

MASTER EUROPÉEN D'HISTOIRE  
ET DES CULTURES DE  
L'ALIMENTATION

La Nouvelle Cuisine Française :  
rupture et avènement d'une nouvelle  
ère culinaire.

Présenté par :  
Matthieu Aussudre

Sous la direction de Marc de Ferrière Le Vayer et Jean-Pierre Williot,  
professeurs d'histoire contemporaine.



*« On nous demande souvent : " A force de manger professionnellement, comment faites-vous pour garder intact votre appétit ?" Nous répondons toujours : seule la mauvaise cuisine fatigue, et dans la mesure du possible, nous l'évitons. Il nous arrive encore de faire de sublimes découvertes, de ressentir l'enthousiasme des premières années de notre collaboration. Récemment, à Mionnay, chez Chapel, un gâteau de foie blond nous a donné, un instant, le sentiment que nous n'avions jamais rien mangé, jamais rien goûté auparavant, et nous en avons eu les larmes aux yeux. Avec chaque grand plat, la cuisine repart de zéro. Et nous avec ! C'est peut-être le grand secret de la cuisine. Elle plonge ses racines au fond de notre culture, et elle est toujours nouvelle pour ceux qui s'y intéressent vraiment. »*

*Henri Gault, Christian Millau*

# Sommaire

|   |     |
|---|-----|
| Sommaire .....  | 4   |
| Remerciements .....   | 5   |
| Introduction générale .....   | 7   |
| 0.1 Perspectives historiographiques .....   | 7   |
| 0.2 Conceptualisation de la problématique .....   | 10  |
| 0.3 Définitions .....   | 12  |
| I. Un séquençement de la grande cuisine française : ères culinaires et « nouvelles cuisines » ..... | 19  |
| 1.1 La rupture avec la cuisine médiévale, avènement d'une grande cuisine française .....            | 19  |
| 1.2 La Nouvelle Cuisine du XVIIIe siècle .....  | 24  |
| 1.3 L'ère de la cuisine classique .....   | 29  |
| 1.3.1 La première codification de Carême .....  | 29  |
| 1.3.2 La seconde codification d'Escoffier .....   | 33  |
| II. Les prémices d'une césure .....   | 42  |
| 2.1 Une cuisine classique qui vacille .....   | 42  |
| 2.1.1 Le courant régionaliste et l'affaiblissement de la cuisine classique .....                    | 42  |
| 2.1.2 La cuisine française au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale .....                         | 44  |
| 2.2 Une France en mutation .....  | 46  |
| 2.2.1 Naissance d'une nouvelle figure sociale : le cadre .....                                      | 47  |
| 2.2.2 Des changements dans la vie des femmes .....  | 49  |
| 2.2.3 Comme une envie de voyages .....  | 55  |
| 2.2.4 De nouvelles consommations culturelles .....  | 60  |
| 2.3 Les précurseurs .....   | 64  |
| 2.3.1 Les provinciaux .....   | 65  |
| 2.3.2 Les Parisiens .....   | 70  |
| III. La Nouvelle Cuisine, fille de son époque .....   | 82  |
| 3.1 Une cuisine post-soixante-huitarde .....  | 82  |
| 3.1.1 La découverte d'une cuisine nouvelle .....  | 83  |
| 3.1.2 Une cuisine en quête de légèreté et de naturel .....  | 91  |
| 3.1.3 Une cuisine ouverte sur le monde .....  | 99  |
| 3.1.4 Des nouvelles technologies au service d'une nouvelle pratique .....                           | 103 |
| 3.2 Les hérauts de la Nouvelle Cuisine .....  | 106 |
| 3.2.1 La carrière d'Henri Gault et de Christian Millau .....  | 106 |
| 3.2.2 Un renouveau de la critique gastronomique .....   | 110 |
| 3.2.3 Pour une réforme gastronomique .....  | 115 |
| IVe partie : Une cuisine d'auteur, entre créations et diatribes .....                               | 119 |
| 4.1 Le cuisinier créateur .....   | 119 |
| 4.1.1 L'assiette comme une toile .....  | 120 |
| 4.1.2 La Starification .....  | 124 |
| 4.2 Banalisation et critique .....  | 128 |
| 4.2.1 Une cuisine du logos .....  | 128 |
| 4.2.2 Plagiat, incompréhensions et dérives .....  | 131 |
| 4.2.3 Un conflit entre anciens et modernes .....  | 137 |
| Conclusion générale .....   | 147 |
| Bibliographie .....   | 152 |
| Sources .....   | 156 |
| Annexes .....   | 164 |

# Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier mes deux directeurs de mémoire, Marc de Ferrière Le Vayer et Jean-Pierre Williot. Leurs conseils et leur dynamisme respectif furent précieux durant ces deux années de recherche. Je remercie également toute l'équipe pédagogique du Master, étudier l'histoire était un rêve d'enfant qui est devenu réalité grâce à cette formation.

Si j'ai pris tant de plaisir à travailler sur la Nouvelle Cuisine, c'est sans aucun doute grâce à Bénédicte Beaugé. Une amitié riche en découvertes gourmandes et culturelles s'est tissée depuis ce stage auprès de lui, je ne le remercierais jamais assez pour son aide inestimable.

Un grand merci, évidemment, à ma famille. À ma mère, toujours disponible, dont l'exigence, les conseils et les relectures furent bénéfiques ; à mon père, à qui je dois la passion de l'histoire, mais également la curiosité et l'ouverture d'esprit que je n'ai cessées d'exploiter lors de mon travail ; à mes grands-parents qui ont permis que ce mémoire soit rédigé dans des conditions optimales, et particulièrement à Monique : si la table a une place si importante dans ma vie, c'est notamment grâce à elle.

De vifs remerciements à Catherine Lardeur, à Claude Brouet, à Paule Neyrat, à Alberto Capatti, à Paul Minchelli, à Gérard Allemandou, à Gérard Vié, à Christian Millau, au personnel de la Bibliothèque Nationale de France et à celui de l'IEHCA.

Je souhaiterais également dédier mon travail à tous ceux qui me donnent au quotidien le goût de la vie, de la curiosité et du savoir : mes amis bien-sûr, mais également les enseignants, les professeurs, les chercheurs, les savants, les artistes, les cuisiniers qui contribuent à mon épanouissement.

Et enfin, j'espère avoir rendu fier l'enfant passionné d'histoire que j'étais, dont les premières lectures furent les manuels de cours de ses parents. Je ne rêvais probablement pas de Nouvelle Cuisine et de saumon à l'oseille à 7 ans, mais après m'être un peu perdu ces dernières années, je me suis senti enfin à ma place à l'université, étudiant l'histoire, matière que je n'aurais jamais dû quitter.



# Introduction générale

## 1.1 Perspectives historiographiques

La Nouvelle Cuisine Française ! Que d'étonnements et d'avis distincts ai-je reçus lorsque j'évoquai mon sujet de recherche auprès de mon entourage. Professeurs, étudiants, cuisiniers, journalistes, consommateurs, tous avaient leurs propres avis sur la question. Il s'agissait d' « une révolution culinaire » pour certains, d'une « arnaque » pour d'autres, et je lisais ou entendais parfois qu'elle n'avait jamais existé, qu'elle n'avait rien changé ou qu'il s'agissait ni plus ni moins d'une énième mode dans l'histoire de la cuisine.

De son côté, l'Université française n'a pas encore appréhendé la Nouvelle Cuisine comme un champ de recherches à part entière. En effet, les historiens l'ont faite entrer dans l'articulation d'autres histoires comme celles de la cuisine française (Patrick Rambourg<sup>1</sup>), des cuisiniers (Alain Drouard<sup>2</sup>), de la gastronomie (Jean-Robert Pitte<sup>3</sup>) ou de son discours (Pascal Ory<sup>4</sup>), mais jamais elle ne fut le sujet central d'une recherche universitaire. Ce mémoire, qui aspire à prendre la Nouvelle Cuisine dans toute sa globalité, s'avère donc être le premier du genre. En proposant pour la première fois une analyse exhaustive de ce mouvement, il s'inscrit donc dans une historiographie nouvelle.

En effet, en s'appuyant sur une bibliographie et des sources variées, en se faisant le passeur des travaux récents de certains essayistes dans une recherche universitaire, nous allons tenter de porter un regard contemporain sur la Nouvelle Cuisine.

Mais avant d'entamer notre propos, posons-nous quelques questions. Pourquoi une telle invisibilité universitaire dans ce champ ? Quels sont les espaces laissés vierges par les historiens ? Le recul et l'objectivité nécessaires furent-ils toujours de mise lorsque l'histoire de la Nouvelle Cuisine fut écrite ? Et enfin, peut-être la question la plus importante qui, nous le verrons un peu plus loin, constituera le point de départ de notre démarche : s'est-on, tout simplement, assez posé de questions sur la Nouvelle Cuisine ?

---

<sup>1</sup> RAMBOURG Patrick, *De la cuisine à la gastronomie, Histoire de la table en France*, Louis Audibert, 2005.

<sup>2</sup> DROUARD Alain, *Histoire des cuisiniers en France*, Paris, CNRS Éditions, 2004 et « La Nouvelle Cuisine en France dans le dernier tiers du XXe siècle » in *Histoire des innovations alimentaires XIXe et XXe siècles*, sous la direction d'Alain Drouard et Jean-Pierre Williot, Paris, L'harmattan, 2007.

<sup>3</sup> PITTE Jean-Robert, *Gastronomie française, Histoire et Géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

<sup>4</sup> ORY Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, éditions Gallimard/Julliard, collection archives, 1998.

Tout d'abord, il semble important de préciser que l'exercice auquel nous allons nous atteler est périlleux : écrire une histoire d'un mouvement très récent, dont les initiatives sont toujours appliquées aujourd'hui. Même si elle se veut la plus objective possible, il est certain que cette histoire que nous allons tenter d'écrire est le fruit de pensées et de réflexions contemporaines.

La proximité historique est probablement le facteur principal expliquant l'absence de travaux universitaires ambitieux sur la Nouvelle Cuisine. En effet, jamais traitée comme un sujet central, elle est souvent l'objet d'un chapitre ou d'un court passage dans les livres sur l'histoire de la cuisine française, abordée linéairement (un avant – un pendant – un après), souvent très synthétisée et donc passant outre de nombreux facteurs qui permettraient d'expliquer un tel phénomène. Si les prémices de la rupture qu'incarne la Nouvelle Cuisine apparaissent dès les années 1950, la date phare qui symbolise le début du mouvement est celle de la sortie du numéro 54 du magazine *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, dans lequel on utilisait pour la première fois le terme de « Nouvelle Cuisine Française », en Novembre 1973<sup>5</sup>. Quarante ans après, on peut estimer qu'il est temps de faire son histoire, d'expliquer le « pourquoi » et le « comment » de son existence, de faire le point sur son héritage.

Les courtes tentatives universitaires souffrent-elles de cette proximité avec le mouvement ? Oui et non. Lorsque Jean-Robert Pitte écrit *Gastronomie française*<sup>6</sup> en 1991, la Nouvelle Cuisine était sous le feu des critiques, en pleine phase de banalisation, d'excès, et cela se ressent lors de la lecture de l'ouvrage. Il y fait part de problématiques très liées à cette période (fin des années 1980) où l'on tente de se démarquer du mouvement - du moins philosophiquement -, et il utilise un ton assez acerbe envers le mouvement et ses acteurs (Gault-Millau et les chefs en tête). Une période où, comme nous le verrons par la suite, il était de bon ton de le critiquer. Mais, à mon sens, la faille historiographique de cet ouvrage est lorsqu'il considère la Nouvelle Cuisine comme une « mode »<sup>7</sup>. Une vingtaine d'années après la sortie du livre, nous pouvons prétendre que la Nouvelle Cuisine n'était pas seulement une mode, mais plutôt un nouveau « système de la cuisine » comme la présente Alain Drouard<sup>8</sup> (nous reviendrons plus tard sur l'importance de cette assertion), élément que l'auteur ne pouvait pas encore constater en 1991. Il est intéressant de remarquer que Jean-Robert Pitte écrit une histoire de la Nouvelle Cuisine qui est véritablement marquée par son époque. L'histoire étant fille de sa société, il va de soi que ce mémoire n'échappe pas à la règle.

---

<sup>5</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, *Vive la Nouvelle Cuisine française !*, n°54, octobre 1973.

<sup>6</sup> PITTE Jean-Robert, *op.cit*

<sup>7</sup> « Mode née à Paris, la "nouvelle cuisine" a gagné la France entière en quelques années, c'est-à-dire à une vitesse inédite pour un phénomène culturel » issu de PITTE Jean-Robert, *op.cit*.

<sup>8</sup> DROUARD Alain, *op.cit*



Plus récemment, des historiens tels que Patrick Rambourg ou Alain Drouard sont allés un peu plus loin. Ils évoquèrent d'autres précurseurs que Raymond Oliver, tels André Guillot et Alex Humbert, accordèrent de l'importance aux changements engendrés par la Nouvelle Cuisine en décortiquant le décalogue de Gault et Millau et, grâce à leur recul, affirmèrent que « *le renouveau culinaire a été réel : nous vivons sur ses principes* »<sup>9</sup>, se démarquant ainsi de l'histoire écrite par Jean-Robert Pitte. Cependant, il existe une réelle contiguïté dans leur approche de la Nouvelle Cuisine, et pour cause : leurs sources sont quasi-similaires. En effet, on y retrouve Jean-Robert Pitte, les livres d'André Guillot (*La Grande Cuisine Bourgeoise, La Vraie Cuisine Légère*), *Art et magie de la cuisine* de Raymond Oliver. *La Cuisine du marché* de Paul Bocuse, *La Grande Cuisine minceur* de Michel Guérard et *Aventures de la cuisine française* de Bénédicte Beaugé. Bien évidemment, ces sources sont incontournables lorsque l'on étudie la Nouvelle Cuisine et nous ne remettons pas en cause les démarches individuelles de ces deux historiens. Nous signalons juste que le traitement bibliographique fut jusqu'ici assez proche, et cette absence de recherche historique universitaire d'envergure laisse en jachère de nombreuses sources.

Ces sources, quelles sont-elles ? Tout d'abord, elles sont très variées. La proximité historique n'a pas que du mauvais, on peut ainsi bénéficier de nombreuses ressources telles que l'audiovisuel, les entretiens et un accès plus aisé à la presse écrite. S'appuyant sur des archives négligées (écrits de critiques gastronomiques, notamment les premiers numéros de la revue de Gault et Millau) et sur des documents inédits, ce mémoire tente d'éclairer d'une lumière nouvelle ce champ d'études.

Je souhaite également faire un travail de passeur pour certaines recherches récentes, particulièrement pertinentes et qui ne sont pas encore passées dans le champ universitaire français. Ces nouveaux travaux amènent de nouvelles interrogations dans un champ rempli de certitudes. Comme je l'évoquais au début de mon propos, beaucoup affichent des avis très tranchés sur la Nouvelle Cuisine; pour certains, elle a tué la vraie cuisine française et ses sauces, pour d'autres, elle est la lumière après des années d'obscurantisme culinaire, une conséquence d'innovations majeures. Le livre *Plats du jour*, en s'appuyant notamment sur une littérature anglo-saxonne - dont l'auteur se fait d'ailleurs le passeur - prouve que la nouveauté est toute relative en matière de cuisine. Jean-Paul Aron et Jean-François Revel dans des écrits contemporains à la Nouvelle Cuisine avaient déjà cerné cette articulation conflictuelle due à l'affrontement entre anciens et modernes qui va particulièrement rythmer celle-ci, et à voir le comportement de certaines personnalités de la gastronomie, il semblerait que nous n'en soyons pas tout à fait sortis...

---

<sup>9</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

## 0.2 Conceptualisation de la problématique

Ces récents travaux nous amènent à aller au-delà des dogmes, et nous permettent d'envisager un nouveau regard sur l'objet d'étude. Les lacunes de l'historiographie existante donnent, à mon sens, le feu vert pour une nouvelle approche du sujet, plus poussée qu'elle ne fut jusqu'à maintenant. Comment mettre celle-ci en œuvre? Tout d'abord, en se posant des questions qui ne furent pas posées jusque-là.

Dès 1979, Jean-François Revel relevait déjà de sérieux points communs entre cette Nouvelle Cuisine Française alors au sommet, et la cuisine nouvelle du XVIII<sup>e</sup> siècle dans son *Festin en paroles*<sup>10</sup>. Ne pouvant pousser plus loin la comparaison faute de recul, ce sont d'autres passionnés qui ont pu construire des liens entre ces deux mouvements. Il nous apparaît aujourd'hui que depuis le XVII<sup>e</sup> siècle qui voit la naissance de la grande cuisine française, l'histoire gastronomique de l'hexagone est marquée par différentes ruptures dont les caractéristiques sont souvent très proches. Il semblerait même que ce phénomène de rupture soit une particularité de la cuisine française. La Nouvelle Cuisine a-t-elle des caractéristiques semblables aux autres grandes périodes de changement de la grande cuisine française ? Peu ou prou abordée par l'université française, de récents travaux français et anglo-saxons vont nous aider à répondre à cette problématique inédite.

Souvent envisagée de façon linéaire (avec un début et une fin), nous avons vu à travers notre travail que le mouvement ne s'articule pas comme une mode mais plutôt comme une rupture, un changement d'ère culinaire dont les modifications sont complètement rentrées dans notre champ culinaire. Les origines du mouvement furent-elles suffisamment creusées ? Grâce à un travail documentaire original et varié, nous verrons que les prémices de la rupture révèlent des informations passionnantes sur l'état de la cuisine française au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, sur les statuts des cuisiniers et parfois, de leurs rivalités. Nous allons accorder une large place à ces précurseurs, aux flux créateurs, à ces transformations latentes qui permirent de fissurer progressivement cette cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle, et de basculer dans une nouvelle ère.

Après avoir étudié la genèse, il serait également bon de se poser des questions sur les raisons de son succès. Pourquoi un tel engouement ? Pourquoi la Nouvelle Cuisine est-elle fille de son époque ? Comment se distingue-t-elle de la cuisine classique ? Comment se diffuse-t-elle à travers toutes les strates de société et dans le monde entier, et comment est-elle reçue ? Quels en ont été les hérauts, les promoteurs, les détracteurs ? Qui a adhéré, ou non, au mouvement et pourquoi ? Si quelques-unes

---

<sup>10</sup> REVEL Jean-François, *Un festin en paroles*, Paris, Pauvert, 1979.

de ces questions furent brièvement abordées dans des travaux précédents, nous tenterons d'apporter de nouveaux éléments, toujours en s'appuyant sur des sources originales.

Toutes ces questions que nous nous posons, qu'elles soient neuves ou non, s'avèrent aller dans un seul et même sens. Dans son *Histoire des cuisiniers en France*, Alain Drouard parle de l'avènement d'un nouveau système de la cuisine à la fin du XXe siècle, conduit par de nombreux grands chefs depuis le milieu des années 1970<sup>11</sup>. Cette information tout à fait surprenante - puisque neuve - ne fut malheureusement pas plus approfondie. Qu'est-ce que l'historien entendait par là ? Intrigué, je cherchais la définition de système culinaire ou « système de la cuisine ». Visiblement, la sociologie s'était déjà prêtée à l'exercice. Selon Claude Fischler, le système culinaire est l'ensemble des règles plus ou moins conscientes qui organisent la préparation et la consommation des aliments, il ajoute qu'une « cuisine est donc davantage et autre chose que ce qu'en fait l'acception courante : il s'agit non seulement d'un ensemble d'ingrédients et de techniques mis en œuvre pour transformer et préparer des aliments mais aussi surtout d'un système complexe de normes et de règles implicites structurant les représentations et les comportements »<sup>12</sup>. Dans *Manger aujourd'hui*, Jean-Pierre Poulain se distingue de son homologue Claude Fischler en utilisant « l'expression système culinaire pour désigner l'ensemble des principes de préparation des aliments et parler de modèle alimentaire, dans le sens large d'ensemble des règles de sélection, de préparation, de service, de consommation »<sup>13</sup>. De quelle façon, Alain Drouard entendait-il son « système de la cuisine » ? Nous ne le saurons donc pas complètement mais cette notion nous intrigue. Plutôt qu'un nouveau système – qui impliquerait de larges bouleversements sur toutes les strates de la société conduisant à une modification complète de nos représentations, de nos comportements, de nos produits donc de notre cuisine - j'emploierais plutôt le terme (quelque peu pompeux, reconnaissons-le) de nouvelle ère de la cuisine française. Mais de quoi s'agit-il ? Qu'est-ce qu'une ère culinaire ? Quelques historiens (Patrick Rambourg, Jacques Le Goff, Michel Figeac...) emploient ce terme sans le définir. Ce mémoire souhaitant s'inscrire dans un progrès de la connaissance, nous proposerons donc notre propre définition d'une notion qui ne fut jamais spécifiée jusqu'à maintenant. Bien évidemment, lorsque l'on évoque une nouvelle ère, cela implique donc qu'il y en ait eu des précédentes. En nous appuyant sur une bibliographie riche et variée sur l'histoire de la cuisine française, nous proposerons un séquençement de celle-ci dans la première partie de notre propos.

La Nouvelle Cuisine a-t-elle conduit à un changement d'ère culinaire? Voici la question centrale de cette nouvelle historiographie.

---

<sup>11</sup> Cité comme tel : « Dès le milieu des années 1970, de nombreux grands chefs ont développé des liens avec l'industrie agroalimentaire qui conduisent à la fin du siècle à l'avènement d'un nouveau système de la cuisine ».

<sup>12</sup> FISCHLER Claude, « Alimentation, morale et société » dans Giachetti Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996.

<sup>13</sup> POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2008.

### 0.3 Définitions

Mais qu'est-ce que la Nouvelle Cuisine ? Qu'est-ce qu'une ère culinaire? Avant d'entamer notre propos, il serait judicieux de rappeler quelques définitions. Nous allons d'abord donner plusieurs définitions de la Nouvelle Cuisine afin de la cerner du mieux possible, puis nous tenterons de concevoir celle d'un système culinaire.

Commençons par la définition du *Larousse Gastronomique*, de 2007 :

« Formule lancée en 1972 par deux critiques gastronomiques, Henri Gault et Christian Millau, qui entendaient distinguer plusieurs jeunes chefs de cuisine, désireux de se libérer d'une certaine routine en matière culinaire. Au début des années 1970, la nouvelle cuisine s'élabore à partir d'un refus et d'un choix : refus de préparations considérées comme trop riches, alors que l'excès de graisse a été dénoncé comme la cause de graves maladies ; choix de saveurs naturelles, de plus en plus précieuses dans un monde où l'industrie agroalimentaire est en passe de devenir le quotidien de l'alimentation. De ces principes découlent quelques règles strictes : fraîcheur parfaite des aliments, légèreté et harmonie naturelle des accommodements, simplicité des modes de cuisson. La présence visible de corps gras, les liaisons à la farine et, comme l'écrivait Voltaire, les plats « déguisés » sont désormais bannis. La nouvelle cuisine préconise les sauces légères, à base de jus de viande, de fumet, d'essences et d'aromates ; elle réhabilite les produits vraiment naturels, les modestes légumes du potager; elle privilégie les cuissons courtes, al dente, qui, selon les diététiciens, conservent au mieux la valeur nutritive des aliments, et sans corps gras. En outre, pour consommer la rupture avec le passé, l'insolite du mot soulignera la nouveauté du mets : la carte proposera des gigots de poisson encore roses, des darnes de viande, des écaillés d'aubergine, des brouets (au sens propre), des produits rares, des compotes de légumes ou des soupes en dessert. Les plats sont servis individuellement, à l'assiette. Révolution gastronomique ? Peut-être pas, car la bonne cuisine a profité des recettes du passé et des acquis de la cuisine classique. Mais nul doute que la nouvelle cuisine a consacré le déclin des plats de parade, des formules toutes faites, des préparations pompeuses ou académiques, et qu'elle convienne davantage au mode de vie moderne, comme la cuisine dite « bourgeoise » convenait aux mœurs du XIXe siècle. »<sup>14</sup>

Passons ensuite à la définition du sociologue Claude Fischler, écrite au début des années 1990 :

« Depuis les années soixante-dix, en effet, on a vu s'affirmer dans la grande cuisine des valeurs de nature, de « légèreté ». Il est tentant de les considérer comme l'expression d'une « féminisation »

---

<sup>14</sup> *Larousse gastronomique*, sous la direction de Joël Robuchon, Paris, Éditions Larousse, 2007.

*des valeurs culinaires, qui se confirme dans les quantités réduites, les saveurs délicates, les couleurs tendres et les tons pastels de la « Nouvelle Cuisine ».[...] Le déclin des sauces et des préparations traditionnelles, l'évolution des modes et des degrés de cuisson, la montée de certains aliments (poisson, légumes), la stagnation de certains autres (viandes, charcuteries) annonçaient cette féminisation et préfiguraient la préoccupation diétético-cosmétique qui s'affirme aujourd'hui »<sup>15</sup>.*

En 1984, Jean-Paul Aron la résumait comme telle :

*« Veiller à l'authenticité des aliments. Laisser là cassoulets, choucroutes, aligots, convertir la nostalgie des terroirs en religion des matériaux. Fréquenter les marchés. Substituer aux hiérarchies qualitatives – le haricot pimant la rave, le turbot la morue – les vertus naturelles : fraîcheur, primeur, tendreté. Bouleverser les techniques. Rompre avec les cuissons forcenées épuisant les mets, les spoliant de leurs forces vives, réprimant les saveurs, étouffant les accents. Rétablir la crudité dans ses droits, les étendre à toute nourriture, à commencer par les viandes et les poissons. Bannir les sauces qui masquent l'incurie des apprêts par des artifices frauduleux. Assaisonner en nuance. Souscrire aux vinaigres de miel et de framboise. Rendre aux comestibles une innocence calculée. En finir avec les bouffes du XIXe siècle, les fabrications qui gavent sous prétexte de combler, vous agressant par un potage à la reine [...] Varier les recettes où le fluide, l'impalpable – mousses et coulis de tout acabit, de poissons, de légumes, de volailles -, arrachent les denrées à leur identité lourdaude. Servir de petites portions épanchant dans les assiettes une science profuse : le réel, en tout état de cause, n'étant qu'une retombée de la rhétorique dominante, ainsi qu'on constate dans les restaurants dont la clientèle commande en priorité le menu indiqué par les guides. En somme, exaucer le vœu d'une société simultanément éprise de tonus et de gracilité, permettre aux filles de se faufiler dans les blue-jeans, fournir aux technocrates et aux cadres une sustentation convenable à leur maintien, aux sportifs, l'énergie favorable aux records. Secouer le joug héréditaire de la table sans offenser sa majesté, allier l'utile à l'agréable, élaguer, abrégé, purifier et, grâce suprême, favoriser l'évasion, recueillir les messages de la Chine, de l'Inde, où les toxicomanes à la même époque trouvent le paradis de la défonce, et plus particulièrement du Japon dont l'art de ne pas cuire et de présenter les aliments est soudain porté au pinacle à la façon de sa calligraphie ou de ses estampes au XIXe siècle. »<sup>16</sup>*

Puis, prenons une description de ses deux principaux hérauts, Henri Gault et Christian Millau, dans leur livre de 1976, soit 3 ans après leur fameux décalogue :

*« La « nouvelle cuisine » ne doit pas, en effet, se concentrer comme une chapelle, avec son credo et son dogme, mais comme quelque chose de beaucoup plus large qui laisse à chacun la liberté de*

---

<sup>15</sup> FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.

<sup>16</sup> ARON Jean-Paul, *Les Modernes*, Paris, Gallimard, 1984.

*s'exprimer selon son tempérament. Elle est née, on l'a vu, du besoin de se libérer d'une cuisine trop pompeuse, trop routinière, chargée d'interdits, de conventions, inadéquate à notre style de vie moderne. Avec ses temps de cuissons réduits, ses sauces légères, ses présentations à la fois plus simples et plus raffinées, son respect des saisons, son goût pour la fraîcheur des produits, son emploi mesuré des matières grasses, ses accompagnements peu traditionnels et ses inventions, elle est l'anti- « grande bouffe », elle même issue – et souvent déformée – de la cuisine du XIXe siècle, laquelle, ajoutons-le, était typiquement masculine par son désir de paraître et de prétendre. Ce sont, en effet, les hommes, les « grands chefs » qui ont perverti la cuisine alors que les femmes n'ont cessé de montrer le bon exemple. La simplicité en toute chose, les cuissons courtes, la cuisine du marché, le refus du décor inutile ont depuis toujours caractérisé cette cuisine de femme que nous vénérons, et on peut même sérieusement se demander si l'explosion de la « nouvelle cuisine » n'est pas un succès des femmes, bien qu'elles n'y participent pas directement. »<sup>17</sup>*

Nous ne pouvons passer outre de la définition du chef cuisinier qui a symbolisé la Nouvelle Cuisine au début des années 1970, fédérant la profession autour des concepts de Gault-Millau, avant de prendre ses distances comme nous le verrons plus tard, Paul Bocuse:

*« La « Nouvelle Cuisine », au fond, c'est la vraie cuisine. Mais comment la définir plus précisément ? Avant tout – et je l'ai déjà dit – par le souci accordé à la qualité des produits. Dans ce domaine, il ne faut pas tricher mais rechercher toujours ce qu'il y a de mieux comme viande, légumes, etc. Qu'il s'agisse d'un petit restaurant routier ou d'une table exceptionnelle, qu'il s'agisse de choisir des merlans ou du saumon, il faut chercher les meilleurs merlans, les meilleurs saumons qui viennent de l'Adour ou de Bretagne et même d'Irlande. Cela vaut aussi pour la ménagère... L'un des principes de la Nouvelle Cuisine est également qu'il faut laisser aux choses leur propre goût : il s'agit de mettre en valeur la saveur originelle des mets. Dans l'ancienne cuisine, les raisons étaient plus tape-à-l'oeil que culinaires. Dans la nouvelle cuisine tout a une raison d'être. [...] Les tenants de la Nouvelle Cuisine se plient à d'autres règles que j'ai déjà plus ou moins évoquées : ne pas établir un menu à l'avance mais aller le matin au marché et, d'après ce que l'on y a trouvé, établir son menu. Cela entraîne automatiquement la nécessité de simplifier, d'alléger les menus. Il n'est plus besoin de ces fonds de sauces, de tous ces marinages ou d'autres faisandages. [...] Cette simplification de la préparation des plats se répercute également sur le temps de cuisson. Les poissons - aussi curieux que cela paraisse – doivent être servis roses à l'arête. Les poissons sont toujours trop cuits ! Les haricots verts doivent craquer sous la dent et les pâtes rester fermes. »<sup>18</sup>*

---

<sup>17</sup> GAULT Henri et MILLAU Christian, *Gault et Millau se mettent à table*, Paris, Stock, 1976.

<sup>18</sup> BOCUSE Paul, *La Cuisine du Marché*, Paris, éditions Flammarion, 1976.

Et enfin, une dernière définition nous intéresse particulièrement. Dans son livre, *Plats du jour*, l'écrivain Bénédicte Beaugé fut probablement le premier à parler de la Nouvelle Cuisine non pas comme d'une mode ou d'un énième succès de la cuisine française, mais comme un changement de paradigme. Cette réflexion, et plus globalement tous ses travaux (dont les historiens se sont abondamment nourris) nous ont particulièrement aidés dans la conceptualisation de l'ère culinaire, le séquençage de la cuisine française et la délimitation de notre corpus.

*« La Nouvelle Cuisine selon Gault et Millau est un tournant décisif dans l'histoire de la cuisine en général. Non pas qu'il s'agisse d'une sorte de énième révélation en majesté de la cuisine française mais, de manière plus radicale, d'un véritable changement de paradigme : désormais les cuisiniers ont tous les atouts en main pour s'affirmer comme créateurs à part entière. Ce qui change tout. Ce dernier avatar n'est pas, de toute évidence, l'unique facteur qui permet à la cuisine de se mondialiser, mais il favorise, pour une part décisive, cette globalisation. »<sup>19</sup>*

Venons-en maintenant à la conception d'une définition de la notion d' « ère culinaire ». Comment procéder ? D'abord en se référant aux définitions d'une ère. Selon le Petit Robert, il existe quatre explications possibles : « 1. Point de départ (d'une chronologie particulière). [...] . 2. Espace de temps, généralement de longue durée, qui commence à un point fixe et déterminé. [...] . 3. Époque qui commence avec un nouvel ordre des choses. [...] . 4. Division la plus grande des temps géologiques »<sup>20</sup>. Lorsque l'on aborde les histoires culturelles et sociales, il est complexe d'établir des points de départ fixe et déterminé à certains mouvements. Ces phénomènes, qui naissent de contextes philosophiques, historiques, économiques, politiques, sociaux donnés, ne comportent pas forcément de dates de début et de fin, mais se diluent plutôt dans le temps. C'est pour cette raison que j'écarterais les deux premières définitions, qui pourraient tout à fait caractériser une autre ère culturelle et/ou sociale que celle de la cuisine. Celle-ci étant un objet d'étude particulier, à la fois contribuant à un besoin vital et traduisant de nombreux phénomènes psychologiques, sociaux et culturels, son étude nécessite une approche pluridisciplinaire indispensable, allant puiser dans la sociologie, l'anthropologie, la psychologie, la biologie, etc... Comment dater avec précision des manières de tables, l'utilisation des produits, des recettes ainsi que des phénomènes sociaux complexes qui sont eux-mêmes issus d'autres altérations ou mutations ? Bien qu'il soit nécessaire d'imposer des cadres chronologiques et des indications temporelles pour construire une histoire, celle de la cuisine possède des frontières flexibles, et non fixes. Mettant de côté la quatrième définition qui est réservée à la préhistoire, la troisième semble particulièrement pertinente dans notre cas. Comme nous allons le voir, les différentes ères de la cuisine française ne s'identifient pas uniquement à travers des nouvelles techniques, des nouveaux produits, des nouvelles pratiques et manières de tables. Si ces paramètres

---

<sup>19</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailié, 2013.

<sup>20</sup> *Le Petit Robert, dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Paris, Dictionnaires le Robert, 2003.

sont à prendre en compte bien évidemment, la cuisine étant fille de son époque, nous devons également observer la société qui a permis ces changements. L'étude du contexte et du discours (puisque c'est lui qui nous permet d'identifier les faits) nous semble primordiale. Une ère culinaire serait donc une époque qui se distingue de la précédente par des modifications du champ culinaire. Un nouvel ordre des choses donc, lié à des changements dans l'imaginaire collectif et les modes de vies, des innovations techniques, une remise en cause du travail du cuisinier et une répercussion importante de ces éléments sur le goût et la présentation (voir représentation) de la cuisine. Comme nous le constaterons, les ruptures culinaires ne sont pas des coups d'éclat soudain, mais de longs moments d'altération, de transformations animées par un discours de reconstruction permanente de l'innovation. Selon Bénédicte Beaugé : « *Les "nouvelles" cuisines ne naissent pas toutes armées de la cuisse d'un chef particulièrement brillant ou audacieux : elles se construisent petit à petit, font l'objet d'ajustements successifs pour mieux coller à la réalité sociale. L'apparition d'une "nouvelle cuisine" correspond davantage à la prise de conscience d'un phénomène diffus, en gestation, depuis un certain temps déjà, qu'à une révolution technique précise et circonscrite dans le temps : la cuisine devient "nouvelle" à partir du moment où elle est désignée comme telle, c'est dire l'importance de l'écrit.*»<sup>21</sup>

En effet, nous allons voir que seules les « nouvelles cuisines » du XVIIIe et du XXe siècle furent considérées à leur époque comme telles, la « nouvelle cuisine » du XVIIe siècle étant une construction intellectuelle du XXe siècle issue notamment des travaux des époux Hyman<sup>22</sup>. L'ère culinaire du XIXe siècle ne fut donc jamais associée à une « nouvelle cuisine » dans le discours, mais nous allons voir qu' hormis la qualification lexicale, elle possède de nombreux attributs de l'ère culinaire et commence véritablement avec un nouvel ordre des choses. C'est tout le propos de notre première partie qui propose un séquençement de l'histoire de la cuisine française en ères culinaires dont différentes cuisines nouvelles furent les lignes de césure. Nous reviendrons donc sur les différentes « nouvelles cuisines » de notre histoire et relèverons nombre de points communs avec celle qui nous intéresse particulièrement.

Dans une seconde partie, nous allons rentrer dans le vif du sujet en nous remettant dans le contexte de la France et de sa cuisine au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale. Nous verrons comment les multiples mutations que connut l'Hexagone durant la période des Trente Glorieuses firent basculer le pays dans la modernité tout en modifiant notre alimentation. Nous nous intéresserons également aux précurseurs de la Nouvelle Cuisine, souvent snobés, et pourtant à l'origine de nombreux changements.

---

<sup>21</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

<sup>22</sup> LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier François*, 1651, textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, Paris, édition Montalba, 1983.



Pour notre troisième développement, nous aborderons point par point les évolutions qu'engendra la Nouvelle Cuisine en les reliant constamment à des mécanismes sociétaux. Nous verrons que cette rupture est bel et bien la fille de son époque, et nous nous intéresserons particulièrement au rôle qu'ont eu Henri Gault et Christian Millau dans l'avènement de cette dernière.

Et enfin dans une dernière partie, nous verrons que la Nouvelle Cuisine a fait entrer le chef de cuisine dans une nouvelle phase de l'évolution de la profession, consacrant ce dernier comme un auteur, devenant ainsi le centre d'attention du restaurant gastronomique ; place autrefois détenue par le client ou dans certaines adresses, le maître d'hôtel. Pour accentuer la rupture avec l'ère précédente, le mouvement s'est approprié un langage, une terminologie propre, qui permit une identification du modèle auprès du public. Une singularité qui sombra parfois dans le maniérisme. Ainsi, nous constaterons que la Nouvelle Cuisine a en effet connu de nombreuses dérives qui obstruèrent la compréhension du mouvement. En s'appuyant sur des témoignages d'acteurs variés tout au long de ce développement, nous démontrerons qu'une querelle entre anciens et modernes a accompagné la césure, permettant d'ailleurs de considérer cette dernière à l'égale des conflits similaires que connut la grande cuisine française au XVIIe et au XVIIIe siècle.



# I. Un séquençement de la grande cuisine française : ères culinaires et « nouvelles cuisines »

Avant d'entamer notre première partie qui suivra un ordre chronologique, il nous semble important de nous attarder très brièvement sur le processus de rupture de la cuisine française, qui est l'une de ses particularités depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. En effet, en confrontant nos nombreuses sources, il s'avère que les périodes de rupture de la cuisine française s'articulent toujours (ou presque) autour des mêmes arguments. Nous allons voir que depuis la parution du *Cuisinier françois*<sup>23</sup> de François de La Varenne qui marque l'avènement de la grande cuisine française et se détache de la cuisine médiévale européenne jusqu'à *La Grande Cuisine minceur*<sup>24</sup> de Michel Guérard, un des plus grands succès éditoriaux des tenants de la Nouvelle Cuisine Française des années 1970, les facteurs de ruptures s'articulent autour de quatre points : le progrès technique, une volonté de simplification, un désir d'allègement et enfin une recherche de vérité, la volonté de redonner aux choses le goût qu'elles ont en supprimant les artifices et le superflu. Notons également que s'opère dans le discours un constant conflit entre anciens et modernes dès qu'une rupture est en train de se mettre en place avec la cuisine qui précède.

## 1.1 La rupture avec la cuisine médiévale, avènement d'une grande cuisine française

Il faut bien savoir que, jusqu'au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, la cuisine française n'existait pas réellement. Du moins, elle n'avait pas une identité propre. La cuisine des élites françaises était une cuisine médiévale européenne qui différait peu de celle que l'on servait en Allemagne, en Angleterre ou en Italie. Même un bouleversement aussi intense que la Renaissance qui traversa l'Europe au XVI<sup>e</sup> siècle n'ébranla pas cette cuisine moyenâgeuse. Les liaisons des sauces se faisaient toujours avec du pain et on continuait à éditer *Le Viandier* de Taillevent jusqu'en 1615 (qui reçut, c'est vrai, de nombreuses modifications depuis la version originale de 1486<sup>25</sup>), et *Le Platine en françois* de Bartolomeo Sacchi

---

<sup>23</sup> LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, 1651.

<sup>24</sup> GUÉRARD Michel, *La Grande Cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976.

<sup>25</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

(appelé Platine ou *il Platina*), écrit en 1474 et dont la première édition en français date de 1505. Selon Patrick Rambourg, la France avait même beaucoup de retard dans l'émancipation de sa propre cuisine, contrairement à ses voisins. En effet, l'Italien Bartolomeo Scappi publia son *Opera* dès 1570, suivi par le *New Kochbuch* de l'Allemand Max Rumpolt en 1581, puis le *Delightes for Ladies* de Hugh Platt vers 1600. Selon l'historienne Barbara Ketcham Wheaton, « *les styles culinaires que décrivent ces différents ouvrages ont franchi la barrière médiévale ; ils constituent l'ébauche de cuisines nationales identifiables* »<sup>26</sup>. La cuisine française était alors en phase de transition, encore attachée à ses traditions médiévales tout en recherchant un goût nouveau. Cette quête de changement, qui était alors dans l'ère du temps, fut légèrement visible dans la cuisine de la Renaissance. On diminua ainsi l'utilisation des épices, probablement le plus important marqueur de la cuisine médiévale, sans pourtant la balayer du registre culinaire. Plus parcimonieuse, la cuisine du XVI<sup>e</sup> et début XVII<sup>e</sup> siècle commença à distinguer le salé du sucré et à utiliser le beurre, autrefois considéré comme la « graisse des pauvres ». Des éléments qui semblent nous indiquer une recherche d'une cuisine plus respectueuse du goût naturel des aliments<sup>27</sup>.

Pourtant, les historiens Philip et Mary Hyman, dans le chapitre qu'ils consacrent aux livres de cuisine imprimés en France dans le catalogue de l'exposition *Livres en Bouches*, ont une autre version des faits. S'ils confirment l'utilisation du beurre qui devient « la graisse de prédilection », ils constatent que dans certains livres de cuisine de la Renaissance - en l'occurrence les deux traités de Pierre Sergent, le *Petit traité auquel verrez la maniere de faire cuisine et comment on doit abiller toutes sortes de viandes* et le *Liure de cuysine tres utile et proufitable contenant en soy la manière d'habiller toutes viandes*, publiés respectivement en 1530 et 1540 -, l'emploi du sucre triple par rapport au XVe siècle et ils notent la disparition de nombreux classiques de la cuisine médiévale comme les brouets. Cependant, leur conclusion ne diffère pas totalement de celle de Rambourg : « *La cuisine enseignée dans tous les traités français du seizième siècle est encore épicée et sucrée, basée sur les préceptes diététiques hérités du Moyen Âge. Cependant, elle n'est déjà plus celle des siècles précédents et elle commence à jouir d'une réputation certaine qui ne semble rien devoir à une prétendue influence italienne.* »<sup>28</sup>

La première grande rupture de la cuisine française est l'œuvre de François Pierre de La Varenne, cuisinier du Marquis d'Uxelles. La parution de son livre *Le Cuisinier François* en 1651 émancipe la cuisine française de sa tutelle médiévale et la fait basculer dans une nouvelle ère, celle d'une cuisine moderne. La France longtemps dépourvue de publications culinaires s'enthousiasme autour du livre

---

<sup>26</sup> KETCHAM WHEATON Barbara, *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.

<sup>27</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

<sup>28</sup> HYMAN Philip et Mary, « Les livres de cuisine imprimés en France » dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, catalogue d'exposition, Paris, Bibliothèque Nationale de France, Hermann, 2001.

de La Varenne qui propose enfin une cuisine adaptée à son époque. L'ouvrage connaît au moins quatorze éditions dès la première décennie de sa parution, et entraîne une multiplication des livres de cuisine, ce qui traduit à la fois la forte attente de nouveauté, et le rôle déclencheur qu'eut La Varenne. Comme nous l'avons vu précédemment, le modèle culinaire antérieur s'était quelque peu effrité durant la Renaissance. Cette rupture s'est donc faite progressivement, elle fut notamment liée à la mise en place de nouveaux critères de distinction. L'usage des épices orientales s'étant banalisé, la cuisine aristocratique décide de les remplacer par des aromates produits sur le territoire du royaume : ciboule, échalotes, anchois, câpres, champignons, et en particulier la truffe noire qui devient le symbole de la haute cuisine. Le nouveau goût pour la cuisine au beurre s'inscrit dans une même volonté de retour aux sources, aux saveurs naturelles, se distinguant considérablement d'une cuisine médiévale qui avait pris les cuisines orientales comme modèle. On laisse également de côté les sauces acides et maigres pour des sauces grasses qui laissent plus de place au goût propre des aliments. Dans le chapitre « Gastronomie » du *Dictionnaire du Grand Siècle* de François Bluche, Jean-Robert Pitte constate un changement de l'alimentation à travers le prisme de la peinture et de la sculpture du XVII<sup>e</sup> siècle, où la corpulence féminine est nettement plus importante qu'au XVe siècle, la consommation de beurre et de viandes d'élevage qui se développe n'étant probablement pas étrangère à ces métamorphoses corporelles<sup>29</sup>. On pense notamment aux tableaux de Hyacinthe Rigaud (1659-1743). Le livre de La Varenne est donc la première manifestation d'une césure qui s'était probablement mise en place dès le siècle précédent<sup>30</sup>. Le bouillon de base, ancêtre du fond, est une autre innovation à mettre au crédit de La Varenne selon Barbara Ketcham Wheaton. Il s'agit des fondations « *d'un système qui n'en est encore qu'à ses balbutiements* ».

Dès 1654 dans *Les Délices de la campagne*, l'agronome Nicolas de Bonnefons participe au grand chamboulement en proposant une réflexion tout à fait nouvelle, marquant une réelle opposition aux aspirations médiévales : « *J'ay pris à cœur de m'y appliquer avec une ardente affection, c'est ce que je vous fais voir à présent dans le desir que j'ay, que vous y puissiez profiter, mon destein estant de vous faire gouter de tout ce qui le recueille en la Campagne, tant aux jardins, & basse-court, que hors de la maison, soit sur terre, dans les forests, & eaux, tant douces que sallées ; [...] J'ay essayé aussi à épargner votre bourse autant qu'il m'a esté possible, en évitant beaucoup de profusions qui n'apportent aucune délectation au goust, & dans lesquelles Dieu est plutôt offensé que glorifié* »<sup>31</sup>.

---

<sup>29</sup> PITTE Jean-Robert, article « Gastronomie » dans *Dictionnaire du Grand Siècle*, sous la direction de François Bluche, Paris, Fayard, 2005.

<sup>30</sup> LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier François*, 1651, textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, Paris, édition Montalba, 1983.

<sup>31</sup> DE BONNEFONS Nicolas, *Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné a préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croist sur la terre, et dans les eaux, dédié aux dames mesnagères*, Paris, 1654. Deuxième édition, Amsterdam, 1655.

Ce discours de retour à la simplicité, à la terre, et cette diatribe contre l'ostentation, s'accompagnent d'une forte remise en cause du travail des cuisiniers et des maîtres d'hôtel. Il leur reproche de mal travailler, de trop « déguiser » les viandes et de proposer une profusion de garnitures qui vont à l'encontre de son idée d'une cuisine qui respecte le goût naturel des aliments, aux assaisonnements équilibrés et aux accords nouveaux<sup>32</sup>. Selon lui, il faut qu'un potage aux choux « *sente entierement le chou, aux porreaux le porreau, aux navets, le navet & ainsi les autres, laissant les compositions pour les Biques, Panades & autres desguisements dont on doit plustot gouster que de s'en remplir* ». Cette prise de position engagée traduit un changement de regard vis-à-vis de la cuisine et de son imaginaire.

Le livre de L.S.R s'inscrit dans cette même démarche de rupture vis-à-vis de l'ancienne cuisine. Très critique envers La Varenne, il s'inscrit pourtant dans la continuité de son œuvre en souhaitant « *réformer cette antique et dégoûtante manière d'apprêter les choses et de les servir* ». Ne voulant pas reproduire « *les absurdités et dégoûtantes leçons que le sieur de La Varenne ose donner et soutenir, dont il a depuis si longtemps leurré et endormi la sotte et ignorante populace, en lui faisant passer ses productions, comme autant d'infaillibles vérités* », il affirme cependant que ce n'est pas « *ce prodigieux regorgement de mets, l'abondance des ragoûts et des galimafrées, la compilation extraordinaire des viandes qui composent la bonne chère* » mais plutôt le « *choix sensible exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse et la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre de gens, et enfin l'ordonnance générale des choses qui contribuent essentiellement à la bonté et à l'ornement d'un repas* »<sup>33</sup>. Nous verrons tout au long de ce mémoire que la polémique est intrinsèquement liée à la cuisine, même si nous ne comprenons pas toujours les antagonismes et la pertinence de certaines attaques. Quoiqu'il en soit, le livre de L.S.R n'en est pas moins intéressant. Souhaitant adapter sa cuisine à son époque, il donne des conseils pour l'implantation et l'équipement des cuisines. Il préconise également une nouvelle façon de cuire les aliments et de les assaisonner : certains légumes, telles les asperges, doivent être peu cuits pour qu'ils puissent être croquants et la viande rôtie « *demande une vinaigrette, une poivrade, cela ne dépend que du goût, mais pour vous en dire le vrai, la meilleur, et la façon la plus saine de manger le rôti, tel qu'il puisse être, c'est de le dévorer tout en sortant de la broche dans son jus naturel, et pas tout à fait, sans y apporter tant de précautions incommodes, qui détruisent par leurs façons étrangères le goût véritable des choses* ».

D'autres cuisiniers vont suivre ces préceptes au cours du XVIIe siècle. Pierre de Lune, auteur de *Le Cuisinier* (1656), dont la troisième édition paraît en 1660, précise que « *les canards ou oiseaux de rivières se doivent vider et les mettre à la broche sans larder, et quand ils seront à demi cuits les flamber avec lard, et les manger tout sanglant, avec sel, poivre blanc et jus d'orange ou poivrade*

---

<sup>32</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

<sup>33</sup> 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.

*naturelle* »<sup>34</sup>. Cette attention portée à la juste saisie des viandes et à la courte cuisson nous paraît résolument moderne, et on ne peut s'empêcher de penser aux prérogatives de la Nouvelle Cuisine Française des années 1970.

Louis XIV, ayant fait de la table un des nombreux moyens de faire rayonner son pouvoir, met la France au cœur des préoccupations gourmandes. Les cuisiniers français commencent à devenir fameux et n'hésitent pas à distinguer leur cuisine des autres pays. Ainsi, La Varenne, lors de la première édition de son ouvrage, verse dans l'ethnocentrisme et installe une pensée qui survit encore de nos jours : « *Nostre France, emportant l'honneur par dessus toutes les autres nations du monde, de la civilité, courtoisie & bien seance en toutes sortes de conversation, elle n'est pas moins estimée pour sa façon de vivre, honneste et délicate* »<sup>35</sup>. Même son de cloche chez Nicolas de Bonnefons qui regrette que « *les ragoûts dépravez des Etrangers [...] lesquels ne font jamais bonne chere que quand ils ont des cuisiniers de France* »<sup>36</sup>. De plus, les ouvrages des cuisiniers français commencent à se diffuser à l'étranger, entamant un long processus d'expansion qui est une des caractéristiques de la grande cuisine hexagonale.

Dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, on estime que l'édition culinaire édite 75 ouvrages qui s'écoulent à 90 000 exemplaires<sup>37</sup>, preuve comptable que les changements opérés dans les cuisines s'accompagnèrent d'une large diffusion auprès du public noble et bourgeois. Cette dernière audience est particulièrement prise en compte à travers le dernier grand ouvrage culinaire du siècle, *le Cuisinier roïal et bourgeois* de François Massialot en 1691. Ce livre de transition a subi plusieurs modifications au début du siècle suivant. Il s'inscrit dans la lignée de ces illustres prédécesseurs et met l'accent sur une cuisine de cour dans sa préface. Pourtant, Massialot va orienter la cuisine française vers une nouvelle ère. Tenant compte du public bourgeois qui prend de plus en plus d'importance tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, il accorde la cuisine héritée de La Varenne à son époque, à travers des innovations de ce début de siècle. En effet, celui-ci adopte un vocabulaire et un outillage de chimiste, caractéristique de cette cuisine du siècle des Lumières.

---

<sup>34</sup> LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier François*, 1651, textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, *op.cit*

<sup>35</sup> LA VARENNE François Pierre, *op.cit*

<sup>36</sup> DE BONNEFONS Nicolas, *op.cit*

<sup>37</sup> BLUCHE François, *op.cit*

## 1.2 La Nouvelle Cuisine du XVIIIe siècle

Le succès de Massialot maintient la cuisine française dans une certaine léthargie éditoriale durant les trois premières décennies du XVIIIe siècle. Les rééditions et les modifications de ces œuvres sont courantes. *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* devient même le premier livre de cuisine français à dépasser un seul tome lors de son édition de 1712. Il passe même à trois volumes en 1730 en intégrant des illustrations de recettes et des techniques de réalisation, une première. Ce début de siècle ne compte d'ailleurs qu'une seule nouvelle parution, *Le ménage des champs et de la ville* de Louis Liger en 1715<sup>38</sup>, ce qui atteste d'un certain statisme de la grande cuisine française à ce moment. François Massialot est alors la référence théorique, semblable à ce que sera Auguste Escoffier lors de la première partie du XXe siècle.

Il fallut attendre l'arrivée du livre de Vincent La Chapelle en France en 1735, *Le Cuisinier moderne* - alors déjà publié en 1733 en Angleterre sous le titre *The Modern Cook* - pour qu'une cuisine nouvelle voit le jour. La Chapelle était alors le maître queux de Philip Dormer Stanhope, comte de Chesterfield, alors ambassadeur aux Pays-Bas pour le compte de l'Angleterre. Ce dernier a résidé à La Haye de 1728 à 1832 dans le but de marier Guillaume IV, prince d'Orange, à Anne de Hanovre. Selon Barbara Ketcham Wheaton, Vincent La Chapelle aurait pu entrer au service de l'ambassadeur lors de ce mandat. Si la première édition anglaise sort des presses de Londres, l'édition française est pourtant produite à La Haye. Dans celle-ci, La Chapelle se dit alors cette fois au service du prince d'Orange<sup>39</sup> : un changement de maison aristocratique qui nous rappelle le parcours d'Antonin Carême, disputé par toutes les cours d'Europe après le congrès de Vienne.

Ce cuisinier voyageur (les Hyman nous font part d'un séjour en Orient également) intègre au registre culinaire français des recettes étrangères (la choucroute, le bifteck, le roastbeef, etc.), preuve du caractère assimilationniste de la cuisine hexagonale, chose que l'on retrouve au siècle suivant chez Urbain Dubois ou encore Carême. La modernité n'est pas uniquement présente par le biais du titre de l'ouvrage, mais également à travers la vie de l'auteur qui annonce une époque où les cuisiniers français s'exporteront à travers le globe et s'imprégneront des cultures culinaires du monde entier. Au-delà des intentions, le livre de La Chapelle reprend pourtant nombre de recettes du *Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (un bon tiers dans la première édition anglaise), avant de progressivement s'en émanciper suite aux polémiques engendrées par le plagiat, mais à cause également des innovations techniques et de l'intégration de nouveaux parfums tels que le chocolat ou le café<sup>40</sup>. Néanmoins, il

---

<sup>38</sup> *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, catalogue d'exposition, Paris, Bibliothèque Nationale de France, Hermann, 2001.

<sup>39</sup> KETCHAM WHEATON Barbara, *op.cit*

<sup>40</sup> *Ibidem*



stimula un remaniement de la cuisine, un affranchissement des anciens préceptes, constatant que celle-ci n'était plus adaptée à son temps : « *La table d'un grand Seigneur, servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans, ne satisferoit point les conviés. Cette manière avoit pourtant ses regles ; regles que l'on suivoit scrupuleusement, & dont la pratique avoit un merveilleux succès. Il faut donc maintenant que tout a changé de nouvelles regles, qu'on puisse suivre seurement, & contenter par-là les differens goûts de ceux qu'on est obligé de servir* »<sup>41</sup>.

Le règne de Louis XIV terminé, Louis XV monte sur le trône après une régence de huit années (1715-1723) assurée par Philippe d'Orléans. La France va progressivement perdre de l'influence en Europe au profit de l'Angleterre, persévérant dans une monarchie absolue qui l'affaiblit et critiquée par le courant intellectuel des Lumières qui émerge durant le règne de l'arrière-petit-fils du Roi Soleil. Si le XVIIIe siècle met en avant la philosophie bien sûr, il fut également prolifique en savants. Citons parmi eux Newton, Volta, Lavoisier, Watt ou encore Buffon. Cette montée en puissance de la science est permise notamment par un léger relâchement de l'emprise de la religion sur celle-ci. N'oublions pas que le pape Benoît XIV abandonne progressivement le système géocentrique en autorisant la lecture des travaux de Galilée et Copernic, une véritable rupture après des siècles d'obscurantisme dans ce domaine. Cet intérêt autour des sciences va bien évidemment influencer la cuisine. Un discours scientifique s'installe alors dans les ouvrages culinaires et légitimise la rupture avec l'ère précédente. La cuisine moderne est « *une espece de Chymie* » selon la préface des *Dons de Comus* de François Marin, attribuée à deux pères jésuites. Ce préambule est une formidable trace de la conjoncture culinaire de l'époque, relatant ce moment de rupture entre deux ères culinaires et une modification du discours : « *On distingue aujourd'hui chez les gens du métier & chez les personnes qui se piquent d'avoir une bonne table, la Cuisine ancienne & la Cuisine moderne. La cuisine ancienne est celle que les François ont mise en vogue par toute l'Europe, & qu'on suivoit generalement il n'y a pas encore vingt ans. La Cuisine moderne établie sur les fondemens de l'ancienne, avec moins d'embarras, moins d'appareil, & avec autant de variété, est plus simple, plus propre, & peut-être encore plus sçavante. L'ancienne Cuisine étoit fort compliquée, & d'un détail extraordinaire. La Cuisine moderne est une espece de Chymie. La science du Cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer & à quintessencier des viandes, à confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir ; enfin à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre si homogènes, que de leurs différentes saveurs il ne resulte qu'un goût fin & piquant, et si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble.* »<sup>42</sup>

Nous retrouvons ici quelques facteurs qui font la particularité des ruptures culinaires. Les préfaciers évoquent une volonté de simplicité et d'allègement du registre culinaire, tout en annonçant une

---

<sup>41</sup> *Livres en bouche... , op.cit*

<sup>42</sup> MARIN François, *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, Paris, 1739.

nouvelle façon de cuisiner, basée sur la chimie. La césure étant indissociable de la polémique en cuisine, un conflit ancien contre moderne se développe dès la parution des *Dons de Comus*. Un pamphlet est écrit la même année en réaction à cette dernière parution, une parodie de sa préface attribuée à un certain Desalleurs : *Lettre d'un pâtissier anglais au Nouveau Cuisinier françois*. D'une grande ironie, ce petit ouvrage se moque de façon impertinente de cette cuisine nouvelle inspirée par les sciences : « *Il faut espérer que votre exemple leur inspirera l'envie d'embrasser une profession, plus avantageuse que la leur ne l'est aujourd'hui. Nous y gagnerons bon nombre de Cuisiniers sçavans, qui ne manqueront pas d'employer leurs esprit méthodique à perfectionner la Cuisine, en la traitant comme les autres sciences, par les regles de la Géométrie. Quel ragoût pour les personnes délicatement voluptueuses, qu'un plat géométriquement voluptueuses, qu'un plat géométriquement chymique, où il n'entre que des quintessences raisonnées ; & dégagées avec précision de toute terrestréitié. [...]* » « *Le grand art de la nouvelle Cuisine, c'est de donner au poisson le goût de la viande, & à la viande le goût de poisson, & de ne laisser aux légumes absolument aucun goût.* »<sup>43</sup> Nous allons voir que ce conflit va se répandre également dans les salons de la noblesse et de la bourgeoisie, faisant de cette nouvelle cuisine un enjeu de débats comme jamais ce fut le cas auparavant en France. C'est la marque d'une certaine intellectualisation de la cuisine, qui fait partie de l'A.D.N de la cuisine française aujourd'hui. La cuisine devient un « *objet de la pensée, et non plus seulement de la sensation.* »<sup>44</sup>

Mais d'abord, intéressons-nous de plus près à la cuisine de Marin et de ses contemporains. Celui-ci, qui souhaite s'émanciper de la cuisine du XVIIIe, préconise une cuisine plus simple, moins dispendieuse et plus parcimonieuse dans l'emploi du sel, du poivre et des épices. Il innove surtout sur le travail des sauces grâce, entre autres, à la quintessence et l'emploi du champagne. Ses nouvelles sauces doivent « donner une idée de la cuisine moderne », plus légères mais également plus complexes et plus dispendieuses que les désuets coulis, elles sont la clef de voûte de cette nouvelle cuisine des Lumières, mères des sauces classiques du XIXe siècle. La recette de quintessence de Marin illustre parfaitement la complexité et la prodigalité de cette cuisine (que l'auteur souhaite pourtant simple et moins coûteuse) ; pour un litre de cette essence il utilise, deux kilos à deux kilos et demi de veau, deux cent cinquante grammes de jambon, une poule, ainsi que des oignons, de la moelle de bœuf, des carottes et des panais<sup>45</sup>. Cette technique de réduction s'ajoute à la technique de liaison au roux (née au siècle précédent), et permet une multiplication des recettes que Carême codifiera presque un siècle plus tard<sup>46</sup>.

