



**HAL**  
open science

# Ángel Muro et El Practicón: enjeux et perspectives de la littérature gastronomique au XIXe siècle en Espagne

Marie Baquet

► **To cite this version:**

Marie Baquet. Ángel Muro et El Practicón: enjeux et perspectives de la littérature gastronomique au XIXe siècle en Espagne. Littératures. Université Sorbonne Paris Cité, 2017. Français. NNT : 2017USPCA158 . tel-02159955v3

**HAL Id: tel-02159955**

**<https://theses.hal.science/tel-02159955v3>**

Submitted on 19 Jun 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**UNIVERSITÉ SORBONNE PARIS CITÉ  
UNIVERSITÉ SORBONNE NOUVELLE – PARIS 3**

ED 122 – Europe Latine et Amérique Latine  
UFR de LLCSE  
EA : CREC

Thèse de doctorat en Études Ibériques et Latino-Américaines dirigée par  
Madame le Professeur Marie-Linda Ortega

Marie Baquet

**ÁNGEL MURO ET *EL PRACTICÓN* :  
ENJEUX ET PERSPECTIVES DE LA LITTÉRATURE  
GASTRONOMIQUE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE EN ESPAGNE**

Soutenue le 16 décembre 2017

**Jury :**

Mme Marie Franco, Professeur, Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3  
Mme Marie-Linda Ortega, Professeur, Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3  
Mme Nathalie Peyrebonne, Maître de Conférences, Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3  
Mme Isabelle Renaudet, Professeur, Université d'Aix-Marseille  
M. Alberto Ramos, Professeur, Université de Cadix  
M. Jorge Uría, Professeur, Université d'Oviedo



## Résumé

Alors que rien ne le prédestinait à se lancer dans l'écriture culinaire, le journaliste Ángel Muro publie le *Practicón* en 1894 qui devient le livre de cuisine le plus édité en Espagne. Le succès est immédiat : dès la première année de sa parution, l'ouvrage connaît cinq rééditions et sa popularité ne fait que s'accroître au fil du temps puisque le traité culinaire ne compte pas moins de trente-quatre rééditions, la dernière datant de 1928. Bien plus qu'un livre de cuisine énonçant des recettes diverses et variées, l'ouvrage se présente davantage comme un ouvrage hybride : tour à tour traité d'économie domestique et d'hygiène alimentaire, manuel de civilité, ou encore guide gastronomique, le traité culinaire de Muro atteste de l'existence d'un discours culinaire en Espagne au XIX<sup>e</sup> siècle qui, entre appropriation et rejet, se construit malgré l'hégémonie gastronomique française en Europe. En ce sens, la tension entre tradition et modernité est révélatrice. À la croisée de deux chemins, le *Practicón*, tout en s'inscrivant dans la continuité du genre culinaire dont il adopte la forme, apporte également un éclairage intéressant sur cette période de mutations qu'est le XIX<sup>e</sup> siècle, se définissant ainsi clairement comme une œuvre de son temps en témoignant des derniers progrès scientifiques et en mettant en lumière les préoccupations de la société de son époque. Instrumentalisée, la cuisine espagnole se retrouve au cœur des débats idéologiques : d'une part, elle sert les intérêts de la classe bourgeoise qui, en quête de légitimité sociale, voit en elle le moyen d'afficher sa supériorité sociale et, d'autre part, elle participe à l'élaboration d'un discours sur l'identité nationale. Au-delà d'une simple codification de la cuisine, l'ouvrage de Muro revêt donc de multiples significations, grâce à son ancrage historique et culturel, nous invitant ainsi à questionner le regard porté par l'auteur sur l'art culinaire espagnol de cette fin de siècle.

**Mots clefs : gastronomie, livre de cuisine, Espagne, XIX<sup>e</sup> siècle, Ángel Muro, *El Practicón***

# Abstract

Title : Ángel Muro and *El Practicón* : Issues and perspectives of the gastronomic literature in the 19<sup>th</sup> century in Spain

While nothing predestined him to start working on culinary writing, the journalist Ángel Muro published the *Practicón* in 1894 which became the most edited cookbook in Spain. It was a real success : in the first year of its publication, the book knew five reprints and its popularity has grown over the years as the culinary Treaty has not less than thirty-four editions, the last one being in 1928. Much more than a cookbook with numerous and varied recipes, the book looks more like a hybrid book : once a treaty on home economics and health food, then a book of civility, or even restaurant guide, Muro's culinary Treaty is the meaning of the existence of a culinary discourse in Spain at the 19th century, between appropriation and rejection, is being built despite the gourmet French hegemony in Europe. Therefore, the tension between tradition and modernity is revealing. At the crossroads of two paths, the *Practicón*, while in the continuity of the culinary kind whose shape is the same, also brings an interesting light on this period of change which is symbolic of the 19th century, is clearly defining itself as a work of its time reflecting the latest scientific advances and highlighting the social problems of its time. Exploited, the Spanish cuisine is at the heart of the ideological debates : on the one hand, it serves the interests of the upper class who, in search of social legitimacy, sees in it the way to show off her social superiority and, on the other hand, it's part of the development of a discourse on national identity. Beyond a simple codification of cooking, Muro's book has therefore different meanings, thanks to its historical and cultural roots, thus inviting us to question the author's eye on the Spanish culinary art of the end of the 19th century.

**Keywords :** gastronomy, cookbook, Spain, nineteenth century, Ángel Muro, *El Practicón*

# Resumen

Título : Ángel Muro y *El Practicón* : Retos y perspectivas de la literatura gastronómica en el siglo XIX en España

Mientras que nada lo predestinaba a lanzarse a la escritura culinaria, el periodista Ángel Muro publica *El Practicón* en 1894 que se convierte en el libro de cocina más editado en España. El éxito es inmediato : desde el primer año de su publicación, la obra conoce cinco reediciones y su popularidad no hace más que aumentar andando el tiempo puesto que el tratado culinario contabiliza nada menos que treinta y cuatro reediciones, la última publicada en 1928. Mucho más que un libro de cocina formulando diversas recetas, la obra se presenta más como una obra híbrida : a veces tratado de economía doméstica y de higiene alimenticia, manual de urbanidad, o bien guía gastronómica, el tratado culinario de Muro atestigua la existencia de un discurso culinario en España en el siglo XIX que, entre apropiación y rechazo, se construye a pesar de la hegemonía gastronómica francesa en Europa. En este sentido, la tensión entre tradición y modernidad es reveladora. En la encrucijada, *El Practicón*, al inscribirse en la continuidad del género culinario del que adopta la forma, revela también un enfoque interesante sobre este periodo de mutaciones que es el siglo XIX, definiéndose así claramente como una obra de su época al poner en evidencia los últimos avances científicos y al resaltar las preocupaciones de la sociedad de su época. Instrumentalizada, la cocina española se encuentra en medio de los debates ideológicos : por una parte, sirve los intereses de la clase burguesa quien, en busca de legitimidad social, ve en ella el medio de mostrar su superioridad social y, por otra parte, participa en la elaboración de un discurso sobre la identidad nacional. Más allá de una simple codificación de la cocina, la obra de Muro adopta pues múltiples significados, gracias a su anclaje histórico y cultural, invitándonos así a cuestionar el punto de vista del autor sobre el arte culinario español de este fin de siglo.

**Palabras claves : gastronomía, libro de cocina, España, siglo XIX, Ángel Muro, *El Practicón***



## Remerciements

Je tiens, tout d'abord, à exprimer ma gratitude à Madame le Professeur Marie-Linda Ortega pour sa présence bienveillante tout au long de ces années et pour ses chaleureux encouragements qui ont toujours su dissiper mes doutes et mes appréhensions. Je lui suis également sincèrement reconnaissante pour ses relectures attentives et ses conseils avisés qui m'ont permis d'améliorer la qualité de mon travail.

Je souhaite aussi remercier l'ED 122 et le CREC qui ont financé plusieurs séjours de recherche à Madrid, fructueux et enrichissants, où le fonds de la Bibliothèque Nationale m'a été d'une aide inestimable et où j'ai eu la chance de rencontrer des personnes aussi passionnées que passionnantes.

Merci à Lara, collègue angliciste, qui a apporté sa pierre à l'édifice.

Enfin, je remercie Julien pour son indéfectible soutien et sa patience à toute épreuve. Je sais que cela n'a pas toujours été facile. Du fond du cœur, merci.



## Table des matières

<b>Introduction.....</b>	<b>15</b>
<b>PREMIÈRE PARTIE : <i>EL PRACTICÓN</i> DANS SON CONTEXTE DE PUBLICATION..</b>	<b>22</b>
<b>Chapitre 1 : <i>El Practicón</i>, un traité culinaire parmi tant d'autres ?.....</b>	<b>23</b>
1. Panorama de l'édition culinaire espagnole.....	23
1.1. État des lieux bibliographiques.....	23
1.2. Les écrits alimentaires au XIX <sup>e</sup> siècle en Espagne.....	26
2. Vers une définition du traité culinaire.....	30
2.1. Les recettes.....	30
2.1.1. Les recettes de santé.....	30
2.1.2. Les recettes économiques et de réception.....	31
2.2. Le service à table et la dissection des viandes .....	34
2.3. Les conseils sur la conservation des aliments.....	38
2.4. Les conseils sur le choix des produits.....	42
2.5. Conclusions.....	44
3. Les traités culinaires comme sources d'inspiration.....	48
3.1. Sélection d'œuvres choisies.....	48
3.2. Modèles espagnols.....	51
3.2.1. <i>Libro de guisados</i> de Roberto de Nola.....	51
3.2.2. <i>Arte de cocina</i> de Francisco Martínez Montañó.....	52
3.2.3. <i>Nuevo arte de cocina</i> de Juan Altamiras.....	53
3.2.4. Conclusions .....	55
3.3. Modèles français .....	58
3.3.1. <i>Le Livre de cuisine</i> de Jules Gouffé.....	58
3.3.2. Antonin Carême et Denis-Joseph Vuillemot.....	62
3.3.3. <i>La Cuisinière bourgeoise</i> de Menon.....	63
3.3.4. <i>L'art d'accommoder les restes</i> .....	64
3.3.5. Conclusions.....	67
3.4. Modèles anglais.....	68
3.4.1. <i>The Cook's Oracle</i> du Dr William Kitchiner. ....	68
3.4.2 <i>Modern Cookery</i> d'Eliza Acton.....	69

3.4.3. L'énigmatique <i>Indian's Cook</i> .....	71
3.4.4. Conclusions.....	72
<b>Chapitre 2 : Le parcours professionnel de Muro et ses prises de position.....</b>	<b>75</b>
1. Muro, un auteur passé maître dans l'écriture culinaire.....	75
1.1. La popularité des <i>Conferencias culinarias</i> .....	75
1.2. Un succès que Muro sait exploiter.....	76
1.3. Un succès qui ne fait pas l'unanimité.....	79
2. Muro, l'auteur d'un « vrai » traité culinaire .....	81
3. Muro, l'expert.....	85
3.1. Des recettes inédites.....	85
3.2. Une cuisine subjective.....	86
3.3. Vers une théorisation de la cuisine.....	87
<b>Chapitre 3 : Les intentions de l'auteur et les destinataires de son discours.....</b>	<b>90</b>
1. Le lecteur omniprésent.....	90
1.1. Les marques de l'implication du lecteur.....	90
1.1.1. Anticiper d'éventuelles réactions.....	90
1.1.2. Aiguiser l'intérêt.....	92
1.1.3. Répondre à des besoins.....	92
2. Les motivations de Muro.....	94
2.1. Du pragmatisme avant tout.....	94
2.2. Un traité qui devient guide culinaire.....	99
3. Identité du lecteur.....	100
3.1. La figure du lecteur dans les traités culinaires classiques.....	100
3.2. Le lecteur dans le <i>Practicón</i> : un lecteur polymorphe ?.....	101
 <b>DEUXIÈME PARTIE : CUISINE ET SANTÉ : INFLUENCES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE SUR LES PRATIQUES CULINAIRES.....</b>	<b>109</b>
<b>Chapitre 1 : L'hygiène et les aliments.....</b>	<b>110</b>
1. Manger, un acte raisonné pour être en bonne santé.....	110
1.1. De l'alimentation gourmande à la cuisine de santé.....	110
1.2. De la variété dans l'alimentation.....	113
1.3. L'exhortation à la modération.....	118

1.4. L'alimentation comme source de maladies .....	124
1.5. Se soigner avec les aliments-remèdes .....	134
2. <i>El Practicón</i> à la croisée de deux chemins.....	137
2.1. Persistance des préceptes de l'ancienne diététique.....	137
2.2. Vers une démarche plus rationnelle et scientifique.....	139
2.3. La science au service de l'hygiène alimentaire.....	143
2.3.1. Fondements du discours hygiéniste au XIX <sup>e</sup> siècle .....	143
2.3.2. L'inflation : facteur aggravant des risques alimentaires.....	146
2.3.3. Mises en garde et conseils sur les ventes frauduleuses.....	149
2.3.4. Dénonciation des pratiques frauduleuses chez Muro .....	152
2.4. Nouveau rôle du cuisinier et de la gastronomie.....	158
<b>Chapitre 2 : L'hygiène et la cuisine</b> .....	161
1. La cuisine, un objet de controverse.....	161
1.1. La salubrité de la cuisine : le combat des hygiénistes.....	161
1.2. État des lieux : la cuisine, pièce d'habitation au XIX <sup>e</sup> siècle.....	163
1.3. Une gravure significative dans le <i>Practicón</i> .....	165
1.4. La cuisine dans l'architecture intérieure.....	167
2. La cuisine idéale pour les hygiénistes.....	168
2.1. Lumière et ventilation.....	168
2.2. La propreté avant tout !.....	170
2.2.1. L'entretien de la batterie de cuisine.....	171
2.2.2. La tenue de la cuisine .....	173
3. Vers une nouvelle définition de l'espace culinaire.....	178
3.1. L'intégration des préceptes hygiénistes en cuisine .....	178
3.2. Le fourneau : une pièce maîtresse.....	180
3.3. Le mobilier et la batterie de cuisine.....	186
4. L'hygiène comme mécanisme de contrôle.....	190
4.1. La rationalisation de l'espace culinaire.....	190
4.1.1. Le modèle de la cuisine professionnelle.....	190
4.1.2. Vers la mécanisation des tâches.....	191
4.2. De la méthode pour une tenue exemplaire de la cuisine.....	196
4.2.1. Savoir économiser son temps.....	196

4.2.2. Savoir économiser son argent.....	199
4.3. Le modèle féminin de « l'ange du foyer ».....	202
<b>TROISIÈME PARTIE : DE LA CUISINE COMME SIGNE DE DISTINCTION À L'ÉMERGENCE D'UN DISCOURS GASTRONOMIQUE ESPAGNOL.....</b>	<b>208</b>
<b>Chapitre 1 : Du bon goût en cuisine.....</b>	<b>209</b>
1. Définitions et représentations de la <i>cursilería</i> .....	209
1.1. Emplois du mot « <i>cursi</i> » dans le <i>Practicón</i> .....	209
1.1.1. Le ridicule ou la fatalité du « <i>quiero y no puedo</i> ».....	211
1.1.2. Autres acceptions : du vulgaire à l'inconfort.....	215
1.2. Manifestations de la <i>cursilería</i> dans le <i>Practicón</i> .....	220
1.2.1. Les recettes.....	220
1.2.2. L'utilisation de certains ustensiles.....	221
1.2.3. Le service à table.....	222
1.3. La <i>cursilería</i> et la cuisine : une association originale.....	224
1.3.1. La <i>cursilería</i> dans <i>La cocina española moderna</i> .....	224
1.3.2. La <i>cursilería</i> dans <i>La mesa moderna</i> .....	226
2. La distinction dans les traités culinaires.....	230
2.1. Une cuisine sélective par la pratique du bon goût.....	230
2.2. De la distinction à l'ordinaire, des frontières mouvantes.....	233
3. La table comme source de distinction.....	237
3.1. La salle à manger.....	237
3.2. La vaisselle .....	240
4. L'alimentation comme source de distinction.....	247
4.1. Importance du prix et de la présentation.....	247
4.2. Importance de la qualité des aliments.....	250
4.3. Les bonnes adresses espagnoles.....	251
4.3.1. La maison Prast.....	253
4.3.2. La maison Lhardy.....	255
4.3.3. La maison Botín.....	259
4.4. Les bonnes adresses françaises.....	261
<b>Chapitre 2 : La construction d'une identité culinaire espagnole.....</b>	<b>269</b>

1. La défense de la langue espagnole en cuisine.....	269
1.1. Dr Thebussem, le précurseur .....	269
1.2. Le point de vue de Muro.....	272
1.3. Le point de vue d'Emilia Pardo Bazán.....	277
2. Peut-on parler de gastronomie espagnole ?.....	281
2.1. La <i>olla podrida</i> et le <i>puchero</i> .....	281
2.2. Remise en cause de l'unité culinaire espagnole.....	285
3. Valorisation de la cuisine nationale et régionale.....	290
3.1. Comment promouvoir la gastronomie espagnole ?.....	290
3.2. Les recettes régionales.....	291
3.3. Les produits du terroir.....	296
<b>Conclusion.....</b>	<b>302</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>308</b>
<b>I. Sources primaires.....</b>	<b>309</b>
Livres de cuisine espagnols.....	309
Livres de cuisine français.....	310
Livres de cuisine anglais.....	311
Catalogues.....	311
Régimes de santé.....	311
Manuels d'hygiène espagnols.....	312
Manuels d'hygiène français.....	313
Falsifications alimentaires.....	313
Manuels d'économie domestique espagnols.....	313
Manuels d'économie domestique français.....	314
Manuels d'économie domestique anglais.....	314
Autres sources primaires.....	315
Roman.....	316
Articles de journaux.....	316
Alimentation, cuisine et gastronomie.....	316
Hygiène alimentaire et santé.....	316
Annonces publicitaires.....	317

Commerce de bouche.....	317
Rôle de la femme dans la société.....	317
Maison.....	318
Identité nationale espagnole.....	318
Divers.....	318
<b>II. Sources secondaires.....</b>	<b>319</b>
Ouvrages généraux.....	319
Société espagnole.....	319
Alimentation, cuisine et gastronomie en Espagne.....	319
Alimentation, cuisine et gastronomie en France.....	320
Hygiène.....	321
<i>Cursilería</i> .....	322
Question du rôle de la femme dans la société.....	322
Bourgeoisie.....	323
Maison.....	323
Commerce de bouche .....	324
Identité nationale espagnole .....	324
<b>ANNEXES.....</b>	<b>326</b>
Annexe 1 : Corpus des traités culinaires consultés.....	327
Annexe 2 : Tableau de conservation des viandes.....	328
Annexe 3 : Plan de la ville de Madrid.....	329
Annexe 4 : Plan partiel de Madrid.....	330
Annexe 5 : Plan partiel de Madrid.....	331
Annexe 6 : Annonce publicitaire pour le restaurant <i>Martín</i> .....	332
Annexe 7 : Liste des recettes régionales .....	333
<b>Corpus iconographique.....</b>	<b>334</b>
<b>Table des figures.....</b>	<b>335</b>



# Introduction

Érigée en modèle de civilisation, la France est souvent considérée, au XIX<sup>e</sup> siècle, en Europe, et donc en Espagne, comme le symbole du progrès et de la modernité, en sorte que la dépendance des Espagnols vis-à-vis des Français se manifeste dans de nombreux domaines : politique, administratif, technique, intellectuel, littéraire... Bien évidemment, l'art culinaire ne fait pas exception et la cuisine française s'impose donc comme le modèle gastronomique dominant qu'il faut à tout prix imiter. Il est alors de bon ton de copier les pratiques culinaires venues d'outre-Pyrénées qui s'immiscent dans toutes les catégories sociales : alors que les menus des banquets royaux sont intégralement rédigés en français, les plus modestes restaurants servent à leurs clients des plats français qui n'ont parfois en commun que le nom.

À cela s'ajoute l'image négative récurrente véhiculée par les voyageurs étrangers en Espagne qui contribuent à la mauvaise réputation de la cuisine ibérique. Dans son ouvrage, *Historia de la gastronomía española*, Manuel Martínez Llopis évoque les récits de voyages de certains écrivains français où la cuisine espagnole est généralement jugée déplorable. Ainsi Théophile Gautier raconte dans son *Voyage en Espagne* (1845)<sup>1</sup> sa découverte du gaspacho andalou, un plat qui ne semble pas du tout être à son goût puisqu'il déclare qu'en France, « des chiens un peu bien élevés refuseraient de compromettre leur museau dans une pareille mixture »<sup>2</sup>.

Quant à Alexandre Dumas, s'il reconnaît volontiers la qualité des produits espagnols, il ne peut s'empêcher de regretter le manque de savoir-faire de ses habitants. En s'adressant à l'éventuel voyageur qui souhaiterait se rendre en Galice, l'auteur le met en garde : « Le poisson, la volaille ou le gibier seront excellents, mais l'assaisonnement sera abominable »<sup>3</sup>. Plus loin, il fait part de son impression laissée par la cuisine espagnole en se souvenant de la préparation du lièvre :

---

Ce qui me faisait, lorsque je voyageais en Espagne, entrer dans des rages d'estomac, c'est

<sup>1</sup> Le récit du voyage de Théophile Gautier en Espagne paraît pour la première fois dans le journal *La Presse* sous la forme de feuilletons entre mai et octobre 1840. L'ensemble des textes est réuni dans un seul et même volume en 1843 intitulé *Tra los montes* avant d'adopter son titre français définitif *Voyage en Espagne* à partir de l'édition de 1845.

<sup>2</sup> Voir Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Editora Nacional, 1981, p. 276. Citation extraite de l'ouvrage de Théophile Gautier, *Voyage en Espagne*, Paris, Charpentier Libraire-Éditeur, 1845, p. 292-293.

<sup>3</sup> Voir Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española, op. cit.*, p. 377. Citation extraite de l'ouvrage d'Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, p. 488.



que la vie animale pourrait y être aussi agréable et aussi sensuelle qu'en France ; le gibier y abonde, les perdrix rouges et grises y vont par bandes, et j'ai déjà dit que le lièvre, qui est en Espagne d'un tiers plus gros qu'en France, s'y vendait vingt sous.

Mais les malheureux Espagnols ont si peu le sentiment de la cuisine que lorsqu'ils tuent un lièvre, la première chose qu'ils font, même celui qu'ils tuent pour le vendre, ils le saignent par la carotide jusqu'à la dernière goutte de sang ; ils ne savent pas, les ignorants, que le sang du lièvre ne se fige point à sa mort et reste liquide parce que le lièvre veut être assaisonné dans son sang<sup>4</sup>.

Tous ces éléments ont sans doute participé au peu d'intérêt porté à l'étude des livres de cuisine de l'époque contemporaine. Pourtant, malgré ce contexte, *El Practicón*, le livre de cuisine d'Ángel Muro publié pour la première fois en 1894 ne manque pas d'avoir suscité notre intérêt. Tandis que l'édition culinaire espagnole au XIX<sup>e</sup> siècle est considérée comme quasi inexistante, l'essentiel se résumant à des traductions de manuels français, la parution de ce traité culinaire fait figure d'exception d'autant plus que l'ouvrage remporte un succès immédiat et considérable. Ce « *best-seller* »<sup>5</sup> connaît 34 rééditions entre 1894 et 1928, devenant alors le traité culinaire le plus vendu en Espagne. Par ailleurs, Ángel Muro finit par s'imposer comme l'auteur gastronomique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ainsi que l'atteste la popularité de ses écrits culinaires, en partie acquise grâce à la parution en 1892 de son *Diccionario general de cocina* composé de deux volumes, mais surtout grâce aux *Conferencias culinarias*, une série d'ouvrages publiés entre 1890 et 1895 dans lesquels sont réunis ses articles parus dans les principaux journaux de l'époque.

Si la lecture des quelques ouvrages traitant de l'histoire culinaire espagnole du XIX<sup>e</sup> siècle nous a permis de considérer Muro comme le personnage incontournable pour parler de la gastronomie espagnole de cette époque, celui-ci étant présenté à chaque fois comme l'auteur culinaire le plus populaire, peu d'écrits lui ont pourtant été consacrés. Cité ici et là, Muro n'a jamais fait l'objet d'une étude approfondie en dépit du rôle important qu'il a joué dans la diffusion du discours culinaire espagnol. D'après nos recherches, l'éditeur José María Pisa Villaroya est l'un des seuls, à ce jour, à avoir tenté de faire le point sur « le cas Muro » en réunissant toutes les données relatives à sa vie personnelle et à ses œuvres dans une longue introduction d'une cinquantaine de pages. En effet, il fait paraître en 2002, *Escritos gastronómicos* où, animé par la volonté de tirer l'auteur culinaire de l'oubli, il prend l'initiative de rééditer l'Almanach des

---

<sup>4</sup> Voir Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, op. cit., p. 379. Citation extraite de l'ouvrage d'Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, op. cit., p. 491.

<sup>5</sup> Lorenzo Díaz, *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (siglos XVIII-XIX)*, Madrid, Alianza Editorial, 2005, p. 21.

*Conferencias culinarias* publié par Muro en 1892<sup>6</sup>. À cela s'ajoute un unique article de Frédéric Duhart étudiant l'influence du discours gastronomique français dans les textes de Muro, publié dans le cadre d'un colloque sur la gastronomie française et non espagnole, ce qui ne manque pas d'être un nouveau signe révélateur<sup>7</sup>.

Pourtant, une première approche du *Practicón* nous a rapidement dévoilé la richesse de son contenu que nous nous efforcerons de montrer tout au long de cette étude en proposant une mise en perspective de l'art culinaire, qui manifeste sa complexité à partir des multiples domaines qu'il implique. Il est important de présenter l'ouvrage comme un lieu de convergences, la gastronomie ne se résumant pas à une simple liste de recettes de cuisine.

Il convient de mettre en relation ce postulat avec la définition de la gastronomie donnée par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* (1825) :

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible [...]. La gastronomie tient :

- À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;
- À la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ;
- À la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir,
- À la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût,
- Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;
- Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations<sup>8</sup>.

On retrouve, dans cette définition, l'idée d'un concept vaste aux ramifications multiples et qui, en plus, interagissent entre elles. Donc, pour véritablement entendre ce qu'est la gastronomie, il faudra encore tenir compte de tous les domaines où elle interfère.

Scientifiquement, comment les progrès de la science et de la chimie conduisent-ils à l'abandon des préceptes de l'ancienne diététique ? Auparavant, la consommation des aliments obéissait à la théorie des humeurs, qui étaient au nombre de quatre, le sang, la colère, la flegme et la

---

<sup>6</sup> José María Pisa Villaroya, *Escritos gastronómicos*, Huesca, La Val de Onsera, 2002.

<sup>7</sup> Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro » in Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dirs), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles)*, Actes du colloque organisé par le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines et de la Société d'ethnologie française en 2005, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 163-173.

<sup>8</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier Libraire-Éditeur, 1839 [1825], p. 97-98.

mélancolie. On croyait que le caractère de chaque personne avait une humeur prédominante qui pouvait varier au cours des saisons. Le choix des aliments devait donc chercher à rétablir l'équilibre des humeurs. Mais l'avancée scientifique fait reculer l'application des anciens dogmes et désormais, on ne choisit plus ce que l'on mange en fonction des préceptes de la théorie des humeurs mais en fonction de son goût, capacité que chacun possède et qui permet de déterminer objectivement ce qui est bon ou mauvais.

Symboliquement, la gastronomie devient le moyen permettant aux classes modestes de répondre à leur besoin d'ascension sociale. En effet, la vulgarisation recherchée par Muro de l'art culinaire donne la possibilité aux couches moyennes, voire modestes, d'accéder à ce qui était considéré auparavant comme un privilège des milieux aisés. La richesse de l'alimentation a toujours été un moyen de montrer sa supériorité sociale : plus les repas sont abondants plus la fortune est importante. Désormais, grâce aux traités culinaires, genre auquel appartient *El Practicón*, la cuisine est accessible à une plus grande partie de la population. De quelles façons se manifeste ce phénomène ? Comment copie-t-on les classes aisées ? Quels aliments et quelles pratiques culinaires deviennent significatifs ?

Sociologiquement, de quelles manières, la cuisine bourgeoise va-t-elle incarner le bon goût ? Ce concept est déterminant au XIX<sup>e</sup> siècle car on assiste à cette époque à un véritable culte dédié au bon goût et qui ne concerne pas seulement le domaine culinaire. Au contraire, il est intéressant de remarquer que l'expression, dont l'origine est alimentaire, a d'abord été forgée pour déterminer la capacité à distinguer le beau et le laid dans les œuvres d'art. Puis progressivement, le champ d'application de ce terme s'est étendu pour embrasser des domaines divers et variés considérés également comme des arts : les lettres, les modes vestimentaires et bien évidemment la cuisine. Dans l'art culinaire, l'expression du « bon goût » retrouve son sens originel, en plus du métaphorique. C'est cette superposition qu'il convient d'interroger car le goût physiologique change en cette fin de siècle.

Culturellement, comment les nouvelles valeurs du bien manger et du bon goût vont-elles cohabiter avec les traditions ? La gastronomie a-t-elle sa place dans la modernité ? De plus, elle doit faire face à l'influence française, comment cette dernière va-t-elle s'associer aux pratiques culinaires nationales ? On remarque d'ailleurs au XIX<sup>e</sup> siècle une revendication de la cuisine nationale et du terroir. Bien que Muro soit un fervent admirateur de la cuisine française, il n'en reste pas moins un défenseur de la cuisine espagnole et revendique, en particulier, l'existence d'une cuisine régionale. Ce phénomène est à rapprocher du mouvement *nacionalista*,

caractéristique de la fin de siècle, en quête de la réaffirmation d'une identité espagnole.

Enfin, les répercussions sont économiques car l'impact de la gastronomie sur l'industrie et l'agriculture n'est pas négligeable. En effet, les gastronomes comme Muro n'auront de cesse de vanter les mérites de produits de qualité participant à l'expansion des commerces de bouche et à la valorisation des produits issus de l'agriculture nationale qu'il faut soutenir et développer.

L'objectif est donc pour nous de tenter de répondre à ces interrogations et à tant d'autres qui en découlent sur le sujet. Pour y parvenir, cette étude comporte trois parties. La première partie de notre travail dresse le panorama de l'édition culinaire espagnole du XIX<sup>e</sup> siècle afin de contextualiser l'apparition du *Practicón*. Nous essaierons de démontrer comment l'œuvre s'inscrit dans la tradition des traités culinaires mais aussi comment cet héritage n'exclut pas la modernité du discours de Muro qui met en avant son expérience pour rendre la cuisine accessible à tous. Nous y étudierons également la réception de l'ouvrage à travers les motivations de l'auteur qui nous permettront de proposer une lecture du *Practicón* comme guide pratique à destination des ménagères bourgeoises.

En tant que tel, le livre de cuisine de Muro véhicule un certain nombre de valeurs, fondements de l'idéologie bourgeoise qui feront l'objet de nos réflexions. Ainsi, la deuxième partie est consacrée à mettre en lumière la dualité cuisine-santé à une époque où le mouvement hygiéniste se développe et conduit à une reconsidération de l'organisation de l'espace domestique et du nouveau rôle de la femme au sein de la société. La cuisine devient une pièce d'habitation à part entière où la ménagère règne en maître en appliquant les règles d'hygiène, qui deviennent de véritables valeurs morales, tout en se montrant productive et efficace dans l'accomplissement des tâches ménagères. Ces qualités techniques contribuent à une professionnalisation de la femme au foyer, favorisant ainsi l'émergence d'un discours expert, né de la volonté de les former à leur nouveau rôle et qui demande à être analysé.

Enfin, la troisième et dernière partie traite de la dimension sociale de l'alimentation et de ses pratiques où nous mettrons en lumière la codification de l'acte alimentaire dans la construction idéologique du groupe social dominant qu'est la bourgeoisie : la gastronomie devient donc l'expression du bon goût et de la distinction bourgeoise. Nous verrons comment l'alimentation, les arts de la table et les commerces de bouche sont utilisés comme des instruments pour afficher sa supériorité sociale tout en servant l'élaboration d'un discours gastronomique national et régional. En effet, en cette fin de siècle, au moment où se forme l'idée de nation, la gastronomie n'échappe pas au processus de construction de l'identité nationale espagnole en se présentant

comme une composante à part entière du patrimoine culturel.



**PREMIÈRE PARTIE : *EL PRACTICÓN* DANS  
SON CONTEXTE DE PUBLICATION**

# Chapitre 1 : *El Practicón*, un traité culinaire parmi tant d'autres ?

## 1. Panorama de l'édition culinaire espagnole

La publication en 1894 du *Practicón* figure comme un événement marquant de l'édition culinaire. Son succès est immédiat. En effet, l'ouvrage de Muro connaît cinq rééditions dès la première année de sa parution et sa popularité ne fait que s'accroître au fil du temps dans la mesure où le traité culinaire ne compte pas moins de trente-quatre rééditions, la dernière datant de 1928. Quelles raisons seraient en mesure d'expliquer un tel intérêt ?

Afin d'apporter des éléments de réponse à cette question, nous allons donc tenter de replacer l'ouvrage de Muro dans son contexte de publication. Ainsi, pour comprendre le succès éditorial que représente le *Practicón*, il nous semble intéressant d'envisager la question sous plusieurs angles. Nous tenterons dans un premier temps de mettre en relation le manuel avec les autres ouvrages culinaires de son époque et d'examiner les références qui constituent le bagage culinaire de l'auteur et qui peuvent avoir influencé son discours ; puis nous aborderons le parcours professionnel de l'auteur lui-même ; et pour finir, nous nous interrogerons sur les motivations de Muro au moment de la rédaction du traité, notamment sur les possibles destinataires de l'ouvrage.

### 1.1. État des lieux bibliographiques

Tout d'abord, force est de constater qu'il est d'autant plus aisé au *Practicón* de s'imposer pleinement comme ouvrage espagnol de référence que la concurrence est plutôt limitée. En réalité, il apparaît dans un contexte où les traités culinaires rédigés en espagnol se font rares comme nous l'avons observé après en avoir recensé la publication au XIX<sup>e</sup> siècle. Pour dresser un panorama des parutions contenant des recettes de cuisine, nous nous sommes appuyée sur la *Bibliografía de la Gastronomía y de la Alimentación en España* de María del Carmen Simón



Palmer<sup>9</sup>, l'une des plus grandes spécialistes de la gastronomie espagnole, qui représente jusqu'à ce jour une ressource bibliographique de premier ordre. En effet, si nous avons pu remarquer la grande quantité d'études consacrées à la gastronomie française, nous avons été confrontée, en revanche, au nombre restreint de travaux espagnols. Dans un article intitulé « La historia de la historia de la alimentación », l'historienne María de los Ángeles Pérez Samper tente de retracer les origines et l'évolution des écrits ayant l'histoire de l'alimentation comme objet d'étude scientifique en Europe et plus particulièrement en Espagne. Elle constate :

Contrairement à ce qui s'est passé en France, en Italie et dans d'autres pays, en Espagne l'histoire de l'alimentation a suscité peu d'intérêt en général et même une certaine méfiance dans le monde académique. Elle est arrivée tardivement et s'est réduite pendant longtemps à quelques articles isolés, quelques communications en congrès et quelques chapitres de thèses doctorales<sup>10</sup>.

Elle affirme qu'en France, dès l'entre-deux-guerres, alors que les études sur l'histoire de l'alimentation connaissent un nouveau regain d'intérêt tout en adoptant un changement de perspective caractérisé par la pluridisciplinarité ainsi que davantage de méthode et de rigueur scientifique, en Espagne, il faut attendre les années 50-60 pour que les historiens commencent à intégrer l'alimentation dans leur domaine de recherches. Ce sont les études sur l'Espagne médiévale qui ouvrent la voie et se développent, délaissant les autres périodes historiques. En réalité, le nombre de publications consacrées à l'histoire de l'alimentation espagnole décroît au fur et à mesure que l'on avance dans le temps. Ainsi si l'Espagne médiévale représente la majeure partie des travaux, l'époque moderne est beaucoup moins étudiée et encore moins l'époque contemporaine<sup>11</sup> qui nous concerne directement car le *Practicón* est publié pour la première fois en 1894.

Nous avons pu constater, effectivement, que le sujet a été peu traité d'après nos recherches dans les différentes bibliothèques. Certes il nous reste des ouvrages plus généraux comme celui de Néstor Luján, *El libro de la cocina española* (1970) ou celui de Manuel Martínez Llopis, *La*

---

<sup>9</sup> María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la Gastronomía y de la Alimentación en España*, Gijón, Ediciones Trea, 2003.

<sup>10</sup> « A diferencia de lo sucedido en Francia, en Italia y en otros países, en España la historia de la alimentación ha suscitado escaso interés en general e incluso un cierto recelo en el mundo académico. Llegó con retraso y se ha reducido por mucho tiempo a algunos artículos aislados, algunas comunicaciones a congresos y algunos capítulos de tesis doctorales. », María de los Ángeles Pérez Samper, « La historia de la historia de la alimentación » in *Chronica Nova*, núm. 35, 2009, p. 142.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 140-159. Dans ce chapitre intitulé « Historia de la alimentación en España », l'auteur rend compte de l'état des recherches sur l'alimentation en Espagne.

*historia de la gastronomía española* (1981) qui jouissent d'une certaine notoriété et figurent parmi les titres incontournables pour quiconque s'intéresse à la gastronomie espagnole. Cependant, bien qu'ils offrent des pistes de réflexion indéniables, ce ne sont pas des ouvrages récents, ni vraiment scientifiques. En fait, il y a peu d'ouvrages théoriques offrant une étude générale de la question culinaire espagnole car le sujet a davantage été traité d'un point de vue littéraire par des hommes de lettres gastronomes, amateurs de bonne chère, plutôt que par des chercheurs qui auraient fait de la gastronomie ou du livre de cuisine l'objet de leurs travaux.

Les deux auteurs que nous venons de mentionner sont avant tout des hommes de lettres, passionnés de cuisine. Le premier, Néstor Luján, plus connu sous le pseudonyme de *Pickwik*, s'est illustré dans la presse avec ses articles gastronomiques intitulés « *Carnet de ruta* » publiés dans le journal catalan *Destino*. Quant au second, Manuel Martínez Llopis, c'était un médecin, auteur de nombreux articles sur la cuisine espagnole et qui a également été un des fondateurs de l'Académie espagnole de la gastronomie en 1980.

Mais nous pouvons en citer bien d'autres comme José María Castroviejo et Álvaro Cunqueiro qui se sont intéressés tout particulièrement à la cuisine galicienne avec leur *Teatro venatorio y coquinario gallego* (1958) et *Viajes por montes y chimeneas de Galicia : caza y cocina* (1962). Le journaliste Julio Camba est, quant à lui, l'auteur de *La casa de Lúculo* publiée en 1929. La même année, le *Guía del buen comer* de Dionisio Pérez paraît. Son pseudonyme *Post-Thebussem* se révèle très significatif dans la mesure où il se présente comme le digne successeur du Dr Thebussem<sup>12</sup> qu'il cherche à imiter, et manifeste clairement sa volonté de s'inscrire dans la continuité de ce qui a été réalisé dans *La mesa moderna* (1888) de Thebussem, c'est-à-dire la première tentative d'asseoir les bases d'une cuisine nationale espagnole.

Le but poursuivi par Dionisio Pérez en 1929 sera repris ultérieurement par Néstor Luján dans *El libro de la cocina española*. Certains voient dans cette problématique qui revient de façon

---

<sup>12</sup> Mariano Pardo de Figueroa y Serra (1828-1918), plus connu sous le pseudonyme de *Docteur Thebussem*, est un homme de lettres espagnol qui s'est intéressé à des thèmes aussi variés que l'œuvre de Cervantes, la tauromachie ou encore la philatélie. C'est d'ailleurs sur son initiative que les premières cartes postales furent imprimées en Espagne. Mais c'est aussi un homme passionné par la bonne chère qui a écrit de nombreux articles sur la gastronomie espagnole. En 1876, il publie dans le journal *La Ilustración Española y Americana*, une lettre adressée au cuisinier du roi Alphonse XII, dans laquelle il reproche aux menus royaux d'être rédigés dans un français souvent approximatif et imprimés sur du mauvais papier. Cette lettre donne lieu à un échange épistolaire avec le cuisinier royal qui n'est en réalité autre que José de Castro y Serrano, un ami journaliste et gastronome tout comme lui. L'ensemble de la correspondance est réuni en 1888 dans l'œuvre intitulée *La mesa moderna*. Sur le sujet, voir la biographie de l'auteur rédigée par Jesús Romero Valiente qui a réuni un certain nombre d'articles de Thebussem ayant la cuisine pour objet dans *Escritos gastronómicos*, Madrid, Editorial Renacimiento, 2011, p. 9-67. Nous tenons à signaler que par souci de commodité, nous ferons référence au Dr Thebussem, évoqué à de nombreuses reprises tout au long de cette étude, sans utiliser l'italique bien qu'il s'agisse d'un pseudonyme.

cyclique un signe du manque d'intérêt pour l'histoire gastronomique espagnole<sup>13</sup>. Par conséquent, cette réalité nous laisse entrevoir l'ampleur des recherches qui demandent à être effectuées encore aujourd'hui. En effet, devant la quasi inexistence d'études espagnoles, en particulier sur le livre de cuisine, le travail d'archives reste considérable, que ce soit à la *Biblioteca Nacional de España*, dans les archives des musées, des grands restaurants, dans les archives privées ou les correspondances.

## 1.2. Les écrits alimentaires au XIX<sup>e</sup> siècle en Espagne

Pour en revenir à l'ouvrage de María del Carmen Simón Palmer, il s'agit du plus complet dont nous disposons aujourd'hui. S'appuyant sur une précédente *Bibliografía de la Gastronomía Española* qu'elle a publiée en 1976, l'auteur, en tant que chercheuse au *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* a continué de répertorier, pendant de nombreuses années, les écrits sur l'alimentation. Ainsi les 1361 références contenues dans la première publication se sont largement étoffées et la nouvelle *Bibliografía de la Gastronomía y de la Alimentación en España*, parue en 2003, compte, désormais, 5513 titres d'ouvrages. Cette ressource bibliographique est d'une aide inestimable. Les multiples écrits recensés montrent effectivement une surprenante richesse. Après avoir passé en revue l'ensemble des ouvrages publiés au XIX<sup>e</sup> siècle, il faut souligner leur grande variété qui réunit des champs disciplinaires très différents et qui va bien au-delà des livres de recettes attendus. En effet, les traités culinaires côtoient des ouvrages scientifiques qui s'intéressent tout particulièrement à la chimie des aliments pour dénoncer au grand public les adultérations des denrées comestibles, des textes médicaux qui prescrivent des régimes alimentaires pour conserver la santé, des mémoires sur les stations thermales et les bienfaits de leurs eaux minérales naturelles, des ouvrages plus techniques qui traitent de l'agriculture et des différentes cultures ou encore des manuels qui prodiguent des conseils pour adopter le bon comportement à table. En fin de compte, cette diversité s'avère très éclairante pour connaître les préoccupations de la société espagnole de ce siècle.

Parmi toutes ces références, les livres de recettes sont nombreux et apparaissent sous plusieurs formes : agendas et almanachs culinaires, traités de pâtisserie et de confiserie, dictionnaires

---

<sup>13</sup> Voir l'article de Ainhoa Aguirregotia Martínez et María Dolores Fernández Poyatos, « La gastronomía en la prensa española del siglo XIX » in *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, 2015, vol. 21, p. 23.

domestiques et livres de recettes très succincts d'une cinquantaine de pages qui se contentent d'énumérer les recettes les unes après les autres. Enfin, il y a les traités culinaires qui nous intéressent plus particulièrement. Ces derniers offrent aussi des profils variés : rédigés majoritairement en castillan, quelques-uns sont, cependant, écrits en catalan. Ils peuvent aussi être des rééditions d'ouvrages plus anciens ou des traductions d'ouvrages français. Si nous ne tenons compte que des traités culinaires rédigés en castillan et publiés pour la première fois au XIX<sup>e</sup> siècle, comme le *Practicón*, on ne compte que quinze traités culinaires. Nous excluons de ce corpus les traités de pâtisserie<sup>14</sup> qui constituent un genre à part comme le souligne Muro dans son ouvrage au début du chapitre correspondant :

Je m'écarterais complètement du chemin tracé par le titre de ce livre si je consacrais à cette section l'espace qui proportionnellement pourrait lui correspondre en suivant la voie de la majeure partie des soi-disant livres de cuisine.

Un praticien culinaire doit savoir frire, rôtir, et faire des sauces pour être un maître en *re coquinaria*. Un livre qui a pour nom *EL PRACTICÓN*, et qui à ce stade, n'a rien omis concernant chacune des trois opérations primordiales de la cuisine, en arrivant à l'article *Pâtisserie* doit couper court et passer comme sur des charbons ardents.

Cela ne veut pas dire que je n'évoquerai pas l'essentiel de cette branche qui est si différente de celle de la cuisine comme le sont les métiers de tailleur et de modiste, et cependant, les deux hommes industriels habillent les gens.

De plus, je comprends que l'art du pâtissier, sans exiger les connaissances qu'exige celui du cuisinier, a besoin, à cause de la complexité de ses opérations, de plus de règles et de formules ; par conséquent, d'un enseignement plus long ; et enfin, j'affirme que les deux professions ne peuvent se trouver ensemble en un seul individu ; sans lacunes pour l'une d'elles<sup>15</sup>.

Selon Muro, il serait hors de propos d'accorder une place trop importante à la pâtisserie au sein du *Practicón* car cela l'éloignerait de son objectif initial contenu dans le titre de son livre de cuisine. Il considère qu'un traité de cuisine ne doit pas s'étendre sur la question car cuisinier ou

<sup>14</sup> En dehors des mets sucrés, la pâtisserie comprend également l'élaboration des pâtés et des tourtes.

<sup>15</sup> « Me desviaría yo por completo del derrotero que me marca el título de este libro si dedicara á esta sección el espacio que proporcionalmente le pudiera corresponder siguiendo la marcha de la mayor parte de los llamados libros de cocina. Un practicón culinario debe saber freir, asar y hacer salsas para ser un maestro en *re coquinaria*. / Un libro que tiene por nombre EL PRACTICÓN, y que á esta altura, no ha omitido cosa alguna referente á cada una de las tres operaciones primordiales de la cocina, al llegar al artículo *Pastelería* tiene que dar un corte y pasar por él como sobre ascuas. / Esto no quiere decir que deje sin apuntar lo más esencial de este ramo, que es tan distinto del de la cocina como lo son los oficios de sastré y modista, y sin embargo, ambos industriales visten á la gente. / Además, yo entiendo que el arte del pastelero, sin exigir los conocimientos que exige el del cocinero, necesita, por lo complejo de sus operaciones, más reglas y más fórmulas ; por consiguiente, una enseñanza más larga ; y por último, afirmo que no pueden encontrarse juntos en un solo individuo las dos profesiones ; sin deficiencias para una de ellas. », Ángel Muro, *El Practicón*, Madrid, Librería de Miguel Guijarro Editor, 1894, 3<sup>e</sup> édition, p. 446. Nous tenons à préciser que nous avons décidé, pour les citations en espagnol, et en français également, de conserver l'orthographe et la ponctuation adoptées dans les textes originaux.

pâtissier, il s'agit de deux professions bien distinctes qui ne sauraient être confondues, chacune nécessitant des compétences bien particulières. Un bon cuisinier n'est pas un bon pâtissier et inversement. L'auteur rappelle qu'un bon cuisinier se doit avant tout de maîtriser trois techniques, que la pâtisserie ne requiert pas : frire, rôtir et préparer les sauces.

Il convient d'observer que, tout en justifiant sa volonté de ne parler que très brièvement de la pâtisserie<sup>16</sup>, Muro critique au passage les autres traités auxquels il reproche justement de s'écarter de leur sujet en consacrant une grande partie de leur texte à cet art qui n'a rien à voir avec la cuisine<sup>17</sup>.

Muro ne prétend donc pas s'imposer comme un maître en la matière. Il avoue, au contraire, ne pas exceller dans ce domaine et préfère reprendre ce qui a déjà été dit par des pâtissiers confirmés, appartenant à un passé glorieux. C'est ainsi qu'il prévient ses lecteurs : les quelques recettes consacrées à la pâtisserie sont librement inspirées de Diego Granado, pâtissier du roi Philippe III et aussi auteur du fameux *Arte de cocina* (1599).

Comme nous venons de le constater, les traités culinaires ne sont pas nombreux au XIX<sup>e</sup> siècle. Celui qui précède le *Practicón* a été publié longtemps avant, en 1880 plus exactement, et s'intitule *El cocinero práctico*. Il a eu une certaine popularité puisqu'il a été réédité 14 fois. Ce succès reste, cependant, tout relatif comparé aux trente-quatre éditions de l'ouvrage de Muro. En nous intéressant aux dates de publications des deux ouvrages, nous avons pu remarquer que les traités culinaires n'étaient pas réellement en concurrence. En effet, l'année 1894 qui correspond à la première parution du *Practicón* ne correspond pas à une nouvelle édition du *Cocinero práctico*. En réalité, la 12<sup>e</sup> édition de celui-ci est publié en 1892 et la 13<sup>e</sup> édition en 1896. Le livre de cuisine de Muro s'insère donc entre ces deux années et prend, d'une certaine manière la relève de son prédécesseur dans la mesure où la dernière édition du *Cocinero práctico* date de 1899 alors que la 16<sup>e</sup> édition du *Practicón* paraît en 1901<sup>18</sup>.

Compte tenu de leur titre respectif, nous serions tentée de croire que le traité de Muro s'inscrit dans la continuité de son prédécesseur. Le *Cocinero práctico* et le *Practicón* nous éclairent, avant même de les consulter, sur l'orientation pragmatique recherchée et voulue qui donne le ton. Même si l'auteur anonyme du premier ne nous donne aucune explication concernant le choix d'un tel titre, Muro, quant à lui, va jusqu'à rappeler à ses lecteurs, au cœur même du texte,

---

<sup>16</sup> L'auteur ne peut se montrer plus expéditif puisque seulement sept pages sont consacrées à ce thème.

<sup>17</sup> Ce procédé est souvent utilisé par l'auteur, comme nous aurons l'occasion de le remarquer par la suite, pour se démarquer des autres manuels culinaires et faire valoir sa supériorité.

<sup>18</sup> Pour connaître les dates de publication des deux traités culinaires, nous nous sommes référée à l'ouvrage de María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la Gastronomía....*, *op. cit.*

l'intention contenue dans l'intitulé de son traité. Ainsi, au moment où il explique comment rôtir une viande, il préconise de se servir d'une poignée pour manier le plat et ne pas se brûler, bien plus efficace qu'un torchon ou un tisonnier de fourneau. Après avoir formulé cette recommandation, il déclare : « J'insiste sur ces détails, parce qu'il convient de rassembler tous les éléments et de n'oublier à aucun moment que ce livre porte le titre de *EL PRACTICÓN* »<sup>19</sup>. Comme l'indique le titre de l'ouvrage écrit en lettres majuscules, Muro se fixe comme objectif d'être le plus pragmatique possible pour faciliter la pratique de la cuisine car il propose, dès le préambule, d'offrir à ses lecteurs la possibilité de « bien manger à un prix modique, selon les ressources de chacun »<sup>20</sup>. Par conséquent, la volonté de faire une cuisine économique, adaptée aux moyens de chacun s'accompagne de la nécessité de rendre l'œuvre la plus pratique possible pour qu'elle soit compréhensible par tous.

Des intentions similaires sont clairement exprimées dans différents ouvrages culinaires recensés dans la *Bibliografía* de Simón Palmer. Par exemple, *La nueva cocinera curiosa* (1823) propose de « bien manger avec peu d'argent »<sup>21</sup> et *El cocinero español y la perfecta cocinera* (1867) poursuivent le but de « bien manger à peu de frais »<sup>22</sup>. D'ailleurs, pour ce dernier ouvrage, la ressemblance avec le *Practicón* ne s'arrête pas là. La présentation faite par l'éditeur, Francisco de Moya, aurait très bien pu être écrite par Muro :

Le principal mérite de ce livre consiste à être le résultat de la *pratique* et être expliqué avec tant de clarté qu'avec lui, toute personne curieuse et avisée, réussira à devenir bon cuisinier ou bonne cuisinière. C'est, on peut le dire, un livre écrit sur les fourneaux où par conséquent il n'y a rien d'autre à chercher que le langage simple propre à la question<sup>23</sup>.

Par conséquent, que ce soit avec *El cocinero práctico*, le plus proche dans le temps en terme de date de publication, ou avec les autres manuels culinaires espagnols déjà parus au XIX<sup>e</sup> siècle, des similitudes apparaissent, au premier abord, entre eux et le *Practicón*.

<sup>19</sup> « Insisto en estos detalles, porque conviene atar todos los cabos y no olvidar ni un solo momento que este libro lleva por título EL PRACTICÓN. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op.cit.*, p. 199.

<sup>20</sup> « comer bien con un gasto módico, en relación con los recursos de cada cual », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op.cit.*, p. I-II.

<sup>21</sup> « comer bien con poco dinero », A. Pérez Zaragoza, *La nueva cocinera curiosa y económica, y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos*, Madrid, Imprenta de Eusebio Álvarez, 1823, p. 7.

<sup>22</sup> « comer bien á poca costa », Guillermo Moyano, « El editor » in *El cocinero español y la perfecta cocinera, instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas, etc.*, Málaga, Librería de Francisco de Moya, 1873, 2<sup>e</sup> édition, s.p.

<sup>23</sup> « El principal mérito de este libro consiste en ser resultado de la *práctica* y estar explicado con tal claridad que con él cualquier persona curiosa y lista, logrará hacerse buen cocinero ó cocinera. Es, puede decirse, un libro escrito sobre las hornillas en el que por lo tanto no hay que buscar más que el lenguaje llano propio del caso. », *Ibidem*.

## 2. Vers une définition du traité culinaire

Une étude comparative de notre corpus d'œuvres établi à l'aide de l'ouvrage bibliographique de Simón Palmer nous a permis de relever des thèmes qui reviennent de façon constante dans les textes sans pour autant être traités de façon systématique, c'est-à-dire qu'ils ne figurent pas tous dans la totalité des traités culinaires recensés. Certains apparaissent plus régulièrement que d'autres et le même intérêt ne leur est pas accordé comme le révèle la longueur des pages qui est consacrée à chacun d'eux. Nous avons choisi, par conséquent, de générer un tableau (Annexe 1) en répertoriant les thèmes qui nous ont semblé significatifs au cours de la lecture du *Practicón* pour vérifier leur fréquence d'apparition dans notre corpus de traités culinaires. Nous allons donc nous appuyer sur ce tableau pour commenter les différents sujets abordés dans les livres de cuisine en commençant par celui que nous avons le plus souvent rencontré et en adoptant un ordre décroissant pour les suivants.

### 2.1. Les recettes

#### 2.1.1. Les recettes de santé

Nous avons pu observer que les manuels culinaires proposent des recettes diverses et variées, certaines plus spécifiques que d'autres. Ainsi, nous avons remarqué un genre particulier de recettes qui, d'ailleurs, fait l'unanimité car il est présent dans la quasi totalité des ouvrages retenus. Il s'agit des recettes qui sont liées à un état de santé. Dans la grande majorité des textes, la propriété des aliments est prise en considération pour faciliter la digestion des plats préparés et ainsi préserver la santé. Les références sont très nombreuses et il serait impossible de toutes les citer mais quelques exemples suffisent à illustrer nos propos. Ainsi, le potage de semoule est indiqué dans *La cocinera moderna* (1888) pour les personnes aux estomacs délicats car il se digère très facilement<sup>24</sup>. Le *Manual de la perfecta cocina* (1875) préconise également la

---

<sup>24</sup> E.V., *La cocinera moderna. Manual práctico de cocina que contiene numerosos métodos de componer toda clase de salsas, sopas, carnes, aves, pescados, huevos, legumbres, etc., etc., tanto de la cocina española, como de la francesa y americana, seguido de un completo tratado de pastelería, repostería y confitería y nociones de economía doméstica ó arte de conservar las sustancias alimenticias*, Valencia, Imprenta Casa de Beneficencia,

consommation des soupes de purées aux vertus réconfortantes pour les convalescents<sup>25</sup>. *El cocinero práctico* n'est pas en reste lui non plus quand, par exemple, il indique que le rôti braisé est un plat facile à digérer car il ne fait pas trop travailler l'estomac<sup>26</sup>. Mais il peut arriver, par contre, que certains aliments soient proscrits. C'est le cas du saumon pour lequel le *Manual de la perfecta cocina* déconseille à tous ceux qui ont l'estomac délicat et aux convalescents d'éviter de consommer ce poisson dont la chair est difficile à digérer : « [...] on considère qu'elle est un peu difficile à digérer, par conséquent tous ceux qui ont l'estomac faible et délicat ou qui sortent d'une maladie s'en abstiendront »<sup>27</sup>.

Pour ce qui est du *Practicón*, nous nous contenterons de confirmer, ici, que l'accent est également mis dans le texte de Muro sur la digestion des plats car nous y avons répertorié 25 occurrences du mot « digestion » dans le corps de l'ouvrage. Cependant, nous faisons le choix de ne pas aborder ici l'étude des recettes en question car elle sera développée au moment opportun dans la deuxième partie de notre étude consacrée à la dualité entre cuisine et santé.

### 2.1.2. Les recettes économiques et de réception

Outre les recettes de santé, une autre catégorie de recettes a été soulignée dans plusieurs traités culinaires, celle qui permet d'accommoder les restes. Effectivement, de nombreux livres de cuisine énoncent des recettes de plats élaborés à partir des reliefs de précédents repas. *La cocina moderna perfeccionada* (1888) propose une sauce qui porte le nom évocateur de « vieil habit »<sup>28</sup> pour des restes de poulet ou d'autres viandes rôties froides. *El cocinero práctico*, quant à lui, dicte, entre autres, la recette d'un turbot en vinaigrette<sup>29</sup> ou encore *El cocinero universal* (1847) utilise les restes d'un plat de perdreaux pour les accommoder avec de la choucroute<sup>30</sup>.

---

1888, p. 8.

<sup>25</sup> Rogelio Cotineli, *Manual de la perfecta cocina*, Madrid, Librería é Imprenta de Eduardo Martínez, 1875, p. 15.

<sup>26</sup> *El cocinero práctico : nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería, con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura*, Madrid, Saturnino Calleja, 1899 [1880], 14<sup>e</sup> édition, p. 148.

<sup>27</sup> « [...] se la tiene por algo difícil de digerir, por lo que será conveniente abstenerse todos los que tengan el estómago débil y delicado ó que salgan de una enfermedad. », Rogelio Cotineli, *Manual de la perfecta cocina*, *op. cit.*, p. 79.

<sup>28</sup> « ropa vieja », *La cocina moderna perfeccionada : tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería, comprendiendo todos los útiles de cocina y todo lo que se refiere a la cocina española, extranjera y americana, economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto*, Madrid, Agustín Jubera, 1888 [1875], 9<sup>e</sup> édition, p. 64.

<sup>29</sup> *El cocinero práctico...*, *op. cit.*, p. 169.

<sup>30</sup> A. de Nait, *El cocinero universal ó arte de guisar al estilo moderno*, Barcelona, Casa editorial Maucci, 1898, 3<sup>e</sup>



Les recettes économiques côtoient celles qui sont plus recherchées et qui sont servies lorsque l'on reçoit des invités. Ces mets raffinés, plus coûteux, sont choisis en particulier parce qu'ils sont signes de bon goût. *La nueva cocinera curiosa y económica* adapte certaines de ses recettes en fonction du repas qui doit être préparé c'est-à-dire que la même recette peut, avec quelques modifications, se prêter aussi bien à un repas ordinaire qu'à un repas de réception. Ainsi, la recette des pois chiches au riz peut être accommodée de plusieurs façons : pour donner plus de distinction au plat, une sauce à base de noisettes et d'œufs peut être confectionnée mais, comme le précise l'auteur, si le cuisinier veut se montrer plus économique, des pois chiches mélangés avec de simples jaunes d'œuf feront l'affaire<sup>31</sup>.

