Chinoiseries gastronomiques

14 avril 2014

François Brocard

Frédéric Bastiat disait que ce qui était important c’était ce qui ne se voyait pas et il le montrait brillamment avec son sophisme de la vitre cassée.

Certains films ont des scènes gastronomiques significatives. J’en ai recensé 140 dont nombre sont français. Un examen attentif montre qu’ils contiennent très rarement les plats les plus connus de la cuisine française. C’est autant le cas pour les plats d’origine populaire que pour les plats de la cuisine classique.

Par exemple parmi les plats populaires, je n’ai trouvé aucune blanquette. Pourtant la blanquette de veau est l’un des plats les plus anciens du répertoire français. Il est cité dès *Les dons de Comus* de Marin publiés en 1739 (Comus est le dieu de la cuisine). La blanquette est préparée avec du « filet de la longe ou de l’épaule ». Elle est déjà accommodée selon la recette classique avec une liaison à la crème et aux œufs et du jus de citron. On trouve une recette identique sous le nom de hochepot chez d’autres auteurs. C’est une recette semblable que Ducasse et Piège donnent encore dans le *Grand livre de cuisine* (2003). Ils affinent la recette d’origine avec des cuissons longues sous vide à des températures ou des temps de cuisson différents selon les morceaux employé : 56ºC et 72h pour le jarret et le paleron mais seulement 48h pour le jumeau, et 59ºC et 36h pour le flanchet. Mais c’est bien la même recette servie avec une sauce identique même si elle est améliorée d’un coulis de truffes !

Peu de navarin non plus sinon le ragoût de mouton de La Belle Equipe (1936) de Julien Duvivier. C’est pourtant une dénomination créée à la fin du XIXe siècle pour désigner un plat très ancien – le haricot. Ce ragoût de viande de mouton coupée en morceaux apparaît dès *Le Viandier* dit de Taillevent dont le manuscrit est composé depuis le début du XIVème siècle puis publié vers 1486. En 1651, La Varenne ajoute des navets dans la recette du *Cuisinier françois*. Nous retrouverons ensuite ces racines dans toutes les recettes de haricot. La Varenne introduit aussi une liaison avec un mélange de graisse et de farine, ce que nous appelons maintenant un roux. Le navarin se trouve encore sur nos cartes, parfois sous une autre forme. Le Homard en navarin du triplement étoilé L’Ambroisie en est un exemple fameux (place des Vosges à Paris).

Parmi d’autres recettes populaires, le civet de lapin n’est dégusté qu’une seule fois par Lino Ventura dans *Les Barbouzes* (1964). Il en est de même pour le bœuf à la ficelle dans *Touchez pas au Grisbi* (1954). Le cassoulet – plat ô combien mythique du Sud-Ouest – n’est offert que deux fois, avec une boîte de conserve dans *La Bête humaine* (1938) de Jean Renoir puis par Claude Rich dans *Le Caporal épinglé* (1962).

Parmi les recettes connues de la grande cuisine, le filet de bœuf à la Périgourdine n’apparaît que dans *Stardust Memorie*s (1980) de Woody Allen. Le canard à l’orange ne se trouve que dans *Drôle de drame* (1937) de Marcel Carné. Le Pot-au-feu de Dodin-Bouffant est mentionné dans *Le Gentleman d’Epson* (1962) avec Jean Gabin. Les volailles en vessie n’apparaissent qu’une fois dans l’excellent *Chère Martha* (2001) avec le pigeon en vessie inspiré du Père Bise à Talloires. Le seul plat à être souvent représenté, c’est le pâté de foie gras qui apparaît quatre fois dans *La Grande Illusion* (1937), *La Grande Bouffe* (1973), Poulet au vinaigre (1985) et *Chère Martha* (2001).

Aucun Homard Thermidor ou à l’américaine, aucune Poularde pochée Albufera avec une sauce suprême pimentée, pas de pommes soufflées, aucun feuilleté de Truffe « Bel Humeur » , aucune Pêche Melba, aucun Merlan Colbert frit avec son beurre à la maître d’hôtel et aucun Soufflé Rothschild aux fruits confits.

« Bizarre, bizarre … », comme le disait l’évêque anglican dans *Drôle de drame*. Apparitions rares et surtout dans des films assez anciens.

Ce qui est curieux, c’est que c’est un peu la même chose dans les récents menus des banquets de l’Elysée et du Grand Trianon offerts au président chinois Xi Jinping.

A l’Elysée, une « gourmandise » de foie gras truffé » en entrée, suivie d’une « volaille landaise rôtie, une viennoise de champignons et un moelleux de pommes de terre forestières », puis de fromages et d’une « nuance chocolat, caramel, glace acidulée ». Un menu somme tout simple, malgré ces dénominations obscures, et arrosé de d’excellents vins (Champagne Deutz 2005, château Yquem de 1997, château Lafite de 1999). Aucun des plats choisis ne semble faire partie du canon de la grande cuisine.

Au repas « privé » du Grand Trianon, dix-huit petits plats signés Ducasse aussi accompagnés de très grand vins (Dom Pérignon 1998, Bâtard Montrachet du domaine Fontaine-Gagnard 2008, château Pontet-Canet 2008, château Haut-Brion 2006, Riesling Vendanges tardives 2002 du domaine Trimbach). Les plats choisis montrent l’excellence de la cuisine française moderne qui souligne l’importance d’un produit de qualité préparé de façon simple et lisible : cuisses de grenouille sauce à l’oseille ; raviole de langoustine et bouillon ; primeurs cuites et crues ; sole et coquillages ; turbot à la truffe noire ; pigeonneau, céleri et cacahuètes ; ris de veau clouté d’olives ; selle d’agneau de lait, aubergine, sarriette. Mais à nouveau aucun plat canonique.

La conclusion de l’examen des films gastronomiques et des repas offerts par nos gouvernants est donc la même : les plats traditionnels de la cuisine française semblent avoir été passés aux oubliettes! Est-ce l’indice d’un abandon du passé ou du dynamisme d’une cuisine française qui se renouvelle suivant un processus de destruction créatrice?

L’Unesco a inscrit en 2010 “le repas gastronomique des Français” sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l’humanité. Le site de l’Unesco indique que « parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s’enrichir ». Et aussi que « des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. «

L’Unesco n’a sans doute pas tort mais la « pratique vivante d’un rite » culinaire me semble être une expression quelque peu oxymoronique. Parlons plutôt du « corpus qui ne cesse de s’enrichir » et considérons que la pratique culinaire évolue sans cesse et certainement plus vite que le cinéma ne la décrit. Ce dernier n’est plus d’avant garde alors que la cuisine peut encore l’être. A nous – les clients des restaurants – de veiller à ce que la poularde demi-deuil et les autres grands classiques ne disparaissent pas.