A bouche que veux-tu

Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque

Patrimoine de la
Bibliothèque publique
et universitaire de
Neuchâtel

Dans la même collection:

L'illustration anatomique de
la Renaissance au siècle des Lumières

Grands livres d'oiseaux illustrés de
la Renaissance au XIXe siècle

Navigateurs, explorateurs et aventuriers:
grands livres de voyages maritimes de
la Renaissance au XIXe siècle

Explorateurs, voyageurs et savants à la
découverte de l'intérieur des continents:
(Afrique et Amérique du Sud)

La Société typographique de Neuchâtel
(1769-1789)

A paraître:

Bibliophiles et mécènes

Explorateurs, voyageurs et savants à la
découverte de l'intérieur des continents:
(Proche-Orient et Asie)

Nous remercions de leur précieux appui

CREDIT SUISSE | PRIVATE BANKING

SANDOZ-FONDATION DE FAMILLE

AVEC LE SOUTIEN DE LA
Loterie Romande

A bouche que veux-tu

Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque

Tenanciers de l'hôtel du Faucon, à Neuchâtel, vers 1800.

Patrimoine de la Bibliothèque publique et universitaire 6

A bouche que veux-tu

Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque

Recueil publié par Michel Schlup
Textes de Jean Borie, Michel Schlup et Michael Schmidt

Documentation réunie avec le concours de
Dominique de Montmollin
Index établi par Michael Schmidt

Bibliothèque publique et universitaire, Neuchâtel 2004

Remerciements

Cette publication a bénéficié du soutien généreux de:
CREDIT SUISSE PRIVATE BANKING
FONDATION DE FAMILLE SANDOZ
LOTERIE ROMANDE
Nous leur exprimons notre plus profonde gratitude.

Cet ouvrage accompagne l'exposition organisée sur le même thème et sous le titre:

«A bouche que veux-tu: menus propos sur la gastronomie française et européenne de l'âge classique à la belle Epoque»

Du 15 décembre 2003 au 30 avril 2005.

L'iconographie sur le boire et le manger au XVIIIe siècle est peu abondante.
Aussi nous sommes-nous servis parfois d'illustrations légèrement antérieures ou postérieures à l'époque considérée. Pour situer une scène ou un cadre où l'image faisait défaut, nous avons eu aussi recours à des documents plus généraux, ce qui nous a permis de déployer les grands livres illustrés de notre institution.

Couverture:
«Le rat de ville et le rat des champs. Fable IX», par Jean-Baptiste Oudry, gravé en taille-douce par J. Ouvrier, 28,5×20,5 cm, tiré de *Fables choisies mises en vers par J. de la Fontaine*, Paris, Desaint & Saillant, Durand, 1755, in-folio, t. 1. (BPUN).

Frontispice, page 1:
«Bibliothèque d'un Gourmand du XIXe siècle», frontispice imaginé par Grimod de La Reynière, taille-douce, 11,2×7 cm, dans *Almanach des gourmands...*, première année, Paris, Maradan, 1804 (BPUN).

Conception graphique et production:
Editions Gilles Attinger SA

©2004 par Bibliothèque publique et universitaire
Place Numa-Droz 3
CH-2001 Neuchâtel, Suisse

ISBN 2-88225-018-5
ISSN 1661-1047

Avant-propos

Essentielle pour étudier le passé d'une société, l'histoire des usages et des comportements quotidiens peine encore à trouver sa place dans la recherche universitaire, malgré les brèches ouvertes par des historiens dans le sillage de l'école des Annales ou des ethnologues à la suite de Lévi-Strauss.

Ainsi, elle est encore largement ignorée dans les grandes synthèses d'histoire qui privilégient toujours les champs politique, social et économique. Signe de sa marginalité, elle est souvent abandonnée à des dilettantes qui l'abordent généralement sous des formes anecdotiques et populaires. Cette disgrâce continue d'affecter tout particulièrement l'histoire des goûts et des pratiques alimentaires longtemps jugée « indigne de l'attention des vrais historiens parce qu'elle était marquée de l'empreinte infamante de la littérature gastronomique »[1].

Rien d'étonnant, dans ce contexte, si les bibliothèques scientifiques ont de tout temps négligé l'acquisition de livres sur l'alimentation et l'art culinaire. Celle de la Ville de Neuchâtel ne fait pas exception. Fondée en 1788, cette institution savante et élitaire ne s'intéresse, à l'origine, qu'à la littérature « noble ». Ses achats se portent essentiellement sur des ouvrages de science, de droit, d'histoire ou de géographie. Considérée comme vulgaire, la littérature récréative et populaire est systématiquement écartée.

Ainsi, tout ce qui touche à l'alimentation est négligé, du moins jusqu'à la publication du deuxième catalogue imprimé de l'institution, paru en 1861. La bibliothèque ne dispose alors que de quelques monographies relatives à ce sujet, portant surtout sur la boulangerie et la vinification, outre, bien sûr, les études ou articles qu'on peut trouver dans ses ouvrages de référence, encyclopédies, dictionnaires, etc... Dans le domaine gastronomique, ses ressources sont encore plus pauvres : le catalogue de 1861 ne mentionne qu'un seul titre *Le cuisinier roial et bourgeois* de François Massialot (rééd. de 1705), un ouvrage entré très tard dans le fonds, en 1858. Curieusement, la bibliothèque ne possède même pas la célèbre *Cuisinière bourgeoise* de Menon, publiée pourtant à trois reprises à Neuchâtel à la fin du XVIIIe siècle.

1. Préface de Jean-Louis Flandrin, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, 1999, p. 18.

Il faut attendre les années 1860 pour que la Bibliothèque s'ouvre enfin à la littérature gastronomique. Plusieurs classiques de la cuisine française et européenne viennent ainsi garnir ses rayons dans les décennies suivantes, soit les traités de Pierre de Lune, Louis Liger, Urbain Dubois ou Hannah Glasse.

Mais l'acquisition de ces ouvrages ne résulte pas d'un choix. Elle correspond le plus souvent à des dons et des legs de bibliothèques privées que les conservateurs ont été tenus d'intégrer dans leur totalité.

La plupart de ces documents sont dès lors des ouvrages anciens, de rencontre, dont certains ont connu plusieurs propriétaires. Conservés à la cuisine ou à l'office, exposés aux vapeurs de cuisson, manipulés sans ménagement par des mains grasses ou enfarinées, ces volumes ont souvent piteuse mine, avec leurs pages jaunies par l'usage et le temps.

Alimenté essentiellement grâce à des dons, un peu à l'insu des conservateurs, ce fonds serait resté modeste sans la démarche d'un mécène.

Le 29 novembre 1952, Willy Russ, conservateur honoraire du Musée des beaux-arts de Neuchâtel, remet à la Bibliothèque de la Ville plusieurs centaines de menus du XIXe siècle, provenant de toute l'Europe, mais principalement des pays germaniques. Réunie à la fin du XIXe siècle, cette collection comprend des menus de fêtes et de banquets, privés ou officiels, mais aussi ceux de restaurants. Parmi les pièces les plus précieuses figurent des menus royaux et princiers, dont certains luxueusement imprimés et illustrés. Ces documents, d'une extrême rareté dans les bibliothèques publiques, présentent naturellement un grand intérêt pour l'histoire de la table et des coutumes alimentaires.

Mais cette collection n'avait de sens dans notre institution que si nous pouvions offrir les instruments appropriés pour l'étudier. Aussi nous employons-nous, depuis quelques années, à acquérir les classiques de la littérature culinaire ainsi que les principaux ouvrages d'étude sur la gastronomie et les manières de table. Notre institution devient ainsi peu à peu un centre de référence dans un domaine encore peu valorisé par les bibliothèques scientifiques.

Pour faire connaître ces ressources, nous avons organisé cette exposition sur la gastronomie française et européenne – *A bouche que veux-tu, menus propos sur la littérature française et européenne de l'âge classique à la Belle Epoque* – qui s'inscrit dans la série « Patrimoine de la Bibliothèque publique et universitaire ».

Comme les précédentes, cette présentation se fonde essentiellement sur des documents de la Bibliothèque de Neuchâtel. Elle propose deux parcours. Le premier marque les principales étapes de l'histoire de l'art culinaire français – et parfois européen – depuis la publication, en 1651, du célèbre traité de François de La Varenne – *Le Cuisinier français* – jusqu'à la fin du XIXe siècle. Il suit aussi l'évolution des manières de table, présentant en détail le service à la française et le service à la russe. Le second itinéraire décrit la table neuchâteloise de la fin de l'Ancien Régime à travers quelques documents originaux: livres de dépenses, recueils de recettes, journaux personnels, etc.

Deux livres accompagnent l'exposition. Tandis que la partie neuchâteloise est présentée dans *Le Mangeur neuchâtelois au temps des Lumières* (Neuchâtel, BPU, 2003), le volet français et européen est traité dans le présent ouvrage qui recueille la documentation exposée en l'élargissant. On y trouvera ainsi les livres significatifs que la Bibliothèque de Neuchâtel conserve dans le domaine culinaire et gastronomique. Ces derniers font l'objet d'une description détaillée et commentée par Michael Schmidt.

Mais ce recueil n'est pas qu'un catalogue. Il propose quelques éclairages sur la table des Lumières à travers des témoignages personnels, récits de voyage, carnets de route, correspondances, etc. Ces documents – dont certains sont inédits – ne sont pas tous issus des collections de la Bibliothèque de Neuchâtel. Le *Journal d'Espagne* (1758-1759) du Neuchâtelois Abram-Louis Sandoz appartient à la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds, la correspondance de Durey de Morsan (1790-1791) à la Bibliothèque publique et universitaire de Genève.

Pour faire revivre le mangeur du XIXe siècle, nous avons choisi une approche plus littéraire. Le professeur Jean Borie restitue – et avec quelle maestria – quelques facettes de l'appétit parisien en décortiquant l'un des grands festins de la littérature romanesque: celui servi à l'occasion de la fête de Gervaise dans *L'Assommoir* d'Emile Zola.

Grâce à la riche collection de menus de la Bibliothèque, le lecteur est invité enfin à découvrir l'Europe gourmande du XIXe siècle, celle des cours royales et princières, des restaurants, mais aussi de la grande bourgeoisie, avide de fêtes et de banquets.

MICHEL SCHLUP
Directeur de la Bibliothèque publique et universitaire

REPAS ET SCÈNES GOURMANDES DANS L'EUROPE DES LUMIÈRES

Rares sont les documents qui permettent de mettre en lumière, sous l'Ancien Régime, les modes alimentaires et les manières de table d'une nation ou d'un groupe social. Recettes, traités culinaires, inventaires de ménage, livres de civilité offrent sans doute de précieux renseignements sur des savoirs, des possibilités gastronomiques et des usages concernant le rituel de la table. Mais ces sources ne donnent à voir qu'une réalité abstraite, idéalisée, sans grand rapport avec ce qui se passe dans les cuisines et les salles à manger.

Pour une approche plus réaliste, il faut recourir à des témoignages personnels, enfouis dans des mémoires, des journaux, des livres de raison ou des correspondances. Hélas, les particuliers sont très discrets sur leurs pratiques ordinaires. Parce qu'elles font partie d'un quotidien qui va de soi, mais aussi d'un espace privé qu'on répugne à révéler. La plupart de leurs notes gastronomiques concernent des événements exceptionnels qui n'ont pas valeur d'exemple.

Il arrive cependant que le mangeur sorte de l'ombre. C'est le cas, par exemple, lorsqu'il est sous le regard de l'autre, perçu comme un objet de curiosité. Le récit de voyage est ainsi l'un des lieux privilégiés pour étudier les comportements alimentaires. Mais les témoignages de valeur sont exceptionnels. Les considérations des écrivains voyageurs sont le plus souvent laconiques et ne s'élèvent guère au-dessus de l'anecdote. Elles se résument généralement à de brèves

◁
La belle chocolatière, par Jean-Etienne Liotard (1702-1789).

notations culinaires et gastronomiques et mettent rarement le mangeur en situation.

Ainsi, pour évoquer la table européenne au temps des Lumières, l'historien ne dispose pas d'un grand réservoir de documents significatifs. Les *Lettres d'Italie* de Charles de Brosses constituent par exemple l'une des sources principales pour aborder le mangeur italien dans le premier XVIIIe siècle. Aussi sont-elles citées abondamment par les historiens du goût et des mœurs alimentaires. Mais si riches soient-elles, les observations du Bourguignon n'éclairent que quelques facettes de la gastronomie italienne.

De fait, les témoignages alimentaires dans la littérature de voyage du XVIIIe siècle sont souvent insuffisants pour réaliser des enquêtes approfondies. Mais ils permettent de conduire des études de cas qui peuvent apporter leur contribution à l'histoire des mœurs.

Le choix des textes que nous proposons ici a été dicté par quelques principes de base. Il fallait tout d'abord qu'ils évoquent la table quotidienne, et non celle des festins et des banquets, relativement connue. Nous avons aussi écarté la table des princes et des humbles, assez uniforme d'un pays à l'autre, et maintes fois déployée. Il nous importait enfin de nous limiter géographiquement dans une Europe occidentale.

Les sources que nous avons pu retrouver ont déterminé ainsi un parcours en cinq étapes, passant par l'Italie, Madrid, la Grande-Bretagne, Genève et Paris.

La plupart des documents utilisés dans ces aperçus sont des récits de voyages : sous la forme de carnets de route, de journaux, de recueils de lettres, etc. Certains sont bien connus des historiens, telles les célèbres *Lettres d'Italie* de Charles de Brosses d'où nous avons extrait de nombreux passages pour situer la gastronomie italienne. D'autres en revanche sont totalement ou partiellement inédits comme le *Journal d'Espagne* du Suisse Abram-Louis Sandoz retraçant un voyage à Madrid en 1758-1759. Ce document exceptionnel permet d'entrer dans l'intimité d'une riche maison madrilène et d'observer la table ordinaire d'un Grand d'Espagne sous le règne de Ferdinand VI ; dans le troisième chapitre, nous avons rassemblé et confronté les témoignages de plusieurs voyageurs français pour faire revivre la gastronomie et les manières de table de l'Angleterre et de l'Ecosse à la fin des Lumières ; retrouvées fortuitement dans les archives de la Bibliothèque publique et universitaire de Genève, les dix lettres inédites que Durey de Morsan adresse à son traiteur en 1790-1791 nous ont permis de reconstituer l'ordinaire d'un gourmand au tournant des Lumières ;

notations culinaires et gastronomiques et mettent rarement le mangeur en situation.

Ainsi, pour évoquer la table européenne au temps des Lumières, l'historien ne dispose pas d'un grand réservoir de documents significatifs. Les *Lettres d'Italie* de Charles de Brosses constituent par exemple l'une des sources principales pour aborder le mangeur italien dans le premier XVIIIe siècle. Aussi sont-elles citées abondamment par les historiens du goût et des mœurs alimentaires. Mais si riches soient-elles, les observations du Bourguignon n'éclairent que quelques facettes de la gastronomie italienne.

De fait, les témoignages alimentaires dans la littérature de voyage du XVIIIe siècle sont souvent insuffisants pour réaliser des enquêtes approfondies. Mais ils permettent de conduire des études de cas qui peuvent apporter leur contribution à l'histoire des mœurs.

Le choix des textes que nous proposons ici a été dicté par quelques principes de base. Il fallait tout d'abord qu'ils évoquent la table quotidienne, et non celle des festins et des banquets, relativement connue. Nous avons aussi écarté la table des princes et des humbles, assez uniforme d'un pays à l'autre, et maintes fois déployée. Il nous importait enfin de nous limiter géographiquement dans une Europe occidentale.

Les sources que nous avons pu retrouver ont déterminé ainsi un parcours en cinq étapes, passant par l'Italie, Madrid, la Grande-Bretagne, Genève et Paris.

La plupart des documents utilisés dans ces aperçus sont des récits de voyages : sous la forme de carnets de route, de journaux, de recueils de lettres, etc. Certains sont bien connus des historiens, telles les célèbres *Lettres d'Italie* de Charles de Brosses d'où nous avons extrait de nombreux passages pour situer la gastronomie italienne. D'autres en revanche sont totalement ou partiellement inédits comme le *Journal d'Espagne* du Suisse Abram-Louis Sandoz retraçant un voyage à Madrid en 1758-1759. Ce document exceptionnel permet d'entrer dans l'intimité d'une riche maison madrilène et d'observer la table ordinaire d'un Grand d'Espagne sous le règne de Ferdinand VI ; dans le troisième chapitre, nous avons rassemblé et confronté les témoignages de plusieurs voyageurs français pour faire revivre la gastronomie et les manières de table de l'Angleterre et de l'Ecosse à la fin des Lumières ; retrouvées fortuitement dans les archives de la Bibliothèque publique et universitaire de Genève, les dix lettres inédites que Durey de Morsan adresse à son traiteur en 1790-1791 nous ont permis de reconstituer l'ordinaire d'un gourmand au tournant des Lumières ;

Les rituels de la table française au temps des Lumières: points de repère

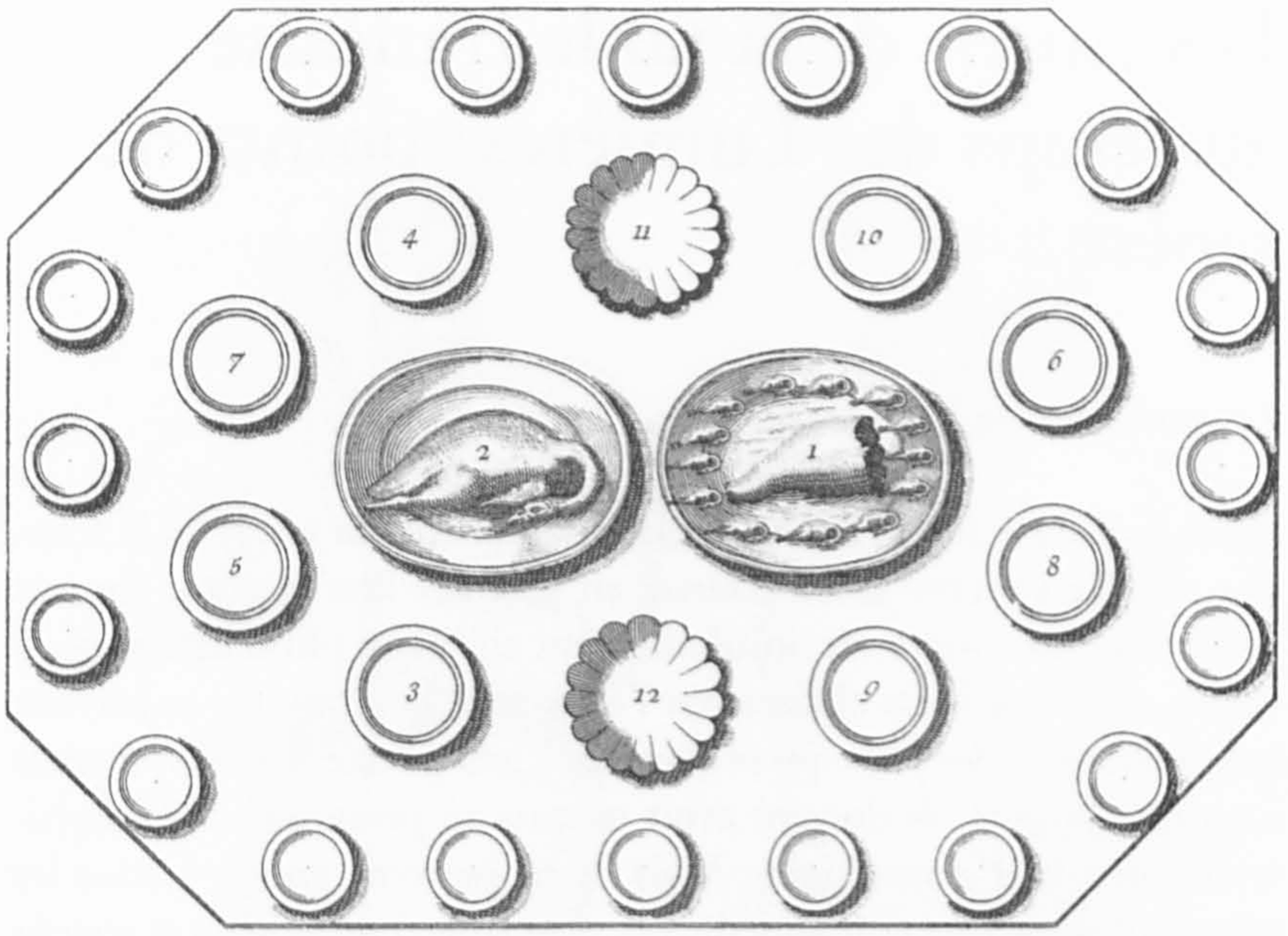
Le service à la française

Dans la France du XVIIIe siècle, la table est encore servie «à la française»[1]. Ce système se caractérise en premier lieu par une grande variété de plats présentés simultanément en un ou plusieurs services. Placés, rivés sur leurs chaises par l'étiquette, les convives se servent habituellement des plats qui se trouvent à leur portée. Pour avoir accès à un plat éloigné, ils doivent avoir recours au personnel de l'amphitryon ou à leur domestique. Mais ils ne peuvent goûter à tous les mets faute de temps et d'appétit. Les plats sont si nombreux et restent trop peu de temps sur la table. Chaque service est ainsi expédié généralement en un quart d'heure. Dans la deuxième édition de son *Cuisinier moderne*, parue en 1742, Vincent la Chapelle ne prévoit pas moins de cinq cents plats pour une centaine d'invités. Ce système ne peut évidemment s'appliquer que dans les maisons où les repas sont opulents. Les gens simples ne le connaissent guère que dans les grandes occasions. Ce rituel alimentaire n'est pas confiné à la France. Il est aussi pratiqué par les élites d'autres pays européens, influencées par les manières, mais aussi la gastronomie françaises. «En Europe, tout homme qui peut s'offrir une grande table prend soit un cuisinier français soit un qui a été formé à cette école»[2], affirme Arthur Young. De fait, des cuisiniers français sont alors à pied d'œuvre dans les grandes familles anglaises ou dans les cours de Prusse, de Saxe ou de Hanovre.

Voyons maintenant comment se présentent les services et l'ordre des mets dans un repas à la française. Au début du siècle, les repas élégants se composent généralement de quatre services: les entrées, le rôt, l'entremets et le fruit ou dessert.

Le premier service comprend les potages, les hors-d'œuvre, les relevés et les entrées. Les potages – du bouillon et du pain mitonnés ensemble – ouvrent habituellement le repas. Ils sont servis par le maître de maison auquel il appartient aussi de découper la viande ou de préparer le poisson. Sitôt consommés, les potages sont desservis pour faire place à de grosses pièces de viande ou de poisson. Ces plats ont

◁
Cuisiniers français au tournant des Lumières.



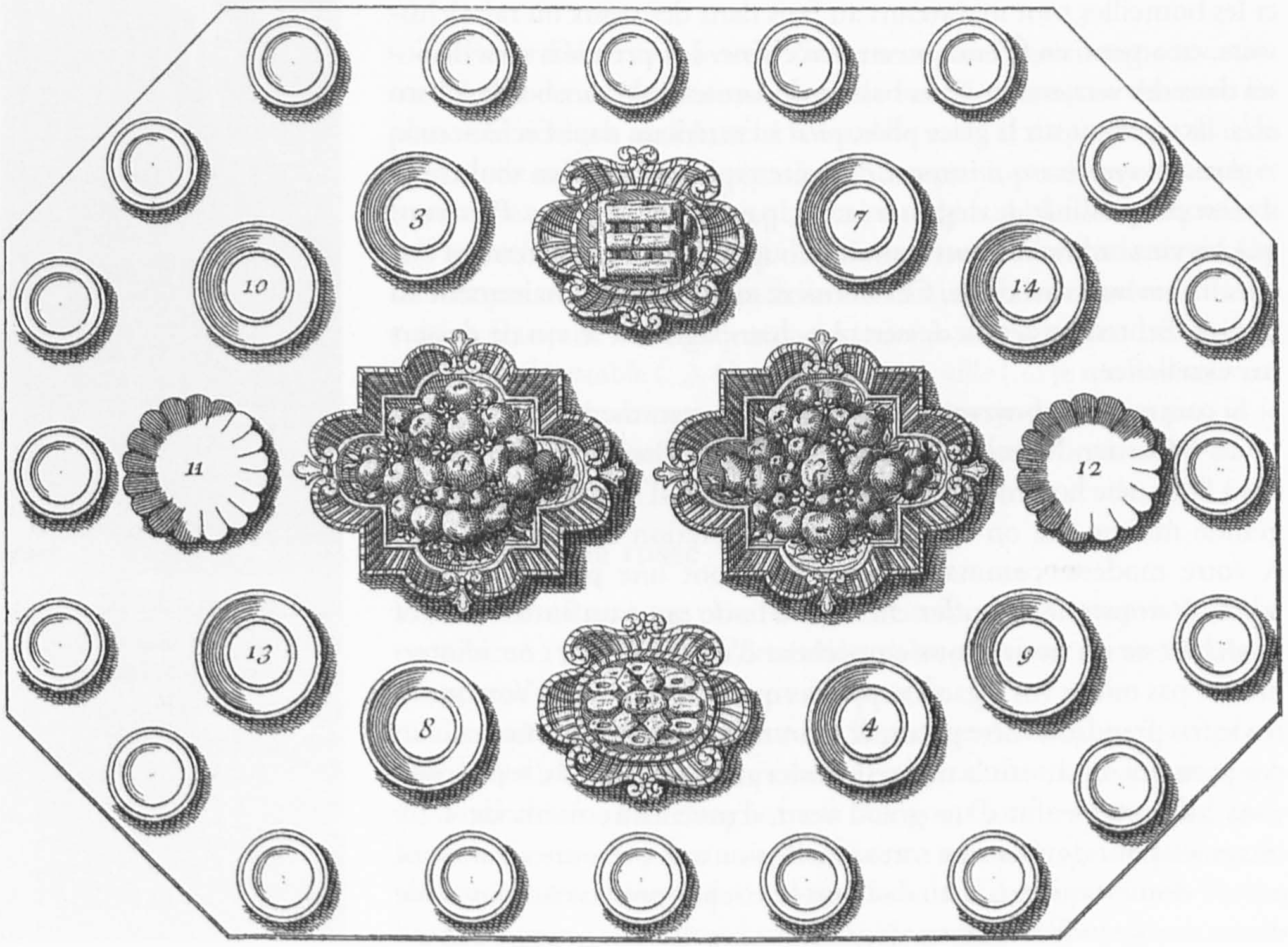
Modèle de table et suggestions de mets pour un service de rôts de vingt couverts (début XVIIIe siècle). On propose ici douze plats différents, dont dix de viande et deux de salades. Au centre, les mets principaux : une dinde et un aloyau flanqué de grives. Les plats 11 et 12 correspondent aux salades.

pour fonction de « prendre la relève » des potages, d'où leur nom de relevés. Le morceau de viande est souvent du bœuf bouilli. Petits mets légers, servis dans des plats plus modestes que les entrées, les hors-d'œuvre sont dégustés ordinairement pendant que le maître de maison s'affaire à découper le relevé. Dans cette catégorie de mets, on trouve des rissoles, des petits pâtés ou des morceaux de viande grillés. Au début du siècle, on peut trouver des hors-d'œuvre dans les trois services de cuisine. Plus consistantes que ceux-ci, les entrées sont représentées par des tourtes à la viande ou au poisson, des ragoûts, des hachis, des grillades, des fricassées, etc.

Le service des rôts, ou rôtis, constitue la partie principale du repas. Il est composé de viandes rôties accompagnées de salades. Le terme de rôt est réservé aux viandes rôties à la broche mais, pour avoir droit à cette appellation, la viande doit être bardée ou piquée de lard. Une viande piquée d'estragon ou de céleri ne peut figurer au service des rôts, elle est reléguée au niveau des entrées. Le rôt n'est pas nécessairement une grosse pièce de viande. Il peut se présenter sous la forme de petits oiseaux fins et délicats tels que pigeons, perdreaux ou bécasses. On parle alors de petits rôts. Pour les repas maigres, on sert en guise de rôts un beau poisson, une carpe ou un brochet. Les plats d'entremets qui composent le troisième service correspondent à une catégorie de mets extrêmement variés, chauds ou froids, salés ou sucrés. Ils comprennent des légumes, des pâtés, des crèmes, des gâteaux, des viandes

froides, grillées ou braisées, des marinades, etc. Quant au quatrième service, soit le fruit ou dessert, il est constitué de fruits, confitures, biscuits, pâtisseries, compotes, gâteaux, flans, glaces ainsi que de fromages.

Tandis que les trois premiers services sont préparés à la cuisine, le quatrième relève de l'office, petite pièce située à proximité de la salle à manger où l'on élabore les plats de dessert et ses dérivés et où l'on serre les ustensiles et les objets nécessaires à la table. En principe, chaque service propose le même nombre de plats. Tous ceux d'une même séquence sont proposés en même temps. Aucun plat n'est desservi sans être remplacé par un autre. La table est entièrement débarrassée à l'issue des services qui concernent la cuisine. Les mets ne doivent pas être répétés à moins qu'il ne s'agisse de très grands repas, rassemblant plus de cinquante invités. Ainsi, pour une table de vingt couverts, la règle est de servir au moins une quarantaine de plats, tous différents.



Modèle de table pour un service de dessert ou *fruit* de vingt couverts (début XVIIIe siècle). Pour les plats centraux (1 et 2), on propose des corbeilles de fruits ; pour les plats 5 et 6, des biscuits et du massepain, pour les plats 11 et 12 des compotes de poires et de pommes. Le dessert, à cette époque, inclut le fromage, proposé ici par le quatrième plat.

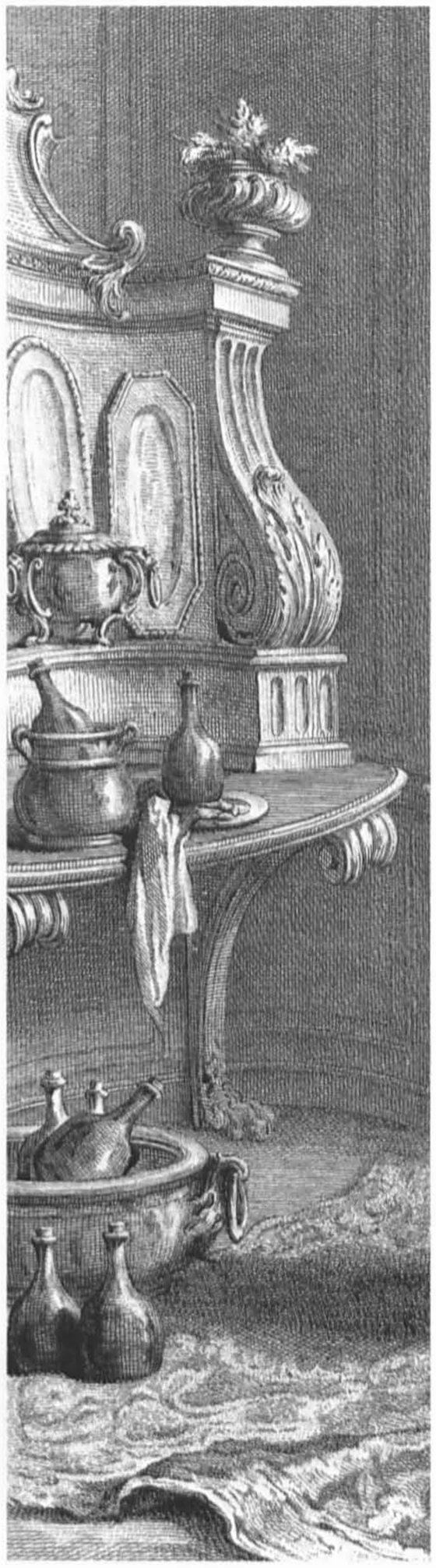
Le nombre et le contenu des services peuvent varier selon l'importance du repas et la qualité des convives. Ainsi, l'entremets ne constitue pas un service à part dans un repas réunissant une poignée d'invités; il se fond dans le service des rôts. Voici par exemple un modèle de menu pour six convives conseillé par Louis Liger dans l'édition de 1713 de son *Théâtre d'agriculture*[3]: pour le premier service, un grand potage et deux entrées; pour le deuxième, un plat de rôt accompagné de deux salades, ou de deux petits plats de ragoûts ou de légumes; pour le troisième, un plat de fruits et deux compotes.

Le service des boissons

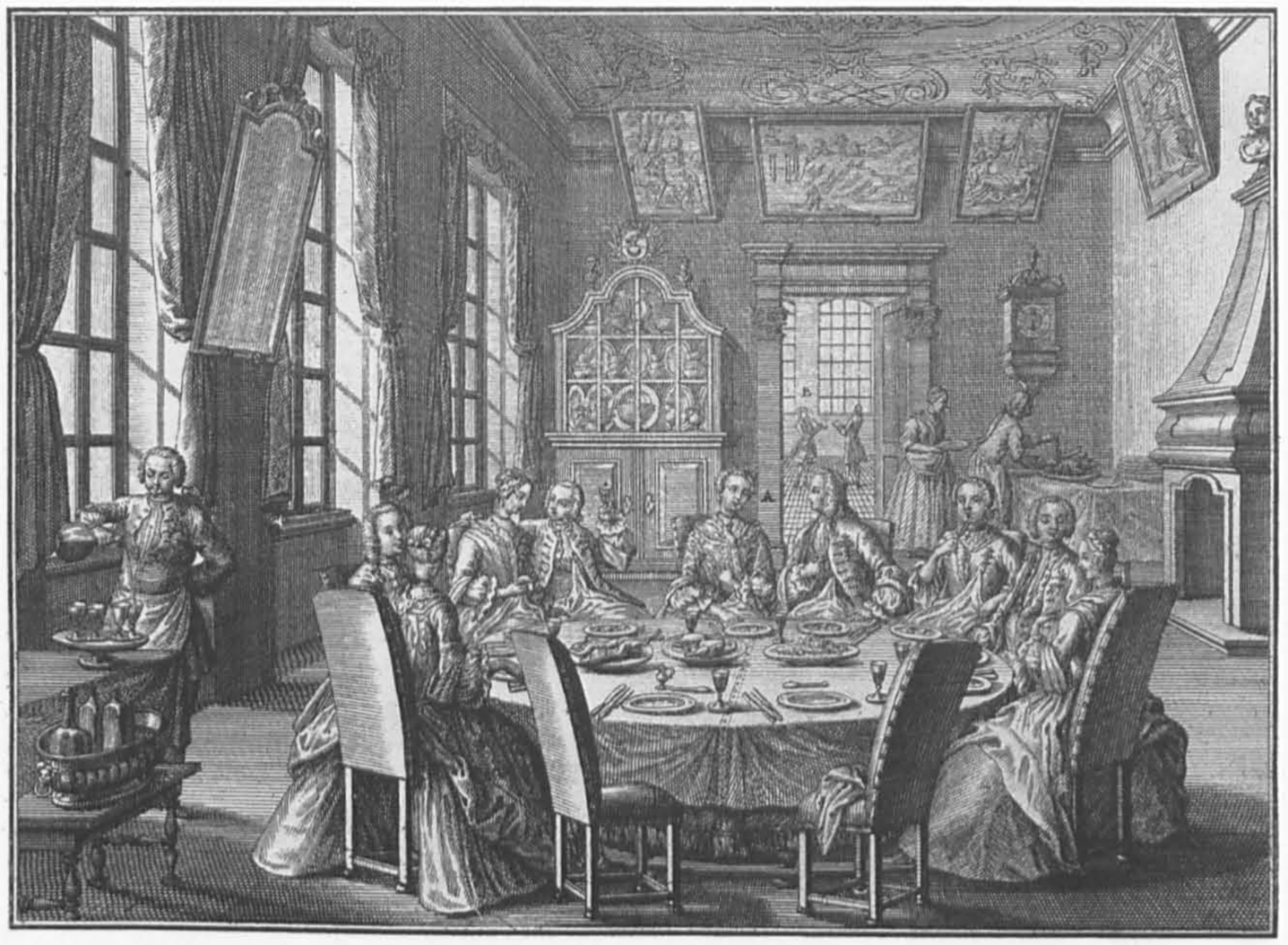
Le service des boissons[4] obéit aussi à un véritable rituel dans la France des Lumières. Les convives ne disposent pas de verres individuels et les bouteilles ne paraissent pas sur les tables. Pour se désaltérer, les invités dépendent des domestiques qui servent l'eau ou le vin à la demande. Comme il est d'usage de boire le vin presque glacé, les verres et les bouteilles sont maintenus au frais dans des seaux ou rafraîchissoirs, en argent, en faïence ou en porcelaine. Les premiers sont disposés dans des verrières, soit des bassins de forme ovale, aux bords échancrés. Ils reposent sur la glace pilée, pied à l'extérieur, dans l'échancrure.

Avec ce système qui impose de boire rapidement, d'un seul coup, il n'est pas possible de déguster le vin, par petites lampées. Précisons que les vins ordinaires sont toujours coupés d'eau, contrairement aux vins fins et aux vins doux. Ces derniers sont servis ordinairement au service d'entremets et au dessert. Le champagne est le vin de dessert par excellence.

Si contraire aux buveurs, ce système est plaisamment caricaturé par Louis-Sébastien Mercier dans son *Tableau de Paris*: «Je ne conseille pas à l'honnête homme qui n'a point de laquais, d'aller dîner dans une grande maison. Là on ne boit qu'à la discrétion des domestiques. A votre modeste commandement, ils feront une pirouette sur le talon, & courront au buffet chercher à boire pour un autre. Bientôt la sécheresse du gosier vous empêchera d'élever la voix: on n'interprétera pas mieux vos regards supplians que vos demandes. Vous sentirez le feu prendre à votre palais, & vous ne pourrez plus goûter aucun des mets qui seront sur la table. Il faudra attendre la fin du repas pour vous humecter enfin d'un grand verre d'eau. Cette méthode a été imaginée pour donner une sorte d'exclusion aux personnes qui n'ont pas de domestiques. C'est ainsi que les riches préservent leur table d'une trop grande affluence.»[5]



Au XVIIIe siècle, l'usage commande de maintenir les bouteilles au frais dans des seaux ou rafraîchissoirs qu'on dispose généralement sur des dressoirs où est exposée la vaisselle d'apparat d'une grande maison.



Repas de noces vers 1750. Tandis que le maître d'hôtel, à moins qu'il ne s'agisse du maître de maison, découpe les grandes pièces de viande ou de poisson, un domestique s'occupe du service des boissons. La présence de verres sur la table est inhabituelle à cette époque pour un repas d'apparat. Le couvert individuel se compose ici d'un couteau et d'une fourchette à deux dents, destinée d'abord au découpage de la viande mais pouvant aussi servir à porter les mets à la bouche.

Le Russe Denis Ivanovitch Vizine se répand également en sarcasmes contre cet usage, et aussi contre la manière française de servir les plats: «Si quelque malheureux n'a pas de valet, il risque de mourir de faim ou de soif. On ne peut pas faire autrement, car d'après les usages français, on ne porte pas les plats autour de la table. Vous choisissez de l'œil celui qui vous plaît et dîtes à votre valet de vous le servir. On ne met pas non plus les vins devant les assiettes des convives (...). La cuisine française est excellente, c'est une justice à lui rendre, mais le service est détestable (...). Quand je dîne en ville (...) je me lève souvent de table affamé: devant moi est un plat dont je ne mange pas, et je suis si myope que je ne vois pas ce qui est à l'autre bout.»[6]

Le service à la russe

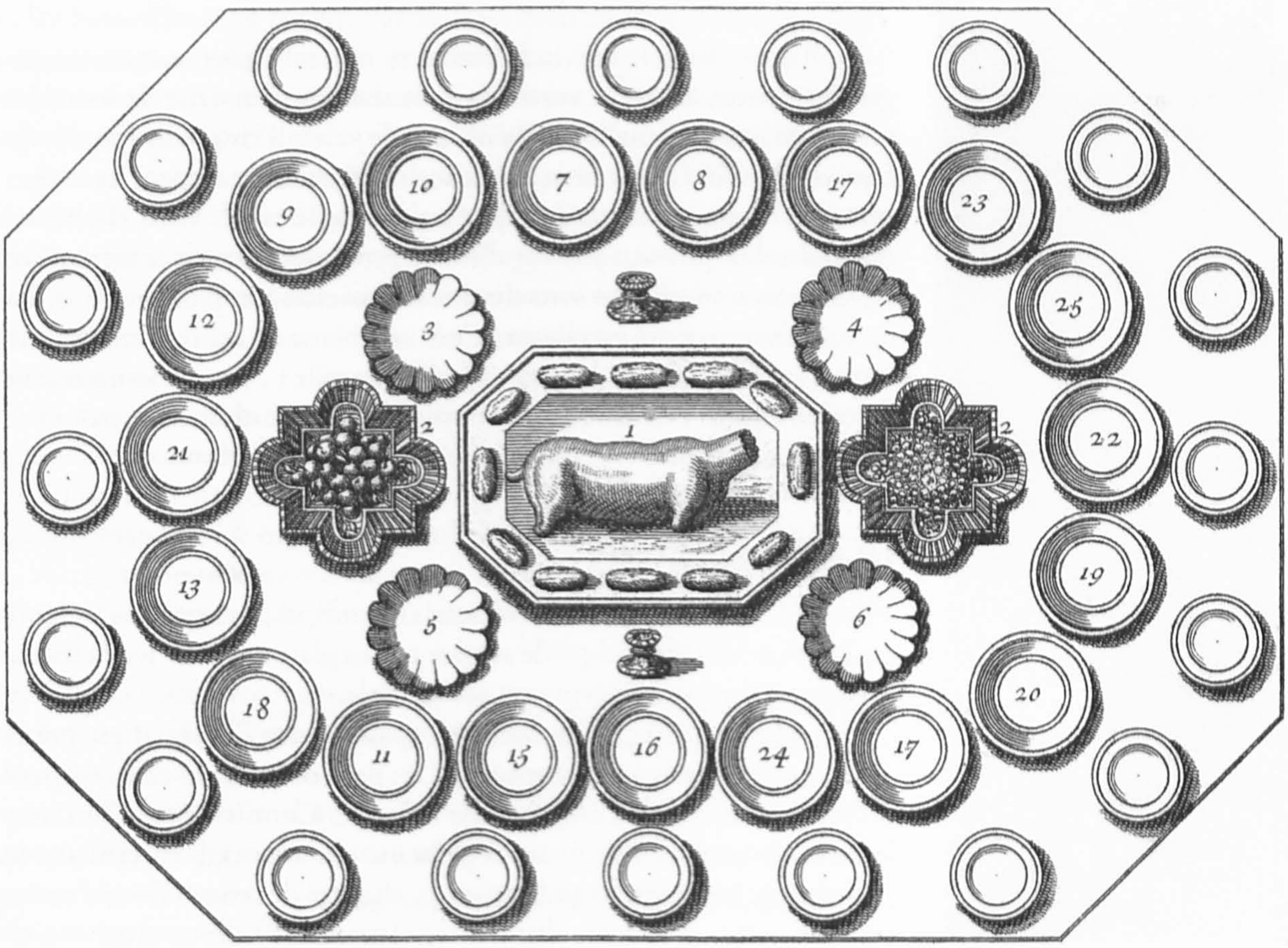
Venant d'un Russe, ces observations ne sont pas une surprise. Vizine est habitué à un autre type de service où les plats sont servis à la ronde et apparaissent successivement sur la table.

Ce système n'est pas seulement l'apanage des Russes, il est pratiqué dans d'autres pays européens et en particulier dans certains pays du Nord comme l'Allemagne ou la Pologne. Connu aujourd'hui sous le nom de service à la russe, il présente un avantage certain sur le service à la française en préservant la chaleur des mets. Dans l'ordre français, ceux-ci se refroidissent rapidement et offrent ainsi moins

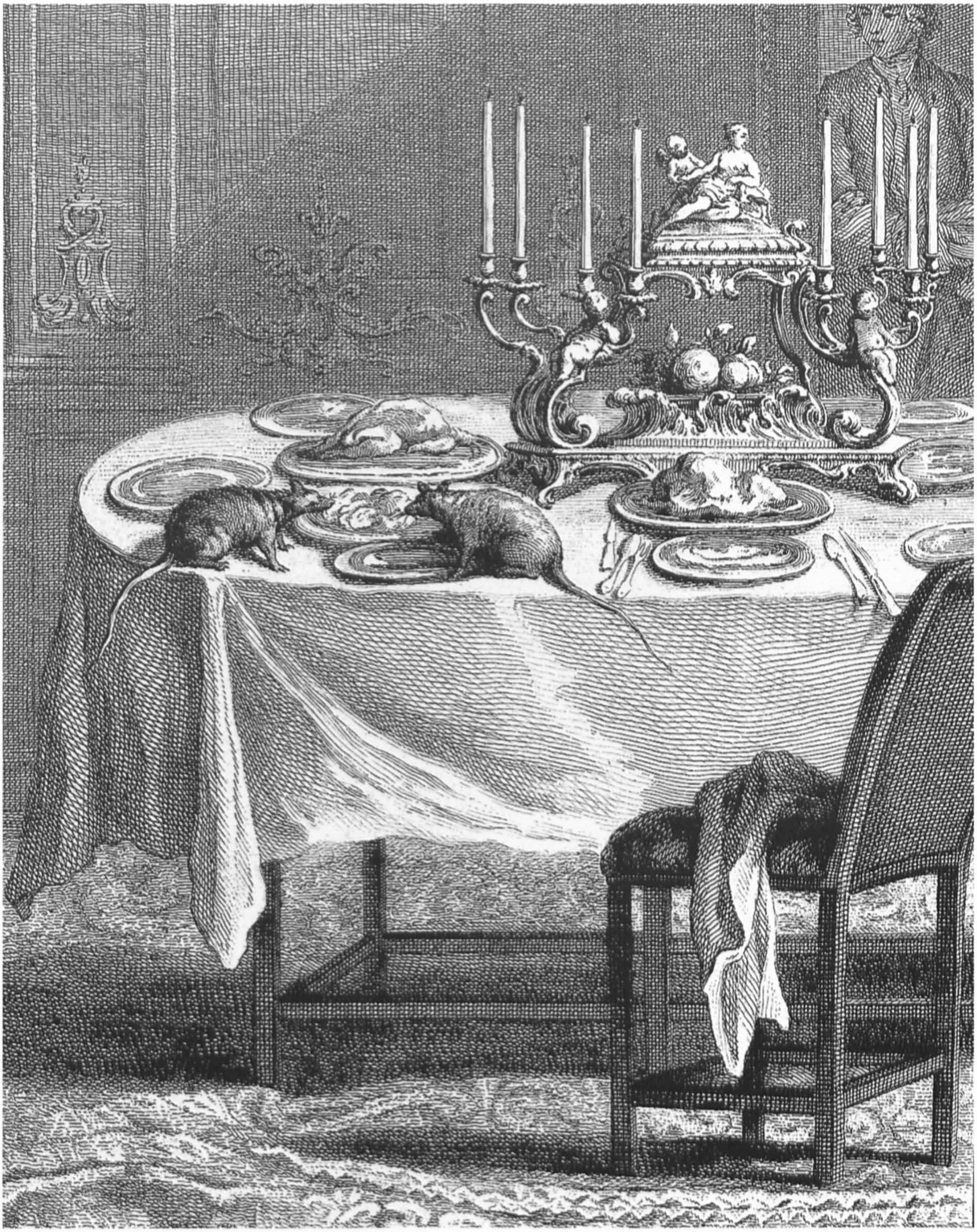
d'attrait pour les convives. Cet inconvénient incitera les Français à adopter peu à peu le système russe au cours du XIXe siècle. Précisons toutefois qu'on ne peut dresser une géographie de ces deux manières. Elles ne sont pas pratiquées de façon tranchée: elles coexistent dans certaines régions et même chez les particuliers qui choisissent l'un ou l'autre service en fonction de la nature de la réception.

Le service à la française est appliqué surtout lors de grands repas. L'étiquette s'assouplit lorsqu'il s'agit de petits dîners ou de soupers plus informels, mis à la mode par la Régence. Le service est réduit au minimum; les domestiques ne paraissent qu'au début du repas pour apporter les plats. Ces repas sont souvent servis en ambigu: les mets de tous les services sont présentés simultanément. Les plats peuvent aussi être disposés près de la table, sur des servantes – petits meubles – dans l'attente d'être consommés. Rafraîchis dans des seaux et des verrières, les bouteilles de vin et les verres sont à portée de main des convives.

Ambigu: repas où les mets de tous les services sont présentés simultanément. Dans ce modèle de table prévu pour vingt convives (début XVIIIe siècle), le plat principal – un agneau entier – est entouré de deux corbeilles de fruits (2) et de quatre plats de compote (3, 4, 5, 6).



Depuis la Régence, les convives qui désirent préserver leur intimité, lors de dîners ou de soupers fins, congédient leurs domestiques et font le service eux-mêmes. Des servantes – de petits meubles servant de dessertes – sont alors disposées autour de la table principale, à portée de main des dîneurs. On y met de la vaisselle, des bouteilles de vin – placées dans des seaux – et des verres. Ces derniers sont rafraîchis dans des verrières, soit dans des bassins de forme ovale remplis de glace pilée.



La table : décoration et couvert

Un repas est un spectacle qui doit réjouir les sens, et d'abord la vue. Sa préparation fait ainsi l'objet de mille soins. Les plats et les couverts sont disposés selon des principes géométriques et par ordre de taille. Les gros plats occupent la partie centrale. Les assiettes des convives sont placées tout autour. Les grandes tables sont généralement décorées au milieu par des paniers de fruits, des corbeilles de fleurs, des candélabres, des figurines en sucre ou en porcelaine, etc. La décoration de la table est particulièrement soignée au moment du dessert où l'on joue avec des compositions de fruits ou de fleurs. Dans les repas d'apparat trônent généralement un ou plusieurs surtouts, soit des pièces d'orfèvrerie en argent ou en vermeil reproduisant des scènes ou des objets de tous genres. Ces pièces d'ornement sont parfois garnies de fruits ou tiennent lieu d'huilier, de sucrier et de poivrier. Le premier service est souvent dressé avant l'arrivée des convives afin de créer la surprise.

Dans les cours ou chez les grands seigneurs, la forme de la table dépend de la nature du repas. On lui donne une forme concave ou en fer à cheval lorsque le repas est public afin que les personnes importantes puissent se donner en spectacle. Pour un repas moins protocolaire, moins hiérarchisé, on se sert de tables rondes ou ovales, apparues au XVIIe siècle. On utilise souvent des tables à rallonges dites aussi « tirantes ».

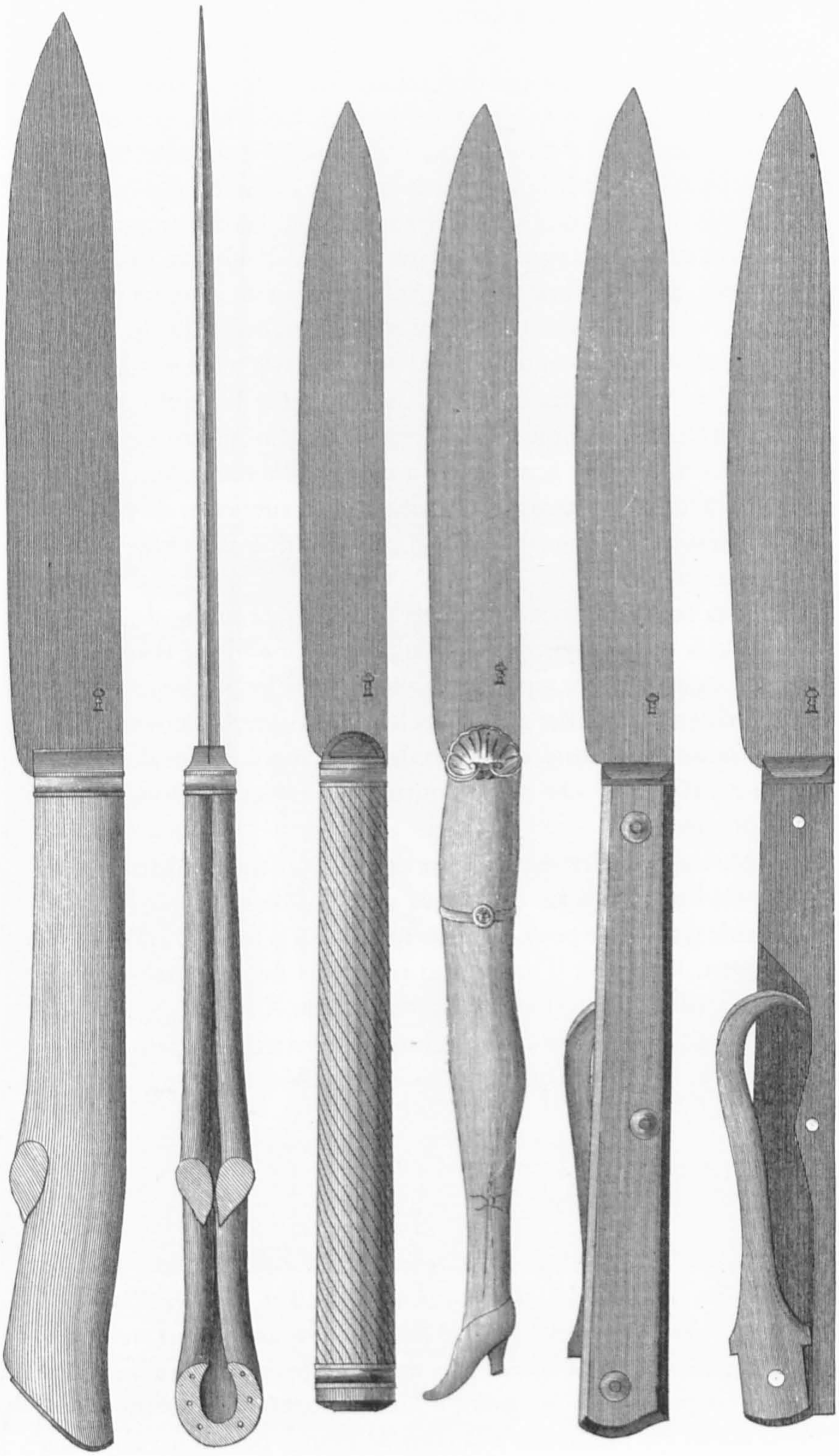
La table est généralement couverte de plusieurs nappes qu'on enlève l'une après l'autre, à la fin de chaque service. Précisons que l'emploi d'une table spécifique pour les repas remonte à la fin du XVIIe siècle. Auparavant, les pièces d'habitation n'ont pas de destination particulière. La salle à manger est une invention du XVIIe siècle.

La table est dressée, des siècles durant, sur des tréteaux dans la pièce convenant le mieux à la qualité et au nombre des convives.

◁
Une grande table, dans les années 1750, ornée d'un somptueux surtout en orfèvrerie. Apparus à la fin du XVIIe siècle, connus en Allemagne sous le nom de plats ménage, les surtouts se composent généralement d'un ou plusieurs plateaux sur lesquels on dispose des fruits ou des ustensiles nécessaires à la table : sucrier, salière, huilier, moutardier, boîtes à épices, etc. Composition de Jean-Baptiste Oudry, gravée en taille-douce par J. Ouvrier (1755) pour illustrer la fable de Jean de La Fontaine sur le rat de ville et le rat des champs.

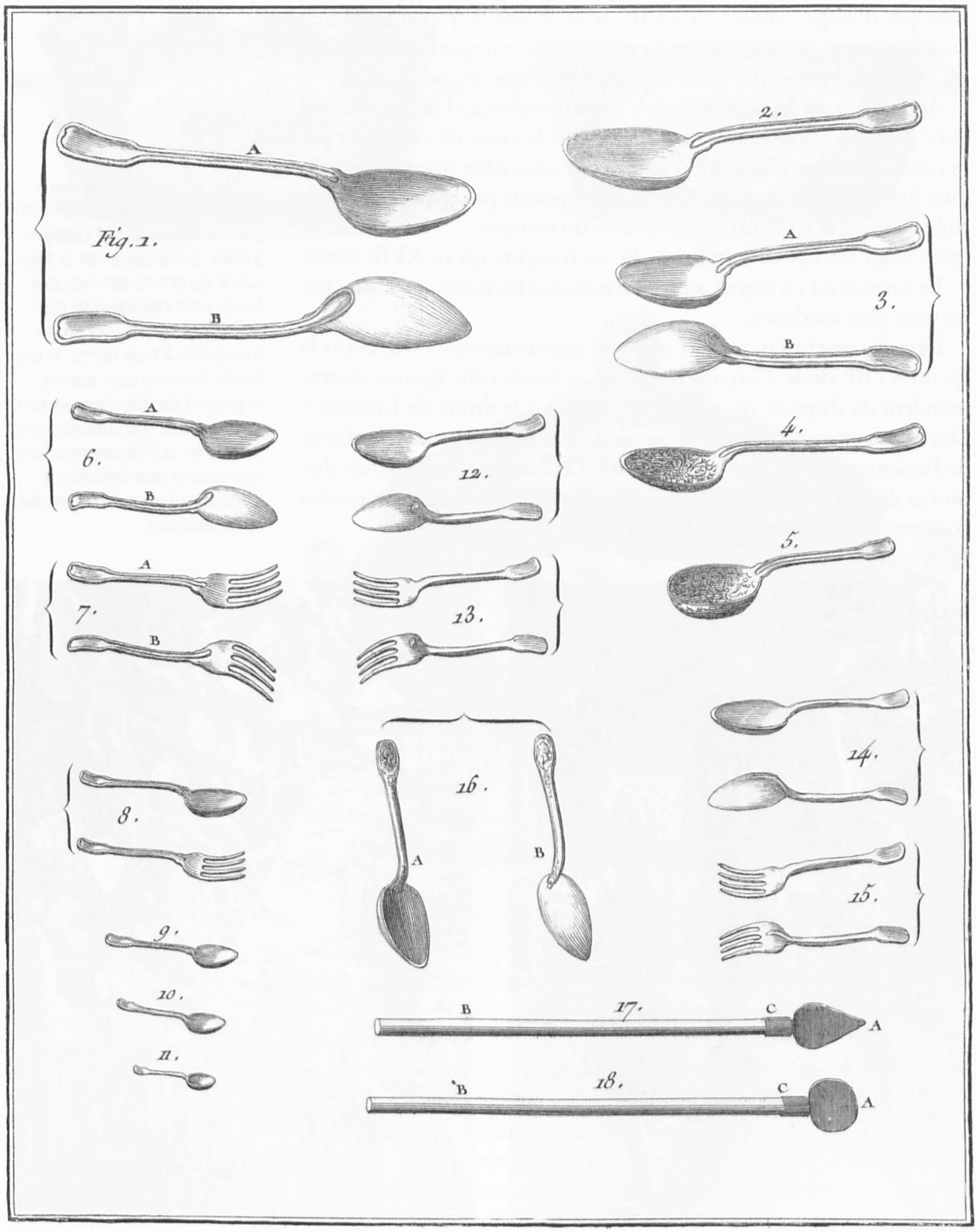
Le couvert individuel

Au début du XVIIIe siècle, le couvert individuel, tel que nous le connaissons aujourd'hui, n'existe pas encore sur la table française. Couteau, cuillère et fourchette ne forment pas encore un ensemble qu'on dispose obligatoirement près de l'assiette du convive. La fourchette n'est pas commune avant 1710 environ. Selon la tradition, celle-ci aurait été introduite à la cour de France par Henri III, mais



Couteaux du XVIIIe siècle ; parmi d'autres, un couteau de femme « à jambe de princesse » et un couteau muni d'un tire-bouchon.

▷
Modèles de cuillers en étain, à potage (fig. 1), à ragoût (fig. 3), à olives (fig. 4), à sucre (fig. 5), à café (fig. 10), à moutarde (fig. 11).


A
Fig. 1.
B
2.
A
3.
B
A
6.
B
12.
4.
A
7.
B
13.
5.
8.
16.
14.
A
B
15.
9.
10.
11.
B
17.
C
A
B
18.
C
A

n'est pas d'usage courant au XVIIe siècle. Louis XIV mange encore avec les doigts. A l'origine, les fourchettes ne comportent que deux ou trois dents; dans la France des Lumières, elles en ont quatre.

Apparu à la fin du Moyen Age, le couteau individuel est muni d'une lame pointue jusqu'au milieu du XVIIe siècle avant de s'arrondir par la suite. Cette transformation résulterait «des édits royaux promulgués par le cardinal de Richelieu qui ne supporte pas la fâcheuse habitude de se curer les dents avec la pointe du couteau»[7]. Notons encore que l'usage de l'assiette individuelle ne remonte qu'au XVIIe siècle.

Le couvert est en argent ou en vermeil chez les riches, en étain chez les gens plus modestes.

L'emplacement du couvert n'est pas rigoureusement fixé avant la fin du XVIIIe siècle. Certains traités de civilité de cette époque recommandent de disposer fourchette et couteau à la droite de l'assiette[8]. Des arrangements de table présentent les trois ustensiles à la droite de l'assiette comme l'usage espagnol[9]. Les cuillères sont parfois disposées devant l'assiette ou réunies dans un plat, à la disposition des convives qui s'en servent au besoin[10].

Détails d'une planche représentant le festin donné en 1707 par l'ambassadeur d'Espagne à Paris, à l'occasion de la naissance du prince des Asturies. Le couvert individuel se compose d'un couteau et d'une fourchette à trois dents. Si toutes les femmes sont assises, la plupart des hommes se tiennent debout. Minutieusement réglés, les festins seigneuriaux nécessitent une importante domesticité pour servir les plats et les boissons.

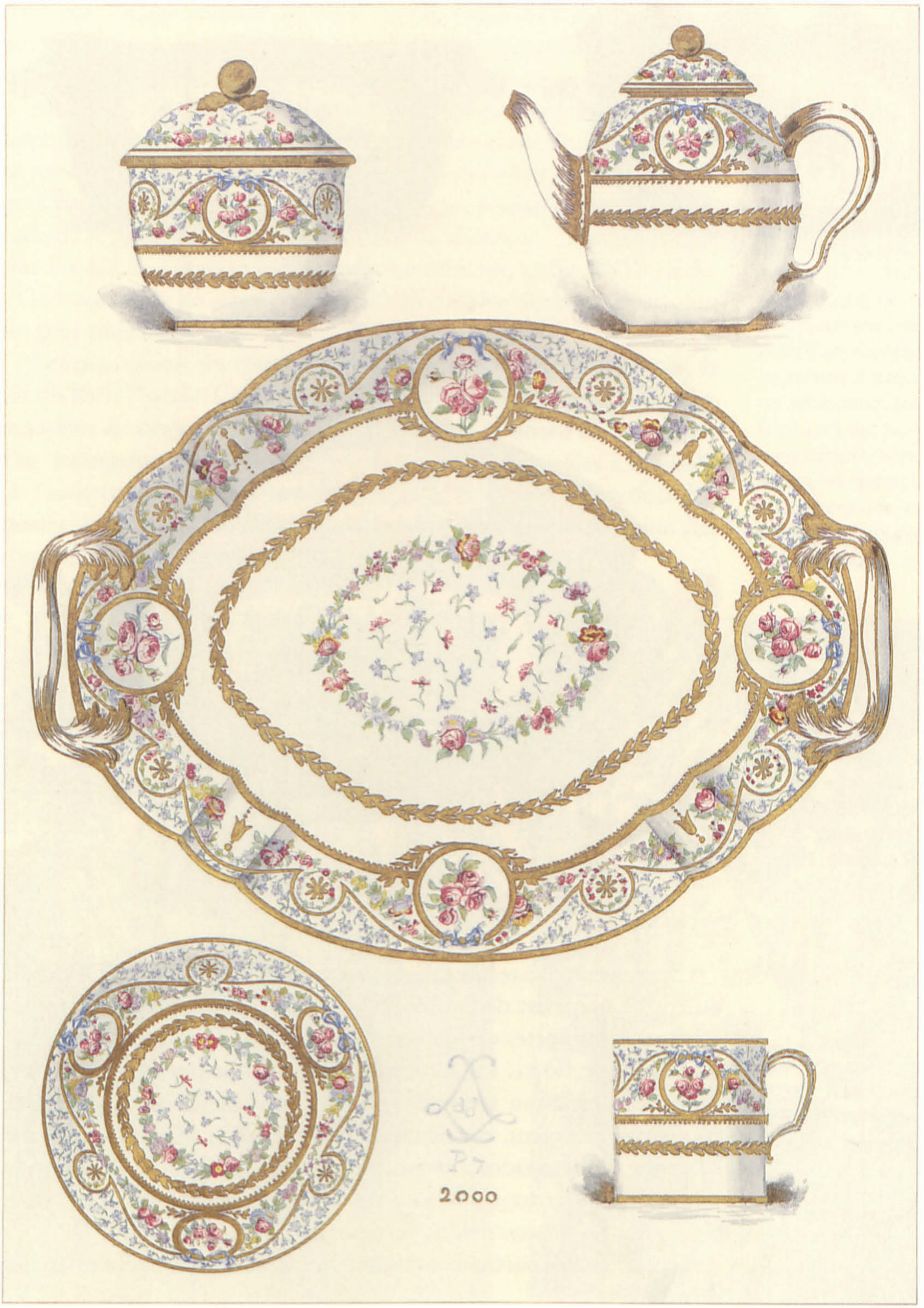
Pièces d'un service en porcelaine de Sèvres ayant appartenu au baron Alphonse de Rothschild, 1760-1762. Fleurs peintes par Dubois, Parpette, Mérault jeune, etc. Verrière, seau à rafraîchir et soupière.

Chaque convive reçoit une serviette qu'il noue en principe autour du cou. L'usage est de la plier dans une forme sophistiquée, représentant toutes sortes de figures: fleur, animal, bateau, éventail, château fort, etc. Dans les grandes maisons, les nappes et les serviettes sont assorties au service de table et la vaisselle est uniformisée, qu'elle soit en argent, en faïence ou en porcelaine. Mise à la mode par Madame de Pompadour, protectrice de la manufacture de Sèvres, la porcelaine est surtout utilisée pour les services à thé ou à café, mais aussi pour les grosses pièces, verrières ou seaux à rafraîchir.

Les buffets des particuliers aisés renferment des verres et des carafes de cristal.

Page 28:
Déjeuner dit solitaire en porcelaine de Sèvres (XVIIIe siècle), peinture Pithou jeune, dorure de Vincent.

Page 29:
Assiettes en porcelaine de Sèvres, décors XVIIIe siècle, 1753-1761.


P7
2000

La table s'orne par ailleurs de toutes sortes d'objets précieux en argent et en cristal: salières, poivrières, beurriers, moutardiers, jattes à sucre, huiliers, cuillères à ragoût, truelles, petites cuillères à café, chandeliers, bougeoirs, etc.

Tout grand repas, qu'il s'agisse d'un banquet de village ou d'un festin royal, s'accompagne de musique. Celle-ci varie en fonction de l'événement: les fêtes solennelles commandent des défilés de fanfare; les petits soupers intimes une modeste musique de chambre. Les salles à manger sont généralement pourvues de tribunes à l'usage des musiciens.

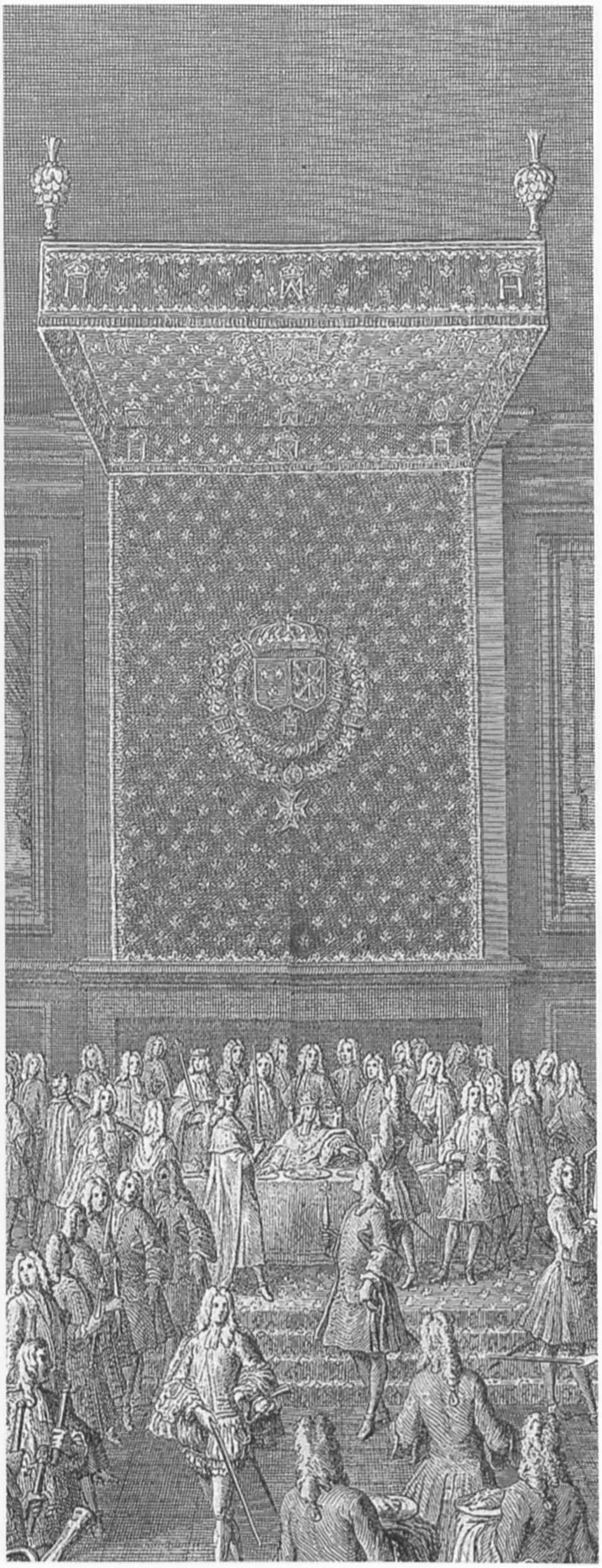
Les heures des repas

Au début du siècle, les élites déjeunent entre 8 et 9 heures, dînent aux alentours de midi et soupent vers 20 heures. Cet horaire se décale dans la seconde moitié du siècle. Dans les années 1780, on dîne ainsi vers 14 h 30 et on soupe vers 22 heures. Après la Révolution, les habitudes changent encore avec l'introduction du déjeuner à la fourchette. Les députés de l'Assemblée nationale sont à l'origine de ce repas supplémentaire. Obligés de siéger d'une heure à six heures du soir, sans avoir dîné, nourris seulement de la soupe et du café au lait du matin, ils se font peu à peu servir un second déjeuner, plus consistant que le premier, vers 11 heures du matin, incluant des œufs, de la viande froide, etc. Si les plus rustauds le mangent «sous le pouce», les plus distingués le prennent «à la fourchette». Leur appétit grandissant trouvera la compassion d'une certaine Madame Hardy qui tient un établissement en face du Théâtre des Italiens. Cette tenancière intelligente les attirera en proposant un buffet chaud et généreux constitué d'appétissantes grillades de rognons, de saucisses et de côtelettes. En se généralisant, la mode du déjeuner à la fourchette modifie profondément les heures des prises alimentaires du Parisien. Celle du dîner se déplace vers 18 heures, faisant encore reculer celle du souper dans la société aristocratique qui mange après le spectacle, vers 23 heures.

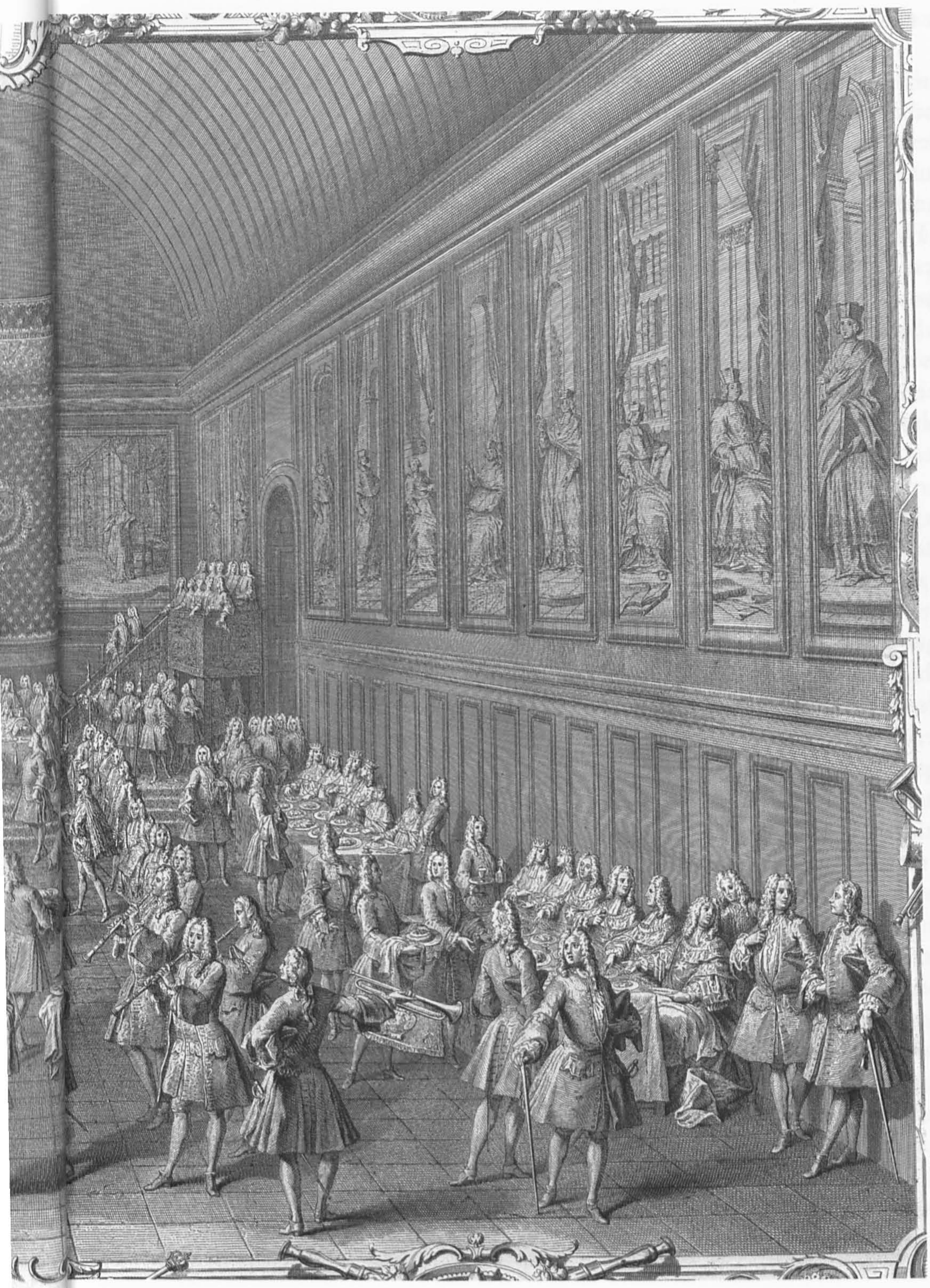
Notons que ces changements n'affectent que les milieux aisés, que ce soit à la ville ou à la campagne. L'horaire des repas dans le monde paysan reste stable. Le déjeuner s'y prend très tôt, le dîner au milieu de la journée et le souper à la tombée de la nuit.

Pages 32-33:
Le grand «festin royal» servi lors du sacre de Louis XV, à Reims. Les convives sont répartis autour de cinq tables. Celle du roi, au fond du tableau, est posée sur une estrade, élevée de quatre marches. Debout, aux côtés du roi, les deux capitaines de sa garde. Au-devant de la table, le duc de Brissac, le marquis de Lanmary et le marquis de la Chesnaye occupent les charges de grands panetier, échanson et tranchant.
A droite de l'estrade, une table réunit les six pairs ecclésiastiques, d'un côté, les évêques de Soissons, d'Amiens et de Senlis, de l'autre. A gauche de l'estrade, la table des six pairs laïques. La seconde table, du côté des ecclésiastiques, est celle des ambassadeurs et du nonce. A la seconde table, du côté des pairs laïques, sont assis les grands officiers et chevaliers de l'ordre du Saint-Esprit.
Au pied de l'estrade, au milieu du tableau, on distingue le premier maître d'hôtel – le marquis de Livry – son bâton à la main. Les douze maîtres d'hôtel sont rangés en haie, six de chaque côté. Viennent ensuite les hérauts d'armes, les tambours, les hautbois et les trompettes.
Les personnes debout autour des tables sont des officiers du corps de la Ville de Reims chargés de servir le festin royal. Les princesses assistent au repas dans une tribune.

Officiers du corps de la Ville de Reims servant le repas.



La table du roi.



Comportement à table

Comment se tient-on à table dans la France du XVIIIe siècle? Nous en avons une idée théorique grâce aux traités de savoir-vivre. L'une des sources essentielles pour le mangeur français est le *Traité de civilité* d'Antoine de Courtin (1622-1685), publié pour la première fois en 1671, et constamment réédité jusqu'au milieu du XVIIIe siècle. Code de politesse de l'homme de cour imprégné d'intentions moralisantes et chrétiennes, cet ouvrage fixe les grandes règles du commerce social. La plupart de celles qui concernent la table semblent avoir été en vigueur jusqu'à la fin de l'Ancien Régime. Certaines témoignent toutefois de pratiques nouvelles, et parfois sujettes à controverse, au moment où Courtin écrit. Telle par exemple l'usage de la fourchette. A plusieurs reprises, Courtin insiste pour l'utilisation de celle-ci, au lieu des doigts, surtout lorsqu'il s'agit de manger des aliments gras.

«Il ne faut pas non plus ronger les os, ni les casser ou secouer pour en avoir la moelle, il faut en couper la viande sur son assiette, et puis la porter à la bouche avec la fourchette. Je dis avec la fourchette, car il est (pour dire encore une fois) très indécent de toucher à quelque chose de gras, à quelque sauce, à quelque sirop, etc... Avec les doigts, outre que cela vous oblige à deux ou trois indécences. L'une est d'essuyer fréquemment vos mains à votre serviette et de la salir comme un torchon de cuisine, en sorte qu'elle fait mal au cœur à ceux qui la voient porter à la bouche pour vous essuyer. L'autre est de les essuyer à votre pain, ce qui est encore très malpropre. Et la troisième, de vous lécher les doigts, ce qui est le comble de l'impropreté.»

«Il faut quand on a ses doigts gras, ou son couteau, ou sa fourchette, etc. les essuyer à sa serviette, et jamais à la nappe ni à son pain. Et pour s'empêcher d'avoir les doigts gras, il ne faut point manger avec, mais avec sa fourchette, comme nous avons déjà marqué.»[11]

Courtin admet pourtant qu'on puisse se servir des doigts: «Si chacun prend au plat, il faut bien se garder d'y mettre la main que les plus qualifiés ne l'y aient mise les premiers, ni de prendre ailleurs qu'à l'endroit du plat qui est vis-à-vis de nous.»

Le traité de Courtin confirme l'absence de couvert individuel. Les convives sont amenés parfois à se partager couteau, cuiller et fourchette:

«Que si on avait quelque couteau, cuiller ou fourchette à rendre à quelqu'un qui vous les eût prêtés, il faut les essuyer de votre serviette,

Jusqu'au XVIIIe siècle, l'usage est de conserver son couvre-chef en mangeant. On se découvre toutefois si l'on est servi à table par une personne à laquelle on doit le respect; dans les autres cas, on se contente de s'incliner.

ou les envoyer laver au buffet, puis les mettre sur une assiette blanche et les lui présenter...»

A l'époque de Courtin, il est encore défendu, comme au Moyen Age, de «quitter son manteau ou son épée pour se mettre à table, parce qu'il est de la bienséance de les garder». Observons cependant que ces usages se perdront au cours du XVIIIe siècle.

En toutes circonstances, le convive doit faire preuve d'humilité. A table, il doit se placer au «bas bout» soit le plus à l'écart de la personne «qualifiée» qui se tient au haut bout. En prenant place, il aura soin d'avoir la tête nue et de se couvrir une fois assis. Assis, il se gardera de mettre les coudes sur la table et se tiendra droit. Lors du repas, il doit accepter tout ce qu'on lui donne et «se découvrir en le prenant, quand il (...) est offert par une personne supérieure». Il doit s'abstenir de «demander à boire le premier et avant que les personnes les plus qualifiées aient bu».

L'étiquette est particulièrement sévère concernant le service des boissons et la manière de boire, qui n'invite pas à la dégustation:

«C'est manquer du respect de demander à boire tout haut; il faut en demander tout bas, si l'officier ou quelque laquais est proche; sinon il faut faire signe.»

«Cela tient trop de familier de goûter le vin, et de boire son verre à deux ou trois reprises; il faut le boire d'une haleine et posément, regardant dedans quand on boit, et observant de ne pas boire quand on a la bouche pleine.»

«Il faut aussi prendre garde en buvant de ne pas faire du bruit avec le gosier, pour marquer toutes les gorgées que l'on avale, en sorte qu'une autre les pourrait compter.»

Le comble de l'impolitesse est de se rincer la bouche et de se curer les dents avec une fourchette ou un couteau:

«Il est incivil de se nettoyer les dents devant le monde, ou de se les nettoyer durant et après le repas, avec le couteau ou avec une fourchette; c'est une chose tout à fait malhonnête et dégoûtante.

»Il est aussi de l'incivilité de se rincer la bouche après le repas devant des personnes que nous devons respecter, et il n'y a que des gens grossiers et très impolis qui, voulant se rincer la bouche étant à table, se mettent le doigt dedans pour se frotter et nettoyer les dents, et qui après avoir fait durant ce temps-là une assez vilaine grimace, rejettent l'eau sur leur assiette. Quand on se veut laver la bouche, il faut aller au buffet et faire en sorte de n'être pas remarqué par les personnes qu'on fait profession d'honorer.»

En principe, c'est au maître ou à la maîtresse de maison qu'il appartient de «couper et de servir, ou à ceux de la table qu'ils prient ou commandent de le faire». «Si on sert, il faut toujours donner le meilleur morceau et garder le moindre, et ne rien toucher que de la fourchette; c'est pourquoi, si la personne qualifiée vous demande de quelque chose qui soit devant vous, il est important de savoir couper les viandes proprement et avec méthode, et d'en connaître aussi les meilleurs morceaux, afin de les pouvoir servir avec bienséance.»

Courtin s'emploie ainsi à détailler les meilleurs morceaux d'une viande ou d'un poisson:

«Pour ce qui est des viandes que nous appelons volatiles, et qui se servent rôties, la maxime la plus constante des gens qui se connaissent en bons morceaux et qui raffinent sur la délicatesse des mets, est que de tous les oiseaux qui grattent la terre avec les pieds, les ailes sont toujours les plus délicates, comme au contraire, les cuisses sont les meilleures de tous ceux qui volent en l'air...»

«Pour ce qui est du poisson, les plus habiles traiteurs maintiennent que la tête, et ce qui en approche le plus, est en la plus grande partie toujours le meilleur, ce qui fait qu'au haut bout d'une table bien ordonnée, on sert ordinairement la hure du poisson, qui se coupe en deux, ainsi que peut être le marsouin, le saumon frais, le brochet ou la carpe, et de ce dernier la langue en est le plus délicat morceau.»

On ne quitte pas la table sans avoir desservi sa place:

«Si on est obligé de se lever avant les autres, il faut avoir la tête nue, et en cas que l'on soit dépendant ou domestique, il ne faut pas se lever que l'on n'ait un laquais tout près, pour ôter en même temps l'assiette, dont l'objet n'est pas honnête, non plus que la familiarité de celui qui serait levé de table, sans la desservir lui-même, s'il n'a personne pour le faire.»

Souper servi en grande pompe chez Grimod de La Reynière, dans une salle superbement illuminée, le 9 mars 1786.

La table en France, un art de vivre et d'affirmation sociale

Comme au siècle précédent, la table en France est un art de vivre, mais elle est aussi un signe important de réussite sociale. Tenir une grande table est l'ambition de tout particulier. Pour la noblesse écartée du pouvoir politique et confinée dans son rôle de société de cour, elle constitue l'une des principales valeurs de représentation, un lieu pour affirmer sa différence, faire assaut de luxe et d'élégance. Mais elle implique un train de maison considérable: outre le personnel affecté à la cuisine et à l'office, il faut une nombreuse domesticité pour assu-

Français à table, en 1772
(détails de la planche ci-après).

rer le service à table. Placé sous les ordres d'un maître d'hôtel, tout ce petit monde occasionne des dépenses importantes qui peuvent ruiner les plus grandes maisons. Dans ses *Lettres d'Italie*, Charles de Brosses relève ainsi les excès auxquels conduit la prodigalité de la table chez les grands :

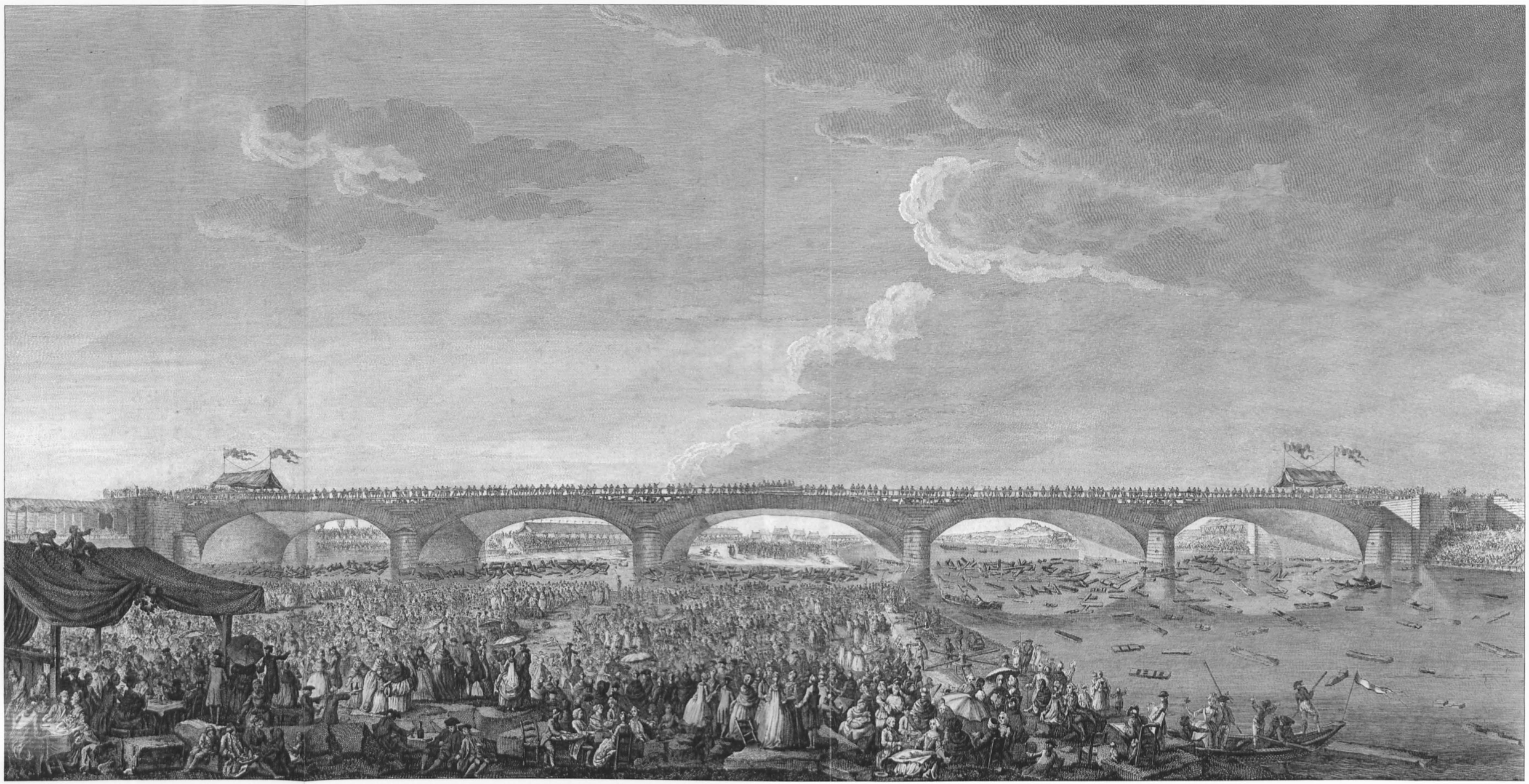
« Ce que nous appelons le plus communément en France faire une grande figure, avoir une bonne maison, c'est tenir une grande table. Un homme riche qui représente, a force cuisiniers, force services d'entrée et d'entremets, des fruits montés d'une manière élégante (dont l'usage, par parenthèse, nous vient d'Italie) ; la profusion des mets doit toujours être au triple de ce qu'il en faut pour les convives. Il rassemble le plus grand nombre de gens qu'il lui est possible, pour consommer ses apprêts sans se beaucoup embarrasser s'ils sont de ses amis, ou s'ils sont gens aimables ; il lui suffit qu'on voie qu'il fait la chère du monde la plus délicieuse et la mieux servie, et qu'on puisse publier que personne ne sait mieux se faire honneur de son bien. Au milieu de cette espèce de dépense, il vit dans un embarras journalier, sans plaisir, si ce n'est même avec ennui ; malaisé, malgré ses richesses ; souvent ruiné, et à coup sûr oublié après la digestion. » [12]

La table royale est bien sûr le modèle de la noblesse. Sous Louis XIV, son luxe est poussé au paroxysme : les repas servis à Versailles lors de fêtes grandioses se caractérisent par une débauche de nourriture qu'on abandonne ensuite au peuple. Au XVIIIe siècle, la gastronomie royale se fait moins ostentatoire, sans cependant perdre de sa pompe. Dans les occasions solennelles – tel le sacre de Louis XV – elle s'entoure d'un cérémonial extrêmement complexe et rigide.

Le prestige social de la nourriture favorise l'essor de l'art culinaire français. Mais il stimule aussi les appétits et influence les comportements alimentaires des élites qui s'habituent à une cuisine toujours plus variée, abondante et raffinée.

Dans ces milieux, une invitation suppose un minimum de deux plats par personne, présentant si possible des mets recherchés, apprêtés avec délicatesse. Un repas a beau être copieux, s'il apparaît trop bourgeois, trop paysan, il sera considéré comme « simple et frugal ». Après avoir dîné – 20 mai 1764 – avec sa mère, chez un banquier, retiré à Montmartre, Geneviève Randon de Malboissière (1746-1766) écrit dans l'une de ses lettres à Adélaïde Méliand (1745-1828) :

« Nous sommes arrivées chéz notre petit homme de fort bonne humeur et nous sommes promenées longtems avant diner. Notre repas fut simple et frugal : une bonne et franche soupe à la paysanne, sans jus, sans coulis, avec de la laitue, des poreaux et de l'oseille, un petit



bouilli de bonne mine, du beurre frais, des raves, des cotelettes bien cuittes sans sausse, une poularde rotie excellente, une salade delicieuse, une tourte de pigeons, une de franchipane et des petits poids accomodés a la bourgeoise, voila tous les plats qui parurent sur la table. Au dessert, nous eummes un fromage a la crème, des echaudés, des confitures, des bonbons et des abricots sechés et, pour que *finis coronet opus*, on nous donna du caffé que le maitre de la maison alla faire lui-meme.»[13]

Précisons que les Malboissière, qui font partie du monde de la finance, mènent un grand train de vie. Geneviève prend soin de préciser à sa correspondante que leur amphitryon jouit de 10 mille livres de rente, ce qui ne l'empêche pas de «vivre comme un grigou».

Tables quotidiennes

Comme la plupart des témoignages qui nous sont parvenus, celui-ci concerne un repas inhabituel. La table ordinaire de presque toutes les classes sociales se dévoile rarement. Outre celle du roi, on ne connaît guère que celle des institutions civiles ou religieuses, dont les règlements prescrivent parfois le régime alimentaire des pensionnaires[14].

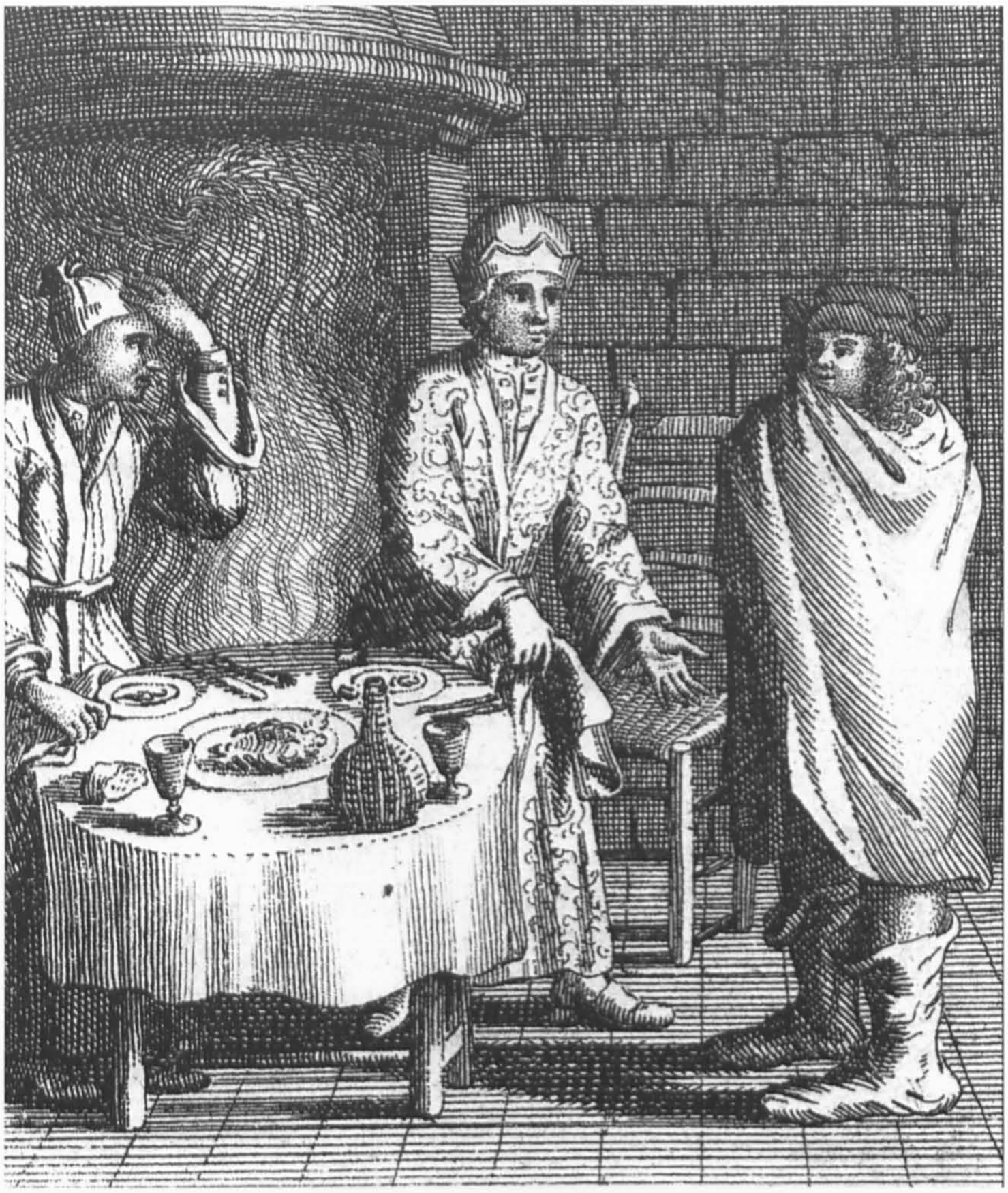
Dans cette perspective, la Bastille est ainsi un poste d'observation privilégié.

Son règlement prévoit au dîner trois plats: une soupe, une entrée et une viande; au souper, deux plats dont un de viande. En outre, le prisonnier reçoit quotidiennement une livre de pain et une bouteille de vin à chaque repas. Mais cet ordinaire ne concerne que les prisonniers ordinaires.

Dans ce lieu de détention royal, les repas peuvent se hiérarchiser selon le rang des prévenus. Les témoignages des prisonniers permettent ainsi une approche sociale de la nourriture. Voici parmi d'autres celui de René-Auguste Constantin de Renneville (1650-1723).

Suspecté d'espionnage et emprisonné en 1702, ce gentilhomme protestant est ainsi magnifiquement traité à son arrivée. Pour son premier dîner, il reçoit «une soupe aux poix verds, garnies de laituës, bien mitonnée & de bonne mine, avec un quartier de volaille dessus; dans une assiette il y avoit une tranche de bœuf succulent avec du jus & une couronne de persil, dans une autre un quartier de godiveau, bien garni de ris de veau, de crêtes de coq, d'asperges, de champignons, de truffes, &c. & dans une autre une langue de mouton en ragoût, tout cela fort bien aprêté; & pour le dessert un biscuit & deux pommes de renettes»[15].

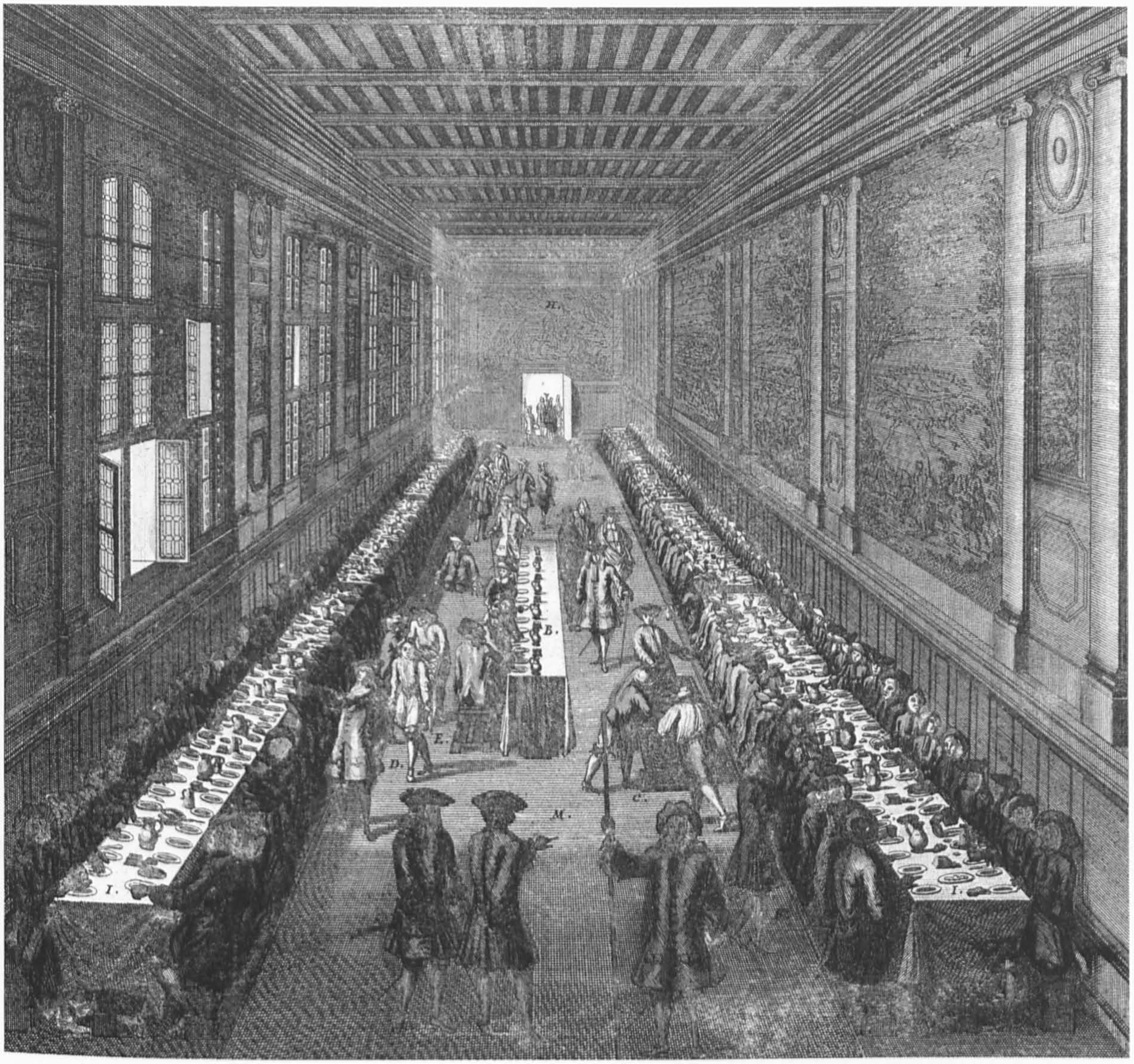
◁
Le 22 septembre 1772, une foule immense assiste aux derniers travaux de décintrage du pont de Neuilly, en présence de Louis XV qui en profite pour régaler somptueusement ses sujets: on «fit préparer des fourneaux et des tables placées sous les tentes où le public fut servi splendidement en attendant le roi: on eut même l'attention de porter à dîner, ainsi que toutes sortes de rafraîchissements, aux personnes qui désiroient de rester à leurs places; ce qui fut fait abondamment et avec tant de soin, que le public en parut très satisfait: l'ordre y fut d'ailleurs si bien observé, qu'il n'y eut aucune pièce d'égarée dans la quantité immense d'argenterie dont on avoit eu besoin» (Jean-Rodolphe Perronet, *Description des projets et de la construction des ponts de Neuilli, de Mantes, d'Orléans, de Louis XVI, etc.*, Paris, 1788, p. 98).



A la Bastille, à la table
de Constantin de Renneville,
le 18 janvier 1703.

Au souper, Renneville se régale d' « un morceau de veau rôty de très-bonne aparence & du jus dessous, avec deux autres assiettes, dans l'une desquelles il y avoit la moitié d'un poulet, & dans l'autre un ragoût de beatilles [petits abats] ; au tout étoit joint une salade de cœurs de laituës très-bien assaisonnée & pour le dessert une assiette de fraises au vin & au sucre »[16].

Bien connu aussi et souvent cité, le témoignage de Jean-François Marmontel (1723-1799) confirme, une cinquantaine d'années plus tard, la qualité de la table de la Bastille pour les prisonniers de marque. Il permet surtout d'apprécier la différence de traitement entre l'écrivain et son domestique, Bury, qui partage la cellule de son maître enfermé dans l'illustre prison royale à la suite d'un démêlé avec le duc d'Aumont :



L'un des quatre réfectoires de l'Hôtel royal des Invalides, en 1760.
La petite table centrale est réservée aux buveurs d'eau, soit à ceux qui se sont enivrés ou ont commis quelques désordres. Ils sont placés à cette table pendant vingt-deux jours, après en avoir passé huit en prison.

« Deux heures après, les verroux des deux portes qui m'enfermoient, me tirent par leur bruit de ma profonde rêverie ; et deux geoliers chargés d'un dîner que je crois le mien viennent le servir en silence. L'un dépose devant le feu trois petits plats couverts d'assiettes de faïence commune ; l'autre déploie, sur celle des deux tables qui étoit vacante, un linge un peu grossier, mais blanc. Je lui vois mettre sur cette table un couvert assez propre, cuiller et fourchette d'étain, du bon pain de ménage et une bouteille de vin. Leur service fait, les geoliers se retirent, et les deux portes se referment avec le même bruit des serrures et des verroux.

» Alors Bury m'invite à me mettre à table, et il me sert la soupe. C'étoit un vendredi. Cette soupe en maigre étoit une purée de féves blanches, au beurre le plus frais, et un plat de ces mêmes féves fut le premier que Bury me servit. Je trouvai cela très-bon. Le plat de morue qu'il m'apporta pour le second service étoit meilleur encore. La petite pointe d'ail l'assaisonnoit, avec une finesse de saveur et d'odeur qui auroit flatté le goût du plus friand gascon. Le vin n'étoit pas excellent, mais il étoit passable. Point de dessert. Il falloit bien être privé de quelque chose. Au surplus, je trouvai qu'on dînoit fort bien en prison.

» Comme je me levois de table, et que Bury alloit s'y mettre (car il y avait encore à dîner pour lui dans ce qui restoit) voilà mes deux geoliers qui rentrent avec des pyramides de nouveaux plats dans les mains. A l'appareil de ce service en beau linge, en belle faïence, cuiller et fourchette d'argent, nous reconnûmes notre méprise; mais nous ne fîmes semblant de rien, et lorsque nos geoliers, ayant déposé tout cela, se furent retirés, "Monsieur, me dit Bury, vous venez de manger mon dîner; vous trouverez bon qu'à mon tour, je mange le vôtre. – Cela est juste, lui répondis-je; et les murs de ma chambre furent, je crois, bien étonnés d'entendre rire."

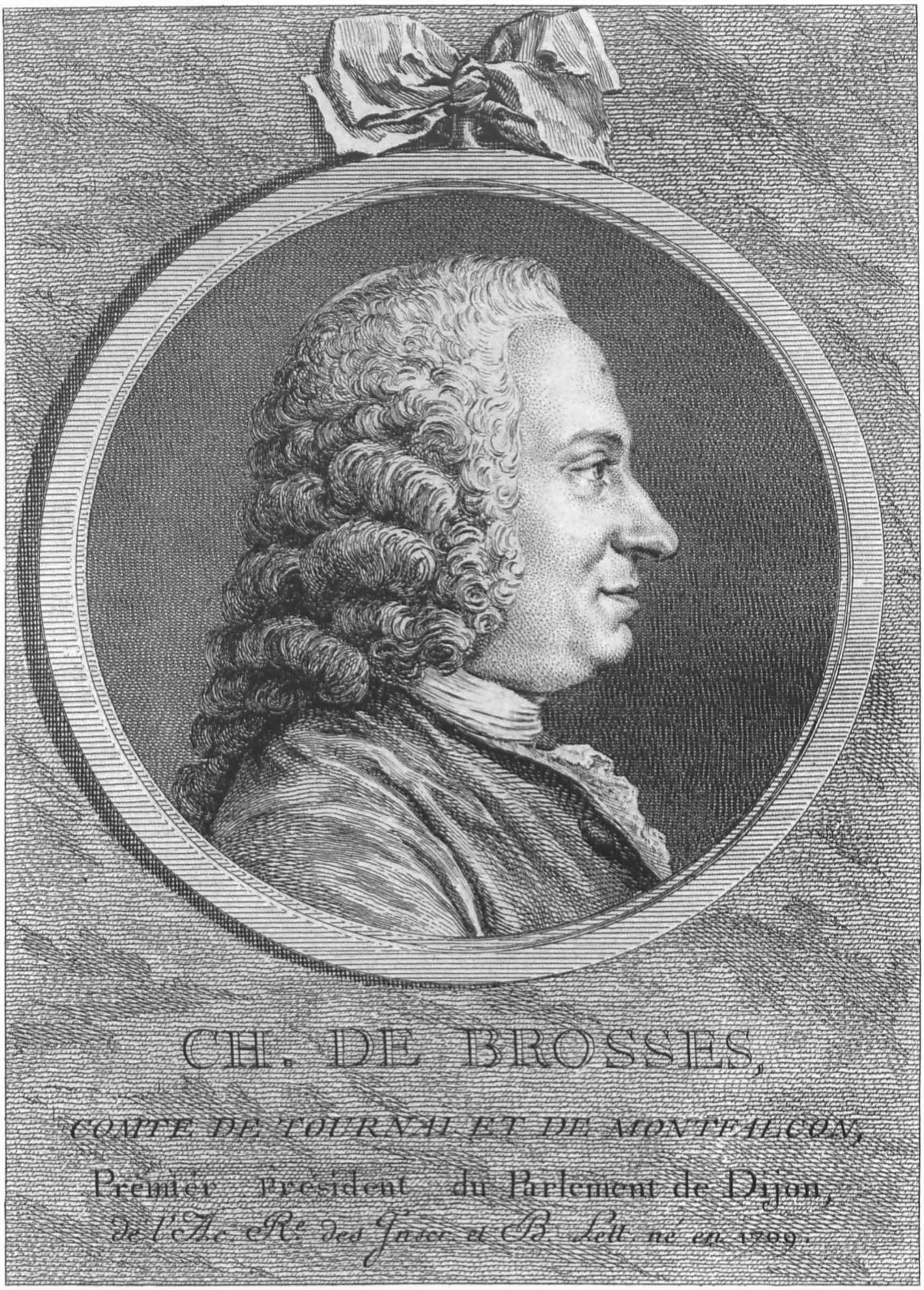
» Ce dîner étoit gras: en voici le détail: un excellent potage, une tranche de bœuf succulent, une cuisse de chapon bouilli ruisselant de graisse et fondant, un petit plat d'artichauts frits en marinade, un d'épinards, une très-belle poire de crésanne, du raisin frais, une bouteille de vin vieux de Bourgogne, et du meilleur café de Moka; ce fut le dîner de Bury, à l'exception du café et du fruit qu'il voulut bien me réserver. »[17]

MICHEL SCHLUP

NOTES

1. Sur le service à la française, consulter notamment: Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, 2002; Jean-Louis FLANDRIN et Jane COBBI, *Tables d'hier, tables d'ailleurs, histoire et ethnologie du repas*, Paris, 1999.
2. Arthur YOUNG, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, première traduction complète et critique par Henri Sée, Paris, Librairie Armand Colin, 1931, 3 volumes, t. 1, p. 483.
3. Louis LIGER, *Le nouveau théâtre et ménage des champs*, Paris, Damien Beugnié, 1713, p. 590.
4. Gérard MABILLE, «Le service de la boisson à table», *Dix-huitième siècle*, nº 29, 1997, pp. 147-154.

5. Louis-Sébastien MERCIER, *Tableau de Paris*, nouvelle édition corrigée & augmentée, Amsterdam [Neuchâtel], Fauche & Cie, 1782, chapitre 324, «Légères observations», t. IV, pp. 123-124.
6. Denis Ivanovitch von VIZINE, *Lettre de France à sa sœur à Moscou*, trad. par une Russe, Paris, 1888, pp. 36-38, cité par FLANDRIN, *Tables d'hier..., op. cit.*, pp. 249-250.
7. Alain GRUBER, *L'Argenterie de maison du XVIe au XIXe siècle*, Fribourg, Office du livre, 1982, p. 190.
8. «Règles de la civilité», dans PALEYRA, *Nouvelle méthode d'enseigner l'A.B.C. et a epeller aux enfans* [...], à Lausanne, Au Café littéraire, 1792, pp. 63-66.
9. Voir par exemple le document reproduit dans Alain GRUBER, *L'Argenterie de maison..., op. cit.*, p. 33.
10. Voir par exemple la gravure représentant le «Festin offert par l'ambassadeur d'Espagne à Paris, à l'occasion de la naissance du prince des Asturies», en 1707, reproduit dans Alain GRUBER, *L'Argenterie de maison..., op. cit.*, p. 195.
11. Les citations ci-après sont tirées de la réédition critique établie par Marie-Claire GRASSI, Antoine COURTIN, *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens*, présentation et notes de Marie-Claire Grassi, Saint-Etienne, 1998. Le texte utilisé par M.-C. Grassi se fonde sur un exemplaire de l'édition de 1728.
12. *Lettres d'Italie du président de Brosses*, texte établi, présenté et annoté par Frédéric D'AGAY, Paris, Mercure de France, 1986 (Collection Le temps retrouvé), t. 2, lettre XXXVII, pp. 21-22.
13. Geneviève de MALBOISSIÈRE, *Lettres de Geneviève de Malboissière à Adélaïde Méliand*, 1761-1766, publiées par le comte de Luppé, Paris, Champion, 1925, p. 101.
14. Citons quelques cas, pour l'anecdote. Voici par exemple, dans les années 1780, l'ordinaire de l'hôpital général de Rouen, qui accueille les vieillards et les enfants trouvés: «Tous ont de la viande trois fois la semaine, des légumes le reste du temps, une bonne soupe matin et soir, et du riz, trois fois la semaine. Ils font trois repas quand ils veulent. Les petits enfants jusqu'à sept ans en font quatre. Le pain est de blé, et ce qu'on appelle du pain blanc.» (François de LA ROCHEFOUCAULD (1781-1783), *Voyages en France*, Paris, Champion, 1933, pp. 12 et 13.)
    Et voici quel est, à la même époque, le menu végétarien des religieux de l'abbaye de la Trappe, de l'ordre de Cîteaux, dans le Perche: «Ils dînent à dix heures et demie avec une soupe de jus d'herbe, sans beurre ni lait, de la bouillie et un peu de légumes cuits à l'eau, toujours sans beurre. Ils ne mangent jamais d'œufs, qu'une fois l'an. Ils ne connaissent ni la viande ni le poisson. Le soir, ils mangent une petite salade avec du fromage. Les jours de jeûne, ils n'ont qu'un peu de légumes avec de l'eau et du sel; rien le soir, que deux onces de pain» (*ibidem*, p. 101).
15. René-Auguste Constantin de RENNEVILLE, *L'Inquisition françoise ou l'Histoire de la Bastille*, enrichie de figures, Amsterdam, Estienne Roger, 1715, pp. 46-47.
16. *Ibidem*, pp. 53-54.
17. Jean-François MARMONTEL, *Œuvres posthumes*, Paris, 1807, t. 2, pp. 166-168.


CH. DE BROSSES,
COMTE DE TOURNAI ET DE MONTFALCON,
Premier Président du Parlement de Dijon,
de l'Ac. Re des Insc. et B. Lett. né en 1709.

Charles de Brosses (1709-1777) : notes gourmandes sur l'Italie (1739-1740)

Aucun voyageur n'a célébré l'Italie – et sa gastronomie – avec autant de verve et de sensualité que Charles de Brosses. Lorsqu'il quitte Dijon, le 30 mai 1739, ce Bourguignon, alors simple conseiller au parlement de Dijon – il sera reçu président à Mortier en 1741 – n'a que 30 ans, mais son esprit, subtil, est déjà orné d'une belle culture littéraire, artistique et musicale. Le principal motif de son voyage est de marcher sur les pas de Salluste dont il se propose de retracer la biographie, mais cette préoccupation ne l'empêchera pas de se passionner pour tout : « Routes, situations, villes, églises, tableaux, petites aventures, détails inutiles, gîtes, repas, faits nullement intéressants, vous aurez tout »[1], écrit-il à son ami Claude-Charles-Bernard, seigneur de Blancey, le 7 juin 1739. Cette lettre, envoyée d'Avignon, sera suivie de beaucoup d'autres, adressées non seulement à Blancey mais à d'autres amis, tels que Louis Quarré, seigneur de Quintin, ou Jacques-Philippe Fyot de La Marche, seigneur de Neuilly.

Pieusement conservées par les amis du futur président, qui les faisait circuler parmi eux, quelques-unes de ces missives figurent dans les *Lettres d'Italie*. Mais elles n'en constituent qu'une petite partie, correspondant au début du voyage. Les suivantes seront écrites par l'auteur, dans son cabinet de travail dijonnais, plusieurs années après son retour. Le recueil de Charles de Brosses est ainsi une recréation épistolaire, sous forme de journal, dont l'élaboration garde encore une part de mystère malgré les savantes recherches de plusieurs spécialistes. Il ne sera pas publié du vivant de l'auteur. Occupé ensuite par bien d'autres travaux plus sérieux, dont *Histoire des navigations aux terres australes* (1756), *Culte des dieux fétiches* (1760) ou *Histoire de la République romaine dans le cours du VIIe siècle* (1777), Charles de Brosses l'oubliera dans un tiroir. Peut-être – on l'a prétendu – ne destinait-il pas à l'impression cette œuvre de jeunesse réservée à ses seuls amis et parents ? Découverte dans une bibliothèque d'émigrés, une copie du précieux manuscrit sera heureusement publiée en 1799 sous le titre *Lettres historiques et critiques sur l'Italie*. Plusieurs éditions augmentées d'après les manuscrits de la famille de Brosses se succèdent tout au long du XIXe siècle. En 1931, Yvonne Bézard est la première à révéler les détails de l'élaboration des *Lettres d'Italie* dont elle

◁
Charles de Brosses, par Cochin, gravé en taille-douce par Saint-Aubin, vers 1777.

MER MÉDITERRANÉE
SARDAIGNE
CORSE
SUZE
TURIN
Pignerol
Carignan
Casale
Valence
Verceil
Novare
Tortone
ALEXANDRIE
Nice
Ceva
Mondovi
Coni
SAVONE
Golfe de Gênes
GENES
Vintimille
Antibes
Nice
Parme
PARME
Plaisance
Crémone
Mantoue
Rovigo
Ferrare
Comacchio
RAVENNE
Cervia
Rimini
Cattolica
PESARO
Fano
Sinigaglia
ANCONE
Loretto
Macerata
Fermo
Foligno
Teramo
Pescara
Aquila
Isles de
Sora
Aversa
NAPLES
M. Vesuve
Ayellino
Salerne
Golfe de Naples
Golfe de Salerne
Golfe de Policastro
Bologne
Pistoie
Florence
Livourne
Arezzo
Sienne
Perouse
Spolete
Viterbe
ROME
Velletri
Terracine
GIETE
CAPOUE
Lucera
Troja
Ordone
Isles de
Piombino
I. d'Elbe
Capo Corso
Bastia
Calvi
Corte
Golfe de Porto
G. de Sagone
Ajaccio
G. d'Ajaccio
Strette de Bonifacio
Cap. Bonifacio
Cap. de l'Arena
I. Asinara
Sassary
Capo Logudoro
Alghieri
Capo Arborea
Oristagni
G. d'Oristagni
Capo Carlisare
CAGLIARI
G. de Cagliari
I. S. Antioche
Palma
C. Tavolare
I. Cabrera
I. Palmarole
I. Ponza
I. Vandotena
I. Procida
I. Ischia
I. Capri
I. Zanone
I. Ustica
I. Levanzo
I. Favignana
I. Marettimo
I. Chorki
I. Ciabla
C. Bianco
C. Nero
C. S. Vito
PALERME
Solunte
Cefalu
Patti
S. Marco
Milazzo
Syracuse
Mazzara
SICILE
Val Demone
M. Etna
CATANE
Fiume
Segna
Carlopago
Zara
Isles de

donne une nouvelle édition d'après le manuscrit même de Charles de Brosses[2].

Bien qu'elles aient été remaniées et écrites pour la plupart à Dijon, les *Lettres d'Italie* ne sentent pas le factice. Si l'on excepte certaines descriptions, inspirées des récits et guides de l'époque, elles dégagent une impression de naturel et de spontanéité qui fait penser à une rédaction instantanée sous l'effet de la découverte.

Pour gagner l'Italie, Charles de Brosses descend la vallée du Rhône puis longe la côte méditerranéenne. Il arrive à Gênes le 23 juin 1739 avant de se rendre à Milan (5 juillet 1739), passant par Novi, Voghera et Pavie. Le voyageur continue jusqu'à Venise (28 juillet 1739) traversant Lodi, Mantoue, Vérone, Vicence, poursuit en direction de Padoue, Bologne, Florence, Lucques, Sienne, Viterbe, Rome (19 octobre 1739), pour arriver à Naples le 30 octobre 1739. Il revient à Rome avant d'effectuer son retour par Rimini, Faenza, Modène, Milan, Turin (avril 1740).

Charles de Brosses ne voyage pas seul mais accompagné de cinq autres seigneurs. Flanqués naturellement de leurs domestiques, ils forment une véritable caravane. Aisés, ils disposent de moyens suffisants pour se déplacer confortablement et courir la poste; gens de conditions, ils ont des facilités pour s'introduire dans les milieux les plus divers et se faire inviter par des personnes de leur rang. A Rome, Charles de Brosses rend visite au roi d'Angleterre[3] en exil et obtient même une audience du pape[4]. Sa position lui donne ainsi l'occasion de découvrir la table des gens distingués outre celle, inévitable, des auberges.

Pour le voyageur qu'est Charles de Brosses, ces expériences ont leur importance, d'autant qu'il tient du père Labat «que l'on ne doit jamais omettre ce qui se mange, et que les bons esprits qui lisent volontiers une relation s'attachent toujours plus volontiers à cet article qu'à d'autres»[5]. Son penchant pour la bonne chère l'incite au surplus à mentionner ses découvertes gastronomiques.

L'un des premiers sujets d'étonnement du Bourguignon en foulant le sol de l'Italie est la consommation générale de glaces et sorbets, denrées encore rares et chères dans les provinces françaises du nord de la France, comme les oranges: «Les pigeons et les glaces sont un vivre admirable ici. Deux choses qui m'ont réjoui au possible, la première fois que je les ai vues, ont été en Provence, de voir des petits polissons sur des ânes, manger des oranges en menant du fumier, et ici [Milan] des charretiers en sarrau de toile, prenant des glaces dans un café.»[6] A Gênes, les voyageurs se voient même offrir des glaces en

◁
Carte générale et routière d'Italie, 1818 (fragment).

visitant les demeures des riches particuliers: «Notez que les valets dans les Palais viennent vous offrir des glaces et ne veulent rien prendre ou du moins très difficilement (...).»[7]

Une autre surprise pour le Bourguignon est l'horaire tardif des repas, imposé par les habitudes d'une société vivant surtout la nuit pour échapper aux grandes chaleurs. Chez les élites, le souper est ainsi relégué tard dans la nuit en raison des «conversations» soit des réceptions mondaines où l'on dispute de littérature, d'art et de philosophie qui s'étirent interminablement dans la soirée. A la mode dans toute l'Italie, les conversations laissent l'estomac creux, car on n'y sert tout au plus que de maigres collations.

A Gênes, Charles de Brosses note qu'on «y distribue force glaces et chocolats... Ces conversations commencent à huit ou neuf heures et finissent à minuit ou à une heure; on ne sait ce que c'est que souper ou donner à manger.»[8] Il en est de même dans la ville des Doges:

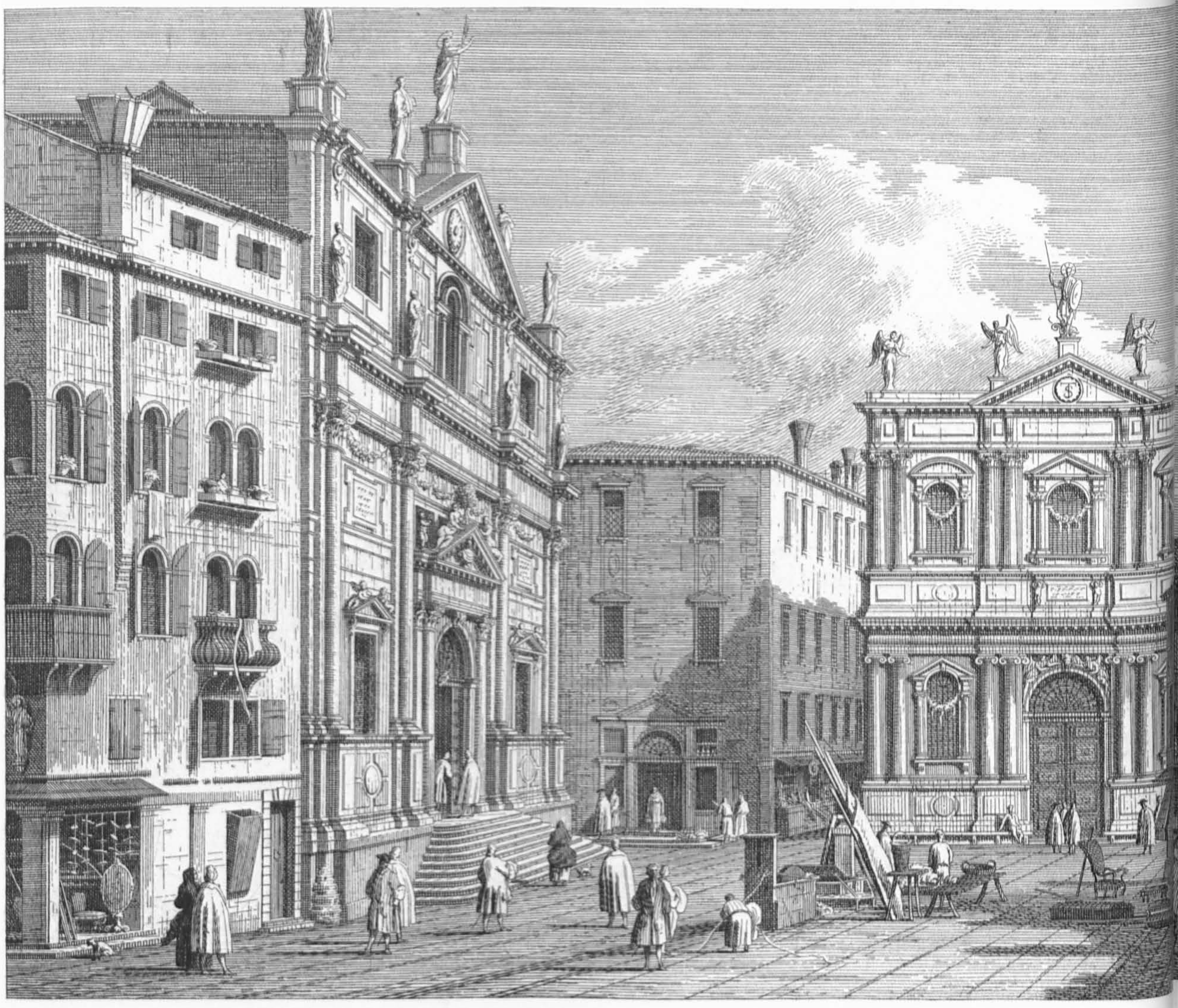
«Les Vénitiens, avec tout leur faste et leurs palais, ne savent ce que c'est que de donner un poulet à personne. J'ai été quelquefois à la conversation chez la procuratesse Foscarini, maison d'une richesse immense, et femme très gracieuse d'ailleurs; pour tout régal, sur les trois heures, c'est-à-dire à onze heures du soir de France, vingt valets apportent dans un plat d'argent démesuré une grosse citrouille coupée en quartiers, que l'on qualifie du nom d'angouri ou melon d'eau [pastèque], mets détestable s'il en fut jamais. Une pile d'assiettes d'argent l'accompagnent: chacun se jette sur un quartier, prend pardessus une petite tasse de café et s'en retourne à minuit chez soi, la tête libre et le ventre creux.»[9]

Les collations servies dans les conversations des Florentins sont tout aussi frugales, quoique ces réceptions soient «chères pour celui qui les donne, tant à cause de la quantité de bougies que de l'immense quantité d'eaux glacées et confitures qui s'y distribuent incessamment. Il faut dire que ces assemblées sont composées d'environ trois cents dames couvertes de diamants, et de cinq cents hommes portant des habits que le duc de Richelieu aurait honte de mettre.»[10]

Poussée à l'excès, la vie nocturne de la bonne société aboutit parfois à des pratiques alimentaires absurdes. Charles de Brosses cite l'exemple de la cour de Modène. Désireux de faire connaissance avec la duchesse, qui n'est autre que Charlotte-Aglaé d'Orléans, fille de Philippe, duc d'Orléans, il se présente dans l'après-midi. Mais le Premier ministre l'avertit «qu'il n'était pas jour, et que dans cette maison, on ne dînait qu'à sept heures du soir. Madame la duchesse de Modène a trouvé plaisant de jouer au biribi toute la nuit, de souper

◁
La place Saint-Pierre et sa double colonnade elliptique s'ouvrant sur la basilique, par Piranèse, 1761.