Le même phénomène se présente chez Muro. En effet, les recettes économiques sont inévitables compte tenu de l'objectif déterminé dans le préambule et dont nous avons déjà parlé : proposer une cuisine accessible à tous. Ainsi l'auteur précise parfois le faible coût de certaines recettes, comme pour la langue de bœuf<sup>32</sup>, les tendrons de veau<sup>33</sup>, les abats de dinde<sup>34</sup>, et la poule au riz<sup>35</sup>. De plus, l'utilisation des restes occupe une place essentielle dans le *Practicón* comme l'annonce l'intitulé complet de l'ouvrage : *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Dès le préambule, l'auteur déclare vouloir initier le lecteur à l'accommodement des restes. Pour le convaincre de son importance, il copie, à la suite, un article sur le sujet rédigé par ses soins, et publié dans le journal *El Imparcial* en octobre 1891, à propos duquel Muro fait remarquer : « [...] la reproduction de cet écrit peut servir au lecteur pour se faire une idée de l'œuvre »<sup>36</sup>. L'article agit comme une déclaration d'intentions et nous éclaire sur l'idée directrice qui parcourt tout le traité, l'essentiel étant de faire de la cuisine une pratique peu onéreuse.

Pour convaincre les lecteurs, Muro tente de dépasser les préjugés associés aux restes. Il lui a souvent été donné d'entendre des exclamations dégoûtées telles que : « Les restes ! En voilà une idée ! Les restes d'un repas ! C'est dégoûtant ! »<sup>37</sup>. Mais il assure qu'il ne faut pas se fier aux apparences. En effet, les restes ne sont pas les déchets dans les assiettes à la fin des repas. Au

---

édition, p. 66.

<sup>31</sup> A. Pérez Zaragoza, *La nueva cocinera curiosa y económica...*, op. cit., p. 232-233.

<sup>32</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 294.

<sup>33</sup> *Ibidem*, p. 327.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p. 460.

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 434.

<sup>36</sup> « [...] la reproducción de este escrito puede servir al lector para formar juicio de la obra. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, op. cit., p. V.

<sup>37</sup> « ¡ Las sobras ! ¡ Vaya una cosa ! ¡ Restos de una comida ! ¡ Qué asco ! », *Ibidem*, p. V-VI.

contraire, il donne la définition du terme telle qu'on peut la trouver dans le dictionnaire pour dissiper les malentendus. Le *Diccionario de la Lengua* ne lui donne aucune connotation négative puisqu'il définit le mot comme : « Ce qu'il reste du repas au moment de desservir la table »<sup>38</sup>. Donc, les restes n'ont rien de répugnant comme le laisse supposer l'opinion collective, ils ne sont que les surplus restant à la fin des repas.

Après avoir redonné au terme son premier sens, Muro pousse encore plus loin la réhabilitation des restes en considérant que savoir les cuisiner équivaut à un art<sup>39</sup> dans la mesure où cela consiste à faire preuve de créativité et d'imagination. C'est avec beaucoup d'exaltation qu'il en parle :

[...] les restes doivent être traités et accommodés avec *amore*, avec beaucoup d'attention. Il faut leur donner une forme, une allure élégante et distinguée, les parer, pour qu'ils réjouissent et séduisent la vue du convive, et en les disposant sur les plats, exagérer au possible la présentation, plus que s'il s'agissait d'un nouveau plat<sup>40</sup>.

Toute l'habileté du cuisinier réside dans le fait d'associer les restes de plusieurs plats, qui pris à part ne ressemblent pas à grand chose, mais qui une fois préparés savamment constituent un nouveau repas digne de ce nom. Il contribue, par conséquent, à les revaloriser et à leur donner une nouvelle importance dans les cuisines puisqu'ils représentent une économie significative dans le budget d'une maison.

Ainsi, Muro prend le cas du repas d'un couple sans enfants composé d'« [...] un œuf au plat pour chaque conjoint et d'une succulente morue à la biscayenne (un demi kilo, 60 centimes) avec des poivrons, des tomates, des pommes de terre »<sup>41</sup>. Avec ce qu'il reste du déjeuner, l'auteur propose alors : « On fait frire la tomate dans une poêle, on incorpore les restes de cette morue et on prend une poignée de riz pour faire un petit ragoût très présentable, qui constitue un déjeuner, agrémenté de petits morceaux mélangés aux œufs »<sup>42</sup>. C'est un exemple concret qui illustre la

<sup>38</sup> « Lo que queda de la comida, al levantar la mesa. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. III.

<sup>39</sup> Nous savons que cette comparaison n'est pas de lui car il prend pour modèle l'ouvrage français intitulé *L'art d'accommoder les restes*. Nous nous contentons ici de seulement mentionner ce texte car nous en reparlerons plus longuement par la suite, dans ce même chapitre, au moment d'étudier le bagage culinaire de l'auteur et en particulier les ouvrages français qui constituent pour lui une source d'inspiration.

<sup>40</sup> « [...] las sobras se han de tratar y arreglar con *amore*, con mucho mimo. Hay que darlas forma, porte elegante y distinguido, acicalarlas, para que agraden y seduzcan la vista del comensal, y al colocarlas en las fuentes, exagerar si es posible la buena presentación, más que si se tratara de un plato nuevo. », *Ibidem*, p. IX.

<sup>41</sup> « [...] un huevo frito para cada cónyuge y de un suculento bacalao á la vizcaina (medio kilo, 60 céntimos) con pimientos, tomates y patatas. », *Ibidem*, p. VIII.

<sup>42</sup> « Se fríe tomate en un sartén, se incorporan las sobras de aquel bacalao y se carga la mano de arroz para hacer una cazuelita muy presentable, que ayuda á un almuerzo, reforzado con menudillos revueltos con huevos. », *Ibidem*, p. VIII.

possibilité d'utiliser des restes, qui, dans d'autres circonstances, auraient pu être jetés aux ordures.

Dans le corps de l'ouvrage, Muro donne quelques conseils lors de l'énoncé de certaines recettes afin d'indiquer à quoi peut servir le surplus d'un plat : les restes d'un gigot de mouton se prêtent parfaitement à la confection d'un hachis<sup>43</sup> ou encore les restes d'un ragoût de bœuf sont très appréciés quand ils sont consommés froids<sup>44</sup>. Mais, la plupart du temps, lorsque l'auteur évoque la possibilité d'élaborer un nouveau plat à partir des restes de la recette formulée, il renvoie le lecteur à la fin du traité, dans l'appendice où il énumère le plus grand nombre de recettes utilisant les restes. Un chapitre entier nommé « Accommodement des restes »<sup>45</sup> leur est consacré en commençant par les soupes, les sauces, pour continuer avec la viande de boucherie, la volaille, le gibier, le poisson, et terminer par les œufs et les légumes.

Cependant, le souci de l'économie n'empêche pas Muro de proposer des recettes beaucoup plus onéreuses comme les pieds de porc à la Sainte-Menehould<sup>46</sup> ou la fricassée de perdrix<sup>47</sup>. Il veille même à donner le choix au lecteur. Par exemple, à la fin du chapitre sur les soupes, il précise que, malgré ses efforts pour se montrer exhaustif, certaines recettes ont été omises, chose dont le lecteur ne s'apercevra pas car il a tout ce dont il a besoin : des recettes « purement luxueuses, d'absolue nécessité et de vraie fantaisie »<sup>48</sup>. En réalité, la coexistence de ces différents types de recettes répond à une volonté de contenter le plus de lecteurs possible, un axe que nous analyserons en temps voulu dans le dernier chapitre de cette partie qui s'intéresse précisément à la figure du lecteur dans l'ouvrage de Muro.

## 2.2. Le service à table et la dissection des viandes

En second lieu, les thèmes les plus fréquents dans les manuels culinaires consultés concernent le service à table et la dissection des viandes. Ces devoirs incombent aux hôtes qui doivent suivre scrupuleusement l'étiquette au risque de faire preuve de manque d'éducation auprès de leurs

---

<sup>43</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 219.

<sup>44</sup> *Ibidem*, p. 275.

<sup>45</sup> « Aprovechamiento de sobras », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 27-53.

<sup>46</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 416.

<sup>47</sup> *Ibidem*, p. 504.

<sup>48</sup> « de puro lujo, de absoluta necesidad y de verdadera fantasía », *Ibidem*, p. 142.

convives ce qui pourrait être source d'embarras autant pour les uns que pour les autres. Connaître les règles du service à table est essentiel car elles définissent les éléments de politesse, sont signes de bonne conduite et elles conditionnent en définitive la réussite ou l'échec d'un repas. Les conseils prodigués concernent la disposition des couverts, l'ordonnance des plats mais assurent aussi la maîtrise du corps et de l'esprit en expliquant comment se tenir à table et en précisant les thèmes de discussion qui doivent être abordés ou évités au cours des repas. Pour finir, les recommandations s'accompagnent généralement d'exemples de menus à adapter en fonction du nombre de personnes présentes.

Pendant le repas, c'est à l'hôte que revient la tâche de découper les viandes. Il s'agit également d'un art très codifié issu d'une tradition séculaire comme le souligne *El cocinero práctico* en mentionnant l'ouvrage espagnol de référence sur le sujet :

Notre immortel marquis de Villena a écrit un livre intitulé *Arte cisoria*, dont les incunables édités ont disparu, et que les érudits cherchent avec toute l'ardeur que les chefs d'œuvres inspirent, non pour les lire et les consulter, mais pour les exhiber et les avoir en décoration dans leurs magnifiques bibliothèques ou leurs modestes librairies. Nous ne devons pas suivre l'illustre marquis dans ses recherches ni les autres qui ont emprunté le même chemin, mais nous ne devons pas garder le silence sur les règles les plus élémentaires et rudimentaires pour bien trancher avec propreté, sans faire de mouvements brusques, faire osciller la table, renverser les sauces et altérer une belle pièce qui perd son bel aspect, et que l'on ne reconnaît plus dans les morceaux qu'une main malhabile a mis en pièces<sup>49</sup>.

L'allusion à l'œuvre du marquis de Villena n'est pas anodine car il s'agit du premier traité consacré à l'art de découper les viandes publié en 1423. Pour la première fois, un ouvrage s'emploie à décrire les techniques de l'écuyer tranchant, cet officier de bouche chargé de découper la viande à la table royale ou à celle des maisons nobles. C'est un moment très important du repas d'autant plus que le rôti constitue la pièce de viande principale des menus. En tant que service rendu au roi ou à un seigneur, seule une personne de qualité peut s'en charger. La codification de cette tradition est devenue un véritable art. Tout en reconnaissant que l'ouvrage du marquis de Villena appartient au passé et que sa place se trouve désormais rangée sur une

---

<sup>49</sup> « Nuestro inmortal marqués de Villena escribió un libro titulado *Arte cisoria*, cuyas ediciones incunables han desaparecido, y que los eruditos buscan con todo el afán que las obras maestras inspiran, si no para leerlas y consultarlas, para exhibirlas y tenerlas de adorno en sus ostentosas bibliotecas ó en sus modestas librerías. No hemos de seguir nosotros al ilustre marqués en sus investigaciones, ni á otros que han caminado por igual senda ; pero no hemos de guardar silencio acerca de las reglas más elementales y rudimentarias para trinchar bien y con limpieza, sin hacer movimientos bruscos, imprimir oscilaciones á la mesa, verter salsas y destrozár una hermosa pieza que pierde su buen aspecto, y no se reconoce en los pedazos que una mano inhábil ha desgarrado. », *El cocinero práctico, op. cit.*, p. 42.

étagère comme un objet de collection, *El cocinero práctico* ne rejette pas les règles les plus élémentaires de cet art qui doivent être connues des hôtes à qui incombe cette mission lorsqu'ils reçoivent. L'art de découper les viandes continue d'être l'expression des bonnes manières. En effet, il permet à l'hôte de la maison de montrer qu'il connaît les bons gestes, signes d'élégance et de raffinement car il sait faire preuve d'habileté et de retenue pour ne pas dénaturer la viande en altérant son aspect et son goût.

Ces deux chapitres sont indissociables et vont toujours de pair. Dans tous les livres de cuisine consultés, l'un ne va pas sans l'autre et le *Practicón* ne déroge pas à la règle. Toutefois à la différence des traités culinaires étudiés, les sections sur le service à table et l'art de trancher occupent une place particulière puisqu'ils ne sont pas placés dans le corps de l'ouvrage mais ajoutés à la fin, dans un appendice. Situés en périphérie du texte, ils apparaissent comme des chapitres mineurs. Il est intéressant de s'interroger sur les raisons d'un tel choix de la part de l'auteur d'autant plus que nous savons que l'appendice ne semble pas être un ajout ultérieur et figure déjà, au moins, dans la deuxième édition du *Practicón*<sup>50</sup>. Nous avons trouvé des éléments de réponse dans la préface du *Manuel des amphitryons* (1808) de Grimod de la Reynière<sup>51</sup>. Il y précise que les règles régissant les devoirs des amphitryons et des convives tiennent davantage du savoir-vivre en société et de la morale que de la cuisine. Mais un lien les unit : la bonne chère<sup>52</sup>. La dissociation effectuée par Grimod de la Reynière entre le rite du repas et la cuisine est éclairante car elle fait écho, dans une certaine mesure, aux propos de Muro que nous avons déjà

---

<sup>50</sup> La *Bibliografía de la Gastronomía* de María del Carmen Simón Palmer ne fait pas mention de l'édition originale du *Practicón*. La première édition recensée par l'auteur correspond en réalité à la deuxième qui fait déjà apparaître dans son intitulé la présence de l'appendice : *El Practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Contiene las fórmulas propias y exclusivas del autor para la confección de caldos, sopas, potajes, salsas, guisados, entradas, asados, fritos, entremeses, postres y pastelería y algunas buenas recetas para aficionados doctos y de maestros cocineros, con un apéndice que comprende el Arte para el mejor aprovechamiento de las sobras, las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y de comer los manjares*. Pour s'assurer de l'existence de l'appendice, nous avons consulté les journaux de l'époque qui ont fait la publicité de l'œuvre de Muro lors de sa publication mais nous n'avons pas trouvé d'article significatif qui ferait mention de l'intitulé complet du traité.

<sup>51</sup> Grimod de la Reynière (1758-1837) est considéré comme le père fondateur de la gastronomie française et l'inventeur d'une nouvelle prose qu'il a lui-même dénommée la littérature gourmande. Pour en savoir plus sur le sujet, voir l'ouvrage de Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010. Nous y apprenons que le *Manuel des amphitryons* est considéré comme le premier traité gastronomique à être rédigé par un amateur culinaire qui tire sa légitimité de sa seule connaissance en ce domaine. Par ailleurs, la rédaction d'un tel ouvrage répond aux besoins d'une nouvelle bourgeoisie désireuse de connaître les fondements de l'art de la table. Afin de contenter ses lecteurs, l'auteur condense en un seul manuel qui se veut pratique et systématique la normalisation des trois principaux devoirs d'un amphitryon : l'ordonnance des repas, la découpe des viandes et les bonnes manières de table.

<sup>52</sup> Grimod de la Reynière, « Préface » in *Manuel des amphitryons contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres ; ornée d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 23.

évoqués et qui déterminent sa volonté de parler uniquement de cuisine dans son traité en laissant de côté les sujets qui pour lui, ne doivent pas côtoyer les recettes de cuisine comme la pâtisserie ou les recettes d'économie domestique. Cependant, Muro ne peut se soustraire à l'évocation du service de table et de l'art de trancher qui constituent, pour lui, l'un des six fondements de la cuisine<sup>53</sup>.

De plus, Grimod de la Reynière présente son manuel comme une sorte de catéchisme qui s'évertue à dicter les principes fondamentaux de l'art de la table. Il est vrai que les chapitres consacrés à ce sujet dans les ouvrages consultés ressemblent à une liste de préceptes que les lecteurs doivent appliquer à la lettre pour ne pas commettre d'impair en société. Dans le *Practicón*, le titre de la section est révélateur en ce sens : « Règles pour le service d'une table »<sup>54</sup> et annonce un ensemble de prescriptions sur la bonne conduite durant les repas. D'un point de vue formel, nous pouvons les diviser en deux parties distinctes. Dans un premier temps, Muro décrit essentiellement l'espace de la table en faisant l'inventaire précis de la vaisselle à utiliser. Il n'oublie pas de donner des indications sur la forme de la table à privilégier en fonction du nombre des convives, sur la décoration la plus appropriée ainsi que sur le linge préconisé. Dans un second temps, le déroulement du repas est minutieusement détaillé : le placement des convives et les thèmes de conversation à engager ou à éviter, l'ordre de service des plats et leur disposition sur la table, l'accompagnement des boissons en fonction du plat présenté...

Nous terminerons sur l'utilisation des gravures liées aux deux thèmes abordés, la découpe des viandes et le service. Chaque instruction de Muro, concernant l'espace de la table, est accompagnée d'une gravure pour illustrer ses propos. Le lecteur peut ainsi admirer des services de verres et de carafes, d'assiettes, de couverts, sans oublier des centres de table, des nappes et un modèle de table dressée que nous étudierons plus en détails dans la dernière partie de notre étude. À ce propos, il convient de faire remarquer que l'auteur du *Practicón* n'est pas le seul à faire usage de la gravure. Nous avons observé une utilisation identique, bien que moins fréquente, dans d'autres traités culinaires au même chapitre consacré au service de la table : le *Novísimo cocinero universal* (1848) insère quelques objets, mais sans se montrer aussi exhaustif que Muro, comme une truelle à poisson ou un réchaud<sup>55</sup>, *La cocina moderna perfeccionada*<sup>56</sup>, le

<sup>53</sup> Nous ne développons pas volontairement nos propos car nous commenterons plus amplement les passages obligés du traité culinaire définis par Muro, quelques pages plus loin, dans les conclusions que nous avons tirées à partir de l'étude comparative des différents traités de cuisine de notre corpus.

<sup>54</sup> « Reglas para el servicio de una mesa », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 54-77.

<sup>55</sup> Jacobo Berenguer de Mongat, *Novísimo cocinero universal. Arte de la nueva cocina puesto al alcance de toda clase de fortunas*, Barcelona, Imprenta y Librería de la señora Viuda é Hijos de Mayol, editores, 1848, p. 31.

<sup>56</sup> *La cocina moderna perfeccionada*, op. cit., p. 32-35.

*Manual de la cocinera española y americana*<sup>57</sup> et *El cocinero práctico*<sup>58</sup> ne proposent que des plans de table. Notons enfin que tous partagent le point commun avec le *Practicón* d'employer des gravures au moment d'aborder la découpe des viandes associée au service<sup>59</sup>.

### 2.3. Les conseils sur la conservation des aliments

En observant notre tableau récapitulatif, après les indications sur les propriétés des aliments, les chapitres sur le service à table et l'art de trancher, le troisième thème qui est le plus souvent abordé est la conservation des produits alimentaires. Elle est souvent associée à la cuisine économique et à l'accommodement des restes car elle permet d'allonger la durée de vie des aliments pour qu'ils ne se gâtent pas. En définitive, tout bon cuisinier doit connaître les techniques de conservation pour garder les denrées alimentaires « [...] dans un état parfait de salubrité qui fait qu'elles servent parfaitement à des époques plus ou moins lointaines à celle où leur consommation fraîche serait naturelle »<sup>60</sup>, selon les dires de *La cocinera moderna*. Des techniques précises sont décrites pour faciliter leur mise en pratique et toutes les catégories alimentaires sont concernées, chacune, selon sa nature, se voyant attribuée un mode de conservation adapté.

Chaque auteur apporte sa contribution personnelle car les techniques divergent d'un traité à l'autre et le procédé de conservation d'un aliment n'est pas forcément identique dans tous les exemples relevés. Ainsi, *El cocinero español* recommande de recouvrir les œufs dans du suif de

---

<sup>57</sup> D.M. Brecarelli, *Manual de la cocinera española y americana por el distinguido cocinero M. Brecarelli con veinticinco años de práctica. Contiene : Cocido á la española, francesa, etc. y va seguido de un Tratado de Confitería, Pastelería y Repostería y Arte de trinchar y modo de servir la mesa*, Madrid, Librería de Hernando y Compañía, 1898 [1886], 11<sup>e</sup> édition, p. 176-178.

<sup>58</sup> *El cocinero práctico*, op. cit., p. 32, 34 et 36.

<sup>59</sup> Ce ne sont pas les seules illustrations que nous avons rencontrées. Dans une moindre mesure, nous avons trouvé des gravures représentant la batterie de cuisine (*El cocinero práctico*), des objets de table (*La cocina moderna perfeccionada*) et des plats (*La cocina moderna* de Mariano Muñoz). Cependant, *El Practicón* est le seul ouvrage à rassembler tous ces types de gravures contrairement aux autres qui ne les utilisent que de façon ponctuelle et sporadique.

<sup>60</sup> « [...] en un estado perfecto de salubridad que haga que sirvan perfectamente en épocas más ó menos lejanas á aquella en que su consumo fresco sería natural. », *La cocina moderna. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería ; contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros. Comprendiendo el servicio completo de la mesa y arte de trinchar, el método mejor para elaborar excelentes pasteles, helados y licores...*, Madrid, Librería de Anllo y Rodríguez, 1875, p. 181.

mouton fondu<sup>61</sup> afin de les conserver alors que *La cocina moderna perfeccionada* conseille, entre autres, de les plonger dans un récipient rempli d'eau mélangé à de la chaux vive<sup>62</sup>.

À propos de la viande, les procédés aussi diffèrent. *El cocinero práctico* privilégie l'appertisation qui consiste à stériliser au bain-marie les viandes qui, une fois cuites, sont mises dans des boîtes hermétiques<sup>63</sup>. Il ne faut pas oublier que les dates de publication des ouvrages étudiés s'échelonnent sur un siècle. Par conséquent, l'évolution des techniques s'explique, sans doute en partie, par l'évolution des connaissances scientifiques. Ainsi dans le *Novísimo cocinero universal*, paru dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la nouvelle méthode d'Appert (1795) n'est pas du tout mentionnée pour la conservation des viandes et l'auteur participe à la divulgation de techniques plus traditionnelles comme les marinades à base d'huile et de vinaigre ou l'utilisation du charbon<sup>64</sup>. Plus original, on y trouve même un mode de conservation où la viande est plongée dans de la lie de vin<sup>65</sup>.

Néanmoins, en dépit de cette diversité des procédés utilisés, nous pouvons affirmer que les techniques de conservation font partie des thèmes les plus abordés dans les traités culinaires. Cette partie se trouve généralement à la fin des ouvrages. Par contre, les auteurs sélectionnent les aliments car nous ne trouvons pas systématiquement une liste exhaustive des denrées alimentaires accompagnées de leur mode de conservation approprié. Pour ne citer que les ouvrages mentionnés plus haut en guise d'exemple, *La cocinera moderna* ne parle pas de la conservation des fruits et légumes et *El cocinero español*, quant à lui, passe sous silence celle du beurre.

Pour en revenir au *Practicón*, la conservation est la seconde alternative après l'accommodement des restes. En effet, si le cuisinier n'a pas l'occasion de préparer les restes dans les jours qui suivent, il y a encore la possibilité d'en faire des conserves afin de les garder encore plus longtemps. Fort de son expérience, l'auteur nous fait part de son histoire personnelle :

Je me rappelle une occasion – l'année dernière – où j'ai dû préparer, et organiser, chez moi

---

<sup>61</sup> Guillermo Moyano, *El cocinero español, op. cit.*, p. 277.

<sup>62</sup> *La cocina moderna, op. cit.*, p. 190.

<sup>63</sup> *El cocinero práctico, op. cit.*, p. 517.

<sup>64</sup> Le procédé est le suivant : « [...] se toma un vaso de tierra barnizado, se introduce humo en él, ó se meten dentro algunos carbones encendidos para absorber el oxígeno del aire, sustituyendo en su lugar al ácido carbónico. Hecho esto con prontitud, se llenan los vasos con tajadas de carne cruda intermediada con capas del carbón desmenuzado, de modo que la vianda no toque al fondo ni á las paredes del vaso, y quede cubierta por encima del mismo cerco, se cierra herméticamente la boca del vaso con betún, y se guarda en lugar seco y fresco. », Jacobo Berenguer de Mongat, *Novísimo cocinero universal, op. cit.*, p. 289-290.

<sup>65</sup> *Ibidem*, p. 290.



un repas forcé, dans lequel a figuré en premier lieu, et rôtie par mes soins, une dinde truffée, monumentale, que l'on m'avait envoyé de Dax, comme cadeau de Noël. Le petit animal était tellement fourré de truffes, que même si mes convives étaient de bons mangeurs, il m'est resté de la dinde et des truffes pour une saison. Je n'allais pas les jeter, et je n'allais pas non plus manger des truffes tous les jours pendant une semaine, d'autant plus que j'ai tendance à considérer ce précieux tubercule comme une pomme de terre, comme si elle était frite dans l'huile. Eh bien non, j'ai mis les truffes dans une casserole et j'y ai versé, jusqu'à les recouvrir complètement, de la graisse de porc, fondue et claire. Un mois plus tard, il me manquait des truffes. Je me suis rendu dans l'office, j'ai pris celles dont j'avais besoin – pas toutes – et elles conservaient leur arôme et leur fermeté comme quand elles accompagnaient la dinde. Quinze jours plus tard, j'ai utilisé le reste dans une omelette phénoménale avec des truffes qui a fait le régal de plusieurs amis, convaincus que je m'étais ruiné pour leur faire plaisir. La graisse qui a servi pour conserver le fruit du Périgord, je voudrais la conserver pour mes plats des jours de fête<sup>66</sup>.

Cette anecdote, en plus de nous dévoiler les secrets de cuisine de Muro, montre qu'il est possible de ne rien jeter et de consommer les restes beaucoup plus tard. Ici, même la graisse qui a permis de conserver les truffes est réutilisée puisque, parfumée elle est idéale pour donner de la saveur aux plats.

Dans le *Practicón*, la conservation des aliments est abordée dans une partie intitulée « Premières matières pour une bonne cuisine »<sup>67</sup>. Elle est présentée comme un ensemble de connaissances à acquérir afin de ne pas gâcher la nourriture et ainsi perdre de l'argent inutilement. L'auteur s'évertue donc à donner des indications précises pour faciliter la conservation des denrées alimentaires. Par exemple, lorsqu'il parle des poissons d'eau douce, il explique que « [...] si ce genre de poissons peut se conserver quelques jours, il convient de les cuire au court-bouillon, de les garder dans un endroit frais en attendant leur assaisonnement, et les réchauffer, pour commencer leur préparation, dans le même bouillon dans lequel ils ont cuit »<sup>68</sup>. De même, concernant le gibier, « [...] il se conserve parfaitement dans un bouillon aigre

---

<sup>66</sup> « Yo recuerdo en una ocasión – el año pasado – tuve que hacer, y que dar, en mi casa una comida de pié forzado, en que figuró en su puesto, y asado por mí, una pava trufada, monumental, que me habían enviado de Dax, como regalo de Navidad. Estaba el animalito tan repleto de trufas, que á pesar de ser buenos puntos mis comensales, sobró pava y sobraron trufas para una temporada. No las iba yo á tirar, ni tampoco iba á estar comiendo trufas á diario durante una semana, tanto más cuanto que yo dejo tan precioso tubérculo por una patata, así esté frita en aceite. Pues nada ; metí las trufas en un puchero y vertí sobre ellas, hasta cubrirlas completamente, manteca de cerdo, derretida y depurada. Un mes más tarde, me hicieron falta trufas. Acudí al depósito, saqué las que necesitaba – no todas – y conservaban su aroma y rigidez como cuando funcionaron con la pava. Quince días después, eché el resto en una fenomenal tortilla con trufas que hizo las delicias de varios amigos, que dieron por seguro que me había arruinado para obsequiarles. La manteca que sirvió para conservar la fruta del Perigord quisiera tenerla ahora para mis guisos de los días de fiesta. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, op. cit., p. VIII.

<sup>67</sup> « Primeras materias para una buena cocina » in Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 1-18.

<sup>68</sup> « [...] si esta clase de peces ha de conservarse un par de días, conviene cocerlos al caldo corto, guardarlos para que esperen su condimento en sitio fresco, y recalentarlos para empezar la operación en el mismo caldo en que

et dans du vinaigre en égale quantité, sel, poivre en grain, persil, oignons, carottes et clous de girofle. Il peut rester dans ce jus huit ou dix jours, à condition que le liquide le couvre bien et qu'on le retourne toutes les douze heures »<sup>69</sup>. Pour synthétiser le tout, Muro ajoute, dans l'appendice, un tableau qui récapitule la durée de conservation des différentes viandes (Annexe 2).

Par ailleurs, il s'étend longuement sur l'acquisition d'un garde-manger qui sert à conserver les aliments au frais, pendant quelques jours. Il est présenté comme un élément indispensable de l'ameublement de la cuisine car les réfrigérateurs n'existaient pas encore à l'époque. À leur place, les Espagnols utilisaient des armoires en bois fermées et constituées de deux compartiments ; dans la partie supérieure, on plaçait la glace alors que dans la partie inférieure, on gardait les aliments. Mais tout le monde n'avait pas les moyens d'installer chez soi ce genre de meubles, il restait donc la possibilité d'avoir un garde-manger beaucoup plus économique comme le souligne Muro puisque cet « ustensile de cuisine si utile »<sup>70</sup> peut être fabriqué à la maison:

Les quatre côtés du placard, dont un sert de porte, sont faits en toile épaisse de chanvre, préférable à la toile métallique, qui est sale et n'empêche pas les fourmis de rentrer. Ces garde-manger à l'air libre sont peu chers et sont faciles à fabriquer de quelque taille que ce soit. Trois planches carrées forment le sol, le côté et le toit, fixées à l'intérieur d'une armature formée de quatre châssis recouverts de toile de chanvre. Traversant le toit, un clou pour accrocher l'objet qui se prolonge à l'intérieur pour supporter quelques crochets<sup>71</sup>.

Muro met donc tout en œuvre pour que le lecteur puisse confectionner ce meuble lui-même en détaillant la forme et les matériaux du garde-manger. De plus, la description est illustrée d'une gravure servant de modèle (Fig.1), pour donner plus de poids aux mots. Cette présentation minutieuse de ce meuble, tout comme les techniques pour conserver les aliments et le tableau indiquant la durée d'utilisation des viandes font de la conservation alimentaire un thème privilégié du *Practicón*.

---

cocieron. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 9-10.

<sup>69</sup> « [...] se conserva perfectamente en un caldo agrio y vinagre por partes iguales, sal, pimienta en grano, perejil, cebollas, zanahorias y clavo. Puede estar en este remojo ocho ó diez días, siempre que el líquido le bañe bien y que se le dé una vuelta cada doce horas. », *Ibidem*, p. 8-9.

<sup>70</sup> « utensilio de cocina tan útil », *Ibidem*, p. 507.

<sup>71</sup> « Las cuatro caras de la alhacena, de la que una sirve de puerta, están formadas con tela fuerte de cañamazo de punto claro, preferible á la tela metálica, que es sucia y no impide que penetren las hormigas. Estas despensas al aire cuestan poco y son fáciles de hacer de cualquier tamaño que sean. Tres tablas cuadradas que forman el piso, el entrepaño y el techo, sujetas dentro de un armazón formado por cuatro bastidores recubiertos de lienzo cañamazo. Atravesando el tejadillo, un gancho, para colgar el aparato, prolongado por dentro para aguantar unos colgaderos. », *Ibidem*.

## 2.4. Les conseils sur le choix des produits

Toutes ces considérations sur la conservation des aliments, tout comme, d'ailleurs, la prise en compte de leur propriété pour faciliter la digestion sont non seulement des indications précieuses pour quiconque cherche à se maintenir en bonne santé mais elles tendent aussi, à long terme, à favoriser l'adoption d'une hygiène alimentaire. Dans de nombreux manuels culinaires, elles sont relayées par d'autres recommandations qui visent à orienter le lecteur lors de ses achats pour choisir des produits de qualité, garants d'une cuisine saine. Pour cela, les auteurs détaillent avec précision la meilleure façon de les reconnaître. Dans le *Novísimo cocinero universal*, le lecteur apprend qu'il ne doit pas acheter de la viande de veau dont le cou et la poitrine seraient blancs et secs, signe d'un manque de fraîcheur. De même, si les rognons sont visqueux et mous, il vaut mieux passer son chemin. Au contraire, la viande doit être légèrement verdâtre et bien grasse parce que ce sont les signes manifestes d'une fraîcheur irréprochable<sup>72</sup>.

C'est également le cas du *Practicón* où l'auteur tient à attirer l'attention des lecteurs sur la qualité des aliments consommés et ce, dès le début de l'ouvrage introduit par un chapitre intitulé « Premières matières pour une bonne cuisine » dont nous avons déjà parlé lorsque nous avons abordé le thème de la conservation des aliments. Dans cette partie, l'auteur divise les aliments en plusieurs catégories<sup>73</sup> et regroupe, pour chacune, une série de conseils afin de ne pas acheter des produits de mauvaise qualité. Toujours soucieux de l'hygiène, il affirme qu'il est important de s'assurer de la fraîcheur de la viande car si elle n'est pas bonne, elle peut avoir des conséquences néfastes pour la santé :

La viande de vache ou de bœuf, de bonne qualité, est d'une couleur rouge vif sombre, avec des veines comme si elles étaient de marbre, avec une graisse très blanche ; quand la graisse jaunit plus ou moins, le bœuf n'est pas de meilleure qualité, comme ne l'est pas non plus celle qui regorge de graisse. Ceux qui mangent généralement beaucoup de viande trop grasse, contractent facilement des maladies du foie ; la viande de bœuf avec très peu de gras est, donc, la plus saine et la plus agréable au palais. C'est avec elle que l'on fait les meilleurs plats, et avec elle que la cuisine en tire le meilleur parti<sup>74</sup>.

---

<sup>72</sup> Jacobo Berenguer de Mongat, *Novísimo cocinero universal...*, *op. cit.*, p. 35.

<sup>73</sup> Les catégories sont les suivantes : viande de boucherie, volailles, gibier, poisson, légumes, farines et pâtes alimentaires, et enfin assaisonnements.

<sup>74</sup> « La carne de vaca ó de buey, de buena calidad, es de color vivo rojo oscuro, con vetas como si fuese mármol, de grasa muy blanca ; cuando la grasa amarillea más ó menos, la vaca no es de la mejor clase, como tampoco lo es la que está muy recargada de grasa. Los que comen generalmente mucha carne demasiado grasienta, contraen fácilmente enfermedades del hígado ; la carne de vaca con muy poca grasa es, pues, la más sana y la más

Cette comparaison entre l'aspect d'une bonne et une mauvaise viande permet de faire la distinction et de choisir la meilleure en plus de démontrer, une fois de plus, que Muro se montre enclin, au fil des pages, à ponctuer ses propos de considérations d'ordre médical qui laissent supposer que, sous certains aspects, le domaine de la cuisine et de la santé ne font qu'un.

De manière plus générale, à partir des quelques annotations illustrant l'ensemble des conseils que l'on peut trouver dans les traités culinaires concernant le choix des denrées alimentaires, nous avons pu constater que, pour chaque produit, les recommandations font continuellement appel à un ou plusieurs des cinq sens. Ce sont les meilleurs outils dont disposent les acheteurs au moment de faire leurs provisions. Des indices qui impliquent des gestes et des reconnaissances visuelles ou olfactives sont clairement énoncés pour faciliter l'identification du meilleur produit.

Par contre, étonnamment, ces recommandations ne relèvent pas uniquement de l'ordre sanitaire puisque dans certains textes elles poursuivent d'autres objectifs tels que la recherche du goût ou encore, plus original, la jouissance de la vue. Par exemple, dans *La cocina moderna perfeccionada*, on nous apprend qu'une truffe goûteuse doit être « lourde, grosse et dure »<sup>75</sup>. La qualité est ici le signe du pouvoir gustatif de l'aliment. Mais le *Novísimo cocinero universal* estime que les critères de choix servent à satisfaire les yeux avant le goût. Par conséquent, ses instructions permettent de préparer des plats pour être « [...] agréables aux yeux des convives : parce que, surtout, il est nécessaire que les mets plaisent à la vue avant le palais, de sorte que le palais puisse savourer ce que les yeux ont jugé au préalable »<sup>76</sup>. Même si cette citation n'écarte pas l'importance du goût dans le choix des aliments, il est intéressant de souligner qu'elle accorde la première place à la vue qui conditionne le goût et son appréciation par le palais.

Mais que ce soit pour préserver la santé, s'assurer du goût ou ravir les yeux, toutes ces annotations sur le choix des aliments que l'on retrouve fréquemment dans les manuels culinaires et dans le *Practicón* s'expliquent aussi parce que les Espagnols doivent faire face à la malhonnêteté de nombreux vendeurs qui n'hésitent pas à utiliser tous les stratagèmes pour vendre leur marchandise de mauvaise qualité. Les adultérations auxquelles ils s'adonnent sont connues de tous et sont dénoncées dans *El cocinero práctico* qui cherche à éveiller la méfiance des lecteurs afin qu'ils ne se laissent pas bernier par des pratiques frauduleuses. Ainsi, il les met en

---

agradable al paladar. Con ella, es con la que se hacen los mejores guisos, y de ella es la que saca mejor partido la cocina. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 2.

<sup>75</sup> « pesada, gruesa y dura », *La cocina moderna perfeccionada*, op. cit., p. 44.

<sup>76</sup> « [...] agradables á los ojos de los convidados : porque, sobre todo, es preciso que los manjares gusten antes á la vista que el paladar, de modo que el paladar puede saborear lo que los ojos han juzgado de antemano. », Jacobo Berenguer de Mongat, *Novísimo cocinero universal...*, op. cit., p. 33.

garde au moment d'acheter des crêtes de coq :

Avant d'acquérir ce produit de boucherie, il est nécessaire de prendre en considération que souvent les crêtes de coq qui sont vendues, sont en réalité des morceaux de palais de bœuf, auxquels les débitants ont donné la forme de crête au moyen d'un emporte-pièces : les vraies se distinguent par des bords rugueux ; les fausses les ont toujours lisses<sup>77</sup>.

La mise en garde apparaît plus que nécessaire, car sans vigilance, le client peut facilement être dupé tant il est difficile de distinguer le vrai du faux. De plus, cette citation témoigne d'une réalité : la multiplication des adultérations alimentaires, que nous ne faisons qu'évoquer ici car elles seront traitées dans la deuxième partie de notre étude consacrée à l'hygiène alimentaire.

Finalement, toutes ces réflexions nous amènent à la conclusion que la préservation de la santé fait partie intégrante du contenu des manuels culinaires puisque elle s'immisce dans toutes les étapes de la pratique culinaire. Dans les exemples que nous avons vus, elle est présente au moment de l'achat des provisions, dans leur conservation et dans l'élaboration des plats. La dualité cuisine-santé est donc primordiale et doit absolument être prise en considération pour une étude approfondie des manuels culinaires du XIX<sup>e</sup> siècle en Espagne.

## 2.5. Conclusions

Après avoir procédé à une comparaison entre les différents traités culinaires, il convient d'observer que *El cocinero práctico*, en plus du *Practicón*, est le seul qui aborde tous les thèmes que nous avons indiqués précédemment. En effet, des gravures sont insérées dans le corps du texte. Il consacre aussi un chapitre au service de table et à l'art de découper les viandes. De plus, il propose des recettes diverses et variées qui peuvent convenir dans n'importe quelle circonstance : pour les repas ordinaires de tous les jours, des recettes économiques, concoctées à partir des restes, sont les plus appropriées alors que pour les grandes occasions, des recettes plus raffinées et plus coûteuses sont à la disposition du lecteur. De même, les indications sur la propriété des aliments s'avèrent très utiles pour connaître les plats les plus digestes et ceux que

<sup>77</sup> « Antes de adquirir este producto de la carnicería, es necesario tener en cuenta que muchas veces las que como crestas de gallo se venden, son en realidad trozos del paladar del buey, á que los expendedores han dado la forma de cresta por medio de un sacabocados : las naturales se distinguen por sus rugosos bordes ; las artificiales los tienen siempre lisos. », *El cocinero práctico, op. cit.*, p. 362.

les estomacs délicats doivent proscrire. Enfin, il n'oublie pas de donner des conseils pour choisir ses provisions et pour les conserver au mieux. Par conséquent, il s'agit de l'ouvrage qui partage le plus de points communs avec le *Practicón* puisque tous les thèmes cités sont également présents dans le texte de Muro. Ce constat peut amener à établir une filiation entre les deux ouvrages comme si le *Practicón* s'inscrivait dans la lignée du *Cocinero práctico*.

Cela se confirme dans la mesure où d'autres similitudes apparaissent alors qu'elles sont presque inexistantes avec les autres manuels culinaires. Par exemple, *El cocinero práctico* est l'un des seuls à faire figurer des recettes empruntées à d'autres cuisiniers. De cette manière, la recette de la sole à la parisienne est présentée comme appartenant au cuisinier Jules Gouffé. Plus loin, la brandade de morue est, selon l'auteur, une recette élaborée par le baron Brisse<sup>78</sup>. Dans les autres traités, nous n'avons relevé qu'un seul texte citant une recette extraite d'un autre ouvrage. Il s'agit du *Novísimo cocinero universal* qui fait allusion à la recette du coulis de pois de Mme Aglaé Adanson<sup>79</sup>. Il est donc assez rare que les manuels citent la source de leurs recettes quand elles ne leur appartiennent pas. Même si l'on sait que les livres de cuisine sont souvent, en partie, des compilations provenant d'autres ouvrages déjà publiés, les auteurs se gardent bien de le clamer haut et fort.

Par ailleurs, *El cocinero práctico* partage avec le *Practicón* l'originalité d'orienter les lecteurs afin de se procurer les bons outils de cuisine ou les bons produits. Ainsi, pour les fourneaux, il précise qu'ils « peuvent s'acquérir facilement dans les établissements qui se consacrent à ce commerce ou industrie »<sup>80</sup>, ou pour la sauce soja, que cette « sauce rouge, douce, et légèrement sucrée, [qui] se vend préparée dans les épicerie »<sup>81</sup>.

L'ensemble de ces thèmes, rapidement balayés, se retrouvent tous dans l'ouvrage de Muro et permettent d'entrevoir une certaine codification du genre culinaire. Cependant force est de constater que celui-ci ne semble pas figé car toutes ces questions ne sont pas systématiquement abordées dans les textes, apparaissant plutôt de façon aléatoire. Difficile de fixer des normes

---

<sup>78</sup> Le baron Brisse n'est pas un professionnel de la cuisine mais il est surtout connu en tant que journaliste culinaire. Ses publications gastronomiques dans le journal *La Liberté* ont un tel succès qu'elles finissent par être éditées dans un seul volume intitulé *Les trois cent soixante-cinq menus du baron Brisse* en 1867.

<sup>79</sup> Jacobo Berenguer de Mongat, *Novísimo cocinero universal...*, *op. cit.*, p. 217. De nouveau, la référence est française. Mme Aglaé Adanson est l'auteur de *La maison de campagne*, le premier traité d'économie domestique rédigé par une femme. Il est publié pour la première fois en 1822 et toute une partie nommée « La petite cuisinière de *La maison de campagne* » est consacrée à des recettes de cuisine dont fait partie celle du coulis de pois. Voir, Aglaé Adanson, *La maison de campagne*, Paris, Audot, Libraire-Éditeur, 1822, tome I, p. 217.

<sup>80</sup> « pueden adquirirse fácilmente en los establecimientos que se dedican a este comercio ó industria. », *El cocinero práctico*, *op. cit.*, p. 26.

<sup>81</sup> « [...] salsa roja, dulce, y ligeramente azucarada, [que] se vende preparada en las tiendas de ultramarinos [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 88.

dans ces conditions : l'apparition des thèmes dans le corps du texte diffèrent d'un ouvrage à l'autre puisque l'articulation des chapitres s'avère variable, chaque traité culinaire possédant donc son organisation propre.

L'opinion de Muro diffère quelque peu de nos propres observations dans la mesure où il se montre beaucoup plus catégorique. En effet, il nous fait part dans le *Practicón* de l'existence d'une normalisation des traités culinaires et prétend se situer dans la continuité du genre tel qu'il a été fixé par « les auteurs les plus célèbres qui ont écrit sur la cuisine »<sup>82</sup>. De tels propos apparaissent dans un chapitre intitulé « Entracte » (« *Entreacto* ») qui fait figure d'interlude si l'on tient compte de sa position au sein du texte, intercalé au milieu des recettes, après avoir formulé les recettes de soupes, de sauces et de garnitures et placé juste avant les recettes à base de viande. Il y stipule qu'en dehors des recettes, tout traité culinaire doit comporter six chapitres qui abordent une thématique différente et qui constituent les fondements de la cuisine. Mais il ne se contente pas de les énoncer, il entend démontrer qu'il respecte les codes imposés en indiquant l'endroit précis où chaque thème est développé au sein de son œuvre.

Ainsi, la liste des termes utilisés en cuisine arrive en premier lieu. Elle est contenue dans ce chapitre précisément et Muro ajoute qu'il a décidé de la réduire au strict nécessaire pour en faciliter la compréhension et ne pas décontenancer le lecteur. Ensuite, l'agencement de la cuisine est un autre passage obligé. Muro ne s'étend pas sur le sujet qu'il a déjà abordé au début de son ouvrage mais insiste de nouveau sur la propreté de la pièce. Pour ce qui est de la liste des ustensiles de cuisine qui correspond au troisième chapitre, l'auteur renvoie directement le lecteur à la page 22 jusqu'à la page 33 de son ouvrage pour retrouver le passage en question. Les provisions représentent également un chapitre à part et bien que Muro ne se réfère pas à un endroit précis du texte, il affirme traiter ce sujet « quand il convient »<sup>83</sup>. Puis c'est au tour des épices et des condiments de mériter un traitement particulier et Muro précise qu'il donne toutes les indications utiles à leur utilisation, dont leur dosage précis, quand ils interviennent dans la préparation d'un plat. Enfin, dernier chapitre indispensable, celui sur le service à table pour lequel Muro annonce qu'il sera abordé à la fin de l'ouvrage.

Finalement, sous le prétexte d'éclairer les lecteurs sur les bases de la cuisine, l'auteur profite également de l'occasion pour s'offrir une légitimité et se mettre au même niveau que les « célèbres auteurs » qu'il mentionne plus haut. Loin d'être dans la transgression des codes établis,

---

<sup>82</sup> « los autores más famosos que han escrito de cocina », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 232.

<sup>83</sup> *Ibidem*.

Muro se situe plutôt dans une démarche d'imitation et de continuité, en s'inspirant fortement dans la forme, des modèles représentés par les traités culinaires antérieurs. Si la comparaison des différents ouvrages a permis de mettre en évidence un certain nombre de chapitres ou de sujets récurrents, elle laisse également entrevoir l'existence d'un schéma modélisant du traité culinaire en tant que genre littéraire auquel se conforme le texte de Muro.

Cette mise en relation du *Practicón* avec les manuels culinaires ne nous éclaire finalement que très peu sur la question de sa popularité puisque nous sommes parvenue à la conclusion que le texte de Muro s'inscrit dans une tradition du genre culinaire en reprenant un certain nombre de thèmes qui apparaissent comme des passages obligés. En fait, ce n'est pas tant dans la forme qu'il faut trouver des éléments de réponses mais plutôt dans le contenu, dans le discours de Muro sur la cuisine.

À y regarder de plus près, nous constatons que, certes, Muro structure son discours selon les règles de l'art qui déterminent le genre culinaire mais il apparaît très vite comme une évidence que l'auteur reprend à son compte les différents thèmes qui servent, en réalité, une réinterprétation personnelle de la définition du genre. Nous nous efforcerons de le démontrer tout au long de cette étude. Il renouvelle le livre de recettes en tant que genre littéraire en s'octroyant une liberté de rédaction autant dans la forme que dans le contenu. Il inclut des recettes qui appartiennent à des individus qui ne sont pas des cuisiniers de profession : les recettes des hommes de lettres côtoient celles qui ont été inventées par des inconnus tout à fait ordinaires. De plus, les recettes sont illustrées par des gravures auxquelles l'auteur accorde un nouveau sens en les dotant d'une portée didactique jusque-là inédite. Elles sont accompagnées aussi d'une multitude de commentaires et de digressions très variées qui vont bien au-delà de la simple formulation des étapes nécessaires à l'élaboration d'un plat. En l'occurrence, il s'agit d'anecdotes personnelles, de critiques ou de corrections apportées à des recettes, des termes culinaires ou encore des pratiques. On y trouve aussi des digressions portant sur l'origine ou l'intitulé des plats et des adresses précises de boutiques ou d'établissements dans lesquels se restaurer ce qui contribue à faire du *Practicón* un véritable guide gastronomique de Madrid.

L'œuvre de Muro appartient à un genre hybride mais elle se distingue surtout par sa subjectivité contrairement aux ouvrages culinaires qui la précèdent. Le *Practicón* nous offre la conception personnelle de la cuisine de son auteur qui est conscient au moment de la rédaction d'écrire un ouvrage qui ne se cantonne pas à un livre de recettes. Plusieurs fois, dans le corps du texte, une mise à distance de Muro est perceptible où il ne se présente plus comme un cuisinier



amateur mais comme un auteur en développant une réflexion à propos de son œuvre ou de celles qu'il a déjà rédigées. En même temps, il n'oublie pas la présence du lecteur et il n'aura de cesse d'affirmer le rôle actif qu'il doit jouer. Toutes ces pistes de réflexion qui vont être développées au fur et à mesure constituent autant d'éléments qui sont le reflet de l'art culinaire d'une époque et d'une personne. C'est peut-être ici ce qui constitue la plus grande originalité du *Practicón* par rapport aux traités culinaires déjà édités : l'implication de l'auteur dans le texte, qui laisse transparaître sa personnalité, explique sans doute son succès.

### 3. Les traités culinaires comme sources d'inspiration

#### 3.1. Sélection d'œuvres choisies

Après cette première tentative de comparer l'ouvrage de Muro avec les autres traités culinaires de son époque, il est temps pour nous de compléter cette mise en perspective du texte espagnol avec les références à d'autres ouvrages culinaires qui seraient mentionnées au fil des pages. Pour ce qui est du *Cocinero práctico* qui partage de nombreuses ressemblances avec le *Practicón*, il aurait pu représenter une source d'inspiration pour Muro, comme nous étions tentée de le croire de prime abord. Mais aucune filiation n'est avérée dans la mesure où rien ne transparaît dans le texte de Muro, à aucun moment il n'y fait allusion. D'ailleurs, le cuisinier amateur ne mentionne aucun traité culinaire espagnol du XIX<sup>e</sup> siècle. Une telle omission ne peut être le résultat de son ignorance car selon toute vraisemblance, l'auteur connaît leur existence puisqu'il dit posséder plusieurs exemplaires qui sont dans sa bibliothèque personnelle<sup>84</sup>. À la fin du *Practicón*, dans l'appendice, Muro établit la liste d'une série d'ouvrages rédigés en castillan qu'il dit conservés et dont il recommande la lecture. Sa sélection comporte treize références et six d'entre elles ont été publiées au XIX<sup>e</sup> siècle. Cependant, elles ne correspondent pas toutes à des traités culinaires. En effet, ces derniers se limitent à trois titres, deux publications espagnoles et une traduction d'un

---

<sup>84</sup> Présentée comme telle, cette liste d'ouvrages n'est pourtant pas de lui puisque nous l'avons retrouvée dans son intégralité dans une lettre du journaliste et dramaturge andalou Eugenio Sellés (1842-1926) datée du 20 décembre 1891. Répondant à la demande de Muro de participer à son Almanach, Eugenio Sellés sélectionne une série de traités culinaires qu'il juge indispensables. Celle-ci est identique au passage du *Practicón* comme nous avons pu le constater dans la réédition de l'Almanach effectuée par José María Pisa Villaroya, *Escritos gastronómicos, op. cit.*, p. 148-151.

manuel français. *El cocinero universal* et le *Nuevo manual del cocinero* publiés tous deux dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, sont, dans cette liste, les seuls représentants des traités culinaires espagnols qui ne sont cités nulle part ailleurs dans le reste du livre de cuisine de Muro. Si le premier ouvrage est recensé dans la *Bibliografía* de María del Carmen Simón Palmer, le second n'y figure pas mais nous avons retrouvé sa trace dans des catalogues français. Ainsi, dans une *Bibliographie de la France* qui dresse la liste des ouvrages imprimés dans tout le pays pour l'année 1839, le *Nuevo manual del cocinero* apparaît en tant que livre espagnol édité par l'Imprimerie de Beauté à Paris<sup>85</sup>. De même, le traité culinaire a été identifié dans le répertoire d'un libraire en 1845 comme ouvrage vendu au prix de 2 francs 50<sup>86</sup>.

De plus, dans cette bibliographie apparaît le *Manual del cocinero* qui est en réalité la traduction d'un traité culinaire français intitulé *Manuel du cuisinier et de la cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne*, publié en 1826 par un certain Cardelli. La version espagnole est réalisée par Mariano de Rementería y Fica en 1835. Pour ce manuel aussi, aucune allusion explicite n'a été relevée dans le *Practicón*.

Parmi les livres datant du XIX<sup>e</sup> siècle, on trouve aussi un manuel de pâtisserie, le *Manual del Pastelero* de Noriega, que nous ne comptons pas parmi les traités culinaires pour être en accord avec le discours de Muro qui considère que la cuisine et la pâtisserie sont deux pratiques bien différentes. Enfin, les deux derniers ouvrages qui sont des traités sur les boissons, l'un espagnol et l'autre traduit du français, complètent cette bibliographie, abordant ainsi toutes les composantes du repas.

La présence d'une telle liste de références nous démontre que la maîtrise de la pratique de la cuisine passe par la lecture de certains ouvrages qui font partie intégrante du savoir culinaire au même titre que l'élaboration des recettes. Tout bon cuisinier doit avoir lu des livres pour parfaire ses connaissances, la théorie venant s'ajouter à la pratique pour parachever le savoir-faire du cuisinier.

Ajoutons que cette bibliographie est sélective parce que les ouvrages ont été soigneusement choisis par l'auteur, comme il l'annonce lui-même, mentant ainsi clairement car nous savons qu'il s'est contenté de copier une liste d'ouvrages déjà existante. Fort de son expérience, il prétend

---

<sup>85</sup> *Bibliographie de la France ou Journal général de l'imprimerie et de la librairie, et des cartes géographiques, gravures, lithographies et œuvres de musique*, XXVIII<sup>e</sup> année, Paris, Chez Pillet Ainé, Imprimeur-libraire, 1839, p. 321.

<sup>86</sup> *Catalogue général de Hector Bossange. Maison de commission. Hector Bossange, libraire et commissionnaire pour l'étranger. Catalogue de livres français, anglais, allemands, espagnols, grecs et latins, italiens, portugais, orientaux, etc., etc., suivi de prix courants*, Paris, Imprimerie de Belin-Mandar, p. 756.

faire gagner du temps à ses lecteurs et effectuer un tri parmi les nombreux livres de cuisine pour ne conserver que ceux qui présentent un intérêt. Il peut se montrer, effectivement, très critique, en particulier envers les écrits contemporains :

Qu'espérer sinon de cette demie douzaine de livres de cuisine aux éditions récentes, de 600 et de 700 pages, sans nom d'auteur, ni de traducteur, et qui pour être volumineux, sans respect du titre qui sert d'hameçon pour l'acheteur, remplissent des pages et des pages avec des recettes dans ce style là ?

*Pommade pour les lèvres.*

*Lavage des tissus en laine ou en soie.*

*Différents moyens de raviver l'encre d'un écrit qui s'est effacée avec le temps.*

*Moyens de soigner les entorses du pied.*

*Pommade pour teindre les cheveux en noir.*

*Remède contre les nausées.*

*Moyen de remplir les malles<sup>87</sup>.*

C'est avec ironie que Muro reproche à ces ouvrages de fournir une multitude de recettes qui n'ont pas leur place dans les traités culinaires et qui devraient davantage figurer dans les traités d'économie domestique. Ces écrits trompent donc les lecteurs en mentant sur leur contenu. Par la même occasion, les propos de Muro laissent entendre que le marché de l'édition culinaire est prospère à cette époque. Il semble répondre à une demande explicite de la part du public lorsque Muro dénonce ces auteurs peu scrupuleux, qui dans le seul but de vendre, attribuent des titres évocateurs à leurs œuvres pour susciter l'intérêt des lecteurs. En ce sens, l'image du « hameçon » lancé pour attirer les acheteurs potentiels ne manque pas d'éloquence.

Par conséquent le jugement critique de Muro explique sans doute son désintérêt à mentionner, dans le *Practicón*, les traités culinaires espagnols publiés au XIX<sup>e</sup> siècle. Mais qu'en est-il des livres de recettes espagnols plus anciens ? En réalité, tout au long du texte, le cuisinier ne se réfère qu'à trois ouvrages dont les références sont données dans la bibliographie et qui sont, pour chacun d'entre eux, emblématiques de leur siècle. Il convient, à ce stade, de notre étude de présenter rapidement les textes en question avant d'analyser comment ils sont intégrés dans le texte de Muro et voir comment ils participent à l'élaboration de son discours culinaire.

---

<sup>87</sup> « ¿ Qué esperar si no, de esa media docena de libros de cocina de ediciones recientes, de 600 y de 700 páginas, sin nombre de autor, ni de traductor, y que para hacer bulto, sin respeto al título, que sirve de anzuelo para el comprador, ocupan planas y más planas con recetas así por el estilo ? / *Pomada para los labios.* / *Lavado de telas de lana ó de seda.* / *Varios modos de renovar un escrito que se haya borrado por el tiempo.* / *Modo de curar las torceduras de pie.* / *Pomada para teñir el pelo de negro.* / *Remedio contra el mareo.* / *Modo de llenar los baules.* », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 26.

## 3.2. Modèles espagnols

### 3.2.1. *Libro de guisados* de Roberto de Nola

Pour respecter un ordre chronologique, nous commencerons tout d'abord par le *Libro de cocina*, aussi dénommé *Libro de guisados y potajes*, et considéré comme le premier livre de recettes publié en Espagne. Le texte original est rédigé en catalan et s'intitule *Lybre de doctrina Pera ben Servir : del Tallar : y del Art de Coch* (un titre qui deviendra tout simplement *Libre del Coch* dans les éditions catalanes postérieures). Il paraît pour la première fois à Barcelone en 1520. Du moins, il s'agit de la plus ancienne version connue car selon Nathalie Peyrebonne, auteur d'une traduction en français du *Libro de guisados*, la première publication de l'ouvrage date vraisemblablement d'avant 1494<sup>88</sup>. De façon beaucoup plus certaine et moins équivoque, la première édition castillane est, quant à elle, imprimée en 1525 à Tolède. La diffusion de cet ouvrage est importante pour l'époque comme le prouvent ses nombreuses rééditions. En effet, le *Libro de guisados* connaît cinq éditions en catalan entre 1520 et 1568 et dix éditions en castillan entre 1525 et 1562<sup>89</sup>. Il est le seul livre de cuisine du XVI<sup>e</sup> siècle en Espagne car il faut attendre 1599 pour que paraisse celui de Diego Granado intitulé *Arte de Cocina*<sup>90</sup>. Ce dernier ne connaît pas autant de succès que son prédécesseur car son auteur ne fait pas preuve d'originalité et se contente de recopier le contenu de plusieurs ouvrages culinaires déjà parus dont le *Libro de guisados*<sup>91</sup>.

