Pot à jus, pot à crème. Petite enquête gastronomique sur un objet mal compris

Juice pot and cream pot, a gastronomical enquiry into a misunderstood object

Jean-Michel Garric

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25599>

DOI : 10.4000/insitu.25599

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Jean-Michel Garric, « Pot à jus, pot à crème. Petite enquête gastronomique sur un objet mal compris », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 12 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25599> ; DOI : 10.4000/insitu.25599

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.

Pot à jus, pot à crème. Petite enquête gastronomique sur un objet mal compris

Juice pot and cream pot, a gastronomical enquiry into a misunderstood object

Jean-Michel Garric

- 1 Il en va des objets de table comme de tout ustensile ou accessoire créé pour répondre à des besoins pratiques ou satisfaire une mode : dès qu'ils perdent leur raison d'être au fil de l'évolution des sociétés, leur signification disparaît avec l'arrêt de leur emploi quotidien. Et quoique la relégation soit parfois récente, l'oubli dans lequel ils sont tombés peut être tel que tout essai d'interprétation s'apparente à la résolution d'une énigme. Un cas représentatif est celui du pot à jus, dont le mode d'emploi fut si bien égaré que circulent à son sujet des informations incertaines et contradictoires.
- 2 Pot à jus, donc. Ou pot à crème. Ou les deux à la fois. Ou successivement. Deux noms, en tout cas, désignant une petite tasse couverte de faible contenance qui, selon l'hypothèse courante, aurait eu des usages distincts entre le second quart du XVIII^e siècle et le début du XIX^e (**fig. 1**). Est-ce bien le cas ? Qu'en est-il de cet objet, de son nom et de son véritable emploi ? Et tout d'abord, qu'en a-t-on dit depuis la fin du XX^e siècle ?

Figure 1

Pots à crème en faïence fine polychrome, Toulouse, vers 1800. Musée des Arts de la table (inv. 2012.7.6.0).

Phot. Jean-Michel Garric. © Conseil départemental de Tarn-et-Garonne, service de Belleperche, 2012.

Mélange et quiproquo

- 3 L'opinion la plus répandue dans les travaux historiques et désormais sur internet soutient que le pot à jus aurait été utilisé en France pour boire un « jus » présenté le plus souvent comme salé mais que les auteurs ne caractérisent jamais. Dans un second temps, il aurait changé d'identité en glissant vers le dessert pour contenir de la crème.
- 4 Dans le *Vocabulaire typologique des objets civils domestiques* (1984), l'entrée correspondant à cet objet est au nom du « pot à crème », à juste titre puisque ce terme est le plus récent, « pot à jus » n'étant plus d'actualité. La définition le prend néanmoins en considération¹ :

Pot à crème. Petit récipient circulaire généralement couvert, en céramique, à fond plat ou sur pied bas, muni d'une anse latérale et dont la hauteur, couvercle compris, n'excède pas 9 cm, contenant une part individuelle de crème. Les pots à crème sont toujours en série et parfois disposés sur un plateau assorti. Le pot à jus, de même forme que le pot à crème, le précède dans le temps et semble avoir été utilisé pour une préparation plus riche que chaque convive rajoute à sa portion. Comme les pots à crème, les pots à jus sont en série.

- 5 Les notes apportent cette précision : « L'appellation comme l'usage du pot à crème semble apparaître à la fin du XVIII^e s ; jus ou bouillon « préparation pour nourrir les potages, les ragoûts » »². Les termes de l'ambiguïté sont bien posés : le pot à jus appartient à la typologie du pot à crème, sa forme est identique, pourtant il lui serait antérieur et s'en démarquerait par la fonction. Il n'y a toutefois pas de certitude sur la date d'apparition du second, ni sur la nature du contenu que l'on servait dans le premier : il s'agirait d'une préparation « plus riche » que la crème, semble-t-il ,

destinée à « nourrir » certains plats selon les informations tirées des ouvrages anciens. Mais que signifie « nourrir » dans le langage culinaire du XVIII^e siècle ?

- 6 Malgré la correspondance morphologique évidente entre le pot à jus et le pot à crème, indice d'une possible identité d'usage, la conviction d'une nette différence est profondément ancrée puisque leur dénomination respective semble l'imposer. Le pot à jus, estime-t-on en général, ne saurait contenir des crèmes, sinon ce serait un pot à crème. En 1975, on pouvait lire dans *L'Estampille* : « Ainsi, de petits pots couverts avec anse, groupés par six ou par sept sur trois ou quatre plateaux, contiennent des jus sucrés à base de fruits, pour les venaisons³. » En 1978, dans *Porcelaine de Vincennes, les origines de Sèvres*, il est écrit que le pot à jus recevait « des jus de viande, de légumes ou de poissons »⁴ et vingt ans plus tard, une reconstitution de table présentant des pots à jus dont l'un, ouvert, contient un bouillon de type consommé, illustre un ouvrage consacré à l'art de vivre du Premier Empire⁵.
- 7 Depuis plus de quarante ans, l'option « liquide salé » semble faire l'unanimité chez les historiens, et néanmoins l'interrogation subsiste, non sans entretenir une confusion sur la nature du jus : « Quel jus contenaient ces pots ? Les avis sont aujourd'hui encore partagés : jus relevés, épicés pour les uns, jus sucrés pour les autres. Si l'on s'en réfère au *Cannamériste français*⁶, il serait licite d'opter pour la version jus sucrés car "jus est une substance liquide qu'on tire de plusieurs fruits en les exprimant ou en les faisant fondre sur le feu"⁷. »
- 8 Le site web du musée des Arts décoratifs (Paris) indiquait encore récemment que « l'usage du petit pot à anse reste indéterminé. À partir de 1750 il peut être pot à jus ou pot à crème ». Cette mention confirme l'existence d'un doute tout en suggérant toujours deux usages distincts. Cependant, par habitude et par répétition, la version salée prédomine : « proposés à chaque convive, ils contenaient le jus épais des rôtis⁸. »
- 9 Il en va de même au Royaume-Uni, où l'avis est tranché. « Pot à jus » y est parfois traduit par « *juice pot* » voire « *gravy pot* »⁹, bien que le *gravy* soit étranger à la tradition française, et le site web du Victoria & Albert Museum (Londres) énonce :