---

<sup>43</sup> DESALLEURS, *Lettre d'un Pâtissier anglais au Nouveau cuisinier françois*, 1739.

<sup>44</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>45</sup> *Livres en bouche...*, *op.cit*

<sup>46</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

Menon est l'autre grand contributeur de cette cuisine nouvelle avec son *Nouveau traité de la Cuisine* en 1739<sup>47</sup>, puis *La Cuisinière bourgeoise* en 1746 qui est le plus grand succès éditorial de l'époque, voir « le plus grand best-seller culinaire français de tous les temps » selon Philip et Mary Hyman, avec cent vingt-deux éditions répertoriées qui s'étaleront jusqu'au XIXe siècle<sup>48</sup>. Il s'agit également du premier livre qui s'adresse uniquement à un public bourgeois, renseignant ainsi sur l'ascension de cette classe sociale au cours du XVIIIe siècle. Cette cuisine bourgeoise se construit en prenant modèle sur l'aristocratie certes, mais en s'adressant aux femmes notamment, elle concourt à diffuser cette cuisine de cour simplifiée. Cette démarche est une réussite totale, la cuisine bourgeoise traversera deux siècles, et *La Grande Cuisine Bourgeoise* publiée par André Guillot en 1976, en est un lointain écho<sup>49</sup>.

La cuisine du XVIIIe siècle, si désireuse de nouveauté, se préoccupe également de la santé. La quintessence doit permettre de rendre la cuisine plus digeste et de rompre avec le roux vulgarisé par La Varenne. Les vœux de Marin pour une cuisine plus saine (il souhaitait que la cuisine influe sur la santé des convives), plus digeste, plus spirituelle et sans artifices se voient réaliser. Dans son *Tableau de Paris*, Sébastien Mercier constate en 1786 que «*Dans le dernier siècle, on servait des masses considérables de viande, et on les servait en pyramides. Les petits plats, qui coûtent dix fois plus cher qu'un gros, n'étaient pas encore connus. On ne mange délicatement que depuis un demi-siècle... Qui pourrait nombrer tous les mets de la nouvelle cuisine ? C'est un idiome absolument neuf.*»<sup>50</sup>

Le cuisinier se prend pour un médecin, un savant, un chimiste et la cuisine devient sujet de réflexion, de débat et de controverse. Cette Nouvelle Cuisine ne convient guère à tous les palais, conduisant à une polémique, un conflit ancien contre moderne qui présente beaucoup de similitudes avec celui que rencontrera son homonyme à la fin du XXe siècle.

La saillie la plus célèbre est celle de Voltaire dans sa correspondance au comte d'Autré. Il dit, dans une lettre écrite le 6 Septembre 1765 :« *Il y a des nourritures fort anciennes et fort bonnes dont tous les sages de l'Antiquité se sont toujours bien trouvés. Vous les aimez, et j'en mangeais volontiers avec vous ; mais j'avoue que mon estomac ne s'accommode point de la nouvelle cuisine. Je ne peux souffrir un ris de veau qui nage dans une sauce salée, laquelle s'élève quinze lignes au-dessus de ce petit ris de veau. Je ne puis manger d'un hachis composé de dinde, de lièvre et de lapin, qu'on veut me faire prendre pour une seule viande. Je n'aime ni le pigeon à la crapaudine, ni le pain qui n'a pas de croûte. Je bois du vin modérément, et je trouve fort étrange les gens qui mangent sans boire, et qui ne savent pas même ce qu'ils mangent. [...] Quant aux cuisiniers, je ne saurais supporter l'es-*

---

<sup>47</sup> Notons que le troisième tome s'intitule « La Nouvelle Cuisine ».

<sup>48</sup> *Livres en bouche...*, op.cit

<sup>49</sup> BEAUGÉ Bénédicte, op.cit

<sup>50</sup> MERCIER Sébastien, *Tableau de Paris*, Hambourg et Neuchâtel, 1781.

sence de jambon, ni l'excès des morilles, des champignons, et de poivre et de muscade, avec lesquels ils déguisent des mets très sains en eux-mêmes, et que je ne voudrais pas seulement qu'on lardât. »<sup>51</sup>. Revel remarque d'ailleurs que dans ce courrier, Voltaire cite des recettes qui appartiennent à l'ancienne cuisine, tel le hachis de dinde, de lièvre et de lapin et l'excès de poivre et de muscade<sup>52</sup>. L'attitude de Voltaire vis-à-vis de la cuisine fut relativement ambiguë : tantôt pour (durant sa jeunesse selon Barbara Ketcham Wheaton), tantôt contre, il fut un témoin privilégié des débats qui faisaient rage dans les salons bourgeois à propos de cette cuisine nouvelle. En 1768, il écrit : « *Les uns prétendent que cette nouvelle cuisine est excellente, qu'elle peut donner de la santé, et surtout guérir des vapeurs. Ceux qui tiennent pour l'ancienne cuisine disent que les nouveaux Martialo sont des empoisonneurs.* »<sup>53</sup> Une querelle que l'on retrouve également à travers les écrits du Maréchal de Richelieu qui nous raconte qu'il ne peut pas épouser la veuve de Monsieur de Brunoy : « *Nous nous disputerions continuellement sur les salades à la crème et les sultanes au sucre filé qui s'attache aux dents ; elle est entichée de cette nouvelle cuisine qui est d'une bêtise amère et toute chose à manger est historiée chez elle au point qu'on y saurait démêler ce qu'on mange. C'est la femme aux macédoines, et que le diable l'emporte !* ». Le descendant du cardinal considérait que c'est « *principalement à dater de la mort de Louis XV que le véritable savoir gastronomique et par conséquent la science du cuisinier s'en sont allés en dégringolant* »<sup>54</sup>, alors que Jean-François Revel y voit justement le moment où naît la cuisine moderne, une cuisine nouvelle soutenue par les « financiers », les nouveaux riches du XVIIIe siècle. Le parallèle avec la Nouvelle Cuisine du XXe siècle, soutenue par une nouvelle bourgeoisie qui émerge dans les années 1960-1970 (« les cadres ») est particulièrement saisissant. Ces similitudes entre ces deux ruptures furent d'ailleurs déjà observées par Barbara Ketcham Wheaton dès le début des années 1980 : « *La haute cuisine parisienne du milieu du XVIIIe siècle possède certains aspects tout à fait familiers aux gourmets d'aujourd'hui. On a beaucoup parlé, ces temps derniers, de la « nouvelle cuisine » de notre siècle, de l'abandon par « les meilleurs cuisiniers de Paris » (et même de province, à l'heure qu'il est), des anciennes sauces trop riches et des plats compliqués des grands maîtres du passé, du remplacement des liaisons à base de féculé par de judicieuses réductions destinées à concentrer les saveurs, ces nouvelles combinaisons devant surprendre et tonifier nos papilles blasées. Voici venu le règne de la simplicité et de la pureté ce qui coûte évidemment plus cher que ne le faisaient les anciennes méthodes. Pour corser l'affaire, seuls les initiés comprennent véritablement ce système. Un mouvement « réformateur » étrangement similaire prend son essor dans les années 1740. Il n'est pas totalement identique au nôtre, toutefois, car la « nouvelle cuisine » de l'époque exige un travail beaucoup plus intensif et les plats mêlent un*

<sup>51</sup> VOLTAIRE, *Œuvres complètes de Voltaire, Correspondance générale*, Paris, Desoer, 1817.

<sup>52</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>53</sup> KETCHAM WHEATON Barbara, *op.cit*

<sup>54</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

beaucoup plus grand nombre de saveurs. [...] Alors, comme aujourd'hui, la nouvelle cuisine peut être à la fois rafraîchissante et raffinée, mais elle n'est jamais simple, ni bon marché.»<sup>55</sup>

### 1.3 L'ère de la cuisine classique

#### 1.3.1 La première codification de Carême

Le restaurant, créé à Paris aux environs de 1765, pérennise la cuisine bourgeoise de Menon. Il fut même un espace privilégié du débat entre la cuisine nouvelle et l'ancienne, et ce pendant plus de quarante ans !<sup>56</sup> Sa création qui changea profondément le rapport du public à la cuisine (et donc celui des cuisiniers à leur métier), additionnée à la chute de l'Ancien Régime, conduisit à une modification considérable de la configuration de la haute cuisine<sup>57</sup>. Le restaurant devint un lieu où s'exprima l'idéal républicain. Eugène Briffault constata que *«L'établissement des restaurateurs fut un fait social. Sous le régime auquel ils succédaient, la bonne chère était le privilège de l'opulence ; les restaurateurs le mirent à la portée de tout le monde. L'homme qui peut, une fois en sa vie, dépenser vingt ou vingt-cinq francs à son dîner, s'il sait choisir ses mets, et s'il s'assied à la table d'un restaurateur de premier ordre, est mieux traité que s'il dînait chez un prince : il est servi avec autant de splendeur que dans un palais ; il commande à son gré ; son goût et sa volonté ne connaissent pas d'obstacles ; dégagé de toute considération, il n'obéit qu'aux caprices de sa fantaisie et de sa friandise. Les restaurateurs ont donc fait faire un grand plat à l'égalité sociale, qui s'établit par la communauté de jouissances bien plus que par des théories qui ne parviendront jamais à placer le pauvre au même rang que le riche »*<sup>58</sup>.

La succession de bouleversements que connaît la France à l'aube du XIXe siècle a, bien entendu, eu des répercussions sur sa cuisine. En faisant vaciller la noblesse et le clergé, la Révolution française a remodelé le paysage social ; elle fit de la bourgeoisie la classe dominante de cette nouvelle société qui se dessine. Celle-ci donne donc le « la » en matière de gastronomie dès la fin de la monarchie : de nouvelles attentes s'expriment, la classe dominée prend la place de la dominante et souhaite s'approprier ses codes. Si la France de l'Ancien Régime souhaitait lier la cuisine au rang social qui lui correspondait, celle du XIXe siècle veut ne faire qu'une avec la nation<sup>59</sup>. Paris, qui devient

---

<sup>55</sup> KETCHAM WHEATON, *op.cit*

<sup>56</sup> SPANG Rebecca, *The invention of the Restaurant, Paris and Modern gastronomic Culture*, London, Harvard University Press, 2001.

<sup>57</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

<sup>58</sup> BRIFFAULT Eugène, *Paris à table*, Paris, J.Hetzl, 1846.

<sup>59</sup> PARKHURST FERGUSON Priscilla, *Accounting for Taste, The Triumph of French Cuisine*, Chicago, The University of Chicago, 2004.

l'épicentre politique, jouit également d'une grande effervescence gastronomique grâce au succès du restaurant, dont le caractère universaliste colle particulièrement avec les attentes des révolutionnaires. Même de modestes bourses peuvent s'offrir des festins proches de ceux servis à la cour du roi Louis XVI. Si le cadre de la cuisine française n'est plus le même à la toute fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la toile de fond n'a guère changé. Menon est toujours édité, et la bourgeoisie prend plaisir à se nourrir de la cuisine de l'Ancien Régime. Ainsi, les appellations de plats qui portent des noms de nobles de l'Ancien Régime ne disparaissent pas à la Révolution<sup>60</sup>, et l'on peut aisément imaginer un révolutionnaire déguster un potage Dubarry par exemple. Une amusante dichotomie qui symbolise bien la situation déséquilibrée de la grande cuisine française à la sortie d'une telle période de troubles. Mais pour connaître la révolution dans les cuisines il fallut attendre la Restauration, et l'avènement d'un personnage tout à fait passionnant...

Né en 1783 dans une famille pauvre, Marie-Antoine Carême, dit Antonin, est délaissé par son père dès l'âge de 10 ans. Après cinq années d'apprentissage chez un cabaretier, il souhaite continuer sa formation chez le pâtissier-traiteur Bailly, fournisseur de Talleyrand. Curieux, ambitieux et projetant probablement de s'extirper de sa condition, il étudie la gravure et l'architecture à la Bibliothèque Nationale, et s'inspire de cette dernière pour ses pièces montées dont il devient un éminent spécialiste sous le Consulat. En 1802, il devient indépendant et travaille en extra pour les plus grands cuisiniers et pâtissiers de l'époque (notamment La Guipièrre, cuisinier de Napoléon Ier) jusqu'en 1813. S'en suit un parcours dans les cuisines des puissants de ce début de siècle, Talleyrand, Alexandre Tsar de Russie, le Prince de Galles, le Prince de Wurtemberg, la Princesse Bagration pour finir au service des Rotschild. Il s'illustre particulièrement au Congrès de Vienne où Talleyrand en fait une arme diplomatique, régaland les convives lors des négociations. Il épate notamment le Tsar Alexandre, vainqueur de Napoléon, qui le prit plus tard à son propre service.

De la misère à la reconnaissance des têtes couronnées, le parcours de Carême est tout à fait exceptionnel, un destin quasi-romantique qui fait écho à celui de Napoléon Bonaparte, petit nobliau corse qui mit l'Europe à genoux en une dizaine d'années.

Sa carrière fut un exemple pour tous les cuisiniers du XIX<sup>e</sup> siècle qui œuvraient pour l'ascension sociale du cuisinier. Au restaurant, le cuisinier n'est pas visible, enfermé dans des cuisines étouffantes et se tuant littéralement à la tâche par la toxicité des fumées de charbon et l'alcool notamment (n'oublions pas que Carême est décédé à seulement cinquante ans). C'est le maître d'hôtel - souvent le propriétaire de l'affaire - qui est mis en avant et qui efface totalement le cuisinier. Le renom de Carême et son œuvre ont permis une glorification des cuisiniers français, remodelant ainsi le statut de la profession et faisant entrer la grande cuisine française dans une nouvelle ère, celle de la cuisine

---

<sup>60</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Lanore, 1991.

classique que nous allons évoquer dans cette sous-partie.

Jean-François Revel dans son *Festin en paroles*, résume de cette façon le succès qu'a pu avoir Carême de son vivant : « *Nous avons du mal à nous rendre compte aujourd'hui, malgré la belle collection de cuisiniers mégalomanes dont l'époque nous a gratifiée, de l'espèce d'aura qui a entouré, de son vivant, Marie-Antoine Carême, qui se prénomma lui-même Antonin. Il est douteux qu'aucun chef de cuisine, soit avant, soit après lui ait joui d'un tel prestige. Encore aujourd'hui, le souvenir de Carême reste, parmi les cuisiniers, comme un astre brillant, une comète inégalée. Pour tous les témoins, pour les témoins des témoins, pour les convives et les amis des convives, pour les disciples et les successeurs des disciples, Carême possédait le je-ne-sais-quoi d'élégance, de tension, de charme, d'insatisfaction, de secret, de fierté, de promptitude créatrice et d'acharnement au travail, ce quelque chose de plus que la « classe » et où nul de ceux qui le virent ne crut devoir balancer à reconnaître le génie. Le mot fut prononcé à son sujet dès qu'il parut, et, toujours les empereurs et les rois qui l'employèrent – avec beaucoup de difficulté d'ailleurs car il était fort délicat – sentirent en lui non seulement le praticien supérieur, mais l'homme pour qui le métier va plus loin que le métier, pour qui l'art est un moyen d'être soi, et non une fin en soi.* »<sup>61</sup>

« *Mon ambition était sérieuse, je voulais élever ma profession à l'état d'art* ». Cette phrase de Carême illustre parfaitement sa philosophie de travail. Avec lui, le cuisinier devient plus qu'un artisan, un scientifique, un studieux et surtout, un artiste<sup>62</sup>. Sa première publication qui paraît en 1815, *le Pâtissier pittoresque*, est déjà novatrice. Il y insère ses propres gravures, non pas de poissons ou de viandes, mais de ses propres pièces montées, une première. Ennemi du restaurant et profitant du retour des fastes avec l'Empire, Carême s'inscrit tout de même dans la continuité des grands théoriciens culinaires tels que La Varenne ou La Chapelle, dont il dira que le livre est le seul « *digne d'attention parmi tous ceux imprimés antérieurement à l'Empire* »<sup>63</sup>. Cependant, sa réflexion va plus loin encore que ceux qui l'ont précédé. Carême change le regard vis-à-vis de la cuisine et l'envisage comme un art combinatoire « *où la variation d'un seul élément suffit à créer un plat nouveau* »<sup>64</sup>. On parle alors de « codification » de la cuisine car Carême recense et classe tout ce qu'il a pu apprendre et lire dans *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*, l'œuvre de sa vie. Cette organisation systématique de la cuisine permet une articulation infinie entre les nombreuses sauces (deux cent vingt-huit dans son « *Traité des grandes et petites sauces en gras et en maigre* »), les viandes, les poissons, les garnitures et les cuissons qui composent son « code ». Cette formidable construction à la fois pratique et théorique permet à la fois d'assimiler toutes formes de cuisines (régionales, étrangères) à la grande cuisine

---

<sup>61</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>62</sup> PARKHURST FERGUSON Priscilla, *op.cit*

<sup>63</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>64</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

française mais également de constituer une immense ressource de reproduction, d'adaptation et de création<sup>65</sup>. Carême met donc un immense coup de fouet à toute la gastronomie française en proposant une machine à créer et prévient d'ores et déjà que « *les praticiens qui possèdent le génie de la science créeront sans doute des nouveautés ; mais mon travail les aura inspirés* »<sup>66</sup>. Ce grand cuisinier à l'ego surdimensionné méprisait la cuisine et les cuisiniers qui l'ont précédé, et selon lui, se pose en réaction contre un dysfonctionnement culinaire qui pervertit la cuisine saine que l'on pratiquait sous l'Empire. Il ajoute : « *Cette direction me semble déviée. La mesquinerie, le luxe des deux révolutions qui ont suivi 1815, ont effacé chez nous ces spécialistes aimables de l'ancienne société qui attiraient à Paris l'Europe riche et élégante. Tout cela est fini ; où allons nous, je l'ignore ; peut-être que les pilotes habiles qui nous mènent le savent* »<sup>67</sup>. Comme ses illustres prédécesseurs (tels L.S.R ou Massialot), Antonin Carême reprend les codes de la rupture culinaire française en prônant une cuisine plus simple, plus légère et dénuée d'artifices. Cependant, on ne peut s'empêcher de repérer plusieurs contradictions théoriques et pratiques dans l'œuvre de ce grand cuisinier. Si Carême se vante d'un retour à la simplicité purement théorique, dans la pratique il en est tout autre ! Selon Caroline Champion, c'est « *toute l'ambiguïté de la contribution de Carême à l'autonomisation du champ culinaire : il faut en effet distinguer son travail théorique de ses réalisations culinaires et mesurer l'écart qui sépare la modernité des unes, du néoclassicisme style Empire des autres* »<sup>68</sup>. D'un côté, Carême propose une théorisation de la cuisine absolument novatrice, et de l'autre, une cuisine décorative et architecturale, dans laquelle il tente de reproduire des modèles observés lors de ses lectures. Étant cuisinier de maison bourgeoise et non de restaurant – qu'il rejette –, Antonin Carême fait dans la cuisine sculpturale, grâce à des constructions culinaires monumentales posées sur socle qui sacralisent l'art culinaire tant prôné par celui-ci. Ces réalisations qui tiennent debout grâce à l'emploi assidu de saindoux, de crème, de sucre, de pastillage et de farine, ne sont pas tout à fait en adéquation avec son discours. Dans *L'Art de la cuisine au XIXe siècle*, on relève plusieurs passages dans lesquels Carême tente d'œuvrer pour une rupture avec les manières d'autrefois, en prônant un allègement et une simplification de la pratique culinaire : « *Je dirai donc avec ma franchise accoutumée: pourquoi ne pas quitter cette manière de couvrir les tables bourgeoises à l'imitation de celles de grands? Cette coquetterie de table ne sert qu'à mieux faire voir tout le ridicule de cette manie, qui coûte beaucoup sans pour cela arriver aux résultats que l'on se propose pour faire bonne chère, et pour la faire faire à ses amis. Je voudrais que, dans notre belle France, tout citoyen pût manger des mets succulents; et cela est facile quand on est servi à souhait par la Providence. Je proposerai donc de servir désormais quatre mets au lieu de huit [...] La cuisine moderne doit savoir*

---

<sup>65</sup> *Ibidem*

<sup>66</sup> CARÊME Marie-Antoine, *L'Art de la cuisine au XIXe siècle*, Paris, 1833.

<sup>67</sup> *Ibidem*

<sup>68</sup> CHAMPION Caroline, *Hors d'œuvre, essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010.



*extraire le suc nutritif des aliments par une cuisine rationnelle. [...] Quoi de plus ridicule, de plus absurde que de voir servir avec des brochets et des carpes à la Chambord, des garnitures composant de ris de veau piqués de lard, puis des pigeons innocents, des crêtes et des rognons de coq. Il est si facile de changer cet antique usage par la variété infinie que nous offre le travail des filets de poissons, tels que sole, truite, merlan, saumon et autres, en les servant en escalopes »<sup>69</sup>.*

La cuisine de Carême est donc néo-classique, symbole de l'ambivalence qui entoure ce personnage et son époque. Sa carrière commença par le couronnement d'un général républicain qui devint empereur et se finit par l'avènement d'un « Roi Citoyen ». Quoiqu'il en soit, la rupture apportée par Carême dans le champ culinaire est réelle. Si la cuisine bourgeoise ne vacille pas sous son « règne » (elle est même devenue « classique »), le statut de celle-ci et de celui qui la pratique change considérablement. Désormais, la haute cuisine hexagonale se nomme « La Grande Cuisine Française » et se prépare à un sacre mondial, permis par « le grand chef de cuisine », figure emblématique née sous Carême. Les bouleversements apportés par Carême sont accompagnés de la naissance de la critique gastronomique sous la plume de Grimod de la Reynière, et traduisent une sophistication du champ culinaire qui sera propre au XIXe siècle. La mort de Carême en 1833 marque le point de départ d'une nouvelle ère culinaire que Neirinck et Poulain nomment « L'Age d'or de la gastronomie française ». Plutôt que l'« âge d'or » qui nous semble un peu présomptueux, nous opterons plutôt pour « l'ère de la cuisine classique » : une période culinaire qui durera jusqu'aux années 1960-1970, et l'avènement de cette Nouvelle Cuisine qui nous intéresse particulièrement.

### 1.3.2 La seconde codification d'Escoffier

Le XIXe siècle fut particulièrement riche en grands cuisiniers, qui n'hésitèrent pas à bousculer les idées et les pratiques du grand Carême. Cette effervescence gastronomique que relate Jean-Paul Aron dans son *Mangeur du XIXe siècle*<sup>70</sup> permet à la France, et plus particulièrement à Paris, de devenir la référence du bon goût en matière de cuisine. Ces grands chefs reçurent à la fois le lourd héritage de Carême et son formidable système de création. Ils oscillèrent entre un profond respect de son œuvre et une certaine irrévérence qui permit à cette cuisine classique d'évoluer jusqu'à la seconde codification d'Escoffier.

Une des premières altérations survint sous la plume d'Urbain Dubois et d'Émile Bernard. Alors que le service à la française est toujours présent dans les maisons bourgeoises (bien que Carême en bouscula quelque peu les règles), le restaurant le remet en cause devant la difficulté d'assurer et de

---

<sup>69</sup> CARÊME Antonin, *op.cit*

<sup>70</sup> ARON Jean-Paul, *Le Mangeur du XIXe siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.

facturer un tel repas. L'invention de la carte, qui apporte l'individualisation du service, et les cuisiniers de restaurants qui doivent répondre quasi-instantanément à la demande de la clientèle, rendent le service à la française totalement obsolète dans la cadre du restaurant<sup>71</sup>.

Les restaurants parisiens mirent en place le service à la russe, qui fut plus tard, prôné par Dubois et Bernard : « *Les plats chauds ne vont pas sur la table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés, puis envoyés à la salle à manger pour être présentés aux convives. Les grosses pièces, ou relevés, trop volumineux pour être passés autour de la table, peuvent cependant être découpés dans la salle à manger; puis distribué dans des assiettes chaudes, que l'on fait passer aux convives* »<sup>72</sup>. Urbain Dubois, passé par les cuisines des Rotschild (elles-mêmes marquées par le passage de Carême) entre au Café Anglais sous les ordres d'Adolphe Dugléré<sup>73</sup> après son apprentissage. Après un parcours dans de nombreux restaurants parisiens, il devient chef de cuisine à la Cour du roi de Prusse, poste qu'il partage avec Émile Bernard, son collaborateur sur de nombreux ouvrages. Son ouvrage, *La Cuisine de tous les pays* (1868), constitue une première approche assimilationniste selon les méthodes de Carême et prédispose à la future cuisine internationale d'Escoffier (qu'il forma par ailleurs). Selon Jean-Pierre Poulain : « *Sa perspective était cependant quelque peu colonialiste, et, pour le moins, franchement ethnocentrique, n'hésitant pas à repenser ces cuisines – considérées comme « manquant de qualités gastronomiques » - à partir des règles de la « vraie » cuisine : la cuisine française* »<sup>74</sup>.

Un autre grand cuisinier du XIXe siècle va poursuivre l'héritage de Carême tout en apportant son propre point de vue sur la cuisine et les cuisiniers. Jules Gouffé, né en 1807, a 17 ans lorsqu'il est repéré par Carême alors qu'il travaille pour son père, Pierre-Louis Gouffé, pâtissier dans le quartier des Halles de Paris. Engagé à l'ambassade d'Autriche puis assurant des extras pendant 15 ans avant de se mettre à son compte en 1846, rue du Faubourg Saint Honoré, Gouffé prend une retraite anticipée, gêné par des problèmes de santé, avant de reprendre avec grand succès les cuisines du Jockey Club<sup>75</sup>. Il est également célèbre pour avoir produit une littérature abondante et rigoureuse, incluant de nouvelles mesures. Alors qu'Urbain Dubois symbolise une cuisine fastueuse et dispendieuse, pleine de sacrifices inutiles – rappelons-nous du fameux potage Montmorency qui nécessite de désosser, de farcir, et de débrider douze ailerons de dindonneaux<sup>76</sup> ou encore de ces incroyables pièces montées de foie gras, de truffes ou de homards<sup>77</sup> –, Jules Gouffé prône une cuisine plus simple et plus précise.

---

<sup>71</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

<sup>72</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>73</sup> Probablement formé par Carême, Dugléré est passé par les cuisines des Rotschild, des « Trois Frères Provençaux », du Café Anglais. Il est l'auteur de recettes célèbres telles que les Pommes Anna, la sauce béarnaise, les écrevisses bordelaises, les mousses de volaille et la poularde Albufera.

<sup>74</sup> POULAIN Jean-Pierre, « Gastronomie française, Gastronomies françaises » dans *Cultures culinaires d'Europe*, sous la direction de GOLDSTEIN Dara, MERKLE Kathrin, Strasbourg, édité par le Conseil de l'Europe, 2006.

<sup>75</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>76</sup> ARON Jean-Paul, *op.cit*

<sup>77</sup> Voir Annexe n°1

Son *Livre de Cuisine* (1867) voit l'apparition des temps de cuisson et du grammage systématique. Victime des conditions épouvantables du travail de l'époque, il lutta contre l'alcoolisme en cuisine, les excès de chaleur et les fumées nocives du charbon en œuvrant pour un meilleur outillage<sup>78</sup>. Il émit également quelques doutes sur le service à la russe qui déstabilisa cette cuisine décorative, si chère à ces grands cuisiniers classiques que sont Dubois et Dugléré. Ce service « *tend à détruire le bel art de décorer et de dresser dans lequel ont excellé tant de nos maîtres les plus célèbres. [ ...] N'est-ce pas rayer d'un seul coup la physionomie extérieure de notre grande cuisine française, ce déploiement de goût et d'éclat qui n'a pas peu contribué à la mettre dans un rang à part au milieu de toutes les autres ?* »<sup>79</sup>.

Tout comme le XVIIIe siècle, le XIXe est marqué par la science. La littérature gastronomique de l'époque est imprégnée de ce besoin de comprendre les réactions chimiques en cuisine. Carême et Brillat-Savarin observèrent – séparément - la matière gélatineuse du bœuf (qu'on nomme alors « osmazone ») se dissoudre dans l'eau frémissante du pot-au-feu et croient en être la partie la plus savoureuse, permettant de parfumer les bouillons. On peut aussi citer Joseph Favre, ce cuisinier qui souhaitait devenir médecin et qui entreprit des recherches à l'Université de Genève pour écrire son *Dictionnaire Universel de cuisine et d'hygiène alimentaire* (1883-1890), ou encore Urbain Dubois, qui, dans son ouvrage *La Cuisine artistique*, paru en 1882, voyait le progrès dans ce « *siècle de vigoureuse activité, où le bien-être et le confort ont une si grande part dans les aspirations communes, la science culinaire devait forcément gagner en importance et en perfection. [...] Tout concourt d'ailleurs à son développement progressif : les découvertes scientifiques de notre époque, l'abondance des produits recherchés et précieux, en lui apportant des ressources nouvelles, l'ont dotée de moyens dont elle n'avait jamais disposé.* »<sup>80</sup>

Comme nous l'avons vu précédemment, le progrès technique est un des facteurs de ruptures entre les différentes ères culinaires. Il se trouve qu'au XIXe siècle, le matériel de cuisine évolue considérablement avec l'apparition du fourneau en fonte qui remplace l'obsolète fourneau de briques qui ne disposait pas de cheminée permettant d'évacuer les fumées toxiques du charbon, mais de simples hottes. Aux alentours de 1850 naissent également les cuisinières à gaz, qui mettront cependant du temps à envahir les cuisines professionnelles. Puis, en 1857, on met au point une machine permettant de produire de la glace artificielle. Les cuisines se dotèrent alors de chambres froides alimentées par des pains de glace industriels, bien avant de faire place aux réfrigérateurs en 1922. N'oublions pas non plus la découverte de la conserve par Nicolas Appert au début du siècle, qui constitue une avancée primordiale en matière alimentaire et entraînera notamment la naissance

---

<sup>78</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>79</sup> GOUFFÉ Jules, *Le Livre de Cuisine*, Paris, 1867.

<sup>80</sup> DUBOIS Urbain, *La Cuisine artistique*, 1882.

de l'industrie agro-alimentaire<sup>81</sup>. Le progrès que connurent également les moyens de transport eut une très grande importance sur le destin de la cuisine française. Plutôt que de se limiter à l'Hexagone, les cuisiniers français voyagent et s'installent partout à travers le globe comme ils l'ont toujours fait depuis Massialot. Se servant du système de Carême, les cuisiniers voyageurs imposent la grande cuisine à la terre entière et y intègrent les pratiques, les techniques et les aliments locaux, par le biais des palaces notamment. C'est ce qu'on appelle la cuisine internationale. Selon Jean-François Revel, la grande cuisine française « *est internationale par vocation. En effet, elle consiste certes à savoir faire, mais plus encore à connaître les conditions qui permettent de faire. Il suffit de parcourir les grands traités de cuisine des cent cinquante dernières années pour constater qu'ils ont repris les principales idées, mais non pas nécessairement les formules, des diverses cuisines régionales. Le fait par exemple, qu'un maître comme Escoffier ait œuvré pendant la plus grande partie de sa carrière en Angleterre, a occasionné dans la liste des sauces, considérées comme faisant partie de la Grande Cuisine, l'introduction de vingt-sept sauces d'origine anglaise, vingt et une chaudes, dont la sauce aux aïrelles, la sauce aux huîtres, la sauce réforme, etc. et six sauces froides, dont la sauce cambridge, la sauce cumberland, la sauce menthe, la sauce raifort, etc. Il est significatif qu'aucune de ces sauces, en raison notamment de l'injuste discrédit qui frappe la cuisine anglaise, n'avait pu attirer l'Angleterre par la voie folklorique, c'est à dire par osmose directe et inconsciente. Il y a fallu le volontarisme d'un chef.* »<sup>82</sup> Cette cuisine internationale est indissociable de l'imaginaire du palace, véritable emblème de la naissance du tourisme en cette fin de XIXe siècle. À l'origine installés au bord de la mer ou à proximité de sources thermales, les palaces vont peu à peu gagner les capitales du monde entier, à commencer par Londres où les cuisiniers français vont particulièrement briller. Nous pensons bien évidemment à Édouard Nignon qui lors de sa fabuleuse carrière (chef des cuisines de la cour d'Autriche puis de l'Ermitage à Moscou) œuvra au Claridge. Mais le chef qui marqua le plus cette cuisine de palace reste Auguste Escoffier, reconnu notamment pour sa collaboration avec César Ritz dans la réorganisation du Savoy, avant de s'occuper de l'ouverture du Grand Hôtel de Rome, du Ritz de Paris et du Carlton de Londres<sup>83</sup>.

Né à Villeneuve-Loubet le 28 octobre 1846, Auguste Escoffier fit son apprentissage sur la Côte d'Azur avant de s'installer à Paris. Sa carrière internationale démarre lorsqu'il entre au Grand Hôtel de Monte-Carlo où il rencontre César Ritz. Au-delà de sa participation à l'ouverture des plus grands palaces de la planète, on lui demande également de s'occuper des cuisines des paquebots de la compagnie Hambourg Amerika Line. Inspiré par l'organisation scientifique du travail et notamment par le Taylorisme, Escoffier réforme de fond en comble les cuisines et leurs brigades, avec une séparation très claire des postes et des rôles de chacun et œuvre pour des cuisines propres et

---

<sup>81</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>82</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>83</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

ergonomiques. En 1912, il organise le « Dîner d'Épicure » qui sert un même menu (écrit en français) simultanément dans 37 villes d'Europe, ce qui démontre à la fois son ambition pour la cuisine française et son extraordinaire don d'organisation. Cette flamboyante carrière qui lia le métier de cuisinier à celui d'entrepreneur eut un grand impact sur son travail et ses écrits. Mais, avant de rédiger *le Guide Culinaire*, l'œuvre de sa vie, Escoffier eut un rôle majeur sur la cuisine de son temps.

Malgré un dynamisme culinaire quasi-unique en son genre, la période du Second Empire ne se détache pas des carcans de Carême, des artifices des pièces montées et de leur complexité de présentation. Déjà datées sous la Restauration, ces réalisations monumentales d'arbres exotiques ou de monuments antiques, posées sur des socles décorés, s'avèrent totalement inadaptées dès la fin du règne de Napoléon III. Auguste Escoffier, conscient de la routine que subit la cuisine de son époque, décide de bannir les socles et de supprimer tout ce qui n'est pas comestible dans la décoration des mets. En condamnant, en quelque sorte, les pièces montées, il se trouve dans l'obligation de proposer une nouvelle forme de présentation des mets. Escoffier propose alors à ses équipes de l'hôtel Ritz de Paris, puis du Carlton de Londres d'utiliser un plat profond de forme carrée que l'on peut clocher pour présenter les plats aux clients. Supprimant par la même occasion les bordures et les fonds de plat, la rupture ne fait point l'unanimité. Ses collègues estiment que la cuisine française y perd en plastique, ce à quoi le grand chef répond : « *la simplicité n'exclut pas la beauté* »<sup>84</sup>. Selon Patrick Ramboug, une certaine dynamique de renouvellement s'est mise en place dans les cuisines de l'époque, poussée par les évolutions de la société (rationalisation du travail en cuisine, accélération du service des plats) : « *Les chefs n'ont d'autre choix que de composer avec l'évolution de la société. Ils le font, certes à contrecœur, mais cela les oblige à repenser leur métier et la cuisine qu'ils font. Malgré les tensions perceptibles entre les partisans d'une cuisine décorative longue à préparer et ceux qui en prônent une nouvelle, plus en accord avec les désirs des consommateurs, la cuisine française va réussir à se moderniser tout en confortant sa renommée internationale* »<sup>85</sup>.

Plutôt que de se limiter à la présentation, Auguste Escoffier s'engage dans un remaniement de la cuisine classique pour mieux l'adapter à son époque. Il souhaite à la fois plus de simplicité, moins d'artifices et là encore, une participation accrue des sciences en cuisine : « *Nous porterons la simplicité à ses dernières limites ; mais, en même temps, nous augmenterons la valeur savoureuse et nutritive des mets ; nous rendrons ceux-ci plus légers, plus facilement digestibles pour les estomacs affaiblis ; nous les concentrerons ; nous les dépouillerons de la plus grande partie de leurs matières inertes. En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard.* »<sup>86</sup>

---

<sup>84</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

<sup>85</sup> *Ibidem*

<sup>86</sup> ESCOFFIER Auguste, *Le Guide Culinaire*, Paris, Flammarion, 1902.

Admirateur de Carême et élève d'Urbain Dubois, Escoffier ne rompt cependant pas avec la cuisine de ses maîtres, mais l'allège et la modifie. Il ne s'agit pas de rupture et de changement d'ère culinaire comme c'est le cas depuis le début de cette première partie, mais bien d'une seconde codification comme nous allons le voir.

Ce nouveau travail de codification, il l'effectue dans son *Guide Culinaire* paru en 1902 et celui-ci va constituer la référence absolue en matière de cuisine pendant une soixantaine d'années, avant d'être réservé quasi-uniquement à l'apprentissage et aux écoles hôtelières qui suivent toujours quelques-unes de ses recettes aujourd'hui. Bien évidemment inspiré par le système de Carême, Escoffier tente une approche purement logique, et opère une certaine simplification des bases existantes. Il veut « créer un classement logique des recettes »<sup>87</sup>, dont les sauces sont la clef de voûte de ce qu'Escoffier considérait comme « la partie capitale de la cuisine. Ce sont elles qui ont créé et maintenu l'universelle prépondérance de la cuisine française. On ne saurait donc apporter trop de soins et d'attention dans leur apprêt »<sup>88</sup>. Il propose d'associer chaque produit à une sauce dont le fond ou la préparation de base est approprié (la volaille avec une sauce issue d'un fond blanc de volaille par exemple). Il multiplie ainsi les « grandes sauces » (espagnole, velouté, béchamel, allemande, Villeroi, velouté de volaille, de poisson et de veau) qui couplées à d'autres éléments entraînent une prolifération de « petites sauces ». Si, certes, le catalogue est immense, il profite néanmoins d'une sage articulation, permettant bien souvent au produit central de profiter de rapprochements savants de saveurs destinés à le mettre en avant. À noter qu'Escoffier (et Joseph Favre avant lui) décelait déjà le problème que posait la sauce espagnole, à savoir qu'« à son abus on peut attribuer l'apparition de cette cuisine neutre, sans arômes bien définis, où toutes les notes de gamme savorique se confondaient en une seule tonalité insipide. Depuis quelques années, un énergique mouvement de réaction s'est produit contre cette uniformité savorique reprochée aux cuisiniers. Dans les grandes cuisines, les fonds de veau clair, limpides, de saveur nette et franche ont repris leur place et l'Espagnole qui, de ce fait, a perdu la sienne, verra son importance décliner de plus en plus. »<sup>89</sup>

S'il est vrai que beaucoup de grands cuisiniers (Édouard Nignon, Fernand Juteau) vont écarter la sauce espagnole de leur préparation dès le début du XXe siècle, Escoffier se trompe sur son pronostic du déclin de cette « sauce-mère » qui va décroître plus de soixante années plus tard. Traînant au coin du feu, ce fond brun de veau à la tomate, lié à un roux brun, permet de passer les restes de la cuisine pour lui donner du corps. Ses attributs passe-partout et sa rentabilité lui assurèrent un grand succès jusque dans les années 1960 où la Nouvelle Cuisine la bannit définitivement des fourneaux.

Joseph Favre décelait dès 1894 dans son *Dictionnaire universel de la cuisine pratique*, le problème que posait une telle articulation dans le travail des sauces : « Toutes ces grandes sauces ont un

---

<sup>87</sup> *Ibidem*

<sup>88</sup> *Ibidem*

<sup>89</sup> ESCOFFIER Auguste, *op.cit*

*inconvenient grave, c'est que pour ne pas acquérir ce goût particulier de graillon qu'elles communiquent uniformément à toutes les autres sauces, elles devraient être employées le même jour. Carême les préparait dès trois heures du matin, de sorte qu'elles ne cessaient pas de bouillir, tout au moins elles ne se refroidissaient pas. Depuis lors, on continua à se servir de ces sauces réchauffées sans s'apercevoir qu'elles communiquaient ce goût de vaisselle qui a profondément écœuré les habitués des hôtels et restaurants. [...] et l'on a continué à joindre l'espagnole ordinaire au salmis de gibier, le velouté à la sauce suprême et l'allemande à la plupart des sauces de filet de poissons, donnant ainsi l'universel goût écœurant à toutes les préparations. Cela peut être bon, même riche, réparateur, mais délicat, non »<sup>90</sup>.*

La certaine perfection du guide d'Escoffier assura la suprématie de la cuisine française à travers les palaces et les grands restaurants du monde entier. Mais la révérence systématique des cuisiniers à l'égard de celui-ci eut un effet pervers sur l'offre de restauration au cours du XXe siècle, chose qu'Escoffier avait prévue et même mise en garde contre toute forme de statisme culinaire : *«Les hommes de génie qui, admirateurs du grand Carême (Urbain Dubois et Emile Bernard), n'avaient cependant pas hésité à réformer de son œuvre tout qui n'était plus en harmonie avec les tendances de leur époque, furent les premiers à comprendre que la nécessité s'imposait de simplifier leurs propres méthodes, tout comme la nécessité s'imposera dans un temps plus ou moins long pour celle que nous préconisons. Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode et est instable comme elle. »<sup>91</sup>*

Nous avons vu au cours de ce chapitre que l'histoire de la cuisine française est rythmée par des ruptures qui séquent celle-ci en ères culinaires. La Nouvelle Cuisine Française à laquelle nous allons maintenant nous intéresser s'inscrit donc dans un fonctionnement similaire aux autres « nouvelles cuisines » qui l'ont précédée. Nous allons voir que celle-ci naquit de la fin de cycle de l'ère qui la précède (en l'occurrence, celle de « l'ère classique » que nous venons d'aborder), que la césure ne fut non pas brutale mais diluée dans le temps et qu'elle mit en place des mutations encore visibles dans notre alimentation aujourd'hui.

Le séquençement de l'histoire de la cuisine française que je viens d'opérer est le fruit des travaux de nombreux historiens et de chercheurs qui furent malheureusement peu mis en commun.

La suite de ce travail va dorénavant se centrer sur la compréhension et l'analyse de la dernière grande rupture que connut la haute cuisine française, la Nouvelle Cuisine Française, qui présente bon nombre de particularités semblables à ces aïeules du XVIIe siècle et du XVIIIe siècle. Nous allons voir qu'elle

---

<sup>90</sup> FAVRE Joseph, *Dictionnaire universel de la cuisine pratique*, Paris, 1894.

<sup>91</sup> *Ibidem*

partage la même volonté de reconstruction permanente de l'innovation, les mêmes souhaits de simplicité, de légèreté et de pureté, mais aussi ses propres particularités qui assurent aujourd'hui sa pérennité en tant que nouvelle ère culinaire.





## II. Les prémices d'une césure

### 2.1 Une cuisine classique qui vacille

#### 2.1.1 Le courant régionaliste et l'affaiblissement de la cuisine classique

Dans l'entre-deux-guerres, une certaine lassitude vis-à-vis de la grande cuisine classique se fait sentir dans les hautes sphères de la société. Le courant régionaliste, alors à la mode dans la littérature, la politique et le tourisme naissant, s'empare de la gastronomie. Les sommets de l'art culinaire atteints par les grands maîtres du XIXe, Escoffier et Nignon retraités, la cuisine classique entre alors dans une monotonie, incapable de créer, embourbée dans le luxe des palaces et des restaurants à la mode. On y répète sans cesse les mêmes classiques : Tournedos Rossini, Homard Thermidor ou à l'Armoricaine, côtes de veau Orloff, poissons à la Colbert... Très critiquée pour sa redondance, son faste et ses artifices, la cuisine classique (donc internationale) se voit opposée à la cuisine régionale, réputée (à tort) plus simple et plus authentique<sup>92</sup>.

Ce courant régionaliste de la cuisine est contemporain de la naissance de l'automobile. Les riches Français ayant le luxe de posséder une automobile parcourent la France et découvrent des terroirs gorgés de richesses gastronomiques, si bien décrits dans *La France Gastronomique* de Marcel Rouff et Curnonsky, une collection de 28 volumes commencée en 1921 et qui consacre la cuisine régionale et les meilleurs restaurants de France. Pour pouvoir parcourir le pays, les automobilistes ont besoin d'un guide pouvant recenser les pompes à essence et les garages. Les frères Michelin publient alors leur guide en 1900 qu'ils distribuent gratuitement aux conducteurs jusqu'en 1920, date à laquelle le guide devient payant et comporte désormais un recensement des hôtels et des restaurants<sup>93</sup>. En 1931, apparaissent les fameux macarons qui récompensent les meilleures tables du pays. Les voyageurs fortunés équipés du Guide Rouge peuvent désormais découvrir les meilleures adresses provinciales et connaître les grandes maisons d'avant-guerre, presque toutes placées sur la Nationale 7, l'axe Paris – Méditerranée : la Mère Brazier au Col de la Luère, la mère Blanc à Vonnas, Alexandre Dumaine à Saulieu, la Pyramide de Fernand Point à Vienne et la maison Pic à Valence.

---

<sup>92</sup> MALLORY Heather Allison, *The Nouvelle Cuisine Revolution: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary Discourse 1969 – 1996*, thèse codirigée par Michael Hardt et Linda Orr, Durham, Département d'études romanes de l'université de Duke, 2011.

<sup>93</sup> Le Bibendum est d'ailleurs né d'une idée de Curnonsky.

Un des grands artisans de ce combat régionaliste est bien évidemment le critique gastronomique Maurice Edmond Sailland, connu sous le nom de Curnonsky, qui écrit dans plusieurs journaux dès le début du siècle. Le « prince élu des gastronomes » se fait le chantre de la cuisine de terroir, la cuisine de femme si généreuse en beurre, crème ou saindoux, se construisant une image de gastronome ventripotent, exigeant mais bon vivant. Loin d'être extrémiste comme beaucoup de ses contemporains régionalistes, Curnonsky verse cependant facilement dans la pensée réactionnaire et l'anti-américanisme primaire. En effet, il craint que la science et l'américanisation de la France dénaturent la cuisine française<sup>94</sup>. Une angoisse illustrée par sa célèbre phrase « *la cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont* ». On se dit alors que Curnonsky est un adepte d'une cuisine simple, naturelle, respectueuse des produits et sans artifices.

Si nous ne remettons pas en cause la légendaire gourmandise du « prince », il semble que la cuisine qu'il défendait était encore très marquée par la cuisine classique. Plutôt que paysanne, Curnonsky plaidait pour une cuisine bourgeoise au discours régionaliste<sup>95</sup>. D'ailleurs, dès le premier numéro de son magazine *Cuisine de France* (qui deviendra plus tard *Cuisine et vins de France*) en juillet 1947, Curnonsky annonçait que celui-ci : « *voudrait être le commentaire du mouvement gastronomique et culinaire qui commence à renaître en faveur de la cuisine bourgeoise et de notre incomparable cuisine régionale. Et nous n'en rendons pas moins hommage à la haute cuisine qui reste une des plus belles parures de notre France.* »<sup>96</sup>

Dans son *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, Christian Millau raconte que la fameuse maxime fut prononcée après un repas chez un aubergiste de Riec-sur-Belon dans lequel il ingurgita des palourdes farcies, un homard à la crème et une chartreuse de perdreaux, « *plats qui devaient être fort bons mais où les coquillages, le homard et le perdreau n'avaient sûrement pas le goût de ce qu'ils étaient. Pour cela, il eût fallu manger les premières crues, le second à la nage et le troisième rôti. C'est avec des ambiguïtés de ce genre, avec ces aphorismes paradoxaux, que la cuisine de l'avant-guerre, bardée d'à peu près et farcie de truismes, a fini par disparaître, en même temps que ces grasses personnes, la serviette nouée autour du cou, dégoulinant de fond de veau, de béchamel et de vol-au-vent, décorés, chevaliers de confréries vineuses, bachiques et œnophiles, chanteurs à boire et palpeurs de soubrettes qu'on appelait 'les bons vivants'* »<sup>97</sup>.

Pour définir cette période d'entre deux-guerres, Edmond Neirinck et Jean-Pierre Poulain parlent de « gastronomie momifiée ». En effet, comme l'avait prédit Escoffier, la haute cuisine française se fige, incapable de se renouveler. C'est probablement d'ailleurs l'exceptionnelle réussite de ce grand cuisinier qui entrave la créativité de ses héritiers. Considéré comme trop parfait, le *Guide Culinaire*

---

<sup>94</sup> SAILLARD Denis, « Discours gastronomique et discours identitaires (1890-1950) » dans *Gastronomie et Identité Culturelle Française, discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007.

<sup>95</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>96</sup> *Cuisine de France*, premier numéro, juillet 1947.

<sup>97</sup> MILLAU Christian, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, Paris, Plon, 2010.

est élevé au rang de bible que l'on doit suivre à la lettre et ne surtout pas travestir, au risque d'être considéré comme un mauvais cuisinier, voire pire, un empoisonneur. Le mouvement régionaliste qui aspirait à un retour en arrière, émet une première critique d'un système qui arrive à bout de souffle à la fin de la Seconde Guerre Mondiale. Même si en pratique, l'altération est minime, ce discours de simplicité, allié à un mouvement patriotique, visant à lutter contre la cuisine internationale abâtardie eut une "conséquence capitale" selon Alberto Capatti<sup>98</sup>. Si la Seconde Guerre Mondiale enterre ces revendications en noyant le pays sous la pénurie et la privation, le modèle d'Escoffier est pour la première fois remis en question. Un vacillement qui, comme nous allons le voir, s'exprime dès la fin de la guerre dans les cuisines de Fernand Point, d'Alexandre Dumaine ou d'André Guillot. A Paris, on fête le retour à l'abondance et la fin des privations, on s'empiffre pour se venger de plusieurs années de rationnement et de restrictions.

### 2.1.2 La cuisine française au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale

Après cinq années et plus de privation (les derniers tickets de rationnement disparaissent en 1948)<sup>99</sup>, les Français n'aspirent qu'à une seule chose : se venger de la faim. À Paris notamment, la population qui avait connu les tickets de rationnement et le marché noir, se rue sur l'alimentation qui abonde de nouveau. Les plus fortunés d'entre eux réservent chez les grandes adresses de l'après-guerre (Lapérouse, La Tour d'Argent, Maxim's, Lucas Carton, le Café de Paris) et s'empiffrent de viandes rouges, de volailles, de crustacés, de foie-gras et de truffes. Le week-end, ils prennent la Nationale 7 – « On est heureux Nationale 7 » chantait Charles Trenet - pour s'offrir des escapades gastronomiques chez Hure à Avallon, Bise à Talloires, Thuillier aux Baux-de-Provence et dans les grandes maisons provinciales d'avant-guerre (Dumaine, Point, Pic, la Mère Brazier)<sup>100</sup>. Lorsque l'on s'arrête en Province (excepté les palaces), c'est également pour goûter une cuisine différente des « classiques » servis dans la capitale, une cuisine plus simple mais pas forcément plus légère. Le courant régionaliste n'a pas totalement quitté la province et la Mère Brazier sert encore et toujours sa mythique volaille demi-deuil, ses fonds d'artichauts périgourdine, ses quenelles au gratin, qui côtoient un autre menu plus classique, proposant du turbot chambertin ou du filet de charolais Rossini<sup>101</sup>. On va chez Point pour son gratin d'écrevisses, chez Dumaine pour son jambon du Morvan à la crème, chez Pic pour son boudin Richelieu sauce écrevisses et chez Thuillier pour le civet de colvert.

---

<sup>98</sup> CAPATTI Alberto, *Le goût du nouveau, origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.

<sup>99</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française*, Paris, Nil, 1998.

<sup>100</sup> PITTE Jean-Robert, *op.cit*

<sup>101</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

Le guide Michelin ne réattribue ses fameuses trois étoiles qu'à partir de 1951, après avoir suspendu ses récompenses durant l'Occupation. À Paris, on reste fidèle à la complexité et au luxe d'avant-guerre : le Guide Rouge récompense La Tour d'Argent, Le Café de Paris et Lapérouse<sup>102</sup>. Les clients restent fidèles aux mêmes spécialités : le canard au sang de la Tour d'Argent, la cassolette de filet de sole chez Lasserre, le gratin de langoustines Georgette chez Lapérouse, le homard Thermidor et la caille George Sand au Café de Paris. Raymond Oliver qui s'installe au Grand Véfour en 1948, raconte qu'en cette période d'après-guerre, « *les clients voulaient s'autoriser au moins les apparences d'un luxe trop longtemps interdit. J'avais donc cru qu'il fallait jouer tout de suite sur les plus hautes notes, en conséquence j'adoptai une carte de grand style. Et c'est vrai que dans les années d'après-guerre, point n'était besoin de trop se creuser la tête pour satisfaire les clients. La "grande cuisine", pour la majorité des gens, se résumait en une trilogie curieuse : langouste à l'armoricaine, homard mayonnaise et ... châteaubriant ! Comme on le voit, on avait faim de produits chers, mais aussi de viande dont on avait longtemps été privé* »<sup>103</sup>. Une lassitude que ressentait même le critique Robert J. Courtine, pourtant élève de Curnonsky, qui était un apôtre de la cuisine bourgeoise. En effet, dans *Un Nouveau savoir manger*, La Reynière (un de ses nombreux surnoms) déclare : « *Hélas, il n'y a guère de plats nouveaux à inscrire au palmarès des chefs, et ce serait plutôt dans les familles que les ménagères se laissant aller à la fantaisie de l'occasion « inventent » des plats neufs et originaux* »<sup>104</sup>.

Ces grandes adresses parisiennes sont le plus souvent dirigées par de grands maîtres d'hôtel et si quelques cuisines commencent à s'émanciper comme nous le verrons plus tard, c'est la salle qui règne en maître sur le restaurant. Le maître d'hôtel est l'attraction, il dresse les plats de ses clients au guéridon, effectue les dernières finitions sur les assiettes, dirige la brigade (souvent nombreuse) de serveurs et accueille les clients. On va à la Tour d'Argent voir Claude Terrail et chez Maxim's pour Albert Blaser. Si on apprécie le ballet des serveurs après la guerre, rappelant les grands restaurants de la Belle-Époque et leur luxe triomphant, la pratique devient totalement datée et démodée au tournant des années 1960. Dans *Un Festin en paroles*, Jean-François Revel remarque « *qu'il est fort rare que la bonne cuisine se fasse dans la salle à manger. Le petit ballet autour des crêpes Suzette, de l'omelette flambée, du steak au poivre inondé de Cognac, au creux d'un plat d'argent sous lequel brûle une périlleuse et malodorante lampe à alcool, tout cela relève de l'attraction foraine et de la vigilance des sapeurs-pompiers, non pas de la gastronomie* »<sup>105</sup>.

Bousculé par l'invention du service à l'assiette des frères Troisgros, le maître d'hôtel va peu à peu perdre sa place d'homme providentiel du restaurant. Cette perte d'influence sera notamment illustrée par deux films réalisés dans les années 1960, au moment où le service au guéridon vivait ses dernières

---

<sup>102</sup> Les lauréats provinciaux cette année-là sont : la Mère Brazier, Fernand Point, Alexandre Dumaine et François Bise.

<sup>103</sup> OLIVER Raymond, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984.

<sup>104</sup> COURTINE Robert Julien, *Le Nouveau savoir manger*, Paris, Grasset, 1951.

<sup>105</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

heures. D'abord *Le Grand Restaurant*<sup>106</sup> avec Louis de Funès, qui caricature le rôle despotique du maître d'hôtel mais qui s'incline pourtant devant le chef de cuisine. On se moque de l'attitude guindée des serveurs et de l'artificialité des pratiques de service. Puis, l'année suivante, sort *Playtime*<sup>107</sup> de Jacques Tati, et là encore le service y est moqué. Lors d'une scène mythique qui présente l'ouverture d'un restaurant, on voit une brigade de serveurs totalement dépassés par les événements, le service au guéridon y est ridiculisé et le maître d'hôtel ne semble plus être le maître des lieux. Il est intéressant de constater que les plats servis dans le restaurant de *Playtime* sont imposants, embarrassants et présentés de façon désuète (d'énormes turbots doivent être découpés au guéridon) alors que le décor du restaurant est particulièrement moderne, dans une ambiance de boîte de nuit dans laquelle on joue du jazz. Le film de Tati traite d'ailleurs de la modernité, le héros s'aventure dans une ville futuriste, aux gratte-ciels flambant neufs, saturée de voitures neuves, et visite ce qui semble être le Salon des arts-ménagers dans lequel on présente du matériel électro-ménager dernier cri. La dichotomie montrée par Tati avec cette cuisine vieillotte dans une France en complète mutation illustre parfaitement la situation de la cuisine française dès la fin des années 1950. Alors que la France entre dans une période de pleine croissance économique et dans une phase de modernisation qu'elle n'avait jamais connues jusqu'ici, sa grande cuisine reste bloquée dans le XIXe siècle. Nous allons voir que les bouleversements sociaux, économiques, technologiques, philosophiques et culturels que connut la France à la fin des années 1950-1960 entraînèrent une rupture vis-à-vis de l'ère culinaire classique. Cette cuisine n'étant plus adaptée au nouveau mode de vie des Français, des cuisiniers avant-gardistes vont réfléchir à une cuisine plus en accord avec son époque.

## 2.2 Une France en mutation

À la sortie de la guerre, la France était dans un état de délabrement extrême : des villes rasées, des équipements peu renouvelés depuis les années 1930 et une désorganisation complète. Après cinq années passées à reconstruire le pays, à le remettre sur pieds, et à retrouver le P.I.B qui était le leur avant la guerre, les Français se devaient de regarder vers l'avenir. La France se lançait alors dans une croissance folle, de 6% en moyenne par an, jusqu'au choc pétrolier de 1973. Cette période que l'on appelle les Trente Glorieuses, a permis de tripler le capital productif du pays et de multiplier par cinq son revenu national. Ce formidable enrichissement fut également accompagné par une croissance démographique soudaine, née du cumul de l'immigration et du baby-boom<sup>108</sup>. En effet, dès 1945,

---

<sup>106</sup> Film français de Jacques Besnard, Gaumont, 1966.

<sup>107</sup> Film franco-italien de Jacques Tati, Specta Films, 1967.

<sup>108</sup> MENDRAS Henri, *La Seconde Révolution française*. 1965-1984, Paris, Gallimard, 1988.

l'État français eut une politique nataliste en réformant les allocations familiales<sup>109</sup> pour encourager la croissance démographique, symbolisée par le souhait du général de Gaulle de voir la nation enfanter de « *douze millions de beaux bébés* »<sup>110</sup>. La population française était donc plus jeune, plus riche, mais également plus citadine. Dès les années 1950, un exode rural massif combiné à l'arrivée de migrants pousse les grandes villes à construire de grands ensembles dans leurs banlieues. Des villes comme Paris sont encerclées par les barres d'immeubles destinées à accueillir cette population en quête d'emploi<sup>111</sup>. Ce vieux pays qui était à la fois catholique, impérialiste et profondément rural se mue en un pays urbanisé, industrialisé et bientôt privé de ses colonies.

