

La gastronomie, ou l'homme des champs à table

Par Joseph Berchoux

1803 – nouvelle édition

Chant premier

Histoire de la cuisine des Anciens

Je ne suis point jaloux du poète lyrique qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique qui *plein de son sujet* sans en être moins creux parle souvent à jeun le langage des Dieux. Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes, fasse à l'homme des champs aplanir de montagne, et l'instruise dans l'art de jouer aux échecs : pour moi de tels sujets sont arides et secs. Je me suis emparé d'une heureuse matière : je chante l'homme à table, et dirai la manière d'embellir un repas ; je dirai le secret d'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet, d'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse... et d'y déraisonner dans une douce ivresse.

Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois, avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix, qui, dans votre appétit réglé par l'habitude, ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude, ma voix va vous dicter d'importantes leçons : Venez à mon école, ô mes chers nourrissons !

Dois-je invoquer un dieu quand je puis me suffire, quand je sens mon sujet qui m'échauffe et m'inspire, mais la divinité qui préside au festin, ici ne s'attend pas à d'injustes dédains. Approche, dieu joufflu de la mythologie, Comus, viens me montrer ta mine réjouie, souris à mon projet et protège mes vers : qu'ils soient dignes de toi *comme de l'univers*¹. Je vais, dans mon ardeur poétique et divine, mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine.

Je ne parlerai point de ces malheureux temps où l'Homme dédaignait la culture des champs, et n'ayant d'autre abri que la voûte azurée, trouvait toujours partout sa table préparée. On n'attend pas de moi d'inutiles propos sur ces siècles obscurs trop voisins du chaos : je n'y remonte point, ce n'est pas ma méthode, c'est assez d'en venir au siècle d'Hésiode, digne contemporain du poète fameux qui chanta les Troyens, les grenouilles, les dieux.

La cuisine pour lors négligée, avilie, de prestiges flatteurs n'était pas embellie ; l'homme se nourrissait sans art et sans apprêts, et seul l'appétit assaisonnait les mets.

Homère nous transmet des détails domestiques, mêlés avec génie à des faits héroïques. Ces robustes héros, ces guerriers valeureux, dont nous savons par cœur les gestes merveilleux, qui commandaient la Grèce au gré de leurs caprices, n'auraient point estimés nos coulis d'écrevisses. Qui ne sait aujourd'hui qu'ils décidaient souvent au soin de préparer un grossier aliment. La table de Patrocle et du fils de pelée, de plats multipliés n'était pas accablée : dans un jour d'appareil, une biche, un mouton suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion. Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée de deux cochons rôtis qui sentaient la fumée. Pour donner un repas plus honnête et plus beau, le fils de Télamon fit bouillir un taureau...

¹ On sent bien que ce dernier hémistiche est trop beau pour qu'il puisse m'appartenir. Aussi, l'ai-je dérobé tout entier à Cinna, qui a dit positivement : "je suis maître de moi comme de l'univers".

Le laitage, le miel et les fruits de la terre furent longtemps des Grecs l'aliment ordinaire. En Asie, on connu des repas moins grossiers ; et les Orientaux, plus savants cuisiniers, mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle, des premiers fricandeaux donnèrent le modèle, employèrent le lard, exprimèrent des jus, inventèrent des mets jusqu'alors inconnus.

Les Perses cependant firent passer en Grèce leur luxe, leur cuisine et leur douce mollesse. Mais à Lacédémone un homme vint à bout d'arrêter les élans et les progrès du goût. Un vieux législateur, du sang des Héraclides, osa donner un frein aux estomacs avides, régla les appétits, les soumit à la loi, et l'on ne put sans crime être à table chez soi. Il fallut, en public, apporter son potage, sa farine, son vin, ses figues, son fromage, son brouet... Ce brouet était alors très renommé, des citoyens de Sparte étaient fort estimés. Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange, de vinaigre et de porc détestable mélange².

