

Du brie de Charlemagne à la tarte renversée des sœurs Tatin : essai d'analyse des légendes culinaires et de leurs usages

*From Charlemagne's brie to the Tatin sisters' inverted tart, culinary legends and
their uses*

Loïc Bienassis



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25298>

DOI : [10.4000/insitu.25298](https://doi.org/10.4000/insitu.25298)

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Loïc Bienassis, « Du brie de Charlemagne à la tarte renversée des sœurs Tatin : essai d'analyse des légendes culinaires et de leurs usages », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25298> ; DOI : [10.4000/insitu.25298](https://doi.org/10.4000/insitu.25298)

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Du brie de Charlemagne à la tarte renversée des sœurs Tatin : essai d'analyse des légendes culinaires et de leurs usages

From Charlemagne's brie to the Tatin sisters' inverted tart, culinary legends and their uses

Loïc Bienassis

- 1 Quiconque ausculte l'histoire de la cuisine avec une certaine rigueur ne peut qu'être frappé par le foisonnement des légendes entourant l'origine de nombreuses préparations et des fables reprises de livre en article, de site internet en blog. Elles sont parfois rapportées avec prudence, au conditionnel, précédées de quelques formules rituelles – « On raconte que... », « Selon la légende... » –, mais ces précautions oratoires s'évanouissent vite. C'est que les scrupules du chercheur, les zones d'ombres du passé ou la fatale complexité des faits pèsent bien peu face à une enjôleuse et éclairante explication de quelques lignes.
- 2 Mais une fois admis que, pour paraphraser le titre d'un livre célèbre consacré aux légendes urbaines, la vérité ne barrera jamais la route à une belle histoire¹, il reste encore beaucoup à dire. La circulation de tels récits n'est pas propre au culinaire, loin de là, mais leur caractère quasi systématique et l'ampleur de leur diffusion ne laissent pas moins de surprendre. C'est cette profusion que je souhaite interroger ici, en limitant ce travail de décryptage à la France.

Typologie

Sérendipité

- 3 Tentons tout d'abord d'apporter un peu de clarté dans le maquis des généalogies fantasmées. Il semble possible d'identifier trois familles de récits. La première d'entre elles regroupe ceux construits autour du motif de l'heureux accident – ce que traduit le concept, désormais consacré, de sérendipité². Au sein de cette catégorie, on trouve le « manqué », ce riche gâteau en pâte à biscuit, doré et souvent parsemé d'amandes. En 1842, après avoir raté la neige de blancs d'œufs pour faire un biscuit de Savoie, un ouvrier-pâtissier parisien aurait ajouté du beurre pour se rattraper et lancé cette nouvelle recette³. On reste toutefois sceptique puisque les gourmets du XVIII^e siècle mangeaient déjà des « biscuits manqués », d'un type certes fort différent, et que l'on repère depuis les années 1820 au moins⁴ des recettes très proches de celle que nous connaissons.
- 4 Autre loupé illustre, les bêtises de Cambrai, bonbons à la menthe rayés de sucre caramélisé. Laissons la parole à la maison Afchain :

Il y a près de deux siècles, Émile Afchain, qui était alors apprenti confiseur chez ses parents, dans la ville de Cambrai, avait fait des erreurs dans la fabrication des bonbons qui lui avaient été demandés. Sa mère lui cria alors en colère : « Ils sont ratés tes bonbons ! Tu n'es bon à rien ! Tu as encore fait des bêtises !... ». Mais les bonbons se vendirent fort bien et continuèrent à être demandés parce qu'ils étaient rafraîchissants, digestifs et surtout vraiment délicieux. On leur donna le nom de « Bêtises » puisqu'ils étaient le résultat d'erreurs, de bêtises de fabrication ; et c'est ainsi qu'Émile Afchain devient l'inventeur des « Bêtises de Cambrai »⁵.
- 5 Cette version officielle est impossible à réfuter de manière catégorique, mais on osera émettre sur elle de sérieuses réserves⁶. De manière comparable, la ganache tirerait son appellation de l'insulte adressée par un confiseur à l'apprenti qui venait de verser par erreur de la crème bouillante sur du chocolat. Le patron contrarié disposait d'un nom de baptême tout trouvé quand il prit conscience du bon goût de ce mélange⁷.
- 6 La liste serait longue. À l'image du roquefort, « découvert » par un pâtre qui avait laissé du pain et un caillé de brebis moisir dans la grotte du Combalou : affamé, il mangea ce peu ragoûtant fromage et le trouva délicieux⁸. Citons encore le vigneron censé avoir élaboré le pineau des Charentes à la fin du XVI^e siècle en versant par inadvertance du moût de raisin dans une cuve contenant un fond d'alcool⁹.

Légendes d'importation

- 7 Deuxième origine classiquement invoquée : l'importation. Prenons la frangipane. On lit généralement qu'un noble italien de la famille des Frangipani a donné son nom à un parfum de son invention, parfum utilisé pour les gants avant qu'il n'entre dans la composition de la crème de nos galettes des Rois¹⁰. Une lettre de Guez de Balzac de mai 1634 vante effectivement la réputation des « gants de Frangipani » et attribue cette invention au marquis Pompeo Frangipani, son contemporain. On ne sait pas grand-chose de la composition originelle de ce parfum et si l'appellation a très vite gagné la cuisine, l'appareil des « tourtes de frangipane » ne comportait pas nécessairement d'amandes. La préparation canonique moderne ne se stabilisera qu'au XX^e siècle. En clair, il s'agit d'une pâtisserie bien française au nom italianisant¹¹.

- 8 Cet étranger n'arrive pas nécessairement d'un autre pays ; il est simplement le forain, d'un ailleurs parfois proche. On pense au camembert, qui serait né en 1791 dans le village éponyme du pays d'Auge, quand Marie Harel, épouse d'un laboureur, cacha un prêtre réfractaire venu de Brie. Ce dernier, en remerciement, lui enseigna comment se fabriquait le fromage dans sa région d'origine. L'étude de Pierre Boisard, *Le Camembert, mythe national*, parue en 1992, a fait un sort à ces gentilles divagations¹². Notons au passage que les légendes d'importation ont pour originalité d'octroyer à l'étranger un rôle bénéfique¹³.
- 9 Autre scénario, celui où un individu, de retour de voyage, rapporte en sa patrie un aliment ou une technique. Dans ce registre, les croisades ont fourni un support favorable à une foule d'anecdotes. On trouve partout qu'elles auraient, entre autres, conduit à l'introduction en Occident du safran et des quetsches. Dommage pour ces charmants poncifs, le safran, cultivé en Sicile dès l'Antiquité, disparu ou largement oublié durant le haut Moyen Âge, fit son retour en Espagne musulmane dès le x^e siècle au moins. Aucun indice ne vient étayer la thèse d'une redécouverte à la suite des croisades¹⁴. Quant aux prunes de Damas, cette variété est indigène aux Balkans – et l'appellation remonte à l'Antiquité¹⁵.

