



HAL
open science

**”Le geste en cuisine : de la technique à l’art culinaire”
(2011)**

Patrick Rambourg

► **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”Le geste en cuisine : de la technique à l’art culinaire” (2011). Cuisine et design : la question du geste, du corps et de la représentation, Ecole supérieure d’art et de design, Oct 2010, Reims, France. pp.31-37. hal-02099244

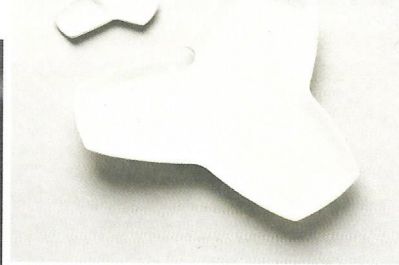
HAL Id: hal-02099244

<https://hal.science/hal-02099244>

Submitted on 14 Apr 2019

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.



Design,
Cuisine
et
Geste

Les quatre cents goûts

Rencontres internationales
de l'art et du design
ESAD de Reims



LE GESTE EN CUISINE : DE LA TECHNIQUE À L'ART CULINAIRE

PATRICK RAMBOURG

HISTORIEN DE L'ALIMENTATION
UNIVERSITÉ PARIS VII DENIS DIDEROT

Le geste joue un rôle primordial dans l'élaboration culinaire. La transformation d'un aliment en mets tient tout autant à la dextérité du cuisinier et à l'outil employé qu'à l'organisation du laboratoire de cuisine. En 1690, le Dictionnaire de Furetière définit le geste comme un « mouvement du corps qui se fait non pas pour changer de lieu, mais pour signifier quelque chose. Il consiste plus ordinairement dans l'action des mains, et ensuite de la tête ».

C'est ce « quelque chose » qui est ici important, car en quoi le geste, le mouvement, donc, définit-il, sous l'action des mains et de la tête, la pratique culinaire, la spécificité d'une technique qui aboutira à un plat, à un mets ? Dans l'histoire, les chefs n'ont cessé d'affiner leurs manières de faire, de rationaliser leur espace de travail, pour atteindre à une plus grande sophistication de la cuisine. C'est ainsi tout un savoir-faire professionnel qui s'est transmis au cours du temps, dans une quête perpétuelle de la perfection culinaire : de ce qu'on appellera « l'art culinaire ».

Selon Joseph Favre, auteur d'un *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, l'art culinaire est la « faculté de composer et d'embellir les aliments composés ; cuisine artistique, cuisine scientifique. L'art et la science culinaires unis obtiennent le plus heureux des résultats, et placent ceux qui les possèdent au rang du professorat ¹ ». Mais « l'Art Culinaire ne se reflète pas seulement dans la préparation d'une Poularde Impériale, d'une Truite Saumonée à la Reine, d'une Dinde à la Royale, ou de tout autre plat somptueux ; écrit le chef Edouard Nignon à la fin des années 1920, il peut être atteint excellemment dans le plus banal pot-au-feu du plus modeste ménage ² ». Le geste participe de cette évolution en créant notamment une langue culinaire, tout en définissant le mouvement à l'aide d'outils de cuisine, « pour tendre vers toujours plus d'excellence ³ ».

1. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*, deuxième grande édition (vers 1905), Marseille, Laffitte reprints, 1978, t. 2, p. 691-692.

2. Édouard Nignon, *Éloges de la cuisine française*, Inter-livres, 1995, p. 22.

3. Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010, p. 11.

Le geste en cuisine ou la langue culinaire

« Il ne suffit pas d'avoir du goût et d'aimer manger pour devenir bon cuisinier. La Gastronomie est un art, la cuisine en est la technique ; or, cette technique est à la portée de tous, à la condition toutefois qu'on se donne la peine de comprendre ce que l'on fait et pourquoi on le fait », écrit Édouard de Pomiane dans les années 1920⁴. Que l'on parle de technique, de savoir-faire, de « tour de main », de « secret de cuisine », de « grands principes culinaires » ou « d'opérations de cuisine » comme le dit Jules Gouffé, le geste en cuisine est au cœur du processus culinaire ; il est à la fois la connaissance, la transmission et la mémoire.

4. Édouard de Pomiane, *Bien Manger pour bien vivre*, Paris, Albin Michel, 1922, édition de 1948, p. 152.