### 2.2.1 Naissance d'une nouvelle figure sociale : le cadre

Les États-Unis, première puissance mondiale et mécènes de cette nouvelle Europe qui se reconstruit grâce au plan Marshall, devient le modèle à suivre, le symbole de la modernité. La société française est désormais confrontée à la société de consommation qui s'installe en Europe occidentale. L'élévation du niveau de vie des Français permise par l'accroissement du volume des biens produits et les gains de productivité conduisent la population à changer radicalement sa consommation, le superflu d'hier devenant le nécessaire du jour, et le luxe de quelques privilégiés, l'ordinaire du plus grand nombre<sup>112</sup>. Les classes moyennes dont la proportion augmente grâce à la croissance rapide du secteur tertiaire (51% des actifs en 1975 contre 34% en 1946) symbolisent cette société consommatrice en voie d'urbanisation d'après-guerre. Entre 1954 et 1975, la part des employés de bureau dans la population active passe de 8,5 % à 14,3 %, celle des techniciens et cadres moyens de 3,9 % à 9,3 % et celle des cadres supérieurs de 1,8 % à 4,2 %. Le cadre devient la figure emblématique des Trente Glorieuses, le porte-étendard de cette nouvelle société du progrès<sup>113</sup>.

Le changement est brutal. La France si démunie à la fin de la guerre peut désormais se rassasier. Le pays entre alors dans une frénésie de consommation, et pas seulement en alimentation. Françoise Giroud<sup>114</sup> aborde cette faim consommatrice dans son livre *Si je mens... : « Et qui n'a pas connu la France de cette époque ignore ce qu'est l'appétit de biens de consommation, des bas en nylon aux réfrigérateurs en passant par les disques et les automobiles, pour lesquelles il fallait des licences*

---

<sup>109</sup> Créées au début des années 1930 pour favoriser l'essor démographique après la Première Guerre mondiale, les allocations familiales délivrent dès 1945, une allocation destinée aux mères au foyer qui n'encombraient pas le marché du travail, ainsi qu'une prime à la naissance pour les femmes ayant un enfant dans les deux premières années de leur mariage.

<sup>110</sup> ROSS Kristin, *Rouler plus vite, laver plus blanc*, Paris, Flammarion, 2006.

<sup>111</sup> SIRINELLI Jean-François (dir.), *La France de 1914 à nos jours*, Paris, PUF, 2014.

<sup>112</sup> RENÉ Raymond, « La découverte du changement » dans *De la 4 CV à la vidéo, 1953 – 1983 ces trente années qui ont changé notre vie*, sous la direction de Philippe Heymann, édité par Communica International, 1983.

<sup>113</sup> SIRINELLI Jean-François, *op.cit*

<sup>114</sup> Co-fondatrice du magazine *Elle* et épouse de Jean-Jacques Servan-Schreiber, alors directeur de *L'Express*, dont le journal était le porte-parole de la société de consommation et du progrès.

d'achat, et que l'on attendait un an... En 46, c'est simple, en France, il n'y avait rien »<sup>115</sup>. La France redécouvrait donc l'abondance, la prospérité et le choix.

Dans son *Histoire du bonheur*, Rémy Pawin tempère néanmoins cette idée d'un dynamisme forcené dès la fin de la Seconde Guerre Mondiale. Selon lui, « *la fin du rationnement ne signifie pas pour autant le retour de l'abondance, en raison des revenus trop souvent insuffisants pour s'offrir les denrées désormais libérées des restrictions. La nouvelle période est marquée par l'idée de déclin ; au début des années 1950, seul un sixième des échantillons a l'impression de mieux vivre qu'avant-guerre et seul un tiers des sondés se risquent à émettre des prévisions positives pour le futur ; les craintes d'un nouvel embrasement mondial sont très répandues, dans le contexte de la guerre froide ; de même que l'anxiété sur l'évolution économique en raison de l'inflation. Dans la seconde moitié des années 1950, certains indicateurs ont évolué, mais les regards restent empreints de pessimisme, en raison de la guerre d'Algérie* »<sup>116</sup>. En effet, si la France demeure quelque peu pessimiste lors de la guerre d'Algérie, le retour aux affaires du Général de Gaulle en 1958 et surtout la fin de la guerre en 1962 marquent un profond changement dans la conscience collective. Après deux guerres mondiales et des conflits coloniaux particulièrement violents, la France est en paix, stable politiquement. Un discours progressiste et hédoniste se met alors en place. La modernité est souvent présentée sous un jour attractif et on se plaît à croire que tout est possible. On s'imagine aller dans l'espace comme Yuri Gagarine (1961), avant bien sûr de poser un pied sur la Lune quelques années plus tard...

Le pays peut alors pleinement s'adonner aux joies de la consommation. Le crédit de consommation (créé dans les années 1950) connaît un véritable essor au cours des années 1960 et donne accès à de nombreux Français aux biens durables tels que l'automobile, le réfrigérateur, le lave-linge ou le poste de télévision<sup>117</sup>.

Les progrès qu'accomplit la société française au lendemain de la guerre conduisirent à une culture de masse. En effet, la hausse du niveau de vie conjuguée au développement des loisirs, au progrès de la scolarisation et des techniques de communication, entraînèrent une uniformisation d'une vaste classe moyenne qui aspirait globalement aux mêmes idéaux de vie, et dont le « cadre au col blanc » devint à la fois le modèle de réussite et le gouvernail. Henri Mendras résume cette prise de pouvoir du cadre comme modèle de classe sociale, à travers cette culture de masse qu'il diffuse : « *Comme les bourgeois d'autrefois, les cadres possèdent donc le savoir et la culture. Mais cette culture n'est plus la même. Elle n'est plus réservée à eux seuls, à une élite, mais au contraire diffusée à l'ensemble de la société et, par là, elle est un instrument de communication universelle qu'ils manient plus aisément que les autres, ce qui leur assure une aisance dans les rapports sociaux et une hégémonie*

---

<sup>115</sup> GIROUD Françoise, *Si je mens...*, Paris, Stock, 1972.

<sup>116</sup> PAWIN Rémy, *Histoire du bonheur en France, depuis 1945*, Paris, Robert Laffont, 2013.

<sup>117</sup> HEYMANN Philippe, *op.cit*



*dans la société. Ils ont augmenté très rapidement en nombre, et leur poids dans la société a augmenté plus que proportionnellement, parce qu'ils ont développé une culture relativement neuve qui devient centrale dans la société* »<sup>118</sup>. Alors que le bourgeois du siècle passé était considéré comme un rentier, le cadre est un travailleur dynamique et acharné, doté « *d'une foi inébranlable en un avenir que la technologie ne saurait que parfaire* »<sup>119</sup>. La vieille bourgeoisie, affaiblie par deux conflits, est donc mise de côté par cette nouvelle classe sociale qui, selon Aron, emprunte les codes hérités de l'aristocratie : « *la toilette qui distingue, la nourriture réjouissante, les intérieurs confortables et les loisirs régénérateurs* »<sup>120</sup>.

Cette culture de masse emprunta de nombreux canaux de diffusion qui nous intéressent particulièrement, puisqu'ils traduisent les aspirations de cette nouvelle société, nouvelle société bien évidemment souvent synonyme de ruptures dans le champ culinaire.

### 2.2.2 Des changements dans la vie des femmes

La presse féminine fut notamment un vecteur important du changement et de la modernisation entreprise par la société française. Si les magazines féminins furent créés dès les années 1930, leur démocratisation se fit dans la décennie qui suivit la fin de la guerre. *Marie-France* fut fondée en 1944, *Elle* en 1945, *Femmes d'aujourd'hui* en 1950, et le premier numéro de *Marie-Claire* reparut en 1954 après une interruption des publications durant les années 1940<sup>121</sup>. Le premier numéro fut épuisé dès les premières heures de sa parution et le second numéro se vendit à 500 000 exemplaires, illustrant le poids de ces publications dans la vie des femmes des années 1950<sup>122</sup>. Le magazine *Elle*, cofondé par Hélène Lazareff et Françoise Giroud, est représentatif de cette société française avide de changements. Très influencé par la presse féminine américaine par l'intermédiaire de sa directrice emblématique, Hélène Lazareff - qui passa cinq années à travailler dans les meilleurs magazines américains, dont elle rapporte une innovation technologique alors inconnue en France, permettant une utilisation de la photographie en couleur de très grande qualité -, *Elle* diffuse les aspirations de la femme moderne qui s'exprimaient déjà aux États-Unis depuis une dizaine d'années. Dans *Leçons particulières*, Françoise Giroud résume l'impact qu'a pu avoir sa collègue dans la France de l'après-guerre : « *Avec sa culture américaine, elle véhiculait une modernité qui, pour le meilleur et pour le pire, allait envahir la société française. Elle était faite pour le monde des briquets que l'on jette, des robes qui font une saison, des*

---

<sup>118</sup> MENDRAS Henri, *op.cit*

<sup>119</sup> ROSS Kristin, *op.cit*

<sup>120</sup> ARON Jean-Paul, *Les Modernes, op.cit*

<sup>121</sup> N'oublions pas le *Jardin des modes, Vogue, Silhouette, Vive la mode...*

<sup>122</sup> *Ibidem*

*emballages en plastique. Dans la France ruinée, la société de consommation était encore loin. Mais son hystérie du changement, Hélène en était déjà porteuse* »<sup>123</sup>.

D'ailleurs, dès le premier numéro de leur magazine, les deux co-fondatrices établirent un portrait-type de leur lectrice idéale : elle était jeune (entre vingt-cinq et trente-cinq ans), lassée des privations imposées par la guerre et avide de frivolités.

Premiers observateurs des phénomènes liés à la mode (vestimentaire mais pas seulement), les magazines féminins furent les témoins privilégiés des changements qui s'amorcèrent dans cette société des Trente Glorieuses. Ils virent les balbutiements du prêt-à-porter (appelé « confection » à ses débuts) qui d'une mode de pâles imitations de couturiers, devint le terrain d'expression des plus grands créateurs<sup>124</sup>, l'apparition de la mode « Robe-Sac » en 1958 et des cheveux tirés qui sortaient des carcans du tailleur, de la mode assez traditionnelle du « New Look » de Christian Dior<sup>125</sup>. Sans oublier évidemment le port du pantalon par les femmes et l'arrivée du *blue-jean*. La presse féminine œuvra considérablement dans la modernisation de l'imaginaire féminin : les premières couvertures de *Elle* représentaient des Pin-Up américaines décomplexées et les publicités vantaient les mérites des réfrigérateurs ou du dernier appareil électro-ménager qui allait lui simplifier la vie. C'est la période où « Moulinex libère la femme », où l'apparition des aspirateurs, de la cocotte-minute, des robots-mixeurs et du réfrigérateur allège considérablement la vie des ménagères qui travaillent hors de leurs domiciles désormais. Les couples se pressent au Salon des Arts Ménagers pour équiper leur logement, et plus particulièrement leur cuisine, des derniers gadgets à la mode. Cette pièce devient à la fois le cœur de la maison moderne et le lieu où s'expriment les idées les plus folles. On l'imagine comme un laboratoire, rationalisée comme un poste de travail en usine, équipée du dernier réfrigérateur mais aussi du simple batteur à mayonnaise, du performant robot-mixer mais également des extraordinaires Magimix aux mille usages et aux cent accessoires. Le développement d'une marque telle que Moulinex est illustrateur du succès des appareils électro-ménagers, l'entreprise présente 20 millions de francs de chiffre d'affaires en 1958, 800 millions en 1973, 2 milliards en 1979<sup>126</sup>. En 1956, Boris Vian écrit et chante *La complainte du progrès*, satire de la société de consommation dans laquelle il raconte l'histoire d'un mari qui ne peut rivaliser avec tous les désirs qu'offre la société de consommation dans le cœur de sa femme.

La presse féminine s'intéressant à la vie des femmes et à leurs préoccupations, la cuisine a évidemment une place importante parmi les autres topiques (mode, beauté, vie pratique, littérature, etc.). Comme nous l'avons vu précédemment, les premières années d'après-guerre furent marquées

---

<sup>123</sup> GIROUD Françoise, *Leçons particulières*, Paris, Fayard, 1990.

<sup>124</sup> Entretien avec Claude Brouet.

<sup>125</sup> Émission radio *La Marche de l'histoire : Claude Brouet et la mode en mouvement*. Participants : Jean Lebrun, Claude Brouet. Diffusé sur France Inter, le 31/01/2014.

<sup>126</sup> HEYMANN Philippe, *op.cit*

par une volonté de la population de se venger de la faim et des privations qu'elle connut durant ses six terribles années. La presse féminine du début des années 1950 ne fit pas exception à la règle. Par exemple, chez *Elle*, c'est Mapie de Tououse-Lautrec qui dirigeait la rubrique cuisine. Auteur de son propre livre de cuisine en 1956 (*Les recettes de Mapie*, Paris, Hachette, 1956), elle animait également sa propre émission de télévision (*Dim Dam Dom*) qui succéda à l'émission de Raymond Oliver en 1965 sur la deuxième chaîne<sup>127</sup>. La cuisine qu'elle proposait dans la rubrique du magazine était digne de la cuisine bourgeoise de Madame Saint-Ange, illustrée par des photos datées de plats recouverts de crème et de sauce, à des années lumières du stylisme culinaire qui apparut avec la Nouvelle Cuisine<sup>128</sup>.

Roland Barthes, qui voyait *Elle* comme un « véritable trésor mythologique » accorde tout un article à la cuisine du magazine dans ses *Mythologies* qu'il nomme « Cuisine ornementale » : « *Le journal Elle nous donne à peu près chaque semaine une belle photographie en couleurs d'un plat monté : perdreaux dorés piqués de cerises, chaud-froid de poulet rosâtre, timbale d'écrevisses ceinturées de carapaces rouges, charlotte crémeuse enjolivée de dessins de fruits confits, génoises multicolores, etc. Dans cette cuisine, la catégorie substantielle qui domine, c'est le nappé : on s'ingénie visiblement à glacer les surfaces, à les arrondir, à enfouir l'aliment sous le sédiment lisse des sauces, des crèmes, des fondants et des gelées. Cela tient évidemment à la finalité même du nappé, qui est d'ordre visuel, et la cuisine d'Elle est une pure cuisine de la vue, qui est un sens distingué. Il y a en effet dans cette constance du glacis une exigence de distinction. Elle est un journal précieux, du moins à titre légendaire, son rôle étant de présenter à l'immense public populaire qui est le sien (des enquêtes en font loi), le rêve même du chic ; d'où une cuisine du revêtement et de l'alibi, qui s'efforce toujours d'atténuer ou même de travestir la nature première des aliments, la brutalité des viandes ou l'abrupt des crustacés. Le plat paysan n'est admis qu'à titre exceptionnel (le bon pot-au-feu des familles), comme la fantaisie rurale de citadins blasés. [...] Il s'agit ouvertement d'une cuisine de rêve comme en font foi d'ailleurs les photographies d'Elle, qui ne saisissent le plat qu'en survol, comme un objet à la fois proche et inaccessible, dont la seule consommation peut très bien être épuisée par le seul regard* »<sup>129</sup>. Selon Barthes, c'est parce qu'*Elle* a un public populaire qu'il prend soin de ne pas proposer une cuisine économique, contrairement à *l'Express*, magazine des cadres (et donc bourgeois) qui postule pour des recettes réalisables (techniquement et financièrement) comme la salade niçoise. L'emploi de termes comme « cuisine ornementale », « cuisine du revêtement », « alibi », « travestir la nature » résonne particulièrement lorsque l'on étudie les séquences de ruptures au sein de la haute cuisine française. Un tel champ lexical est, comme nous l'avons vu, synonyme d'une quête de vérité et de simplicité ; des arguments chaque fois mis en avant par les tenants d'une « nouvelle cuisine ».

---

<sup>127</sup> CHATENIER Nicolas, *Mémoires de chefs*, Paris, les éditions textuels, 2012.

<sup>128</sup> Entretien avec Claude Brouet.

<sup>129</sup> BARTHES Roland, *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, 1957

La satiété atteinte, la presse féminine fut cependant un des premiers canaux de diffusion des travaux de Gaylord Hauser et de la diététique naissante. Car si dans les années 1950, on aimait les « belles filles » en chair, avec des formes bien rondes comme Grace Kelly ou Marilyn Monroe, les critères de beauté changent au début des années 1960. On admire désormais les sex-symbols que sont Brigitte Bardot et Jane Birkin. Le *jeans* qui devient le vêtement universel moule les corps et met en valeur la minceur qui est dorénavant le modèle physique recherché. En effet, la libération de certaines contraintes vestimentaires (corsets, guêpières, gaines) oblige le corps féminin à se suffire à lui-même. « *Plus question de "tricher" sous les vêtements ou avec eux : le corps affleure à la surface du costume, le corps saute aux yeux, il est mis en scène mais non plus déguisé. Il devient directement l'objet des caprices et des diktats de la mode.* »<sup>130</sup> Ces évolutions vestimentaires sont bien évidemment liées à une évolution des mœurs. La nudité n'est plus un tabou, la pudeur recule et la sexualité est de plus en plus mise en scène que ce soit dans les magazines, la bande-dessinée ou le cinéma. Mary Quant réduit la taille des jupes dès 1958 et crée ainsi la mode de la mini-jupe, promue en France par André Courrèges, créateur d'une mode sportive, fonctionnelle, androgyne, nettoyée des froufrous, des chichis, des boutons qui ne boutonnent pas et des détails inutiles<sup>131</sup>. Les maillots de bain se raccourcissent, le bikini est à la mode et on enlève même le haut sur certaines plages françaises, allant nettement plus loin que les féministes américaines qui brûlaient leur soutien-gorge en public. Des mouvements féministes se créent également progressivement en France, luttant pour l'égalité des femmes face aux hommes, le droit de disposer de leur corps comme elles l'entendent, la pilule, puis l'avortement. La place de la femme dans la société se repense totalement, le rapport au corps est bouleversé. Cette volonté de dépouillement et de vérité dans la mode féminine confronte les femmes au regard de la société sur leur corps. Une véritable lipophobie s'installe<sup>132</sup>.

Cette crainte de se voir trop grosse trouve un écho dans les écrits de Gaylord Hauser. S'il débuta ses recherches dans les années 1950, son propos ne trouve résonance auprès des consommateurs français qu'au début des années 1960 : « *Livres et interviews se multiplient à l'intention des femmes, des mères de famille soucieuses de leur ligne mais aussi de la bonne santé de leurs enfants ou de leur mari ; la révolution diététique s'amorce au sein de la cuisine et de la table familiale : insensiblement, les plats sont moins compliqués, plus légers, moins bourratifs ; le vert remplace le farineux ; les grillades de viande de bœuf supplantent peu à peu les plats en sauce. Au nom de sa teneur en phosphore et en oligoéléments, le poisson, source de protéines, est remis doucement à l'honneur et se met à escalader l'échelle sociale : au lieu de ne figurer sur la table que le vendredi, on n'hésite*

---

<sup>130</sup> FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.

<sup>131</sup> Émission radio *La Marche de l'histoire : Claude Brouet et la mode en mouvement*. Participants : Jean Lebrun, Claude Brouet. Diffusé sur France Inter, le 31/01/2014.

<sup>132</sup> *Ibidem*

*plus à le servir deux ou trois fois par semaine* »<sup>133</sup>. Son livre *Vivez jeune, vivez longtemps* est un succès planétaire, et plus particulièrement en France où le pays s'éprend de diététique. Elle est partout ! : dans les publicités *Contrex* qui envahissent la télévision et les journaux, mais également chaque semaine dans *Paris-Match*, qui publie les conseils du diététicien américain. Le discours de Gaylord Hauser est en parfaite adéquation avec cette jeune société qui n'a pas forcément connu les privations de la guerre et/ou qui souffre désormais du surplus, une génération qui ne supporte plus cette cuisine en non-adéquation avec son époque qui glorifie le mince, le svelte et la vitesse. Il symbolise les aspérités du nouvel homme et de la nouvelle femme, préoccupés par leur ligne et leur bien-être : « *Vous êtes ce que vous mangez [...]. La plupart des gens (même très intelligents ou très cultivés) ignorent tout de l'art de se nourrir. Combien d'hommes, de femmes ne connaissent rien à l'alimentation et ne savent même pas pourquoi ils se gavent. Ces hommes, ces femmes ont remplacé la joie de vivre par la joie de manger, faisant ainsi d'un simple besoin le centre de leurs préoccupations. [...] Peu importe l'âge, car si les femmes savaient se garder élégantes et sveltes, il y aurait moins de ménages désunis. [...] Cette jeunesse de l'épiderme, des tissus, des muscles qui soutiennent la peau, vous ne l'acquerrez ou ne la conservez qu'en vous nourrissant de façon intellectuelle et rationnelle* »<sup>134</sup>. Désormais, on peut trouver dans les pharmacies les produits Gaylord Hauser : flacons de vitamines, de levures, germes de blé toastés, sucre brun, jus de carotte, de pruneau, etc. La presse féminine prend le train en marche et boude les recettes de cuisine traditionnelle. Elle se met à publier des régimes-minceur vitaminés, décrit les multiples façons d'accommoder fruits, légumes frais et salades, classe les aliments et détaille leurs teneurs en vitamines, en sels minéraux, commente leur action dans l'organisme, conseille des produits qui donnent de l'énergie sans faire grossir. Le « régime mannequin » (jambon-salade-yaourt) est adopté par de nombreuses femmes souhaitant ressembler aux modèles photographiés sur les couvertures de *Vogue* ou de *Marie-Claire*. Nous verrons plus tard que la presse féminine fut particulièrement sensible au discours et aux recettes prônés par les chefs de la Nouvelle Cuisine Française. La création des fiches recettes de *Elle* en 1968 fut le support de diffusion de certaines recettes diététiques de Michel Guérard, de Paul Minchelli ou des frères Troisgros par exemple<sup>135</sup>.

Les hommes aussi sont touchés par la diététique. La figure dynamique du cadre, svelte, alerte et rasé de près, est le nouvel idéal de beauté masculine. L'embonpoint, autrefois symbole de richesse, est devenu un véritable défaut physique. La viande en sauce du bourgeois du XIXe est remplacée par le bifteck-frites dans les années 1950, le plat du cadre par excellence. Moins gras mais dense et expéditif,

---

<sup>133</sup> HEYMANN Philippe, *op.cit*

<sup>134</sup> *Ibidem*

<sup>135</sup> Entretien avec Catherine Lardeur.

« *il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité* »<sup>136</sup>. Notons que les viandes grillées sont particulièrement à la mode dans les années 1950-1960, la « bouffe » autour du barbecue remplace notamment le repas dominical bourgeois. Plus modérés dans le changement de leurs habitudes alimentaires, les hommes se laissent peu à peu influencer par la diététique et vers la fin des années 1960, les frites accompagnant le bifteck ont tendance à être remplacées par les haricots verts. Il faut dire que contrairement à l'usine et aux champs, le bureau est faible consommateur d'efforts physiques, et donc nécessite moins de calories. S'il veut garder la ligne, l'employé du tertiaire se doit donc de limiter sa consommation de féculents, de graisses et d'alcool. Ce changement de régime alimentaire est tout à fait visible dans les statistiques : en 1982, la consommation de pommes de terre a chuté de moitié par rapport à 1960, la consommation de viande rouge par personne est passée de 10kg à 15kg par an et les 150 litres de vin bus par individu en 1950, passent à 95 litres en 1970 et 75 litres en 1982<sup>137</sup>.

Selon Pierre Bourdieu, l'accroissement du pouvoir d'achat eut des effets très différents sur les motivations de consommation alimentaire des classes sociales. Si les classes sociales les plus basses se sont orientées vers des nourritures riches (coûteuses et caloriques) comme le foie gras ou le gibier, les classes moyennes supérieures et les (nouveaux) riches se sont eux, tournés vers une alimentation légère<sup>138</sup>. En effet, « *l'abolition des freins économiques s'accompagne du renforcement des censures sociales qui interdisent la grossièreté et la grosseur au profit de la distinction et de la minceur. Le goût des nourritures rares et aristocratiques incline à une cuisine de tradition, riche en produits chers ou rares (légumes frais, viandes, etc.)* »<sup>139</sup>. Il explique notamment que si l'embonpoint est rejeté, c'est qu'il est synonyme d'arrogance, de vulgarité, symbolisant une hygiène de vie proche en matière de consommations économique et culturelle des classes populaires. Celles-ci, plus attentives à la force du corps, « *tendent à rechercher des produits à la fois bon marché et nourrissants, les professions libérales donneront leur préférence à des produits savoureux, bons pour la santé, légers et [qui] ne font pas grossir* »<sup>140</sup>. Les classes sociales supérieures sont donc attirées par une alimentation au registre relativement féminin, signe que les valeurs féminines sont à la mode. Pour Claude Fischler - qui parle d'une « féminisation » de la société -, le travail des élites met en avant des qualités considérées comme féminines (la sensibilité, la créativité, l'intuition), alors que symétriquement, « *des valeurs traditionnellement masculines tendent à régresser, comme l'indiquent la réprobation croissante à l'encontre de la violence ou le fait que les hommes, dans les couches les plus jeunes et*

---

<sup>136</sup> BARTHES Roland, *op.cit*

<sup>137</sup> HEYMANN Philippe, *op.cit*

<sup>138</sup> Notons qu'il y a une convergence des propos de Bourdieu avec ceux de Barthes tenus dans son article sur la « Cuisine ornementale » de *Elle*.

<sup>139</sup> BOURDIEU Pierre, *La distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979.

<sup>140</sup> *Ibidem*

*les plus ‘en pointe’, acceptent graduellement leur part de certaines tâches traditionnellement féminines [...] et tolèrent mieux l’accession des femmes aux responsabilités. Des pratiques relevant de la ‘culture’ féminine ont tendance à être peu à peu adoptées par les hommes, en particulier dans le domaine du corps ou du vêtement : à partir des années soixante, les hommes ont commencé à ‘se parfumer’, à consommer de plus en plus de cosmétiques (crème pour les mains, eau de toilette, pommade pour les lèvres) »<sup>141</sup>.*

Enfin, la première grande surface ouvre ses portes en France en 1963<sup>142</sup>. Cette nouvelle structure commerciale mit deux ans à se répandre très rapidement sur le territoire. En 1973, le pays comptait déjà 2080 supermarchés, et plus du double en 1982 (4665). Ce temple de la consommation bouscule considérablement le comportement d’achat des Français qui ont accès à des produits très variés et peu chers, entraînant une consommation de masse des produits agroalimentaires. La part du budget des Français consacrée à l’alimentation est donc totalement chamboulée. Celui-ci baisse constamment avec l’apparition des grandes surfaces, malgré l’augmentation du pouvoir d’achat. C’était sans compter sur la prise en compte de nouvelles préoccupations comme les loisirs, les vacances, l’automobile et l’équipement de la maison. En 1959, 34% du budget familial était alloué à l’alimentation, 27% en 1970, 22% en 1978, pour se stabiliser autour de 20% dans le milieu des années 1980<sup>143</sup>.

### 2.2.3 Comme une envie de voyages...

La production d’automobiles à bas coût dès le début des années 1950 fut un très grand facteur de la croissance économique française des Trente Glorieuses. Le pays passe de 900 000 véhicules à la sortie de la Seconde Guerre Mondiale, à 6 millions au début des années 1960<sup>144</sup>. L’automobile n’est pas la seule à progresser ; dans le domaine aérien, la capacité des avions de ligne augmente, permettant une démocratisation des voyages longue distance. La mobilité fut, durant les années 1950-1960, le premier impératif de l’ordre économique, un signe de la volonté de rompre avec le passé, permis par un développement important des moyens de transport<sup>145</sup>. Les Français n’ont pas encore le cœur aux vacances dans l’immédiat après-guerre, mais les choses vont peu à peu changer au cours des années 1950. Si la création du « Club Méditerranée » au printemps 1950 ne concerne que quelques privilégiés, sa proposition est toutefois fort alléchante pour une France qui se remet

---

<sup>141</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

<sup>142</sup> MENDRAS Henri, *op.cit*

<sup>143</sup> HEYMANN Philippe, *op.cit*

<sup>144</sup> BERNSTEIN Serge, MILZA Pierre, *Histoire de la France au XXe siècle*, Paris, Éditions Complexe, 1991.

<sup>145</sup> ROSS Kristin, *op.cit*

progressivement sur pieds : un hébergement à prix fixe, une nourriture en abondance, du sport et des jeux gratuits, le tout arrosé de soleil. La météo devient une marchandise à l'heure où l'on « *sort à peine des restrictions, que l'on subit le stress de la guerre froide et que le vent d'hiver commence à figer les esprits* ». Le « Club Med » a réussi à « *embrasser les aspirations profondes et éparses de la sensibilité collective* »<sup>146</sup>. Au cours des années 1950, l'entreprise se développe considérablement et offre aux Français des lieux de farniente dispersés à travers le globe. Si le réel engouement pour les vacances n'a pas encore eu lieu, la publicité du groupe touristique et des compagnies aériennes et maritimes s'occupe de diffuser le rêve, l'envie de voyage, à la société.

Comme nous l'avons vu précédemment, la fin de la guerre d'Algérie marque le terme d'un certain pessimisme ambiant et le début d'une pensée optimiste, hédoniste et individualiste. Plus confiants en un avenir qu'ils estiment désormais radieux, les Français vont jouir de cette société de consommation qui s'offre à eux. Les vacances et les voyages deviennent accessibles à grand nombre d'entre eux et sont dans toutes les pensées. Pour Fischler, les médias « *favorisent la diffusion des idéaux de gratification hédonique, la recherche de satisfactions personnelles, à travers les loisirs, les vacances, la consommation. Les critères d'accomplissement religieux, moraux, même politiques, tendent à reculer au profit de la recherche de satisfactions et de jouissances individuelles : selon l'heureuse formule d'Edgar Morin, " de la vacance des grandes valeurs, naît la valeur des grandes vacances "* »<sup>147</sup>. Les propositions des compagnies de voyages truffent, en effet, les magazines et les journaux, vantant tantôt les mérites de la Côte d'Azur, de la Costa Brava, des plages paradisiaques parsemées de cocotiers ou des stations de sports d'hiver. France Gall chante *Mes premières vraies vacances* en 1964, Louis de Funès tourne dans *Le Gendarme à Saint Tropez* en 1964 et dans *Les Grandes vacances* en 1967 sous la direction de Jean Girault.

Pour accueillir toute cette population en quête de soleil et de plage (pour la plupart d'entre eux), la côte méditerranéenne se couvre de stations balnéaires et d'énormes complexes hôteliers sortent de terre (La Grande Motte par exemple). Les plus ambitieux roulent vers l'Espagne (Costa Brava, Costa Del Sol) où la vie est particulièrement peu chère.

Ces Français ramènent de vacances des souvenirs, des saveurs et un certain goût pour l'exotisme. Les fruits exotiques, qui arrivent en masse en France grâce au fret aérien et à l'amélioration des techniques de conditionnement et de conservation, sont un moyen peu coûteux de se rappeler de ses vacances dans les DOM-TOM ou de les rêver. Les agrumes en tout genre, les bananes, le kiwi, l'ananas et l'avocat<sup>148</sup> envahissent les étals des primeurs. La production de fruits et légumes dans les

---

<sup>146</sup> ARON Jean-Paul, *Les Modernes, op.cit*

<sup>147</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

<sup>148</sup> Raymond Oliver fut le premier à cuisiner l'avocat selon son fils Michel dans l'émission de France Inter *On va déguster*, du 9 Février 2014.



territoires d'outre-mer permet aux consommateurs français de ne plus connaître l'hiver dans leurs cuisines. On importe des fraises, des poivrons, des courgettes, des haricots verts d'Afrique et d'Amérique du Sud pour pouvoir cuisiner comme en été, comme en vacances<sup>149</sup>.

Ce goût de l'exotisme se retrouve également dans la pratique du restaurant, les adresses étrangères connaissant un développement croissant à travers la France. Des restaurants italiens, chinois, vietnamiens, japonais, espagnols, maghrébins s'ouvrent un peu partout, notamment dans la capitale. Dans *À voir et à manger*, Henri Gault consacre un chapitre de 54 pages aux restaurants étrangers de Paris. Il y recense des restaurants espagnols, italiens, grecs, maghrébins, africains, scandinaves, américains, japonais, vietnamiens, chinois, indiens, indonésiens, russes, anglais, sud-américains, belges, allemands, autrichiens et de toute l'Europe centrale en général<sup>150</sup>. Le guide Julliard qui paraît la même année propose également des restaurants antillais, roumains, turcs et d'Océanie<sup>151</sup> : un choix et une diversité inouïs que l'on ne retrouve guère à Paris aujourd'hui, et qui feraient pâlir de nombreuses capitales européennes.

Les restaurateurs français doivent s'adapter à cette dernière lubie de leurs clients friands de cuisine exotique et ensoleillée. Simultanément, on retrouve sur de nombreuses tables de France les grillades aux herbes de Provence et le rosé de la région éponyme, quitte à en devenir omniprésents.

« *Les Français qui, à l'époque, découvraient les vacances au soleil, rapportaient de la Costa Brava, de la Côte d'Azur, des clubs Méditerranée, d'enfantines nostalgies et de curieuses habitudes. On voyait surgir toute une génération de nouveaux restaurants, visant une clientèle jeune, à laquelle on proposait des plats évoquant les vacances. Le décor, qui jusque-là avait laissé les restaurateurs à peu près indifférents, se modernisait lui aussi. Des dames plus ou moins antiquaires, des messieurs plus ou moins homosexuels s'improvisaient patrons de restaurants. La cuisine était un peu oubliée dans tout cela : la grillade aux herbes de Provence gagnait quotidiennement du terrain* »<sup>152</sup>.

Gault et Millau racontent avec humour les déboires d'un restaurateur qui, soucieux de toujours être au cœur de la mode et donc conforme aux attentes de la clientèle, modifia constamment le thème de son restaurant ; de provençal il devint maghrébin, puis tour à tour, beaujolais, espagnol, sud-ouest avant d'hésiter entre la vogue russe ou japonaise.

La presse féminine fut touchée, elle aussi, par cette manie exotique. Dès mai 1965, *Marie-Claire* proposa les premières recettes japonaises par l'intermédiaire de l'actrice Odette Laure dont la cuisinière était japonaise. Dans son numéro de Janvier 1974, *Marie-Claire*, toujours, propose une

---

<sup>149</sup> PÉHAUT Yves, « L'invasion des produits d'outre-mer » dans *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et de Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996.

<sup>150</sup> GAULT Henri, *À voir et à manger*, Paris, Julliard, 1963.

<sup>151</sup> Guide Julliard de Paris 1963.

<sup>152</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

« flognarde exotique », à savoir un dessert français traditionnel qui intègre de la banane<sup>153</sup>. Ses publicités proposant des destinations exotiques côtoient celles des grandes maisons de couture.

S'il est vrai que Gault-Millau se moquèrent de cette phase où de nombreux restaurateurs ne pensaient qu'à offrir une cuisine à thème « exotique » à leurs clients, il faut néanmoins savoir que la préoccupation du voyage et des vacances est indissociable de leur succès, voire de leur rencontre.

En effet, Henri Gault et Christian Millau faisaient partie en 1960 du même magazine, *Paris-Press*, sans pour autant travailler ensemble. Millau était responsable des pages magazine, et Gault était chargé de commenter chaque jour la « photo parlante » ce qui l'ennuyait terriblement. Conscient du manque de motivation de son employé, Pierre Charpy, le directeur de la rédaction confia à Gault une rubrique qui parut tous les vendredis et dans laquelle, Henri Gault était chargé de raconter ses « balades » aux environs de Paris. « *Les Français étaient en train de découvrir le farniente, les week-ends, les loisirs. Une idée neuve du bonheur. Pourquoi ne pas saisir ce courant nouveau et l'exploiter dans un grand journal d'information ?* »<sup>154</sup>. Cette rubrique, appelée à ses débuts le *Guide de Paris*, devait paraître dans les pages magazines que dirigeait Christian Millau, qui d'un quelconque collègue devint un collaborateur de Gault. La rubrique eut, dès le début des parutions, un grand succès. Le journaliste emmenait ses lecteurs sur la côte d'Opale, dans la forêt de Montmorency, visiter des châteaux, des églises romanes et surtout, découvrait des restaurants, ce qui agitait le plus les lecteurs (mais nous y reviendrons un peu plus tard). Ses pérégrinations touristiques et gastronomiques se joignirent à des conseils d'antiquaires, d'animaleries, de chapeliers, de boutiques de chaussures, de vêtements, de coiffeurs, de lingerie ou encore de spectacles ; une sorte de guide du consommateur francilien. Pour Jean-Paul Aron, « *Paris-Press adresse un discours prophétique : songez que sur les plages de la côte d'Azur il est encore possible de s'étendre, vers 1960, sans empiéter sur le territoire du voisin, que la télévision est un luxe et la résidence secondaire presque un rêve* »<sup>155</sup>.

Le succès était tel que Christian Bourgois, directeur des éditions Julliard, enrôla Gault et Millau en 1963 pour rédiger le *Guide de Paris* qui reprenait les mêmes ficelles que les pages de Paris-Press, et qui se vendit à 200 000 exemplaires<sup>156</sup>. Les restaurants, qui tenaient une large place dans le magazine, étaient décrits de façon très synthétique : il n'était pas encore question de véritables critiques gastronomiques comme ce fut le cas plus tard. Les bonnes adresses côtoyaient les lieux de loisirs tels que les cinémas, les salles de concerts, de théâtres, les salles de boxe, les cabarets ou les clubs de jazz. Cette civilisation de loisirs avait donc happé la gastronomie par l'intermédiaire de Gault et Millau, entraînant une démocratisation de la cuisine pour laquelle œuvrèrent les deux journalistes, et qui fut

---

<sup>153</sup> RÉGNIER Faustine, « Comment la cuisine française s'approprie l'étranger : le discours sur l'exotisme dans la presse féminine (1930-2000) » dans *Gastronomie et identité culturelle française, discours et représentations*, op.cit

<sup>154</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, op.cit

<sup>155</sup> ARON Jean-Paul, *Les Modernes*, op.cit

<sup>156</sup> *Ibidem*

un ressort indéniable de la rupture culinaire qui allait se jouer dans les années à venir<sup>157</sup>.

Bourgeois fit également paraître les chroniques gastronomiques d'Henri Gault en 1963 dans *À voir et à manger* qui se vendit, selon Christian Millau, aux alentours de 15 000 exemplaires. Le succès cumulé des deux parutions permit au tandem de poursuivre sa collaboration avec Julliard qui lui proposa de continuer sur sa lancée avec la parution d'un *Guide de Paris* chaque année, ainsi que d'autres écrits parallèles (*Guide Julliard des environs de Paris*, de la Nuit, de New-York, de Bruxelles, de Londres, de l'Europe, du Champagne...).

Conscients de leur succès et de la légitimité que leur donnait le public parisien, Gault et Millau quittèrent *Paris-Press* pour fonder leur propre agence de presse (*Agence Presse-Loisir*) installée Rue Montmartre, et qui fournissait leur ancien quotidien. Ils formèrent une équipe qui allait, plus tard, devenir celle de leur propre magazine. Lors de la disparition de *Paris-Press*, le journal *France-Soir* (issu du même groupe) voulut intégrer la petite équipe de Gault et Millau. Mais l'expérience tourna court, ce qui poussa les deux journalistes à créer leur propre affaire. Grâce à l'aide de Max Théret, le co-fondateur et directeur de la FNAC, ils lancèrent *Le Nouveau Guide permanent*, sous-titré *Le Magazine de Gault-Millau*, en Mars 1969<sup>158</sup>.

Il est intéressant de constater que, dès le premier numéro, le magazine entame un « Tour du Monde de la table et du voyage » avec notamment un reportage sur la Tunisie, ainsi qu'une rubrique « Le Courrier du Corps ». La préoccupation de la revue pour la diététique et les voyages est omniprésente à la lecture des premiers numéros. Dans le numéro 3 de Mai 1969, on peut lire un test de caravanes et une rubrique sur l'Algérie ; dans celui de Juin 1969, un article sur la Turquie et un reportage sur le club Med' dans lequel on constate qu' « avant, un Français sur dix partait en vacances, maintenant c'est deux sur trois »<sup>159</sup>. Au début des années 1970, on remarque la présence de beaucoup de jeunes femmes sveltes et souriantes sur la couverture du magazine. Dans le numéro 38 de Juin 1972, Henri Gault raconte sa cure d'amaigrissement en Suisse, alors que Christian Millau ajoute : « Pendant ce temps-là, moi aussi j'ai maigri. De cinq kilos, et en suivant une cure encore plus révolutionnaire et infiniment plus économique. Je vous livre mon secret : mangez moins ! »<sup>160</sup> En septembre 1973 (numéro 53), le magazine parle de l'engouement pour les restaurants antillais, brésiliens et philippins, et lors du numéro 97 du mois de mai 1977, on nous dit que 51% des lecteurs du magazine sont plus intéressés par les rubriques traitant des voyages et des pays lointains. Les articles de voyage étaient écrits la plupart du temps par Yves Bridault, ami de Christian Millau, qu'il connut lors de sa carrière de journaliste littéraire et qui devint rédacteur en chef de la revue<sup>161</sup>. Le magazine fusionna même avec la revue *Connaissance des voyages* en octobre 1973, lors du fameux numéro qui proclame la

---

<sup>157</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française*, op.cit

<sup>158</sup> Entretien avec Christian Millau.

<sup>159</sup> *Le Nouveau Guide permanent*, numéro 4, juin 1969.

<sup>160</sup> *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, numéro 38, juin 1972.

<sup>161</sup> Entretien avec Christian Millau.

## 2.2.4 De nouvelles consommations culturelles

Cet engouement pour les loisirs jumelé à une certaine fascination pour l'Amérique, sans oublier le vent de liberté qui souffle sur l'époque (notamment à la fin des années 1960), bouleverse les consommations culturelles des Français. Ceux-ci s'éprennent de nouveauté et voient naître dans différents domaines des mouvements qui revendiquent une innovation. En une vingtaine d'années, la France accouche d'un « Nouveau Roman », d'une « Nouvelle Vague » en cinéma, mais également d'une « Nouvelle Philosophie », d'un « Nouveau Théâtre », d'un « Nouveau Réalisme » et même, d'une « Nouvelle Cuisine ».

Les enfants du Baby-Boom sont désormais des adolescents, ils représentent maintenant la part la plus active et mobile de la société. *« En l'espace de quelques années, une véritable subculture juvénile-adolescente va se former, se conforter, avec ses valeurs qui s'opposent aux vieilles mœurs, avec ses canons esthétiques. Avec la prospérité et l'évolution des attitudes éducatives, les jeunes disposent désormais d'un peu d'argent et surtout du loisir de le dépenser comme ils l'entendent. L'industrie de l'habillement et les industries culturelles en pleine ascension en seront révolutionnées. La musique, le vêtement sont parmi les territoires qui seront le plus profondément bouleversés »*<sup>162</sup>.

Nous avons vu précédemment que l'avènement du jean et du prêt-à-porter modifia considérablement le regard que portait la société à la fois sur le corps et le vêtement. Pour la première fois, des créateurs de mode concevaient des vêtements pour tous et non plus pour une toute petite catégorie de privilégiés. La jeunesse est le symbole de cette nouvelle société, on veut lui ressembler en adoptant son code vestimentaire, sa musique, son goût et la presse féminine, l'industrie cosmétique voir la médecine proposent aux adultes de rester jeunes et minces le plus longtemps possible<sup>163</sup>.

Lors de nos recherches, l'ouverture du Drugstore au numéro 133 des Champs-Élysées<sup>164</sup> en 1958 revint souvent comme un moment phare de l'apparition d'un nouveau style de vie en France. Importé des États-Unis, cet espace regroupait de nombreuses boutiques (pharmacie, librairie, etc.) ainsi qu'un lieu de restauration encore inconnu en France : le snack-bar. On y servait une cuisine comme on la voyait dans les films américains (steak hachés, œufs brouillés sur toast, hamburgers, *ice cream*, coca-cola), à manger sur le pouce et ce toute la semaine, à toute heure de la journée, jusqu'à deux heures du matin. La jeunesse parisienne en fit son lieu de prédilection et y découvrit une nouvelle façon de se nourrir et de boire. On y écoute la musique qui fait rage dans le monde anglo-saxon et les chanteurs

---

<sup>162</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

<sup>163</sup> *Ibidem*

<sup>164</sup> Suivi de près par l'ouverture d'un autre Drugstore à Saint Germain des Près.

français, dits *yéyé*, qui s'inspirent énormément de la culture américaine, en reprenant les mélodies de leurs idoles américaines et en traduisant leurs paroles. Ils devinrent de véritables leaders d'opinion, symboles de la société consumériste en incitant leurs fans à se procurer leurs vinyles, leurs posters et les vêtements qu'ils portent dans leurs clips vidéo. Dans une chanson polémique de France Gall écrite par Serge Gainsbourg en mai 1966, une certaine Annie va chercher *les sucettes* à l'anis au Drugstore. Jacques Dutronc n'a lui pas peur « *des petits minets qui mangent leur ron-ron au Drugstore* », dans *les Playboys*, chanté en octobre de la même année.

Sur une idée de Marcel Bleustein, patron de Publicis, le Drugstore fut décoré par un architecte alors engagé au département d'esthétique industrielle de l'entreprise, un certain Slavik, qui deviendra par la suite un spécialiste de la décoration de restaurants (Drugstore de Saint Germain des Près, bistrot de Michel Oliver, restaurant de Paul Minchelli, le Jules Verne à la Tour Eiffel, etc.)<sup>165</sup>. Le Drugstore fut donc un premier pont entre la culture américaine et la France qui s'éprenait de celle-ci au début des années 1960. La jeunesse branchée de la capitale avait un accès privilégié au jazz, au rock, aux bas-nylons, aux chewing-gums, au coca-cola et au whisky. Dans le Guide Julliard de 1963, Gault et Millau estiment qu' « *il pourrait y avoir un cataclysme à Paris, on continuerait à se marcher sur les pieds au restaurant du Drugstore. À l'heure du déjeuner c'est plein, à l'heure du thé, c'est plein, à l'heure du dîner c'est plein et du souper, c'est archiplein. Un public extasié de starlettes (ex et futures) et de jeunes du 16<sup>e</sup> qui viennent s'entradmirer. Il faut, pour cela, aimer la cuisine « snack » et les ice creams sodas, mais on a beau dire, c'est tout de même le seul endroit amusant des Champs-Élysées* »<sup>166</sup>.

Le « Rock and roll » qui se diffuse en France à la fin des années 1950 fascine beaucoup de jeunes affamés de culture américaine. L'Hexagone trouve son propre représentant du courant en la personne de Johnny Halliday au tout début des années 1960 qui rencontre un énorme succès. Il devient *l'idole des jeunes* en 1963 en traduisant le standard de Ricky Nelson, *Teenage Idol*. Ses reprises de tubes anglo-saxons l'envoient en tête des charts, et toute la bande de « Salut les copains » l'imita pour connaître la même réussite (Claude François, Richard Anthony, Les Surfs, etc.). Les États-Unis, et plus globalement le monde anglo-saxon, mettent en place une culture de masse qui obnubile la jeunesse européenne. Le cinéma américain envahit peu à peu les salles et les 45 tours des Beatles, des Rolling Stones ou des Beach Boys tournent sur les platines vinyles de la jeunesse française. On rêve de traverser l'Atlantique et de découvrir la Californie comme Julien Clerc en Août 1969, sachant que France Gall chantait déjà *l'Amérique* en 1965, imitée par Joe Dassin cinq années plus tard.

Inspiré par le succès du Drugstore, l'entrepreneur Jacques Borel (créateur des Restoroutes en 1960) lance dès 1961 la première chaîne de restauration rapide française, le Wimpy Bar. L'ouverture du

---

<sup>165</sup> Entretien avec Claude Brouet.

<sup>166</sup> Guide Julliard de Paris 1963.

premier restaurant à Richelieu-Drouot est un succès immédiat. Pour quelques francs, les jeunes Parisiens pouvaient s'offrir « un repas complet dans un pain rond », avec des frites et un verre de soda, ainsi que des nuggets ou un milkshake, et cela, une dizaine d'années avant l'ouverture du premier McDonald en France. Tombés relativement rapidement en désuétude pour des prestations assez médiocres, le manque d'hygiène et le service à table qui n'était pas adapté à une restauration rapide conduisirent les Wimpy Bar à la fermeture en 1969<sup>167</sup>.

Jean-Paul Aron, formidable observateur de son époque qui se plaignait d'ailleurs du « vacarme » d'Elvis Presley, accorde un article dans *Les Modernes* à la parution de *Les Gommages* d'Alain Robbe-Grillet en 1953. Très critique envers l'œuvre de l'écrivain (« *malgré des prodiges de bonne volonté je n'ai jamais extrait d'une page de Robbe-Grillet que des brassées d'ennui* »), Aron refuse de considérer celui-ci comme un créateur. Cependant, il voit son style d'écriture comme celui de son temps, substituant des acteurs primordiaux de la scène romanesque (hommes, personnages, consciences) à l'observation de phénomènes de son époque<sup>168</sup>. Pour Kristin Ross, Robbe-Grillet est le Balzac de son siècle, produisant un nouveau réalisme capable de représenter « l'homme nouveau », une *Comédie Humaine* sans hommes. Même s'il récuse totalement le modèle de narration balzacien, « *comme l'exemple même de tout ce que le roman moderne ne saurait être, Robbe-Grillet ne dénia jamais à Balzac la prétention d'avoir su représenter sa propre époque avec maîtrise, justesse et réalisme* ». En 1963, Alain Robbe-Grillet publie *Pour un nouveau roman* dans lequel il énonce ses propositions de réforme du roman, et son intention de rénover le roman réaliste, d'éliminer tous les truismes et archaïsmes qui entravent la littérature, et qui ne permettent pas selon lui « *de construire le monde et l'homme de demain* »<sup>169</sup>. Robbe-Grillet procède à une « *épuration systématique et déterminée du langage littéraire : le romancier doit en extirper les adjectifs viscéraux, les métaphores et autres figures de rhétorique analogique ou anthropocentriques* »<sup>170</sup>. Le Nouveau Roman remporte un grand succès malgré de vives contestations comme celle d'Aron, et rassemble de nombreux auteurs qui, s'ils ne se ressemblent pas, s'établissent contre la tradition romanesque : Nathalie Sarraute, Michel Butor, Claude Simon, Marguerite Duras, Alain Robbe-Grillet.

En 1957, alors qu'Émile Henriot dans *Le Monde* parle pour la première fois de « nouveau roman », Françoise Giroud publie dans *L'Express* une enquête sur la « nouvelle vague » cinématographique<sup>171</sup>. Comme la Nouvelle Cuisine, les deux mouvements artistiques furent donc recensés par des

---

<sup>167</sup> CHARBONNIER Amélie, *La restauration rapide en France 1960-2005*, sous la direction de Marc de Ferrière Le Vayer, Tours, IEHCA, 2007.

<sup>168</sup> ARON Jean-Paul, *op.cit*

<sup>169</sup> ROBBE-GRILLET Alain, *Pour un nouveau roman*, Paris, Minuit, 1963.

<sup>170</sup> ROSS Kristin, *op.cit*

<sup>171</sup> ARON Jean-Paul, *op.cit*

journalistes. Issus du milieu de la critique cinématographique (notamment des *Cahiers du Cinéma*), de jeunes passionnés (François Truffaut, Jean-Luc Godard, Jacques Rivette, Claude Chabrol, Éric Rohmer) qui œuvraient déjà pour un renouveau de leur profession, décident de passer derrière la caméra. S'attaquant à l'académisme du septième art français de l'époque, aux scénarios littéraires et aux jeux d'acteurs issus de l'art dramatique, et profitant de nombreux progrès techniques dans le domaine cinématographique, ces jeunes réalisateurs prônent un cinéma différent, adapté à son époque. La saga des films « Antoine Doinel » par François Truffaut par exemple (*Les Quatre Cents Coups*, *L'Amour à 20 ans*, *Baisers volés*, *Domicile conjugal*, *L'Amour en fuite*) symbolise les évolutions des mœurs et de la vie familiale. On remet en cause tout académisme, toute routine pour proposer des personnages absolument nouveaux, jeunes, individualistes, en quête d'indépendance et d'amour ; des préoccupations similaires à celles du public.

Il est intéressant de noter que, tout comme la Nouvelle Cuisine, la Nouvelle Vague fut considérée par certains (Jean-Paul Aron, Philippe Person<sup>172</sup>) comme un gadget publicitaire. Pascal Ory établit d'ailleurs un parallèle entre la Nouvelle Cuisine et la Nouvelle Vague : « *On sait qu'au cinéma la Nouvelle Vague serait incompréhensible sans la prise en considération des changements techniques contemporains, et principalement de ceux qui allaient dans le sens d'une plus grande souplesse de tournage. Bien que ce point soit peu relevé, il ne fait pas de doute que, de la même façon, certaines des innovations culinaires des chefs de la Nouvelle Cuisine sont liées aux progrès de l'appareillage électrique, des techniques de conservation et de cuisson, à l'accélération des transports : le culte de la « fraîcheur » de composants par ailleurs toujours plus variés est à ce prix* »<sup>173</sup>.

En 2003, un article publié à *l'American Journal of Sociology* par Hayagreeva Rao, Philippe Monin, et Rodolphe Durand, se pencha sur les relations entre la Nouvelle Cuisine et ses voisins dans le milieu du théâtre, de la littérature, du cinéma ou de la critique. Selon eux, la Nouvelle Cuisine Française fait tout à fait écho à la Nouvelle Vague, au Nouveau Roman, à la nouvelle critique car comme eux, elle se pose en « anti-écoles ». Chaque mouvement souligne le minimalisme et revendique ouvertement la recherche de la liberté face à l'autorité établie<sup>174</sup>.

Il est également intéressant de noter que la Nouvelle Cuisine influença également un mouvement culturel tel que la Nouvelle Philosophie, qui emprunta à Gault-Millau l'introduction de son guide de 1977 pour son manifeste des « nouveaux philosophes », comme le remarqua Bernard Pivot dans un article pour le magazine *Lire* intitulé « La nouvelle philosophie à toutes les sauces » : « *Encore tout estourbi par le tintamarre organisé autour des nouveaux philosophes qui ont réussi à occuper la une*

---

<sup>172</sup> Le Monde diplomatique, février 2009, « A-t-on le droit de critiquer la Nouvelle Vague ? ».

<sup>173</sup> ORY Pascal, *op.cit*

<sup>174</sup> DURAND Rodolphe, MONIN Philippe, RAO Hayagreeva, *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*, American Journal of Sociology, Vol. 108, N.4, Janvier 2003.

*de journaux aussi différents que Le Monde ou Paris-Match, sans compter la télévision ou la radio, le journal Lire verse au dossier du débat en cours un important document dont voici un extrait [...] Les plus bêtes, encouragés en douce par nos chers confrères, voient dans la nouvelle philosophie une révolution quasiment gauchiste ou nihiliste, à moins qu'elle ne soit le para-vent d'une sordide entreprise commerciale.[...] Le manifeste pour la nouvelle philosophie est « tex-tuellement » repris de l'introduction du Guide Gault et Millau 1977. À ce détail près que « cuisine », « restaurant », « plats » et « sauces » ont été remplacés par « philosophie », « pensée », « livres » et « marxismes », et, bien entendu, les illustrissimes quatre toques Bocuse ou Chapel par les non moins illustres Foucault ou Barthes. Tout le reste se trouve sous la plume de Gault et Millau. Que justice leur soit donc rendue, car ils sont les pionniers en matière de nouvelle philosophie »<sup>175</sup>.*

Nous allons voir que comme pour le Nouveau Roman ou la Nouvelle Vague, la Nouvelle Cuisine s'articule autour du même discours d'épuration, de simplification et va à l'encontre d'un ordre établi, d'un académisme. Dans *Aventures de la cuisine française*, Bénédicte Beaugé s'appuie sur une phrase de Roger-Michel Allemand pour établir un trait d'union entre les acteurs de ces différents mouvements qui prônaient tous une rupture dans leur domaine respectif : « *Pas plus que la Nouvelle Vague ou le Nouveau Roman, la Nouvelle Cuisine n'est facile à définir puisqu'en marge de certaines sympathies personnelles, elle se constitue d'abord "contre"*. Comme eux, elle peut prendre des allures bien différentes selon la personnalité de ses acteurs. *Qu'est-ce qui rapproche François Truffaut de Jean-Luc Godard ou de Jacques Rozier? Nathalie Sarraute, de Michel Butor ou de Claude Simon? Le fait qu'ils "partagent plus ou moins durablement un certain nombre de partis pris conceptuels et techniques"* »<sup>176</sup>.

### 2.3 Les précurseurs

À l'heure où les Français profitaient de l'abondance retrouvée et se régalaient autour d'opulents festins bien arrosés, des chefs œuvraient pour une façon différente de faire la cuisine, adaptée à son époque et libérée de l'académisme d'Escoffier. Alors que la France entrait dans une époque marquée par la vitesse, l'exode rural, le travail des femmes, le culte du corps, le consumérisme et l'arrivée sur le marché de produits exotiques, il faut bien imaginer que la cuisine d'avant-guerre était une protection, un refuge quasi maternel pour certains, face à ce monde en mouvement, synonyme de changement définitif de notre mode de vie.

---

<sup>175</sup> Lire, numéro double 23-24, 1977.

<sup>176</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française*, op.cit



La rupture en cuisine fut donc longue à mettre en œuvre, le « Big Bang » culinaire de 1973 est le produit de nombreux changements sociétaux et d'un long processus d'érosion de l'ère culinaire entamée dès l'entre-deux-guerres. Nous allons maintenant nous pencher sur le cas de certains grands chefs, qui, chacun à leur manière, engendrèrent de nombreuses altérations du modèle existant et qui ne connurent pas tous le succès que récoltèrent leurs élèves, les futurs chefs de la Nouvelle Cuisine Française.

L'historiographie française s'étant peu intéressée au travail de ces précurseurs, nous allons les séparer en deux groupes distincts : les provinciaux qui connurent un grand succès dans l'après-guerre et les Parisiens, plus anonymes si l'on excepte le célèbre Raymond Oliver.

### 2.3.1 Les provinciaux

Situés sur l'axe Paris-Méditerranée, la Pyramide de Fernand Point (Vienne, Isère) et la Côte d'Or d'Alexandre Dumaine (Saulieu, Côte d'Or) sont des étapes incontournables pour tous les voyageurs fortunés en route vers la Côte d'Azur. Cités comme modèles et véritables symboles de la réforme culinaire par la génération qu'ils formèrent, ces deux cuisiniers furent précurseurs dans différents domaines qui allaient de l'équipement du restaurant à la rénovation de la mise en place en cuisine. Comme André Pic à Valence ou les Bise à Talloires, ces deux chefs furent déjà novateurs en possédant leurs propres affaires dès l'avant-guerre, initiateurs d'une volonté d'indépendance des cuisiniers vis-à-vis des restaurateurs et des maîtres d'hôtels<sup>177</sup> qui poussera quelques années plus tard Paul Bocuse à dire : « La cuisine appartient aux cuisiniers ! ». Le chef lyonnais, toute sa vie, fit de Fernand Point son modèle absolu en matière de cuisine, son « vieux maître » à qui il dédicace son best-seller, *La cuisine du marché*, en 1976. Selon lui, c'est Point qui « a supprimé dès avant la guerre toutes ces sauces, ces plats compliqués, trop riches, ces garnitures qui faisaient loi dans la cuisine du XIXe siècle »<sup>178</sup>. Nous allons voir que l'apport de Point fut important certes, mais non primordial comme peut le penser Bocuse. Il pratiquait une cuisine simple (mais loin d'être simpliste) et généreuse, mais assez éloignée de la cuisine légère<sup>179</sup>. Il est également inexact d'affirmer qu'il fit sortir le cuisinier de sa cuisine. Si certes, il lui arrivait souvent de faire des tours de salle, saluant chaleureusement ses convives et leur offrant parfois une coupe de champagne, il ne sortait néanmoins jamais de chez lui. Alain Chapel raconte qu'il était une seule fois sorti en ville de sa vie, c'était pour voir Sacha Guitry en 1937<sup>180</sup>. Paradant régulièrement de table en table, les cuisines étaient tenues par son fidèle chef

---

<sup>177</sup> DROUARD Alain, *op.cit*

<sup>178</sup> BOCUSE Paul, *op.cit*

<sup>179</sup> Une de ses citations les plus célèbres reste : « Du beurre, donnez-moi du beurre ! Toujours du beurre ! ».

