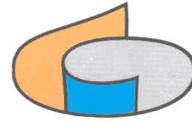




Universidad  
de La Laguna



FACULTAD DE FILOLOGÍA  
UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Grado en Estudios Francófonos Aplicados  
TRABAJO FIN DE GRADO

Le dessert au temps de Versailles et son reflet dans les  
documents de l'époque.

Alumna: Pearl Michel  
Tutora: Dulce M<sup>a</sup> González Doreste

Departamento de Filología Clásica,  
Francesa, Árabe y Románica  
La Laguna, junio 2015

## Table des matières

Résumé	5
1. Justification du choix de mon sujet de TFG	7
2. Objectifs	9
3. Méthodologie et sources	11
3.1. <i>Récits épistolaires</i>	11
3.2. <i>Menus</i>	11
3.3. <i>Livres et recueils d'époque</i>	11
3.4. <i>Travaux critiques actuels</i>	11
4. Petite histoire du dessert. Antécédents	13
5. Les débuts d'une révolution gastronomique	15
5.1. <i>Vers une cuisine plus délicate</i>	16
5.2. <i>Les nouvelles idées gastronomiques</i>	16
6. La sophistication de la table	19
6.1. <i>La salle à manger</i>	19
6.2. <i>De nouveaux ustensiles</i>	19
6.3. <i>Les bonnes manières à la table</i>	20
7. Versailles	21
7.1. <i>Le service à la française</i>	21
7.2. <i>À la cour de Louis XIV</i>	22
7.3. <i>À la cour de Louis XV</i>	22
7.4. <i>À la cour de Louis XVI</i>	25
7.5. <i>Les orangeries et le Hameau de la Reine</i>	25
8. Quelques desserts du XVII <sup>e</sup> et du XVIII <sup>e</sup> siècle	29
9. Ingrédients et ustensiles de cuisine utilisés au XVII <sup>e</sup> et au XVIII <sup>e</sup> siècle	31
9.1. <i>Produits autochtones</i>	31
9.2. <i>Produits étrangers</i>	31
9.3. <i>Ustensiles de cuisine</i>	34
10. Techniques culinaires	37
11. Les métiers des officiers de bouche aux châteaux	39
11.1. <i>Transmission des recettes et des techniques</i>	40
11.2. <i>Les grands noms</i>	40
12. Quand la pâtisserie cesse d'être un luxe aristocratique	43
12.1. <i>Les nouveaux pâtissiers</i>	43
12.2. <i>Le dessert en tant que tactique diplomatique</i>	44
12.3. <i>Le dessert et la société</i>	45

13. Conclusion	47
14. Références bibliographiques	49
15. Annexes	51



## Résumé

La idea inicial de este Trabajo de Fin de Grado tenía como objetivo permitirme localizar, dentro de la larga cronología de la gastronomía francesa, el momento en el que el postre toma su forma definitiva como servicio individual tal y como lo conocemos hoy en día, es decir: bajo la forma de uno o varios platos dulces servidos al final de una comida.

Esta localización fue realizada a través de documentos antiguos (libros, menús, cartas...) que me han permitido llegar hasta Versailles, en el siglo XVIII.

A partir de aquí, y afín de acotar este trabajo a los límites que impone la normativa del TFG, decidimos, mi tutora y yo, limitar las lecturas a obras escritas o publicadas en Francia bajo el mando de los tres reyes que gobernaron desde Versailles: Luis XIV, Luis XV et Luis XVI. Por lo tanto, la mayoría de las obras estudiadas van de 1664 a 1789.

A través de estas obras y de esta circunscripción cronológica se ha podido esbozar el imaginario y la función del postre. Para ello he dividido el trabajo en dos partes:

La primera hace referencia al concepto del postre, al momento en el que este se hace autónomo y al ámbito social en donde esto sucede. A todo ello le antecederá una breve introducción histórica que abarcará desde el siglo XV al siglo XVII, donde citaré las principales innovaciones que acompañaron la evolución de la cocina. También realizaré un pequeño análisis de la comida y del arte de la mesa.

La segunda parte consiste en el estudio del postre en su forma física, como dulce a través de las recetas y de los ingredientes. Hablaremos también de las técnicas de preparación, de los utensilios utilizados, de las diferentes profesiones que integraban el sector de la repostería de la época y de los “maîtres” que unieron para siempre sus nombres a sus creaciones, o a los de aquellos para quienes trabajaban. Y sobre todo, trataremos de ver la evolución de estas recetas a lo largo de los dos siglos de oro de Versailles.

Hay que tener en cuenta que la aparición del postre no es un hecho aislado, está estrechamente ligada a numerosos y diversos factores, siendo los más importantes la introducción en Francia de las costumbres renacentistas italianas, la colonización de América, la expansión de las rutas comerciales por tierra y por mar, la paz en el territorio francés, el movimiento de las Luces y la modernización de las ciudades.

Finalmente, terminare con un pequeño esbozo sobre la importancia social que representaba este servicio, ya que las profesiones que lo rodeaban eran muchas: campesinos, comerciantes, jardineros, cocineros... Miles de franceses participaban en mayor o menor medida a darle vida a

este ejemplo de sofisticación que aparece en Francia a lo largo del siglo XVII y del siglo XVIII. Una Francia rica y poderosa, amante de la belleza y del refinamiento, y madre de los orígenes del capricho culinario, de ese plato que se come por puro placer que es el postre.

Palabras clave:

Historia y civilización francesas, Historia de las mentalidades, Literatura francesa, Siglo XVIII, Gastronomía.

## **1.- Justification**

S'il est vrai que le « Grado de Estudios Francófonos Aplicados » aborde des sujets aussi nombreux que variés, je suis restée sur ma "faim" en ce qui concerne l'étude de matières abordant tout particulièrement la société française, telles que l'histoire ou la gastronomie, pour lesquelles j'ai toujours ressenti une attirance particulière. C'est pour cela qu'au long de ces quatre années, j'ai apprécié la culture française et l'histoire de la littérature française comprises dans les matières GOLF I et GOLF II.

Toutes les deux ont abordé le mouvement des Lumières en ce qui concerne l'aspect philosophique et les débuts d'une pensée où l'homme devient le centre d'un monde posé sur des bases scientifiques. Nous avons également constaté que le siècle des Lumières est aussi le siècle de tous les raffinements concernant la vie de l'homme, hors, y a-t-il un aspect de la vie plus lié à l'homme, que l'acte de manger ? Les Lumières, j'imaginai, devaient bien avoir eu une quelconque influence sur la cuisine.

L'intérêt pour ce sujet, uni à une incontrôlable gourmandise, a orienté mes recherches vers la partie la plus sucrée de la gastronomie : le dessert. Je me suis posée la question suivante: à quel moment, le dessert prend place à table ? Et c'est dans ce travail que j'ai essayé de donner réponse à cette question.



## **2.-Objectif**

Comme dit le résumé, l'objectif de ce « Trabajo de Fin de Grado », est d'étudier des ouvrages datant du XVII et du XVIII afin de trouver le moment où apparaît un service uniquement dédié aux desserts.

À partir de ces documents, également, je vais essayer de voir l'évolution du dessert, des recettes, les ingrédients de celles-ci, mais aussi les techniques et les ustensiles utilisés...

De plus, je veux essayer de comprendre le rôle que la société des Lumières joua sur ces plats ; l'influence qu'eurent tous les ouvrages culinaires qui parurent durant ce siècle, les critiques, les évolutions, les débats....

L'aspect physique de ces pâtisseries m'intéresse donc tout autant que la notion même du dessert, le but étant de les étudier tous les deux avec des documents le plus contemporains à l'époque possible.



### **3.- Méthodologie et sources.**

J'ai voulu tout particulièrement étudier et comparer des documents d'époque afin de tirer une hypothèse fondée sur des témoignages réels. Certaines informations ont, cependant, dû être tirées de livres actuels, écrits par des spécialistes. Je me suis servie de documents tels que :

#### *3.1. Récits épistolaires*

Rien de plus vrai pour reconstruire le passé que de se plonger dans les confidences intimes des personnalités de l'époque. Les avis se veulent émerveillés, surpris, et parfois très critiques, mais surtout infiniment instructifs.

#### *3.2. Menus*

Également très illustratifs, les menus de l'époque nous donnent l'opportunité de connaître avec exactitude la quantité, la régularité et surtout l'ordre dans lequel étaient servis les plats. Ils nous permettent ainsi de savoir à quel service appartenait une tartelette sous Louis XV ou sous Louis XVI. La réponse est indispensable pour ce travail, car c'est principalement grâce à eux que nous pouvons dire avec précision que de nombreuses pâtisseries étaient déjà servies à la table des rois, mais que c'est à une époque bien précise qu'elles se séparent des autres plats et gagnent leur autonomie.

#### *3.3. De livres de recueils culinaires d'époque*

Ces ouvrages vont de livres destinés aux ménagères jusqu'aux livres écrits par les maîtres d'œuvre pour former leurs futurs apprentis. Nous en tirerons notamment des informations sur les ingrédients et les techniques de préparation, qui gardent un fond commun des siècles précédents, mais gagnent en exotisme plus la classe sociale est élevée.

#### *3.4. Travaux critiques actuels*

Si notre travail cherche avant tout à tirer ses conclusions à partir d'ouvrages d'époque, il a fallu également se tourner vers les travaux que d'autres auteurs ont fait avant nous. Les thèmes de ces livres sont très variés. Certains livres sont des biographies, comme celle du cuisinier Vatel, écrite par Dominique Michel, qui nous instruit sur de nombreux aspects de la vie quotidienne dans les cuisines du XVII<sup>e</sup> ( les ustensiles, la disposition des postes). Un autre livre, *À la table de Marie Antoinette*, par Michelle Villemur (2013) tente de recréer

pour les cuisiniers d'aujourd'hui, des recettes du quotidien de Marie Antoinette. Ce livre est rempli de petites anecdotes à propos des ingrédients, des goûts, et des mœurs de la cour de Versailles sous Louis XVI. Deux autres livres, *Un festin en paroles* de Jean François Revel (2007) et *Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût* de Jean C. Baudet (2013), ont été notamment très utiles pour la collecte de données sur les origines des produits étrangers (chocolat, café, fruits divers...) dont les recherches sont parfois compliquées à établir. Car si le parcours de certains est parfaitement connu, comme le chocolat où le sucre, l'origine de certains autres reste peu diffusée et difficile à trouver. Il en est de même pour l'historique de certaines recettes. Ce travail est donc dédié à tous ces livres grâce auxquels, aujourd'hui nous pouvons comprendre le dessert et le monde de la pâtisserie.

#### 4.- Petite histoire du dessert : antécédents

Si l'objectif de ce travail est de comprendre quel était le concept du dessert au temps de Versailles, et quel est son rôle dans la sophistication des mœurs françaises, il est tout de fois important de rappeler ses origines.

La présence de pâtisseries sur la table remonte à l'antiquité. Même si la séparation entre le sucré et le salé tel que nous le comprenons aujourd'hui, ne se produit qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, on peut parler depuis très tôt de dessert lorsque l'on parle de produits sucrés tels que les fruits ou le miel. Cependant, ceux-ci se mélangent toujours aux plats principaux.

Parler des desserts de l'antiquité est un sujet difficile, faute de documents, hormis quelques recettes dans des poèmes romains et dans certains documents anciens. Mais ce TFG parle de la pâtisserie française et pour expliquer les origines de cette dernière, il faut remonter au Moyen-Âge :

« Le dessert au Moyen Age, correspond au troisième ou quatrième service (desserte) , avant l'issue de table avec des plats sucrés (gâteaux) : Taillis, tartes, flans, rissoles, gaufres, beignets, crêpes, massepain (tarte aux amandes), compotes, crèmes et fruits cuits dans l'hypocras des plats salés : flans, tartes ou tourtes au fromage (talmouses), rissoles (ancêtres des raviolis), fromentés (bouillies de blé mondés plus ou moins élaborées) pour accompagner les viandes, venaisons (gibiers) La desserte peut également clore les repas moins festifs avec des fruits secs et fromage<sup>1</sup>.

La principale différence entre les desserts médiévaux et ceux de la Renaissance est que les desserts médiévaux ne sont pas influencés par des produits d'Amérique (chocolat, ananas, sucre de cannes, etc.).

On y retrouve cependant une abondante quantité d'épices, qui accompagne des produits du pays. Faute de sucre, la douceur s'obtient par le miel et les fruits (naturels, séchés, confits...). C'est à ce moment que l'on récupère la technique de la réfrigération (déjà utilisée par les Romains), qui fait naître les desserts glacés. Les sorbets tout particulièrement, que l'on aromatise avec du miel ou du sirop de fruit. Mais ces desserts gelés restent un luxe.

Nous connaissons bon nombre de desserts médiévaux à travers la littérature, nous pouvons parler de gaufres, beignets, flans, massepain, tartes), tourtes, chaussons et blanc-manger La plupart de ces recettes sont citées dans *Le Ménagier de Paris* (1393) et dans *Viandier* de Guillaume Tirel, édition du 15<sup>e</sup> siècle. Cependant, il reste assez difficile de trouver des recettes précises de desserts dans les livres de cuisine médiévaux.

Durant la Renaissance, les desserts se développent principalement en Italie. C'est là que l'on commence réellement à parler de desserts tels que nous les connaissons aujourd'hui, c'est-

---

<sup>1</sup> <http://www.la-cour-des-saveurs.com/fr/118-dessert-du-moyen-age>

à-dire, à parler de plats dont l'ingrédient principal et indissociable est le sucre. Friandises, confitures, pâtes de fruits, entre autres, initient l'ère du sucre (de canne), lorsque celui-ci commence à arriver d'Amérique ; et c'est à l'Italie que l'on doit les origines de la pâtisserie telle que nous la connaissons.

Cette tradition, antérieure à la française, est transcrite dans l'une des œuvres majeures de la littérature italienne, le *Décameron* de Boccace, où l'on déguste quantité de friandises et de confitures selon Revel (2007 : 156-157).

À ce propos, Revel souligne que Rabelais cite, dans le *Quart livre*, « soixante et dix-huit espèces de confitures seiches et liquides » (2007 : 153). Selon lui, « l'art des confitures et des sucreries de toute sorte est réellement le seul apport véritable neuf de la Renaissance en matière gastronomique » (Revel, 2007 : 156-157). La Renaissance inaugure, donc, l'art de créer un plat pour le plaisir. Les desserts ne sont pas un repas en soi ; leur fin n'est pas de se remplir le ventre et de combler l'appétit, ce sont des créations purement dédiées au plaisir.

À la fin de la Renaissance et au début du XVII<sup>e</sup>, la France ramasse le témoin. C'est à partir de ce moment que nous allons raconter le périple de la pâtisserie française. Il est important de souligner que tous les changements à venir auront lieu dans la classe aristocratique, même si la bourgeoisie les copiera rapidement. De même que les cours européennes ne mirent pas longtemps à copier ce qui se passe en France.

À partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup>, le dessert est en étroite relation avec les événements historiques qui touchent la France. Sans la colonisation de l'Amérique, la modernisation des villes, l'effervescence d'un commerce aux tendances bourgeoises et le mouvement des Lumières, le dessert ne serait pas né de la même façon.

## 5.- Les débuts d'une révolution gastronomique

Nous nous trouvons donc en France, entre 1650 et 1800, une France monarchique sur laquelle vont régner successivement Louis XIV, Louis XV et Louis XVI, époux de Marie Antoinette. Tous gouverneront depuis Versailles, palais qui aujourd'hui continue à nous faire rêver avec sa cour fastueuse, ses intrigues et ses luxes démesurés qui s'arrêteront tout d'un coup avec la Révolution française.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, la France représente déjà sur la carte, un grand pays qui vit une paix interne. Sa production agricole, importante et variée, enrichit une noblesse stable et une bourgeoisie qui se consolide grâce à l'essor d'un commerce qui grossit grâce à l'arrivée par mer et par terre de marchandises venues d'Amérique, d'Asie et de la Méditerranée. On y trouve des produits étrangers jusqu'alors inconnus, tel que le chocolat, le sucre, certaines épices... Cet essor commercial aux tendances bourgeoises est parallèle à la modernisation des villes, où l'hygiène et la sécurité se généralisent grâce à la mise en place de l'assainissement et de l'illumination. Ce commerce international est bien sûr lié à l'apparition de l'imprimerie qui rend plus accessible de nombreux savoirs, à commencer par la cartographie

Mais l'imprimerie permet également l'apparition de livres de toutes sortes, une éclosion de savoir qui donna naissance au siècle qui fit le pari de la défense de la raison et de la science face à la religion et aux superstitions. L'homme devient le centre de l'univers, et tous les sujets qui lui sont liés font l'objet d'étude dans le but de les améliorer : façon de vivre, de penser, d'agir... et de manger.

C'est le siècle de la Raison, de l'installation définitive de nouvelles valeurs. Les salons se multiplient, et des noms tels que Montesquieu, Rousseau ou Voltaire commencent à être connus. À Paris, on commence à entendre parler de droits, et d'égalité. C'est dans les proximités de ce contexte que commence le règne de Louis XIV. Ses rêves de grandeur le poussent dans un projet faramineux: la construction du plus beau palais d'Europe, dont les travaux occuperont les plus grands artistes de l'époque (LeBrun, Lenotre...). Dès que Versailles commence à être habité (on y habite déjà durant les travaux), s'y côtoient les personnalités de l'époque : non seulement le roi, la reine, les maîtresses, mais aussi les artistes, les peintres, les écrivains comme Molière, etc. et bien sûr, les grands cuisiniers.

Versailles, on y vit, on l'envie ou on le copie. Deux rois vont encore y régner jusqu'à la révolution française, Louis XV et Louis XVI (époux de Marie Antoinette). Versailles sera bien plus qu'un palais : un modèle pour toute l'Europe. Ses domaines vont accueillir de nombreuses

constructions, dont l'indissociable petit Trianon, le Hameau de la Reine, les jardins, le potager du roi et l'orangerie, que nous citerons plus tard, car étroitement liés à la gastronomie.

### 5.1. *Vers une cuisine plus délicate*

Une fois la paix rétablie en France, et l'obscurantisme du Moyen Age surmonté, l'heure est à profiter de tous les plaisirs possibles, intellectuels ou physiques, et la nourriture ne va pas être une exception. L'objectif est de faire de l'acte de manger un acte de beauté et de plaisir à tous les niveaux. Le mouvement des Lumières suppose la défense de la raison et l'amour pour les débats. Les débats culinaires ne faisant pas exception. Diverses disputes et de nombreuses confrontations ont lieu. Nous en sommes à lutter pour laisser derrière nous l'ancienne cuisine, tout comme nous essayons de laisser derrière nous les anciennes croyances : « La transformation qui s'opérait dans les esprits permet déjà de prévoir celle qui va bientôt se produire dans les marmites » (Revel, 2007 : 187). Dans *l'Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût*, Jean C. Baudet explique : « c'est alors que la cuisine devient de plus en plus raffinée et que la gastronomie se consolide comme valeur indissociable de la France » (2013 : 79).

Le XVI<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle préparent une évolution vers des plats plus épurés, moins lourds et plus raffinés. La cuisine laisse derrière elle les mélanges grossiers et fait place à une façon de cuisiner « plus fine » selon Revel (2007 :197), qui finira par donner lieu à la «Nouvelle cuisine», bien distincte de la précédente.

Comme dirait Vincent La Chapelle : « On ne mange plus comme il y a 20 ans » (1733). Mais l'on n'assiste pas seulement à des débats visant à théoriser la façon de manger, mais aussi à la façon de cuisiner et à la façon de servir. Tous les aspects liés à la cuisine font l'objet de polémiques.

### 5.2. *Les nouvelles idées gastronomiques*

Chacun profite de pamphlets ou de livres pour diffuser ses idées, pour s'opposer (où pour défendre) celles des autres<sup>2</sup>.

L'une des idées les plus répandues est la défense du goût naturel des produits. De nombreux auteurs s'unissent à cette cause, dont Rousseau, qui fait part de ses idées (conçues à travers ses voyages) dans *Les confessions* et dans *Nouvelle Héloïse*. Constamment, le philosophe prône un retour aux repas champêtres et un mépris de la nourriture des villes.

---

<sup>2</sup> Voir Annexe 1

Dans cette même direction, on voit de nombreux auteurs s'intéresser non pas à la disposition, la recette ou le goût final des plats, mais à des aspects plus modernes, tels que les bénéfices nutritionnels des ingrédients, leur digestion et les répercussions sur le corps et la santé. Autrement dit, on commence à s'intéresser à la diététique.

Dans *La cuisine de santé*, Jourdan Lecoite réaffirme que la qualité de notre santé dépend de la qualité de notre alimentation. De ses premières pages, nous tirons un passage très actuel :

« Un Ébéniste met plus de soin à faire la colle au bain-marie, que nous en mettons à préparer les aliments destinés à conserver nos jours; et par une inconséquence meurtrière à l'espèce humaine, on n'a pu se résoudre encore à faire pour la santé ce que nous faisons tous les jours pour une table ou une tabatière » (1790 : 5-6).

