

La recette du *blanc-manger* : de la variation à la dégustation

Maryse Colson (Université de Liège)
Maryse.colson@ulg.ac.be

Résumé : Cet article propose d'étudier – mais aussi, de redécouvrir ! – la recette du blanc-manger au travers de différents livres de cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles. Dans ces textes qui expliquent donc comment réaliser un blanc-manger on observe des caractéristiques de forme et de contenu qui tantôt se rejoignent et tantôt se différencient les unes des autres. Les variantes sont particulièrement intéressantes à analyser en vertu de leurs différentes natures – variantes lexicales, morphologiques, syntaxicales – et de leurs différents effets sur la conception et la réception du texte. Toutes ces caractéristiques participent à l'optimisation des qualités discursives de la recette de cuisine. En effet, la littérature culinaire peut être envisagée comme un discours par lequel un énonciateur (le cuisinier-auteur) adresse à un co-énonciateur (le lecteur) un énoncé qui n'est autre que la recette. Nous replaçons cette transformation des traces d'énonciation des recettes de cuisine dans le cadre de l'avènement de la Nouvelle Cuisine et de l'intérêt neuf de la bourgeoisie pour l'art culinaire.

1. Le blanc-manger : définition et historique

Aujourd'hui peu connu et presque oublié, le blanc-manger est défini comme « un entremets à base de gelée et de lait d'amandes¹ » : sa saveur légèrement sucrée et son aspect gélatineux peuvent évoquer la *panna cotta* italienne. S'il a déserté nos tables depuis le XIX^e siècle², le blanc-manger fut pourtant un mets traditionnel des tables françaises durant plus de six siècles, comme l'explique Pierre Leclercq dans un article qui en retrace l'historique³.

Dès la fin du XIII^e siècle, on voit apparaître en Europe occidentale un blanc-manger fait de chair de volaille hachée, mélangée à du lait de vache ou d'amandes ainsi qu'à de la farine de riz. Hérité d'une recette syrienne dont on trouve la trace dans un manuscrit anglo-normand du XIV^e siècle, le blanc-manger est à l'origine un mets destiné aux malades : c'est d'ailleurs ainsi qu'il est présenté dans le *Viandier* de Taillevent et le *Ménagier de Paris*, datant tous deux du XIV^e s. Sa blancheur est censée stimuler l'appétit des malades ; sa texture moelleuse permet une ingestion facile ; sa saveur douce et faiblement épicée autorise une bonne digestion.

Dès le début du XVII^e siècle, le mets n'est plus seulement destiné aux malades : cette panade régressive et réconfortante devient un plat commun des tables familiales. *L'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau et *Le Trésor de santé* le font apparaître parmi les entremets, ces délicatesses servies avant le dessert, sans aucune indication relative à un public convalescent.

A partir du milieu du XVII^e siècle, on observe deux évolutions importantes dans la recette du blanc-manger. Premièrement, la chair de volaille et la farine disparaissent de sa confection au profit de la gelée, issue d'un bouillon de morceaux de viandes riches en collagène, tels que la carcasse de

¹ Cette définition est issue du TLFi : <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/affart.exe?19;s=3225396570;?b=0>; (dernière consultation : le 6 août 2012).

² Notons toutefois que le blanc-manger réapparaît timidement à la carte de grands restaurants, comme celui du « top chef » Jean-François Piège, mais sous une forme bien différente de la version originale, qui utilise comme base du blanc d'œuf à la place du lait d'amandes. Il n'est pas impossible que cette mutation gustative trouve son origine dans la confusion des signifiants : l'amalgame entre *blanc-manger* et *blanc à manger* pourrait être à l'origine de la nature actuelle du mets.

³ Source : http://culture.ulg.ac.be/jcms/prod_284451/le-blanc-manger-une-histoire-entre-gout-et-medecine (dernière consultation : le 6 août 2012).

volaille ou le jarret de veau ; deuxièmement, le lait d'amandes qui était utilisé en alternance avec le lait de vache devient systématique. La version moderne du blanc-manger est donc enregistrée dès 1651, date de parution du *Cuisinier françois* de La Varenne, et se maintiendra jusqu'au début du XX^e siècle où elle apparaîtra inchangée dans *Le Guide culinaire* d'Auguste Escoffier (1903).

Après cette petite mise au point sur l'origine et l'évolution culinaire du blanc-manger, venons-en maintenant à ce qui nous intéresse plus particulièrement : la recette elle-même.

2. Etudier le texte des recettes de cuisine : intérêt dans une approche globale de la littérature culinaire

En effet, notre perspective est moins gustative que philologique : le sujet de notre thèse lui-même se veut proche du texte. Rappelons rapidement les grandes lignes de cette recherche et voyons comment cette étude des variations de la recette du blanc-manger peut s'y inscrire.

