



"L'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou : du contexte alimentaire aux spécialités culinaires" (2013)

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. "L'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou : du contexte alimentaire aux spécialités culinaires" (2013). Archives d'Anjou : mélanges d'histoire et d'archéologie angevines, 2013, L'Anjou à table!, 16, pp.99-105. hal-01081561

HAL Id: hal-01081561

<https://hal.science/hal-01081561>

Submitted on 14 Nov 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

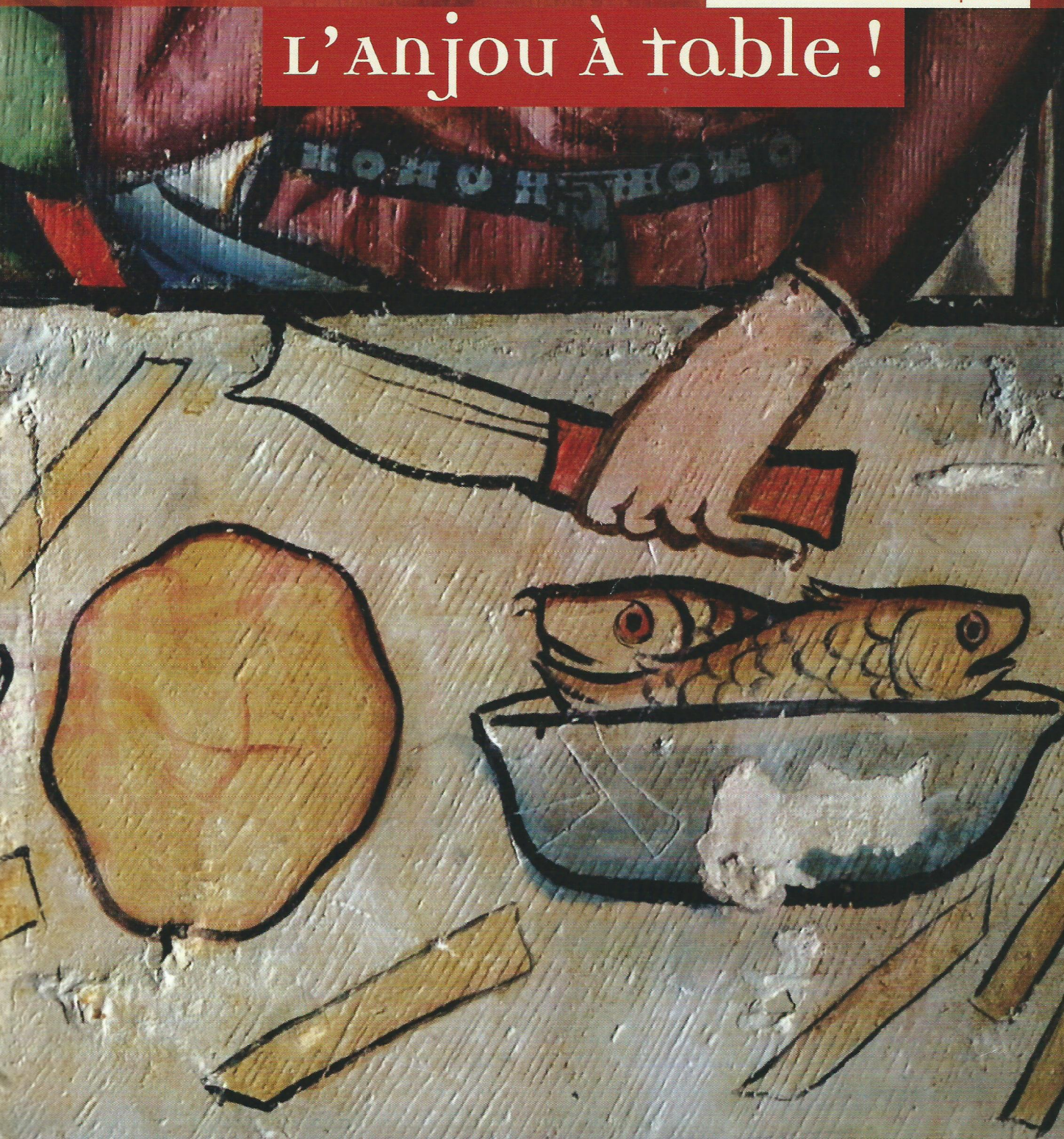
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Archives D'Anjou

mélanges d'histoire
et d'archéologie
angevines

N°16 2013
numéro spécial

L'Anjou à table !



