

Quatorzième année, Numéro 29, printemps-été 2019, publiée en été 2019

## **Saucisses à la persane et coings au kaïmak L'orient sur la nappe: 17<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècle I<sup>ère</sup> partie**

Un poème jamais ne valut un dîner.

(Joseph Berchoux, *la Gastronomie*, poème en trois chants, 1801)

Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.

(Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût*, 1848)

**CARNOY-TORABI Dominique**

Maître de conférences

Université Shahid Beheshti

**Email: do-carnoy@sbu-ac.ir**

(Date de réception: 04/03/2019 – date d'approbation: 20/09/2019)

### **Résumé**

1<sup>ère</sup> partie d'une série de deux articles. Du 17<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle, les produits orientaux se sont invités dans le quotidien alimentaire des Français comme des autres Européens; café, thé, épices, fruits et légumes. Parallèlement, la mode des récits de voyage influence jusqu'à la production littéraire. Ces aliments et la manière de les consommer, qui sont évoqués dans les récits de voyage, apparaissent-ils sur les tables des Français à proportion de l'intérêt et de la mode suscitée par l'exotisme oriental? La recherche porte sur un champ textuel très précis: traités de cuisine, livres de recettes, dictionnaires d'alimentation, autrement dit des textes techniques. Le présent article est consacré aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles.

**Mots-clés:** Alimentation, Cuisine, 17<sup>e</sup> Siècle, 18<sup>e</sup> Siècle, Exotisme, Orient.

En 1686, Chardin, de retour d'Orient, écrit: « J'avoue que les tables de l'Europe sont plus réjouissantes pour ceux qui aiment la grande vivacité et le fracas. On y fait aussi meilleure chère, si vous voulez, mais aux tables des Orientaux, on se porte mieux, et l'on n'en sort pas si enivré de boire et de manger » (Chardin, 1811: VIII, 188).

Ce jugement est intéressant en ce qu'il met en jeu trois éléments de la table: la sociabilité, l'alimentation proprement dite et la santé. Pour ce Français voyageur du 17<sup>e</sup> siècle, familier des cours et de la bourgeoisie d'affaires, le cérémonial de la table est tout aussi important que ce qu'il mange, en termes de goût comme d'effet sur la santé. Invité à manger à la table des souverains persans ou indiens, il compare son expérience avec celle de son quotidien dans son propre pays, et en tire des jugements qui viendront se superposer à ceux des autres voyageurs européens qui parcourent le monde, y mangent et y boivent, puis rentrent chez eux et, la plume à la main, évoquent avec nostalgie, émerveillement ou dégoût, les repas auxquels ils furent conviés. Ils en décrivent le cérémonial (ou ce qu'ils considèrent, généralement, comme une totale absence de cérémonial), la mise en scène, les mets. Il est clair que ces descriptions s'estiment à l'aune des propres habitudes alimentaires du voyageur, et que leur impact sur ces habitudes nationales est quasiment nul... à moins que de nouveaux produits de consommation ne viennent étoffer le récit, le colorer, et n'apportent de la matière à ce qui n'était que festins de papier.

Du 17<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle, les produits orientaux<sup>1</sup> qui se sont invités dans le quotidien alimentaire des Français comme des autres Européens sont en tout premier lieu, le café et le thé (le chocolat est familier depuis la découverte de l'Amérique). Inconnues au 16<sup>e</sup> siècle, ces boissons chaudes sont omniprésentes dès le 18<sup>e</sup> (Carnoy-Torabi, 2013). Viennent ensuite une

---

1. L'Orient auquel nous faisons ici référence est celui qui est considéré comme tel dans la période qui nous occupe: les trois empires musulmans du Grand Turc, du Grand Sofi et du Grand Mogol (Turquie, Perse et Inde). S'y adjoint, dès 1830, l'Algérie qui est arrachée par les Français à la tutelle ottomane.

profusion de nouvelles épices et de fruits ou légumes exotiques. Ces aliments et la manière de les consommer, qui sont évoqués dans les récits de voyage, apparaissent-ils sur les tables des Français à proportion de l'intérêt et de la mode suscitée par l'exotisme oriental? en d'autres termes, les spectateurs de *Bajazet* de Racine quittent-ils le spectacle pour se régaler d'une poularde à la turque? La « splendeur orientale » de l'« Invitation au voyage » est-elle aussi une extase gastronomique?

C'est la question à laquelle nous tenterons de répondre, en limitant notre recherche à un champ textuel très précis<sup>1</sup>. En effet, s'il ne nous reste rien du fumet des agapes d'antan, de nombreux textes en ont gardé la trace: traités de cuisine, livres de recettes, dictionnaires d'alimentation, pour citer les textes techniques; romans, pièces de théâtre ou poèmes, dans le champ du littéraire. Nous attachant à la table française, nous n'analyserons pas les descriptions alimentaires des récits de voyages en Orient<sup>2</sup>, et nous resterons dans ce qui nous a semblé la part la plus concrète de la documentation existante: l'écriture de l'alimentaire dans les ouvrages pratiques du 17<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle. Un dépouillage systématique des écrits les plus emblématiques<sup>3</sup> nous a permis d'y suivre la trace de l'Orient, sensible dans des noms de recettes et dans les listes des différents aliments exotiques. Un modèle du genre, *terminus ad quem* de notre recherche, est le *Grand Dictionnaire de Cuisine* d'Alexandre Dumas, tout à la fois livre de recettes, recueil d'anecdotes et dictionnaire d'alimentation.

