

BLOIS 2017

COMPTE RENDU DE  
LES NOUVELLES CUISINES D'HIER À DEMAIN

ROMAIN VANEL

Vendredi 06 octobre, 11h30 à 13h00 - Salle de conférence, Château

Carte blanche à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

**Intervenants :**

- Bruno LAURIOUX (professeur à l'université de Tours), modérateur
- Florent QUELLIER, maître de conférences en histoire moderne à l'université de Tours
- Mary HYMAN, historienne. Directeurs du patrimoine culinaire de la France
- Philip HYMAN, historien
- Roger OLIVIER, ancien élève de l'École Normale Supérieure de Paris
- Kilien STENGEL, chargé de mission IEHCA. Cuisinier.

La nouvelle cuisine des années 1970 n'est pas la première à pouvoir porter ce nom. La longue histoire de la cuisine française est marquée par de telles ruptures, profondes et récurrentes. En est-il de même pour la cuisine d'aujourd'hui et de demain ?

Pourquoi un débat sur ce sujet. La « Nouvelle cuisine » est née dans les 1970, conceptualisé par Gault et Millau.

Mais pour les historien, en réalité pas la première révolution culinaire. Par ex. au XVIIIe, naissance d'une cuisine dites moderne par les auteurs de l'époque.

1. QUAND LA CUISINE DEVIENT ELLE NOUVELLE ? COMMENT ELLE SE  
CARACTÉRISE ? QUELS TERMES SONT UTILISÉS ? PAR QUI ?

1.1. **Florent QUELLIER.** 1651, Lavarenne, Le cuisinier François. Déjà une notion d'ancienne et moderne au XVIIe. La cuisine moderne se compare à une ancienne cuisine (celle de juste avant en réalité).

1.2. **Philip HYMAN.** Au XVIIe. La cuisine moderne, est en générale celle à la mode, notamment chez les aristocrates. Vincent La Chapelle : *Modern cook* en 1733. Publié en France en 1735. Il publie *La nouvelle cuisine* en 5 volumes en 1742. Pour La Chapelle, on ne peut plus manger « comme avant » (comme il y a 30 ans).

1.3. **Mary HYMAN.** Au XIXe siècle, grande évolution de la cuisine, avec Antonin Carême qui révolutionne la façon de faire. Pâtissier de formation, il publie *Le Pâtissier pittoresque* en 1814. Il a codifié la cuisine, et introduit une nouvelle façon de l'organiser.

En plus, passage du service à la Française au service à la Russe.

- (1) Potages et entrées
- (2) rots
- (3) Dessert

---

*Date:* 6 octobre 2017.

1.4. **Roger OLIVIER.** 1973 : Henri Gault et Christian Millau conceptualisent la nouvelle cuisine. Décrivent une réalité qu'ils ont observé auprès de plusieurs chefs. On établit 10 commandements. Puis les chefs se sont appropriés cette nouvelle cuisine.

1.5. **Kilien STENGEL.** Dans 50 ans, qu'est ce que sera la nouvelle cuisine du passé ? Des nouveaux acteurs se réunissent pour réfléchir à ce qu'est la tendance actuelle et envisager l'avenir.

## 2. LA NOUVELLE CUISINE ?

2.1. **Roger OLIVIER.** Beaucoup de nouveautés en 1970. De grandes tendances de 1968, reprises par les chefs. Ils doivent exprimer leur libertés. Remettre en cause les grands modèles bourgeois, parisiens etc Pour se tourner vers la simplicité, la modernité, les terroirs.

## 3. QUERELLE DES ANCIENS ET DES MODERNES ?

3.1. **Florent QUELLIER.** Au XVIIe pas seulement dans des techniques culinaires, mais aussi des ambitions intellectuelles. Il y a beaucoup de controverses. Par ex. réponse en 1739, d'un cuisinier Anglois. Controverses du Cuisinier François : signifie qu'il y a une nouvelle cuisine.

3.2. **Philip HYMAN.** Avant d'être nouvelle la cuisine est moderne. Au XVIIIe on commence à faire de l'histoire de la cuisine. On la replace dans son contexte.

