

# LA TRANSMISSION DES SAVOIRS DANS TROIS LIVRES DE CUISINE PROVENCO-LANGUEDOCIENS DU XIX<sup>e</sup> SIECLE

En Provence ou sous des cieus moins cléments, « On devient cuisinier<sup>1</sup> », comme Anthelme Brillat-Savarin l'a remarqué dans l'un de ses fameux aphorismes. Sans l'acquisition de quantité de savoirs, de façons de faire et de facultés de perception, il n'y a en effet point de salut dans l'exercice de l'art d'Apicius. Les plats du quotidien et les mets de fête sont les produits de la mobilisation de cette culture culinaire lentement accumulée. Les vecteurs sont variés, il faut compter notamment avec l'apprentissage passif de celle qui a vu faire sa mère, avec celui plus actif du marmiton et de celle qui a aidé sa mère, ou avec la fréquentation des livres de cuisine. Ces ouvrages, surtout lorsqu'ils sont régionaux, ne doivent pas être confondus avec un instantané des pratiques qui ont cours en un lieu donné à une certaine époque: car, même s'ils nous aident à mieux connaître ces usages, ils sont avant tout des discours produits dans des formes particulières, avec des intentions qui le sont tout autant et dans des contextes socioculturels précis. Les trois ouvrages majeurs qui ont vu le jour en terre provenço-languedocienne au XIX<sup>e</sup> siècle sont de parfaits témoins de cette nature si particulière du livre de cuisine. Le fait d'étudier conjointement des écrits parus en Bas Languedoc (*Le Cuisinier* Durand, Nîmes, 1830) et en Provence (*Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, 1835 et *La cuisinière provençale*, Marseille, 1897) ne trouve pas ses racines dans un choix arbitraire. Il s'agit tout au contraire de respecter l'intégrité d'un Midi éditorial: le propos de l'auteur de l'ouvrage paru en Avignon ne prend tout son sens que dans une confrontation avec l'œuvre pionnière de Charles Durand.

---

1. A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût* (1825), Paris, 1982, p. 20.

Nous devons emprunter plusieurs voies pour analyser la transmission des savoirs culinaires telle qu'elle s'opère dans les livres de cuisine provençolanguedociens du XIX<sup>e</sup> siècle : après nous être aventurés à la rencontre de leur auteur et de leur public, nous goûterons la cuisine qu'ils nous proposent afin d'en dégager les principales caractéristiques; il nous restera ensuite à observer le pédagogue au travail, en considérant ses outils. La cuisine provençale possède des appâts certains, mais il serait dommage d'en oublier toutes les autres ! Aussi ne manquerons-nous pas en diverses occasions de replacer nos trois livres méridionaux dans un contexte plus large, par le truchement de comparaisons avec des ouvrages venus d'ailleurs.

#### DES LIVRES DE CUISINIERS

Les trois grands ouvrages culinaires publiés dans le Sud-est de la France au XIX<sup>e</sup> siècle sont des livres de cuisiniers, c'est-à-dire que la cuisine qu'ils proposent est le produit de l'expérience de professionnels. *Le cuisinier méridional...* est un ouvrage anonyme, mais son compilateur reconnaît avoir obtenu ses recettes des « élèves du célèbre Martel et [de] beaucoup d'autres excellents cuisiniers<sup>2</sup> », ce qui le distingue nettement de *La cuisine béarnaise et pyrénéenne...* et des autres travaux nourris des façons de faire de talentueuses ménagères<sup>3</sup>. Les deux autres ouvrages sont signés par des hommes du métier reconnus qui ont exercé à deux moments clés dans l'histoire de la profession: Charles Durand, né à Alès en 1766, fait partie des chefs qui se sont émancipés de la tutelle aristocratique, grâce à la Révolution, et qui sont devenus des restaurateurs indépendants: avant d'être maître chez lui à Alès puis à Nîmes, il a exercé son art dans les cuisines de la noblesse et du haut clergé languedocien<sup>4</sup>. Le Varois Jean-Baptiste Reboul, né en 1862, appartient à une tout autre génération: il travaille à une époque où le métier est parvenu à une certaine maturité, dont témoigne notamment l'existence d'une revue comme *L'art culinaire* à laquelle il collabore à diverses reprises<sup>5</sup>.

