



Histoire de menu

Patrick RAMBOURG

De la sauce normande à la sauce rémoulade : un menu de la Belle Époque

« Qu'il s'agisse d'un dîner de gala ou d'un simple repas familial, le Menu doit être harmonieux et bref. Il doit s'adapter autant que possible aux circonstances ; un dîner de notaires ne peut rien avoir de commun avec un dîner d'écrivains ou d'artistes ; mais tous deux doivent être d'une composition parfaite, reflétant, pour ainsi dire, l'état d'âme des convives. » Servi le 17 juin 1897, notre menu ne précise ni le lieu ou le cadre du repas, ni l'occasion pour laquelle il a été donné.

En le lisant, le convive savait qu'il allait manger un potage, du turbot, du filet de Bouf, du caneton, des haricots verts, de la poularde, de la langouste, de la glace et du dessert. Mais savait-il pour autant ce qu'était un « filet de bouf à la Richelieu », ou une « langouste sauce Rémoulade » ? A moins

d'être un connaisseur, ou un habitué des grandes tables, le convive devait bien souvent faire appel aux savoirs du maître d'hôtel ou du chef de cuisine pour connaître le détail des préparations qu'il allait déguster.

Car les appellations de plats, qui commencent à s'affirmer au cours du XVIII^e siècle, sont désormais légions. Il devenait difficile, voire impossible, de les mémoriser toutes, de connaître le descriptif de chacune, sinon des plus populaires, d'où la publication du Répertoire de la cuisine (1914) de Gringoire et Saulnier, régulièrement réédité. C'est un aide-mémoire à l'adresse des praticiens, qui regroupe environ 7000 recettes, chacune d'elles étant condensée en quelques lignes ou en quelques mots essentiels. C'est aussi une façon de codifier ce qui existe déjà pour éviter qu'un mets nommé ne reçoive une nouvelle appellation, comme l'expliquent les deux auteurs :

« Chaque jour, en effet, quelque chef bien intentionné baptise d'un nouveau nom un plat depuis longtemps connu sous un autre ; chaque jour aussi un cuisinier présente sous un nom déjà « enregistré » une préparation différente de celle que ce nom évoque ; ce sont là de très graves erreurs contre lesquelles tous les chefs ayant conscience de leur mission ont le devoir de protester avec nous ; car de telles erreurs conduiraient fatalement l'art culinaire vers la décadence, malgré toute la science, malgré tous les efforts de nos maîtres. »

Loin de la décadence, les mets qui composent notre menu anonyme sont comme les recettes d'un livre de cuisine ouvert, tant les appellations des plats cités informent des préparations, des garnitures, et des techniques de cuisson. Ainsi le « potage Brunoise » se réfère-t-il avant tout aux légumes détaillés en petits dés, que l'on appelle « brunoise » dans le monde professionnel, alors que les « haricots verts à l'Anglaise » signalent une cuisson à l'eau, tandis que le « salmis de canetons » correspond à des volatiles cuits aux deux tiers, que l'on découpe par membres, avant de les disposer dans un plat avec des éléments de garniture, la préparation se terminant le plus souvent à table devant les convives.

La « sauce Normande », qui généralement accompagne la sole, a longtemps trônée sur les cartes de restaurant. Son onctuosité et la richesse de sa garniture contribuèrent à son succès : huîtres et moules ébarbées, têtes de champignons tournées, queues d'écrevisses ou écrevisses troussées, filets de soles ou d'éperlans en goujons et frits, lames de truffe et croûtons frits. Le « filet de bouf à la Richelieu » est également un classique : poêlée ou rôtie, la viande est servie avec des tomates et des champignons farcis, des pommes de terre château (tournées et cuites au beurre clarifié) puis des laitues braisées. Quant à la « langouste sauce Rémoulade », c'est une préparation froide ; la Rémoulade étant une mayonnaise moutardée et à l'essence d'anchois, dans laquelle on incorpore des câpres, des cornichons, des fines herbes, le tout haché. Ce dernier plat peut surprendre car il n'est pas habituel d'accompagner une langouste d'une sauce Rémoulade. Mais « les sauces représentent la partie capitale de la cuisine. Ce sont elles qui ont créé et maintenu l'universelle prépondérance de la cuisine française », écrit Auguste Escoffier dans les premières années du XXe siècle . Ce menu de la Belle Époque en est ainsi un bel exemple...

1 Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine*, Paris, 1914, Flammarion, 1986, p. XIII.

2 Patrick RAMBOURG, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle », *Provence historique*, tome LIV-fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483.

3 Th. GRINGOIRE et L. SAULNIER, *Le Répertoire de la cuisine*, op. cit., p. X-XI.