Cups of this type were originally intended for serving meat juices and similar reductions made from fish or vegetables. The shape is known as a « pot a jus » in France. « Jus » (literally « juice ») reduced or extracted from meat, fish and vegetables was an essential flavouring of eighteenth-century french savoury dishes, and these cups could have been used by diners to flavour their food, as well as for enjoying such juices drunk on their own. Some may also have been used for juices extracted from fruit. By the late eighteenth-century these pots were also known as « pots à crème » and were used to serve custard. In England vessels of this form were used only for serving custard and other similar foodstuffs during the dessert course¹⁰.
- 10 Cette explication est empruntée à la seule monographie disponible sur ces objets, écrite par Mme Ulla Stafford, antiquaire à Londres¹¹. L'ouvrage, dès son titre, ne manque pas de reconnaître que pots à jus et pots à crème sont un même type, mais il insiste sur une stricte différence d'emploi à caractère national. Mme Stafford affirme en effet que les pots ne servaient en France qu'à boire des jus de viande (« *it contained hot meat juice from the roast which formed a very thin but exquisite and highly concentrated soup : a consommé, also known as a Bouillon* »), usage, dit-elle, tout à fait inconnu en Angleterre où, pour cette raison, au moment de leur importation, les pots auraient été utilisés pour la crème, devenant des *custard pots*, ou *custard cups* sans le couvercle. Toujours d'après Mme Stafford, ce sont les bourgeois français du XIX^e siècle, très tardivement, qui ont à

leur tour affecté les pots à l'usage de la crème¹². Précisons d'emblée qu'il est impossible de souscrire à cette hypothèse, pas plus qu'à l'absorption directe des jus de viandes rôties qui n'étaient ni des consommés ni des bouillons.

- 11 Il est donc aisé de constater que depuis les années 1970, le mot « jus », parce qu'il aiguille l'historien sur une voie qui semble logique, est à l'origine de contresens et de confusions. La question de base, qui ne semble pas avoir été posée, est celle du jus. Comment le cuisinait-on, à quoi servait-il et, par voie de conséquence, peut-il se rattacher à l'objet ?

Le jus : « la nouvelle cuisine est toute en jus et en coulis »¹³

- 12 En 1742, Menon publie *La Nouvelle Cuisine*¹⁴, dont la préface énonce que « la délicatesse de la Table, augmentée depuis peu par le goût exquis de plusieurs seigneurs qui ont contribué à perfectionner leurs chefs de cuisine, a fourni matière de réformer les anciens Ragoûts, pour les mettre dans un goût nouveau ». Cette réforme fait un grand usage des coulis et des jus, à partir desquels sont élaborés ou améliorés de nombreux mets. Ils sont les deux versions, l'une recherchée, l'autre plus simple, d'un auxiliaire fondamental dont la cuisine française fit un usage croissant jusque sous le Premier Empire.
- 13 Pour comprendre le jus, il faut faire état de son équivalent d'élite, le coulis, préparé à base de chair (veau, bœuf, gibier, jambon, lard), mais aussi, en fonction des besoins, de poisson ou d'écrevisses. Les viandes, cuites à l'étouffée avec des racines (carotte, panais...), doivent s'attacher à la casserole, gratiner sans brûler et libérer leurs sucs qui forment une glace. On mouille alors avec un roux liquide préparé au bouillon, puis le tout est mitonné à feu doux, dégraissé, passé enfin à l'étamine. Seul le résultat liquide est conservé. Il s'agit d'une préparation coûteuse, délicate à réaliser, rarement réussie en sa perfection parce qu'elle prend très vite un goût de brûlé si l'on n'y veille pas. On parle de coulis blanc, roux ou blond selon l'ingrédient principal qui lui donne sa couleur, laquelle doit être celle du plat auquel on mêle le coulis.
- 14 C'est dire l'importance qu'on lui accorde au XVIII^e siècle car cette alchimie culinaire, à une époque où l'on ne jure que par essences et réductions, est primordiale : placés à portée de main du cuisinier, les coulis sont employés comme liaison et colorant dans les sauces, potages, entrées, braises, entremets de légumes et ragoûts de toutes sortes, mais ils enrichissent aussi et parfument le bouillon dans lequel cuisent les ingrédients d'un potage. Un coulis mal fait ruine le plat dans lequel on l'introduit et dont dépend sa réussite car, selon Grimod de La Reynière, « le Coulis est aux ragoûts ce qu'est la physionomie à l'homme. C'est lui qui leur donne l'esprit, la couleur et la vie. Sans un bon Coulis, une entrée ne ressemble à rien, parce qu'elle ressemble à tout. On peut dire qu'il est aux différens mets ce qu'est le style aux ouvrages »¹⁵. Il précise en outre une réalité établie dès l'apparition de la nouvelle cuisine, vers 1740, et perpétuée par la seconde « nouvelle cuisine » des années 1780, à savoir que les coulis sont « une branche très-importante de la haute cuisine », car ils entrent dans la plupart des ragoûts qu'ils servent... « à nourrir »¹⁶.
- 15 « Nourrir ». N'est-ce pas l'objectif parfois assigné de nos jours par les historiens au contenu du pot à jus ? Or, les coulis ne sortent pas tels quels de la cuisine. Il suffit de se