Nous proposons ici un itinéraire qui, de remarques générales sur l'écriture de la cuisine, nous installera ensuite aux tables royales de l'époque

---

1. Nous ne traitons pas ici du domaine iconographique, qui dépasse de très loin le modeste cadre de cet article.

2. Ce travail, en cours, fera l'objet de publications ultérieures par nos soins. Voir toutefois les riches contributions de Rudolph Matthee et Bert Fragner qui analysent les rapports de la cuisine iranienne et centre-asiatique avec les modèles économiques en vigueur dans ces régions du 17<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle.

3. Une bibliographie incontournable est la *Bibliographie gastronomique* établie en 1890 par Georges Vicaire, qui fait état d'ouvrages aujourd'hui devenus introuvables.

classique, puis à celles plus bourgeoises du 19<sup>e</sup> siècle. A l'issue de ce périple, nous pourrions répondre à notre question initiale, sur la place de l'Orient dans la cuisine française de 1600 à 1900.

### 1- Ecrire la cuisine

Si le premier à avoir employé le terme « gastronomie » est l'avocat Joseph Berchoux (1760-1839), auteur d'un long poème qui chante, dans un style burlesquement épique, la gourmandise élevée au rang de science, c'est au 14<sup>e</sup> siècle que l'on trouve les premiers recueils français de recettes, dont le célèbre *Viandier* de Taillevent. La cuisine qui est décrite dans ce recueil est riche en épices, en condiments et en herbes aromatiques (Revel, 2007: 126 sqq): c'est celle des grands, des seigneurs et des rois. Il y a loin de ces lourds plats carnés, épicés et souvent sucrés<sup>1</sup> aux simples plats de « racines » (tout ce qui pousse sous la terre) consommés par les paysans pauvres. Nous touchons ici à ce qui constitue le paradoxe des livres de recettes, traités de cuisine et autres ouvrages culinaires jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle: ils ne reflètent que bien peu les véritables pratiques culinaires, généralement peu ou pas codifiées car issues de traditions tant orales qu'expérimentales. Néanmoins, ces textes ont un intérêt réel, que l'on se place du strict point de vue culinaire ou que l'on en considère l'aspect littéraire: destinés aux grands et à leurs chefs de cuisine (maître d'hôtel<sup>2</sup>, écuyers d'office), ils constituent un genre qui se veut tout à la fois cultivé et normatif. Le traité de cuisine, qui sera lu par ce haut personnage qu'est devenu le chef cuisinier, parfois même par son maître, grand seigneur passionné de cuisine comme le maréchal de Richelieu au 18<sup>e</sup> siècle (Revel, 2007: 166), financier ou bourgeois richissime<sup>3</sup>, fait appel à la culture de ses lecteurs par de multiples références aux « bons auteurs » classiques. Ces citations, parfois en latin, extraites des

---

1. Le sucre, produit rare, est une épice au Moyen Age: Laurieux, 1983.

2. Voir sur ce sujet: Quellier, 2018.

3. Voir l'étude de Christiane Mervaud sur la convivialité de Voltaire: *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*. L'auteur y étudie les rapports entre « la bouche parlante » et « la bouche mangeante ».

grands textes, des récits de voyage, des œuvres à la mode, établissent une complicité avec le lecteur, sur un terrain qui, loin de se situer sur le seul plan de la gourmandise, est en réalité celui de la sociabilité. Le traité de cuisine n'est pas écrit pour celui qui veut se nourrir, mais pour celui qui « donne à manger », de par sa position sociale: repas de plusieurs centaines de personnes, que ce soit au 17<sup>e</sup> ou au 19<sup>e</sup> siècle, où se presse l'élite de la société et au cours desquels la chère, mais aussi et surtout ses apprêts, la manière dont on la consomme et la conversation dont elle est le support, constituent les véritables marques de la reconnaissance de l'élite.

C'est au travers des textes sur l'alimentation et la cuisine que peut se constituer une réflexion sur ce que manger veut dire. L'interaction de la cuisine avec l'économie, la sociologie, la psychologie, n'est plus à établir et de multiples travaux, après ceux de Norbert Elias<sup>1</sup>, se sont intéressés, au cours des dernières décennies, au rôle des pratiques alimentaires dans la constitution d'identités culturelles. Norbert Elias constate un processus de curialisation de la société européenne à l'âge classique, manifeste, entre autres, dans la codification des manières de table. Ce processus est très net dans la floraison de livres de cuisine au 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle, pour se diluer peu à peu au cours du 19<sup>e</sup> siècle, où la révolution industrielle porte au pouvoir une bourgeoisie triomphante, qui s'approprie les codes curiaux pour ensuite les décliner à sa manière propre. Le passage du maître d'hôtel royal ou seigneurial, rédacteur et destinataire du livre de recettes du 17<sup>e</sup> siècle, à la cuisinière bourgeoise que l'on voit apparaître dans la seconde moitié du 19<sup>e</sup>, est significatif de cette évolution. Celle-ci est particulièrement tardive en France, alors qu'aux Etats Unis et en Angleterre, nombre de livres de cuisine du 18<sup>e</sup> sont rédigés par des femmes: un best-seller en la matière est l'ouvrage de Charlotte Mason, *The Lady's assistant for regulating and supplying the Table*, publié à Londres en 1777). C'est que la cuisine, en France, est affaire sérieuse... et donc affaire d'hommes, selon les codes en usage à l'époque.

