

Gianenrico Bernasconi

Temps et cuisine, xvii^e–xviii^e siècles

Remarques sur les pratiques de transformation alimentaire

La cuisine s'inscrit dans une temporalité qui est à la fois biologique et culturelle¹. Elle est au centre de rites collectifs selon un calendrier festif et religieux ainsi que de pratiques sociales et politiques, de même qu'elle signe la scansion quotidienne d'une journée. Cet article, tout en évoquant la question des temps de la consommation alimentaire, se concentre sur la relation entre temps et cuisine dans la perspective des pratiques de transformation des aliments, notamment grâce à l'enregistrement des durées dans des livres de cuisine français de la deuxième moitié du xvii^e et de la première moitié du xviii^e siècle.

Ces dernières années, les historiens et les historiennes se sont penchés sur la dimension technique de la cuisine, en s'intéressant à sa culture matérielle², à ses acteurs², qui sont souvent des femmes, à leurs savoirs et savoir-faire, à l'organisation du travail et aux écrits associés à cette activité (recueils de recettes, livres de cuisine), saisis non seulement comme l'expression d'une gastronomie savante mais aussi comme l'enregistrement d'une pratique³. Les recherches ont également porté sur la relation entre science et cuisine, et notamment sur le rôle de la médecine et de la chimie, d'une part dans la mise en place d'une science de la digestion et de la diététique liant l'étude du corps humain avec l'analyse de la transformation des substances, et d'autre part dans l'essor

* L'auteur remercie Loïc Bienassis, Philippe Cordez, Marco Storni et Susanne Thürigen pour la relecture et les conseils.

- 1 Pennell, Sara : « Pots and Pans History » : the Material Culture of the Kitchen in Early Modern England, in : *Journal of Design History* 11, 1998, p. 201–216.
- 2 Takats, Sean : *The Expert Cook in Enlightenment France*, Baltimore 2011 ; à ce sujet voir aussi le numéro thématique de la revue *Food & History* : Pour une histoire des cuisiniers et cuisinières / Towards a History of Cooks, in : *Food & History* 15/1–2, 2017 ; Quellier, Florent : Maître d'hôtel vs cuisinier : Le cuisinier dans la France d'Ancien Régime (xvii^e–xviii^e siècles), in : Peyrebonne, Nathalie (dir.) : *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Rennes 2018, p. 17–36.
- 3 Leong Elaine : *Recipes and Everyday Knowledge : Medicine, Science, and the Household in Early Modern England*, Chicago 2018 ; Wall, Wendy : *Recipes for Thought : Knowledge and Taste in the Early Modern English Kitchen*, Philadelphia 2016 ; Di Meo, Michelle / Pennell, Sara (dir.) : *Reading and Writing Recipe Books, c. 1500–1800*, Manchester 2013.

d'un processus d'industrialisation de la production alimentaire⁴. L'espace domestique, en particulier la cuisine aménagée avec du feu⁵, a été identifié comme le lieu dans lequel émerge, à partir du xvii^e siècle, une nouvelle pratique expérimentale qui mêle à la fois les domaines de la chimie, de la médecine et de l'anatomie⁶. De même, la culture matérielle témoigne des circulations entre l'activité scientifique et les techniques domestiques⁷.

Cette proximité pose la question des passages entre les pratiques expérimentales et celles de la transformation des aliments. Si, au cours du xviii^e siècle, le modèle scientifique est emprunté par les livres de cuisine qui associent souvent la cuisine à la chimie⁸, il s'agit ici d'interroger la résonance du nouvel « esprit de quantification »⁹ qui investit la science moderne à partir de la deuxième moitié xvii^e siècle dans une activité pratique telle que la cuisine, en considérant en particulier la question de la mesure du temps. Il n'est toutefois pas question d'embrasser a priori un modèle de diffusion de la science vers des savoir-faire artisanaux, mais plutôt d'interroger la dissémination de pratiques de la mesure du temps dans différents domaines.

Cette enquête sur l'inscription de durées dans la littérature de cuisine évoque la problématique de la formalisation des pratiques, qui est au centre de l'étude du livre technique depuis quelques décennies¹⁰. Les recherches ont porté principalement sur la codification des savoirs, comme à propos de la « réduction en art » en ingénierie, dans la danse ou en escrime¹¹. À travers l'analyse de la mesure des durées en cuisine, il s'agit ici d'interroger le rôle des pratiques instrumentales et des données qui y sont associées dans la formalisation des savoirs, pour laquelle ces pratiques deviennent un des « means to codify »¹². L'objectif est de saisir la fréquence de la quantification des durées comme signal d'une rationalisation des savoirs, et surtout d'interroger les opérations concernées

4 Voir à ce propos les travaux d'Emma Spary : *Eating the Enlightenment : Food and the Sciences in Paris*, Chicago 2012 et *Feeding France : New Sciences of Food, 1760–1815*, Cambridge 2014.

5 Forino, Imma : *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Turin 2019.

6 Werrett, Simon : *Thrifty Science : Making the Most of Materials in the History of Experiment*, Chicago/Londres 2019, p. 42 et p. 50–55 ; Guerrini, Anita : *The Ghastly Kitchen*, in : *History of Science* 54/1, 2016, p. 71–97 ; Cooper, Alix : *Homes and Households*, in : Park, Katharine/Daston, Lorraine (dir.) : *Cambridge History of Science*, t. III : *Early Modern Science*, Cambridge 2006, p. 224–237 ; Shapin, Steven : *The House of Experiment in Seventeenth-Century England*, in : *ISIS* 79, 1988, p. 373–404.

7 Werrett 2019 (cf. note 6), p. 26 et sq.

8 Pour un exemple à ce sujet voir [Marin, François] : *Les Dons du Comus, ou Les délices de la table*, Paris 1739, p. XX.