représenter les étapes du processus de confection, de considérer leur emploi comme liaison et pour donner plus de consistance et de saveur, confirmé par toute la littérature culinaire, pour comprendre qu'ils n'étaient pas destinés à la consommation directe. Il s'agissait d'un auxiliaire précieux, essentiel¹⁷, mais seulement d'un auxiliaire. Il en était de même pour le jus.

- 16 Trente ans avant Menon, Louis Liger écrivait en 1713 : « Il n'y a rien qui nourrisse plus un ragoût et un potage qu'un bon jus et qu'un coulis bien fait » ; « les jus sont fort utiles en cuisine pour nourrir la plupart des ragoûts et des potages qu'on sert » ; « cela leur donne un relief extraordinaire »¹⁸. À cette date, les jus sont encore peu variés et d'une technicité archaïque, ainsi celui de mouton, d'un goût puissant, est-il issu d'une viande cuite pressée jusqu'à épuisement, salé puis acidulé au jus de citron¹⁹. Ils se diversifient et se complexifient avec la nouvelle cuisine. Plus simple que la confection d'un coulis, celle d'un bon jus n'est cependant pas à la portée de tous : la casserole est foncée d'oignons sur lesquels on place des parures de lard, de la graisse de bœuf ou de mouton, ou bien du beurre, puis les viandes : gros morceaux, parures de côtelettes, issues de volailles. On termine par des carottes, bouquet garni, gousses d'ail, clous de girofle et une grande cuillerée de bouillon ou d'eau salée. On fait suer à couvert et à feu vif. Lorsque cela commence à attacher, on laisse caraméliser jusqu'à formation d'une glace dégageant un arôme auquel le cuisinier reconnaît que le jus est « pincé ». Alors il dégraisse, déglace à l'eau ou au bouillon, pour ensuite laisser mijoter de deux à quatre heures à feu doux avant de passer au tamis et de mettre en pot. Il s'agit du même processus que pour les coulis mais les ingrédients sont moins délicats et l'effet gustatif beaucoup moins recherché.
- 17 L'extrait ainsi obtenu permet de préparer des plats classiques (œufs, épinards ou oseille au jus) et surtout de corser une préparation faible en goût, de la relever - c'est-à-dire « nourrir » pour employer le terme exact - ou de la colorer, voire pour ces deux raisons à la fois²⁰. Tel était le jus, ce que confirme le tome IX de l'*Encyclopédie* en 1765 : « On se sert beaucoup de jus dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. »
- 18 Les ouvrages, du XVII^e au XIX^e siècle, sont formels : moins fin que le coulis, le jus en a la fonction et il est indispensable au point qu'en 1739, Menon va jusqu'à donner une recette de jus à la minute : « quand on est pressé et que l'on n'a point de temps de faire un jus, il faut prendre du bon bouillon, le faire réduire sur le feu, et le faire attacher comme pour un autre jus, et pour qu'il n'ait point un goût si âcre, y mettre tant soit peu de lard fondu²¹. »
- 19 Dès lors, comment admettre que les pots à jus aient pu contenir ce type de préparation ? Imagine-t-on ce concentré puissant, « âcre » comme le dit Menon, issu d'un déglacage mitonné au roux durant plusieurs heures, servi dans de délicats petits pots aux convives d'un repas prié ? Quelle maîtresse, quel maître de maison ayant un goût raffiné et les moyens de posséder un service de pots à jus aurait osé y présenter ce qui n'était qu'un élément du travail de son cuisinier ? On objectera que le jus pourrait être un consommé, c'est-à-dire un bouillon amené à un point particulier de réduction, mais cela n'est pas plus envisageable car il ne faut pas confondre le « consommé restaurant » du XVIII^e siècle, qui est un bouillon servi aux malades, convalescents et femmes enceintes, en aucun cas lors d'un repas convié, avec le consommé dit « quintessence », qui est un équivalent du jus, plus liquide²², qu'il pouvait remplacer si on le réduisait jusqu'à la glace et destiné comme lui à la confection de potages, sauces ou fonds.

- 20 S'il ne s'agissait pas de jus de cuisine, quel était donc ce jus qui donna son nom au pot à jus et comment en serait-on venu au pot à crème ? C'est ici que l'option sucrée prend tout son sens.

