

Genre et alimentation

Cuisiniers & cuisinières

L'ALIMENTATION, ARME DU GENRE

Tristan FOURNIER* – Julie JARTY** – Nathalie LAPEYRE***
Priscille TOURAILLE****

À la mémoire de Nicole-Claude Mathieu

Ce dossier est le fruit d'une rencontre entre trois sociologues et une socio-anthropologue autour du constat suivant : un vide théorique caractérise le croisement des champs du genre et de l'alimentation dans le monde francophone. L'appel à contribution lancé en 2014 par le *Journal des anthropologues* avait pour objectif de sonder ce vide et de permettre l'émergence de questionnements inédits et de données susceptibles d'alimenter le peu d'études empiriques disponibles sur le sujet. Nous espérons, par cet appel, « essayer de savoir et de faire savoir ce que l'univers du savoir ne veut pas savoir », selon la formulation de Bourdieu (1997 : 14).

Les études sur l'alimentation et les études sur le genre ont plusieurs points communs¹. Elles ont dû extraire leurs objets de la

* – ** – *** Université Toulouse Jean Jaurès, CNRS-UMR 5044 Centre d'étude et de recherche Travail organisation pouvoir, CERTOP, Toulouse
Courriel : tristan.fournier@univ-tlse2.fr – jarty@univ-tlse2.fr
nlapeyre@univ-tlse2.fr

**** CNRS-UMR 7206 Éco-anthropologie et ethnobiologie, MNHN, Paris
Courriel : touraille@mnhn.fr

¹ Jarty J., Fournier T. « Mise en perspective des problématiques "genre" et "alimentation" », communication à la journée d'études « Genre et alimentation » organisée par l'université de Toulouse Jean Jaurès dans le cadre du

Cuisinier, *s. m.* Celui qui apprête les viandes. Celui qui fait l'art d'apprêter toutes sortes de viandes, chair & poissons. [Un bon cuisinier.]
Cuisiniere, *s. f.* Celle qui fait la cuisine, & fait apprêter les viandes.

Richelet, *Dictionnaire françois* (1680)

On dit qu'Un Cuisinier appreste bien à manger ; & absolument, qu'Il appreste bien, pour dire, qu'Il assaisonne bien les viandes.

Dictionnaire de l'Académie (1694)

CUISINIER, *IERE*. *s.* Qui fait la cuisine dans une maison. Il y a des Livres intitulz, le Grand Cuisinier, le Cuisinier François, &c. Les Traitteurs doivent être receus Maistres Cuisiniers: c'est une Maistrise particulière différente des Rostisseurs & des Pâtissiers. Leurs titres sont de Maistres Gueux & Porte-chappes.

Furetière, *Dictionnaire universel* (1690)

Il y a certains commerces & métiers affectés aux *femmes* & filles, lesquelles forment entr'elles des corps & communautés qui leur sont propres, comme les Matrones ou Sages-*femmes*, les marchandes Lingères, les marchandes de Marée, les marchandes Grainières, les Couturieres, Bouquetieres, &c.

BOUCHER D'ARGIS *Encyclopédie*, art. FEMME (*Jurisp.*), t. VI,
p. 476, § 22 (1756)

Meliure de tail-
leuent grant cuy-
sinier du Roy de
France



- 1651 [La Varenne] *Le Cuisinier françois*
- 1651 Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier françois*
- 1653 *Le Pastissier françois*
- 1654 Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*
- 1656 [Pierre de Lune] *Le Cuisinier*
- 1660 *Le Cuisinier méthodique, Le Confiturier françois*. Première éd. troyenne du *Cuisinier françois*.
- 1662 Pierre de Lune, *Le Nouveau et parfait maître d'hostel royal, comprenant un Nouveau Cuisinier à l'espagnole ; L'Escole parfaite des officiers de bouche comprenant Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal et Le Pâtissier royal*
- 1668 *L'Ecole des ragoust, ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier*
- 1674 [L.S.R.] *L'Art de bien traiter*
- 1691 Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*
- 1705 *Le cuisinier familier*

LE
CVISINIER
FRANCOIS,

ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien apprester & assaisonner
toutes sortes de Viandes grasses
& maigres, Legumes, Patisseries,
& autres mets qui se seruent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.

