



SOMMAIRE

PRÉFACE	9
----------------------	---

AVANT-PROPOS , Françoise ARGOD-DUTARD et Patrick VOISIN	11
--	----

HISTOIRE CULTURELLE

<i>De la frugalité à l'abondance</i> , Françoise ARGOD-DUTARD et Patrick VOISIN	14
---	----

NOURRITURES DU CORPS ET BANQUETS DE L'ESPRIT DANS LE MONDE MÉDITERRANÉEN ANTIQUE

<i>Nourriture et repas dans les trois religions du Livre</i> (juive, chrétienne, musulmane), Aurélia HETZEL	15
<i>Aux origines du pain</i> , Mouette BARBOFF	21
<i>Le vin antique</i> , Françoise ARGOD-DUTARD.....	23
<i>De la cuisine grecque à la cuisine romaine</i> , Patrick VOISIN.....	31

UNE RENAISSANCE DES GOÛTS (M. Â. - XVII^e SIÈCLE)

<i>Des pains pour chaque classe sociale</i> , Mouette BARBOFF	49
<i>De la vigne au verre</i> , Françoise ARGOD-DUTARD	51
<i>Des festins de la Renaissance à la grande cuisine du Roi-Soleil</i> , Éric BIRLOUEZ	62

DES MODES NOUVELLES POUR DES PRODUITS NOUVEAUX (XVIII^e - XIX^e SIÈCLES)

<i>Des pains au choix</i> , Mouette BARBOFF	71
<i>Des vins pour tous les goûts</i> , Françoise ARGOD-DUTARD	74
<i>De la nouvelle cuisine du XVIII^e siècle à une cuisine moderne au XIX^e siècle</i> , Patrick VOISIN	84

MODERNITÉS ET MONDIALISATION (XX^e - XXI^e SIÈCLES)

<i>La multiplication des pains</i> , Mouette BARBOFF	109
<i>Art du vin et art de vivre</i> , Françoise ARGOD-DUTARD.....	112
<i>Petite histoire et grandes tendances de l'alimentation en France</i> , Christine JACQUET-PFAU	121
<i>Des mets et des goûts nouveaux</i> , Françoise ARGOD-DUTARD et Patrick VOISIN	133





DICTIONNAIRE FRANÇAIS ET FRANCOPHONE

Principes méthodologiques, Françoise ARGOD-DUTARD136

MOTS, METS ET VINS, Françoise ARGOD-DUTARD

avec la collaboration, pour les articles signés, de : Sana Abrouk, Hélène Averseng, Christian Coulon, Christine Jacquet-Pfau, Gérard Jacquin, Julien Kilanga, Odile Luginbühl, Simona Modreanu, Michèle Alifat-Peylet, Muriel Poli, Jean Pruvost, Christian Robin, Habib Ben Salha, Chérif Souti, Françoise Tétu de Labsade, Claire Torreilles, Patrick Voisin, Henriette Walter.

Des mots à la carte et au menu, Françoise ARGOD-DUTARD463

ANNEXES

Répertoire des personnalités, des auteurs et des œuvres cités.....472

Bibliographie sélective497



Bacchus adolescent, Le Caravage, 1595 (Galerie des Offices, Florence)

© Concessione del Ministero per i beni e la attività culturali.





PRÉFACE

L'ouvrage dont vous feuilletez les premières pages vous invite à une table généreuse qui propose un choix abondant de mets et de vins, présentés de manière à éveiller la curiosité des convives. C'est en effet, de page en page, un voyage qui s'offre aux lecteurs à travers les régions de France qui ont transmis, dans leurs traditions culinaires ou bachiques, les traits de leur climat et de leurs terroirs, leurs traditions et leurs savoir-faire, du nord où la bière s'invite dans la cuisine... au sud où les olives et les piments colorent les plats, de l'ouest où les poissons, coquillages et crustacés parfument d'iode les mets... à l'est où riesling et fromages rehaussent les préparations. C'est encore plus notable pour les mets et les vins de la francophonie, divers par leurs dénominations, leurs ingrédients, leurs traditions, du Québec où l'original s'inscrit au menu... à l'Afrique où les plats relevés abondent.

Des variations typiques se reconnaissent également dans les manières de table qui évoluent au fil des siècles. Car c'est aussi un voyage à travers le temps qui est proposé aux lecteurs. Ils découvriront en effet, depuis l'origine lointaine des mots, parfois aux portes de la légende, la longue histoire des consommations, de la frugalité à la satiété, celle des goûts, de la découverte des épices, du beurre, du sucre à l'art de déguster mets et vins, ou encore l'évolution des manières de manger, de la table des paysans du Moyen Âge à celle des seigneurs de l'Ancien Régime ou des restaurants actuels. Le dictionnaire est en effet introduit par une synthèse qui met en relief ces évolutions et notamment l'histoire étonnante du pain français, de la boule à la baguette typique en passant par de multiples avatars, du vin romain, bu glacé et coupé d'eau, aux crus actuels dégustés selon des rites savants d'appréciation. Ajoutons que des recettes restées célèbres, celles du hachis Parmentier, du tournedos Rossini, du poulet Marengo, des charlottes d'Antonin Carême et bien d'autres, mises en valeur par les vins les mieux choisis, apportent un côté pratique à cette large approche culturelle.