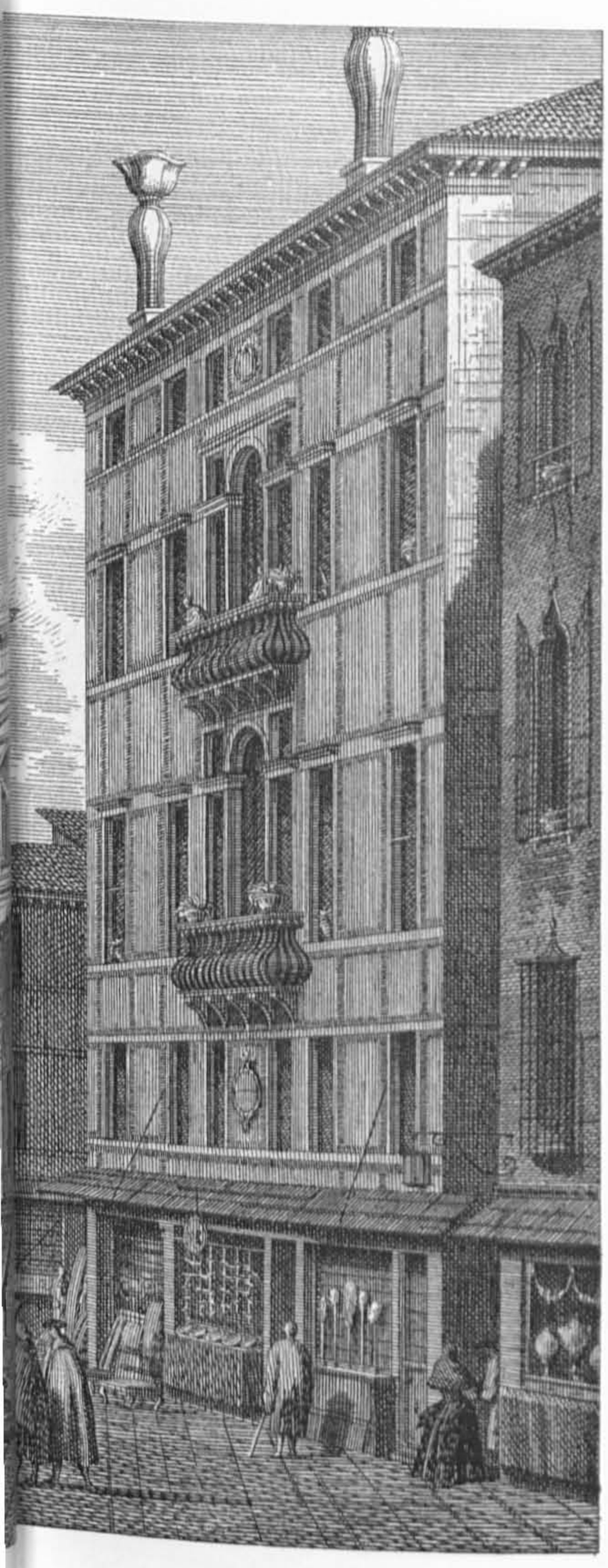
Pages 54-55:
Venise: vue sur le Grand canal et l'église de la Salute, par Canaletto et gravé à l'eau-forte par Visentini, vers 1742.



Venise, la place et l'église San Salvador, par Canaletto et gravé à l'eau-forte par Visentini, vers 1742.

à six heures du matin et de se coucher à huit; en conséquence, elle se lève à cinq heures du soir, donne la matinée à ses affaires et se met à table à l'heure que je vous ai dit.»[11]

Lorsqu'il maugrée contre ces élites qui ne savent pas «donner un poulet» à leurs hôtes malgré leur immense fortune, Charles de Brosses raisonne bien sûr en Français pour qui la table est un art de vivre et surtout un instrument destiné à faire figure dans le monde. Il n'en est pas de même chez les Italiens qui ont un autre système de représentation. Charles de Brosses le découvre peu à peu au cours du voyage. Ses réflexions lui inspirent des comparaisons qui ne sont pas à l'avantage de sa nation:

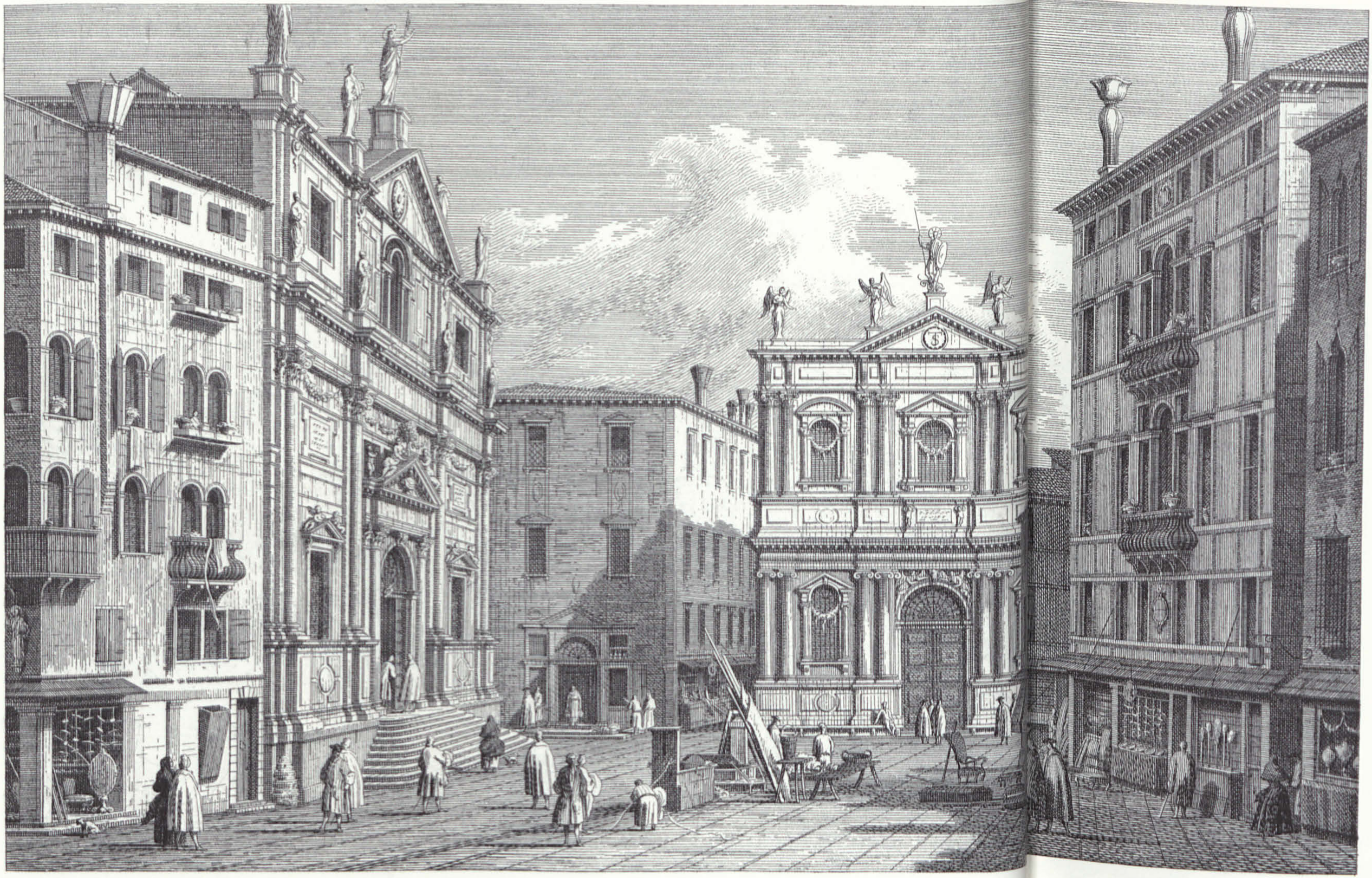


Pages 58-59:
Volailles reconstituées avec du massepain; lions, licornes, pots de fleurs en sucre composent le décor baroque de la grande table préparée en 1687 pour la réception à Rome de l'ambassadeur extraordinaire de Jacques II avant sa visite au Vatican. Sans doute au palais Barberini car les voûtes sont décorées des célèbres compositions de Pierre de Cortone.

«Nous disons souvent, nous autres Français, que les Italiens sont avares et mesquins, qu'ils ne savent pas dépenser, se faire honneur de leur bien, ni donner un verre d'eau à personne; qu'il n'y a que parmi nous que les seigneurs aient un air de magnificence, une table somptueuse, [des équipages brillants, voir note 12], des meubles, des bijoux, des parures de goût, etc. J'ai souvent lieu de mettre ici en parallèle le genre différent du faste des deux nations française et italienne, à vous le dire sans fard, celui de cette dernière me paraît infiniment plus riche, plus noble, plus agréable, plus utile, plus magnifique, et sentant mieux son air de grandeur. Ce que nous appelons le plus communément en France, faire une grande figure, [avoir une bonne maison], c'est tenir une grande table. Un homme opulent, [riche] qui représente, a force cuisiniers, force services d'entrées et d'entremets, des fruits montés d'une manière élégante (dont l'usage, par parenthèse, nous vient d'Italie); la profusion des mets doit toujours être au triple de ce qu'il en faut pour les convives. Il rassemble le plus grand nombre de gens qu'il lui est possible, pour consommer ses apprêts, sans se beaucoup embarrasser s'ils sont des amis ou s'ils sont gens aimables; il lui suffit qu'on voie qu'il fait la chère du monde la plus délicate et la mieux servie, et qu'on puisse publier que personne ne sait mieux se faire honneur de son bien. Au milieu de cette espèce de dépense, il vit dans un embarras journalier, sans plaisir, si ce n'est même avec ennui; malaisé, malgré ses richesses; souvent ruiné, et à coup sûr oublié après la digestion«.

Une belle colonne cannelée vaut bien une bonne gélinotte!

»Un Italien ne fait rien de tout cela; sa manière de paraître, après avoir amassé par une vie frugale un grand argent comptant, est de le dépenser à la construction de quelque grand édifice public qui, servant à la décoration ou à l'utilité de sa patrie, fasse passer à la postérité, d'une manière durable, son nom, sa magnificence et son goût. Ce genre de vanité n'est-il pas mieux entendu que l'autre? Ne va-t-il pas mieux à ses fins? D'abord, si l'on mesure le faste par la dépense, comme cela est juste, celle de l'Italien est beaucoup plus grande; ajoutez qu'il répand son argent parmi les métiers de première nécessité, encore plus que parmi les métiers de luxe, au lieu que parmi nous, c'est le contraire. Quant au plaisir qu'on peut prendre soi-même à ces sortes



de dépenses, n'y en a-t-il pas autant à voir croître sous ses yeux des ouvrages qui resteront qu'à voir l'arrangement d'un festin qui va disparaître, outre que ce premier genre est d'une espèce plus satisfaisante et plus noble; et, quant au plaisir que l'on peut donner aux autres, n'y en a-t-il pas autant à se régaler les yeux qu'à se régaler le palais? Une belle colonne cannelée vaut bien une bonne gélinotte. Après l'avoir vue, on la verra encore: c'est un régal perpétuel; présents et à venir, tous y sont invités: et il est constant que, plus la fête est générale, plus celui qui la donne sait représenter et se faire honneur de son bien.»[12]

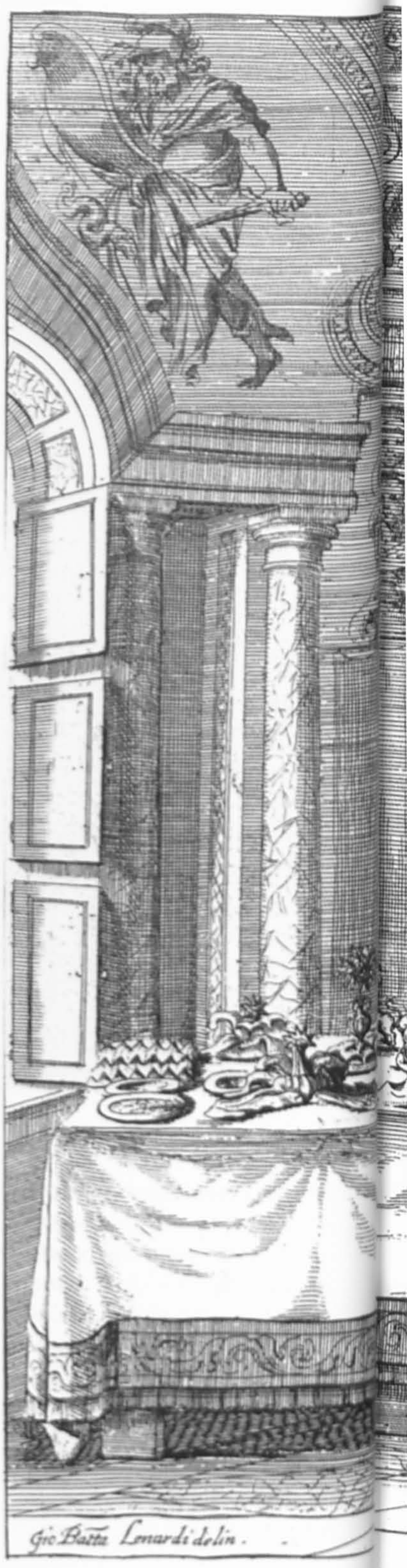
(...)

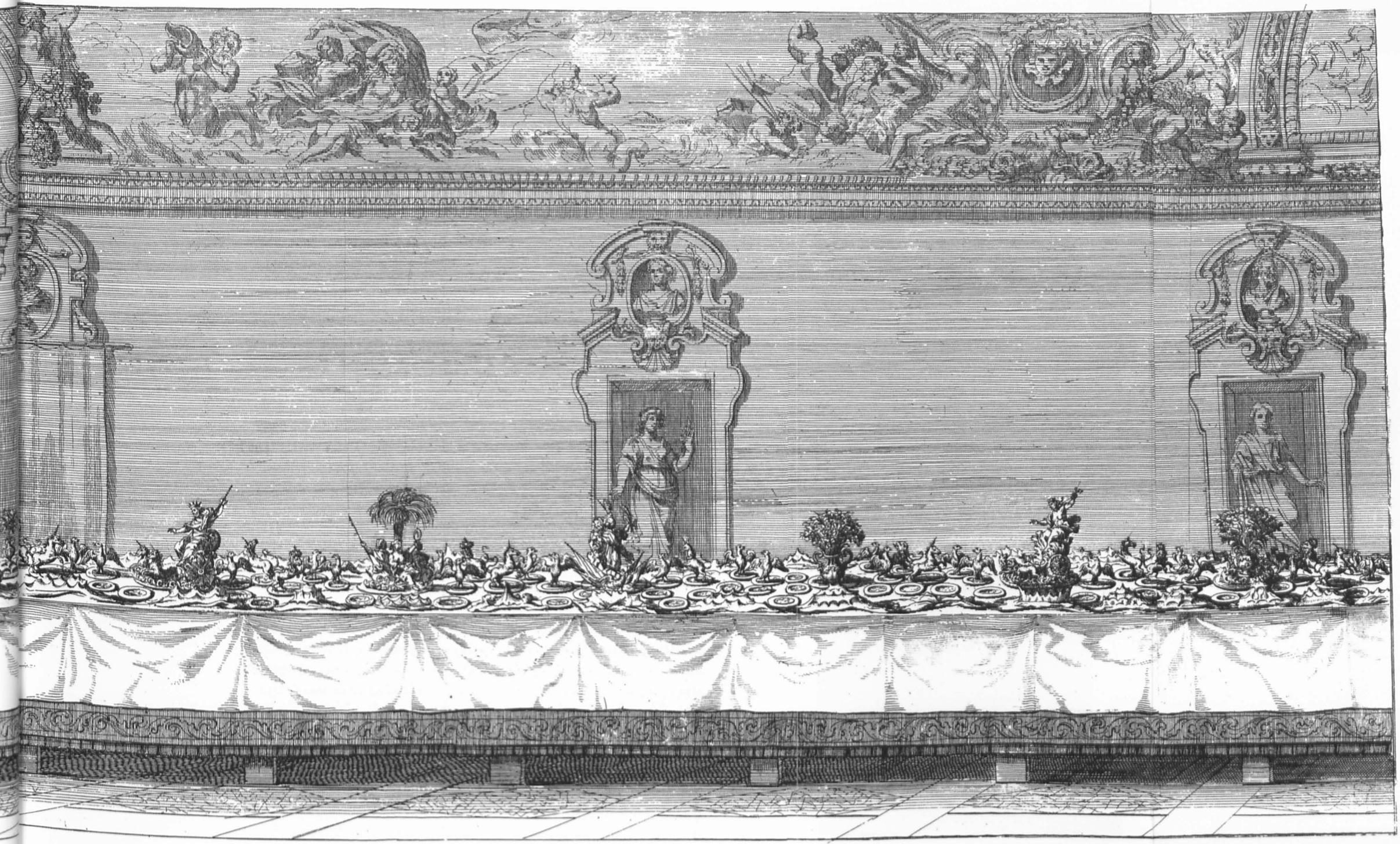
Charles de Brosses conclut que les riches de sa nation «feraient mieux pour eux et pour les autres, de donner de petits soupers et de construire de grandes fabriques, d'avoir des berlines unies et des statues de marbre»[13].

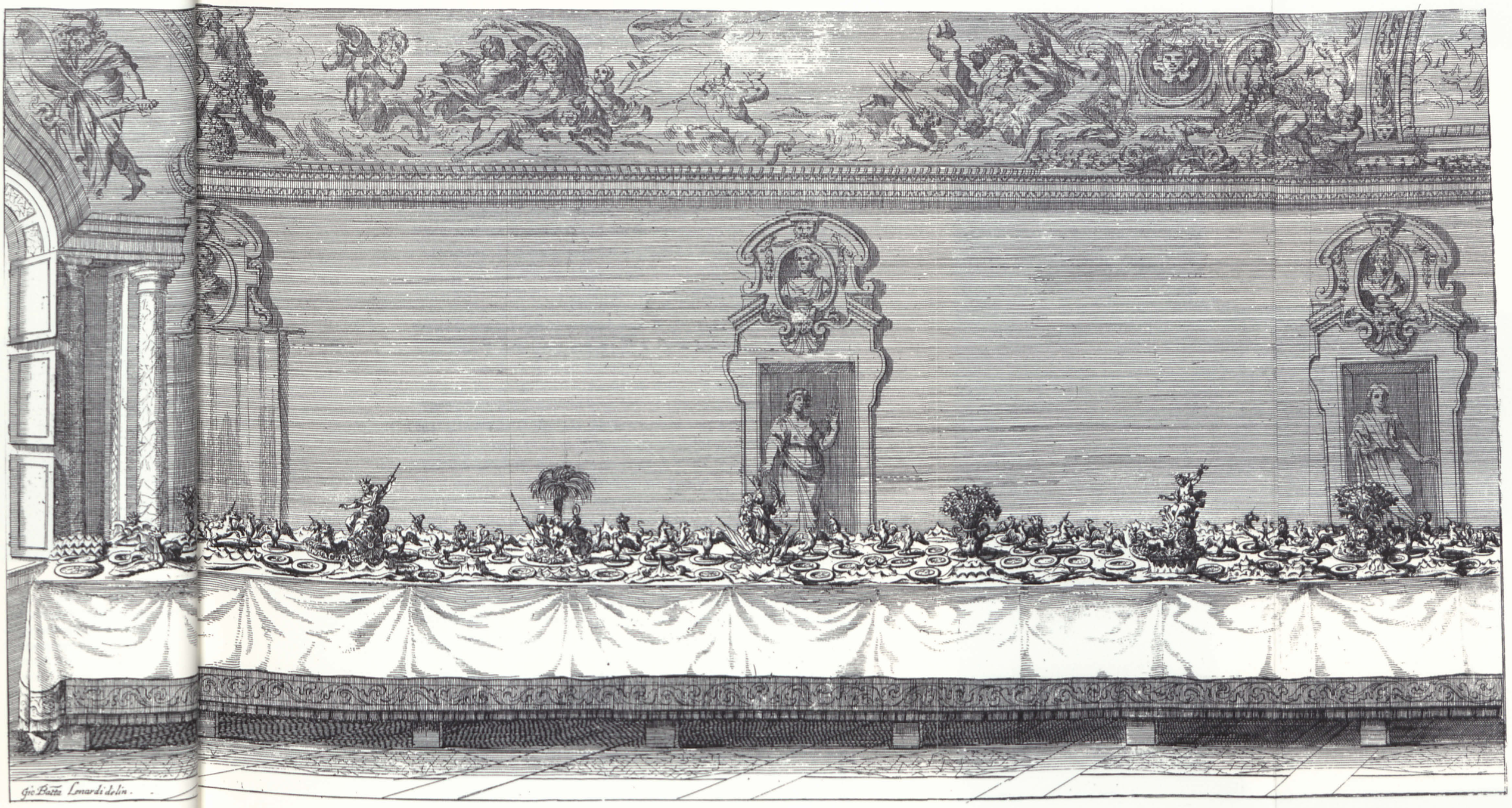
Les considérations du Bourguignon ne concernent toutefois que les personnes «faites pour représenter». Les Italiens d'une fortune ordinaire qui ne savent pas manger n'ont en revanche aucune excuse à ses yeux, car «la table est en soi une chose très agréable»... «C'est un amusement journalier qui forme un des principaux liens de la société. Oui, quand on mange sans faste entre un petit nombre d'amis ou de gens qui se plaisent ensemble. C'est ce que font chez nous les gens de bon goût et d'une forme ordinaire. Je blâme les Italiens de ne pas savoir en user de même.»[14]

Les Italiens peuvent être gourmands en certaines occasions et capables d'organiser des festins d'apparat. Charles de Brosses l'observe surtout dans les milieux ecclésiastiques. Il décrit ainsi un superbe *regalo* offert par le pape à la veille de Noël à une douzaine de cardinaux, «éminences du sacré collège qui devaient se trouver à la messe de minuit». Il assiste à ce banquet «comme spectateur avec une grande foule de regardants». Dans la grande tradition des festins italiens, «où on mange aussi avec les yeux», la table est ornée de surtouts, soit de précieuses pièces de vaisselle, sans doute en orfèvrerie, sous forme de plats superposés:

«La soirée a débuté par un très nombreux concert et un oratorio en musique, dans la salle royale, après lequel on a servi une collation splendide, qui, même au dire de l'abbé de Périgny, pourrait être appelée un bon souper. On avait dressé sur une longue table assez étroite, une file de surtouts ou dormants, agréablement formés en glaces, fleurs et fruits artificiels, accompagnés de deux autres files de grosses pièces réelles ou imitées, de salades, légumes, confitures, compotes, etc.; le






Gio Batta Lenardi delin.

tout n'étant quasi que pour la représentation et pour former un service permanent: c'était la collation splendide. Voici le bon souper: un grand architriclin en soutane violette, à cause de l'avent, debout vers le haut de la table, y faisait la fonction de servir les mets, que des maîtres d'hôtel subalternes, non moins violets que lui, posaient sur la table plat à plat, jamais qu'un à la fois. Pendant que l'on en mangeait un, il en découpait et servait un autre par portions que l'on allait présenter: cette manière de servir un grand repas est commode et sans embarras. Presque tous les plats qui ont suivi les potages étaient de très beaux poissons de mer.» [15]

La manière de servir les plats successivement est bien sûr une surprise pour le Bourguignon habitué au service à la française. S'il n'a pas l'honneur de toucher à ce repas servi naturellement tout en maigre, il se délecte en voyant le cardinal-vicaire Guadagni, « bon moine, carme bigot, vraie figure de Sulpicien, dévorer en toute humilité un esturgeon et boire comme un Templier» [16].

Si l'on en croit Charles de Brosses, les grands dignitaires de l'Eglise ne sauraient manger, mêmes seuls, sans cérémonial, ni une table luxueusement décorée. Lors du conclave réuni pour élire le successeur de Benoît, il note:

«Les cardinaux font venir de chez eux leur dîner en grande pompe et cérémonie. Tous les carrosses marchent gravement à grand attelage in fiocchi: ils sont remplis de surtouts bien parés, entourés d'estallers, précédés de massiers ayant à leur tête un scalco, maître d'hôtel ou écuyer tranchant, comme il vous plaira de l'appeler. Ce n'est quelquefois qu'un pauvre poulet maigre qui marche en si grand cortège. Ceux qui ne veulent pas faire venir à manger de chez eux sont servis dans les cuisines du Vatican, où il y a des maîtres-d'hôtel et des cuisiniers gagés aux dépens de la Chambre Apostolique.» [17]

S'il a surtout assisté à des soirées, à des conversations, Charles de Brosses a eu le privilège d'être invité parfois à la table de riches particuliers. Malheureusement, ses lettres sont avares de renseignements sur la manière dont il a été régalé. Les rares évocations de ces repas se résument à quelques brèves notations. Invité chez le cardinal Aquaviva d'Arragon, l'un des plus grands seigneurs de Rome, il se contente de noter: «J'ai mangé chez lui des esturgeons dignes d'Apicius.» [18]

Discret sur les repas de la bonne société italienne, Charles de Brosses décrit avec plus de détails le banquet auquel il est convié, le 13 décembre 1739, par l'ambassadeur de France, le duc de Saint-Aignan: il s'agit du repas offert traditionnellement, par l'ambassade de France, le jour de Sainte-Luce, pour commémorer la conversion d'Henri IV. Servi

en grande pompe, à la française, ce festin donne une piètre image des mœurs de la société romaine. Il est en effet l'occasion d'un pillage général, organisé aussi bien par les maîtres que les valets. Pour bien comprendre la scène décrite par Charles de Brosses, il faut avoir à l'esprit que les convives sont placés; l'étiquette ne leur permet pas de se lever. Aussi se servent-ils d'abord des plats qu'ils peuvent atteindre. S'ils veulent goûter à un plat éloigné, ils doivent recourir à un serviteur ou à leur domestique.

«Ce dîner n'est pas la chose la moins curieuse qui puisse se voir ici. Nous étions cent cinquante assis des deux côtés d'une même table en fer à cheval, contournée en volutes par les deux bouts. Il y avait sept ou huit cardinaux, l'Ottoboni, l'Aquaviva, l'Alexandre Albani, le Corsini, le Tencin, etc.; le Canillac, qui voudrait bien être cardinal aussi; tous les gentilshommes français; les principaux gentilshommes étrangers; un grand nombre de seigneurs romains, surtout ceux affectionnés à la France. Quatre maîtres d'hôtel faisaient le service avec leurs suivants, distingués en quadrilles, par des rubans de couleur: chacun avait son entrée par une différente porte du salon. Avant que de m'asseoir, je comptai quarante-neuf surtouts ou dormants chargés de cédrats. Le duc de Saint-Aignan me dit après dîner qu'il y en avait pour 800 livres; ils formaient la ligne pour le fruit à venir, que l'on compléta au dessert par deux lignes de cristaux surbaissés. Un déluge de valetaille inondait le salon; un maître d'hôtel vint nous prier de ne donner nos couverts et nos assiettes, quand nous en changerions, qu'aux gens de livrée de la maison. L'avis n'était pas inutile; car ce festin est un vrai pillage de maîtres et de valets, qui se fait avec une scandaleuse indécence. Les potages ne furent pas plutôt desservis qu'une foule de valets étrangers vinrent avec des assiettes nous demander divers mets pour leurs maîtres; surtout un d'entre eux s'était attaché à moi d'affection, comme au plus niais de la troupe. Je lui donnai successivement un dindon, une poularde, un tronçon d'esturgeon, une perdrix, un morceau de chevreuil, des langues, du jambon; toujours il revenait à la charge. "Mais, mon ami, lui dis-je, la table est également servie partout, pourquoi votre maître ne mangerait-il pas de ce qui se trouve de son côté? Il n'a pas l'air d'être dégoûté; car je ne vis jamais personne manger de cette force-là."

»De Troy, qui n'était pas loin de moi, me dit: "Vous êtes bien dupe. Tout ce qu'il vous demande sous le vocable de son maître, c'est pour lui-même." En effet, je m'aperçus que les plus modérés fourraient à l'envi dans leur poche, enveloppant pour plus de propreté une poularde aux truffes dans une serviette, car le linge est aussi de bonne

prise. Les plus intelligents escamotaient un plat. On les voyait sortir à la file du salon et emporter chez eux sous le ferraiolo. Les plus prudents, pour ne pas aller jusque chez eux et ne pas s'éloigner du lieu de la mêlée, dans le plus chaud de l'action, avaient des relais sur l'escalier, tels que femmes et enfants qui voituraient les vivres dans leurs taudis. On m'assura même, comme un fait certain, que l'émulation du pillage s'étendait jusqu'aux maîtres et qu'un gentilhomme italien, qui trouvait un plat à son gré, l'envoyait fort bien chez lui par son laquais. Le diable est qu'ils prennent non seulement les plats, mais encore ce qui est dedans; en un mot, je fus indigné de toute cette conduite. Quand mon émissaire revint, je ne lui donnai plus que des sauces et des crèmes; il s'en dégoûta et alla chercher pratique ailleurs.

(...)

» Le plus beau coup de théâtre fut le moment du fruit. Tandis qu'on le servait, on entendait tous les pieds trépigner d'impatience. A peine fut-il servi, que les bras se jetèrent de tous côtés par-dessus nos épaules, pour piller ouvertement; les valets de la maison, et même les pages, à l'imitation du chien d'Esope, qui porte le dîner à son maître, se mirent au plus vite de la partie. Pas un des convives ne goûta du fruit; il fallut se lever et faire place. Il mourut à cette journée un nombre infini d'agrumi confits, mais il ne resta pas un des cadavres sur le champ de bataille. » [19]

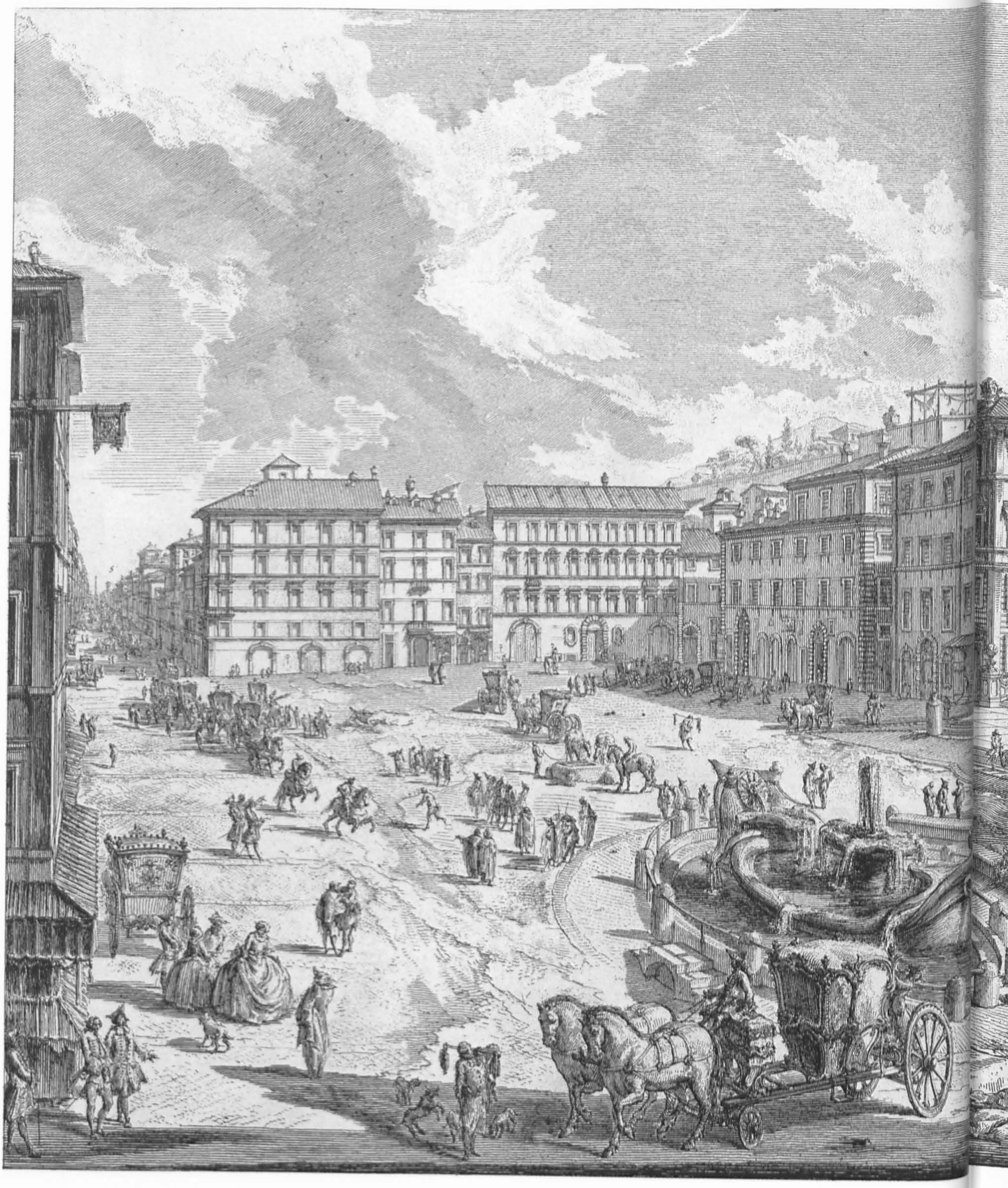
Interloqué, Charles de Brosses apprend que ce pillage se produit chaque année et que l'ambassadeur y consent. Comme le carnaval, ce grand banquet est un lieu de défoulement social, et l'occasion pour les humbles de prendre une revanche sur les puissants en détournant leur prodigalité à leur profit. L'Europe des Lumières nous a conservé d'autres festins ainsi saccagés par la populace.

Les auberges

Les plus belles expériences gastronomiques de Charles de Brosses en Italie – ou du moins celles dont il nous a conservé le souvenir – sont liées à des auberges. Mais les mets qui l'ont marqué ne sont pas tous typiquement italiens. Il doit son premier plaisir gourmand à une fricassée de poulet servie dans une auberge de Savone, la seconde ville de l'Etat de Gênes, renommée pour la qualité de ses savons. A l'école de Massialot, Charles de Brosses ne connaît sans doute que la recette classique française au « roux ». Aussi la spécialité italienne, parfumée

▷
A Rome, la fontaine de la Barcaccia, à la place d'Espagne: œuvre de Pietro Bernini (1627-1629), elle a la forme d'une barque échouée (détail de la planche ci-après).

Pages 66-67:
A Rome, la place d'Espagne, par Piranèse, vers 1760.
Avec son majestueux escalier de travertin, montant à l'église de la Trinité-des-Monts, la place d'Espagne est déjà un lieu très fréquenté des étrangers. Elle abrite alors une des meilleures hostelleries de la ville, l'auberge du Mont d'Or, située en face de la célèbre fontaine de la Barcaccia, où descendent Charles de Brosses et ses compagnons en 1739.



à l'eau de fleur d'oranger, est-elle une agréable surprise qui permet au Bourguignon de rabaisser le caquet aux gastronomes français toujours imbus de leur supériorité:

«Or vous autres, commentateurs du Cuisinier français, vous ne serez pas fâchés de savoir ce que c'est qu'une fricassée de poulet. Pour la faire, on dresse d'abord un grand plat bassin de soupe à l'oignon, dans laquelle on jette ensuite une sauce blanche; là-dessus on dispose quatre poulets bouillis en sautoir, on verse demi-bouteille d'eau de fleur d'orange: puis servez chaud.»[20]

A Rome, le plat qui lui procure un autre enchantement gastronomique n'a rien d'italien. C'est le fameux pudding anglais servi à l'auberge du Mont-d'Or, à la place d'Espagne, alors le meilleur établissement de la ville:

«Nous avons aujourd'hui un petit cuisinier qui les fait de manière incroyable. Les Anglais, nos amis, à qui nous en faisons un regalo, conviennent unanimement que, quoique ce ragoût soit originaire de Londres, on n'en a jamais servi de si bon au Parlement, même de Westminster. Prenez moelle de bœuf en quantité, et encore plus de mie de pain détrempée dans du lait, frangipane, cannelle et raisins de Corinthe, le tout en masse, comme un pain, cuit en pot dans un excellent bouillon, enveloppé dans une serviette fine; puis faites-les cuire une seconde fois dans une tourtière pour y faire une croûte; mangez-en beaucoup si vous avez l'estomac robuste, c'est-à-dire autant que fait ce goinfre de Sainte-Palaye, et dite que Martialot [i.e. Massialot] n'est qu'un fat de n'avoir pas mis cet entremets à la tête de son Cuisinier français. Je trouve seulement que les raisins de Corinthe y sont de trop. Nous avons délibéré qu'on les exilerait tous dans un coin du gâteau réservé au seul Sainte-Palaye, qui écrira autour de sa portion: Non licet omnibus adire Corinthum.»[21]

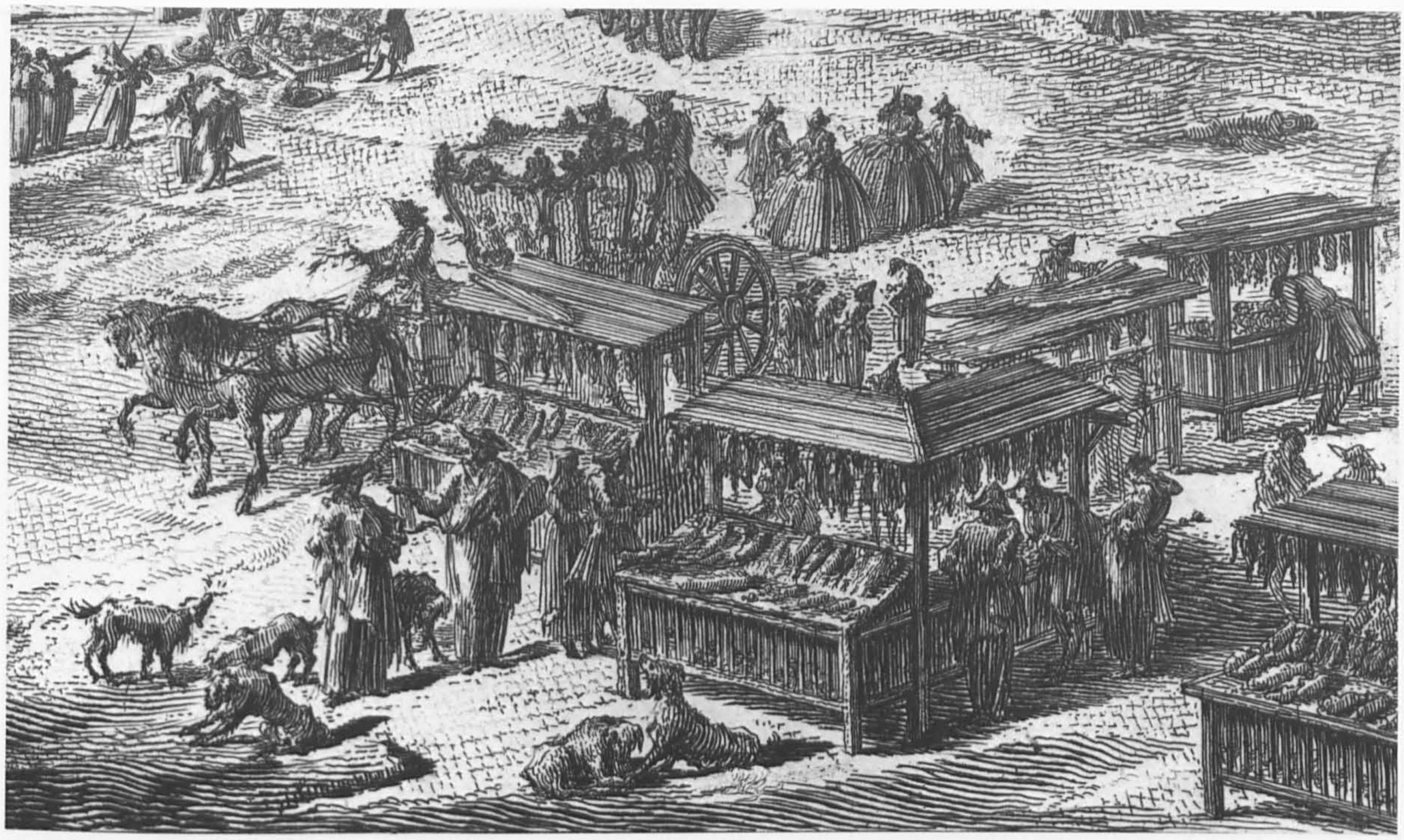
La préparation de ce plat dans une auberge de Rome n'est pas une surprise. La cuisine s'internationalise dans les hauts lieux du tourisme européen, elle s'adapte aux goûts des différentes nations. A Rome, ce sont les Anglais qui occupent la première place.

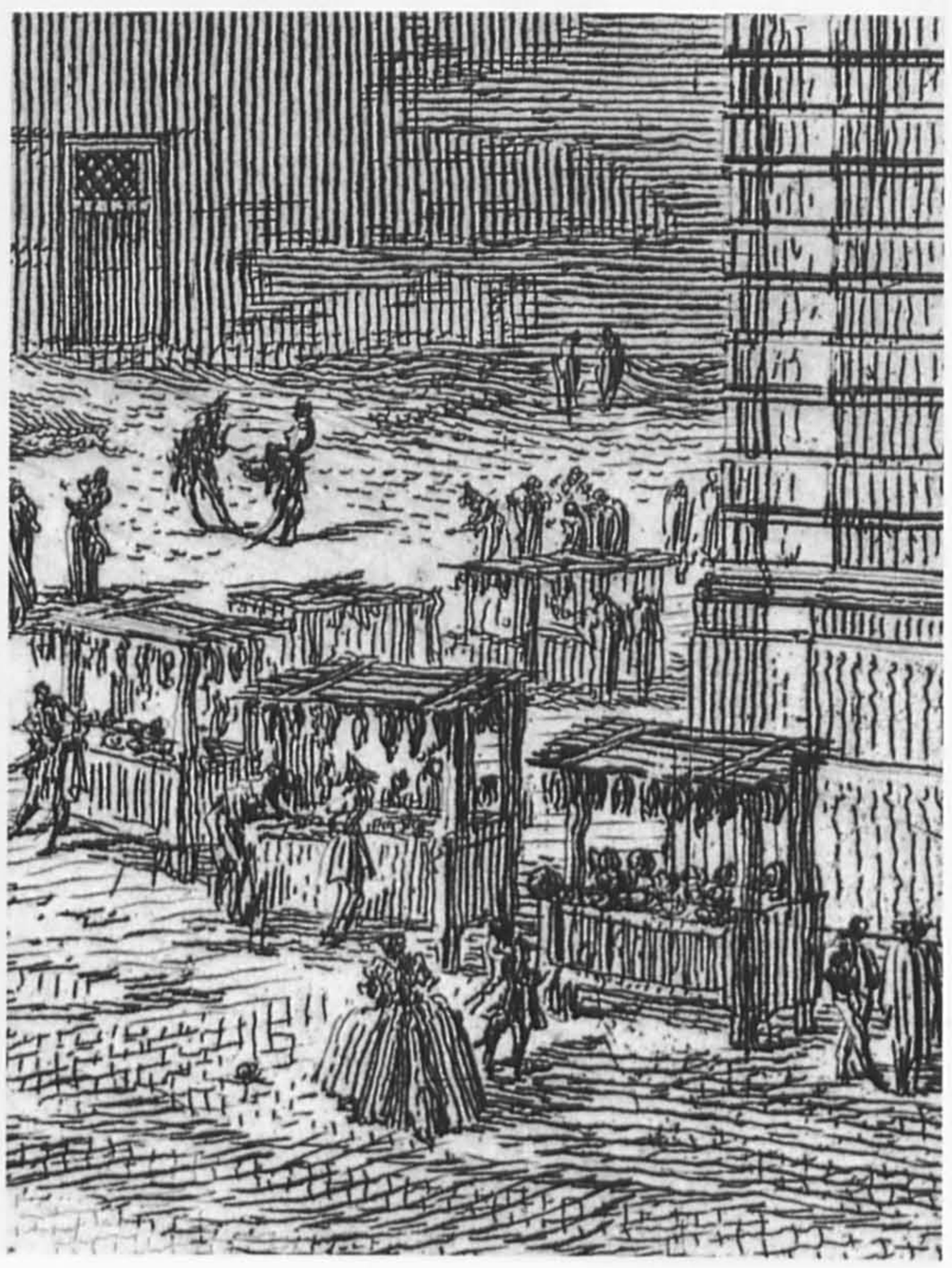
En sus de ses petits tableaux gourmands, Charles de Brosses se livre ça et là à des considérations générales sur les mets et les produits du pays qui permettent de préciser d'autres aspects de la gastronomie italienne tout en révélant les goûts du voyageur bourguignon.

«On fait à mon gré fort bonne chère ici, non pas en gibier: il est médiocre; mais les choses communes y sont très bonnes: le pain, les fruits, la grosse viande, le veau plus vanté peut-être encore qu'il ne mérite de l'être, et surtout le bœuf, dont on ne peut dire assez de bien,

▷

Avec ses gargotes, ses rôtisseries et ses étals, la place de la Rotonde est un des hauts lieux nutritifs de Rome au milieu du XVIIIe siècle (détails de la planche ci-après). Eau-forte de Piranèse, vers 1760.





Le Panthéon et la place de la Rotonde avec sa fontaine surmontée d'un obélisque provenant d'un sanctuaire égyptien. Le bâtiment, au premier plan à gauche, abrite une poissonnerie. Eau-forte de Piranèse, vers 1760.

Le Panthéon et la place de la Rotonde avec sa fontaine surmontée d'un obélisque provenant d'un sanctuaire égyptien. Le bâtiment, au premier plan à gauche, abrite une poissonnerie. Eau-forte de Piranèse, vers 1760.

Pour conclure

Les extraits cités tout au long de ce chapitre n'épuisent pas totalement le contenu gourmand des *Lettres d'Italie* mais ils en constituent les éléments principaux. Ils ne font, bien sûr, qu'esquisser la table italienne simple dérivatif chez ce grand lettré passionné d'art et d'antiquités. Au demeurant, ils jettent tout autant de lumière sur le mangeur, Charles de Brosses, que sur l'assiette de l'homme italien. Le témoignage qu'ils représentent vaut cependant par sa rareté et son authenticité. Peu de voyageurs ont laissé à cette époque autant d'informations sur les mœurs alimentaires des Italiens. Charles de Brosses inspire aussi confiance avec ses observations tout en nuances. S'il ne voyage pas sans préjugés, comme la plupart de ses compatriotes, il n'a pas le sentiment de faire partie d'une nation supérieure. Ainsi, il est l'un des rares auteurs gourmands de sa nation à ne pas proclamer l'excellence de la cuisine française. Sans doute n'ignore-t-il pas la place que l'Italie a tenue en Europe dans la gastronomie et les manières de table, et surtout ce qu'elle a apporté à son pays. Sans la fourchette italienne, la France ne mangerait-elle pas toujours avec ses doigts? Selon la tradition, cet ustensile, connu des Italiens depuis le milieu du XIe siècle, aurait été introduit à la cour de France par Henri III, après un séjour à Venise. Mais son usage sera longtemps une pomme de discorde. Même à la fin de sa vie, Louis XIV persiste à manger avec les doigts. Il faudra attendre le début du XVIIIe siècle pour que la fourchette soit adoptée définitivement par la société française distinguée.

En se délectant de plats étrangers et en en faisant l'éloge, en recueillant les recettes des spécialités qui l'ont comblé, tel un certain sorbet à la cannelle, Charles de Brosses apparaît comme l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie européenne.

« La Conversation du cardinal Aquaviva (...) se tient deux fois la semaine; elle est nombreuse et magnifique: on n'y joue que rarement. C'est une conversation proprement dite, car on ne fait qu'aller conversant çà et là, le long des appartements; quelquefois il y a de la musique et toujours abondance de chocolat et d'eau glacée; pourtant ce que je préfère le plus, ce sont certains sorbets à la cannelle tout à fait délicieux, moins solides que les glaces, mais plus que les simples eaux; il faut que j'envoie mon valet de chambre chez le cardinal, apprendre à les faire. Je m'imagine que c'est une composition de glaces légères, rafraîchies à l'extrême, dans la neige, sans sel. »[29]

MICHEL SCHLUP

NOTES

1. Tome 1, Lettre I, p. 51.
   Les citations de cet article correspondent au texte publié en 1986 par le *Mercure de France*: *Lettres d'Italie du président de Brosses*, texte établi, présenté et annoté par Frédéric d'Agay, Paris, 1986 (Collection Le temps retrouvé).
2. Sur cette question, voir en particulier: les études de Letizia NORCI CAGIANO DE AZEVEDO, «Les éditions des *Lettres familières*: analyse et perspectives» et de Emanuele KANCEFF, «Notes sur l'histoire des *Lettres familières sur l'Italie* de Charles de Brosses», parues dans: *Charles de Brosses, 1777-1977*, actes du colloque organisé à Dijon du 3 au 7 mai 1977, Genève, Slatkine, 1981 (Bibliothèque du voyage en Italie, 2).
   Sur le voyageur Charles de Brosses, voir: Hermann HARDER, *Le président de Brosses et le voyage en Italie au dix-huitième siècle*, Genève, Slatkine, 1981 (Bibliothèque du voyage en Italie, 5).
3. Jacques III Stuart (1701-1766), fils de Jacques II. Ne réussissant pas à se faire reconnaître par ses sujets il s'exila en Italie où il fut traité en roi par le pape.
4. Lorenzo Corsini (1652-1740), élu pape en 1730 sous le nom de Clément XII.
5. Tome 1, Lettre I, p. 52.
6. Tome 1, Lettre IX, pp. 138-139.
7. Tome 1, Lettre VI, p. 113.
8. Tome 1, Lettre V, p. 100.
9. Tome 1, Lettre XV, p. 204.
10. Tome 1, Lettre XXIII, pp. 306-307.
11. Tome 2, Lettre LVI, p. 470.
12. Tome 2, Lettre XXXVII, pp. 21-23. Les éléments entre crochets correspondent à la version des *Lettres d'Italie* procurée par les Editions du Raisin, en 1928.
13. *Ibidem*, pp. 23-24.
14. *Ibidem*, p. 23.
15. Tome 2, Lettre XLII, pp. 133-134. Il s'agit bien sûr d'un repas en maigre.
16. *Ibidem*, p. 134.
17. Tome 2, Lettre LIV, pp. 446-447.
18. Tome 2, Lettre XLV, p. 186.
19. Tome 2, Lettre L, pp. 273-274.
20. Tome 1, Lettre IV, p. 93.
21. Tome 2, Lettre XXXVII, pp. 17-18.
22. Tome 2, Lettre XL, pp. 69-70.
23. Tome 2, Lettre XL, p. 70.
24. Tome 1, Lettre XXXI, p. 396.
25. Tome 2, Lettre XLV, p. 186.
26. Tome 1, Lettre XXIX, p. 379.
27. Tome 1, Lettre XIV, p. 185.
28. Tome 1, Lettre XXIX, p. 379.
29. Tome 2, Lettre XLV, p. 185.

A la mémoire d'André Tissot

Abram-Louis Sandoz (1712-1766) : un Neuchâtelois à la table d'un Grand d'Espagne en 1758-1759

◁
Abram-Louis Sandoz, portrait peint à Madrid par Emmanuel Witz, en 1758.

On cherchera en vain des scènes de repas dans les récits que les étrangers ont laissés de leurs voyages en Espagne à l'époque des Lumières, ou du moins dans les relations connues ayant fait l'objet d'une publication. Nous aurons ici recours à un journal partiellement inédit[1] : il s'agit du carnet de route qu'Abram-Louis Sandoz (1712-1766), un Suisse de La Chaux-de-Fonds, a rédigé lors d'un voyage en Espagne (4 avril 1758 - 20 mars 1759). Ce dernier est célèbre dans l'histoire de l'horlogerie, car Abram Sandoz accompagnait son beau-fils, Pierre Jaquet-Droz (1721-1790), le génial inventeur de pendules à automates, qui se rendait à Madrid pour présenter une collection d'horloges au roi Ferdinand VI. Cette incroyable expédition à laquelle participa encore un ouvrier de Jaquet-Droz, Jacques Gevril, fut couronnée de succès puisque les précieuses pendules, dont celle du Berger, aujourd'hui mondialement connue, furent toutes vendues. Mais ce déplacement sur des routes de fortune, avec les moyens rudimentaires de l'époque, fut une véritable gageure.

Par la personnalité de son auteur, par sa forme de carnet de route, le *Journal* d'Abram-Louis Sandoz constitue pour l'historien un document de tout premier plan auquel on peut accorder le plus grand crédit. Les renseignements qu'il nous livre sont du matériau brut, soit des notes prises sur le vif qui n'ont pas été retouchées, retravaillées, comme dans la plupart des autres récits de voyage. Contrairement à beaucoup d'autres voyageurs – français en particulier – Sandoz ne connaît presque rien de l'Espagne avant d'entreprendre son voyage – hormis peut-être ce qu'il a pu lire dans le *Dictionnaire* de Moreri. Au reste, il n'a rien d'un érudit et d'un amateur d'art : ancien marchand de bestiaux, devenu décorateur de pendules, il n'emporte pas dans ses malles une collection de guides et de récits sur l'Espagne. Il se déplace l'esprit ouvert, sans préjugés, la tête dégagée de toute image préconçue, intéressé surtout par les petits détails de la vie quotidienne, avide de découvertes et prêt à se laisser séduire par des goûts et des mets nouveaux. Lettré, mais maîtrisant mal l'orthographe et les règles

grammaticales, Sandoz décrit ce qu'il voit sans élégance, dans une langue approximative et lapidaire. La qualité de l'observation, la vie qui anime ses petits tableaux de mœurs rachètent cependant la pauvreté d'expression.

Sans être une préoccupation essentielle, la nourriture retient son attention: en voyage, il décrit parfois l'accueil qu'il reçoit dans les auberges avec ses deux compagnons et l'ordinaire des tables d'hôte. A Madrid, il va volontiers au marché, palpant les fruits et les légumes exposés sur les étals, n'hésitant pas à goûter ceux qu'il ne connaît pas, tels que les grenades, les pastèques, les pommes d'amour – soit les tomates – ou les concombres[2]. Interloqué par la différence des mœurs, il note aussi avec une extrême attention les manières de boire et de manger: celles rustiques des auberges, tout d'abord, avant de découvrir les pratiques raffinées d'un riche particulier. A Madrid, les trois artisans neuchâtelois sont en effet les hôtes d'un Grand d'Espagne, Don Jacinto Jover, qui les invite à sa table. Ils sont accueillis dans cette maison grâce à la recommandation du gouverneur de la principauté de Neuchâtel, Milord Maréchal, maréchal d'Ecosse, qui avait noué des contacts avec l'aristocratie madrilène lorsqu'il s'était réfugié en Espagne après avoir soutenu le prétendant Stuart contre le roi d'Angleterre.

Si elles mettent en lumière de nombreuses facettes de la gastronomie espagnole, les scènes décrites dans ce carnet de route font aussi apparaître, par effet de miroir, le mangeur qu'est Abram Sandoz, avec ses habitudes et ses manières déjà policées, mais si différentes de celles de la haute société madrilène.

De La Chaux-de-Fonds – qu'ils quittent le 4 avril 1758 – jusqu'à la frontière espagnole[3], Sandoz ne mentionne rien de notable sur le plan gastronomique. Les voyageurs semblent s'accommoder des auberges françaises de la vallée du Rhône et du sud de la France. Mais arrivé en Catalogne, le Neuchâtelois commence à se plaindre de l'accueil, de la nourriture médiocre et du service pitoyable. Peu après Barcelone, le 10 mai 1758, il note avec agacement: «Dîné audit Monmanaeu avec Cuiller de Bois, sans fourchettes, & un verre pour 2 personnes, les mets passables à proportion.»[4] Rare encore dans les campagnes européennes, la fourchette fait déjà partie du couvert de la petite bourgeoisie neuchâteloise. Abram ne peut s'en passer. De plus, il tient à disposer de ses propres couverts. Aussi s'empresse-t-il d'acheter le lendemain une cuillère et une fourchette de laiton.

Arrivés à Madrid le 22 mai, les trois Suisses reprennent contact avec la civilisation mais la société qu'ils côtoient est autrement plus élégante

Les voyageurs qui quittent La Chaux-de-Fonds le 4 avril 1758 parviendront à Madrid le 22 mai. Ils passent par Lyon, Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan, franchissent les Pyrénées au Perthus, continuent par Figueras, Gérone, Barcelone, Lerida, Saragosse, Guadalajara, Alcala.

et riche que la leur. La demeure de Don Jacinto Jover est un palais: «La magnificence de cette maison est au-delà de ce qu'on peut concevoir – écrit Pierre Jaquet-Droz à sa mère – hors les Services de table qui sont en argent on n'y voit pour la bijouterie qu'or & diamants, le linge le plus fin du monde & les garnitures de chemises les plus ordinaires en broderie sont du prix de douze pistoles.»[5]

Le maître est absent lorsqu'ils s'installent dans sa luxueuse demeure, le 27 mai 1758, et c'est le majordome qui les reçoit. Les Neuchâtelois s'étonnent de prendre leur premier repas dans un appartement à miroirs et de souper fort tard, après dix heures. Le 7 juin, Sandoz note: «Soupé en famille à 10 personnes, à 6 Plats chaque servi séparément et rechange d'assiette tout en argent. Nous coucher à minuit.»[6]

L'ordinaire qui leur est servi leur paraît fastueux[7]. «Le matin», soit pour le dîner qu'ils prennent vers midi, ils reçoivent habituellement

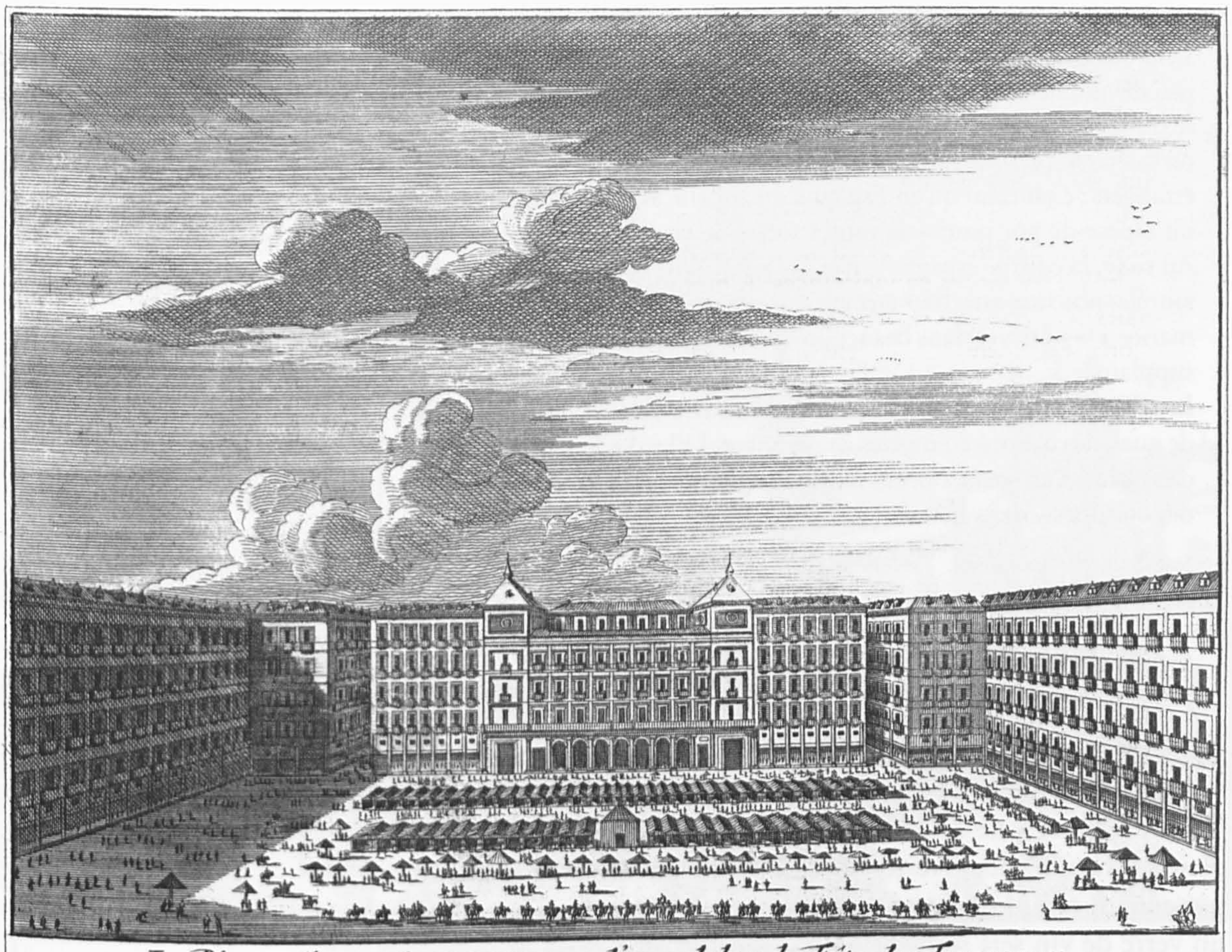
Les Refrescos, inventés par le luxe et la friandise, ne contribuent pas plus que les *Tertulias* à multiplier en Espagne les rapports entre les deux sexes. Dans le cours de l'année ce ne sont que de légers goûters qu'on offre aux personnes dont on reçoit la visite, et qui sont comme le prélude des *Tertulias*; mais dans les occasions solennelles, lorsqu'il s'agit de célébrer une noce, un baptême, l'anniversaire du maître de la maison, le *Refresco* est une affaire importante et très-dispendieuse. On y invite toutes ses connaissances. A mesure qu'elles arrivent, les hommes se séparent des femmes. Celles-ci vont s'asseoir dans une chambre particulière, et l'étiquette veut qu'elles restent entr'elles jusqu'à ce que tout le monde soit assemblé. La maîtresse de la maison les attend sur un canapé, à une place marquée de son sallon, que dans les mœurs anciennes qui subsistent encore en partie, on appelait l'*Estrado*, et au-dessus de laquelle est ordinairement suspendue une image de la Vierge. A l'apparition du *Refresco*, la conversation s'anime, et les deux sexes se rapprochent. D'abord ce sont de grands verres d'eau qu'on porte à la ronde, et dans lesquels on fait dissoudre de petits pains de sucre de forme quarrée et de substance très – spongieuse, qu'on appelle *azucar sponjado* ou *rosado*; viennent ensuite des tasses de chocolat, aliment favori des Espagnols à deux époques de chaque jour, et qu'on croit si bienfaisant ou du moins si innocent qu'on ne le refuse pas même aux moribonds. Après le chocolat arrivent, avec une extrême abondance, les sucreries, les friandises de toutes les formes et de toutes les couleurs. Non-seulement on s'en rassasie sur le lieu même, mais on en rempli de grands cornets de papier, ses chapeaux, et jusqu'à ses mouchoirs. L'étranger admis pour la première fois à ces espèces de repas où les liqueurs enivrantes sont seules épargnées, cherche la nation sobre et ne la trouve pas.
Le bal ou des parties de jeu suivent ordinairement ces *refrescos*; mais il est fort rare que la fête se termine par un souper. C'est un repas qui est toujours très-frugal chez les Espagnols, et pour lequel ils ne se rassemblent presque jamais [vers 1791-1793].

Jean-François Bourgoing, *Tableau de l'Espagne moderne*, 4e édition, Paris, 1807, pp. 368-369.

▷
« Ce qui fait la plus grande beauté de ce lieu, ces maisons sont toutes semblables, les plus hautes de Madrid, à cinq étages, avec un balcon à chaque rang de fenêtres, ce qui fait le nombre de six cents quatre-vingts rangs de balcons, & une partie de ces maisons est soutenue par des pilastres, qui forment autour de cette place une belle & longue galerie, où l'on peut se promener à couvert. Les maisons de cette place sont toutes à des Négocians; & les Marchans Drapiers en occupent la plus grande part. Le milieu de la place sert à tenir le Marché. Les hommes y vont faire leurs provisions pour le ménage, & les femmes ne s'en mêlent point... »
Don Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal*, Amsterdam, 1741, p. 124.

une « soupe mitonnée & glutineuse », assaisonnée d'épices et de safran « qui la faisait jaune »; ensuite « un plat Bouilly en Bœuf, Mouton, Lard, avec de gros Pois blancs »; vient ensuite un plat de « côtelettes, en sauce, ou rôtie sur la Braise » accompagné d'une salade; pour terminer une collation « en Raisin et Amandes ». Pour boisson, de l'eau et du vin blanc de la Manche[8].

S'il est plus léger, le souper est encore copieux, avec du ragoût et du rôti accompagnés d'une salade. La collation est identique à celle du dîner.



La Plaça Mayor de MADRIT, *ou l'on celebre la Féte des Taureaux.*

Avec l'arrivée de Don Jover, le 7 juin 1758, la table s'enrichit de plats nouveaux, de «quelques saucisses» ou de mets à base de riz «de différente façon toujours en solide & petit pied»; on ajoute surtout une poule dans le potage. La collation est aussi plus abondante, complétée par des fraises confites, du fromage, des olives ou des figues.

«Le vin de notre ordinaire est un vin ou d'Andalousie ou Malaga qui est comme une liqueur & l'esprit de l'Eau de Vie.»

Sandoz constate qu'on boit fort peu à table, «une bouteille suffit & au-delà pour un repas». «En un mot, on vit ici délicieusement en même temps frugalement», ajoute Sandoz, qui déplore la célérité avec laquelle on dépêche les repas, déconcerté aussi par la manière dont les plats et les boissons sont servis: «On ne sert jamais qu'un Plat à la fois & à chaque Plat, nouvelle assiette» sauf pour la collation quoiqu'elle soit composée de plusieurs plats.

> Leur cuisine, telle qu'ils l'ont reçue de leurs aïeux, est du goût de fort peu de monde. Leur palais savoure les forts assaisonnements. Le poivre, le piment, le jus de *tomates* ou pommes d'amour, le safran, colorent ou infectent presque tous leurs mets. Un seul a trouvé grâce auprès des étrangers ; c'est celui qu'en Espagne on appelle *olla podrida*, et qui est un espèce de pot-pourri de toutes sortes de viandes cuites ensemble. Au reste, la cuisine espagnole n'existe guère sans mélange que dans les familles obscures attachées aux anciens usages. Presque partout elle s'est mariée à la nôtre, et dans beaucoup de maisons celle-ci l'a entièrement supplantée...
> Les Espagnols qui affectent le bon ton rendent justice à la supériorité de quelques nations étrangères, et prennent d'elles des leçons d'élégance dans plus d'un genre. Leurs tables sont servies à la française. Ils ont des cuisiniers, des valets de chambre français [vers 1790-1793].
>
> Jean-François Bourgoing, *Tableau de l'Espagne moderne*, 4e édition, Paris, 1807, pp. 370-371.

Le service est assuré « sans compliment » mais « copieusement » par deux domestiques : tandis que l'un s'occupe des plats et « de changer les services », l'autre présente les boissons « sur un Cabaret d'argent à Pied sur lequel sont 4 Gobelets de verre de Bohême des plus grands pleins d'Eau & deux verres à pied pleins de vin ». Ce plateau est présenté de temps en temps : « Alors on prend & on boit à sa volonté ; un verre de vin sert souvent pour 2 sans qu'on y verse & lorsqu'un verre est vide ou d'eau ou de vin on le remplit de sorte qu'il n'y a jamais de verre sur la table, c'est la pratique. »

Mais les Neuchâtelois ne prennent pas tous leurs repas à la table de Don Jover, d'autant qu'ils ne peuvent s'habituer à souper tard. Pour le soir, ils achètent quelques provisions, notamment des fruits de saison, et mangent dans l'intimité : du pain, du raisin, des pruneaux, des poires, du fromage et du vin. Pour leur petit déjeuner, ils délaissent peu à peu le vin pour le chocolat dont Sandoz décrit longuement la fabrication dans son journal.

Le mercredi 16 août 1758, les Neuchâtelois participent à un grand dîner auquel sont conviés plusieurs personnalités : « Dîner splendide, commencé par des Melons doux comme Miel, ensuite soupe à la française & une à l'Espagnole, Bouilli à l'Espagnole, ragoût aux Pigeons, Poulets, Ecrevisses & entre autres un Charmant Plat composé de gibiers entremêlé de Pâtes de différente façon, & une belle Collation, du Vin de Frontignant. »[9]

Vue de la Prison des Grands Seigneurs à MADRIT.

« Les Prisons des Grands Seigneurs sont l'une des plus belles maisons de Madrid (...). Le bâtiment est massif, long & large à deux étages, & toutes les fenêtres sont fermées de barreaux de fer, qui servent autant pour l'ornement que pour la sûreté, étant tout dorés & fort & bien faits. »
Don Juan Alvarez de Colmenar, *op. cit.*, p. 132.

La sobriété des convives étonne une fois de plus Abram Sandoz qui n'ose pas sans doute boire à sa soif. Il déplore aussi la précipitation avec laquelle ce beau repas a été expédié: « Je n'ai pas remarqué qu'aucun aie bu plus de deux verres de vin dans tout le repas qui n'a duré qu'environ une heure, toujours servi à la manière ordinaire, c'est-à-dire relever les Plats qui ne sont pas nombreux d'abord qu'on en est servi & d'autres reparaissent. »[10]

A l'évidence, les mets ne sont pas servis à la française dans la maison de Don Jover. Les plats ne sont pas exposés sur la table, mais passent successivement, comme dans le service à la russe. Le service des boissons, en revanche, correspond à l'usage français. Aucun verre, aucune bouteille sur la table.

Abram Sandoz ne dit pas si le vin est coupé, ce qui est la norme en France et dans beaucoup de pays pour les vins ordinaires.

La Fontaine et la Place du Soleil à MADRIT.

Sandoz signale par contre la manière de boire dans d'autres régions d'Espagne:

« En Catalogne, Aragon & Castille on n'a point de verre, on met une bouteille sur la table qui a un tuyau au Côté qui recourbe en rond en dehors & chacun y boit à la régalade, c'est-à-dire qu'on laisse couler le Vin de loin, dans la bouche sans toucher au tuyau ou goulette et celui qui a soif prend ou demande la bouteille, on boit à l'un & à l'autre sans compliment, point de Santé; cependant si nous buvons à la santé de quelqu'un, il nous fait un signe de remerciement. »[11]

L'ordre des mets rappelle celui de France. Le dîner s'ouvre généralement par un potage, suivi du traditionnel bouilli espagnol ou *olla podrida* que Sandoz décrit comme suit: « Grand plat où il y a du Bœuf, du Mouton, du Lard, des choux, des pois, des carottes ou melons. »[12]

Le bouilli consommé, on passe généralement aux viandes rôties, accompagnées de salades[13]. La collation – désignée en France et dans

« Les Fontaines de Madrid sont à peu près toutes ornées de statues ou de figures agroupées, & quelques-unes de tous les deux. Les plus belles sont celle qui est à la Place de Sébada, celle de la Place du Soleil, celle qui est à la Place de St. Dominique. »
Don Juan Alvarez de Colmenar, *op. cit.*, p. 132.

d'autres pays sous le nom de fruit ou dessert – termine le repas: comme en France ou en Suisse, elle associe des aliments sucrés et salés tels que raisin, amandes, fromage et confitures.

Abram Sandoz s'exprime peu sur la qualité des mets servis chez Don Jover.

Il semble s'accommoder de la nourriture espagnole que d'autres étrangers trouvent rebutante. Il cite ainsi un «Français Marchand Droguiste habitué depuis longtemps icy, me parlant de Madrid & de ses productions, tira pour conclusion qu'on avoit le pain & l'eau très bon & tout le reste ne vaut pas le Diable.»[14] Il relève seulement que le «gibier n'est pas aussi succulent qu'en Suisse», mais que le «boulis surtout en Mouton, vaut mieux»[15].

Curieusement, Sandoz ne se plaint jamais de l'assaisonnement excessif de la nourriture espagnole, de l'excès de poivre ou de piment que dénoncent plusieurs voyageurs (cf. le témoignage de Jean-François Bourgoing (1748-1811), ministre plénipotentiaire français en Espagne de 1791 à 1793, p. 82). Il est vrai que son estomac de montagnard jurassien était habitué à digérer des viandes fortement salées et fumées.

Il émet parfois quelques appréciations sur la qualité des produits achetés au marché et dans les boutiques. «Le fromage ne vaut pas mieux que du nouveau Maigre de Suisse.»[16] Du pain, on apprend qu'il est «beau & bon & à bon prix». On peut distinguer le pain français du pain espagnol, l'un et l'autre «blancs comme Neige, croûte très mince, l'Espagnol est plus dur», et surtout il est épicé; quant au français, il est «léger & comme éponge, il se mitonne comme Biscuit»[17]. Le Neuchâtelois apprécie beaucoup les melons, tout comme son beau-fils qui écrit à sa mère qu'ils sont d'une «douceur & délicatesse extrême»[18].

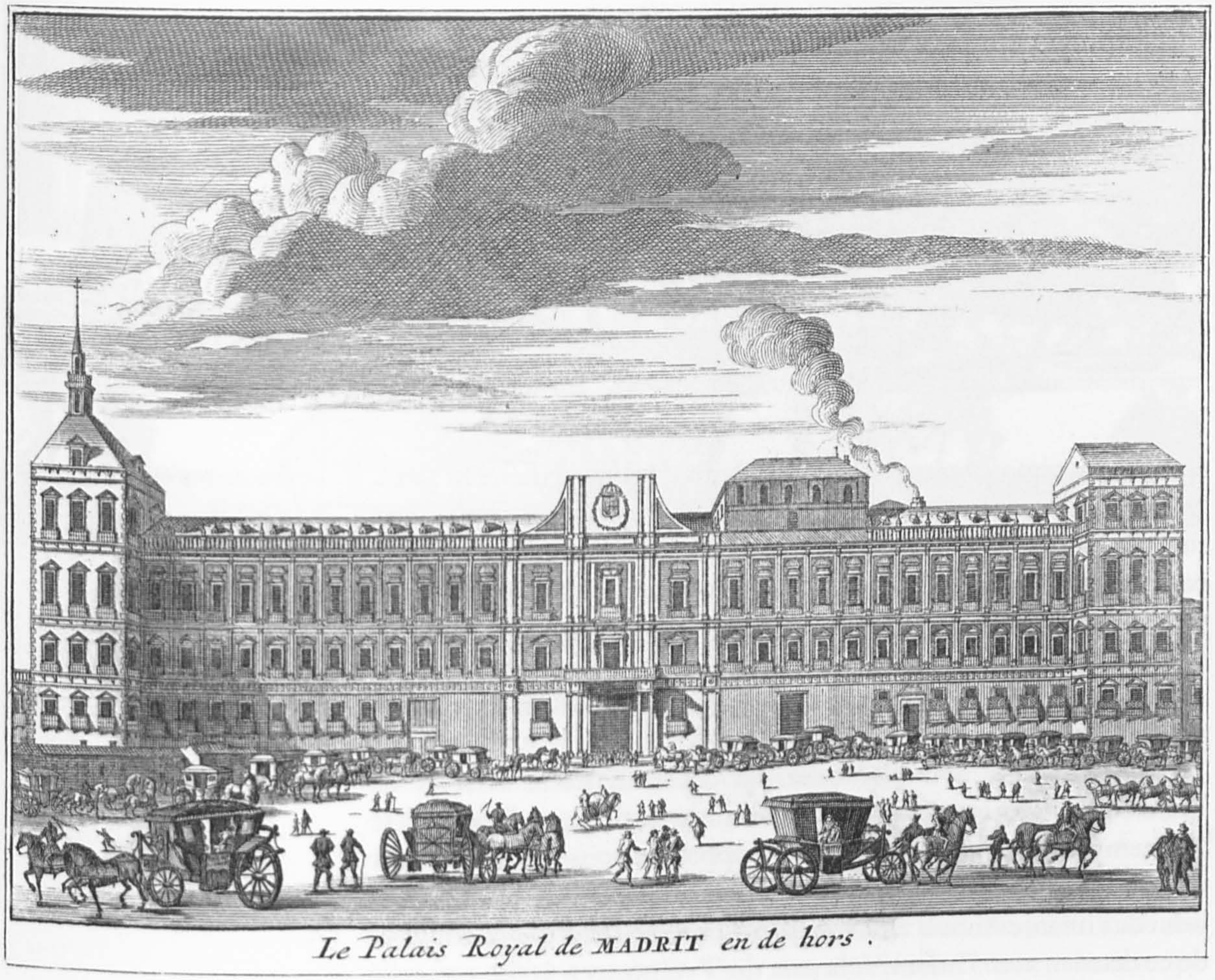
> Le mouton frais ou salé, bouilli avec des carottes, des oignons & des pois est la nourriture ordinaire du peuple. Les pauvres mangent des pommes de terre.
> Plus précieuse mille fois que tout l'or du nouveau monde; sois célèbre à jamais, délicieuse, abondante & salutaire racine! pomme de terre! multiplies, crois, germes par-tout, sois par-tout un signe sacré, un signe visible, qu'il existe un Dieu, qui veut que tout le monde, ait ici-bas de quoi manger.
>
> Jean-Marie-Jérôme Fleuriot, marquis de Langle, *Mon voyage en Espagne*, Neuchâtel, 1785, t. 1, pp. 85-86.

La Place et la Fontaine de la Sebada dans MADRIT .

L'eau ne manque pas à Madrid grâce à ses nombreuses fontaines alimentées par un réseau complexe de conduites souterraines construit par les Arabes.

Très sensible à la qualité de l'eau, il écrit: «les Eaux de fontaine qu'on a ici en abondance sont fort légères & bonnes, elles sont toutes tirant un peu sur le gris bleu couleur de celle des Bains d'Yverdon.» [19]

Certaines observations d'Abram Sandoz rejoignent celles d'autres étrangers voyageant aux XVIIe et XVIIIe siècles. A un siècle de distance, Madame D'Aulnoy et le marquis de Langle relèvent ainsi tous deux la sobriété des Espagnols. La première, qui fréquenta apparemment l'aristocratie madrilène vers 1690, écrit «qu'ils sont d'une retenue surprenante sur le vin; les femmes n'en boivent jamais, et les hommes en usent si peu, que la moitié d'un demi-septier leur suffit pour un jour. L'on ne saurait leur faire un plus sensible outrage que de les accuser d'êtres ivres.» [20] Le marquis de Langle, qui voyage à la fin du XVIIIe siècle, tient les mêmes propos: «Les Espagnols qui dînent à midi, qui mangent vîte, ne mâchent point, ne boivent



Le Palais Royal de MADRIT *en de hors .*

« Quand on va au Palais en carrosse, on s'arrête sous la voûte de la porte, & il n'est permis à personne d'y entrer de cette façon, de quelque qualité qu'on soit, à moins qu'on n'y fasse quelques feux de joie, ou quelque course de masque ; alors tout le monde y peut entrer. »
Don Juan Alvarez de Colmenar, *op. cit.*, p. 127.

guere, feroient très-bien de se promener ou de danser en sortant de table. »[21]

L'inconfort des auberges espagnoles est aussi unanimement dénoncé par les étrangers tout au long du XVIIIe siècle : Jean-François Bourgoing note qu'elles « sont en général dépourvues de toutes ressources. On y est mal logé, mal couché, mal servi. Pour s'y procurer le repas le plus frugal, il faut aller solliciter soi-même les secours du boucher, du boulanger, de l'épicier. »[22]

Pour conclure

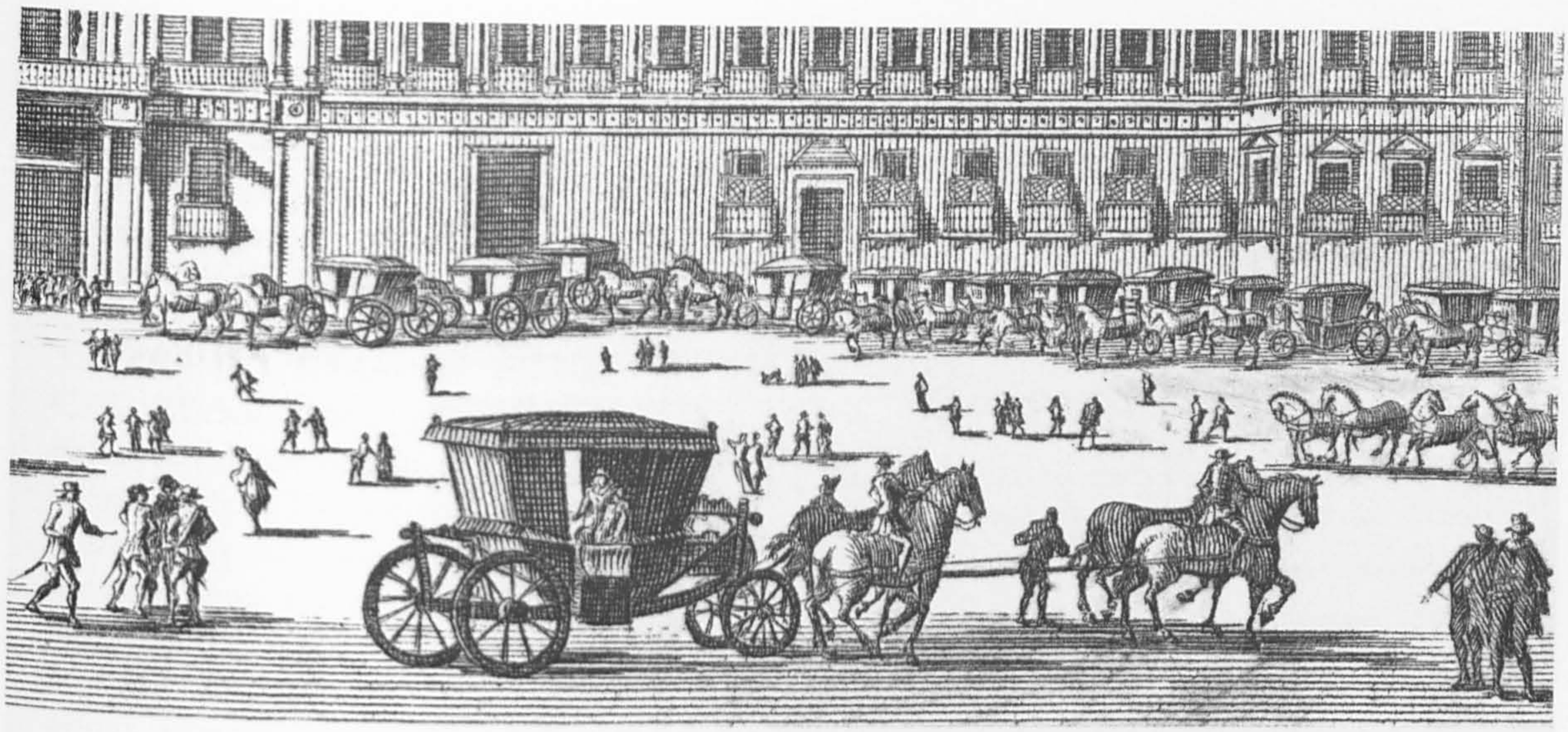
Lorsque Abram-Louis Sandoz et ses compagnons séjournent à Madrid, l'Espagne est encore une nation refermée sur elle-même, à l'écart des grands circuits du tourisme européen naissant. De cette

Détails de la planche précédente.

époque, les témoignages de voyageurs sont donc extrêmement rares, en particulier sur le plan gastronomique. Ils portent essentiellement sur des expériences d'auberges et le cérémonial alimentaire de la cour qui peut être public. Celui-ci relève d'une étiquette rigide et complexe remontant à Charles Quint. Le roi et la reine mangent séparément, dans une froide solennité, servis par une nombreuse domesticité: majordome, écuyer tranchant, panetier, sommelier, médecin, aumônier, etc.

Cette étiquette a inspiré celle des cours de Louis XIII et de Louis XIV. Il faut préciser ici que les deux nations, après avoir été longtemps rivales, entretiennent des rapports étroits depuis le début du XVIIe siècle. En 1612, elles se réconcilient par un double mariage: celui de l'infante Anne d'Autriche avec Louis XIII et d'Elisabeth, sœur de ce dernier, avec l'infant. A la paix des Pyrénées, en 1659, est scellé dans l'île des Faisans, le mariage de l'infante Marie-Thérèse, fille de Philippe IV, avec Louis XIV. En 1679, Charles II, roi d'Espagne et de Sicile de 1665 à 1700, épouse une nièce de Louis XIV, Marie-Louise d'Orléans. A la mort de Charles II, le trône d'Espagne tombe dans l'escarcelle des Bourbons. Le premier représentant de cette nouvelle dynastie est le duc d'Anjou qui régnera sous le nom de Philippe V (1700-1746). Son fils, Ferdinand VI, préside aux destinées du royaume lorsque Sandoz et Jaquet-Droz sont à Madrid.

Ce réseau d'alliances qui implique des relations diplomatiques suivies favorise les échanges culturels entre les deux nations. L'une et l'autre s'influencent ainsi réciproquement dans le domaine de la cuisine et des manières de table. Au XVIIe siècle, l'*olla-podrida* et son pot à *oille* font les délices des tables parisiennes. Mis à la mode en 1660 grâce à Marie-Thérèse, devenue reine de France, le chocolat est adopté par les élites françaises. Au XVIIIe siècle, c'est au tour de la France



de donner le ton. La haute société madrilène se laisse séduire par le prestige de la cuisine et les manières de Paris. Observateur de la table espagnole dans les années 1790, Jean-François Bourgoing écrit: « Les Espagnols, qui affectent le bon ton, rendent justice à la supériorité de quelques nations étrangères, et prennent d'elles des leçons d'élégance dans plus d'un genre. Leurs tables sont servies à la française. Ils ont des cuisiniers, des valets de chambre français. »[23]

Bien antérieures aux réflexions de Bourgoing, les descriptions de Sandoz confirment cette influence. La table de Don Jover mêle des mets français et espagnols. On y sert ainsi conjointement une soupe à la française et une à l'espagnole. Le service des boissons correspond aussi à l'ordre français. S'il évoque avec beaucoup de détails les habitudes alimentaires de leur amphitryon, le Neuchâtelois laisse toutefois dans l'ombre certaines particularités de la gastronomie espagnole tels les goûters ou refrescos (voir p. 80).

Fondé sur un seul cas, le témoignage de Sandoz est bien sûr partiel et ponctuel. En revanche, il a l'épaisseur et l'authenticité du vécu. A notre connaissance, aucun voyageur n'a laissé sur la table privée espagnole de cette époque des informations aussi détaillées qu'Abram-Louis Sandoz. Il est vrai que peu de voyageurs ont eu le privilège de s'asseoir, comme le Neuchâtelois, à la table d'un grand seigneur espagnol et d'en partager l'ordinaire.

MICHEL SCHLUP

Toreaux Du Jeudy 8 Juin 1758

La fête a comencé environ 4 heures ½ a finis a 7 heur ½ demi
apres monté en Carosse, qui nous a reconduit par un porte
au haut ce qui nous a procuré une magnifique promenade
a quantité de Carosse D'un Mille environ, nous nous
sommes vu 3 q 4 de front se Suivant Succecivement jus-
qua la Caille d'Alcad ou on a joint celle qui sont venue
par la porte du meme nom, alors nous nous Somes vu
jusqua Sept Carosse de fion decendant, ou Montant la
promenade du Retiro quest le Palais du Roy; apres y avoir
fait un tour arivé chez M.r Jover, ou nous Sommes logé
& traité magnifiquem.t Sur tout dez Son arivée, Avant
nous avions dejas un bon Ordinaire Savoir le Matin une
Soupe Miton.ée & glutineuse, y ayans epices & Safrand qui
la faisoit jaune, ensuite un Plat Bouilly en Boeuf Mou-
ton, Lard, avec du gros Pois Blanc; apres venoit un
autre en coteletes, en Sausse, ou roti Sur la Braise, et
une Salade finissoit la premiere assiette ensuite venoit la
Collation en Raisin & amandes, le vin Blanc de la Manche
& l'eau faisoient la Boisson, Le Soupé Une Salade, Un
Ragout & un Roti & meme Collation, tel a eté lord.re constam
Maintenant il est diferencié apres la Soupe qui est toute
avec une Poule, au milieu du Plat & quelque Saucisse, ou
en Ris, viennent plusieurs Plat de diferente façon toujours
en Solides & petit Pied mais le gibier n'est pas si Succulant
quen Suisse & le Boulli Sur tout ce Mouton vaut mieux
le Pain est exquis dans tout Madrid, le vin de notre ordinaire
est un Vin de Dandalousie, ou Malaga quest comme une liqueur
& l'Esprit de l'eau de Vie, on en boit fort peu je Suposequ'une
bouteille Suffit & au delà pour un Repas, En un mot on vit
icy delicieusement en meme tems frugalem.t on depeche
le Repas avec accelerité, on ne Sert jamais qu'un Plat
a la fois & a chaque Plat, nouvelle assiette, excepté pour la
Collation qu'on ne Sert tout au long, quoi quelle Soit de
different Plat le plus ordinaire est; fraise confet, fromage
Amandes Blanche, Olives, ou figues, & on vit Sans
compliment cependant ils ont un grand Soin de nous Servir
copieusem.t il y a 2 Domestiques Servant, l'un les Plat
& changer les Serviettes, l'autre presenter a Boire Sur un
Cabaret d'Argent-a Pied Sur lequel Sont 4 Gobelets de
Verre de Boeme des plus grand plain d'eau Deux Vers a
pied plain de Vin qui est presenté de tems en tems alors on
prend & on boi a sa volonté un Ver de vin Sert Souvent pour 2 ou

Une page du *Journal* d'Abram-Louis Sandoz, conservé à la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds. Transcription ci-contre.

Toreaux du Jeudy 8 Juin 1758

La fête a comencé environ 4 heures & a finis a 7 heur & demi apres monté en Carosse, qui nous a reconduit par une porte au haut ce qui nous a procuré une magnifique promenade a quantite de Carosse d un mille environ, nous nous sommes vu 3 a 4 de frond se suivant succecivement jusqua la Caille d'Alcade ou on a joint celles qui sont venue par la porte du meme nom, alors nous nous somes vu jusqua Sept Carosse de fron decendant, ou montant la promenade du Retiro quest le Palais du Rey; apres y avoir fait un tour arivé chez M[r]. Jover, ou nous sommes logé & traite magnifiquem[t]. Sur tout des Son arivée, avant nous avions dejas un bon Ordinaire savoir le Matin avec Soupe mitonée & glutineuse, y ayant epices & safrand qui la faisoit jaune, ensuite un Plat Bouilly en Bœuf, Mouton, Lard, avec des gros Poids, Blanc; apres venoit un autre en coteletes, en Sausse, ou rotie sur la Braises, et une Salade finissoit la première assiette ensuite venoit la Colation en Raisin et Amande, le vin blanc de la Manche & l'Eau faisoient la Boisson, Le Soupé Une Salade, un Ragou & un Rotit & meme Colation, tel a ete lord[r] constant. Maintenant il est diferencifié apres la Soupe qui est (...) avec une Poule, au milieu du Plat & quelque Saucisse, Ou en Ris, vienent plusieurs Plat de diferente façon toujour en Solide & petit Pied mais le gibié nest pas si suculant qu'en Suisse & le Boulis surtout en Mouton vaut mieux Le Pain est exquis dans tout Madrid, le vin de notre ordinaire est un Vin ou d'Andalousie, ou Malaga qu'est come une liqueur & l'Esprit de l'Eau de Vie, on en boit fort peu je supose qu'ne bouteille sufit & au dela pour un Repas, En un mot on vit icy delicieusement en memetems frugalem[t] on depeche le Repas avec accelerité, on ne sert jamais qu'un Plat a la fois & a chaque Plat, nouvelle assiete, ormis pour la Colation qu'une sert tout au long, quoi quelle soit de diferent Plat le plus ordinaire c'est fraise confite, fromage, Amande Blanche, Olives, ou figues, & Toreaux du Jeudy 8 Juin 1758 on vit sans compliment cependant ils ont un grand Soin de nous servir copieusem[t] il y a 2 Domestiques servant, lun les Plat & changer, les Services, lautre presenter a Boire sur un Cabaret d'Argent a Pied sur lequel sont 4 Gobelet de vere de Bœme des plus grand plain d'Eau & Deux vers a pied plain de vin qui est presenté de tems en tems alors on prend & on boi a sa volonté un ver de vin sert souvant pour 2 ou sans quon y verse & lors qu'un ver est vuide ou d'Eau ou de vin on le remplis de Sorte qu'il ny a jamais de Ver sur la table cest la pratique, En Catalogne, Aragon & Castille on na point de vere, on met une bouteille sur la table qui a un tuau au Cote qui recourbe en rond en dehors & chacun y boit a la regalade, cet a dire quon laissoit couler le Vin de loin, dans la bouche sans toucher au tuau ou goulette et celui qui a Soif prend ou demande la Bouteille, on Boit a lun & a lautre sans complim[t] point de Santé; sependant Si nous buvons a la Sante de quelq[u'un] il nous fait un Signe de remerciement,

Extrait du Journal d'Abram-Louis Sandoz, pp. 93-94.

NOTES

Pour la commodité de la lecture, les citations dans le texte sont en français modernisé.

1. *Brouillard ou Mémoire servant de Journal dans le voyage d'Espagne entre P. Jaquet Droz Jacques Gevril & Moy Abram Louis Sandoz*, manuscrit conservé à la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds.
   Le journal couvre la période du 4 avril 1758 au 23 janvier 1759, jour où les voyageurs quittent Madrid pour revenir dans leur pays. Malheureusement, le journal qui retrace le voyage de retour n'a pas été conservé. Dans le bel ouvrage qu'il a publié sur le *Voyage de Pierre Jaquet-Droz à la cour du roi d'Espagne, 1758-1759* (Neuchâtel, La Baconnière, 1982), André Tissot avait déjà relevé la plupart des notes gastronomiques du *Journal* d'Abram-Louis Sandoz.
2. Le 28 juillet 1758, il note: «Resté du reste dans la Chambre a ecrire, qui done sur la Rüe d'où on voit & entend tout ce qui sofre par cris sur la Rüe à vendre. J'ay ouy crier, Pepinon, pepino, C'est ce qu'on apele en francois Cocombre que les Espagnols du petit peuple mange tout cru. J'en ay acheté une livre (...) il y en avoit trois, j'en ay mangé la moitié d'un. Ils sont tendre, de gout doux & fade. Il m'a causé un froid intérieur à vouloir trembler quelques aces de maux de tête & d'une mauvaise diges[t] que j'ai senti pendant la nuit ma empêché de dormir & mis en fievre, la même avoit aussy quelle nomme tomate. Je crois que cest ce qu'on apelle en fran[é] Pomme d'Amour. Elle est de la grosseur d'une médiocre tette d'Oignon, côtelé come celle d'aille; mais renfoncée aux deux bout, & est mole comme une Poire bien meur, Couleur rouge de Pivoine luisant come la grouselle. On sen sert pour faire une Sausse quon porte sur la table & dont chacun sen sert a discression, on la mange ordinairement avec la olla...»
3. Les voyageurs, qui quittent La Chaux-de-Fonds le 4 avril 1758, parviendront à Madrid le 22 mai. Ils passent par Lyon, Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Perpignan, franchissent les Pyrénées au Perthus, continuent par Figueras, Gérone, Barcelone, Lerida, Saragosse, Guadalajara, Alcala.
4. 10 mai 1758, p. 57 du journal.
5. Lettre du 13 novembre 1758, de Madrid.
6. Mercredi 7 juin 1758, p. 87.
7. Les éléments cités suivants sont tirés du jeudi 8 juin 1758, pp. 93-94.
8. Dans son *Voyage en Espagne*, le marquis de LANGLE confirme la popularité de ce vin. Mais l'auteur hispanophobe n'en dit que du mal: «Le vin de la Manche, & particulièrement le vin de Valdepenas, est le vin que l'on boit ici. On le vante beaucoup, on le dit excellent: moi je le trouve mauvais; il a un goût de soufre, un goût de gaudron. Violent & capiteux, un seul verre m'enivreroit; pour tout au monde je ne voudrois pas le boire sans eau; ce vin est si noir, si épais, qu'il pourroit au besoin servir d'encre»: Jean-Marie-Jérôme FLEURIOT, marquis de Langle, *Mon voyage en Espagne*, Neuchâtel, 1785, t. 2, p. 137.
9. Mercredi 16 août 1758, p. 131.
10. *Ibidem.*
11. Jeudi 8 juin 1758, p. 94.
12. Vendredi 28 juillet, p. 121.
13. Dans *L'ordre des mets* (Paris, 2002), p. 225, Jean-Louis FLANDRIN observe que les Espagnols mangent le rôti avant le bouilli, du moins au XVIIe siècle. Cf. Carlos GARCIA, auteur de *La oposicion y conjuncion de los 2 grandes Luminares de la Tierra, o la antipatia de Franceces y Espanoles* (1617): «Le François mange le bouilly le premier, l'Espagnol le rosty.»
14. Jeudi 8 juin 1758, p. 95.

15. *Ibidem*, p. 93.
16. *Ibidem*, p. 95.
17. *Ibidem.*
18. Voir note 5.
19. Jeudi 8 juin 1758, p. 95.
20. Marie-Catherine LE JUMEL DE BARNEVILLE, comtesse d'Aulnoy, *Relation du voyage d'Espagne*, 1691, lettre 8. Malgré des emprunts possibles à d'autres textes – dont les *Mémoires* du marquis Pierre de VILLARS – la relation de la Comtesse semble authentique.
21. Jean-Marie-Jérôme FLEURIOT, marquis de Langle, *Mon voyage en Espagne*, Neuchâtel, 1785, t. 2, p. 142.
22. Jean-François BOURGOING, *Tableau de l'Espagne moderne*, Paris, 1807, t. 1, p. 3.
23. *Ibidem*, t. 2, p. 371.

Regards de voyageurs[1] sur la gastronomie des Anglais et des Ecossais au temps des Lumières (1760-1815)

Généreux et magnifiques sur les bords de la Seine et dans les pays où ils se donnent en spectacle, les Anglois sont, sur les rives de la Tamise, d'une économie qui approche de la lésine. Leur cuisine ordinaire ressemble à celle de nos collèges, où les mets nagent dans la sausse, quand toutefois sausse il y a; car le gril et la broche sont les seuls ustensiles de leur cuisine. Le menu d'un repas de cérémonie ne consiste très souvent qu'en un ou deux plats de résistance et quelques autres moindres, formés par des poudings et des légumes[2].

Auteur d'un *Voyage dans les trois royaumes d'Angleterre, d'Ecosse et d'Irlande fait en 1788 et 1789*, Pierre-Nicolas Chantreau résume ici le sentiment général des voyageurs français à l'égard de la gastronomie anglaise au temps des Lumières. Presque tous alors se gaussent de la cuisine d'Albion, de sa frugalité et de son mauvais goût, du manque d'élaboration de ses plats où dominent de méchants ragoûts et d'insipides légumes cuits à l'eau. Rares sont ceux qui lui reconnaissent quelques attraits, concédés le plus souvent du bout des lèvres.

Au moment où Chantreau écrit ces lignes, le snobisme gastronomique de la France est à son comble. A l'égard de l'Angleterre, il se nourrit en plus de l'antagonisme séculaire culturel qui oppose les deux pays. Mais les critiques des voyageurs ne s'arrêtent pas au chapitre de la cuisine. Elles se portent encore sur les manières de table qui suscitent le plus grand étonnement sinon le dégoût.

Ce regard dédaigneux a cependant quelque chose de factice tant il est outré et répétitif. Les mêmes jugements prononcés dans des termes voisins, voire identiques, se renouvellent d'une relation à l'autre. Au reste, certaines ne sont que de vulgaires compilations. Le tableau que Ferri de Saint-Constant brosse des mœurs alimentaires anglaises, au tout début du XIXe siècle – «fruit, dit-il, d'un long séjour en Angleterre»[3] – puise ainsi largement dans le texte de Chantreau, lequel exploite l'auteur du *Voyage philosophique d'Angleterre fait en 1783 et 1784*. Ces pratiques laissent planer le doute sur l'authenticité d'une expérience, sur la réalité d'un voyage.

◁
Saint-Paul de Londres, par Christopher Wren, 1761.

Les sources dont nous disposons sont donc aléatoires, même si nous avons le sentiment que certaines sont plus authentiques que d'autres. Les outils nous manquent souvent pour déterminer la valeur d'un témoignage, son degré « d'objectivité », distinguer les emprunts du vécu, évaluer la sincérité de l'auteur.

Ainsi, nous ne tenterons pas de justifier le crédit que nous accordons au *Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides* de Faujas de Saint-Fond – voyage réalisé en 1784 – largement cité dans cet article. On soulignera seulement l'indépendance d'esprit de ce savant qui ne suit pas les ornières creusées par ses prédécesseurs, précis dans ses descriptions et ses évocations, et d'une grande bienveillance à l'égard des gens qui l'entourent et le reçoivent.

Apparentée à celle de l'Angleterre, la table de l'Ecosse a bien sûr sa place dans cet article. Elle est donc présentée conjointement.

Faujas de Saint-Fond.

Les manières de table

Trois repas ponctuent la journée des Anglais et des Ecossais : le déjeuner, le dîner et le souper. Dans les milieux aisés de la gentry et de la noblesse, le déjeuner se prend relativement tard, vers 10 heures, le dîner vers 16 ou 17 heures, et le souper dès 22 heures, après le spectacle. Les hommes des classes aisées dînent souvent à l'extérieur, au club. Dans les milieux plus modestes, chez les artisans et les négociants, on dîne plus tôt, aux alentours de 15 heures.

Vers 1740-1750, le dîner se prenait encore à midi.

Le déjeuner est un vrai repas, « qui se fait en famille »[4]. Rousseau note qu'il « rassemble tout le monde ». Il le préfère à celui de France, « où chacun dejeune seul dans sa chambre, ou le plus souvent, ne déjeune point du tout »[5]. Dans les grandes maisons, le déjeuner est servi dans le salon de compagnie.

Le dîner, en revanche, a lieu à la salle à manger. Dès le début du XVIIIe siècle, les grandes demeures disposent de telles pièces pourvues de tables fixes pour les repas. Cet exemple est suivi à Londres dans de nombreuses maisons bourgeoises :

« Presque toutes les maisons, excepté les plus considérables, sont composées, sur chaque plein pied, de deux chambres & d'un très-petit cabinet. Celles qui ont un plus grand nombre de pieces à chaque étage, fournissent des salles d'étude, comme les Anglois les appellent, des salles de toilettes, outre le salon qui est toujours le lieu de représen-

tation. La salle à manger est au rez-de-chaussée; ce n'est ni la moins commode, ni la moins propre que l'on choisit en Angleterre pour cette intéressante opération.»[6]

On s'attarde volontiers à table, plus longtemps qu'en France où les dîners – même ceux d'apparat – sont souvent expédiés en une heure. Si l'on ajoute les libations et le thé qui en est l'issue, un dîner anglais peut durer plusieurs heures et coudoyer ainsi le souper.

Commencé à 17 heures, le grand repas auquel participe Defauconpret à Londres, en 1815 (cf. pp. 128-129), se poursuit par des libations qui durent jusqu'à 21 h 30. Puis vient le souper, annoncé pour 23 heures. En raison de cette proximité, «le dîner et le souper ne font qu'un même repas»[7] dans certaines maisons.

Toasts et libations

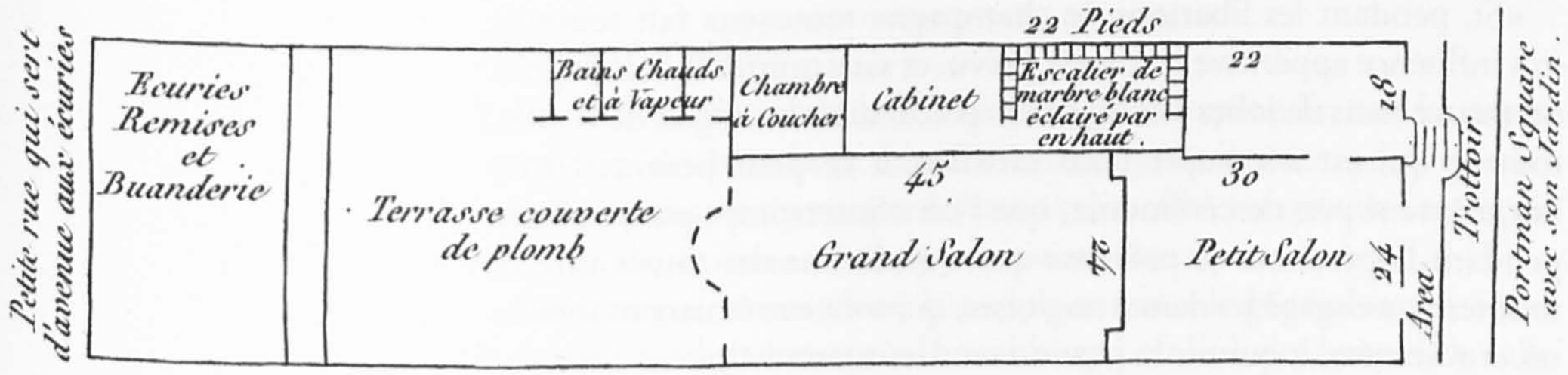
Les libations interviennent immédiatement après le dessert: «On place devant chaque convive deux verres à patte, et sur le milieu de la table une certaine quantité de caraffes de cristal remplies de vins, étiquetées et à la portée du maître de la maison. Elles sont placées sur de petits plateaux ronds garnis de drap en dessous afin de les faire mieux glisser au tour de la table qui est du plus beau poli, plus agréable à l'œil vingt fois que ne le seroit la nappe la plus blanche.»[8]

Pour l'eau, une seule carafe et deux gobelets suffisent généralement pour tous les convives.

Les libations ouvrent la cérémonie des toasts «ou santés qu'on porte successivement aux personnes désignées par chaque convive, ou tous ensemble, on boit au roi, à sa famille, aux patriotes qui se distinguent dans la chambre des communes, aux marins qui combattent dans l'Inde, à sa belle qu'on nomme ou qu'on ne nomme pas..., etc.»[9].

Les toasts sont l'occasion de cultiver une convivialité essentiellement masculine. En Angleterre, les femmes n'y paraissent pas. Mais «il n'en est pas tout à fait de même» en Ecosse, note Faujas. Hôte dans l'île

Plan, vers 1800, du rez-de-chaussée d'une riche demeure de Portman Square. Le petit salon de 24 sur 30 pieds correspond à la salle à manger.



Pages 100 et 101 :
Joyeuses libations, par John Collier (1708-1786).

de Mull d'un riche Highlander, un certain Mac-Liane, il rapporte qu'« elles y assistent au moins pendant une demi-heure, et partagent, avec raison, cette fête à la gaieté, où le cérémonial mis de côté, permet à la franchise et à la bonhommie écossoise de se montrer dans tout son jour; il est certain que les hommes y gagnent et que les dames n'y perdent pas. On boit en particulier à la santé de chaque dame; A celle des convives, un à un, en les appelant par leur nom; A la patrie; A la liberté; Au bonheur des hommes en général; A l'amitié. »[10]

Est-ce la décence qui invite les dames à se retirer? Faujas en émet l'hypothèse après avoir décrit avec beaucoup de doigté l'une des particularités de la pièce dévolue aux libations. Il réside alors au château d'Inverary, la belle demeure du duc d'Argyll, un des plus grands seigneurs écossais:

« Si, pendant les libations, le champagne mousseux fait ressentir son influence appéritive, le cas est prévu, et sans quitter la compagnie, on trouve dans de jolies encoignures, placés dans les angles de la salle, tout ce qui est nécessaire pour satisfaire à ce petit besoin; l'on y fait même si peu de cérémonie, que l'on n'interrompt pas sa phrase pendant l'opération. Je présume que c'est là une des causes qui, de tout tems, a engagé les dames angloises, qui sont extrêmement modestes et réservées, à quitter la partie avant les toasts. »[11]

Cette pratique qui a choqué plus d'un voyageur français est évoquée en termes beaucoup plus crus par François de La Rochefoucauld: «Le buffet est garni aussi de pots de chambre; de sorte que l'usage général est d'y aller pisser pendant que les autres boivent; l'on n'est caché de rien; je trouve cela fort indécent.»[12]

Aux libations succède le thé qui réunit à nouveau hommes et femmes. Il est servi soit dans la salle à manger, soit dans le salon de compagnie. L'abondance des mets qui paraissent sur la table, tout au long du dîner et du thé, n'incite guère à souper. Aussi ce dernier repas, qui se prolonge parfois jusqu'à une heure du matin, est-il facultatif dans certaines maisons.

La table et le couvert

Nappes et crachoirs

La manière de dresser la table n'est pas la même qu'en France. La nappe «toujours du plus beau blanc»[13] pend jusqu'à terre pour que les convives puissent s'y essuyer les mains. En effet, les convives ne reçoivent pas de serviettes. La nappe en tient lieu.

Souillée par les convives, la nappe est enlevée généralement avant le dessert, quelquefois après. La table, qui est l'un des luxes de la salle

à manger, paraît alors dans tout son éclat avec son bois d'acajou parfaitement poli. Mais avant d'ôter la nappe, on présente aux convives des jattes en verre blanc pleines d'eau pour se laver les mains et se nettoyer la bouche: «Hommes et femmes y plongent la bouche, aspirant, dégorgeant, reprenant et rendant avec un bruit de rincement et de crachement point du tout déguisé, aidé quelquefois d'un doigt élégamment fourré dans la bouche. Cela fait, on s'essuie les mains et la bouche avec la nappe»[14] ou parfois avec une «petite serviette quarrée qui a plutôt l'air d'un bavoir d'enfant que d'une serviette»[15].

La Rochefoucauld note avec dégoût que le verre de ces petites jattes en est «ordinairement très transparent; de sorte qu'à mon avis c'est extrêmement malpropre. Les plus recherchés ne se lavent pas la bouche, mais alors je trouve cela encore pis.»[16]

Fourchettes et couteaux

Le couvert individuel consiste ordinairement en une fourchette et un couteau. Chantreau affirme qu'on les change à chaque plat ce qui paraît excessif. «Au dessert (...) on sert à chacun un plus petit couvert.»[17]

Ces ustensiles sont en argent chez les Anglais et les Ecossais aisés. Dans les Hébrides, Samuel Johnson précise que «les couteaux ne sont pour l'ordinaire ni bien affilés, ni d'un beau poli»[18]. L'usage en est récent.

Dans tout le pays, la fourchette est placée à gauche et le couteau à droite. Ces deux ustensiles ont un aspect particulier. Avec ses deux dents, la fourchette ne correspond pas à celle à quatre dents utilisée en France ou en Suisse. Elle rappelle les toutes premières fourchettes italiennes. Quant au couteau, il ne comporte pas une lame pointue, mais large et arrondie. La forme de ce couvert implique une autre manière de manger que sur le continent. Le couteau tient ainsi lieu de fourchette et même de cuiller. Mais voyons comment le mangeur anglais se sert de ces instruments. Pour ce faire, nous citerons longuement Faujas qui décrit cette opération avec une précision scientifique en comparant les manières anglaise et française. Curieusement, les historiens ont négligé ce témoignage rare:

«J'avois grand plaisir sur-tout de voir des serviettes sur la table, ainsi que des fourchettes; je n'aime point à me piquer la bouche ou la langue avec ces petits tridens d'acier bien aigus, en forme de dard, fixés sur un manche, dont on se sert ordinairement en Angleterre, même dans les maisons où l'on donne de fort bons dîners. Je sais que ces espèces de fourchettes qu'on place quelquefois dans le manche d'un couteau

Anglais à table, vers 1800, armé de sa fourchette à deux dents.

ne sont guère destinées qu'à saisir et à fixer les morceaux lorsqu'on les coupe, et que les couteaux, étant fort larges et recourbés par le bout, font le même office que les fourchettes en France; c'est-à-dire, servent à porter les mets à la bouche; mais j'avoue que je suis fort gauche à employer le couteau à cet usage: cependant comme il est bon de se rendre à soi-même un peu compte des usages, je trouve que les Anglois, à table comme ailleurs, calculent mieux que nous.

» En effet, la petite fourchette, soit d'acier, soit même d'argent, est irrévocablement attachée, chez eux, au service de la main gauche, et le couteau à celui de la droite; la fourchette saisit, le couteau coupe; la main qui tient ce dernier s'en sert sur-le-champ pour porter le morceau à la bouche. La manœuvre est précise; elle est preste; il n'y a pas un tems de perdu: c'est une vraie tactique prussienne.

» En France, la première manœuvre se fait bien de la même manière; mais lorsque les morceaux sont coupés, l'on pose l'arme bas, le couteau reste du côté droit, mais oisif; la fourchette passe, au contraire, de gauche à droite, premier tems de perdu; la main s'en saisit, la porte sur le morceau, de-là une triple manœuvre. La manière angloise vaut mieux, mais il faut des couteaux bien obtus, larges et arrondis par le bout. Eh bien! quel mal y a-t-il? C'est une arme de moins dans la main des foux ou des scélérats. »[19]

En défaveur chez les Anglais, la cuiller peut cependant être ajoutée au couvert en certaines circonstances, « lorsque par déférence pour quelque étranger, on doit mettre une soupe sur la table; mais quelle soupe! C'est un grand plat de bouillon, à moitié fait; chacun coupe ou rompt du pain dans son assiette où selon son goût il reçoit pour la tremper plus ou moins de ce bouillon. »[20]

La verrerie et le service des boissons

Comme en France, les convives ne disposent pas de verres individuels, du moins au cours du dîner. La bière qui accompagne traditionnellement le dîner à l'anglaise est servie dans de grands verres « qu'un laquais porte successivement aux personnes qui en demandent, car cette communauté de verre n'a rien de répugnant en Angleterre »[21], déclare Ferri de Saint-Constant. Louis Simond note que l'ale, « espèce de bière pétillante » est servie dans « des verres de la forme en usage pour le vin de Champagne »[22]. A la table des Mac-Liane, en Ecosse, Faujas observe que: « Le buffet est garni de trois grands verres: l'un destiné pour la bierre, l'autre pour le vin, et le troisième pour l'eau lorsqu'on veut la boire pure, chose rare. Ces verres servent en com-

mun à tout le monde; on ne les rince jamais; on les essuie simplement avec un linge fin.»[23] Dans certains milieux, on boit encore la bière dans des pots en étain. Invité à Londres, au Club académique, par Joseph Banks, le célèbre naturaliste anglais, compagnon de Cook, Faujas rapporte: «On la boit dans des pots cylindriques d'étain, et on la trouve beaucoup meilleure que dans des verres, parce qu'on peut d'un seul trait en avaler une pinte.»[24]

La verrerie est l'un des luxes de la table anglaise. Les vins fins ne sont pas servis en bouteilles mais dans de luxueuses carafes en cristal. Au Club académique de Londres, Faujas remarque des «verres à pieds aussi brillants que beaux de formes»[25].

La vaisselle et le service des plats

Dans la plupart des ménages anglais, la vaisselle est en terre. La porcelaine n'est en usage que chez les gens riches, de même que l'argenterie. Dans ces milieux, les plats, les soupières, les saladiers, les saucières sont en porcelaine, de même que le service à thé et celui de dessert. L'argenterie est si rare, même dans les grandes maisons, qu'on «l'étale avec une espèce d'ostentation sur une table de marbre dans la salle à manger»[26]. En Ecosse, dans les Hébrides, Samuel Johnson note que la «vaisselle commune est de cette fabrique appelée *crême colorée* ou *fayence de la reine*»[27].

Les voyageurs précisent rarement comment se fait le service des plats. En France, les convives se servent eux-mêmes des mets qui sont à leur portée et recourent aux serviteurs ou à leur domestique s'ils veulent goûter à un plat éloigné. Les Anglais procèdent peut-être de la même manière lors de grands repas, servis sur le mode français. Quelques témoignages laissent toutefois supposer que le service est assuré par la maîtresse de maison elle-même. Ainsi en Ecosse où Lady Mac-Liane «sert tout le monde»[28]. C'est à cette dernière que revient aussi le privilège de découper les viandes et de porter le premier toast, au début du repas. La châtelaine se fait ainsi apporter «une grande coupe pleine de vin de Porto; elle boit la première à la santé de tout le monde, en général, et fait passer la coupe à un de ses voisins; et de proche en proche la coupe fait le tour de la table»[29].

Raffiné, le service des fromages se fait au moyen de «coffrets de bois d'acajou montés sur des roues»[30].

Les témoignages sont pauvres en renseignements sur la manière dont les convives sont placés. Les informations les plus détaillées sont fournies par Louis Simond: «La maîtresse et le maître de la maison

Gloutonnerie anglaise lors d'un banquet civique, 1747, par William Hogarth (1697-1764).

prennent les deux bouts de la table, qui est plus étroite et plus longue qu'une table française; la maîtresse a le haut bout, et les places près d'elle sont les places d'honneur.»[31]

Précisons enfin qu'il est d'usage de commencer tout repas par une courte prière, de bénir ensuite les convives et les mets.

L'Angleterre conservera longtemps les pratiques de table décrites ci-dessus. La présence de la petite «fourchette à manche rond auquel aboutissent deux ou trois pointes d'acier» est encore attestée en 1853 par P. Trabaud qui relève que la nappe tient toujours lieu de serviette. Il dit même apprécier «cet usage, pour des repas surtout où les sauces sont inconnues; c'est même une marque de délicatesse, et un contraste de plus dans le pays des contrastes»[32]. Sur le service des plats, Trabaud signale un détail qui ne se trouve, à notre connaissance, dans aucun témoignage du XVIIIe siècle: «Des cloches en métal plaqué recouvrent les plats à mesure qu'on les apporte et ne paraissent inventées que pour donner de l'importance au service au grand détriment des mets et de l'appétit.»[33]

Les mets et les boissons

Détaillons maintenant les mets et les boissons qui paraissent aux différents repas.

Le déjeuner anglais et écossais

Si l'on en croit Joseph de Laporte[34], les sujets de George II déjeunent de pain, de beurre et de thé. Cet ordinaire correspond au déjeuner que Faujas prend en Ecosse, chez le duc d'Argyll, à Inverary, dans la salle des ancêtres, «ornée de tableaux de famille historiés, parmi lesquels il y en a du Battoni, de Reynolds, et autres habiles peintres italiens et anglois. L'on trouve plusieurs tables à thé, couvertes de bouilloires, de crème fraiche, de beurre excellent, de petits pains de plusieurs sortes, et au milieu de tout cela, des bouquets de fleurs, des gazettes et des livres; un billard, des piano et autres instruments de musique sont dans la même pièce.»[35]

A Londres ou dans les grandes villes, les citadins ont l'habitude de prendre un second petit déjeuner chez les pâtissiers qu'ils appellent *longing*. Ils se gavent de tartelettes aux fruits, de mûres et de groseilles, mais aussi de crème, de gâteaux piqués de raisins de Corinthe, de pain d'épice...: «Des hommes et des femmes de tout âge et de toute condition, vont le matin dans ces boutiques, (...) mangent de ces tartelettes par demi-douzaine. On y trouve aussi de la limonade et de l'orgeat.»[36]

Le déjeuner des Ecossais est ordinairement plus copieux que celui des Anglais; il peut comporter un registre carné. C'est le cas chez les Mac-Liane, dans l'île de Mull. Lorsque Faujas descend au salon, à dix heures du matin, averti par la cloche, il découvre sur la table une série impressionnante de mets dont certains sont tout à fait nouveaux pour lui. Aussi prend-il la peine d'en faire un inventaire complet. On trouve là, tout d'abord, les aliments propres au petit déjeuner traditionnel évoqué plus haut: pain, beurre, lait, crème.

Le pain se présente sous trois formes: «La première, qui est un pain de luxe pour le pays, est du biscuit de mer, que les navires de Glasgow laissent quelquefois en passant. La seconde est faite avec de la farine d'avoine, paitrie sans levain, et étendue ensuite avec un rouleau en galettes de forme ronde, d'une ligne d'épaisseur, sur environ un pied de diamètre: on fait cuire ou plutôt dessécher ces galettes sur une plaque de fer suspendue sur le foyer. Tel est le pain par excellence de ceux des habitans qui sont dans l'aisance. Enfin, la troisième

qualité de pain, particulièrement destinée pour le thé et le déjeûner dans les maisons opulentes des îles, consiste en galettes de farine d'orge, toujours sans levain, cuites de la même manière que les précédentes; mais en feuillets si minces, qu'en y étendant du beurre, on a la facilité de les ployer ensuite en plusieurs doubles; ce qui n'est pas indifférent pour les amateurs de ces sortes de friandises.»[37]

A ces produits s'ajoutent toute une série de mets, plus ou moins rares et luxueux, mais assurément peu communs sur les tables modestes: des confitures, l'une aux groseilles, l'autre aux myrtilles. Faujas ne connaît sans doute pas cette confiture puisqu'il précise qu'il s'agit d'un «fruit sauvage qui croit dans les bruyères»; des «œufs frais», du «fromage du pays, et du fromage d'Angleterre dans des coffrets de bois d'acajou» ou encore des plats de viande et de poisson: soit du «hachis de harengs salés» et «des tranches de bœuf fumé». Mais ce qui éveille la curiosité du voyageur, ce sont deux préparations insolites: la première est une sorte de porridge qu'on bonifie avec de la crème, «de la bouillie de farine d'avoine cuite dans l'eau: on mange cette bouillie épaisse en plongeant alternativement chaque ceuillerée dans de la crême qui est toujours à côté»; quant à la seconde, elle contient «du lait mêlé avec des jaunes d'œufs, du sucre et du rhum; l'on boit ce singulier mélange froid et sans avoir été cuit». Comme boissons, Faujas note du thé et du café, mais aussi, plus inattendu, du rhum de la Jamaïque. Ce petit déjeuner n'a rien d'inhabituel chez les Mac-Liane: il est servi ainsi tous les matins: «C'étoit toujours la même abondance, et je n'aperçus, en général, de différence que dans la plus ou la moins grande variété de plats.»[38]

Le témoignage de Faujas n'est pas unique. Dans son *Voyage en Ecosse*, John Knox donne une description similaire du déjeuner des Highlandais aisés où l'alcool fort est aussi présent:

«Un petit verre de whiskey, de genièvre, de rum ou d'eau-de-vie pure, dans laquelle on a mis infuser de petites baies, qui croissent au milieu des bruyères. Des petits pains à la Françoise; du pain d'avoine & d'orge. Du thé & du café, du miel vierge, des gelées de groseilles noires & rouges; de la marmelade, des conserves, & d'excellente crème. Du bon beure frais & salé, du fromage de cheshire, & des montagnes; ce dernier est assez mauvais. Un plat d'œufs frais. Du hachis de harengs frais & salés. Un plat de haddock, & des merlans dépouillés. Des filets de daims, & des quartiers de bœuf & de mouton. Outre ces articles qu'on place, pour l'ordinaire, tous à la fois sur la table, il y a du bœuf froid & des oiseaux aquatiques, pour ceux qui en désirent.»[39]

La frugalité anglaise contraste ici avec l'abondance écossaise. L'Anglais Samuel Johnson le relève dans son *Voyage dans les Hébrides* (1773) : « Aussitôt qu'ils sont levés ils [Hébridiens] boivent un verre de whisky ; le déjeuner suit de près cette boisson du matin. Ils mettent plus d'apprêts que nous à ce repas, et accompagnent le thé et le café de miel, de conserves et de confitures. »[40]

Qu'ils soient anglais ou écossais, les déjeuners sont servis en ambigu : tous les plats sont ainsi présentés en même temps. Faujas l'observe dans les deux familles écossaises dont il est l'hôte. Lorsqu'il descend pour déjeuner, il trouve les tables couvertes de tous les mets.

Le dîner

En Angleterre

Les clubs et les auberges sont des observatoires privilégiés pour connaître l'ordinaire du dîneur des classes moyenne et supérieure. En effet, ces établissements servent des repas sans cérémonie qui relèvent du quotidien.

Au Club académique de Londres, en 1784, Faujas note que les « plats étoient composés de grosses viandes, telles que du bœuf rôti, du bœuf grillé et du mouton apprêté de plusieurs manières, avec abondance de pommes de terre et d'autres végétaux, que chacun assaisonnoit à sa manière, au moyen des sausses diverses dont la table étoit garnie, et qu'on puisoit dans des vases de forme variée »[41]. Il ajoute qu'on arrosa les « beeff-stake et les roast-beef » de grandes lampées de bière. En guise de dessert, on servit du fromage.

Quelques années plus tard, en 1788 ou 1789, Pierre-Nicolas Chantreau dîne avec un Anglais à la taverne de Shakespeare, l'une des « plus achalandées de Londres » : « On nous servit d'abord une soupe à laquelle succédèrent deux tranches d'aloyau, trois côtelettes de mouton, un petit plat de pommes de terre au beurre et un léger pudding au riz ; nous bûmes avec cela deux carafes de vin de Porto, et notre dessert fut une petite boëte de fromage. »[42]

Ces deux exemples correspondent aux descriptions générales des voyageurs sur le quotidien alimentaire des Anglais. La viande en constitue l'élément principal, surtout sous forme de rôtis et de grillades. Elle est toujours accompagnée de salades et de légumes – pommes de terre, choux, navets, carottes – invariablement cuits à l'eau. Pour relever le goût de ces entremets, on se procure des sauces toutes faites chez un traiteur. Les plats sucrés – tartes, biscuits – sont rarissimes.

Le fromage tient lieu de dessert. Le pudding, qui se décline sous de multiples formes, n'est pas un plat commun chez les gens simples. Le plum-pudding est réservé à la table dominicale.

Des spécialités diversement appréciées

Les spécialités anglaises sont diversement appréciées par les voyageurs. La plupart reconnaissent la délicatesse du pain des boulangers anglais qui « ont imaginé les premiers d'user de la levure de biere au lieu de levain »[43]. Ils sont nombreux aussi à louer les talents des rôtisseurs anglais. Pour Defauconpret, « toutes les viandes rôties sont très-bonnes en Angleterre, tendres, succulentes, et c'est une erreur de croire qu'on les mange à moitié crues ; j'y ai plus souvent reconnu un excès qu'un défaut de cuisson »[44]. L'auteur est plus sévère à l'égard du beef-steak : « Ce dernier mets a considérablement changé à son avantage en passant la mer, et celui qu'on mange en France est infiniment meilleur que tous ceux que l'on m'a servis en Angleterre. »[45] Les avis sont partagés sur les puddings qui font souvent l'objet de copieux commentaires. Voici le témoignage de Chantreau : « Le pouding ou pudding est un ragoût, ou une espèce de farce que les Anglois varient à l'infini ; la base en est ordinairement de la mie de pain, du lait, de la moële de bœuf, des raisins secs, du riz, etc. On le cuit au pôt ou au four ; le premier s'appelle *boiled pudding*, le second *back* ou *pan-pudding*. J'en ai mangé d'excellent, dans l'un et l'autre

> Ce *plum-pudding* est une masse de pâte, faite de quantités égales de mie de pain ou de farine, de certaine graisse dure tirée d'un rognon de bœuf, d'œufs, et de raisins secs dont les pepins sont ôtés, et de corinths, petit fruit sec qui vient de la Méditerranée. Il y a de plus un peu de lait ; et pour rehausser le tout, un peu de citron confit, d'épices et d'eau-de-vie ; tout cela, bien mêlé, est lié dans un morceau de toile, et suspendu dans une marmite pleine d'eau, où on le laisse bouillir pendant cinq ou six heures ; le plus long-temps est le mieux : et cette faculté précieuse de ne rien perdre à attendre, l'a fait nommer par excellence *the hunter's pudding*, pudding de chasseur. On ôte la toile avant de le servir. Le *pudding* forme une grosse boule qui se découpe en tranches, sur lesquelles chacun verse une sauce, composée de beurre, de sucre et de vin.
>
> Tiré de : Louis Simond, *Voyage en Angleterre pendant les années 1810 et 1811, avec des observations sur l'état politique et moral, les arts et la littérature de ce pays, et sur les mœurs et les usages de ses habitants*, Paris, chez Treuttel et Würtz, 1817, t. 1, pp. 62-63.

genre.»[46] Defauconpret est moins enthousiaste que Chantreau à propos de cet entremets; le roi des puddings ne trouve pas grâce à ses yeux: «Le plumb-pudding est une espèce de gâteau sucré où il entre beaucoup de raisins secs, et dont les Anglais sont fort friands, quoique ce soit un mets assez médiocre. On le mange chaud; les uns y ajoutent du beurre, d'autres de l'eau-de-vie, quelques-uns du poivre et de la moutarde.»[47] Tous les voyageurs s'accordent pour condamner les ragoûts anglais ainsi que les insipides légumes cuits à l'eau. Louis Simond regrette ainsi qu'ils soient «servis dans toute la belle simplicité de la nature comme le foin aux chevaux, seulement un peu bouillis, au lieu d'être séchés»[48].