On dit, à ce sujet, qu'un monarque gourmand, de ce breuvage noir qu'on lui dit excellent, voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile d'obtenir en ce genre un cuisinier habile. Sa table en fut servie. ô surprise ! ô regrets ! A peine le breuvage eut touché son palais, qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère. "On m'a trahit, dit-il, transporté de colère. Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant, il manque à ce ragoût un assaisonnement. Eh ! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre ? Il y manque, Seigneur, si vous voulez permettre, les préparations que vous n'emploierez pas, l'exercice est sur tous les bains dans l'Eurotas"³.

Athènes, si longtemps de la gloire amoureuse, fit fleurir tous les arts dans son enceinte heureuse. On y négligea point le talent séducteur de compliquer un mets pour le rendre meilleur. Des hommes précieux, doués d'un vrai génie, surent à la cuisine appliquer la chimie ; et, hardis novateurs, trouvèrent les moyens d'aiguiser l'appétit de leurs concitoyens. Sur les productions de la terre et de l'onde, on les vit exercer leur science profonde, offrir dans un ragoût mille objets peu connus, étonnés de se voir mêlés et confondus. Plusieurs, à ce sujet, ont écrit des volumes ; l'un y traite des chairs, un autre des légumes, l'autre des farineux, des herbes et des fruits. Dirai-je les auteurs de ces rares écrits ? Dirai-je Mitoecus, Actidès, Philoxène⁴, Hégémon de Thaos et Timbron de Mycène ? Archestrate surtout, poète cuisinier⁵, qui fut dans son pays ceint d'un double laurier ? Je chante, comme lui, la cuisine, la table⁶. Hélas ! il s'est acquis une gloire durable... Et moi, puis-je compter sur *nos derniers neveux*, refuge accoutumé des auteurs malheureux ?

De mains objets divers ont connus l'amalgame. On unit le cumin, l'origan, le sésame, le thym, le serpolet, mille autres végétaux. On farcit les poulets, les dindons, les agneaux. Léon accommoda de diverses manières, et le poisson des mers, et celui des rivières. Le congre, le glaucus, le pagre, les harengs farcis, dénaturés, devinrent succulents...

² Le savant Meurius, par des conjectures tirées de l'Athénée, croit que ce brouet était composé de chair de porc, de vinaigre et de sel. Je m'en suis rapporté à Meursius.

³ Ce trait est rapporté par Cicéron, dans les *Questions Lusculanes*.

⁴ Lisez le voyage du jeune Anacharsis, à l'article des repas des Athéniens.

⁵ Voici ce qui est d'Archestrate, d'après Athénée, livres 5 : "Il est l'auteur d'un poème intitulé : la Gastronomie. Cet auteur fut l'aîné d'un des fils de Périclès. Il avait parcouru les terres et les mers pour connaître, par lui-même, ce qu'elles produisent de meilleur.... C'est dans cette école que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels."

⁶ C'est un grand malheur que la Gastronomie d'Archestrate ne soit pas venue jusqu'à nous. Je ne sais si la mienne pourra réparer cette perte.

Je m'étendrai moins sur les sauces nombreuses, les coulis variés et les farces heureuses qu'inventa le génie éclairé par le goût. Théarion brilla dans les pâtes surtout⁷ : sous ses doigts délicats les farines pétries sortirent en beignets, en gaufres, en oublies. Des Cappadociens il apprit le secret de faire des gâteaux aussi blancs que le lait, d'y mêler avec art le miel du mont Hymète, ce miel chéri des Grecs, que la terre regrette, que l'abeille aujourd'hui cherche en vain dans ces lieux abandonnés de Flore et méprisés des dieux.

La grâce, l'industrie et la délicatesse présidèrent alors aux festins de la Grèce. On y nommait un roi : ses fortunés sujets⁸ osaient bien rarement enfreindre ses décrets. Son règne était fort doux : il réglait le service, gourmandait quelques fois la licence et le vice, faisait boire ; il était sévère sur ce point. Celui qui buvait mal, ou ne buvait point, renvoyé par son chef, allait loin de la table expier les refus d'un estomac coupable...

Qui peut parler des Grecs, sans parler des Romains⁹, peuple roi qui longtemps a réglé les destins de cent peuples divers qu'il rendit tributaires ? Il abjura bientôt ses coutumes grossières, ne choisit plus ses chefs parmi les laboureurs. Sur les lois de Numa ne régla plus ses mœurs. Des hommes enrichis de dépouilles immenses durent à leur fortune égaler leurs dépenses. Le règne des Tarquins, agité, malheureux, n'en vit pas moins fleurir un art ingénieux.