L'ÉMERGENCE ET L'AFFIRMATION D'UNE CUISINE DE L'ANJOU : DU CONTEXTE ALIMENTAIRE AUX SPÉCIALITÉS CULINAIRES

Dans le *Nouveau Larousse gastronomique* (1967), l'Anjou est défini comme un « pays de douceur et d'harmonie [où] la cuisine et les vins [...] conviennent à son caractère ». La cuisine y est « douce comme son ciel [et] harmonieuse comme ses horizons »¹. Cette référence à « la douceur angevine », qui est devenue un leitmotiv depuis Joachim du Bellay², est régulièrement employée par les auteurs parlant de l'Anjou, dont Curnonsky, qui contribue à forger l'image d'une cuisine angevine simple et sans excès ; loin des « splendeurs de la cuisine périgourdine, lyonnaise, bressane ou bourguignonne³ ». Car à la différence d'autres régions françaises, l'Anjou n'a pas vraiment développé une grande réputation gastronomique, et est bien plus connu par son vin que par sa cuisine. Celle-ci semble en effet avoir été ignorée, et est restée longtemps quasi-absente des textes, au point que l'on peut se poser la question de l'existence d'une culture alimentaire

spécifiquement régionale, comme s'enorgueillissent l'Alsace, la Provence⁴ ou le Sud-Ouest⁵ de la France, par exemple.

Pour autant, mon propos concerne l'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou. À quel moment cette cuisine apparaît-elle « officiellement » dans les textes ? Pour apporter des éléments de réponse, il m'a paru important de commencer avec la période médiévale et de poursuivre jusqu'au XX^e siècle. Ainsi, à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, la région est-elle considérée comme une province fertile en céréales, en bestiaux et en poissons, mais les documents ne témoignent pas de spécialités alimentaires et culinaires spécifiquement angevines, mis à part le vin. Le détail des mets servis à la cour d'Anjou ne renseigne pas non plus sur une cuisine locale mais plutôt sur une cuisine aristocratique que l'on retrouve dans les autres cours européennes de l'époque. Des renommées

1 – *Nouveau Larousse gastronomique*, édition revue et corrigée par Robert J. Courtine, Paris, Larousse, 1967, p. 76.

2 – *Cuisine de l'Anjou de A à Z*, Centre de Recherches Ethnologiques de l'Anjou (CREA), Janine Brouard (dir.), Paris éditions Bonneton, 1999, p. 5-6.

3 – Curnonsky et Austin de Croze, *Le Trésor gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*, Paris, Delagrave, 1933, p. 87.

4 – Patrick Rambourg, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII^e au XX^e siècle », *Provence historique*, t. LIV-fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483.

5 – Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.

apparaissent néanmoins au cours de la période moderne, à l'exemple de la volaille du Maine et de l'Anjou, de la moutarde ou du biscuit d'anis d'Angers. Mais il n'est nullement question de cuisine angevine, même dans les recueils de recettes que nous avons pu consulter, et où les appellations culinaires ne se réfèrent pas à l'Anjou. Il faut dès lors attendre le début du XX^e siècle, pour voir apparaître une cuisine angevine dans des ouvrages se référant aux provinces culinaires de la France, à une époque où les cuisines régionales sont à la mode dans la capitale.

UN « BON PAYS » FERTILE EN BLÉS, VINS, BESTIAUX ET POISSONS...

« Quand je demeurais chez mon père, dit l'héroïne du Roman du comte d'Anjou en 1316, j'étais nourrie de mets coûteux et délicats⁶ » : « Chapons en rost, oisons, gelines, cynnes [cygnes], paons, perdris, fesanz, herons, butors qui sont plesans, et venoisons de maintes guisez [de toutes sortes], [...] cers, dains, connins [lapin], senglers [sangliers] sauvages, qui habitent en ces bocages »⁷. Mais aussi les meilleurs poissons de tout le pays : « esturjons, saumons et plaïs [plies], congres, gournars [grondins] et grans morues, tumbes [trigles] rougés et grans barbues, maqueriaux gras et gros mellens [merlans] et harens fres et espellens [éperlans], sartres graces [lamprillons gras], mullés et solles, bremes et bescües [besque] et molles [moules] » ; des poissons d'étangs et de rivières, apprêtés de belles manières, comme il le fallait selon la nature des aliments avec une sauce au poivre ou à la cameline.