9 Frängsmyr, Tore (dir.) : *The Quantifying Spirit in the 18th Century*, Berkeley 1990.

10 Pour un bon aperçu, voir Hilaire-Pérez, Liliane/Nègre, Valérie/Spicq, Delphine et al. : *Regards croisés sur le livre et les techniques avant le xx^e siècle*, in : Hilaire-Pérez, Liliane et al. (dir.) : *Le livre technique avant le xx^e siècle : À l'échelle du monde*, Paris 2017, p. 5–39.

11 Vérin, Hélène : *La gloire des ingénieurs : l'intelligence technique du xvi^e au xviii^e siècle*, Paris 1993 ; Dubourg Glatigny, Pascal/Vérin, Hélène (dir.) : *Réduire en art : La technologie de la Renaissance aux Lumières*, Paris 2008, p. 17–58.

12 Valleriani, Matteo : *The Epistemology of Practical Knowledge*, in : Valleriani, Matteo (dir.) : *The Structures of Practical Knowledge*, Cham 2017, p. 1–20, ici p. 5.

par l'acte même de la mesure afin de vérifier l'existence de corrélations entre mesure du temps et pratiques de transformation alimentaire.

Sur le fond de ces problématiques apparaît en outre la question des cultures de la mesure du temps aux xvii^e et xviii^e siècles. Les études récentes, dans le cadre d'une discussion autour de la « *horological revolution* » se sont préoccupées du processus d'intériorisation du temps dont les premiers signes datent déjà du xvii^e siècle¹³. Si ces recherches interrogent l'émergence d'une culture de la mesure du temps à travers le concept de « *time awareness* » (Quelle heure est-il ?), les pages qui suivent abordent cette question dans une perspective praxéologique, en considérant une opération associée à la mesure du temps, à savoir la quantification des durées¹⁴ (Que fait-on du temps mesuré ?). L'hypothèse est que le processus d'intériorisation du temps ne dépend pas uniquement de sa connaissance (savoir l'heure), mais aussi de son usage comme « outil technique » pour la rationalisation des pratiques.

Temps et consommation alimentaire

Depuis l'Antiquité, la régularité des repas est conseillée dans les traités moraux et dans la littérature médicale¹⁵. À l'époque moderne, elle est considérée comme une expression de civilité. Jacques-Jean Bruhier d'Ablaincourt (1685-1756), commentateur de l'édition de 1755 du *Traité des aliments* de Louis Lémery (1677-1743), observe que « Plusieurs nations autrefois ne se prescrivoient aucun temps réglé pour manger, & ne prenoient d'alimens que quand la faim les y portoit. Il serait difficile de concilier cette coutume avec l'arrangement des affaires qui se traitent dans les pays civilisés »¹⁶. Étudiant les rythmes de la consommation alimentaire, Jean-Louis Flandrin reconnaît une différence avec la pratique actuelle des trois repas par jour : les sources antérieures au xix^e siècle « parlent tantôt de quatre repas quotidiens, tantôt de deux, voire même d'un seul vrai

13 Blondé, Bruno/Verhoeven, Gerrit: *Against the Clock: Time Awareness in Early Modern Antwerp, 1585-1789*, in: *Continuity and Change* 28/2, 2013, p. 213-244; Dequidt, Marie-Agnès: *Comment mesurer l'intériorisation du temps? Paris, début xix^e siècle*, in: *Revue d'histoire du xix^e siècle 45: Le quotidien des techniques*, 2012, p. 69-81; Glennie, Paul/Thrift, Nigel: *Shaping the Day: A History of Timekeeping in England and Wales, 1300-1800*, New York/Oxford 2009; Dohrn-van Rossum, Gerhard: *L'histoire de l'heure. L'horlogerie et l'organisation moderne du temps*, Paris 1997; Landes, David: *L'heure qu'il est. Les horloges, la mesure du temps et la formation du monde moderne* [1987], Paris 2017.

14 Zerubavel, Eviatar: *Timetables and Scheduling: On the Social Organization of Time*, in: *Sociological Inquiry* 46/2, 1976, p. 87-94.

15 Flandrin, Jean-Louis: *Les heures des repas en France avant le xix^e siècle*, in: Aymard, Maurice/Grignon, Claude/Sabban, Françoise (dir.): *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris 1993, p. 197-226.

16 Lémery, Louis: *Traité des aliments, où l'on trouve [...] la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier [...]* Troisième édition, revue, corrigée et augmentée [...] par M. Jacques-Jean Bruhier, Paris 1755, t. I, p. LIV, texte cité par Flandrin 1993 (cf. note 15), p. 198, n. 4.

repas, mais rarement de trois »¹⁷. Si l'on constate un glissement progressif des heures de repas à partir du xviii^e siècle et, en conséquence, une redénomination par laquelle ce qui au milieu de la journée était le dîner devient le déjeuner et le souper du soir devient le dîner, cette transformation semble avoir affecté principalement les mœurs aristocratiques et parisiennes, qui sont plus irrégulières, et témoignent d'une progressive conquête de la nuit.¹⁸ L'horaire du repas populaire et des provinces garde en revanche une continuité du Moyen Âge au début du xix^e siècle, sans doute attribuable à une certaine stabilité des horaires de travail¹⁹.