À propos des crèmes et surtout des gelées

- 21 Avec la nouvelle cuisine, les crèmes subissent une révolution. En 1734, *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*²³ propose des recettes de crèmes traditionnelles, appréciées depuis longtemps dans tous les milieux. Cuites et épaisses, parfumées à la fleur d'orange ou au citron, elles sont moins destinées à être savourées pour elles-mêmes qu'à garnir des tourtes. Certaines, dont la consistance est celle du flan pâtissier voire plus épaisse encore, sont farinées puis rissolées dans le saindoux. D'autres, auxquelles on ajoute de la présure, sont prises à l'étuve. Elles sont compactes et ne coulent pas. On les sert sur des assiettes, des jattes ou des plats, aucune n'étant apte à la présentation en récipients individuels.
- 22 Une, pourtant, se démarque dans ce livre : la crème au chocolat, faite de lait bouilli sucré puis additionné d'un jaune d'œuf, bouilli à nouveau, aromatisé avec le chocolat et passé à l'étamine. Cela reste une crème cuite mais plus onctueuse que les autres et dont l'auteur dit : « vous la dresserez où il vous plaira. » Cette recette figurait également dès 1705 dans *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot²⁴, dont l'édition de 1729 innove en conseillant, au lieu de cuire la crème, de la faire prendre au bain-marie, qui va devenir la technique favorite de la nouvelle cuisine : « C'est la meilleure méthode, dit l'ouvrage, on ne la manque jamais »²⁵. Dix ans plus tard, en 1739, le *Nouveau Traité de la cuisine*²⁶ cite encore quelques préparations anciennes mais fait la part belle à une série de recettes plus fines, parfumées à l'anis, au café, au chocolat, au thé et même une crème à l'eau. Leur composition montre qu'elles sont susceptibles d'être servies dans de petits contenants. Enfin, en 1742, François Marin, dans *La suite des Dons de Comus*, conserve trois crèmes de tradition mais aligne trente-trois recettes de crèmes sucrées ou non, typiques de la nouvelle cuisine par leurs parfums, leur consistance molle et une prise au bain-marie ou sur lit de cendres chaudes, bien différente de la cuisson des crèmes d'autrefois, désormais considérées comme ne relevant plus que de la cuisine bourgeoise.
- 23 Le bouleversement culinaire des années 1730 conduit à la multiplication de ces crèmes qu'il n'est plus nécessaire de mâcher et qui vont justifier l'usage du petit pot car si François Marin ne parle que de jattes dans ses recettes, il évoque d'autres objets pour des mets à présent oubliés mais jadis appréciés pour leur texture, leur fraîcheur et leurs couleurs : les gelées.
- 24 Si la crème prend à la chaleur, la gelée est un liquide qui n'a besoin que de refroidir. Les gelées aux fruits, aux fleurs, de vins doux mais aussi de viandes, ces dernières utilisées d'abord pour les malades, ont fait l'objet d'une importante consommation en Europe²⁷. L'*Encyclopédie* détaille les gelées de « substances animales », qui sont, en technique, de véritables jus²⁸. Il ne s'agit pas, en effet, de confitures cuites au sucre et faites pour la garde mais bien de gelées plus ou moins fermes, peu sucrées et destinées à une consommation rapide, réalisées soit avec de la gélatine de veau, soit de la colle de poisson, soit grâce à la pectine des fruits. La plus connue depuis le Moyen Âge est le blanc-manger au lait d'amandes et l'on fait encore au XVIII^e siècle de la gelée de corne de cerf. À la lisière entre alimentation et médecine, la gelée est un domaine culinaire

particulier devenu, avec le goût croissant pour les mets aux fruits et aux fleurs, une mode gastronomique.

- 25 La classique gelée pour les malades, que *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* dans son édition de 1734, déjà citée, conseille de servir à tout le monde comme entremets en raison de ses bienfaits, est faite d'un chapon, d'un jarret et de deux pieds de veau qui fournissent la gélatine. Ces viandes cuisent à l'eau avec sucre, grain de sel, cannelle, clous de girofle, zestes et jus de citron, blancs d'œufs fouettés, parfois du vin de Champagne non mousseux. Comme pour le jus de cuisine, on fait mijoter, on passe la réduction à la chausse ou à la serviette, puis l'auteur précise : « vous la dressez dans un lieu frais, soit dans un plat ou une jatte ou dans des gobelets. »
- 26 François Marin dit de même dans *Les Dons de Comus* : « vous la mettez dans les tasses ou gobelets au frais. » Quant à Menon, il termine ses recettes en précisant aussi, pour la gelée de veau : « pour lors vous la mettez dans les tasses ou gobelets au frais », et pour le blanc-manger : « vous le dégraissez et le mettez dans le plat que vous devez servir ou dans des tasses et de petits gobelets. » Ainsi, alors que les crèmes se contentent de jattes, les gelées se servent en contenants individuels, et c'est de leur côté qu'il faut peut-être chercher l'origine du nom du pot à jus car elles sont, ni plus ni moins, des jus figés par refroidissement en présence d'un gélifiant. Les tasses mentionnées par Marin en 1742 seraient-elles des pots à jus ? C'est possible. La présence d'un couvercle sur le pot à jus en fait bel et bien un « pot », tandis que l'anse droite l'assimile à une tasse.
- 27 Dans ces pots, les milieux distingués savourent à la cuillère les gelées au bouillon de jarret de veau sucré et épicé, aux amandes, aux jus de fruits et sucs de fleurs, aux vins doux. Peu présentes dans les livres de cuisine français²⁹, elles s'effacent très vite devant la passion née vers 1740 pour les crèmes onctueuses aux parfums délicats, chocolat, citron, café, vanille, violette, angélique, chèvrefeuille, thé, champagne, mais aussi céleri, persil, estragon, vin blanc...
- 28 L'usage du pot à jus, dont nous proposons d'associer l'apparition à la consommation des gelées sucrées dans les années 1730, s'est très vite élargi lorsque la nouvelle cuisine a multiplié les crèmes, vers 1740. Sans changer de nom, il s'est répandu en France puis en Europe, devenant un charmant objet à la mode, assorti aux services de table.

