

Bénédict
Beaugé
Plats du jour

Sur l'idée de nouveauté
en cuisine

Métailié



SOMMAIRE

UNE IDÉE PAS SI NOUVELLE QUE ÇA ?	11
I. LE TOURBILLON DE LA MODE	21
Revendication identitaire et “goût naturel”	23
“Nouvelles cuisines”	39
Une folie bourgeoise	53
Cuisines idéologiques	75
Diffusion du modèle français et réticences	91
II. LA CONQUÊTE DE L’AUTONOMIE	97
Penser la cuisine	99
Démocratiser la cuisine	135
Libérer les cuisiniers	147
III. LA CUISINE À L’“ÉTAT GAZEUX”	165
Qu’est-ce que la nouveauté aujourd’hui ?	167
Ce que nous dit W50	177
Ce que W50 nous dit encore – ou ce qu’il ne dit pas...	235
Le règne de l’esthétique	267
ÉLOGE DE LA GOURMANDISE	299
BIBLIOGRAPHIE	317
REMERCIEMENTS	343

UNE IDÉE PAS SI NOUVELLE QUE ÇA ?

*Tous les ans nouvelle cuisine,
Car tous les ans changent les goûts ;
Et tous les jours nouveaux ragoûts ;
Soyez donc chimiste, Justine.¹*

1. Légende d'une gravure représentant "La cuisinière", in *Almanach utile et agréable de la loterie de l'École royale militaire*, pour l'année 1760 (Paris, Prault père, 1760), reproduite dans Takats [2011], et cité, sans précision d'origine, par Barbara K. Wheaton [1984].

La cuisine semble, aujourd'hui, susciter un intérêt planétaire : des pays autrefois peu suspects de gourmandise s'avèrent en être devenus des consommateurs frénétiques, d'autres, qui semblaient voués à des nourritures plutôt rustiques, jettent les traditions par-dessus les moulins et deviennent les militants d'une avant-garde que certains souhaiteraient révolutionnaire, d'autres encore, qui peuvent s'enorgueillir d'un héritage quelquefois encombrant, ne savent que faire pour donner un coup de jeune à celui-ci et paraître toujours à la page. Et si cet engouement ne se manifestait seulement que dans les cercles d'initiés, les médias spécialisés... il semble, au contraire, tout contaminer : les pages ou les émissions économiques, les rubriques consacrées aux faits de société, les sommaires des magazines et les grilles des programmes de la télévision, sans parler d'Internet où blogs et sites consacrés à la cuisine ou à la gastronomie constituent un secteur florissant. Cet univers qui, pendant longtemps, a cultivé une image pondérée, voire conservatrice, semble tout à coup pris d'un irrépressible besoin de nouveauté et d'innovations. Comment en est-on arrivé là ?

Jean-François Revel, dans *Un festin en paroles*, une "histoire littéraire de la sensibilité gastronomique" [1979], nous alertait déjà : "La grande cuisine est par vocation une cuisine ouverte, par opposition à la cuisine close fondée sur l'esprit régionaliste. La première est condamnée à inventer, à chercher du neuf, la seconde est tenue au contraire de conserver ce que les siècles ont sécrété pour le meilleur et pour le pire." Son avis peut paraître plutôt rapide quant à la cuisine "fondée sur l'esprit régionaliste" : l'histoire nous montre, en effet, que cette cuisine régionale est

elle-même susceptible d'évolution et, en particulier, sujette aux métissages – ce qu'il reconnaît d'ailleurs un peu plus loin, mais l'important, ici, reste qu'il ait souligné, au moins pour la France, ce caractère de la grande cuisine, "condamnée à inventer". Pour l'immense majorité de nos semblables, cette question ne se pose pas : la nouveauté est une idée neuve en cuisine. Ce qui est tout à fait relatif : avérée dès la naissance de la cuisine française moderne dans le courant du XVII^e siècle, cette vocation n'a fait que se confirmer dans les siècles suivants, avec quelques étapes marquantes, qu'il s'agisse de l'œuvre de Carême, de la naissance du restaurant, de l'apparition de la critique gastronomique ou d'une nouvelle manière de servir, ou encore des différents bouleversements que la cuisine a pu connaître au cours du XX^e siècle, des croisades régionalistes à la Nouvelle Cuisine selon Gault et Millau, pour aboutir désormais à la cuisine globalisée que l'on connaît.