La jeune fille, qui avait dû fuir les avances de son père, se souvenait également des brochets

et des grosses lamproies « en galentine », des bars, des carpes, des gardons et des brèmes, préparés d'une autre façon. Des pâtés de truites, des dards et des vandoises rôties « en verjus de grain », des grosses anguilles en pâte ou rôties en broche, des « gros bequés [brochets] chaudumés », comme les cuisiniers avaient l'habitude de les faire, et des tanches retournées, c'est-à-dire des tanches cuites après « avoir été fendues, ouvertes et repliées chair en dehors⁸ ». Elle se souvenait encore des gaufres et des oublies, des « gouieres », tartes et flans, des pipes farces « a grans monciaus », des pommes d'épices et des darioles, des « crespines » (crêpes), beignets et rissoles.

Elle buvait des vins précieux et délicieux, tels les vins de Gascogne, de Montpellier et de La Rochelle, des vins de Grenache et de Castille, des vins de Beaune et de Saint-Pourçain, « que riche gent tiennent pour sain », des vins d'Auxerre, d'Anjou, d'Orléans, du Gâtinais, du Laonnais, du Beauvaisis et de Saint-Jean-d'Angély. Cette énumération de mets et de vins, donnée à un moment où l'héroïne, dans le roman, est obligée de boire de l'eau et de manger du pain dur, noir et moisi, montre le raffinement de la table et de la cour du comte d'Anjou, mais n'informe pas sur d'éventuelles spécificités culinaires locales ou régionales. Loin des « phantasmes alimentaires d'une enfant gâtée⁹ », les aliments et les plats cités dans ce texte littéraire témoignent des coutumes de table des élites de l'époque et des pratiques culinaires répertoriées dans les recueils de recettes du XIV^e siècle, comme dans les *Viandier* et le *Mesnagier de Paris* (vers 1393). En effet, les traités de cuisine du Moyen Âge évoquent avant tout « le cosmopolitisme des goûts aristocratiques de l'époque¹⁰ » et moins les spécialités locales, mêmes si nous pouvons parfois y relever des appellations régionales : sauce poitevine, brouet de Savoie ou de Provence, sauce cameline à la façon de Tournai, entre autres. Mais l'Anjou n'apparaît pas dans les traités culinaires compulsés¹¹.

6 – Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, édition de Francine Mora-Lebrun, Paris, Gallimard, Folio classique, 1998, p. 60.

7 – Les citations en ancien français viennent de l'édition de Mario Roques : Jehan Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, Paris, Honoré Champion, 1974, p. 34-36.

8 – Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, édition de Francine Mora-Lebrun, *op. cit.*, p. 258.

9 – Aline Planche, « La table comme signe de la classe. Le témoignage du roman du comte d'Anjou (1316) », *Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), t. 1, Paris, Les belles lettres, 1984, p. 239-260.

10 – Jean-Louis Flandrin, « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX^e siècle, *Alimentation et régions*, textes réunies par Jean Peltre et Claude Thouvenot, Nancy, Presses universitaires de Nancy, 1989, p. 349.

11 – *Le Viandier* (1392), *Le Mesnagier de Paris* (vers 1393), *Le Vivandier* (1420-1440), *Le Recueil de Riom* (vers 1466), *Le Viandier imprimé* (1486).

D'autres sources ou documents informent néanmoins du contexte alimentaire de la région. Gilles Le Bouvier, dit Berry, décrit, dans son *Livre de la description des Pays*, rédigé dans les années 1450, le pays du duché d'Anjou et du comté du Maine « qui est bon païs et fertile de blez, de bois, de vins, de bestial blanc et rouge et de poissons », tout en parlant des deux bonnes cités que sont Angers et le Mans¹². Jeanne de Laval, la seconde femme du roi René, appréciait les fromages de la Ferté-Bernard, qu'elle faisait venir du Maine, d'après les comptes de son argentier Jehan Legay¹³. Ceux de Guillaume Tual, receveur de Jean Bourré, cite des aliments que l'on pourrait retrouver dans nombre de comptabilités de grandes maisons : « pain, beurre, œufs, chapons, lard, bœuf, mouton, poissons, légumes, laitages, fruits, épices et pâtisseries », comme les gâteaux safranés¹⁴. Les critères sociaux apparaissent bien souvent dans les comptabilités ; tel le « pain de table » blanc réservé à madame de la Broce et à ses invités, alors que le « pain de commun » est une nourriture des valets, ouvriers, « manœuvres » et métayers¹⁵. Mais ces comptabilités ne semblent pas vraiment montrer de spécificités angevines.