Concernant l'auteur, dénommé « Mestre Rubert » dans le texte catalan, il se présente sous le nom de Roberto de Nola dans la version espagnole. Son prénom connaît plusieurs modifications orthographiques selon les éditions et s'écrit de différentes manières : Robert, Ruberto ou encore Ruperto<sup>92</sup>. En dépit de ces variations, l'auteur s'annonce toujours comme le cuisinier du roi Ferdinand I<sup>er</sup> de Naples. En tant que tel, il propose donc des recettes appartenant à la grande

---

<sup>88</sup> Pour de plus amples détails, voir Roberto de Nola, « Introduction » in *Le livre de cuisine*, traduction et établissement de l'édition bilingue critique de Nathalie Peyrebonne, Paris, Classiques Garnier, 2011, p. 7-24.

<sup>89</sup> *Ibidem*, p. 7-8.

<sup>90</sup> Rappelons que Muro fait mention de cet auteur à l'ouverture de la section sur la pâtisserie. Après avoir reconnu qu'il n'excellait pas dans ce domaine, il signale au lecteur qu'il avait pris le parti de s'inspirer de certaines recettes de ce cuisinier pour constituer son chapitre.

<sup>91</sup> En réalité, l'ouvrage de Diego Granado reprend une partie du *Livre de cuisine* de Nola (55 recettes au total selon Nathalie Peyrebonne) mais il recopie aussi des passages du *Arte cisorio* de Enrique Villena, premier traité sur l'art de découper les viandes publié en 1423, que nous avons déjà évoqué antérieurement, et du livre de cuisine italien *Opera*, publié en 1570 et rédigé par Bartoloméo Scappi, cuisinier du pape Pie V.

<sup>92</sup> Notons que Muro choisit cette dernière appellation quand il se réfère à cet auteur. Il l'appelle Ruperto de Nola.

cuisine. Pourtant le *Libro de guisados* ne se présente pas comme un simple livre de recettes dans la mesure où les chapitres abordés dans l'ouvrage vont bien au-delà de la simple énumération de plats à réaliser. En effet, on peut y trouver des conseils sur la découpe des viandes et le service à table, un descriptif des différentes tâches attribuées aux officiers travaillant pour la maison du roi et, à partir de la seconde édition espagnole de 1529, un chapitre sur la bonne tenue d'une maison adressé aux « gentilshommes et personnes de moyenne condition » (« *gentileshombres y personas de mediana condición* »)<sup>93</sup>. Par conséquent, son caractère hybride a amené Nathalie Peyrebonne à rapprocher davantage le *Libro de guisados* d'un manuel du courtisan :

Au XVI<sup>e</sup> siècle se renforce le processus de reconversion de la noblesse : c'est maintenant à la cour que l'on brille, à la cour qu'il faut obtenir des charges publiques valorisantes et faire étalage de ces nouvelles civilités qui font l'homme, l'homme de cour, le courtisan, modèle de raffinement venu d'Italie et que des ouvrages tels que *Le courtisan* de Castiglione et les divers manuels du courtisan qui sont alors publiés se chargent de propager. C'est peut-être dans cette perspective qu'il convient d'aborder *Le livre de cuisine*, ouvrage dont l'ambition était peut-être de prendre place dans la bibliothèque idéale de l'Espagnol de haut rang ou désireux de l'être, aux côtés de ces ouvrages qui étaient autant de marqueurs sociaux<sup>94</sup>.

Une telle comparaison peut s'appliquer au cas du *Practicón* dans la mesure où l'ouvrage de Muro est également un « marqueur social » pour la bourgeoisie espagnole, comme nous aurons l'occasion de le voir par la suite, désireuse d'imiter les pratiques alimentaires de la noblesse afin d'affirmer sa position sociale.

### 3.2.2. *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañó

Le deuxième ouvrage cité dans le *Practicón* correspond à l'œuvre de Francisco Martínez Montañó publiée en 1611 à Madrid et intitulée *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Il s'agit du traité culinaire de référence du Siècle d'Or car sa diffusion est énorme<sup>95</sup> : vingt-six éditions paraissent durant le XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Son auteur, formé à la cour de la Princesse du Portugal, sœur de Philippe II, a été cuisinier du roi Philippe III puis du roi Philippe

---

<sup>93</sup> L'intégration de ce chapitre montre la volonté de l'auteur de s'adresser à un public plus large. Roberto de Nola, *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 53.

<sup>94</sup> Roberto de Nola, « Introduction » in *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 23.

<sup>95</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras*, « *Libro del arte de cocina* », Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 27.

IV. Le texte de Montañó fait donc aussi partie des livres de recettes élaborés à la cour, tout comme le *Libro de guisados* de Roberto de Nola. Des thèmes similaires sont abordés comme les conseils pour tenir correctement sa cuisine et les recommandations d'usage pour le service à table. La définition donnée par María de los Ángeles Pérez Samper des livres de recettes illustrant la grande cuisine nous apportent de nombreux éclaircissements pour mieux comprendre ce type d'ouvrages :

Ces livres de recettes reflétaient le système alimentaire d'une minorité privilégiée, la famille et la cour. Ils intégraient beaucoup de produits, des produits chers et difficiles à obtenir. Les préparations étaient compliquées et coûteuses et les présentations s'avéraient spectaculaires. Normalement leurs auteurs étaient les cuisiniers de la Cour, qui écrivaient ces livres comme un moyen supplémentaire de refléter le pouvoir de leur seigneur. Ce sont donc des livres de prestige. Fréquemment ils ne donnaient pas beaucoup de détails, ou bien parce qu'ils voulaient protéger leurs secrets professionnels, ou bien parce qu'ils considéraient s'adresser à d'autres cuisiniers tout aussi experts, qui maîtrisaient l'art de la cuisine. Ceux qui étaient destinés à consommer ces plats représentaient une minorité, parce que très peu étaient les privilégiés qui pouvaient disposer des moyens économiques et humains, du temps et de l'expérience pour profiter de cette cuisine. Mais dans une certaine mesure les destinataires étaient nombreux, dès lors que les livres étaient adressés au public, pour vanter l'excellence du Prince<sup>96</sup>.

### 3.2.3. *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras

Enfin, la dernière référence correspond au *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* de Juan Altamiras (nom qui s'écrit Altamiras dans les éditions suivantes) publié en 1745 à Madrid. Ce livre de recettes se distingue des deux précédents car, bien qu'il ait été écrit également par un cuisinier professionnel, ce dernier a exercé son métier dans un tout autre milieu. En effet, l'auteur, de son vrai nom Raimundo Gómez, était un moine franciscain

---

<sup>96</sup> « Estos recetarios reflejaban el sistema alimentario de una minoría privilegiada, la familia y la corte. Integraban muchos productos, productos caros y difíciles de conseguir. Las elaboraciones eran complicadas y costosas y las presentaciones resultaban espectaculares. Normalmente sus autores eran los cocineros de la Corte, que escribían estos libros como un modo más de reflejar el poder de su señor. Son, pues, libros de prestigio. Con frecuencia no daban demasiado detalles, bien sea porque querían proteger sus secretos profesionales, bien sea porque los consideraban dirigidos a otros cocineros igualmente expertos, que dominaban el arte de la cocina. Los destinatarios a consumir estos platos eran una minoría, porque muy pocos eran los privilegiados que podían disponer de los medios económicos y humanos, del tiempo y de la experiencia para disfrutar de esta cocina. Pero en cierta manera los destinatarios eran muchos, en cuanto los libros estaban dirigidos al público, para pregonar la excelencia del Príncipe. », María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la España del Siglo de Oro...*, op. cit., p. 17-18.

chargé de préparer les repas dans un couvent de San Diego à Saragosse<sup>97</sup>. Par conséquent, les recettes proposées n'appartiennent plus à la haute cuisine. Elles sont, au contraire, placées sous le signe de la simplicité. Elles sont également plus économiques comme le souligne le titre de l'ouvrage. Un rapide aperçu des catégories de recettes qui composent le livre de cuisine d'Altamiras permet de mieux nous en rendre compte comme le décrit María de los Ángeles Pérez Samper :

[...] c'était un livre de recettes traditionnel, composé de deux cents recettes environ, basé fondamentalement sur les plats de viande, une soixantaine de différentes viandes et une vingtaine de volaille, avec plusieurs choix possibles, une quarantaine de plats de poisson et une dizaine d'œufs. Il relève l'importance relative accordée aux légumes et légumes secs, plus d'une trentaine de recettes, et aussi aux soupes, crèmes et potages, une quinzaine, le chapitre étant complété par trois plats de riz et un de pâtes. Quelques recettes de desserts et de boissons rafraîchissantes sont aussi présentes<sup>98</sup>.

Cet inventaire nous offre un tableau assez complet de l'alimentation dans les ordres religieux. Ainsi si la viande constitue la base des menus, le poisson est aussi largement représenté dans les recettes compte tenu des nombreux jours d'abstinence auxquels devaient se conformer les moines. Pour la même raison, les mets à base de légumes sont importants d'autant plus qu'ils sont caractéristiques de la cuisine populaire car ils sont bon marché et représentent la pauvreté autant matérielle que spirituelle. C'est pour cela qu'ils sont délaissés par les plus riches qui leur préfèrent la viande beaucoup plus onéreuse et qui symbolise la force et le pouvoir. Quand ils sont consommés, ils sont seulement servis comme des accompagnements, jamais comme des plats principaux comme l'évoque María de los Ángeles Pérez Samper :

Face au régime essentiellement carné, propre aux classes de pouvoir, le régime des classes populaires avait un caractère végétal marqué, comme celui des moines et des prêtres, les premiers par obligation et les seconds par dévotion. Les légumes et légumes secs avaient peu de considération gastronomique, ils étaient considérés comme des aliments réservés aux paysans et gens pauvres. C'étaient des aliments abondants, peu chers et accessibles<sup>99</sup>.

---

<sup>97</sup> Sur le sujet voir : María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Ediciones Trea, 2011, p. 345.

<sup>98</sup> « [...] era un recetario tradicional, compuesto por unas doscientas recetas, basado fundamentalmente en los platos de carne, unos sesenta de diversas carnes y unos veinte de volatería, con varias alternativas, unos cuarenta platos de pescado y unos diez de huevos. Destaca la importancia relativa que se concede a las verduras y legumbres, más de una treintena de recetas, y también a las sopas, cremas y potajes, una quincena, completando el capítulo tres platos de arroz y uno de pasta. No faltan algunas recetas de postres y bebidas refrescantes. », *Ibidem*.

<sup>99</sup> « Frente a la dieta eminentemente basada en la carne, propia de las clases poderosas, la dieta de las clases populares tenía un marcado carácter vegetal, igual que la de los monjes y frailes, los primeros por obligación y

Au-delà de ces quelques observations, il est significatif que l'ouvrage de Juan Altamiras soit le livre de cuisine le plus célèbre du XVIII<sup>e</sup> siècle et non un traité culinaire rédigé à la cour comme celui de Nola ou de Montiño. En effet, il est révélateur du déclin de la cuisine espagnole face à l'ascension de la cuisine française qui s'impose progressivement comme le modèle gastronomique par excellence à partir de l'accession au trône de Philippe V, premier Bourbon en Espagne.

### 3.2.4. Conclusions

Ces trois livres de recettes représentent donc deux aspects bien différents de la cuisine espagnole qui sont diamétralement opposés. Si les deux premiers symbolisent une cuisine élitiste, le dernier dispense une cuisine plus simple et populaire. La coexistence de ces deux modes alimentaires est perceptible dans certaines recettes, attribuées à Montiño et à Altamiras, qui apparaissent dans le *Practicón*. La liste des ingrédients qui les composent est très révélatrice en ce sens. Ainsi, parmi les quatre recettes du cuisinier royal retranscrites dans le texte de Muro, deux d'entre elles concernent des plats à base de volaille<sup>100</sup>, la viande la plus appréciée au Siècle d'Or, figurant même quotidiennement au menu de la famille royale. Le rôti, viande principale, est presque toujours une pièce de volaille. Elle entre également dans la composition de nombreux bouillons et soupes<sup>101</sup>. Très onéreuse, seuls les plus riches y avaient accès de façon régulière et les familles aux revenus modestes, quant à elles, la réservaient soit pour les grandes occasions soit pour les malades car depuis l'époque médiévale, on lui attribuait des vertus réconfortantes<sup>102</sup>.

Par contre, les deux recettes du moine franciscain utilisent des ingrédients plus économiques. En effet, la première désigne un plat nommé « *Chanfaina* » élaboré à partir d'abats. Plus précisément, il faut du foie, des poumons et du sang de mouton pour le réaliser. Ces parties les moins nobles, donc moins chères, étaient consommées essentiellement par les classes populaires. La seconde est une recette d'escargots d'Estrémadure. Ces mollusques, pouvant être ramassés

---

los segundos por devoción. Las verduras y legumbres tenían escasa valoración gastronómica, se consideraban alimentos propios de campesinos y gentes pobres. Eran alimentos abundantes, baratos y asequibles. », María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, *op. cit.*, p. 93.

<sup>100</sup> Dans son ouvrage, Muro donne la recette du salmis de bécasse et copie celle où Montiño explique sa façon de rôtir le petit gibier à plume. Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 515-516 et p. 532.

<sup>101</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, *op. cit.*, p. 161.

<sup>102</sup> *Ibidem*, p. 152.



dans les campagnes, étaient une ressource alimentaire non négligeable représentant une bonne alternative à la viande pour les jours d'abstinence.

Par conséquent, ces exemples montrent l'existence d'une cuisine espagnole qui possède deux facettes. L'une correspond à une cuisine fastueuse, luxueuse, réservée à une minorité privilégiée, la famille royale et la cour. L'autre est moins sophistiquée et populaire. Aux antipodes l'une de l'autre, elles sont, pourtant, toutes les deux présentes dans le texte de Muro, illustrées par des recettes que l'auteur espagnol a choisi de recopier. En réalité, elles ne s'excluent pas mais font partie d'un tout. Elles forment le répertoire de la *cocina antigua*, pour reprendre les termes de Muro, qui désigne la cuisine espagnole traditionnelle et classique, issue de l'influence réciproque exercée à la fois par la grande cuisine et la cuisine populaire comme le fait remarquer María de los Ángeles Pérez Samper :

Si à la Cour on élaborait la grande cuisine, en prenant et en transformant parfois la tradition populaire, les nouveautés et les modes étaient diffusées aussi depuis la Cour. Dans tous les aspects, la Cour s'érigait en modèle à imiter, dans la mesure du possible, en commençant par les classes les plus élevées de la société et s'étendant progressivement vers le bas, en même temps qu'il se simplifiait et s'adaptait peu à peu aux goûts et aux bourses des plus modestes<sup>103</sup>.

Ces quelques lignes confirment que les deux systèmes alimentaires ne sont pas complètement hermétiques. Mais les éléments empruntés à l'un pour être introduits dans l'autre ne peuvent s'effectuer sans adaptations qui prennent la forme d'améliorations ou de simplifications. Ainsi, la cuisine élaborée à la cour perfectionne les recettes du répertoire populaire pour être en adéquation avec le prestige qui lui est dû, comme l'illustre, par exemple, le cas de la *olla*, sorte de ragoût. Ce plat emblématique des Espagnols de toutes les conditions et de toutes les régions était également préparé toutes les semaines pour la famille royale. Il est le symbole de la cuisine traditionnelle espagnole au temps des Habsbourg et continue de l'être lors de l'avènement des Bourbons en Espagne, en dépit de la progressive introduction du modèle gastronomique français. Sous le règne de Philippe V, la *olla* était servie tous les dimanches et sous le règne de Philippe VI, deux fois par semaine<sup>104</sup>. Elle apparaissait sur les menus sous le nom de *olla podrida*,

---

<sup>103</sup> « Si en la Corte se elaboraba la gran cocina, a veces recogiendo y transformando la tradición popular, también desde la Corte se difundían las novedades y las modas. En todos los aspectos la Corte se erigía en modelo a imitar, en la medida de lo posible, comenzando por los estamentos más elevados de la sociedad y calando paulatinamente hacia abajo, al tiempo que se iba simplificando y adaptando a gustos y bolsillos más modestos. », María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación...*, op. cit., p. 34-35.

<sup>104</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, op. cit., p. 158-159.

dénomination réservée à la version améliorée et sophistiquée du plat<sup>105</sup>. En effet, il est bien évident que la *olla* servie à la table royale n'était pas la même que celle du reste de la population. La grande différence entre les deux résidait dans l'apport de viande qui était très varié dans la *olla podrida* alors qu'il pouvait être inexistant dans les familles les plus modestes, auquel cas la *olla* était uniquement constituée de soupe, de légumes et de légumes secs. Inversement, les habitudes alimentaires de la cour, pour être imitées, doivent être accessibles, et passent donc nécessairement par une simplification des recettes, autant dans la quantité que dans la qualité, pour les rendre moins onéreuses.

Par ailleurs, l'évocation de la *cocina antigua* dans le texte de Muro donne lieu à plusieurs observations. D'une part, cette cuisine apparaît comme un héritage qui se perpétue et qui se transmet au fil des générations. Par exemple, au moment de formuler la recette de la poule à la mauresque, Muro précise que ce plat, initialement inventé par Roberto de Nola, a été par la suite repris et modifié par Montiño puis par Altamiras. D'autre part, la *cocina antigua* symbolise une époque où la cuisine espagnole était à son apogée avant qu'elle ne soit éclipsée par l'influence française introduite par la dynastie des Bourbons avec l'arrivée de Philippe V sur le trône. La mention de deux recettes en particulier, dans le *Practicón*, est alors très révélatrice car il s'agit de deux recettes classiques de la gastronomie française mais dont l'origine est, d'après Muro, clairement espagnole. Il évoque d'abord la sauce Robert qui, du fait qu'elle soit un grand classique de la cuisine française, est considérée par certains comme une recette inventée en France. Pourtant, comme le précise Muro, elle porte le nom de son créateur, en l'occurrence Roberto de Nola<sup>106</sup>. Le second plat, la queue de bœuf en Hoche-pot, est également pour Muro une recette d'origine espagnole qu'il attribue à Montiño. Il prétend avoir trouvé, sous le nom de *Uspot*, une recette presque similaire où la queue de bœuf est remplacée par des jarrets de veau<sup>107</sup>. Ces deux exemples sont intéressants dans la mesure où la cuisine française qui représente la *cocina moderna* pour Muro puise son origine dans la cuisine espagnole classique, autrement dit la *cocina antigua*. Nous aurons l'occasion de revenir sur ces aspects nationaux dans la troisième partie de cette étude.

---

<sup>105</sup> Ce thème est également développé dans l'ouvrage de María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, *op. cit.*, p. 61-69.

<sup>106</sup> « Es de las clásicas en culinaria esta salsa, y lo mismo aquí que en Francia, de donde creen algunos que procede, se conoce con este nombre, que es el de su inventor. La salsa Robert fue inventada por Ruberto de Nola, cocinero español, allá en tiempos felices para España, de nuestro rey Fernando de Nápoles. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 170.

<sup>107</sup> *Ibidem*, p. 299.

### 3.3. Modèles français

Si la grande cuisine espagnole est reléguée au passé, comme le traduit le nombre restreint de références à des traités culinaires espagnols dans le *Practicón*, la cuisine moderne française se trouve, quant à elle, largement représentée dans le texte de Muro. Par opposition à la cuisine espagnole, celle-ci désigne le temps présent. Le rayonnement gastronomique français en Europe n'est plus à démontrer et il est de bon ton au XIX<sup>e</sup> siècle de copier les modes en vigueur en France. L'hégémonie culinaire française s'explique, entre autres, par le prestige de ses chefs qui traversent les frontières, ces derniers quittant souvent leur terre natale pour aller servir d'illustres personnages et travailler dans des endroits renommés. Ainsi, Antonin Carême a servi le Prince Régent d'Angleterre, Félix Urbain Dubois a été le cuisinier en chef du Roi de Prusse, Auguste Escoffier a été à la tête des cuisines de l'*Hôtel Savoy* de Londres... C'est donc tout naturellement que le *Practicón* s'inspire des ouvrages culinaires français. Dans le traité de Muro, la cuisine française ou « grande cuisine » (« *alta cocina* »), comme il l'appelle, est d'une supériorité indéniable et constitue pour Muro une source d'inspiration de premier ordre.

#### 3.3.1. *Le Livre de cuisine* de Jules Gouffé

L'auteur le plus cité dans le manuel culinaire est Jules Gouffé. À neuf reprises, Muro fait allusion au cuisinier français ou à son ouvrage *Le Livre de cuisine*, publié en 1867 et traduit en espagnol en 1885, qu'il présente comme « un texte de grande valeur »<sup>108</sup>. Il copie quelques-unes de ses recettes, mais aussi des morceaux entiers du traité. Il le fait notamment avec l'article sur le pot-au-feu où rien n'est omis : la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation du plat pour les jours ordinaires et les grandes occasions, le choix du récipient le plus adapté, les morceaux de viande à utiliser, comment dégraisser le bouillon, les annotations sur les légumes qui entrent dans la composition de la recette, la coloration du bouillon et sa conservation ainsi que des remarques sur le temps de cuisson de la viande. Mais si Muro annonce qu'il s'apprête à recopier ce qui a été dit par Gouffé et le signale dans le texte en ouvrant les guillemets, il n'indique pas à quel moment s'arrête le passage cité et où reprend son discours. Il renoue avec le fil du texte sans clore de

---

<sup>108</sup> « un texto de gran valía », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 284.

façon explicite la citation et seule une comparaison avec *Le Livre de cuisine* permet de savoir à qui appartiennent les propos énoncés. Il ne s'agit pas d'un cas isolé car il procède de la même façon avec l'aménagement et l'entretien de la cuisine. La différence majeure réside dans le fait que cette fois-ci, il mentionne Gouffé mais n'annonce à aucun moment que les lignes qui vont suivre sont en réalité extraites de l'ouvrage français. En abordant ce thème, il déclare :

Au sujet de l'installation et de l'entretien de la cuisine, tous les bons auteurs disent, et Gouffé le copie, qu'avant tout, la cuisine la plus spacieuse et la plus aérée, est la meilleure cuisine, et qu'ensuite elle doit être parfaitement aménagée et bien équipée d'ustensiles ; telle doit être évidemment la première préoccupation de quiconque désire vivre bien et veut faire attention à l'hygiène et au bon résultat du travail des personnes attachées à son service<sup>109</sup>.

Nulle trace de guillemets et pourtant Gouffé écrit dans son *Livre de cuisine* :

Avant tout, une cuisine la plus vaste, la mieux aérée, la mieux installée, la mieux outillée possible ; telle doit être évidemment la première préoccupation de quiconque tient à bien vivre et doit avoir à cœur l'hygiène et aussi la réussite du travail des personnes attachées à son service<sup>110</sup>.

Les propos sont identiques, ils ont seulement été transposés dans une autre langue. La mauvaise foi du cuisinier espagnol va encore plus loin quand il soutient être l'auteur de son discours :

Malheureusement encore, et c'est moi qui le dit, dans plus d'une somptueuse maison on sacrifie tout au luxe et à l'apparence, la cuisine étant fréquemment la partie la plus négligée et pour laquelle on consulte le moins les notions élémentaires de l'expérience et du progrès<sup>111</sup>.

Pourtant on retrouve exactement le même passage en français dans le texte de Gouffé :

---

<sup>109</sup> « Acerca de la instalación y el aseo de la cocina, dicen todos los buenos autores, y lo copia Gouffé, que ante todo, la cocina más espaciosa y más ventilada, es la mejor cocina, y después ha de estar perfectamente instalada y bien provista de utensilios ; tal debe ser evidentemente la primera preocupación de todo aquel que desee vivir bien y quiera atender á la higiene y al buen resultado del trabajo de las personas dedicadas á su servicio. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 245-246.

<sup>110</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, Paris, Librairie de L. Hachette et Cie, 1867, p. 7.

<sup>111</sup> « Desgraciadamente aún, esto lo digo yo, en más de una suntuosa casa se sacrifica todo al lujo y á la apariencia, siendo con frecuencia la cocina la parte más descuidada y para la cual se consultan menos las nociones elementales de la experiencia y del progreso. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 246.

Malheureusement, même dans plus d'une habitation grandiose, où tout a été sacrifié au luxe, à l'apparat, la cuisine est souvent la partie la plus négligée, celle où l'on a le moins consulté les notions les plus élémentaires de l'expérience et du progrès<sup>112</sup>.

Muro ne peut être l'auteur de ces lignes identiques à celles du *Livre de cuisine*, ouvrage antérieur au *Practicón*. Tout porte à croire que les morceaux choisis ont été traduits par Muro lui-même car ils ne correspondent pas à la traduction espagnole publiée en 1885 et réalisée par un certain March, qui semble pourtant connue par Muro puisqu'il l'évoque dans son traité et qualifie l'auteur de « remarquable écrivain » (« *insigne escritor* »)<sup>113</sup>. Une juxtaposition des deux textes permet de mettre en évidence de légères variations<sup>114</sup>.

Mais il y a une modification beaucoup plus significative qui montre la volonté de Muro de s'adapter au public espagnol. Ainsi, lorsque Gouffé dit : « Dans notre métier, il faut, dans bien des occasions, savoir se contenter de ce qu'on trouve ; on n'a pas toujours à sa disposition les cuisines de Chantilly ou de Ferrières »<sup>115</sup>, March traduit littéralement ce passage<sup>116</sup>, et Muro en fait la traduction suivante : « Dans le métier de cuisinier, il est nécessaire, dans de nombreuses occasions, de savoir se contenter de ce que l'on a sous la main, parce qu'on ne dispose pas toujours des cuisines du Palais ou de celles de *Fornos* »<sup>117</sup>. Les prestigieux châteaux de Chantilly et de Ferrières, symboles de la noblesse française, sont remplacés par d'autres lieux plus évocateurs pour les Espagnols. Il s'agit, ici, des cuisines royales et du luxueux *Café de Fornos*, un des lieux à la mode à Madrid depuis les années 1870, réputé pour être un lieu de rencontres et

---

<sup>112</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 7.

<sup>113</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 55.

<sup>114</sup> On peut lire chez Muro : « [...] ante todo, la cocina más espaciosa y más ventilada, es la mejor cocina, y después ha de estar perfectamente instalada y bien provista de utensilios ; tal debe ser evidentemente la primera preocupación de todo aquel que desee vivir bien y quiera atender á la higiene y al buen resultado del trabajo de las personas dedicadas á su servicio. » *Ibidem*, p. 245-246. Pendant ce temps, March traduit le texte de Gouffé de la façon suivante : « Ante todo, la cocina más espaciosa, más ventilada, mejor instalada y más provista de utensilios : tal debe ser evidentemente la primera preocupación de todo aquél que desee vivir bien y atiende á la higiene y al buen resultado del trabajo de las personas dedicadas á su servicio. » Jules Gouffé, *El Libro de cocina. Traducción esmerada de la última edición francesa*, trad. March, Madrid, Librería de A. San Martín, 1885, p. 15. Les deux versions sont quasi similaires même si nous constatons que la version de March est beaucoup plus fidèle à l'originale. La différence réside dans l'ordre des mots qui n'est pas exactement le même. Par ailleurs, quelques lignes plus loin dans le texte, ce sont les verbes qui ne sont pas conjugués à la même personne, la version de March privilégiant la première personne du pluriel et Muro une tournure impersonnelle. March dit : « No negarémos que en muchas casas [...] » alors que Muro préfère : « No se negará que en muchas casas [...] »

<sup>115</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 8.

<sup>116</sup> « En nuestro oficio es preciso, en muchas ocasiones, saber contentarse con lo que se halla, porque no siempre se dispone de las cocinas de Chantilly ó de Ferrières. », Jules Gouffé, *El Libro de cocina*, *op. cit.*, p. 15.

<sup>117</sup> « En el oficio de cocinero, es preciso, en muchas ocasiones, saber contentarse con lo que se tenga á mano, porque no siempre se dispone de las cocinas de Palacio ó de las de Fornos. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 246.

d'échanges.

Ces modifications sont nécessaires car les Français et les Espagnols ne partagent pas les mêmes références. Toutefois, nous avons affaire à une véritable copie du livre de Gouffé. Ce que l'on pourrait qualifier de plagiat est une pratique très courante qui a toujours existé dans les manuels culinaires. Les auteurs s'approprient régulièrement, et sans le dire clairement, des passages d'autres textes. D'ailleurs, Muro dénonce lui-même cette pratique alors qu'il est lui aussi coutumier du fait. Lorsqu'il énonce la recette des animelles de mouton frites<sup>118</sup>, il précise qu'il s'agit de la meilleure façon de les accommoder contrairement à ce que disent certaines recettes qui préconisent de les cuisiner en ragoût. À la fin de la recette, une note renvoie le lecteur en bas de la page où l'auteur s'explique :

Le lecteur voit que fréquemment je m'oppose aux autres livres de cuisine, et ce n'est pas sans raison. La majeure partie d'entre eux, – je parle des textes en castillan, jusqu'à un certain point, – sont traduits du français ou leurs principales formules sont copiées d'anciens manuels espagnols, qui ont aussi traduit en leur temps ce qui leur convenait de *La Cuisinière bourgeoise*, l'œuvre de cuisine la plus réputée qui existe en France... pour la considérer comme un inventaire, et cela est d'autant plus certain, que messieurs les éditeurs se gardent bien de nommer sur la couverture *l'auteur* ou le traducteur<sup>119</sup>.

Le panorama qu'il nous dresse de la littérature culinaire espagnole est peu flatteur. D'une part, elle nous est présentée comme une vaste supercherie dans la mesure où les manuels sont dénués de toute originalité, leurs auteurs se contentant uniquement de sélectionner et de juxtaposer des morceaux de textes recopiés dans d'autres manuels culinaires déjà publiés. D'autre part, Muro semble nier l'existence d'une littérature culinaire espagnole puisque les publications espagnoles sont de pâles copies des livres de cuisine français. De plus, les éditeurs se rendent complices de cette pratique en taisant délibérément l'identité des auteurs ou, devrait-on dire, des traducteurs. Mais ces quelques lignes font aussi sourire quand l'on sait que Muro lui-même s'est permis de reprendre des passages du *Livre de cuisine* de Gouffé sans l'explicitement clairement dans son texte. Remarquons le mépris ironique de Muro en choisissant l'italique pour souligner le mot « *el autor* » qui est utilisé pour désigner tous ces auteurs de manuels culinaires qui ne méritent pas,

---

<sup>118</sup> Cela correspond aux testicules de l'animal.

<sup>119</sup> « El lector ve con frecuencia que me encaro con otros libros de cocina, y no es sin razón. La mayor parte de ellos, – hablo de los escritos en castellano, hasta cierto punto, – están traducidos del francés ó copiadas sus principales fórmulas de manuales añejos españoles, que también tradujeron en su tiempo lo que les plugo de *La Cuisinière bourgeoise*, la obra de cocina más reputada que existe en Francia... para tomarla á beneficio de inventario, tanto más cierto, cuanto que los señores editores se guardan muy bien de nombrar en la cubierta *el autor* ó traductor. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 376.

selon lui, l'appellation d'auteur. Ils n'en portent que le nom, comme il le dit lui-même, il s'agit plutôt de traducteurs.

### 3.3.2. Antonin Carême et Denis-Joseph Vuillemot

Ensuite, les emprunts aux autres ouvrages français sont beaucoup plus ponctuels, ils se résument essentiellement à des retranscriptions de recettes tirées de traités culinaires. Par exemple, il y a quatre recettes qui sont annoncées comme appartenant au maître de Gouffé, Antonin Carême, ce célèbre cuisinier surnommé « le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois ». L'admiration de Muro pour ce chef français qui s'est illustré en servant le prince de Talleyrand en France et le Prince Régent d'Angleterre, le futur roi Georges IV, ainsi que l'Empereur François I<sup>er</sup> d'Autriche ou encore le banquier James de Rotschild est perceptible dans sa manière de le présenter. Nous observons qu'il est à chaque fois mentionné de façon élogieuse, accolant toujours l'adjectif « *grande* » à son nom.

En plus de la recette de pâte à beignet qui fait référence à la maîtrise du cuisinier français dans l'art de la pâtisserie, les autres recettes comme la queue de bœuf Hochebot<sup>120</sup>, le civet de lièvre<sup>121</sup> et le salmis de bécasse<sup>122</sup> correspondent à des recettes classiques et traditionnelles de la cuisine française. Pour le dernier plat cité, précisons que Muro ne copie pas la recette de Carême, il se contente de dire que la formule qu'il propose dans son traité est différente de la sienne et que le lecteur peut la retrouver dans *Le Livre de cuisine* de Gouffé qui partage la même recette : « Carême et Vuillemot, les grands cuisiniers français, faisaient le salmis de bécasses, d'une autre façon que celle indiquée avant, et qui si je ne me trompe pas, doit être la même que celle indiquée par Gouffé, et qui dans tous les traités de cuisine est copiée sous le titre de salmis »<sup>123</sup>.

Outre l'idée que la cuisine française se perpétue et se transmet d'un cuisinier à l'autre comme un héritage, c'est aussi un premier signe qui nous montre déjà, comme nous aurons l'occasion de l'étudier par la suite, que Muro ne suit pas aveuglément les recettes des grands noms de la gastronomie française, aussi illustres soient-ils, mais s'en inspire pour proposer une cuisine

---

<sup>120</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 298.

<sup>121</sup> *Ibidem*, p. 479.

<sup>122</sup> *Ibidem*, p. 516.

<sup>123</sup> « Carême y Vuillemot, los grandes cocineros franceses, hacían el salmorejo de chochas, de otro modo que el que he indicado antes, y que si no me equivoco, ha de ser el mismo que indica Gouffé, y que en todos los tratados de cocina se copia con el título de salmis. », *Ibidem*, p. 298.

personnelle. Il convient de noter également dans cette citation, l'allusion à Vuillemot, encore un autre élève de Carême. Son nom complet est Denis-Joseph Vuillemot, cuisinier de profession ayant travaillé dans des restaurants notamment celui de l'*Hôtel de la Tête Noire* à Saint-Cloud. Mais il n'a pas de traité culinaire à son actif, il est surtout connu pour avoir collaboré avec Alexandre Dumas dans l'élaboration des recettes contenues dans son *Grand dictionnaire de cuisine* (1876).

Enfin, ajoutons qu'une autre référence à ce cuisinier est faite dans le *Practicón*, un peu plus loin, quand Muro lui emprunte une de ses recettes, celle des artichauts à la barigoule<sup>124</sup>. Nous pouvons déjà conclure que toutes ces références sont représentatives de la grande cuisine classique française et renvoient à des cuisiniers professionnels ; d'autres cependant proviennent de manuels culinaires quelque peu différents.

### 3.3.3. *La Cuisinière bourgeoise* de Menon

En effet, Muro fait allusion à un autre ouvrage français, *La Cuisinière bourgeoise*, qui a connu un véritable succès car il a été réédité 32 fois entre 1746 et 1789. Publié en 1746, il a été rédigé par Menon et incarne l'autre aspect de la cuisine, cet « art bicéphale »<sup>125</sup>, pour reprendre l'expression de Maguelonne Toussaint-Samat, auteur d'une *Histoire de la cuisine bourgeoise* dans laquelle elle décrit la dualité de la gastronomie française. Selon ses dires, le XVIII<sup>e</sup> siècle voit « l'avènement de deux cuisines françaises : celle qui deviendra la « grande » cuisine classique, de haute volée [...]. L'autre cuisine, aujourd'hui devenue classique au même degré, est la cuisine familiale de la classe moyenne »<sup>126</sup>.

Cette ambivalence perdure au siècle suivant et *Le Livre de cuisine* de Gouffé en est le parfait exemple puisque le traité culinaire se divise en deux parties, l'une consacrée à la « Grande Cuisine » et l'autre à la « la cuisine de ménage ». Pour son époque, *La Cuisinière bourgeoise* est le premier manuel à s'adresser explicitement aux femmes cuisinières. Les destinataires du texte ne sont alors plus les mêmes, nous ne sommes plus en présence d'un cuisinier professionnel qui livre les secrets de son art. Nous ne savons rien de l'auteur, Menon étant sans doute un

---

<sup>124</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 713.

<sup>125</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Albin Michel, 2001, p. 121.

<sup>126</sup> *Ibidem*.



pseudonyme mais ce qui est certain, comme le confirme la préface, « ce n'est plus pour les Nobles mais pour les Bourgeois qu'il écrit »<sup>127</sup>. Il prétend présenter un ouvrage qui « leur servira à former dans l'art des apprêts celles qui nourrissent et qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettre eux-mêmes en état de s'en tenir lieu »<sup>128</sup>. De plus, il propose une cuisine simplifiée en énonçant « des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens raffinés, et d'industriels déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuisinières, que dans l'opulence de leurs Maîtres »<sup>129</sup>. Finalement, il veut rendre le modèle culinaire dominant imposé par l'aristocratie accessible à tous en l'adaptant à des bourses plus modestes.

Dans le *Practicón*, les emprunts à *La Cuisinière bourgeoise* ne sont mentionnés explicitement qu'une seule fois à propos de la formulation de recettes de sauces, notamment la sauce indienne : « Cette sauce et certaines autres qui suivent jusqu'à la *sauce au vinaigre créole*, figurent systématiquement dans tous les manuels de cuisine espagnole, empruntées, traduites et adaptées pour certaines, à notre cuisine du grand livre culinaire *La Cuisinière bourgeoise* »<sup>130</sup>. Nous retrouvons une nouvelle fois l'idée que le traité français est une œuvre fondamentale pour de nombreuses publications espagnoles.

### 3.3.4. *L'art d'accommoder les restes*

Dans le *Practicón*, Muro cite une autre œuvre française, qui, comme *La Cuisinière bourgeoise*, s'adresse à une classe moyenne soucieuse d'économie. Il s'agit de *L'art d'accommoder les restes dédié aux petites fortunes par un gastronome émérite* (1866). Cette référence est importante car c'est un ouvrage dont Muro s'est fortement inspiré au moment de la rédaction de son traité au même titre que *Le Livre de cuisine* de Gouffé. Ainsi sans traduire mot à mot le texte, comme il a pu le faire avec Gouffé, la lecture de *L'art d'accommoder les restes* a de

---

<sup>127</sup> Menon, « Préface » in *La Cuisinière bourgeoise suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes, Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et de différentes recettes pour des liqueurs*, Bruxelles, Chez François Foppens, Imprimeur, 1756, [1746], s.p.

<sup>128</sup> *Ibidem*.

<sup>129</sup> *Ibidem*.

<sup>130</sup> « Esta salsa y algunas que siguen hasta la *salsa de vinagre criolla*, figuran sistemáticamente en todos los manuales de cocina española, tomadas, traducidas, y adaptadas algunas, á nuestra cocina del gran libro de culinaria *La Cuisinière bourgeoise*. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 161.

toute évidence influencé Muro dans la formulation de certaines recettes comme nous allons le démontrer par la suite.

Dans ce recueil, l'auteur anonyme énonce, dans la préface, les raisons qui ont motivé l'écriture de l'œuvre. Il justifie son existence en expliquant qu'il a été obligé de congédier sa cuisinière, suite à des revers de fortune. Pour la remplacer, il a engagé une jeune fille sans expérience qu'il a décidé de former et à qui il a enseigné les bases d'une cuisine économique, qui consiste à réutiliser les restes des précédents repas, évitant ainsi le gaspillage, et diminuant les coûts des dépenses domestiques. Muro fait allusion à cet ouvrage dans l'appendice au moment d'aborder son chapitre consacré aux recettes élaborées à partir des restes. On peut y observer que certains plats correspondent, à quelques différences près, à ceux que l'on peut trouver dans *L'Art d'accommoder les restes*. Comparons la recette française de la blanquette de veau :

Coupez le veau en tranches minces, mettez dans une casserole un morceau de beurre ; lorsqu'il est fondu, ajoutez, en tournant, une cuillerée de farine ; ayez soin qu'elle soit parfaitement mêlée au beurre, mais ne laissez pas roussir, ajoutez de l'eau, du sel, un bouquet garni. Lorsque votre sauce sera faite, placez-y vos tranches de veau ; que le feu soit alors très doux ; ajoutez un filet de vinaigre et un jaune d'œuf, au moment de servir. Si vous désirez avoir dans votre blanquette des petits oignons et des champignons, il faut les mettre en même temps que l'eau et pousser le feu ; il est nécessaire que les oignons soient bien cuits<sup>131</sup>.

avec celle du « *guisado blanco de ternera* » de Muro :

Dans une casserole, on fait revenir deux cuillères de farine dans de la graisse de bœuf ou de porc, et on mouille avec une louche de bouillon clair et une autre de crème, ou à défaut, deux de lait. Dans cette sauce, un petit peu relevée, on met à chauffer, mais sans les laisser cuire, les morceaux de veau. À part, on cuit dans du bouillon clair des champignons et des petits oignons ; on les assaisonne et on les incorpore à la viande. En servant cette sauce blanche, on la mélange à trois jaunes d'œufs délayés dans de l'eau, pour que la sauce soit plus onctueuse et un peu jaunâtre<sup>132</sup>.

Bien que les deux recettes ne soient pas exactement identiques concernant la réalisation,

---

<sup>131</sup> *L'Art d'accommoder les restes dédié aux petites fortunes par un gastronome émérite*, Paris, Achille Faure Libraire-Éditeur, 1866, p. 100.

<sup>132</sup> « En una cacerola se rehogan dos cucharadas de harina en manteca de vaca ó de cerdo, y se moja con un cacillo de caldo limpio y otro de crema, ó en su defecto, dos de leche. En esta salsa, sazonada un poquito, se ponen á calentar, pero sin dejar que cuezan, los pedazos de ternera. Aparte, se cuecen en caldo limpio unas setas champignons y unas cebollas muy chiquitas ; se salpimentan y se incorporan á la carne. Al servir este guiso blanco, se traba con tres yemas desleídas en agua, para que el guiso resulte untuoso y un poco amarillento. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 35.

l'inspiration est, quant à elle, beaucoup plus notable. D'autant plus que toutes les recettes précédées d'une croix<sup>133</sup> dans le texte apparaissent aussi dans *L'Art d'accommoder les restes*. C'est, donc, avec mauvaise foi que Muro déclare au sujet de l'ouvrage français : « J'ai voulu traduire quelque formule de ce livre, pour accompagner celles qui précèdent, mais en réalité je n'ai rien trouvé de nouveau [...] »<sup>134</sup>. Ce n'est pas la seule critique que Muro profère à l'encontre de l'œuvre française, puisqu'il la qualifie de « manuel incomplet de cuisine »<sup>135</sup>. Encore une fois, la malhonnêteté du cuisinier amateur est évidente car même si l'ouvrage est assez bref, comme il lui en fait le reproche, il est, cependant, beaucoup plus complet que le sien. En effet, Muro propose trois recettes pour cuisiner les restes de viande de bœuf alors que le français en donne trente-trois. Il en va de même pour tous les autres ingrédients comme la viande, le poisson, les sauces... De plus, si l'on en revient à la comparaison des deux recettes données précédemment, on peut remarquer que la recette française est beaucoup plus détaillée que la recette espagnole. Alors que Muro reproche au traité français d'être incomplet, l'exagération et le manque d'objectivité sont flagrants.

Pourtant paradoxalement, Muro vante ses mérites au début de son ouvrage. Dans le préambule, *L'Art d'accommoder les restes* constitue une référence indéniable pour lui, qui poursuit le même objectif et prévoit d'enseigner à ses lecteurs « l'art d'utiliser les restes »<sup>136</sup>. Il dit à son propos : « c'est un bijou [et] qui jouit d'une réputation méritée »<sup>137</sup>. Le traité est donc mentionné pour donner une légitimité à l'ouvrage espagnol puisque Muro prétend s'inscrire dans la continuité du travail réalisé par l'auteur anonyme. De même, malgré les critiques, il indique à ses lecteurs comment se procurer l'œuvre : « Celui qui désire, cependant, consulter l'œuvre, n'a qu'à la demander à Paris par son titre, car elle est d'auteur inconnu. L'éditeur est Achille Faure, Paris 23. Faubourg Saint-Martin. – Librairie »<sup>138</sup>.

---

<sup>133</sup> Dans l'appendice, au moment d'énumérer un certain nombre de recettes permettant d'utiliser les restes des repas précédents, sans aucune explication de la part de Muro, quelques intitulés sont précédés d'une croix : « *Guisado blanco de ternera* », « *Foie-gras de familia* », « *Manos de ternera* », « *Costillar de cerdo* ». Ce n'est qu'en comparant les deux ouvrages que l'on s'aperçoit que les recettes de Muro sont une traduction de celles figurant dans *L'Art d'accommoder les restes*. Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 34, 35, 36 et 40.

<sup>134</sup> « He querido traducir alguna fórmula de ese libro, para aumentar las que preceden, pero en realidad no he hallado cosa nueva [...]. », *Ibidem*, p. 53.

<sup>135</sup> « manual incompleto de cocina », *Ibidem*.

<sup>136</sup> « el arte de aprovechar las sobras », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. III.

<sup>137</sup> « es una joya [y] que goza de merecida reputación », *Ibidem*, p. VIII.

<sup>138</sup> « El que desee, sin embargo, consultar la obra, no tiene mas que pedirla á París por su título, pues es de autor anónimo. El editor del libro es Achille Faure, París 23. Faubourg Saint-Martin. – Librería. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 53.

### 3.3.5. Conclusions

Par conséquent, les multiples références à la gastronomie française ne font que souligner, outre l'admiration de Muro pour les cuisiniers d'outre-Pyrénées, la domination du modèle gastronomique français en Espagne au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est un argument qui a souvent été repris pour expliquer le nombre restreint de traités culinaires publiés à cette époque comme le soulignent Ainhoa Aguirregoitia Martínez et María Dolores Fernández Poyatos, auteurs de l'article « La gastronomía en la prensa española del siglo XIX » :

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, les livres de recettes arrivèrent généralement sur le marché espagnol sous deux formes : des livres remarquables de l'art gastronomique français – traduits ou originaux – et ceux des auteurs espagnols. Parmi les premiers, les œuvres de Brillat-Savarin, Carême et Gouffé. Parmi les espagnols, des livres de recettes sans réflexions culinaires abondent, où la publication de *La mesa moderna* du Dr Thebussem et *Un cuisinier de S.M.* fut une exception, ce qui a amené certains spécialistes à affirmer que ce siècle offre un panorama d'œuvres de cuisine médiocres et d'une vulgaire banalité qui dans leur majorité ont été copiées ou traduites du français<sup>139</sup>.

Ce genre de discours relayé dans les ouvrages retraçant l'histoire de la gastronomie espagnole, notamment dans celui de Manuel Martínez Llopis, a participé au désintérêt qui a marqué pendant longtemps les études sur la littérature culinaire espagnole. Toutefois, un tel discours mérite d'être nuancé car il est difficile d'évaluer la qualité de la production culinaire espagnole uniquement en la comparant avec l'exemple français. La comparaison est même tout simplement impossible compte tenu du statut de maîtres incontestables de la gastronomie détenu par les Français et il ne faut pas oublier que la gastronomie est née en France. C'est donc naturellement un non-sens d'attendre un développement identique de la littérature culinaire en Espagne et logique que moins d'ouvrages aient été consacrés à ce sujet.

---

<sup>139</sup> « A lo largo del siglo XIX, los recetarios llegaron al mercado español generalmente de dos formas : libros relevantes del arte gastronómico francés – traducidos u originales – y los de autores españoles. Entre los primeros, las obras de Brillat-Savarin, Carême y Gouffé. Entre los españoles, abundan recetarios sin reflexiones culinarias, donde la publicación de *La mesa moderna* del Dr Thebussem y *Un cocinero de S.M.* fue una excepción, lo que ha llevado a algunos estudiosos a afirmar que este siglo ofrece un panorama de obras de cocina mediocres y de vulgaridad adocenada que en su mayoría han sido copiadas o traducidas del francés. », Ainhoa Aguirregoitia Martínez et María Dolores Fernández Poyatos, « La gastronomía en la prensa española del siglo XIX », *art. cit.*, p. 28.

### 3.4. Modèles anglais

Pour en revenir aux traités culinaires qui sont évoqués dans le texte de Muro, trois d'entre eux se distinguent des autres et méritent par conséquent un traitement à part. En effet, ils présentent la particularité d'être rédigés en anglais. Les deux premiers correspondent à des manuels de cuisine anglaise publiés au XIX<sup>e</sup> siècle. Muro les cite en exemple à l'occasion de la formulation de la recette du bifteck à l'anglaise :

Il n'est pas inopportun d'attirer l'attention des étudiants en cuisine, qui si par curiosité ou soif de savoir, feuilletaient le livre anglais de cuisine, écrit par Hunter avec le titre d'*Oracle de la Cuisine*, ou bien la traduction de *La Cuisine Moderne* d'Eliza Acton, ils trouveraient la formule pour faire le bifteck à l'anglaise, exactement comme je vais la donner, mais avec le nom de bifteck à la française<sup>140</sup>.

Les deux ouvrages en question connaissent un grand succès en Angleterre et une diffusion importante notamment pour le second comme le laisse supposer l'existence d'une traduction en espagnol du *Modern Cookery* d'Eliza Acton. Cependant, des inexactitudes nous incitent à penser que le bagage culinaire de Muro n'est pas aussi solide qu'il le prétend. En effet, ses connaissances en matière de littérature culinaire anglaise peuvent sembler quelque peu approximatives.

#### 3.4.1. *The Cook's Oracle* du Dr William Kitchiner

Tout d'abord, il se méprend sur le nom de l'auteur de *The Cook's Oracle*<sup>141</sup> (1817) dont il traduit le titre en espagnol : *Oráculo de la Cocina*, mais nos recherches n'ont pu démontrer l'existence d'une version espagnole. Muro attribue l'écriture de ce traité à un certain Hunter alors qu'en réalité il a été rédigé par le Dr William Kitchiner qui partage le point commun avec Muro de ne pas être un cuisinier professionnel. Il est en réalité opticien et sa passion pour la cuisine l'a conduit à entreprendre la rédaction d'un manuel culinaire. Ses recettes sont donc empreintes de

<sup>140</sup> « No es inoportuno llamar la atención de los estudiantes de cocina, que si por curiosidad ó afán de saber, hojearan el libro inglés de cocina, escrito por Hunter con el título del *Oráculo de la Cocina*, ó bien la traducción de *La Cocina Moderna* de Elisa Actón, encontrarían la fórmula para hacer el biftec á la inglesa, exactamente como yo la voy á dar, pero con el nombre de biftec á la francesa. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 257-258.

<sup>141</sup> Le titre complet est *Apicius Redivivus, or the Cook's Oracle*. On le trouve également sous le nom de *The Cook's Oracle : containing receipts for plain cookery on the most economical plan for private families*.

ses longues années de pratique comme pour Muro<sup>142</sup>. De plus, les propos tenus dans le préambule ressemblent à s'y méprendre à ceux tenus par Muro :

Un désir d'épargner du Temps, de l'Inquiétude, et de l'Argent, aux Maîtresses de maison et aux Cuisiniers inexpérimentés, – et de mettre à la portée de la Classe moyenne de la Société les joies et les plaisirs des Opulents, – ont été mes raisons pour publier ce livre ; – je pourrais y arriver, en supposant uniquement que le Lecteur, (quand il l'ouvre pour la première fois), soit aussi ignorant en Cuisine – que je l'ai été quand j'ai pensé la première fois à écrire sur le sujet<sup>143</sup>.

On y retrouve la volonté de s'adresser à un large public amateur ou initié, riche et moins riche. Par conséquent, au regard de ces ressemblances, cette méprise sur le nom de l'auteur est-elle simple confusion de la part de Muro, preuve de son ignorance, ou bien encore volonté de brouiller les pistes ?

### 3.4.2 *Modern Cookery* d'Eliza Acton

La seconde référence contient également une erreur cette fois dans l'orthographe du nom de l'auteur. La cuisinière qui a écrit le *Modern Cookery* (1845) se nomme Eliza Acton et non Elisa Actón. En dépit de ces confusions, le choix de ces ouvrages reste pertinent dans la mesure où ils nous font penser au *Practicón*. Comme nous l'avons dit, le Dr Kitchiner, tout comme Muro, est l'auteur d'un discours sur la cuisine alors qu'il n'appartient pas à la profession. Quant à Eliza Acton, elle est cuisinière, et surtout s'adresse aux maîtresses de maison à qui elle dédie son traité :

Il arrive parfois, cependant, que la jeune maîtresse de maison n'a pas eu l'opportunité avant son mariage d'acquérir les connaissances qui lui auraient permis de diriger les affaires de son ménage comme elle l'aurait désiré ; et que, avec un grand sens de ses devoirs, et un

---

<sup>142</sup> « Mes recettes sont les résultats de mes expériences réalisées avec soin, et sont retranscrites avec exactitude et précision [...]. » Texte original : « My receipts are the results of experiments carefully made, and accurately and circumstantially related [...]. », Dr Kitchiner, *The Cook's Oracle : containing receipts for plain cookery on the most economical plan for private families*, Londres, A. Constable & Co. Edinburgh ; and Hurst, Robinson, & Co. Cheapside, 1822 [1817], 4<sup>e</sup> édition, p. 30.

<sup>143</sup> « A wish to save Time, Trouble, and Money, to inexperienced Housekeepers and Cooks, – and to bring the enjoyments and indulgencies of the Opulent within reach of the middle Ranks of Society, – were my motives for publishing this book ; – I could accomplish it, only by supposing the Reader, (when he first opens it,) to be as ignorant of Cookery, – as I was when I first thought of writing on the subject. », *Ibidem*, p. 2.

sérieux désir de faire tout son possible pour les remplir, elle est empêchée dans l'accomplissement de sa mission par sa complète ignorance des affaires domestiques. [...] Nous n'en avons encore jamais rencontré un [livre de cuisine] qui, ou bien s'y soit consacré pleinement, ou bien soit entièrement adapté aux besoins du manque total d'expérience ; aucun, en fait, qui contienne les principaux rudiments de l'art, avec des instructions si pratiques, claires et simples, pour être aussitôt comprises et facilement suivies, par ceux qui n'ont pas une connaissance préalable du sujet. Cette défaillance, nous nous sommes efforcés d'y pallier dans le présent volume...<sup>144</sup>

Cette déclaration d'intentions est à rapprocher de certains propos énoncés par Muro. Tous deux font le même constat concernant l'éducation imparfaite des jeunes femmes sur la tenue de leur maison<sup>145</sup>. Le but pour Eliza Acton, à travers son traité, est donc de leur dispenser l'aide dont elles ont besoin pour remplir au mieux le rôle qui leur incombe. De même, chez Muro, les maîtresses de maison tiennent une place prépondérante parmi les lecteurs ciblés. Elles en sont les destinataires privilégiées comme nous aurons l'occasion de le voir un peu plus loin. Les deux auteurs, partageant le même objectif, doivent s'adapter à leur public aussi ignorant soit-il. Pour ce faire, Eliza Acton décide, comme Muro, de tenir un discours clair, simple et pratique. Tous ces éléments qui établissent des corrélations entre les deux ouvrages nous amènent à penser que le manuel de la cuisinière anglaise aurait pu être une source d'inspiration pour Muro au même titre que les ouvrages français précédemment cités. Encore un élément qui nous pousse à croire que Muro a lu *La Cocina Moderna*, contrairement au traité du Dr Kitchiner pour lequel nous nous montrons plus dubitatifs, est la présence dans le texte de Muro de la recette de la « Soupe à la tortue » (« *Turtle soup* ») attribuée à « la célèbre Miss Elisa Acton, grande cuisinière anglaise »<sup>146</sup>. Notons que l'accent sur le nom de famille a disparu par rapport à la précédente citation qui mentionnait son nom ce qui montre qu'il ne s'agit pas tant d'un signe de son

---

<sup>144</sup> « It sometimes happens, however, that the young mistress of a family has had no opportunity before her marriage of acquiring the knowledge which would enable her to conduct her household concerns as she could desire ; and that, with a high sense of her duties, and an earnest wish to fulfil them to the utmost, she is prevented by her entire ignorance of domestic affairs from accomplishing her object. [...] We have never yet met with one which appeared to us either quite intended for, or entirely suited to the need of the totally inexperienced ; none, in fact, which contained the first rudiments of the art, with directions so practical, clear, and simple, as to be at once understood, and easily followed, by those who had no previous knowledge of the subject. This deficiency, we have endeavoured in the present volume to supply... », Eliza Acton, *Modern Cookery in all its branches : reduces to a system of easy practice, for the use of private families in a series of receipts, which have been strictly tested, and are given with the most minute exactness*, Londres, Longman, Brown, Green and Longmans, Paternoster row, 1845, 2<sup>e</sup> édition, p. IX-X.

<sup>145</sup> Muro se montre très catégorique sur le sujet lorsqu'il dit : « Mais de quelque manière que ce soit, et sans distinction de classe ni de fortune, la femme en Espagne, n'apprend pas comme elle devrait l'apprendre, tout ce qui concerne la direction d'une maison. » Texte original : « Pero sea del modo que quiera, y sin distinción de clase y de fortuna, la mujer en España, no aprende como debiera aprenderlo, cuanto se relaciona con el gobierno de una casa. » Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 467.

<sup>146</sup> « la célèbre Miss Elisa Acton, gran cocinera inglesa », *Ibidem*, p. 61.

ignorance que d'une confusion orthographique.

### 3.4.3. L'énigmatique *Indian's Cook*

Nous avons dit que Muro se réfère à trois traités culinaires anglais. Après avoir parlé de *The Cook's Oracle* et de *The Modern Cookery*, il nous reste encore un ouvrage à aborder. Il est plus énigmatique car nous n'avons pu trouver le livre de recettes correspondant au titre exact donné par Muro lorsqu'il formule la recette de la sauce curry. En effet, il profite de l'occasion pour introduire un passage qu'il dit avoir traduit de l'*Indian's Cook* dans lequel figure la recette du curry indien. Nous pensons que le manuel auquel fait allusion Muro est peut-être le *Indian Cookery* écrit par Richard Terry en 1861. L'auteur est un chef cuisinier qui s'est illustré à l'Oriental Club de Londres. Ce club a été fondé en 1824 par des officiers ayant séjourné dans les possessions coloniales britanniques en Inde désireux d'offrir un lieu de rencontres pour ceux, qui, comme eux, rentraient en Angleterre après avoir passé quelque temps dans les Indes britanniques. L'origine des membres du club explique les connaissances de la cuisine indienne acquises par Richard Terry depuis 1851, date à laquelle il a débuté dans les cuisines de l'Oriental Club. Ainsi, ses années de service et l'expérience accumulée lui ont permis de rédiger l'*Indian's Cook*.

Le curry est un mélange d'épices qui fait partie intégrante de la cuisine anglaise au XIX<sup>e</sup> siècle comme le révèle l'ouvrage d'Alfred Suzanne, chef français exerçant en Angleterre, qui rédige en 1894 un traité culinaire à l'attention de ses confrères qui veulent s'installer dans ce pays. En plus de présenter le poulet de curry à l'indienne comme un plat emblématique de la cuisine anglaise au même titre que la soupe à la tortue ou le *pudding*, bon nombre des recettes formulées font entrer le curry dans leur composition : filets de turbot à l'indienne, curry de mouton, curry de lapin ou encore biscuits à la diable sont quelques-uns des plats qui sont proposés dans ce livre de cuisine<sup>147</sup>.

Toutefois, les références aux manuels anglais sont peu nombreuses dans le *Practicón*, signe peut-être du peu d'intérêt que Muro accorde à la cuisine anglaise. Concédant que le bifteck est

---

<sup>147</sup> Alfred Suzanne, *La cuisine anglaise et la pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif*, Londres, Librairie française Wardour Street Hay Market, 1894, p. 55, 123, 183 et 258.



une spécialité culinaire anglaise, cela ne l'empêche pas de déclarer qu' « en Angleterre, les grosses pièces de viande et les plus gros poissons entiers sont cuisinés, apprêtés et assaisonnés comme nulle part ailleurs mais en dehors de cela il ne faut pas en demander plus à la cuisine anglaise »<sup>148</sup>.