Et c'est bien là ce qui fera sans doute le régal de nos étudiants à l'École du Cordon Bleu de Paris, mais aussi des pays francophones qui sont bien représentés dans cet ouvrage. Ces jeunes ont en effet besoin de se nourrir de culture et de traditions pour donner corps à leurs créations, pour accompagner leurs réalisations des savoirs qui alimentent l'imaginaire des faiseurs mais aussi des dégustateurs. L'enseignement que nous leur dispensons va dans ce sens à partir d'une solide formation technique.

Fondé en 1895 par Marthe Distel à Paris, l'institut Le Cordon Bleu de Paris a en effet pour mission de former dans l'excellence aux métiers des arts culinaires et de l'hôtellerie : et, pour cela, il s'emploie à la transmission des techniques et savoirs hérités des grands maîtres de la cuisine française. Avec plus de 35 écoles implantées dans plus de 20 pays (Paris, Londres, Madrid, Istanbul, Sydney, Melbourne, Tokyo, Manille, Séoul, Ottawa ou encore Mexico, Lima ou Rio de Janeiro...), Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier : il forme 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités différentes, chaque année, à la cuisine, à la pâtisserie, à la boulangerie, aux métiers du vin et au management hôtelier.

C'est que, dès le départ, Le Cordon Bleu a su faire preuve d'ouverture sur le monde en accueillant à Paris, son lieu de naissance, des étudiants internationaux, les cours étant donnés en français et traduits en anglais afin de rendre accessible un





apprentissage multiculturel. Avec une équipe enseignante constituée des plus grands chefs et de professionnels de la gastronomie du monde entier, Le Cordon Bleu propose en effet des programmes techniques et universitaires en phase avec les besoins du secteur de l'hôtellerie-restauration en pleine croissance internationale.

Le Cordon Bleu est aussi membre fondateur de la Fondation Alliance Française, qui coordonne l'action du premier réseau de l'enseignement francophone et qui perpétue à travers ses 800 campus l'étendue et la pertinence de la francophonie.

Avec sa renommée et son histoire, Le Cordon Bleu fait donc rimer tradition avec innovation et créativité. Bien que l'objectif de l'institut soit de préparer les étudiants aux exigences du monde du travail, une grande importance est donnée au public : de nombreux cours de cuisine, de pâtisserie, de boulangerie et même d'œnologie sont dispensés régulièrement pour les amateurs de gastronomie.

C'est dire combien cet ouvrage, *Les Mille & un mots des mets et des vins*, entre en résonance avec les orientations des écoles du Cordon bleu et peut alimenter la curiosité des étudiants français et étrangers, soucieux de connaître les secrets culinaires des régions de France et des pays francophones.

Charles COINTREAU
Directeur - Le Cordon Bleu





AVANT-PROPOS

Françoise ARGOD-DUTARD et Patrick VOISIN

Les mille et un mots des mets et des vins, voilà un titre qui semble nous entraîner dans le monde imaginaire des mets et des vins, dans le pays de Cocagne, les contes populaires, *Riquet à la houppe*, *Le Petit Poucet*, *Alice au pays des merveilles*, *Les mille et une nuits*, où se déployaient des utopies alimentaires, des rêves de graisse, de viandes grillées, de douceurs sucrées et de vie luxueuse, nés dans un monde d'insécurité alimentaire. Mais, pour le gastronome, le gourmet, le gourmand ou le simple consommateur, c'est plus probablement un réservoir de découvertes que livrera la deuxième partie : origine de mots connus, références littéraires, rappel de vieux mots, mention de mots exotiques des pays francophones, retour aux mets et mots de la famille ou de la région d'origine. C'est pour cela que nous avons conservé les dénominations dialectales ou le nom des plats dans leur langue d'origine et que nous avons cherché à retrouver l'histoire des mets. Bien évidemment, mille et un mots, en fait plus de mille deux cents, constituent un échantillon restreint. Aussi avons-nous pensé utile de le compléter dans la première partie par une mise en perspective culturelle qui en approfondisse la valeur contextuelle. Ainsi le lecteur pourra-t-il, après avoir pris connaissance de l'histoire du vin, mieux comprendre la notice sur le bordeaux ou le champagne, ou, après avoir compris l'évolution de la cuisine au XIX^e siècle, lire avec plus de profit l'article sur le *restaurant*, ou encore placer la *baguette* dans la longue histoire des pains. Le rappel commenté des rites et des textes religieux relatifs à la nourriture lui fera également mieux mesurer à la fois l'emprise de la faim et son contrôle religieux.