Petites histoires et grande histoire

- 10 Mais nous touchons ici au troisième type de récit, qui se caractérise non par une structure récurrente mais par un contenu similaire : la référence à l'histoire avec un H majuscule. Dans un premier cas de figure, le motif de l'importation se superpose à cet arrière-plan. On vient de le noter pour les croisades, toile de fond sur laquelle se déploient plusieurs légendes.
- 11 Ce dispositif passe plus souvent encore par la mise à contribution de quelques personnages célèbres. Catherine de Médicis remporte la palme en la matière. Au xviii^e siècle, on a d'abord fait de son arrivée à la cour des Valois l'acte de naissance de la haute cuisine française. Une assertion que l'*Encyclopédie* a largement contribué à populariser. Puis, aux xix^e et xx^e siècles, cette fable s'est progressivement enflée de mille détails fantaisistes. Et un universitaire d'écrire dans une biographie récente de la mère d'Henri III : « La cuisine française lui doit [à Catherine] de s'être renouvelée. Grâce à elle et aux cuisiniers, sauciers et pâtisseries amenés d'Italie dans ses bagages, la Cour puis la Ville ont découvert des légumes jusque-là inconnus (artichauts, brocolis, petits pois, tomates), et se sont régalés de sorbets aux fruits et de confiseries nouvelles. Bientôt la *pasta fit* la conquête des Français¹⁶. » Le mythe initial se décline maintenant en mille légendes à propos d'une myriade de produits.
- 12 Mais la grande histoire est aussi capable de fournir des scénarios qui se suffisent à eux-mêmes, aux structures narratives diverses, un événement servant à expliquer la naissance d'une préparation. La prétendue invention du croissant l'illustre bien. En 1683, lors du siège de Vienne par les armées turques, des boulangers travaillant de nuit entendirent des bruits en sous-sol et donnèrent l'alarme. La tentative ennemie pour pénétrer la cité par des tunnels fut déjouée. En récompense, on accorda à l'héroïque corporation le privilège exclusif de confectionner des pâtisseries façonnées en croissant, symbole de l'Islam. L'anecdote – ou du moins une première version, situant la scène à Budapest en 1686 – semble avoir été conçue par Alfred Gottschalk dans la

première édition du *Larousse gastronomique*, en 1938¹⁷. En réalité, si les origines exactes du croissant font débat, la recette moderne date certainement de la fin du XIX^e siècle¹⁸.

- 13 Un autre procédé courant consiste à présenter une personnalité comme étant amateur de tel ou tel mets. Le cahier des charges du saint-marcellin (IGP) en appelle, non sans emphase, à un illustre roi de France :

Les premières mentions au sujet du « Saint-Marcellin » se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI. Il n'y a pas l'ombre d'un doute, le « Saint-Marcellin » figurait déjà sur les tables royales de Plessis-lès-Tours et du Louvre à partir de 1461. C'est ainsi que Louis XI, une des figures les plus importantes de l'histoire, un des plus remarquables artisans de la grandeur française, devait donner au « Saint-Marcellin » ses premières lettres de noblesse¹⁹.

- 14 La confrérie du brie de Meaux invoque quant à elle Charlemagne, « qui l'appréciait fort », et avec qui débiterait la « prestigieuse épopée » de ce fromage²⁰. L'apparition d'un savoir-faire n'est pas documentée, mais l'antiquité conférée par ces historiettes a néanmoins valeur d'acte de naissance ; elles fixent le moment où un produit ancestral émerge des limbes.

Fonctions

- 15 « La *légende* se présente [...] comme un récit authentique, historique, relatant des faits réels exceptionnels, qu'ils soient admirables (légendes dorées, hagiographiques, récits héroïques) ou détestables (légendes noires). Elle est donc d'abord objet de croyance. Les personnages sont individualisés. L'action est localisée et datée »²¹. Ces traits distinctifs se retrouvent dans les anecdotes qui nous intéressent. Les récits culinaires se caractérisent en outre par l'instabilité propre aux légendes : il en existe toujours plusieurs variantes. Enfin, ils en revêtent le caractère vraisemblable. En soi, pourquoi serait-il aberrant que Catherine de Médicis soit arrivée avec ses cuisiniers ou qu'un apprenti pâtissier ait fait preuve de maladresse²² ?

Donner du lustre

- 16 Ces contes font florès en raison des fonctions qu'ils remplissent. La première est celle de l'ennoblissement. Questionnant la véracité des légendes historiques, le folkloriste Arnold Van Gennep relevait qu'elles sont l'objet d'un déplacement temporel – alors que, contrairement au conte, elles se rapportent à des événements datés. Il s'agit soit d'un vieillissement, qui consiste à décaler un événement de plusieurs siècles en arrière ou, plus souvent, à le reporter dans un passé indéterminé et lointain, soit d'un rajeunissement, un événement ancien étant rattaché à un personnage ou à un épisode plus récent, et Van Gennep de citer les constructions, ruines, armes et ossements enfouis, attribués aux armées de Napoléon en de nombreux pays d'Europe²³.
- 17 Dans le cas qui nous occupe, sans exclure que des rajeunissements soient parfois opérés, le processus de vieillissement domine de très loin. Il culmine avec un produit comme le pithiviers fondant, gâteau aux amandes parfumé au rhum, qui revendique plus de deux mille ans d'âge. Selon le site de la ville qui lui a donné son nom, « [son] origine se perd dans la nuit des temps [...] » :

À cette époque [en Gaule], Pithiviers était déjà un lieu important d'échanges commerciaux, il n'est pas surprenant qu'une spécialité gastronomique soit née de ces rencontres car les Carnutes étaient réputés dans toute la Gaule pour la qualité

des galettes qu'ils confectionnaient avec le meilleur froment de nos plaines. De la rencontre de ces galettes avec les amandes échangées par de nombreux commerçants romains qui suivaient les armées naquit sans doute la galette carnute aux amandes, ancêtre de notre pithiviers fondant²⁴.

