

DU SUCRE

Actes de la Journée d'études
Le sucre dans la littérature
(Pau, 21 janvier 2005)

Textes réunis par
Véronique Duché-Gavet et Jean-Gérard Lapacherie
(avec la collaboration de Frédérique Marty-Badiola)

2007
atlantica

SUCRE ET METS SUCRÉS DANS LES TRAITÉS CULINAIRES DE LA FIN DU MOYEN ÂGE AU DÉBUT DU XX^e SIÈCLE

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires. Il devait y jouer un grand rôle ; car, pour désigner quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose essentielle, on disait : « C'est comme un apothicaire sans sucre »,

écrit Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* (1826)¹. Son usage « est devenu chaque jour plus fréquent, plus général. [...] Bien des personnes aiment à manger le sucre pur », poursuit-il. Dans les livres de cuisine actuels, l'ingrédient se rencontre principalement dans les préparations d'entremets et de desserts. Cela ne fut pourtant pas toujours le cas. Presque absent des premiers recueils de recettes français, le sucre trouvera peu à peu sa place au cours du temps.

L'analyse des traités culinaires sur le long terme permet de suivre l'évolution de la saveur sucrée par rapport aux plats salés et à l'ordonnancement des mets servis à table. D'abord utilisé dans la nourriture des malades, il devient une denrée à la mode à la Renaissance, et bouleverse le goût des élites². Mais la confusion est telle, entre le salé et le sucré, que des voix se font entendre pour un plus grand respect des saveurs naturelles. Associé à des aliments plus en accord avec ses principes gustatifs, le sucre va dès lors s'imposer au service du dessert et se placer au carrefour de plusieurs métiers de

¹ Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Julliard, 1965, p. 117.

² P. Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Louis Audibert, 2005, p. 82.

bouche. Il contribuera, dans le même temps, à l'émergence d'une littérature spécialisée.

1. De la médecine au goût sucré

À la différence de leurs homologues anglais et italiens, les queux français du XIV^e siècle recherchaient plutôt les saveurs acides. Ils mettaient dans leurs plats du verjus, du vinaigre ou encore du vin. Les trois quarts des recettes regroupées dans les recueils de cette époque contiennent un ou plusieurs éléments de cette nature³. Le sucre y est peu employé. On le rencontre néanmoins dans des préparations à base d'œufs, telle l'omelette au sucre du *Mesnagier de Paris* (vers 1393). On le remarque aussi dans quelques plats du chapitre des « entremets, fritures et dorures » du même réceptaire, ou encore dans la confection de breuvages pour malades ; à l'exemple de cette « tisane douce » abondamment sucrée et faite d'orge, de réglisse et de figes.

Le sucre est d'abord perçu comme un ingrédient médicinal : le lait d'amandes est ainsi sucré lorsqu'on le sert aux malades⁴. Et « si le malade veut du sucre dedans, qu'il en soit mis⁵ », précise l'auteur d'une recette « d'orge mondé » de la seconde moitié du XV^e siècle. Pour faciliter leur digestion, les convives prenaient des « épices de chambre⁶ » à la fin d'un grand repas. *Le Platine en françois*, publié à Lyon en 1505, version française du *De honesta voluptate et valetudine*

³ J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e », *Le Sucre et le sel*, Jatba travaux d'ethnobiologie, 35^e année, vol. XXXV, 1988, pp. 215-232.

⁴ *Le Mesnagier de Paris*, édité par G. E. Brereton et J. M. Ferrier, Livre de poche, coll. « Lettres gothiques », 1994, p. 767.

⁵ *Viandier* imprimé (vers 1486), Lille, Régis Lehoucq, 1991, p. 70.

⁶ Des « confiseries confectionnées avec du sucre et du miel », C. Lambert, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, J.-L. Flandrin et C. Lambert (dir.), Paris, Imprimerie nationale, 1998, p. 154.

de Bartolomeo Sacchi paru à Rome vers 1473-1475, rappelle de son côté que :

nos anciens prédécesseurs en leurs mangiers [...] n'avaient point l'usage dudit sucre si n'est aucunement en médecines mais en leurs viandes l'on ne trouve point qu'ils en usassent.

