

NOURRITURES PROVENÇALES: À PROPOS DE L'INVENTION D'UNE TRADITION

C'est ici de nourriture et de cuisine régionale dont il est question. Le thème s'inscrit dans une histoire de la culture culinaire – si l'on veut bien nous pardonner cette tautologie, car quel objet de plus fabriqué, de moins naturel que la cuisine, elle dont toute la fonction se résume à transformer du cru en cuit, et du naturel en culturel ? Pour les historiens, le sujet n'est plus tout neuf. Le temps de la synthèse étant venu, et le thème suffisamment débattu, on s'accorde aujourd'hui sur une vulgate¹. Elle prend la forme d'une histoire à trois temps – des temps très longs, bien entendu, de ces moyennes ou de ces longues durées qui sont seules pertinentes en histoire de l'alimentation.

Premier temps, le temps médiéval, où s'impose une cuisine internationale. Partout en Europe on observe les mêmes bases : un répertoire végétal réduit où le chou se taille une place de choix ; des façons comparables dans l'art d'accommoder, avec un goût prononcé pour les épices et la graisse de cochon, sauf en période maigre ; les mêmes goûts pour les sauces acides ou l'aigre-doux. Ces traits se retrouvent un peu partout, Massimo Montanari nous a appris que le paysan toscan utilise le lard, et Louis Stouff que le plat provençal typique du XV^e siècle serait la soupe aux choux². « En ce temps, nous dit-il, l'huile n'est, semble-t-il, utilisée que pour les œufs et le poisson, la friture des fèves ; en dehors de ces quelques plats, c'est la viande de porc salée qui est la graisse par excellence des potages ; le potage de pois, de fèves, de choux avec du lard, est l'aliment fondamental des paysans, des artisans, des gens simples de la Provence³ ». Le chou, tout compte fait, surprend

1. La synthèse la plus aboutie est *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI dir., Paris, 1996. Un chapitre est consacré à *L'émergence des cuisines régionales*, p. 823-842.

2. Massimo MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1988. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haye, 1970 ; et *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, 1996.

3. Louis STOUFF, *op.cit.*, 1970, p. 261

moins que le lard, dont l'usage bouscule nos idées reçues et l'image d'une cuisine à l'huile d'olive fondatrice d'une identité régionale. La carte des fonds de cuisine proposée naguère par Lucien Febvre⁴, et qui opposait la France méridionale à la France du beurre ou du lard ne vaut pas pour les XIV^e et XV^e siècles, et nous tenons de Louis Stouff que toutes les régions d'Europe ne connaissaient qu'un seul découpage, celui qui divise le temps entre repas maigres et repas gras.

Le second temps selon la vulgate verrait l'émergence des cuisines nationales, et d'abord de la cuisine française. 1651 est retenue comme une date phare pour l'histoire de la gastronomie (qui ne porte pas encore ce nom), avec la publication de ce *Cuisinier François* de La Varenne qui marque les débuts de la cuisine parisienne appelée à une grande fortune. Elle a des émules dans toutes les grandes villes de province, et l'étude des bibliothèques des parlementaires aixois ou bordelais nous a montré son rayonnement. Cette « nouvelle cuisine » tourne le dos à l'épicé, au trop cuit, au gras de cochon. C'est surtout une cuisine à prétention. Le discours culinaire des XVII^e et XVIII^e siècles est fils de l'esthétique classique qui se fonde sur la notion de bon goût. Or ce concept de bon goût s'enferme dans l'exclusivité et l'unicité. Tout ce qui ne correspondrait pas aux nouvelles normes culinaires n'est pas de bon goût – on doit donc penser qu'il est de mauvais goût. Un tel type de représentation, ce me semble, ne joue pas en faveur de l'affirmation des cuisines régionales. Grimod de la Reynière se plaignait de ne pas trouver de recettes de la brandade de morue. Il faut attendre les années 30 du XIX^e, et un cuisinier nîmois, Durand, puis un cuisinier avignonnais, Martel, publié par Chaillot, pour voir publier les premières recettes de cuisine méridionale.

