



**HAL**  
open science

## ”Du discours à la créativité: les appellations culinaires des chefs” (2017)

Patrick Rambourg

### ► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Du discours à la créativité: les appellations culinaires des chefs” (2017). Le français à table, Presses universitaires de Rennes; ”Yemekvekkültür”, n° 51, Istanbul (2018), pp.67-76, 2017, 978-2-7535-5539-6. hal-01638171

**HAL Id: hal-01638171**

**<https://hal.science/hal-01638171>**

Submitted on 30 Nov 2017

**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.

Sous la direction de  
Françoise ARGOD-DUTARD

# LE FRANÇAIS, À TABLE

*Huitièmes Rencontres de Liré*

Collection « Interférences »  
PRESSES UNIVERSITAIRES DE RENNES — 2017

# DU DISCOURS À LA CRÉATIVITÉ: LES APPELLATIONS CULINAIRES DES CHEFS

Patrick RAMBOURG

L'appellation d'un plat résume en quelques mots la créativité du cuisinier, le contenu du mets et son mode de préparation. Elle est aujourd'hui pour un chef de cuisine une façon de montrer son savoir-faire et son style culinaire tout en étant un moyen de communiquer avec les convives de son établissement ou avec les lecteurs de ses ouvrages. Pour autant, la manière de nommer les mets a évolué au fil du temps. Elle a même une longue histoire où se dévoile tout un processus culturel et historique, dans lequel l'appellation devient un élément distinctif de la grande cuisine française. L'intitulé du mets a d'abord été une indication technique avant de désigner un lieu géographique, d'évoquer un grand personnage, et d'exprimer la sensibilité culinaire du chef. Les ouvrages de cuisine sont un bon moyen de suivre l'évolution historique des appellations. Mon propos commence avec la fin du Moyen Âge, au moment où apparaissent les premiers traités de cuisine en langue française, puis se poursuit jusqu'à l'époque contemporaine. L'on verra ainsi que la dénomination des plats n'a pas toujours été considérée comme relevant de la créativité personnelle du chef, mais de la construction identitaire d'une cuisine nationale ou régionale.

## Désigner les plats au Moyen Âge et à la Renaissance

Dès la fin du Moyen Âge, les cuisiniers utilisent un vocabulaire spécifique pour décrire des techniques culinaires. L'auteur du *Mesnagier de Paris* explique ainsi, dans son traité rédigé vers 1393, que les queux (cuisiniers) font la différence entre « boutonner » et « larder », le premier voulant dire piquer de clous de girofle et le second piquer de lard<sup>1</sup>. À cette époque, les recettes ne reçoivent pas une appellation comme celles d'aujourd'hui. On les désigne généralement par le

mode préparatoire, à l'exemple des pâtés, dont le nom vient de la pâte qui enrobe la farce de poisson, de viande, ou de légumes, voire des fruits entiers, comme les « pastés de poires crues<sup>2</sup> » du *Viandier* imprimé en 1486. Les préparations appelées potages correspondent à la fois au contenant (le pot de cuisson) et au contenu (ce qui cuit dans le pot, principalement sous forme de mijotage). Un plat peut également tirer son nom du principal ingrédient qui le compose, comme l'aillée et la cameline, qui sont respectivement des sauces à l'ail et à la cannelle. Il en est de même du civet dont le nom vient des cives (petits oignons) qui entrent dans la composition du plat<sup>3</sup>.