#### 3.4.4. Conclusions

Les références à la cuisine anglaise sont donc moins nombreuses et moins développées que celles correspondant à la cuisine française, preuve que Muro maîtrisait bien plus cette dernière. Bien qu'espagnol, Muro connaît parfaitement les ouvrages traitant de la gastronomie française car il a vécu une grande partie de sa vie à Paris, pendant vingt-et-un ans exactement<sup>149</sup>.

Ce premier chapitre, où nous avons tenté, dans une démarche comparative, d'inscrire l'œuvre de Muro parmi les autres traités culinaires espagnols du XIX<sup>e</sup> siècle, a été l'occasion pour nous de mettre en lumière un certain nombre d'éléments qui nous permettent de parvenir à une ébauche de définition du genre. Même si les conclusions auxquelles nous sommes parvenue ne font que survoler la question qui pourrait faire l'objet d'une étude à part entière, elles sont significatives dans notre intention de démontrer l'originalité du *Practicón* dont l'auteur ne se contente pas de copier ce qui a été déjà fait mais propose, au contraire, une interprétation personnelle de la cuisine. Par ailleurs, les nombreuses références à d'autres traités culinaires espagnols et étrangers sont, d'une part, le témoin de la solide culture culinaire de Muro et d'autre part, démontrent son affection pour la cuisine de son temps dominée par l'influence française. Mais encore une fois, il ne suit pas aveuglément les modes venues d'outre-Pyrénées. En aucune circonstance, il ne se départit de son jugement critique et il n'hésite pas à dénoncer ce qui, selon lui, mérite de l'être. Les critiques proférées à l'encontre de Jules Gouffé malgré toute l'admiration que le cuisinier espagnol exprime à son égard en sont un bon exemple. Par conséquent, le discours culinaire de Muro est complexe car il se nourrit à la fois des influences issues de ses lectures et de ses voyages ainsi que de son interprétation personnelle motivée par la volonté de diffuser sa

---

<sup>148</sup> « [...] en Inglaterra las viandas en grandes pedazos y los mayores pescados en una pieza se guisan, condimentan y aliñan mucho mejor que en ninguna parte, pero fuera de ese terreno no hay que pedir más á la cocina inglesa. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 256.

<sup>149</sup> Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El Practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art.cit.*, p. 64.

conception de la cuisine. Cette originalité que nous n'avons trouvée dans aucun autre traité culinaire explique, en partie, sa popularité.

D'autres éléments doivent être pris en considération afin de comprendre le succès éditorial que représente le *Practicón*. Il est donc temps pour nous de nous intéresser à Muro, en tant qu'auteur, dont la carrière professionnelle ne manque pas d'être elle-même originale dans la mesure où rien ne le prédestinait à se lancer dans l'écriture culinaire. À l'occasion de la publication de *l'Agenda de cocina para 1897* de Muro, un ami journaliste, nommé Enrique Sepúlveda y Planter, retrace la biographie du cuisinier amateur dans un article paru dans le numéro du 6 janvier 1897 de *La Correspondencia de España*. Ce texte est une mine d'informations pour en savoir davantage sur la vie personnelle et surtout professionnelle de Muro. Nous y apprenons que Muro a suivi des études d'ingénieur à l'Université de Liège en Belgique<sup>150</sup>, puis qu'il est resté trois ans dans le Midi de la France en travaillant dans les chemins de fer en tant que chauffeur et mécanicien avant de s'installer à Paris où il vécut pendant vingt-et-un ans. Il revient s'installer en Espagne dans les années 1870 où il occupe divers postes administratifs. Muro commence sa carrière dans le journalisme en rédigeant les « Chroniques de voyages » (« *Crónicas de viajes* ») pour le périodique *La Época* puis en étant correspondant à Vienne en 1873 pour couvrir l'événement de l'Exposition Universelle. Mais il faut attendre 1890, comme le rappelle Sepúlveda y Planter, pour que la cuisine devienne le thème principal de ses articles :

Son goût pour la cuisine s'est révélé alors qu'il débutait sa carrière dans les Chemins de fer, et il a fini de se développer avec l'étude et l'observation de ses voyages répétés. Cependant, il ne lui est jamais venu à l'idée d'écrire sur le sujet, jusqu'à il y a six ans où il a commencé la publication de ses célèbres *Conferencias culinarias*, livres très savoureux (et je ne le dis pas à cause des « sujets » qu'ils traitent) qui lui ont donné... « bonne presse »<sup>151</sup>.

Les fameuses *Conferencias culinarias* mentionnées ci-dessus paraissent pour la première fois

---

<sup>150</sup> Dans le *Practicón*, Muro fait allusion à ses années où il vécut à Liège et glisse l'information au milieu de ses recettes : « À Liège (en Belgique), où j'ai vécu un certain nombre d'années, les pommes de terre comme garniture pour la viande du pot-au-feu s'accommodent et se préparent de la façon suivante : [...] ». Texte original : « En Lieja (en Bélgica), en donde yo he vivido bastantes años, se aliñan y preparan las patatas como guarnición para la carne del puchero del siguiente modo : [...] » Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 210.

<sup>151</sup> « Su afición á la cocina se reveló estando en prácticas en los Ferrocarriles, y se formalizó con el estudio y observación de sus repetidos viajes. Sin embargo, no se le ocurrió nunca escribir de esa materia, hasta que empezó hace seis años la publicación de sus célebres Conferencias culinarias, libros sabrosísimos (y no lo digo por los “asuntos” de que tratan) que le han otorgado... “cartel”. », Enrique Sepúlveda y Planter, « Ángel Muro (con motivo de su *Agenda de cocina*) » in *La Correspondencia de España*, 6 janvier 1897, p. 1. L'intégralité de l'article est copié dans l'ouvrage de José María Pisa Villaroya, *Escritos gastronómicos*, *op. cit.*, p. 23-26.

dans le périodique *La Monarquía* en mars 1890, avant d'être réunies dans des tomes publiés tous les mois entre avril 1890 et février 1895. Elles abordent des thèmes divers et variés mais partagent toutes un point commun : la gastronomie. Ainsi en plus des recettes et des menus, le motif du repas est sujet à de nombreuses descriptions. On y trouve aussi des anecdotes personnelles toujours en rapport avec le domaine culinaire. Par ailleurs, des échanges de correspondance entre l'auteur et des journalistes, des écrivains, des scientifiques figurent également dans les *Conferencias*. On peut encore citer des articles qui critiquent certaines pratiques culinaires, d'autres qui dénoncent l'adultération des aliments ou d'autres encore qui traitent de l'approvisionnement de la ville de Madrid... Les thèmes évoqués, ici, ne sont qu'un maigre aperçu de l'étendue des sujets de ces articles culinaires qui offrent, malgré tout, une certaine cohérence en présentant un témoignage direct des préoccupations et des intérêts de la société de l'époque.

Les termes employés par le journaliste Sepúlveda y Planter pour faire allusion aux *Conferencias culinarias* sont très élogieux et révèlent le succès rencontré par ces écrits ; un succès que Muro saura utiliser en intégrant le contenu de nombreux articles dans le corps du *Practicón*.

## Chapitre 2 : Le parcours professionnel de Muro et ses prises de position

### 1. Muro, un auteur passé maître dans l'écriture culinaire

#### 1.1. La popularité des *Conferencias culinarias*

Au moment de la publication du *Practicón*, Muro n'en est pas à son coup d'essai. Ce facteur doit être pris en considération pour comprendre le succès éditorial de l'ouvrage qui peut s'expliquer par la renommée dont jouit déjà Muro auprès du public. D'ailleurs, il ne manque pas de rappeler la reconnaissance qu'il a acquise et ce, dès le préambule :

Mes *CONFERENCIAS CULINARIAS* entrant dans la cinquième année de leur publication, et ayant maintenant terminé mon *Diccionario general de cocina*, qui compte deux mille pages en *in-quarto* et qui m'a imposé pendant trente mois consécutifs un labeur pénible, je me vois obligé, à cause du succès immérité que mes écrits sur la cuisine ont obtenu, de publier ce livre [...]<sup>152</sup>.

Il est intéressant de noter que Muro justifie la raison d'être de l'ouvrage qu'il présente par le succès de ses écrits précédents. Ces derniers lui confèrent une certaine légitimité dont il se sert pour faire sa propre publicité.

Les *Conferencias culinarias* connaissent un succès immédiat comme se plaît Muro à le souligner dans son deuxième tome de mai 1890 où il précise que sa première édition a été épuisée en quinze jours. Puis il énumère tous les journaux qui ont accueilli favorablement ses *Conferencias* et en ont fait la promotion dans leurs pages. La liste est longue et les titres y apparaissant sont : *La Época*, *La Correspondencia de España*, *El Imparcial*, *El Diario Español*, *El Correo*, *El Liberal*, *El Día*, *El Resumen*, *El País*, *La Política Moderna*, *El Correo Militar*, *Las*

---

<sup>152</sup> « Al entrar mis *CONFERENCIAS CULINARIAS* en el quinto año de su publicación, y terminado ya mi *Diccionario general de cocina*, que consta de dos mil páginas en 4° mayor y que me ha impuesto durante treinta meses consecutivos una labor penosa, me veo obligado, por el inmerecido éxito que mis escritos sobre culinaria han alcanzado, á publicar este libro [...]. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. I.

*Ocurrências*, *La Ilustración Española y Americana* et enfin *La Monarquía* qui détient une place particulière parce qu'elle a publié ses premiers articles jusqu'en avril 1890. D'après ce qui est écrit dans la *Conferencia culinaria* n°XXIII datant de septembre 1890, l'idée de rédiger des articles sur l'art culinaire ne vient pas de Muro mais de Javier Betegón, alors directeur de *La Monarquía*, qui lui a proposé ce projet : « Il ne m'est jamais venu à l'idée d'écrire sur la cuisine pendant tout ce temps, jusqu'à ce que Betegón, directeur de *La Monarquía*, qui, je le regrette sincèrement, a dû mettre fin à sa publication<sup>153</sup>, m'invite en avril dernier à écrire quelque chose sur la cuisine, et j'ai commencé selon l'inspiration du moment »<sup>154</sup>.

## 1.2. Un succès que Muro sait exploiter

Un an plus tard, dans la *Conferencia culinaria* n°XXVI du 27 septembre 1891, Muro montre que le succès de ses articles est toujours au rendez-vous puisqu'il indique à ses lecteurs qu'« à partir du prochain tome, c'est-à-dire le XIX, correspondant à octobre, tous les exemplaires des *Conferencias culinarias* porteront une marque spéciale, qui évitera dans la mesure du possible les réimpressions frauduleuses »<sup>155</sup>. Victime de son succès, Muro doit prendre des mesures pour empêcher les fausses rééditions de circuler librement. Celles-ci lui portent préjudice, en échappant à son contrôle, puisqu'elles représentent un manque à gagner évident. Par conséquent, l'homme de lettres devient homme d'affaires lorsqu'il s'agit de défendre ses intérêts financiers. Mais la stratégie commerciale ne s'arrête pas là. En effet, la popularité qu'il a acquise grâce aux *Conferencias*, Muro sait parfaitement l'exploiter, démontrant ainsi un sens aigu de la promotion. Tout d'abord, il use de techniques commerciales comme lorsqu'à la fin du *Practicón*, au moment

<sup>153</sup> Le journal *La Monarquía* apparaît pour la première fois le 9 octobre 1887 et cessera d'être publié le 14 août 1890. *La Libertad* également dirigée par Javier Betegón prendra sa relève.

<sup>154</sup> « No se me ocurrió nunca escribir de cocina en todo ese tiempo, hasta que Betegón, director de *La Monarquía*, que de veras siento que haya muerto en sus brazos, me invitó en Abril último á escribir algo sobre cocina, y empecé como Dios me dió á entender. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXIII, Madrid, Librería de Fernando Fé, septembre 1890, p. 15. Nous n'avons pas pu consulter les éditions originales des *Conferencias culinarias*, donc toutes les citations qui apparaîtront dans cette étude sont extraites d'une réédition de 1901, réalisée par la Librairie de Fernando Fé, où les articles de Muro sont réunis dans deux tomes : le premier correspond à la publication des *Conferencias* entre avril 1890 et juillet 1891 et le second rassemble les articles d'août 1891 à février 1895. Nous ajoutons également que cette réédition conserve la pagination adoptée dans la première publication des *Conferencias*.

<sup>155</sup> « desde el tomo próximo ó sea el XIX, correspondiente á Octubre, todos los ejemplares de Conferencias Culinarias llevarán una contraseña especial, que evitará en lo que sea posible las reimpressiones fraudulentas. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXVI, Madrid, Librería de Fernando Fé, septembre 1891, p. 55.

de prendre congé de ses lecteurs, il propose d'offrir, à quiconque achète le manuel culinaire, 25% de remise sur l'ensemble des tomes des *Conferencias culinarias* parus depuis le mois de janvier 1894 à condition de venir les chercher directement chez lui au numéro 11 de la rue Diego de León, à Madrid. Avec cette proposition, l'auteur fait preuve d'une intelligence publicitaire. En effet, la réduction est une habile façon de dynamiser les ventes de ses autres ouvrages et l'idée de la vente à domicile révèle que Muro cherche à avoir le contrôle sur ses affaires sans passer par un intermédiaire. D'ailleurs, cet esprit indépendant n'est pas nouveau car, dans un échange de lettres en 1890 avec un éditeur retranscrit dans un article des *Conferencias*, l'auteur manifestait déjà sa volonté de gérer seul ses affaires :

J'allais conclure au moment où l'on m'a apporté cette lettre :

« Très cher monsieur : s'il vous convient d'écrire un livre de cuisine pratique, avec des gravures dans le texte, je ne verrais aucun inconvénient à vous l'éditer.

Vous pouvez venir me voir pour en parler, etc. »

Le temps me manqua pour lui répondre :

« [...] je n'ai pas pensé à une telle chose, et si un jour il me vient l'idée que vous indiquez, soyez sûr que je la mènerai à bien, sans l'aide d'un éditeur.

Il ne m'a jamais traversé l'esprit qu'un autre que moi tire les marrons du feu. Laissons de telles pratiques à ceux qui toute leur vie se résignent à mourir de faim, en augmentant la grosse fortune des éditeurs.

Ce qui ne m'empêche pas de vous remercier poliment, etc, etc. »<sup>156</sup>

Après avoir remarqué la concrétisation des propos de cet éditeur quant à l'existence future du *Practicón*, un livre de cuisine pratique pour reprendre ses termes, et illustré de gravures qui plus est, la façon dont l'homme se voit éconduit avec tout l'humour dont la plume de Muro est capable n'en est que plus savoureuse. La réponse mordante à la proposition de l'éditeur suffit à démontrer sa détermination à ne rendre des comptes à personne. Il affirme sa volonté de mener à bien ses projets littéraires sans aucune aide et encore moins celle d'un éditeur. Il dresse un portrait peu flatteur de la profession dans la mesure où les individus exerçant ce métier, selon Muro, s'enrichissent aux dépens des écrivains réduits à vivre dans la misère. Ces quelques exemples

---

<sup>156</sup> « Iba á concluir en el momento en que me traen esta carta : / “Muy señor mío : si á usted le conviene escribir un libro de cocina práctica, con grabados en el texto, no tendría inconveniente en editárselo á usted. / Puede usted venir á verme para tratar, etc.” / Tiempo me faltó para contestar : / “ [...] no he pensado en semejante cosa, y si algún día se me ocurre eso que usted indica, tenga por seguro que lo llevaré á cabo, sin auxilio de editor. / No me ha cabido nunca en la cabeza que otro que yo se comiese las castañas que yo asase. Queden tales prácticas para los que se conforman toda su vida con morirse de hambre, aumentando el fortunón de los editores. / Lo que no impide que yo dé á usted cumplidas gracias, etc., etc.” », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°VIII, Madrid, Librería de Fernando Fé, mai 1890, p. 23.

nous montrent à quel point Muro paraît sûr de lui. Rétif à toute subordination, il prétend agir librement et mener ses affaires comme il l'entend comme un véritable autodidacte.

Fort de son succès, en janvier 1894, il se targue d'être un précurseur et d'avoir fait de la cuisine un sujet digne d'être traité dans la presse et d'avoir suscité de nombreuses vocations :

Il me revient la satisfaction d'avoir lancé avec ces modestes travaux de *re coquinaria*, un mouvement de propagande dans la presse au bénéfice de la gastronomie, et il est extrêmement curieux de pouvoir relever au bout de quatre ans, durée d'existence de mes *Conferencias culinarias*, les milliers d'articles de cuisine et sur la cuisine qui ont été écrits dans les journaux de Madrid, de provinces et d'Outre-mer, en plus des menus et des recettes qui tous les jours ont été publiés et sont publiés dans certains d'entre eux, avec ma signature ou celle de mes imitateurs, ou bien, avec la raison sociale des pensions et des cafés restaurants, qui annoncent la composition de leur repas du jour<sup>157</sup>.

Dans ces quelques lignes, même si l'auteur utilise l'adjectif « modeste » pour atténuer la valeur de ses propos, ces efforts, afin de ne pas se montrer trop orgueilleux, sont rapidement balayés avec l'allusion aux « milliards » d'articles sur la cuisine rédigés par ceux qui ont suivi son exemple dans le monde entier car, d'après lui, son influence a largement dépassé Madrid pour atteindre le reste du pays et a même traversé les mers.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que cet article arrive à point nommé dans la mesure où il survient au moment de la parution du *Practicón*. Il agit alors comme un véritable faire-valoir qui assure la légitimité du traité et sa promotion. De la même façon, toujours sous une apparente modestie, Muro révèle l'origine du *Practicón* dans la *Conferencia* n°I d'avril 1890 : « Beaucoup de mes amis, qui ont mangé de mes plats, me conseillaient quand cela venait dans la conversation, d'écrire un livre de cuisine, parce que, disaient-ils, c'était une chose utile et pratique »<sup>158</sup>. C'est donc à la demande de ses amis admiratifs de son expérience et de sa pratique de la cuisine que Muro entreprend la rédaction de son traité. Comme pour les *Conferencias*, Muro est poussé à l'écriture par des tierces personnes qui semblent convaincues que Muro a des choses à dire et à partager et qu'il est la personne idéale pour rédiger ce genre d'ouvrages. Ils lui

<sup>157</sup> « Cábeme la satisfacción de haber iniciado con estos modestos trabajos de *re coquinaria*, un movimiento de propaganda en la prensa en beneficio de la gastronomía, y es en extremo curioso poder consignar al cabo de cuatro años, que tienen de vida mis *Conferencias Culinarias*, los millares de artículos que de cocina y sobre cocina se han escrito en los periódicos de Madrid, de provincias y de Ultramar, amén de las minutas y fórmulas que á diario se publicaban y se publican en algunos, con mi firma ó con la de mis imitadores, ó bien, con la razón social de fondas y cafés restaurants que anuncian la composición de su comida diaria. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°LXVI, Madrid, Librería de Fernando Fé, janvier 1894, p. 12.

<sup>158</sup> « Muchos de mis amigos, que han comido platos hechos por mí, me aconsejaban cuando salía la conversación, que escribiera un libro de cocina, porque, decían ellos, era cosa útil y práctica. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°I, Madrid, Librería de Fernando Fé, avril 1890, p. 3.

assurent ainsi une légitimité car, n'oublions pas, Muro n'est pas un cuisinier professionnel.

### 1.3. Un succès qui ne fait pas l'unanimité

Il convient de préciser à ce propos que, dès la parution de ses *Conferencias culinarias*, Muro doit faire face à des critiques. L'auteur est loin de faire l'unanimité et ses détracteurs le font savoir. Certains ne voient pas d'un très bon œil le fait qu'il prenne la plume pour parler de cuisine et que ses écrits connaissent tant de succès. Dans la *Conferencia* n°IV d'avril 1890, l'auteur fait part des désagréments occasionnés par sa popularité. Il nous informe qu'il est le destinataire de lettres écrites sous de faux noms qui imitent celles qu'il a l'habitude de recevoir lui demandant des conseils culinaires, qui sont d'ailleurs à l'origine de certaines *Conferencias*. Celles-ci sont, cependant, d'un tout autre genre. En réalité, elles sont des plaisanteries de mauvais goût qui frisent l'absurde. Il a par exemple reçu une lettre rédigée au dos d'un faire-part de décès lui sommant de donner la recette des pâtés électoraux (sans nous donner plus de détails sur le sujet) ou encore une autre ressemblant à un document officiel où on le questionne sur l'exemption des droits de l'octroi<sup>159</sup> pour les poules qui donnent des œufs à la coque. Muro ne se laisse pas impressionner pour autant puisqu'il leur répond à tous sur le même ton en déclarant avoir laissé leurs lettres dans les antichambres du Congrès des Députés pour tromper l'attente des visiteurs. De cette manière, il cherche à démontrer que ce sont seulement de vulgaires papiers que l'on oublie, tant ils sont insignifiants, et que l'on finit par abandonner dans un coin. C'est donc par l'humour que Muro tente de leur ôter toute importance<sup>160</sup>.

Mais si Muro est la cible de critiques qui lui sont adressées sous couvert d'anonymat, certains n'hésitent pas à les rendre publiques et ne s'en cachent pas. C'est le cas du journaliste *Clarín* qui se montre très sévère à l'égard des écrits de Muro, dans un article publié dans le *Madrid cómico* du 22 novembre 1890. Il ne comprend tout simplement pas les personnes qui font l'éloge de ce cuisinier amateur qui s'est lancé dans l'écriture culinaire, et estime, au contraire, que « “Beaucoup de plats et peu de pages”, doit être sa devise »<sup>161</sup>. En réalité, ce ne sont pas ses compétences culinaires qui sont remises en question mais plutôt ses compétences littéraires. Pour

<sup>159</sup> Il s'agit d'un impôt perçu à l'entrée des villes pour introduire des marchandises.

<sup>160</sup> Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°IV, Madrid, Librería de Fernando Fé, avril 1890, p. 12.

<sup>161</sup> « “Muchos platos y pocos folletos”, debe ser su divisa. », *Clarín*, « Palique » in *Madrid Cómico*, 22 novembre 1890, p. 6.



*Clarín*, chacun doit se cantonner à ce qu'il connaît et ne pas tenter de s'essayer à d'autres domaines méconnus et non maîtrisés. C'est pourquoi il pense que la place de Muro doit rester en cuisine, une cuillère à la main, et non pas avec une plume pour disserter sur l'art culinaire. C'est d'ailleurs le nœud du problème pour *Clarín*, un sujet aussi trivial que la cuisine ne peut être un art. Il regrette l'engouement fait autour de la cuisine et la prolifération des ouvrages traitant de ce sujet. Il considère que « ce serait une triste disproportion de disposer dans notre littérature contemporaine d'une abondante bibliothèque culinaire... en n'écrivant pas un seul bon livre de religion, de poésie mystique, de grandeurs idéales [...] »<sup>162</sup>. La cuisine n'est pas digne d'être un objet littéraire dans la mesure où le journaliste sous-entend l'incompatibilité entre la pratique culinaire qui est une activité manuelle et l'écriture qui est le résultat d'une démarche intellectuelle. Les deux sont inconciliables. Muro doit se contenter de cuisiner mais ne doit pas écrire car ce n'est pas son rôle et comme le fait remarquer *Clarín*, le risque est qu'« en écrivant trop M. Muro s'expose à faire des manières. Et un cuisinier maniéré est une grande calamité pour l'estomac »<sup>163</sup>. L'écriture pourrait donc altérer sa façon de cuisiner.

Dans le *Practicón*, la volonté sous-jacente de démontrer le bien fondé de l'ouvrage laisse à penser que l'auteur cherche à anticiper les remarques négatives d'éventuels détracteurs. À de nombreuses reprises, tout au long de son manuel culinaire, ses propos peuvent être interprétés comme des tentatives de justification. Le procédé auquel il a recours le plus souvent consiste à présenter l'œuvre comme originale et unique en son genre. Dès le préambule, il met en avant ces deux caractéristiques en plaçant son ouvrage sous le signe du progrès :

On n'a pas publié en Espagne, et je ne crois pas non plus à l'étranger, un livre envisagé comme celui-ci et tant en harmonie avec les nécessités de l'époque, qui bien qu'elle avance précipitamment sur la voie du progrès, n'oublie pas de compter l'art de bien manger parmi les progrès les plus importants du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>164</sup>.

Par conséquent, la rédaction de l'œuvre semble motivée par la volonté de son auteur d'apporter sa contribution aux transformations et aux bouleversements qui ont caractérisé le XIX<sup>e</sup>

---

<sup>162</sup> « Sería una triste desproporción que contáramos en nuestra literatura contemporánea con una abundante biblioteca culinaria... no escribiéndose ni un solo libro bueno de religión, de poesía mística, de ideales grandezas [...] ». *Clarín*, « Palique », *art. cit.*, p. 4-6.

<sup>163</sup> « escribiendo demasiado el Sr Muro se expone á amanerarse. Y un cocinero amanerado es una gran calamidad para el estómago. », *Ibidem*.

<sup>164</sup> « No se ha publicado en España, y creo que tampoco en el extranjero, un libro planeado como éste y tan en armonía con las necesidades de la época, que si bien camina precipitadamente por la vía del progreso, no se olvida de contar el arte de bien comer entre los progresos más importantes del siglo XIX. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. III.

siècle. Elle s'inscrit parfaitement dans les préoccupations de l'époque en prétendant répondre au besoin de l'amélioration de la qualité de vie de la population. Par la même occasion, le statut de la cuisine est ainsi revalorisé car elle est présentée digne d'être considérée comme un élément pouvant contribuer au bien-être des Espagnols.

## 2. Muro, l'auteur d'un « vrai » traité culinaire

Nous constatons, par la suite, que tout au long de l'ouvrage, Muro cherche à vanter les mérites de son traité culinaire et à en souligner le caractère singulier. Pour y parvenir, il dévalorise les autres traités et met en valeur le sien en critiquant l'ignorance et la bêtise contenues dans les autres livres de recettes, en passant en revue les erreurs qu'ils contiennent et en se chargeant ensuite de les révéler au grand jour et de les rectifier. Deux cas de figure s'offrent à nous. Dans un premier temps, il s'emploie à dénoncer le mauvais usage de la terminologie culinaire employée : « Escalopes n'est pas un mot castillan, mais c'est tout comme. Tellement il est déjà admis sur nos tables. Un peu plus que le nom de *granadinas*, que j'ai vu dans quelques traductions dans plusieurs des nombreux livres de cuisine qui sont en vente par ici »<sup>165</sup>. Voilà un exemple qui démontre la mauvaise traduction des manuels et qui témoigne, par la même occasion, de la méconnaissance de l'art culinaire des auteurs desdits manuels.

Dans un second temps, il s'attaque aux pratiques culinaires fallacieuses qui sont aussi la conséquence d'un savoir-faire inexact basé sur une connaissance erronée de la science culinaire. C'est pourquoi il n'hésite pas à corriger et reformuler les recettes qui sont, pour lui, dans l'erreur. Dans l'une d'entre elles, il préconise, notamment, d'écourter le temps de marinade du gigot de mouton (en l'occurrence trois jours) contrairement aux idées reçues :

Dans certains livres de cuisine j'ai lu, que ce gigot de mouton devait être dans la marinade pendant au moins cinq jours avant d'être rôti, mais selon mon expérience je peux affirmer, que si le temps de marinade se prolonge au-delà du temps que j'indique, on ne réussira pas autre chose que de dissimuler le goût du début de décomposition de la viande, avec le goût prononcé du vinaigre, et des herbes aromatiques en infusion<sup>166</sup>.

---

<sup>165</sup> « Escalopes no es palabra castellana, pero como si lo fuera. Tan admitida está ya en nuestras mesas. Algo más que el nombre de granadinas, que he visto en algunas traducciones de varios libros de cocina de los muchos que por ahí están á la venta. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 282.

<sup>166</sup> « En algunos libros de cocina he leído, que esta pierna de carnero tenía que estar en el adobo cinco días por lo

Dans cette citation, Muro reste évasif sur les livres de cuisine évoqués car il ne cite aucun titre précis, mais ce n'est pas toujours le cas. En effet, il n'hésite pas à s'attaquer à des références incontournables de la gastronomie française, en particulier *Le Livre de cuisine* de Jules Gouffé. C'est ainsi que l'auteur espagnol critique Gouffé en l'accusant de fournir à ses lecteurs des recettes inexactes :

Maintenant, je dois dire que ces formules que je laisse sur le papier sont celles qui servent ou peuvent servir dans les bonnes cuisines, car il n'y a pas un cuisinier qui ne les suive pas, et ces formules je répète, ne ressemblent pas à celles qui figurent dans les grands livres de cuisine, en commençant par celui de Gouffé, où des recettes sont données pour faire quelque chose qui veut se faire passer pour des sauces mères, mais qui n'en sont pas. Consultez celui que vous voulez, et vous verrez si j'ai raison ou pas<sup>167</sup>.

Ces propos peuvent se révéler quelque peu surprenants compte tenu du fait que le cuisinier espagnol est un fervent admirateur de Gouffé. Néanmoins, cela nous prouve que Muro sait prendre de la distance et faire preuve d'esprit critique et pointer du doigt le manque d'efficacité d'un des plus grands représentants du modèle gastronomique français dont le rayonnement en Europe n'est plus à démontrer. Il ne s'agit pas d'un exemple isolé, puisque l'on retrouve le même genre de critique concernant l'épigramme d'agneau. L'auteur espagnol reproche à Gouffé sa méconnaissance du vocabulaire technique qui est, pour lui, inconcevable. C'est avec ironie qu'il déclare :

Je dois dire pour que mes lecteurs s'en rendent compte, et qu'ils puissent le raconter à ceux des autres livres de cuisine, que le grandiose et l'éminent Gouffé lui-même, se trompe complètement quand il dit ce qui n'est pas, un épigramme d'agneau, et le formule de différentes façons. Avec Gouffé se trompent ceux qui le suivent et le copient, et c'est de là que [...] l'on entend par épigramme, les tranches fines ou les filets d'agneau ou d'autre chose préparés comme ceci ou comme cela, quand c'est tout le contraire ; épigramme ne signifie qu'une manière d'agrémenter l'agneau. J'ai cité Gouffé, parce que j'ai lu dans ses pages : épigramme d'agneau aux pointes d'asperges, aux petits pois, aux concombres, etc. ; comme si c'étaient des langues, des rognons ou des omelettes<sup>168</sup>.

---

menos antes de ser asada, pero por propia experiencia puedo afirmar, que si se prolonga el remojo más del tiempo que yo indico, no se conseguirá otra cosa que disimular el sabor del comienzo de descomposición de la carne, con el gusto pronunciado del vinagre, y de los aromáticos en infusión. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 361.

<sup>167</sup> « Ahora tengo que decir que estas fórmulas que dejo escritas son las que sirven ó pueden servir en las buenas cocinas, pues no habrá cocinero que las rehace, y estas fórmulas repito, no se parecen á las que figuran en los grandes libros de cocina, empezando por el de Gouffé, en donde se dan recetas para hacer algo que quiere parecerse á las salsas madres, pero que no son eso. Consulte el que quiera, y verá si tengo ó no razón. », *Ibidem*, p.148-149.

<sup>168</sup> « Tengo que decir para que se vayan enterando mis lectores y se lo puedan contar á los de otros libros de cocina,

C'est un sacrilège de modifier la recette de ce plat qui fait partie de la grande cuisine. Il faut noter la rhétorique utilisée par Muro. Il qualifie Gouffé de « grandiose » (« *grandioso* ») et d'« éminent » (« *excelso* »), c'est-à-dire qu'il le glorifie avant de dénoncer son erreur, comme pour atténuer la critique. Si l'on tient compte du succès du *Livre de cuisine*, le cuisinier amateur espagnol ne peut s'attaquer à Gouffé qu'en prenant ses précautions mais avec une satisfaction non feinte.

Toutefois, que ce soit à propos de la terminologie employée ou des pratiques, Muro ne se contente pas seulement de pointer du doigt les erreurs contenues dans les manuels culinaires, il désigne aussi ouvertement les responsables. Dans le chapitre consacré au bœuf, une autre méprise très répandue dans les recueils de recettes est dévoilée au grand jour. La recette du beefsteak à la française est souvent confondue avec celle du beefsteak à l'anglaise<sup>169</sup> et Muro nous apporte quelques éléments d'explication :

Ces confusions sont très fréquentes en cuisine, et en Espagne, elles se multiplient dans les livres de l'art où l'ignorance de certains auteurs se cache derrière celle du lecteur, qui ne cherche pas autre chose dans les textes que des recettes clinquantes et d'apparat, beaucoup de pâtisserie, et des remèdes domestiques pour ôter les taches, soigner les rages de dents, les engelures, faire du cirage, etc., etc.<sup>170</sup>.

La critique de l'édition culinaire en Espagne est ici sous-jacente quand Muro déplore l'absence de « vrais » livres de cuisine publiés, œuvrant pour une diffusion de la cuisine entendue comme science. Il regrette la profonde ignorance qui se manifeste aussi bien du côté des auteurs que des lecteurs. La faute en incombe aux premiers, du moins en partie car, selon Muro, ce sont les lecteurs qui sont véritablement à l'origine de ces inexactitudes. Les auteurs, eux, ne font que répondre aux attentes du public en ne cherchant pas tant à diffuser un savoir culinaire le plus juste possible qu'à satisfaire les exigences d'un public non averti qui, en fin de compte, se fait

que el mismo y excelso Gouffé, se equivocó de medio á medio cuando dice lo que no es, un epigrama de cordero, y lo formula de diferentes modos. Con Gouffé se equivocan los que le siguen y copian, y de ahí que resulta, que [...] se entiende por epigrama, las lonchas delgadas ó los filetes de cordero ó de otra cosa, preparada así ó asá, cuando es todo lo contrario ; epigrama no significa sino una manera de condimentar el cordero. He citado á Gouffé, porque leo en sus páginas : epigrama de cordero con puntas de espárragos, con guisantes, con cohombros, etc. ; como si fueran lenguas, riñones ó tortillas. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 382.

<sup>169</sup> La différence majeure entre les deux réside dans le morceau de viande utilisé. Le beefsteak à la française est préparé avec de l'ail alors que le beefsteak à l'anglaise préfère la partie appelée « culotte », « *rump steak* » en anglais.

<sup>170</sup> « Estas confusiones son muy frecuentes en cocina, y en España abundan en los libros del arte en donde la ignorancia de algunos autores se escuda con la del lector, que no busca en los textos más que recetas de relumbrón y de aparato, mucho de pastelería, y remedios caseros para quitar manchas, curarse del dolor de muelas, los sabañones, modo de hacer betún, etc., etc. », *Ibidem*, p. 258.

une fausse image de ce que doit être un traité culinaire : ils ne veulent pas tant cuisiner selon les règles de l'art que briller en société avec des recettes d'apparat et de pâtisserie (cela n'est guère étonnant puisque les pâtisseries sont souvent servies aux invités lors des visites ou des repas de réception) ou répondre à des besoins plus matériels avec des conseils d'économie domestique. Il convient d'observer que l'intérêt des lecteurs va complètement à l'encontre des principes énoncés par Muro et correspond à tout ce qu'il rejette et dénonce dans le *Practicón* qui en est à l'exact opposé. Ainsi l'objectif de Muro n'est pas de proposer une cuisine fastueuse et tape-à-l'œil pour surprendre des invités mais de « bien manger à un prix modique, selon les ressources de chacun »<sup>171</sup>. Sa cuisine est simple et accessible à « la cuisinière la plus maladroite »<sup>172</sup>. Ensuite, au sujet des recettes de pâtisserie tant convoitées par les lecteurs, nous connaissons déjà l'avis de Muro sur la question. Elles n'ont pas lieu d'être dans un traité de cuisine, tout comme d'ailleurs les recettes que l'on trouve dans les traités d'économie domestique. Son opinion est sans équivoque et nous pouvons le voir, vers la fin de l'ouvrage, quand il choisit de ne pas s'étendre sur la liste des ustensiles nécessaires dans une maison pour faire de la pâtisserie : « Laissez ça pour d'autres livres de cuisine qui ne savent pas quoi faire pour s'acquitter de leur devoir envers le lecteur, et qui après leurs formules culinaires, mélangent les gâteaux avec l'huile de pétrole, la luciline<sup>173</sup>, les pommades pour les lèvres, les remèdes contre les insolationes etc. »<sup>174</sup>. Muro est catégorique, il ne faut pas mélanger les genres.

Pour conclure sur les attentes des lecteurs, elles constituent, en fin de compte, tout ce à quoi Muro s'oppose et le lecteur étant dans l'erreur, l'auteur se donne, par conséquent, comme objectif de le remettre dans le droit chemin, se posant ainsi comme un véritable technicien culinaire.

---

<sup>171</sup> « comer bien, con un gasto módico, en relación con los recursos de cada cual. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. I-II.

<sup>172</sup> « la cocinera más torpe », *Ibidem*, p. II.

<sup>173</sup> La luciline est définie comme « l'huile de pétrole vendue dans le commerce pour l'éclairage » selon le dictionnaire *Le Littré* [Consulté en ligne pour la dernière fois le 14 août 2017].

<sup>174</sup> « Quédese esto para otros libros de cocina que no saben qué hacer para cumplir con el lector, y que después de sus fórmulas culinarias, barajan los pasteles con el aceite de petróleo, la lucilina, las pomadas para los labios, los remedios contra las insoluciones etc. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 841.

## 3. Muro, l'expert

### 3.1. Des recettes inédites

La parfaite maîtrise culinaire de l'auteur le conduit à présenter des recettes de son invention, qu'il a personnellement essayées. En tant qu'expert, ses connaissances en matière culinaire sont suffisantes pour imaginer ses propres recettes. De cette manière, il ne manque pas de revendiquer auprès de ses lecteurs la paternité d'un certain nombre de plats qui sont dans le *Practicón*. L'aspic Muro<sup>175</sup> est le premier exemple le plus évident puisque la recette porte son nom. Elle a été dénommée ainsi par les amis de l'auteur qui ont pu la goûter<sup>176</sup>. Il donne également une recette de daurade au four<sup>177</sup> et de palourdes marinières<sup>178</sup>. Dans le chapitre consacré aux œufs et aux légumes, ses recettes apparaissent en plus grand nombre à tel point qu'il précise, dès le début de la section, à l'aide d'une note, que les plats marqués d'une croix sont de son invention. Enfin, on trouve une recette de côtes de porc vertes, appelées ainsi à cause de l'utilisation du persil et de l'estragon qui entrent dans la recette<sup>179</sup>. Muro, comme dans les recettes précédentes, s'en attribue le mérite : « Cette formule m'appartient, et comme une grande partie de celles qui figurent dans ce livre, est de mon invention et ma propriété exclusive. Je défie, donc, quiconque connu et inconnu de trouver la recette des côtes de porc vertes dans un livre de cuisine ou dans un menu recherché, d'un gourmand convive. »<sup>180</sup> Mais il ajoute des explications sur l'origine du plat : « Ce n'est pas par désir d'inventer des plats, que je peux offrir celui-ci au lecteur, sinon parce qu'étant réfractaire à la viande de porc, celui-ci est l'unique moyen que j'ai trouvé pour la consommer sans peur de ne pas la digérer »<sup>181</sup>. La pratique culinaire poursuit chez Muro une fin utile, ici,

---

<sup>175</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 802.

<sup>176</sup> Muro fait preuve de peu de modestie en affirmant qu'elle fait partie d'une des recettes « qui ont fait les délices de nombreux amis intimes à qui il [je] les a [ai] envoyés » Texte original : « que han hecho las delicias de los muchos amigos íntimos á quiénes se los he enviado [...] », *Ibidem*.

<sup>177</sup> *Ibidem*, p. 562.

<sup>178</sup> *Ibidem*, p. 639.

<sup>179</sup> Son invention n'est pas complètement originale et s'inspire sans doute de la cuisine classique espagnole car elle n'est pas sans rappeler un plat traditionnel du Siècle d'Or : le « *carnero verde* », ainsi dénommé à cause du persil utilisé en abondance dans la recette. Voir María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, *op. cit.*, p. 48.

<sup>180</sup> « Esta fórmula es mía, y como gran parte de las que en este libro figuran, de mi invención y propiedad exclusiva. Desafío, pues, á propios y extraños á que encuentren la receta de las chuletas verdes de cerdo en libro de cocina ó en minuta rebuscada, de comensal goloso. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 391.

<sup>181</sup> « No es por afán de inventar platos, que yo puedo ofrecer éste al lector, sino porque siendo como soy refractario á la carne de cerdo, éste es el único modo que he hallado para comerla sin miedo á que me indigeste. », *Ibidem*, p. 392.

trouver une façon d'accommoder la viande de porc pour la rendre la plus digeste possible. Finalement, la cuisine est pour Muro un véritable laboratoire où il s'essaie à des expériences qu'il partage ensuite pour le profit du plus grand nombre.

### 3.2. Une cuisine subjective

En énonçant ses propres recettes, Muro fait du *Practicón* un traité culinaire unique, ne ressemblant à aucun autre car il décrit une manière de cuisiner, celle de son auteur. Muro met en avant le caractère original de son ouvrage dès le préambule en revendiquant la paternité de ses recettes<sup>182</sup>, révélant aux lecteurs sans attendre le contenu inédit de son livre tout en annonçant une cuisine résolument moderne qui abandonne les « vieilles pratiques et les routines enracinées »<sup>183</sup>. En effet, tout au long de l'ouvrage, Muro adopte une posture critique envers certaines habitudes culinaires ou recettes qui, parce qu'elles sont couramment admises, sont suivies à la lettre sans jamais être remises en question. C'est le cas, par exemple, quand il évoque la coutume qui consiste à laver la viande avant de la cuisiner. Il estime que cette pratique est « ancienne et ridicule »<sup>184</sup> et le prouve quand il parle de la composition du bouillon. En énumérant les principales substances qui le composent, il démontre, par la même occasion, la perte gustative et nutritive qui résulte de cette opération<sup>185</sup>.

De même, la lecture des autres manuels culinaires est également à l'origine de nombreuses remarques de la part de l'auteur, comme lorsque nous avons évoqué ses critiques proférées à l'encontre des recettes des épigrammes d'agneau lues dans le *Livre de cuisine* de Gouffé. Mais elles ne sont pas les seules observations qui mettent en lumière les erreurs contenues dans les traités culinaires. Il manifeste également son désaccord, en particulier avec les recettes de la bécasse rôtie qu'il a rencontrées au cours de ses lectures et qui préconisent de servir la viande saignante alors qu'il affirme, lui, que la bécasse doit être cuite à point car, dans le cas contraire, sa chair devient moins goûteuse et trop sèche<sup>186</sup>.

---

<sup>182</sup> Il les nomme ainsi : « [...] mes formules, exclusivement miennes [...]. » Texte original : « [...] mis fórmulas, exclusivamente mías [...] ». Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. II.

<sup>183</sup> « prácticas añejas y rutinas de arraigo », *Ibidem*.

<sup>184</sup> « rancia y ridícula », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p.71.

<sup>185</sup> *Ibidem*. Nous reviendrons sur la composition du bouillon quand nous aborderons dans la deuxième partie de notre étude la question de l'hygiène.

<sup>186</sup> *Ibidem*, p. 514.

Enfin, les livres de cuisine classiques ne sont pas épargnés non plus comme le révèle le reproche adressé à Montiño lors de la formulation de la recette du salmis de bécasse. En effet, après avoir donné les différentes étapes utiles à la réalisation de ce plat, Muro nous apprend que cette recette n'était pas du tout au goût de Montiño qui la considérait comme « une cochonnerie »<sup>187</sup>. C'est alors que Muro rétorque que cette appellation convient également à bon nombre de plats du cuisinier et il continue de dénigrer sa cuisine en ajoutant qu'il fallait se montrer bien affamé ou encore qu'il fallait en avoir fait le pari pour manger ses plats<sup>188</sup>.

Muro ne suit donc pas aveuglément les préceptes culinaires formulés dans les livres de cuisine, qu'ils soient anciens ou nouveaux. Les critiques envers Montiño ou Gouffé n'ôtent rien au respect qu'il peut exprimer à leur égard mais cela ne l'empêche pas d'émettre sa propre opinion, même divergente, et de s'imposer comme un maître en la matière. Son assurance et son esprit critique se sont forgés, en grande partie, grâce à ses lectures, comme le montrent ses connaissances en chimie quand il traite de la composition du bouillon, ou encore grâce à ses longues années d'expérience et de pratique comme il se plaît à le rappeler. À ce propos, il précise, au début de l'ouvrage, que depuis vingt-cinq ans la question culinaire est, pour lui, un sujet d'étude suite à ses voyages dans les « meilleurs pays d'Europe »<sup>189</sup>.

### 3.3. Vers une théorisation de la cuisine

Ses connaissances solides en matière culinaire lui permettent de maîtriser un discours technique qui participe à la diffusion d'un savoir codifié. Il se présente parfois comme un professionnel pédagogue :

Contraint naturellement par les préceptes professionnels, j'ai dû indiquer, comme viennent

---

<sup>187</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 516. Bien qu'il n'emploie pas exactement ce terme dans son *Arte de Cocina*, Montiño répugne à préparer ce plat à cause de la saleté contenue dans les intestins. Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Viuda de Barco López, 1822 [1611], p. 19.

<sup>188</sup> *Ibidem*.

<sup>189</sup> *Ibidem*, p. 17. Ce sont les propres termes de l'auteur mais il ne dit pas de quels pays il s'agit ni pourquoi ils méritent d'être considérés comme les « meilleurs », l'adjectif faisant peut-être allusion à la qualité de leur cuisine. Concernant leur identité, une piste est donnée dans sa première *Conferencia culinaria* où il précise qu'il a effectué de nombreux voyages en Angleterre, Belgique, Hollande, Allemagne, France, Italie et Suisse. Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°I, Madrid, Librería de Fernando Fé, mars 1890, p. 3.



de le lire mes lecteurs, le moyen technique de cuire le poisson au naturel, dans l'eau salée, dans l'eau et le vin blanc et dans l'eau et le vin rouge. Dans ce livre je veux faire école, et sans essayer de m'imposer, je fais fi de toutes ces routines, qu'elles soient signées par Montiño et Altimiras, par Carême et Brillat-Savarin, ou pratiquées par des chefs de cuisine d'un maître puissant, ou par des cuisiniers très importants qui ont lu ou se sont faits lire le livre de Gouffé, ou l'un de ses nombreux plagiats<sup>190</sup>.

Nous noterons, tout d'abord, l'idée d'instituer et d'enseigner sa propre « école » culinaire c'est-à-dire sa manière de cuisiner en adéquation avec la volonté déjà évoquée de présenter une conception personnelle et subjective de la cuisine. Dans cette optique, même s'il consent à évoquer des modes de cuisson incontournables du poisson car il les considère comme des passages obligés de la profession, il préfère faire table rase des pratiques culinaires qui appartiennent autant à la cuisine classique que moderne pour proposer sa façon personnelle de cuire le poisson, qui consiste à le plonger dans le bouillon de son choix, à le faire chauffer à feu vif pour le retirer dès que le liquide commence à bouillir et à verser, enfin, de l'eau froide sur le bouillon en laissant le poisson jusqu'au moment de l'accommoder. Il est intéressant de voir avec quelle désinvolture, Muro renie le savoir-faire de certains grands noms de la cuisine espagnole et française et de chefs inconnus qui s'illustrent dans les grandes maisons pour se situer au-dessus d'eux et prétendre connaître une meilleure manière de cuire le poisson.

Comme pour prouver ses dires et se justifier, Muro continue en présentant au lecteur tous les avantages de sa méthode :

Quand on cuit le poisson, selon la routine et selon les dires des livres, grands et petits, de l'art de cuisiner, et que j'ai expliqué avant, le bouillon dans lequel le poisson a été cuit a le goût de poisson et sent le poisson, et selon ma méthode, ce même bouillon ne sent pas autre chose que ce que sentent ces différents composants, et en aucune manière on note le goût marqué du poisson. Ensuite celui-ci, n'a perdu aucun atome de son essence ni de sa substance, et dans l'autre cas il a laissé dans l'eau peu ou beaucoup d'entre elles.

Quant à la cuisson, l'un comme l'autre sont aussi cuits pour les effets du goût, de la mastication, déglutition et digestion, s'il est mangé sans autre assaisonnement.

Je ne veux rien dire de l'aspect qu'a la chair du poisson, selon mon système, qui en accentue la couleur et lui donne fermeté et rigidité.

Maintenant, le lecteur emploiera le moyen qu'il préfère, mais il m'honorera beaucoup en

---

<sup>190</sup> « Obligado naturalmente por los preceptos profesionales, he tenido que indicar, como acaban de leerlo mis lectores, el modo técnico de cocer el pescado al natural, en agua salada, en agua y vino blanco y en agua y vino tinto. Yo en este libro quiero hacer escuela, y sin que trate de imponerme, salto por encima de todas esas rutinas, así estén firmadas por Montiño y Altimiras, por Carême y Brillat-Savarin, ó practicadas por jefes de cocina de amo poderoso ó por cocineros de muchas campanillas que han leído ó se han hecho leer el Gouffé, ó alguno de sus muchos plagios. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 540.

mettant le mien en pratique, ne serait-ce qu'une seule fois<sup>191</sup>.

Cette démonstration est plus que convaincante. La quasi totalité des cinq sens est mise à contribution : l'odeur du poisson, sans que celle-ci soit accentuée, n'imprègne pas le bouillon ce qui permet de le réutiliser. Quant au goût, il ne s'est pas dissout dans le bouillon. Le poisson a donc conservé tout son intérêt gustatif. Pour ce qui est de la vue, la couleur du poisson en est rehaussée selon l'auteur. Enfin, le toucher n'est pas négligé puisque le poisson reste ferme. Muro fait mine d'accorder un point commun entre les différentes façons de faire : le poisson est aussi cuit dans l'une que dans l'autre. Ne pourrait-on pas y voir une pointe d'ironie de la part de l'auteur ? Ce serait un comble si à la fin de la cuisson, le poisson n'était pas cuit ! Il termine son plaidoyer en laissant, malgré tout, le lecteur libre de faire son choix. Un choix qui reste tout relatif car après avoir mis à mal les pratiques culinaires habituelles et avoir développé tant d'arguments en sa faveur, il est difficile pour le lecteur de ne pas suivre sa méthode.

Cette longue démonstration a pour seul but de convaincre le lecteur d'adopter sa façon de faire qui est présentée comme la meilleure. L'allusion explicite aux lecteurs de l'œuvre nous conduit à nous interroger sur la place qui leur est accordée dans le discours de Muro ainsi que sur les véritables motivations de l'auteur qui prend le parti de s'adresser directement à eux.

---

<sup>191</sup> « Cuando se cuece el pescado, según la rutina y según rezan los libros, grandes y chicos, del arte de guisar, y que he explicado antes, el caldo en que el pescado ha cocido tiene el gusto del pescado, sabe á pescado, y según mi método, ese mismo caldo no sabe más que á lo que saben sus componentes, y ni por asomo se nota sabor marcado del pescado. Luego éste, no ha perdido ni un átomo de su esencia y substancia, y en el otro caso ha dejado en el agua poca ó mucha parte de ellas. / En cuanto á la cocción, tan cocido está el uno como el otro para los efectos del gusto, de la masticación, deglución y digestión, si se come sin más aliño. / Nada quiero decir de la vista que tiene la carne del pescado, según mi sistema, que la acentua de color y le da firmeza y rigidez. / Ahora, el lector empleará el medio que más prefiera, pero me honrará mucho poniendo en práctica el mío, siquiera por una vez. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 541.

## **Chapitre 3 : Les intentions de l'auteur et les destinataires de son discours**

Nous avons démontré, jusqu'à présent, pour expliquer le succès éditorial du *Practicón*, que le traité culinaire de Muro, tout en s'inscrivant dans la continuité de ses articles culinaires, puise son originalité dans sa subjectivité. En effet, l'auteur ne cesse d'intervenir dans son discours. Dans le premier chapitre, il nous a été permis de montrer qu'il se manifeste en partageant une solide culture culinaire forgée grâce à la lecture critique de nombreux ouvrages. Ensuite, le deuxième chapitre a révélé la singularité du *Practicón* et la volonté de Muro de se démarquer des autres traités culinaires. Enfin, le troisième et dernier chapitre qui va suivre vient compléter notre réflexion en nous intéressant à la réception de l'œuvre, dernier facteur qui doit être pris en considération afin d'évaluer sa popularité. Nous tenterons d'abord d'identifier la figure du lecteur dans le texte de Muro, c'est-à-dire le public visé. Ensuite, nous examinerons les mécanismes mis en place par l'auteur afin de s'assurer de la bonne réception de son œuvre.

### **1. Le lecteur omniprésent**

#### **1.1. Les marques de l'implication du lecteur**

##### **1.1.1. Anticiper d'éventuelles réactions**

Le *Practicón* prétend répondre à un certain nombre d'attentes pour être si bien accueilli par le lectorat de l'époque qui, selon toute vraisemblance, y trouve son compte. Mais à qui est destinée la lecture du *Practicón* ? À quel genre de lecteurs Muro dédie-t-il le contenu de son traité culinaire ? Avant de répondre à ces questions, on constate que la figure du lecteur est omniprésente au sein de l'ouvrage. En effet, le mot « *lector* » ou son pluriel « *lectores* » apparaissent à cent neuf reprises tout au long du traité culinaire. Une telle récurrence est significative car elle démontre que la présence du lecteur, loin d'être implicite, est clairement

affirmée et révèle le souci, de la part du cuisinier amateur, d'être lu et de s'assurer de la bonne réception de son discours. Le dialogue que Muro cherche à instaurer avec ses lecteurs est renforcé par l'emploi du possessif « *mis [lectores]* » lorsqu'il les évoque dans son texte. Il faut remarquer que cet usage intervient essentiellement quand Muro dévoile certains de ses secrets, sur le ton de la confiance, ce qui a pour effet d'établir une proximité, une relation de confiance, entre l'auteur et ses lecteurs<sup>192</sup>.

La rédaction de l'ouvrage qui ne s'est pas effectuée sans efforts, comme Muro le dit si bien<sup>193</sup>, n'est pas vaine, mais au contraire, répond à la volonté de l'auteur de partager ses connaissances culinaires. Pour nous conforter dans cette idée, il suffit de remarquer à quelles occasions l'auteur cherche à établir une relation avec le lecteur. Nous pouvons observer qu'il a souvent recours au procédé de l'interpellation pour l'inclure dans son discours. Ainsi, il arrive que Muro s'adresse à lui lorsqu'il cherche à anticiper ses possibles commentaires et réflexions au fur et à mesure de la lecture. Par exemple, on note des phrases comme : « Le lecteur aura observé que ce pot-au-feu ne s'écume pas. »<sup>194</sup>, « Le lecteur voit que je m'oppose fréquemment aux autres livres de cuisine, et ce n'est pas sans raison. »<sup>195</sup> ou encore « [...] le lecteur peut déjà, à ce stade, dire qu'il a fait l'ascension avec moi du livre, longue et pénible, mais où depuis le sommet on voit plus aisément ce qu'il y a de l'autre côté. »<sup>196</sup>. Elles montrent qu'au moment de l'écriture, l'auteur pense déjà à la façon dont son discours va être reçu. Il se met à la place du lecteur afin de prévoir ses réactions, et par la même occasion, répondre au mieux à ses attentes, ou désamorcer les critiques.

---

<sup>192</sup> Au sujet de la sauce tomate, Muro confie : « Les façons de faire sont si nombreuses qu'il y a trop de recettes. Mais pour cela, comme pour tout, il existe un secret, qui ne le sera pas pour mes lecteurs. » Texte original : « Son tantas las maneras de hacerla, que huelgan fórmulas. Pero en esto, como en todo, hay un secreto, que no lo será para mis lectores. » Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 153. Plus loin, il indique aux lecteurs la meilleure manière de rôtir le lièvre : « Je conseille ce système à mes lecteurs, parce que sûrement ils y prendront goût et m'en remercieront. » Texte original : « Yo aconsejo el sistema á mis lectores, porque de fijo se aficionarán y me lo han de agradecer. », *Ibidem*, p. 479.

<sup>193</sup> En effet, l'auteur aime à répéter que son travail de rédaction n'a pas été dépourvu d'efforts : « J'ai terminé, donc, d'écrire cette œuvre, qui m'a contrainte durant trois mois, à travailler sans relâche ni repos quatorze heures par jour, pour réunir, condenser et ordonner sur trois mille feuilles *in-quarto*, mes maigres connaissances sur l'art culinaire... » Texte original : « He concluido, pues, de escribir esta obra, que me ha obligado durante tres meses, á trabajar sin tregua ni descanso catorce horas diarias, para reunir, condensar y ordenar en tres mil cuartillas, mis pocos conocimientos en el arte culinario... », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, op. cit., p. I.

<sup>194</sup> « El lector habrá observado que este puchero no se espuma. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 67.

<sup>195</sup> « El lector ve con frecuencia que me encaro con otros libros de cocina, y no es sin razón. », *Ibidem*, p. 376.

<sup>196</sup> « [...] puede ya el lector, á estas alturas, decir que ha subido conmigo la cuesta del libro, larga y penosa, pero desde cuya cima se ve más claro lo que está del otro lado. », *Ibidem*, p. 536.

### 1.1.2. Aiguiser l'intérêt

À d'autres moments, le lecteur se voit interpellé quand Muro crée un effet d'annonce en présentant le contenu de son ouvrage avant que le lecteur n'ait eu le temps de le lire. On le remarque notamment lors de la formulation des recettes de gigots de mouton qui est précédée de la note suivante : « Maintenant les formules les plus importantes et les plus utilisées dans la cuisine moderne vont défiler devant les yeux des lecteurs, pour la meilleure préparation des gigots de mouton »<sup>197</sup>. De la même manière, il arrive que Muro renvoie le lecteur à un autre endroit de son ouvrage où il pourra trouver la recette mentionnée : « Je ne vais pas maintenant formuler la recette de la pâte de notre populaire beignet, que le lecteur trouvera à l'endroit correspondant et bien détaillée »<sup>198</sup>. Un autre exemple peut être cité lorsque l'auteur énonce la recette du filet de bœuf à la chicorée. Il se contente d'indiquer la cuisson de la viande et préfère reporter la façon d'accommoder la chicorée dans une section ultérieure de son ouvrage : « Dans les légumes le lecteur trouvera la manière de confectionner les soupes de purées de chicorée, d'oseille et d'épinard »<sup>199</sup>.

Le lecteur est donc guidé pas à pas dans sa progression au sein du traité culinaire. Il est accompagné pour se repérer facilement et trouver ce qu'il recherche dans l'ensemble de l'ouvrage qui est assez dense puisqu'il ne compte pas moins de mille pages. Par conséquent, pour ne pas le lasser, Muro n'hésite pas à l'apostropher pour maintenir son intérêt éveillé et l'inciter à poursuivre sa lecture en lui promettant de satisfaire plus loin sa curiosité.

### 1.1.3. Répondre à des besoins

Enfin, obéissant à la même logique, la présence du lecteur est explicite quand Muro lui rappelle l'utilité qu'il peut tirer des informations qui lui sont livrées. Ces dernières sont de diverses natures. Elles peuvent être des indications très pragmatiques comme une adresse pour

---

<sup>197</sup> « Ahora van á desfilan ante los ojos de los lectores las fórmulas más selectas y más usadas en la cocina moderna, para la mejor preparación de las piernas de carnero. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 350-351.

<sup>198</sup> « No voy ahora á formular la masa ó pasta de nuestro popular buñuelo que en el lugar correspondiente, y con bastante extensión, ha de hallar el lector. », *Ibidem*, p. 196.