Dans son *Hystoire agrégative des annalles et cronicques d'Anjou* (1529), Jean de Bourdigné parle de la fertilité du pays d'Anjou et « habundant a tout ce quest necessaire pour la vie humaine ». Il cite les blés, froments, seigles, pois et fèves, « et autres grains la terre en est tres fructueuse & productive ». Il n'oublie pas les vins blancs et clarets : « le pays en est tellementourny, qu'il semble que le bon père Noe ait en ceste contree fait son chef doeuvre, et apprins la science aux habitants ». Les beaux vignobles et les coteaux apportent bonté, beauté douceur « force & puissance des vins qui y croissent ». Il poursuit sa description en s'appuyant sur le témoignage du poète antique « Appolonius », qui renseigne sur les

fruits consommés « comme poyres, pommes, prunes, noix, cerises, oranges, grenades & tout autres fruictz y a grant largesse ». Et pour qui aucune autre contrée n'est mieux fournie en « beufz, vaches, moutons, pourceaulx, vollailles, cerfz, bisches, sangliers, chevreulx, lievres et connilz, et autres bestes tant domestiques que sauvages, et prez, forestz, garennes et pasturages pour iceulx nourrir quest le pays Danjou »¹⁶.

Les poissons ne sont pas oubliés, mais notre auteur ne nomme pas les variétés d'espèces qui pouvaient se retrouver sur les tables angevines. Dans *La nature & diversité des poissons* (1555), Pierre Belon du Mans parle des saumons de la Loire et de la Seine que l'on mangeait plutôt frais au printemps et en Carême et salé en toutes saisons. Il explique que « le vulgaire d'Anjou & du Maine le nomment un Becquet, luy voyant avoir un grand bec. Mais estant long comme une broche, est nommé en tous lieux un Brochet ». La pucelle, poisson pêché à contre courant de la Loire est appelé « couverts » par « ceux d'Anjou » ; le chevesne, quant à lui, est nommé « chouan » ou « testard » par « les Angevins & ceulx du Mans »¹⁷. Ces indications renseignent sur quelques appellations locales, et d'une certaine façon, sur des habitudes alimentaires.

LE VIN, LA MOUTARDE ET LA VOLAILLE, ET AUTRES RENOMMÉES ANGEVINES

Ainsi, si nous disposons d'éléments d'information sur la production et la consommation d'aliments en Anjou, il n'en reste pas moins

12 – Gilles Le Bouvier, *Le Livre de la description des pays*, Paris, Esnest Leroux, Éditeur, 1908, p. 49-50.

13 – *Compte de Jehan Legay*, 1455-1459 (Bibliothèque municipale d'Angers, ms. 913), cité dans : André Bouton, « L'alimentation dans le Maine aux XV^e et XVI^e siècles », *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1968, Paris, Bibliothèque nationale, vol. I, 1971, p. 159-172.

14 – André Joubert, *Étude sur la vie privée au XV^e siècle en Anjou*, Angers, Germain et G. Grassin, 1884, p. 38-42.

15 – Au sujet d'une autre comptabilité et d'une autre région : Patrick Rambourg, « L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire », dans *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque moderne*, actes du colloque de Lille, 16-19 oct. 2003, Benoît Clavel (ed.), Histoire médiévale et archéologie, I, 19, 2006, p. 217-229.

16 – Jehan de Bourdigné, *Hystoire agrégative des Annalles et cronicques Danjou, contenant le commencement et origine avecques partie des chevaleureux et marciaulx gestes des magnanimes princes, consultz, contes et ducz Danjou. Et pareillement plusieurs faictz dignes de mémoire advenuz tant en France, Italie, Espagne Angleterre...*, 1529, feuillets VIII et IX.

17 – Pierre Belon du Mans, *La Nature & diversité des poissons, avec leurs pourtraicts, representez au plus pres du naturel*, Paris, Charles Estienne, 1555, p. 272, 293, 304 et 315.

qu'à cette époque il n'est nullement question de spécificité culinaire ou de cuisine angevine dans les documents consultés. La principale renommée de l'Anjou est celle du vin. Il était exporté, dès le Moyen Âge, à la cour d'Angleterre et à Paris. Jean Maillart le cite dans son *Roman du comte d'Anjou*, et Jean de Bourdigné témoigne de la bonté et de la douceur des vins d'Anjou dont « font foy les Manceaulx, Normands et Bretons & autres nations qui tous les ans les y viennent querir pour mener en leurs pays par mer et par terre¹⁸ ». Car « la fortune du vignoble angevin [est d'avoir pu associer le commerce proche et le commerce lointain], maritime ou continental, que permettait la navigation de la Loire¹⁹ ». Rabelais, qui a demeuré à Angers de 1515 à 1518, parle du « bon vin d'Anjou²⁰ », mais ne semble pas avoir été marqué par des spécialités alimentaires locales.