Il ne s'agissait pas en effet de traiter le thème de la table en lui-même, ce qui a été fait depuis longtemps par les historiens, les ethnologues, les géographes notamment, dont les principales références figurent dans la bibliographie indicative en fin d'ouvrage. Il ne s'agissait pas, non plus, de réunir uniquement à ce propos les travaux d'historiens de la langue, de linguistes intéressés par la rhétorique textuelle ou l'écriture littéraire. Mais il s'agissait plutôt de lier dans une pluridisciplinarité bien comprise les vues des spécialistes de l'alimentation et de son histoire et celles des lexicologues et historiens de la langue, afin de montrer les rapports étroits qui unissent les mets et les mots de par leur origine ou leurs usages, leur évolution de sens, leur fréquence d'emploi, leur utilisation métaphorique, symbolique et littéraire dans les textes. Réfléchir aux liens entre mots et mets, c'est associer en effet les saveurs du palais aux productions orales de la bouche, c'est redonner aux mots leurs goûts, à la langue spécialisée sa motivation, à l'écriture littéraire une sensualité nouvelle. C'est assurément s'attacher à l'amplification du lexique au fil de l'histoire de la langue et de ses voyages, s'intéresser à la naissance et à l'évolution des textes spécialisés, s'arrêter sur l'expression littéraire d'un thème particulièrement attirant.

Depuis les premiers textes où le pain, le vin et l'eau apparaissent comme les éléments de base de la nourriture, les aliments n'ont cessé de se diversifier avec l'introduction de produits venus de l'Orient, de l'Italie ou rapportés des Grandes Découvertes, de nouveaux modes de cuissons, de manières de table plus raffinées, de mets





originaux inventés par des cuisiniers ingénieux. De nouveaux mots pour les désigner ont alors fait leur entrée, empruntés aux langues originelles, créés par dérivation, de manière imagée ou anthroponymique. Aussi le lexique de la table constitue-t-il un véritable festin à déguster. De l'Antiquité et du Moyen Âge à l'époque moderne, des textes spécialisés se sont succédé : traités d'agronomie, répertoires des notes et des tours de cuisiniers royaux ou princiers, « mesnagiers » ou « théâtres d'agriculture » compilant les conseils avisés des agronomes, menus ou recettes des professionnels ou des familles. Parallèlement, des œuvres littéraires se sont emparé de ce thème cher à Rabelais, qui s'est chargé par la suite de contenus symboliques dont la musique et la peinture se sont fait les échos. À partir du XIX^e siècle, les repas ont pris une dimension plus sociale et les métiers de bouche se sont développés. La diététique a fait son apparition et les relations entre santé et nourriture sont devenues objets d'étude. Les mets et les textes se sont transformés pour donner naissance à un art : celui de la gastronomie.

On le verra, la langue de la cuisine se caractérise avant tout par un vocabulaire spécialisé qui doit beaucoup à l'histoire même des aliments, des modes culinaires, des influences étrangères, des goûts des consommateurs, tributaires à leur tour des mentalités, des conceptions et des valeurs d'une époque. C'est grâce aux meilleurs connaisseurs, français et étrangers, que ce livre sur les mots, les mets et les vins a pu être enrichi. Aussi voudrions-nous les remercier bien vivement d'avoir su donner éclat et vérité à cette présentation de la table française et francophone.



