Document généré le 26 avr. 2025 03:22

Liberté

LIBERTÉ
ART & POLITIQUE

Comment Paris est devenue la capitale de la gastronomie

René Viau

Volume 44, numéro 2 (256), mai 2002

URI : https://id.erudit.org/iderudit/32973ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)
1923-0915 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Viau, R. (2002). Comment Paris est devenue la capitale de la gastronomie. *Liberté*, *44*(2), 127–135.

Tous droits réservés © Collectif Liberté, 2002

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

érudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Carnets parisiens

Comment Paris est devenue la capitale de la gastronomie

René Viau

À Paris au XIX^e siècle naît le grand restaurant. Bien manger devient une passion, proche du théâtre. Les convives s'y font voir ; chefs, garçons et officiants connaissent bien leur rôle. Cette passion doit beaucoup à l'érudition. De Grimod de la Reynière à Escoffier, les premiers guides et les premières critiques gastronomiques apparaissent.

Les plaisirs de la table font l'objet d'un véritable culte. Codifiés et sacralisés, ils s'érigent en une liturgie qui protège ce nouveau privilège des nantis d'une société industrielle en pleine expansion. Pour leurs agapes, de nouvelles cérémonies et un décorum inédit voient le jour. Une légende naît. Celle de la grande cuisine française. De cette époque datent la plupart des habitudes alimentaires, de même que les rites qui la constituent. Paris sera un modèle. Décrivant cette saga de la gastronomie française à partir du

siècle qui l'a vue naître et se codifier, une exposition intitulée *À table au XIX^e siècle* se tenait cet hiver à Paris au Musée d'Orsay.

MÉDITATION XXVIII

DES RESTAURATEURS

Albert d'Arnoux, dit de Berall, illustration pour la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, 1864. Exposition *À table au XIX^e siècle*. Musée d'Orsay, Paris. 4 décembre 2001 au 3 mars 2002.

Les premiers restaurants

C'est un certain Roze de Chantoiseau qui en 1766 ouvre le premier restaurant de l'histoire, vite rejoint par quelques autres. Curieusement, ces premiers établissements n'avaient pas comme vocation première le repas somptueux. Leur originalité tenait surtout à un certain chic dans l'art de ne pas manger. À une élite préoccupée de sa santé, quelques traiteurs et cuisiniers offraient, à prix fort, des bouillons reconstituants que l'on croyait alors porteurs de vertus hautement curatives (en latin *restaurans*).

Il est vrai qu'aucune confiance n'était accordée aux aubergistes soupçonnés d'empoisonner les voyageurs avec des préparations frelatées. On se plaignait aussi de ce qu'ils trafiquaient le vin. L'accusation était d'autant plus grave qu'avant d'être cuisiniers, aubergistes et taverniers étaient d'abord débiteurs de boisson. Ils ne réservaient ainsi habituellement qu'une seule table, la table d'hôte, aux dîneurs. À l'heure dite, les différents plats constituant le repas étaient servis en même temps. Pour les convives, le procédé n'avait rien de pratique. Les étrangers de passage ou les timides assis aux extrémités voyaient le rôti leur échapper au profit de l'habitué en milieu de table. Hors de question également d'accommoder le voyageur arrivé trop tard pour goûter à cet unique repas.

Sans travail à la Révolution, les grands chefs au service de la noblesse, ou du haut clergé, ne vont pas longtemps rester inactifs. Leur coup de génie est de transformer la table des auberges en un service à l'assiette, témoignant une attention personnalisée au bien-être et à la santé de chaque client.

Mobilier opulent, murs lambrissés de miroirs, l'environnement calamiteux de ces auberges si mal famées se transforme. Les restaurants naissants adoptent les préceptes de Grimod de la Reynière. Par les usages nouveaux qu'il imagine et magnifie, ce critique de théâtre devient le premier critique gastronomique. Chaque semaine, il officie aux séances d'un jury dégustateur à qui un menu est remis. Apparurent ainsi les tables spécifiques aux groupes de clients et la mise à disposition d'un menu commun, à partir duquel chacun décide ce qu'il va manger. Adaptée par

l'ambassadeur du tsar de Russie à Paris, le prince Kourakine, cette mode, bientôt connue sous le nom de service russe, supplante l'ancien service à la française où les convives mangeaient des mets différents disposés d'office sur la table.

