

Seizième année, Numéro 31, Printemps – été 2020, publiée en été 2020

Des tables orientales aux cuisines françaises – 19^e siècle

CARNOY-TORABI Dominique

Maître de conférences

Université Shahid Beheshti

E-mail: do_carnoy@sbu.ac.ir

(Date de réception: 16/06/2020 – date d’approbation: 04/09/2020)

Résumé

2^{ème} partie d’une série de deux articles, dont le premier est paru dans le numéro 29 de Plume. Après le 17^e et le 18^e siècles, le présent article est consacré au 19^e siècle. Suivant le plan initié dans la première partie de cette série, il s’agit de parcourir quelques traités d’alimentation, puis certains livres de cuisine emblématiques du 19^e, afin de trouver des éléments de réponse à la question déjà posée au début de cette étude: quelle est la part de la cuisine et des aliments orientaux, et plus particulièrement persans, dans la norme alimentaire française au 19^e? Pour illustrer notre étude, nous ajoutons en annexe les recettes vues comme persanes en 1872, sous la plume de Dubois auteur de la *Cuisine de tous les pays*.

Mots-clefs: Alimentation, Gastronomie, 19^e Siècle, Cuisine Persane, Exotisme, Orient.

La première partie de notre étude¹ sur l'apport de la cuisine orientale en France du 17^e au 19^e siècle (Carnoy-Torabi, 2019) nous a permis d'établir que, si un certain nombre d'aliments étrangers avaient été importés en France, depuis fort longtemps parfois, les modes de préparation aux 17^e et 18^e siècles ne s'inspiraient guère des cuisines étrangères, suivant en cela une tendance forte de la cuisine: les habitudes alimentaires et, partant, culinaires, sont un élément de la culture et reflètent le terroir qui les a vues naître. Notre étude, qui s'appuyait sur des dictionnaires alimentaires et des traités de cuisine, a dû s'accommoder du nombre restreint de ces derniers, et surtout du fait qu'ils s'adressaient au public des cuisiniers de grande maison, aux moyens illimités et aux ambitions fastueuses.

Il n'en va pas de même au 19^e siècle, où la prise de pouvoir par la bourgeoisie s'accompagne d'une volonté de reproduire les mœurs aristocratiques dans ce qu'elles ont de valorisant. L'enrichissement des bourgeois avec la révolution industrielle, l'amélioration du niveau d'éducation (avec un niveau d'alphabétisation plus élevé)², l'urbanisation progressive enfin conduisant à une multiplication des restaurants entraînent une production pléthorique de traités de cuisine, ne s'adressant plus nécessairement aux hommes, mais aussi aux femmes: le « chef » d'un restaurant ou d'une maison aristocratique est un homme (et le restera jusqu'à aujourd'hui, malgré un processus de féminisation du métier), mais, dans la maison bourgeoise, et quel que soit le train de vie, c'est toujours une femme qui cuisine. Non pas tant la maîtresse de maison que la cuisinière appointée, domestique incontournable du train de vie bourgeois: la modestie d'un ménage se signale par l'absence de domesticité, et c'est l'engagement d'une bonne « à tout faire » qui marque l'ascension sociale: *Pot Bouille*, de Zola, est le parfait roman des différents niveaux de la bourgeoisie en 1882.

1. La place de l'histoire de l'alimentation dans les études universitaires n'est plus à faire, et on trouvera d'utiles liens sur le site <http://iehca.eu/>, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

2. Voir à ce sujet les nombreux numéros en ligne de la revue *Histoire de l'éducation*: <https://histoire-education.revues.org>

Dans ce contexte, la cuisine se codifie, mais aussi se diversifie passablement: les produits alimentaires d'usage courant sont plus variés, et l'on hésitera un peu moins à utiliser une nouveauté. D'autre part, rien de tel que les récits de voyage pour intéresser à la cuisine de l'ailleurs: dans le contexte d'une exploration effrénée du monde, débouchant sur une colonisation tout aussi effrénée, nombreux sont les récits d'« exploration », d'« aventures » ou simplement de voyages, qui insèrent dans leurs lignes des aventures alimentaires. Suivant le plan initié dans la première partie de cette série, nous nous proposons de parcourir quelques traités d'alimentation, puis certains livres de cuisine emblématiques du 19^e. Nous pourrions ainsi trouver des éléments de réponse à la question déjà posée au début de cette étude: quelle est la part de la cuisine et des aliments orientaux dans la norme alimentaire française au 19^e? Pour illustrer notre étude, nous ajoutons en annexe les recettes présentées comme persanes en 1872, sous la plume de Dubois, auteur d'un ouvrage à succès, la *Cuisine de tous les pays*.

1- Que manger?

Parmi les nombreux ouvrages consacrés aux comestibles au 19^e siècle, nous en avons relevé deux, non pas tant en raison de la personnalité de leurs auteurs (l'un est médecin, l'autre pharmacien), que parce que ces textes ont visiblement inspiré Alexandre Dumas, dont le *Grand dictionnaire de cuisine* est au centre de notre étude: certaines de ses notices sont directement reproduites de ces deux volumes. Nous considérerons ces ouvrages sous l'angle exclusif qui est le nôtre, à savoir la nomenclature des aliments d'origine orientale. Le premier de nos ouvrages est le *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques et de leurs propriétés*, de Alexis-François Aulagnier (1767-1839), publié en 1830 (et non réédité). L'auteur de cet ouvrage, un médecin marseillais de grande réputation¹, rédigea de multiples traités, au nombre desquels se trouve celui qui nous

1. Voir une notice succincte dans les données de la BNF, sv Alexis-François Aulagnier

occupe. Dans sa préface, il indique que le but qu'il se propose est la santé, pour la conservation de laquelle il est indispensable de bien connaître les aliments. En deux volumes, Aulagnier dresse une liste de tous les comestibles, anecdotes à l'appui, et propose également des conseils de consommation. Nous retiendrons que les aliments exotiques lui paraissent mériter d'entrer dans son dictionnaire, ce qui les intègre clairement, sinon dans les habitudes alimentaires des Français de son époque, tout au moins dans les connaissances qu'ils doivent posséder.