Pourtant, cette exigence de nouveauté n'a pas été la même tout au long de cette histoire ou, plus exactement, elle a recouvert divers changements de nature de la cuisine : si cette nouveauté, quelles que soient les formes qu'elle ait pu prendre, a conservé longtemps le même statut, des origines à la Nouvelle Cuisine, celui-ci a changé radicalement avec cette dernière et, plus encore, avec la globalisation qui est celle que nous connaissons aujourd'hui, dans ce domaine comme ailleurs.

Le rôle prépondérant joué sur la scène internationale par la cuisine française pendant plus de deux siècles et jusqu'à récemment justifie la place qui lui est accordée dans une bonne partie de ce qui va suivre. En aucun cas, cependant, cette prééminence ne doit être mise sur le compte d'un quelconque chauvinisme : au contraire, on y verra comment, au cours des trois dernières décennies, se sont constituées différentes hautes cuisines nationales – de l'Italie aux États-Unis, de l'Espagne à l'Australie, en passant par la Grande-Bretagne, les pays scandinaves ou la Slovénie – et comment celles-ci ont, à leur tour, conquis leur autonomie. Le rapport à la nouveauté, dans les cultures non occidentales, est extrêmement différent du nôtre, aussi cette question de l'innovation culinaire n'apparaît pas de la même façon

– quoique, depuis quelques années, elle s’y fasse jour aussi, dans des termes qui s’en rapprochent.

Mais, en définitive, qu’est-ce donc que la nouveauté en cuisine ? La réponse n’est pas univoque... En effet, elle semble pouvoir être abordée de deux façons, suivant que l’on se place du point de vue du praticien, de celui qui produit, ou bien du point de vue du mangeur, de celui qui consomme. La première pourrait être qualifiée de technique, la seconde de socioculturelle. Bien évidemment, l’une et l’autre recouvrent un certain nombre de sous-catégories et peuvent interférer l’une sur l’autre, ce qui arrive souvent, mais pas forcément de manière bien synchrone.

Dans une histoire de la mode parue au début des années 1980, Bruno du Roselle faisait la distinction entre l’histoire de celle-ci proprement dite et celle du costume. Le même distinguo peut avoir cours ici, si ce n’est que l’on se retrouve confronté à la polysémie de certains mots dans la langue française, particulièrement frappante d’ailleurs dans le domaine du goût : alors qu’en anglais il existe différents mots pour parler de cuisine (*food, cooking, cuisine...* sans parler de *kitchen*), en français nous n’avons que celui-là ou alors d’autres trop particuliers, tels que recettes, techniques, etc. On aurait ainsi une histoire des recettes et de la technique culinaire, et une autre qui serait plutôt celle des ruptures, des prises de conscience et des regards portés sur cet “art”.

Pour ces différentes raisons, il peut être intéressant de chercher à comprendre ce qu’a pu recouvrir ce concept de nouveauté qualifiée ci-dessus, de manière assez vague, de “technique”, puis de se pencher sur son aspect “socioculturel”, qui, lui aussi, présente bien des facettes. Mais un exemple peut rendre plus clair ce concept même, selon qu’il est observé à travers l’un ou l’autre prisme. Lorsqu’on parle de nouveauté en cuisine, on imagine spontanément un plat qui n’a jamais existé, qui n’a été goûté par quiconque auparavant. Comme le dit encore Revel à propos du rapport entre patrons et cuisiniers au XVIII^e siècle : “Un cuisinier c’est un homme capable d’inventer ce que l’on n’a pas encore mangé chez les autres.” Or la cuisine dispose de quatre leviers pour aboutir à cela, qui correspondent à ses quatre actions fondamentales – choisir, cuire, assaisonner, assembler –, et chacun à son tour peut être facteur de nouveauté et conférer ce caractère à

un plat : choisir et assaisonner, en introduisant des produits inconnus ou inusités jusqu'alors, cuire et assembler, en le faisant avec de nouvelles techniques, tandis qu'assaisonner et assembler, en traduisant le génie propre du cuisinier. Pendant des décennies d'ailleurs, la nouveauté culinaire s'est le plus souvent cantonnée à ce dernier type d'innovation : les produits inconnus, les techniques révolutionnaires n'étant pas si fréquents, l'innovation était surtout combinatoire. Mais reportons-nous presque deux siècles en arrière : ce même plat, servi à la française ou à la russe², à la table d'un prince ou dans un restaurant, n'était plus le même, le service à la russe, c'est-à-dire suivant un ordre successif, et non plus simultané, sa présence sur une carte lui apportait une dimension nouvelle avant même de le modifier d'un point de vue technique (ce qui n'a pas manqué d'arriver d'ailleurs). On le voit donc, un plat peut être véritablement innovant, mais la manière de l'offrir ou de le consommer peut l'être tout autant, lui conférant une dimension inédite, celle de la relation qui s'établit entre le cuisinier et son – faut-il l'appeler ainsi ? – “public”.