<sup>199</sup> « En las legumbres hallará el lector la manera de confectionar la pasta de achicorias, acederas y espinacas. », *Ibidem*, p. 283.

acquérir du matériel de cuisine : « Je profite de l'occasion, pour conseiller au lecteur quand il a besoin d'acheter des ustensiles de cuisine, de les acheter uniquement chez Ortiz, rue de Preciados, numéro 34 et 36, et chez Labat, dans la rue d'Alcalá, numéro 6 [...] »<sup>200</sup>. Elles peuvent aussi consister en de précieux conseils pour rendre accessible et faciliter certaines pratiques culinaires comme la meilleure façon de rôtir les viandes. À ce propos, Muro annonce à ses lecteurs : « [...] le moment est arrivé d'initier le lecteur aux pratiques du métier »<sup>201</sup>.

Mais satisfaire au mieux les attentes des lecteurs suppose, de la part de Muro, de s'adapter aux profils variés de ces derniers. Par conséquent, pour que chacun puisse y trouver son compte, Muro n'hésite pas à formuler des recettes ou des conseils qui s'adressent expressément à une catégorie bien précise de lecteurs. Par exemple, dans le chapitre qui est consacré aux sauces, Muro inclut quelques recettes onéreuses pour plaire aux lecteurs les plus riches : « Je ne peux pas me passer d'indiquer la formulation des recettes des sauces mères ; parce que je dois contenter tous mes lecteurs, parmi lesquels il y a beaucoup de gens riches qui dépensent assez pour la table »<sup>202</sup>. De même, il décide de consacrer quelques pages à la pâtisserie « pour contenter le lecteur »<sup>203</sup> en dépit du fait qu'il ne s'agisse pas d'un domaine qu'il maîtrise parfaitement, la cuisine et la pâtisserie étant deux pratiques bien différentes comme nous avons déjà eu l'occasion de le souligner au début de notre étude. Muro est donc prêt à passer outre ses principes pour anticiper de nouveau les éventuelles critiques et répondre aux attentes des lecteurs, en l'occurrence, ici, leur souhait de trouver des recettes de pâtisserie dans le corps de l'ouvrage.

Il n'aura alors de cesse également de tout faire pour, d'une part, ne pas ennuyer le lecteur et, d'autre part, le divertir. Ainsi, après avoir fait remarqué que la cuisine espagnole n'est pas amatrice de grand gibier, il décide de faire l'impasse sur certaines recettes : « Je ne vais pas m'amuser ni ennuyer mes lecteurs en formulant des plats pour le sanglier ou pour son petit »<sup>204</sup>. Par contre, il lui arrive d'agrémenter la lecture avec des textes culinaires, rédigés par d'autres auteurs, en lien avec le thème évoqué. Ces digressions constituent, pour Muro, des pauses afin de rendre la lecture plus agréable. Par exemple, à la fin du chapitre sur la viande de porc, il recopie

---

<sup>200</sup> « Aprovecho la ocasión, para aconsejar al lector que cuando necesite comprar en Madrid utensilios de cocina, no los compre sino en casa de Ortiz, calle de Preciados, número 34 y 36, y en la de Labat, en la calle de Alcalá, número 6 [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 296.

<sup>201</sup> « [...] es llegado el momento de iniciar al lector en las prácticas del oficio. », *Ibidem*, p. 27.

<sup>202</sup> « Yo no puedo prescindir de indicar el formulario de las salsas madres ; porque tengo que contentar á todos mis lectores, entre los cuales hay muchos ricos que gastan bastante para la mesa. », *Ibidem*, p. 143.

<sup>203</sup> « para contentar al lector », *Ibidem*, p. 835.

<sup>204</sup> « No voy á entretenerme ni á molestar á mis lectores formulando guisos para el jabalí ni para su cría. », *Ibidem*, p. 471.

un texte du journaliste Rafael Comenge (1865-1934), « pour le repos et le loisir du lecteur »<sup>205</sup>, qui est, en réalité, une traduction d'un passage d'une œuvre latine, le *Satyricon*, attribuée au romain Pétrone. L'anecdote que l'on trouve dans le banquet de Trimalcion, l'un des trois récits enchâssés dans le roman, est en adéquation avec le texte de Muro car il est question d'un porc servi entier et provoquant la stupéfaction des convives lorsqu'ils découvrent que l'intérieur est rempli de saucisses et de boudins.

De la même façon, plus loin dans l'ouvrage, l'évocation des grives est l'occasion, pour Muro, de faire « savourer »<sup>206</sup> au lecteur un conte écrit par un autre journaliste, José Ortega Munilla (1856-1922), copropriétaire du journal *El Imparcial*, dans lequel il donne deux recettes pour cuisiner ce petit gibier.

Finalement, Muro se montre très soucieux de la manière dont le lecteur peut appréhender le contenu de son ouvrage. C'est pourquoi il cherche à ne pas l'ennuyer en émaillant le texte d'anecdotes distrayantes et en tentant de satisfaire la moindre de ses attentes même quand elles vont à l'encontre de ses convictions. Nous avons aussi démontré que Muro interpelle le lecteur dans le texte pour lui rappeler l'utilité qu'il peut tirer de sa lecture. Son côté pratique est ainsi révélé quand l'auteur dévoile ses secrets culinaires ou donne des bonnes adresses, expliquant aussi la position de guide qu'il adopte pour aider le lecteur à effectuer une bonne lecture du texte active et efficace. De nouveau, le caractère pratique de l'ouvrage est au cœur de nos réflexions et mérite donc d'être analysé plus en détails.

## 2. Les motivations de Muro

### 2.1. Du pragmatisme avant tout

Muro s'impose comme un maître en la matière. Son assurance lui vient de sa longue pratique et de son expérience bien qu'il ne s'agisse en aucun cas d'un professionnel, car rappelons-le, Muro a fait des études d'ingénieur avant de se reconvertir dans le journalisme. C'est d'ailleurs là où réside toute la force du *Practicón*. L'auteur réussit à instaurer une proximité avec son lecteur

---

<sup>205</sup> « para descanso y solaz del lector », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 420.

<sup>206</sup> « Que le lecteur savoure maintenant deux formules pour cuisiner les grives [...]. » Texte original : « Saboree ahora el lector dos fórmulas para guisar los zorzales [...] », *Ibidem*, p. 525.

et à susciter une certaine relation de confiance. Il met en avant son expérience dans le but de la partager avec ses lecteurs.

Comme il n'est pas un professionnel, il ne prétend pas faire une cuisine compliquée. Elle est, au contraire, accessible à tous, chacun pouvant s'y reconnaître et s'identifier. Cela n'est pas le cas des autres ouvrages culinaires dont Muro réproouve l'aspect purement théorique, en décalage avec la pratique. En revanche, il a décidé, lui, d'en faire son fer de lance en choisissant un titre on ne peut plus significatif pour son traité : *El Practicón*. Selon la *Real Academia Española*, la définition de ce terme est la suivante : « Personne qui fait preuve d'habileté dans un domaine, davantage par l'exercice de la pratique que par la mise en œuvre de son savoir »<sup>207</sup>. Cette définition s'avère ambiguë dans le sens où elle peut aussi bien désigner l'ouvrage que l'auteur. Ce dernier pourrait être qualifié de « *practicón* » puisqu'il ne cesse de revendiquer que le contenu de son traité résulte de ses longues années d'expérience.

*El Practicón* se présente comme un ouvrage pratique. Il n'est donc pas surprenant de constater que l'adjectif « *práctico* » revient de façon régulière tout au long du texte de Muro. Il intervient non seulement pour qualifier l'œuvre dans sa globalité mais aussi pour mettre l'accent sur des gestes, des recettes ou des objets. Dans notre inventaire, nous avons relevé une occurrence de l'adjectif lorsque Muro explique comment découper les saucisses en tout genre : « Le saucisson et tous les types de saucisses se coupent en rondelles perpendiculaires à l'axe, et il est préférable et plus pratique et plus agréable à la vue de les couper en donnant au couteau une assez grande inclinaison »<sup>208</sup>. Notons que le procédé donné par l'auteur permet de faciliter la découpe en rondelles des saucisses sans négliger l'effet visuel dans la mesure où elles sont mises en valeur.

En plus des gestes, sont aussi qualifiées de pratiques certaines recettes comme celle de la terrine de perdrix, expressément conseillée par Muro en personne<sup>209</sup>. Il faut voir ici l'intention du cuisinier amateur de proposer une recette facile à réaliser, que l'on retrouve aussi pour la recette des œufs à la coque, inratable pour lui : « Je procède d'une manière fixe, mathématique, au résultat pratique et indiscutable »<sup>210</sup>. Le caractère pratique de la recette est synonyme, dans ce cas précis, de succès infaillible. L'astuce donnée par Muro pour avoir des œufs à la coque parfaits est

---

<sup>207</sup> « Persona diestra en una facultad, más por haberla practicado mucho que por ser muy docta en ella. » in *Diccionario de la lengua española*, Disponible sur : <http://dle.rae.es/?id=TtFbdiQ> [Consulté le 14 décembre 2016].

<sup>208</sup> « El salchichón y todos los embutidos se cortan en rodajas perpendiculares al eje, y es mejor y más práctico y más agradable á la vista cortarlas dando al cuchillo bastante inclinación. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 427.

<sup>209</sup> *Ibidem*, p. 506.

<sup>210</sup> « Yo procedo de una manera fija, matemática, de resultado práctico é indiscutible. », *Ibidem*, p. 651.



la suivante : recouvrir les œufs d'eau et les retirer du feu au moment précis de la première ébullition avant de les plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Le cuisinier amateur révèle cette marche à suivre détaillée et très précise comme s'il dévoilait un secret culinaire pour assurer la réussite de la recette.

Inversement, cela ne l'empêche pas de dénoncer ce qui n'est pas pratique en cuisine. Par exemple, il considère que le lapereau ne peut être préparé qu'en fricassée relevée d'ail et d'origan, et il ne se gêne pas pour considérer superflues toutes les autres recettes :

La grande cuisine, naturellement, va jusqu'à préparer des côtelettes de lapereau à la papillote, des filets de lapereau dans leur jus, des cuisses de lapereau grillées à la milanaise, des rognons de lapereau sautés au vin de Champagne ; mais le lecteur comprendra bien que tout ceci n'est que pur désir d'enchaîner les recettes les unes après les autres, pour donner lieu dans les livres de cuisine à des condiments impossibles et sans aucun résultat pratique<sup>211</sup>.

Dans ces quelques lignes, nous retrouvons le reproche de Muro, évoqué dans le chapitre précédent, dirigé contre les livres de cuisine qui préfèrent énoncer les recettes les unes après les autres, dans le seul but d'atteindre un nombre de pages suffisamment conséquent, plutôt que d'opérer une sélection des plats qui serait vraiment profitable aux lecteurs. Ces recettes sont jugées inutiles par Muro car elles sont bien trop onéreuses et leur réalisation est compliquée. Comme le dit le proverbe « mieux vaut moins mais mieux » et Muro l'illustre parfaitement dans cette citation où il prend directement le lecteur à témoin quant à la profusion des recettes dont sont dotés les ouvrages culinaires en général. Outre la volonté réitérée d'établir un lien avec ses lecteurs, l'auteur cherche à démontrer que la quantité ne fait pas la qualité, bien au contraire. Nous retrouvons le souci pragmatique de Muro qui ne comprend pas l'intérêt de faire figurer des recettes difficilement réalisables à base de produits qu'il est difficile de trouver. L'incompétence des manuels culinaires est de nouveau pointée du doigt car, en aucun cas, ils ne pensent au lecteur dans sa cuisine qui tente de reproduire la recette qu'ils énoncent, ils se contentent uniquement d'en donner le plus possible. Encore une fois, la pratique n'est pas prise en considération mais c'est la théorie qui prévaut.

Un constat similaire est fait à propos des *frutas en sartén*, sortes de beignets, qui

---

<sup>211</sup> « La alta cocina, naturalmente, prepara hasta chuletas de gazapo á la papillote, solomillos de gazapo en su jugo, piernas de gazapo esparilladas á la milanesa, riñones de gazapo salteados al Champagne ; pero ya comprenderá el lector que todo ello no es más que puro afán de ensartar receta tras receta, para dar cabida en los libros de cocina á condimentos imposibles y de ningún resultado práctico. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 492.

appartiennent au domaine de la cuisine classique. Muro s'exprime de la sorte : « très agréable tout cela au palais des gourmands, mais pas du tout pratique pour la table moderne »<sup>212</sup>. L'emploi de l'adjectif « pratique » (« *práctico* ») pose problème dans cette citation car il est difficile de déterminer le sens qu'a voulu lui donner Muro. En quoi les beignets ne sont-ils pas commodes pour une table de son époque ? Il semble peu probable que l'adjectif ait la même signification que dans l'exemple de la fricassée de lapereau car les recettes n'appartiennent pas au même répertoire culinaire et le contexte est différent. Est-ce parce qu'ils sont peu pratiques à manger ? Sans autres explications qui pourraient nous éclairer, il s'avère impossible de déterminer précisément l'intention de Muro en choisissant un tel adjectif.

Enfin, après les techniques et les recettes, les objets de table sont aussi mis en avant par l'auteur parce qu'ils sont pratiques. Quand Muro évoque l'habitude de consommer les asperges avec une simple vinaigrette, il profite de l'occasion pour conseiller, gravure à l'appui (Fig.2), l'acquisition d'un modèle bien précis de ménagère de table réunissant l'huile et le vinaigre. Selon lui, cet ustensile, qui présente la particularité d'être monté sur roues, « ne peut pas être plus pratique »<sup>213</sup>. De plus, il est préférable de mettre à table des moulins à poivre et à sel car Muro bannit l'utilisation « peu pratique »<sup>214</sup> des salières qui possèdent de petits trous sur le dessus. Pour terminer avec une autre allusion, signalons le moment où Muro recommande d'utiliser des couteaux à manches d'ivoire qui sont aussi estimés « plus pratique[s] »<sup>215</sup>, sans doute parce qu'ils nécessitent moins d'entretien que les couverts en argent.

De ces exemples se dégage l'idée que la notion de « pratique » s'oppose à ce qui est complexe, dans l'élaboration des recettes ou l'utilisation et le nettoyage des objets de table, pour se rapprocher, au contraire, de ce qui est simple et rapide. Par ailleurs, ce bref inventaire, quant à l'emploi de l'adjectif « *práctico* » associé tant à des techniques culinaires, des recettes ou encore des objets, nous a permis de souligner l'importance que revêt cette notion aux yeux de notre auteur.

Celle-ci semble nouvelle et originale car elle est bien moins significative dans un traité culinaire comme le *Cocinero práctico*, alors que le titre annonce tout le contraire. Nous avons relevé la présence du terme à quatre reprises seulement : l'auteur prévient ses lecteurs qu'il ne donne pas une liste exhaustive des éléments de la batterie de cuisine pour que le texte serve « à

---

<sup>212</sup> « todo ello muy grato al paladar de los golosos, pero nada práctico para la mesa moderna. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 846.

<sup>213</sup> « no puede ser más práctico », *Ibidem*, p. 698.

<sup>214</sup> « poco práctico », *Ibidem*, p. 756.

<sup>215</sup> « más práctico[s] », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 61.

des fins plus pratiques et inévitables »<sup>216</sup>, il déclare plus loin que la pratique prévaut sur la théorie pour réussir la cuisson d'une volaille rôtie<sup>217</sup>, puis il annonce ne vouloir énoncer que les recettes de soupes présentant « un caractère pratique » pour être en adéquation avec l'intitulé de l'ouvrage<sup>218</sup>, et enfin lors de la formulation des menus, il prétend fournir « un guide pratique » à ceux qui en ont le plus besoin en n'ayant pas la possibilité de dîner dans les restaurants, ou encore de s'offrir les services d'un cuisinier expérimenté<sup>219</sup>.

Toutefois, dans le *Practicón*, la notion de « pratique » est primordiale car elle est revendiquée dès le préambule où l'auteur fait part de ses intentions et déclare :

Ce livre [qui] contient *ma propre cuisine*, c'est-à-dire mon école culinaire, et inclut toutes les formules étrangères qui ont mérité mon approbation particulière, après les avoir mises en pratique pour leur accorder l'exequatur de *re coquinaria*<sup>220</sup>.

Il faut d'abord remarquer que, dans le texte original, l'utilisation de l'italique dans « *mi propia cocina* » et la répétition du possessif de première personne montrent le désir de Muro de souligner cette idée. *El Practicón* propose une cuisine personnelle qui ne ressemble donc à aucune autre. Même si toutes les recettes ne sont pas du cuisinier amateur, elles ont été au préalable validées après avoir été soumises à son expérience. Il sous-entend qu'il ne prétend pas parler de ce qu'il ne connaît pas, mais, au contraire, de ce qu'il a lui même essayé. De plus, son expérience l'autorise, en quelque sorte, à endosser le rôle de professeur comme le révèle l'emploi des termes « *mi escuela culinaria* ». Sa volonté d'enseigner sa manière de cuisiner se manifeste à plusieurs reprises tout au long de l'ouvrage notamment lorsqu'il donne des recettes de son invention à base d'œufs et de légumes. Elles sont l'occasion, pour lui, de rappeler son désir d'instruction : « je tiens à ce qu'elles fassent école, méditées par les praticiens du métier et les amateurs avec prétentions »<sup>221</sup>. Notons, enfin, que l'enseignement qu'il prétend dispenser s'adresse à un public très large qui regroupe autant les professionnels que les amateurs de cuisine.

---

<sup>216</sup> « á fines más prácticos é incluíbles », *Cocinero práctico*, *op. cit.*, p. 25.

<sup>217</sup> « on ne doit pas oublier que l'expérience est maîtresse dans la science, et que les enseignements de la pratique valent plus que toutes les règles et théories. » Texte original : « no debe olvidarse que la experiencia es maestra en la ciencia, y que las enseñanzas de la práctica valen más que todas las reglas y teorías. », *Ibidem*, p. 60.

<sup>218</sup> « un carácter práctico », *Ibidem*, p. 113.

<sup>219</sup> « una guía práctica », *Ibidem*, p. 461.

<sup>220</sup> « Este libro [que] contiene *mi propia cocina*, ó sea mi escuela culinaria, con inclusión de todas aquellas fórmulas ajenas que me hayan merecido mi particular aprobación, después de haberlas llevado á la práctica para otorgarles el exequatur de *re coquinaria*. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. I.

<sup>221</sup> « tengo empeño en que hagan escuela, meditado que las hayan los practicones de oficio y los aficionados con pretensiones. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 648.

## 2.2. Un traité qui devient guide culinaire

Le choix didactique du cuisinier est à l'origine de l'omniprésence du lecteur dans le traité espagnol, en se fixant comme but d'enseigner la pratique culinaire comme s'il était en présence d'un public étudiant. La transmission d'un savoir nécessitant obligatoirement un récepteur, le lecteur est, par conséquent, la raison d'être du *Practicón* parce qu'il ne peut exister sans lui. Le *Practicón* devient l'instrument d'un dessein que l'auteur a formé au moment de la rédaction de son ouvrage et qu'il révèle ouvertement dans son texte.

On peut même ajouter que le traité se présente, à certains moments, comme un véritable guide fournissant aux lecteurs des astuces et des bonnes adresses, allant ainsi au-delà de ce que l'on trouve généralement dans un livre de cuisine. Par exemple, il révèle son astuce pour faire épaissir des sauces. Son secret consiste à mélanger des jaunes d'œufs dans une petite quantité prélevée de la sauce avant de réincorporer le tout et de faire chauffer quelques minutes sans bouillir<sup>222</sup>. De la même manière, il recommande à ses lecteurs d'utiliser un presse-purée manuel pour réaliser une bonne purée et il ajoute qu'il est possible de trouver cet objet dans toutes les boutiques vendant des ustensiles de cuisine. Il va même jusqu'à donner à ses lecteurs les noms de celles qu'il considère comme les meilleures boutiques, les mettant en garde contre le trop grand nombre de ces établissements dont la qualité laisse tant à désirer. Il leur conseille le magasin de Potin à Paris, de Carlos Prast à Madrid, de R. Mestre à Barcelone et ceux de Arana à Saint-Sébastien<sup>223</sup>. Pour trouver la meilleure eau-de-vie de vin, il préconise celle vendue par Sabater et Montilla qui possèdent un domaine nommé La Trivina et situé à Úbeda<sup>224</sup>.

D'autre part, on notera les efforts de Muro, afin de mieux se faire comprendre de ses lecteurs, qui dans un souci didactique, illustre ses propos en utilisant des gravures. Elles représentent des choses diverses, depuis des morceaux de viandes jusqu'à des ustensiles de cuisine en passant par des meubles. Non seulement il explique ses recettes en utilisant un langage compréhensible<sup>225</sup>

---

<sup>222</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 187.

<sup>223</sup> *Ibidem*, p. 426-427. La diversité et le cosmopolitisme de ces adresses sera étudié dans la dernière partie de notre étude.

<sup>224</sup> *Ibidem*, p. 409.

<sup>225</sup> Il s'agit là d'une volonté clairement affichée par l'auteur dès le début de l'ouvrage. Il est convaincu que la vulgarisation de la pratique culinaire passe, d'abord, par une démythification du langage employé en cuisine. Il décide, par conséquent, d'utiliser des termes simples, compréhensibles par tous. Par ailleurs, il reproche aux traités de la « Grande Cuisine » d'adopter un langage complexe et alambiqué. Par exemple, il accuse *Le Livre de cuisine* d'être un traité culinaire dont le discours est beaucoup trop compliqué pour être accessible à tous et qu'il « ne sert que pour les chefs, maîtres en la matière, comme ne sert pas un livre d'algèbre à celui qui n'y connaît rien en arithmétique. » Texte original : « no sirve más que para maestros, muy maestros, como no sirve un libro

mais en plus, comme si cela n'était pas suffisant, il accompagne ses propos d'illustrations.

Le *Practicón* finit par ressembler à une véritable encyclopédie culinaire qui permet d'assister les apprentis cuisiniers, dans tous les aspects pratiques de la cuisine qui ne concernent pas seulement la préparation des recettes. En effet, non content d'accumuler les recettes, il dispense de surcroît un véritable enseignement sur l'art et la manière de choisir ses aliments et de les conserver. Il s'agit, selon Muro, des bases culinaires indispensables avant de se lancer dans la préparation des recettes. Après la préparation des plats, il explique comment les servir, dans le cas des viandes, comment les découper. Enfin, il insiste sur la meilleure façon de dresser une table. De la sorte, Muro se présente comme un véritable professeur qui désire simplifier la pratique culinaire afin de la rendre accessible à tous. Son désir d'enseigner est évident quand on considère l'œuvre dans sa totalité car on ne peut résumer le *Practicón* à un simple livre de recettes. Le succès dans la cuisine ne passe pas seulement par la réussite des plats mais aussi par une connaissance et l'acquisition d'un savoir-faire, la théorie s'alliant à la pratique. Une fois toutes les conditions réunies, les efforts de l'apprenti cuisinier seront couronnés de succès.

### 3. Identité du lecteur

#### 3.1. La figure du lecteur dans les traités culinaires classiques

Les éléments analysés précédemment ne nous ont pas permis de définir avec précision le genre de public intéressé par un tel ouvrage. Qui se cache derrière cette identité vague désignée par le terme de « *lector* » ? Nous pouvons déjà dire que le lecteur du *Practicón* se distingue de celui des traités culinaires des siècles précédents. En effet, dès les premières lignes, comme une déclaration d'intentions, Muro présente comme objectif premier de son traité le fait de « bien manger à un prix modique, selon les ressources de chacun »<sup>226</sup>. La volonté de faire une cuisine économique, adaptée aux moyens de chacun, signifie que Muro vise un public différent de celui de la majorité des traités culinaires antérieurs, c'est-à-dire la grande bourgeoisie voire

---

de álgebra al que no sabe de aritmética ». Ainsi, le cuisinier espagnol prétend faire ce que le français n'a pas été capable de réaliser : se faire comprendre de tous. Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 55.

<sup>226</sup> « comer bien con un gasto módico, en relación con los recursos de cada cual. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op.cit.*, p. I-II.

l'aristocratie, car, à l'origine, les premiers livres de recettes ont été rédigés par des cuisiniers professionnels au service de la noblesse, motivés par la volonté d'affirmer la position sociale de leurs maîtres. Compte tenu du milieu élitiste où les cuisiniers exerçaient leur art, les recettes proposées utilisaient souvent des produits rares et onéreux qui ne pouvaient être appréciés que par une minorité privilégiée. En plus d'une élaboration compliquée, elles étaient souvent incomplètes car, ne voulant pas dévoiler les secrets de leur pratique, les cuisiniers ne fournissaient pas toujours tous les détails de leurs préparations. Ainsi les recettes ne pouvaient être comprises que par une catégorie de personnes capable de pouvoir les réaliser, en l'occurrence, les cuisiniers de profession. D'ailleurs les premiers livres de recettes étaient rarement consultés dans les cuisines pour y réaliser les recettes qui y étaient copiées. En réalité, ils n'étaient tout simplement pas utilisés, on les conservait davantage sur une étagère dans les bibliothèques, privilégiant plus leur intérêt ornemental qu'utilitaire<sup>227</sup>.

Ce n'est plus le cas pour *El Practicón* et on l'observe déjà dans la façon dont l'auteur s'adresse à ses lecteurs. Dans *Arte de Cocina* et *Nuevo Arte de Cocina*, ouvrages culinaires majeurs du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles respectivement, Francisco Martínez Montañón et Juan Altamiras emploient le « tú » qui disparaît dans le traité de Muro au profit de la troisième personne. Autrefois, l'utilisation du tutoiement était de rigueur puisque, partageant la même profession, les lecteurs étaient traités sur un pied d'égalité. La distanciation que l'on observe dans les siècles suivants, et dont le *Practicón* se fait l'exemple, montre que désormais les cuisiniers ne sont plus les principaux lecteurs des traités culinaires. L'auteur cherche, avant tout, à dispenser un enseignement culinaire qui ne soit pas réservé à une minorité, combattant l'idée que la cuisine est élitiste, il exprime le désir, au contraire, de toucher un vaste public. En réalité, Muro s'adresse autant à ceux qui chercheraient à s'instruire, comme les apprentis, qu'à ceux qui voudraient perfectionner leur art, comme les cuisiniers expérimentés et il s'adresse autant à un public masculin qu'à un public féminin, comme nous allons le voir, constitué des maîtresses de maison qui font la cuisine ou qui ont à leur service une cuisinière.

### **3.2. Le lecteur dans le *Practicón* : un lecteur polymorphe ?**

---

<sup>227</sup> Nathalie Peyrebonne l'explique en l'appliquant au cas du livre de cuisine de Roberto de Nola, « Introduction » in *Le livre de cuisine, op. cit.*, p. 9-10.

L'identité du lecteur est d'autant plus difficile à saisir que Muro élargit son lectorat en y incluant les femmes. En effet, on remarque qu'il emploie aussi bien le masculin que le féminin puisque le mot « *lectora* » apparaît trois fois dans le traité. Certes, le nombre d'apparitions du féminin est très restreint, et pourrait même passer inaperçu, comparé à l'emploi du masculin, cependant, il est loin d'être anodin.

Tout d'abord, la première question qui nous vient à l'esprit est : qui se cache sous cette marque féminine ? Les cuisinières professionnelles ? De toute évidence, non, compte tenu du manque d'égards que Muro leur manifeste. Le cuisinier amateur espagnol a un avis bien tranché concernant les femmes qui exerceraient une telle profession, il rejette entièrement cette idée. Dans son *Diccionario general de cocina* publié en 1892, et plus précisément dans l'article consacré au cuisinier et à la cuisinière, il affirme catégoriquement que « [...] la cuisine considérée comme travail sérieux et comme il faut, nous rejetons absolument la cuisinière »<sup>228</sup>. En outre, quelques années plus tôt, dans la première de ses *Conferencias Culinarias*, publiée le 6 mars 1890, Muro énonçait déjà que « la cuisine est l'occupation la plus inadaptée et la plus préjudiciable pour le sexe féminin »<sup>229</sup>. Il est inconcevable, selon lui, qu'une femme puisse devenir cuisinière professionnelle au même titre que son homologue masculin. C'est son infériorité qui est mise en cause et qui l'empêche de rivaliser avec un homme. En effet, elle ne possède ni ses talents culinaires ni son endurance physique.

D'une part, la cuisine d'un homme et d'une femme sont incomparables dans la mesure où la première sera toujours supérieure à la seconde bien que le cuisinier fasse preuve de peu de savoir-faire. Celui-ci pourra toujours s'améliorer à force de persévérance et de rigueur contrairement à la femme, qui, si elle est mauvaise cuisinière, le restera de façon inéluctable : « Les choses et les personnes mauvaises sont toujours mauvaises, mais il est difficile d'imaginer à quel point est mauvaise une mauvaise cuisinière. [...] En revanche les cuisiniers, aussi moyens soit-ils, s'avèrent toujours meilleurs si on les soumet à une discipline culinaire très proche de la discipline militaire »<sup>230</sup>.

D'autre part, cette profession est incompatible, toujours selon notre auteur, avec la faible constitution de la femme. Ici, il ne fait que reprendre à son compte les théories

<sup>228</sup> « considerada la cocina como trabajo serio y formal, rechazamos la cocinera en absoluto », Ángel Muro, *Diccionario general de cocina*, Madrid, José María Faquineto Editor, 1892, p. 506.

<sup>229</sup> « la cocina es la ocupación más impropia y la más perjudicial para el sexo femenino », Ángel Muro, *Conferencia culinaria n°I*, Madrid, Librería de Fernando Fé, mars 1890, p. 4.

<sup>230</sup> « Las cosas y las personas malas son siempre malas, pero no hay idea de lo malo que es una mala cocinera [...] En cambio los cocineros, por medianos que sean, siempre resultan buenos si se les somete á una disciplina culinaria muy parecida á la militar. », *Ibidem*.

pseudo-scientifiques largement admises à l'époque sur l'infériorité physique féminine. L'argument du « sexe faible » est utilisé pour justifier son exclusion de la cuisine en tant que professionnelle :

Le travail de la cuisine est si délicat et distingué, que la femme, par sa constitution, ne peut le faire en continu, jour après jour. Il est si dur, que seul l'homme doit et peut le supporter, et pour ne pas dissenter davantage sur ce point, sachez que les Académies de Médecine et d'Hygiène de Londres, Paris, Montpellier et Bologne, et les Sociétés protectrices du travail de la femme interdisent à cette dernière l'utilisation continue de la machine à coudre à pédale, et tout métier où elle doit travailler debout dans une atmosphère viciée et de température anormale comme la cuisine, le repassage...<sup>231</sup>

En d'autres termes, une femme ne peut exercer cette profession dont elle ne pourrait supporter les conditions difficiles à cause de sa constitution fragile. C'est donc aller, en somme, contre sa nature. Cette conviction dont Muro se fait le porte-parole est largement répandue et étayée par des études scientifiques qui viennent légitimer cet état de fait. Par exemple, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le médecin allemand Gall invente la phrénologie, sorte de science qui permet de définir le caractère des individus en fonction de la forme externe de leur crâne et s'en sert pour prouver la supériorité intellectuelle de l'homme. Quelques décennies plus tard, son confrère, le médecin Moebius confirme l'infériorité de la femme en se basant sur la taille de son cerveau, plus petite que celle de l'homme. Par ailleurs, la physiologie proprement féminine est aussi exploitée pour la présenter comme un être vulnérable. En effet, les menstruations et la grossesse sont des arguments qui contribuent à diffuser l'image de la femme comme une éternelle malade. Il est intéressant de voir comment sa supposée infériorité naturelle est utilisée afin de consolider la hiérarchie sociale où elle apparaît clairement subordonnée à celle de l'homme. L'avantage de ce discours basé sur des théories qui se veulent scientifiques, donc qui ont une valeur d'autorité, permet aux hommes d'affirmer la position de soumission de la femme. La nature en a décidé ainsi et non les hommes. Rien de surprenant donc dans les propos de Muro qui ne fait que reprendre à son compte le discours dominant de l'époque.

Toutefois, il se heurte aux revendications féministes d'Emilia Pardo Bazán qui ne manque pas

<sup>231</sup> « El trabajo de la cocina es tan delicado y exquisito, que la mujer, por su organización, no puede hacerlo de continuo, lo mismo un día que otro. Es tan fuerte, que el hombre sólo debe y puede soportarlo, y para no disertar más sobre este punto, sépase que las Academias de Medicina é higiene de Londres, París, Montpellier y Boloña, y las Sociedades protectoras del trabajo de la mujer prohíben á ésta el uso continuo de la máquina de coser de pedal, y todo oficio en que haya de trabajarse de pie en una atmósfera viciada y á una temperatura anormal, como la cocina, la plancha... », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°I, Madrid, Librería de Fernando Fé, mars 1890, p. 4.



de réagir au contenu de la *Conferencia culinaria* de Muro dans un article publié le 25 août 1890 dans le périodique *El Imparcial*. Non contente de contester les préjugés médicaux en vigueur visant à présenter les femmes comme des êtres faibles et maladifs<sup>232</sup>, la romancière s'adresse à Muro sur un ton on ne peut plus ironique : « je crois, comme vous, que la cuisine est l'occupation la plus inadaptée et la plus préjudiciable pour le sexe féminin »<sup>233</sup> avant de s'exclamer quelques lignes plus loin : « Des jupes et les cheveux longs... Quoi de plus détestable près du fourneau ! »<sup>234</sup>.

Mais il convient de nuancer la position de Muro qui ne condamne pas de façon systématique la présence de la femme en cuisine. En effet, le cuisinier fait la distinction entre la femme qui exerce le métier de cuisinière, rémunérée en tant que telle, et la femme qui opère au sein de sa cuisine pour nourrir sa famille, deux cas bien différents pour lui : « Nous acceptons la femme qui s'y connaît et s'y entend en cuisine, qui dirige chez elle les travaux culinaires ou qui les exécute elle-même avec rapidité et par nécessité et pour le bien de la famille, mais une cuisinière salariée de haut vol avec prétention et même avec réputation de chef, peut très bien exister, mais ne peut pas exister »<sup>235</sup>.

Pardo Bazán rejoint Muro sur la valorisation de ces femmes qui cuisinent chez elles pour s'occuper de leur famille comme le démontre la publication de ses deux livres de cuisine, tout d'abord *La cocina española moderna* (1913) puis *La cocina española antigua* (1918). Ces deux ouvrages font partie de la collection d'ouvrages réunis dans la Bibliothèque de la Femme, fondée par l'auteur en 1892, afin de contribuer à l'instruction féminine. Dans le prologue de son premier livre de cuisine, elle exprime clairement son intention d'écrire son ouvrage pour les « cuisinières de la classe moyenne »<sup>236</sup>.

C'est précisément à cette catégorie de femmes à laquelle Muro s'adresse dans son traité en

---

<sup>232</sup> En effet, selon l'écrivain, cette supposée faiblesse physique n'est pas innée mais, est, au contraire, expliquée par le mode de vie imposé par la société qui contraint les femmes à vivre en recluses chez elles. De plus, elle prend souvent l'exemple des femmes de sa terre natale, la Galice, qui sont fortes et robustes. Dans le monde rural, elles sont obligées de travailler de leurs mains pour subvenir aux besoins de leur famille et les métiers qu'elles exercent sont souvent durs et physiques.

<sup>233</sup> « creo, como Usted, que la cocina es la ocupación más impropia y perjudicial para el sexo femenino. », Emilia Pardo Bazán, « Las pretensiones culinarias de Castelar » in *Los Lunes de El Imparcial*, Madrid, 25 août 1890, p. 1.

<sup>234</sup> « Faldas y pelo largo... ¡ qué cosas más aborrecibles al canto de la hornilla ! », *Ibidem*, p. 4.

<sup>235</sup> « Admitimos la mujer que sabe y entiende de cocina, que dirige en su casa las faenas culinarias ó que ella misma las ejecuta con rapidez y por necesidad y para beneficio de la familia, pero cocinera asalariada de alto vuelo con pretensión y hasta con reputación de maestra, puede muy bien ser, pero no puede ser. », Ángel Muro, *Diccionario general de cocina, op. cit.*, p. 506.

<sup>236</sup> « cocineras de la clase media », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española moderna*, [Facsimil de la edición de Madrid, Renacimiento, 1918], Valladolid, Maxtor, 2010, p. III.

utilisant le terme « lectrice » (« *lectora* ») : il s'agit des ménagères bourgeoises. Même sans être des cuisinières professionnelles, il n'exclut pas le fait que certaines femmes présentent des prédispositions dans l'art culinaire comme le prouvent les recettes incluses dans le *Practicón* qui lui ont été communiquées par des femmes et dont il fait l'éloge<sup>237</sup>. Mais elles pourront seulement faire montre de leurs talents au sein de leur foyer, là où est leur véritable place.

Enfin, notons que « *lectora* » n'est pas la seule marque féminine puisque l'on retrouve des expressions, bien plus nombreuses, telles que « *cocinera* », et surtout, « *señora de su casa* » ou « *ama de casa* » qui viennent corroborer nos affirmations. Ces appellations n'interviennent pas au hasard et sont employées, au contraire, à des moments bien précis. De manière récurrente, elles apparaissent à chaque fois que l'auteur aborde des sujets ayant trait à l'économie domestique ou au rôle qui incombe aux ménagères. Ainsi, ces dernières sont directement visées lorsque Muro les somme de passer en revue, quotidiennement, le contenu du garde-manger : « Le premier soin d'une cuisinière, ou plutôt, d'une maîtresse de maison, consistera à passer en revue tous les matins les provisions de sa glacière, garde-manger ou lieu réservé pour conserver les aliments »<sup>238</sup>. De la même façon, c'est à elles que revient la charge de s'assurer de la qualité des produits achetés et consommés : « Il y aura peu de cuisinières ou femmes sachant bien tenir leur maison qui ne savent pas reconnaître si les légumes frais sont bons ou mauvais, et il serait inutile de donner des indications sur le sujet, sauf pour quelques légumes en particulier »<sup>239</sup>. Enfin, elles doivent acheter le matériel de cuisine adéquat pour faciliter la réalisation des repas : « Après

---

<sup>237</sup> C'est toujours accompagné de propos flatteurs que Muro donne certaines recettes qui lui ont été transmises par des femmes. Ainsi, au moment d'énoncer la recette du gaspacho, il souligne : « J'ai une amie à Andújar, dont je ne sais si son intelligence surpasse sa beauté, mais dont le talent brille comme le soleil de sa terre, qui m'a envoyé une appréciable recette d'un vrai gaspacho andalou, que je retranscris au pied de la lettre, pour conserver l'élégance et l'érudition de la prose dont fait preuve ma jolie collaboratrice. » Texte original : « Tengo yo una amiga en Andújar, que no sé si es más inteligente que hermosa, pero cuyo talento brilla como el sol de su tierra, que me ha enviado una apreciable receta del verdadero gazpacho andaluz, que transcribo al pie de la letra, para conservar elegancia y cultura de la frase de que hace gala mi bella colaboradora. » Il opère de la même manière pour la sauce arabe, pour laquelle il retranscrit la recette manuscrite, il précise : « je dois la formule qui suit à l'amabilité d'une ravissante jeune femme hébraïque, vivant à Tanger, mademoiselle doña Preciada Sicsú et qui est écrite de la propre main de cette aimable *cuisinière* aristocratique, qui me l'a envoyée récemment. » Texte original : « á la amabilidad de una preciosa joven hebrea, residente en Tánger, la señorita doña Preciada Sicsú, debo la fórmula que sigue y que está escrita de puño y letra de tan amable *cocinera* aristocrática, que me la remitió últimamente. » Remarquons que le terme « *cocinera* » est en italique dans le texte comme si l'auteur laissait sous-entendre l'inexactitude d'une telle appellation, comme si elle n'était, somme toute, pas vraiment cuisinière. Ángel Muro, *El Practicón, op.cit.*, p. 80 et 174.

<sup>238</sup> « El primer cuidado de una cocinera, ó mejor dicho, de un ama de casa, consistirá en pasar revista todas las mañanas á las existencias comestibles de su frigorífico, despensa ó lugar reservado para guardar los manjares. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón, op. cit.*, p. VIII.

<sup>239</sup> « Pocas cocineras ó mujeres de buen gobierno de su casa habrá que no sepan conocer si son buenas ó malas las legumbres frescas, y sería ocioso hacer indicaciones sobre el particular, salvo para algunas legumbres indicadas. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 11.

avoir appris, bien que succinctement, les qualités et les principales propriétés des premières matières d'une bonne cuisine, la maîtresse de maison, qu'elle intervienne elle-même dans la préparation des plats, ou qu'elle doive diriger un cuisinier ou une cuisinière sous ses ordres et sa vigilance continue, a besoin de se procurer un bon matériel de cuisine »<sup>240</sup>.

Finalement, même si le *Practicón* se présente comme un ouvrage accessible à tous ceux qui portent un intérêt à l'art culinaire, que ce soient les novices ou les initiés, les amateurs ou les professionnels, il n'en reste pas moins que l'auteur ne fait que répondre aux attentes d'une catégorie bien spécifique de lectrices, autrement dit, les ménagères issues des familles bourgeoises, qu'elles fassent elles-mêmes la cuisine ou qu'elle loue les services d'une cuisinière.

En pleine ascension sociale, la bourgeoisie se cherche une légitimité qu'elle trouve aussi dans la cuisine. Cette appropriation lui permet de s'affirmer en tant que classe sociale tout en essayant d'imiter et d'adopter les manières de la noblesse car il ne faut pas oublier qu'elle était la seule à pouvoir apprécier le raffinement de la gastronomie. La bourgeoisie est donc à l'origine d'une véritable révolution dans le monde culinaire car, pour la première fois, le public des traités culinaires s'élargit pour finalement s'adresser à tous ceux qui chercheraient à apprendre à cuisiner. En effet, étrangère à ces codes, la bourgeoisie a besoin d'ouvrages qui lui inculquent les règles à suivre. C'est dans cette perspective que s'inscrit le traité intitulé *La Cuynera catalana* (1835), écrit en catalan par un auteur inconnu<sup>241</sup>. Il est considéré comme le premier livre de cuisine à s'adresser à des apprentis cuisiniers. Autre grande nouveauté, il compte parmi ses lecteurs potentiels, un public féminin. Désormais, le monde de la cuisine, jusqu'alors exclusivement masculin, s'ouvre aux femmes. Dès lors, le traité culinaire adopte une nouvelle configuration où la théorie et la pratique s'allient pour faciliter l'apprentissage. Il ne se contente plus d'énumérer un certain nombre de recettes mais s'accompagne de conseils liés à la pratique culinaire. Les lecteurs apprennent à tenir une cuisine propre et en ordre, cuisiner de façon économique, découper une viande, servir à table...

C'est clairement dans cette lignée que se situe le *Practicón*, ne faisant que consolider les bases d'une cuisine pratique entamée par les ouvrages culinaires précédents. La volonté de s'adresser essentiellement à un public féminin est plus que manifeste comme nous l'avons déjà dit. De

---

<sup>240</sup> « Después de conocer, aunque sea ligeramente, las cualidades y principales propiedades de las primeras materias de una buena cocina, el ama de su casa, ya intervenga ella en la preparación de los manjares, ó haya de dirigir al cocinero ó cocinera á sus órdenes y bajo su continua vigilancia, tiene necesidad de proveerse de un buen material de cocina. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 19.

<sup>241</sup> En dépit du succès que connaît l'ouvrage, largement répandu grâce à ses multiples rééditions, Muro n'y fait pas allusion dans son traité.

surcroît, le désir de l'auteur d'enseigner aux ménagères est mis en évidence dans le traité culinaire lorsqu'il nous dévoile, sur le ton de la confiance, son rêve de fonder une école de cuisine à Madrid :

[...] je ne peux qu'avouer maintenant, que depuis très longtemps, je poursuis un idéal et que j'étudie sans relâche la meilleure façon de l'atteindre. Pourquoi dois-je le nier ? [...] Je voudrais contribuer dans la mesure de mes moyens à la création et à la fondation à Madrid, d'une école de cuisine, pour l'enseignement, non des personnes qui voudraient se consacrer au métier, mais pour les filles des familles, les petites filles encore, les femmes déjà, de toutes les classes sociales qui doivent apprendre davantage que ce que l'on peut leur enseigner dans leurs maisons respectives pour gouverner la leur quand elles se marieront, ou celle de leurs parents, soit en faisant elles-mêmes le travail, soit en le dirigeant et en donnant des ordres<sup>242</sup>.

Nous avons donc affaire, ici, à un cuisinier qui endosse de nouveau le rôle de professeur en partageant ses expériences comme ses connaissances et en contribuant à une codification de la pratique culinaire. En s'adressant, en particulier aux ménagères, en leur fournissant un ouvrage pratique et facile d'accès qui facilite leur quotidien et qui leur dicte ce qu'elle doivent faire ou pas, Muro participe à une uniformisation de la cuisine qui est certes plus accessible mais obéit également à des normes et des règles.

Le *Practicón* s'apparente, sous bien des aspects, à un guide destiné aux ménagères pour les accompagner dans le rôle qu'elles doivent exercer au sein de leur foyer, l'enseignement de la cuisine étant dispensé afin d'assurer une bonne tenue de la maison car, comme le souligne Muro dans son introduction des *Conferencias culinarias* : « Tout ce qui a un rapport avec la cuisine a une importance colossale dans l'économie domestique, cela a une influence directe sur l'art de bien manger, et se reflète, dans l'hygiène privée et publique »<sup>243</sup>. La cuisine apparaît donc comme un élément fondamental aux enjeux multiples puisqu'elle se répercute à la fois sur l'économie domestique, l'alimentation et l'hygiène. Il est temps pour nous d'examiner, dans la deuxième partie, les rapports que la cuisine entretient avec ces différents domaines tout en gardant à l'esprit

<sup>242</sup> [...] no puedo menos de confesar ahora, que desde hace mucho tiempo, persigo un ideal y que estudio sin descanso la mejor manera de realizarlo. ¿ Por qué lo he de negar ? [...] Yo quisiera contribuir en la medida de mis fuerzas á la creación y fundación en Madrid, de una escuela de cocina, para la enseñanza, no de las gentes que quieren dedicarse al oficio, sino para las hijas de familia, niñas aún, y mujeres ya, de todas las jerarquías sociales que han menester aprender más de lo que en sus respectivas casas les pueden enseñar para gobernar la suya cuando se casen, ó la de sus padres, ora haciendo ellas mismas el trabajo, ora dirigiéndolo y ordenándolo. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 20.

<sup>243</sup> « Cuanto se relaciona con la cocina tiene una importancia colosal en la economía doméstica ; influye de una manera directa en el arte de bien comer, y de un modo reflejo, en la higiene privada y pública. », Ángel Muro, « Para hacer boca » in *Conferencias culinarias*, Madrid, Librería de Fernando Fé, avril 1890, p. 7.

que le *Practicón* se veut être un guide pratique dont les maîtresses de maison doivent tirer profit afin de diriger leur maison.

**DEUXIÈME PARTIE : CUISINE ET SANTÉ :  
INFLUENCES DE L'HYGIÈNE  
ALIMENTAIRE SUR LES PRATIQUES  
CULINAIRES**

# Chapitre 1 : L'hygiène et les aliments

## 1. Manger, un acte raisonné pour être en bonne santé

### 1.1. De l'alimentation gourmande à la cuisine de santé

Une lecture attentive du *Practicón* soulève de nombreuses interrogations et ce, à plus d'un titre. En particulier, l'utilisation de l'adjectif « gastronomique », associé à certains aliments, nous interpelle. Par exemple, dans la recette du jambon cuit, ce dernier perd ses « qualités gastronomiques » si son temps de cuisson n'est pas suffisant<sup>244</sup>. La poularde rôtie, quand elle est bardée, c'est-à-dire quand elle est entourée de tranches de lard, « perd toute sa saveur naturelle, qui est ce qui constitue sa valeur gastronomique »<sup>245</sup>. À propos du poisson d'eau douce, Muro affirme que « plus il est grand en taille, moindre est sa valeur gastronomique »<sup>246</sup>. Une autre occurrence, que nous avons relevée, concerne le chocolat qui doit être coupé en petits morceaux, avec un autre ustensile qu'un couteau, car le contact du fer lui fait perdre « une partie de la valeur gastronomique de ses propriétés »<sup>247</sup>. Ensuite, quand le cuisinier amateur explique en détails sa façon de cuire le poisson, il conclut en disant que celui-ci « n'aura pas perdu, par la cuisson, une seule de ses qualités gastronomiques »<sup>248</sup>. Enfin, Muro indique à ses lecteurs le moment idéal pour consommer certains aliments : le mouton, pour avoir « toutes ses propriétés gastronomiques »<sup>249</sup>, doit être mangé entre octobre et février, le canard sauvage « arrive à sa parfaite bonté gastronomique pendant les grandes gelées »<sup>250</sup> et le thon doit être consommé aussitôt pêché « pour qu'il soit dans de bonnes conditions gastronomiques »<sup>251</sup>. La polysémie de cet adjectif est donc assez intrigante et nous amène à nous interroger sur ses différents sens.

D'après ces exemples, nous retenons que l'adjectif semble être utilisé aussi bien pour faire

---

<sup>244</sup> « cualidades gastronómicas », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 402.

<sup>245</sup> « quita su sabor natural, que es lo que constituye su valor gastronómico », *Ibidem*, p. 451.

<sup>246</sup> « cuanto mayor es el tamaño, menor es su valor gastronómico », *Ibidem*, p. 615.

<sup>247</sup> « una parte del valor gastronómico de sus propiedades », *Ibidem*, p. 825.

<sup>248</sup> « no habrá perdido por la cocción ni una sola de sus cualidades gastronómicas », *Ibidem*, p. 540.

<sup>249</sup> « todas sus propiedades gastronómicas », *Ibidem*, p. 349.

<sup>250</sup> « llega á su perfecta bondad gastronómica durante las grandes heladas », *Ibidem*, p. 518.

<sup>251</sup> « para que esté en buenas condiciones gastronómicas », *Ibidem*, p. 543.

référence au goût de l'aliment qu'à ses qualités nutritives, ou les deux à la fois. Par conséquent, ce qui est bon pour la santé l'est aussi d'un point de vue gustatif. Cependant, gastronomie et diététique ne s'accordent pas toujours dans le traité culinaire de Muro. Ainsi, certains mets peuvent être agréables au goût mais indigestes comme la chair de maquereau : « Comme poisson bleu, sa chair est fort savoureuse et très grasse mais indigeste »<sup>252</sup>. De même, Muro précise au sujet des escargots : « Bien que ce soit un aliment nutritif, il est un peu indigeste [...] »<sup>253</sup>. Le discours culinaire de notre auteur fin gourmet est donc tiraillé entre gastronomie et diététique. Les frontières restent assez floues entre ces deux domaines ; elles peuvent parfois s'accorder ou alors se contredire. Quelles sont les raisons de cette ambivalence ? Pourquoi transparait-elle dans le *Practicón* ? Quels sont les liens qui unissent la gastronomie et la diététique ? Comment sont-elles appréhendées par le cuisinier amateur espagnol et quelle place leur accorde-t-il ? Telles sont les questions auxquelles nous souhaiterions apporter des éléments de réponses au cours de ce chapitre.

Pour Muro, tout gastronome digne de ce nom doit savoir manger. Ce postulat nous renvoie à l'un des fameux aphorismes de Brillat-Savarin, placé au tout début de sa célèbre *Physiologie du goût*, publiée pour la première fois en 1825, et rédigé en ces termes : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger »<sup>254</sup>. Ce postulat mérite d'être explicité car son évidence n'est que toute relative. En effet, qu'est-ce que véritablement « savoir manger » ? Muro nous apporte quelques éclaircissements dans son *Diccionario general de cocina*, publié deux ans avant la parution du *Practicón*, où il s'interroge lui-même sur la signification d'une telle affirmation :

Savoir manger ! Savoir manger doit être la connaissance et la juste appréciation pour pouvoir choisir et distinguer, parmi tous les aliments que nous ingérons habituellement, ceux qui aident notre estomac dans ses fonctions par un travail digestif moindre. Il est absolument nécessaire pour cela de connaître toutes les conditions imaginables, pour qu'elles favorisent une alimentation saine et profitable<sup>255</sup>.

---

<sup>252</sup> « Como pescado azul, su carne es sabrosísima y muy aceitosa, pero indigesta. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 548. Les poissons bleus sont, avec les poissons semi-gras et blancs, les trois catégories qui classent les différentes espèces en fonction de la proportion de graisse contenue dans leur chair.

<sup>253</sup> « Aunque es un alimento nutritivo, es un poco indigesto [...] », *Ibidem*, p. 644.

<sup>254</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 9. Il est intéressant de remarquer que Brillat-Savarin compare le gastronome à un homme d'esprit. Par conséquent, tout un chacun ne peut prétendre être un gastronome. Alors qu'un homme quelconque ne mange que pour satisfaire un besoin, le gastronome, quant à lui, se laisse davantage gouverner par sa tête que par son estomac. La raison est ce qui le distingue des autres hommes.

<sup>255</sup> « ¡ Saber comer ! Saber comer debe ser el conocimiento y la justa apreciación para poder preferir y distinguir, entre todos los alimentos que tomamos habitualmente, aquellos que facilitan con menos trabajo digestivo las



Si savoir manger se définit par la capacité de choisir les aliments qui n'entraveront pas le déroulement d'une bonne digestion, cela traduit, par conséquent, un comportement qui tend vers la préservation de la santé. La dualité cuisine-santé existe depuis l'Antiquité, où l'alimentation est déjà perçue comme un des moyens incontournables d'entretenir ou de retrouver la santé, permettant, par la même occasion, d'avoir une maîtrise sur le corps. Dans la citation extraite du *Diccionario general de cocina*, les propos de Muro laissent entendre que les deux domaines sont toujours aussi intimement liés, mais nous allons voir que cette association n'est pas dénuée d'originalité au XIX<sup>e</sup> siècle dans la mesure où, comme on le démontrera, elle acquiert de nouvelles formes, en particulier grâce aux progrès scientifiques qui bouleversent les représentations du corps alors en vigueur. Nous verrons comment les recherches sur la respiration à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle amènent à reconsidérer le rôle de l'alimentation dans l'organisme, tout comme, l'invention de l'appertisation<sup>256</sup> par Nicolas Appert en 1795 puis de la pasteurisation en 1865 suite aux découvertes de Louis Pasteur sur les microbes<sup>257</sup>.

Par ailleurs, la théorisation de la gastronomie est un facteur important qu'il faut garder à l'esprit dans la mesure où elle devient un domaine codifié obéissant à un certain nombre de règles. Brillat-Savarin, dans son ouvrage déjà cité, la *Physiologie du goût*, s'inscrit dans cette nouvelle dynamique. Son ouvrage marque un tournant dans la littérature gastronomique dans la mesure où il se donne comme principal objectif « de poser les bases théoriques de la *gastronomie*, afin qu'elle puisse se placer parmi les sciences au rang qui lui est incontestablement dû »<sup>258</sup>. Pour la première fois, cet ouvrage, unique en son genre car sans précédent, participe à l'élévation de l'art culinaire au rang de science. En tant que nouvel objet d'étude, la gastronomie est conceptualisée et définie par Brillat-Savarin comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui à rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit »<sup>259</sup>. L'auteur exclut définitivement que l'acte de manger soit un acte primaire qui entrerait dans l'ordre de l'irrationnel. Au contraire, il s'agit du fruit d'une démarche intellectuelle, acte réfléchi puisque, ne l'oublions pas, le gastronome est un

---

funciones de nuestro estómago. Para ello es absolutamente necesario conocer cuantas condiciones son imaginables, para que ejerzan una sana y provechosa alimentación. », Ángel Muro, *Diccionario general de cocina*, *op. cit.*, p. 119.

<sup>256</sup> Ce procédé de conservation consiste à placer les aliments dans des bouteilles en verre qui sont fermées hermétiquement avant d'être chauffées au bain-marie.

<sup>257</sup> La découverte des micro-organismes responsables de l'altération des vins conduisent Louis Pasteur à élaborer la technique de la pasteurisation, dont le brevet est déposé en 1865, visant à détruire les germes et prolonger la conservation après avoir d'abord chauffé le liquide quelques minutes à l'abri de l'air et l'avoir refroidi par la suite. Depuis Pasteur, les microbes sont désormais identifiés comme source de maladies.

<sup>258</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 379.

<sup>259</sup> *Ibidem*, p. 57.

homme d'esprit, selon les propres termes de Brillat-Savarin.

Deux portraits de mangeurs se dessinent donc et s'opposent : quand certains cherchent le plaisir de manger, d'autres cherchent le plaisir de la table. La nuance est exprimée une fois de plus par l'auteur de la *Physiologie du goût* :

Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait. Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas<sup>260</sup>.

La satisfaction du plaisir de manger est immédiate car elle est instinctive. Elle apparaît davantage comme le résultat d'une pulsion alors que le plaisir de la table, conséquence d'une activité de l'esprit, suppose, au contraire, une certaine prise de distance. Cependant, lorsque l'on considère les effets de l'alimentation à long terme, et non plus à court terme, les différents mangeurs poursuivent, en fin de compte, le même objectif : le prolongement de l'existence. En tenant compte du but ultime de l'alimentation, la conservation des individus, Brillat-Savarin introduit, toutefois, une nouvelle notion à prendre en considération, dans l'équation qui met en relation la cuisine et la santé, celle de la recherche du plaisir. En effet, l'art culinaire cherche à accroître le plaisir qui est provoqué par les sensations émanant du goût et dans une moindre mesure de l'odorat et de la vue. Excité par l'appétit, le goût entre en action pour inciter les individus à se nourrir et ainsi participer à la conservation de l'espèce. Le rôle du goût dans l'alimentation semble donc loin d'être négligeable et devra être étudié en conséquence. Les plaisirs de la table revendiqués par la gastronomie nous amèneront à reconsidérer le rapport de l'homme à l'alimentation, alors en pleine évolution.

## 1.2. De la variété dans l'alimentation

Tout d'abord, la préservation de la santé, garantie par une bonne alimentation, est reconnue depuis l'Antiquité. Une des œuvres les plus vulgarisées, et qui fait aussi partie des plus anciennes, est sans doute *De materia medica*, rédigée par le médecin grec Dioscoride, qui intègre l'alimentation à la science médicale. L'œuvre, traduite en castillan en 1555 par le docteur Andrés

---

<sup>260</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 193.

de Laguna, liste les bienfaits thérapeutiques des aliments aussi bien de nature végétale, qu'animale ou minérale. Le lecteur y trouve également des préparations de remèdes : par exemple, du cerveau de lièvre est appliqué sur les gencives douloureuses, ou encore, la cendre de la tête de l'animal, mélangée avec de la graisse d'ours ou du vinaigre fait repousser les cheveux<sup>261</sup>.

Mais ce sont surtout les écrits d'Hippocrate, repris par la suite par Claude Galien, qui ont posé les fondements de la médecine, et par conséquent établi les principes relatifs à la consommation des aliments. La conception hippocratique repose sur la théorie des humeurs. Elle a pour principe que le corps est composé de quatre éléments qui s'opposent entre eux : l'eau, le feu, la terre et l'air. C'est le déséquilibre entre ces éléments qui favorise l'apparition des maladies. De plus, le caractère de chaque individu est influencé par une humeur prédominante qui peut varier au cours des saisons, de l'âge et du sexe. Ces tempéraments sont aussi au nombre de quatre, représentés par les éléments : il y a le tempérament flegmatique (eau), bilieux (feu), mélancolique (terre) et sanguin (air). Afin d'établir l'équilibre des humeurs, le choix des aliments est primordial car ils ont eux aussi un tempérament et sont classés en fonction de leur qualité chaude, froide, sèche et humide. Les principes hippocrato-galéniques constituent une culture médicale qui sera largement diffusée au Moyen Âge avec la traduction des textes savants de l'Antiquité et la rédaction de nombreux régimes de santé. Ce sont des traités normatifs qui tendent à influencer les habitudes en dictant des règles de vie et en dispensant des conseils alimentaires ; l'objectif étant de se préserver des maladies et de se maintenir en bonne santé. On trouve des réminiscences de ce savoir médical ancien dans le *Practicón* lorsque Muro recommande, par exemple, la consommation des épinards pour leurs propriétés laxatives<sup>262</sup>. Le chou, quant à lui, est conseillé pour ses propriétés purgatives<sup>263</sup>. Enfin, il ajoute que les légumes verts, en général, sont bons pour la santé parce qu'ils possèdent des vertus diurétiques<sup>264</sup>.