De cet exotisme, nous avons relevé les aliments orientaux, à travers une recherche qui nous a mené essentiellement vers l'empire Ottoman et la Perse (36 entrées du dictionnaire). Les « substances » présentées sont essentiellement végétales, et certaines d'entre elles sont connues en France depuis le Moyen Age: c'est le cas des épices dont Aulagnier écrit, à l'entrée « aliment », qu'elles « stimulent et soutiennent les forces vitales » dans les climats chauds: « ainsi les Perses, les Chinois, etc, mêlent le piment, le gingembre à leurs aliments et s'en trouvent bien » (Aulagnier, 1830, I: 29).

Les végétaux comestibles sont tout d'abord des fruits, dont il précise que les plus beaux sont originaires de la Syrie, de la Perse et de l'Inde (Aulagnier, 1830, II: 87). Il mentionne le melon « partie essentielle de la nourriture de certains peuples de l'Asie, surtout des Perses » (Aulagnier, 1830, II: 22) et le melon « abdelavi » d'Egypte (Aulagnier, 1830, I: 1), l'abricot « originaire d'Arménie » (*Op. cit.*: 52), la pêche « originaire de Perse [...] un des meilleurs fruits de nos vergers » (Aulagnier, 1830, II: 126), la pistache que l'on trouve à l'état naturel en Perse, en Arabie, en Syrie et aux Indes (*Op. cit.*: 143).

D'autres végétaux, connus ou moins connus, apparaissent dans le dictionnaire: si le haricot, originaire d'Inde et d'Egypte, occupe de longues pages (Aulagnier, 1830, I: 270-277) c'est qu'il fait partie intégrante du paysage culinaire français. Néanmoins, l'auteur lui adjoint le « bumum », ou « haricot de Ceylan que les Perses nomment *mungo*, les Turcs *masc* [...] légume excellent » (*Op. cit.*: 96): légume peu connu, même actuellement,

tout comme la « ketmie gombo [...] cultivée comme plante potagère dans le Levant [...] aliment quoique très fade, fort nourrissant » (*Op. cit.*: 300). Radis, sauge, scorsonère tubéreuse, sorgho, tous légumes cultivés et consommés en Perse et en Turquie (*Op. cit.*: 189, 243, 250, 266), sont aussi mentionnés, à côté d'autres produits presque mythiques et fortement connotés comme orientaux dans l'imaginaire occidental: l'opium (*Op. cit.*: 125) « ... recueilli dans l'Inde, la Perse, l'Arabie, les autres contrées de l'Orient, les Orientaux en font un usage habituel. Cet abus est toujours suivi des résultats les plus funestes. ». Le tabac (*Op. cit.*: 282), qui ne vient pas d'Orient, fait l'objet d'une longue notice de plusieurs pages dont l'intérêt pour notre sujet est qu'elle commence par l'anecdote de l'interdiction du tabac par le sultan Amurat, le roi de Perse et le grand duc de Moscovie... alors même qu'il est « fumé en pipe en Europe, en Turquie, en Perse et même en Chine ». La rose (*Op. cit.*: 223) est aussi tout orientale: après avoir prévenu les critiques qui ne verraient pas dans cette fleur une substance alimentaire, alors même que son parfum est utilisé en confiserie, l'auteur relate un certain nombre d'anecdotes où l'on découvre que pour les Turcs, sa couleur est due « à la sueur de Mahomet » (sic). Le parfum, « le beurre de roses » est quant à lui fabriqué en Perse et à Tunis.

Autre produit presque mythique: le café, auquel notre auteur consacre de longues pages, à l'instar de tous ses prédécesseurs. Nous relèverons toutefois une remarque, où se montre incontestablement l'esprit de l'époque: « Les Turcs qui sont nos maîtres dans cette partie seulement, le pilent [le café] avec des pilons de bois. » Faible supériorité concédée à des populations qui, déjà, apparaissent comme des ennemis affaiblis à qui on ne tardera pas à ravir leurs possessions...

Dernier produit alimentaire que nous mentionnerons, le riz, qui entre dans certaines préparations culinaires au 19^e, bien davantage qu'aux siècles précédents: aliment parfois utilisé en Provence pour la nourriture du bétail (Chobaut, 1950: 66), largement consommé par les Turcs et les Persans, il se fraie lentement une place dans l'alimentation des Français, et l'entrée

dithyrambique de quatre pages qu'Aulagnier lui consacre (Aulagnier, 1830, II: 217) le projette dans l'univers des aliments « de santé », à consommer toutefois avec une certaine prudence: sous l'entrée *Fécule*, l'auteur met en garde contre la farine de riz qui «... affaiblit: les Indiens, qui ne vivent que de riz, en sont la preuve. » (Aulagnier, 1830, I, 215).

A peine plus tardif est l'ouvrage du pharmacien Jean François Couverchel (1792-1856): l'auteur, qui rédige de nombreux traités de botanique, publie en 1839 un *Traité des fruits, tant indigènes qu'exotiques* plusieurs fois réédité et où Dumas puisera certaines de ses notices. Cet ouvrage, compilé dans un esprit encyclopédique, donne la description des fruits connus et des recettes d'utilisation, différant donc en cela de l'ouvrage d'Aulagnier: le pharmacien est aussi préparateur – on se souviendra des préparations de Homais dans *Madame Bovary* – et, pour chaque fruit cité, donne la totalité des informations à lui disponibles. L'auteur, qui écrit sous la Monarchie de Juillet, intègre encore sous le vocable « fruit » l'ensemble des végétaux comestibles. Écrit quelque vingt ans après l'épopée napoléonienne et au moment de la conquête française de l'Algérie, le *Traité* porte la marque d'une époque où les souffrances des soldats en campagne et les difficultés alimentaires occasionnés par le blocus continental sont encore présentes. Maintes notices indiquent des recettes de fortune, mais aussi émettent des opinions fortes sur les orientations à donner à la production agricole: « Gardons-nous de porter trop loin la manie des importations agricoles! » (Couverchel, 1852: 203)... C'est que l'ouvrage fait la part belle à de nombreux fruits exotiques, que l'auteur renvoie inexorablement à la consommation locale. Ce qui est bon pour les étrangers ne l'est guère pour les Français, ou alors, avec d'innombrables précautions... C'est cette opinion qui prévaudra également dans les livres de recettes que nous étudierons plus loin.

