

Philippe Gillet est historien et directeur de l'Institut français de formation et de recherches sur les arts culinaires, la gastronomie et les terroirs (IFRAC), dont le président est le célèbre chef Alain Ducasse.

### **« Savoir innover : là est l'excellence gastronomique française ! »**

(Extrait)

*L'histoire de la cuisine nous apprend que le XVII<sup>e</sup> siècle a connu une révolution gastronomique comparable à celle qui s'est produite récemment en France : retour à une apparente simplicité, mise en valeur des saveurs de terroir, réinterprétation de plats connus.*

#### **Depuis quand la France est-elle réputée pour sa gastronomie ?**

Toutes les sources à la disposition de l'historien attestent de l'originalité française en matière de gastronomie définie – quand le mot apparaît en 1801 – comme « l'art de faire bonne chère ». Entre 1650 et 1700, les Français appartenant aux couches sociales privilégiées avaient acquis la certitude que leur façon de manger était supérieure à celles des autres peuples d'Europe et, fort heureusement, les visiteurs étrangers reconnaissaient volontiers l'excellence française dans ce domaine.

#### **Observe-t-on à cette époque une évolution des goûts ?**

Vers 1650, on constate un abandon des principes qui avaient marqué les goûts pendant le Moyen Âge. Les saveurs épicées ainsi que le mélange sucré-salé ne sont plus en vogue. Au Moyen Âge, utiliser des épices était un signe de richesse. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les épices ne sont plus aussi rares, la recherche d'originalité de la cuisine de cour consiste alors à disposer de produits frais, qu'il s'agisse de légumes (d'où l'attention portée au Potager royal à Versailles) ou de poissons (d'où les efforts pour faire livrer la marée le plus rapidement possible). Dans un mouvement parallèle à celui qui a produit la « nouvelle cuisine » ces dernières années, on assiste à un retour de la simplicité, à un souci de mettre en valeur le goût des produits en soignant la cuisson avec, par exemple, un intérêt renouvelé pour les rôtisseurs.

#### **Est-ce que les habitudes de table évoluent également à cette époque ?**

Au Moyen Âge, le repas est très convivial. On partage son tranchoir (une petite planche de bois qui servait d'assiette) avec son voisin. À partir du XVII<sup>e</sup> siècle, une sorte de « cage invisible » enferme les convives : l'assiette, le verre, la fourchette deviennent individuels. Ces mutations sont toutefois assez lentes : Louis XIV a toujours mangé avec ses doigts et sous son règne, les nobles qui utilisaient la fourchette étaient souvent moqués par leurs pairs en raison de leur maladresse. Louis XV, en revanche, mangeait avec une fourchette. Autre remarque, il n'y avait pas, sous l'Ancien Régime, de pièce réservée aux repas. Selon les nécessités, l'humeur et le nombre de convives, la table était dressée (au sens propre) dans telle ou telle pièce des grandes demeures. Ces mœurs ont été reprises et imitées, parfois maladroitement, par la bourgeoisie au XIX<sup>e</sup> siècle : ses grandes tables pouvaient aligner six couteaux et six fourchettes pour chaque dîneur. Aujourd'hui, on a heureusement rompu avec cet attirail quasi « chirurgical » : le service pourvoit au renouvellement des couverts. Dans le couvert « à la française », la fourchette est posée dents sur la table et le tranchant du couteau est placé à l'intérieur afin que le dispositif soit le moins agressif possible. Les habitudes anglaises sont inverses.

[...]

#### **Comment mangeaient les classes plus populaires ?**

On connaît mal les habitudes paysannes. En ville, les goûts de la noblesse se diffusaient dans d'autres groupes sociaux par divers canaux. Celui des regrattiers en est un exemple. L'ostentation à la table des nobles consistait à montrer l'abondance. Il y avait donc quantité de restes qui étaient soit distribués aux domestiques, soit revendus aux regrattiers qui en faisaient commerce, à la manière des traiteurs d'aujourd'hui. Les livres de recettes, comme *Le Cuisinier François*, vendus par les colporteurs aidaient aussi à la diffusion des nouveautés culinaires.

#### **De quand datent les restaurants ?**

Il y a toujours eu des auberges où l'on mangeait ce qui était servi. Le restaurant a innové en proposant à la fois un cadre élégant et une carte avec la possibilité d'y choisir les plats. C'est une invention française de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle qui a pris son essor au XIX<sup>e</sup> siècle. Le mot a fait fortune et est employé dans de nombreux pays. À l'origine, il s'agissait d'une vente ambulante où les crieurs vantaient leurs bons

«bouillons restaurants», c'est-à-dire «bons pour la santé». Puis la vente s'est faite dans une boutique et les «restaurants » étaient inventés.

**Quels courants sont aujourd'hui à l'œuvre dans la cuisine française ?**

La redécouverte des produits du terroir, la mise en valeur des saveurs authentiques – complexes à réaliser mais d'une approche apparemment simple lors de la dégustation – font partie des tendances actuelles. La France reste en pointe dans la formation des talents. Un futur grand chef peut difficilement se dispenser d'un séjour en France. Le courant novateur aujourd'hui s'appuie sur le savoir-faire et la réinterprétation. Il existe en cuisine un art de transmettre et d'innover qui est fondamental. L'interprétation des cuisines du monde qui s'effectue à Paris (au restaurant Spoon fondé par Alain Ducasse, par exemple) est une voie d'avenir.

Pour être grande, la cuisine doit toujours être en création.

*Propos recueillis par FRANÇOISE PLOQUIN*

**(LE FRANÇAIS DANS LE MONDE, N° 324, 2002, p.8-9)**