Ces indications diététiques sont à rapprocher de celles que l'on pouvait trouver dans les écrits d'Hippocrate, par exemple, qui emploie des propos à peu près similaires au moment d'énoncer les propriétés des aliments qu'il faut, selon lui, connaître pour maintenir l'équilibre interne du corps. Ainsi, pour le chou, il précise qu'il « échauffe, est laxatif et évacue les matières bilieuses »<sup>265</sup>.

<sup>261</sup> Pedacio Dioscorides, *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos. Traducido de la lengua Griega, en la vulgar castellana, ilustrado con claras y substanciales Anotaciones, y con las figuras de innumerables plantas exquisitas y raras, por el doctor Andrés de Laguna*, Anvers, Iuan Latio, 1555, p. 134.

<sup>262</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 701.

<sup>263</sup> *Ibidem*, p. 705.

<sup>264</sup> *Ibidem*, p. 701.

<sup>265</sup> Hippocrate, *Du régime*, Texte établi et traduit par Robert Joly, Paris, Société d'Édition « Les belles lettres »,

Quant au céleri, il « est plus diurétique que laxatif, mais les racines sont plus laxatives que la tige elle-même »<sup>266</sup>. Ces deux exemples, pris parmi tant d'autres, illustrent la similitude existant entre les préceptes diététiques d'usage depuis l'Antiquité avec les commentaires de Muro concernant les propriétés de certains aliments.

Donc, pour apprécier la bonne chère, le gastronome doit être au courant, au préalable, des principes d'hygiène alimentaire de base. Ladite hygiène est considérée, dans le cas présent, comme un ensemble de connaissances et de mesures préventives qui, si elles sont ignorées, reviennent à s'exposer à des troubles de la digestion et, à long terme, à d'autres conséquences plus fâcheuses telles que des maladies ou même la mort. Muro prévient ainsi les lecteurs du danger de consommer trop fréquemment de la viande grasse qui peut entraîner des maladies du foie : « Ceux qui mangent généralement beaucoup de viande trop grasse, contractent facilement des maladies du foie ; la viande de bœuf avec très peu de graisse est, donc, la plus saine et la plus agréable au palais »<sup>267</sup>.

En définitive, Muro conclut : « Le bon gastronome sait quel aliment est irritant ou rafraîchissant, lequel se digère bien, lequel se digère mal, et il connaît parfaitement chacun des effets que chacun des aliments qu'il ingère produit sur son organisme, selon les circonstances de temps, mode et lieu »<sup>268</sup>. Le gastronome est donc un mangeur averti, et c'est ce qui le distingue du glouton qui avale sans réfléchir. Si ce dernier peut en souffrir, le gastronome, quant à lui, savoure son repas sans être inquiet, parce qu'il sait ce qu'il mange et ce qui est bon pour lui, ou pas. Ce savoir est, en grande partie, accessible par la lecture d'ouvrages, que nous aurons l'occasion de commenter par la suite, qui aident à comprendre de quoi sont faits les aliments, mais l'essentiel est acquis par le biais de l'expérience. La science de l'observation apparaît comme la plus sûre parce qu'en effet, chaque individu est différent et le corps ne réagit pas de la même manière après avoir mangé tel ou tel aliment. Les réactions de l'estomac ne sont pas forcément identiques d'une personne à l'autre et comme le résume si bien Muro, « un médicament pour Pierre s'avère être un poison pour Paul »<sup>269</sup>.

---

1967, p. 53.

<sup>266</sup> Hippocrate, *Du régime*, *op. cit.*, p. 52.

<sup>267</sup> « Los que comen generalmente mucha carne demasiado grasienta, contraen fácilmente enfermedades del hígado ; la carne de vaca con muy poca grasa es, pues, la más sana y la más agradable al paladar. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 2.

<sup>268</sup> « El buen gastrónomo sabe qué alimento es irritante ó refrescante, cuál se digiere bien, cuál se digiere mal, y conoce perfectamente cada uno de los efectos que le produce en su organismo cada uno de los alimentos que toma, según las circunstancias de tiempo, modo y lugar. », *Ibidem*, p. 103.

<sup>269</sup> « un medicamento para Pepe, resulta un veneno para Paco », *Ibidem*, p. 104.

Si le cuisinier amateur espagnol ne peut aider ses lecteurs à se connaître eux-mêmes, il peut, cependant, leur rappeler des règles élémentaires, valables pour tous. En l'occurrence, il s'agit, ici, de la variété alimentaire et Muro ne fait pas preuve d'originalité puisqu'il reprend à son compte les recommandations d'usage qui appartiennent à une longue tradition et qui figurent dans tous les textes médicaux au moment d'aborder le thème de la diététique<sup>270</sup>. Ainsi, dès le Moyen Âge, les régimes de santé, qui constituent le genre littéraire des *regimina sanitatis* et qui s'inscrivent eux-mêmes dans la continuité de la médecine grecque de l'Antiquité, déconseillent la trop grande diversité des aliments consommés au cours d'un même repas. C'est ainsi que le médecin catalan Arnaud de Villeneuve, qui a rédigé vers 1307 un traité d'hygiène adressé au roi Jacques II d'Aragon, le précise en ces termes :

On doit [...] éviter la variété des mets à table : en particulier s'ils venaient à être exquis et délicats. Parce que l'appétit est plutôt satisfait et contenté avec une seule manière de manger qu'avec plusieurs. Parce que les assaisonnements incitent à manger plus que ce que l'estomac peut ingérer ; c'est pour cela, donc, que lorsque la diversité des mets est telle que l'un est facile à digérer et l'autre difficile, la nutrition des membres est nécessairement entravée. Parce que comme l'un est digéré avant l'autre tout en se mélangeant, ou si ce qui a été digéré va avec ce qui ne l'a pas été, ou si l'un reste sans être digéré jusqu'à la parfaite digestion de l'autre, irrémédiablement ce qui a été digéré viendrait à être corrompu : comme si du poulet et de la viande de bœuf avaient été cuits en même temps<sup>271</sup>.

Le discours médical est ici doublé d'un discours éthique dans la mesure où la variété des aliments conduit non seulement à un mal être physique, conséquence d'une mauvaise digestion, mais également à un mal être moral puisque la diversité des aliments, synonyme d'abondance et

<sup>270</sup> Le terme « diététique » s'entend ici tel qu'il se concevait à l'époque. La diète d'un individu ne concerne pas uniquement son alimentation mais aussi son tempérament (identifiable selon la théorie des humeurs), son mode de vie (qui prend en compte son activité physique ou encore la qualité et la durée du sommeil...) et son environnement (qui correspond à l'influence des vents ou des températures extérieures par exemple).

<sup>271</sup> « Se debe [...] evitar la variedad de los manjares en la mesa : en particular, si fueren exquisitos y delicados. Porque antes se satisface y se contenta el apetito con una sola manera de comer que con diversas. Porque los gustillos de los sabores incitan a comer más de lo que el estómago puede ingerir ; por esto, pues, cuando la diversidad de los manjares es tanta que el uno es de fácil y el otro de difícil digestión, de necesidad viene a impedirse la nutrición de los miembros. Porque como lo uno se digiera antes que el otro y se mezclen entrambos, o si con lo digerido entrase lo que no lo es, o si quedarse lo uno sin digerirse hasta la perfecta digestión del otro, sin falta vendría a corromperse lo digerido : como si juntamente se cociesen pollos y carne de vaca. », Juan Cruz Cruz, *Dietética medieval : el « Régimen de salud » de Arnaldo de Vilanova*, Pamplona, Universidad de Navarra, Seminario de alimentación y cultura, 1997, p. 85-86. Cette idée issue de la diététique médiévale est reprise dans de nombreux ouvrages dont celui de Luis Lobera de Ávila, médecin de Charles V qui conseille de ne pas manger avant que la précédente digestion ne soit achevée au risque que les aliments se mélangent et se corrompent. Voir Luis Lobera de Ávila, *Vergel de Sanidad : que por otro nombre se llamava Banquete de Cavalleros y orden de bivar : así en tiempos de sanidad como de enfermedad : y habla copiosamente de cada manjar qué complexión y propiedad tenga : y de sus provechos y daños : con otras cosas utilísimas*, Alcalá de Henares, Casa de Joan de Brocar, 1542 [1530], folio VI.

de profusion, apparaît comme une tentation qui séduit les sens et incite à commettre le péché de gourmandise.

Si la variété des aliments est globalement condamnée aux siècles précédents et assimilée à la gloutonnerie, chez Muro, elle prend un tout autre sens. En effet, il la revendique, au contraire, comme une nécessité salubre et dès le préambule, il pose comme premier principe d'avoir une alimentation diversifiée parce que « l'hygiène montre que la variété alimentaire contribue avec une grande efficacité à conserver la santé, le plus grand des biens terrestres, puisqu'elle procure le bien-être et la bonne humeur, et rend l'homme apte à accomplir les devoirs envers lui-même et envers ses semblables »<sup>272</sup>. Chez le gastronome espagnol, la diversité alimentaire est avant tout indispensable pour se maintenir en bonne santé, parce qu'elle permet d'y puiser toutes les substances nutritives nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme.

On observe donc une évolution des représentations, rendue possible grâce aux progrès de la nutrition, qui s'édifie comme une science à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais ce qui est intéressant dans les propos tenus par Muro, c'est la dimension donnée au fait d'être en bonne santé qui s'inscrit, à long terme, dans un projet bien plus vaste que celui de se sentir bien dans son corps. En effet, l'harmonie corporelle conditionne aussi celle de l'esprit<sup>273</sup>. Le statut de la cuisine se trouve ainsi revalorisé car elle devient un élément pouvant améliorer la qualité de vie des Espagnols, dans la mesure où le cuisinier a le pouvoir d'agir sur sa santé et celle de ses convives. Plus largement, la santé, garantie par une bonne cuisine, a un rôle social car, qui dit être bien avec soi-même, dit être bien avec les autres, donc, l'entente en société est maintenue ; chacun y jouant le rôle qui lui est attribué. Les conditions du bien manger, placées sous le signe du progrès, s'avèrent un gage de cohésion sociale.

Finalement, on constate que Muro ne sort pas des sentiers battus en puisant dans un savoir médical ancien. Même si le cuisinier amateur encourage la diversité alimentaire alors qu'elle était

---

<sup>272</sup> « la higiene enseña que la variedad en los alimentos contribuye con gran eficacia á conservar la salud, el mayor de los bienes terrenales, puesto que proporciona el bienestar y el buen humor, y hace al hombre apto para cumplir sus deberes consigo mismo y con sus semejantes. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, op. cit., p. II.

<sup>273</sup> Santé et moral sont intimement liés. Brillat-Savarin partage la même opinion en soutenant qu'une mauvaise digestion agit sur l'état d'esprit : « La digestion est de toutes les opérations corporelles celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu. [...] Les principes de la plus simple psychologie nous apprennent que l'âme n'est impressionnée qu'au moyen des organes qui lui sont soumis et qui la mettent en rapport avec les objets extérieurs, d'où il suit que, quand ces organes sont mal conservés, mal restaurés, ou irrités, cet état de dégradation exerce une influence nécessaire sur les sensations, qui sont les moyens intermédiaires et occasionnels des opérations intellectuelles. Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser. », Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, op. cit., p. 215.

fortement déconseillée dans les régimes de santé, il n'en reste pas moins que la correspondance entre physique et morale est toujours établie puisque la bonne santé, assurée par une alimentation diversifiée, sert également une utopie sociale.

### 1.3. L'exhortation à la modération

Outre la variété alimentaire, le cuisinier amateur espagnol emprunte aussi à la littérature savante traditionnelle l'exhortation à la modération. Une fois de plus, il s'agit d'un des principes fondamentaux de la conservation de la santé qui est consigné dans tout régime de santé qui se respecte. Arnaud de Villeneuve, que nous avons déjà mentionné plus haut, n'échappe pas à la règle. Après avoir rappelé l'importance de ne manger exclusivement que lorsque la faim se fait sentir et, à cette condition, de ne pas trop tarder à se mettre à table, l'auteur formule le conseil de sobriété : « On doit de même mesurer le manger, de telle sorte que l'estomac ne soit pas chargé en excès, [...] parce que manger trop est aussi préjudiciable »<sup>274</sup>.

Mais il n'est pas le seul et les exemples peuvent se multiplier jusqu'à l'infini car l'incitation à la modération figure comme un passage obligé dans la rédaction des règles alimentaires traditionnelles. Les sources sont d'autant plus abondantes qu'elles dépassent le cadre des seuls ouvrages espagnols. En effet, il ne faut pas oublier les traductions des traités étrangers qui viennent s'ajouter aux références du genre. C'est ainsi que le traité du noble vénitien Louis Cornaro, *De la sobriété et de ses avantages*, publié initialement en italien en 1558, puis traduit en latin par le jésuite Léonard Lessius, a connu également une version espagnole en 1782. Victime des excès liés à son mode de vie et condamné par les médecins, Louis Cornaro a trouvé le chemin de la guérison en suivant un régime très strict qui lui a permis de vivre plus de cent ans. Fort de son succès, il a décidé de rédiger un traité afin de faire partager son expérience au plus grand nombre. Bien évidemment la sobriété est la base de son régime qu'il définit au début de son ouvrage en ces termes :

Ce régime de vie consiste principalement dans une certaine mesure de boire et de manger qui loin de surcharger, d'affaiblir et d'altérer notre tempérament, y soit si propre et si

---

<sup>274</sup> « Débase asimismo medir el comer de tal suerte que con la demasía no quede el estómago cargado, porque [...] daña también comiendo demasiado. », Juan Cruz Cruz, *Dietética medieval...*, op. cit., p. 84.

proportionnée, qu'elle ne fasse au contraire qu'en réparer les forces et les augmenter<sup>275</sup>.

La modération apparaît donc comme une condition essentielle pour rester en bonne santé et prévenir les maladies. Au contraire, l'intempérance occasionne de nombreux maux plus ou moins graves comme le précise le médecin Blas Álvarez Miravall dans son traité adressé au roi Philippe III :

Une nourriture excessive engendre beaucoup de douleurs d'estomac, beaucoup de crudités, d'éruptions, de toux, de vomissements, d'obstructions du foie, de fièvres putrides, un engourdissement de l'esprit, une perte de mémoire, des forces affaiblies, des pierres dans les reins et la vessie et de graves crises de goutte douloureuses...<sup>276</sup>

En dépit de cette abondante bibliographie, l'auteur du *Practicón* invite à la tempérance, non en se référant à des sources littéraires précises comme celles qui viennent d'être citées, mais davantage à partir d'observations personnelles. Son intérêt pour la cuisine l'a conduit à parcourir l'Europe et à observer que les riches individus, à cause de leurs excès alimentaires, n'étaient souvent pas en bonne santé et mouraient même prématurément. Cet état de fait s'explique par une volonté, clairement affichée, d'asseoir sa position sociale, la profusion des plats sur une table étant un signe distinctif de richesse. C'est cette pratique qui est dénoncée par Muro car, pour lui, la modération est de rigueur : « il est clairement incorrect et m'as-tu-vu de boire et de manger beaucoup, comme le pratiquaient nos aïeux, qui dévoraient en se gavant à tort et à travers »<sup>277</sup>. Désormais, le manque de sobriété, autant dire la glotonnerie, est condamné parce que c'est un

---

<sup>275</sup> Louis Cornaro et Leonard Lessius, *De la sobriété et de ses avantages ou le vrai moyen de se conserver dans une santé parfaite jusqu'à l'âge le plus avancé*, trad. Jean-René Allaneau de La Bonodière, Paris, Chez Edme Libraire, 1772, p. 7.

<sup>276</sup> « Engéndranse de la demasiada comida muchos dolores de estómago, muchas crudezas, regüeldos, rascas, vómitos, obstrucciones del hígado, calenturas podridas, torpeza en el entendimiento, falta en la memoria, flaqueza en todas las fuerzas, piedras en los riñones y en la vejiga y dolores gravísimos de gota... », Blas Álvarez Miravall, *Libro intitulado la conservacion de la salud del cuerpo y del alma para el buen regimiento de la salud, y mas larga vida de la magestad del rey Don Philippe Tercero Nuestro Señor y muy provechoso para todo genero de estados, para Philosophos y Medicos, para Theologos y Juristas : y principalmente para los Ecclesiasticos y religiosos Predicadores de la palabra de Dios*, Salamanca, Casa de Andrés Renaut, 1601, folio 69. Nous pouvons aussi citer l'ouvrage d'Alonso de Chirino, médecin du roi Jean II, qui, sans se lancer dans une longue énumération des maladies causées par l'excès alimentaire, recommande aussi la sobriété pour éviter les accès de goutte. Alonso de Chirino, *Tratado llamado Menor daño de medicina*, Toledo, Ioan de Villaquiran, 1513 [1505], folio V.

<sup>277</sup> « es reconocidamente incorrecto y cursi, comer y beber mucho, como lo practicaban nuestros abuelos, que devoraban, atiborrándose de manjares sin orden ni concierto. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 17. Le terme « *cursi* » est difficile à traduire. Nous avons opté pour l'expression « m'as-tu-vu » dans la mesure où nous avons dit précédemment que l'abondance de nourriture était utilisée par les personnes fortunées pour étaler leur richesse aux yeux de tous.



manque de savoir-vivre. En faisant allusion à ce manque d'éducation, Muro critique, plus précisément, toutes les personnes obsédées par leurs apparences, qui, en quête de légitimité sociale, cherchent par tous les moyens à imiter les classes dominantes pour donner l'illusion d'en faire partie. Mais ces efforts, souvent exagérés, finissent par n'être considérés que comme de la vaine prétention. L'étendue du phénomène conduit à la création d'un nouveau terme, difficilement traduisible en français, pour désigner cette réalité de la société espagnole du XIX<sup>e</sup> siècle : la *cursilería*. Son dérivé « *cursi* » est employé en tant qu'adjectif et peut tout aussi bien s'appliquer à une personne qu'à une chose. L'étude de ce terme et de son utilisation dans le *Practicón* étant menée en détails dans la dernière partie de cette étude, nous nous contenterons, ici, d'évoquer l'imprécision relative aux conditions d'émergence du mot.

En effet, son origine pose problème car son étymologie reste incertaine. De nombreuses hypothèses ont été avancées mais aucune ne s'est jamais montrée pleinement satisfaisante. En dépit de ces divergences, elles tendent, néanmoins, à coïncider sur son lieu d'apparition qui serait l'Andalousie et plus particulièrement la ville de Cadix. Noël Valis, qui a consacré un ouvrage entier à l'étude de ce concept, orientant ses investigations sur les conditions d'émergence de ce nouveau terme et son ancrage dans la culture bourgeoise espagnole, retient deux théories qui sont, pour elle, les plus probables<sup>278</sup>. D'une part, la première soutient que le mot « *cursi* » serait l'anagramme du nom d'un tailleur français, Sicourt, dont on ne sait s'il a vraiment existé ou est un personnage fictif issu de la littérature populaire. Quoiqu'il en soit, ce Sicourt ou « Sicur » pour les Espagnols, était établi à Cadix dans les années 1830. Ses filles, se faisant remarquer par l'excès de leurs toilettes inspirées de la mode étrangère, auraient attiré les railleries de la ville. Le terme « *cursi* » serait apparu, pour la première fois, dans une chanson satirique composée par des étudiants en médecine où la répétition de leur patronyme « Sicur, Sicur, Sicur » aurait abouti à la création du mot « *cursi* ». D'autre part, la seconde théorie considère que « *cursi* » provient d'une forme d'écriture appelée cursive (*cursiva* en espagnol), nouvelle calligraphie venue d'Angleterre de plus en plus utilisée dans les milieux du commerce et de la comptabilité à partir des années 1840. Comme toute nouvelle mode étrangère, elle a ses détracteurs qui l'opposent au style calligraphique traditionnel espagnol en lui reprochant essentiellement son manque d'authenticité dans la mesure où elle ne fait pas partie de l'identité nationale. Cependant, comme l'écriture cursive est majoritairement adoptée par la bourgeoisie émergente, une assimilation se serait

---

<sup>278</sup> Voir le chapitre 1 « Sobre los orígenes » in Noël Valis, *La cultura de la cursilería : mal gusto, clase y kitsch en la España moderna*, Madrid, Boadilla del Monte : A. Machado Libros, 2010, p. 51-100.

progressivement opérée entre ce mode d'écriture et cette classe sociale blâmée pour ses prétentions. Malgré les incertitudes qui persistent concernant l'origine de ce terme, le comportement *cursi* désigne une réalité observable et certaine. Dans l'étude minutieuse de ce phénomène menée par Noël Valis, la définition pour décrire au mieux cette attitude caractéristique de la bourgeoisie émergente du XIX<sup>e</sup> siècle est la suivante : « celui qui feint le raffinement et l'élégance sans les posséder est *cursi*. L'imagination populaire l'explique de façon plus concise comme “vouloir et ne pas pouvoir”. Ce qui est *cursi* est une forme de désir impuissant, frustré dans ses aspirations à un ordre de choses plus élevé dans la vie »<sup>279</sup>. En d'autres termes, il s'agit d'un désir qui reste inassouvi en dépit de toute la bonne volonté employée car c'est, en fin de compte, l'effet contraire qui se produit. Cette stérile ambition de se croire supérieur se retourne contre celui qui en use pour mieux le tourner en ridicule.

Avant de s'étendre à d'autres comportements ou même à des objets, ce sont, à l'origine, les femmes bourgeoises qui manifestent un certain penchant pour la *cursería*, notamment dans leur façon de se vêtir, calquée sur celle adoptée par les femmes d'un rang plus élevé. C'est donc, avant tout, un trait de caractère essentiellement féminin qui est souvent associé à une critique de la mode et du vêtement<sup>280</sup>. Les femmes issues de la bourgeoisie, cette classe sociale en pleine ascension et détentrice du pouvoir économique, se trouvent partagées entre le désir d'établir leur supériorité par rapport aux classes populaires et celui de s'identifier au prestige qui caractérise la noblesse et l'aristocratie dont elles ne font pas partie, malgré tout. Ainsi, cette volonté d'identification passe, entre autres, par l'imitation vestimentaire. Suivre la mode dictée par les classes dominantes qui donnent le ton est une condition essentielle pour afficher sa supériorité sociale. Dans un article intitulé « La femme espagnole » publié dans *La España Moderna* en juillet 1890, Emilia Pardo Bazán brosse le portrait de la femme bourgeoise et témoigne du comportement *cursi* de certaines qui ne jurent que par les toilettes arborées par l'élite féminine dans le vain espoir de pouvoir leur ressembler. Elles érigent ainsi les dames de la cour en modèles, à l'instar des illustrations de mode que l'on trouve dans la presse féminine et qu'il faut à tout prix copier pour donner l'illusion de leur ressembler. Cependant, elles n'arrivent jamais à convaincre quiconque, leurs tenues n'apparaissant que comme de pâles imitations en comparaison des originales<sup>281</sup>. À y regarder de plus près, certains détails ne trompent pas, comme

---

<sup>279</sup> « el que finge refinamiento y elegancia sin poseerlos es *cursi*. La imaginación popular lo explica más escuetamente como “querer y no poder”. Lo *cursi* es una forma de deseo impotente, frustrado en sus aspiraciones a un orden de cosas más elevado en la vida. », Noël Valis, *La cultura de la cursería...*, op. cit., p. 52.

<sup>280</sup> Il n'est pas exclu de voir le terme « *cursi* » appliqué à un homme mais il s'agira alors d'un homme efféminé.

<sup>281</sup> Emilia Pardo Bazán, « La mujer española » in *La España Moderna*, Madrid, Imprenta de Antonio Pérez Dubrull,

le prouve Emilia Pardo Bazán qui n'est pas dupe :

Celui qui verrait deux demoiselles au parc du Retiro, l'une, fille d'un magistrat ayant dix rejets et l'autre, héritière d'un titre à vingt mille *duros* de rente, les prendrait, à première vue, pour des sœurs. Le même chapeau, la même coupe de vêtements, la même ombrelle ; et, surtout, le même air candide et dédaigneux, le même salut retenu et fuyant. Analysez bien, cependant, ces deux figures si semblables, et vous verrez qu'elles se ressemblent autant qu'une reproduction galvanoplastique à une vieille frappe de monnaie. Les robes se ressemblent dans la forme ; mais dans l'une on voit le coup de ciseaux du modiste célèbre, dans l'autre la laborieuse confection faite à la lumière du quinquet familial. L'allure et les manières ne sont qu'une copie malheureuse : chez la fillette de la classe moyenne il y a une certaine timidité, et également une certaine raideur et affectation, dont elle ne peut jamais se débarrasser, parce que l'assurance et l'aisance que donne une position brillante sont inaccessibles à celui qui ne la possède pas, ni la remplacer par une éducation soignée et une culture vaste et convenable. Cet embarras – qui n'est autre que la crainte de paraître ridicule, le manque de sérénité nécessaire pour essayer de ne pas sortir de son rang véritable – est ce qui trahit la femme de la classe moyenne dans certains cercles sociaux<sup>282</sup>.

Comme le dit le vieil adage, l'habit ne fait pas le moine. La tentative de s'élever au-dessus de son rang se révèle infructueuse non seulement parce que la tenue vestimentaire ne trompe personne mais aussi parce que les manières empruntées dénotent également une condition inférieure. La femme *cursi* ne fait qu'user de faux-semblants qui n'arrivent jamais à atteindre l'effet escompté.

Dans un tout autre contexte, loin de ces préoccupations vestimentaires mais toujours dans le domaine des apparences, Muro emprunte ce terme, dans le *Practicón*, pour dénoncer un comportement alimentaire. Il condamne ces personnes qui pensent que la meilleure façon de montrer sa richesse se traduit par une abondance de nourriture, comme si le pouvoir pouvait se mesurer au nombre des plats présentés sur une table.

Il est donc difficile pour l'alimentation de se défaire de ces considérations d'ordre moral. Aux

---

juillet 1890, p. 129.

<sup>282</sup> « Quien viere en el Retiro á dos señoritas, hija la una de un magistrado con diez retoños, y heredera la otra de un título con veinte mil duros de renta, al pronto las tomará por hermanas. El mismo sombrero, el mismo corte de ropa, la misma sombrilla ; y, sobre todo, el mismo aire cándido y desdeñoso, el mismo saludo apretadito y oblicuo. Analizad bien, sin embargo, esas dos figuras tan semejantes, y veréis que se asemejan como la reproducción galvanoplástica á la moneda de viejo cuño. Los vestidos se parecen en la forma ; pero en el uno se ve la tijera del modista célebre, en el otro el laborioso arreglo hecho á la luz del quinqué de familia. El andar y los modales no son más que remedo infeliz : en la niña de la clase media hay cierta timidez, y al par cierta tesura y afectación, que no puede desterrar nunca, porque la seguridad y la soltura que da una posición brillante son inaccesibles á quien no la posee, ni puede reemplazarla con una educación escogida y una cultura vasta y apacible. Ese azoramiento – que no es sino el temor de aparecer ridícula, falta de la serenidad necesaria para no intentar salir de su verdadero puesto – es lo que delata á la mujer de la clase media en ciertos círculos sociales. », Emilia Pardo Bazán, « La mujer española », *art. cit.*, p. 130.

siècles précédents, si la diététique cherche à maintenir en bonne santé, elle permet également d'assurer la domination de la raison sur le corps. Elle joue alors un rôle éminemment important dans les prédications à visée moralisante puisque l'obéissance aux principes diététiques devient une vertu qui assure l'accession à la moralité. Ne pas respecter ces principes, comme celui de la sobriété, est considéré comme un péché et la gloutonnerie est sévèrement condamnée. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le gastronome est assimilé au glouton pour tous ceux qui restent fortement attachés aux principes moraux véhiculés par l'Église et réprouvent son inclination pour la bonne chère qui le conduit à se montrer avide et démesuré à table. Mais face à l'image négative du glouton, émerge celle plus valorisée du gourmand ou du gourmet. La gourmandise devient une vertu qui rend l'homme capable d'apprécier ce qu'il mange. Elle est même nécessaire car c'est elle qui assure la conservation de l'individu en flattant ses sens pour l'inciter à se nourrir. Brillat-Savarin achève de renverser totalement les représentations liées à la gourmandise, de tout temps sévèrement réprimée par la morale, en allant jusqu'à l'assimiler à une récompense accordée aux hommes par Dieu<sup>283</sup>.

Cette nouvelle considération ne peut être acceptée de façon unanime car elle contredit de façon évidente ce qui avait été couramment admis depuis des siècles. Un article paru dans le périodique *La Época*, en 1881, semble assez représentatif de cette ambivalence contradictoire concernant l'image du gastronome. L'auteur rapporte une conversation qui a lieu à la fin d'un repas, au moment où le café est servi. L'un des convives, réputé fin gourmet, fait les éloges du cuisinier dont il a apprécié chacun des plats. Il continue sa digression en affirmant regretter que les cuisiniers ne soient pas considérés à leur juste valeur, qui selon lui, en tant qu'artistes, méritent plus d'estime. À ces louanges, la maîtresse de maison, qualifiée de fervente chrétienne par l'auteur, lui répond qu'elle considère la gastronomie comme un péché et que c'est uniquement pour obéir à son mari qu'elle a engagé ce cuisinier si doué. Le gourmand convive ne peut s'empêcher de la contredire et, au contraire, de placer la gastronomie au rang de vertu. En effet, il se la représente comme une inclination bien supérieure à la poésie, à la guerre ou à l'amour et l'explique en ces termes :

[...] les charmes de la poésie, les dangers de la guerre, les délices de l'amour sont à la portée de tous. Les raffinements de la gastronomie ne plaisent qu'à des êtres privilégiés.

---

<sup>283</sup> Cette idée fait l'objet d'un autre aphorisme de Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* : « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir. », Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, op. cit., p. 9.

Les choses rares ont une valeur indiscutable : les truffes, les bons cuisiniers, les diamants. [...] Autrement dit, les passions précédemment citées peuvent être entendues par la majorité alors que la gastronomie est la plus compliquée, la plus difficile à satisfaire avec intelligence, la plus délicate, la plus sensuelle, la plus inaccessible au vulgaire, la plus digne, en somme, de l'être avisé et intelligent à l'image et à la ressemblance de Dieu<sup>284</sup>.

Les deux points de vue exprimés illustrent donc de façon efficace la dualité de la gastronomie. D'un côté, la maîtresse de maison incarne la position des plus réfractaires qui critiquent la gastronomie car elle fait du plaisir son essence même. De l'autre, les gastronomes se revendiquent comme des gourmets et non pas des gloutons. La différence est de taille car, en se proclamant comme tels, ils se délestent des connotations morales négatives. Être gastronome devient une vertu d'autant plus précieuse qu'elle est rare puisque les plaisirs de la gastronomie ne sont pas à la portée de tous. Seuls quelques élus qui savent faire preuve de bon goût parce qu'ils présentent des dispositions particulières, comme nous aurons l'occasion de le voir dans la troisième partie, peuvent les apprécier. La réhabilitation est totale.

## 1.4. L'alimentation comme source de maladies

Pour en revenir au cas de Muro, la condamnation morale de l'excès, mise en lumière avec l'utilisation de l'adjectif « *cursi* » appliquée au domaine alimentaire, est aussi doublée d'une condamnation médicale. Nous l'avons déjà entraperçu lorsque nous avons évoqué sa mise en garde sur la consommation abusive de viande qui peut, à long terme, favoriser des maladies du foie<sup>285</sup>. Dans la *Conferencia culinaria* n°VI de novembre 1894, Muro établit une relation de cause à effet entre une alimentation riche en viande et des maladies de la peau, préconisant d'adopter ainsi un régime végétarien pour en conserver l'éclat : « plus d'un lecteur, sans compter toutes mes lectrices, doit me remercier que je lui dise que l'abus de viande produit des maladies cutanées, et que la méthode végétaliste ou le végétarisme uniquement, est le meilleur moyen

---

<sup>284</sup> « [...] los encantos de la poesía, los peligros de la guerra, las delicias del amor, se encuentran al alcance de las multitudes. De los refinamientos de la gastronomía sólo gustan los seres privilegiados. Las cosas raras tienen un indisputable valor : las trufas, los buenos cocineros, los diamantes. [...] Esto es decir que todas las anteriores pasiones pueden ser tenidas por la generalidad, mientras que la gastronomía es la más complicada, la más difícil de satisfacer con inteligencia, la más delicada, la más sensual, la más inaccesible al vulgo, la más digna en una palabra, del ser activo é inteligente hecho á imagen y semejanza de Dios. », *Almaviva*, « De sobremesa » in *La Época*, 5 septembre 1881, p. 3.

<sup>285</sup> Voir p. 116.

pour conserver la fraîcheur et l'élasticité de la peau du visage »<sup>286</sup>. Il est intéressant de noter que le choix alimentaire est davantage motivé par une préoccupation esthétique (avoir une belle peau) plutôt que médicale (être en bonne santé) et que, par conséquent, d'après l'auteur, il trouve un intérêt particulier auprès des femmes comme le révèle son allusion à ses « lectrices » (« *lectoras* »).

Cette réflexion sur le végétarisme n'est pas le fruit du hasard mais fait suite à la sollicitation du journaliste Mariano de Cavia (1855-1920) qui fait paraître le 11 octobre 1894, dans *El Liberal*, une « Lettre d'un gastroherboristonome »<sup>287</sup> spécialement adressée à Muro dans laquelle, après avoir constaté que le végétarisme est largement recommandé par les médecins, il met au défi l'auteur du *Practicón* de rédiger quatorze menus végétariens différents pour échapper à la monotonie des repas. Muro s'exécute dans la *Conferencia culinaria* qui porte le titre de « Plus de viande »<sup>288</sup> où il ne se limite pas à formuler les recettes demandées, celles-ci donnant aussi l'occasion à l'auteur d'afficher ses connaissances en la matière avec une série de réflexions afin de démontrer les bienfaits du régime végétarien. Après avoir mentionné les travaux scientifiques de Georges Cuvier et de Pierre Flourens qui ont démontré que la physiologie de l'homme (son estomac, ses dents et ses intestins) le prédestine à adopter ce régime alimentaire, Muro prend l'exemple de l'alimentation des classes laborieuses :

Le gaspacho en Andalousie, les choux, les pommes de terre et les châtaignes en Galice et en Asturies, le riz dans la région du Levant, les *gachas manchegas*<sup>289</sup>, les *migas*<sup>290</sup> en Castille et Estrémadure, ne sont-ils pas avec les pois chiches et les haricots, les tomates et les poivrons, les concombres, les raisins, les figues, les oranges et tant d'autres choses du règne végétal, l'alimentation obligée de la plus grande partie des Espagnols ? L'honnête faucheur galicien aurait-il besoin par hasard d'autre chose que ses *grelos*<sup>291</sup> et le gaspacho andalou, pour couper les blés dorés de toute l'Espagne, en bravant les ardeurs d'un soleil brûlant pendant son dur labeur...

---

<sup>286</sup> « más de un lector, sin contar todas mis lectoras, ha de agradecerme que le diga que el abuso de carne produce enfermedades cutáneas, y que el método-vegetalista ó el vegetariana sólo, es el mejor para conservar la frescura y la tesura del cutis. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°VI, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 48.

<sup>287</sup> Mariano de Cavia, « Carta de un gastroherboristonomo » in *El Liberal*, Madrid, 11 octobre 1894, p. 2. La lettre du journaliste est retranscrite dans la *Conferencia culinaria* n°III de Muro. Voir Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°III, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 18-24.

<sup>288</sup> Ángel Muro, « No más carne » in *Conferencia culinaria* n°IV, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 25-28.

<sup>289</sup> Plat populaire à base d'eau, de farine et d'huile d'olive qui à la consistance d'une bouillie. Il est souvent servi avec du porc (lard, chorizo...).

<sup>290</sup> Plat à base de pain dur.

<sup>291</sup> Les *grelos* sont les feuilles du brocoli-rave, cueillies avant la floraison. Ils sont souvent associés à la cuisine galicienne.

Une tomate, un oignon et une petite grappe de raisin le matin ; des pois chiches, des haricots et des pommes de terre avec un petit bout de lard le midi, et plus de haricots et plus de pommes de terre et une petite salade le soir, tout cela agrémenté de pain blanc et d'eau fraîche.

De si nobles gens, ainsi nourris, construisent des palais et des chemins de fer ; fabriquent des bijoux et des joyaux, des voitures, des tissus et des vêtements ; cultivent les champs, pavent et balayent les rues, font tout ce qu'il faut faire pour la vie de la population, participant à la richesse et au bien-être communs<sup>292</sup>.

Il est intéressant de voir comment Muro adopte un discours dominant confortant l'existence de classes sociales pour servir son propos sur le végétarisme. En effet, nous avons un portrait élogieux et idéalisé des classes populaires, qui sont présentées comme des braves gens robustes grâce à leur alimentation qui présente de multiples avantages : elle garantit une bonne santé, leur donne une moralité, comme le révèle l'emploi des adjectifs « honnête » et « nobles », et un rôle d'utilité publique en leur permettant d'œuvrer pour le bien de la société. Ce portrait ne manque pas d'ironie, quand on sait, que leur régime alimentaire végétarien tant loué par Muro n'est pas un choix volontaire mais une obligation : ils n'ont tout simplement pas les moyens de consommer régulièrement de la viande.

À travers l'exemple du végétarisme, les propos de Muro font ainsi écho au discours médical de son époque qui incite à la tempérance car pour les médecins manger trop rend malade. C'est le cas du médecin espagnol Pedro Felipe Monlau qui a tout d'abord contribué à la diffusion massive des théories hygiénistes en participant à la vie politique. Il a été membre du Conseil de la Santé créé en 1847, un organe consultatif chargé d'élaborer et de proposer des lois pour améliorer la santé publique. Mais ce sont surtout ses écrits qui vont généraliser les idées et les pratiques hygiénistes, comme la publication du périodique spécialisé intitulé *El Monitor de la salud de las Familias y de la salubridad de los Pueblos : Revista de higiene pública y privada*. De plus, ses traités pratiques ont été utilisés comme instruments de sensibilisation auprès de la population en y consignant les bonnes pratiques à adopter. Dans *Elementos de higiene privada*, il décrit de

---

<sup>292</sup> « El gazpacho en Andalucía, las berzas, las patatas y las castañas en Galicia y en Asturias, el arroz en tierra de Levante, las gachas manchegas, las migas en Castilla y Extremadura, ¿ no son como los garbanzos y las judías, los tomates y los pimientos, los pepinos, las uvas, los higos, las naranjas y tanta cosa más del reino vegetal, la alimentación obligada de la mayor parte de los españoles ? / Acaso necesita el honrado segador gallego de otra cosa que sus grelos y el gazpacho andaluz, para cortar la dorada mies de toda España, sufriendo los ardores de un sol abrasador durante su larga faena... / Un tomate, una cebolla ó un gajo de uva por la mañana ; garbanzos, judías y patatas con una sombra de tocina al mediodía, y más judías y más patatas y alguna ensaladilla por la noche, todo ello reforzado con pan blanco y agua fresca. / Así alimentada tan noble gente, construye palacios y ferrocarriles ; fabrica joyas y preseas, coches, telas y vestidos ; cultiva los campos, pavimenta y barre las calles, y hace todo lo que hay que hacer para la vida de los pueblos, acrecentando la riqueza y el bienestar comunes. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°IV, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 29-30.

façon détaillée non seulement les différents désagréments dus à une alimentation trop riche mais aussi les maladies, aux conséquences beaucoup plus fâcheuses voire même fatales :

La *quantité* immodérée, c'est-à-dire l'*excès* habituel, de l'alimentation fatigue l'estomac et les intestins, provoque l'élaboration d'un chyle imparfait, l'abondance et le manque de fermeté des selles, et l'amaigrissement de l'individu en dépit de tous les aliments ingérés. C'est pour cela que beaucoup de grands mangeurs sont très maigres. Leur canal digestif finit par laisser place à des irritations, source de désordres.

Indubitablement la majorité des individus mange plus qu'il ne faut. Pour cette raison, je ferai remarquer que l'abondance de mucosités dans le nez et les voies respiratoires (quand celles-ci ne sont pas le lieu de quelque douleur aiguë ou chronique) prouve l'exubérance habituelle de l'alimentation et les digestions imparfaites. Celles-ci sont révélées en plus par la couleur subictérique de la peau, en particulier du visage, une bouche pâteuse et des lèvres sèches, surtout au réveil, une langue blanchâtre, un défaut d'appétit, des éructations, une lourdeur plus ou moins douloureuse dans le creux de l'estomac, etc. – Tous ces symptômes disparaissent en ayant recours simplement à la diète ou à la sobriété. – [...]

Parfois, et surtout quand l'habitude de manger beaucoup a été contractée progressivement, l'estomac et les intestins acquièrent, par un tel exercice, une vraie énergie et une prédominance réelle sur tous les organes, principalement sur ceux des fonctions de relation. Les sens, le cerveau et les muscles perdent leur activité et ne se développent pas : ces organes manquent d'excitation parce qu'ils sont en réalité tous concentrés vers l'estomac. C'est ainsi que l'individu qui se retrouve dans ce cas, à peine vient-il de manger qu'il se sent comme abêti et avec une envie irrésistible de dormir. La continuité de cette habitude produit une réparation supérieure aux pertes de l'économie, et donne lieu par conséquent à la pléthore et à l'obésité sévère, particulièrement dans la région du ventre. Cette *obésité* déforme les traits, entrave les mouvements du corps et détruit toute disposition aux travaux intellectuels. Les obèses sont donc disposés à l'apoplexie, à la goutte, et à plusieurs autres congestions et phlegmasies internes, et, selon Morgagni<sup>293</sup>, à l'arrêt cardiaque<sup>294</sup>.

---

<sup>293</sup> Giovanni-Battista Morgagni (1682-1771), médecin et anatomiste italien, s'est intéressé, entre autres, à la formation et à la composition des tissus adipeux.

<sup>294</sup> « La *cantidad* immoderada, ó sea el *exceso* habitual, de alimentación fatiga el estómago y los intestinos, hace que se elabore un quilo imperfecto ; que las heces sean abundantes y sin cohesión, y que el individuo enflaquezca á pesar de la copia de alimentos ingeridos. Por esto muchos grandes comedores están flaquísimos. Su canal digestivo llega por fin á constituirse asiento de irritaciones crónicas y desorganizantes. / Indudablemente la generalidad de los individuos come más de lo que debiera. Con este motivo advertiré que la abundancia de mucosidades en la nariz y en las vías aéreas (cuando éstas no son el asiento de alguna dolencia aguda ó crónica) prueba exuberancia habitual de alimentación y digestiones imperfectas. Éstas se revelan además por el color subictérico de la piel, singularmente en la cara, pastosidad de la boca y sequedad de los labios, sobre todo al despertarse, lengua blanquizca, falta de apetito, eructos, pesadez más ó menos dolorosa en la boca del estómago, etc. – Todos estos síntomas desaparecen sin emplear más que la dieta ó la sobriedad.– [...] / Otras veces, y sobre todo cuando el hábito de comer mucho se ha ido contrayendo paulatinamente, el estómago y los intestinos adquieren por tal ejercicio una verdadera energía y un predominio real sobre todos los órganos, principalmente sobre los de las funciones de relación. Los sentidos, el encéfalo y los músculos pierden su actividad y no se desarrollan : estos órganos experimentan falta de principios de excitación, porque realmente estos se hallan todos concentrados hacia el estómago. Así es que el individuo que se encuentra en este caso, apenas acaba de comer se siente como atontado y con irresistible propensión al sueño. La continuidad de este hábito produce una reparación superior á las pérdidas de la economía, y da por consecuencia lugar á la plétora, y á la obesidad extremada, particularmente en la región del vientre. Esta *obesidad* desfigura las facciones, dificulta los



On relève une observation aiguë des symptômes de la part de Monlau et cette accumulation de détails favorise l'élaboration d'une description quelque peu alarmante pour mieux souligner les dangers de l'excès alimentaire qui peuvent conduire jusqu'à la mort. Mais ce n'est pas tout, le mal être physique empêche celui qui mange trop de s'atteler à des activités intellectuelles puisque toute l'énergie est concentrée dans l'estomac, dans le travail de digestion<sup>295</sup>. Cependant, la nouveauté réside dans la double affirmation que, d'une part, manger trop rend malade lorsque les aliments continuent d'être ingérés, alors qu'ils ont déjà rempli leur fonction (c'est-à-dire réparer les dépenses en énergie générées par le travail du corps) et que, d'autre part, l'obésité est désormais considérée comme une pathologie. Cet état de fait ne va pas de soi et est l'aboutissement d'une rénovation des représentations du corps.

En effet, le point de départ se situe dans le dernier tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle où les expériences du chimiste Lavoisier ont servi d'élément déclencheur en définissant la respiration comme une combustion dans laquelle l'oxygène sert de carburant. La conséquence immédiate est la réévaluation de l'image du corps qui s'éloigne de plus en plus de l'ancien schéma humoral, qui paraît, à partir de ce moment là, complètement dépassé. Le corps est désormais représenté comme une « machine à feu » et le rôle joué par l'alimentation ne peut qu'être réétudié en suivant cette orientation inédite. Ce sont les recherches du chimiste allemand Liebig qui déterminent les nouvelles fonctions des aliments. Ses expérimentations l'amènent à diviser les aliments en deux catégories : d'un côté, ceux qu'il dénomme les « aliments plastiques » servant au fonctionnement des organes et, de l'autre, les « aliments respiratoires » qui contribuent à entretenir le feu organique. Par conséquent, l'aliment devient à son tour combustible pour entretenir le corps et compenser les pertes suite à son activité. Dans *Higiene terapéutica*, le docteur

---

movimientos del cuerpo, y destruye toda disposición para los trabajos mentales. Los obesos por esta causa se hallan dispuestos á la apoplejía, á la gota, á otras varias congestiones y flegmasias interiores, y, según Morgagni, á la ruptura del corazón. », Pedro Felipe Monlau, *Elementos de higiene privada ó Arte de conservar la salud del individuo*, Madrid, Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra, Madrid, 1857 [1846], 2<sup>e</sup> édition, p. 182-183.

<sup>295</sup> On retrouve également ces idées dans les régimes de santé : « il est donc clair que l'excès de nourriture distrahit et ôte la chaleur naturelle des sens, des fonctions de l'âme et de l'entendement, qui est concentrée dans l'estomac : mais cela n'est pas le seul mal car la nourriture et la boisson abondantes éteignent et mortifient la chaleur naturelle, ni plus ni moins que trop d'huile sur la petite flamme d'une lampe et c'est ainsi qu'elles viennent engendrer beaucoup de maladies, même si la nourriture et la boisson sont chaudes [...]. » Texte original : « pues está claro que la demasiada comida divierte y quita el calor natural de los sentidos y de las funciones del alma, y del entendimiento, y lo ocupa sólo en el estómago : y no tan solamente es ese el daño, pero apaga y mortifica el calor natural la mucha comida y bebida, ni más ni menos que con el mucho aceite la pequeña llama del candil y así se viene a engendrar muchas enfermedades frías, aunque la comida y la bebida sea caliente [...]. », Blas Álvarez Miravall, *Libro intitulado la conservacion de la salud del cuerpo...*, *op. cit.*, folio 68 y 69. Ce discours est davantage intuitif face aux observations nuancées, graduées de Pedro Felipe Monlau. Mais force est de constater que les repères classiques n'ont pas encore complètement disparu dans les textes « modernes ». Des réminiscences d'un savoir ancien perdurent tout en côtoyant la modernité des avancées scientifiques.

Dujardin-Beaumetz a étudié le phénomène et propose des calculs précis de ces déperditions :

L'homme [...] perd par les effets de la nutrition, de l'azote, du carbone, des sels et de l'eau. En vingt-quatre heures, ces pertes s'élèvent à 20 grammes pour l'azote ; dans ce chiffre, 14<sup>g</sup>,5 se retrouvent dans les urines sous forme d'urée et d'acide urique et 5<sup>g</sup>,5 représentent l'azote contenu dans les excréments, les sueurs et le mucus. Quant au carbone, la perte journalière est de 310 grammes ainsi décomposés : 250 grammes sont brûlés par le poumon, 45 grammes sont éliminés par les reins, enfin 15 grammes se retrouvent dans les autres excréments de l'économie.

Les sels sont représentés par une perte journalière de 30 grammes par jour. Enfin, nous perdons par jour par les sueurs, par la transpiration pulmonaire et par les urines et les matières fécales, 3 litres d'eau<sup>296</sup>.

Bien que moins détaillées, les explications du docteur Juan Giné y Partagás n'en restent pas moins significatives autant sur le nouveau rôle accordé à l'alimentation comme combustible que l'emploi de vocables savants pour se référer aux différentes substances chimiques qui composent les aliments :

On doit à Magendie<sup>297</sup> d'avoir démontré la nécessité de la présence d'une matière azotée dans les aliments comme condition essentielle de son pouvoir nutritif. Bien que les substances neutres et les hydrocarbonées contribuent à la nutrition ; comme l'homme perd chaque jour entre 400 et 500 grammes de matières azotées, qui sont l'équivalent de 100 ou 125 grammes d'azote, la réparation ne peut être complète avec ces substances dépourvues de nitrogène, si elles ne sont pas associées à quelques-unes qui en contiennent. Dans la nutrition, des matières azotées neutres, telles que la fibrine, l'albumine, la caséine, la légumine ou la vitelline sont nécessaires, pour que, à elles seules, ou encore mieux, combinées à d'autres substances hydrocarbonées ou respiratoires, elles restituent au corps tous les éléments qu'il perd continuellement<sup>298</sup>.

---

<sup>296</sup> « El hombre [...] pierde para los efectos de la nutricion, ázoe, carbono, sales y agua. En las veinticuatro horas estas pérdidas se elevan á 20 gramos de ázoe ; de esta cifra 14<sup>g</sup>,5 se encuentran en las orinas en forma de urea y de ácido urico, y 5<sup>g</sup>,5 representan el ázoe contenido en los excrementos, los sudores y el moco. La pérdida del carbono llega á 310 gramos, descompuestos de esta manera : 250 gramos son quemados por el pulmon, 45 gramos son eliminados por los riñones, y por último, 15 gramos se encuentran en las demás excreciones de la economía. Las sales están representadas por una pérdida diaria de 30 gramos. En fin, perdemos al día, por los sudores, por la traspiracion pulmonar y por las orinas y materias fecales, 3 litros de agua. », Docteur Dujardin-Beaumetz, *Higiene terapéutica. La higiene alimenticia. Conferencias de terapéutica del hospital Cochin (1885-1886)*, trad. Gustavo Reboles y Campos, Madrid, Librería editorial de Carlos Bailly Bailliére, 1887, p. 138.

<sup>297</sup> François Magendie (1783-1855), médecin français qui a contribué grâce à ses travaux au développement de la physiologie expérimentale.

<sup>298</sup> « A Magendie se debe el haber demostrado la necesidad de la presencia de una materia azoada en los alimentos como condicion esencial de su poder nutritivo. Bien que las sustancias neutras y las hidro-carbonadas contribuyan á la nutricion ; como el hombre pierde cada día de 400 á 500 gramos de materias azoadas, que equivalen á 100 ó 125 gramos de ázoe, la reparacion no puede ser completa con estas sustancias desprovistas de nitrógeno, si no van asociadas con algunas que lo contengan. Necesítanse, pues, para la nutricion materias

Il est intéressant de voir se dessiner le nouveau regard porté sur les aliments qui associe compensation des pertes du feu organique et matière combustible. Ce nouveau postulat incite à l'élaboration d'une nouvelle classification des aliments qui tient compte à la fois de leur qualité réparatrice et de combustible.

Les deux précédentes citations tendent à souligner le transfert de savoirs entre la France et l'Espagne. En effet, les ouvrages médicaux français, comme celui du docteur Dujardin-Beaumetz, sont traduits rapidement en espagnol servant de point de référence à leurs confrères espagnols. Ce n'est donc pas un hasard si Juan Giné y Partagás fait allusion au physiologiste François Magendie, médecin des hôpitaux de Paris qui a orienté ses recherches sur la respiration, ou plus loin dans son ouvrage, cite Anselme Payen et sa table récapitulative qui permet de comparer « les proportions d'azote, de carbone, de graisse et d'eau que contiennent les matières alimentaires les plus courantes »<sup>299</sup>. Cela ne fait que démontrer le retard scientifique espagnol, d'où la forte influence exercée par l'élite médicale du Nord de l'Europe car il ne faut pas oublier Liebig mentionné plus haut de nationalité allemande. Par conséquent, le savoir médical espagnol est dépendant de ces découvertes scientifiques qui ont lieu hors de ses frontières.

Cette nouvelle conception du corps comme organisme brûleur, en totale rupture avec les anciennes représentations, et la tentative de répertorier les aliments en fonction de leur importance ou pas dans la combustion de l'organisme, ne pouvaient demeurer sans conséquence et elles conduisent à réactualiser le débat sur la provenance de la graisse, cette matière indéterminée dont jusqu'alors l'origine n'avait jamais pu être établie avec précision. L'historien français Georges Vigarello, dans *Les métamorphoses du gras*, évoque la représentation de la graisse dans les textes médiévaux comme une « matière souple et huileuse, fondamentalement aqueuse, quelquefois plus compacte selon ses localisations, matière composite aussi, voire obscure. Quelle est sa part d'eau, d'huile, de sang, de flegme ? Quelles sont sa consistance, sa densité ? »<sup>300</sup>. Les interrogations demeurent jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle où la graisse est désormais considérée comme une matière non brûlée qui ne peut pas être éliminée par la combustion

---

azoadas neutras, tales como la fibrina, la albúmina, la caseina, la legumina ó la vitelina, para que, por sí solas, ó lo que es mejor, combinadas con otras hidro-carbonadas ó respiratorias, restituyan al cuerpo los elementos que vá perdiendo. », Juan Giné y Partagás, *Curso elemental de higiene privada y pública*, Barcelona, Librería de Juan y Antonio Bastinos Editores, Tomo I, 1880, [1871], 4<sup>e</sup> édition, p. 189.

<sup>299</sup> « las proporciones de ázoe, carbono, grasa y agua que contienen las materias alimenticias más usuales », *Ibidem*, p. 189.

<sup>300</sup> Georges Vigarello, *Les métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2010, p. 30.

organique. Cette explication est déterminante puisqu'elle permet à l'obésité de confirmer son statut de maladie.

Ce phénomène est assez récent car, avant les découvertes de Lavoisier sur la respiration et les théories élaborées par la suite, ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que l'emploi du mot « obésité » se systématisait et intègre pleinement le discours savant. En effet, une recherche dans les dictionnaires nous a permis de constater, qu'avant d'atteindre ce tournant décisif, le terme « obésité » n'y apparaît pas de façon automatique. S'il figure dans l'*Universal vocabulario en latín y en romance* d'Alonso de Palencia publié en 1490<sup>301</sup>, il n'y a cependant aucune entrée le concernant dans le *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias de 1611. Il faut attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que le mot « obésité » soit pleinement intégré dans les dictionnaires tout en étant reconnu comme faisant partie du vocabulaire médical, comme le fait pour la première fois<sup>302</sup> le *Diccionario de Autoridades de la Real Academia* (1726-1739) qui définit l'obésité en ce sens : « Embonpoint ou trop grande corpulence du corps de l'homme. C'est un terme utilisé des Médecins, et emprunté au latin, *obesitas* »<sup>303</sup>.

L'obésité n'est plus une simple corpulence mais désigne une pathologie à part entière qui devient un véritable objet d'étude que les médecins du XIX<sup>e</sup> siècle vont réactualiser selon les nouvelles doctrines en vigueur. Cette maladie, caractérisée par une concentration massive de graisse dans l'organisme, s'accompagne de difficultés pour respirer et se déplacer. Sa théorisation

<sup>301</sup> Le dictionnaire donne pour l'article « obesus » la définition suivante : « gros corpulent plein et large par excès de chair et est obèse plus que gros et on dit de quelqu'un qu'il est obèse à celui qui porte l'abondance de chair à l'extérieur comme est gras celui qui la porte à l'intérieur ; obèse qui a beaucoup grossi. » Texte original : « por grueso corporiento lleno y ancho por grossura y es obeso mas que grueso y dizimos obesum al que muestra la grossura fuera como es grasso el que la tiene de dentro ; obeso que ha engordado mucho. », Alonso de Palencia, *Universal vocabulario en latín y en romance*, Reproducción facsimilar de la edición de Sevilla, 1490, Madrid, Comisión permanente de la Asociación de Academias de la Lengua Española, 1967, p. cccxvi. Remarquons que, dès le XV<sup>e</sup> siècle, l'obésité est considérée comme une suite logique des excès alimentaires. Les médecins d'alors avaient déjà établi, intuitivement, que l'obésité, et les volumes qui la caractérisent, ne sont pas de simples grosseurs que la seule modération alimentaire pouvait corriger d'elle-même. Elle est, par contre, la conséquence d'un désordre intérieur, d'un mauvais fonctionnement interne sans pour autant en déterminer encore les véritables raisons. La maladie était donc antérieure au concept qui ne se formalise que plus tard avec la description plus minutieusement détaillée de ces formes pathologiques.

<sup>302</sup> À dire vrai, nous avons trouvé un ouvrage antérieur qui associe déjà l'obésité à la médecine. Il s'agit du *Diccionario castellano y portuguez* de Raphaël Bluteau paru en 1721 où l'on peut lire : « obésité, terme de médecin, *obesidade* » Texte original : « obesidad, término de médico, *obesidade*. », Raphaël Bluteau, *Diccionario Castellano y Portuguez para facilitar a los curiosos la noticia de la lengua Latina, con el uso del Vocabulario Portuguez y Latino*, Lisbonne, Joseph Antonio Da Silva, 1721. Malgré tout, nous estimons donner la primauté au *Diccionario de autoridades* pour deux raisons : d'une part, parce que la définition de Raphaël Bluteau se limite à la traduction du mot sans en expliquer véritablement le sens et enfin d'autre part, parce que le *Diccionario de autoridades* est un ouvrage monolingue consacré exclusivement à la langue espagnole contrairement au dictionnaire de Raphaël Bluteau qui est bilingue.

<sup>303</sup> « Crassitud o gordúra demasiada del cuerpo del hombre. Es voz usada de los Médicos, y tomada de la Latina, *obesitas*. » in *Diccionario de autoridades*, Tomo V, 1737, consulté sur le site Internet de la Real Academia Española pour la dernière fois le 14 juillet 2017.

tente non seulement d'en expliquer les causes et les symptômes mais va chercher également à y apporter des remèdes, par l'élaboration de régimes.

Très éloignée de ces considérations d'ordre médical, la définition de l'obésité écrite par Muro dans son *Diccionario general de cocina* est quelque peu surprenante :

État de congestion grasseuse où l'individu, sans être malade, souffre d'une augmentation progressive du ventre, qui perd sa forme et son harmonie primitive. L'obésité, qui chez l'homme se développe au niveau du ventre, n'atteint jamais les femmes<sup>304</sup>.