Sans prétendre à l'exhaustivité, nous relevons que l'ouvrage recense une cinquantaine d'entrées « orientales », dont la grande majorité concerne des plantes égyptiennes, turques, perses ou indiennes. Égyptiens, le sésame

(*Op. cit.*: 582), le cumin (*Op. cit.*: 628), la nigelle (*Op. cit.*: 630), le fenugrec ou *helbé* (« Les habitants de l’Egypte, ... expriment en s’abordant le vœu suivant: ‘Puissiez-vous fouler aux pieds la terre où croît l’helbé’ » *Op. cit.*: 684), le tamarin dont les semences rouges, utilisées en collier « se marient bien avec le bronze cuivré des indigènes » (*Op. cit.*: 303), le doum¹ (*Op. cit.*: 221). Indiens, la cardamome (*Op. cit.*: 598), le jambolin et la carambole² (*Op. cit.*: 304), la badiane des Indes (*Op. cit.*: 629), (deux épices utilisées entre autres dans le café), la figue dont se nourrissent les bramines pour « soutenir une existence consacrée tout entière à la prière et à la méditation » (*Op. cit.*: 218), le myrobolan³ (*Op. cit.*: 663), le séné⁴ (ou casse) (*Op. cit.*, 224 et 664), l’arec⁵ (*Op. cit.*: 671) et le bablah⁶ (*Ibid.*),.

Couverchel suit Aulagnier pour les fruits turcs et perses, ces derniers étant toujours mentionnés pour leur succulence: raisins de taille extraordinaire (« on cultive en Perse quatorze espèces de raisins, l’une d’elles fournit, si l’on en croit les voyageurs, des grains épais d’un pouce et longs de dix-huit lignes environ⁷ » (*Op. cit.*: 502), noix venant d’arbres à l’état sauvage (*Op. cit.*: 567), dattes (« La Perse nourrit une espèce de dattier dont le fruit est, dit-on, supérieur à ceux du même genre » (*Op. cit.*: 219), jujube dont l’arbre fournit deux récoltes par an (*Op. cit.*: 222). Le melon est l’objet d’un très long article qui recense des dizaines de variétés, au nombre desquels sont comptées dix variétés de melon de Perse; Couverchel cite des voyageurs sans les nommer, mais il apparaît clairement qu’il s’agit ici de Chardin⁸ quand il évoque l’amour que les jardiniers persans ont pour leur art (*Op. cit.*: 245). Enfin, on ne saurait oublier l’abricot « musch, assez récemment importé de Perse » (*Op. cit.*: 400) et la pêche (*Ibid.*) dont notre

1. Fruit du palmier du même nom, sorte de datte.

2. Fruits acides.

3. Ou badame, sorte de fruit comestible, utilisé aussi en pharmacopée.

4. Plante médicinale très utilisée en pharmacopée.

5. Plante qui produit le bétel.

6. Plante dont on extrait la gomme arabique.

7. Ancienne mesure de longueur, douzième partie du pouce, soit environ 0,2 cm.

8. La réédition des voyages de Chardin par Langlès date de 1811 et avait fait sensation.

auteur traite sur plusieurs pages: il évoque son histoire, sa réputation vénéneuse à l'époque romaine¹, puis l'acclimatation qui en fut faite au 16^e siècle à partir de pêches d'Ispahan.

Enfin, incontournables, l'opium (*Op. cit.*: 587) et le café (*Op. cit.*: 632). Produits typiquement orientaux, qui font l'objet de longues notices, à la mesure de la fascination qu'exerce leurs contrées d'origine. C'est d'ailleurs dans ces deux notices que se manifeste le plus clairement la condescendance de l'Occidental, caractéristique de son époque: Couverchel, dans la notice « café » dépeint longuement un tableau très orientalisant, où les Arabes « auprès de leur tente patriarcale » fument le tabac parfumé de bois d'aloès ou d'opium, déclament des contes orientaux ou des complaints puis, exaltés après une nuit passée « à s'abreuver chacun de vingt à trente tasses de café » s'enflamment « pour quelque partie de voyage, telle que détrousser une caravane, d'attaquer une autre horde d'Arabes, ou de piller quelque village de la Syrie et de l'Egypte. » Puissantes vertus du café... plus viriles toutefois que celles de l'opium qui, bien utilisé pour ses propriétés pharmaceutiques, est pourtant le vecteur de la débilité des Asiatiques qui en fument « sans en éprouver d'autres effets qu'une sorte d'ivresse qui a pour eux beaucoup de charmes » (*Op. cit.*: 591). Quoi d'étonnant à cela, puisque le riz est leur principale nourriture, ce qui les entretient, en particulier les Indiens, dans un état de « débilité et d'affaïssement » (*Op. cit.*: 203).

De ces deux ouvrages listant les comestibles végétaux de la première moitié du 19^e siècle, il ressort que le nombre de produits orientaux est en définitive assez faible, leur consommation parfois entachée de suspicion, à la mesure de la méfiance que suscite l'Orient, en voie de colonisation à cette date. Si l'on reconnaît aux fruits orientaux de grandes qualités, le reste de l'alimentation des Turcs, Persans, Indiens ou Arabes est sujet à caution, comme le démontre avec éclat la faible part qu'elle occupe dans les livres de cuisine rédigés à la même époque.

