



HAL
open science

François Pierre dit Sieur de La Varenne (1618-1678)

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. François Pierre dit Sieur de La Varenne (1618-1678). Recueil des Commémorations nationales 2018, 2018. hal-01994784

HAL Id: hal-01994784

<https://hal.science/hal-01994784>

Submitted on 31 Jan 2022

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.

François Pierre dit Sieur de La Varenne (1618-1678)

Si Henri IV a laissé l'image d'un piètre gastronome, il appréciait toutefois les hommes qui œuvraient pour la valorisation de la cuisine et offrit à un certain Guillaume Fouquet de Lavarenne (1560-1616), qui fit ses débuts de marmiton aux services de la duchesse de Bar, le titre de « Ministre d'Etat ». En outre, la postérité de « l'auteur culinaire » homonyme Pierre François de La Varenne, dijonnais et ancien écuyer du Marquis d'Uxelles, créa une confusion entretenue par *Le Larousse gastronomique* de 1960 rédigé par Robert Courtine, qui attribua les deux titres à notre seul François Pierre. Pour autant François Pierre de La Varenne (ou dit « La Varenne ») est quant à lui connu pour ses qualités d'auteur gastronomique. Il fut parmi les précurseurs de l'écriture d'ouvrages de cuisine et de pâtisserie, en mettant en exergue les créations culinaires françaises d'importance au XVII^e siècle, et en codifiant un répertoire des intitulés et préparations des recettes. Nombreux furent les auteurs par la suite à s'inspirer de ses présentations, vocabulaires et terminologies culinaires codifiés. C'est à son nom que l'on attache souvent la légitimité des termes techniques : « bœuf mode », « œufs à la neige », « bisque », « bouquet garni », « fonds de cuisine », « réductions », « millefeuille », « sauce hollandaise », « béchamel », « à la mode de », « duxelles de champignons », « roux de cuisine », et cuire « au bleu » ou « au naturel ». Il gagna en célébrité par la parution de son livre, en 1651, *Le Cuisinier français* (devenu surnom de l'auteur), dont la devise est « Santé, modération et raffinement ». En comparant ce livre au *Viandier* de Taillevent, on s'aperçoit du déclin de la cuisine très épicée. Le titre du *Cuisinier français* fut si bien trouvé que Nicolas de Bonnefons, premier valet de Louis XIV, publia, quelques mois plus tard, un titre qui s'en approche : *Le Jardinier français*. Dans son ouvrage, La Varenne pose sur le papier les mets qui dessineront la gastronomie française, tel le millefeuille qui ensuite sera perfectionné par Carême. Par la suite, il publiera également *Le Pâtissier français* (1653), *Le Parfait Confiturier* (1664), et *L'École des ragoûts* (1668). Si le goût français s'est affiné et a fait disparaître la grande présence d'épices dans les recettes, c'est bien par le savoir-faire de La Varenne de remettre le produit et les mots au cœur des mets.

Sources

Christian Guy, « Le Cuisinier français », in *A table...les Français !, Historia hors-série n°42*, Taillandier, 1975, p.51

Kilien Stengel, *Histoire divertissante et curieuse de la gastronomie*, Grancher, 2013, pp.141, 145

Maurice Bensoussan, *Les particules alimentaires*, Maisonneuve & Larose, 2002, p.181

Kilien Stengel
Université de Tours