La connaissance est la base de l'expérience culinaire, la transmission permet aux nouvelles générations l'acquisition d'une gestuelle qui définit la pratique culinaire, la mémoire du geste devenant la mémoire de la profession, tout en s'adaptant aux évolutions de la société. C'est principalement de cette façon, et par voie d'apprentissage, c'est-à-dire par la parole et le geste, que se transmettent de génération en génération les savoir-faire et le métier de cuisinier.

Mais très tôt les professionnels ont eu besoin de nommer leur geste, de définir leur technique, en créant un vocabulaire spécifique, une langue culinaire, qui conforte dans le même temps la connaissance acquise et l'appartenance au corps de métier. L'écrit leur sera d'un grand secours. Et en codifiant leurs pratiques sous forme de recettes dès le Moyen Âge, en énumérant les ingrédients, le mode préparatoire et le type de cuisson, les chefs consigneront un savoir-faire qui s'est longtemps transmis uniquement par la tradition orale.

Ainsi les recueils de recettes du Moyen Âge laissent-ils entrevoir des savoir-faire déjà bien affirmés et un vocabulaire précis. « C'est la manière de parler des queux » explique l'auteur du *Mesnagier de Paris* à sa jeune épouse, dans un traité de domesticité regroupant pas moins de 400 recettes de cuisine. Cet ouvrage de 1393 écrit par un non professionnel, à l'adresse d'une personne qui ne sait pas cuisiner, apporte force détails sur la pratique des cuisiniers, qui d'une façon générale sont beaucoup moins bavards dans leurs traités culinaires. Il consacre plusieurs lignes aux astuces et aux termes généraux de cuisine, et constate que les cuisiniers font la différence entre « boutonner » et « larder » ; le premier consistant à piquer une pièce (viande ou poisson) de clous de girofle, le second de bâtonnets de lard (terme que l'on emploie encore aujourd'hui). Ce qui ne l'empêchera pas d'utiliser le mot « larder » dans une recette d'épaule de mouton « lardée de persil ». Pour les sauces et les potages, il conseille de broyer d'abord les épices dans le mortier, de les retirer, puis de broyer le pain, pour qu'il absorbe le reste des épices, afin d'éviter le gaspillage⁵.

5. *Le Mesnagier de Paris* (1393), Paris, Le Livre de poche, coll. Lettres gothiques, 1994, p. 544-547.

Économie des ingrédients, mais aussi économie du geste, car broyer le pain après les épices, c'est vouloir éviter le mouvement supplémentaire qui obligerait le cuisinier à ramasser les épices restées au fond du mortier. C'est l'intelligence de la main qui ne peut fonctionner sans l'esprit. Mais la main est également l'outil qui permet de mesurer la hauteur du pâté de moelle, comme l'explique *Le Viandier* imprimé de 1486 : « et mise [la moelle] en un petit pasté à bouter les trois doys, en levé en hault et bien fait...⁶ ».

Peu à peu se dégage un vocabulaire spécifique définissant une technique ou une préparation culinaire. Dans le *Livre fort excellent de cuisine* (1555) le terme « blanchir » est ainsi employé dans la recette du « pasté de costes de blettes⁷ », où les blettes sont passées à l'eau bouillante avant d'être apprêtées. On fait de même avec la viande de veau avant qu'elle ne soit hachée pour ensuite entrer dans la confection du « pasté de veau ». Dans la *Suite des Dons de Comus*⁸ de François Marin, publié en 1742, les termes « abaisse » et « appareil » sont régulièrement employés ; le premier mot désigne une pâte abaissée, étalée, étendue, prête à être utilisée, le second correspond à un mélange d'ingrédients entrant dans la composition d'un plat, qui est généralement un mets sucré.

Au fil du temps se constitue une langue professionnelle basée pour l'essentiel sur le geste culinaire. Cette spécialisation du vocabulaire correspond à une plus grande professionnalisation de la cuisine française, et conforte les cuisiniers dans leurs savoir-faire. La technique répertoriée devient un élément clef de la méthode, où la codification des procédures contribue à la fois à une simplification des pratiques culinaires et à la sophistication de la cuisine⁹. C'est là toute la réussite des chefs que d'avoir su transformer leurs gestes en techniques professionnelles, en art culinaire.