Un dîner souvent sans potage

Le dîner anglais traditionnel se distingue par l'absence de potage qui est l'ornement majeur du service des entrées de tout repas français. Defauconpret observe ainsi que: «La soupe n'est pas dans ce pays, comme en France, la base essentielle d'un dîner. Le plus souvent on n'en sert pas.»[49] Mais elle n'est pas écartée pour autant de tout dîner anglais: «On en connaît pourtant de plusieurs espèces, dont j'ai voulu goûter. Celle qui se rapproche le plus des nôtres est ce qu'ils appellent *soupe au jus*. C'est une espèce de bouillon dans lequel vous jetez, si bon vous semble, de petits morceaux de pain grillé. Mais ce bouillon ne ressemble en rien au nôtre. C'est une sorte de jus âcre qui ne sent que le poivre et... le graillon. Une soupe maigre qu'ils nomment *soupe aux pois*, est un peu moins mauvaise: ce n'est autre chose qu'une purée fort claire. La *soupe à la tortue* ne se compose que de morceaux de cet amphibie, servis dans l'eau dans laquelle on l'a fait cuire, ordinairement assez durs; et il faut un goût tout particulier pour la trouver bonne. Enfin, il y a aussi une *soupe aux abatis*, qui n'est qu'un mauvais ragoût nageant dans une immense quantité d'eau poivrée.»[50]

Ce tableau est bien sûr outré. D'autres voyageurs ont dégusté d'excellents potages, tel Louis Simond qui relève à la même époque: «La soupe est toujours un consommé très-épicé, très-succulent.»[51]

Dans les grandes occasions, on sert des mets plus recherchés: une soupe à la tortue, du gibier, du poisson, des légumes choisis et des fruits – pêches, raisins, abricots, prunes, figues, cerises, framboises, ananas – dont certains sont cultivés à grands frais dans des serres chaudes.

Les dîners d'apparat à l'anglaise n'ont cependant ni l'abondance ni la variété des repas servis à la française. La plupart des voyageurs

▷
Un marchand ambulant propose des oranges à deux élégantes Londoniennes, par Wheatley, 1794.

français le confirment. Les plats sont aussi moins élaborés et présentés sans beaucoup d'apprêts. Ils ne contiennent pas les ragoûts fins qui font l'orgueil de la cuisine française.

Les témoignages des Français sur l'art culinaire anglais, sur son manque d'inventivité et de délicatesse, sont corroborés par certains Anglais eux-mêmes. Nous nous contenterons de citer ici Arthur Young, le célèbre agronome anglais qui connaît bien la France pour l'avoir parcourue en tous sens. Young a comparé les tables des deux pays. Ses conclusions sont sans conteste à l'avantage de la française:

«Sur leur cuisine [celle des Français], l'opinion est unanime; quiconque en Europe veut avoir une bonne table se fait servir par un cuisinier français ou par quelqu'un d'expert en cuisine française. Celle-ci est de beaucoup supérieure à la nôtre, je l'affirme en toute assurance. Nous avons bien une demi-douzaine de plats anglais, qui, à mon avis, dépassent tout ce qu'on peut trouver en France: le turbot à la sauce de homard, – le poulet au jambon, – la tortue, – un quartier de venaison, – de la dinde aux huîtres, – voilà le nec plus ultra d'une table anglaise. C'est un pur préjugé de classer le roastbeff parmi ces plats, car il n'y en a pas de meilleur au monde que celui de Paris. De grands morceaux excellents s'en trouvaient presque constamment sur les tables des bonnes maisons où j'ai dîné. La variété des accommodements donnée par leurs cuisiniers à la même denrée est étonnante; il y a là une centaine de plats apprêtés de cent façons différentes, et la plupart d'entre eux sont excellents; grâce aux sauces exquises, toutes sortes de légumes ont une saveur et un fumet, qui manquent absolument à nos légumes cuits à l'eau.»[52]

En Ecosse

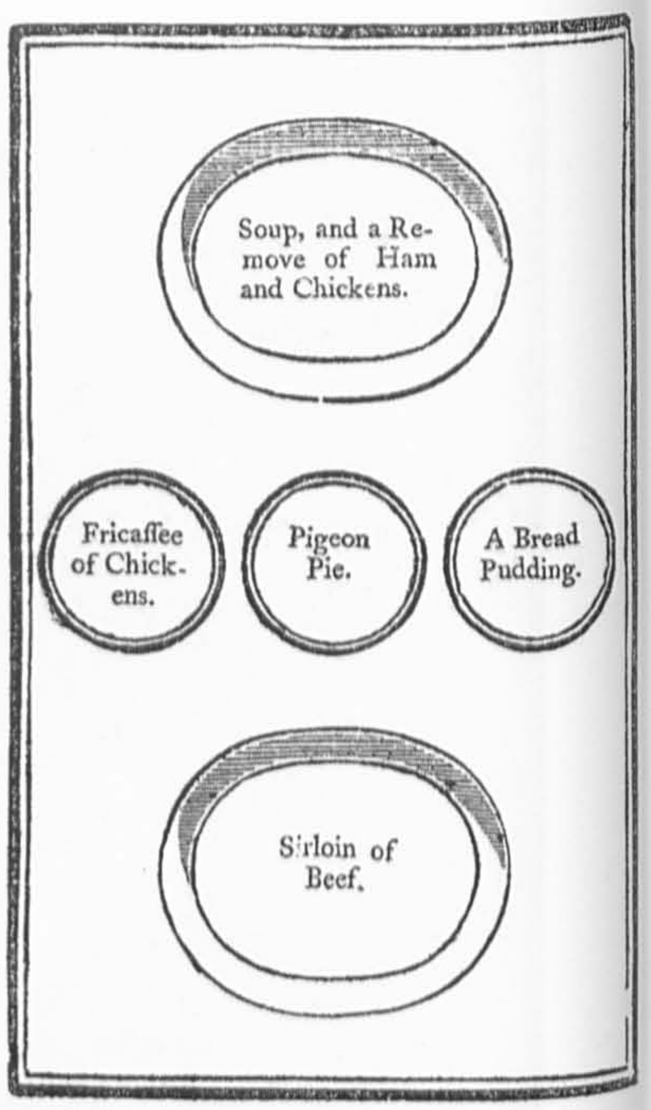
Le dîner écossais – et en particulier celui des Hébrides – diffère peu de l'anglais, si l'on se réfère à l'expérience de Faujas chez les Mac-Liane. La viande fournit ici la plupart des plats qui confirment le goût des Ecossais pour les grillades et les rôtis. Le Français se régale ainsi de «tranches de bœuf grillées, excellentes»[53] et de «mouton rôti de la meilleure qualité», sans doute parfumés aux embruns et au sel de l'océan.

Dans le registre carné, la table des Mac-Liane est cependant plus riche que celle de maints Anglais fortunés. Elle s'orne d'un mets de choix que «le plus riche particulier de Londres pourroit à peine se procurer» relève John Knox, soit du petit gibier à plume tels que des coqs de bruyère, des gélinottes et du gibier d'eau, si abondants dans

Hospitalité écossaise : une jeune fille offre du lait dans une jatte en bois à Faujas de Saint-Fond : « On nous présenta ensuite du beurre, des galettes faites avec de la farine d'avoine, et un petit verre de wisky » (Faujas de Saint-Fond, *Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides*, Paris, 1797, t. 1, p. 341).

ce pays de landes. Elle propose aussi une spécialité du pays, comme du « boudin fait avec du sang de bœuf et de la farine d'orge, assaisonné de poivre et de gingembre ». La viande est aussi dans le potage qui ouvre apparemment le repas. Il ne s'agit pas d'un modeste bouillon, mais d'une soupe nourrissante, s'accordant parfaitement au climat sévère des Highlands : elle est « composée de bouillon de bœuf et de mouton, quelquefois de volaille, avec de la fine farine d'avoine délayée, des oignons, du persil et beaucoup de pois ; au lieu de tranches de pain comme en France, ce sont des tranches de mouton et des abattis de volaille qui flottent dans le bouillon ». Les plats de légumes se résument à des « pommes de terre cuites dans le jus » et des « concombres et du gingembre confits au vinaigre ». Les entremets comprennent encore « de la crême au vin de madère », des préparations de lait et du pudding « composé de farine d'orge, de crème, de raisins de Corinthe, cuit dans de la graisse ». Tout aussi modeste que le dessert anglais, celui des Mac-Liane se résume à du fromage du pays et de Cheshire.

Chez le duc d'Argyll, le dîner se termine en revanche par un somptueux dessert. La table est couverte «de flacons brillans remplis des meilleurs vins, de confitures dans de beaux vases de porcelaine ou de cristal, et des fruits de diverses espèces dans des corbeilles élégantes; l'on distribue des assiettes, beaucoup de verres, et l'extrême propreté rivalise avec l'extrême élégance. Je fus étonné, dans un climat aussi froid que celui-ci, de voir sur la même table et vers le milieu du mois de septembre, de très-belles pêches, de fort bons raisins, des abricots, des prunes, des figues, des cérises et des flamboises; à l'exception des figues qui n'étoient pas bien succulentes, sur-tout pour une personne née dans le midi de la France, tous les autres fruits étoient très-bons; mais il faut croire aussi que la plupart étoient venus à force de soins et de dépenses dans des serres chaudes.»[54]



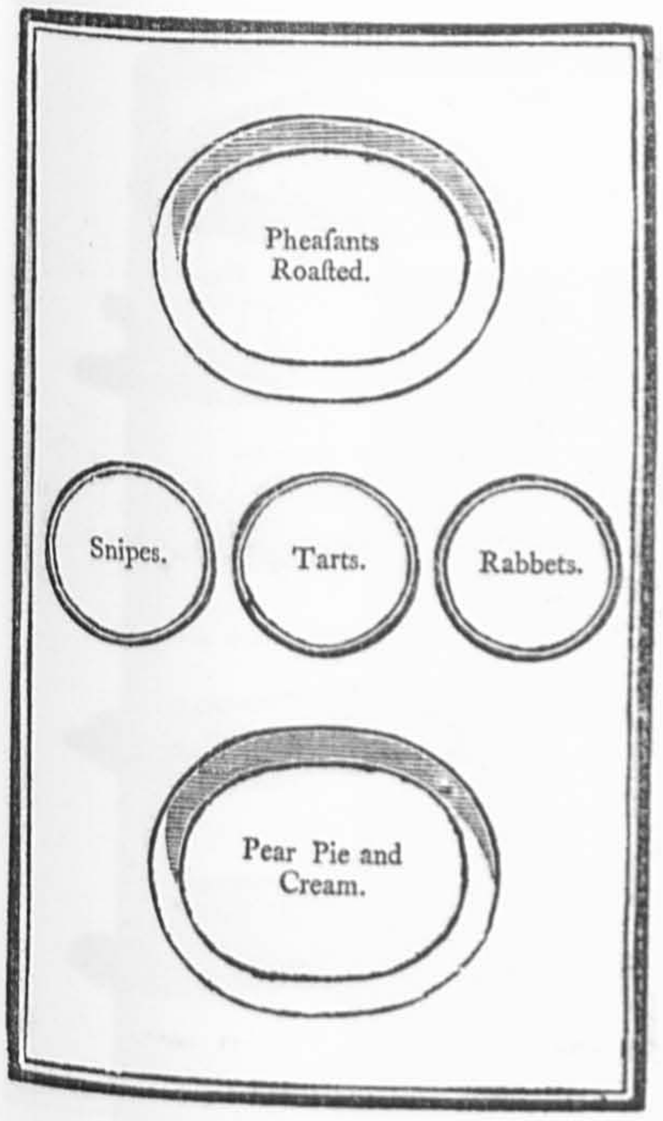
Modèles de dîner anglais: premier service (XVIIIe siècle).

Présentation, service et ordre des mets

Les voyageurs donnent très peu de détails concernant la présentation des mets sur la table et l'ordre dans lequel ils sont consommés. Les quelques observations qu'ils nous ont laissées montrent que les pratiques n'étaient pas uniformes. Au dîner assez sommaire servi au Club académique, les plats sont manifestement présentés en même temps, à l'exception des fromages. En revanche, au repas que Chantreau prend à la taverne de Shakespeare, la soupe est servie avant les autres plats et semble constituer un service à part. La pratique est différente chez les Mac-Liane, bien que la soupe figure au menu du dîner. Celle-ci est servie en même temps que tous les autres mets, à l'exception du fromage qui constitue le seul dessert. Faujas ne dit pas dans quel ordre les mets sont consommés. Notons que ces différents repas se situent dans une fourchette temporelle très étroite: 1784-1789.

L'usage de distribuer les dîners en plusieurs séquences tend toutefois à se généraliser dans toute l'Angleterre à la fin du siècle. En 1755 déjà, Laporte remarque, dans le *Voyageur françois*, que les Anglais «commencent (...) à se nourrir à la Françoise. On observe même, dans quelques maisons, l'ordre des services; & tous les termes de la cuisine Angloise sont aujourd'hui tirés de notre langue.»[55]

Seul un voyageur a pris la peine de décrire – mais avec quelle précision – un repas distribué en plusieurs services: Defauconpret, l'auteur de *Quinze jours à Londres*. Mais il s'agit d'un témoignage tardif. Le dîner auquel celui-ci participe a lieu en 1815; il est offert par un certain Sir Robert. C'est un repas de quatorze couverts en trois services, dont deux de cuisine et un de dessert. Neuf plats sont présentés à



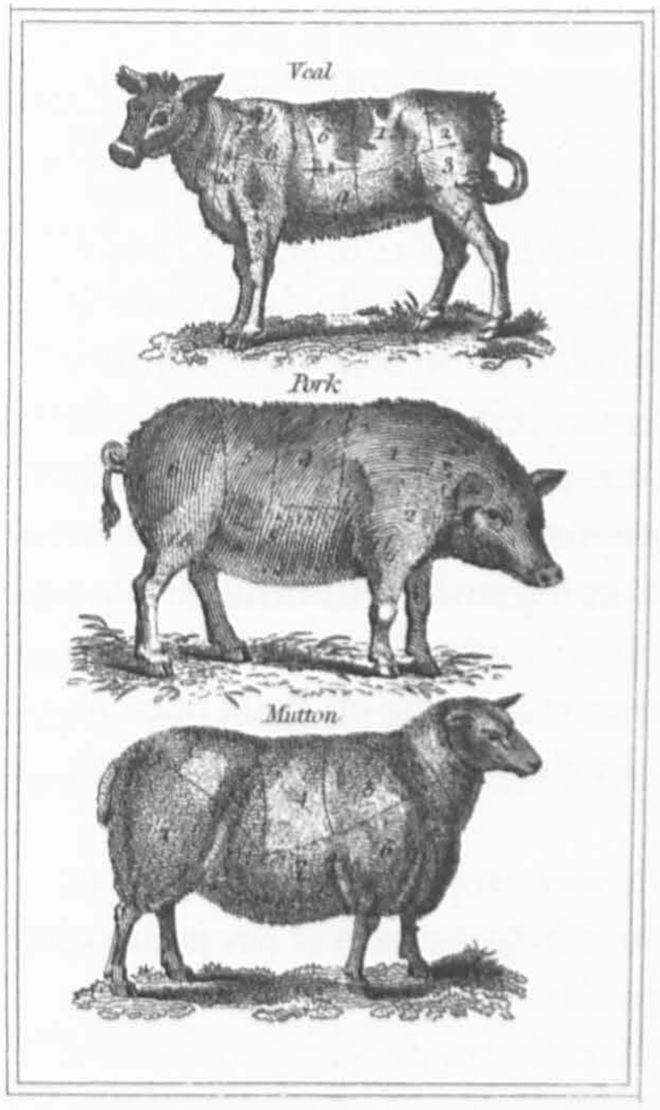
Deuxième service : le rôt.

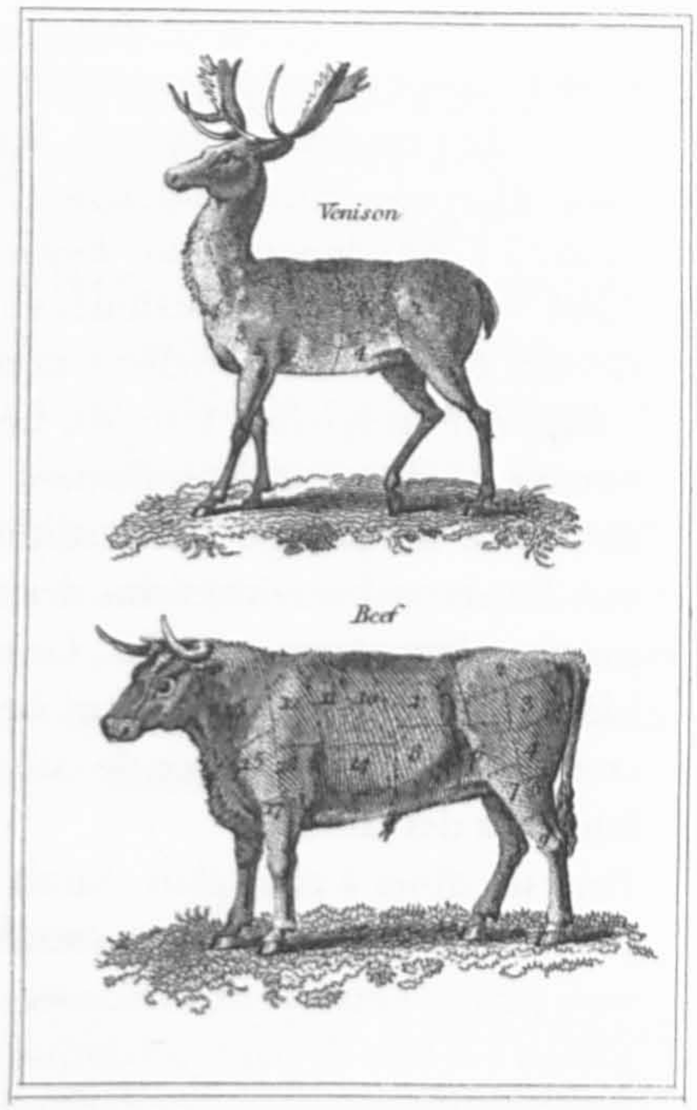
Le découpage des repas en services est recommandé par les traités culinaires de l'époque. A preuve, les modèles de dîners que propose Sarah Harrison dans l'édition de 1751 (la première est sans doute antérieure à 1738) de son *House-keepeer's Pocket-Book and compleat Family Cook*[56] : ceux-ci sont distribués en deux services, auxquels s'ajoute le dessert, composé essentiellement de fruits, frais ou secs. Ses exemples s'inspirent du système français. Le premier service, soit le service des entrées, commence généralement par un potage ou une grosse pièce de bouilli. Les potages sont traditionnellement remplacés par des relevés. Le second service, celui des rôts, comprend des entremets qui peuvent être sucrés ou salés. Le nombre de plats est naturellement identique d'un service à l'autre. Les soupers à quatre ou deux plats ne comportent qu'un service de cuisine. Le dessert se résume essentiellement à des fruits.

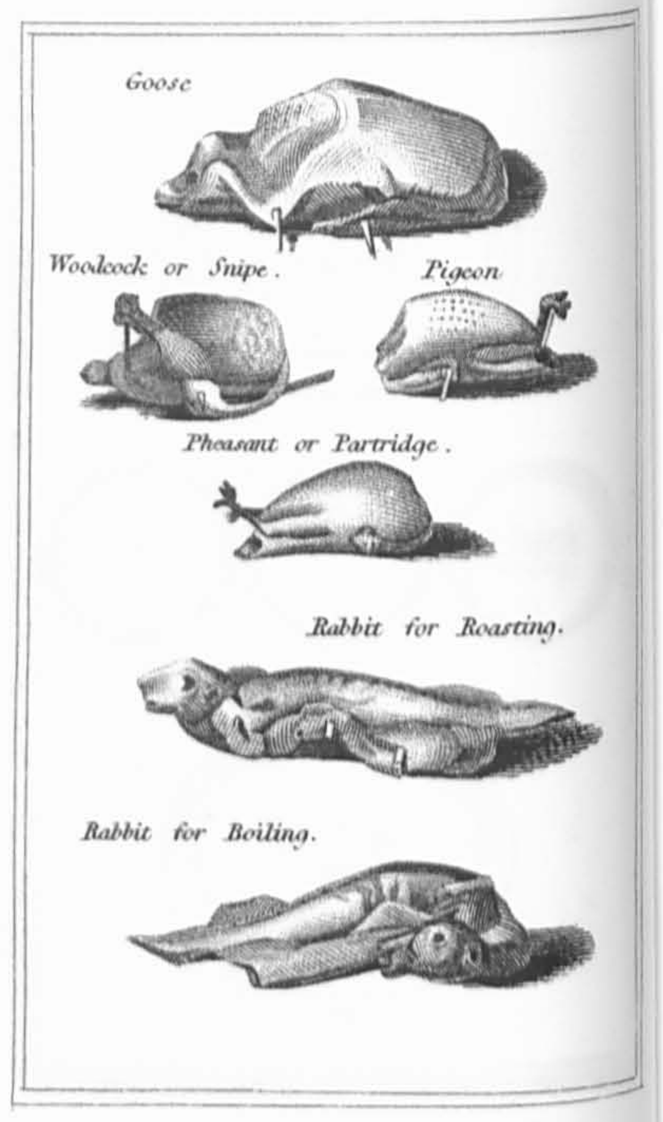
Pour un dîner à cinq plats, Sarah Harrison propose par exemple, au premier service, un potage qui sera relevé par du jambon et des poulets ; trois petites entrées : une fricassée de poulets, un pâté de pigeon et un gâteau à la mie de pain, accompagné d'un aloyau de bœuf ; au second service, elle propose un rôt de faisan, des bécassines, du lapin, des tartes et une tourte aux poires avec de la crème. Ce copieux dîner d'automne s'adresse naturellement à des maisons déjà opulentes.

chaque service de cuisine. Le nombre des plats servis au dessert n'est pas précisé : « Le milieu de la table était occupé par une énorme pièce de bœuf salé, bouilli. Aux deux bouts étaient deux rôtis, l'un de veau, l'autre de mouton. Deux plats de poisson garnissaient les flancs, et aux quatre coins étaient des pommes de terre, des choux, des carottes et des haricots verts conservés, le tout cuit à l'eau. Le second service fut composé d'une oie rôtie pour plat du milieu, un liévre et deux poulets dans les bouts, deux salades, l'une de céleri et l'autre de chicorée sur les flancs, et aux coins deux tourtes aux pommes et aux raisins secs, un plumb-pudding, et un pudding au ris. On servit alors du fromage tout seul. Enfin on leva la nappe, on plaça sur la table quelques assiettes de pommes et de pâtisserie, et on servit le vin ; car à l'exception de quelques santés portées pendant le cour du dîner, on s'en était tenu jusques-là à la bière. »[57]

La symétrie des services et des plats de même que l'organisation générale au niveau alimentaire rappellent le système et l'ordonnance des repas français. Comme en France, l'amphitryon anglais propose un service d'entrées et un service de rôts : il offre une grosse pièce de bouilli dans le premier et sert ses plus beaux rôtis, dont une oie, dans



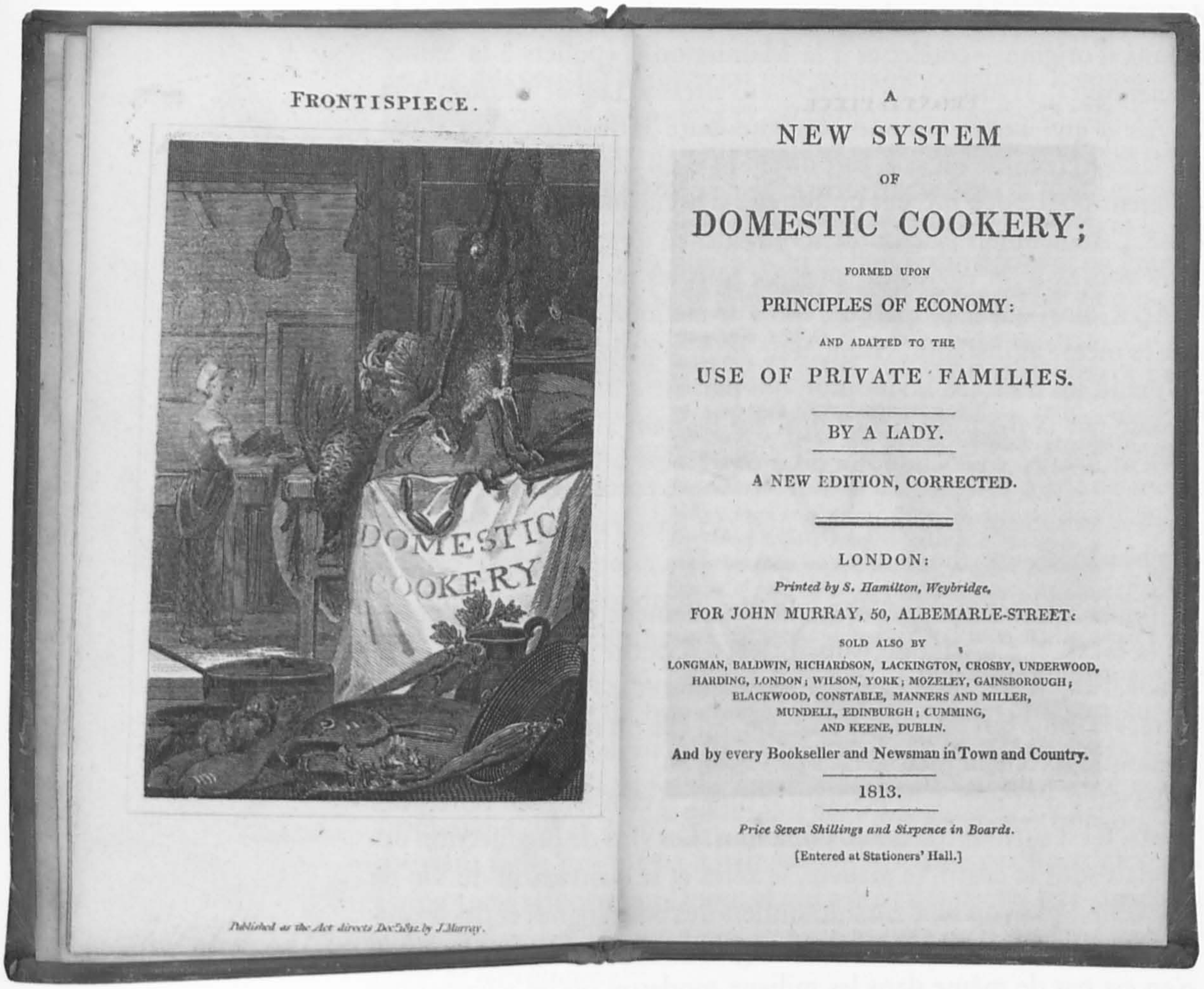




le deuxième, accompagnés de salades. Ce service présente naturellement les entremets sucrés qui préparent les convives au dessert. Le repas préparé par le cuisinier de Sir Robert ne correspond toutefois pas à un dîner français. La principale divergence est l'absence de potage. On peut relever aussi la présence des légumes au premier service. Dans un dîner français, ceux-ci paraissent alors principalement au deuxième service.

Au dire de l'auteur ce dîner est servi «tout à fait à l'anglaise», ce qui signifie que les mets correspondent à des spécialités du pays (puddings) ou sont apprêtés à l'anglaise (légumes cuits à l'eau). Il ajoute que «la plupart des Anglais riches ont à présent des cuisiniers français; car presque tous ceux qui ont été en France conviennent que notre cuisine est infiniment supérieure à la leur. Mais sir Robert D. est un Anglais de la bonne roche, qui tient aux usages de sa patrie, et qui, pour rien au monde, ne voudrait en déroger.»[58]

De fait, la cuisine et les usages français sont à la mode dans les grandes demeures. Les amphitryons qui se piquent d'être fins gastronomes s'offrent les services de cuisiniers voire de pâtissiers et de confiseurs français. Faujas dîne ainsi à la française chez le duc d'Argyll où les plats sont «de la façon d'un excellent cuisinier françois»[59]: «Les entrées, le rôti, les entremets, tout est servi comme en France, avec la même variété et la même abondance, et si la volaille n'est pas aussi



FRONTISPIECE.

DOMESTIC COOKERY

Published as the Act directs Dec.r 1812 by J. Murray.

A

NEW SYSTEM

OF

DOMESTIC COOKERY;

FORMED UPON

PRINCIPLES OF ECONOMY:

AND ADAPTED TO THE

USE OF PRIVATE FAMILIES.

BY A LADY.

A NEW EDITION, CORRECTED.

LONDON:

Printed by S. Hamilton, Weybridge,

FOR JOHN MURRAY, 50, ALBEMARLE-STREET:

SOLD ALSO BY

LONGMAN, BALDWIN, RICHARDSON, LACKINGTON, CROSBY, UNDERWOOD, HARDING, LONDON; WILSON, YORK; MOZELEY, GAINSBOROUGH; BLACKWOOD, CONSTABLE, MANNERS AND MILLER, MUNDELL, EDINBURGH; CUMMING, AND KEENE, DUBLIN.

And by every Bookseller and Newsman in Town and Country.

1813.

Price Seven Shillings and Sixpence in Boards.

[Entered at Stationers' Hall.]

succulente qu'à Paris, l'on mange ici en revanche des gelinottes et des coqs de bruyère au-dessus de tout; du poisson parfait, et des légumes qui répondent à la réputation des jardiniers écossois qui les font croitre.»[60] Les manières de table sont aussi celles de Paris. Les convives reçoivent des serviettes et surtout des couverts d'origine française. Faujas de Saint-Fond, qui n'apprécie guère le couvert anglais, se réjouit ainsi de manger avec une fourchette française chez le duc d'Argyll où tout est servi à la mode de Paris.

Observons cependant que les Anglais sont loin de pratiquer une gastronomie tranchée, à l'anglaise ou à la française. Ils intègrent, chacun à leur façon, ces deux manières qui se sont interpénétrées tout au long du XVIIIe siècle. Leurs manuels de cuisine puisent largement dans le répertoire gastronomique français. Dans *The art of cookery made plain and easy* (édition de 1758)[61], Hannah Glasse en intro-

duit ainsi un certain nombre, en ayant soin de conserver les appellations d'origine: «côtelettes à la Maintenon», «pullets à la Sainte Menehoult», «Ducks à la mode», «to dress a Leg of Mutton à la Royale», etc. Louis Simond souligne cette influence: «Un dîner anglais est, comme on sait, fort différent d'un dîner français, moins différent pourtant à présent qu'autrefois: la cuisine est à moitié française. L'Angleterre a évidemment toujours eu de grandes obligations à ses voisins à cet égard, car presque tous les mots de cuisine sont français, ainsi que la plupart des mots de tactique. Il est remarquable que le même animal qui, vivant, a un nom anglais, dès qu'il est mort en prend un français. Le mouton qui paît est *a sheep*; mais dès qu'il a passé par la main du boucher, il est *mutton*; ainsi un bœuf *(ox)*, devient *beef*, et un cochon, un porc *(hog)*, *pork*.»[62]

Les boissons

La boisson qui accompagne traditionnellement tout dîner anglais est la bière. Il y a en a de trois sortes: «la petite bière, ou bière de table», l'«ale», une espèce de bière pétillante, et le «porter», une bière forte, «la seule qui puisse se garder quand elle est mise en bouteille», remarque Defauconpret[63].

Le vin paraît rarement pendant le dîner, si ce n'est pour porter des toasts. Il est surtout réservé aux libations. Les vins de prédilection des Anglais sont le porto, le madère, le xérès et le clairet, soit du vin de Bordeaux; mais on boit aussi volontiers des bourgognes et des champagnes. Les bonnes maisons servent généralement de grands crus. Il n'en est pas de même dans les milieux modestes ou les tavernes qui peuvent offrir des vins frelatés.

Voici l'expérience de Grosley: «(...) il me fut impossible de m'accoutumer au vin de Londres. Le plus usuel est de trois sortes, dites de Porto, de Bordeaux & de Bourgogne, en rouge; d'Espagne ou des Canaries, en blanc. Le Porto ne laissant rien dans la bouche, n'agit sur l'estomac que par sa pesanteur; le Bordeaux, de l'espèce la plus foncée & la plus épaisse, est animé & fouetté par une légère teinte d'esprit de vin. J'ai bu du Bourgogne à de très bonnes tables: il coûtoit 12 liv. la bouteille; mais il laissait à la bouche un arrière-goût d'eau-de-vie. Quant au vin blanc, il est, pour la plus grande partie entiérement factice: les Anglois le servent & le boivent comme tel, & il leur plaît.»[64] Si l'on en croit Grosley, la base de certains vins rouges est un jus de navets bouillis mélangé avec du jus de griottes et de mûres sauvages qui croissent dans les environs de Londres.

Le thé

Le thé qui conclut le dîner est une véritable collation. Il consiste en tartines beurrées, pâtisseries et s'accompagne encore de café. Faujas décrit ainsi le thé servi à l'issue du dîner académique évoqué plus haut: « Le thé succéda, et arriva avec le beurre, les tartines et tout l'appareil qui l'environne; le café venoit à la suite, et cédoit humblement le pas au thé, qui valoit mieux que lui. On ne boit ordinairement en France, après le repas, qu'une tasse d'excellent café, on en prend cinq ou six de détestable en Angleterre. »[65]

Les voyageurs français sont unanimes sur la qualité de ces boissons. Le thé est toujours apprécié contrairement au café. Voici les réflexions faites par Faujas à propos du café servi chez le duc d'Argyll:

« Le thé est toujours excellent; il n'en est pas tout à fait de même du café. Or, lorsqu'il n'est pas bon dans une maison comme celle-ci, où rien n'est épargné, et où je présume qu'on est dispensé de faire venir du café rôti et en poudre de la ville la plus voisine, pris chez des débitans privilégiés, comme à Londres, il ne doit l'être nulle part; j'ai lieu de croire que les Anglois n'attachent aucune importance au parfum et au goût du bon café; car celui qu'on leur présente leur est à peu près égal, pourvu qu'ils en prennent quatre à cinq tasses. Il est vrai qu'il est toujours foible, amer, et a perdu son excellente odeur aromatique. Ils se privent donc par-là d'une excellente boisson, qui convient mille fois mieux à leur santé que le thé; car Kaempfer, qui a long-tems séjourné au Japon, et qui a écrit des choses très-curieuses sur le thé et sur l'arbuste qui le produit, dit *qu'il contient quelque chose de narcotique.* »[66]

Le café que déguste Defauconpret dans un café londonien est tout aussi imbuvable pour un Français: « J'allais continuer la revue des autres tables, quand on apporta sur la nôtre le café que nous avions demandé (...). Un sucrier largement rempli, deux tasses, un très petit-pot au lait qui n'était qu'à demi plein, et une énorme cafetière, qui aurait suffi en France à huit amateurs de café; telle était la garniture du plateau qu'on avait placé devant nous. Je me souviens qu'un gourmet a dit que le café, pour être bon, doit réunir trois qualités; être clair, fort et chaud. Je m'aperçus, en versant celui-ci, qu'il était trouble, qu'il n'était que tiède, et mon odorat y cherchait en vain cette saveur qu'exhale le moka et qu'on trouve au moins en partie dans le café le plus commun. Enfin, je porte en tremblant la tasse à ma bouche; et ce n'était véritablement qu'une teinture dans laquelle on aurait eu

peine à reconnaître le goût du café, si l'on n'avait pas été prévenu que c'en était.»[67]

Chez les particuliers, thé et café sont servis en abondance. La connaissance des usages permet heureusement de régler sa soif. La tasse est remplie tant que la petite cuiller reste dans la soucoupe. Il suffit de la mettre dans la tasse pour que l'on cesse de vous servir.

Le souper anglais et écossais

Chez Sir Robert, Defauconpret a aussi l'honneur d'être invité au souper, «un ambigu composé d'huîtres, de viandes froides et de quelques pâtisseries»[68]. En Ecosse, les soupers ressemblent aux dîners, si l'on en croit Faujas qui note à propos de la table des Mac-Liane: «Mais ce qu'il y a peut-être d'un peu pénible, c'est qu'à dix heures du soir il faut se remettre à table et assister jusqu'à minuit à un souper, dans le même genre à peu près que le dîner, et non moins abondant.»[69]

Une recette de punch

On boit ici beaucoup de *punch*. Il y a apparence que vous en avez ouï parler; mais peut-être que vous ne savez pas ce que c'est. Le punch est un composé d'aigre, de doux, de faible et de fort. Pour faire du bon punch, il faut le jus de quatre citrons et de deux oranges amères pour une jatte d'environ trois pots (car on fait toujours le punch dans de grandes jattes de porcelaine), un morceau de sucre de la grosseur du poing, suivant qu'on l'aime doux, plus ou moins, et de la vieille eau-de-vie de Nantes à proportion qu'on veut avoir le punch fort ou faible; mais il faut que l'eau-de-vie soit extrêmement douce. Le meilleur punch se fait avec deux liqueurs qui viennent des Indes: le rhum et l'arack. Le rhum est une espèce d'eau-de-vie faite dans les Indes occidentales, avec les lies et les rebuts des cannes à sucre. Il en faut un peu moins dans le punch que d'eau-de-vie, parce qu'il est plus fort. L'arack vient des Indes orientales; on l'extrait du riz. C'est une liqueur si douce qu'il en faut dans le punch presque autant que d'eau de fontaine. Celui qui est fait avec cette dernière liqueur est une boisson fort agréable. Un étranger qui ne le connaît pas le trouvera si bon et si doux qu'il en boira sans croire qu'il puisse l'incommoder, jusqu'à ce qu'il le soit effectivement. Le punch léger est délicieux en été, parce qu'il rafraîchit, et désaltère beaucoup mieux que le vin. En hiver on le boit chaud.

Tiré de: César de Saussure, *Lettres et voyages* [1742], 1903.

◁
Marchande d'huîtres, Angleterre, 1769, par Henry Robert Morland.

Les soupers dans les auberges écossaises peuvent aussi être plantureux. Celui que Faujas prend à Dalmally avec ses compagnons de route était composé «de deux plats de gibier fin, l'un de coqs de bruyère, l'autre de gélinottes, d'une crème, de beurre frais, de fromage du pays, d'un pot de confitures de vaccinium, fruit sauvage qui croit dans les montagnes, et du vin de Porto». Le géologue reconnaît cependant que «c'étoit un véritable repas de luxe pour le pays». Il précise aussi que «tout fut servi à la fois»[70].

L'usage est de servir des alcools forts après le souper: de l'eau-de-vie, du gin, du rhum ou du punch.

Pour conclure

A quelques exceptions près, les voyageurs français portent le même regard sur les tables anglaise et écossaise. Le tableau qu'ils brossent est certainement fidèle à la réalité. La concordance et l'uniformité des témoignages en sont une preuve, quoique cette ressemblance soit dans certains cas le signe d'indubitables plagiats. Nous l'avons déjà relevé plus haut.

Imbus de la supériorité culturelle et gastronomique de leur pays, ils jettent pour la plupart un regard sans complaisance sur la table de leurs voisins. Les rares mérites qu'ils lui reconnaissent ont d'autant plus de prix. Des préjugés tenaces les empêchent de les juger autrement qu'à leur propre aune. D'où la crudité et parfois l'outrance de leurs descriptions lorsqu'ils évoquent des mœurs considérées comme «barbares» ou contraires à leur usage.

Il faut préciser ici que tous ces voyageurs ont été formés à l'école d'Antoine de Courtin dont le *Traité de civilité* impose des règles de table souvent contraires à l'usage anglais. Le rinçage de la bouche y est ainsi sévèrement proscrit: «Il est aussi de l'incivilité de se rincer la bouche après le repas devant des personnes que nous devons respecter, et il n'y a que des gens grossiers et très impolis qui, voulant se rincer la bouche étant à table, se mettent le doigt dedans pour se frotter et nettoyer les dents, et qui après avoir fait durant ce temps-là une assez vilaine grimace, rejettent l'eau sur leur assiette.»[71]

La cuisine, en Angleterre comme en Ecosse, n'a pas la même fonction sociale qu'en France. «En France, observe Ferri de Saint-Constant, ce qu'on appelle tenir table est encore moins une jouissance qu'une preuve de distinction. Un homme en place y est condamné par état; la manière dont il régale les importuns qui l'accablent,

Libations autour d'un bassin de punch, 1733, par William Hogarth (1697-1764).

Libations autour d'un bassin de punch, 1733, par William Hogarth (1697-1764).

souvent les ennemis qui conspirent à sa perte, règle le degré de considération qu'il mérite. En Angleterre, il n'y a point de table ouverte; les gens en place sont dispensés de recevoir personne à la leur. On a vu, sans surprise, des ministres manger habituellement à la taverne, et y traiter, à un écot réglé, les étrangers à qui ils veulent faire politesse.»[72]

Cette différence s'explique sans doute par le rôle joué au sein des élites dans les deux pays: pour la noblesse française, écartée de la direction de l'Etat, la cuisine devient un instrument d'affirmation sociale, comme d'autres signes extérieurs; en Angleterre, la noblesse et la gentry peuvent en revanche s'accomplir dans le domaine politique et social où elles détiennent encore un réel pouvoir aux côtés de la cour.

MICHEL SCHLUP

Un dîner à Londres au Club académique en 1784

Quarante membres de la société royale des sciences sont dans l'usage de se réunir, depuis plus de vingt-cinq ans, dans une taverne de Londres, pour y dîner fraternellement; chaque membre agrégé à ce club particulier a le droit d'y amener deux convives qu'il choisit parmi des étrangers ou parmi des amis particuliers de la société royale; le président peut en amener un plus grand nombre, et jeter les yeux sur qui bon lui semble.

On se mit à table à cinq heures; M. Banks présidoit et occupoit la place d'honneur. On n'eût pas la peine de déployer les serviettes, il n'y en avoit point; le dîner étoit véritablement à l'angloisè.

Un membre du club, homme d'église, c'étoit, je crois, l'astronome Masckeline, fit une courte prière, et bénit les convives et les mets. Les plats étoient composés de grosses viandes, telles que du bœuf rôti, du bœuf grillé et du mouton apprêté de plusieurs manières, avec abondance de pommes de terre et d'autres végétaux, que chacun assaisonnoit à sa manière, au moyen des sausses diverses dont la table étoit garnie, et qu'on puisoit dans des vases de forme variée.

On arrosa d'abord les *beef-stake* et les *roast-beef* avec des grandes lampées de bierre forte, connue sous le nom de *porter*: on la boit dans des pots cylindriques d'étain, et on la trouve beaucoup meilleure que dans des verres, parce qu'on peut d'un seul trait en avaler une pinte.

Ce prélude fini, la nappe fut levée, et une table bien propre, et en bois poli, fut couverte comme par magie d'une multitude de beaux flacons de cristal, remplis des meilleurs vins de Porto, de Madère et de *clairet*: ce dernier est du vin de Bordeaux. On distribua à chacun plusieurs verres à pieds, aussi brillans que beaux de formes, et les libations commencèrent d'une grande manière, au milieu de diverses sortes de fromages qui, roulant d'un bout de la table à l'autre, dans des coffrets de bois d'acajou montés sur des roues, alloient provoquer la soif des buveurs. Pour donner plus de mouvement à la scène, le président porta d'abord la santé du prince de Galles: c'étoit l'anniversaire de sa fête.

On but à celle de l'électeur Palatin: il devoit ce jour-là être reçu de la société royale.

Nous étions cinq étrangers dont le tour arriva.

Les membres du club se saluèrent ensuite un à un, avec un verre de vin, c'est-à-dire, qu'on but autant de fois qu'il y avoit de convives; car c'est manquer de politesse en Angleterre de boire à la santé de plusieurs personnes en même tems.

Quelques bouteilles de vin de Champagne mousseux achevèrent d'égayer tout le monde.

Le thé succéda, et arriva avec le beurre, les tartines et tout l'appareil qui l'environne; le café venoit à la suite, et cédoit humblement le pas au thé, qui valoit mieux que lui. On ne boit ordinairement en France, après le repas, qu'une tasse d'excellent café, on en prend cinq ou six de détestable en Angleterre.

Le brandevin, le rhum et quelques autres liqueurs fortes firent la clôture de ce banquet philosophique, qui finit à sept heures et demie; car il falloit être à huit à la séance de la société, convoquée pour ce jour-là. Mais avant de sortir, on vint écrire les noms de tous les convives sur une grande feuille de papier, et nous payâmes chacun 7 liv. 4 sols, argent de France, pour notre écot: cela n'est pas cher.

Tiré de: Barthélemy FAUJAS DE SAINT-FOND, *Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides, ayant pour objet les sciences, les arts, l'histoire naturelle et les mœurs*, Paris, chez H. J. Jansen, 1797, 2 volumes, t. 1, pp. 55-58.

Déjeuner et dîner en Ecosse, en 1784

L'on mange très-peu de pain en Angleterre: l'on en use de trois différentes sortes à la table de M. Mac-Liane.

La première, qui est un pain de luxe pour le pays, est du biscuit de mer, que les navires de Glasgow laissent quelquefois en passant.

La seconde est faite avec de la farine d'avoine, paitrie sans levain, et étendue ensuite avec un rouleau en galettes de forme ronde, d'une ligne d'épaisseur, sur environ un pied de diamètre: on fait cuire ou plutôt dessécher ces galettes sur une plaque de fer suspendue sur le foyer. Tel est le pain par excellence de ceux des habitants qui sont dans l'aisance.

Enfin, la troisième qualité de pain, particulièrement destinée pour le thé et le déjeûner dans les maisons opulentes des îles, consiste en galettes de farine d'orge, toujours sans levain, cuites de la même manière que les précédentes; mais en feuillets si minces, qu'en y étendant du beurre, on a la facilité de les ployer ensuite en plusieurs doubles; ce qui n'est pas indifférent pour les amateurs de ces sortes de friandises.

A dix heures du matin, la cloche annonçoit le déjeûner: chacun se rendoit dans le sallon, où l'on trouvoit un feu de tourbe mêlé de charbon de terre, une table proprement servie, couverte des plats suivans:

Des tranches de bœuf fumé;

Du fromage du pays, et du fromage d'Angleterre dans des coffrets de bois d'acajou;

Des œufs frais;

Du hachis de harengs salés;

Du beurre;

Du lait et de la crême;

De la bouillie de farine d'avoine cuite à l'eau: on mange cette bouillie épaisse en plongeant alternativement chaque ceuillerée dans de la crême qui est toujours à côté;

Du lait mêlé avec des jaunes d'œufs, du sucre et du rhum; l'on boit ce singulier mélange froid et sans avoir été cuit;

De la confiture de groseilles;

De la confiture de myrtil, fruit sauvage qui croit dans les bruyères;

Du thé;

Du caffé;

Des trois espèces de pain dont j'ai parlé,

Et du rhum de la Jamaïque.

Telle est la manière dont la table de M. Mac-Liane étoit servie tous les matins à déjeûner pendant le séjour que nous fîmes chez lui; c'étoit toujours la même abondance, et je n'apperçus, en général, de différence que dans la plus ou la moins grande variété de plats.

A quatre heures, on se mettoit à table pour dîner. Voici le menu que j'ai noté exactement dans mon journal:

1. Un grand plat de soupe à l'écossoise, composée de bouillon de bœuf et de mouton, quelquefois de volaille, avec de la fine farine d'avoine délayée, des oignons, du persil et beaucoup de pois; au lieu de tranches de pain, comme en France, ce sont des tranches de mouton et des abattis de volaille qui flottent dans le bouillon;
2. Du boudin fait avec du sang de bœuf et de la farine d'orge, assaisonné de beaucoup de poivre et de gingembre;
3. Des tranches de bœuf grillées, excellentes;
4. Du mouton rôti de la meilleure qualité;
5. Des pommes de terre cuites dans le jus;
6. Quelquefois des coqs de bruyère, des gélinottes ou du gibier d'eau;
7. Des concombres et du gingembre confits au vinaigre;

8. Du lait apprêté de plusieurs manières;
9. De la crême au vin de Madère;
10. Du poudingue, composé de farine d'orge, de crême, de raisins de Corinthe, cuit dans de la graisse.

Tous ces mets variés paroissent en même tems sur la table; la dame de la maison en fait les honneurs et sert tout le monde.

On ne tarde pas à porter la première santé; c'est encore la maîtresse qui est chargée du cérémonial. On lui présente une grande coupe pleine de vin de Porto; elle boit la première à la santé de tout le monde, en général, et fait passer la coupe à un de ses voisins; et de proche en proche la coupe fait le tour de la table.

Le buffet est garni de trois grands verres: l'un destiné pour la bierre, l'autre pour le vin, et le troisième pour l'eau lorsqu'on veut la boire pure, chose rare. Ces verres servent en commun à tout le monde; on ne les rince jamais; on les essuie simplement avec un linge fin.

Le dessert, à défaut de fruits, n'est ordinairement composé que de deux sortes de fromages, de celui de Cheshire et de celui du pays.

La nappe est levée après le dessert, et la table, en bois d'acajou bien poli, paroît dans tout son éclat: elle est bientôt couverte de beaux flacons de verre anglois, remplis de vin de Porto, de Cherès ou de Madère, et de grandes jattes de punch. L'on distribue alors avec profusion de petits verres à tout le monde.

Les dames, en Angleterre, quittent la table lorsque le moment des *toast* arrive. Il n'en est pas tout à fait de même ici; elles y assistent au moins pendant une demi-heure, et partagent, avec raison, cette fête à la gaieté, où le cérémonial mis de côté, permet à la franchise et à la bonhommie écossoise de se montrer dans tout son jour; il est certain que les hommes y gagnent et que les dames n'y perdent pas.

On boit en particulier à la santé de chaque dame;

A celle des convives, un à un, en les appelant par leur nom;

A la patrie;

A la liberté;

Au bonheur des hommes en général;

A l'amitié.

Nous bûmes plus d'une fois, nous étrangers, à nos bons amis les Higlandois; et il nous fut répondu à grand chœur, à vos amis de France; et à petit bruit avec du vin doux de Madère, à vos amies.

Les dames vont ensuite donner leurs ordres pour le thé; elles font une courte absence, et reparoissent environ une demi-heure après. Les domestiques apportent le caffé, les tartines, le beurre, le lait et le thé: l'on fait après cela de la musique, on converse, on lit les nouvelles quoiqu'anciennes, on se promène si le tems le permet; enfin, la journée est promptement écoulée. Mais ce qu'il y a peut-être d'un peu pénible, c'est qu'à dix heures du soir il faut se remettre à table et assister jusqu'à minuit à un souper, dans le même genre à peu près que le dîner, et non moins abondant.

Telle est la vie qu l'on mène dans un pays où il n'y a pas un chemin, pas un arbre, où les montagnes ne sont couvertes que de bruyères, où il pleut huit mois de l'année, et où la mer, toujours agitée, semble être dans de perpétuelles convulsions.

Tiré de: Barthélemy FAUJAS DE SAINT-FOND, *Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides, ayant pour objet les sciences, les arts, l'histoire naturelle et les mœurs*, Paris, chez H. J. Jansen, 1797, 2 volumes, t. 2, pp. 79-86.

Un dîner à Londres en 1815

Enfin nous nous trouvions au nombre de quatorze personnes, cinq dames et neuf hommes, quand on nous avertit que le dîner était servi.

La plupart des Anglais riches ont à présent des cuisiniers français; car presque tous ceux qui ont été en France conviennent que notre cuisine est infiniment supérieure à la leur. Mais sir Robert D. est un Anglais de la bonne roche, qui tient aux usages de sa patrie, et qui, pour rien au monde, ne voudrait en déroger. Ce fut donc un dîner tout-à-fait à l'anglaise qui nous fut présenté: pour satisfaire le lecteur gastronome, je vais lui en donner le menu.

Le milieu de la table était occupé par une énorme pièce de bœuf salé, bouilli. Aux deux bouts étaient deux rôtis, l'un de veau, l'autre de mouton. Deux plats de poisson garnissaient les flancs, et aux quatre coins étaient des pommes de terre, des choux, des carottes et des haricots verts conservés, le tout cuit à l'eau. Le second service fut composé d'une oie rôtie pour plat du milieu, un liévre et deux poulets dans les bouts, deux salades, l'une de céleri et l'autre de chicorée sur les flancs, et aux coins deux tourtes aux pommes et aux raisins secs, un plumb-pudding, et un pudding au ris. On servit alors du fromage tout seul. Enfin on leva la nappe, on plaça sur la table quelques assiettes de pommes et de pâtisserie, et on servit le vin; car à l'exception de quelques santés portées pendant le cour du dîner, on s'en était tenu jusques-là à la bière.

Le vin n'est pas servi en bouteilles comme en France; on le transvase dans une carafe de cristal, que l'on place devant le maître de la maison. Il se verse à boire, la passe à son voisin, la carafe fait ainsi le tour de la table, et l'on a soin de la remplir chaque fois qu'elle se vide.

La conversation avait été fort languissante pendant tout le dîner, qui n'avait pas été fort long. Elle avait roulé sur les sujets intéressants d'un rôti fort tendre, d'une viande cuite à propos. Pas une attention, pas un compliment pour les dames. On n'aurait pas cru qu'il y en eût cinq à notre table, dont trois auraient pu passer pour jolies en tous pays, et dont la plus âgée, la maîtresse de la maison, n'avait que trente-sept ans et ne les paraissait pas. Après le premier verre de vin, elle se leva, invita les dames à la suivre, et nous restâmes attablés autour de la carafe de vin de Porto, qui faisait assez souvent sa ronde, et qui, quelques heures après, fut remplacée par du vin de Madère.

Oui, lecteur, quelques heures après. Nous nous étions mis à table à cinq heures; les dames nous avaient quittés avant six, et il était neuf heures et demie quand nous nous rendîmes dans le salon où nous devions prendre le thé. Mais nous n'en sommes pas encore là. Après le départ des dames, la conversation s'anima un peu. Moi dont la présence d'une jolie femme a toujours délié la langue, je trouvais fort étonnant que la même cause produisît un effet contraire sur celle des Anglais. Mais je m'aperçus bientôt que le flacon en circulant contribuait à la vivacité de l'entretien. Cependant, à force de le caresser, la chaleur du débit s'apaisa par degrés, les langues semblèrent s'épaissir, et le vin de Madère nous replongea dans notre première taciturnité.

Je remarquais que, de temps en temps, quelqu'un des convives se levait de table, allait derrière un rideau, y restait deux ou trois minutes, et revenait ensuite reprendre sa place. Je ne concevais rien à ce manège: enfin M. C..., à côté duquel j'étais placé, y ayant été, comme les autres, faire sa visite, je lui demandai à voix basse ce que cela signifiait. «Allez-y, me dit-il, vous le verrez; et peut-être n'en serez-vous pas fâché.» Je me levai donc; je me glissai derrière le rideau, et j'y trouvai...! Mais comment désigner à des lecteurs aussi délicats que le sont les Français sur le choix des expressions, l'objet qui frappa mes regards? Il n'est pourtant pas une petite maîtresse qui ne se serve de cet instrument tous les jours, qui ne grondât sa femme

de chambre si elle ne le trouvait pas près de son lit en se couchant, et qui ne le lui demandât par son nom. Je crois donc que je puis risquer de dire que je trouvai là... un énorme pot de chambre. Et en effet, «tant va la cruche à l'eau qu'enfin... elle s'emplit», dit Figaro: et on ne peut pas boire constamment pendant quatre ou cinq heures, sans que la nature ne veuille user de ses droits. Pourquoi donc ne satisferait-on pas un besoin aussi naturel que celui de boire et de manger, sans perdre de temps, sans s'exposer au froid, sans changer de place? Je crois pourtant que cet usage peut être perfectionné. Après une longue séance, le trajet de la table au rideau paraît encore long à certains convives. J'en remarquai un qui trébuchait pour regagner sa place, et qui n'y revint pas par la ligne la plus courte. J'espère donc qu'avec le temps qui améliore toutes choses, grâce à la *perfectibilité* de la nature humaine, les Anglais mettront un de ces vases utiles ou, pour mieux dire, nécessaires, sous la chaise de chaque convive, comme on met devant lui un verre sur la table.

L'un est l'appendice indispensable de l'autre. Mettre à la mode ce nouvel usage serait une excellente spéculation... pour un marchand de pots de chambre.

Nous allâmes enfin rejoindre les dames, à l'exception d'un convive qui s'était endormi à table et qu'on n'avait pas jugé à propos de réveiller. Le café et le thé furent prêts en un instant. Le café était semblable à celui dont j'avais déjà goûté à Londres; mais on était amplement dédommagé, par la force du thé, de celle qui manquait au café. Il en était amer, au point que je fus obligé de le sucrer à triple dose, pour pouvoir l'avaler. Le thé était accompagné de pain et de beurre, et de différentes pâtisseries. On m'en versa une seconde tasse, sans me demander si j'en désirais. Je me dépêchai d'avaler la médecine, et à peine ma tasse était-elle vide, qu'on la remplit une troisième fois. Je me rappelai une ancienne manière de donner la question, qui consistait à faire boire à l'accusé dont on voulait tirer quelques aveux, une certaine quantité d'eau. Je me crus destiné à subir la même opération, et je demandai tout bas à M. C... s'il pouvait m'indiquer un moyen pour me sauver du déluge. «Tant que vous laisserez votre cuiller dans la soucoupe, me dit-il, on vous versera du thé. Placez-la dans la tasse, on ne la remplira plus.» Je me hâtai de saisir la planche qui seule pouvait m'empêcher d'être noyé, et effectivement elle me conduisit au port: ma tasse demeura vide pendant tout le reste de la soirée.

On causa beaucoup de chasse et de politique, sujets fort intéressans pour les dames, auxquelles on n'accorda pas beaucoup plus d'attention qu'à table.

Enfin à onze heures on annonça le souper.

C'était un ambigu composé d'huîtres, de viandes froides et de quelques pâtisseries; et, à ma grande surprise, on y fit honneur comme si l'on n'eût pas dîné ni goûté.

On apporta alors de l'eau-de-vie, du gin, du rhum, de l'eau chaude et du sucre: chacun fit le mélange qui lui convenait. Enfin nous nous séparâmes vers une heure du matin, ayant tous plus ou moins besoin de notre oreiller.

Quand je dis *tous*, ayez bien soin, lecteur, de n'y pas comprendre les dames. Elles sont, presque sans exception, d'une sobriété d'autant plus admirable sur l'article du vin et des liqueurs, que l'exemple des hommes pourrait leur devenir contagieux. L'écrivain français qui a imprimé en 1815 que les dames Anglaises se grisent tous les jours comme leurs maris, les a volontairement calomniées, ou il n'a connu d'autres Anglaises que les demoiselles errant dans les ténèbres aux environs de l'église de Saint-Gilles.

Tiré de: Auguste Jean-Baptiste DEFAUCONPRET, *Quinze jours à Londres à la fin de 1815*, Paris, Emery, Delaunay, 1816, pp. 115-122. Il est publié sous le couvert de l'anonymat.

NOTES

1. Les voyageurs :
   - Pierre-Nicolas CHANTREAU (1841-1808) : né à Paris, Chantreau est issu d'une ancienne famille d'hommes de loi. Professeur et publiciste, il enseigne plusieurs années en Espagne, à Avila, puis en France.
     Voyage dans les trois royaumes d'Angleterre, d'Ecosse et d'Irlande, fait en 1788 et 1789, Paris, Briand, 1792, 3 volumes 8°.
   - Auguste Jean-Baptiste DEFAUCONPRET (1767-1843) : né à Lille, il travaille d'abord à Paris comme notaire, avant de s'exiler à Londres en 1815, où il se fait connaître comme homme de lettres. Il rédige de nombreux ouvrages sur les mœurs anglaises, publiés notamment dans la collection *L'Hermite à...* Il s'impose surtout en tant que traducteur de Walter Scott et Fenimore Cooper.
     Quinze jours à Londres à la fin de 1815, Paris, Emery, Delaunay, 1816. Il est publié sous le couvert de l'anonymat.
   - Barthélemy FAUJAS DE SAINT-FOND (1741-1819) : né à Montélimar, Faujas de Saint-Fond est un géologue et un naturaliste remarquable qui devait succéder à Buffon comme intendant du Jardin du Roi, mais il est devancé par Lacépède. Il se contente du poste d'adjoint à la garde des cabinets. Après des études de droit chez les jésuites de Lyon, il s'adonne à l'étude des sciences naturelles, et en particulier de la géologie. Il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont les *Recherches sur les volcans éteints du Vivarais et du Velay* (1778). En 1784, il entreprend un voyage en Angleterre et en Ecosse pour examiner les formations volcaniques et notamment les basaltes de Staffa. De cette expédition, qui a lieu d'août à octobre 1784, il a laissé un récit plein d'observations géologiques, fourmillant aussi de détails sur les arts, l'industrie et les mœurs des Anglais et des Ecossais.
     Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides, ayant pour objet les sciences, les arts, l'histoire naturelle et les mœurs, Paris, chez H. J. Jansen, 1797, 2 volumes 8°.
   - Jean-Louis FERRI DE SAINT-CONSTANT (1755-1830), gentilhomme franco-italien né à Fano. Etabli très jeune en France, il devient le secrétaire de l'ambassadeur français en Hollande. Il se retire en Angleterre pendant la Révolution. Son gros ouvrage sur *Londres et les Anglais*, en quatre volumes, est une compilation fécondée apparemment par son expérience personnelle.
     Londres et les Anglais, Paris, Fain, Colnet, Demongie, Debray, an XII (1803-1804), 4 volumes 8°.
   - Pierre-Jean GROSLEY (1718-1785) : né à Troyes, ce Champenois formé chez les oratoriens travaille d'abord en tant qu'avocat avant de servir le maréchal Maillebois en Italie comme administrateur militaire. Il se tourne ensuite vers la littérature et rédige de nombreux ouvrages, dont certains facétieux *(De l'usage de battre sa maîtresse)*, sur un ton libre et enjoué. Tirant profit de ses lectures et des deux mois où il séjourne en Angleterre, au printemps 1765, il écrit un livre sur *Londres*. Découpé en petits chapitres, bien documenté, cet ouvrage sera beaucoup plagié par ses successeurs.
     Londres, ouvrage d'un François, augmenté dans cette édition des notes d'un Anglois, Neuchâtel, Au dépends de la Société typographique, 1770-1771, 3 volumes 8°.
   - Samuel JOHNSON (1709-1784) : né à Lichfield, Johnson est l'un des plus grands hommes de lettres anglais de son temps. Publiciste, romancier, auteur de théâtre, moraliste, il doit surtout sa réputation à son *Dictionnaire de la langue anglaise* (1755). En 1773, il fait un voyage en Ecosse qu'il retrace dans son *Voyage dans les Hébrides* publié en 1775.

Voyage dans les Hébrides ou les îles occidentales d'Ecosse, traduit de l'anglais, Paris, Colnet, Fain, Mongie, Debray, An XII (1803-1804), 8°.

– John KNOX (vers 1720-1791) : libraire et écrivain écossais, propriétaire d'une librairie sur le Strand à Londres. Il consacre sa fortune acquise dans le commerce de la librairie en établissant des pêcheries de hareng en Ecosse sillonnée de long en large à maintes reprises entre 1764 et 1775. Son récit *Voyage à travers les Highlands* est le fruit de ses multiples expéditions.
Voyage dans les Montagnes de l'Ecosse et dans les isles Hébrides, fait en 1786, traduit de l'anglais, Paris, Defer de Maisonneuve, Nantes, Louis, 1790, 2 volumes 8°.

– De La COSTE (attribué à)
Voyage philosophique d'Angleterre, fait en 1783 et 1784, Londres, 1786, 2 volumes 8°.

– Joseph de LAPORTE (1713-1779) : né à Belfort, formé chez les jésuites, Laporte descend à Paris pour faire une carrière littéraire. Il travaille d'abord comme publiciste puis se lance dans la compilation d'ouvrages, activité très lucrative. *Le voyageur français* en 42 volumes est l'une de ses multiples entreprises. Il est conçu sous la forme de lettres, datées pour l'Angleterre et l'Irlande, des années 1755 et 1756. Dans l'ensemble, la documentation semble solide. Mais quelle est la source de ces multiples témoignages et la part éventuelle de Laporte ?
Le voyageur françois, ou la connoissance de l'ancien et du nouveau monde, nouvelle édition, Paris, Chez L. Cellot, 1772-1791, 34 volumes in-12.

– François de La ROCHEFOUCAULD (1765-1848) : né à Paris, formé comme officier, il met à profit de longs mois de liberté pour visiter la France méridionale (1781-1783) avant de parcourir l'Angleterre (1784) où il se lie avec Arthur Young.
La Vie en Angleterre au XVIIIe siècle ou mélanges sur l'Angleterre, 1784, Paris, 1945.

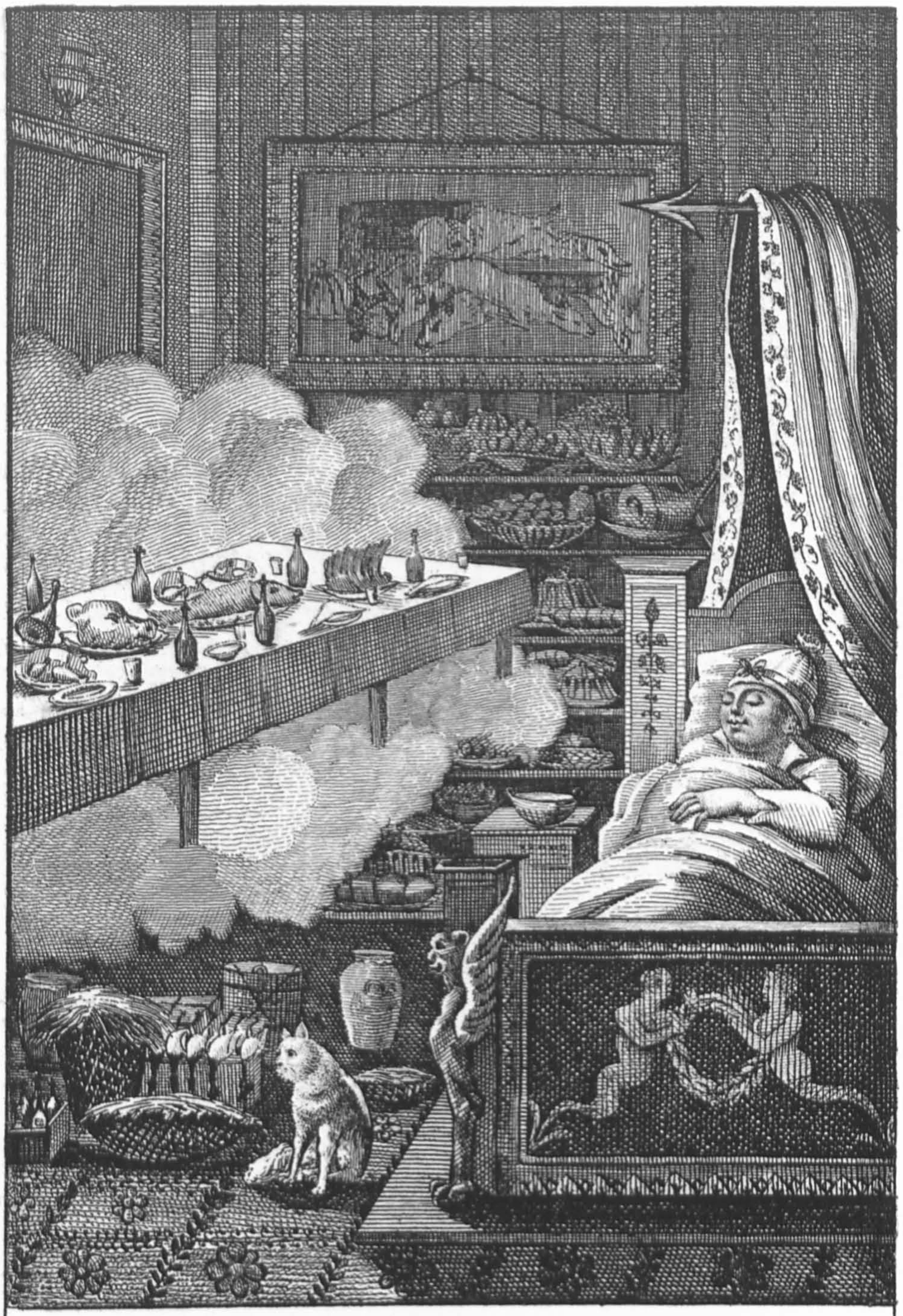
– César de SAUSSURE (1705-1783) : d'origine suisse, Saussure se rend en Angleterre une première fois en 1725. Il y séjourne durant quatre ans. Il est ensuite secrétaire de l'ambassade de Grande-Bretagne à Istanbul. Il retourne en Angleterre vers 1740. Ses *Lettres et voyages* ne sont publiés qu'en 1903.
Lettres et voyages de Monsr César de Saussure en Allemagne, en Hollande et en Angleterre, 1725-1729, Lausanne, Paris, Amsterdam, 1903.

– Louis SIMOND (1767-1831) : né à Lyon, dans un milieu protestant, il émigre aux Etats-Unis où il ouvre un commerce avec son père. Il y séjourne vingt-deux ans. Nationalisé américain, il épouse une riche héritière. En 1809, il débarque en Angleterre avec sa femme et parcourt tout le pays, poussant jusqu'à Edimbourg. Sa relation est riche d'observations personnelles sur la vie quotidienne et culturelle des Anglais.
Voyage en Angleterre pendant les années 1810 et 1811, avec des observations sur l'état politique et moral, les arts et la littérature de ce pays, et sur les mœurs et les usages de ses habitants, Paris, chez Treuttel et Würtz, 1817, 2 volumes 8°.

2. CHANTREAU, t. 2, p. 59. On retrouve dans ce texte la lettre et l'esprit d'un passage du *Voyage philosophique d'Angleterre fait en 1783 et 1784*, attribué à un certain Lacoste : « La cuisine n'est pas soumise à un calcul moins sévère : on n'y connoît point les mets composés ; la marmite, le gril et la broche, sont, à peu près, les seuls ustensiles à l'usage des cuisinières ; et le menu d'un repas de cérémonies, ne va guere au-delà de deux plats de résistance, et quelques assiettes volantes, qui sont des poudings et des légumes, relevées par un dessert qui consiste, selon la saison, en fromage ou en fruits. »

3. FERRI DE SAINT-CONSTANT, t. 1, p. 3.
4. CHANTREAU, t. 2, p. 60.
5. Jean-Jacques ROUSSEAU, *Œuvres complètes, I, Les Confessions, autres textes autobiographiques*, Ed. Bernard Gagnebin et Marel Raymond, Paris, Gallimard, La Pléiade, 1959, p. 237.
6. LAPORTE, t. 18, p. 364.
7. KNOX, t. 2, p. 89.
8. CHANTREAU, t. 2, p. 62.
9. *Ibidem*, pp. 62-63.
10. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, p. 85.
11. *Ibidem*, t. 1, pp. 294-295.
12. François de La ROCHEFOUCAULD, *La Vie en Angleterre*, 1787, p. 62.
13. CHANTREAU, t. 2, p. 61.
14. SIMOND, t. 1, p. 67.
15. CHANTREAU, t. 2, p. 62.
16. François de LA ROCHEFOUCAULD, *op. cit* , p. 60.
17. CHANTREAU, t. 2, p. 62.
18. JOHNSON, p. 76.
19. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, pp. 290-292.
20. CHANTREAU, t. 2, p. 61.
21. FERRI DE SAINT-CONSTANT, t. 1, p. 193.
22. SIMOND, t. 1, pp. 63-64.
23. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, p. 84.
24. *Ibidem*, t. 1, p. 56.
25. *Ibidem*, t. 1, p. 57.
26. *Abrégé de l'Histoire générale des voyages faits en Europe*, Paris, Chez Moutardier, 1803, t. 35, pp. 338-339.
27. JOHNSON, p. 76.
28. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, p. 83.
29. *Ibidem*, pp. 83-84.
30. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, p. 57.
31. SIMOND, t. 1, p. 61.
32. P. TRABAUD, *D'Inverness à Brighton, notes et sentiments sur les îles britanniques*, Londres, Paris, 1853, p. 203.
33. *Ibidem.*
34. LAPORTE, t. 18, p. 273.
35. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, p. 289.
36. FERRI DE SAINT-CONSTANT, t. 1, pp. 201-202.
37. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, pp. 79-80.
38. *Ibidem*, t. 2, pp. 80-81.
39. KNOX, t. 2, pp. 88-89.
40. JOHNSON, pp. 75-76.
41. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, p. 56.
42. CHANTREAU, t. 2, p. 68.
43. LAPORTE, t. 18, p. 273.
44. DEFAUCONPRET, p. 46. Voir aussi le témoignage de Durey de Morsan cité plus loin, p. 145.
45. *Ibidem*, pp. 49-50.
46. CHANTREAU, t. 2, p. 59.
47. DEFAUCONPRET, p. 47.

48. SIMOND, t. 1, p. 61.
49. DEFAUCONPRET, p. 50.
50. *Ibidem*, pp. 50-51.
51. SIMOND, t. 1, p. 61.
52. Arthur YOUNG, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, première traduction complète et critique par Henri Sée, Paris, Librairie Armand Colin, 1931, 3 volumes, t. 1, p. 483.
    La BPUN conserve aussi dans ses collections la traduction publiée en 1793 : *Voyages en France pendant les années 1787, 88, 89 et 90*, Paris, Buisson, 1793, 3 volumes. Le passage cité se trouve au tome 2, pp. 142-143.
53. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, pp. 82-83.
54. *Ibidem*, t. 1, p. 293.
55. LAPORTE, t. 18, p. 272.
    La littérature romanesque au tournant des Lumières témoigne de l'usage des services. Dans *Emma*, Jane Austen évoque un dîner offert par les Cole, de riches parvenus, où la disposition des plats sur la table est apparemment identique d'un service à l'autre : « Leur conversation se trouva interrompue à ce moment-là car on les invita à partager l'ennui d'un temps mort entre deux services et ils se virent obligés de se montrer aussi cérémonieux et disciplinés que le reste de l'assemblée. Lorsque la table fut de nouveau approvisionnée, que chaque plat fut à la place qui convenait et que tous les convives furent de nouveau agréablement occupés, Emma reprit... »
    Cf. Jane Austen, *Emma*, traduit de l'anglais par Josette Salesse-Lavergne, Paris, C. Bourgois éditeur, coll. 10/18, p. 251.
56. Sarah HARRISON, *The House-keepeer's Pocket-Book; and compleat Family Cook*, London, R. Ware, 1751.
57. DEFAUCONPRET, pp. 116-117.
58. *Ibidem*, p. 116.
59. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, p. 290.
60. *Ibidem*, pp. 292-293.
61. Hannah GLASSE, *The Art of Cookery made plain and easy*, by a lady, London, printed for the Author, and sold by A. Millar, in the Strand; and T. Trye, 1758.
62. SIMOND, t. 1, pp. 60-61.
63. DEFAUCONPRET, p. 48.
64. GROSLEY, t. 1, pp. 191-192.
65. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 1, p. 58.
66. *Ibidem*, t.1, pp 295-296.
67. DEFAUCONPRET, pp. 56-57.
68. *Ibidem*, p. 121.
69. FAUJAS DE SAINT-FOND, t. 2, p. 86.
70. *Ibidem*, t. 1, p. 320.
71. Antoine de COURTIN, *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens*, Saint-Etienne, 1998.
72. FERRI DE SAINT-CONSTANT, t. 1, pp. 194-195.



Les Rêves d'un Gourmand.

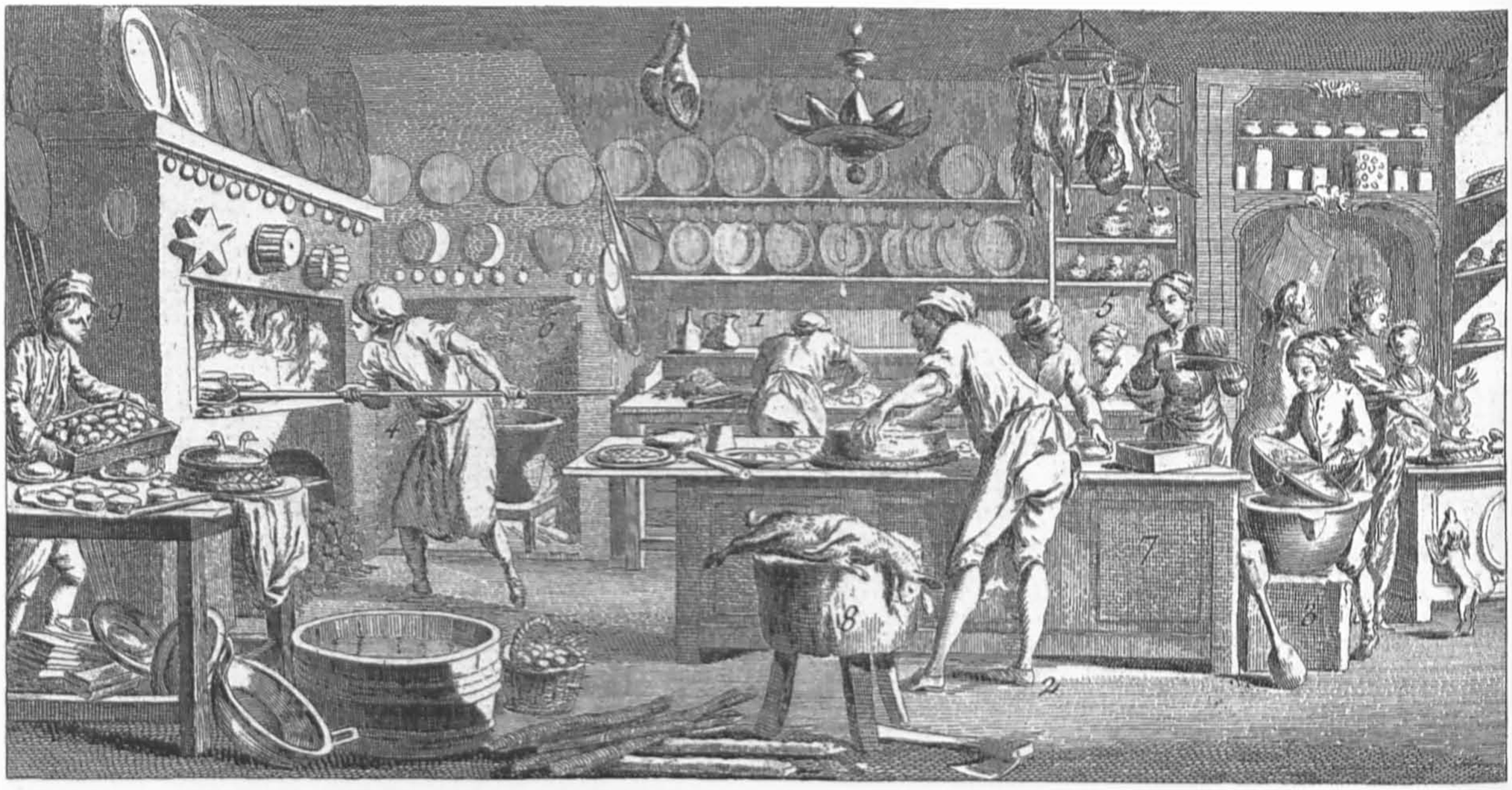
A Genève: les petits dîners de Durey de Morsan[1] ou lettres d'un gourmand à son traiteur (1790-1791)

L'auteur de ces lettres n'est pas un inconnu. Né à Paris le 13 août 1717, Joseph Marie Durey de Morsan est issu d'une famille originaire de Nolay (Côte d'Or). Fils de Pierre Durey d'Harnoncourt, un riche fermier-général, il mène une vie dissipée au cours de ses études de droit. La publication d'un ballet grivois le conduit même à la Bastille (22-24 mai 1741). Quelques années plus tard, il est établi par son père qui arrange aussi son mariage avec la fille du comte de Castelnau, Anne Françoise Geneviève d'Albignac, mais cette union est un échec.

Esprit instable, Durey de Morsan ne cesse d'accumuler les dettes tout au long de son existence tumultueuse. Ses frasques l'éloignent de sa famille et il ne vit que grâce à une maigre pension servie par son père. Il voyage beaucoup, aux Provinces Unies, en Angleterre, en Espagne, au Portugal et en Italie.

Auteur de pièces de théâtre, d'ouvrages pédagogiques, de chansons, Durey fréquente les milieux littéraires de son temps. Il se lie avec Rousseau (1763) et s'installe à Môtiers. Le 12 novembre 1764, il obtient des lettres de naturalité neuchâteloises. Il se tourne ensuite vers Voltaire (1768) qui le prend sous sa protection et tente de le réconcilier avec son père. Au service de Voltaire qui l'emploie comme secrétaire, Durey de Morsan intervient dans la publication des *Questions sur l'Encyclopédie* rééditée par la Société typographique de Neuchâtel[2]. Cette entreprise lui donne l'occasion de renouer avec Frédéric-Samuel Ostervald, l'un des directeurs de la maison d'édition neuchâteloise, dont il a fait la connaissance quelques années plus tôt. En 1780, Durey s'établit à Genève, rue de la Cité, où il réside jusqu'en 1794. A la fin des années 1780, il semble jouir d'une certaine aisance. Sans doute a-t-il pu récupérer une partie de son héritage accaparé par la fille de sa première femme, la comtesse de Rochechouart. En juillet 1795, il est à Paris. Après cette date on perd sa trace.

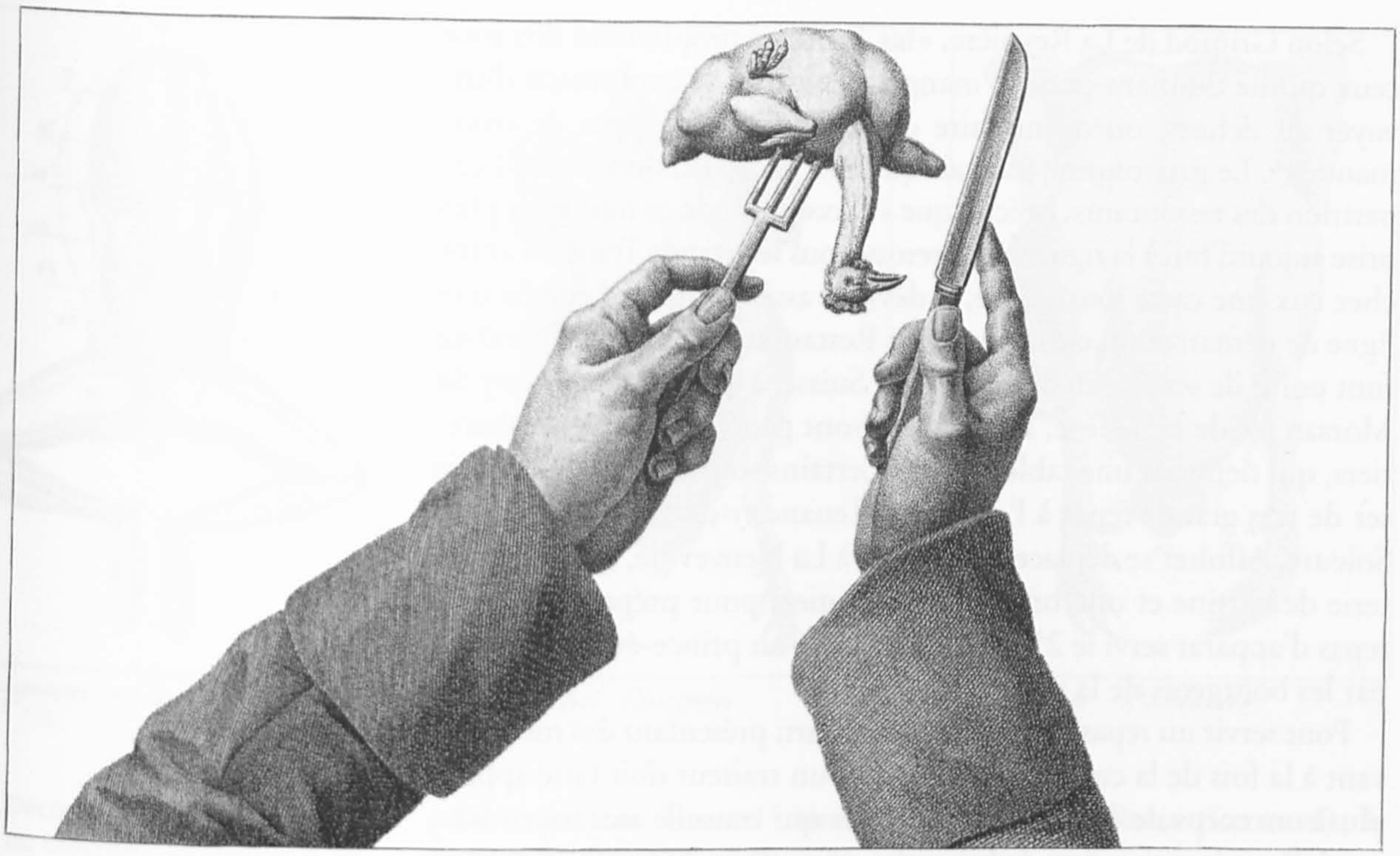
Les dix lettres publiées ci-dessous, de la main de Durey de Morsan, sont adressées à un certain Raimbach ou Rainbach, «pâtissier-traiteur au bas du Perron». Elles sont conservées à la Bibliothèque publique et universitaire de Genève[3]. Datées du 26 mai 1790 au 19 janvier



Boutique d'un pâtissier, vers 1770.
Un homme pétrit (1); un autre forme un pâté (2); un apprenti bat des blancs d'œufs en neige pour des biscuits (3); un ouvrier tient une manne remplie d'échaudés (9).

1791, elles concernent les plats préparés que Durey commande à son traiteur pour ses dîners de tous les jours ou les repas qu'il offre occasionnellement à des amis et connaissances. Elles contiennent toutes sortes d'informations, notamment des observations et des instructions sur la cuisson des viandes ou la manière d'accommoder les mets. La cuisine du traiteur répond malheureusement rarement aux attentes de Durey, d'où ses continuelles réprimandes.

Rarissime, ce genre de document fournit des renseignements précieux pour l'historien de la gastronomie. Il permet tout d'abord d'évoquer la figure d'un gourmand à la fin des Lumières. Gourmand, Durey de Morsan l'est, incontestablement. Ses conseils gastronomiques montrent qu'il entend parfaitement la cuisine. Ses goûts se sont affinés tout au long d'une vie aventureuse, fertile en découvertes. Il a de plus l'expérience de l'âge, ayant alors 73 ans. Les saveurs qu'il recherche correspondent à celles prônées par les tenants de la haute gastronomie française dont le maître incontesté est Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838)[4]. Les deux hommes – fils de fermiers-généraux – se sont-ils rencontrés? Durey a-t-il participé à l'un des dîners du célèbre gastronome? C'est fort plausible. De toute façon, on découvre dans ses lettres des observations qui correspondent à la culture culinaire et gastronomique que Grimod de La Reynière célébrera quelques années plus tard dans ses ouvrages, et en particulier son *Almanach des gourmands, servant*



L'art de découper les petits oiseaux « en l'air » ou « à l'italienne ».

de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur (1803-1812)[5]. Pour s'en convaincre, je me livrerai à quelques rapprochements entre les lettres de Durey et les écrits de Grimod.

La correspondance de Durey donne aussi une idée des mœurs alimentaires d'un citadin, de la façon dont il peut organiser ses repas et traiter ses invités. Certes, la position de Durey n'est pas commune. Son cas n'a pas valeur d'exemple. Combien de particuliers de Genève recourent alors aux services d'un traiteur ? En levant le voile sur la personnalité d'un gourmand, cette correspondance révèle encore quelques détails sur les pratiques culinaires de l'époque, en mettant en lumière des sensibilités nationales différentes.

Une première question se pose en lisant la correspondance de Durey de Morsan. Comment expliquer qu'il fasse appel à un traiteur afin de préparer nombre de ses dîners ? Les traiteurs interviennent généralement pour des extra. Dans son milieu, le quotidien est assuré habituellement par une cuisinière ou, à défaut, une servante. Durey dispose bien d'une, voire de deux servantes, qui préparent ses autres repas. L'une fait régulièrement des plats en vue de compléter la nourriture du traiteur. Mais notre gourmet ne se contente pas de cette cuisine domestique. Sa vie errante à travers l'Europe l'a peut-être habitué à faire appel à des traiteurs dont il espère une nourriture plus distinguée.

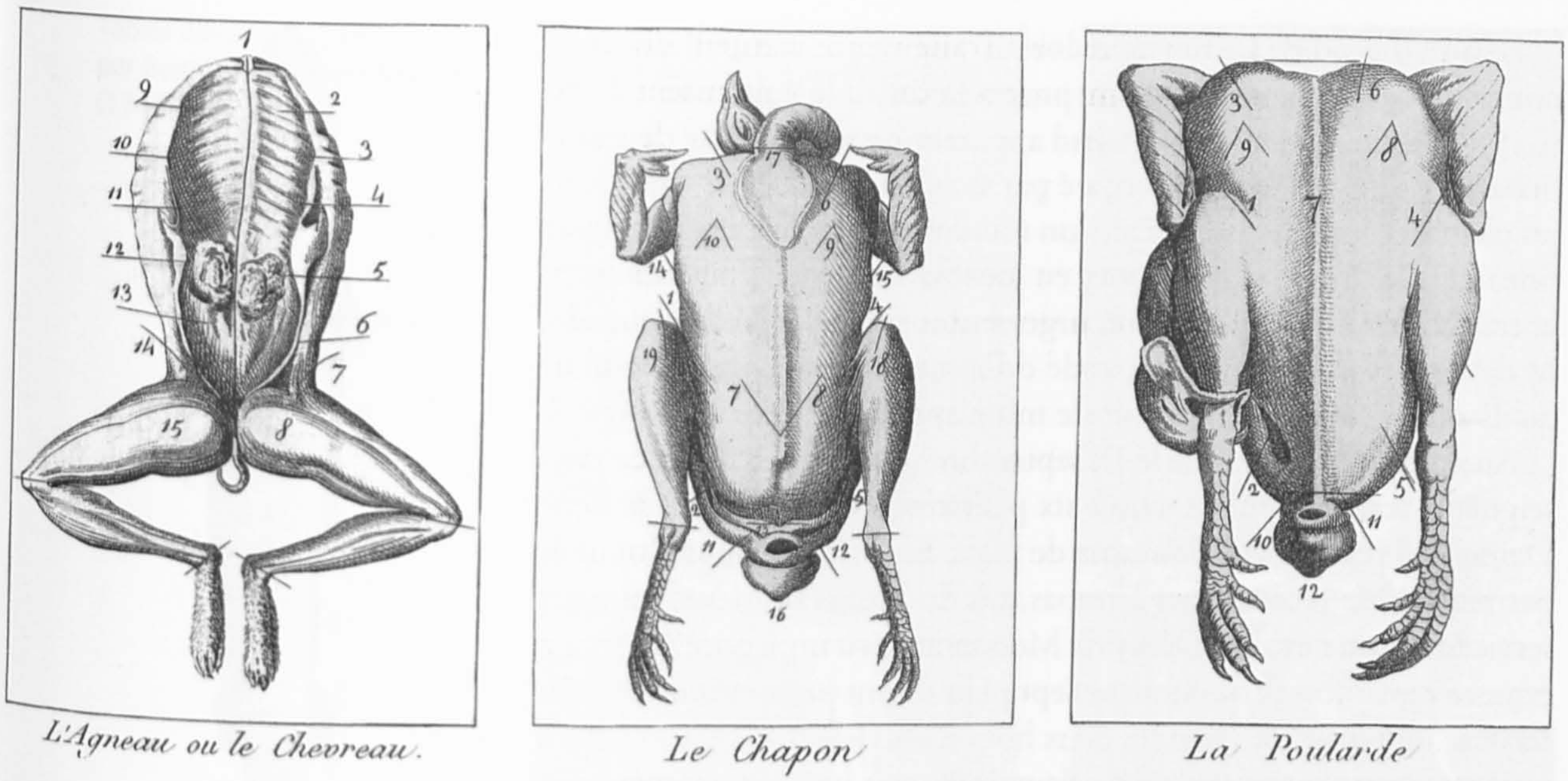
Selon Grimod de La Reynière, «les Traiteurs proprement dits sont ceux qui ne donnant point à manger à la carte, se contentent d'envoyer au dehors, ou de ne faire chez eux que des repas de commande»[6]. Le gastronome français qui écrit en 1812, donc après l'apparition des restaurants, précise que «l'acception de ce mot n'est plus prise aujourd'hui à la rigueur, et presque tous les grands Traiteurs ayant chez eux une carte journalière, il devient assez difficile d'établir une ligne de démarcation entre eux et les Restaurateurs qui en général ne font point de service au dehors».[7] En Suisse, à l'époque où Durey de Morsan réside à Genève, les traiteurs sont généralement des cabaretiers, qui tiennent une table d'hôte. Certains sont capables d'organiser de très grands repas à l'extérieur. Tenancier de la Tour Rouge, à Soleure, Affolter se déplace ainsi jusqu'à La Neuveville, avec une batterie de cuisine et une brigade de cuisiniers pour préparer le grand repas d'apparat servi le 25 septembre 1776 au prince-évêque de Bâle par les bourgeois de la cité[8].

Pour servir un repas dans les règles de l'art, présentant des mets relevant à la fois de la cuisine et de l'office, un traiteur doit faire appel à plusieurs corps de métiers: au cuisinier qui travaille aux fourneaux, au rôtisseur qui s'occupe de la broche, et au pâtissier qui fournit pâtés et plats cuisinés. Certains tentent de maîtriser les trois arts avec des fortunes diverses. A une époque où les moyens de cuisson sont aléatoires, «l'art de rôtir les viandes à leur degré précis, selon Grimod de La Reynière, est l'un des plus difficiles qui existent dans le monde, où l'on trouve mille bons cuisiniers, contre un parfait rôtisseur»[9].

On ne sait si Rainbach, qui s'intitule pâtissier-traiteur, rôtit lui-même ses viandes ou s'il emploie un rôtisseur. Quoi qu'il en soit, le résultat ne répond pas à l'attente de Durey de Morsan.

La correspondance est malheureusement muette sur le chapitre des boissons, commandées sans doute directement chez un vigneron ou un marchand de vins. On sait que Durey de Morsan apprécie les bourgognes, mais aussi certains vins suisses. A preuve la lettre qu'il envoie le 9 juillet 1783 à Frédéric-Samuel Ostervald, directeur de la STN. Il y évoque un souper auquel il a convié Louis-Sébastien Mercier, le célèbre auteur du *Tableau de Paris*, le publiciste Jacques Mallet du Pan (1749-1800), le libraire Barthélemy Chirol (1731-1803) et le docteur Dantan, «son médecin ordinaire & gratuit»: «Nous avons bu & rebu à votre santé en vin de Neuchâtel, & en vin de Bourgogne. Je me suis grisé en votre honneur & gloire.»[10]

Durey de Morsan reçoit volontiers; ses invités sont généralement des personnalités de la région. A la fin juin 1790, il offre à dîner au



Découpage de l'agneau, du chevreau, du chapon et de la poularde.

célèbre pasteur Vernes[11] ainsi qu'à un certain Roux (Lettre 3); le samedi 18 septembre, il reçoit trois seigneurs français dont l'un est un «neveu à la mode de Bretagne, & en grande faveur à la Cour de France» (L. 4). Le 9 décembre, c'est au tour du curé de Ferney d'être accueilli dans sa demeure (L. 5). Quinze jours plus tard, il fait les honneurs de sa table à «quelques personnes de la Comédie, & à leur Directeur» (L. 7); le 26 décembre, il dîne avec Charles Auzière, horloger et mécanicien de la Grande fabrique de Versoix, et avec Argand[12] (L. 8).

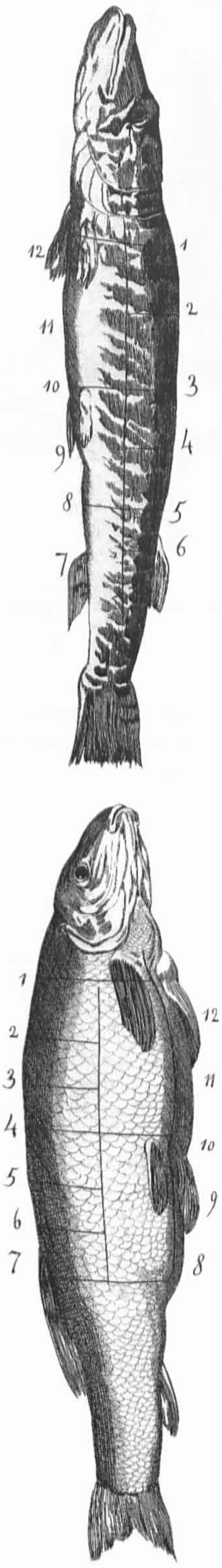
Lorsqu'il est seul, Durey de Morsan se contente de trois plats fournis par le traiteur (L. 9): un plat d'entrée, un rôt et un entremets. Le 13 décembre 1790, il se régale ainsi d'une perche, d'une volaille et d'une tourte aux pommes, non sans avoir pris du potage (L. 7). S'il n'est pas signalé, ce plat va de soi. Il est «la porte cochère de tout dîner bien ordonné»[13]. Sa préparation en revient à la servante de même que le bouilli qui en prend généralement la relève.

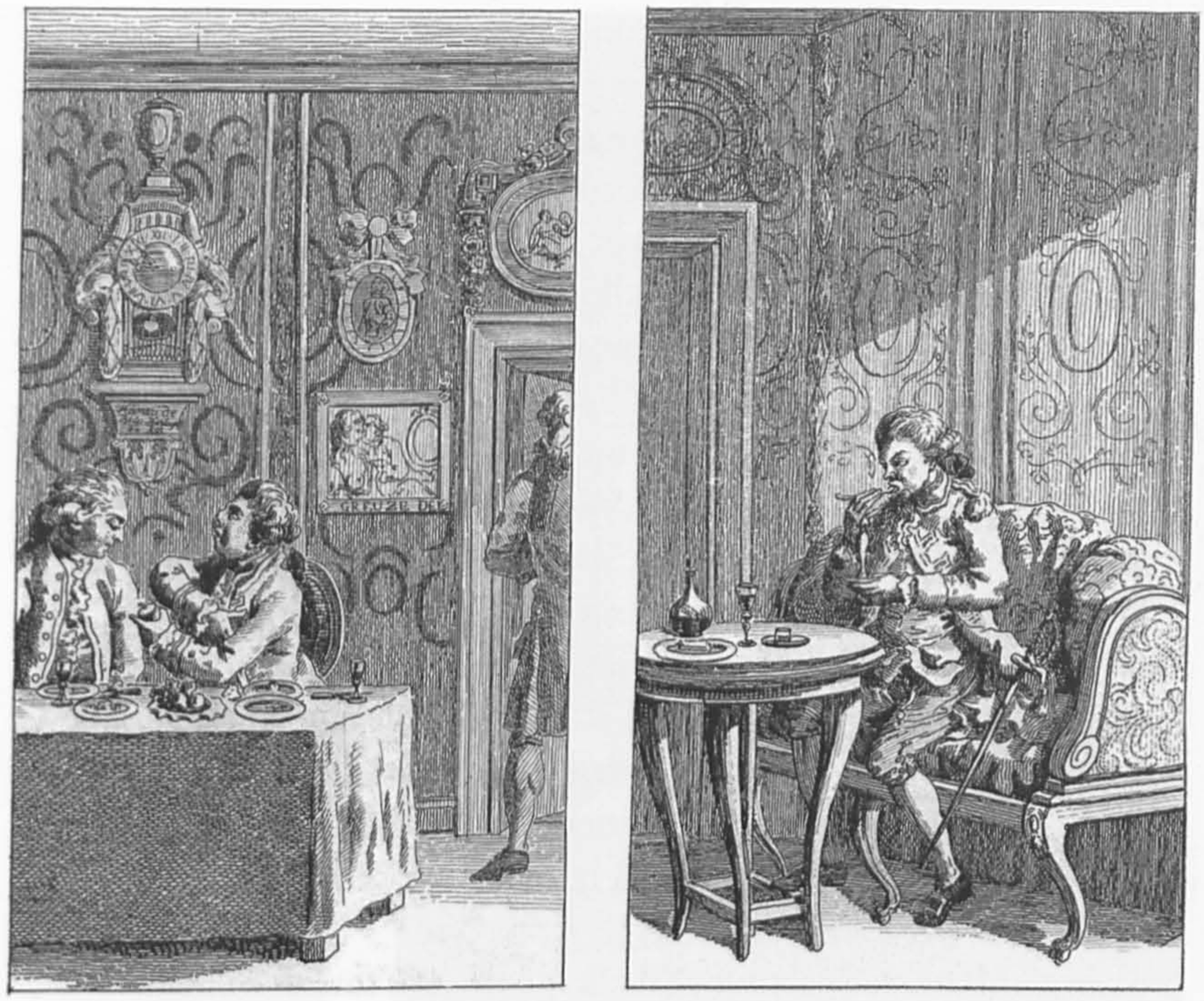
Le fruit ou dessert ne figure jamais au menu des dîners de Durey de Morsan. Cette absence n'est pas une surprise; l'entremets sucré peut en tenir lieu. Telle la tourte aux pommes qui est l'entremets de prédilection de Durey. Précisons que le dessert – qui se résume souvent à des fruits et des biscuits dans nos régions – ne paraît guère en semaine sur la plupart des tables, même aisées. Il est réservé aux dimanches et aux jours de fête.

Lorsqu'il reçoit, Durey de Morsan augmente naturellement le nombre de plats. Le dîner qu'il se propose d'offrir le 9 décembre 1790 (L. 5) au curé de Ferney comprend apparemment cinq plats : le traditionnel potage, un bouilli préparé par sa servante, deux entrées dont un plat de poisson bien apprêté, « un rôti de veau tendre ou une volaille fine » et une tourte aux pommes en guise d'entremets ; pour celle-ci, le traiteur est prié de ne pas épargner « les pommes en marmelade, & de bon goût ». Durey demande donc quatre plats, insistant pour qu'ils soient « bien soignés... et de mine appétissante ».

Au grand dîner organisé le 18 septembre (L. 4) à l'intention de trois seigneurs français, et qui réunit six personnes, « 4 Messieurs & deux Dames », il prévoit une douzaine de plats. Ses instructions au traiteur permettent de reconstituer le repas, ou du moins ses deux premiers services, car on ne sait si Durey de Morsan a prévu un service de dessert pour ce repas hors du commun. Sept plats seront présentés au premier service : un potage, un bouilli, deux hors-d'œuvre et trois entrées, dont « un plat de poissons » ; cinq au deuxième, soit un beau plat de poisson flanqué de quatre entremets. Le choix d'un poisson – et non d'une viande – pour le plat de rôt s'explique aisément. Les poissons du lac de « Genève » sont réputés loin à la ronde. C'est un mets de choix que Durey de Morsan offre à ses invités. Pour s'en convaincre, il suffit de se référer à l'*Almanach des gourmands* : « La truite et l'ombre-chevalier, lorsqu'elles sont issues du lac de Genève, sont un manger divin, que les Bourvalais du siècle se procurent quelquefois à Paris ; mais c'est une jouissance fort rare. Ces belles truites, cuites dans un savant court-bouillon, et mangées avec une sauce à la génevoise, qui rappelle leur origine, et qui leur convient plus que tout autre, honorent les tables les plus recherchées. »[14]

Dans le plan de son dîner, Durey de Morsan inscrit un entremets particulièrement délicat et estimé : un buisson d'écrevisses. La présence de deux dames l'a-t-il engagé à choisir ce plat ? Au dire de Grimod, ce mets fort décoratif est très prisé de la gent féminine : « On sait que toutes raffolent de ce testacée, et qu'elles n'ont point à table d'occupation plus agréable que de l'éplucher avec leurs jolis doigts, et d'en sucer les membres délicats avec leurs lèvres de rose. »[15] A Paris, les écrevisses constituent un plat royal, surtout les « grosses », « cuites dans un bon court-bouillon, ou mieux encore au vin de Champagne, [elles] forment un milieu d'entremets que nous ne pouvons mieux comparer qu'au buisson ardent de Moïse. Il est tel de ces buissons qui coûte jusqu'à cinq louis (...) »[16]. Compte tenu de la somme que Durey consacre à ce repas – 12 ou 15 francs de France[17] – le traiteur





Tables élégantes, 1787, par Balthasar-Antoine Dunker (1746-1807).

ne fournira bien sûr qu'un buisson très modeste. Au demeurant, les écrevisses en Suisse sont alors d'un prix abordable.

En passant ses commandes, Durey de Morsan donne souvent des instructions pour la préparation des plats. La confection d'un pâté froid de veau destiné à régaler la Comédie donne lieu à toute une série de recommandations qui témoignent d'une rare culture culinaire et gastronomique: «Tâchez que le veau du Pâté-froid soit tendre & que la croute en soit bien assaisonnée, d'un peu de haut goût, d'un bon sel. Une telle pièce de four doit être de garde & se servir plusieurs fois. Que le veau ne soit point du tout mariné. Mettez-y un soupçon d'ail, & de fines épices où le girofle ne domine point.» Il donne même une astuce pour la cuisson: «De peur que le paté ne coule dans le four, souvenez-vous du ruban de pâte intérieur dont je vous ai enseigné l'usage» (L. 7).

En parfait gourmand, il se conforme aux principes du calendrier nutritif qui prescrit quels sont les produits propres à chaque saison. Le 26 mai, il reproche ainsi à son traiteur de lui servir un poulet: «Nous ne sommes plus dans la saison de la volaille blanche. Ne me servez point de poulets a présent» (L. 1).

◁
Comment découper la truite et le brochet.

Ses papilles développées décèlent tous les défauts de la cuisine du traiteur: le 30 juin 1790, il relève que la sauce d'un canard n'avait pas

été dégraissée. «Il fallait la passer au tamis de soye» (L. 3). Il discerne aisément l'absence de vin dans un court-bouillon: «L'autre jour, par lésinerie, vous avez fait cuire dans de l'eau, & non dans du bon vin fameux, une jolie truite, qui était molle comme de la bouillie qu'on donne aux enfants» (L. 5).

En exigeant que son court-bouillon soit préparé avec du vin, Durey de Morsan se range du côté de nombreux gastronomes, et en particulier d'origine lyonnaise: «A Lyon, par exemple, ville entourée d'excellens vignobles, il est de principe que le poisson une fois sorti de l'eau, n'y doit jamais rentrer», note Grimod de La Reynière[18].

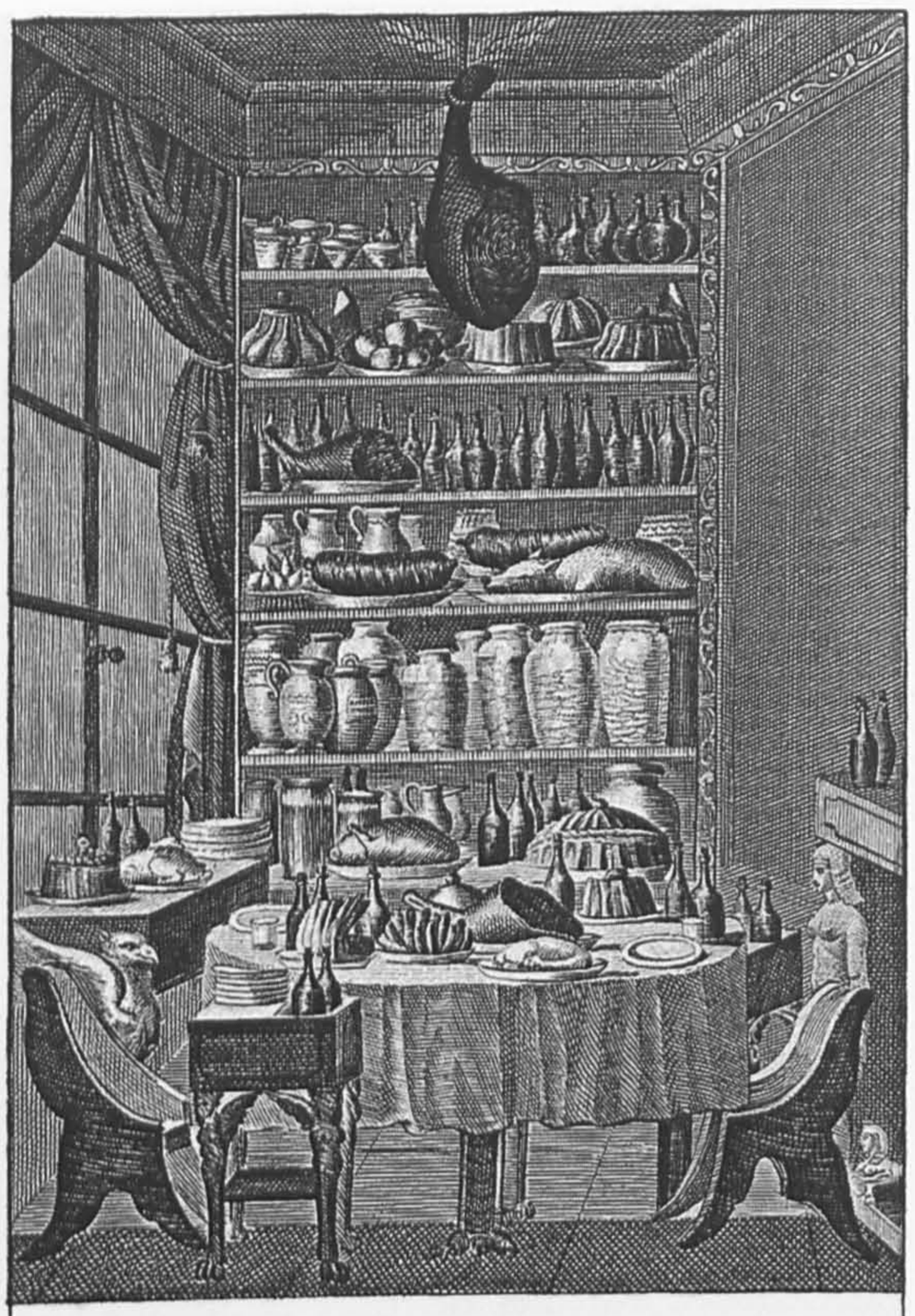
Amateur d'une cuisine légère, de bon goût et non de haut goût, il déplore les assaisonnements excessifs du traiteur, la lourdeur de sa cuisine «à l'allemande»: «Hier, lendemain de l'Escalade, vous m'avez parfaitement bien régalé; j'étais tout seul. La perche était belle, bonne & avait bonne mine; la volaille de même rôtie, cuite dans son jus.» Mais il s'empresse de souligner: «Il fallait la servir sans aucune graisse de la lêche-frite, & à sec, à la française, & non à l'allemande» (L. 7).

Il se plaint aussi de l'abus et de la qualité des sauces blanches. «Les choux-fleurs d'eux-mêmes sont fades; on ne doit jamais les servir au lait ni à la crème, qui les rend plus fades encore. C'est une des méchantes coutumes de toute la Suisse» (L. 10); «votre sauce aux asperges était de la colle, de la colle, de la vraie colle à la farine; & sans saveur» (L. 2). En 1807, les propos de Grimod de La Reynière feront ici curieusement écho à ceux de Durey de Morsan: «Nous saisirons cette occasion pour redire (...) que les sauces blanches sont la honte des cuisiniers de Paris, comme les maladies de poitrine y sont celles des médecins. L'usage où ils sont d'y prodiguer la farine, d'en retrancher les œufs, et de n'y pas toujours employer le beurre le plus fin, en éloigne la plupart des Gourmands, qui préfèrent de manger le poisson ou les légumes à l'huile, plutôt qu'avec cette espèce de colle.»[19]

De fait, c'est à l'huile et au vinaigre que Durey de Morsan préfère les asperges: «Envoyez les moi crues, je les mangerai, si je veux les cuire à mon gré, avec de l'huile & du vinaigre sans farine, sans beurre, & saupoudrées de muscade. Je les aime au vinaîgre, parfumé à l'estragon qui me vient de Paris d'un vinaigre fameux nommé Maille. Il en vend pour la table du Roi, & de la famille Royalle» (L. 2).

L'engouement de Durey de Morsan pour le vinaigre à l'estragon est à nouveau en accord avec les propos du gastronome: «On n'aime point, en général, qu'un Vinaigre de table soit trop parfumé; à force

Le lever d'un gourmand



Bibliothèque d'un Gourmand
du XV.e Siècle.

A son réveil, un gourmand découvre le menu du dîner que lui réserve son maître d'hôtel, par Grimod de La Reynière.

d'y faire entrer des substances aromatiques, on lui ôte le goût de Vinaigre que le consommateur veut trouver avant tout et par-dessus tout dans cette liqueur. De toutes les plantes qu'on fait entrer dans la confection des Vinaigres de première qualité, l'estragon nous paroît être celle qui plaît le plus généralement, et dont le parfum s'identifie le mieux avec l'acide du Vinaigre.»[20]

A tous les manques cités ci-dessus, Rainbach ajoute surtout celui de ne pas savoir rôtir les viandes. Il brûle et dessèche tout ce qu'il embroche. A moins que le responsable ne soit son rôtisseur. Cette incompétence lui attire chaque fois les foudres de son client qui est un amateur de viandes rouges, bien saisies: «Tous vos rôtis de bœuf sont calcinés, brûllés, noirs, au lieu d'être bruns, & un peu sanguinolants» (L. 2); «Monsieur le Pasteur Vernes a trouvé, comme moi, le petit alloyau trop cuit, & même tout desséché en dedans, & brullé au dehors vous ne serez jamais bon Rôtisseur» (L. 3); «le foye de

Les audiences d'un Gourmand.

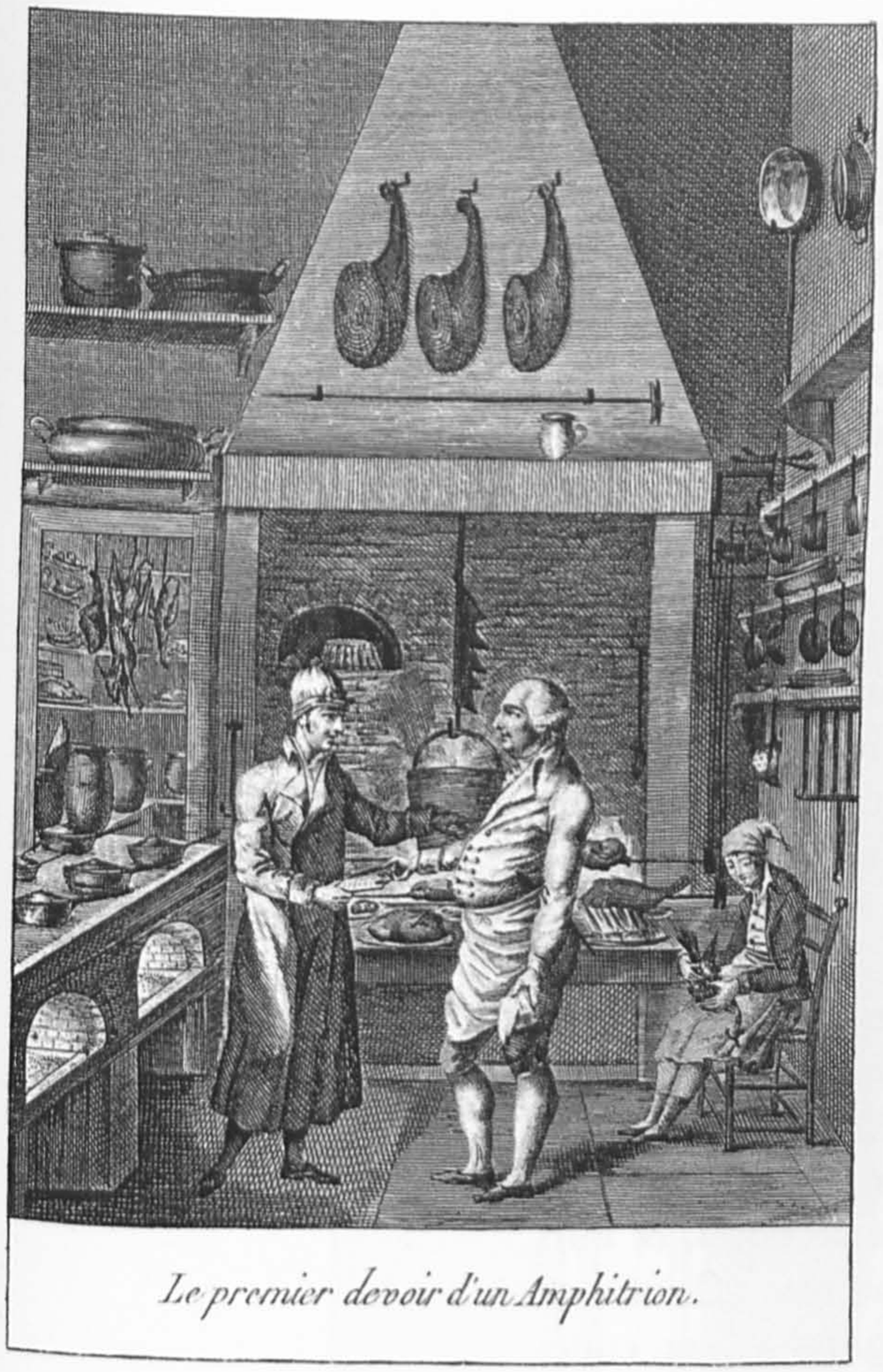
Le plus mortel ennemi du diner.

Trop d'abondance peut nuire à la santé d'un gourmand. Celui-ci commence son repas en dégustant des huîtres, prélude obligé à tout grand dîner ou déjeuner à la fourchette.

veau d'hier, mis en broche, avait autant de gout qu'un manche à ballai rôti (...). Ce foye n'était pas mangeable, vous calcinez presque toujours tous vos rôtis. Quelle tête dure, incorrigible!» (L. 6).

Durey prend parfois la peine d'expliquer au traiteur comment il doit s'y prendre: «J'ai regret à ce maudit foye de veau, qu'il fallait cuire au roux [sans doute en faisant noircir du beurre] par surprise, le picquer de gros lard frais, & le servir sur une sauce piquante aux anchois» (L. 6). Peine perdue. Le traiteur continuera à calciner ses rôtis.

Par son goût de la viande rouge, Durey de Morsan rejoint ici, une fois de plus, la fine fleur de la gastronomie française. Rôtis, l'aloyau et le gigot ne peuvent se manger autrement. Sous cette forme, ils sont célébrés avec enthousiasme par l'auteur de l'*Almanach des Gourmands*. Les aloyaux divins que recèlent les flancs des bœufs gras du Cotentin et de l'Auvergne doivent être «cuits à l'anglaise, c'est-à-dire



Le premier devoir d'un Amphitrion.

Les méditations d'un Gourmand.

Un amphitryon en robe de chambre rend visite à son chef de cuisine qui lui remet le menu du dîner pendant qu'un marmiton trousse un poulet, par Grimod de La Reynière.

saignans, et accompagnés d'une sauce stimulante, dans laquelle les anchois de Maille et les câpres fines tiennent le premier rang»[21].

Il en est de même du gigot de mouton: «Il ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce; et ses tranches, minces et d'un beau rouge incarnat, seront alors délicieusement savourées par le palais, avant de fournir aux estomacs les plus délabrés un aliment tout-à-la fois salutaire et réparateur.»[22]

Aux rôtis de Rainbach, Durey oppose ceux qu'il a savourés en Angleterre: «Pendant 2 ans que j'ai vécu en Angleterre dans plusieurs Provinces, j'ai eu du rôti tous les jours; & je n'ai pas vu un seul rôti manqué. Les anglais sont parfaits Rôtisseurs» (L. 2). D'ordinaire si discret sur les mérites de la cuisine des autres pays, l'*Almanach des Gourmands* loue aussi les rôtis anglais. Mais il met un bémol à ses éloges en montrant que cette supériorité n'est pas le fruit d'un

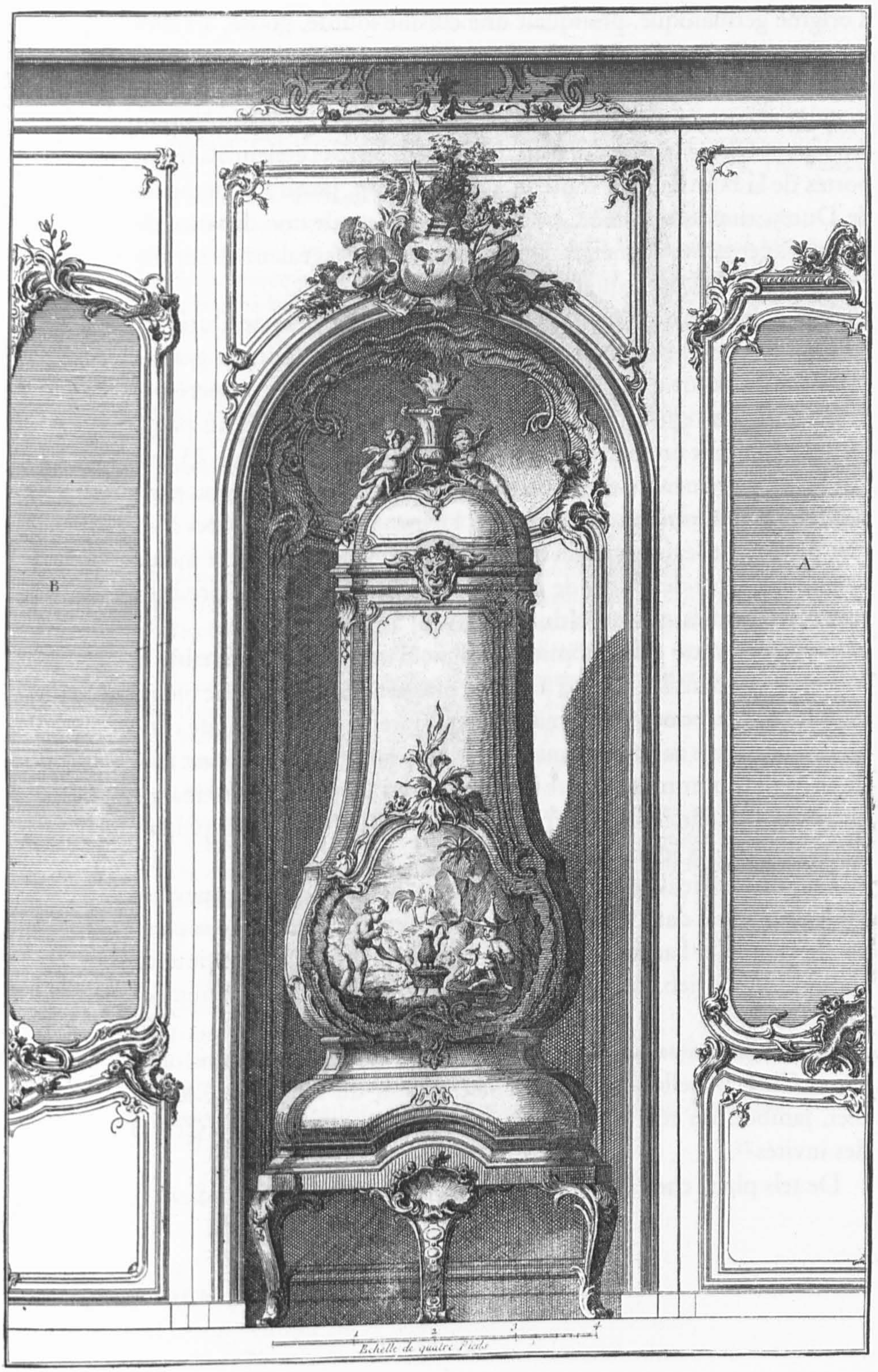
savoir-faire. De plus, elle ne concerne que le rôtissage des grosses pièces: «L'Angleterre n'a jamais été fameuse pour ses ragoûts, et ce n'est guère que pour manger des viandes grillées ou rôties, qu'un Gourmand se hasarde à traverser le Pas-de-Calais. Elle doit cet avantage à la nature de son combustible: le charbon de terre produit un feu plus vif, plus ardent que celui du bois, et qui, saisissant la pièce de rôt, aussitôt qu'elle lui est présentée, en ferme les pores avant de la cuire; dès-lors le jus se concentre au lieu de s'évaporer, et dès que l'on a enlevé cette espèce de croûte formée par cette fournaise ardente dès les premières rotations de la broche, ce que l'on coupe ensuite, rend une telle quantité de jus que c'est un véritable déluge.

» Mais que les Anglais ne se hâtent point de triompher, ce n'est pas même dans toutes les parties du rôt qu'ils nous sont supérieurs, et leur méthode ne peut s'adapter qu'aux très-grosses pièces de boucherie ou de venaison. On sent bien que cette flamme ardente qui saisit un aloyau, calcineroit un poulet: aussi, dès qu'il s'agit de volailles, de gibier, et de petits pieds, les rôtisseurs français reprennent leur supériorité.» [23]

La dernière lettre que Durey envoie à son traiteur date du 19 janvier 1791. Elle marque un point culminant d'insatisfaction: à son accoutumée, Rainbach brûle son rôti, «un méchant & petit morceau de mouton trop desséché, trop rôti au feu des Réprouvés»; il rate son pâté chaud aux ris de veau «presque tout cruds, corriaces, & durs comme la chair du méchant morceau de mouton rôti, calciné»; et en guise de plat de légumes, il sert des «herbes cuites à l'eau, cuites au syrop de grenouilles, au jus de la fontaine». C'en est trop pour Durey bien décidé à rompre le contrat qui le lie à Rainbach: «Nous solderons nos compte ce mois cy (...) et nous nous separerons pour toujours en ce monde & en l'autre.»

Pour conclure

Si maigre soit-elle, cette correspondance insolite apporte de précieux renseignements sur la gastronomie des Lumières. Elle nous permet de préciser les traits d'un gourmand raffiné, comme l'on pouvait en rencontrer dans les salons d'un Grimod de La Reynière. Elle montre aussi les efforts qu'un tel mangeur devait déployer dans une ville de Suisse pour satisfaire ses goûts et son appétit. Mais Durey avait-il fait le bon choix en s'adressant à Rainbach? Ce traiteur, manifestement



Poêle de terre vernissée (XVIIIe siècle).

d'origine germanique, pratiquait une cuisine lourde, grasse, à l'allemande.

Ces lettres laissent beaucoup de questions sans réponse. Elles ne nous disent rien sur la table elle-même, sur le service, le déroulement des repas, la présentation des plats. Comment ceux-ci étaient-ils transportés de la boutique du traiteur, au Bas Perron, jusqu'à la demeure de Durey, rue de la Cité? Ce parcours représentait une distance de quelques centaines de mètres. Les mets chauds voyageaient-ils sur des réchauds clochés pour qu'ils ne refroidissent pas?

Bien qu'elle porte la marque d'un gourmand, la table de Durey de Morsan est loin d'être opulente. Pour ses repas en solitaire, le gastronome ne s'accorde guère que quatre plats: un de potage préparé par sa servante, une entrée, un plat de rôt et un entremets fournis par le traiteur. Mais cet ordinaire suffisait sans doute à ce vieillard de 73 ans.

Quantitativement, il est comparable à celui du petit bourgeois parisien sous le Directoire, composé, selon Heinzmann, d'une soupe, d'un plat de rôti, de légumes et de fruits. Mais il ne s'agit pas de la même cuisine. La table de Durey de Morsan est préparée avec des produits fins et recherchés: poissons du lac, aloyau, asperges, etc.

En Suisse, cette gastronomie témoigne d'un luxe incontestable et n'a cours que dans les milieux aisés. La plupart des particuliers, même dans les classes bourgeoises, mangent très rarement de la viande rôtie ou des entremets sucrés, se contentant d'une nourriture paysanne faite de choux, de pommes de terre et de salaisons. La viande ne se mange guère que bouillie. Truites ou poulets rôtis ne paraissent sur la plupart des tables qu'aux jours de fête.