Cet auteur s'impose des « libre d'épices » et de produits visqueux « les deux vices les plus formidables de presque toutes les productions de la cuisine moderne » (1790 : 18 ). Autrement dit, il fait un régime ! Il assure avoir constaté les effets de ce changement sur sa santé.

Un repas sain n'est pas seulement celui qui est « libre d'épices », c'est aussi celui qui a été cuisiné de la façon adéquate pour ne pas perdre les propriétés nutritionnelles. Pour ce, il fait la recommandation suivante: « Choisissons donc nos aliments avec une judicieuse délicatesse, préférons-en la qualité à la quantité, ne surchargeons pas de mélanges inutiles » (1790 : 16), qui entrave une digestion correcte. À ce qu'il ajoute : « Pour conserver à nos aliments leurs principes les plus salutaires, il faudrait ne leur donner qu'une coction douce, capable de les attendrir sans en altérer les saveurs » (1790 : 32-33).

On théorise ainsi sur l'influence de notre alimentation sur la santé. Heureusement, à l'époque, les pâtisseries ne seront pas encore déclarées coupables des maux qu'on leur attribue aujourd'hui, et pourront donc évoluer tranquillement, puisque, malgré toutes ces disputes, la pâtisserie arrivera à se maintenir sur le bas-côté des débats gastronomiques de l'époque. Sa plus grande victoire sera d'arriver à gagner sa place dans les menus de ce siècle. La division des plats servis à l'aristocratie, dont nous parlerons à présent, en est la preuve.

L'acte de manger n'est plus banal, il se sophistique, parallèlement aux évolutions de la gastronomie, c'est toute la mise en scène de la nourriture qui évolue. Et, n'oublions pas, le dessert est l'un des principaux exemples de sophistication.



## 6. La sophistication de la table

Si l'Italie est à l'origine de cette table qui commence à se sophisticationner, ses nouveautés vont très vite arriver en France. En effet, la Renaissance correspond à une époque où de nombreux aristocrates et nobles français voyagent et importent en France de nombreuses évolutions, d'abord dans les châteaux et les palais, plus tard dans la bourgeoisie et le peuple.

### 6.1. *La salle à manger*

Tout d'abord, on attribue à l'acte de manger une place concrète où il doit avoir lieu. Le mouvement des Lumières développa l'idée que chaque pièce devait répondre à une tâche concrète ; la table fixe (venue d'Italie) se dispose dans une pièce qui sera uniquement destinée à manger : la salle à manger est née. Cette évolution fut plus rapide chez les bourgeois que chez les nobles, qui pendant longtemps continuèrent à être servis dans leur chambre. Dans les classes sociales moins favorisées, le lieu du repas continua d'être conditionné par le nombre réduit de pièces disponibles. Le met doit être servi dans une table digne de lui.

### 6.2. *De nouveaux ustensiles*

De nouveaux ustensiles apparaissent, c'est le cas de l'arrivée de la fourchette, créée à Byzance, arrivée en Europe par Venise, et finalement introduite en France par Catherine de Médicis en 1533 (Baudet 2013 : 65-66). Après son introduction, le fait de manger s'individualise. Au début, celle-ci ne sert qu'à porter des viandes ou des légumes, du plat commun à son assiette. Mais on mange dans celle-ci avec les doigts. Avec le temps, la fourchette s'unit au couteau, et leur couple se spécialise selon l'aliment que l'on sert. Il est de même pour la cuillère, qui change de taille et de forme selon le plat qu'elle accompagne. Vers 1750, l'usage de la petite cuillère se généralise grâce à l'introduction du dessert. Et pour les verres, qui à présent se posent sur la table. Petit à petit, la table se met à crouler sous les ustensiles de table s'adaptent aux repas toujours plus variés : des sucriers, des vinaigriers, des salières... Tous les ustensiles sont élaborés soigneusement, avec des matériaux délicats qui stimulent un artisanat dont la qualité est reconnue pour son savoir-faire. La vaisselle de Moustiers est l'une des plus convoitées de France à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. On la reconnaît à ses dessins monochromes bleus.

À ces techniques viennent s'ajouter des œuvres en porcelaine de nombreuses manufactures placées sous la protection de personnalités de l'époque telles que le duc d'Orléans, frère du roi Louis XIV et Madame de Pompadour, favorite du roi Louis XV. L'une des plus réputées est la

manufacture de Vincennes (qui existe encore), créée dans l'une des tours du château de même nom en 1740, et qui sera déplacé en 1756, moment où son nom devient Sèvres<sup>3</sup>. En 1759, cette manufacture s'associe à la couronne. Marie Antoinette fit également appel à ces artistes au moment de commander une vaisselle pour sa laiterie, dont nous parlerons plus tard.

Tout ce qui nous reste de ces vaisselles à une valeur incalculable, tant et si bien qu'elles sont considérées comme des pièces de musée. À Madrid, par exemple, le musée du Prado expose de nombreux services arrivés de France comme cadeaux de mariage. Le chaos aurait pu s'installer, or, une distribution parfaitement symétrique s'impose<sup>4</sup>, visant à respecter l'harmonie du regard que l'on pose à la table. Chaque ustensile, chaque plat, tient une place très précise. Le but étant, non seulement de surprendre l'invité par la présentation du plat, mais aussi par la distribution de la table.

### 6.3. *Les bonnes manières à la table.*

Une table, si richement dressée, ne pouvait accueillir que des convives raffinés. Un livre en particulier, *Éléments de Politesse et de bienséance où la civilité qui se pratique parmi les honnêtes gens*, paru en 1781, à Liège, dicte les premières règles de bonne conduite :

« Ne poussez pas du coude ceux qui vous sont proches. Ne témoignez par aucun geste que vous avez faim et ne regardez pas les viandes avec une espèce d'avidité, comme si vous deviez tout dévorer. Ne mangez pas goulûment. Ne faites pas de bruit en vous servant, n'en faites pas non plus en mâchant les viandes. Ne sucez pas les os pour en tirer la moelle. Ne mordez pas dans votre pain. Il est incivil de se nettoyer les dents avec un couteau ou une fourchette... Quand on a les doigts gras, il faut les essuyer à la serviette et jamais à la nappe ni à son pain. »

La cuisine traditionnelle, tout comme les esprits de l'époque, est bousculée. Rappelons tout de même que tous ces changements et toutes ces nouvelles pensées concernant la nourriture, furent presque exclusivement cités par et pour la noblesse et la bourgeoisie.

Il faut donc parler des artisans, des paysans et des moins aisés comme d'un groupe à part, pour qui la nourriture se résume à une alimentation de survie, et où la gastronomie (la nourriture en tant qu'art) n'a toujours pas sa place, par manque de moyens financiers. Mais Versailles est bien loin de cette France populaire.

---

<sup>3</sup> Voir Annexe 2

<sup>4</sup> Voir Annexe 3

## 7. Versailles

C'est en 1682 que Louis XIV y installe sa cour, loin des intrigues de Paris, et où il instaure une étiquette visant à sacraliser sa personne et toutes ses activités, à commencer par les repas (dont le protocole devint célèbre grâce au petit et au grand écran).

### 7.1. Le service à la française

À Versailles, le « service à la française » divise la présentation des plats selon la catégorie et la façon de servir chaque aliment. Apparaissent ainsi les « services », qui classent par ordre potages, viandes, poissons : « Le menu se structure en "services" successifs, composés chacun d'un ensemble de plats déposés simultanément sur la table par un cortège d'officiers de la Bouche puis emportés pour être remplacés ("relevés") par une autre série » (*La vie au quotidien au XVIII<sup>e</sup> siècle : La gastronomie nouvel art de vivre*<sup>5</sup>).

Cette présentation sera imitée par la noblesse et la bourgeoisie de France, mais aussi par le reste des cours européennes, perpétuant ainsi la division et l'ordre qu'aujourd'hui, on continue d'appliquer : entrée, plat principal et dessert. Cependant, avant d'arriver à cet ordre simplifié, ses services subirent de nombreux changements qui sont expliqués d'une façon très claire dans *L'ordre des mets* (2002 : 79). À Versailles, le nom et la composition des principaux services est la suivante :

- 1<sup>er</sup> service contient potages et poissons, suivis du relevé de poisson ou de potage, une sorte de transition.
- 2<sup>ème</sup> service étale largement les "entrées" mot désignant le plat de résistance.
- 3<sup>ème</sup> service, les rots, volailles, gibiers
- plus les entremets, hors d'œuvre, fromages, fruits, desserts et confiseries qui ne comportaient pas de service à proprement dit.

D'après Revel, « Les hors-d'œuvre, comme les entremets, se servent à n'importe quel moment du repas, de préférence à la fin des services, pour patienter, sans doute, entre les mets » (2007 : 197).

---

<sup>5</sup> [http://www.stanislasurbietorbi.com/stanislas/stanislas\\_gastronomie.htm](http://www.stanislasurbietorbi.com/stanislas/stanislas_gastronomie.htm)

Nous tâcherons de trouver dans leurs menus les desserts qui, même très discrets, en faisaient bien partie ; puis nous parlerons de ces petits endroits construits selon la volonté royale: l'orangerie, les jardins royaux et le Hameau de la Reine.

### 7.2. À la cour de Louis XIV

Déjà au Moyen Âge, les grands banquets étaient une preuve de pouvoir ; mais sous le règne de Louis XIV, ils symbolisent la puissance de sa seule personne, qui déguste en solitaire le "Grand Couvert" face au regard de la cour, qui assiste en nombre à un tel événement. Voire manger le roi est un honneur, et le déroulement du repas est le sujet de conversation quotidien : qu'a mangé le roi ? A-t-il apprécié son repas ? A-t-il beaucoup ou peu mangé ?

Il n'existe pas encore de menus indiquant des desserts. On retrouve surtout des fruits, soit sous leur forme naturelle, soit sous une forme élaborée (confiture, compotes). Comme la séparation entre le sucré et le salé n'a pas encore eu lieu, on trouve de curieux mélanges. Confitures et compotes accompagnent divers plats, comme les potages, pour apporter une note d'exotisme. Parfois, les mélanges donnent lieu à de drôles de recettes, c'est le cas d'un potage à la framboise. Aujourd'hui, on appellerait cela un coulis, mais à l'époque, tout ce qui est cuisiné dans un pot porte le nom de potage.

### 7.3. À la cour de Louis XV

Sous Louis XV, les appartements du roi se font plus intimes, et le protocole instauré par son arrière-grand-père est réduit. Le roi fait construire dans ses appartements une salle à manger, puisque telle est la mode d'avoir une pièce dédiée au repas, et il y organise des dîners privés entre ses amis et ses favorites. On y trouve des tartes, des gâteaux, des mousses... Mais ceux-ci sont distribués dans les hors-d'œuvre et les entremets. De nombreux menus d'époque sont numérisés<sup>6</sup>.

Dans *Voyages du Roy au château de Choisy*, on retrouve les menus des repas servis à sa majesté lors de ses divers séjours au Château de Choisy, dont nous ne montrons dans la grille suivante que les desserts :

---

<sup>6</sup> Voir Annexes 4 et 5

<p>Mardi 30 Janvier 1759:<sup>7</sup></p> <p>4e Entremets chauds. - 4 Tartelettes d'abricot - 2 Assiettes de beignets</p>	<p>Dimanche 25 Février 1759<sup>8</sup></p> <p>4e Entremets froids -Une brioche</p>
<p>Lundi 26 Février 1759<sup>9</sup></p> <p>4e Entremets froids. -Une tourte à la crème</p>	<p>Jeudi 22 mars 1759<sup>10</sup></p> <p>4e Entremets froids. -Un Gâteau découpé</p>
<p>Jeudi 5 avril 1759<sup>11</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Une crème à l'anglaise.</p> <p>4e Entremets froids. -Choux à la Dauphine</p>	<p>Lundi 23 avril 1759<sup>12</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Assiette de pâtisseries</p>
<p>Mardi 24 avril 1759<sup>13</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Une crème au chocolat</p> <p>4e Entremets froids. -Une tourte meringue</p>	<p>Mercredi 25 avril 1759<sup>14</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Des beignets de pommes -Une tourte de cerises.</p>

---

<sup>7</sup> Voir Annexe 6

<sup>8</sup> Voir Annexe 7

<sup>9</sup> Voir Annexe 8

<sup>10</sup> Voir Annexe 9

<sup>11</sup> Voir Annexe 10

<sup>12</sup> Voir Annexe 11

<sup>13</sup> Voir Annexe 12

<sup>14</sup> Voir Annexe 13

<p>Mercredi 30 May de 1759<sup>15</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Petites tartelettes de fraises.</p>	<p>Jeudi 31 May de 1759<sup>16</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Une Tourte de fraises à la glace.</p> <p>4e Entremets froids. -Un gâteau à la Royale</p>
<p>Lundi 2 Juillet de 1759<sup>17</sup></p> <p>4e Entremets chauds. -Une Tourte de fraises à la chantilly.</p>	<p>Mardi 31 Juillet de 1759<sup>18</sup></p> <p>Petits Entremets -Une Crème de chocolat.</p>
<p>Mercredi 1<sup>er</sup> Aout 1759<sup>19</sup></p> <p>Petits Entremets -Gâteaux à l'Anglaise -Petite génoise -Une crème Sultane -Une crème de café blanche.</p>	<p>Jeudi 2 Aout 1759<sup>20</sup></p> <p>Petits Entremets -Crème blanche -Tartelette de marmelade -Gaufres à la Flamande</p>
<p>Lundi 6 Aout 1759<sup>21</sup></p> <p>Petits Entremets -Une crème vierge -Miroton de pommes -Crème de café grillée</p>	<p>Mercredi 8 Aout 1759<sup>22</sup></p> <p>Petits Entremets -Beignets à l'Italienne -Crème de pistaches</p>
<p>Jeudi 16 Aout 1759<sup>23</sup></p> <p>Petits Entremets -Une crème de café blanche.</p>	<p>Vendredi 17 Aout 1759<sup>24</sup></p> <p>Petits Entremets -Petits gâteaux de Vincennes -Une crème de fleur d'orange</p>

<sup>15</sup> Voir Annexe 14

<sup>16</sup> Voir Annexe 15

<sup>17</sup> Voir Annexe 16

<sup>18</sup> Voir Annexe 17

<sup>19</sup> Voir Annexe 18

<sup>20</sup> Voir Annexe 19

<sup>21</sup> Voir Annexe 20

<sup>22</sup> Voir Annexe 21

<sup>23</sup> Voir Annexe 22

<sup>24</sup> Voir Annexe 23

<p>Samedi 18 Aout 1759<sup>25</sup>          Petits Entremets          -De choux au lait d'amandes</p>	<p>Dimanche 19 Aout 1759<sup>26</sup>          Petits Entremets          -Gaufres à l'Allemande.</p>
<p>Mardi 28 Aout 1759<sup>27</sup>          Petits Entremets          -Tartelettes de pêche</p>	<p>Jeudi 11 Octobre 1759<sup>28</sup>          Entremets Froids          -Tartelette de crème de riz</p>

#### 7.4. *À la cour de Louis XVI*

Sous le règne de ce roi et de sa femme Marie Antoinette, la salle à manger construite par Louis XV accueille les "repas de société". Ces dîners, à mi-chemin entre les grands banquets et les repas entre amis, rassemblent près de quarante personnes, toutes soigneusement choisies, tout comme le menu « d'apparat » qui leur est servi, composé de quatre « services » traditionnels auquel vient s'ajouter un cinquième. Celui-ci est en étroite relation avec l'essor du commerce du sucre qui multiplie la préparation de friandises sucrées. La cour en est friande. Vers 1750, la petite cuillère apparaît pour s'adapter aux tartes, aux crèmes et aux mets sucrés en général. On établit ainsi une séparation entre le sucré et le salé.

Versailles évolue avec son temps. Au fil du siècle des Lumières, et de toute son ambiance scientifique, sous le règne de Louis XIV et Louis XV, vont se créer les « orangeries ». Sous Louis XVI, Marie Antoinette va faire aménager le Hameau de la Reine, groupement de quelques maisons aux côtés du petit Trianon. C'est grâce à ce snobisme de la reine que va prendre forme, à Versailles, la mode qui mènera la noblesse à jouer aux paysans.

#### 7.5. *Les orangeries et le Hameau de la Reine*

Dans les orangeries seront cultivés de nombreuses variétés de légumes et des fruits étrangers. On y trouve des serres destinées à imiter le climat des pays chauds afin de produire et d'y étudier toutes sortes de fruits, autochtones ou exotiques.<sup>29</sup> Pousent ainsi à Versailles des oranges, des ananas, des citrons...

<sup>25</sup> Voir Annexe 24

<sup>26</sup> Voir Annexe 25

<sup>27</sup> Voir Annexe 26

<sup>28</sup> Voir Annexe 27

<sup>29</sup> Voir Annexe 28

Nous ne pouvons citer Marie Antoinette, sans parler du Petit Trianon ; mais cette fois, c'est une autre construction qui nous intéresse, une construction très particulière à Versailles, le Hameau de la Reine. Pour expliquer l'origine de cette petite ferme, et ce qui s'y faisait, nous sommes obligés de citer les cours satellites de France, la création de la crème chantilly et la mode de la vie champêtre.

Maître du château de Chantilly, Louis II de Bourbon-Condé, cousin du roi, est à la tête de l'une des cours satellites de France. On appelle ainsi des palais situés en France, dont les maîtres vivent obsédés par la vie de la cour, et qui font tout leur possible pour la copier, arrivant parfois à la dépasser par le biais de nombreuses fêtes, pique-niques, parties de chasse... L'une des festivités les plus mémorables de ce château eut lieu en 1671 et dura trois jours. C'est lors de cette fête que l'on attribue au célèbre maître d'œuvre Vatel la création de la crème Chantilly. Or ceci est faux. Selon des documents officiels du château de Chantilly, même si la date exacte de leurs créations restent inconnues, on sait que l'on préparait déjà des crèmes fouettées sous Catherine de Médicis, et que Vatel ne fit donc que copier une recette qui existait déjà. Cependant, ce qui unit à jamais la crème au nom du château, c'est un événement qui aura lieu un siècle plus tard et que nous allons raconter.

Comme nous disions préalablement, Rousseau se félicitait du goût et de la qualité des produits champêtres, et tout particulièrement des produits laitiers. Inspiré par ces idées, Louis-Joseph de Bourbon, prince de Condé, et propriétaire du domaine de Chantilly (1775), y fait construire le « Hameau de Chantilly », une ferme composée d'un moulin, d'une étable et d'une laiterie (qui y tiennent leurs fonctions d'origine) ainsi que quelques maisons campagnardes aux pièces luxueuses où l'on trouve même une salle de billard, destinées aux réceptions privées du prince et de ses invités. Ce fut à la suite d'une réception donnée en 1784, que la baronne d'Oberkirch raconte dans l'une de ces lettres que « jamais elle n'a mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi apprêtée ».

Ce Hameau de Chantilly, nous rappelle bien sur le Hameau de la Reine, petite ferme bâtie par Marie Antoinette près du Petit Trianon. Ils sont, en effet, très similaires, puisque c'est par son frère Joseph II, invité à l'une des réceptions données au Hameau de Chantilly en 1777, que la reine apprit l'existence de la ferme. Elle commanda alors son propre Hameau en 1783. On y trouve une laiterie productrice de crème et de fromage frais, ainsi qu'un potager exploité par des paysans, dont les produits étaient servis à la table de la cour. Ce retour aux produits naturels, ce plaisir de se croire paysan en apprenant à réaliser soi-même certains produits est la preuve d'une envie de retourner aux sources et nous rappelle que plusieurs des produits composant les

desserts servis à la table des rois étaient faits à base d'ingrédients simples travaillés par des gens humbles. Le tout, en suivant de vieilles recettes dont le savoir-faire était le secret de la qualité.



## 8. Quelques desserts du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècle

Nous avons cité préalablement, dans les menus de Louis XV<sup>e</sup>, de nombreux desserts qui lui étaient servis. Nous allons parler un peu plus de quelques-uns d'entre eux grâce à certains livres de l'époque qui les citent également.

-La tourte : la tourte se maintient au XVII<sup>e</sup> siècle. Selon Revel « Il s'agit à la base d'un fourre-tout qui permet aussi bien les entrées salées que les desserts sucrés » (2007 : 179). Même si les premières sont plus fréquentes. Carême publie *Entrées chaudes de pâtisseries*, dont le nom peut paraître aujourd'hui trompeur, mais qui prouve bien que le mot "pâtisserie" n'était pas associé aux sucreries.