Par le Sieur de LA VARENNE
Escuyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'UXELLES.



A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais
à l'entrée de la Gallerie des Prisonniers.

M. D. C. LI.
Avec Privilège du Roy.



MONSIEUR,

*Bien que ma condition ne me
rende pas capable d'un cœur he-
roïque, elle me donne pourtant
assez de ressentiment pour ne pas
oublier mon deuoir. J'ay trouué
dans vostre Maison par un employ
de dix ans entiers le secret d'apre-
ster delicatement les Viandes. J'ose
dire que j'ay fait cette profession
auec grande approbation des Prin-
ces, des Mareschaux de France, &
d'une infinité de personnes de con-
dition, qui ont chery vostre table
dans Paris & dans les Armées, où
vous auez forcé la Fortune d'ac-
corder à vostre Vertu des Charges
dignes de vostre Courage. Il me
semble que le public doit profiter de
cette experience, afin qu'il vous
doine toute l'utilite qu'il en rece-
ura. J'ay donc redigé par escrit
ce que j'ay mis si long-temps en
pratique dans l'honneur de vostre
service, & en ay fait un petit
Livre qui porte le tiltre d'Escuyer
de vostre Cuisine: Mais comme*



Le suicide de François Vatel (en 1671)

(dessin XIXe siècle)

LES

DELICES

DE LA CAMPAGNE.

Suite du

JARDINIER

FRANÇOIS.

VOUS EST ENSEIGNÉ À
 préparer pour l'usage de la vie tout
 ce qui croît sur la Terre, & dans
 les Eaux.

DÉDIÉ AUX DAMES

Mefnageres.

LYON

A PARIS

Chez PIERRE DES-HAYES, rue
 de la Harpe, aux Gands Couronmez,
 près la Roze Rouge.

M. DC. LIV.

Avec Privilege du Roy.



MESDAMES,

J'ay toujours fait tant d'e-
 stime de vostre vertu qui est
 particulièrement loüable à can-

se de l'habitude que vous vous
 estes acquises à perséverer dans
 le travail, veillant si bien
 vostre famille, que vous faites
 admirer par tout la conduite
 de vostre gouvernement; & je
 suis si fort porté à vous ho-
 norer quand je considere que
 c'est par vostre œconomie que
 les maisons non seulement sub-
 sistent dans la splendeur de
 leur lustre, mais encore aug-
 mentent de beaucoup, par le
 bon ordre que vous y ap-
 portez; Car véritablement,
 Messieurs, vos maris se pei-
 neroient en vain pour acque-
 rir beaucoup de biens, si vous
 ne les dépenciez utilement,
 & ne les mettiez à profit; les

L A
CUI SINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE DE L'OFFICE
A L'USAGE

De tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.



A PARIS,
Chez GUILLYN, Quay des Augustins,
entre les rues Pavée & Gît-le-Cœur,
au Lys d'or.

M. DCC. XLVI.

Avec Approbation & Privilège du Roy.

guyon de sardiere

P R E F A C E.



PRE'S avoir fini mon
troisième Tome du nou-
veau Traité de la Cui-
sine, je ne comptois
plus écrire sur cette matiere;
cependant je n'ai pas pû re-
fuser à la demande de plu-
sieurs Personnes de distinc-
tion qui m'ont engagé à don-
ner au Public une Cuisine
Bourgeoise comme étant de
goût de beaucoup de grands
Seigneurs, principalement de
ceux qui ont soin de leur fan-

té. Les Cuisinieres trouveront
dans ce Livre des explications
pour apprêter différemment
de tout ce qui peut se servir
sur les tables. Comme les
aprêts que l'on peut faire en
cuisine se diversifient de tant
de façons que cela embarasse
l'esprit à ceux qui ne veulent
qu'une Cuisine Bourgeoise,
je me suis servi de mets sim-
ples, bons & nouveaux, dont
j'ai fait des explications in-
telligibles & à portée d'être
entendues de ceux même qui
ne la sçavent pas. Pour ceux

L A
C U I S I N I È R E
R É P U B L I C A I N E ,

*QUI enseigne la manière
simple d'accomoder. les
Pommes de terre; avec
quelques avis sur les
soins nécessaires pour les
conserver.*



A P A R I S.