2. Le service à la française est celui qui s'est pratiqué à la Cour et dans les milieux aristocratiques, en France, mais aussi, à l'imitation de celle-ci, dans nombre de pays européens depuis le XVII^e jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Codifié sous le règne de Louis XIV, il s'inspirait du service tel qu'il se pratiquait auparavant, mais en lui donnant une dimension sociale et politique. Le repas se déroulait selon une succession de services qui comportaient un nombre (important) de plats différents, proportionnel au nombre des convives et s'organisant selon une hiérarchie complexe. D'un service à l'autre des plats se répondaient, occupaient la même place hiérarchique et stratégique sur la table. Ce que l'on appelait le “plan de table” n'indiquait pas, comme aujourd'hui, la disposition des convives autour de celle-ci mais l'emplacement des différents plats. Cependant, le sens de la hiérarchie sociale était tel, qu'à la vue des plats, chacun pouvait savoir où il se plaçait.

Le service à la russe est celui qui se pratique encore aujourd'hui dans les repas officiels, où les plats sont passés et présentés aux convives successivement et où chacun, *a priori*, mange la même chose que son voisin, au même moment.

Le service à la française met davantage l'accent sur la dimension spatiale du repas ; le service à la russe, sur la dimension temporelle : le premier est synchronique ; le second, diachronique.

Dans un premier temps, il nous semble donc pertinent d'étudier ce phénomène de l'innovation culinaire sous l'angle d'une certaine parenté avec celui de la mode. Auguste Escoffier, le grand cuisinier réformateur de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e, soulignait d'ailleurs cette parenté dans l'une des préfaces de son *Guide culinaire* : "Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle." Comment, donc, dans l'univers de la gourmandise, s'est mise en place et développée une demande de renouvellement de plus en plus exigeante, et en quoi celle-ci induit des réactions similaires dans un domaine comme dans l'autre de la part de leurs acteurs respectifs. Si un grand nombre des recettes encore présentes aujourd'hui dans les livres de cuisine ont été mises au point, à très peu près, dès la deuxième moitié du XVII^e siècle, innovations techniques, innovations formelles se sont cependant succédé à un rythme soutenu, bouleversant en profondeur la cuisine elle-même, de la même façon que le vêtement a connu des transformations radicales alors que certaines de ses pièces, les gants par exemple, ont traversé les siècles quasiment sans modification. Cette évidence n'est-elle pas, cependant, trop "évidente" ?

Dans une deuxième partie, la cuisine sera envisagée du point de vue de la conquête de son autonomie. La quête de nouveauté est sans doute l'un des facteurs principaux de cette dernière. Cette évolution se poursuit tout au long des trois siècles qui séparent *Le Cuisinier français* de la Nouvelle Cuisine selon Gault et Millau. Si la création culinaire proprement dite est le déclencheur de cette transformation et l'accompagne, elle est soutenue au cours de celle-ci par un certain nombre de phénomènes qui lui sont intimement associés et relèvent, eux aussi, de ce désir de changement : une approche théorique originale de la cuisine, une démocratisation de cette dernière, la conquête par les cuisiniers de leur indépendance, enfin. Le premier de ces phénomènes concerne la pensée réflexive : les premiers cuisiniers se revendiquant français, s'emparant du pouvoir, timidement d'abord, face aux maîtres d'hôtel alors tout-puissants, s'affirment en publiant des livres ; ce faisant, ils inscrivent leur pratique dans un registre intellectuel qui n'était pas le sien, et enclenchent un mouvement

