



**HAL**  
open science

## ”L’appellation ”à la provençale” dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle” (2004)

Patrick Rambourg

### ► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”L’appellation ”à la provençale” dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle” (2004). *Provence Historique*, 2004, tome LIV (fascicule 218, octobre-décembre), pp.473-483. hal-01068786v2

**HAL Id: hal-01068786**

**<https://hal.science/hal-01068786v2>**

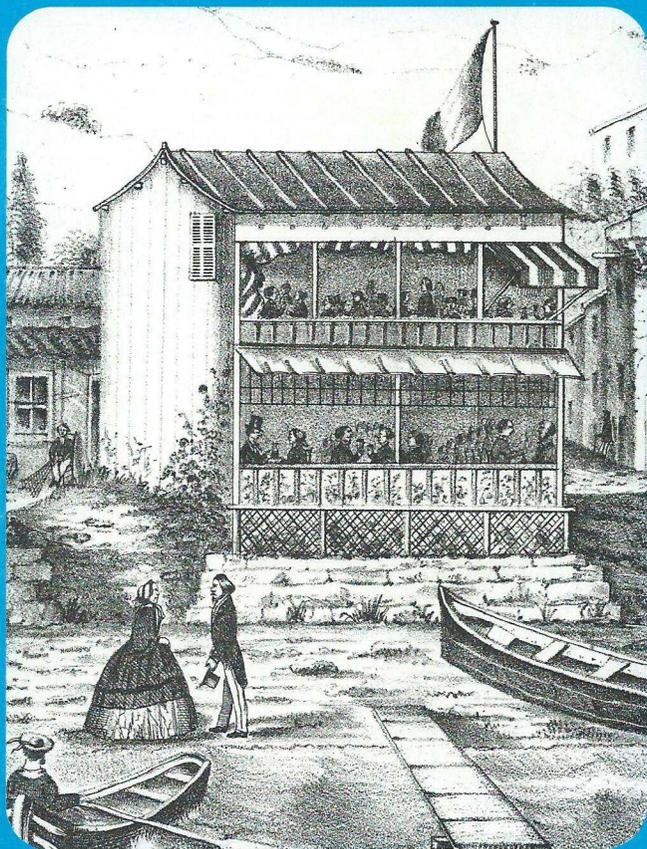
Submitted on 20 Oct 2014

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

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

# *provence* *historique*

ALIMENTATION ET CUISINE EN PROVENCE



tome LIV - fascicule 218, OCTOBRE-NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2004

Publié avec le concours du Ministère de l'Éducation Nationale et de la Recherche,  
de l'Université de Provence, de l'U.M.R. Telemme,  
du Conseil général des Bouches-du-Rhône et de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

# L'APPELLATION « A LA PROVENCALE » DANS LES TRAITES CULINAIRES FRANCAIS DU XVII<sup>e</sup> AU XX<sup>e</sup> SIECLE

L'appellation « à la provençale », connue de tous, désigne des apprêts directement issus ou inspirés de la Provence, dans lesquels dominent l'huile d'olive, l'ail et la tomate<sup>1</sup>. Ces trois aliments pourtant ne résument pas à eux seuls la cuisine méridionale: le *Larousse gastronomique* (1996) la voit comme « un savant mélange de parfums d'herbes aromatiques (thym, sarriette, romarin, laurier, anis, menthe, sauge...), qui viennent relever des légumes et des fruits d'une qualité et d'une variété exceptionnelles ». Les olives, bien sûr, ne sont pas en reste et entrent dans la composition de nombreuses préparations. Mais l'objet de notre étude est d'abord et avant tout la dénomination « à la provençale » – un mode d'accommodement que l'on croit immuable symbolisant une cuisine du sud. Et force est de constater que la trilogie huile, ail et tomate n'a pas toujours caractérisé, dans les siècles passés, les recettes ainsi dénommées.

## NAISSANCE D'UNE APPELLATION

En 1630, le prêtre Jean-Jacques Bouchard partait de Paris pour un long voyage qui devait le mener à Rome. Durant son parcours, il nota dans son journal: que « toute la Provence se ressent si fort du voisinage de l'Italie et de la longue domination des Romains, qui dure encore aucunement au comtat d'Avignon, que, sans la separation des Alpes, elle pourroit passer pour partie de l'Italie, mesme à plus juste tiltre que la Lombardie et la Marche Trevisane ».