Chez MÉRIGOT jeune , Libraire ,
quai des Augustins, N.° 38.

L'AN III.^e DE LA RÉPUBLIQUE.

L'ART
DU
CONFISEUR,

OU *Manière simple et facile de faire toutes sortes de confitures au four et à la poêle, dragées, pastilles, fruits confits, gelées, fruits à l'eau-de-vie, syrups et glaces; avec le procédé pour faire les pains d'épices d'Hollande, et quelques liqueurs fines les plus famees du Nord;*

Avec trois Planches.

PAR LOUISE-AUGUSTE-B. UTRECHT,

Veuve de feu P. J. FRIEDEL,

en son vivant, Négociant et célèbre Confiseur à Berlin.

PRIX : trois francs, franc de port, pour toute la République.

Tout Exemplaire non signé est une Contrefaçon.



A PARIS,

Chez L'AUTEUR, rue Pastourelle, au Marais, au coin de la rue des Enfans-Rouges, maison du Cit. Dambrun;

Et en commission, chez FUCHS, libraire, rue des Mathurins.

AN X. --- 1801.

PRÉFACE.

L'OUVRAGE que je donne au Public est le fruit d'une expérience de 18 années, que j'ai acquise dans un laboratoire de Confiseur très-considérable, dont j'ai été propriétaire dans mon pays. Les événements du temps m'ayant forcé d'entrer dans la carrière littéraire, et mes premières productions ayant été favorablement accueillies du Public, dont la flatteuse indulgence a toujours encouragé mes travaux, j'ai cru ne pouvoir mieux lui témoigner ma reconnaissance qu'en lui communiquant les connoissances que j'ai acquises dans la pratique de l'Art du Confiseur.

louable intention d'augmenter vos connoissances et de travailler pour le bien de votre famille, sans tromper vos concitoyens, puisse cet ouvrage vous être aussi utile que je le desire! -- Puisse aussi la situation heureuse de la France, ouvrir à tous les hommes laborieux une carrière libre, pour donner à leur industrie et activité toute l'extension qu'ils desirent, afin d'augmenter leur fortune par des moyens honnêtes, et être utiles à la société en général: ils goûteront déjà dans ce monde la douce récompense de leur activité; *l'Honneur et la fortune!*

Paris, le 12 Brumaire an X de la République Française.

VEUVE FRIEDEL.

LE PETIT
CUISINIER

HABILE,

*Ou l'art d'apprêter les Alimens avec
délicatesse et économie ;*

Suivi d'un petit Traité sur les Confitures
et sur la conservation des Fruits et
Légumes les plus estimés.

Par Madame FR.....

NOUVELLE ÉDITION
CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

L'Esprit fait des mortels aimables,
mais l'estomac fait des heureux.

A PARIS,

CHEZ L'AUTEUR, RUE PASTOURELLE, PRÈS LA
RUE D'ANJOU, N.° 24.

1814.

LA PETITE
CUISINIÈRE

HABILE,

OU

L'ART D'APPRÊTER LES ALIMENS

AVEC DÉLICATESSE ET ÉCONOMIE ;

*Suivi d'un Traité sur les Confitures et sur
la conservation des Fruits et Légumes
les plus estimés.*

PAR MADAME FR.....

Auteur du Confiseur royal, de l'Art du Liqueuriste
dévoilé aux Gourmands, et d'autres Ouvrages d'Eco-
nomie domestique.

