



HAL
open science

Science culinaire et patrimoine national au XVIIIe siècle

Guilhem Armand

► **To cite this version:**

Guilhem Armand. Science culinaire et patrimoine national au XVIIIe siècle. Sylvie Brodziak et Sylvie Catellin. Le Patrimoine en bouche. Nouveaux appétits, nouvelles mythologies, L'Harmattan, 2016, Questions alimentaires et gastronomiques, 978-2-343-08766-5. hal-04197875

HAL Id: hal-04197875

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-04197875>

Submitted on 6 Sep 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

« Science culinaire et patrimoine national au XVIII^e siècle », *Le Patrimoine en bouche. Nouveaux appétits, nouvelles mythologies*, Sylvie Brodziak et Sylvie Catellin (dir.), L'Harmattan, « Questions alimentaires et gastronomiques », 2016, p. 21-44.
Version antérieure à la publication

Science culinaire et patrimoine national au XVIII^e siècle.

Guilhem ARMAND

Université de La Réunion - EA 4078

La gastronomie française évoque le faste et le raffinement pour le touriste étranger aussi bien que pour l'autochtone fier de ce pan de sa culture et de son patrimoine. C'est d'ailleurs pourquoi, semble-t-il, la gastronomie se trouve bien souvent l'objet de polémiques récurrentes autour des questions de la diététique, de l'innovation, des traditions, des terroirs. Le patrimoine culinaire français se définirait alors sur tous ces plans à la fois, mais dans une constante opposition. La médiatisation des débats sur ce thème, depuis la querelle autour de la nouvelle cuisine jusqu'aux émissions de télé-réalité empêche de fixer une définition très nette de la gastronomie française : s'agit-il de la perpétuation d'une tradition de recettes séculaires et d'un savoir-faire technique ? ou bien s'agit-il d'un esprit artiste guidé par un sens aigu de la nouveauté ? à moins que ce ne soit le respect d'un terroir ancestral, une pureté dans l'approche de l'aliment et de son goût authentique. La question de l'authenticité est bien centrale et marque au moins une constante, celle de l'exigence au cœur de la notion de patrimoine : authenticité du bon goût, de la recette, du produit, de l'esprit, de la technique... Les professionnels de la cuisine eux-mêmes sont partagés et se distinguent d'ailleurs par les choix qu'ils opèrent dans leurs établissements : choix que l'on pourrait presque qualifier d'épistémologiques. Plutôt que de tenter en vain de répondre à cette question, de trancher dans ce débat, il s'agira ici de remonter à ses origines, d'en étudier en quelque sorte la *traçabilité*.

Depuis les travaux de Jean-Louis Flandrin, les études sur la naissance de la gastronomie française aux XVII^e et XVIII^e siècles se sont avérées particulièrement fécondes¹. Selon Jean-Louis Flandrin, la « libération de la gourmandise » à cette période est liée à un adoucissement des règles religieuses – plus que médicales – en matière de diététique. Norbert Elias a mis en valeur l'essor de la vie sociale et mondaine entraînant un accroissement de l'importance de la consommation ostentatoire. Ainsi lorsqu'en 1801, sous la plume du poète Joseph Berchoux², surgit le mot « gastronomie », il ne marque pas tant l'avènement d'un nouvel art, qu'il ne consacre un siècle et demi d'histoire et de débats : le vocable synthétise donc aussi bien une réalité historique que des discours fondateurs. Les grands ouvrages culinaires du XIX^e siècle adoptent souvent une démarche historique, à l'instar de Carême soulignant et saluant une simplification du goût français depuis la Renaissance. « Les littérateurs culinaires créent sous l'Empire un certain mythe du XVIII^e siècle, qui sera présent jusque chez les Goncourt » note Jean-Claude Bonnet³. Mais ce n'est pas qu'un mythe : tout est en germes dans la réflexion culinaire du siècle des Lumières où, comme le signale Béatrice Fink, « la

¹ Voir notamment : Norbert Elias, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Presses Pocket, 1973 ; Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002 ; Michel Erman (éd.), *Le goût dans tous ses états*, Bern, Peter Lang, 2009.

² Joseph Berchoux, *La gastronomie ou L'homme des champs à table: pour servir de suite à "L'homme des champs" par J. Delille*, Paris, chez Giguet et Michaud, 1803, 176 p.

³ Jean-Claude Bonnet, « Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative », *Romantisme*, 1977, n°17-18, p. 30.

philosophie pénètre ainsi l'espace de la cuisine et du repas, et vient au secours du cuisinier et du mangeur »⁴

C'est dans ce dernier axe, que se situe ce travail. La gastronomie comme patrimoine naît certes de l'évolution des techniques, des mentalités, des progrès dans le transport des denrées... Mais pas seulement : elle tient aussi à un discours qui la constitue en tant qu'art et science, qui la fonde en patrimoine national. Dans ses principales aspirations qui naissent toutes dans cette vaste période qui va de La Varenne à Grimod de La Reynière et Brillat-Savarin, de Louis XIV à Louis XVIII⁵ – à savoir la technicité ou la scientificité, la dimension artiste, la diététique – on se trouve au confluent de diverses approches : religieuse, philosophique, scientifique. Notre hypothèse est que c'est ce croisement des discours qui fonde la gastronomie française, qui la fait exister au sens propre. Nous nous concentrerons ici – pour les besoins de la communication – sur le siècle des Lumières.

1. Gourmand, gourmet, friand : mode, morale religieuse et philosophie

Si la période révolutionnaire et post-révolutionnaire est celle de l'essor des restaurants⁶ – le mot prend alors véritablement son sens actuel – ce changement ne tient pas seulement au fait que les chefs de cuisine et les maîtres d'hôtel des grandes maisons ont dû monter leur propre affaire⁷. La question culinaire investit la place publique au travers des nombreux ouvrages publiés. De 1650 à 1700, 75 manuels culinaires paraissent en France. De 1700 à la Révolution, on en compte 155⁸. Pour les auteurs, il s'agit alors de prendre cet engouement en considération, témoin la préface du *Manuel des officiers de bouche* (1759) qui débute ainsi : « Quoi ! dira-t-on peut-être, encore un ouvrage sur la cuisine ? Depuis quelques années le public est inondé d'un déluge d'écrits en ce genre »⁹.

