

Les nouveaux habits de la cuisine française

Au lendemain de la défaite de 1870, la France veut réaffirmer son identité et se fédère autour de sa cuisine. Mais les chefs parisiens ont perdu leur monopole. Des critiques curieux redécouvrent le terroir français, réhabilitent l'aïoli et couronnent les mères lyonnaises, écrivant une nouvelle page de notre gastronomie.



Pour ancrer les campagnes bonapartistes dans la République, un banquet des maires de France est organisé le 22 septembre 1900 aux Tuileries, mêlant recettes de chefs parisiens et plats provinciaux.



Créé en 1900, le Guide Michelin ne se contente bientôt plus de conseiller des adresses de garagistes, mais propose aussi des haltes gourmandes classées de une à trois étoiles.

BRIDGEMAN IMAGES

ALBERT HARLINGUE - ROGER-VOLLET/GUSMAN-LEEMAGE/COLLECTION KHARBINE-TAPABOR.

E

n cette année 1814, la chute de Napoléon Bonaparte est consommée, la France de la Restauration renoue avec la royauté. En partance pour le congrès de Vienne, qui doit redéfinir les frontières de l'Europe sur les décombres de l'Empire, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, ministre des Affaires étrangères, déclare au roi Louis XVIII : « Sire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions. Laissez-moi faire et comptez sur Carême. » Antonin Carême compte alors parmi les chefs les plus en vue de la gastronomie française... Mais si celle-ci fait déjà des miracles en politique, elle n'a pas encore achevé sa mue.

Dans la capitale, signe de démocratisation post-révolutionnaire, les tables réputées du Palais-Royal – Véry, *Le Véfour* – sont désormais concurrencées par les élégants *Café Riche* ou *Café Anglais* sur les Grands Boulevards (lire pp. 64-69)... Quelques plats régionaux s'affichent déjà, ici et là, à la carte de ces établissements cotés – la brandade de merluche chez *Les Trois-Frères-Provençaux* ou les écrevisses à la bordelaise (au vin blanc) au *Café Anglais*.

La France découvrir ses terroirs et ses cuisines régionales

« Mais même si on a déjà conscience qu'il existe des spécialités en province, la gastronomie nationale reste alors synonyme de gastronomie parisienne, précise Denis Saillard, du Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines de l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. Et la question de l'opposition avec la cuisine régionale ne se pose pas encore. »

C'est une question de temps... En effet, durant la première moitié du XIX^e siècle, la province gourmande va lentement émerger comme un élément remarquable de la nation dans sa diversité. Rédigés par des enfants du pays, des notables ou des érudits, les premiers livres de recettes régionales paraissent dès les années 1800, relayés par les récits de voyages qui, tout en moquant les archaïsmes provinciaux et la cuisine rustique des paysans, forgent de nouvelles

Cette série de cartes postales publiée en 1900 vante les terroirs français : « Ne passez pas par Strasbourg sans y goûter, coûte que coûte, son excellente choucroute. »



« Si vous passez un jour par Nantes et qu'un bon déjeuner vous tente, commandez donc un beurre blanc ! On s'en ferait rompre les flancs ! »



« Au Louvre comme au Vatican, qu'on se relâche ou se constipe, personne n'arrange ses tripes aussi bien qu'à Caen ! »



représentations du monde rural, jugé plus authentique que celui de la ville. « Ce ne sont pas les cuisines régionales qui s'inventent alors, mais l'attention qu'on leur porte, la conscience qu'on en a », explique Julia Csergo dans *l'Histoire de l'alimentation*.

RÉCONCILIER LES FRANÇAIS EN LES METTANT À TABLE

L'impulsion décisive sera donnée par la III^e République. Née avec la défaite de 1870, celle-ci va s'attacher, dans son œuvre de reconstruction nationale, à réaffirmer notre identité. Et puisque la France n'est plus perçue comme la première des nations, ses dirigeants choisissent de proclamer son excellence à travers la diversité de ses territoires et la célébration de ses identités locales, « cette richesse de gammes qu'on ne trouve pas ailleurs », selon la formule du géographe Vidal de La Blache. « Tout en maintenant un fort centralisme, la III^e République va utiliser la gastronomie pour exalter le sentiment républicain dans des campagnes restées encore largement bonapartistes, assure Denis Saillard. C'est l'objectif du grand banquet des maires de France, qui réunit, à l'initiative du président de la République Émile Loubet, près de 23 000 convives dans le jardin des Tuileries à l'occasion de l'exposition universelle de 1900. » Darnes de saumon glacées parisiennes, ballotines de faisans Saint-Hubert, pains de canetons de Rouen ou poulardes de Bresse rôties : le menu mêle judicieusement recettes aristocratiques démocratisées et hommages explicites aux provinces. Un hommage durablement intégré par tous les petits élèves de l'école républicaine voulue par Jules Ferry. Pommiers à cidre de

De l'art de la bouillabaisse

À l'origine, la bouillabaisse est une soupe de poissons de roche abîmés, invendables au marché, que les pêcheurs des calanques marseillaises mitonnaient dans l'eau de mer, pour l'iode. « Quand elle bout, abaisse le feu », disait une maxime provençale... C'est seulement en 1897, dans *La Cuisinière*

provençale, que l'écrivain Jean-Baptiste Reboul a fixé la recette de ce court-bouillon de poissons relevé d'ail, d'huile d'olive, parfois de safran, servi avec rouille et croûtons. Il citait au passage 40 poissons utilisables, dont la rascasse, le grondin, le saint-pierre, le loup ou les langoustes en saison. Depuis, ce « plat

du pauvre » a pris place sur les meilleures tables de Marseille et de Paris. Mais ses ingrédients continuent de faire débat : Marcel Pagnol était opposé à la langouste, trop noble ; longtemps, le rouget ne fut toléré qu'à Martigues. Heureusement, la recette a été fixée par une charte publiée en 1980 par six chefs marseillais !



Pommiers à cidre de Normandie ou moutarde de Dijon, les petits écoliers découvrent la France agricole sur les belles cartes Vidal-Lablache.

À LIRE

- F. Hache-Bissette et D. Saillard, « À table ! », dans *Le Temps des Médias* n°24, printemps 2015.
- C. Delfosse, *La France fromagère 1850-1990*, Mondes ruraux contemporains, 2007.
- C. Coulon, *Ce que manger Sud-Ouest veut dire*, Confluence, 2003.
- Dans *Histoire de l'alimentation*, « L'émergence de cuisines régionales » par Julia Csergo, Fayard, 1996.