1. L'amande de la pêche, très amère, contient de l'acide prussique.

2- Comment manger?

a- Cuisiner français

Avec la révolution industrielle, une génération de bourgeois enrichis, désireux de mener une vie confortable et d'imiter, si faire se peut, les mœurs de l'aristocratie (il n'est que de lire Balzac pour s'en convaincre), préside aux destinées de ce qui devient la gastronomie: le terme apparaît pour la première fois sous la plume d'un avocat – gourmand sans aucun doute –, Joseph Berchoux (1760-1839), auteur d'un long poème intitulé « La gastronomie ». Autant dire que bien manger devient un art, et que le gastronome n'est plus celui qui mange, mais celui qui sait manger: la France ne tardera pas à faire de cet art l'un de ses fleurons, utilisant à profusion les richesses de ses terroirs, tant en viandes et en vins qu'en fruits, légumes et laitages. A travers les publications de célébrités, dont certains exporteront leur talent jusque très loin hors de France (il fut de bon ton, pendant tout le 19^e siècle, d'avoir un cuisinier français dans la haute aristocratie russe ou européenne), nous pouvons mettre un nom sur les mets qui s'inspirent de l'Orient. Le cadre de cet article ne nous permet en aucune façon d'être exhaustive, ces publications culinaires se comptant par centaines. Toutefois, comme beaucoup sont répétitives, et qu'en définitive ce sont les plus célèbres qui sont pillées, nous nous en tiendrons à quelques auteurs phares: Grimod de la Reynière, Carême, Brillat Savarin, Audot, Dubois et surtout Dumas, au centre de notre étude. Ce sont ces textes que nous allons parcourir, parfois d'ailleurs vainement, à la recherche de recettes, de conseils culinaires ou d'anecdotes orientalisantes, avec un accent plus prononcé vers ce qui relève de la Turquie et de la Perse, cette dernière ne suffisant clairement pas à remplir un article. Rappelons de surcroît que certains de ces ouvrages font partie des grands classiques de la littérature gastronomique et que les noms de Brillat Savarin ou de Carême sont presque sacrés dans le domaine, au même titre que les grands chefs contemporains.

S'agissant des immensément célèbres ouvrages du praticien Antonin Carême (1784-1833), nous les passerons d'emblée sous silence: fondateur de

la grande cuisine à destination des bourgeois fortunés et des grands de son temps, il rédige de nombreux ouvrages dans lesquels la cuisine est conçue comme un art architectural, en raison de la présentation des plats... L'Orient ne tient aucune place dans ses recettes. Il en va presque de même pour Grimod de la Reynière (1758-1837): cet avocat, journaliste et écrivain, se rendit célèbre par un *Almanach des Gourmands* qui, de 1803 à 1812, sous un petit format in 12°, fit la joie des gourmands et gourmets du Consulat et de l'Empire, à une époque où les Français, échaudés par la Révolution, avaient bien besoin de se restaurer, dans toutes les acceptions du terme. Les 10 volumes de l'ouvrage sont une préfiguration des modernes guides Michelin ou Gault et Millau, en ceci qu'ils fourmillent de bonnes adresses, d'anecdotes, de recettes et d'histoires sur les préparations culinaires. Typiquement parisien, cet almanach reflète la mode de l'époque, le bon goût et le bon ton. La province s'en inspire, et non l'inverse: si une bonne table est mentionnée en province, c'est tout à fait par exception. En d'autres termes, l'ouvrage reflète une norme, qui tend à être, non plus curiale comme aux 17^e et 18^e siècles¹, mais bourgeoise et confortable. Un constat: l'Orient n'attire pas les gourmands. Sur les dix volumes parcourus, les seuls ingrédients exotiques sont les épices (poivre, girofle, muscade, macis et gingembre), et on ne trouve guère qu'un « potage à la Turque » (Grimod, 1805: 30) dont la recette n'a rien qui justifie son appellation, à l'instar des différentes recettes du 18^e siècle déjà relevées dans notre article précédent.

Même constat dans *Physiologie du goût* de Brillat Savarin (1755-1826), ouvrage fondateur publié en 1848. Il ne s'agit pas à proprement parler d'un livre de cuisine, mais d'une longue méditation sur le goût, son histoire, et sur les effets du bien-manger. Or, nous relevons un passage dont la tonalité est relativement proche des traités de comestibles ci-dessus: il s'agit du caractère débilitant des festins orientaux de l'Antiquité: « Il n'est pas difficile de croire que des monarques qui régnaient sur des pays si fertiles en

1. Voir à ce sujet la première partie de notre étude.

toutes choses, et surtout en épiceries et en parfums, eussent des tables somptueuses [...] Ce fut chez ces peuples voluptueux et mous que s'introduisit la coutume d'entourer de lits les tables des festins » (Brillat Savarin, 1848: 261). Les épices sont quant à elles du domaine du féminin (*Op. cit.*: 271), autant dire vecteurs de faiblesse pour cet avocat écrivant sous la Monarchie de Juillet.