Il arrive parfois que des noms de recette se réfèrent à une région ou à une ville, comme la « sauce poitevine<sup>4</sup> », la « tarte bourbonnaise<sup>5</sup> », ou le « mouton à la mode d'Auxerre » – la viande est cuite dans de l'eau puis apprêtée avec du pain, du persil et des épices<sup>6</sup>. D'autres noms de plats désignent un pays, tels le « subtil brouet d'Angleterre », le « brouet d'Allemagne », ou encore le « potage des Lombards », etc. Ces intitulés ne doivent cependant pas être pris au pied la lettre, et ne veulent pas nécessairement dire que la préparation est issue de la région ou du pays nommés. Le « brouet sarrasinois », qui est ainsi censé avoir une origine arabe, est une sorte de potage à base d'anguilles dans les traités culinaires français, fait de chapon rôti et de « lard à suffisance » dans les recueils italiens, et de différentes sortes de viandes (bœuf, lapin, cailles, perdrix, porc) ou de poisson (anguilles) dans les recettes anglaises<sup>7</sup>. Les noms de plats de la fin du Moyen Âge et de la Renaissance, portent principalement sur le procédé technique de la préparation. À cette époque, c'est la pratique professionnelle qui est généralement mise en avant et il faut attendre les XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles pour que les intitulés s'orientent vers des notions autres que la méthode culinaire.

### À la manière de...

Les appellations sont encore peu nombreuses dans les livres de cuisine du Grand siècle. Dans *Le Cuisinier françois* de La Varenne (1651), elles se réfèrent à la royauté avec les potages à la reine et à la princesse, ou encore le « membre de mouton à la royale » ; aux religieux avec le « pâté à la cardinale », le « potage à la jacobine », et les « œufs à la huguenote » ; elles se rapportent aussi aux nations, avec la « pièce de bœuf à l'anglaise » et les « œufs à la portugaise ». On trouve également une préparation avec le nom de l'auteur, qui pourrait suggérer une de ses créations culinaires : ce sont les « œufs à la Varenne », où les blancs sont frits et cuits dans un sirop, avec parfois « un peu de lait bien frais », et servis avec de l'eau de fleur d'orange ou diverses « eaux de senteur<sup>8</sup> ». Les autres recettes du livre de

La Varenne donnent généralement dans leur intitulé l'ingrédient principal de la préparation, comme la « bisque de pigeonneaux », ou indiquent parfois un élément d'accompagnement du principal aliment, à l'exemple du « potage de poulets aux choux-fleurs » ; elles précisent encore des modes préparatoires – viande farcie, désossée, en marinade, etc. – ou des modes de cuisson – rôtie, en daube, en ragoût, à l'estouffade, en fricassé, etc.

Dans les autres livres culinaires de l'époque, s'affirment les appellations qui se réfèrent à une nation, voire à une région, par exemple, à l'anglaise, à l'allemande, à la française, à la suisse, à l'italienne, à l'espagnole, à la portugaise, à la milanaise, à la florentine, dans *Le Cuisinier* de Pierre de Lune, ouvrage publié en 1656<sup>9</sup>. Cette manière de nommer les plats suggère des façons de faire et des goûts distincts, même si, comme nous l'avons dit, une recette qui se réfère à une nation n'en est pas forcément originaire : c'est là toute l'ambiguïté des appellations de plat. Les ingrédients d'une préparation donnent toutefois des indications qui peuvent caractériser des différences nationales. Si l'on compare le « pâté de godiveau à l'italienne » à celui qui est « à la française », la distinction est principalement dans la garniture qui accompagne le pâté. Celui dit « à l'italienne » est ainsi garni de « ris de veau, moelle, lard pilé, écorce de citron, dattes du Levant, raisins de Corinthe, pistaches, cannelle, sucre » ; celui dit « à la française » l'est « de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, morilles, [et] andouillettes<sup>10</sup> ». D'un côté se dessine un goût sucré, de l'autre un goût plutôt salé. Avec le XVIII<sup>e</sup> siècle, on observe une augmentation des appellations dans les livres de cuisine<sup>11</sup>. De nouvelles références nationales apparaissent et les régions de France sont de plus en plus souvent citées. Les plats « à la provençale » de cette époque se distinguent par l'emploi, entre autres, de fines herbes, d'olives, d'anchois, et de câpres. Mais d'autres formes d'intitulé apparaissent, laissant deviner les mutations de l'Ancien Régime. Lorsque l'on examine les appellations de la *Suite des dons de Comus* de François Marin, livre de cuisine publié en 1742, on constate, outre les références à une nation ou à une région, des dénominations de plats désignant les composantes et les titres de la société d'Ancien régime : à la paysanne, à la bourgeoise, à la duchesse, à la dauphine, à la reine, etc. De rares noms propres apparaissent, comme les « filets d'agneau à la Condé » ou la « poularde à la Montmorency ». Quelques noms de lieux sont aussi employés, comme le « biscuit du Palais Royal » ou les « écrevisses à la Choisy ». Si les appellations de plats progressent dans les ouvrages culinaires, elles restent cependant encore assez marginales au siècle des Lumières.