Dans cette province, poursuit-il, la nourriture est apprêtée à l'italienne « avec especes et sauces extravagantes et de haut goust ». Les

---

1. *Larousse Gastronomique*, Paris, 1996, p. 863.

sauces sont douces et confectionnées avec « des raisins de Chorintes, raisins secs, pruneaux, pommes, poires et sucre. [...] Les olives, oranges et câpres s'y servent en tout temps et à tous les mets ». Le beurre y est rarement utilisé, au bénéfice de l'huile qui accommode les poissons « tant en friture qu'en saulce, come [...] les potages... »<sup>2</sup>. Si l'on en croit notre voyageur, la cuisine provençale ne se démarque pas de l'italienne. Les viandes sont néanmoins bien meilleures « [...] qu'en Italie; surtout la venaison de mouton, qu'on dit estre meilleur à Tolon qu'en aucun lieu de l'Europe »<sup>3</sup>. La région est d'ailleurs réputée pour produire des denrées de qualité: L.S.R.<sup>4</sup> conseille ainsi, dans son *Art de bien traiter* (1674), d'avoir en provision:

« de la meilleure huile, de Nice, d'Aremont et autres lieux renommés de Provence, en pièce ou en fioles, il n'importe. Les bons magasins que nous en avons à Paris chez ces fameux épiciers des Halles nous doivent épargner la peine d'en faire venir de si loin [...] ayez de plus quelques petits barils de véritables anchois, toujours nageant en bonne et naturelle saumure »<sup>5</sup>.

Pourtant il n'est question d'aucune recette « à la provençale » dans les principaux réceptaires du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup>; alors que *Le Cuisinier* (1656) de Pierre de Lune<sup>7</sup> et *Le Cuisinier roïal et bourgeois* (1691) de Massialot<sup>8</sup> en présentent « à l'italienne » qui confortent le témoignage du prêtre. À l'exemple du « potage de levraut à l'italienne » où le gibier – découpé en quartier, lardé, et revenu dans du lard fondu – est cuit avec un « bon bouillon » et des fruits (« prunes sainte-catherine, prunes dattes, raisins de Corinthe, écorce de citron »), assaisonné de cannelle, de sel et d'un verre de vin blanc, puis dressé « sur des biscuits ou pain » et servi avec du citron (en jus et en tranche), et des « grains de grenade ». L'on retrouve bien-là la sauce douce décrite par Jean-Jacques Bouchard.

Mais les appellations de plat ne sont pas légion dans les traités culinaires de cette époque. Les intitulés de mets indiquent d'abord un mode de préparation et le principal aliment utilisé dans la recette: « tourte de lapereaux », « canards en ragoût », « brèmes rôties », « lamproies à la sauce douce » etc.

2. « Voyage de Paris à Rome », dans *Œuvres de Jean-Jacques Bouchard*, Emanuele KAN-CEFF (dir.), Torino, 1976-1977, vol. 1, p. 76-80.

3. *Ibid.*, p. 77.

4. Auteur anonyme qui a peut-être été maître d'hôtel ou intendant d'une grande maison.

5. Texte édité dans *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1995, p. 80.

6. *Le Cuisinier françois* (1651), *Le cuisinier* (1656), *L'Art de bien traiter* (1674), *Le cuisinier roïal et bourgeois* (1691). Philip et Mary HYMAN disent avoir trouvé une référence de plat « à la provençale » dans des livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle, mais l'ouvrage n'est pas cité; « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », dans *Dix-huitième siècle*, 1983, n° 15, p. 65-74.

7. 5 recettes: « potage de levraut à l'italienne », « pigeonneaux à l'italienne », « fèves à l'italienne », « potage par terre ou à l'italienne », « pâté de godiveau à l'italienne ».

8. 5 recettes: « crème à l'italienne », « potages de levraut à l'italienne », « œufs à l'italienne », « potage à l'italienne », « entrée de veau à l'italienne ».

Des auteurs<sup>9</sup> précisent parfois l'origine des denrées cuisinées – un « potage aux choux de Milan », des « cardons d'Espagne », une « omelette de jambon de Mayence » – mettant ainsi en avant la renommée du produit et son lieu de production.