Relevons à titre d'exemple l'ordinaire très modeste et uniforme d'un professeur bâlois dans les années 1760: «A dîner et à souper deux plats, un de viande et l'autre de compischt [sans doute de la compote de choux], de sourieb, de sourcrout, selon les circonstances; rarement du dessert.»[24]

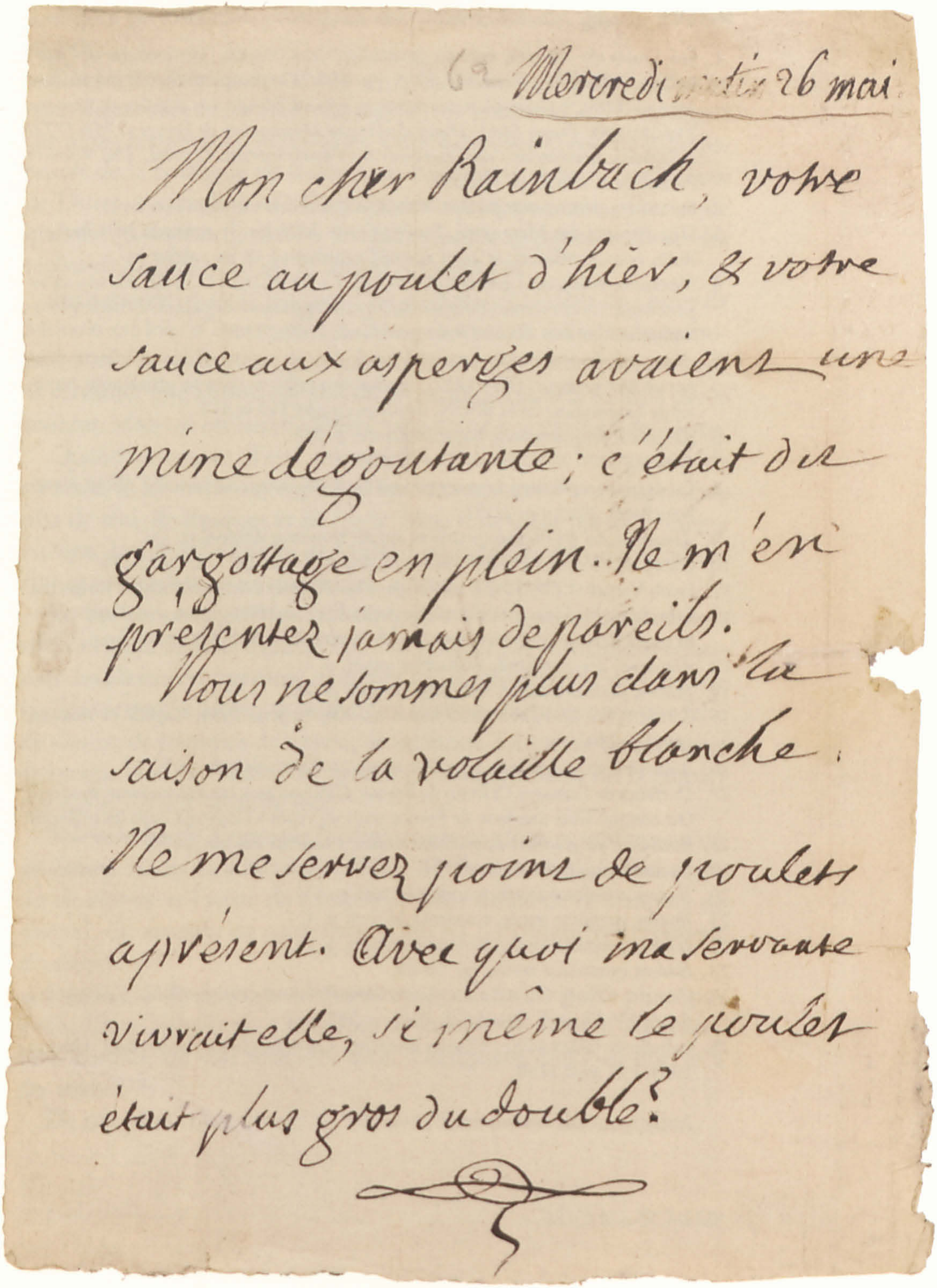
La table de la petite noblesse campagnarde n'est guère plus opulente. Chez Isabelle de Charrière, au manoir du Pontet, à Colombier, jambon ou rôti sont des mets d'exception que l'on réserve à des invités[25].

De tels plats, chez Durey de Morsan, font partie du quotidien.

MICHEL SCHLUP

NOTES

1. Sur Durey de Morsan, voir en particulier: Jean SGARD, *Dictionnaire des journalistes, 1600-1789*, Grenoble, 1976, pp. 286-287, complété dans le *Supplément* paru en 1980, à Grenoble également, et surtout l'étude très fouillée de Jeroom VERCRUYSSE, *Joseph Marie Durey de Morsan chroniqueur de Ferney (1769-1772) et l'édition neuchâteloise des* Questions sur l'Encyclopédie, Oxford, The Voltaire Foundation, 1985, pp. 324-391.
2. Sur cette question, voir Jeroom VERCRUYSSE, article cité dans la note 1.
3. Département des Manuscrits, Papiers Gosse 2628 bis. Je remercie Mme Barbara Roth, conservatrice, de m'avoir donné l'autorisation de les publier ici.
4. Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE (1758-1838), avocat au parlement, connu surtout pour ses excentricités gastronomiques («Déjeuners philosophiques») et son *Almanach des gourmands*, 1803-1812.
5. *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur* (1804-1812): les citations publiées dans cet article sont extraites de l'exemplaire de la BPUN, décrit aux pages 314 et 315.
6. *Almanach des gourmands*, huitième année, p. 221.
7. *Ibidem*
8. J'ai décrit ce repas dans *Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières (1730-1800)*, Neuchâtel, 2003, pp. 27-52.
9. *Almanach des gourmands*, première année, troisième édition, p. 15.
10. Durey de Morsan à Frédéric-Samuel Ostervald, 9 juillet 1783, ms STN.
11. Jacob Vernes (1728-1791), connu pour ses démêlés avec Jean-Jacques Rousseau.
12. Sans doute François-Pierre-Amédée Argand (1750-1803), fondateur d'une manufacture à Versoix, inventeur, avec Joseph Montgolfier, du bélier hydraulique (1792).
13. *Almanach des gourmands*, quatrième année, p. 1.
14. *Ibidem*, première année, troisième édition, p. 88.
15. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 240.
16 *Almanach des gourmands*, première année, troisième édition, p. 91.
17. 15 francs de France = 15 livres de France. Cette somme est relativement modeste. On compte alors une livre de France pour un repas à l'auberge, sans les boissons.
18. *Almanach des gourmands*, première année, troisième édition, p. 76.
19. *Ibidem*, cinquième année, p. 304.
20. *Ibidem*, troisième année, seconde édition, p. 181.
21. *Ibidem*, première année, troisième édition, p. 4.
22. *Ibidem*, première année, troisième édition, p. 14.
23. *Ibidem*, quatrième année, pp. 59-60.
24. Cité par Charly GUYOT, *La vie intellectuelle et religieuse en Suisse française à la fin du XVIIIe siècle*, Neuchâtel, 1946, p. 28.
25. Isabelle de CHARRIÈRE, *Œuvres complètes, Correspondance*, Amsterdam, Genève, 1983, t. 3, avril 1790.



Mercredi matin 26 mai.

Mon cher Rainbach, votre sauce au poulet d'hier, & votre sauce aux asperges avaient une mine dégoutante; c'était du gargottage en plein. Ne m'en présenter jamais de pareils.

Nous ne sommes plus dans la saison de la volaille blanche.

Ne me servez point de poulets à présent. Avec quoi ma servante vivrait elle, si même le poulet était plus gros du double?

Correspondance

Chapons poêlés au riz.

1

Pour le Sieur Rainbach Patissier-Traiteur au bas du Peron.

Mercredi matin 26 mai

Mon cher Rainbach, votre sauce au poulet d'hier, & votre sauce aux asperges avaient une mine dégoutante; c'était du gargottage en plein. Ne m'en présentez jamais de pareils.
Nous ne sommes plus dans la saison de la volaille blanche.
Ne me servez point de poulets aprésent. Avec quoi ma servante vivrait elle, si même le poulet était plus gros du double?

Filet de bœuf à la moderne.

2

Pour le Sr Raimbach Patissier-Traiteur non rôtisseur

Le 29 mai

Pendant 2 ans que j'ai vécu en Angleterre dans plusieurs Provinces, j'ai eu du rôti tous les jours; & je n'ai pas vu un seul rôti manqué. Les anglais sont parfaits Rôtisseurs. Tous vos rôtis de bœuf sont calcinés, brûllés, noirs, au lieu d'être bruns, & un peu sanguinolants. Hier encore l'alloyau était desséché à l'excès; l'os même était brullé.
Votre sauce aux asperges était de la colle, de la colle, de la vraie colle à la farine; & sans saveur.
Envoyez les moi crues, je les mangerai, si je veux les cuire à mon gré, avec de l'huile & du vinaigre sans farine, sans beurre, & saupoudrées de muscade. Je les aime au vinaîgre, parfumé à l'estragon qui me vient de Paris d'un vinaigre fameux nommé Maille. Il en vend pour la table du Roi, & de la famille Royalle.
Vos fricandeaux étaient fort bons. De vos trois plats c'était le seul dont j'ai pu me régaler.

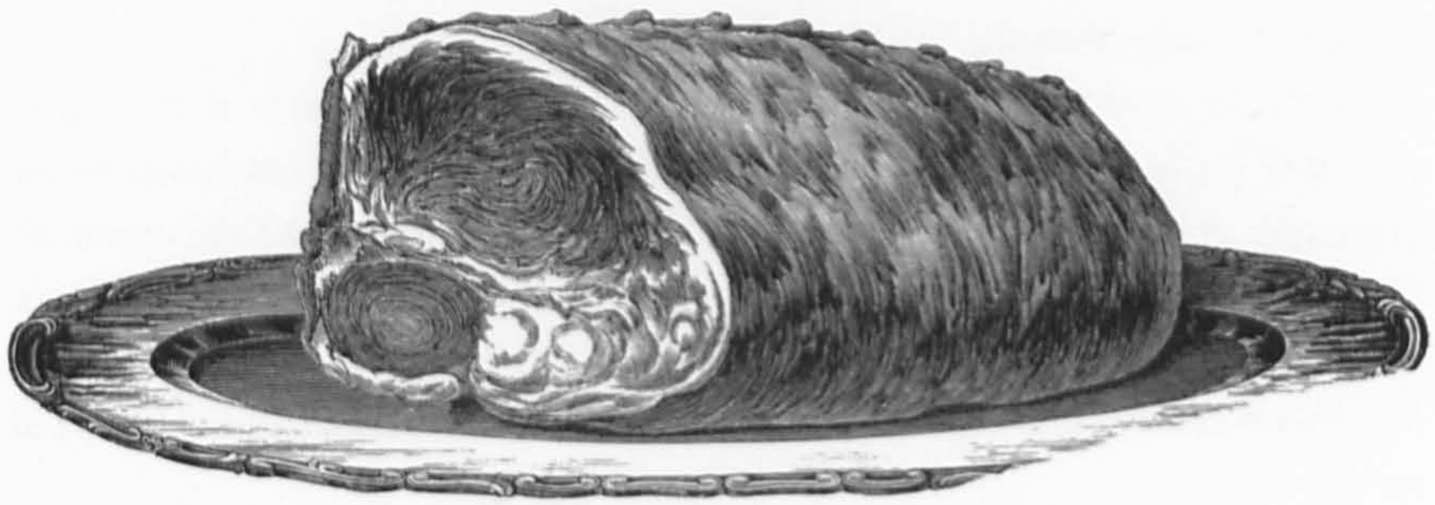
◁
Une des lettres de Durey de Morsan à Rainbach. Originaux conservés à la Bibliothèque publique et universitaire de Genève.

3

P^r le Sr Raimbach, 30 juin 1790

Monsieur le Pasteur Vernes a trouvé, comme moi, le petit alloyau trop cuit, & même tout desséché en dedans, & brullé au dehors vous ne serez jamais bon Rôtisseur.
La sauce de l'alloyau était bonne, mais celle au canard n'avait pas été dégraissée. Il fallait la passer au tamis de soye. Il manquait du sucre a la tourte aux fruits; on y en a mis, elle a pu se manger. Le poisson était bon, & bien assaisonné.
Les fricandeaux avaient bonne mine. Ils étaient coriaces. Ce défaut est excusable à cause de la chaleur de la saison.
Je vous avais recommandé de ne pas trop cuire l'alloyau & vous l'avez encore calciné selon votre méchante coutume.
C'est de la belle viande perdue. vos pois étaient bons.
Mr Roux a trouvé aussi à redire à l'alloyau. Quoi? vous ne voulez pas vous corriger sur votre maudite façon de brûller vos rôtis?

Le 30 juin 90



Aloyau à l'anglaise.

4

Pour demain samedi 18 septembre 90
Extra = 12 ou 15 francs de france
Je fournis le potage & un bouilli

Deux hors d'œuvres.
Deux bonnes entrées, ou trois, dont un plat de poissons.
ou bien; un beau plat de poisson au lieu de plat de rôti & quatre entremets, dont un d'écrevisses en buisson.
Nous sommes 4 Messieurs, & deux Dames.
Que vos sauces soient passées au tamis.
Gardez vous de nous servir des choux-fleurs à la sauce blanche, au lait, à la farine; les choux fleurs sont fades d'eux mêmes ainsi que la farine. Le morceau d'alloyau auquel je n'ai pas touché à dîner, pourrait faire un des hors-d'œuvres. Qu'en pensez vous? Faites nous un dîner de bon gout; c'est pour trois Seigneurs français qui s'y connaissent parfaitement; un d'eux est mon neveu à la mode de Bretagne, & en grande faveur à la Cour de france.

(Entre midi & demi & avant une heure sonnante.)

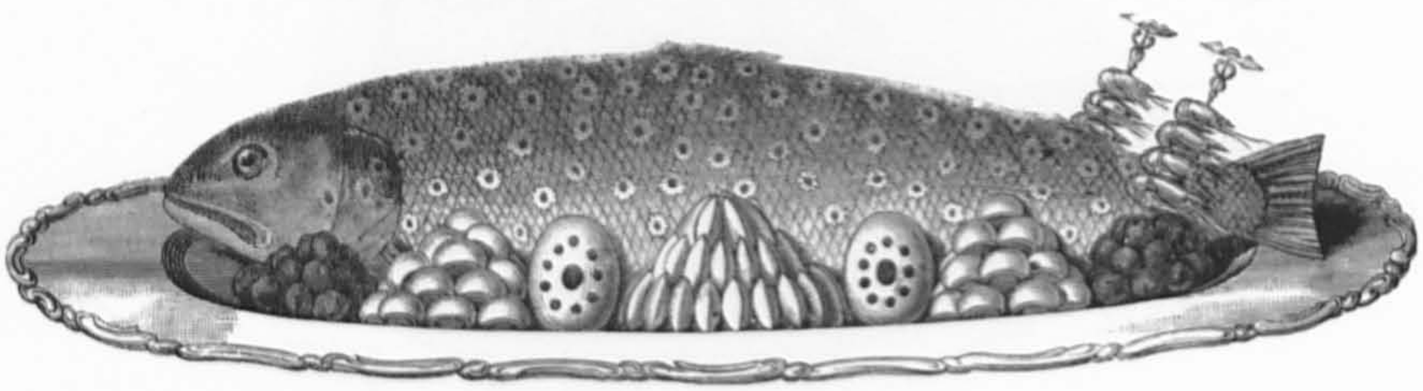
Buisson d'écrevisses.

5

Sermon pour faire bonne-chère
Deux Points.
Abondance & Délicatesse.

L'autre jour, par lésinerie, vous avez fait cuire dans de l'eau, & non dans du bon vin fameux, une jolie truite, qui était molle comme de la bouillie qu'on donne aux enfants.
Demain jeudi un Extra de dix batz pour régaler le vénérable Curé de Ferney. Servons lui ce qu'il a rarement dans son pauvre village. Point de choux, point de raves, point de patates, point de gargottage.
Du poisson bien apprêté, si l'on en peut trouver de frais. J'aurai un bon bouilli. Ayez moi une entrée un peu copieuse. Un rôti de veau tendre, ou une volaille fine; une tourte aux pommes, ou vous n'épargnerez point les pommes en marmelade, & de bon goût. Je ne demande que quatre plats bien soignés, entendez vous, & de mine appétissante.
Vous avez perdu votre mois dernier; j'en suis bien-aise. Pourquoi n'êtes vous pas venu m'apporter votre compte.

Ce mercredi 8 décembre 90

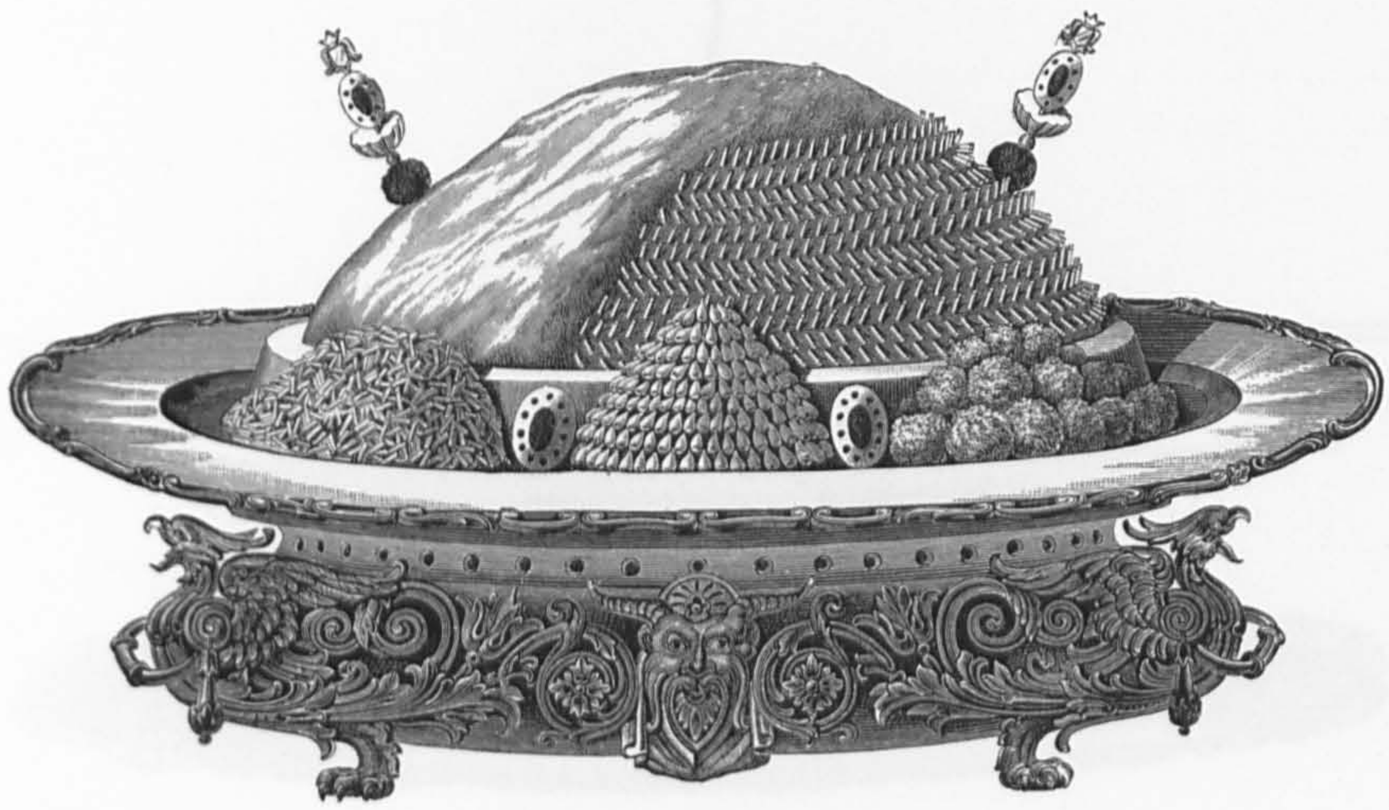


Truite à la Chambord.

6

Le 13 X^bre

Le foye de veau d'hier, mis en broche, avait autant de gout qu'un manche à ballai rôti.
Je vous en avais prévenu le matin. Vous n'êtes ni savant ni docile, en fait de cuisine. Ce foye n'était pas mangeable, vous calcinez presque toujours vos rôtis. Quelle tête dure, incorrigible! Oh le mauvais dîner pour un jour d'Escalade!
Je n'en paye pas moins un rôti manqué.
Mr Roux a passé une assez bonne nuit. Il vous comptera de l'argent si vous en venez demander.
J'ai regret à ce maudit foye de veau, qu'il fallait cuire au roux par surprise, le picquer de gros lard frais, & le servir sur une sauce piquante aux anchois. Vous avez voulu le mettre en broche, pour le dessécher tout à votre guise. Voilà un de vos chefs d'œuvres, qui ne valent pas le diable.
Je n'oublierai jamais le dîner de l'Escalade de l'année 1790 apprêté par Rainbach à Genêve. Corrigez vous donc essayez & vous n'en crèverez pas. Le Prince de Pont est ici dans la grand'-rue. Il a amené un chef de cuisine, un pâtissier, un rôtisseur qui sait rôtir à propos. A votre place j'irais à son école & lui acheterais une partie de son savoir; je le verrais travailler, pour l'imiter un tant soit peu du moins.
Oh! j'ai sur le cœur le foye de veau d'hier.



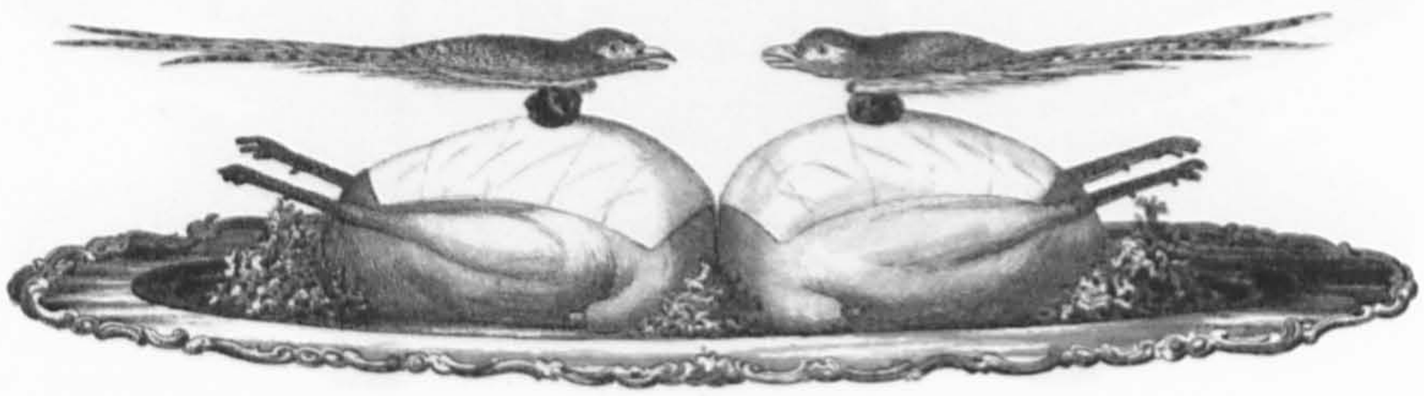
Noix de veau à la jardinière.

7

P^r le Sieur Rainbach

Mardi 14 X^bre 90

Hier, lendemain de l'Escalade, vous m'avez parfaitement bien régalé; j'étais tout seul. La perche était belle, bonne & avait bonne mine; la volaille de même rôtie, cuite dans son jus; il fallait la servir sans aucune graisse de la lêche-frite, & à sec, à la française, & non à l'allemande.
J'ai fait cadeau de la tourte aux pommes à ma jeune voisine qui l'a mangée avec plaisir.
M^r son père en a tâté. Il se porte mieux, dont j'ai bien de la joye. Vous pouvez aujourd'hui lui présenter votre mémoire; il le payera volontiers, à ce que je crois.
Vendredi prochain, je compte donner à dîner à quelques personnes de la Comédie, & à leur Directeur. Tâchez que le veau du Pâté-froid soit tendre & que la croute en soit bien assaisonnée, d'un peu de haut goût, d'un bon sel. Une telle pièce de four doit être de garde & se servir plusieurs fois. Que le veau ne soit point du tout mariné. Mettez-y un soupçon d'ail, & de fines épices où le girofle ne domine point. De peur que le paté ne coule dans le four, souvenez vous du ruban de pâte intérieur dont je vous ai enseigné l'usage. Dimanche j'aurai de Versoix Mr Argand, & Auzière.



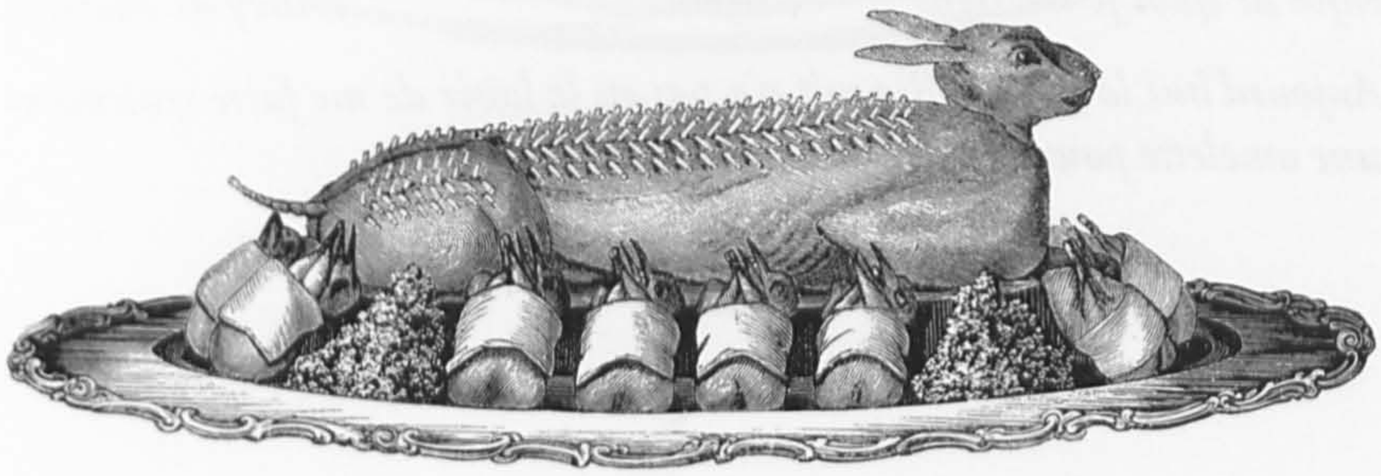
Faisans bardés et rôtis.

8

Lundi matin 27 X^bre

Le Sr Raimbach remettra la présente lettre à son Rôtisseur en main propre.

Hier M^r Ch. Auzière, de Versoix, a diné chez moi. Ma servante m'a fait un tres bon potage, garnie d'une poule commune. J'avais un pâté-froid, fait dans la grand'-rue N° 8 au dessus de la Poste Française. Il est à propos que vous en goutiez, vous le trouverez meilleur que le votre. Enfin j'avais pour rôti un beau rable de lievre, picqué de petit lard; mais brullé, mais désséché, mais calciné au feu d'enfer, par un Brûlleur de viande, par un Mauvais Rotisseur, ignare, incorrigible, qui donne continuellement à ses deux fils gentils enfants, cet exemple pernicieux d'ignorance incorrigible.
Oh! quel maudit Rôtisseur infernal! qu'il renonce donc à cette partie de la cuisine, ou, par ma foi, je ne me servirai plus de lui. Mr Charles Auzière, horloger de Genève, & mécanicien à la Grande fabrique de Versoix, n'est certainement pas un homme délicat, ni un homme de Cour. Eh! bien il n'a pu grignotter qu'un seul morceau de ce rable de lièvre, tant il était sec & brullé jusqu'à l'os, aux deux extremités surtout.
Quel honneur, quel profit en revient il donc à ce détestable Rôtisseur incorrigible?
La pâte de la tourte aux pommes n'était pas assez cuite au four. Le dîner d'hier a été manqué tout à fait surtout le Rôti.
Les deux queues de mouton étaient à demi-cuites, on n'a pu en manger une seule bouchée.



Lièvre à la provençale.

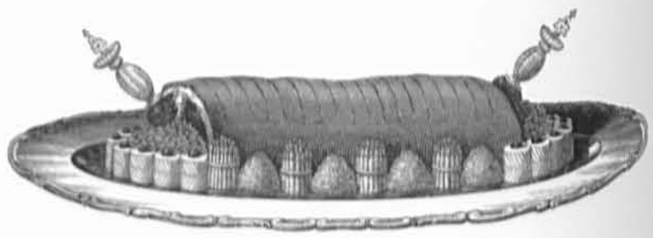
9

Pr le S. Rainbach

Le 19 janvier 1791

Avez-vous tiré le Gâteau-Royal des Gargotiers? En ce cas la fêve vous en est échue en partage.
Je suis depuis hier dans les embaras d'une ample lessive. J'ai trois bouches de plus à nourrir. Sans le secours de ma servante qui est trop occupée pour me faire un ou deux plats de plus, sans les additions qu'elle tâche de faire à vos 3 plats, je n'aurais, ma foi, point de quoi dîner.
Je suis las d'être aussi mal servi par vous tous les jour, excepté les jours d'extra.
Aujourd'hui vous m'avez envoyé, comme par charité, un méchant & petit morceau de mouton trop desséché, trop rôti au feu des Réprouvés, vos bons amis qui grillent en enfer en vous y attendant avec impatience.
Les rits de veau contenu dans le Pâté-Chaud étaient presque tout cruds, corriaces, & durs comme la chair du méchant morceau de mouton rôti, calciné. Pour plat de légumes, qui étaient tendres sous la dent, j'ai eu des herbes cuites à l'eau, cuites au syrop de grenouilles, au jus de la fontaine; dont vous ne buvez pas une goutte d'eau pure.
Et pour ce méchant dîner, il faut que je le paye dix fois audelà de sa valeur.
Oh! Je suis trop longtemps votre dupe, Monseigneur Raimbach. Je veux être servi pour mon argent. Nous solderons nos comptes ce mois-cy; & d'autres que vous brigueront l'honneur & le profit de ma pratique. Avec un petit écu par jour pour 3 plats seulement à dîner, je serai nourri moi & mes servantes, sans faire autant d'additions au peu que votre Seigneurerie m'envoye, & j'aurai un rôti non brullé, & plus ample.
Je vous déclare que je suis très mécontent de votre cuisine, qu'il faut que j'y supplée tous les jours par divers artifices, & que nous nous separerons pour toujours en ce monde & en l'autre.
enfoi de quoi je me signe *Durey de Morsan*

Aujourd'hui la femme Rigault n'a pas eu le loisir de me faire seulement une omelette pour suppléer à vos trois plats manqués.

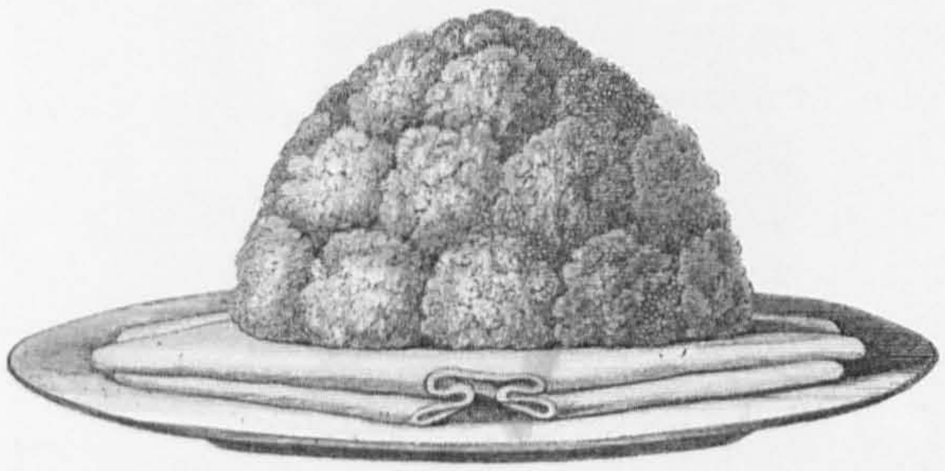


Selle de mouton à la Chartreuse.

10

Non signée, non datée

Les grives de la semaine dernière étaient si saupoudrées de sel, qu'elles ne sentaient que le sel tout pur. Je n'ai pu en avaler un seul morceau. C'est le deffaut de toutes les gargottes & des méchants cabarets de village.
Les choux-fleurs d'eux-mêmes sont fades; on ne doit jamais les servir au lait ni à la crême, qui les rend plus fades encore. C'est une des méchantes coutumes de toute la Suisse.



Choux-fleurs, sauce au beurre.

Paris. Cuisinière.

La table du Parisien sous le Directoire vue par un libraire allemand

En 1798, l'Allemand Johann Georg Heinzmann[1] (1757-1802) séjourne quelques mois à Paris. Libraire, auteur de nombreux ouvrages – dont de vastes compilations – il s'intéresse surtout au commerce du livre. Sans doute a-t-il l'intention d'y faire quelques affaires, après son expulsion de Berne, en raison de ses sympathies révolutionnaires.

Heinzmann est né à Ulm le 27 novembre 1757. Après avoir appris le métier de libraire chez Löffler à Mannheim et chez Stettin à Ulm, il est engagé, en 1778, par Haller, le grand libraire de Berne. A côté de ses activités professionnelles, il se fait connaître comme essayiste, publiciste et compilateur. A la fin des années 1790, il dirige la Société typographique de Berne. Pour ce Souabe aux idées républicaines, la France incarne alors l'espoir d'un monde nouveau, égalitaire, libéré des fers de la monarchie, dont Paris est le berceau. Mais la capitale qu'il découvre depuis sa demeure, près de l'église Saint-Eustache, ne répond pas à ses attentes. Paris lui apparaît comme «une mer de

◁
Cuisinière parisienne, vers 1815, par Louis Marie Lanté.

Le marché de la place Maubert, d'après Etienne Jeaurat (1690-1789).

1

2

Les cris de Paris,
par Edme Bouchardon
(1698-1762).

1. Porteur d'eau
2. Marchande de pommes
3. « Achetez mes lardoires ! mes cuillers à pot ! »
4. « Petits pâtés tout chauds ! »
5. Jeune laitière
6. « Ma belle salade »
7. « La vie ! la vie ! »
8. « Carpe vive ! »
9. Vinaigrier ambulant
10. « Pommes cuites au four »
11. « Café ! café ! »

passions impures»[2], où règnent la frivolité, le «faux-brillant» et la corruption des mœurs. Le moraliste fait part de ses désillusions dans son journal de voyage, écrit sous forme de lettres, *Voyage d'un Allemand à Paris*[3].

Dans cet ouvrage, Heinzmann se révèle un observateur attentif de «la vie domestique des Parisiens»[4], et en particulier de leurs mœurs alimentaires. Mêlé au petit peuple de Paris, se nourrissant chez les traiteurs et les restaurateurs, flânant dans les marchés, invité sans doute parfois chez l'habitant à la fortune du pot, Heinzmann donne des renseignements précis sur les mets et les produits qui font l'ordinaire du Parisien moyen. Il relève même le prix des choses, ce qui a sans doute son importance pour cet exilé dans la nécessité de ménager sa bourse, à moins qu'il ne s'agisse d'un réflexe de marchand. Les prix indiqués sont en monnaie de France – en livres et en sols – qu'il convertit en batz de Berne[5].

3

4

5

6

7

8

9

10

11

Les marchés

A ses yeux, le mangeur parisien sous le Directoire vit au milieu d'une profusion de biens, accessibles apparemment au plus grand nombre. La Révolution n'a pas tari les sources d'approvisionnement de la capitale. Les marchés regorgent ainsi de légumes et de fruits:

«Je vois ici les marchés remplis; on y trouve une grande variété de salades et de légumes, de différentes espèces de petits pois, et ces pois sont le mêts favori de toutes les tables. On cultive en grande quantité dans les jardins de Paris les figues, les oranges, les pêches et les abricots. Les fauxbourgs et tous les environs sont ornés des plus beaux jardins potagers (...). Le sol est fertile et le terrein très bon, et cette fertilité est aisément entretenue par la grande quantité d'engrais que Paris fournit.»[6]

Les produits sont de qualité, tels les fruits dont Heinzmann se délecte: «Je n'ai jamais vû ni goûté des fruits plus savoureux, de plus belles mélises et pêches, de plus grosses cerises, des poires plus remplies de jus»[7].

La volaille, en abondance, sur les tables parisiennes, est l'un des grands sujets d'étonnement du libraire. En Suisse, elle ne fait pas partie du quotidien. Poulets et chapons sont des mets rares réservés aux jours de fête:

«Les François font grand cas de la volaille. On en amène de vingt lieues à la ronde; les fermes et métairies des environs envoyent leur superflu à la capitale. Les pigeons, les poulets, les chapons sont communs sur toutes les tables. Le François regale l'ami qui lui fait visite, presque toujours avec du rôti froid, ou en mettant lui-même de la volaille à la broche, et un repas frugal est préparé sans le secours des femmes. Le garde-manger ne manque jamais de volaille pour la broche, c'est le plat favori.»[8]

Les œufs dont on fait un immense commerce le remplissent d'émerveillement: «Mais rien m'a plus étonné, que le *marché aux œufs*; cet aspect étoit pour moi tout nouveau et extraordinaire. On y voit des chars à quatre roues, pesamment chargés et remplis de gros et petits œufs! – Il est facile d'y en trouver à la fois des millions.»[9]

Selon Heinzmann, le prix des produits est avantageux:

«La viande se vend à la boucherie 2 batz ou 6 s[ols] la livre, quelquefois 7 s.; la livre de beurre au marché 5 à 6 batz ou 15 à 18 s.; la douzaine d'œufs 4 batz ou 12 s.; une poule 6 à 7 batz ou 18 à 21 s. Le prix d'un quintal de froment est dans toute la République entre 65 à 70 batz 9 liv[res]. 15 s. à 10 liv. 10 s.»[10]

Carle Vernet
J. lithog. de Delp
Marchand de Pain d'Epice.
v'la le nouget le pain d'épice.

Situé en face des porcherons, à la Courtille, le cabaret de Jean Ramponneau devient un restaurant à la mode à la fin du XVIIIe siècle.

Il conclut que «ce *bon marché* fait infiniment de bien au pays, et peut être regardé comme l'appui de la révolution»[11].

Et pourtant, le panier de la ménagère parisienne est comparable à celui d'une ménagère suisse romande. Les prix pratiqués à Berne ou dans le Pays de Vaud correspondent à ceux de Paris. Voici par exemple les prix relevés à Berne par Heinzmann lui-même dans son ouvrage: *Beschreibung der Stadt und Republik*, publié à Berne en 1794/1796[12]: 2 batz pour une livre de bœuf, entre 6,5 et 7 batz pour une livre de beurre, 3 batz pour une douzaine d'œufs, etc. Heinzmann note cependant que le prix peut doubler dans certaines circonstances. Dans le canton de Vaud, le prix d'une poule, à la même époque, équivaut aussi à celui de Paris: 7 batz[13].

Repas chez les traiteurs

Heinzmann, qui vit sans doute seul, sans domestique, et ne peut s'offrir le luxe d'une cuisinière, prend ses repas chez des traiteurs

▷
Cuisinière française, vers 1770-1780, par William Darling, caricature.

ou des restaurateurs. « *Paris* – dit-il – renferme plus de 3000 cuisiniers, dont le plus grand nombre tient boutique de *traiteurs*; les autres sont nommés *restaurateurs*, où il se donne souvent de grands repas. »[14]

Les propos d'Heinzmann exigent quelques compléments d'information. Le restaurant, tel que nous le connaissons aujourd'hui – soit un lieu où on peut faire un choix parmi un grand nombre de plats – est un phénomène récent, qui remonte, en France, aux alentours de 1765. Selon la tradition, l'initiateur en serait un certain Boulanger[15], établi rue Bailleul (reliant la rue des Poulies à celle de l'Arbre-Sec) – à moins qu'il ne s'agisse de Champ d'Oiseau comme l'affirme Grimod de La Reynière[16]. Pour attirer les chalands, Boulanger avait inscrit sur la façade de sa boutique: *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis ergo restaurabovos.* La spécialité de Boulanger était la vente de bouillons de viande fortifiants, qui échappait alors aux traiteurs détenant entre autres le monopole de la vente des ragoûts de viande cuite. Ces bouillons se vendaient sous le nom de *restaurats,* autrement dit de reconstituants bons pour la santé. Le restaurat devait donner son nom à l'établissement qui le débitait. Mais les premiers restaurants proposent encore d'autres mets si l'on en croit l'*Almanach du Dauphin* (1777): «Les Restaurateurs sont, parmi les Traiteurs, ceux qui ont l'art de faire les véritables consommés dits Restaurants ou Bouillons de Princes et le droit de vendre toutes sortes de crèmes, potage au riz, au vermicelle, œufs frais, macaroni, chapons au gros sel, confitures, compotes et autres mets salubres et délicats. »[17]

Les auberges et les tavernes offrent bien sûr, depuis toujours, de quoi se restaurer, mais il s'agit d'une table d'hôte où l'on sert un repas unique, à une heure déterminée et à prix fixe. Médiocre, la nourriture proposée dans ces établissements s'adresse à une clientèle populaire.

Ancêtres des restaurateurs, les traiteurs vendent des plats à l'emporter ou préparent des repas entiers servis dans des auberges ou des salles louées. Selon Grimod de La Reynière, «ils diffèrent des Restaurateurs en deux points: d'abord ils ne donnent point à la carte; ensuite, la plupart se contentent d'envoyer en ville, et ne donnent jamais à manger chez eux»[18]. L'écrivain gastronome ajoute cependant qu'il «y a sur cet article de nombreuses exceptions». Il cite ainsi une certaine Madame Martin, «rue St.-Jacques de la Boucherie, près le cul-de-sac du Chat blanc» qui «envoie non-seulement en ville, mais donne à manger chez elle. Il s'y fait beaucoup de bons repas, surtout dans la bourgeoisie»[19].

Cafés parisiens, vers 1787, par Balthasar-Antoine Dunker (1746-1807).

Les traiteurs fourmillent à Paris depuis la fin du Moyen Age. Au XVIIIe siècle, ils forment une caste et détiennent des privilèges que les restaurateurs s'empresseront de leur disputer.

Lorsque Heinzmann arrive à Paris, la restauration moderne est en plein essor, et les professionnels de la bouche ne cessent de se multiplier. Grimod de La Reynière explique ce développement par la Révolution qui a jeté à la rue les cuisiniers de l'aristocratie: « [L'art] des cuisiniers n'étoit autrefois qu'un simple métier: concentrés dans un petit nombre de maisons opulentes, soit de la Cour, soit de la Finance, soit de la Robe, ils y exerçoient obscurément leurs talents utiles, et le nombre de leurs bons juges étoit assez circonscrit. La Révolution, en mettant à la diette tous ces anciens propriétaires, a mis tous ces

La hiérarchie des regrats : le petit commerce des restes de restaurants et de la cour.

bons cuisiniers sur le pavé. Dès-lors, pour utiliser leurs talens, ils se sont fait marchands de bonne-chère sous le nom de restaurateurs. On n'en comptoit pas cent avant 1789 (...). Il y a en a peut-être aujourd'hui [soit vers 1803] cinq à six fois autant.»[20]

Si l'on en croit Heinzmann, les traiteurs et les restaurateurs servent des repas à n'importe quelle heure de la journée, quoique les heures ordinaires du dîner soient comprises entre trois et cinq heures : « Chez les uns et les autres on peut se faire servir à toute heure de plusieurs sortes de viandes, des petits poids, des épinards, de la salade, des omelettes, des artichauds ou d'autres légumes.»[21] Dans la « boutique de traiteur » où il se rend tous les jours, « tout y est à prix fixe ». Le dîner lui coûte 26 sols et 10 sols pour le vin : « On me sert une soupe (tantôt aux herbes, tantôt de vermicelles), de la viande

avec un peu de légume, ou du foie en ragoût, ou du poulet avec du cresson, ou du rôti et de la salade. Pour dessert des fruits; ou bien l'on choisit parmi cinq sortes de mêts, car la liste se trouve toujours sur la table, et chaque convive demande ce qui lui plaît. J'allois au commencement chez d'autres traiteurs, où je demandois le prix après le repas, mais j'en fus la dupe. Dans les maisons où chaque repas est à prix fixe, on est infiniment mieux servi. Il y a ici au moins huit cent cafés publics, et il est rare qu'on n'y trouve pas de monde; aussi chacun devient à la fin cafetiers, ou marchand de vivres, ou marchand de vin.»[22]

Heinzmann se plaît à souligner ici le rôle important joué par les femmes dans la bonne marche de ces établissements:

«Les femmes président ici pour recevoir l'argent, et les hommes sont occupés dans la cuisine. Si on va chez les marchands et les boutiquiers, ce sont aussi *les femmes* qui vous servent; elles font les comptes, les hommes ne paroissent que rarement, et il faut les faire appeler si on veut leur parler en particulier. Chez les traiteurs et les cafetiers, la femme est assise à un bureau; elle y inscrit, et compte avec ses hôtes; le mari ne se laisse guères voir. Ces femmes bien parées, attendent là à recevoir le monde. Elles sont fort honnêtes et prévenantes; achète-t-on seulement une bagatelle, vous aurez un remerciement.»[23]

Compte tenu des prix indiqués, Heinzmann ne fréquente qu'une catégorie de traiteurs, apparemment les plus modestes. Les restaurateurs, tels les Robert ou le Méot qui viennent d'ouvrir leurs établissements, sont sans doute hors de portée de sa bourse. Mais qu'irait faire ce puritain dans ces nouveaux temples de la gastronomie parisienne? La gourmandise siérait mal à ce républicain qui dénonce les excès alimentaires de l'aristocratie sous l'Ancien Régime: «Les légumes et la volaille étoient achetés par cargaisons entières et à tout prix; le bourgeois n'avoit que le rebut, qu'il étoit obligé de payer aussi cher, et souvent par nécessité, au plus haut prix. Les valets, les cuisiniers, les maîtres-d'hôtels des grands seigneurs alloient de grand matin à l'emplette, et enlevoient tout ce qu'ils trouvoient de bon et de rare dans les marchés; les bourgeois peu moyennés ne pouvoient que glaner après eux! Une conduite pareille ne devoit-elle pas révolter? – Les hôtels étoient des gueules, des gouffres qui engloutissoient tout ce que la terre produisoit, tout ce qui vole, rampe, et vit! – Jamais on n'y pensoit aux autres, car suivant eux, tout le reste des hommes n'étoit que de la canaille.»[24]

L'ordinaire du peuple parisien

« Lever à cinq, diner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Fait vivre d'ans nonante et neuf. »

On sait que les gens de la campagne sont nombreux à vivre en accord avec ce vieux conseil de sagesse pratique et populaire. Mais à Paris, il n'y a guère que les ouvriers qui se lèvent au petit matin « et dinent à neuf ou dix heures »[25]. Heinzmann observe que « le grand nombre des gens du monde se lève à peine à dix heures, dine à trois ou quatre heures, et se couche après minuit; ils passent ainsi les moments les plus précieux à dormir et à rêver! »[26].

Il omet cependant de préciser qu'ils soupent alors vers 11 heures du soir. Cet horaire décalé par rapport à la campagne s'explique bien sûr par les activités nocturnes de nombreux citadins distingués qui passent la soirée au spectacle.

Les Parisiens observés par Heinzmann ne sont ni des ouvriers ni des gens du monde. Ce sont des gens de sa classe – des commerçants, des artisans, etc. – soit de petits bourgeois qui forment assurément la grande partie du peuple parisien. Celui-ci déjeune frugalement, de café ou de lait pur, accompagné de tartines de beurre. Le dîner, pris vers trois ou quatre heures de l'après-midi, se compose habituellement de quatre plats: soupe, rôti, légumes et fruits selon la saison; comme boisson, du vin coupé avec de l'eau ou de la bière. Le souper, qui a lieu entre huit et neuf heures, consiste en mets froids: « Pour épargner le bois dans la plûpart des maisons, on ne fait pas du feu le soir, et l'on mange les restes du dîner; du rôti froid, des saucisses et du pain. Ce dernier aliment est la principale nourriture des François; ils l'aiment tellement, qu'aucun François ne peut manger, s'il est privé de pain. »[27] Il prend soin de préciser que « le pain est beau, et très bon marché; il est surement à beaucoup meilleur compte, qu'on ne l'a actuellement en Allemagne, ou en Suisse; on n'a que du pain blanc »[28].

En relevant le bon appétit du Parisien, Heinzmann ajoute: « Quiconque arrive à l'improviste à l'heure du repas trouve suffisamment de quoi manger avec la famille, et sans superflu il y a toujours ce qu'il faut. »[29] Sans doute en a-t-il fait l'expérience. Cette remarque rejoint l'observation d'Arthur Young, le grand agronome anglais qui voyage en France quelques années plus tôt: « Le dîner anglais, que l'on offre à un voisin, à la *fortune du pot*, comme l'on dit, et qui se compose d'un

Une table d'hôte, par Dunker: « Les plats sont bientôt vuidés: ceux qu'on apporte sont saisis à la volée. Un abbé & un procureur jurent; un militaire doucereux prêche la modération. Ignore-t-il que ces Messieurs n'ont pas mangé depuis vingt-quatre heures; qu'ils ont à manger pour vingt-quatre sols & pour vingt-quatre heures; & que si *ventre affamé n'a point d'oreille*, il a encore moins de politesse. »
Louis Sébastien Mercier.

plat de viande et d'un *pudding*, est une mauvaise fortune; la même fortune du pot en France, rien que par l'art de la cuisine, donne au moins quatre plats pour un de chez nous, et couvre une petite table incomparablement mieux. Chez nous, il n'y a régulièrement de dessert qu'à une grande table, et on n'en sert à une table modeste que quand il y a un dîner de gala; en France, le dessert est aussi essentiel pour la plus petite table que pour la plus considérable; ne consiste-t-il qu'en une grappe de raisin ou une pomme, il sera aussi régulièrement servi que la soupe.»[30]

Hostile aux «gens du monde» qui continuent, à ses yeux, de vivre comme les aristocrates du régime déchu, Heinzmann ne donne aucun détail sur leur gastronomie. En revanche, il évoque certaines de leurs habitudes alimentaires qu'il compare avec celles des bourgeois. Ce faisant, il en profite pour leur lancer quelques piques:

«Les gens du *bon ton*, qui vivent selon *l'ancien régime*, ne soupent qu'à minuit, et vont se coucher à une ou deux heures; mais le bourgeois, père de famille, est au lit à dix heures, et la maison est fermée.»[31]

Le témoignage de Heinzmann a les qualités et les défauts, inhérents généralement à toute expérience vécue. Il ne rend compte que de quelques aspects d'une réalité multiforme. En revanche, il vaut par son authenticité; on doit aussi relever sa rareté. Si les documents abondent à cette époque sur les tables d'exception ou les fastes de la haute gastronomie célébrés par Grimod de La Reynière et ses émules, il en est peu, à l'inverse, sur la table des gens ordinaires. La banalité de celle-ci, sa ressemblance avec tant d'autres ne sont pas de nature à piquer la curiosité. Si modestes soient-elles, les observations de Heinzmann n'en sont pas moins précieuses pour l'histoire gastronomique des Parisiens.

MICHEL SCHLUP

[Déjeuner, dîner et souper des Parisiens]

«Les Parisiens déjeûnent avec du café, ou du lait pur; ils mangent des tartines de beurre. La plûpart déjeûnent à dix heures, et ne dinent qu'à trois ou quatre; avec de la soupe, du rôti, des légumes, et des fruits selon les saisons. Ils ont un bon appétit; quiconque arrive à l'improviste à l'heure du repas, trouve suffisamment de quoi manger avec la famille, et sans superflu il y a toujours ce qu'il faut. Leur boisson est de la bierre et du vin. La bierre est très bonne, et coûte cinq sols la bouteille, ou sept creutzer; ils boivent le vin avec de l'eau. Une assez grosse bouteille de vin rouge coûte 6 batz ou 18 sols. Le pain est beau, et très bon marché; il est surement à beaucoup meilleur compte, qu'on ne l'a actuellement en Allemagne, ou en Suisse; on n'a que du pain blanc. L'heure du souper est de huit à neuf. Ce repas consiste en mêts froids. Pour épargner le bois dans la plûpart des maisons, on ne fait pas du feu le soir, et l'on mange les restes du dîner; du rôti froid, des saucisses et du pain. Ce dernier aliment est la principale nourriture des François; ils l'aiment tellement, qu'aucun François ne peut manger, s'il est privé du pain. Les gens du *bon ton*, qui vivent selon *l'ancien régime*, ne soupent qu'à minuit, et vont se coucher à une heure ou deux heures; mais le bourgeois, père de famille, est au lit à dix heures, et la maison est fermée. Comme il est encore une grande quantité d'individus à Paris, qui ne s'embarrassent d'aucun ordre social, la tranquillité de la nuit est troublée par eux; on entend très tard dans les rues du bruit et des querelles.

J'ai remarqué une très sage économie à l'égard *du bois*. Ils font chercher des charbons chez les boulangers; ces charbons s'allument à l'instant. Pour quelques sols on a des corbeilles pleines. On brûle du sapin dans les boulangeries, et dès que le four est chaud, on en retire les charbons ardents, qu'on jette ensuite dans des chaudrons de fer, que l'on couvre exactement, et dans moins de cinq minutes ils sont étouffés et froids. On suit la même méthode dans les maisons où l'on fait beaucoup de feu; on se sert ici de casseroles ou de marmites de fer, pour étouffer les charbons, et de cette manière ils conservent, ce que chez nous se réduit en cendres.

Sans cette économie, Paris ne pourroit être suffisamment approvisionné de bois. Il seroit à souhaiter, qu'on imitasse cet usage en Allemagne et en Suisse, où son prix est au dessus des facultés du bourgeois non-aisé. Ce qui contribue à Paris à l'épargne du bois, est l'usage que la plûpart des ménages ont, de ne jamais faire de feu le soir, et d'allumer tout au plus un réchaud garni de braises. Ils font aussi leur café sur des réchauds. Je n'ai vu nulle part la propreté régner dans les ménages, et les François peuvent à cet égard apprendre beaucoup des autres nations. Ils donnent plus à *l'extérieur* qu'à l'intérieur de leurs maisons. Leurs lits, leurs chambres à coucher, n'ont pas la netteté qu'on trouve chez nous, surtout dans les pays protestants».

Pages tirées de: Johann Georg Heinzmann, *Voyage d'un Allemand à Paris et retour par la Suisse*, A Lausanne, Hignou; Paris, Strasbourg, Treuttel et Würtz, 1800, pp. 7-9.

[Traiteurs]

«(...) Je paye sept gros écus par mois pour ma chambre, y compris le lit et le service domestique. Mon dîner me coûte, y compris une chopine de vin rouge, 36 f. (12 batz ou 9 bons gros). Du café au lait, la tasse 5 f. (7 creutzer ou 16 pennings). Le pain est beau, et à bon marché. L'argent étant rare ici, on obtient en retour l'équivalent.

Paris renferme plus de 3000 cuisiniers, dont le plus grand nombre tient boutique de *traiteurs*; les autres sont nommés *restaurateurs*, où il se donne souvent de grands repas; mais chez les uns et les autres on peut se faire servir à toute heure de plusieurs sortes de viandes, des petits poids, des épinards, de la salade, des omelettes, des artichauds ou d'autres légumes. Cependant les heures ordinaires du dîner, auxquelles l'affluence du monde est la plus grande, sont depuis trois à cinq heures. Je me rends tous les jours à l'une de ces boutiques de traiteur. Tout y est à prix fixe. Le dîner 26 f. et 10 f. pour le vin. On me sert une soupe (tantôt aux herbes, tantôt de vermicelles) de la viande avec un peu de légume, ou du foie en ragoût, ou du poulet avec du cresson, ou du rôti et de la salade. Pour dessert *des fruits*; ou bien l'on choisit parmi cinq sortes de mêts, car la liste se trouve toujours sur la table, et chaque convive demande ce qui lui plait. J'allois au commencement chez d'autres traiteurs, où je demandois les prix après le repas, mais j'en fus la dupe. Dans les maisons où chaque repas est à prix fixe, on est infiniment mieux servi. Il y a ici au moins huit cent cafés publics, et il est rare qu'on n'y trouve pas de monde; aussi chacun devient à la fin cafetiers, ou marchand de vivres, ou marchand de vin. Les femmes président ici pour recevoir l'argent, et les hommes sont occupés dans la cuisine. Si on va chez les marchands et les boutiquiers, ce sont aussi *les femmes* qui vous servent; elles font les comptes, les hommes ne paroissent que rarement, et il faut les faire appeler si on veut leur parler en particulier. Chez les traiteurs et les cafetiers, la femme est assise à un bureau; elle y inscrit, et compte avec ses hôtes; le mari ne se laisse guères voir. Ces femmes bien parées, attendent là à recevoir le monde. Elles sont fort honnêtes et prévenantes; achète-t-on seulement une bagatelle, vous aurez un remerciement. Beaucoup de magazins et de boutiques sont le soir élégamment illuminés, comme à Berne à la veille du nouvel an. Quand on traverse les rues et les quais, la clarté règne partout.»

Ibidem, pp. 74-75.

[Les marchés]

«Je vois ici *les marchés* remplis; on y trouve une grande variété de salades et de légumes, de différentes espèces de petits pois, et ces pois sont le mêts favori de toutes les tables. On cultive en grande quantité dans les jardins de Paris les figues, les oranges, les pêches et les abricots. Les fauxbourgs et tous les environs sont ornés des plus beaux jardins potagers. Les herbes et plantes

étrangères qui servent à la teinture, à l'usage des arts et métiers sont cultivés ici, de même que les plantes usuelles en médecine. Le *sol* est fertile et le terrein très bon, et cette fertilité est aisément entretenue par la grande quantité d'engrais que Paris fournit (...) Les François font grand cas *de la volaille*. On en amène de vingt lieues à la ronde; les fermes et métairies des environs envoyent leur superflu à la capitale. Les pigeons, les poulets, les chapons sont communs sur toutes les tables. Le François regale l'ami qui lui fait visite, presque toujours avec du rôti froid, ou en mettant lui-même de la volaille à la broche, et un repas frugal est préparé sans le secours des femmes. Le garde-manger ne manque jamais de volaille pour la broche, c'est le plat favori.
La viande se vend à la boucherie 2 batz ou 6 f. la livre, quelquefois 7 f.; la livre de beurre au marché 5 à 6 batz ou 15 à 18 f.; la douzaine d'œufs 4 batz ou 12 f.; une poule 6 à 7 batz ou 18 à 21 f. Le prix d'un quintal de froment est dans toute la République entre 65 à 70 batz 9 liv. 15 f. à 10 liv. 10 f. Ce *bon marché* fait infiniment de bien au pays, et peut être regardé comme l'appui de la révolution!»

Ibidem, pp. 78-79.

[**Friandises**]

«Que je fus surpris, lorsque j'entendis les colporteuses crier même dans les rues de Paris, en offrant à vendre leurs corbeillées de *cornets de sucreries*: "achetez le plaisir des dames – achetez!" Ces cornets renfermoient des figures frivoles en sucre. Sans la moindre pudeur on expose publiquement en vente des formes lascives en sucreries pour servir au dessert dans les auberges!»

Ibidem, p. 361.

Pages tirées de: Johann Georg Heinzmann, *Voyage d'un Allemand à Paris et retour par la Suisse*, A Lausanne, Hignou; Paris, Strasbourg, Treuttel et Würtz, 1800.

NOTES

1. Voir notice *Dictionnaire historique suisse*; *Deutsche biographische Enzyklopädie*, hrsg. Walther Killy et Rudolf Vierhaus, 1996, t. 4, p. 549; *Deutsches Literatur Lexikon*, begründet von Wilhelm Kosch, Berne, 1979, t. 7, col. 788-789.
2. Johann Georg HEINZMANN, *Voyage d'un Allemand à Paris et retour par la Suisse*, A Lausanne, Hignou; Paris, Strasbourg, Treuttel et Würtz, 1800, pp. 3 et 270 (ci-après HEINZMANN).
3. Cf. note 2.
4. HEINZMANN, p. 5.
5. Le batz de Berne équivalait alors à 3 sols de France. La livre de Berne était subdivisée en 20 sols de 12 deniers chaque ou 10 batz de 4 kreutzers chaque; la Livre de France en 20 sols de 12 deniers chaque. Un louis d'or équivalait à 24 livres de France et à 16 livres de Berne.
6. HEINZMANN, p. 78.
7. *Ibidem.*
8. *Ibidem*, pp. 78-79.
9. *Ibidem*, p. 78.
10. *Ibidem*, p. 79.
11. *Ibidem.*
12. Cité par François de CAPITANI dans *Soupes et citrons, la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Editions d'en bas, 2002, p. 122.
13. *Ibidem*, p. 123.
14. HEINZMANN, p. 74.
15. Robert COURTINE, *La Vie parisienne, le ventre de Paris, De la Bastille à l'Etoile... des siècles d'appétit*, Paris, Librairie académique Perrin, 1985, p. 34.
16. Alexandre Balthasar Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, Paris, Maradan, 1804, première année, troisième édition, p. 178 (BPUN, ZR 6146/1).
17. Cité par Robert COURTINE, *La Vie parisienne*, *op. cit.*, p. 36.
18. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, Paris, chez Joseph Chaumerot, Imprimerie, Imprimerie Cellot, 1810, septième année, p. 209.
19. *Ibidem*, pp. 209-210.
20. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands*, première année, troisième édition, *op. cit.*, pp. 177-178.
21. HEINZMANN, p. 74.
22. *Ibidem*, p. 75.
23. *Ibidem.*
24. *Ibidem*, p. 265.
25. *Ibidem*, p. 55.
26. *Ibidem*, p. 55.
27. *Ibidem*, p. 7.
28. *Ibidem.*
29. *Ibidem.*
30. Arthur YOUNG, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, première traduction complète par Henri Sée, Paris, Librairie Armand Colin, 1931, 3 volumes, t. 1, p. 484.
31. HEINZMANN, pp. 7-8.

MANGEURS AU XIXe SIÈCLE

Bouchot

La fête chez Gervaise : « Mais voyez-les bâfrer ! »

(Morale.) En toutes choses il faut considérer la fin.

Le plaisir, de quelque ordre qu'il soit, lorsqu'il est assez intense, a quelque chose d'indicible, donc d'incommunicable. C'est pourquoi il est de mode de parler aujourd'hui des tout petits plaisirs : ceux-ci semblent, a priori, plus exprimables que les grands. L'écrivain ou le conteur démissionnent devant l'excès de la sensation, et tentent de reprendre la tâche au plus bas de la gamme. Depuis bien longtemps les hommes, rebutés par cette difficulté de dire le plaisir, mais ne voulant pas s'avouer vaincus, ont usé des mimiques extasiées et des superlatifs du discours, jusqu'à dévaluation complète. Voyez cet ami qui n'arrive plus à trouver de mots assez forts pour vous conter les voluptueuses révélations qu'il doit à sa dernière conquête. Voyez ce prétendu cuisinier qui, dans un *spot* publicitaire, s'épuise en grimaces italiennes pour vous vanter sa pasta : « mamma mia » ! Le jouisseur chevronné accueille ces débauches expressives avec indifférence – ou scepticisme.

Si le plaisir est incommunicable, il n'en va pas de même du désir qui s'enflamme, lui, par contagion ou sympathie, avec une facilité extrême. D'où la richesse des littératures érotiques, dans tous les registres de l'éros, surtout des plus matériels de nos sens, qui s'adressent à l'alimentation et à la sexualité. Je relève dans un journal américain l'expression *voyeur gastronomy*, que je renonce à commenter, et même à traduire, mais qui témoigne d'une facile confusion entre deux appétits.

Cependant, le spectacle de gens qui jouissent, s'il peut fasciner, voire envoûter, suscite aussi parfois le mépris ou l'horreur. Et s'il existe un érotisme de la bouche et, d'autre part, une sexualité *orale*, le mélange des deux ne va pas sans péril. Les jouisseurs, pointilleux, cherchent à bon droit à ménager le tonus de leur désir. Il faut éviter que celui-ci ne soit contaminé, saboté, par son contraire, puritain ou satanique, le dégoût. C'est pourquoi les registres du désir se présentent fragmentés en spécialités dont les adeptes, sectaires, sont généralement intolérants les uns envers les autres. Rien qui soit plus délicat et, en somme, plus précaire que le désir, toujours entre deux spasmes et deux répudiations. Quand sa grande onde se retire, les terrains qu'elle découvre ne composent pas nécessairement un paysage riant.

◁
« Les femmes et le vin nous font chérir la vie ! », vers 1840, par Frédéric Bouchot.

Les signes qui stimulent le désir n'ont souvent que peu de rapport avec l'objet lui-même, qu'ils n'ont paré que par hasard. Ils n'appartiennent pas vraiment à cet objet, puisqu'on peut les en retirer, comme on retirerait à une femme les bijoux qu'on vient de lui offrir, pour en transférer l'hommage à une autre. Ces signes relèvent d'une utopie sensuelle, particulière à un sujet ou à un groupe. La charge érotique qu'ils concentrent semble activée par certaines images, certaines tournures de langue – et par les associations que commandent ces images et ces tournures. L'affamé peut *dévorer des yeux*, mais, s'il faut éveiller des appétits, on s'aperçoit qu'à table comme en amour, le désir est tributaire des mots.

Ethnologie d'un festin

La fête de Gervaise, dans *L'Assommoir*, fournit à Zola l'occasion du texte le plus long sans doute qu'il ait jamais consacré au récit d'un repas. L'épisode marque aussi le sommet des prospérités très précaires de ce ménage Coupeau promis, nous le savons, à un destin sinistre. En vérité, l'apparente gloire qu'une telle prodigalité projette sur le couple ne dissimule pas le début d'une décadence et d'un écroulement dont ce faste ruineux, ce festin terminé dans l'ivresse, constituent réellement les premiers symptômes.

Cependant il s'agit, dans ce chapitre VII de *L'Assommoir*, d'un épisode de roman, non d'une digression. Dans *Le Ventre de Paris*, la nourriture déjà tenait une très grande place, mais elle donnait surtout lieu à une série de descriptions, natures mortes dans le goût hollandais ou caravagesque (nature morte aux charcuteries, aux poissons, aux légumes, aux fromages), textes de virtuosité dans lesquels le brio descriptif semblait s'exercer pour lui-même, ou sans autre fin que de rivaliser avec la peinture de chevalet. Au contraire, dans la fête chez Gervaise, le lecteur sent très bien qu'il a affaire à un chapitre de roman : tous les détails doivent servir, dans la révélation progressive de l'identité des personnages et des rapports qu'ils entretiennent les uns avec les autres. Cet épisode, s'il fait tableau, a pour fonction de nous offrir un tableau de groupe, l'un des rares, avec celui du mariage des Coupeau, qui en est en quelque sorte le pendant, où tous les personnages sont réunis (et même, le jour du mariage, Lantier, le mauvais génie, l'élément dissolvant, était naturellement absent, alors qu'il opère justement sa rentrée en scène à l'occasion de la fête de Gervaise).

Bourgeoise cuisinière.

Les convives assemblés font penser à un clan davantage qu'à un échantillon sociologique. Ils ont en commun des liens de parenté et de voisinage. Socialement, ils appartiennent au *peuple*, notion ambiguë mais utile, par son imprécision même, parce qu'elle semble dépasser ou occulter les déterminations de classe. Il n'y a pas en tout cas de bourgeois parmi eux – quoiqu'ils aient presque tous revêtu des habits bourgeois, et quoique le ménage Lorilleux tente de se distinguer, par le haut, des autres invités: presque artisans, travaillant le fil d'or à domicile, semi-indépendants, leur morgue et leur snobisme sont écrasants. Cependant, aucun de leurs voisins n'aurait l'idée de les prendre pour de *vrais* bourgeois. A l'opposé, il n'y a pas non plus dans ce groupe de vrai prolétaire: Mes-Bottes, présent au mariage, n'a pas été invité. Coupeau, seul convive en blouse, fait de l'ouvriérisme ostentatoire, mais il s'agit surtout pour lui de prendre une pose, et de débiter des sottises idéologiques. A ce moment du récit, Coupeau, du fait de son accident, est réduit – sans trop en souffrir – au rôle du mari de Gervaise, époux d'une honorable commerçante, dont les affaires, certes modestes, semblent aller plutôt bien. Tous sont du peuple, donc, du petit peuple *parisien*, mais ce détail supplémentaire soulève un problème: la rue de la Goutte d'Or, en effet, ne fit pas partie de Paris avant 1860, lorsque les frontières de la capitale furent repoussées d'un cran, d'un boulevard extérieur à un autre[1].

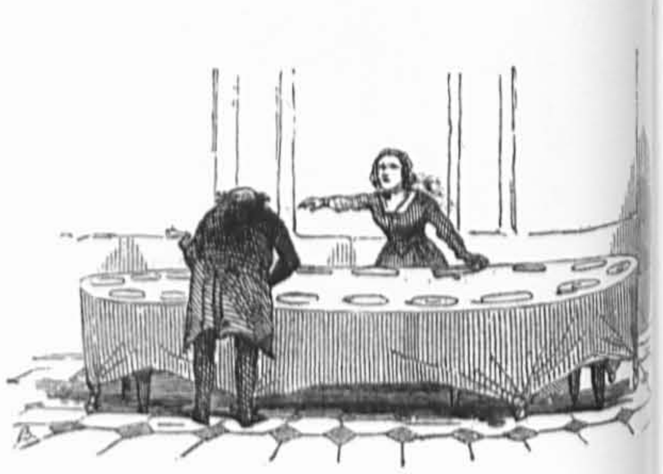
Cuisinière bourgeoise.

La correspondance entre la chronologie du roman et celle enregistrée dans l'Histoire, est marquée par Zola avec discrétion. Le second Empire fournit un cadre, les références à des événements datés existent mais ne sont pas fréquentes. Cependant il est clair, même pour un lecteur peu attentif, que l'action commence avant le Coup d'Etat et se prolonge bien au-delà de 1860. L'annexion des communes limitrophes, qui naturalise d'un coup les personnages de *L'Assommoir* de banlieusards en Parisiens, semble n'avoir aucune conséquence sur leur mode de vie, quoique Zola ait dûment noté que de nouvelles constructions, de style haussmannien, se mettent, vers la fin, à empiéter sur les territoires annexés dont les anciens habitants se trouveront, symboliquement au moins, dépossédés. Il est vrai que Zola avait déjà montré, dans le récit du mariage des Coupeau, à quel point les indigènes de la Goutte d'Or, en promenade désœuvrée au centre de Paris, ressortaient bizarrement comme éléments allogènes, barbare tribu dont la visite intempestive, dans les salles du Louvre, suscitait l'ébahissement des habitués.

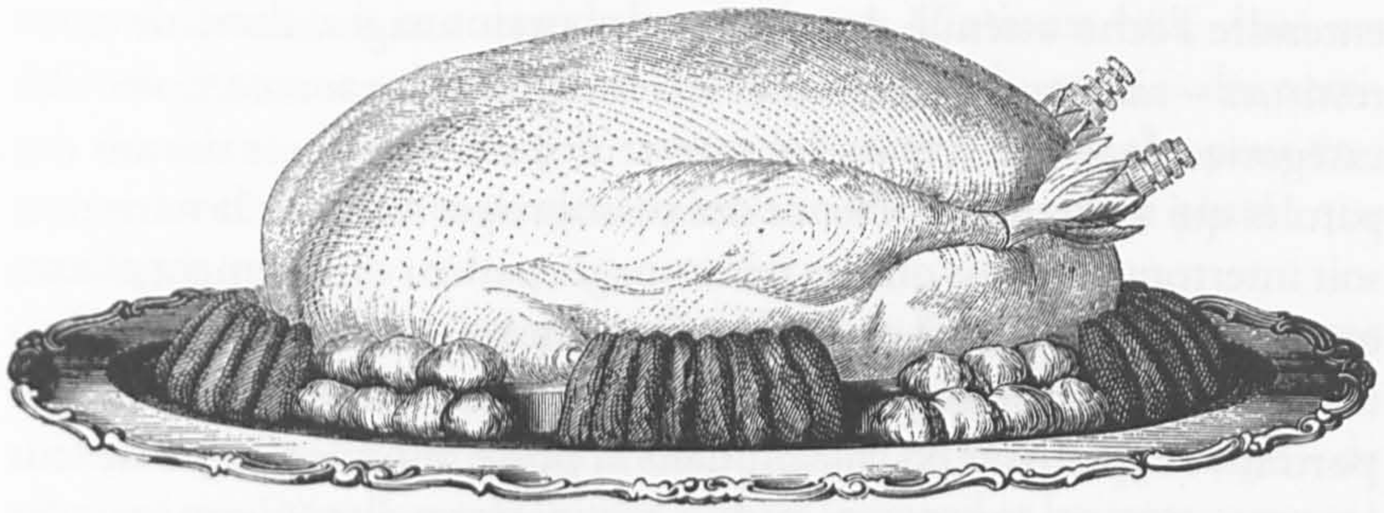
Un tableau de groupe, le fait que cette fête soit célébrée par un repas d'exception, donné par les Coupeau à leur voisinage, cela implique

l'entrée en jeu des catégories du don, de l'échange, de l'hospitalité, de la consommation. Au plan des sciences humaines – plan que Zola aurait difficilement pu récuser étant donné ses ambitions explicites –, *l'ethnologie* semble la référence la plus pertinente[2]. Mais ce passage doit être lu aussi dans la perspective de l'utopie progressiste et humaniste qui perdure au fil de l'œuvre de Zola – en contradiction avec tant d'éléments relevant du plus noir pessimisme. En effet, le *banquet* fut, dans la pratique politique républicaine, au XIXe siècle, comme dans l'idéologie humanitaire, le symbole par excellence de la fraternisation des peuples. Et si l'on considère enfin l'agencement dramatique du roman, l'épisode de la fête de Gervaise y figure comme un présage, un des signes, dans la personnalité de ce personnage, d'une faiblesse et d'une faille, d'un assentiment secret à la défaite, cet affaissement accepté se cachant derrière une sentimentalité résignée et un goût affiché pour l'idylle modeste et la *gentillesse*.

Il ne faut pas non plus se laisser emprisonner par les métaphores qu'on emploie. L'*ethnie* fixée autour de la Goutte d'Or, pour étrange et déplacée qu'elle paraisse, lorsqu'on la retrouve, transposée par accident dans les galeries du Louvre, ne se sent nullement, dans son existence quotidienne, coupée de la nation qui l'enveloppe sans même qu'elle y prenne garde (des réflexes nationalistes se faisant d'ailleurs jour ici et là). La « sécurité culturelle » de ce groupe se manifeste particulièrement dans la composition et la préparation du repas. Réaliser un tel chef-d'œuvre gastronomique n'exige, de la part de Gervaise et des femmes qui l'entourent (la composition et la préparation sont œuvre collective mais exclusivement féminine), aucun regard au-delà du cercle de leur savoir et de leurs habitudes, aucune référence à des connaissances livresques ou « médiatiques », ni aux pratiques de groupes sociaux « supérieurs » ou exotiques. Certes on ne mange pas tous les jours chez les Coupeau comme on mangera ce jour-là, certes il y a un effort pour épater la galerie, mais Gervaise en sait assez, de son fonds propre comme de celui du milieu dans lequel elle vit, pour sortir de ses habitudes sans avoir à sortir d'elle-même, et sans avoir à copier qui que ce soit. Il n'y a, en cette circonstance exceptionnelle, chez Gervaise, aucune angoisse sociale, aucun effort de snobisme, aucune hésitation dans les choix – sauf dilemme purement gourmand –, aucune lacune dans la science des préparations. Gervaise n'éprouve pas le besoin de consulter un livre de cuisine, et sans doute n'en possède pas. La seule marque d'exotisme dans son menu, le potage aux pâtes d'Italie, doit être anodine, car elle ne surprend personne. C'est d'ailleurs une sorte de lever de rideau, sans impor-



Le placement des convives.



tance, vite expédié. Emerveillons-nous d'une telle sécurité culturelle chez un personnage destiné à mourir de faim, et mettons-la, je crois, au compte de la Capitale. Paris, par son histoire tourmentée, cosmopolite, donne, même aux moins favorisés de ses habitants (ici, encore à demi banlieusards), une expérience élargie dès les rudiments, qui les met à l'abri, sinon des pires désastres du moins des étonnements inutiles. Le menu de Gervaise: potage, pot-au-feu, blanquette de veau, petits pois au lard, épinée de cochon, oie rôtie, salade, dessert, me paraît peu marqué socialement, sauf évidemment par son caractère exagérément copieux, seul indice qui donne à penser que ces mangeurs, peut-être, ne mangent pas tous les jours à leur faim. Bien sûr il n'y a là aucun plat qui vise à l'aristocrate[3], mais qui s'en étonnerait? J'ajouterai que ce repas ne me semble pas non plus très marqué historiquement. Aucun de ces plats qui n'appartienne encore au répertoire banal de la cuisine française. L'influence américaine tend certes à déplacer l'oie au profit de la dinde, mais s'il se trouve toujours des amateurs de foie gras d'oie, il doit bien s'en trouver aussi pour faire un sort au reste de la bête. Quant à moi, je le dis carrément, je m'assiérais sans faire de manières autour de cette table (tout de même je préférerais qu'une telle abondance se présentât comme un feuilleton, en plusieurs épisodes, plutôt qu'en une seule fois). Et je gage que Zola n'a eu, pour écrire ce récit, besoin d'aucune documentation. Lui aussi participe de cette culture et il en sait certainement assez pour être capable, côté cuisine, de lier au moment opportun la sauce de la blanquette.

Le coup de génie littéraire de Zola dans *L'Assommoir* – coup de génie qu'étrangement il ne répétera pas dans ses romans ultérieurs – réside dans l'emploi massif, quasi constant, du *style indirect libre*. C'est l'emploi *massif* qui fait l'originalité, car le style indirect libre n'a en lui-même rien de nouveau, c'est une vieille ressource expressive de la narration en français (les *Fables* de La Fontaine en recèlent de nombreux exemples). Ce procédé permet au narrateur de faire

entendre l'écho atténué des propos des personnages, donc de nous restituer – sans toutefois les citer ni les reprendre à son compte – les catégories de leur discours. Le narrateur semble s'effacer devant des paroles qui assurent la présence des personnages sans que la narration soit interrompue, sans que les personnages parlent directement et sans que leurs propos aient besoin d'être commentés. C'est comme si l'auteur abandonnait aux personnages le soin de faire eux-mêmes leur portrait, simplement en laissant dans sa prose résonner l'écho de leur langage, avec ses tournures, parfois très personnelles (Gervaise a des mots qui la caractérisent comme *propre* ou *gentil*), parfois collectives, les catégories fondamentales d'un discours étant immédiatement comprises, partagées et utilisées par l'ensemble des parleurs. Ce n'est donc pas tout à fait à suivre un récit ni à admirer un tableau que nous sommes conviés, plutôt à assister à la représentation des mangeurs peints par eux-mêmes, le narrateur n'étant plus qu'une sorte de Monsieur Loyal laissant la troupe se mettre en valeur elle-même, à travers le langage qui lui est propre.

L'occasion du repas est la fête de Gervaise, le 19 juin, jour où l'on célébrait le souvenir du martyre de Gervais et de Protais, à Milan, sous Néron[4]. Il va sans dire que personne, parmi les convives, non plus que l'intéressée elle-même, n'a la moindre pensée pour Gervais et Protais, ni peut-être la moindre connaissance du sacrifice de ces nobles martyrs. La *fête* n'a plus de sens liturgique, elle n'est qu'une occasion de réjouissance, et la forme de réjouissance la plus unanimement appréciée dans ce groupe, c'est le repas plantureux et bien arrosé, la ripaille (il n'est, par exemple, jamais question de danser). Pour désigner ce genre de fête, Gervaise et les convives semblent préférer le mot *noce*. Deux repas sont longuement décrits dans *L'Assommoir*, celui du mariage de Gervaise, celui de sa fête. Dans les deux cas, le même mot s'applique. Ainsi, dans notre texte: «Ces noceurs-là étaient raides comme la justice et tendres comme des agneaux» et, plus loin: «Personne de la société ne parvint jamais à se rappeler au juste comment la noce se termina.»[5] Il y a plusieurs sens au mot *noce* en français, que Zola, s'effaçant derrière la langue de ses personnages, fait semblant de confondre. La *noce*, c'est la cérémonie du mariage (on dit encore *les noces*), c'est aussi, collectivement, l'ensemble des participants et des invités, mais, dans un autre sens, la noce signifie la débauche (faire la noce), et les noceurs, les débauchés. Zola sait ce qu'il fait en cueillant ce mot à la bouche même des convives. Gervaise a voulu, pour sa fête, faire la noce, ce qui n'est pas vraiment l'occasion pour elle de célébrer le souvenir de son mariage, mais plutôt d'apporter

M. Gâte-Sauce,
toujours attendu avec impatience,
porte en ville les vol-au-vent
et les petits pâtés.

sa contribution à la ruine de son ménage. Plusieurs fois, dans cet épisode, nous nous apercevons que l'évocation du sacré – des vestiges du sacré – ne se fait qu'à travers le saccage, qui cache peut-être une volonté d'oubli et de désacralisation (désacralisation plutôt que sacrilège).

La noce – la fête – est accueillie par tous les participants comme une diversion, une compensation dans l'ordinaire d'une vie quotidienne ingrate. Ils ont le sentiment que leur existence se partage – de manière très inégale et très injuste – entre le travail et les rares compensations de ce qu'ils appellent la *rigolade*: bombance, alcool, sexe. Toute la souffrance est du côté du sérieux, toute la jouissance du côté des rigolades. Il y a là comme un germe de plaidoyer, une rationalisation à demi articulée: n'est-il pas naturel de préférer la jouissance à la douleur, ne serait-il pas juste que ceux dont la vie est la plus pénible se donnent parfois un peu de bon temps?

Ils dînent.

Ces gens, dont l'ordinaire est l'esclavage quotidien du travail, sont tellement modelés par les catégories du sérieux et de la rigolade qu'ils les projettent même dans l'univers du plaisir. Il y a en effet des nourritures–bagatelles et des nourritures sérieuses. Chez Gervaise, lorsque la blanquette apparaît: «Ça va devenir sérieux, déclara Poisson, qui parlait rarement.»[6]

Même si, pour la plupart, le travail est souffrance, il est en même temps la source d'un orgueil, l'orgueil d'un défi relevé et d'une performance accomplie. A table, comme à l'atelier, l'ouvrage ne leur fait pas peur. Ce soir-là, soir de fête, ils sauront se montrer à la hauteur d'un défi inusité, celui que leur lance la profusion des nourritures, à la hauteur d'un ouvrage à abattre, ces plats énormes qu'il faudra *nettoyer* et *torcher*[7], à la hauteur d'une performance qu'on attend d'eux, celle de tout faire disparaître (*tout doit disparaître*, proclament les soldeurs, Méphistophélès de la consommation). En somme, ces machistes s'amusent à tourner la rigolade en démonstration de force. Comme le dit si bien Lorilleux:

«– Dites donc, s'écria Lorilleux, qui venait de faire une découverte, mais c'est sur votre établi que nous mangeons!... Ah bien! on n'a peut-être jamais autant travaillé dessus!»[8] Remarque *méchante*, commente Zola. Gervaise, qui prend la fête au sérieux et qui aimerait qu'elle suscite une amitié et se prolonge par une réforme générale, s'est donné beaucoup de mal pour transformer son magasin, grâce à un grand luxe de linge, en une salle à manger digne des restaurants des boulevards et même, signe de la ferveur qu'elle y met, en quelque chose de distingué et qui ressemble un peu à une *chapelle*. La remarque

de Lorilleux déclenche une tempête de rires. Ces noceurs ne sont pas venus chez Gervaise pour qu'on leur dise la messe. C'est drôle de faire la noce sur l'établi du travail, de tout engloutir, de tout faire disparaître, de tout dépenser là où l'on doit gagner son argent sou après sou, coup de fer après coup de fer: «C'était trouvé, bouffer si vite l'argent, sur les planches où l'on avait eu tant de peine à le gagner.» C'est la mère Lorilleux qui, à son tour, vient de jeter son fiel. Ses paroles sont venimeuses quoique marquées au coin du bon sens. Il y a des occasions où le bon sens est plein de méchanceté. Pour le moment, il est interdit de pleurer. Plus tard, ils y viendront quand même, aux larmes, quand ils seront encore plus saouls. Auparavant, ils auront fait au dessert – bricoles, bagatelles que le dessert – l'accueil qui convient, de la part de ces costauds de la bouche, de ces gros travailleurs de l'intestin: «Alors, on ricana devant le dessert. Ça ne comptait pas, le dessert. Il arrivait un peu tard mais ça ne faisait rien, on allait quand même le caresser. Quand on aurait dû éclater comme des bombes, on ne pouvait pas se laisser embêter par des fraises et du gâteau.»[9]

A la santé des dames.

Qui dit manger dit détruire, ruiner. On peut manger une fortune, *bouffer* un magasin, par une mauvaise économie, un laisser-aller criminel et suicidaire. Lors du repas de mariage des Coupeau, Mes-Bottes – cet *animal* de Mes-Bottes! – fait rire la noce aux larmes en terrorisant, par sa descente prodigieuse, le gargotier, qui avait eu l'imprudence de garantir le *pain à volonté*.

Il y a donc un double-fond aux mots de la fête. Le mot *gueule*, par exemple, qui, normalement s'applique à un animal carnassier et prédateur, a parfois mué et migré, pourvu d'un sens laudatif, vers l'empyrée des raffinements civilisés: une *fine gueule*. Zola emploie l'expression *gueulardise polissonne*, ce qui nous ramène à la frivolité des bêtises et des bagatelles, là où se rejoignent les séductions légères de la table et de l'amour. Dans un autre milieu, mais de la même façon, les cabinets particuliers des restaurants chers, sur les boulevards, abritent le double libertinage de la gourmandise et de la galanterie. Mais, à la fin de la fête de Gervaise, lorsque chacun des convives pousse sa chanson, chacun hurlant son lyrisme et son ivresse, sa joie et son désespoir, Zola soudain n'y tient plus: le mot *gueule* et ses dérivés reviennent trois fois en autant de lignes, et c'est bien l'animalité, celle des chiens et des loups, gueules ouvertes, qu'ils évoquent: «Alors la maison craqua, un tel gueulement monta dans l'air tiède et calme de la nuit, que ces gueulards-là s'applaudirent eux-mêmes, car il ne fallait pas espérer de pouvoir gueuler plus fort.»[10]

Encore une!

Ces gueules béantes nous alertent quant à l'existence d'une violence, affleurant partout au cours de la soirée. Le repas aurait dû se dérouler sous le signe de la fête, donc de la paix et, éventuellement, de l'amitié, au moins de la bienveillance. Mais le rameau d'olivier tendu par Gervaise ne désarmera pas la méchanceté des Lorilleux dont l'envie, au contraire, s'exalte au spectacle des insupportables prodigalités de leur belle-sœur. Et la violence veille dans les coulisses: Lantier est revenu, il rôde autour de la noce, comme une menace. Gervaise, terrifiée, redoute un *massacre*. Elle s'imagine l'enjeu d'une tragédie («Sors vainqueur d'un combat dont Gervaise est le prix»). Elle est stupéfaite lorsque ces fureurs accumulées s'évanouissent sans laisser de trace. Elle aurait tort de croire que l'évaporation de la tragédie assure la victoire de la *gentillesse*. Elle n'a pas compris que les *rivaux* venaient de s'entendre sur son dos.

La violence n'est pas seulement aux aguets dans les marges, elle est assise au milieu des dîneurs, elle préside au *banquet*. Ce *gueuleton* a le sens d'un excès volontaire, d'une sortie du sens commun, avec les risques d'autodestruction associés aux excès. «Quand on aurait dû éclater comme des bombes...» – ainsi pensent les noceurs, lorsqu'ils en arrivent au dessert, bien décidés à ne pas caler devant ces bricoles, et s'encourageant à l'ultime effort. Faire la noce, c'est aussi faire la *bombe*: bombe et bombance sont mots de même famille. Les corps des noceurs se changent en trous, béance qu'il faut remplir, jusqu'au risque d'explosion, jusqu'à ce que tout le monde se déclare bourré, tassé, n'en pouvant plus. L'ordre des plats avait été médité, par Gervaise et ses acolytes, selon un certain parcours qui garde, malgré tout, une sorte de sagesse, et presque une ambition esthétique: une lente montée avait été ménagée, débouchant sur une gloire, suivie d'une descente assez courte, donnant l'occasion d'un sevrage prudent. Le potage, le pot-au-feu, la blanquette et l'épinée représentent les stations de cette montée, qui doit culminer avec l'oie rôtie, épisode central, presque royal, de la cérémonie. A ce moment-là, on l'espère, un bonheur s'établirait, un accomplissement, une satiété comblée. Ensuite, la salade marquerait un palier de décompression, le début d'un détachement, que le dessert confirmerait – dessert, moment du repas où les mangeurs, ramenés aux innocentes puérilités des sucreries, devraient reprendre leurs esprits. D'ailleurs, si l'on *dessert* la table, c'est aussi pour marquer la fin des agapes, éviter que les convives ne *recommencent* à manger. Mais justement, c'est un peu ce qu'ils font ce soir, chez Gervaise. Les mandibules, mises en branle, continuent à moudre toutes seules, à broyer à vide, mécaniquement: «Quelques convives,

les mâchoires en branle, continuaient à avaler de grosses bouchées de pain, sans même s'en apercevoir. »[11] Manger tourne à l'addiction, on ne s'arrête plus (sans doute faut-il, ce soir, conjurer une bonne fois le spectre de la famine). Surtout, si l'on ne s'arrête que très lentement de manger, on ne s'arrête point du tout de boire. Le vin est plus indispensable au désordre secret du gueuleton que la nourriture elle-même. La courbe réelle du repas ne coïncide plus avec la courbe idéale inscrite dans l'ordre des plats. La logique de l'excès l'emporte et emportera les noceurs, à travers les rêves de l'ivresse, jusqu'à l'annulation de toute conscience de soi.

Tous, pourtant, s'étaient mis sur leur trente et un en prévision de la fête – la fête, pas une beuverie, ni une orgie. Il s'agit d'honorer Gervaise, une commerçante, presque une dame. Tous, sauf Coupeau, se sont habillés en bourgeois. Gervaise, de son côté, a paré son magasin, pour lui donner l'air distingué. Même les pots de fleur sont *habillés*, de collerettes en papier. Au début, quand tout le monde se tient bien, dans l'éclat du linge et de la vaisselle, on se croirait, rappelez-vous, dans une chapelle ou dans un restaurant des boulevards (ce doit être un peu la même chose). Tous les invités, sauf les Lorilleux, sont arrivés avec un pot de fleur, chacun ayant trouvé, de son propre chef, une fleur différente, dont le choix, guidé par le tact, assure Gervaise, à chaque nouvelle arrivée, d'un hommage emblématique et « personnalisé ».

Un dîner maigre.

Cette harmonie, hélas, n'a été construite qu'en vue d'un saccage. Tout doit *disparaître*[12] : le contenu des plats, aussi bien que ce décorum qui reste de surface. La fête populaire n'est pas la fête bourgeoise, pas non plus une fête chrétienne. L'atmosphère progressivement s'épaissit, se charge d'odeurs fortes, l'air devient brumeux, les nappes sont souillées de vin et de sauce, le sol jonché de miettes, détritus, ossements, bouteilles vides. C'est une *débâcle*, une *débandade*. Ceux qui avaient cru à la *gentillesse* de la fête – Gervaise essentiellement – sont cruellement bernés. Et tout s'achèvera dans la stupeur.

Avant d'en arriver là, la violence s'échappe dans le discours. Un militaire est présent, qui l'exprime dans un registre martial : *Poisson*, agent de la Police impériale, homme d'armes et d'expérience, homme du monde à sa manière, galant homme à sa manière aussi, et cocu, par juste rétribution. Sa présence catalyse les allusions guerrières, aux Cosaques, passés de mode, aux Bédouins, davantage dans l'actualité. Ces banlieusards en bordée, à l'imaginaire encombré de fantasmes machistes et racistes, saluent et comptabilisent chaque bouteille vidée avec des mots de soldat d'Afrique : *encore une négresse qui a la gueule cassée*.

La salade et le veau froid.
Chapitre oublié du voyage sentimental.

Mais le comble de ces excitations collectives à la violence sera atteint au moment de la présentation de l'oie, la pièce maîtresse. Dans les années 1930, des écrivains et des ethnologues, réunis, en dehors de l'université, dans le *Collège de Sociologie*, partirent en guerre contre les postulats «positivistes» qui avaient, paraît-il, présidé jusque-là au développement de la sociologie et de l'anthropologie françaises. Ils proposaient, eux, pour expliquer l'origine et le développement des sociétés, non pas le progrès dans la spécialisation rationnelle des fonctions techniques, mais une révélation, celle du sacré, saisie dans le rituel du sacrifice. On sait l'extension que, depuis, Bataille ou Girard donnèrent à cette notion. Personne, on en conviendra, qui soit plus solidement ancré que Zola du côté du positivisme. Pourtant, la façon qu'il a de raconter ce repas, l'intelligibilité qu'il suggère de l'épisode, nous entraînent dans le voisinage de Bataille (qui avait inclus Michelet mais pas Zola dans son livre fameux *La littérature et le mal).*

Si ce repas dissimule un sacrifice, la victime n'en est qu'une oie. Banale substitution d'un animal à un humain? A vrai dire, Zola insiste énormément sur les solennités spéciales entourant le traitement de ce volatile, depuis sa sélection jusqu'à sa dispersion et disparition finale dans les estomacs rassasiés – l'énormité de la bête, son entrée en majesté, accompagnée par les prêtresses, au milieu d'un recueillement: «Et il y eut une rentrée triomphale: Gervaise portait l'oie, les bras raidis, la face suante, épanouie dans un large rire silencieux; les femmes marchaient derrière elle, riaient comme elle.»[13] Gervaise est imprudente, peut-être, d'apparaître en ordonnatrice de la cérémonie. Car il est dit aussi que le corps de l'oie est un corps de femme:

«Quand l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré mâtin! quelle dame! quelles cuisses et quel ventre!»[14]

Et Virginie, qui avait vu la bête *crue* de rappeler: «On l'aurait mangée comme ça (...) tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi!» Gervaise est blonde, avec une tendance à l'embonpoint, et le teint très blanc. N'est-elle pas, elle aussi, l'oie blanche qu'on est en train de sacrifier?

Un sacrifice ne peut se faire sans rituel, ce que ne comprend pas le barbare, l'agnostique Coupeau, qui propose que l'on empoigne au hasard, qui une aile, qui un pilon, chacun tirant à soi pour opérer le partage. Indignation générale. Heureusement il y a Poisson, seul membre, dans cette société civile, d'une profession sacerdotale.

Après avoir *attaqué* la bête d'une manière qui fait vibrer les âmes guerrières («Quand il [Poisson] enfonça le couteau dans la carcasse, qui craqua, Lorilleux eut un élan de patriotisme. Il cria: Hein! si c'était un Cosaque!»), Poisson se met à découper *galamment*, en vrai paladin de la Préfecture, en Parsifal de la chaussette à clous:

«Mais un gros silence se fit. Les têtes s'allongeaient, les regards suivaient le couteau. Poisson ménageait une surprise. Brusquement, il donna un dernier coup; l'arrière-train de la bête se sépara et se tint debout, le croupion en l'air: c'était le bonnet d'évêque. Alors l'admiration éclata. Il n'y avait que les anciens militaires pour être aimables en société.»[15] Mais, après avoir salué la galanterie de l'officiant, la compagnie, d'un seul coup, se lâche: «(...) on tomba sur l'oie furieusement.» Le spectacle a ranimé l'appétit («on recommença à dîner») et stimulé *tous* les appétits. Sexualité et voracité dialoguent sur fond de cruauté et de scatologie. Lorsque la volaille, séparée en morceaux, *laisse échapper un flot de jus par le trou béant de son derrière*, Boche s'écrie: «– Moi je m'abonne (...) pour qu'on me fasse comme ça pipi dans la bouche. – Oh, le sale! crièrent les dames. Faut-il être sale!» Elles font seulement semblant d'être fâchées. Virginie, qui a du tempérament et de la perfidie, ne vient-elle pas de demander qu'on lui réserve le croupion: «Ma chère, le croupion vous revient de droit» acquiesce madame Lerat, esprit profond qui saisit en toutes circonstances des allusions cachées. Le sexe, les nourritures gourmandes, les perfidies recuites sont plaisirs faits pour être savourés. Cependant, la dévoration qui certainement met en évidence, chez les convives, la *gueule*, a aussi pour effet, par une inversion bizarre, de changer les visages en derrières: «Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité.»[16]

Zola semble mettre sur le même plan hommes et femmes, réunis sans distinction autour d'une même table, pour partager le même festin. Cependant des différences sont discrètement marquées, dans les rôles comme dans les attitudes. Les rôles féminins apparaissent surtout dans les entours du repas, dans les préliminaires, comme la préparation, comme les offrandes florales, protocole qui leur est, sauf exceptions (Goujet, Coupeau lui-même), réservé. Les négociations, les médiations leur reviennent également: c'est madame Lerat qui mène, en sous-main et sans succès que temporaire, les pourparlers de réconciliation entre les ménages Coupeau et Lorilleux. C'est la perfide Virginie qui se charge de l'annonce faite à

Gervaise du retour de Lantier, avertissements répétés et sataniquement dosés.

Mais, une fois à table, et bien que les *dames* fassent de temps en temps les mijaurées (il faut bien marquer que ce sont des *dames*, pas des *filles*), l'accord apparaît complet entre les sexes, réunis et apaisés dans une commune goinfrerie. Pourtant il semble que Zola distingue une forme spécifique d'appétit féminin, un appétit plus délicat. Les femmes préféreraient les nourritures moins grossières, plus distinguées, plus *fines*, comme on dit souvent en français, de manière assez énigmatique il est vrai. Elles ont décidé seules du menu, non en fonction de leurs goûts propres, mais en ménageant tout de même une place pour les délicatesses de bouche: ainsi, les petits pois au lard qui ne font pas figure, aux yeux des hommes, de nourriture sérieuse, suscitent chez ces dames un enthousiasme gourmand:

«– Maintenant, il faudrait un légume?

– Hein? des petits pois au lard, dit Virginie. Moi, je ne mangerais que de ça.

– Oui, oui, des petits pois au lard! approuvèrent toutes les autres, pendant qu'Augustine, enthousiasmée, enfonçait de grands coups de tisonnier dans la mécanique.»[17]

Il en va de même de la salade, dont elles sont très friandes et qui, c'est bien connu, *se mange sans faim*, donc sans fin:

«Pourtant, il restait de la salade, de larges feuilles de romaine trempées d'huile.

– Voyons, madame Boche, dit obligeamment Gervaise, encore un peu de salade. C'est votre passion, je le sais.

– Non, non, merci! J'en ai jusque-là, répondit la concierge.

La blanchisseuse s'étant tournée du côté de Virginie, celle-ci fourra son doigt dans sa bouche, comme pour toucher la nourriture.

– Vrai, je suis pleine, murmura-t-elle. Il n'y a plus de place. Une bouchée n'entrerait pas.

– Oh! en vous forçant un peu, reprit Gervaise qui souriait. On a toujours un petit trou. La salade, ça se mange sans faim... Vous n'allez pas laisser perdre de la romaine? (...)

Ces dames soufflaient, en regardant d'un air de regret le saladier. Clémence raconta qu'elle avait un jour avalé trois bottes de cresson à son déjeuner. Madame Putois était plus forte encore, elle prenait des têtes de romaine sans les éplucher; elle les broutait comme ça, à la croque-au-sel. Toutes auraient vécu de salade, s'en seraient payé des baquets. Et, cette conversation aidant, ces dames finirent le saladier.

– Moi, je me mettrais à quatre pattes dans un pré, répétait la concierge, la bouche pleine. »[18]

L'appétit, on le voit, se nourrit aussi bien de langage que d'aliments solides. Comme au combat des guerriers s'encourageant d'invectives, ces mangeuses font glisser la salade, déjà bien lubrifiée, à coups de vantardises. Sans le savoir, ces dames sont rousseauistes, du moins selon la conception de Rousseau que propageait Voltaire.

Il n'y a rien dans de tels aveux qui soit pendable. Certes, ces dames font des manières, leur prétention aux nourritures délicates semble l'alibi d'une goinfrerie. Mais peut-être y a-t-il après tout des nourritures féminines et des nourritures martiales. A Vénus, les petites choses, grappillées, les légumes, les salades, les fruits – et aussi des fragments de la peau bien croquante d'une volaille rôtie. Aux hommes, le bœuf, les viandes riches et fortes. Nous ne sortons pas des idées reçues.

Cependant, l'*objectivité* de Zola est suspecte. Certes, il laisse parler les personnages sans prendre parti, mais c'est bien lui qui règle et invente les détails. On ne peut s'empêcher de se demander si la « délicatesse » des dames ne rend pas leur appétit plus répugnant, tout comme une prétention à la distinction aggrave en fait la grossièreté qu'elle voudrait nier, et comme l'hypocrisie, en général, rend plus laid ce qu'elle tente de cacher. Ces fameux petits pois ne sont pas si raffinés qu'ils le paraissent, ni si désodorisés :

« On gobait ça à pleine cuiller, en s'amusant. De la vraie gourmandise enfin, comme qui dirait le plaisir des dames. Le meilleur, dans les pois, c'étaient les lardons, grillés à point, puant le sabot de cheval. »[19]

L'appétit des dames, s'il a vraiment un caractère spécifique, se distingue peut-être justement par sa cruauté rongeuse, aiguisée, féroce. Elles disent qu'elles préfèrent les petits pois, les salades, les sucreries, nourritures innocentes, légères, non carnées, quasi immatérielles. Ne les croyons pas pour autant soumises aux préceptes de Michelet, et végétariennes comme on l'est en Inde. Elles aiment également torturer les carcasses, les « nettoyer », en arracher les derniers lambeaux de chair, éplucher l'oie de sa peau, comme les Carthaginoises épluchèrent Mâtho de la sienne, et les plus âgées d'entre elles, les vieilles édentées, ne sont pas les moins acharnées :

« Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames. Madame Lerat, madame Boche, madame Putois grattaient les os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. »[20]

Les dames sont des chattes, et c'est une chatte, justement, qui, aux dernières lignes du chapitre, fait un sort aux ultimes restes de la carcasse, alors que les convives ont disparu, cuvant leur ivresse aux quatre coins du quartier. La société victorienne prétendait, dans les classes bourgeoises, honorer la femme en l'idéalisant. Il y a toujours un prix à payer pour l'hypocrisie. Mais ces dames de la Goutte d'Or ne rendent qu'un hommage très rapide aux bonnes manières et à l'idéal féminin: elles se lâchent plus qu'elles ne se retiennent. Zola aurait-il imaginé sur le même modèle un banquet dans le grand monde? Sur un point au moins, il n'y a pas de doute: c'est Gervaise, jamais bestiale pendant cette soirée, constamment généreuse qui, de ce gueuleton, paiera, et lourdement, les pots cassés.

Zola est très peu *peintre* dans ce long chapitre, au contraire de ce qui s'était passé dans *Le Ventre de Paris,* où une matière semblable avait suscité une série de natures mortes dans le goût hollandais, véritable défi lancé à la peinture. Ce qui compte ici, c'est de maintenir le sentiment d'une présence des personnages, en saturant la narration par l'écho de leurs paroles. C'est ce langage parlé, perçu grâce au style indirect libre, qui produit l'effet de réel et non les descriptions. Les rares notations visuelles ont surtout pour but d'accentuer l'impression générale, celle d'une rondeur épanouie, qui se retrouve de l'oie énorme et dorée à l'épinée de cochon arrivant sur la table flanquée de grosses pommes de terre rondes, au milieu des volutes de la vapeur. Ces rondeurs migrent jusque sur les visages des mangeurs qui s'élargissent comme des derrières en même temps que les ventres s'arrondissent. Le luisant de la peau grasse et rôtie de l'oie se reflète sur les visages en sueur. La chair vivante et les viandes nourrissantes semblent se confondre. Ce qui est important, c'est de saisir, non pas tant le détail visuel que le sensible alimentaire, tel qu'il est éprouvé ou fantasmé par les convives, la façon dont ils imaginent la réduction substantielle que manducation et engloutissement font subir à la diversité des mets. Promotion du pâteux, du fondant, du crémeux, du gélifié, du lubrifiant: «Hein? quel beurre, cette épinée! (...) Les pommes de terre étaient un sucre (...) la sauce épaisse, une bonne sauce jaune qui tremblait comme une gelée (...). Les grands pains, posés contre le mur, derrière les convives, avaient l'air de fondre (...).»

Toilette de bouche.

Manger est un travail de force, il n'est pas surprenant que la sueur perle aux fronts. Pour que toutes ces nourritures soient, dans le corps, malaxées, triturées, transformées, il faut alterner le solide et le liquide – le vin, qui donne de l'énergie pour le travail et permet, en arrosant largement les viandes les plus sèches, de les faire *descendre*

et de réduire leur résistance: «Ça n'était pas salé mais, juste à cause des pommes de terre, ça demandait un coup d'arrosoir toutes les minutes.» Le résultat d'une telle accumulation de travail et de travaux – car il a fallu apprendre un métier, gagner de l'argent pour payer sa nourriture, il a fallu que d'autres compagnons, chacun dans son domaine, collaborent à la préparation des aliments, que le boulanger, avec la farine, fasse une pâte et la fasse cuire, construise le croustillant de la croûte –, l'aboutissement de toute cette richesse, c'est la destruction générale et systématique de l'énorme investissement, destruction des formes, des textures, destruction de la variété des mets, tout redevenant semblable à l'unique aliment de la petite enfance, la *bouillie*, les pains subissant une transformation inverse, redevenant pâte – «quelque chose – disent les mangeurs – de doux et de solide qu'on sentait couler le long de son boyau jusque dans ses bottes.» Le sens général de cette scène est dans l'anéantissement généralisé, un sacrifice géant qui s'attaque même aux sacrifices volontaires: annulation du sacrifice généreux de Gervaise – qui espérait, par sa générosité, désarmer les malveillances –, ruine de ses modestes ambitions, annulation des prétentions de tous ces pauvres gens à se conduire en messieurs et en dames, annulation de ce pauvre trésor d'économies qui a nourri la splendeur éphémère de cette table, destruction du capital symbolique d'une «civilisation» tel qu'il apparaissait réalisé dans le luxe de linge, de vaisselle, de nourritures élaborées, de vins puissants, réunis par tant d'efforts seulement afin d'être saccagés et *réduits en bouillie*.

Un canard, s. v. p.

Gervaise et ses invités hésitent dans leur attitude envers ce festin qu'ils s'offrent, ce plaisir qu'ils se font: doivent-ils se réjouir en cercle très fermé, très exclusif, clandestinement pourrait-on dire? Doivent-ils festoyer avec ostentation, écrasant les exclus par l'éclat de leur splendeur? Doivent-ils ouvrir leur table, dans l'expansion de leur euphorie et de leur bienveillance, à tous les passants? Les Lorilleux, eux, ne jouissent d'habitude qu'en secret: ils ferment les volets lorsqu'ils ont quelque bon morceau à manger et se débarrassent des reliefs, non dans la poubelle collective, mais directement dans l'égout.

C'est un peu pour désarmer leur envie et leur haine que Gervaise a voulu offrir cette fête. Elle ne sait pas comment répondre à la haine autrement que par la générosité. Est-ce là une conduite bien adaptée? Sera-t-elle payée en gratitude ou en redoublement d'hostilité et de médisance?

Ce qu'elle donne sera pris, certes, joyeusement, mais pour être détruit. Etrange *potlatch* qui ne débouche sur aucun pouvoir sym-

bolique. Gervaise elle-même ne savait pas si elle voulait désarmer les Lorilleux par sa munificence ou, au contraire, les faire enrager de plus belle, ce qui certainement est le résultat acquis: tous les convives rient in petto de voir *le nez que font les Lorilleux*. Cependant ceux-ci, aigres, égoïstes, venimeux, mais rationnels, ne se privent pas, une fois la surprise digérée, de remettre les pendules à l'heure: «Madame Lorilleux, entre ses dents, répétait que c'était trouvé, bouffer si vite l'argent, sur les planches où l'on avait eu tant de peine à le gagner.»

Il n'y a que les riches qui puissent manger tranquillement, sans penser à ce que ça coûte. Les pauvres n'oublient pas, eux, que c'est toujours de l'argent qu'on bouffe. A se donner du bon temps, ils ont des scrupules. Gervaise elle-même en a. Enfin, *ils ne savent pas jouir*: avec eux, tout dégénère. Le discours de Gervaise, comme celui de ses invités, pour justifier ce qui est un excès, a recours massivement aux rationalisations: on a bien le droit, on ne fait pas de mal, on n'est pas dégoûtant à voir, on n'a pas à se gêner entre amis, ce n'est que justice après tout, une fois de temps en temps, c'est bien notre tour, il vaut mieux dépenser son argent chez le boucher que chez le marchand de vin, mais le vin aussi est nécessaire à l'ouvrier, il ne pourrait pas travailler sans son aide, etc. Comme toutes les rationalisations, ces phrases, si elles veulent dire quelque chose, doivent être comprises à l'envers: les pauvres n'ont aucun droit, ce n'est jamais leur tour, il n'y a pas de justice dans le monde, ceux qui se lâchent sont écœurants, c'est avec ses amis surtout qu'il faut se gêner, et la survie de l'ouvrier passe par une stricte abstinence. Les rationalisations sont les arguments de la faiblesse et les pauvres, en y ayant recours, ne font que confirmer la leur. Les Lorilleux sont, dans le lot, les seuls à avoir du bon sens. Moralement, ils sont hideux. Mais le bon sens ne se préoccupe pas d'esthétique.

La noce hésitera toute la soirée entre les deux tentations contraires: se barricader, ou inviter tout le monde; comme on sait, l'ivresse est généreuse, c'est même le seul état où l'homme soit naturellement généreux, pourvu qu'il soit assez saoul. Les promoteurs du banquet fraternitaire, s'il existe un jour, feront bien de s'assurer qu'il soit convenablement arrosé. La noce, après s'être pudiquement – c'est-à-dire honteusement – calfeutrée derrière un large déploiement de rideaux blancs, finira par ouvrir toutes grandes les portes, et appellera les passants à trinquer. On ne sait jamais si les autres sont des autres, ou si nous sommes tous frères[21].

Il y a pourtant, dans le gueuleton, un moment au-delà de la nourriture, quelque chose qui ne peut se produire qu'après le dessert,

La maraîchère, vers 1850, par Henry Monnier.

quelque chose qui est l'expression du haut lyrisme de l'ivresse: la chanson. A la fin, chacun pousse la sienne. Cela vient naturellement, les chansons éclosent brusquement, quoique rituellement, sans qu'on se soit consulté. Il n'y a là rien qui surprenne, rien non plus qui soit obligé. Ils ne se risqueraient pas à danser, activité sociale, mais ils chantent, exercice solitaire. C'est un épisode habituel, mais spontané, une conversion immédiate de l'ivresse en lyrisme, phénomène qui se produit de lui-même à un certain moment, à une certaine heure, à

La main aux dames.

Importation anglaise.

un certain niveau éthylique. Le choix des airs, des numéros, comme le choix, tout à l'heure, des fleurs offertes à Gervaise, traduit la singularité d'une personne, mais la traduit d'une façon surprenante, nouvelle, dévoilant un aspect encore inconnu et inattendu, quoique logique, quand on y réfléchit: madame Putois, ouvrière repasseuse, petite personne sèche et boutonnée[22] entonne une chanson de loup de mer où il est question de corsaires, de flibustiers, d'abordages, expression d'un rêve de virilité aventureuse et héroïque stupéfiant chez cette petite femme effacée (pas plus stupéfiant après tout que n'était, dans le répertoire de Piaf, la chanson du légionnaire). Et Zola, qui reprend en main le commentaire, d'expliquer: «On sentait bien, d'ailleurs, que cette chanson-là était dans le sentiment de madame Putois.» Gervaise, elle, on le sait, n'a que trop tendance à se livrer, à ne pas se défendre, à faire confiance. Elle chante «Ah! laissez-moi dormir! d'une voix faible et douce». Et ainsi de suite: chacun y va de son air, chacun y va de son rêve, sous l'inspiration du vin, et de l'heure plus que tardive. Dans les vapeurs de l'alcool, les âmes s'ouvrent, l'hôte secret que chacun cachait se manifeste, insolite mais non absurde. Les personnages n'étaient jusque-là qu'à moitié lisibles, on risquait l'erreur sur leur compte, on ne connaissait d'eux que cette partie de leur être qu'on pourrait appeler *défensive* (et offensive aussi, parfois, lorsque l'attaque semble la meilleure tactique de défense).

Les rêves qui s'exhalent participent donc du secret des personnalités, mais aussi des contenus d'une culture collective. Ils s'éveillent, à l'intersection des deux. Les personnages des romances, les corsaires, Abd-el-Kader (*Les adieux d'Abd-el-Kader*, chantés par Goujet), l'enfant perdu (chanté par madame Lerat), sont les figures habituelles d'une saga populaire, qui regroupe les différents genres, canoniques et bien répertoriés, de la chanson de rue et de café-concert: le genre patriotique, ou grivois, ou bachique, ou tourlourou, ou sentimental,

ou mélodramatique... Ces genres populaires ne sont pas eux-mêmes sans rapport avec d'autres, qu'illustrèrent les praticiens d'une littérature bien plus relevée, pour les classes supérieures :

« Puis, des romances se succédèrent ; il fut question de Venise et des gondoliers dans la barcarolle de madame Boche, de Séville et des Andalouses, dans le boléro de madame Lorilleux, tandis que Lorilleux alla jusqu'à parler des parfums de l'Arabie, à propos des amours de Fatma la danseuse. Autour de la table grasse, dans l'air épaissi d'un souffle d'indigestion, s'ouvraient des horizons d'or, passaient des cous d'ivoire, des chevelures d'ébène, des baisers sous la lune aux sons des guitares, des bayadères semant sous leurs pas une pluie de perles et de pierreries... »[23]

Soudain, l'espace d'une phrase, sans s'en rendre compte peut-être, Zola s'est mis à écrire du Flaubert. La queue du romantisme vient gémir, avec une génération de retard, à la fin de cette beuverie quasi banlieusarde. Madame Bovary serait bien mortifiée de voir ses rêveries les plus précieuses traîner dans un pareil endroit, appropriées par des gens de cette sorte. Mais il n'y a pas tant de façons différentes de rêver, et le milieu n'y fait point de différence.

Pour les dames... s'il en reste.

Monsieur Loyal et sa troupe

Il se peut que les lecteurs, au spectacle de cette cène profane, se partagent entre l'écœurement et une tolérance amusée. Les mangeurs eux-mêmes éprouvent le besoin de se justifier : « On n'était pas dégoûtant à voir, n'est-ce pas ? » Affirmation ou dénégation ? Comment des gens possédés pourraient-ils juger de l'impression qu'ils produisent sur un témoin à la tête froide ?

Zola, qui eut une carrière d'écrivain à scandale, ne cessa d'affirmer son mépris pour la littérature érotique du genre polisson. Comme Michelet, il prend au sérieux le sexe et, en général, le désir, mais il ne les prend qu'au sérieux. Il veut, selon la métaphore qu'il affectionne, *débrider les plaies*, ce qui implique de tout dire, de tout montrer. Il ne veut pas *prêcher* ouvertement, tout au moins pas au stade de son œuvre où il écrit *L'Assommoir*. Il faut que le roman s'impose par ses vertus propres, et que le lecteur tire lui-même ses conclusions. D'où le *style indirect libre* généralisé qui évite absolument au narrateur de prendre parti. Car le narrateur subsiste, même à la portion congrue, un narrateur qui se manifeste à la troisième personne, en style littéraire et en français châtié.

Le style indirect libre nous communique l'écho des paroles et des pensées de tel personnage, enfin le plus souvent. Pas toujours cependant. Prenons le fragment qui vient d'être cité: «On n'était pas dégoûtant à voir, n'est-ce pas?» Ce ne sont pas là les paroles d'une personne, mais une rumeur collective, la protestation, formulée ou tacite mais unanime, de la communauté des dîneurs. On trouverait, dans *L'Assommoir*, beaucoup de phrases sur ce modèle. Les rationalisations, les justifications renvoient toujours à un *on*, comme au chœur des voisins et voisines. Cela permet à Zola de soumettre ses personnages, non pas aux commentaires et aux jugements de l'auteur, mais aux commentaires et aux jugements – d'ailleurs très fluctuants – de la communauté à laquelle ils appartiennent. C'est cela surtout qui fait de *L'Assommoir* un roman «ethnologique».

Ce procédé donne l'impression d'un auteur qui s'est placé au milieu de ce peuple – de *son* peuple? –, enregistrant le discours explicite ou tacite de tout le quartier. Cependant, lorsque des propos rapportés sont en situation – ici en situation de tragique insouciance –, l'absence de jugement de la part de l'auteur a souvent pour effet, plus efficacement que tout commentaire, de mettre en valeur la *folie* – au sens d'absence de sagesse – de ceux qui les prononcent. Et si les paroles rapportées envahissent par moments jusqu'à la narration elle-même, abandonnée à l'aveuglement, à la folie du *on*, Zola se réserve toujours le droit de retrouver sa propre voix, souveraine et digne, nullement populacière. (la *Préface* écrite par Zola pour *L'Assommoir* est une revendication de dignité professionnelle dans les domaines de l'Art et de la Science). Zola est au milieu de ses personnages, certainement pas comme l'un des noceurs, pas tout à fait non plus comme l'inventeur d'une fiction, plutôt comme un *montreur*. Il les désigne au lecteur, il les fait parler, et tout ce qu'ils disent est comme souligné, affecté d'un *sic* ineffaçable: mais voyez-les donc, écoutez-les donc! C'est comme cela qu'ils parlent. Ils sont ainsi. Zola est descendu parmi eux sans se confondre avec eux, sans plaider non plus, mais avec l'intense désir de faire sentir leur présence – et le souffle tragique de leur aberration. Il ne se départit pas d'une certaine raideur. Il les approche au plus près, mais ne s'attable pas avec eux, ne se déboutonne pas avec eux. Il reste debout derrière les chaises, maître d'hôtel attentif et silencieux, occupé aussi à prendre ses distances, car s'il veut avant tout nous les faire voir, il ne suffit pas pour cela d'être au milieu d'eux, il faut en même temps qu'il les tienne éloignés de lui, afin qu'il puisse mieux se faire oublier. D'une certaine façon c'est lui qui sert le repas, afin de les laisser réagir: c'est cela aussi la méthode expérimentale. Ses biographes ont

souvent dit de Zola qu'il était gourmand. Il raconte ici un repas dans le dernier détail, en connaisseur certainement, mais en connaisseur plutôt qu'en épicurien. Peut-on dire pour autant qu'il ait souhaité nous mettre en appétit? ou, au contraire, susciter notre dégoût? Questions oiseuses. Ses mangeurs, il s'est surtout efforcé de nous les faire voir et entendre: écoutez-les donc délirer! mais voyez-les bâfrer! *L'Assommoir* ne fait pas vraiment partie de la littérature «rabelaisienne», ni libertine, et on y chercherait en vain une inspiration hédoniste.

JEAN BORIE

NOTES

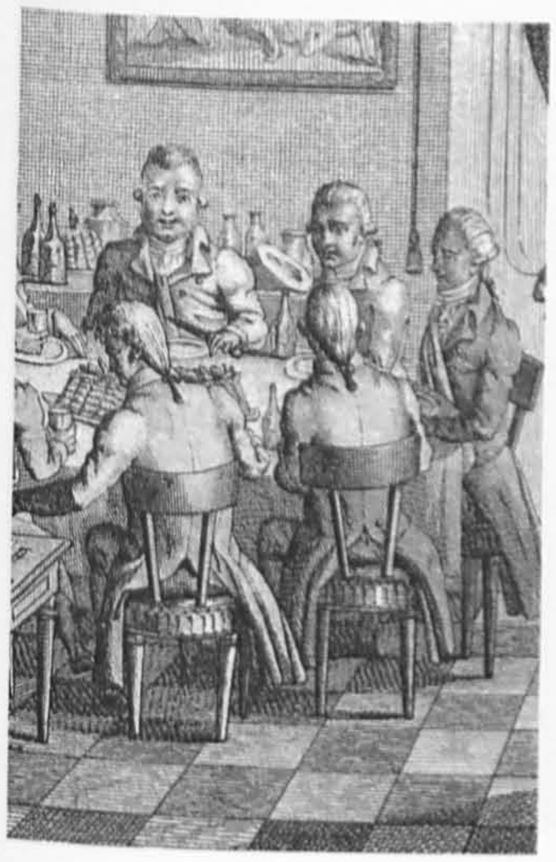
1. Zola, comme tous les contemporains certainement, continue d'appeler boulevards extérieurs des boulevards qui ne le sont plus, dans la réalité, après 1860.
2. «Le roman de Gervaise n'est pas le roman politique, mais le roman des mœurs du peuple; le côté politique s'y trouvera forcément, mais au second plan, dans une limite restreinte», E. ZOLA, *L'Assommoir*, dossier manuscrit, cité par H. MITTERAND, *Les Rougon- Macquart*, Pléiade, II, Etudes, notes et variantes, p. 1545.
3. Zola nous donne dans ce roman nombre d'indications sur une culture gastronomique populaire, assez canaille, calquée un peu sur les mœurs de la société de plaisir, une culture reposant sur une abondance de guinguettes, bals, bistrots, restaurants – dont les femmes légitimes sont exclues, comme elles sont exclues, dans le monde, des cabinets particuliers des boulevards. Chacun de ces lieux a sa réputation et ses spécialités, et les ouvriers en goguette, les ouvriers praticiens des lundis bachiques, répertoriés dans les catégories du Sublime, savent où trouver la bonne matelote, et n'hésitent pas, l'occasion aidant, à imiter les classes libertines jusque dans le choix de leurs «délicatesses» de bouche.
4. Je dis célébrait, au passé, car le calendrier des Postes françaises, qui est ma source liturgique, ne fait plus état de Gervais ni de Protais. Le 19 juin est occupé par Romuald. Gervais a pourtant toujours son église à Paris, derrière l'Hôtel de Ville.
5. Nous renvoyons au volume II de l'édition des *Rougon-Macquart* dans la Pléiade, par H. MITTERAND. Ici pp. 589 et 594.
6. P. 573.
7. «Oh! La patronne pouvait être tranquille: on allait lui nettoyer ça si proprement qu'elle n'aurait même pas besoin de laver la vaisselle le lendemain», p. 567.
8. P. 584.
9. *Idem.*
10. P. 594.
11. P. 575.
12. Tous les signes d'anarchie et d'agression suscitent, par dénégation, une rationalisation rassurante: «N'est-ce pas? la politesse veut qu'on mange, lorsqu'on est invité à dîner. On ne met pas du veau, et du cochon, et de l'oie, pour les chats», p. 567.

13. P. 576.
14. *Idem.*
15. P. 577.
16. P. 579.
17. P. 560.
18. P. 583.
19. P. 574.
20. P. 578.
21. «On n'était pas dégoûtant à voir, n'est-ce pas? Alors, on n'avait pas besoin de s'enfermer comme des égoïstes. (...) Une fraternité s'établissait avec la rue. On trinquait à ceux qui passaient. On appelait les camarades qui avaient l'air bon zig. Le gueuleton s'étalait, gagnait de proche en proche, etc.», p. 581.
22. «Madame Putois, une femme de quarante-cinq ans, maigre, petite, repassait sans une goutte de sueur, boutonnée dans un vieux caraco marron», p. 504.
23. P. 587.

Le Mangeur européen – et américain – par le menu[1]

à travers les collections de la Bibliothèque publique et universitaire

Genèse d'une collection



Le 29 novembre 1952, Willy Russ[2], conservateur honoraire du Musée des beaux-arts de Neuchâtel, écrit à la directrice de la Bibliothèque de la Ville, Claire Rosselet, pour lui offrir une collection de menus qu'il a retrouvée dans les «affaires de son père»: «Ils datent tous de la fin du siècle dernier, quelques-uns plus anciens et provenant pour la plupart d'Allemagne. Anniversaires de tous genres, menus royaux des différentes cours princières, cérémonies publiques et privées. Bref, il y en a des centaines. – Je ne les ai pas épluchés car je ne suis pas gastronome. Ces menus offrent cependant un certain intérêt et ne prennent pas beaucoup de place. J'allais les brûler lorsque l'idée m'est venue que la Bibliothèque s'y intéresserait peut-être. Dans tous les cas, ils sont à votre disposition et visibles chez moi, Evole 43 ...»[3]

La réponse de la directrice n'a malheureusement pas été conservée mais elle est évidemment positive. Le 10 décembre, Willy Russ la remercie d'avoir eu l'obligeance d'accepter ce don. Il donne surtout dans cette seconde lettre des détails précieux sur l'auteur présumé de la collection: «Elle doit avoir été faite par un de mes oncles qui était ingénieur en chef des chemins de fer allemands ou prussiens. Il possédait une carte de libre parcours pour tous les chemins de fer européens et accompagnait régulièrement l'Empereur ou les hautes personnalités dans leur voyage. Par ses fonctions, il assistait probablement aux réceptions, dîners offerts en cours de route, etc. Il est mort il y a une vingtaine d'années à l'âge de 99 ans et 9 mois!

»Son nom était Baurat A. Behrmann, Oldenburg, Allemagne.»[4]

Cette acquisition est bien sûr exceptionnelle. Ces documents sont d'une extrême rareté dans les institutions publiques qui les ont longtemps négligés. On sait aujourd'hui l'intérêt qu'ils présentent pour l'étude de la gastronomie et des coutumes alimentaires, mais aussi pour l'histoire du goût et des mœurs.

Conformément à la description de Willy Russ, la plupart des pièces de la collection Behrmann concernent des menus de fêtes et de

◁
Ecole de cuisine à Boston, Etats-Unis, vers 1880, gravure sur bois coloriée.

« Banquet patronal de la boulangerie de la banlieue de Paris, dans les salons des Vendanges de Bourgogne, à la Chapelle-Saint-Denis », 1858, par Charles Valentin Gaildrau, gravure sur bois coloriée.

banquets émanant des cours royales et princières européennes, principalement allemandes. Mais cet ensemble comprend aussi des menus de grands repas organisés par des sociétés ou des particuliers. En outre, il ne se limite pas aux frontières européennes: il contient ainsi quelques menus américains et égyptiens. Presque tous les documents datent de la seconde moitié du XIXe siècle. Deux d'entre eux sont cependant antérieurs à 1850: il s'agit de ceux concernant la table de Louis-Philippe.

Depuis l'acquisition de la collection Behrmann, le fonds de menus de la BPU s'est considérablement enrichi. En effet, le don de Willy Russ en a suscité d'autres: plusieurs Neuchâtelois ont ainsi remis des menus tirés de leurs archives familiales, menus de fêtes, d'anniversaire, de baptême ou de mariage.

Il n'est pas question de décrire ici cette collection qui fera prochainement l'objet d'une publication séparée. Nous nous contenterons d'en présenter certaines pièces. Ce survol exige cependant quelques précisions sur la nature et l'histoire du menu.