Il ressort que les plus grands ne traitent que de cuisine purement française, avec un éventuel détour vers des plats italiens ou russes, pour peu qu'ils soient « élégants » et compliqués. Nous nous tournons donc vers un manuel qui connut plus d'une centaine de rééditions de 1809 à 1910: *La cuisinière de la campagne et de la ville*, de Louis Eustache Audot. « Technologiste et voyageur » comme l'indique le *Dictionnaire biographique* de Dantès, Audot (1783-1870) eut pour coup de maître la rédaction de cet ouvrage appelé à devenir un classique, destiné aux femmes (précisément: « aux mères de famille ») comme l'indique son titre, et participant donc d'un changement de statut de la cuisine, loin des Carême et autres Grimod. L'étude des différentes éditions de l'ouvrage est édifiante, en ce sens qu'elle reflète parfaitement l'évolution des mentalités bourgeoises, et donc du grand public. Une version de 1823 ne présente aucune recette qui ait trait à l'étranger, pas plus turque ou persane que russe ou anglaise. Soixante-dix ans plus tard, en 1893, la *Cuisinière...* « mise au courant du progrès actuel » propose alertement une soixantaine de recettes italiennes, espagnoles, allemandes, anglaises, russes, gothiques (sic) et norvégiennes. Européennes en somme; d'Orient, point, si ce n'est un « pilau à la turque » (Audot, 1893:124) qui est en fait un potage au riz, agrémenté de beurre et de bouillon. Sans nous attarder sur les autres manuels de cuisine, nous pouvons subodorer qu'ils suivent les plus grands, et qu'il ne faut pas en attendre de l'originalité.

b- Le goût de l'ailleurs

C'est donc dans d'autres textes que nous trouvons des recettes étrangères: *Cuisine de tous les pays, Etudes cosmopolites*, de Dubois (1868), répond

explicitement à une demande d'exotisme et à un attrait grandissant pour l'étranger, qui ne va pas jusqu'à toucher le tout-venant de la bourgeoisie, mais qui s'inscrit au contraire dans une volonté de s'en démarquer. L'auteur (1818-1901), cuisinier de métier, exerça son art à Paris, puis en Russie auprès du prince Orlov avant de partir à Berlin où il devient chef cuisinier (« chef de bouche ») de l'empereur d'Allemagne¹. Ces expériences sont la source de ses multiples livres de cuisine, dont l'un est entièrement consacré à la cuisine cosmopolite. Rédigée dans un but résolument pédagogique et destinée à de jeunes chefs officiant dans les grands restaurants parisiens où Dubois avait lui-même travaillé et que fréquentait une riche clientèle étrangère, cette cuisine « différente » eut un certain succès, puisque l'ouvrage connut quatre éditions. Dubois avertissait le lecteur, dans la préface de la première édition, que son livre traitait « des mets nationaux de tous les pays, du moins en ce qu'ils ont de plus acceptable »: précaution oratoire pour signifier que ces mets avaient été sélectionnés pour convenir aux palais français. En réalité, les mets ne sont pas tous étrangers, loin s'en faut: le terme « cosmopolite » recouvre aussi la cuisine française, qui constitue en définitive la plus grande part du livre de cuisine.

Chacun des plats porte un nom, associé, comme le veut la coutume française, à son créateur (à la Reynière, à la Savarin, Alexandre Dumas), au commanditaire du repas pour lequel il a été créé (à la Dubarry, à la Noailles, à la Souvaroff), à la région dans laquelle a été inventée la sauce (à la Polonaise, à la Viennoise, à la Flamande) ou enfin aux ingrédients de la préparation que l'on veut mettre en valeur (aux truffes, aux concombres, à la crème). Sur les 1 238 recettes que propose l'auteur, 42 sont orientales². En fonction de leur appellation, nous en avons dénombré 9 indiennes, 4 persanes, 18 turques. Les autres sont dénommés « à l'égyptienne », « à l'arabe », « du désert », « du Sahara », « à l'orientale », « du Caucase », « du

1. Voir la notice Wikipedia pour plus de détails.

2. Nos références renvoient à la troisième édition de l'ouvrage, parue en 1872.

Ramazan » (sic) ou portent un nom en rapport avec l'ingrédient principal: dattes, kaïmak.

La plupart des plats sélectionnés par Dubois sont salés, et contiennent de la viande: la clientèle des grands restaurants ou les richissimes employeurs des chefs cuisiniers n'auraient pas envisagé un repas exclusivement végétarien. Venaison¹, viande d'élevage, volailles, mais aussi poissons... ils sont cuisinés « au cary » pour les recettes indiennes: Mufle de bœuf, fraises d'agneau², soupe de pigeons, tanches ou harengs frais (Dubois, 1872: 408, 600, 100, 247, 215³). Le cary à l'indienne ou le ragoût de mouton à l'indienne sont aussi des plats carnés (*Op. cit.*: 539, 731), tout comme une partie des plats turcs: aubergines farcies, dolmas de Constantinople, dolmas de choux, brochettes de dinde, rôti et ragoût de mouton, « ouson kebab⁴ », moules farcies (*Op. cit.*: 1030, 1021, 1023, 656, 558, 540, 421, 271). La cuisine persane, quant à elle, est présente à travers quelques plats carnés emblématiques: kebab (sic), ragoût de mouton également dénommé Mehemehalou « un mets qui n'est sûrement pas du goût de tout le monde »⁵, saucisses⁶ (*Op. cit.*: 561, 535, 560).

Pas de cuisine orientale sans riz, et trois recettes de « pilaw » se partagent équitablement les trois cuisines phares de l'Orient: à la persane, à l'indienne et à la Turque (*Op. cit.*: 537, 731, 54).

Dubois propose aussi des recettes orientales de plats sucrés, satisfaisant en ceci un autre des incontournables d'un repas français: le dessert, plat sucré qui ne vient pas nécessairement en toute fin de repas, mais peut aussi faire office d'entremets (plat léger servi « entre les mets »). Depuis le 17^e siècle et les ouvrages de Massialot (Torabi, 2019), le sucré entre dans la composition

1. Un plat de « pattes d'ours à la russe » laisse rêveur (479)...

2. La fraise est la membrane qui entoure l'intestin grêle de l'agneau, du veau ou du chevreau.

3. Ces chiffres renvoient au numéro que porte l'article dans l'ouvrage, et non à la pagination.

4. Brochettes de bœuf alternées avec du gras de mouton.

5. Il s'agit d'un ragoût aux pruneaux, comme son nom l'indique

6. Quelques-unes de ces recettes, jamais reprises ni rééditées depuis le 19^e siècle, sont ajoutées à la fin de cet article.