Quand la première version de *La cuisinière provençale* paraît, Jean-Baptiste Reboul a trente-cinq ans. Il a déjà travaillé en Suisse, à Monaco, au Carlton de Cannes et à l'hôtel d'Orsay de Paris; par conséquent c'est un homme, qui a atteint une certaine maîtrise de l'art qui fixe sur le papier ses recettes. Mais c'est aussi un homme jeune, qui éprouve par la suite à plusieurs reprises le besoin de remettre son ouvrage sur le métier, afin de

2. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 5.

3. *La cuisine béarnaise et pyrénéenne. Recueil des recettes de cuisine les plus usitées dans les basses & hautes Pyrénées* (2<sup>nd</sup> éd. 1919), Serres-Castet, Faucompret, 1996, p. 3.

4. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. IX-XII.

5. E. NEIRINCK et J.-P. POULAIN, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Paris, Lanore, 1997, p. 96.

l'affiner, de le compléter. Il a conscience que son œuvre est toujours susceptible de perfectionnements, ce qui lui donne une grande modestie dans le ton, bien décelable dans sa préface à l'édition de 1910 : il considère l'accueil positif fait aux premières éditions comme « un encouragement pour “continuer dans cette [la] voie [qu’il a choisi de suivre]” et espère que les quelques modifications faites à l'ouvrage lui donnent “un intérêt de plus”<sup>6</sup>. *Le cuisinier Durand* est publié alors que son auteur, âgé de soixante-quatre ans, est parvenu au faite de sa gloire, ce qui, associé sans doute à la forte estime de soi, change beaucoup de choses dans la façon de présenter sa cuisine ! Dans sa préface, véritable célébration du cuisinier si dithyrambique, qu'il est difficile de la lire sans se demander à la suite de Roger J. Courtine si elle n'est pas l'œuvre de Charles Durand lui-même<sup>7</sup>, *Le Cuisinier Durand* est présenté comme le legs précieux et unique d'un grand chef : « Il ne s'agit point ici d'une collection de mets empruntés à divers cuisiniers qui jettent à la tête d'un lettré ignorant des renseignements vagues que celui-ci arrange comme il peut. Ici l'homme lui-même dépose sur le papier le fruit de cinquante années d'expériences et d'observations, toutes dirigées vers le but d'une publicité vraiment patriotique ; chaque article est le superlatif de cent essais que le goût le plus fin et le plus exercé a classé et fait éprouver par les friands. Tout a été fait avec cette conscience de perfectionnement qui seule peut faire arriver les produits de l'art à ce juste point, à cette précision pure, imperceptible, qui constitue le *nec plus ultra* du bien<sup>8</sup> ». Le chef apparaît ici comme un pur artiste, qui a consacré sa vie au service de la cuisine. Une biographie placée à la fin de la préface va dans le même sens en construisant la vie de Charles Durand comme une histoire édifiante. Génie précoce de la cuisine, « qui se sentit de si bonne heure des dispositions pour l'art culinaire, que dès sa jeune raison, il se livra avec passion à l'exercice de cet art », Charles Durand est très vite devenu un ascète, qui a renoncé aux plaisirs de la table pour mieux les servir : « Dès son plus bas âge il se priva de tout ce qui pouvait altérer en lui la finesse du goût ; jamais liqueurs fortes ni vins capiteux n'approchèrent ses lèvres ; jamais le tabac ne put le tenter. Persuadé que l'art culinaire exige la délicatesse d'un palais toujours neuf, il s'est privé même des produits de sa propre cuisine ; les mets les plus simples ont été sa constante nourriture : par là, il s'est constitué juste appréciateur de ses produits, et auteur sans préventions<sup>9</sup> ».