Ici, Muro, contredit de façon évidente l'opinion médicale en affirmant que l'obésité n'est pas une maladie. Pour lui, elle se réduit à un seul fait visible : la proéminence du ventre. Il ne s'attache qu'à son aspect superficiel, et ce même adjectif pourrait qualifier sa définition car aucun danger n'est mentionné, loin du discours alarmiste des médecins. En fait, l'idée qu'il s'en fait nous rappelle l'image du gastrophore inventée par Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût* :

Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre ; je ne l'ai jamais observée chez les femmes : comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'épargne rien. J'appelle cette variété *gastrophorie*, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints<sup>305</sup>.

Les propos sont quasi similaires, on y retrouve l'image du ventre rebondi et la caractéristique spécifiquement masculine ce qui nous laisse supposer que la lecture de l'ouvrage du fin gourmet français n'était pas inconnue du cuisinier amateur espagnol. Mais en omettant de parler de l'obésité du point de vue médical, c'est comme si Muro lui ôtait toute son importance. D'ailleurs, loin d'avoir la priorité dans ses intentions, on ne relève qu'une seule occurrence du terme dans tout le *Practicón* : « Comme aliment quotidien, la viande de mouton, surtout rôtie, maintient parfaitement la vigueur corporelle, sans favoriser la tendance à l'obésité »<sup>306</sup>. Un unique commentaire, en guise de conseil, dans tout le traité qui ne fait que souligner la relation de cause à effet entre l'alimentation et l'obésité.

Force est de constater que, en dépit d'être un grand admirateur de Brillat-Savarin et de ses

---

<sup>304</sup> « Estado de congestión grasosa en el que el individuo, sin estar enfermo, sufre un aumento progresivo del vientre, que pierde su forma y armonía primitiva. La obesidad, que en el hombre se desarrolla en el vientre, jamás la padecen las mujeres. », Ángel Muro, *Diccionario general de cocina*, op. cit., p. 528.

<sup>305</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, op. cit., p. 235.

<sup>306</sup> « Como alimento á diario, la carne de carnero, sobre todo asada, mantiene perfectamente el vigor corporal, sin favorecer la tendencia á la obesidad. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 350.

réflexions gastronomiques, l'opinion de Muro ne s'accorde que sur l'image du gastrophore sans aller au-delà alors que Brillat-Savarin, quant à lui, participe à la divulgation des nouvelles théories de l'obésité. Quand la quantité d'aliments ingérée est supérieure aux besoins du corps, gare à l'indigestion ! Mais, hormis ces troubles passagers, le célèbre gastronome considère que manger trop peut être aussi un facteur aggravant d'obésité, un mal qu'il faut combattre<sup>307</sup>. Si Brillat-Savarin estime que, pour en guérir, il est nécessaire de suivre les trois règles d'or : manger sans excès, dormir avec modération et faire de l'exercice, il concède que cela n'est pas suffisant et que personne ne peut se soumettre à tant de rigueur. Par conséquent, le malade devra suivre un régime approprié. Tout comme le docteur Dujardin-Beaumetz qui, en mettant au service de ses malades son savoir en hygiène thérapeutique<sup>308</sup>, il interdit la consommation de féculents, considérés comme une des causes de l'obésité car entraînant la formation de graisse. Par la suite, il propose une dizaine de régimes différents, empruntés à d'autres médecins, laissant le lecteur libre de suivre celui qui lui convient. Quant à Brillat-Savarin, il tente de démontrer qu'un obèse, qui suit un régime, peut continuer à prendre du plaisir en mangeant, même s'il doit éviter à tout prix les féculents. D'autres aliments tout aussi savoureux sont à sa disposition. Pour limiter la frustration, le pain blanc est remplacé par le pain de seigle ; les potages ne sont pas interdits à condition de privilégier ceux aux légumes ; au dessert, bien que les biscuits soient bannis, il reste toujours les fruits, les confitures et les gelées<sup>309</sup>. Finalement, l'alimentation qui a provoqué la maladie devient un moyen de guérison ; le malade doit combattre le mal par le mal en rééquilibrant son régime alimentaire.

---

<sup>307</sup> D'après Brillat-Savarin, l'excès dans le manger n'est pas l'unique cause de l'obésité, il faut aussi prendre en compte une prédisposition naturelle à l'embonpoint, des nuits de sommeil trop longues ainsi que le manque d'exercice physique.

<sup>308</sup> L'hygiène thérapeutique est définie, selon l'auteur, comme une branche de la science médicale qui consiste à guérir les maladies, non pas par la prise de médicaments, mais par le respect scrupuleux de certains principes hygiéniques. Il considère l'alimentation comme un « agent hygiénique » dont l'étude physiologique permettra son utilisation dans des traitements curatifs.

<sup>309</sup> La quête du plaisir à table revendiquée par Brillat-Savarin dans sa définition de la gastronomie a déjà été soulignée au début de ce chapitre. Force est de constater qu'elle est primordiale dans la mesure où elle s'invite même dans le régime ce qui peut paraître à première vue difficilement conciliable. Pourtant, le gastronome français contourne allègrement cet obstacle et les interdictions pour proposer des alternatives savoureuses et agréables au palais. Cette recherche du plaisir est également présente chez Muro et elle peut même parfois prévaloir sur la santé en incluant, par exemple, toute une série de recettes qui, malgré leur caractère indigeste, sont dans le traité pour leur intérêt gustatif.

## 1.5. Se soigner avec les aliments-remèdes

On retrouve cette idée dans le *Practicón* où l'auteur précise les vertus curatives de certains aliments qui agissent comme de véritables remèdes. Ainsi, les pépins de courge sont pilés dans des boissons pour se débarrasser du ver solitaire<sup>310</sup> et le vin chaud permet de soigner le rhume<sup>311</sup>. De même, des recettes de soupes fortifiantes sont destinées exclusivement à l'usage des malades et des convalescents comme le bouillon de poule, les soupes à base de farine de riz et la *sopa de farro*, une bouillie à base de farine d'orge<sup>312</sup>. Il existe donc une médecine domestique<sup>313</sup> dont on retrouve la trace dans les annonces publicitaires qui, figurant à la fin des journaux de l'époque, vantent les mérites de certains remèdes alimentaires. Étant donné qu'ils sont considérés comme des médicaments et non plus comme des aliments, ils sont essentiellement en vente dans les boutiques d'apothicaire et les pharmacies<sup>314</sup>, comme, par exemple, les chocolats médicaux<sup>315</sup> : le client a l'embarras du choix entre le chocolat antiherpétique pour soigner les maladies de la peau, le chocolat vermifuge pour chasser le ver solitaire, le chocolat digestif pour aider à la

---

<sup>310</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 720.

<sup>311</sup> *Ibidem*, p. 831.

<sup>312</sup> *Ibidem*, p. 142.

<sup>313</sup> Des chapitres entiers de certains traités culinaires sont consacrés à la médecine domestique. Voir, par exemple, *Manual popular ó arte de cocina y medicina doméstica*, Madrid, Imprenta de M. R. y Fonseca, 1848, 5<sup>e</sup> édition, p. 136-137. L'auteur y conseille, par exemple, de soigner les brûlures avec un mélange d'huile et de blanc d'œuf battu ou encore de guérir les rhumatismes en appliquant un cataplasme fait à base de radis.

<sup>314</sup> Selon les annonces, certains remèdes sont disponibles dans les boutiques d'apothicaire (*boticas*), d'autres dans les pharmacies (*farmacias*). Les apothicaires peuvent être considérés comme les précurseurs des pharmaciens. La coexistence de ces deux termes révèle l'évolution de la profession qui est en pleine mutation. Cette réalité prend forme au moment de la création d'écoles de pharmacie. Dès lors, on attribue un nouveau statut à la pharmacie, rattachée désormais à la médecine. Les deux professions sont bien distinctes : la formation professionnelle de l'apothicaire (*boticario*) est essentiellement fondée sur son expérience et sur les connaissances transmises par un membre de la famille exerçant le même métier ; par contre, le pharmacien (*farmacéutico*), lui, allie la théorie à la pratique puisqu'il a suivi des études dont les disciplines enseignées telles que le latin, l'arithmétique, la minéralogie, la zoologie, la botanique... lui ont appris les rudiments du métier. Voir, José María López Piñero, *Medicina y sociedad en la España del siglo XIX*, Madrid, Sociedad de Estudios y Publicaciones, 1964, p. 268-269. Par ailleurs, compte tenu de leur double fonction, alimentaire et curative, certains remèdes sont vendus aussi bien dans les boutiques d'apothicaire que dans les épiceries comme la farine de santé commercialisée par le docteur anglais Du Barry. Voir *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 30 décembre 1899, p. 15. Ce Du Barry est présenté dans la revue hebdomadaire comme un véritable charlatan. En effet, non seulement il a prétendu proposer un produit novateur alors qu'il s'est contenté de s'approprier l'invention de l'un de ses confrères mais, en plus, la réclame de ce miraculeux reconstituant capable de guérir tous les maux s'est révélée très vite mensongère puisqu'il ne s'agissait en réalité que d'une simple préparation à base de diverses farines comme celles de lentilles, de pois et de maïs sans aucune vertu curative.

<sup>315</sup> *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 30 juin 1874. Lorsque Brillat-Savarin aborde le thème du chocolat dans sa *Physiologie du goût*, il cite comme référence les chocolats de M. Debauve, installé au numéro 26 de la rue des Saints-Pères à Paris. L'homme en question n'est pas chocolatier de profession mais pharmacien. Il propose à ses clients des chocolats aux vertus médicinales comme le chocolat analeptique au salep, le chocolat antispasmodique à la fleur d'oranger ou encore le chocolat au lait d'amandes qui a un effet apaisant sur les personnes qui s'irritent facilement. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 95.

digestion, ou encore le chocolat au biphosphate de chaux pour soigner l'asthme, le rachitisme et autres maladies des os. Les boissons peuvent également avoir des bienfaits médicaux comme le « *café nervino* », vendu par le docteur Morales, qui soigne tous les maux liés à la tête, au ventre et aux nerfs<sup>316</sup>. En y regardant de plus près, on se rend compte que la majeure partie de ces annonces prônent l'automédication. La promotion des remèdes alimentaires côtoie les pastilles et les sirops en tout genre. Les pastilles du Dr Andrew soignent la toux<sup>317</sup> ; les grains de santé du Dr Franck<sup>318</sup> sont prescrits pour les migraines, les malaises et les lourdeurs d'estomac ; les pilules et le sirop Blancard<sup>319</sup> permettent de lutter contre l'anémie, le rachitisme et les scrofules. Ces produits sont annoncés comme de vrais remèdes miracles et quelques-uns portent même le nom d'élixir<sup>320</sup>. Il est vrai que le premier sens de ce terme fait référence à un médicament préparé à partir d'un mélange de sirop et d'alcool, mais, on ne peut s'empêcher de penser au deuxième sens possible du mot, celui qui le désigne comme une boisson magique. En effet, c'est l'impression que nous donnent tous ces remèdes qui, une fois ingérés, selon la réclame accrocheuse, font disparaître de manière radicale et définitive tous les maux quels qu'ils soient... comme par magie. Le nombre d'affections qu'un seul de ces remèdes est capable de guérir est impressionnant. Le texte explicatif vantant les mérites de la farine de santé du Dr Du Barry est assez éloquent :

Elle soigne les digestions laborieuses (dyspepsies), gastrites, aigreurs, dysenteries, pituites, nausées, fièvres, constipations, diarrhée, coliques, toux, diabète, fatigue, tous les désordres de la poitrine, des bronches, du ventre, du foie, des reins et du sang. 50 ans de succès garanti, rétablissant les constitutions les plus affaiblies par la vieillesse, le travail ou les excès. Elle est aussi le meilleur aliment pour élever les enfants<sup>321</sup>.

Comme le démontre cette longue énumération, les innombrables bienfaits de ce remède le rendent indispensable à toutes les catégories de la population. En effet, il aide à la digestion des personnes riches après un repas trop copieux tout en redonnant des forces aux personnes plus pauvres contraintes d'effectuer un travail pénible pour subvenir à leurs besoins. C'est également un excellent reconstituant pour les personnes âgées tout en aidant à la croissance des plus jeunes.

<sup>316</sup> *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 22 avril 1877, p. 15.

<sup>317</sup> *Ibidem*, 15 janvier 1894, p. 15.

<sup>318</sup> *Ibidem*.

<sup>319</sup> *Ibidem*, 22 janvier 1894, p. 15.

<sup>320</sup> L'élixir de Protochlorure de fer de Vivas Pérez est un fortifiant pour soigner l'anémie, le rachitisme, la perte d'appétit..., *Ibidem*, 15 janvier 1894, p. 15.

<sup>321</sup> « Cura las digestiones laboriosas (dispepsias), gastritis, acedias, disenterías, pituitas, náuseas, fiebres, estreñimientos, diarrea, cólicos, tos, diabétis, debilidad, todos los desórdenes del pecho, bronquios, vejiga, hígado, riñones y sangre. 50 años de buen éxito, renovando las constituciones más agotadas por la vejez, el trabajo ó los excesos. Es también el mejor alimento para criar á los niños. », *Ibidem*, 30 décembre 1899, p. 15.



Ce genre de médicaments est présenté comme miraculeux tant leur pouvoir curatif paraît sans limite.

À leur propos, nous pouvons effectuer d'autres observations, à partir de certaines récurrences rencontrées dans plusieurs de ces publicités. D'une part, un grand nombre d'entre elles met en garde les consommateurs contre les imitations et leur indique le moyen de s'assurer de leur provenance. Ainsi, les flacons d'huile de foie de morue du Dr Jongh<sup>322</sup> sont reconnaissables par la présence du cachet et de la signature du docteur, ainsi que le nom de Ansar Harford & Co sur le bouchon et l'étiquette. L'existence de ces imitations et l'intérêt porté par les falsificateurs laissent supposer l'importance de ce marché qui s'étend bien au-delà des frontières espagnoles. En effet, on remarque que la provenance de ces remèdes est assez diverse. Beaucoup viennent de France mais aussi de Londres et même de Montevideo. Si les annonces publicitaires consultées ne font pas mention d'un danger éventuel pour la santé, elles soulignent, par contre, l'inefficacité de ces pâles copies. D'autre part, plusieurs de ces remèdes sont préparés avec des composants chimiques aux noms barbares, pour les non initiés. Ainsi, les pilules et le sirop Blancard contiennent du iodure de fer, ou l'élixir, aussi mentionné plus haut, est préparé avec du protochlorure de fer. Cela met en évidence l'assimilation de la chimie appliquée au domaine de la médecine domestique. La récupération des découvertes chimiques est sans doute employée à des fins commerciales car elle a un effet immédiat sur le potentiel acheteur, dans la mesure où l'utilisation de ces mots savants a pour effet de donner plus de crédibilité à l'efficacité des remèdes proposés. Elle est, en plus, un signe de modernité puisqu'elle est en adéquation avec son époque : le simple aliment-médicament n'est plus utilisé comme tel, il est dorénavant associé à des substances chimiques. De plus, la prolifération de ces produits révèle son enjeu commercial et montre que les découvertes scientifiques sont utilisées parce qu'elles sont rentables.

Quoi qu'il en soit, ces remèdes ont le mérite de nous démontrer que l'existence de la dualité cuisine-santé perdure même si elle a évolué au fil du temps. En effet, du chemin a été parcouru depuis les conseils des médecins de l'Antiquité fondés sur le schéma humoral jusqu'aux remèdes vendus dans les établissements autorisés qui sont emprunts d'une nouvelle modernité en introduisant les derniers progrès scientifiques dans la médecine domestique.

Notre objectif dans les pages qui suivent sera de démontrer que Muro incarne parfaitement cette transition, en homme de son temps, qui vit au rythme des progrès de l'époque. Néanmoins, sa volonté d'actualiser son discours, en fonction des dernières découvertes scientifiques, est

---

<sup>322</sup> *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 22 janvier 1894, p. 15.

nuancée par des propos plus conformistes où se reflètent les théories validées par l'ancienne diététique. Cette ambivalence est significative de cette période de mutations que connaît la fin du XIX<sup>e</sup> siècle située à la croisée de deux chemins, entre abandon de l'ancienne diététique et appropriation des nouveaux principes d'hygiène alimentaire.

## **2. *El Practicón* à la croisée de deux chemins**

### **2.1. Persistance des préceptes de l'ancienne diététique**

En tant que cuisinier, Muro a aussi son rôle à jouer dans la divulgation des règles alimentaires dans la mesure où elles doivent être prises en considération au moment de la préparation des plats pour préserver la santé des convives. L'une de ses contributions dans le *Practicón*, consiste à commenter la digestibilité des plats qu'il propose. Pour satisfaire les estomacs les plus délicats, Muro indique quels sont les mets les plus appropriés. C'est ainsi qu'il faut privilégier les soupes de purées<sup>323</sup> ou, toujours selon l'auteur, les morceaux de viandes les plus digestes sont les pieds de veau<sup>324</sup>. Ensuite, le carrelet<sup>325</sup>, les anchois grillés<sup>326</sup> et surtout les huîtres (« qui ont le spécial privilège de préparer les voies digestives, de les exciter doucement et d'aider à la bonne digestion »<sup>327</sup>) constituent les meilleurs choix parmi les poissons et les crustacés. Dans la catégorie des légumes, ce sont les salsifis qui sont mentionnés pour leurs propriétés digestives<sup>328</sup>. Pour finir, il faut citer aussi le persil qui présente un double intérêt. En tant que condiment, non seulement il facilite la digestion mais, en plus, il décore avantageusement les plats servis à table : « il est nécessaire d'exagérer la quantité de persil haché, tout d'abord pour la vue, et ensuite pour aider à la digestion »<sup>329</sup>.

---

<sup>323</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 108.

<sup>324</sup> *Ibidem*, p. 333.

<sup>325</sup> *Ibidem*, p. 589.

<sup>326</sup> *Ibidem*, p. 598.

<sup>327</sup> « tienen el especial privilegio de preparar las vías digestivas, de excitarlas suavemente y coadyuvar á la buena digestión. », *Ibidem*, p. 686. Ici les propriétés digestives des huîtres évoquées de façon élogieuse servent à relever le caractère noble et luxueux de cet aliment qui n'était pas accessible à toutes les bourses.

<sup>328</sup> *Ibidem*.

<sup>329</sup> « es preciso exagerar la cantidad de perejil picado, primero por la vista, y luego para ayudar á la digestión. », *Ibidem*, p. 375. Il est intéressant de noter que le souci de bien digérer n'exclut pas d'avoir une table agréable, santé et esthétique n'étant pas inconciliables.

Par contre, la viande de mouton est indigeste<sup>330</sup> et l'anguille l'est tout autant<sup>331</sup>. De même, il faut avoir un bon estomac solide et robuste pour digérer le foie de veau<sup>332</sup> ou la langouste cuisinée au chocolat<sup>333</sup>. Cette série d'exemples est loin d'être exhaustive. Pourtant, pour chacun d'entre eux, Muro se contente souvent de qualifier les aliments de digestes ou d'indigestes sans aucune raison. Parfois, certains sont comparés à d'autres mais toujours sans apporter d'explications : le panais est moins indigeste que le navet<sup>334</sup>, la viande de chevreau est plus facile à digérer que la viande de mouton surtout quand elle est rôtie<sup>335</sup>. Il est rare que l'auteur se montre plus explicite et justifie son propos. Les farces font partie de ces exceptions puisque Muro précise qu'elles sont en général plus difficiles à digérer car elles sont avalées sans être mastiquées ce qui n'aide pas le travail de la digestion<sup>336</sup>. On remarque que les aliments les plus indigestes ne sont pas écartés dans l'élaboration des plats car le cuisinier a le souci d'énoncer le plus grand nombre de recettes, en dépit de leur difficile assimilation par l'organisme. Au contraire, il s'agit d'un devoir qu'il se charge d'accomplir et qu'il revendique au sein même de son ouvrage lorsqu'il dit : « Je crois qu'un livre de cuisine doit aussi signaler les vices et les défauts d'un plat pour prévenir les accidents digestifs »<sup>337</sup>. Le lecteur est donc tenu d'être informé sur la façon dont l'organisme réagit suite à l'absorption de tout type d'aliments.

La recette de la « salade hygiénique » (« *ensalada higiénica* ») est un autre exemple qui mérite d'être traité à part à cause de son originalité. En effet, pour divertir ses lecteurs, Muro insère une série de quatre gravures humoristiques (Fig.3), réalisée par le dessinateur Ángel Pons où l'on voit un cuisinier en train de préparer une salade et de l'assaisonner pour, finalement, la jeter par la fenêtre, la façon la plus hygiénique de la consommer étant encore de s'abstenir de la manger car elle est difficile à digérer :

[...] notre estomac ne digère point l'herbe crue. La preuve, c'est que notre estomac ne digère point la salade, attendu que l'estomac ne secrète que des acides, et que l'herbe crue n'est dissoute que par les alcalins, comme presque tous les aliments respirateurs, qui traversent l'estomac sans s'inquiéter des sucs gastriques ou plutôt sans que les sucs gastriques s'occupent d'eux, et qui vont se recommander, une fois l'estomac traversé, au

---

<sup>330</sup> Ángel, Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 108.

<sup>331</sup> *Ibidem*, p. 67.

<sup>332</sup> *Ibidem*, p. 337.

<sup>333</sup> *Ibidem*, p. 629.

<sup>334</sup> *Ibidem*, p. 684.

<sup>335</sup> *Ibidem*, p. 384.

<sup>336</sup> *Ibidem*, p. 213.

<sup>337</sup> « Yo creo que un libro de cocina debe señalar también los vicios y defectos de un manjar para precaver accidentes digestivos. », *Ibidem*, p. 342.

pancréas et au foie<sup>338</sup>.

L'introduction de ces illustrations humoristiques souligne la visée didactique de l'ouvrage qui cherche à joindre l'utile à l'agréable pour avoir plus d'impact sur ses lecteurs. Mais si certains aliments sont pointés du doigt à cause de leur qualité indigeste, Muro n'hésite pas à donner des conseils pour rendre un aliment ou un plat plus digeste : le cerveau de veau doit être très assaisonné<sup>339</sup> et les concombres, quand ils sont consommés crus, doivent être mangés avec la peau mais dégorgés de leur eau<sup>340</sup>.

## 2.2. Vers une démarche plus rationnelle et scientifique

Néanmoins, en dépit des parallèles établis entre les traités inspirés de l'ancienne diététique et certains commentaires de Muro, le *Practicón* prouve, à bien des égards, que la cuisine n'est pas incompatible avec la science moderne. À plusieurs reprises, l'auteur nous dévoile ses connaissances en la matière, acquises au fil de lectures personnelles. Lorsqu'il donne la recette de la purée d'épinards, il explique que leur couleur verte est due à la chlorophylle, ce pigment découvert au début du XIX<sup>e</sup> siècle, et que pour la conserver, il est conseillé de plonger les légumes dans de l'eau très froide après les avoir faits cuire. L'étendue de son savoir est encore plus frappante quand il énonce la liste des substances du bouillon. Il nous apprend qu'il est composé de fibrine, de gélatine, d'osmazôme, de graisse et d'albumine et il nous donne une définition scientifique de chacune d'entre elles :

La fibrine est insoluble ; la fibre dont se compose le tissu de la viande apparaît après la cuisson ; la fibre résiste à l'eau bouillante et conserve sa forme, bien que dépourvue d'une partie de ses enveloppes ; quand un morceau de viande a cuit trop longtemps dans une

---

<sup>338</sup> Traduction tirée de l'ouvrage d'Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine, op. cit.*, p. 75. Nous nous sommes rendue compte que le texte de Muro est une traduction quasi mot pour mot du texte français. Même si le cuisinier amateur fait référence à cet auteur dans le *Practicón*, il s'approprie une partie du contenu de son ouvrage sans mentionner qu'il s'agit d'une citation. Aucun signe typographique ne nous le précise non plus, il s'agit d'un véritable plagiat : « [...] nuestro estómago no digiere bien la ensalada, porque las secreciones del estómago no son más que ácidos, y la hierba cruda no la disuelven más que los alcalinos, como sucede con todos los alimentos, que pasan por el estómago sin hacer caso ni parar mientes en los jugos gástricos, ó mejor dicho, sin que los jugos gástricos les hagan caso, para ir después á alojarse, procedentes del estómago, en el páncreas y en el hígado. », Ángel, Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 751.

<sup>339</sup> *Ibidem*, p. 342.

<sup>340</sup> *Ibidem*, p. 721.

grande quantité d'eau, il ne reste que la fibrine pure.

[...] Les os sont [donc] composés essentiellement de gélatine et de phosphate de chaux.

L'osmazôme, qui entre dans la composition du bouillon dans la proportion d'une part pour sept de gélatine, est précisément pour cette raison l'élément sapide de la viande soluble dans l'eau froide, et qui se différencie de la partie extractive où cette dernière ne se dissout que dans l'eau bouillante.

[...] L'albumine se trouve dans la viande et dans le sang ; elle ressemble au blanc d'œuf, elle coagule à la température de 40 degrés [...].

La graisse est une huile insoluble dans l'eau, qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire [...]<sup>341</sup>.

Le détail de la composition chimique de la viande est un passage obligé des traités d'hygiène du XIX<sup>e</sup> siècle. On le retrouve aussi bien dans ceux qui se montrent les plus généraux et complets en abordant tous les aspects de l'hygiène d'un individu<sup>342</sup> comme ceux qui se consacrent exclusivement à l'hygiène alimentaire et en particulier aux différentes adultérations<sup>343</sup>. De même, il apparaît dans les dictionnaires de cuisine au moment d'aborder le thème des viandes. Sa présence est inévitable lorsque l'on sait que le cuisinier est censé maîtriser les propriétés des aliments dans la mesure où il se doit de préparer des plats goûteux, sains et faciles à digérer. L'art culinaire s'appuie donc sur la science pour y parvenir.

La caution scientifique de ces écrits est utilisée par Muro comme un argument de poids pour mettre fin à des pratiques infondées. Traditionnellement, les cuisiniers étaient convaincus de

---

<sup>341</sup> « La fibrina es insoluble ; la fibra es lo que compone el tejido de la carne que se presenta á la vista después de la cocción ; resiste la fibra al agua hirviente y conserva su forma, aunque despojada de una parte de sus envueltas ; cuando un trozo de carne ha cocido durante mucho tiempo en una gran cantidad de agua, lo que queda es la fibrina pura. / [...] Componéense, [pues], los huesos principalmente de gelatina y de fosfato de cal. / El osmazomo, que entra en el caldo en la proporción de una parte para cada siete de gelatina, es precisamente por eso el elemento sávido de la carne soluble en el agua fría, y que se diferencia de la parte extractiva en que esta última no se disuelve más que en el agua hirviente. / [...] La albúmina se encuentra en la carne y en la sangre ; se parece á la clara del huevo, se coagula á la temperatura de 40 grados [...]. / La grasa es un aceite insoluble en el agua, que se forma en los intersticios del tejido celular [...] », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 70-72.

<sup>342</sup> « Dans la viande musculaire des mammifères adultes domine la fibrine, associée à la gélatine, l'osmazôme, l'albumine et plusieurs sels. Dans la viande d'agneau, de mouton, de chevreau et d'autres mammifères très jeunes, la gélatine prévaut et on trouve très peu d'osmazôme. » Texte original : « En la carne muscular de los mamíferos adultos domina la fibrina, asociada con la gelatina, el osmazomo, la albúmina y varias sales. En la carne del ternero, del cordero, del cabrito y demás mamíferos muy jóvenes, prevalece la gelatina y se encuentra muy poco osmazomo. », Pedro Felipe Monlau, *Elementos de higiene privada...*, op. cit., p. 148.

<sup>343</sup> « Les viandes sont en général composées en proportions différentes de fibrine, d'albumine, de gélatine, de graisse et de substances solubles dans l'eau ; telles que la créatine, la créatinine et l'acide inosique (osmazôme), dont les principes forment la base du bouillon. » Texte original : « Las carnes en general están compuestas en proporciones diferentes, de fibrina, albúmina, gelatina, grasa, y las sustancias solubles en el agua ; tales como la creatina, creatinina, y ácido inósico (osmazomo), cuyos principios forman la base del caldo. », Francisco Javier Agreda, *Falsificaciones de los alimentos y bebidas o Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones, medios prácticos y sencillos de reconocerlas, procedimientos químicos para comprobarlas, y reglas higiénicas para la buena alimentación*, Barcelona, Establecimiento tipográfico de Espasa Hermanos y Salvat, 1877, p. 166.

l'utilité d'écumer le bouillon. Il fallait également laver la viande à l'eau froide pour la rendre propre<sup>344</sup>. Mais les progrès de la science démontrent l'inutilité de ces pratiques qui n'ont pour effet que d'ôter les bienfaits de la viande, et par conséquent, du bouillon, en lui enlevant ses principales substances nutritives<sup>345</sup>. Ce sont ces mêmes conclusions qui permettent de mettre un terme à des querelles sans fin comme l'éternel débat qui opposait les partisans de la viande bouillie à ceux qui préféraient la viande rôtie. Pour résumer, certains reprochaient à la viande de se dessécher sous l'effet immédiat du feu perdant à la fois son intérêt gustatif et ses qualités nutritives et privilégiaient donc la cuisson dans l'eau bouillante pour préserver les sucs. Mais, la découverte chimique de l'osmazôme, partie sapide des viandes et qui est soluble dans l'eau bouillante, invalide l'ensemble de cette théorie. Sans osmazôme, la viande n'a plus aucun intérêt gustatif, ni nutritif. La science entre, alors, au service du goût. Les deux sont intimement liés.

Ces découvertes ont été rendues possibles grâce aux avancées scientifiques qui caractérisent le XVIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècles. Désormais, les chercheurs ont à leur disposition de nouveaux outils plus perfectionnés, comme le microscope, qui rendent leurs études plus pointues. C'est aussi la naissance de la physiologie, la science basée sur l'observation et l'expérimentation qui permet d'invalider d'anciennes théories ou d'y apporter une nouvelle explication, plus rationaliste<sup>346</sup>. Prenons le cas de la digestion qui était jusqu'alors considérée comme une sorte de cuisson des aliments consommés. Les mécanismes de ce phénomène vont être étudiés pour en donner une explication scientifique, et non plus en s'appuyant sur des sensations éprouvées après la

---

<sup>344</sup> Muro insiste de nouveau sur ce point : « Rien de mieux pour ôter tout son jus aux viandes que l'eau. C'est le grand dissolvant quand elle est à température ambiante, et dont la puissance augmente à mesure que sa température s'élève. Il n'est pas nécessaire d'en dire plus ». Texte original : « Nada mejor para quitar todo su jugo á las carnes que el agua. Es el gran disolvente cuando está á la temperatura ordinaria, y cuya potencia aumenta á medida que su temperatura se va elevando. No sería menester decir más. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 35.

<sup>345</sup> Joaquín Olmedilla y Puig se conforme à cet avis et en donne l'explication dans sa traduction de l'ouvrage du médecin français Germain Sée : « Cuando se cuece la carne se separan, aunque incompletamente, las partes solubles en agua caliente y las que son insolubles en ella. La albúmina, que se difunde en el agua, se coagula y se elimina cuando se espuma ; los demás albuminatos se coagulan en la masa alimenticia. Las partes disueltas en la carne pasan en su mayoría al caldo ; lo mismo sucede con los cuerpos albuminosos que han escapado á la coagulación ; así sucede sobre todo con aquellos que, después de una cocción prolongada, han resultado solubles. », Germain Sée, *Del régimen alimenticio. Tratamiento higiénico de los enfermos*, trad. Joaquín Olmedilla y Puig, Madrid, Librería editorial de Bailly Bailliére é Hijos, Madrid, 1895, p. 41. L'ouvrage original de Germain Sée a été publié quelques années plus tôt en 1887 : *Du régime alimentaire : traitement hygiénique des malades*. Comme nous n'avons pas pu consulter l'ouvrage en question, nous proposons notre propre traduction du passage : « Quand on cuit la viande, les parties solubles et celles qui sont insolubles se séparent, bien que de façon incomplète, dans l'eau chaude. L'albumine, qui se dissout dans l'eau, se coagule et s'élimine quand on enlève l'écume ; les autres albuminates se coagulent dans la masse alimentaire. Les parties dissoutes dans la viande passent dans leur majorité dans le bouillon ; il en va de même avec les corps albumineux qui ont échappé à la coagulation ; il en va de même surtout avec ceux qui, après une cuisson prolongée, sont devenus solubles. »

<sup>346</sup> Ce terme doit être entendu dans son opposition au discours des Anciens qui domine depuis l'Antiquité.

consommation des aliments. De cette façon, on apprend que les viandes sont assimilées grâce à la peptonisation, opération qui résulte de la transformation des protéines en peptones sous l'action des sucs digestifs.

Par ailleurs, les savants finissent par prouver pourquoi un aliment est plus facile à digérer qu'un autre. Par exemple, il est couramment admis que le jambon, et en particulier celui qui est fumé, est un aliment indigeste<sup>347</sup> mais sans en connaître la véritable raison. Certains médecins apportent leur propre théorie comme Germain Sée, plus largement diffusée par son traducteur espagnol Joaquín Olmedilla y Puig : « la raison en est très simple : l'opération de fumage et la salaison ont tendance à détruire les tissus cellulo-grasieux qui entourent la musculine [...] »<sup>348</sup>.

Il est donc nécessaire que les consommateurs soient instruits, et c'est ce que cherche à faire Muro à travers le *Practicón*, pour apprendre à s'alimenter, non plus en se fondant sur les anciens dogmes mais en se familiarisant avec les récentes découvertes en physique et en chimie<sup>349</sup>. Les théories hippocratiques sont peu à peu abandonnées pour adopter de nouveaux préceptes d'hygiène alimentaire. Les médecins vont jouer alors un rôle primordial dans la vulgarisation de ces connaissances récemment acquises, en prescrivant à leurs malades le traitement adéquat pour les soigner et leur apprendre à préserver leur santé. Pour ce faire, des traités scientifiques sont publiés et participent à la diffusion des nouveaux principes d'hygiène alimentaire dont le principal intérêt est de préconiser l'alimentation comme forme de remède. Nous avons déjà

<sup>347</sup> Ángel Muro n'y fait pas exception en parlant de la viande de porc en général : « Pour ceux qui exercent une activité ou profession qui exige de faire usage de leur force, le porc est l'aliment le plus substantiel et réparateur, mais comme la digestion est plus lente que celle des autres viandes, les personnes aux estomacs délicats et qui travaillent peu, ne doivent pas abuser des plats où la viande de porc est le principal ingrédient. » Texte original : « Para los que ejercen oficio ó profesión que exige gasto de fuerzas, el cerdo es el alimento más substancioso y reparador, pero como la digestión es más lenta que la de otras carnes, las personas de estómago delicado y que trabajan poco, no deben abusar de los manjares en que la carne de cerdo sea la base. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 385.

<sup>348</sup> « la causa de esto es muy sencilla : la operación del ahumado y la salazón tiende á destruir los tejidos celulograsosos que rodean la musculina [...] », Joaquín Olmedilla y Puig, *Del régimen alimenticio...*, *op. cit.*, p. 124.

<sup>349</sup> Force est de constater que les propos tenus par Muro concernant la modération et la variété de l'alimentation sont empruntées au discours savant des manuels d'hygiène. Concrètement, il ne fait que relayer ces idées nouvelles et participer à leur diffusion. Devant les multiples exemples possibles, nous ne citerons qu'un ouvrage, celui du docteur français Auguste Debay, dont la version espagnole est parue en 1875 : Auguste Debay, *Higiene y perfeccionamiento de la belleza humana en sus líneas, formas y colores : teoría nueva de los alimentos y bebidas, digestión y nutrición*, trad. De Manuel Aranda y Sanjuan, Madrid, Carlos Bailly Baillièrre, 1875. Il nous permet encore une fois de démontrer le poids des recherches scientifiques étrangères dans la culture médicale espagnole : « La tempérance est mère de la santé ; elle permet aux fonctions digestives de s'exécuter en pleine liberté, et c'est de cette liberté que naît le bien être physique et moral. [...] S'habituer à une ou deux substances alimentaires et en faire exclusivement sa nourriture, est défavorable à la santé du corps, parce que cette habitude débilite l'estomac et le rend bientôt incapable à digérer les autres aliments. », Auguste Debay, *Hygiène et perfectionnement de la beauté humaine dans ses lignes, ses formes et sa couleur. Théorie nouvelle des aliments et boissons*, Paris, Chez l'auteur, Rue Lepelletier, 19 et chez J. Masson, Libraire, 1853 [1851], 2<sup>e</sup> édition, p. 166-167.

évoqué précédemment l'*Hygiène thérapeutique* du docteur Dujardin-Beaumetz traduite et publiée en Espagne en 1887 ou encore l'ouvrage de Germain Sée, intitulé *Du régime alimentaire. Traitement hygiénique des malades* (1895) qui s'inscrivent pleinement dans ce nouvel esprit, tous deux poursuivant le même objectif, c'est-à-dire soigner en adaptant l'alimentation, une mesure considérée comme bien plus efficace que de nombreux traitements pharmaceutiques. La notion d'hygiène alimentaire s'impose au XIX<sup>e</sup> siècle et apparaît comme un remède efficace à certains maux de la société.

## 2.3. La science au service de l'hygiène alimentaire

### 2.3.1. Fondements du discours hygiéniste au XIX<sup>e</sup> siècle

À l'époque de Muro, l'état sanitaire de la capitale est jugée déplorable par ses contemporains. En 1888, un article intitulé « L'insalubrité de Madrid » paraît dans l'hebdomadaire de médecine généraliste *El Siglo Médico*<sup>350</sup> après avoir été publié à l'origine dans une revue homologue anglaise *The Lancet*, et commente les mesures envisagées par M. Moret, ambassadeur espagnol vivant à Londres, visant à réduire le taux de mortalité à Madrid qui, d'après les chiffres, est très élevé et en progression constante<sup>351</sup>. Cette réalité, qualifiée de « scandaleuse » (« *escandalosa* ») et soulignée en italique dans le texte original, est présentée comme une « juste cause d'indignation et d'alarme »<sup>352</sup>. Au tout début du XX<sup>e</sup> siècle, la situation sanitaire semble n'avoir guère évolué, la capitale se voyant attribuée dans les écrits de l'époque le nom de « ville de la mort » (« *ciudad de la muerte* »)<sup>353</sup>. En 1902, les propos tenus par le médecin hongrois Philip Hauser, dans son ouvrage *Madrid bajo el punto de vista médico-social*, font écho au contenu de

---

<sup>350</sup> Ce journal publié entre 1854 et 1936 à Madrid a été cofondé par Francisco Méndez Álvaro, l'un des plus éminents hygiénistes espagnols à l'instar de Pedro Felipe Monlau. Il en a été aussi le copropriétaire et le codirecteur jusqu'à sa mort en 1883.

<sup>351</sup> Selon l'article, le taux de mortalité à Madrid en 1887 atteint le chiffre de 45 pour 1000 habitants. Comparé avec le taux de mortalité en 1885 (47 pour 1000 habitants) où la capitale a été fortement affectée par une épidémie de choléra, ce pourcentage reste très élevé.

<sup>352</sup> « *causa justa de indignacion y de alarma* », C.M.C, « La insalubridad de Madrid » in *El Siglo Médico*, Madrid, 7 octobre 1888, p. 1.

<sup>353</sup> Pour plus d'informations sur le sujet, voir María Isabel Porras Gallo, « Un acercamiento a la situación higiénico-sanitaria de los distritos de Madrid en el tránsito del siglo XIX al XX » in *Asclepio*, juin 2002, vol. 54, num. 1, p. 219-250. En ligne : <<http://asclepio.revistas.csic.es/index.php/asclepio/article/view/127/126>> [Consulté pour la dernière fois le 28 mai 2017].



l'article du *Siglo Médico* : le taux de mortalité de la ville est très important, il est en moyenne 30% plus élevé que celui des autres capitales européennes<sup>354</sup>.

La question sanitaire des villes devient un enjeu de santé publique pour les hygiénistes qui tentent d'identifier les facteurs d'insalubrité afin d'apporter des solutions et améliorer les conditions de vie de ses habitants. C'est dans cette optique que Pedro Felipe Monlau rédige son *Elementos de higiene pública*<sup>355</sup> (1847) qu'il définit en ces termes : « l'art de conserver la santé des villes, et de leur faciliter en général, et à ses habitants en particulier, les moyens de la récupérer quand ils l'ont perdue »<sup>356</sup>. Les conditions topographiques, le climat, le système d'évacuation des eaux usées sont cités comme les principaux facteurs de l'insalubrité des villes. Nous nous contenterons ici de simplement les mentionner pour ne pas dépasser le cadre de notre étude, mais ce qui nous intéresse particulièrement c'est la relation établie entre l'alimentation et l'état de santé : la mauvaise qualité et l'adultération des aliments sont désormais reconnues comme des risques sanitaires.

Par conséquent, un nouveau rapport à l'alimentation se dessine auquel contribue le discours hygiéniste qui s'impose au XIX<sup>e</sup> siècle et qui transparait dans le *Practicón*. Un nouveau regard est porté sur l'aliment qui devient porteur d'infections, et ce n'est pas tant la quantité que la qualité de la nourriture qui rend malade. La diététique est récupérée dans le discours hygiéniste pour en faire une affaire d'ordre publique et privé et l'hygiène alimentaire devient le meilleur moyen de préserver la santé en éloignant les contagions. Ce regain d'intérêt s'explique, en partie, à partir de la relation établie par les médecins avec les cycles épidémiques qui affectent l'Espagne<sup>357</sup>. Leurs recherches les ont amenés à la conclusion que les aliments insalubres étaient une source d'infection. Lors de l'épidémie de fièvre typhoïde à Madrid, en 1899, un article de *La Época* nous rapporte que le Directeur de la Santé a fait analyser les eaux potables qu'il considère comme la

---

<sup>354</sup> Felipe Hauser, « Prefacio » in *Madrid bajo el punto de vista médico-social*, Madrid, Sucesores de Rivadaneira, 1902, vol. 2, p. VI.

<sup>355</sup> Cet ouvrage vient compléter le premier publié un an plus tôt et intitulé *Elementos de higiene privada* que nous avons déjà eu l'occasion de citer à plusieurs reprises dans cette deuxième partie, notamment lorsque nous avons parlé de l'alimentation comme source de maladies et de la description de la composition chimique de la viande rendue possible grâce aux progrès de la science moderne. Ce manuel d'hygiène, *Elementos de higiene privada*, comme son nom l'indique, se propose d'établir des règles facilitant la conservation de la santé et qui doivent être appliquées dans le domaine privé de l'individu alors que le second, *Elementos de higiene pública*, ne cherche pas tant à guérir des maladies qu'à éradiquer les causes de celles-ci, permettant ainsi d'améliorer la qualité de vie des habitants des villes.

<sup>356</sup> Pedro Felipe Monlau, *Elementos de higiene pública ó arte de conservar la salud de los pueblos*, Barcelona, Imprenta de D. Pablo Riera, 1847, vol. 1, p. 3.

<sup>357</sup> Prenons l'exemple de la capitale : en 1865, Madrid est touchée par une épidémie de choléra ; en 1869, par le typhus ; en 1877, par la fièvre jaune ; en 1884-1885, de nouveau par le choléra ; en 1887 par la vérole ; et en 1890, c'est une crise sanitaire générale qui affecte la ville.

cause probable de l'infection. Mais, selon l'article, ce ne serait pas là le principal facteur de contamination :

[...] d'autres accusent les fruits qui sont consommés, certains d'entre eux sont déjà difficiles à digérer, et encore plus quand ils sont consommés verts ou quand ils ont mûri dans de mauvaises conditions.

On doit aussi prendre en compte les mauvaises conditions dans lesquelles sont vendus les articles de première nécessité dans les quartiers les plus éloignés, habités par des gens qui, limités par leurs maigres ressources, optent pour ce qu'il y a de moins cher, qui est généralement de mauvaise qualité<sup>358</sup>.

C'est l'innocuité des aliments vendus qui est remise en cause car les savants ont prouvé que les germes contenus dans les comestibles à l'hygiène douteuse étaient source d'infection et de contagion.

Pour connaître les publications espagnoles sur l'hygiène alimentaire, nous avons eu, de nouveau, recours à la *Bibliografía* de María del Carmen Simón Palmer où nous avons pu remarquer que la majeure partie des publications sur l'hygiène alimentaire semblent adopter, le plus souvent, un autre point de vue, davantage en adéquation avec les besoins de la société espagnole. En effet, l'hygiène alimentaire est étudiée, non tant pour soigner des maladies (comme dans les manuels français de Dujardin-Beaumetz ou de Sée, par exemple) que pour les éviter en démasquant les diverses adultérations des aliments, grand fléau des consommateurs espagnols au XIX<sup>e</sup> siècle.

Il s'agit, pour l'époque, d'un véritable problème de société comme le révèle la multiplication des traités sur les adultérations et les falsifications des denrées alimentaires et dont se font l'écho les traités culinaires. Nous avons identifié 29 titres d'ouvrages publiés au XIX<sup>e</sup> siècle comportant le terme « adultération » ou bien « falsification ». Quelques remarques à propos de ces références : tout d'abord, certaines d'entre elles sont des traductions de textes français, ce qui nous montre que le phénomène ne touchait pas que l'Espagne ; nous avons noté aussi que deux ouvrages abordent le sujet des adultérations d'un point de vue régional, ils s'intéressent uniquement aux adultérations connues en Galice ; enfin, si la plupart des traités se montrent très

---

<sup>358</sup> « [...] otros culpan á las frutas que se consomen, algunas de ellas de por sí difíciles de digerir, y mucho más si su consumo se hace cuando están verdes ó maduradas en malas condiciones. / También debe tenerse en cuenta las malas condiciones en que se venden los artículos de primera necesidad en los barrios extremos, habitados por gentes que, por lo limitado de los recursos con que cuentan, acuden á lo más barato, que generalmente es de mala calidad. », [Anonyme], « El alcalde y las falsificaciones alimenticias » in *La Época*, Madrid, 18 septembre 1899, p. 2.

généralistes et traitent de toutes les substances alimentaires touchées par ce fléau, quelques-uns, au contraire, ne traitent que d'un aliment : le beurre, l'huile d'olive, la farine ou les vins, c'est-à-dire, les produits alimentaires les plus falsifiés.

L'adulteration des aliments devient un objet d'étude scientifique et bon nombre de traités sont publiés. Ainsi, la *Química doméstica* du pharmacien Valeriano Ordóñez y Lagarejos, publiée en 1876, donne les moyens aux lecteurs de vérifier, chez eux, la qualité des produits qu'ils achètent en s'assurant qu'ils n'aient subi aucune falsification. Ces différentes méthodes permettent d'une part, de ne pas consommer des produits qui présentent un risque pour la santé, et d'autre part, de ne pas être abusé en déboursant trop d'argent pour des aliments de mauvaise qualité.

Avant d'analyser les différentes adulterations dénoncées par ces ouvrages, il convient de dresser un rapide panorama de l'économie alimentaire de Madrid pour mieux comprendre ce phénomène. En effet, le coût élevé des denrées alimentaires explique, peut-être, en partie, l'existence de ce phénomène dans la capitale et son étendue, démontrée par le nombre important de textes consacrés à ce sujet.

### 2.3.2. L'inflation : facteur aggravant des risques alimentaires

Des études ont démontré que les madrilènes paient plus chers les produits de consommation courante que leurs voisins habitant dans les autres provinces. Plusieurs raisons peuvent expliquer cela. Tout d'abord, Madrid, en plus d'être en pleine expansion démographique, n'est pas une ville qui se distingue par l'intensité de ses activités agricoles. Elle est donc obligée de faire venir de l'extérieur les aliments nécessaires pour subvenir aux besoins de ses habitants de plus en plus nombreux. Même si les taxes sur les denrées (appelées *Derechos de Puertas*), qui étaient perçues par la Couronne au moment de leur entrée dans la capitale, ont été abolies quelques décennies plus tôt, elles ont été remplacées par des impôts prélevés par les autorités municipales, et tous s'accordent pour dénoncer le coût élevé des produits alimentaires. Dans *El Futuro Madrid*, le journaliste Ángel Fernández de los Ríos nous fournit sa propre explication à cet état de fait :

Les prix élevés auxquels sont vendus les articles de première nécessité à Madrid ne naissent pas ordinairement de la pénurie générale, mais sont maintenus d'un commun accord par quelques spéculateurs, qui tentent seulement de réaliser de grands profits et qui imposent leur loi sur le marché. Beaucoup d'articles de grande consommation se vendent à

quelques kilomètres de Madrid 50 pour cent moins cher. Comment explique-t-on ce phénomène ? Très simplement ; par le monopole que quelques marchands exercent et les différentes mains par lesquelles passent les articles jusqu'à être vendus dans les petits commerces dans les quantités dont les petits consommateurs ont besoin pour s'approvisionner chaque jour. Les thésauriseurs commencent par exiger un grand crédit au capital qu'ils emploient pour acheter les marchandises dans les points de production ; après les thésauriseurs viennent les spéculateurs intermédiaires, gens au capital moins important, mais non moins ambitieux, et après eux les détaillants, qui s'y consacrent naturellement pour tirer un nouveau profit sur ce qu'a déjà rapporté deux fois l'article avant d'arriver entre leurs mains ; tout cela et l'utilité des courtiers fait augmenter un peu plus le coût initial de la marchandise, jusqu'au point de lui donner une valeur extraordinaire, et par conséquent d'imposer une énorme taxe au public<sup>359</sup>.

La faute revient à ces intermédiaires qui interviennent dans le circuit de distribution des produits alimentaires. Ce sont, selon l'auteur, des gens peu scrupuleux qui cherchent avant tout à réaliser des bénéfices au détriment des consommateurs. Muro ne s'étend pas sur les rouages de la commercialisation des denrées alimentaires mais rejoint Ángel Fernández de los Ríos lorsqu'il met en garde ses lecteurs contre le manque de scrupules de certains vendeurs qui proposent généralement des produits de mauvaise qualité à des prix exorbitants. L'essentiel de ses critiques va à l'encontre des *tiendas de ultramarinos*<sup>360</sup> qui sont connotées de façon négative tout au long de l'ouvrage.

C'est donc pour cela que l'auteur accorde une attention toute particulière à enseigner à ses lecteurs comment choisir au mieux leurs aliments afin de ne pas se laisser tromper. Il va jusqu'à inclure, dans l'appendice, une liste des prix, qu'il considère justes, de certaines denrées que l'on trouve dans les *tiendas de ultramarinos* pour connaître la valeur raisonnable des articles de

<sup>359</sup> « Los altos precios á que se venden en Madrid los artículos de primera necesidad no nacen ordinariamente de la escasez general, sino que se mantienen de común acuerdo por unos cuantos especuladores, que sólo tratan de realizar grandes ganancias y que ponen la ley en el mercado. Muchos de los artículos de mayor consumo se venden á pocas leguas de Madrid con un 50 por 100 de rebaja. ¿ Cómo se explica este fenómeno ? Muy sencillamente ; por el monopolio que algunos traficantes ejercen y las diferentes manos por qué los artículos pasan hasta venderse al menudeo en las cantidades que los pequeños consumidores necesitan para surtirse diariamente. Los acaparadores empiezan por exigir un gran crédito al capital que emplean en comprar los géneros en los puntos de producción ; después de los acaparadores vienen los especuladores intermedios, gente de menos capital, pero de no menos ambición, y tras de éstos los tenderos expendedores, que se dedican á eso es naturalmente para sacar una nueva ganancia sobre la que ya ha producido dos veces el género antes de llegar á sus manos ; todo esto y la utilidad de los corredores va recargando el primitivo coste de la mercancía, hasta el punto de darle un valor extraordinario, y por consiguiente de imponer un enorme gravamen al público. », Ángel Fernández de los Ríos, *El Futuro Madrid. Paseos mentales por la capital de España, tal cual es y tal cual debe dejarla transformada la revolución*, Madrid, Imprenta de la Biblioteca Universal Económica, 1868, 2<sup>e</sup> édition, p. 269.

<sup>360</sup> Nous faisons le choix de conserver le mot tel quel, faute d'avoir trouvé une traduction convenable. Les équivalents français envisagés (épiceries et magasins de comestibles) ne nous ont pas semblé assez fidèles pour retranscrire le sens du mot espagnol qui met l'accent sur la provenance des produits venus des colonies espagnoles d'outre-mer.

consommation courante et ne pas se laisser abuser par les prix exagérés et imposés par des établissements peu scrupuleux.

Nous remarquons que la majeure partie de ces produits ne figure pas dans le régime alimentaire des couches dites populaires tel qu'il a été analysé par Pedro Villa Minguez dans son étude « Prix alimentaires et niveau de vie à Madrid (1851-1890) » :

Carne .....	38 gramos
Tocino .....	38 id.
Aceite .....	24 cl.
Pan .....	756 gramos
Vino .....	189 cl.
Judías .....	45 gramos
Lentejas .....	29 id.
Arroz .....	13 gramos
Patatas .....	186 id.
Garbanzos .....	86 id. <sup>361</sup>

Le pain, aliment de base, est absent, tout comme le vin ou les pommes de terre. Par contre, Muro donne le prix du chocolat, du sucre, des œufs ou encore de la morue autant dire des produits peu courants sur la table des familles ayant peu de ressources. Il est vrai que l'on retrouve, dans cette liste, l'huile, les haricots ou les pois chiches (ingrédient phare qui entre dans la composition du populaire *cocido*, sorte de pot-au-feu) qui font partie des aliments consommés quotidiennement par les classes modestes mais les clients plus fortunés se distinguent en achetant des articles différents, plus onéreux. En effet, les *tiendas de ultramarinos* proposent plusieurs gammes pour le même produit. Ainsi le client riche optera pour le produit le plus cher. Par exemple, le prix du kilo de pois chiches varie entre 0,60 et 1,50 pesetas, en fonction de leur qualité ou de leur origine comme l'huile dont le premier prix est de 1,15 pesetas le litre alors que celui de Marseille coûte 2,50 pesetas. Ces éléments nous confortent dans l'idée que le *Practicón* est, par bien des aspects, un traité élitiste dans la mesure où il a été rédigé pour une certaine catégorie sociale prospère. Autrement, les familles aux maigres revenus ne peuvent s'identifier aux exemples donnés dans l'ouvrage et ne peuvent se procurer une grande partie des produits cités, trop onéreux pour leurs bourses.

---

<sup>361</sup> Cette table analytique a été publiée dans l'ouvrage collectif : Ángel Bahamonde Magro et Luis Otero Carvajal (eds), *Madrid en la sociedad del siglo XIX. Capas populares y conflictividad social. Abastecimiento, población y crisis de subsistencias. Culturas y mentalidades*, Madrid, Consejería de cultura de la Comunidad de Madrid, 1986, vol. 2, p. 268.

Nous n'avons pas pu établir de comparaisons suffisamment probantes permettant de vérifier l'exactitude des données indiquées par Muro et de constater si, effectivement, on remarque une hausse ostensible des prix dans certaines *tiendas de ultramarinos*. Plusieurs catalogues ont été consultés à la Bibliothèque Nationale d'Espagne : ce sont de petits livrets recensant les différents articles vendus par la boutique ainsi que leur prix, écrits à la main, laissant supposer qu'ils n'étaient pas destinés à la clientèle mais à la tenue de l'établissement et qu'ils étaient susceptibles d'être modifiés selon les années. La plupart ne nous est d'aucune utilité, quant à l'objectif fixé, car ils sont soit incomplets<sup>362</sup>, soit bien trop postérieurs au traité culinaire<sup>363</sup> ce qui nous empêche de donner de la valeur aux prix inscrits car, comme le souligne tous les livrets feuilletés, les prix sont soumis à la loi du marché, donc peuvent augmenter ou baisser à tout moment. Le seul qui semble le plus fiable est celui de l'*Almacén de comestibles finos* d'Elizondo y Martín parce qu'il est de 1890, date proche du moment de rédaction du *Practicón*. On observe une différence moyenne de 5 à 30 centimes, selon les articles. Quelques articles connaissent une petite augmentation comme le sucre brun (0,90 centimes le kilo contre 0,85 pour Muro) ou le lait en poudre (1,65 pesetas contre 1,60). Pour d'autres, la différence est un peu plus importante comme le pain de sucre qui est vendu 1,30 pesetas le kilo alors que le cuisinier amateur l'estime à 1,20 pesetas. La hausse la plus conséquente concerne l'amidon de la marque *Berger* vendu 1,40 pesetas contre le prix fixé de 1,10 pesetas dans le *Practicón*. Par conséquent, les produits vendus par l'épicerie sont trop chers si l'on se base sur la liste de prix fournie par le traité culinaire. Mais est-ce suffisant pour considérer que la boutique d'Elizondo y Martín fait partie de ces établissements malhonnêtes ? La hausse des prix n'est-elle pas simplement la conséquence d'une fluctuation du marché ? Force est de constater que nous ne possédons pas d'indices assez révélateurs pour le démontrer.

### 2.3.3. Mises en garde et conseils sur les ventes frauduleuses

Dans la capitale, les Espagnols avaient plusieurs possibilités pour s'approvisionner comme en

---

<sup>362</sup> Les catalogues du *Gran almacén de comestibles, vinos finos, licores extranjeros y del reino de D. José García, proveedor de su Majestad* (1873) à Madrid ainsi que de *La Proveedora, Confitería y ultramarinos de Francisco Soley* (1898) à Barcelone ne comportent aucun prix.

<sup>363</sup> Le catalogue de l'*Almacén de coloniales de quesada y ron* date des années 1920. Il est donc impossible de juger les prix donnés en 1894 par Muro.

témoigne Muro : ils avaient à leur disposition les boutiques, les marchés ou les vendeurs ambulants qui ne jouissaient pas d'une très bonne réputation dans l'esprit collectif même si dans le *Practicón*, les préjugés les concernant sont absents, Muro restant neutre à leur sujet se contentant d'évoquer leur habitude d'interpeller les passants pour vanter les mérites de leurs produits en citant, par exemple, les interjections des vendeurs de fritures de poisson : « Tout frais et frétilants, les poissons du Jarama ! »<sup>364</sup> ou des vendeurs de tomates : « Comme elles sont bien rouges ! »<sup>365</sup>. Pourtant au-delà du tableau *costumbrista* dépeint par l'auteur, on leur attribuait, à l'époque, les pires vices y compris des crimes. Mais c'est surtout leur talent de menteurs qui est pointé du doigt parce qu'ils sont souvent désignés comme des fabulateurs qui trompent leurs clients sur l'origine et la qualité des produits qu'ils proposent, ayant l'habitude de mentir sur l'origine des marchandises pour garantir une qualité qui est en réalité feinte. Ainsi, ils vont même jusqu'à revêtir un habit traditionnel régional pour faire croire aux acheteurs qu'ils sont venus spécialement à Madrid pour vendre leurs produits. On met en garde la population y compris les personnes chargées de s'assurer du respect des normes d'hygiène dans les lieux touchant à l'alimentation. Ainsi dans le *Manual teórico-práctico del veterinario inspector de mataderos y mercados públicos*, l'auteur demande à tous les inspecteurs de se montrer extrêmement vigilants à leur rencontre car ils sont rusés et savent tirer avantage de la nuit tombante :

On a l'habitude d'observer à Madrid, et dans les rues peu fréquentées, à la nuit tombée, avec une bougie de suif sale dans des paniers, qui fond au milieu de la traître marchandise, ou à la lueur d'une vieille, poussiéreuse et sombre lanterne, alimentée avec peu d'huile... ou dans l'obscurité complète, la vente éclair, précédée par des cris rauques et discordants, et plus que des cris, des hurlements des vendeurs qui annoncent des marchandises au rabais qui doivent être enterrées dans un tas d'ordures, brûlant les contenants, afin de préserver l'hygiène publique<sup>366</sup>.