Le « petit pot » dans les arts de la table

- 29 L'ancienne classification culinaire range crèmes et gelées parmi les entremets de douceurs que l'on sert après le rôti mais avant le dessert. Les plats à base d'œufs, dont les crèmes, figurent à ce service intermédiaire dans lequel on trouve tout ce qui n'est pas composé de viande de boucherie, volaille, poisson ou gibier³⁰. Il n'est donc pas surprenant de rencontrer l'une des premières mentions de l'objet, mais pas sous son nom « canonique », parmi les entremets d'un menu servi à la famille royale au château de Choisy, le 31 juillet 1746 : « une crème blanche dans de petits pots³¹. »
- 30 Quatre ans après les tasses mentionnées par François Marin, que l'on peut assimiler à des pots à jus de façon plausible, quoique non prouvée, l'objet est présent à la table du roi et certainement sur les tables de la haute société, mais on parle plus volontiers de « petits pots », appellation familière devenue commune. Dans ses mémoires, la comtesse de Boigne relate une anecdote vécue par son oncle lors d'un repas, peu avant la Révolution, environ quarante ans après la mention portée sur le menu de Choisy :

« Soupant chez un des ministres, un provincial dont j'oublie le nom lui dit à travers la table : “ Monsieur Dillon, je vous demanderai de ces petits pots, à quoi sont-ils ? ” Édouard, qui causait avec sa voisine, répondit sèchement : “ À l'avoine. ” “ Je vous renverrai de la paille ”, reprit l'autre qui ignorait que les petits pots à l'avoine étaient un mets à la mode³². »

- 31 Si notre époque s'est focalisée sur le terme « pot à jus », le XVIII^e siècle ne se posait assurément pas la question.
- 32 À quelle date et où le pot à jus est-il apparu ? Sous réserve d'une recherche plus approfondie, il semble naître dans les années 1730 et son berceau pourrait être la manufacture de Saint-Cloud dont on connaît des exemples datables de cette décennie³³. Objet de luxe, il ne pouvait être créé et lancé dans le grand monde que par une manufacture princière. À Strasbourg, en 1729, le catalogue du faïencier Hannong, pourtant riche en formes variées, n'en mentionne aucun³⁴. Assez tardif, le dessin du pot à jus ordinaire de Vincennes date du début de l'année 1753³⁵. Entre 1754 et 1762, à Strasbourg encore, Hannong propose un seul modèle, puis quatre après 1762, signe que l'objet est désormais répandu. C'est aussi dans le tarif strasbourgeois d'un service en faïence, en 1771, que figure cette mention très claire de l'usage : « petits pots à jus couverts, pour la crème³⁶. »
- 33 « Pot à jus » est resté un terme standard chez la plupart des fabricants et dans les inventaires, ceux notamment de l'administration curiale. Mais dans le langage courant, outre le familier « petit pot », c'est « pot à crème » qui a fini par dominer. Il reste difficile de dater avec précision le moment où se fit la bascule, peut-être vers 1780 : ce sont des « pots à jus » qui figurent dans la nomenclature des ensembles de Vincennes-Sèvres, le service à fond bleu céleste de Louis XV (1753-1755), celui à rubans bleus de Mme Du Barry en 1769-1770, le service « Cartels en perles, panneaux en roses et barbeaux » réalisé pour Marie-Antoinette en 1781. En revanche, en 1780, un compte de la faïencerie Lapierre-Quinquy, à Montauban, donne le prix des « pots à crème » : 4 sols la douzaine³⁷. D'une qualité supérieure, le service de Sèvres du comte de Sartine, acheté en 1774, comptait dix-huit « pots à crème », ainsi désignés dans un inventaire de 1784³⁸. Au sein de ces services, les pots faisaient partie des objets d'entremets, c'est pour cette raison qu'il n'y en a pas dans le célèbre service Razoumovski (1767), strictement destiné au dessert³⁹.
- 34 Il faut noter qu'en dépit de sa rareté dans les inventaires royaux, la désignation « pot à crème » les a toutefois marqués, comme en témoignent ceux du service camaïeu carmin du château de Fontainebleau. On y dénombre des « pots à jus » en 1770, mais des « pots à crème » en 1781⁴⁰. Ce sont les mêmes objets. Enfin, sur les tarifs des manufactures de faïence fine au début du XIX^e siècle⁴¹, on constate que les deux noms se côtoient, confirmant leur similitude. Sarreguemines en 1806-1810 et Jussy en 1824-1840 indiquent « pot à crème » mais on lit encore « pot à jus » sur les tarifs de Gien en 1823, Choisy-le-Roi en 1824, Creil en 1826, Montereau en 1832.
- 35 Rien, actuellement, ne permet de dire de quelle manière les pots étaient présentés à table avant 1750 mais on constate ensuite qu'ils sont groupés de façon systématique sur des plateaux ou dans des jattes et qu'apparaît aussi l'habitude de disposer un pot surélevé au centre du cercle formé par les autres⁴². Pour cela, les porcelainiers parisiens créent, probablement vers 1780, un type de plateau discoïdal sur pied et muni d'un plot central (**fig. 2**), forme qui perdure jusqu'au début du XX^e siècle