<sup>180</sup> DESCHAMPS Fanny, *Croque en bouche*, Paris, Albin Michel, 1976.

Paul Mercier.

Fernand Point, après un apprentissage classique terminé comme chef-saucier chez Foyot à Paris, s'installe avec sa famille à la Pyramide après que la compagnie PLM (Paris-Lyon-Méditerranée) ait refusé d'homologuer le buffet de la gare de Louhans, l'affaire de ses parents. Reprenant l'affaire en 1925 et repéré par le Michelin dès l'installation des notations, Point fait partie de la première promotion des trois macarons provinciaux en 1933<sup>181</sup>. La clef du succès de ce géant (près de deux mètres pour plus de 160 kilos) tient probablement à son mariage en 1930 avec Marie-Louise Paulin qui devint « Mado » Point et prit la tête de l'entreprise à la mort de son mari en 1955. Figure emblématique de la cuisine française d'avant-guerre, Fernand Point fut un très grand formateur : cinq des plus importants chefs du mouvement furent formés par ses soins. Paul Bocuse, Claude Peyrot, Louis Outhier et les frères Troisgros firent effectivement une partie de leur apprentissage à la Pyramide. Alain Chapel ne connut que très peu Fernand Point, il fut formé avant tout par son chef Paul Mercier. Tous évoquèrent l'importance de ce chef dans leurs parcours, et l'influence qu'il a pu avoir sur leurs cuisines. Si Paul Bocuse le considère comme le père de la Nouvelle Cuisine, c'est qu'il fut l'un des premiers cuisiniers à s'affranchir du *Guide Culinaire* d'Escoffier. Il pratiquait la cuisine du marché et jetait, après le service du soir, tous les restes pour que personne n'ait la tentation de les réutiliser<sup>182</sup> : « *Tous les matins, on doit repartir de zéro, avec rien sur les fourneaux* ». Il inculquait alors à ses élèves la simplicité, la créativité et déjà l'insoumission au dogmatisme de la cuisine codifiée. Alain Chapel symbolise ce divorce lors d'un échange avec un apprenti, retranscrit par sa tante Fanny Deschamps dans son livre *Croque en Bouche* : « *Un maître d'apprentissage peut vous inspirer, mais on ne peut pas le piller, parce que la cuisine ne se codifie pas. D'ailleurs, si tu veux un code, il est déjà écrit : c'est l'Escoffier. Tu le prends, tu l'ouvres, tu lis: " Ayez 60 grammes de beurre ; il n'en faut point 55, ni 65." Tu refermes... et tu te dépêches d'oublier !* »<sup>183</sup>.

La cuisine de Fernand Point est, en effet, singulièrement différente de celle d'Escoffier, car beaucoup moins méthodique. Avec Point, bien que les proportions puissent être importantes, c'est la dernière intuition à la minute qui domine souvent. Il croit fermement que la grande cuisine est intuitive. Une base solide dans les fondamentaux est essentielle, mais en définitive, c'est les sens de l'odorat, du goût, et de la vue, ainsi que les sentiments qui font un grand plat. Cette philosophie de cuisine rappelle la cuisine dite « de femmes », ces cuisinières qui n'avaient pas de formation professionnelle classique, leur compréhension de la cuisson étant nécessairement fondée sur l'intuition et l'instinct, plutôt que sur des connaissances codifiées<sup>184</sup>. Doit-on y voir une influence de sa femme Mado qui dirigeait les cuisines, des « Mères lyonnaises » ou des femmes de sa famille (sa

---

<sup>181</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>182</sup> *Ibidem*

<sup>183</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

<sup>184</sup> MALLORY Heather Alison, *op.cit*

mère et sa grand-mère) qui œuvraient dans les cuisines du buffet de la gare de Louhans ?

Décédé trop tôt le 4 mars 1955 à l'âge de 58 ans, Fernand Point a formé une génération de cuisiniers qui ont considérablement marqué la cuisine française de cette seconde moitié du XXe siècle. Les commentaires de ces élèves sont d'ailleurs dithyrambiques et tous reconnaissent l'influence du maître dans leurs cuisines. À la lecture des entretiens du livre de Nicolas Chatenier, *Mémoires de chefs*, les chefs cuisiniers formés par Point ne cessent de dresser des louanges à ce restaurateur si charismatique. À commencer par Paul Bocuse, qui, « *en dépit du Champagne qu'il fauchait et de sa nature farceuse – ou peut-être à cause d'elle – Paul était le commis favori de Point* » selon Alain Chapel<sup>185</sup>. Son passage à la Pyramide à partir de 1948 constitue la plus grande rencontre culinaire de sa vie : « *Simplicité, rigueur, produits extra-frais, je découvre ma cuisine, ce que je veux faire, [...] C'est déjà la qualité et l'amorce de la cuisine moderne : rien n'est trop beau. Verrerie de Baccarat, porcelaine fine, couverts de chez Christofle, nappes de chez Porthault... Chez Point, il n'y avait jamais rien de trop* »<sup>186</sup>.

Pierre Troisgros qui entre à son service en 1954 est également profondément reconnaissant : « *Point nous a insufflé l'esprit nouveau qui allait bientôt porter la cuisine française [...], nous a laissé entrevoir que l'on pouvait prendre Escoffier au mot et chercher nos propres chemins.* »<sup>187</sup>

Tout comme Louis Outhier qui rentre à la Pyramide en 1953, et qui y connut Bocuse et les frères Troisgros : « *Fernand Point avait eu le génie de comprendre que la cuisine était parvenue au bout d'un cycle, et la nécessité, en conséquence de l'épurer. La cuisine d'Escoffier était faite pour supporter le voyage des plats depuis la cuisine des palaces, souvent en sous-sol, jusqu'à la salle à manger distante d'au moins 250 mètres. Les plats devaient donc parvenir en bon état et encore chauds au bout de ce long parcours ! Les sauces collées, un peu mastoc étaient là pour tenir la baraque. La cuisine de Point avait pris littéralement à rebours cette philosophie-là, sa salle à manger n'étant éloignée de la cuisine que de quelques mètres. Le plat arrivait sur la table selon les désirs du chef. C'était un véritable coup d'estocade à la cuisine de cathédrale laissée au maître d'hôtel, au découpeur. Toute la différence était là, Point l'ayant comprise le premier. Plus on était honnête avec la belle bête, le produit exceptionnel – poisson, gibier, truffe -, plus on en tirait l'essence* »<sup>188</sup>.

Nous avons beaucoup moins de renseignements sur son collègue bourguignon Alexandre Dumaine qui tenait l'hôtel-restaurant la Côte d'Or à Saulieu. D'une personnalité probablement moins extravagante que le géant Isérois, les anecdotes sont plus rares malgré la horde de célébrités passées par Saulieu durant sa carrière. Cuisinier auprès de la Compagnie Générale Transatlantique avant de

---

<sup>185</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

<sup>186</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>187</sup> *Ibidem*

<sup>188</sup> *Ibidem*

s'installer au début des années 1930 en Bourgogne, Dumaine dirigea plusieurs établissements en Afrique du Nord, notamment en Algérie. Haut-lieu de la cuisine régionale de l'avant-guerre, Dumaine profite de l'incroyable diversité et qualité des ressources bourguignonnes pour s'affranchir de la tutelle de la cuisine internationale qu'il pratiquait dans les chaînes hôtelières du Maghreb. On se presse à Saulieu pour goûter son jambon du Morvan à la crème, sa Poularde bressane belle-aurore et ses poissons qu'il pochait systématiquement à la vapeur, mode de cuisson qui explose quelques années plus tard grâce à Jacques Manière<sup>189</sup>. Trois étoiles au guide Michelin jusqu'à sa retraite en 1964, Alexandre Dumaine décède le 2 avril 1974 à l'âge de 78 ans<sup>190</sup>.

Plus jeunes que ses deux illustres confrères, Charles Barrier fut également un annonciateur du changement en cuisine grâce à un formidable goût de l'innovation. Né le 30 Avril 1916 en Indre-et-Loire dans une famille nombreuse, Charles Barrier entre en apprentissage dès l'âge de 12 ans en pâtisserie dans des maisons tourangelles avant de poursuivre sa formation à Paris (Lucas-Carton, Larue) puis dans des palaces de province et à l'étranger, notamment à l'hôtel de Paris de Monte-Carlo et au King David de Jérusalem<sup>191</sup>. Après la guerre, il achète un restaurant nommé « Le Nègre », sinistré par les bombardements, au 101 rue de la Tranchée à Tours. Seul au fourneau, il s'efforce de combler une clientèle affamée, toujours sous le joug des restrictions (il ira même tuer du bétail clandestinement pour s'approvisionner). Avec le retour à l'abondance, Barrier gagne sa première étoile au Guide Rouge en 1955, la seconde en 1959 et la troisième en 1968. Il rebaptise son restaurant à son nom puis l'agrandit : le chef a désormais les fonds et l'espace nécessaires pour mettre en œuvre toutes les idées qui lui passent par la tête. En 1965, Charles Barrier construit un fumoir qui fait sa réputation. Gault-Millau considère son saumon fumé (qui nécessita un an de recherche) comme le meilleur du monde<sup>192</sup>. Il se met également à faire son propre pain en installant une chambre de fermentation, un four à sole et innove complètement dans le domaine de la boulangerie en réalisant des pains à base de fermentation de jus de fruits. En proposant plusieurs sortes de pains à ses clients et en multipliant les recettes, Barrier met en place des accords entre ses plats et ses pains : pain de mie à peine toasté pour le foie gras, pain blanc à la croûte craquante pour les sauces blanches et les fromages de chèvres frais, et enfin pains plus amers pour les sauces brunes, les cochonnailles ou le gibier<sup>193</sup>. Curieux, studieux et imaginatif, Charles Barrier a beaucoup lu, beaucoup recherché pour établir le meilleur accord, la meilleure recette. S'il s'intéressait aux travaux d'Escoffier et Nignon, il avait compris que ce n'était pas en les copiant que le progrès s'accomplirait en cuisine. Entretien une relation amicale teintée d'admiration respectueuse avec Paul Bocuse, il est intégré par celui-ci à sa

---

<sup>189</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>190</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>191</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 18, avril 1970.

<sup>192</sup> DE RABAUDY Nicolas, *Guide des meilleurs restaurants de France*, Paris, Lattès, 1976.

<sup>193</sup> RIBAUT Jean-Claude, « Disparition de Charles Barrier » dans *Le Monde* du 28 Novembre 2009.

bande qui le confronte à des cuisiniers bien décidés à innover en matière de cuisine. Prudent vis-à-vis des exercices de style ou des effets de mode, Charles Barrier, en passionné d'innovation, reconnaît la cohérence de la Nouvelle Cuisine lors de ses débuts : « *La Nouvelle Cuisine a remis en pratique des principes qu'on n'aurait jamais dû abandonner. La N.C.F s'inspire de principes anciens. L'allègement des sauces est indispensable, le client ne pourrait pas supporter l'ancienne cuisine, qu'on n'a plus le temps ni les moyens de faire. L'exploitant y gagne, le client aussi* »<sup>194</sup>. Dans le premier numéro du *Nouveau Guide Permanent* en Mars 1969, Barrier est cité comme un des « six jeunes grands » des provinces françaises avec Bocuse, Troisgros, Haeberlin, Outhier et Laporte<sup>195</sup>. Dans le numéro 12 d'Avril 1970, on lui accorde la note de 18,5/20 (seuls Bocuse et les frères Troisgros font mieux)<sup>196</sup> avant de le stabiliser autour de 18/20 au cours des années 1970.

Barrier pratiquait une cuisine simple, de saison, qui s'opposait à la grande cuisine classique d'Escoffier : sans fioritures, dénuée de préparations biscornues et de sauces riches. Une conception culinaire très proche de ses amis Bocuse et Troisgros, à savoir une cuisine élégante dans la simplicité. De tous les précurseurs de la Nouvelle Cuisine, il est l'un des rares (avec Delaveyne et Oliver) qui fut associé au mouvement ; bien que de nature timide et réservée, il ne fut que très rarement mis sous le feu des projecteurs. La fin de sa carrière fut assez mouvementée ; en 1983, il se trompe en donnant au fisc sa vraie comptabilité (que quelques cuisiniers avaient l'habitude de cacher) à la place de la fausse, s'attirant ainsi les foudres de la justice et quelques ennuis financiers. Puis en 1990, Jean Bardet qui rencontrait un grand succès à cette période, quitte Châteauroux pour s'installer à Tours à quelques encablures du restaurant de Charles Barrier. Chouchou de la presse gastronomique, c'est désormais Bardet qui devient la référence gastronomique de la région. Furieux, Barrier se brouille avec le jeune chef et Gault-Millau qui le soutient<sup>197</sup>. Il prit sa retraite en 1996 à l'âge de 80 ans, avant de décéder treize années plus tard.

Le père des frères Troisgros, Jean-Baptiste, n'était pas cuisinier (à son plus grand regret d'ailleurs) mais dirigeait la salle du restaurant de l'Hôtel Moderne, situé Place de la gare à Roanne. Si nous le plaçons comme précurseur, c'est qu'aux yeux de nombreuses personnalités de la Nouvelle Cuisine (ses fils, Senderens, Bocuse, Gault-Millau...), Jean-Baptiste Troisgros était un avant-gardiste. Poussant ses fils (et d'autres comme Bocuse) à inventer et sans cesse se renouveler, il fut déterminant dans leur identité culinaire. Lorsque Jean et Pierre Troisgros revinrent de leur formation parisienne, ils voulurent épater leur père en lui servant un monument de la cuisine classique, une selle de veau Orloff, que ce dernier s'empressa de renvoyer en cuisine. Les deux frères durent faire le constat amer

---

<sup>194</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>195</sup> Le Nouveau Guide Permanent, numéro 1, mars 1969.

<sup>196</sup> Le Nouveau Guide Permanent, numéro 12, avril 1970.

<sup>197</sup> Entretien avec Christian Millau

que rien n'allait dans cette préparation mythique, que ce soit la sur-cuisson de la viande ou la lourdeur de la purée Soubise et de la sauce Béchamel. Leur père les poussa donc à aller vers davantage de simplicité et de légèreté. Il leur demanda également de venir en salle rencontrer les clients pour quérir leurs avis et soigner l'image du cuisinier en leur faisant porter des vestes propres<sup>198</sup>. Notons également qu'il fut l'instigateur du Beaujolais servi frais, à température de cave, une manière de consommer le vin très à la mode dans les années 1970<sup>199</sup>.

### 2.3.2 Les Parisiens

André Guillot, voilà un nom qui revient souvent lorsque l'on aborde les prémices de la Nouvelle Cuisine ou que l'on parle d'allègement de la cuisine. À la différence de ses homologues cuisiniers de restaurants, André Guillot fut formé dans la plus pure tradition des maisons bourgeoises dont il fut le dernier grand ambassadeur. Il naquit en 1908 à Faremoutiers (Seine-et-Marne) dans une famille de la petite bourgeoisie qui l'envoya à 15 ans en apprentissage chez un pâtissier-traiteur de Chantilly. Passant par les cuisines de l'Hôtel Régina et celles de l'ambassade d'Italie, il partit ensuite travailler pour un pâtissier de Neuilly qui le conduisit dans le réseau des cuisiniers de maisons bourgeoises<sup>200</sup>. Il entre alors au service de la marquise de Polignac, sous les ordres de celui qui va devenir son mentor, Fernand Juteau, qui fut lui-même l'élève d'Escoffier. Son « vieux maître », comme il avait coutume de l'appeler, lui apprend la perfection recherchée en maison bourgeoise et les exigences d'une telle profession : la nécessité de constamment se renouveler, la rigueur dans la sélection des produits et l'économie absolue : tout devait être utilisé, rien ne devait être perdu<sup>201</sup>. En 1926, il entre au service du milliardaire excentrique Raymond Roussel à Neuilly, puis à celui du duc d'Auerstadt en Normandie. Là-bas, il invente une sauce tout à fait avant-gardiste, la « sauce Guillot », qui ne comportait ni liaison, ni farine, ni corps gras (sauf de la crème), émulsionnée par réduction. Alors qu'il devait prendre en charge les cuisines du palais Farnèse -comme son maître Juteau avant lui -, la guerre éclate et le réquisitionne<sup>202</sup>. Blessé à l'estomac au combat et devant repenser son régime alimentaire, Guillot entame dès l'après-guerre des recherches sur le système digestif et réfléchit à une cuisine adaptée aux personnes fragiles avec l'aide d'un stomatologue<sup>203</sup>. Il s'installe dans sa fameuse Auberge du Vieux-Marly en 1952 où il propose à ses clients une grande cuisine de maison bourgeoise

---

<sup>198</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>199</sup> Émission télévisée *Apostrophes : Le boire et le manger*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Shizuo Tsuji, Odette Kahn, Noëlle Chatelet, Pierre Troisgros, Louis Brécard, Jean-Baptiste Chaudet, James de Coquet. 24/02/1978.

<sup>200</sup> MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>201</sup> Gérard Vié raconte dans l'entretien qu'il nous a accordé, que lors des passages de Guillot dans ses cuisines, celui-ci l'obligeait à passer son pouce dans chaque coquille d'œuf vide pour récupérer le reste de blanc. Ainsi, toutes les six coquilles d'œufs, on récupérait un blanc entier.

<sup>202</sup> MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>203</sup> Entretien avec Gérard Vié

dans le cadre d'un restaurant. Il y accueille des grands chefs d'entreprises, des hommes politiques et des célébrités qu'il n'hésite pas à mettre dehors s'ils arrivent en retard ou s'ils ont le malheur d'allumer une cigarette au moment du repas. Découvert tardivement par la presse gastronomique, Philippe Couderc conseille à Henri Gault et Christian Millau d'aller visiter ce « sorcier » de Marly-le-Roi. Ils y déjeunent la première fois à la fin de l'année 1965. Ils ont une révélation en dégustant ses feuilletés, ses noisettes de chevreuil aux raisins et à l'armagnac, son caneton laqué aux cerises et son sorbet au thé.

Adulé par la critique et accueillant de nombreuses célébrités (Tino Rossi, Michèle Morgan, Jean-Paul Belmondo, François Mitterrand, Valéry Giscard d'Estaing...), André Guillot ne fut jamais un cuisinier starisé. Cuisinier de maison bourgeoise, il entretenait une ombrageuse rivalité avec ses collègues cuisiniers de restaurants qui accaparaient l'espace médiatique. Dans son livre *La Grande cuisine bourgeoise* écrit en 1976, Guillot donne une explication à l'antagonisme qui existait entre ces deux congrégations : « *Ceux [les cuisiniers] des restaurants s'estimaient supérieurs parce qu'ils servaient beaucoup de couverts. Les autres, assez timides malgré la qualité du travail qu'ils exécutaient et les mets qu'ils servaient, admiraient les cuisiniers de restaurants pour leur vélocité, la prestesse dont ils faisaient preuve pour servir tant de monde en un temps record* »<sup>204</sup>. Charles Barrier qui connut les deux milieux donne une autre version de l'histoire au cours d'un entretien avec Nicolas de Rabaudy : « *Ceux des maisons bourgeoises méprisaient ceux des restaurants et vice versa. Il y avait deux sociétés différentes : la Société des cuisiniers de Paris pour les restaurants et le Cuisinier français pour les employés de maisons bourgeoises et les deux familles n'avaient aucun lien d'amitié. C'était la guéguerre* »<sup>205</sup>.

Beaucoup passèrent à côté de ses principes novateurs qui s'exprimèrent avec la Nouvelle Cuisine une décennie plus tard. En effet, il affirme qu'il supprima dès 1947 les roux dans les sauces, « *cette ignominie* » qu'est la sauce espagnole, les vols-au-vent et les bouchées à la reine qu'il remplaça par des feuilletés, et mit fin aux menus trop chargés : « *Ma formule était : un seul plat (mais un grand plat), une petite chose agréable et originale avant, un dessert léger après. Je conseillais aussi un seul vin s'harmonisant avec le grand plat* »<sup>206</sup>. Il prônait des valeurs similaires (simplicité, légèreté, culte du produit, préoccupation diététique) aux « nouveaux » chefs mais jamais il ne voulut être associé à ce qu'il considérait comme des usurpateurs. Brouillé avec Michel Guérard qui révéla sa technique secrète pour avoir un feuilletage parfait (il y mettait du beurre d'Erythrée qui est une margarine végétale<sup>207</sup>) et qui avait rejoint son grand rival Jean Delaveyne, il écrivit en 1981 *La Vraie cuisine légère* en réaction à la parution de *La Grande cuisine minceur* de Michel Guérard, paru en 1976, afin

---

<sup>204</sup> GUILLOT André, *La Grande cuisine bourgeoise*, Paris, Flammarion, 1976.

<sup>205</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>206</sup> GUILLOT André, *op.cit*

<sup>207</sup> Entretien avec Gérard Vié

de mettre les points sur les « i » : « *C'est en 1934, que j'ai – le premier – découvert par hasard le secret, cherché pendant trente ans, des sauces sans liaisons d'aucune sorte : ni farine, ni féculé, ni arrow-root, ni jaunes d'œufs* ». Cuisinier solitaire et inconnu du grand public, on peut aisément imaginer la frustration de celui-ci quand les chefs de la Nouvelle Cuisine furent couverts de gloire, eux dont la cuisine n'était pas si éloignée de celle qu'il pratiquait vingt ans plus tôt dans son auberge du Vieux Marly. Il eut donc des mots très durs envers le mouvement et ses cuisiniers. Pour lui, la Nouvelle Cuisine « *n'existe pas, ces cuisiniers n'ont aucun talent gastronomique. Elle est suscitée par des clients qui n'y connaissent rien. Des choses alambiquées pour eunuques du goût !* »<sup>208</sup> Il évoque ainsi le cas du poisson cuit rose à l'arête, qui est une aberration selon lui puisque les protéines doivent être cuites à 70 degrés.

Lorsqu'il prend sa retraite au début des années 1970, il ne quitte pas le monde des cuisines pour autant. Souhaitant poursuivre la transmission de son savoir, André Guillot organise des séminaires de cuisine dès 1973 sur la Côte d'Azur où il vit depuis sa retraite. Ces séminaires vont lui permettre de se lier d'affection pour plusieurs jeunes cuisiniers qui vont le considérer comme leur gourou, leur apprenant les principes des cuisines des maisons bourgeoises qui avaient disparu après la guerre. À commencer par Marc Meneau, l'autodidacte, qu'il va suivre attentivement, perfectionnant sa technique, et qui trouve en Guillot, le maître absolu en la matière, puis Gérard Vié qu'il rencontre par l'intermédiaire d'un de ses fils. Il lui rend couramment visite dans ses cuisines à Versailles, et le pousse à sans cesse se renouveler<sup>209</sup>. Jacques Maximin, Guy Martin et Jean-Marie Amat suivirent également attentivement les séminaires du maître. Les demandes d'adhésion étant fortes (des anciens clients de son restaurant et des journalistes souhaitaient également participer), les séminaires se déplacèrent à Bordeaux, à Vézelay dans les cuisines de L'Espérance de Marc Meneau et même à Krefeld, en Allemagne. En 1983, Guillot comptait 270 participants qui s'étaient succédé depuis dix ans au sein de son séminaire<sup>210</sup>.

Admirés par ses disciples qui se regroupèrent sous « L'Association des amis d'André Guillot » montée par Paule Neyrat et le restaurateur Pierre Bardèche, Guillot avait ce quelque chose de mystique (Gault-Millau le nommait tour à tour le « sorcier » ou le « magicien » du Vieux-Marly) dans ce goût de la perfection qui fascinait ses clients et ses élèves. Cuisinier précurseur, il avait appliqué les préceptes qui allaient faire le succès de la Nouvelle Cuisine bien avant l'heure.

Dans un article sur un séminaire de cuisine qu'animait André Guillot dans les cuisines de Marc Meneau, James de Coquet livre une comparaison flatteuse qui symbolise bien la particularité du « sorcier du Vieux-Marly » : « *André Guillot appartient à cette race d'enseignants qui, depuis*

---

<sup>208</sup> Article sur André Guillot. Archives personnelles de la famille d'André Guillot. Annexe n°2.

<sup>209</sup> Entretien avec Gérard Vié

<sup>210</sup> Lettre d'André Guillot aux adhérents de « L'Association des amis d'André Guillot » de Janvier 1983. Archives personnelles de Paule Neyrat.



*Socrate, Platon, Aristote et Pythagore, jusqu'à Bergson et Alain, en passant par Abailard, ont le don de subjuguier leurs disciples* »<sup>211</sup>.

L'ouest parisien était particulièrement prolifique en talents dans les années 1950-1960, puisqu'à Bougival exerçait le grand rival d'André Guillot, un certain Jean Delaveyne.

Né en 1919, Delaveyne entre en apprentissage dès l'âge de douze ans chez Thomas, un pâtissier-traiteur de Saint-Maurice. Son chef lui ouvre les portes des Compagnons du Devoir ce qui va lui permettre de connaître 27 maisons (il passe notamment par les cuisines du palais d'Orsay et des cours royales de Hollande, de Suède et d'Angleterre) avant de s'installer à son compte d'abord à Marly en 1954, puis au Camélia de Bougival en 1956. Passionné par les arts (la musique, la sculpture et la peinture), Delaveyne a toujours entretenu le goût de la création et a très tôt perçu la routine asservissante que subissait la cuisine française au lendemain du second conflit mondial : « *Je faisais des plats que personne n'avait jamais vus, j'avais des visions, j'étais déjà moderne en 1948, j'étais contre la cuisine à la farine, les ragoûts honteux, j'étais pour la vérité* »<sup>212</sup> ou encore « *Escoffier a bloqué la cuisine pendant 50 ans ou plutôt nous avons été dirigés par des gens qui n'ont pas voulu décrocher de la méthodologie d'Escoffier pendant 50 ans, qui se sont toujours tournés vers le passé, jamais l'avenir, qui ont littéralement privé le métier d'évolution.* »<sup>213</sup>

Quand il s'installe au Camélia de Bougival, en face de l'île des impressionnistes, Jean Delaveyne se lance dans une cuisine incroyablement créative et avant-gardiste. Il estime être le premier à avoir servi de l'oseille avec du poisson (n'en déplaise aux Troisgros et à l'alose que l'on mangeait accompagnée avec cet aromate) et l'inventeur de la fameuse « salade folle » - qu'il appelle alors « salade manouche »-, tant reprise par les cuisiniers de la Nouvelle Cuisine<sup>214</sup>. Il avait également l'habitude d'accompagner certains plats de viandes ou de poissons par des sabayons aromatisés (jaune d'œuf émulsionné à chaud avec un liquide) ce qui était tout à fait nouveau et qui exprimait une volonté d'allègement des sauces<sup>215</sup>. La première étoile au guide Michelin en 1960 couronne une cuisine qui fait à la fois école et scandale. Michel Guérard, de quinze ans son cadet, trouve en Delaveyne un père spirituel. Celui-ci lui donne le goût de l'insoumission et de la cuisine libre, sans filets. Lors de l'installation de Guérard au Pot-au-feu d'Asnières, c'est grâce aux conseils de son ami Delaveyne que le jeune cuisinier s'émancipe de l'académisme issu de son passage au Crillon qui brimait totalement son imagination débordante et le rendait malheureux. Nous verrons plus loin le succès qui s'en suit. Par l'entremise de Guérard, il rencontre également Alain Senderens qui suivit de nombreux conseils du maître. Joël Robuchon eut également la chance de rencontrer Jean Delaveyne qui lui

---

<sup>211</sup> Le Figaro, *les propos de table de James de Coquet*, « Le séminaire culinaire de maître Guillot », Samedi 8 Mars 1980.

<sup>212</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>213</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *Les Nouvelles bases et techniques de la cuisine*, Paris, Téléculinaire, 1985.

<sup>214</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>215</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française*, *op.cit*

transmit le goût de l'innovation<sup>216</sup>.

Alors qu'il était particulièrement apprécié par Henri Gault et Christian Millau qui voyaient en lui un des pères de la Nouvelle Cuisine, les deux critiques s'étonnaient souvent du caractère impétueux du chef qui changeait régulièrement d'avis sur ce mouvement qui connaissait un succès fou dans les années 1970 : « *Dès que nous avons le dos tourné, Jean Delaveyne se répand en imprécations contre la "nouvelle cuisine". Son argument plus ou moins avoué, c'est qu'il ne nous a pas attendus pour être l'un des plus grands et des plus culottés créateurs de la cuisine française, cela depuis vingt ans. Et comme ce phénoménal personnage de comédie, ce copain d'abord, n'en est pas à un paradoxe près, il nous organisa une réception, lors de sa consécration par la Table d'Argent [...], où tous les plats servis - inventés en huit jours – nous furent présentés comme une interprétation française et moderne de la cuisine chinoise... Résultat admirable. [...] Canard laqué au navet cru, crème de chou-fleur au homard et coquilles Saint-Jacques, queues d'écrevisses à l'huile de piment rouge, sorbet au thé fumé, râble de lapereau fumé à l'huile de sésame. Après cela, faites-lui confiance quand il crache sur la nouvelle cuisine ! Sa carte habituelle témoigne d'ailleurs aussi bien de sa diabolique mauvaise foi : petit gris dans un consommé de queue de bœuf, feuilleté aux huîtres et au beurre battu [...], daube de pieds de cochon aux châtaignes ; vous parlez d'un classicisme ! [...] Sacré bonhomme, c'est vrai qu'il a inventé la nouvelle cuisine. Mais qu'il nous laisse - au moins – le droit de l'en féliciter »<sup>217</sup>.*

Delaveyne connut le sort que rencontrent nombre de précurseurs, son œuvre fut reconnue tardivement à sa juste valeur et il souffrit que la clientèle de ses débuts ne comprenne pas sa cuisine si innovante. Il eut beaucoup de mal à imposer sa cuisine allégée, de contraste (homard et orange, nouilles et carottes) et d'invention. « *J'ai été le monstre affreux, le mal aimé. J'avais un caractère aigu d'accord, mais je passais de très mauvaises semaines. Beaucoup de choses, d'idées, partaient du "Camélia" et personne ne le reconnaissait »*<sup>218</sup>. Deux étoiles au guide Michelin en 1972, il ne connut néanmoins jamais la récompense suprême pour une cuisine qualifiée de trop aléatoire, faite au grès de ses intuitions. Chose qui plaisait pourtant à la plupart des critiques et à Valéry Giscard d'Estaing, grand amateur de la cuisine de Delaveyne qu'il convia d'ailleurs à la cérémonie de remise de la légion d'honneur à Paul Bocuse en février 1975. Victime d'un infarctus dans les années 1980, Jean Delaveyne dut se retirer des fourneaux malheureusement trop tôt. Décédé en 1996, les éloges de ses élèves furent nombreux. Pour Joël Robuchon, « *Jean Delaveyne avait une immense culture gastronomique, et c'est de lui que j'ai le plus appris. [...] C'était le Van Gogh de la cuisine, un inventeur d'harmonies, le plus moderne de tous. Il a révolutionné la cuisine de notre génération »*<sup>219</sup>.

---

<sup>216</sup> *Ibidem*

<sup>217</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, « Nos 3500 restaurants et hôtels – France, Suisse et Belgique 1978 », hors-série, avril 1978.

<sup>218</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>219</sup> Libération, « Delaveyne, un maître cuisinier disparaît », 2 Décembre 1996.

La lecture de sa carte qu'analyse Nicolas de Rabaudy dans le *Guide des meilleurs restaurants de France*, donne une idée du fabuleux créateur qu'était Delaveyne : l'armille de copeaux au gingembre (des filets de lottes fumés accompagnés d'une salade d'avocats, d'artichauts, de gingembre, à l'huile d'olive et au citron vert), la salade d'écrevisses à la pimprenelle, le pigeonneau à l'ail doux<sup>220</sup> ou encore le homard en soupe de légumes, la soupe du même crustacé aux écorces d'orange, la salade de champignons crus chère à Gault et Millau.

Avant d'aborder le cas du précurseur le plus illustre, intéressons-nous à celui du moins connu. Malheureusement, nous avons peu de renseignements sur Alexis Humbert si ce n'est qu'il était responsable de la carte chez Maxim's et dirigeait les cuisines de son propre restaurant, le Caneton, situé rue de la Bourse, dans lequel il obtint le titre de « meilleur saucier au monde »<sup>221</sup>. Pratiquant une « grande cuisine toute simple » d'après Claude Lebey, il fut le premier à tailler des escalopes dans un filet de poisson et non des darnes comme on faisait à l'époque<sup>222</sup>. Son succès rue Royale fut presque anonyme tant Albert Blaser, le maître d'hôtel et Louis Vaudable, le propriétaire, tiraient toute la couverture à eux. Pourtant, quelques innovations bien antérieures à la Nouvelle Cuisine sont à mettre à son crédit. Il avait l'habitude de réaliser ses sauces minutes, alors que la majeure partie de ses collègues comptaient alors sur les nombreuses sauces classiques que l'on laissait mijoter sur le coin d'un fourneau. Bénédicte Beaugé prend l'exemple de sa « selle d'agneau Callas » qui est « *farcie, d'une part, d'une julienne de truffes et, d'autre part, de champignons, la selle est simplement rôtie ; la sauce est en réalité un « jus » obtenu par déglacage du récipient de cuisson avec un peu de fond de veau et de xérès, la garniture est constituée de pointes d'asperges et de pommes parisiennes* »<sup>223</sup>. À l'heure où tous ses collègues étaient emprisonnés dans une routine de répétition, aliénés au Guide Culinaire, Alex Humbert était un cuisinier créatif et inventif. Parmi ses compositions, relevons le consommé court de pigeon à la betterave rouge<sup>224</sup>, la chartreuse de perdreaux, l'omelette du curé ou la sole Albert<sup>225</sup>. On lui doit également l'invention des petits légumes qui firent les beaux jours de la Nouvelle Cuisine. Exilé en Bourgogne à sa retraite en 1969, Alex Humbert fut sollicité par Marc Meneau (sur les conseils de Jacques Pic) pour lui venir en aide alors que le cuisinier de l'Espérance connaissait quelques difficultés. Les leçons furent plus que bénéfiques, elles permirent à Meneau d'obtenir sa seconde étoile au Guide Rouge en 1976<sup>226</sup>.

---

<sup>220</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>221</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française*, *op.cit*

<sup>222</sup> Pierre Troisgros aurait découvert la technique lors de son passage dans les cuisines de Maxim's.

<sup>223</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

<sup>224</sup> ALBERT Jean-François, *Le Génie des saveurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1994.

<sup>225</sup> Le Guide Julliard de Paris 1963.

<sup>226</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

Dans un autre registre, Raymond Oliver est lui aussi un avant-gardiste. Propriétaire du Grand Véfour dès 1948, ce chef va être véritablement le premier à sortir de sa cuisine. À l'heure où les maîtres d'hôtel étaient au centre de toutes les attentions du restaurant, il va être un des premiers à inverser la tendance. Profitant de tout ce que pouvait lui offrir son époque et des progrès qui allaient de pair (développement des transports, facilité des voyages, télévision, progrès technologiques...), Oliver va amorcer de grands changements dans la vie des cuisiniers et dans la cuisine française en général.

Né à Langon le 27 mars 1909 dans une famille de restaurateurs qui y tenait l'hôtel-restaurant du Lion d'Or, il fut dès son plus jeune âge confronté au monde des fourneaux. Formé en grande partie par son père Louis qui, lecteur d'Austin de Croze et de Marcel Rouff, était un adepte de la cuisine régionale, Raymond Oliver se passionne très vite pour le *Guide Culinaire* d'Escoffier. Poursuivant son apprentissage à Paris au Moulin Rouge puis au Chambord, un grand hôtel autrefois situé sur les Champs-Élysées, il est, pour la première fois, confronté aux cuisines normalisées par Escoffier avec division des postes, hiérarchisation militaire et recettes « *extrêmement rigides* » et codifiées<sup>227</sup>. Après avoir terminé sa formation, il rejoignit son père qui lui laissa de plus en plus la main en cuisine à Langon. Devant fuir la Gironde pendant la guerre pour des petits actes de résistance qui furent probablement dénoncés, Oliver s'exila dans le sud-est de la France où il reprit plusieurs affaires sur la côte d'Azur et à l'Alpe d'Huez notamment. En 1948, on lui propose de reprendre le Grand Véfour qui tombait en désuétude et qui appartenait à Louis Vaudable, déjà propriétaire de Maxim's. Poussé par sa femme et charmé par le lieu, Raymond Oliver acheta donc le restaurant et dut faire face à un immense défi<sup>228</sup>. Un cuisinier qui rachète une affaire à un propriétaire de restaurant parisien ? Ne serait-ce pas un profond changement ? Car si dès l'avant-guerre, des cuisiniers s'étaient émancipés en province de la tutelle des restaurateurs et des maîtres d'hôtels propriétaires comme nous l'avons vu précédemment, à Paris il n'en était rien. En effet, les grands restaurants parisiens étaient tenus par des propriétaires qui n'étaient pas cuisiniers, le chef était presque un anonyme, sous les ordres de son patron qui gérait bien souvent la salle. Les Carton tenaient le Lucas-Carton et avaient comme chef Mars Soustelle, les Topolinski s'occupaient du Lapérouse où exerçait Charles Delorme, les Terrail, de La Tour d'Argent dont les cuisines étaient dirigées par Pierre Descreux, les Vaudable chez Maxim's où Louis Barthe puis Humbert supervisaient les fourneaux. René Lasserre dirigeait son restaurant éponyme et André Vrinat le Taillevent<sup>229</sup>. Une institution parisienne est donc cette fois dans les mains d'un cuisinier, ce qui constitue en soit, une petite révolution ! Son diagnostic sur la cuisine alors servie au Grand Véfour fut sans appel (« *Vaudable s'acharnait encore, avec son cuisinier à préparer une cuisine de luxe qui périssait et que ne venait plus goûter que quelque égaré ou, je l'espère, quelque esthète amoureux*

---

<sup>227</sup> OLIVER Raymond, *op.cit*

<sup>228</sup> *Ibidem*

<sup>229</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

des lieux »<sup>230</sup>) et si les premiers mois, il fit la cuisine qu'attendaient les Parisiens, à savoir une grande cuisine classique luxueuse, la mode évolua et il dut rapidement changer son fusil d'épaule s'il voulait « rester dans le coup ». Tentant sans succès la cuisine du Sud-Ouest (foie gras chaud, magret, confit, palombes, ortolans, lamproies) qui ne fut à la mode que bien plus tard, il trouva un compromis entre la cuisine classique et la cuisine gasconne qu'il tenait de son père, ce qui lui permettait déjà de proposer une grande cuisine simplifiée. Poussé par Jean Cocteau et Colette, deux illustres habitués du lieu, Raymond Oliver connut progressivement le succès avec deux étoiles en 1949, puis obtint la troisième en 1953, qu'il garda trente ans.

Trouvant son bonheur aux Halles de Baltard, il pratiquait déjà ce qu'on allait appeler plus tard la « cuisine du marché ». Refusant le menu unique et faisant la cuisine au gré de ses envies et de ses achats, il mit rapidement ses propres créations à la carte, comme les « Œufs Louis Oliver » ou encore le « Pigeon Prince Rainier III ». Parfois trop en avance sur son temps, Oliver proposa des palombes saignantes qu'on lui fit cuire, le public parisien n'étant pas encore prêt pour les cuissons courtes de la Nouvelle Cuisine<sup>231</sup>. Dans ses mémoires, il se dit l'inventeur de la « salade folle »<sup>232</sup> qu'il appelait « salade quimperlaise », ainsi que de la terrine de poisson. « *Quant à la terrine elle-même - ce plat passe-partout de la "nouvelle cuisine" -, je puis me permettre de rappeler, sans fausse modestie, que c'est moi qui suis à l'origine de la redécouverte de ce type de pâtés. [...] J'avais eu l'idée de me lancer dans la préparation de ces pâtés de poissons à l'époque des asperges vertes ; la mode prit tout de suite. Sans doute même, la réussite de ce plat, dès l'année 1953, a-t-elle grandement contribué à ma réputation en même temps qu'au lancement du Véfour. Il suffit parfois d'un seul plat conjuguant l'invention et l'attente inconsciente du public pour faire et lancer un cuisinier. Aujourd'hui, chacun a voulu inventer à son tour sa terrine de poisson, le goût n'a pas toujours suivi, car à mon sens il n'y a pas mille formules et, surtout, il n'y a pas mille saveurs* »<sup>233</sup>.

Pourtant, ce n'est pas par le biais de la cuisine que Raymond Oliver fut un des chefs les plus avant-gardistes de son temps. En novembre 1953, il devient le premier chef à avoir son émission à la télévision française<sup>234</sup>. Jusqu'en 1967, il anima chaque semaine avec Catherine Langeais l'émission *Art et magie de la cuisine*, qui le propulsa au rang de chef le plus connu de France, et le força à encore plus simplifier la grande cuisine pour la rendre accessible au grand public. Si on recense seulement 125 000 postes de télévision en 1954, on en compte 5 millions en 1965 et 10 millions à la fin de la décennie<sup>235</sup>. Grâce à lui, la grande cuisine entre dans les foyers de toutes les classes sociales pour ne

---

<sup>230</sup> OLIVER Raymond, *op.cit*

<sup>231</sup> RENOUX Jacques, « Y a-t-il une gastronomie parisienne ? », *Télérama*, 3 février 1982.

<sup>232</sup> Invention que revendiquait également Jean Delaveyne.

<sup>233</sup> OLIVER Raymond, *op.cit*

<sup>234</sup> Cependant, il ne semble pas être le premier chef français télévisé. Dans *England eats out*, John Burnett raconte qu'un restaurateur français résidant à Londres du nom de Marcel Boulestin fut le premier chef télévisé au monde de 1937 à 1939. La chaîne de télévision naissante ne dépassait alors pas le cadre du grand Londres.

<sup>235</sup> SIRINELLI Jean-François, *op.cit*

plus en sortir. Il sera imité ensuite par Michel Guérard, Michel Oliver, Joël Robuchon, jusqu'à aujourd'hui où presque toutes les chaînes ont leurs propres émissions de cuisine.

Pour la première fois de l'histoire, le chef cuisinier est sous les feux de la rampe ; car si Point et Dumaine étaient certes renommés, peu de gens étaient capables de mettre un visage sur leurs noms. Raymond Oliver devient une célébrité, il se lie d'amitié avec les célébrités, et fait entrer le cuisinier dans un autre univers que celui auquel il était habitué. Le grand chef va connaître pour la première fois le strass, les paillettes, la fortune et les voyages, rien ne sera jamais plus comme avant.

En effet, Oliver va particulièrement profiter du développement important que connaissent les moyens de transport. En 1965 il confiait : « *Depuis cinq ans, j'ai fait deux fois le tour du monde, plus quelques voyages aux U.S.A., en Afrique du Sud et au Mexique* »<sup>236</sup>, dans la préface de son livre *La cuisine à travers le monde*. Dans la continuité de La Chapelle, Carême et d'Escoffier, il fait partie de ces grands cuisiniers qui exporteront la grande cuisine française au-delà de ses frontières. Cependant, il joint à ses activités de promotion une volonté de découvrir de nouvelles pratiques et de nouveaux produits. En effet, il se vante de désosser son « Pigeon Prince Rainier III » à la chinoise<sup>237</sup>, il ramène d'Océanie le poisson cru<sup>238</sup> et s'enthousiasme pour les produits exotiques qui arrivent en masse à Paris grâce au développement du commerce aérien, tels l'avocat ou le poivre vert. En 1964, il est responsable de la restauration aux Jeux Olympiques de Tokyo et entamera avec ce pays de longues relations d'échanges qui seront un des vecteurs de la Nouvelle Cuisine française. Il fut, pareillement, annonceur du consulting qui allait lier les grands chefs aux partenaires privés. Il fut consultant à l'exposition universelle de Montréal en 1967, il loua ses services à la compagnie des Wagons-lits<sup>239</sup> et contribua à un livre publicitaire pour la marque Frigidaire en 1961 : *La Grande cuisine du froid*<sup>240</sup>. Son émission de télévision était d'ailleurs vectrice de publicité avec des partenariats de marque de casseroles, de fours et de cuisinières.

Son activité à la télévision et ses incessants déplacements le tiennent assez éloigné des fourneaux, son absence est souvent décriée, ce qui constitue une première chez un chef cuisinier. Bernard Franck écrit en 1959 un article pour le magazine « Arts » où il se projette 10 ans plus tard : « *Malgré la somnolence des sommeliers, La Pérouse reste supérieur au Grand Véfour. Raymond Oliver ne peut pas être partout à la fois : à ses fourneaux et à la télévision* »<sup>241</sup>. Dans leur *Guide Julliard de Paris 1963*, Gault et Millau prévenaient déjà que l'on pouvait être cruellement déçu si l'on dînait chez lui le mauvais jour et s'étonnèrent en 1971 de la rumeur qui prétendait qu'Oliver était redevenu plus assidu aux fourneaux de son Grand Véfour<sup>242</sup>. Oliver étant absent de ses cuisines et dépassé par une

---

<sup>236</sup> OLIVER Raymond, *La cuisine à travers le monde*, Paris, Hachette, 1963.

<sup>237</sup> OLIVER Raymond, *Adieu fourneaux*, op.cit

<sup>238</sup> RENOUX Jacques, op.cit

<sup>239</sup> MILLAU Christian, op.cit

<sup>240</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française*, op.cit

<sup>241</sup> FRANCK Bernard, *Mon Siècle, chroniques 1952-1960*, Paris, Quai Voltaire, 1993.

<sup>242</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 31, octobre 1971.

génération de chefs virevoltants dans les années 1970, le restaurant du palais royal passe de 18/20 à 17/20 en avril 1978 au classement du Gault-Millau et obtient une toque noire synonyme de cuisine traditionnelle<sup>243</sup>. En 1983, il perd sa troisième étoile au guide Michelin, deux ans après avoir égaré sa troisième toque au Gault-Millau. C'en est trop : en 1984, il rend son tablier et vend le Grand Véfour au groupe Taittinger. Il décède à Paris, le 5 novembre 1990.

Contrairement à ses homologues précurseurs, Raymond Oliver publia de nombreux livres, parmi lesquels *Art et magie de la cuisine* dès 1955, dans lequel il se considérait déjà, non pas comme un précurseur, mais plutôt comme un « libérateur ». Il revient également sur la découverte du froid artificiel qui constitue selon lui « *un tournant sensationnel de l'art culinaire* ». Les chefs ont dès lors pu traiter des produits frais ayant conservé toutes leurs qualités et abandonner peu à peu les salaisons et les marinades qui transformaient le goût des aliments, permettant une cuisine plus saine et authentique<sup>244</sup>. En 1967, il publie sa « bible », *La cuisine, sa technique, ses secrets*, dont la préface est particulièrement intéressante. Il y fait le point sur les remous que connaît la cuisine dans les années 1960 : « *La gastronomie est restée pendant longtemps l'apanage d'un petit nombre, du moins sous cette forme élaborée, popularisée par Brillat-Savarin. Cependant, la cuisine s'est démocratisée, vulgarisée dans le sens le plus noble du mot. Quel a été le moteur de cette évolution ? Deux facteurs essentiels : les transports et le matériel. [...] La cuisine dépouillée de son décor (voire de son décorum) semble mutilée ou amoindrie. Cette mise en scène peut paraître bien artificielle, elle n'en est pourtant pas moins indispensable à l'art culinaire, dont elle est d'ailleurs un aspect. [...] Nous sommes encore une fois à une charnière de la gastronomie. A quels signes extérieurs peut-on juger cette période de transition ? Un ensemble de conditions se présente à nous : l'abandon d'une certaine forme de cuisine, le refus des plus âgés à le reconnaître, la recherche d'un procédé de remplacement, le besoin d'évasion, et la curiosité qui en sont la cause. On peut dire qu'en dehors des concierges parisiennes (dernières vestales du miroton), on ne mijote plus dans les chaumières. Bien des littératures gastronomiques s'arrachent les cheveux devant une vague de lamentations. Le Barbecue fait fureur qu'il soit apache ou nippon, de jardin ou de living-room. Les cuisines exotiques sont pratiquées à l'envi à condition qu'elles soient colorées et « chaudes ». Les restaurants chinois, japonais, vietnamiens se multiplient avec bonheur dans le berceau des Escoffier ou des Prosper Montagné. C'est là une réalité qu'il serait futile de contester. Devons-nous nous en réjouir ou nous en plaindre ? Il est des courants qui ne se remontent pas. J'ai parcouru le monde avec, pour seul bagage, mes connaissances culinaires, et j'ai trouvé le même accueil à Tokyo, à Mexico, à Montréal ou à Johannesburg. Non ! La cuisine française n'est pas en péril, elle ne le sera d'ailleurs vraisemblablement jamais : elle fait simplement une « maladie de relais », une mue, une crise*

---

<sup>243</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, « Nos 3500 restaurants et hôtels – France, Suisse et Belgique 1978 », hors-série, avril 1978.

<sup>244</sup> RAMBOURG Patrick, *op.cit*

évolutive. Cette situation, qui n'apparaît pas à tous très nettement, ne laisse pas d'inquiéter un grand nombre de mes contemporains »<sup>245</sup>. Raymond Oliver rédigea dès la fin des années 1960 la synthèse de notre seconde partie. Il décela de nombreux éléments qui préfigurent la rupture entre deux ères culinaires, en l'occurrence celle du XIXe siècle et de sa cuisine classique, et celle du XXe siècle dont la Nouvelle Cuisine allait être l'élément déclencheur. Au début timoré vis-à-vis du battage médiatique qui entourait la Nouvelle Cuisine et de ces « nouveaux chefs » qui lui faisaient de l'ombre, se méfiant des copieurs et des détracteurs d'Escoffier, Oliver fut honoré d'être considéré par ses pairs comme un avant-gardiste. Bocuse et sa bande le convièrent à de nombreux rassemblements, comme celui de l'association de la « Grande Cuisine Française » montée par le chef de Collonges-au-Mont-d'Or<sup>246</sup>. Le jour de ses 75 ans, Raymond Oliver se présenta devant les caméras comme le « grand père de la Nouvelle Cuisine »<sup>247</sup>, ce qu'il fut, indéniablement.

---

<sup>245</sup> OLIVER Raymond, *La cuisine, sa technique, ses secrets*, Paris, Bordas, 1967.

<sup>246</sup> Dans son livre *Adieu fourneaux*, il donne comme sous-titre à la fameuse photo de l'association (Annexe 3), la « bande à Oliver », illustrant l'affection qu'il portait à cette jeune génération.

<sup>247</sup> LAURENCEAU Sophie, *L'énigme Raymond Oliver*, mémoire dirigé par Marc de Ferrière Le Vayer, Tours, IEHCA, 2008.





# III. La Nouvelle Cuisine, fille de son époque

## 3.1 Une cuisine post-soixante-huitarde

Nous avons vu précédemment que les années 1960 furent une décennie marquée par une croissance économique exponentielle, la fin de l'empire colonial, une nouvelle société de consommation et une libération des mœurs. La génération des « baby-boomers » qui grandit dans cette société où tout semblait désormais possible avait désormais l'âge d'avoir une conscience politique. On se mit à rêver de pouvoir tout remettre en question : les mœurs et la morale établie, les rapports sociaux et de genre, la hiérarchisation et le pouvoir en place. La guerre du Vietnam, de 1955 à 1975, heurta profondément cette jeune génération qui croyait désormais en l'amour et la paix. Sur les campus américains, des étudiants se mobilisèrent contre cette guerre, poussés par des organisations étudiantes qui revendiquent leur liberté d'expression et une lutte pour les droits civiques des Afro-Américains. Aux Jeux Olympiques de Mexico de 1968, deux athlètes américains (Tommy Smith et John Carlos) levèrent leur poing ganté de noir en pleine cérémonie de remise des médailles, défiant ainsi l'État américain et sa politique raciale. Dans les années 1970, les droits des femmes et des homosexuels, des Indiens et des Latino-Américains, ainsi que les enjeux écologiques s'ajoutèrent aux préoccupations de cette nouvelle gauche. En avril 1968, le pasteur Martin Luther King, symbole de la lutte des droits civiques des Afro-Américains fut assassiné, déclenchant des émeutes à travers tout le pays, notamment au sein de sa capitale, Washington<sup>248</sup>.

L'année 1968 est marquée par de nombreuses manifestations, grèves et revendications qui touchent tout le monde occidental. Les affrontements entre des étudiants et la police deviennent légion, à commencer par le Japon (contre l'arrivée d'un porte-avions américain), en Pologne, au Brésil (mobilisation contre la dictature), en Allemagne de l'Ouest, en Italie et en Grande-Bretagne.

En France, des manifestations ouvrières démarrent dès le mois de Janvier 1968, réclamant notamment une augmentation des salaires et une extension des droits syndicaux. Grèves et baisses des cadences de production se propagent sur tout le territoire. Les organisations étudiantes (dont quelques-unes de mouvance marxiste) opèrent une jonction et intègrent à leurs préoccupations des revendications ouvrières. Tout devient prétexte à manifestation, on souhaite se révolter contre une classe politique qui ne représente pas la jeunesse et ses valeurs, une société qui n'est plus adaptée à son époque. Au début du mois de mai, l'université de Nanterre est fermée, celle de la Sorbonne

---

<sup>248</sup> IVOL Ambre, article « USA » dans *La France des années 1968*, sous la direction d'Antoine Artous, Didier Epszajn, Patrick Silberstein, Paris, Syllepse, 2008.

occupée et des émeutes éclatent dans le quartier latin conduisant à « la Nuit des barricades » le 10. Les grèves se généralisent et le pays se paralyse. Ces troubles conduiront aux accords de Grenelle et à un referendum qui provoqua le départ de De Gaulle du pouvoir un an plus tard<sup>249</sup>.

### 3.1.1 La découverte d'une cuisine nouvelle

« *Les événements de Mai 68 ne créent rien mais dévoilent des représentations sourdement mûries depuis l'envol de la civilisation d'abondance [...] Mai 68, par le canal inattendu des gastronomes, trame dans la nation d'une révolution du goût* »<sup>250</sup>.

Ces passages des *Modernes* de Jean-Paul Aron illustrent parfaitement le poids des événements de 1968 dans ce qui va se jouer dans les années 1970. Mai 68 ouvre le champ du possible et permet une remise en cause de tout ce qui était tabou, intouchable, dangereux ; tout ce qui n'avait pas pu être remis en question lors de la décennie précédente.

Alors qu'en matière de cinéma et de littérature, les académismes furent brisés, que les tabous tombaient dans la sexualité, la cuisine était toujours emprisonnée dans ses conventions issues du XIXe siècle. Certes, les fondations de cette ère culinaire s'effritaient, tremblaient même, mais elles tenaient bon.

Pourtant, nous avons vu que depuis la fin de la guerre, des cuisiniers œuvraient dans l'ombre pour le changement. En 1964, lors d'une tournée en province pour le magazine *Candide* qui les emmène chez Dumaine, Point et Thuillier, Henri Gault et Christian Millau se retrouvent attablés au déjeuner chez un candidat probable aux trois étoiles, un certain Paul Bocuse. Si le déjeuner est plaisant, il ne les épate gère : soupe d'écrevisses, loup en croûte<sup>251</sup>, petits fromages et œufs à la neige. Ils décident d'y revenir le soir en demandant à Bocuse « quelque chose de léger ». Le chef leur apporte une salade de haricots verts *al dente* - huile d'olive - échalotes, suivie de petits rougets de roche très peu cuits qui sonnent en eux comme une révélation : « *C'était grandiose dans l'extrême simplicité. [...] La nouvelle cuisine existait et nous venions de la rencontrer* »<sup>252</sup>. Bocuse leur conseilla d'aller à Roanne, visiter ses amis les frères Troisgros qui n'avaient alors qu'une étoile au guide Michelin. Là encore, ils furent subjugués par cette « *cuisine de l'âme* », retrouvant le même esprit que celui de leur dîner chez Bocuse : simplicité, raffinement, légèreté, audace. Dans les mois qui suivent, les deux journalistes découvrent à travers la France des jeunes chefs dont les efforts allaient dans le même sens que les deux élèves de Fernand Point.

---

<sup>249</sup> ARTOUS Antoine, EPSZTAJN Didier, SILBERSTEIN Patrick (dir.), *La France des années 1968*, Paris, Syllepse, 2008.

<sup>250</sup> ARON Jean-Paul, *op.cit*

<sup>251</sup> La recette originale est de Fernand Point qui fit un saumon en croûte lors d'un dîner de l'Aga Khan à la Pyramide.

<sup>252</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

D'abord repéré par Francis Amunategui dans un papier qu'il rédige dans les colonnes d'*Aux Écoutes*, Michel Guérard, qui œuvrait dans un bistrot d'Asnières appelé le Pot-au-feu, devient la nouvelle attraction gastronomique du tout-Paris. Après une formation de pâtissier chez Kléber Alix à Mantes-la-Jolie, il devient chef-pâtissier au Crillon à son retour du service militaire. Intrigué par le salé, Guérard enchaîne les extras dans les plus grandes brigades parisiennes (Maxim's, Lucas Carton) avant de reprendre une place de chef-pâtissier, au Lido cette fois-ci. Au moment de son titre de meilleur apprenti de Paris en 1952, il fait la connaissance de Jean Delaveyne, alors intrigué par le talent du jeune homme. Ces deux pâtissiers qui s'intéressaient de près à la cuisine vont se lier d'amitié, partageant techniques, recettes et surtout une certaine philosophie de la cuisine : une pratique libre et affranchie pour se venger des cuisiniers frustrés qui s'étaient trop souvent moqués des pâtissiers. Si Guérard, qui déborde d'imagination, laisse libre cours à celle-ci lors des réceptions privées que donne Joseph Clérico (un des propriétaires du Lido) dans son château de la banlieue parisienne, il n'en est rien ailleurs. Au Lido, il concocte des pièces montées gigantesques et ses passages en cuisine sont restés sous la tutelle du guide d'Escoffier<sup>253</sup>.

Poussé par ses parents mais également par Bocuse et les frères Troisgros qu'il rencontre en 1962, Michel Guérard achète un petit bistrot à Asnières en 1965, sans même le visiter, pour 20 000 francs. Il s'agit d'un troquet vétuste situé en face d'une usine, et destiné à nourrir des ouvriers et des travailleurs du bâtiment nord-africains. Le jeune propriétaire qui ne souhaite pas perdre sa clientèle n'ose pas se lancer, et continue à servir des repas ouvriers, des sandwiches et des cafés la première année. Delaveyne avec qui il passe ses vacances et son temps libre le convainc de faire la cuisine qui lui plaît, « si tu dois crever, crève dans le bonheur ! » lui dit-il<sup>254</sup>. Le lendemain, Guérard met fin à quantité « d'années et d'années de frustrations » en se décidant à faire enfin sa propre cuisine, libre et d'homme<sup>255</sup>. Il est d'abord découvert par Francis Amunategui qui remplit le restaurant du jour au lendemain. Gault et Millau sont, quant à eux, prévenus par un lecteur du magazine, le maire d'Asnières, qui prie le tandem de se déplacer dans sa ville pour goûter la cuisine que l'on sert au Pot-au-feu. Subjugués par une cuisine si inventive, ils eurent la surprise de constater qu'ils y étaient déjà passés l'année d'avant, accompagné du restaurateur Denis, et que le repas fut complètement loupé<sup>256</sup>. Les deux critiques s'emparent du phénomène et font du Pot-au-feu l'endroit à la mode de la région parisienne. On court à Asnières se régaler de la célèbre « salade gourmande » (un emprunt de la salade folle de Jean Delaveyne : haricots verts *al dente*, asperges, truffes et du foie gras qui remplace l'huile de la vinaigrette), la blanquette de veau à la vapeur, le pot-au-feu de la mer, les poires aux épinards, les poissons cuits sur un lit d'algues, les sorbets et les feuilletés aux fruits de saison. Le public parisien

---

<sup>253</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>254</sup> *Ibidem*

<sup>255</sup> GAULT Henri, MILLA Christian, *op.cit*

<sup>256</sup> Entretien avec Christian Millau

s'étonne de cette cuisine résolument nouvelle à des années lumière de ce que pratiquaient les palaces et les restaurants à la mode des années 1960. En mars 1973, dans leur numéro « À l'ouest du nouveau », Henri Gault et Christian Millau relatent le succès que connaît Guérard au Pot-au-feu d'Asnières : « *Il est rigoureusement impossible d'obtenir le soir une des douze petites tables, sans l'avoir réservée, et encore doit-on téléphoner deux ou trois jours auparavant quelque chance de succès. Une semaine est parfois plus sûr... Pourquoi cet engouement des Parisiens les plus huppés ou les plus gourmets pour ce que proposent ces jolies grandes assiettes et un décor rustique raffiné ? Eh bien, il y a l'étonnante cuisine, inventive, toujours différente, toujours délicate que prépare Michel Guérard* »<sup>257</sup>.