Charles Durand se définit donc lui-même comme un cuisinier inspiré, qui est parvenu par ses sacrifices à cultiver un don qu'il possédait au départ. Cela influe sur l'orientation pédagogique de son œuvre : comme le talent ne peut pas s'enseigner, son livre a pour fonction d'aider les jeunes cuisiniers doués à développer leur propre don et tous les autres à améliorer un tant soit

7. R. J. COURTINE, « Préface. », *Le cuisinier Durand* (3<sup>e</sup> éd. 1837), Marseille, Laffitte Reprints, 1980, np.

8. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. VI-VII.

9. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. XI-XIII.

peu leur pratique, s'ils respectent scrupuleusement ses indications. Le cuisinier Durand se place au sommet de la hiérarchie culinaire; aussi destine-t-il son livre à tous ceux qui s'y activent dans des cuisines, que ce soit pour le service des meilleures tables ou d'autres plus bourgeoises<sup>10</sup>. *Le cuisinier méridional...* affirme son originalité par la volonté de séduire un public moins professionnel que celui de son illustre prédécesseur. *Le cuisinier Durand* est « l'œuvre d'un savant fait pour servir de guide à ceux qui professent » et, dans le même temps, un ouvrage « d'un prix trop élevé pour être à la portée de tout le monde »; le manuel publié en Avignon est donc autre chose : « un livre de ménage, également avantageux aux bonnes maisons et à celles qui dans leurs dépenses prennent pour base l'économie » d'un coût plus abordable<sup>11</sup>. *La cuisinière provençale* se destine aux ménages, avec une attention particulière pour les plus modestes d'entre eux, qui conduit parfois Jean-Baptiste Reboul à des ajustements au cours des éditions successives : les premiers menus proposés dans son ouvrage étant apparus trop complexes et trop coûteux à une partie de son lectorat, il en propose d'autres mieux adaptés aux attentes des « petits ménages ». Refusant toujours d'adopter la posture du chef en majesté, Jean-Baptiste Reboul ne pense pouvoir être un guide infaillible que pour les « jeunes ménagères encore expérimentées », face à tous les autres lecteurs, il ne se pose que comme un conseiller qui fait tout pour « être utile au plus grand nombre »<sup>12</sup>. Au gré des additions qui accompagnent chaque nouvelle édition, des recettes « quelque peu luxueuses » viennent enrichir le corpus initial; *La cuisinière provençale* rejoint sur ce point *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires* qui a connu le même type de transformation en 1864, avec l'ajout de recettes plus recherchées à son corpus de base<sup>13</sup>.

#### DES CUISINES CLASSIQUES AUX REFLETS MÉRIDIONAUX

Publiés dans des villes du Midi méditerranéen, les trois ouvrages sont à ce titre régionaux. Mais leur cuisine nourrie par l'inspiration d'hommes de l'art, n'est en rien la cuisine « authentique » qui fait la fortune d'une multitude d'ouvrages plus récents, car si elle porte bien la marque de quelques touches locales, elle reste fondamentalement une cuisine classique, marquée par l'esprit bourgeois triomphant du XIX<sup>e</sup> siècle.

10. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. VIII-IX et XIII-XIV.

11. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 5.

12. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 31.

13. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 7; *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires*, Dax, M. Herbet, 1864.