-Brioche : s'il y a une pâtisserie qui, par la tradition, est liée à la noblesse, c'est bien la brioche. Dans un moment de révolte populaire due à la hausse du prix du pain, Marie-Antoinette aurait dit « qu'ils mangent de la brioche ». Cette phrase, gorgée d'ignorance, cherchait à montrer à quel point la monarchie était loin du peuple. Marie-Antoinette ne comprenait pas que la brioche était plus chère encore que le pain. Pourtant, cette phrase ne lui appartiendrait pas, le seul document de l'époque où nous avons trouvé une référence à ce sujet est *Les Confessions* de Rousseau. Hors, ce livre fut écrit en 1669, soit un an avant l'arrivée de la princesse à Versailles. Cependant, à l'époque où toutes les excuses étaient bonnes pour haïr la royauté, personne ne voyait d'inconvénient à l'attribuer à celle qu'on s'amuse à appeler « Madame Dépenses ».

-Gâteaux : on nomme les gâteaux du XVII<sup>e</sup> siècle « casse-museaux, darioles, talemouses » à cause de leur dureté (Revel, 2007 : 179).

-Confitures : en 1541, *Le livre des propriétés du vinaigre* est publié à Lyon, traduit d'une édition parue à Venise. Ce traité « introduit en France l'art de faire les confitures, les fruits confits, les écorces d'oranges confites, art jusqu'alors inconnu » (Revel, 2007 : 156-157). Le XVI<sup>e</sup> voit paraître de nombreux ouvrages sur le sujet. Nostradamus publie, *Le vrai et parfait embellissement de la Face & la manière de faire des confitures* (1552) où il explique « la manière et façon de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel que sucre et vin cuit ». Il explique aussi les techniques « pour confire petits limons et oranges tout entiers, coings en quartier avec le sucre, pour faire du cotignac (confiture sèche), du pignolat (nougat aux pignons), du sucre candi, des sirops, des poires confites, du touron d'Hespaigne et de la tarte de

massapan » (Revel, 2007: 156-157). Il donne également la recette pour geler des guignes (fruit d'une variété du cerisier).

- Mousses : André Viard, publie entre autres, *Le cuisinier royal, ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office* (1820), réédité en 1851 sous le titre *Le cuisinier national de la ville et de la campagne*, chez Arbie. « On y trouve la première référence culinaire de la mousse au chocolat, mais nous ne savons pas s'il l'a recopiée ou s'il s'agit de sa propre invention » (Baudet, 2013 : 137).

-Meringue : C'est François Massialot qui fait pour la première fois référence à la meringue dans la *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liquers et les fruits, avec la manière de bien ordonner un dessert* (1692) : « Ce mélange de sucre et de blanc d'œuf cuit lentement » (Baudet, 2013 : 94-95).

## 9. Ingrédients utilisés au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle

Et puisque nous parlons du monde rural, rappelons que c'est de là que proviennent la plupart des premiers desserts qui furent servis à la cour. La plupart des ingrédients et des techniques rurales évolueront vers des recettes plus élaborées lorsqu'elles arrivèrent dans les grandes cuisines. Ce raffinement des recettes s'explique par les techniques, les ustensiles et les ingrédients qui se trouvent à la portée des grands maîtres.

Pour ce qui est des ingrédients utilisés chez les plus aisés on peut distinguer deux groupes:

### 9.1. Produits autochtones

Les produits du pays, utilisés aussi par la classe la plus humble pour préparer leurs propres pâtisseries sont le beurre, la farine, les œufs, le lait et des fruits (de saison).

-Le beurre : à partir du Moyen Âge, l'emploi du beurre devient indissociable de la cuisine française (dans toutes les classes sociales). Son usage était déjà très lié aux pâtisseries, « tourtes » incluses, qui même garnies avec du salé (épinards, viandes) sont considérées comme des « pâtisseries ». À partir de 1635, l'utilisation du beurre donne naissance au « feuilletage ». Cette technique, déjà connue des Grecs, fut réinventée par Claude Gellée de Toul. Cette pâte donne d'abord des plats salés (vols au vent, « bouchée à la reine » liés historiquement au nom de Maria Leszczyńska ) et postérieurement des pâtisseries, principalement des tartes.

-La farine : cet ingrédient est étroitement lié au dessert car très attaché à l'alimentation quotidienne de la plupart des français. Il est logique que, dans une recette regroupant les produits les plus abondants, se trouve la farine. Cet ingrédient est indirectement lié à une petite histoire qui met en scène Marie-Antoinette et sa fameuse phrase « qu'ils mangent de la brioche ». Tout comme aujourd'hui, la farine était un ingrédient de première nécessité et l'augmentation de son prix suppose l'augmentation du prix du pain. C'est ce qui arriva en 1775, à l'issue des mauvaises récoltes de 1773 et de 1774. : ce que l'on appelle « la guerre des farines ». Cette expression désigne une vague d'émeutes survenues d'avril à mai 1775 dans les parties nord, est et ouest du royaume de France.

### 9.2. Produits étrangers

Les produits étrangers sont très coûteux et donc seulement accessibles aux plus aisés. Un panorama beaucoup plus ample se profile alors avec plus de nuances et d'ingrédients venus de

toutes parts grâce à l'essor du commerce et des villes. Les maîtres pâtisseries avaient donc à leur disposition farine, œuf, lait, crème, mais aussi chocolat, café, cannelle, sucre ou cédrat.

Les colonies, et la mode de l'exotisme, sont à l'origine de la création, tant à Versailles que dans d'autres résidences (comme celle de Stanislas Leszczynski) d'« orangeries » et de toutes sortes de jardins où l'on cultive d'innombrables variétés de fruits, réel plaisir pour la vue, l'odorat et le goût. Les produits cultivés s'ajoutent aux menus, créant ainsi de nouveaux goûts. On sait ainsi que Stanislas Leszczynski, par exemple, adorait les melons et Madame de Maintenon les ananas. Deux livres actuels expliquent fort bien les origines de plusieurs de ces produits : il s'agit de *Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût.* (Jean C. Baudet : 2013) et *Un festin en paroles* (Jean François Revel : 2007).

-L'ananas : ce fruit juteux et odorant, Christophe Colon le ramènera d'Amérique lors de son second séjour. Il lui sera offert en cadeau par les indigènes de la Guadeloupe. Ce fruit sera cultivé dans de nombreuses cours d'Europe. Dans des serres chaudes créées à cet effet, il sera cultivé à Versailles sous le règne de Louis XIV, pour répondre aux plaisirs de Madame de Maintenon (Baudet, 2013 : 53-54). L'artiste Hollandais Hendrick Danckrts (1625-1680) peint en 1675 un jardinier royal offrant un ananas à son maître<sup>30</sup>.

- La fraise : est l'une des choses merveilleuses que nous devons à la monarchie. Sans Versailles, nous ne connaîtrions peut-être pas les fraises telles que nous les connaissons aujourd'hui. Pour la petite histoire : les fraises des bois, savoureuses, odorantes mais très petites, sont déjà connues en Europe du temps des Romains. Cependant, c'est l'hybridation de deux espèces rapportées d'Amérique qui donnera naissance à nos fraises. En 1766, Antoine Duchesne, alors responsable du Jardin botanique du Trianon, cultive côte à côte deux espèces, l'une originaire du Chili donne des fraises très grosses mais blanches, et l'autre, rouge, ramenée du Canada par Cartier au XVI<sup>e</sup> siècle. Le pollen des premières féconde les fleurs de la seconde et ainsi naît l'ancêtre de la fraise d'aujourd'hui. Duchesne publie sa découverte dans un ouvrage paru aux éditions Didot jeune : *Histoire naturelle des fraisiers contenant les vues réunies à la botanique.*<sup>31</sup> Vive les jardins du roi ! (Baudet, 2013 : 103-104).

-La banane : introduite en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle en provenance de l'Asie. Le médecin et botaniste italien Prospero Alpini, décrit la banane dans son ouvrage *De plantis Aegyptiis liber* (1792) (Baudet, 2013 : 78).

---

<sup>30</sup> Voir Annexe 29

<sup>31</sup> Voir Annexe 30

-Le café: Prospero Alpini fait également allusion au caféier, qu'il découvre en Égypte, lors d'un voyage au service du consul de Venise, dont il est le médecin. Il y décrit la culture d'un arbre dont les graines donnent une boisson stimulante. Quelques années plus tôt, un autre botaniste, Lenhard Rauwolf, avait également parlé de la découverte du café dans la *Description d'un voyage dans les pays du Levant*, en 1583. Il y parle d'une boisson obtenue par les turcs «aussi noire que l'encre, utile contre de nombreux maux». (Baudet, 2013 : p. 53-54). Comme son commerce est au début rare, à cause du faible nombre des voyages, l'idée vient à un Italien, Francesco Capelli Procope, d'ouvrir un établissement dédié à la dégustation de ce café et c'est de suite un succès. (Baudet, 2013 : 92). Le café sera aussi apprécié en pâtisserie, pour son goût, que l'on ajoute aux mousses et aux crèmes, où que l'on saupoudre sur les tartes et les gâteaux.

-Le chocolat: suivra le même parcours, s'il est rapidement incorporé à la pâtisserie il aura plus de succès en tant que boisson. Même si Christophe Colomb connaissait déjà le chocolat, c'est Fernand Cortez qui en 1528 en offrit à Charles Quint sous forme de boisson. Au début très peu consommé en Europe, à cause de son goût amer, le chocolat sera bientôt mélangé à du lait et à du sucre et gagnera de nombreux adeptes. C'est Marie Thérèse infante d'Espagne qui le ramène à la cour de France quand elle épouse Louis XIV. Il va vite devenir une boisson indispensable des petits déjeuners. Marie Antoinette, qui arrivera à Versailles avec son propre maître chocolatier, prendra son petit déjeuner avec du chocolat chaud jusqu' à la veille de son exécution. Sa consommation va d'abord devenir un signe de distinction sociale, puis, avec la réduction du prix du sucre, il deviendra plus accessible. (Baudet, 2013 : 61-62).

Lors de leur arrivée en Europe, on croyait que le café, le chocolat, ainsi que le thé, avaient d'extraordinaires propriétés curatives. Un opuscule de 1687 en témoigne ; publié à Paris sous le titre de *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat*, il recommande leur ingestion à tous ceux atteints de maladies galantes. (Revel, 2007: 180). De quoi expliquer une telle consommation.

-Le sucre : Le sucre de canne, cultivé dans les colonies françaises par des esclaves, est depuis 1508 le produit numéro un du commerce entre Amérique et Europe, mais il ne reste longtemps accessible qu'à une minorité. Il devient l'ingrédient clef de la pâtisserie moderne et joue un rôle décisif dans l'évolution des recettes :

« Au XVII<sup>e</sup> siècle, la culture du sucre de canne s'implanta dans les Caraïbes, à la Barbare. [...] Dans les "îles Bourbon", le sucre de canne fut largement exploité. La première sucrerie fut construite en 1785, mais il a fallu attendre le siècle suivant pour que la production de sucre devienne une industrie. L'île de la Réunion a compté jusqu'à cent quatre-vingt-neuf usines à sucre » (Villemur, 2013 : 78).

-Les fleurs : L'un des ingrédients les plus curieux de l'époque restent les fleurs. Thyssen, maître de l'époque dit de ses confrères pâtisseries qu' « ils abusent en pâtisserie de l'eau de rose » (Revel, 2007 :176), que l'on utilise pour son odeur. Parfois, les fleurs sont même l'ingrédient principal d'une recette ingrédient principale, c'est le cas des marmelades de violettes de Massialots (Revel, 2007: 178).

Les confituriers s'occupaient aussi de confectionner les liqueurs, l'une d'entre elles, le *rossoli*, était préparée à base de pétales de roses, de fleurs d'orangers des jasmins, additionnés de cannelle et de girofle (Revel, 2007: 179). Cette extravagance, qui peut surprendre, n'est pas si extraordinaire si l'on pense qu'aujourd'hui, l'un des parfums les plus aimés est la vanille. La vanille qui, pourtant, incarne l'un des échecs de l'orangerie de Versailles, comme nous raconte Villemur:

« Découverte au Mexique par les conquistadors, la vanille arriva progressivement dans les cours européennes. On tenta de cultiver ses plantes dans les serres royales mais sans succès. C'est à l'île Maurice, grâce à Edmond Albius, en 1863, que l'on réussit à comprendre son mécanisme de reproduction. [...] Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la vanille était encore un produit rare » (2013 : 82).

### 9.3. *Ustensiles de cuisine*

Le XVIII<sup>e</sup> siècle vit naître toute sorte d'ustensiles spécialement adaptés à chaque type de préparation et à chaque type d'aliment. Avec le temps, la diversité des ustensiles dans la cuisine devient un facteur de distinction sociale. À côté des chaudrons et des marmites apparaissent les casseroles... Pour ce qui est des ustensiles, on peut parler de deux sortes : ceux que l'on utilise pour la préparation du dessert, et ceux que l'on utilise pour son service.

On pourrait penser qu'il est compliqué de lier les ustensiles de la pâtisserie à des documents d'époque, or il se trouve que l'ouvrage le plus important du XVIII<sup>e</sup> siècle illustre tout particulièrement ses outils, nous parlons bien sûr de l'Encyclopédie.

*Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des Sciences des Arts et des Métiers* est publié sous la direction de Denis Diderot (1713-1784) et de Jean le Rond d'Alambert (1717-1783). L'*Encyclopédie* est divisée en 17 volumes entre 1751 et 1765, auxquels suivirent 11 volumes de planches entre 1762 et 1772. L'objectif était de regrouper tous les savoirs de l'époque dans un seul ouvrage. Pour ce qui est des ustensiles de préparation spécialisés, les planches de

l'*Encyclopédie* restent assez peu explicites, on n'y trouve que quelques pages dédiées à la confiserie et à la pâtisserie.

Sur la première planche, nous trouvons les ustensiles suivants : <sup>32</sup>

« Fig.1 Plateau , Fig. 2-3 Tourtière , Fig. 7 Pilon en bois , Fig. 11. g. Rouleau de bois , Fig. 12 Verge pour fouetter les blancs d'œufs , Fig. 18 Un tamis ».

Sur la deuxième planche, ceux-ci : <sup>33</sup>

« Fig. 1. 2. 3. & 4. sont des moules de fer-blanc pour exécuter des pièces en pâte de gâteau d'amande, ou en pâte de biscuit; les parties a a a, &c. indiquent les cellules ou canaux du moule dans les - quels on coule la pâte préparée. Ces cellules ont un fond & deux rebords; c'est dans ces moules que les pièces qu'on y a coulées se mettent cuire au four.. C'est toujours le fond e qui donne à l'objet qui en sort la figure la plus conforme à la chose qu'on a voulu représenter ».

Une description plus précise est écrite dans le volume 7. <sup>34</sup>

« Fig. 6. 7. & 8. Sont des pièces de gâteau d'amande ou de pâte de biscuit qu'on a représentées sorties de leur moule. [...] Les pâtissiers qui sont assortis ont des moules variés à l'infini, ils peuvent exécuter des arbres, des animaux, des figures, des bâtimens, &c. mais comme la difficulté de bien rendre tous ces objets dépend de la perfection du moule & de l'art du ferblantier qui les fait, il arrive toujours que la connoissance du dessein & de l'architecture étant fort rarement du ressort de la ferblanterie, que ces moules sont de mauvais goût & de mauvaises proportions, & les figures qui en sortent ridiculement dessinées; ce que les pâtissiers exécutent le mieux dans ce genre sont les lettres initiales d'un nom, comme un M, une F, une L, &c. des coeurs & des étoiles; ainsi on s'est contenté en donnant les fig. 6. 7. & 8. d'indiquer ce que l'on pourroit faire dans les différens genres avec de bons moules ».

Pour ce qui est de la présentation du dessert, on ne retrouve dans l'*Encyclopédie* aucune planche illustrant les couverts de l'époque, ainsi que très peu d'images de service en faïence ou en porcelaine, dont nous avons déjà parlé lors de la sophistication de la table. Rappelons tout de même que pour la noblesse, la vaisselle en faïence ou en porcelaine se fait plus accessible et plus populaire que l'orfèvrerie. Les nouvelles recettes entraînent une spécialisation des pièces qui donnent lieu à des objets dont le but est de ne servir qu'une seule sorte de plat, on retrouve ainsi des assiettes plates, des assiettes creuses, des assiettes à dessert... La table accueille également des ustensiles et des couverts destinés à servir des aliments particuliers et nouveaux, on voit apparaître des moutardiers, des vinaigriers, des sucriers. Ces objets sont parfois

---

<sup>32</sup> Voir Annexe 31

<sup>33</sup> Voir Annexe 32

<sup>34</sup> Voir Annexe 33

accompagnés de couverts particuliers accompagnés de leurs cuillères correspondantes : à sel, à sucre, à moutarde.

## 10. Techniques de préparation.

Apparition de nouveaux ustensiles, mais aussi apparition de nouvelles techniques de préparation. C'est le cas de la réfrigération qui apporta avec elle les sorbets et les glaces d'Italie.

Le dessert devient aussi un plat qui se sert froid. Ceci requiert de nouvelles techniques, non seulement plus innovantes mais aussi plus coûteuses, et donc, une fois de plus, seulement abordables pour la noblesse et une partie de l'aristocratie. Si les techniques de cuisson évoluent, les techniques de réfrigération font de même. De nombreux ouvrages défendent les unes face aux autres.

-Cuisson : Les techniques de cuissons les plus fréquentes restent la cuisson du four, "sous la cendre " (Revel, 2007: 178), où la cuisson à l'eau. Mais les ouvrages présentent d'autres nombreuses options. Jourdan Lecoite (1790) dans son livre *La cuisine de santé* défend l'utilisation du bain-Marie face à la cuisson à la poêle, car cette dernière suppose un contact trop abrasif pour l'aliment. Dans *À la table de Marie-Antoinette* (Villemur 2013 : 64 ), on trouve la description d'un endroit particulier citant de nombreux instruments de cuisson :

« Au sein du Hameau, se trouve le réchauffoir, un local situé à une douzaine de mètres de la Maison de la Reine. Dans les cuisines se trouvaient un fournil, de grands fourneaux de vingt-deux feux, un four à pain, une cheminée, un garde-manger. "Les mets destinés aux dîners de la reine partaient de ce lieu sous la vigilance de valets de pieds qui se rendaient là où Marie Antoinette le demandait ».

- La réfrigération : En 1748, William Cullem, docteur en chimie de l'université de Glasgow et d'Édimbourg prouve que l'abaissement de la température permet de congeler de l'eau, et donc de créer de la glace. Au premier abord sans trop d'importance, cette découverte va se révéler révolutionnaire dans le domaine gastronomique, parce que d'une part, elle permet de confectionner des boissons fraîches et des crèmes glacées (déjà connues), mais surtout, parce que naît ainsi, une nouvelle façon de conserver les aliments. La conservation par le froid n'est pas nouvelle, elle était déjà connue des Romains ; la révolution de cette invention est de disposer de glace à n'importe quel moment de l'année. La glace en été cesse d'être un privilège réservé. (Baudet, 2013 :110-112 )

Nous avons parlé des techniques de préparation et de conservation à travers la température, parlons à présent de conservation grâce au sucre. Il existe deux façons de conserver toutes sortes de fruits qui donnent des confiseries et des confitures. À travers son ouvrage, déjà cité, Nostradamus transmet ces techniques de conservation.

Quelques années plus tard, Nicolas Appert (1749, 1841), mit au point la méthode de stérilisation qui porte son nom : l'appertisation. Cette découverte fut à la base destinée à conserver les aliments de l'armée.

## 11. Les métiers des officiers de bouche aux châteaux

Aux châteaux, les desserts servis durant les déjeuners et les dîners étaient faits par les maîtres cuisiniers. Ceux-ci avaient été, soit instruits dans l'art de la pâtisserie avant d'occuper leur poste, soit des cuisiniers spécialisés en pâtisserie. La distribution des tâches était la même dans les cuisines de Versailles que dans les petites cours satellites qui se multipliaient à travers la France.

Ainsi, Stanislas Leczinski roi de Pologne se retire en Lorraine en 1720. À Lunéville, « le petit Versailles lorrain », la vie se veut la même qu'à Versailles ; le chef pâtissier François Richard officie en cuisine et crée pour son maître un gâteau fameux : le Baba au rhum. Voici comment certains cuisiniers sont entrés dans l'histoire grâce à la création d'un dessert alors que d'autres se contentaient de copier et de réaliser des recettes connues, en les adaptant aux préférences de ceux pour qu'ils travaillent. Aux châteaux, si le maître d'œuvre est celui qui organise les menus, et parfois invente des recettes, ce n'est normalement pas celui qui cuisine. Il joue un rôle de surveillant afin que tout se réalise correctement. Tout comme aujourd'hui, la cuisine est hiérarchisée, et chacun y joue un rôle concret.