Entre 1651 et 1799, on observe un développement sans précédent des livres de cuisine. A la fois quantitative et qualitative, cette efflorescence est notamment liée à la montée en puissance de la bourgeoisie qui trouve dans l'art de la table et des repas une vitrine de son pouvoir et un moyen de réduire l'écart qui la sépare de l'aristocratie. Le rapport entre l'édition culinaire et la bourgeoisie n'est plus à prouver⁴ ; par contre, ce que la recherche ne s'est pas encore attelée à faire, c'est donner la preuve *par les livres* de ce rapport. C'est ce que nous proposons de faire dans notre thèse. Parmi les preuves que nous apportons, l'une d'elles consiste en la capacité qu'a la recette de cuisine de s'adapter, dans sa forme et son contenu, aux objectifs que l'auteur-cuisinier s'est fixés pour rédiger livre de cuisine. Ces variations génériques, différentes d'un livre à l'autre, d'un auteur à l'autre, sont autant de libertés significatives prises par rapport à la norme.

L'étude de la recette du blanc-manger que nous proposons ici exemplifie ce point de notre thèse. La recette de cuisine se définit comme un texte normé⁵ qui répond donc à des règles précises. De nature injonctive, elle présente une syntaxe simple et concise, préférant les propositions principales coordonnées par une ponctuation forte aux propositions subordonnées ; ses verbes sont conjugués à la forme polie du présent de l'impératif ou de l'indicatif présent et futur ; le vocabulaire utilisé est tiré du lexique culinaire et les différents types de substantifs se répartissent dans des places argumentatives préférentielles (cf. *infra*).

3. Méthodologie et hypothèse

Nous avons choisi d'opérer une sélection d'ouvrages au sein de notre corpus et de comparer les recettes de blanc-manger de ces livres qui ont marqué l'histoire de la gastronomie :

- *Le Cuisinier françois* de LA VARENNE, 1651
- *L'Art de bien traiter* de L.S.R., 1674
- *Le Cuisinier royal et bourgeois* de MASSIALOT, 1691
- *Le Cuisinier moderne* de LA CHAPELLE, 1735
- *Le Nouveau Traité de la Cuisine* de MENON, 1739
- *Le Cuisinier gascon attribué* au PRINCE DE DOMBES, 1740

⁴ Voir Ariès Philippe et Duby Georges, *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*. Tome 3, Coll. Points, Paris, Seuil, 1999 (1985) et Girard Alain, « Le triomphe de la cuisine bourgeoise » dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*. Tome XXIV, octobre-décembre 1977, pp. 497-523.

⁵ Cette norme est directement dépendante de la définition de la recette de cuisine. Dans notre mémoire de maîtrise, nous l'avions définie comme une « suite ordonnancée de verbes désignant des actions visant la réalisation du mets annoncé dans le titre de la recette en question ».

- *La Cuisinière bourgeoise* de MENON, 1746
- *Les Soupers de la Cour* de MENON, 1755
- *Les Dons de Comus* de FRANÇOIS MARIN, (1758)
- *La Cuisine de Santé* de JOURDAN LE COINTE, 1789

Si, dans ces sources, les extraits inscrits sous l'intitulé *blanc-manger* respectent suffisamment les normes génériques susmentionnées pour être reconnus comme des recettes de cuisine, ils n'en sont pas moins tous différents les uns des autres. Certains textes présentent des écarts par rapport aux règles génériques de la recette de cuisine ; ces détours normatifs ne sont pas dus au hasard et répondent à des objectifs précis. En effet, ils participent à la scène énonciative mise en place par la recette de cuisine.

La recette de cuisine est bien un énoncé, résultat de l'acte d'énonciation dans lequel l'énonciateur (l'auteur-cuisinier) s'adresse à un co-énonciateur (le lecteur). A ce titre, on peut définir la recette de cuisine comme un discours qui présente des traces d'énonciation, comme la mention du « vous » récepteur opposé au « je » émetteur et l'emploi de l'impératif qui traduit la volonté perlocutoire du texte. Ces marques sont les plus évidentes et les plus traditionnelles, puisqu'elles apparaissent déjà dans les réceptaires médiévaux.

Or, dans la sélection de textes que nous avons faite, nous notons d'autres traces d'énonciation qui affinent et précisent considérablement la scénographie de la recette de cuisine. Autrement dit, les différences stylistiques et rhétoriques d'une recette à l'autre seraient dues à une sophistication des marques énonciatives, à une affirmation discursive et pragmatique de la recette de cuisine. De quelle nature sont ces marques ? Que peuvent-elles nous apprendre sur les liens qui existent entre livres de recettes et bourgeoisie ? Peuvent-elles nous aider à étayer notre thèse ? C'est à ces questions que nous répondons dans la suite de cet article.