Cette mode ne se cantonne pas à Paris et aux classes aisées des grandes villes de province. La bibliothèque bleue, littérature de colportage destinée à un public populaire, diffuse les

⁴ Béatrice Fink, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, Publications de l'Université de Saint-Etienne, « Lire le Dix-huitième siècle », 1995, p. 10.

⁵ Selon la chronologie établie par Jean-Claude Bonnet : « Pour représenter (même rapidement) la littérature culinaire du XVIII^e siècle, il n'est pas pertinent de respecter les limites arbitraires du siècle. Il faut replacer cette production dans une périodisation réelle fondée sur le constat bibliographique. De ce point de vue, les repères qui s'imposent avec évidence sont 1650-1830, avec trois périodes de parution plus fournies : la première (1650-1660) rompt avec une lacune de la première moitié du XVII^e siècle ; la seconde (1740-1760) correspond à l'avènement d'une 'nouvelle cuisine' ; la troisième (1800-1830) est, après le jeûne révolutionnaire, un grand moment de gastrolâtrie, de synthèse des acquis du XVIII^e siècle et de restauration culinaire. » Jean-Claude Bonnet, « Les manuels de cuisine », », *Dix-huitième siècle, Aliments et cuisine*, n° 15, 1983, p. 53.

⁶ Sur ce point, voir : Patrick Rambourg, « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI^e-XVIII^e siècle) », dans : *Les Histoires de Paris (XVI^e-XVIII^e siècle)*, T. II, Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Hermann, 2013, p. 185-197.

⁷ En fait, les cabaretiers et taverniers du Royaume sont passés de 80.000 à 100.000 en un siècle.

⁸ Selon Alain Girard, cité par Béatrice Fink, *op. cit.*, p. 8.

⁹ Menon, *Manuel des officiers de bouche ou Le Précis de tous les apprêts que l'on peut faire des aliments pour servir toutes les tables*, Paris, Le Clerc, 1759.

manuels les plus célèbres à travers la France¹⁰. Les recettes nécessitent souvent un certain nombre d'ingrédients trop rares et onéreux relativement aux moyens du lectorat. Mais ces textes fascinent tout comme les descriptions des grandes réceptions et les récits des fêtes de la capitale : ils posent un idéal de raffinement.

Mais les manuels culinaires du siècle des Lumières ne sont pas que des traités pratiques. Ils revendiquent aussi une certaine conception de la cuisine, se défendent contre des attaques faites, selon eux, au bon goût voire à la gourmandise en soi. Les préfaces deviennent un passage obligé, de plus en plus important¹¹ où se cristallisent parfois des querelles d'écoles. Souvent les auteurs en délèguent la rédaction à d'autres écrivains plus expérimentés. C'est le cas de Marin confiant sa préface des *Dons de Comus* (1739) aux jésuites Brumoy et Bougeant ou Menon celle de *La Science du Maître d'hôtel cuisinier* (1749) au janséniste Foncecagne. Celui-ci l'intitule « Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne », conférant à l'instar de ses prédécesseurs une dimension philosophique à la défense de l'art culinaire. Dimension nécessaire puisque deux préoccupations reviennent avec insistance dans ces textes liminaires : la question du goût – du bon goût – et celle de la gourmandise.

Les deux questions sont intimement mêlées, notamment dans les écrits des moralistes du siècle précédent. Dans *Les Caractères* de La Bruyère, le portrait de Cliton le gourmet « né pour la digestion » et tyran du bon goût suit immédiatement celui de Gnathon le glouton¹² : tous deux se rejoignent sur le plan de l'incivilité et de l'égoïsme. La gourmandise est à la fois une entorse aux mœurs mesurées de l'honnête homme¹³ et un péché. Mais le dix-huitième siècle est aussi celui du raffinement et du luxe à la française, dont l'hégémonie européenne conquise sous Louis XIV est perpétuée dans les cercles mondains sous la Régence et jusqu'à la Révolution. Il s'agit alors d'être *friand*, selon le mot de l'époque – gourmet dirait-on de nos jours¹⁴. Ce sont ces plaisirs issus du progrès de la civilisation que chante Voltaire :

« Allons souper ! Que ces brillants services,
Que ces ragoûts ont pour moi de délices !
Qu'un cuisinier est un *mortel divin* ! »¹⁵

Si l'oxymore traduit ici un excès provocateur, le raffinement de la table est une obligation sociale à laquelle doivent se résoudre le clergé séculier et, en particulier, les hauts dignitaires de l'Eglise. Florent Quellier, observant les dépenses de tables des bénéficiaires dans son article

¹⁰ Lise Andriès postule deux types de réception : la domesticité et les notables ruraux d'une part, la petite noblesse de l'autre. Voir : Lise Andriès, « Cuisine et littérature populaire », *Dix-huitième siècle...*, p. 33-48.

¹¹ Jean-Claude Bonnet signale qu'« au XVIII^e siècle, les avertissements se multiplient et les préfaces s'allongent », « Les Manuels de cuisine », art. cit., p. 57.

¹² La Bruyère, *Les Caractères*, « De l'homme » 121 et 122. Le portrait du « Gourmand » que Louis-Sébastien Mercier fera à la fin du XVIII^e siècle dans son *Tableau de Paris* sera tout aussi parodique mais bien plus laudateur (on y perçoit nettement le plaisir de l'auteur dans l'énumération des victuailles) : *Tableau de Paris*, Paris, Robert Laffont, 1990, p. 346.

¹³ Voir Jean-François Galinier-Pallerola, « La gourmandise : péché capital ou vertu mondaine ? Le discours sur le goût en France au XVIII^e siècle », *Itinéraires spirituels, enjeux matériels en Europe. Mélanges Philippe Loupès*, t. 2, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2005, p.129-138.

¹⁴ *Gourmet* s'applique alors principalement au domaine de l'œnologie.