-Pâtissier : même si nous parlons dans ce travail du pâtissier, dans le sens large du terme, tel que nous le connaissons aujourd'hui, il faut savoir, qu'à l'époque, le pâtissier est le maître qui se charge de n'importe quelle préparation, sucrée ou salée allant dans une pâte. Cette tradition continue et nous trouvons aujourd'hui des vols au vent ou des chaussons dans les pâtisseries :

« Lorsque nous lisons le menu du grand repas que Louvois donna le 25 Août 1690 en son château de Meudon à Monseigneur, Monsieur, Madame, avec toute la Cour, repas préparé par Massialot, et auquel ne manquait que le roi, nous y constatons la présence de tourtes de pigeons, de tourtes de pâtes croquantes ou à la confiture » (Revel, 2007: 156-157).

-Confituriers : s'occupaient non seulement des confitures et gelées, mais des sirops et liqueurs. (Revel, 2007: 179).

-Chocolatiers : Selon Villemur, Marie-Antoinette serait arrivée à la cour de Versailles avec son chocolatier pour qui elle créa la charge de «chocolatier de la Reine». Mais Marie-Antoinette ne dédaignait pas le café; elle en buvait chaque matin une bonne tasse accompagné d'un petit pain viennois (2013 : p. 76).

### 13.1. *Transmission des recettes et des techniques*

Si dans un premier temps, la transmission des recettes était orale, ce fut sans doute l'invention de l'imprimerie et l'accessibilité aux livres qui favorisa la multiplication et la transmission des livres des recettes écrites.

Au début réservés à la corporation, on voit apparaître maintenant des livres destinés aux femmes au foyer et à tous ceux qui voulaient s'initier à la cuisine. Comme tous les tomes encyclopédiques qui leurs sont contemporains, ces manuels essaient de faire arriver leurs informations au plus grand nombre possible.

Dans certains cas, il s'agit de simple récapitulation de recettes, dans d'autres, comme dans *Le Cannameliste français* par Joseph Gillier (1768) nous trouvons des définitions sous forme de dictionnaire sur les différents aliments et la façon de les cuisiner.

On trouve aussi divers prologues qui citent le plaisir de la nourriture et de la préparation. Dans toutes les œuvres, on retrouve une obsession claire en ce qui concerne la recette, l'utilisation des ingrédients et des techniques concrètes. C'est la variété des nuances lors de la préparation qui donne deux recettes totalement différentes, même lorsque l'on utilise les mêmes ingrédients. Ces nuances peuvent faire référence à l'ordre de mélanger les ingrédients, le temps de cuisson.

Les auteurs sont très variés, nous trouvons des cuisiniers amateurs qui racontent leurs expériences, *La cuisine renversée* par la famille Cointeraux (1796-1797), jusqu'aux maîtres pâtisseries expérimentés *Le pâtissier royal* par Antonin Carême (1815), en passant par des scientifiques comme Nostradamus, dont l'ouvrage dédié aux confitures a déjà été cité.

Mais ce furent notamment les grands cuisiniers ou maîtres d'offices de l'époque qui publièrent de colossales œuvres culinaires. Apart les recettes, bien évidemment, on y retrouve le débat de la Nouvelle cuisine face à celle encore liée au Moyen-Âge.

### 13.2. *Les grands noms*

-Menon : même si l'on ne sait presque rien de sa vie, on lui doit de nombreux ouvrages, tous considérables (toujours plus de 300 pages) :

En 1739, *Nouveau traité de cuisine, avec de nouveaux desseins de tables, où l'on apprend ce que l'on doit servir selon chaque saison, en gras, en maigre & en pâtisserie, & très-utile à toutes les personnes qui s'en mêlent tant pour ordonner, que pour exécuter toutes sortes de nouveaux ragoûts & de plus à la mode.*, Chez Michel-Etienne David, à Paris. Deux volumes.

En 1742 : *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année, qui explique la façon de travailler toutes sortes de mets, qui se servent aujourd'hui.* David, Paris.

1755: *Les soupers de la cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons, en quatre volumes*. Guillyn, Paris. 4 volumes.

-André Viard: qui publie entre autres, *Le cuisinier royal, ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office*. (1820), réédité en 1851 sous le titre : *Le cuisinier national de la ville et de la campagne*, chez Arbie, à Possy. qui compte la première référence culinaire de la mousse au chocolat.

-François Massialot : dans le sillon des ouvrages de plus de 500 pages, on trouve aussi le cuisinier François Massialot, qui en 1691 publie *Le Cuisinier roïal et bourgeois... ouvrage très utile dans les familles*, édité par C. de Sercey, à Paris. Lui suit en 1692 *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, avec la manière de bien ordonner un dessert* (C. de Sercey, Paris, 444 pages), où l'on y retrouve, entre autres, une marmelade de violettes.

En 1707, un dernier ouvrage de 502 pages clos son œuvre. Il est édité chez Claude Prudhomme, Paris. *Le Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & et en maigre, & la meilleur manière des ragoûts les plus délicats & les plus à la mode. Ouvrage très-utile dans les familles, & singulièrement nécessaire à tos maîtres d'hôtel, & ecuiers de cuisine*. On y trouve la première référence littéraire sur la meringue. Cet auteur aime le naturel et la simplicité, face aux mélanges trop forcés.

- François Pierre de La Varenne: s'il y eut un écrivain prolifique, c'est bien François Pierre de La Varenne. Ses nombreux ouvrages apportèrent beaucoup à la gastronomie. Dans le registre de la pâtisserie, nous pouvons dire qu'il fut le premier à parler d' « œufs à la neige », qui paraît dans *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes pâtisseries en perfection*.

C'est aussi l'un des premiers à préférer l'usage du beurre comme matière de cuisson, au lieu du saindoux. Ce cuisinier, qui fut notamment au service du Marquis d'Uxelles fera de grands apports à la pâtisserie : *Le pâtissier françois* (1653) et *Le parfait confiturier* (1667).

Dans la guerre des goûts, de la Varenne se range du côté de ceux qui préfèrent le goût naturel, rejetant l'utilisation des épices en trop grande quantité « quand je mange une soupe au chou, je veux qu'elle ait le goût du chou » (Baudet, 2013 : 84).

Contre lui, se dresse L.S.R. qui, aux côtés de Massialot, est réputé plus fin, et qui cherche à en finir avec de la cuisine médiévale : « on ne verra point ici les absurdités et dégoûtantes leçons que le sieur de La Varenne ose donner et soutenir » (Revel, 2007 : 175).

On lui doit pourtant en 1674, un ouvrage de 413 pages intitulé *L'art de bien traiter divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant*, édité chez Jean du Puis à Paris, qui prêche pour une cuisine plus simple. Il reste anonyme mais dit lui-même connaître les châteaux de Fontainebleau, Saint-Cloud, de Rueil, de Vaux-le-Vicomte et de Liancourt.

- Pierre de Lune : Autre auteur peu connu, qui, en 1656 publie *Le cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprêter toutes sortes de viandes, gibier, volatiles, poissons... ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries*, parut chez David, à Paris. 364 pages : « Il fut écuyer chez le duc Hercule de Rohan, qui "considérait son cuisinier comme un homme capable de donner l'âme à sa table » (Revel, 2007 : 173).

En 1668 paraît chez Loyson, Paris, en 362 pages, une nouvelle édition *Le nouveau et parfait cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibier, volatiles, poissons, tant de mere que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année. Ensemble la maniere de faire toutes sortes de pastisseries, tant froides que chaudes en perfection*.

On retrouve chez Pierre de Lune, des mélanges visant à unir la saveur des fruits à ceux de la viande, tel que son potage de melon avec poulet. Nous trouvons aussi des potages de framboises, qui, même étant un dessert se présente sous forme de potage puisque, comme l'on a déjà dit, à l' époque tout ce qui se fait dans un "pot" se nomme potage. Une habitude répandue au temps de Louis XIV, comme nous l'avons vu préalablement, pour apporter une note d'exotisme.

## 12. Quand la pâtisserie cesse d'être un luxe aristocratique

Les pâtisseries, ou plutôt les pâtisseries existent depuis 1566, année où la corporation est née. Déjà sous le règne de Marie Antoinette, on commandait des douceurs aux pâtisseries les plus renommées de Paris. On peut citer entre autres, «*Chez Bailly*» pâtisserie où fut formé un cuisinier de renom, Marie Antoine Carême. Cependant, c'est surtout après 1789 que les pâtisseries se multiplient puisque c'est après la Révolution française, que beaucoup de maîtres pâtisseries perdent leur travail. La classe sociale qui les employait ayant fui ou péri sous la guillotine, ils durent ouvrir leur propre établissement pour survivre ; c'était la première fois que le peuple avait accès aux desserts des classes les plus élevées. Les pâtisseries vont à présent servir la nouvelle classe sociale dominante, la bourgeoisie.

Depuis le temps des Grecs et des Romains, et jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, les métiers se sont regroupés en « corporations ». Pour ce qui est des pâtisseries, la corporation dite de « Pastillariorum » apparaît à Rome quatre siècles avant Jésus-Christ.

Plusieurs sites internet dédiés à la pâtisserie citent cette petite anecdote. « En France, c'est au XIII<sup>e</sup> siècle que les maîtres « oublayers » demandèrent à Saint- Louis de statuer sur leur métier. Leur Confrérie était située rue de la Poterie (près des anciennes Halles) ». Au XVI<sup>e</sup> siècle, Charles IX octroya de nouveaux statuts donnant aux pâtisseries le titre de « maître de l'art de pâtissier et « d'oublier d'oublieurs », mais ce n'est vraiment qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que la pâtisserie a pris sa physionomie délicate. L'histoire de la pâtisserie est déjà riche, lorsqu'en 1566, apparaît en France la corporation des « pâtisseries ». C'est l'époque de l'apparition des premières glaces, de la pâte à choux, des pithiviers...

En 1789, la Révolution française éclate. Une partie de la noblesse est guillotinée ou s'exile. La vie de luxe qu'entretenaient ces personnes disparaît d'un coup, laissant sans travail des milliers de personnes qui doivent se reconverter. Pour une partie des cuisiniers et des grands noms des pâtisseries, cette reconversion va être l'ouverture de boutiques où pouvoir vendre ce qu'avant était réservé à la monarchie et à la noblesse. On voit donc ouvrir toutes sortes d'établissements liés à la cuisine, c'est le début des restaurants et la renaissance des pâtisseries (qui existaient déjà).

### 12.1. Les nouveaux pâtisseries

Nous disons donc que c'est dans l'une des plus importantes pâtisseries du Paris d'après la Révolution (Chez Bailly), que se forme Antonin Carême (1784-1833) qui allait acquérir une

notoriété européenne et allait devenir le plus grand pâtissier de son époque. Dans son livre *Hommes et établissements des métiers de bouche*, Régis Carisey dédie quelques pages à celui que l'on appelait « le roi des chefs et le chef des rois ».

Apprenti doué, ses aptitudes sont remarquées et il entre à treize ans comme apprenti chez le célèbre pâtissier Sylvain Bailly, rue Vivienne, près du Palais-Royal. À 17 ans, il est promu « premier tourier » sous les ordres de son maître Jean Avice, pâtissier à l'hôtel de Galliffet où est installé le ministre des Relations extérieures, Talleyrand. Carême ouvre sa première boutique, la Pâtisserie de la rue de la Paix, qu'il conserve jusqu'en 1813.

Si Carême remporta un tel succès, c'est non seulement grâce à son talent, c'est aussi grâce à un travail de recherche acharné qui commença très tôt. Lorsqu'il est apprenti, il se rend souvent à la Bibliothèque Nationale et Impériale (au Cabinet des estampes) pour y étudier les traités d'architecture (notamment des jardins). Il étudiera aussi de vieilles recettes, probablement des recettes italiennes datant de la Renaissance, car c'est à cette époque que sont créées en Italie de magnifiques compositions faites de sucre et si Carême deviendra à ce point connu, c'est en grande partie pour ses constructions élaborées entièrement en sucre et en pâte d'amande, des pâtisseries qui atteignent parfois plusieurs pieds de hauteur. Les formes sont inspirées des images des temples, des pyramides et des ruines antiques qu'il voyait dans les livres des bibliothèques. On raconte qu'à l'époque, Bailly expose ses créations dans la vitrine de sa pâtisserie. A part les pièces montées, on lui doit de gros nougats et de grosses et croquantes meringues à base d'amandes et de miel, ainsi que le perfectionnement de nombreuses recettes anciennes. La plupart des recettes de pâtisseries sont réunies dans deux ouvrages : *Le pâtissier pittoresque* et *Le pâtissier royal*.

Carême travaillera pour les personnalités les plus importantes de son époque, il se voit confier la confection des pièces montées destinées à la table du Premier Consul et, plus tard, à celles de Talleyrand, George IV, l'empereur d'Autriche François Ier ou le banquier James de Rothschild.

### *12.2. Le dessert en tant que tactique diplomatique*

L'art a, depuis toujours, été un facteur de taille lorsqu'il est question de diplomatie. Les émissaires étrangers étaient impressionnés par l'architecture des châteaux et des palais, par les peintures, les tapisseries, les objets couverts de pierreries... Au temps de Versailles, l'art de la cuisine n'est pas exclu de cette longue liste. L'ampleur des banquets était une marque de puissance et l'hospitalité d'un hôte était souvent mesurée à la quantité (et la qualité) de la nourriture qu'il faisait servir.

Napoléon n'était pas réputé pour être un grand amateur de gastronomie, mais il avait compris l'importance d'impressionner les diplomates qu'il côtoyait, pour ce :

« Il finance pour Talleyrand l'achat du château de Valençay, un grand domaine en dehors de Paris. Le château est destiné à devenir un lieu de rendez-vous diplomatiques. Quand Talleyrand aménage à Valençay, il prend Carême avec lui et propose un défi au cuisinier : créer une année entière de menus, sans répétition et en utilisant uniquement des produits de saison. Carême passe le test et complète sa formation dans les cuisines de Talleyrand » (Régis Carisey, *Hommes et établissements des métiers de bouche*).

Aujourd'hui encore, les grands-banquets (desserts compris) restent l'un des atouts de la diplomatie française.

### *12.3. Le dessert et la société*

Nous avons étudié le dessert sous tous ces aspects. Nous avons répété de nombreuses fois le mot Versailles ainsi que le mot noblesse et le mot monarchie...à croire que seules celles-ci et leurs employés étaient liés au monde de la pâtisserie. Ce n'est pas le cas.

Même si le dessert reste réservé à une toute petite partie de la société, à savoir la noblesse et les familles bourgeoises les plus riches, il faut un nombre considérable de métiers et de professionnels pour pouvoir servir un dessert sur la table de ces privilégiés.

De l'autre côté de l'océan, on retrouve les esclaves et les producteurs de produits exotiques (sucre, ananas, chocolat), puis, nous trouvons des commerçants chargés de faire arriver ses produits jusqu'en France, ces commerçants passent des semaines, parfois des mois à transporter leur cargaison à travers les routes maritimes ou terrestres, la route du sel, la route des épices... Une fois en métropole, d'autres marchands s'occupent du commerce local de ces produits, où viennent s'ajouter les ingrédients français (œufs, lait, farine, fruits de saison...) proposés par les paysans locaux. Parfois, les fruits proviennent directement des orangeries ou des jardins des palais, où ils sont cultivés par des jardiniers. Ces ingrédients vont arriver aux cuisines des palais, où des dizaines d'officiers de la bouche sont chargés de les mélanger, de les confire, de les cuire... Quelques fois, on ne réalise pas les pâtisseries en cuisine, on les commande aux pâtisseries Parisiennes. Il faudra encore un cortège de « serveurs » pour faire parvenir ces desserts jusqu'à la table.

On voit donc que des milliers de personnes étaient, sans le vouloir, directement liés au dessert de par leur travail. Tout ce secteur représente un montant économique qui serait long à calculer, mais que l'on peut estimer important. La Révolution française va entraîner la mort ou l'exil des mécènes de ce secteur, ainsi que la pénurie ou la faillite pour la plupart de ces corps de

métiers. Il faudra attendre que la stabilité politique et le calme reviennent pour faire réellement renaître ce monde de la pâtisserie.

### 13. Conclusion

C'est donc au XVIII<sup>e</sup> siècle, à la cour de Louis XVI, que l'on découvre pour la première fois, sur une table française, un service exclusivement dédié au dessert. On sait cependant que les pâtisseries que l'on y trouve étaient déjà présentes dans les menus servis à Louis XV. La plupart de ces desserts sont originaires de la campagne, où ils sont confectionnés à base de lait, d'œufs, de farine et de fruits de saison. En pénétrant dans les cuisines de Versailles et des cours satellites, ces recettes évoluent à tous les niveaux. Tout d'abord, la gamme d'ingrédients s'élargit grâce à des produits très chers arrivés à travers les routes commerciales : sucre, chocolat, café, fruits exotiques... En même temps, les ustensiles et les techniques de préparation se modernisent. Ces dernières voient apparaître les desserts froids qui viennent s'ajouter aux desserts chauds grâce à la réfrigération, qui permet de créer glaces et sorbets... Naissent ainsi à Versailles la plupart des recettes sucrées que l'on connaît aujourd'hui.

Cette évolution des produits sucrés et parallèlement à une évolution culinaire bouillonnante, des centaines de livres paraissent durant cette période, critiquant, développant ou améliorant ce que l'on va appeler la « nouvelle cuisine ».

Ces livres sont écrits par des philosophes, des amateurs ou des cuisiniers parmi lesquels on retrouve les noms de Pierre de La Moignon, de Rousseau, etc. À travers ces ouvrages, naît une cuisine plus distinguée, plus sophistiquée, qui commence à séparer le sucré du salé, à étudier les aliments à travers leurs propriétés et à rechercher la qualité et le goût, parfois à travers le retour aux produits naturels. Cependant, si les recettes sont accessibles à tous, il n'en est pas de même pour les desserts. Seule la noblesse et une partie de la bourgeoisie ont accès à cet ultime service dédié au plaisir. Et pourtant, si le dessert n'est accessible qu'à une minorité, il faut beaucoup de monde et de nombreux métiers pour leur confection. Agriculteurs de France, plantations d'esclaves en Amérique, commerçants, jardiniers, et toutes sortes d'officiers de la bouche, commis et confiseurs travaillent jour après jour à cet effet. Lorsqu'en 1789, la Révolution française éclate et guillotine une grande partie des patrons des grandes cuisines, les employés sont obligés soit de les suivre en exil, soit d'ouvrir leur propre pâtisserie, soit de trouver un autre travail. Dès lors, le dessert se démocratise, mais reste consommé de préférence par la bourgeoisie, la nouvelle classe dominante.

Depuis, quelques nouvelles recettes viendront s'ajouter aux existantes, de nouveaux saveurs et de nouveaux parfums viendront aussi s'ajouter, comme la vanille. Mais en général, la pâtisserie ne va pas beaucoup changer, les recettes restent souvent les mêmes.

Tout comme le service du dessert se maintient identique, toujours à la fin du repas, toujours dédié au plaisir, toujours synonyme de sophistication.

## 14. Références bibliographiques

### Livres actuels

Baudet, Jean C. (2013) : *Histoire de la cuisine. Une philosophie du goût.* Éditions Jourdan.

Carisey, Régis *Hommes et établissements des métiers de bouche.*

Disponible sur : [https://books.google.es-books?id=d9uZBOAAQBAJ&pg=PT1&lpq=PT1&dq=Carisey+R%C3%A9gis+Hommes+et+%C3%A9tablissements+des+m%C3%A9tiers+de+bouche+.&source=bl&ots=CUnSebDSXx&sig=D4sjUrIpIn0zsj261pCaQ6PNelc&hl=es&sa=X&ei=bSh2VZOTCqvY7Aau44DwBQ&ved=0CCIQ6AEwAA#v=onepage&q=Carisey%20R%C3%A9gis%20Hommes%20et%20%C3%A9tablissements%20des%20m%C3%A9tiers%20de%20bouche%20.&f=false](https://books.google.es/books?id=d9uZBOAAQBAJ&pg=PT1&lpq=PT1&dq=Carisey+R%C3%A9gis+Hommes+et+%C3%A9tablissements+des+m%C3%A9tiers+de+bouche+.&source=bl&ots=CUnSebDSXx&sig=D4sjUrIpIn0zsj261pCaQ6PNelc&hl=es&sa=X&ei=bSh2VZOTCqvY7Aau44DwBQ&ved=0CCIQ6AEwAA#v=onepage&q=Carisey%20R%C3%A9gis%20Hommes%20et%20%C3%A9tablissements%20des%20m%C3%A9tiers%20de%20bouche%20.&f=false)

Flandrin, Jean-Louis (2001) : *À table au XIXe siècle - L'ordre des mets.* Éditions Flammarion.

Onfray, Michel (1989) : *Le ventre des Philosophes. Critique de la raison diététique.* Éditions Grasset et Fasquelle.