L'heure des repas pose aussi la question de l'organisation de sa préparation et de son service. Les pratiques alimentaires des élites en laissent des traces intéressantes. La mort tragique de François Vatel le 24 avril 1671, un célèbre maître d'hôtel de l'histoire de la gastronomie française, officier de table au service des princes de Condé, et ce jour-là artisan de la gigantesque réception en l'honneur du roi dans leur château de Chantilly, est un triste exemple de l'importance de la coordination temporelle pour la préparation alimentaire. Vatel se suicida en raison du retard de la fourniture en marée qui devait être la base du repas maigre offert à la cour le vendredi. Cet épisode fameux, qui impressionna les contemporains²⁰, révèle les difficultés d'approvisionnement en marée²¹ et le problème des livraisons alimentaires aux maisons aristocratiques, dont est chargé normalement un pourvoyeur. « Entrepreneur et officier domestique », celui-ci s'engage « à fournir un approvisionnement régulier de certaines denrées à des prix convenus à l'avance »²², et s'occupe spécialement de la viande, de la rôtisserie et des poissons, en devant respecter des délais et des horaires précis. L'importance des livraisons dépend en outre de la nécessité de coordonner la préparation alimentaire selon les habitudes et les caprices du seigneur. En 1560, Domenico Romoli, dans sa *La singolare dottrina*, invite le maître d'hôtel (*scalco*) à être diligent quant aux horaires des repas de son seigneur : « il convient que vous connaissiez l'heure désignée et habituelle à laquelle mange celui-ci, le matin et le soir ; il est vrai que les appétits des seigneurs sont difficiles à connaître car, pour la plupart d'entre eux, ils varient selon l'humeur, mais il faut que vous utilisiez tous les moyens à votre disposition »²³. Les traités du xvii^e et xviii^e siècles concernant l'adminis-

17 Flandrin 1993 (cf. note 15), p. 200.

18 Ibid., p. 212.

19 Ibid., p. 215.

20 D'Orléans, Anne-Marie-Louise Henriette : *Mémoires de Mademoiselle de Montpensier*, Amsterdam 1730, t. VI, p. 104, texte cité par Michel, Dominique : *Vatel et la naissance de la gastronomie*, Paris 1999, p. 100.

21 Abad, Reynald : Aux origines du suicide de Vatel : les difficultés de l'approvisionnement en marée au temps de Louis XIV, in : *Dix-septième siècle* 4/217, 2002, p. 631-641, ici p. 632.

22 Couperie, Pierre : L'alimentation au xvii^e siècle : les marchés de pourvoyerie, in : *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 19/3, 1964, p. 467-479, ici p. 469.

23 « [C]onvien che conosciate l'hora deputata & solita del mangiar di esso, la mattina et la sera ; ben è vero che gli appetiti de i signori sono difficili a conoscere, perché per il più di essi sono a fantasia, ma bisogna usarvi quelle industrie che potete », Romoli, Domenico : *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panuto*, Venice 1587, p. 6.

tration de la maison aristocratique confirment l'importance de la coordination temporelle, que la complexité des services rend encore plus délicate. *L'escole parfaite des officiers de bouche*, publiée en 1662, qui définit les compétences du personnel chargé de la préparation et du service des repas, indique que le maître d'hôtel, responsable de la cuisine, des provisions et du service, s'occupe aussi de la coordination temporelle de la préparation du repas. Après avoir acheté les provisions, « il ira derechef à l'office et à la cuisine, & ordonnera des mets et des services du repas, l'heure duquel il fera retarder ou avancer selon l'ordre qu'il en aura reçu »²⁴. De même *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* de 1691, attribué à François Massialot (1660-1733), célèbre officier de bouche, indique qu'il « ne faut point laisser trop long-temps les maîtres à chaque service, de peur qu'ils ne s'ennuyent : on ne les laissera qu'un quart d'heure ou un quart d'heure & demi à chaque service »²⁵. Si généralement la gestion du service est l'apanage du maître d'hôtel, dans les maisons bourgeoises, c'est souvent la cuisinière qui « s'applique à contenter son Maître ou sa Maîtresse, & les servir aux heures qui lui sont marquées »²⁶.

Ces prescriptions invitent à s'interroger sur la présence d'horloges dans les cuisines. Louis Rose, auteur de *La bonne fermière, ou éléments économiques, utiles aux jeunes personnes destinées à cet état* (1765), remarque que la « qualité qui donnera toujours une grande idée d'une Fermière attentive, c'est quand elle fera en sorte que les alimens qui doivent servir au repas, soient prêts régulièrement à l'heure qu'il faut, selon les différens usages des cantons »²⁷. C'est pour cette raison que, quelques pages plus haut, décrivant l'aménagement de la cuisine, l'auteur note que celle-ci devra être « garnie de tous les meubles nécessaires les plus commodes & les plus solides, arrangés & tenus avec propreté », dont « une bonne pendule »²⁸. La présence d'horloges à cordes et poids de plomb dans les cuisines du xviii^e siècle est relevée par Annick Pardailhé-Galabrun pour le cas français, même si elles y sont plus rares que dans des pièces plus nobles²⁹. Les recherches menées sur l'Angleterre du xvii^e et du xviii^e siècle confirment la présence d'horloges dans les cuisines³⁰, qui constituent, selon Paul Glennie et Nigel Thrift, l'espace domestique dans lequel on les retrouve le plus communément³¹.

24 *L'escole parfaite des officiers de bouche*, Paris 1662, p. 2-3.

25 [Massialot, François] : *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Paris 1722-1730, t. I, p. 8.

26 [Menon] : *La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Paris 1746, p. VI.

27 Rose, Louis : *La bonne fermière, ou éléments économiques, utiles aux jeunes personnes destinées à cet état*, Lille 1765, p. 55.

28 *Ibid.*, p. 53.

29 Pardailhé-Galabrun, Annick : *La naissance de l'intime : 3000 foyers parisiens, xvii^e-xviii^e siècle*, Paris 1988, p. 397.

30 Pennell, Sara : *The Birth of the English Kitchen, 1600-1850*, Londres/New York 2016, p. 97-99 ; Pennell 1998 (cf. note 1), p. 205.

31 Glennie/Thrift 2009 (cf. note 13), p. 174. Pour la diffusion des montres en Angleterre, voir Weatherhill, Lorna : *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain 1600-1760*, Londres/New York 1988, tables 2.1, 3.1, 4.1.

La cuisine est donc le lieu central d'un « environnement temporel »³² qui marque l'affirmation de l'heure comme nouvel instrument de socialisation mais aussi de conduite morale de la maison. La présence de cet instrument conforte en outre les récentes recherches sur les savoirs des gens de cuisine, qui ont non seulement des rudiments de lecture et d'écriture mais savent aussi compter, mesurer les poids et les volumes ou encore le temps³³.