---

1. Voir entre autres *La Civilisation des mœurs*, 1973.

Affaire d'hommes et, le cas échéant, affaire de philosophes: l'*Encyclopédie* de D'Alembert et Diderot accorde une place non négligeable à la cuisine. Dans une étude consacrée au réseau culinaire de l'*Encyclopédie*, Jean-Claude Bonnet constate que de nombreux articles dessinent, à travers le système des renvois propre à l'*Encyclopédie*, non seulement une rapide histoire de la cuisine mais aussi une évaluation du culinaire (Bonnet, 1976: 893). Le chevalier de Jaucourt, homme à tout faire de l'*Encyclopédie*, est le rédacteur de la plupart des articles référés au sujet: les pratiques alimentaires sont répertoriées selon une tentative de classement qui va des saveurs simples aux complexes (*op. cit.*: 896), et qui tente de déceler « un ordre social, scientifique et culturel » dans la consommation des aliments (*op. cit.*: 904). S'agissant de la perception de l'Autre, Jaucourt liste des mets exotiques, mentionne l'importation d'espèces étrangères et relate nombre d'anecdotes qui associent la consommation d'aliments à une certaine vision du monde: ainsi, mangues, vanille, sucre et cacao sont associés à la pâtisserie, à la douceur et donc à l'innocence (*op. cit.*: 906). Lapérouse s'étonne que les cruels sauvages se délectent de framboises... (*Ibid.*).

Philosophe encore, au siècle suivant, un Brillat Savarin, qui dans sa célèbre *Physiologie du Goût*, ouvrage sur lequel nous reviendrons, n'hésite pas à introduire de longues « Méditations », chapitres consacrés à des « aperçus généraux et philosophiques » (Brillat-Savarin, 1848: 8) sur des sujets ayant tous quelque rapport avec l'alimentation. Son préfacier, Alphonse Karr<sup>1</sup> célèbre « l'esprit, la finesse, la gaieté, la philosophie » (*op. cit.*: II) répandus dans tout l'ouvrage...

Ecrire la cuisine s'inscrit donc tout autant dans une entreprise de codification de l'alimentation que dans un essai de réflexion sur la place que tient la cuisine dans la sociabilité. Il est dès lors légitime de s'interroger sur l'espace réservé à la cuisine de l'autre: impulsé par les grandes découvertes, les conquêtes coloniales, le développement des échanges commerciaux

---

1. Journaliste et romancier, 1808-1890.

internationaux et la multiplication des récits de voyage racontant toutes ces nouveautés, le goût de l'exotisme apparaît-il dans la cuisine française, du moins dans ce que nous en livrent les textes normatifs? Comment livres de recettes et traités des aliments ou dictionnaires cernent-ils une évolution qui, du Moyen Age au 21<sup>e</sup> siècle, amène dans les assiettes françaises le chocolat et la pomme de terre, la cannelle et les sushis, la girofle et le maté?

En fait, s'ils parlent tous d'alimentation, ces deux types de textes, nous l'avons vu, ne s'adressent pas au même public: les premiers sont normatifs et participent d'une société de cour, puis d'argent, tandis que les seconds sont descriptifs et pédagogiques. Ils dessinent néanmoins tous une carte des possibles en dressant un inventaire du consommable à une époque donnée. Ce « bon à manger » évolue lentement au cours des siècles, structuré par les habitudes et verrouillé par les peurs alimentaires (Ferrières, 2002). Ce qu'il doit à l'Orient, nous allons le voir.

## **2- Tables royales du Grand Siècle et des Lumières**

### **a- Que manger?**

Un inventaire des aliments du 17<sup>e</sup> siècle, publié en 1702 et régulièrement réédité, est le *Traité des aliments* de Louis Lemery. L'auteur, docteur en médecine de la Faculté de Paris, membre de l'Académie des Sciences, publie cet ouvrage qui se veut surtout travail de chimiste. Notre propos y trouve matière à réflexion, car dès la Préface, l'auteur écrit:

Je me suis particulièrement attaché à parler des aliments qui sont en usage parmi nous; cependant, je me suis arrêté à de certains aliments, et même à de certaines drogues, qui sont communément employées dans des pays fort éloignés<sup>1</sup>.

Et en effet, le texte parcourt tous les continents, dans une nomenclature du « bon à manger », devenu souvent « bon à penser » par le biais

---

1. Préface (non paginée). Nos références renvoient à la seconde édition de l'ouvrage, datée de 1705. Les graphies ont été modernisées, pour faciliter la lecture.

