

Catherine de Médicis à la base de la gastronomie française

Un rapide aperçu d'un certain nombre de sites internet dévoués à l'histoire de la cuisine nous permet d'appréhender la place occupée par Catherine de Médicis dans l'imaginaire collectif. Le mythe qu'elle incarne comprend les ingrédients classiques du genre, déjà évoqués dans le dossier Marco Polo. Catherine de Médicis (1519-1589), probablement la plus célèbre des reines de France, rapporte de sa Florence natale une ribambelle de cuisiniers italiens qui enseignent aux rustres français l'art du raffinement de la table. Ces derniers, sur base de cet apprentissage, élaborent la cuisine classique qui connaîtra son apogée avec le génial Antonin Carême (1784-1833). Ainsi, l'élève a surpassé le maître et la célèbre reine a servi de médiatrice entre les civilisations italienne et gauloise.



Catherine de Médicis (1519-1589)

Le rôle de Catherine de Médicis, nous dit-on, est primordial dans l'histoire de la gastronomie. On lit qu'elle a ramené de Florence le goût pour les légumes et pour les sauces. Ce sont ses cuisiniers qui auraient enrichi la cuisine française de brocolis, d'artichauts, de haricots, de quenelles de volaille, de crêtes de coq, de crépines de foie de veau ou de cervelles, contrastant avec les énormes rôtis servis sur tranchoir, les fèves et les pois en vogue dans le royaume de France. Sans parler de la pâtisserie qui devrait tout aux artisans florentins, maîtres dans l'art de confectionner des confitures, des gelées, des massepains, des pains d'épices, du nougat, des marrons glacés, des macarons ou de la frangipane, confiée à Catherine par le comte Desare Frangipani.

Cerise sur le gâteau, elle serait également l'importatrice des fameuses glaces italiennes, ramenées de Chine deux siècles plus tôt par Marco Polo. D'un mythe à l'autre, la boucle est bouclée.

La naissance du mythe

Paradoxalement, le mythe culinaire de Catherine de Médicis est né dans un contexte très peu élogieux pour la reine noire. En effet, cette dernière a alimenté de nombreux fantasmes pendant des siècles. Reine étrangère, machiavélique, mais tentant désespérément de maintenir l'unité de la France, elle a essuyé les critiques de tous les clans, catholique comme protestant. De son vivant, les pamphlets ne l'ont pas épargnée. Après sa mort, on garde d'elle l'image d'une reine empoisonneuse et cruelle, responsable du massacre de la Saint-Barthélemy. Parmi les griefs qu'on lui incrimine, l'italianisation de la cour n'est pas le moindre. Ainsi, l'arrivée de cuisiniers italiens à la cour française n'est probablement pas un argument plaidant en la faveur de sa mémoire.

Parallèlement, un débat fait rage parmi les lettrés français. Les uns, partisans de la bonne chère et les autres, adeptes de la frugalité, se déchirent sur le sujet de la gourmandise en mêlant médecine, économie politique et philosophie morale.¹ Les moralistes s'appuient surtout sur les sources antiques et font un amalgame entre gourmandise et débauche. Ils admirent particulièrement les lois somptuaires réglant les dépenses de luxe. Ces lois, d'abord grecques, puis romaines, sont remises au goût du jour par Philippe le Bel. Elles persistent par intermittence, mais sans grande efficacité, jusqu'au règne de Louis XIV. Entre temps, elles sont abrogées par Henri II. Bien entendu, les moralistes regrettent amèrement l'abandon de la part de l'état de ces freins à la débauche. Catherine de Médicis, n'est pas épargnée dans cette affaire. Son goût pour la bonne chère et le luxe la désigne comme incitatrice à la dépravation de la jeune noblesse française.

L'article « cuisine » de l'Encyclopédie synthétise parfaitement les deux réputations de Catherine de Médicis. Son auteur, le protestant Louis de Jaucourt (1704-1779), condamne fermement les délicatesses de la table, véritables poisons pour l'homme, et accable la reine d'origine italienne.

Sans surprise, on s'aperçoit que l'article offre une vision linéaire de l'histoire de la gastronomie, dans laquelle Catherine occupe un rôle important. Il vise avant tout à blâmer les progrès des arts de la bouche, si néfastes pour la santé. Au début de l'humanité, *Le laitage, le miel, les fruits de la terre, les légumes assaisonnées de sel, les pains cuits sous la cendre* nourrissent sans autre raffinement les peuples qui *n'en étoient que plus forts, plus robustes, & moins exposés aux maladies*. Mais, hélas pour lui, l'homme finit par se lasser de manger toujours la même chose et diversifie son alimentation au point d'en faire un art. Ce sont les peuples asiatiques qui excellent les premiers dans cet art délicat consistant à *changer une simple & bonne nourriture en d'autres plus abondantes, plus variées, plus sensuellement apprêtées, & par conséquent plus nuisibles à la santé*. Ce dernier se répand dans les autres peuples, puis à la Grèce, où les sages spartiates légifèrent pour s'en préserver. Même les Romains, respectant une saine vie frugale, se laissent séduire par la bonne chère que la richesse et la puissance nouvellement acquises mettent à leur portée, jusqu'à les perdre dans les excès tant dénoncés par Sénèque. C'est à cette époque, nous dit l'Encyclopédie, que les cuisiniers deviennent des gens *importants, recherchés, considérés, gagés à proportion de leur mérite, c'est-à-dire de leur prééminence dans cet art flateur & pernicieux, qui bien loin de conserver la vie, produit une source intarissable de maux*. Avant de poursuivre :