¹⁵ Voltaire, *Le Mondain*, dans : *Mélanges*, Jacques Van Den Heuvel (éd.), Gallimard, « Bibliothèque de La Pléiade », 1961, p. 205 (nous soulignons).

« Casuistique et gourmandise »¹⁶, a démontré combien évêques et curés d'importance sacrifiaient à cette dure nécessité. Mais tout le siècle semble casuiste en la matière, témoin Voltaire qui a fortement critiqué les ecclésiastiques qui, pendant le carême, interdisent aux nécessiteux de manger les œufs de leurs propres poules alors qu'eux-mêmes se comportent en Lucullus et mangent de la sole et du saumon qui sont autorisés¹⁷. Les philosophes ont d'ailleurs des approches contradictoires. Rousseau, par exemple, prône une économie des plaisirs et un système de la privation qui, s'il ne devait pas accroître la jouissance par contraste, serait digne des prédicateurs de l'époque¹⁸. Pour ceux-ci, d'ailleurs, la gourmandise demeure un péché capital dont il faut à tout prix se défier. Tout un courant rigoriste exprime même un refus catégorique du plaisir, à l'instar de Cossart :

« Je parle encore de l'amour de la bonne chère, de cette sensualité qui fait rechercher avec avidité tout ce qui flatte le goût, en un mot cette gourmandise délicate dont on ne rougit point parce qu'elle est propre aux personnes d'un certain rang. Et je vous le demande, l'homme est-il créé pour le plaisir des sens ? »¹⁹

Cette question rhétorique – à laquelle Diderot répondrait *oui* – inscrit la problématique dans un débat plus vaste et prégnant du siècle des Lumières dont l'autre camp est notamment constitué des sensualistes. Mais ceux-ci, qualifiés de philosophes et de libertins, ne servent pas tant qu'ils le souhaiteraient la cause d'une plus grande clémence à l'égard du péché de gourmandise qui ouvrirait la porte à tous les vices selon les prédicateurs. Les excès de table mènent notamment à la scurrilité, l'attirance pour la chère n'est qu'une prémisse annonciatrice de la tentation de la chair. Jean-Claude Bonnet a montré combien chez Rousseau, la diététique de Julie dans *La Nouvelle Héloïse*, va de pair avec sa pureté morale et ses aspirations philosophiques. A l'inverse, un autre versant de la production romanesque associe souvent gourmandise et libertinage : les exemples les plus illustres sont certainement Sade et Casanova, ce dernier cultivant même l'un et l'autre simultanément²⁰. Au-delà de ces polémiques, certains discours religieux proposent une voie intermédiaire, à l'instar du casuiste Bertin Bertaut, auteur d'un *Catéchisme des confesseurs* (1643) : au XVIII^e siècle, le *Dictionnaire des cas de conscience* (1715-1724) de Jean Pontas ou *La Science des confesseurs* (1757) de l'abbé de Mangin condamnent la goinfrerie mais tolèrent que l'on ressente « le plaisir que Dieu a attaché à l'action de manger ou de boire lorsqu'on ne se le propose pas pour fin de cette action »²¹. Le jésuite Vincent Houdry est encore plus tolérant,

¹⁶ Florent Quellier, « Casuistique et gourmandise. Le cas de conscience du péché de gourmandise au XVIII^e siècle », *Lumières. La gourmandise entre péché et plaisir*, n° 11, 1^{er} semestre 2008, p. 57-72, voir notamment p. 64-65.

¹⁷ Voltaire, *Dictionnaire philosophique*, Paris, Classiques Garnier, 2008, art. « Carême » : « Pourquoi dans les jours d'abstinence l'Eglise romaine regarde-t-elle comme un crime de manger des animaux terrestres, et comme une bonne œuvre de se faire servir des soles et des saumons ? Le riche papiste qui aura eu sur sa table pour cinq cents francs de poisson sera sauvé ; et le pauvre, mourant de faim, qui aura mangé pour quatre sous de petit salé, sera damné ? », p. 63.

¹⁸ Voir : Jean-Claude Bonnet, « Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau », *Poétique*, 22 (1974), 244-264.

¹⁹ Laurent-Joseph Cossart, « Instruction sur les péchés capitaux, Instruction V sur la gourmandise », cité par Jean-François Galinier-Pallerola, « Peut-on manger avec plaisir et sans péché ? La gourmandise dans les sermons catholiques français du XVIII^e siècle », *Lumières* n° 11, *op. cit.*, p. 50-51.

²⁰ Michel Delon, *Le savoir-vivre libertin*, Paris, Hachette Littératures, 2000, voir notamment p. 173 et sq.

²¹ J. Pontas, *Dictionnaire des cas de conscience* (1724) cité par Florent Quellier, *art. cit.*, p. 63. Ce dernier rapproche d'ailleurs ce propos du fameux aphorisme V de Brillat-Savarin : « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir ». Mais Pontas est davantage dans

notamment en ce qui concerne les repas de fête et il peut nous évoquer les aphorismes de Brillat-Savarin :

« La nature nous ayant assujetti à la nécessité indispensable d'entretenir notre vie par l'usage des aliments, on ne peut douter que nous ne soyons obligés de nous y soumettre ; aussi y a-t-elle attaché le plaisir du goût, sans lequel nous aurions la même aversion pour la nourriture que nous avons pour les médicaments. [...] Comme l'excès de ces mêmes aliments y est infiniment préjudiciable, la nature a renfermé ce plaisir dans les bornes de la nécessité. »²²

Le même intérêt pour la mesure se retrouve sous la plume de nombre de philosophes des Lumières. Le goût, dans l'article que lui consacre le chevalier de Jaucourt dans l'*Encyclopédie* est considéré, dans la lignée des sensualistes tels que Boureau-Deslandes et Condillac, comme le « plus essentiel » des cinq sens, mais la « Gourmandise », traitée par le même auteur, y devient « un amour raffiné et désordonné de la bonne chère »²³. « Plus ce désir du manger est violent, plus la jouissance de ce plaisir est délicieuse ; plus le goût est flatté, et plus aussi les organes font aisément les frais de cette jouissance »²⁴ écrit-il à l'article « Goût ». Il se montre encore plus sévère à l'article « Cuisine » où il note :