d'anecdotes ou de remarques. Les aliments sont classés en trois catégories (végétaux, animaux et boissons, au nombre desquelles est compté l'opium...). L'Orient est présent tantôt par l'origine des produits, tantôt dans leur mode de préparation, mentionné pour son étrangeté. Viennent d'Orient des fruits et légumes dès longtemps acclimatés sous le ciel français, ou fleurant encore l'exotisme: la pêche (« Le Pêcher a été premièrement apporté de Perse »: *op. cit.*: 25) que les Anciens considéraient comme dangereuse, allégation que l'on retrouve ici et là au fil des textes; viennent aussi de Perse les pistaches (« on nous les envoie sèches de Perse, d'Arabie, de Syrie, d'Inde ». (*op. cit.*: 77) et les noix (*op. cit.*: 71). De l'Inde arrivent la cannelle (de Ceylan précisément (*op. cit.*:199) ainsi que les figues d'Inde qui poussent à Goa et dont l'arbre produit une écorce avec laquelle on fabrique des étoffes (*op. cit.*:34). Le Levant, dénomination vague qui couvre les côtes orientales de la Méditerranée sous domination ottomane, fournit des olives dont une certaine espèce qui croît près de la Mer Rouge a la réputation d'être cicatrisante (*op. cit.*: 87). C'est là aussi que se trouvent plusieurs habitudes de consommation des végétaux dignes d'être mentionnées: Lémery cite les dattes, « guère en usage ici, que pour la médecine » alors même que des auteurs dignes de foi rapportent sa grande consommation dans tout l'Orient, où l'on en fait même du vin et du pain (*op. cit.*: 87). Le pain peut être fabriqué à partir du « blé de Turquie » (cassave faite de maïs) ou du sagou (*op. cit.*:109). Lémery note en remarque, à propos du pain, que « quelques habitants du Golfe Arabique, préparent aussi du pain avec des poissons rôtis à la chaleur du soleil »<sup>1</sup> car ils manquent de végétaux. Notre auteur mentionne encore les coings, introduits par les Romains de Syrie et d'Ibérie<sup>2</sup> (*op. cit.*:37) et l'épine-vinette, ou *Berberis* (*op. cit.*: 69), terme auquel il assigne une étymologie arabe.

---

1. Anecdote très certainement puisée dans la célèbre *Description Générale de l'Asie*, de Pierre Davity, 1640: 299. (éd. originale ca. 1630)

2. Espagne

Au chapitre des produits d'origine animale, des viandes donc, et parmi toute une série d'anecdotes sur les us et coutumes des peuplades étrangères, Lemery ne manque pas de citer la grande consommation de mouton et de viande de chameau que font les Turcs et les Arabes: « Les Turcs mangent avec délice la chair de brebis ou de mouton, et de chèvre, qu'ils font bouillir avec le riz qu'ils mêlent avec la semence de cardamome »<sup>1</sup> (*op. cit.*: 228). Mais que ne mangent pas les Orientaux!: lait et chair de chameau chez les Arabes, consommation déjà remarquée par Galien<sup>2</sup> (*op. cit.*: 229), chauves-souris « plus délicates et agréables que nos poules domestiques » selon l'orientaliste Scaliger (*ibid.*), poules « qui manquent de queue et de croupion » en Perse (*op. cit.*: 290).

Enfin, le chapitre des boissons plonge résolument dans l'exotisme. Chocolat, thé et café se taillent la part belle, comme dans tous les textes traitant d'alimentation à l'époque. Ces nouvelles coutumes de boire chaud (le chocolat d'origine américaine est introduit en Europe au début du 16<sup>e</sup>, le thé et le café venus d'Orient dans le dernier quart du 17<sup>e</sup> siècle) méritent encore que l'on s'étende sur leur origine, que l'on conte des anecdotes et que l'on indique comment s'en servir: Lemery consacre les dix dernières pages de son ouvrage au café et au thé (535-545), à leurs effets, à la manière dont les Turcs et les Arabes de l'Arabie Heureuse préparent le café et dont les Japonais cultivent le thé. Il note au passage la multiplication des lieux où se boit le café dans toute l'Europe (*op. cit.*: 541).

Pour mémoire, Lémery introduit les drogues au chapitre des boissons, entre le vin et le chocolat...: « Il croît chez les peuples orientaux de certaines drogues particulières avec lesquelles ils se délectent beaucoup, et qui leur causent une espèce d'ivresse... Les Indiens et les Perses ont leur *Bangué* [sic], les Egyptiens leur *Basa*, et les Turcs leur *Opium*.» (*op. cit.*: 495). Quant au *Datura*, Lemery relate une histoire croustillante, bien dans la ligne

---

1. Recette que l'on retrouve dans tous les livres de cuisine, et qui est généralement la seule qui apparaisse dans les récits de voyage en Turquie et/ou en Perse.

2. Médecin grec de l'Antiquité.

de la sensualité que l'on prête aux Orientaux, et qui est reprise, tout au long du siècle, par les dictionnaires, de botanique ou autre (on la trouve même dans le très sérieux *Dictionnaire Historique et critique* de Pierre Bayle publié en 1697). Voici:

Il croît dans les Indes une plante communément appelée *Datura* par les Espagnols [...] par les Persans et par les Turcs, *Marona* [...] Sa semence produit des effets surprenants [...] non seulement on en est enyvré, mais encore on en devient hébété [...] On dit que dans les lieux où elle croît abondamment, les femmes impudiques en font prendre à leurs maris pour les jeter dans une espèce de délire qui dure quelques heures, et que pendant ce temps elles entreprennent tout sans rien craindre, parce que ceux qui ont pris de cette semence n'entendent rien, et ne se ressouviennent de rien. (*op. cit.*: 491).

Certes, il ne s'agit pas là de nourriture commune, mais Lémery écrit dans un cadre qui est celui des dictionnaires à vocation encyclopédique, et son ouvrage, réédité en 1705 et 1755, traduit en anglais en 1745, rencontre un indéniable succès scientifique et public, alors même que se multiplient les traités de cuisine.