Le menu : points de repère

Ce terme recouvre plusieurs sens. Selon le *Dictionnaire historique de la langue française* (*Le Robert*), il peut s'agir d'une « liste détaillée par le menu des plats composant un repas » (1718), et par métonymie de la « carte sur laquelle est écrite cette liste » (1851). Mais il peut aussi désigner le repas lui-même (1881). C'est bien sûr le deuxième sens qui nous intéresse ici. Mais il faut encore distinguer deux grands types de documents : les *cartes de restaurant,* d'une part ; les *menus de particuliers et ceux servis lors d'occasions exceptionnelles, publiques ou privées,* d'autre part : repas de baptême, de communion, d'anniversaire, de mariage, de réveillon, mais aussi repas de clubs et de sociétés, repas commémoratifs, politiques, d'affaires, de charité, etc., servis au domicile d'un hôte ou dans des établissements appropriés, avec l'aide d'un service traiteur, organisés par un hôtel ou un restaurant.

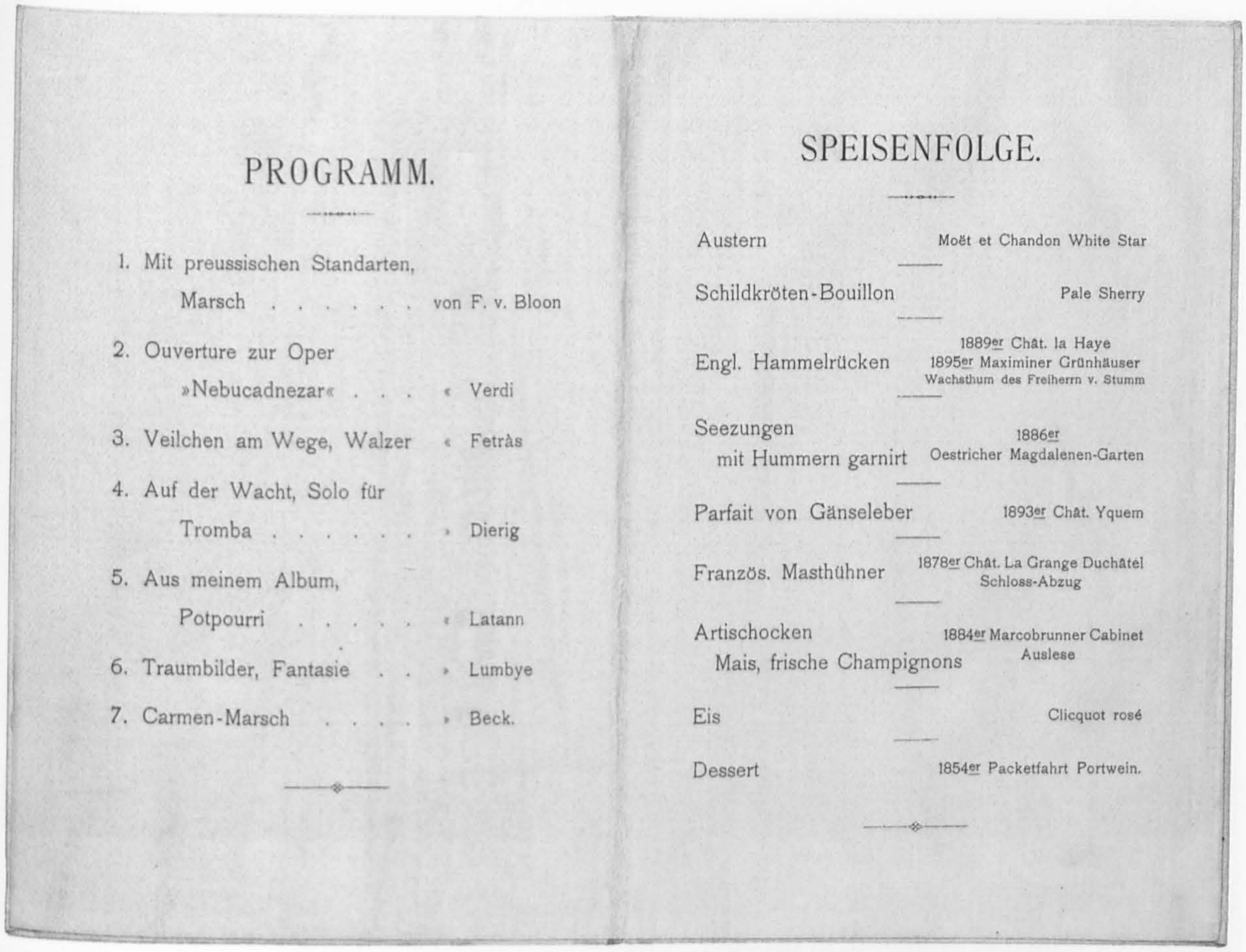
La carte de restaurant

Ce document apparaît dès l'ouverture des premiers restaurants, soit à la fin du XVIIIe siècle.

Les premières cartes – qu'on désigne aussi sous le nom de tarifs – correspondent à de longues listes de mets accompagnés de leurs prix.

« Carte vivante du restaurateur, un bœuf à la mode et une caille », d'après Grandville (1803-1847), lithographié par Pannetier, vers 1830.

Menu, Allemagne
« Mittagstafel der D. Yacht Prinzessin Victoria Luise am 3. Januar 1901 »
Construit en 1900 par Blohm & Voss pour la Hamburg-America Line, le *Prinzessin Victoria Luise* (du nom de la fille de l'empereur Guillaume II) est un navire de plaisance qui offre un confort inouï pour l'époque à une clientèle essentiellement fortunée. La qualité du service de table se reflète dans ce menu élégant, imprimé sur soie, et garni d'un ruban, qui propose un repas copieux accompagné de très grands vins, et servi en musique.
Texte imprimé sur soie, composition signée H.F, chez M. Kimmelstiel & Co Hamburg, 18×24 cm.



PROGRAMM.

1. Mit preussischen Standarten, Marsch . . . . . von F. v. Bloon
2. Ouverture zur Oper »Nebucadnezar« . . . « Verdi
3. Veilchen am Wege, Walzer « Fetràs
4. Auf der Wacht, Solo für Tromba . . . . . » Dierig
5. Aus meinem Album, Potpourri . . . . . « Latann
6. Traumbilder, Fantasie . . » Lumbye
7. Carmen-Marsch . . . . » Beck.

SPEISENFOLGE.

Austern — Moët et Chandon White Star

Schildkröten-Bouillon — Pale Sherry

Engl. Hammelrücken — 1889er Chât. la Haye; 1895er Maximiner Grünhäuser; Wachsthum des Freiherrn v. Stumm

Seezungen mit Hummern garnirt — 1886er Oestricher Magdalenen-Garten

Parfait von Gänseleber — 1893er Chât. Yquem

Französ. Masthühner — 1878er Chât. La Grange Duchâtel Schloss-Abzug

Artischocken; Mais, frische Champignons — 1884er Marcobrunner Cabinet Auslese

Eis — Clicquot rosé

Dessert — 1854er Packetfahrt Portwein.

Les plats y sont présentés par catégories : potages, entrées, rôts, entremets, desserts, etc. Il appartient ainsi au convive de composer son menu.

Les premiers tarifs connus datent du tournant du XVIIIe siècle. Ils sont français et autrichiens (en allemand *Speisen-Tarif*). Les premiers proviennent de deux célèbres établissements : ceux des Frères Véry, au Palais Royal, et des Frères provençaux. Ils contiennent aussi les boissons. Une des cartes des Frères Véry, conservées à la Bibliothèque historique de la Ville de Paris, date de 1795 environ. Le choix qu'elle propose est riche et varié : une dizaine de potages, une quarantaine d'entrées, sept rôts, trois salades, dix-huit entremets et treize desserts.

Les clients de Véry peuvent choisir entre une vingtaine de vins, des bourgognes (Beaune, Volnay, Pommard, Clos Vougeot), des bordeaux (Graves, Sauterne), du champagne, du malaga, etc. ; la carte

« Les Trois Frères provençaux » (Paris), par Eugène Lami (1800-1890), gravé sur acier par L. Stocks, vers 1840.

mentionne aussi quelques liqueurs et eaux-de-vie (marasquin, rhum, kirsch), du punch et évidemment du café.

Les cartes sont bien sûr l'apanage des restaurants de luxe. Dans les établissements ordinaires, les mets sont inscrits sur des tableaux accrochés aux murs.

Il faudra attendre le milieu du XIXe siècle avant que les restaurateurs proposent des menus au sens où nous l'entendons aujourd'hui, soit des combinaisons de plats pour un prix déterminé.

A l'origine, simple support d'information, la carte de restaurant devient à cette époque l'accessoire obligé de toute bonne table.

Promesse de plaisirs gourmands, elle se répand sur les paquebots, puis dans les wagons-restaurants, où les repas sont attendus avec tant d'impatience par des voyageurs désœuvrés.

Les menus de particuliers

Jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, la nécessité de disposer le programme du repas près de l'assiette du convive ne se fait pas sentir.

▷
Menu (fragment) du repas offert le 25 septembre 1776 par la bourgeoisie de La Neuveville (Suisse) au prince-évêque de Bâle, Frédéric de Wangen de Gerolsegg. Document rédigé par Benedikt Affolter, traiteur et aubergiste à la Tour Rouge, à Soleure.

Second Service

Relevé de 10 potages pour 10 grosses entrées

2 de paté chaud aux innocents en moule.
2 de Rosbif de Bœuf d'Aignan piqué aux Cornichons
2 d'Oyes grasses farcis de Boudin blanc de poulardes
Au pain d'Epice.
2 d'Alloyaux a la braise d'Ausse au Cresson.
2 de Ramiers aux Lentilles garnis de Croutes de Jambon
de Mayence.

Troisieme Service de Rôti de 77.

18 gros Entremets

2 de paté froid de Sanglier
2 de Jambon de Mayence
2 de dindon gras en daube.
2 de Gelinotes de Lievre
2 de Galtines de petits fruits
2 de Marbré, de Langue, Jambon, filets de poulardes et autre –
1 d'un Galtine de pain d'amour
1 d'une hure de Sanglier
2 de Chevreuil en Galantine a la Sauce
2 de Bonnets de Turque garnis de Mont pareil

Au Moyen Age, écrit Philippe Mordacq, «le dîneur a plaisir à découvrir les plats au fur et à mesure qu'ils lui sont présentés. A cette époque, l'usage est d'apporter, depuis les cuisines souvent situées fort loin de la salle du banquet, une série de plats que les valets présentent d'abord couverts. Ce service théâtral est caractéristique du goût médiéval pour le spectacle. On aime admirer, pendant son repas, la vaisselle d'orfèvrerie exposée sur les marches des dressoirs et les séquences jouées entre deux services qualifiés d'"entremets". Un menu n'a pas sa place dans une telle mise en scène car il ôterait l'effet de surprise.»[5]

Ajoutons que l'ancienne manière de servir, à la française, ne le rend pas indispensable. Car les plats d'un même service sont disposés sur la table, sous les yeux du convive. A quoi bon aussi dresser la liste exhaustive de tous les mets puisque les convives n'en goûteront que quelques-uns!

Certes, nous avons conservé de nombreux menus de banquets servis sous l'Ancien Régime. Mais leur fonction est tout autre. Ce sont des plans de repas arrêtés entre l'hôte et son cuisinier, ou un traiteur. Ils ne sortent pas de l'office ou de la cuisine. On s'y réfère, en cas de besoin, lors de la préparation du repas, ou en cas de litige, lorsque le programme prévu n'est pas respecté. Mais ces documents ne sont aucunement destinés aux convives. Ils ne paraissent pas sur la table. Bien sûr, il y a des exceptions. En 1541, lors de la diète de Worms, le duc Heinrich von Braunschweig aurait demandé à son cuisinier d'inscrire sur un parchemin le détail d'un grand banquet offert à cette occasion. Pendant le repas, le duc ne cessait de consulter le menu pour régler son appétit.

Précisons ici que les grands menus de la cour de France, au XVIIIe siècle, dont ceux, célèbres, calligraphiés et enluminés par Brain de Sainte Marie, cités dans toutes les études de la gastronomie française et ornant les recueils manuscrits des *Voyages du Roy [Louis XV] au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la table de Sa Majesté,* n'ont pas non plus la fonction des menus d'aujourd'hui. Ce sont des pièces uniques destinées à rehausser le faste des cérémonies royales et à en conserver la mémoire.

Le menu individuel: l'accessoire obligé d'une table servie à la russe

L'usage du menu individuel est lié à l'essor du service à la russe. Dans ce système, pratiqué alors en Russie et dans certains pays du Nord, les plats chauds ne sont pas exposés sur la table comme dans le service

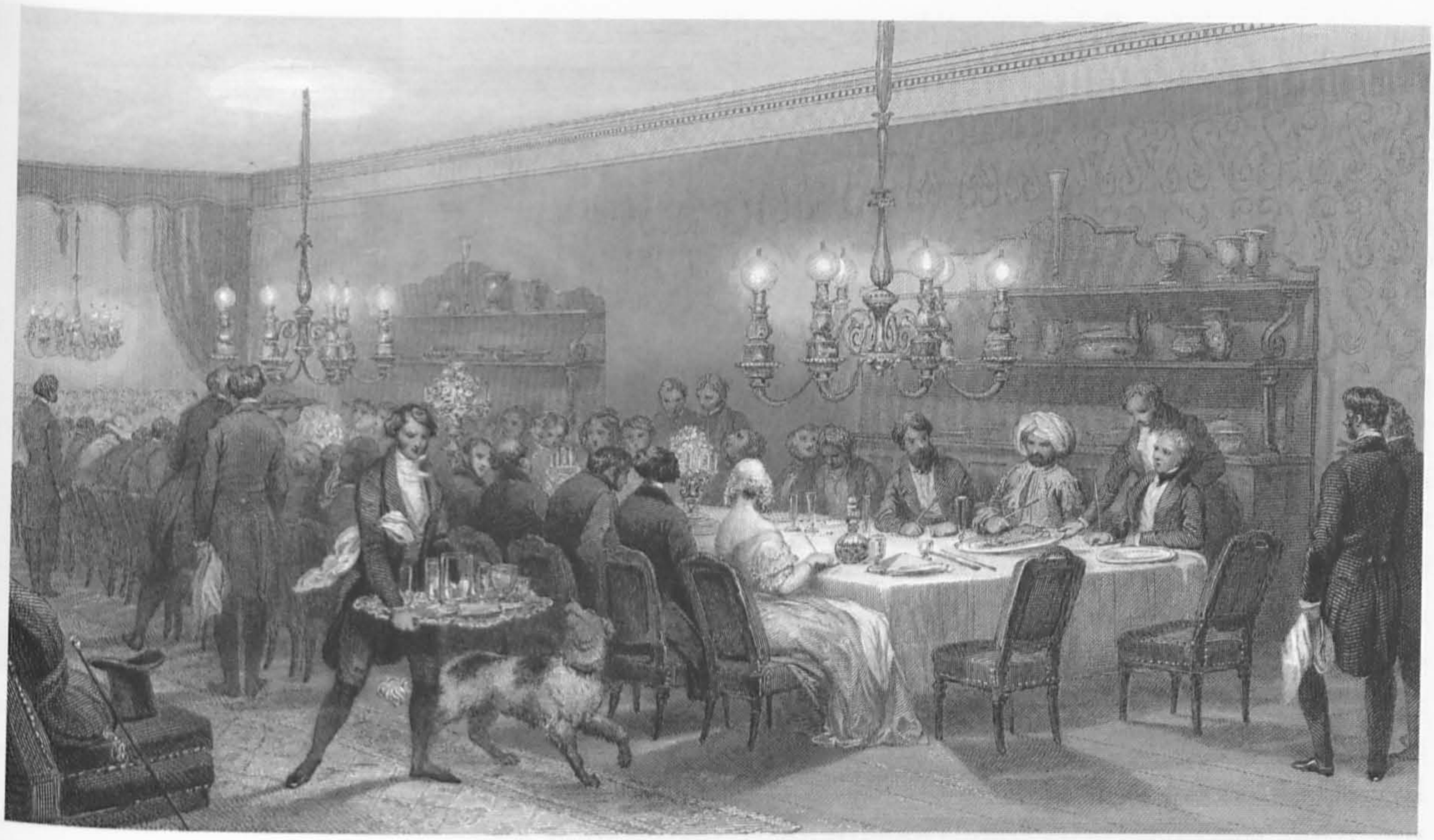


Table d'hôte à l'hôtel des Princes (Paris), par Eugène Lami, gravé sur acier par J. B. Allen, vers 1840.

à la française. Les viandes sont préalablement découpées à la cuisine, avant d'être dressées et présentées à la salle à manger où elles sont servies successivement à la ronde. Les grosses pièces peuvent aussi être préparées sur un guéridon, sous l'œil des convives, comme au Moyen Age. Ceux-ci se servent eux-mêmes dans les plats. Cette technique de service est dite: *à la française* qu'il ne faut pas confondre avec l'appellation correspondant à l'ancien service à la française. Lorsque le serveur sert les convives à l'aide d'une pince formée d'une fourchette et d'une cuillère, il s'agit alors d'un service dit *à l'anglaise.*

Ajoutons que les grosses pièces peuvent aussi être présentées aux convives dans des assiettes chaudes.

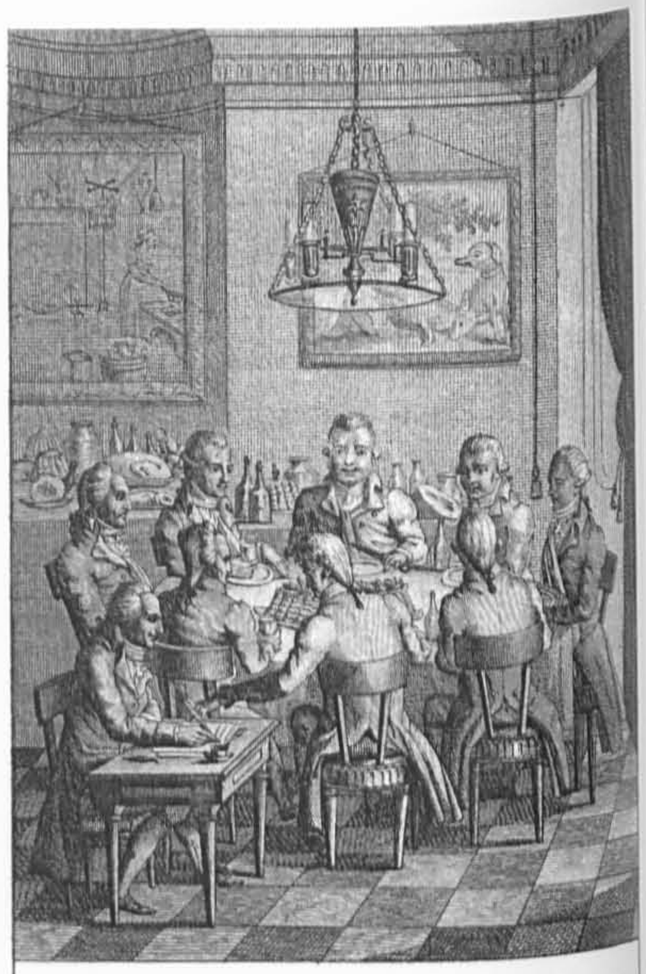
Le service à la russe présente un avantage indéniable sur celui à la française en préservant la chaleur des mets. Mais il peut embarrasser les convives en gardant le mystère sur la composition du repas. D'où la nécessité de disposer des menus près de leur assiette afin de pouvoir faire leur choix parmi les mets présentés et réserver leur appétit.

Le service à la russe apparaît en France au tout début du XIXe siècle. Selon la tradition, la mode en aurait été lancée en 1810 lors d'une réception donnée à Clichy par le prince Alexandre Borissovitch Kourakine (1752-1818), ambassadeur d'Alexandre Ier à Paris. Toutefois, la fine fleur de la gastronomie parisienne n'ignorait pas alors cette

pratique de servir les plats. Celle-ci était déjà en usage dans les séances gourmandes du *Jury dégustateur*, la célèbre académie culinaire fondée en 1803 par Grimod de la Reynière pour déguster et juger les produits des restaurateurs ou des commerçants. La composition du repas n'était pas une surprise pour les membres du jury, car la carte du menu était disposée près de leur assiette.

Mais les habitudes de table ne se changent pas facilement. Malgré ces initiatives précoces qui trouvent quelques imitateurs, le service à la russe peine à s'imposer en France. Le service à la française reste, jusqu'au milieu du XIXe siècle, le système de référence pour les repas d'apparat, ce qui retardera d'autant l'usage du menu.

Grimod de La Reynière lui-même est partagé sur cette pratique qu'il n'encourage pas pour des repas classiques: «C'est une question qui a souvent été agitée parmi les gens du monde, de savoir s'il faut communiquer le Menu du dîner aux convives, ou leur en faire un mystère. Dans le premier cas, ils règlent leur appétit sur la nature des mêts, ce qui paralyse le service et le fait languir. Dans le second, ils se livrent aux entrées, de manière que le rôti et les entremêts ont souvent tort. Voilà sans doute deux grands inconvéniens; mais comme le dernier est le moindre, attendu qu'un vrai Gourmand a toujours de l'appétit de reste au service des bons morceaux, nous pensons que le Menu doit être un secret entre le cuisinier et l'Amphitryon.»[6]



Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.

Il faut attendre la généralisation du service à la russe pour que le menu fasse enfin son apparition sur les grandes tables. Cette transformation se situe à la fin des années 1840. Briffault est un des premiers à l'observer: «Il est une coutume adoptée par plusieurs tables d'élite, c'est celle de distribuer aux convives le menu, la carte, le programme du dîner. C'est un usage suivi dans les cercles et dans les grandes tables d'hôte.»[7]

Mais si l'on en croit Antoine Gogué, cette pratique n'est pas encore familière en 1856. De plus, le menu ne figure pas devant l'assiette de tous les convives: «Ce qu'il y a à objecter contre le service à la russe, c'est qu'on peut y servir tout ce que l'on veut, même des pièces qui ont déjà été servies, par exemple, un saumon qui la veille aura figuré tout entier, ou une poularde qui n'aura pas été entamée. Et puis il est quelquefois désagréable pour les convives de ne pas savoir d'avance ce qui va leur être offert. Nous n'ignorons pas qu'on est généralement dans l'habitude de placer de distance en distance sur la table des cartes sur lesquelles est écrit le menu du dîner; mais les convives y jettent à peine les yeux. Ils ne peuvent pas se permettre de consulter une de ces cartes comme on médite une carte de restaurant. Or, plus d'une

fois un convive a dû se trouver désappointé d'avoir exercé son appétit sur un plat qui a déjà circulé, quand il en voit paraître un autre qui lui plaît davantage et qu'il lui faut laisser passer en soupirant.»[8]

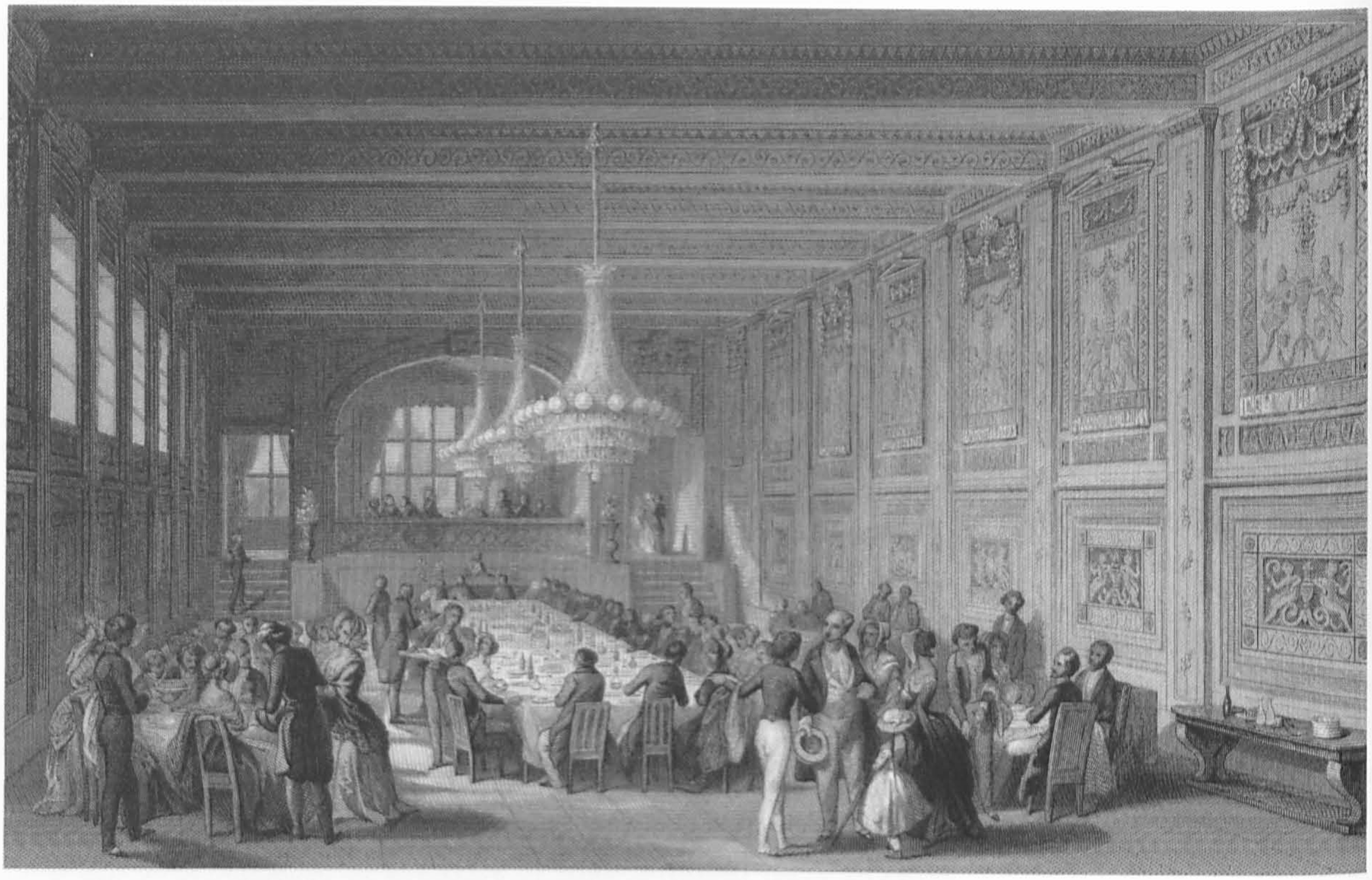
Quelques années plus tard, le menu est entré dans les mœurs. Pour s'en convaincre, il suffit de lire les «Observations sur les menus» d'Urbain Dubois et d'Emile Bernard dans la *Cuisine classique* (1864): «Les menus sont en usage dans tous les dîners, quel que soit le genre de service appliqué, mais ils sont surtout d'une nécessité absolue dans les dîners servis à la russe où les mets ne vont point sur table; ici, en effet, les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du diner, afin qu'ils puissent fixer leur choix et régler leur appétit. Il faut donc que les maîtres d'hôtel aient le soin d'en distribuer une quantité suffisante sur table; un pour deux personnes au moins, si le dîner est nombreux.»[9]

Une nouvelle structuration du repas

Le service à la russe conduit à une nouvelle structuration du repas. Celui-ci n'est plus découpé en services. En revanche, l'ordre des mets rappelle celui pratiqué dans le service à la française avec quelques variantes. Le poisson devient une catégorie à part entière, servi avec les entrées. Le repas est souvent marqué par le coup du milieu sous la forme d'un aliment sucré et glacé destiné à relancer l'appétit et souligner l'importance du rôt qui le suit. Il s'agit ordinairement d'un punch ou d'un sorbet. Dans les années 1860, tout repas bien ordonné se décompose comme suit: hors-d'œuvre froid, potage, hors-d'œuvre chaud, poisson, relevés de boucherie, entrées chaudes et froides, punch, rôts, légumes, entremets doux, glace, fromages, dessert.

Sous l'influence des cuisiniers français, qui imposent leur gastronomie dans la plupart des cours européennes, cette formule devient peu à peu internationale.

Pour ce mode de service, le repas présente moins de variété que dans celui à la française. Il n'est plus besoin de servir des plats tous différents. Ceux-ci sont répétés «autant de fois qu'il y a de fois dix convives, en d'autres termes, pour 40 couverts on sert 4 plats de poisson, 4 plats de relevés, 4 plats de chacune des entrées et ainsi de suite. Pour 100 couverts on sert 10 plats de poisson, 10 plats de relevés et 10 plats de chaque entrée; par cette combinaison, chacun des convives se trouve à même de disposer exactement des mets mentionnés dans le menu.»[10] Pour un repas de quarante couverts, servi



Un des hauts lieux gastronomiques de Baden-Baden : la salle de la restauration dans la Maison de conversation – le palais des plaisirs et des fêtes de la ville – par Tony Johannot, gravé sur acier par Charles Heath, vers 1850.

à la russe, par quatre, les convives se voient offrir ordinairement une vingtaine de plats différents, outre le punch. Servi à la française, un tel repas doit présenter pour les seuls services de cuisine une quarantaine de plats différents.

Bien que les plats soient apportés successivement, la table n'est pas vide dans le système à la russe. Elle reste richement ornée comme dans le service à la française. Il faut préciser tout d'abord que les pièces froides, soit les entremets froids, les pâtisseries et le dessert sont souvent apportés sur la table au début du repas. Le luxe peut ainsi se déployer dans la présentation de ces mets. Disposés symétriquement sur la table, ils composent toutes sortes de décors où l'ornementation atteint parfois une richesse inouïe. Quant aux plats chauds, ils sont érigés sur d'élégants supports alimentaires.

La table est toutefois moins encombrée que dans l'ancien système, ce qui permet d'ajouter des verres et des carafes. Car l'ancien service des boissons n'a plus cours. Les convives disposent maintenant de verres individuels disposés devant chaque couvert. Lors de grands dîners, il est d'usage de présenter au moins quatre verres à pied, outre un grand verre à eau : un pour le vin ordinaire, un autre pour le bor-

deaux ou le bourgogne, une flûte ou une coupe pour le champagne et enfin un verre spécial pour le madère ou le xérès. Pour les vins doux, on utilise habituellement de petits verres. Enfin, les vins blancs allemands exigent le haut verre à vin du Rhin. Entre chaque couvert sont placées une carafe d'eau et une de vin.

Les traités culinaires de l'époque donnent les indications suivantes concernant le service des vins: on sert ordinairement du madère, du xérès ou un vieux bordeaux après le potage. Pour accompagner le poisson, on offre du champagne; avec les entrées, de grands vins de Bordeaux. Les rôts réclament du bourgogne. Enfin, on réserve les vins doux pour le dessert: Lunel, Frontignan, Malaga, Malvoisie, Chypre, Tokay, Constance, Lacryma-Christi.

Le menu décoré

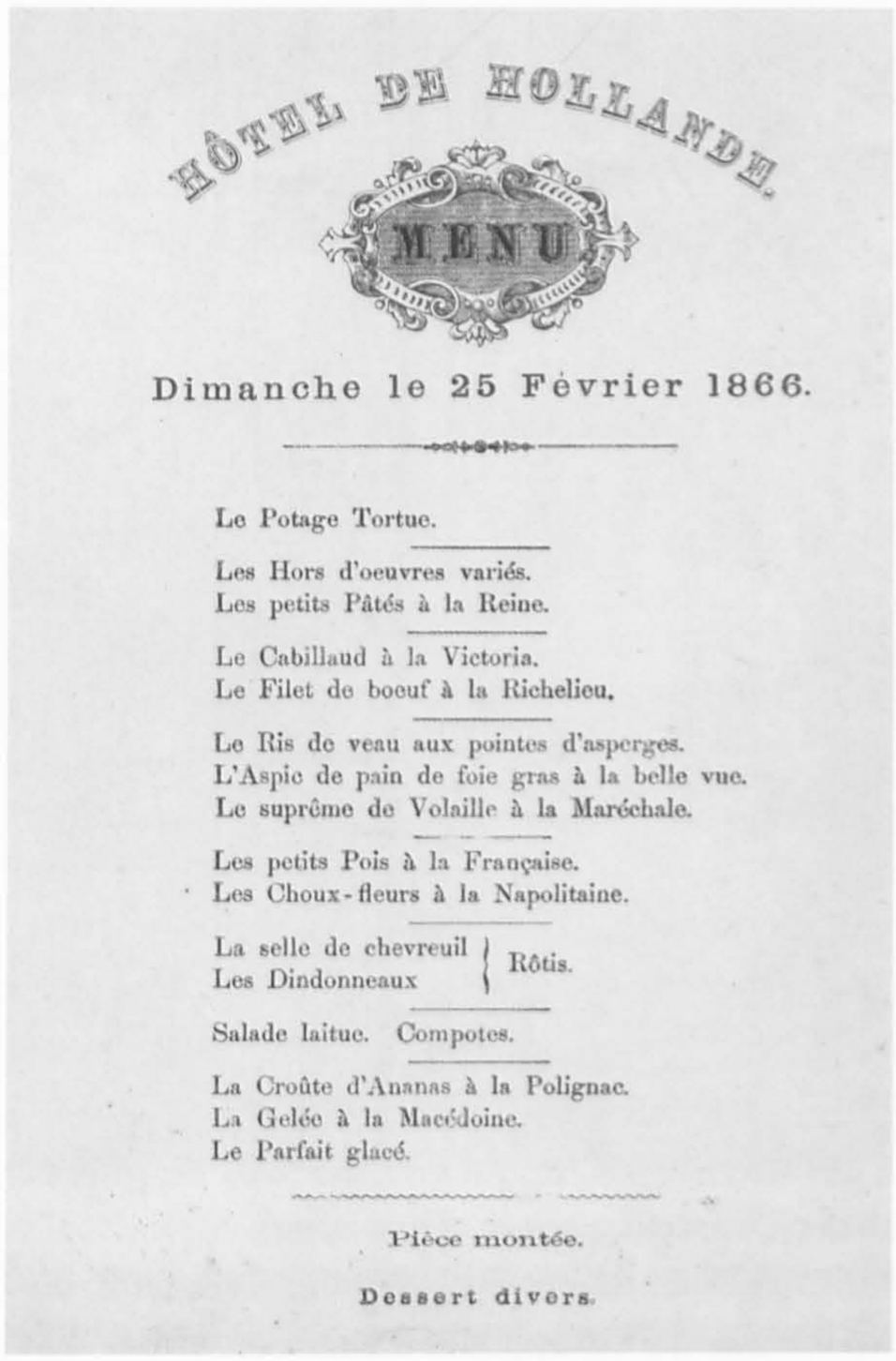
On a vu plus haut que les premiers menus de restaurant se caractérisent par une grande sobriété, se résumant à un simple énoncé typographique. Il en est de même de la plupart des anciens menus privés. Dans les années 1860, ces deux types de documents font de plus en plus l'objet de recherches calligraphiques et décoratives.

Dans les établissements publics, la carte devient une seconde enseigne, intérieure. D'où le soin qu'on apporte à son exécution. Elle s'orne le plus souvent d'un motif ou d'un dessin faisant allusion au restaurant, au café ou à la brasserie. La composition, confiée souvent à des artistes, est généralement préimprimée. Le menu lui-même est ensuite inscrit à la main ou surimprimé.

Multiforme, l'ornementation des menus privés peut évoquer le motif du banquet, sa composition, le lieu où il se déroule, la personnalité et les qualités de l'hôte, les activités du club ou de la société qui l'organise, etc.

Souvent simple travail d'amateur, la décoration est parfois l'œuvre d'un artiste qui trouve dans ce support un nouveau moyen d'expression. Dans le dernier quart du XIXe siècle, les clubs et les sociétés prennent ainsi l'habitude de confier la composition de leurs menus à des talents confirmés. Ces documents peuvent être manuscrits ou imprimés.

Cette évolution inquiète les serviteurs de la haute gastronomie épris dans ce domaine de simplicité et d'authenticité. S'érigeant en censeurs, certains s'emploient à brider cette fantaisie créatrice en édictant des



HÔTEL DE HOLLANDE.

MENU

Dimanche le 25 Février 1866.

Le Potage Tortue.

Les Hors d'oeuvres variés.
Les petits Pâtés à la Reine.

Le Cabillaud à la Victoria.
Le Filet de boeuf à la Richelieu.

Le Ris de veau aux pointes d'asperges.
L'Aspic de pain de foie gras à la belle vue.
Le suprême de Volaille à la Maréchale.

Les petits Pois à la Française.
Les Choux-fleurs à la Napolitaine.

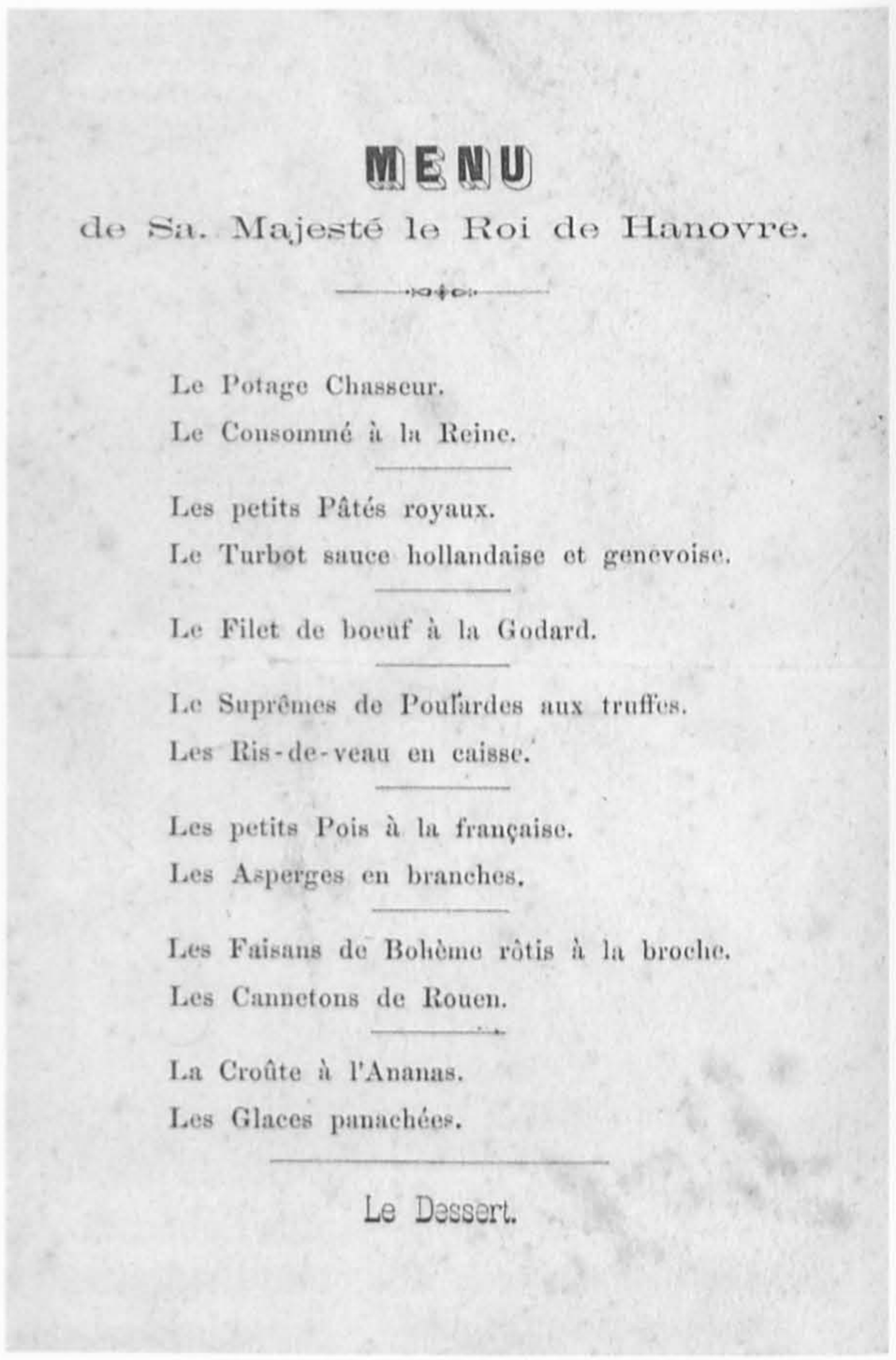
La selle de chevreuil, Les Dindonneaux } Rôtis.

Salade laitue. Compotes.

La Croûte d'Ananas à la Polignac.
La Gelée à la Macédoine.
Le Parfait glacé.

Pièce montée.

Dessert divers.



MENU

de Sa. Majesté le Roi de Hanovre.

Le Potage Chasseur.
Le Consommé à la Reine.

Les petits Pâtés royaux.
Le Turbot sauce hollandaise et genevoise.

Le Filet de boeuf à la Godard.
Le Suprêmes de Poulardes aux truffes.
Les Ris-de-veau en caisse.

Les petits Pois à la française.
Les Asperges en branches.

Les Faisans de Bohème rôtis à la broche.
Les Cannetons de Rouen.

La Croûte à l'Ananas.
Les Glaces panachées.

Le Dessert.

règles pour la confection de ces programmes, tels Urbain Dubois et Emile Bernard, qui écrivent en 1864 déjà:

«Le papier sur lequel on écrit les menus doit être choisi avec discernement; il ne doit être ni trop grand ni trop petit, mais surtout peu ornementé; il faut éviter ces enluminures choquantes qui, loin de les rendre gracieux, tendent à en faire perdre de vue le véritable caractère: les menus devant figurer sur table doivent porter avec eux le cachet d'une simplicité élégante et tout à la fois sérieuse.»[11]

Ces rabat-joie ne seront pas entendus. La création du menu ne cessera de stimuler l'inventivité des amateurs et des professionnels qui exploreront toutes sortes de voies pour éblouir les convives. Le perfectionnement des techniques d'impression, et en particulier de la chromolithographie, permettra de renouveler la décoration, toujours plus subtile et raffinée. Le luxe gagnera aussi le support lui-même: le vulgaire papier est remplacé parfois par un précieux papier vergé, un carton gaufré, de la soie, du cuir et même de la porcelaine.

A gauche:
Menu, France (Paris)
«Hôtel de Hollande, Menu, Dimanche le 25 février 1866»
Texte imprimé, papier, 20×12,5 cm.

A droite:
Menu, Allemagne (Francfort)
«Menu de Sa Majesté le Roi de Hanovre»
Repas offert en 1863 à Francfort lors d'une rencontre de princes, par George V (1819-1878), roi de Hanovre de 1851 à 1866.
Texte imprimé, papier, 15×10,5 cm.

La langue et le langage des menus

Au XIXe siècle, le français est toujours la langue de référence pour la haute gastronomie. Dans la plupart des pays européens, les menus sont ainsi rédigés en français. Mais l'éveil des nationalismes, au tournant du XIXe siècle, conduit à la prédominance des langues vernaculaires. Le changement est particulièrement net en Allemagne. Sous l'influence du pangermanisme, visant à rassembler les Allemands sous la même bannière culturelle, l'usage de l'allemand se répand dans les menus de banquet de la bourgeoisie.

L'emploi d'un langage sophistiqué pour présenter les plats n'est pas une invention de nos cuisiniers modernes. Il affecte déjà les tout premiers menus. Ces outrances sont dénoncées par les critiques culinaires de cette époque. Urbain Dubois et Emile Bernard demandent ainsi que les menus soient «écrits aussi correctement et lisiblement que possible, mais dans tous les cas être exempts de toute dénomination prétentieuse aussi bien que de ces fautes d'orthographe qu'on néglige trop souvent et qui prêtent quelquefois au ridicule»[12]. Dans son *Dictionnaire de cuisine*, Joseph Favre déplore aussi vigoureusement ces pratiques déjà si répandues chez les restaurateurs: «Le menu est spécialement établi pour indiquer aux convives les mets, les entremets et les vins qui vont être servis, de façon à lui permettre d'en faire un choix, et de se réserver pour les mets préférés. Malheureusement, le menu n'indique pas toujours, et c'est la généralité des cas, le mets par son vrai nom; de sorte que le convive, qui n'est pas familiarisé avec les termes de cuisine et qui lira: *Potage à la Dubarry*, est loin de penser qu'il va manger une purée de choux-fleurs; il n'est donc pas plus renseigné avant, qu'après la lecture du menu.

»On a trop fait de menus qui promettent beaucoup et ne disent rien; et on n'a pas assez étudié les aliments naturels. On leur a attaché trop d'importance en les prenant au sérieux, alors que le plus souvent, ce sont des trompe-l'œil, illusion de la vérité, surtout dans les maisons de commerce où tout est de circonstance (voir Fantaisie culinaire). Fort heureusement qu'il n'en est pas ainsi dans les maisons particulières où la cuisine n'a pas besoin de recourir aux artifices des mots ronflants pour énoncer la bromatologie de son dîner; elle peut simplifier les expressions afin de rendre le menu aussi lucide que possible. Dans un monde correct on ne doit se servir que des termes classés par les meilleurs auteurs et ne pas faire abus de noms fantaisistes ou de circonstance.»[13]

MICHEL SCHLUP

NOTES

1. Sur le menu, voir en particulier:
   Léon MAILLARD, *Les menus et programmes illustrés*, Paris, 1898.
   Karl ITEN, *Menu Tafelkultur, 1860-1930*, Katalog zur Ausstellung aus Anlass des 100jährigen Jubiläums des Wirtevereins des Bezirkes und der Stadt Zürich, Altorf, 1984.
   Philippe MORDACQ, *Le Menu: une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Laffont, 1989.
   Barbara K. WHEATON, «Le menu dans le Paris du XIXe siècle», dans *A Table au XIXe siècle*, Paris, Musée d'Orsay, 4 décembre 2001-3 mars 2002, Flammarion, 2001.
2. Willy Russ (1877-1959), petit-fils de Philippe Suchard, directeur de la Fabrique de Chocolat Suchard, amateur d'art.
3. BPUN, correspondance administrative, 1952.
4. *Ibidem.*
5. Philippe MORDACQ, *Le Menu..., op. cit.*, p. 3.
6. Grimod de LA REYNIÈRE, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 128.
7. Eugène BRIFFAULT, *Paris à table*, Paris, J. Hetzel, 1846, pp. 94-95.
8. Antoine GOGUÉ, *Les secrets de la cuisine française*, Paris, Hachette, 1856, rééd. Elibron Classics, 2003, pp. 37-38.
9. Urbain DUBOIS, Emile BERNARD, *La Cuisine classique*, Paris, 1864, p. 1.
10. «Le service à la française et le service à la russe comparés», dans *La Cuisine classique* d'Urbain DUBOIS et d'Emile BERNARD, *op. cit.*, p. VII.
11. «Des menus», dans *La Cuisine classique*, *op. cit.*, p. 1.
12. *Ibidem.*
13. Joseph FAVRE, *Dictionnaire universel de cuisine...*, première édition, deuxième tirage, Paris, 1894, p. 1337.

Quelques menus tirés des collections de la Bibliothèque publique et universitaire

1. Menu français

«Menu du Samedi 31 janvier 1846, Table du Roi, Table des Officiers, Table des jeunes Princes et Princesses»

Menu de la Cour du roi Louis-Philippe, au Château d'Eu, Normandie

Plan du menu imprimé, mets ajoutés à la main, 50×33 cm.

Les deux plus anciens menus de la collection Behrmann datent du 31 janvier et du 10 février 1846. Ils proviennent de la table du roi Louis-Philippe, au Château d'Eu. Le roi citoyen avait fait de ce château, propriété de famille, une résidence d'été. Il y séjourne avec son épouse et sa suite durant les mois de juillet et d'août.

Ces documents sont des témoignages rares car ils correspondent encore à l'ancien mode de servir, à la française.

La table de la monarchie de Juillet ne s'est pas déployée avec autant de faste que celle des derniers Bourbons, sous l'Ancien Régime, ou de l'Empire. Elle apparaît moins ostentatoire. Le roi prise les dîners intimes, en famille. Mais cette simplicité n'empêche pas la cour de Louis-Philippe de pratiquer une gastronomie raffinée. Les menus que nous avons conservés, qui concernent la table quotidienne et familiale, en sont une preuve irréfutable. Ils témoignent d'une cuisine opulente et variée qui s'inscrit dans la tradition de la grande cuisine française.

Mais avant de détailler le contenu de ce document, il faut en préciser la fonction. Il ne s'agit pas d'un menu individuel, tel que celui défini plus haut. C'est un programme destiné à la cuisine, rédigé sans doute par le maître d'hôtel, avec l'accord du souverain.

Il n'est pas destiné aux dîneurs. Les curieux pouvaient cependant en avoir connaissance car ce document était apparemment placardé dans les cuisines du château.

L'abondance des plats prouve que les repas étaient encore servis selon l'ancienne méthode, à la française. On sait que les dîners familiaux au Château d'Eu réunissaient habituellement entre vingt-cinq et trente personnes. Or, le nombre des plats composant le dîner s'élève à plus de cinquante, soit deux plats par convive. Quelques-unes des rubriques imprimées – contre-flancs, gros bouts d'entremets – tendent aussi à démontrer l'usage de l'ancienne méthode, car cette terminologie indique la position des plats sur la table.

Ce programme mentionne le menu du déjeuner et du dîner, soit des deux repas importants de l'époque. Le souper n'apparaît pas. Il faut dire que l'heure tardive du dîner – qui est en fait un dîner soupatoire – n'incite pas à se remettre à table dans la soirée. Au Château d'Eu, on déjeune aux alentours de midi et on dîne vers six heures et demie.

En voie de disparition sous la Restauration, le souper réapparaît sous la monarchie de Juillet. Dans la capitale, il est servi très tard, après le spectacle, vers minuit.

Le menu ne concerne pas seulement la table du roi. Il comprend aussi celle des officiers et des jeunes princes et princesses. Il ne signale que les services de cuisine. Ainsi, le dessert n'est pas indiqué. Le roi et sa famille mangent dans la salle à manger sur une table allongée, arrondie aux deux extrémités. Chaque table a son service de porcelaine[1].

La table du roi est bien sûr la plus opulente. Le dîner est particulièrement riche avec trois potages, deux relevés, deux flancs de relevés, seize entrées, quatre rôts, deux gros bouts d'entremets, deux pièces de flancs de pâtisseries et vingt entremets. Il se distingue surtout par la finesse des produits et la variété des

préparations: les rôts sont représentés par des viandes délicates telles que des bécasses, une poularde et des faisans. Les entrées sont raffinées: on relève, entre autres, le gigot de 7 heures à la Soubise («sauce composée d'oignons et de beurre mélangés avec du velouté ou de la crème»[2]), les filets de canetons à l'orange, les poulets à la Chivry («nappé d'un velouté réduit auquel on ajoute des herbes hachées et du beurre»), les filets de pigeons à la Maréchale («pané, sauté au beurre et généralement garni de pointes d'asperge et de truffes»), les filets de lapereaux à la Villeroy («enrobé d'une sauce allemande réduite et additionnée de fond blanc et de cuisson de champignons, pané et frit»), la poularde à la Régence («garniture riche comportant des éléments tels que truffes, quenelles, champignons, écrevisses, crêtes, foie gras, laitances et rognons»), etc.

Quoique plus modeste, le dîner des officiers, soit des aides de camps et des ministres, comprend malgré tout un potage, un relevé, quatre entrées, un rôt et six entremets. Le rôt – un dindonneau – est une pièce de choix. Relevons parmi les entrées un salmis de faisan aux truffes et une noix de veau.
Aucun menu n'est indiqué pour la table des princes et des princesses. Il faut préciser que le roi et son épouse sont souvent seuls au château.

NOTES

1. Informations communiquées par Mme Martine Bailleux, conservatrice du Musée Louis-Philippe, au Château d'Eu.
2. La traduction donnée de ces différentes appellations se fonde sur la terminologie du *Dictionnaire de l'Art culinaire français* de Manfred HÖFLER, Aix-en Provence, Edisud, 1996.

13.

Menu du Samedi 31 Janvier 1846

Table du Roi.

DÉJEUNER.

2 POTAGES

Le pain — Le Vermicelle

1 BUISSON DE PATISSERIE — 2 POULETS FROIDS A LA GELÉE

4 ENTRÉES

Les Côtelettes de Mouton, maître d'hôtel — Le Canard paré à l'Anglaise
Les Papereaux Sautés au fin Gordes — Le Navet de veau à la Chevreuse

1 ROT

Les poulets rotis

6 ENTREMETS

Les épinards au Velouté — La Chicorée à la Crème
Les Artichauts à la Lyonnaise — La purée de pois à la Bechamel
Les Haricots — Le quiche
La Chicorée au Coulis

DINER.

3 POTAGES

Le pain — Les Santés
Le Vin tarragone

2 RELEVÉS

La Culotte de bœuf garnie — Le Chevreuil

2 FLANCS de RELEVÉS

La Casserole au riz à la Dorlian — Le poisson le Saumon

CONTRE-FLANCS

16 ENTRÉES

Le Civet de 7 heures à la Sauce — Les Bisques
Les Filets de Cotelettes à l'orange — Les asperges à Pancienne au jus
Les Poulets à la Chivry — Les Cotelettes de Veau à la Jardinière
Les Ris de Veau piqués à la Macédoine — Les Poulets à la Bayonnaise
Les Langues de Bœuf glacées aux Racines — Les Emincés de volaille à la Régence
Les Filets de Papereaux à la Villeroy — Les Cotelettes de Mouton à la Provençale
Les Filets de Poissons en Matelotte — Le Filet de Bœuf à la gelée
Le Pain de Foie à la Génoise — Les Chaud froid de faisans

4 ROTS

Les Poulets — La Poularde
Les Bécasses — Les faisans
Le Jambon

2 GROS BOUTS D'ENTREMETS

La galantine de Volaille glacée

2 PIÈCES DE FLANCS DE PATISSERIES

CONTRE-FLANCS

20 ENTREMETS

Les Asperges en branches
Les Epinards au Velouté
Les Haricots Anglaises
Le Fond d'Artichaut farnis
Le Cardons à l'espagnole
Les Chicorée à la Crème
Les Champignons au beurre
Les Pointes d'asperges
Les Petits pois à la Française
Les Oeufs brouillés
Le Macaroni

Table des Officiers.

DÉJEUNER.

1 POTAGE

Le Vermicelle

4 ENTRÉES

Le pain — Le foie gras
Les Papereaux Sautés aux Fines herbes
Les poulets à la Provençale — Le Navet de veau à la Chevreuse
Les pigeons à la Chipolata — Les pigeons

1 ROT

Le Quartier de mouton rôti

6 ENTREMETS

Les épinards au Velouté
Les Oeufs brouillés aux truffes
Les Pom. de terre Provençale
Les Artichauts à la Lyonnaise
2 la pâtisserie

DINER.

1 POTAGE

aux Santés

1 RELEVÉ

Le Bœuf Garni

4 ENTRÉES

La Noix de Veau piquée en Chevreuil
Le Salmis de faisans aux truffes
Les poulets à l'espagnole
Les petits pâtés à la Baraquine

1 ROT

Le Dindonneau

6 ENTREMETS

Les Cardons à l'espagnole
Les Choux à la Chantilly
Les Petits Choux de Bruxelles
Les Salpicon à la Parisienne
2 la pâtisserie

Tables des jeunes Princes et Princesses.

DINER.

POTAGE

ENTRÉES

ROT

ENTREMETS

SOUPER.

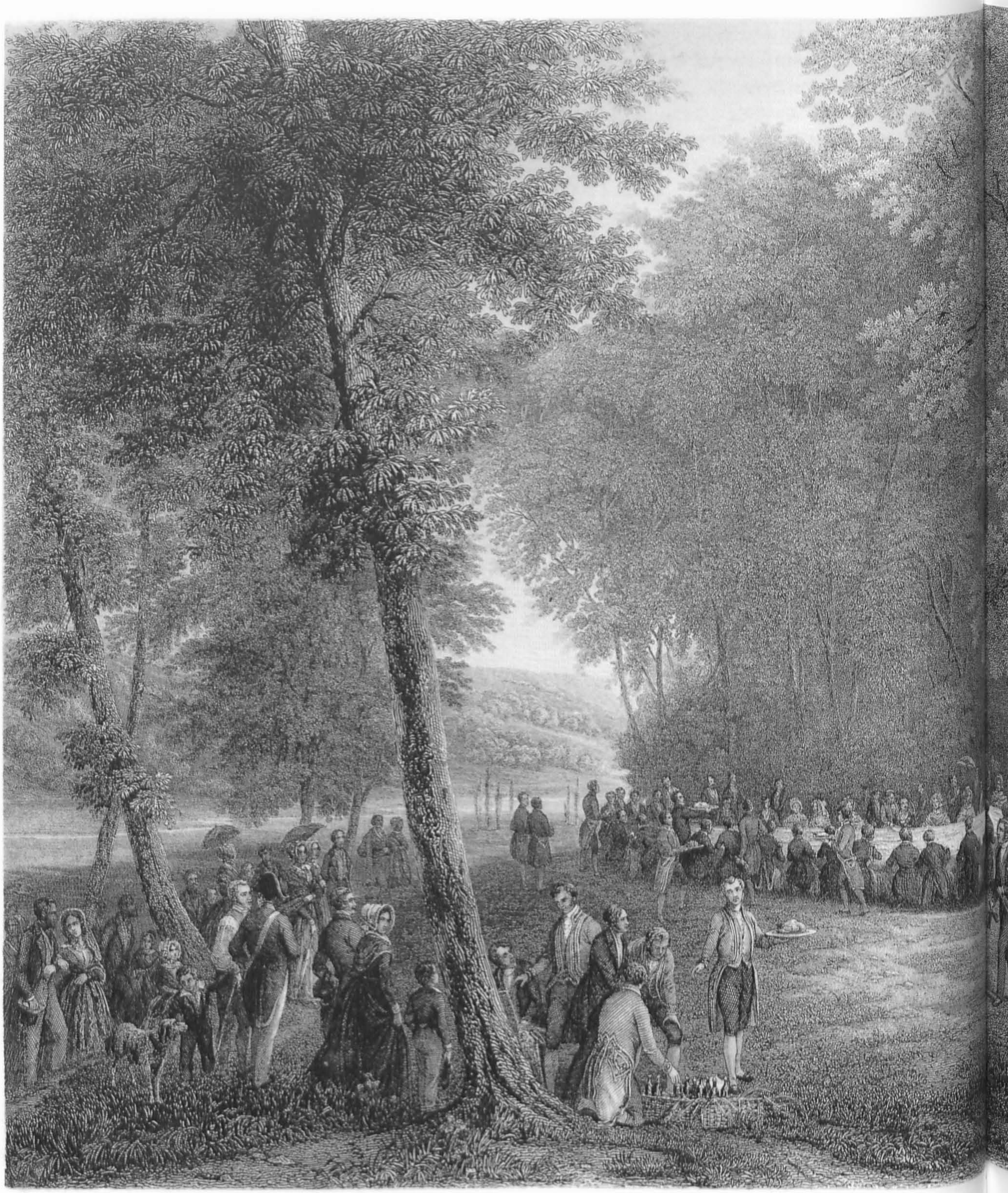
POTAGE

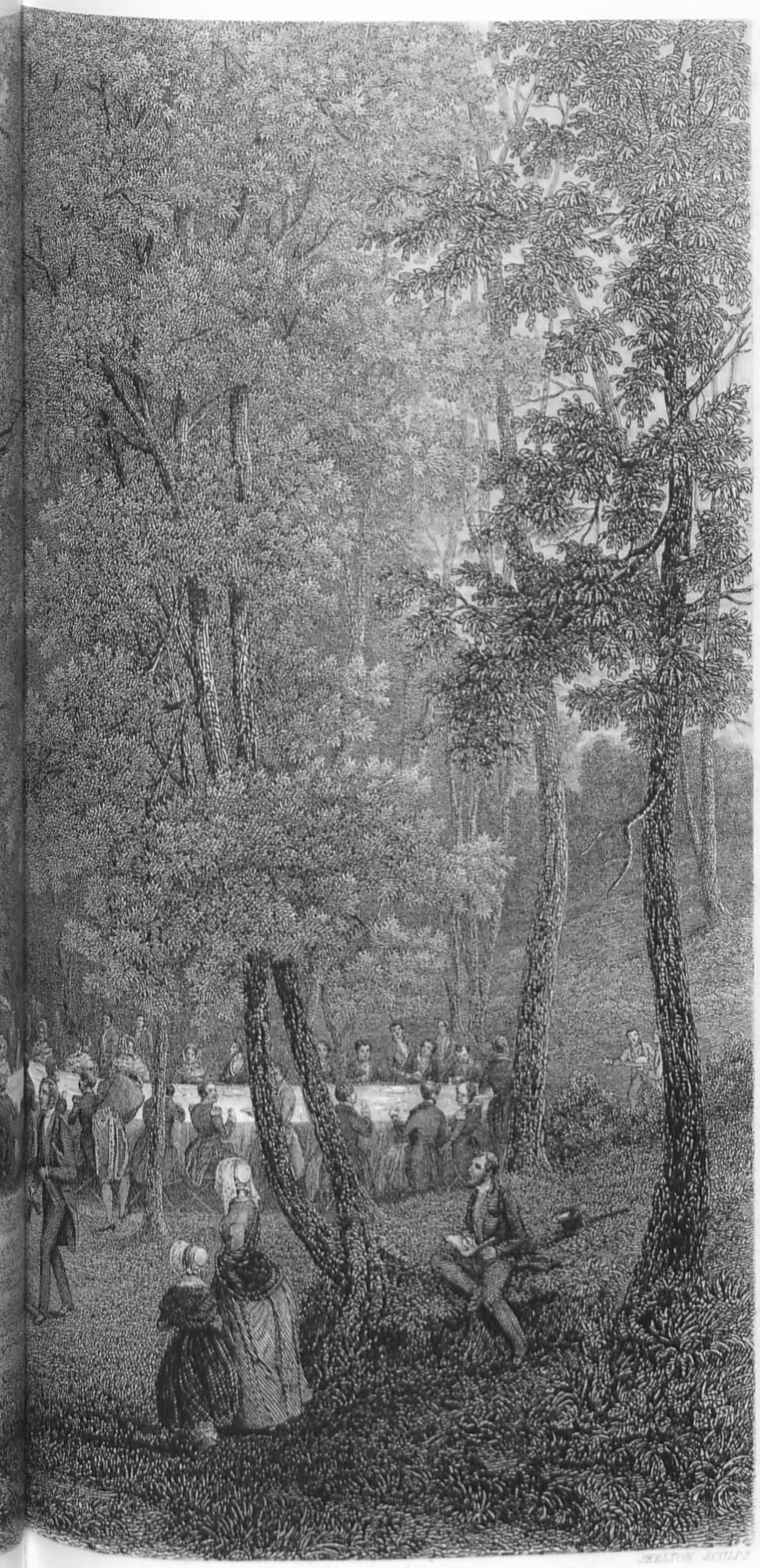
ENTRÉES

ROT

ENTREMETS

15.





Grand déjeuner champêtre offert par le roi Louis-Philippe à la reine Victoria, dans la forêt d'Eu, le 6 septembre 1843, d'après une huile de Karl Girardet (1813-1871), gravée par Joseph Skelton. La reine est assise à la droite de Louis-Philippe. Debout derrière elle, un laquais tenant une ombrelle, la protège des rayons du soleil. Le service de table est assuré par des valets en livrée rouge, culotte courte et bas blancs. Les maîtres d'hôtel portent un habit noir.

Grand déjeuner champêtre offert par le roi Louis-Philippe à la reine Victoria, dans la forêt d'Eu, le 6 septembre 1843, d'après une huile de Karl Girardet (1813-1871), gravée par Joseph Skelton. La reine est assise à la droite de Louis-Philippe. Debout derrière elle, un laquais tenant une ombrelle, la protège des rayons du soleil. Le service de table est assuré par des valets en livrée rouge, culotte courte et bas blancs. Les maîtres d'hôtel portent un habit noir.

2. Menu, Allemagne (Cobourg)

« Diner le 9 Mai 1864 »
Repas servi à la cour du duc de Saxe-Cobourg-Gotha, Ernest IV (1818-1893), duc de 1844 à 1893

Les menus des cours sont souvent rehaussés des armoiries, du monogramme ou du chiffre des têtes couronnées. Ces éléments sont généralement préimprimés, souvent en couleurs.

La plupart des menus servis dans les cours princières allemandes correspondent à une cuisine internationale. Ce menu en est un bel exemple.

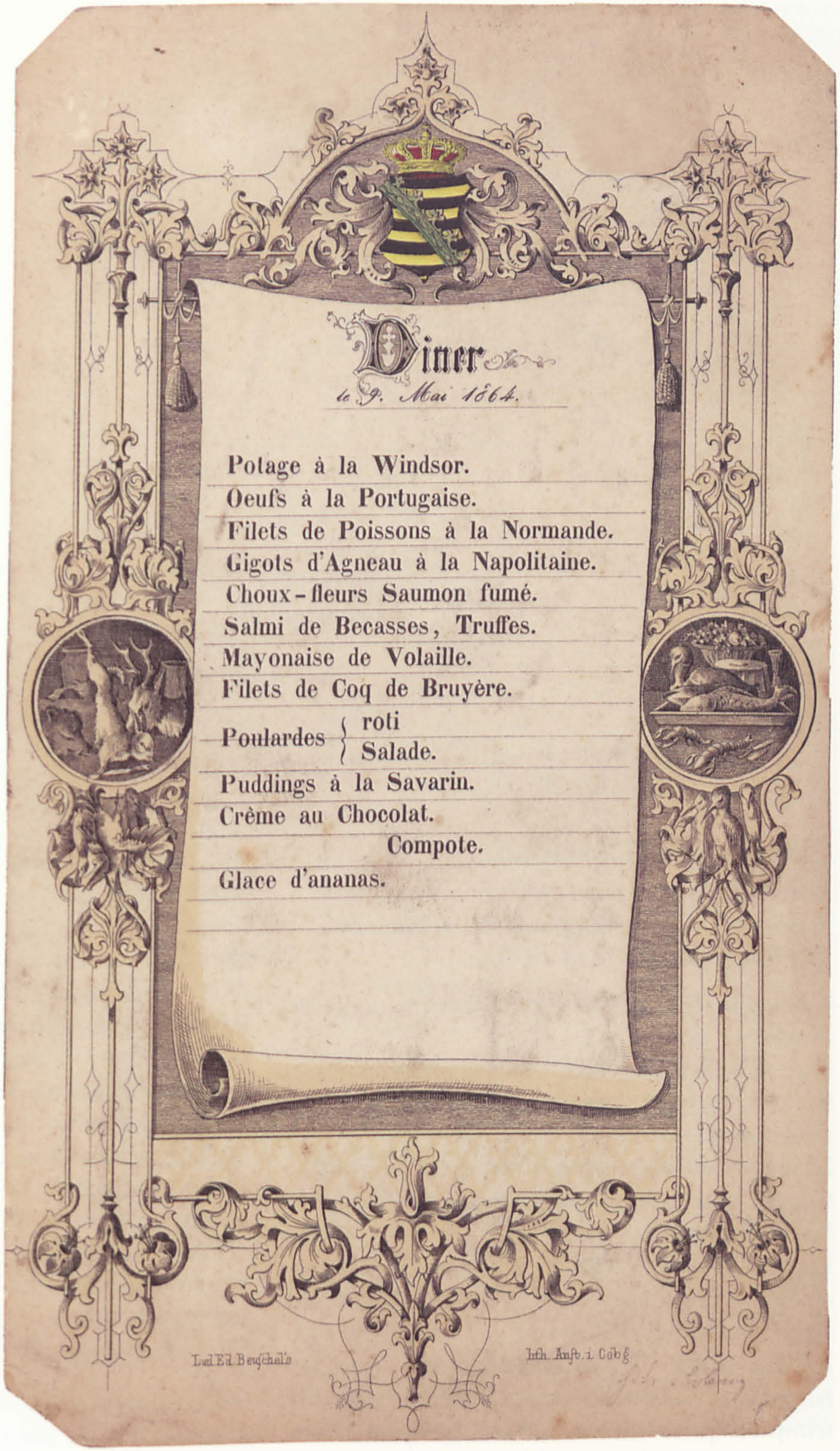
Potage à la Windsor: préparer une mirepoix au vin blanc (mélange à base de légumes et d'aromates), une julienne (minces filaments) de pieds de veau et des quenelles (Höfler, *op. cit.*).

Œufs à la portugaise: œufs pochés sur une sauce chasseur et une demie tomate frite sur chaque œuf (Höfler, *op. cit.*).

Filets de poissons à la normande: cuire à blanc dans une casserole de la farine avec du beurre; mouiller avec un court-bouillon au vin blanc; assaisonner avec du poivre blanc; ajouter du jus de champignon frais, du fumet de poisson et de l'eau de cuisson d'huîtres et de moules. Lier avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et de la crème. La faire corser sur le feu sans laisser bouillir; la passer à l'étamine et maintenir au bain-marie.
Garniture: champignons, moules, huîtres, queues de crevettes ou d'écrevisses (d'après Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique).*

Gigots d'agneau à la Napolitaine: préparer un appareil mirepoix; le mouiller avec du vin de Marsala et le laisser réduire de moitié; ajouter de la purée de tomates, de la sauce espagnole, du fond de volailles réduit, puis passer à l'étamine.

Texte imprimé, composition lithographiée en deux couleurs (noir et bistre) chez Ludwig Eduard Beuschel à Cobourg, rehauts d'aquarelle, carton, 26×15 cm.


Diner
le 9. Mai 1864.
Potage à la Windsor.
Oeufs à la Portugaise.
Filets de Poissons à la Normande.
Gigots d'Agneau à la Napolitaine.
Choux-fleurs Saumon fumé.
Salmi de Becasses, Truffes.
Mayonaise de Volaille.
Filets de Coq de Bruyère.
Poulardes { roti / Salade.
Puddings à la Savarin.
Crême au Chocolat.
Compote.
Glace d'ananas.
Lud. Ed. Beyschal's
lith. Anst. i. Cöbg.

3. MENU, ALLEMAGNE (HESSE)

«Diner du 26 septembre 1868»
Repas servi à la cour du grand-duc de Hesse et du Rhin, Louis III (1848-1877)

L'indication des services figure dans une minorité de menus.
Cette classification n'est bien sûr possible que dans le cas de menus substantiels, proposant toutes les catégories de mets.
La plupart des menus privés mentionnent les vins. Ceux-ci sont indiqués soit en regard des mets, soit à la fin du menu.
Les vins servis à ce repas correspondent à quelques nuances près au goût et à l'usage de l'époque: on sert ainsi le traditionnel *sherry* ou *xérès* avec le potage; du champagne – de la *Veuve Clicquot* – avec les langoustes; un bordeaux avec les entrées: mais pas n'importe quel bordeaux, du *Château Lafitte*, un des plus anciens et prestigieux crus de Médoc, cultivé depuis 1234. Ce vin est alors très prisé dans les cours allemandes, comme le *Constantia*, un vin doux servi naturellement avec le dessert. D'origine sud-africaine, ce vin est issu des vignobles de Groot Constantia, à quinze kilomètres environ du Cap.
Le choix d'un vin allemand pour accompagner les rôts est plus inattendu. Il s'agit ici d'un *Gräfenberger*, apparemment un vin blanc du Rheinhessen. En France, les rôts se servent généralement avec de grands bourgognes, *Volnay*, *Pommard*, *Clos Vougeot* ou des vins du Midi, *Roussillon*, *Côte-Rôtie*, *Ermitage*, etc. Les Allemands, en revanche, boivent volontiers de grands vins blancs du Rhin ou du champagne au moment du rôti: du *Niersteiner* (voir menu 6) ou du *Rauenthaler* (menu 7).

Texte imprimé, armoiries frappées en relief, coloriées et dorées, papier, 22×14 cm.

Diner, du 26 Septembre 1868.

POTAGES.

Consommé à la Génoise.
Rossolnick de volaille à la Russe.

HORS D'OEUVRE.

Cromesquis aux truffes.

RELEVÉS.

Langoustes et sauce.
Filets de boeuf à l'Empereur.

ENTRÉES.

Ris de veau à la St. Cloud.
Cotelettes de chevreuil froid en lorguette.

RÔTS.

Dindonneaux
Perdreaux
à la Bróche.
Salade de laitue garnie.

ENTREMETS.

Choux-fleurs à la Piemontaise.
Pouding à la Cardinal.
Tourte de prunes.
Compote de pêches.

GLACE.

Framboises et noyaux, panachée.

DESSERT.

VINS.

Sherry.

Champagne de Clicquot veuve.

Château Lafitte.

1862er Gräfenberger.

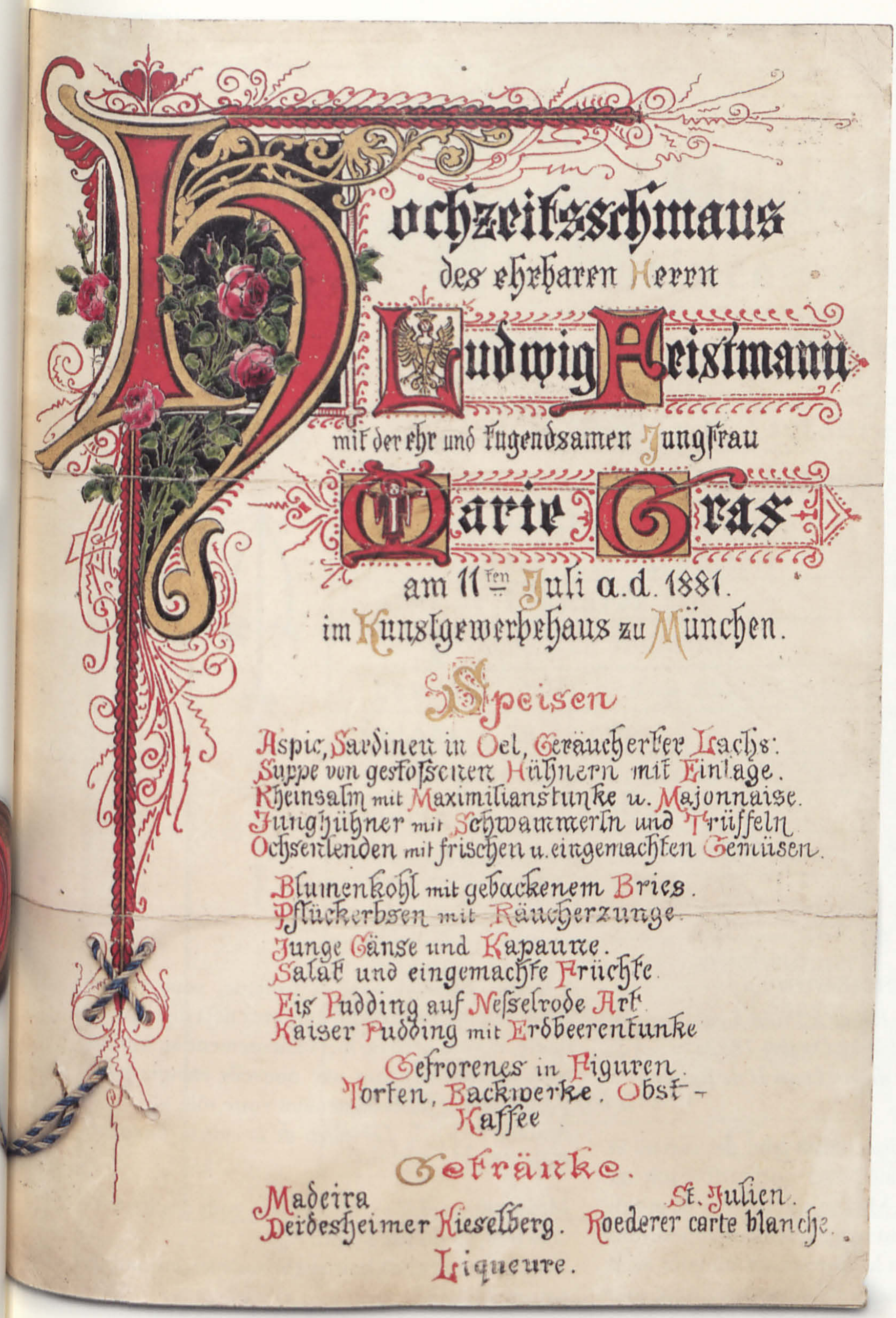
Constantia.

4. Menu, Allemagne (Munich)

« Hochzeitsschmaus des ehrbaren Herrn Ludwig Feistmann mit der ehr und tugendsamen Jungfrau Marie Gras am 11 t^en Juli a.d. 1881. im Kunstgewerbehaus zu München »
Banquet de mariage

La calligraphie et la décoration correspondent au goût de l'époque pour la culture moyenâgeuse. Les initiales sont ornées et filigranées dans le style des manuscrits du bas Moyen Age.

Texte manuscrit, enluminé, papier imitation parchemin, muni d'un sceau enfermé dans une boîte en bois, 22,5×15,5 cm.



Hochzeitsschmaus
des ehrbaren Herrn
Ludwig Aeistmann
mit der ehr und tugendsamen Jungfrau
Marie Gras
am 11ten Juli a.d. 1881.
im Kunstgewerbehaus zu München.

Speisen

Aspic, Sardinen in Oel, Geräucherter Lachs.
Suppe von gestossenen Hühnern mit Einlage.
Rheinsalm mit Maximilianstunke u. Majonnaise.
Junghühner mit Schwammerln und Trüffeln
Ochsenlenden mit frischen u. eingemachten Gemüsen.

Blumenkohl mit gebackenem Bries.
Pflückerbsen mit Räucherzunge.
Junge Gänse und Kapaune.
Salat und eingemachte Früchte.
Eis Pudding auf Neſselrode Art.
Kaiser Pudding mit Erdbeerentunke

Gefrorenes in Figuren.
Torten, Backwerke. Obst -
Kaffee

Getränke.

Madeira St. Julien.
Deidesheimer Hieselberg. Roederer carte blanche.

Liqueure.

4. MENU, ALLEMAGNE (MUNICH)

« Hochzeitsschmaus des ehrbaren Herrn Ludwig Feistmann mit der ehr und tugendsamen Jungfrau Marie Gras am 11 t^en^ Juli a.d. 1881. im Kunstgewerbehaus zu München »
Banquet de mariage

La calligraphie et la décoration correspondent au goût de l'époque pour la culture moyenâgeuse. Les initiales sont ornées et filigranées dans le style des manuscrits du bas Moyen Age.

Texte manuscrit, enluminé, papier imitation parchemin, muni d'un sceau enfermé dans une boîte en bois, 22,5×15,5 cm.

Hochzeitsschmaus
des ehrbaren Herrn
Ludwig Feistmann
mit der ehr und tugendsamen Jungfrau
Marie Gras
am 11ten Juli a.d. 1881.
im Kunstgewerbehaus zu München.

Speisen

Aspic, Sardinen in Oel, Geräucherter Lachs.
Suppe von gestossenen Hühnern mit Einlage.
Rheinsalm mit Maximilianstunke u. Majonnaise.
Junghühner mit Schwammerln und Trüffeln
Ochsenlenden mit frischen u. eingemachten Gemüsen.

Blumenkohl mit gebackenem Bries.
Pflückerbsen mit Räucherzunge.
Junge Gänse und Kapaune.
Salat und eingemachte Früchte.
Eis Pudding auf Nesselrode Art.
Kaiser Pudding mit Erdbeerentunke

Gefrorenes in Figuren.
Torten, Backwerke. Obst –
Kaffee

Getränke.

Madeira St. Julien.
Derdesheimer Kieselberg. Roederer carte blanche.

Liqueure.

5. MENU, ALLEMAGNE (BAVIÈRE)

« Diner de Son Altesse Royale le Prince Louis Ferdinand de Bavière, le 22 Octobre 1882 »
Repas servi à la cour du roi Louis II de Bavière (1864-1886)

« Entre les deux services (entre celui des entrées et celui des rôts), on fait passer quelquefois soit un sorbet au rhum ou au Madère, soit un verre de punch à la romaine. C'est un usage que nous approuvons très-fort et qui, nous le croyons, est du goût de la plupart des convives. En effet, cette boisson, tout à la fois rafraîchissante et tonique, vous repose après un premier acte où vous avez déjà dignement figuré, et vous prépare merveilleusement au second acte, en vous donnant une nouvelle énergie pour y jouer encore aussi dignement votre rôle. »
Antoine GOGUÉ, *Les secrets de la cuisine française*, Paris, 1856, p. 34.

Menu calligraphié et orné dans le goût des manuscrits français du bas Moyen Age.
Texte manuscrit, en noir et en couleurs, enluminé, papier, 22,5×18 cm.

Diner
de Son Altesse Royale
le Prince
Louis Ferdinand de Bavière
le 22. Octobre 1882

Windsor Soup

Saumon du Rhin à la hollandaise

Filet de Boeuf à la jardinière

Salmi de Canards

Ponche à la romaine

Chevreuil rôti

Salade à la Reine

Petits pois aux croutons

Tourte de Bruxelles

Glaces Dessert

Vins

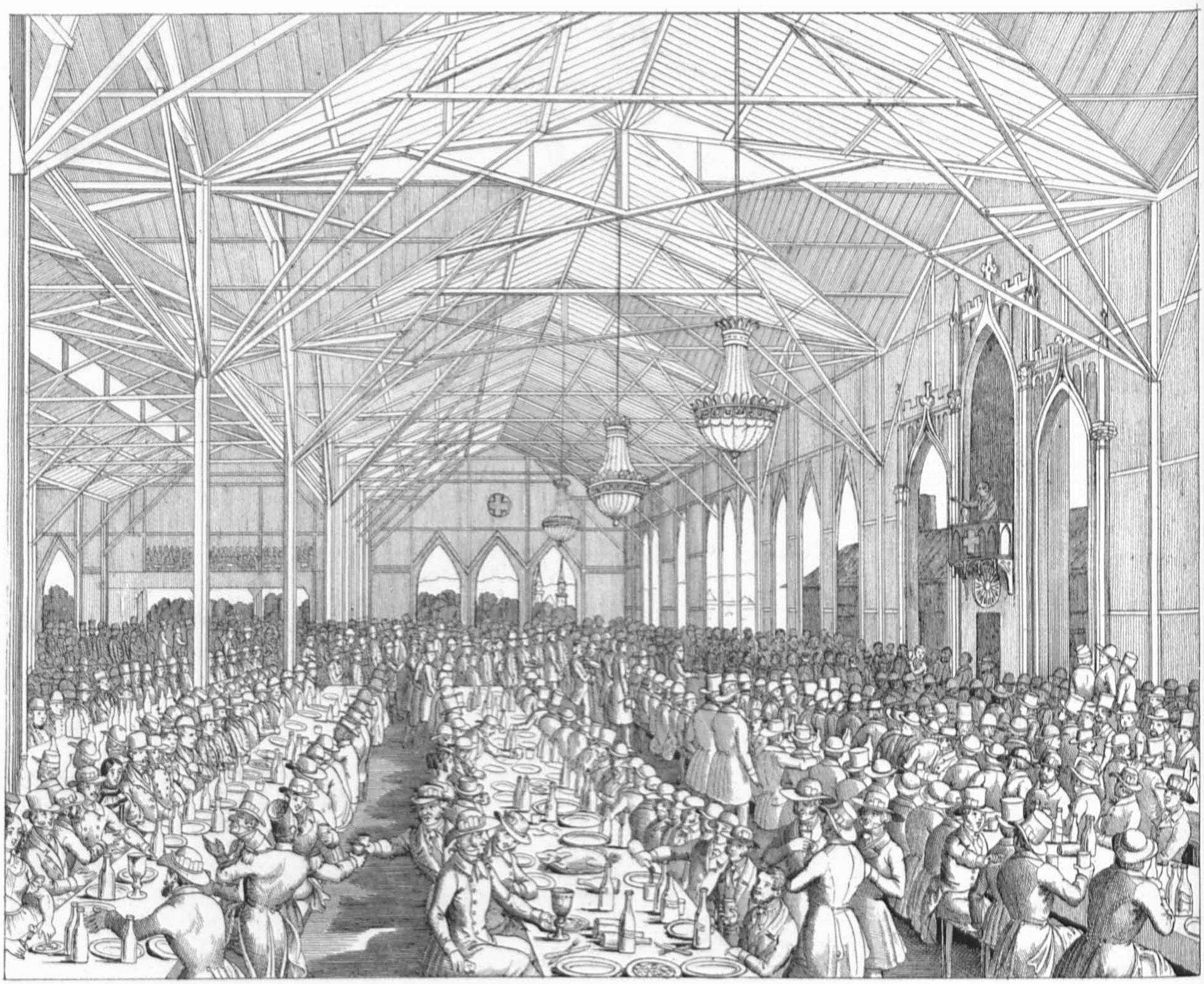
Chateau d'Yquem Marcobrunner

Chateau Margaux Röderer

Pajarete

Liqueurs:

Anisette Cognac



Un grand banquet en pays germanique, fin XIXe siècle.

6. MENU, ALLEMAGNE (MUNICH)

«Ritter-Banket, München den 24. April 1893»
Banquet de chevaliers

Texte imprimé, chromolithographie, Dr C. Wolf & Sohn, Munich, papier, 34×19,5 cm.

Ritter-Banket.
Austern. Chablis.
Frühlingssuppe. Sherry.
Kleine Vorspeisen.
Seeforelle mit holländischer Tunke. Oel de Perdrix.
Junge Gänse auf Flämisch. Richebourg 1868.
Hammelrücken auf Wildart.
Pularden nach Marschall. Champagne Pommery et Greno.
Schnepfen nach Londondery. Château Lafite 1877.
Meerkrebse mit Kräutertunke.
Maiwein.
Spielhahnen und Wachteln gebraten. Niersteiner Cabinet 1886.
Spargeln.
Bayerischer Nuss-Pudding.
Gefrorenes: Vanille und Himbeeren. Malaga 1807.
München den 24. April 1893.
Comp. u. lith. v. Dr. C. Wolf & Sohn, München.

7. MENU, ALLEMAGNE

«Menu zur Vermählungsfeier des Fräulein Hedwig Mainzer am 6. November 1898 mit Herrn Eugen Wallerstein»
Banquet de mariage

Texte imprimé sur carton gaufré chromolithographié, 27×19 cm.

MENU
Ragoût fin en caisse
Königin-Suppe
Rheinsalm, Sauce mayonaise
Forellen, Kräutersauce
Roastbeaf, garnirt
Entenragoût m. Champignons
Erbsen mit Gänseleber und
Rauchzunge
Französische Poulards, Salat
und Compots
Stangenspargel
Eis in Figuren
Mandelberge, Torten, Dessert
Café.
Kaltes Buffet.
Sherry
Niersteiner
St. Julien
Forster Auslese
Rauenthaler Berg
Burgeff,
extra cuvé.
Bier.
Zur Vermählungsfeier
des Fräulein
Hedwig Mainzer
am 6. November 1898.
mit Herrn
Eugen. Wallerstein.

8. MENU ALLEMAGNE

« Englischer Hof 17.XII.1903 »

Banquet de mariage

Texte manuscrit sur cartons disposés en éventail, préimprimés en couleurs, portraits photographiques collés, 13×23 cm.

ENGLISCHER HOF
MENU
Caviar Pole-nord
aux huitres
Potage bisque au coulis d'ecrevisses
à la française
Truites d Montagne au bleu
Sauce mousseline & beurre frais
Pomme nouvelles de Malte.
Coeur de filet de boeuf à la Wellington
garni à la Wladimir
Cailles de vigne farcis
au foie d'oie et truffes
Homard de Helgoland à la Bagration
Sauce tyrolienne
Poularde de Chalons à la Broche
Flanque de becasses de pleine
Salade à la Rachel
Fonds d'Artichauts à la Carmarts
Chars de Neptun aux fruits glacees
Montmorency
Paillettes au parmesan
Diablotins
fruits choisis
Mocca double
Friandises

9. MENU, SERBIE (BELGRADE)

« Dîner, Belgrade, le 23 octobre 1884 »
Repas servi à la cour de Milan Obrenović (1854-1901), roi de Serbie de 1882 à 1889.

Pour Brillat-Savarin, tout repas bien ordonné se termine par un fromage : « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil. » Il est d'usage alors de servir le fromage après les glaces, en fin de repas.
Comme la plupart des grands repas de cour, ce dîner est un festival de cuisine internationale.

Texte imprimé, armoiries frappées en relief, coloriées et dorées, carton, 21,5×13,5 cm.

Belgrade *le 23 Octobre 1884.*

DÎNER

Huitres au citron
Consommé à l'Impériale.
Petits pâtés à la Monglas
Truites au bleu à la Hollandaise
Filet de Boeuf à la Richelieu
Queues d'écrevisses en belle vue
Cotelettes de chevreuil à la Chasseur
Ponche glacé au Champagne
Chapons et Faisans à la broche
Salade et Compote
Asperges en branches
Gâteau à la Parisienne
Parfait de Moca
Fruits
Fromage.

10. MENU, RUSSIE

«Menu du couronnement d'Alexandre III, du 27 mai 1883»

Le menu:
Bouillon et brouet; *Pirojki:* petits pâtés ou rissoles à la viande;
Esturgeon à la vapeur; Veau; Aspics; Poulet rôti et gibier à plumes.
Asperges; Semoules: sucrée avec crème et amandes *(Gourevskaïa)*; Glaces.
(traduction de Mascha Reding)

Texte imprimé, chromolithographie, papier, 36,5× 26 cm.

Борщекъ и похлевка.
Пирожки.
Стерляди паровыя.
Телятина.
Заливное.
Жаркое цыплята и дичь.
Спаржа.
Гурьевская каша.
Мороженое.
1883 гда Маїа

11. MENU, FRANCE (PARIS)

« Banquet offert à Charles Léandre par ses Amis pour fêter sa nomination dans la Légion d'honneur; C. Léandre aux amis du 8. Février 1900 »

L'organisation d'un banquet est souvent confiée à un restaurant. Ce repas d'amis est servi le 8 février 1900 au Grand Hôtel, un des établissements les plus prestigieux de Paris, sur le boulevard des Capucines, près de l'Opéra.

Charles-Lucien Léandre (1862-1934), né à Champsecret (Orne), peintre, dessinateur, caricaturiste et lithographe, un des premiers collaborateurs de *Le Rire*, et l'un des fondateurs de la Société des Humoristes, spécialisé dans les scènes de guerre et les portraits. Le menu contient plusieurs allusions aux activités et à la personnalité du récipiendaire.

Texte imprimé, composition de Charles Léandre, lithographiée, tirée en sépia, chez Lemercier, 32,5×25 cm.

Banquet offert à Charles Léandre

par ses Amis

POUR FÊTER SA NOMINATION DANS LA LÉGION D'HONNEUR

MENU

CONSOMMÉ A LA BRUNOISE

SAUMON SAUCE MOUSSELINE

PIÈCE DE BŒUF DU LIMOUSIN GARNI A LA PALOISE

POULARDE LÉANDRE

HARICOTS VERTS AUX FINES HERBES

ENTRÉES DE FAISANS ESCORTÉS DE PERDREAUX BARDÉS

SALADE MOSCOVITE

BOMBE DU RIRE

FRIANDISES — FRUITS

VINS

Mâcon vieux — Graves — Pontet-Canet — Champagne frappé

CAFÉ — LIQUEURS

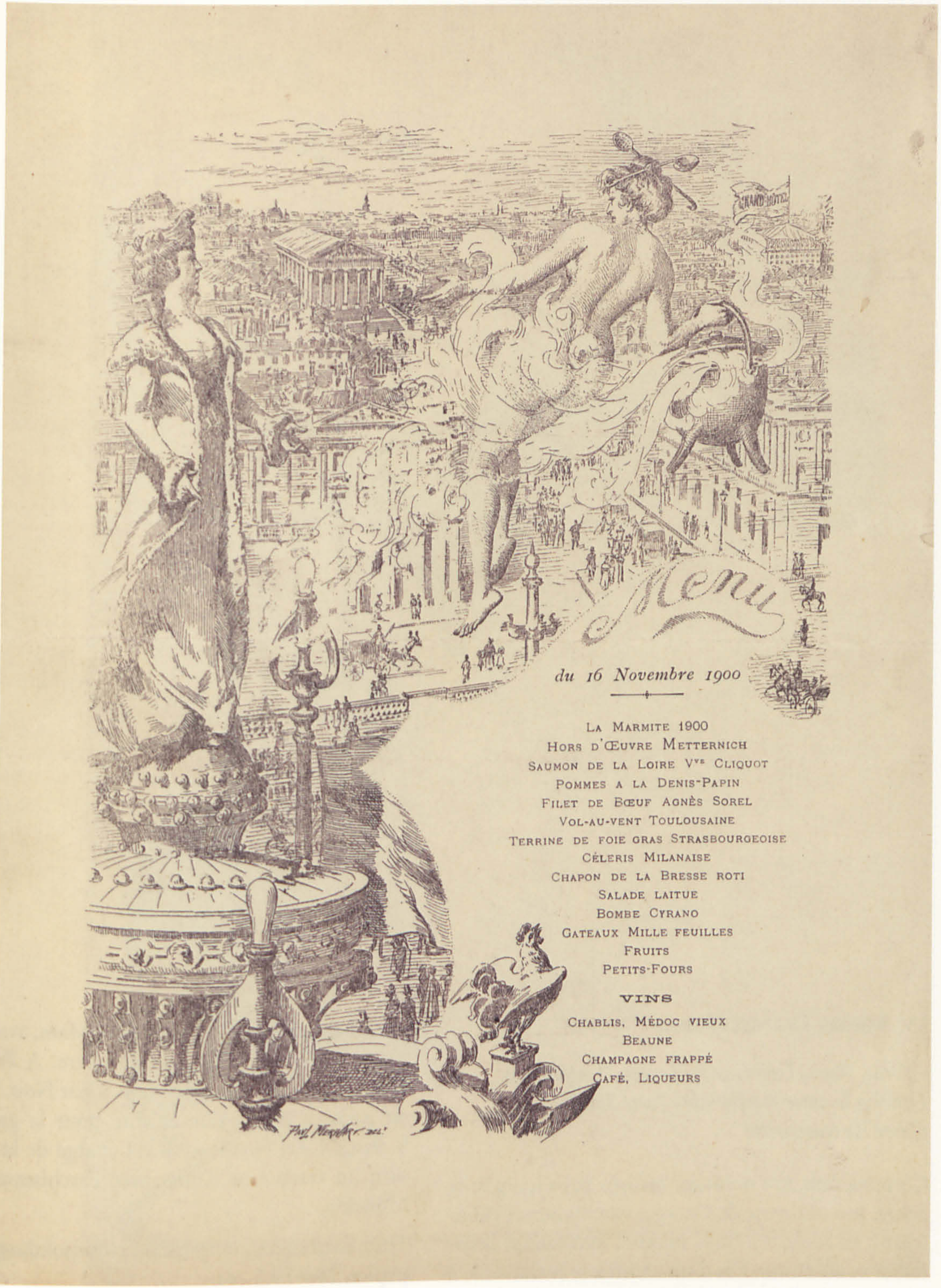
M ..... *GRAND-HOTEL, 8 Février 1900*

12. MENU, FRANCE (PARIS)

«Menu du 16 novembre 1900»
Menu de restaurant (Grand Hôtel),
dessin de Paul Merwart

Paul Merwart (1855-1902), né à Marianowka, mort à la Martinique, peintre et illustrateur.

Texte imprimé, papier, 31×23 cm.



du 16 Novembre 1900

La Marmite 1900
Hors d'Œuvre Metternich
Saumon de la Loire Vve Cliquot
Pommes a la Denis-Papin
Filet de Bœuf Agnès Sorel
Vol-au-vent Toulousaine
Terrine de foie gras Strasbourgeoise
Céleris Milanaise
Chapon de la Bresse roti
Salade laitue
Bombe Cyrano
Gateaux Mille feuilles
Fruits
Petits-Fours

VINS

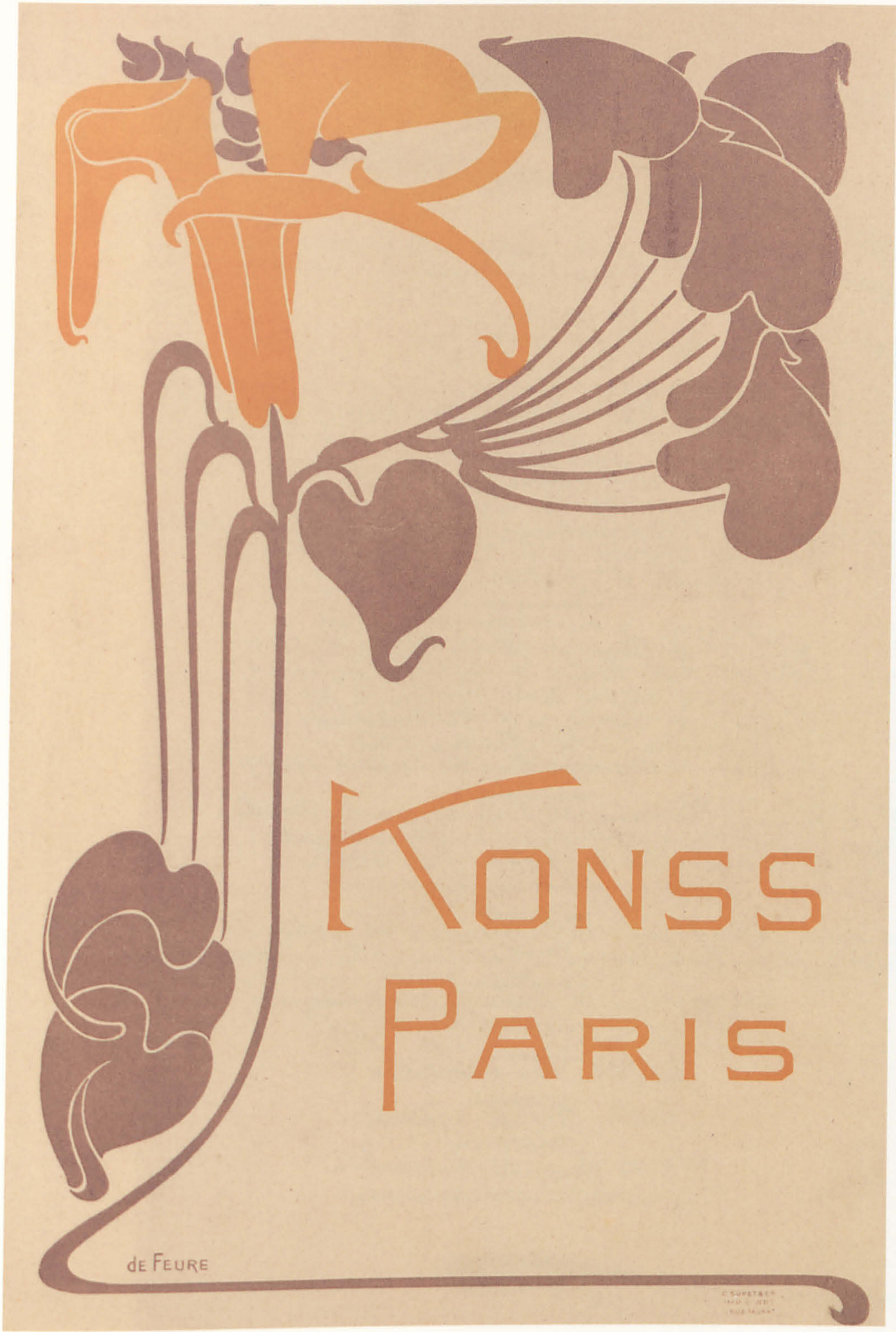
Chablis, Médoc vieux
Beaune
Champagne frappé
Café, Liqueurs

13. MENU, FRANCE (PARIS)

« Konss, Paris, Déjeuner à la carte, 9 septembre, Dîner à la carte 9 septembre [vers 1900] »
Carte de restaurant

Composition Art nouveau réalisée par Georges de Feure, pseudonyme de Georges van Sluijters (1868-1943), né et mort à Paris, peintre, illustrateur, décorateur et affichiste. Fils d'un architecte hollandais, il tient d'abord une librairie à Amsterdam, avant de se lancer dans la décoration de théâtre. A Paris, dès 1891, il crée des décors pour le Chat Noir, le cabaret parisien et travaille ensuite pour la galerie de S. Bing, L'Art Nouveau. Il est chargé de la décoration du restaurant Konss avec l'architecte Bruno Möhring.

Texte manuscrit, composition chromolithographiée, papier, 28×19,5 cm.


KONSS
PARIS
de FEURE

Déjeuner à la Carte - 9 Septembre

Melon 1.50

Hors d'Oeuvre
Marennes Extra 4.50

Omelette au Jambon 1.25 - 2.50 - Oeufs cocotte à la Crème 1.25
Oeufs brouillés aux Rognons 1.50 - Oeufs plat à la Portugaise 1.25

Filets de Sole aux Champignons 3.50
Sole Bercy 3.50 - Merlan au Gratin 2 f p.p
Matelote d'Anguilles 2 et 3.50
Rouget sauté à la Provençale 2 f p.p
Truite de Rivière à la Meunière 2 et 3.50
Langouste Sce Rémoulade p 5 f

Gigot d'Agneau Jardinière 1.75 p.p
Rostbraten à l'Allemande 1.75 p.p
Poulet sauté Chasseur 9 à 14 f
Civet de Lièvre à la Bourguignonne 3.50
Coeur de Filet à la d'Orléans 2.25
Croquettes de Volaille sauce Tomate

Chateaubriand 6 à 12 f - Poulet grillé Sce Diable
Perdreau roti 8 f - Caille sur Canapé 4
Entrecôte 3.50 à 6 f - Côte de Mouton aux Pommes 1.75

Jambon - Langue - Rosbif 1.75 p.p.
Terrine de Gibier truffée - Poulet à la Gelée

Choux fleurs - Haricots Verts - Petits pois - Aubergine 2 f.
Tomates farcies - Artichaut - Flageolets 2 f

Glaces : Vanille - Pistache - Framboise 1.50
Rocher de Glace

Pêches - Raisin - Poires
Amandes - Prunes
Peche frappée Konss. 2.50

Diner à la Carte - 9 Septembre

Melon 1.50

Hors d'Oeuvre
Marennes Extra 4.50

Petite Marmite 1.25 p.p. St Germain - Velouté au Tapioca 1 f p.p
Bisque d'écrevisses - Potage St Hubert 1.50 p.p Pâtes de Gênes 1 f p.p

Filets de Sole Konss 3.50
Homard à l'Américaine 8 à 14 f
Suprême de Barbue Sylvette 3.50
Truite Saumonée Sce Cardinal 3.50 - Turbot Sce aux Câpres 2 et 3.50
Truite de Rivière à la Meunière 2 et 3.50
Langouste Sce Tartare p 5 f

Aloyau à la Polonaise 1.75 p.p.
Poulet de Grain en Cocotte Mascotte 8 à 14 f
Ris de Veau braisé à la Chicorée 3.50 à 5 f
Noisette de pré salé Sidney 2 f p.p
Cuisse de Lièvre à l'Allemande
Tournedos à la Rossini 2.25
Langues d'Agneau braisées Soubise 1.75 p.p

Caille de Vigne 4 f - Perdreau roti 8 f - Faisan à la Broche
Poularde - Poulet Reine - Perdreau en Champagne
Poulet de Grain - Filet de Lièvre à la Crème
Caneton Nantais - Caneton Rouennais

Aubergine - Petits pois à la Française - Flageolets 2 f
Haricots Verts - Choux fleurs Sce Mousseline - Céleri à l'Espagnole 2 f

Glaces : Vanille - Pistache - Framboise 1.50
Meringue glacée Chantilly 2 f

Soufflé aux Pistaches

Pêches - Figues - Raisin
Amandes
Pêche frappée Konss 2.50

CAFEURE

14. MENU, SUISSE

«Diner du 10 septembre 1898, Grand Hôtel des 3 Couronnes à Vevey, Grand Hôtel Victoria Interlaken, Hôtel des Alpes & Grand Hôtel à Territet»
Menu de restaurant

Texte imprimé, chromolithographie, papier, 21× 12,5 cm.

Grand Hôtel des 3 Couronnes à Vevey
Grand Hôtel Victoria Interlaken
Menu
Dîner du 10 Septembre 1898
Consommé Tapioca
Cabillaud boulli Sce aux câpres
Gigot de pré-salé à la fermière
Filets mignons a la chasseur
Epinards au jus
Canetons rotis au cresson
Salade
Louding Saxon
Fruits et Dessert
Hôtel des Alpes & Grand Hôtel à Territet

15. MENU, ANGLETERRE (LONDRES)

« Col. J. T. & Mrs. North's Ball to celebrate the Coming of Age of their Daughter Emma, Whitehall Rooms; The Hôtel Métropole, London, October, 11th, 1889 »

Repas pour célébrer la majorité d'un enfant

Texte imprimé sur soie, dentelles, 30×23 cm.

COL. J. T. & MRS. NORTH'S BALL,

To celebrate the Coming of Age of their Daughter EMMA.

WINES:

—o—

Chablis.

Dry Sherry.

Rödesheimer.

Ayala & Co., Extra Quality, Dry, 1880.

Moët & Chandon, Dry Imperial, 1880.

St. Julien, 1875.

Valentés 1873 Port.

BUFFET.

Thé, Café, Limonade, Sirop de Groseilles,
Granit à l'Ananas, - Méringues Glacées au Café,
Petites Glaces Napolitaines,
Glace Vanille, Sandwiches variées, Glace aux Fraises,
Gâteaux Moka, - Blanc-Manger,
Baba à la Montmorency, Savarin de la Bourse,
Crême Bavaroise, - Gelée aux Fruits,
Biscuits aux Noisettes,
Gelée aux Liqueurs, - Petits Gâteaux Assortis,
Cakes, - Biscuits, - Bread & Butter,
Claret, Claret Cup, Champagne Cup, Minerals, Spirits.
Consommé en tasses après le Souper.

MENU DU SOUPER.

BUFFET—FROID.

Saumon Garni, Sauce Verte;
Salade de Homard. - Buisson d'Ecrevisses.
Aloyau à l'Anglaise.
Poularde à la Régence. Bœuf Pressé. Langue à l'Ecarlate.
Ballotine de Perdreaux à la Lucullus.
Jambon Historié. - Aspic de Foie Gras.
Faisan et Grouse au Cresson. Salade à la Russe.
Méringues suisses. - Blanc-Manger.
Paniers en Nougat, garnis de Fruits.
Gelée aux Liqueurs. Bavarois Rubanés. Gâteaux Bretons.
Gâteaux Mille Feuilles. Biscuits aux Avelines.
Macédoine de Fruits à la Gelée.

PETITES TABLES.

Huitres au Citron.

CHAUD.

Consommé de Volaille à la Pluche.
Tournedos à la Béarnaise.
Faisans Rôtis au Cresson. - Salade Italienne.

FROID.

Darne de Saumon à la Viennoise. Mayonnaise de Homard.
Chaud-Froid de Volaille à la St. James.
Ballotine de Perdreaux aux Truffes.
Poulet découpé, Langue et Jambon.
Faisan Froid à la Gelée.
Aspic de Foie Gras en Belle Vue.
Gâteaux Moka. Compôte de Fruits. Crême Bavaroise.
Gelée au Champagne. Gelée aux Liqueurs.
Glace Dame-Blanche. Petits Gâteaux Assortis.

WHITEHALL ROOMS:

THE HÔTEL MÉTROPOLE, LONDON, OCTOBER. 11TH, 1880.

16. MENU, ETATS-UNIS (NEW YORK)

« Thanksgiving Dinner, Belvedere House, New York, November. 28. 1895 »
Menu de restaurant

Fête nationale aux Etats-Unis, le *Thanksgiving day* se fête le quatrième mercredi de novembre. Il est destiné à remercier Dieu des bienfaits de l'année écoulée et rappelle l'action de grâces rendue par les premiers colons lors de leur premier repas dans le Nouveau Monde.
Selon l'ancien usage, le fromage est présenté après le dessert.

Texte et dessin imprimés, raison sociale dorée et en relief, dessin aquarellé, 19,5×15 cm.

·Belvedere House·

Thanksgiving Dinner.

Blue Point Oysters on half Shell

Celery Radishes Queen Olives

Consommé of Chicken aux Quenelles

Terrapin a la Maryland

Filet of Striped Bass a la Maitre d'Hotel

Sliced Cucumbers Pommes Parisienne

Roast Saddle of Canada Mutton with Teltow Turnips

Small Pates of Oyster Crabs a la Suprême

Breast of Red Head Duck Sauté aux Truffes

Fresh Mushrooms on Toast

Asparagus a l'Hollandaise

Punch a la Cardinal

Roast Turkey Stuffed with Chestnuts

Cranberry sauce Lettuce Salad

Mince Pie

Pudding a la Reine Sauce Chaudeau

Tutti Frutti Petits Fours

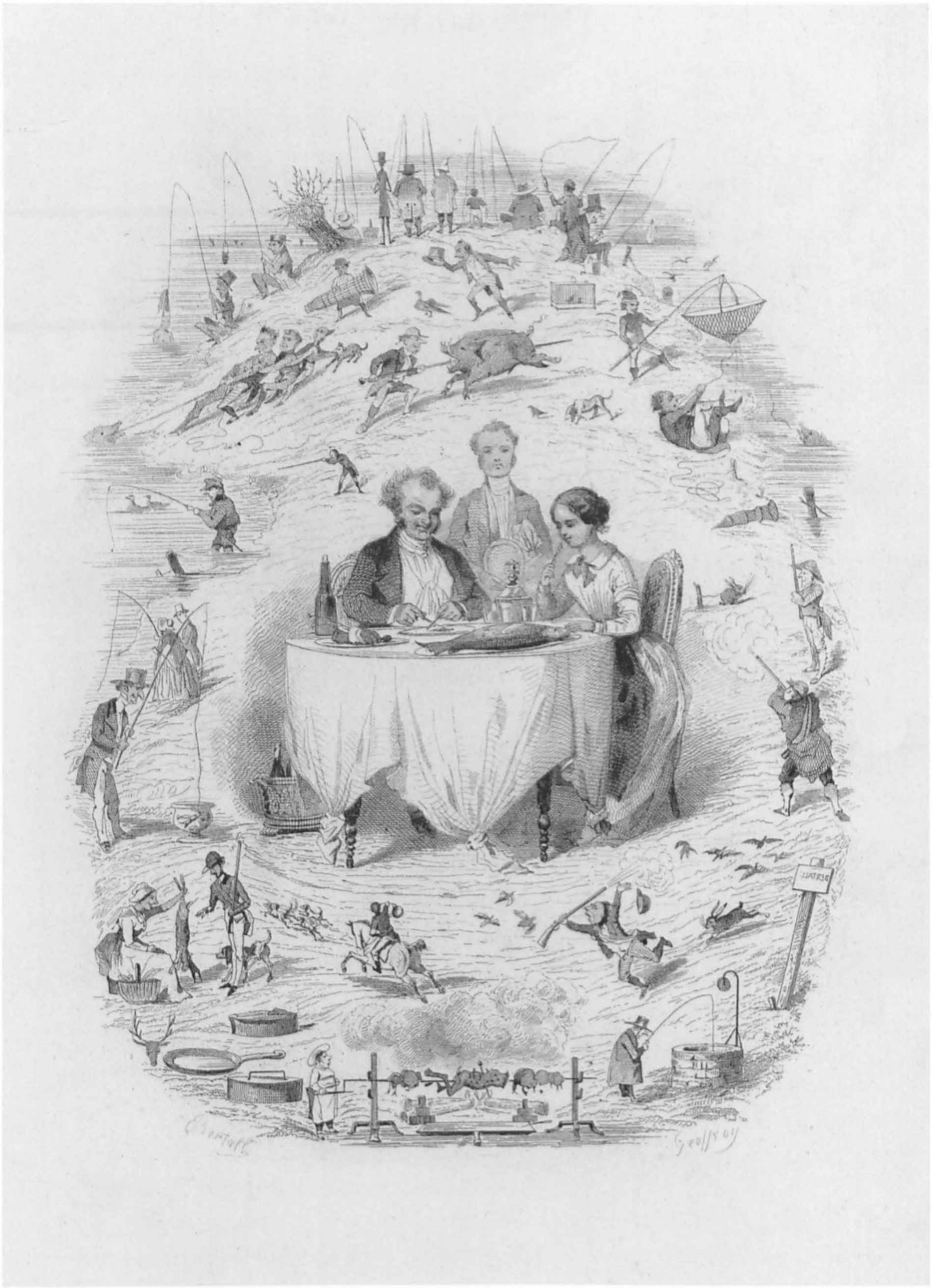
Assorted Fruits

Fromage de Brie Swiss American Roquefort

Bents Water Crakers Café Noir

New York. November. 28. 1895.

DOCUMENTS



Principaux livres de cuisine et de gastronomie conservés à la Bibliothèque publique et universitaire (BPU)

Remarques préliminaires

Comme les précédentes expositions consacrées au patrimoine de la BPU, celle-ci est l'occasion de recenser les ouvrages que la BPU possède sur le sujet présenté. Les livres considérés ici sont ceux qui traitent des pratiques alimentaires. Cette thématique est relativement large, car elle recouvre une multiplicité de domaines, tels la production alimentaire, l'art culinaire, l'économie rurale et domestique, les arts et les manières de table.

Il n'était pas question, bien sûr, de répertorier tous les ouvrages que la BPU possède dans ces différents domaines. Ils sont trop nombreux. Nous avons dû opérer des choix. Nous avons retenu en priorité les livres de cuisine et de gastronomie proprement dits. En effet, ceux-ci sont particulièrement précieux car ils sont peu représentés dans les collections publiques qui les ont longtemps négligés. Or, ils représentent déjà un bel ensemble dans notre institution. Pour compléter cet inventaire, nous avons ajouté les traités d'économie domestique et de jardinage contenant des recettes ou des considérations d'ordre alimentaire. Les boissons devaient naturellement être prises en compte dans ce répertoire. Nous avons ainsi indiqué les quelques ouvrages rares que nous possédons sur le café, le thé ou le chocolat. En revanche, faute de place, à l'exception de quelques titres particulièrement importants, nous n'avons pu intégrer les riches collections que nous avons réunies autour de la vigne et du vin.

En principe, nous n'avons pas retenu d'ouvrages publiés après 1950, sauf pour les livres neuchâtelois ou suisses pour lesquels la limite se situe en 1975.

Le catalogue est classé par grands domaines thématiques:

1. Livres de cuisine pages 262
2. Economie domestique, jardinage 292
3. Aliments, alimentation 308
4. Café, thé, chocolat 312
5. Littérature gastronomique 314
6. Art du sommelier 325
7. Décor de table 326

Les domaines sont en règle générale subdivisés par pays, en commençant par la France, puis par ordre alphabétique des noms de pays (les livres neuchâtelois se trouvent sous la rubrique «Suisse»).

A l'intérieur des domaines thématiques ou des pays, les ouvrages sont en principe énumérés par ordre chronologique des dates d'édition, mais les publications d'un même auteur sont toujours regroupées.

MICHAEL SCHMIDT

Abréviations:

Fleuron: *Fleuron: banque d'ornements d'imprimerie*, Bibliothèque cantonale et universitaire, Lausanne (http://dbserv-bcu.unil.ch/Tango2000/todai/fleuron.taf)

Maclean: Virginia Maclean, *A short-title catalogue of household and cookery books published in the English tongue 1701-1800*, London, 1981

Oberlé: Gérard Oberlé, *Les fastes de Bacchus et de Comus: histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Paris, 1989

Vicaire: Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890

Wegmann: Agnes Wegmann, *Schweizer Exlibris bis zum Jahre 1900*, Zürich, 1933-1937, 2 vol.

◁
«Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger» (Aphorisme de Brillat-Savarin).

1. Livres de cuisine

France XVIIe siècle

Lune, Pierre de. – ***Le nouveau et parfaict cuisinier, où il est traitté de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mere que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année:*** ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection / par le sieur Pierre de Lune, escuyer de cuisine de feu Monsieur le duc de Rohan. – Nouvelle édition. – A Paris: chez Jean Ribou, 1668. – [8], 362, [36] p.; 12° (17 cm)

NUM 16.12.6

Vicaire 543 (éd. de Paris: chez Estienne Loyson, 1668; même nombre de pages). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris: chez Pierre David, 1656, sous le titre *Le cuisinier, où il est traitté...* Ancien écuyer de cuisine du duc de Rohan et vraisemblablement de la duchesse d'Orléans, Pierre de Lune travaille aussi comme cuisinier indépendant. Son petit recueil n'a pas la modernité de celui de Massialot. Il reste encore sous l'influence de l'ancienne cuisine moyenâgeuse dont les audacieux mélanges dénaturaient souvent les mets. Il présente pourtant quelques recettes nouvelles, tel que le bœuf à la mode. En outre, l'auteur n'est pas insensible aux discours des agronomes (Olivier de Serres et Nicolas Bonnefons) qui prônent la recherche des saveurs naturelles, l'emploi du bouquet aromatique au lieu des traditionnelles épices, et un meilleur usage des produits du jardin et du verger. «Amy Lecteur, je vous donne ces mots pour vous advertir que le pacquet d'assaisonnement dont je parleray cy-après, soit composé d'une barde de lard, une ciboulette, un peu de theim, deux cloux, serfeüil, persil, & le liez avec une fisselle; pour les jours maigres vous en pouvez autant faire n'y mettant point de lard» (p. [7]). Les conseils que Pierre de Lune donne à ses lecteurs sur l'usage, la préparation et la conservation des citrons, des oranges, des olives ou des pistaches montrent que ces produits ne sont pas encore très familiers dans la cuisine de l'époque: «Je vous prie aussi de vous souvenir de peler le citron dont vous vous servirez, & le picquer de deux ou trois cloux de girofle, ces deux sortes d'assaisonnemens sont fort utiles pour les Potages, Entrées, Entremets, Ragousts, Coullis, Marinades, Estuvées, Court boüillons, & autres choses. Pour ce qui est des garnitures, comme pistaches, vous les pouvez peler ou monder avec eau chaude, & les mettre dans l'eau froide, les couper pour vous en servir, couper aussi le citron, le tenir aussi dans l'eau, couper les oranges & les tenir à sec, monder la grenade & la tenir de mesme, desosser les olives & les tenir dans leur eau, les capres dans l'eau tiede, frire le persil & le poudrer de sel & de farine, [...]» (p. [7 s.]).
Contrairement à La Varenne, qui organise son ouvrage selon le calendrier liturgique, Pierre de Lune classe ses quelque neuf cents recettes en quatre parties correspondant chacune à une saison. Dans chaque saison, les recettes sont présentées selon l'ordre de succession des mets régi par le service à la française. Une partie spéciale est réservée à la cuisine maigre de Vendredi saint.

La Varenne, François Pierre de. – ***Le cuisinier françois ou L'école des ragoûts:*** où est enseigné la manière d'apprêter toute sorte de viandes, de faire toute sorte de pâtisseries & de confitures / par le Sieur de La Varenne, écuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Uxelles. – Douzième édition. – A Lyon: chez André Canier, 1695. – 456, [10] p.; 12° (16 cm)

AP 109

Vicaire 504. Oberlé 83 (autre éd.). La 1re éd. a paru à Paris: chez Pierre David, 1651 (Vicaire 495). – Notre exemplaire est incomplet: la page de titre et les deux premiers feuillets du premier cahier manquent, de même la moitié inférieure du folio V^6 avec une partie de la table du *Confiturier*.
Paru pour la première fois en 1651, la même année que *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons, *Le cuisinier françois* est également considéré comme un des textes fondateurs de la cuisine française des temps modernes: c'est en fait le premier livre entièrement consacré à la cuisine depuis la publication du *Viandier* de Guillaume Tirel dit Taillevent, paru en 1490 et encore solidement ancré dans la tradition culinaire du Moyen Age. Cuisinier chez Louvois, avant de passer en 1650 au service de Louis Chalon du Bled, marquis d'Uxelles, Pierre François de La Varenne impose un nouveau style de livre de cuisine où les recettes sont présentées suivant l'ordre des services du repas: potage, entrées, rôtis, entremets. L'ouvrage est subdivisé en quatre parties: *Le cuisinier françois* (pp. 1-166); *Le pâtissier françois* (pp. 167-372); *Le confiturier françois ou La manière de faire toutes sortes de confitures, liqueurs & breuvages agréables* (pp. 373-444) et *La manière de plier toutes sortes de linges de table & en faire toutes sortes de figures.* En tout, il comprend 700 recettes. Constamment réédité jusqu'au XVIIIe siècle, il inaugure, en France, un mouvement éditorial sans précédent dans le domaine culinaire.

Idem. – ***L'école des ragoûts ou Le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier:*** où est enseignée la manière d'apprêter toute sorte de viande, de faire toute sorte de pâtisseries & de confitures. – Treizième édition. – A Bordeaux: chez Simon Boé, 1695. – 426, [6] p.; 12° (16 cm)

ZR 6136

Vicaire 503 s. (autres éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Lyon, 1668.

Contient les mêmes subdivisions que le *Cuisinier françois* avec un total d'environ 430 recettes de cuisine, suivies d'une bonne trentaine de manières de plier les serviettes.

Idem. – ***Le vray cuisinier françois:*** enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes & pastisseries en perfection, &c.: augmenté d'un Nouveau confiturier qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides, de compostes, de fruits, de dragées, breuvages délicieux & autres délicatesses de bouche: du maistre d'hostel et du grand écuyer-tranchant: ensemble d'une table alphabétique des matières qui sont traitées dans tout le livre / par le Sieur de La Varenne, écuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Uxelles. – Nouvelle édition. – A Amsterdam: chez Pierre Mortier, [ca 1696]. – [24], 380, [3], [1 bl.] p., [6] f. de pl. en partie dépl.: front., ill.; 12° (16 cm)

ZR 6127 A

Vicaire 500 (qui date cette éd. entre 1690 et 1715). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1682. – Titre-frontispice (taille-douce anonyme): *Cuisinier françois.*
Contient aussi, avec pages de titres spéciales, le *Nouveau confiturier qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides, & autres délicatesses de bouche* (pp. 249-312) et *Le maistre-d'hostel et le grand écuyer-tranchant, Nouvelle édition corrigée & augmentée & enrichie de figures* (pp. 313-383). Avec cette dernière partie, le traité de La Varenne aborde deux nouveaux thèmes: celui de l'art de découper toutes sortes de viandes, volailles et poissons et, sous le titre *Le Sommelier royal* (p. 367 ss), le service et la gestion des vins. Les six planches en taille-douce et les douze bois dans le texte illustrent l'art de l'écuyer-tranchant.

Traité de confiture ou Le Nouveau & parfait confiturier: qui enseigne la manière de bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides, au sucre, à demy sucre & sans sucre, au miel, au moust, à l'eau, sel & vinaigre, des compostes, des pastes, des sirops & gelées de toutes sortes de fruits, des dragées, biscuits, macaron & massepain, des breuvages délicieux, des eaux de liqueurs de toute façon et plusieurs autres délicatesses de bouche: avec l'instruction & devoirs des chefs d'office de fruiterie & de sommelerie. – A Amsterdam: chez Pierre Mortier, [ca 1696]. – [12], 252, [16] p.: front.; 12° (16 cm)

ZR 6127 B

Vicaire 839 (avec date 1698). Oberlé 93 («extrêmement rare»). La 1re éd. a paru à Paris, 1689. – Titre-frontispice en taille-douce signé par Daniel Bongaert.

France XVIIIe siècle

Massialot, François. – ***Le cuisinier roial et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis:*** ouvrage très-utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtels & écuïers de cuisine. – Nouvelle édition revue, corrigée et beaucoup augmentée, avec des figures. – A Paris: chez Claude Prudhomme, 1705. – [16], 500, [48] p., 8 f. de pl. dépl.; 12° (18 cm)

NUM 16.16.5

Vicaire 574. Pas dans Oberlé. – Les planches (bois, dont certains signés «PLS») montrent la manière de dresser la table pour huit à vingt-cinq couverts. – Notre exemplaire est défectueux: la page de titre, la planche 1 et une moitié de la planche 2 manquent. Avec ex-libris manuscrit de «Victoire Perret».
Paru pour la première fois en 1691 à Paris, cet ouvrage est le dernier des grands traités de cuisine du XVIIe siècle. Dans sa préface, Massialot (Limoges, vers 1660-Paris, 1733), justifie le titre «c'est un Cuisinier qui ose se qualifier Roïal, [...] puisque les Repas qu'il décrit [...] ont tous été servis depuis peu à la Cour, ou chez des Princes, & des Personnes du premier ordre». Il ajoute cependant, pour des raisons commerciales, qu'il ne «sera pas inutile dans les Maisons Bourgeoises», car «il y a d'ailleurs dans ce Livre mille manieres de choses assez communes, comme Poulets, Pigeons, & même pour la Viande de Boucherie, qui peuvent donner beaucoup de satisfaction dans des Ordinaires passables, sur-tout à la Campagne & dans les Provinces» (p. 8). Le *Cuisinier roial et bourgeois* sera réédité à de nombreuses reprises et s'imposera comme le bréviaire de tous les cuisiniers distingués durant la première moitié du XVIIIe siècle. Avec l'augmentation continuelle des recettes d'une édition à l'autre, l'ouvrage s'enrichira d'un deuxième volume en 1712 et d'un troisième en 1730. Massialot apparaît comme le digne successeur du célèbre François de La Varenne. Mais il n'est pas un pâle continuateur. Son recueil s'inscrit résolument dans le cadre d'une cuisine modernisée qui se fonde sur des mélanges de base raffinés, sur des essences, des jus et des coulis. Il innove aussi en classant les recettes par ordre alphabétique et non plus selon l'ordre des services qui prévalait encore chez La Varenne ou chez Pierre de Lune. Cette nouvelle structuration qui facilite grandement la consultation s'imposera dans les traités culinaires ultérieurs. L'initiative de Massialot s'explique bien sûr par le goût d'une époque qui s'ingénie alors à mettre tous les savoirs sous forme de dictionnaire.

Marin, François (maître d'hôtel). – ***Les dons de Comus ou Les délices de la table:*** ouvrage non seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art,

mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger & d'être servies délicatement, tant en gras qu'en maigre, snivant *[sic]* les saisons & dans le goût le plus nouveau. – A Paris: chez Prault fils, 1739 ([Paris]: Cl. Fr. Simon fils). – XLVIII, 275, [1 bl.] p., front.; 12° (19 cm)

ZR 6141

Ed. orig. (Vicaire 284. Oberlé 108 «extrêmement rare»).
L'*Avertissement* (pp. III-XLVIII) est attribué aux pères jésuites Guillaume-Hyacinthe Bougeant et Pierre Brumoy, l'ouvrage lui-même au cuisinier François Marin, maître d'hôtel de Charles de Rohan-Soubise. *Les dons de Comus* n'est pas un livre de cuisine à proprement parler mais plutôt un répertoire des aliments et de toutes les manières différentes selon lesquelles on peut les apprêter. Les seules recettes se trouvent dans le chapitre V, intitulé *De l'âme des sauces ou du Boüillon.* En effet, le bouillon est, pour François Marin, «la base de la cuisine & l'âme des sauces» (*Avertissement*, p. XXXII), en un mot «la quintessence» de la cuisine moderne. L'ouvrage de François Marin est aussi un traité polémique, qui tente d'imposer une nouvelle cuisine: «L'ancienne cuisine était fort compliquée, & d'un détail extraordinaire. La Cuisine moderne est une espèce de Chymie. La science du Cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer & à quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissans & légers, à les mêler & les confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir (*Avertissement*, p. XX). Le frontispice (taille-douce attribuée à Le Bas) montre une scène allégorique intitulée *Les attributs de la bonne-chère.*

Briand (cuisinier). – ***Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs:*** leurs qualités, leurs effets relativement aux différens âges & aux différens tempéramens: avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs-d'office & chefs de cuisine, de la Cour et de la ville: ouvrage très-utile dans toutes les familles / par M. C. D., chef de cuisine de M. le prince de***. – A Paris: chez Gissey: [chez] Bordelet, 1750 ([Paris]: de l'impr. de Gissey). – 3 vol. (XVI, XXVIII, 538, [2] p.) ([3], [1 bl.], 576 p.) ([3], [1 bl.], 559, [1] p.); 16° (18 cm)

NUM 92.19.24

Ed. orig. (Vicaire 276. Oberlé 113).
Dans la préface, l'auteur se propose de décrire une cuisine «simple & naturelle pour les Bourgeois, une plus couteuse [...] en faveur des Riches, une troisième plus délicate & moins abondante que la précédente au goût des Sensuels». Il souligne par ailleurs les vertus de nombreux aliments en se fondant sur les observations que «d'habiles Médecins» ont faites «sur la nature, les propriétés, & le choix des Alimens». En effet, on trouve dans ce dictionnaire des explications, parfois assez longues, sur les vertus des différents aliments, mais aussi sur des boissons à la mode comme le café, le thé et le chocolat (qui «excite les ardeurs de Vénus») et même sur le tabac (dont les dangers l'emportent largement sur ses qualités).