« Ainsi la cuisine *simple dans les premiers âges* du monde, devenue *plus composée et plus raffinée* de siècle en siècle, tantôt dans un lieu, tantôt dans l'autre, est actuellement *une étude, une science* des plus pénibles, sur laquelle nous voyons paraître sans cesse de nouveaux traités sous les noms de *Cuisinier français, Cuisinier royal, Cuisinier moderne, Dons de Comus, Ecole des officiers de bouche*, et beaucoup d'autres qui changeant perpétuellement de méthode, prouvent assez qu'il est impossible de réduire à un ordre fixe, ce que le *caprice* des hommes et le *dérèglement de leur goût, recherchent, inventent, imaginent pour masquer les aliments.* »²⁵

La critique s'inscrit ici dans le *topos* d'un âge d'or de la simplicité qui n'est pas sans évoquer Rousseau : nature et culture s'opposent²⁶, l'art est d'abord conçu comme processus d'artificialisation – et le débat touche ici aux grandes questions sur l'art et l'artifice, le mensonge et la vérité au siècle des Lumières. *A priori*, la gastronomie naissante est bien en proie à de virulentes attaques de toutes parts. On est encore loin de l'établissement d'une « légitimité culturelle de la bonne chère »²⁷. La cuisine n'est pas seulement une technique immorale, mais peut aussi s'avérer un art dangereux, témoin, dans *Les Mémoires* de Trévoux, cette attaque de *La Science du maître d'hôtel cuisinier* de Menon (qui vise en fait la préface de Foncemagne) :

« L'auteur prétend que ces malheurs [la surcharge digestive] n'arrivent qu'aux personnes qui ne savent pas se modérer ; mais cette modération est-elle donc si aisée ; lorsqu'un assassin cache un poison subtil sous une sensation agréable ? »²⁸

la lignée de Cicéron selon qui « il ne faut pas vivre pour manger mais manger pour vivre ». Houdry serait déjà plus proche de Brillat-Savarin sur ce point.

²² Vincent Houdry, « Sermon 124, Sur l'intempérance dans le boire et dans le manger », cité par Jean-François Galinier-Pallerola, « Peut-on manger avec plaisir... » art. cit., p. 49.

²³ Denis Diderot et Jean Le Rond d'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1780, Chevalier de Jaucourt, article « Gourmandise ».

²⁴ *Encyclopédie*, art. « Goût ».

²⁵ *Encyclopédie*, art. « Cuisine » (nous soulignons).

²⁶ Sur ce point, voir notamment : Béatrice Fink, *Les Liaisons savoureuses*, op. cit., p. 14.

²⁷ Frederic Charbonneau, *L'Ecole de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Desjonqueres, « L'esprit des lettres », 2008, 4^{ème} de couv.

²⁸ Trévoux, *Mémoires*, 1749, t. 49, p. 1991.

Au-delà de la virulence du propos, on peut déjà percevoir que la notion de diététique et celle d'authenticité constituent finalement un point de convergence entre philosophes et prédicateurs. D'où le choix d'un autre angle de vue qui aboutit à une forme de scientification du discours.

2. La science culinaire : la question de la sustentation et de la diététique.

Le domaine de l'alimentaire et celui de la science sont intimement liés depuis l'antiquité : ce n'est évidemment pas une nouveauté du siècle des Lumières. Mais cette période, marquée par la naissance de la science moderne, a connu une forte contamination de l'ensemble des savoirs par l'approche scientifique : de la littérature à l'agriculture, de l'architecture à la navigation, il convient, selon le mot de Fontenelle, d'adopter « l'esprit géométrique »²⁹. Le discours culinaire prend donc progressivement une autre dimension tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles. A la suite du manuel d'Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600), à mi-chemin entre la technique artisanale et le discours par endroits scientifique, les études savantes ont fleuri : manuels de cuisiniers se fondant sur une science du potager ou bien études d'agriculture ayant pour vocation les arts de la table. C'est le cas notamment de *L'Ecole du jardin potager* de Combles (1749). Les propriétés des aliments sont au cœur de nouvelles recherches qui passionnent aussi bien les scientifiques comme le médecin Louis Lémery, auteur en 1755 d'un *Traité des Aliments*, que des cuisiniers comme Menon, auteur de *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connaissance & les propriétés des Aliments* (1749).

Les préoccupations savantes autour de l'alimentation peuvent être classées en deux catégories : celles qui relèvent de la chimie et de la médecine ; celles qui ressortissent à des considérations socio-économiques, les deux domaines se rejoignant régulièrement. Du Moyen-Age à la Renaissance, les aliments avaient longtemps été rangés en fonction de leur « terrestrité », à savoir leur lien avec la terre : plus l'animal était aérien (volailles et oiseaux) plus il était noble, inversement, plus il était terrestre (le bœuf) plus il était considéré comme grossier et donc réservé aux classes roturières : « Nous mangeons plus de perdrix et de viandes délicates qu'eux et cela nous donne une intelligence et une sensibilité plus souple qu'à ceux qui se nourrissent de bœuf et de porc »³⁰, notait Florentin Thierriat en 1606. Même partition pour les fruits et légumes : les racines et tubercules étaient considérés comme inférieurs. Cette catégorisation perdure encore jusqu'à la Révolution. On conçoit ainsi mieux pourquoi Parmentier dut lutter pour imposer la pomme de terre. Mais, de plus en plus infondée parce que basée sur l'ancienne physique aristotélicienne, elle relevait plus du préjugé – notion importante en matière de goûts alimentaires – que de la science. Cette partition avait ses contradictions : la très terrestre truffe devient entre le règne de Louis XIV et la Révolution un vrai mets de choix dont la présence se multiplie dans les livres de recettes aristocratiques. Mais l'analyse scientifique à des fins socio-économiques eut une grande part dans l'abandon

²⁹ Sur ce point, nous nous permettons de renvoyer à notre ouvrage : *Les Fictions à vocation scientifique de Cyrano de Bergerac à Diderot*, Presses Universitaires de Bordeaux, « Mirabilia », 2013, notamment aux chapitres 1 (« La rupture galiléenne ») et 2 (« L'enthousiasme pour la science »), p. 36-90.