#### **b- Comment manger?**

C'est à partir de 1650 que se rédigent les premiers grands traités de cuisine, à classer dans la catégorie de livres de métier, ouvrages techniques destinés à des praticiens. Constamment réédités jusqu'au milieu du 18<sup>e</sup>, ils constituent un corpus incontournable pour une étude exhaustive de l'alimentation à l'époque classique. Ces ouvrages, comme noté plus haut, sont avant tout « des traités d'économie et de civilité à table » (Bonnet, 1983: 55). Ils s'adressent aux cuisiniers de grande maison, et les moyens mis en œuvre correspondent au train de vie des princes et des grands seigneurs, voire du roi. Même si l'ouvrage contient le terme « bourgeois » dans son titre, il ne s'adresse nullement à ce type de public, et fait bien davantage état

de l'aspect normatif de l'alimentation de cour (Girard, 1977). Lise Andries, dans un article sur les éditions et rééditions populaires des livres de cuisine aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, relève le même phénomène, datant du 19<sup>e</sup> siècle la véritable mise en recettes de la cuisine bourgeoise (Andries, 1983: 38). Ceux des grands textes du 17<sup>e</sup> qui apparaissent dans la collection de colportage de la Bibliothèque Bleue<sup>1</sup> avec un décalage de 50 à 100 ans (*op. cit.*, 35) constituent bien plus un « bon à rêver » qu'un « bon à manger », les raffinements de la cuisine royale étant étrangère aux mœurs du peuple (Girard, 1977: 509).

Notre recherche des recettes « orientales » présentes dans ces ouvrages nous a conduite à dépouiller les principaux traités de cuisine, suivant une liste donnée par Bonnet (1983: 53-54), complétée par Vicaire (1890). Le filtre utilisé est double: d'une part nous avons relevé les recettes portant un nom « oriental », c'est-à-dire mentionnant soit une préparation « à la ... »: à la Turque, à la Persane, à la Tartare, sans préjudice des ingrédients de la recette; d'autre part, nous avons aussi intégré dans notre corpus les recettes dont les ingrédients étaient orientaux, en faisant toutefois l'impasse sur les épices, celles-ci faisant partie de la cuisine européenne et française depuis le Haut Moyen-Age, pour ne pas dire depuis les Romains. Rien d'exotique donc, puisqu'il s'agit de produits devenus tout à fait banals et indispensables dans le quotidien. Une mention spéciale pour le café et le thé: nous les avons intégrés dans notre corpus du 17<sup>e</sup> siècle, mais non dans les livres rédigés au 18<sup>e</sup>. Toutefois, les résultats peuvent être biaisés, car tous les ouvrages du 17<sup>e</sup> sont réédités au 18<sup>e</sup>.

Un constat s'impose: la grande cuisine française classique n'est pas exotique. Elle utilise des produits du terroir, et ne s'aventure que bien peu dans la fantaisie. Peur de l'inconnu? sans doute (Ferrières, 2002: 12), mais aussi, pour le cuisinier, nécessité d'utiliser l'approvisionnement courant et

---

1. Sur la Bibliothèque Bleue et la littérature de colportage, vulgarisation dans la culture populaire des grands thèmes littéraires et sociaux du 17<sup>e</sup> et du 18<sup>e</sup> siècle, voir Andries et Bollème, 2003.

crainte de déplaire, voire de dégoûter le mangeur. Le désir de surprendre va de pair avec celui de plaire. Point de viande de brebis, ni de chameau (cf. Lémery, *supra*), ni même de dattes. Tout l'art du cuisinier, à partir du 18<sup>e</sup> siècle, consiste en ce qu'écrit François Marin dans l'Avertissement de *Les Dons de Comus*:

La cuisine moderne est une espèce de chimie. La science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et à quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et à les confondre... de manière que rien ne domine et que tout se fasse sentir.  
(Marin, 1758: xx-xxi).

Nous n'avons donc trouvé que bien peu de références explicites à l'Orient dans les textes de notre corpus<sup>1</sup> au 17<sup>e</sup> siècle. Pas plus *Le vrai cuisinier Français* de la Varenne (1651), que *Les Délices de la Campagne* de Nicolas Bonnefons (1654), *Le cuisinier* de Pierre de Lune (1656), *L'art de bien traiter* de LSR (1674) ou le best-seller qu'est *Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois* de François Massialot (1691) ne font état d'un quelconque mets oriental. *La Maison réglée* d'Audiger (1692), écrit à l'époque des débuts du café, se signale par trois recettes présentées tout à la fin de l'ouvrage (pp. 262-63-65): « Comment il faut préparer le Thé, le Chocolat, le Café ». Il faut croire que ces recettes constituaient une originalité du livre puisque la Préface en fait état, sous forme d'un sonnet vantant l'ouvrage qui apprend à « préparer Chocolat et Café/ Rataphia rouge, ou blanc, l'Orangeat et le Thé » (*op. cit.*, Préface, non paginée).