Le sucre, poursuit-il :

est utile grandement a l'estomac, adoucit toutes exaspérations qui sont dans icelui et principalement la poitrine et poumon, éclaircit et fait bonne voix, guérit la toux et le rhume. Et si l'on fait [dissoudre] ledit sucre en eau et l'on boit icelle, il mollifie le ventre, est bon a l'estomac et saine a la douleur de la vessie et des reins et éclaircit la vue⁷.

Longtemps utilisé comme remède, la consommation et la production du sucre augmenteront dès la fin du Moyen Âge. On le perçoit dans les traités culinaires du XV^e siècle, tel le *Fait de cuisine* (1420) de maître Chiquart, le *queux du duc de Savoie*, ou le *Viandier* imprimé de 1486, célèbre recueil de recettes de cette époque⁸. L'ingrédient devient l'un des éléments distinctifs de la cuisine de la première moitié du XVI^e siècle.

Il adoucit l'âcreté, il affaiblit l'acidité, il donne meilleure saveur au salé, il supprime l'âpreté et mûrit la verdeur de goût : il remédie à tout ce qui est fade et insipide,

explique Jean Bruyerin-Champier (médecin de François I^{er}) dans son *De re cibaria*⁹ (1560). Le goût des élites françaises change et s'oriente peu à peu vers des saveurs plus douces et moins acides.

⁷ *Le Platine en françois*, 1505. Orthez, Manucius, 2003, p. 32.

⁸ 44% des recettes de Chiquart et plus de 18% de celles du *Viandier* imprimé explique J.-L. Flandrin : dans « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e », *op. cit.*

⁹ *L'alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^e siècle*, traduit par S. Amundsen, Paris, L'intermédiaire des chercheurs et curieux, 1998, p. 335.

Les recettes du *Livre fort excellent de cuisine* (1555) sont pour un tiers d'entre elles des recettes sucrées, dont nombre de plats aujourd'hui considérés comme salés. Le sucre est utilisé à « grand foison » dans la confection de diverses préparations. Il arrive bien souvent que l'on saupoudre les mets juste avant de les servir. Citons comme exemple de plats sucrés : les « pieds de mouton », le « chapon bouilli » ou rôti, la « tarte à moelle de bœuf », la « soupe aux aulx », l'« esturgeon rôti », la « truite frite » et bien d'autres encore¹⁰...

Presque personne ne peut se passer de sucre, [écrit de nouveau Jean Bruyerin-Champier]. On en met dans les pâtisseries, dans le vin. Il édulcore et assainit l'eau, on en saupoudre sur la viande, le poisson.

Le sucre est partout. « On le dévore par glotonnerie, rapporte Ortelius dans le *Théâtre de l'univers* (1572). Ce qui jadis servait de médecine nous sert pour le présent de nourriture¹¹ ». C'est là un phénomène de mode qui, selon Jean-Louis Flandrin, résulte d'abord de « l'attrait pour une denrée exotique et rare qui distingue du vulgaire, et est à la mode dans les pays voisins¹² ».

2. Des livres de confitures

L'apparition de livres techniques d'un nouveau genre, dits « de confiture », a probablement encouragé la consommation du sucre. Ces ouvrages réunissent un ensemble de recettes hétéroclites allant de la confiture (au sucre ou au miel) aux fruits confits, d'aliments confits au vinaigre ou au sel – comme les cornichons et les olives – aux

¹⁰ *Livre fort excellent de cuisine*, Lyon, 1555.

¹¹ A. Ortelius, *Théâtre de l'univers*, 1572, p. 2. Cité dans F. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, t.1, Paris, Livre de Poche, 1993, p. 253.