*Le cuisinier Durand* propose de nombreuses recettes de la cuisine classique de son temps, de la *carpe à la Chambord* à l'*omelette Célestine* en passant par le *cochon de lait à la Périgueux*, les *écrevisses à l'anglaise* ou l'incontournable *gâteau de Savoie*; ses sauces révèlent aussi un très grand classicisme, à l'instar de son *espagnole*, qui, en mettant en œuvre du lard, du jambon, une noix de veau, un chapon et une perdrix, s'enracine dans la plus pure tradition de la haute cuisine aristocratique. La cuisine de Charles Durand, plus que par des touches régionales (les deux recettes de bouillabaisse ou celle de la *terrine de foies [gras] de canard*), trouve son originalité par des façons de faire personnelles : il y a le *pâté de jambon à la Durand*, le *pâté de lièvre haché à la Durand* ou encore la *galantine à la Suffren*, une création dont le cuisinier raconte la genèse en des termes épiques et avec sa modestie caractéristique: « il fallait bien que le succès eût dépassé toutes mes espérances, pour qu'un homme qui s'était assis aux meilleures tables du monde voulût faire de ce plat un mets quotidien »! Même dans ces recettes originales, les canons de la cuisine classique du temps sont présents : la décoration géométrique des foies gras aux truffes rappelle inévitablement certaines pratiques de la haute cuisine nationale. Charles Durand sait aussi s'adapter aux attentes de ménages plus bourgeois, en sacrifiant à deux valeurs fondamentales de leur art culinaire, l'économie et le réemploi : il propose, par exemple, des versions économiques de certaines grandes sauces (béchamel, espagnole, allemande...) et des recettes valorisant les restes, comme la *croustade de pain* qui donne une seconde vie à du pain à potage rassis<sup>14</sup>.

*Le cuisinier méridional...* présente lui aussi une cuisine bourgeoise assez classique, même si les préparations régionales ne manquent pas, qu'ils s'agissent de variations autour de grandes recettes (comme les versions provençale et languedocienne de la *remoulade*) ou de préparations plus locales, à l'instar de la *côte de bœuf à la marseillaise* ou de la *lamproie à l'avignonnaise*. Le *bifteck aux pommes de terre*, les *oreilles de cochon à la Sainte-Menehould*, la *sauce hollandaise* ou bien encore la *garniture de choucroute* et les *rognons de mouton au vin de champagne* figurent aux côtés des *escargots à la provençale* ou du *foie de mouton à la languedocienne*<sup>15</sup>. Face à ces deux dernières appellations qui apparaissent respectivement dans le nom de seize et de huit recettes, une certaine prudence est de rigueur, car elles peuvent désigner des plats vraiment locaux mais aussi des préparations classiques de la cuisine bourgeoise. En effet dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, une région comme la Provence est dotée d'une image culinaire qui possède une autonomie plus ou moins grande par rapport aux pratiques locales: la *sauce à la pro-*

14. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. 29, 34-35, 174-177, 259, 265, 274, 386, 323, 360-361,

15. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 70, 71, 91, 117, 123, 145, 158, 234 et 249.

16. MENON, *La cuisinière bourgeoise* (1746), Bruxelles, 1774, Foppens, p. 389.

vençaise fait partie de la gamme d'apprêts proposée par *La cuisinière bourgeoise*, au même titre que la *sauce à l'allemande* ou à l'espagnole<sup>16</sup>.