Jean Bruyérin-Champier, qui fut médecin de François I^{er}, mentionne également le vignoble et le vin d'Anjou (*De re cibaria*, 1560). Mais dans son « panorama » des produits et habitudes alimentaires de la France, c'est l'Orléanais, la Touraine, et dans une moindre mesure, le Berry et le Blésois, qui sont régulièrement cités, si l'on reste dans les régions touchant à la Loire. Néanmoins, il explique que les Angevins conservent la moutarde « à leur usage dans des barils », à la différence des Dijonnais qui la faisaient en pastilles sèches qu'ils diluaient en fonction de leur besoin²¹. Deux siècles plus tard, au début des années 1780, Le Grand d'Aussy parle de la forte renommée de la moutarde d'Angers qui « s'envoyait liquide, dans de petits barils²² ». Il précise également que le pain de seigle est la nourriture ordinaire des habitants de l'Anjou et nous informe de la réputation du pâté de poularde d'Angers²³.

Une tradition de production de volailles s'était en effet développée dans la région depuis longtemps, plus particulièrement au Mans et à La Flèche. En 1555, Pierre Belon témoignait déjà des « gros chapons du Mans de haute gresse [...] estimez tendres, & de bon manger en tous lieux du royaume de France ». Au début du XVII^e siècle, Olivier de Serres confirme la réputation des chapons du Mans qui sont nourris avec des « pilules faictes avec farine de millet, ou d'avoine, ou d'orge, qu'on pestrit en eau chaude à mesure qu'on les leur baille à avaler : à quoi aucuns adjoustent des raves hachées menu²⁵ ». Le Grand d'Aussy témoigne aussi de cette renommée. Menon signale la poularde d'Anjou dans *La Science du maître d'hôtel cuisinier* (1749)²⁶. Et pour le *Tableau de la province d'Anjou* (1762-1766), publié par l'Abbé F. Uzureau, « les environs de La Flèche, et principalement le village de Mézeray fournissent d'excellentes poulardes dont on fait un commerce considérable avec Paris et les provinces voisines »²⁷. Ces volailles étaient engraisées avec du blé noir, ce qui contribua à leur réputation. Ce même document parle de la qualité et de la notoriété du gibier d'Anjou, plus particulièrement dans « la partie du Craonnais », de la grande production de prunes de la Vallée d'Anjou, et d'un commerce considérable d'eau-de-vie provenant « des vins de qualité inférieure des élections de Saumur, Montreuil-Bellay, Chinon, Loudun et Richelieu ».

Le *Gazetin du Comestible* de 1767 apporte un témoignage précieux des spécialités régionales que l'on pouvait envoyer vers la capitale. Cette feuille mensuelle indique « tout ce qu'il y a de plus renommé & de plus rare, en tous genres de Comestibles, naturels & factices²⁹, tant dans le Royaume que chez l'Étranger. [...] En un mot, tous

18 – Jehan de Bourdigné, *Hystoire agrégative des Annalles et cronicques Danjou*, op. cit., feuillets VIII et IX.

19 – Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1999, p. 276.

20 – Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre et Le Quart livre, dans *Œuvres complètes de Rabelais*, Paris, Bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 1955, p. 286 et 673.

21 – Jean Bruyérin-Champier, *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^e siècle*, Paris, L'intermédiaire des chercheurs et curieux, 1998, p. 301.

22 – Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français, Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Tome second, Paris, PH. – D. Pierres, 1782, p. 159.

23 – Le Grand d'Aussy, op. cit., p. 245.

24 – Pierre Belon du Mans, *L'Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions, & naïfs portraits retirez du naturel*, Paris, Gilles Corrozet, 1555, p. 244.

25 – Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600), Arles, Actes Sud, 1996, p. 531.

26 – Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Paulus-du-Mesnil, 1749, p. 137.

27 – *Tableau de la province d'Anjou (1762-1766)*, manuscrit publié par l'Abbé F. Uzureau, Angers, Lachèse et cie, 1898, p. 102.