« bourgeoise » du menu, eu égard à l'enrichissement progressif de la bourgeoisie et à ses goûts aristocratisants. Par ailleurs, l'Orient est aussi connu pour ses pâtisseries: Dubois intègre dans son ouvrage le « Taïlli Kataïf¹ à la turque » (*Op. cit.*: 1167), le « Taoutatalet » (*Op. cit.*: 1089) qui est une bouillie sucrée agrémentée de gésier de poulet pilé, le « gâteau du Ramazan » (*Op. cit.*:1135) qui est ce que l'on appelle du *fereni* en Iran, plusieurs plats de dattes (*Op. cit.*: 1180, 1221) ou d'autres fruits: coings au kaïmak, cerises aux croûtes à la turque, bouchées du sultan (*Op. cit.*: 1185, 1107, 1069).

Il ressort de cet ouvrage que, même si la cuisine orientale paraît peu présente dans l'offre de recettes, elle n'est en définitive pas moins représentée que chacune des cuisines nationales européennes prise individuellement. On se rappellera qu'au 19^e, suivant en cela des traditions cognitives héritées du 17^e siècle, l'Orient, pour les Français, forme un tout qui s'étend du Maroc à l'Inde. Dans cette perspective, la place qu'il occupe dans notre ouvrage n'est pas si négligeable.

Est-ce à dire qu'il en sera de même dans l'ouvrage que Dumas rédigea dans le but incontestable de se faire plaisir, en consacrant plus de 1 200 pages à la cuisine? Le *Grand dictionnaire de cuisine*, publié en 1873, est une vaste compilation érudite et distrayante de tous les ouvrages cités ci-dessus, auxquels l'auteur adjoint des extraits de récits de voyage, des anecdotes personnelles, des notules d'actualité, de très nombreux faits historiques (l'auteur est tout de même le maître du roman historique français). Il emprunte également aux ouvrages du 17^e et 18^e siècles que nous avons cités dans la première partie de cette étude (Torabi, 2019). L'ouvrage, comme ses prédécesseurs, est censé donner le ton et la mode de Paris en matière de gastronomie, l'auteur ne manquant jamais d'indiquer ce qui se fait « à Paris sur une bonne table » (*passim*). Gourmand et gourmet lui-même, Dumas livre sa passion à son public, dans cette encyclopédie des comestibles, ouvrage divertissant qui se lit comme un roman.

1. Dessert à base de cheveux d'ange qui sont de très fins vermicelles.

L'Orient est évidemment très présent, et ce, dès la préface: Dumas, en bon romancier, débute son texte (p. 5) avec l'inévitable récit des festins de Sardanapale. Le texte renvoie implicitement au tableau que peignit Delacroix en 1827 (*La mort de Sardanapale*), évoquant la vie de débauches, de luxe, de paresse et de lâcheté supposée caractériser le tyran, rachetée par la sérénité de son agonie. Ces lignes, suivies par le récit des festins de Balthazar, autre figure orientale de la Bible, constituent en quelque sorte la reconnaissance, l'aveu et l'absolution du péché de gourmandise, tout entier célébré dans le *Dictionnaire*.

Les notices de Dumas, génie de la documentation exhaustive, renvoient parfois aux articles, à peine démarqués, d'Aulagnier, Couverchel, Dubois, mais aussi de Massialot, La Chapelle ou Gilliers. Ce qui change, c'est le ton, la profusion, la fantaisie, la truculence en somme. On en aura un exemple dans l'article « Ane », modèle du genre et dont nous ne citons qu'un extrait. Il y est dit que les Persans, après les Romains, mangent des onagres: « Les Persans mangent cette chair qu'ils préfèrent à celle de gazelle. C'était aussi le goût de leurs ancêtres, le docteur Olagner¹ dit, d'après Olearius², que dans un grand festin donné par Shah Abbas aux ambassadeurs, on tua et mangea trente-deux ânes sauvages, que leur viande, qui ordinairement se réservait pour la table du monarque, était exquise. On raconte encore encore que le roi de Perse se plaisait énormément à cette chasse et qu'il envoyait à la cuisine de sa cour ceux qu'il avait tués [...] En bouilli, en rôti et en daube surtout, le goût en est exquis. Cette chair est noirâtre et la graisse tirant sur le jaune; il faut cependant que l'âne n'ait que trois à quatre ans et qu'il soit gras. ». (Dumas, 1873: 165-166). Tout y est: la gastronomie, l'histoire, l'anecdote et la recette.

On relèvera une petite centaine de renvois à la Turquie et surtout à la Perse, à travers les fruits, les légumes et les plats de ces deux pays.

1. Sic pour Aulagnier.

2. Adam Olearius, auteur en 1635 d'une célèbre *Relation du voyage de Moscovie, Tartarie et de Perse*, traduite en français et publiée en 1656.

L'ensemble est issu de tous les ouvrages que nous avons déjà vus, avec un apport supplémentaire issu des lectures de Dumas. Là où il se démarque totalement des ouvrages précédents, c'est au chapitre des vins, qui occupe 36 pages du volume (1112-1148). Dumas écrit d'emblée, en début de notice: « Nous voici arrivés à un point tellement important de la gastronomie et surtout de la gastronomie moderne [...] il s'agit du vin, c'est-à-dire de la partie intellectuelle du repas; les viandes n'en sont que la partie matérielle. » Dans cette partie si importante, les produits persans jouent un rôle non négligeable. On n'oubliera pas que les vins locaux, très appréciés de toute Antiquité, font forte impression sur les voyageurs du 16^e au 19^e siècle, ne serait-ce que par la consommation effrénée qui s'en fait à la cour, safavide puis qajare (Matthee, 2016). Le vin de Shiraz recueille tous les éloges, et Dumas le rappelle en plusieurs endroits: supérieur aux vins de Constance (en Allemagne) et de Tokay (« un nectar destiné aux dieux », *Op. cit.*, 1095) ce vin a pu valoir des fortunes dans des ventes publiques (*Ibid.*). La longue classification des vins, de tradition en France, installe le vin de Shiraz dans la liste des « grands vins rouges étrangers » (*Op. cit.*, 1097), tandis qu'on trouve les vins de Kasbin (sic) et de Yesed (sic pour Yazd) parmi les vins fins étrangers rouges, les vins secs de Shiraz et Ispahan parmi les vins fins étrangers blancs (*Op. cit.*, 1099), les malvoisies¹ de Shiraz et Ispahan parmi les vins de liqueur étrangers (*Op. cit.*, 1106). A un moindre degré d'excellence, la Turquie n'est pas en reste dans cette classification, qui, pour un Français, signe une gastronomie.