Jean-Baptiste Reboul propose lui aussi une cuisine bourgeoise classique agrémentée par des touches locales. Un effort est fait dans la toute première version de son ouvrage pour s'en tenir à « la cuisine provençale ou à peu près », mais l'évolution de l'ouvrage conduit à un élargissement de son répertoire, avec une progression des recettes « étrangères à la Provence », souhaitée d'ailleurs par le public soucieux de vivre dans le bon goût bourgeois, comme le rappelle l'exemple des hors-d'œuvre. Le chapitre qui leur est consacré, absent du premier plan envisagé pour le livre, vient s'ajouter par la suite, « les hors-d'œuvre devenant très à la mode »<sup>17</sup>. Cet élargissement du domaine culinaire abordé par ce livre ne dérange nullement son auteur qui estime que la cuisine provençale n'est pas en train de perdre son caractère local mais de « s'assimiler certains plats de [la] cuisine nationale et même exotique ». Alors qu'il accueille favorablement des plats venus d'ailleurs comme le *couscous*, dont il justifie la présence par « les rapports suivis avec les régions nord-africaines » qu'entretient la Provence, et des innovations comme la *tapénade* créée par son ami Meynier quand il travaillait à la Maison Dorée de Marseille; il se montre bien plus réservé à propos de certains plats de la tradition régionale : les *bouillies de maïs ou de pois chiche* sont « un mets très vulgaire » qu'il ne donne « qu'à titre documentaire », les *épinards en bouillabaisse* composent une préparation « toute locale et absolument rustique » qu'il avait écarté de son ouvrage et qu'il ne donne qu'à la suite de l'étonnement de divers lecteurs devant leur absence<sup>18</sup>. Il se pose néanmoins en expert de la préparation d'un joyau culinaire régional, la bouillabaisse, en remettant en cause les indications données par la majorité des autres auteurs. Par bien des aspects, *La cuisinière Provençale* est faite pour répondre aux attentes des ménages bourgeois, certaines recettes permettent de servir dignement les restes, ainsi « de la desserte de bœuf bouilli » se transforme en *hachis de bœuf au gratin*, tandis que des conseils évitent de gaspiller du temps et de l'argent: il est plus simple d'acheter ses *cannellonis* que de les faire soi-même<sup>19</sup>. Par le soin porté à la transmission de certaines techniques de conservation, tel le recours à la boîte en fer-blanc<sup>20</sup>, *La cuisinière provençale* apparaît comme un livre de son temps, attentif à une certaine modernité alimentaire, comme l'était déjà le *Cuisinier Durand* par certains des usages qu'il faisait de la gélatine<sup>21</sup>.

Les caractéristiques de ces cuisines bourgeoises aux reflets méridionaux, bien enracinées dans un art culinaire français classique et parfaitement inté-

17. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 7 et 75.

18. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 74, 75, 177, 298

19. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 174, 190,

20. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 374.

21. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. 356-357; A.-C. DERE, « La gélatine, aliment nouveau du début du XIX<sup>e</sup> siècle. », *Cahiers François Viète*, 1999, 1, p. 57-64.

22. H. NOTAKER, « L'identité nationale à travers les livres de cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle. », *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, 2002, p. 137-150.

grées à la modernité alimentaire de leur temps ne sont pas sans rappeler certains aspects des cuisines proposées dans les livres publiés dans certains pays d'Europe en quête d'indépendance au XIX<sup>e</sup> siècle; l'art culinaire français ne jouant plus chez eux comme une référence nationale, mais internationale<sup>22</sup>.