Menon. – ***La cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office:*** à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons: contenant la manière de connoître, disséquer & servir toutes sortes de viandes, des avis intéressans sur leurs bontés & sur le choix qu'on en doit faire. – Nouvelle édition: augmentée de plusieurs menus pour les quatre saisons & de ragoûts des plus nouveaux, d'une explication des termes propres & à l'usage de la cuisine & de l'office & d'une liste alphabétique des ustensilles qui sont nécessaires. – A Paris: chez Guillyn, 1756. – 2 vol. ([1], [1 bl.], XXVI, 410, [2] p.) ([1], [1 bl.], 405, [3] p.); 12° (17 cm)

AP 108

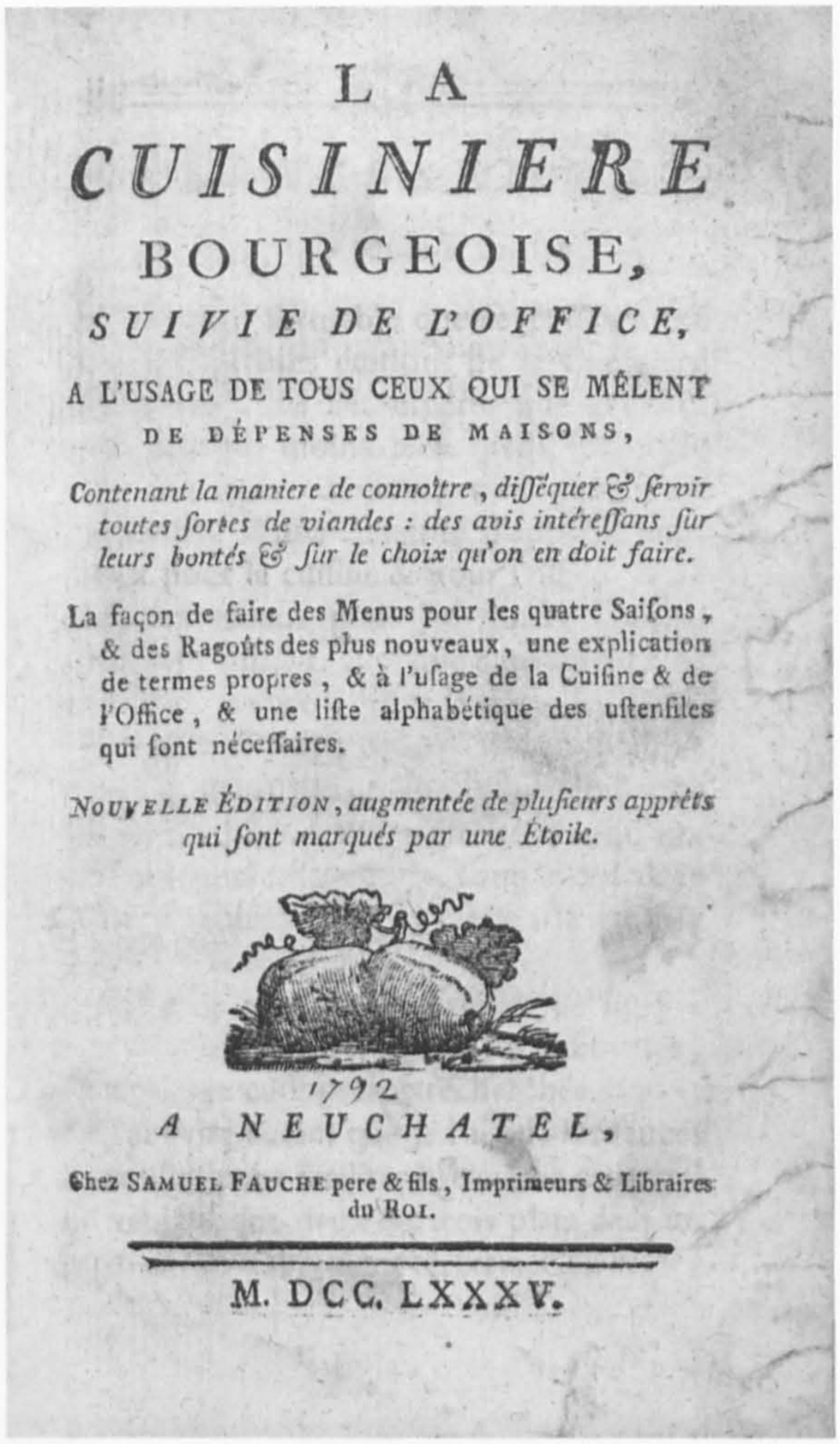
Vicaire 235 (autres éd.). Oberlé 115. La 1re éd. a paru en 1746 chez le même éditeur en un seul volume.
Grâce à Menon, dont on ne sait presque rien, la cuisine française traditionnelle s'est installée dans tous les foyers bourgeois et est devenue, définitivement, l'affaire des femmes. Pour toucher un public aussi large, l'auteur s'est «attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode, & à réduire en quelque sorte au niveau des Cuisines Bourgeoises ce qui ne sembloit devoir n'être reservé qu'aux Cuisines opulentes» (p. I). Et le succès de cette démarche est à la fois immense et durable: depuis la première édition de 1746, l'ouvrage est maintes fois réédité et augmenté. A partir de 1752, il paraît en deux volumes, comprenant désormais aussi *la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes.* L'édition de 1756 est à nouveau profondément remaniée et contient à peu près neuf cents recettes, tandis que l'édition originale en comptait environ deux cents. Avec cent vingt-deux éditions connues à ce jour, la *Cuisinière bourgeoise* est le plus grand succès éditorial jamais rencontré par un livre de cuisine en France.

Idem. – *[...]:* contenant la manière de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes. – Nouvelle édition: augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux & différentes recettes pour les liqueurs. – A Neuchâtel: chez Samuel Fauche, [1771/74?]. – 488 p.; 12° (18 cm)

QZP 126

Pas dans Vicaire (235 s.) ni Oberlé (114 ss). – La date en chiffres romains «MDCCLXXI» est en partie mal imprimée; un ou deux caractères semblent manquer (...XXII; ...XXIII ou ...XXIV?).

Contrairement à la *Cuisinière genevoise*, publiée pour la première fois vers la fin du XVIIIe siècle et qui fait allusion à son canton d'origine non seulement dans le titre mais aussi dans l'introduction et certaines recettes, on cherche en vain dans cette édition neuchâteloise de la *Cuisinière bourgeoise* des allusions au pays de Neuchâtel ou à la Suisse. C'est une simple réimpression non «helvétisée»: les unités de mesure sont celles de Paris (pinte de Paris), les poissons d'eau douce sont ceux de la Loire, de la Seine, la viande vient de Reims, de Beauvais, de Rouen, etc. La seule exception est le fromage de Gruyère qui entre dans certaines préparations. Mais manifestement il s'agit d'une désignation générique pour un fromage à pâte dure bien plus que d'une appellation d'origine. Bref, on peut supposer que le besoin de disposer d'un manuel de la cuisine régionale de tous les jours ne se faisait tout simplement pas encore sentir puisque ce savoir-faire se transmettait encore, pour l'essentiel, oralement de mère en fille au sein des familles, éventuellement à l'aide de quelques notes manuscrites.


LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE DE L'OFFICE,
A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT
DE DÉPENSES DE MAISONS,
Contenant la maniere de connoître, diſſéquer & ſervir toutes ſortes de viandes : des avis intéreſſans ſur leurs bontés & ſur le choix qu'on en doit faire.
La façon de faire des Menus pour les quatre Saiſons, & des Ragoûts des plus nouveaux, une explication de termes propres, & à l'uſage de la Cuiſine & de l'Office, & une liſte alphabétique des uſtenſiles qui ſont néceſſaires.
NOUVELLE ÉDITION, augmentée de pluſieurs apprêts qui ſont marqués par une Étoile.
1792
A NEUCHATEL,
Chez SAMUEL FAUCHE pere & fils, Imprimeurs & Libraires du Roi.
M. DCC. LXXXV.

La *Cuisinière bourgeoise*:
un immense succès éditorial au XVIIIe siècle.

Idem. – *[...]:* contenant la manière de connoître, disséquer & servir toutes sortes de viandes, des avis intéressans sur leurs bontés & sur le choix qu'on en doit faire, la façon de faire des menus pour les quatre saisons & des ragoûts des plus nouveaux, une explication des termes propres & à l'usage de la cuisine & de l'office & une liste alphabétique des ustensiles qui sont nécessaires. – Nouvelle édition: augmentée de plusieurs apprêts qui sont marqués par une étoile. – A Neuchâtel: chez Samuel Fauche père & fils, 1785. – [4], 559, [1 bl.] p.; 12° (18 cm)

QZP 221

Pas dans Vicaire (235 s.) ni Oberlé (114 ss). – Avec ex-libris manuscrit de Pierre François de Francière, 1792.

Idem. – *[...]:* contenant la manière de disséquer, connoître, et servir toutes sortes de viandes. – Nouvelle édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et différentes recettes pour les liqueurs. – A Neuchâtel: chez Louis Fauche-Borel, 1798. – [4], XXII, 514, [2 bl.] p.; 12° (17 cm)

QZP 136

Pas dans Vicaire (235 s.) ni Oberlé (114 ss). – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit de Guillaume de Pury.
Les pages en chiffres romains contiennent une nouveauté: l'*Explication par ordre alphabétique des termes en usage pour la cuisine & l'office* (p. [I]-IX), suivie de l'*Explication par ordre alphabétique des ustensiles de cuisine & d'office* (pp. X-XXII).

Idem. – ***La science du maître-d'hôtel cuisinier:*** avec des observations sur la connoissance & les propriétés des alimens. – Nouvelle édition revue & corrigée. – A Paris: chez les libraires associés, 1789. – XXIV, 561, [3] p.; 12° (18 cm)

A 837

Vicaire 590. Oberlé 120 (autre éd.). La 1re éd. a paru à Paris, 1749. – Notre exemplaire avec ex-libris héraldique de Frédéric-Guillaume de Pury (Wegmann 5728).
L'ouvrage réunit près de 800 recettes, accompagnées de remarques sur l'intérêt médical de chaque mets. Si la *Cuisinière*

bourgeoise est destinée aux domestiques devant leurs fourneaux, ce traité s'adresse en premier lieu à l'officier de bouche qui est en charge du choix des menus et de l'organisation des repas. L'aspect «scientifique» de l'ouvrage se manifeste par une longue introduction (*Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne*, pp. V-XXIV, attribuée à l'académicien Etienne Lauréault Foncemagne), par les commentaires médicaux et diététiques et, sous forme de gloses marginales, par l'indication de l'emploi de chaque mets dans l'arrangement d'un menu complet (entrée, entremets, hors-d'œuvre, rôt, avec des variantes pour les jours gras et maigres).

Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation: contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits &c., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermichel, macaronis, &c., et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafias, de syrops, de glaces, d'essences, &c.: ouvrage également utile aux chefs d'office & de cuisine les plus habiles, & aux cuisiniers qui ne sont employés que pour des tables bourgeoises: on y a joint des observations médecinales qui font connoître la propriété de chaque aliment, relativement à la santé & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque tempérament. – A Paris: chez Vincent, 1767. – 2 vol. (VIII, 384) (382, [2] p.); 12° (18 cm)

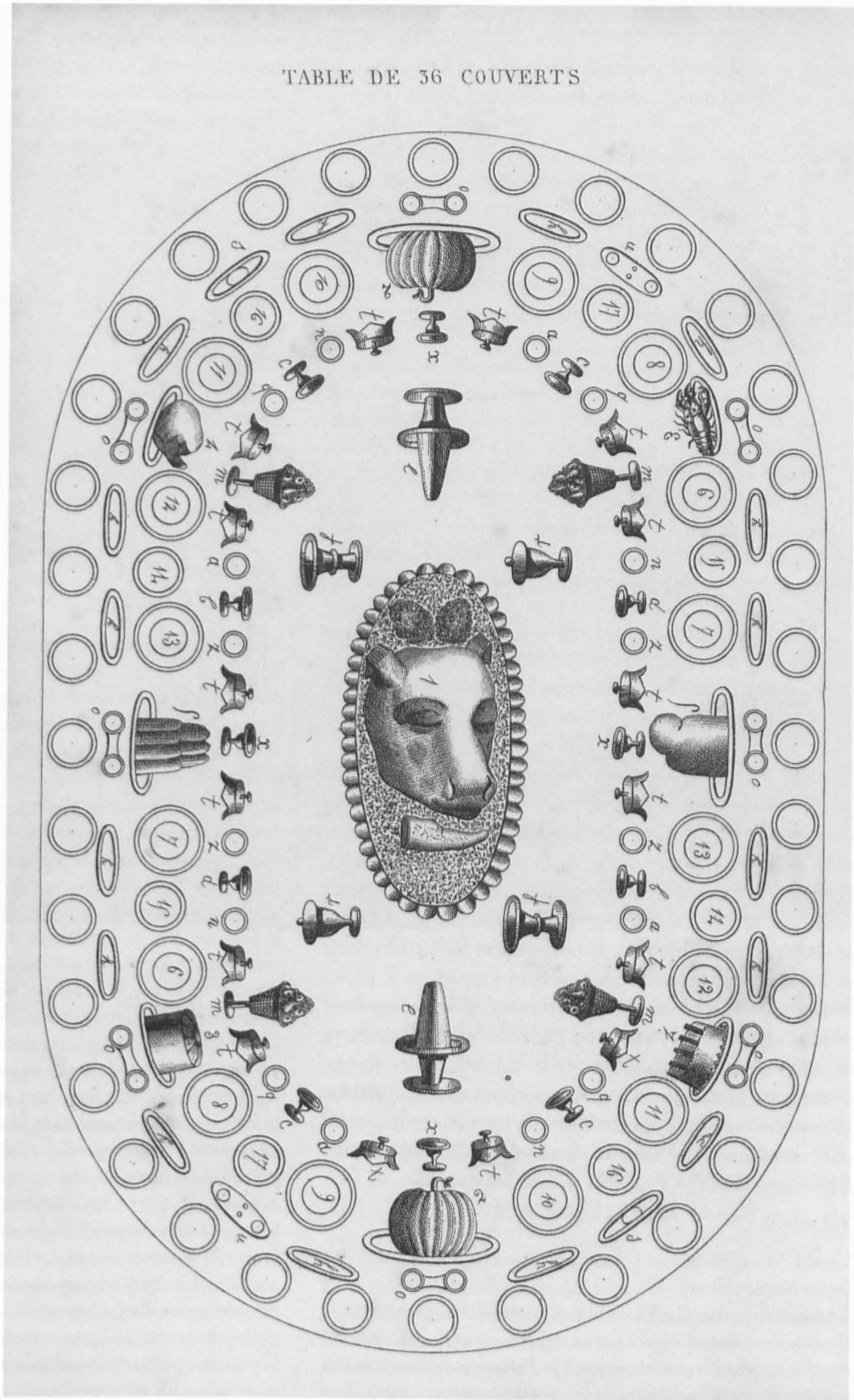
NUM 86.17.4

Ed. orig. (Vicaire 276 s.; avec erreur concernant le format réel). Oberlé 124 (autre éd.).
L'attribution de ce dictionnaire à François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux, suggérée par Vicaire, reste sujette à caution. – Le but des auteurs, dont deux semblent avoir été des médecins, est de réunir dans un même ouvrage des recettes gastronomiques et des conseils médicaux ou diététiques. Ainsi, les articles suivent en principe toujours le même schéma: présentation de l'aliment, suivie d'une série de recettes et, finalement, d'une «observation médecinale». On y apprend, par exemple, que le café «augmente la sensibilité de l'esprit» mais que sa consommation journalière peut «occasionner des maladies graves», que «l'usage habituel du chocolat nuit à la jeunesse & est utile aux vieillards» et que les topinambours ou pommes de terre (pour lesquels on donne deux recettes!) sont un aliment qui «ne convient qu'aux plus forts estomacs». En tout, le dictionnaire contient près de mille recettes; en plus, quelques suggestions pour des menus complets sont énumérées sous l'entrée «Table».

Emy (officier). – ***L'art de bien faire les glaces d'office ou Les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissemens, la manière de préparer toutes sortes de compositions, la façon de les faire prendre, d'en former des fruits, cannelons & toutes sortes de fromages:*** le tout expliqué avec précision selon l'usage actuel; avec un *Traité sur les mousses:* ouvrage très-utile à ceux qui font des glaces ou fromages glacés / par M. Emy, officier. – A Paris: chez Le Clerc, 1768 ([Paris]: de l'imprimerie de Le Breton). – [1], [1 bl.], VIII, 242, [3], [3 bl.] p., titre-front., 2 f. de pl.; 12° (18 cm)

NUM 11.13.10

Ed. orig. (Vicaire 328. Pas dans Oberlé).
Ce petit livre d'office est apparemment la première monographie française entièrement consacrée aux desserts glacés. Connus dès la plus haute Antiquité, ceux-ci sont de consommation courante au XVIIIe siècle sur la table des riches où ils constituent la partie la plus raffinée du *fruit*, c'est-à-dire du troisième service (dessert). En France, ils ont été mis à la mode dans les années 1660 par Francisco Procope qui les débitait dans son célèbre établissement. Leur fabrication est indiquée dans les confituriers français du XVIIe et du XVIIIe siècle, tel celui de Massialot, cité plus haut. La Quintinie est un des premiers, en France, à l'exposer en détail. Emy s'est bien sûr inspiré de ces traités. La lecture de ce petit recueil montre que les techniques de congélation, à base de sel et de salpêtre, étaient déjà élaborées, et qu'on pratiquait déjà l'art de la coloration pour rehausser la couleur de certains fruits: de l'indigo et de la gomme-gutte, par exemple, pour les pêches, les poires ou les reines-claudes; pour donner une teinte rouge, on recourt au carmin ou on écrase une cochenille; du vert en blanchissant et en pilant des épinards, etc. Le répertoire des glaces proposées par l'auteur pouvait satisfaire les goûts les plus audacieux. Glaces à la fraise, à la framboise, au citron voisinent avec des glaces au girofle, aux truffes, au safran, au pain de seigle ou au houacaca. Pour les glaces aux fruits, on se servait de moules reproduisant leur forme. On entendait alors par fromage glacé une composition de crème et de sucre additionnée d'une substance agréable faite dans un moule à côtes. En tout, l'auteur donne une bonne centaine de recettes pour des glaces de toutes sortes: aux fruits, à la crème, aux liqueurs, etc., complétées, à la fin de l'ouvrage, de vingt recettes de mousses à la crème fouettée (pp. 222-235). Ce petit recueil s'ouvre sur un délicieux frontispice (taille-douce anonyme) qui met en scène un groupe d'angelots fabriquant des glaces que l'un d'eux, portant les attributs de Mercure, présente à Jupiter et Junon. Il comprend encore deux planches gravées en taille-douce présentant les instruments nécessaires à la fabrication des sorbets.



Dans le *Cuisinier national de la ville et de la campagne (ex-cuisinier royal)* de Viard : menu d'un déjeuner d'été servi en ambigu pour une table de trente-six couverts dont la pièce de résistance est une « tête de veau au naturel ».

France XIXe siècle

Viard, André. – ***Le cuisinier national de la ville et de la campagne:*** (ex-Cuisinier royal) / par Viart, Fouret et Délan, hommes de bouche. – 21e éd. augmentée de 200 articles nouveaux / par Bernardi, officier de bouche. – Paris: G. Barba, 1851. – 64, 616 p., [4] f. de pl.: ill.; 22 cm

AP 99

Vicaire 860 s. Oberlé 168 (autres éd.). – Notre exemplaire est défectueux: il manque un feuillet de la table des matières (contenant les pages 607/608).
La 1re éd. de cet ouvrage a paru en 1806 chez le même éditeur, mais sous le titre *Le cuisinier impérial.* Par la suite, les trente-deux éditions successives parues jusqu'en 1875 reflètent bien les péripéties du régime politique français: en 1817, le titre devient *Le cuisinier royal*; dès la 21e éd. de 1851 (et non pas depuis la 22e de 1852 comme l'indique Vicaire), le titre se mue en *Cuisinier national de la ville et de la campagne* mais redevient *Cuisinier impérial de la ville et de la campagne* en 1854 et reprend en 1875 le titre de *Cuisinier national.* Le titre de citation le plus utilisé est celui de *Cuisinier royal.* Tout au long du XIXe siècle, ce traité est un des plus généralement répandus, constamment mis à jour et complété. Dans l'édition décrite ici, les 64 pages initiales contiennent les nouveaux articles ajoutés par Bernardi (dans certains exemplaires, cette partie se trouve reliée à la fin).

Machet, J.-J. – ***Le Confiseur moderne ou L'art du confiseur et du distillateur:*** contenant toutes les opérations du confiseur et du distillateur et, en outre, les procédés généraux de quelques arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du parfumeur et du limonadier: ouvrage enrichi de plusieurs nouvelles recettes et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications de tout genre: auquel on a joint: 1° un appendice ou recueil de recettes de médicamens, rendus agréables à la vue et au goût, par une préparation et une forme nouvelles, avec leurs doses et leurs vertus, 2° un petit historique de quelques substances simples les plus usuelles, 3° un vocabulaire des termes techniques / par J. J. Machet, confiseur et distillateur. – 2nde éd. – Paris: Maradan, 1806. – XVI, 461 p.; 21 cm

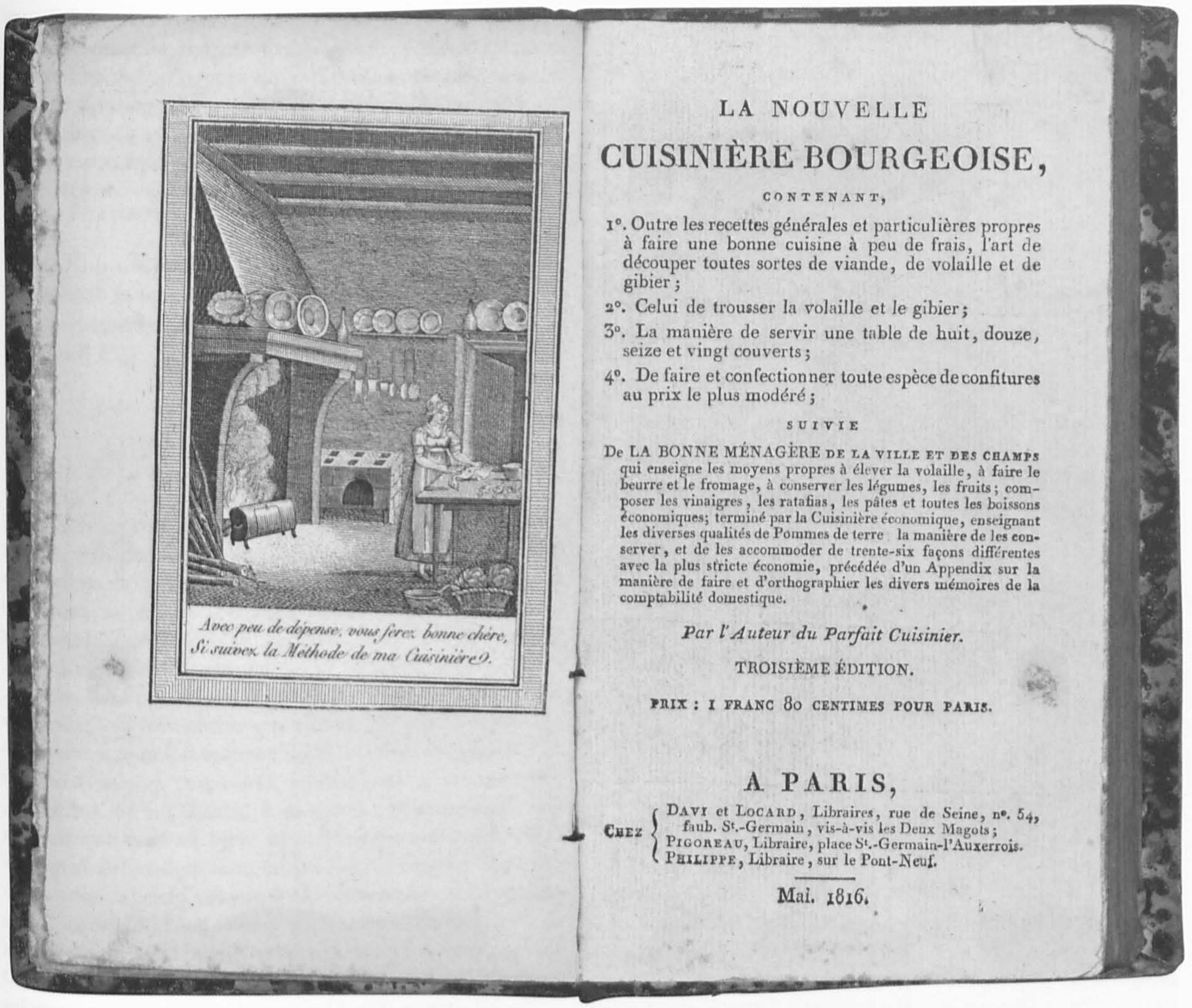
ZR 6139

Vicaire 545 s. (autres éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1803.
Connaissance des matières premières, traités sur le sucre et le chocolat, toutes sortes de confitures, pâtes sucrées, bonbons et dragées, méthodes et recettes pour la distillation, fabrication de limonades: tout l'art du confiseur et distillateur est décrit dans ce traité, un des tout premiers de son genre. On y trouve bien entendu aussi des recettes par centaines, présentées souvent d'une manière nouvelle: la description de la procédure de préparation est précédée de la liste des ingrédients contenant l'indication exacte des quantités. L'ouvrage est complété par deux glossaires consacrés aux matières premières et ingrédients et aux termes techniques.

Raimbault, A. T. (i.e. Charles Yves Cousin dit Cousin d'Avallon). – ***La nouvelle cuisinière bourgeoise:*** contenant, 1°, outre les recettes générales et particulières propres à faire une bonne cuisine à peu de frais, l'art de découper toutes sortes de viande, de volaille et de gibier; 2°, celui de trousser la volaille et le gibier; 3°, la manière de servir une table de huit, douze, seize et vingt couverts; 4°, de faire et confectionner toute espèce de confitures au prix le plus modéré; suivie de *La bonne ménagère de la ville et des champs...* / par l'auteur du *Parfait cuisinier.* – 3e éd. – Paris: Davi et Locard: Pigoreau: Philippe, 1816. – 305 p., front.; 18 cm

BPUN ZR 6144

Vicaire 238 (autres éd.; cf. aussi Vicaire 727 ss). Pas dans Oberlé. – La 1re éd. a paru à Paris, chez Davi et Locard, en 1815. – Sous-titre complet de *La bonne ménagère [...]: qui enseigne les moyens propres à élever la volaille, à faire le beurre et le fromage, à conserver les légumes, les fruits; composer les vinaigres, les ratafias, les pâtes et toutes les boissons économiques; terminé par la Cuisinière économique, enseignant les diverses qualités de pommes de terre, la manière de les conserver et de les accommoder de trente-six façons différentes avec la plus stricte économie, précédée d'un Appendix sur la manière de faire et d'orthographier les divers mémoires de la comptabilité domestique.* – Le nom de l'auteur n'apparaît sur la page de titre qu'à partir de la sixième édition (Paris, 1833) qui porte: «par Raimbaut, homme de bouche». Cependant, d'après Quérard et d'autres bibliographes, Raimbaut n'est qu'un pseudonyme de Charles-Yves Cousin dit Cousin d'Avallon, malheureux polygraphe mort de faim en hiver 1840.
Le frontispice (eau-forte anonyme) représente une cuisine bien équipée (grande cheminée avec une rôtissoire, au fond un potager en maçonnerie, aux murs une riche batterie de cuisine) où une cuisinière prépare des volailles. Devise: *Avec peu de dépense, vous ferez bonne chère,// Si suivez la Méthode de ma Cuisinière.//.* – D'après l'*Avertissement,* ce petit manuel s'adresse aux bourgeois et aux particuliers «dont les revenus sont médiocres», en d'autres termes à «la classe la plus nombreuse de la société». L'auteur se propose de montrer «les diverses façons de préparer et d'arranger un mets agréable, sans faire beaucoup de dépenses» (p. 1). Dans la *Cuisinière bourgeoise,* qui constitue la première partie du livre, l'ancienne subdivision en jours «gras» et «maigres» a été abandonnée et les quelque 350 recettes sui-



Avec peu de dépense, vous ferez bonne chère,
Si suivez la Méthode de ma Cuisinière.

LA NOUVELLE

CUISINIÈRE BOURGEOISE,

CONTENANT,

1°. Outre les recettes générales et particulières propres à faire une bonne cuisine à peu de frais, l'art de découper toutes sortes de viande, de volaille et de gibier;

2°. Celui de trousser la volaille et le gibier;

3°. La manière de servir une table de huit, douze, seize et vingt couverts;

4°. De faire et confectionner toute espèce de confitures au prix le plus modéré;

SUIVIE

De LA BONNE MÉNAGÈRE DE LA VILLE ET DES CHAMPS qui enseigne les moyens propres à élever la volaille, à faire le beurre et le fromage, à conserver les légumes, les fruits; composer les vinaigres, les ratafias, les pâtes et toutes les boissons économiques; terminé par la Cuisinière économique, enseignant les diverses qualités de Pommes de terre la manière de les conserver, et de les accommoder de trente-six façons différentes avec la plus stricte économie, précédée d'un Appendix sur la manière de faire et d'orthographier les divers mémoires de la comptabilité domestique.

Par l'Auteur du Parfait Cuisinier.

TROISIÈME ÉDITION.

PRIX : 1 FRANC 80 CENTIMES POUR PARIS.

A PARIS,

CHEZ { DAVI et LOCARD, Libraires, rue de Seine, n°. 54, faub. St.-Germain, vis-à-vis les Deux Magots;
PIGOREAU, Libraire, place St.-Germain-l'Auxerrois.
PHILIPPE, Libraire, sur le Pont-Neuf.

Mai. 1816.

Un des nombreux manuels culinaires en usage dans la petite bourgeoisie française au début du XIXe siècle.

vent un ordre très simple: potages, viandes, poissons, légumes, œufs, sauces et ragoûts. S'ajoute à cela une quarantaine de recettes d'«office» (seulement les compotes, marmelades et crèmes; la pâtisserie est déjà traitée dans la partie de «cuisine»). La deuxième partie, à partir de la page 179, contient, sous le titre *La bonne ménagère*, un petit traité d'économie domestique. On y trouve, en plus de conseils pour conserver les fruits et légumes, près de cent recettes de laiterie, ratafias, sirops et conserves, et surtout, chose intéressante, un chapitre spécial sur les pommes de terre (p. 265 s.). Parmi les trente-sept recettes consacrées à ce «nouvel» aliment, on trouve aussi les «Pommes de terre frites» – mais qu'on ne s'y trompe pas, elles ne ressemblent pas du tout aux «frites» de nos jours.

Carême, Marie-Antonin. – ***Le maître d'hôtel français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons:*** ouvrage contenant un traité des menus servis à Paris, à Saint-Pétersbourg, à Londres et à Vienne / par A. Carême. – Paris: F. Didot, 1822. – 2 vol. (IV, 348 p., titre-front., XII f. dépl., 3 f. de pl.) (282 p., XIII f. dépl., 6 f. de pl. dépl.); 21 cm

ZR 6129

Ed. orig. (Vicaire 145 s. Oberlé 187). – Le titre-frontispice porte: *Le maître d'hôtel français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne selon les quatre saisons* / par M. Antonin Carême, à Paris: chez l'auteur, 1822. – La page de titre du volume 2 porte *«...menus à servir à Paris...»* au lieu de *«...menus servis à*

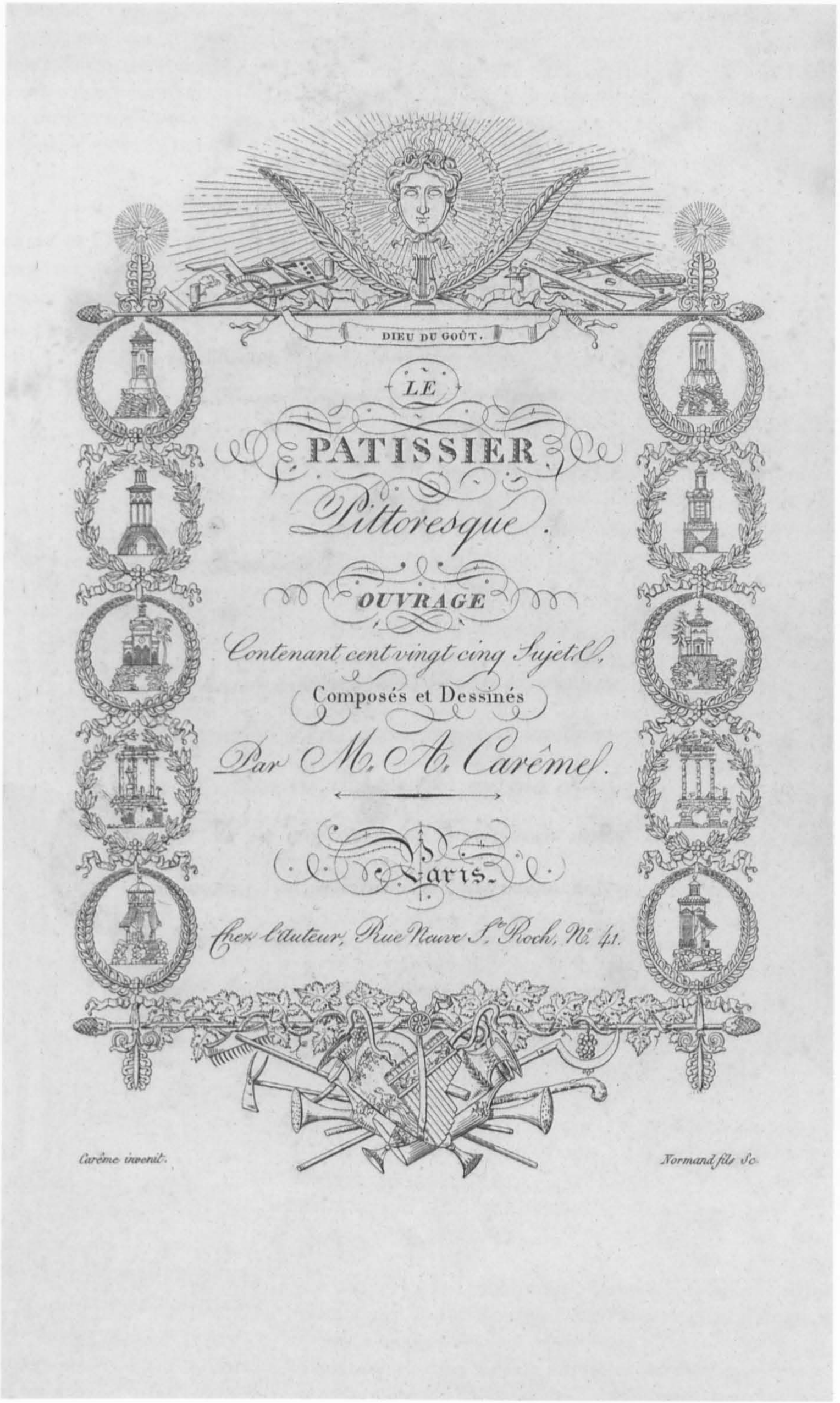
Le cuisinier des rois.

Paris... ». – Toutes les planches sont dessinées par Carême et gravées par Barreau et Hibon.
Carême (1783-1833) se propose dans ce nouvel ouvrage de comparer la cuisine ancienne et moderne et surtout de démontrer les progrès faits par la cuisine nouvelle. Comme exemples typiques de l'ancienne cuisine, il analyse des menus provenant des *Dons de Comus* de François Marin, des *Soupers de la Cour* de Menon, du *Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle et de Heliot, contrôleur de bouche de Louis XV. Le verdict est impitoyable: les menus de François Marin sont «tristes», ceux de Menon, quoique mieux ordonnancés, sont «misérables». Vincent La Chapelle a certes du mérite mais ses tables sont «confusément chargées de plats» à tel point que «le dégoût devait s'emparer des conviés délicats» et Heliot ne fait pas mieux! Cependant, dans les dernières années du XVIIIe siècle, les meilleurs cuisiniers commencent à renoncer à la «bombance» et ne servent finalement plus que deux grands services; la nouvelle cuisine commence à prendre forme: plus simple, plus saine, plus variée, et surtout beaucoup plus élégante. Comme son titre l'indique, *Le maître d'hôtel français* n'est pas un livre de cuisine: on n'y trouve donc pas de recettes mais pour chaque jour de l'année la suggestion d'au moins un menu, destiné non pas à la classe bourgeoise mais aux tables des princes et de la bonne société. Les feuilles dépliantes contiennent des menus, souvent d'une richesse extraordinaire, qui sont composés en fonction des produits saisonniers disponibles et arrangés avec un goût exquis. Le frontispice du volume 1 montre les *Costumes parallèles du Cuisinier ancien & moderne*. Les autres planches présentent des plans de table pour la mise en place des couverts, pour l'arrangement d'un grand buffet, etc.

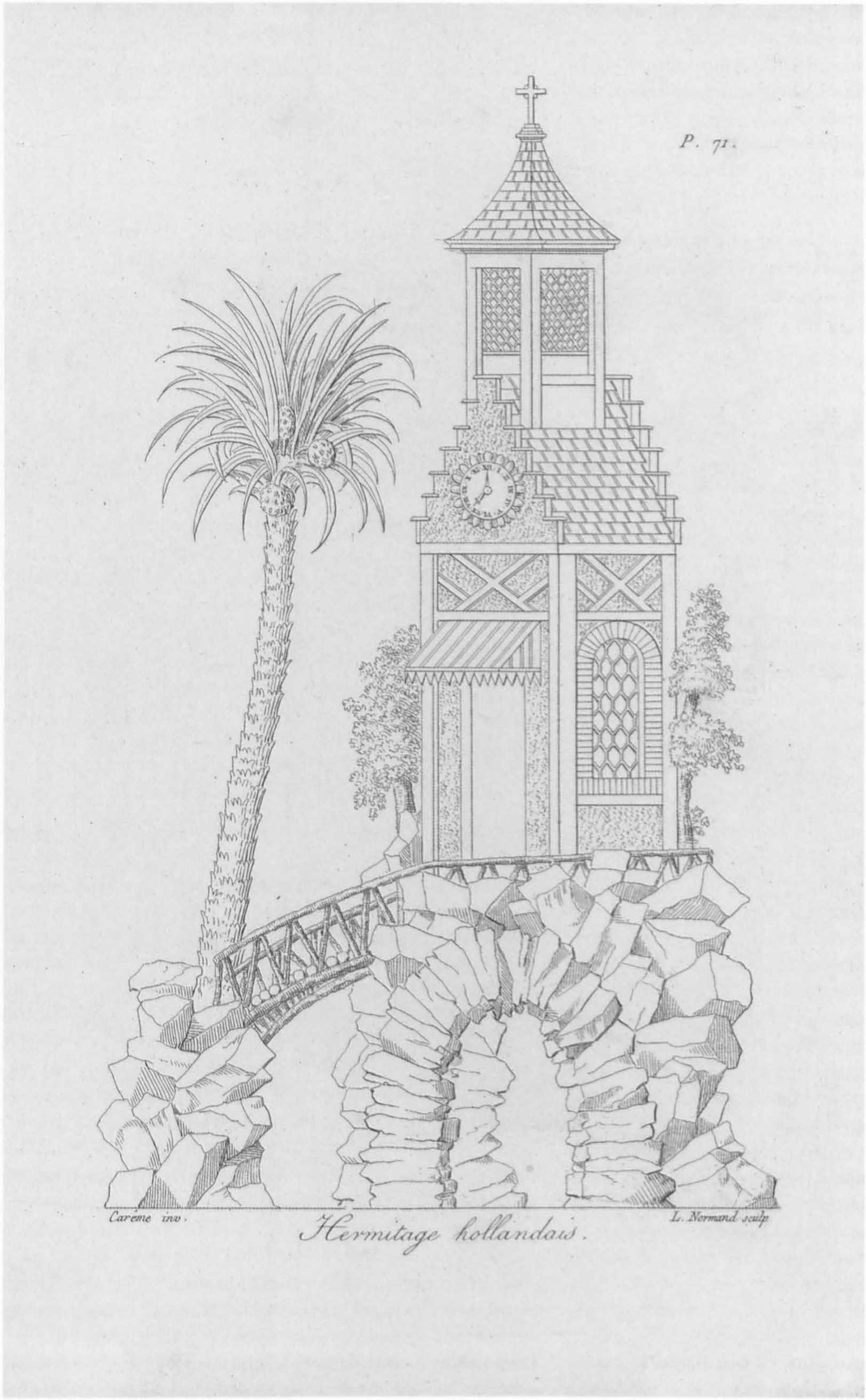
Idem. – ***Le pâtissier pittoresque*** / composé et dessiné par Antonin Carême. – 3e éd., revue et augmentée. – Paris: Firmin Didot, 1828. – 66 p., titre-front., 123 [i.e. 125] f. de pl.; 25 cm

ZR 417

Vicaire 145 (qui donne par erreur comme 3e éd. celle de Paris: Renouard, 1842). Oberlé 186. La 1re éd. a paru à Paris: chez l'auteur: Firmin-Didot, 1815. – La page de titre porte en plus: *contenant cent vingt-cinq planches gravées au trait, dont cent dix représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines, de maisons de plaisance, de chaumières, de moulins et d'ermitages; précédé d'un* Traité des cinq ordres d'architecture, *selon Vignole, auquel on a joint des détails des ordres cariatide, poestum [sic], égyptien, chinois et gothique, tirés de l'ouvrage de M. Durand,* Parallèle des monuments antiques et modernes. – Titre-frontispice: *Le pâtissier pittoresque: ouvrage contenant cent vingt cinq sujets* / composés et dessinés par M. A. Carême, Paris: chez l'auteur, [s.d.]. – Le verso du faux-titre porte la signature manuscrite de Carême pour authentifier cette édition. – Le titre-frontispice et toutes les planches sont dessinées par Carême; elles ont été gravées par L. Normand (fils), Thierry (neveu), Thierry (oncle) et Hibon. Deux planches, non numérotées et anonymes, sont intercalées entre les numéros 110 et 111; elles représentent les plans de certaines pièces montées et apparaissent pour la première fois dans cette 3e édition.
Antonin Carême passe de longues heures à la Bibliothèque nationale pour acquérir des connaissances en histoire de l'architecture. Ainsi préparé, il confectionne toutes sortes de bâtisses en pâtisserie et pastillage, notamment des temples, pavillons, ruines, ermitages, fontaines et cascades, etc. et même une «maison d'arrêt militaire»! Mais la contemplation de toutes ces merveilles laisse un arrière-goût un peu mitigé: les pavillons athéniens (planches 59 et 68) n'évoquent que de très loin l'architecture grecque, le pavillon gothique (pl. 36) n'est pas très convaincant non plus. La recherche romantique du pittoresque l'emporte parfois sur les principes de la vraisemblance: ainsi, à une exception près, tous les «hermitages» sont accompagnés de palmiers, même ceux censés se situer en Hollande, Suisse et Suède! En fait, les pièces montées proposées par Carême perdent leurs caractéristiques de friandises et sont sur le point de devenir des objets purement décoratifs comme celles issues



Carême ou la pâtisserie élevée au rang d'architecture.



Passé maître dans l'art de la pâtisserie, Carême trouve son inspiration dans des livres d'architecture pour réaliser ses pièces montées extravagantes.

des manufactures de porcelaine. Même s'il dit donner «volontiers la préférence aux grosses pièces montées en pâtisserie mangeable» (p. 7), Carême lui-même a cherché des moyens pour rendre ces chefs-d'œuvre quasi impérissables en utilisant, dans certains cas, au lieu du pastillage un mastic de son invention dans lequel entre, outre la gomme arabique, le sucre et l'amidon de la sciure de marbre (p. 58).

Idem. – ***Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne:*** suivi d'observations utiles aux progrès de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811 / par A. Carême; ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets, gravés au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. – 2e éd., revue et corrigée. – Paris: F. Didot, 1828. – 2 vol. (LXXXIII, 394 p., f. de pl. 1-13) (435 p., f. de pl. 14-41); 21 cm

ZR 6128

Vicaire 144 s. Oberlé 189 (autre éd.). La 1re éd. a paru à Paris, 1815. – Volume 1 avec signature manuscrite de Carême, authentifiant l'édition (dans le volume 2, on trouve la note manuscrite «oublié de signer Carême» accompagnée d'un «fac-similé» de la signature de l'auteur). – Notre exemplaire avec un ex-libris manuscrit de «Prosper Pierre Monin, 1894, de Pont-de-Vaux, Bresse, né le 3 janvier 1833, souvenir de l'oncle François, Florence» et ex-libris (timbre sec) de l'«Hôtel de la Pension suisse, tenu par Pierre Monin à Florence».
Coopérant depuis douze ans aux dîners splendides donnés par Talleyrand aux ambassadeurs, Carême a pu faire de grands progrès dans l'exercice de son art. En reconnaissance, il dédie cet ouvrage à M. Boucher (en fait Boucheseiche dit Boucher), contrôleur de la maison du prince de Talleyrand-Périgord. Dans le long *Discours préliminaire* (pp. XIII-XLVI), Carême attaque vivement ses confrères auxquels il reproche leur mauvais goût et un manque d'élévation dans l'exercice de leur art. Et il constate fièrement: «Depuis que mon *Traité* a paru, la pâtisserie a fait des progrès rapides; nos boutiques [...] ressemblent généralement à toutes celles du premier rang. Le public est plus gourmand que par le passé [...]. Nos jeunes gens sont devenus plus adroits, et plus entreprenants; j'ai donc rempli mon but» (p. XXIV).

Cardelli, P. (pseud. de: Henri-Louis-Nicolas Duval). – ***Manuel du limonadier et du confiseur:*** contenant les meilleurs procédés pour préparer le café, le chocolat, le punch, les glaces, les boissons rafraîchissantes, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, confitures, pâtes, vins artificiels, pâtisseries légères, bière, cidre, etc.: ouvrage utile, non seulement aux limonadiers, confiseurs et distillateurs, mais encore aux droguistes, herboristes, chefs d'office, économes, et indispensable à toutes les personnes qui se font un délassement de confectionner et d'améliorer toutes les douceurs agréables dans les usages de la vie / par M. Cardelli, chef d'office. – 4e éd., entièrement refondue et considérablement augmentée. – Paris: Roret, 1827. – IV, 378 p.; 14 cm

A 6006

Vicaire 143. Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1822 chez le même éditeur. – Notre exemplaire avec ex-libris héraldique de la famille de Pury (inconnu de Wegmann).
La partie du «limonadier» (pp. 1-126) comprend environ 200 recettes pour toutes sortes de boissons, parmi lesquelles les limonades ne sont qu'une très petite minorité (quatre recettes). On y trouve surtout de nombreuses boissons alcoolisées: des ratafias, des spiritueux, des vins artificiels (en revanche, la vinification et le brassage ne sont pas abordés puisqu'ils relèvent du domaine d'autres professions). En plus, le limonadier prépare aussi des boissons chaudes comme le café, le thé et le chocolat et, disposant de toutes sortes de fruits, d'essences et d'arômes, c'est lui aussi qui confectionne des glaces (une quarantaine de recettes). La deuxième partie de l'ouvrage (pp. 127-366) contient le *Manuel du confiseur* avec environ 490 recettes. Le domaine du confiseur, ce sont surtout les préparations à base de fruits, amandes, pistaches, fleurs et autres substances aromatiques: les compotes, confitures, fruits confits, pâtes aux fruits, massepains, crèmes, sirops et conserves, mais aussi toutes sortes de dragées, pastilles et tablettes. Les différents chapitres du manuel sont en règle générale précédés d'introductions qui donnent souvent des aperçus fort intéressants sur le métier de limonadier.

Breteuil, Jules. – ***Le cuisinier européen:*** ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines française et étrangères pour la préparation des potages, sauces, ragoûts, entrées, rôtis, fritures, entremets, dessert [sic] et pâtisseries: complété par un appendice comprenant la desserte ou l'art d'utiliser les restes d'un bon repas, le service de table, la meilleure manière de faire les honneurs d'un repas et de servir les vins; les confitures, les sirops, les bonbons de ménage, les liqueurs, les soins à donner à une cave bien montée / par Jules Breteuil, ancien chef de cuisine. – Paris: Garnier, 1860. – VIII, 784 p., [1] f. de pl. dépl.: ill.; 19 cm

AP 115

Ed. orig. (Vicaire 114. Oberlé 234: autre éd.). – Notre exemplaire est incomplet des pages 781-784, contenant la fin de la table des matières.
Dans l'avant-propos, l'auteur justifie le titre et le contenu de son ouvrage qui dépasse le cadre régional ou national et se veut réso-

lument européen: «Ce n'est pas seulement une affaire de pure gastronomie; l'hygiène enseigne comme précepte fondamental, en fait de nourriture, que la variété dans les aliments contribue efficacement à maintenir la santé» (p. V). On y trouve effectivement près d'une trentaine de recettes «à l'anglaise», suivies d'une vingtaine «à l'italienne», puis, bien loin derrière, quelques recettes hollandaises et flamandes, allemandes, polonaises, etc. Même la Suisse est à l'honneur avec une recette de *Saumon à la Genevoise*. Mais qu'on ne s'y trompe pas: sur le millier de recettes réunies dans ce *Cuisinier européen*, moins d'une centaine sont rattachées expressément à une cuisine nationale autre que celle de la France. Le texte est illustré de nombreuses gravures sur bois. La planche dépliante montre la manière de dresser la table pour douze et quinze couverts et pour un ambigu de vingt couverts.

Dubois, Urbain. – ***La cuisine classique:*** études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe: ouvrage illustré de 64 planches renfermant près de 350 dessins embrassant dans son cadre toutes les prescriptions culinaires, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine / par Urbain Dubois et Emile Bernard, chefs de cuisine de LL. MM. le Roi et la Reine de Prusse. – 3e éd. – Paris: E. Dentu, 1868. – 2 vol. (?? p., f. de pl. 1-30) (310 p., f. de pl. 31-62); 31 cm

AG 22

Vicaire 289 s. (mais avec date 1869 pour cette 3e éd.). Oberlé 249-250 (autres éd.). – La 1re éd., encore en un seul volume, a paru en 1856 aux frais des auteurs. – Notre exemplaire est incomplet: le volume 1 manque.
Urbain Dubois (1818-1901) avait exercé son art pendant plusieurs années à Paris et en Russie, avant d'entrer comme chef de cuisine au service de l'empereur allemand Guillaume Ier, poste qu'il partageait avec Emile Bernard (1826-1897) qui avait également travaillé en Russie, puis au service de Napoléon III. Urbain Dubois est le continuateur de Carême: il affectionne les pièces monumentales et se spécialise dans la présentation de mets sur socle. Mais il apporte aussi de profonds changements: tandis que Carême adhère encore au «service à la française», Dubois, fort de son expérience russe, s'impose comme un des novateurs du service, en défendant notamment le service «à la russe».

Idem. – ***[...]:*** études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française: ouvrage illustré de 76 planches gravées et un frontispice embrassant dans son cadre toutes les prescriptions théoriques, d'après l'ordre et les principes de la grande cuisine / par Urbain Dubois & Emile Bernard, chefs de cuisine de LL. MM. l'Empereur et l'Impératrice d'Allemagne. – 8e éd. – Paris: E. Dentu, 1879. – 2 vol. (LXIV, 433 p., f. de pl. I-XXIX) (537 p., f. de pl. XXX-LXXVII); 32 cm

LA 112

Vicaire 289 s. et Oberlé 249-250 (autres éd.). – Le frontispice (planche no I) et les planches nos II (qui porte par erreur le no III), V, XLIV, LXI, LXIV, LXV, LXXVII (cette dernière dessinée par R. Werner et gravée par C.E. Weber) sont en taille-douce; toutes les autres sont des gravures sur bois. – Dans le volume 2 de notre exemplaire, la planche no XLV manque.
Une vingtaine d'années après la parution de la première édition de ce traité, le titre a légèrement évolué et ne mentionne plus spécialement le «service à la russe». Faut-il en déduire que cette manière de servir les repas s'est déjà largement répandue, même en France? C'est possible, mais les deux services semblent encore cohabiter: en tout cas le chapitre sur *Le service à la française et le service à la russe comparés* figure encore dans la partie introductive de l'ouvrage (pp. [XV]-XVII]. Relevons aussi le changement du titre du souverain de Prusse: durant la guerre franco-allemande, Guillaume Ier a été proclamé empereur d'Allemagne à Versailles (18 janvier 1871). D'après Oberlé (p. 149), Dubois et Bernard «furent tous deux victimes de calomnies inspirées par le nationalisme antiprussien de cette époque: Français indignes, ils avaient servi, crime impardonnable, à la Cour de l'ennemi vainqueur!» Ce qui ne les empêchait pourtant pas de rentrer en France sous la troisième République et d'y continuer leur carrière professionnelle.

Idem. – ***Cuisine de tous les pays:*** études cosmopolites: avec 220 dessins composés pour la démonstration / par Urbain Dubois, chef de cuisine de Leurs Majestés royales de Prusse, auteur de la *Cuisine classique*. – Paris: E. Dentu, 1868. – VI, XXXIX, 457 p., titre-front., [2] f. de pl.: ill.; 24 cm

ZR 418

Ed. orig. (Vicaire 290. Oberlé 244: autre éd.). – La première séquence paginée en chiffres romains comprend les pages liminaires et la préface; la deuxième séquence un essai sur *L'art de manger à table* (pp. [I]-III) suivi d'un choix de menus authentiques pour guider les amphitryons et les cuisiniers (pp. [IV]-XXXIX). – Le titre-frontispice (taille-douce dessinée par R. Werner et gravé par C. E. Weber [?]) montre un monument portant le titre de l'ouvrage, entouré d'allégories de la chasse, de la pêche, de l'agriculture et viticulture et de l'élevage. Les deux autres planches, également en taille-douce, sont anonymes comme les nombreuses gravures sur bois dans le texte.

▷
Propriété de l'ambassade de Russie à Paris, cette monumentale armoire à glace est un modèle révolutionnaire pour l'époque.

ACCESSOIRES.

Fig. 42. — Grande armoire à glace.

La page de titre porte en plus «Si la langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle». Le thème du rapprochement des peuples, d'une communauté des nations sur la base d'une cuisine internationale et de mœurs de table identiques est développé plus en détail dans la préface et dans l'essai sur *L'art de manger à table:* «En cette ère clémente où les peuples civilisés, toute distance étant abolie, prennent, pour ainsi dire, les mêmes habitudes et les mêmes goûts [...]» (préface p. III) «on ne saurait se montrer indifférent à tout ce qui peut directement ou indirectement contribuer à resserrer le lien le plus naturel des nationalités» (*L'art de manger à table*, p. II). En quelque sorte, Dubois rêve de réunir tous les peuples autour d'une table, où la cuisine serait française et internationale, le service «à la russe» et les manières de table anglaises, puisque «les Anglais [...] mangent avec aisance et sans gêner leur [sic] commensaux» *(ibidem)*. Un tiers des menus proposés par Dubois en guise d'exemples sont français, un autre tiers allemands et le dernier tiers provient d'une dizaine d'autres pays. Quant aux 1247 recettes, on constate une ouverture similaire: la plus grande partie est évidemment française, mais vingt autres pays sont également représentés, et même un certain nombre de pays non européens: la Turquie, la Perse, l'Egypte, l'Arabie, le Sahara, l'Inde et l'Amérique. La Suisse contribue avec treize recettes mais, en fait, neuf de ces préparations proviennent de Genève, deux sont désignées comme suisses, sans précision supplémentaire, une recette vient de Lausanne – et une, pour des saucisses à griller, de Neuchâtel (pour autant qu'il ne s'agisse pas de Neufchâtel en France).

Idem. – ***La cuisine d'aujourd'hui:*** école des jeunes cuisiniers: service des déjeuners, service des dîners, 250 manières de préparer les œufs / par Urbain Dubois, auteur de *La cuisine de tous les pays*, de *La cuisine artistique*, de *La cuisine classique*, du *Grand livre des pâtissiers.* – Paris: E. Dentu, 1889. – XV, 760 p.: ill.; 25 cm

ZR 415

Ed. orig. (Vicaire 900. Oberlé 246).
D'après Oberlé, il s'agit du premier traité spécial sur les déjeuners.

Idem. – ***Le grand livre des pâtissiers et des confiseurs*** / par Urbain-Dubois. – 7e éd. – Paris: E. Flammarion, [192-?]. – XXIV, 432 p.: ill.; 31 cm

FG 2311

Vicaire 291 (autre éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1883.
La page de titre de cet ouvrage ne mentionne qu'Urbain Dubois, mais, d'après S. G. Sender, l'artiste qui aurait dessiné toutes les planches serait Emile Bernard, l'ancien collègue de Dubois à la cour de Prusse, pâtissier-confiseur hors pair, créateur de compositions gracieuses qui lui ont valu le surnom *l'Enchanteur* (cf. S. G. Sender, *La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française*, Genève, 2003, p. 162).

Gouffé, Jules. – ***Le livre de cuisine:*** comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine / par Jules Gouffé; avec 25 pl. impr. en chromolithographie et 161 vignettes sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat. – 2e éd. – Paris: Hachette, 1870. – XI, 844 p., XXV f. de pl.: ill.; 27 cm

ZR 282

Vicaire 417 s. (autre éd.). Oberlé 226 (autre éd). La 1re éd. a paru à Paris en 1867 chez le même éditeur.
Au sujet de ce livre, Vicaire écrit: «Cet ouvrage culinaire est, avec ceux d'Urbain Dubois, un des plus complets et des plus sérieusement traités qui existent; les recettes que l'on y trouve sont fort recherchées, mais il faut avoir un budget assez important, affecté aux dépenses de table, pour pouvoir suivre les savants conseils de ce maître de l'art culinaire. Les planches en chromolithographie [...] sont très soignées et donnent une idée exacte des mets et pièces qu'elles indiquent.» Elles ont été exécutées par Painlevé et d'autres artistes, les gravures sur bois dans le texte par Charles Laplante et d'autres.

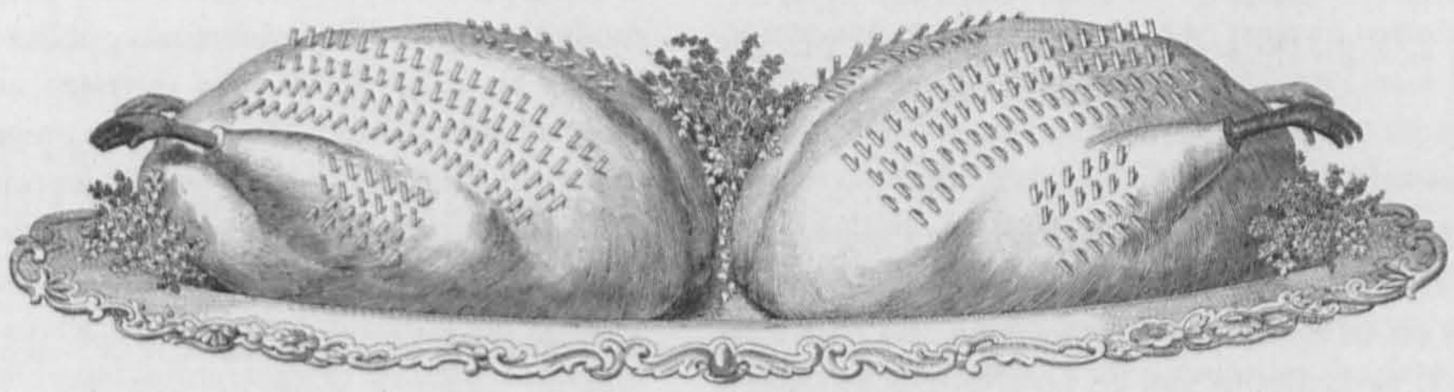
Dumas, Alexandre (Père). – ***Le grand dictionnaire de cuisine*** / par Alexandre Dumas; [portr. gravés par Rajon]. – Paris: A. Lemerre, 1873. – VI, 1155, 24 p., [2] f. de portr.; 28 cm

ZR 1007

Ed. orig. (Vicaire 297. Oberlé 238). – Les 24 dernières pages contiennent une annexe composée de textes publicitaires. – Justification du tirage: 50 exemplaires sur papier de Hollande; 5 sur papier de Chine; 1 sur parchemin, tous numérotés par l'éditeur. La BPUN possède l'exemplaire no 47 du tirage de tête, imprimé sur Hollande et conservé dans un était de fraîcheur exceptionnel. – Portraits en taille-douce par Paul-Adolphe Rajon d'Alexandre Dumas et de son ami, le grand cuisinier Denis-Joseph Vuillemot.
Dans les dernières années de sa vieillesse, Alexandre Dumas (1802-1870), lui-même grand mangeur, fin gourmet et excellent cuisinier à ses heures, avait formé le projet d'écrire un livre de gastronomie: «Je veux clore, disait-il souvent, mon œuvre

▷
Dans le répertoire gourmand de Garlin: trois plats de volailles fines dont la présentation témoigne de l'excellence de la haute cuisine française.

Faisans truffés rotis



Dindes roties (au Cresson)

Poulardes truffées à la Périgueux

littéraire de cinq cents volumes par un livre de cuisine» (préface signée «L.T.», p. V; cf. aussi Dumas, dans *Encore un mot au public*, p. 104). Dans le cours de l'année 1869, à la fin de sa vie, le romancier revisite ainsi son univers gastronomique et se rappelle les plaisirs de la bonne chère. En mars 1870, il remet le manuscrit à son éditeur. Mais, à la mi-juillet, la guerre franco-allemande éclate et empêche la suite des travaux d'édition déjà commencés. Alexandre Dumas meurt en décembre 1870, avant la fin des hostilités et sans avoir vu son dernier ouvrage sortir de presse. La paix revenue, le *Grand dictionnaire de cuisine* est enfin publié grâce aux soins de l'éditeur et d'anciens amis de l'auteur. Il renferme une foule d'informations sur les aliments et autres ingrédients de cuisine, il contient des recettes, des anecdotes, des menus (en annexe), des notices biographiques sur des chefs et gastronomes célèbres, bref, c'est une source inépuisable en matière de cuisine.

Garlin, Gustave. – ***Le cuisinier moderne ou Les secrets de l'art culinaire:*** menus, haute cuisine, pâtisserie, glaces, office, etc., suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques: ouvrage complet illustré de 60 planches (330 dessins), comprenant 5000 titres et 700 observations / par Gustave Garlin. – Paris: Garnier, 1887. – 2 vol. (XLIV, 278 p., 30 f. de pl.) (357 p., f. de pl. 31-60); 31 cm

ZR 1008

Ed. orig. (Vicaire 385 s. Oberlé 254). – Planches gravées par A. E. Blitz.

Gustave Garlin est né en 1838 à Tonnerre où son père était maître d'hôtel. Il perfectionne son art chez de grands chefs à Paris. S'étant compromis durant la Commune, il est condamné à deux ans de prison. C'est seulement bien plus tard et ayant acquis trente-trois années d'expérience qu'il se met à écrire son *Cuisinier moderne*, à la fois héritier des grands auteurs culinaires tels que Carême, Emile Bernard, Urbain Dubois et Gouffé mais aussi soucieux de se démarquer d'eux par un traité «beaucoup plus simple que ces ouvrages déjà connus et qui a l'avantage d'être accompagné d'observations fondées sur les principes d'économie les plus absolus» (préface, p. VII). D'après Vicaire, qui publie sa *Bibliographie gastronomique* en 1890, Garlin aurait réussi son pari puisque «c'est le dernier des livres modernes, ayant une certaine importance, écrit sur l'art culinaire. On peut dire que l'ouvrage de Garlin demeurera comme un des types les plus exacts de la cuisine de notre époque.»

Favre, Joseph. – ***Dictionnaire universel de cuisine:*** encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire: modification de l'homme par l'alimentation / Joseph Favre. – Paris: Libr.-impr. des Halles et de la Bourse de commerce, [ca 1889-1894]. – 4 vol.: ill.; 31 cm

ZR 1001

[Vol. 1]: *[A-B]*. – 1re éd., 2e tirage. – [Ca 1894]. – XIII [i.e. XIV], 444 p., front.
[Vol. 2]: *[C-F]*. – [Ca 1891]. – VIII p., p. [453]-946
[Vol. 3]: *[G-N]*. – [Après 1889]. – P. [949]-1426, front.
[Vol. 4]: *[O-Z]*. – 1re éd. – [Après 1892]. – XL p., p. 1429-1940, [2] front.

Ed. orig. (d'après Vicaire 356 s., cet ouvrage a paru en livraisons bimensuelles depuis 1883. Oberlé 258). – La page de titre porte en plus: *Le dictionnaire comprend: L'étymologie, la synonymie en trois langues [français, (latin pour les noms scientifiques), allemand, anglais, italien], l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par individu; le régime, les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires, les cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise, allemande; la recette des mets, entremets, confiserie, pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la biographie de tous les cuisiniers illustres et la terminologie culinaire.*

Dans sa dédicace de l'ouvrage à la Ville de Paris, datée de 1894, le cuisinier suisse Joseph Favre (1849-1903) déclare sans fausse modestie: «Parmi les nombreuses publications gastronomiques parues au XIXe siècle, trois ouvrages auront surtout déterminé un mouvement décisif dans le progrès culinaire [...]. Les œuvres de Carême qui fondèrent sur les ruines de la cuisine gloutonne et barbare des anciens, les bases de la cuisine nouvelle; *La cuisine classique*, de MM. Emile Bernard et Urbain Dubois, ouvrage qui introduisit chez nous le service à la russe et fit naître le goût du dressage élégant; enfin, mon Dictionnaire, qui préconise le premier l'intervention de l'hygiène dans la pratique de la cuisine rationnelle.» Le premier volume est précédé de plusieurs textes introductifs: la préface par Monselet n'est pour l'essentiel rien d'autre que la citation de deux extraits de ses *Lettres gourmandes* écrites vingt ans plus tôt (lettres du 23 septembre et du 18 janvier), complétée par l'énumération de ses propres productions gastro-poétiques. L'essai sur l'*Hygiène de l'estomac* est dû à la plume du Dr Ernest Monin et, finalement, c'est l'auteur qui prend la parole (*L'auteur au lecteur*, datée du 5 décembre 1883, donc probablement au moment de l'ouverture de la souscription). Favre y expose son idée fondamentale, selon laquelle «l'homme s'est dégagé peu à peu de l'animalité» parce qu'il a su, grâce à la cuisson, exploiter d'énormes ressources alimentaires. De moins en moins soumis à la nécessité constante de passer son temps à la recherche de la nourriture, il a pu «consacrer ses loisirs à la culture de ses facultés supérieures». Et Favre poursuit: «C'est cette évolution de la cellule protoplasmique à l'animal, et partant à l'homme perfectionné qui m'a fait ajouter le sous-titre: *"de la modification de l'homme par l'alimentation"*» (p. XII). Le dernier volume est précédé d'une contribution très instructive d'Eugène Krantz, «Kamer fourrier»

du tsar, sur *L'approvisionnement, les cuisines et le service de table de LL. MM. l'empereur Alexandre III dans le voyage à travers les Russies en 1888.* – Le *Dictionnaire universel de cuisine* est le plus grand dictionnaire jamais écrit sur cette matière, totalisant plus de 7000 articles, 6000 recettes et 1200 figures dans le texte. – Le lecteur neuchâtelois sera peut-être déçu de ne trouver ni la «palée», ni la «fondue neuchâteloise», mais il se consolera avec le long article sur l'absinthe et notamment celle produite par Edouard Pernod de Couvet, «une des meilleures absinthes connues de notre époque» (vol. 1, p. 6 ss, avec trois vignettes représentant des alambics de la distillerie Pernod).

France XXe siècle

Escoffier, Auguste. – ***Le guide culinaire:*** aide-mémoire de cuisine pratique / par A. Escoffier; avec la collab. de Philéas Gilbert... [et al.]; dessins de Victor Morin. – Paris: aux Bureaux de l'Art culinaire, 1903. – X, 792 p., [1] f. de tabl. dépl.: ill.; 22 cm. – (Bibliothèque professionnelle)

ZR 6140

Ed. orig. (Oberlé 261: autre éd.).
Profitant de l'expérience accumulée durant une carrière professionnelle d'une quarantaine d'années dans les meilleures maisons et finalement au nouveau Carlton-Hôtel à Londres, Auguste Escoffier (1846-1935) a réuni dans ce guide près de 5000 recettes. S'adressant surtout aux jeunes cuisiniers, l'auteur a délibérément opté pour un livre aux allures plutôt modestes et, quant aux recettes, il se contente d'indications très succinctes mais toujours précises. Tout en vouant une grande admiration à ses maîtres, Carême, Urbain et Bertrand, il ne considère pas cet héritage comme immuable, figé pour toujours: au contraire, il s'efforce de le développer et de l'adapter aux exigences de son époque. Il renonce notamment presque entièrement à ces socles, hâtelets et autres papillotes, encore si indispensables à ses maîtres, et il crée de nouvelles méthodes de dressage simplifiées (avant-propos, p. VI). Pour cette nouvelle manière de présenter les mets, il développe même un plat creux carré avec couvercle (voir aussi la figure p. IX). Le dressage est ainsi largement simplifié, plus rapide, moins cher et, en plus, les mets restent plus longtemps présentables, appétissants et chauds.

Idem. – ***Le riz:*** l'aliment le meilleur, le plus nutritif: 120 recettes pour l'accommoder / A. Escoffier. – Paris: E. Flammarion, 1927. – 73 p.; 18 cm

D 79

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
Reprend certaines recettes du *Guide culinaire*, mais en les développant un peu plus pour qu'elles puissent être exécutées par des cuisiniers et cuisinières «grand public». Le dernier petit chapitre de cette brochure a pour titre *Le riz et la faculté de médecine* et traite des avantages du riz pour l'appareil digestif. On y apprend notamment «combien est erronée cette croyance populaire: que la consommation du riz provoque la constipation» (p. 68). Le lecteur/consommateur en prend acte sans surprise; en effet, ce chapitre est signé par la «Société des rizières méridionales, à Marseille».

Idem. – ***Ma cuisine:*** 2500 recettes / A. Escoffier. – Paris: Flammarion, 1955. – 703 p.; 22 cm

E 8411

Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1934, une année avant la mort de son auteur, chez le même éditeur et avec le même nombre de pages.
Il s'agit, en quelque sorte, d'une version à la fois abrégée, mise à jour, simplifiée et commentée du *Guide culinaire*, mis à la portée non pas de tout le monde, mais en tout cas de ménagères expérimentées. Ici, comme déjà dans son *Guide*, Escoffier a aussi intégré des éléments de la cuisine anglaise dans le canon de la cuisine classique française: à côté de nombreuses préparations «à l'Anglaise», on y trouve donc des chapitres entiers consacrés à cette cuisine (sauces, bœuf, puddings de fruits, entremets, sandwichs). Il y introduit même les «savorys» en expliquant à ses lecteurs français: «Il est d'usage, en Angleterre, de terminer le dîner par quelque chose d'un peu excitant, qu'on nomme «Savory», dont les Anglais font grand cas» (p. 654). C'est certainement aussi dans cette combinaison réussie de deux cultures culinaires que réside une des clés du succès de cet ouvrage, souvent réédité, tant en France que dans le monde anglophone.

Richardin, Edmond. – ***L'art du bien manger:*** suivi de l'art de choisir les vins et de les servir à table, d'un chapitre spécial, orné de figures explicatives, sur le découpage et de nombreux menus anciens et modernes..., puis des *Aphorismes* de Brillat-Savarin en vingt compositions hors-texte de A. Robida / préf. d'André Theuriet; éd. accompagnée d'un nombre important de reproductions d'estampes d'après les maîtres de la peinture, en outre de dessins d'A. Robida, gravés par A. Lerondeau, puis d'une série d'art et les frontispices gravés par E. Deloche, et de bois orig. des graveurs Paul E. Colin et A. Rouquet expliqués par Gustave Geoffroy...; le tout recueilli et annoté par Edmond Richardin. – [5e éd. revue et augm.]. – Paris:

Ed. d'art et de littérature, 1913. – XLVI, 946 p.: ill.; 20 cm

FP 9849

Avant-titre: *La cuisine française du XIVe au XXe siècle.* – La page de titre porte en plus: *Ouvrage adopté par le Ministère de l'Instruction publique et par la Ville de Paris et contenant... plus de 2000 recettes.* – La couverture porte: *L'art du bien manger: 2000 recettes simples et faciles...*
Ce gros livre de cuisine contient plusieurs sections: après l'introduction sur la science culinaire, il donne un florilège de *Recettes curieuses d'écrivains, d'artistes et d'amateurs* (pp. 1-108). Les pages 109-188 contiennent les *Croquis gastronomiques* de Fulbert-Dumonteil, suivis (pp. 191-301) des *Recettes* d'Edmond Richardin, puis d'un recueil de mets lorrains sous le titre de *Queux et coqs lorrains*, suivi d'un essai sur *La gastronomie en montagne* (pp. 386-416). Après les cimes des montagnes, on découvre celles de la gastronomie pratiquée dans les grands restaurants de Paris et de Province (pp. 419-512) et finalement on trouve (pp. 513-836) un livre de cuisine «normal» (potages, sauces, viandes, etc.). Les annexes traitent des liqueurs et vins, donnent une édition illustrée des *Aphorismes* de Brillat-Savarin (pp. 847-866), apprennent à découper toutes sortes de viandes et proposent un certain nombre de menus.

Ali-Bab (pseud. d'Henri Babinski). – *Gastronomie pratique:* études culinaires; suivies du *Traitement de l'obésité des gourmands* / Ali-Bab. – 4e éd. augm. d'un suppl. – Paris: E. Flammarion, 1925. – 1158 p.; 28 cm

FG 2494

Oberlé 274 (autre éd.). La 1re éd., comptant seulement 314 pages, a paru en 1907 chez le même éditeur.
L'ingénieur des mines Henri Babinski alias Ali-Bab (1855-1931) commence à s'intéresser à la gastronomie française et étrangère durant ses longs voyages à la recherche de gisements miniers, loin de toute civilisation raffinée, notamment au Brésil et en Guyane française. Contrairement à la plupart des autres traités de cuisine qui ont pour auteurs des «hommes de bouche», la *Gastronomie pratique* est donc le fruit des expériences d'un amateur éclairé qui a pu rivaliser avec les plus grands chefs de son temps. Mais si Ali-Bab est un fin gourmet, son traité se révèle aussi gourmand en papier: l'édition originale compte 314 pages. La deuxième, qui paraît cinq ans plus tard, a doublé de volume (636 pages) et la troisième a encore doublé! Elle contient plus d'un millier de recettes, toutes décrites de manière précise et détaillée. Les textes annexes ne se résument pas seulement au *Traitement de l'obésité des gourmands* (pp. 1041-1051): l'ouvrage est en plus précédé d'un *Prodrome à la gastronomie* (pp. 9-195), qui réunit une esquisse historique sur *La gastronomie à travers les âges* (pp. 9-52), un autre article historique sur *Le service des repas* (pp. 53-77), des considérations sur la cuisson, les aliments, les champignons, les vins, etc.

La table du végétarien / [éd.:] Société végétarienne de France. – 26e mille, contenant 895 recettes, 96 menus (déjeuners et dîners), 2 menus de réception, 1 de banquet. – Paris: Société végétarienne de France, 1930. – 258 p.; 25 cm

C 4908

Pas dans Oberlé.
La 1re éd. (Paris, Bruxelles, 1899) est une adaptation du *Vegetarisches Kochbuch: (mit Gesundheitsregeln)* de Carlotto Schulz, dont la première édition avait paru à Berlin en 1886 sous forme d'un mince volume de cent pages. Mais avec chaque édition, le nombre de pages augmente et la cinquième (Berlin, 1898) en compte déjà 272. La version française connaît une évolution similaire: comptant 395 pages et 700 recettes en 1899, l'ouvrage atteint avec la quatrième édition de 1910 le nombre respectable de 488 pages et 953 recettes. Cette édition semble aussi avoir été la dernière à porter encore le nom de Carlotto Schulz. Déjà depuis la deuxième édition (Paris, 1903), l'ouvrage est édité par la Société végétarienne de France qui assumera par la suite à elle seule la responsabilité de ce livre de cuisine. La huitième édition (1932) sera même augmentée du *Guide de cuisine végétarienne des gourmets.*

Pellaprat, Henri-Paul. – *L'art culinaire moderne:* la bonne table française et étrangère: cuisine, pâtisserie, confiserie simple, entremets, glaces, confitures, conserves de ménage, boissons, etc.: plats réputés de cuisine étrangère, service de la table, ornementation florale, service des vins, choix et connaissance des denrées, découpage des viandes, réceptions: 50 menus pour réceptions, fêtes, anniversaires, mariages, etc., menus pour régimes divers / par Henri-Paul Pellaprat; préf. par F. Carton, J. Gaulthier, Philéas Gilbert. – Berne: Comptoir du Livre, 1936. – 710 p.: ill.; 25 cm

FM 7355

Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1935 (ou plutôt 1936?). – La page de titre porte en plus: *3000 recettes clairement exposées et conseils pratiques, 144 pages illustrées en couleurs de 388 plats différents, 52 pages illustrées en noir.*
Après ses années d'apprentissage, Henri-Paul Pellaprat devient chef à la *Maison doré*, puis professeur de cuisine aux écoles du *Cordon bleu* à Paris. Il est l'auteur de plusieurs livres, dont notamment *L'art culinaire moderne* qui a été traduit dans différentes langues et a souvent été réédité.

Bourquin, Constant. – *Précis de la cuisine française* / Constant Bourquin. – Paris: I. Hecht, 1939. – 313 p.; 19 cm

Q 6810

Oberlé 302.
L'édition originale, limitée à 1280 exemplaires numérotés, était réservée aux seuls souscripteurs mais elle a été réimprimée la même année encore pour la vente en librairie (notre exemplaire appartient au troisième mille). – Ce mode de diffusion initial dans un cercle de personnes relativement restreint correspond parfaitement aux intentions de Constant Bourquin qui se place plutôt dans la succession de Brillat-Savarin que dans celle des nombreux auteurs de manuels ou de cours de cuisine pour débutant(e)s. Bourquin, qui n'est pas un homme du métier mais un amateur éclairé, s'adresse en «culinographe» (p. 27) aux membres d'une petite élite, «dont la curiosité gourmande est une forme de l'intérêt qu'ils portent à tous les arts en général» (p. 24). Pour établir ses recettes, il a comparé les mêmes préparations chez six ou sept auteurs d'époques différentes et il les a ensuite adaptées à son temps et à ses moyens (p. 32). Au nombre de 120, ces *Recettes pour la cuisine du dimanche* se trouvent dans la deuxième partie de l'ouvrage (p. 189 ss).

Perregaux, Suzanne. – ***Petites méditations culinaires pour les sept jours de la semaine*** / recueillies et réd. par la comtesse de Perregaux à l'usage des amis de l'hôtel de Sagonne; [les quatre lithographies originales ont été dessinées sur pierre par Suzanne Humbert]; [Claude Frégnac a ordonnancé l'ouvrage]. – [Paris]: M. Darantière, [1950]. – 41 p., [4] f. de pl.; 24 cm

QD 9181

Ed. orig. (pas dans Oberlé). – Lithographies en couleurs imprimées sur la presse à bras de Lucien Détruit. – Justification du tirage: 250 exemplaires numérotés et signés par l'auteur. Notre exemplaire porte le nº 161.
Contient, après une brève introduction sur l'art culinaire et l'art de recevoir, une proposition de menu (avec recettes) pour chaque jour de la semaine.

Angleterre XVIIIe siècle

Nott, John. – ***The cook's and confectioner's dictionary, or, The accomplish'd housewife's companion...*** / revised and recommended by John Nott, cook to his Grace the Duke of Bolton. – London: printed for C. Rivington, 1723. – [632] p., front.; 8° (21 cm)

NUM 86.14.32

Ed. orig. (Vicaire 631. Maclean 107. Pas dans Oberlé). – Ouvrage non paginé, comportant les cahiers A^4, $B\text{-}Rr^8$. L'unique illustration dans le texte est un schéma indiquant la manière de dresser une table ovale de douze couverts (gravure sur bois, anonyme). – La page de titre porte en plus *: containing: I. The choicest receipts in all the several branches of cookery, or the best and newest ways of dressing all sorts of flesh, fish, fowl, &c. for a common or noble table, with their proper garnitures and sauces; II. The best way of making bisks, farces, forc'd meats, marinades, olio's, puptons, ragoos, sauces, soops, potages, &c. according to the English, French, and Italian courts; III. All manner of pastry-works, as biskets, cakes, cheese-cakes, custards, pastes, patties, puddings, pyes, tarts, &c.; IV. The various branches of confectionary, as candying, conserving, preserving, and drying all sorts of flowers, fruits, roots, &c., also jellies, composts, marmalades, and sugar-works; V. The way of making all English potable liquors, ale, beer, cider, mead, metheglin, mum, perry, and all sorts of English wines, also cordials, and beautifying waters; VI. Directions for ordering an entertainment, or bills of fare for all seasons of the year, and setting out a desert of sweet-meats to the best advantage, with an explanation of the terms us'd in carving, according to the practice of the most celebrated cooks, confectioners, &c. in the courts of England, France, &c. and many private and accomplish'd housewives.* – Notre exemplaire est incomplet du frontispice.
L'auteur, John Nott, est un cuisinier de haut rang, qui sert la table du duc de Bolton. Il dédie son ouvrage à toutes les bonnes maîtresses de maison. Ce sont des femmes, en effet, qui tiennent la plupart des cuisines anglaises, qu'elles soient de la bourgeoisie, de la gentry, voire de la noblesse désargentée. Seules les grandes maisons peuvent s'offrir un cuisinier. Dans la plupart d'entre elles, celui-ci est anglais. Mais chez les plus riches, les chefs cuisiniers sont souvent français, de même que les pâtissiers et les confiseurs, ce qui s'explique par le rayonnement que la cuisine française exerce alors dans toute l'Europe, mais surtout en Angleterre. Cet engouement pour la cuisine française et ses grands chefs, la concurrence que ces derniers représentent pour la profession ne sont pas sans agacer les auteurs de livres de cuisine anglais. Aussi s'attachent-ils à revaloriser leur culture culinaire, non sans déprécier celle de leurs voisins.
Comme la cuisine se fonde d'abord sur la qualité des produits, John Nott soutient dans son introduction qu'aucun pays ne peut en cette matière rivaliser avec la Grande-Bretagne, un pays de cocagne où coule le lait et le miel: «By the Disposition of God, and good Providence, our Lot has been cast in this happy Island of Great Britain, which, like another Canaan, may properly enough be call'd *A Land flowing with Milk and Honey*; so richly is it stor'd with Flesh, Fowl and Fish, in an admirable Variety; esculent Roots, Herbs, &c. for Sauces and Sallets; Fruits, as well for making Wines and other potable Liquors (which, well order'd, are not inferiour to those brought to us from foreign Countries) as well as for furnishing out Deserts at Banquets» (p. [2]). La supériorité des produits ne suffit pas, bien sûr, pour réaliser une grande cuisine. Aussi John Nott prend-il soin d'ajouter que son pays n'a jamais manqué de talents pour les apprêter. Pour préparer son ouvrage, il a puisé son inspiration chez les plus grands chefs, mais aussi chez des maîtresses de maison particulièrement imaginatives. Mais les recettes qu'il a collectées

ne s'arrêtent pas aux frontières de la Grande-Bretagne. Malgré les piques qu'il lance contre l'art culinaire de ses voisins, John Nott recueille des recettes d'autres pays, et en particulier d'origine française, italienne, espagnole et allemande. Son traité témoigne de l'ouverture de la cuisine anglaise sur le monde. Comme dans la plupart des livres de cuisine français de cette époque, les recettes ne sont pas ordonnées par service, mais rangées par ordre alphabétique. A la fin de l'ouvrage, l'auteur donne quelques suggestions de menus pour tous les mois de l'année et consacre quelques pages à l'art de découper et à la manière de servir le dessert. L'auteur s'adresse manifestement aux maîtresses des grandes maisons: la plupart des recettes sont riches et élaborées et font appel à des ingrédients coûteux. Elles appartiennent à une cuisine de transition: elle véhicule encore les goûts anciens avec ses préparations acides, mêlant abondamment le sucré et le salé; mais elle adhère déjà aux principes de la toute nouvelle cuisine bourgeoise en faisant un large usage du beurre et de la crème.

Le recueil de John Nott n'est pas un traité de pure gastronomie. Il tient aussi du manuel d'économie domestique et de médecine populaire. Pour appâter ses lectrices, John Nott mêle aux recettes culinaires toutes sortes de potions et de remèdes utiles à la santé ou aux soins du corps.

Harrison, Sarah. – ***The house-keeper's pocket-book and compleat family cook:*** containing above seven hundred curious and uncommon receipts in cookery, pastry, preserving, pickling, candying, collaring, &c. ... / by Mrs. Sarah Harrison, of Devonshire. – The fifth edition, corrected and improv'd, with the addition of four hundred genuine receipts, sent to the author by several worthy persons: to which is added easy tables of sums ready cast up, from one farthing to a pound, for the use of those not conversant in arithmetick, also tables shewing the interest of money from 3, 3 and half, 4, and 5 per cent from one day to a year. – London: printed for R. Ware, 1751. – IV, [4], 268, [36] p.: ill., tabl.; 12° (17 cm)

NUM 86.4.37

Vicaire 438. Maclean 66. Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Londres, 1731. – La page de titre porte en plus: *with plain and easy instructions for preparing and dressing every thing suitable for an elegant entertainment, from two dishes to five or ten, &c., and directions for ranging them in their proper order: to which is prefix'd, such a copious and useful bill of fare of all manner of provisions in season for every month of the year that no person need be at a loss to provide an agreeable variety of dishes at a moderate expence: with directions for making all sorts of wines, mead, cyder, shrub, &c. and distilling strong-waters, &c. after the most approved method: and directions for managing and breeding poultry to advantage: concluding with many excellent prescriptions, of singular efficacy in most distempers incident to the human body, extracted from the writings of the most eminent physicians.*

The house-keeper's pocket-book est un classique, mais de son auteur on ne sait pas plus que ce que la page de titre indique. Comme John Nott, Sarah Harrison destine son ouvrage aux maîtresses de maison, mais ses recettes moins ambitieuses visent aussi des ménagères de la petite bourgeoisie ayant un train de vie plus modeste. Elle prêche d'ailleurs l'esprit d'économie, persuadée que: «A few good Ingredients make the best Dishes, and a Crowd of rich Things are apter to satiate, than to please the Palates of those who have the nicest Taste» (p. [VI]). La cuisine «bourgeoise» que cultive Sarah Harrison n'en reste pas moins élitaire car elle se fonde encore sur un large éventail d'épices et de produits exotiques. Il est vrai que ces articles étaient alors plus communs en Angleterre que dans d'autres pays européens. Grâce à leurs possessions dans les Indes orientales, les Anglais en faisaient un grand commerce et les avaient intégrés très tôt dans leur cuisine. Au début de son ouvrage, Sarah Harrison dresse une liste des mets qui peuvent être servis à chaque mois de l'année, en les groupant par service (premier, deuxième et dessert). Il ne s'agit pas d'une simple nomenclature. Pour la plupart des mets, l'auteur fait des suggestions sur la manière de les présenter et de les apprêter. Dans d'autres cas, elle renvoie ses lectrices à la recette elle-même.

La présentation des recettes culinaires ne suit pas l'ordre alphabétique, ni l'ordre du service à la française. Les mets sont groupés thématiquement, en de petits chapitres, par type d'aliment, de cuisson, de préparation. Les premiers chapitres concernent les viandes apprêtées de diverses manières: rôties, bouillies, frites, en ragoût et en fricassée. La première place dévolue aux viandes rôties n'est pas une surprise. Dans la cuisine anglaise, le rôti revêt la même importance que le ragoût dans la cuisine française. Il en est le symbole. Mais, même sur les tables anglaises, les rôtis paraissent après les bouillis, conformément aux règles du service à la française. Sarah Harrison traite ensuite des poissons avant de passer aux sauces et aux potages qui forment un ensemble. Les derniers chapitres sont réservés aux recettes qui relèvent de l'office – pâtisserie, confiserie, confitures, glaces, crèmes –, aux méthodes de conservation et à la fabrication de toutes sortes de boissons (cidre, grogs, hydromel, vins doux, etc.). Comme le traité de John Nott, celui de Sarah Harrison comprend aussi une partie pharmaceutique.

The house-keeper's pocket-book est enrichi de vingt gravures sur bois anonymes représentant des modèles de table: dîner à cinq plats, souper à quatre plats, à deux plats, etc. Ces exemples se fondent naturellement sur le service à la française qui est alors pratiqué dans toute l'Europe avec quelques variantes selon les pays. Dans le système de Sarah Harrison, les dîners sont distribués en deux services, auxquels s'ajoute le dessert, composé essentiellement de fruits, frais ou secs. Le premier service commence généralement par un potage ou une grosse pièce de bouilli. Les

potages sont traditionnellement remplacés par des relevés. Le second service, celui des rôts, comprend des entremets qui peuvent être sucrés ou salés. Le nombre de plats est naturellement identique d'un service à l'autre. Les soupers à quatre ou deux plats ne comportent qu'un service de cuisine.

Glasse, Hannah. – ***The art of cookery made plain and easy:*** which far exceeds any thing of the kind yet published...: to which are added, by way of appendix, one hundred and fifty new and useful receipts and a copious index to this and all the octavo editions never before published / by a Lady. – The sixth edition, with very large additions. – London: printed for the author: and sold by A. Millar... and T. Trye..., 1758. – [1], [1 bl.], VI, [24], 384, [24] p.; 8° (21 cm)

NUM 86.14.33

Maclean 59. Vicaire 48; 413 s. et Oberlé 126 (autres éd.). La 1re éd. a paru en 1747 à Londres aux frais de l'auteur. – La page de titre porte en plus: *containing: I. How to roast and boil to perfection every thing necessary to be sent up to table; II. Of made-dishes; III. How expensive a French cook's sauce is; IV. To make a number of pretty little dishes for a supper or side-dish, and little corner-dishes for a great table; V. To dress fish; VI. Of soops and broths; VII. Of puddings; VIII. Of pies; IX. For a lent dinner, a number of good dishes, which you may make use of at any other time; X. Directions to prepare proper food for the sick; XI. For captains of ships, how to make all useful things for a voyage, and for setting out a table on board a ship; XII. Of hogs puddings, sausages, &c.; XIII. To pot and make hams, &c.; XIV. Of pickling; XV. Of making cakes, &c.; XVI. Of cheesecakes, creams, jellies, whip-syllabubs, &c.; XVII. Of made wines, brewing, French bread, muffins, &c.; XVIII. Jarring cherries and preserves, &c.; XIX. To make anchovies, vermicella, catchup, vinegar, and to keep artichokes, French beans, &c.; XX. Of distilling; XXI. How to market, the seasons of the year for butchers meat, poultry, fish, herbs, roots, and fruit; XXII. A certain cure for the bite of a mad dog, by Dr. Mead; XXIII. A receipt to keep clear from buggs.* – Un facsimilé de la signature de l'auteur («H. Glasse») est imprimé sur la première page du texte.

Le recueil d'Hannah Glasse deviendra le bréviaire culinaire de maintes ménagères anglaises et américaines, mais, comme celle de Sarah Harrison, la vie de son auteur reste dans l'ombre. L'avertissement de la quatrième édition nous apprend toutefois qu'elle a été couturière de la princesse de Galles. Dans le sillage de John Nott, Hannah Glasse part en guerre contre les chefs français qui pratiquent une cuisine grasse et déplore les préjugés de sa nation qui les préfère aux bons cuisiniers anglais: «I have heard of a [French] Cook that used six Pounds of Butter to fry twelve Eggs; when every Body knows (that understands Cooking) that half a Pound is full enough, or more than need be used: But then it would not be *French*. So much is the blind Folly of this Age, that they would rather be impos'd on by a *French* Booby, than give Encouragement to a good *English* Cook!» (p. IV).

Après de tels propos, on peut s'étonner qu'Hannah Glasse accepte d'inclure des recettes françaises dans son recueil. La contradiction n'est qu'apparente. Hannah Glasse n'est pas opposée à la cuisine française, mais à la manière dont elle est pratiquée en Angleterre par des chefs peu scrupuleux et dépensiers: «A *Frenchman* in his own Country, would dress a fine Dinner of twenty Dishes, and all genteel and pretty, for the Expence he will put an *English* Lord to for dressing one Dish» (p. IV). Le but d'Hannah Glasse est bien sûr de jeter le discrédit sur les cuisiniers français qui font tant d'ombrage aux chefs de sa nation.

Exclure de son ouvrage toute référence à la gastronomie française serait en revanche une erreur commerciale, à une époque où celle-ci donne le ton dans toutes les grandes cuisines européennes. Elle introduit ainsi quelques deux cent soixante recettes françaises, en ayant soin de conserver les appellations d'origine: «côtelettes à la Maintenon», «pullets à la Sainte Menehoult», «Ducks à la mode», «to dress a Leg of Mutton à la Royale», etc. Les emprunts ne se résument pas qu'au domaine français: comme ses prédécesseurs, Hannah Glasse propose encore des recettes d'origine espagnole, italienne ou indienne.

Distribuées en chapitres, les recettes sont ordonnées selon des principes assez similaires au petit recueil de Sarah Harrison. Elles commencent avec les viandes rôties, bouillies, braisées, en fricassée ou en ragoût. Le troisième chapitre, consacré aux sauces et aux coulis, fournit à Hannah Glasse un prétexte pour lancer une nouvelle pique contre les cuisiniers français. Il commence par un titre polémique visant à apostropher le lecteur: *Read this Chapter, and you will find how expensive a French Cook's Sauce is.* L'auteur commente la première recette *(The French Way of dressing Partridges)* de la manière suivante: «This Dish I do not recommend; for I think it an odd Jumble of Trash» (p. 103), et, après la huitième recette, elle s'arrête: «It would be nedless to name any more; though you have much more expensive Sauce than this, however I think here is enough to shew the Folly of these fine *French* Cooks» (p. 106).

Une importante section est consacrée aux mets destinés aux jours maigres. Un curieux petit chapitre s'adresse aux capitaines au long cours: l'auteur y a rassemblé des préparations de longue conservation, telle qu'une sauce au poisson qu'on peut conserver une année entière; ou un ketchup qui pourra encore se consommer vingt ans après sa confection. Pour guider la ménagère anglaise dans ses achats, au marché, Hannah Glasse donne entre autres toutes sortes d'astuces pour choisir les viandes de boucherie, la volaille, le beurre ou les œufs: «Another Way to know a good Egg is to put the Egg into a Pan of cold Water, the fresher the Egg the sooner it will fall to the Bottom; if rotten, it will swim at the Top» (p. 320).

Powell, B. (Madame). – ***The guide to preferment, or, Powell's complete book of cookery:*** containing the newest and best receipts in cookery for roasting, boiling, baking...: likewise the best methods of marketing, to know the goodness and badness of each particular sort of eatables that you want to buy of the butchers, poulterers, fishmongers, cheesemongers, pork shops, ham shops, bacon warehouses, egg warehouses, &c., and to prevent being cheated: with the forms of placing dishes on a table, either in the middling or genteelest taste: very necessary for ladies, gentlemen and their servants. – [London]: Bailey, [1771?]. P. [1]-11, [1 bl.], 9-184, [1] f. de pl.; 8° (19 cm)

NUM 86.14.38

Maclean 116. Pas dans Vicaire ni Oberlé. – La page de titre porte en plus: *Containing the newest and best receipts in cookery, for roasting, boiling, baking, frying, fricaseys, hashing, stewing, force meats, potting, ragoos, collaring, salting and drying, soups, broth and gravy, baking, pies & pasties, tarts, puddings, cakes, cheesecakes, custards, jellies, conserving, candying, preserving & confectionary, pickling, making wines.* – Les pages [3]-11 contiennent un index; le texte commence à la page 9 avec le titre de départ: *Powell's complete book of cookery.* – Notre exemplaire est incomplet: la planche gravée sur bois représentant une cuisine manque. – Avec ex-libris manuscrit de «Perregaux-Chaillet».
Ce petit recueil est conçu sur le même modèle que les précédents. A la fin du volume, deux petits chapitres retiennent l'attention. L'un donne les règles élémentaires pour dresser la table. On observera ainsi que «le potage ou le poisson doivent toujours être placés au haut de la table; s'il n'y a ni potage ni poisson, mais deux plats, l'un bouilli et l'autre rôti, cette place reviendra au bouilli, etc.» (p. 174 trad.). L'autre chapitre, intitulé *Rules to be observed in dressing Provision*, fournit des indications intéressantes sur le goût anglais en matière de cuisson des aliments. Lady Powell indique en effet le temps requis pour rôtir ou bouillir la viande. Ces renseignements font presque toujours défaut dans les livres de cuisine. A une époque où les aliments sont cuits sur les tisons du foyer, on découvre qu'il faut quinze minutes pour rôtir des cailles ou des pigeons; une demi-heure, pour un lapin ou un poulet; une heure et quart pour une oie; une heure et demie pour une dinde. Pour bouillir une poule, il faut compter une demi-heure; une heure et quart pour une dinde; une heure et demie pour un collier de veau de neuf livres; deux heures pour une poitrine de bœuf de quatorze livres, etc. On sait, grâce à de nombreux témoignages, que les cuisiniers anglais maîtrisaient parfaitement l'art du rôtissage et qu'ils avaient l'habitude de servir la viande rouge. Plutôt courts, les temps de cuisson indiqués ici permettent de vérifier cette pratique pour autant que le degré d'intensité du feu soit modéré. Ce petit volume porte l'ex-libris Perregaux Chaillet: sans doute a-t-il appartenu à Henriette-Charlotte de Chaillet d'Arnex (1762-1844), épouse de François-Louis Perregaux (1746-1829). Etait-elle aussi propriétaire des trois autres livres de cuisine anglais entrés en même temps dans notre institution? Si tel est le cas, comment ces livres sont-ils arrivés entre ses mains? En a-t-elle fait usage? Entendait-elle la langue de Shakespeare? Autant de questions qui demeureront sans doute à jamais sans réponse. Au demeurant, on sait que des maîtresses de maison de ce pays appréciaient la cuisine anglaise. Plusieurs d'entre elles ont laissé des livres de cuisine manuscrits où figurent des recettes anglaises, dont plusieurs de pudding.

Angleterre XIXe siècle

Rundell, Maria Eliza Ketelby. – ***A new system of domestic cookery:*** formed upon principles of economy and adapted to the use of private families / by a Lady. – A new ed., corrected. – London: J. Murray, 1813. – [22], XXX, 354 p., titre-front., IX f. de pl.; 17 cm

ZR 6135

Vicaire 812 et Oberlé 169 (autres éd.). La 1re éd. a paru à Londres, 1806. – Libellé du titre-frontispice: *Domestic cookery.* Ce livre, initialement écrit par Mme Rundell en 1806 pour sa fille qui allait se marier, a rencontré un succès phénoménal dès sa première édition. En 1846, il en était à la 69e édition, toujours chez le même éditeur. L'ouvrage s'ouvre sur des remarques générales à l'intention de la maîtresse de maison (pp. I-XX), suivies de l'art de découper la viande (pp. XX-XXX), illustré par des planches en taille-douce. En tout, ce livre comprend environ mille recettes (parmi lesquelles la «Trout à la Genevoise») réparties en onze chapitres. Un douzième chapitre contient la *Cookery for the sick, and for the poor* et propose soixante-cinq recettes pour la cuisine des malades et quatre pour les pauvres. Le treizième et dernier chapitre réunit des recettes pour toutes sortes de préparations non culinaires et des instructions concernant les domestiques.

Soyer, Alexis. – ***The modern housewife or ménagère:*** comprising nearly one thousand receipts for the economic and judicious preparation of every meal of the day, and those for the nursery and sick room: with minute directions for family management in all its branches / by Alexis Soyer, author of *The gastronomic regenerator* (Reform Club). – 18th thousand. – London: Simpkin, Marshall, 1850. – XVI, 456 p., portr. en front, [3] f. de pl.: ill.; 20 cm

AP 111

Vicaire 798 et Oberlé 209 (autres éd.). La 1re éd. a paru en 1849 chez le même éditeur. – D'après la première des lettres introductives, ce tirage est une version corrigée et augmentée non seulement de nouvelles recettes, mais aussi d'un abrégé sur les condiments. – Le frontispice montre le portrait de l'auteur, d'après un dessin de sa femme, et gravé en taille-douce par H.B. Hall.

Non sans fierté (et calcul commercial) Soyer (1810-1858), illustre chef de cuisine du «Reform Club» à Londres, insiste sur «the extraordinary sale of this work, unparalleled in the history of the book trade»: en effet, dans un laps de temps de quelques mois seulement (7 septembre 1849-mars 1850), les 15000 exemplaires de la première édition ont pratiquement été écoulés (p. IV). L'ouvrage se présente sous la forme d'une correspondance économico-gastronomique fictive entre deux femmes où chaque sujet est d'abord traité de manière générale, puis suivi d'une série de recettes (il y a 958 numéros, mais le nombre effectif de recettes est un peu plus bas). La presse anglaise de l'époque, dont le livre contient des extraits, ne tarit pas d'éloges sur l'auteur, ce «great Napoleon of Gastronomy» *(Sun)*, dont les publications ne feront pas seulement oublier les classiques de la cuisine anglaise de Mme Rundell ou de Mme Glasse *(Observer)*, mais aussi les manuels français: «We know nothing of the kind even in France, where between the vulgar *Cuisinier Bourgeois* and the exalted *Cuisinier Royal* there is no good, and domestic, and economic guide» *(Daily News)*. Les ménagères anglaises lui voueront une reconnaissance éternelle, «even after the names of Ude and Carême have sunk to oblivion» *(Dispatch)*. Ces éloges ne manquent pas de sel puisque Alexis-Benoît Soyer, originaire de Meaux, débute sa carrière en France qu'il ne quitte que lors de la révolution de Juillet en 1830. La tradition culinaire française se reflète d'ailleurs dans de nombreuses recettes: «Eggs au beurre» (n° 14), le «lait de poule (French remedy for colds)» (n° 72), la «Printanière soup» (n° 191), le «French Pot-au-feu» (n° 126), les «Herrings baked the Boulogne way» (n° 254) et autres «Cutlets à la victime» (n° 489). La dernière partie de l'ouvrage (p. 397 s.) est consacrée à des considérations plus générales: comment faire pour réussir un repas avec des invités, propositions de menus adaptés à différents niveaux de vie, etc. En passant, on apprend qu'au milieu du XIXe siècle l'usage de serviettes ne s'était pas encore généralisé: «Objections have been made to the use of napkins, as being of no service at an English dinner-table, and only a copy of the dirty manners of our neighbours» (p. 399). L'ouvrage se termine par une récapitulation de tout ce qu'un «épicurien» de 70 ans aura mangé durant sa vie: 30 bœufs, 50 cochons, 100 veaux, 400 moutons et agneaux, 6163 volailles, 21000 œufs, 30000 huîtres, 300000 écrevisses et autres sardines engloutis avec 2,5 tonnes de légumes et autant de pain, et avalés avec 49 barriques de vin, 6200 litres de bière, près de 11000 litres de café, thé, etc., etc.: de quoi laisser le lecteur plutôt pensif...

Allemagne XIXe siècle

Spoerlin, Marguerite. – ***Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen:*** nebst einem Anhang von Speisen für Kranke. – 4., aufs neue verbesserte Aufl. – Mühlhausen: J. Rissler, 1825. – P. [I]-VIII, [9]-400, [18] p.; 20 cm

AP 104

Vicaire 478 et Oberlé 233 (autres éd.). La 1re éd. a paru en 1811 chez le même éditeur. – En caractères gothiques. – Notre exemplaire est incomplet des pages 8-10 de la table des matières.

La *Vorrede zur ersten Ausgabe* est signée «Mühlhausen, (im oberrheinischen Departement) im September 1811. Die Verfasserin». L'identité de l'auteur de ce grand classique de la cuisine alsacienne a longtemps été inconnue mais, d'après les rééditions parues à la fin du XXe siècle, l'auteur serait Marguerite Spoerlin (1762-1852), de Mulhouse. L'auteur signale l'appartenance de cette ville à la France, mais indique aussi que ce livre de cuisine reflète la tradition culinaire suisse, alsacienne et souabe («In der Schweiz, im Elsass, in den benachbarten schwäbischen Landen, kurz, an den Gränzen des Rheinstroms ist bekanntlich, nach dem Zeugniss aller fremden Reisenden, eine gute Küche einheimisch», *Vorrede*, p. IV s.). L'inspiration de cette cuisine est donc en bonne partie germanique et c'est pourquoi nous avons préféré classer ce livre sous l'Allemagne plutôt que sous la France. L'ouvrage réunit en dix-neuf chapitres 672 recettes, auxquelles s'ajoutent encore les soixante-sept recettes de l'annexe consacrée à la cuisine des malades.

Russie XIXe siècle

Petit, Alphonse. – ***Traité de la cuisine russe:*** suivi d'un vocabulaire des mots les plus usités (tels qu'ils se prononcent en russe) concernant les provisions de bouche, les termes culinaires techniques, les noms des ustensiles et accessoires de cuisine, etc. / par A. Petit. – 2nde éd., revue et corrigée. – Paris: Dupont, [1897]. – 230 p.; 20 cm

AP 113

Vicaire 677. Oberlé 251-252. La 1re éd. a paru sous le titre: *La gastronomie en Russie* / par A. Petit, chef de cuisine de son Excellence Monsieur le comte Panine, ministre de la Justice à Paris (Paris, 1860).

Ayant constaté que les Russes voyagent beaucoup en Italie, en Allemagne, en Suisse et en France, mais qu'ils n'y trouvent jamais leurs plats nationaux, que les familles russes cherchent souvent de bons cuisiniers français mais que ceux-ci n'ont aucune notion ni de cuisine ni de langue russe, l'auteur vise deux objectifs: donner un recueil de recettes typiquement russes «dans

toute leur simplicité» et établir un vocabulaire français-russe des termes de cuisine, transcrits phonétiquement et donc directement applicables, même sans aucune connaissance de la langue russe. Après les *Remarques sur la cuisine russe*, où sont surtout présentés les différents aliments utilisés dans cette cuisine nationale, l'auteur donne plus de 230 recettes, réparties en douze chapitres (I. *Hors d'œuvres*, II. *Potages*, III. *Pâtés*, etc. Un chapitre entier, le cinquième, est consacré aux fameux blinis). Suivent deux chapitres spéciaux qui traitent des mets traditionnels servis aux moments particulièrement importants dans le calendrier orthodoxe: la *Table pour la nuit de Pâques* et les *Menus journaliers pour dîners maigres avec et sans poisson.* La dernière partie (pp. 169-219) contient le vocabulaire français-russe (en transcription phonétique). Quant aux particularités du «service à la Russe», l'auteur dit les avoir omises délibérément, «ce sujet ayant été savamment traité par MM. Dubois et Bernard» (p. 9). D'après Oberlé, il s'agit du premier livre en français sur la table russe.

Suisse XVIIIe siècle

Bernerisches Koch-Büchlein: darinnen in einer Sammlung von mehr als dreyhundert Recepten gute Anweisung gegeben wird, allerhand sowohl geringe als kostbar und delicate Speisen nach jetziger Mode herrlich und wohl zu appretieren, nemlich zu kochen, zu beitzen, zu braten, auch allerhand zu backen, wie auch Pasteten, Tatres, Zucker-Confect, auch Früchten en confitures einzumachen, auch allerhand zum Nachtisch dienenden Sachen: in allen Hausshaltungen, Baad- und Tavernen-Wirthschaften und sonderlich allen lehr-begierigen Köchenen sehr nutzlich: alles nach hiesiger Koch-Art und Sprach, samt einem vollständigen Register herausgegeben, zum dritten-mahl gedruckt und mit vielen raren Recepten, samt einem Anhang des kurtz-gefassten Basslerischen Koch-Büchleins vermehret worden. – Bern: zu finden bey Gabriel Gaudard, 1756. – [16], 144 p.; 8° (18 cm)

NUM 86.14.40

Pas dans Vicaire ni Oberlé. La 1re éd. a paru à Berne, 1745. – Annexe sous le titre: *Anhang des kurtz-verfassten Koch-Büchleins* / aufgesetzt von Catharina Seiler von Basel (pp. 142-144). – En caractères gothiques.

L'index signale 335 recettes, dont sept bâloises. On y trouve beaucoup de recettes de poisson et de viande (même l'ours n'y manque pas). Par contre, on chercherait en vain des recettes de salades ou de légumes s'il n'existait pas un curieux chapitre consacré exclusivement aux mets farcis: pigeon, oie, pommes, etc. Ici, on trouve aussi quatre ou cinq recettes pour des légumes farcis (laitues, choux, citrouilles, etc.). Ce petit livre représente encore parfaitement l'ancienne cuisine: poisson à la sauce sucrée, toute la gamme des épices en abondance, beaucoup de citron et de vinaigre, peu ou pas de légumes, beaucoup de viande et, pour réussir ces recettes, des instructions plutôt vagues («Prends autant d'escargots que tu veux, mets les dans un pot, ajoute une pelle de cendres et de l'eau, [...], n° 117).

Suisse XIXe siècle

La cuisinière genevoise: enseignant la manière de préparer la grosse et la menue viande, comme le bœuf, le mouton, le veau, la volaille, le gibier, etc., d'accommoder le poisson, les légumes, les fruits, etc., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, etc. et de composer divers sirops, glaces, crèmes, etc. – Nouvelle éd. augmentée de la manière de faire le café, le chocolat, le thé, le ponche, la limonade, de plusieurs observations utiles pour la direction du sommelier dans la partie des vins, etc. – Genève: chez Guers père: [chez] Mme Sus. Guers, 1826. – 235 p.; 17 cm

AP 103

Pas dans Vicaire ni Oberlé . – La 1re éd. a paru à Genève, 1798, sous le titre: *La cuisinière de Genève: enseignant la manière de préparer toutes sortes de viandes... et de composer divers sirops, glaces, crèmes... à la genevoise...: particulièrement à l'usage des jeunes cuisinières.*

Même si l'auteur anonyme estime que Genève a, comme toute autre région, sa véritable cuisine authentique, il (ou elle?) est conscient(e) de la prédominance de la cuisine française: «quoique nous ne fassions pas usage dans notre ville de cuisiniers français, il est cependant indubitable, vu le voisinage, que nos Cuisinières leur doivent beaucoup» (avant-propos, p. 3). Tributaire donc de la cuisine française, la tradition culinaire genevoise est aussi arrivée à un tournant: transmise jusqu'à présent surtout oralement de mère en fille ou, dans les maisons plus aisées, d'une cuisinière à l'autre, une partie de ces connaissances seront désormais fixées par écrit et donc «pas sujet aux variations de la mémoire» (avant-propos, p. 4). Le recueil compte près de cinq cents recettes, subdivisées en dix-huit chapitres: viande de bœuf, veau, agneau, mouton, cochon, volaille, gibier, poisson, légumes, œufs, ragoûts, sauces, pâtés, tourtes, pâtisserie, fruits, crèmes, liqueurs. Mais il y a un chapitre, pourtant essentiel dans la cuisine française, qui manque totalement: celui des soupes et potages. En effet, la seule soupe de tout le recueil est une soupe aux écrevisses, qu'on trouve dans le premier supplément (p. 206). Nous ne connaissons pas les raisons de l'omission de ces recettes. Est-ce que l'auteur estimait que la préparation de soupes était connue par toutes les cuisinières et donc inutile dans ce recueil? Une réflexion analogue pourrait aussi expliquer pourquoi il n'y a qu'une seule recette

pour les pommes de terre. Mais ce ne sont là que des hypothèses. – L'édition de 1826 contient en plus un second supplément avec des recettes pour la préparation du café, chocolat, thé, punch et de la limonade cuite, suivies (pp. 219-255) de *Quelques observations pour la direction du sommelier dans la partie des vins.*

Guinand, J.-A.-D. – ***L'indicateur utile, ou Hygiène et description analytique des aliments liquides et solides provenant du règne végétal et du règne animal, de leurs propriétés et assaisonnements, des bons et mauvais effets qu'ils produisent d'après leur nature sur les différents tempéraments, et des maladies qui en peuvent résulter par leurs excès***; suivi d'un Manuel de cuisine et d'office; d'un traité qui enseigne par description et 24 dessins lithographiés la manière de découper adroitement et d'après les règles, les viandes, volailles et poissons, et de cinq modèles de tables couvertes et servies de leurs plats avec symétrie, de l'ordre du service pour faire passer les mets en leurs temps et les vins à propos, augmenté d'un recueil de recettes intéressantes et très-utiles à connaître / ouvrage recueilli et publ. par J.-A.-D. Guinand. – Payerne: Impr. et lithogr. de L.-P. Aigroz, 1846. – 172 p., [13] f. de pl.; 21 cm

Q 7324

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Titre de la couverture: *L'indicateur utile contenant une hygiène des aliments, un manuel de cuisine et d'office, un ordre pour les services, l'art de découper (avec 24 dessins lithographiés) et de servir à table avec 5 modèles de tables, un recueil de diverses recettes intéressantes et utiles à connaître.* – Cinq planches illustrent le chapitre sur la *Manière de servir une table* et huit celui sur l'*Art de découper les viandes.* Les soixante premières pages de ce livre curieux contiennent une description systématique des aliments et de leurs effets sur les différentes humeurs de l'homme: on apprend ainsi que «les choux causent des vents, distendent l'estomac, portent des fumées à la tête, émoussent l'esprit et troublent le sommeil» (p. 10); qu'«il y a plusieurs sortes de champignons. Les moins nuisibles à la santé sont ceux qui croissent sur les couches et qui sont rouges par-dessous; les autres sont mortels» (p. 16); que si la viande de cochon «convient aux jeunes gens d'un tempérament bilieux, chaud», «le cochon de lait est très-indigeste» (p. 18 s.) et que «l'usage journalier du café est pernicieux» parce qu'il «dissout les parties sulfureuses du sang» et «occasionne une grande dissipation des esprits» (p. 47). Tout un chapitre traite aussi *De la digestion et de son mécanisme, de la mastication, de la faim et de la soif* (p. 52 ss). La partie centrale de l'ouvrage (pp. 61-139) contient le *Manuel de cuisine et d'office. Simplifier* [sic] *très-utile pour tous les ménages.* Ces quelque 270 recettes sont présentées dans un ordre un peu hétéroclite: les premières subdivisions se font d'après les différentes sortes d'aliments: viandes de boucherie, volailles, quenelles et pâtés, poissons. Suivent les potages, qui sont pourtant servis au début d'un repas, et ensuite les nombreux entremets, tant salés que sucrés. Toutes ces recettes appartiennent à la cuisine française; c'est seulement dans le chapitre sur la *Manière de servir une table* que ce manuel trahit sa provenance romande puisqu'il propose comme vin, en plus des habituels Champagnes et Bordeaux, de l'Yvorne pour accompagner les escalopes de lièvre et du Neuchâtel rouge avec le canard rôti. – Le *Recueil de recettes* qui forme la dernière partie ne contient pas de recettes de cuisine mais des indications pour la préparation de colle, de cirage, d'encre, etc.

Rytz, Lina. – ***La bonne cuisinière bourgeoise ou Instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités soit dans la vie ordinaire, soit pour des occasions de fêtes:*** accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger agréablement les plats sur la table / par L. Rytz née Dick. – 3e éd., rev., corr. et considérablement augm. d'après la 6e éd. all. – Berne: C. Rätzer, 1853. – XVII, 380 p.; 19 cm

AP 114

Vicaire 764 (autre éd.). Pas dans Oberlé. L'éd. originale allemande a paru à Berne en 1834 sous le titre *Neues Berner Kochbuch oder Anleitung die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Festanlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten.* – Notre exemplaire est incomplet des pages 181-188. Dès la 1re éd. (Berne, 1837), la version française paraît sous un titre différent: la référence au canton de Berne est abandonnée au profit de l'allusion à deux classiques de la littérature culinaire française, la *Cuisinière bourgeoise* de Menon et la *Nouvelle cuisinière bourgeoise* de Raimbault. Subdivisé en trente chapitres (soupes, légumes, salades, viande de veau, de bœuf, etc.), cet ouvrage réunit environ 850 recettes dont une grande partie appartient au fonds commun de la cuisine française. Mais on y trouve aussi la *soupe allemande*, les *pommes de terre à la Hollandaise*, le *bœuf à la Polonaise*, les *Maccaroni à l'italienne*, les *pêches à la Portugaise*, la *charlotte russe*, le *plumpudding* anglais, le *pouding turc*, etc. Et surtout, un certain nombre de recettes sentent bon le terroir helvétique: soupes grisonne, genevoise et suisse, petits pains à la Neuchâteloise, torche vaudoise, leckerlis de Bâle, gâteaux de Zweisimmen, à la Schützenmatt, etc. L'ouvrage se clôt sur une petite série de menus, servis «à la française» et démontrant bien ainsi à quel point ce livre de cuisine est encore rattaché à la tradition culinaire de l'Ancien Régime.

Petitpierre-Biolley, Marie. – ***La cuisine de Rose-Marie*** / par Mme Deruz & T. Combe. – Neuchâtel: Attinger frères, [1893-1916]. – 8 fasc.; 18 cm + 1 suppl. – (L'Union des femmes pour le bien / T. Combe)

QD 7811

Partie 1: [Leçon 1: *La ponctualité et la propreté; ce qu'une ménagère économe ne doit jamais faire; combustible;* Leçon 2: *Le déjeuner*]. – 16 p.

Partie 2: [*Le déjeuner (suite)*; Leçon 3: *Dîners: des diverses graisses culinaires et de la façon de les employer*]. – 15 p.

Partie 3: [Leçon 4: *Dîners (suite): soupes; pot-au-feu*]. – 16 p.

Partie 4: [*Dîners (suite): viandes*]. – 16 p.

Partie 5: [*Dîners (suite): sauces; légumes; macaronis, nouilles, riz; fruits cuits; betteraves au vinaigre*]. – 16 p.

Partie 6: [Leçon 4 (suite): *Soupers: les fritures; les pommes de terre; des œufs et de leur conservation; bouillies et puddings*]. – 15 p.

Partie 7: [Leçon 4: *Soupers (suite): puddings; crèmes; pâtisseries; châtaignes et marrons; fruits cuits; conserves de fruits; sirops*]. – 16 p.

Partie 8: [Leçon 4: *La cuisine des malades: tisanes; vin cuit; eau de gruau, de riz, de citron, de pommes; bouillon; «beef-tea» ou consommé; mets aux œufs pour les malades; pain grillé; biftecks fortifiants de viande crue; rôti haché; volailles; cervelle; ris de veau; langue de veau; poisson; gelée de viande; restes de poulet, de cervelle ou de veau; lait et pain trempé; gelée désaltérante; pastilles à la crème*]. – 16 p.

Supplément: [*Graisses végétales, huiles, beurre fondu au bain-marie; «stock» ou gelée-consommé; confitures et conserves; produits alimentaires nouveaux; bon à savoir (conseils divers); autocuiseurs*]. – [1916]. – 32 p.

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). Les 8 fascicules ont paru de 1893 à 1895, le supplément, hors collection, en 1916.
Maman est malade et papa est allé travailler. C'est donc Rose-Marie, l'aînée, qui devrait s'occuper de tout mais elle ne sait pas trop comment s'y prendre et elle est proche des larmes. Heureusement, la voisine, Mme Droz, «femme d'expérience», vient donner un coup de main et quelques conseils. La petite Rosette prend des notes et «ces bouts de papier, nous les réunissons ici en un petit cours de cuisine élémentaire, et nous l'offrons aux jeunes filles de moyens modiques, désireuses de seconder leur mère; aux jeunes femmes qui trouvent encore la question des repas bien grave et épineuse; aux mères de famille, peut-être, dont l'expérience pourra le compléter» (partie 1, introd., p. 3). C'est un cours de cuisine constitué de plus de 150 recettes bien de chez nous comme le montrent les combustibles utilisés, petit bois et tourbe (partie 1, p. 7), certains plats comme la soupe neuchâteloise (partie 3, p. 12) et le saucisson neuchâtelois (partie 4, p. 10) ou des mots provenant soit de l'allemand, par exemple dans le bouillon avec «griès» (partie 3, p. 15) ou dans l'expression de «branter» les bocaux (suppl., p. 7), soit du patois comme la «salade à la petche» (partie 5, p. 8) ou le «poucenion» (partie 6, p. 2). Quant aux aliments qui sont à la base de cette cuisine très frugale, on constate par exemple que le poisson ne fait pas partie de l'ordinaire; en effet, la préparation du poisson n'est mentionnée que dans la cuisine pour les malades (partie 8, p. 13 s.). Un autre constat s'impose: les deux auteurs, pourtant très engagées dans la lutte contre l'alcoolisme (cf. partie 3, p. 4 et partie 6, p. 2), ne vont pas jusqu'à bannir de leur cuisine le vin, et notamment le vin blanc, produit local par excellence (cf. partie 4, p. 5; partie 5, p. 2; partie 7, pp. 4 et 15; partie 8, pp. 3, 6, 12 et 14). Le cours de cuisine de Rose-Marie, ou plutôt de Marie Petitpierre Biolley alias Mme Deruz, et d'Adèle Huguenin alias T. Combe reflète une situation économique et sociale bien précise: l'ère industrielle et plus particulièrement l'horlogerie en plein essor mobilise toutes les forces: tout le monde travaille, soit à l'établi à la maison, soit à la fabrique (partie 1, p. 2; partie 4, p. 2; partie 6, p. 1). Les mères de famille doivent faire face à un nouveau rôle supplémentaire qui risque de leur faire «négliger» leurs tâches traditionnelles de ménagère (partie 3, p. 3). En revanche, l'industrie alimentaire offre désormais des produits qui facilitent la vie de la «mère de famille-ouvrière»: ainsi, l'utilisation de poudres de fécule (maïzena, etc.) devient courante (partie 2, p. 2; partie 3, p. 5; partie 6, p. 12; partie 7, pp. 2-4; suppl. p. 18), les potages, fonds de bouillon et extraits de viande Maggi, Knorr, Liebig ou Renevier ne sont plus systématiquement bannis (partie 3, pp. 3 et 14-16; partie 8, p. 7; suppl. pp. 15, 18 et 28) et de nouveaux corps gras à base de noix de coco arrivent sur le marché (suppl., p. 2).

Idem. – Neuchâtel: Attinger frères, [1895]. – VIII, 16, 16, 16, 16, 16, 15, 16, 16 p.; 18 cm

QD 4532

Paru d'abord en parties séparées, ce petit manuel a aussi été publié sous forme d'un seul volume sous une reliure d'éditeur. – Notre exemplaire est incomplet des pages V-VIII.

Dupertuis (Madame). – ***La cuisine aux champignons*** / par Mme Dupertuis. – Paris: P. Robert; Neuchâtel [etc.]: Delachaux et Niestlé [etc.], [1885]. – 52 p.; 19 cm

2QD 994

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé).
Après des informations générales et la mise en garde contre les champignons vénéneux, l'auteur donne une soixantaine de recettes bien détaillées pour la cuisine de tous les jours, sans pour autant délaisser ni les morilles ni les truffes.

Idem. – ***Les recettes de ma tante: cuisine bourgeoise;*** augmentée d'un appendice sur la cuisine aux champignons / par Mme Dupertuis. – 10e éd. – Neuchâtel: Delachaux et Niestlé, 1902. – VIII, 517, 37 p.: ill.; 18 cm

2QP 638

Vicaire 298 (autre éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru entre 1870 et 1890 [?].
Dans sa préface, l'auteur fait «remarquer que nous autres, Suisses romands, nous avons graduellement adopté une cuisine semi-française, semi-allemande, qui correspond assez bien à notre nationalité mixte» mais ce qui manque encore, c'est un véritable manuel de cuisine romand. L'auteur espère remplir cette lacune (préface, p. V s.) et propose, en quelque sorte, un tour de Romandie en vingt-sept chapitres et 1251 recettes. Bien entendu, on y trouve la fondue «mode Neuchâteloise», mais aussi des perdrix «à la Neuchâteloise», de petits vol-au-vent neuchâtelois et au tout dernier numéro (1251. *Maitrank*) nous apprenons que «le vin de Neuchâtel est particulièrement bon pour cette boisson». Les pages 449-498 contiennent en plus *La cuisine aux champignons* (voir ci-dessus). Les trente-sept pages de l'annexe proposent des *menus pour déjeuners et dîners.*

Idem. – 13e éd. – Neuchâtel; Paris: Delachaux et Niestlé, 1921. – VIII, 517, 37 p.: ill.; 18 cm

2QP 381

Maillard, Albert. – ***La cuisine pratique:*** contenant environ 1050 recettes expliquées clairement et mises à la portée des ménagères / par Albert Maillard, professeur de cuisine. – 14e mille, [4e éd. augm.]. – Lausanne: Payot, [1896?]. – XX, 420 p.; 20 cm

B 8498

Pas dans Oberlé. – La préface de ce nouveau tirage est datée de 1896. La 1re éd. a probablement paru en 1885 (date à laquelle l'ouvrage a reçu une mention honorable à l'Exposition culinaire suisse, à Zurich). En 1896, *La cuisine pratique* a gagné une médaille de bronze à Genève. – Notre exemplaire contient à la fin quelques recettes manuscrites, par exemple pour un soufflé au fromage, des beignets, etc.
Parmi les quatre sortes de fondue figure aussi la *Fondue au fromage à la chaudefonnière* (n° 503; en fait la fondue neuchâteloise). La partie concernant les entremets sucrés, les crèmes, les fruits, etc., est particulièrement développée et remplit presque la moitié de l'ouvrage. On y trouve, par exemple, en plus des gâteaux connus comme les Saint-Honoré, toute une pléiade de gâteaux dédiés à la gente féminine: gâteau Anna, Emilie, Héloïse, Henriette, Ida, Julie, Lilly, Marie, Sophie...

Suisse XXe siècle

Jotterand, Auguste. – ***Le cours de cuisine chez soi:*** manuel-guide de la nouvelle cuisine française pour la cuisinière et la maîtresse de maison / par Aug. Jotterand, [auteur des *Secrets dévoilés de la cuisine française, Cours de pâtisserie chez soi, La cuisine renommée*]. – Lausanne: [s.n.], [1907?]. – 1152 p.; 24 cm

E 417

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
L'ouvrage a paru en livraisons dès 1904 environ (cf. p. 101: «En suivant ses conseils [c'est-à-dire ceux du *Cours de cuisine chez soi*] et ses indications, vous rentrerez facilement [...] dans la dépense de 20 centimes par semaine que vous consacrerez à son acquisition»). Ce mode de parution explique certaines particularités de ce *Cours*: dans la plupart des cas, l'auteur présente d'abord un ou plusieurs menus, normalement pour le dîner et le souper, et il donne ensuite les recettes nécessaires à la préparation de ces repas. Cette manière de faire permet de publier des fascicules directement utilisables par l'abonnée qui ne doit donc pas attendre la parution de l'ensemble de l'ouvrage. Pour la même raison, certains termes de cuisine sont directement expliqués en note au bas de la page lors de leur première apparition. Les articles très longs sont répartis sur plusieurs livraisons, par exemple le chapitre sur le blanchissage. La publication sous forme de livraisons donne aussi une certaine flexibilité permettant à l'auteur de s'adapter aux souhaits de ses lectrices. Ainsi, l'auteur indique à la fin des *Instructions requises d'un médecin* (pp. 351-356) que ce chapitre est «à suivre» mais en fait, la suite n'est jamais publiée. Par contre, dans la seconde moitié de son *Cours*, Jotterand introduit un chapitre *De la cuisine simple* «pour déférer au désir exprimé à maintes reprises par nos abonnées» (p. 651). Le plan thématique initialement prévu a donc été modifié en cours de route et ce sont surtout les domaines ayant trait à l'économie domestique qui ont été limités au profit des recettes de cuisine. L'ouvrage en compte environ 2000, parmi lesquelles on trouve aussi une douzaine de recettes plus particulièrement vaudoises, et même quelques-unes permettant de préparer des «menus israélites».