Revel, Jean François (2007) : *Un festin en paroles.* Editions Tallandier.

Villemur, Michèle (2013) : *À la table de Marie Antoinette.* Editions Plon.

### Livres d'époque.

Brillat-Savarin (1848) : *Physiologie du goût* Éditions Charpentier.

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k1063697](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697)

Carême, Antonin (1815) : *Le pâtissier royal.*

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k852237p](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852237p)

Cointeraux, François (1796-1797) : *La cuisine renversée.*

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k1106924](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1106924)

Diderot, Denis. (1751-1772) : *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des art et des métiers.* Disponible sur CD.

Gillier, Joseph (1768) : *Le Cannameliste français.*

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k105074g](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k105074g)

Marin, François (1758) : *Les dons de Comus , ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur.* Tome premier.

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k1108709](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1108709)

Marin, François (1758) : *Les dons de Comus , ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur.* Tome deuxième.

Disponible sur : [http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k110871p](http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110871p)

Marin, François (1758) : *Les dons de Comus , ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur.* Tome troisième.

Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k1108722>

Lecoq, Jourdan. (1790) : *La cuisine de santé, ou Moyens faciles , économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate , la plus salubre, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française , italienne , par M. Jourdan Le Coq.*

Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k110867m>

Parmentier, Antoine Augustin (1777) : *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain.*

Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148-bpt6k108966h>

## Menus

Brain de Sainte-Marie (1759) *Voyages du Roi au château de Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté Voyages du Roy au château de Choisy.*

Disponible sur : <http://www.chateauversailles-recherche.fr/francais-ressources-documentaires-corpus-electroniques-sources-manuscrites-voyages-du-roi-au-chateau-de.html>

Cartes postales de Versailles.

## Sites Web

*Histoire de la crème chantilly.* Vu en février 2015.

Disponible sur : <http://www.ville-chantilly.fr/wp-content/uploads/2011-09-creme-internet.pdf>

*Histoire de la pâtisserie.* Vu en Mars 2015.

Disponible sur : <http://apprendrelapatisserie.jimdo.com-histoire-de-la-p%C3%A2tisserie->

*La vie au quotidien au 18ème siècle. La gastronomie nouvel art de vivre!* Vu en mars 2015

Disponible sur : [http://www.stanislasurbietorbi.com-stanislas-stanislas\\_gastronomie.htm](http://www.stanislasurbietorbi.com-stanislas-stanislas_gastronomie.htm)

*Tables royales.* Vu en mars 2015.

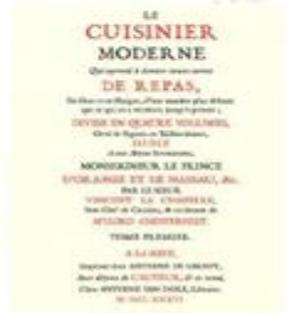
Disponible sur : <http://www.chateauversailles.fr-l-histoire-versailles-au-cours-des-siecles-vivre-a-la-cour-tables-royales>

*Dessert du Moyen-âge.* Vu en février 2015.

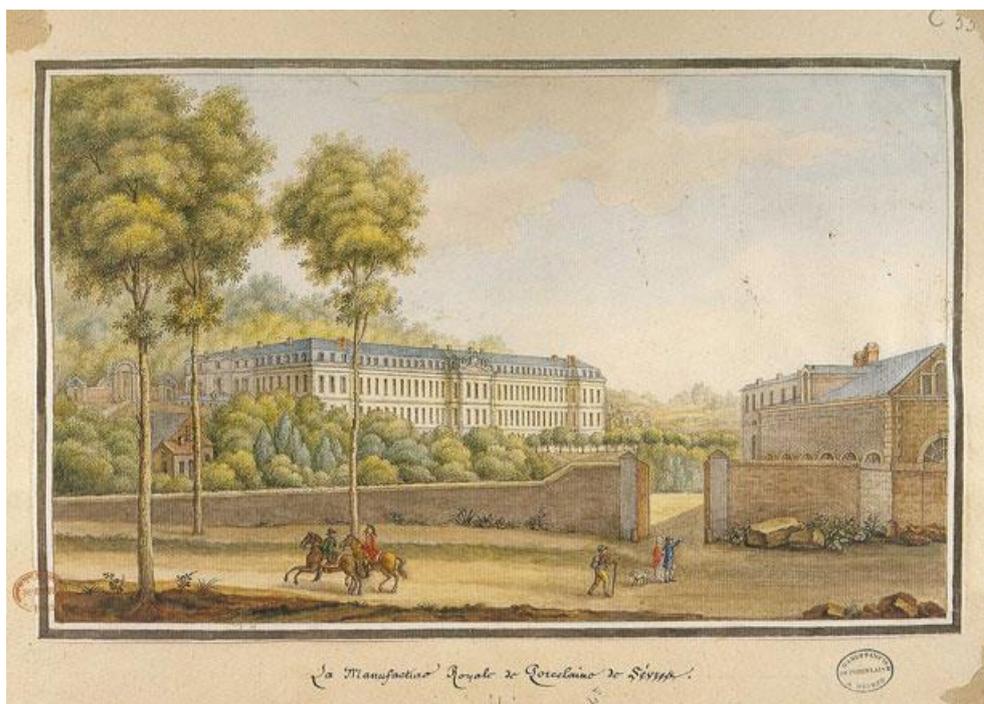
Disponible sur : <http://www.la-cour-des-saveurs.com-fr-118-dessert-du-moyen-age>

15. Annexes.

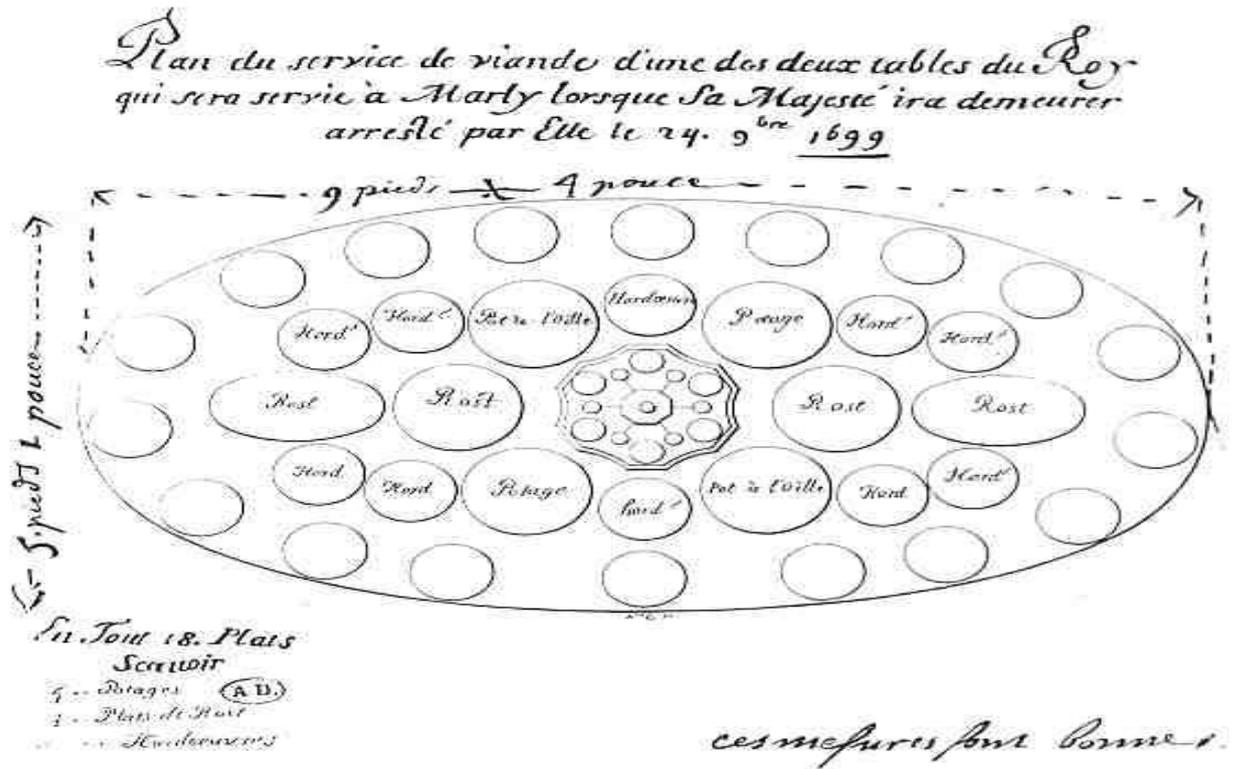
Annexe 1. Couvertures de divers livres cités.



Annexe 2 Gravure de la manufacture de Sèvres.

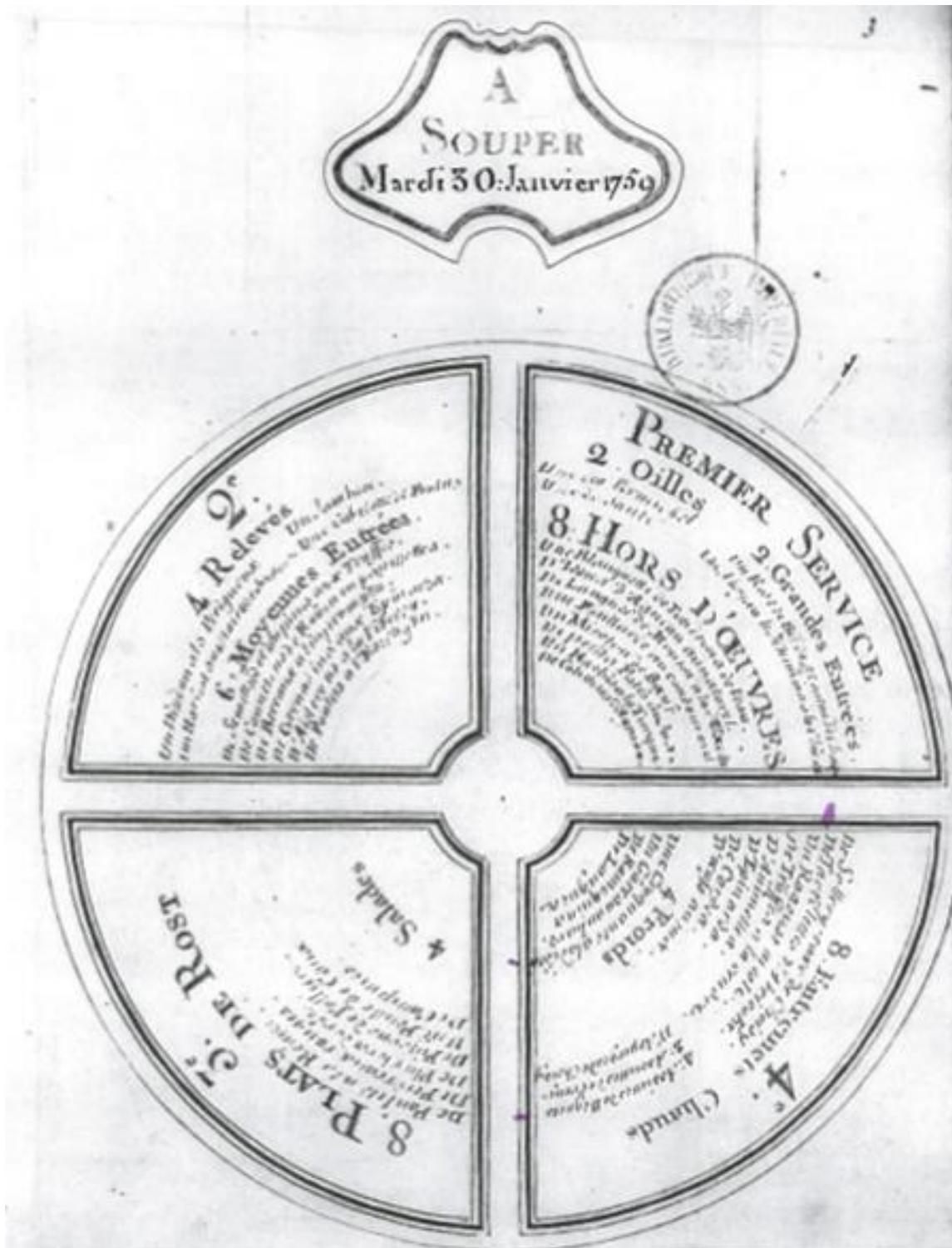


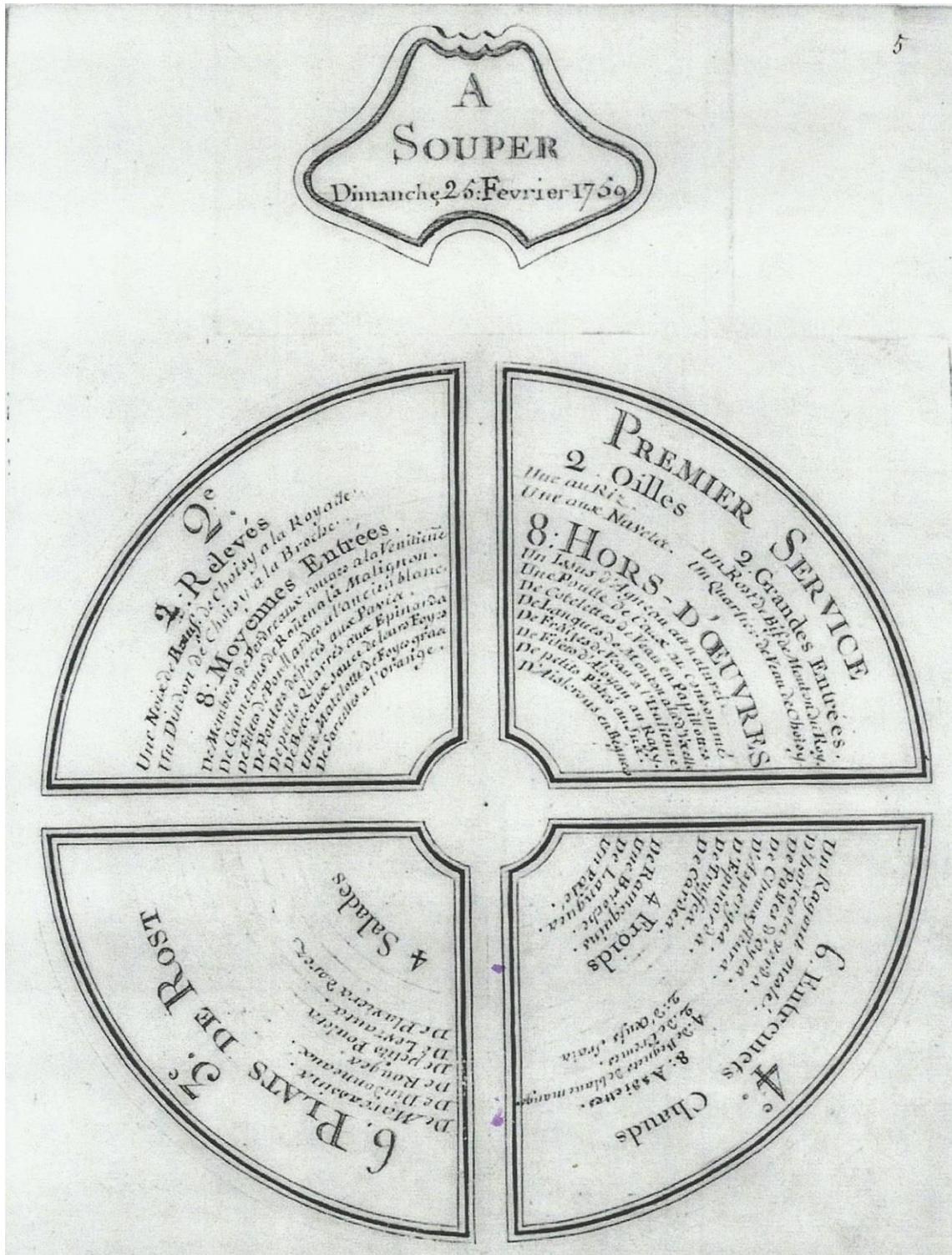
Annexe 3 Distribution d'une table royale de 1699