- 18 Petit correctif de rigueur, les premières mentions d'un gâteau de Pithiviers remontent au XVIII^e siècle et toutes les recettes dont nous disposons pour le XIX^e siècle concernent des gâteaux en pâte feuilletée. Il faut attendre l'entre-deux-guerres pour trouver trace du pithiviers dit fondant²⁵.
- 19 Ce vieillissement va de pair avec l'instrumentalisation de personnalités ou de pages d'histoire fameuses. À la dignité de l'âge s'ajoute alors celle qu'octroient de glorieux créateurs/découvreurs/amateurs. En la matière, le pintadeau de la Drôme place la barre très haut puisque son arrivée dans le département serait due à Hannibal. Tandis que le général punique cheminait avec son armée pour attaquer Rome, quelques volatiles, destinés à nourrir les troupes, se seraient échappés et auraient fait souche²⁶. Osons un nouveau rectificatif en rappelant que si la pintade fut présente en certaines régions d'Europe durant l'Antiquité, on n'en retrouve aucune trace en France avant la fin du XIV^e siècle²⁷.

Donner du sens

- 20 Ces récits remplissent aussi une fonction d'intelligibilité. Une date est fixée, un créateur identifié. L'importation, le raté réussi ou l'invention simplifient le réel, apportent des réponses claires. Ils rendent compte de l'innovation et de la rupture. Le voyageur ou l'accident sont à même de générer de l'inédit. On laisse de côté toute idée de tâtonnement, les avancées incertaines, les évolutions mal datées. Un processus complexe, diffus, est remplacé par un découvreur unique, tel Dom Pérignon à qui l'on attribue, à tort, la mise au point du vin de Champagne pétillant²⁸. En cela, ces récits sont en concordance avec les nombreux mythes qui jalonnent l'histoire des techniques en général, qu'ils portent sur la diffusion de celles-ci ou sur quelques inventeurs plus ou moins célèbres²⁹.
- 21 Outre le caractère plaisant et surprenant de ces histoires – qui ne compte pas pour rien dans leur succès –, leur diffusion, c'est-à-dire leur conversion en légende, repose en grande partie sur cette force explicative. L'anecdote « sond[e] l'énigme de la créativité » écrit l'historienne de la littérature Karine Abiven³⁰. À la Renaissance, un certain nombre de *topoi* sont repris d'une biographie d'artiste à l'autre. Deux stéréotypes sont généralement associés : le génie précoce et le jeune homme de modeste extraction qui s'est élevé grâce à son talent. Un schéma qui revient notamment dans nombre des *Vite* de Vasari. Les biographies de scientifiques, qui fleurissent à partir du XVII^e siècle, puisent à leur tour dans ce fonds. Chaque anecdote se conforme à certains motifs, tout en comportant des traits significatifs qui lui sont propres. La sérendipité émerge comme l'un d'eux. Le hasard aurait débouché sur les découvertes d'Archimède, de Galilée ou de Watt. L'illumination de Newton face à la chute d'une pomme en est la plus célèbre illustration – Voltaire serait le premier à l'avoir raconté³¹.
- 22 En somme, lorsqu'au XIX^e siècle, quand le nombre d'écrits consacrés à la cuisine s'envole, un imaginaire de la créativité était déjà disponible et réemployable. Mais, à l'inverse des champs scientifiques et artistiques, l'ensemble hétéroclite de textes que

nous passons ici en revue ont en commun d'organiser leur mise en récit autour des créations et non des créateurs³². La promotion d'anonymes n'est que le reflet de la moindre dignité du champ culinaire et l'enrôlement de noms fameux qui n'y peuvent mais peut passer pour un moyen d'y remédier. L'histoire gastronomique écrite depuis plus de deux siècles se retrouve peuplée d'inconnus n'ayant jamais existé ou de grands personnages embrigadés sans raison. Très rares sont les authentiques obscurs qui, comme Marie Harel, accèdent à une petite notoriété grâce à la création dont on les crédite.

- 23 L'utilisation et, en de nombreuses occasions, la combinaison des lieux communs de sérendipité et de précocité ne servent pas à rehausser le génie d'un inventeur mais à rendre compte de l'originalité d'une recette, à justifier l'irruption du nouveau. Impliquer des enfants ou des adolescents explique l'accident et redouble son pouvoir innovant. L'inexpérience, la spontanéité ou la maladresse de ces jeunes hommes et jeunes filles est source d'inventivité, à leur corps défendant.
- 24 La quête d'intelligibilité atteint son point culminant avec les étranges étymologies détaillées ici ou là, la plupart franchement saugrenues. Il en va ainsi de la papillote, une friandise lyonnaise de Noël. À la fin du XVIII^e siècle, un certain Papillot, pâtissier de son état, réalisa que l'un de ses apprentis volait des chocolats qu'il enroulait dans des mots doux pour les faire passer à sa dulcinée. L'idée inspira l'artisan, qui remplaça les billets tendres par des histoires drôles et des rébus : la papillote était née³³. Est-il nécessaire de signaler que le mot « papillote » n'a rien de propre au Lyonnais et qu'il découle simplement de la forme donnée à l'emballage, doré ou argenté, qui enveloppe ces bonbons ?
- 25 Et comment ne pas sourire lorsque Giovanni (ou Jean) Pastilla est consacré père des pastilles ou « pastillages » ? *L'Histoire naturelle et morale de la nourriture* (1987) de Maguelonne Toussaint-Samat, traduite en plusieurs langues, a certainement beaucoup aidé à la réputation de cet individu sorti du néant : « Les pastilles sont dues à Giovanni Pastilla, habile confiseur italien protégé des Médicis » écrit-elle, avant d'affirmer que ce loyal serviteur accompagna l'épouse d'Henri IV en exil à Cologne où, comme elle, il décéda³⁴.
- 26 Dernier exemple, la madeleine, que l'on dit avoir été créée à la cour de Stanislas Leszczyński lors d'un dîner en 1755. Alors que les desserts font défaut, une jeune domestique, Madeleine Paulmier, réalise un petit gâteau d'après une recette de Commercy, son village natal. Sa pâtisserie eut tant de succès auprès des convives qu'ils lui donnèrent le nom de l'ingénieuse servante³⁵. Toutes les composantes sont réunies. Un personnage éminent – un roi en exil –, un incident – un marmiton en colère aurait détruit les pâtisseries prévues – et une jeune servante qui condense une altérité à la fois sociale et géographique : elle ne vient pas de loin mais sa provenance explique que sa petite gourmandise soit ignorée du duc et de son entourage.
- 27 *A priori* suspecte, cette version ne résiste pas à l'examen. *Les Soupers de la Cour de Menon*, livre de cuisine publié en 1755, comptent une recette de « gâteaux à la Madeleine » correspondant à celle qui nous est familière, sans que leur forme en coquille leur soit cependant donnée. En outre, détail important, l'ouvrage comprend également une « sauce à la Madeleine », un « gigot de mouton à la Magdeleine » et des « perdreaux à la Madelaine »³⁶. On est tenté de penser que l'utilisation de ce prénom populaire signalait la simplicité de ces recettes³⁷. Enfin, le nom de Madeleine Paulmier ne surgit, lui, qu'au milieu du XIX^e siècle³⁸.