¹² J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e », *op. cit.*, p. 220.

préparations de dragées, ou encore de formules servant à fabriquer, entre autres, des savons ou des parfums. Cette juxtaposition de recettes alimentaires et de produits d'hygiène et de beauté surprend au premier abord, mais s'inscrit parfaitement dans le statut du sucre qui, comme nous venons de le voir, a longtemps été considéré comme un médicament favorisant la digestion.

Le premier de ces ouvrages est le *Petit traicté contenant la maniere pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz & autres breuvages, [...] parfuntz savons, muscadz pouldres, moutardes, & plusieurs autres bonnes recettes*¹³. Il a été édité à Paris, en 1545, par Jehan Longis. Le deuxième est l'*Excellent & moult utile opusculè à tous necessaire...* publié dix ans plus tard, à Lyon, par Michel Nostradamus. Dans la première partie, le célèbre astrologue-médecin traite des « diverses façons de fardemens & senteurs pour illustrer & embellir la face », et, dans la seconde, de « la façon & manière, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, & vin cuit ». Ces ouvrages confirment le succès grandissant du sucre et représentent une nouvelle catégorie de livres de bouche se spécialisant dans un domaine culinaire spécifique. Le travail du sucre devient un art véritable, les confiseurs italiens sont réputés dans ce domaine : Venise est depuis quelques siècles un important centre de raffinage et à la source d'un intense commerce du sucre¹⁴. Les Français ne sont pas en reste, et nombre d'artisans deviennent des spécialistes de la confiserie. En expliquant sa recette de confiture de guignes, Nostradamus fait ainsi l'éloge de villes et de régions françaises renommées dans ce domaine :

¹³ P. et M. Hyman, « Les livres de cuisine imprimés en France », *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque Nationale de France et Hermann, 2001, p. 59. En fait, l'ouvrage est basé sur un manuscrit de la fin du XV^e siècle conservé aujourd'hui aux Archives départementales de la Sarthe au Mans.

¹⁴ F. Sabban et S. Serventi, *La Gastronomie à la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, p. 42.

Je suis este en plusieurs & diverses regions du monde, & ay hanté les uns & les autres qui les faisoient d'une sorte, que les faisoient de l'autre : que si je voulois escrire par tout la ou j'ay veu, le papier ne seroit asses suffisant : j'usse pensé que le pais d'Italie feusse le souverain pour ce faire : mais quand en cest endroit, au moins la ou j'ay veu, ilz en usent bien golpement : j'ay veu la façon de Thoulouse, de plusieurs de Bourdeaulx, de la Rochelle : brief de tout le pais de Guienne & Languedoc, & de toute la Provence, du Daulphiné, du Lyonois : mais je n'ay jamais trouvé de plus belles que ces icy n'y meilleures : à Thoulouse les cuisent & recuisent quatre ou cinq fois, à Bourdeaulx asses, & par tout l'Agenois : [...] & au bout d'un an elles sont semblables comme le premier jour qu'elles sont esté faites¹⁵.

Confire un aliment est une façon de le conserver.

Au sucre, plusieurs et divers fruits des arbres et du parterre du jardin se confissent très bien, et de même se conservent fort longuement, en bonté et beauté,

écrit Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture et Mesnage des Champs* (1600), dont un chapitre est consacré à « la façon des Confitures¹⁶ ». C'est une affaire de femmes ; de tout temps elles « se sont mêlées de faire des confitures¹⁷ », explique notre agronome.

L'honorable damoiselle [recevra-t-elle ainsi] et du plaisir et de l'honneur, quand à l'inopinée survenue de ses parents et amis, elle leur couvrira la table de diverses confitures apprêtées de longue main, dont la bonté et beauté ne céderont aux plus précieuses de

¹⁵ Michel Nostradamus, « La seconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit », Lyon, 1555, pp. 155-156.

¹⁶ Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs*, 1600. Arles, Actes Sud, 1996, p. 1188.

¹⁷ L'auteur précise : « Quant au sujet de la confiture, il est si ample, qu'il ne se restreindra qu'à la volonté : mais touchant la matière, nous-nous arresterons au sel, au vinaigre, au moust, au vin-cuit, au sucre, et au miel... ».

celles qu'on fait ès grosses villes : bien qu'étant aux champs, elle n'ait autre confiseur, que l'aide de ses servantes¹⁸.