L'approche est cependant différente quand on parle d'une recette « à la manière de » suggérant une façon de faire, une méthode nationale ou régionale, voire un goût spécifique. Le traité de Pierre de Lune en est l'un des plus prolixes avec quarante appellations, et dans une moindre mesure celui de Massialot avec vingt-huit. En comparaison, LaVarenne n'en présente que quatre et L.S.R. ne revendique que le pied de cochon « à la Sainte-Ménéhould ». Ces appellations se réfèrent généralement à une nation et rarement à une région ou une ville (tableau n° 1); relevons néanmoins les « œufs à la bourguignonne » et la « tourte à la parisienne » qui présagent les dénominations régionales.

Elles se développent, en effet, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle; suivant en cela la hausse générale des appellations dans les livres de cuisine<sup>10</sup>. De nouvelles références nationales apparaissent alors – « à la polonaise », « à la hollandaise », « à la flamande », « à la turque » entre autres –, et les régions de France sont de plus en plus citées: du Berri au Périgord en passant par la Bourgogne et la Provence. C'est à cette époque que naît l'appellation « à la provençale ». Attestée dès 1708 dans *L'Escole parfaite des officiers de bouche*<sup>11</sup>, elle va très vite s'imposer dans les traités culinaires. On en relève ainsi vingt-deux dans la *Suite des Dons de Comus* (1742) de François Marin, douze dans le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767) mais seulement sept dans *Le Cuisinier moderne* (1742) de La Chapelle.

En comparant les bécasses « à la bourguignonne » à celles « à la provençale »<sup>12</sup>, se révèle la spécificité des appellations. Si pour la première recette les bécasses, découpées en quatre et revenues dans du lard fondu, sont mouillées d'un « jus » de bœuf; dans la seconde, on les couvre d'une « barde de lard » avant de les rôtir. S'ajoute à cette différence de cuisson, des truffes, champignons, ris de veau et ciboules pour la « bourguignonne »; des foies gras, ris de veau, câpres, anchois hachés, olives « désossées, bouquet de fines herbes », ciboule et persil ciselés pour la confection du « ragoût à la proven-

9. Surtout Pierre de lune et Massialot.

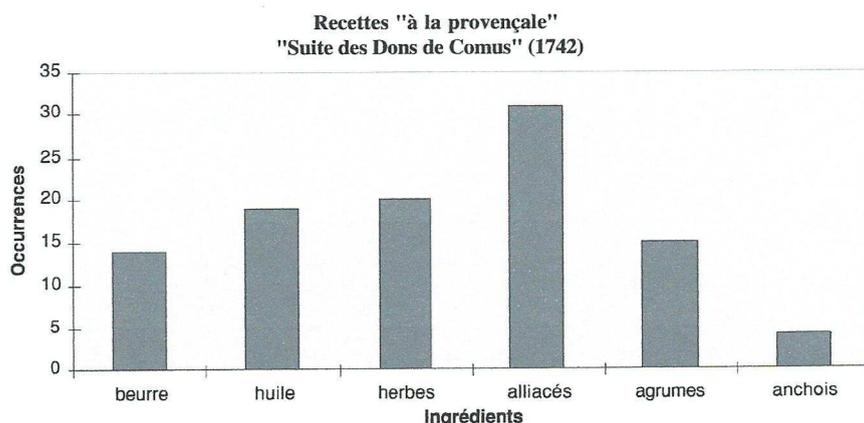
10. Au moins 211 appellations (nation, région, ville) dans la *Suite des Dons de Comus* (1742), et environ 179 appellations dans le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767). Mais chacun des ouvrages propose au moins 2300 recettes.

11. Manfred HÖFLER, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, 1996, p. 167. L'édition de 1662 ne présente aucun plat « à la provençale », celle de 1729 en propose plusieurs: poularde, poulet, perdrix, dindon etc. « à la provençale ».

12. *Dictionnaire portatif de cuisine, op. cit.*, p. 65 et 66.

çale »<sup>13</sup> accompagnant les bécasses rôties<sup>14</sup>. L'utilisation d'herbes, d'olives, d'anchois et de câpres distingue ainsi le plat méridional.

