, sèche et pierreuse, et qui a de l'eau fort sucrée. La **grosse mouillebouche**, ou **coulesoif**, ou **le floreal d'été** (...) grosse poire ronde, verdâtre, fondante et de bon goût. La **chair-à-Dame**, ou la **poire de Prince**. La **vallée** ou **poire de liquet**. La **poire à deux têtes**. Le **gros**, et le **petit oignonnet**, fait en oignon. La **poire de Cypre**, qui est une espèce d'oignonnet. Le **gros rousselet de Rheims**. La **poire sanguinole**. La **poire de frangipane**. La **cassolette**, ou **friolet muscat**, qu'on appelle en Poitou des **pots de sillery**, et en anjou la **verdette**, ou la **poire de râteribaud**. La **poire d'Amiral**. La **poire de Lombardie**, ou de **Milan**. Le **gros blanc**. L'odorante musquée dite de **baume**, d'**amidon**, de **fourmi** ou **verge d'or**. La **brutte-bonne** (...) grosse poire verte, beurrée et fondante. La **bergamote d'été**, ou **milan de la beuvrière**. La **fausse musquée**, ou la **bergamote Grecque**, et en Anjou **violine**. L'**inconnue-chéneau**, ou la **fondante de Brest**. Le **certeau d'été**, est une poire longue et belle à peindre. La **grise-bonne** ou la **poire de forêt**, la **crapaudine**, l'**ambrette d'été** ou la **rude épée**. La **musquée d'été**, espèce d'orange. La **poire d'orange commune**. L'**orange royale** et l'**orange musquée**, le **fransoreau**. La **poire de lischefrion**, la **poire d'eau rose** ou **caillot rosat**, et **muscat doux** ou la **poire d'averat**, ou la **robine grosse** et **petite**, ou la **poire de la honcville**, ou la **Royale**. Le **parfum doux**, dite **berni**. La **cramoisine**. Le **bon Chrestien musqué**, sa peau est jaune et lissée, et a une eau sucrée et excellente.

En septembre, le **bon Chretien d'été** (...) ou **gratioli**, ainsi nommé à cause qu'il a été apporté en France par St. François de Paule. La **poire de Salviati**. La **poire d'Ange**, **poire de mondieu**. La **poire resé**. La **verte-ronde**, ou la **mouillebouche d'automne** : elle est fort beurrée et fondante, et d'une eau très relevée, qui est verte quoy que meure. La **poire d'Angleterre**, le **beurré rouge** dit **d'Anjou**, ou la **poire d'Amboise** ; en Normandie **isambert le bon** : elle est grosse, longue, fort colorée et si beurrée et fondante, qu'elle en porte le non par excellence. Le **beurré gris**. Le **beurré blanc**, ou à **courte queue**, dit le **Doyenné de St Michel**. La **poire de neige** ou la **bonne-ente** : elle a la couleur d'un citron, et est très fondante. La **poire de finoïn**, ou de **Joseph**. La **poire tulipée**, ou la **bigarrade**, ou la **vilaine d'Anjou**, **caillot rosat** ou **toute bonne d'automne**.

Au mois d'octobre, le **messire Jean** (...). Il y a le blanc, le doré et le gris. Le blanc est la plus hâtif. Le doré est d'un suc plus relevé, et n'est pas si pierreux. Le gris est plus tardif, mais l'eau en est plus sucrée. C'est un des meilleurs fruits d'hiver. La **poire de vigne**, ou **damoiselle**, ou la **longue queue d'Anjou**. Le **sucre verd**. La **bergamote commune**, dite **d'automne**. Cette poire est verte, lisse, plate, très beurrée et fondante, qui meurit hors de l'arbre, et devient jaune, et est l'un des plus excellent fruits... La **bergamote recour**. La **bergamote Suisse** : elle est plate, et rayée de verd et de jaune. La **bergamote musquée** ou la **poire de colombier** ou de **Sicile**, ou le **petit muscat d'automne**. C'est une petite poire sèche et fort musquée. La **bergamote bâtarde**, qui est grosse et plate, et tavelée de gris, et vient par glanes. La **voye au Prête**, ou la **poire de cadet**, qui est grosse longue et verte. La **belle-et-bonne**. Le **petit oing**. La **poire de Colmar**. Le **besi d'Heri**, qui vient de la Basse Bretagne, de la forêt d'Heri d'où cette poire a pris son nom ; besi ou besiere voulant dire sauvageon en Bretagne, et Normandie : cette poire est ronde, jaune, lisse et meilleur cuite que œue. Le **chat brûlé**, ou la **pucelle de Xaintonge**. Le **bec d'oye** ou le **martinifer**. La **poire de St. Denis**, d'**Angers**. L'**amadote**, ainsi nommée de l'arbre qui fut trouvé en Bourgogne chez Dame Oudotte. Cette poire est plate, jaune, lisse, sèche et musquée, dont le bois sauvage était tout épineux avant sa culture. La **grosse-queue**, la **poire de St François**, la **poire de ronville**, ou le **gros certeau muscat d'automne**. La **poire de Lansac**, ou la **Dauphine**, ou la **frangipane d'automne**.