La quantification des durées dans les livres de cuisine

La régularité des repas et les enjeux sociaux liés à la préparation des services confirment l'importance d'une coordination temporelle dans le domaine de la cuisine. Il s'agit à présent d'interroger le rôle de la mesure des durées pour la maîtrise de la transformation alimentaire. Notre article se fonde sur l'étude de cinq livres de cuisine publiés en France entre 1651 et 1749³⁴. Cette sélection non exhaustive permet une première exploration du rôle de la mesure des durées dans l'histoire des pratiques de cuisine³⁵. Les textes choisis s'inscrivent dans un siècle d'importantes transformations de la cuisine³⁶. La publication en 1651 de l'ouvrage *Le cuisinier françois* de François de La Varenne (1615–1678) marque une césure profonde avec la tradition médiévale et de la Renaissance, favorisant notamment l'usage des épices et les saveurs aigres-douces. Près d'un siècle plus tard, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine* (1739), attribué à François Marin, est à son tour à l'origine de la « querelle des bouffeurs »³⁷ entre les défenseurs d'une « cuisine moderne », considérée « comme une espèce de chimie »³⁸, ou plus généralement comme une science³⁹ capable d'exalter le raffinement du palais, et les « tradi-

32 Pennell 2016 (cf. note 30), p. 97.

33 Takats 2011 (cf. note 2), p. 84.

34 [D]e la Varenne, François Pierre: *Le cuisinier françois*, Paris 1651; de Lune, Pierre: *Le cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes [...]*, Paris 1656; [Marin, François]: *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduite en pratique*, Paris 1742, 3 t.; [Menon]: *La cuisinière bourgeoise*, Paris 1746; [Menon]: *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris 1749.

35 Une enquête plus systématique sera menée dans le cadre du projet de recherche « Mesure du temps, chimie et cuisine: formalisation des pratiques au xvii^e et au xviii^e siècle », sur lequel l'auteur travaille avec Marco Storni à l'Université de Neuchâtel.

36 Mazzocut-Mis, Maddalena: La bonne cuisine et le siècle des Lumières, in: *Nouvelle revue d'esthétique* 14, 2014, p. 115–129; von Hoffmann, Viktoria: *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Bruxelles 2013; Quellier, Florent: *La table des Français. Une histoire culturelle (xv^e-xix^e siècle)*, Rennes 2013, ch. 4; Pinkard, Susan: *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650–1800*, Cambridge 2009.

37 Fink, Béatrice: Introduction, in: Fink, Béatrice (dir.): *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût. Les Liaisons savoureuses*, Saint-Etienne 1995, p. 7.

38 Brumoy, Pierre/Bougeant François, Guillaume-Hyacinthe: Avertissement, in: [Marin, François]: *Les Dons de Comus*, Paris 1739, p. XX.

39 A ce propos, le titre du livre attribué à Menon est exemplaire: *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris 1749.

tionnalistes » qui prônent au contraire des préparations simples. *La cuisinière bourgeoise* attribuée à Menon, qui s'adresse à un nouveau public désirant une cuisine plus sobre et pratique, constitue pour sa part un grand succès d'édition du livre de cuisine au xviii^e siècle⁴⁰.

Longtemps négligée, la littérature de cuisine a été l'objet dans les dernières décennies de plusieurs études consacrées tant à l'histoire des consommations alimentaires dans une perspective culturelle, économique et sociale, qu'à l'histoire du livre, avec une attention particulière accordée à l'intertextualité, aux passages entre oralité et textualité, à l'édition et aux auteurs⁴¹. Plus récemment, spécialement dans l'espace anglo-saxon, les historiens se sont intéressés aux recettes réunies sous forme de recueils, manuscrits ou publiés⁴².

Les recettes concernent un savoir pratique qui se forme dans un contexte domestique et porte à la fois sur des préparations médicales, chimiques, cosmétiques, de cuisine et, plus généralement, sur toute sorte de techniques domestiques. Elles enregistrent et communiquent une séquence d'opérations selon un mode de fiabilité (*reliability*) qui marque la constitution d'une « practical knowledge »⁴³, dont la diffusion forme une communauté de savoir qui dépasse la sphère strictement domestique⁴⁴. Les livres de cuisine, qui se présentent comme un recueil de recettes éditées, marquent évidemment des écarts avec les livres manuscrits, en conservant pourtant la même fonction de séquentialisation d'opérations associées à la transformation alimentaire, ce qui en fait des sources utiles à l'analyse des pratiques.

Les recettes de cuisine, qui sont au cœur de cette enquête, composent une séquence d'opérations mobilisant des ingrédients, une culture matérielle et des savoirs concernant les propriétés des aliments, leur valeur, et l'art de les apprêter, le « gouvernement du feu » et le contrôle du processus de transformation des « produits de la nature » dans le but de les rendre comestibles et agréables au palais. La gestion de la transformation alimentaire s'inscrit à la fois dans une économie domestique attentive au gaspillage, et constitue un point d'honneur pour le cuisinier dont l'art ne concerne pas seulement le plaisir du goût mais aussi la maîtrise des cuissons, technique qui joue un rôle central dans les livres de cuisine. Tout contrôle des durées de ces processus peut sembler anodin, comme le remarque Jourdan La Cointe au sujet de la cuisson des viandes, car il dépend

40 Girard, Alain : Le triomphe de la « cuisinière bourgeoise ». Livres culinaires, cuisine et société en France aux xvii^e et xviii^e siècles, in : *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 24/4, 1977, p. 497-523, ici p. 504.

41 Pour un bon aperçu des recherches en ce domaine, voir Notaker, Henry : Printed Cookbooks: Food History, Book History, and Literature, in : *Food & History* 10/2, 2012, p. 131-159; voir aussi les réflexions sur ce corpus de Girard 1977 (cf. note 40); Lauriou, Bruno : *Les livres de cuisine médiévaux* (Typologie des sources du Moyen Âge occidental, fasc. 77), Turnhout 1997.