³⁰ Florentin Thierriat, *Discours de la préférence de la noblesse*, Paris, 1606, p. 221.

de ces catégories passéistes. Le XVIII^e siècle a connu seize famines et révoltes frumentaires³¹ et trois importantes crises du blé. Nourrir les pauvres pour éviter famines, vols et émeutes – on sait où cela mènera – devient une priorité. En 1758, Menon publie *Cuisine et office de santé*, un ouvrage « propre à ceux qui vivent avec économie et régime », donc destiné aussi bien aux individus à la santé fragile et à ceux qui n'ont guère de moyens.

C'est aux pauvres que l'on a d'abord dédié la pomme de terre, comme l'a démontré Béatrice Fink³². Considérée comme « venteuse » par les Encyclopédistes, elle est jugée plus adaptée « pour les organes des paysans et des manœuvres »³³. Les crises alimentaires ont amené les savants à se pencher sur cet aliment facile à cultiver en France : on y a vu un ersatz possible au blé et aux grains en général. Désignée dans divers traités sous la périphrase « riz économique », elle en vient à se substituer aux produits en pénurie. Lémery, par exemple, propose dans son *Traité des aliments* d'adapter la recette de la soupe dauphinoise, où elle remplacerait le riz ou le froment qui la composaient originellement. En 1767, N. Mustel étudie sa panification. On ne reviendra pas ici sur les travaux de Parmentier dont les titres sont toutefois éloquentes : *L'examen chimique de la pomme de terre* (1773) est réédité en 1781 sous le titre *Les Pommes de terre considérées relativement à la santé et à l'économie*, formulation qui évoque l'ouvrage de Menon. La transition marque bien ce cheminement du laboratoire vers la table. De remplacements épisodiques en substitution durable, des traités de chimistes aux manuels culinaires, le tubercule gagne progressivement ses lettres de noblesse pour être finalement servi à Gap sous la forme du désormais célèbre gratin dauphinois le 12 juillet 1788 par Charles-Henri duc de Clermont-Tonnerre lors d'un dîner officiel. Le fromage est aussi l'objet d'analyses sérieuses, ainsi Louis Lémery démontre, à l'encontre des idées reçues, que le vieux fromage est sain et même qu'il a des vertus curatives :

« On doit regarder le fromage comme la partie du lait la plus grossière et la plus compacte. De là, on peut aisément juger qu'il nourrit beaucoup, et qu'il produit un aliment solide mais qu'il est difficile à digérer quand on s'en sert avec excès. Quoique néanmoins il puisse aider à la digestion, étant pris en petite quantité, parce qu'il sert pour lors de ferment aux autres aliments, de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain »³⁴

Entre santé et perspective socio-économique, l'angle scientifique détermine de plus en plus la pratique culinaire. Cette préoccupation est nationale. Elle touche aussi le vin. L'abbé Rozier étudie la fermentation des fruits et notamment du raisin, dans la continuité des recherches de Pascal sur les ferments au siècle précédent ; Dom Pérignon a ainsi travaillé sur les processus de champagnisation, Macquer sur les prémisses de ce que l'on appellera la chaptalisation au siècle suivant. En 1770, l'Académie des Sciences de Marseille met au concours « quelle est la meilleure manière de fabriquer et de gouverner le vin pour la garde et le transport ? », neuf ans plus tard celle de Montpellier propose de réfléchir sur les processus de « la fermentation vineuse ». Au vu des progrès accomplis en ce siècle des Lumières, la scientification des pratiques et des discours accentue une légitimation qualitative de la gastronomie naissante.

³¹ Voir : Arlette Farge, *Le Vol d'aliments à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Plon, 1974.

³² Béatrice Fink, « L'avènement de la pomme de Terre », *DHS, Aliments et cuisine, op. cit.*, p. 19-27.

³³ *Encyclopédie*, art. « Pomme de terre ».

³⁴ Louis Lémery, *Traité des aliments, où l'on trouve... la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier*, Paris, J. B. Cusson et P. Witte, 1702, p. 298-299.

Rien d'étonnant alors que le manuel de cuisine se trouve contaminé par le discours scientifique.

On l'a évoqué à travers quelques titres, mais nombre de préfaces de manuels revendiquent une approche savante, à mi-chemin entre la médecine et la chimie. « Le traité de cuisine et la confection du mets participent ainsi à un monde où forme livresque et fond culinaire se répondent »³⁵ résume Béatrice Fink. Et nombre de critiques ont relevé combien les préfaces relevaient du discours scientifique, notamment celles des ouvrages de Marin et de Menon. Ainsi Bougeant et Brumoy de démontrer la scientificité de la pratique culinaire moderne :

« La cuisine moderne, établie sur les fondements de l'ancienne, avec moins d'embarras, moins d'appareil, et avec autant de variété, est plus simple, plus propre, et peut-être encore plus savante. L'ancienne cuisine était fort compliquée, et d'un détail extraordinaire. 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 les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir [...]. »³⁶

Le discours est fondé sur un étonnant paradoxe : c'est parce qu'il y a chimie – donc processus compliqués – que la cuisine moderne est dite simple. La réplique est alors immédiate et Desalleurs le prend au mot pour lui reprocher la « diète rigoureuse » de cette cuisine « géométriquement chimique ». La querelle dure alors quelque temps³⁷ : les auteurs se combattant par préfaces interposées. Si la mode est à la science, elle l'est à un tel point qu'elle finit par lasser, témoins les nombreuses parodies qui fleurissent dans tous les domaines³⁸. Et il est vrai que la scientification du discours culinaire a connu quelques excès. La préface des *Dons*, comme celle de *La Science du Maître d'hôtel cuisinier* tiennent parfois du jargon pédant de l'alchimie banni par l'Académie Royale des Sciences et la plupart des philosophes des Lumières. Le cuisinier prétend « quintessencier des viandes, les « passe[r] par la coupelle » pour en tirer le suc « vital », la « cinquième essence », il s'agit de les « spiritualiser » et les dépouiller de leur « terrestrité » : cuisine moderne et science ancienne... le discours pseudo-scientifique est encore plein des restes d'une ancienne rhétorique savante imprégnée de « fausses sciences »³⁹ qui ne sont plus en vogue que dans les contes merveilleux et une littérature fantastique alors naissante.