Les références orientales culinaires apparaissent au 18<sup>e</sup> siècle, attestant de l'impact de la publication des grands récits de voyage en Asie (Thévenot, Chardin, Tavernier, Bernier): elles vont de pair, dans un autre domaine, avec une multiplication des pièces de théâtre à titre orientalisant (Martino, 1906). La sultane est une héroïne tragique, certes, mais c'est aussi un dessert... encore préparé de nos jours. Les caractéristiques de ces plats sont à peu près

---

1. Liste dans la bibliographie en fin d'article.

les mêmes que celles de l'Orient littéraire: ils ne présentent aucun exotisme réel, et relèvent plutôt d'un effet de mode et d'un « Orient rêvé ». Raffinement réel ou supposé des mets auxquels, peut-être, une présentation particulière et un décor « oriental » donnaient leur caractère singulier. Tous les lecteurs cultivés savent, désormais, que les Turcs mangent le mouton avec le riz, ainsi que le note Lémery dans l'ouvrage ci-dessus étudié. On le sait, certes... mais va-t-on jusqu'à l'expérimenter sur les grandes tables? En aucun cas. Pourtant, la nomenclature des mets évolue: *Les Dons de Comus*, de François Marin (1739, puis plusieurs rééditions; voir Vicaire, 1890: 285) proposent un « Potage au Sultan » (Marin: vol. 1, 122), une « Sauce au Bacha » (*op. cit.*: 52) des « Filets de bœuf à l'Indienne » (*op. cit.*: 190). Rien de bien particulier dans ces mets, le potage au sultan étant composé de pain rôti mitonné avec du bouillon de veau, garni de « ce que vous voudrez » (sic) et saupoudré de parmesan. La sauce au bacha n'a rien non plus qui la distingue des autres sauces du livre, si ce n'est qu'elle ne contient pas d'herbes aromatiques et n'est assaisonnée « que » de poivre, de câpres, de rocamboles et de muscade. On relève un peu plus loin des « Kneffes en sultane » (Marin: vol. 2, 322) qui sonnent plus réalistes: les kneffes sont effectivement le nom d'un plat turc et libanais, et celles de Marin sont un plat de petites boulettes de perdreau cuites dans un coulis de tomates, assez similaires à un mets marocain actuel, le « poulet sultan ». Mais rien de turc dans le « brochet à la Turquie » (Marin: vol. 3, 322), qui arrose de vin de Champagne, de citron et d'épices banales un brochet cuit au four. Au chapitre des desserts, on relève les désormais inévitables crèmes au thé et au café, la tourte au café ainsi qu'un gâteau destiné à devenir un grand classique de la pâtisserie française, le « Bonnet de Turquie », ainsi désigné parce que « c'est le moule qui donne le nom<sup>1</sup> » (Marin, *op. cit.*: 114).

---

1. Le moule est en forme de bonnet de Qezelbash, dont les douze plis sont figurés par des côtes verticales colorées. Le gâteau lui-même est très proche, par sa forme et sa composition, du gâteau de Savoie et du Kugelhopf, ou kouglof, d'origine allemande et introduit en France par Marie-Antoinette vers 1770.

Plus intéressant pour notre propos est le célèbre *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle, chef cuisinier du Prince d'Orange et de Nassau qui exercera en Grande Bretagne puis aux Pays-Bas à la suite de ses prestigieux maîtres. Rival déclaré de François Massialot, nombre de ses recettes sont inspirées des cuisines britannique et néerlandaise, qu'il inspirera en retour (Revel, 2007: 200. Fink, 1995: 35). Novateur, friand de prestige, l'auteur de ce best-seller aligne les recettes au titre tentateur, dédiées très souvent à ses illustres commanditaires dont il célèbre le nom « à la hanovrienne, à la nassauéenne », à moins que le nom de la recette ne rappelle les batailles auxquelles ils ont participé, les circonstances dans lesquelles le plat a été créé (visite de prince ou de grand personnage, signature de traité). On relève de très nombreux plats présentés comme d'origine étrangère, ce qui est nouveau: à l'anglaise, à l'espagnole, à la piémontaise, à l'italienne, à l'allemande, à la polonaise, à l'hollandaise (sic). Dans ce corpus de recettes, il est donc logique de trouver quelques plats orientaux: nous en avons relevé onze, ce qui est au final bien peu sur les centaines que compte le livre.

Laissant de côté l'inévitable Tourte au chocolat (La Chapelle, 1742: vol. 2, 174) et le Bonnet de Turquie (*op. cit.*: 183), nous trouvons dans le volume 3 de l'ouvrage des crèmes au thé, au café et au chocolat (pp. 259 sqq) et une « Crème à la Sultane » (p. 286), mets sophistiqué (mais tous les plats le sont, pour ces brillants convives) qui mêle à une base de farine de riz, des œufs et du lait, des écorces de citron vert et de citron confit et des biscuits d'amande. Il est légitime de se demander où est l'Orient dans ce plat, dans lequel apparaissent tous les éléments habituels des desserts: en fait, c'est la farine de riz qui fait la différence. Par contre, les « œufs à la Sultane » du volume 4 (p. 222) comportent deux recettes: l'une, proche de la crème ci-dessus mentionnée, mais sans farine ni lait, l'autre toute différente, qui connote des œufs au lard et au « coulis » (une sauce à base de viande), sucrés, et décorés de pistaches. Or, ce décor est loin de donner le même nom à tous les plats qu'il orne ou parfume: il semble bien que l'on soit ici dans un certain arbitraire des appellations.