Mais cette théorisation de la cuisine, ne doit pas se faire au détriment de la pratique comme le soulignent les chefs Urbain Dubois et Émile Bernard dans *La Cuisine classique* (1856) : « En cuisine, on peut hardiment affirmer que, sans expérience pratique, l'esprit le plus intelligent se perd ou s'égare, et que la théorie seule, isolée, hésitante, est toujours impuissante à former un homme. Cette question [est] résolue depuis longtemps par la logique des faits...¹⁰ » C'est le propos de leur ouvrage qui s'appuie « d'un côté sur les préceptes enseignés, de l'autre sur l'expérience et la pratique ».

Ce vocabulaire spécialisé, définissant un geste ou une technique, et qui se transforme peu à peu en un langage professionnel, est mal compris des néophytes, de ceux qui n'appartiennent pas au corps des cuisiniers, qu'ils soient amateur de cuisine, simple ménagère, ou jeune apprenti, etc. D'où la publication dans les livres de cuisine, de listes de termes professionnels, généralement classés par ordre alphabétique, à une époque (le XIXe siècle) où l'on édite nombre d'ouvrages culinaires à l'attention des cuisinières.

6. Taillevent, *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, Houilles, éditions Manucius, 2001, p. 38. « Pastés de moelle. Prenés moelle, sans aultre chose, avec espices et sucre meslé ensemble, et soit la moelle pourboulye ; et boutée en façon d'un peloton, et mise en un petit pasté à bouter les trois doys, en levé en hault et bien fait, et frit au saini. »

7. *Livre fort excellent de cuisine tresutile & profitable contenant en soy la maniere dabiller toutes viandes...*, Lyon, 1555, feuillet XIX.

8. *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique* (1742), 3 vol., Pau, éditions Manucius, 2001.

9. Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 231.

10. Urbain Dubois & Émile Bernard, *La Cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe* (1856), Houilles, éditions Manucius, 2000, t.2, p.331.

Ce qui n'est d'ailleurs pas anodin, puisque les chefs portent alors leur connaissance vers un plus large public.

Néanmoins, certains d'entre eux contestent cette spécialisation des mots, à l'exemple de Jules Gouffé (*Le Livre de cuisine*, 1867) pour qui « la cuisine d'aujourd'hui, naturelle et vraie avant tout, ce qui est le cachet du progrès moderne, doit s'exprimer de manière à être comprise de tout le monde [...] sauf bien peu d'exceptions, les choses auxquelles ces expressions s'appliquent peuvent être aussi bien indiquées avec les ressources du langage ordinaire ¹¹ ».

11. Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine* (1867), Paris, Parangon, 2001, p. 14.

Pour lui, les termes de cuisine ne devraient pas exister et ne plus être inscrits « dans le dictionnaire de la cuisine, mais dans le dictionnaire de tout le monde ». Toutefois il nuance son propos en précisant : « Il y a cependant des opérations spéciales qu'il serait presque impossible d'indiquer dans la langue usuelle, à moins de recourir à de longues circonlocutions. C'est pour ces opérations seulement que j'ai maintenu, pour plus de brièveté et aussi de clarté, un certain nombre de termes de métier...¹² ».

12. *Ibid.*, p. 261.

Citons comme exemple les mots *aspiquer* (jus de citron ou vinaigre réduit que l'on ajoute dans de la gelée, de la sauce ou du jus) ; *contiser* où l'on pratique « des incisions en biais dans les filets et filets mignons, pour introduire des lames de truffes et de langue à l'écarlate » ; *travailler* qui consiste à remuer un certain temps les sauces ou les pâtes avec une cuillère, etc ¹³. Si au cours du temps certains termes deviennent obsolètes et disparaissent de par l'évolution de la cuisine, d'autres perdurent et perdureront encore dans l'avenir, particulièrement ceux qui correspondent à des gestes de base ou à des gestes spécifiques ¹⁴.

13. Dans la partie de l'ouvrage de Jules Gouffé réservée à la cuisine des ménages, les mots de cuisine sont différents et plus nombreux.

14. Gustave Garlin propose dans *Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire* (1887), Marseille, Jeanne Laffitte, 1981, t. 2, un « Dictionnaire des termes techniques de l'art culinaire », p. 279-340.