Simultanément, des bistrots dont la cuisine est proche de celle de Guérard émergent un peu partout dans la région parisienne et font le bonheur de la presse gastronomique et féminine qui attendait depuis bien longtemps un renouveau gastronomique à Paris. À Pantin, c'est encore Francis Amunategui qui découvre Jacques Manière dans son Pactole ouvert depuis 1960. Celui-ci ne faisant pas recette et s'ennuyant terriblement en banlieue, déménagea en 1967 pour le 44 boulevard Saint-Germain en gardant le même nom. Les débuts furent compliqués : coupable d'une réaction épidermique suite à la visite de deux inspecteurs du Michelin un an après son installation, Manière fut à jamais banni du Guide Rouge. Il pouvait néanmoins compter sur le soutien de nombreux critiques gastronomiques qui approuvaient la cuisine inventive et peu coûteuse de Manière. Pourtant formé dans des maisons classiques (Lapérouse notamment)<sup>258</sup>, le chef du Pactole propose une cuisine résolument moderne et non-conformiste : salade de langouste, choucroute de haddock, turbot farci de mousseline de corail cuit à la vapeur, soufflé d'oursins, fricassé de canetons aux asperges, mousse de poutargue et de saumon fumé. Spécialiste de la cuisson à la vapeur dont il s'estime le précurseur en France, il y cuit les viandes, les légumes, et y consacra même un livre, *la Cuisine à la vapeur*, sorti en 1985. Dans sa préface, il relate les échanges entre la diététique et la Nouvelle Cuisine :

« *Les diététiciens nous mettaient en garde contre l'excès de lipides (entendez les graisses) dans notre alimentation ; ils nous faisaient découvrir les "gras invisibles" que contiennent les viandes et certains poissons. Tous préconisaient des cuissons rapides à la température la plus basse possible, respectant les aliments, leurs vitamines et leurs sels minéraux. [...] La diététique sans le concours des maîtres de cuisine fut longtemps synonyme de tristesse et de régime. Certes de jeunes chefs entendirent enfin ces leçons. Ils firent des sauces plus courtes, usèrent avec ménagement de l'huile surchauffée et du beurre cuit. Ils abrégèrent les cuissons. On parla alors de "nouvelle cuisine" [...] »<sup>259</sup>.*

Cette technique de cuisson, dont il devint l'apôtre, permit de jouer sur des textures que le public n'avait encore jamais expérimentées. En juin 1974, Gael Green, un critique gastronomique du New-

---

<sup>257</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 47, mars 1973.

<sup>258</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>259</sup> MANIÈRE Jacques, *La cuisine à la vapeur*, Paris, Denoël, 1985.

York Magazine, lui consacre un article dans lequel il s'étonne d'un foie de veau simplement cuit à la vapeur à « *la texture aussi riche et soyeuse que le foie gras* »<sup>260</sup>. En 1978, Jacques Manière quitte le Pactole et le Boulevard Saint Germain pour s'installer Place Maubert au Dodin-Bouffant, en hommage au héros romanesque de Marcel Rouff.

Cette année-là, il obtient la note de 18/20 au Gault-Millau, comme un certain Claude Peyrot installé au Vivarois, que Christian Millau découvrit sur l'avenue Victor Hugo. Ce chef ardéchois fit son apprentissage à la Pyramide lors de l'exaltante période où se côtoyaient Paul Bocuse et les frères Trois-gros dans les cuisines du couple Point, au début des années 1950. À la mort de l'emblématique chef de Vienne, il fait la tournée des maisons classiques : l'Oustau de Beaumanière, Ritz, Lucas-Carton, Fouquet's, Maxim's et George V, avant d'ouvrir sa propre affaire en 1966<sup>261</sup>. Il obtient la première étoile au guide Michelin dès la première année d'exploitation (1967), la deuxième deux ans plus tard avant d'obtenir la consécration suprême en 1972. Marqué par la cuisine de Point, il faisait une cuisine d'humeur, soumise aux lois des saisons, une cuisine provinciale pourtant poinçonnée d'une modernité parisienne<sup>262</sup>. Il réconciliait les « anciens » (Courtine, Couderc) et les « modernes » (Gault-Millau) autour de sa crème d'oursins au kirsch, de ses huîtres au curry, de la queue de bœuf grillée aux braisages de moutarde, de son feuilleté à la crème ou de sa mousse à la banane.

La cuisine servie par les frères Minchelli alors installés au restaurant Le Duc était, elle, d'une simplicité qui détonnait totalement dans la restauration parisienne de l'époque. Paul, le cuisinier, venait de l'île de Ré où il possédait un bistrot sur le port de la Flotte-en-Ré, qu'il nomma Le Duc, en l'honneur du duc de Buckingham qui débarqua sur l'île et prêta main forte au bastion protestant de La Rochelle en 1627. Il y découvrit le poisson cru en 1966, par l'intermédiaire d'un couple de clients (avec qui il deviendra ami) de passage en vacances, Slavik et Claude Brouet, qui avaient l'habitude de consommer des sardines et de la daurade crues comme on en mangeait en Bretagne et dans les Charentes<sup>263</sup>. Son frère Jean quitta le bâtiment et le rejoignit à Paris, où ils s'installèrent à la fin des années 1960 sur le boulevard Raspail. Paul Minchelli ramena ce procédé tout à fait original pour les palais parisiens, et se lança dans des créations telles que le tartare de poisson (aujourd'hui vulgarisé) avec du saumon sauvage et du bar, proposa des poissons très peu cuits (rose à l'arrêt) et bruts dans l'assiette, peu ou pas de sauces et de garnitures, juste de l'huile d'olive, parfois des herbes, du sel et du poivre. La clientèle est sous le choc. Ces poissons servis dans le plus grand dépouillement n'ont plus rien à voir avec le poisson de la cuisine bourgeoise, qui avait l'habitude d'être bien cuit, au court-bouillon, sous une sauce épaisse ou meunière. Si les réactions des clients sont parfois violentes, les deux frères peuvent compter sur le soutien de toute la critique gastronomique, de Gault-Millau (qui

---

<sup>260</sup> GREEN Gael, « Paris is My Oyster », New York Magazine, 24 juin 1974.

<sup>261</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>262</sup> Les époux Peyrot étaient amateurs d'art contemporain, de « formes nouvelles, de lignes sobres, pures, dépouillées » et avaient décorés le restaurant d'une façon résolument moderne et avant-gardiste (ameublement Knoll et Saarinen).

<sup>263</sup> Entretien avec Claude Brouet.

le découvre grâce à Slavik) à Courtine, d'Amunategui à Philippe Couderc, qui multiplient les papiers élogieux, et remplissent le restaurant<sup>264</sup>. Ils sont les inventeurs de la cuisine du poisson moderne.

Si la vague anti-autoritaire de Mai 1968 amplifia considérablement l'onde de choc que constituait la cuisine anti-dogmatique de ces jeunes chefs, elle fut également à deux doigts de briser la carrière d'un des chefs les plus emblématiques du mouvement. Alain Senderens s'installa rue de l'Exposition le 1<sup>er</sup> avril 1968, ouvrit le 2 et subit les manifestations du mois suivant. Le centre de la capitale en état de siège permanent, les clients étaient rares et il fut contraint de mettre la clef sous la porte. Heureusement pour lui, le critique Jean Ferniot lui demanda de ne pas fermer son restaurant avant la parution d'un article qui lui serait dédié, et qui sauva finalement son restaurant<sup>265</sup>. Après son apprentissage à l'Hôtel des Ambassadeurs de Lourdes, Alain Senderens approfondit sa formation au sein des plus fameuses brigades parisiennes des années 1960, d'abord à la Tour d'Argent de 1962 à 1963, au Lucas-Carton de Mars Soustelle (1963-1965) puis au Berkeley (1965-1968), où son chef André Moreau le contraignit à rester dans des gammes très classiques (tournedos Rossini, canette à l'orange, chevreuil sauce Grand Veneur), lui qui débordait d'imagination et qui rêvait de faire une cuisine d'auteur. Il saute le pas en 1968 donc, avec son restaurant à qui il donne le nom d'Archestrate, un poète et gastronome grec du IV<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ qui avait déjà couché sur parchemin les préceptes de la cuisine que voulait faire Senderens, à l'assaisonnement et aux cuissons respectueuses du produit<sup>266</sup>. À l'entrée de son restaurant qui déménagea rue de Varenne en 1971, il accrocha une pancarte citant Archestrate : « *Rappelle-toi d'assaisonner les poissons à chair délicate d'huile et de sel fin seulement, car ils renferment déjà la vertu de la bonne saveur... Il y a plusieurs façons de préparer le lièvre, mais la plus excellente est de le rôtir à la broche, de le retirer encore saignant, et de le poudrer seulement de sel.* »<sup>267</sup> Des prescriptions que l'on retrouve au XVII<sup>e</sup> siècle, notamment dans les écrits d'L.S.R, et que prêchèrent les apôtres de la Nouvelle Cuisine dès la fin des années 1960. Passionné de lecture et d'histoire (notamment de l'Antiquité), il s'amuse à remettre au goût du jour des recettes issues d'anciens livres de cuisine, tels les écrits d'Apicius (le fameux canard), du *Ménagier de Paris* écrit au XIV<sup>e</sup> siècle (le brouet d'anguilles) ou de *La Cuisinière bourgeoise* de Menon dont il dégage les escargots en fricassée de poulet. Dès le second numéro du magazine de Gault et Millau, on parle de l'Archestrate dans un article intitulé « Les étoiles que Michelin ignore » ; il y est dit que « *Mr Senderens, jeune chef plein de talent, remet à la mode des vieilles recettes oubliées* », mais que son « *archaïsme culinaire (est) parfois excessif* »<sup>268</sup>. L'institution auvergnate exauça les vœux du tandem en accordant à Alain Senderens en 1970 sa première étoile, avant qu'il

---

<sup>264</sup> Entretien avec Paul Minchelli.

<sup>265</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>266</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>267</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>268</sup> Le Nouveau Guide Permanent, numéro 2, avril 1969.

déménagement l'année suivante pour la rue de Varenne où il obtient ses deuxièmes (1974) et troisièmes étoiles (1978).

La réforme culinaire qui s'opérait en province chez les frères Troisgros, Haeberlin, Pierre Laporte, Louis Outhier et Paul Bocuse trouve son écho parisien, plus insolent et créatif, dans cette jeune génération de bistrotiers. Comme nous l'avons vu précédemment, le courant régionaliste avait effrité la grande cuisine classique en province, alors qu'à Paris, celle-ci régnait en maître, poussant Guérard, Manière, Peyrot, Faugeron, Denis, Minchelli, Senderens à des créations plus hétéroclites<sup>269</sup>. Tous souhaitaient se rencontrer : les Provinciaux « montaient » à Paris pour découvrir de jeunes cuisiniers avec qui ils partageaient des valeurs communes, et les « Parisiens » (la plupart sont tous provinciaux d'origine) visitaient les grandes cuisines de leurs collègues à Roanne, Collonges ou Illhausern. Il régnait en ce début d'années 1970 une effervescence gastronomique hexagonale, Mai 1968 avait réveillé Paris et permettait aux chefs provinciaux d'oser de plus en plus, la clientèle parisienne étant désormais aguerrie aux changements. Au début des années 1970, deux chefs particulièrement vinrent gonfler l'effectif de cette équipe de cuisiniers « révolutionnaires ».

Alain Chapel perdit son père à la fin de l'année 1969 et devint le seul et unique chef du restaurant La Mère Charles à Mionnay qui venait d'acquérir sa seconde étoile. Formé par Jean Vignard à Lyon (Chez Juliette) puis à la Pyramide par le chef Paul Mercier, il rejoint ses parents en 1967 qui possédait le restaurant de Mionnay depuis 1939. Il est considéré comme un cuisinier prodigieux par ses pairs et la presse gastronomique. Gault et Millau évoquent une première fois un repas à Mionnay en décembre 1971, où ils dégustent notamment une salade de homard, des aiguillettes de bœuf en gelée et un pâté d'anguilles chaud<sup>270</sup>. Il obtient la troisième étoile à seulement 35 ans, en 1973, ce qui en fait le plus jeune chef de l'époque à recevoir une telle récompense. Parmi les témoignages collectés, il ressort souvent qu'Alain Chapel était le plus talentueux des chefs français des années 1970. De nature anxieuse, le chef de Mionnay n'a pas eu le succès médiatique qu'il aurait mérité, peu à l'aise dans la communication que son voisin Paul Bocuse, maîtrisait lui parfaitement.

1969 fut également l'année où Roger Vergé devint propriétaire du Moulin de Mougins, dans les Alpes Maritimes. Formé par un ancien de la Tour d'Argent dans sa ville natale de Commentry (Allier), celui-ci l'envoie dans l'institution de Claude Terrail pour entamer une formation parisienne. Après la Tour d'Argent, il reste trois ans au Plaza Athénée, passe au Scribe, avant de partir au Maroc pour l'ouverture de l'hôtel « El Mansour » de Casablanca. Passionné par les voyages (et notamment l'Afrique), il part ensuite pour l'Oasis d'Alger, puis l'Hôtel de Paris de Monte-Carlo, Nancy, Saint-Moritz, Vittel, le Kenya, le Lavandou (où il dirige le Club de Cavalère, 2 étoiles au Michelin) puis la

---

<sup>269</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>270</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 32, avril 1971.



Jamaïque. Lassé des déplacements saisonniers, Roger Vergé décide de s'installer avec sa femme Denise qu'il a rencontrée sur la Côte d'Azur<sup>271</sup> : un lieu qui lui permet de rester au contact du soleil, à qui il dédia sa cuisine. Reprenant une affaire moribonde, un papier de Philippe Couderc (qui était un client fidèle du Lavandou) pour *Minute* lance son affaire. À Mougins, il signe une cuisine provençale réinventée, dénuée d'artifices et faisant la part belle aux légumes, aux herbes, aux poissons et crustacés de la Méditerranée.

Ces cuisiniers, comme les écrivains du Nouveau Roman ou des cinéastes de la Nouvelle Vague, ne se ressemblaient guère. Tous avaient leurs propres cuisines, leurs propres philosophies, mais tous se regroupaient autour d'une même idée : la cuisine devait changer. Partageant idées et recettes, mais refusant toute copie, ces cuisiniers se lièrent d'amitié les uns les autres. Ce formidable brainstorming accoucha d'une des périodes des plus prospères dans l'histoire de la cuisine française. Surnommée la « Bande à Bocuse », quelques-uns de ces cuisiniers fondent l'association de la Grande Cuisine Française en 1973 qui leur permet de travailler ensemble et de signer des contrats juteux. En septembre 1973, Henri Gault et Christian Millau, qui permirent de nombreux rassemblements entre les cuisiniers, se réjouirent d'une telle initiative de « leurs » poulains : « *Sans campagne tapageuse, sans appui publicitaire qui les aurait marqués de façon douteuse, ils ont commencé par s'aider les uns les autres, en s'établissant un dialogue permanent, en se révélant leurs recettes, leurs tours de mains, en se communiquant tous les produits de qualité qu'ils pouvaient découvrir, et surtout en créant un esprit de coopération, assez unique dans une profession où l'individualisme et le particularisme font trop souvent la loi. Comme toujours, c'est l'étranger qui, en premier, a réagi. Au Japon, aux États-Unis, en Afrique, au Portugal, on a demandé à la G.C.F de venir expliquer et démontrer l'excellence de la nouvelle gastronomie française, libérée de ses fastes outranciers, de ses conceptions surannées, de ses plats d'apparat et de ses sauces indigestes* »<sup>272</sup>.

Devant l'émergence simultanée de talents qui fissurent de toutes parts l'édifice d'Escoffier, Henri Gault et Christian Millau proclament l'avènement du mouvement dans leur numéro mythique d'octobre 1973. Sur la couverture, un énorme coq fatigué regarde un nouveau coq sortir de l'œuf, multicolore, vif et criant : « Vive la Nouvelle Cuisine Française ! ». Le tandem consacre – et nomme pour la première fois – une rupture qui était déjà en cours depuis plusieurs années. À l'intérieur du magazine, on trouve un dessin d'un jeune chef aux cheveux longs, svelte et souriant, qui plante une pancarte « Vive la Nouvelle Cuisine Française » dans le ventre d'un cuisinier médaillé bedonnant, au nez rougi et couché sur le sol, comme vaincu par son jeune collègue. Le dessin provocateur est accompagné d'un texte au ton désinvolte qui annonce la fin de la cuisine du XIXe siècle, et l'avènement d'une

---

<sup>271</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>272</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 53, septembre 1973.

nouvelle ère en accord avec son temps : « *Cette cuisine, ce style, bardés d'à peu près et farcis de truismes sont en train de mourir. Tant mieux. D'autant plus qu'une autre cuisine leur succède, se crée sous nos yeux et éclate de santé, de bon sens et de bon goût. La cuisine française est morte (n'est ce pas MM. du Times qui vous en réjouissez ?). Eh bien, vive la nouvelle cuisine française ! [...]* »  
 « *Notre but n'est donc pas de précipiter Curnonsky à bas de son socle, mais de prier ce gros monsieur farceur d'en descendre gentiment et d'aller s'asseoir dans les rangs, avec ses camarades Brillat-Savarin, Carême et autres beaux-parleurs* »<sup>273</sup>. Pour appuyer cette prise de pouvoir, Gault et Millau rédigent un décalogue qui s'oppose à tous les dogmatismes et pratiques hérités du XIXe siècle : « *Ces lois portent sur une dizaine de points essentiels qui placent la nouvelle cuisine aux antipodes de celle de l'avant-guerre, elle-même issue (mais déformée) de celle du XIXe siècle* ».

Les dix commandements de la Nouvelle Cuisine sont :

- I. Temps de cuisson réduit (que Gault et Millau surnomment « à la chinoise ») pour les poissons, crustacés, coquillages, volailles, gibiers, veau, certains légumes verts et les pâtes. Le tandem cite comme exemple la langouste rôtie chez Denis, le poisson de chez Le Duc, les grenouilles de chez Haerberlin, les haricots verts de Bocuse, le canard de chez Guérard, les écrevisses de chez Troisgros.
- II. Une nouvelle utilisation des produits : la cuisine du marché.
- III. Diminuer le choix des cartes.
- IV. Ne pas être systématiquement modernistes.
- V. Employer et s'adapter aux techniques d'avant-garde.
- VI. Stop au faisandage.
- VII. Alléger sa cuisine : stop aux sauces brunes et blanches, espagnoles, périgieuses, financières, grand veneur, béchamel, mornay, glace de viande, fond de veau, sang, roux, gélatine, fromage, fécule.
- VIII. Ne pas ignorer la diététique.
- IX. Stop aux présentations truqueuses.
- X. Être inventif : tout est permis !<sup>274</sup>

L'héritage de Mai 1968 se ressent particulièrement dans ce dixième commandement. En déclarant la liberté totale aux cuisiniers, Gault et Millau s'assurent de la fin de règne du *Guide Culinaire* d'Escoffier comme référentiel absolu. La Nouvelle Cuisine, en se posant comme anti-école, ouvre tous les champs du possible en matière de cuisine, ce qui constitue une révolution en soit tant la gastronomie était normée, enfermée dans ses dogmes. Ce coup d'éclat médiatique auquel assistent les 1 200 000

<sup>273</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 54, octobre 1973.

<sup>274</sup> *Ibidem*

lecteurs du magazine<sup>275</sup> se veut le point de bascule dans une nouvelle ère culinaire, acte central de nos recherches.

### 3.1.2 Une cuisine en quête de légèreté et de naturel

La crise économique qui survient au début des années 1970 est un terreau favorable aux courants de pensée soixante-huitarde, à savoir le refus de la société de consommation, le rejet de la ville pour la campagne, le retour aux sources et à la nature. Une écologie politique voit le jour, notamment suite au naufrage du pétrolier libérien *Torrey Canyon* qui déverse 123 000 tonnes de pétrole sur 180 kilomètres de côtes anglaises et françaises, le 18 mars 1967. Autrefois cantonnée à quelques associations et scientifiques, la défense de l'environnement devient une préoccupation politique et sociale. On s'interroge sur son rapport au corps, sur la place de l'être humain et de la société face à la nature. En 1972, le penseur Serge Moscovici écrit *La Société contre nature*, critique violente du progrès, du monde occidental et de sa domestication des dimensions naturelles de l'homme et de son milieu. Il y compare notamment le génocide des Indiens d'Amérique au sort des villageois français<sup>276</sup>. Une pensée qui fait écho à la lutte des paysans du plateau du Larzac, menacés de perdre leurs terres suite au projet du ministre de la défense, Michel Debré, d'étendre le camp militaire de 17 000 hectares pour permettre la manœuvre de blindés en plein contexte de guerre froide. Des actions militantes commencent en mai 1971, les tracteurs montent à Paris et les éleveurs font brouter leurs moutons sur le champ de Mars. Au cri de « Tous au Larzac ! » des éleveurs, des agriculteurs, des écologistes et même des ouvriers, se retrouvent dans les rassemblements géants d'août 1973 (80 000 personnes) et 1974 (100 000 personnes)<sup>277</sup>. Antimilitarisme, écologisme, lutte contre le pouvoir en place, la lutte du Larzac est un maelström de revendications soixante-huitardes. Le retour à la terre et à la nature s'exprime aussi par la création de communautés qui s'exilent en Ardèche ou dans les Cévennes, se sauvant des maux de la ville par la cueillette, l'élevage de caprins et la culture de fruits et de légumes, aux méthodes bien éloignées de l'agriculture intensive qui fait scandale. Le développement agronomique et des industries agro-alimentaires que connaît la France depuis les années 1960 génère des attitudes anxieuses : on parle de poulet aux hormones, de steak au pétrole, de barquettes surgelées, de fast-food, de nourriture industrielle, de pilules nourrissantes et de cuisine en kits. Face à ces angoisses, la grande cuisine apparaît comme un rempart (un peu poreux comme nous le verrons plus loin). Le film de Claude Zidi, *l'Aile ou la cuisse*<sup>278</sup>, est un parfait

---

<sup>275</sup> Chiffre donné par Gault-Millau, *Ibidem*

<sup>276</sup> GAY Vincent, article « Écologie » dans *La France des années 1968*, sous la direction d'Antoine Artous, Didier Epsztajn, Patrick Silberstein, Paris, Syllepse, 2008.

<sup>277</sup> ABERDAM Serge, article « Les Paysans », *Ibidem*

<sup>278</sup> Film français de Claude Zidi, Les Films Christian Fechner, 1976.

témoignage de cette crainte de voir l'alimentation industrielle envahir les assiettes françaises. Julien Guiomar y campe le personnage de Jacques Tricatel (parodie à peine cachée de Jacques Borel), un puissant industriel de l'agro-alimentaire qui souhaite infiltrer la grande restauration afin d'obtenir les précieuses étoiles que délivre le Guide Ducheimin (pastiche du Guide Rouge), présidé par Louis de Funès. Lors d'une scène mythique où le héros se voit forcé d'avalier du Tricatel au risque de prendre un coup de fusil par un chef vexé d'avoir perdu ses étoiles, Charles Ducheimin tombe malade et en perd même le goût. La visite de l'usine de Tricatel à la fin du film symbolise la paranoïa des consommateurs : chaire de poisson industrielle, poulet à la peinture, salades en plastique, steaks de pétrole, voire anthropophagie lorsque Tricatel propose de réduire Ducheimin et son fils en boîtes de conserve. La toute dernière scène est d'ailleurs ironiquement pessimiste puisque Charles Ducheimin, lors du repas de son intronisation à l'Académie Française, se retrouve à déguster une sorte de bouchée à la reine industrielle dans un lieu qui symbolise pourtant le classicisme et la tradition. Ce film tourné au milieu des années 1970 traduit les aspérités de cette France qui d'une période de prospérité et de goût de la nouveauté, bascule dans une époque de crise, teintée de défiance à l'égard de la modernité. Les éléments soixante-huitards sont omniprésents, que ce soit la critique du patronat et celle du mercantilisme, ou le conflit de génération illustré par Coluche, incarnant le fils de Ducheimin, qui préfère s'embarquer dans une aventure collective, proche de l'utopie, que de poursuivre la tradition familiale.

La même année sortent deux best-sellers de la littérature gastronomique qui sont significatifs de cette quête de nature, de vérité et de santé. Le premier est consacré à un des principes absolus de la Nouvelle Cuisine, la *Cuisine du marché* de Paul Bocuse, qui s'avère être une réponse formidable à la nourriture industrielle en distillant des principes écologiques de base. L'introduction reflète d'ailleurs les préoccupations des cuisiniers et de leur public en ce début d'années 1970 : « *J'entends répéter de toutes parts qu'il n'y a plus de bons produits. [...] Au risque de surprendre, je dirais qu'en 1976 nous pouvons trouver les meilleurs produits qui soient et n'importe où, grâce, entre autres, aux moyens de transport modernes. Il suffit de prendre son temps, d'examiner, de flâner en un mot. L'ennuyeux, c'est que mes contemporains semblent perdre peu à peu le sens du déroulement des saisons, le sens du rite, du cérémonial qu'apporte avec ses particularités propres chaque saison. On veut manger des asperges à Noël, des fraises au Jour de l'An, du gibier à Pâques ! Faut-il rappeler que les bonnes tomates se mangent en août, les meilleures cerises en juin... et que le calendrier intervient sans cesse dans la préparation des menus ? Il ne faut donc pas que la ménagère ouvre mon livre et décide de préparer tel ou tel plat. Je lui conseillerai plutôt d'aller faire son marché. Là, elle verra ce qui est disponible, elle cherchera dans le livre une recette pour l'accommoder* »<sup>279</sup>. Bocuse se fait également le passeur de recettes de ses amis qu'il publie : pâté d'anguilles chaud de Roger Vergé, cassolette

---

<sup>279</sup> BOCUSE Paul, *op.cit*

d'écrevisses marinières de Charles Barrier, escalope de saumon à l'oseille des frères Troisgros, loup aux algues de Michel Guérard, chapon farci de Louis Outhier, coquilles saint jacques aux petits légumes de Pierre Laporte, rouget au pistou de Raymond Thuilier, gâteau de foies de volailles d'Alain Chapel, sauté d'agneau aux petits légumes de René Laserre, ragoût de ris de veau aux écrevisses de Gaston Lenôtre et le lièvre à la royale de Paul Haeberlin. Quelques recettes de Nouvelle Cuisine côtoyant un répertoire classique, ce livre est significatif de la carrière de Bocuse, qui ne fut pas vraiment un créateur mais plutôt un passeur : passeur de l'esprit de Fernand Point, de principes qui firent la Nouvelle Cuisine, des recettes de ses amis, mais également des recettes d'Alfred Guérot, qui, nous le verrons plus loin, lui ont causé quelques soucis.

Pour le sociologue Claude Fischler, la sortie du livre de Bocuse correspond à un tournant dans la préoccupation des cuisiniers pour la saisonnalité, des cycles naturels et du respect du produit brut. Les frères Troisgros refusent de citer des plats dans le guide Michelin, se réfugiant derrière la mention « selon saison ». Ils seront imités par sept chefs sur les 20 trois étoiles français dans l'édition du guide 1980. « *Le cuisinier se met à l'écoute de la nature, sinon à ses pieds, et ne cherche plus, comme le maître queux issu du XIXe siècle, à la dominer impitoyablement en transformant les produits pour les rendre méconnaissables* »<sup>280</sup>.

Le deuxième ouvrage à succès est celui de Michel Guérard, *La Grande cuisine minceur*, qui s'avèrera être un succès international avec plus de un million et demi de livres vendus, traduits en douze langues. Un livre de cuisine révolutionnaire qui propose des recettes raffinées destinées à faire maigrir, une première. Comment Guérard est-il devenu le chantre de la cuisine légère, lui, le cuisinier gourmand rebondi du Pot-au-feu ? En 1972, il rencontre celle qui sera sa femme, Christine Barthélémy, dont la famille gère une chaîne de stations thermales dans les Landes. Prêt à tout pour plaire à la jeune femme, Michel Guérard est préoccupé par son poids qui ne cesse d'augmenter, devenant même une hantise lui causant maux de tête et angoisse<sup>281</sup>. Période qu'il retrace dans l'avant-propos de son livre : « *Voilà quarante-deux ans que je rêve, plus le jour que la nuit, d'ailleurs. Ce matin-là, je m'éveillai en sueur, d'un sommeil lourd et adipeux. Toute la nuit, comme tant d'autres nuits, j'avais tenté de m'envoler ! Mais cette fois, en vain, hélas ! Mon pauvre corps, lesté de trop de relents de sauces riches et voluptueuses, avait tant et si bien enflé qu'il me clouait pour l'éternité à ce sol où le rêve a perdu pied... Pour sûr ! Que de centimètres de tour de taille parcourus depuis l'image lointaine du premier communiant que je fus : genoux cagneux, visage émacié, oreilles décollées... ! Voilà où m'avait mené mon métier... [...] La veille au soir, la belle et mystérieuse Christine, qui avait (déjà ?) sans doute choisi de m'épouser quelques mois plus tard, m'avait gentiment murmuré au creux de l'oreille : "Vous savez, Michel, si vous perdiez quelques kilos, cela vous irait bien." Quel choc ! Je compris*

---

<sup>280</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

<sup>281</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

qu'il fallait gommer cette graisse de la honte et perdre quelque embonpoint pour gagner le cœur de Christine »<sup>282</sup>. Le jour où elle entend Guérard parler à la radio de cette prise de conscience sur Europe n°1, le 16 février 1974, la diététicienne Paule Neyrat, surprise d'écouter un chef parler de nutrition, lui écrit pour le féliciter. S'ensuit une correspondance entre le cuisinier, la diététicienne et son mari diabétologue, qui lui enseigne cette science dont la France s'est éprise au cours des années 1960<sup>283</sup>. Une formation accélérée qui fut le point de départ de sa cuisine légère. D'ailleurs, dans une lettre que le chef leur écrit suite au premier courrier envoyé par Paule Neyrat dans lequel elle avait joint des brochures spécialisées, Guérard leur confie : « *Je suis bien heureux et bien aise que nous ayons, à l'endroit de la cuisine dite "tristement" de régime, les mêmes sentiments plus allègres, tendant à une efficacité tout aussi certaine, mais, psychologiquement plus saine parce que plus réconfortante et réjouissante* »<sup>284</sup>. Alors, lorsqu'en 1974, le Pot-au-feu est condamné à la démolition suite au projet de construction d'une route et après avoir essuyé quelques échecs dans le but de reprendre les cuisines de restaurants prestigieux (Maxim's<sup>285</sup>, Laurent), Michel Guérard saute le pas et s'installe à la station thermale d'Eugénie-les-Bains où il a désormais toutes les clefs en main pour mettre au point sa grande cuisine minceur. Convaincu que l'homme doit changer sa façon de nourrir, il veut rendre la nourriture de régime joyeuse et gourmande, loin des carottes râpées, des steaks grillés ou des haricots verts à l'eau. Pour se faire, il bannit la liaison à la farine, la remplaçant par celle aux purées de légumes ou aux produits laitiers allégés. Il diminue considérablement l'emploi des œufs, de la crème et du beurre, en étuvant à sec ou en trouvant de nouveaux accords, comme la salade d'écrevisses où la vinaigrette est remplacée par une mousse de fromage blanc aux échalotes, fines herbes et jus de citron<sup>286</sup>. En proposant une « semaine minceur à Eugénie-les-Bains », Guérard s'engage à faire maigrir ses clients en cure et à leur rendre la santé.

À la lecture du livre, de ses menus, de ses recettes et à la vue du dressage des assiettes, la grande cuisine minceur de Michel Guérard semble être une des meilleures représentations de l'ascèse, évoquée comme une des particularités de la Nouvelle Cuisine selon Jean-Paul Aron : « *Chacun le sait et les psychanalystes le savent mieux que n'importe qui, l'ascèse et la jouissance ne sont absolument pas contradictoires. [...] Dans la nourriture et dans la nouvelle cuisine, la dimension ascétique est tellement criante. Nourriture du peu, donc réduction de la profusion, réduction de l'abondance et de cette forme de jouissance qui était celle de la gastronomie pendant les décennies de l'abondance. Gastronomie du bref, parce que comme c'est peu, c'est également du bref. Mais surtout gastronomie de la légèreté, de l'impalpable ; les mousses, les coulis... tout ce qui se sent à peine, tout ce qui se*

---

<sup>282</sup> GUÉRARD Michel, *op.cit*

<sup>283</sup> Entretien avec Paule Neyrat.

<sup>284</sup> Lettre de Michel Guérard écrite à Paule Neyrat le 21 février 1974. Archives personnelles de Paule Neyrat.

<sup>285</sup> Le maître d'hôtel Roger Viard avait posé son veto en déclarant que jamais il ne travaillerait sous l'autorité d'un chef.

<sup>286</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

défini à peine. »<sup>287</sup> En effet, les champs lexicaux du léger, de l'aérien, du vaporeux et du liquide sillonnent le livre, formulé d'une façon telle qu'ils suscitent une gourmandise décomplexée : crème d'oseille mousseuse, gigot de poulette cuit à la vapeur de marjolaine, soufflé léger aux poires, coulis d'asperges, de tomates fraîches, d'artichauts, œuf au plat à l'eau, mousseline de grenouilles au cresson de fontaine, sabayon de Saint Pierre en infusion de poivre, turbotin cloué d'anchois à la vapeur de safran, blanquette de veau à la vapeur, foie de veau à la vapeur, baron de lapereau à la vapeur d'hysope, purée-mousse de céleri au persil, de poireaux, de choux fleurs, de haricots-verts, de poires aux épinards, de carottes, de cresson, d'oseille... Les photographies des dressages d'assiettes sont également sans équivoques, les fruits sont présentés bruts ou juste découpés comme dans la photographie de la gelée d'amandes aux fruits frais<sup>288</sup> ou dans celle de la grande assiette des fruits et sorbets du temps<sup>289</sup>. Le produit est à chaque fois parfaitement identifiable, comme si on l'avait juste sorti de son environnement, puis posé sur l'assiette (comme pour la salade d'écrevisses de rivière<sup>290</sup>) pour y être consommé. La main de l'homme étant vue comme perverse, on retire tous les artifices qui la caractérisent pour que seule la nature s'exprime dans l'assiette. Selon Aron, c'est en cela que s'exprime la différence fondamentale entre la cuisine du XIXe siècle, qui est une cuisine culturelle, et la Nouvelle Cuisine qui s'affirme au nom de la nature<sup>291</sup>.

*La Grande Cuisine Minceur* de Michel Guérard est le premier ouvrage d'une collection aux éditions Robert Laffont intitulée « les recettes originales » et dirigée par le critique gastronomique Claude Lebey, qui publia les livres de la plupart des chefs de la Nouvelle Cuisine. Après Bocuse et Guérard, ce fut bien entendu au tour des frères Troisgros de publier leur livre, *Cuisiniers à Roanne*, qui parut en 1977. Suivront Roger Vergé en 1978 (*Ma cuisine du soleil*), Alain Chapel en 1979 (*La cuisine, c'est bien plus que des recettes*), Jacques Maximin en 1983 (*Couleurs, parfums et saveurs de ma cuisine*), Alain Senderens en 1984 (*La Grande Cuisine à petits prix*), Marc Meneau en 1986 (*La Cuisine en fêtes*), puis Blanc, Gagnaire, Robuchon, Bardet... Sans oublier les quelques chefs étrangers (Girardet, Marchesi, Witzigmann, Wynants) qui se revendiquèrent du mouvement.

Michel Guérard n'était point le seul à faire la chasse aux lipides. Dans un entretien accordé à Nicolas de Rabaudy, le chef Jacques Manière avoue avoir fait de la cuisson à la vapeur son cheval de bataille pour son action diététique : « *En effectuant la cuisson, la vapeur exerce sur le produit une sorte de*

---

<sup>287</sup> ARON Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier » dans *Cultures, Nourritures - International de l'imaginaire - Numéro 7*, Babel, 1997.

<sup>288</sup> Annexe n°5

<sup>289</sup> Annexe n°6

<sup>290</sup> Annexe n°7

<sup>291</sup> ARON Jean-Paul, *Ibidem*

sudation bénéfique. En diététique, il y a deux sortes de gras : les visibles et les invisibles. Les invisibles sont à l'intérieur du produit, et la vapeur les élimine à 30 % environ, sans que le goût soit altéré ; au contraire, il est exalté à une condition : que le produit soit pur, de bonne qualité »<sup>292</sup>. Préoccupé par l'impact de l'alimentation sur la santé, il déposa un rapport à un congrès de cardiologie, prônant, comme son ami d'Eugénie, un régime décomplexé et réjouissant. Pour appuyer son propos, il releva le défi de faire perdre 2,5 kilos à deux amis gros mangeurs (notamment le journaliste du *Figaro*, Michel Piot) en cinq jours. Le pari fut réussi.

En mai 1975, Gault et Millau firent écho à ses initiatives en publiant un numéro intitulé « Les secrets de l'anti-grande bouffe » : « *Trois Français sur dix ont quelques kilos à perdre. Six diabétiques sur dix souffrent d'obésité. Sur quatre millions de maladies cardio-vasculaires (deux cent mille morts par an), la moitié est provoquée par une alimentation trop riche. Un lit d'hôpital sur trois est occupé par un malade nutritionnel. Tous les spécialistes sont d'accord : les Français d'aujourd'hui ne savent plus se nourrir. Dans le même temps, des grands chefs réagissent et inventent une nouvelle cuisine diététique, légère, saine, naturelle et merveilleusement bonne. C'est une révolution dans l'art de vivre aujourd'hui* »<sup>293</sup>. Cette crainte de se voir tuer par son appétit s'exprime notamment dans le film *La Grande Cuisine* de Ted Kotcheff sorti en 1978, tiré du roman écrit par Nan et Ivan Lyons (*Someone is killing the Great Chefs of Europe*). Celui-ci met en scène un critique gastronomique britannique goinfre, atteint par la goutte, et dont la secrétaire se met à assassiner tous les chefs coupables de l'engraisser dans le but de le sauver d'une mort inéluctable. Notons que les soupçons se portent sur le fondateur d'un empire de fast-food et que le chef français tué n'est autre que celui de la Tour d'Argent, interprété par Philippe Noiret. Un petit clin d'œil à la Nouvelle Cuisine est fait lorsque l'on voit le héros tenir entre les mains *La Cuisine du marché* de Paul Bocuse, et pour cause ! C'est le chef lyonnais qui a réalisé les plats du film<sup>294</sup>.

La « lipophobie » ambiante pousse donc les chefs à dégraisser au maximum leurs cuisines, que ce soit en retirant les graisses des recettes ou en les cachant, à l'aide de saveurs acides (agrumes, kiwi...) ou amères, qui occultent l'impression lipidique en bouche<sup>295</sup>. Mais plus que les graisses, c'est surtout contre la sensation de lourdeur que les cuisiniers luttent. Les jus et les sauces émulsionnés au beurre glissent dans la bouche en tapissant le palais d'arômes, lorsque celles liées à la farine collent sur la langue et pèsent sur l'estomac. Pourtant, la liaison au beurre est beaucoup plus calorique que celle à

---

<sup>292</sup> DE RABAUDY, *op.cit*

<sup>293</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 73, mai 1975.

<sup>294</sup> *La Grande Cuisine, ou l'art et la manière d'assaisonner les chefs*, film américano-allemand de Ted Kotcheff, Aldrich Company - Lorimar, 1978. « *Who is killing the great chefs of Europe?* » en version originale.

<sup>295</sup> CORBEAU Jean-Pierre, article « Nouvelle Cuisine » dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*, dirigé par Jean-Pierre Poulain, Paris, PUF, 2012.



la farine ou au roux, mais c'est souvent davantage la sensation qui est recherchée que l'action réelle sur le corps<sup>296</sup>.

La sauce, symbole de la cuisine du XIXe siècle, est sacrifiée au profit du produit, l'étendard de la Nouvelle Cuisine. Toujours dans cette opposition entre nature et culture, on recherche le meilleur moyen de magnifier la pièce de viande, le poisson ou le légume qui doit être glorifié dans l'assiette. Une différence notable avec l'ère précédente où la sauce, véritable preuve du savoir-faire du cuisinier, était l'identité d'un plat. Ainsi, pour Alain Chapel, « *le produit, seul, est la vérité. Le produit, seul, est la vedette et non le cuisinier qui ne fait que le respecter* »<sup>297</sup>.

Au début des années 1980, deux élèves des frères Troisgros s'illustrent grâce à l'emploi des jus. Plus sains et issus directement du produit, ils sont amenés à remplacer les sauces.

Le premier est Bernard Loiseau qui entra en apprentissage à Roanne en 1968. Après un passage chez Roger Vergé, il est remarqué par le restaurateur Claude Verger qui l'engage pour diriger les cuisines de la Barrière de Clichy, puis celle de la Barrière Pocquelin où il rencontre un franc succès. En 1976, Loiseau s'installe à la Côte d'Or de Saulieu, l'ancien restaurant mythique d'Alexandre Dumaïne. Il y pratique ce qu'il appelle « la cuisine à l'eau », poussant encore plus loin la logique diététique. Il préconise « *des infusion uniquement ! Ni fond ni fumet, ni demi-glace, ni crème... Tout se fait à la minute et à l'eau. La cuisine pour moi, c'est la quintessence des goûts. Lorsque je fais des langoustines, je fais une infusion corsée avec les carcasses et de l'eau. Les langoustines sont poêlées à cru puis je déglace la poêle avec cette infusion. On croirait manger la mer, c'est l'iode pur. [...] Mes sauces sont surtout des jus qui laissent au produit toute son identité, toute sa saveur. [...] Chaque plat fait son propre jus* »<sup>298</sup>. En 1984, Gault-Millau déclare la mort aux sauces, ce à quoi Loiseau répond : « Place au jus ! »<sup>299</sup>. Comme Michel Guérard, il s'engage à faire perdre du poids à ses clients pensionnaires à Saulieu, en leur proposant un « régime gourmet » pour perdre 3 kilos en 6 jours<sup>300</sup>.

Le second fut lui aussi formé à Roanne (de 1970 à 1973), avant de passer par les cuisines de Lasserre, du Lion d'Or de Coligny (Suisse) et de celles de Louis Outhier à la Napoule. Pistonné par son ami Loiseau qu'il a connu chez les frères Troisgros, Guy Savoy entre également au service de Claude Verger qui lui confie la brigade de la Barrière de Clichy. Il s'installa à son compte, rue Duret, en 1980. Revendiquant très fort sa filiation envers les Troisgros et les initiateurs de la Nouvelle Cuisine, Guy Savoy consacra son premier livre à la cuisine légère, dans *La Gourmandise apprivoisée* qui parut chez Albin Michel en 1984. Dans un entretien qu'il accorda à Christine et Bernard Charreton, celui-ci expliqua l'intérêt du jus, comme un appui du produit, une manière de le transcender : « *Je crois que s'il fallait différencier la cuisine d'hier de celle d'aujourd'hui, je dirais qu'il y a eu la cuisine*

---

<sup>296</sup> NEIRINCK Edmond, POULAIN Jean-Pierre, *op.cit*

<sup>297</sup> CHAPEL Alain, *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Robert Laffont, 1980.

<sup>298</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>299</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 180, avril 1984.

<sup>300</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

*des sauces et qu'il y aujourd'hui la cuisine des jus. Il y a trente ans, l'identité du plat était la sauce, alors que maintenant c'est le produit et le jus directement issu de ce produit. Autrefois, il y avait une même sauce pour tous les poissons. Actuellement si l'on fait un Saint-Pierre, le fumet de base – parce qu'il ne faut pas tout supprimer – sera un fumet de Saint-Pierre. [...] Pour les huîtres, je remplace la nage traditionnelle par l'eau des huîtres »<sup>301</sup>.*

Ces deux cuisiniers finissent respectivement troisième et second du concours du « meilleur jeune chef de France » organisé par Gault-Millau, devancé par Jacques Maximin<sup>302</sup>. Découvert lors d'une tournée que faisait le tandem sur la Côte d'Azur en 1974, alors qu'il travaillait au Galion de Ville-neuve-Loubet plage, cet ancien élève de Roger Vergé reçut une formation très éclectique<sup>303</sup>. Découvrant la cuisine classique qu'il apprend sur le bout des doigts (que ce soit au Chalut du Touquet, chez Prunier ou à l'hôtel Hermitage de la Baule), Jacques Maximin, sous l'impulsion de son maître de Mougins, alors en pleine création d'une nouvelle cuisine méditerranéenne, décida de faire sa propre cuisine. En janvier 1978, il prend la direction des cuisines du Chantecler, restaurant de l'Hôtel Negresco de Nice, dans lesquelles il rencontre un très grand succès. Sa réussite, il l'explique par son choix de « repenser le produit alors que beaucoup repensent la cuisine régionale »<sup>304</sup>. En 1988, il publie *La Santé gourmande*, écrit en collaboration avec la diététicienne Paule Neyrat, et qui comprenait une large partie dédiée à la nutrition.

Alain Senderens poussa encore plus loin le combat contre les sauces lourdes en les retirant parfois complètement de ses compositions. Lors des premières années d'exploitation à l'Archestrate, il dit avoir pris entre douze et quatorze kilos, ce qui le pousse à revoir complètement sa façon de travailler : « J'ai pris conscience d'un problème réel. Il était anormal que moi restaurateur, je m'empoisonne de cette façon. Cela a été un premier déclic. [...] J'ai pensé alors pour la première fois à une cuisine liée à la santé. C'est aujourd'hui encore mon grand "dada". C'est dans ce sens que je travaille beaucoup sur des plats sans sauce »<sup>305</sup>. Plus tard, dans une chronique écrite par Claude Fischler pour *Le Monde* sur l'explication de la Nouvelle Cuisine, Senderens se reconnaît et l'invite à manger : « Dans l'ancienne cuisine, écrivait-il (Fischler), l'homme se croit plus fort que la Nature. Il fait une cuisine nappante, où le produit est masqué, dissimulé par les sauces. Dans la Nouvelle Cuisine au contraire, le produit est mis en majesté, au premier plan, dans toute sa splendeur retrouvée : c'est le Paradis, un monde d'avant le travail laborieux et orgueilleux de l'homme, un monde où l'on fait la cuisine comme l'oiseau chante, pour reprendre l'expression de Michel Guérard »<sup>306</sup>.

---

<sup>301</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>302</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 181, mai 1984.

<sup>303</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 63, juillet 1974.

<sup>304</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>305</sup> *Ibidem*

<sup>306</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

Chroniqueur gastronomique au *Figaro*, le journaliste James de Coquet fit part de son inquiétude de voir les sauces disparaître dans une chronique qui parut dans le quotidien sous le titre « Mais où sont donc les sauces d'antan ? » : « *On disait autrefois : "La sauce fait passer le poisson". Il faut renverser les termes de cet axiome et dire que le poisson fait passer la sauce, une petite sauce, courte, aqueuse, tournée en cinq minutes. Doit-on ce changement aux diététiciens dont le refrain a toujours été : "Surtout pas de sauces !" ? Ou bien aux cuisiniers épris de nouveautés ? Mon avis est que notre « Mai 68 culinaire » est à mettre au compte de ces derniers, inspirés par des chroniqueurs gastronomiques soucieux de ménager leur canal cholédoque. Si l'on raccourcit les sauces, que vont devenir les mets où elle tenait le premier rôle : les rognons à la liégeoise, les grenadins de veau Soubise, la matelote d'anguille, les œufs en meurette, la barbue Dugléré, les filets de sole Nantua, le poulet Marengo, le canard au sang et la simple blanquette ou ce bon vieux cassoulet des familles ? »<sup>307</sup>*

### 3.1.3 Une cuisine ouverte sur le monde.

Nous avons vu précédemment que l'assimilation et l'intégration des recettes, techniques et produits étrangers étaient une des particularités de la grande cuisine française, et ce depuis Vincent La Chapelle. L'intérêt que portèrent les chefs de la Nouvelle Cuisine aux cuisines étrangères n'était donc pas une nouveauté. Par contre, le regard porté sur celles-ci n'avait plus rien à voir avec les cuisiniers du XVIIIe, du XVIIIe, et surtout du XIXe siècle qui avaient tendance à les mépriser. Raymond Oliver, fasciné par les voyages et la cuisine chinoise, fut le précurseur d'une tendance qui marqua profondément la Nouvelle Cuisine. En construisant un pont entre la France et le Japon<sup>308</sup> (voir l'Asie en général), la Nouvelle Cuisine Française allait trouver une source d'inspiration pour toutes les batailles qu'elle avait à mener : recherche de l'ascèse, de la pureté, de la fraîcheur, simplification des préparations et des dressages. Cet échange fut notamment permis par un homme, Shizuo Tsuji, qui crée l'école hôtelière d'Osaka en 1960. Après des études de littérature française à l'université Waseda à Tokyo, Tsuji travaille quelques temps dans le journalisme où il est amené à écrire un article sur les écoles de cuisine au Japon. Ce reportage le passionne et il décide de suivre une formation de chef afin de devenir un professeur de cuisine. Il étudie la cuisine japonaise en profondeur avant de partir en France où il travaille dans quelques restaurants dans lesquels il se passionne pour la cuisine hexagonale. À son retour, il agrandit une petite école de cuisine à Osaka, pour en faire un grand centre

---

<sup>307</sup> DE COQUET James, *Propos de table*, Paris, Albin Michel, 1990.

<sup>308</sup> La cuisine française était déjà appréciée dès la fin du XIXe siècle au Japon, elle était notamment servie à l'empereur Taishō. MARCILHAC Vincent, *Le luxe alimentaire, une singularité française*, Rennes, Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais, 2012.

d'études qui depuis, grandit chaque année (4500 étudiants aujourd'hui). Il propose aux élèves l'apprentissage de la cuisine japonaise, de la cuisine chinoise et de la cuisine française, une première<sup>309</sup>. Pour attirer les feux des projecteurs sur son école, il fait venir Raymond Oliver puis Paul Bocuse pour donner des cours de cuisine. Ce dernier donne ainsi quinze heures de cours retransmises à télévision japonaise en 1972<sup>310</sup>. Si, au départ, la base de l'apprentissage était le *Guide Culinaire* d'Escoffier, Bocuse va vite apprendre aux élèves nippons à s'en passer comme le révèle cette anecdote d'Alain Chapel : « *Les Japonais sont des techniciens précis, des copieurs merveilleux. Ils n'ont pas leurs pareils pour refaire au petit poil une Caravelle ou un parfum Patou made in Japan. Quand Paul a donné son premier cours à Osaka, il a commencé par un bœuf bourguignon, il la réinvente d'après le bœuf et les oignons qu'il a dans les mains. A peine avait-il démarré son frichti qu'un étudiant l'interrompt : 'Maître ; ce n'est pas ainsi qu'on fait. Le manuel Escoffier dit que, pour un kilo de bœuf, il faut tant de grammes d'oignons, tant de grains de sel, etc.'* Alors là, mon Paul s'est arrêté net, et saisi d'une idée lumineuse, il a dit : 'Bon. Je vois que vous êtes déjà tous trop forts pour moi. Au lieu que je vous montre à cuisiner le bœuf, vous devriez me montrer à peindre une rose. Je ferais distribuer à chacun un pinceau et trois tubes de couleurs : un rouge, un vert, un blanc. Vous êtes quatre cents. Croyez-vous que vous me feriez quatre cents roses identiques ?' Alors les étudiants ont compris que l'art est imprécis. Qu'un bourguignon peut devoir peu au poids des matériaux et presque tout à l'humeur de l'artiste. Depuis, Paul cuisine tranquille à Osaka sans avoir Escoffier sur le dos. »<sup>311</sup>

Shizuo Tsuji réussit le pari de faire venir la plupart des chefs de la Nouvelle Cuisine, mais également des cuisiniers plus classiques (comme la majeure partie des Meilleurs Ouvriers de France en cuisine, Claude Deligne du Taillevent, François Bise) qui se succédèrent tous les mois dans des conférences réunissant des centaines d'étudiants, de journalistes ou de curieux.

Paul Bocuse, voyant l'admiration que suscite la cuisine française au pays du soleil levant, ouvre dès 1970 un restaurant à Tokyo, en s'associant avec le brasseur Suntory. Depuis, l'installation au Japon est devenue presque un indispensable pour tous les grands chefs français qui souhaitent s'exporter à l'international (Louis Outhier, Alain Chapel, Bernard Loiseau, Joël Robûchon, Michel Bras, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Michel Troisgros). De grandes institutions de la cuisine classique telles que Maxim's ou la Tour d'Argent ont également ouvert des succursales au Japon. Les cuisiniers japonais font également le voyage en sens inverse en venant se former dans les cuisines des grands chefs français ou en ouvrant leur propre restaurant. On ne peut d'ailleurs pas s'empêcher de penser à la scène du restaurant japonais dans *l'Aile ou la cuisse*, dans laquelle Charles Duchemin est subjugué par la technique du cuisinier, demandant à son jardinier de planter du soja à son retour du déjeuner.

---

<sup>309</sup> *The Independent*, « Obituary : Shizuo Tsuji », 9 mars 1993.

<sup>310</sup> *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, numéro 42, octobre 1972.

<sup>311</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

En effet, cette cuisine intrigue et fascine. Alain Senderens, qui se rend au Japon pour la première fois en 1977, a le coup de foudre : « *J'ai eu l'impression d'arriver sur la Lune et en même temps je me sentais chez moi, au port d'attache. C'était la Nature dans l'assiette, tandis que garnitures et sauces étaient mises à part, ce qui m'a beaucoup marqué. Revenu en France, j'ai été l'un des premiers à utiliser la sauce soja et la presse, très critique, m'a dit trop japonisant. [...] Les années 1970 ont vu le Japon dominer la scène mondiale. Or, lorsqu'elle rayonne, une civilisation ne se contente pas de diffuser sa monnaie ou sa technologie, elle envoie ses arts et sa façon de penser, convainc par sa puissance et son aura. Épure et produit, voilà ce dont l'Asie a achevé de me convaincre, après que notre Nouvelle Cuisine avait commencé de le mettre en pratique* »<sup>312</sup>. Un voyage qui lui inspire le « saumon Shizuo ou retour du Japon » en hommage à Tsuji qui l'avait accueilli dans son école et dans lequel il monte de la sauce soja (connue en France depuis peu) au beurre<sup>313</sup>. Dans *Aventures de la cuisine française*, Bénédicte Beaugé rapporte que « *le début des années 60 baigne, cependant, de façon générale dans une "esthétique de l'ikebana", l'art floral japonais. Un goût de la raréfaction, de la sobriété, de l'asymétrie, considéré comme « moderne » et déjà mis à la mode dès l'après-guerre par le designer nippon-américain Noguchi.* »<sup>314</sup> En effet, une esthétique nippone influença notamment les dressages des assiettes, comme le fait remarquer Jean-Robert Pitte en s'appuyant sur une photographie d'un plat de mousse de courgettes servie à l'Oustau de Baumanière (époque Jean-André Charial), dressé de manière japonisante<sup>315</sup>. Ainsi qu'une photographie d'un service à la japonaise, constitué de plusieurs plats en petites quantités, qui influença considérablement la cuisine de Pierre Gagnaire par exemple. La haute cuisine japonaise, le *Kaiseki*, est une source d'inspiration pour les chefs. Ils y retrouvent une corrélation avec la cuisine française avec un plat principal encerclé de mets d'accompagnement. Mais surtout, celle-ci bannit l'ostentation, comme en témoignent le dépouillement de la présentation et la discrétion des grands restaurants japonais<sup>316</sup>.

Le Japon qui place la nature, la santé, la pureté, au fondement même de sa culture, répond aux attentes de l'air du temps<sup>317</sup>. Au-delà des cuisiniers et du public français, c'est le monde occidental en entier qui s'emballe pour la cuisine japonaise, pour son goût de la saveur naturelle et de son culte de la fraîcheur absolue. Jean-François Revel s'interrogeait en 1979 sur la raison de ce succès : « *Qui aurait pensé, vers 1950, que cette cuisine déborderait un jour hors de ses frontières, au point de communiquer le goût du poisson cru aux Européens et de leur inspirer des recettes où la daurade et le saumon viennent directement de la mer dans l'assiette sans passer par la casserole ou le four ? Ne versons pas dans les excès de la généralisation abusive, mais pour conclure ces brèves et modestes remarques*

---

<sup>312</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>313</sup> PITTE Jean-Robert, *op.cit*

<sup>314</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

<sup>315</sup> PITTE Jean Robert, *op.cit*

<sup>316</sup> MARCILHAC Vincent, *op.cit*

<sup>317</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *op.cit*

*finales, risquons une hypothèse. Le caractère dominant de la gastronomie présente, en cette fin du XXe siècle, me paraît évident : pour le meilleur et pour le pire, ce caractère dominant, c'est le retour à la nature* »<sup>318</sup>. Si nous avons vu précédemment que l'origine de la mode du poisson cru est à mettre au crédit des frères Minchelli, il est certain que l'intérêt soudain autour de la cuisine japonaise a largement contribué au succès d'une telle vague.

En janvier 1978, le critique gastronomique Claude Lebey organise un voyage appelé « Les cuisiniers français en Chine » auquel il convie Alain Chapel, Michel Guérard, Alain Senderens et Pierre Troisgros pour un périple de 21 jours, traversant le pays du nord au sud. Goûtant la cuisine traditionnelle de 42 restaurants, visitant les marchés et assistant à des démonstrations techniques, les quatre chefs repartent enchantés de Chine, avec des idées plein la tête<sup>319</sup>. Les cuissons au feu de bois, notamment utilisées pour le fameux canard laqué, les fascinent. Michel Guérard note scrupuleusement tout ce qu'il a pu voir et goûté : les produits insolites, les préparations, les assaisonnements, les techniques. Ils ramènent notamment les ravioles que Senderens garnit de homard, de pétoncles ou de Saint Jacques, Guérard de truffe ou de foie gras, Chapel d'herbes qu'il met dans son bouillon du pot-au-feu de pigeons ramiers à l'anis étoilé<sup>320</sup>. Dans les années 1980, elles deviennent à la mode : Raviolis d'écrevisses, poêlés de cèpes et épaules d'agneau chez Olympe, raviolis d'escargots chez Joël Robuchon ou Lameloise.

Outre la Chine et le Japon, d'autres pays sauront attirer les cuisiniers français. C'est le cas notamment de la Thaïlande, où Louis Outhier s'occupe, à partir du début des années 1980, de la carte de l'Oriental Hôtel de Bangkok. L'Orient se ressent d'ailleurs de plus en plus sur le menu de l'Oasis à partir de cette période : langouste aux herbes thaï, salade de langoustines au caviar, à la menthe et au yaourt à l'Irannienne<sup>321</sup>.

Les allers-venus des chefs entre l'Orient et l'Occident vont considérablement influencer sur l'emploi des épices dans la grande cuisine dès la fin des années 1970. Toujours dans l'esprit de magnifier le produit central (et non de le cacher comme ce fut le cas jadis), elles sont utilisées avec parcimonie pour ne pas masquer les saveurs. Alain Senderens crée le homard à la vanille lors du retour d'un voyage en Inde où il découvre un curry vanillé qui s'accorde avec la chair douceâtre du crustacé<sup>322</sup>. On met (ou remet) au goût du jour le cumin, la cardamome, le safran, la badiane (ou anis étoilé), le gingembre, les herbes thaï, aromatiques et les différents poivres. Leur emploi quasi-systématique au début des années 1990 par la seconde génération de la Nouvelle Cuisine (Pierre Gagnaire, Marc Veyrat, Olivier Roellinger, Michel Troisgros, Michel Bras, Alain Passard, Jacques Chibois, Jean-

---

<sup>318</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>319</sup> LEBEY Claude, *À Table !*, Paris, Albin Michel, 2012.

<sup>320</sup> BEAUGÉ Bénédict, *op.cit*

<sup>321</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 171, juillet 1983.

<sup>322</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

Michel Lorain) conduisit à un conflit d'anciens contre modernes, sur fond de marketing, que nous aborderons dans notre dernière partie.