Genèses

Du délicat maniement des sources

- 28 Si la plupart des récits ne reposent sur aucun élément tangible, quelques-uns semblent découler d'une interprétation hasardeuse des sources. Il est souvent aisé de faire dire à ces dernières ce qu'elles ne disent pas, avec plus ou moins de bonne foi. L'apparente ancienneté de certaines dénominations favorise en particulier les erreurs d'interprétation. Une enquête rapide ne laisse-t-elle pas supposer que l'on trouve trace du canelé, célèbre gâteau bordelais, dans des textes du XVIII^e siècle ? C'est omettre que les « canelats » ou « canelots » préparés au couvent des Annonciades de Bordeaux sont des friandises en forme de bâton. L'ancêtre direct du canelé a sans doute vu le jour à la fin du XIX^e siècle et leur vogue, même locale, ne remonte qu'aux années 1980³⁹.
- 29 D'aucuns arguent de la *Vie de Charlemagne* (*Gesta Karoli Magni*) rédigée par Notker le Bègue dans les années 880 pour affirmer que l'empereur franc tomba sous le charme du brie⁴⁰ ? En réalité, cette biographie, peu soucieuse de véracité historique, se borne à raconter que lors d'un voyage en une contrée indéterminée, Charlemagne se délecta d'un fromage crémeux à la croûte savoureuse et demanda à l'évêque du lieu de lui en adresser deux charrettes chaque année⁴¹.
- 30 Certaines sources permettent non seulement de remonter les siècles avec hardiesse, elles confèrent, en elles-mêmes, un prestige supplémentaire. Le cahier des charges de l'Indication géographique protégée « rillettes de Tours » ne se prive pas de tirer ce double bénéfice d'un passage du *Tiers Livre* de Rabelais (1546) : « Rabelais, écrivain tourangeau par excellence [...], témoigne aussi de la consommation des rillettes de Touraine et de leur aptitude à être transportées du fait des caractéristiques particulières du produit. » Et de citer les paroles que Panurge adresse au docteur Rondibilis : « Je vous enverrai du rillé en votre maison, et serez toujours notre ami⁴². » Le problème est que le mot « rillé » qualifiait une longue bande de lard qui n'avait rien à voir avec un hachis de viande de porc⁴³.
- 31 Quel que soit le point d'appui sur lequel reposent les légendes – une trompeuse homonymie, la lecture partielle ou audacieuse d'un passage de chronique obscur –, on demeure souvent sans certitude quant à leur formation. Un point ne fait cependant aucun doute, la quasi-totalité des fables qui circulent aujourd'hui ne remontent pas au-delà du XIX^e siècle. Leur éclosion coïncide avec la multiplication des écrits gastronomiques.

Une histoire littéraire de la cuisine

- 32 À vrai dire, la recherche des origines paraît consubstantielle à ceux-ci, et, avec elle, le souci de pallier l'absence de réponse grâce aux ressources de l'imagination ou par des hypothèses qui auront vite fait de devenir des certitudes. Le *De Honesta Voluptate* du Platina, sans doute le premier ouvrage gastronomique moderne⁴⁴, dont l'édition princeps remonte à 1470 environ, s'interrogeait déjà sur l'apparition ou l'invention de différentes préparations. Quatre-vingts ans plus tard, cette question est l'objet même du *Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano et beveno...* (1548) d'Ortensio Lando, une œuvre comique, suite de notices inventoriant les consommateurs originels et

autres découvreurs ou inventeurs de techniques ou de recettes. Des noms forgés de toutes pièces par Lando, parfois inspiré par des sources antiques. À la toute fin du XVII^e siècle, les deux volumes de *Lo Scalco alla moderna* d'Antonio Latini proposent des introductions historiques à ses recettes et reprennent, en omettant l'ironie, les affirmations de Lando⁴⁵.

- 33 L'écriture gastronomique a toujours chassé sur les terres des historiens. En France, à partir du XVIII^e siècle, plusieurs livres de cuisine innovent en se dotant de longs préambules rédigés par des hommes de lettres. Y sont discutés le statut, l'utilité et les vertus de l'art culinaire. Quelques-uns consacrent de longs développements à l'histoire de la cuisine, à l'instar de l'avertissement des *Dons de Comus* (1739) de François Marin, œuvre de deux jésuites, Pierre Brumoy et Guillaume-Hyacinthe Bougeant, ou de la préface de *La Suite des dons de Comus* (1742) par Anne-Gabriel Meusnier de Querlon. La théorie des racines italiennes de la grande cuisine française, assénée comme une évidence, apparaît avec ces ouvrages.
- 34 Au siècle suivant, l'érudition historique n'a pas cessé d'être une composante importante du discours gastronomique. Ce sont des littérateurs et non des savants qui sont à l'œuvre. Les chercheurs ne s'étant emparés de ce sujet que très récemment, cette configuration a longtemps prévalu et est encore largement valable aujourd'hui, tout comme l'habitude, chez les hommes de l'art, de conférer à leurs écrits une teinture historique. Les sources auxquelles nous nous référons dans le présent article l'attestent. Cette écriture littéraire de l'histoire de la cuisine, cette narration, ne peut se satisfaire des vides, du silence des sources, c'est d'abord elle qui est animée par le désir de donner du sens et d'apporter les réponses que les lecteurs réclament. Ajoutons à notre série d'exemples celui, particulièrement éloquent, du pâtissier Pierre Lacam, qui a commis de nombreux articles et ouvrages à la fin du XIX^e siècle. Les textes qu'il publia dans les revues *L'Art culinaire* et *La Salle à manger* regorgent d'affirmations fantaisistes formulées sans la moindre réserve sur une foule de sujets : l'invention de la pâte à choux, du fricandeau, du manqué, de la chantilly, des darioles, etc. De sympathiques divagations reprises et répétées depuis lors et où Catherine de Médicis se voit d'ailleurs réserver une place d'honneur⁴⁶.
- 35 Le recours à l'histoire n'anoblit pas seulement les produits – objets du discours –, il anoblit le discours lui-même. L'une des séductions exercées par de nombreuses légendes culinaires tient à ce qu'elles paraissent relever de la culture savante, de l'histoire, discipline instituée. Leur vraisemblance s'en trouve augmentée et, paradoxalement, renforce la crédibilité du narrateur, détenteur d'un savoir consacré. Le mécanisme de légitimation fonctionne en circuit fermé : le sérieux supposé de l'expert garantit la véracité de l'anecdote, la qualité de celle-ci – son apparente précision, son adossement à la grande histoire – valide l'autorité de l'expert. Quantité d'auteurs, peu soucieux de vérifier leurs sources ou peu regardants sur l'exactitude des faits, ont été et continuent d'être de grands pourvoyeurs de légendes ou, au moins, leurs efficaces relais. Effet pervers, le statut d'expert en histoire de la gastronomie dont bénéficient certaines plumes – et qui peut tenir au fait d'être un chef reconnu ou même au seul fait d'être publié – accroît en retour la crédibilité des récits qu'elles colportent.