#### ÉCRIRE POUR TRANSMETTRE

Dans ces ouvrages à l'orientation nettement utilitaire, un soin particulier est apporté à la pédagogie. Le style et l'organisation du livre de Charles Durand sont clairement didactiques, comme le souligne sa préface en en donnant un véritable mode d'emploi: « Ce livre ne sera guère lu tout d'une haleine; ce n'est point l'écrivain que l'on consultera, mais le cuisinier; or, plus le premier a sacrifié au second, plus le livre, croyons-nous, sera utile. Il a été conçu dans l'ordre le plus simple et, qui doit, ce nous semble, entraîner le moins de confusion. Une série de numéros court du premier article au dernier. Les potages, les sauces mères, les farces, les cuissons, les viandes, les gibiers, la pâtisserie, les douceurs, le poisson et le jardinage forment des chapitres principaux, et chaque fois qu'une répétition devrait avoir lieu pour l'apprêt du moment, le simple numéro des recettes nécessaires se trouve exprimé dans l'article ». Ce plan bien structuré et ces renvois simplifiés entre des préparations voisines font de l'ouvrage un manuel fort pratique; il l'est d'autant plus qu'une table alphabétique des recettes placée à la fin se charge de réintégrer dans le corpus principal « les articles supplémentaires » placés à la suite du jardinage afin de réparer des « oublis »<sup>23</sup>. L'auteur du *Cuisinier méridional...* penche lui aussi pour un plan classique et commode: « les potages; les préparations de cuisine; les sauces, farces, etc.; les viandes; la volaille; le gibier; le jardinage; l'office; la pâtisserie; les douceurs, etc. ». Il adopte le même système de numérotation que Charles Durand, parce qu'il semble être « le plus propice pour éviter de nombreuses répétitions »; en revanche sa table des recettes, placée dans la première édition après l'avertissement, puis par la suite à la toute fin de l'ouvrage, respecte la structure des chapitres<sup>24</sup>. *La cuisinière provençale* est pour sa part un manuel très organisé, dont la partie consacrée aux recettes se subdivise en vingt chapitres, des potages aux glaces, dans le plus pur respect d'un ordre classique, à l'exception toutefois d'un troisième chapitre consacré aux « plats provençaux » que sont, par exemple, les bouillabaisse, l'aïoli, la bourride, l'oursinade. Une autre partie, la seconde, présente de façon tout aussi ordonnée comment réaliser divers types de conserves, classés par méthode: appertisation, saumure, marinade, huile, graisse, vinaigre, etc. Quant à la troisième et dernière, elle est consacrée à un lexique<sup>25</sup>.

23. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. VII-VIII.

24. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 8 et 9-20; Idem, édition de 1839, p. 310-324.

25. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 85-95 et p. 473.

Une telle section apparaît aussi dans les deux ouvrages antérieurs, car la transmission des savoirs culinaires ne peut pas se faire sans la maîtrise de la part du récepteur d'un minimum de vocabulaire technique; or « tout le monde ne connaît pas les termes de cuisine et tous les cuisiniers ne possèdent pas entièrement le français<sup>26</sup> ». Charles Durand propose un dictionnaire de quatre-vingt entrées; la lecture de quelques-unes de ses définitions montre qu'il le destine tout particulièrement aux hommes de l'art étrangers ou aux moins lettrés de ses compatriotes : « *Aulx*, ails », « *Diagonale*, ligne en biais », « *Intercaler*, mettre entre », « *Losange*, carré allongé en forme de lance » ! « Le dictionnaire pour servir à l'intelligence des termes de cuisine » de *Le Cuisinier méridional...* ne comporte que quarante-sept mots, qui pour la plupart sont aussi présents dans le travail de Charles Durand; les définitions sont écrites dans un style personnel qui écarte cependant l'idée d'une simple copie de l'illustre pionnier. D'ailleurs, le compilateur anonyme se distingue par un intérêt particulier pour les techniques de cuisson : il prend en effet le soin de définir « *Brider* », « *Etouffer* », « *Frémir* », « *Mitonner* » et « *Refaire* », qui sont des verbes absents de l'ouvrage nîmois<sup>27</sup>. Le lexique élaboré par Jean-Baptiste Reboul comporte quatre-vingt-trois définitions; d'*Abaisse* à *Vanner*, ce ne sont ici que des termes réellement techniques qui sont définis, avec parfois force précisions : le cuisinier marseillais n'emploie pas moins de soixante-sept mots pour préciser ce que sont les darnes de l'oursin<sup>28</sup>. Ces trois dictionnaires permettent à des lecteurs, au moins capables d'entendre un français basique, d'acquérir un vocabulaire technique dans cette langue : l'idiome régional en est complètement exclu, jusqu'à ce qu'une évolution tardive de *La cuisinière provençale* ne s'opère, sous la pression du Félibrige.

