

Raymond Dumay

De la gastronomie  
française



*la petite vermillon*

Extrait de la publication

*la petite vermillon*

# De la gastronomie française

## DU MÊME AUTEUR

- L'herbe pousse dans la prairie*, roman (préface de Charles-Ferdinand Ramuz), Gallimard, 1941.
- Le printemps des hommes*, nouvelles, Gallimard, 1943.
- Les chaleurs d'août*, récit, Julliard, 1945.
- Le raisin de maïs*, roman, Gallimard, 1947.
- Ma route de Bourgogne*, Julliard, 1948.
- Ma route d'Aquitaine*, Julliard, 1949.
- Mort de la littérature*, essai, 1950.
- Ma route de Languedoc*, Julliard, 1951.
- Pages intimes du Prince de Ligne*, La Trière, 1952.
- Ma route de Provence*, Julliard, 1954.
- Choix de Pensées et Lettres de Joubert*, en collaboration avec Maurice Andrieux, Grasset, 1954.
- Guide du vin*, Stock, 1967.
- Guide du jardin*, Le Livre de Poche, 1967.
- Le jardin d'agrément*, Le Livre de Poche, 1967.
- Guide des vins de pays*, Stock, 1969.
- Guide du gastronome en Espagne*, Stock, 1970.
- Du silex au barbecue*, essai, Julliard, 1971.
- Guide des alcools*, Stock, 1973 ; La Table Ronde, 2008, sous le titre *Célébration des alcools*. Préface de Jean-Claude Pirotte.
- La mort du vin*, essai, Stock, 1976 ; La Table Ronde, 2006. Préface de Jean-Claude Pirotte.
- Le vin de Bourgogne*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1976.
- Le vin de Bordeaux*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1977.

Suite de la bibliographie en fin d'ouvrage.

Raymond Dumay

DE LA  
GASTRONOMIE  
FRANÇAISE

Édition établie et préfacée  
par Jean-Claude Pirotte



La Table Ronde  
14, rue Séguier, Paris 6<sup>e</sup>

[www.editionslatableronde.fr](http://www.editionslatableronde.fr)

© Éditions de La Table Ronde, Paris, 2009.  
ISBN 978-2-7103-3137-7.

Extrait de la publication

## *Préface*

### La descendance d'Archestrate

Il n'est pas nécessaire d'être un savant linguiste pour deviner que les mots *gastronome*, *gastronomie* et *gastronomique* nous viennent tout droit du grec ancien. Un écrivain hellène du IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, un certain Archestratos, de qui, à la vérité, nous ne savons rien, aurait composé un ouvrage consacré à « l'art de régler l'estomac ». Ce traité, dont nous pouvons imaginer qu'il tenait à la fois du précis de médecine et du livre de recettes, comme personne ne peut aujourd'hui se vanter de l'avoir lu, ni même prouver qu'il ait jamais vu le jour, il est plaisant de l'évoquer ici comme le fantôme d'un ancêtre tutélaire : celui, en priorité, des « méditations gastronomiques » de Brillat-Savarin.

L'auteur de *La physiologie du goût* passe pour avoir inventé, ou réinventé, l'usage du substantif

*gastronomie*. Montaigne, avant lui, évoquait « l'art de la gueule ». Le poète Berchoux, que cite Francis Ambrière, estimait, en même temps que Brillat-Savarin, qu'il fallait « mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine ».