En revanche, les préoccupations médicales semblent sincères. Il s'agit bien « d'aider les fonctions de l'estomac en excitant ses facultés » car selon Foncemagne, « l'art d'apprêter les aliments appartient nécessairement à la diététique, laquelle a toujours été regardée comme une

³⁵ Béatrice Fink, *op. cit.*, p. 9-10.

³⁶ Préface des *Dons de Comus ou les délices de la table* (anonyme, mais attribué à Marin), Paris, Prault, 1739, p. iii-xxxix, texte édité par Béatrice Fink, *Les liaisons savoureuses, op. cit.*, p. 31.

³⁷ Nous ne nous attarderons pas sur ce point déjà traité par Béatrice Fink, Jean-Claude Bonnet, notamment, aux travaux desquels nous renvoyons.

³⁸ Pets, astronomie...

³⁹ C'est ainsi que Fontenelle appelle l'alchimie.

partie très importante de la médecine »⁴⁰. Et le cuisinier s'appuie en effet sur un savoir et une technique⁴¹ caractérisés par la précision et le progrès :

« On convient que l'adresse des mains, un jugement sain, un palais délicat, un goût sûr et fin, sont des qualités absolument nécessaires à un bon cuisiner. J'ose dire que cela ne suffit pas encore. [...] Donnez-lui la connaissance des qualités et des propriétés des aliments qu'il travaille, des sucs dont il veut former un mélange agréable, vous lui épargnerez son temps, son travail et sa bourse. Les lumières le guideront dans ses essais. »⁴²

On ne peut toutefois déjà affirmer avec Béatrice Fink que « dans la mesure où il se voit pourvu d'ordre et de méthode, l'apprêt de l'aliment peut aspirer au titre de science tout autant qu'à celui d'art »⁴³, sinon en insistant sur cette idée d'aspiration, de tension vers une certaine scientificité qui se manifeste dans le discours sur la gastronomie.

3. Dimension artistique et patrimoine national

De même, les notions de méthode et d'ordre ne suffisent pas encore à qualifier ce domaine d'art, malgré les nombreuses récurrences de ce mot – art – dans les préfaces. Julia Csergo a d'ailleurs déjà montré que bien souvent le terme employé aux XVIII^e et XIX^e siècles l'est encore au sens de maîtrise d'un savoir et d'une technique (comme dans l'expression « arts et métiers »)⁴⁴. On peut néanmoins déjà parler d'une « artification du culinaire »⁴⁵ qui profite justement de cette période où la réflexion sur l'art est en train de glisser d'une conception de l'œuvre comme résultat d'une *tekhne* définie par une poétique figée – aristotélicienne – vers une idée plus « inspirée » et sensible qui s'exprimera pleinement avec le Romantisme. Et c'est dans ce cadre flottant que s'exprime la créativité des cuisiniers français des Lumières :

« “Le cuisinier de génie” doit inventer “de nouveaux mets délicats pour flatter le palais de ceux qui l'emploient”, à l'exemple de ces crèmes au thé ou au cerfeuil de Marin (*Suite des Dons de Comus*, 1742) représentatives de la créativité des Lumières. »⁴⁶

L'artification ne repose pas simplement sur une posture du cuisinier en artiste, mais bien sur un discours qui tente de fonder la science du goût en art : c'est par cette réflexion sur la

⁴⁰ Foncemagne, « Dissertation préliminaire » de *La Science du Maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur les propriétés des aliments*, édition revue et corrigée, Paris, Chez les Libraires associés, 1789, p. xxiii.

⁴¹ Menon explique dans son *Traité historique de la cuisine* que la main « guidée par la prudence fixerait les doses avec plus de précision, en formerait des combinaisons plus sages et plus heureuses et jetterait dans les apprêts plus d'harmonie et de délicatesse ».

⁴² Foncemagne, *Ibid.*, p. xxv-xxvi.

⁴³ Béatrice Fink, *op. cit.*, p. 10.

⁴⁴ Julia Csergo, « “L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe” Quelques jalons (XVIII^e – XXI^e siècles) », *Sociétés & Représentations*, 2012/2 n° 34, p. 13-36.

⁴⁵ « Comme forme de production culturelle, la cuisine a pu, au cours de son histoire, être ainsi revendiquée comme un savoir, une science, une *tekhne*, un art de vivre, mais aussi comme un « art esthétique », au même titre que les arts consacrés que sont l'architecture, la peinture ou la musique. Développant une esthétique visuelle et une esthétique des saveurs qui stimulent l'ensemble des sens dont se compose le goût, la cuisine est devenue objet de pensée savante, de discours théoriques, de jugements critiques. Elle fait l'objet depuis le XVII^e siècle d'un nombre inflationniste de publications. Passant du statut de “domestique” au statut d’“artiste”, qui signe des recettes et des livres, le cuisinier a progressivement accédé au statut de créateur d'un acte artistique éphémère qui fait exception, jusqu'à devenir une “star”. » Evelyne Cohen et Julia Csergo, « L'Artification du culinaire », *Sociétés & Représentations*, 2012/2 n° 34, p. 8.