Mise en folklore, mise en patrimoine

- 36 Une part notable du corpus hétérogène qui se dégage de notre enquête se lit aussi, voire d'abord, comme un discours sur le local, issu de textes qui participent de la valorisation de territoires particuliers, que cette fonction leur soit assignée par leurs auteurs ou qu'ils offrent une matière première ré-exploitable à cette fin. L'alimentation entre dans la construction d'un imaginaire et de traditions qui fondent la spécificité et l'identité d'une contrée. Cette qualité explique en partie la vitalité des histoires que nous avons passées en revue et le succès qu'elles rencontrent auprès d'un large public. Van Gennep considérait que le patriotisme, familial, local ou national, constituait l'un des plus puissants facteurs de formation des légendes, ces dernières se nourrissant du désir, conscient ou non, de glorifier son groupe d'appartenance. Les légendes culinaires ne font pas exception à cette règle⁴⁷.
- 37 On peut se demander si, à l'époque moderne, certaines spécialités n'étaient pas déjà, sur place, l'objet de légendes. En 1891, l'homme de lettres Charles Thuriet signale le « conte populaire » selon lequel les craquelins de Baume-les-Dames (Franche-Comté) seraient le fruit de la transformation des crottes de l'âne de saint Martin⁴⁸, tandis qu'un article de 1908 parle d'une « légende que nous ont contée nos parents », similaire à celle rapportée par Thuriet, mais concernant les craquandoules de Dunkerque cette fois⁴⁹. S'agissait-il d'histoires transmises depuis de très nombreuses décennies ? Rien n'est exclu. Néanmoins, on l'a dit, sauf exception, les récits ayant survécu jusqu'à nous ne datent pas d'avant les années 1850.
- 38 Que cette période corresponde à la prolifération des écrits gastronomiques est certain, mais les dernières décennies du XIX^e siècle correspondent aussi au moment où de nombreux esprits se prennent de passion pour la « culture populaire » sous toutes ses formes. L'alimentation n'est pas restée à l'écart de cette grande séquence de cristallisation des traditions : savoirs et savoir-faire furent appréhendés en tant que *folklore épulaire*⁵⁰, parallèlement aux autres types de folklore. Dominique Poulot parle de *patrimonialité*, et non de *patrimonialisation*, pour caractériser la « place sensible et intime [d'objets] au sein des consciences individuelles ou des groupes sociaux⁵¹. » Si nous reprenons cette terminologie, le XIX^e siècle voit le culinaire entamer son entrée en patrimonialité. Notons que l'emploi le plus ancien des termes *patrimoine culinaire* et *patrimoine gastronomique* semble remonter à la seconde édition de *L'Art du bien manger* d'Edmond Richardin, en 1913⁵².
- 39 La littérature a été l'un des modes d'expression de cette sensibilité nouvelle et l'un des moyens de son élaboration⁵³. De nombreuses publications historiques ont également joué ce rôle et certains travaux ont été à l'origine d'erreurs promises à une belle postérité. Un article de 1918 de Georges Gassies, professeur de lettres classiques au collège de Meaux, a probablement initié la légende de Charlemagne et du brie⁵⁴. Plus récemment, les livres de l'abbé Moufflet et Jacques Charles sur Pithiviers ont accrédité l'idée que le pain d'épices a été introduit dans la région à la fin du X^e siècle par Grégoire de Nicopolis. Venu d'Arménie, il vivait en ermite dans une grotte et accueillait ses visiteurs avec un gâteau au miel et aux épices, souvenir de sa terre natale. En 2001 fut fondée, à Pithiviers, la Confrérie du pain d'épices de saint Grégoire de Nicopolis⁵⁵.
- 40 Au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, les confréries sont d'ailleurs une instance efficace de création ou de propagation des légendes. Ne se plaisent-elles pas à instrumentaliser un imaginaire médiéval à leur profit, alors que toutes ont vu le jour au

xx^e siècle ? Celle des Lichonneux de la tarte Tatin a ainsi lancé les premières anecdotes autour de la naissance de la prestigieuse pâtisserie en 1979⁵⁶. Les entreprises, syndicats de producteurs ou artisans constituent d'autres entités capables d'initier ou de perpétuer – et de valider – une narration apte à susciter l'adhésion. On a l'a vu avec les bêtises de Cambrai, on mentionnera aussi les « véritables macarons de l'abbaye de Cormery ». Dans chaque boîte, une notice signale que leur forme en anneau a été choisie au VIII^e siècle par un moine : un concours de circonstances le conduisit à s'inspirer du nombril d'un frère pour façonner l'apparence des gâteaux du monastère⁵⁷.