On atteint alors le troisième temps de notre historiographie, celui de l'émergence des cuisines régionales. Grâce aux manuels et aux traités imprimés, on dispose d'une sorte d'état civil culinaire pourvu de dates de naissance précises. La cuisine alsacienne apparaît la première (*La cuisinière du Haut-Rhin*, Mulhouse, 1811); celle du Languedoc en 1830 (*Le cuisinier Durand*, Nîmes, 1830); celle de la Provence en 1835 (*Le cuisinier méridional*, Avignon, 1835). En se servant toujours des livres de cuisine comme repères identitaires, alors la cuisine gasconne date de 1858, la cuisine landaise de 1893. La cuisine méridionale, dit-on, est d'invention récente. 1830 ou 1835 : c'est une tard venue dans le concert culinaire français: 200 ans après la grande cuisine française, c'est-à-dire parisienne, quelques années après d'autres cuisines régionales. Tout ceci, bien sûr, résumé à gros traits et sans nuances. Reste que cette histoire ferait des cuisines régionales, et

4. Lucien FEBVRE, « Répartition géographiques des fonds de cuisine en France », *Travaux du premier congrès international de folklore*, Paris-Tours, 1938, p. 123-130. Repris dans « Les graisses de cuisine usuelles », *Encyclopédie française*, 1954, 14-42.

singulièrement de la cuisine provençale, des créations finalement tardives, échelonnées tout au long du XIX^e siècle.

Une autre version circule, qui permettrait d'antidater l'accession au statut de cuisine régionale. On sait le commentaire de Brillat-Savarin, rapportant à « l'inondation des gens du midi » l'introduction à Paris de la tomate et de la cuisine provençale. Yvonne Knibiehler, dans un article précurseur, rappelait le tournant des années préévolutionnaires et le rôle joué par les Frères Provençaux :

« On a dit que jusqu'aux États généraux en 1789, Paris avait ignoré les cuisines régionales, qui s'ignoraient entre elles. Pour ce qui est de la cuisine provençale, c'est inexact : trois beaux-frères venus des bords de la Durance, Barthélemy, Marseille et Simon, avaient, dès 1786, ouvert rue Helvétius (aujourd'hui rue Sainte-Anne), un modeste restaurant à l'enseigne des Frères Provençaux, où ils servaient les plats de leurs pays. Mais il est permis de croire que la Révolution a bien aidé à leur succès. Chacun sait en effet quel accueil reçurent en 1792 les Marseillais venus défendre la capitale : Leur hymne est devenu l'hymne national. Avant eux, Paris ignorait encore la tomate, paraît-il. Après eux, les Frères Provençaux se transportent galerie de Beaujolais, au palais royal, et leur fortune commence⁵ »

On est toujours l'otage de ses sources. Elles sont visibles, riches et précises pour une histoire de la culture culinaire écrite ; elles sont quasi inexistantes pour la cuisine de tous les jours, la cuisine ordinaire des gens ordinaires. La question posée ici se rapproche d'un certain point de vue de celle, bien connue, du rapport entre la norme et le fait. La norme figure dans la cuisine imprimée, codifiée par de grands cuisiniers. Elle est masculine et professionnelle. Le fait, c'est la cuisine « réelle », celle des ménages. Elle est féminine et familiale. Prendre la codification pour une invention est bien sûr l'erreur à ne pas commettre – mais que certains ont trop vite commis. On peut supposer avant la fixation par l'écrit une existence souterraine, informelle, de la cuisine régionale. Jean-Louis Flandrin avait bien mis en évidence ce point de méthode fondamental : il y a d'une part une originalité de fait, d'autre part la conscience qu'on en a, soit à l'intérieur de l'aire culturelle donnée, soit à l'extérieur⁶...