⁴⁶ Patrick Rambourg, « La « nouvelle cuisine » des Lumières », *L'Histoire*, 12/2008 (n°337), p. 79.

maîtrise d'un côté et sur la réception sensible de l'autre qu'elle se constitue. Il s'agit de comprendre comment fonctionne le goût. Foncemagne, par exemple, explique, dans la lignée de Condillac, que les sens sont des « canaux de communication pour faire passer jusqu'à l'âme les impressions diverses que les qualités sensibles sont capables de produire »⁴⁷. Si le discours scientifique oscille entre rationalisme et sensualisme, dans la perspective « artiste » du discours culinaire, c'est cette dernière voie, fondée sur l'empirisme qui prime. La réflexion sur le goût dans les manuels culinaires prend ainsi une véritable dimension philosophique lorsque, dans la lignée des travaux de Bayle, de l'abbé Du Bos, de Lévesque de Pouilly, ou encore des Encyclopédistes, elle opère de fertiles analogies avec les autres sens qui contribuent à créer en quelque sorte une *esthétique du goût*. Pour les préfaciers des *Dons de Comus*, il s'agit de donner aux aliments « cette union que les peintres donnent aux couleurs » afin de créer une « harmonie »⁴⁸ des saveurs. Et Foncemagne de justifier le parallèle entre les arts, une décennie plus tard, en expliquant que « l'agrément des saveurs et des odeurs, n'est pas moins assorti à nos besoins que celui des couleurs et des sons »⁴⁹. Il va plus loin en faisant allusion au clavecin des couleurs du Père Castel qui avait étudié une harmonie des sons et des couleurs :

« Sera-t-on donc blâmé d'avancer qu'il y a l'harmonie des saveurs, comme l'harmonie des sons, et peut-être celle des couleurs et des odeurs ? Personne ne dispute de la première : qui ignore les peines infinies que s'est donné le R.P. Castel pour établir et pour faire goûter la seconde, je veux dire l'harmonie des couleurs ? Il ne m'appartient pas de décider s'il a bien ou mal réussi : mais qui pourra trouver mauvais que j'avance qu'il règne entre les saveurs une certaine proportion harmonique, à peu près semblable à celle que l'oreille aperçoit dans les sons, quoique d'une espèce différente ? »⁵⁰

L'image préfigure le clavecin des saveurs du Père Poncelet⁵¹. Il s'agit là non pas d'un simple jeu d'analogies tendant à conférer ses lettres de noblesse artistique à la gastronomie, mais bien d'un discours entrant en résonance – du fait d'une très forte intertextualité – avec ceux des philosophes tentant de définir le goût en art. Ainsi Jaucourt, définissant le goût « pour la musique et pour la peinture »⁵², est obligé de passer par une analogie avec le ragoût⁵³. Même argument chez l'abbé du Bos qui se sert de cette image pour signifier la part totalement empirique de la notion de bon goût :

« Raisonne-t-on pour savoir si le ragoût est bon ou s'il est mauvais, et s'avise-t-on jamais, après avoir posé des principes géométriques sur la saveur, et défini les qualités de chaque ingrédient [...], de discuter la proportion gardée dans leur mélange, pour décider si le ragoût est bon ? On

⁴⁷ Foncemagne, Préf. cit., p. iii.

⁴⁸ *Les Dons de Comus*, éd. cit., p. 31. La notion d'harmonie, centrale dans la réflexion esthétique des Lumières, devient un leitmotiv de la réflexion culinaire, ainsi Meusnier de Querlon, le « cuisinier philosophe », revient-il sur l'harmonie des saveurs dans son *Apologie des modernes*, 1740.

⁴⁹ Foncemagne, Préf. cit., p. vii.

⁵⁰ *Ibid.*, p. viii-ix.

⁵¹ *Dissertation préliminaire sur la salubrité des liqueurs et l'harmonie des saveurs* (1755). Sur ce texte, voir Frédéric Charbonneau, *L'art d'écrire la science. Anthologie de textes savants du XVIII^e siècle français*, Presses Universitaires de Rennes, « Textes rares », 2006, p. 127-135.

⁵² *Encyclopédie*, art. « Goût (Physiologie) » de Jaucourt : « le goût en général est le mouvement d'un organe qui jouit de son objet, et qui en sent la bonté ; c'est pourquoi le goût est de toutes les sensations : on a du goût pour la musique et pour la peinture, comme pour les ragoûts, quand l'organe de ces sensations savoure, pour ainsi dire, ces objets. »

⁵³ Sur ce point, voir l'article de Peter-Eckhard Knabe, « Esthétique et art culinaire », *Dix-Huitième Siècle*, op. cit., p. 125-136.

n'en fait rien. Il est en nous un sens pour connaître si le cuisinier a opéré en suivant les règles de son art. On goûte le ragoût, et même sans savoir ces règles, on connaît s'il est bon. »⁵⁴

Voltaire va plus loin dans cette définition. Rédigeant l'article « Goût (Gram. Lettres et phil.) » pour l'*Encyclopédie*, il rappelle cette universalité du vocable pour désigner « le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts », ce « discernement prompt », pour aussitôt en nuancer la notion de spontanéité, ce sens « ayant besoin [...] d'habitude pour se former »⁵⁵. Et il en revient à cette notion de civilisation qui lui est chère. « C'est parce qu'elle est maîtrisée [...] que la gourmandise se décline sous les traits du *bon goût* », résume Aurélia Gaillard⁵⁶.

Mais la définition du *bon goût* est caractérisée au siècle des Lumières par une ambiguïté fondamentale : elle est à la fois affaire de « connaisseur » (pour reprendre le mot de Saint-Evremond, adopté par Voltaire), donc de règles et d'éducation, mais elle relève aussi de « l'irréductible individualité [du] point de vue »⁵⁷. D'où la diversité des cuisines nationales, si l'on ramène cette définition à la gastronomie, et c'est ce que Foncemagne explique :

« La physique nous apprend que la diversité des aliments, autant pour le moins que celle des climats, met de la variété et de la différence, non seulement dans les corps, mais encore dans le génie, les inclinations, et les mœurs des nations »⁵⁸

Les concepts de « génie » ou de « mœurs des nations » - qui connaîtront leur fortune à la période romantique – font écho aux théories de Montesquieu ou de l'abbé du Bos. Mais loin de servir un relativisme qualitatif, ils sont au contraire mis au service de la démonstration de l'excellence française. Et le discours sur la gastronomie prend une portée politique quand il s'agit de défendre la nation face aux attaques principalement anglaises⁵⁹, par exemple celles de Charles Carter qui explique que les techniques culinaires françaises sont complexes parce qu'elles « souffrent tant de la rareté de ce qui chez nous abonde, qu'ils en sont réduits à faire d'un besoin une vertu, et à s'efforcer de compenser par leur Art l'absence de ce que leur refuse la nature. »⁶⁰

⁵⁴ Abbé Du Bos, *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, Paris 1770 – Genève, Slatkine Reprints, 1967, t. 2, p. 341. La réflexion est en effet au cœur des Lumières et l'analogie préoccupe l'ensemble des philosophes, jusqu'à Kant : « Comment a-t-il bien pu arriver que les langues modernes en particulier aient désigné la faculté de juger esthétique par une expression (*gustus, sapor*) qui fait référence uniquement à un certain organe des sens (l'intérieur de la bouche) et à la capacité aussi bien de différencier que de choisir par cet organe des produits que l'on peut consommer ? » Emmanuel Kant, *Anthropologie d'un point de vue pragmatique*, Paris, Garnier-Flammarion, 1999, p. 202. Et il y revient régulièrement, par exemple dans *Critique de la faculté de juger*.