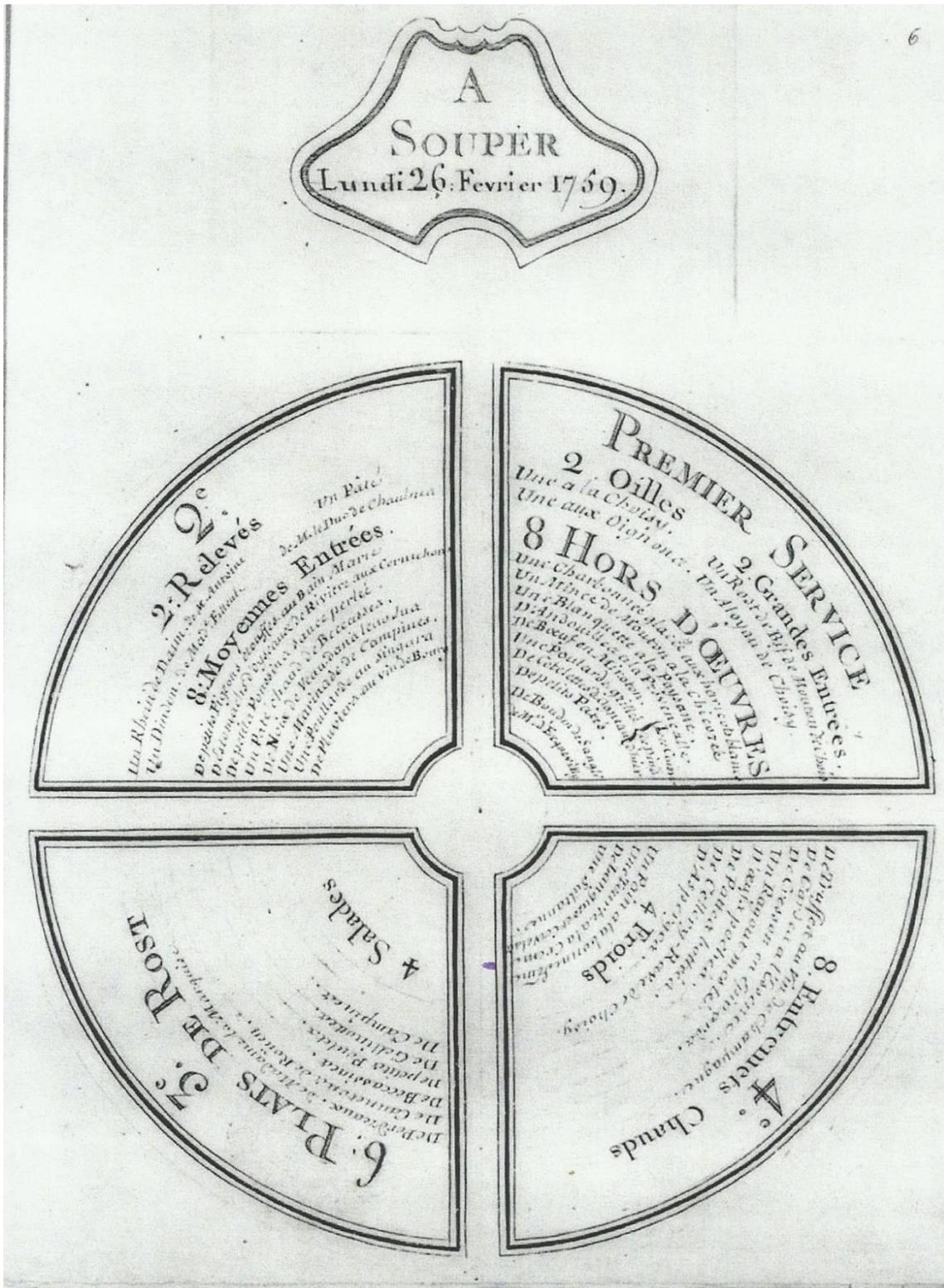


Annexe 4 et 5 Menus de Louis XV



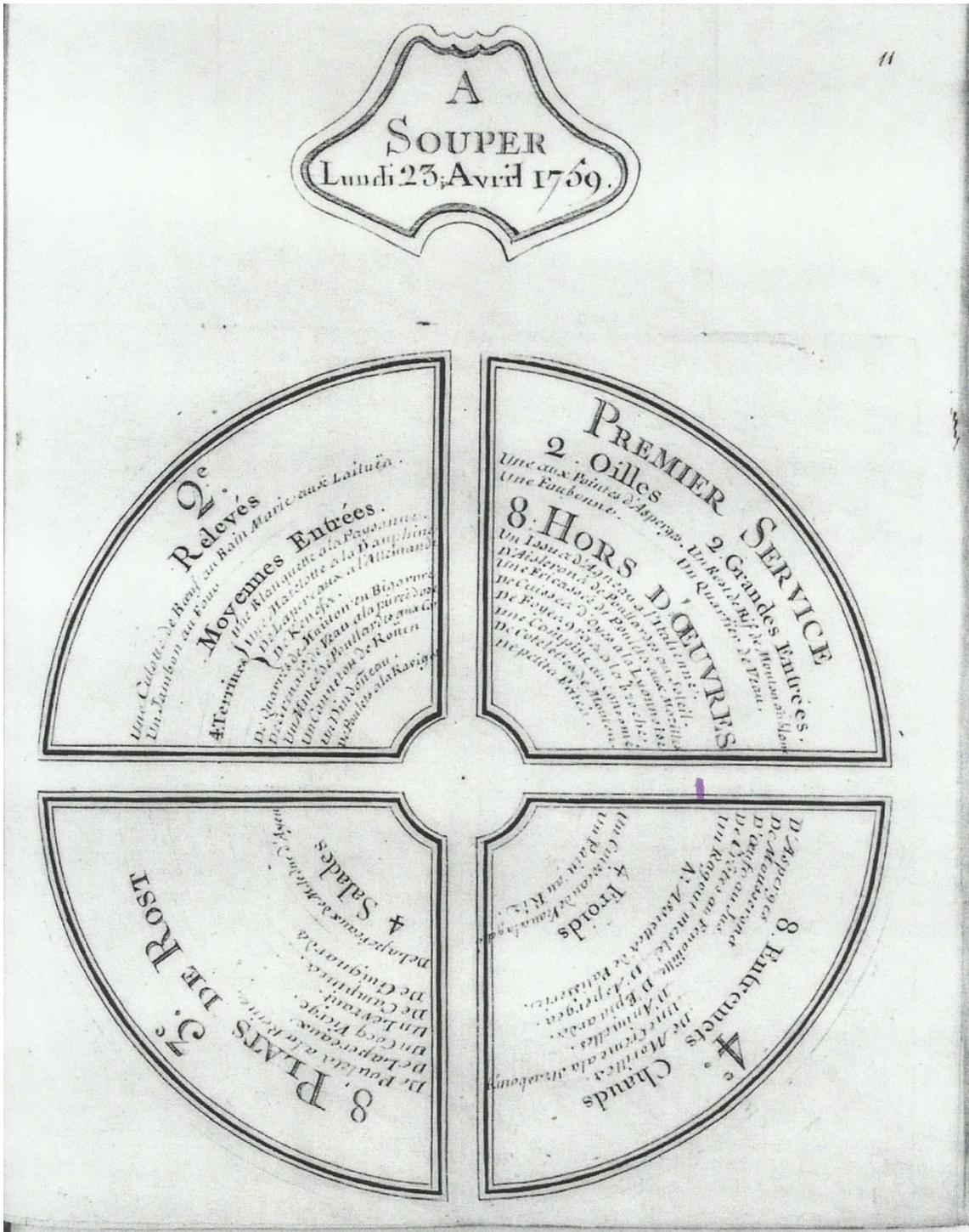










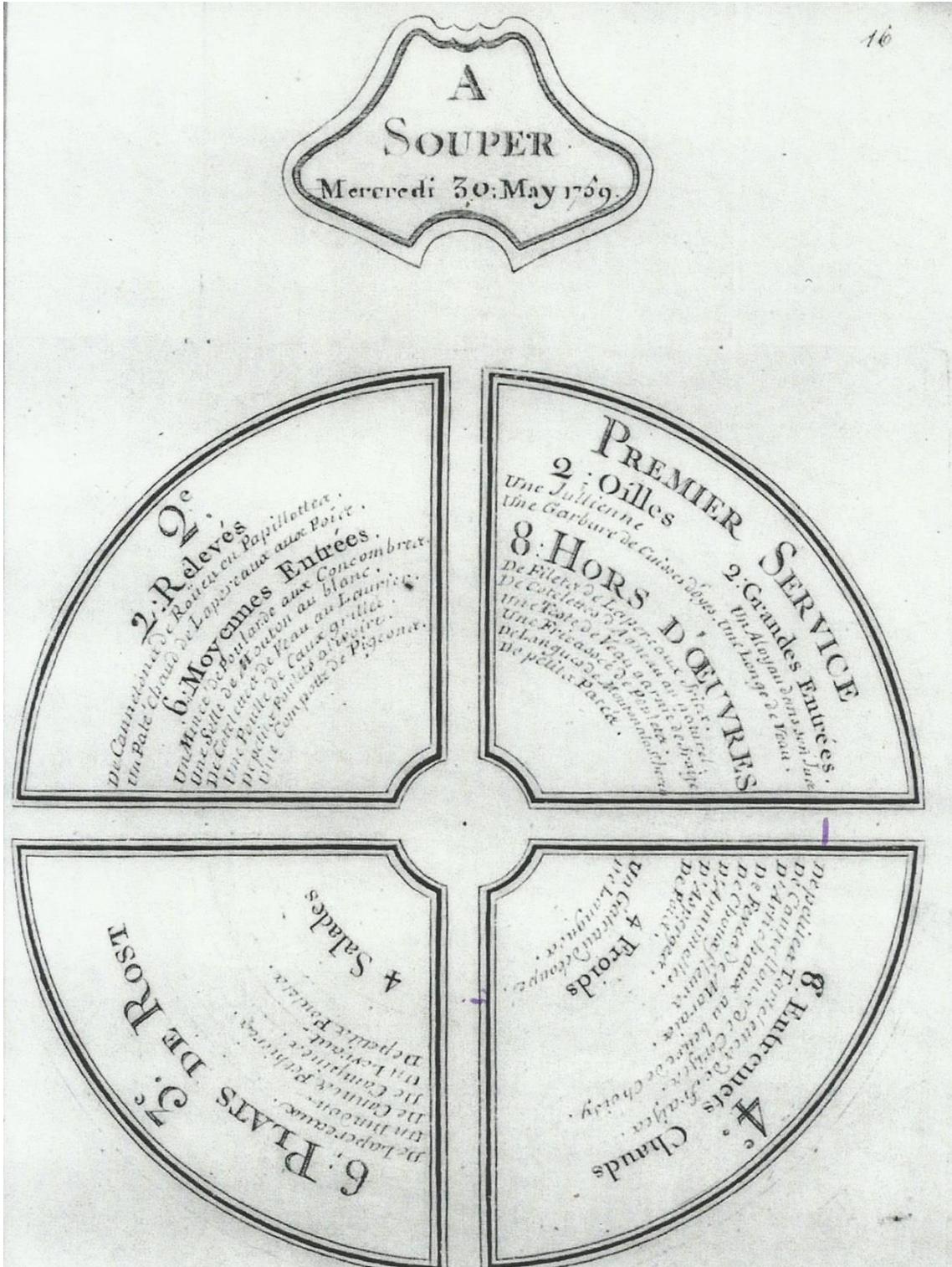


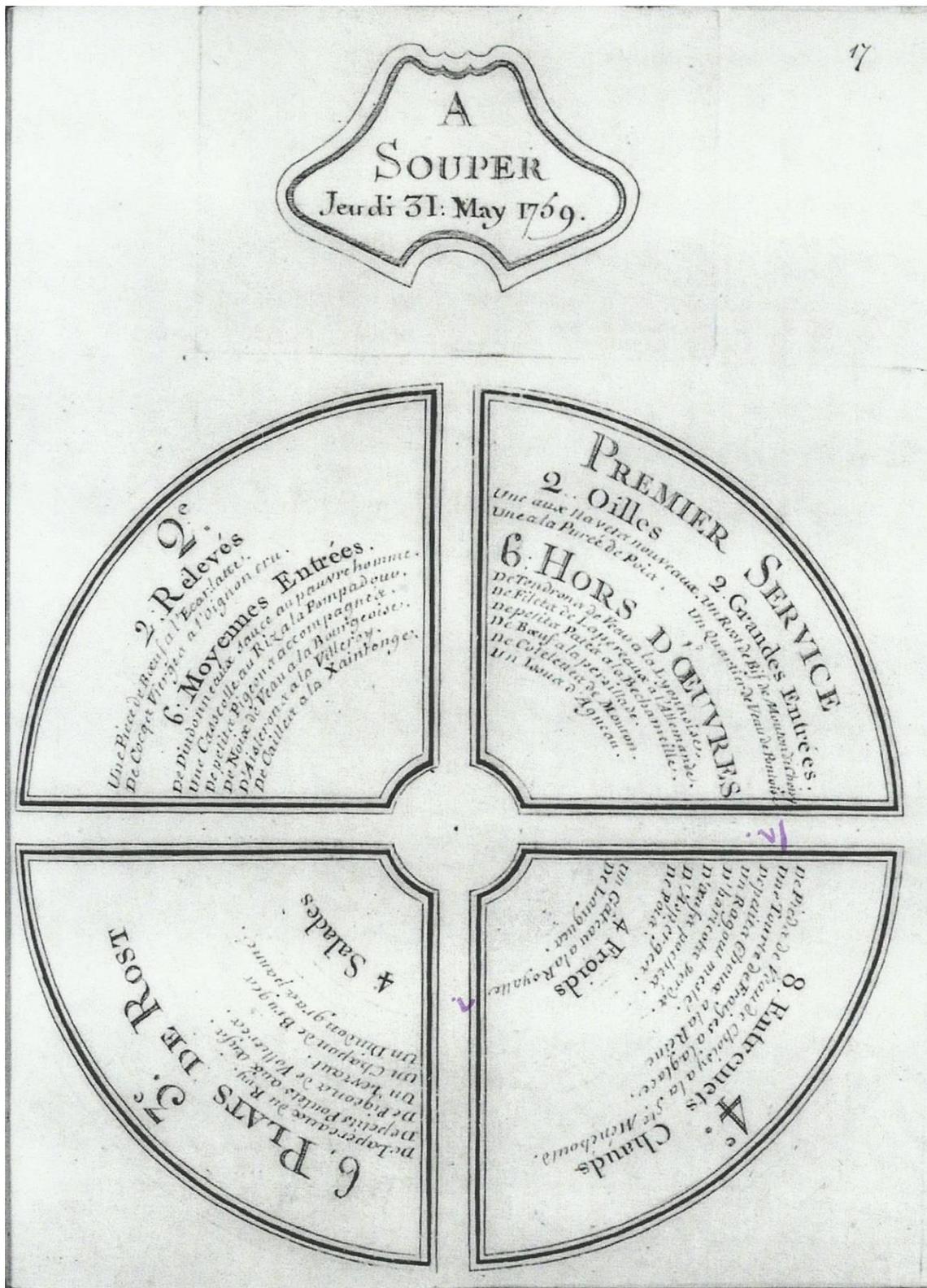


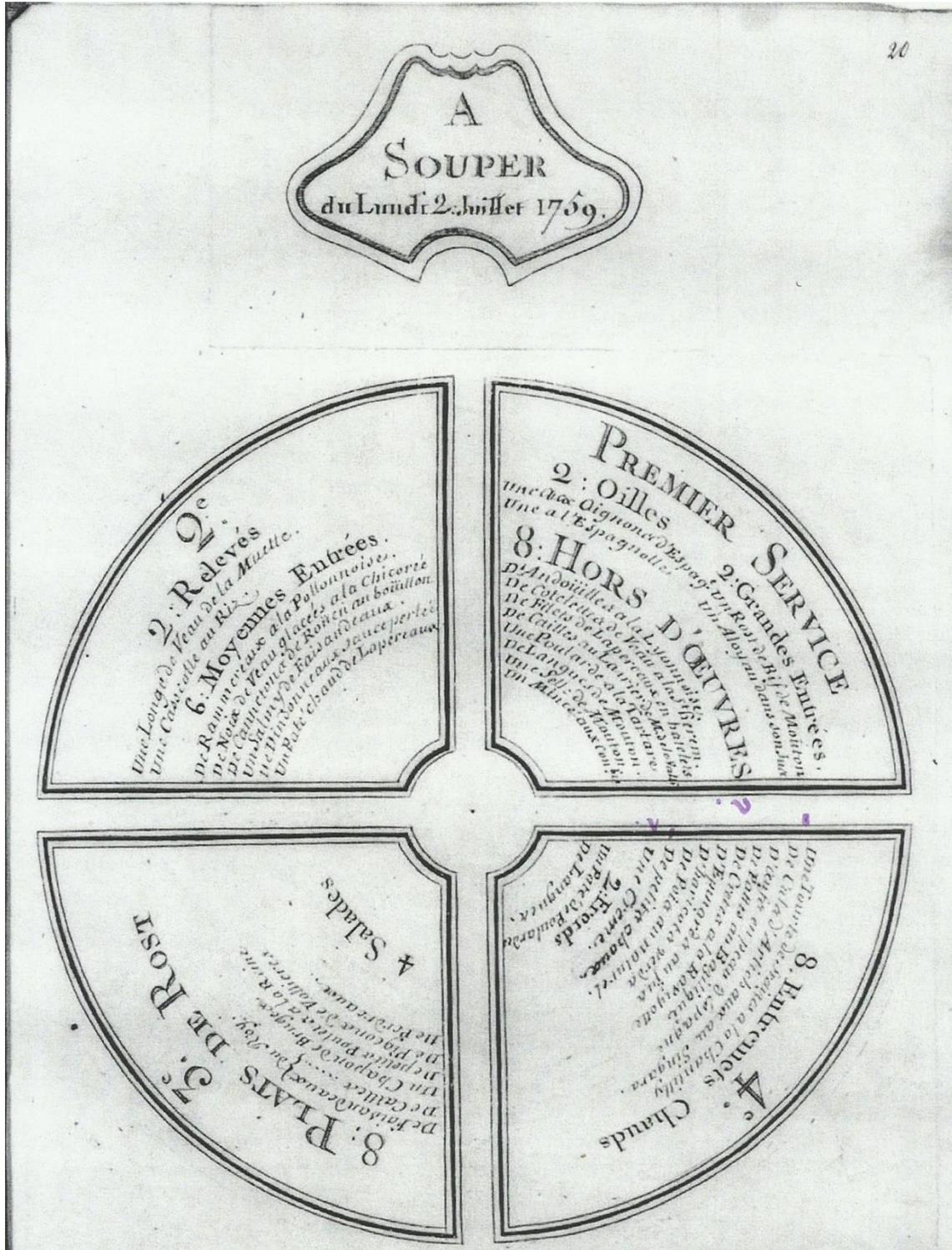
13

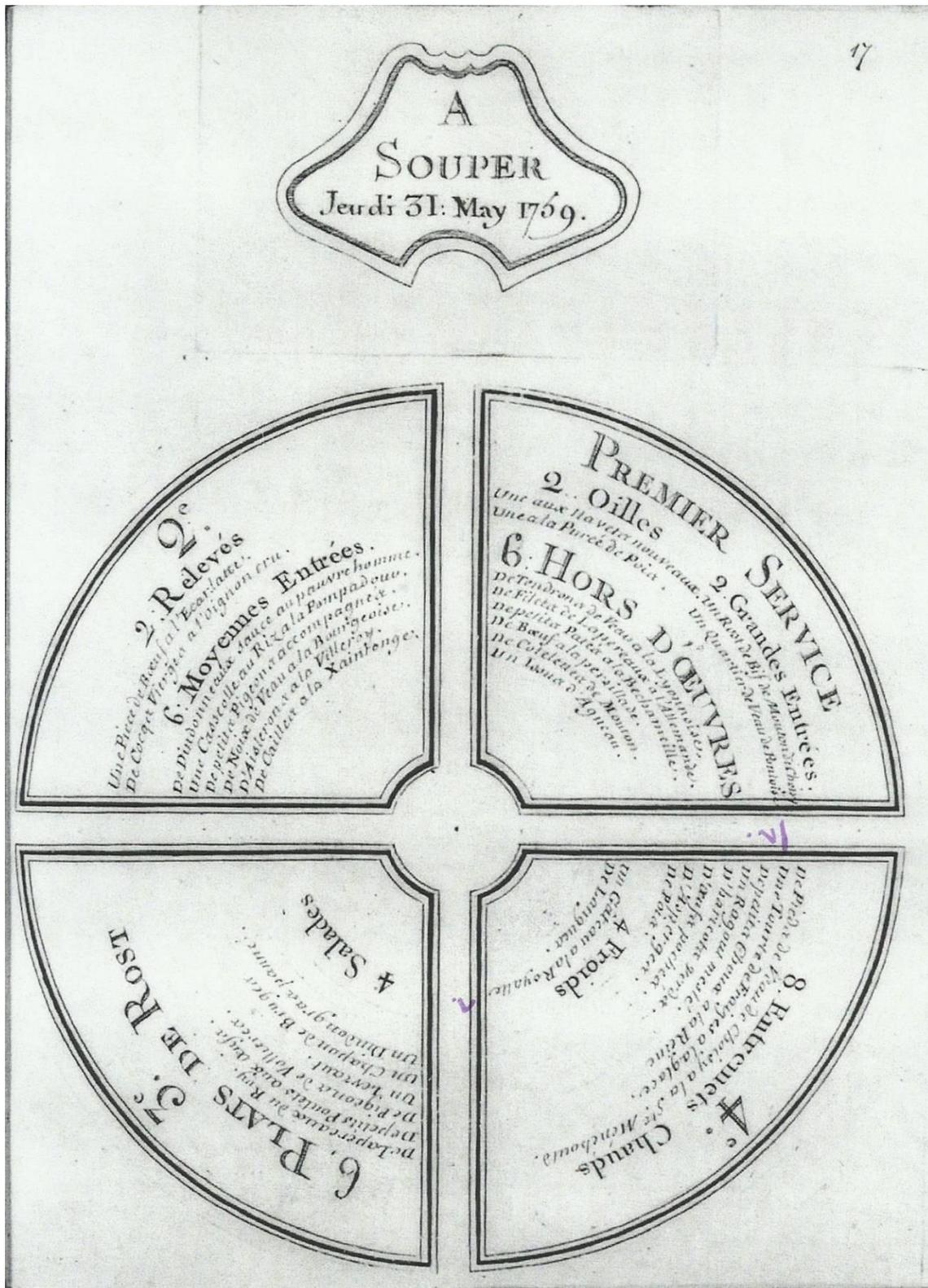
**A**  
**SOUPER**  
 Mercredi 25. Avril 1759.