42 Leong 2018 (cf. note 3); Floyd, Janet/Forster, Laurel (dir.) : *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*, Londres 2017; Wall 2016 (cf. note 3); Di Meo/Pennell 2013 (cf. note 3).

43 Smith, Pamela H. : The Codification of Vernacular Theories of Metallic Generation in Sixteenth-Century European Mining and Metalworking, in : Valleriani, Matteo (dir.) : *The Structures of Practical Knowledge*, Cham 2017, p. 371-392, ici p. 372.

44 Wall 2016 (cf. note 3), p. 3.

« de leur grosseur, de leur qualité & de la force des feux »⁴⁵. Sans un véritable contrôle des températures, il est donc difficile de quantifier les temps de cuisson. Pourtant, l'étude des livres de cuisine révèle un langage du feu, « grand feu », « petit feu », « très petit feu », « feu modéré », « cendres chaudes », « four doux »⁴⁶, qui témoigne d'un savoir de la gestion de la chaleur déclinée en fonction des modes de transformation des aliments⁴⁷. À ce propos, la cuisine aux XVII^e et XVIII^e siècles prévoit des types de cuisson lente basés sur la maîtrise du feu, exprimés au moyen des termes « suer », c'est-à-dire « faire exhaler l'humidité »⁴⁸ des aliments après les avoir bouillis, ou encore « mijoter », qui signifie « faire cuire doucement et lentement »⁴⁹.

Le contrôle des durées des transformations alimentaires est l'objet d'un savoir qui revêt différentes formes dans les livres de cuisine. La première mobilise l'expérience du lecteur-cuisinier : « estant cuit », « quand il sera cuit », « cuite à l'ordinaire », sont des expressions qui reviennent très souvent dans les recettes, parfois déclinées à différents degrés, ainsi dans les indications « cuite à la moitié », « presque cuites ». Si généralement la référence au contrôle sensoriel du processus de transformation alimentaire est tacite, les textes peuvent expliciter le rôle de l'œil et du toucher dans la gestion des cuissons. Dans *La cuisinière bourgeoise*, Menon observe, à propos de la préparation du poulet gras, que « pour être cuit à son point, cela se connoît au doigt & à l'œil, quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est temps de les retirer du feu. Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée »⁵⁰. La même approche se retrouve dans *La science du maître d'hôtel cuisinier* du même auteur, qui pour la préparation de la « poularde aux choux & saucisse », prescrit : « tâtez-là sur la cuisse, si elle fléchit sous le doigt, c'est une marque qu'elle est cuite comme il faut »⁵¹.

À côté de ces techniques sensorielles émerge très tôt dans la littérature de cuisine un effort de standardisation de l'expérience. Le célèbre Maestro Martino (vers 1430–fin du xv^e siècle), un des grands cuisiniers de la Renaissance, auteur d'un *Libro de Arte Coquinaria* (vers 1460–1480), a légué une recette pour la préparation de ravioli qu'il faut laisser bouillir « le temps nécessaire à réciter deux paternoster »⁵². Dans une autre recette,

45 Le Cointe, Jourdan : *La cuisine de santé*, Paris 1790, p. 15–16.

46 Ces qualifications du feu sont tirées des trois tomes de la *Suite du Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduite en pratique* (1742) attribué à François Marin.

47 Ce langage du feu se retrouve aussi dans d'autres domaines concernés par les techniques de transformation de la matière qui se développent dans l'espace domestique, comme par exemple la chimie. Au sujet des savoirs sensoriels concernant la gestion des températures, voir Sibum, Otto H. : Les gestes de la mesure : Joule, les pratiques de la brasserie et la science, in : *Annales. Histoire, Sciences sociales* 53/4–5, 1998, p. 745–774.

48 Diderot, Denis/Le Rond d'Alembert, Jean : *Dictionnaire ou encyclopédie raisonnée des arts et métiers*, Paris 1765, t. XV, « suer », p. 625.

49 *Dictionnaire de l'Académie française, revu, corrigé et augmenté par l'Académie même*, Paris 1798, t. II, « mijoter », p. 105.

50 [Menon] 1746 (cf. note 34), p. 101.

51 *Ibid.*, p. 147.

52 « [I]l tempo necessario a recitare due paternostri », Maestro Martino : *Libro de arte coquinaria*, in : Faccioli, Emilio (dir.) : *Arte della cucina : libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini, dal*

c'est à un *miserere* d'indiquer la durée de cuisson d'un ingrédient de la soupe de grains de chanvre⁵³. Appartenant à une culture partagée, les prières sont ici des référents mobiles, c'est-à-dire qu'elles déterminent une durée dont elles permettent la circulation, ce qui n'est pas sans rappeler les références au corps humain pour la qualification des longueurs⁵⁴ ou l'usage des formats de livres pour l'évaluation des dimensions des objets dans la littérature technique et de consommation du xviii^e siècle⁵⁵.

Le passage du xvii^e au xviii^e siècle voit l'intensification de la quantification horaire des durées, dont les premières attestations dans les livres de cuisine remontent au moins à la deuxième moitié du xv^e siècle. Si dans *Le cuisinier françois* (1651) de La Varenne seulement 2,5% des recettes présentent des inscriptions temporelles⁵⁶ et dans *Le cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viande* (1656) de Pierre de Lune 6% mentionnent ce type d'indication, les livres de recettes du xviii^e siècle étudiés révèlent une nette augmentation des enregistrements des durées, avec 18% des recettes publiées dans les trois tomes de la *Suite des Dons de Comus* (1742). Ce pourcentage est confirmé par l'analyse de *La cuisinière bourgeoise* (1746) attribuée à Menon, et d'un autre ouvrage du même auteur, *La science du maître d'hôtel cuisinier* (1749) : il atteint ici 19.5%.

