

Consommations alimentaires des Français et naissance de la gastronomie française à l'époque moderne

La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-Début XIXe siècle)

De Florent Quellier

Un compte rendu par Anne Lhuissier¹

L'historien Florent Quellier nous propose avec ce livre une importante synthèse sur l'histoire culturelle de l'alimentation à l'époque moderne. Par « alimentation », il faut surtout entendre « consommation alimentaire ». Gageure tant l'on sait qu'en matière de nourriture, les sources sont davantage tournées du côté de la production que de la consommation. Comme l'indique l'auteur, historien et spécialiste de l'arboriculture fruitière (1600-1800), cet ouvrage s'inscrit dans une conjoncture de forte demande sociale vis-à-vis de l'histoire de l'alimentation. Celle-ci permet en effet de fournir des réponses à deux grandes inquiétudes des sociétés occidentales relatives à l'alimentation : les peurs alimentaires et les questions identitaires. Les premières concernent aussi bien la « malbouffe », les OGM, les intoxications alimentaires que l'abondance alimentaire ou l'obésité. Les secondes se réfèrent principalement à la mondialisation et à son spectre : « l'américanisation » des habitudes alimentaires. La sauvegarde du patrimoine constitue le deuxième versant de ces questions identitaires rattachées à l'alimentation. Florent Quellier nous rappelle à quel point les habitudes alimentaires participent activement à la construction des identités religieuses, sociales, régionales et nationales. Elles représentent un enjeu patrimonial de première importance : « l'alimentation est même devenue un atout touristique majeur, quitte à promouvoir sous l'étiquette « traditionnelle », commode, mais a-historique, des cuisines régionales ou de « terroir » abusivement présentées comme anciennes » (p. 12). Loin de se laisser duper par cet effet de mode, Florent Quellier en déjoue les pièges et invite systématiquement le lecteur à prendre ses distances avec les idées reçues, clichés et autres croyances erronées concernant notre histoire alimentaire. Son ouvrage propose une lecture culturelle d'une histoire économique, sociale, politique, religieuse et médicale, élargissant ainsi la perspective traditionnelle de l'histoire de l'alimentation.

L'ouvrage porte sur l'époque moderne (XVe-Début XIXe siècle). Cette période recèle de très nombreuses sources pour reconstituer l'histoire culturelle de l'alimentation : manuscrites (des comptabilités aux affaires de justice), imprimées et iconographiques (du livre de cuisine à la nature morte), matérielles (du pot de terre aux débris osseux). Elle est surtout marquée par l'avènement, à partir du XVIIe siècle, d'une nouvelle cuisine au sein de l'aristocratie française, qui marquera la réputation gastronomique et la spécificité culturelle Française en matière de gastronomie. En rupture avec les habitudes culinaires de la période médiévale et de la Renaissance, elle se distingue nettement des autres cuisines européennes. Très justement, l'auteur affirme que « travailler sur le temps long permet d'étudier et de comprendre la naissance, les caractéristiques et la diffusion de la grande cuisine française, des cuisines aristocratique et bourgeoise à la création des premiers restaurants gastronomiques dans le Paris pré-révolutionnaire. [...] L'élaboration de cette nouvelle cuisine s'inscrit dans un processus européen de codification des arts de la table et des comportements entre la Renaissance et le XIXe siècle qui annonce nos actuelles manières de table : élaboration de la civilité classique, individualisation progressive des couverts, lente séparation du

¹ Sociologue à l'Inra

www.lemangeur-ocha.com - Anne Lhuissier - Compte-rendu de lecture de l'ouvrage *La Table des Français. Une histoire culturelle* de Florent Quellier - Mise en ligne : 10 juin 2009

lieu de préparation des repas et du lieu de consommation donnant naissance à la salle à manger « bourgeoise » au XVIIIe siècle » (p. 13). Cette période est également marquée par l'expansion maritime de l'Europe occidentale et sa rencontre avec le Nouveau Monde ; européanisation du monde qui va modifier les régimes alimentaires occidentaux.