## L'âge d'or des appellations

C'est au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, que l'usage des appellations de plats se généralise dans la cuisine française. Le gastronome Grimod de la Reynière et ses jurys dégustateurs semblent en avoir donné l'impulsion<sup>12</sup>. Des « artistes en bonne chère » soumettent des mets ou « divers comestibles » à la dégustation de « professeurs dans l'art de la gourmandise<sup>13</sup> », qui apportent leur avis et légitiment ou non ce qu'ils ont goûté. Les noms des mets ainsi légitimés sont ensuite cités dans l'*Almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière. Pour lui, nommer un plat relève « de la pratique et de l'esthétique gastronomiques, et répond aux lois de l'imaginaire, de la poétique et de la rêverie<sup>14</sup> ». Les appellations représentent plus de 68 % des recettes<sup>15</sup> de *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* (1833) d'Antonin Carême, soit environ quatre fois plus que dans les ouvrages de cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle. Si les appellations de lieux dominant, c'est aussi la vogue des noms de grands personnages (arts et lettres, aristocratie, chefs de cuisine, etc.). Un cuisinier peut lui-même donner son nom à un plat, ou ses disciples, pour lui rendre hommage ou conserver sa mémoire. Les « filets de sole Dugléré<sup>16</sup> », ou l'appellation « à la Dugléré », se réfèrent ainsi à Adolphe Dugléré (1805-1884), un chef renommé, qui travailla dans des restaurants mythiques de Paris : les « Trois Frères Provençaux » ou le « Café Anglais », par exemple. On dit aussi qu'il créa les « Pommes Anna<sup>17</sup> » pour célébrer la courtisane Anna Deslions qui était alors fort célèbre<sup>18</sup>.

Cela ne veut pas dire pour autant que les appellations de personnages ont nécessairement un lien avec la personne nommée. C'est une erreur qui a souvent été faite. La dénomination d'un plat désigne rarement son origine et les mets qui portent le nom d'un aristocrate de l'Ancien Régime n'ont bien souvent aucun lien historique avec le personnage en question. C'est pourquoi nous devons rester prudents lorsque Grimod de la Reynière écrit, au sujet des « filets de poulet à la Pompadour », de la « carbonnade à la Soubise », et du « carré de veau à la Guémenée », que « ces trois dernières entrées ont été imaginées vers la fin du règne de Louis XV et au milieu de celui de Louis XVI, ainsi que leur nom l'atteste<sup>19</sup> ». Car nombre d'appellations de personnages de l'Ancien Régime n'apparaissent qu'après la Révolution française.

## L'inflation des appellations

Au XX<sup>e</sup> siècle toute une langue culinaire est désormais en place : elle formalise des savoir-faire et donne des repères au jeune cuisinier dans l'apprentissage de son métier. Si le « filet de bœuf à l'Arlésienne » se dresse avec des aubergines, des

tomates sautées et des bouquets d'oignons, celui qui est « à la Berrichonne » se sert avec des « boules de choux braisés », des tranches de lard, des petits oignons et des gros marrons glacés (à la glace de viande)<sup>20</sup>. La dénomination des plats est de plus en plus codifiée, particulièrement celles des garnitures qui portent un nom de ville, de région, de pays ou un nom propre. Elle permet à l'apprenti cuisinier de mémoriser toute une géographie culinaire durant sa formation, où des denrées et des techniques caractérisent des provinces<sup>21</sup>. La « garniture à la Provençale » se compose ainsi de petites tomates entières, de gros champignons, « farcis avec de la Duxelles additionnée d'une pointe d'ail », alors que celle « à la Bourguignonne » se fait de petits oignons glacés, de « champignons coupés en quartier et sautés au beurre », de lard de poitrine en dés et rissolés<sup>22</sup>. Quant aux noms propres, on donnera pour exemple un plat à la Dubarry, dont tout cuisinier sait qu'il se confectionne avec des choux-fleurs.