HISTOIRE CULTURELLE

Françoise ARGOD-DUTARD, Mouette BARBOFF,

Éric BIRLOUEZ, Aurélia HETZEL,

Christine JACQUET-PFAU, Patrick VOISIN





De la frugalité à l'abondance

Retracer les grandes tendances de l'évolution de la table, c'est inévitablement montrer le passage de la faim, de la disette ou de la frugalité à la satisfaction des besoins immédiats ou sublimés du corps. Les proverbes ou la toponymie avec ses noms de lieux, comme *Toutlifaut*, *Gâte-bourse*, *Pain perdu* ou *Misère*, attestent de cette précarité alimentaire qui n'est calmée souvent que par des bouillies de céréales, aussi bien dans le monde antique que médiéval. Pour les périodes reculées, les rites et les traditions religieuses des livres sacrés nous renseignent sur les insuffisances et les modes alimentaires, que ce soient la Bible hébraïque, la Bible chrétienne ou le Coran. L'évolution de la fabrication et de la consommation des pains selon les pays et les périodes en dit long sur cette lutte contre la faim. L'étude des mets et des vins est aussi révélatrice. Au Moyen Âge encore, les populations rurales se nourrissent surtout de légumineuses, faciles à conserver en cas de mauvaise récolte, de légumes, de pain rassis, de soupe et, certains jours exceptionnels, de viande bouillie. Mais les codifications sociales et religieuses sont là pour estomper les tensions : aux jeûnes (plus de cent jours par an) répondent le carnaval, les repas de fêtes agraires, religieuses ou royales... Face à cela, les classes favorisées prônent un idéal alimentaire conforme aux conceptions du corps à l'époque (fondées sur les quatre humeurs), mais empreint de délicatesse et de luxe. Les légumes, sauf ceux récemment arrivés d'Italie, ne sont guère prisés, les oiseaux de l'air sont préférés aux viandes de la ferme, la glace et la neige tempèrent le vin, le sucre s'impose progressivement sur les tables nobles où règnent le luxe et la profusion pendant tout l'Ancien Régime. Il faudra attendre le XIX^e siècle pour qu'une sociabilité bourgeoise s'installe et que paysans et ouvriers mangent à leur faim selon des traditions familiales et régionales qui colorent encore notre cuisine et lui donnent son authenticité. La consommation du vin a suivi le même mouvement : alors que l'eau vinaigrée ou la piquette constituaient l'ordinaire des classes paysannes au Moyen Âge, les vins régionaux et bientôt les vins liquoreux ou mousseux seront sur les tables du village pour les fêtes ou le quotidien des plus aisés. (F.A.-D. et P.V.)





NOURRITURES DU CORPS ET BANQUETS DE L'ESPRIT DANS LE MONDE MÉDITERRANÉEN ANTIQUE

Françoise ARGOD-DUTARD, Mouette BARBOFF,
Aurélia HETZEL, Patrick VOISIN

NOURRITURE ET REPAS DANS LES TROIS RELIGIONS DU LIVRE

Plats traditionnels ou mets symboliques, ce qui se mange nourrit le corps et l'esprit : la nourriture fait vivre et permet de se penser dans son appartenance à une communauté ou de se sentir en communion avec le divin. Les rituels autour des repas, les prescriptions alimentaires, les habitudes de partage et la valeur accordée aux aliments ont évidemment toute leur importance dans les religions. Dans le judaïsme, le christianisme et l'islam, la nourriture occupe différentes places, tant dans la vie quotidienne que lors des cérémonies et des fêtes, et elle est soumise à des règles strictes concernant le pur et l'impur ainsi que l'ascèse : ce qui entre dans le corps doit élever l'âme car, soulignent la Bible et le Coran, ce que l'homme mange est un don de Dieu et il lui convient de le rappeler grâce aux bénédictions et au respect des lois alimentaires régissant les groupes de croyants.

Le repas : se nourrir et se recueillir

Le moment du repas, seul ou partagé, est pour les croyants l'occasion de prononcer des paroles rituelles, comme la *baslama* (*bismillah*, « au nom de Dieu » en arabe), formule qui précède tous les actes de la vie du musulman, y compris ce qu'elle a de plus quotidien. Dans la religion chrétienne, le repas commence avec le *benedicite*, pour remercier Dieu du « pain quotidien » et implorer sa bénédiction, et il s'achève avec une action de grâce, afin de le remercier de ses bienfaits et de prier sa miséricorde pour ceux qui n'ont rien. Les juifs récitent à la fin d'un repas au cours duquel du pain a été consommé – mais parfois aussi au début – la *Birkat Ha-Mazon* (« bénédiction de la nourriture »), d'après le Deutéronome 8, 10-14.

Dans la Bible, les fêtes et les repas qui les accompagnent sont d'abord des offrandes liées à la nourriture elle-même, de sa production à sa consommation : froment, vin et huile sont des bénédictions, répète le texte sacré. Ainsi, dans le judaïsme, les trois fêtes de pèlerinage (*Pessah*, *Chavouot* et *Soukkot*) correspondent-elles aux étapes agricoles du prélèvement des prémices, de la moisson et de la récolte. Après la sortie d'Égypte des Hébreux, *Pessah* devient la fête des Azymes (pain non levé), commémorant le départ précipité du peuple asservi. La veille de cet exode, chaque famille abattait un agneau et aspergeait de son sang les linteaux des portes d'entrée des maisons juives, afin que l'Ange de la mort passât au-dessus d'elles sans s'y arrêter (Ex 12, 21-51). Les agneaux furent mangés rôtis. Le repas sacrificiel célébrant cet événement en fait le plat principal. Dans le christianisme, Jésus, « Agneau de Dieu », est symboliquement immolé et, pour les chrétiens, la Pâque commémore dès lors sa mort et sa résurrection après trois jours. C'est lors d'un repas pascal que Jésus institue l'eucharistie, substituant une tradition à l'autre.