Le premier mérite de l'ouvrage est son exhaustivité : groupes sociaux, aliments et boissons, lieux et manières de table, modes d'approvisionnement, recettes de cuisine ou questions de santé, rien de ce qui constitue la consommation alimentaire n'échappe à l'auteur. Le livre met notamment au centre de sa réflexion les processus de distinction sociale qui se jouent autour de l'alimentation. Cette démarche suppose une attention constante de l'auteur aux différents groupes sociaux, toujours attentif à la distinction, très importante en matière d'alimentation, entre aristocratie et bourgeoisie, milieux populaires urbains et ruraux, dans une société française qui à cette époque, se compose à 80% d'une population rurale. Les pratiques de consommation se différencient très nettement selon les groupes sociaux, cette « ségrégation alimentaire » étant même justifiée par la diététique ancienne : « fidèles à la maxime « il faut donner à manger et à boire selon son rang », les hôtes des Temps modernes ne sont pas censés manger les mêmes mets et morceaux, au moins jusqu'au XVIIe siècle. La diététique ancienne souligne l'existence de deux types d'estomac, celui des gens d'étude ou de loisir - bourgeois, clercs, nobles - et celui des personnes exerçant un métier physique, notamment les masses paysannes. Les premiers auraient un estomac délicat, ils doivent donc consommer des chairs subtiles : du pain blanc, du vin blanc, de la volaille. Au contraire l'homme de peine peut consommer des viandes grossières car l'activité professionnelle générerait une plus grande chaleur vitale. Endurci par le travail, l'estomac brûlerait mieux des ingrédients difficiles à digérer » (p. 183). C'est ici l'un des mérites du livre, et non des moindres, de ne pas se laisser porter par les sources les plus évidentes, décrivant davantage les pratiques des élites (qui laissent de nombreuses traces écrites), mais de s'efforcer de restituer les pratiques de l'ensemble du corps social. Il offre ainsi une synthèse générale qui permet d'appréhender la diversité des pratiques et de prendre la mesure des inégalités en matière de consommation alimentaire. De même, loin de se contenter de décrire une alimentation festive ou exceptionnelle - la mieux renseignée - il s'intéresse à l'alimentation au quotidien et s'attache à restituer les cycles et fréquences de consommation, les modes de préparation et de consommation ; en bref, tout ce qui détermine notre culture alimentaire.

L'alimentation quotidienne des populations rurales

Pour l'époque moderne, l'alimentation ordinaire des populations rurales n'a laissé que peu de traces dans les archives. L'auteur s'attache toutefois à reconstituer le régime alimentaire des paysans et de l'immense majorité de la population urbaine. Celui-ci se compose essentiellement de pain et de soupe, autrement dit de végétaux. Les céréales procurent l'essentiel des calories quotidiennes, et peuvent en fournir jusqu'à 80%. Au cœur du système agricole de l'Ancien Régime, elles priment sur les autres cultures et sur l'élevage. On leur réserve les meilleures terres et on réduit les surfaces en pré afin d'augmenter les surfaces emblavées. Ce mouvement tend ainsi à renforcer la part des céréales dans l'alimentation et à diminuer celle de la viande. A la campagne, le pain est majoritairement bis, fabriqué à partir de plusieurs céréales, essentiellement du méteil, mélange de froment et de seigle. L'orge et l'avoine sont des céréales principalement destinées à l'alimentation des animaux, mais consommées par les hommes en cas de pauvreté ou de crises de subsistances. Plus on s'élève dans la hiérarchie sociale, plus la part du froment est importante, plus le pain blanchit, plus la pâte est légère, bien levée et

bien cuite : du lourd pain noir au léger pain blanc s'inscrit la hiérarchie sociale de l'ancien régime. Les céréales ne sont pas uniquement consommées sous la forme de pains levés cuits au four, mais aussi sous la forme d'une bouillie, plus ou moins épaisse, qui permet d'économiser le coût, en argent et en temps, de la panification et du recours au meunier.