### 3.1.4 Des nouvelles technologies au service d'une nouvelle pratique

Comme nous l'avons vu précédemment, la science et le progrès technique furent un levier d'innovation en matière de cuisine, et donc bien souvent un motif de rupture avec ce qui se faisait avant. Au XVIIIe siècle, l'amélioration des conditions de navigation vulgarisa les épices que la cuisine médiévale employait en grande quantité pour les tables de la noblesse. Au XVIIIe, le recul de l'obscurantisme et l'émulation scientifique qui s'en suit modifièrent la perception de la cuisine par les cuisiniers. Puis au XIXe siècle, l'apparition du fourneau en fonte, des cuisinières à gaz, des chambres froides, de la conserve et de l'industrie agro-alimentaire changea considérablement la façon de faire la cuisine, poussant à une organisation scientifique du travail dans les brigades.

Le progrès technologique inouï qu'a connu le monde occidental au XXe siècle, notamment dû aux deux conflits mondiaux, a complètement bouleversé les habitudes de vie dans la seconde moitié du siècle, donc notre alimentation. Nous avons déjà vu l'exemple du développement important que connut le fret aérien. Celui-ci apporta sur le marché français des nouveaux produits, mais permit également de consommer les productions estivales toute l'année. La modernisation de notre agriculture permit à l'Hexagone d'être en autosuffisance sur de nombreuses récoltes, devenant une des toutes premières puissances agricole au monde. La possibilité du choix qu'offrait l'abondance alimentaire influa sur la façon dont s'approvisionnèrent les chefs. « Je ne suis pas difficile ; je me contente du meilleur » disait Fernand Point<sup>323</sup>. Une philosophie que l'on retrouve dans la cuisine du marché que théorisa Paul Bocuse, son élève, ou dans les motivations d'achats de tous les chefs de la Nouvelle Cuisine. Quand les palaces et toutes les autres institutions de la cuisine classique servaient tous les jours la même carte, faisant fi des saisons et des approvisionnements, les chefs de la Nouvelle Cuisine mirent l'accent sur la saisonnalité, les remaniements de cartes, les menus du jour, profitant ainsi de la grande souplesse que leur permettait la diversité du marché. Gérard Allemandou estime d'ailleurs être le premier à proposer un menu qui change tous les jours, selon les arrivages, dans son restaurant de poissons, la Cagouille, en 1981. Les cours du poisson changeant constamment à ce moment-là, cela lui permettait de garantir sa marge et de proposer le meilleur produit possible à ses clients<sup>324</sup>. Aujourd'hui, cette pratique est totalement répandue, que cela soit dans la haute cuisine (concept de l'Astrance de Pascal Barbot et Philippe Rochat par exemple) ou dans la restauration de moyenne gamme (principe de l'ardoise).

---

<sup>323</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

<sup>324</sup> Entretien avec Gérard Allemandou.

Nous avons vu également l'engouement autour des arts ménagers et de son salon au cours des années 1950-1960. Il n'est pas sans dire que le développement de l'outillage électronique a considérablement modifié les pratiques en cuisine. L'arrivée du froid artificiel tout d'abord, puis l'arrivée de nombreux ustensiles et machines (cocotte-minute, four à micro-ondes...) révolutionnèrent la cuisine ménagère certes, mais également la haute restauration.

En 1956, la société Tefal est créée suite à la découverte par un chercheur français, Marc Grégoire, d'une technique pour associer l'aluminium au téflon. Celle-ci lance la première poêle anti-adhésive au monde, permettant de cuire les aliments sans matière grasse<sup>325</sup>. Sa plus célèbre application reste le saumon à l'oseille des frères Troisgros : d'aucun y voit le plat phare de la Nouvelle Cuisine. Ce plat créé en 1962 est le fruit d'une longue réflexion des deux frères, qui ont puisé dans de multiples références pour créer ce plat mythique. Tout d'abord, ils s'inspirèrent de la technique avant-gardiste de découpe du poisson d'Alex Humbert, qui taillait le poisson en filets et non en darnes comme c'était le cas à l'époque. Il aplatissait ensuite le filet pour en faire une grande escalope, ce qui marqua le jeune Pierre Troisgros, alors en formation, qui côtoya le chef chez Maxim's. Plus tard, lors de vacances dans les Pyrénées au bord de l'Adour, il constata que les pêcheurs avaient coutume de faire cuire sur la braise des darnes de saumon qu'ils mangeaient rosées à l'arête, permettant d'avoir un poisson beaucoup plus humide que ce qu'on avait l'habitude de manger. Pour la sauce, l'oseille que fournissait en quantité le jardin de la famille s'allia à une réduction d'échalotes, de vin blanc et de vermouth, épaissie avec de la crème fraîche de grande qualité que fournissait un producteur local<sup>326</sup>. L'escalope est cuite à sec dans une poêle Tefal très peu de temps - 25 secondes sur une face, 15 secondes sur l'autre – avant d'être posée sur la sauce, puis directement servie. Ce plat qui a fait le tour du monde et qui est devenu un classique de la cuisine française est un condensé de nombreuses innovations de la Nouvelle Cuisine : le poisson très peu cuit est posé (et non recouvert) sur une sauce allongée et légère, où l'acidité de l'oseille vient tempérer le gras du saumon, permettant de mettre en valeur le produit qui trône en majesté au milieu d'une grande assiette dont nous ferons l'histoire plus tard.

Cette fameuse sauce posa néanmoins un problème. Les frères Troisgros qui s'interdisaient le pain à table souhaitaient tout de même déguster la sauce, qui, suffisamment déliée, ne permettait pas d'être ramassée avec le couteau à poisson. Ils firent appel à des orfèvres lyonnais qui mirent au point une cuillère plate qui coupe et récolte la sauce. Il s'agit des prémisses de la cuillère à sauce qui remplaça petit à petit le couteau à poisson<sup>327</sup>.

---

<sup>325</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>326</sup> Atabula, *Dossier plat signature : entretien avec Michel Troisgros*, 25 septembre 2014.

<sup>327</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*



Les Troisgros, amateurs de nouvelles technologies, employèrent également le tout nouveau robot-coupe pour réaliser une des recettes phares de la Nouvelle Cuisine : la terrine de légumes. Ils la rebaptisèrent « mosaïque de légumes » en raison de la grande banalisation de la terrine de poissons qu'avait inventée Raymond Oliver et qui fut copiée de nombreuses fois, avec plus ou moins de réussites. Ils utilisèrent le robot coupe pour remédier au problème de la liaison des légumes en faisant monter de la chair de porc avec de l'huile et du citron pour éviter l'émulsion. Ils obtenaient ainsi une mousse liante et anonyme, qui respectait le goût des légumes<sup>328</sup>. Mixeurs, *blenders* et robot-coupe permirent de repenser les textures, à l'origine des purées de liaison de Michel Guérard ou des mousses de la Nouvelle Pâtisserie de Gaston Lenôtre.

C'est également la diffusion de l'inox en cuisine, des fours électriques à thermostat que l'on met à hauteur d'hommes et qui permettent au cuisinier de voir ce qu'il se passe dans le four sans l'ouvrir. Une sonde y est incluse, permettant une maîtrise parfaite des cuissons. Au début des années 1980 arrivent les fours à vapeur pression de technologie allemande *Küpperbusch* (suivie de près par l'américain Hobart) que repèrent les cuisiniers au salon « Équip'hôtel » et qui permettent d'obtenir en quelques secondes des cuissons parfaites de poissons et de légumes. Gérard Allemandou l'utilise pour ouvrir les coquillages et Alain Senderens cuit « *les légumes à 99% à la vapeur sèche au Hobart (sauf les haricots verts)* »<sup>329</sup>. Outre la cuisson à la vapeur classique, sous pression ou à la Téfal, notons également l'invention de la cuisson du poisson à l'unilatéral par Philippe Simon, le chef de la Maison du Danemark à Paris au tout début des années 1970<sup>330</sup>. La réforme que connaît la cuisine de la mer est très importante. Elle fut permise par un nouvel appareillage certes, mais également grâce à des cuisiniers (Minchelli, Allemandou, Le Divellec) décidés à redonner au poisson ses lettres de noblesse. Le poisson fut particulièrement lésé par la cuisine classique qui lésinait sur sa fraîcheur, le recouvrait de sauces lourdes, le sur-cuisait ou le préparait de telle sorte que son accompagnement primait plus que sa saveur originale (Homard Thermidor, truite aux amandes, vol-au-vent de Saint Jacques, etc.). N'oublions pas la fameuse sentence de *La bonne cuisine de Madame E. Saint Ange*, véritable bible de la cuisine ménagère, qui conseille le court bouillon comme moyen de cuisson à « *tout poisson dont la chair est douteuse* »<sup>331</sup>. Le changement de la consommation et de la cuisine du poisson est d'ailleurs probablement la plus importante évolution permise par la Nouvelle Cuisine.

En 1976, les Troisgros font rénover leur cuisine. Ils conçoivent un lieu unique, fonctionnant entièrement à l'électrique, à l'opposé des cuisines professionnelles traditionnelles. S'appuyant sur le principe de la marche en avant, cette cuisine très fonctionnelle est grande, lumineuse, confortable, longée d'une très grande baie vitrée qui donne sur le jardin. La volonté des frères Troisgros était de concevoir un

---

<sup>328</sup> Émission télévisée *Apostrophes : Le boire et le manger*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Shizuo Tsuji, Odette Kahn, Noëlle Chatelet, Pierre Troisgros, Louis Bréchar, Jean-Baptiste Chaudet, James de Coquet. 24/02/1978.

<sup>329</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>330</sup> Entretien avec Gérard Allemandou

<sup>331</sup> SAINT-ANGE E., *La bonne cuisine de Madame Saint-Ange*, Paris, Larousse, 1929.

espace de travail le plus ergonomique possible en collaboration avec leur architecte Hubert Cormier ; vingt plans seront nécessaires pour trouver la bonne formule de l'aménagement de ces 180 m<sup>2</sup>. Visible depuis la salle à manger et visitée après le repas par les clients, elle valorise ainsi le travail des cuisiniers. Il s'agit d'une démarche qui s'inscrit dans la continuité de cette volonté de transparence évoquée précédemment : le client peut dorénavant voir tout ce qui se passe dans une cuisine d'un restaurant gastronomique<sup>332</sup>. La rupture est totale avec les cuisines de l'époque (on utilisait parfois encore du charbon), sales, confinées et surchauffées. Ce lieu avant-gardiste est à l'origine des cuisines ouvertes si démocratisées aujourd'hui.

Retenons également l'invention de la technique du sous vide par Georges Pralus, un ami des frères Troisgros, qui, faisant des recherches sur la charcuterie et la conservation, découvre en 1977 une méthode révolutionnaire pour cuire à basse température un aliment dans une poche où l'on a fait le vide. Les deux frères y expérimentent le foie gras (méthode reprise par André Daguin) ou le saumon au raifort, Émile Jung l'utilise pour un sandre à la choucroute,<sup>333</sup> Senderens et Robuchon l'emploient pour le « lièvre à la royale »<sup>334</sup>. Le *Washington Post* dédia un article à l'invention de Pralus qu'il qualifia de « deuxième révolution française »<sup>335</sup>.

## 3.2 Les hérauts de la Nouvelle Cuisine

### 3.2.1 La carrière d'Henri Gault et de Christian Millau

« Nous n'avons pas inventé la nouvelle cuisine française : pour inventer une cuisine, il faut la faire, ce qui n'est pas notre cas. Nous avons trouvé la formule »<sup>336</sup>. Ces mots sont ceux d'Henri Gault et de Christian Millau, et résument succinctement leur rôle dans l'émergence d'une cuisine nouvelle en France dans les années 1970. Comme nous l'avons vu précédemment, une cuisine devient « nouvelle » lorsqu'elle est désignée comme telle<sup>337</sup>. Celle du XVIIIe le fut, rétroactivement, par les historiens Philip et Mary Hyman, alors que la nouvelle cuisine du XVIIIe siècle engendra toute une polémique que ce soit chez les cuisiniers (Marin, Menon, etc.) ou à travers la correspondance de Voltaire. Si l'on parle de Nouvelle Cuisine au XXe siècle, c'est grâce à Gault et Millau qui l'ont « théorisée »

---

<sup>332</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>333</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>334</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>335</sup> DOUTRELANT Pierre-Marie, *La bonne cuisine et les autres*, Paris, Seuil, 1986.

<sup>336</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>337</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Plats du jour, op.cit*

à travers leur revue, leur guide et leur émission sur Europe N°1. Une grande partie des cuisiniers et de la clientèle se retrouvèrent dans les attentes du tandem. D'abord à travers la page magazine de Paris-Presses qui, selon Jean-Paul Aron, « est une chose extraordinaire, un événement socio-culturel de première importance, parce que Gault et Millau ont senti quelque chose qui se passait dans la société »<sup>338</sup> ; puis par leur revue dont le tirage dépassa le million d'exemplaires dans les années 1970. Elle n'aurait pu rester qu'un « gadget publicitaire » (comme la définissait ses adversaires) si elle n'avait pas été aussi soutenue par des cuisiniers, des journalistes, des clients et des intellectuels. Nous verrons dans notre conclusion que les préceptes de Gault et Millau traversèrent les frontières et influencèrent d'autres courants culinaires : en Espagne, en Allemagne, au Royaume-Uni, aux États-Unis, au Mexique, au Brésil, en Scandinavie... Mais avant, penchons sur la carrière de ces deux hommes que l'on nomme souvent sans les connaître.

Christian Millau est né en 1928. Après des études à Sciences-Po et à la faculté de droit de Paris, il entre en 1949 au service politique du journal *Le Monde*, sous la direction de Jacques Fauvet. En 1951, il rejoint Roger Nimier qui lance *Opéra*, un hebdomadaire littéraire et artistique, au sein duquel il côtoie le mouvement littéraire des Hussards. En 1957, et après avoir dirigé quelques rédactions, il entre à Paris-Presses qu'il quitte (peu de temps) pour effectuer un tour du monde au cours duquel il sera notamment l'assistant d'Orson Wells à Hong-Kong. À son retour, il est désigné rédacteur-en-chef adjoint de Paris-Presses, s'occupant notamment des pages magazines où il rencontre Henri Gault<sup>339</sup>.

Ce dernier est né en 1929. Après avoir passé le début des années 1950 en Afrique anglaise où il souffrit de la faim, Henri Gault rentra en France pour intégrer *Paris-Presses* en 1956 où il obtient le poste de grand reporter. Il avait la responsabilité de commenter chaque jour « la photo parlante », avant que Pierre Charpy ne lui demande de raconter ses « ballades » autour de Paris dans une chronique qui paraît tous les vendredis. Appelée, le « Guide de Paris », son article est relu par Christian Millau, son chef de service, et décoré par des dessins d'un certain Cabu. Détaillant ses escapades dans des châteaux abandonnés, dans des boutiques de casseroles ou des animaleries, il se rend compte rapidement que ce sont les critiques de restaurant qui ont le plus de succès. Avec un seul article, il est capable de remplir un restaurant du jour au lendemain.

Les années 1950 qui avaient vu le retour à l'abondance – la société française mangeant, pour la première fois, communément à sa faim en 1955 – et la glotonnerie de ceux qui se vengeaient d'avoir manqué, était oubliée. Les années 1960 portaient avec elles des valeurs de jeunesse, de liberté, de minceur qu'exprimaient les cadres, la nouvelle classe sociale dominante. Henri Gault est l'un d'eux,

---

<sup>338</sup> ARON Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier » dans *Cultures, Nourritures, op.cit*

<sup>339</sup> Entretien avec Christian Millau.

et ses semblables se reconnaissent dans son style et ses goûts. Le succès est aussi délirant que surprenant. En 1962, Gault ajouta à sa chronique une rubrique uniquement parisienne dont la première parution fut consacrée à un petit restaurant de la rue de Dantzig dont la salle vide l'attristait. Millau, qui le dirigeait, se rendit compte de l'incroyable engouement autour des articles de Gault lorsque le lendemain, le troquet fut complètement débordé par la foule qui forma une file en attente d'une table<sup>340</sup>. Henri Gault fit paraître aux éditions Julliard, une sélection de ses chroniques du vendredi sous le titre d'*À voir et à manger*, préfacé par Antoine Blondin, en 1963, qui se vendit à quinze mille exemplaires. Christian Bourgois, le directeur littéraire de Julliard, lui demanda une suite, ce que Christian Millau lui déconseilla. En échange, ce dernier proposa le projet d'un guide de Paris qui traiterait de façon moderne et journalistique des restaurants de la capitale. Bourgois donna son accord, inventant pour l'occasion un format et une présentation qui allaient devenir ceux de beaucoup de guides. Cette fois-ci, Gault et Millau s'associèrent pour le *Guide Julliard de Paris* qui sortit à la fin de l'année 1963. Il rencontra un très grand succès en atteignant les 200 000 ventes. Le duo fut invité à la télévision, dans l'émission « Lectures pour tous » de Pierre Dumayet, et fut récompensé par un article élogieux de Bernard Pivot dans *Le Figaro*.

Sûrs de leur succès, ils quittèrent les locaux de *Paris-Presse* pour constituer leur propre agence de presse, *Agence Presse Loisirs*, qui fournissait - désormais chaque jour - leur ancien journal. En 1968, *Paris-Presse* disparut et après une courte expérience chez *France-Soir*, ils décidèrent de lancer leur propre magazine. Avec presque la même équipe que celle de leur agence de presse<sup>341</sup>, ils lancèrent en Mars 1969, le premier numéro du *Nouveau Guide Permanent* (qui s'appela à partir de mai 1970 le *Nouveau Guide Gault-Millau*). Pour lancer le magazine, ils purent compter sur le soutien de Max Théret qui obtint huit mille abonnements grâce à un mailing avant même la sortie du magazine, adressé aux adhérents de la FNAC dont il était le président. Le succès est donc immédiat. Europe N°1 s'empare des deux phénomènes en leur proposant d'animer leur propre émission le samedi après-midi. Le duo accepte mais Millau refuse d'être payé, demandant en échange à la chaîne de radio de diffuser leur propre spot de publicité sur les ondes nationales. Christian Millau resta plus de vingt ans à Europe 1, sans jamais recevoir le moindre sou<sup>342</sup>. Après avoir écrit le *Guide Gourmand de la France* en 1970, ils lancèrent le premier *Guide de la France* en 1972 dans lequel ils classèrent tous les restaurants qu'ils jugeaient bons de recommander au public. Un guide qui vient concurrencer le guide Michelin sans pourtant lui ressembler, et qui continue à paraître chaque année depuis plus de quarante ans. C'est d'ailleurs surtout par ce biais-là que le grand public s'est familiarisé avec Gault-Millau, les

---

<sup>340</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>341</sup> Constituée de deux belles sœurs et d'une amie d'Henri Gault, d'André Gayot (camarade de régiment de Christian Millau), d'Yves Bridault et de Jean-Luc de Rudder.

<sup>342</sup> Entretien avec Christian Millau.

notes et les toques côtoyant les macarons du guide Michelin dans les descriptions des restaurants ou dans les biographies des chefs.

Henri Gault quitta progressivement le magazine au milieu des années 1970, mais continua à animer l'émission avec Christian Millau sur Europe 1. En février 1980, le *Time magazine* leur consacra sa couverture ainsi qu'un article de huit pages qui font d'eux les 42<sup>e</sup> illustres français à figurer en couverture du mythique magazine américain.

Christian Millau et Henri Gault se sont toujours intéressés à la cuisine que l'on pratiquait hors de France. Déjà, avec Julliard, ils publièrent des guides de New-York (1967), de Bruxelles (1965), de Londres (1965) et de l'Europe (1964), et la grande partie accordée aux voyages dans le *Nouveau Guide* leur permettait de voir fréquemment ce qui se faisait ailleurs en matière de cuisine. Ils purent se rendre compte que la Nouvelle Cuisine traversait les frontières, que cela soit en Suisse chez Frédy Girardet ou en Belgique avec Pierre Wynants, qu'ils intègrent dans le mouvement, leur attribuant respectivement un 19/20 et un 18/20 en 1978<sup>343</sup>. Le magazine entreprend une collaboration avec des journaux étrangers (*La Tribune de Genève* pour la Suisse, *Le Soir* pour la Belgique, etc.), en leur fournissant un supplément dédié aux restaurants de chacun de ces pays, en constituant des équipes locales de pigistes.

En découvrant au cours de leurs reportages des cuisiniers tels que Gualtiero Marchesi à Milan, Eckart Witzigmann à Munich ou Anton Mosimann à Londres, Christian Millau et son équipe lancèrent des guides Gault-Millau en Belgique, en Allemagne, en Autriche et en Italie qui sortirent chaque année (et en Espagne de façon non permanente). Ce fut un formidable outil de diffusion et de recherche de talents qui leur permit de découvrir des chefs tel que Ferran Adrià, rien de moins. L'entreprise s'associa également avec un partenaire américain qui publiait entre autre *Gourmet Magazine*, *National Geographic* et produisait une émission de télévision intitulée *Dining in France*<sup>344</sup>. Comme support de cette dernière, Christian Millau rédigea un livre du même nom destiné au public anglo-saxon en 1986, dans lequel il présenta les grands chefs français du moment<sup>345</sup>.

Au début des années 1990, la direction du *Nouveau Guide* reçut plusieurs propositions de rachat et retint la proposition du propriétaire du journal *le Point*, le groupe Gaumont. Revendu très peu de temps après à *l'Express*, et ayant perdu la base de l'équipe qui était la sienne et qui faisait l'identité du *Nouveau Guide*, Christian Millau décida de prendre sa retraite en 1993<sup>346</sup>. Il se consacre depuis à l'écriture, obtenant notamment le grand prix de la biographie de l'Académie Française pour son livre *Au galop des Hussards : dans le tourbillon littéraire des années 1950*, qui parut en 1999. Un an plus

---

<sup>343</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, « Nos 3500 restaurants et hôtels – France, Suisse et Belgique 1978 », hors-série, avril 1978.

<sup>344</sup> Entretien avec Christian Millau.

<sup>345</sup> MILLAU Christian, *Dining in France*, Londres, Sidwick & Jackson Ltd, 1986.

<sup>346</sup> Entretien avec Christian Millau.

tard, Henri Gault décéda d'une crise cardiaque. Christian Millau n'a aujourd'hui plus aucun contact avec la direction du Gault & Millau.

### 3.2.2 Un renouveau de la critique gastronomique

Pour comprendre la petite révolution qu'ont accomplie Henri Gault et Christian Millau dans la critique de table, il faut remonter au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Curnonsky dirige alors *Cuisine et vins de France* et règne, en bon « Prince des gastronomes », sur le milieu de la chronique gastronomique. Celle-ci accueille en son sein un bon nombre d'anciens journalistes de la presse collaborationniste (n'oublions pas que Curnonsky était proche des idées de Léon Daudet) ayant purgé, pour certains, des peines de prison. Au retour des geôles, ces messieurs se retrouvent privés d'accès à la presse d'opinion et aux reportages. Les rédactions leur confient alors la responsabilité des pages cuisines, beaucoup moins sulfureuses, et qui les maintiennent dans un relatif anonymat. Ce fut notamment le cas de Robert Julien Courtine qui, grâce à son réseau, put réintégrer la presse dès sa sortie de prison en signant quelques articles pour *Le Monde*<sup>347</sup>. Sa plume acerbe, sa grande connaissance de la chose culinaire et surtout, l'émergence d'un brillant concurrent comme Henri Gault, lui permit de rédiger des articles de plus en plus importants qu'il signait du pseudonyme « La Reynière » en hommage à Grimod de la Reynière, premier critique gastronomique de l'histoire. Se réclamant de Curnonsky, il devint le critique le plus influent suite au décès de son maître en 1956. Cependant, la critique gastronomique était alors un petit monde, fait de chroniqueurs réactionnaires qui continuaient à vivre comme avant-guerre, se retrouvant aux dîners du « Club des Cent », du « Touring Club de France » et se remettant des médailles de « Chevaliers du Tastevin ». Cette critique de boulevard s'était démodée et ne correspondait plus aux attentes d'une nouvelle classe dominante, jeune et dynamique, qui souhaitait investir le champ du restaurant. Le journaliste Bernard Franck a parfaitement su dépeindre cet affaissement de la chronique de table de l'époque, dans un article écrit pour *France Observateur*, en 1962 : « *Le défaut des chroniqueurs gastronomiques, c'est leur littérature. On leur demande des adresses de restaurants, ce qu'on y mange et à quel prix, ils vous répondent par des légendes, du folklore ! [...] On dirait que ces messieurs ont honte de ce qu'ils font, de parler de nourriture et d'argent. Qu'ils veulent ajouter un côté cour au côté cuisine de leur profession. L'information seule les rebute ; ce qu'ils cherchent, c'est la considération. Ces messieurs rêvent. Quand ils vont dans un restaurant, ils s'imaginent qu'ils visitent leurs terres, qu'ils passent la main dans le dos de leurs fermiers. Bref, ils commettent le péché qu'ils reprochent aux médiocres restaurateurs, mettre trop de farine dans leur sauce.* »<sup>348</sup>

---

<sup>347</sup> *Ibidem*

<sup>348</sup> FRANCK Bernard, *En Soixantaine*, Paris, Julliard, 1996.

Cette chronique gastronomique périclita en même temps que la restauration qu'elle défendait. L'ère de la gastronomie de l'effusion du XIXe siècle touchait à sa fin, celle de la critique de boulevard également. Lorsqu'Henri Gault fit paraître ses premiers papiers sur les restaurants, le style était si neuf et inconnu des lecteurs de la presse gastronomique que le succès fut très rapidement au rendez-vous. En donnant un grand coup de pied dans la fourmilière, Henri Gault (bientôt suivi de Christian Millau) renversa totalement l'échiquier de la presse de table qui se reposait sur ses titres de confréries gastronomiques depuis trop longtemps déjà. Formé par la grande presse du soir, le duo, qui n'avait jamais exercé auparavant dans un tel milieu, apportait des envies et des idées nouvelles dans une caste qui s'était fossilisée depuis la guerre. « *Notre propos, plus ambitieux, était de créer quelque chose d'autre, de faire du journalisme – si possible, du bon – dans un domaine où celui-ci ne brillait plus guère. Et par la même occasion, de dépoussiérer, de désencroûter l'art de la table* »<sup>349</sup>. Dans un milieu qui ne connaissait pas le succès ni la fortune, comment ne pas empêcher les jalousies lorsque deux jeunes nouveaux venus se retrouvent propulsés à la télévision suite au très gros succès de leur premier guide chez Julliard ? Robert Courtine n'apprécia que très peu que l'on marche sur ses plates-bandes. Dans son livre *Mangez-vous français ?*, ce dernier s'étonne qu'un « *directeur de journal qui ne confierait point la rubrique automobile à quelqu'un ne connaissant rien d'un moteur, [...] laisserait-il écrire des choses de la table à n'importe qui ? De plus en plus, certes, n'importe qui écrit de n'importe quoi, mais dans ce domaine précis, plus délicat qu'un autre [...] jamais je n'ai vu écrire tant de bêtises avec tant d'insouciance. Le plus éhonté restera dans les annales du journalisme-bidon, le semi-défunt Paris-Presse. Allant jusqu'à publier des lettres canulars où l'on faisait passer la blanquette de Limoux (un vin) pour un plat (de veau). Allant jusqu'à monter en épingles les chroniques de M. Henry Gault, lequel insulte ou encense au petit bonheur et tour à tour et découvre de temps en temps un "merveilleux" restaurant où l'on peut déjeuner de petits hors-d'œuvre "savants et purs", d'un turbot sauce hollandaise, d'un tournedos Rossini, de fromages et de belles pâtisseries, pour 15 frs* ». Après avoir démontré que l'on ne pouvait pas servir un « vrai » tournedos Rossini à moins de 25 francs, Courtine insère dans son chapitre un article de Paris-Presse car symptomatique selon lui de ce « *journalisme de pacotille, destructeur de la cuisine française, qui s'exalte devant le néant, s'enthousiasme pour le pire à condition qu'il soit dans le vent* »<sup>350</sup>.

Dans une longue saillie contre la chronique gastronomique dite « *à la papa* » - c'est-à-dire la critique de boulevard - dans le magazine Adam, Bernard Franck n'oublia pas d'écorner au passage les deux critiques à la mode : « *La nouvelle vague gastronomique, vous connaissez ses deux plus célèbres représentants, ce sont les inséparables Gault et Millau. J'attends avec un certain sadisme le jour (ou la nuit) de leur brouille ! Quand ils se lanceront enfin, dans la meilleure tradition du cinéma américain, des tartes à la crème. Je ne vous surprendrai pas en vous disant qu'ils écrivent trop à droite et*

---

<sup>349</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>350</sup> COURTINE Robert Julien, *Mangez-vous français ?*, Paris, Sedimo, 1965.

à gauche et que, de ce fait, la vérité de leurs articles s'en ressent. Ils disent n'importe quoi. Mais enfin, ils auront été les Chabrol, les Truffaut, les Godard de cette profession »<sup>351</sup>.

Si le succès qu'ils rencontrent fait des jaloux, leur ton volontairement provocateur agace et dérange tout autant qu'il séduit. Ce style, ils le doivent notamment au mouvement des Hussards que Millau puis Gault fréquentent. Christian Millau avait fait la connaissance de Roger Nimier en 1951 lorsque ce dernier lança son hebdomadaire *Opéra*. Il s'agissait du chef de file de ce courant littéraire des années 1950-1960 qui s'opposa à l'existentialisme et à la figure de l'intellectuel engagé qu'incarnait alors Jean-Paul Sartre. Ce groupe d'écrivains qui regroupait Michel Déon, Antoine Blondin, Jacques Laurent et autres, exprima le désespoir lucide d'une génération désenchantée et qui avait survécu au second conflit mondial. Face au conformisme didactique et militant de l'époque, ils employèrent l'humour, l'insolence, la désinvolture pour afficher un dandysme esthète. Ces trois postures sont clairement identifiables dans la narration de Gault et Millau. Jean-Paul Aron parle d'un « *style inusité depuis les itinéraires gourmand de Grimod de la Reynière* »<sup>352</sup>.

Les ambitions de départ sont claires : casser les codes (en mettant sur un pied d'égalité un bistrot comme Denis avec un grand restaurant comme Lasserre par exemple), et envisager la restauration comme un loisir accessible à tous. La description d'agapes ne suffisait plus, il fallait aborder le restaurant également sous le prisme de son ambiance, de son décor et de son rapport qualité/prix.

« *Encore plus que le monde de la politique, du spectacle ou de la littérature, le petit monde de la gastronomie éclate de suffisance, de contentement de soi et de certitude. En suggérant que la gastronomie n'est pas un dogme, mais, comme l'amour, un plaisir, dont il est normal de discuter, nous avons, à peu de frais, lancé un pavé dans la marmite. Le public qui, depuis longtemps, avait des opinions sur la question, a écouté cette petite musique nouvelle, et ce n'était pas aux experts que nous n'étions pas, et que – grâce à Dieu – nous ne sommes pas devenus, qu'allait leur confiance, mais à deux bonshommes sans préjugés qui réglèrent leurs additions et ne prétendaient pas détenir la vérité, se contentaient de dire la leur, au gré de leurs humeurs, de leurs goûts, et éventuellement de leurs erreurs* »<sup>353</sup>. Si leurs débuts s'effectuèrent à l'heure où la cuisine classique et bourgeoise était toujours d'actualité, ils éprouvèrent rapidement un certain malaise à l'égard de l'opulente cuisine d'après-guerre. S'ils se moquèrent de la mode des flambages en salle et des herbes de Provence, de la complexité inouïe de certains plats de la cuisine classique, l'idée d'une Nouvelle Cuisine était encore loin, et pour cause, ils ne l'avaient pas encore rencontrée.

En relançant un intérêt soudain autour de la cuisine, c'est soudain toute la presse qui décide de ne plus négliger sa chronique gastronomique : *Le Monde* accorde une plus ample rubrique à Courtine le

---

<sup>351</sup> FRANCK Bernard, *op.cit*

<sup>352</sup> ARON Jean-Paul, *Les Moderners, op.cit*

<sup>353</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*



vendredi, on adjuge plus d'intérêt aux articles de Francis Amunategui d'*Aux Écoutes* ou de Jean Ferriot à *l'Express*. Une période où « *le moindre article remplissait un restaurant pendant des semaines, des mois et faisait sans nul doute sa renommée* » selon Claude Lebey<sup>354</sup>. Pour Jean-Paul Aron, la table française connaît entre 1960 et 1980 un renouveau de splendeur, un essor qu'elle n'avait plus connu depuis le XIXe siècle. Grand spécialiste de la restauration du XIXe siècle auquel il consacra un livre en 1973, il voit en cette fin des années 1960 une mythologie des restaurants que l'on n'avait pas vue depuis le début du siècle dernier<sup>355</sup>. Le sociologue Henri Mendras tire des conclusions similaires dans *La Seconde Révolution Française* qui sort en 1988 : « *La gastronomie était une préoccupation quotidienne des maîtresses de maisons bourgeoises et un rite pour les grandes fêtes des familles ouvrières et paysannes : baptêmes, premières communions et mariages entraînaient en abondance têtes de veau, chapons, gigots et une multiplicité de desserts ; le tout arrosé de vins variés. Aujourd'hui la gastronomie est devenue une activité festive, hebdomadaire et de vacances. La culture gastronomique des Français s'est considérablement accrue dans les vingt dernières années et s'est élargie à des cuisines exotiques, notamment méditerranéennes, d'origine ottomane. Le Michelin, le Gault et Millau sont de véritables institutions qui n'existent pas dans les pays voisins. Ils ont joué un rôle essentiel pour élever le niveau des restaurants et de leur clientèle, puis leur influence a débordé jusque dans les cuisines familiales. Bien savoir faire la cuisine est une qualité qu'hommes et femmes se disputent, c'est une compétition d'excellence, comme le sport* »<sup>356</sup>.

On a parfois tendance à opposer le Guide Rouge à Gault-Millau. Dans l'imaginaire collectif, Michelin serait le défenseur de la tradition et de la grande cuisine française classique, tandis que Gault-Millau est vu comme le partisan de la modernité, de la mode et de la créativité. Lorsque l'on étudie la notation du Guide Michelin à partir des années 1960 et l'émergence d'une « nouvelle vague » en cuisine, on se rend compte que l'institution auvergnate n'a jamais été dépassée par les événements et ne s'opposa ni à la Nouvelle Cuisine, ni à Gault-Millau. N'oublions pas que lorsque Gault et Millau ont l'illumination chez Bocuse, celui-ci a déjà deux macarons et obtiendra le troisième l'année suivante ; qu'Haerberlin et Troisgros obtiennent la récompense suprême dès 1968, Outhier en 1970, Chapel et Peyrot en 1973 et Roger Vergé en 1974. Michel Guérard posséda même deux étoiles au Pot-au-feu d'Asnières, restaurant si exigu qu'il installait parfois des clients dans la cour de service. Quant à la dernière, il dut attendre son installation à Eugénie-les-Bains pour l'obtenir enfin en 1977.

Dès le deuxième numéro du *Nouveau Guide Permanent* en avril 1969, Gault et Millau firent un appel du pied au Guide Rouge avec leur article « les étoiles que Michelin ignore » en abordant les cas de

---

<sup>354</sup> LEBEY Claude, *op.cit*

<sup>355</sup> ARON Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier » dans *Cultures, Nourritures*, *op.cit*

<sup>356</sup> MENDRAS Henri, *op.cit*

Jacques Manière, d'Alain Senderens et des frères Minchelli<sup>357</sup>. Si leurs vœux concernant le chef de l'Archestrate furent exaucés dès l'année suivante, Jacques Manière qui s'était fâché avec des inspecteurs du Guide ne fut jamais récompensé. Le Duc ne reçut, lui, qu'une étoile. Hormis les chefs spécialisés dans le poisson (Allemandou, Minchelli, Le Divellec) et Jacques Manière, le guide Michelin a globalement allègrement récompensé tous les chefs que promouvait le tandem, même les plus créatifs, de Chapel à Gagnaire, de Guérard à Michel Bras. En 1971, Gault et Millau s'étonnèrent d'ailleurs de l'étonnant dynamisme de Bibendum : « *En 1965, découvrant Troisgros à Roanne, nous lui donnâmes d'emblée trois étoiles. Trois ans plus tard, Michelin exauçait notre vœu. Peu après, nous eûmes la même chance avec Outhier, tandis qu'à Paris, quelques-uns des chefs ignorés ou inconnus dont nous vantions avec enthousiasme et insistance les mérites, comme Denis, Senderens, Peyrot ou Michel Guérard accédaient à la première étoile dans des délais auxquels cette vénérable institution ne nous avait pas habitués* »<sup>358</sup>.

Si Gault et Millau se moquèrent gentiment du Guide Michelin, notamment de la trop grande importance qu'il pouvait accorder à la décoration des sanitaires, c'était plutôt la gastronomie qu'on lui associait à laquelle le duo s'attaquait, la cuisine de palace et des grandes maisons de maîtres d'hôtels. Pour Christian Millau, il n'y avait ni concurrence, ni relation avec le Guide Rouge : « *Cela aurait été une idée stupide de s'attaquer à Michelin, on n'allait quand même pas s'attaquer à la Tour Eiffel, il fallait faire autre chose. On ne devait pas construire une deuxième tour mais construire un bâtiment différent. Si bien que nous n'avons jamais eu de mauvaises relations avec le Michelin, bien qu'on s'en moquait parfois mais pas vraiment méchamment* »<sup>359</sup>.

Christian Gault et Henri Millau ont permis un changement de regard sur le restaurant, mais, en s'immisçant directement dans la vie des chefs, ils ont tout simplement inventé la critique gastronomique moderne. Dans l'ère culinaire du XIXe siècle, les critiques gastronomiques étaient des personnages de la vie de boulevard, épris de littérature, de théâtre et de poésie qui se plaisaient à raconter leurs agapes et à retrouver leurs collègues aux restaurants ou lors de dîners dans les maisons bourgeoises. S'ils pouvaient admirer le talent des grands chefs cuisiniers, il n'y avait pas de relations entre ces grands bourgeois et des artisans issus des classes populaires qui souffraient d'une bien mauvaise réputation. Le maître d'hôtel - bien souvent le propriétaire de l'affaire - était le seul et unique référent si jamais le critique avait des remarques à faire sur la cuisine qu'on lui avait servie. Jusqu'à la prise d'indépendance de certains chefs, les deux milieux n'étaient pas en mesure de se côtoyer. L'accès à la propriété a pu mettre fin au statisme de la cuisine de l'époque. Les chefs ayant directement accès aux avis de la clientèle (donc de la critique), et possédant les pleins pouvoirs sur leurs productions,

---

<sup>357</sup> Le Nouveau Guide Permanent, numéro 2, avril 1969.

<sup>358</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 23, mars 1971.

<sup>359</sup> Entretien avec Christian Millau.

il n’y avait plus d’entrave à corriger, modifier voir inventer leur propre carte. C’est dans ce contexte d’autonomie des cuisiniers qu’Henri Gault et Christian Millau ont débarqué. En se liant d’amitié d’abord avec le cuisinier Denis, puis avec Bocuse, Troisgros, Oliver, Guérard, ils ont fait tomber les barrières entre les deux professions. Le soutien indéfectible qu’ils apportèrent aux cuisiniers qui s’émancipaient de la grande cuisine classique ne se contentait pas uniquement d’articles dans la presse. Ils allèrent à leur rencontre, jusque dans leurs cuisines<sup>360</sup>. Ils n’hésitaient pas à leur prodiguer des conseils, en leur montrant la direction que devait prendre leurs créations. Prenons exemple de leur compte-rendu de leur visite chez Louis Outhier à l’été 1974 : « *En fidèle de Point, Outhier jongle avec les sauces riches et les plats à 2000 calories. Cela ne correspond pas tout à fait à notre époque, et je pense d’ailleurs qu’il le comprend car il m’a promis de revoir sa carte et d’y glisser ces plats légers, délicats et inventifs de la “Nouvelle Cuisine Française”* »<sup>361</sup>. Dans une émission d’*Apostrophes* diffusée en 1986, Henri Gault conta une anecdote qui lui venait des débuts du Pot-au-feu de Michel Guérard. Un jour qu’il y déjeunait avec sa femme, Gault mélangea les restes de la salade de truffes qu’avait commandée son épouse, à son assiette de tripes à la mode de Caen. Il obtint une mixture tout à fait inédite et succulente. Il appela sur le champ Michel Guérard, qui fut d’abord scandalisé avant de goûter sous l’insistance du critique. « Jamais j’oserais faire une chose pareille » lui dit-il, avant de mettre le plat à la carte quelques temps plus tard<sup>362</sup>.

À l’exception de Paul Bocuse qui se brouilla avec la rédaction de Gault-Millau lors de la perte de ses toques rouges, synonyme de cuisine créative, la plupart des grands chefs de la Nouvelle Cuisine surent reconnaître la grande influence des deux critiques. « *Nous avons été évidemment soutenus dans nos innovations par Gault et Millau* » dixit Alain Senderens<sup>363</sup>. « *Pas un cuisinier honnête ne remettra en cause le bon côté de la chose, même s’il n’est pas toujours d’accord sur ce que l’on écrit de lui. Comme disent en chœur Bocuse, Troisgros, Chapel, Guérard, Senderens et Outhier : “ En nous critiquant ils nous ont obligés à nous remettre en question. Et en chantant nos louanges, ils nous ont fait connaître non seulement en France mais aussi à l’étranger”* »<sup>364</sup>.

### 3.2.3 Pour une réforme gastronomique

Changer la cuisine des grands restaurants ne leur suffisait pas. Dès les premiers numéros du *Nouveau Guide*, la préoccupation de Millau et Gault pour une réforme alimentaire globale est clairement identifiable. En plein cœur d’une période qui remettait en cause la société de consommation, le duo œuvra

<sup>360</sup> Christian Millau fit un stage dans les cuisines des frères Troisgros en 1972.

<sup>361</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 63, juillet 1974.

<sup>362</sup> Émission télévisée *Apostrophes : Les livres du mois*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Henri Gault, Pierre-Marie Doutrelant, Pierre Bergé, Marc Augé, Gérard Miller, Isabelle Hausser. 6 juin 1986.

<sup>363</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>364</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

pour une population qui avait envie de consommer d'une manière aussi intelligente que possible. Ils lancèrent d'ailleurs très vite les bancs d'essai de produits de bouche (vins, conserves, produits de l'industrie agroalimentaire) qui étaient inspirés de ceux d'*Auto-Journal*, et qui rencontraient alors un franc succès. Les lecteurs qui n'étaient pas toujours intéressés par les critiques des restaurants parisiens, se trouvaient soudain concernés par cette analyse de leur alimentation. Sous le contrôle d'un huissier, Gault et Millau testèrent des dizaines de boîtes de choucroute, de confit de canard, de sardines à l'huile, de yaourts et de bouteilles de Beaujolais nouveau. Quelques-unes des entreprises concernées intentèrent 45 procès au *Nouveau Guide* qui n'en perdit aucun<sup>365</sup>.

Ils se firent également une spécialité de dénoncer les pratiques des restaurateurs véreux, ainsi que des arnaques et des ersatz de l'industrie agro-alimentaire. Tous les chefs d'accusations sont contenus dans leur livre *Gault et Millau se mettent à table* qui sort en 1976. Dans un chapitre qu'ils nomment « les horreurs de la cuisine », le tandem met en garde sur les conditions d'hygiène dans la restauration de l'époque et la malhonnêteté de certains restaurateurs : du mou de veau dans des coquilles d'escargots aux fonds de sauces tournés que l'on continue à servir, de la bouteille de Cognac frelatée que l'on mélange à de l'alcool à brûler pour les flambages en salle, au poulet de batterie cuisiné au vin rouge ordinaire que l'on appelle Coq au Chambertin. Dans le chapitre suivant qu'ils consacrent aux succédanés de l'agroalimentaire, ils s'étonnèrent du paradoxe qui animait l'époque en matière d'alimentation : « *Jamais nous n'avons été si avides de retrouver la nature et le naturel, le pur et le vrai, jamais nous n'en avons été à ce point éloignés. Jamais la science et les techniques ne nous ont offert autant de facilités pour retourner aux sources, jamais on ne les a vues si obstinées à brouiller les cartes et falsifier les aliments. Jamais les consommateurs n'ont été si vétillieux, intransigeants, rouspéteurs, anxieux de se grouper en association de défense, et jamais ils n'ont accepté comme aujourd'hui de se laisser bernier par les faux-semblants* »<sup>366</sup>. C'est ainsi qu'ils dénoncèrent les additifs et autres colorants en prenant des produits de grande consommation et en y dénonçant tous les abus que pratiquait l'agro-alimentaire : morue blanchie à l'acide ascorbique, glutamate dans les saucisses de Strasbourg, gomme arabique dans les bonbons à l'orange, etc... Une section paranoïaque qui cristallise toutes les angoisses des consommateurs de l'époque. Le passage suivant consacré au vin est encore plus évident. Sur un produit qui est vu comme le sang de la terre, un concentré de nature, la main de l'homme est montrée comme nocive : traitements chimiques, chaptalisation, sur-rendements, collage et fraudes diverses<sup>367</sup>.

Dans le numéro 50 du *Nouveau Guide* en juin 1973, ils consacèrent une large interview à Jacques Borel alors considéré comme l'allégorie de la malbouffe en France. « *Jacques Borel, l'ennemi public*

---

<sup>365</sup> Entretien avec Christian Millau

<sup>366</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

<sup>367</sup> *Ibidem*

*n°1 ? Symbole d'un nouveau mode de vivre que beaucoup de Français récusent. D'un côté la France de Bocuse, et de l'autre, celle de Borel »<sup>368</sup>.*

Mais une de leur plus grande réussite intervient un an après le décalogue de la Nouvelle Cuisine et la sortie du premier numéro spécial vins (numéro 53, septembre 1973). En novembre 1974, Henri Gault et Christian Millau font paraître l'article « Le savoir-manger en 1975 » qui souhaite mettre fin à tous les dogmes qui régissent l'art de la table. Ils s'attaquent notamment à l'alliance mets-vins en faisant tomber le mariage vin blanc/poisson, vin rouge/viande ou fromage. Ainsi pour les huîtres et le poisson, ils conseillent de boire du Beaujolais, du Bouzy, du Chinon (voir du Bourgogne) servi frais (en faisant notamment l'éloge des deux premiers). Ils remettent en cause les températures de service du vin en condamnant le chambrage, et poussent à la découverte des vins étrangers (Espagne, Californie, Chili, Australie, Afrique du Sud). Ils prônent le divorce entre les associations classiques de la cuisine de l'époque, comme entre le mouton et les haricots, entre la sole et les pommes vapeur, entre le foie gras et la truffe ou entre le bifteck et les frites. Puis, ils s'appliquent à faire passer dans le registre culinaire commun, les pratiques de la Nouvelle Cuisine : cuisson du poisson rose à l'arrête, diminution de la cuisson des viandes (veau, gibier, volailles), « crudivorisme », (foie gras cru de Gérard Vié, cuisine de Paul Minchelli), légumes croquants, cuisson vapeur, redécouverte des herbes fraîches, vulgarisation des produits exotiques et réhabilitation des légumes populaires<sup>369</sup>. En promouvant une nouvelle façon de boire et de manger, Gault et Millau avaient l'ambition de participer au changement d'alimentation de leurs contemporains. En mars 1976, ils firent un premier bilan de la Nouvelle Cuisine, révélant par exemple le recul des restaurants classiques même s'ils restaient alors la majorité. La conclusion de leur article est assez illustratrice de leurs convictions qui dépassaient le cadre du grand restaurant : « *En révélant au public une alimentation plus saine, plus équilibrée, plus intelligente, elle devrait logiquement influencer en profondeur ses habitudes de table quotidiennes, sa vie de tous les jours, non pas seulement au restaurant, mais aussi à la maison* »<sup>370</sup>.

---

<sup>368</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 50, juin 1973.

<sup>369</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 67, novembre 1974.

<sup>370</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 83, mars 1976.



## IVe partie : Une cuisine d’auteur, entre créations et diatribes

« *La Nouvelle Cuisine a donné à beaucoup d’incapables l’illusion du talent, et à quelques-uns, le droit au génie* »<sup>371</sup>. Henri Gault

### 4.1 Le cuisinier créateur

On ne soulignera jamais assez l’importance de l’accès à la propriété des chefs de cuisine dès l’entre-deux guerres. D’abord en province (chez Point, Bise, Pic ou Dumaine) puis plus tard à Paris, elle est la première explication des grands changements que connut la profession de cuisinier à partir des années 1960. Jusqu’à la Seconde Guerre Mondiale, le métier de cuisinier se divisait en deux ordres : les cuisiniers de maisons bourgeoises (comme André Guillot) et les cuisiniers de restaurants qui appartenaient la plupart du temps à des hôteliers, des restaurateurs ou des maîtres d’hôtels. Le chef cuisinier était donc sous les ordres de son supérieur et pratiquait la cuisine qu’on lui demandait. Il n’était quasi jamais au contact du public, auprès duquel il souffrait d’ailleurs d’une bien mauvaise réputation. Il faut bien savoir que si nous connaissons aujourd’hui des grands cuisiniers de maisons classiques comme Mars Soustelle, Gaston Richard, Alex Humbert ou Jean Vignard, c’est grâce aux témoignages de leurs élèves médiatisés (Senderens, Bocuse, Troisgros, Chapel...) qui s’en sont réclamé. La clientèle de l’époque ne connaissait pas ces chefs, mais bien plus les restaurateurs, maîtres d’hôtels ou autre personnel de salle. « *Chez Maxim’s en 1950, on ne connaissait que le chasseur qui était une vedette. Le cuisinier, enfermé, reclus dans son sous-sol enfumé, était aux ordres, et sans réel pouvoir de création. C’était un exécutant* » raconte Bocuse<sup>372</sup>. Le maître d’hôtel était la célébrité du restaurant, allant saluer les clients de table en table, organisant les flambages et le service au guéridon, tel Monsieur Septime dans le film *Le Grand Restaurant*.

L’émancipation des cuisiniers a tout simplement permis à ces derniers de faire leur propre cuisine, et non celle des autres, ce qui change tout. Le chef de cuisine est désormais associé à la réussite d’un plat, affronte le jugement de ses clients, et surtout, s’octroie la permission de créer. Le succès que rencontre Raymond Oliver (installé à son compte au Grand Véfour depuis 1948) ou Fernand Point dans les années 1950, annonce l’ère de « la cuisine aux cuisiniers », le cri de ralliement prononcé par

---

<sup>371</sup> Émission télévisée *Apostrophes : Les livres du mois*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Henri Gault, Pierre-Marie Doutrelant, Pierre Bergé, Marc Augé, Gérard Miller, Isabelle Hausser. 6/06/1986.

<sup>372</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

un certain Paul Bocuse. La médiatisation que connaissent les chefs dans les années 1960-1970, initiée par Gault et Millau, va faire d'eux non plus des artisans, mais des artistes. Ils se mirent d'abord à rebaptiser les restaurants à leur propre nom (L'auberge de Collonges au Mont d'Or devient le restaurant Paul Bocuse, le restaurant de l'Hôtel Moderne devient le restaurant Troisgros, et « Le Nègre » à Tours devient le restaurant Charles Barrier, etc.) puis à se faire inviter à la radio, à la télévision et dans les journaux. Ils n'avaient désormais plus honte de ce qu'ils faisaient et de qui ils étaient<sup>373</sup>. En instaurant de nouvelles pratiques dans le restaurant, ils se donnèrent tous les moyens possibles de faire leur propre cuisine, une cuisine d'auteur. Au moment où l'artiste devient cuisinier (mouvement du *Eat Art*), le chef cuisinier passe dans le champ de la création artistique pour ne plus le quitter<sup>374</sup>. Nous avons vu précédemment que l'on parlait déjà d'art culinaire depuis le XIXe siècle, et que l'ambition d'Antonin Carême était d'élever sa profession « à l'état d'art ». Cette fois, il n'est plus question de faire de la cuisine un art puisqu'elle est implicitement considérée comme tel.

Dans le chapitre qui suit nous allons aborder les nouvelles pratiques que mirent en place les cuisiniers pour s'affirmer en tant que créateur. Nous verrons ensuite comment ce nouvel attribut a changé le métier de cuisinier en lui apportant la starification. Le recours aux nombreuses citations des acteurs est une nécessité pour appréhender de la meilleure façon possible, la mise en place d'une nouvelle ère culinaire.

#### 4.1.1 L'assiette comme une toile

*« Tout ce qu'il y a dans l'assiette doit concourir à la saveur du plat »*<sup>375</sup> Gérard Allemandou

En salle, la première trace de l'émancipation du cuisinier est l'invention du service à l'assiette par les frères Troisgros au début des années 1960. Il s'agit d'une des ruptures fondamentales de la Nouvelle Cuisine, celle qui va affirmer le cuisinier comme créateur, auteur de ses propres assiettes comme l'est un peintre de son tableau. Avant cette innovation, nous avons vu que le service se faisait la plupart du temps au guéridon et c'était donc le maître d'hôtel ou le chef de rang de rang qui dressait l'assiette devant le client. Celui-ci était alors spectateur des découpes en salle méticuleuses des viandes et des poissons, des flambages spectaculaires et des assaisonnements du maître d'hôtel. Dans les restaurants moins luxueux, les mets étaient dressés sur des plats de service qu'on présentait au client, qui se servait lui-même. C'est lors d'un dîner pour des amis au cours duquel ils prévoyaient de servir le pot-

---

<sup>373</sup> Roger Vergé confia à un journal américain qu'il avait eu honte, étant jeune, d'avouer à sa petite amie qu'il était chef de cuisine. The Baltimore Sun, « A Recipe for Fame », 10 Mars 1991.

<sup>374</sup> CHAMPION Caroline, *op.cit*

<sup>375</sup> Entretien avec Gérard Allemandou



au-feu de Dodin-Bouffant<sup>376</sup> que les frères Troisgros inventèrent ce service. Pour ce plat composé de bœuf, d'un saucisson de porc et de veau, de poulardes, de foie gras d'oie et des légumes traditionnels du pot-au-feu, les deux frères se voient confrontés à un problème majeur : comment servir un plat aussi gargantuesque dans un restaurant gastronomique, sachant que le service de sa version « originale » pose déjà quelques soucis ? Pierre et Jean ont l'idée de le servir en portions individuelles sur de grandes assiettes. Ils réitéreront l'expérience plusieurs fois avec d'autres plats avant d'adopter définitivement cette pratique. En effet, pour plusieurs raisons, le service à l'assiette leur semble plus approprié à leur cuisine. D'abord, les plats n'attendent plus la découpe et le dressage en salle pour être servis, ils sont dressés en cuisine puis servis directement au client et ainsi, les mets sont servis plus chauds. Le dressage d'assiettes en cuisine permet également de maîtriser la présentation des plats et de contrôler les coûts, en diminuant les pertes et en réduisant l'équipe de service<sup>377</sup>. Pour ce type de dressage, ils eurent besoin de plus grandes assiettes qu'ils commandèrent à leur marchand de porcelaine. Ce dernier leur apporta des exemplaires de 32 centimètres de diamètre qu'ils adoptèrent, puis changèrent tout leur service en faisant faire des assiettes de 30 centimètres. Ce principe qui donne l'entière responsabilité du plat au cuisinier, au détriment d'un service en salle, fait évidemment fait polémique<sup>378</sup>. Ce que Gault et Millau appellent « service à l'américaine » et que Jean-Robert Pitte nomme « service à la japonaise » est pourtant bien né à Roanne. Cependant, l'historien britannique John Burnett a relevé une trace plus ancienne d'un service à l'assiette. Selon lui, François Latry, chef du Savoy à Londres au début de la Seconde Guerre Mondiale, utilisa le service à l'assiette pour réduire les portions et économiser le temps de travail du personnel dans le célèbre palace britannique<sup>379</sup>. Une invention qui n'a, semble-t-il, aucune corrélation avec celle de la fratrie roannaise.

Avec la bénédiction des frères Troisgros, ce service à l'assiette se diffusa d'abord chez Paul Bocuse et chez Michel Guérard qui éprouvait de sérieuses difficultés à servir au guéridon dans son restaurant exigu du Pot-au-feu. Un jour qu'il voit dans un grand restaurant des maîtres d'hôtels abîmer des plats biens dressés en cuisine, Michel Guérard se demande comment empêcher les serveurs de modifier le travail du cuisinier. Il décide alors de poser des cloches sur les assiettes, réduisant le rôle du serveur à poser des assiettes et les dé-clocher, et empêchant celui-ci de toute action sur le dressage. Il emprunte cette pratique à l'ancien service à la française, qui utilisait les cloches pour couvrir les plats qui attendaient sur les réchauds. Michel Guérard y voit également le moyen de redonner de l'animation en salle : en retirant les cloches, le serveur acquiert une nouvelle manipulation, le client profite d'un effet de surprise<sup>380</sup>.

---

<sup>376</sup> Héros du livre de Marcel Rouff paru en 1924 : *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*.

<sup>377</sup> BEAUGÉ Bénédict, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>378</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

<sup>379</sup> BURNETT John, *England eats out. 1830 – Present*, Harlow, Pearson education limited, 2004.

<sup>380</sup> BEAUGÉ Bénédict, *op.cit*

Des innovations qui ne convenaient guère au personnel de salle, celui-ci y voyait la mort de son métier. Dans un livre-entretien paru en 1987, le maître d'hôtel Antoine Ventura (passé par les maisons Bise, Troisgros, Chapel et Le Divellec) s'insurgea de l'apparition du service à l'assiette et des cloches : « *Quand vous connaissez votre métier et que vous l'aimez, c'est avec tristesse que vous observez ce qui se passe maintenant. Le service à l'assiette a mutilé le métier de maître d'hôtel et celui de garçon de rang. Ce n'est plus un service, mais simplement un transport d'assiettes et je ne comprends guère les raisons de cette pratique : assurance que les mets soient servis chauds ? Plus grande facilité ? Beauté, éclat des cloches ? Pour moi, rien ne remplace le service où, devant le client, on tranche une pièce de viande, on découpe une volaille, on prépare un poisson ou on décortique un crustacé... Cela n'enlève rien au mérite du cuisinier qui a préparé ce plat, bien au contraire, je suis persuadé qu'on le valorise encore plus. En outre, ce procédé favorise le dialogue entre le client et le maître d'hôtel. [...]* Et je ne vois vraiment pas quelle noblesse il peut y avoir dans le fait de soulever une cloche ! Sans parler des méprises inévitables qui surgissent au moment de la distribution, ceci n'étant pas pour madame mais pour monsieur, et vice versa »<sup>381</sup>.

Les serveurs spoliés de leurs actions sur la présentation des assiettes, le cuisinier va alors pouvoir soigner son dressage comme il l'entend, afin de lui donner un style, un élan, une patte. Dans l'assiette s'expriment des influences japonaises certes, mais transparait également l'influence de l'ère du temps qui est au minimalisme, notamment pour la deuxième génération de la Nouvelle Cuisine, qu'illustre parfaitement l'emblématique « gargouillou » de Michel Bras. Les cuisiniers puisent volontairement dans l'art contemporain particulièrement apprécié par quelques chefs. La cuisine de Pierre Gagnaire, qui sera notamment à l'origine du trait de sauce dans l'assiette, est comparée à la peinture abstraite de Rothko par exemple<sup>382</sup>. Caroline Champion parle alors d'« *expressionnisme abstrait version comestible* ». L'essayiste a d'ailleurs très bien résumé en quoi le service à l'assiette fait basculer le cuisinier dans une toute nouvelle ère : « *Totalité achevée, l'assiette dressée par les soins exclusifs du Cuisinier-Artiste gagne soudain en noblesse. Son prix s'envole. La notion de "créativité" a en effet des enjeux économiques déterminants : en changeant de statut pour devenir chef d'entreprise, le chef cuisinier se trouve aux prises avec une dynamique de marché qui fait de l' "innovation" et de la "créativité" une nécessité vitale, face à une concurrence progressivement élargie à l'international. Le cuisinier doit se distinguer sur le marché de la restauration : comme dans tous les domaines, la mythologie de la "création" ex-nihilo est directement liée aux exigences de renouvellement du marché, qui se fait sur le mode qualitatif, l'abondance des Trente Glorieuses ayant réglé le problème de la quantité. La valeur est désormais tributaire de cet impératif. Pour aller dans le sens de la "créa-*

---

<sup>381</sup> SOBELMAN Bernard, VENTURA Antoine, Maître d'hôtel, la carte !, Paris, Olivier Orban, 1987.