- 41 Prolongeant un processus entamé depuis près d'un siècle et demi, la prospérité des légendes culinaires est aujourd'hui garantie par la nouvelle séquence de patrimonialisation du culinaire qui s'est ouverte à la fin du xx^e siècle et qui relève du phénomène d'inflation patrimoniale généralisée contemporain⁵⁸. Dans ce contexte, les légendes s'articulent à d'autres représentations et constructions intellectuelles, les notions de terroir et de tradition notamment⁵⁹. Toutes répondent à un besoin de ré-enchantement de l'alimentation, qui passe par un désir d'enracinement dans le temps et l'espace. Paradoxe, la légende semble donc aussi portée par une quête d'authenticité.
- 42 Cette vitalité tient en outre aux modalités générales actuelles de production du discours qui renforcent les mécanismes décrits précédemment, les fonctions remplies par les légendes restant inchangées. Avec les nouveaux médias, tout un chacun a la capacité de bâtir une narration, sur le local comme sur l'alimentation. L'expertise de ceux qui délivrent une information importe moins que jamais, toute fable bénéficie d'une forme de légitimation par le nombre. Dans le domaine culinaire, plus que l'inédit, la reconduction d'histoires préexistantes paraît d'ailleurs dominer : des centaines de sites corroborent la véracité d'un fait, et tant pis s'ils se copient les uns les autres. Cette diffusion facilite et conforte de surcroît celle opérée par les médias classiques. Ce qui aurait pu rester confidentiel ou local est désormais susceptible de jouir d'une diffusion planétaire. Or, répétons-le, une légende est d'abord une erreur ayant su séduire un grand nombre d'individus.

NOTES

1. - BRUNVAND, Jan Harold, BRUNVAND, Erik. *The Truth Never Stands in the Way of a Good Story*. Urbana : University of Illinois Press, 2000.
2. - L'ouvrage de ANDEL, Pek van et BOURCIER, Danièle. *De la sérendipité dans la science, la technique, l'art et le droit* [2009]. Paris : Hermann, 2013, réserve d'ailleurs une place à l'alimentation. Point d'un grand intérêt pour nous, la catégorisation des types de sérendipité en fonction des sources paraît toutefois éminemment discutable (chap. VIII, « Les sources et traditions de la sérendipité »).
3. - SENDER, S. G., DERRIEN, Marcel. *La Grande Histoire de la pâtisserie-confiserie française*. Genève : Minerva, 2003, p.178. Par commodité, j'ai fait le choix de ne recenser qu'une ou deux occurrences de chaque légende et, par conséquent, de n'en donner qu'une seule version, bien que des variantes, parfois notables, soient systématiquement repérables.

4. - GILLIERS, Joseph. *Le Cannaméliste français...* Lunéville : chez l'auteur, 1751, p. 20-21 ; VIARD, André, FOURET. *Le Cuisinier royal ou l'Art de faire la cuisine...* Paris : J.-N. Barba, 1820, p. 388.
5. - Site de la maison Afchain : <http://www.betisesdecambrai.fr> [consulté le 16/04/2019]. La maison Despinoy revendique également la paternité de ce bonbon et raconte une anecdote similaire, voir le site : <https://www.betises-cambrai-despinoy.fr/notre-histoire.html> [consulté le 02/05/2019].
6. - *Nord Pas-de-Calais : produits du terroir et recettes traditionnelles* [1992]. Paris : Albin Michel/CNAC, coll. « L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France », 1994, p. 95-96.
7. - « Ganache », voir Wikipédia, <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ganache> [consulté le 27/01/2018]. Cet article, qui use du conditionnel, renvoie à un ouvrage du célèbre pâtissier Pierre Hermé : *Le Grand Livre du chocolat : 380 recettes*. Vevey : Mondo, 2007.
8. - Voir le site de la maison Papillon : <http://www.roquefort-papillon.com/fr-decouvrir-le-roquefort> [consulté le 19/04/2019].
9. - BURTSCHY, Bernard. « La belle histoire du pineau des Charentes ». *Le Figaro.fr Vin*, 24 mars 2012, voir le site : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaître-deguster/o28657-la-belle-histoire-du-pineau-des-charentes> [consulté le 19/04/2019].
10. - BRÉCOURT-VILLARS, Claudine. *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*. Paris : Stock, 1996, p. 170.
11. - BIENASSIS, Loïc, CAMPANINI, Antonella. « La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe ». Dans BRIOIST, Pascal, QUELLIER, Florent (dir.). *La Table de la Renaissance. Le mythe italien*. Rennes/Tours : PUR/PUFR, 2018, p. 81-82.
12. - Pour l'ensemble de ce paragraphe, je renvoie à : BOISARD, Pierre. *Le Camembert, mythe français*. Paris : Odile Jacob, 2007.
13. - L'étranger comme menace est l'un des grands thèmes des légendes urbaines : RENARD, Jean-Bruno. *Rumeurs et légendes urbaines* [1999]. Paris : PUF, 2010, p. 103-106.
14. - LAURIOUX, Bruno. « Un désir d'or : remarques sur la production et les usages alimentaires du safran au Moyen Âge ». Dans DURAND, Aline. *Plantes exploitées, plantes cultivées : cultures, techniques et discours. Études offertes à Georges Comet*. Aix-en-Provence : Publications de l'université de Provence, 2007, p. 77-94.
15. - ZOHARY, Daniel, HOPF, Maria et WEISS, Ehud. *Domestication of plants in the old world: the origin and spread of domesticated plants in south-west Asia, Europe, and the Mediterranean Basin* [1988]. Oxford : Oxford University Press, 2012, p. 141.
16. - SOLNON, Jean-François. *Catherine de Médicis* [2003]. Paris : Perrin, 2009, p. 352. La place manque ici pour rendre compte de la richesse de ce gisement de légendes : BIENASSIS, Loïc, CAMPANINI, Antonella. Art. cit.
17. - GOTTSCHALK, Alfred. *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris : Hippocrate, 1948, p. 115-116. Gottschalk commence son récit par : « Une légende veut que ». Dix ans plus tôt, dans le *Larousse gastronomique*, la notice débute par un catégorique : « L'origine de cette délicieuse pâtisserie [...] est très ancienne » (MONTAGNÉ, Prosper, GOTTSCHALK, Alfred. *Larousse gastronomique*. Paris : Larousse, 1938, p. 373).
18. - *Île-de-France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris : Albin Michel/CNAC, coll. « L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France », 1993, p. 65-69 ; CHEVALLIER, Jim. *August Zang and the French Croissant: How Viennoiserie Came to France* [2009]. North Hollywood : Chez Jim Books, 2010.
19. - Voir le site de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/show_texte/3758 [consulté le 13/05/2019]. À ma connaissance, tous les auteurs s'abstiennent de citer leurs sources à ce sujet : JANIN, Bernard, GOBELIN, Roger. « Le fromage de Saint-Marcellin : une industrie fromagère et ses problèmes ». *Revue de géographie alpine*, 1973, 61-1, p. 63 ; FONVIEILLE, René. *La Cuisine dauphinoise à travers les siècles*. Grenoble : Terre et Mer, 1983, p. 83.