Nous ne nous lasserons jamais de relire les *Aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science* qui ouvrent en fanfare *La physiologie du goût*. Je ne citerai que celui-ci :

« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. »

Et celui-ci, le plus célèbre :

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

Et ce que tu bois, pourrions-nous ajouter. Certains hommes d'État qui n'ont rien lu, se tiennent mal à table, et se flattent de ne boire jamais de vin, seraient bien inspirés de méditer ces quelques principes fondamentaux. Je ne résiste pas au plaisir de citer aussi les premières lignes de *l'Almanach des gourmands* de Grimod la Reynière :

« Le Gourmand n'est pas seulement celui qui mange avec profondeur, choix, réflexion et sensualité, celui qui ne laisse rien sur son assiette ni dans son



verre ; celui qui n'a jamais affligé son amphitryon par un refus, ni son voisin par un excès de sobriété. Il doit joindre au plus strident appétit cette humeur joviale sans laquelle le meilleur des festins n'est qu'une triste hécatombe... »

La gastronomie, qui est peut-être une science (en constante évolution), est donc d'abord le signe d'un savoir-vivre souriant, et la pratique d'un art. Et même, comme le dit Raymond Dumay, d'un « art parlé ».

Il est vrai que les bibliothèques sont en danger de crouler sous les ouvrages (bienvenus ou non) qui traitent de cet art volatil. En 1890, l'érudit Georges Vicaire recensait dans sa *Bibliographie gastronomique* pas moins de deux mille cinq cents titres consacrés au sujet. Plus d'un siècle plus tard, on se demande à quel chiffre astronomique un nouveau Vicaire arriverait. Seul pourrait nous le dire Gérard Oberlé, pour qui Comus et Bacchus n'ont pas de secrets.

En somme, et c'est heureux, le thème ne s'épuise pas. C'est que chacun y va de son couplet. Mais peu d'ouvrages sont aussi clairs, aussi sourcilleux, aussi originaux que celui de Raymond Dumay. Sans oublier l'humour : les voyages de l'oie et de l'oignon, par exemple, sont un véritable *régal*, parmi bien d'autres.

Comme souvent dans ses écrits, qui sont à la fois d'un historien, d'un jardinier, d'un philosophe, d'un géographe, d'un ethnographe, et au plus haut

degré d'un écrivain, Raymond Dumay, avec une pointe d'ironie malicieuse, cherche à *structurer* son propos. C'est ainsi qu'il assigne au besoin de gastronomie cinq conditions nécessaires et suffisantes pour qu'il apparaisse. Contentons-nous d'illustrer, en guise d'amuse-bouche, l'une ou l'autre de ces conditions.

La pauvreté, par exemple, sans quoi la cuisine familiale ne serait pas ce qu'elle est. Lisons Chardonne :

« Chez mon grand-père, près de Barbezieux, dans une vaste cuisine, les ouvriers agricoles prenaient leur repas assis sur un banc devant la table couverte de mouches ; ils mangeaient lentement comme s'ils n'avaient pas faim ; ils mangeaient très peu ; du pain frotté d'ail, une sardine crue, des noix, quoique la nourriture fût abondante ; ils touchaient chaque morceau avec respect et le savouraient dans le recueillement ; c'était la plus fine gourmandise. »

On comprend que Dumay puisse écrire que « la cuisine du savetier est meilleure que celle du financier ».

La troisième des conditions nécessaires et suffisantes, selon Dumay, c'est le client. Cela va de soi, mais que se passe-t-il si, comme aujourd'hui où les arts de la table subissent diverses maltraitances, le client vient à disparaître ou se détourner ? Le grand Carême, qui fut aussi visionnaire que cuisinier

génial, observe déjà que, « lorsqu'il n'y eut plus de cuisine dans le monde, il n'y eut plus de littérature, d'intelligence élevée et rapide, il n'y eut plus d'inspiration, il n'y eut plus d'idée sociale ».

Sinistre conjoncture. Or, dans ses prévisions, Dumay se montre optimiste. C'est que nous sommes dans les années soixante, fertiles en cuisiniers inventifs, révolutionnaires même. Et le *Guide Michelin* n'a pas encore perdu toute autorité. Ses jugements sont controversés, mais la controverse est stimulante. Et le client, sans qui les restaurateurs fermentaient boutique, sillonne les routes de France en quête de découvertes et de surprises. Les temps ont changé. Lorsque le mauvais exemple vient d'en haut, la cuisine, et tout ce qu'elle suppose de pratiques civilisatrices, est en grand danger, à l'instar du vin, de la littérature, et des fromages fermiers.