émancipatoire qui concerne aussi tous leurs confrères. Il s'agira donc de l'étudier tant du point de vue de celui qui pose ces nouvelles bases théoriques que de celui qui s'y trouve confronté. D'autre part, en faisant de la cuisine un enjeu social, le système curial mis en place par Louis XIV suscite tout à la fois la naissance d'une "haute" cuisine et un engouement pour la table qui ne se dément plus, même aux heures les plus sombres de l'histoire nationale, poussant d'ailleurs tout ce que le pays compte de têtes pensantes à s'interroger sur le contenu des casseroles. Cette deuxième voie est celle de la démocratisation : si cette nouvelle cuisine française naît à la Cour, le fait qu'elle soit dès son origine un élément du paraître social et qu'elle ait son pendant à la Ville, en particulier dans une classe bourgeoise qui détient le pouvoir économique, l'inscrit dans le mouvement général vers une démocratisation toujours plus grande (suivant, d'ailleurs, en cela un chemin strictement parallèle à celui de la mode). Cette démocratisation se traduit de différentes façons : simplifications successives, institutions telles que le restaurant ou la critique gastronomique, assurant une médiation entre grand public et grande cuisine, et pour finir une médiatisation généralisée. La troisième voie de la conquête de son autonomie par la cuisine est celle de l'indépendance des cuisiniers : du statut de domestique, c'est-à-dire jusqu'à récemment pas grand-chose, voire celui de citoyen au rabais, le cuisinier devient peu à peu auteur et créateur. Très vite, les plus brillants représentants de la profession revendiquent le statut d'artistes et s'affirment en tant que tels. Sébastien Mercier peut ainsi déjà affirmer à la fin du XVIII^e siècle : "Peu s'en faut aujourd'hui qu'un cuisinier ne prenne le titre d'artiste en cuisine." Ces trois axes structurent cette deuxième partie dans laquelle nous verrons comment, en les suivant, la cuisine parvient à inverser complètement son statut, passant d'un rôle basement fonctionnel – au pire, flatter notre gloutonnerie, au mieux, nous maintenir en bonne santé – à celui de fait culturel marquant, voire de pratique esthétique.

Dans une troisième partie, enfin, nous nous intéresserons à la forme que revêt cette nouveauté aujourd'hui, dans un univers globalisé où la cuisine prend une importance inattendue. Selon que l'innovation s'inscrit dans l'une ou l'autre des tendances qui

traversent cette dernière actuellement, elle pourra changer d'aspect. Depuis le début du millénaire a surgi ce qui peut être considéré comme un formidable indicateur du buzz gastronomique mondial. Il s'agit du World's 50 Best Restaurants Awards (*alias* "w50"), lancé par le magazine professionnel anglais *Restaurant*. Très controversé d'un point de vue déontologique, le palmarès en question fonctionne plutôt bien du point de vue "mode". Ainsi, au cours de ses dix premières éditions, à l'échelle mondiale, des tendances se sont dessinées, ont évolué. Certaines ont disparu, d'autres se sont renforcées. Cette géographie mouvante sera abordée dans le deuxième chapitre après un rapide état des lieux. Dans le troisième, nous nous pencherons plutôt sur ce que ne dit pas la compétition de *Restaurant* mais qui apparaît, malgré tout, dès que l'on creuse un peu, tissant une sorte de réseau invisible entre toutes ces adresses : il ne s'agit plus alors de ce qui est donné à manger, mais, davantage, de la manière dont cela est proposé et de cette frénésie culinaire qui semble s'être emparée d'une partie de la planète. Enfin, dans un dernier chapitre, il sera question de ce phénomène devenu une sorte de caractéristique de l'hypermodernité : l'esthétisation. Il a cependant une longue histoire dans la cuisine. Ce dernier chapitre, enfin, pourrait aussi s'intituler "Le monde à l'envers" : il n'est pas rare, en effet, d'assister aujourd'hui à une sorte d'inversion, non pas des valeurs, mais du sens. Le restaurant est devenu ainsi une sorte d'anti-restaurant – si l'on se réfère à tout ce qui a constitué son originalité jusqu'au dernier quart du XX^e siècle –, le vieux peut incarner le neuf, l'histoire se dilue dans une sorte de présent permanent. Ces différents phénomènes, qui sont les conséquences du caractère éphémère pris par cette "haute" cuisine et son autonomisation de plus en plus grande, tissent de nombreux liens entre eux, donnant à l'univers de la cuisine une coloration tout à fait nouvelle et à sa pratique des formes inattendues.