Parfois la différence entre deux appellations est minime, ainsi en est-il des coquilles Saint-Jacques « à la Nantaise » et « à la Parisienne ». Les deux se font avec une sauce au vin blanc et des champignons, mais la première version se sert avec deux lames de truffes et « une ligne de petites moules pochées » qui entoure la coquille ; alors que la seconde est bordée « d'un cordon d'appareil à pomme duchesse » doré et coloré au four ; on y ajoute ensuite les Saint-Jacques, les champignons et la sauce additionnée d'un peu de truffe hachée<sup>23</sup>. Les appellations peuvent aussi contribuer à officialiser ou à promouvoir une cuisine, comme celle de l'Anjou, dans l'entre-deux-guerres, dans un contexte de valorisation et d'affirmation des cuisines régionales<sup>24</sup>. Dans *Les Plats régionaux de France* (1928) d'Austin de Croze, une vingtaine de recettes concernent ainsi l'Anjou, dont huit sont qualifiées d'angevine<sup>25</sup>. Tout cela montre le rôle et l'importance des appellations de plats dans la cuisine française, mais aussi sa complexité devant l'inflation des dénominations de mets. En témoignent Th. Gringoire et L. Saulnier dans *Le Répertoire de la cuisine*, publié en 1914, qui regroupe environ 7 000 recettes succinctement présentées :

Cette importante question des dénominations mérite [...] d'être examinée avec beaucoup de soin, car elle nous apparaît pleine d'embûches. Chaque jour, en effet, quelque chef bien intentionné baptise d'un nouveau nom un plat depuis longtemps connu sous un autre ; chaque jour aussi un cuisinier présente sous un nom déjà « enregistré » une préparation différente de celle que ce nom évoque ; ce sont là de très graves erreurs contre lesquelles tous les chefs ayant conscience de leur mission ont le devoir de protester avec nous ; car de telles erreurs conduiraient fatalement l'art culinaire vers la décadence, malgré toute la science, malgré tous les efforts de nos maîtres<sup>26</sup>.

La question des noms de plats taraude les chefs de cuisine, qui prennent conscience de la confusion que peut créer un trop grand nombre de dénominations. Leur usage a certes contribué à élaborer un langage à l'adresse des cuisiniers qui, au travers des appellations, sont informés des ingrédients qui composent la recette et de la façon de la préparer. Le public consommateur connaît aussi nombre de ces appellations, du moins les plus populaires, comme la Béarnaise : une sauce au beurre avec une réduction d'échalote et d'estragon. Mais peu de personnes connaissent en revanche la sauce Choron (béarnaise tomatée). C'est dès lors le rôle du personnel de salle que d'informer les convives de la signification des noms de plats. « Il est de nécessité absolue que le personnel servant puisse répondre à toute interrogation d'un client au sujet du composé de tel ou tel mets », écrit Auguste Escoffier dans son *Aide-Mémoire culinaire* (1919)<sup>27</sup>. Outre la désignation d'une préparation culinaire, l'appellation est aussi un moyen de médiation entre le cuisinier, le serveur et le client consommateur. Elle donne à ce dernier la possibilité de choisir ce qu'il souhaite manger, tout en étant informé du contenu du plat.

### Vers la créativité...

Toutefois la créativité des chefs n'apparaît pas dans les appellations de l'époque. Elles ont avant tout contribué à la construction des identités culinaires et représentent la grande tradition de la cuisine française. À de rares exceptions près, nous ne savons pas avec précision qui nomme et crée les plats. Sauf quand on a des témoignages ou lorsque le cuisinier, lui-même, explique l'origine du mets et le contexte de sa création. C'est le cas d'Auguste Escoffier et de sa célèbre pêche Melba dont il raconte la genèse. C'est à l'occasion de la venue de la cantatrice australienne Nellie Melba à Covent Garden, à Londres, pour une représentation de Lohengrin, à laquelle assista le chef, en 1893, qu'il créa la recette lorsqu'il travaillait au Savoy :

Me souvenant du majestueux cygne mythique qui apparaît dans le premier acte de Lohengrin, je lui fis présenter, le moment venu, des pêches sur un lit de glace à la vanille, dans une terrine d'argent incrustée, entre les ailes d'un superbe cygne taillé dans un bloc de glace, puis recouvert d'un voile de sucre filé.