4. Analyse : les recettes de blanc-manger

4.1. Au fil des livres et du temps

Avant d'entamer l'analyse proprement dite du texte des recettes, il est intéressant de se demander si tous les livres consultés proposent la recette du blanc-manger. En effet, on pressent que la présence ou l'absence de cette recette dans les ouvrages du corpus doit être significative et peut donc nous donner des informations sur l'image que l'on se faisait du blanc-manger à l'époque.

La recette du blanc-manger apparaît dans la plupart des livres de cuisine sélectionnés : il s'agit d'un mets bien connu depuis le XIV^e siècle et solidement ancré dans la tradition française, mais aussi européenne, puisque des versions anglaises, catalanes et italiennes nous sont parvenues *via* des traductions de livres culinaires et de récits divers. C'est un mets apprécié qui a sa place dans la majorité des sources que nous avons consultées. Seulement quatre ouvrages publiés entre 1735 et 1755 ne le mentionnent pas : *Le Cuisinier moderne* de La Chapelle (1735), *Le Cuisinier gascon* attribué au Prince de Dombes (1740), *La Cuisinière bourgeoise* de Menon (1746) et *Les Soupers de la Cour* de Menon (1755) ne proposent aucune recette de blanc-manger. Simple omission ou oubli délibéré ? Comment interpréter ce phénomène ? Cette époque correspond justement aux premières années de la Nouvelle Cuisine qui se définit ainsi :

« La Cuisine moderne établie sur les fondemens de l'ancienne avec moins d'appareil & moins d'embaras, quoiqu'avec autant de variété, est plus simple, plus propre, plus délicate, & peut-être encore plus sçavante. L'ancienne Cuisine étoit fort compliquée & d'un détail infini : La cuisine moderne est une espèce de Chymie. La science du Cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer, & à quintessencier les viandes ; à

tirer des sucs nourrissants, & pourtant légers, à les mêler & les confondre ensemble, de façon que rien ne domine &, que tout se fasse sentir. Enfin, à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre si homogènes que de leurs diverses saveurs il ne résulte qu'un goût fin & piquant, & si j'ose le dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble. »

In Marin, Les Dons de Comus, réédition de 1758

Les crédos de la Nouvelle Cuisine sont donc la simplicité (on cuisine avec moins d'embaras), l'authenticité (que la soupe au chou ait le goût de chou) et l'utilité (la cuisine doit être le prélude à une bonne digestion). La Nouvelle Cuisine se réclame de la chimie, de la diététique mais aussi des arts puisqu'elle recherche avant tout une harmonie des saveurs, une cohérence appréciable par les sens et fondée sur la notion philosophique du beau et du bon.

L'absence de la recette du blanc-manger dans des livres qui prônent cette nouvelle vision de la cuisine ne doit pas nous faire tirer de conclusion trop hâtive. Il serait en effet trop facile de décréter que le blanc-manger est un mets alors reconnu comme moyenâgeux et donc peu recommandable. D'une part, si elle n'apparaît pas dans le *Cuisinier moderne* et la *Cuisinière bourgeoise* qui ont tous deux une perspective résolument moderne, la recette est bien présente dans le *Nouveau Traité de la cuisine* et dans les *Dons de Comus* qui s'inscrivent dans la mouvance moderniste de l'époque : la version allégée du blanc-manger, connue depuis un siècle, sied donc aux préceptes de la cuisine moderne. D'autre part, le blanc-manger est un mets à ce point ancré dans les habitudes culinaires que les auteurs La Chapelle et Menon ont peut-être jugé dispensable de les citer dans leurs ouvrages. Il est donc difficile d'atteindre l'exacte vision du blanc-manger dans la période phare 1735-1755. Sa présence dans l'ouvrage du médecin Jourdan Le Cointe, quelques décennies plus tard, confirment ses qualités de dessert léger, sain et digeste. D'après nous, le blanc-manger, peut-être grâce à l'évolution culinaire qu'il a connu, aurait brillamment réussi la traversée de cinq siècles de littérature culinaire. En effet, dès 1651, s'établit dans les mœurs gastronomiques la séparation sucré-salé. Le Moyen-âge et la Renaissance aimaient mélanger les saveurs, sucrer la sauce des rôtis et servir le poisson dans des gelées parfumées de sucre et de cannelle. Le XVII^e siècle et plus encore le milieu du XVIII^e siècle avec la Nouvelle Cuisine vont voir cesser ces habitudes médiévales et reléguer les nourritures sucrées à la fin du repas. La transformation du blanc-manger au début du XVII^e siècle, qui, rappelons-le, n'intègre plus de chair de volaille dans sa préparation, lui permet de passer de la classe des entremets de viande à celle des desserts légers. C'est donc cette capacité d'adaptation qui a permis une espérance de vie remarquable au blanc-manger et qui l'a fait passer au travers des mailles de la Nouvelle Cuisine.