I

LE TOURBILLON DE LA MODE

1. Revendication identitaire et “goût naturel”

Le milieu du XVII^e siècle voit éclore un phénomène que l'on pourrait presque considérer comme nouveau, la publication de livres de cuisine *français*. En effet, depuis la parution de la version imprimée du *Viandier* de Taillevent en 1486, qui a connu un véritable succès puisqu'elle a été réimprimée jusqu'en 1615, considérablement augmentée par rapport au manuscrit médiéval, doit-on reconnaître. Pendant plus d'un siècle et demi, mis à part le *Platine en françoys*, adaptation par Didier Christol, un prieur montpelliérain, du *De Honesta Voluptate* de l'Italien Bartolomeo Sacchi dit Platina, n'ont été publiés que deux livres, l'un et l'autre publiés par Pierre Sergent, libraire à Paris, le second étant d'ailleurs un développement assez conséquent du premier, un *Petit traicté auquel vous verrez la maniere de faire cuisine et comment on doit abiller toutes sortes de viandes* (1530) et un *Liure de cuyisine tres utile et proufitable contenant en soy la manière d'habiller toutes viandes* (1540). Aussi la parution en 1651, à Paris, du *Cuisinier françois* de François Pierre La Varenne est-elle un événement, mais ne constitue pas une innovation à ce seul titre : les livres italiens qui, traduits, circulaient en France et représentaient le comble de l'élégance, étaient l'œuvre de maîtres d'hôtel et non de cuisiniers. François Pierre La Varenne, lui, est cuisinier : il officie en tant qu'“Escuyer de cuisine” chez le marquis d'Uxelles. Ce nouvel état de fait, constituant un premier pas vers l'autonomie de la cuisine, ouvre sans doute d'autres perspectives à celle-ci. Ce livre apparaît donc comme fondateur. Il inaugure une nouvelle ère éditoriale et celle-ci s'avère prospère : non seulement cet ouvrage et d'autres qui suivront, de cet auteur ou de confrères, connaissent de nombreuses éditions et de non moins nombreuses contrefaçons, mais ils entrent pour certains – *Le Cuisinier françois* en particulier – dans la fameuse Bibliothèque bleue, touchant de cette manière, grâce au colportage, des lecteurs de différentes classes sociales, et jusque dans les provinces les plus reculées. Mais la rupture la plus radicale se trouve plutôt dans le contenu et dans la manière de le présenter : La Varenne

propose des recettes reflétant véritablement son époque et entérine ainsi les changements de goûts survenus au cours des décennies précédentes, ce long travail préparatoire qui a permis aux palais français de se détacher des habitudes médiévales, même si certaines subsistent encore. Il organise aussi son livre de manière beaucoup plus rationnelle que ce qui se faisait auparavant, classant les recettes par services, pour le gras, le maigre et le Carême. Certes La Varenne fait encore souvent preuve d'archaïsme, mais il offre cependant un grand nombre de recettes véritablement innovantes : comme le souligne l'historienne Beatrice Fink, il s'agit du premier livre proposant des recettes fondées sur le principe moderne de la liaison et non plus du simple mélange. Certaines ont, d'ailleurs, traversé les siècles jusqu'à nos jours, celle du "Bœuf à la mode", par exemple. Surtout, La Varenne aborde la cuisine de manière bien différente de ce qui pouvait se faire auparavant. Une véritable réflexion théorique et technique se fait jour, qui va permettre à la cuisine de se développer et de produire ainsi de la nouveauté : il n'est déjà plus question d'empiler, mais d'assembler, ce qui ouvre la voie à l'esthétisation. Beatrice Fink utilise pour la cuisine de La Varenne le terme de "modulaire" : la cuisine est conçue non plus comme une compilation de recettes sans lien entre elles, mais comme une sorte de jeu de construction. Apparaissent ainsi en tête de chaque chapitre les recettes de base qui servent tout au long de celui-ci, des préparations préfigurant les futurs fonds qui jouent un rôle primordial dans la cuisine française classique. Barbara Ketcham Wheaton remarque : "Le métier de cuisinier est difficile, mais il a des satisfactions. Inventer quotidiennement des plats avec une pléthore d'ingrédients doit tenir un peu du rêve, dans une société où la famine est, pour la plupart des gens, une menace omniprésente. Lorsque l'habileté et l'invention exigées des cuisiniers se conjuguent à la somptueuse hospitalité prodiguée par les classes privilégiées qui doivent étaler ostensiblement leurs richesses pour préserver leur rang, l'art culinaire prend véritablement son essor."