Les autres plats à l'intitulé oriental sont plutôt des plats de viande: « Poulet à la tartare » (vol. 1, 16), « Poularde à la tartare » (vol. 3, 206), toute une série de plats « à l'indienne »: filet de bœuf (vol. 3, 191), poularde (vol. 5, 90), gigot de mouton (vol. 5, 257), « autre recette de gigot de mouton francisé à l'indienne » (ibid.), bales indiennes (vol. 5, 260). Ajoutons les pigeons à l'esclavonne (vol. 5, 117) et le gigot à l'esclavonne (vol. 5, 261), et l'on aura fait le tour des recettes « à l'orientale ». Leur dénominateur commun est bien mince, leur rapport à l'Orient quasi nul: le « filet de bœuf à l'indienne » est une préparation tout à fait banale, accommodée avec une sauce « à l'italienne » (sic) dont la recette, un peu plus loin (vol. 4, 43) indique qu'il s'agit d'une sauce à l'espagnole (base de Champagne et de vin blanc, de champignons et de truffes) d'où le cuisinier retire l'ail et le citron au moment de la servir... Si l'on touche ici aux complications de cette cuisine « moderne »<sup>1</sup> toute faite de quintessence, on est toutefois très loin de l'Orient. Les plats « tartares », cuits à la casserole puis au grill, sont assaisonnés de condiments courants; pigeons et gigot « à l'esclavonne » n'ont rien qui rappelle que la côte des Esclavons, l'actuelle Croatie, est possession de l'Empire ottoman, et donc turque: les deux recettes mêlent, dans un plat qui rappelle plutôt le style médiéval, les anchois et le jambon. La seule recette réellement exotique, et proche de ses origines, est celle du gigot à l'indienne. Il s'agit là d'un plat intéressant, en ce sens qu'il est présenté sous deux versions, dont l'une est « francisée », ce qui permet de voir clairement le passage d'une culture alimentaire à une autre. La première version décrit une préparation de viande de mouton apprêtée avec du riz et des épices (safran, piment enragé, clou de girofle, cannelle et ail) et arrosée de « mantegué<sup>2</sup>, qui veut dire beurre fondu », tandis que la seconde superpose riz et mouton assaisonné de « fines herbes et fines épices »,

---

1. L'école « moderne » se définissait selon les principes énoncés par François Marin dans sa préface de *Les Dons de Comus* (voir *supra*).

2. Il s'agit de la mantègue, ou ghee, beurre clarifié très employé dans la cuisine indienne, d'alors comme de maintenant.

recouvert de parmesan et renforcé d'oignons, de tranches de bœuf et de veau. Plus de complication, donc, et gageons que ce second plat était plus au goût des convives que le premier, mentionné pour son aspect anecdotique, que laisse supposer l'emploi du terme *mantegué* qui apparaît dans de nombreux récits de voyage en Inde.

Nous terminons notre tour d'horizon avec *Le Cannaméliste français*, ouvrage de Gilliers publié en 1751 puis réédité. La cannamèle est la canne à sucre et le cannaméliste est donc celui qui confectionne des sucreries à l'office. L'ouvrage se présente comme un dictionnaire technique, listant les manières de préparer les fruits<sup>1</sup> et autres douceurs pour les grandes maisons, et décrivant avec un grand luxe de détails les différentes présentations « nobles » de ces desserts, sur des structures ornementales d'une grande complexité. De recettes orientales, pas l'ombre; par contre de longues pages sont consacrées au café « boisson devenue d'un usage très commun » (Gilliers, 1758: 26), dont l'auteur indique la manière de le faire, et avec lequel il confectionne aussi des « pastilles », conserves, biscuits, « neiges » et mousses. Une recette de « café portatif », Nescafé avant la lettre, est même recommandée comme « fort commode pour les Voyageurs, quoiqu'il soit de grande dépense (*op. cit.*, 224). Par ailleurs, les listes de végétaux utilisables en confiserie et pâtisserie intègrent l'ananas « qui vient des Indes » (*op. cit.*: 9), la pistache « on les apporte sèches de Perse, des Indes et des Iles » (*op. cit.*: 182) utilisable dans de très nombreuses préparations sucrées, la gomme adragante venue de Syrie, la gomme arabique d'Arabie Heureuse (*op. cit.*: 117).

### Conclusion

Le cadre du présent article ne nous permet pas de dépasser le 18<sup>e</sup> siècle, et nous réservons pour une prochaine publication le second volet de notre recherche, consacrée au 19<sup>e</sup> siècle. C'est là que nous trouverons les saucisses

---

1. Gilliers renvoie systématiquement au *Traité des aliments* de Lémery.

à la persane et les coings au kaïmak auxquels se réfère notre titre. Toutefois, d'ores et déjà, nous pouvons répondre à la question posée au début de notre propos: l'Orient est bien présent sur les tables françaises classiques, mais davantage dans les produits qu'il fournit que dans les plats cuisinés. Dans un domaine où l'innovation n'est recherchée que dans l'harmonie des essences et des saveurs, l'ajout de produits inconnus s'avère risqué. Pour la santé tout d'abord, et l'on n'oubliera pas que la cuisine lui est associée de très près, mais aussi pour la sociabilité: donner à manger, c'est offrir un plaisir, et rien ne dit que l'exotisme culinaire en soit un. Le 17<sup>e</sup> siècle a assimilé le chocolat, le thé, le café, le 18<sup>e</sup> adopte avec réticences la pomme de terre et la tomate venus d'Amérique... c'est déjà beaucoup. Si la totalité des produits disponibles apparaissent dans les dictionnaires et autres encyclopédies, ils sont loin de fournir l'ordinaire des tables de grands. L'exotisme n'est pas de bon aloi lorsqu'il s'agit de l'art sérieux de bien manger, et les livres de recettes nous en fournissent la démonstration.