## 4. DANS LA PRATIQUE, QU'EST CE QUI FAIT LA NOUVELLE CUISINE ?

4.1. **Mary HYMAN.** Au MA et XVIIe manger est l'acte de cuisson. Puis il fallait digérer. Au MA et renaissance ce service est l'issue. Qui devient le Dessert. Le fromage est le premier élément du dessert. Après on prend toutes sortes de friandises, sans beurre, trop lourd. Avant le fromage, il y avait déjà des gâteaux, brioches, riz ... Après : friandises, dragées, fruits confits... Le dessert est le service le plus impressionnants. C'est le moment de détente du repas. Le moment le plus important.

En 1894 : Chatillon de Plessis : trouve aberrant de mettre le fromage près la brioche. Il faudrait regrouper. Ce n'est qu'en 1956 que les desserts arrivent sur les cartes.

4.2. **Kilien STENGEL.** Trop d'innovations depuis les années 1960 pour tout détailler ! Si on part des textes ministériels :

- Après la 2GM, politiques tournée vers les terroirs
- 1960' : hygiéniste
- 1980 : retour des terroir
- 1990 : cuisine moléculaire

Mais fin des années 1990 retour de la cuisine du XIXe. Mais années 2000, volonté de patrimonialiser et de mettre en valeur des terroirs, les circuits courts.

- modes des sans : gluten, ..
- renouveau de la pâtisserie
- les frontières actuelles sont tournée vers la limite de la mangeabilité.

4.3. **Florent QUELLIER.** Rupture au XVII avec le Cuisinier François. réduction des épices maîtrise de l'acidité le beurre arrive mise en place de la pré-cuisine (fonds, pré cuisson...) réflexions sur les cuissons : viandes qui doit être saignante...on goût discours sur le respect de la naturalité des produits. Il y a UN bon goût, il faut le respecter.

## 5. LA RÉALITÉ DES RUPTURES DANS LA CUISINE

En cuisine, la notion de progrès a-t-elle un sens ? Quel accueil a été réservé à cette nouvelle cuisine.

5.1. **Roger OLIVIER.** Diffusion très rapide et succès de la nouvelle cuisine. Les émissions culinaires ont fait leur retour à la télé pour présenter les nouveaux chefs. Par ex. Michel Guérard qui présente une émission à la télé. Mais beaucoup de réactions négatives et caricatures. Gault et Millau ont codifié une cuisine pour gens pouvant se la payer. Cela a développé une hostilité des moins riches et des caricatures (petites portions...).

5.2. **Philip HYMAN.** Il faut plutôt parler de transformation que de progrès. Sauce béchamel, citée en 1733 pour la première fois (La Chapelle, *Le cuisinier moderne*). On la retrouve dans les autres livres de cuisine. Mais première vraie diffusion, 1815. Dans un guide de 21 restaurants, où on trouve 15 mentions de béchamel. Dans les années 1970, c'est la sauce qu'on critique le plus !

## 6. LES PRÉCURSEURS DE LA NOUVELLE CUISINE ?

6.1. **Kilien STENGEL.** Fernand Point très entendu à l'époque. Précurseur essaie d'alléger les choses. Aussi Troigros avec le saumon à l'oseille. A cette époque, on voit les deux écoles entre ceux qui veulent entrer dans la nouvelle cuisine et ceux qui veulent conserver l'ancienne.

## 7. QUELLE EST LA PART DE L'INNOVATION DANS LA CUISINE

7.1. **Florent QUELLIER.**

- les conserves par Nicolas Appert
- innovations invisibles : sélection des plantes, modification...
- innovation que l'on veut masquer : les cuisines dites paysannes, dites de terroir ou ne veut pas parler des innovations

7.2. **Mary HYMAN.** Innovation des techniques, avec l'arrivée de la pâtisserie. Vers 1815, les pâtés partent du côté de la charcuterie (au moment du livre de Carême, un livre de charcuterie sort).

7.3. **Philip HYMAN.** A la fois innovation, et continuité. Dans les années 70, on garde la béchamel, mais on crée de nouvelles recettes.

7.4. **Roger OLIVIER.** Circulation très forte entre cuisine professionnelle et la maison. Notamment par la télé. Innovation des grands chefs jouent un rôle important.

7.5. **Kilien STENGEL.** Innovation et Recherche et développement pour des nouvelles recettes.

INSTITUT FOURIER, 100 RUE DES MATHS, 38402 SAINT MARTIN D'HERES  
*E-mail address:* romain.vanel@univ-grenoble-alpes.fr