<sup>382</sup> GAGNAIRE Pierre, *Un Principe d'émotion*, Paris, Argol, 2011

tion'', entendue comme production à caractère personnel et inédit, le cuisinier se doit d'être un spécialiste de la singularité. La Nouvelle Cuisine va donc rivaliser d'imagination et de ''créativité'', multiplie les ''libérations'' et les ''révolutions'', dans une logique de tabula rasa comparable à celle [...] déjà observée dans l'art contemporain »<sup>383</sup>.

Le menu dégustation qui permet de goûter toutes les créations du chef en petite quantité semble être là encore une invention des frères Troisgros. Appelé « Menu Grand Tourisme » à ses débuts à Roanne, il comportait entre cinq et six plats, et permettait de faire le tour des spécialités de la maison. La pratique se diffuse rapidement, Louis Outhier l'appelle « Grand Menu », on le retrouve également chez Alain Senderens, Jean-Marie Amat, Claude Peyrot, Henri Faugeron, puis Christian Clément, Jean Bardet, Georges Blanc ou encore Joël Robuchon. Gault-Millau le surnomme « menu à la chinoise ». Mimi Sherraton, une journaliste américaine très proche de Jean Troisgros, évoque sa propagation dans un article du New York Times paru en 1981 : « *Les raisons de son développement sont faciles à saisir. Comme cette nouvelle cuisine est devenue très médiatisée, les convives désiraient goûter tous les plats qu'ils avaient lus sur le menu, et si chaque personne dans un groupe commande une entrée, un plat principal et un dessert différent, alors tout serait goûté. Bien que cette coutume existait avant la nouvelle cuisine, sa pratique n'était pas aussi répandue. [...] Comme la pratique est devenue plus fréquente, les cuisines ont commencé à sentir le poids de la préparation, par exemple, 12 plats différents correctement chronométrés pour une table. C'est en partie pour cette raison, et aussi parce qu'il donne aux clients la possibilité de découvrir de nombreux plats sans le gâchis de dégustation de va-et-vient que le menu dégustation est né* »<sup>384</sup>.

La pratique n'a cependant pas fait l'unanimité auprès des chefs de la Nouvelle Cuisine. Paul Bocuse, Alain Chapel et Jean Delaveyne notamment dénoncèrent ses limites. Il est intéressant de constater que chacun utilisa des références à un art particulier pour discréditer le menu dégustation, en se comparant lui-même à des artistes dont l'intégrité des créations ne serait pas respectée par un tel service. Dans la préface de *La Cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, Alain Chapel accorde même un chapitre à ce dernier. « *Pour le client ébloui par le spectacle de toutes ces saveurs, il s'agirait donc de connaître telle ou telle maison de A à Z, comme on souhaiterait lire les œuvres complètes d'un écrivain, en épelant brièvement chacune de ses spécialités* »<sup>385</sup>. Pour Bocuse, « *c'est un peu comme si on allait écouter un concert en mini-fragments* »<sup>386</sup>. Enfin Delaveyne : « *Je suis absolument contre [le menu dégustation] parce que cela n'apporte rien. Existe-t-il une musique dégustation, des films*

---

<sup>383</sup> CHAMPION Caroline, *op.cit*

<sup>384</sup> New York Times, « De Gustibus ; Tasting Menu : A good idea sour », 10 octobre 1981.

<sup>385</sup> CHAPEL Alain, *op.cit*

<sup>386</sup> CHARRETON Bernard et Christine, *op.cit*

dégustation ? [...] En peinture si on faisait un petit essai sur un bout de carton et que l'on dise « tu as vu mes couleurs » cela ne sert à rien ; moi je veux faire le chef-d'œuvre ! »<sup>387</sup>

Comme le dit Caroline Champion en citant Pierre Bourdieu, le critique est au restaurant ce que le critique d'art est au musée : « *l'un comme l'autre codifient la réception et médiatisent le circuit de la valeur jusqu'à devenir de véritables 'instances de légitimation'* »<sup>388</sup>. En utilisant un champ lexical de l'invention pour parler de la cuisine des grands chefs (virtuosité, inventivité, génie, création, etc.) et en décrivant leurs cuisines comme on dépeint une œuvre cinématographique ou littéraire, la critique a persuadé les grands chefs cuisiniers d'être des artistes. Comme les romanciers, les peintres ou les cinéastes, les chefs se disent influencés par leurs voyages, leurs lectures, le monde qui les entoure. Alain Senderens se targue notamment de son goût pour la littérature historique, antique et culinaire. Il tire les quenelles de lièvre sauce bachique du *Viandier* de Taillevent et le canard Apicius des écrits de ce gastronome romain qu'il trouve dans de vieux grimoires. Pour lui, « *en cuisine, on peut improviser comme un peintre ou un musicien. Une seule règle, que ce soit bon. La cuisine est un art fait par des artistes, et un vrai artiste doit être un peu fou* »<sup>389</sup>. Même son de cloche chez Gérard Vié qui revendique notamment la musique de Mahler comme une de ses sources d'inspiration : « *À un certain niveau, on n'est plus des cuisiniers mais des poètes de la cuisine* »<sup>390</sup>. Jean Delaveyne, passionné de peinture et qui suivait les cours du soir à l'école des Beaux-Arts, était très friand des rapprochements entre la cuisine et l'art : « *Le plat du jour, c'est idiot. Est-ce que vous demandez à un peintre si c'est son tableau du jour ? [...] Pour que la cuisine reste un art, il faut qu'elle bouge. Peu importe si c'est en creux ou en sommet, c'est le futur qui jugera. Le principal, c'est qu'elle soit mobile ; comme la musique, la peinture, la danse, l'art culinaire doit être vivant* »<sup>391</sup>.

#### 4.1.2 La Starification

En étant le premier chef télévisé en France, Raymond Oliver a montré la voie du succès public aux cuisiniers. Dans les années 1970, *la Grande Cocotte* produite par Jean Ferniot et Claude Lebey, et animée par Marthe Mercardier sur TF1, accueille tous les chefs de la Nouvelle Cuisine. Michel Guérard y est d'ailleurs le plus présent. Olympe présente des recettes dans *Le regard des femmes* sur TF1, Bernard Pivot invite régulièrement des chefs sur les plateaux d'Apostrophes, Gérard Vié est convoqué au *Tribunal des flagrants délires* de Pierre Desproges. En juin 1976, Paris Match accorde une de ses

---

<sup>387</sup> *Ibidem*

<sup>388</sup> CHAMPION Caroline, *op.cit*

<sup>389</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

<sup>390</sup> Entretien avec Gérard Vié

<sup>391</sup> DE RABAUDY Nicolas, *op.cit*

unes aux « As de la Nouvelle Cuisine Française » et un reportage d'une quinzaine de pages<sup>392</sup>. Les Français vont se familiariser avec ces « nouveaux chefs » qui entrent peu à peu dans leur quotidien au cours des années 1970. En plus des émissions de cuisine et de leur prise de pouvoir médiatique, ils commencent à s'insérer dans la publicité (Gérard Boyer et Jacques Lameloise pour Téfal en 1977 par exemple) puis dans l'agroalimentaire. En 1979, Michel Guérard passe de l'autre côté du miroir en entamant une collaboration avec Findus, filiale de Nestlé spécialisée dans le surgelé. Pierre Liotard-Vogt, le président du groupe suisse, le convoque après avoir lu *La Grande Cuisine minceur* et lui propose de travailler sur une ligne minceur<sup>393</sup>. Après avoir visité l'usine de Beauvais et rencontré de nombreux spécialistes de l'alimentation, Guérard accepte. Gault et Millau se demandent alors : « *Est-ce un essai sans lendemain ou une date dans l'histoire de la cuisine ?* »<sup>394</sup> Pour Findus, il crée des sauces surgelées (coulis de tomate, sauce aux champignons, sauce au poivre vert, marchand de vin, crème d'artichauts, crème de ciboulette) et des plats cuisinés surgelés (terrines chaudes de rascasse du Nord sauce cresson, pot au feu de langue de veau, filet de merlan à la julienne de légumes, daube des bonnes dames, volaille au vinaigre de cidre et de Xérès, terrine de volaille chaude) qui rencontrent un très grand succès. Pour sa publicité, la marque s'appuie notamment sur le succès que connaît la Nouvelle Cuisine : « *Les recettes gourmandes de Michel Guérard préparées par Findus. En 4 plats et 4 sauces, la nouvelle cuisine arrive sur votre table : simple, digeste et raffinée ; la Nouvelle Cuisine est avant tout un retour à des règles gastronomiques élémentaires mais trop souvent oubliées : allègement des sauces, maintien du goût original des produits. C'est aussi une cuisine inventive qui tend à créer des harmonies inattendues, à manier subtilement les saveurs. [...] Il était donc normal que Findus et la Nouvelle Cuisine se rencontrent* »<sup>395</sup>. L'industrie agroalimentaire qui souffrait d'une très mauvaise réputation dans les années 1970, affaiblie par les croisades de Gault et Millau contre certains produits et la montée en puissance des groupes de consommateurs, cherchait à redorer son image. Le tandem de gastronomes qui teste les produits Findus-Guérard dans leur banc d'essai approuve la collaboration des deux parties. L'agroalimentaire va se jeter littéralement sur les grands chefs, qui y voient une formidable manière de diversifier leurs activités : Paul Bocuse pour William Saurin, Troisgros pour Casino, Alain Senderens pour Carrefour, Joël Robuchon pour Fleury Michon, Bernard Loiseau pour Royco etc. Leurs noms ou leurs photos apposés sur des boîtes de conserves ou des barquettes de surgelés, les grands chefs rentrent ainsi dans les cuisines des particuliers. Ils deviennent riches comme ils ne l'ont jamais été<sup>396</sup>. En quelques décennies, le grand chef, est devenu un homme d'affaires avisé, qui adopte de plus en plus une logique industrielle, tant dans le fonctionnement de

<sup>392</sup> Paris Match, « Les As de la Nouvelle Cuisine Française », numéro 1412, 19 juin 1976.

<sup>393</sup> CHATENIER Nicolas, *op.cit*

<sup>394</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 119, mars 1979.

<sup>395</sup> Publicité Findus dans Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 121, mai 1979.

<sup>396</sup> Selon Paris Match (n°1412/Juin 1976), Paul Bocuse gagnait 800 millions d'anciens francs par an en 1976 (soit 5 millions d'euros actuel).

son entreprise, en développant sa propre marque et en diversifiant ses activités, que dans la collaboration avec l'agro-industrie pour le développement des produits dérivés<sup>397</sup>.

Le succès des « nouveaux chefs » (comme les appelait Henri Gault) ne se limita pas à la France. Paul Bocuse fit la couverture de *Newsweek* le 11 août 1975, Michel Guérard celle du *Time Magazine* le 9 février 1976. En 1982, Paul Bocuse, Roger Vergé et Gaston Lenôtre lancèrent le restaurant Les Chefs de France, installé dans l'Epcot Center de Disneyworld en Floride. L'installation d'un restaurant aux États-Unis devint un automatisme pour les « nouveaux chefs » qui y rencontrent un franc succès, apportant leur pierre à l'édifice d'un immense engouement pour la cuisine outre-Atlantique.

Ils se frottèrent au monde du showbiz qui les accepta, car ils étaient désormais dans le vent. « *En ce sens, la "révolution" de la Nouvelle Cuisine est d'abord une révolution du regard porté sur la cuisine. Elle est "nouvelle" au niveau de la position sociale qu'elle implique, plus encore que du contenu de l'assiette. Le Chef peut maintenant porter des Ray-Ban et rouler en Ferrari. Il est à la mode* »<sup>398</sup>.

Ces derniers prirent une toute autre dimension lorsque l'appareil politique s'en empara. Le 25 février 1976, et grâce à l'entremise de Claude Lebey, le Président de la République Valéry Giscard d'Estaing fit Paul Bocuse chevalier de la légion d'honneur. Ce dernier décida de mettre à contribution ses amis Troisgros, Michel Guérard et Roger Vergé pour la composition du menu, et invita de nombreux chefs cuisiniers (Outhier, Haeberlin, Barrier, Laporte, Delaveyne, Chapel). Ainsi, ce n'était pas seulement Paul Bocuse qui fut fêté, mais toute la Nouvelle Cuisine Française. Pour l'occasion, Bocuse créa notamment la légendaire soupe aux truffes V.G.E pour l'entrée (en s'inspirant d'une création de Paul Haeberlin), les frères Troisgros prenant la suite avec leur escalope de saumon à l'oseille. Michel Guérard improvisa un plat autour du canard qu'il nomma « Canard Claude Jolly » (en hommage à Claude Jolly-Lebey), Roger Vergé servit des salades, et enfin le festin se termina sur « Le Président », un gâteau au chocolat pensé par Maurice Bernachon et Paul Bocuse.

Valéry Giscard d'Estaing, qui fréquentait régulièrement les restaurants des chefs de la Nouvelle Cuisine, soutenait assidûment cette dernière. Lors d'une rencontre impromptue avec Henri Gault dans un restaurant, le Président de la République lui confia qu'il suivait avec énormément d'attention les efforts du duo de journalistes dans l'objectif de transformer la cuisine française. Il les complimenta sur les évolutions que connaissait cette dernière grâce à eux<sup>399</sup>.

La fréquentation des grands de ce monde leur aux chefs une toute autre aura. Eux qui autrefois ne quittaient pas leurs cuisines encrassées, recevaient à présent les honneurs des personnages les plus

---

<sup>397</sup> MARCILHAC Vincent, *op.cit*

<sup>398</sup> CHAMPION Caroline, *op.cit*

<sup>399</sup> Émission radio *Radioscopie*. Produite par Jacques Chancel. Participants : Henri Gault et Christian Millau. 26 février 1980.

prestigieux, de la reine d'Angleterre au chancelier de la République fédérale d'Allemagne, du président des États-Unis au roi d'Espagne. Christian Millau nous confia que ce sont les seules personnalités devant qui les chefs d'État ont une attitude respectueuse et déferente<sup>400</sup>. Fanny Deschamps, la tante d'Alain Chapel, rapporte l'étonnement de son neveu et de ses amis quant à ce changement de statut soudain dans son livre *Croque en bouche* : « *Les grands cuisiniers mènent bourgeoisement la vie de palace. Un soir que je couchais à Roanne, sur le coup de minuit, Jean (Troisgrois) me dit à brûle-pourpoint : 'Et si je sonnais pour nous avoir un peu de caviar et de Champagne ? Nous les aurions dans cinq minutes, servis par un maître d'hôtel empressé, qui n'aurait oublié ni les toasts tièdes, ni le beurre perlant de fraîcheur, ni la coupe de fraises que nous n'aurions pas demandée. Y penses-tu parfois, à la vie que nous avons ? Le Roi de Belgique n'est pas notre cousin ! Je suis certain qu'il n'est pas aussi bien servi que nous'. [...] Le cuisinier d'aujourd'hui qui sert de temps en temps un dîner à Copenhague, à Dallas, à Londres, à New-York, à Oslo, à Téhéran, à Zurich, à Québec... ou à Divonne-les-Bains, ce cuisinier est l'homme des brèves rencontres grisantes. Il va régaler chez elles les personnalités les plus tentantes à approcher ; ou alors, elles viennent se régaler chez lui. Tu verras après-demain mon banquier de New York. Il arrive demain soir. J'ai reçu de lui une lettre délirante, parce que j'ai fait prévenir que nous l'emmènerions déjeuner en campagne chez la Murielle. Il peut dîner quand il veut à la Maison Blanche, chez le Shah de Perse, et faire le tour du monde en quatre-vingts châteaux. Eh bien, à l'idée de se mettre pour la première fois de la bouse française aux pieds, il est dans l'ivresse. [...] Dieu est juste: nous avons du succès. De plus en plus. Le 'bisou au chef' est la dernière gâterie qu'une élégante aime s'offrir en quittant l'auberge. Souvent, avant de ré embarquer dans sa Jaguar, une élégante m'embrasse avec autant de fougue que si j'étais Delon ! Je m'y fais. Des banquiers et des industriels me prennent à tu et à toi comme si j'avais joué aux billes avec les petits Rotschild et à la main chaude avec les petits Rhône-Poulenc. Je m'y fais. Tutoyer des artistes, sabler le Champ' avec un ambassadeur, souper dans un château anglais avec la duchesse Nobody de Bedford, je m'y fais. On s'y fait tous ! Seulement – Jean Ducloux me le faisait remarquer un jour : 'Notre promotion sociale nous pose un problème fatiguant. Des gens bien attendent que nous leur servions notre conversation entre nos quenelles et notre entrecôte. Et tous ces gens ont un bac de math ou de philo, voire plus ! Et nous, en face, qu'est-ce qu'on a, mes cocos ? Un bac de plonge !' »<sup>401</sup>.*

Ce fulgurant passage de l'ombre à la lumière fut allègrement critiqué, faisant gonfler la tête des chefs et leurs additions. Certains d'entre eux se lancèrent dans des projets très ambitieux, en s'endettant pour atteindre le plus rapidement possible les trois étoiles au Guide Michelin. Le journaliste Pierre-Marie Doutrelant, auteur d'un livre très critique face aux dérives de la Nouvelle Cuisine et de l'entrée

<sup>400</sup> Entretien avec Christian Millau.

<sup>401</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

des chefs dans le « star system », déplorait la course à l'endettement que pratiquaient certains « nouveaux chefs » : « *Que le décor comptait autant que la nourriture dans le succès d'un restaurant. Il lui fallait donc des sièges Louis Singe, de l'argenterie, du cristal plein les tables, des assiettes de trente centimètres, tout un attirail superflu mais que les guides – et même l'Auvergnat Michelin – s'obstinent à tenir pour plus important que la taille des portions servies. Il investit quatre cents millions de centimes pour s'installer. Telle est la somme moyenne atteinte par les jeunes chefs un peu ambitieux* »<sup>402</sup>. On pense notamment à Bernard Loiseau qui martelait sur les plateaux de télévision la nécessité de faire de l'argent pour rembourser son emprunt, ou encore le projet ambitieux de Pierre Gagnaire qui emprunta environ 15 millions de francs pour son restaurant, rue de la Richelandière à Saint-Étienne, qui se solda par un dépôt de bilan<sup>403</sup>. N'oublions pas également le restaurant de Jacques Maximin à Nice, installé dans un théâtre où les cuisines étaient sur scène, le rideau se levant à la fin du repas sous l'ovation de la salle. Ce projet très ambitieux se conclut par un échec, Maximin évitant de peu un dépôt de bilan, grâce au rachat du lieu par le groupe Flo<sup>404</sup>.

Pour Doutrelant, « *Les cuisiniers sont montés trop vite dans le ciel des médias. Avant les années soixante, ils végétaient, alcoolos, dépenaillés, dans des arrière-salles malsaines. Aujourd'hui, ils battent en dandys les estrades. Prophètes épicuriens dont les livres de recettes passent pour des écritures saintes* »<sup>405</sup>.

## 4.2 Banalisation et critique

### 4.2.1 Une cuisine du logos

« *Les chefs, du même coup, revendiquent le droit à la fantaisie, à l'inspiration du moment, à la créativité et l'invention débridées, et donc à la transgression ou au dépassement des règles héritées de la grande tradition française. Ils affirment ainsi implicitement le nouveau 'paradigme' culinaire : le cuisinier est l'homme du choix et non plus seulement du tour de main et de l'accommodement. Il appose sa marque sur les produits en les élisant et en les transformant radicalement. En se mettant à l'écoute des éléments, des saisons, des terroirs, il annonce la fin de la cuisine épique ou rhétorique et l'avènement de la cuisine poétique* » Claude Fischler<sup>406</sup>.

---

<sup>402</sup> DOUTRELANT Pierre-Marie, *op.cit*

<sup>403</sup> GAGNAIRE Pierre, *op.cit*

<sup>404</sup> Entretien avec Paule Neyrat

<sup>405</sup> DOUTRELANT Pierre-Marie, *op.cit*

<sup>406</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*



Afin d'accentuer la rupture avec la cuisine classique, la Nouvelle Cuisine s'est inventée un langage qui pouvait la caractériser. À l'écoute de l'énoncé d'un plat et sans avoir vu ou goûté l'assiette, le consommateur devait être capable de classer le plat dans l'une ou l'autre catégorie. Pour cela, les chefs de la Nouvelle Cuisine jouent sur les mots et les appellations, transgressent la grammaire culinaire. On associe un aliment sucré à une appellation culinaire salé (soupe de fraise), et vice-versa (profiteroles de ris de veau de Denis). On permute les préparations, le plat de viande accueille le poisson ou les légumes : terrine de poisson, terrine de légumes, rillettes de thon, escalopes de saumon à l'oseille Troisgros, navarin de homard Troisgros, ragoût de homard au concombre et à la menthe fraîche d'Alain Senderens, daube de pigeon et de homard aux morilles fraîches de Jacques Maximin, fricassée de homard au Sauternes de Roger Vergé, gigot de mer braisé aux nouilles fraîches Troisgros, pot au feu de la mer de Michel Guérard. La cuisine d'Escoffier, codifiée, ordonnée comme une pièce montée, s'oppose au désordre des salades de la Nouvelle Cuisine. Absolument exclues par la restauration avant les années 1970, la Nouvelle Cuisine les met à la mode. Plusieurs cuisiniers revendiquent l'origine de la première « salade folle » (Guérard, Oliver, Delaveyne) qui s'avère être un plat signature de la Nouvelle Cuisine, tout comme les terrines de légumes (leur création est d'ailleurs revendiquée par Pierre Troisgros, Gérard Vié et Olympe). On y mélange les viandes, les fruits, les crustacés (salade de langouste à la mangue au canard et au basilic d'Alain Senderens), le foie gras, les légumes, la truffe (salade gourmande de Michel Guérard), etc. Il n'y a pas de limite à la créativité du chef, seulement la règle du produit frais. Nous revenons en effet toujours à cette opposition entre nature et culture. Quand la cuisine classique nommait ses plats « filets de sole Joinville », « poulet sauté archiduc », « filet de bœuf Lucullus », la Nouvelle Cuisine énonce une cuisine dépouillée, dénuée de toute trace humaine. Seul le produit - donc la nature - doit apparaître dans le nom du plat.

Dans le livre collectif célébrant *Les 100 ans du Club des Cent*, Jean Vitaux évoque cette évolution des noms des plats : « *On retrouve ainsi dans les premières décennies d'existence au Club des filets de sole Ambassadeur, un biscuit Tortoni, des côtes d'agneau Orloff, des pommes Anna, des suprêmes de brocheton Cardinal Rolin ou des barons d'agneau Courtépée, etc. Tous ces noms sont plaisants, pompeux, mais n'évoquent souvent plus grand-chose pour les gastronomes modernes, sauf si leur culture gastronomique et historique est particulièrement développée. Cette tradition a progressivement régressé : on retrouve encore un homard à la Newburg en 1947, une poularde Souvaroff en 1948, une sole Amphitrite en 1951, un vol-au-vent Victoria en 1963 [...], et en 1973 un homard Lagardère, mais la mode des noms pompeux passa et l'on en revint aux noms de plats descriptifs comme le homard au cerfeuil en 1975, le bar de roche braisé au champagne en 1978, les rouelles de homard à la vapeur aux herbes de civet en 1984, aux fines escalopines de baudroie aux artichauts en*

1986, au chaud-froid de poularde chemisé au foie gras en 1993. Cette attitude est restée la même jusqu'à nos jours »<sup>407</sup>.

Nous avons vu que l'ère du temps étant au minimalisme, le diminutif devient superlatif, démodant donc totalement les appellations pompeuses de la cuisine du XIXe siècle. On parle alors de « petits légumes », de « petites salades », de « jus courts », d'« aiguillettes » ou de « minces lamelles ».

Ce besoin d'aller toujours plus loin dans les références à la nature ont conduit les cuisiniers à employer parfois un vocabulaire floral, marin, aérien dans l'intitulé de leurs plats. L'accumulation de tous ces éléments aboutit à une véritable poésie dans les menus de la Nouvelle Cuisine, souvent étalée dans des intitulés à rallonge dont Alain Chapel ou encore Jacques Maximin se sont fait les spécialistes. On rejoint alors l'idée de Jean-François Revel qui considère que « *les révolutions gastronomiques sont également des révolutions de la terminologie* »<sup>408</sup>.

Dès 1979, Gault-Millau avait mis en garde les chefs qui voulaient verser dans la prose, à la suite d'un repas chez Jacques Maximin : « *Il donne à ses plats de jolies appellations, mais qui ne sont pas toujours exactes. À la longue, il risque de verser dans un maniérisme qui ne correspond pas du tout à la franchise de sa cuisine. Ce travers est d'ailleurs propre à pas mal de chefs de la Nouvelle Cuisine et est tout aussi fâcheux que les appellations pompeuses et ridicules de la grande cuisine d'hier* »<sup>409</sup>. Il faut croire que le conseil ne fut pas retenu, tant cette poétique fut moquée et tournée en ridicule par les médias. Alors que la cuisine classique laissait peu de place au descriptif des plats, la Nouvelle Cuisine détailla parfois scrupuleusement le plat. Si la première doit garantir une osmose dans le plat grâce aux sauces et nappages, la seconde joue sur les contrastes entre les goûts et les textures, juxtapose les saveurs. Le mangeur est libre d'avoir son propre parcours sensitif en associant les éléments ou en les dissociant au choix. La soupe est « *sauvage aux sucres de champignons et jus de coquillages, avec ses petits salpicons de homard et d'asperges* », le cabillaud est « *effeuillé, tiède, infusé à la badiane, avec tomate confite, brunoise de courgettes à la coriandre fraîche* », la noisette d'agneau en « *crêpinette, avec une purée de dattes et foie gras, jus légèrement acidulés, caviar d'aubergine* »<sup>410</sup>.

Les chroniqueurs n'ont pas manqué de pointer ce maniérisme qui fait si souvent défaut à la cuisine française, qu'elle soit classique ou nouvelle. Courtine se moqua du « *turbot mi-cuit en spirale aux oursins de mer et brick d'huîtres* », du « *mille-feuille de légumes aux herbes asiatiques* », du « *panaché de trois poissons à l'écume du rivage* »<sup>411</sup>. Jean Ferniot ironisa sur les rillettes de hareng et de foies de volaille, la terrine de girolles et sa sauce au potiron, le ragoût de coquillages Saint Jacques et de

---

<sup>407</sup> VITAUX Jean « L'Évolution des menus » dans *Les 100 ans du Club des Cent*, ouvrage collectif, Paris, Flammarion, 2011.

<sup>408</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>409</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 123, juillet 1979.

<sup>410</sup> FOURNEAU Léo, *Bon appétit, Messieurs !*, Paris, Grasset, 2006.

<sup>411</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

pieds de porc, le foie de lotte aux capucines, la compote de joue de bœuf à l'orange, la soupe de pêches à la liqueur de sapin, le pot-au-feu de cuisses de canard aux grains de cassis, les filets de sole en tablier de chou au beurre de basilic, etc...<sup>412</sup>.

Si aujourd'hui la mode de l'intitulé du plat est au dépouillement absolu en énonçant uniquement les produits utilisés, certains cuisiniers ont gardé le goût des longs intitulés comme Pierre Gagnaire.

#### 4.2.2 Plagiat, incompréhensions et dérives

La première dérive à laquelle a dû faire face la Nouvelle Cuisine est le plagiat de ses recettes. Les initiateurs qui se basaient sur le partage des idées, avec la promesse de ne pas copier ce que faisait leur collègue, furent blessés par la copie intempestive de leurs recettes. Alain Senderens, l'un des plus créatifs, déplorant de nombreuses fois les copies de son homard à la vanille, proposa même que les recettes fassent objet d'un dépôt artistique afin de préserver leur originalité. Tous les grands succès de la Nouvelle Cuisine subirent le plagiat à outrance : les terrines, les salades folles, le saumon à l'oseille Troisgros, le magret de canard d'André Daguin, les fleurs de courgettes garnies de Roger Vergé, ect. Pour Henri Faugeron, chef des Belles Gourmandes à Paris : « *Ce qui nous fait le plus de tort, c'est la copie, ou plutôt la mauvaise copie. Prenez, par exemple, les terrines de poisson dont la vogue est devenue fantastique. C'est un plat qui peut être merveilleux ou exécration, mais quand tout le monde fait la même chose plus ou moins bien, on finit soi-même par être terriblement gêné, et les clients étant si souvent déçus ailleurs, on finit par l'enlever de sa carte* »<sup>413</sup>. Devenus de véritables modèles pour de nombreux cuisiniers (dont certains qu'ils ont formés), les recettes des grands chefs sont reprises partout, souvent simplifiées, mal réalisées, ratées. Le phénomène ne se limite pas à la France. Les cuisines des « nouveaux chefs » accueillant des stagiaires du monde entier, Gault et Millau racontent avoir retrouvé la soupe aux truffes de Bocuse (en piteux état) à Londres et New-York.

Les réactions du public à la Nouvelle Cuisine furent des plus partagées. Si la clientèle parisienne accueille plutôt favorablement le nouveau modèle, cela fut nettement plus compliqué pour les membres du mouvement installés en province. Lorsque Bernard Loiseau arrive à Saulieu après son passage dans les restaurants parisiens de Claude Vergé, il se retrouve confronté à une clientèle qui ne digère pas cette cuisine nouvelle, si lointaine de celle de Dumaine. Il décide pourtant de poursuivre sa cuisine inventive, moderne, fidèle aux principes de la Nouvelle Cuisine et modifie alors considérablement la cuisine et le service (en passant à l'assiette) du fameux restaurant. Il témoigna de la

---

<sup>412</sup> FERNIOT Jean « Les farces et salades de la Nouvelle Cuisine » dans Le Crapouillot nouvelle série, « La grande bouffe un grand bluff ? », Numéro 56, Automne 1980.

<sup>413</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *op.cit*

difficulté qu'il eut à imposer sa cuisine : « *En m'installant ici, j'ai changé entièrement la carte. Scandale ! Les habitués renvoyaient systématiquement les plats. Alors, je me suis pris par la main et j'ai expliqué à mes clients qu'un perdreau était meilleur rosé, qu'un poisson peu cuit avait plus de saveur, et, peu à peu, j'y suis arrivé. Mais cela n'a pas été facile !* »<sup>414</sup>. La clientèle éprouve notamment des difficultés à manger du poisson cuit rose à l'arrête, loin d'être bien cuit comme elle en avait l'habitude alors. Paul Minchelli, le chef du restaurant Le Duc, s'étonna des ambiguïtés de la clientèle : « *Le même client qui va refuser un bar quand il aperçoit la couleur de l'arête acceptera des goujonnettes de sole qui ne sont guère plus cuites* ». Lors de l'entretien qu'il nous accorda en décembre 2014, il s'amusait encore des réactions des clients, scandalisés, à qui l'on servait des poissons à peine cuits juste accompagnés d'un peu de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive. Gérard Vié, le chef des Trois Marches à Versailles, fit un constat similaire : « *On refuse un poisson rose, mais on accepte le même servi cru !* »<sup>415</sup>. Le courrier des lecteurs du Nouveau Guide est truffé de courriers attaquant la Nouvelle Cuisine et ses principes : « *Messieurs, je suis votre lecteur depuis le premier numéro. A une ou deux exceptions près, je suis en perpétuel désaccord avec vos choix et vos jugements. Je suis allergique au poisson cuit rose à l'arête, aux sauces sans crème de Michel Guérard, je hais la diététique, préférant mourir gros mais heureux. [...] Il ne se trouve sans doute pas, parmi vos lecteurs, d'anti-Gault-Millau plus irréductible que moi. Je tenais à me faire connaître et à vous dire que je continuerai à vous lire, car j'y prends le plus vif plaisir* ».<sup>416</sup>

Beaucoup d'innovations, comme la sous-cuisson des poissons et des légumes, suscitèrent l'incompréhension de certains clients. Dans sa thèse, la chercheuse Heather Allison Mallory a recueilli le témoignage d'un certain Léo Moulin qui confirme cette inappétence : « *Il est évident que le mot 'cru' éveille en nous de vagues réminiscences de vie rude et misérable, à la façon des Eskimos [...] Pour ceux qui n'y ont pas été initiés, l'idée de dévorer du poisson cru soulève le cœur* »<sup>417</sup>.

En juin 1970, un lecteur écrit au *Nouveau Guide* pour raconter une mésaventure survenue au plus célèbre restaurant de Collonges : « *J'ai déjeuné très récemment chez Bocuse et ai pris un tournedos à la moelle merveilleux. Mais il était accompagné de haricots verts 'à la peinture', bien trop verts à mon sens pour que ce soit naturel. Je crois que vous devriez attirer l'attention de M. Bocuse là-dessus, car c'est désagréable à voir, car certainement faux* », ce à quoi Gault et Millau répondent « *Paul Bocuse, va, par votre faute, attraper un infarctus. Des haricots verts 'à la peinture', Dieu du ciel. S'ils sont si verts, cher Monsieur (et si bons), c'est parce qu'ils sont très peu cuits* »<sup>418</sup>. Dans l'émission *Apostrophes* du 26 mars 1976, Denis raconta qu'à ses débuts dans son auberge du Bois-Leroy, il servait des carottes *al dente* et des poissons juste cuits qui suscitaient l'incompréhension des

<sup>414</sup> *Ibidem*

<sup>415</sup> *Ibidem*

<sup>416</sup> *Ibidem*

<sup>417</sup> MALLORY Heather Allison, *op.cit*

<sup>418</sup> Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 14, juin 1970.

clients, certains le faisant venir en salle pour lui dire qu'il ne savait cuire ni les légumes et les poissons<sup>419</sup>.

Le dixième commandement du décalogue de Gault et Millau, en déclarant que tout était possible, qu'il n'y avait plus de limite à la création, a ouvert la boîte de Pandore. Soudain, chacun s'est cru l'alter ego d'un Chapel ou d'un Guérard. Si les grands chefs ont le talent, la technique et la culture gastronomique pour tenter des associations de produits fabuleuses, ce n'est assurément pas le cas de nombreux cuisiniers qui décident de servir un turbot avec des framboises, de la lotte avec du camembert ou des kiwis avec une pièce de bœuf, dans le but d'être considéré comme un avant-gardiste.

« Certes, il y a pas mal d'empoisonneurs dans notre profession. [...] Untel de ..., c'est pas du tout ça. Il achète beau et sain, mais c'est un aventurier de la bouffe. Chez lui, tu t'embarques toujours pour une découverte et tu te retrouves devant une entrecôte au roquefort ou un caneton flambé à l'absinthe. Le cuisinier très aventurier, j'y crains » témoigne Alain Chapel<sup>420</sup>. La critique gastronomique ne s'y trompe pas, et quand elle fait preuve d'un peu de mauvaise foi, elle met dans le même panier les copieurs et les inventeurs, les grands cuisiniers et les moins bons.

À l'automne 1980, le magazine *Le Crapouillot* sort un numéro dédié à la cuisine, « La grande bouffe, un grand bluff ? » dont beaucoup d'articles dénoncent les dérives que subit la Nouvelle Cuisine. Ainsi, pour James de Coquet (après s'être horrifié d'un gratin de fruits rouges) : « Ces tenants de la nouvelle cuisine me font penser à ces peintres qui s'installent devant leur chevalet en se disant : "Je peindrais bien les vendangeurs de Goya ou les nénuphars de Monet, mais c'est bien difficile..." Alors, ils se contentent d'un barbouillis. La peinture abstraite, quand elle est l'œuvre d'un artiste de talent, c'est très beau. La nouvelle cuisine, c'est très bon quand elle est signée d'un esprit inventif qui a du goût. Quand elle consiste à associer n'importe quoi avec ce qui vous tombe sous la main, ça donne des nausées. [...] On sert les filets de sole avec des lamelles de kiwi. Le sorbet aux fruits de la passion sévit partout alors que ce fruit âcre et astringent ne devrait être offert que le mercredi des cendres pour notre mortification. Si l'on me demandait de donner un peu de mots une définition de la cuisine nouvelle, je dirais "C'est une cuisine faite par des gugusses pour les gogos" »<sup>421</sup>. Le kiwi et le fruit de la passion, deux fruits exotiques dont l'acidité permet d'effacer l'impression lipidique en bouche, sont utilisés à outrance chez les imitateurs de la Nouvelle Cuisine.

Mais le plus grand dérapage du mouvement fut le rétrécissement des portions, poussé à la fois par la mode des grandes assiettes, du menu dégustation et le souci de l'allègement. Mimi Sherraton avait compris dès 1981, les limites du menu dégustation et les conséquences qu'il allait entraîner :

---

<sup>419</sup> Émission télévisée *Apostrophes : Existe-il une nouvelle cuisine française ?* Produit par Bernard Pivot. Participants : Robert Courtine, Ginette Mathiot, Gaston Lenôtre, Henri Gault, Christian Millau, Paul Bocuse, Denis et Lise Marie. 26/03/1976.

<sup>420</sup> DESCHAMPS Fanny, *op.cit*

<sup>421</sup> DE COQUET James, « Rendez-nous nos petits pois » dans *Le Crapouillot*, *op.cit*

« Comme les plats sont nombreux, les portions sont petites, si petites qu'il est difficile d'obtenir une impression très solide du plat. L'effet est un peu comme de manger une variété de canapés à un cocktail, avec le même mélange trop complexe d'assaisonnements et de sauces, et du même ensemble de plats, résultant en un sentiment tenace d'insatisfaction et de malaise. [...] L'autre effet négatif du menu galvaudé, c'est que le menu régulier tombe dans la répétition et la routine. Il devient difficile d'insister sur la commande des plats sans avoir l'air carrément grossier dans de nombreux restaurants. Je ne peux m'empêcher de penser à quelques-uns où je donnerais beaucoup pour être en mesure d'avoir, disons, un bon grand bol de bisque de homard suivi d'un poulet basquaise savoureux, sans parler des inventions futiles que le chef a créées pour tuer la fréquentation de son restaurant. Se souvenir de tous les repas est l'une des joies de la vie d'un mangeur mais l'expérience est sérieusement menacée par cette nouvelle tendance »<sup>422</sup>.

Le menu dégustation est synonyme, au-delà des mini-portions, des additions mirobolantes qu'ont pratiquées les chefs de la Nouvelle Cuisine, une fois le succès public obtenu. Le journaliste Pierre-Marie Doutrelant ne s'y trompa pas lors de sa diatribe contre le mouvement : « Le meilleur attrape-gogo est cependant le menu dégustation, dont la mode précieuse s'impose. Cinq plats pour cinq cents francs. Mode « précieuse » parce que cinq fois quelques grammes pèsent moins lourd en marchandise que deux vrais plats. Parce que le chef sert ce qui, est pour lui du meilleur rapport : marinière de coquillages à la gelée d'ingénu, étuvée de ris de veau au coulis de jobard. Ainsi, par ces trucs, l'addition atteint-elle le seuil minimum de trois cents, quatre cents francs, en dessous duquel le cuisinier perdrait de l'argent. 'Ce n'est plus le chef qui est aux fourneaux, c'est le comptable. Nous faisons du marketing'. D'autres diraient : nous faisons de la nouvelle cuisine »<sup>423</sup>.

L'allègement des menus prôné par Gault et Millau est repris comme une combine par certains restaurateurs, qui diminuent considérablement les portions de leurs assiettes tout en laissant des coûts élevés : c'est la période « tout sur l'addition, rien dans l'assiette » que dénonça Paul Bocuse. Le leader du mouvement commence à se désolidariser de la Nouvelle Cuisine dès la fin des années 1970. En effet, ne supportant pas que son nom soit associé à de telles dérives, Bocuse remet en cause de plus en plus la Nouvelle Cuisine, versant progressivement dans le passéisme. Dès le début des années 1980, les dérives de la Nouvelle Cuisine se sont passablement banalisées. Le mouvement commence à souffrir d'une mauvaise réputation auprès du public. Ses excès, tous les grands chefs les reconnurent, même s'ils n'en étaient pas forcément responsables. Pierre Troisgros dénonça une « barbouille infernale », il était devenu possible de « vendre des carottes au prix du foie gras. Elle a fini par être perçue comme une combine de cuisiniers pour faire grimper le prix »<sup>424</sup>.

---

<sup>422</sup> New York Times, « De Gustibus ; Tasting Menu : A good idea sour », 10 octobre 1981.

<sup>423</sup> DOUTRELANT Pierre-Marie, *op.cit*

<sup>424</sup> Libération, « Et toques ! », 22 Juillet 2011.

Pour le critique Philippe Couderc : « Une cuisine qui se veut nouvelle, naturellement, semble avoir été inventée comme par hasard pour porter au plus haut le montant des repas. En réinventant la salade de haricots verts au foie gras, le grand Guérard savait-il qu'il ouvrait l'ère des entrées hors de prix ? [...] Dans le même temps, les plats de résistance ont vu eux aussi leurs prix s'envoler avec la Nouvelle Cuisine. La manie du tranché, de l'effilé, de l'escalope à tout prix [...] à laquelle presque tous se laissent aller, a de fâcheuses répercussions sur les prix de revient. [...] Faut-il parler des économies que l'on fait sur les garnitures au nom d'une soi-disant cuisine légère ? La légèreté que l'on nous propose est celle du manque. S'il est vrai que l'on peut quitter un repas l'estomac léger, c'est bien parce qu'il n'y a rien dans l'assiette. L'exemple des restaurants spécialisés dans le poisson est à ce propos très symptomatique. Le filet de poisson vendu à 70 F la portion avec une petite crotte de purées de légumes vous laisse sur votre faim en même temps qu'il allège le portefeuille. [...] À voir les menus on a l'impression que la France entière est couverte de fraisiers et de framboisiers, surtout en plein hiver où ces fruits sortent de serres chauffées au prix du pétrole actuel »<sup>425</sup>.

Le service à l'assiette et le grand soin apporté au dressage qu'il entraîna connut ses dérivés. Certains cuisiniers favorisèrent l'aspect visuel de leur assiette, plutôt que le goût, si bien que de véritables tableaux insipides étaient servis aux clients. Même un très grand cuisinier comme Pierre Gagnaire reconnut avoir longtemps privilégié l'aspect visuel de l'assiette plutôt que le goût, avant d'inverser son propos<sup>426</sup>. Dans un livre de mémoires coécrit avec son mari, la critique gastronomique Patricia Wells résuma ainsi la fin de la popularité de la Nouvelle Cuisine : « Tout le monde avait eu son moment de gloire avec la nouvelle cuisine. Dans une interview avec le chef Michel Guérard, qui fut l'un des premiers à populariser l'idée d'une cuisine française simple et moins riche, le chef triplement étoilé au Guide Michelin a noté qu' ''aujourd'hui, trop de nombreux plats manquent de dignité, de noblesse, de fierté et de nuance''. La cuisine qui était destinée à devenir une bouffée d'air frais était devenue claustrophobe. La cuisine qui fut conçue pour sauver les chefs et les convives de la monotonie et de l'ennui allait, en effet, devenir répétitive et fastidieuse. L'accent était davantage mis sur l'apparence plutôt que la saveur. Après que mon entretien paraisse dans le New York Times, le journal a publié un éditorial notant que la nouvelle cuisine était ... une révolte digne ... il y avait des moments brillants: des légumes extraordinaires, de véritables haïkus de poissons, des sauces miraculeuses ou le vinaigre remplaçait la graisse. Mais elle est allée trop loin »<sup>427</sup>.

Peu à peu, la Nouvelle Cuisine sombra dans les clichés (grande assiette hors de prix avec une petite portion au milieu) et les maniérismes, contre lesquelles elle s'était pourtant érigée.

<sup>425</sup> COUDERC Philippe, « Plat du jour : l'arnaque du chef » dans Le Crapouillot, *op.cit*

<sup>426</sup> GAGNAIRE Pierre, *op.cit*

<sup>427</sup> WELLS Patricia et Walter, *We've Always Had Paris and Provence: A Scrapbook of Our Life in France*, New York, HarperCollins, 2008.

Jean-François Revel a d'ailleurs très bien expliqué les raisons de la mauvaise réputation de la Nouvelle Cuisine : « *Mais très souvent ce retour à la simplicité ou bien reste purement théorique, ou bien n'est suivi d'aucune nouvelle invention gastronomique. C'est le cas le plus fréquent. Mais il faut bien se dire, en tout état de cause, que ce qu'on appellera à partir de 1970 la nouvelle cuisine française est si difficile à réaliser, que cet équilibre entre le naturel et la complexité demande tant de savoir-faire, de scrupule professionnel et d'honnêteté financière qu'il n'est pas étonnant de n'en trouver, au niveau de la restauration commerciale, le plus souvent que le fantôme médiocre, où l'imposture le dispute à la rapacité.* »<sup>428</sup>

Claude Fischler a fait un parallèle très intéressant entre la Nouvelle Cuisine et quelques courants artistiques. Il voit les débuts de la Nouvelle Cuisine comme un néo-classicisme en revenant à des principes de simplicité, de vérité et d'allègement ; puis à partir de la seconde moitié des années 1970, elle bascule dans le néo-baroque (sous l'impulsion de créateurs comme Chapel, Senderens, Guérard, Girardet, Maximin, etc.) sinon dans le néo-rococo. Cette dernière période connaît, à notre avis, son apogée dans les années 1980, à l'heure où la Nouvelle Cuisine se banalise, victime de son succès. Le répertoire culinaire s'enrichissait tellement qu'il fallait se distinguer des autres, en faisant parfois n'importe quoi<sup>429</sup>.

À l'aube des années 1990, la Nouvelle Cuisine est totalement démodée. Certes, les cuisiniers qui brillent au cours de cette décennie suivent tous le digne héritage des Guérard, Chapel ou Senderens, mais le terme est devenu si impopulaire qu'on arrête totalement de s'en revendiquer. Seul Guy Savoy continuera à clamer son allégeance au mouvement lorsqu'il publie une tribune en 1995, dans laquelle il dit : « *De la Nouvelle Cuisine, je ne retiens pas les portions de Lilliputien ni les précieux ridicules ; ce n'en étaient que les dévoiements. Je retiens, au contraire, la renaissance du goût essentiel du produit par la mise en valeur de sa texture et de toutes les saveurs qu'il peut renfermer dans sa chair, dans sa peau, dans ses os ou dans ses arêtes ; et par voie de conséquence, l'enterrement de tous les plats rendus uniformes par l'adjonction des deux ou trois mêmes sauces utilisées partout et pour tout.[...] Je confirme donc : Vive la Nouvelle Cuisine* »<sup>430</sup>. Les grands cuisiniers qui émergent dans les années 1990, ayant tous des liens avec la génération précédente<sup>431</sup>, pérennisent les acquis de la Nouvelle Cuisine. En 1991, une chercheuse en sciences sociales, Sylvie Ben Hammo, mena une enquête auprès de 134 chefs parmi les mieux cotés dans les guides Michelin, Gault-Millau et Bottin gourmand. Celle-ci révéla qu'à la question « Comment qualifiez-vous la Nouvelle Cuisine ? », 77 % des

---

<sup>428</sup> REVEL Jean-François, *op.cit*

<sup>429</sup> FISCHLER Claude, *op.cit*

<sup>430</sup> [www.guysavoy.com](http://www.guysavoy.com)

<sup>431</sup> Alain Passard fut l'élève d'Alain Senderens ; Olivier Roellinger fut formé par Gérard Vié et Guy Savoy ; Pierre Gagnaire est un admirateur de la cuisine d'Alain Chapel (tous deux furent formés par Jean Vignard) ; Jacques Chibois travailla pour Guérard, Delaveyne, Vergé et Outhier ; Michel Troisgros, fils de Pierre, passa par les cuisines de Vergé, de Chapel, de Girardet, d'Alice Waters (à l'origine de la nouvelle cuisine californienne), de Pierre Wynants et de Michel Guérard ; Alain Ducasse fut formé par Gaston Lenôtre, Roger Vergé, Alain Chapel et Michel Guérard.



chefs interrogés affirmèrent qu'elle était « une évolution culinaire », contre 8 % seulement qui la voyaient comme « mode fugitive ». 62 % d'entre eux dirent avoir adhéré immédiatement aux grands principes de cette cuisine, 27 % après un temps de réflexion et 11 %, jamais<sup>432</sup>.

#### 4.2.3 Un conflit entre anciens et modernes

Comme nous l'avons vu dans notre première partie, la querelle entre anciens et modernes est indissociable des ruptures entre les ères culinaires. En s'émancipant de la tutelle d'Escoffier et en proposant d'autres principes, la Nouvelle Cuisine a souhaité faire basculer la cuisine dans une nouvelle ère. Très vite, celle-ci a trouvé ses partisans que ce soit dans la presse, dans les cuisines ou parmi les consommateurs ; mais également des adversaires. La modernité et les bouleversements apportés par le mouvement ne convenaient guère à certains critiques assez réactionnaires, ou plus généralement aux nostalgiques de la cuisine d'avant-guerre.

Nous avons souvent évoqué Francis Amunategui au cours de ce travail. Il se trouve qu'il s'agit d'un des rares critiques, qui n'était pas de la génération de Gault et Millau, à avoir soutenu la Nouvelle Cuisine. Formidable découvreur de talents (Guérard, Manière, etc), il signa à l'hiver 1968 une longue tribune dans *Le Crapouillot* en faveur d'une cuisine plus simple. Ainsi, il s'attaqua au homard à l'américaine, à la poularde Souvarow, aux poitrines de veau farcies, à la bécasse flambée et nappée. Il remit en cause les associations de mets séculaires (petit pois/ris de veau, rognons de moutons grillés/pommes pailles et cresson, foie gras/toast, saumon fumé/toast et caviar/toast), fit l'éloge de la cuisine simple, qui « se reconnaît à ce que le ou les produits qu'elle utilise n'ont pas été déformés, à ce que les plats ne bourrent ni écœurent ». « Qui a trouvé les boudins de volaille Carignan (farce de volaille, salpicon de champignons) ou les sylphides de volaille (un festival de sauce Béchamel) ? Escoffier hélas ! »<sup>433</sup>. On reconnaît une démarche très similaire à celle de Gault et Millau, critiquant la grande cuisine classique et se démarquant notamment des autres critiques en restant du côté de la césure.

Notons que la plupart des critiques furent plutôt accueillants avec les débuts de la Nouvelle Cuisine (ce que Fischler appelle la période du néo-classicisme) en reconnaissant le talent de cette nouvelle génération qui commençait à proposer autre chose que les sempiternels classiques de la restauration de l'époque. En 1968, *le Crapouillot* (pourtant connu pour être un journal plutôt réactionnaire) félicitait déjà André Daguin, Roger Vergé, les frères Haerberlin, Louis Outhier, Paul Bocuse, les frères Troisgros et Jacques Manière<sup>434</sup>. L'adversaire le plus redoutable de Gault, Millau et de la Nouvelle

---

<sup>432</sup> MILLAU Christian, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, op.cit

<sup>433</sup> AMUNATEGUI Francis, « Ce que je préfère dans mon assiette » dans *Le Crapouillot* nouvelle série « La bonne vie suivi du guide gastronomique », numéro 5, Hiver 1968.

<sup>434</sup> « Guide gastronomique du Crapouillot » dans *Ibidem*

Cuisine que fut bien entendu, Robert Courtine, le critique gastronomique du monde, appréciait d'ailleurs la cuisine de la plupart des grands chefs du mouvement. Agacé par le succès et le ton iconoclaste de Gault et Millau, il fit de la lutte contre la Nouvelle Cuisine son cheval de bataille, prétextant qu'il ne s'agissait que d'un « gadget publicitaire » et qu'il n'existait que deux cuisines : la bonne et la mauvaise. Il entretenait cependant des rapports cordiaux avec de nombreux chefs (qu'il n'hésitait pas pourtant à critiquer violemment parfois) et même avec Gault et Millau. La préface du livre *La cuisine de Denis* est d'ailleurs divisée en deux textes, un signé Courtine, l'autre du tandem<sup>435</sup>. Devenu critique gastronomique suite à l'épuration, Courtine était issu de la presse collaborationniste dans laquelle s'épanouissait la pensée réactionnaire et maurassienne. Il cultivait une certaine aversion contre les élites, qui l'entraînait parfois dans les eaux troubles de l'antisémitisme<sup>436</sup>.

Élève de Curnonsky, Courtine verse facilement dans le passéisme, la nostalgie voire le « déclinisme ». Dès le début de sa carrière de critique, La Reynière s'inquiéta de la disparition prochaine de la cuisine française. Selon lui, cette dernière sera tuée par la fausse invention, l'américanisation (voir l'apport de toute autre culture étrangère), l'industrialisation et le travail des femmes. Il a d'ailleurs une vision sexuée de la cuisine : les femmes conservent la tradition mais ne peuvent guère accéder au génie des plus grands chefs : « les plats ont un sexe ». Souvent, il s'agit en apparence de dire plutôt du bien des femmes, mais dans des termes reprenant les stéréotypes sexistes les plus figés<sup>437</sup>. Farouche adversaire de la modernité et de la mode, il multiplia les saillies contre la décoration de Slavik, contre l'utilisation des produits exotiques dans la cuisine (des « *pâtes fraîches livrées par un traiteur italien du quartier* » à la « *sauce chinoise venue d'on ne sait où...* »<sup>438</sup>), contre les cuisiniers inventifs qu'il prend pour des copieurs. D'ailleurs, à la sortie du livre *La cuisine du marché* de Paul Bocuse, Courtine se scandalisa de retrouver un grand nombre de recettes d'Alfred Guérot, cuisinier classique, dans le livre de celui qui représentait le renouveau culinaire : « *Je viens de faire une découverte ahurissante. Paul Bocuse n'existe pas ! Il n'est qu'un pseudonyme, celui de M. Alfred Guérot. Flammarion m'a envoyé un énorme livre 'La Cuisine du Marché', signé Paul Bocuse. J'ai attaqué passionnément la préface. Elle est dédiée au Père Bocuse et à Fernand Point 'créateurs de la bonne cuisine', ce qui tendrait à dire qu'avant eux on ne mangeait que mal. Cette préface dévoile ce qu'est la Nouvelle Cuisine, ce gadget publicitaire à la mode. Donc cette Nouvelle Cuisine est l'art de conserver aux choses le goût de ce qu'elles sont... comme disait déjà Curnonsky il y a un demi-siècle ! Un autre de ses principes est de ne pas établir de menu à l'avance mais en fonction des achats au marché. Ma grand-mère faisait de la nouvelle cuisine sans le savoir. Et toutes les ménagères ou presque. Elles vont être bien contentes de l'apprendre ! ... Les bases de la Nouvelle Cuisine étant ainsi établies par le maître, il*

---

<sup>435</sup> DENIS, *La cuisine de Denis*, Paris, Robert Laffont, 1975.

<sup>436</sup> Entretien avec Christian Millau.

<sup>437</sup> FRANCFORT Didier, « Les chroniques de La Reynière (Robert Courtine) dans Le Monde » dans *Gastronomie et identité culturelle française, discours et représentations*, op.cit

<sup>438</sup> *Ibidem*

ajoute : *“J'utilise beaucoup les recettes de Guérot, je les transforme...”*. L'idée m'est venue de comparer. Car, en somme, le cher Alfred Guérot, mort il y a quelques lustres, est le représentant authentique (et talentueux) d'une cuisine très classique. Je n'ai pas tout calculé mais sur les 150 premières recettes du livre signé Paul Bocuse, j'ai trouvé plus de 120 recettes du livre de Guérot, sans même un changement de virgule ! Ce n'est pas *La Cuisine du Marché* mais un hold-up... »<sup>439</sup>

Dans l'émission *Apostrophes* du 26 mars 1976 qui l'oppose à Gault et Millau (dans laquelle d'ailleurs il ré-attaque le livre de Bocuse), il avoue à Bernard Pivot être un réactionnaire, adepte de la « cuisine paléolithique » de Joseph Delteil. Sa lutte contre la Nouvelle Cuisine ou toute innovation en matière de gastronomie sera violente, blessante parfois pour les cuisiniers ou autres, qui redoutent ses visites et ses articles. Il fit de la Nouvelle Cuisine sa chimère, un conglomérat de tout ce qui le répugnait en matière de cuisine, lui reprochant un pédantisme ou un snobisme qu'elle s'était pourtant efforcée de combattre... « *Il ne s'agissait plus alors d'une conception culinaire mais d'un gadget publicitaire d'ailleurs fort habile et qui a réussi à deux commerçants en papier journal. Il serait sot de nier leur réussite d'une part et encore plus de leur en vouloir. Tout au plus peut-on s'ébahir de la crédulité du public et, plus encore, de la stupidité des cuisiniers qui ont foncé dans l'ouverture proposée, dans le but évident de gagner de l'argent. [...] Le véritable fossoyeur de la cuisine est le snobisme et leur Nouvelle Cuisine est son triomphe* »<sup>440</sup>.

Des journalistes tels que Jean Ferniot ou James De Coquet sont également entrés dans une querelle des anciens et des modernes. S'ils reconnaissaient bien volontiers le talent des « nouveaux chefs », la prise de pouvoir de la Nouvelle Cuisine les inquiétait au plus haut point. Amoureux de la cuisine de l'avant-guerre, ils s'inquiétaient de voir cette dernière totalement disparaître sous les assauts du mouvement. James de Coquet était d'abord un journaliste (il connut Millau à *Paris-Presse*), mais il s'intéressait fréquemment à la cuisine dans des articles pour *le Figaro* notamment. Jean Ferniot était rédacteur-en-chef de l'Express, signait des chroniques gastronomiques, animait une émission de cuisine et rédigeait des livres sur la cuisine (*La petite légume* (1974), *Carnet de croûte* (1980)). Dans le numéro 56 du *Crapouillot* à l'automne 1980, il signa un article d'une violence inouïe envers la Nouvelle Cuisine, dans un pur esprit réactionnaire : « *Vraiment, de toutes les 'nouveautés' conçues par la frivolité intellectuelle du parisianisme depuis quelques années – nouveau roman, nouvelle gauche, nouvelle droite, nouveaux philosophes, nouveaux économistes, nouveaux historiens – la nouvelle cuisine est bien la plus redoutable. Un jour, nous savourions du foie gras cuit avec des morilles fraîches chez mon ami Jean Moussié, artisan de talent sûr et de jugement droit, et dont la hardiesse est toujours tempérée par le bon sens. Parlant de la Nouvelle Cuisine, il laissa tomber de sa lèvre dégoûtée :*

---

<sup>439</sup> DROUARD Alain, « La Nouvelle Cuisine en France dans le dernier tiers du XXe siècle » dans *Histoires des Innovations alimentaires XIXe et XXe siècles*, op.cit

<sup>440</sup> COURTINE Robert Julien, « Faisons l'Europe des casseroles » dans *Le Crapouillot* nouvelle numéro 56, op.cit

‘‘Cuisine de pédés !’’ N’étant sectaire (et chauvin) qu’en cuisine, je reconnais aux homosexuels le droit de connaître la volupté comme et avec qui ils veulent. [Leur sensibilité fait même d’eux, souvent, des artistes d’un grand raffinement, que ce soit en peinture, en littérature, en couture et en coiffure.] Mais en cuisine, leurs qualités deviennent des défauts, dont le moins excusable est bien qu’ils cessent pour l’occasion d’être des femmes. [...] Pour Jean Moussié (et pour moi) cuisine de pédés signifie cuisine à fanfreluches, à dessous mousseux, à brushing, à pet-en-l’air et à déodorants. [...] Mais qu’on n’essaye pas de me persuader qu’il s’agit là de cuisine, ni surtout que cette nourriture de Séminoles<sup>441</sup> ou de Fuégiens<sup>442</sup> est ce qu’on a consommé de plus succulent depuis Apicius »<sup>443</sup>. Sur fond d’homophobie, de sexisme et de racisme, Jean Ferniot fait le détail de tout ce qui l’insupporte dans cette cuisine nouvelle : les appellations poétiques, la recherche systématique de l’originalité qui conduit à des aberrations, le soin apporté aux dressages des assiettes, la fadeur des préparations - Courtine et Ferniot expliquaient d’ailleurs que si les plats étaient si fades, c’est qu’ils étaient l’œuvre d’homosexuels -, l’usage des épices, des herbes et des fruit exotiques (« Je comprends (je n’aime pas du tout, mais j’arrive à comprendre) qu’on accompagne un canard haut en goût d’oranges, de cerises ou de pêches, mais qu’avons-nous à faire de kiwis, de kakis, de mangues, des ineptes fruits dits de la passion (celle du consommateur) et même – j’allais dire : et surtout – des trois productions les plus effroyables des pays du Sud : la banane, l’avocat et le cœur de palmier »)<sup>444</sup>.