Le pain est accompagné d'autres produits, désignés sous le terme de « companage », au premier rang desquels se situe la soupe. « La soupe constitue l'essentiel des trois principaux repas ruraux : déjeuner le matin, dîner à la mi-journée et souper le soir. (...). Dans une eau trop souvent polluée par les déchets organiques, mais qui heureusement allait bouillir, sont plongés des « herbes » et « racines », des carottes et des navets, des poireaux, des blettes, des épinards, des panais, des oignons et surtout du chou, et des légumineuses comme des fèves, des lentilles ou des pois » (p. 30). Il semblerait que les plantes potagères - légumes, salades et herbes aromatiques - étaient rarement consommées crues mais sous forme de soupes ou de purées, une purée de légumes verts grossièrement hachés. Au mieux, la soupe est rehaussée d'un morceau de lard découpé dans la viande de porc salée. La viande est en effet peu présente, excepté les jours de fête ; on ne consomme pas de viande fraîche, mais salée. Le peu de viande consommée est alors essentiellement préparé bouillie, ce qui permet, contrairement aux grillades, de réutiliser la graisse en bouillon. Quant aux volailles, œufs, fromages et beurre, ils étaient apportés au marché afin de gagner quelques piécettes nécessaires au paiement en argent de l'impôt royal, ou réservés au paiement de quelque redevance seigneuriale en nature. Dans les régions d'élevage, de nombreuses variétés de fromage sont fabriquées à partir du lait de vache, de brebis et de chèvre mais elles sont de piètre qualité et essentiellement consommées localement. Loin d'être totalement destiné à la vente, le beurre est présent dans l'alimentation paysanne. Bien plus qu'une simple matière grasse, il est perçu comme un aliment à part entière. Florent Quellier souligne toutefois qu'une partie des fruits, légumes et produits laitiers étant produite par les familles dans le cadre d'une économie de subsistance, l'historien peut difficilement quantifier leur apport, mais leur consommation est vraisemblablement sous-estimée. Il invite ainsi à reconsidérer la monotonie de l'alimentation paysanne, en prenant en compte la production familiale de menues denrées, les produits de la cueillette et le ramasse des coquillages et crustacés par les populations littorales.

La consommation de vin est perçue dans le monde rural comme une promotion sociale car il est présent sur la table des maîtres. Considéré comme un aliment reconstituant et nourrissant, le vin rouge entre également dans la ration quotidienne donnée au travailleur de force. Cependant l'immense majorité de la population rurale, y compris les vignerons qui doivent vendre leur vin pour acheter des grains, n'en consomme pas quotidiennement. D'ailleurs, la chopine de vin se boit essentiellement au cabaret et non chez soi. Le vin est remplacé sur la table quotidienne par une boisson communément appelée « piquette » (avec des variations régionales dans sa désignation) : ce demi vin fabriqué et consommé localement est obtenu par réutilisation du marc. Boisson plus ou moins colorée, âpre et faiblement alcoolisée (2-3 degrés), la piquette offre des avantages non négligeables pour la paysannerie : elle se garde dans un tonneau quelques mois, enivre moins que le vin et désaltère mieux que l'eau tout en étant plus saine.

Les repas se prennent dans une pièce à vivre équipée d'une cheminée ; c'est la cellule d'habitation la plus répandue dans le monde rural et dans les milieux populaires urbains. Elle s'organise autour de l'âtre, un foyer ouvert creusé dans le sol ou légèrement surélevé, ou une cheminée murale, qui dispense la lumière, le chauffage et

la chaleur pour cuisiner. Dans l'unique pièce à vivre paysanne, le lieu du repas est plus mouvant que de nos jours. Durant le XVI^e et pour la première moitié du XVII^e siècle, il semble que les villageois mangent auprès d'un banc ou d'un tabouret recouvert d'une nappe, voire directement sur les genoux. Et si, à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, la table semble être présente systématiquement dans les inventaires après décès, elle peut désigner un assemblage de planches utilisé horizontalement en plateau. Contrairement à l'aristocratie, où les plats de service et les pièces de vaisselle spécialisées sont légion, les paysans et les classes populaires urbaines utilisent, pour leurs repas, du mobilier et une vaisselle polyvalents.