On distingue alors deux sortes de confitures : les liquides, où les fruits sont cuits et conservés dans un sirop, le sucre imprègne le cœur des fruits qui se conservent plusieurs années ; les sèches, qui correspondent à des fruits préalablement cuits dans un sirop que l'on expose ensuite au soleil ou au feu, selon les saisons. Dans son ouvrage, Olivier de Serres présente ainsi un grand nombre de recettes tout en précisant que :

[...] la confiture laissée au liquide toute l'année, estre de plus de despence, que la sèche ; attendu, qu'estant nécessaire icelle tremper continuellement dans le syrop, elle en consume de jour à autre : dont pour l'allonger, il y faut souvent ad-jouster du nouveau sucre. Là où la sèche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans deschet, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut : et pour comble de louange, le sucre que ceste confiture-ci vous laisse lors qu'on la sèche, vous servira utilement, et à faire des nouvelles confitures, comme j'ai dict ; et en tartelages, et à autres ouvrages de four et de cuisine, avec plaisir et espargne¹⁹.

3. La migration du sucre vers le dessert

Cette plus grande consommation du sucre à la Renaissance s'est d'abord faite d'une manière quelque peu désordonnée et de façon excessive. Dès cette époque, certains se plaignent du sucre qui gâche « presque tous les plats », et que l'on saupoudre sur « les poissons salés et les jambons²⁰ ». Au cours du siècle suivant, sa fréquence d'emploi décline fortement dans les traités culinaires²¹ : il est trois fois

¹⁸ *Ibid.*, p. 1189.

¹⁹ *Ibid.*, p. 1231.

²⁰ Jean Bruyerin-Champier, *De re cibaria, op. cit.*, p. 60.

²¹ J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français... », *op. cit.* Plus que 10% des recettes du *Cuisinier François* (1651), 7% de celles de *L'Art de bien traiter* (1674).

moins présent dans le *Cuisinier françois* de La Varenne (1651) que dans le *Livre fort excellent de cuysine* (1555). Ce qui ne veut pas dire pour autant que l'on consommait moins de sucre. On assiste plutôt à une séparation progressive des saveurs salées et sucrées. Le sucre entame un long parcours qui le mènera peu à peu en fin de repas, vers notre dessert. Les traités de « confiture » concourent également par leur spécialisation à détacher le sucre des livres de cuisine ; et d'autres livres suivront... Au Grand Siècle, la tendance est dans la préservation du goût naturel des aliments. Nicolas de Bonnefons le proclame dans ses *Délices de la campagne* (1655), et parle du « vrai goût qui se doit donner à chaque espèce de chair & de poisson²² ».

L'utilisation du sucre dans des plats de viande et de poisson perdure, mais dans une moindre mesure. Pierre de Lune, qui était écuyer de cuisine du duc de Rohan, en donne plusieurs exemples dans *Le Cuisinier*, ouvrage publié en 1656²³. Ainsi, le sucre entre-t-il dans la composition des tourtes de lard, de moelle, de langues de bœuf ou de mouton, ou encore de rognons de veau hachés. On y ajoutait aussi, selon les recettes, des macarons, des « écorces de citron confits », des raisins de Corinthe, des dattes du Levant, de la cannelle. Le gibier (biche, cerf, chevreuil) pouvait être présenté à la sauce aigre-douce que l'on faisait avec le jus de la viande rôtie, dans lequel on mettait du sucre, de la cannelle, du poivre blanc, du sel, du citron vert, de l'échalote, du vin clair et ou du vinaigre, le tout lié au roux. On le servait aussi à la sauce douce. Cette même sauce pouvait également accompagner la lamproie et le saumon, et se préparait avec du vin

²² Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne, suite du Jardinier françois, où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur Terre & dans les Eaux*, Amsterdam, seconde édition, 1655, p. 208.