Mais cette seule comparaison est loin d'être suffisante, et afin d'en préciser les caractéristiques provençales, du moins dans les livres de cuisine, analysons les mets présentés par Marin. Quatre groupes d'aliments se dégagent des recettes : la matière grasse avec le beurre et l'huile, les alliacés où l'ail et la ciboule<sup>15</sup> dominant, les fines herbes (le persil principalement)<sup>16</sup>, puis les agrumes avec la bigarade et surtout le citron. L'ail est en bonne place mais n'est présent que dans la moitié des recettes. Le beurre y est couramment utilisé conjointement avec l'huile. D'ailleurs il n'est nullement précisé qu'il s'agisse d'huile d'olive. On la qualifie parfois de « très-fine » ou de « bonne » huile. Il arrive que l'on utilise de la crème, notamment dans la préparation des « œufs à la provençale ». Enfin pour la cuisson des poissons, on recommande parfois du vin de champagne : vin que l'on retrouve régulièrement dans les recettes culinaires de cette époque.



Dans son ouvrage, François Marin présente trois sauces « à la provençale », deux potages aux lentilles et aux choux – ce dernier est aussi proposé dans le *Cuisinier moderne* (1742) de La Chapelle, et dans *La science du maître d'hôtel cuisinier* (1749) attribuée à Menon – cinq plats d'abats et de viande (de

13. Les ragoûts et les garnitures étaient une caractéristique de la cuisine des Siècles modernes. Voir Dominique MICHEL, *Vatel et la naissance de la gastronomie*, recettes adaptées par Patrick RAMBOURG, Paris, 1999, p. 161. Et Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table*, Bruxelles, 2003, t. 2, p. 71 et 77.

14. Les deux plats sont servis avec un jus de citron.

15. « Petit oignon bon à manger en salade & en ragoût », *Dictionnaire de l'Académie française* (1762). Dans certaines recettes, il est parfois question d'échalote et de rocambole.

16. Il est une fois fait allusion à du cerfeuil, et à une branche de sarriette. On parle parfois de bouquet « garni ».

veau, surtout)<sup>17</sup>, sept de poissons (merluche, morue, maquereau, éperlans, vive, raie, lamproie), deux à partir d'œufs, une recette de « rôties à la provençale » qui se confectionne avec de « la mie d'un pain mollet tendre » lardé de jambon et d'anchois, coupé en tranche, frit dans du lard et servi arrosé d'un jus de citron, d'huile et de poivre concassé; « une pâte à la provençale » qui ressemble fort à un feuilletage à l'huile; puis des « artichauts à la provençale » unique recette, au-delà des potages, dont l'élément de base est un légume.

#### CONFIRMATION DE L'EXISTENCE D'UNE CUISINE PROVENÇALE

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les denrées provençales confortent leur réputation. Et « lorsque l'on considère combien la Provence fournit, soit de son propre sol, soit par son commerce, d'excellentes choses aux Gourmands, écrit Grimod de la Reynière, l'on se sent pénétré de reconnaissance pour cette aimable province, à qui l'on doit l'huile d'Aix, le thon mariné, les anchois de Fréjus, les figues d'Olioules, les prunes de Brignoles, les panses de Roquevaire, les olives marinées et farcies, les marrons du Luc, les grenades, les oranges d'Hières, les prunes fleuries, les brignoles pistoles, etc. délicieuses productions de son territoire ou de la mer qui baigne ses côtes, et dont les ports, surtout celui de Marseille, servent d'entrepôt à ce que le midi de l'Europe et le Levant fournissent de plus exquis pour flatter notre sensualité »<sup>18</sup>.

À Paris, la notoriété des *Trois frères provençaux* ne se dément pas. Venus de la Durance, ces trois beaux-frères se sont d'abord installés, en 1786, rue Helvétius (actuelle rue Sainte-Anne) avant de se transporter vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle galerie de Beaujolais au Palais-Royal, alors haut-lieu de la gastronomie parisienne. La « dimension exotique »<sup>19</sup> des plats qu'ils servent, dont la bouillabaisse et la brandade de morue, fait leur succès. Outre la cuisine, on va chez eux pour se dépayser et pour retrouver une France méditerranéenne. Et en 1815, l'appellation « à la provençale » recouvre sur leur carte: une sauce, des côtelettes de mouton, des aubergines, de l'anguille, et de la morue<sup>20</sup>.