Faim physiologique et culture de la faim

Quantitativement suffisant, le régime alimentaire des Français n'en est pas moins qualitativement insuffisant. La situation sanitaire et physiologique de la population française, les crises cycliques de surmortalité et la forte mortalité puérile - le quart des enfants décède avant son premier anniversaire, un autre quart n'atteindra jamais l'âge adulte - indiquent à quel point le régime alimentaire de la majorité de la population est déséquilibré. A base de pain ou de bouillie, il comporte trop de glucides et de protéines végétales. Les glucides représenteraient 80% des calories quotidiennes, soit deux fois plus que les besoins théoriques de l'organisme. Il manque fortement de lipides et de protéines animales, ce qui diminue les défenses immunitaires. Le régime alimentaire de la majorité de la population s'avère en effet particulièrement fragile. Une récolte médiocre suffit pour voir réapparaître le spectre lancinant de la disette. Plus généralement, l'alimentation de l'époque moderne est une alimentation cyclique. Elle est marquée par de fortes variations saisonnières des quantités des denrées alimentaires disponibles mais aussi de leur qualité et de leur prix. La tension de la soudure, à la fin du printemps, indique à quel point l'alimentation est fortement marquée par le cours des saisons. La production de viande par exemple est liée non seulement aux saisons, mais aussi au calendrier agraire et au rythme biologique des femelles. La possibilité de conserver dans le temps les céréales, les légumineuses et les châtaignes explique en partie leur place prépondérante dans l'alimentation quotidienne des masses populaires. Pour pallier la putréfaction, la fermentation et la corruption des autres denrées alimentaires, les Français de l'époque moderne utilisent plusieurs procédés connus depuis longtemps comme la dessiccation, notamment pour les fruits, quelques légumes, les fines herbes et les biscuits de la marine. Mais ils ont surtout recours à la salaison. Détruisant germes et bactéries, le sel est essentiel pour conserver la viande, particulièrement celle de porc. Le poisson quant à lui peut être séché, salé et/ou fumé. Et si beurre et fromage permettent de conserver le lait plus longtemps, le sel prolonge la conservation du beurre, notamment l'été, et rend possible son transport. Le sel est aussi utilisé pour réaliser des « confitures », dont l'acception est proche, à l'époque moderne, de celle de « conserve ».

Le caractère cyclique de l'alimentation est renforcé par les prescriptions et les interdits de l'Église catholique romaine qui déterminent un cycle saisonnier d'abstinence et d'abondance interdisant temporairement la consommation de certains aliments. Mais il n'existe pas dans la religion chrétienne, contrairement au judaïsme et à l'islam, des tabous alimentaires (il n'y a pas d'interdit absolu, d'exclusion radicale de certains aliments ni de classification des denrées du pur à l'impur). Pour la majorité de la population, le jour maigre est en réalité très proche de l'alimentation ordinaire, tant celle-ci est peu carnée et essentiellement constituée d'aliments d'origine végétale. Le cycle alimentaire ordinaire est rompu par des fêtes liées aux cycles agraires (par exemple, des repas clôturant la fin des moissons ou des vendanges, ou le sacrifice rituel du cochon),

religieux (le calendrier religieux propose de nombreuses fêtes : Saint-Nicolas, Noël, Epiphanie, Mardi gras etc.), et familial. Lors des fêtes parviennent sur la table populaire et paysanne des plats inhabituels excluant les aliments ordinaires : potée au lard, poule au pot, jambon, viande de porc, bœuf, mouton, agneau, volaille. Il convient néanmoins de noter la rareté de ces débordements : au maximum une dizaine de jours dans l'année. Cette nourriture des jours de fêtes correspond davantage à une fonction symbolique qu'à un besoin physiologique : elle doit marquer l'abondance et la diversité.

Ce régime alimentaire particulièrement fragile débouche sur des périodes de malnutrition qui provoquent de nombreuses maladies digestives. La sous-nutrition liée à la disette entretient en outre un terrain propice à la diffusion des épidémies, auquel il faut ajouter les déficiences sanitaires de cette alimentation. Par exemple, à l'exception des sources de montagne, l'eau est une boisson particulièrement mortifère (de nombreux déchets - fumier, lisier et lieux d'aisance - se déversent dans les rivières et les villes) et responsable de terribles épidémies de dysenterie, typhoïde et autres troubles digestifs. Riches et pauvres boivent la même eau, mais les plus aisés peuvent en améliorer la qualité par des filtrages, par l'ajout du vin antiseptique ou l'ajout de glace en été. Ces constats permettent à Florent Quellier d'affirmer qu'en définitive, à l'époque moderne, on meurt probablement moins de faim que des maladies attaquant des organismes usés par la sous-alimentation et fragilisés par le manque d'hygiène et la promiscuité. La situation s'améliorerait à partir des années 1720-1730. Dès les années 1740, le temps des grandes famines est révolu et remplacé par celui des disettes larvées. Le climat est plus clément, les récoltes sont plus abondantes et, en cas de cherté, l'intervention des pouvoirs publics est un peu plus efficace. L'augmentation de la population française au XVIIIe siècle, de 20 à 28 millions d'habitants à la veille de la Révolution, témoigne de cette amélioration. En effet, en l'absence de progrès médicaux, il faut aller en chercher les raisons dans le progrès des conditions de vie, notamment une meilleure alimentation, au moins au point de vue quantitatif.