²³ Pierre de Lune, *Le Cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poissons, tant de Mer que d'eau douce : suivant les quatre Saisons de l'Année. Ensemble la manière de faire toute sortes de Pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection*, Paris, 1656.

vermeil, du sucre, de la cannelle, du sel et du poivre, des clous de girofle et du citron vert.

Une vingtaine d'année plus tard, L.S.R., l'auteur anonyme de *L'Art de bien traiter* (1674), expliquera dans sa recette des levrauts que :

si quelqu'un aime & demande une sauce douce, ce qui me paraît fort impertinent, & fort ridicule, vous le pourrez satisfaire en faisant bouillir du vin rouge dans un poëlon avec sucre, girofle, cannelle, & réduire le tout en consistance de sirop²⁴.

L'association du sucré avec la viande ou le poisson n'est plus vraiment de mise, mais ne disparaît pas totalement²⁵. L'usage semble désormais demander qu'« après les viandes on serve incessamment des fruits, des confitures, & autres galanteries de cette nature²⁶ ». Les mets sucrés migrent vers le dernier service. « Le dessert est le réveillon du repas », précise L.S.R. Il divertit par « d'agréables nouveautés, dont la délicatesse & la manière donnent autant de plaisirs aux yeux que l'appétit en peut recevoir ».

Le fruit cru, présenté en corbeilles ou en pyramides, est alors très en vogue. C'est aussi le succès des confitures sous toutes ses formes (compotes, gelées, marmelades, fruits confits, en sirop, en pâtes etc.). Pour *La Maison réglée* (1692) d'Audiger, le service du dessert d'une table de dix-huit couverts peut se composer de :

un grand plat ou corbeille de fruit cru et les deux moyens de sec, ou le grand plat de sec et les deux moyens de cru ; les deux petits des flancs de sec, les quatre autres petits plats de liquides, de fond ou en porcelaine, et les quatre assiettes hors-d'œuvre de fraises, de framboises, de groseilles blanches et rouges grenées, ou bien de fromage, de ramequins, de gaufres, de petit métier ou de petites

²⁴ L.S.R., *L'Art de bien traiter divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort Galant, utile à toutes personnes, et conditions*, Paris, 1674. Luzarches, Daniel Morcrette, 1978, p. 58.

²⁵ Aujourd'hui encore, le gibier est servi avec un ou plusieurs ingrédients sucrés (fruits, gelée de groseille etc.).

²⁶ L.S.R., *op. cit.*, p. 343.

tourtes de fruit ou de crème, le tout suivant les saisons et la fantaisie du maître d'hôtel et des officiers²⁷.

Car dans les grandes maisons, nombre de mets sucrés sont désormais préparés par l'officier. Celui-ci travaille dans une pièce appelée office, qui est généralement plus fraîche que la cuisine, et dans laquelle sont confectionnées la confiserie, les collations froides, et « tout ce qui concerne le dernier service du repas²⁸ ». Massialot distingue souvent, dans son *Cuisinier roïal et bourgeois* (1691), le travail de la cuisine de celui de l'office :

Il y a de plusieurs autres sortes de Biscuits [précise-t-il], mais outre qu'ils ne diffèrent presque que de nom, c'est une affaire d'Officier : Ainsi nous renvoyons le Curieux, à l'Instruction donnée au Public pour ces personnes²⁹.

Une cinquantaine d'années plus tard, l'épître du *Cuisinier gascon* (1740) précise que :

le sucre & le miel qui entrent nécessairement dans la composition d'un semblable Ouvrage, appartiennent moins à la Cuisine qu'à l'Office : je craindrais, faute d'expérience, de me tromper aux doses³⁰.

4. Une littérature du sucré

Toute une littérature s'adresse spécifiquement aux professionnels du sucré. La publication du premier ouvrage de pâtisserie, en 1653, ouvre une nouvelle ère³¹. Il en est de même du *Confiturier français* qui

²⁷ Audiger, *La Maison réglée*, 1692, éditée dans *L'art de la cuisine française au XVII^e siècle*, Paris, Payot & Rivages, 1995, p. 468.