Venons-en à présent à l'analyse textuelle des recettes dans les six livres de notre corpus.

4.2. Au fil des recettes

4.2.1. Les constantes de la recette du blanc-manger

Considérons d'abord les éléments de la recette du blanc-manger qui ne varient pas d'un texte à l'autre. Il sera plus facile ensuite de déceler les variantes et les caractéristiques de chaque extrait. Ces éléments, nous les avons déjà cités dans l'introduction de cet article : il s'agit des traits récurrents propres au genre de la recette de cuisine. Nous avons observé quatre grands types de constantes.

Premièrement, toutes les recettes de blanc-manger publiées entre 1651 et 1789 utilisent préférentiellement l'**impératif présent** conjugué à la forme polie dans les propositions principales. Cette forme est utilisée dans 43% des cas. Viennent ensuite les formes de l'indicatif présent et de

l'indicatif futur avec respectivement 36,7% et 12,66%. Deuxièmement, les recettes sont de **nature injonctive** et manifestent une certaine **force perlocutoire**. Troisièmement, elles utilisent un vocabulaire issu du **lexique culinaire**. Quatrièmement, elles répartissent ce vocabulaire dans des **places argumentatives analogues**. Par exemple, *amandes* et *bouillon*, désignant les aliments principaux de la recette, sont souvent les compléments directs des verbes. Les signifiants des assaisonnements *sucré*, *citron*, *cannelle*, *coriandre* sont compléments d'accompagnement introduits par *avec* (Menon 1739, Le Cointe 1789, Marin 1758) ; ceux des ustensiles *marmite*, *étamine*, *passoire* sont invariablement des compléments de lieu introduits par *dans* ou *par*.

D'autres caractéristiques textuelles sont dues aux spécificités de la réalisation du blanc-manger ; elles sont donc intimement liées aux gestes du cuisinier et à la scénographie de la recette. Dans un premier temps, les recettes de blanc-manger répondent à un **schéma régulier** qui donne à voir trois étapes consécutives : une préparation *A* est additionnée à une préparation *B* pour former un appareil ; après filtration de cet appareil, on obtient le mets final. Bien que ces étapes de la progression matérielle de la recette se suivent de façon linéaire au sein du texte, elles sont toutefois marquées par des faits textuels : on observe les mêmes verbes (ou du moins, des verbes de sens proches) et les mêmes ingrédients pour chacune des trois étapes. Lors du passage d'une étape à l'autre, on remarque un changement d'arguments (*gelée/amandes*), une ponctuation forte (un point dans Massialot 1691, un point-virgule chez Menon 1739 et Le Cointe 1789), une proposition subordonnée de temps qui exprime la fin de la transformation du premier ingrédient principal (« Quand cela a pris le goût » chez Marin 1758), un changement de tournure verbale (« Il faut avoir des amandes douces » chez Massialot 1691). Il y a donc une traduction « textuelle » d'un fait culinaire réel. Dans un deuxième temps, les recettes de blanc-manger utilisent **les adverbes et les locutions adverbiales** de temps pour lier les désignations d'actions qui participent à la même transformation (coordination « faible »). Dans un troisième temps, les recettes traduisent textuellement **la succession ou la simultanéité des actions** par des participes passés, des participes présents et des subordonnées de temps : ce n'est plus seulement la juxtaposition de propositions et l'emploi d'adverbes qui rythment le texte et la progression de la recette, mais une construction syntaxique plus complexe. C'est le cas dans les textes de La Varenne (« bien pilées » et « Etant froide »), de LSR (« enrosez les, en les battant d'un peu d'eau commune », « volaille rôtie ou bouillie » ou encore « quand elles seront bien broyées », « quand vous serez en état de servir ») et de Jourdan Le Cointe (« il faudra le faire réduire en bouillant jusqu'à bonne consistance »).