Entre tous les consuls et les héros de Rome, j'aperçois Lucullus... Au nom de ce grand homme, saisis d'un saint respect, je fléchis les genoux, j'admire sa fortune, et j'honore ses goûts. Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane, mais l'illustre gourmand du salon de Diane¹⁰. En vain il a vaincu Mithridate, Amilcar, vu les rois de l'Asie enchaînés à son char. Qu'importe en Lucullus le général d'armée ? Il doit à ses soupers toute sa renommée. Cicéron et Pompée, admis à sa faveur, on pu de ses repas accuser la splendeur.

Il était seul un jour : un cuisinier propose, au moment du souper, d'en ôter quelque chose : tant de mets, répond t-il, ne sont pas superflus : *Lucullus aujourd'hui soupe chez Lucullus*. Rassasié d'honneur, usé pour la victoire, il mit à ses festins son étude et sa gloire. La terre lui fournit, de l'aurore au couchant, de ses productions le tribut succulent, à l'art de sa cuisine elles furent soumises, et l'Europe lui doit les premières cerises¹¹...

C'est alors que l'on vit des écuyers tranchants et des maîtres d'hôtels au service des grands. Alors les cuisiniers, riches par leurs salaires, ne furent plus comptés parmi les mercenaires. Considérés, chéris dans leur utile état, ils marchèrent de pair avec le magistrat. Des ragoûts les plus fins, Marc-Antoine idolâtre, au sortir d'un dîner, donné par Cléopâtre, ivre de bonne chère et grand dans ses amours, fit

⁷ Lisez à ce sujet, je vous prie, Platon dans Gorgias, T1, p.115.

⁸ Anciennement, dit Plutarque, on croit un chef, un législateur, un roi de table. Ce roi donnait, en effet, des lois, et prescrivait, sous certaines peines, ce que chacun devait faire, soit de boire, soit de manger, de chanter, de haranguer ou de réjouir la compagnie par quelque autre talent. Cicéron dit que Verrès, qui avait foulé aux pieds toutes les lois du peuple romain, obéissait ponctuellement aux lois de la table.

⁹ Je me suis raccommoqué avec les Grecs et les Romains, dont je sens bien qu'on ne peut s'empêcher de parler.

¹⁰ On sait que Lucullus avait plusieurs salons, à chacun desquels il donna le nom d'une divinité, et ce nom était pour le maître d'hôtel le signal de la dépense qu'il voulait faire. Cicéron et Pompée l'avaient surpris un jour, il dit seulement qu'il souperait dans le salon d'Apollon, et on leur servit un repas qui coûta vingt cinq mille livres. On faisait aussi très bonne chère dans le salon de Diane.

¹¹ Ce fut effectivement Lucullus qui apporta du royaume de Pont les premiers cerisiers qu'on ait vus en Europe.

présent d'une ville avec ses alentours, à l'artiste fameux qui traita cette reine : présent digne en effet de la grandeur romaine.

A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très recherché, le nom d'Apicius fut longtemps attaché. Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles sur les Apiciens et leurs sauces nouvelles¹².

On connaît l'appétit des empereurs romains, leur luxe singulier, leurs énormes festins. Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes mangea le revenu de deux grandes provinces. Vitellus, malgré son pouvoir chancelant, de son règne bien court profita dignement. Rien ne peut égaler la merveilleuse chère qu'en un jour d'appareil il offrit à son frère. On y vit, s'il faut croire à ses profusions, plus de sept mille oiseaux et deux mille poissons : Tout y fut prodigué. L'excès de la dépense du fils d'Aenobarbus passe toute croyance. Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur, mais de son estomac je distingue son cœur. Il se mettait à table au lever de l'aurore. L'aurore, en revenant, l'y retrouvait encore. Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons, préférait à la gloire, un plat de champignons¹³. Tibère, retiré dans les îles Caprées, n'y changea pas ses mœurs, des romains abhorrés. Caligula fit faire un repas sans égal pour son Incitatus, très illustre cheval¹⁴. Je ne puis oublier l'appétit méthodique de Géta, qui mangeait par lettre alphabétique.

