

Maho, magno, bayo ou mayo ? - 1re partie



La mayonnaise peut revendiquer la place de sauce la plus populaire en Belgique. En effet, la mayo, tout le monde la connaît. Et pourtant, que sait-on de son histoire ? Comme pour de nombreux produits, elle offre bien des surprises. Mais surtout, elle nous fait perdre notre latin. Tout, dans l'histoire de cette sauce, est compliqué. De l'étymologie de son nom à ses origines, rien n'est tout à fait clair. Il est temps de faire le point sur ce problème épineux et de poser les bonnes questions, même si toutes les réponses ne sont pas nécessairement au rendez-vous.

Avouons-le, l'alimentation quotidienne des Belges a la triste réputation de baigner dans la mayonnaise. D'ailleurs, les Français en voyage dans notre beau royaume manifestent souvent une certaine perplexité face aux choix proposés dans nos snacks favoris. Qu'ils se rendent dans une friterie, dans une sandwicherie, dans un snack pita ou dans un burger restaurant, la quasi-totalité des plats qu'on leur propose sont inondés de mayonnaise ou de l'un de ses nombreux dérivés. Attention donc, n'oublions pas que la mayonnaise est un aliment superflu. Elle ne doit être consommée qu'occasionnellement et en petite quantité¹.

Ce petit conseil diététique diffusé, intéressons-nous de plus près à cette sauce d'un genre particulier.

Joachim Beuckelaer, Marchande d'œufs, 1565. À la Renaissance, les œufs peuvent servir à lier des farces, à lier des sauces ou à confectionner un sabayon. Par contre, ils ne sont pas utilisés pour leur propriété émulsifiante.

Une étymologie controversée

En ces temps propices aux barbecues, quelques questions existentielles taraudent bon nombre de nos compatriotes. Autour de la table de jardin, généreusement garnie d'aïoli, d'andalouse, de tartare, de cocktail, de samouraï, de béarnaise, de curry ou d'américaine, la même interrogation revient constamment sur la nappe : quelle est l'origine de la mayonnaise ? Éclate alors le sempiternel débat aussi vieux que la sauce elle-même qui, au début du 19^e siècle, hésite encore à s'appeler « mahonnaise », « bayonnaise », « mayonnaise » ou « magnonnaise ». D'emblée, la conversation s'avère houleuse.

Bien entendu, chacun y va de sa petite histoire glanée dans une source parfaitement honorable. Les uns reprennent le très respecté Prosper Montagné, auteur du *Larousse gastronomique*, pour affirmer que la mayonnaise tire son nom de l'un de ses principaux ingrédients, le jaune d'œuf, appelé *moyeu* au Moyen-Âge. Néanmoins, quand on sait que le mot « mayonnaise » ne date que du début du 19^e siècle, il est difficile d'admettre qu'il soit tiré d'un terme ayant disparu depuis des siècles.

D'autres citent l'immense Antonin Carême, maître incontesté de la cuisine du 19^e siècle. Ce dernier ne veut admettre d'autre forme que « magnonnaise », dérivée du verbe « manier » ou « magnier », action indispensable à l'obtention d' « une sauce veloutée très-moelleuse et très-appétissante, unique dans son genre, puisqu'elle ne ressemble en rien aux autres sauces qui ne s'obtiennent que par des réductions du fourneau »². Hypothèse intéressante, mais difficile à vérifier. Et si le grand cuisinier prétend que seul le terme « magnonnaise » est utilisé dans les grandes cuisines, force est de constater qu'André Viard, auteur du *Cuisinier impérial* et le tout premier à donner la recette de cette sauce, choisit la forme « mayonnaise »³, tel un « mal appris » selon Maurice de Courchamps, qui, lui, a opté pour « bayonnaise »⁴. Néanmoins, des années plus tard, Viard se ravise et abandonne « mayonnaise » pour « magnonnaise »⁵. Il rejoint ainsi Carême, Audot et Robert dans leurs convictions.

D'autres encore évoquent Littré, grande référence en matière de langue française. À l'article « mayonnaise », ce dernier stipule que certains auteurs préconisent « mahonnaise », de Mahon, dans les Baléares, en souvenir de la prise de cette ville par le Duc de Richelieu en 1756⁶. Ici, nous ne pouvons qu'appeler à la prudence. L'expérience a souvent enseigné aux historiens de l'alimentation qu'il est très dangereux de vouloir attribuer la découverte ou l'origine d'un mets à un personnage illustre ou à un événement exceptionnel, erreur maintes fois commise au cours des 18^e et 19^e siècles⁷. En outre, la première occurrence de « mayonnaise » date de 1806, chez Viard, à savoir 50 ans après la bataille. C'est beaucoup trop !