28 – « Naturels, comme Veaux, Moutons, Gibier grand & petit, Volaille ; Poisson de Mer & d'Eau douce, Légumes, fruits verts & secs, Vins, Cidre, Bière, Huile, Truffes, Marons, &c. »

29 – « Factices, comme toutes sortes de Pâtisseries, Chaircuiteries, Fromages, Beurres, Confitures, Liqueurs, Glaces, &c. »

les objets qui concernent le service de la Table, parmi lesquels on sera agréablement surpris d'en trouver beaucoup qui sont ignorés ou très-peu connus...³⁰ ». Les poissons d'Angers y sont régulièrement cités, comme l'alose – qui est très belle mais dont le prix dépend de l'abondance et du temps –, la lamproie et le saumon frais, mais aussi les écrevisses de l'Anjou vendues cuites. On y propose également la poularde et le poulet gras d'Angers que l'« on engraisse avec beaucoup de soin », le levraut, le lapin et la sarcelle d'Anjou, le beurre frais d'Angers en juillet et en août : « il faut le tirer fondu, [car] c'est une très bonne provision à faire ». Les fromages de « Calembert en Anjou » qui « sont forts estimés », la moutarde d'Angers, dont « bien des personnes la préfèrent à toutes les autres », et celle de Saint-Denis en Anjou qui est pareillement « fort renommée ». Les andouilles « du Pont de Cé » en Anjou qui « ont beaucoup de réputation » et celles d'Angers qui sont aussi « forts renommées ». Enfin, terminons avec les biscuits d'anis et les bonbons d'Angers ; les premiers étant préparés avec une pâte « à peu près comme celle des oublies » et les seconds considérés comme « très délicats ».

Le *Gazetin du comestible* témoigne ainsi de l'appréciation de spécialités angevines à Paris. Mais dans les ouvrages culinaires de l'époque, il n'est toujours pas question d'une cuisine de l'Anjou, du moins dans ceux que nous avons consultés³¹. Aucune recette « à l'angevine » n'y est référencée, alors même que nous constatons dans les livres de cuisine une hausse des appellations désignant une nation, une région ou une ville : ces appellations pouvant notamment signifier une façon de faire, une méthode régionale ou un goût spécifique, tout en donnant une visibilité culinaire au-delà des frontières de la province³². Dans le même temps apparaissent quelques appellations se référant à une région proche de celle de l'Anjou : c'est ainsi le cas des recettes « à la mancelle »³³ ou de la « poularde à la Berry » dans la *Suite des Dons*

de *Comus* (1742). Dans les livres de cuisine du XIX^e siècle que nous avons analysés, nous ne trouvons pas plus de recettes ayant un intitulé désignant l'Anjou³⁴, mais plutôt des recettes « à la d'Orléans » (plus tard « à l'orléanaise »), « à la nivernaise » ou « à la nantaise »... Nous ne voyons pas non plus paraître de livres dédiées à la cuisine angevine, alors que tout au long du XIX^e siècle nombre de régions françaises publieront leur corpus de recettes. La prise de conscience ou la volonté de promouvoir ou de « créer » une cuisine de l'Anjou viendra plus tard, dans les premières décennies du siècle suivant.

ET LA CUISINE D'ANJOU ADVINT !

Avec le début du XX^e siècle, en effet, la cuisine de l'Anjou peut se définir dans un contexte d'affirmation des cuisines régionales au niveau national. Cette évolution, qui concerne toutes les régions du pays, s'inscrit dans un phénomène de patrimonialisation de la cuisine française³⁵. Des ouvrages inventorieront dès lors la diversité alimentaire du pays. Dans *Les Bons Plats de France* (1^{ère} édition 1913), Pampille (Marthe Allard Daudet) regroupe ainsi « quelques-unes des bonnes traditions de la cuisine française et [donne] les recettes des plats les plus caractéristiques de chaque province ». Mais l'Anjou n'y est pas, à la différence de la Touraine à laquelle l'auteure consacre deux pages et demi, vantant la charcuterie, la viande, et « les meilleurs petits pois, les meilleures fèves, et les meilleurs haricots mange-tout » qu'elle y a dégusté³⁶.

Quelques années plus tard l'Anjou devient enfin une région culinaire dans les livres de cuisine. Curnonsky (Maurice-Edmond Sailland) y

30 – *Idee du Gazetin du Comestible, annoncé pour le premier janvier 1767.*

31 – *Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740. Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Guillyn, Paris, 1746 ; Bruxelles, François Foppens, 1775 ; *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, op. cit. François Marin, *Suite des Dons de Comus*, Paris, 1742. *Dictionnaire portatif de cuisine* (1^{ère} édition 1767), Paris, Édition Payot & Rivages, 1995.