Figure 2

Pots à crème et plateau en porcelaine peinte et dorée, France vers 1820. Musée des Arts de la table (inv.2018.2.1.0).

Phot. Jean-Michel Garric. © Conseil départemental de Tarn-et-Garonne, service de Belleperche, 2018.

- 36 Le service à crème n'étant pas un élément obligatoire du service de table, il autorise la fantaisie, comme le montrent les nombreuses formes et décors créés partout en Europe. En 1825, *Le Journal des dames et des modes* évoque, pour servir crèmes et gelées, des pots en cristal taillé à facettes, groupés sur un plateau cerclé d'une galerie de vermeil portant les cuillères⁴³. Afin de séduire les clients, les éditeurs d'art de la table du XIX^e siècle proposent des services de six à douze pots, multiplient les formes de plateaux, imaginent des supports étagés... Après 1900, le service se limite à un plateau sans pied et à des pots qui prennent l'apparence de marmites miniatures. Concurrencé par les coupelles, le pot à crème décline dès l'entre-deux-guerres avant de disparaître dans les années 1960.

Conclusion

- 37 Depuis les années 1970, la compréhension du pot à jus souffre d'un quiproquo causé par la présence dans son nom de l'obsédant mot « jus ». En se fondant sur les livres de cuisine, on estimait que, destiné à des jus de viandes ou à des sauces, il serait passé au service des crèmes tout en conservant son usage premier. Pourquoi ? Comment ? Quand ? Était-ce logique ? Cela n'a guère été envisagé.
- 38 Nul invité, toutefois, ne disposait d'une part individuelle de sauce et aucun ne buvait à table ce jus qui a tant intrigué : il ne sortait jamais tel quel de la cuisine. La confusion vient d'une interprétation hâtive des écrits évoquant le jus, dont le détail montre qu'il s'agissait de l'auxiliaire aromatique « nourrissant » et colorant d'une foule de

préparations mais que sa puissance gustative le rendait impropre à la consommation directe.

- 39 Qu'il se nomme pot à jus ou pot à crème, il s'agit d'un seul et même objet ayant pour fonction de contenir les gelées et les crèmes qu'on y préparait en déposant les pots dans un bain-marie, sur de la cendre ou de la glace pilée. Son nom initial se justifierait, par hypothèse, en référence aux gelées (notamment la traditionnelle gelée de viande), qui sont des jus réduits et gélifiés. Le petit pot, en tout cas, peut se comprendre comme la sophistication luxueuse des gobelets dont on usait couramment pour ces gelées. Il en est la version innovante et s'inscrit dans le mouvement de diversification, de spécialisation et de raffinement des objets de table au cœur du règne de Louis XV. Il y contribue par sa forme précieuse, ses dimensions réduites, mais aussi par la gestuelle élégante qu'il impose au moment de la distribution des pots et de la consommation de leur contenu.
- 40 Créé dans les années 1730, le pot à jus accompagne l'essor de la nouvelle cuisine et le goût exprimé par les élites pour des mets à la fois simples et délicats, goûtés et avalés plutôt que mâchés, à l'opposé de la cuisine ancienne qui prévalait encore dans le premier tiers du XVIII^e siècle. Après 1750 et son intégration au catalogue de Vincennes, sa vogue grandit, il se diffuse en province et à l'étranger. Autour de 1760, toute l'Europe fabrique et emploie le pot à jus pour servir crèmes ou gelées, selon les traditions de chaque pays. Le nom de « pot à jus », longtemps conservé par habitude dans certains milieux, est remplacé dans le langage courant par le familier « petit pot » dès les années 1740, puis par « pot à crème ». Après avoir longtemps cohabité avec ce dernier, il disparaît des catalogues des fabricants de céramique dans le second tiers du XIX^e siècle.