Fidèles au *Trésor de la Langue Française*, certains évoquent un deuxième lieu ayant pu donner son nom à la « Mayonnaise ». Il s'agit de Bayonne, déjà à l'origine de divers mets à la « bayonnaise ». Pourtant, les plats « à

la bayonnaise » ont comme caractéristique principale de contenir du jambon (de Bayonne, cela va de soi)⁸. Ils peuvent également désigner des cuisses de volaille marinées⁹. Nous n'avons hélas trouvé aucune recette « à la bayonnaise » approchant celle de notre mayonnaise.

Enfin, on peut citer quelques histoires faisant référence à des personnages historiques tels que Charles de Lorraine, duc de Mayenne ou le général Mac-Mahon. Nous réitérons ici nos soupçons face aux hypothèses faisant intervenir des grands personnages.

Bref, il est très difficile de trancher parmi ces diverses hypothèses dont aucune ne donne entièrement satisfaction. Les conversations autour du barbecue pourront encore s'animer longtemps...

¹ *L'Enquête de consommation alimentaire en Belgique menée en 2004 est particulièrement éloquente sur les excès de consommation d'aliments gras (voir le site gouvernemental <http://www.ipf.fgov.be/EPIDEMIO/epifr/foodfr/TABLE04.HTM>).*

² *M. A. Carême, Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle, 2^e édition, Paris, 1828, p. 5.*

³ *André Viard, Le cuisinier royal, Paris, 1820, p. 62.*

⁴ *Dictionnaire général de la Cuisine Française Ancienne et Moderne, Paris, 1853, p. 437.*

⁵ *André Viard, Le cuisinier royal, Paris, 1846, p. 152.*

⁶ *Émile Littré, Dictionnaire de la langue française, Paris, 1874, t. 3, p. 480, col. 1.*

⁷ *Citons parmi les exemples les plus illustres, la Chantilly de Vatel, les artichauts apportés par Catherine de Médicis, les pâtes par Marco Polo et les pommes de terre par Parmentier.*

⁸ *Antoine Beauvilliers, L'art du cuisinier, Paris, 1824, p. 336.*

André Viard, op. cit., p. 298.

P. C. Robert, La grande cuisine simplifiée, Paris, 1845, p. 93, 184, 272.

⁹ *Mesdames Pariset, Gacon-Dufour, Celnart, Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison, Paris, 1852, p. 168.*

L'ancêtre de la mayonnaise

Laissons là les querelles étymologiques pour nous pencher sur l'histoire de notre sauce. Il est convenu que la mayonnaise apparaît pour la première fois chez Viard, dans *Le Cuisinier impérial* (1806). Il est également convenu que cette sauce est une nouveauté dans la gastronomie. Pourtant, au lieu de parler d'invention, nous devrions plutôt parler de réinvention. Car il existe de très lointaines traces de sauce froide émulsionnée à base d'huile et de jaune d'œuf.

Qu'est-ce qu'une mayonnaise ?

Avant d'aller plus loin, il est très important de bien s'entendre sur la définition de la mayonnaise afin de ne pas nous égarer en chemin. En terme technique, il s'agit d'une sauce émulsionnée froide stable. Mais au fait, qu'est-ce qu'une émulsion ?

Une émulsion est un mélange plus ou moins stable d'eau et de graisse, à savoir de deux liquides qui ne se mélangent normalement pas entre eux. Lorsque ces deux éléments sont battus énergiquement, l'émulsion se réalise, mais se sépare au bout d'un certain temps. C'est le cas des sauces émulsionnées instables froides, telles que la vinaigrette¹⁰ ou le coulis de tomate¹¹, et des sauces émulsionnées instables chaudes, telles que le beurre fondu¹² ou le beurre blanc¹³. Pour chacune de ces sauces, c'est l'énergie mise dans le battement du fouet qui permet la relative stabilité de la sauce.

Il existe également des sauces émulsionnées stables, chaudes et froides. Elles s'obtiennent en ajoutant un émulsifiant, la plupart du temps du jaune d'œuf, qui provoque le lien entre les deux liquides qui ont tendance à se repousser. C'est le cas des sauces chaudes hollandaise¹⁴ et béarnaise¹⁵, ainsi que de la sauce froide mayonnaise et de ses nombreux dérivés.

Nous pouvons dès lors nous baser sur cette définition pour réaliser notre petite enquête sur les antécédents de la mayonnaise.