32 – Nous devons néanmoins rester prudents quant à l'interprétation régionale de ces appellations.

33 – « Sauce à la Mancelle », « Filets de Canard à la Mancelle », « Filets de faisan à la Mancelle », « Filets de becots à la Mancelle », « Perdreaux à la Mancelle ».

34 – André Viard, *Le Cuisinier impérial*, Paris, Barba, 1806. Antoine Beauvilliers, *L'Art du cuisinier*, Paris, Pilet, 1814. Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique*, Paris, 1856. Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, Paris, Hachette, 1867.

35 – Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010, p. 269-282.

36 – Pampille, *Les bons plats de France*, Paris, Cnrs éditions, 2008, p. 18, 79-81.

aura probablement joué un rôle, en mettant en valeur la cuisine et les spécialités de sa contrée natale. Dans la série de volumes qu'il consacre avec Marcel Rouff aux provinces de *La France gastronomique*, celui consacré à l'Anjou est publié dès 1921. « On n'aborde pas l'Anjou sans quelque émotion », écrivent-ils. « Cette province est l'âme même de la vieille France, une des sources de son histoire, un des battements de son cœur. » Elle est pourtant « quasi-inconnu des voyageurs. Les auberges sont toutes résolument locales et destinées à satisfaire la soif des seuls Angevins »³⁷. Les principaux plats cités sont le beurre blanc, le boudin blanc fait de chair de poulet et non de mie de pain comme à Paris, la bouillette d'anguilles, de tanches ou de brêmes, la chouée, les piochons (choux verts), les fressures et gogues « (deux aspects du boudin, l'un liquide, l'autre gras et parfumé) », les crémets, les pâtés de prunes. Les « plats que l'on prépare particulièrement bien en Anjou » sont le cul de veau avec salade, la rouelle de veau avec carottes, le poulet rôti et en fricassée, les rillauds et les rillettes³⁸.

Dans la France de l'entre deux guerres, la cuisine régionale est alors à la mode. Au Salon d'Automne du Grand Palais à Paris, la « Section Gastronomique Régionaliste » mit à l'honneur la cuisine des provinces du pays. En 1923, la foule est venue « acclamer les grands chefs et cordons-bleus de treize régions françaises »³⁹. Dans le calendrier des journées régionales du salon de 1924, les journées consacrées à l'Anjou se déroulèrent le vendredi 7 et le samedi 8 novembre. La cuisine angevine fait désormais partie du Panthéon des cuisines régionales : le cul de veau angevin y côtoie la quiche lorraine, le foie périgourdin, la bouillabaisse marseillaise, le civet savoyard et le gratin dauphinois ; des exemples de plats qui illustrent, selon Marcel Rouff (*La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, 1924), « toute la richesse raffinée de la France, tout son esprit, toute sa gaieté [...], tout son goût de l'intimité libre, toute sa malice et sa pondération, tout son esprit d'épargne et de confortable, toute sa force

substantielle, toute l'âme de sa terre grasse, féconde et travaillée dont ses crèmes parfumées, ses volailles neigeuses, ses légumes délicats, ses fruits juteux, son bétail savoureux et ses vins francs, souples et ardents »⁴⁰.

Dans *Les plats régionaux de France*, d'Austin de Croze (1928), l'Anjou trouve sa place entre la Bretagne et la Touraine avec une vingtaine de recettes détaillées, dont huit sont qualifiées d'angevine : « la farce angevine », « l'aloise de Loire farcie à l'angevine », « la bouillette d'anguille ou matelote angevine », « la lamproie étuvée à l'angevine », « les artichauts farcis à l'angevine », « la fricassée de poulet à l'angevine », « les crêpes Belle Angevine », « Le pâté aux prunes angevin ». Deux se réfèrent à la ville : les « rillettes d'Angers » et les « crémets d'Angers », deux autres à des personnages historiques : « le Pavé au roi René » et « le Parfait des ducs d'Anjou »⁴¹. Il ne se dégage néanmoins pas vraiment de spécificité d'ingrédients ou de techniques culinaires particulières des plats nommés « à l'angevine », comme nous pourrions par exemple le constater avec les appellations « à la bourguignonne » et « à la provençale »⁴², à part, peut-être, le « bon vin blanc d'Anjou sec » employé dans quelques-unes des recettes. Mais désormais l'Anjou a ses appellations de plats et sa cuisine référencée dans les ouvrages culinaires. La consécration vient du *Larousse gastronomique* de 1938 qui énumère les spécialités alimentaires et culinaires de la région, tout en présentant une carte gastronomique de l'Anjou⁴³.