Philippe Couderc, le chroniqueur gastronomique de *Minute* puis du *Nouvel Observateur* pouvait lui aussi être très acerbe contre les tenants du mouvement, mais savait distinguer les maîtres des copieurs. « Ils sont apparus aux fourneaux il y a une dizaine d’années, avec autant d’ambitions que d’imagination. Leur réussite est digne de leur talent, même s’ils basculent parfois dans des maniérismes irritants. Souvent, on pourrait les traiter de pédants de la cuisine, mais leurs trouvailles (issues quelquefois de très anciennes recettes) font qu’on leur pardonne avec délices »<sup>445</sup>.

Henri Gault et Christian Millau, qui s’étaient mobilisés pour défendre la Nouvelle Cuisine dans toutes les émissions de télévision et de radio dans lesquelles on l’attaquait, se sont vus offrir une tribune dans le numéro du *Crapouillot* où tous leurs rivaux s’étaient exprimés : « Venons-en aux attaques dont la Nouvelle Cuisine a été l’objet et qui par ricochet nous visaient. Il y a eu au départ un conflit purement journalistique. Certains de nos confrères, prêts à se délecter de plats new-look, ont eu beaucoup plus de mal à digérer notre succès. [...] D’autres, dont on ne peut nier le désintéressement, ont été à notre grande surprise frappés d’une sorte de dédoublement de la personnalité. Comment peut-on se répandre dans les gazettes en disant que rien n’est plus ridicule que la Nouvelle

<sup>441</sup> Peuple amérindien d’Amérique du Nord originaire de Floride.

<sup>442</sup> Peuple amérindien d’Amérique du Sud.

<sup>443</sup> FERNIOT Jean « Les farces et salades de la Nouvelle Cuisine » dans *Le Crapouillot* nouvelle série numéro 56, *op.cit*

<sup>444</sup> *Ibidem*

<sup>445</sup> COUDERC Philippe, « Les Néos », *Minute*, avril 1980.

*Cuisine et écrire ailleurs : ‘Les Escoffier, les Montagné sont, qu’on le veuille ou non, dépassés. Leurs disciples ont conduit la cuisine à son expression la moins valable, la plus sophistiquée, et pour tout dire, à sa ruine’. Qui est l’auteur de cette oraison funèbre ? Robert Courtine. Où se trouve-t-elle ? Sur le menu de Bocuse. Nous avons eu souvent l’occasion de déjeuner aux côtés de ce charmant compagnon. Nous sommes toujours étonnés de le voir condamner à toute occasion la formule ‘Nouvelle Cuisine’ tout en faisant par exemple l’énumération des ‘plats succulents’ qui figurent sur la carte du Chiberta et qui sont caractéristiques de cette Nouvelle Cuisine. [...] Certes nous comprenons fort bien qu’il se trouve des palais totalement allergiques à cette cuisine que nous avons aidée à s’imposer. Ce sont ceux qui placent leur idéal dans le petit salé aux lentilles ou le pot-au-feu. Ceux-là, nous les comprenons car nous aimons aussi ces plats dits canailles. Nous serons les derniers à en demander la disparition. La coexistence pacifique existe aussi en cuisine. Nous sommes même certains qu’elle est plus facile que dans les autres affaires du monde »<sup>446</sup>.*

Cette querelle entre anciens et modernes ne concerna pas que le monde de la presse. Gault et Millau reconnaissaient recevoir très couramment des courriers injurieux de clients ou de restaurateurs qui n’acceptaient pas la rupture avec la cuisine classique, notamment le directeur du restaurant Ledoyen qui considérait le duo comme « *fossoyeurs de la cuisine française* »<sup>447</sup>. Probablement vexé par la rétrogradation de ses « toques rouges », synonyme de cuisine créative à la fin des années 1970, et par la banalisation grandissante des dérives de la Nouvelle Cuisine, Bocuse entama la marche en arrière de sa cuisine. Toujours dans le *Crapouillot*, il signa lui aussi un article offensant le mouvement, prônant un retour aux sources, lui, l’un des principaux instigateurs de la Nouvelle Cuisine : « *La cuisine est un sujet à la mode. Elle est devenue pour certains une excellente affaire. Bien des personnages plus farfelus que professionnels, flairant le bon créneau, arborent pignon sur rue, après avoir procédé à des études de marché plus ou moins sérieuses. Se mettent aux fourneaux ou y placent un ami, lorsque vraiment ils ne se sentent aucun don. [...] Les cartes proposées sont dignes de compositions françaises, aux rimes élégantes et flatteuses. La poésie venant au secours de la cuisine française, je ne suis pas contre, si les mets sont à la hauteur du verbe. Malheureusement, tout cela sonne creux dans l’assiette comme dans l’estomac, vu les portions congrues servies. L’œil aussi est à la fête, puisque tout ce monde s’ingénie à brosser des tableaux plus qu’à dresser des assiettes, mariant savamment les couleurs au détriment du goût et de l’odorat. [...] Tout est artistique sinon exotique, puisqu’il est de bon ton de cerner les mets de kiwis, gingembre, avocat et autres fariboles. Un peu partout la salade folle fait fureur. On mélange tout et n’importe quoi, on réalise les alliances les plus démentes, l’essentiel est de faire « original », de « découvrir » un fumet nouveau. C’est ignorer qu’au cours des siècles les cuisiniers ont essayé déjà bon nombre de combinaisons et que, s’ils n’ont pas*

---

<sup>446</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, « La Nouvelle Cuisine, c’est la grande : elle tiendra ! » dans

<sup>447</sup> GAULT Henri, MILLAU Christian, *Gault et Millau se mettent à table*, op.cit

*retenu tel ou tel rapprochement, c'est qu'il est contre nature. [...] La nostalgie de la cuisine régionale ou de pays s'installe en nous. Nous devons à tout prix stopper cette hérésie, si nous ne voulons pas détourner à jamais les gens de cet art qu'est la cuisine française, qui fit notre renommée à travers le monde »<sup>448</sup>.*

À la fin des années 1980, les saillies anti-Nouvelle Cuisine deviennent légion. Les excès de cette dernière se sont généralisés, les additions ont gonflé, quelques chefs ont pris la grosse tête, jamais elle ne fut autant moquée. D'autres cuisiniers que Bocuse, comme Loiseau ou Jung, commencent à prendre leurs distances vis-à-vis de celle-ci qui devient de plus en plus démodée. On recommence peu à peu à chanter le terroir, à se recueillir sur les cendres des cuisines régionales, meurtries par la Nouvelle Cuisine et l'agroalimentaire. C'est dans ce contexte que sortent deux satires : *La bonne cuisine et les autres* de Pierre-Marie Doutrelant en 1986, puis *La sale bouffe* de Jean-Claude Marcel en 1990. La première est l'œuvre d'un journaliste qui fait un tour de France (sur un modèle proche du *Carnet de croûte* de Jean Ferniot, et qui sera repris par Jean-François Albert pour *Le génie des saveurs*) de la table, s'attaquant furieusement à Gault-Millau et à la Nouvelle Cuisine qui est selon lui, responsable de tous les maux que connaît la cuisine française. Il se moque également allègrement des chefs, dont la célébrité a fait gonfler les chevilles. Mais au-delà des railleries, le livre de Doutrelant nous renseigne sur la façon dont la rupture s'est transformée en norme. D'après lui, la Nouvelle Cuisine est partout. En rentrant totalement dans les mœurs, elle a engendré une segmentation du marché de la restauration (celle des grands cuisiniers aux tarifs très élevés / la cuisine d'imitation / la malbouffe) qui à terme fera disparaître la cuisine de terroir, la cuisine bourgeoise et de bistrots. Une analyse que partage d'ailleurs aujourd'hui, nombre de spécialistes, tel Caroline Champion : « *l'écart entre cuisine populaire et haute-cuisine, culturel et non exclusivement économique, se creuse en abîme. En désertant cette dimension de la cuisine, la Nouvelle Cuisine a ouvert la porte aux fast-food et autres industries alimentaires. La relation entre "Art culinaire" et "malbouffe" est donc dialectique : car si la fascination pour les chefs est entretenue par l'écart qui les séparent du quotidien alimentaire des couches populaires, dans le même temps, cet écart est lui-même entretenu par le désinvestissement culturel de la part de la haute cuisine »<sup>449</sup>. Son tour de France l'amène du port de Sète où le poisson des restaurants est surgelé, au Nord de la France, dont la cuisine populaire a été décimée. « *Pourquoi en porter le deuil, ricaneront certains ? Et parmi eux, au premier rang, la tribu des chroniqueurs gastronomiques – des gourmands salariés -, qui pour la plupart se trompent de croisade. Se fichent des bistrots et du terroir, ne pensent qu'à maigrir en poussant la nouvelle bouffe, kiwi, chichi et patchouli, jolie comme des chieurs de mouche psychédéliques. La blanquette est morte, vive la nouvelle cuisine ! Parlons-en, justement, de celle-ci et de tous les marmitons de France et de**

---

<sup>448</sup> BOCUSE Paul, « Quelques inepties que j'ai rencontrées » dans *Le Crapouillot* nouvelle série, numéro 56, *op.cit*

<sup>449</sup> CHAMPION Caroline, *op.cit*

*Navarre qui se voient aussi gros qu'eux. A y regarder de près, le secteur de la petite bouffe à la mode ne se porte guère mieux que la restauration de bistrot »<sup>450</sup>.*

En 1990, Jean-Claude Marcel, un restaurateur lyonnais, publie un pamphlet qui s'attaque brutalement à l'industrie agroalimentaire qui, avec la complicité des grands chefs, détruit la gastronomie populaire. Il tient tous les apparatchiks de la gastronomie (mais aussi du pouvoir et de la presse) comme responsables de l'appauvrissement des goûts. À propos de la génération de chefs de la Nouvelle Cuisine, il estime que « *ces hommes – une centaine à tout casser – pouvaient tout. Ils auraient pu sauver la gastronomie française. Ils ne l'ont pas fait. Pis, plus ou moins consciemment, ils participent à son déclin. On peut se demander par quelle aberration ces hommes de talent et de bonne foi ont accepté de renier l'héritage de maîtres qu'ils vénèrent sincèrement et préféré collaborer avec l'industrie agro-alimentaire* »<sup>451</sup>. Selon lui, les cuisiniers ont été corrompus par des « parasites » comme les critiques, les journalistes et les publicitaires, qui les ont fait passer du statut d'artisans à celui d'artistes, leur faisant ainsi oublier le sens des réalités. Une analyse que partage le critique Léo Fourneau qui commença sa carrière au moment où la Nouvelle Cuisine se démoda : « *Le jeu de miroirs qui s'instaura entre les chefs et leurs laudateurs allait conduire les vedettes de la Nouvelle cuisine à pécher par orgueil. Leur conquête de l'opinion publique s'accompagna d'une envolée des prix dans leurs restaurants, comme si les clients devaient payer ce vedettariat. L'inflation des additions commença à donner une mauvaise image de la Nouvelle cuisine auprès du grand public. Incapable de s'offrir ces chefs « starisés », le contribuable moyen se rabattit sur leurs clones, sur des tables qui, sous prétexte d'imiter une mode, l'ont singée en servant trois petits pois et deux haricots verts dans des assiettes d'autant plus grandes qu'elles étaient vides. La révolution culinaire semblait dans le ridicule, la Nouvelle cuisine finit par être tournée en dérision par les gourmets amateurs. Les professionnels, eux, continuèrent d'encenser leurs nouveaux héros des fourneaux, ce qui creusa davantage encore le fossé qui sépare les clients ordinaires des critiques patentés. Je suis devenu chroniqueur gastronomique à cette époque. De la Nouvelle cuisine je n'ai connu que la queue de la comète. Le phénomène médiatique passé, restaient des caricatures de cette mode qui, répétons-le, n'avait rien à voir avec ce qu'avait été l'effervescence culinaire des années 1970-1990* »<sup>452</sup>.

Des caricatures que connurent de nombreux clients de restaurants, transformant considérablement les perceptions du mouvement. Aux yeux du public, il ne s'agissait pas d'un courant émancipateur, d'un anti-dogmatisme mais d'une cuisine snobinarde, chichiteuse voir crapuleuse. Lorsqu'on demanda à Maïté Ordonez - qui rencontrait alors un franc succès avec ses recettes de terroir à la télévision – son avis sur la Nouvelle Cuisine, le verdict fut sans appel : « *C'est une horreur, c'est même*

---

<sup>450</sup> DOUTRELANT Pierre-Marie, *op.cit*

<sup>451</sup> MARCEL Jean-Claude, *La sale bouffe*, Paris, Éditions Bernard Barrault, 1990.

<sup>452</sup> FOURNEAU Léo, *op.cit*

*honteux, parce que ça coupe toute la cuisine. On voit des choses, c'est servi dans des grandes assiettes, ils ne prennent même pas la précaution de le passer au beurre, ni rien. C'est affreux, vous sortez des boîtes, vous décidez, ça fait de la couleur; c'est du rouge, du vert, du jaune et du blanc, c'est très joli mais ça n'a aucun goût, c'est affreux »<sup>453</sup>.*

Ce conflit entre anciens et modernes ringardisa le terme « Nouvelle Cuisine », et si on voit dans les années 1990 un nouvel élan dans la cuisine de bistrots (« bistronomie ») et un regain d'intérêt pour la cuisine de terroir, les principes de la Nouvelle Cuisine sont totalement rentrés dans les mœurs. Le retour en arrière opéré sur certaines cartes de restaurants reste strictement terminologique. Dans le contenu même des assiettes, il n'y a pas de retour de la cuisine du XIXe, les sauces lourdes, les farines et les sur-cuissons restent bannies, le service au guéridon ne réapparaît pas, etc.... ; rien ne semble vraiment bouger. Les cuisiniers stars du début des années 1990 restent dans la même veine que leurs prédécesseurs, mais ne revendiquent plus leur appartenance au mouvement, évitant ainsi le feu des critiques.

Lorsqu'au début des années 1990, Christian Millau prit sa retraite, la place de leader de la chronique gastronomique était à prendre. Le conseiller en communication Marc de Champérad, propriétaire de son propre guide gastronomique, se saisit de l'opportunité et comptant sur un climat de lutte entre anciens et modernes, tenta un putsch gastronomique. Pour ce faire, il réunit les deux grands chefs rivaux du début de la décennie au printemps 1996, Joël Robuchon et Alain Ducasse, ainsi que Georges Blanc, Bernard Loiseau et d'autres grands chefs, derrière un manifeste qui dénonce la mondialisation de la cuisine, la cuisine cache-misère, la cuisine étouffe-saveurs, et la propension de certains de leurs collègues à vouloir tout mélanger avec n'importe quoi dans une assiette pour donner l'illusion d'innover à tout prix. Selon eux, « *un grand plat ne doit abuser ni des herbes ni des épices. Un grand plat est une évidence de simplicité et d'harmonie des saveurs. Un grand plat puise ses sources et son inspiration dans notre mémoire* », et doit faire appel « *à nos régions* », à leurs « *produits de terroir* » et à « *notre savoir-faire et nos traditions culinaires* ». Un brin manipulés, les chefs ne se rendirent pas compte qu'ils signaient une tribune qui condamnait bon nombre des pratiques de leurs collègues, et qui se doublait d'une opération marketing montée par Marc de Champérad, sous le titre « Terroirs d'en France », avec la bénédiction desdits chefs. Joël Robuchon tenta de faire machine arrière mais le mal était fait. Des grands chefs tels que Marc Veyrat, Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger se sentirent directement visés par ces attaques. Ils déposèrent une motion lors de l'assemblée générale de la Chambre syndicale de la haute cuisine pour réclamer l'indépendance de celle-ci. La motion est votée mais Georges Blanc, qui était alors le président fait des confidences quelques jours plus tard à la presse sur les problèmes financiers que connaissait Marc Veyrat. Les attaques répétées des chefs du

---

<sup>453</sup> Journal télévisé France 3 Aquitaine du 18 avril 1989.



manifeste font exploser la chambre syndicale avec vingt départs en 1996<sup>454</sup>. Ce fut le départ de ce qu'on appela la « guerre des chefs ». Le Sunday Times note que : « *La guerre a éclaté entre les meilleurs chefs de France [...], avec d'un côté ceux qui attaquent les 'traîtres' qui s'aident d'épices exotiques, et les nationalistes culinaires qui sont opposés à l'expérimentation* ». Dans l'article, Bernard Loiseau est décrit comme un « puriste » qui affirme que « *notre cuisine nationale est étouffée par une batterie de saveurs* », et l'article cite un chef anonyme qui se sent visé par le « chauvinisme culinaire » et fait ouvertement la comparaison politique : « *Dire que vous ne pouvez pas utiliser la sauce de soja dans votre cuisine car elle n'est pas française, n'est pas différent de Le Pen qui dit que notre équipe de football n'est pas vraiment française, car il y a trop de joueurs noirs* »<sup>455</sup>.

Ces pensées réactionnaires étaient bien entendu en totale contradiction avec la Nouvelle Cuisine. Alain Senderens, qui était connu entre autres pour son homard à la vanille, son pigeon grillé au colombo et au vermicelle chinois ou sa poularde aux épices thaï et au maïs soufflé, se sent particulièrement ciblé. Lors d'une interview donnée à la journaliste Kirsty Lang, Senderens fait part de son indignation : « *Je suis un chef depuis 27 ans et je n'ai jamais connu pareille trahison [...] Ce n'est pas convenable que les chefs s'agressent les uns les autres. Nous sommes des artistes et nous devrions nous respecter plutôt que de nous attaquer à travers nos différences. Picasso a été influencé par l'art africain, cela le rend il moins bon ?* »<sup>456</sup>. En 1998, les « modernes » (Marc Veyrat, Michel Bras, Jacques Chibois, Pierre Gagnaire, Jean-Michel Lorain, Alain Passard, Olivier Roellinger, Michel Troisgros) fondent le « groupe des huit » qui en septembre de la même année reçoit l'adoubement à Eugénie-les-bains de Bocuse, Guérard, Haerberlin, Laporte, Senderens, Troisgros et Vergé, à savoir, la Nouvelle Cuisine Française presque au grand complet. Pour les « anciens », cette querelle un peu ridicule au regard de l'histoire de la cuisine française (qui a toujours su assimiler des éléments étrangers) se termina en eau de boudin. En 1998, Alain Ducasse lance *Spoon*, un concept de restauration inspiré du succès que rencontrait la cuisine fusion aux États-Unis, un *world-restaurant*. Le discours qu'il tenait alors perd toute crédibilité. Celui qui reprochait à ses confrères de faire une cuisine cosmopolite qui employait des ingrédients venus d'ailleurs ouvre alors un restaurant où différents univers culinaires se télescopent dans une même assiette. Le dossier de presse du restaurant indique que « *Dans les repas, rien n'est obligatoire, tout est permis, tout est tourné vers la liberté la plus complète du client. Les plats sont modulables, chacun étant libre de composer son plat selon son envie du moment à partir d'une palette de goûts et de saveurs très étendue* », des propositions bien éloignées de son manifeste<sup>457</sup>.

---

<sup>454</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française, op.cit*

<sup>455</sup> MALLORY Heather Allison, *op.cit*

<sup>456</sup> *Ibidem*

<sup>457</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française, op.cit*



# Conclusion générale

## Une cuisine pérenne ?

« *La Nouvelle Cuisine n'a plus besoin de nom : c'est celle que, peu ou prou, nous faisons tous les jours* »<sup>458</sup> Joël Robuchon

Depuis l'avènement de la grande cuisine française au XVIIe siècle, les querelles entre « anciens » et « modernes » rythment le débat culinaire. Depuis la charge de L.S.R contre François de La Varenne jusqu'à la « guerre des chefs », quatre siècles de notre histoire gastronomique furent marqués par l'affrontement entre les partisans de la modernité et les tenants de la tradition. Ces conflits connaissent un plus grand retentissement lorsque la grande cuisine française opère sa mue. Ainsi, les différentes ruptures que connut cette dernière engendrèrent à chaque fois ce genre de friction et la Nouvelle Cuisine Française n'en fut pas épargnée loin de là, comme nous avons pu voir dans le développement précédent. En comparant nos recherches sur la cuisine nouvelle du XXe siècle et les caractéristiques de ses aïeules, il nous semble clair que la Nouvelle Cuisine Française s'inscrit dans la même démarche culturelle que les ruptures du XVIIe et du XVIIIe siècle (voir du XIXe qui diffère sur quelques points), en étant une reconstruction permanente de l'innovation culinaire. Quoiqu'il en soit, ces ruptures ont séquencé l'histoire de la grande cuisine française en quatre ères, une à chaque siècle depuis le XVIIe siècle.

Au vue de nos recherches, des témoignages accumulés et en portant un regard objectif sur la grande cuisine d'aujourd'hui, il nous semble clair que la Nouvelle Cuisine nous a fait rentrer dans une ère culinaire nouvelle et que nous vivons actuellement sur ses principes.

Dès 1997, Jean-Paul Aron avait constaté que « *l'ère de la gastronomie triomphante, de la gastronomie chaleureuse, de la gastronomie de l'effusion* » qu'il avait analysée au XIXe siècle « *est close* »<sup>459</sup>. Qu'elle l'était même depuis le début de la première guerre mondiale. En effet, nous avons vu précédemment que dès l'entre-deux guerres, la cuisine classique commença à être remise en question continuellement jusqu'à la rupture que symbolisa le décalogue de Gault et Millau. D'une cuisine purement culturelle, nous sommes progressivement passés à une cuisine qui a fait de la nature un absolu. Quand nous observons les cuisiniers à la mode aujourd'hui, que ce soit Alain Passard qui ne

---

<sup>458</sup> MILLAU Christian, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, op.cit

<sup>459</sup> ARON Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier » dans *Cultures, Nourritures*, op.cit

propose presque plus de viandes dans son restaurant et s'approvisionne dans trois potagers biodynamiques, Alain Ducasse, qui propose depuis des années un menu tout-légumes au Louis XV de Monaco et garantit un menu sans viandes aujourd'hui au Plaza Athénée dans lequel il met en valeur les céréales, les légumes et les produits moins nobles, ou à l'étranger, des chefs comme René Redzepi qui fait intervenir des éléments naturels (branches, feuilles, etc.) directement dans son dressage, on se rend compte que le culte de la nature et du produit est toujours d'actualité.

D'ailleurs, la Nouvelle Cuisine ne fut pas seulement un bouleversement hexagonal, mais mondial. En renversant la cuisine classique et en déclarant que tout est permis, la grande cuisine française qui s'était implantée partout dans le monde grâce à la cuisine internationale d'Escoffier fut considérablement remise en question. Si nous avons vu que le mouvement prit rapidement sous son aile de grands chefs belges ou suisses, on constate qu'au cours des années 1980, des « nouvelles cuisines » naissent un peu partout autour du globe en reprenant les principes du mouvement français.

En Allemagne, Christian Millau découvre Eckart Witzigman, un chef autrichien passé par les cuisines de Bocuse, de Vergé, des frères Haeberlin et Troisgros. Celui-ci est à l'origine d'une nouvelle cuisine allemande dont les héritiers sont aujourd'hui des chefs comme Harald Wolfahrt ou Joachim Wissler qui reconnaissent tous leur filiation à la Nouvelle Cuisine en ayant été formés par les grands chefs du mouvement. Lorsque Witzigman s'installa à son propre compte en 1978, il choisit comme nom de restaurant, Aubergine, en hommage à sa devise : « *Le produit est la star, et non le cuisinier* ». En 1984, Claude Lebey lui fit signer chez Robert Laffont son livre intitulé *La Nouvelle Cuisine allemande et autrichienne*. Au Royaume-Uni, des chefs comme les frères Roux, Raymond Blanc, Anton Mosimann exportèrent la Nouvelle Cuisine, tout comme Gualtiero Marchesi en Italie. Plus récemment, les projecteurs se sont braqués sur la Scandinavie et sa « Nouvelle Cuisine Nordique ». En 2004, les cuisiniers qui s'en réclamaient ont publié un Manifeste pour la Cuisine Nordique en dix commandements qui s'inspire directement du décalogue de Gault et Millau. En effet, des préceptes de la Nouvelle Cuisine (exprimer la pureté, la fraîcheur, la simplicité ; saisonnalité ; faire une cuisine de santé ; s'attaquer à la tradition ; s'ouvrir au monde) sont liés aux préoccupations écologiques qui caractérisent sa cousine nordique. Il est également certain que la Nouvelle Cuisine Française est indissociable de la naissance de la cuisine *tecno-emocional* en Espagne, Ferran Adrià ayant l'illumination lors d'une discussion avec Jacques Maximin. Outre-Atlantique, on a vu apparaître au Brésil, au Pérou, au Mexique et surtout aux États-Unis des « nouvelles cuisines » qui se sont émancipées de la grande cuisine internationale, donnant ainsi naissance à de hautes cuisines locales. Aujourd'hui, dans le monde entier, des cuisiniers réinventent leurs cuisines locales en suivant les principes de la Nouvelle Cuisine (créativité, légèreté, simplicité). Bénédicte Beaugé explique bien que la Nouvelle Cuisine a joué pour la cuisine française le rôle de boîte de Pandore : « *en proclamant qu'il n'y a plus de contraintes, elle permet à des cuisiniers formés par ses soins, mais étrangers, de développer de*

‘‘grandes cuisines’’ nationales qui, entrent désormais en concurrence avec elle. Sacrifiant au chauvinisme, on pourrait le regretter »<sup>460</sup>. On entend souvent certains cuisiniers ou chroniqueurs geindre de la perte hégémonique de la cuisine française. Si la Nouvelle Cuisine a fait connaître à la gastronomie française un certain âge d’or entre les années 1960 et 1980, il est certain qu’en diffusant ses principes émancipateurs, elle a permis l’éclosion de grandes cuisines qui rivalisent avec elle aujourd’hui. Le classement annuel du *World 50 Best Restaurants* montre bien que la haute restauration française n’est plus la seule à faire parler d’elle. Objet de notre mémoire de faisabilité, nous pensons que la diffusion et la réception de la Nouvelle Cuisine Française nécessitent une étude bien plus approfondie qu’un mémoire, et pourrait sans aucun doute être le sujet d’une thèse. Elle répondrait ainsi à beaucoup d’interrogations concernant la perte d’influence de la cuisine française, tout en expliquant que c’est la globalisation d’un modèle français qui en est responsable. La libération du potentiel créatif permis par la Nouvelle Cuisine a refondé la gastronomie mondiale. Il s’agit vraisemblablement du dernier changement de paradigme que connut la haute cuisine occidentale, qui était alors une spécificité française, et qui a accouché aujourd’hui d’une haute cuisine mondialisée.

Mais revenons au cas de la France. S’il nous semble certain que la grande restauration continue à mettre en pratique les principes de la Nouvelle Cuisine, on pourrait se demander si la population française en a intégré les préceptes. Nous avons vu précédemment que la restauration de moyenne gamme a allègrement pillé le registre culinaire du mouvement, que ce soit dans les recettes, les appellations, les techniques voir le dressage (encore très récemment le cas des traits ou des points de sauce dans l’assiette). La cuisine des grands chefs est devenue la référence absolue de la clientèle et/ou des restaurateurs qui souhaitent approcher au plus près possible cet absolu culinaire, même lorsque le talent, les moyens financiers et les techniques sont absents. Mise à part cette restauration que de nombreux Français ont pu approcher, quelques acquis de la Nouvelle Cuisine se sont probablement glissés dans leur alimentation, la réforme des cuissons du poisson ou des légumes par exemple. Mais la Nouvelle Cuisine étant fille de son époque, les changements que connut l’alimentation des Français est aussi à mettre en relation avec les évolutions sociétales entre le lendemain de la Seconde Guerre Mondiale et aujourd’hui. Nous avons vu que les préoccupations diététiques et écologiques sont les fruits de l’air du temps, et que nous n’avons toujours pas fait fi de ces dernières. Les magazines féminins continuent de proposer sans cesse de nouveaux régimes « révolutionnaires », l’agroalimentaire innove continuellement sur des produits d’une variété inouïe qu’ils déclinent en version allégée en gras, en sucre ou en sel. Le créneau santé dans l’alimentation d’aujourd’hui semble aussi primordial. Des rayons entiers dans les supermarchés sont dédiés à l’alimentation bien-être, sans gluten, ou contenant des nutriments spéciaux. Et que dire de la dimension écologique qui ne cesse de

---

<sup>460</sup> BEAUGÉ Bénédicte, *Plats du jour*, op.cit

se développer entre l'agriculture biologique, la biodynamie, l'émergence des circuits-courts et des mouvements comme *Slow Food*. Le produit, mis sur un piédestal par des cuisiniers comme Alain Chapel ou Paul Minchelli, est toujours considéré comme un absolu culinaire aujourd'hui.

Au cours de ce travail, nous n'avons cessé de remettre en questions nos présomptions, nos idées préconçues afin d'atteindre la plus grande objectivité possible. Nous n'avons pas voulu prouver quelque chose à travers ce mémoire, nous avons simplement adopté une démarche d'historien en faisant la retranscription de ce que nous avaient appris les sources. Nous avons seulement voulu inscrire la Nouvelle Cuisine dans une démarche d'historien, chose qui, à notre avis, manquait à l'historiographie actuelle dans sa compréhension de la cuisine française. À l'heure où la mondialisation de la cuisine est totalement rentrée dans les mœurs, où le monde occidental s'est épris des modes de la cuisine fusion ou de la *world food*, il nous semblait important de saisir une des raisons de la situation actuelle. Marqué au début des années 2000 par le *French bashing* des journaux anglo-saxons et le discours « décliniste » qui voudrait que la grande cuisine française soit aujourd'hui dépassée par ses voisines espagnoles, nordiques ou anglo-saxonnes, nous avons souhaité comprendre comment un tel phénomène a pu survenir. Nos recherches nous ont ainsi permis de constater qu'une telle libération du potentiel créatif en cuisine fut permise par la rupture qu'incarne la Nouvelle Cuisine, qui mit fin au règne de la cuisine classique, qui régissait alors la création culinaire dans le monde sous l'égide de la « cuisine internationale ». Si la grande cuisine française n'est plus aujourd'hui l'unique référence mondiale comme elle avait pu l'être au XIXe siècle, elle peut se rassurer en se disant qu'elle est à l'origine de ce phénomène de création culinaire planétaire et elle continue à former les grands cuisiniers internationaux de demain, ce qui la sort de toute compétition.



# Bibliographie

## Références bibliographiques

- ARON Jean-Paul, *Le Mangeur du XIXe siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.
- ARON Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier dans *Cultures, Nourritures – Internationale de l'imaginaire – Numéro 7*, Babel, 1997.
- ARTOUS Antoine, EPSZTAJN Didier, SILBERSTEIN Patrick (dir.), *La France des années 1968*, Paris, Syllepse, 2008.
- BARTHES Roland, *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, 1957.
- BEAUGÉ Bénédicte, *Aventures de la cuisine française*, Paris, Nil, 1998.
- BEAUGÉ Bénédicte, *Plats du jour /Essai sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Édition Métailié, 2012.
- BERGER Georg, *Escoffier und die Nouvelle Cuisine*, Haan-Gruiten, Pfanneberg, 2015.
- BERNSTEIN Serge, MILZA Pierre, *Histoire de la France au XXe siècle*, Paris, Éditions Complexe, 1991.
- BOURDIEU Pierre, *La distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979.
- BURNETT John, *England eats out. 1830 – Present*, Harlow, Pearson education limited, 2004.
- CAPATTI Alberto, *Le goût du nouveau, origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.
- CHAMPION Caroline, *Hors d'œuvre, essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010.



- CHATENIER Nicolas, *Mémoires de chefs*, Paris, Textuel, 2012.
- DROUARD Alain, *Histoire des cuisiniers en France*, Paris, CNRS Éditions, 2004.
- DROUARD Alain, WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires XIXe et XXe siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007.
- FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- GIACHETTI Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996.
- GOLDSTEIN Dara, MERKLE Kathrin (dir.), *Cultures culinaires d'Europe*, Strasbourg, édité par le Conseil de l'Europe, 2006.
- HACHE-BISSETTE Françoise, SAILLARD Denis (dir.), *Gastronomie et Identité Culturelle Française, discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007.
- HEYMANN Philippe (dir.), *De la 4 CV à la vidéo, 1953 – 1983 ces trente années qui ont changé notre vie*, édité par Communica International, 1983.
- KETCHAM WHEATON Barbara, *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.
- MARCILHAC Vincent, *Le luxe alimentaire, une singularité française*, Rennes, Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais, 2012.
- MENDRAS Henri, *La Seconde Révolution française. 1965-1984*, Paris, Gallimard, 1988.
- NEIRINCK Édouard et POULAIN Jean-Pierre, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Lanore, 1991.
- ORY Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, éditions Gallimard/Julliard, collection archives, 1998.

- PARKHURST FERGUSON Priscilla, *Accounting for Taste, The Triumph of French Cuisine*, Chicago, The University of Chicago, 2004.
- PAWIN Rémy, *Histoire du bonheur en France, depuis 1945*, Paris, Robert Laffont, 2013.
- PITTE Jean-Robert, *Gastronomie française, Histoire et Géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2008.
- RAMBOURG Patrick, *De la cuisine à la gastronomie, Histoire de la table en France*, Louis Audibert, 2005.
- REVEL Jean-François, *Un festin en paroles*, Paris, Pauvert, 1979.
- ROSS Christine, *Rouler plus vite, laver plus blanc*, Paris, Flammarion, 2006.
- SIRINELLI Jean-François (dir.), *La France de 1914 à nos jours*, Paris, PUF, 2014.
- SPANG Rebecca, *The invention of the Restaurant, Paris and Modern gastronomic Culture*, London, Harvard University Press, 2001.
- *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français du quatorzième au dix-huitième siècle*, catalogue d'exposition, Paris, Bibliothèque Nationale de France, Hermann, 2001.

## Dictionnaires

- *Larousse gastronomique*, sous la direction de Joël Robuchon, Paris, Éditions Larousse, 2007.
- *Dictionnaire mondial des littératures*, Paris, Éditions Larousse.

- *Le Petit Robert, dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Paris, Dictionnaires le Robert, 2003.
- BLUCHE François (dir.), *Dictionnaire du Grand Siècle*, Paris, Fayard, 1990. Édition de 2005.
- POULAIN Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.

### Travaux universitaires

- CHARBONNIER Amélie, *La restauration rapide en France 1960-2005*, mémoire dirigé par Marc de Ferrière Le Vayer, Tours, IEHCA, 2007.
- LAURENCEAU Sophie, *L'énigme Raymond Oliver*, mémoire dirigé par Marc de Ferrière Le Vayer, Tours, IEHCA, 2008.
- MALLORY Heather Allison, *The Nouvelle Cuisine Revolution: Expressions of National Anxieties and Aspirations in French Culinary Discourse 1969 – 1996*, thèse codirigée par Michael Hardt et Linda Orr, Durham, Département d'études romanes de l'université de Duke, 2011.

### Articles Scientifiques

- DURAND Rodolphe, MONIN Philippe, RAO Hayagreeva, *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*, *American Journal of Sociology*, Vol. 108, N.4, Janvier 2003.

# Sources

## Sources imprimées - Ouvrages

- ALBERT Jean-François, *Le Génie des saveurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1994.
- ARON Jean-Paul, *Les Modernes*, Paris, Gallimard, 1984.
- BOCUSE Paul, *La Cuisine du Marché*, Paris, éditions Flammarion, 1976.
- BRIFFAULT Eugène, *Paris à table*, Paris, J.Hetzl, 1846.
- CARÊME Marie-Antoine, *L'Art de la cuisine au XIXe siècle*, Paris, 1833.
- CHAPEL Alain, *La Cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Robert Laffont, 1980.
- CHARRETON Bernard et Christine, *Les Nouvelles bases et techniques de la cuisine*, Paris, Télécuisine, 1985.
- COURTINE Robert Julien, *Le Nouveau savoir manger*, Paris, Grasset, 1951.
- COURTINE Robert Julien, *Mangez-vous français ?*, Paris, Sedimo, 1965.
- DE BONNEFONS Nicolas, *Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois où est enseigné a préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croist sur la terre, et dans les eaux, dédié aux dames mesnagères*, Paris, 1654. Deuxième édition, Amsterdam, 1655.
- DE COQUET James, *Propos de table*, Paris, Albin Michel, 1990.
- DENIS, *La cuisine de Denis*, Paris, Robert Laffont, 1975.
- DE RABAUDY Nicolas, *Guide des meilleurs restaurants de France*, Paris, Lattes, 1976.
- DESALLEURS, *Lettre d'un Pâtissier anglois au Nouveau cuisinier françois*, 1739.

- DESCHAMPS Fanny, *Croque en bouche*, Paris, Albin Michel, 1976.
- DOUTRELANT Pierre-Marie, *La bonne cuisine et les autres*, Paris, Seuil, 1986.
- DUBOIS Urbain, *La Cuisine artistique*, 1882.
- ESCOFFIER Auguste, *Le Guide Culinaire*, Paris, Flammarion, 1902.
- FAVRE Joseph, *Dictionnaire universel de la cuisine pratique*, Paris, 1894.
- FRANCK Bernard, *Mon siècle, Chroniques 1952-1960*, Paris, Quai Voltaire, 1993.
- FRANCK Bernard, *En Soixantaine*, Paris, Julliard, 1996.
- FOURNEAU Léo, *Bon appétit, Messieurs !*, Paris, Grasset, 2006.
- GAULT Henri, *À voir et à manger*, Paris, Julliard, 1963.
- GAULT Henri et MILLAU Christian, *Gault et Millau se mettent à table*, Paris, Stock, 1976.
- GAGNAIRE Pierre, *Un Principe d'émotion*, Paris, Argol, 2011.
- GIROUD Françoise, *Si je mens...*, Paris, Stock, 1972.
- GIROUD Françoise, *Leçons particulières*, Paris, Fayard, 1990.
- GOUFFÉ Jules, *Le Livre de Cuisine*, Paris, 1867.
- GUÉRARD Michel, *La Grande Cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976.
- GUILLOT André, *La Grande cuisine bourgeoise*, Paris, Flammarion, 1976
- GUILLOT André, *La Vraie cuisine légère*, Paris, Flammarion, 1981.

- LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, 1651.
- LA VARENNE François Pierre, *Le Cuisinier François, 1651*, textes présentés par Jean-Louis Flan-drin, Philip et Mary Hyman, Paris, édition Montalba, 1983.
- LEBEY Claude, *À Table !*, Paris, Albin Michel, 2012.
- 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.
- MANIÈRE Jacques, *La cuisine à la vapeur*, Paris, Denoël, 1985.
- MARCEL Jean-Claude, *La sale bouffe*, Paris, Éditions Bernard Barrault, 1990.
- MARIN François, *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, Paris, 1739.
- MERCIER Sébastien, *Tableau de Paris*, Hambourg et Neuchâtel, 1781.
- MILLAU Christian, *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, Paris, Plon, 2010.
- MILLAU Christian, *Dining in France*, Londres, Sidgwick & Jackson Ltd, 1986.
- OLIVER Raymond, *La cuisine à travers le monde*, Paris, Hachette, 1963.
- OLIVER Raymond, *La Cuisine, sa technique, ses recettes*, Paris, Bordas, 1967.
- OLIVER Raymond, *Adieu Fourneaux*, Paris, Robert Laffont, 1984.
- ROBBE-GRILLET Alain, *Pour un nouveau roman*, Paris, Minuit, 1963.
- SAINT-ANGE E., *La bonne cuisine de Madame Saint-Ange*, Paris, Larousse, 1929.
- SOBELMAN Bernard, VENTURA Antoine, *Maître d'hôtel, la carte !*, Paris, Olivier Orban, 1987.

- TROISGROS Jean et Pierre, *Cuisiniers à Roanne*, Paris, Robert Laffont, 1977.
- VOLTAIRE, *Œuvres complètes de Voltaire, Correspondance générale*, Paris, Desoer, 1817.
- WELLS Patricia et Walter, *We've Always Had Paris and Provence: A Scrapbook of Our Life in France*, New York, HarperCollins, 2008.
- *Les 100 ans du Club des Cent*, ouvrage collectif, Paris, Flammarion, 2011.
- Guide Julliard de Paris 1963
- Guide Gault-Millau 1975

### Presse écrite française

- Cuisine de France, Numéro 1, Juillet 1947.
- Le Crapouillot nouvelle série, « La bonne vie suivi du guide gastronomique », Numéro 5, Hiver 1968.
- Le Crapouillot nouvelle série, « La grande bouffe un grand bluff ? », Numéro 56, Automne 1980.
- Paris Match, « Les As de la Nouvelle Cuisine française », Numéro 1412, 19 Juin 1976.
- Lire, numéro double 23-24, 1977.
- Le Nouveau Guide Gault-Millau, numéro 1 (Mars 1969) jusqu'au numéro 200 (Décembre 1985).
- Le Figaro, les propos de table de James de Coquet, « Le séminaire culinaire de maître Guillot », Samedi 8 Mars 1980.
- Télérama, « Y a-t-il une gastronomie parisienne ? », 3 février 1982.

- Libération, « Delaveyne, un maître cuisinier disparaît », 2 Décembre 1996.
- Libération, « Et toques ! », 22 Juillet 2011.
- Le Monde diplomatique, février 2009.
- Le Monde, « Disparition de Charles Barrier », 28 Novembre 2009.

### Presse écrite américaine

- New York Magazine, « Paris is My Oyster », 24 Juin 1974.
- New York Times, « De Gustibus ; Tasting Menu : A good idea sours », 10 octobre 1981.
- The Baltimore Sun, « A Recipe for Fame », 10 Mars 1991.

### Presse écrite britannique

- The Independent, « Obituary : Shizuo Tsuji », 9 Mars 1993.

### Sources d'archives

- Fond privé de Paule Neyrat, consulté en 2015.
- Fond privé de la famille d'André Guillot, mis à disposition sur la page facebook dédiée à André Guillot. Consulté en 2014.



## Sources audio-visuelles

- Émission télévisée *Apostrophes : Existe-il une nouvelle cuisine française ?* Produit par Bernard Pivot. Participants : Robert Courtine, Ginette Mathiot, Gaston Lenôtre, Henri Gault, Christian Millau, Paul Bocuse, Denis et Lise Marie. 26 mars 1976.

- Émission télévisée *Apostrophes : Le boire et le manger*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Shizuo Tsuji, Odette Kahn, Noëlle Chatelet, Pierre Troisgros, Louis Brécard, Jean-Baptiste Chaudet, James de Coquet. 24 février 1978.

- Émission télévisée *Apostrophes : La cuisine du nouveau ou du réchauffé*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Fernande Allard, Paul Bocuse, Paul Haeberlin, Alain Senderens, Frédy Girardet, Olympe, Jean Lacouture. 10 décembre 1982.

- Émission télévisée *Apostrophes : Les livres du mois*. Produit par Bernard Pivot. Participants : Henri Gault, Pierre-Marie Doutrelant, Pierre Bergé, Marc Augé, Gérard Miller, Isabelle Hausser. 6 juin 1986.

- Journal télévisé France 3 Aquitaine. 18 avril 1989.

- Émission radio *Radioscopie*. Produite par Jacques Chancel. Participants : Henri Gault et Christian Millau. 26 février 1980.

- Émission radio *La Marche de l'histoire : Claude Brouet et la mode en mouvement*. Participants : Jean Lebrun, Claude Brouet. Diffusé sur France Inter, le 31 janvier 2014.

- *Le Grand Restaurant*, film français de Jacques Besnard, Gaumont, 1966.

- *Playtime*, film franco-italien de Jacques Tati, Specta Films, 1967

- *L'Aile ou la cuisse*, film français de Claude Zidi, Les Films Christian Fechner, 1976.

- *La Grande Cuisine, ou l'art et la manière d'assaisonner les chefs*, film américano-allemand de Ted Kotcheff, Aldrich Company - Lorimar, 1978. « *Who is killing the great chefs of Europe?* » en version originale.

## Entretiens

- Entretien avec Catherine Lardeur, rédactrice en chef adjointe de la rubrique mode-beauté-cuisine Marie-Claire de 1971 à 1993. Mardi 29 Juillet 2014.
- Entretien avec Claude Brouet, rédactrice-ajointe puis rédactrice en chef de la rubrique mode pour Elle, de 1953 à 1969 ; puis rédactrice en chef de la rubrique mode-beauté-cuisine de Marie-Claire de 1971 à 1988. Lundi 27 Octobre 2014.
- Entretien avec Paul Minchelli, chef du restaurant Le Duc (Paris) de 1966 à 1991. Vendredi 5 Décembre 2014.
- Entretien avec Paule Neyrat, diététicienne, organisatrice des « Stages de perfectionnement pour les chefs de cuisine » pour la fondation Escoffier de 1983 à 2000. Samedi 6 Décembre 2014.
- Entretien avec Gérard Allemandou, chef du restaurant La Cagouille (Paris) de 1979 jusqu'à aujourd'hui et directeur des Bibliothèques Gourmandes. Mercredi 21 Janvier 2015.
- Entretien avec Gérard Vié, chef du restaurant Les Trois Marches (Versailles) de 1970 à 1990. Jeudi 22 Janvier 2015.
- Entretien avec Christian Millau, co-fondateur du magazine et du guide Gault-Millau. Mardi 12 Mai 2015.

## Références Internet

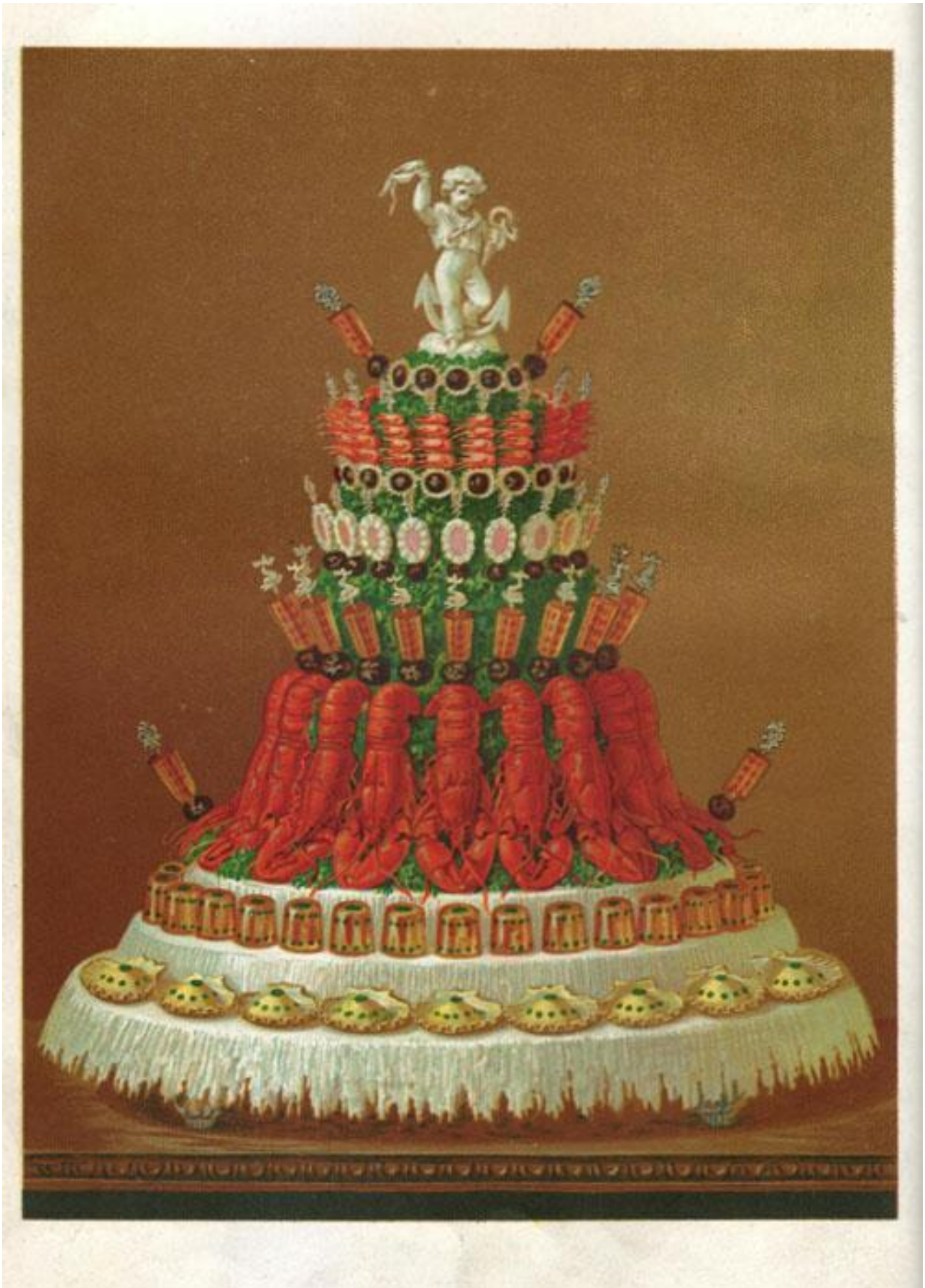
- [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- [www.atabula.com](http://www.atabula.com)
- [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)
- [www.newnordicfood.org](http://www.newnordicfood.org)
- [www.guysavoy.com](http://www.guysavoy.com)
- [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

- [www.ina.fr](http://www.ina.fr)
- [www.facebook.com](http://www.facebook.com)
- [www.amazon.com](http://www.amazon.com)
- [www.abebooks.com](http://www.abebooks.com)

## Annexes

- Annexe N°1 : Planche tirée de *La cuisine de tous les pays* d'Urbain Dubois.
- Annexe N°2 : Article sur André Guillot. Archives personnelles de la famille d'André Guillot.
- Annexe N°3 : Photographie « La Bande à Bocuse ». Gault & Millau.
- Annexe N°4 : Photographie de « la gelée d'amandes aux fruits frais », tirée de *La Grande Cuisine minceur* de Michel Guérard, Paris, Robert Laffont, 1976.
- Annexe N°5 : Photographie de « la grande assiette des fruits et sorbets du temps », tirée de *La Grande Cuisine minceur* de Michel Guérard, Paris, Robert Laffont, 1976.
- Annexe N°6 : Photographie de « la salade d'écrevisses de rivière », tirée de *La Grande Cuisine minceur* de Michel Guérard, Paris, Robert Laffont, 1976.

Annexe N°1



**Le grand cuisinier de retour à Montreux où il a habité**

## Le festin selon André Guillot

M. André Guillot, grand cuisinier français, dont se réclament nombre de jeunes talents, comme M. Yves Bretheau, de l'Hôtel Victoria, à Glion, a retrouvé pour les vacances Montreux. Un endroit qu'il connaît et aime bien, puisqu'il a habité 18 années à Caux. L'occasion pour le néophyte d'apprendre l'histoire et la tradition de la vraie cuisine. De tradition. « Il n'y a pas de nouvelle cuisine, explique-t-il, ce sont juste des élucubrations de certains cuisiniers qui ressemblent à ce que faisaient les Romains de la décadence. » Passéiste convaincu, convaincant également, M. Guillot n'en est pas pour autant dépassé, lui qui a reconnu, et fait connaître, Frédy Girardet. Il se contente de défendre la cuisine qu'il aime, sa passion: « Un art d'intuition et d'inspiration mais aussi une technique d'exécution », dit-il.

Né en 1908 à Faremoutiers, en Seine-et-Marne, rejeton d'une famille « dans la voiture depuis des siècles », le jeune Guillot ne se vouait pas à la cuisine de prime abord: « C'est la faute à pas de chance! », aime-t-il à plaisanter. En effet, l'adolescent accusait alors un penchant certain pour les études commerciales. Mais pour parfaire sa formation, il aurait dû partir en Angleterre. Au refus de sa belle-mère,

et puisque son autre penchant se nommait la gourmandise, il entra en apprentissage chez un pâtissier de Chantilly. Nourri, couché. Là, il s'habitua aux coups de pieds, à la rapidité de l'action et à la pâtisserie bien sûr. Jusqu'à la récompense méritée, ce compliment du chef: « Il a du palais, Guillot, il sait goûter. »

### ■ La sauce prend

Une vocation était née qui alla s'affiner et s'étoffer lorsque le jeune homme entra au service de la marquise de Polignac et qu'il y connut son maître à penser, Juteau, élève du grand Escoffier: « Juteau m'a donné la passion, m'a montré les joies que peut procurer la cuisine », explique-t-il. Ce fut le début aussi de son orientation vers la cuisine des grandes maisons bourgeoises, ces lieux où le cuisinier n'est pas considéré comme un domestique, mais écouté, admiré et respecté. L'élève poursuivit aussi la recherche du maître: comment évacuer les corps gras d'une sauce? Un jour qu'il avait laissé trop longtemps une poêle sur le feu, la solution sauta à ses yeux: la crème qu'il avait laissé bouillir

n'avait pas tourné mais s'était liée au jus de la viande. Cela donna la fameuse « sauce sans liaison », légère, sans farine dont il allait parler plus en détail dans son livre « La Vraie Cuisine légère » (1981)

### ■ Simplicité

Mais l'art de (bien) manger n'est-il pas l'apanage d'une certaine élite? « Vous savez, je suis d'une famille ouvrière, mais on mangeait bien, des produits frais », répond le cuisinier. Qui ajoute qu'aujourd'hui beaucoup de gens n'ont jamais mangé la vraie cuisine, celle du terroir que nos mères, nos grand-mères faisaient avec amour. « La cuisine? Simplicité (de la cuisine même), sobriété (de la présentation) et saveur », résume M. Guillot. La nouvelle cuisine? « Elle n'existe pas, ces cuisiniers n'ont aucun talent gastronomique. Elle est suscitée par des clients qui n'y connaissent rien. Des choses alambiquées pour eunuques de goût! » Et de citer par exemple le cas d'un poisson servi « rose à l'arête » alors que les protéines doivent être cuites à 70 degrés.

### ■ Elèves de la région

Le maître sait de quoi il parle, lui qui a suivi l'Institut supérieur d'hygiène alimentaire, a donné des cours réputés aux quatre coins du globe, qu'ont suivi Maxime ou, plus proches de la région, M. Gérard Rabaey (Restaurant du Pont-de-Brent), François Doyen (anciennement au Bistrot de Paris) ou Yves Bretheau. Des toques célèbri-simes — Bocuse, Georges Blanc — suivent cette tradition. Des cuisiniers qui doivent posséder, comme l'explique M. Guillot, trois qualités: la ri-

gueur (dans le choix des produits), la conscience (dans l'exécution de ces produits) et la générosité (dans le service): « On fait plaisir aux autres et on se fait, en retour, plaisir à soi-même. » Et de préciser: « L'art culinaire, c'est un don, on le ressent. » C'est ainsi qu'il fit découvrir aux reconnus Gault et Millau celui qui allait devenir l'un des meilleurs, si ce n'est le meilleur: Girardet. A l'époque, les critiques gastronomiques n'avaient pas jugé bon de pénétrer dans le petit bistrot.

### ■ Sacerdoce

Venus en Suisse pour la première fois en 1954, grâce à des amis, André Guillot et son épouse en ont gardé un vif souvenir: « La fraîcheur du paysage et son harmonie m'enchantèrent. Ce fut un émerveillement. » Quatre ans plus tard, le couple rendit visite à un ami de Caux: « Ma femme a eu un attrait quasi viscéral pour le chalet », explique le Français. Qui saisit l'occasion d'en acquiescer un, le Bouffon. De 1963 à 1981, les Guillot résidèrent sur les hauts de Montreux, concoctant de délicieux plats à leurs amis. Avec des produits frais bien sûr puisque, comme le dit le cuisinier, « La cuisine, c'est tout ou rien. Elle dépend des produits. Et le rôle du cuisinier est de cuire juste à point, d'assaisonner juste à point. » A l'entendre, on se rappelle le film « Le festin de Babette »: même lueur dans le regard de Stéphane Audran que dans celui d'André Guillot, celle du plaisir, du désir de transmettre ce plaisir. Le repas passe par les yeux, le nez et le palais, comme le prétend le Français. Qui avoue qu'il est entré en cuisine comme on entre en sacerdoce.

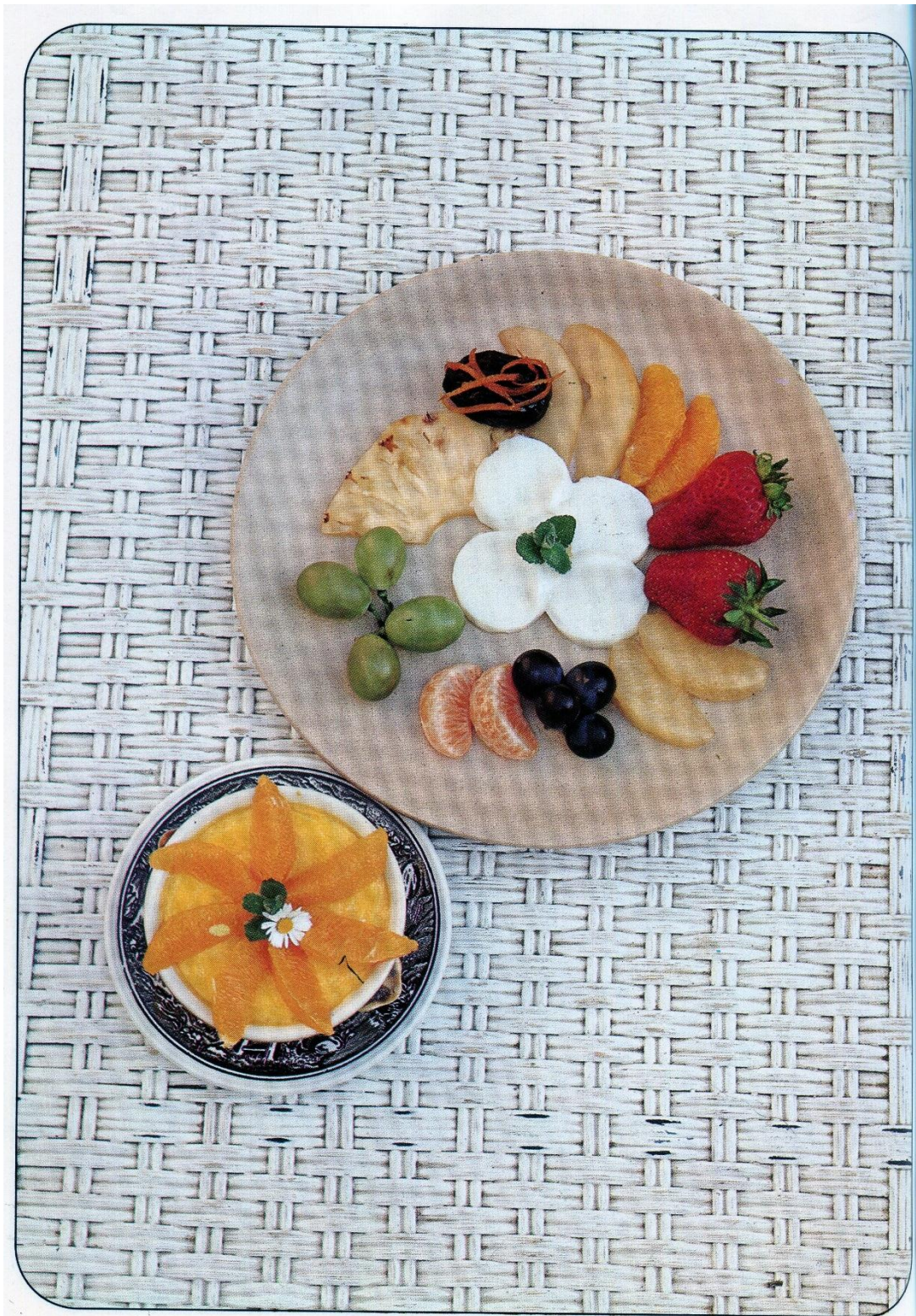
M.-F. M.

Annexe N°3



*« La Bande à Bocuse »*

*De gauche à droite : Paul Bocuse, Alain Chapel, René Lasserre, Pierre Laporte, Gaston Lenôte, Roger Vergé, Louis Outhier, Raymond Oliver, Charles Barrier, Jean Troisgros, Paul Haeberlin, Michel Guérard et Pierre Troisgros.*



*Gelée d'amandes aux fruits frais (p. 422)*





*La Grande Assiette des Fruits et Sorbets du Temps (p. 388, 390, 392)*



*Salade d'écrevisses de rivière (p. 226)*