Dumay, lecteur passionné de Claude Lévi-Strauss, devrait aujourd'hui, davantage encore que naguère, envisager la situation sous l'angle de l'ethnographie.

À propos d'un de ses livres, *Du silex au barbecue*, Lévi-Strauss lui écrivait déjà, en 1971 : « C'est un véritable traité d'ethnographie culinaire que vous avez bien voulu m'envoyer... Votre livre fourmille d'informations rares et d'hypothèses spirituelles qui font rêver, même si elles n'emportent pas toujours l'adhésion : et j'entends bien que vous-même en avancez quelques-unes par jeu plutôt que par con-

viction. Ce qui ne diminue en rien, bien au contraire, le plaisir qu'on trouve à vous lire et qu'agrémentent encore de merveilleuses recettes... Vous contribuez ainsi à démontrer la prodigieuse richesse du domaine des recettes culinaires, où tant reste encore à découvrir et à explorer... »

La gastronomie française est en danger. Les pauvres se servent dans les monstrueuses « grandes surfaces », à défaut de trouver encore en service la boucherie et le marchand de primeurs du village ou du quartier. Les riches se nourrissent selon les règles d'un snobisme abscons. Paris, selon Jean Follain, « est la ville où l'on mange le mieux et le plus mal, où l'on fait le plus de repas de comédies ».

Il est temps de s'inquiéter. Raymond Dumay nous invite à la méditation. Aux retrouvailles avec les grandes recettes, et l'esprit des provinces. Écoutez-le.

*J.-C. P.*

*À Guy Schoeller,*  
*R. D.*



*Bien manger et bien boire,  
c'est la moitié de la nourriture.*

LA SAGESSE DES PROVINCES.





## Mystères et contradictions de la cuisine française

### **Cuisine : toujours en décadence...**

Cette idée reçue a échappé à Flaubert qui se croyait, bien à tort, gastronome. Répétée à longueur d'année par quelques « défenseurs » de notre gastronomie (j'aime mieux les attaquants), elle aurait fini par m'inquiéter si, feuilletant quelques pages plus anciennes, je n'étais pas tombé un jour sur cette sombre prophétie :

« En France, la cuisine est-elle en décadence ? Incontestablement, oui. Nos cuisiniers en savent cependant tout autant, et plus même que leurs devanciers : la science leur vient en aide, mais les conditions matérielles de l'art culinaire sont complètement changées. »

Ces lignes ont paru dans *La Liberté* du 1<sup>er</sup> juin 1866, sous la plume du baron Brisse, chroniqueur

patenté comme personne, dont les *366 Menus* firent autorité.

Faut-il y voir la banale répétition de Stendhal déclarant vers 1820 que les Milanaises étaient plus aimables sous le Consulat, de Talleyrand plaçant la douceur de vivre avant 1789 ?

La réponse est plus ambiguë. Talleyrand et Stendhal regrettaient leur jeunesse, une grâce évanouie qu'ils pouvaient embellir sans craindre la dure réaction de la vérité. Mais la cuisine n'est pas un rêve et, jusqu'à présent, elle a résisté à toutes les nostalgies. Fait beaucoup plus étonnant : elle a constamment progressé, de l'avis même de ceux qui la décrient. Le XVIII<sup>e</sup> siècle a considéré les menus de Louis XIV comme barbares, les monstrueux repas de goinfres du XIX<sup>e</sup> siècle révoltaient les gastronomes de 1920 et, un demi-siècle plus tard, nous sommes à peine moins scandalisés par les déjeuners organisés par Léon Daudet chez Drouant pour l'Académie Goncourt.

Ne nous alarmons pas : cette contradiction n'est pas nouvelle. Peut-être même devons-nous la considérer comme nécessaire : derrière le char triomphal, les anciens Romains plaçaient un esclave chargé tout le long du parcours de rappeler ses quatre vérités au héros. Croyons donc que le passé n'est qu'un point d'appui commode pour les « docteurs tant pis » : ils critiquent la cuisine telle qu'elle est au nom

de ce qu'elle devrait être. Ce n'est pas la plus mauvaise manière de la forcer au progrès.