Six ans plus tard, la « Pêche Melba » apparaît pour la première fois sur un menu, à l'occasion de l'ouverture du Carlton. La recette se compose « de pêches tendres, mûres à point, de glace à la vanille et de purée de framboise sucrée ». Le succès est rapide, et déjà mondial à l'époque d'Escoffier, qui vécut jusqu'en 1935. Celui-ci se désespère toutefois de l'évolution de sa recette où certains remplacent

la purée de framboise par de la fraise ou de la gelée de groseille, alors que d'autres la décorent de crème Chantilly<sup>28</sup>. Ce sera pourtant la variante gelée de groseille et Chantilly avec les amandes qui s'imposera un peu partout.

La langue des appellations trouve là un bel exemple de créativité : celle d'un chef connu qui s'inspire d'un personnage célèbre pour élaborer un dessert glacé à servir dans un palace. Le succès est tel que le mets devient classique et populaire. Pour autant, le système des appellations est devenu de plus en plus complexe, notamment par la multiplication des garnitures et des sauces. Le phénomène n'est pas nouveau, mais il s'accroît avec les fonds et les fumets qui donnent la base à une multitude de sauces, et donc à une diversité d'appellations. Par exemple, la sauce normande<sup>29</sup> devient une sauce diplomate lorsqu'on y ajoute un coulis de homard et des dés de truffes et de homard, ou une sauce écossaise, si on y adjoint une brunoise de carottes, de truffes et de céleri<sup>30</sup>. Cette langue est de moins en moins comprise par le public et par les nouvelles générations de cuisiniers de la seconde moitié du xx<sup>e</sup> siècle. Ils la voient comme une entrave à la créativité culinaire.

Or le consommateur a besoin de comprendre la dénomination du plat avant de le consommer. La grande révolution est celle des années 1970-1980 avec le succès de la nouvelle cuisine, qui prône la simplicité, la légèreté, les cuissons courtes et les produits du marché. Les noms de grands personnages sont pratiquement abandonnés au profit d'appellations plus fonctionnelles mettant l'accent sur le produit et la naturalité de la cuisine. Michel Guérard propose ainsi dans *La Cuisine gourmande* (1978) : « Salade de lentilles aux croûtons d'anchoïade », « Feuilleté de langoustines aux pois gourmands », « Ailerons de volaille au Meursault et aux concombres ». Le vin est mis en valeur comme pour la « Bécasse au fumet de Pomerol » ou la « Pintade au vin de Margaux et au lard fumé ». Certaines appellations sont personnalisées comme « Les tripes à la mode de Papa Guérard » ou la « Charlotte d'agneau de Jacky ». Les chefs doivent d'abord convaincre leur clientèle avec des mots pour les mener à la découverte du plat.

Alain Chapel, qui tenait un célèbre restaurant à Mionnay, non loin de Lyon, dans les années 1970-1980, l'avait bien compris. Pour lui, la préparation qui rencontre sans doute le plus grand succès auprès de sa clientèle est celle « qui réalise un équilibre entre une tradition relative et une nouveauté apparente ». Il donne l'exemple de la salade de homard qui est reconnaissable « avec sa sauce au corail, ses truffes noires et ses gorges de pigeonneau ». « La supprimer mécontenterait bien des clients qui [...] pensent que les plus grands plaisirs naissent de l'habitude », dit-il. Mais « les mêmes seraient peut-être désappointés par le ragoût de homard comme à l'île de Sein, qui semble tanguer entre la mer et la terre, entre le homard