⁵⁵ *Encyclopédie*, art. « Goût (Gram. Lettres et phil.) » de Voltaire. Christiane Mervaud, à partir de ce même article, fait d'ailleurs un parallèle éclairant avec la préface des *Dons* qui souligne aussi des « ressemblances entre goût sensuel et goût spirituel » : « La Gourmandise contrariée de Voltaire », *Lumières* n° 11, *op. cit.*, p. 78.

⁵⁶ Aurélia Gaillard, « La Gourmandise des Lumières : un art de la bouche », *Lumières* n° 11, *op. cit.*, p. 34.

⁵⁷ Emmanuel Bury, *Littérature et politesse. L'invention de l'honnête homme. 1580-1750*, Paris, PUF, « Perspectives littéraires », 1996, p. 209.

⁵⁸ Foncemagne, *préf. cit.*, p. xx.

⁵⁹ Sur ce point, plusieurs études font référence : Béatrice Fink, « Controverses culinaires franco-anglaises », *Critique*, 2004/6 n° 685-686, p. 560-568 ; Gilly Lehmann, « Les cuisiniers anglais face à la cuisine française », *Dix-huitième Siècle, op. cit.*, p. 75-85 ; Gilly Lehman, « L'élégance et l'économie : les contradictions des plaisirs de la table en Angleterre au XVIII^e siècle », *Lumière* n° 11, *op. cit.*, p. 123-138. Mentionnons aussi la contribution de Jean-Louis Flandrin qui s'intéresse au regard (positif) des Allemands : « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, Janvier-mars 1983, t. XXX, p. 66-83.

⁶⁰ Gilly Lehmann, « Les Cuisiniers anglais face à la cuisine française », p. 78.

La gastronomie française devient donc aussi le lieu d'une défense du terroir français⁶¹, cause nationale, et le discours culinaire intègre alors toute une littérature, illustrée notamment par Rivarol⁶², démontrant la prééminence de la culture française. En ce sens, la gastronomie, à l'instar de la littérature, de la peinture et des autres arts, se fonde dans une forme de classicisme : elle correspond à l'apogée d'une ère moderne. Et ce n'est pas là le moindre de ses paradoxes : le classicisme – concept qui naît au XVIII^e siècle – repose sur une fixation idéologique, politique et esthétique. Il s'agit donc de figer en principe cette adéquation du goût avec la perfection d'une civilisation, alors même que la gastronomie française naît de cette idée de modernité sans cesse renouvelée. Et la politisation du discours sur la gastronomie naissante, la posant en véritable patrimoine national est sans doute un élément capital dans le processus d'artification du culinaire à la française.

La gastronomie française, telle qu'elle se constitue au XVIII^e siècle, est donc paradoxale à plus d'un titre. Les chefs – le mot apparaît dans cet emploi absolu en 1740 – se disputent la primauté de l'excellence à travers leurs manuels, notamment leurs préfaces souvent confiées au soin d'un auteur de métier. Il s'agit d'être toujours plus authentique ; or les recettes, d'un livre à l'autre, sont relativement semblables⁶³. Ce qui se constitue alors, c'est essentiellement un discours sur la cuisine fondant sa légitimité. Celle-ci s'établit sur trois domaines apparemment concurrents mais complémentaires qui fondent une pratique et un savoir : la technique de l'artisan, l'expérimentation scientifique d'un savoir à la fois rationnel et empirique, et la matière d'une innovation artistique. De ce fait, lorsque le mot de *gastronomie* apparaît, « l'art de régler l'estomac » est déjà l'art de régaler le goût et les autres sens : un mot qui concrétise dans ses signifiés tous les discours contradictoires des Lumières. Paradoxe d'une activité à mi-chemin entre l'art et la science, c'est dans cette oscillation qu'elle se pose en patrimoine immatériel, dépassant déjà le simple cadre d'une liste de recettes préétablies ou de quelques techniques. Et c'est cet esprit si particulier, qui caractérise bien les Lumières françaises, qui fait sa spécificité : un art – dans tous les sens du terme – perpétuellement moderne mais qui s'institue dès sa naissance en forme aboutie, en un classicisme. La gastronomie française n'est donc pas qu'un art de la table, mais le lieu d'un discours ou plutôt d'un débat qui la fonde et la renouvelle perpétuellement.

⁶¹ Il convient de préciser que si, au XVIII^e siècle, et depuis La Varenne, la reconnaissance du terroir et des produits régionaux devient un élément primordial du discours culinaire, il ne s'agit pas encore d'une reconnaissance des différentes cuisines de terroir qui commencent à percer vers la Révolution et connaîtront un véritable succès au XIX^e siècle. Sur ce point, voir : Philip et Mary Hyman, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », *Dix-huitième Siècle*, *op. cit.*, p. 65-74 ; Meyzie Philippe, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2007/2 n° 54-2, p. 32-54 ; du même, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », *Lumière* n° 11, *op. cit.*, p. 105-122 ; Quellier Florent, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 2012/1 n° 254, p. 141-154 ; Figeac Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *Dix-septième siècle*, 2002/4 n° 217, p. 643-654.

⁶² Voir notamment son *discours sur l'universalité de la langue française*, 1784.

⁶³ Voir Jean-Claude Bonnet, « Les manuels de cuisine », *art. cit.*, p. 59.