En fait, c'est de la première à la dernière page de ces trois ouvrages que la langue d'Oc ne trouve pas de place. En dehors de l'emploi du terme « *Bouil-Abaisse* », qui est une forme déjà légèrement francisée d'un vocable provençal repéré dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, et de ceux également adaptés de « *Bourride* » et de « *Hourtète* » (qu'il ne place qu'après leur définition en français), Charles Durand ne fait aucun usage du parler régional<sup>29</sup>. L'auteur de *Le cuisinier méridional...* s'en tient lui aussi au français le plus classique et choisit à son tour de préciser dans la langue nationale l'appellation de deux plats locaux emblématiques : le « *Potage de poissons*, dit *bourride* » et le « *Beurre de Provence*, dit *Ayoli* »<sup>30</sup>. Compte tenu de la volonté affir-

26. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. VIII.

27. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 321-324.

28. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 439-452.

29. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. 9-10 (la *hourtète* est un potage aux herbes) et p. 360-361; M. GODARD et J. DUPUY, « La Bouillabaisse », *Pot-au-feu convivial, familial: histoire d'un mythe*, Paris, Autrement, 1999, p. 128.

30. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 12 et p. 106.



mée par ces deux auteurs de toucher un public qui ne soit pas seulement local, mais aussi parce que l'époque est à la francisation, cela n'a rien de surprenant. En 1897, *La cuisinière provençale* paraît dans un Marseille où les couches instruites de la société ne font plus un usage pratique du provençal; certains sont félibres, mais ils cultivent la langue pour le plaisir à l'instar de l'éditeur de Reboul, Paul Ruat, qui publie la même année de la littérature en provençal<sup>31</sup>. C'est un livre en français, le nom de la plupart des recettes les plus locales est même donné dans une forme francisée, il s'y traite par exemple de bouillabaisse ou d'oursinade, et non de *Boui-abaiisso* et d'*oursinado*. À l'occasion de la sixième édition en 1910, le provençal conquiert une petite place dans l'ouvrage de J.-B. Reboul, grâce à l'ajout d'une liste des « principaux poissons particuliers aux rivages de Provence ». Le dialecte trouve ici une fonction purement utilitaire, puisque la fonction de cette nomenclature trilingue est de « venir en aide à ceux qui, étrangers à notre idiome, restent parfois perplexes devant le nom local d'un de nos poissons ou d'un autre inconnu pour eux ». À partir de l'édition suivante, et à la suite d'un courrier de Frédéric Mistral, qui avance l'argument que « *La cousiniero Prouvençalo dèu pas renega sa lengo* », une traduction en provençal est ajoutée à la suite des noms de recettes et des entrées du lexique. L'emploi de la langue d'Oc n'est plus ici utilitaire; il n'est pas même revendicatif : il est décoratif; Jean-Baptiste Reboul n'emploie d'ailleurs pas des mots directement empruntés aux dialectes rustiques des contrées de Provence : il les puise dans le vocabulaire lissé par le mouvement félibréen<sup>32</sup>. Sur ce point, *La cuisinière provençale* se distingue nettement de *Le cuisinier landais* : l'auteur de ce livre paru quelques années avant la première édition de l'ouvrage marseillais ne recourt au gascon qu'à des fins pédagogiques (la traduction dans cette langue doit aider des cuisinières mal francisées à comprendre des termes techniques) et n'hésite pas à donner des variantes locales pour certains mots<sup>33</sup>.

La culture alimentaire que transmet le livre de cuisine s'étend parfois au-delà de la seule préparation des repas. La plume de Charles Durand est presque exclusivement mobilisée par la transmission de l'art culinaire *stricto sensu*; il y a très peu de digressions gastronomiques dans son ouvrage et elles restent brèves et finalement très liées à la bonne exécution des recettes, ainsi les remarques sur les meilleurs jambons pour la cuisson à la broche. Les premières éditions de *Le cuisinier Durand* sont uniquement orientées vers la transmission de savoir-faire culinaires, mais une

31. P. MARTEL, « Le Félibrige. », *Les lieux de mémoire* (1984-1992), Paris, Gallimard, 1997, p. 3519-3524; biographie de P. Ruat: [http://tacussel.fr/ruat/ruat\\_bor.htm](http://tacussel.fr/ruat/ruat_bor.htm).

32. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 7-9; 16-21 et 86-89.

33. Pour une étude globale de ce livre: F. DUHART, « *Le cuisinier landais et les bons domestiques: analyse d'un ouvrage culinaire dacquois de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.* », *Bulletin de la Société de Borda*, n° 465, 2002, p. 69-86.

34. C. DURAND, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. 167 et 452-461.

« instruction sur le service de la table » et des remarques sur l'art de la découpe, clairement destinées à un public de particuliers, viennent par la suite compléter l'ouvrage et en faire un manuel ouvert à d'autres champs de la culture alimentaire<sup>34</sup>. L'auteur de *Le cuisinier méridional...* donne quelques conseils utiles pour les achats ou le service de la table : il explique comment bien choisir les denrées achetées pour la cuisine, en faisant parfois du même coup quelques remarques gastronomiques (la chair du pigeon de volière est « plus tendre et de meilleur goût ») et propose dès l'ouverture de son livre un petit traité de dissection des viandes et des poissons, cet art délicat qui se trouve à la charnière des pratiques culinaires et gastronomiques<sup>35</sup>. Jean-Baptiste Reboul consacre une des premières sections de son ouvrage aux provisions, car c'est une « chose essentielle » pour un cuisinier que de savoir bien les faire ; il y détaille la complexe gymnastique manuelle et sensorielle qui permet de bien acheter un poisson ou une livre de bœuf. Il donne peu dans la gastronomie et ses rares excursions dans ce domaine dessinent une ménagerie hétéroclite où la grenouille rencontre la caille et le vanneau<sup>36</sup>.

\*  
\* \*

Ces cuisiniers « régionaux » sont en fait des œuvres très personnelles : le livre de Charles Durand est marqué par la forte personnalité de son auteur, celui de Jean-Baptiste Reboul se nourrit des expériences successives d'un chef consciencieux ; cela vaut aussi pour *Le cuisinier méridional* même si son compilateur, qui a su lui donner une orientation bien particulière, reste anonyme. *Le cuisinier Durand* a la prétention d'être LE livre utile à tous ceux qui s'affairent en cuisine, des chefs aux ménagères ; les deux autres ouvrages affirment des ambitions plus modestes, ils entendent être de simples livres de ménage, mais s'autorisent cependant quelques préparations sophistiquées. Tous proposent une cuisine classique, bien souvent bourgeoise, mâtinée de quelques préparations ou d'usages plus locaux ; elle n'est en rien une cuisine conservatoire, tout au contraire, c'est une cuisine bien de leur temps que ces œuvres proposent. Des efforts dans l'organisation des matières contenues dans les livres, la présence de lexiques et quelques autres éléments témoignent d'une forte volonté pédagogique des auteurs : ils offrent aux lecteurs des manuels, des ouvrages utilitaires. La langue régionale n'y trouve pas de place, sauf dans les éditions tardives de *La cuisinière provençale*, où son emploi occupe une double fonction, celle d'un intérêt pratique et celle d'un pur enjolivement félibréen. Bien des aspects de ses ouvrages nés sous le soleil du Midi se retrouvent dans les livres de cuisine régio-

35. *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne*, Avignon, Pierre Chaillot Jeune, 1835, p. 21 et p. 189.

36. J.-B. REBOUL, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacussel, 2002, p. 152, 278 et 282.

naux de nombreuses autres contrées; mais il suffit d'aller dans le Sud-Ouest voisin pour voir apparaître à côté de ceux-ci des traits distincts, comme l'orientation beaucoup plus politique de certains ouvrages, tel *Le cuisinier landais*. Ces stimulants contrastes nous montrent tout l'intérêt d'une histoire régionale de la culture alimentaire... si elle ne sert pas à regarder « le reste avec mépris du haut de ses remparts » mais au contraire à aller vers les autres pour construire une histoire européenne.

Frédéric DUHART