Autrement dit la présumée simplicité syntaxique des recettes de cuisine ne semble pas se vérifier dans les textes de notre corpus. La syntaxe de la recette de cuisine aux XVII^e et XVIII^e siècles ne peut être qualifiée de rudimentaire : elle multiplie les propositions subordonnées et relatives et affectionne les longues phrases qui couvrent toutes les actions d'une même étape dans la préparation du mets. Cette particularité est commune à toutes les recettes de blanc-manger du corpus – hormis peut-être celle de La Varenne qui est beaucoup plus courte et plus concise que les autres. Or, on observe que cette complexité syntaxique, si elle est générale, varie sensiblement d'une recette à l'autre. En effet, derrière ces constructions phrastiques recherchées se dissimulent à peine des buts pragmatiques intimement liés à la nature discursive de la recette. Quelles sont ces variations et quels sont les paramètres qui les induisent ? C'est à ces deux questions que nous répondons dans le prochain paragraphe.

4.2.2. Les variantes

Chaque recette présente des spécificités. Excepté la version archaïsante de *l'Art de bien traiter*, la recette en elle-même ne change pas. C'est la façon d'en décrire la progression qui varie d'un texte à l'autre, suivant différents paramètres.

(1) On voit apparaître **des subordonnées de but** (LSR 1674, Massialot 1691, Marin 1758, Le Cointe 1789 et Menon 1739) introduites par *afin que, pour que* qui ont la double fonction d'expliquer au lecteur la raison d'un geste technique et de manifester la compétence de l'auteur. C'est là un phénomène extrêmement important pour trois raisons. Premièrement, ces subordonnées de but nous informent que le cuisinier-auteur a pleine conscience de son rôle pédagogique vis-à-vis du lecteur ; **il affermit son autorité** par ce genre d'interventions au sein du texte. Deuxièmement, ces explications techniques sont en rapport direct avec le **nouveau lectorat qui s'intéresse aux livres de cuisine** et s'essayent aux fourneaux : maîtres de maison, bourgeoises et aristocrates n'ont pas de grandes connaissances en matière culinaire et le simple *vade-mecum* réservé aux professionnels ne leur suffit pas. Il leur faut plus d'explications pour mener à bien une recette, tant sur le lexique utilisé que sur les gestes techniques. Troisièmement, ces subordonnées endossent **un rôle pragmatique** puisqu'elles augmentent les chances de voir la recette se réaliser avec succès. On note d'ailleurs une différence entre les recettes de La Varenne et de LSR. La première est destinée à des professionnels (l'auteur le précise dans sa préface) et n'est donc qu'un aide-mémoire pour les gens du métier qui n'ont pas besoin d'explications sur les gestes, les quantités d'ingrédients, les précisions sur le service et la présentation. Par contre, la recette de LSR s'adresse à un public plus large, fait de professionnels mais aussi de débutants et d'amateurs : le texte donne des explications sous forme de subordonnées. Exemples⁶ :

- « Remuant aussi le marc avec du votre bouillon pour lui donner plus de facilité à passer » (LSR 1674).
- « Vous remuerez & retournerez incessamment, afin que le mélange s'en fasse mieux, & qu'il épaississe plus facilement pour aller en consistance » (LSR 1674)

(2) Les subordonnées de but ne sont pas les seules traductions textuelles d'interventions auctoriales. On note également des **propositions relatives** qui, d'après leur sens, apportent elles aussi des précisions sur les objets de la recette, qu'il s'agisse d'ustensiles ou d'ingrédients. Ces relatives possèdent les mêmes fonctions que les subordonnées de but. Exemples :

- « Vous tiendrez le tout sur le feu bien modéré que vous remuerez & retournerez incessamment » (LSR 1674)
- « Vous dresserez un plat [...] que vous garnirez ensuite de tranches de citron sucrées,... » (LSR 1674)
- « Prenez des pieds de Veau, & une Poule qui ne soit pas tout à fait grasse » (Massialot 1691)
- « Vous le dressez ensuite dans le plat que vous devez servir » (Menon 1739)
- « Le mettez dans le plat que vous devez servir » (Marin 1758)

(3) D'autres formulations sont le signe d'implications de nature différente : **les conditionnelles** permettent à l'auteur d'exprimer des conseils dans l'hypothèse où quelque chose d'inopportun survienne durant la réalisation de la recette. Elles sont plutôt destinées à un lectorat non professionnel ou débutant. En effet, ce qui différencie fondamentalement le professionnel de l'amateur en cuisine,

⁶ Dans les différents exemples cités dans cette section 4.2.2., c'est nous qui soulignons.

c'est le geste technique, résultant d'un bon apprentissage. Dans nos deuxième et troisième exemples, la réduction du bouillon en gelée par une plus longue ébullition est un basique de la cuisine dont le rappel ne s'adresse donc pas aux maîtres-queux. Exemples :

- « Si vous avez trop de gelée, ôtez-en » (Massialot 1691)
- « S'il n'était pas assez fort pour former votre blanc-manger, vous le ferez encore réduire pour le mettre au point d'une gelée tremblante » (Marin 1758)
- « *S'il n'est pas assez fort pour se prendre en gelée tremblante*, il faudra le faire réduire en bouillant jusqu'à bonne consistance » (Le Cointe 1789)