Mais, au fait, cette cuisine, quelle est-elle ? Elle est plus facile à enterrer qu'à expliquer. Il est même assez impressionnant de constater qu'on trouve de tout dans les milliers de livres et les dizaines de milliers d'articles qui lui ont été consacrés : des anecdotes et des menus, l'histoire des aliments et celle des cuisiniers, des poèmes et des balivernes, de la médecine et de la politique, des critiques et des éloges, mais jamais, jamais aucun auteur n'a répondu à la question première : pourquoi une cuisine française ?

Pour répondre à une question, la première condition est de la poser. Aussi stupéfiant que cela paraisse, il semble bien que personne ne l'ait jamais fait. Les plus sérieux des auteurs, et il n'en manque pas, n'ont pas eu d'autre ambition que d'écrire une *chronique* de la cuisine, c'est-à-dire la suite apparente des événements, le perfectionnement des recettes, la simplification des menus, etc., mais non pas *l'histoire* qui cherche constamment, avec plus ou moins de bonheur, à donner le pourquoi des événements. Lorsque Pierre Gaxotte écrit que la cuisine n'est pas un mauvais observatoire pour regarder la grande histoire, il ouvre une porte mais il ne songe pas à la franchir. On peut le regretter. Naguère parut un livre de Seignobos qui fit quelque bruit : *Histoire des Français dans leur volonté d'être une nation*. Une

*Histoire des Français dans leur volonté d'avoir une cuisine* ne me paraît pas aujourd'hui moins nécessaire.

Il n'y a jamais de scandale et tout arrive à sa date. Si ce livre dont j'essaierai d'esquisser en quelque sorte la préface n'a jamais été écrit, c'est au moins pour trois bonnes raisons : les matériaux manquaient, la méthode n'était pas inventée, le public n'était pas prêt.

Qu'on la considère comme une science, ou un art, ou une heureuse alliance entre les deux, l'institution nommée « cuisine française » n'a atteint sa majorité qu'à une période très récente de notre histoire : exactement à partir de 1715, avec l'apparition du Régent sur la scène politique. Deux siècles et demi de fonctionnement, ce serait beaucoup pour une famille, c'est bien court dans l'histoire d'un peuple. On ne doit donc pas s'étonner du côté fragmentaire de la documentation. Si les monographies et les témoignages sont nombreux, les études d'ensemble ne se présentent guère que comme des suites de documents ou de « petits faits vrais ».

À la recherche de leur cuisine, les Français en sont restés jusqu'ici au stade de l'exploration. Curronsky et Marcel Rouff avec leur *Enquête* en 32 volumes (dont 28 seulement sont parus, par suite de la mort de Rouff) nous ont donné un parfait exemple de cette ethnographie : ils ont recueilli des recettes et des tours de main comme on va rechercher des légendes et des fétiches vers les sources de

Du même auteur (suite)

*Le vin de Champagne*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1977.

*Le vin d'alsace*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1978.

*Les vins du Rhône et de la Méditerranée*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1978.

*Les vins de Loire*, ouvrage collectif sous la direction de l'auteur, Éditions Montalba, 1979.

*Le roquefort*, Éditions Montalba, 1982.

*Nouveau guide du jardin*, Le Livre de Poche, 1989.

*Le Rat et l'Abeille*, essai, Phébus, 1997.

*Mon plus calme visage, Journaux de guerre*, Gallimard, 1943 ; La Table Ronde, 2006. Préface de Jean-Claude Pirotte.

*Cet ouvrage a été achevé d'imprimer  
par l'Imprimerie Darantiere (Quetigny)  
en août 2009 pour le compte des  
Éditions de La Table Ronde.*

Dépôt légal : août 2009.  
N° d'édition : 168993.  
N° d'impression :  
*Imprimé en France.*