²⁸ D. Michel, *Vatel et la naissance de la gastronomie. Recettes du Grand Siècle adaptées* par P. Rambourg, Paris, Fayard, 1999, p. 139.

²⁹ *Le Cuisinier roïal et bourgeois*, Paris, 1691, p. 131.

³⁰ *Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740. Pau, Manucius, 1999.

³¹ *Le Pastissier français, où est enseigné la manière de faire toute sorte de Pâtisserie, très-utile à toutes personnes. Ensemble Le Moyen d'aprester les*

paraît quelques années plus tard, et dans lequel « est enseigné la manière de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs, & breuvages agréables³² ». Le sucre est au cœur de l'ouvrage :

Si vous voulez faire votre profit de ce Livre [précise-t-on dans l'avertissement], remarquez bien toutes les cuissons du sucre ; & lors que je dis cuit à lisse gros, à lisse menu, à perle grosse, à perle menu, le menu est le moins cuit, le gros est le plus cuit : quand je dis cuit en gelée, c'est lors que le sucre est mêlé avec des décoctions, ou des jus de fruit. La gelée est faite lors qu'en prenant du sirop avec une cuillère, le versant en bas, il tombe par gros morceaux & ne coule plus comme fait le sirop.

D'autres livres proposent un ensemble de savoir-faire classés par corps de métier. On y remarque une plus grande segmentation des préparations salées et sucrées.

C'est le cas, notamment, de *L'Escole parfaite des officiers de bouche* (1662) qui aborde en six parties, dans un même volume, le travail du maître d'hôtel, de l'écuyer tranchant, du sommelier (il plie les serviettes et découpe les fruits de façon artistique), du confiturier, du cuisinier et du pâtissier. L'ordre donné est celui de l'ouvrage, car :

après le Sommelier [écrit l'auteur], je fais suivre le Confiturier, parce qu'il est de la charge de celui-là de faire les Confitures & autres choses semblables, qui se servent ordinairement au dessert³³.

La partie consacrée au pâtissier enseigne :

œufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante façons, Paris, 1653.

³² *Le Confiturier françois, où est enseigné la maniere de faire toutes sortes de confitures, dragées, liqueurs, & breuvages agreables*, Troyes, 1664.

³³ *L'Escole parfaite des officiers de bouche ; contenant le vray maistre-d'hostel, le grand escuyer-tranchant, le sommelier royal, le confiturier royal, le cuisinier royal, et le patissier royal*, Paris, 1662, p. 109.

la manière de faire toutes sortes de pâtisseries en perfection : comme aussi la composition de toutes sortes de pâtes, biscuits, macarons, & massépains.

On y présente la façon des pâtes et des crèmes, l'apprêtement des pâtés de viandes que l'on mange froid ou chaud, la confection des pâtés de poisson, des tourtes de toutes sortes, salées ou sucrées, préparées avec de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits etc. Le pâtissier est avant tout un professionnel de la pâte. Il ne se cantonne pas, comme nos pâtissiers actuels, dans la fabrication de gâteaux et de mets sucrés.

Cette spécialisation des livres montre une plus grande connaissance du sucre qui devient incontournable. Ainsi le *Traité de confiture*, publié à Paris en 1689, *ou le nouveau et parfait confiturier ; qui enseigne la maniere de bien faire toutes sortes de Confitures tant seches que liquides, au sucre, à demy sucre, & sans sucre, au miel, au moult, à l'eau, sel & vinaigre. Des Compostes, des Pastes, des Sirops, & Gelées de toutes sortes de fruits. Des Dragées, Biscuits, Macaron, & Massepain. Des Brevages délicieux, des Eaux de liqueurs de toute façon, & plusieurs autres délicatesses de bouche*, explique qu'il y a des fruits « propres à confire au sucre au sec » telles les poires, pommes reinettes, cerises, abricots, prunes, groseilles vertes, oranges, citrons, poncilles (citron d'Assyrie), noix, verjus avec la queue, figues, chair de melon, pêches. « Des Pâtes de fruits propres à Confire au sucre sèches » comme celles de coings, poires, pommes, pêches, melon, cerises, groseilles et framboises, verjus, raisins muscat, citrons. « Des fruits propres pour faire des Confitures liquides au sucre », dont le nombre empêche ici de les citer. Et « des fruits propres à mettre en compote à demi sucre », principalement la poire et la pomme.