Trois ans plus tard, en 1654, paraît *Les Délices de la Campagne* de Nicolas de Bonnefons. Ouvrage assez différent, car il ne s'adresse pas au même public et son auteur n'est pas cuisinier

mais valet de chambre du jeune Louis XIV. Il n'en est pas moins fondateur pour autant. Il s'agit d'une sorte de complément au *Jardinier François* du même auteur, publié la même année que *Le Cuisinier françois* de La Varenne : après avoir traité de l'art du jardin potager et de celui du verger dans son premier ouvrage, Bonnefons dans ces *Délices de la Campagne* nous instruit sur la meilleure façon d'utiliser leurs produits. Alors que le *Cuisinier françois* est destiné en priorité à l'aristocratie – même si son titre indique qu'il s'agit de mets “qui se servent tant sur la table des grands que des particuliers” –, *Les Délices de la Campagne* l'est aux “dames ménagères”. Si les préparations en sont plus simples, elles reflètent également l'un des traits les plus innovants traversant tout le livre de La Varenne, la recherche du “vrai goût”. Et Bonnefons le revendique de manière radicale : il faut que “[le potage] aux Choux sente entièrement le Chou ; aux Porreaux, le Porreau ; aux Navets, le Navet ; et ainsi des autres. [...] ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loy pour tout ce qui se mange”. Même si chez lui subsistent aussi des archaïsmes, si les épices n'ont pas totalement disparu, cette revendication du goût “naturel” est l'antithèse absolue de l'esthétique du déguisement et de l'artifice qui régnait sur la cuisine jusqu'alors. Peu d'années plus tard, un auteur qui s'est opposé à La Varenne, connu par les seules initiales L.S.R., renchérit sur ce principe, l'étendant aux préparations de viandes : “La vraie, la meilleure façon, et la plus saine de manger le rôti, tel qu'il puisse être, c'est de le dévorer tout sortant de la broche dans son jus naturel, et pas tout à fait cuit, sans y apporter de précautions incommodes, qui détruisent par leurs façons étrangères le goût véritable des choses¹.” Cette exigence nouvelle s'est avérée fondamentale dans la cuisine française et, malgré des éclipses momentanées, l'a sous-tendue toujours, conduisant à la conception de la cuisine selon Carême, un assemblage d'éléments distincts traités de telle sorte que leurs qualités “naturelles” soient mises en valeur et que l'ensemble magnifie l'ingrédient principal. De plus, la cuisine française a tendu périodiquement, jusqu'à

1. Souligné par moi.

aujourd'hui, à vouloir se régénérer sous les auspices du "produit" et d'un retour au naturel.

La cuisine, enjeu social

Il est intéressant en outre de remarquer que le public que vise Bonnefons est la bourgeoisie (aisée, sans aucun doute) : alors que se mettent en place deux cuisines que l'on s'attache à distinguer, la haute et la bourgeoise, elles n'en sont pas moins régies par les mêmes principes et répondent ainsi, au-delà de leurs différences, à la même esthétique, celle de la clarté, de l'articulation et du naturel :

Les chefs de l'époque secouent les vieilles habitudes et ne se contentent pas de compiler des recueils de recettes. L'une de leurs grandes réussites est d'avoir su exprimer une conception de la cuisine qui tend vers *plus de technicité*, vers un *meilleur respect du goût naturel* des aliments. Ils ne sont plus de simples exécutants mais de *véritables théoriciens* de la cuisine *qui prônent de nouvelles façons de faire*. [RAMBOURG, 2005]

Cette esthétique nouvelle est d'ailleurs revendiquée comme nationale : le jardinier comme le cuisinier sont français et il est important que cela se sache. Mais cette revendication semble traverser toute la sphère culturelle, tout comme celle du "naturel". Dire que Louis XIV a joué un rôle décisif dans la constitution d'un "style français" est d'une terrible banalité, mais il ne faut pas avoir peur des truismes quelquefois. Si ce concept de "style français" est toujours difficile à manier – on sait l'usage, franchement nationaliste, qu'il en sera fait beaucoup plus tard –, il n'en est pas moins vrai que le milieu du XVII^e siècle voit s'imposer en France ces deux revendications. À propos de la première, dans *Art et architecture en France 1500-1700*, Anthony Blunt fournit quelques explications :

À l'instigation du roi [Louis XIV] et grâce à l'habile organisation créée par son ministre [Colbert], la dernière touche fut apportée au système autocratique centralisé dont Henri IV, Richelieu et Mazarin avaient jeté les fondations. [...]