Domitien un jour se présente au Sénat : "Pères conscrits, dit-il, une affaire d'état m'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire. Exciter votre zèle, et prendre vos avis sur les destins de Rome et des peuples conquis, agiter avec vous ou la paix ou la guerre : vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire. Il s'agit d'un turbot. Daignez délibérer sur la sauce qu'on doit lui faire préparer." Le sénat mit aux voix cette affaire importante, et le turbot fut mis à la sauce piquante¹⁵.

Je pourrais m'emparer, pour enrichir mes chants, de mille traits connus non moins intéressants. Je pourrais compulsier d'innombrables chroniques¹⁶ : laissons, pour aujourd'hui, les cuisines antiques...

¹² Voici ce que l'Histoire rapporte d'Apicius : "Apicius, qui vivait du temps de Trajan, avait trouvé le secret de conserver les huîtres fraîches. Il en envoya d'Italie à ce prince, pendant qu'il était au pays des Parthes, et elles étaient encore très saines quand elles arrivèrent. Aussi le nom d'Apicius, longtemps affecté à plusieurs ragoûts, fit une espèce de secte parmi les gourmands de Rome. Il dépensa à composer des sauces, un million cinq cent mille livres, et trouvant, par la réduction de ses comptes, qu'il ne lui restait plus que soixante mille écus, il s'empoisonna, dans la crainte de mourir de faim."

¹³ L'empereur Claude avait une très grande prédilection pour les champignons, il en fut empoisonné par Agrippine, sa nièce et sa quatrième femme, mais, comme ce poison le rendit simplement malade, elle envoya chercher Zénophon son médecin, qui, feignant de lui donner un de ces vomitifs dont il se servait ordinairement après ses débauches, lui fit passer une plume empoisonnée dans la gorge. Néron avait coutume d'appeler les champignons le ragoût des dieux, parce que Claude, son prédécesseur, en ayant été empoisonné, fut mis après sa mort au rang des dieux.

¹⁴ Le cheval de Caligula, nommé Incitatus, fut traité comme les grands hommes l'étaient du temps de la république. Caligula le nomma pontife, et voulait le faire consul. Il lui fit faire une écurie de marbre... Ce cheval, digne convive de Caligula, mangeait à sa table. L'empereur lui-même lui servait de l'orge doré, et lui présentait du vin dans une coupe d'or, où il avait bu le premier.

¹⁵ La sauce piquante est ici fiction poétique. Voici comment cela s'est passé : "Domitien convoqua un jour le sénat pour savoir en quel vase on cuirait un turbot monstrueux dont on lui avait fait présent. Les sénateurs examinèrent gravement cette affaire. Comme il ne trouva point de vase assez grand, on proposa de couper le poisson par morceaux : cet avis fut rejeté. Après bien des délibérations, on décida qu'il fallait construire un vase exprès.

¹⁶ Révérend de Vertot : "Jules César mangeait quelques fois en un seul repas le revenu de plusieurs provinces. Vitellus en faisait quatre par jour..."

J'ai dû parler des Grecs et citer les Romains. Mais ce n'est pas assez pour mes contemporains. Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne. Les poètes ont trop dédaigné la cuisine. Sans doute ils auraient cru, jusque là s'abaissant, déshonorer leur muse, avilir leur talent. Les routes d'ici bas sont à peine connues à leur noble Apollon qui se perd dans les nues. Superbes écuyers, sur Pégase montés, ils habitent l'Olympe ou les grandes cités. Pour moi, paisible ami des demeures agrestes, Je dois borner ma muse à des sujets modestes.

Delille, dans ses vers nobles, harmonieux, a fait de la campagne un tableau précieux. Il peint l'homme entouré de ruisseaux, de prairies, promenant dans les bois ses douces rêveries. Le loto, le trictrac l'attendent au retour. J'admire ces plaisirs d'un champêtre séjour. Mais je ne vois jamais l'homme des champs à table. Réparons, s'il se peut, cet oubli condamnable. Puissent tout mes lecteurs, approuvant mon projet, pardonner à mes vers, en faveur du sujet !

FOOD PLANET FOOD PLANET