20. - Voir le site : <http://www.confriedubriedemeaux.fr/le-brie-de-meaux/son-histoire> [consulté le 12/05/2019].
21. - RENARD, Jean-Bruno. *Op. cit.*, p. 61-62. Une définition qui rejoint celle énoncée par Van Genneep un siècle plus tôt : VAN GENNEP, Arnold. *La Formation des légendes*. Paris : Flammarion, 1910, p. 28.
22. - RENARD, Jean-Bruno. *Op. cit.*, p. 70-84.
23. - VAN GENNEP, Arnold. *Op. cit.*, p. 166-169.
24. - Site officiel de la municipalité de Pithiviers : <http://www.pithiviers.fr/fr/information/82856/specialites> [consulté le 19/04/2019].
25. - *Région Centre. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris : Albin Michel/IEHCA, coll. « *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* », 2012, p. 153-156.
26. - Site du Syndicat des volailles fermières de la Drôme : <http://volailles-drome.fr/pintadeaux/pintadeaux-de-la-drome.php> [consulté le 19/04/2019].
27. - DONKIN, Robin Arthur. *Meleagrides. An Historical and Ethnogeographical Study of the Guinea Fowl*. Londres : Ethnographica, 1991, p. 22-23 et 43.
28. - MUSSET, Benoît. *Vignobles de Champagne et vins mousseux (1650-1830) : histoire d'un mariage de raison*. Paris : Fayard, 2008, p. 88-92.
29. - Pour un survol et une analyse critique de l'historiographie traditionnelle des techniques : PÉREZ, Liliane. « Savoirs techniques, et migrations : l'histoire face aux mythes ». *Documents pour l'histoire des techniques. Nouvelle série*, 15, 2008, p. 3-9 ; *Ead.* « L'invention technique et les figures de l'inventeur (XVIII^e-XX^e siècles). Préface ». *Documents pour l'histoire des techniques. Nouvelle série*, 17, 2009, p. 7-10.
30. - ABIVEN, Karine. « Eurêka ! Anecdotes emblématiques au temps de la science expérimentale ». Dans AÏT-TOUATI, Frédérique, DUPRAT, Anne (dir.). *Histoires et Savoirs : anecdotes scientifiques et sérendipité aux XVI^e et XVII^e siècles*. Berne : Peter Lang, 2012, p. 34. « La difficulté qu'il y a à décrire et plus encore à analyser intellectuellement un problème social explique le succès des rumeurs et des légendes urbaines ». CAMPION-VINCENT, Véronique et RENARD, Jean-Bruno. *De source sûre : nouvelles rumeurs d'aujourd'hui*. Paris : Payot, 2002, p. 333.
31. - KRIS, Ernst, KURZ, Otto. *L'Image de l'artiste. Légende, mythe et magie* [1934]. Paris : Rivages, 1987, p. 37-93 ; ABIVEN, Karine. *Art. cit.*, p. 28-33.
32. - Ce qui n'empêche pas quelques grands noms de la cuisine de se voir parfois attribuer des créations qui ne sont pas les leurs. On prête ainsi souvent à Antonin Carême l'invention des éclairs et des profiteroles modernes, ce qui est faux.
33. - SILLIÈRES, Antoine. « La véritable histoire de la papillote lyonnaise ». *Lyon Capitale*, 24 décembre 2016. Voir le site : <http://www.lyoncapitale.fr/Journal/Communs/Univers/A-table/Actualite/Lyon2/La-veritable-histoire-de-la-papillote-lyonnaise> [consulté le 19/04/2019].
34. - TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*. Paris : Bordas, 1987, p. 419. L'historienne Janine Garrisson en fait, elle, l'un des trois pâtisseries de Catherine de Médicis : GARRISSON, Janine. *Catherine de Médicis : l'impossible harmonie*. Paris : Payot, 2002, p. 132.
35. - CAFFIER, Michel. *Il était une fois... La madeleine. Histoire et recettes d'un produit d'exception lorrain*. Strasbourg : La Nuée bleue, 2006, p. 14-40. L'auteur traite de ce qu'il appelle la « légende de Madeleine Paulmier », mais sans véritablement remettre en cause l'existence de la jeune servante. Il relate, assez confusément, les multiples récits qui se sont ajoutés, mêlés, au cours du XIX^e siècle.
36. - MENON. *Les Soupers de la Cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens pour servir les meilleures tables*. Paris : Guillyn, 1755, I, p. 136 et 403, II, p. 442 et III, p. 282.
37. - On constate que la traduction anglaise des *Soupers de la Cour* rend l'intitulé de ces recettes par « *Common small Cakes* » et « *Common simple sauce* » (*The Professed Cook; Or, the Modern Art of*

Cookery, Pastry and Confectionary, made plain and easy... Londres : R. Davis, T. Caslon, 1769, p. 38 et 410).

38. - COUSIN de COURCHAMPS, Pierre-Marie-Jean. *Néophysiologie du goût, ou Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne...* Paris : Au bureau du Dictionnaire général de Cuisine, 1839, p. 311. L'auteur donne la recette de la madeleine sans se référer à Stanislas Leszczynski : « Gâteau à la Madeleine (suivant la recette de Madeleine Paumier, pensionnaire et ancienne cuisinière de Mme Perrotin de Barmond) ». On lit généralement que Grimod de La Reynière fut le premier à donner cette précision, il n'en est rien. Il cite simplement, en passant, des « magdeleines », qui sont à l'évidence des gâteaux (*L'Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif*, 5^e année, 1807, p. 76).

39. - *Aquitaine. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris : Albin Michel/CNAC, coll. « L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France », 1997, p. 87-89.

40. - ANDROUËT, Pierre, CHABOT, Yves. *Le Brie. Fromage des Rois. Rois des Fromages*. Étrépilly : Presses du Village, 1985, p. 30-31. Les auteurs se réfèrent aux « mémoires [...] du moine Eghinard (sic) de Saint-Gall (re-sic) ».

41. - TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *Op. cit.*, p. 96. Dans cette version, l'anecdote concerne à la fois le roquefort et le brie. Pour une déconstruction minutieuse de cette fable : ROSE JONES, Heather. « Charlemagne's Cheese: a study in the un/reliability of sources ». Voir le site: <http://heatherrosejones.com/simplearticles/charlemagnescheese.html> [consulté le 02/05/2019].