et les pommes de terre », poursuit-il. C'est pourtant cette préparation qui exprime « le mieux la richesse d'un terroir, la vie et la peine des hommes, de ces pêcheurs pour qui le homard n'a nul besoin du luxueux écrin des truffes mais des meilleures pommes de terre comme d'une nourriture roborative et puissante<sup>31</sup> ». On le voit bien avec cet exemple, la création culinaire passe aussi par la manière de nommer le plat, par le discours et l'histoire que le chef veut transmettre à sa clientèle. Ici ce sont les produits de la mer et de la terre qui ne sont rien sans le labeur des hommes. Ensuite, c'est toute la sensibilité du cuisinier qui donne sens au plat.

Concluons avec Pierre Gagnaire et son « chapon des Trois Glorieuses », qui est le mets central du menu de Noël. Lors d'un « briefing » avec son personnel, il les questionne sur leur connaissance du plat. Personne ne savait. Il leur explique alors que l'appellation se réfère aux trois villes organisatrices du concours des « Trois Glorieuses », en décembre : Bourg-en-Bresse, Louhans et Pont-de-Vaux. Les éleveurs de volailles y présentent leurs produits qui sont ensuite primés par un jury. Le chapon pour le menu de Noël provient ainsi de cette sélection<sup>32</sup>. Cette indication est importante, car les « Trois Glorieuses » ne sont pas celles de 1830<sup>33</sup> mais une manifestation où l'on désigne les meilleures volailles ! L'accent est ainsi mis sur l'origine et la qualité du produit et donc sur la qualité de la préparation. Pour Pierre Gagnaire, l'intitulé des plats doit se faire dans une langue compréhensible : « la lecture des mots simples est une entrée sans artifice qui accompagne ce que je m'efforce de transmettre dans ma proposition culinaire<sup>34</sup> », dit-il. Ce sont les composants des plats qui sont ainsi énoncés de façon textuelle, ce qui n'enlève en rien le rêve, le désir de les déguster et d'imaginer la concordance des saveurs. Ainsi en est-il de l'« Aile de raie et foie gras d'oie, gelée de livèche : crème de betterave blanche au raifort. Pomme verte, oignon rouge, radis croquant et mangue jaune. Un assaisonnement champagne/mélasses/nuoc-mâm ». D'autres intitulés apparaissent comme « des sortes de titres-recettes » où le client peut s'imaginer en cuisine suivant le déroulement de la préparation : « Darne de gros turbot pochée doucement à l'arête dans un beurre fondu aux herbes du moment. On lève alors les filets que l'on termine quelques instants au four sur un lit de speck<sup>35</sup>. » C'est bien là tout le sens des créations des cuisiniers d'aujourd'hui, dont l'appellation suit au plus près la réalité culinaire : elle n'a nullement besoin de fioriture, ni de mots pompeux, pour exprimer et transmettre la sensibilité du chef.