Le choix du sucre est également important. En effet, Massialot écrit dans sa *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1704) :

Le Sucre qu'on veut employer pour des Confitures doit être choisi du plus beau & du plus blanc, autant qu'on pourra ; qu'il soit dur

& sonnant, & néanmoins léger & doux sans âcreté. Si vous prenez de la cassonade ou castonade, choisissez aussi la plus blanche & la plus nette, ce qui n'empêchera pas qu'il faille encore clarifier l'un & l'autre : mais il y aura moins à faire, que quand on n'a pas du Sucre ou de la cassonade bien conditionnés³⁴.

Car il est nécessaire de clarifier le sucre avant toute utilisation, comme l'explique Menon dans une recette de *La Cuisinière bourgeoise* (1746) :

Comment clarifier du Sucre pour faire toutes sortes de Confitures. Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en y mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & que l'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira³⁵.

5. Crème, entremets, dessert et glace

Pour autant le sucre ne disparaît pas des traités culinaires. On le retrouve plus particulièrement dans des recettes d'œufs et de laitage, à l'exemple des crèmes dont le nombre augmente dans les livres de cuisine. « Il se fait de plusieurs sortes de Crèmes », précise Massialot dans son *Cuisinier roïal et bourgeois* (1691) :

³⁴ *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits, avec la maniere de bien ordonner un Dessert, & tout le reste qui est du Devoir des Maistres d'Hôtels, Sommeliers, Confiseurs, & autres officiers de bouche. Suite du Cuisinier Roïal & Bourgeois. Egalement utile dans les Familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas & d'autres occasions*, Paris, 1704, p. 6.

³⁵ *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons*, Paris, 1746. Luzarches, Daniel Morcrette, 1977, p. 328.

il y a de la Crème d'Amande, de la Crème à Pistaches, de la Crème brûlée, des Crèmes croquantes, à frire, à l'Italienne, & encore d'autres manières³⁶.

Marin présente, dans sa *Suite des Dons de Comus* (1742), un chapitre de « différentes sortes de crèmes que l'on peut servir pour entremets » regroupant environ trente-cinq recettes, comme la « crème au thé » faite de crème et de lait sucré que l'on fait bouillir, et dans lesquels infuse un peu de thé, avant d'y délayer des jaunes d'œufs. L'appareil est ensuite cuit au bain-marie³⁷. Dans les recueils de recettes, les chapitres se font aussi plus spécifiques, regroupant les mets selon qu'ils soient salés ou sucrés. Dans son ouvrage, Marin présente, outre le chapitre consacré aux crèmes, celui des « différentes sortes de pâtisserie pour entremets » composé de tourtes de fruits, de rissoles, de gâteaux et de biscuits, de « petits choux » et de brioches, sans oublier les flancs, les gaufres, les meringues, macarons et massépains, etc. Il propose également un chapitre d'« entremets de beignets » rassemblant un ensemble de préparations que l'on frit.

Cette évolution se confirme au XIX^e siècle où des catégories de mets sucrés s'affirment dans le répertoire des cuisiniers. Le chef Jules Gouffé y consacre plusieurs chapitres dans son *Livre de cuisine* (1867) qui s'adresse à la fois à la ménagère et au cuisinier professionnel : « entremets sucrés » (œufs au lait, à la neige, crème, charlotte, beignet, soufflé, entre autres), « pâtisserie de ménage » (galette, gâteau, brioche, flan de fruits, etc.), « dessert » (biscuit à la cuillère, macaron, diverses compotes, confitures et gelées). Dans la deuxième partie de l'ouvrage intitulée « la grande cuisine », l'auteur distingue les « entremets sucrés chauds et froids » et présente pas loin d'une centaine de recettes allant du savarin au « plum-pudding », alors à la mode, en passant par la charlotte, le soufflé, le bavaois, la gelée, mais aussi la mousse, le « croquebouche », le riz au lait...