Si l'historiographie a observé une dégradation qualitative de l'alimentation de la fin du Moyen Âge au XIXe siècle, c'est, nous dit Florent Quellier, parce que ces travaux, essentiellement basés sur des sources statistiques (donc plutôt commerciales), n'ont pas pris en compte l'économie domestique, les viandes et les poissons braconnés ni l'apport de la cueillette ; l'histoire quantitative n'ayant pas pris sur ces pratiques. Selon lui, la baisse de l'apport de viande et de matière grasse quantitativement compensée par l'augmentation de la part des céréales caractériserait l'évolution de l'alimentation populaire sous l'Ancien Régime. La principale raison de cette dégradation résiderait dans l'accroissement démographique du royaume auquel ne répondent pas des progrès agricoles suffisants. L'historiographie insiste également sur la monotonie et la fadeur du régime alimentaire paysan, sur le règne du bouilli et l'omniprésence de la faim. Florent Quellier tient à s'inscrire en faux contre cette vision de l'alimentation paysanne pensée en termes de disette permanente. Il y voit une dérive misérabiliste, qui résiderait dans l'amalgame entre la faim physiologique, ponctuelle, et la culture de la faim, qui, elle, est pérenne. S'il reconnaît une indéniable continuité dans le régime alimentaire des populations rurales de la fin du Moyen Âge au début du XIXe siècle - une diète écrasée par le poids des céréales et marquée par une tenace culture de la faim -, il insiste sur le fait qu'en temps normal, ce régime permet aux habitants du pays le plus peuplé d'Europe de vivre et de fonder une famille.

Don et autoconsommation : une source d'approvisionnement sous-estimée

Face à l'instabilité des disponibilités alimentaires, le pouvoir - municipal ou royal - veille à garantir l'approvisionnement urbain en céréales afin de maintenir la tranquillité publique en évitant les émeutes frumentaires. Privilégiée par rapport à la campagne, la ville dispose d'un arsenal de mesures traditionnelles pour tenter d'atténuer l'impact des crises de cherté : la « taxe » du pain², l'expulsion des mendiants étrangers à la ville, le secours aux pauvres et les aumônes. En cas de cherté, les pouvoirs publics peuvent également imposer aux particuliers et aux communautés religieuses de déclarer leurs stocks céréaliers pour mener des perquisitions de granges et de greniers parfois suivies de ventes forcées de grains.

La peur ancestrale de la disette et la cherté des denrées alimentaires constitutives d'une culture de la faim entraînent d'importantes pratiques d'autoconsommation et d'entretien d'un jardin. Comme le souligne l'auteur, « aborder l'approvisionnement revient à réaffirmer la place et la logique du don et de l'autoconsommation face à un marché quantifiable monopolisant la documentation de l'historien ». (p.141). Il évoque tout d'abord la persistance du don, qui permet d'adoucir les relations entre des personnes de même statut ou de statuts différents dans une société encore marquée par une violence endémique. Une grande partie des dons, notamment les plus quotidiens, est constituée de nourriture et de boisson : fruits et légumes frais, miel et beurre, confitures et fruits confits, brioches et pain d'épice, boudins noirs et pâtés, gibier et poisson, vin et eau-de-vie, cidre et bière, voire des repas complets s'offrent couramment à l'époque moderne. Nombreuses sont les occasions de dons : fêtes, cycle de vie (fiançailles, mariage, baptême...), ou témoignage d'une reconnaissance pour une aide apportée lors des grands travaux agricoles. « Les codes culturels liés à cette pratique disent beaucoup sur le statut des aliments. Les denrées ne sont pas données au hasard de l'approvisionnement, mais selon la reconnaissance de la position sociale du donataire par rapport au donateur. Le don alimentaire doit également renvoyer à l'intimité, à la sphère du privé. Offrir des produits de son jardin, et/ou de son domaine est la marque d'un savoir-vivre aristocratique et de l'entière implication de l'individu, soit la matérialisation concrète d'un code de l'honneur ». (p. 144).