La première trace de sauce émulsionnée stable

Il semble que le premier modèle de ce type de sauce soit apparu dans l'Antiquité grecque et romaine. Dans l'*Art culinaire* d'Apicius, dont nous avons déjà parlé [dans un article précédent](#), la *patina* de sole fait clairement référence à une sauce émulsionnée chaude stable. Dans cette recette, on prélève le jus de cuisson de la sole, composé d'huile et de vin, et on en fait un tout homogène (*unum corpus facies*) en le mélangeant à des œufs crus hors du feu. On verse le tout sur les soles et on laisse épaissir à feu doux¹⁶. Une deuxième recette, presque identique, porte un nom grec. Nous pouvons en conclure que la technique est déjà connue chez les hellènes¹⁷.

Quoi qu'il en soit, la propriété émulsifiante de l'œuf est bien comprise des Romains. C'est ce qui peut faire penser qu'une autre recette du même recueil soit une sauce émulsionnée froide stable. En effet, la sauce froide pour huître est composée de « poivre, livèche, jaune d'œuf, vinaigre, garum, huile et vin. » Très succincte, la recette ne donne aucune explication sur le mode de préparation. Toutefois, on peut suggérer qu'il s'agit bien d'une sauce émulsionnée froide stable, étant donné qu'elle réunit tous les ingrédients indispensables à sa réalisation, à savoir de la graisse (huile), un liquide (vin) et un émulsifiant (jaune d'œuf).

In ostreis : Piper, ligusticum, oui uitellum, acetum, liquamen, oleum et uinum. Si noneris, et mel addes.

Pour les huîtres : Poivre, livèche, jaune d'œuf, vinaigre, garum, huile et vin. Si vous le désirez, ajoutez aussi du miel.

Recette actualisée



Poivre, feuilles de livèche (à défaut, feuille de céleri), 1 jaune d'œuf, nuoc-mam, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, miel (facultatif).

Incorporer quelques gouttes d'huile dans le jaune que vous battez énergiquement.

Lorsque l'œuf a pris, ajouter progressivement le reste de l'huile.

Assaisonner la sauce avec le poivre, quelques gouttes de nuoc-mam, la livèche et le miel si vous le désirez.

La sauce émulsionnée froide stable au Moyen-Âge

L'hypothèse de la sauce émulsionnée stable froide pour les huîtres d'Apicius est renforcée par une recette de Vinidarius, cuisinier ostrogoth du 6^e siècle qui a prolongé l'*Art culinaire* avec ses *Excerpta*. En effet, sa sauce pour langoustes, contenant du poivre, de la livèche, de la graine de céleri, du vinaigre, du garum et des jaunes d'œufs, doit être homogène (*mixta in unum*)¹⁸. Néanmoins, Vinidarius ne cite pas l'huile.

Dans les siècles suivants, on perd la trace des sauces émulsionnées froides jusqu'à l'apparition du livre de cuisine catalan *Le libre de Sent Sovi*, en 1324. Nous avons déjà examiné sa sauce *jurvert*, proche de la mayonnaise, dans l'article « [manger avec les doigts](#) ».

Et puis, plus rien.

Ces quelques témoignages épars de sauce émulsionnée froide stable dans l'Antiquité et au Moyen-Âge n'ont donné aucune suite connue. Apparemment, l'Époque Moderne ignore totalement le procédé et ce n'est qu'au tout début du 19^e siècle que la mayonnaise arrive en force pour s'imposer comme l'une des grandes sauces de base de la gastronomie française...

Pierre Leclercq
Août 2010



Pierre Leclercq est historien de la gastronomie. Avec chercheurs et artisans de Thoueris, il redécouvre et confectionne des plats anciens à l'identique.

¹⁰ *Mélange à froide de vinaigre et d'huile.*

¹¹ *Mélange à froid de purée de tomates, de vinaigre et d'huile.*

¹² *Mélange à chaud d'une réduction d'eau et de jus de citron avec du beurre fondu.*

¹³ *Mélange à chaud d'une réduction de vinaigre et de vin blanc avec du beurre.*

¹⁴ *Mélange à chaud d'un sabayon de jaune d'œuf et d'eau avec du beurre fondu.*

¹⁵ *Mélange à chaud d'un sabayon de gastrique et de jaune d'œuf avec du beurre fondu.*

¹⁶ *Apicius, l'Art culinaire, texte établi, traduit et annoté par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 2007, p.41.*

¹⁷ *Liliane Plouvier, L'Europe à table, Bruxelles, Labor, 2003, p. 74.*

Apicius, op. cit., p ; 129.

¹⁸ *Liliane Plouvier, Moyen Âge gourmand, V^e-XIII^e siècles, Histoire et images médiévales, thématique, n° 18, août-septembre 2009, p. 24.*