En fait, nombreux sont les restaurants parisiens qui proposent de la « morue à la provençale »<sup>21</sup>; comme chez Véry et Beauvilliers: deux maisons cotées également établies sous les arcades du Palais-Royal. Il faut, pour éla-

17. Le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767) présente principalement des recettes à base de volatils: perdrix, pigeon, poularde, poulet...

18. *Almanach des gourmands*, Paris, 1806, p. 312-313.

19. Jean-Robert PITTE, « Naissance et expansion des restaurants », dans *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dir.), Paris, 1996, p. 772.

20. Honoré BLANC, *Le Guide des dîneurs, ou statistique des principaux restaurants de Paris*, Paris, 1815. Réédition, Québec, 1985, p. 94.

21. Et bien d'autres mets: « saumon à la provençale », « foie de veau à la provençale », « poulet à la provençale », « champignons à la provençale ».

borer la recette, mettre « de l'excellente huile d'olive dans une casserole, y ajouter la morue déjà cuite avec une ou deux gousses d'ail que vous aurez écrasées avec votre couteau, puis remuer le tout à force de bras, et cela, en faisant tourner et retourner votre morue, jusqu'à ce qu'elle ne fasse qu'un corps avec l'huile; ajoutez-y un jus de citron et du gros poivre », indique Antoine Beauvilliers dans son *Art du cuisinier*<sup>22</sup>.

La capitale dispose aussi de commerces spécialisés dans les produits méridionaux, notamment le *Bazar provençal* tenu par J. Aymes qui réunit « des denrées du Midi et recettes de tous les plats renommés de la cuisine provençale »<sup>23</sup>. On y trouve, entre autres, de l'huile d'Aix (de grande renommée), des calissons d'Aix, de l'eau de fleurs d'oranger, des saucissons d'Arles etc. À cette même époque paraissent les deux premiers livres de cuisine du midi : *Le Cuisinier Durand* (1830) édité à Nîmes – dans lequel il est écrit : « Nous avons deux cuisines en France, celle du nord et celle du midi. Les ouvrages qui ont été publiés jusques à ce jour ne traitent guère que de la première. Le midi attend un ouvrage : il paraît enfin [...] » – et *Le cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne* (1835) publié à Avignon et qui se présente « comme un livre de ménage, également avantageux aux bonnes maisons et à celles qui dans leurs dépenses prennent pour base l'économie ».

Cette émergence de la cuisine provençale éditant son propre répertoire culinaire, s'intègre dans un mouvement national où presque toutes les régions françaises élaborent leur corpus de recettes : citons entre autres *Le Cuisinier gascon* (1858), *Le Cuisinier bourguignon* (1891), ou encore *Le Cuisinier landais* (1893)<sup>24</sup>. À la fin du siècle deux ouvrages sont publiés à Marseille ; *Les Secrets de la cuisine provençale*<sup>25</sup> (1886) de Marius Morard, chef d'un fameux restaurant de la ville, et la célèbre *Cuisinière provençale* (1897) de Jean-Baptiste Reboul qui en est aujourd'hui à sa 27<sup>e</sup> édition. Sur près de deux milles préparations, les deux livres ne totalisent pas plus de vingt-trois recettes « à la provençale »<sup>26</sup>.

L'ail (souvent accompagné d'oignon) domine presque tous les plats et le persil est la plante aromatique la plus utilisée<sup>27</sup>. Des changements sont néanmoins

22. Paris, t. 2, 1814 -1816, p. 43.

23. *Bazar provençal*, Paris, 1835. C'est également un petit ouvrage qui vante les produits vendus par J. AYMES au n° 104 de la rue du Bac et au n° 23 du boulevard des Capucines.