L'autoconsommation quant à elle semble largement sous-estimée dans les études sur l'approvisionnement urbain. C'est pourtant une question importante, rappelle Florent Quellier, tant les liens ville-campagne sont particulièrement nombreux aux Temps modernes. Nombre de citadins conservent des attaches campagnardes soit, pour la frange supérieure, par des propriétés, soit, pour le menu peuple, par des parents restés au village. Ces attaches rurales se manifestent notamment par un approvisionnement en menues denrées, en vin et en grains, échappant initialement au marché. Il convient également de prendre en compte la présence des jardins maraîchers, de vignes, de jardins potagers-fruitiers aristocratiques et ecclésiastiques à l'intérieur d'un tissu urbain encore lâche, dont une partie de la production est auto consommée. Fruits, légumes, herbes aromatiques du jardin, œufs et volailles de la basse-cour, voire le lait constituent les principaux produits autoconsommés. Ils alimentent la culture du don et, surtout, la table familiale ; la paysannerie consomme les produits invendables en ville. Mais l'autoconsommation est loin d'être une marque de pauvreté ou le signe d'une économie archaïque. Pour les élites, elle procède de l'idéal du bon ménager, lequel n'est pas uniquement économique mais aussi, et peut-être avant tout culturel. « La consommation des produits de son domaine par une population – bourgeoise, nobiliaire, ecclésiastique – qui a les moyens de recourir au marché me

² Fixation par les autorités administratives du prix maximum auquel le pain peut être vendu www.lemangeur-ocha.com - Anne Lhuissier - Compte-rendu de lecture de l'ouvrage *La Table des Français. Une histoire culturelle* de Florent Quellier - Mise en ligne : 10 juin 2009

semble révélatrice d'une dimension culturelle de l'autoconsommation qui mérite d'être soulignée : loin d'être obligatoirement une conséquence du cloisonnement des marchés et une réponse par défaut à une structure archaïque, l'autoconsommation peut être aussi un choix raisonné d'un mode d'approvisionnement censé garantir, pour certains aliments, quantité, qualité et statut social. Pour le reste de la société urbaine, exclu du jeu de la distinction sociale liée à la possession d'une « campagne », la possibilité, même ponctuelle, d'un approvisionnement alimentaire échappant au marché tout en contribuant à maintenir des relations familiales a dû être perçue, face à l'anonymat urbain et à l'inéluctable essor du marché, comme une réponse à des frustrations, voire à des peurs »(p. 147).

L'alimentation des élites

La culture de la faim, propre aux classes populaires, contraste avec le faste de l'alimentation des élites. Pour Florent Quellier, le trait le plus remarquable de la cuisine de l'aristocratie concerne la place prépondérante des épices et leur puissance aromatique dans les recettes. Entre la moitié et les trois quarts des livres de recettes médiévaux en utilisent, principalement dans les sauces accompagnant les rôtis ou les poissons grillés et bouillis. Constituées d'une combinaison de plusieurs épices broyées puis délayées dans du vin blanc, du verjus, du vinaigre, de l'eau, un bouillon gras, du lait de vache ou du lait d'amandes, les sauces médiévales sont légères. Ces préparations très liquides sont ensuite liées à la mie de pain, aux amandes pilées, aux foies de volaille, aux jaunes d'œufs mais jamais à la farine. Elles ne contiennent ni beurre ni huile, la seule matière grasse provenant d'un bouillon de bœuf ou de volaille.

Outre les épices, la table aristocratique se distingue par la prédominance de l'alimentation carnée. « Hérité du mode de vie des élites barbares de l'Antiquité tardive, le prestige culturel de la viande demeure intact dans la société française des Temps modernes. Au cœur du repas aristocratique trône le rôti, service d'une ou plusieurs pièce(s) de viande(s) rôtie(s) à la broche, et les rêves de pays de Cocagne restent abondamment carnés » (p. 80). Sont consommés la volaille, le gibier, les abats et la viande de boucherie, dont le bœuf qui connaîtra son apogée au XIXe siècle. Les recettes de cuisine désignent de plus en plus précisément le nom des morceaux : le veau, l'agneau et le mouton sont dépecés en longe, épaule, poitrine, gigot, quartier, côtelette et carré, le bœuf en aloyau, tranche, culotte et filet. Ce souci de définir précisément les morceaux de viande reflète la prise de conscience que chaque morceau a des qualités particulières à respecter. Par contre, à l'exception du jambon cru, la table aristocratique française délaisse les salaisons. Au cours du XVIIe siècle, les achats de porc salé dans les marchés de pourvoirie connaissent une nette baisse. Si l'alimentation carnée domine, les légumes font une entrée remarquable. Le déclin de la consommation du pain, des plats de céréales et aussi des légumineuses profite aux légumes frais. Les plats de légumes connaissent une vogue en France dès le XVIe siècle, probablement par imitation d'un modèle italien. Les légumes entrent dans la préparation des entrées, des hors d'œuvre, des salades accompagnant les rôtis et dans les entremets. Ils apparaissent dans les entrées comme élément d'une sauce, d'un ragoût ou d'une garniture mais ils ne sont qu'un accompagnement des viandes. Au contraire, dans les recettes d'entremets, les légumes dominent. En ce qui concerne les fruits, les élites les consomment indifféremment cuits ou crus. Cuisinés avec du sucre de canne, ou plus rarement du miel, ils se dégustent également en compote, en marmelade, au sirop, en gelée à partir de jus de fruits, en pâte de fruits, c'est-à-dire les confitures sèches. Colonisant le dernier service d'un repas et les nombreuses collations, le goût du sucre progresse rapidement.

