

## Histoire du goût par Jean-Louis Flandrin

### **Le goût du mangeur**

Le goût est un sens très particulier en ce qu'il juge en même temps qu'il perçoit. Il a pour fonction première de nous permettre de distinguer le bon du mauvais, ce que nous pouvons avaler de ce que nous devons recracher. Il est tributaire de la culture, des milieux sociaux, des lieux, des époques. Selon les époques, en effet, les hommes n'ont pas aimé ou rejeté les mêmes aliments. Commençons cette histoire au début du XIV<sup>e</sup> siècle, époque des premiers livres de cuisine en Europe occidentale. Les transformations du goût alimentaire et les changements dans l'assaisonnement des mets.

### **L'assaisonnement des mets.**

Le goût médiéval se caractérisait d'abord par la passion des épices : elles étaient bien plus nombreuses qu'aujourd'hui dans les livres de cuisine, présentes dans une bien plus grande proportion des recettes, et employées à doses bien plus fortes. A partir du XVII<sup>e</sup> siècle les Français ne partagent plus cette passion, qui a subsisté plus longtemps dans les autres pays d'Europe mais s'est finalement épuisée dans la plupart. Les traités culinaires français des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle, par exemple, n'utilisent plus que le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade, dans un nombre de recettes toujours considérable, certes, mais à doses beaucoup plus faibles.

Les élites sociales, d'autre part, cuisinaient presque sans beurre, en France et en Angleterre aussi bien qu'en Italie et en Espagne. Les jours gras, on lui préférait le lard ou le saindoux, et les jours maigres on lui préférait l'huile, car le beurre, présent dans plusieurs régions cependant, passait pour une graisse paysanne. Mais, au XVI<sup>e</sup> siècle, la Réforme protestante semble avoir changé la donne. Dans tous les pays du Nord de l'Europe où elle avait triomphé, elle a autorisé le beurre en tous temps ; et pour éviter que la Réforme ne gagne tous les pays qui ne produisaient pas d'huile d'olive et ne l'aimaient pas, la Papauté s'est empressée d'y autoriser la consommation de beurre en Carême, favorisant une cuisine plus grasse qu'au Moyen Age.

Pour ce qui concerne l'acide et le sucré, enfin, le goût français se distinguait de celui des peuples voisins : au XIV<sup>e</sup> siècle, 63% des recettes du Viandier de Taillevent comprenaient des ingrédients acides alors qu'on en trouve moins de 20% dans les livres anglais de la même époque, et 19 à 23% dans les livres italiens. Les ingrédients doux, en revanche, étaient presque absents des livres français : sucre ou miel n'apparaissent que dans moins de 8% des recettes, contre 19 à 50% dans les livres italiens des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècle et 49 à 68% dans les livres anglais analysés.

Cette originalité française s'est sensiblement effacée au cours des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles par suite du prestige irrésistible du sucre de canne. Puis à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, les Français se sont à nouveau distingués de leurs voisins : non plus par le mépris du sucré mais par le sentiment d'une antinomie entre sucré et salé : pas de sucre avec la viande, les poissons, les légumes mais du sel ; pas de sel avec les fruits sucrés, les crèmes, les gâteaux, et autres desserts mais du sucre. Cela ne s'est pas fait en un jour, mais avec persévérance entre le milieu du XVII<sup>e</sup> et le milieu du XX<sup>e</sup>. Les autres pays d'Europe ont été plus ou moins influencés par cette opposition du salé et du sucré, mais aucun ne semble l'avoir été autant que la France.

### **Nouveaux choix alimentaires.**

De la fin du XV<sup>e</sup> siècle à la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> en France on voit disparaître des tables cossues les mammifères marins et de grands oiseaux que nous réputons immangeables. Seule nouveauté, parmi les volailles, le dindon, arrivé d'Amérique dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle. En boucherie, le chevreau, très apprécié auparavant, disparaît à la fin du XVII<sup>e</sup>, tandis que le mouton et le veau progressent, et plus encore le bœuf, dont les personnes distinguées ne consommaient que le bouillon.

La plupart des légumes passaient pour plus grossiers encore et étaient abandonnés aux paysans. Seuls les céréales et les légumineuses apparaissaient sur les bonnes tables. A partir des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, on voit se développer les autres plats de légumes dans les livres de cuisine, en particulier ceux de champignons, d'asperge, d'artichauts et de cardons. Quant aux fruits, qui n'ont pas subi le même discrédit, ils connaissent cependant leur âge d'or aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles.

Enfin l'époque moderne voit se diffuser les alcools et apparaître la plupart des grands vins d'aujourd'hui : vins liquoreux d'Anjou, de Montbazillac et de Sauternes réclamés par les Hollandais pour leurs clients du Nord ; vins rouges sombres du Médoc, des Côtes de Nuits et des Côtes du Rhône, que l'on fabrique pour de riches Anglais ; et Champagne dont on met deux siècles à contrôler la mousse.