L'outil de cuisine, accessoire du geste

Si le geste, réfléchi et précis, définit une pratique ou une technique culinaire, l'outil de cuisine participe de cette évolution en devenant l'objet nécessaire à la maîtrise du mouvement. « Que toute cuisine, et quelle que soit la condition d'existence à laquelle elle se rapporte, soit toujours outillée le mieux possible : voilà une de ces règles fondamentales qu'un homme de sens, même n'eût-il aucune idée de la pratique de notre métier, ne peut manquer d'admettre. Comment veut-on que le travail de la cuisine s'exécute dans les conditions voulues, si l'on n'a pas à sa disposition les instruments nécessaires ? » S'exclame Jules Gouffé ¹⁵.

15. Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, op. cit., p. 19.

Les ustensiles de cuisine apparaissent très tôt dans les sources historiques. A la fin du Moyen Âge, la cuillère ou la spatule en bois se rencontrent dans

nombre de demeures modestes. Ces deux outils sont généralement associés au pot de terre et servent à mélanger la préparation durant la cuisson pour qu'elle n'accroche pas. L'auteur du *Mesnagier de Paris* (1393) recommande à sa jeune épouse de remuer régulièrement le potage (ce qui cuit dans un pot) avec une cuillère pour qu'il n'attache pas. Car la cuisson sur un foyer ou devant l'âtre d'une cheminée demande une constante attention.

Les grandes demeures disposent déjà de belles batteries de cuisine. Maître Chiquart, chef du duc de Savoie et auteur *Du fait de cuisine*¹⁶ (1420), détaille dans son ouvrage une longue liste d'ustensiles pour la préparation d'un banquet. On y trouve, entre autres, de grands chaudrons, des « penderesses » (poêle que l'on peut suspendre) pour cuire en particulier les poissons, des pots en terre de différentes tailles, des poêlons à frire, des râpes à pain et à fromage, des sortes d'écumoirs, des broches de différentes grandeurs, des rôtissoires, etc. Il y a aussi « deux gros couteaux à deux mains pour dépecer les bœufs, [...] une douzaine de couteaux de dressoir pour dresser, deux douzaines de couteaux pour « chapper » (découper, hacher) les potages, les farces, et pour appareiller poulaillies et poissons.¹⁷ »

Le couteau est bien sûr l'instrument premier des outils de cuisine. Il sert à couper, tailler, hacher, ciseler, émincer, etc. Il intervient dans pratiquement toutes les préparations culinaires. Il est de grandeur et de forme variées selon l'usage auquel on le destine. Dans les cuisines d'aujourd'hui, le couteau à filet de sole est long, effilé et flexible, pour mieux apprêter le poisson, alors que le couteau d'office est dur et petit pour le tournage des légumes. « Le couteau est l'arme indispensable du cuisinier et il constitue son plus bel ornement. Et si mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste, lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste, écrit Joseph Favre, c'est aussi la marque distinctive de sa dignité. Un cuisinier sans couteau est un soldat sans arme¹⁸. »

Au tournant des XIX^e et XX^e siècles, les « ustensiles » sont définis comme « des appareils de cuisine de petite dimension, qu'il ne faut pas confondre avec [la] batterie de cuisine. Les couteaux, fourchettes, planches à hacher, hachoir, passoire, tamis, étamine, lardoire, aiguille, écumoire, poche, douille, boîte à colonne, etc., font partie des ustensiles de cuisine ; tandis que les casseroles, braisière, turbotière, poissonnière, plat à sauter ou sautoir, marmite, etc., constituent la batterie de cuisine.¹⁹ »

Si la batterie de cuisine est la fierté du cuisinier, elle doit néanmoins être un bon outil de travail pour le praticien respectueux de son art et de ses convives. Une batterie « usée, vieille et mal entretenue » est le déshonneur du cuisinier qui ne pourra faire une bonne cuisine. Les matériaux employés pour la confection des outils de cuisine ont longtemps préoccupé les professionnels de l'alimentation : l'intoxication par le vert-de-gris était largement connue.

16. Édité par Terence Scully, dans Vallesia, XL, 1985.

17. *Du fait de cuisine*, op. cit., p. 133-134. Voir aussi Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 45-46.

18. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, op. cit., t. 2, p. 645.

19. *Ibid.*, t. 4, p. 1894.