## **Bibliographie**

### **Sources primaires<sup>1</sup> classées par ordre chronologique**

- Davy, Pierre, (1640), *Description Generale de l'Asie*, Paris, Bechet et Billaine.
- La Varenne, François Pierre de, (1651), *Le cuisinier français*, Paris, Pierre David.
- Bonnefons, François de, (1654), *Les délices de la campagne*, Paris, Des Hayes.
- Pierre de Lune, (1656), *Le cuisinier*, Paris, Pierre David.
- L.S.R. [auteur anonyme], (1674), *L'art de bien traiter*, Paris, Du Puy.
- Massialot, Nicolas, (1691), *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris, De Sercey (éd. consultée: Paris, Prudhomme, 1721).
- Audiger, (1692), *La Maison réglée*, Paris, Legras.
- Lemery, Louis, (1702), *Traité des aliments*, Paris, Witte.

---

1. La totalité des sources primaires citées a été consultée et/ou téléchargée à partir du site Gallica de la BNF, de Google Books, ou du site de la Library of Congress. Les références électroniques des articles consultés en ligne sont données pour la date de soumission de l'article: 20 juin 2019

- Chardin, Jean, (1711), *Voyages de monsieur le chevalier Chardin en Perse et autres lieux de l'Orient*, Amsterdam, Jean-Louis de Lorme, (éd. consultée: Paris, 1811, 10 vols).
- Marin, François, (1739), *Les Dons de Comus*, Paris, Prault (éd. consultée: Paris, Pissot, 1758, 3 vols).
- La Chapelle, Vincent de, (1735), *Le cuisinier moderne*, La Haye, De Groot (éd. consultée: La Haye, aux dépens de l'auteur, 1742, 5 vols).
- Menon, (1746), *La cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, Foppens.
- Gilliers, (1751), *Le cannaméliste français*, Nancy, Cusson (éd. consultée: Nancy, Leclerc, 1768).
- Brillat-Savarin, (1848), *Physiologie du goût*, Paris, Gonet.

### Travaux critiques

- Andries, Lise, (1983), « Cuisine et littérature populaire. » In: *Dix-huitième Siècle*, n°15, *Aliments et cuisine*. pp. 33-52. [https://www.persee.fr/doc/dhs\\_0070-6760\\_1983\\_num\\_15\\_1\\_1427](https://www.persee.fr/doc/dhs_0070-6760_1983_num_15_1_1427)
- Andries, Lise. Bollème, Geneviève, (2003), *La Bibliothèque Bleue. Littérature de colportage*. Paris, Laffont, Bouquins.
- Bonnet, Jean-Claude, (1983), « Les manuels de cuisine ». In: *Dix-huitième Siècle*, n°15, *Aliments et cuisine*. pp. 53-63. [https://www.persee.fr/doc/dhs\\_0070-6760\\_1983\\_num\\_15\\_1\\_1428](https://www.persee.fr/doc/dhs_0070-6760_1983_num_15_1_1428)
- Bonnet, Jean-Claude, (1976), Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie. In: *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 31e année, N. 5, pp. 891-914. [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess\\_0395-2649\\_1976\\_num\\_31\\_5\\_293758](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1976_num_31_5_293758)
- Dix-Huitième Siècle*, (1983), n°15, Aliments et Cuisine.
- Carnoy-Torabi, Dominique, (2013), « Récit de voyage, vie quotidienne et fiction littéraire. L'exemple du café et du chocolat aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle. », *La Poétique*, Université Azad Islamique, 1-1, pp.7-16.
- Elias, Norbert, (1983), *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.
- Ferrières, Madeleine, (2002). *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XX siècle*. Paris, Seuil, Points Histoire.

- Fink, Béatrice, (1995), *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, Publications de l'Université de Saint-Étienne.
- Fragner, Bert, (2000), "From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure," in *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, edited by Sami Zubaida and Richard Tapper, 54–56, London: Tauris Parke
- Girard Alain, (1977), « Le triomphe de "La cuisinière bourgeoise" Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, T. 24, N°. 4 (Oct. - Dec., 1977), pp. 497-523. <http://www.jstor.org/stable/20528424>.
- Laurieux, Bruno, (1983), De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale. In: *Médiévales*, n°5, 1983. Nourritures. pp. 15-31; [https://www.persee.fr/doc/medi\\_0751-2708\\_1983\\_num\\_2\\_5\\_933](https://www.persee.fr/doc/medi_0751-2708_1983_num_2_5_933)
- Mathee, Rudolph (2016), « Patterns of Food Consumption in Early Modern Iran », Oxford Handbooks online. <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199935369.001.0001/oxfordhb-9780199935369-e-13>
- , (1999), "From Coffee to Tea: Changing Patterns of Consumption in Qajar Iran," *Journal of World History* 7(2), 299–330
- Mervaud, Christiane, (1998), *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Paris, Desjonquères.
- Quellier, Florent, (2018), « Maître d'hôtel vs cuisinier. Le cuisinier dans la France d'Ancien Régime (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles). » *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, PUR - PUF, pp.17-36, Tables des Hommes, <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01911740>
- Revel, Jean-François, (2007), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Texto.
- Safran, Serge, (2000), *L'amour gourmand. Libertinage gastronomique au XVIIIe siècle*, Paris, La Musardière.
- Vicaire, Georges, (1890), *Bibliographie gastronomique*, Paris, Rouquette.