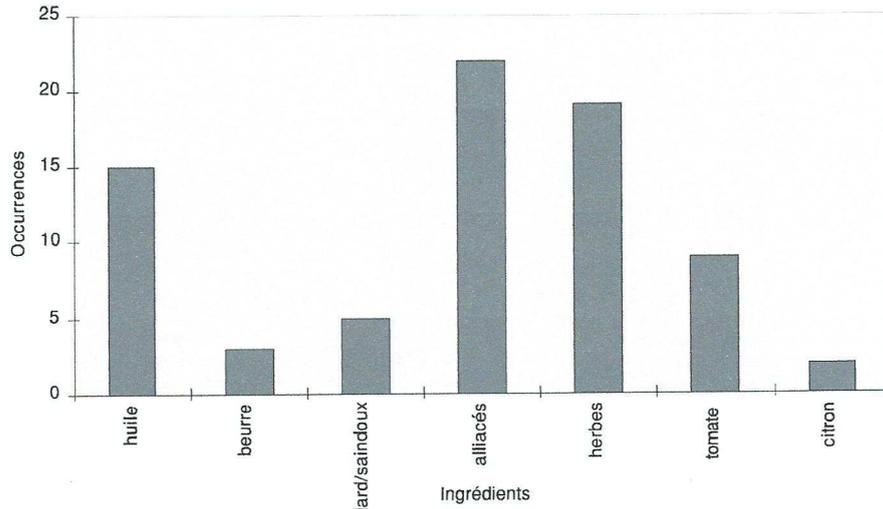
24. Julia CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », dans *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 829.

25. *Les Secrets de la cuisine dévoilés* est le titre original. Mais je n'ai pu consulter cette édition qui est inaccessible à la Bibliothèque nationale de France. Je me suis donc appuyé sur celle de 2002 éditée à Paris. J'ai aussi consulté celle de 1984 éditée à Marseille et intitulée *Le manuel complet de la cuisinière provençale*.

26. On aurait pu s'attendre à ne pas trouver des recettes « à la provençale » puisque ces livres proposent déjà une cuisine provençale.

27. Est parfois référencé : du thym, du laurier, du céleri.

L'appellation "à la provençale" à la fin du XIXe siècle. Dans "Les Secrets de la cuisine provençale" et "La Cuisinière provençale"



intervenues depuis le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle avec la quasi disparition des anchois, des agrumes et du beurre au profit de l'huile d'olive (la matière grasse de référence, désormais) – toutefois on préfère le lard pour faire revenir un gigot, et le saindoux pour préparer le gras double. Mais la grande innovation vient de la tomate et de son intégration dans les mets. À la fin du siècle des Lumières elle est encore peu connue comme en témoigne Grimod de la Reynière :

« Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler, originaire d'Espagne, puis transplanté dans le Languedoc et la Provence, étoit presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est l'inondation des gens du Midi que la Révolution a attirés dans la capitale, où presque tous ont fait fortune (parce qu'ils ont eu le bon esprit de s'y soutenir réciproquement, et de faire toujours entre eux cause commune) qu'on doit de l'y voir acclimaté. D'abord fort cher, il est ensuite devenu très-commun, et dans l'année qui vient de finir, on le voyoit à la Halle par grands paniers, tandis qu'il ne s'y vendoit auparavant que Maniveaux. Quoi qu'il en soit, poursuit l'auteur, les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient avec toute espèce de viandes, même rôties; mais qui surtout conviennent admirablement au bouilli [...] »<sup>28</sup>.

En 1835, *Le Cuisinier méridional* ne l'utilise pas encore dans ses préparations « à la provençale »; alors qu'il propose une sauce et une purée de tomates. Huit ans plus tard, Plumerey – chef des cuisines de l'ambassadeur de Russie à Paris – présente, dans *l'Art de la cuisine française au dix-neu-*

28. *Almanach des gourmands*, Paris, 1804, p. 162-165.

vième siècle<sup>29</sup>, des recettes avec des tomates<sup>30</sup>. Il en est de même de *La cuisine classique* (1864) d'Urbain Dubois et d'Émile Bernard qui officièrent à la cour du roi de Prusse. La tomate n'intègre pas systématiquement les plats « à la provençale », mais elle y trouvera progressivement sa place. Au tournant du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle, Joseph Favre, auteur d'un monumental *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1905), considère que tout met se préparant « à la mode de Provence » peut se nommer « à la provençale » et particulièrement la sauce dont la recette suit :

« Oignons, tomates, ail, persil haché, feuille de laurier, un piment vert, farine, sel et poivre. Ciseler les oignons, émincer l'ail; les faire blondir dans une casserole avec de l'huile d'olive; ajouter une cuillerée de farine et faire roussir un peu; mettre ensuite les tomates pelées, égrenées et émincées, le piment ciselé, la feuille de laurier, le persil haché, le poivre et le sel; laisser cuire le tout un instant; mouiller avec un bol d'eau, de consommé ou de jus et laisser cuire. Telle est la vraie sauce qui se pratique en Provence »<sup>31</sup>.