## NOTES

1. *Le Mesnagier de Paris*, G. E. Brereton et J.-M. Ferrier (éd.), Paris, Librairie générale française, 1994, p. 546.
2. « Pastés de poires crues. Mises sur bout en pasté, et emply le creux de sucre à trois grosses poires comme un quarteron de sucre, bien couverte, et dorée d'oeufz ou de saffran, et mis au four », TAILLEVENT, *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, Houilles, Manucius, 2001, p. 42.
3. P. RAMBOURG, *Le Civet de lièvre. Un gibier, une histoire, un plat mythique*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2003, p. 37.
4. « Une poitevine. Broyez gingembre, giroffle, graine et des foyes, puis ostez du mortier. Puis broyez pain brulé, vin et vertjus et eue, de chascun le tiers, et faictes boullir, et de la gresse du rost dedens. Puis versez sur vostre rost ou par escuelles », *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 756-757.
5. « Tartre bourbonnaise, fin fromage, broyé, destrampé de cresse, et des moyeux d'oeufz souffisamment; et la crouste bien poistrie d'oeufz, et soit couverte le couvercle entier, et orenge dessus », TAILLEVENT, *Le Viandier, d'après l'édition de 1486, op. cit.*, p. 40.
6. *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 626-627.
7. J.-L. FLANDRIN, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales* n° 5, 1983, p. 9.
8. F. P. de LA VARENNE, *Le Cuisinier françois*, Paris, Pierre David, 1651, p. 116.
9. 40 occurrences sur plus de 930 recettes, Patrick RAMBOURG, « L'Appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *Provence Historique*, t. LIV – fascicule n° 218, octobre-décembre 2004, p. 483.
10. P. de LUNE, « Le Cuisinier », dans *L'Art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Payot & Rivages, 1995, p. 372.
11. Si l'on reste sur les appellations de nation, de région et de ville : au moins 211 dans la *Suite des dons de Comus* (1742) et environ 179 dans le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767), sur un corpus d'au moins 2300 recettes pour chacun des livres; Patrick RAMBOURG, « L'Appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 475.
12. J.-P. POULAIN, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, thèse de doctorat en sociologie, Paris, université Paris 7 Jussieu, 1985, p. 190.
13. L. GRIMOD de la REYNIÈRE, *Almanach des gourmands*, seconde année, Paris, Maradan, 1804, p. XV-XVI.
14. J.-P. POULAIN, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table, op. cit.*, p. 209.
15. *Ibid.*, p. 190. Pas moins de 808 appellations sur 1347 recettes, selon J.-P. Poulain.
16. « Fumet de poisson, tomates et persil concassés, oignons et échalotes hachés. Fonds de cuisson réduit, monté au beurre » pour napper les filets de poisson; Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine* (1914), Paris, Flammarion, 1986, p. 112.
17. « Parer forme cylindre. Émincer. Ranger par couches dans casserole spéciale contenant beurre clarifié. Cuire au four. Mi-cuisson, presser, retourner la pomme pour colorer chaque côté. Égoutter le beurre »; Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine, op. cit.*, p. 209.
18. *Nouveau Larousse gastronomique*, édition revue et corrigée par Robert J. COURTINE, Paris, Larousse, 1960, p. 84. Dans son *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Edisud, Aix-en-Provence, 1996, M. HÖFLER, dit cependant que l'origine en est obscure.
19. L. GRIMOD de la REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 150.
20. A. ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, 1921. Paris, Flammarion, 2001, p. 424.

21. P. RAMBOURG, « L'Appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, 480.
22. A. ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, *op. cit.*, p. 90 et 100.
23. *Ibid.*, p. 390.
24. P. RAMBOURG, « L'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou : du contexte alimentaire aux spécialités culinaires », *Archives d'Anjou*, n° 16, *L'Anjou à table!* 2013, p. 103.
25. A. de CROZE, *Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, Paris, éditions Montaigne, 1928, p. 119-124. « La farce angevine », « L'alose 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 ».
26. Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine*, *op. cit.*, p. X-XI.
27. A. ESCOFFIER, *L'Aide-Mémoire culinaire*, Paris, 1919, Paris, Flammarion, 2006, p. XI-XII.
28. A. ESCOFFIER, *Souvenirs culinaires*, édition présentée et annotée par Pascal Ory, Paris, Mercure de France, 2011, p. 159-161.
29. « Velouté au fumet de soles, à l'essence de champignons et au jus d'huîtres. Lier jaunes d'œufs et crème. Réduire. Mettre à point avec beurre et crème », Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine*, *op. cit.*, p. 20.
30. P. RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, coll. Tempus, 2010, p. 265.
31. A. CHAPEL, *La Cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, avec la collaboration de Jean-François Abert, Paris, Robert Laffont, 1980 et 1995, p. 37.
32. P. GAGNAIRE, *Un principe d'émotions*, Paris, Argol, 2011, p. 152.
33. La Révolution de juillet à Paris qui se déroule les 27, 28, 29 juillet 1830, journées dites les « Trois Glorieuses ».
34. *Ibid.*, p. 215.
35. *Ibid.*, p. 223. Le speck est un jambon cru de la Province autonome de Bolzano au Tyrol du sud (Haut Adige) en Italie.