<p style="text-align: center;"><b>2<sup>e</sup> Relevés</b>  <i>Une Carpe au bleu.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>10. Moyennes Entrées.</b></p> <p><i>Un Turbot.          De Pichons la Ballmannside.          De Déglossé, sauté au gratin.          De Filets de Barchinon.          Une Matrasse de Médailles.          De Corderons de Barchinon.          De Sauterelles de Barchinon.          De Rognons de Barchinon.          De Filets de Barchinon.          De Barchinon de Barchinon.          De Barchinon de Barchinon.</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>PREMIER SERVICE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2. Oilles</b>  <i>Une au Riz aux Escivistes.          Une à la Crique.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>8. HORS D'ŒUVRES</b></p> <p><i>De Morille à la Crique.          De Cuisse à l'Oseille.          De Filets de Barchinon.          De Filets de Barchinon.</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>8. PLATS DE ROSTI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>4. Salades</b></p> <p><i>De Barchinon de Barchinon.          De Barchinon de Barchinon.</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>8. Entremets</b></p> <p style="text-align: center;"><b>4. Chauds</b></p> <p><i>De Barchinon de Barchinon.          De Barchinon de Barchinon.</i></p>









32

# A S OUPER Samedi 18 Aout 1759

## 2: Grandes Entrées

*Un Brochet a la Pellonnoise.      Un Pâte de Poisson.*

## 2: Oilles

*Une Brunoise      Une a la Purée verte.*

## 16: ENTREES

<i>De petite Patée</i>	<i>Une Omelette Sarcie a l'oseille.</i>
<i>De Morue a la Creme.</i>	<i>De Fèves a la Bretonne.</i>
<i>D'Anguille grillée. Saucé a l'italien.</i>	<i>Deux filets minces aux Champignons.</i>
<i>De Filets de Perche aublanche.</i>	<i>De Maquereaux a la M<sup>re</sup> d'Hotel.</i>
<i>De Filets de Maquereaux en papillote.</i>	<i>De Solles a la S<sup>te</sup> Menchould.</i>
<i>De Solles au Laurier.</i>	<i>Une Blanquette de Solles aux Truffes.</i>
<i>D'œufs au Beurre noir.</i>	<i>Un Salmey de Perdreaux au Jus clair.</i>
<i>De Cotelette de Veau en Papillote.</i>	<i>Un Stince d'Aloyau a la Chicorée.</i>

## 2 Relevés

<i>De Truite a la Genevoise</i>	<i>Un Quartier de Mouton.</i>
---------------------------------	-------------------------------

## 2: Grands Entremets

<i>Un Poupelain.</i>	<i>Un Gateau de Savoye.</i>
----------------------	-----------------------------

## 2: Moyens

*Une Tourte de Perche      De Bœuf a la gauloise.*

## 8: PLATS DE ROST

<i>De Solles frites</i>	<i>De Pyles de Mer au blanc.</i>	<i>En gras</i>
<i>De Truite au Courbouillon</i>	<i>De Maquereaux frites.</i>	<i>De Perdreaux</i>
<i>De Carlets frites</i>	<i>De Merlans frites.</i>	<i>De Poulets.</i>
<i>De Pyles de Mer au blanc.</i>	<i>De Solles frites.</i>	

## 16: Petits Entremets

<i>D'Asperges.</i>	<i>De Choux fleur au Parmesan.</i>
<i>Un Ragoût maitre.</i>	<i>D'Écrevisses a la S<sup>te</sup> Menchould.</i>
<i>De Poire.</i>	<i>D'Artichaux frites.      En gras.</i>
<i>Une Creme de Chocolat</i>	<i>Une Creme grasse.      D'œufs au Jus.</i>
<i>D'haricots verts.</i>	<i>De Truffes a la Cendre.</i>
<i>D'Épinards a l'Essence.</i>	<i>Un Pain de Champignons a la Creme.</i>
<i>D'œufs au Jus.</i>	<i>D'Épinards a la Creme.</i>
<i>De Cannelons.</i>	<i>De Choux au Lait d'Amandes.</i>

# A SOUPER. Jeudi 2. Aout 1759.

## DORMANT

### 2. Grandes Entrees

*Une piece de Boeuf aux choux      Une longe de veau.*

### 2. Oilles

*Une a l'Espagnolle.      Une a la Crecy*

## 16. ENTREES

<i>Un Salin de Perdreaux au jus clair</i>	<i>ne Filer d'Alouau en Cabou aux concomb.</i>
<i>De Filets de Poullardez sauce piquante</i>	<i>De Noix de Mouton au haricot a la M<sup>re</sup> Tabot</i>
<i>De petits choux de crecy a l'Espagnolle</i>	<i>De Faisandeaux au veloute blanc.</i>
<i>De Poullardez sauce perice.</i>	<i>De Cotelettes de veau au Singat.</i>
<i>De Dindons de piece a l'Espagnolle.</i>	<i>De Langues de Mouton a la Parloienne.</i>
<i>De Asperges de Poullardez a la Villeroy.</i>	<i>De Pieds de Cochon a la Choisy.</i>
<i>De Filets de Levraux sauce piquante.</i>	<i>De Rissoles de Gibier.</i>
<i>De Testes de veau au naturel.</i>	<i>De Milanaises.</i>

### 2 Releves

*Un Pate de Perdreaux truffee.      Une Echiquie de Porpsais sauce Robert*

### 2. Grands Entremets

*Un Gateau de Compiègne      Un Gateau de Savoye glace.*

### 2. Moyens

*De Poullardez marbrees.      Un Gateau en Colimaçon.*

## 8. PLATS DE ROST

<i>De Perdreaux.</i>	<i>De Faisandeaux.</i>
<i>De Poullardez.</i>	<i>De Poullardez a la Reine.</i>
<i>De Lapereaux.</i>	<i>De Tourtereaux.</i>
<i>De Poulets gras.</i>	<i>De Pigeons aux yeux.</i>

### 16. Petits Entremets

<i>D'Asperges au Boeuf.</i>	<i>D'Amourettes Sicea.</i>
<i>De Truffes au Boeuf.</i>	<i>Une Creme blanche.</i>
<i>D'haricots verts au veau.</i>	<i>Une Salade Cuite.</i>
<i>De Beignets a la Cloche.</i>	<i>De Tartelottes de Marmelade d'abrea.</i>
<i>De Frits.</i>	<i>De Pattes de Dindons a bottlea.</i>
<i>D'Artichaux a la Poularde.</i>	<i>Une Creme a la Genest.</i>
<i>De Choux fleur au Parmesan.</i>	<i>D'oeufs broüilles.</i>
<i>D'Epinardz aux Croustons.</i>	<i>De Gauspree a la Flamande.</i>

# ASOUPER LUNDI 6 Aoust 1759

## DORMANT 2. Grandes Entrées

*Un Aloyau au Razy. Une Longe de Veau a la Creme.*

### 2. Oilles

*Une aux Oignons d'Espagne. Une a la Purée de Navets.*

## 16. ENTRÉES

<i>Une Blanc<sup>e</sup> de Penlarde a la Paysan. aux Com<sup>o</sup>. De Patca a la Mung<sup>o</sup>aa.</i>	<i>De Filets de Perdreaux au Beurre et aux Truffes</i>	<i>De Filets de Mouton gratés a la Chicorée.</i>
<i>De Membré a la Villeroy.</i>	<i>Une Compote de Pigeons aux Poia.</i>	
<i>De Palaise de Beauf a la Milannoise.</i>	<i>De Membré de Faisand<sup>e</sup> a l'ancien Salin<sup>e</sup></i>	
<i>Un Bonnet de Turquie en Casserolle au Riz</i>	<i>D'Escalope d'Aloyau aux Truffes.</i>	
<i>De Poussin a l'Aspic froid.</i>	<i>De Filets de Lorrain<sup>e</sup> au Saupiqué.</i>	
<i>De Carottes de Veau en Papillote.</i>	<i>De Croquette d'Aislerons de Poullardes</i>	
<i>Un Pate' de Godiveau</i>	<i>De Dindon<sup>e</sup> au consommé.</i>	

### 2. Relevés

*Un Jambon a la Portugaise. De Cannetons de Rouen au consommé*

## 2: Grands Entremets

*Une Brioche. Un Quartier de Veau a la gelée*

### 2. Moyens

*Une Tourte de blanc de Chapon. Un Fromage de Foyes de Veau.*

## 8: PLATS DE ROST

*Un Jambon que le Roy a porté d'été*

<i>De Perdreaux.</i>	<i>De Faisand<sup>e</sup>aux.</i>
<i>Un Cocq vierge.</i>	<i>De Poulet a la Reine.</i>
<i>De Lapereaux.</i>	<i>De Cailles.</i>
<i>De Poulet gras.</i>	<i>De Pigeons de Voliere.</i>

## 16: Petits Entremets

<i>De Poia.</i>	<i>D'Epinard a qua Croutons.</i>
<i>Une Creme vierge</i>	<i>De Panaguié.</i>
<i>D'œuf broüillé dans de petite Pots.</i>	<i>D'Asperges au Beurre.</i>
<i>Une Tourte de Marmelade d'Abricot</i>	<i>De Cul<sup>e</sup> d'Artichaux au Singara.</i>
<i>D'Amourelle a Srite.</i>	<i>De Mirolon de Pomme.</i>
<i>D'haricot a vers.</i>	<i>D'œuf Poché au lard.</i>
<i>De Tartellette a la Chanilly</i>	<i>D'Aninelle a Srite.</i>
<i>De Chou fleur a l'Essence</i>	<i>Une Creme de Cass<sup>e</sup> grillée.</i>
<i>A. A. A. de petite Begnet.</i>	

# A SOUPER Mercredi 8 Aout 1759

## DORMANT

### 2: GRANDES ENTREES

Une Longe de Veau a la Creme. Un Rost de Bif de Mouton.

### 2: OILLES

Une Foubonne. Une Chiffonnade.

### 16: ENTREES

De petits Patez a la Baraquette.	Un Pain de Perdreaux a la Perigouise.
De Langues de Mouton a la Duxelle.	De Filets de Poularde a laicien blanc.
De Filets d'Aloyau a la Royale.	Un Salmi de Faisan a la Manicelle.
Une Naita de Veau a la cressonade d'oseille.	De Cotelettes de Mouton au naturel.
De Perdreaux a la Italienne frite.	Un Atice a la Chicorie.
De Dindons a la Malignon avec aux Paris.	De Cailles a la Venitienne.
De Poussins a la Minute.	De Kenesix au vesente.
De Poulets au Baure de Vanvres.	D'Aiderona de Dindons aux Navets au blanc.

### 2: Relevés

De Tendrons de Veau a Flamande. De a la Provencale.

### 2: Grands Entremets

Un Pate de Perdreaux. Une Brioche.

### 2: Moyens

Un Fromage de Foyea de Veau. Un Buisson de Talemoye.

### 8: PLATS DE ROST

De Perdreaux.	De Perdreaux.
De Poulets a la Reine.	De Poulets de Caux.
De Lapereaux.	De Cailles.
De Pigeons Romains.	De Campinea.

### 16: Petits Entremets

De Poix.	Une Creme de Cassé blanche.
D'Archaux a l'Italienne.	De Patez de Dindons a l'Espagnolle.
D'Epinards.	De Beignets a l'Italienne.
Une Ommelette au Jambon.	De Darioles.
D'Asperges au Baure.	De Choux fleurés au Parmesan.
D'Amourettes frites.	De Beignets de Steauffe.
D'haricots verts a la Creme.	D'Abalises de Mardapain historiez.
D'œufs a la huguonotte.	Une Creme de Pistaches.

7  
7  
7  
7

# ASOUPER Jeudi 16: Aoust 1759

## DORMANT 2: Grandes Entrées

Une Pièce de Bouf al'Ecarlatte. Une Langue de Veau.

### 2: Oilles

Une aux Choux. Une a la Purée de Lantillee

## 12: ENTREES

De petite Pate a la Bechamelle. Une Noie de Mouton piquee glatee aux Conco.  
Un Salmey de Perdreaux a la gellee. De filets de Veau pique a la Broche au Chervail  
De Semelle de Faisan au Bœuf et au Liffis. De Membres de Poullardes a la Villeroy.  
D'Abatis de Dindon a en hari cot.  
De Cailles a la Cranaiche. Une Gibelotte de Perdreaux Vin de Bourgogne  
De Cervelles de Veau en Matelou. Une Marinade Campinee.  
De Langues de Mouton en Cornet et en Papillotte.

### 2: Relevés

Un Jambon en Cassolle au Riz. Un Paté de Cotelettes de Mouton a la Lion.

### 2: Grands Entremets

Un Paté de Faisan deaux. Un Gateau de Savoyes.

### 2: Moyens

De Langues de Surique. D'Abesca de Pescher a la glace.

## 8: PLATS DE ROST

De Perdreaux. De Faisan deaux.  
De Poules a la Reine. De Campinee.  
De Lapercaux. De Pigeon de Vallieret.  
De Poules de L'eau. De Pigeon a Cauchoit.

### 12: Petits Entremets

De Truffes en Croustadee. D'Amourettes Seitee  
De Pate. D'oufs au juu  
De Choux fleur a l'essence. D'Asperges au bœuf.  
De Haricotte. D'Artichaux a la Baligoulle.  
De Patte botteee. Une Creme de Cassé blanche.  
D'haricota verda a la Paysanne. De petites bouchées de Seüillet age.

# ASOUPER Vendredi 17 Aout 1759

## 2 Grandes Entrées

Un Brochet grillé sauce au blanc.      une grande Carpe au bleu.

## 2 Oilles

une au Riz aux Crevissées.      une a la Paysanne.

## 16 ENTREES

Une Omelette aux Croustons.	De petite Patée.
De Morue a la Provençalle.	D'haricots a la M <sup>re</sup> d'hotel
Un bachi a aux Crevissées.	D'œufs a l'oseille.
Un Anguille a la Broche sauce Italienne.	De Solles a la Roccambotte.
Une Blanquette de Solles aux Concombres.	De Moules a la Mariniere.
De Moules a la Poûlette.	De Carrelots au Soub.
D'œufs au Beurre noir.	De Lianilles fricassés a la Reine.
De Maqueriaux a l'Eau.	De Maqueriaux a la M <sup>re</sup> d'hotel.

## 2 Relevés

De Solles aux fines herbes.      une Oille en grains

## 2: Grands Entremets

De Saumardes      une Brioche.

## 2: Moyens

Un Buisson d'Écrevissées      un Flanc

## 8: PLATS DE ROST

De Solles frites.	De Truites au Court bouillon.
De Pleyes de Mer au blanc.	De Merlans froids.
De Merlans a la frite.	De Pleyes de Mer au blanc.
De Carrelots.	De Solles frites.

## 16 Petits Entremets

Un Ragout meslé.	De Poix.
De Choux fleurs.	Une Creme de Fleurs d'Orange.
D'haricots verts a la Creme.	De Macarony.
De Tartelottes meslées.	D'Asperges.
De Lait aigre frites.	D'Artichaux au Beurre.
Une Creme de Saffran.	D'Épinards aux Croustons.
De Truffes au Beurre.	De Pommes a la Bavierre.
De petite Gateaux de Vincennes.	D'œufs au Bouillon.

32

# A S OUPER Samedi 18 Aout 1759

## 2: Grandes Entrées

*Un Brochet a la Pellonnoise.      Un Pâte de Poisson.*

## 2: Oilles

*Une Brunoise      Une, a la Purcé verte.*

## 16: ENTREES

<p><i>De petite Patée De Morue a la Creme. D'Anguille grillée. Saucé, italienne. De Filets de Perche a au blanc. De Filets de Maqueriaux en papillote. De Solles au Laurier. D'Ausa au Beurre noir. De Cotelette de Veau en Papillote.</i></p>	<p><i>Une Omelette Sarcie a l'oseille. De Fèves a la Bretonne. D'oeufs mincés aux Champignons. De Maqueriaux a la M<sup>re</sup> d'Hotel. De Solles a la S<sup>te</sup> Menchould. Une Blanquette de Solles aux Truffes. Un Salmi de Perdreaux au Jus clair. Un Stince d'Aloyau a la Chicorée.</i></p>
--	--

## 2 Relevés

*De Truite a la Genevoise      Un Quartier de Mouton.*

## 2: Grands Entremets

*Un Poupelain.      Un Gateau de Savoye.*

## 2: Moyens

*Une Tourte de Perche.      De Bégnets gauffrés.*

## 8: PLATS DE ROST

<p><i>De Solles frites. De Truite au Courbouillon. De Carlets frits. De Pyles de Mer au blanc.</i></p>	<p><i>De Pyles de Mer au blanc.      En gras De Maqueriaux frita.      De Perdreaux De Merlans frita.      De Poulets. De Solles frites.</i></p>
--	--

## 16: Petits Entremets

<p><i>D'Asperges. Un Ragoût maitre. De Poire. Une Creme de Chocolat D'haricots verts. D'Espinards a l'Essence. D'Ausa au Jus. De Cannelons.</i></p>	<p><i>De Choux fleur au Parmesan. D'Ecrevisses a la S<sup>te</sup> Menchould. D'Artichaux frita.      En gras. Une Creme grasse.      D'Ausa au Jus. De Truffes a la Cendre. Un Pain de Champignons a la Creme. D'Espinards a la Creme. De Choux au Lait d'Amandes.</i></p>
---	---

# ASOUPER Dimanche 19: Aoust 1759

## 2. Grandes Entrées

*un Aloyau*

*un Rest de Bis de Monton.*

## 2 Oilles

*une au Riz*

*une aux Racines.*

## 16: ENTREES

- |   |   |
|---|---|
| <i>De petits Patez de Ciboulle.</i>                   | <i>De Filets de Perdreaux a la Venitienne.</i>      |
| <i>De Filets de Monton glacez aux Oig. d'ognon.</i>   | <i>Un Dindon a la Choisy.</i>                       |
| <i>Une Fricassee de Poullets en Cassiole aux Riz.</i> | <i>Un Salmey de Faisandeaux en tache.</i>           |
| <i>Une Compotte de Cailles au blanc.</i>              | <i>De Filets d'Aloyau au Choux-croute.</i>          |
| <i>une Terrine du blancquet de Poularde.</i>          | <i>une Terrine de Croquettes d'ail de Poularde.</i> |
| <i>une Terrine d'un barchin a l'Espagnolle</i>        | <i>une Terrine de Perdreaux au Bouillon</i>         |

## 2: Relevés

*une Queue de Bœuf en Haricot*

*une Gribelotte de Poussin aux Pois*

## 2: Grands Entremets

*un Pate de Perdreaux.*

*De Gateaux a la Madelaine.*

## 2: Moyens

*un Gateau au Lard*

*un Buisson de Tallemouze.*

## 8: PLATS DE ROST

- De Perdreaux.*
- De Campines.*
- De Faisandeaux*
- De Cailles*

- De Dindon a graa*
- De Lapercaux.*
- De Poulter a la Reine*
- De Rammeaux.*

## 16 Petits Entremets

- De Pois.*
- une Creme de Cassé au blanc.*
- De Truffes sautees en croustons*
- une Marinade d'abricote*
- De Choux Fleura.*
- D'Epinard.*
- un Mirton de Pommes.*
- De Gouffrea a l'Allemande.*

- D'Artichaux a l'estouffade.*
- D'Amourettea.*
- D'œufs a la huguenotte.*
- D'Asperges.*
- un Ragout meslé.*
- une Creme a la Genets*
- D'œufs en Peau d'Espagne*
- D'haricots verds.*

# ASOUPER Mardi 28 Aoust 1759

## 2 Grandes Entrées

Un quartier de Veau.

Un Aloyau, le Filet mincé à la Chicorie

## 2 Oilles

Une, aux Oignons d'Espagne.

Une Faubonne.

## 16. ENTRÉES

De petits Pâtés à la Monglée.

De Grenadina de Poullardes aux Concombres

De Cotelettes de Mouton au naturel.

De Filets de Pousarde sautés aux Truffes

De Poussina, sauce à la Néelle

De Noix de Veau aux Paris.

Un Pain de Lapercaux en Brossette.

De Membre de Perdreaux au velouté brun

De Escalope de Filets de Bœuf aux Truffes

Une Marinade de Campineux.

Une Cassiole aux Rheims de Gibier.

De Cailles grillées, sauce au verjus

De Cuisse d'Oyeux aux Poix.

Un Dindon à l'Angloise.

De Croquettes de Gibier

De Filets de Mouton grillés à l'italienne

## 2. Relevés

Une Echiquée de Porc frais, sauce Robert

De Cannelons de Rouin au condome

## 2. Grands Entremets

Un Gateau à la Madeleine.

Un Pâté de Jambon.

## 2 Moyens

De Langues et Cervelas

De Gateaux au Riz

## 8. PLATS DE ROST

De Perdreaux rouges et gris.

De Falsandcaux.

De Dindon à la crème.

De Poulets aux ceufs.

De Lapercaux.

De Cailles

De Campineux

De Raminereaux.

## 16. Petits Entremets

De Asperges.

De Truffes à l'italienne.

De Amourettes frites.

De Amourettes frites

De Poix.

De Haricots à la Crème

De œufs broüillés.

De œufs en pedu d'Espagne.

De Cheux fleurs.

De Archans à la Baligoure.

Une Crème de Chocolat

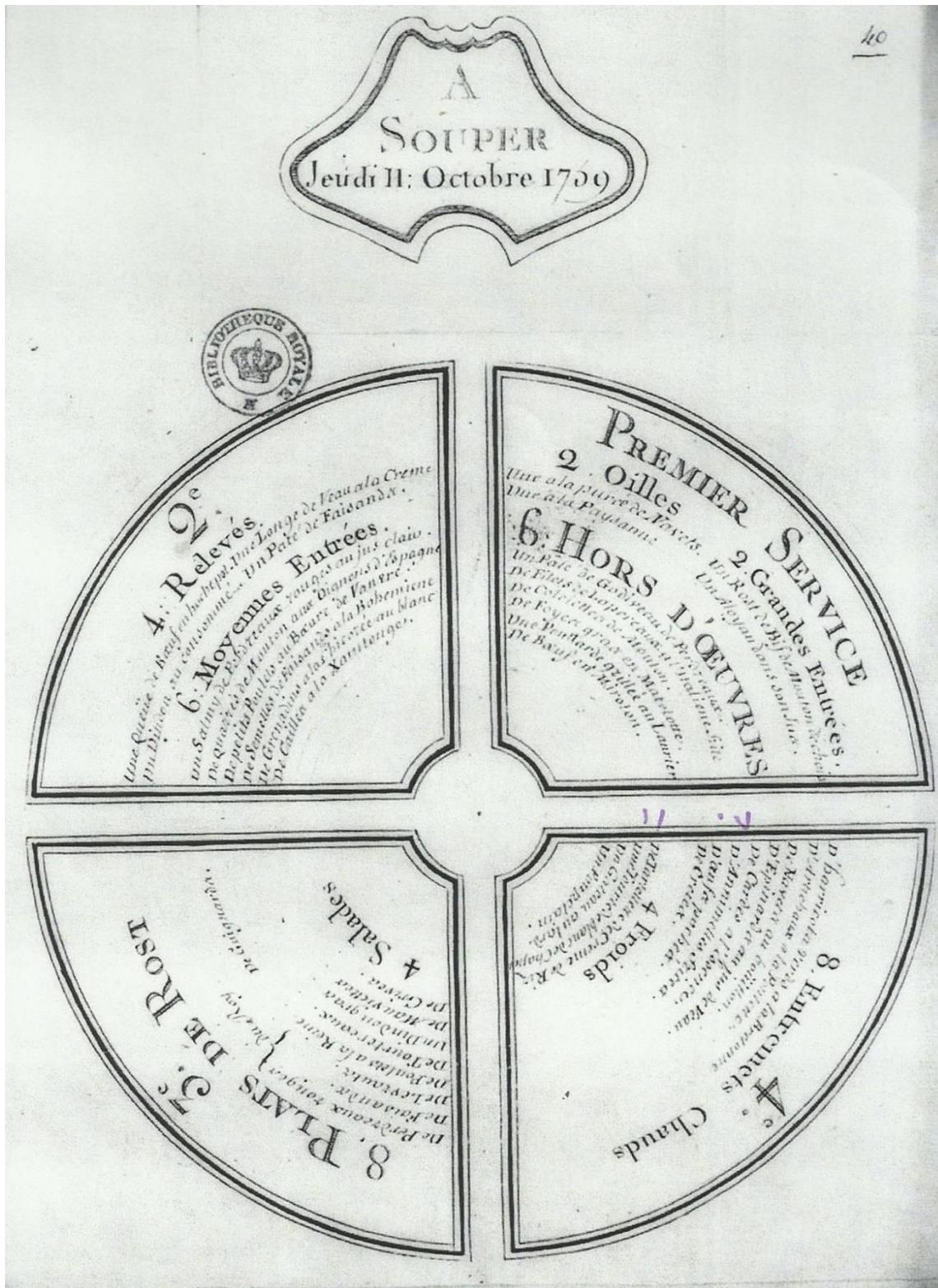
Une Crème soufflée.