Pierre Bonnard, *France-Champagne,* affiche, 1881, Paris, Musée de la Publicité. Exposition *À table au XIX^e siècle.* Musée d'Orsay, Paris. 4 décembre 2001 au 3 mars 2002.

À la scène comme à la table

Avec ses premiers restaurants, Paris devient, comme l'écrit Grimod de la Reynière en 1803, « l'endroit de l'univers où

l'on fait la meilleure chère et le seul en état de fournir d'excellents cuisiniers à toutes les nations du monde. [...] C'est un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe parce que c'est le lieu où l'on apprécie le mieux les qualités respectives de ce qui sert à la nourriture de l'homme ». Ces premières tables ont nom Café Véry, le Grand Véfour, le Rocher de Cancale. Elles sont groupées près du Palais-Royal. Suivent le Café Riche, fréquenté par les Goncourt et les peintres impressionnistes, le Café Anglais, chez Brébant, qui s'installent sur les boulevards. Puis, avec Lucas, Maxim's, le Doyen, une troisième génération établit ses quartiers autour de la Madeleine et des Champs-Élysées. Vers 1890, Frédéric Delair relance la réputation de La Tour d'Argent, quai de la Tournelle, créant le fameux « caneton au sang Tour d'Argent », toujours à la carte aujourd'hui.

Comme au spectacle, la table devient une scène. Officiant dans les coulisses, les chefs sont les metteurs en scène de cette nouvelle cérémonie minutieusement orchestrée et scénographiée. Les plats défilent, comme les actes d'une pièce de théâtre, portés par ces acteurs que sont les garçons à des convives à la fois spectateurs et participants. La révolution industrielle engendre l'industrie de luxe. Elle fournit les nouveaux accessoires nécessaires. Des cristalleries – Baccarat, Saint-Louis – prennent leur essor. Comme les verres dont la forme change selon les vins servis, les assiettes sorties de faïenceries industrielles, les ustensiles produits par les forges et les coutelleries s'adaptent au contenu des plats. Les couverts ne sont plus en argent massif, comme en possédait auparavant l'aristocratie, mais en plaqué ; Christoffle réinvente l'argenterie. Ce

décor sur le fond blanc de la nappe brille des mille feux de la rampe. À l'instar du théâtre, où les comédiens se lèvent tard, les représentations prévues en matinée ont lieu à la mi-journée. Sous l'influence des gens du monde qui fréquentent ces restaurants, les horaires des repas sont repoussés. Le premier repas consistant de la journée se sert désormais autour de midi. Le dîner, qui comme encore au Québec occupait le milieu de la journée, est relégué à 17 heures, puis à 20 heures à la fin du siècle. Et ce n'est plus qu'après le théâtre que l'on soupe.

Le siècle des gastronomes

En 1814, la gastronomie, se félicite Grimod de La Reynière, est devenue un art avec ses règles et ses professeurs. Tandis que la noblesse a perdu son rôle d'arbitre du goût, les premiers gastronomes dressent des palmarès, accordent des récompenses aux plus méritants, fixent sur papier sensations et impressions gustatives.

Vécus dans l'instant, les plaisirs fugitifs de la table trouvent ainsi leurs chroniqueurs qui les pérennisent. Comme en littérature, comme dans les beaux-arts, un système de valeurs se crée. Carême voit dans l'architecture une inspiration pour la pâtisserie. Brillat-Savarin, Jules Gouffé, Émile Bernard, Montagné établissent des normes. Les débats sur le sujet passionnent les gourmets. Le fromage doit-il être dégusté avant ou après le dessert ? Et avec quels vins ? Mange-t-on mieux à Paris ou en province ? Chaque génération impose son type de cuisine tout en conservant les acquis du passé. Il se publie de plus en plus de guides et de

recueils de recettes, du *Guide des dîneurs* d'Honoré Blanc en 1814 au premier *Michelin* à la fin du siècle. L'imprimé étend la pénétration du culte de la table. Le livre établit des références ; il divulgue les adresses de restaurants et de fournisseurs. Ses auteurs instruisent et légifèrent. Leurs arguments relaient la conversation des dîneurs, histoire de transmettre pour la table, et souvent à la table, un savoir né à table.