En ce qui concerne la longueur des durées, on remarque d'une façon générale qu'elles sont de plus en plus courtes. Si dans le texte de La Varenne toutes les durées sont supérieures à l'heure, et dans celui de Pierre de Lune 80% le sont, on constate au xviii^e siècle un accroissement général des données de moins d'une heure, dont la proportion est de 70% dans les deux ouvrages attribuées à Menon et tout de même de 40% dans la *Suite des Dons de Comus*, avec une augmentation significative des durées courtes, mesurées en quart d'heure, en demi-quart d'heure et même en minutes.

Pratiques culinaires et mesure des durées

Ayant constaté la multiplication des indications temporelles dans les traités, il convient de s'interroger sur leur fonction. Même si la quantification des temps de cuisson reste secondaire par rapport à une gestion sensorielle des transformations des aliments, il est intéressant de repérer des régularités car elles signalent la formation de savoirs pratiques associés à la mesure des durées. C'est en effet ce type de régularité, considérée comme la répétition d'un modèle d'action socialement partagé associé à la mesure du

XIV al XIX secolo, Milano 1966, vol. 1, p. 145, pour d'autres exemples, voir aussi p. 137 et p. 182.

53 Ibid, p. 172.

54 Kula, Witold : *Les mesures et les hommes*, Paris 1984.

55 Bernasconi, Gianenrico : *Objets portatifs au Siècle des lumières*, Paris 2015, p. 70–71.

56 Les recettes indiquant une mesure des durées ont été décomptées en croisant l'usage de moteurs de recherche intratextuelle avec le dépouillement des ouvrages. Pour le calcul des pourcentages, on a utilisé comme base les titres des recettes publiées dans les livres de cuisine étudiés. Bien entendu, ces données peuvent avoir une marge d'imprécision, sans pour autant infirmer les résultats de l'enquête.

temps, qui confère aux gestes la dimension de pratiques. Trois exemples tirés des livres de cuisine sélectionnés pour cette étude le montreront ici : le premier est associé à la transformation d'un aliment spécifique, l'artichaut ; le deuxième concerne le blanchiment, une opération de cuisson dans l'eau ; et le troisième s'intéresse à l'usage du four comme technique de cuisson.

Artichauts

Un premier cas de figure concerne le temps de cuisson de certains aliments. *La science du maître d'hôtel cuisinier* publie seize recettes sur la préparation d'artichauts⁵⁷, dont dix indiquent des temps de cuisson, fréquence qui dépasse le pourcentage de quantifications des durées de cuisson calculé dans ce livre de cuisine. Qu'ils soient préparés à la piémontaise, au four, à la Gascogne, au cerfeuil ou au fromage, les artichauts doivent cuire un quart d'heure. Seule une recette prévoit une cuisson d'une demi-heure. La même durée de référence se retrouve dans d'autres ouvrages du même auteur comme *La cuisinière bourgeoise*, qui prescrit une cuisson d'un quart d'heure pour la préparation des artichauts comme entremets⁵⁸, ou encore *Les soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens*, qui conseille que les culs d'artichauts soient « blanchis un quart d'heure »⁵⁹. Dans la *Suite des Dons de Comus*, les vingt-quatre recettes concernant les artichauts ne présentent pas d'indications temporelles, mais neuf indiquent que les artichauts doivent être blanchis, et huit autres qu'ils soient cuits bien blancs⁶⁰. L'indication de la durée de cuisson renvoie aux propriétés désirées pour les aliments transformés. Pour le *Dictionnaire portatif de cuisine*, l'artichaut cuit est « un aliment très-sain, nourrissant, stomachique, légèrement échauffant & astrigent », tandis que cru il peut « nuire par son acidité & son astriction trop fortes »⁶¹. Le temps de cuisson est ainsi un savoir pratique qui est intégré parmi les informations qualifiant les propriétés d'un aliment.

Blanchir

Les livres de cuisine se caractérisent par un vocabulaire très riche qui témoigne de la diversité et de la précision des opérations mises en œuvre. Parmi ces termes, « blanchir » est particulièrement associé à l'inscription d'une durée. Blanchir signifie « mettre dans l'eau ce que l'on veut faire cuire, & l'y laisser prendre quelques bouillons »⁶². Il s'agit

57 [Menon] 1749 (cf. note 34), p. 307–318.

58 [Menon] 1746 (cf. note 34), p. 265.

59 [Menon] : *Les soupers de la Cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, Paris 1755, t. I, p. 119.

60 [Marin] 1742 (cf. note 34), t. II, p. 417–432.

61 [Aubert de la Chesnaye des Bois, F.-A.] : *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris 1767, t. I, p. 55.

62 *Encyclopédie oeconomique ou système général*, Yverdon 1770–1771, t. III, p. 129.

d'une étape intermédiaire dans une préparation alimentaire, suivie d'autres modes de cuisson. Dans *La science du maître d'hôtel cuisinier*, on conseille de couper un chou en quatre et de le faire « blanchir un quart d'heure ». La même durée de préparation concerne d'autres aliments, comme les oignons blancs, les laitues pommées ou les champignons⁶³. Cette association entre mode de cuisson et durée est confirmée par l'étude lexicographique. Si pour le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1694, « faire blanchir une viande » signifie la mettre « dans l'eau tiède pour le faire revenir »⁶⁴, dans l'*Encyclopédie*, « blanchir », « c'est faire revenir une pièce, quelle qu'elle soit, dans de l'eau tiède : il ne faut l'y laisser qu'un demi-quart d'heure ou environ »⁶⁵. L'attribution d'une durée spécifique à ce terme est confirmée par l'*Oekonomische Encyklopädie, oder allgemeines System*, qui prévoit elle aussi un demi-quart d'heure⁶⁶. Blanchir est donc une technique de cuisson de n'importe quel aliment dans de l'eau tiède pour une durée d'un quart d'heure ou un demi-quart d'heure. Pour la qualification de ce procédé, la durée du processus et la chaleur de l'eau sont désormais plus importantes que ce qui est à cuire. Ce n'est donc plus le contrôle sensoriel de la transformation de l'aliment qui veille sur le processus, mais le respect de la température et du temps de cuisson. La durée de la transformation alimentaire est inscrite ici dans la qualification de l'opération de cuisine.