(4) **Les propositions au subjonctif** émettent des souhaits, des précautions à prendre lors de la réalisation effective de la recette. Elles sont destinées à un lectorat néophyte et on peut émettre ici les mêmes remarques que pour les propositions conditionnelles. Exemples :

- « Votre bouillon, pourvu qu'il n'y ait eu aucunes herbes, ni légumes » (LSR 1674)
- « [...] prenant garde qu'il ne soit trop fort, ni trop délicat » (Massialot 1691)
- « Votre blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud » (Massialot 1691)

(5) **L'alternative**, marquée par la conjonction de coordination *ou* et parfois par des formulations telles que « si vous voulez » où l'auteur s'adresse concrètement et directement à son lecteur, traduit le choix laissé à la convenance de celui-ci. Cette particularité laisse aussi entendre que les recettes sont adaptables aux moyens et à la volonté de ceux qui les réalisent. Ceci doit nous rappeler un trait de la Nouvelle Cuisine, qui cherche à adapter la cuisine aristocratique aux moyens bourgeois. Si l'autorité du cuisinier est affirmée, l'implication créative et pratique du lecteur est elle aussi invoquée. Exemples :

- « Désossez un chapon, ou autre bonne volaille [...] Un bon quarteron de sucre, ou plus si besoin est » (LSR 1674)
- « Un vaisseau d'argent, ou de cuivre moins bien estimé » (LSR 1674)
- « & si l'on veut, on peut y en mettre sept ou huit d'amères, suivant la quantité de votre Blanc-manger » (Massialot 1691)
- « Un jarret de veau avec un peu de rouelle, ou bien un coq avec un petit morceau de rouelle de veau » (Menon 1739)
- « Le mettez dans le plat que vous devez servir, ou dans des tasses & des petits gobelets. On peut le dresser dans des abaisses de pâtes d'amandes, ou pâte croquante » (Marin 1758)
- « Dressez votre blanc-manger dans des petits pots ou dans un plat comme une crème, ou bien encore dans des petits gâteaux de pâte croquante faits en godets » (Le Cointe 1789)

(6) **Les renvois** à d'autres recettes du volume font appel à la matérialité du livre de recettes qui s'énonce alors comme une somme, un ensemble cohérent. De même, la matière culinaire, le savoir du cuisinier est lui aussi montré comme un système logique : les techniques relatives à une recette s'adaptent à une autre, les gestes peuvent se répéter sur des supports différents. Un système régit l'art du cuisinier. Exemple :

- « Pour faire le Blanc-manger de diverses couleurs, voyez ce qui sera dit pour la gelée » (Massialot 1691)

(7) Dans certains textes, **un chapeau introductif ou un pied conclusif** est joint à la recette elle-même. L'auteur y exprime différentes choses : une appréciation personnelle sur le mets dont il est question, une indication sur le service auquel il faut servir le plat, un avis médical ou diététique sur les propriétés nutritives, un commentaire sur d'éventuelles améliorations ou variantes à apporter au blanc-manger. Ce genre d'opinions apportées par l'auteur donne une plus-value au texte, qui n'est plus simplement l'énumération des différentes étapes d'une recette mais la version personnelle d'un auteur-cuisinier qui y met son grain de sel. Exemples :

- [introduction] « On sert du blanc manger dans l'Entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvre. Pour le faire [...] » (Massialot 1691)
- [conclusion] « C'est un manger délicat & très sain : il sert à composer nombre de plats d'entremets froids excellents » (Le Cointe 1789)

(8) Enfin, on observe **une plus grande diversité dans l'emploi des verbes**, signe d'une certaine liberté discursive de l'auteur. L'énonciation se fait avec plus de souplesse et la conjugaison s'adapte à la signification des propos. En effet, les verbes peuvent marquer la succession ou la simultanéité des gestes, la réalisation préalable d'une préparation ou encore, comme nous l'avons vu précédemment, les conseils et recommandations de l'auteur-cuisinier. Si l'impératif présent est toujours légion dans les propositions principales, l'utilisation régulière de conditionnelles et de subordonnées diminue considérablement sa présence au sein du texte global. A noter aussi que l'emploi de l'indicatif présent et futur, grâce à la mention du « vous » désignant le co-énonciateur, permet d'établir un contact plus sûr entre l'auteur et son lecteur. Pour illustrer les différentes formes verbales rencontrées, nous utilisons des exemples tirés du texte de Massialot (1691).