Jules Gouffé, *Le livre de cuisine*, 1867, Paris, Bibliothèque nationale de France. Exposition *À table au XIX^e siècle*. Musée d'Orsay, Paris. 4 décembre 2001 au 3 mars 2002.

Le ventre de Paris

L'art de bien manger est davantage encouragé par les progrès technologiques. Au début du XIX^e siècle, Nicolas Appert invente la conserve. Désormais, la table n'est plus soumise aux productions de saison. La réfrigération s'initie

en 1875. Des légumes auparavant rares comme le petit pois ou l'asperge, sujet d'un admirable tableautin de Manet, deviennent plus banals. Les progrès de l'embouteillage font apparaître le champagne et les grands crus – surtout de Bourgogne – sur les tables. Avec le chemin de fer, les poissons et les fruits de mer de la « marée » arrivent plus frais dans ce « ventre de Paris » que sont les Halles. Le réseau ferré y draine spécialités régionales et produits du terroir. Dans ce gigantesque quartier voué à la bonne chère, couronné par les chapiteaux de fontes de Baltard démolies en 1975, les gourmets peuvent faire leurs courses.

Les huîtres sont désormais élevées en grande quantité. De six millions de douzaines, gobées en 1846, il s'en consommera jusqu'à 100 millions de douzaines par an à la fin du siècle. Les fromages sortent de leur terroir. Les plus populaires sont alors le Brie et le Roquefort, de même que le Chester, provenant d'Angleterre. Encore produits d'importation de luxe, le riz et les pâtes sont peu à peu manufacturés à grande échelle. Des colonies s'exportent la banane et d'autres fruits exotiques. « Diamant de la cuisine », la truffe devient la principale ressource économique du Périgord.

L'assassin à la fourchette

L'alimentation, écrivait Jean-Paul Aron dans *Le mangeur du XIX^e siècle,* se fait « épopée ». Au restaurant se joue une véritable comédie humaine avec ses héros, ses légendes, ses excès. Balzac cite le cas du comte de Montriveau qui mangeait dix douzaines d'huîtres tous les jours. Et pour beaucoup de ces dîneurs, les paris aiguisent l'appétit. Le

vicomte de Vieil Castel, narre Zola, parie d'expédier en 120 minutes un dîner de 500 francs : douze douzaines d'huîtres, faisan, bifteck, quatre à cinq bouteilles de vin, liqueurs, café... Un repas commandé chez Brébant pour six per-sonnes est avalé par une seule qui feint de s'étonner, tandis que les plats commandés pour ses commensaux sont servis, que ceux-ci n'arrivent pas. Le père Fourier, dit « l'assassin à la fourchette », invitait durant des mois un étudiant pauvre à dîner. Il le gavait de nourriture riche et appétissante, afin, espérait-il, qu'il en crève, pariant sur le temps qui lui restait à vivre. À ce duel, victime de son propre jeu, il périt, terrassé par trop de foie gras.

Toutes les classes sociales sont contaminées par ce nouvel âge d'or de la gastronomie. Un boucher, Baptiste-Antoine Duval ouvre en 1854 son premier « Bouillon ». Les Bouillons Duval deviendront une chaîne comptant une quarantaine d'établissements à Paris. Duval est surnommé « Godefroi de Bouillon, gentilhomme consommé ». Sur sa carte, il est écrit : « Beaucoup de Brie pour rien ». Le restaurant bon marché avec un menu simple et des produits frais était né. Afin de réduire les coûts de production, Duval ouvre sa boulangerie industrielle, son élevage de bestiaux, ses fermes.

Certes, l'accroissement du niveau de vie n'est pas le lot de tout le monde. On retrouve également un circuit où les restes des grands restaurants sont revendus à des établissements moins prestigieux, et ainsi de suite pour aboutir aux gargotes les plus sordides fréquentées par la cohorte des crève-la-faim.