Les Italiens ont hérité les premiers des débris de la cuisine romaine ; ce sont eux qui ont fait connoître aux François la bonne chère, dont plusieurs de nos rois tenterent de réprimer l'excès par des édits ; mais enfin elle

triompha des lois sous le règne d'Henri II. Alors les cuisiniers de de-là les monts vinrent s'établir en France, & c'est une des moindres obligations que nous ayons à cette foule d'Italiens corrompus qui servirent à la cour de Catherine de Médicis².



Louis de Jaucourt (1704-1779)

1 Frédéric Charbonneau, *L'école de la gourmandise*, Paris, Editions Desjonquères, 2008, p. 15.

2 *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, t. 4, Paris, 1754, p. 537, col. 2, 538, col. 1.

Jaucourt n'est pas le premier à parler du rôle de Catherine de Médicis dans le raffinement des mœurs culinaires françaises. Il a probablement repris ce renseignement dans la préface de la première édition des *Dons de Comus* (1739) de Marin, rédigée par Pierre Brumov et G. H. Bougeant³. Quoiqu'il en soit, l'article de l'Encyclopédie connaît un bien plus grand retentissement que l'édition des *Dons de Comus*.

En effet, l'inspiration de Jaucourt est évidente dans un certain nombre d'ouvrages compilateurs des 18^e et 19^e siècles. Dans le très moral *Dictionnaire universel, historique et critique des mœurs*, l'influence de l'article « assaisonnement » est nette :

Lorsque l'art de flatter le goût par des mets préparés, commença à s'insinuer dans les Gaules, nos Rois firent leurs efforts pour arrêter les progrès de cette branche de luxe ; & ce ne fut que sous le règne de Henri second, que Messieurs les Cuisiniers parurent dans le monde avec une sorte d'éclat, & qu'ils prirent place dans les hôtels au-dessus des Instituteurs de la jeunesse, & des Secrétaires laborieux & intelligens. Voluptueux Italiens, nous vous avons cette importante obligation, entre tant d'autres ; vous nous avez fourni d'habiles Cuisiniers dans ce temps, & devenus, à force d'expériences, plus délicats empoisonneurs que nos Maîtres, nous fournissons maintenant des Cuisiniers à toute l'Europe⁴ ..

Nous retrouvons le même son de cloche dans le *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers* de l'abbé Jaubert (1715-1780) à l'article « cuisinier » : *Nous tenons des Italiens, & sur-tout de ceux qui servoient à la cour de Catherine de Médicis, cet art sur lequel il semble que nous ayions encore raffiné, & qui est quelquefois si nuisible à la santé⁵. Ce à quoi Fortunato Bartolomeo de Felice (1723-1789) ajoute : Les choses depuis ce tems n'on fait qu'empirer ; & l'on pourroit presque assurer qu'il subsiste dans la société deux sortes d'hommes, dont les uns, qui sont nos chymistes domestiques, travaillent sans cesse à nous empoisonner, & les autres, qui sont nos Médecins, à nous guérir ; avec cette différence, que les premiers sont bien plus sûrs de leur fait que les seconds⁶.*

Au 19^e siècle, le point de vue largement relayé par les dictionnaires gagne les monographies. Dans son histoire de la réforme, le royaliste Jean-Baptiste Capefigue (1801-1872) écorne davantage l'image de Catherine en entremêlant luxure et bonne chère :

A la cour de Catherine de Médicis, ce n'étaient que dissertations « sur la dilection des nuicts où l'espousée s'en va du lect marital aux bras de son amant. » C'était le règne de François 1^{er}, avec plus de licence encore et sans ce vernis de galanterie qui excusait les emportemens de la passion. On usait sa vie en bals, mascarades, noëls de nuit, astrologie, pompes parfumées, jours gras, duels de sang, tables accablées sous le poids des mets délicatement préparés par des cuisiniers italiens, tant aimés de Catherine de Médicis (...)⁷.