NOTES

1. - ARMINJON, Catherine et BLONDEL, Nicole. *Objets civils domestiques. Vocabulaire typologique* [1984]. Paris : Monum, 2002, p. 132.
2. - LIGER, Louis. *Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville...* Paris : Pierre Ribou, 1715, p. 55.
3. - DAUGUET, Claire et GUILLEMÉ-BRULON, Dorothée. « Décor de la table au XVIII^e siècle ». *L'Estampille*, janvier 1975, n°61.
4. - FAÏ-HALLÉ, Marie-Antoinette et PRÉAUD, Tamara. *Porcelaines de Vincennes : les origines de Sèvres*. Cat. exp., Paris, Grand Palais, 14 oct. 1977-16 janv. 1978. Paris : Éditions des Musées nationaux, 1977.
5. - CHEVALLIER, Bernard. *L'Art de vivre au temps de Joséphine*. Paris : Flammarion, 1998, p. 93.
6. - GILLIERS, Joseph. *Le Cannameliste français, ou Nouvelle Instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office...* Nancy/Paris : J.-B. Leclerc, Joseph Merlin, 1768.
7. - GUILLEMÉ-BRULON, Dorothée. *Le Service de la princesse des Asturies*. Paris : Massin, 2003, p. 77.
8. - DUCHON, Nicole. *Tendre porcelaine de Mennecy Villeroy*. Mennecy : Mennecy et son histoire, 2016, p. 64.

9. - Voir notamment DAWSON, Aileen. *A catalogue of French porcelain in the British Museum*. Londres : British Museum Press, 1994, p. 44.
10. - Voir le site : <http://collections.vam.ac.uk/item/O334122/pot-a-jus-jelly-or-meat-marieberg-factory/> [consulté le 05/12/2019].
11. - STAFFORD, Ulla. *Custard cups = Pots à jus*. Binfield : U. Stafford, 2000.
12. - Elle ajoute, p. 12, que dans les années 2000 le pot à jus est toujours utilisé en France, « *but now to serve real turtle soup* ».
13. - CARACCIOLI, Louis-Antoine de. *Dictionnaire critique, pittoresque et sentencieux....* Lyon : Benoît Duplain, 1768, t. 1, p. 349.
14. - MENON. *La Nouvelle Cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année (...)*. Paris : J. Saugrain, 1742.
15. - GRIMOD de LA REYNIÈRE, Alexandre. *Almanach des gourmands*, 1808, 6^e année, p. 183 et 187-188.
16. - *Ibid.*, p. 184.
17. - « Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur cannelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez pas d'honneur de votre repas. » (MENON. *La Nouvelle Cuisine... Op. cit.*, 1742, ou *Nouveau Traité de la cuisine*, 1739-1742).
18. - LIGER, Louis. *Le Nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs*. Paris : Damien Beugnié, 1713, p. 631.
19. - LA VARENNE. *Le Cuisinier françois*. Paris : P. David, 1651, p. 127-128.
20. - Il va de soi que ce genre de rectification n'était acceptable que dans les maisons bourgeoises mais les cuisiniers de l'aristocratie ne se privaient pas d'utiliser le jus à la place des coulis. Si ces derniers ont disparu, le jus n'a jamais quitté le coin du fourneau familial et s'y trouve encore, sous des formes éloignées des recettes originales (généralement appelées « fonds »). Avec l'extrait de viande de Justus von Liebig (1847), le jus devint un produit industriel. Aujourd'hui, les assaisonnements liquides à base d'extrait de viande, les bouillons en cube ou gélifiés, ne sont pas autre chose que des jus. Et pas plus que leurs ancêtres, ils ne se boivent « nature ».
21. - MENON. *Nouveau traité de la cuisine*. Paris : Vve Prudhomme, 1739.
22. - Voir notamment MARIN, François. *Les Dons de Comus* [1739]. Paris : Pissot, 1758, t. 3, p. 327-328. Le consommé est encore présenté ainsi en 1853 dans le *Dictionnaire général de la cuisine française* (Pierre-Marie-Jean Cousin de Courchamps (1783-1849). Paris : Plon frères, p. 97-98.
23. - MASSIALOT, François. *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* [1712]. Amsterdam : 1734.
24. - *Id.* *Le Cuisinier royal et bourgeois* [1693]. Paris : Claude Prudhomme, 1705.
25. - *Id.* *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*. Paris : Claude Prudhomme, 1729.
26. - MENON. *Nouveau Traité de la cuisine*. *Op. cit.*
27. - Bien que le *Dictionnaire général de la cuisine française*, p. 254-262, cite encore, pour mémoire peut-être, les gelées à base de viandes, fleurs, fruits et vins, elles ont rapidement disparu de l'alimentation française mais subsistent dans les pays nordiques, anglo-saxons (*jellies*), en Allemagne et en Espagne (*gelatina*).
28. - « En général elles sont plus alimenteuses et restaurantes, que médicamenteuses ». *Encyclopédie*, t. VII, 1757, p. 542.
29. - Antonin Carême en a transmis des recettes dans *Le Cuisinier parisien*. Paris : Didot, 1828.
30. - Les entremets comprenaient d'une part les plats de légumes, d'autre part les mets sucrés tels que gelée, crèmes, plats de riz, fromages glacés, charlottes, beignets, mousses, meringues, crêpes, omelettes, soufflés. On y trouvait aussi, le cas échéant, les plats de foie gras et de petits oiseaux, les buissons de crustacés.
31. - BnF, Fr.14436, fol. 72. Autre mention dans le menu du 18 août 1746.