Naissance d'une nouvelle cuisine

Cette cuisine va connaître une rupture dans le courant du XVII^e siècle. Celle-ci est préfigurée par l'apparition du 'potager' dans les cuisines aristocratiques. Semblable à un fourneau mais intégré à la maçonnerie, il permet, en contrôlant la chaleur de chaque foyer, de réaliser une diversité de cuisson (élaborer des fonds de sauce, des réductions et des roux ...) impossible avec une cheminée. Il offre, à partir du milieu du XVII^e, un nouveau plan de cuisson qui permet la réalisation des recettes de la nouvelle cuisine : la casserole commence à concurrencer l'ancestral pot. L'ouvrage de La Varenne, *Le Cuisinier François* (1651) offre le premier témoignage littéraire de cette nouvelle cuisine aristocratique qui se constitue peu à peu entre 1550 et 1650, en proposant des recettes très différentes des recueils médiévaux et de la Renaissance. La différence fondamentale tient à l'assaisonnement. Les recettes des livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles se caractérisent par une forte diminution de l'usage des épices au profit des plantes et des herbes aromatiques indigènes (persil, ciboule et ciboulette, thym et laurier ...), un dosage mesuré de l'acidité, l'introduction du beurre dans les sauces, une diminution de l'usage du sucré dans les plats salés et l'élaboration d'une large gamme de fonds de cuisson et de sauces. Si les épices ne sont pas absentes des recettes du XVII^e (présentes dans 70%), ces dernières témoignent d'une réduction du nombre d'épices prescrites et d'une forte diminution des doses utilisées. La réduction de l'usage des épices et du sucre et l'introduction de graisse pour adoucir les sauces répondent au même souci que les cuissons : ressentir le vrai goût des aliments. Une des origines du désintérêt de la cuisine aristocratique française pour les épices exotiques réside, sans nul doute, dans l'expansion maritime européenne à partir de la seconde moitié du XV^e. L'établissement d'un commerce maritime portugais avec l'Orient dès le début du XVI^e puis hollandais et anglais au tournant du XVI^e, a permis d'augmenter les quantités d'épices offertes et d'en réduire le coût. Ainsi, contrairement à l'époque médiévale, les épices ne permettent plus le jeu de la distinction sociale. La gestation de cette nouvelle cuisine française entre 1550 et 1650 correspond à une présence coloniale française quasi-exclusivement nord-américaine, or la cannelle, la noix de muscade et les clous de girofle n'y sont pas très présents. La Cour de France n'a pas intérêt à entretenir la mode des épices exotiques.

Cette nouvelle cuisine est également concomitante de la capacité technique des Français d'Ancien Régime à améliorer la qualité de leurs productions : amélioration qualitative qui a été démontrée pour les fruits (progrès de la taille de fructification, mise au point de la technique de l'espalier dans la première moitié du XVII^e, sélection empirique des variétés fruitières dans les jardins) ; évolution probablement similaire pour les légumes tant arboriculture fruitière et horticole sont associées (sélection empirique qui concerne aussi les légumes). Le rapprochement entre les indéniables progrès de l'horticulture et le développement d'une nouvelle cuisine semble d'autant plus évocateur que la chronologie est identique. C'est notamment à partir de 1650 que livres de cuisine nouveaux et nouveaux traités de jardinage se multiplient en France. Outre l'amélioration de l'approvisionnement, la pacification de la société à partir du milieu du XVII^e alimente cette nouvelle cuisine. De moins en moins guerrière, de plus en plus exclue du gouvernement, l'aristocratie trouve dans la magnificence de sa table un des moyens de maintenir sa distinction sociale face au reste de la société française et européenne, donc de garantir sa survie. " D'où une relation ambiguë entre les cuisine aristocratique et bourgeoise qui ne se confondent jamais sans pour autant s'éloigner. A partir du moment où l'approvisionnement est garanti tant pour la table aristocratique que pour la table bourgeoise, la distinction sociale ne passe plus par l'apport quantitatif de plats de viande,

contrairement à l'époque médiévale et à la renaissance, mais par la qualité et la délicatesse des mets servis " (p.89).