De Epinards au Jus.

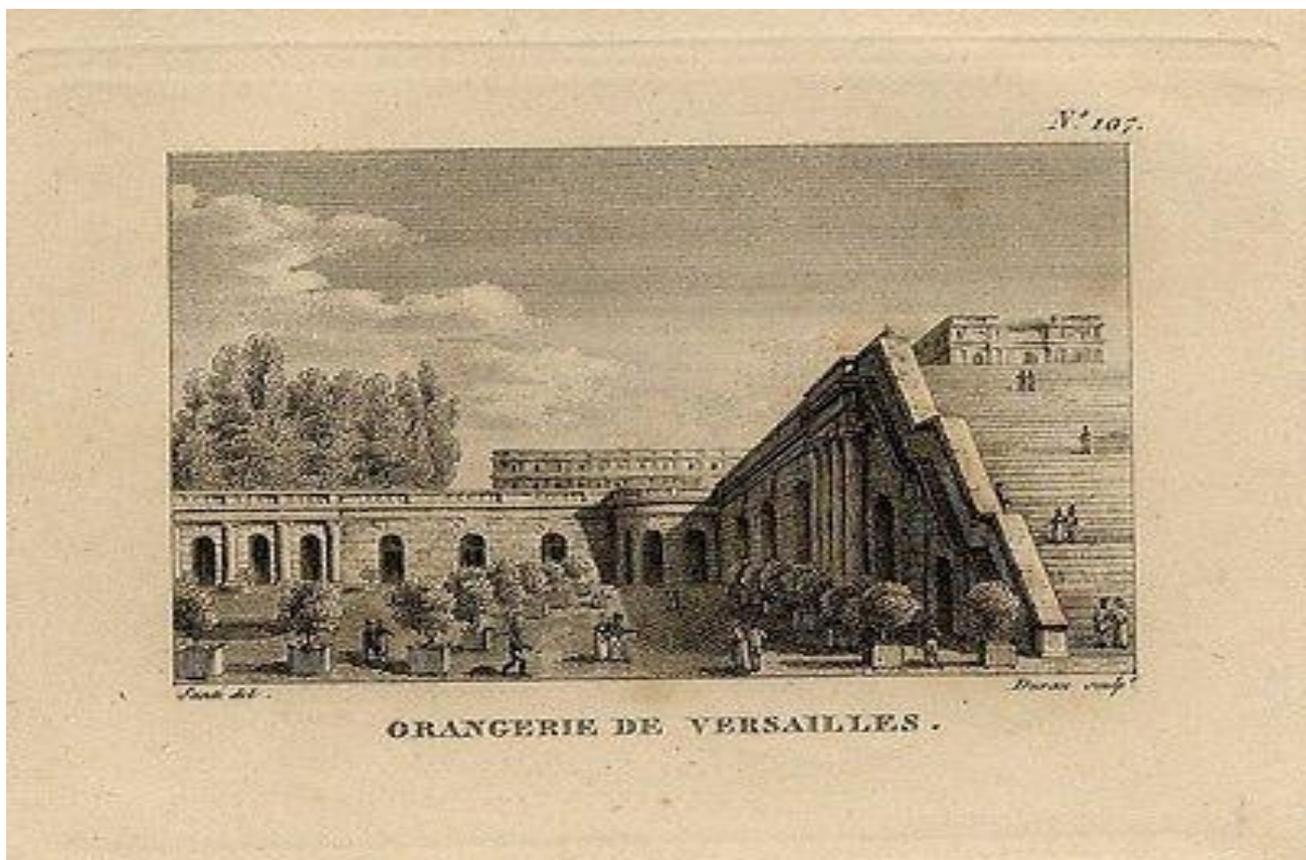
De Noqueux.

De Tartelletes de Pousarde.

De Cannelons de Paste d'Amandes.



Annexe 28 Gravure des orangeries de Versailles

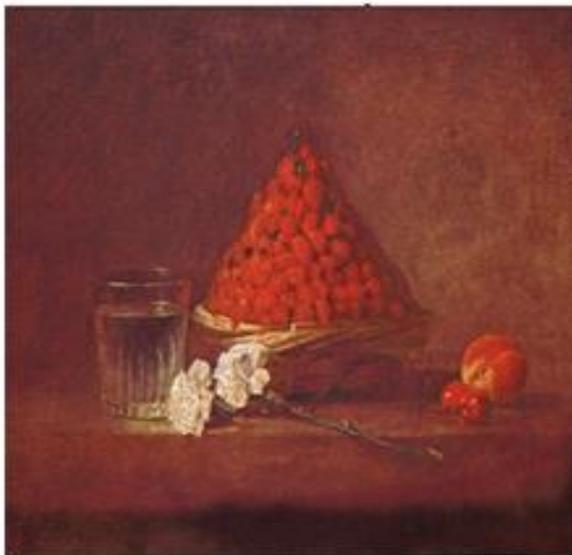


Annexe 29

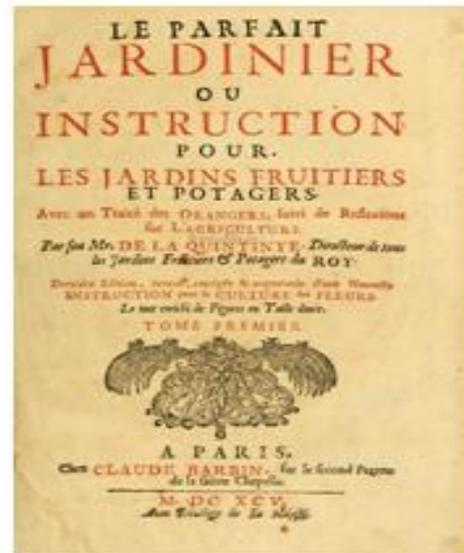


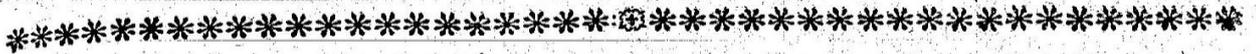
Royal Gardener John Rose and King Charles II  
Hendrick Danckerts 1675

Annexe 30



Le panier des fraises des bois  
Jean-Baptiste Siméon Chardin - 1760/61





## PÂTISSIER,

CONTENANT DEUX PLANCHES.

### PLANCHE I<sup>re</sup>.

- LA** vignette représente la boutique d'un pâtissier.  
*Fig. 1.* Représente un homme qui pétrit.  
 2. Autre qui forme un pâté.  
 3. Jeune homme qui fouette des blancs d'œufs pour les biscuits.  
 4. Homme qui enfourne.  
 5. Autres employés à des ouvrages de pâtisserie.  
 6. Cheminée où l'on voit une chaudière sur le feu, servant à faire les échaudés & à d'autres usages.  
 7. Le coffre à farine dont la table est amovible & sert à former la pâtisserie.  
 8. Billot.  
 9. Ouvrier tenant une manne remplie d'échaudés.

*Bas de la Planche.*

- Fig. 1.* Plafond de tôle ou de cuivre sur lequel on pose les menues pâtisseries pour les mettre au four.  
 2. Tourtière vue par-dedans.  
 3. Tourtière vue de profil.  
 4. Couvercle de tourtière vu en-dessus.  
 5. Tourtière.  
 6. Mortier de marbre blanc. *a*, le billot du mortier.  
 7. Pilon de buis.  
 8. Bassine de cuivre pour battre les blancs d'œufs & les amalgamer avec la pâte dont on fait le biscuit. *bc*, spatule pour amalgamer la pâte des biscuits avec les blancs d'œufs.  
 9. Poêle à confitures.  
 10. Verge pour fouetter les blancs d'œufs.  
 11. Tour à pâte sur lequel on pétrit. *d*, la table. *e*, tas de farine. *f*, morceau de pâte sur lequel le rouleau a passé. *g*, rouleau de buis. *h*, pot d'étain nommé *mouilloir*.  
 12. Petit pinceau nommé *loroir*.  
 13. Hache pour fendre le bois.  
 14. Gratte-pâte.  
 15. Ratissoire pour nettoyer la table du tour à pâte.  
 16. Hachoir pour hacher les viandes qu'on emploie dans les pâtisseries.  
 17. Couperet.  
 18. Tamis pour passer les jus & coulis.

### PLANCHE II.

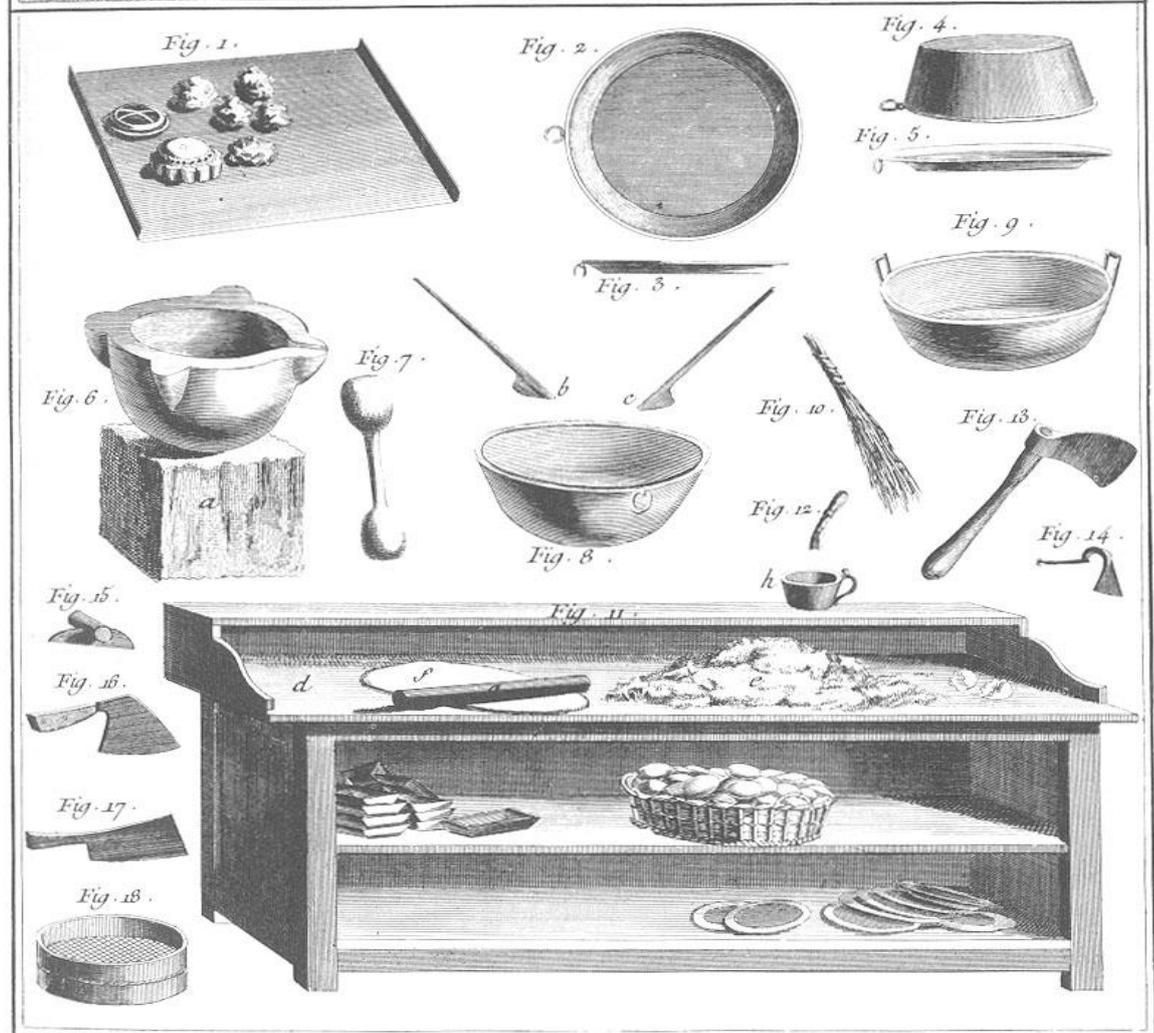
*Tourtieres, Moules, Gauffrier, Pelles, &c.*

- Fig. 1.* 2. 3. & 4. sont des moules de fer-blanc pour exécuter des pièces en pâte de gâteau d'amande, ou en pâte de biscuit; les parties *aaa*, &c. indiquent les *cellules* ou *canaux* du moule dans lesquels on coule la pâte préparée. Ces cellules ont un fond & deux rebords; c'est dans ces moules

- que les pièces qu'on y a coulées se mettent cuire au four.  
 5. Le profil ou coupe transversale d'un des canaux du moule, prise sur la ligne *c, d*, de la figure 4. *e*, le fond. *f, f*, les rebords. C'est toujours le fond *e* qui donne à l'objet qui en sort la figure la plus conforme à la chose qu'on a voulu représenter.  
 6. 7. & 8. Sont des pièces de gâteau d'amande ou de pâte de biscuit qu'on a représentées sorties de leur moule; les parties *a, a, a, a*, &c. sont vuides, & les parties *b, b, b*, &c. sont les objets en pâte qui étoient contenus dans les cellules ou canaux du moule.

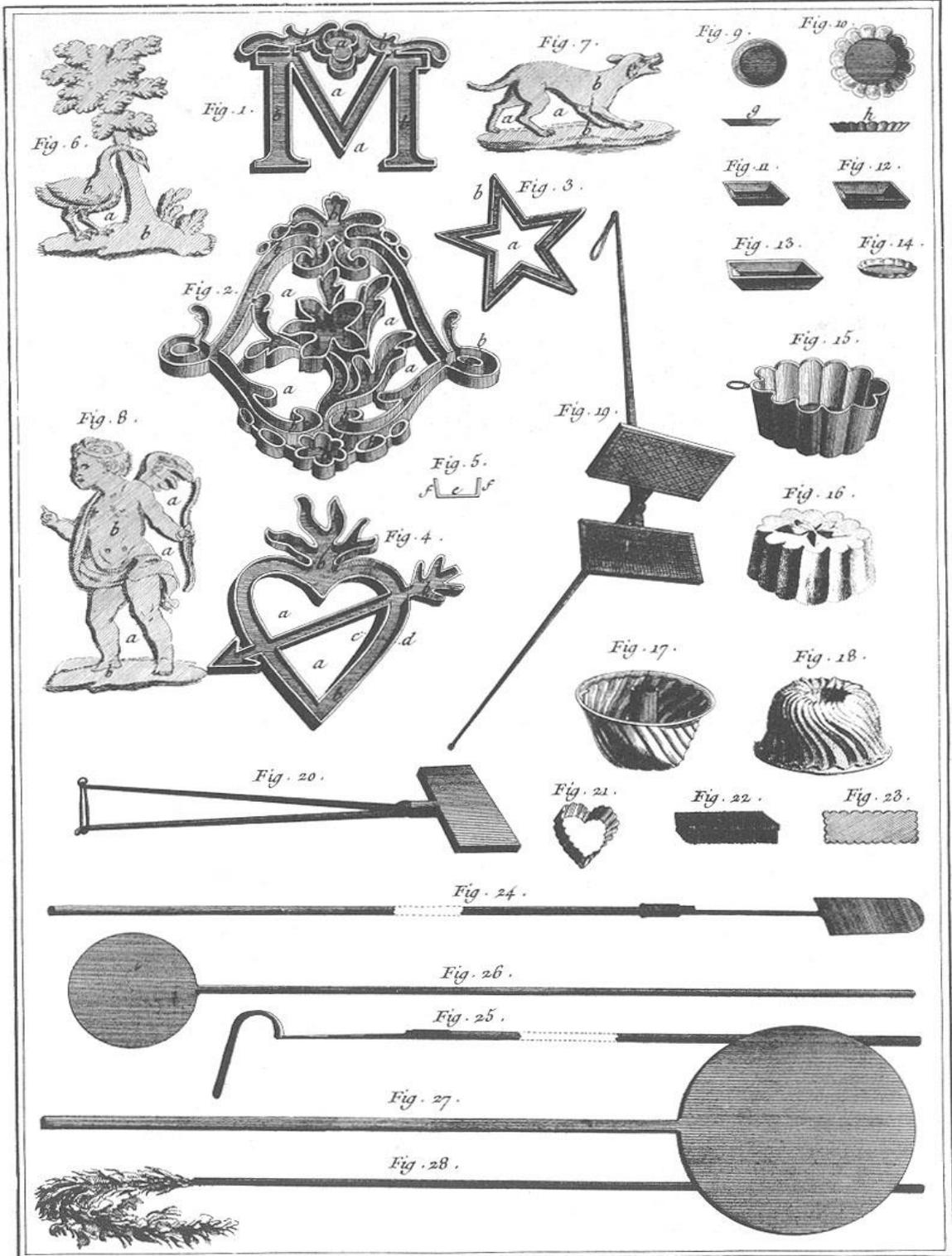
Les pâtissiers qui sont assortis ont des moules variés à l'infini, ils peuvent exécuter des arbres, des animaux, des figures, des bâtimens, &c. mais comme la difficulté de bien rendre tous ces objets dépend de la perfection du moule & de l'art du ferblantier qui les fait, il arrive toujours que la connoissance du dessin & de l'architecture étant fort rarement du ressort de la ferblanterie, que ces moules sont de mauvais goût & de mauvaises proportions; & les figures qui en sortent ridiculement dessinées; ce que les pâtissiers exécutent le mieux dans ce genre sont les lettres initiales d'un nom, comme un M, une F, une L, &c. des cœurs & des étoiles; ainsi on s'est contenté en donnant les *fig. 6. 7. & 8.* d'indiquer ce que l'on pourroit faire dans les différens genres avec de bons moules.

9. Petite tourtière pour les pâtés au jus. *g*, son profil.  
 10. Tourtière ronde goudronnée. *h*, son profil.  
 11. 12. 13. 14. Moules à biscuits de différens prix; c'est dans ces moules que les biscuits se mettent au four.  
 15. Moule de fer-blanc nommé *bastion*, pour exécuter une pièce en pâte de gâteau d'amande, ou en pâte de biscuit.  
 16. Le *bastion* sorti de son moule.  
 17. Moule de bonnet de Turc.  
 18. Bonnet de Turc sorti du moule, fait en pâte de biscuit ou en gâteau d'amande.  
 19. Gauffrier ouvert.  
 20. Gauffrier fermé.  
 21. Coupe-pâte de fer-blanc, en forme de cœur.  
 22. Autre coupe-pâte de fer-blanc.  
 23. Le même vu en-dessus.  
 24. Pelle à enfourner les menues pâtisseries; le manche est de bois & la pelle de fer.  
 25. Fourgon; c'est un crochet de fer qui sert à ranger le feu dans le four; le manche est de bois.  
 26. & 27. Pelles de bois de différentes grandeurs, pour enfourner les pains à bénir.  
 28. Ecouvillon; c'est une espèce d'assemblage de vieilles cordes effilées & de vieux chiffons, emmanchés au bout d'un bâton, servant à nettoyer le four.



Benard Fecit.

*Pâtissier, Tour à Pâte, Bassines, Mortier &c.*



Bernard Peccit.

*Pâtissier, Tourtieres, Mouldes, Gausfrier, Péles &c..*