- Dans les principales :
 - Impératif présent à la forme polie : « prenez des pieds de veau »
 - *Il faut* + infinitif : « Il faut faire cuire »
 - Indicatif présent à la 3^e pers. et à la forme polie : « on les pile bien » ; « vous passez votre blanc manger »
 - Indicatif futur à la forme polie : « vous le servirez froid »
- Dans les subordonnées
 - (circonstancielle de temps) participe présent : « en les arrosant de lait »
 - (circonstancielle de temps) infinitif passé : « après l'avoir bien dégraissé »
 - (circonstancielle de temps) indicatif présent : « quand il est bien cuit »
 - (circonstancielle de temps) indicatif futur : « quand il sera bien gelé »
 - (circonstancielle de but) subjonctif présent : « afin qu'elles ne viennent pas en huile »
 - (circonstancielle de but) infinitif présent : « pour en ôter la graisse »
 - (relative) subjonctif présent : « qui ne soit pas tout à fait grasse »
 - (conditionnelle) indicatif présent : « si vous avez trop de gelée, ôtez-en » ; « si l'on veut, on peut y mettre 7 ou 8 amandes amères »

4.3. Vérification de l'hypothèse : optimisation du schéma énonciatif

A présent que nous avons déterminé les différentes variantes au sein du texte de la recette de cuisine et que nous les avons traduites en termes de pragmatique, nous pouvons revenir sur **le schéma de l'énonciation** évoqué plus haut. On constate que les différents paramètres de l'énonciation se trouvent sollicités par les variations syntaxiques et discursives de la recette du blanc-manger. L'hypothèse de départ semble donc se vérifier.

S'agissant des **protagonistes**, la position de l'énonciateur est renforcée en tant que « celui qui sait » et celle du lecteur en tant que « celui qui apprend ». Le cuisinier affirme donc et assume son rôle d'auteur : il prend conscience de l'importance de son savoir et de son opinion personnelle. Parallèlement, le lecteur est davantage pris en compte : puisqu'il existe désormais une littérature culinaire destinée à des publics multiples, il existe une écriture en conséquence qui tient compte des connaissances culinaires plus ou moins restreintes et des objectifs concrets de ces publics multiples. Le genre culinaire se situe donc dans l'intersection de la littérature technique (pour les professionnels) et la littérature pédagogique (pour les cuisiniers débutants ou les bourgeois amateurs).

En ce qui concerne **l'énoncé**, c'est-à-dire le texte de la recette, on note une complexification de la syntaxe qui est en fait une adaptation du signifiant au signifié. La diversité des formes verbales employées, l'utilisation de propositions circonstancielles et relatives, l'emploi de conditionnelles et d'alternatives permettent de hiérarchiser le texte, de montrer l'importance d'une action par rapport à une autre et de l'inscrire dans une temporalité. Chaque recette, avec sa syntaxe et ses particularités, correspond à un mets ; chaque mets, avec ses différentes étapes de réalisation, possède son type de recette.

Enfin, du point de vue de **l'énonciation** il semblerait que tout soit mis en œuvre pour que l'acte de communication soit réussi. Entre autres, on peut citer : la prise en compte d'une culture de référence commune aux deux protagonistes (le savoir culinaire), la représentation de l'autre, les rôles assumés des interlocuteurs, la situation dans l'inter-discours et l'utilisation de procédés de désambiguïsation.

Toutes nos observations nous amènent à considérer les paradigmes du discours, à savoir : les conditions de production de l'énoncé, l'orientation du discours, l'interactivité entre les protagonistes et l'existence d'un interdiscours. Dès lors, on peut affirmer que l'aspect discursif de la recette est davantage marqué ; dans la foulée, les caractéristiques de l'aide-mémoire comme la syntaxe simplifiée, la concision et le peu de détails semblent s'effacer.

5. Conclusion

Cette étude nous a permis d'observer que la recette de cuisine, en tant que discours, utilise un remarquable éventail de techniques discursives qui mobilise aussi bien la syntaxe, que la pragmatique, la conjugaison et le lexique. L'intérêt d'observer ces phénomènes dans un corpus de livres édités entre 1651 et 1799 tient au fait qu'à cette époque, un équilibre est trouvé entre la tradition ancestrale des réceptaires et les préceptes dictés par la Nouvelle Cuisine : un équilibre qui est le fondement de la littérature culinaire contemporaine. Quel est donc le rapport entre cette évolution discursive du texte culinaire et la bourgeoisie ? Sans la venue de ce lecteur bourgeois, ignorant des choses de la cuisine, cette discursivité optimisée n'aurait peut-être jamais vu le jour. Les livres uniquement adressés à des professionnels se serraient cantonnés dans la catégorie du *vade-mecum*. Le bourgeois serait donc à l'origine des qualités discursives de la recette de cuisine.