³⁶ *Le Cuisinier roïal et bourgeois, op. cit.*, p. 215.

³⁷ *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, t. 3, Paris, 1742. Pau, Manucius, 2001, p. 222.

Les entremets de cuisine, qui font les délices de la cuisine française, [explique Gustave Garlin dans *Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire* (1887)], doivent être l'objet de soins particuliers de la part des praticiens ; le décor par sa variété, doit chaque jour enrichir cette belle partie de l'art culinaire [...]³⁸

À cette époque, l'entremets est servi avant le dessert.

Le dessert [écrit Jules Gouffé] est une des parties qu'il est le plus facile de diversifier et d'amplifier, [...] les hommes d'intelligence et de goût seront à même de faire face à toutes les exigences non seulement de la table, mais même des bals et soirées.

Dans son chapitre des desserts, le chef présente des recettes de « petits-fours », de « bonbons de table » de « compotes de fruits », de « glaces et sorbets ». Il explique par ailleurs que la spécialité du dessert qui incombe généralement à l'office tend à se confondre de jour en jour « dans la généralité de la cuisine³⁹ ». Les mets sucrés qui étaient devenus une affaire d'officier au tournant des XVII^e et XVIII^e siècles, réintègrent, au cours du XIX^e siècle, une part conséquente du travail des cuisiniers. Les glaces y trouvent une place importante : elles « sont la conclusion du dîner » écrit Auguste Escoffier dans *Le Guide culinaire* (1921).

Aussi sont-elles, lorsqu'elles sont bien faites et bien présentées, l'idéal de la finesse et de l'exqu Coast. Dans nulle autre part de son domaine, le génie de l'Art culinaire n'a donné un plus libre essor à la fantaisie, n'a créé tant de délicieuses, de savantes mièvreries et, si l'Italie est le berceau de l'art du glacier ; si les Napolitains ont conservé, dans la pratique de cet art, une réputation méritée, les innovations des ouvriers français ont mis le comble à la perfection de cette branche importante de la science alimentaire⁴⁰.

Pas moins de 180 formules sont ainsi proposées dans le chapitre des « glaces ».

³⁸ G. Garlin, *Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire*, t. 2, Paris, 1887. Marseille, Jeanne Laffitte, 1981, p. 84.

³⁹ J. Gouffé, *Le Livre de cuisine*, 1867. Paris, Parangon, 2001, p. 583.

⁴⁰ A. Escoffier, *Le Guide culinaire*, 1921. Paris, Flammarion, 2001, p. 858.

Le sucre est désormais concentré dans les préparations d'entremets, de desserts et de glaces. Il est rarement utilisé dans des plats salés. On peut néanmoins le retrouver dans l'élaboration de techniques culinaires, comme le glaçage des oignons, des carottes et des navets – les petits légumes sont alors cuits dans un peu d'eau, avec du beurre et du sucre, jusqu'à évaporation presque complète du liquide qui enveloppera les légumes d'une couche brillante. On le remarque aussi dans certains plats comme le célèbre canard à l'orange accompagné d'une sauce faite à partir d'un caramel déglacé au vinaigre.

De l'acidité médiévale aux desserts du début du XX^e siècle, en passant par l'aigre-doux de la Renaissance, le parcours du sucre dans les livres de cuisine révèle l'évolution de notre goût. Un équilibre hiérarchisé s'est peu à peu formé entre les saveurs salées et douces, rejetant le sucre à la fin du repas. De nouveaux métiers de bouche, spécialisés dans le travail du sucre et l'élaboration des mets sucrés, se sont également affirmés. Tandis que l'augmentation croissante de la production du sucre en fera un aliment du quotidien.

Patrick RAMBOURG
Université Paris VII