En novembre se mange la **vigoureuse**, qui vient du village de Virgoulée près de Limoges, qu'on appelle aussi la **chambrette**, à cause que le Baron de Chambret en est seigneur (...). Cette poire est longue et verte et jaunit en meurissant, très fondante et d'un beurré solide et extraordinaire. Elle vient au plus beau des poiriers. Il la faut cueillir en maturité. L'**ambrette**, la **Florentine**, ou **poire de Florence**. La **Marquise**, espèce de **bon Chrétien d'hiver**. La **poire de Malthe**, ou **caillot rosat d'hiver**, ou la **poire de Prêtre**. La **poire d'épine**. La **Louise bonne** qui vient d'une Dame des Essart en Poitou, nommée de Louise. La **martinsec de Provence**, ou de **Champagne**. C'est une poire plus ronde que longue, fort colorée d'un rouge gris, dont l'eau est sucrée, sujette à la pierre. Le **parfum d'hiver**, ou le **bouvard musqué**. Le citron musqué, la poire de maré. Le **bon Chrétien d'Espagne**, ou la **poire de janvry**, qui est grosse, longue, très belle, d'un rouge vermillon, tendre et pleine d'eau. La poire de jalousie. Le **besi de Quessouet**, venant de la, venant de la forêt de Quessouet en Bretagne, où elle est appelée **roussette**, ou **petit**

beurré d'hiver. Cette poire est petite, presque ronde, fort brune et beurrée, qui a une eau excellente, relevée et vineuse. Le **safran d'hiver**, ou **l'orange de St Lo**. La **poire de rousseline**.

En décembre, le **besi**, ou **muscat de l'échasserie**, jadis **de villandry**. Elle est grosse, en ovale assez jaune, très beurrée et musquée et vient par bouquets (...). La **verte longue**. La **mouillebouche**, ou **l'épine longue d'hiver** : elle est d'une eau très fondante et très relevée. C'est une des plus excellentes poires. La **poire de satin**. La **finor**, ou le **petit fremon**. Le **sucrin noir**, ou la **poire de Mauritanie**. L'**archiduc**. Le **gâtelier** ou **genar**. L'**épine de maslée**. Le **franc réal** ou **gros micet** qui est une poire grosse et presque ronde, d'un jaune tavelé et excellente à cuire. Le **petit micet**, le **milan rond**, espèce de bergamote. La **poire d'amadonte**. La **poire de parmin** dont la rouge se nomme **poire de Luxembourg**. La **gourmandine**. Le **portail**. La **poire de Portugal**. La **poire de St Germain** ou **de l'artheloir**. Le **petit certeau** est une poire longue et menue, jaune et rouge, excellente en compote et confite. La **poire de Naples**.

En janvier, la **poire de bon Chrétien** (...). Il y a le **doré**, qui est le premier mûr. Celui **d'auche**, qui est sans pépins, très long, et meilleur de tous, et qui se colore comme les autres. Le **bon Chrétien verd** qui dure jusqu'en mai. Il jaunit en meurissant. Il y en a de longs et de ronds. Le meilleur vient en calebasse. On doit ce fruit à St Martin qui l'a apporté de Hongrie, que le peuple nommait le bon Chrétien. D'autres disent qu'on le doit à St François de Paule. C'est le plus ancien des fruits. Il y a aussi un **bon Chrétien d'Angleterre** que quelques-uns nomment **de Mauritanie** à cause de sa peau noire et brune. Le **gros beurré d'hiver** ou **bon Chrétien beurré**. L'**orange d'hiver**. Le **trouve de montagne**. La **poire de Prince**, ou le **gros certeau d'hiver**. Le **sucrin d'hiver**, le **petit muscat d'hiver**. La **poire de livre** ou **rateau gris**. La **poire de trésor**, ou **d'amour**. La **poire de grillon**, ou **bonne-amet**.

En février, le **rousselet d'hiver**, le **gros musc d'hiver**, ou **l'orange musquée**, ou la **poire Magdeleine**. Elle est longue et verte et jaunit en meurissant. La **pastorale**, qui ressemble au **St Iresin**, **martinsire**, ou **certeau musqué d'hiver**. Elle est longue, verte et rouge, belle et lisse, dont l'eau est excellente et musquée. Le **Dagobert**. La **donville**, ou le **calot**, ou la **poire de Provence**. Le **bequêne**. La **bergamote de Hollande**, qui est très grosse, ronde, verte et beurrée. La **poire verte de pereus**. La **poire de Pise** ou **de St Augustin**. Le **visbourg**. La **bergamote bugi**, qu'on appelle en Italie **pera spina**, est une grosse poire presque ronde, plus menue vers la queue, d'un verd jaune, fondante et beurrée et de bonne garde. La **poire de girofle**. La **stergonette**.

En mars, avril, mai, le **St Lesin**, la **double fleur**, la **bonne de solers**, la **bergamote de Pâques**, ou de la **grillière**, qui est verte et beurrée et d'une aussi bonne eau que celles d'automne. La **poire de Fontarabie**, **gros muscat de Lyon** ou **gros Romain**; **bonne-foi** ou **Carmélite musquée**. C'est une grosse poire, plus longue que ronde, jaune et colorée de rouge, sans pierre. Le **tibivilliers** ou **bruta marma**. La **poire de Perse** ou **d'Arménie**, **de Monrave**, ou **gros muscat d'hiver**. La **poire de Chaumontel** ou **gros beurré d'hiver**. Elle est assez longue, d'un gris brun et rouge qui est fondante et de bon goût; et la plus tardive des poires beurrées, qui se garde jusqu'en mai. La **poire de fer**, ou **d'hiver**. La **bernadiere**. La **gilogilles**, ou **garde-écosse**. La **cadillac**, ou **de Paquini**, **de citrouille**, **de tout temps**, espèce de rateau blanc. Pline fait aussi mention d'un grand nombre de poires qui étaient nommées la plupart du nom de ceux qui les avaient apportées, ou des dieux d'où elles étaient venues; ce qui est arrivé aussi aux poires de notre temps ».

Le mois de juin aurait donc été le seul de l'année à ne pas produire de poire.