Luyet, Basile. – ***L'art culinaire à Savièse*** / [recettes recueillies par] Basile Luyet. – Onex: Cahiers valaisans, 1929. – 16 p.; 22 cm. – (Cahiers valaisans de folklore; 10)

OT 605/10

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
Tous les livres de cuisine contenus dans notre bibliographie ont le mérite (ou du moins la prétention) de présenter des recettes nouvelles et d'ajouter des éléments nouveaux par rapport à leurs prédécesseurs. La démarche de Basile Luyet est tout autre: il

essaie de sauvegarder les coutumes et connaissances culinaires au moment où elles sont sur le point de s'effacer de la mémoire collective des villageois. Ainsi, une quarantaine de recettes lui ont été «transmises par une cuisinière de l'ancienne école» (p. 1). La transcription de ces recettes est le plus souvent assez sommaire; on n'y trouvera par exemple pas d'indications exactes concernant les quantités des ingrédients ou les durées de cuisson: tout cela faisait partie du savoir-faire des cuisinières. Mais, en règle générale, les indications sont néanmoins suffisamment complètes pour pouvoir se lancer à la redécouverte de certains plats, comme les *keneflè* ou la *soupette*. Pour d'autres préparations, par contre, il sera plutôt difficile de trouver de nos jours tous les ingrédients nécessaires, par exemple ceux des *crêpes au sang* ou du *pioua*, qui se prépare avec «le premier lait d'une vache récemment vêlée».

Les bonnes recettes / publ. par le Syndicat suisse des importateurs de comestibles. – [Neuchâtel]: [Seinet fils], 1927 (Neuchâtel: Impr. réunies Borel & Seiler). – 64 p.; 21 cm

QD 4533

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
Plaquette publicitaire contenant plus de 70 recettes, dont une bonne quarantaine de poissons de mer et d'eau douce et une vingtaine pour la volaille et le gibier. Des listes de hors-d'œuvre et de fromages ainsi que des propositions de menus simples ou recherchés complètent cette brochure.

Combe, T. – ***Menus pour l'hiver*** / par H. Feustel. – La Chaux-de-Fonds: Impr. coopérative, [1928?]. – 22 p.; 18 cm

QD 7279

Ed. orig. (pas dans Oberlé). – «H. Feustel» est un pseudonyme d'Adèle Huguenin alias T. Combe.
Pour la période hivernale, quand légumes et fruits se font rares, l'auteur propose trente menus complets, composés chacun d'un potage, d'un plat principal et d'un dessert, tous à base de denrées qu'on peut se procurer facilement en cette période de l'année. Il s'agit d'une cuisine assez modeste puisque tous les menus sont sans viande (mais suivis d'une suggestion pour un complément de viande). La petite brochure renferme en tout 90 recettes pour les mets qui composent les menus. A cela s'ajoutent encore huit recettes «pour les jours de fête», sept de conserves de légumes, trois de puddings et farineux, six pour accommoder les pommes de terre et finalement trois d'entremets. Assez curieusement, c'est seulement à la page 21, sous la rubrique *Quelques remarques et conseils*, qu'on apprend que les recettes «sont calculées pour trois personnes ou quatre suivant leur appétit». Relevons aussi que des produits industriels commencent à faciliter la tâche de la cuisinière: plusieurs recettes mentionnent les cubes ou l'arôme *Maggi*, mais aussi les cubes *Oxo* et la *Maïzena*.

Ecole ménagère (Le Locle). - ***Manuel de recettes culinaires*** / composé par les maîtresses et la Commission de l'Ecole ménagère du Locle. – 5e éd. – Le Locle: Debély, Maspoli, 1929. – 112 p.; 20 cm

10R 605

Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1915. – La page de titre porte en plus: *Ouvrage recommandé par le Département de l'instruction publique du canton de Neuchâtel.*
Contient 317 recettes, dont une seule est désignée expressément comme «neuchâteloise»: celle de la fondue (no 196 bis). Mais on y trouve aussi quelques autres recettes régionales: les tripes (no 99), les bondelles, soit en friture, soit avec vinaigrette (nos 105 et 106) et la taillaule (no 286).

Idem. – ***Manuel [...]*** / composé par la Commission de l'Ecole ménagère du Locle; en collab. avec la Société des maîtresses ménagères du canton de Neuchâtel. – 6e éd., revue et augmentée. – Le Locle: Ecole professionnelle, 1938 (Le Locle: Oderbolz). – 155 p.; 20 cm

10R 606

Pas dans Oberlé. – La 1re éd. a paru en 1915. – La page de titre porte en plus: *Ouvrage adopté par le Département de l'instruction publique du canton de Neuchâtel.*
Cette nouvelle édition contient 429 recettes, soit une bonne centaine de plus que la cinquième édition de 1929. – Parmi les recettes spécifiquement «neuchâteloises», on constate quelques changements: on y trouve toujours les recettes pour les tripes (no 104), la fondue (no 241) et la taillaule (no 389), mais les deux recettes pour les bondelles ont été supprimées en faveur d'autres recettes, plus «génériques», permettant de préparer différentes sortes de poissons, dont des bondelles mais aussi des perches et de petites palées (nos 119, 121 et 123). Trois recettes neuchâteloises font leur première apparition: les poireaux à la neuchâteloise (no 165), les petits pains d'anis neuchâtelois (no 373) et le biscuit neuchâtelois (no 386).

Hüni-Hüni, Albertina. – ***Nouveau livre de cuisine:*** santé par la nourriture rationnelle: 500 recettes / Albertina Huni-Huni. – Neuchâtel: Ed. de la Baconnière, cop. 1930 (Neuchâtel: P. Attinger). – 96 p.; 21 cm

MD 17

Ed. orig. française (pas dans Oberlé). – Traduit de: *Das neue Kochbuch für die Schweizerfrau*, paru à Zurich, chez l'auteur, en 1928. – Titre de la couverture: *Conseils pratiques: les vitamines pour la santé: recettes de cuisine.*
Cette brochure contient uniquement des recettes sans viande (et sans alcool) et met un accent particulier sur les mets crus. Les conseils alimentaires et les recettes de cuisine commencent à tenir

compte de la découverte des vitamines, faite environ vingt ans auparavant par Casimir Funk.

Breuleux, Hélène. – ***Varions nos menus:*** 125 recettes choisies / Hélène Breuleux; préf. de Marcel Rouff et Curnonsky. – Lausanne: Freudweiler-Spiro, 1933. – 105 p.; 21 cm

C 8291

Ed. orig. (pas dans Oberlé). – Sur les 125 recettes, seule une douzaine environ ont été empruntées à d'autres livres de cuisine. Toutes les autres sont issues des expériences de l'auteur ou de ses amies. Il s'agit donc essentiellement de recettes inédites (avant-propos, p. 5). En utilisant à bon escient toutes sortes d'épices, Hélène Breuleux se propose de combattre l'«incommensurable fadeur» qui, selon elle, caractérise trop souvent la cuisine suisse (avant-propos, p. 6).

Cours de viandes rôties pour dames et jeunes filles. – Neuchâtel: Cours ménagers H. Bader, [ca 1950]. – 24 p.; 21 cm

2QD 712

Pas dans Oberlé.
Contient vingt-quatre recettes pour viandes rôties et huit pour la préparation de diverses sauces. – Existe aussi en allemand.

Fleisch-Braten-Kurs für Frauen u. Töchter. – Neuenburg: Bader's Haushaltungskürse [sic], [ca 1950]. – 24 p.; 21 cm

2QD 373
D 9932

Montandon, Jacques. – ***La cuisine des réceptions*** / Jacques Montandon; photogr.: J.-P. Schwegler, J. Montandon. – Bienne: Ed. du Panorama P. Thierrin éd., 1969. – 237 p.: ill.; 20 cm. – (Panorama pratique)

Q 9325

Idem. – ***La cuisine de plein air*** / Jacques Montandon; photogr.: J.-P. Schwegler, J. Montandon. – Bienne: Ed. du Panorama, 1970. – 237 p.: ill.; 21 cm. – (Panorama pratique)

QP 546

Idem. – ***Le livre du pain:*** histoire et gastronomie / Jacques Montandon. – Lausanne: Edita, cop. 1974. – 192 p.: ill.; 28 cm

Q 1170

Idem. – ***Le Jura à table:*** légende, histoire et vérité de la gourmandise en pays jurassien / Jacques Montandon; dessins de Serge Voisard. – Moutier: Ed. Pro Jura, 1975. – 161 p.: ill.; 27 cm

FG 1451
Q 2177

Idem. – ***Les recettes de maître Jacques*** / Jacques Montandon; photogr. de Jean-Pierre Schwegler. – Lausanne: Ed. Radio-TV-Je vois tout, 1975. – 237 p.: ill.; 23×25 cm

Q 3937

Idem. – ***Le Valais à table:*** légende, histoire et vérité de la gourmandise en pays valaisan / Jacques Montandon; dessins de Jan Liberek. – Sion: Ed. de la Matze G. Gessler, 1975. – 161 p.: ill.; 27 cm. – (La Romandie gourmande)

Q 2183

Recettes culinaires et hygiène alimentaire / ouvrage éd. avec la collab. de Mlles M[adeleine] Bourquin et Ch[arlotte] Vouga; dessins de Marcel North. – [Rééd. revue et mise à jour]. – [Neuchâtel]: Département de l'instruction publique du canton de Neuchâtel, 1974 (Le Locle: Glauser). – 591 p.: ill.; 22 cm

Q 8869

Pas dans Oberlé. – Il s'agit d'une réédition, légèrement retouchée, de la nouvelle édition complètement remaniée de 1969 de ce manuel, à l'origine destiné uniquement aux écoles neuchâteloises mais qui a finalement été adopté par les écoles ménagères des différents cantons romands.
Le livre réunit un millier de recettes, présentées sous une forme particulièrement claire. La préface signale que «certaines préparations sont typiquement régionales» mais, malheureusement, cet enracinement régional ne se reflète que rarement dans les recettes et encore moins dans le texte. Pour Neuchâtel, on ne trouve que la fondue neuchâteloise, la sauce neuchâteloise, la palée à la Neuchâteloise et les sèches, ces dernières avec une petite explication dans le texte (p. 287).

Kunz-Bircher, Ruth. – ***Le livre de cuisine Bircher-Benner:*** le livre de cuisine original de la diététique Bircher-Benner pour l'alimentation saine / introd. et éd.: Ralph Bircher; médecine et diététique: D. Liechti-von Brasch; recettes et guide pratique: Ruth Kunz-Bircher; chimie et physiologie: Alfred Kunz-Bircher. – Bad

Homburg; Zurich: Ed. Bircher-Benner; [diff. Neuchâtel]: [V. Attinger], [1976]. – 311 p.; 21 cm

F 7320

Trad. de: *Bircher-Benner-Kochbuch.* – La 1re éd. allemande de cette refonte du livre de cuisine Bircher-Benner a paru à Zurich en 1952. La version française a été traduite d'après la 3e éd. allemande (1955), avec quelques mises à jour. Elle a paru pour la première fois à Paris en 1957 sous le titre *Méthode d'alimentation et livre de cuisine: le nouveau livre de cuisine de la clinique Bircher-Benner.* – Sous-titre de couverture du tirage de 1976: *le guide pour l'alimentation saine: plus de 1000 recettes, menus et régimes.*

Deux sources ont alimenté les principes qui sont à la base de l'alimentation selon Bircher-Benner: d'une part, les «habitudes de vie et d'alimentation si naturelles et simples des Grecs et Romains du temps archaïque» et celles «des anciens Suisses du temps de la fondation de la confédération» (p. 12) et, d'autre part, la rencontre de Ralph Bircher avec *Les Hounza: un peuple qui ignore la maladie* (titre de son livre dont la traduction française a paru à Neuchâtel en 1943) (p. 11). Le regard sur ces civilisations historiquement ou géographiquement très éloignées est certainement idéalisé, mais il fait naître une cuisine simple, sans viande, à base de céréales et de fruits et légumes souvent consommés crus. «Ce mode d'alimentation est un retour à la source de vie, là où l'intégrité naturelle de l'alimentation et ses vertus particulières ont été sauvegardées» (p. 16).

2. Economie domestique, jardinage

France XVIIe siècle

Serres, Olivier de. – ***Le théâtre d'agriculture & mesnage des champs*** / d'Olivier de Serres. – Quatriesme édition / reveuë & augmentée par l'auteur. – A Paris: chez Jean Berjon, 1608. – [1], [3 bl.], [37], [1 bl.], 908, [2 bl.], [25], [1 bl.] p., [1] f. de pl. dépl.; 4° (25 cm)

NUM 89.11.21

Vicaire 789. Oberlé 612 (éd. de 1804-1805). La 1re éd. a paru à Paris, 1600. – Titre-frontispice gravé par Léonard Gaultier (taille-douce); pas de page de titre typographique. La page de titre gravée porte en plus: *Ici est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique.* – L'illustration dans le texte (bois, anonymes) se limite à douze plans de parterres de jardin «à la française» (pp. 535-546) et quatre plans de jardins médicinaux (dont une planche dépliante, pp. 551-553). Par contre, l'ouvrage est orné de nombreux bandeaux, culs-de-lampe et lettrines. Au début de chaque livre, un large bandeau historié en évoque le contenu, par exemple le labourage et le travail des champs (p. 57), la culture de la vigne (p. 127), l'élevage du bétail (p. 229), etc. (voir aussi pp. 1, 309, 453, 679 et 739). – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrits «Collegii Societatis Jesu Caesaraugustani» (collège de la Société de Jésus de Saragosse) et de «Petitpierre D méd.» et avec une étiquette d'ex-dono de Paul de Coulon. Les livres II (céréales), IV (bétail) et V (volaille) ne contiennent pour ainsi dire aucune information concernant la cuisine. Par contre, on trouve un peu plus d'informations sur la préparation de certains aliments dans les livres III (vigne, vin, cidre, bière) et VI (jardin et notamment jardin potager et médicinal). On y apprend, par exemple, comment apprêter tel ou tel légume (en salade, en compote, etc.). Dans certains cas, l'auteur décrit même tout le processus de production, par exemple celui de la bière. Mais le livre le plus instructif en matière de cuisine est le VIIIe, *De l'usage des alimens, & de l'honneste comportement en la solitude de la campagne.* Comme son titre l'indique, la seconde partie de ce livre traite de la vie campagnarde et surtout de la manière de «corriger la solitude de l'habitation Champestre par La chasse, & autres honnestes exercices du Gentilhomme» (p. 740). En revanche, la première moitié est consacrée à la préparation des provisions alimentaires tels que le pain, la viande, le vin et d'autres boissons (chapitre I, p. 741 ss) et aux conserves («confitures») de légumes et de fruits (chapitre II, p. 764 ss).

Idem. – ***Le théâtre d'agriculture [...]:*** où est représenté tout ce qui est requis & nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir & embellir la maison rustique – A Genève: imprimé pour Samuel Chouët, 1651. – [32], 878, [2 bl.], [16] p., [1] f. de pl. dépl.: ill.; 4° (23 cm)

NUM 85.13.2

Vicaire 789. Oberlé 612 (éd. de 1804-1805). – Dans cet ouvrage, l'illustration (bois anonymes) se limite à une grande vignette sur la page de titre (vue d'un jardin) et aux plans de jardin (pp. 521-532 et 536-539). – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit de «JJaques Fleury».

Idem. – ***Le théâtre d'agriculture et ménage des champs:*** où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que par l'expérience / remis en françois par A. M. Gisors. – Paris: Meurant, an XI = 1802. – 4 vol. (XXVII, 632 p., front.) (627 p., front.) (614 p., front.) (IV, 639 p.); 20 cm

NUM 8.7.1

▷

Une des premières sommes de l'économie rurale et domestique française.

SECVRITAS PVBLICA.
LE
THEATRE
D'AGRICVLTVRE
&
MESNAGE DES CHAMPS
D'OLIVIER DE SERRES
SEIGNEVR DV PRADEL
QVATRIESME
Edition reueuë & aug-
mentee par l'Auteur,
Ici est representé tout ce qui est requis
et necessaire pour bien Dresser,
Gouuerner, Enrichir et Embellir,
LA
MAISON RVSTIQVE.
A PARIS.
M. DC. VIII.
Chez IEAN BERJON rue Sainct
Iean de Beauuais au Cheual volant,
et sa boutique au Palais, en la
gallerie des prisonniers.
Auec priuilege du Roy et de l'Empereur.

Vicaire 789 (qui donne par erreur la date de 1803); Oberlé 612 (éd. de 1804-1805). – Frontispice du vol. 1: scène champêtre; du vol. 2: scène de vendanges; du vol. 3: monument (fictif) avec le buste d'Olivier de Serrres. Les trois frontispices ont été dessinés par Nicolas-André Monsiau et gravés par Auguste d'Elvaux (vol. 1 et 2) et Devilliers (vol. 3). Les plans de jardins, qui accompagnent ordinairement le livre VI, manquent dans cette édition.

L'éditeur-adaptateur justifie la réédition de cet ouvrage plus que bicentenaire par le constat que le traité d'Olivier de Serres, qui «fut le premier François qui [...] enseigna l'art de bien planter et recueillir les fruits de la terre» (*Avis de l'éditeur*, p. VI), a gardé tout son intérêt, parce que, tout en citant souvent les Anciens, l'auteur «ne parle que d'après l'expérience-pratique» (p. VIII) et fait preuve d'un excellent sens d'observation, de précision et de simplicité. Bref, « *Olivier de Serres* est le *Michel Montaigne* de l'agriculture» (p. IX). Mais, comme l'auteur se prononce dans un style et avec un vocabulaire d'il y a deux cents ans, l'éditeur a transcrit le texte dans un français moderne (p. XI s.).

Idem. – ***Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs:*** dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique. – Nouv. éd., conforme au texte, augm. de notes et d'un vocabulaire / publ. par la Société d'agriculture du département de la Seine. – Paris: Huzard, XII-XIV = 1804-1805. – 2 vol. (CXCII, 672 p., portr. en front., [1] f. de pl.) (XLIV, 948 p., front., 16 pl.); 4° (25 cm)

NUM 8.6.9

Vicaire 789. Oberlé 612. – Avec l'édition originale, parue à Paris en 1600, c'est l'édition la plus estimée. – Le portrait en frontispice du volume 1 représente Olivier de Serres (taille-douce par B. Roger d'après un tableau fait par un fils de l'auteur en 1599). Le frontispice du volume 2 reproduit l'obélisque érigé par Charles Caffarelli, préfet de l'Ardèche, à Villeneuve-de-Berg, ville natale d'Olivier de Serres. Les titres de départ des deux volumes sont ornés de vignettes (taille-douce): vol. 1: la cour d'un domaine, dessinée par Maréchal; vol. 2: la basse-cour, dessinée par C. P. Marillier; les deux gravées par Ponce. Une planche montrant comment dresser une meule de foin accompagne une des notes du vol. 1 (p. 589) et le vol. 2 contient les 12 plans de parterres de jardin «à la française» et les 4 plans de jardins médicinaux.

La liste des souscripteurs (vol. 1, pp. XV-XVIII et vol. 2, pp. III-VIII) porte en première position le nom de Bonaparte, Premier consul et président de la Société d'agriculture du département de la Seine. En tout, cette liste contient plus de 500 noms: des «propriétaires-cultivateurs», bien sûr, mais aussi de nombreux hommes politiques, membres de l'administration, militaires, écoles, institutions, sociétés d'agriculture, etc. Certains libraires ou institutions ont souscrit à plusieurs exemplaires, par exemple le libraire Marc Aurel à Valence (6 ex.), Voss à Leipzig (10), Brunet, Tilliard et Treuttel & Wurtz à Paris (12 ex. chacun), la Société d'agriculture du département de la Seine se réserve en tout 33 exemplaires et Antoine Chaptal, ministre de l'Intérieur, souscrit même à 200 exemplaires. La liste contient aussi plusieurs noms suisses: Charles Pictet et Jean Senebier à Genève (à l'époque dans le département du Léman!), Albert Marul à Lausanne, le colonel Chambrier de Travanet et le major-général Pierre-Frédéric de Meuron à Neuchâtel. Parmi les textes introductifs de cette édition scientifique richement commentée, on trouve notamment l'*Eloge d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel, auteur du «Théâtre d'agriculture»* par le ministre de l'Intérieur Nicolas-Louis François de Neufchâteau et un *Essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe au seizième siècle* par le C[itoyen] [Henri] Grégoire. Le texte d'Olivier de Serres est accompagné de nombreuses notes signées par François, Chaptal, Parmentier et d'autres.

Bonnefons, Nicolas de. – ***Le jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres & herbes potagères:*** avec la manière de conserver les fruicts & faire toutes sortes de confitures, conserves & massepains: dédié aux dames / [R.D.C.D.VV.B.D.N.]. – A Lyon: chez Estienne Baritel, 1670. – [16], 318 p.; 12° (15 cm)

NUM 126.14.13

Vicaire 461 (autres éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1651. – Dans notre exemplaire, la page 207/208 est lacérée avec perte de texte sur quatre lignes.

Publié pour la première fois la même année que *Le cuisinier françois* de La Varenne, *Le Jardinier français* est également considéré comme un des textes fondateurs de la cuisine française. Le petit traité a été publié sous l'anonymat, mais l'*Epître aux Dames* est signée R.D.C.D.VV.B.D.N. et les initiales donnent, lues à rebours, les prénom, nom et qualité de l'auteur: Nicolas De Bonnefons, Valet De Chambre Du Roi. L'auteur n'était pas seulement introduit à la cour mais il était aussi propriétaire rural, et son *Jardinier français* est un des premiers traités qui témoignent de l'engouement grandissant des Français et des Françaises pour l'horticulture et la culture potagère. Contrairement à La Varenne, Bonnefons ne s'adresse pas aux cuisiniers et maîtres d'hôtel, mais dédie son ouvrage «aux Dames» et «particulièrement aux Mesnagères». Les deux premières parties du livre traitent de la culture des arbres fruitiers et du jardin potager, la troisième de la conservation des fruits et légumes, soit sous forme fraîche ou séchée, soit transformée en confitures, sirops ou conserves. Le succès éditorial de ce traité s'est perpétué jusqu'au premier tiers du XVIIIe siècle.

Idem. – A Lyon: chez Antoine Molin, 1677. – [16], 318 p.; 12° (15 cm)

NUM 131.8.13

Idem. – A Troyes: chez Jean-Antoine Garnier, [après 1738?]. – [8], 175, [1] p.; 8° (17 cm)

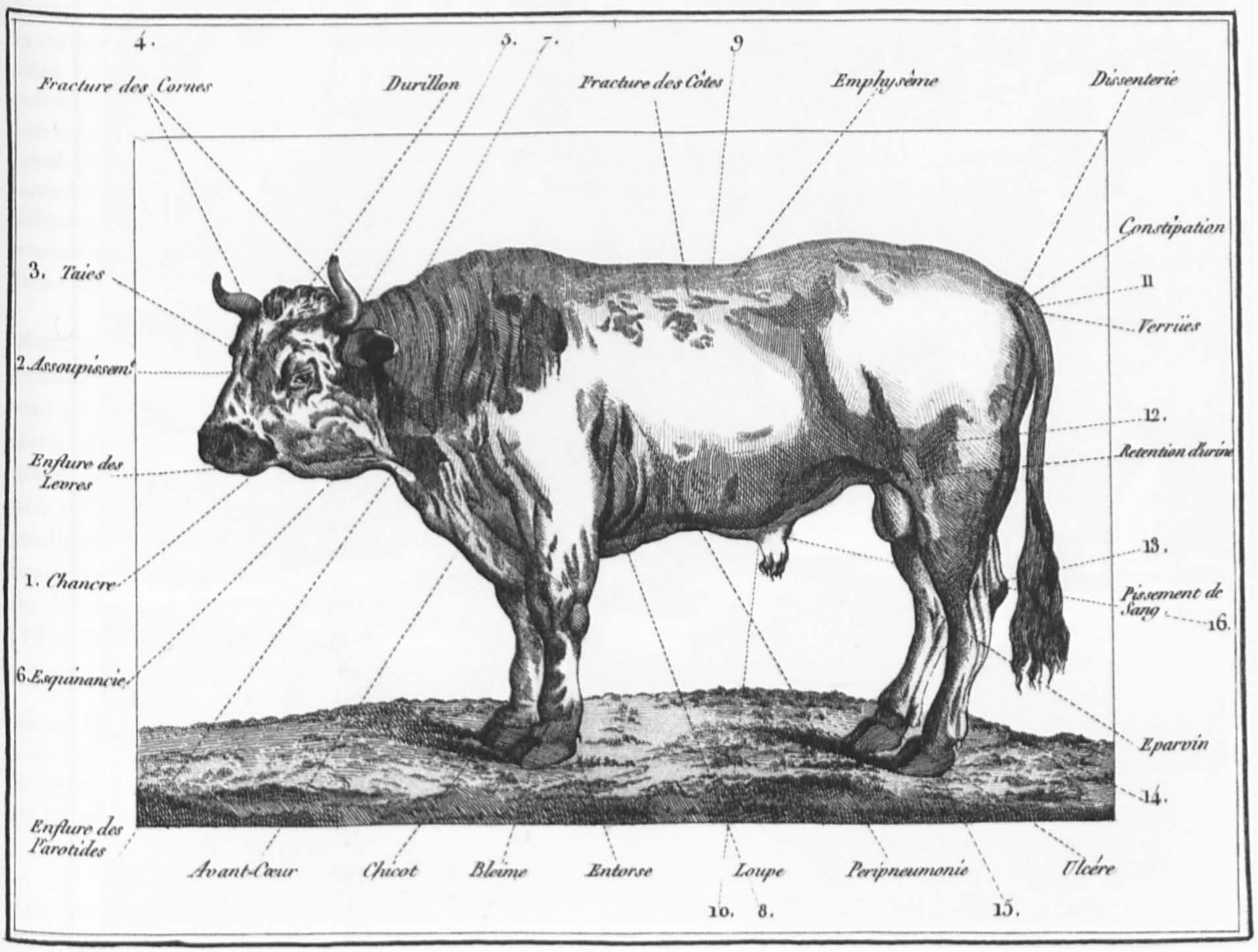
NUM 7.16.9

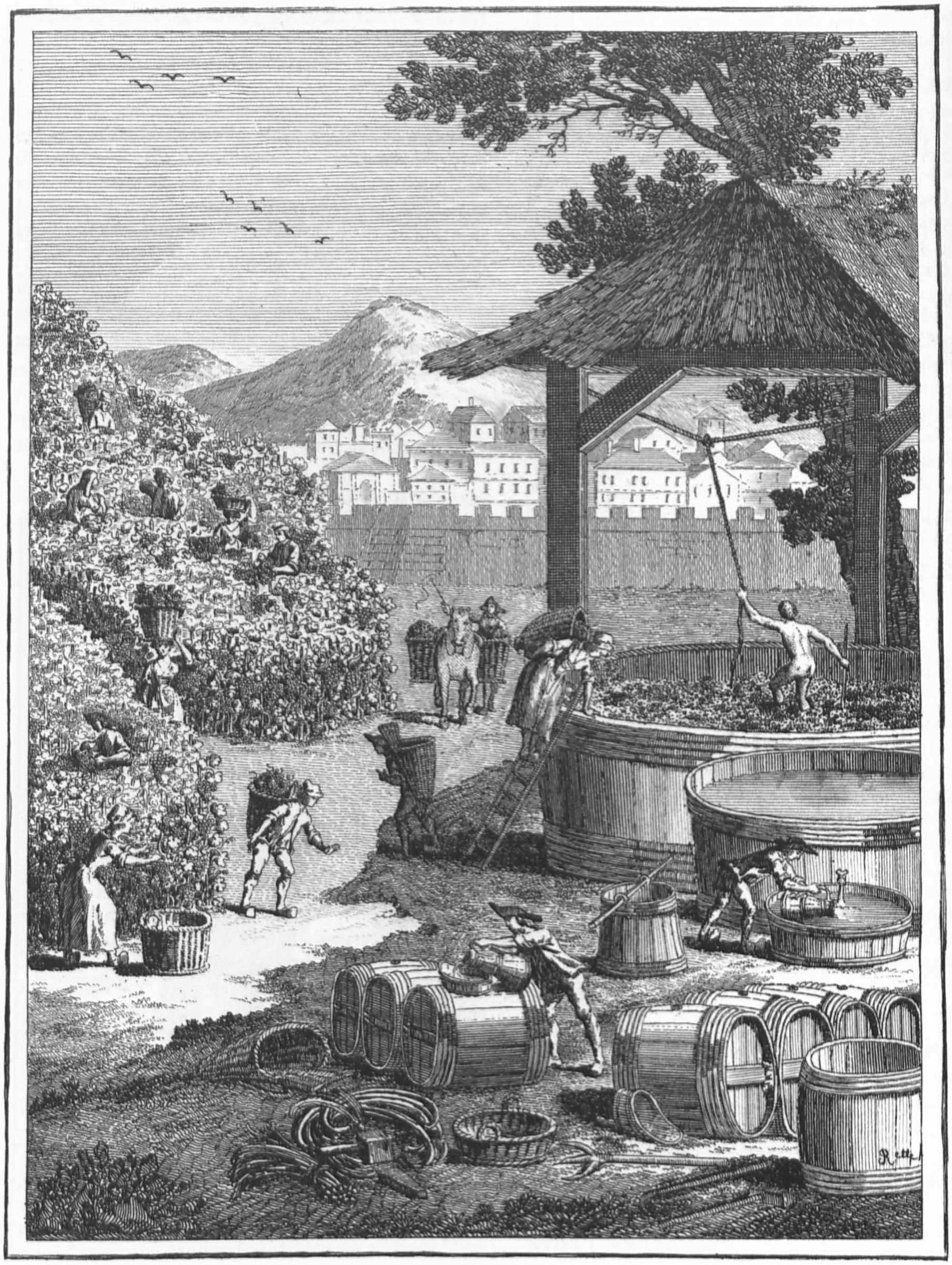
Vicaire 461 (autres éd.). Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1651. – Date de l'approbation du 30 avril 1735, date du privilège délivré à Pierre [!] Garnier du 19 mai 1738. Pierre Garnier, installé à Troyes, rue du Temple, est décédé le 13 décembre 1738. Jean-Antoine, installé également à la rue du Temple, semble avoir repris l'affaire de son parent décédé.
Cette édition porte les caractéristiques des nombreuses éditions populaires sorties des presses de Troyes: petit format, qualité médiocre du papier, pratiquement pas d'ornements typographiques, mise en page serrée, impression inégale. Ce constat est corroboré par l'*Extrait de la Permission* accordée à Pierre Garnier: en effet, l'ouvrage de Bonnefons est énuméré parmi d'autres livres populaires: *La grande Bible de Noëls nouveaux sur la Naissance de Jesus-Christ; Les Expositions des Evangiles; Histoire de Richard sans peur; La Vie joyeuse de Tiel Ulespiégle; Histoire de Pierre de Provence; La vie du fameux Gargantuas; Le Jardinier François,* &c.

France XVIIIe siècle

Liger, Louis. – ***Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs:*** contenant la manière de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne: avec une instruction générale sur les jardins fruitiers, potagers, jardins d'ornemens & botanique & sur le commerce de toutes les marchandises qui proviennent de l'agriculture: le tout suivi d'un traité de pêche & de la chasse, extrait de Fouilloux & des meilleurs auteurs: ouvrage très-utile dans toutes les familles / par le Sieur Liger. – A Paris: chez

Dans sa *Maison rustique*, Louis Liger ne donne pas seulement des conseils pour l'engraissement des animaux mais aussi de précieuses instructions afin de prévenir les maladies.





Damien Beugnié, 1713. – [18], 740 p., [27] f. de pl. dont deux dépl.: ill.; 4° (26 cm)

NUM 86.2.8

Vicaire 522. Oberlé 616 (éd. de 1723. Oberlé signale que les libraires David et Beugnié se partageaient les éditions; on trouve donc en 1713 et 1723 des exemplaires avec des adresses différentes mais identiques pour le reste). – Les planches (tailles-douces) sont numérotées I-XIV, XV/XVI, XVII, XXI-XXIV; sept autres ne portent que le numéro de la page à laquelle elles doivent être insérées. Les planches I, III et IV sont dessinées et gravées par J. B. Scotin; la plupart des autres planches sont inventées et dessinées par l'auteur lui-même. L'ouvrage contient en plus trois gravures sur bois dans le texte et des ornements, dont des bandeaux signés «P.DC» et «PLS». – Notre exemplaire est incomplet du dernier cahier (pp. 737-740), contenant la fin de la table alphabétique des matières.

La nouvelle maison rustique de l'agronome auxerrois Louis Liger (1658-1717) est un des plus célèbres traités d'économie domestique de l'Ancien Régime. Publié pour la première fois en 1700, sous la forme de deux gros volumes in-quarto, cet ouvrage est sans cesse réimprimé tout au long du XVIIIe siècle. La cuisine et la gastronomie sont traitées dans le livre V, chapitres 1-19 (pp. 589-663). A part des recettes, on y trouve notamment cinq planches expliquant par des plans schématiques le «service à la française»: «*Entrée*», «*Le rot*», «*Entremets*», «*Ambigu*» et «*Le fruit ou dessert*». D'autres parties du traité concernent également la cuisine, par exemple la présentation des différents fruits et légumes, ainsi que la description des qualités requises du maître d'hôtel, de l'officier d'office, du cuisinier et de la cuisinière (pp. 69-73).

Idem. – ***Le ménage des champs et de la ville ou Nouveau cuisinier françois accomodé au goust du tems:*** contenant tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit sçavoir pour servir toutes sortes de tables, depuis celles des plus grands seigneurs jusqu'à celles de bons bourgeois: avec une instruction pour faire toutes sortes de pâtisseries, confitures sèches & liquides & toutes les différentes liqueurs qui sont aujourd'hui en usage: première partie du *Ménage*. – A Paris: chez Paulus-du-Mesnil, 1729. – [12], 582, [18] p.; 12° (18 cm)

NUM 16.12.5

Vicaire 523 (autres éd.); pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1 vol. à Paris, 1711. – La BPUN ne possède pas la seconde partie de l'ouvrage parue sous le titre: *Le ménage des champs et de la ville ou Le nouveau jardinier françois accommodé au goust du temps, suivy d'un traité de la chasse et de la pêche... Seconde partie du Ménage des champs* (1re éd. Paris, 1715).

Le ménage des champs et de la ville ou Nouveau cuisinier françois est un livre plus modeste qui traite essentiellement de cuisine et de jardinage. La première édition, datant de 1711, comprenait un seul volume. Dans la préface de cette réédition de 1729, l'auteur signale que la matière a «augmenté de plus de moitié», à tel point qu'il a fallu disposer le tout en deux volumes: «Ce premier Volume contient tout ce qui regarde la bouche, c'est-à-dire la maniere de faire les confitures tant seches que liquides, Pâtes, Conserves Marmelades & autres choses [...]. Les liqueurs [...], la pâtisserie de toutes sortes de façons [...]. Les bons Ménagers y liront la maniere de bien faire du vin [...]. On trouvera ici un Cuisinier [...] & tout ce qui le compose n'est tiré que des memoires fournis par des plus habiles Cuisiniers qu'il y ait» (pp. [4-6]). Sa conception diffère des livres de cuisine traditionnels: les recettes relevant de l'office – pâtisserie, conserves, compotes, confitures, etc. – sont présentées dans les deux premiers livres avant celles consacrées à la cuisine – légumes, œufs, viandes, poissons, potages, sauces – qui ne figurent que dans le livre 3. Ce livre contient aussi les règles pour composer des menus complets. Ensemble, les trois livres totalisent plus de sept cents recettes, dont certaines avec des variantes «en gras» et «en maigre», comme par exemple celle de l'ancestrale «ouille» (une sorte de pot-au-feu).

Idem. – ***La nouvelle maison rustique ou Economie générale de tous les biens de campagne:*** la manière de les entretenir & de les multiplier / donné ci-devant au public par le Sieur Liger. – Septième édition, augmentée considérablement & mise en meilleur ordre: avec la vertu des simples, l'apothicairerie & les décisions du droit français sur les matières rurales / par M.*** [Henri Besnier]. – A Paris: Saugrain fils, 1755. – 2 vol. ([1], [1 bl.], IV, [8], 1004, [20] p., titre-front., [14] f. de pl. en partie dépl.) ([8], 992, [24] p., [23] f. de pl. en partie dépl.): ill.; 4° (26 cm)

A 2113

Vicaire 521. Oberlé 617-718 (autres éd.). La 1re éd. a paru à Paris, 1700, sous le titre *Oeconomie générale de la campagne ou Nouvelle Maison rustique*. A partir de la 3e éd. (Paris: Prudhomme, 1721), l'ouvrage adopte le titre de *La nouvelle maison rustique*. – La page de titre porte en plus, au-dessus de l'adresse: «Du Fonds de Cl. Prudhomme, à la Bonne-Foi couronnée». Guillaume-Claude Saugrain a donc repris une partie du fonds de commerce de son beau-père Claude-Antoine Prudhomme, décédé vers 1734. – En plus des planches (tailles-douces anonymes), l'ouvrage est orné d'illustrations gravées sur bois dans le texte et de bandeaux signés S.P. Fournier (ou S.P.F.). – Notre exemplaire avec ex-libris héraldique de la famille de Pury (Wegmann 5725).

◁

«Des Vendanges, et de la manière de les faire avec le plus grand avantage» (Liger).

La cuisine n'occupe qu'une place assez modeste dans ce traité d'économie domestique. On la trouve dans la quatrième partie, intitulée *Les étangs, la pêche, la chasse, & autres amusemens champêtres; la cuisine et l'office* (vol. 2, pp. 881-992). La matière est subdivisée en quatre chapitres (recettes de cuisine en gras et en maigre; verjus et vinaigres; pâtisserie; confitures et liqueurs), et à l'intérieur de chaque chapitre par ordre alphabétique des mets. Ainsi, on trouve dans le premier chapitre des recettes commençant par «Agneau, têtes», «Alose grillée», «Alouettes en ragoûts» et ainsi de suite jusqu'à «Vive». Aux quelque 330 recettes de «cuisine» s'ajoutent encore environ 140 recettes de pâtisserie, confitures et boissons et une bonne douzaine de différentes sortes de vinaigres.

Idem. – Neuvième édition, augmentée considérablement & mise en meilleur ordre: avec la vertu des simples, l'apothicairerie, les décisions du droit françois sur les matières rurales / par M.*** [Henri Besnier]. – A Paris: chez Durand, 1768. – 2 vol. ([1], [1 bl.], III, [5], 916 p., titre-front., [14] f. de pl. en partie dépl.) ([8], 894, [26] p., [22] f. de pl. en partie dépl.): ill.; 4° (26 cm)

NUM 9.10.11+1/1

Vicaire 521 (même éd. mais avec l'adresse du libraire Samson). Oberlé 617-718 (autres éd.). – Planches anonymes en taille-douce et illustrations gravées sur bois dans le texte (dont quelques-unes signées «PLS» ou «Le Sueur l'aisné f.»). Ornements: un bandeau en bois signé «S.P. Fournier inv. et f.» et trois culs-de-lampe imagés signés Papillon. – Notre exemplaire avec ex-libris de Jérôme Emmanuel Boyve (Wegmann 882) et ex-dono de Paul de Coulon.
La partie concernant la cuisine (vol. 2, pp. 793-894) n'a pas évolué; voir la notice ci-dessus.

Idem. – ***La nouvelle maison rustique ou Economie rurale, pratique et générale de tous les biens de campagne*** / donnée ci-devant au public par le Sieur Liger. – Onzième édition, revue, corrigée & considérablement augmentée, fondée sur l'expérience & les nouvelles découvertes, les plus sûres & les moins répandues, selon la pratique usuelle, purgée des erreurs anciennes, sans systèmes, avec des observations critiques, neuves & intéressantes / par l'auteur de la *Correspondance rurale* & de l'*Ecole du jardin fruitier*. – A Paris: chez Fabre, 1790. – 2 vol. (XVI, 847, [1 bl.] p., 20 f. de pl.) (VIII, 856, XXX, [2 bl.] p., 22 f. de pl. dont 2 dépl.): ill.; 4° (26 cm)

NUM 9.10.11

Vicaire 521 (même éd. mais avec l'adresse du libraire Durand). Oberlé 617-718 (autres éd.). – La page de titre porte en plus: *Cet ouvrage contient tout ce qui concerne les biens de campagne, les moyens de les améliorer, augmenter, entretenir & faire valoir. [...] La meilleure culture des terres & des jardins; [...] la cuisine et l'office, enfin des opérations & pratiques des arts & métiers les plus utiles à la campagne.* – L'éditeur de cette onzième édition est M. de La Bretonnerie. – Planches en taille-douce anonymes à l'exception d'une seule gravée par Jourdan (vol. 1, n° 3). Illustrations gravées sur bois dans le texte, bandeaux et culs-de-lampe. – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit d'«Henry DuPasquier».
La partie concernant la cuisine (vol. 2, pp. 719-831) est augmentée d'une bonne cinquantaine de recettes, dont la moitié dans le chapitre sur les boissons où on trouve aussi des commentaires supplémentaires sur le café, sur la préparation du chocolat et des liqueurs. Parmi les nouvelles recettes, relevons celle des «Choux aigres ou Saurkraut», de provenance allemande, et surtout celle du «gâteau de pommes-de-terre»: ce nouvel aliment apparaît ici pour la première fois chez Liger.

Idem. – Nouvelle édition entièrement refondue, considérablement augmentée et mise en ordre, d'après les expériences les plus sûres, les auteurs les plus estimés, les mémoires et les procédés de cultivateurs, amateurs et artistes, chacun dans les parties qui les concernent / par J.-F. Bastien. – A Paris: chez Déterville: [chez] Desray, an VI = 1798. – 3 vol. ([3], [1 bl.], XVI, 889, [1 bl.] p., 20 f. de pl. en partie dépl.) ([3], [1 bl.], V, [1], 899, [1 bl.] p., f. de pl. 21-40 en partie dépl.) ([3], [1 bl.], XII, 1006, [2 bl.] p., f. de pl. 41-60 en partie dépl.); 4° (26 cm)

NUM 88.2.6

Vicaire 521. Oberlé 618 (éd. de 1804). – Première édition qui ne mentionne plus Liger et en trois volumes. – La plupart des planches (tailles-douces) sont anonymes; deux planches sont gravées par Piquet resp. P. J. Picquet (n°s 25 et 58) et une par P. F. Tardieu. – Le volume 1 de notre exemplaire est incomplet du faux-titre, d'une moitié de la page 887/888, de la page 889 et de la planche 20.
Les chapitres I-IV de la septième partie traitent de la cuisine et de l'office (vol. 3, pp. 812-909). Par rapport à la onzième édition, la matière a encore été remaniée; certaines recettes n'y figurent plus ou apparaissent sous des noms modifiés, d'autres ont été ajoutées. En tout, la *Maison rustique* compte maintenant environ 550 recettes.

La Chesnaye des Bois, François-Alexandre Aubert de. – ***Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège en deux parties.*** – A Paris: chez David le jeune, 1751 ([Paris]: de l'imprimerie de Gissey). – 2 vol.; 4° (26 cm)

A 2119

T. 1: La première [partie], *enseignant la manière de faire valoir toutes sortes de terres, prés, vignes, bois; de cultiver les jardins potagers, fruitiers, à fleurs & d'ornement; de nourrir, élever & gouverner les bestiaux & la volaille; avec une explication des plantes, arbrisseaux, arbustes, & arbres qui croissent en Europe.* – [6], 730, [2] p., [1] f. de pl. dépl.

T. 2: La seconde [partie], *donnant des règles pour la volerie, la chasse & la pêche & des remèdes pour les oiseaux de fauconnerie, les chevaux & les chiens de chasse dans leurs maladies.* – [2], 238, [2], 467, [1 bl.] p., 12 f. de pl. dépl.

Vicaire 277. Pas dans Oberlé. – Planches: eaux-fortes anonymes de caractère plutôt technique représentant la culture des arbres fruitiers et des ustensiles pour la chasse et la pêche (filets, pièges, etc.).
Il s'agit de la 1re éd. de la refonte du *Dictionnaire pratique du bon ménager* de Liger. D'après La Chesnaye, le dictionnaire de Liger n'aurait «servi qu'à jetter les fondemens de celui que nous donnons» (préface, p. 1). En effet, les changements sont assez importants puisque l'ordre simple en une seule séquence alphabétique a été abandonné au profit d'une division en deux séquences distinctes, la première contenant «l'utile», soit l'agriculture et le jardinage, la seconde l'«agréable», soit les «Amusemens de la Campagne». Cette seconde partie commence dans le volume 2, après la page 238 avec une nouvelle pagination et une page de titre spéciale: *La Chasse, la Fauconnerie, la Pêche, la Cuisine & le Manége.* En fait, cette innovation n'est pas toujours très pratique parce qu'elle oblige parfois le lecteur à consulter le même terme à deux endroits. Par exemple, l'abricot figure en tant que produit de l'horticulture dans la première partie mais en tant qu'aliment dans la seconde. Pour les aliments, l'auteur donne en règle générale de brèves indications quant à leur préparation en cuisine (voir par exemple des termes tels qu'«Alose», «Epinars», «Potage», «Tourte», etc.).

Recueil choisi, instructif et amusant, dans lequel on trouve tout ce qui peut le plus contribuer à vivre avec aisance à la ville & à la campagne. – Nouvelle édition augmentée. – A Trévoux: de l'imprimerie d'Aimé de La Roche, 1771. – [12], 684, [23], [1 bl.] p.; 12° (18 cm)

NUM 7.15.21

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Le *Recueil* commence par une *Instruction sommaire sur la manière de cultiver les mûriers [et d'élever les vers à soie]*, suivie de plusieurs chapitres sur différents sujets d'agriculture, notamment sur les abeilles, sur les pommes de terre [!], sur *la Soupe Dauphinoise avec laquelle on peut nourrir, à peu de frais, beaucoup de personnes*, et sur le jardinage.
La deuxième partie (pp. 365-506) porte le titre de départ *Manuel des champs ou Recueil choisi, instructif & amusant de tout ce qui est le plus nécessaire & le plus utile pour vivre avec aisance & agrément à la campagne.*
Ce titre correspond à celui d'un ouvrage publié par M. de Chanvalon (Paris, 1764) et, en effet, de larges parties semblent être reprises plus ou moins littéralement de ce manuel (ou d'une source commune). En plus de la description des travaux dans les champs, dans les vignes et à la forêt, cette partie présente aussi la fabrication de la bière et du cidre et se termine par des chapitres sur la chasse et la pêche. La troisième partie traite *Du soin des animaux domestiques* (pp. 507-591) et la quatrième et dernière (pp. 592-684) *De la cuisine & de la pâtisserie; de la maniere de faire différente [sic] confitures, liqueurs & autres choses nécessaires ou utiles pour l'usage de la vie.* Elle contient environ 180 recettes très succinctes. Vers la fin de cette partie (p. 656 ss), on trouve aussi des recettes au sens large du terme, par exemple pour traiter les morsures de chiens enragés ou pour la fabrication d'un élixir assurant une longue vie.

France XIXe siècle

Gacon-Dufour, Marie Armande Jeanne. – ***Recueil pratique d'économie rurale et domestique*** / par Mme Gacon-Dufour, de plusieurs sociétés d'agriculture et littéraires. – Paris: F. Buisson, an XII (1804). – 243 p., [1] f. de pl. dépl.; 16 cm

A 7950

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit d'«Elise Kuenlin».
L'ouvrage traite de l'élevage (pp. 9-41), de l'agriculture et horticulture (pp. 41-67), de l'apiculture (pp. 67-83) mais il contient aussi des conseils pour la cuisine (pour remplacer le café et le sucre; le poivre et le girofle, etc.) et surtout des recettes pour faire des confitures, des gelées, des pâtes de fruits, du vinaigre, des fruits confits, des liqueurs, etc. (pp. 91-234). Dans la préface, l'auteur déclare: «Je ne pense pas qu'aucun des procédés que j'indique dans cet Ouvrage, se trouve dans quelque Auteur. Ce n'est pas dans les livres que je les ai appris; et je ne les ai lus nulle part. Je les tiens de l'expérience et de la transmission qui m'en a été faite. [...] ceux qui concernent la fabrication des Liqueurs, la confection des Pâtes sèches, des Pâtes de Fruits, des Confitures, de la conservation des Légumes, ou des Fruits en nature et séchés, m'ont été communiqués par les Dames du Couvent de Monfort-l'Amaury, où j'ai été élevée [...]. Quant aux règles que je prescris pour la nourriture des Abeilles, pour faire éclore des Poulets en hiver, conserver des Oeufs frais, remplacer le Thé, le Café, le Vin, et plusieurs autres denrées, je les dois à d'heureux hasards qui m'ont engagée à faire plusieurs expériences, ou

à mes propres idées, confirmées également par des expériences multipliées» (pp. 1-4). Le style est délibérément simple et concis, puisque «J'ai eu en vue d'être utile à la classe laborieuse et indigente, aux mères chargées de famille, et qui doivent songer plus particulièrement au bien-être de leur maison, autant et plus peut-être que d'indiquer des moyens propres à avancer la science de l'Economie rurale et domestique» (p. 8).

Adanson, Aglaé. – ***La maison de campagne*** / par Mme Aglaé Adanson. – Paris: Audot, 1822. – 3 vol. (324 p., [4] p. de tabl. dépl., [1] f. de pl.) (359 p., [3] f. de pl.) (362 p.); 14 cm. – (Encyclopédie des dames)

A 6010

Ed. orig. (Vicaire 5. Oberlé 644). – Notre exemplaire avec ex-libris héraldique de Frédéric-Guillaume de Pury (Wegmann 5728) et ex-libris manuscrit de «Lucie de Pierre».
Ecrit par une femme, fille du célèbre botaniste Michel Adanson, pour ses consœurs, cet ouvrage n'englobe pas la totalité des activités rurales: il n'est pas question des travaux dans les champs, de l'élevage du bétail, des aménagements du domaine, etc. Par contre, l'auteur décrit les champs d'activité qui sont traditionnellement dévolus aux femmes: l'organisation de la maison, les domestiques, la pharmacie, la basse-cour, le jardin potager et d'agrément, et, bien entendu, la cuisine. Dans sa longue introduction, Aglaé Adanson donne des indications précises quant à l'équipement de la salle à manger, de l'office, du garde-manger et de la cuisine (pp. 20-26 et 30-40). *La petite cuisinière de la maison de campagne* occupe la seconde moitié du tome 1 (pp. 213-324) et le début du tome 2 (pp. 1-131, avec table alphabétique). On y trouve environ 340 recettes. En guise d'introduction, l'auteur dit ne pas vouloir «rivaliser avec le *Cuisiner* ci-devant *impérial*, actuellement royal; de M. Viart. Au contraire, je trace entre lui et moi une ligne de démarcation bien tranchante: il a travaillé pour les gens très-riches, et j'écris pour les modestes habitans de la campagne, auxquels je m'intéresse particulièrement» (p. 213).

Havet, Armand-Etienne-Maurice. – ***Le dictionnaire des ménages ou Recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique...:*** ouvrage utile aux pères et mères de famille et à tout chef de maison / par M. Havet, docteur en médecine et botaniste. – 2nde éd. / corrigée très soigneusement et augmentée d'un grand nombre d'articles, notamment du *Calendrier de la bonne ménagère* par Steph. Robinet, pharmacien... et Madame Gacon-Dufour, auteur de plusieurs ouvrages d'économie domestique. – Paris: P. Blanchard, 1822. – 520 p.; 21 cm

NUM 82.13.1

Vicaire 439. Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1820 chez le même éditeur. – La page de titre contient en plus l'énumération des thèmes abordés: *savoir: moyens de conserver les fruits, les légumes, les grains et autres provisions alimentaires; de faire les confitures, les marmelades, les sirops, les liqueurs, les ratafias, les fruits secs et à l'eau-de-vie; de préparer le café, le chocolat, le thé, le punch, la limonade et autres liqueurs d'agrément; l'art de faire le pain, le vin, le cidre et les boissons économiques; les vinaigres naturels et aromatisés, les eaux odoriférantes; soins à donner à la cave, à la basse-cour, aux oiseaux de volières et aux animaux domestiques; destruction des insectes nuisibles, conservation du linge, des étoffes et d'autres effets et meubles; enfin, quantité de procédés pour tirer meilleur parti de sa fortune et rendre sa vie plus agréable.*
Selon ses auteurs, ce livre s'adresse à un large public: «autant à celui qui jouit d'une grande fortune, qu'à l'homme qui n'a que cette heureuse médiocrité qui nous laisse un peu au-dessus du besoin» (préface, p. III). Ainsi, par conséquent, on y trouve un peu de tout: des conseils pour l'élevage de chardonnerets, la manière de préparer de la pommade pour les lèvres, le moyen économique de nourrir les pauvres dans les temps de disette et bien entendu aussi les inévitables recettes pour faire de l'encre ou un élixir de longue vie. Mais ce dictionnaire contient aussi de nombreuses recettes de cuisine, par exemple pour toutes sortes de préparations à base d'amandes, pour la crème au chocolat, les «gâteaux de mille ans ou de Milan», ou encore la purée aux pommes de terre, etc.

Pariset (Madame). – ***Manuel de la maîtresse de maison ou Lettres sur l'économie domestique*** / par Mme Pariset. – 2nde éd., revue et augmentée. – Paris: Audot, 1822. – 246 p., front.; 14 cm. – (Encyclopédie des dames)

A 6047

Vicaire 655. Pas dans Oberlé. La 1ère éd. a paru en 1821 chez le même éditeur. – Avec ex-libris héraldique de Frédéric-Guillaume de Pury (Wegmann 5728) et ex-libris manuscrit de «Lucie de Pierre».
Le frontispice (taille-douce anonyme) représente une ruche en coupe et est accompagné d'une citation de l'*Economique* de Xénophon: «Vous êtes comme la mère abeille, vous devez présider aux ouvrages, et veiller à l'entretien de la ruche». – La partie principale (pp. 1-204) contient les lettres I-XVII, dont certaines traitent également de cuisine ou de gastronomie (lettre IV: salle à manger; VIII: cuisine; XII: vin; XIII: provisions; XV: de la table et des fournisseurs). – La seconde partie contient près de 50 recettes.

Millet-Robinet, Cora. – ***Maison rustique des dames*** / par Mme Cora Millet. – Paris: Librairie agricole de la Maison rustique, 1845. – 2 vol.: ill.; 18 cm

A 716

T. 1: [Première partie: *Tenue du ménage de maître;* deuxième partie: *Manuel de cuisine*]. – 468 p.
T. 2: [Troisième partie: *Jardinage et ferme*; quatrième partie: *Médecine domestique*]. – 564 p.

Ed. orig.? (d'après Vicaire 599, la 1re éd. a paru chez le même éditeur en 1844-1845). Pas dans Oberlé. Notre exemplaire est relié en un seul volume. Les pages [1?]-24 du tome 1 manquent.
«Cet ouvrage devenu absolument classique est une petite encyclopédie très complète et qui rend de grands services à bien des ménagères. La partie culinaire y est très importante, elle occupe, à elle seule, une bonne moitié [pp. 229-459] du tome premier» (Vicaire). En effet, cette partie contient plus de 500 recettes, auxquelles s'ajoutent encore une bonne cinquantaine de préparations de confitures, pâtes de fruits, sirops, liqueurs, etc.

Un million de recettes: Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale: grande cuisine, cuisine bourgeoise, petite cuisine des ménages...: contenant enfin toutes les connaissances indispensables de la vie pratique à la ville et à la campagne et d'une application journalière / par une société de praticiens, de savants et de gens de lettres; sous la direction de Jules Trousset; ill. de 2000 gravures inédites dessinées et gravées par l'élite de nos artistes. – Paris: A. Fayard, 1877-1879. – 2 vol.: ill.; 25 cm

A 525

T. 1: *[A-Fil].* – 1879. – 2388 col.
T. 2: *Fig [sic]-Z.* – 1877. – 2992 col.

Vicaire 844 s. (avec date de 1875). Oberlé 650 (avec dates 1875-1877). L'ouvrage a paru en livraisons ce qui explique les divergences de dates. – *Un million de recettes* est en avant-titre mais l'éditeur utilise indifféremment les deux titres pour désigner cet ouvrage. – La page de titre porte en plus: *Cuisines étrangères, pâtisserie, office, confiserie, art d'accommoder les restes, dissection, savoir-vivre, falsifications, hygiène, médecine usuelle, pharmacie domestique, art vétérinaire, herboristerie, économie rurale, floriculture, géologie, météorologie, minéralogie, géométrie, astronomie, géographie, histoire naturelle, anthropologie, botanique, jardinage, agriculture, élevage, aviculture, apiculture, sériciculture, acclimatation, physique et chimie appliquées, connaissances usuelles, ameublement, etc.* – Les gravures sur bois, plutôt médiocres, sont principalement signées par L. Cobb, L. Lion, Ludovic, Mesnard, Mesnel, Tremelat, entre autres. – Notre exemplaire se compose manifestement d'un retirage du tome 1 et du tirage original du tome 2.
L'ouvrage a connu un tel succès que l'éditeur annonce qu'il va publier selon la même formule toute une *Bibliothèque de la vie pratique*, composée de titres tels que l'*Encyclopédie générale des jeux*, le *Manuel de l'instruction publique*, le *Magicien des salons*, etc.

Angleterre XVIIIe siècle

The fountain of knowledge, or, British legacy; to which is added, *Every one their own physician*: being a complete collection of efficacious remedies for the many diseases incident to the human body, with instructions for their use. – London: Bailey printer, [ca 1760-1770?]. – 130 p.; 8° (19 cm)

NUM 86.14.39

Macleod 17. Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Un ouvrage portant le titre *The fountain of knowledge, or, Complete family guide*, avec un contenu et un nombre de pages comparables à la brochure décrite ici, est publié pour la première fois autour de 1780 par Sarah Saunders. Elle ne semble pourtant pas être l'auteur de la brochure décrite ci-dessus. – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit «Perregaux Chaillet».
Ce petit ouvrage devait convenir parfaitement à la vente sur les foires ou par colportage: il contient de nombreuses astuces utiles pour la vie quotidienne: préparations de détachants, cirages, encres ou couleurs, méthodes pour se débarrasser d'insectes, souris et rats et même l'instruction pour faire un tremblement de terre artificiel (p. 69). Dans la partie consacrée aux recettes médicales (pp. 81-123), on trouve des conseils pour et contre tout, en commençant par les coliques jusqu'aux vers et verrues, en passant par l'indigestion, les maux de tête et les ulcères. Et tout cela pour la modique somme d'un seul shilling (prix imprimé sur la couverture). Quant aux recettes de cuisine, elles manquent presque totalement – à l'exception de celle de l'*Excellent true British Ketchup* (p. 16), une des formules les plus anciennes qu'on puisse trouver dans notre bibliothèque de cette préparation si représentative de la cuisine anglo-saxonne.

Allemagne XVIIIe siècle

Hohberg, Wolf Helmhardt von. – ***Georgica curiosa aucta:*** das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem adelichen Land- und Feld-Leben: auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften gerichtet, hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und Experimenten versehen, einer mercklichen Anzahl schöner Kupffer gezieret und in zweyen absonderlichen Theilen, deren jeder in sechs Büchern bestehet, vorgestellet ... deme noch jedem Theil ein vollkommenes Register beygefügt, auch sonst an unzehlichen

Scène de repas dans l'Allemagne au tournant du XVIIe siècle.

Orten vermehret und verbessert worden. – Durch ein Mitglied der hochlöbl. Fruchtbringenden Gesellschafft zum vierdten mal ans Liecht gegeben. – Nürnberg: in Verlegung Martin Endters, 1701. – 2 vol.: ill.; 2° (35 cm)

NUM 43C.1.1

In dem ersten Theil: *Der Land-Güter Zugehörungen und Beobachtungen, wie sich christliche Haus-Vätter und Haus-Mütter in ihrem gantzen Beruff, sowol inner- als ausserhalb des Hauses in allen Begebenheiten und fürfallenden Veränderungen, als auch durch das gantze Jahr mit allen Arbeiten und Anstellungen im Haus und Feld und gegen Jederman zu verhalten, auch wie die Weinberge, Obst-, Kuchen-, Artzney und Blumen-Gärten auf das beste einzurichten, zu warten und zu geniessen...* – [1], [1 bl.], [12], 870, [35], [1 bl.] p., titre-front., 10 f. de pl.

Anderer Theil: *In dessen sechs Büchern gehandelt und beschrieben wird, wie die Bau-Gründe und fruchtbaren Felder auf das nützlichste und erspriesslichste anzurichten, wie sowohl die Gestütterey, Abrichtund Wartung der Pferde als auch in den Meyerhöfen gross und klein Vieh zu erziehen, zu warten und in Nutzung zu bringen; ferner: wie der Wiesewachs zu bestellen, die Bienen und Seiden-Würme mit gutem Genuss zu halten, allerley schöne Wasser-Lust von Bronn-Werck, Cisternen, Wasser-Künsten und Canalen, auch aus Flüssen, Seen, Teichen, Bächen und Fischereyen zu geniessen, endlich wie das Gehültze mit trefflicher Nutzung anzurichten, zu pflanzen, zu hayden und zu vermehren, auch aller Arten Weid-Werck mit grossem und kleinen Wildpret, Wald- und Feld-Geflügel zu treiben; zum Beschluss sind auch zwey Kunst-Büchlein für den Haus-Vatter und Haus-*

L'utilisation du sucre dans la fabrication de conserves de fruits en Allemagne vers 1700.

Mutter beygefügt und bey diesen vierdten Druck allenthalben an vielen Orten vermehrt und gebessert worden / durch ein Mitglied der hochlöbl. Fruchbringenden Gesellschafft ans Liecht gegeben... – [1], [1 bl.], [10], 854, 48, [34], [2 bl.] p., titre-front.

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – La 1re éd. a paru à Nuremberg, 1682. – Le libellé du titre du tome 2 est en partie différent: *Georgica curiosa aucta oder Des auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften gerichteten, hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und Experimenten versehenen, auch einer mercklichen Anzahl Kupffer weiter vermert und gezierten adelichen Land- und Feld-Lebens anderer Theil.* – Les titre-frontispices portent: *Georgica curiosa oder Adeliches Land-Leben* / Herren von Hohberg erster [anderer] Theil. Ces deux planches sont dessinées par Daniel von Neuberg [?] et gravées par Matthias Küsel (vol. 1) et Christoph Weigel (vol. 2). L'illustration de l'ouvrage se compose en plus de 230 vignettes (cuivres) dans le texte, de qualité très inégale, dont quelques-unes signées: «I. F. W.» (I, 570; I, 603; I, 624; II, 812; II, 814), mais aussi «Js. [ou Ts.?] Hirschman» (I, 82); «H. I. Schollen» (I, 739) et «I. C. Gutwein» (II, 815). S'ajoutent à cela dix planches hors-texte anonymes (cuivres), représentant des plans de jardins à la française et de labyrinthes, et six petits bois dans le texte. – En caractères gothiques.

Wolf Helmhardt von Hohberg (1612-1688) est un descendant de la petite noblesse protestante de Silésie, mais né à Krems (Basse-Autriche). On pense que ses *Georgica* datent d'environ 1660, mais qu'ils n'ont été publiés qu'en 1682. L'ouvrage a connu plusieurs rééditions et il a été complété par un troisième volume. Il est considéré comme l'aboutissement de la «Hausväterliteratur» (économie domestique) allemande. Les chapitres concernant la cuisine se trouvent notamment dans le troisième livre qui décrit les tâches de la mère de famille (chapitres XV-LIV, vol. 1, pp. 288-334).

Sous la surveillance de la maîtresse de maison, fébrile activité
dans une cuisine allemande équipée d'un tournebroche mécanique.

Florinus, Franz Philipp. – *Francisci Philippi Florini, serenissimi ad Rhenum comitis Palatini principis Solibacensis P. in Edelsfelden & Kirmreuth* ***Oeconomus prudens et legalis oder Allgemeiner klug- und rechts-verstaendiger Haus-Vatter:*** bestehend in neun Büchern / ferner sind alle obige Bücher und Capitel mit rechtlichen Anmerckungen auf allerhand vorfallende Begebenheiten versehen durch Herrn Johann Christoph Donauern. – Nunmehro zum Andern mal gedruckt. – Nürnberg; Franckfurt und Leipzig: in Verlegung Christoph Riegels, 1705 ([Nürnberg]: gedruckt bey Johann Leonhard Knorzen). – [14], 1230, 415 [i.e. 178], [56] p., front., [39] f. de pl. en partie dépl.: ill.; 2° (36 cm)

ZC 815

Pas dans Vicaire ni Oberlé. La 1re éd. de la première partie (livres 1-9) a paru en 1702 chez le même éditeur. D'après la *Vorrede* (p. 2) une seconde partie était prévue qui devait traiter de l'économie domestique d'une maison princière: installations luxueuses, par exemple des orangeries, activités nobles (équitation), exploitations des richesses minières et autres sources de revenu du pays, etc. Cette seconde partie n'a paru qu'en 1719 sous le titre *Oeconomus prudens continuatus oder Grosser Herren Stands- und adelicher Hauss-Vatter.* – Le traité a longtemps été attribué au comte palatin Franz Philipp von Sulzbach (1630-1703) qui aurait écrit sous un pseudonyme (cf. *Allgemeine deutsche Biographie*, vol. 7, p. 131 s. et vol. 48, p. 601 s.). Mais les bio-bibliographes plus récents pensent plutôt à une collaboration entre Florinus et le comte palatin (cf. *Neue deutsche Biographie*, vol. 5, p. 255). – D'après la pagination, l'ouvrage est subdivisé en deux parties inégales: les pages 1-1230 contiennent les chapitres 1-7; la pagination recommence ensuite à 1 pour les chapitres 8 et 9, mais ceux-ci appartiennent toujours à la première partie. – Les pages 1100-1122 sont numérotées par erreur 2000-2022.

L'ouvrage est remarquable pour sa riche illustration en taille-douce: à part le frontispice allégorique et les planches, dont le contenu est exclusivement technique, il est notamment orné de onze petites vignettes (dont une au début de chaque livre) et de cent onze grandes illustrations dans le texte (quelques-unes signées «A. C. F. s[culpsit] *ou* fec.»: pp. 50, 61, 127, 129, 763 et 766). S'ajoutent à cela, en plus des ornements en bois, des lettrines historiées en taille-douce au début de chaque livre, gravées spécialement pour évoquer le contenu du livre. – Le neuvième et dernier livre de l'ouvrage comprend un *Kurtz-gefasstes Koch-Buch*, subdivisé en 35 chapitres d'une à deux pages chacun, traitant des soupes, des légumes, des différentes viandes et poissons, des salades, des gâteaux, etc. Ce manuel reflète encore pleinement la tradition culinaire des XVIe et XVIIe siècles: les recettes sont extrêmement succinctes et ne font qu'évoquer les différentes préparations et ne se soucient en règle générale pas du tout des quantités des ingrédients ni de la durée de cuisson. Les mets se préparent avec force épices, amandes, biscômes, vinaigre et eau de rose, si incontournables dans l'ancienne cuisine. On n'y trouve pas encore de recettes pour les pommes de terre. Par contre, on apprend au livre IV, qui traite du jardinage, que les pommes de terre se cultivent facilement et se mangent soit chaudes, soit froides, préparées à l'huile et au vinaigre comme des artichauts (p. 683). Quant aux boissons «exotiques», thé, café et chocolat, l'auteur leur a réservé des chapitres spéciaux dans le livre 7 (chap. X-XII) mais en laissant bien entendre qu'il s'agit là de drogues plutôt que de boissons pour tous les jours.

Suisse XVIIIe siècle

Ritter, Erasme. – ***L'économie du bois ou Nouvelle théorie des foyers de cuisine et des poëles*** / [par Mr. Ritter, de l'Académie royale d'architecture de Paris, de l'Académie électorale de Dresde & de l'Institut de Bologne]. – Nouvelle édition. – Berne: [s.n.], 1791. – [1], [1 bl.], 52 p., VI f. de pl. dépl.; 8° (22 cm)

NUM 16.16.3

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – En plus de la page de titre de la nouvelle édition, qui ne porte pas le nom de l'auteur, cette brochure comporte une deuxième page de titre, sans adresse, portant le titre de: *Théorie des foyers de cuisine et des poêles: mémoir [sic] couronné en 1768 par la Société économique de Berne* / par M[r]. Ritter... C'est sous ce titre que le mémoire avait déjà été publié en 1768. – Une traduction allemande a paru en 1771 à Berne sous le titre: *Preissschrift über die 1768 von der Oekonomischen Gesellschaft in Bern aufgegebene Frage: Welches ist die beste Theorie der Küchenherde und Stubenöfen, zu Ersparung des Holzes und anderer Feuerungsmittel?*. – Les six planches en taille-douce sont dessinées par Ritter et gravées par Joseph Friedrich Rein.

Relevons que l'architecte bernois Erasme Ritter rédige cette brochure à l'époque où il construit à Neuchâtel (1765-1771) un palais pour Pierre-Alexandre DuPeyrou. La brochure traite surtout de la forme idéale d'un poêle permettant de chauffer des chambres, mais aux pages 36-39 et la planche V à l'appui, Ritter répond aussi à la question: «Quelle est la meilleure théorie des foyers ou âtres de cuisine, pour l'oeconomie du bois?» Pour éviter les défauts des «âtres» tels qu'on les trouve en France et en Suisse romande, il propose un potager construit en briques, qui permet de chauffer, avec le même foyer, plusieurs marmites, une rôtissoire et un bassin d'eau. D'après l'auteur, «c'est sur de tels principes que les cuisines sont arrangées à Bâle; où avec de très petits feux on accommode tout à la fois [...] plusieurs mets, le rôti & les potages» (p. 39).

Suisse XIXe siècle

Droz, P. – ***La jeune femme mariée ou L'art de bien diriger sa maison et sa famille*** / par P. Droz, auteur de la *Manière de se présenter dans la bonne compagnie.* – Le Locle: E. Graa, 1853 (Neuchâtel: Attinger). – 96 p.; 16 cm

2QD 2228

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – La page de titre porte en plus: *Dédié aux jeunes femmes mariées du Locle.*
L'auteur, probablement une femme, qui a quitté son village natal du Locle pour s'installer en Angleterre, dédie cette brochure aux filles de ses anciennes amies et vieilles connaissances (p. 3). Il a rédigé son petit guide «des bienséances, de l'ordre et de l'économie» après avoir «consulté les meilleurs ouvrages anglais qui traitent de ce sujet» et questionné «plusieurs ménagères très-habiles [...] sur ce qui se pratique dans les maisons bien dirigées, soit en Angleterre, en France ou en Allemagne» (p. 10 s.). Il s'adresse de préférence à des maîtresses de maison qui peuvent compter sur les services de deux à trois domestiques qu'il faut savoir instruire et surveiller (p. 11). P. Droz ne donne donc pas de recettes de cuisine, mais des descriptions très instructives des tâches de la cuisinière (pp. 34-49) et explique surtout comment mettre les couverts et servir à table (pp. 51-59).

Favre, Louis. – ***L'habitation, le vêtement, les aliments:*** manuel d'économie domestique à l'usage des écoles secondaires et primaires supérieures / par L. Favre, directeur du gymnase cantonal de Neuchâtel. – Neuchâtel: Libr. gén. de J. Sandoz, 1875 (Neuchâtel: Attinger). – 122 p.; 19 cm

QD 2410

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Titre à partir de la 4e éd.: *Manuel d'économie domestique: l'habitation, le vêtement, les aliments.*
«On répète de plus en plus que les études éloignent les jeunes filles des travaux du ménage; puisse ce petit livre contribuer à leur faire comprendre qu'une femme doit être complète, et qu'elle ne l'est qu'à condition de joindre la pratique à la théorie» (préface). Ce petit manuel n'aborde cependant pas tellement la pratique: le troisième chapitre traite bien de l'alimentation, mais pour en donner les connaissances de base; la préparation concrète des repas n'est en principe pas abordée. On y trouve toutefois une recette détaillée pour la fondue (p. 90 s.) et quelques rares autres, notamment pour la préparation de boissons.

Idem. – 2e éd. – Neuchâtel: Libr. gén. J. Sandoz, 1876 (Neuchâtel: Attinger). – 142 p.; 19 cm

QD 2411

Le troisième chapitre, consacré à l'alimentation, a été mis à jour et complété par un paragraphe sur le meilleur régime alimentaire et sur les végétariens (p. 68 ss). L'auteur se prononce en faveur d'un régime mixte, équilibré et surtout sobre et clôt cette discussion par une citation du docteur Fonssagrives: «Les gens qui se croient sobres mangent *trop*, et ceux qui ne se vantent pas de leur sobriété mangent *beaucoup trop.*» Et Louis Favre de conclure: «Cet axiome devrait être écrit en vue de la table des riches, pour leur rappeler les pauvres qui n'ont pas assez» (p. 70).

Idem. – 3e éd. – Neuchâtel: Libr. gén. J. Sandoz; [Genève]: [Libr. Desrogis], 1879 (Neuchâtel: Attinger). – 142 p.; 19 cm

QD 2412

Pas de grandes modifications dans le chapitre 3 sur l'alimentation, mais à nouveau toute une série de mises à jour.

Idem. – ***Manuel d'économie domestique:*** l'habitation, le vêtement, les aliments: à l'usage des écoles secondaires et primaires supérieures / par L. Favre, professeur, directeur du gymnase cantonal de Neuchâtel. – 4e éd. – Neuchâtel: Delachaux & Niestlé, 1887. – 158 p.; 18 cm

QD 2413

La page de titre porte en plus: *Ouvrage adopté dans les écoles du canton de Neuchâtel.*
Le chapitre 3 sur l'alimentation a encore été mis à jour, tant dans le texte que sous forme de notes au bas des pages. Comme dans les éditions précédentes, on sent que l'auteur ne veut pas seulement former des mères de famille bien sages, mais aussi des consommatrices critiques. Pour preuve, la note au bas de la page 91: «La Revalescière, tant vantée dans les journaux, est de la farine de lentilles aromatisée. Le paquet de 4 fr. vaut en réalité 30 centimes.»

Le bonheur domestique: conseils aux femmes sur la conduite de leur ménage / imité de l'allemand et publ. par la maison Ph. Suchard. – 4e éd. [augmentée]. – Neuchâtel: Delachaux et Niestlé, 1886. – 283 p.: fig.; 18 cm

Q 6790

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Traduit de: *Das häusliche Glück: vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen: zugleich ein nützliches Hülfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die billig und gut haushalten wollen* / hrsg. von einer Commission des Verbandes «Arbeiterwohl». – La première partie traite *Du soin de l'habitation* (pp. 38-70), la deuxième *De l'alimentation* (pp. 71-175) et la troisième *Des vêtements et du linge* (pp. 176-223). Plusieurs appendices sont consacrés à l'*Hygiène et éducation de la première enfance,* aux *Moyens d'assurer et de conserver le bonheur domestique,* etc.
Dans son avant-propos, l'éditeur, la fabrique de chocolat Philippe Suchard à Neuchâtel, signale qu'ayant cherché en vain un manuel adéquat en Suisse, il a finalement trouvé un petit ouvrage allemand qui pouvait servir de vade-mecum pour les femmes et filles ouvrières neuchâteloises (avant-propos, p. 16). Adapté aux conditions de la vie en Suisse, le livre a connu plusieurs éditions, dont cette quatrième, augmentée de recettes pour la cuisine à bon marché et des annexes (préface à la quatrième édition). Le bonheur domestique «d'une famille de travailleurs ou de petits bourgeois» (p. 109) repose donc sur près de cent soixante recettes, dont certaines spécialement «économiques», par exemple le «pot au feu au lard» ou la «soupe aux choux». Dans cette quatrième édition, on a même encore ajouté près de vingt recettes particulièrement bon marché, telles la *Soupe épaisse à la farine* ou le *Turbot du pauvre* (une omelette en forme de turbot arrosée d'une sauce blanche aux câpres).

Delachaux-Godet, Louise. – ***Le dictionnaire des jeunes ménages*** / par une mère de famille. – Neuchâtel: Attinger, 1887. – 411 p.; 25 cm

Q 3033

Pas dans Vicaire ni Oberlé.
Entre *Abnégation* et *Zèle,* la jeune maîtresse de maison, à qui s'adresse ce dictionnaire en premier lieu, trouve sous près de quatre cents entrées un grand nombre de réflexions, maximes et conseils qui sont censés lui faciliter les premières années de sa vie conjugale. Les thèmes abordés sont multiples, englobant la morale chrétienne, les relations conjugales, la vie sociale, l'éducation des enfants, l'hygiène, l'économie domestique, etc. Quant à la cuisine, ce dictionnaire ne prétend pas remplacer un manuel spécialisé, mais contient tout de même plus de cent septante recettes réparties sur une bonne centaine d'entrées telles qu'*Abricot, Glace, Soupe, Vin,* etc. Le tout donne l'impression d'une compilation de notes de lecture (avec une prédilection pour Gotthelf) et du carnet de recettes (avec beaucoup de prépa-

rations pour les fruits) de l'auteur qui a la modestie et le mérite de citer ses sources: pour la cuisine, il s'agit surtout de *La cuisine classique* d'Urbain Dubois, de la *Cuisine française* de Gogué, de *La cuisine pratique* de Maillard, du *Dictionnaire des ménages* de Havet, du *Livre des ménages* de Belèze et de la *Maison rustique des Dames* de Millet-Robinet.

Dupertuis (Madame). – ***Le trésor de la maison:*** conseils et recettes d'économie domestique et d'hygiène / par Mme Dupertuis, auteur des *Recettes de ma tante*, de *La cuisine des malades*, etc., etc. – Neuchâtel: Attinger frères, [1895]. – 366 p.; 18 cm

NUM 61B.14.5

Ce petit manuel s'adresse aux maîtresses de maison habitant dans «un intérieur plutôt modeste que luxueux» et menant «une vie de famille simple et laborieuse» (préface, p. I). Le troisième livre traite des aliments, mais d'un point de vue assez général. En ce qui concerne la préparation des mets, l'auteur renvoie aux traités de cuisine et plus particulièrement aux quatre qu'elle a publiés elle-même (p. 159). Dans les chapitres consacrés à la conservation des légumes et fruits, on trouve néanmoins une soixantaine de recettes pour des conserves, des confitures, des jus, sirops et autres boissons.

Suisse XXe siècle

La ménagère moderne neuchâteloise: conseils pratiques pour fiancés et mariés / collab. G. E. Magnat... [et al.]; éd. sous la dir. de G. E. Magnat. – Bâle: Impr. Basler Berichthaus, cop. 1941. – 239 p.: fig.; 21 cm

Q 9074

Les parties consacrées à la cuisine comprennent quelques remarques sur l'équipement de *La cuisine moderne* par Gustave-Edouard Magnat (cuisinières à gaz ou électriques, pp. 27-29), sur les autocuiseurs (pp. 32-33) ainsi qu'un chapitre sur *L'alimentation familiale* par Claire Hoffner (pp. 147-204). Après une partie introductive, ce chapitre présente près de cent quatre-vingts recettes parmi lesquelles on trouve bien la fondue, la sauce blanche aux câpres (pour accompagner du poisson) et les bondelles, mais aucune recette spécifiquement neuchâteloise – même les tripes sont à la lyonnaise. L'ouvrage est en fait une sorte de manuel «passe-partout» helvétique avec des éditions parallèles pour d'autres cantons, par exemple Fribourg, Genève et Vaud, et il existe aussi des éditions pour certaines villes, par exemple Lausanne et La Chaux-de-Fonds. La publicité, qui assure manifestement au moins une partie des frais d'édition, est présente un peu partout sous forme de pages en couleurs intercalées. Mais parfois, elle se fait aussi plus discrète (et plus sournoise), par exemple dans les recettes de desserts à base de «Paidol».

Idem. – Neuchâtel: sur les presses de l'Impr. centrale et de la Feuille d'Avis de Neuchâtel, cop. 1945. – 248 p.: fig.; 21 cm

Q 9139

Dans notre exemplaire, toutes les pages publicitaires en couleurs ont été arrachées.
Par rapport à l'édition de 1941, le texte est quelque peu modifié: dans le chapitre sur *La cuisine moderne* par Gustave-Edouard Magnat, il n'est plus question que de cuisinières électriques; celles à gaz sont renvoyées aux oubliettes (pp. 23-27), la marmite à vapeur *Securo* fait son apparition (p. 32 s.), ainsi que des explications sur la stérilisation des légumes (p. 34) et la conservation des œufs (p. 36 s.). Le chapitre sur *L'alimentation familiale* par Claire Hoffner (pp. 147-207) comprend maintenant près de cent nonante recettes et on y trouve un nouveau paragraphe sur *Les vins* (p. 203). La publicité aussi a progressé dans les recettes: la page 165 est consacrée aux bienfaits de la moutarde en général et de la moutarde *Helvétia* en particulier et, à côté des desserts à base de *Paidol*, on découvre maintenant en plus les crèmes *Flandor*.

La ménagère moderne de La Chaux-de-Fonds: conseils pratiques pour fiancés et mariés. – Neuchâtel: Ed. Impr. centrale, cop. 1956. – 274 p.; 21 cm

QP 963

Dans l'équipement de la cuisine, le réfrigérateur fait son apparition (p. 26). Le chapitre cinq sur *L'alimentation familiale* (pp. 125-140) fait état du progrès des connaissances scientifiques qui se traduit par un changement dans les habitudes alimentaires: «Nous attachons beaucoup plus d'importance au lait, aux légumes verts et aux fruits, moins d'importance, par contre, à la viande, aux sucreries, aux graisses et donnons, par ailleurs, nos préférences aux céréales complètes» (p. 125). Le chapitre huit (pp. 179-232) réunit, sous le titre de *Recettes appétissantes, économiques, d'exécution facile* cent nonante-cinq recettes: par rapport aux éditions précédentes, il y a un peu moins de recettes de viande, et plus de légumes et de pâtes. La progression de ces dernières n'est certainement pas un hasard: on constate qu'il est impossible de réussir certains de ces plats – à moins d'utiliser impérativement les bons produits de la fabrique de pâtes de Rolle...

La femme et son foyer. – Ed. genevoise de *La ménagère moderne.* – Neuchâtel: Ed. Imprimerie centrale, 1959. – 208 p., [16] p. de pl.: fig.; 21 cm

E 9770

Les chapitres sur l'alimentation ont encore été réorganisés: celui sur *L'alimentation familiale* précède maintenant immédiatement le chapitre huit contenant *Des recettes appétissantes,*

économiques et d'exécution facile. En même temps, les préparations pour les boissons ont été déplacées du chapitre huit vers le chapitre sept. Du coup, les recettes de cuisine ne sont plus qu'au nombre d'environ cent septante, mais elles ont gagné sur un autre plan: on voit apparaître des mets plutôt luxueux: le homard, le cocktail de homard, la langouste. Les quelques planches, dont certaines en couleurs, contribuent à renforcer l'impression d'un niveau de vie un peu plus aisé.

3. Aliments, alimentation

France XVIIIe siècle

Lorry, Anne-Charles. – ***Essai sur les alimens:*** pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate / [Lorry M.D.]. – A Paris: de l'imprimerie de Vincent, 1757. – 2 vol. (XXIV, 440, [4] p.) (XV, [1], 436 p.); 12° (19 cm)

NUM 13.12.3
NUM 91.18.3 (avec ex-libris manuscrit de J.-L. Borel)

Vicaire 342. Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru à Paris, 1754 – Titre du tome 2: *Essai sur l'usage des alimens.* – L'épître dédicatoire, adressée au duc de Richelieu, est signée «Lorry M.D». Cet ouvrage traite de l'alimentation du point de vue médical et diététique, on n'y trouve donc pas de recettes mais des réflexions d'ordre général, des indications pour des régimes, etc. On lira surtout les remarques sur l'alimentation et l'hygiène de vie des gens de Lettres (vol. 1, p. 233 ss) et sur la consommation du café (p. 243).

Parmentier, Antoine Augustin. – ***Le parfait boulanger ou Traité complet sur la fabrication & le commerce du pain*** / par M. Parmentier, pensionnaire de l'Hôtel royal des Invalides, membre du Collège de pharmacie de Paris, de l'Académie des Sciences de Rouen & de celle de Lyon, démonstrateur d'histoire naturelle. – A Paris: de l'Imprimerie royale, 1778. – LIII, [1 bl.], 1, [1 bl.], 639, [1 bl.] p.; 8° (20 cm)

NUM 16.7.7

Ed. orig. (Vicaire 656. Oberlé 813).
Avec cet ouvrage, véritable somme sur les métiers de meunier et de boulanger, Parmentier s'efforce d'améliorer les connaissances théoriques et les méthodes pratiques des artisans. Et il conclut sa longue introduction par un appel au gouvernement: «Pourquoi n'établiroit-on pas dans la capitale une école de Meunerie & de Boulangerie, dont les Elèves munis de certificats les plus authentiques, seroient distribués dans nos villes de provinces? l'Ecole vétérinaire a perfectionné l'Art hippiatrique; la principale nourriture de l'homme vaut bien la santé des animaux» (p. XLVI). Ce manuel a reçu l'approbation de l'Académie royale des Sciences, le 21 mars 1778, signée par Condorcet.

Idem. – ***Recherches sur les végétaux nourrissans qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires:*** avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre / par M. Parmentier, censeur royal, pensionnaire de l'Hôtel royal des Invalides, apothicaire-major des camps & armées du Roi,... – A Paris: de l'Imprimerie royale, 1781. – XVI, 598 p., [1] f. de pl. dépl.; 8° (21 cm)

A 6957

Ed. orig. (Vicaire 657. Oberlé 693). – La planche dépliante présente un «moulin-rape» qui sert à râper les pommes de terre pour en extraire l'amidon. – Notre exemplaire est non rogné, sous cartonnage d'attente. Avec ex-libris (étiquette typographique) de «M. Louis Benoit, capitaine, aux Ponts» et ex-dono de «l'Hoirie Benoit, 1950».
Dans son *Avertissement*, l'auteur signale qu'en publiant cet ouvrage, il s'«acquitte de deux promesses: la première, de donner au *Mémoire sur les Végétaux nourrissans*, qui remporta le Prix de l'Académie des Sciences de Besançon en 1772, plus de développement & de publicité [...]; la seconde, de répondre aux Objections qu'on m'a adressées relativement à la culture & à l'usage des Pommes de terre apprêtées sous différentes formes» (p. I). Après le traité sur le pain (voir ci-dessus), voici une deuxième somme sur un nouvel aliment de base: la pomme de terre. Evidemment, Parmentier ne s'adresse pas directement aux pauvres, trop souvent réduits à manger un pain préparé, même en temps d'abondance, «avec les pois, les petites fèves, les haricots, la vesce & l'avoine», ce qui donne un «aliment compact, désagréable & visqueux» (p. IV): accablés par la misère, ils n'ont souvent ni le goût ni le loisir pour s'instruire par la lecture. Par contre, il s'adresse aux «personnes bienfaisantes»: c'est par leur exemple qu'ils pourront changer la condition alimentaire des petites gens.

Linguet, Simon-Nicolas-Henri. – ***Dissertation sur le bled et le pain*** / par M. Linguet. Avec la réfutation / de M. Tissot, D. M. – A Neufchâtel: [s.n.], 1779. – 84 p.; 8° (17 cm)

QZD 21

Ed. orig. (Vicaire 524. Pas dans Oberlé). – Titre du texte de Tissot: *Réfutation sur le bled et le pain.* – L'ornement sur la page de titre (*Fleuron*, 342) a été utilisé par la Société typographique de Neuchâtel, mais aussi par Nouffer à Genève. En 1779, la STN avait publié la *Manière de faire le pain de pommes de terres,*

sans mélange de farine de Parmentier. Faut-il en déduire qu'elle a aussi imprimé cette brochure? L'orthographe «Neufchâtel», les signatures avec chiffres arabes, d'autres éléments typographiques et la mauvaise qualité du papier contredisent plutôt cette hypothèse.

France XIXe siècle

Parmentier, Antoine Augustin. – ***Aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811:*** pour servir de suite au *Traité* publié sur cette matière: avec une notice historique et chronologique du corps sucrant / par A. A. Parmentier; impr. et publ. par ordre du Gouvernement. – Paris: Impr. impériale: [se trouve chez Méquignon l'aîné], 1812. – 452 p.; 21 cm

ZR 6137

Ed. orig. (pas dans Vicaire. Oberlé 837). – Suite du *Traité sur l'art de fabriquer les sirops et les conserves de raisin, destinés à suppléer le sucre des colonies dans les principaux usages de l'économie domestique*, par A.-A. Parmentier (3e éd., Paris: Méquignon aîné, 1810). – Notre exemplaire avec timbre de la Société des Arts de Genève, Classe d'industrie.
En France, les travaux de recherche sur des produits de substitution du sucre de canne avaient été initiés par Napoléon dans le contexte du blocus continental qui faisait massivement monter les prix du sucre importé.

Idem. – ***Nouvel aperçu des résultats obtenus de la fabrication des sirops et conserves de raisins dans le cours de l'année 1812:*** pour servir de suite à l'*Instruction* sur cette matière publiée en 1809: avec des réflexions générales concernant les sirops et les sucres extraits d'autres végétaux indigènes / par A. A. Parmentier; impr. et publ. par ordre du Gouvernement. – Paris: Impr. impériale: [se trouve chez Méquignon l'aîné: A. J. Marchant], 1813. – 458 p., [4] f. de pl. dépl.; 21 cm

ZR 6138

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Planches en taille-douce numérotées I, II; I, II; gravées par Miller. – Notre exemplaire avec timbre de la Société des Arts de Genève, Classe d'industrie.
Il s'agit de la suite de l'*Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour la médecine et l'économie domestique* (1re éd., Paris: Méquignon, 1808) et dont une nouvelle édition revue, corrigée et augmentée avait paru sous le titre *Instruction sur les sirops et les conserves de raisins, destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique* (Paris: Méquigon aîné, 1809).

Cadet de Vaux, Antoine Alexis. – ***Des bases alimentaires et de la pomme de terre amenée à cet état:*** d'après les nombreuses appropriations qu'elle reçoit de sa conversion en une farine inaltérable et susceptible de doubler, ainsi que d'améliorer, la masse panaire des céréales: ouvrage qui intéresse toutes les branches de l'économie alimentaire / par A.-A. Cadet-de-Vaux, membre honoraire de l'Académie royale de médecine et de plusieurs académies et sociétés savantes, nationales et étrangères. – Paris: L. Colas, [1813]. – VIII, 239 p.; 22 cm

NUM 7.15.2

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Titre de départ: *Moyens de prévenir le retour des disettes.*
Dans l'introduction, l'auteur exprime sa conviction que la culture des pommes de terre pourra à tout jamais bannir la famine: «[...] le moment est opportun pour indiquer les heureux moyens que l'économie, cette providence des Empires, offre pour assurer à l'avenir la subsistance publique. [...] Tout malheur qu'on peut prévenir cesse d'exister, et la foudre n'est plus à craindre pour l'habitation armée du paratonnerre; il en sera ainsi du sage économe qui adoptera ces moyens: la famine, à plus forte raison la simple disette, se trouveront pour toujours écartées de sa maison. [...] Ces sources d'une prospérité nouvelle, la pomme-de-terre va les ouvrir» (introduction, pp. III-IV).

Loys de Chandieu, Jean Samuel de. – ***Notice sur les comestibles et principalement sur l'économie d'introduire dans le pain les pommes de terre râpées crues, ainsi que tous les procédés de leur panification et le dessin d'un moulin râpe perfectionné:*** avec des notes et additions à la *Notice* imprimée en janvier dernier / [J. S. de Loys]. – Elle se vend à Lausanne, au profit des pauvres: chez M^r. A. Fischer, [1813]. – [3], 44 p., [1] f. de pl. dépl.; 22 cm

D 2498

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Contient: *Notice sur les comestibles* / lue par M^r. de Loys, dans la séance du Comité de la Société d'agriculture et d'économie de Lausanne... le mardi 21 janvier 1812 (pp. 1-18); *Moyens d'augmenter considérablement les substances alimentaires* / publié par la Société d'agriculture et d'économie de Lausanne, avril 1812 (pp. 19-31); *[Notice]* du 3e janvier 1813 (pp. 32-44). – Avec ex-libris manuscrit de «David Louis Huguenin 1813».
Durant l'hiver 1811-1812, une pénurie de denrées alimentaires se fait sentir. Dans cette situation, Jean-Samuel de Loys présente sa première notice à la Société d'agriculture et d'économie de Lausanne. Imprimée à 1000 exemplaires, la brochure est vite épuisée. Mais comme la cherté des vivres persiste et qu'on rede-

mande souvent cette brochure, l'auteur y ajoute deux compléments et la fait réimprimer au profit des pauvres: «Ceux qui l'acquerront [...] assureront aux plus indigens une somme qui sera destinée à leur procurer au printems 1813 des pommes-de-terre à planter [...]» (avertissement de l'auteur). Contrairement à Parmentier, qui utilise surtout l'amidon, Loys de Chandieu propage l'utilisation de pommes de terre râpées crues et ajoutées au pain mais aussi aux soupes économiques. La planche donne le schéma d'une râpe à pommes de terre.

Chevallier, Alphonse. – ***Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales, avec l'indication des moyens de les reconnaître*** / par M. A. Chevallier, pharmacien-chimiste,... – Paris: Béchet Jeune, 1850-1852. – 2 vol. (V, 479 p., V f. de pl.) (580 p., V f. de pl.); 22 cm

NUM 7.11.2

Ed. orig. (Vicaire 169: avec date 1850). Oberlé 477 (autre éd.). Il est impossible de parler des aliments sans évoquer les fraudes! Mais la plupart des quelque quatre cent trente articles de ce dictionnaire ne traitent pas de la falsification d'aliments mais surtout de toutes sortes de substances chimiques ou pharmaceutiques. En fait, la table des substances alimentaires, contenue dans le volume 2, ne signale que quarante et une denrées alimentaires, telles le beurre, le café, le fromage, le poivre, le sel, le vin, etc. Par contre, en passant en revue l'index des «substances commerciales», on y trouve encore bon nombre d'autres produits qui entrent aussi dans la chaîne alimentaire humaine, par exemple divers alcools, les amandes, le cacao, les essences aromatiques, les huiles, la levure, les épices, etc. En tout, le dictionnaire contient donc près de cent articles sur des aliments ou leurs composants. Les plus longs sont évidemment ceux sur la falsification d'aliments de base, tels le beurre, la farine, le lait, l'huile d'olive, le pain, le vin et le vinaigre. Mais il y a aussi des produits plus particuliers comme le miel, l'eau de Seltz ou les truffes qui sont frelatés. Et heureux le mangeur qui ne trouve qu'un peu d'eau dans le lait, du sable dans les épices ou de la fécule de pommes de terre dans la farine de blé: sa santé n'est pas mise en danger. Mais c'est déjà plus sérieux avec ces truffes fourrées de plomb pour en augmenter le poids ou ce vin «bonifié» par la litharge (oxyde de plomb) ou l'alun. Quant aux «haricots trempés» ou aux «petits pois» primeurs, leur provenance et leur préparation frauduleuse sont franchement dégoûtantes. Et en vain le gourmet cherchera-t-il consolation avec un bon café ou un cigare, voire carrément l'oubli dans l'opium: ils sont tout aussi frelatés.

Payen, Anselme. – ***Des substances alimentaires et des moyens de les améliorer, de les conserver et d'en reconnaître les altérations*** / par A. Payen, membre de l'Institut (Académie des sciences), secrétaire perpétuel de la Société impériale et centrale d'agriculture, président de la Société impériale d'horticulture, vice-président du Conseil d'hygiène et de salubrité. – 2e éd. – Paris: L. Hachette, 1854. – II, 334 p.; 19 cm. – (Bibliothèque des chemins de fer)

NUM 88.6.3

Vicaire 668. Pas dans Oberlé. La 1re éd. a paru en 1853 chez le même éditeur.
Anselme Payen (1795-1891), professeur de chimie à l'Ecole centrale des arts et manufactures, passe en revue les différentes sortes d'aliments (viande, graisse, céréales, pain, café, thé, chocolat, etc.). Il décrit méthodiquement leurs qualités, transformations artisanales, altérations spontanées et falsifications.

Allemagne, Autriche XIXe siècle

Plenck, Joseph Jacob. – *Joseph Jakob Plenk's...* ***Bromatologie oder Lehre von den Speisen und Getränken*** / aus dem Lateinischen übersetzt. – 2., vermehrte Aufl. – Leipzig; und Wien: [s.n.], 1798. – 432 p.; 20 cm

NUM 91A.6.12

Vicaire 699 (éd. latine, Vienne, 1784). Pas dans Oberlé. La 1re éd. allemande a paru à Vienne, 1785. – Traduit de: *Bromatologia seu Doctrina de esculentis et potulentis.* – Notre exemplaire provient de la collection importante de livres de médecine du docteur Jacques-Louis Borel (ex-libris manuscrit: «J. L. Borel MDP.»).
Joseph Jacob Plenck (1735-1807), professeur de médecine à l'Académie de chirurgie militaire à Vienne, décrit dans cet ouvrage des centaines d'aliments, principalement ceux en usage courant en Europe de l'Ouest; il donne aussi des informations sur des aliments qu'on ne mange que dans des périodes de disette (par exemple la viande de cheval) et sur des aliments exotiques (par exemple les bananes). C'est un condensé destiné aux cours universitaires, dépouillé de toute érudition purement historique. La description est très méthodique: chaque classe d'aliments est présentée par un résumé de ses caractéristiques générales, par ses effets sur le corps humain et par son utilisation alimentaire. Ensuite, chaque espèce importante appartenant à cette classe est brièvement décrite d'après le même schéma.

Putsche, Carl Wilhelm Ernst. – ***Versuch einer Monographie der Kartoffeln oder Ausführliche Beschreibung der Kartoffeln nach ihrer Geschichte, Charakteristik, Cultur und Anwendung in Teutschland*** / bearb. von Carl Wilhelm Ernst Putsche; und hrsg. von Friedrich Justin Bertuch. – Weimar: Verl. des Gr[oss-]H[erzog-

lich] S[ächsischen] priv[ivilegierten] Landes-Industrie-Comptoirs, 1819. – X, 158 p., 13 f. de pl.; 26 cm

NUM 84.2.15

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – En caractères gothiques. – Les planches 1-9 (tailles-douces coloriées) représentent des plantes de pommes de terre en fleurs et les formes et couleurs de trente-trois sortes particulièrement utiles. Les planches 10-13 (tailles-douces en noir et blanc) présentent des râpes et des appareils de distillation. – Dans notre exemplaire, le feuillet paginé [IX]-X (avec la table des matières) est relié à la fin du texte avant les planches. Avec ex-libris manuscrit de «P. Ls. A. Coulon».
Ayant constaté qu'il y a en Allemagne de nombreuses sortes de pommes de terre mais qu'il y règne une grande confusion concernant leur nomenclature et un manque de connaissances concernant leur culture, le pasteur Putsche et l'éditeur et écrivain Bertuch se sont lancé le défi d'unifier la nomenclature et de réunir les connaissances fiables et utiles sur cet aliment de base. Le résultat de leur travail théorique et de leurs expériences pratiques, en partie menées en collaboration avec la *Société d'agriculture* à Paris, est cet ouvrage de vulgarisation qui fait le point sur les connaissances concernant les pommes de terre et propose une sélection de trente-trois sortes particulièrement recommandables pour leur culture en Allemagne. L'auteur ne donne pas de recettes de cuisine: c'est inutile puisque tout le monde sait préparer des pommes de terre. Par contre, il propose des recettes détaillées pour le pain aux pommes de terre (p. 131 ss) et pour la distillerie. Il ajoute aussi les manières de fabriquer quelques produits dérivés moins connus: vinaigre, bière, vin, café, sirop et sucre, tous à base du précieux tubercule.

Suisse XVIIIe siècle

Schulthess, Heinrich. – ***Instruction sûre au moyen de laquelle, dans ces temps de cherté, on peut vivre bien et à bon compte.*** – A Lausanne: de l'imprimerie d'Antoine Chapuis, 1770. – 13, [3 bl.] p.; 8° (17 cm)

NUM 55.10.36

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Version abrégée de: *Sichere Anleitung, wie man bey diesen theuren Zeiten wohlfeil und gut leben koenne*, Zuerich: bey Orell, Gessner, Fuessli und Compagnie, 1770, attribué à Heinrich Schulthess. – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit de «Louïs Wagnon de L'Isle 1793».
En 1770, l'Europe subit une disette qui provoque une flambée des prix des denrées alimentaires. Partout on cherche des moyens pour soulager le sort des pauvres. En l'occurrence, il s'agit d'une recette pour une soupe économique qui a fait ses preuves en France. Introduite par Schulthess à Zurich, elle s'est ensuite répandue en Allemagne du Sud (on connaît des éditions d'Augsbourg, Munich et Francfort sur le Main) et finalement elle est réadaptée en français par un rédacteur inconnu pour le pays de Vaud. Cette soupe économique se compose surtout de pommes de terre, puis de riz, de pain, de courges, carottes et raves et d'un peu de beurre et de sel. Le prix de revient est de quatorze batz, qui «suffisent pour nourrir vingt personnes, prises dans leur âge de vigueur» (p. 4). Dans la seconde partie de la brochure, l'auteur propage la culture des pommes de terre.

Suisse XIXe siècle

Avis sur les soupes économiques, sur les germes de pommes-de-terre et sur le parti à tirer des pommes-de-terre gelées. – [Neuchâtel?]: [s.n.], [1816-1817?]. – 16 p.; 19 cm

QD 7838

Ed. orig. (pas dans Vicaire ni Oberlé). – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit de «M. le Capitaine de Chaillet Membre de la Société d'émulation Patriotique».
Ces instructions pour la préparation des soupes économiques à la Rumford (1753-1814) sont tirées du n° 56 (octobre 1816) des *Feuilles d'agriculture et d'économie générale* publiées par la Société d'agriculture et d'économie du canton de Vaud. Le rédacteur anonyme présente des recettes et expériences lausannoises, veveysannes et genevoises mais s'adresse au public neuchâtelois. Il énumère les avantages des fourneaux à la Rumford et de ses soupes: l'économie de bois et surtout un rendement nutritif dédoublé: «La longue cuisson qui est exigée pour ces soupes, développe le principe nutritif en telle sorte, que la même quantité d'alimens qui ne nourriroit qu'une personne, étant préparée à la manière ordinaire, suffit à la nourriture de deux personnes...» (p. 1). La brochure contient une dizaine de recettes de soupes économiques (calculées pour 100 portions). Les ingrédients sont toujours l'orge et les pommes de terre (remplacées dans un seul cas par du riz) et, suivant la recette, des pois, des lentilles, des fèves blanches, des carottes jaunes ou des raves. En principe, il y a aussi toujours de la viande, mais elle peut être remplacée par des tripes, du foie de bœuf, des poumons, voire par des os de boucherie concassés. Afin de varier un peu le goût, on peut aussi ajouter du pain et bien entendu des oignons, du persil, du cerfeuil, etc.

Mayor, Matthias Louis. – ***L'hippophagie en Suisse, ou Sur l'usage, comme aliment, de la chair de l'espèce chevaline:*** mémoire adressé aux Sociétés helvétiques d'utilité publique / par Matthias Mayor. – En Suisse: chez les principaux librairies, 1838 (Lausanne: Impr. S. Delisle). – 25 p.; 21 cm

NUM 55.10.130

Ed. orig. (Vicaire 578 s. Pas dans Oberlé).
Matthias Mayor, médecin-chirurgien vaudois et fondateur de l'Ecole de chirurgie à Lausanne, où il exerce son art de 1803 à 1847, est aussi rationaliste et novateur infatigable, combattant toutes les idées préconçues. Auteur de nombreuses publications, dont un *Essai sur l'anthropo-taxidermie ou Sur l'application à l'espèce humaine des principes de l'empaillage* (Paris, 1838), il s'attaque ici à un autre tabou: manger du cheval. L'auteur rappelle qu'il y a deux situations bien particulières où la viande de cheval se mange même en France: lors de famine extrême, par exemple dans des villes assiégées, et aussi, inconsciemment et contre son plein gré, puisque «dans maintes grandes villes, à Paris, par exemple, certains restaurateurs savent très-bien s'arranger aussi, pour livrer des beafsteak *excellens et à très-bas prix*» (p. 12). Mayor est conscient que les résistances sont fortes: déjà lors de la grande disette de 1816-1817, il avait suggéré ce moyen afin de combattre la faim dans le pays de Vaud, proposant même son propre cheval pour organiser une dégustation publique, mais le Conseil d'Etat n'avait alors pas donné son autorisation (p. 4 s.). Vingt ans plus tard, Mayor relance son idée, en indiquant que c'est chose courante au moins dans un pays européen, le Danemark (p. 12). Et il se réjouit déjà: «Nul doute que l'habile *Cuisinière de la ville et de la campagne*, ne s'empare de cet important objet dans une prochaine édition de ses recettes gastronomiques. Un chapitre, entièrement neuf, en faveur des préparations hippiques [...]» (p. 13). Mais, une fois de plus, l'auteur est en avance sur son temps: l'hippophagie ne se généralise en France qu'après le siège de Paris (septembre 1870-janvier 1871) durant la guerre franco-allemande.

4. Café, thé, chocolat

France XVIIe siècle

Dufour, Philippe Sylvestre. – ***Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate:*** ouvrage également nécessaire aux médecins, & à tous ceux qui aiment leur santé / par Philippe Sylvestre Dufour. – A Lyon: chez Jean Girin & B. Rivière, 1685. – [20], 445, [5] p., titre-front., [3] f. de pl. gravées; 12° (16 cm)

NUM 14.9.3

Première éd. complète (Vicaire 293. Oberlé 733). – Le titre-frontispice représente un Arabe, un Chinois et un Indien d'Amérique centrale dans une tente, buvant du café, du thé et du chocolat. Chacun des trois traités est précédé d'une planche: p. 1: un Arabe avec une cafetière; plante de café et instrument pour torréfier; p. 94: un Chinois avec une théière; plantes de thé; p. 132: un guerrier d'Amérique centrale avec une chocolatière; branche et fèves de cacao, gousses de vanille. Le titre-frontispice et la vignette p. 222 sont signés par Michel-François Demasso. Une vignette en bandeau, représentant le même sujet que le titre-frontispice, est répétée à chacun des trois titres de départ; elle est due à Pierre-Mathieu Ogier. – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit «D'Apples 1705».
D'après la préface, Dufour aurait déjà publié environ douze années plus tôt la traduction française d'un manuscrit latin sur ces trois boissons (voir l'éd. latine ci-dessous). Encouragé par l'accueil favorable de ce premier livre, il aurait ensuite développé l'ouvrage, et notamment la partie sur le café, en profitant de ses relations de marchand pour récolter de nombreuses nouvelles informations. Quant aux traités sur le thé et le café, il se serait très largement inspiré d'autres auteurs dont il dévoile les noms dans l'*Avis pour les traitez du thé et du chocolate* (pp. 217-221). Il s'agit d'un des premiers traités sur ces nouvelles drogues qui sont sur le point d'échapper au contrôle des médecins pour commencer leur triomphe comme boissons de luxe.

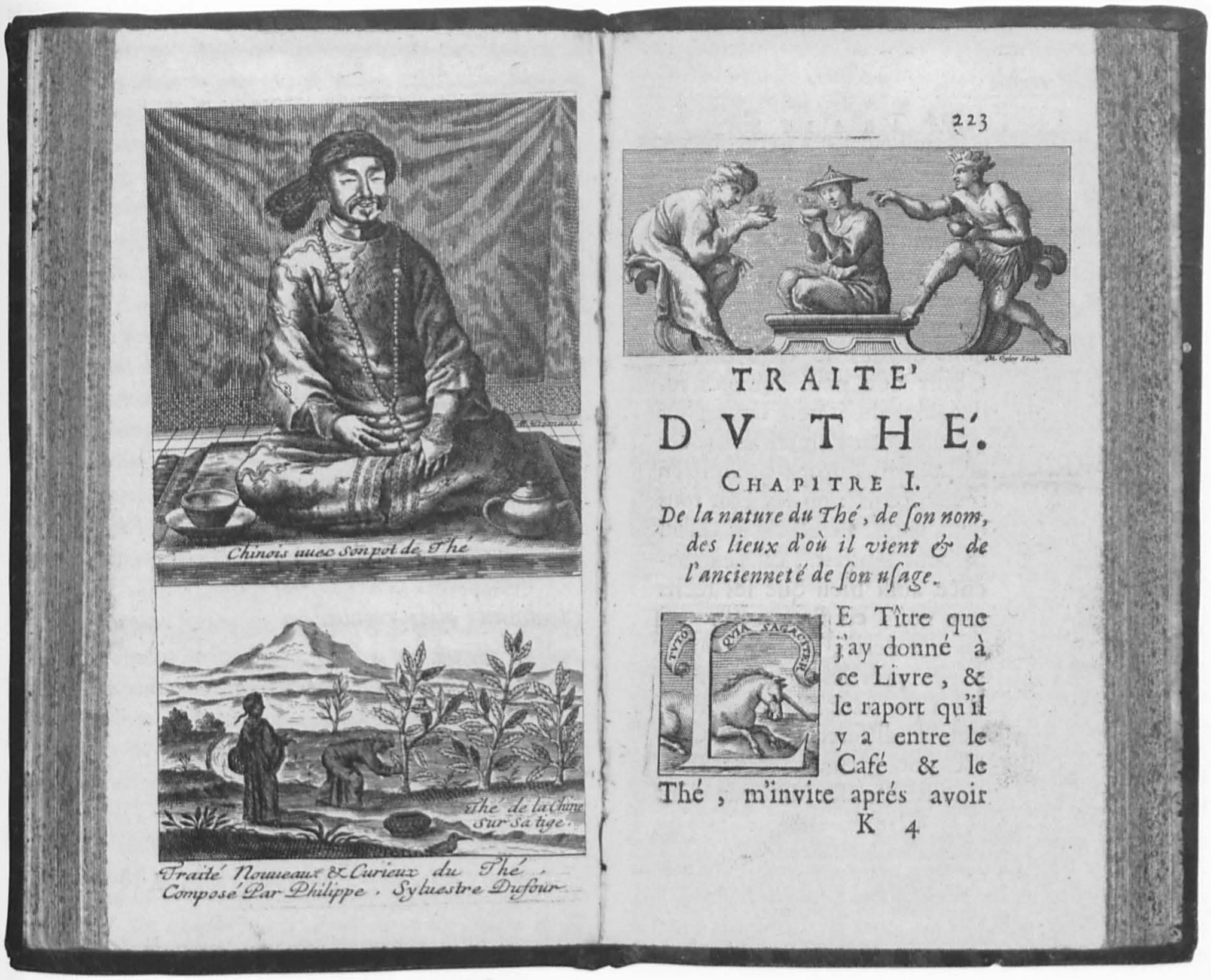
Idem. – ***Novi tractatus de potu caphé, de Chinensium thé et de chocolata*** / a D. M. notis illustrati. – Genevae: apud Cramer & Perachon, 1699. – [6], 188 p., front., [3] f. de pl.; 12° (16 cm)

NUM 92.17.15

Vicaire 294. Oberlé 732 (éd. 1685). La 1re éd. latine avait paru sous le titre: *Tractatus novi de potu caphé; de Chinensium thé; et de chocolata*, Paris, 1685. – Traduit de: *De l'usage du caphé, du thé, et du chocolate* (Lyon, 1671). – L'illustration est la même que celle du traité de Dufour. – Notre exemplaire porte une note manuscrite: «C'est une traduction libre du Traité de Philipe Sylvestre Du Four, imprimé à Lion, en 1685. d'Ivernois Dm.» et un ex-libris (étiquette typographique) de «Abr. Matthieu, Med. Doct.».
D'après l'avertissement du libraire, le traducteur est le médecin lyonnais Jacques Spon qui aurait ainsi voulu assurer à ce livre une diffusion plus large parmi la communauté scientifique et notamment parmi les médecins. En ce qui concerne l'auteur des trois traités, l'avertissement signale simplement qu'il s'agit d'une personne célèbre qui a beaucoup voyagé dans les pays d'origine de ces plantes. Il pourrait s'agir de Dufour qui parle bien d'une première version de son traité (voir la notice ci-dessus), mais rien n'est moins sûr et l'attribution à Dufour reste sujette à caution.

France XIXe siècle

Cadet de Vaux, Antoine Alexis. – ***Dissertation sur le café:*** son historique, ses propriétés et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salutaire et la plus économique / par Ant.-Alexis Cadet-de-Vaux, membre des Sociétés d'agriculture de la Seine, de Seine et Oise, etc.,...; suivie de son analyse par Charles-Louis Cadet,



Café, thé, chocolat: les nouvelles boissons des élites européennes dès la fin du XVIIe siècle.

pharmacien ordinaire de S. M. l'Empereur,... – Paris: Bureau du Journal d'économie rurale et domestique [etc.], 1806. – 120 p.; 17 cm

NUM 11.13.16

Ed. orig. (Vicaire 138: autre éd. Pas dans Oberlé).
Cette dissertation d'Antoine Alexis Cadet de Vaux (1743-1828) «a pour objet de faire le café le meilleur, de la manière la plus simple et en même tems la plus économique» (*Observations préliminaires*, p. 2). Les explications historiques et diététiques sont suivies (pp. 36-55) du *Mémoire sur le café* par Charles-Louis Cadet, qui livre ici les résultats de l'analyse chimique du café. La seconde moitié de la brochure jette un regard critique sur les différentes manières de préparer le café. Cette enquête est menée avec une grande rigueur scientifique et même à l'aide d'un «caféomètre» servant à mesurer la densité du café. La recommandation pour faire du bon café tient en deux lignes: «Un vase de porcelaine substitué à ceux de métal; l'infusion à l'eau chaude de cinquante à soixante degrés, ou tout simplement, l'infusion à l'eau froide» (p. 74 s.). La méthode de l'infusion à l'eau froide peut surprendre, mais l'auteur la défend plus en détail et donne une application pratique, le «Café du célibataire»: faire infuser le café le soir dans de l'eau froide. Le matin, il suffit de le réchauffer à la flamme de l'esprit-de-vin.

5. Littérature gastronomique

France XIXe siècle

Berchoux, Joseph de. – ***La gastronomie ou L'homme des champs à table:*** pour servir de suite à *L'homme des champs* par J. Delille / [J. B.]. – 2e éd., revue et augmentée. – Paris: Giguet et Michaud, 1803 = an XI. – 118 p., front.; 14 cm

NUM 47.9.1

Vicaire 83. Oberlé 385. La 1re éd. a paru à Paris, 1801. – La page du faux-titre porte en plus: *poème didactique en IV chants.* – L'*Envoi à Mme L'Archer-D'Arcy* et la *Lettre à M. Delille à Londres* sont signés par «J.B.». – Le frontispice (taille-douce anonyme) illustre l'anecdote selon laquelle Domitien convoqua le Sénat pour délibérer de la question de savoir comment apprêter un turbot qu'il avait reçu en don et dont la taille dépassait celle de tous les récipients disponibles (voir la note n° 17, p. 81). Jacques Delille avait publié en 1800 son poème *L'homme des champs ou Les Géorgiques françaises* qui connut plusieurs rééditions. Berchoux (1765-1839) s'adresse à lui en ces termes: «Quand on parle le langage des Dieux comme vous, on mérite d'être toujours assis à leur table, et on a le droit d'être infiniment difficile. Je n'ai pu vous régaler que très-médiocrement, et je vous en demande pardon. Je n'ai pas la recette du nectar, de l'ambroisie et du dictame, dont on usoit dans l'Olympe; je ne sais faire, ainsi que tant d'autres, que de la bouillie, passez-moi le terme: cela gonfle beaucoup et ne nourrit point» (*Lettre à M. Delille*, p. 9 s.). Ce poème a valu à son auteur une grande notoriété et il a été réédité plusieurs fois. Le mérite le plus important de Berchoux, oublié de nos jours, est d'avoir fait entrer le mot de gastronomie dans le vocabulaire français.

Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent. – ***Almanach des gourmands:*** servant de guide dans les moyens de faire excellente chère / par un vieil amateur. – Paris: Maradan [puis:] J. Chaumerot, 1804-1812. – 8 vol.: front.; 15 cm

ZR 6146

Première année: *contenant le calendrier nutritif et l'itinéraire d'un gourmand dans les divers quartiers de Paris.* – 3e éd., revue, corr. et considérablement augm. – An XII = 1804. – XVIII, 280 p.

Seconde année: *contenant un grand nombre de dissertations philosophico-gourmandes; les quatre parties du jour d'un gourmand; des variétés morales et nutritives; des anecdotes gourmandes; plusieurs articles relatifs à la friandise, etc., etc.* – 2nde éd., revue, corr. et augm. – An XIII = 1805. – P. [I]-XXII, [23]-318.

Troisième année: *contenant plusieurs articles de morale et de politesse gourmande; une notice raisonnée des principaux fruits qui se servent à table; la seconde promenade d'un gourmand dans Paris; les découvertes nouvelles de 1804; plusieurs recettes alimentaires et friandes; un grand nombre d'anecdotes gourmandes; des principes d'hygiène et de savoir-vivre; un extrait de la correspondance gourmande de l'auteur, etc., etc.* – 2nde éd., revue, corr. et augm. – 1806. – XVI, 344 p.

Quatrième année: *contenant un grand nombre d'articles de morale gourmande et de considérations alimentaires; beaucoup de recettes gourmandes inédites et curieuses; la description de plusieurs espèces de ragoûts, tant exotiques qu'indigènes; la petite revue gourmande ou troisième promenade d'un gourmand dans Paris; les découvertes gourmandes et friandes de l'année 1805; la nécrologie gourmande de 1805, etc.* – 1806. – XX, 336 p.

Cinquième année: *contenant un grand nombre d'articles de morale, de politesse et d'hygiène gourmandes; plusieurs recettes gourmandes inédites et curieuses; un petit traité des dîners par cœur, du savoir-vivre et des offres-réelles; les découvertes gourmandes et friandes de 1806; quelques anecdotes gourmandes; la correspondance gourmande; la petite revue de l'année 1806, formant la quatrième promenade d'un gourmand dans Paris; poésies gourmandes, etc.* – 1807. – XIV, 362 p.

Sixième année: *contenant plusieurs articles qu'il importe aux amphitryons, aux convives et surtout aux gourmands de lire et de méditer; des découvertes importantes pour les gourmets; quelques chapitres de morale et de métaphysique gourmandes; des recettes inédites et curieuses; un petit traité des liaisons, des braises et des coulis; des considérations sur les progrès de l'art du four, sur plusieurs objets d'économie domestique et sur quelques marchés de Paris; des poésies et des chansons gourmandes; la petite revue de l'année 1808, formant la sixième [i.e. cinquième] promenade d'un gourmand dans Paris, etc., etc., etc.* – 1808. – XII, 331 p.

Septième année: *contenant un grand nombre de chapitres intéressans pour servir l'histoire de l'art alimentaire; plusieurs recettes gourmandes inédites; un article sur la conserve de café; des considérations importantes sur les sautés, le chocolat et les andouilles de Vire; des anecdotes gourmandes; les découvertes nouvelles de 1808 et de 1809; de petits traités sur les sardines de Nantes, les*

liqueurs de Bordeaux, le riz de pommes terre, etc.; des aperçus nouveaux sur les mutations gourmandes; la correspondance gourmande; des poésies et des chansons gourmandes; la petite revue de l'année 1809, formant la sixième promenade d'un gourmand dans Paris, etc., etc., etc. – Paris: J. Chaumerot, 1810. – XVI, 340 p.

Huitième année: *contenant, parmi un grand nombre d'articles intéressans sur l'art alimentaire, une petite dissertation sur les truffes; une sur les grillades, sur les réductions, sur le beurre, le vin de Madère, les repas de noces, les cuisinières, les œufs, les progrès de la cuisine dans le XVIIIe siècle, le Kirschwasser, etc.; l'éloge des cure-dents; les découvertes nouvelles de 1810 et 1811; des poésies et des anecdotes gourmandes; la correspondance gourmande; la petite revue de l'année 1811, formant la septième promenade d'un gourmand dans la bonne ville de Paris; quelques articles de gastronomie étrangère, etc., etc., etc.* – Paris: J. Chaumerot, 1812. – XIV, 360 p.

Ed. orig., à l'exception des 3 premiers vol. qui sont des rééditions (Vicaire 424 ss. Oberlé 133). La 1re éd. du vol. 1 a paru en 1803, celle du vol. 2 en 1804 et celle du vol. 3 en 1805. – Chaque volume contient un frontispice accompagné d'un texte explicatif d'une page. Tous les sujets sont de l'invention de Grimod de La Reynière; ils ont été dessinés par différents artistes, dont Dunant (vol. 2, 3, 4, 5, 6) et Charles (vol. 7), et gravés par Mariage (vol. 2, 7, 8) et Maradan (vol. 3, 4, 5, 6).

Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent. – ***Manuel des amphitryons: contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison et des élémens de politesse gourmande:*** ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère et de la faire faire aux autres / par l'auteur de l'*Almanach des gourmands*. – Paris: Capelle et Renand, 1808. – 384 p., front., XVI f. de pl.; 22 cm

ZR 6134

Ed. orig. (Vicaire 427 s. Oberlé 135). – Frontispice (taille-douce) dessiné et gravé par Jean-François Tourcaty. – Dans notre exemplaire, les pp. 357-384 (tables) manquent; d'après Oberlé, cette lacune affecte la plupart des exemplaires de cette édition.

Savoir découper toutes sortes de viandes de boucherie, de volailles, de poissons est un art indispensable pour tout maître de maison qui ne veut pas se ridiculiser devant ses hôtes: «On peut comparer un Amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne sauroit pas lire» (p. 25). Les planches (tailles-douces anonymes) aident à la compréhension de ces gestes essentiels. La deuxième partie donne des exemples de menus suivant les saisons pour quinze, vingt-cinq et soixante couverts et la dernière partie est un code de civilité pour les convives.

Almanach perpétuel des pauvres diables: pour servir de correctif à l'*Almanach des gourmands* : dédié à M. d'Arnaud Baculard / par un amateur peintre, musicien et poète. – Paris: Madame Caillot, an XI = 1803 ([Paris]: impr. de Lefèbvre). – XVI, 124 p., front.; 15 cm

ZR 6145

Ed. orig. (Vicaire 20. Pas dans Oberlé). – La lettre dédicatoire est adressée «A Monsieur d'Arnaud Baculard, doyen des pauvres diables» et signée par «L'Antigrimod, Fils d'un homme de lettres, qui fut fils d'un peintre, qui fut fils d'un musicien, qui fut fils d'un poète, qui fut fils d'un comédien, qui fut fils d'un troubadour, qui fut fils d'un pélerin, etc.». – Notre exemplaire avec ex-libris manuscrit «Ce livre appartient à Albert Bezault». Le frontispice (eau-forte anonyme) évoque ironiquement le frontispice du premier volume de l'almanach de Grimod, mais ici pas d'opulence gastronomique: l'image montre un homme de lettres, debout devant une bibliothèque, un morceau de pain dans une main et montrant de l'autre une carafe d'eau sur la table. Légende: *Voila donc le prix des talens!* L'auteur de cet almanach a encore poussé plus loin les parallélismes avec son célèbre précurseur, tant au niveau de la forme que du contenu de l'ouvrage: comme chez Grimod, le livre est de petite dimension, la page de titre porte une devise en latin et l'ouvrage est dédicacé à une personnalité représentative du public visé (le marquis d'Aigrefeuille chez Grimod, le littérateur François de Baculard d'Arnaud ici). Les deux chapitres consacrés au *Voyage supposé de deux auteurs ou artistes* (pp. 54-76) reprennent le thème de l'*Itinéraire d'un gourmand dans les divers quartiers de Paris* de Grimod. Par contre, le calendrier culinaire de Grimod manque ici, et pour cause: l'*Avertissement qui tient la place du calendrier* signale: «Nous n'avons pas cru qu'il fût nécessaire de faire précéder cet almanach d'un calendrier, parce que nous ne pourrions que le présenter imparfait, étant obligés d'en retrancher tous les jours gras, pour n'y laisser que le carême et les vigiles» (p. XIII s.). Si Grimod donne des conseils pour manger convenablement, on apprend ici comment se débrouiller pour apaiser sa faim. Pas de menus ni de recettes, mais des renseignements sur la composition et les vertus de la soupe des pauvres à la Rumford (p. 30 s.) et sur les avantages des vins d'Auxerre «qu'on appelle du petit Bourgogne» (p. 46 s.), le tout raconté sur un ton ironique souvent assez grinçant (par exemple les lignes sur le bouillon à base d'os broyés inventé par Cadet de Vaux, p. 31 s.). Le petit *Dictionnaire portatif de quelques pauvres diables* (p. 89 ss) énumère une trentaine d'hommes de lettres, de naturalistes et d'artistes, dont Bernardin de Saint-Pierre, Louis-Sébastien Mercier, Rétif de La Bretonne, Valmont de Bomare, etc., dont le point commun est qu'ils ont tous tiré le diable par la queue.