La dénomination est de plus en plus codifiée: à cette époque apparaît – dans les livres culinaires traitant de la cuisine française au sens large – la garniture « à la provençale » qui se compose de petites tomates mondées, de champignons farcis à la duxelles<sup>32</sup> et d'une pointe d'ail, ou encore d'une fondue de tomates à l'ail avec des olives dénoyautées<sup>33</sup>. Ces petites préparations accompagnent des pièces de boucherie et se servent avec une sauce « à la provençale ». Cette codification touche, d'ailleurs, l'ensemble des garnitures portant un nom de ville, de région, de pays ou un nom propre. Ainsi, le jeune apprenti cuisinier mémorise-t-il durant sa formation toute une géographie culinaire; des denrées et des techniques spécifiques singularisent les provinces comme par exemple les plats « à la provençale » ou « à la bourguignonne »<sup>34</sup>. Une identité culinaire provençale est désormais bien en place dans le monde des cuisines. Et la tomate, avec l'ail et l'huile d'olive, en devient l'un des piliers.

#### LA RÉUSSITE D'UNE CUISINE SAINTE ET LÉGÈRE

Dans le même temps s'affirment les recettes de légumes « à la provençale » ; *Le cuisinier méridional* propose déjà en 1835, des plats à base de haricots secs,

29. Œuvre commencée par Antonin Carême.

30. « Pieds d'agneau à la provençale », « tanche à la provençale », « champignons à la provençale » etc.

31. Volume IV, p. 1679.

32. Échalotes et champignons hachés puis sués au beurre.

33. Dont la garniture est composée de petits oignons glacés, de champignons en quartier sautés au beurre et de lardons rissolés servis avec une sauce au vin rouge. Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine*, 1914. Édition, Paris, 1986, p. 13.

34. Auguste ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, 1921. Édition, Paris, 2001, p. 90.

de lentilles, d'artichauts, de pommes de terre et de pourpiers. Plumerey présente également des préparations d'artichauts, d'aubergines, de champignons, de pommes de terre et de tomates farcies d'un mélange de légumes et d'aromates hachés (champignons, persil, fines herbes, ail, mie de pain...). À la fin du siècle, Gustave Garlin retient les artichauts et les champignons dont les cèpes sautés à l'huile d'olive, assaisonnés d'ail et de fines herbes. Auguste Escoffier, provençal de naissance, et qui fut en son temps ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, donne aussi des recettes d'aubergines, de courgettes, de cèpes et de tomates également farcies (*Le Guide culinaire*, 1921).

Entre les deux guerres mondiales, la cuisine des provinces est à l'honneur. Elle triomphe en 1923 et 1924 au Salon d'Automne du Grand Palais à Paris<sup>35</sup>. C'est l'époque aussi où l'on régionalise des standards nationaux, à l'exemple du civet de lièvre qui s'appelle « à la provençale » quand on le prépare avec de l'huile d'olive, de l'ail et des herbes (serpolet, basilic, marjolaine)<sup>36</sup>. Nombreux sont les ouvrages vantant les gastronomies régionales : comme *Le trésor gastronomique de France* (1933) pour qui la Provence « possède un tel trésor de gourmandises que nul pays au monde ne peut rivaliser avec cette simple province française qui compte 419 mets spéciaux, autochtones... »<sup>37</sup>. D'autres y voient « la meilleure de toutes les cuisines ; ce n'est pas pour faire de la peine aux autres provinces », écrit Pampille dans *Les bons plats de France* (1934), « mais c'est la vérité »<sup>38</sup>. C'est le pays de toutes les primeurs où l'on peut se nourrir presque exclusivement de hors-d'œuvre et de fruits.

