

## L'ÉVOLUTION DES GOÛTS ENTRE MOYEN-ÂGE ET XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE.

Par Françoise Sabban

L'un des grands mérites de Jean-Louis Flandrin est d'avoir réussi à donner du sens à l'histoire des pratiques culinaires françaises dans leur contexte européen. Il a ainsi construit un véritable modèle d'interprétation de leurs évolutions sur quatre siècles, par le biais de la recherche historique, fondée sur l'analyse de sources et de documents très variés, pour certains peu explorés jusqu'alors par les historiens.

Avant les travaux de Jean-Louis Flandrin, l'étude historique de la cuisine n'était pas un objet académique et elle était contrainte par de nombreux stéréotypes. Le temps de l'alimentation et de la cuisine était souvent conçu selon un schéma binaire opposant une modernité triomphante à un passé obscur et sans frontières précises. Il était entendu que nous, hommes et femmes modernes, mangions bien et bon, tandis que nos « ancêtres » ne savaient pas manger ; et auraient-ils su, qu'ils ne le pouvaient pas, étant constamment menacés par la disette et les famines. Parallèlement, chez les nantis et les puissants, là où l'abondance régnait, la vie alimentaire n'était que bombance orgiaque où le meilleur côtoyait le pire par absence de mesure et de savoir.

Les recherches de JLF et celles des collègues ayant collaboré avec lui ont montré que les choses n'étaient ni aussi simples, ni aussi caricaturales. Ils ont mis en évidence le détail de l'évolution des cuisines aristocratiques, telles qu'on peut les étudier au travers des traités culinaires, et ils ont ainsi démontré que la haute cuisine d'aujourd'hui n'est pas seulement le fruit miraculeux de l'avènement de la modernité, mais qu'elle résulte en partie d'un long processus historique. En d'autres termes, la cuisine, les pratiques et les goûts alimentaires ont une véritable histoire, qui reste d'ailleurs à expliciter sur bien des points. JLF en a tracé les grandes lignes, il a ouvert bien des pistes, mais certaines d'entre elles demandent à être précisées, vérifiées et complétées par l'analyse de sources à découvrir et par la construction d'hypothèses nouvelles.

Le Moyen-Age, revisité dans cette nouvelle optique, n'apparaissait plus, en matière culinaire et gastronomique, comme cette époque obscurantiste que l'on se plaisait souvent à décrire. Dans les cuisines des rois, des princes et des grands du monde se préparaient des mets raffinés qui nous sont aujourd'hui totalement inconnus, et si l'on en croit les recettes écrites de l'époque, la palette de leurs saveurs était remarquablement variée. Cette étonnante diversité de goûts combinés selon des règles qui ne nous sont pas toujours claires, était obtenue par l'usage d'épices orientales, objets d'un commerce de luxe international, qui a suscité maints appétits de domination et voyages au long cours.

C'est d'ailleurs en raisonnant à partir de l'évolution des usages de ces substances précieuses, si caractéristiques de la cuisine aristocratique médiévale, que JLF a mis en évidence les linéaments d'un mouvement qu'il a appelé « la modernisation à la française de la cuisine ».

La mutation des goûts constatée entre la fin du X<sup>e</sup> siècle et le XVIII<sup>e</sup> siècle a, en effet, pour fondement la transformation profonde des assaisonnements dans les sauces et les milieux de cuisson. Le goût médiéval se caractérisait globalement par la recherche de saveurs acides, aigres ou acidulées alliées à celles fortes d'épices orientales dont les plus employées étaient la cannelle, le gingembre, et les graines poivrées. La liste complète en comptait au moins une douzaine, tels mastic, galanga, graine de paradis, poivre long, spicnard, cumin, macis, safran, etc. qui n'ont guère survécu dans les cuisines actuelles. Non seulement la très grosse majorité des plats contenait des épices, mais on aimait aussi boire de l'*hypocras*, un vin miellé ou sucré fortement épicé dont l'usage remontait à la Rome Antique. Le sucre, rare et cher, étant lui aussi considéré comme une épice qui s'importait au même titre que les autres aromates orientaux,

apparaissait parfois dans certaines préparations et leur apportait alors une note aigre-douce. L'aigre-doux, une autre caractéristique de la cuisine médiévale, s'obtenait également par l'emploi de fruits secs, comme raisins, dattes ou pruneaux, dans des cuissons ou des sauces dont la base aqueuse étaient souvent constituée de vinaigre, de sucs aigres de végétaux, mais aussi de verjus, le délicat jus du raisin vert. Ces ingrédients, épices, jus acides, fruits secs, sucre, auxquels s'ajoutaient des liaisons non grasses, telles mie de pain ou amandes broyées faisaient de la cuisine médiévale une cuisine extrêmement légère, haute en goût, et probablement fort digeste.

Si l'examen des ouvrages culinaires postérieurs des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles révèle que les épices sont encore très utilisées, leur répertoire s'est considérablement amoindri, de même que leur volume. Dans ces traités, on ne parle plus guère que de poivre, de clou de girofle et de noix muscade. Leur emploi en est devenu modeste et il s'accorde avec celui d'autres aromates autochtones, comme les herbes aromatiques des jardins. C'est ainsi qu'apparaît le bouquet garni dont le parfum discret et subtil imprègne des cuissons et des sauces encore acidulées par les jus d'agrumes, qu'on ne cherche toutefois plus à adoucir avec des édulcorants, mais à émulsionner avec des matières grasses, ou à lier avec de la « farine frite ». Les liaisons médiévales, parfois légèrement grumeleuses, sont délaissées au profit d'adjuvants plus lisses, plus délicats, et plus onctueux comme l'huile, le beurre, voire la crème. Cette inéluctable évolution s'est évidemment accompagnée d'autres changements importants comme une nette séparation du sucré et du salé, une attention plus grande au choix des viandes, un intérêt accru pour les légumes et les primeurs, un souci véritable de la juste cuisson qui, à terme, ont profondément modifié la cuisine de cour française. Les transformations se sont effectuées continûment entre le milieu du XV<sup>e</sup> siècle et le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, comme le montrent les analyses de JLF fondées sur le minutieux examen chiffré des ingrédients des recettes d'un très grand nombre d'ouvrages culinaires publiés pendant ces trois siècles.

La France a constitué l'objet essentiel de cette recherche, parce qu'elle semble avoir été à la pointe de cette évolution pour l'Europe, entraînant par la suite dans cette voie les cuisines de cour des pays voisins. Exportant ses goûts, parfois mâtinés de saveurs locales, et ses cuisiniers « mis au chômage » par la Révolution, la France a ainsi fini par imposer son modèle culinaire à l'Europe entière à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Françoise Sabban (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales)**