Cuire au four

Cuire au four est une transformation complexe qui peut mal tourner. Le *Dictionnaire françois* donne pour exemple au sujet du four la phrase « ce pain a eu trop de four, c'est-à-dire, il a eu trop de feu, il est trop cuit »⁶⁷. Louis-Sébastien Mercier (1740-1814) observe au sujet des « petits ménages » qui portent leur viande chez les pâtisseries pour la faire cuire au four, que « le petit bourgeois épargne pour dix sols de bois, mais son rôti est sec, noir & presque toujours brûlé »⁶⁸. La difficulté d'une bonne cuisson au four explique peut-être la fréquence des indications de durée dans les livres de cuisine étudiés. Dans *Le cuisinier français* de La Varenne, plus de la moitié des quantifications du temps de cuisson concerne le four. Dans *Le cuisinier* de Pierre de Lune, environ 70% des indications temporelles s'appliquent à des « pastés » et des « tourtes » qui sont cuits au four. Dans le troisième volume de la *Suite des Dons de Comus*, sur les dix-huit recettes de « pâtés froids » préparés avec le même mode de cuisson, douze contiennent une quanti-

63 Pour les exemples cités voir Menon 1749 (cf. note 34), p. 50, 111, 195 et 318.

64 *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris 1694, t. I, « blanchir », p. 104.

65 Diderot/D'Alembert 1751-1772 (cf. note 48), t. II, « blanchir », p. 274.

66 Krünitz, Johann Georg: *Oekonomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft*, Berlin 1775, t. 5, « blanchir », p. 552.

67 Richelet Pierre: *Dictionnaire françois, contenant généralement tous les mots*, Amsterdam 1706, « four », p. 373.

68 Mercier, Louis-Sébastien: *Tableau de Paris*, Paris 1782-1783, t. 5, ch. CCCLXII, p. 14.

fication de la durée. Parmi les différentes techniques de transformation alimentaire, l'usage du four présente donc la plus grande fréquence de mesure du temps.

La littérature concernant la préparation du pain confirme cette régularité. Les auteurs reviennent très souvent sur la difficulté des cuissons, en raison des différentes constructions des fours et de la diversité des pains. Si les techniques sensorielles règlent le contrôle de la durée du « séjour du pain dans les fours », les traités prescrivent aussi des temps de cuisson adaptés au type du pain et à son poids. À propos du « temps à cuire du pain », Paul-Jacques Malouin (1701–1778), dans sa *Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger, avec une histoire abrégée de la boulangerie* (1779), observe que « Le pain est plus ou moins de temps à cuire dans le four, selon la nature de la farine, selon la qualité de la pâte, selon la grosseur des pains, selon leur forme & selon la température de l'atmosphère »⁶⁹. Parmi de nombreux facteurs, Malouin indique avec précision les temps nécessaires à cuire du pain rond : « Le pain de douze livres rond doit être trois heures dans le four; celui de huit livres, deux heures; de six livres, une heure; de trois livres, cinquante minutes; celui de deux livres, trois quarts-d'heure au moins; le pain rond, d'une livre & demie, trente-cinq minutes; & celui d'une livre, une demi-heure; & lorsque ces pains sont bis, il faut qu'ils soient encore plus »⁷⁰. La cuisson dans l'espace clos du four, qui interdit le contrôle du processus par les sens, rend nécessaire l'emploi d'une autre technique de contrôle, ce qui explique la fréquence des quantifications de durée pour ce mode de transformation des aliments. La quantification des durées est donc un moyen à disposition du cuisinier afin d'assurer l'efficacité d'une transformation alimentaire là où les outils traditionnels défont.

Remarques conclusives

L'intensification de la quantification des durées ainsi constatée suggère trois hypothèses quant à l'émergence d'une pratique de mesure du temps. La première renvoie au processus de formalisation des savoirs pratiques, dans lequel s'inscrit l'édition des livres de cuisine à partir du XVII^e siècle. Les pratiques de cuisine sont investies par la mise en forme et la standardisation des savoirs à travers la création d'un langage commun qui porte sur la spécification des ingrédients, la description des gestes et des savoir-faire, et la définition d'une culture matérielle. Aussi, la publication de données mesurées, tel le temps de cuisson, qui facilite la reproduction des séquences d'actions décrites dans les recettes, s'inscrit à son tour dans ce programme, en même temps qu'elle sert d'appui à la mémoire du cuisinier, laquelle « peut n'être pas toujours assez vive, pour se rappeler nettement des procédés, qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circons-

69 Malouin, Paul-Jacques: *Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger, avec une histoire abrégée de la boulangerie* (Description des arts et métiers, faits et approuvés par MM. de l'Académie royale des sciences), Paris 1779, p. 313.

70 Ibid., p. 313–314.

tancié »⁷¹. Instrument pour formaliser, enregistrer et communiquer un savoir pratique, le livre de cuisine se transforme lui-même à partir du xvii^e siècle, en améliorant l'organisation des informations à travers, par exemple, une table des matières⁷². L'auteur de l'« Avertissement » à *Les soupers de la cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens* (1755) confirme ce programme : « Je sai [sic] de qu'elle [sic] importance est le travail des mains, ou, si l'on me permet le terme, cette sorte de Manipulation si nécessaire ailleurs que dans le laboratoire d'un Officier de Cuisine. Elle ne s'apprend point dans les Livres, & ne s'acquiert que par l'exercice ». Néanmoins, il ne renonce pas à observer que « rien n'est plus aisé que l'exécution d'un procédé décrit exactement dans un bon Ouvrage »⁷³. Les termes « manipulation » et « procédé » sont caractéristiques d'un projet de formalisation du savoir. Dans l'*Encyclopédie*, la « manipulation » s'oppose à la théorie : « Tel homme sait à merveille les principes, & ne saurait manipuler ; tel autre au contraire sait manipuler à merveille, & ne sauroit parler : un excellent maître réunit ces deux qualités »⁷⁴. Le passage de la « manipulation » au « procédé », terme qui, toujours selon l'*Encyclopédie*, désigne « l'action d'altérer les objets de l'art selon les lois qu'il prescrit, à l'aide des instruments employés selon ces mêmes lois », implique un effort didactique : « Il faut [...] avoir soin de leur [aux « commençans »] procurer la facilité de les exécuter, de les répéter, & de les appliquer de plusieurs manieres à divers objets »⁷⁵. La quantification des données temporelles dans les traités de cuisine témoigne de cet esprit didactique, qui traverse l'édition technique des Lumières, visant à attribuer des principes aux gestes artisanaux. Elle reflète aussi l'histoire d'une cuisine qui, à partir du xvii^e siècle, revendique un nouvel ordre et inscrit les proportions dans ses pratiques⁷⁶.