En d'autres termes, le point d'orgue de la production vinicole est bien le signe que les Persans, en gens d'esprit, « savent manger » pour reprendre la formule de Brillat Savarin que nous citons en exergue du premier article de cette série.

1. Type de vin doré et sucré, issu du cépage du même nom

Conclusion

Nous avons maintenant en main les éléments bruts qui nous permettent de répondre à notre problématique de départ: quelle est la part de la cuisine orientale dans le paysage gastronomique français du 19^e siècle? Visiblement, elle est faible, mais tend à s'étoffer au cours du siècle, suivant une tendance longue initiée au 17^e siècle. Très logiquement, cette tendance suit le rythme de la découverte de l'Orient, des voyages donc, mais aussi d'un lent enrichissement de la bourgeoisie. L'ouverture se fait surtout en direction de l'Europe, puis vers les nations plus exotiques qui seront bientôt, facteur à ne pas négliger, à portée de colonisation; le regard porté sur l'autre et ses mœurs se ressent du rapport de domination présent ou à venir. Pour être clair, on ne mangera pas à l'algérienne ou à la marocaine tant que ces régions seront vécues comme terres de colonies. S'agissant de la Turquie, de la Perse, de l'Inde, régions qui ne sont pas directement impactées par le processus de colonisation, un certain intérêt est de mise, portant vers des plats connus dès le 18^e siècle (ragoûts et rôtis, riz et épices). Par ailleurs, la lenteur du processus est liée au statut canonique de la cuisine française dans la culture occidentale, et à l'orgueilleuse conscience qu'elle a d'elle-même. L'ouvrage de Dubois est à ce titre extrêmement révélateur: ce n'est pas un livre de cuisine « classique », mais un livre cosmopolite, désigné comme tel, et donc réservé à ceux qui s'intéressent à ce type de cuisine.

En définitive, peut-être faut-il chercher dans Dumas la véritable consécration des productions gastronomiques perses: avec l'œnologie ...

Documents annexes: les recettes persanes de *Cuisine de tous les pays* (1868)¹

Pour l'édification de nos lecteurs, nous joignons à notre texte un compendium de recettes qui nous ont paru originales. Qu'on ne s'y trompe toutefois pas: il ne s'agit en aucun cas de véritables plats persans, mais de

1. Les numéros sont ceux qui apparaissent dans l'édition de référence.

cuisine « revisitée », au même titre que, de nos jours, le curry indien ou les sushis japonais revus par les Français, plats que ne reconnaîtraient jamais des Indiens ou des Japonais « de souche ». Pour nos rédacteurs de cuisine, il est parfois peu de différence entre cuisine turque et persane, d'autant que de nombreux plats sont semblables. C'est la source dans laquelle ils ont pris leur recette qui fournit son nom, ainsi que le désir de se faire comprendre des lecteurs. Le mot « kebab » ne signifie rien pour personne en France en 1850, mais les saucisses sont autrement significatives... d'où le nom donné à un plat que nous citons ici.

535. Ragoût de mouton à la Persane (Mehemehalou).

Couper en carrés les chairs crues d'un gigot de mouton; les assaisonner de haut goût, les saupoudrer avec un oignon émincé, les arroser avec le jus de quelques citrons, les faire macérer pendant 2 heures; les égoutter, les mettre dans une casserole avec de la graisse, les faire revenir à feu vif, les mouiller avec du bouillon jusqu'aux trois quarts de hauteur; les faire cuire à feu très-doux, ou à la bouche du four; quand elles sont à peu près cuites, dégraisser le fonds-de-cuisson, mêler au ragoût une poignée d'amandes émincées, séchées au four, quelques douzaines de pruneaux secs, cuits à l'eau; quand les viandes sont cuites, les dresser sur un plat, en les entourant avec les pruneaux et les amandes; lier le fonds-de-cuisson avec un peu de sirop de raisins, le finir avec le jus de quelques citrons, et avec lui, arroser le ragoût. — Voilà un mets qui n'est sûrement pas du goût de tout le monde, mais il caractérise, jusqu'à un certain point, la cuisine orientale.

537. Pilaw à la Persane.

Couper en dés les chairs d'un filet de mouton (500 grammes), dont les nerfs ont été retirés. Hacher fin un oignon, le mettre dans une casserole avec du beurre ou de la graisse, le faire légèrement revenir; lui mêler les viandes de mouton; les assaisonner; les faire aussi revenir à feu modéré, en les tournant; les assaisonner. Quand elles sont bien atteintes, leur mêler 2 livres de bon riz, lavé et séché à l'air; mouiller les viandes et le riz, deux fois leur hauteur, avec du bouillon de mouton, ajouter un bouquet de persil garni

d'aromates; 20 minutes après, lui mêler quelques cuillerées de sauce tomate; tenir la casserole à la bouche du four, pendant 10 minutes, servir ensuite le pilaw.