32. - La méprise entraîna un duel à l'épée (BOIGNE, Éléonore-Adèle d'Osmond, comtesse de. *Mémoires de la comtesse de Boigne née d'Osmond. Récits d'une tante*. Éd. Jean-Claude Berchet. Paris : Mercure de France, 1999, p. 193-194).
33. - Un pot à jus polychrome de Saint-Cloud est parfois daté de 1710-1720 d'après l'avis de Henry-Pierre Fourest sur la qualité de son décor (LAHAUSOIS, Christine. *Porcelaines de Saint-Cloud. Les collections du musée des Arts décoratifs*. Paris : UCAD/RMN, 1997, p. 128, n° 170). Cette datation semble trop précoce et il semble nécessaire de rajeunir l'objet.
34. - BASTIAN, Jacques. *Strasbourg. Faïences et porcelaines. 1721-1784*. Strasbourg : M.A.J.B., 2002, p. 244.
35. - Archives de la manufacture, RI, II d4 fol. 2.
36. - BASTIAN, J. *Op. cit.*, p. 272.
37. - Prix modique qui peut révéler la popularité acquise par les crèmes servies en pots, alors qu'un moutardier est vendu à l'unité 6 sols (FORESTIÉ, Édouard. *Les Anciennes Faïenceries de Montauban, Ardus, Nègrepelisse...* Montauban : Forestié, 1876, p. 157-158).
38. - ENNÈS, Pierre. « « Écu d'or, à une bande d'azur chargée de trois sardines d'argent », le service d'Antoine de Sartine en porcelaine de Sèvres ». *Revue du Louvre*, juin 2005, p. 64-68 (p. 67).
39. - Dans les coll. Rothschild, Waddesdon Manor (Buckinghamshire, Royaume-Uni). SCHWARTZ, Selma. *Le Service Razoumovski. Un cabinet de curiosités sur porcelaine*. Paris : RMN, 2005.
40. - CARLIER, Yves. *Le Service camaïeu carmin de Fontainebleau*. Paris : RMN, 2006, p. 69 et 86.
41. - MAIRE, Christian. *Histoire de la faïence fine française 1743-1843*. Cat. exp., Sèvres, musée national de Céramique. Le Mans : Éd. de la Reinette, 2008, p. 297-313, 376.
42. - L'ouvrage d'Ulla Stafford (*op. cit.*) est illustré d'une tapisserie exécutée, semble-t-il, d'après une œuvre d'Anne Vallayer-Coster (1744-1818), sur laquelle on voit des pots ainsi arrangés, dans un compotier circulaire. Au centre, l'un d'eux domine ceux qui l'entourent.
43. - *Le Journal des dames et des modes*, 20 octobre 1825, n° 58, p. 458-459.

RÉSUMÉS

Le pot à jus est une petite tasse couverte qui apparaît au cours de la première moitié du XVIII^e siècle, au moment où la gastronomie se transforme, en lien avec la « nouvelle cuisine », et entraîne la diversification des objets de table. On sait que les pots étaient présentés groupés sur un plateau ou dans une jatte mais au-delà de cette certitude, l'historien des arts de la table se heurte à l'énigme de leur fonction et de l'évolution qui en fit des pots à crème. Depuis les années 1970 en effet, la compréhension du pot à jus, parfois assimilé au pot à crème, parfois considéré comme tout à fait différent, achoppe sur la présence dans son nom du mot « jus ». Sur la base des anciens livres de cuisine, de nombreux auteurs ont supposé qu'il était destiné à des jus de viandes, des sauces, que les convives buvaient ou versaient sur leur part afin de la « nourrir », autre terme souvent rencontré et qui a désorienté les tentatives d'explication. Puis, le pot serait passé au service des crèmes, le « jus » disparaissant de manière soudaine. Pourquoi, comment, quand, cela n'a pas été envisagé. Il est donc proposé ici de dissiper la confusion en reprenant les données du problème et de répondre, en rappelant ce qu'était réellement le « jus », à la question de l'usage. Cette rectification offre aussi l'occasion de formuler une hypothèse sur l'origine du nom de ce « pot à jus », un objet si simple et pourtant si mystérieux.

The juice pot is a small covered cup which appeared during the first half of the eighteenth century, at a time when gastronomy was being transformed by the 'new cuisine', entailing a diversification of tableware. We know that these pots were presented grouped on a tray or in a bowl, but the historian of the arts of the table is confronted by the enigma of their functional role and their evolution, which transformed them in cream pots. Since the 1970s, the understanding of the juice pot, sometimes likened to the cream pot, sometimes considered as completely different, is complicated by the use of the word 'juice'. On the basis of old recipe books, numerous authors supposed that the pot was intended for the gravies and sauces that guests drank or poured over their meal to 'feed' it, another term often found which also disorients attempts at explanation. Then, the pot seems to have become a cream pot, the word 'juice' disappearing suddenly. But why, how and when, this was never called into question. Here we would like to clear up the misunderstanding by going back to the origins of the problem, and by explaining what the juice really was and what it was used for. This interpretation also offers the opportunity to formulate a hypothesis about the origin of the name of the 'juice pot', an apparently simple object but also a mysterious one.

INDEX

Mots-clés : cuisine, gastronomie, pot à jus, pot à crème, gelée, jus, coulis, crème, art de la table

Keywords : cuisine, gastronomy, juice pot, cream pot, gelée, juice, sauce, cream, arts of the table

AUTEUR

JEAN-MICHEL GARRIC

Attaché principal de conservation du patrimoine, chef de service du Musée des Arts de la table,
abbaye de Belleperche abbaye.belleperche@ledepartement82.fr