La deuxième hypothèse concerne l'« environnement temporel » dans lequel s'inscrit la pratique de la cuisine. Depuis la deuxième moitié du xvii^e siècle, l'essor du marché des garde-temps illustré précédemment se reflète dans une augmentation du nombre d'horloges et de pendules dans l'espace domestique et en particulier dans la cuisine⁷⁷. Cette densité d'instruments de mesure du temps pourrait expliquer la diffusion d'une maîtrise des cuissons par la quantification des durées, qui serait le support à l'expérience du cuisinier. La coexistence entre une « sensuous technology » et des pratiques de mesure rappelle la transition de la chimie moderne du sensualisme à une approche quantitative, associée à la mise en place de laboratoires et notamment d'une nouvelle instrumentation scientifique au cours du xviii^e siècle⁷⁸. Tout en évitant d'attribuer une fonction

71 [Aubert de la Chesnaye des Bois] 1767 (cf. note 61), t. I, « Avis indispensable », p. v.

72 Von Hoffmann 2013 (cf. note 36), p. 39.

73 [Menon] 1755 (cf. note 59), « Avertissement », p. vii-viii.

74 Diderot, d'Alembert 1751-1772 (cf. note 48), t. IX, « manipulation, manipuler », p. 40.

75 *Ibid.*, t. XII, « procédé », p. 402.

76 L.S.R. : *L'art de bien traiter*, Paris 1674, p. 21, cité par von Hoffmann 2013 (cf. note 36), p. 42.

77 Cf. notes 30-32.

78 Roberts, Lissa : The Death of the Sensuous Chemist : The New Chemistry and the Transformation of Sensuous Technology, in : *Studies in History and Philosophy of Science* 26/4, 1995, p. 503-529, ici p. 507.

déterministe aux garde-temps dans la diffusion d'une culture de la quantification, la multiplication des dispositifs de mesure évoque le rôle de l'objet dans la diffusion de nouvelles pratiques⁷⁹. Son étude est donc un complément nécessaire à l'analyse de l'intensification des données temporelles dans les traités, et permet de mettre en place une enquête des pratiques croisant le registre discursif de la codification des savoirs avec la matérialité du geste technique⁸⁰.

La troisième hypothèse résulte de l'identification, dans la littérature de cuisine, d'opérations pour lesquelles les données temporelles sont particulièrement fréquentes. Ceci laisse entrevoir la formation de savoirs et de pratiques de cuisine spécifiquement associés à la mesure des durées. L'attribution d'un temps de cuisson à certains aliments, la qualification de l'opération de blanchiment par une durée, ou encore la fréquence des indications temporelles concernant la cuisson au four, sont des exemples de l'émergence de régularités dans l'application de la mesure du temps comme forme de contrôle instrumental de la transformation alimentaire. Les questions qui se posent à ce propos sont multiples. Dès le xvi^e siècle, comme l'a remarqué Matteo Valleriani, la codification des savoirs pratiques est associée à la valeur économique, laquelle ne concerne pas uniquement le produit final, mais aussi le processus nécessaire pour le fabriquer : cette codification est liée à une augmentation de l'échelle de production⁸¹. Il faut donc s'interroger sur la relation entre l'intensification des données de mesure dans la littérature de cuisine au xviii^e siècle et l'essor de l'industrie alimentaire au début du xix^e siècle, qui ne doit pas être perçue, comme l'a remarqué Emma Spary, comme une transformation radicale mais plutôt comme la suite d'une évolution⁸² dans laquelle interviennent plusieurs types d'acteurs, tels que des chimistes et des entrepreneurs engagés dans le perfectionnement du « manufacturing process », mais aussi des gastronomes et des artisans⁸³. À cet égard, le milieu domestique artisanal apparaît comme un objet d'étude particulièrement intéressant, puisque les pratiques de transformation des aliments y révèlent déjà des formes de standardisation. Les récentes recherches ont reconnu dans l'« oeconomic », considérée à l'époque moderne comme l'ensemble des prescriptions morales pour la gestion pondérée du ménage et des vertus domestiques sur lesquelles fonder la société, un des référents culturels à travers lesquels analyser l'émergence d'une science moderne⁸⁴. La maîtrise de la transformation des aliments à travers la mesure des durées apparaît ainsi comme une rationalisation des processus associés à une économie de la matière.

79 Haasis, Lucas/Rieske, Constantin : *Historische Praxeologie. Zur Einführung*, in : eid. (dir.) : *Historische Praxeologie*, Paderborn 2015, p. 26–32.

80 Bernasconi, Gianenrico : *Pour une archéologie des pratiques. Mesure du temps, corps et prestation (xvii^e–xx^e siècle)*, in : *Socio-anthropologie* 40, 2019, p. 247–262.

81 Valleriani 2017 (cf. note 12), p. 4.

82 Spary 2014 (cf. note 4), p. 5.

83 Ibid., p. 16.

84 Werrett 2019 (cf. note 6), ch. 1 ; Spary 2014 (cf. note 4), ch. 1.