Louis XIV et Colbert imposèrent aussi au monde intellectuel leurs principes unitaires et nationaux du pouvoir : les pensées aussi bien que les activités des Français devaient se conformer aux plans de l'État. Ainsi dans le domaine religieux, l'indépendance de l'Église gallicane fut défendue avec ardeur et succès contre les exigences du pape, que le roi humilia délibérément à l'occasion de l'affaire des gardes corses. En même temps, les facteurs de désunion interne, comme le mouvement janséniste, furent sévèrement réprimés.

Naturellement, les beaux-arts n'échappèrent pas à ce dirigisme universel ; leur situation au cours de la période fut celle du contrôle étatique le plus étroit et le plus total exercé avant le XX^e siècle. [...]

Colbert pensait que les arts, comme toute autre activité, devaient servir la gloire de la France. [...]

Louis XIV, qui se considérait comme le plus grand monarque d'Europe, était nécessairement conduit à réclamer pour lui-même et sa Cour un apparat de la plus grande magnificence répondant aussi à des buts politiques : servir d'appât à la noblesse². [BLUNT, 1983]

Sans vouloir entrer dans l'éternel débat de la nature artistique ou non de la cuisine, cette revendication d'une identité nationale, ainsi que le souligne Blunt, vaut pour les arts comme pour le reste et ce phénomène qui cristallise sous le règne de Louis XIV, existe en germe depuis le début du siècle dans le domaine culinaire également : les habitudes alimentaires, en effet, n'évoluent par à-coups que très rarement, mais plutôt par lentes transformations. Depuis la fin de la Renaissance, on assiste en France à une transformation du goût – abandon des épices, recours aux aromates indigènes, séparation de plus en plus stricte entre sucré et salé – qui va être théorisée dans la deuxième moitié du XVII^e siècle. La Varenne, malgré ses maladresses, en est en quelque sorte l'éclaireur.

Quant au goût "naturel", aussi étrange que cela puisse paraître à nos yeux contemporains, l'art classique tel qu'il se définit en France au XVII^e siècle et qui nous paraît le comble de la construction intellectuelle, donc culturelle, se revendique de la nature, de

2. *Ibid.*

son étude et de la rigoureuse observance de ses règles. Ainsi, en peinture, il est frappant de voir Nicolas Poussin (1594-1665) évoluer vers une prise en compte de plus en plus grande du paysage : au lieu de se focaliser sur le sujet, ses toiles embrassent des étendues de *nature* de plus en plus vastes ; ainsi *Paysage avec Diane et Orion*, ou la série des *Quatre Saisons*, tous peints entre 1660 et 1664. C'est également l'époque où naît la peinture de paysage proprement dite avec, entre autres, Claude Gellée (v. 1600-1682), "Le Lorrain", pâtissier devenu peintre et à qui l'on attribue "l'invention" de la pâte feuilletée moderne. Comme l'écrit encore Blunt : "L'architecture doit suivre les lois de la nature et de la raison, plutôt que celles de la fantaisie. Une des manifestations de la raison est la méthode. [...]" Et ce qui est vrai pour l'architecture, l'est également pour le reste : il devient désormais nécessaire de se détourner des fantaisies maniéristes ou baroques.

La publication quasi simultanée de ces deux ouvrages n'apporte donc pas seulement la preuve que ces deux aspirations, celle d'une identité nationale et celle du "goût naturel", concernent la société toute entière au début du règne de Louis XIV, elle offre par là même une illustration d'une autre tension qui travaille cette dernière, l'opposition entre aristocratie et bourgeoisie, tension que Colbert met au service de l'État (et l'État c'est Louis XIV lui-même, comme chacun le sait). Blunt mérite une fois encore d'être cité, pour la façon rapide mais éclairante dont il décrit la situation :

La Fronde eut une immense importance, car elle engendra à l'intérieur du royaume un reclassement politique qui devait subsister plus d'un siècle. Le pouvoir de l'aristocratie était définitivement et totalement brisé ; la route était tracée qui allait permettre à Louis XIV de faire oublier à la noblesse son éloignement des responsabilités en lui offrant le plus luxueux des hochets : la Cour de Versailles. Les classes moyennes comprirent une fois pour toutes qu'elles parviendraient mieux à réaliser leurs ambitions en se soumettant à la sage autorité d'un pouvoir central, et Colbert fut heureusement assez intelligent pour conduire le gouvernement de telle sorte que la bourgeoisie en obtint réellement le bénéfice espéré. [BLUNT, 1983]