Cadet de Gassicourt, Charles-Louis. – ***Cours gastronomique ou Les dîners de Manant-Ville:*** ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire / par feu M. C***, ancien avocat au Parlement de Paris. – 2nde éd., dédiée à la Société épicurienne du Caveau moderne, séante au Rocher de Cancalle / [lettre dédicatoire signée par Capelle et Renand]. – Paris: Capelle et Renand, 1809. – P. [I]-XX, [17]-364, [1] f. de carte dépl.; 21 cm

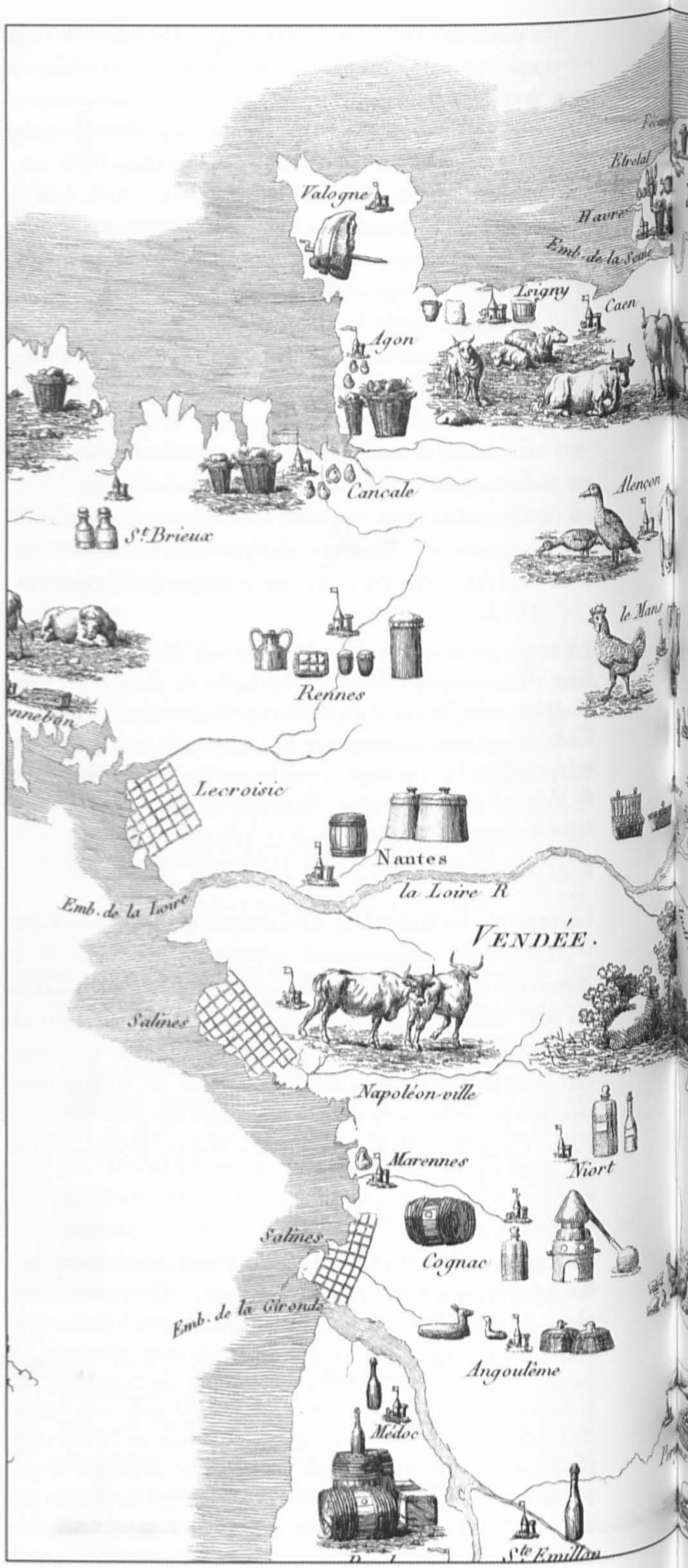
NUM 86.18.5

Ed. orig. (Vicaire 136 s. Oberlé 171). – Dans l'*Avertissement des éditeurs*, on signale: «Nous publions le *Cours gastronomique* sous le titre de Seconde Edition, quoique cet ouvrage paraisse pour la première fois complet sous ce format et dans cet ordre; mais la plupart des dialogues et des chapitres ayant été déjà imprimés dans l'*Epicurien Français*, nous avons craint qu'on ne nous accusât de donner comme nouveau ce qui était déjà connu» (p. XI). L'ouvrage, «un des meilleurs recueils anecdotiques de l'époque» selon Oberlé, est surtout aussi précieux pour sa ***Carte gastronomique de la France*** (environ 37×44 cm). Elle indique pour chaque ville ou région les produits typiques du terroir. En bas à gauche est représentée la *Grotte d'Epicure* dont l'entrée porte les noms de grands gourmets: Coulanges, Saint Evremont, Henri IV, Mᵉ Adam, etc. Au fond de la grotte, l'inscription de *Caveau moderne* fait allusion au nom d'une société de gourmets fondée par Gouffé, Désaugiers et Grimod de La Reynière. La grotte contient une table dressée et sur la nappe on découvre le nom du célèbre chef Alexis Balaine qui avait ouvert en 1804 le *Rocher de Cancale*, lieu de réunion de la société. La grotte, et probablement la carte entière, est dessinée et gravée par Jean-François Tourcaty.

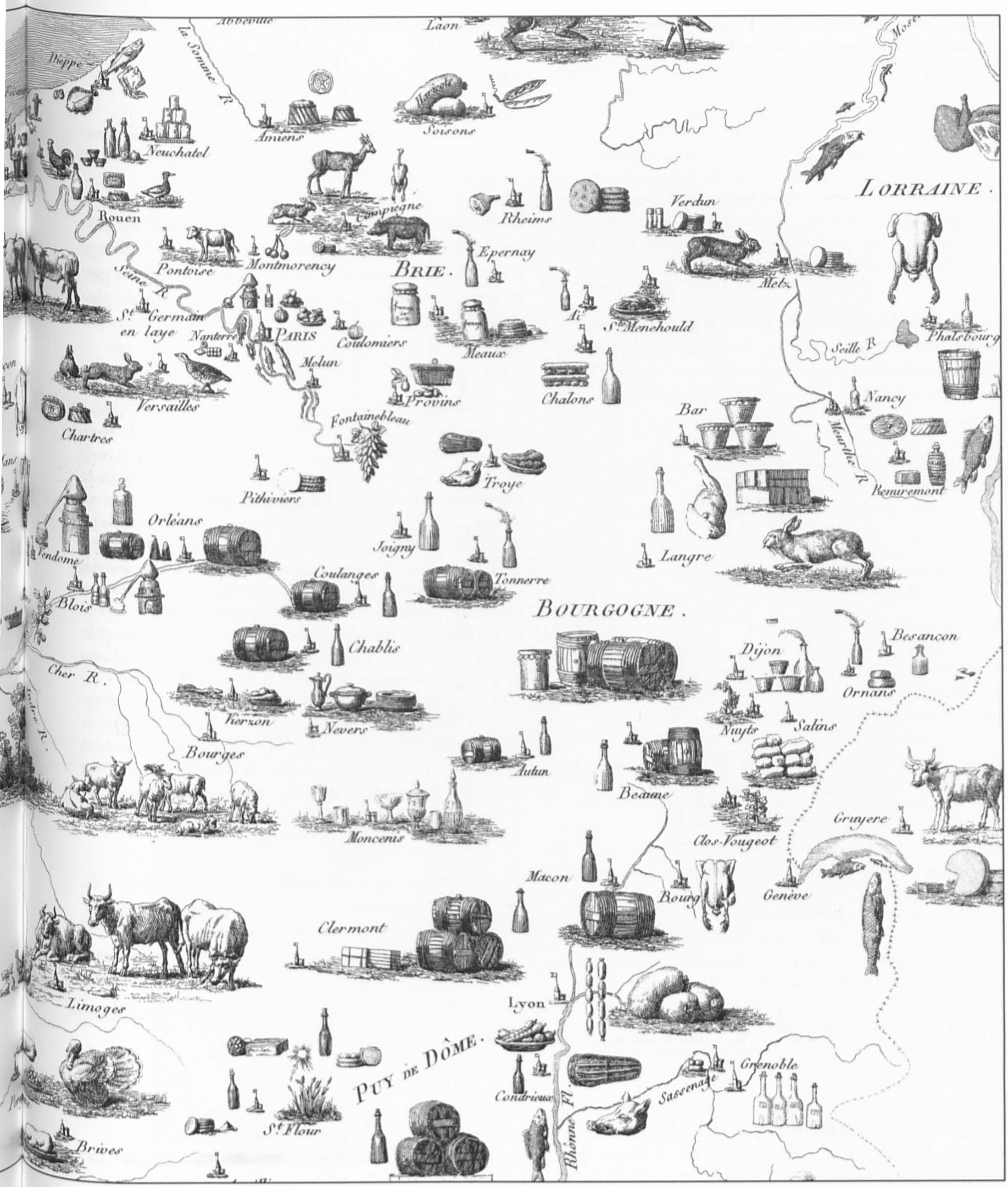
Colnet Du Ravel, Charles Jean Auguste Maximilien de. – ***L'art de dîner en ville:*** à l'usage des gens de lettres: poëme en IV chants. – Paris: Colnet: Delaunay, 1810. – 142 p.; 16 cm

NUM 80.19.20

Ed. orig. (Vicaire 191 s. Oberlé 391).
Colnet (1768-1832), libraire et pamphlétaire anti-bonapartiste, présente son poème de la manière suivante: «Je sais qu'un poëte, plein d'esprit et de gaîté, a chanté avec un grand succès les plaisirs de la table, et a décrit dans des vers charmans tous les mets qui doivent composer un bon dîner. Je rends hommage à son talent; mais son poëme ne peut être utile qu'aux riches, et ces gens-là ne dînent que trop bien. N'ont-ils pas d'ailleurs, je ne dis pas dans leurs bibliothèques, mais dans leurs salles à manger, le *Cuisinier Impérial* et les traités profonds du savant



La France et ses ressources gourmandes au temps de l'Empire.


Abbeville
Laon
Dieppe
La Somme R
Amiens
Soisons
Neuchatel
Rouen
Compiegne
Rheims
Verdun
LORRAINE.
Pontoise
Montmorency
BRIE.
Epernay
Seine R
Metz
St. Germain en laye
Nanterre
PARIS
Coulomiers
Meaux
Ai
Ste Menehould
Seille R
Phalsbourg
Melun
Provins
Chalons
Versailles
Fontainebleau
Nancy
Bar
Chartres
Meurthe R
Troye
Remiremont
Pithiviers
Orléans
Joigny
Langre
Vendome
Coulanges
Tonnerre
Blois
BOURGOGNE.
Chablis
Dijon
Besancon
Cher R.
Ornans
Vierzon
Nevers
Nuyts
Salins
Bourges
Autun
Beaune
Gruyere
Clos-Vougeot
Moncenis
Macon
Bourg
Genève
Clermont
Limoges
Lyon
PUY DE DÔME.
Grenoble
Condrieux
Sassenage
Rhône Fl.
St. Flour
Brives

Abbeville
Laon
la Somme R
Dieppe
Etretat
Havre
Emb. de la Seine
Valogne
Neuchatel
Amiens
Soisons
Rouen
Lsigny
Caen
Agon
Pontoise
Montmorency
Compiegne
Rheims
Verdun
LORRAINE.
Epernay
BRIE.
Metz
Seine R
St Germain en laye
Nanterre
PARIS
Coulomiers
Meaux
Ai
Ste Menehould
Seille R
Phalsbourg
Cancale
Alençon
Melun
Provins
Chalons
St Brieux
Versailles
Chartres
Fontainebleau
Bar
Nancy
Meurthe R
le Mans
Pithiviers
Troye
Remiremont
Rennes
Orléans
Vendome
Joigny
Langre
Coulanges
Tonnerre
Lecroisic
Blois
BOURGOGNE.
Nantes
Chablis
Besançon
Dijon
Ornans
Emb. de la Loire
la Loire R
Cher R.
VENDÉE.
Vierzon
Nevers
Nuyts
Salins
Bourges
Salines
Autun
Beaune
Napoléon-ville
Moncenis
Clos-Vougeot
Gruyere
Marennes
Niort
Macon
Bourg
Genève
Salines
Cognac
Clermont
Emb. de la Gironde
Limoges
Lyon
Angoulême
PUY DE DÔME.
Grenoble
Médoc
Condrieux
Sassenage
St Flour
Rhône Fl.
Brives
Ste Emillon

Grimod, maître en l'art de la gueule? J'ai consacré mes veilles à une classe plus intéressante. Je me suis occupé du bonheur des gens de lettres qui embellissent et éclairent la société. Puisque malheureusement ils ont plus d'appétit que de dîners, je veux les rapprocher de ceux qui ont plus de dîners que d'appétit. [...] Depuis que les auteurs dînent mal, la littérature a dégénéré d'une manière sensible. [...] La décadence de la littérature date du jour où la révolution renversa toutes les tables et dispersa les amphitryons et les convives. C'est sans contredit le plus grand malheur qu'elle ait produit» (préface, pp. 7-13). Les dernières pages de ce livre (pp. 105-142) contiennent l'extrait d'un projet d'une *Biographie des auteurs morts de faim.*

Désaugiers, Marc-Antoine-Madeleine. – ***Chansons et poésies diverses*** / de M. A. Désaugiers, convive du *Caveau moderne.* – Paris: Capelle et Renand; [puis] Poulet [etc.], 1810-1812. – 2 vol.; 14 cm

23RP 199

T. 1: *dédiées à M. Laujon, membre de l'Académie française et président du* Caveau. – 2nde éd. – Paris: Capelle et Renand, 1810. – 210 p., portr., front., [1] f. de pl.

T. 2: *dédié à M. le comte Muraire, conseil d'Etat à vie...* – 1812. – IV, 210 p., front.

Pas dans Vicaire. Oberlé 1135 (autre éd.). – Le tome 1 contient le portrait de Désaugiers gravé par Jean Duplessi-Bertaux, un frontispice par Jean-François Tourcaty et une planche dessinée par Fontaine et gravée par Tourcaty. Le tome 2 contient un frontispice dessiné et gravé par Félix Massard. – Au verso du faux-titre du premier tome de notre exemplaire, dédicace autographe de l'auteur: «Offert à Monsieur Arnault par son sincère ami Désaugiers.» Une inscription manuscrite sur la première feuille signale que l'ouvrage a ensuite été acheté en 1874 à Paris, par Philippe Godet. En 1933, il a été offert par Alfred Lombard à Charly Guyot. Avec ex-libris de don de ce dernier.

Marc-Antoine Désaugiers (1772-1827), célèbre auteur de comédies, opéras et vaudevilles, était le chantre de la société des gourmets qui s'était constituée autour de Gouffé et Grimod de La Reynière sous le nom de *Caveau moderne* et qui se réunissait au *Rocher de Cancale* fondé par Alexis Balaine. La première chanson, *Le code épicurien*, donne bien le ton de ce recueil de poèmes: «Santé, joie, et caetera,...» D'autres titres évoquent les joies de la table: *Le petit Gargantua, ronde gourmande; Ma vie épicurienne; Le panpan bachique; L'Anglais au Caveau moderne; Le délire bachique;* etc.

Idem. – ***Chansons et poésies fugitives*** / de M. M.-A. Désaugiers, président du *Caveau moderne.* – Nouv. éd., augm. de *Cadet Buteux aux Danaïdes* et *au Vampire.* – Paris: Rosa, 1823. – 272, III p., front., [1] f. de mus.; 14 cm

23RP 200

Pas dans Vicaire ni Oberlé.
La ronde des chansons à boire et des plaisirs de la table continue: *Verse encore; Cadet Buteux épicurien, ou l'Epicuréisme des porcherons; Le dîner d'étiquette;* etc.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. – ***Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante:*** ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens / par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. – Paris: A. Sautelet, 1826. – 2 vol. (p. [I]-XIV, [5]-390) (442 p.); 21 cm

ZR 6142

Ed. orig. tirée à 500 exemplaires aux frais de l'auteur (Vicaire 116 ss; Oberlé 144). – Les *Aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage...* (pp. [V]-XIV) semblent avoir été intercalés après coup ce qui expliquerait l'anomalie de la pagination du premier cahier. – Dans l'adresse de l'éditeur du tome 1 (PLACE DE LA BOURSE...), le E de «Bourse» est tourné de 90° vers le bas (signe du premier tirage, d'après Oberlé).
C'est sans doute l'ouvrage le plus important de la littérature gastronomique. La partie principale contient trente *Méditations* sur divers sujets plus ou moins directement en rapport avec la gastronomie, par exemple: *Des sens, Du goût, De la gastronomie, Du plaisir de la table, Des restaurateurs,* mais aussi: *De l'influence de la diète sur le repos, le sommeil et les songes* et *De la mort.* Certains des *Aphorismes* qui se trouvent en tête du livre sont devenus des dictons célèbres, par exemple: «Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es», «La Table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure», «La découverte d'un mets nouveau fait plus, pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile», «Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil».

Idem. – ***Physiologie du goût*** / par Brillat Savarin; ill. par Bertall; précédée d'une notice biographique par Alph. Karr; dessins à part du texte gravés sur acier par Ch. Geoffroy, gravures sur bois intercalées dans le texte par Midderigh. – [Paris]: G. de Gonet, [1848]. – XXIII, 416 p., front., [7] f. de pl.; 23 cm

AP 100

▷

«La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité» (Aphorisme de Brillat-Savarin).

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »
(Aphorisme de Brillat-Savarin).

Ed. orig. de cette version richement illustrée (Vicaire 118. Pas dans Oberlé). – Initialement, cette édition a paru sous forme de livraisons, avec les planches tirées sur Chine. – Faux-titre: *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens.* – Parmi les planches, un portrait de Brillat-Savarin.

Idem. – ***Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*** / par un professeur. – Nouv. éd. / ornée de gravures et précédée d'une notice par Eugène Bareste. – Paris: A. Pigoreau, 1848. – 2 vol. (XI, 176 p., front., [8] f. de pl.) (185 p., front., [6] f. de pl.); 14 cm

NUM 82.10.15

◁
« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » (Aphorisme de Brillat-Savarin).

« L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées » (Aphorisme de Brillat-Savarin).

Vicaire 118. Oberlé 151. – Gravures sur bois signées E. Forest [?], H. Surbled, L. Tozzini, Halley et Hiback. – Notre exemplaire est relié en un seul volume.

Idem. – ***Physiologie du goût*** / de Brillat-Savarin; avec une préf. par Ch. Monselet. – Paris: Libr. des bibliophiles E. Flammarion, [1879/1889?]. – 2 vol. (XLVIII, 276 p.) (327 p.); 18 cm

B 6956

Pas dans Vicaire ni Oberlé. – Edition courante. Ne pas confondre avec l'édition de luxe à tirage limité, contenant les eaux-fortes d'Adolphe Lalauze et parue en 1879 chez le même éditeur.

Idem. – ***De la gastronomie;*** suivie d'*Histoires gastronomiques* / Brillat-Savarin; [éd. et av.-pr.: Maurice Glomeau]. – Paris: M. Glomeau, 1926. – 155 p., [9] f. de portr.; 20 cm. – (Collection Les anniversaires littéraires)

FP 10193

Il s'agit d'une édition partielle de la *Physiologie du goût*, publiée à l'occasion du centième anniversaire de la parution de l'édition originale de ce traité. – Justification du tirage: 100 exemplaires numérotés sur papier pur chiffon des papeteries du Marais avec triple suite des hors-texte. Numérotés 1-100. – Chaque portrait figure trois fois dans l'ouvrage (tiré en rouge, en bleu et en noir); en fait il n'y a donc que trois portraits différents. – Notre exemplaire porte le nº 29.

Idem. – ***Histoire philosophique de la cuisine*** / Brillat-Savarin; ill. par Marcel North. – Neuchâtel: La Baconnière, 1959 (Neuchâtel: P. Attinger). – 66 p., front., [7] f. de pl.: ill.; 19 cm. – (Amis de Mars; vol. 3)

QD 5070

Justification du tirage: 200 exemplaires, numérotés de 1 à 200. – Notre exemplaire porte le nº 15.
Il s'agit d'une adaptation très libre de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin avec de nombreuses illustrations en noir et blanc dans le texte et des planches hors texte en couleurs.

Raisson, Horace-Napoléon. – ***Code gourmand:*** manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre / par l'auteur du *Code des honnêtes gens*, etc. – Paris: A. Dupont, 1827. – P. [I]-XXXIV, [35]-264 p.; 15 cm

NUM 86.18.6

Ed. orig. (Vicaire 729. Pas dans Oberlé). – Les noms des auteurs sont partiellement dévoilés dans la deuxième édition (parue la même année que la première, toujours chez Dupont) dont la page de titre porte «par MM. H. Raisson et A. R***». H. R. Raisson est effectivement l'auteur du *Code des honnêtes gens ou L'art de ne pas être dupe des fripons* (Paris, 1825) et son coauteur est Auguste Romieu.
Après le *Code Napoléon*, voici le *Code gourmand*: «[...] la Gastronomie est la reine du monde! Toutefois, le pouvoir de cette souveraine cosmopolite, quoique impérieux et respecté, ne s'exerce encore qu'au hasard. Il n'est pas assis, en effet, sur une base solide, sur un Code fixe et immuable. Cette lacune désastreuse, nous nous sommes cru appelé à la remplir» (*Prolégomènes*, p. III). Après un *Calendrier gastronomique perpétuel* (pp. IX-XXXIV), le *Code gourmand* proprement dit commence (pp. 1-74), subdivisé, comme il se doit, en titres, chapitres et paragraphes. La grande partie restante du volume est occupée par les *Règles, applications, exemples.* Parmi les lois de ce code, on trouve par exemple au chapitre II *Des convives*, art. 4: «Toute phrase commencée doit être suspendue à l'arrivée d'une dinde aux truffes»; ou bien, chapitre V *Des chansons de table*, art. 5: «Une chanson de table peut être un peu leste: quand la composition de la société autorise mieux que cela, les domestiques se retirent.»

Les classiques de la table à l'usage des praticiens et des gens du monde: avec les portraits, gravés au burin, par nos premiers artistes, de M. le prince de Talleyrand, M. Grimod de La Reynière, Berchoux, marquis de Cussy, Colnet, feu le docteur Marcel Gaubert, Carême, Appert, etc. / [éd.: F. Fayot]. – Paris: au Dépôt: Dentu [etc.], 1843. – IV, XIII, 528 p., [15] f. de portr. et pl.: ill.; 21 cm

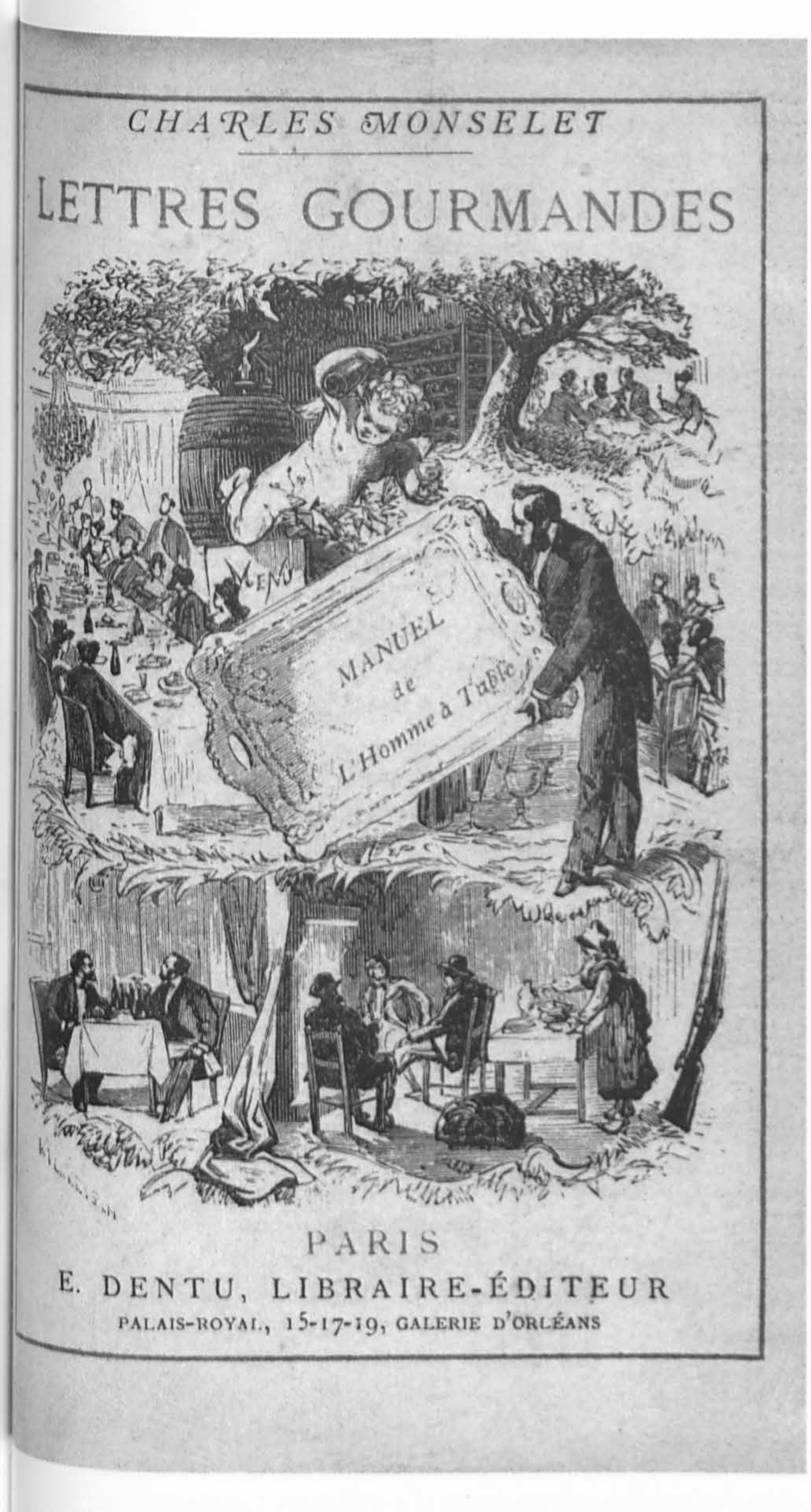
AP 98

Ed. orig. (Vicaire 176 s. Oberlé 211-212: autres éd.).
Ce recueil réunit les textes fondateurs de la gastronomie française du XIXe siècle et a souvent été réédité. Il contient: *La Physiologie du goût* / Brillat-Savarin. *La gastronomie: poème en quatre chants* / Berchoux. *Calendrier gastronomique: (Almanach des gourmands)* / Grimod de La Reynière. *L'art de dîner en ville: à l'usage des gens de lettres* / Colnet. *L'art culinaire* / De Cussy. En plus, il contient de brefs extraits de J.-B. Lalanne, de Fontanes, Parny, J. Roques, A. Carême, F. Fayot et d'autres. L'ouvrage est aussi précieux pour son iconographie (mais dans la liste des noms en sous-titre Jules Janin a été oublié). Les portraits sont dessinés par différents artistes et gravés par Blanchard et autres (tailles-douces).

Monselet, Charles-Pierre. – ***Lettres gourmandes:*** manuel de l'homme à table / Charles Monselet. – Paris: E. Dentu, 1877. – 299 p.; 19 cm

AP 110

Ed. orig. (Vicaire 606. Oberlé 222). – Couverture illustrée d'une gravure sur bois par Ryckebusch.
Ces lettres, initialement parues dans le journal *L'Evènement* (cf. la note p. 34) et certainement, au moins en partie, fictives, sont adressées à différents destinataires parfois désignés seulement par leurs initiales mais souvent aussi avec leur nom complet. On y trouve notamment un certain nombre de contemporains célèbres, dont le gastronome Jules Gouffé, Paul Lacroix, mieux connu sous le pseudonyme de «bibliophile Jacob», le romancier Champfleury ainsi qu'Henry Meilhac et Ludovic Halévy, les librettistes de Bizet et d'Offenbach, mais aussi une lettre posthume adressée au comte Jean Frédéric Maximilien de Waldeck, voyageur et peintre, décédé en 1875 à l'âge de 109 ans et donc témoin irréfutable de la compatibilité entre la bonne chère et une longue vie. Le contenu des lettres est évidemment purement gastronomique: relations de repas mémorables, conseils pour la composition de menus, critiques de nouvelles parutions gastronomiques, anecdotes, etc., le tout copieusement truffé de recettes (qu'on peut facilement retrouver grâce à un index spécial). Ici, Monselet (1825-1888) se fait découvreur voire aventurier gastronomique. Ainsi, il écrit à une dame: «Si une science a le droit d'être éclectique, c'est, à coup sûr, la science gastronomique. Elle est forcée, par son essence, d'ad-



mettre tous les systèmes, d'adopter toutes les doctrines, d'embrasser toutes les méthodes, d'épouser toutes les écoles, de frayer avec tous les principes, de donner accès à toutes les combinaisons, de s'assimiler toutes les théories, d'aller au-devant de toutes les innovations. Il faut qu'elle n'ait pas de patrie: qu'elle soit, le même jour, française, italienne, anglaise, russe... Espagnole, rarement. Allemande, jamais!» (p. 28 s.). Trois croquis biographiques, consacrés aux gastronomes Alexis Soyer, Louis-Eugène Seinguerlet et le baron Léon Brisse complètent ce livre amusant. Amusant? Certes. Mais il trahit aussi de manière révoltante le mauvais goût et le cynisme des nantis et repus. Ainsi, le 23 septembre, l'auteur écrit à son frère Prosper (!) Monselet: «Erasme a écrit l'*Eloge de la Folie*; je ne vois pas pourquoi je ne ferais pas l'Eloge de la Faim. [...] La Faim est la plus attrayante manifestation de l'humanité. [...] Heureux ceux qui ont faim, en effet! Le royaume de l'espérance et de l'imagination est à eux» (p. 203 s.). Monselet devait être fier de cette trouvaille, puisqu'il la reprend quasi textuellement une douzaine d'années plus tard dans sa préface pour le *Dictionnaire universel de cuisine* de Joseph Favre.

France XXe siècle

Guillemot, Maurice. – ***8 heures:*** dîners parisiens / Maurice Guillemot; ill. de Jeanniot; gravées sur bois par T.-J. Beltrand et Dété. – Paris: P. Ollendorff, 1901. – 69 p.: ill.; 16 cm. – (Les minutes parisiennes; 8 heures)

D 12566

Ed. orig. (pas dans Oberlé). – Titre de couverture: *Huit heures du soir.*
L'auteur porte un regard averti, amusé et amoureux sur ce Paris en ébullition à l'heure du dîner, sur tout ce grand et petit monde sur le point de se mettre à table dans les restaurants chics ou les troquets du coin.

Dumas, François-Guillaume. – ***Almanach des gourmands*** / fondé par Grimod de La Reynière en 1803; continué sous la dir. de F.-G. Dumas. – Paris: Nilsson, 1904-1932. – Ill.; 26 cm

ZR 283
[Année 1]: *1904.* – 1903. – 226 p., [17] f. de pl.: ill.

Ed. orig. (pas dans Oberlé). – La BPUN ne possède que la première année.
Un premier *Almanach des gourmands* avait été fondé par Grimod de La Reynière et avait paru en 8 volumes de 1803 à 1812 (voir p. 314 s.). Par la suite, l'entreprise a été relancée par deux fois, d'abord par C.-G. Périgord cadet (pseudonyme de Léon Thiessé et Horace Raisson), dont l'almanach connut trois éditions entre 1825 et 1827, et ensuite par Charles-Pierre Monselet entre 1866 et 1870. L'almanach de Dumas n'est donc pas une continuation directe, ni de celui de Grimod, ni des deux autres successeurs (voir aussi l'avant-propos de Dumas, année 1904, p. [5] et l'article sur *Les almanachs gourmands*, pp. 37-41). – Quant au contenu, l'éditeur déclare: «Cette publication annuelle ne sera ni un livre de recettes ni un ouvrage d'art culinaire. Son but est de relater les événements gastronomiques de l'année, les grandes agapes; de traiter du protocole de la table, de l'ordonnance des repas; de publier des menus originaux et sensationnels et d'indiquer les crus en pleine maturité. Les anec-

dotes gourmandes y trouveront également place. Ainsi, notre *Almanach* sera le bréviaire des amphitryons, des gourmets, et toute maîtresse de maison, soucieuse de recevoir avec distinction, y trouvera de précieux renseignements. L'*Almanach des gourmands* cherchera surtout à remettre en honneur le goût de la Table et l'art du bien manger...» (avant-propos de Dumas, année 1904, p. [6]).

Bautte, A. – ***A travers le monde culinaire et gourmand:*** critique de la cuisine & de l'administration des grands hôtels et restaurants mondains, des familles princières et aristocratiques / A. Bautte, chef au Hans Crescent Hôtel à Londres, ex-chef de S.A.I.R. la princesse Stéphanie, de l'ambassade d'Autriche-Hongrie à Londres, de l'ambassade de Russie à Copenhague, du Kédivial-Club, au Caire, et de notables familles anglaises. – Paris: Libr. Nilsson, 1910. – XI, 330 p.; 19 cm

FP 10190

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
Auteur de plusieurs livres de cuisine, notamment *The modern French cookery book*, «magnifique volume contenant 40.000 recettes et patronné par l'élite de l'aristocratie anglaise» (préface, p. VII), et riche d'une très grande expérience professionnelle, Bautte promet aux lecteurs de son nouvel ouvrage un «long, très long voyage, à travers le monde culinaire et gourmand» (préface, p. V), agrémenté de nombreuses anecdotes «d'une rigoureuse exactitude, quoique paraissant parfois un peu invraisemblables» (préface, p. IX). Mais en réalité, et malgré une digression en Terre sainte du temps de l'Ancien Testament («Noé inaugura inconsciemment la profession d'hôtelier», p. 8), le voyage se limite essentiellement à l'Angleterre, à la France – et à la Suisse, dont le tourisme et l'hôtellerie sont donnés comme exemples d'initiative privée, de dynamisme et de réussite (pp. 298-306, suivi, pp. 307-312, d'un article d'Emile Hinzelin sur le même sujet, tiré du *Petit Journal*). Quant aux habitudes alimentaires, Bautte estime qu'elles se dégradent sensiblement: «La plupart des gens savent-ils même ce qu'ils mangent? Ils s'empiffrent brutalement les morceaux sans parler, sans se reposer, pour en finir au plus vite» (p. 179). «Les mânes de Brillat-Savarin doivent frémir d'horreur si elles savent de quelle façon on mange actuellement; car peu à peu le goût de la bonne cuisine se perd» (p. 183).

Curnonsky (pseud. de Maurice Edmond Sailland). – ***La France gastronomique:*** guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises / Curnonsky & Marcel Rouff. – Paris: F. Rouff, cop. 1921-1928. – 27 vol.: ill.; 16 cm.

B 6640

[4]: *La Bresse, le Bugey, le pays de Gex* / ill. de Jean Hée. – Cop. 1921. – 119 p.
[11]: *La Bourgogne* / ill. de Le Rallic. – Cop. 1923. – 135 p.
[13]: *La Savoie* / ill. de DJO. – Cop. 1923. – 118 p.
[19-20]: *Lyon et le Lyonnais* / ill. de Joseph Hémard. – Cop. 1925. – 2 vol. (102,?? p.)
[22]: *La Franche-Comté* / ill. de Joseph Hémard. – 1926. – 117 p.: ill.; 16 cm

Oberlé 283 (n'énumère que 12 vol., sur un total de 27. D'après lui, certains volumes sont fort rares et des séries complètes sont difficiles à constituer). – Notre série est très incomplète. Il nous manque les volumes sur l'Alsace, Anjou, l'Aunis, le Béarn, Bordeaux, la Bretagne, le Dauphiné, les Environs de Paris I-II, Lyon II, le Maine, le Nivernais, la Normandie, Orléans, Paris I-II, le Périgord, le Poitou, la Provence, le Roussillon, la Touraine et le Vivarais.
Dans ces petits guides, il n'est pas question de haute cuisine mais de cuisine régionale. Ils contiennent des remarques sur les produits alimentaires, les vins, l'histoire gastronomique, des menus ou plats typiques, le tout parsemé d'histoires et d'anecdotes. A la fin de chaque guide, on trouve un échantillon de quelques recettes. Le fascicule sur la Savoie contient aussi, pp. 94-106, une petite annexe sur Genève.

Anthologie de la gastronomie française / par Curnonsky et Gaston Derys. – Paris: Delagrave, 1936. – 397 p.; 17 cm. – (Collection Pallas)

FP 10117

Ed. orig. (pas dans Oberlé).
«Ce livre n'a d'autre prétention que d'être un recueil de morceaux choisis dans l'œuvre des auteurs français qui ont écrit, et bien écrit, sur le culte de la bonne chère» (*En guise de préface*, p. 5).

Suisse XXe siècle

Beuret-Frantz, Joseph. – ***Autour de la crémaillère:*** notes et propos gastronomiques sur la bonne cuisine dans le Jura bernois / par Joseph Beuret-Frantz et quelques gastronomes du Jura bernois; avec les bois originaux de Laurent Boillat; préf. de [G.] Riat; introd. de V. Moine. – [S.l.]: Pro Jura, 1945. – 142 p.: ill.; 24 cm

FM 2103

«Que le lecteur ne s'imagine pas trouver ici un livre de cuisine avec force recettes alléchantes [...]. Non, il s'agit [...] de montrer que le Jura bernois possède une histoire gastronomique et

que l'esprit du boire et du manger est fort bien compris dans ce petit pays» dit le docteur Riat dans sa préface. Et en effet, la majeure partie de l'ouvrage contient un panorama des traditions gastronomiques du Jura, épicé, par-ci par-là, de recettes succinctes dans le texte. Mais le lecteur cuisinier-amateur ne reste pas sur sa faim: les pages 117-142 contiennent un recueil d'une cinquantaine de *Recettes jurassiennes (anciennes et nouvelles)*. Et c'est si simple: «Après avoir bouchoyé un porc...»

Lugeon, Maurice. – ***La recette de la fondue vaudoise*** / Maurice Lugeon; ill. de Jeanne Lugeon. – Lausanne: Ed. du Capricorne F. L. Gavillet, 1950. – 70 p.: ill.; 26 cm

D 8073

Texte humoristique qui tente de prouver que la fondue est d'origine vaudoise. Avec quelques indications concernant les plats aux œufs et au fromage qui figurent dans certains traités gastronomiques français du XIXe siècle sous le nom de «fondue» (note p. 22).

Le Pays romand: Neuchâtel, Fribourg, Jura bernois. – Paris: La France à table, 1955. – 66 p.: ill.; 28 cm. – (La France à table; 55)

QDD 57

La première partie (pp. 1-51) contient une présentation géographique, économique et touristique des trois régions. La seconde partie (pp. 53-65) près de septante recettes typiques. La gastronomie du canton de Neuchâtel est représentée par une contribution sur les *Vins et Vignobles de Neuchâtel* par Robert Vaucher (pp. 14-17) et deux recettes: la fondue neuchâteloise et les filets de perche à la Neuchâteloise (pp. 53 et 60).

André, Paul. – ***Les propos du gourmet*** / Paul André; ill. d'Alex Billeter. – Neuchâtel: H. Messeiller, 1961. – 389 p.: ill.; 20 cm

C 9656
2Q 606

La première partie (*Les propos du gourmet*, pp. 21-126) réserve une attention particulière à la gastronomie en Suisse romande: *La gourmandise au pays romand* (pp. 97-102), *Trois cantons vous convient à leur table* [Fribourg, Neuchâtel, Jura] (pp. 103-108), *Au Club des Cent, pour l'accueillir en quelques relais de Suisse* (pp. 109-113). La deuxième partie (*A la cuisine*, pp. 130-245) contient une quarantaine de recettes. La troisième partie finalement est consacrée au *Dialogue avec le vin* (pp. 248-310) et la quatrième à la *Diététique* (pp. 312-386).

North, Marcel. – ***Neuchâtel à table:*** légende, histoire et vérité de la gourmandise en pays de Neuchâtel / Marcel North, Jacques Montandon; dessins de Marcel North. – Neuchâtel: Ed. Ides et Calendes, 1973 (Neuchâtel: P. Attinger). – 215 p.: ill.; 27 cm

Q 2172
Q 2223 (ex. n° 38, avec signature des auteurs)
QZ 105 (ex. n° XIV [!] avec un dessin original de l'artiste)

Justification du tirage de tête: 100 exemplaires numérotés de 1 à 100, auxquels est joint un dessin original de Marcel North, signé par l'artiste; 12 exemplaires numérotés de I à XII, réservés à l'éditeur et aux auteurs.
Contient deux parties: *Légende et histoire de la gourmandise en pays de Neuchâtel* / par Marcel North (pp. [6]-139). *Vérité de la gourmandise en pays de Neuchâtel* / par Jacques Montandon (pp. [141]-215). La seconde partie est complétée de trois douzaines de recettes neuchâteloises.

6. Art du sommelier

Jullien, André. – ***Manuel du sommelier ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins:*** contenant la théorie de la dégustation, de la clarification, du collage et de la fermentation secondaire des vins, les moyens de prévenir leur altération et de les rétablir lorsqu'ils sont dégénérés ou naturellement défectueux, de distinguer les vins purs des vins mélangés, frelatés ou artificiels, etc., suivi du tarif des droits de mouvement, d'entrée, d'octroi, de vente en détail et de douanes, des prix de location, etc., que l'on paye à l'entrepôt de Paris, etc. / par A. Jullien, marchand de vin en gros, auteur de la *Topographie de tous les vignobles connus*, inventeur des poudres pour clarifier les vins, des cannelles aérifères et de plusieurs autres instrumens. – 4e éd., revue, corr. et augm. d'un chapitre sur la litharge, etc. – Paris: chez l'auteur: L. Colas: Mad. Huzard: Renard, 1826. – XII, 340 p., 3 f. de pl. dépl.; 17 cm

AP 106

Pas dans Vicaire 471 (note). Oberlé 962. La 1re éd. a paru à Paris, 1813. – Ouvrage «Dédié à M. le comte Chaptal, pair de France, membre de l'Académie des sciences, auteur de l'ouvrage intitulé: *L'art de faire le vin*». – Planches gravées (tailles-douces) par E. Collin, Gaitte et Moisy.
Malgré sa petite taille, le manuel de Jullien (1766-1832) englobe la totalité de l'art du sommelier. En effet, la dégustation, l'achat et le transport du vin, les qualités de la cave, le vieillissement en fûts et en bouteilles, les altérations non souhaitables, les additifs utiles, tolérables ou abusifs, les vins artificiels ou frelatés, la législation, tout est abordé. Ce n'est donc pas surprenant que son ouvrage ait rencontré un grand succès dès sa parution et qu'il soit resté longtemps un ouvrage de référence.

Bertall (pseud. de Charles-Albert d'Arnould). – *La vigne:* voyage autour des vins de France: étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique / par Bertall. – Paris: E. Plon, 1878. – 659 p.: ill.; 20 cm

AG 23

Ed. orig. (Vicaire 87. Pas dans Oberlé). – L'illustration se compose de plus de quatre cents dessins dans le texte et de soixante-quatre planches comprises dans la pagination. – Notre exemplaire avec ex-libris «Edgar Goldschmid N°» (étiquette typographique, non numérotée).
«Le spirituel caricaturiste passe en revue les différents crus de la Bourgogne, de la Gironde et de la Champagne et conte, avec beaucoup d'humour, une foule d'anecdotes amusantes sur les vins, les vignes, les vignerons, les propriétaires et les dégustateurs» (Vicaire).

7. Décor de table

Wright, John Michael. – *Ragguaglio della solenne comparsa fatta in Roma gli otto di gennaio MDCLXXXVII dall'illustrissimo et eccellentissimo signor conte di Castelmaine, ambasciadore straordinario della sagra real maestà di Giacomo secondo, rè d'Inghilterra, Scozia, Francia et Ibernia, difensore della fede alla Santa Sede Apostolica, in andare publicamente all'udienzia della santità di nostro signore papa Innocenzo undecimo* / dedicato all'altezza serenissima della duchessa di Modena da Giovanni Michele Writ, maggiordomo del medesimo signor ambasciadore... – In Roma: nella stamperia di Domenico Antonio Ercole, [1687]. – P. [1]-87, [1 bl.], 88, [1 bl.], 89-90, [1], [1 bl.], front., 15 f. de pl.; 2° (37 cm)

NUM 53.2.20

Ed. orig. (pas dans Vicaire. Oberlé 533).
Ce récit de l'ambassade envoyée par le roi Jacques II d'Angleterre (1633-1701) chez Innocent XI (1611-1689) n'est pas une étude historique ou politique. Le point de vue de son auteur, majordome de l'ambassadeur anglais, se focalise sur l'aspect fastueux ou mondain de l'événement. Ainsi, par exemple, six planches montrent sous différents angles les deux carrosses richement sculptés qui ont servi à l'ambassadeur lors de ses déplacements à Rome. Sept planches reflètent les splendeurs d'un grand banquet officiel: une grande planche force l'admiration du spectateur déjà par ses dimensions extraordinaires de 25×112 cm. Les six autres reproduisent en détail les principales décorations allégoriques de la table. Malheureusement, l'auteur s'est arrêté à la description du décor et n'a pas jugé utile de noter le menu qui a été servi. Le frontispice, la vignette au début de la lettre dédicatoire, ainsi que les planches 3-15 ont été dessinés par Giovanni Battista Lenardi, les planches 1 et 2 par Philippus Michael Camers. Les ébauches sont de Ciro Ferri (planches 3-5) et Andrea Cornely (planches 6-8). Toutes les planches et illustrations ont été gravées par Arnold van Westerhout.

ANNEXES

Index des noms et titres anonymes

Ne contient pas les noms des éditeurs, libraires et imprimeurs modernes (dès 1800), ni les noms figurant dans la table des illustrations.

Ill. Illustrateur (dessinateur, graveur, etc.)
Libr./impr. Libraire, éditeur commercial, imprimeur
Ex-libris Ex-libris (manuscrit ou étiquette), supralibros, ex-dono, etc.

Pages en gras: Occurrences principales
Pages en italiques: Noms figurant dans la liste des *Principaux livres de cuisine et de gastronomie conservés à la BPUN*

A. C. F. (ill.) *305*
Abd-el-Kader 199
Adam (maître) Voir: Billaut, Adam
Adanson, Aglaé ***300***
Adanson, Michel 300
Affolter, Benedikt (traiteur; Soleure) 138, 210
Aigrefeuille (marquis d') *315*
Albani, Alexandre (cardinal) 63
Albignac, Anne Françoise Geneviève d' (fille du comte de Castelnau, femme de Durey de Morsan 135
Alexandre Ier (empereur de Russie) 213
Alexandre III (empereur de Russie) 242, *279*
Ali-Bab (pseudonyme d'Henri Babinski) ***280***
Allen, James Baylie (ill.) 210
Almanach perpétuel des pauvres diables ***315***
Alvarez de Colmenar, Juan (don) 80, 83, 84, 87
André, Paul ***325***
Anjou (duc d'; roi d'Espagne sous le nom de Philippe V) 88
Anne (d'Autriche; reine de France) 88
Anthologie de la gastronomie française ***324***
Apicius 62, 72
Appert, François 322
Aquaviva [ou Acquaviva] d'Arragon, Troiano (cardinal) 62, 63, 72, 74
Arbeiterwohl (Verband für Soziale Kultur und Wohlfahrtspflege; München-Gladbach) *306*
Argand, François-Pierre-Amédée 139, 156
Argyll, John Campbell (5e duc d') 100, 106, 114, 116, 117, 119
Arnault (Monsieur; dédicataire) *318*
Aubert de La Chesnaye des Bois, François-Alexandre Voir: La Chesnaye des Bois, François-Alexandre Aubert de
Aulnoy, Marie-Catherine Le Jumel de Barneville (comtesse d') 86
Aumont, Louis Marie Augustin (duc d') 42
Austen, Jane 133
Auzière, Charles 139, 156, 157
Avis sur les soupes économiques, sur les germes de pommes-de-terre et sur le parti à tirer des pommes-de-terre gelées ***311***

Babinski, Henri Voir: Ali-Bab
Baculard d'Arnaud, François de *315*
Bailey (libr./impr.; Londres) *284, 301*
Balaine [ou Baleine], Alexis *316, 318*
Banks, Joseph 104, 125
Barberini (famille) 57
Bareste, Eugène *321*
Baritel, Estienne (libr./impr.; Lyon) *294*
Barreau, Jean Charles Michel (ill.) *270*
Bastien, Jean-François *298*
Bataille, Georges 191
Battoni [ou Bottani], Giuseppe 106
Bautte, A. ***324***
Behrmann, A. (Baurat) 205, 206
Belèze, Guillaume-Louis-Gustave *307*
Beltrand, T.-J. [Jacques?] (ill.) *323*
Benoît (hoirie) (ex-libris) *308*
Benoît, Louis (capitaine aux Ponts) (ex-libris) *308*
Berchoux, Joseph de ***314, 322***
Berjon, Jean (libr./impr.; Paris) *292*
Bernard, Emile 215, 218, 219, ***274-276***, *278, 279, 286*
Bernardi, T. ***268***
Bernardin de Saint-Pierre, Henri *315*
Bernerisches Koch-Büchlein ***286***
Bernini, Pietro 64
Bertall (Charles Albert vicomte d'Arnoux, comte de Limoges, dit) (ill.) *318, **326***
Bertuch, Friedrich Justin *310-311*

Besnier, Henri *297, 298*
Beugnié, Damien (libr./impr.; Paris) *297*
Beuret, Frantz, Joseph ***324***
Bézard, Yvonne 47
Bezault, Albert (ex-libris) *315*
Billaut, Adam (dit maître Adam) *316*
Billeter, Alex (ill.) *325*
Bing, Siegfried (dit Samuel) 248
Bircher, Ralph ***291-292***
Bircher-Benner Voir: Kunz-Bircher, Ruth
Bizet, Georges *322*
Blancey, Claude-Charles-Bernard (seigneur de) 47
Blanchard, Auguste Jean-Baptiste Marie (ill.) *322*
Blitz, A. E. (ill.) *278*
Blohm & Voss (chantier naval; Hambourg) 208
Boé, Simon (libr./impr.; Bordeaux) *262*
Bolton (Charles Paulet, 2nd duc de) *281*
Boillat, Laurent (ill.) *324*
Bonaparte, Napoléon Voir: Napoléon Ier
Bongaert, Daniel (ill.) *263*
Le bonheur domestique ***306***
Bonnefons, Nicolas de *262,* ***294-295***
Les bonnes recettes ***290***
Bordelet, Marc (libr./impr.; Paris) *264*
Borel, Jacques-Louis (ex-libris) *308, 310*
Bouchardon, Edme (ill.) 162
Boucher (contrôleur de la maison du prince de Talleyrand-Périgord) *273*
Boucheseiche (dit Boucher) Voir: Boucher
Bouchot, Frédéric (ill.) 180
Boulanger (restaurateur; Paris) 168
Bourbon (maison de) 88
Bourgeant, Guillaume-Hyacinthe *264*
Bourgoing, Jean-François 80, 82, 85, 87, 89
Bourquin, Constant ***280-281***
Bourquin, Madeleine *291*
Boyve, Jérôme Emmanuel (ex-libris) *298*
Breteuil, Jules ***273***
Breuleux, Hélène ***291***
Briand (cuisinier) ***264***
Briffault, Eugène 214
Brillat-Savarin, Jean Anthelme 240, *279-281,* ***318-322,*** *324*
Brissac, Charles-Timoléon Cossé (duc de, grand panetier de France) 30
Brisse, Léon (baron) *323*
British legacy Voir: *The fountain of knowledge, or, British legacy*
Brosses, Charles de 12, 37, 47-75
Brumoy, Pierre *264*
Bury (domestique de Jean-François de Marmontel) 42, 44

Cadet de Gassicourt, Charles-Louis *312-313,* ***316***
Cadet de Vaux, Antoine Alexis ***309, 312-313,*** *315*
Cadet, Charles-Louis Voir: Cadet de Gassicourt, Charles-Louis
Caffarelli, Charles *294*
Camers, Philippus Michael (ill.) *326*
Canaletto (Giovanni Antonio Canal, dit) (ill.) 53, 56
Canier, André (libr./impr.; Lyon) *262*
Canillac 63
Capelle, Pierre Adolphe *316*
Cardelli, P. (pseud. de Henri-Louis-Nicolas Duval) ***273***
Carême, Marie-Antonin ***269-273,*** *274, 278, 279, 285, 322*
Carton, Francis *280*
Castelmaine [ou plutôt Castlemaine], Roger Palmer (Earl of) *326*
Castelnau (comte de) 135
Chaillet, Jean-Frédéric (capitaine) (ex-libris) *311*
Chaillet d'Arnex, Henriette-Charlotte Voir: Perregaux-Chaillet, Henriette-Charlotte
Chalon du Bled, Louis (marquis d'Uxelles) Voir: Uxelles, Louis Chalon du Bled (marquis d')
Chambrier de Travanet, Jean-Pierre (colonel) *294*
Champ d'Oiseau (restaurateur; Paris) 168
Champfleury (Jules-François-Félix Husson, dit) *322*
Chantreau, Pierre-Nicolas 97, 102, 108-110, 114, 130, 131
Chanvalon, de (prêtre de l'ordre de Malte) *299*
Chaptal, Antoine *294, 325*
Chapuis, Antoine (libr./impr.; Lausanne) *311*
Charles (ill.) 315
Charles II (roi d'Espagne) 88
Charles Quint (empereur d'Allemagne et roi d'Espagne sous le nom de Charles Ier) 88
Charrière, Isabelle de 148
Chevallier, Alphonse ***310***
Chirol, Barthélemy (libr./impr.; Genève) 138
Chouët, Samuel (libr./impr.; Genève) *292*
Les classiques de la table à l'usage des praticiens et des gens du monde ***322***
Clément XII (pape) 75
Cobb, L. (ill.) *301*
Cochin, Charles Nicolas (le Jeune) 47
Colin, Paul Emile (ill.) *279*
Collegium Societatis Jesu Caesaraugustanum (Saragosse) (ex-libris) *292*
Collier, John (ill.) 100, 101
Collin, E. (ill.) *325*
Colnet Du Ravel, Charles Jean Auguste Maximilien de ***316,*** *322*
Combe, T. (pseudonyme d'Adèle Huguenin) ***287-288, 290***
Condorcet, Marie Jean Antoine Nicolas Caritat de *308*
Cook, James 104
Cornely, Andrea (ill.) *326*
Corsini, Lorenzo (pape sous le nom de Clément XII) Voir: Clément XII (pape)
Corsini, Neri (cardinal) 63
Cortone, Pierre de (Pietro Berrettini, dit) 57

Coulanges, Philippe-Emmanuel (marquis de) *316*
Coulon, Paul de (ex-libris) *292, 298*
Coulon, Paul Louis A. (ex-libris) *311*
Cours de viandes rôties pour dames et jeunes filles ***291***
Courtin, Antoine de 34, 35, 122
Cousin, Charles Yves (dit Cousin d'Avallon) Voir: Raimbault (ou Raimbaut), A. T.
Cramer & Perachon (libr./impr.; Genève) *312*
La cuisinière genevoise ***286***
Curnonsky (pseudonyme de Maurice-Edmond Sailland) *291,* ***324***
Cussy, Louis (marquis de) *322*

D., Robert (Sir) Voir: Robert (Sir)
Damasso, Michel-François (ill.) *312*
Dantan (docteur) 138
D'Apples (ex-libris) *312*
Darling, William (ill.) 166
David, Michel Etienne (Ier [?]; libr./impr.; Paris) *297*
David, Michel Etienne (II, le Jeune; libr./impr.; Paris) *298*
David, Pierre (libr./impr.; Lyon) *262*
Defauconpret, Auguste Jean-Baptiste 99, 109, 110, 114, 118, 119, 121, 129, 130
Delachaux-Godet, Louise ***306***
Délan (cuisinier) ***268***
Delille, Jacques *314*
Deloche, Ernest Pierre (ill.) *279*
Delvaux, Auguste (ill.) *294*
Deruz (Madame) (pseudonyme de Marie Petitpierre-Biolley) Voir: Petitpierre-Biolley, Marie
Derys, Gaston *324*
Desaint & Saillant (libr./impr.; Paris) 6
Désaugiers, Marc-Antoine-Madeleine *316,* ***318***
Desray, Jacques (libr./impr.; Paris) *298*
Dété, Eugène (ill.) *323*
Déterville, Jean-François-Pierre (libr./impr.; Paris) *298*
Détruit, Lucien (libr./impr.; Paris) *281*
Devilliers (ill.) *294*
Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation ***266***
D'Ivernois, Jean-Antoine (ex-libris) *312*
DJO (ill.) *324*
Donauer, Johann Christoph *304*
Droz, P. ***305***
Dubois, Jean-René (peintre sur porcelaine) 27
Dubois, Urbain 8, 215, 218, 219, ***274-276,*** *278, 279, 286, 307*
Dufour, Philippe Sylvestre ***312***
Dumas, Alexandre (Père) ***276-278***
Dumas, François-Guillaume ***323-324***
Dunant, Jean-François (ill.) *315*
Dunker, Balthazar-Antoine (ill.) 141, 169, 172
DuPasquier, Henry (ex-libris) *298*
Dupertuis (Madame) ***288-289, 307***
DuPeyrou, Pierre-Alexandre *305*
Duplessi-Bertaux, Jean (ill.) *318*
Durand, Pierre-Etienne-Germain (libr./impr.; Paris) 6, *298*
Durand, Jean-Martial *270*
Durey de Morsan, Joseph Marie 9, 12, **135-159**
Durey d'Harnoncourt, Pierre 135
Duval, Henri-Louis-Nicolas Voir: Cardelli, P.

Ecole ménagère (Le Locle) ***290***
Elisabeth (de France; reine d'Espagne) 88
Elvaux, Auguste d' Voir: Delvaux, Auguste
Emy (officier) ***266***
Endter, Martin (libr./impr.; Nuremberg) *302*
Epicure *316*
Erasme, Didier *323*
Ercole, Domenico Antonio (libr./impr.) *326*
Ernest IV (duc de Saxe-Coburg-Gotha) 226
Escoffier, Auguste ***279***

Fabre (libr./impr.; Paris) *298*
Fauche, Samuel (libr./impr.; Neuchâtel) *264-265*
Fauche-Borel, Louis (libr./impr.; Neuchâtel) *265*
Faujas de Saint-Fond, Barthélemy 98-100, 103, 104, 106-108, 112-114, 116, 117, 119, 121, 122, 125, 127, 130
Favre, Joseph 219, 226, ***278,*** *323*
Favre, Louis ***305-306***
Fayot, Charles-Frédéric-Alfred *322*
Feistmann, Ludwig 230
La femme et son foyer *307*
Ferdinand VI (roi d'Espagne) 12, 77, 88
Ferri, Ciro (ill.) *326*
Ferri de Saint-Constant, Jean-Louis 97, 103, 122, 130
Feure, Georges de (pseudonyme de Georges Joseph van Sluijters) (ill.) 248
Feustel, H. (pseudonyme d'Adèle Huguenin, alias T. Combe) Voir: Combe, T.
Flaubert, Gustave 200
Fleisch-Braten-Kurs für Frauen u. Töchter ***291***
Fleuriot de Langle, Jean-Marie-Jérôme (marquis) Voir: Langle, Jean-Marie-Jérôme Fleuriot (marquis de)
Fleury, Jean-Jacques (ex-libris) *292*
Florinus, Franz Philipp ***304***
Foncemagne, Etienne Lauréault de *266*
Fonssagrives, Jean-Baptiste *306*
Fontanes, Louis Jean-Pierre de *322*
Forest, Eugène Hippolyte (ill.) *321*
Foscarini (procuratesse) 53
The fountain of knowledge, or, British legacy ***301***
Fouret (cuisinier) ***268***
Fournier, Simon Pierre *297, 298*
Francière, Pierre François (ex-libris) *265*
François de Neufchâteau, Nicolas-Louis *294*
Frégnac, Claude *281*
Frères provençaux (restaurateurs; Paris) 209, 210

Fulbert-Dumonteil, Jean-Camille *280*
Funk, Casimir *291*
Füssli (libr./impr.; Zurich) Voir: Orell, Gessner, Füssli und Compagnie (libr./impr.; Zurich)
Fyot de La Marche, Jacques-Philippe (comte de Neuilly) 47

Gacon-Dufour, Marie Armande Jeanne ***299, 300***
Gaildrau, Charles Valentin (ill.) 206
Gaitte, Antoine-Joseph (ill.) *325*
Garlin, Gustave *276, **278***
Garnier, Jean-Antoine (libr./impr.; Troyes) *295*
Garnier, Pierre (libr./impr.; Troyes) *295*
Gaubert, Marcel *322*
Gaudard, Gabriel (libr./impr.; Berne) *286*
Gaulthier, Jean *280*
Gaultier, Léonard (ill.) *292*
Geoffroy, Charles (ill.) *318*
Geoffroy, Gustave *279*
George II (roi d'Angleterre) 106
Georges V (roi de Hanovre) 218
Gervais (martyre) 186
Gessner (libr./impr.; Zurich) Voir: Orell, Gessner, Füssli und Compagnie (libr./impr.; Zurich)
Gevril, Jacques 77
Giacomo II (roi d'Angleterre) Voir: Jacques II (roi d'Angleterre)
Gilbert, Philéas *279, 280*
Girard, René 191
Girardet, Karl (ill.) 225
Girin, Jean, & B. Rivière (libr./impr.; Lyon) *312*
Gisors, Anselme-Marie de *292*
Gissey, Henri-Simon-Pierre (libr./impr.; Paris) *264, 298*
Glasse, Hannah 8, 117, ***283**, 285*
Glomeau, Maurice *321*
Godet, Philippe *318*
Gogué, Antoine 214, 232, *307*
Goldschmid, Edgar (ex-libris) *326*
Gotthelf, Jeremias *306*
Gouffé, Jules ***276**, 278, 316, 318, 322*
Goulin, Jean *266*
Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale Voir: *Un million de recettes*
Grandville (Jean Ignace Isidore Gérard, dit) (ill.) 207
Gras, Marie 230
Grégoire, Henri *294*
Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent 6, 36, 136-138, 140, 142, 143, 145, 146, 168, 169, 173, 214, ***314-315**, 316, 318, 322, 323*
Grosley, Jean-Pierre 118, 130
Guadagni, Giovanni-Antonio (cardinal-vicaire) 62
Guillaume Ier (roi de Prusse, puis empereur d'Allemagne) *274*
Guillaume II (empereur d'Allemagne) 208
Guillemot, Maurice ***323***
Guillyn, Pierre (libr./impr.; Paris) *264*
Guinand, J.-A.-D. ***287***
Gutwein, Johann Caspar (ill.) *303*
Guyot, Charly *318*

H. F. (ill.) 208
Halévy, Ludovic *322*
Hall, Henry Bryan (ill.) *285*
Haller, Rudolf Albrecht (libr./impr.; Berne) 161
Halley (ill.) *321*
Hamburg-America-Line (armateur; Hambourg) 208
Hardy (Madame; tenancière; Paris) 30
Harrison, Sarah 115, ***282-283**, 283*
Havet, Armand-Etienne-Maurice ***300**, 307*
Heath, Charles (ill.) 216
Hée, Jean (ill.) *324*
Heinrich (von Braunschweig, duc) 212
Heinzmann, Johann Georg 148, **161-177**
Heliot (contrôleur de bouche de Louis XV) *270*
Hémard, Joseph (ill.) *324*
Henri III (roi de France) 23, 74
Henri IV (roi de France) 62, *316*
Hiback (ill.) *321*
Hibon (ill.) *270, 273*
Hippocrate *308*
Hinzelin, Emile *324*
Hirschmann, Thomas (ill.) *303*
Hoffner, Claire *307*
Hogarth, William (ill.) 105, 122
Hohberg, Wolf Helmhardt von ***301-303***
Huguenin, David Louis (ex-libris) *309*
Humbert, Suzanne (ill.) *281*
Hüni-Hüni, Albertina ***290-291***
Husson, Jules-François-Félix Voir: Champfleury

I. F. W. (ill.) *303*
Imprimerie royale (libr./impr.; Paris) *308*
Innocent [Innocenzo] XI (pape) *326*

Jacob (bibliophile) Voir: Lacroix, Paul
Jacques II (roi d'Angleterre) 57, 75, 326
Jacques III (fils de Jacques II, roi d'Angleterre) Voir: Stuart, Jacques-François-Edouard
Janin, Jules *322*
Jaquet-Droz, Pierre 77, 79, 88
Jeanniot, Pierre-Georges (ill.) *323*
Jeaurat, Etienne (ill.) 161
Johannot, Tony (ill.) 216
Johnson, Samuel 102, 104, 108, 130
Jotterand, Auguste ***289***
Jourdan (ill.) *298*
Jover, Jacinto (don) 78, 79, 81-83, 85, 89, 91
Jullien, André ***325***
Jury dégustateur (Paris) 214

Kaempfer, Engelbert 119
Karr, Alphonse *318*
Keith, George (Milord Maréchal) 78
Knorz, Johann Leonhard (libr./impr.; Nuremberg) *304*
Knox, John 107, 112, 131
Konss (restaurant; Paris) 248

Kourakine, Alexandre Borissovitch 213
Krantz, Eugène *278*
Kuenlin, Elise (ex-libris) *299*
Kunz-Bircher, Alfred *291*
Kunz-Bircher, Ruth ***291-292***
Küsel, Matthias (ill.) *303*

La Bretonnerie, de (éditeur) *298*
La Chapelle, Vincent 15, *270*
La Chesnaye des Bois, François-Alexandre Aubert de (marquis de) 30, *266*, ***298-299***
La Fontaine, Jean de 6, 23, 185
La Roche, Aimé de (libr./impr.; Trévoux) *299*
La Rochefoucauld, François de 45, 101, 102, 131
La Varenne, François Pierre de 9, ***262-263***, *294*
Labat, Jean-Baptiste (le Père) 49
Lacroix, Paul *322*
Lalanne, Jean-Baptiste *322*
Lalauze, Adolphe (ill.) *321*
Lami, Eugène (ill.) 210, 213
Langle, Jean-Marie-Jérôme Fleuriot (marquis de) 85, 86, 92
Lanmary, Marc Antoine Front de Beaupoil de Saint-Aulaire (marquis de) 30
Lanté, Louis Marie (ill.) 161
Laplante, Charles (ill.) *276*
Laporte, Joseph de 106, 114, 131
L'Archer-D'Arcy (Madame) *314*
Laujon, Pierre *318*
Lauréault de Foncemagne, Etienne Voir: Foncemagne, Etienne Lauréault de
Le Bas, Jacques Philippe (ill.) *264*
Le Breton, André-François (libr./impr.; Paris) *266*
Le Clerc, Charles-Guillaume (libr./impr.; Paris) *266*
Le Rallic, Etienne (ill.) *324*
Le Sueur, Pierre (l'aîné) (ill.) *263*, *297*, *298*
Léandre, Charles-Lucien 244
Lenardi, Giovanni Battista (ill.) *326*
Lerondeau, André D. (ill.) *279*
Lévi-Strauss, Claude 7
Liberek, Jan (ill.) *291*
Libraires associés (libr./impr.; Paris) *265*
Liechti-von Brasch, Dagmar *291*
Liger, Louis 8, 18, ***295-298***, *299*
Linguet, Simon-Nicolas-Henri *308*
Lion, L. (ill.) *301*
Liotard, Jean-Etienne (ill.) 11
Livry, Louis Sanguin (marquis de) 30
Löffler, Tobias (libr./impr.; Mannheim) 161
Lombard, Alfred (ex-libris) *318*
Lorry, Anne-Charles ***308***
Louis II (roi de Bavière) *232*
Louis III (grand-duc de Hesse et du Rhin) 228
Louis XIII (roi de France) 88
Louis XIV (roi de France) 26, 37, 74, 88
Louis XV (roi de France) 30, 37, 41, *270*
Louis-Ferdinand (de Bavière) 232
Louis-Philippe (roi des Français) 206, 221, 225
Loys de Chandieu, Jean-Samuel de ***309-310***
Ludovic (ill.) *301*
Lugeon, Jeanne (ill.) *325*
Lugeon, Maurice ***325***
Lune, Pierre de 8, ***262***, *263*
Luyet, Basile ***289***

Machet, J.-J. ***268***
Maclean, Virginia *261*
Mac-Liane [ou plutôt Mac Laine] (famille écossaise) 100, 103, 104, 106, 107, 112-114, 121, 126
Magnat, Gustave-Edouard *307*
Maillard, Albert ***289***, *307*
Maille, Antoine Claude (maître-vinaigrier; Paris) 142, 145, 151
Mainzer, Hedwig 236
Malboissière (famille) Voir: Randon de Malboissière
Mallet Du Pan, Jacques 138
Maradan, François (ill.) *315*
Maréchal (ill.) *294*
Mariage, Louis François (ill.) *315*
Marie-Thérèse (d'Autriche; reine de France) 88
Marillier, Clément-Pierre (ill.) *294*
Marin, François (maître d'hôtel) ***263***, *270*
Marmontel, Jean-François de 42
Martin (Madame; traiteur; Paris) 168
Marul, Albert *294*
Masckeline [ou plutôt Maskelyne], Nevil (astronome) 125
Massard, Félix *318*
Massialot, François 7, 64, 68, *262*, ***263***, *266*
Matthieu, Abraham (ex-libris) *312*
Mayor, Matthias Louis ***311-312***
Meilhac, Henry *322*
Méliand, Adelaïde 37
La ménagère moderne de La Chaux-de-Fonds ***307***
La ménagère moderne neuchâteloise ***307***
Menon 7, ***264-266***, *270*, *287*
Méot (restaurateur; Paris) 171
Mérault (le jeune; peintre sur porcelaine) 27
Mercier, Louis-Sébastien 18, 138, 172, *315*
Merwart, Paul (ill.) 246
Mesnard (ill.) *301*
Mesnel (ill.) *301*
Meuron, Pierre-Frédéric de (major-général) *294*
Michelet, Jules 191, 194, 200
Midderigh (ill.) *318*
Milan Obrenović (roi de Serbie) 240
Millar, A. (libr./impr.; Londres) *283*
Miller (ill.) *309*
Millet-Robinet, Cora ***300***, *307*
Un million de recettes: Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale ***301***
Milord Maréchal Voir: Keith, George
Möhring, Bruno 248
Moine, Virgile *324*
Moisy, Alexandre (ill.) *325*
Molin, Antoine (libr./impr.; Lyon) *294*
Monin, Ernest *278*

Monin, Prosper Pierre (ex-libris) *273*
Monselet, Charles-Pierre *278, 321, **322-323***
Monselet, Prosper *323*
Monsiau, Nicolas-André (ill.) *294*
Montaigne, Michel Eyquem de *294*
Montandon, Jacques ***291, 325***
Mordacq, Philippe 212
Moreri, Louis 77
Morin, Victor (ill.) *279*
Morland, Henry Robert (ill.) 121
Mortier, Pierre (libr./impr.; Amsterdam) *262, 263*
Muraire, Honoré (comte, conseiller d'Etat à vie) *318*

Napoléon Ier (empereur des Français) *294, 309*
Napoléon III (empereur des Français) *274*
Néron (empereur romain) 186
Neuberg, Daniel von (ill.) *303*
Neufchâteau, Nicolas-Louis-François *294*
Normand, Louis Marie (fils) (ill.) *270, 273*
North, Emma 254
North, John Thomas (colonel) 254
North, Marcel (ill.) *291, 322, **325***
Nott, John ***281-282**, 283*
Nouffer, Jean-Abraham (libr./impr.; Genève) *308*

Oberlé, Gérard *261*
Obrenović, Milan (roi de Serbie) Voir: Milan Obrenović
Offenbach, Jacques *322*
Ogier, Piere-Mathieu (ill.) *312*
Orell, Gessner, Füssli und Compagnie (libr./impr.; Zurich) *311*
Orléans, Charlotte-Aglaé d' (duchesse de Modène) 53
Orléans, Elisabeth Charlotte (duchesse d') *262*
Orléans, Marie-Louise d' 88
Orléans, Philippe (duc d'; Régent) 53
Ostervald, Frédéric-Samuel 135, 138
Ottoboni, Pietro (cardinal) 63
Oudry, Jean-Baptiste (ill.) 6, 23
Ouvrier, Jean (ill.) 6, 23

P. DC (ill.) *297*
P. L. S. (ill.) Voir: Le Sueur, Pierre
Painlevé (chomolithographe) (ill.) *276*
Palmer, Roger (Earl of Castlemaine) Voir: Castelmaine [ou plutôt Castlemaine], Roger Palmer (Earl of)
Panine, Victor (comte) *285*
Panine (comte) *285*
Pannetier (lithographe) (ill.) 207
Papillon, Jean-Michel (ill.) *298*
Pariset (Madame) ***300***
Parmentier, Antoine Augustin *294, 308, 309*
Parny, Evariste-Désiré de Forges de *322*
Parpette, Philippe (peintre sur porcelaine) 27
Paulus-Du-Mesnil, Pierre-Augustin (libr./impr.; Paris) *297*
Payen, Anselme ***310***
Le Pays romand ***325***
Pellaprat, Henri-Paul ***280***
Perachon, Philibert (libr./impr.; Genève) Voir: Cramer & Perachon (libr./impr.; Genève)
Périgny (abbé de) 58
Périgord, C.-G. (cadet) Pseudonyme commun de Léon Thiessé et Horace Raisson
Pernod, Edouard *279*
Perregaux, François-Louis *284*
Perregaux, Suzanne ***281***
Perregaux-Chaillet, Henriette-Charlotte (ex-libris) *284, 301*
Perret, Victoire (ex-libris) *263*
Perronet, Jean-Rodolphe 41
Petit, Alphonse ***285-286***
Petitpierre, Henri (Dr méd.) (ex-libris) *292*
Petitpierre-Biolley, Marie ***287-288***
Philippe IV (roi d'Espagne) 88
Philippe V (roi d'Espagne) 88
Piaf, Edith 199
Picquet, P. J. (ill.) *298*
Pictet, Charles *294*
Pierre, Lucie de (ex-libris) *300*
Piranèse (Giovanni Battista Piranesi) (ill.) 53, 64, 68, 71
Pithou (le Jeune [peut-être Nicolas-Pierre]) (peintre sur porcelaine) 27
Plenck, Joseph Jacob ***310***
Pompadour, Jeanne Antoinette Poisson (marquise de) 27
Ponce, Nicolas (ill.) *294*
Pont (prince de) 155
Powell, B. (Madame) ***284***
Prault, Laurent-François (libr./impr.; Paris) *264*
Prinzessin Victoria-Luise (bateau à vapeur portant le nom de la fille de l'empereur allemand Guillaume II) 208
Procope, François (Francesco Procopio) *266*
Protais (martyre) 186
Prudhomme, Claude (libr./impr.; Paris) *263*
Prudhomme, Claude-Antoine (libr./impr.; Paris) *297*
Pury, de (famille) (ex-libris) *273, 297*
Pury, Frédéric-Guillaume de (ex-libris) *265, 300*
Putsche, Carl Wilhelm Ernst ***310-311***

Quarré, Louis (seigneur de Quintin) 47

Raimbault (ou Raimbaut), A. T. (pseudonyme de Charles Yves Cousin dit Cousin d'Avallon) ***268**, 287*
Rainbach (ou Raimbach) (pâtissier-traiteur; Genève) **135-159**
Raisson, Horace-Napoléon ***322**, 323*
Rajon, Paul-Adolphe *276*
Ramponneau, Jean 166
Randon de Malboissière, Geneviève 37, 41
Recettes culinaires et hygiène alimentaire ***291***
Recueil choisi, instructif et amusant, dans lequel on trouve tout ce qui

peut le plus contribuer à vivre avec aisance à la ville & à la campagne ***299***
Reding, Mascha 242
Rein, Joseph Friedrich (ill.) *305*
Renand, Jacques *316*
Renneville, René-Auguste Constantin de 41, 42
Rétif de La Bretonne, Nicolas-Edme *315*
Reynolds, Josua [?] 106
Riat, Gustave *324*
Ribou, Jean (libr./impr.; Paris) *262*
Richardin, Edmond ***279-280***
Richelieu, Armand Jean Du Plessis (cardinal de) 26
Richelieu, Louis François Armand de Vignerot Du Plessis (duc de) 53, 308
Riegel, Christoph (libr./impr.; Nuremberg, etc.) *304*
Rigault (Madame; servante de Durey de Morsan?) 158
Ritter, Erasme ***305***
Rivière, B. (libr./impr.; Lyon) Voir: Girin, Jean, & B. Rivière (libr./impr.; Lyon)
Rivington, Charles (libr./impr.; Londres) *281*
Robert (restaurant; Paris) 171
Robert (Sir Robert D.) 114, 116, 121, 128
Robida, Albert (ill.) *279*
Robinet, Stéphane *300*
Rochechouart (comtesse de; première femme de Durey de Morsan) 135
Roger, Barthélémy Joseph Fulcran (ill.) *294*
Rohan (duc de) *262*
Rohan-Soubise, Charles de *264*
Romieu, Auguste *322*
Ronjat, Etienne Antoine Eugène (ill.) *276*
Roques, Joseph *322*
Rosselet, Claire 205
Rothschild, Alphonse de (baron) 27
Rouff, Marcel 291, 324
Rouquet, Achille *279*
Rousseau, Jean-Jacques 98, 135
Roux (Monsieur; invité et voisin de Durey de Morsan à Genève) 139, 152, 155
Roux, Auguste *266*
Rumford, Benjamin Thomson (comte de) *311, 315*
Rundell, Maria Eliza Ketelby ***284***, *285*
Russ, Willy 8, 205, 206
Ryckebusch (ill.) *322*
Rytz, Lina ***287***

S. P. F. (ill.) Voir: Fournier, Simon Pierre
S. T. N. Voir: Société typographique (Neuchâtel)
Sailland, Maurice-Edmond Voir: Curnonsky
Saillant, Charles (libr./impr.; associé de Jean Desaint; Paris) Voir: Desaint & Saillant (libr./impr.; Paris)
Saint-Aignan, Paul Hipppolyte de Beauvillier (duc de) 62, 63
Saint-Aubin, Augustin [?] (ill.) 47
Sainte-Palaye, Jean Baptiste de La Curne 68
Saint-Evremont, Charles de Marguetel de Saint-Denis (seigneur de) *316*
Sainte-Marie, Brain de (ill.) 212
Salluste 47
Samson, Jean-Jacques (libr./impr.; Paris) *298*
Sandoz, Abram-Louis 9, 12, 77-**93**
Saugrain, Guillaume-Claude (libr./impr.; Paris) *297*
Saunders, Sarah *301*
Saussure, César de 121, 131
Schollen[berger], Hans Jakob (ill.) *303*
Schulthess, Heinrich ***311***
Schulz, Carlotto *280*
Schwegler, Jean-Pierre (ill.) *291*
Scotin, Jean-Baptiste (ill.) *297*
Seiler, Catharina *286*
Seinguerlet, Eugène *323*
Sender, S. G. *276*
Senebier, Jean *294*
Serres, Olivier de *262, **292-294***
Simon, Claude François (libr./impr.; Paris) *264*
Simond, Louis 103, 104, 109, 110, 118, 131
Skelton, Joseph (ill.) 225
Sluijters, Georges Joseph van Voir: Feure, Georges de
Société d'agriculture (Paris) *311*
Société d'agriculture du département de la Seine *294*
Société d'agriculture et d'économie (Lausanne) *309, 311*
Société des arts (Genève). Classe d'industrie (ex-libris) *309*
Société des maîtresses ménagères du canton de Neuchâtel *290*
Société typographique (Berne) 161
Société typographique (Neuchâtel) 135, 308
Société végétarienne de France ***280***
Soyer, Alexis-Benoît ***284-285***, *323*
Spoerlin, Marguerite ***285***
Spon, Jacques *312*
Stéphanie (princesse de Belgique) *324*
Stettin, August Lebrecht (libr./impr.; Ulm) 161
Stocks, Lumb (ill.) 210
Stuart, Jacques-François-Edouard (fils de Jacques II, roi d'Angleterre, dit Jacques III) 75
Studer, C. (ill.) 73
Suchard, Philippe (fabrique de chocolat; Neuchâtel) *306*
Sulzbach, Franz Philipp von *304*
Surbled, H. (ill.) *321*
Syndicat suisse des importateurs de comestibles *290*

La table du végétarien ***280***
Taillevent (Guillaume Tirel, dit) *262*
Talleyrand-Périgord, Charles-Maurice de *273, 322*
Tardieu, Pierre François. (ill.) *298*
Tencin, Pierre Guérin (cardinal) 63
Theuriet, André *279*
Thierry (oncle et neveu) (ill.) *270, 273*
Thiessé, Léon *323*
Tirel, Guillaume (dit Taillevent) Voir: Taillevent (Guillaume Tirel, dit)

Tissot, André 77
Tissot, Samuel Auguste André David *308*
Tourcaty, Jean-François (ill.) *315, 316, 318*
Tozzini, L. (ill.) *321*
Trabaud, Pierre 105
Traité de confiture ou Le Nouveau & parfait confiturier ***263***
Trémelat, Jean-Baptiste-Philippe (ill.) *301*
Trousset, Jules *301*
Troy, de 63
Trye, Thomas (libr./impr.; Londres) *283*

Ude, Louis-Eustache *285*
Uxelles, Louis Chalon du Bled (marquis d') *262-263*

Valmont de Bomare, Jacques-Christophe *315*
Van Sluijters, Georges Joseph van Voir: Feure, Georges de
Van Westerhout, Arnold (ill.) *326*
Vaucher, Robert *325*
Verband für Soziale Kultur und Wohlfahrtspflege (München-Gladbach) Voir: Arbeiterwohl
Vernes, Jacob (pasteur) 139, 143, 152
Véry (Frères; restaurateurs; Paris) 209
Viard (ou Viart), André *267,* ***268,*** *300*
Vicaire, Georges *261*
Victoria (reine d'Angleterre) 225
Victoria-Luise (Prinzessin; bateau à vapeur) Voir: Prinzessin Victoria-Luise
Le Vignole (Jacques Barrozi, dit) *270*
Vincent (doreur sur porcelaine) 27
Vincent, Philippe (libr./impr.; Paris) *266, 308*
Visentini, Antonio (ill.) 53, 56
Vizine, Denis Ivanovitch 19
Voisard, Serge (ill.) *291*
Voltaire 135
Vouga, Charlotte *291*
Vuillemot, Denis-Joseph *276*

Wagnon, Louis (ex-libris) *311*
Waldeck, Jean Frédéric Maximilien (comte de) *322*
Wallerstein, Eugen 236
Wangen de Gerolsegg, Frédéric (prince-évêque) 210
Ware, R. (libr./impr.; Londres) *282*
Weber, Carl Eduard (ill.) *274*
Wegmann, Agnes *261*
Weigel, Christoph (ill.) *303*
Werner, R. (ill.) *274*
Wheatley, Francis (ill.) 110
Witz, Emmanuel (ill.) 77
Wren, Christopher 97
Wright, John Michael ***326***

Young, Arthur 15, 112, 172

Zola, Emile 9, **181-203**

Table des illustrations*

page 1 : « Bibliothèque d'un Gourmand du XIXe siècle », composition d'Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, taille-douce, 11,2×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, première année, Paris, Maradan, 1804 (BPUN).

p. 4 : « Portrait de M. Sulzener, tenancier de l'Hôtel du Faucon, à Neuchâtel, et de sa femme », par Joseph Reinhart (1749-1829), sans date, huile sur toile, 69×48,5 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse).

p. 10 : « La belle chocolatière », par Jean Etienne Liotard (1702-1789), gravé par Posselwhite, taille-douce aquarellée, 29×19 cm, Londres, Holloway, 1842 (BPUN).

p. 14 : « Costumes parallèles du cuisinier ancien & moderne », par Carême, gravé par Barreau, taille-douce, 15×8,5 cm, tiré de Antonin Carême, *Le Maître d'hotel français ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, Paris, Firmin Didot, 1822 (BPUN).

pp. 16-17 et 20 : Plans de table, tailles-douces, 13×18 cm, tiré de Louis Liger, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs...*, Paris, Damien Beugnié, 1713, in-quarto, entre pp. 590 et 591 ; 630 et 631 ; 632 et 633 (BPUN).

p. 18 : « Le rat de ville et le rat des champs. Fable IX », par Jean-Baptiste Oudry (1686-1755), gravé par J. Ouvrier, taille-douce, 28,5×20,5 cm, détail, tiré de *Fables choisies mises en vers par J. de La Fontaine*, Paris, Desaint & Saillant, Durand, 1755, in-folio, t. 1, entre pp. 18 et 19 (BPUN).

p. 19 : « Nôces des personnes de condition », par David Herrliberger (1697-1777), taille-douce, tiré de *Heilige Zeremonien, gottesdienstliche Kirchenübungen und Gewohnheiten der heutigen reformierten Kirchen der Stadt und Landschaft Zürich*, Zürich, 1750, planche entière et détail (coll. part.).

p. 21 : « Le souper fin », par Jean-Michel Moreau dit le Jeune (1741-1814), gravé par Helman, 1783, taille-douce, 27×21,9 cm, détail, tiré de *Suite d'estampes pour servir à l'histoire des mœurs et du costume des François dans le dix-huitième siècle*, Paris, 1774-1783, gravure n° 35 dans la troisième suite de 1783.

p. 22 : « Le rat de ville et le rat des champs. Fable IX », par Jean-Baptiste Oudry, gravé en taille-douce par J. Ouvrier, 28,5×20,5 cm , détail, tiré de *Fables choisies mises en vers par J. de La Fontaine, op. cit.* (BPUN).

p. 24 : « Art du coutelier, différens couteaux de table », par Goussier, gravé par Benard, taille-douce (eau-forte et burin), 31,5×21 cm, tiré de *L'Art du coutelier* de Jean-Jacques Perret, 1771, planche 43, détail, dans *Description des arts et métiers*, par l'Académie des sciences, Paris, 1761-1789, in-folio (BPUN).

p. 25 : « Art du potier d'étain », anonyme, taille-douce (eau-forte et burin), 31,5×21 cm, tiré de *L'Art du potier d'étain* de M. Salmon, planche 29, détail, dans *Description des arts et métiers*, par l'Académie des sciences, Paris, 1761-1789, in-folio (BPUN).

p. 26 : « Festin donné à l'ambassade d'Espagne, à Paris, d'après Scotin, 1707 », gravure sur bois d'après l'original (détails), tiré de Paul Lacroix, *XVIIIe siècle, institutions, usages et costumes France, 1700-1789*, Paris, Firmin-Didot, 1875, entre pp. 384 et 385 (BPUN).

p. 27 : Tiré de Edouard Garnier, *La porcelaine tendre de Sèvres*, Paris, Maison Quantin, 1889, planche X, par Garnier, gravé par Gillot, 21×30 cm, détails (BPUN).

p. 28 : Tiré de Edouard Garnier, *La porcelaine..., op. cit.*, planche XIII, par Garnier, gravé par Gillot, 29,7×21 cm (BPUN).

p. 29 : Tiré de Edouard Garnier, *La porcelaine..., op. cit.*, planche VIII, par Garnier, gravé par Gillot, 29,8×20,8 cm (BPUN).

pp. 31-33 : « Le festin royal », détails (p. 31), par d'Ulin et Perrot, gravé par Dupuis, Simonneau, et de Berey (lettre), taille-douce, 55×77 cm, tiré de *Le sacre de Louis XV, Roy de France et de Navarre, dans l'église de Reims*, [Paris], 1723, grand in-folio (BPUN).

p. 35 : Dessin de Sigmund Freudenberg (1745-1802), gravé par Jacques Le Roy, 10,5×6,4 cm, tiré de Marguerite

* Etablie avec la collaboration de Thierry Dubois-Cosandier, bibliothécaire. De nombreux documents ont été identifiés et décrits par ses soins.

d'Angoulême, reine de Navarre, *Les nouvelles de Marguerite de Navarre*, Berne, Nouvelle Société typographique, 1781, in-octavo, t. 2, entre pp. 124 et 125 (BPUN).

p. 36: Vignette anonyme, taille-douce, 13×8,5 cm, tiré de Nicolas Restif, dit Rétif de La Bretonne, *Les Nuits de Paris ou le spectateur nocturne*, Paris, Mérigot, 1791, in-octavo, t. 7, frontispice (BPUN).

p. 37: Détails de la planche suivante, pp. 38-40.

pp. 38-40: «Vue du déceintrement du pont de Neuilly fait en présence du Roy, le 22 septembre 1772», par J. F. Eustache de St Far, gravé par Prevost et De Longueil, taille-douce, 27,5×53,8 cm, planche XI, tiré de Jean-Rodolphe Perronet, *Description des projets et de la construction des ponts de Neuilli, de Mantes, d'Orléans [...] en soixante-sept planches*, Paris, Didot fils aîné, Jombert jeune, 1782-1789, in-folio (BPUN).

p. 42: Vignette anonyme, taille-douce, 13×7 cm, tiré de René-Constantin de Renneville, *L'Inquisition françoise ou l'histoire de la Bastille*, Amsterdam, Estienne Roger, 1715, in-douze, p. 184 (BPUN).

p. 43: «L'un des quatre réfectoires de l'Hôtel royal des Invalides comme ils sont servis à table à l'heure des repas», anonyme, taille-douce coloriée, 22,7×25 cm, Paris, chez Desnos, 1760 (BPUN).

p. 46: «Ch. De Brosses, comte de Tournai et de Montfalcon, premier président du Parlement de Dijon [...]», par Charles-Nicolas Cochin (1715-1790), gravé par Saint- Aubin, taille-douce, 17×12 cm, tiré de Caius Sallustius Crispus, *Histoire de la République romaine dans le cours du VIIe siècle*, Dijon, L. N. Frantin, 1777, in-quarto, t. 1, frontispice (BPUN).

p. 48: «Carte générale & routière d'Italie», anonyme, taille-douce, 69,5×53,5 cm, détail, Milan, 1812, chez J. P. Giegler (BPUN).

pp. 50-52: «Vüe de la Place et Perspective de l'Eglise de St Pierre de Rome, avec sa colonnade et Palais du Vatican...», par Giovanni Battista Piranesi (1720-1778), gravé par Charpentier, eau-forte, 32,5×52,5 cm, tiré de Jacques Barozzio de Vignole, *Livre nouveau ou règle des cinq ordres d'architecture, nouvellement revû, corrigé et augmenté par M. B.*, Paris, Chereau, 1761, in-folio, planche 39 (BPUN).

pp. 54-55: «Prospectus a Columna S. Thedori ad ingressum Magni Canalis», par Giovanni Antonio Canal, dit Canaletto (1697-1768), gravé par Antonio Visentini, eau-forte, 25×41,5 cm, tiré de *Urbis Venetiarum prospectus celebriores, ex Antonii Canal tabulis XXXVIII, aere expressi ab Antonio Visentini in partes tres distributi*, Venetiis, apud Joannem Baptistam Pasquali, 1742, in plano, pars secunda, pl. 12 (BPUN).

pp. 56-57: «Platea S. Servatoris, ejus Templum et Schola S. Theodori», par Canaletto, gravé par Antonio Visentini, eau-forte, 25×41,5 cm, tiré de *Urbis Venetiarum prospectus celebriores, ex Antonii Canal, op. cit.*, pars tertia, pl. 3 (BPUN).

pp. 58-61: «Vedute della gran mesa», par Giovanni Battista Lenardi, gravé par Arnoldo van Westerhout, eau-forte, 25×113 cm, tiré de *Ragguaglio della solenne comparsa fatta in Roma gli otto di gennaio MDCLXXXVII.* Dall'illustrissimo [...] conte di Castelmaine ambasciadore straordinario della sagra real maestà di Giacomo Secondo Rè d'Inghilterra [...] alla Santa Sede apostolica in andare publicamente all'udienza della Santità di nostro signore Papa Innocenzo Undecimo [...] da Giovanni Michele Writ maggiordomo del medesimo signor ambasciadore, Roma, Domenico Antonio Ercole, [1687], in-folio (BPUN).

p. 65: Détail de la planche, pp. 66-67.

pp. 66-67: «Veduta di Piazza di Spagna», par Piranèse, eau-forte, 40,5×60 cm, tiré de *Vedute di Roma*, designata ed incise da Giambattista Piranesi, Roma, presso l'autore, vers 1760 (BPUN).

p. 69: Détail de la planche, pp. 70-71.

pp. 70-71: «Veduta della Piazza della Rotonda», par Piranèse, eau-forte, 40,8×54,5 cm, tiré de *Vedute di Roma, op. cit.* (BPUN).

p. 73: «Die Makaronihändler», par C. Studer, vers 1820, lithograhie, 13×18,5 cm (BPUN).

p. 76: Abram-Louis Sandoz, par Emmanuel Witz (1717-1797), huile sur toile (La Chaux-de-Fonds, Musée d'histoire).

p. 79: «Carte de l'Espagne & du Portugal», anonyme, taille-douce, 12×16 cm, tiré de Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal [...] avec la description de tout ce qu'il y a de plus remarquable en Espagne & en Portugal*, Amsterdam, François L'Honoré & Fils, 1741, in-quarto, face à page 1 (BPUN).

p. 81: «La Plaça Mayor de Madrit, ou l'on celebre la Fête des Taureaux», anonyme, taille-douce, 12,5×15,8 cm, tiré de Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal, op. cit.*, entre pp. 122 et 123 (BPUN).

p. 83: «Vue de la Prison des Grands Seigneurs à Madrit», anonyme, taille-douce, 12×16 cm, tiré de Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal, op. cit.*, entre pp. 132 et 133 (BPUN).

p. 84: «La Fontaine et la Place du Soleil à Madrit», anonyme, taille-douce, 12×16 cm, tiré de Juan Alvarez de

Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal, op. cit.*, entre pp. 132 et 133 (BPUN).

p. 86: «La Place et la Fontaine de la Sebada dans Madrit», anonyme, taille-douce, 12,5×16 cm, tiré de Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal, op. cit.*, entre pp. 132 et 133 (BPUN).

p. 87: «Le Palais Royal de Madrit en de hors», anonyme, taille-douce, 12,5×16 cm, tiré de Juan Alvarez de Colmenar, *Annales d'Espagne et de Portugal, op. cit.*, entre pp. 122 et 123 (BPUN).

pp. 88-89: Détails de la planche, p. 87.

p. 90: Reproduction de la page 93 du *Brouillard ou Mémoire servant de Journal dans le voyage d'Espagne entre P. Jaquet Droz Jacques Gevril & Moy Abram Louis Sandoz*, manuscrit (Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds, Service photographique de la Bibliothèque).

pp. 94-96: «Elévation et Perspective de l'Eglise Cathédrale de St Paul de Londres vüe de côté», par Sir Christopher Wren (1632-1723), architecte, gravé par Charpentier, taille-douce, 33×53 cm, tiré de Jacques Barozzio de Vignole, *Livre nouveau ou règle des cinq ordres d'architecture, nouvellement revû, corrigé et augmenté par M. B.*, [...], Paris, Chereau, 1761, in-folio, planche 39 (BPUN).

p. 98: Portrait de Barthélemy Faujas de Saint-Fond, anonyme, tiré de *A Journey through England and Scotland to the Hebrides in 1784*, Glasgow, Hugh Hopkins, 1907, t. 1, frontispice.

p. 99: Plan tiré de Louis Simond, *Voyage en Angleterre pendant les années 1810 et 1811, avec des observations sur l'état politique et moral, les arts et la littérature de ce pays, et sur les mœurs et les usages de ses habitants*, Paris, chez Treuttel et Würtz, 1817, t. 1, p. 72 (BPUN).

p. 100: «Contentment», par John Collier (1708-1786), vers 1846? retirage, taille-douce coloriée, 10,8×20,2 cm, tiré d'une édition de *The passions humourously delineated* (BPUN).

p. 101: «Delight», par John Collier (1708-1786), vers 1846? retirage, taille-douce coloriée, 11,9×19,9 cm, tiré d'une édition de *The passions humourously delineated* (BPUN).

p. 102: «Charming-well again», par James Gillray, vers 1800-1804, eau-forte coloriée, 23,1×16,9 cm, tiré d'une suite gravée ayant pour sujet la médecine et les patients (BPUN).

p. 105: «The industrious prentice grown rich, & sheriff of London», par William Hogarth (1697-1764), 1747, taille-douce (eau-forte et burin), 30,3×43,3 cm (Copyright Kunsthaus Zürich, alle Rechte vorbehalten).

p. 111: «Sweet China oranges, sweet China», par F. Wheatley, gravé par L. Schiavonetti, taille-douce au pointillé, 35,6×27,9 cm, tiré de «Cries of London», Londres, Paul Colnaghi, 1794 (BPUN).

p. 113: «Intérieur de la Maison de Mac-nab Montagnard Ecossois à Dalmaly, possesseur de plusieurs fragments des Poésies d'Ossian», par Le Brun, gravé par Glairon de Mondet, taille-douce (eau-forte et burin), 15,5×21 cm, tiré de Barthélemy Faujas de Saint-Fond, *Voyage en Angleterre, en Ecosse et aux îles Hébrides, ayant pour objet les sciences, les arts, l'histoire naturelle et les mœurs*, Paris, 1797, in-octavo, t. 1, face à p. 342 (BPUN).

pp. 114-115: Plans de table, gravures sur bois, tiré de Sarah Harrison, *The house-keeper's pocket-book and compleat family cook*, London, R. Ware, 1751, in-douze, pp. 212-213 (BPUN).

p. 116: Figures gravées, tailles-douces, tiré de Maria Eliza Ketelby Rundell, *A new System of domestic cookery*, London, John Murray, 1813, entre pp. 28 et 29; 82 et 83 (BPUN).

p. 117: Maria Eliza Ketelby Rundell, *A new System of domestic cookery, op. cit.*, frontispice gravé en taille-douce et page de titre (BPUN).

p. 120: «The oyster woman», par Henry Robert Morland, gravé par Philip Dawe, taille-douce (manière noire), 42,5×30,3 cm, Londres, Carington Bowles, 1769 (BPUN).

pp. 122-123: «A Midnight Modern Conversation», par William Hogarth, mars 1732-1733, taille-douce (eau-forte et burin), 44,×61,7 cm (Copyright Kunsthaus Zürich, alle Rechte vorbehalten).

p. 134: «Les Rêves d'un Gourmand», composition d'Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, dessin de Dunant, gravé par Maradan, taille-douce, 11×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, sixième année, Paris, Maradan, 1808, frontispice (BPUN).

p. 136: «Pâtissier, tour à pâte, bassines, mortier etc.», par Robert Bénard, taille-douce (eau-forte et burin), 10,5×20,5 cm, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts méchaniques* [Encyclopédie de Diderot et d'Alembert], Paris, Briasson, 1771, in-folio, vol. 8, planche 1 de *L'Art du pâtissier* (BPUN).

p. 137: «Position de la main, du couteau et de la fourchette à découper», dessiné et gravé par Tourcaty, taille-douce en pointillé, 18×10,5 cm, tiré de Grimod de La Reynière, *Manuel des Amphitryons...*, Paris, chez Capelle et Renand, 1808, frontispice (BPUN).

p. 139: Figures gravées, tailles-douces, anonyme, tiré de Grimod de La Reynière, *Manuel des Amphitryons..., op. cit.*, pl. 3, p. 39 et pl. 9, p. 64 (BPUN).

p. 140: *Ibidem*, pl. 16, p. 110.

p. 141: Vignettes composées et gravées par Balthasar-Antoine Dunker (1746-1807), eaux-fortes, 11,3×6,7 cm, tiré de *Tableau de Paris ou explication de differentes figures, gravées à l'eau-forte, pour servir aux différentes éditions du « Tableau de Paris », par M. Mercier*, Yverdon, 1787, in-quarto (BPUN).

p. 143: «Le lever d'un gourmand», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Charles, taille-douce par Mariage, 11,2×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, septième année, Paris, Maradan, 1810, frontispice (BPUN).

A droite: «Bibliothèque d'un Gourmand du XIXe siècle», composition de Grimod de La Reynière, taille-douce, 11,2×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, première année, Paris, Maradan, 1804, frontispice (BPUN).

p. 144: «Les audiences d'un Gourmand», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Dunant, taille-douce par Mariage, 11×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, deuxième année, seconde édition, Paris, Maradan, 1805, frontispice (BPUN).

A droite: «Le plus mortel ennemi du diner», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Ch. F., taille-douce par Mariage, 11,2×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, huitième année, Paris, Joseph Chaumerot, 1812, frontispice (BPUN).

p. 145: «Le premier devoir d'un Amphitrion», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Dunant, taille-douce par Maradan, 11×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, cinquième année, Paris, Maradan, 1807, frontispice (BPUN).

A droite: «Les méditations d'un Gourmand», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Dunant, taille-douce par Maradan, 11×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, quatrième année, Paris, Maradan, 1806, frontispice (BPUN).

p. 147: «Dessein d'un Poële de terre vernissée en blanc, avec tous ses ornements, et principales moulures dorés; les cadres des deux trumeaux de glaces A.B. dont on ne voit que la moitié, sont variés tous différemment», par Curvillier, gravé par Charpentier, taille-douce, 33,5×22,5 cm, tiré de Jacques Barozzio de Vignole, *Livre nouveau ou règle des cinq ordres d'architecture, nouvellement revû, corrigé et augmenté par M. B.*, Paris, Chereau, 1761, in-folio, planche 75 (BPUN).

p. 150: Lettre de Durey de Morsan à Rainbach, Genève, 26 mai 1790, Papiers Gosse 2628 bis (Copyright Bibliothèque publique et universitaire de Genève, Département des manuscrits).

pp. 151-159: Figures gravées, tailles-douces, tiré de Urbain Dubois et Emile Bernard, *La Cuisine classique*, Paris, Dentu, 1868, pl. 36, 42 et 43 (BPUN); Urbain Dubois et Emile Bernard, *La Cuisine classique*, Paris, Dentu, 1879, pl. IX, X, XI, XIII (BPUN); Urbain Dubois, *Cuisine de tous les pays*, Paris, Dentu, 1868, pl. 299 (BPUN).

p. 160: «Paris. Cuisinière», par Louis Marie Lanté, gravé par Georges Jacques Gatine, vers 1815, taille-douce coloriée, 29,8×19,8 cm (BPUN).

p. 161: «Le marché de la place Maubert», d'après Etienne Jeaurat (1690-1789), gravure sur bois, 12×15,2 cm, tiré de Paul Lacroix, *XVIIIe siècle, institutions, usages et costumes France, 1700-1789*, Paris, Firmin-Didot, 1875, entre pp. 88 et 89 (BPUN).

pp. 162-163: «Les cris de Paris», figures d'Edme Bouchardon (1698-1762), gravé sur bois, tiré de Paul Lacroix, *XVIIIe siècle, institutions, usages et costumes France, 1700-1789, op. cit.*, pp. 336-347 (BPUN).

p. 165: «Marchand de Pain d'Epice», par Carle Vernet (1758-1836), lithographie de Delp[...?], coloriée, vers 1820, 21×20 cm (BPUN).

p. 166: Cabaret de Jean Ramponaux, tiré de Paul Lacroix, *XVIIIe siècle, institutions, usages et costumes France, 1700-1789, op. cit.*, entre pp. 90 et 91 (BPUN).

p. 167: «A French cook making a fricassee», par William Darling, vers 1771-1790, taille-douce aquarellée, 14,9×9,8 cm (BPUN).

p. 169: Vignettes composées et gravées par Balthasar-Antoine Dunker (1746-1807), eaux-fortes, 11,3×6,7 cm, tiré de *Tableau de Paris ou explication de differentes figures, gravées à l'eau-forte, pour servir aux différentes éditions du « Tableau de Paris », par M. Mercier*, Yverdon, 1787, in-quarto (BPUN).

p. 170: *Idem.*

p. 172: *Idem.*

p. 173: «Journée du Champ de Mai», par Abraham Girardet (1764-1823), 1815, taille-douce, 17,5×27,5 cm, 1er état, détail (Moulins souterrains du Col-des-Roches, Le Locle, Suisse).

p. 174: Dessin de Cochin, gravé par Charpentier, taille-douce, tiré de Jacques Barozzio de Vignole, *Livre nouveau ou règle des cinq ordres d'architecture, op. cit.*, détail de la planche 15 (BPUN).

p. 175: *Idem.*

p. 176: Dessin de Babel, gravé par Charpentier, taille-douce, tiré de Jacques Barozzio de Vignole, *Livre nouveau ou règle des cinq ordres d'architecture, op. cit.*, détail de la planche 6 (BPUN).

p. 180: «Les femmes et le vin nous font aimer, chérir la vie», par Frédéric Bouchot (1798-?), lithographie par Delaporte, aquarellé et gouaché, 19×24,2 cm, tiré d'une suite lithographiée intitulée «Le voisinage», Paris, Aubert, vers 1836 (BPUN).

pp. 181-203: Vignettes de Charles Albert d'Arnoux dit Bertall (1820-1882), gravures sur bois debout, tiré de Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846 (BPUN).

p. 185: Anonyme, gravure sur bois debout, tiré de Urbain Dubois, *Cuisine de tous les pays*, Paris, Dentu, 1868, p. 277 (BPUN).

p. 198: Maraîchère, par Henry Bonaventure Monnier (1805-1877), lithographie aquarellée, 12,4×8 cm (BPUN).

p. 204: Ecole de cuisine à Boston, Etats-Unis, anonyme, vers 1880, gravure sur bois coloriée, 26,4×21,4 cm (BPUN).

p. 205: «Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs», composition de Grimod de La Reynière, dessin de Dunant, taille-douce par Maradan, 11,2×7 cm, tiré de *Almanach des gourmands...*, troisième année, seconde édition, Paris, Maradan, 1806, frontispice (BPUN).

p. 206: «Banquet patronal de la boulangerie de la banlieue de Paris, dans les salons des Vendanges de Bourgogne, à la Chapelle-Saint-Denis», par Charles Valentin Gaildrau, 1858, gravure sur bois coloriée, 22,2×31,5 cm, tiré de *Le Monde illustré, journal hebdomadaire*, 1858, n° 59 (BPUN).

p. 207: «Carte vivante du restaurateur, un bœuf à la mode et une caille», d'après Grandville (1803-1847), lithographie par Pannetier, vers 1830, 14,5×17 cm (BPUN).

p. 210: «Intérieur d'un Restaurant, Ches Trois Frères provençaux», [Paris], par Eugène Lami (1800-1890), gravé par L. Stocks, gravure sur acier, vers 1840, 10,8×16,4 cm, tiré de Jules Janin, *Un hiver à Paris*, Paris, Aubert et Cie, L. Curmer, 1843, entre pp. 56-57 (BPUN).

p. 211: Menu (fragment) du repas offert le 25 septembre 1776 par la bourgeoisie de La Neuveville au prince-évêque de Bâle. Document rédigé par Benedikt Affolter, traiteur et aubergiste à la Tour Rouge, à Soleure (Archives de La Neuveville, Suisse).

p. 213: «Hotel des Princes (Table D'Hôte)», [Paris], par Eugène Lami (1800-1890), gravé par J. B. Allen, vers 1840, gravure sur acier, 9,5×17 cm, tiré de Jules Janin, *Un hiver à Paris, op. cit.*, entre pp. 34 et 35 (BPUN).

p. 216: «Salle de la restauration», par Tony Johannot (1803-1852), gravé par Charles Heath, vers 1850, gravure sur acier, 10,2×16 cm, tiré de Eugène Guinot, *L'été à Bade*, Paris, Furne, Ernest Bourdin, vers 1850, entre pp. 182 et 183 (BPUN).

pp. 224-225: «Déjeuner dans la forêt d'Eu, 6 septembre 1843 – Dejeuner in the forest of Eu, 6 September 1843», par Karl Girardet (1813-1871), gravé par Joseph Skelton (vers 1785-1850), taille-douce, 24,7×34 cm (Moulins souterrains du Col-des-Roches, Le Locle, Suisse).

p. 234: «Das Innere der Speise Hütte/ Intérieur de la salle à manger», anonyme, gravure sur bois, 16,5×20,5 cm, sans lieu, sans date (fin XIXe siècle?), zu haben bei J. G. Wölfflin (BPUN).

p. 260: «La chasse et la pêche», par Bertall, gravé par Geoffroy, taille-douce, 13,7×10,5 cm, tiré de Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, Paris, A. Sautelet, 1826, entre pp. 64 et 65 (BPUN).

p. 265: Menon, *La cuisinière bourgeoise...*, Neuchâtel, Fauche, 1785, in-douze, page de titre (BPUN).

p. 267: «Table de 36 couverts», anonyme, taille-douce, 18,1×11,8 cm, tiré de André Viard, *Le cuisinier national de la ville et de la campagne (ex-cuisinier royal)*, 21e éd., Paris, Gustave Barba, 1851, entre pp. 60 et 62 (BPUN).

p. 269: A. T. Raimbault (i.e. Charles Yves Cousin dit Cousin d'Avallon), *La nouvelle cuisinière bourgeoise...*, Paris, Davi et Locard, Pigoreau, Philippe, 1816, frontispice et page de titre, anonyme, taille-douce (BPUN).

p. 270: «Antonin Carême, de Paris», par Carl von Steuben (1788-1856), gravé par Blanchard, taille-douce, 7,6×7,0 cm, tiré de *Les classiques de la table...*, Paris, au Dépôt, Dentu [etc.], 1843, entre pp. 362 et 363 (BPUN).

p. 271: «Le pâtissier pittoresque: ouvrage contenant cent vingt-cinq sujets composés et dessinés par M. A. Carême», composition de Carême, gravé par Normand fils, taille-douce, 18×11,7 cm, tiré de Marie-Antonin Carême, *Le pâtissier pittoresque...*, Paris, Firmin Didot, 1828 (BPUN).

p. 272: «Hermitage hollandais», par Carême, gravé par L. Normand, taille-douce, 19,8×11,5 cm, tiré de Marie-Antonin Carême, *Le pâtissier pittoresque..., op. cit.*, pl. n° 71 (BPUN).

p. 275: «Grande armoire à glace», anonyme, gravure sur bois d'après une photographie, 17,5×12,2 cm, tiré de Urbain Dubois, *La cuisine d'aujourd'hui*, Paris, E. Dentu, 1889, page 105, fig. 42 (BPUN).

p. 277 : « Faisans truffés rotis, Dindes roties (au Cresson), Poulardes truffées à la Périgueux », anonyme, taille-douce, tiré de Gustave Garlin, *Le Cuisinier moderne*, Paris, Garnier, 1887, tome 2, planche 32, entre pp. 20 et 21 (BPUN).

p. 293 : « Le théâtre d'agriculture & mesnage des champs d'Olivier de Serres Seigneur du Pradel », gravé par L[éonard] Gaultier, titre-frontispice, taille-douce, 21,4×15 cm, tiré de Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture & mesnage des champs*, Paris, Jean Berjon, 1608 (BPUN).

p. 295 : [« Figure du Bœuf »], anonyme, taille-douce, 16×20 cm, tiré de Louis Liger, *La nouvelle maison rustique*, Paris, 1798, in-quarto, tome 1, planche 4, entre pp. 256 et 257.

p. 296 : [« Des Vendanges, et de la manière de les faire avec le plus grand avantage »], anonyme, taille-douce, 18,4×14 cm, tiré de Louis Liger, *La nouvelle maison rustique, op. cit.*, tome 3, planche 50, entre pp. 308 et 309 (BPUN).

p. 302 : [Famille à table], anonyme, taille-douce, 10,5×14,6 cm, tiré de Wolf Helmhardt von Hohberg, *Georgica curiosa aucta*, Nürnberg, Martin Endter, 1701, in-folio, tome 1, p. 223.

p. 303 : [Préparation de confitures], anonyme, taille-douce, 10,5×14,6 cm, tiré de Wolf Helmhardt von Hohberg, *Georgica curiosa aucta, op. cit.*, tome 1, p. 316.

p. 304 : [Cuisine avec tournebroche mécanique], anonyme, taille-douce, 12,8×17,6 cm, tiré de Franz Philipp Florinus, *Oeconomus prudens...*, Nürnberg, Franckfurt und Leipzig, in Verlegung Christoph Riegels, 1705, in-folio, 2ᵉ séquence paginée en chiffres arabes, p. 135 (BPUN).

p. 313 : Frontispice, vignette en bandeau et lettrine du « Traité du thé », tailles-douces, bandeau gravé par Ogier, tiré de Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate...*, Lyon, Jean Girin & B. Rivière, 1685, in-douze, pp. 222-223 (BPUN).

pp. 316-317 : « Carte gastronomique de la France », dessin et gravure par Tourcaty (?), taille-douce, 37×44 cm, détail, tiré de Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique...*, Paris, Capelle et Renand, 1809, carte dépliante (BPUN).

p. 319 : « Brillat-Savarin », par Bertall, gravé par Geoffroy, taille-douce (gravure sur acier), 14×11 cm, tiré sur papier mince et collé sur la planche, tiré de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, Paris, A. Sautelet, 1826, entre pp. VIII et IX (BPUN).

p. 320 : « Les alimens », par Bertall, gravé par Geoffroy, taille-douce (gravure sur acier), 17×12 cm, tiré de Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût..., op. cit.*, entre pp. 40 et 41 (BPUN).

p. 321 à gauche : « L'obésité et la maigreur », par Bertall, gravé par Geoffroy, taille-douce (gravure sur acier), 15×9,8 cm, tiré de Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût..., op. cit.*, entre pp. 232 et 233 (BPUN).

p. 321 droite : « Les boissons », par Bertall, gravé par Geoffroy, taille-douce (gravure sur acier), 15×11 cm, tiré de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût..., op. cit.*, entre pp. 112 et 113 (BPUN).

p. 323 : Charles Monselet, *Lettres gourmandes, Manuel de l'Homme à Table*, Paris, Dentu, 1877, couverture illustrée, par Ryckebusch, gravure sur bois, 15,5×10 cm (BPUN).

Orientation bibliographique

A manger des yeux: l'esthétique de la nourriture: actes du colloque de Lausanne, 7 février 1987, publ. par Radu Stern; [contributions de] Folco Portinari, Lucie Bolens... [et al.], Boudry, Ed. de la Baconnière, cop. 1988.

A table au XIXe siècle, exposition réalisée au Musée d'Orsay par Bruno Girveau et Marie-Laure Crosnier-Leconte, Paris, Editions de la Réunion des Musées nationaux, 2001.

Robert Achard, *Le roman historique de la gastronomie européenne:* du croissant fertile oriental au croissant gourmand occidental, Paris, Ed. des écrivains, 2002.

Philippe Alexandre, Béatrix de L'Aulnoit, *Le roi Carême*, Paris, A. Michel, 2003.

Aliments et cuisine, éd. et prés. par Jean-Claude Bonnet et Béatrice Fink, Paris, Presses universitaires de France, 1983 (Dix-huitième siècle; 15).

Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*: [une folie bourgeoise: la nourriture], Paris, Denoël/Gonthier, 1976 (Bibliothèque Médiations).

Maurice Bensoussan, *Les particules alimentaires, naissance de la gastronomie au XVIe siècle*, Paris, Maisonneuve & Larose, 2002.

Georges et Germaine Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, A. Fayard, 1960.

François Bonneau, *Talleyrand à table ou La cuisine de princes*, Chateauroux, F. Badel, 1988.

Esther Borel de Bitche, *Elixirs et merveilles:* un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIIIe siècle, éd. par Lucie Bolens, Genève, Zoé, 1984.

Eugène Briffault, *Paris à table*, ill. par Bertall, Paris, J. Hetzel, 1846.

Marie-Blanche de Broglie, *A la table des rois, histoires et recettes de la cuisine française de François Ier à Napoléon III*, Paris, Le pré aux Clercs, 1996.

François de Capitani, *Soupes et citrons:* la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime, Lausanne, Ed. d'En Bas, cop. 2002.

André Castelot, *L'histoire à table:* «Si la cuisine m'était contée...», Paris, Plon, Perrin, 1972.

Chatillon-Plessis, *La vie à table à la fin du XIXe siècle:* théorie, pratique et historique de gastronomie moderne: physiologie, discussions, mœurs et mode, pratique, service de la table et des réceptions, le boire, la cuisine, grandes recettes culinaires du siècle, la pâtisserie, les restaurants, nouveaux classiques de la table, mélanges et fantaisies, Paris, Firmin-Didot, 1894.

Robert Jullien Courtine, *La gastronomie*, Paris, Presses universitaires de France, 1970.

Robert Jullien Courtine, *La vie parisienne*, Paris, Librairie académique Perrin, 1984-1987, 3 vol. (Présence de l'histoire):
1: *Cafés et restaurants des Boulevards:* 1814-1914, 1984.
2: *Le ventre de Paris:* de la Bastille à l'Etoile... des siècles d'appétit, 1985.
3: *La rive gauche*, 1987.

Álvaro Cunqueiro, *La cocina cristiana de Occidente*, Barcelona, Tusquets, 1999.

Dictionnaire de l'Académie des gastronomes, par les membres de l'Académie, Paris, Ed. Prisma, 1962, 2 vol.

Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine:* encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire: modification de l'homme par l'alimentation, Paris, Libr.-impr. des Halles et de la Bourse de commerce, vers 1889-1894, 4 vol.

Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires:* du Moyen Age à l'aube du XXe siècle, Paris, Ed. du Seuil, 2002.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, 2002.

Alfred Louis Auguste Franklin, *La vie privée d'autrefois:* arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens, du XIIe au XVIIIe siècle: d'après des documents originaux inédits, Paris, Plon, Nourrit, 1887-1902, 27 vol.
La cuisine, 1888; *Les repas*, 1889; *Variétés gastronomiques*, 1891; *Le café, le thé & le chocolat*, 1893.

Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Ed. Hippocrate, 1948 (Collection Hippocrate).

William Carew Hazlitt, *Old cookery books and ancient cuisine*, London, E. Stock, 1902.

Inès Heugel, *Les arts de la table français*, Paris, Ed. du Chêne, 1998.

Histoire de l'alimentation, sous la dir. de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996.

Histoire et identités alimentaires en Europe, sous la dir. de Martin Bruegel et Bruno Laurioux, Paris, 2002.

Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français: étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, Edisud, 1996.

Identité alimentaire et altérité culturelle: actes du Colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984, organisé par l'Institut d'ethnologie et le Centre de recherches ethnologiques de l'Université de Neuchâtel, Neuchâtel, Institut d'ethnologie, 1985 (Recherches et travaux de l'Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, Faculté des lettres).

Kochen nach Vorschrift: Kochbücher aus fünf Jahrhunderten, Katalog zur Ausstellung, Stadt- und Universitätsbibliothek Bern, 23. April bis 9. Oktober 2004, par Claudia Engler, François de Capitani, Bern, Stadt- und Universitätsbibliothek, cop. 2004.

Larousse gastronomique, dir. de l'ouvrage: Laure Flavigny; avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon, Paris, Larousse, 2000.

Pierre-Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, nouv. éd. avec des notes, corrections et additions par J. B. B. de Roquefort, Paris, Simonet, 1815.

Le vin, numéro spécial réalisé sous la dir. de Jean Bart et Elisabeth Wahl, Paris, Presses universitaires de France, 1997 (Dix-huitième siècle, 29).

Armand Lebault, *La table et le repas à travers les siècles:* histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les Français, précédée d'une étude sur les mœurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans la civilisation, Paris, L. Laveur, 1910.

Les Français et la table, Paris, Musée national des arts et traditions populaires, Editions de la Réunion des Musées nationaux, 1985.

Les liaisons savoureuses, réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle, avec une introduction et des notes de Beatrice Fink, Saint-Etienne, Publ. de l'Université de Saint-Etienne, 1995.

Livres en bouche, cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle, Paris, Bibliothèque nationale de France, Hermann, 2001.

Virginia Maclean, *A short-title catalogue of household and cookery books published in the English tongue 1701-1800*, London, Prospect Books, 1981.

Léon Maillard, *Les menus & programmes illustrés:* invitations, billets de faire-part, cartes d'adresse, petites estampes du XVIIe siècle jusqu'à nos jours, Paris, G. Boudet; Ch. Tallandier, 1898.

Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs XVIIe-XXe siècles*, Paris, Ecole normale supérieure, 1992.

Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du moyen âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

Menu: Tafelkultur 1860-1930: Katalog zur Ausstellung aus Anlass des 100jährigen Jubiläums des Wirtevereins des Bezirkes und der Stadt Zürich: Wohnmuseum Bärengasse Zürich [4. Mai bis Ende September 1984], hrsg. von der Präsidialabteilung der Stadt Zürich und dem Wirteverein; in Zusammenarbeit mit dem Archiv für Kochkunst und Tafelkultur, Altdorf, Uri; [Konzeption von Ausstellung und Katalog: Karl Iten], Altdorf, K. Iten, cop. 1984.

Maria Luisa Migliari et Alida Azzola, *La gastronomie de la préhistoire à nos jours*, Paris, Atlas, 1979.

Philippe Mordacq, *Le Menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989.

Edmond Neirinck, Jean-Pierre Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours, 3e éd. augm., Cachan, LT éd. J. Lanore, 2000.

Louis Nicolardot, *Histoire de la table*: curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays, Paris, E. Dentu, 1868.

Gérard Oberlé, *Les fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Paris, Belfond, 1989.

Hans Ost, *L'art et la table*, Neuchâtel, Ed. Avanti, cop. 1982.

Papilles, éd. par l'Association des bibliothèques gourmandes, Fontaine-lès-Dijon, Editions Virgile, 1992.

Liliane Plouvier, *L'Europe à table* : histoire et recettes, Bruxelles, Labor, 2003.
T. 1: *Des origines au Moyen Age central.*
T. 2: *Du Moyen Age central au XXIe siècle.*

Ned Rival, *Grimod de La Reynière*: le gourmand gentilhomme, Paris, Le Pré aux clercs, 1983.

Louis Rodil, *Antonin Carême de Paris:* 1783-1833, Marseille, J. Laffitte, 1980.

Michel Schlup, *Le mangeur neuchâtelois et quelques voisins au temps des Lumières (1730-1800)*, Neuchâtel, Bibliothèque publique et universitaire, 2003.

Michel Schlup, *Scènes gourmandes et croquis culinaires d'autrefois,* avec la collab. de Silvio Giani, Hauterive, G. Attinger, 1984 (Anecdotes neuchâteloises).

Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas, sous la dir. de Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi, Paris, O. Jacob, 1999.

Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Age à nos jours*, Paris, Albin Michel, 2001.

Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, Paris, Larousse, 1997.

Versailles et les tables royales en Europe, XVIIe-XIXe siècles, exposition organisée par la Réunion des musées nationaux, Jean-Pierre Babelon, commissaire général, Paris, Editions de la Réunion des musées nationaux, 1993.

Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique:* la cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers et les cuisinières, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique, facéties, dissertations singulières, pièces de théâtre, etc., etc., depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours, Paris, P. Rouquette, 1890.

Barbara K. Wheaton, *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.

Remerciements

EXPOSITION

A bouche que veux-tu: menus propos sur la gastronomie française et européenne de l'âge classique à la Belle Epoque

Du 15 décembre 2003 au 30 avril 2005

Conception, commissariat et montage de l'exposition

Réalisation: Michel Schlup, avec la collaboration de Dominique de Montmollin et de Michael Schmidt

Textes: Michel Schlup et Michael Schmidt

Tirages photographiques: Jean-Marc Breguet, Neuchâtel; Anne de Tribolet, Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel; Villars graphic & Cie, Neuchâtel

Encadrement: Claude Guyot, Colombier

Montage: André Frehner

Supports publicitaires: Olivier Attinger, Chaumont

Prêt d'objets et de documents

Archives de la Commune de La Brévine
Moulins souterrains du Col-des-Roches, Le Locle
Musée de l'Hôtel-Dieu, Porrentruy
Musée du Château de Valangin
Musée paysan, La Chaux-de-Fonds
M. Pierre-Arnold Borel, généalogiste, La Chaux-de-Fonds
M. Philippe Etienne, Neuchâtel
M. Hughes Richard, poète et libraire en chambre, Les Ponts-de-Martel
M. Jean Richard, Editions d'En Bas, Lausanne

De nombreux conservateurs et archivistes nous ont ouvert les portes de leurs institutions, prêté des documents ou autorisé leur reproduction, tant pour l'exposition que pour les deux ouvrages qui l'accompagnent. Nous remercions tout particulièrement:

Mme Sylvie Béguelin, conservatrice des manuscrits, Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds; Mme Françoise Bonnet-Borel, conservatrice du Château de Valangin; Mme Cécile Brunner, responsable du Département des droits et reproductions, Kunsthaus, Zurich; Mme Caroline Calame, conservatrice des Moulins souterrains du Col-des-Roches, Le Locle; M. Maurice Evard, archiviste de La Neuveville; M. Olivier Girardbille, archiviste de la Ville de Neuchâtel; M. Jean-Charles Giroud, directeur adjoint, Bibliothèque publique et universitaire de Genève; M. Jacques-André Humair, directeur de la Bibliothèque de la Ville de La Chaux-de-Fonds; Mme Jeannine Jacquat, conservatrice du Musée de l'Hôtel-Dieu, Porrentruy; M. Jean-Pierre Jelmini, historien; M. Pierre Lachat, conservateur au Musée de La Neuveville, libraire; M. André Luthi, responsable des archives de la Commune de La Brévine; M. Gilles Perret, conservateur du Cabinet de numismatique du Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel; Mme Nicole Quellet, assistante au Département des arts et des arts plastiques du Musée des beaux-arts de Neuchâtel; M. et Mme Michel Sandoz, gardiens du Musée de Valangin; Mme Diane Skartsounis, conservatrice du Musée paysan, La Chaux-de-Fonds; M. Maurice de Tribolet, ancien archiviste de l'Etat; Mme Laurence Vaucher, conservatrice du Musée régional d'histoire et d'artisanat du Val-de-Travers, Môtiers; Mme Barbara Roth, conservatrice des manuscrits, Bibliothèque publique et universitaire de Genève; M. Walter Tschopp, conservateur du Musée des beaux-arts de Neuchâtel; M. Bernhard von Walkirch, conservateur du Cabinet des estampes, Kunsthaus, Zurich

Notre reconnaissance va aussi aux personnes suivantes qui nous ont aidé dans nos recherches: Mme Maryse Schmidt-Surdez, conservatrice des Manuscrits, Bi-

bliothèque publique et universitaire de Neuchâtel; M. Pierre-Arnold Borel, généalogiste, La Chaux-de-Fonds; M. François de Capitani, conservateur au Musée national suisse; M. Maurice Evard, historien, Cernier; M. Benoît Girard, directeur de la Bibliothèque cantonale jurassienne; M. Jean-Pierre Jelmini, historien, Neuchâtel; M. Hughes Richard, poète et libraire en chambre, Les Ponts-de-Martel; M. Philippe Terrier, professeur à l'Université de Neuchâtel.

L'élaboration du présent recueil a nécessité la lecture de nombreux récits de voyage et d'importantes recherches iconographiques que nous avons pu mener à bien grâce à la collaboration de M. Dominique de Montmollin. Qu'il veuille bien accepter ici l'expression de notre profonde gratitude.

De nombreux collaborateurs de la Bibliothèque ont aussi participé à la réalisation de ce livre (recherche et description de documents, relecture et saisie de textes, etc.). Nous tenons à remercier nommément Mme Sandra Ahles, apprentie; M. Thierry Dubois-Cosandier, bibliothécaire; Mme Stéphanie Haussener, secrétaire; Mme Marie Reginelli, bibliothécaire; Mme Liliane Schweizer, secrétaire générale; Mme Montserrat Serentill; Mme Marie Vuarraz, bibliothécaire; Mme Sophie Wüthrich, secrétaire.

Un merci tout spécial à Mme Marie-Claire Attinger, ainsi qu'à MM. Gilles et Olivier Attinger, responsables de la production, qui ont mis tout leur talent et leur savoir-faire dans la réalisation de cet ouvrage auquel ils ont voué leurs meilleurs soins.

Table des matières

Avant-propos 7

Repas et scènes gourmandes dans l'Europe des Lumières 11

MICHEL SCHLUP
Les rituels de la table française au temps des Lumières: points de repère 15

Charles de Brosses (1709-1777): notes gourmandes sur l'Italie (1739-1740) 47

Abram-Louis Sandoz (1712-1766): un Neuchâtelois à la table d'un Grand d'Espagne en 1758-1759 77

Regards de voyageurs sur la gastronomie des Anglais et des Ecossais au temps des Lumières (1760-1815) 97

A Genève: les petits dîners de Durey de Morsan ou lettres d'un gourmand à son traiteur (1790-1791) 135

La table du Parisien sous le Directoire vue par un libraire allemand 161

Mangeurs au XIXe siècle 179

JEAN BORIE
La fête chez Gervaise: «Mais voyez-les bâfrer!» 181

MICHEL SCHLUP
Le Mangeur européen – et américain – par le menu à travers les collections de la Bibliothèque publique et universitaire 205

349

Documents 259

MICHAEL SCHMIDT
Principaux livres de cuisine et de gastronomie conservés
à la Bibliothèque publique et universitaire 261

Annexes 327

Index des noms et titres anonymes 329

Table des illustrations 337

Orientation bibliographique 343

Remerciements 347

Justification du tirage

Edition de luxe reliée sous jaquette,
tirée à 200 exemplaires, numérotés de 1 à 200

Edition courante, brochée, tirée à 800 exemplaires

Achevé d'imprimer en décembre 2004
sur les presses de Gessler & Cie SA, Colombier

Mise en page: Olivier Attinger, Chaumont
Composition: TransfoTexte SA, Lausanne
Photolitho: Villars graphic & Cie, Neuchâtel
Reliure: M+S Reliure SA, Renens

Conception graphique et production:
Editions Gilles Attinger SA, Hauterive/NE