L'image d'une cuisine du sud saine et légère se dessine alors, suivant en cela le succès touristique de la côte d'Azur. Mais le cosmopolitisme de la côte « tue la cuisine provençale » et pour Marcel Rouff, la Provence ne constitue pas une grande région gastronomique<sup>39</sup>. Elle évoque néanmoins le soleil et la joie du bien vivre (*Larousse gastronomique*, 1938). Cette France méridionale se retrouve d'ailleurs sur les cartes de la plupart des restaurants du pays avec, notamment, la tomate « à la provençale ». La réussite de cette garniture, qui s'impose dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ne s'est jamais démentie : elle accompagne encore aujourd'hui de nombreux mets. La recette a pourtant évolué ; Plumerey et Escoffier garnissent la tomate d'une farce de légumes et d'aromates. D'autres préfèrent la couper en deux, l'épépiner, puis la sauter à l'huile avant de la saupoudrer de fines herbes ciselées et d'ail haché (*Larousse*

35. Voir aussi : Julia CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 837.

36. Pour plus de détails : Patrick RAMBOURG, *Le civet de lièvre. Un gibier, une histoire, un plat mythique*, Paris, 2000 et 2003, p. 54.

37. CURNONSKY et Austin de CROZE, Paris, 1933, p. 333.

38. Paris, p. 140.

39. Dans *Le livret d'or de la section gastronomique régionaliste du salon d'automne 1923*, Paris, publié par Austin de CROZE, 1923, p. 41.

gastronomique, 1938). D'autres encore la cuisent au four avec un mélange d'herbes, d'ail et de chapelure (*Larousse ménager illustré*, 1926), c'est la préparation la plus couramment utilisée. André Guillot, dans les années 1980, y ajoute des oignons et des échalotes<sup>40</sup>. Mais le pire arrive aussi quand la tomate n'est saupoudrée que d'herbes de Provence (séchées) sans ajout d'ail.

La fortune de la tomate « à la provençale » révèle, en fait, celle de la cuisine méridionale toute entière qui devient le symbole d'un discours diététique prônant une plus grande consommation de végétaux frais, d'huile et de poissons. « C'est une cuisine colorée, de lumières, où les plats sont déjà un régal des yeux, une invite au soleil », écrit ainsi Andrée Maureau<sup>41</sup>; « une cuisine saine, dont la base est l'huile d'olive, parfumée aux herbes des collines [...] » précise aussi Marcel Pagnol<sup>42</sup>. Alberto Capatti et Massimo Montanari parlent même d'une « méridionalisation de la gastronomie »<sup>43</sup>, phénomène qui n'est pas propre à la France. Dans cette réussite provençale, l'appellation joua un rôle essentiel à travers la codification des recettes, comme dans la construction historique d'une identité culinaire régionale. Pour se convaincre de ce succès, il suffit d'examiner le catalogue de la Bibliothèque nationale de France qui recense près de 216 titres sur la cuisine provençale<sup>44</sup> – la plupart édités dans les vingt dernières années du XX<sup>e</sup> siècle – dont plusieurs traduits en anglais et en allemand: à l'exemple des *Meilleures recettes de la cuisine provençale* (1998, Christian Étienne), ou encore des *Recettes en Provence* (1991, Andrée Maureau) également publié en italien. En comparaison, on ne relève que 103 titres pour la cuisine alsacienne, 79 pour la bretonne, 51 pour la bourguignonne, 46 pour la lyonnaise, et 42 pour la normande.

Patrick RAMBOURG

40. *La vraie cuisine légère*, Paris, 1981, p. 268.

41. *Recettes en Provence*, Aix-en-Provence, 1991, p. 3.

42. Charles BLAVETTE, *Ma Provence en cuisine*, préface de Marcel PAGNOL, Paris, 1961. Édition, Marseille, 2002, p. 13.

43. *La cuisine italienne histoire d'une culture*, Paris, 2002, p. 62.

44. Catalogue informatique, le 21 février 2004.

## Annexe

Tableau n° 1 : les appellations de plats se référant à une nation, une région, une ville, dans les livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle

<b>Appellations lieux</b>	<i>Le Cuisinier françois</i> 1651	<i>Le Cuisinier</i> 1656	<i>Cuisinier roial et bourgeois</i> 1691
à l'anglaise	3	9	3
à l'allemande	0	3	3
à la française	0	2	0
à la suisse	0	5	2
à l'italienne	0	5	5
à l'espagnole	0	6	6
à la portugaise	1	4	1
à la milanaise	0	3	0
à la florentine	0	3	0
à la bourguignonne	0	0	1
à la parisienne	0	0	1
à la Ste-Ménéhould	0	0	6
<b>Total appellations</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>28</b>
<b>Recettes/ouvrages</b>	plus de 770	plus de 930	plus de 1000