Retenons ce *distinguo* entre la cuisine des *realia* et la cuisine représentée – ou si l'on préfère, entre la création et la construction culinaire... Sur ces

5. Yvonne KNIBIELHER, « De la cuisine marseillaise à la cuisine provençale » *Marseille*, n° 66, mars 1993, p. 74-77. Une première version avait paru sous le titre « Essai sur l'histoire de la cuisine provençale », *National and regional styles of cookery*, Oxford Symposium 1981, p. 166-172

6. Jean-Louis FLANDRIN, « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX^e siècle », *Alimentation et régions*, Nancy, 1988, p. 347-355.

deux dimensions, les contributeurs de ce numéro, dans des perspectives différentes, apportent des éclairages saisissants. Côté nourritures réelles, les auteurs trichent avec l'absence de sources directes en ayant recours à des comptes, comme ces *Registri di spese di mangiare e di bere* extraits des archives Datini, explorées non plus côté comptoir mais côté office. Grâce à eux, Maria Giagnacovo nous fait entrer dans l'intimité alimentaire des célèbres marchands toscans d'Avignon, entre 1367 et 1399 : une cuisine familiale variée et apparemment savoureuse, abondante en galettes, tourtes, pâtes de viande de bœuf, bouillons, soupes à base de pain blanc et de fromages frais, potages d'épinards au safran, beignets au miel. Si les comptabilités familiales sont devenues un outil familier dans l'atelier de l'historien, en revanche les données de l'archéozoologie sont un apport moins classique, mais d'un intérêt pour l'histoire alimentaire que l'article de Philippe Columbeau démontre à l'envi. Il a ici rassemblé les résultats des sites archéologiques dispersés dans toute la Gaule – puis la Provence – depuis l'âge du bronze jusqu'au Moyen Âge central. Travaillant sur la très longue durée de la consommation de viande, il administre la preuve magistrale que l'évolution n'est jamais linéaire, la succession de modèles en matière de pratiques carnivores jouant autant sur la rupture que sur les continuités. Il apporte aussi ce qu'aucune histoire basée sur des sources textuelles ne peut nous révéler : cette consommation de viande de cheval présente au VI^e siècle mais aussi en plein Moyen Âge aixois ! On mesure là le poids d'un tabou, ou de quelque chose de l'ordre de l'indicible, qui nous a fait croire que manger du cheval n'était plus qu'une pratique barbare d'outre Rhin... est-ce à dire que nos sources de boucheries urbaines, exploitées et surexploitées, nous cachaient la vérité ? Mais il apparaît, nous dit l'auteur, qu'un animal de grande taille, bœuf ou cerf, cheval à l'occasion, était nécessaire dans les grands banquets aristocratiques – soit un segment du ravitaillement qui échappe au circuit marchand. Nous avons eu chaud...

Sur l'émergence de la cuisine provençale, sur sa construction culturelle, on comprend mieux, grâce à la lecture attentive faite par Liliane Plouvier des livres du bas Moyen Âge, que la vision d'une culture culinaire « mondialiste » n'est qu'une vue schématique et mutilante, car il est pratiquement acquis que sur ce fonds commun se brochent déjà des goûts régionaux. C'est à ce même dépistage rigoureux de l'original dans le classique, du provençal dans le national que se livrent Frédéric Duhart et Patrick Rambourg. La différence entre les receptaires médiévaux et ceux du XIX^e qu'ils étudient est frappante : les aspects régionaux sont simplement suggérés pour les premiers, jamais explicites, et leur détection ne va pas sans une grande part d'interpolation. En revanche, ceux du XIX^e siècle intègrent explicitement une dimension régionale, attestée par cette occurrence « à la provençale » si abondante dans les manuels français qu'elle permet à Patrick Rambourg une étude sérielle fine. On aboutit à ce paradoxe : des manuels régionaux bien connus

qui en fait traitent une cuisine essentiellement classique; et des manuels très nationaux qui abondent en modes de préparation parfaitement régionalisés. Nos deux auteurs dans leur démonstration rejoignent et développent l'intuition ancienne: tout se joue à Paris. Dans la dialectique Paris-Provence où se forge la construction d'une identité provençale, il fallait bien que l'histoire de la cuisine, elle-même en construction, trouve sa juste place.

Madeleine FERRIERES