6. Bibliographie

6.1. Corpus d'étude

Par ordre chronologique :

- (XIV^e s.). GUILLAUME TIREL, dit TAILLEVENT. *Le Viandier*. Éditeurs scientifiques J. Pichon et G. Vicaire. Paris, Techener, 1892.

- (c. 1393). *Le Ménagier de Paris*. Paris, Crapelet, 1846.
- 1505. BARTOLOMEO SACCHI, dit BATTISTA PLATINA. *Platine en françoys* (traduction du *De honesta voluptate* par Desdier Christol). Lyon, F. Fradin.
- (1604). LANCELOT DE CASTEAU. *Ouverture de Cuisine*. Présenté par Herman Liebaers, traduit par Léo Moulin. Anvers-Bruxelles, De Schutter, 1983.
- 1607. *Le Trésor de Santé*. Lyon, Jean Ant. Huguetan.
- 1651. LA VARENNE, FRANÇOIS PIERRE dit. *Le Cuisinier françois*. Paris, Pierre David.
- 1674. L.S.R.. *L'art de bien traiter*. Paris, Jean Du Puis.
- 1691. [MASSIALOT, FRANÇOIS]. *Le Cuisinier roïal et bourgeois*. Paris, Charles de Sercy.
- 1735. LA CHAPELLE VINCENT, *Le Cuisinier Moderne*. La Haye, chez l'auteur.
- (1739). [MARIN FRANÇOIS], *Les Dons de Comus*. Paris, Prault fils. Rééd. augmentée 1758
- 1739. [MENON], *Nouveau Traité de la cuisine*. Paris, Michel-Etienne David. 1742, t. III, *La Nouvelle Cuisine*, Paris Joseph Saugrain.
- 1740. [DOMBES LOUIS AUGUSTE DE BOURBON, prince de] (?), *Le Cuisinier gascon*. Amsterdam (Paris) (?).
- 1746. [MENON], *La cuisinière bourgeoise*. Paris, Guillyn.
- 1755. [MENON], *Les Soupers de la Cour*. Paris, Guillyn.
- 1789. LE COINTE, JOURDAN. *La Cuisine de santé*. Paris, Briand.
- (XIX^e s. ?). *Le manuscrit d'Havelange*. [projet éditorial de Pierre Leclercq].
- 1828. CARÊME ANTONIN. *Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au XIX^e siècle*. Paris, chez l'auteur.
- 1903. ESCOFFIER AUGUSTE. *Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique*. Bibliothèque culinaire, Paris, Flammarion.

6.2. Bibliographie critique

Par ordre alphabétique

- ARIÈS PHILIPPE ET DUBY GEORGES, *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*. Tome 3, Coll. Points, Paris, Seuil, 1999 (1985).
- CHARBONNEAU FRÉDÉRIC, *L'école de la gourmandise*. Coll. L'esprit des lettres, Paris, Editions Desjonquières, 2008.
- BANKS DAVID (éd.), *Les marques linguistiques de la présence de l'auteur*. Paris, L'Harmattan, 2005.
- COLSON MARYSE, *Le vocabulaire culinaire comme système, la recette de cuisine comme genre. Etude linguistique du Cuisinier françois de La Varenne (1651)*. Mémoire de maîtrise. Liège, ULG, 2009.
- GILLET PHILIPPE, *Le goût et les mots, Littérature et gastronomie (14^e-20^e siècles)*. Paris, Payot, 1987.
- GIRARD ALAIN, « Le triomphe de la cuisine bourgeoise » dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*. Tome XXIV, octobre-décembre 1977, pp. 497-523.
- MAINGUENEAU DOMINIQUE, *Le discours littéraire. Paratopie et scène d'énonciation*. Coll. U – Lettres, Paris, Armand Colin, 2004.

- MAINGUENEAU DOMINIQUE, *Les termes clés de l'analyse du discours*. Nouvelle édition, Paris, Seuil, 2009.
- MAINGUENEAU DOMINIQUE, *Manuel de linguistique pour les textes littéraires*. Coll. U – Lettres, Paris, Armand Colin, 2010.
- MEYZIE PHILIPPE, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*. Coll. U., Paris, Armand Colin, 2010.
- ORY PASCAL, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*. Coll. Archives, Paris, Gallimard-Julliard, 1998.
- QUELLIER FLORENT, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e - début XIX^e siècle)*. Coll. Histoire, Presses universitaires de Rennes, 2007
- RAMBOURG PATRICK, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*. Paris, Editions Louis Audibert, 2005.
- SCHAEFFER JEAN-MARIE, *Qu'est-ce qu'un genre littéraire ?* Coll. Poétique, Paris, Seuil, 1989.