Les chefs du XIXe siècle étaient conscients des problèmes de santé que pouvaient provoquer certains matériaux de cuisine : le bois se corrompt facilement, les « poteries vitrifiées à la litharge » (oxyde de plomb) provoquent des empoisonnements au plomb, « lorsque le vernissage est attaqué par les acides ou les sels, usités en art culinaire ». Même les ustensiles métalliques, en fonte ou en fer battu, « communiquent un goût d'encre aux substances alimentaires et les noircissent », etc. À cette époque, la préoccupation du bon matériau semble constante, au point que l'on édite des livres abordant le sujet, comme celui du docteur Hayès, *Hygiène alimentaire. Intoxications par les aliments et les ustensiles de cuisine*, publié en 1891²⁰.

20. Dr Hayès,
Hygiène alimentaire. Intoxications par les aliments et les ustensiles de cuisine, Paris, Librairie des publications modernes, 1891.

21. Christine McFadden, *Ustensiles de cuisine. Tout pour réussir avec des recettes de grands chefs...*, Genève, Minerva, 2008, préface d'Anne Willan.

Ainsi l'ustensile de cuisine doit-il répondre à une fonction précise en épousant le geste souhaité, en étant un bon outil au service du cuisinier, du convive et de l'art culinaire. « Un bon ustensile est un véritable trésor. Il est équilibré et facile à tenir en main, prêt à passer à l'action », souligne Anne Willan dans la préface d'un ouvrage sur les *Ustensiles de cuisine...*²¹(2008). « Avec l'ustensile adéquat, il ne faut que quelques instants pour monter des œufs en neige ou dénoyauter des olives. Le zeste des oranges se laisse découper facilement, dégageant un délicat parfum », indique encore l'auteur.

Avec le bon outil, tout le monde devrait donc pouvoir réussir les recettes des grands chefs ; c'est peut-être aller un peu loin et oublier que le bon geste s'apprend comme la technique culinaire. Le fouet en est un bon exemple. De forme et de grandeur variées, son utilisation demande l'acquisition du bon geste. On ne peut ainsi comprendre la technique des sauces émulsionnées (hollandaise ou béarnaise, par exemple) si on ne l'a pas visualisée au moins une fois. Car deux mouvements distincts permettent la confection de ces sauces²². Le premier consiste à mélanger des jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, tout en cuisant sur une source de chaleur, et sans qu'ils ne deviennent « granuleux ». La concentration du cuisinier ou de la cuisinière portera sur la chauffe (ni trop basse, ni trop forte), et dans le mouvement du fouet qui devra former un huit, et qui deviendra circulaire lorsqu'on incorporera le beurre fondu dans l'émulsion. Deux types de mouvements, donc, avec un seul ustensile, et pour une même recette.

22. Je m'appuie ici sur mon expérience personnelle et sur la connaissance que j'ai acquise dans le monde des cuisines.

L'exemple de la crème anglaise, aussi délicate à faire que la hollandaise et la béarnaise, est tout aussi pertinent. Deux ustensiles sont ici nécessaires. D'abord le fouet, qui mélange lentement, en tournant, les jaunes d'œufs et le sucre, puis de façon accélérée pour blanchir l'ensemble (éclaircir les jaunes d'œufs sucrés) ; le mouvement se ralentissant à nouveau lorsque l'on verse le lait chaud sur le mélange. Puis le fouet est remplacé par une spatule en bois pour la cuisson de la crème, qui ne doit jamais bouillir,

mais néanmoins cuire ; d'où la difficulté de sa préparation lorsqu'on n'a pas connaissance du geste, ni de la texture finale du mets.

Car le mouvement de la spatule est important pour la réussite de la recette : il consiste à vanner la crème durant sa cuisson, à faire de larges huit avec l'ustensile pour éviter qu'elle n'accroche, tout en l'aidant à chauffer uniformément. L'outil sert également à vérifier la cuisson de la crème : lorsque celle-ci tient sur le côté plat de la spatule et que le tracé d'un doigt laisse un espace vide, permettant de contrôler sa consistance et son degré de cuisson.

Ainsi voyons-nous l'importance du geste dans la confection des recettes et dans l'élaboration d'un art culinaire. L'outil de cuisine, aussi précis soit-il, aura toujours besoin d'un mouvement spécifique pour fonctionner. Ces gestes et ces mouvements, basés sur l'expérience pratique acquise au cours des siècles, sont la base du métier de cuisinier. Le geste en cuisine devient dès lors une technique, un savoir-faire et une mémoire professionnelle. C'est là toute la réussite du processus culinaire, où le mouvement codifié constitue l'un des fondements de la cuisine et de son histoire.