42. - Voir le site de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/show_texte/4021 [consulté le 13/05/2019].

43. - GODEFROY, Frédéric. *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes, du IX^e au XV^e siècle*. Paris : Émile Bouillon, 1889-1902, t. VII, p. 184.

44. - Sur l'existence d'un discours gastronomique médiéval, nous renvoyons à : LAURIOUX, Bruno. *Écrits et images de la gastronomie médiévale*. Paris, BnF, 2011, p. 59-70.

45. - Voir : CAMPANINI, Antonella. « Connaître l'origine : les produits, les recettes et leurs inventeurs. Trois exemples italiens (XV^e-XVII^e siècle) ». Dans *Ead., SCHOLLIERS, Peter, WILLIOT, Jean-Pierre (dir.). Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*. Bruxelles : Peter Lang, 2011, p. 25-44.

46. - LACAM, Pierre, CHARABOT, Antoine. *Le Glacier classique et artistique en France et en Italie*. Vincennes/Paris : Chez les auteurs, 1893, p. 34-180.

47. - VAN GENNEP, Arnold. *Op. cit.*, p. 261-263.

48. - THURIET, Charles-Émilien. *Traditions populaires du Doubs*. Paris : E. Lechevalier, 1891, p. 231.

49. - DEBACKER, Émile. « Les origines de la Saint-Martin ». *Société dunkerquoise pour l'encouragement des sciences, des lettres et des arts*, 1908, 48, p. 211-212. Nous n'avons laissé aucune place aux explications miraculeuses dans notre typologie, rarissimes, elles ne sont pas (ou plus) objet de croyance et relèvent par-là même du conte – perçu comme une fiction – et non de la légende.

50. - Qui a rapport aux repas, à la table (Littré).

51. - POULOT, Dominique. *Une histoire du patrimoine en Occident XVIII^e-XXI^e siècle, du monument aux valeurs*. Paris : PUF, 2006, p. 21. Pour Dominique Poulot, la mise en patrimoine d'un objet suppose qu'il bénéficie d'un statut légal ou administratif particulier.

52. - RICHARDIN, Edmond. *La Cuisine française du XIV^e au XX^e siècle. L'Art du bien manger...* Paris : Éditions d'art et de littérature, 1913, p. 194 et 254.

53. - Je me permets de renvoyer à mon article : BIENASSIS, Loïc. « La place et les usages du culinaire dans les revues régionalistes françaises de la Belle Époque ». *Volkskunde: Tijdschrift over de cultuur van het dagelijks leven*, 2018, 119-3, p. 279-301.

54. - GASSIES, Georges. « De Charlemagne et du fromage de Brie ». *Revue des études anciennes*, 1918, 20/2, p. 121-124. Georges Gassies fut pendant quarante ans vice-président de la Société littéraire et historique de la Brie.

55. - CHARLES, Jacques. *Pithiviers à travers les siècles*. Pithiviers : Courrier du Loiret, 1964, p. 90. Jacques Charles reprend un article de 1947 de l'abbé Moufflet, ancien conservateur du musée de Pithiviers.

56. - Non pas, d'ailleurs, la légende de la tarte qui se renverse en tombant mais une version où la recette découle d'une étourderie. Voir : DELÉTANG, Henri. *La Tarte Tatin. Histoire et légendes*. Saint-Cyr-sur-Loire : Alan Sutton, 2011, p. 104-106.

57. - *Région Centre. Produits du terroir et recettes traditionnelles. Op. cit.*, p. 142-144.

58. - BIENASSIS, Loïc. « Les chemins du patrimoine : de Notre-Dame au camembert ». Dans CAMPANINI, Antonella, SCHOLLIERS, Peter, WILLIOT, Jean-Pierre (dir.). *Manger en Europe. Op. cit.*, p. 45-91.

59. - GUERRERO, Luis, GUÀRDIA, Maria Dolors, XICOLA, Joan [et al.]. « Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study ». *Appetite*, 2009, 52-2, p. 345-354.

RÉSUMÉS

Qu'il s'agisse des grandes vedettes de notre panthéon gourmand – le camembert, la baguette, la tarte Tatin – ou de mets de réputation beaucoup plus locale – les petits pâtés de Pézenas, les pralines de Montargis... –, quantité d'histoires entourent les origines d'innombrables recettes et produits, parfois juste improbables mais le plus souvent indiscutablement fausses. Beaucoup de ces légendes ont été forgées au XIX^e siècle, d'autres sont apparues beaucoup plus récemment. Toutes résistent sans trop de difficulté aux réfutations des historiens. Nous nous proposons de sonder ce vaste *corpus* de récits, d'identifier et de dégager des schémas récurrents qui les structurent et d'interpréter les fonctions qu'ils remplissent. Pourquoi suscitent-ils une aussi forte adhésion ? À quoi servent-ils ? Parmi les différents rôles assumés par ces légendes, nous questionnons en particulier l'hypothèse selon laquelle elles seraient à la fois l'expression d'un processus d'appropriation collective et un outil au service de celui-ci, autrement dit, le symptôme et l'instrument de la mise en patrimoine du culinaire.

Whether the subject is the star items in the French food pantheon—camembert, the baguette, the tarte Tatin—or specialties of more local renown—'petits pâtés' from Pézenas, Montargis pralines—, a wealth of stories surrounds the origins of innumerable recipes and products. These stories are generally dubious and, more often than not, completely and indisputably false. Many of them were invented in the nineteenth century, while others appeared much more recently. None offer much resistance to the research and refutations of historians. Our proposal here is to analyse this vast corpus of narratives, to identify the recurrent motifs that structure them and to interpret the functions they fulfil. Why are they given such enthusiastic credence? What purpose do they serve? Among the various roles played by these legends, we are particularly interested by the hypothesis which suggests that they are at one and the same time the expression of a process of collective appropriation and a tool that serves this appropriation, in other words, the symptom and the instrument for defining food and cooking as heritage.

INDEX

Keywords : food, guild, cooking, cheese, gastronomy, legend, gastronomic heritage, heritage identification, narrative, serendipity, tradition

Mots-clés : alimentation, confrérie, cuisine, fromage, gastronomie, légende, patrimoines gastronomiques, patrimonialisation, récit, sérendipité, tradition

AUTEUR

LOÏC BIENASSIS

Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation/Université de Tours

loic.bienassis@iehca.eu