37 – Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*. L'Anjou, Paris, F. Rouff, éditeur, 1921, p. 7-9.

38 – Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique, op. cit.*, p. 27-28.

39 – *Livret d'or de la gastronomie française salon d'automne 1924*, Paris, éditions des Horizons de France, novembre 1924, p. 1.

40 – Marcel, Rouff, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, Paris, Le Serpent à plumes éditions, 1995, p. 12-13.

41 – Austin de Croze, *Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, Paris, éditions Montaigne, 1928, p. 119-124.

42 – Patrick Rambourg, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII^e au XX^e siècle », *op. cit.*, p. 473-483.

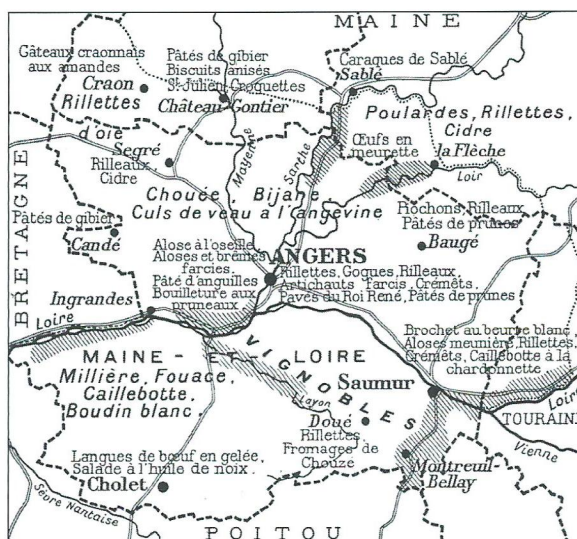
43 – Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938, p. 79-80.

EN GUISE DE CONCLUSION : UNE CUISINE RAISONNABLE, SIMPLE ET SINCÈRE...

Telle est la réussite de la cuisine de l'Anjou des premières décennies du XX^e siècle, du moins de son image : une cuisine du discours avant de se pratiquer dans les casseroles des fourneaux. Pour la caractériser, les auteurs évoquent souvent la « douceur angevine ». Dans le *Livret d'or du salon*, « la cuisine angevine est le miroir de l'Anjou⁴⁴ » (Maurice Brillant). C'est un pays « sans excès, calme, net, pur » qui s'est constitué un « art culinaire à son usage et qui le reflète » écrivent Curnonsky et Marcel Rouff. « Point de montagnes, point d'océan, point de gorges, point de défilés, point de rochers, dans cette province qui représente exactement l'aspect moyen de la terre de France.⁴⁵ »

A vrai dire, poursuit Brillant, « cette cuisine est dans ses grandes lignes la même que celle de l'Île de France ou de la Touraine, du Valois ou du Perche, de la Champagne ou du Vexin elle se rattache à ce vaste ensemble que les géographes appellent le bassin parisien, où règne une cuisine qu'on a peut-être le droit d'appeler proprement « française » et qui forme, comme la littérature de cette même région, une merveille de goût et d'équilibre⁴⁶ ». Ce discours, qui s'inscrit dans une définition de l'identité française, se retrouve également dans la description d'autres cuisines du « Val de Loire ».

Il en est ainsi dans les volumes de *La France gastronomique*, où la cuisine orléanaise est « pure, noble, simple comme les lignes des paysages de cette province royale » ; la cuisine angevine « essentiellement raisonnable, loyale, sincère, pure de ligne, simple de dessin » ; et la cuisine tourangelles « à la fois champêtre et bien française, honnête et saine ». Des qualificatifs qui mettent l'accent sur une forme de simplicité culinaire, de clarté, en somme, qui identifient les cuisines du Val-de-Loire, et donc celle de l'Anjou, à l'essence même du goût français.



Carte gastronomique de l'Anjou, *Larousse gastronomique* (1938) et *Nouveau Larousse gastronomique* (1967).

44 – Maurice Brillant, « L'Angevin à table », *Livret d'or de la gastronomie française salon d'automne 1924*, op. cit. p. 31.

45 – Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique*, op. cit., p. 18-19.

46 – Maurice Brillant, « L'Angevin à table », *Livret d'or de la gastronomie française salon d'automne 1924*, op. cit. p. 31.