560. Saucisses à la Persane.

Parer un filet de mouton, la moitié d'une selle: hacher les chairs avec une égale quantité de graisse de queue de mouton, ou du lard; quand le hachis est fin, l'assaisonner, le diviser en parties de la grosseur d'un œuf; le rouler alors autour d'une petite brochette en fer, en le pressant, et en donnant aux saucisses une forme ronde, allongée: la brochette doit se trouver exactement au centre de chacune d'elles, et celles-ci, être enfilées l'une à la suite de l'autre. Faire rôtir les saucisses à la Napolitaine, c'est-à-dire avec du charbon des deux côtés, en tournant la brochette à la main; quand les viandes sont bien atteintes, débrocher les saucisses sur un plat sans les briser, les entourer avec des cœurs de céleri émincés.

561. Kebap à la Persane.

Couper en carrés les chairs crues d'un filet de mouton, les déposer dans une terrine, les mêler avec un nombre égal de lames épaisses de graisse de queue de mouton; les assaisonner, les saupoudrer avec des tranches d'oignon, les arroser avec le jus de quelques citrons, les faire macérer pendant quelques heures. Enfiler les carrés de mouton à une brochette, en les alternant chacun avec un carré de graisse, ainsi qu'avec des feuilles fraîches de menthe, de basilic et de laurier; faire rôtir ces viandes à la Napolitaine. Quand elles sont cuites, les débrocher sur un plat chaud, les entourer avec des cœurs de céleri émincés.

1185. Coings au kaimac.

Voici la méthode pour préparer ce fameux kaïmac dont les Orientaux font un si grand usage, et qu'ils appliquent à la plus grande partie de leurs entremets:—Verser dans une large casserole plate, en terre vernie, bien propre, 10 à 12 litres de bon lait non écrémé: les Turcs emploient de préférence le lait de buffle; le faire chauffer, un peu plus que tiède, le retirer sur le côté, de façon à le maintenir au même degré pendant 2 heures, sans le

remuer; le retirer, le tenir dans un lieu frais (sur un trépied), pendant 7 à 8 heures. La surface du liquide se trouve alors couverte d'une épaisse couche de crème solidifiée: c'est ce qui constitue le kaimac; couper celui-ci en carrés, les enlever à l'écumoire, les étaler sur un plat, en attendant de les employer. — En tenant cet appareil au frais on peut le conserver pendant 2 ou 3 jours.

Peler 5 à 6 coings bien mûrs, les creuser à l'intérieur, avec une cuiller à légumes, en laissant une épaisseur suffisante; les cuire dans un sirop léger, en les conservant bien entiers. Quand ils sont froids et égouttés, les garnir avec du kaïmac sucré, les dresser sur un plat, les masquer avec le sirop des fruits réduit, les orner avec des feuilles vertes. — On sert souvent le kaïmac au naturel après l'avoir saupoudré avec du sucre parfumé.

Bibliographie

Sources primaires¹ classées par ordre chronologique

Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent, (1803-1812) *Almanach des Gourmands, ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère; par un vieux amateur*, Paris, Maradan, 10 vols.,

Audot, Louis Eustache (M.L.E.A.) (1809) *La cuisinière de la campagne et de la ville*, Paris, Audot (une centaine de rééditions augmentées pendant tout le 19^e siècle).

Berchoux, Joseph (1819), « La Gastronomie », Paris, L. G. Michaud, URL: https://fr.wikisource.org/wiki/La_Gastronomie_de_Berchoux_1819/POEME._Chant_I._Histoire_de_la_cuisine_des_anciens

Carême, Antonin, (1828), *Le cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine française*, Paris, l'auteur.

Couverchel, Jean-François, (1839) *Traité des fruits, tant indigènes qu'exotiques*, Paris, Bouchard-Huzard, (éd. consultée: 1852).

1. La totalité des sources primaires citées a été consultée et/ou téléchargée à partir du site Gallica de la BNF, de Google Books, ou du site de la Library of Congress. Les références électroniques des articles consultés en ligne sont données pour la date de soumission de l'article: 15 juin 2020

- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, (1848), *Physiologie du goût*, Paris, Gonet.
- Dubois, Urbain et Bernard, Emile, (1856), *La cuisine classique*, Paris, chez les auteurs.
- Dubois, Urbain, (1868), *Cuisine de tous les pays, Etudes cosmopolites*, Paris, Dentu.
- Dumas, Alexandre, (1873), *Le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Lemerre.
- Dantès, Alfred (1875,) *Dictionnaire biographique et bibliographique, alphabétique et méthodique, des hommes les plus remarquables dans les lettres, les sciences et les arts, chez tous les peuples, à toutes les époques*, Paris.

Travaux critiques

- Birlouez, Eric, (2011), *Histoire de la cuisine et de la nourriture: Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire*, Paris, Ouest-France.
- Carnoy-Torabi, Dominique, (2019), « Saucisses à la persane et coings au kaïmak. L'Orient sur la nappe: 17e-19e siècle. 1ère partie », *Plume*, Vol. 15, 29, pp. 63-81. URL: http://www.revueplume.ir/article_93545.html
- Chobaut, Hyacinthe, (1950), « La culture du Riz dans le Sud-Est de la France avant le XIX^{ème} Siècle », *Provence Historique*, I, 1,, pp. 65-73. URL: http://provence-historique.mmsh.univ-aix.fr/Pdf//PH-1950-01-001_08.pdf
- Elias, Norbert, (1983), *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.
- Hache-Bissette, Françoise, Saillard, Denis, (dir.), (2007) *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (19e-21e siècle)*. Actes du colloque organisé en 2005 par le CHCSG, Paris, Nouveau Monde Editions.
- Mathee, Rudolph (2016), *Patterns of Food Consumption in Early Modern Iran*. Online publication. URL: <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199935369.001.0001/oxfordhb-9780199935369-e-13>
- Pilcher, Jeffrey M, (2012), *Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press.
- Revel, Jean-François, (2007), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Texto.
- Vicaire, Georges, (1890), *Bibliographie gastronomique*, Paris, Rouquette.