NOUVELLE ÉDITION,

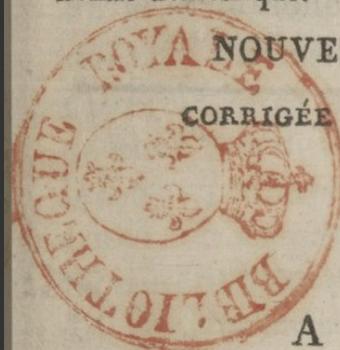
CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

L'esprit fait des mortels aimables,
mais l'estomac fait des heureux.

A PARIS,

CHEZ FRIEDEL et GASC, Éditeurs, rue Fromenteau,
N.° 19, près la place du Palais-Royal.

1821.



1602
18954

LE
CORDON BLEU,
OU
NOUVELLE
CUISINIÈRE BOURGEOISE,

RÉDIGÉE ET MISE EN ORDRE ALPHABÉTIQUE
PAR M^{LLE} MARGUERITE.



PARIS,
BAUDOUIN FRÈRES, ÉDITEURS,
RUE DE VAUCIRARD, N° 17.

—
1827.

v

27028

S U P P L É M E N T
A U X M É M O I R E S ,

*Depuis l'époque à laquelle se terminent les
Confessions, jusqu'à la mort de Jean-Jacques
Rousseau.*

*J.-J. Rousseau par lui-même (Paris, 1819),
t. IV, p. 242
Souvenirs du comte d'Escherny*

« Il doit m'être permis de dire un mot des excellens dîners que j'ai faits à Motiers-Travers, chez Jean-Jacques, tête à tête avec lui. Sa cuisine était simple, telle qu'il l'aimait, et je partageais bien son goût; apprêtée supérieurement, et dans ce genre simple, il n'est pas possible de faire mieux que mademoiselle Le Vasseur; c'était de succulens légumes, des gigots de mouton, nourris dans le vallon de thym, de serpolet, d'un fumet admirable et parfaitement rôti. La conversation était vive, animée; elle roulait sur toutes sortes de sujets; rien de suivi. L'air des montagnes est vif; nous mettions plus de suite dans notre appétit que dans nos entretiens, et nous mangions avec toute la réflexion dont nous les dispensions; souvent des dissertations sur les plats qu'on nous servait et sur les qualités de chaque mets, dignes de figurer dans la gastronomie, ou d'être inscrites au rocher de Cancale.

« Mademoiselle Le Vasseur paraissait de temps en temps, rompait le tête-à-tête; Rousseau s'égayait à ses dépens, quelquefois aux miens, mais je le lui rendais; je faisais compliment à mademoiselle Le Vasseur sur son dîner; ce qui m'étonne, c'est que malgré mes invitations, jamais il n'a voulu permettre qu'elle se mît à table avec nous; il était à son aise et fort gai; et sans la gaieté, la liberté et l'appétit, point de plaisir à table; nous



Sir Nathaniel Bacon, *Cookmaid with Still Life of Vegetables and Fruit*, 1620-1625, huile sur toile, Londres, Tate Gallery



Willem van Mieris, *La cuisinière*, 1715,
huile sur bois, Paris, Musée du Louvre



Frans Snyder (1579-1657), *Stilleben mit einem Paar, der Hündin und ihren Jungen* [*Nature morte avec un couple, une chienne et ses petits*], 1625, huile sur toile, 195 x 325 cm, Dresde, Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie Alte Meister

François Boucher (1703-1770), *La belle cuisinière*, avant 1735, huile sur toile, 55 x 43 cm, Paris, musée Cognacq-Jay





Pierre-Etienne Moitte (1722-1780), *La cuisinière*, 1740-1770, huile sur toile, Amiens, musée de Picardie



Jean-Baptiste Santerre (1651-1717), *Une Cuisinière*, c. 1700, huile sur toile, 74 x 69 cm, Nantes, musée des Beaux-Arts



Jean Baptiste Siméon Chardin (1699-1779), *L'éplucheuse de betteraves*, 1738
huile sur toile, 46 x 37, Munich,
Bayerische Staatsgemäldesammlungen,
Alte Pinakothek



Louis Léopold Boilly (1761-1845), *La Cuisinière*, huile sur toile, Toulouse, Fondation Bemberg