Néanmoins, ce point de vue perd du terrain. En effet, il se développe en France un autre courant de pensée bien plus favorable aux plaisirs de la table. Débarrassé de certains préjugés religieux et médicaux, ce mouvement a permis l'éclosion de la littérature gastronomique dont Gimod de la Reynière (1758-1838) et Brillat-Savarin (1755-1826) sont les premiers et les plus brillants représentants. Sous la plume du premier, Catherine de Médicis conserve son rôle de médiatrice de la cuisine italienne. Néanmoins, au lieu d'être une corruptrice, elle devient une véritable bienfaitrice inscrite dans une histoire de la gastronomie faite de progrès réjouissants :

(...) l'art de la gueule, pour nous servir des termes de Montaigne, avoit déjà fait de grands progrès en France du temps de Charles IX ; il y avoit été apporté par Catherine de Médicis, sa mère, car il florissoit depuis longtemps en Italie, où à la voix des Médicis les arts s'étoient réveillés après un sommeil de 14 siècles⁸.



Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Catherine est désormais l'héroïne des gastronomes. C'est elle qui a amené la lumière de la renaissance italienne dans les assiettes françaises. Par rapport à l'article de l'Encyclopédie, on ne change rien, sauf le sens donné au progrès de la cuisine. Dans *Le gastronome français* (1828), l'article de Jaucourt est presque entièrement repris, mais il est complètement dévié de sa signification première :

Les Italiens recueillirent les premiers les débris de la cuisine romaine, comme ceux des belles-lettres et de tous les arts ; ce sont les Italiens qui nous ont fait connaître cette science, appelée par Montaigne (n'en déplaise à certain critique) science de gueule ; par Lamotte-le-Vayer, gastrologie, et par la chimie moderne science culinaire. Elle éprouva d'abord des obstacles et des persécutions ; plusieurs de nos rois tentèrent d'empêcher sa propagation par des édits : enfin elle triompha des lois sous Henri II, et sur les pas de Catherine de Médicis les cuisiniers de delà les monts vinrent s'établir en France. Ce n'est pas une des moindres obligations que nous ayons à cette illustre reine, qui était, selon le sieur de Brantôme, moult agréable, le cœur haut et grand, l'esprit des plus subtils, les manières engageantes, et en toute sa personne, si qu'on ne peut rien voir de plus délicat, gracieux, imposant, et digne du rang de roine⁹.

Désormais, ni les progrès de la gastronomie, ni l'influence étrangère ne sont néfastes. Même Antonin Carême, le maître incontesté de la cuisine classique française, admet de bonne guerre les bienfaits de l'apport italien dans la cuisine française :

Nous avons une infinité de ragoûts étrangers que nous avons francisés, et qui font grand honneur à la mère patrie de l'art culinaire ; ensuite la science de la cuisine ne fut-elle pas transmise par les Italiens, lorsque Catherine de Médicis vint s'associer au trône de France ? Sans doute nos cuisiniers français l'ont perfectionnée chez nous, et les progrès de la cuisine sont incontestables. Je suis assez jaloux de cette portion de la gloire nationale pour n'en céder aucune partie aux étrangers ; mais ce sentiment n'exclut pas de mon cœur l'auguste vérité¹⁰.



Antonin Carême (1784-1833)

Catherine de Médicis est totalement réhabilitée, certes, mais son rôle culinaire n'est pas encore bien défini. En effet, les défenseurs de la gastronomie ne font que répéter les assertions de leurs détracteurs en tournant l'argumentation en leur faveur. Brillat-Savarin va plus loin, en attribuant à la reine de France l'introduction d'un produit bien précis : la glace. En parlant du sucre, il affirme :

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis¹¹.

Pure spéculation, bien sûr, mais qui donnera de nombreuses idées pendant les deux siècles à venir. Brillat-Savarin, il est vrai, est d'une autorité presque incontestable au 19^e siècle. A-t-il raison pour la cause ? À suivre...

Pierre Leclercq



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

3 *Livres en bouche, cinq siècles d'art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, 2001, p. 61.

4 *Dictionnaire universel, historique et critique des mœurs*, t. 1, Paris, 1772, p. 86.

5 *Dictionnaire raisonné universel des arts et métiers*, t. 1, Paris, 1773, p. 700.

6 *Encyclopédie ou dictionnaire universel raisonné des connoissances humaines*, t. 3, Yverdon, 1771, p. 753, col. 2.

7 *Jean-Baptiste-Honoré-Raymond Capefigue, Histoire de la réforme, de la ligue, et du règne de Henri IV*, Paris, Duféy, 1834, p. 4, 5.

8 *Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, Manuel des amphitryons*, Paris, 1808, p. 7.

9 *Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, Charles-Louis Cadet de Gassicourt, Le gastronome français, ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828, p. 33, 34.

10 *Antonin Carême, Le maître d'hôtel français*, t. 2, Paris, 1822, p. 81, 82.

11 *Brillat-Savarin, Physiologie du goût*, Paris, 1844, p. 106.