La nouvelle cuisine se distingue aussi de la précédente en ce qu'elle s'affranchit des nombreuses prescriptions diététiques ancestrales qui imposaient l'ordre des mets, interdisaient tel aliment et recommandaient tel autre, dictaient des assaisonnements et des modes de cuisson ; elle remet même en question la Tradition pour s'intéresser au goût des bons morceaux, à la saveur des aliments. Au cours du XVIIe, assaisonnements et cuissons répondent de moins en moins à des objectifs diététiques mais de plus en plus gastronomiques. Le contexte culturel - intellectuel, religieux et scientifique - des Temps modernes est largement favorable à cette émancipation car il a remis en question les certitudes intellectuelles héritées de l'Antiquité et du Moyen Age. Parallèlement, la redéfinition du discours scientifique autour de la démonstration et de l'observation, et les progrès de la chimie et de la physiologie expérimentale contribuent à la remise en cause des principes de l'ancienne diététique. Il en va ainsi de l'évolution de l'explication scientifique du processus digestif. De la fin du Moyen Age au XVIIIe siècle, la digestion a été successivement comprise comme une coction réalisée par la chaleur de l'estomac, comme une trituration et enfin comme une dissolution des sucs. L'auteur nous rappelle toutefois que l'autonomisation de l'alimentation par rapport à la médecine ne veut pas dire que cette société ait évacué la notion de sécurité alimentaire. Celle-ci recouvre à la fois une attente quantitative - garantir l'approvisionnement de populations qui ne sont pas à l'abri d'une disette voire d'une famine -, et une attente qualitative - protéger les consommateurs des aliments corrompus ou qui pourraient être nocifs tant du point de vue physiologique que socioculturel.

Lorsque l'histoire éclaire le présent....

Pour conclure ce vaste panorama sur la consommation alimentaire à l'époque moderne, retenons que « entre le régime alimentaire des élites de la fin du Moyen Âge et de la Renaissance d'une part, et celui des XVIIe et XVIIIe siècles d'autre part, la rupture est manifeste. Et il n'est guère surprenant que la cuisine aristocratique médiévale ait été considérée comme « barbare » par les écrits des gastronomes des Lumières. La cuisine française réputée est née aux XVIIe et XVIIIe siècles au sein de l'aristocratie, et elle tient fort peu de la cuisine médiévale. Peu épicée, elle préfère le persil à la cannelle, la saveur des aliments au goût masquant des épices, elle refuse l'aigre-doux et tend à séparer le sucré du salé, aussi bien dans la réalisation d'une recette que dans l'ordre des services. Par un processus classique d'imitation sociale, elle annonce les grands principes de la cuisine bourgeoise du XIXe siècle » (p. 96).

Outre l'étendue des travaux et des connaissances dont fait état cette importante synthèse, l'ouvrage a le mérite d'éclairer des pans de notre histoire contemporaine. Florent Quellier insiste en particulier, non sans délectation, sur l'importance de la restauration hors domicile aux siècles précédents, et rappelle qu'avant l'invention des restaurants gastronomiques (fin XVIIIe), de nombreux lieux publics proposaient des repas payants. La table d'hôte des auberges est surtout utilisée par les voyageurs ; les tavernes, cabarets et guinguettes sont des débits de boissons alcoolisées qui proposent aussi des plats simples et bon marché préparés sur place ou apportés depuis une auberge ou une boutique d'alimentation. A cela s'ajoutent les marchands ambulants qui arpentent les rues et proposent aux passants des boissons chaudes ou froides. Héritée de l'époque médiévale, la cuisine de rue est également très développée, notamment à Paris. A toute heure du jour, des vendeurs présentent aux passants tripes, pâtés, rissoles, petits pains. Loin d'être une innovation d'importation récente arrivée tout droit

des Etats-Unis, la restauration hors domicile est intégrée de longue date dans les habitudes et les rythmes alimentaires des Français. Ce dernier exemple permet à Florent Quellier de souligner à juste titre le défaut de perspective historique de certains travaux sociologiques, qui gagneraient davantage à lire les historiens, comme cet ouvrage nous y invite de façon très stimulante.