Ce tableau peu flatteur montre la grande préoccupation des hygiénistes concernant les conditions des ventes alimentaires. Ces vendeurs s'approvisionnent sur les marchés et, quand ils ne parcourent pas les rues, s'installent sur la voie publique pour revendre leur marchandise

---

<sup>364</sup> « ¡Vivitos y coleando, peces del Jarama ! », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 625.

<sup>365</sup> « ¡¡Como la grana!! », *Ibidem*, p. 714.

<sup>366</sup> « Suele observarse en Madrid, y en las calles de poco tránsito, al anochecer, con una sucia vela de sebo en las banastas, que se derrite entre la fementida mercancía, ó al resplandor de un viejo, polvoriento y menguado fardillo, con escaso aceite alimentado... ó á oscuras completamente, el rápido despacho, previos roncós y discordantes gritos, y más que gritos, aullidos de los vendedores que pregonan casi de balde, de mercancías que deben soterrarse en el muladar, quemando los continentes, en justo desagravio á la pública higiene. », Manuel Prieto y Prieto, *Manual teórico-práctico del veterinario inspector de mataderos y mercados públicos*, Madrid, Librerías de Cuesta, 1880, p. 52.

exposée dans des caisses à même le sol. Il est évident que les conditions dans lesquelles les aliments sont entreposés, soumis aux inclemences du temps et aux insectes, posent des problèmes d'hygiène d'autant plus que les médecins ont démontré, et Muro partage cet avis, que des aliments douteux pouvaient être la cause de maladies. Ils se sont donc efforcés d'améliorer les conditions de traitement des aliments, à la charge d'inspecteurs effectuant des contrôles surtout sur les marchés car les aliments étaient vendus le plus souvent en plein air, au soleil et disposés sans aucun soin dans des cartons à l'hygiène douteuse. Pour y remédier, des marchés couverts ont été construits mais le meilleur moyen pour les acheteurs de s'assurer de la qualité des provisions est d'utiliser leurs sens. La vue est celui qui est le plus sollicité pour vérifier la fraîcheur des aliments même si les autres sens ne sont pas en reste et viennent confirmer la qualité des produits. Ainsi, le toucher permet de constater la fermeté d'une viande, le goût certifie la saveur d'une huile et l'odorat nous éloigne de produits qui ne seraient pas frais.

Les autorités municipales ne cessent d'intervenir afin de contrer les agissements frauduleux des commerçants en nommant des inspecteurs chargés de contrôler et vérifier la qualité des produits. Pourtant cela n'est pas suffisant comme le démontre l'article, déjà cité et paru dans *La Época* le 18 septembre 1899, qui informe ses lecteurs de la volonté du Maire de dénoncer les établissements vendant des produits frelatés en publiant leurs noms dans des arrêtés affichés sur la voie publique, à la vue de tous<sup>367</sup>. La mauvaise presse engendrée pourrait décourager certains d'avoir recours à ces moyens peu honnêtes car ils verraient leur clientèle fuir leurs commerces. Les différents articles parus dans les journaux, rappelant les actions des autorités municipales, révèlent à eux-seuls le souci des lecteurs d'être tenus au courant de ce problème généralisé qui les concernent tous en tant que consommateurs. Mais la presse ne se contente pas seulement d'être un relais d'informations car elle joue également le rôle d'instructeur de la population en apprenant à ses lecteurs à distinguer les produits frelatés. Dans le numéro du 5 août 1871 de *La Ilustración Española y Americana*, on trouve en dernière page un article intitulé « Adultérations et falsifications de l'huile d'olive »<sup>368</sup> qui explique les moyens de reconnaître une huile pure :

La différente densité de l'huile d'olive et des autres huiles avec lesquelles elle est mélangée permet de connaître exactement les adultérations, d'une manière très simple.

Voici le meilleur moyen. Prenez un petit flacon en verre et placez-le sur le plateau d'une

---

<sup>367</sup> [Anonyme], « El alcalde y las falsificaciones alimenticias », *art. cit.*, p. 2.

<sup>368</sup> Déjà en 1871, l'adultération de l'huile existe alors que Muro y fait également allusion dans son traité culinaire qui est bien postérieur à cette date. Cela nous montre que ce problème n'a toujours pas été résolu par les autorités malgré les différentes inspections.



balance très précise en marquant avec exactitude son poids, ensuite remplissez-le d'eau distillée, et pesez-le de nouveau, en marquant aussi son poids sur le petit bouchon qui permet de refermer le flacon, et la différence qui existe entre les deux poids obtenus, est le poids de l'eau. Refaites la même opération avec l'huile, et la nouvelle différence nous offre la densité de ce dernier liquide<sup>369</sup>.

Ce qui est surtout remarquable c'est de constater que la science entre au service des intérêts des consommateurs et de la santé publique afin de déjouer les stratagèmes des commerçants. Étant donné le caractère limité des inspections effectuées par les autorités, la divulgation scientifique permet à quiconque de vérifier, par lui-même, la qualité des aliments qu'il achète. En effet, les nouveaux procédés scientifiques permettent une meilleure analyse de l'adultération et de reconnaître les aliments frelatés. D'autres exemples illustrent ces propos comme l'utilisation du microscope dans un numéro ultérieur de *La Ilustración Española y Americana* visant à établir une comparaison entre de la farine pure et frelatée pour mettre en évidence la présence d'un corps étranger (Fig.4). Cet exemple met en évidence l'assimilation de la chimie, appliquée non plus au domaine de la médecine domestique, mais cette fois-ci, à celui de la falsification alimentaire.

#### 2.3.4. Dénonciation des pratiques frauduleuses chez Muro

Cette préoccupation est omniprésente dans le *Practicón*, où l'auteur cherche, tout au long de l'ouvrage, à percer à jour les manipulations frauduleuses des commerçants et à donner aux lecteurs les moyens de les reconnaître. Muro se tient au courant des dernières publications scientifiques et n'hésite pas à en diffuser l'existence. Dans la cinquième édition, il cite, à la fin du traité culinaire, un ouvrage d'un certain A. Dupré, récemment édité à Paris, en 1894, intitulé

---

<sup>369</sup> « La diferente densidad del aceite de oliva y de los demás aceites que con aquel están mezclados, permite conocer exactamente las adulteraciones, de una manera bien sencilla. / He aquí el mejor medio. Tómese un pequeño frasco de cristal y se le coloca sobre el platillo de una balanza muy sensible marcando con exactitud su peso, luego se le llena de agua destilada, y se vuelve á pesar, marcándose igualmente el peso en el pequeño tapón hueco con que aquel está cubierto, y la diferencia que exista entre los pesos obtenidos, es el peso del agua. Vuélvese á hacer la misma operación con el aceite, y la nueva diferencia nos ofrece la densidad de este último líquido. », [Anonyme], « Adulteraciones y falsificaciones del aceite de oliva » in *La Ilustración Española y Americana*, 5 août 1871, p. 16. Nous n'avons cité en guise d'exemple, que la première méthode donnée dans l'article. En réalité, deux autres moyens de s'assurer de la qualité de l'huile sont donnés : l'utilisation de l'oléomètre Lefebvre, un appareil qui permet, comme pour la première technique, de vérifier la densité de l'huile, ou encore verser de l'huile dans un pot en verre et le plonger dans de la glace, la bonne huile devant restée liquide jusqu'à 4 degrés.

*Analyse des matières alimentaires et recherche de leurs falsifications*<sup>370</sup>. Il en recommande la lecture pour en apprendre davantage sur les moyens utilisés pour frelater les boissons comme le vin, la bière, le lait, le café et le thé. Ce rajout de la part de l'auteur trouve son utilité dans l'absence de remarques concernant ce sujet dans le corps de l'ouvrage. En effet, si le cuisinier s'étend longuement, comme nous allons le voir, sur les adultérations des aliments, celles des boissons ne sont pas traitées à l'exception d'une remarque sur le lait frelaté dont nous parlerons par la suite au moment voulu.

Pour nous aider à passer en revue les diverses mises en garde visant à démasquer les fraudes dans le texte de Muro, nous allons distinguer deux types d'adultérations, tels qu'ils ont été définis par l'auteur lui-même dans son *Diccionario general de cocina* en leur consacrant une entrée d'une longueur révélatrice de dix pages, preuve que le sujet est d'une grande importance. Le premier genre de falsifications concerne les denrées alimentaires qui sont de mauvaise qualité parce que les commerçants mentent sur leur fraîcheur et vendent des produits altérés par le temps. Ainsi, dans le *Practicón*, Muro recommande de faire attention au moment d'acheter des haricots secs car les vendeurs ont l'habitude, afin d'écouler les restes des années précédentes, de les mélanger aux haricots de l'année en cours :

Les provisions de haricots secs doivent se faire en connaissance de cause. Beaucoup de commerçants n'ont pas de scrupules à mélanger les haricots de l'année, par exemple, avec ceux des années précédentes, et il convient de savoir que les haricots de plus d'un an ne sont pas bons à manger. Dès lors, il arrive que dans un même plat il y ait parfois des haricots bien et mal cuits, et ce qui est pire, ils donnent parfois des indigestions sans avoir fait d'excès dans la quantité. Ceux qui savent distinguer, reconnaissent le vieux haricot blanc parce qu'il est moins blanc que celui de la dernière récolte, et s'il est mélangé, l'opération d'acheter ou de choisir est extrêmement facile<sup>371</sup>.

Même si cela n'a aucune conséquence fâcheuse pour la santé, de vieux haricots secs peuvent, et c'est tout aussi important pour le fin gourmet, gâcher un plat s'ils sont conservés trop longtemps. Par conséquent, les achats de provisions ne se font pas à la légère. Ils méritent

---

<sup>370</sup> Cet ouvrage est coécrit avec Charles Girard, directeur du laboratoire municipal de Paris. Le nom de A. Dupré disparaît dans la deuxième édition en 1904.

<sup>371</sup> « Las provisiones de judías secas han de hacerse con gran conocimiento. Muchos comerciantes no tienen escrúpulo en mezclar las judías del año, por ejemplo, con las de los años anteriores, y es conveniente saber que las judías de más de un año no son buenas de comer. De aquí resulta que en un mismo guiso hay á veces judías bien y mal cocidas, y lo que es peor, que se indigestan de cuando en cuando sin haberse excedido en la cantidad. Los que saben distinguir, reconocen la judía blanca añeja en que es menos blanca que la de la última cosecha, y si está mezclada la operación de comprar ó de elegir es sumamente fácil. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 11.

beaucoup de soins de la part de ceux qui les font et nécessitent certaines connaissances pour ne pas se laisser tromper par les commerçants qui ont la mauvaise réputation d'être des voleurs, ce qui nous amène à notre second genre d'adultérations, plus difficilement identifiable car il n'est pas naturel mais artificiel.

Pour faire plus de profits, les commerçants mentent sur la pureté de leurs produits en ajoutant des substances étrangères moins onéreuses ou, pire encore, en substituant un aliment par un autre sans en avertir le consommateur. Les deux cas de figure sont dénoncés dans le *Practicón*. Dans le premier cas, Muro critique la mauvaise qualité de l'huile d'olive qui est parfois mélangée à de l'huile de coton ou de sésame<sup>372</sup>, dénonce la vente de lait allongé avec de la cervelle<sup>373</sup> et dévoile, vers la fin de l'ouvrage, le stratagème de certains cafetiers qui mélangent des pois chiches grillés et moulus à leur café<sup>374</sup>.

Concernant la seconde méthode employée par les vendeurs, nous avons déjà évoqué, dans la première partie de notre étude, le cas des morceaux de palais de bœuf découpés à l'emporte-pièces pour les faire passer pour des crêtes de coq<sup>375</sup>. Toujours dans la catégorie des viandes, Muro révèle l'imposture de certains détaillants qui vendent du sanglier alors qu'il s'agit en réalité de porc : le morceau de viande est plongé, pendant cinq jours, dans une marinade épicée à base de vinaigre, de laurier, de sauge, de thym, de mélilot (plante utilisée en pharmacie et en parfumerie), de baies de genièvre et de coques de noix vertes. Selon Muro, le résultat est bluffant, le porc ressemble à s'y méprendre au sanglier. Enfin, une dernière mise en garde sur le veau : l'âne est fréquemment vendu à la place du veau, à bien moindre coût ce qui doit d'ailleurs alerter les consommateurs, car les deux viandes, crues ou cuisinées, peuvent facilement être confondues l'une avec l'autre. Tout porte à croire que cette supercherie est généralisée parce que, comme le fait remarquer Muro, la quantité de viande de veau vendue est bien supérieure à celle débitée dans les abattoirs de Madrid<sup>376</sup>.

Ce constat suppose donc l'existence d'abattoirs clandestins pour approvisionner la ville. Muro témoigne, après en avoir découvert un, de manière fortuite, au détour d'une balade dans les rues de Madrid :

---

Hier, premier jour de novembre et fête de la Toussaint, l'envie me prit d'aller me promener

<sup>372</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 191.

<sup>373</sup> *Ibidem*, p. 343.

<sup>374</sup> *Ibidem*, p. 731.

<sup>375</sup> Nous avons évoqué ce passage du *Cocinero práctico*, p. 45.

<sup>376</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 313.

dans les environs de Vallehermoso, pour voir l'avancée des travaux de l'Hospice de la Moncloa, et voilà donc que sur le chemin du retour je remarquai une mule boiteuse, qui marchait à grand-peine devant moi, tirée par le licol par un gamin, qui la fit entrer dans une maison à l'air étrange, plantée dans un terrain vague.

Je ne sais pas pourquoi je m'arrêtai pour observer les lieux, ni pourquoi il me vint à l'esprit qu'il pouvait y avoir ici anguille sous roche, mais le fait est que peu de temps après, je vis s'ouvrir un grand portail dans la clôture du terrain vague et en sortir une carriole couverte, qui en passant à côté de moi, me chatouilla les narines avec son odeur de viande morte plus ou moins fraîche.

Tiens donc! Me suis-je dit, nous avons ici un petit abattoir qui veut passer incognito [...] <sup>377</sup>.

Après avoir assisté à la scène, Muro ne peut s'empêcher de songer à toutes les victuailles élaborées à partir de la bête : l'échine salée, marinée dans du paprika et coupée en petits morceaux avec du lard serait très utile pour faire des saucissons ; le sang pour les boudins ; les rognons, qui deviendraient des rognons de veau, pour les rognonnades ; et enfin, la langue serait vendue comme une langue de bœuf à l'écarlate, le consommateur n'y voyant que du feu.

Pour toutes ces raisons, les avertissements de Muro sur les ventes frauduleuses de viande sont les plus nombreux dans le traité culinaire car cet aliment, qui coûte cher, est une cible de choix pour les commerçants cupides et l'auteur nous le démontre en attaquant, en particulier, les volaillers. Il leur reproche de s'enrichir au détriment des consommateurs lorsqu'ils vendent de la poule coupée en morceaux à des prix exorbitants alors que la poule entière est moins onéreuse <sup>378</sup>. Puis, sans entrer dans les détails de la fraude, Muro demande à ses lecteurs de se montrer également méfiants au sujet de l'origine des poulardes présentées sur les étals. En effet, les volailles sont souvent vendues comme des poulardes françaises du Mans ou de La Flèche considérées comme les meilleures, ce qui justifie un prix très élevé, encore plus si elles sont truffées bien que la quantité de truffes utilisée soit dérisoire. Afin de distinguer la vraie de la fausse, Muro insère une gravure d'une poularde du Mans (Fig.5), reconnaissable à la forme singulière de sa crête.

L'abondance des exemples cités montre l'ampleur du phénomène des adultérations dans la capitale espagnole dont les répercussions néfastes se mesurent à plusieurs niveaux. Tout d'abord

---

<sup>377</sup> « Ayer, primer día de Noviembre y fiesta de Todos los Santos, dióme la gana de ir á pasearme por las cercanías de Vallehermoso, de vuelta de visitar las obras del Asilo de la Moncloa, y anda que te anda, reparé en una mula coja, que á duras penas, caminaba delante de mí, tirada del ronzal por un chicuelo, quien la hizo entrar en una casa de extraña apariencia, enclavadas en un solar. / No sé porqué me paré á observar aquellos sitios, ni porqué se me ocurrió que allí podía haber gato encerrado, pero ello es que al poco tiempo, ví que se abría un gran portalón en el vallado del solar, y que por él salía un carro cerrado, que al pasar junto á mí, impresionó mi olfato con un olor de carne muerta más ó menos reciente. / ¡ Tate ! me dije, ahí tenemos un mataderito de oculitis [...] ». Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°I, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 8-9.

<sup>378</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 432.

la consommation d'aliments frelatés peut avoir une incidence sur le goût des mets cuisinés comme nous l'avons vu avec le cas des haricots secs où Muro affirmait que la seule utilisation des vieux haricots suffisait à gâcher un plat. De même, il déclare qu'il est impossible de frire correctement un aliment avec une huile frelatée qui donne un mauvais goût et ironise en disant qu'il vaut mieux, dans ce cas, n'utiliser que de l'eau pour réaliser la friture<sup>379</sup>.

Par ailleurs, en vendant des produits adultérés, les commerçants volent leurs clients qui déboursent plus que ce que ne vaut la marchandise comme ceux qui pensent acheter des poulardes truffées qui ne contiennent en réalité qu'une quantité infime du précieux tubercule. Enfin, les tromperies sur la nature des produits alimentaires peuvent nuire à la santé. Cet aspect n'est pas vraiment évoqué dans le *Practicón* qui se cantonne à déplorer la perte du goût et de l'argent mais il est plus longuement abordé à la fois dans son *Diccionario general de cocina* et dans les *Conferencias culinarias*. Dans le premier ouvrage, Muro s'évertue à décrire en détails les empoisonnements provoqués par l'absorption d'aliments frelatés après les avoir classés en trois catégories : les empoisonnements minéraux, végétaux et animaux. La première fait référence à des substances chimiques et à divers minéraux et donne lieu à une longue liste de termes scientifiques comme les acides concentrés, les alcalis caustiques, l'antimoine, le nitrate d'argent, l'arsenic blanc, la barite, le cuivre, le mercure, le nitre, l'or, le phosphore et le zinc, pour ne citer que les sous-divisions des intoxications minérales. Ensuite, pour la deuxième catégorie, Muro centre son discours sur les champignons vénéneux et enfin dans les empoisonnements animaux, il cite un insecte, la cantharide<sup>380</sup> et certains fruits de mer : huîtres, palourdes et crabes. Pour chaque type d'empoisonnements, Muro propose une ou plusieurs solutions afin de guérir le malade de ses maux. Par exemple, pour l'ingestion involontaire de cantharides, il préconise le recours à un vomitif, quelques cuillères d'huile d'olive et du bouillon de volaille ; pour les palourdes : un vomitif, une once de sel de Glauber (autre nom du sulfate de sodium), d'Epsom (sulfate de magnésium) ou des cristaux de crème de tartre (bitartrate de potassium) dissous dans un petit verre d'eau. Le grand nombre de termes qui appartient au registre scientifique et médical contribue une fois encore à assimiler le rôle du cuisinier à celui du médecin.

Sur un autre registre, Muro copie dans une *Conferencia culinaria* un article du Docteur

---

<sup>379</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>380</sup> En pharmacie, la poudre de cantharides est utilisée pour faire des pommades, onguents et emplâtres. Elle est réputée aussi pour ses vertus aphrodisiaques mais la cantharidine, substance toxique sécrétée par l'insecte est un puissant poison qui peut entraîner la mort si elle est ingérée à trop forte dose. Sur le sujet voir, par exemple, Dr F. Foy, *Traité de matière médicale et de thérapeutique appliquée à chaque maladie en particulier*, Paris, Germer Baillière, Libraire-Éditeur, 1843, p. 310-316.

Alonso Rubio paru dans *El Liberal* en décembre 1894 dénonçant les risques sanitaires encourus à cause des adultérations alimentaires. La portée de cet article est bien plus générale dans la mesure où les intoxications alimentaires ne sont plus considérées d'un point de vue individuel mais comme un véritable phénomène de société, une affaire de santé publique. Le Docteur Alonso Rubio est convaincu que certaines maladies comme les anémies, la chlorose, la scrofule et le rachitisme peuvent avoir un lien avec la consommation d'aliments adultérés car ils sont responsables d'une mauvaise alimentation qui ne satisfait pas les besoins de l'organisme. Par conséquent, il alerte les autorités municipales afin qu'elles remplissent le rôle qui leur incombe :

C'est le devoir, donc, de toute Municipalité qui s'intéresse à la santé publique de prêter la plus grande attention à la falsification des aliments et des boissons, contrôler les marchés, avoir des agents méfiants qui scrupuleusement identifient toutes les denrées alimentaires, apporter celles qui sont considérées comme suspectes au Laboratoire de chimie, pour qu'elles soient analysées et que la vérité soit révélée sur leur composition. Enfin, il est d'une absolue nécessité de punir d'une main ferme de tels abus et des fraudes si répréhensibles qui sont tellement nocifs en général et d'une importance capitale pour la santé publique<sup>381</sup>.

Les autorités municipales doivent donc agir comme des garde-fous pour protéger les habitants de Madrid des pratiques frauduleuses des vendeurs. Muro partage cet avis mais se montre désabusé quant à l'efficacité des mesures adoptées comme le démontre le contenu de plusieurs de ses *Conferencias culinarias*. Dans des articles différents, il utilise la même expression en français : « Plus ça change, plus c'est la même chose » pour décrire la situation de la capitale et déplorer la succession de personnalités à la tête de la municipalité sans qu'il n'y ait aucune amélioration concernant les adultérations alimentaires et ce, malgré les faits divers relayés par les journaux<sup>382</sup> et ses propres tentatives afin d'alerter l'opinion publique :

Les avertissements quotidiens de la presse aux messieurs de la Ville madrilène, n'ont pas

---

<sup>381</sup> « Deber es, pues, de todo Municipio que se interesa en la salud pública prestar la mayor atención á la falsificación de alimentos y bebidas, vigilar los mercados, tener agentes celosos que con toda escrupulosidad reconozcan todos los géneros de consumo, llevar algunos de los que se consideren sospechosos al Laboratorio químico, para que se analicen y se depure la verdad de su composición. / Por último, es de absoluta necesidad castigar con mano fuerte tales abusos y punibles fraudes, que tan nocivos son en general y de tanta trascendencia para la salud pública. », Dr Alonso Rubio, « La salud pública en Madrid » in *El Liberal*, Madrid, 6 décembre 1891, p. 1.

<sup>382</sup> Muro rapporte avoir lu dans le journal *El Liberal* daté du 22 janvier 1894 qu'une tête de mule et de cheval avaient été retrouvées par deux gardes municipaux au Carrefour d'Atocha. On supposait, alors, que les deux têtes sans corps provenaient d'un abattoir clandestin. Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°LXIX, Madrid, Librería de Fernando Fé, janvier 1894, p. 47.

du tout servi à améliorer les services municipaux, et là où je pouvais ajouter mon grain de sel, par exemple, dans l'hygiène et la salubrité des articles sur le boire et le manger, je n'ai réussi qu'à ennuyer le lecteur et à me fatiguer, en pointant le mal là où il était, et en indiquant le remède dont le plus idiot aurait pu avoir l'idée en dénonçant purement et simplement. Le conseil municipal tout entier aurait bien voulu que les gens de plume se mettent à enquêter et à dénoncer la fraude et la falsification des aliments, pour qu'ensuite n'importe quel conseiller puisse s'attribuer les mérites du travail d'autrui, mais celui qui veut manger des marrons chauds, qu'il les retire lui-même du feu avec ses doigts, et qu'il s'y brûle<sup>383</sup>.

Muro se heurte donc au manque de réactivité des autorités concernées qui préfèrent ignorer la vérité, pourtant connue, et les tient pour directement responsables de la persistance du problème. Il déplore cette réalité lorsqu'il raconte sa découverte d'un abattoir clandestin installé sur un terrain vague en dénonçant une « tolérance municipale » (« *tolerancia municipal* ») et en accusant les inspecteurs chargés de contrôler l'hygiène de fermer délibérément les yeux. En effet, il s'interroge : « comment est-ce possible que [cet abattoir] existe dans un lieu que la Mairie surveille tant, car c'est le point de rencontre des ouvriers de l'Hôtel de Ville, en quête de travail ? »<sup>384</sup>.

## 2.4. Nouveau rôle du cuisinier et de la gastronomie

Finalement, quelles réponses peut-on apporter à notre question initiale ? La connaissance et la mise en pratique des principes d'hygiène alimentaire ont-elles une influence directe sur les pratiques alimentaires ? Dans une certaine mesure, nous avons vu que oui, car elles orientent le choix privilégié des cuisiniers sur les aliments qui finiront dans les assiettes. C'est le cas pour le bouillon, dont l'analyse chimique démontre les bienfaits, et qui apparaît en tête de liste au moment d'énoncer les recettes de soupes et de potages. De même, les recettes de rôtis sont

---

<sup>383</sup> « Las advertencias diarias de la prensa á los señores del Ayuntamiento madrileño, de nada han servido para mejorar los servicios municipales, y en aquellos en que yo pude meter la cuchara, como son, los de higiene y salubridad de los artículos de comer y beber, no he conseguido otra cosa que aburrir al lector y cansarme yo, señalando el mal, allí, donde el mal estaba, é indicando el remedio que al más lerdo se le ocurría en el acto de la denuncia. Ya hubiera querido la grey edil que la gente de pluma se metiera á investigar y á denunciar el fraude y la falsificación de los alimentos, para después lucirse cualquier concejal con el trabajo ajeno, pero el que quiera comer las castañas calientes, que las saque del fuego con sus propios dedos, y que se los queme. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°I, Madrid, Librería de Fernando Fé, novembre 1894, p. 8.

<sup>384</sup> « ¿cómo es que existe en un sitio que el Ayuntamiento vigila tanto, por ser punto de reunión de los obreros de la Casa de la Villa, en demanda de trabajo? », *Ibidem*, p. 9.

davantage appréciées et se multiplient à partir du moment où l'on prouve que ce type de cuisson est le plus approprié pour garder les sucs des viandes. Muro fait partie de ses défenseurs comme le montre sa digression<sup>385</sup> sur « la science de rôtir » (« *la ciencia de asar* »), comme il le dit lui-même, où il s'étend longuement sur la meilleure façon de rôtir une viande, en détaillant les ustensiles, les gestes à adopter et les ingrédients à utiliser. Il va même jusqu'à établir des comparaisons entre les différents pays européens pour conclure que, les Allemands et les Belges, maîtrisent cet art à la perfection. Cependant, après avoir loué les mérites des viandes rôties, Muro ne fait pas l'impasse sur des recettes où la viande est bouillie. Et ce, tout au long du traité culinaire, nous pouvons remarquer qu'il n'interdit aucun aliment ou plat, quand bien même, ils entraveraient la bonne marche de la digestion. L'auteur se contente de prévenir, de déconseiller mais le cuisinier reste libre de préparer les plats qu'il souhaite. Ce qui importe c'est d'être raisonnable lors du repas : le gastronome peut manger de tout, à condition que ce soit avec modération. Donc, l'influence des principes d'hygiène alimentaire est assez limitée, mais ce qui est certain, c'est qu'ils sont indissociables de la cuisine. D'un côté, le cuisinier pourra accommoder les plats, qui en ont besoin, pour les rendre plus digestes en ajoutant du persil par exemple. De l'autre, il convient au gastronome, quand il est à table, d'apprécier les bénéfices et les risques des plats qu'il s'apprête à manger. Tout cela ne peut avoir lieu sans une connaissance précise des aliments et de leurs effets sur l'organisme. Par conséquent, cela nous conforte une fois de plus sur la complexité de la gastronomie en tant que concept, défini à partir de plusieurs facteurs qui s'entrecroisent comme un objet à multiples entrées. Ici, elle ne peut être comprise sans prendre en considération la diététique qui est utilisée par la gastronomie pour véhiculer la connaissance et l'application des principes d'hygiène alimentaire. De plus, c'est là où intervient l'habileté du cuisinier qui doit mettre en œuvre tout son art afin de flatter le goût de ses convives tout en préservant leur santé.

Comme nous avons pu l'analyser, être cuisinier et surtout cuisinière, car n'oublions pas que Muro s'adresse aussi aux ménagères ainsi qu'à leurs employées de maison, c'est être à la fois physicien, chimiste et pharmacien en devant tenir compte de la composition des aliments et de leur assimilation par l'organisme, comme l'enseignent les traités de chimie alimentaire, mais en étant aussi capable de proposer une cuisine de réparation si nécessaire. Par conséquent, la gastronomie devient une véritable science. Elle détermine quels aliments ont leur importance, à quel moment ils doivent être consommés et comment, ce qui lui permet d'accomplir son ultime

---

<sup>385</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 197-203.



fonction qui est, comme l'affirme Brillat-Savarin, la conservation des individus.

C'est dans ce contexte en pleine mutation que se situe *El Practicón*, Muro s'inscrivant d'une part, dans la tradition des indications alimentaires données sur la digestibilité ou non des aliments, d'autre part, se faisant également le porte-parole des revendications hygiénistes, fondées sur une argumentation scientifique, en dénonçant l'adultération des produits qui peut être néfaste pour la santé et en insistant auprès du lecteur sur la façon de choisir au mieux ses aliments et éviter d'acheter ceux qui sont insalubres. Mais l'hygiène alimentaire, que nous venons d'analyser en détails, n'est pas suffisante pour assurer aux convives une bonne digestion. En effet, les principes d'hygiène alimentaire ne concernent pas que les aliments, considérés selon leurs propriétés et la façon de les accommoder. En fait, ils s'appliquent également à l'espace de la cuisine ainsi qu'à tous les ustensiles utilisés lors de la confection des plats.

# Chapitre 2 : L'hygiène et la cuisine

## 1. La cuisine, un objet de controverse

### 1.1. La salubrité de la cuisine : le combat des hygiénistes

Dès lors où l'on réalise que négliger l'entretien de la cuisine revient à laisser proliférer les microbes, ces ennemis invisibles qui sont source d'infection et de contagion, les hygiénistes s'accordent à reconsidérer la propreté de cette pièce d'habitation, qui jusqu'alors était souvent délaissée. La cuisine, reléguée au fond de la maison, devient l'objet de tous les regards.

Muro déplore le peu d'attention accordée à la tenue de la cuisine dans les traités culinaires et se targue d'être le seul à approfondir la question comme il le souligne au début de son ouvrage :

Aucun texte ne s'attarde si longuement et avec autant d'amour sur la cuisine comme pièce d'habitation, sur son installation et son ameublement, et sur ce sujet je dois dire ce qu'il convient à tous de savoir pour qu'il n'y ait pas de lectrice qui puisse oublier, que pour bien cuisiner, il faut avant tout de l'air, de la lumière, de l'espace et une extrême propreté<sup>386</sup>.

Nous avons voulu vérifier cette affirmation de l'auteur et, après avoir effectué des recherches dans notre corpus de textes culinaires, nous nous sommes aperçue que le sujet est, en réalité, peu abordé : seuls *La cocinera moderna perfeccionada*<sup>387</sup> et le *Cocinero práctico*<sup>388</sup> énoncent quelques recommandations en début d'ouvrage et ce, de façon très brève, car le nombre de lignes consacré à l'organisation et à l'entretien de la cuisine n'excède pas une page entière. Néanmoins, tous deux, comme le *Practicón*, insistent sur la lumière et la ventilation de la pièce. À cela, le *Cocinero Práctico* ajoute qu'elle doit être aussi spacieuse sans donner d'autres détails. Pour compléter ces quelques remarques, il convient de citer le *Manual popular*<sup>389</sup> dans lequel nous

---

<sup>386</sup> « Ningún texto se ocupa con extensión y con cariño de la cocina como habitación y de su instalación y mueblaje, y sobre este particular he de decir lo que conviene que se sepa por todos para que no haya lectora que pueda olvidar, que para guisar bien, es menester antes que todo, aire, luz, espacio y limpieza exagerada. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 38-39. Notons que Muro s'adresse ici directement aux femmes lectrices car ce sont elles qui doivent s'occuper de l'entretien de la cuisine.

<sup>387</sup> *La cocinera moderna perfeccionada...*, *op. cit.*, p. 1.

<sup>388</sup> *El cocinero práctico...*, *op. cit.*, p. 9.

<sup>389</sup> *Manual popular ó Arte de cocina y medicina doméstica, seguido del arte de trincar y servir la mesa, recetario*

avons pu relever que, sans traiter, en particulier, de la tenue de la cuisine, il exprime, toutefois, de façon plus générale, la nécessité d'entretenir sa maison pour en assurer la salubrité et de l'aérer au moins une fois par jour.

Par ailleurs, pour en revenir à notre citation, nous avons constaté que Muro ne fait pas preuve d'originalité et montre que Jules Gouffé s'impose de nouveau comme un maître à penser car les quelques lignes citées ne sont pas sans rappeler les propos du cuisinier français, dans *Le Livre de cuisine*, dans la deuxième partie de ses « Considérations préliminaires » intitulée « Installation et tenue de la cuisine » où il affirme :

Avant tout, une cuisine la plus vaste, la mieux aérée, la mieux installée, la mieux outillée possible ; telle doit être évidemment la première préoccupation de quiconque tient à bien vivre et doit avoir à cœur l'hygiène et aussi la réussite du travail des personnes attachées à son service<sup>390</sup>.

Encore une fois, nous avons la preuve que Muro s'est largement inspiré du texte français en relayant, ici, les nouveaux principes hygiénistes qui peinent à trouver place dans les traités culinaires espagnols, compte tenu du nombre très restreint d'ouvrages où nous les avons vu mentionnés de façon explicite.

Muro se fait donc l'écho du discours hygiéniste, très en vogue au cours du XIX<sup>e</sup> siècle en Europe, qui tentait de lutter contre l'insalubrité des logements. À cause du nombre croissant de la population et des zones urbaines en pleine expansion, les anciennes installations sont dépassées. Donc, « il faut réorganiser l'alimentation en eau, les égouts, il faut réglementer la construction, assainir les immeubles anciens, bâtir de nouveaux quartiers »<sup>391</sup>. Destinées, dans un premier temps, à assainir l'espace urbain et combattre les infections, les recommandations hygiénistes se sont progressivement tournées vers l'espace domestique car, comme le souligne le docteur Passot en 1850, « la salubrité d'une grande ville est la somme de toutes les habitations privées »<sup>392</sup>. L'hygiène devient alors le mot d'ordre de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et même une véritable obsession, puisque les hygiénistes ont démontré, de manière scientifique, que mauvaises conditions de logement et propagation des maladies sont étroitement liées.

*para hacer las medicinas y aplicarlas, manual del planchado, lavado y quitamanchas, y finalmente todos los secretos que son necesarios en una casa*, Madrid, Imprenta de M. R. y Fonseca, 1848, 5<sup>e</sup> édition, p. 120.

<sup>390</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine...*, op. cit., p. 7.

<sup>391</sup> Geneviève Heller, *Propre en ordre. Habitation et vie domestique 1850 – 1930 : L'exemple vaudois*, Lausanne, Éditions d'En-Bas, 1979, p. 41.

<sup>392</sup> Citation extraite de l'ouvrage d'Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille : L'odorat et l'imaginaire social du XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Aubier Montaigne, 1982, p. 168.

## 1.2. État des lieux : la cuisine, pièce d'habitation au XIX<sup>e</sup> siècle

Parmi les pièces d'habitation, l'entretien de la cuisine fait l'objet d'une attention toute particulière parce que cette pièce ne jouissait pas, jusqu'alors, d'une très bonne réputation. Elle avait pour habitude d'être située à l'écart, à cause des odeurs incommodantes qui s'en échappaient. De plus, comme elle représentait le domaine des domestiques, on tentait de la situer loin des regards, au fond des logements. Lors d'un voyage en Espagne, le Père Labat l'a bien remarqué : « Les cuisines sont le plus souvent au second et au troisième étage qu'au premier, et jamais au rez-de-chaussée »<sup>393</sup>. La mauvaise réputation des domestiques est résumée par l'historienne Anne Martin-Fugier en ces termes : « un fantôme court tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, celui de la décomposition de la maison bourgeoise, décomposition dont les domestiques seraient les agents. Ennemis de l'intérieur et facteurs de corruption, ils se liguent pour ruiner l'édifice »<sup>394</sup>. Muro partage cet avis en soulignant la malhonnêteté des bonnes (*criadas*) comme s'il s'agissait d'un défaut inhérent à toutes les femmes de cette condition. Alors que notre cuisinier amateur met l'accent sur l'importance de savoir gérer l'approvisionnement du garde-manger, il incite les maîtresses de maison à se méfier de leurs bonnes lorsqu'elles les envoient faire des achats. Elles sont indignes de confiance parce qu'elles cherchent toujours le moyen de voler leurs maîtres à leurs dépens :

Si seulement au moment de faire le compte de dix articles, le total n'augmentait que de 10 ou 20 pour cent, mais malheureusement cela ne se passe jamais de cette manière parce qu'il y a des bonnes qui au lieu d'un kilo de viande de première qualité – filet – qui peut valoir, supposons 18 réaux, arrivent à la maison avec deux livres de viande de moindre qualité, à sept réaux la livre, et ont gagné au change une peseta. Les domestiques sont partout mauvaises ; en Espagne elles sont pires, et à Madrid irrécupérables<sup>395</sup>.

Nous sommes en présence ici d'un classique du discours bourgeois où la malhonnêteté des employés de maison est couramment dénoncée et incarnée par les vols domestiques dont ils sont

---

<sup>393</sup> Citation extraite de l'ouvrage de Marie-Laure Verroust, *Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Éditions de la Martinière, 1999, p. 62.

<sup>394</sup> *Ibidem*, p. 66.

<sup>395</sup> « Menos mal que al hacer la cuenta de diez artículos aumentara en un 10 ó 20 por 100 el total, pero ni así sucede desgraciadamente, porque hay mozas que en lugar de un kilo de carne de primera – solomillo – que puede valer supongamos 18 reales, llegan á casa con dos libras de carne de segunda, á siete reales libra, y se han ganado una peseta en el juegucito. Las criadas en todas partes son malas ; en España son peores, y en Madrid rematadas. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 250.

les auteurs. Ce lieu commun plus connu en espagnol sous le nom de « *sisá* » désigne les vols des domestiques sur les achats (alimentaires dans notre citation) effectués pour leurs maîtres. Par ailleurs, dans ce discours de connivence, Muro s'attaque aux femmes, mais les domestiques hommes ne sont pas épargnés pour autant car il dit à leur propos, un peu plus loin, que « l'homme considéré seulement comme domestique apparaît dans la société comme un type répugnant »<sup>396</sup>. Il ne fait pas bon être domestique au XIX<sup>e</sup> siècle, aussi bien en France qu'en Espagne étant donné les nombreux préjugés circulant à leur sujet ; ils sont indispensables, mais, on ne doit pas les voir.

Cela a une influence dans les plans des habitations puisque les architectes vont devoir faire en sorte de rendre le personnel le moins visible possible. C'est pourquoi, en plus d'être situées à l'extrémité des pièces où vivent les maîtres de maison, les cuisines possèdent, dans les logements les plus aisés, un escalier de service réservé exclusivement aux domestiques. Cet escalier permet à ces derniers de pouvoir circuler sans rencontrer les autres habitants de la maison. On peut noter également la distance entre les cuisines et les salles à manger : la logique et le côté pragmatique voudraient que ces pièces soient contiguës pour faciliter le service mais le mépris envers les domestiques explique l'éloignement entre les deux pièces.

Ces pièces sont ainsi laissées à l'abandon par leurs maîtres, devenant le lieu le plus malpropre des habitations. Elles sont le plus souvent étroites, exigües, sans fenêtre donc sombres, ressemblant, finalement, plus à des débarras qu'à de véritables pièces à vivre. C'est la pièce la plus insalubre de la maison. L'historienne Geneviève Heller en fait une description globale peu amène :

Tout dans la cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle était sombre. Elle était située souvent au nord et quelquefois en sous-sol (dans les villas). Les fenêtres étaient petites, étroites, la ventilation insuffisante, la lumière manquait. Le fourneau était noir, l'évier de pierre de couleur foncée souvent. Le plafond et les parois étaient brunis par la suie et la fumée. D'autre part, tous les ustensiles étaient accrochés à découvert et les récipients alignés sur des rayons ; le « râtelier » (dressoir à gradins où l'on disposait la vaisselle de cuisine) et le buffet (contenant la vaisselle de table) étaient adossés aux parois<sup>397</sup>.

La représentation de la cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle faite par Geneviève Heller est également critiquée par Muro dans le *Practicón*. L'auteur espagnol reproche aux maîtresses de maison l'état

---

<sup>396</sup> « considerado el hombre solamente como doméstico, aparece en la sociedad como un tipo repugnante. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 251.

<sup>397</sup> Geneviève Heller, *Propre en ordre...*, op. cit., p. 194.

répugnant dans lequel sont laissées les cuisines dû au manque d'entretien. Il met l'accent sur l'absence d'hygiène des cuisines car le nettoyage de cette pièce est la première condition pour bien cuisiner. Il commence par la critique de ces trop nombreuses maisons, courantes à l'époque, constituées d'une seule grande pièce où les cuisines côtoient les cabinets d'aisance d'où s'échappent les mauvaises odeurs. Cette proximité s'explique par le fait que les cuisines, tout comme les cabinets, sont des pièces que l'on tente de cacher, que l'on veut à tout prix ignorer : d'une part, les cuisines, comme on l'a vu, sont considérées comme le domaine des domestiques et, d'autre part, les cabinets, par leur fonction, sont mis à l'écart.

### 1.3. Une gravure significative dans le *Practicón*

Après avoir préconisé d'installer les cuisines le plus loin possible de ces lieux malodorants, le cuisinier amateur espagnol introduit dans son discours, une gravure représentant le modèle d'une cuisine qu'il faut à tout prix ne pas reproduire :



Fig. 6 : Modèle de cuisine à éviter, *El Practicón*, p. 40.

La description de l'illustration est acerbe comme pour mettre le lecteur, et surtout la lectrice,

face à ses erreurs et lui faire prendre conscience d'une réalité qui doit impérativement changer. Il dénonce, surtout, le manque de propreté de l'endroit. Le fourneau est encombré de casseroles qui ont déjà servi. Le sol n'a pas été balayé. Le balai traîne dans la cuisine avec un seau d'eaux sales et la malpropreté est poussée à l'extrême avec la présence d'un pot de chambre. Cette réalité dépeinte coïncide avec celle critiquée par les spécialistes de l'hygiène. À l'époque, les cuisines étaient le plus souvent des pièces exigües et sordides. L'odeur y était vite insoutenable entre la cuisson des aliments, les boîtes à ordure non couvertes sous l'évier et les odeurs des cabinets voisins, d'autant plus que les cuisines étaient généralement dépourvues de fenêtres, toujours dans un souci d'occulter cette partie du logement. Muro fait allusion à la puanteur de la cuisine en affirmant à propos de la gravure : « Je me bouche le nez et passe mon chemin »<sup>398</sup>. À cela s'ajoute, comme conséquence du manque de ventilation, le problème d'humidité avec la cuisson des aliments et la cuisine rapidement enfumée par les fourneaux qui avaient encore à l'époque des foyers ouverts.

Enfin, fixons notre attention sur l'allure de la femme représentée sur la gravure. Elle est décrite par Muro comme « une pauvre fille grossière, soufflant avec son éventail, les poings sur les hanches, elle paraît endormie sur le fourneau »<sup>399</sup>. Il convient de noter que la négligence des manières dénoncée par Muro va de pair avec la négligence corporelle et l'hygiène douteuse quand il poursuit : elle « s'est levée tôt le matin pour aller chez la coiffeuse, qui est sur la même place, elle s'est lavée avant de sortir avec le coin d'une serviette, et de retour à la maison, avec les mains poisseuses et les doigts noircis par le compte des pièces de cinq et dix centimes, elle met le pot-au-feu à chauffer, et fait tremper la laitue [...] »<sup>400</sup>. Soulignons au passage que la préoccupation que montre la cuisinière pour sa coiffure ne manque pas d'ironie comparé à l'air sale du reste de sa personne. Mais l'intérêt de ce triste portrait réside surtout dans la construction de ce jeu de miroir où l'état de la cuisine apparaît comme le reflet de l'état de la cuisinière. Enfin, nous terminerons sur la relation de cause à effet soulignée par l'auteur, empreinte d'une certaine connotation morale dans la mesure où l'hygiène corporelle quasi inexistante est associée à un manque de discipline personnelle évident. Hygiène et moralité sont souvent liées dans le discours hygiéniste car la propreté permet non seulement de combattre les infections mais elle

---

<sup>398</sup> « me tapo las narices y prosigo mi camino », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 40.

<sup>399</sup> « una pobre chica, zafia y soplando con el aventador y puesta en jarras ; parece que está dormida sobre el fogón », *Ibidem*.

<sup>400</sup> « se ha levantado temprano para ir á casa de la peinadora, que está en la misma plazuela, se lavó antes de salir con la punta de la toalla, y de vuelta á casa, con las manos pegajosas y ennegrecidos los dedos con el recuento de perros chicos y grandes, pone el puchero, y á remojar la lechuga [...] », *Ibidem*.

assure aussi un ordre. Elle devient alors une vertu comme le rappelle Pedro Felipe Monlau :

La propreté n'est pas seulement un habit de santé et une qualité personnelle recommandable mais aussi une vraie vertu aussitôt qu'elle facilite la pratique des autres vertus. La propreté révèle naturellement chez un individu amour de l'ordre, véritable retenue et respect des autres. La propreté, enfin, conduit à la méthode, à l'économie, au confort et au bien-être, mère de toute probité et de toute vertu. Tout est lié et s'enchaîne dans la nature ; et les relations de la partie physique avec la morale sont trop intimes pour ne pas exercer l'une sur l'autre la plus grande et réciproque influence<sup>401</sup>.

L'hygiéniste espagnol ne peut se montrer plus explicite quant à la correspondance établie entre l'hygiène et la morale, la première étant gage de la seconde et inversement.

## 1.4. La cuisine dans l'architecture intérieure

La dénonciation des cuisines insalubres finit par avoir une incidence sur les plans intérieurs des logements et la place de la cuisine dans l'architecture intérieure des maisons sera réétudiée, l'architecte devant pour sa part prendre en considération les préceptes imposés par les experts.

Pour ce faire, celui-ci doit être attentif à une meilleure répartition de l'espace, du jour, de l'air et de la chaleur ; étudier l'écoulement le plus salubre des eaux pluviales et ménagères, envisager une distribution commode des eaux potables et peut-être du gaz, et une bonne ventilation. Il doit aussi disposer chaque appartement de façon à ménager la liberté et l'isolement facultatif des divers membres de la famille, faciliter la surveillance et l'exercice du service domestique...<sup>402</sup>

Par conséquent, l'architecture reflète les nouveaux usages de la société. Non seulement, elle doit être en adéquation avec les concepts hygiéniques de l'époque mais elle doit aussi prendre en compte les façons de vivre de ses habitants, par exemple, rendre le personnel domestique le plus discret possible, tout en n'excluant pas la vigilance accrue dont il fait l'objet. Cependant, en

---

<sup>401</sup> « La limpieza no es solo una prenda de salud y una dote personal recomendable, sino también una verdadera virtud, en cuanto facilita la práctica de las demás virtudes. La limpieza revela desde luego en un individuo amor al orden, decoro propio y respeto á los demás. La limpieza, en fin, conduce al método, á la economía, á la comodidad y al bienestar, madre de toda probidad y de toda virtud. Todo se enlaza y se encadena en la naturaleza ; y las relaciones de la parte física con la moral son demasiado íntimas para no ejercer una sobre otra la más grande y recíproca influencia. », Pedro Felipe Monlau, *Elementos de higiene privada...*, op. cit., p. 75.

<sup>402</sup> Monique Eleb-Vidal et Anne Debarre-Blanchard, *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités XVII – XIX<sup>e</sup> siècles*, Bruxelles, Archives d'Architecture Moderne, 1989, p. 96.



s'efforçant de se conformer aux principes d'hygiène, l'architecte se trouve confronté à des dilemmes difficiles à résoudre. Ainsi la cuisine et la salle à manger doivent-elles être contiguës ? Pour des raisons pratiques, cela faciliterait le service, mais la cuisine présente l'inconvénient d'exhaler des odeurs parfois incommodes et d'être le lieu où travaillent les domestiques. L'architecte français Eugène Viollet-le-Duc donne, en 1873, son avis sur la question :

Raisonnons un peu... Il est tout simple de mettre la cuisine à proximité de la salle à manger. Mais la cuisine est un service incommode. Quand on n'est pas à table, il ne faut ni sentir l'odeur des mets, ni entendre le bruit des personnes affectées à ce service. La cuisine doit donc être, d'une part, non loin de la salle à manger, d'autre part, assez éloignée de l'habitation pour qu'on n'ait point à en soupçonner l'existence. [...] Il importe aussi que la cuisine ne soit pas placée à l'exposition du midi, [...] les cuisines en sous-sol sont malsaines pour ceux qui s'y tiennent, difficilement surveillées, et répandent leur odeur dans les rez-de-chaussée. Nous la placerons donc de plain-pied avec la salle à manger, mais sans communication directe avec celle-ci pour éviter l'odeur et le bruit<sup>403</sup>.

Les réflexions de l'architecte nous prouvent que l'éloignement entre la cuisine et la salle à manger, observé dans la plus grande majorité des habitations, est un choix délibéré de la part des professionnels. Il ne s'agit pas d'une erreur ou d'une méconnaissance de leur part mais reflète, au contraire, les convictions de l'époque en dépit de toute logique rationaliste et fonctionnelle. Les architectes doivent être en mesure d'allier les nouvelles croyances avec les anciennes.

## **2. La cuisine idéale pour les hygiénistes**

### **2.1. Lumière et ventilation**

Dans ce contexte, les hygiénistes vont se lancer dans la rédaction de manuels pratiques visant à changer les habitudes de la population. Ces traités contiennent toute une série d'injonctions afin que les logements soient plus salubres. La cuisine est une des pièces d'habitation les plus pointées du doigt car rappelons-le, d'une part, c'est un endroit que l'on tente de cacher, dont on ne s'occupe guère et, d'autre part, c'est un lieu fréquemment sali et qui mérite donc un nettoyage

---

<sup>403</sup> Citation extraite de l'ouvrage de Monique Eleb-Vidal et Anne Debarre-Blanchard, *Architectures de la vie privée...*, op. cit., p. 111-113.

régulier. Les spécialistes de l'hygiène préconisent alors des pièces lumineuses et suffisamment spacieuses pour être correctement aérées. Par exemple, des études vont être menées afin de mesurer la quantité d'air absorbée par une personne dans une pièce. Ces recherches scientifiques ont pour but de justifier la nécessité d'avoir un espace assez important qui puisse faire office de cuisine. En outre, cette dernière ne doit plus se trouver en sous-sol, ni dépourvue de fenêtres car comme l'explique Geneviève Heller :

[...] selon la nouvelle doctrine, l'air et le soleil détruisent les microbes, et la poussière, au contraire, en est infestée. C'est la version simplifiée, vulgarisée des théories scientifiques. Elle se résume à une double exhortation : ouvrez vos fenêtres et supprimez la poussière ! Il faut, dit-on, bien aérer chaque jour les pièces d'habitation, ouvrir toutes grandes les fenêtres pour que l'air se renouvelle entièrement et non pas seulement les entrouvrir furtivement. Ne soyez pas de ceux qui ont peur de voir entrer le soleil chez eux : peur pour leurs meubles qui se faneraient ! La santé ne vaut-elle pas mieux que les meubles ? Ouvrez tout grand vos contrevents, vos fenêtres ! Tirez vos rideaux ! Laissez le soleil entrer largement, à flots, assainir votre demeure dans tous ses recoins. Il chasse l'humidité, pourvoyeuse de rhumatisme, il fait la guerre aux microbes, lesquels aiment pour se développer les coins sales et obscurs. Il amène avec lui gaieté, bonne humeur et santé<sup>404</sup>.

Pour convaincre la population, les ordres impératifs des hygiénistes sont doublés d'un discours médical qui démontre scientifiquement que leurs mauvaises habitudes sont nocives pour leur santé. Les médecins vont s'efforcer de combattre l'ignorance et les croyances des habitants qui sont contraires aux préceptes hygiénistes, comme la crainte d'abîmer ses meubles en laissant la lumière du soleil entrer dans la pièce. Pour leur faciliter la tâche dans la propagation de leurs idées, ils vont utiliser une dichotomie qui consiste à opposer l'obscur et le clair. Tout ce qui est obscur est associé à ce qui est sale, malsain tandis que, au contraire, tout ce qui est clair est associé à ce qui est propre, sain. Cette idée se répercute aussi sur la couleur du mobilier en prescrivant l'utilisation de couleurs claires car les couleurs foncées sont associées à la saleté. Muro y fait allusion lorsqu'il expose sa conception de l'aménagement de la cuisine idéale. À propos de la table, il précise qu'« [...] elle devra être entièrement peinte à l'huile couleur pois chiche, qui est le meilleur ton pour le mobilier d'une cuisine »<sup>405</sup>.

Cette opposition simple et efficace, compréhensible par tous, est abondamment utilisée par les spécialistes de l'hygiène. La nécessité d'aérer les pièces de la maison ainsi que l'association du

---

<sup>404</sup> Geneviève Heller, *Propre en ordre...*, *op. cit.*, p. 165-166.

<sup>405</sup> « [...] estará toda ella pintada al óleo de color de garbanzo, que es el tono mejor para el mobiliario de una cocina. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 13.

manque de lumière avec la saleté sont reprises dans les manuels d'économie domestique destinés aux jeunes filles. Pour marquer leurs esprits et pour qu'elles se sentent concernées, il faut employer des arguments susceptibles de les affecter. Ainsi, selon les traités, la désobéissance aux principes hygiénistes peut entraîner l'abandon du domicile conjugal par le mari dans la mesure où :

[...] une pièce sale, nauséabonde et où règne le désordre, une salle d'aspect triste, obscure et peu aérée inspire une certaine répulsion et l'homme qui éprouve ce sentiment est disposé à passer les heures où ses occupations lui laissent de la liberté n'importe où sauf chez lui...<sup>406</sup>

L'hygiène a un enjeu social : une maison malpropre pousse le mari à fuir pour se trouver d'autres occupations extérieures qui le tiendraient éloigné de son foyer, comme la fréquentation des cafés par exemple. Ces propos nous montrent toute l'importance de l'application des principes hygiénistes dans les habitations puisqu'ils font partie des valeurs à inculquer à toutes les futures épouses. Ces valeurs sont hissées au même rang que les vertus morales que doit présenter n'importe quelle jeune fille désirant prendre époux. C'est donc par la répétition inlassable de ces notions de base que les experts pensent parvenir à une évolution dans les comportements au sein des logements.

## **2.2. La propreté avant tout !**

De la même manière, le grand mot d'ordre utilisé par les hygiénistes, et récupéré dans les traités d'économie domestique, est la propreté. Elle passe, tout d'abord, par la traque de la poussière. Il s'agit d'une véritable obsession développée par l'idée imposée selon laquelle la poussière est infestée de microbes. Il faut donc à tout prix l'éliminer en se montrant le plus rigoureux possible car elle est partout. La traque de la poussière se transforme en un combat quotidien. Les gestes du nettoyage ne sont pas à prendre à la légère, ils doivent être précis et

---

<sup>406</sup> « [...] una habitación sucia, nauseabunda y en donde reina el desorden, una sala de aspecto triste, oscura y poco ventilada, inspira cierta repulsión, y el hombre que experimenta este sentimiento está dispuesto á pasar las horas que le dejan libres sus ocupaciones en cualquier parte menos en su casa... », Pilar Pascual de San Juan, *Lecciones de economía doméstica*, Barcelona, Librería de Juan Bastino é hijo Editores, 1865, p. 41.

méthodiques. Désormais, il est interdit de balayer et d'épousseter avec énergie car la poussière n'est que déplacée et non pas éliminée. Afin d'aider les habitants dans leur lutte quotidienne contre la poussière, les textes publiés énumèrent l'ensemble des tâches qui doivent être accomplies scrupuleusement. Parmi les conseils donnés, il faut éliminer de la cuisine tout ce qui peut être nid à poussière : les boiseries, les papiers peints à relief, les moulures et les bibelots, c'est-à-dire n'importe quel recoin où la poussière peut se cacher, est banni de la cuisine. Elle doit être dépourvue de tout ce qui peut rendre difficile les tâches de nettoyage.

### 2.2.1. L'entretien de la batterie de cuisine

L'hygiène irréprochable dans la cuisine concerne également la propreté des différents instruments utiles à la réalisation des plats comme le confirme Muro en précisant que : « La salubrité est la première condition que doit avoir le matériel de cuisine ou ce que l'on appelle couramment la batterie de cuisine »<sup>407</sup>. Afin de répondre à cette exigence, de nouvelles matières plus saines et plus simples à nettoyer vont faire leur apparition. Selon l'auteur, il faut abandonner les ustensiles en cuivre ou en terre pour préférer le fer étamé car de nouvelles théories circulent sur l'empoisonnement que peuvent occasionner les batteries de cuisine de l'époque :

Les ustensiles étaient en bois ou en simple métal, la vaisselle de terre commune ou de faïence vernie. On devait craindre la toxicité de ces matières au contact de certains produits : le métal rouillant avec l'humidité, du vert-de-gris se formant sur le cuivre non étamé ou dont l'étain est usé, au contact des éléments acides tels que citron, fruits, vinaigre. Le vernis de la vaisselle s'abîmait, il était attaqué par le sel des viandes ; il s'écaillait, et la vaisselle devenait poreuse et difficile à nettoyer<sup>408</sup>.

Muro n'ignore pas ces mises en garde puisqu'à son tour il prévient du danger de l'oxydation du cuivre. Il avertit ses lecteurs que « l'étain s'abîme rapidement, et s'il n'est pas rétamé, le cuivre est visible, et même si le nettoyage est exagéré, il se forme toujours du vert-de-gris, qui peut entraîner des conséquences fatales »<sup>409</sup>. Le cuivre étant nocif pour la santé, il déconseille

---

<sup>407</sup> « La salubridad es la primera condición que ha de tener la vasija de cocina ó lo que colectivamente se llama batería de cocina. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 22.

<sup>408</sup> Marie-Laure Verroust, *Cuisines et cuisiniers...*, op. cit., p. 72.

<sup>409</sup> « se gasta pronto el estaño, y si no se repone, el cobre queda al descubierto, y aunque la limpieza sea exagerada, se forma siempre cardenillo, que puede producir fatales consecuencias. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p.

également l'utilisation d'une batterie de cuisine en terre qui, si elle ne présente pas de danger de toxicité, n'en est pas moins hygiénique pour autant quand il dit : « si la vaisselle a quelques années – et cela est fréquent dans toute maison, – je m'excuse de dire à quel point la casserole sera imprégnée de graisse, et les plats qui y seront préparés auront forcément un goût insupportable »<sup>410</sup>. Après avoir montré les défauts des batteries de cuisine existantes, il faut pour l'auteur trouver une solution et choisir ce qu'il y a de mieux pour cuisiner :

Il était donc nécessaire de chercher un juste milieu entre le cuivre et la terre, on l'a trouvé, enfin, dans le fer émaillé plus ou moins épais avec lequel on fait le matériel de cuisine moderne, en recouvrant l'intérieur des pièces d'émail blanc, qui est une couche de porcelaine. Ce sont les ustensiles les plus salubres, ils ne peuvent donner aux plats aucun goût désagréable, ni des propriétés malsaines. Ils ne prennent pas la couleur rougeâtre qu'avec l'utilisation à le matériel en fer étamé, et bien qu'ils soient moins solides que la batterie en cuivre, ils sont moins fragiles que celle en terre<sup>411</sup>.

Nous n'avons pas pu déterminer avec précision à quel moment apparaissent les premiers ustensiles en fer émaillé en Espagne, néanmoins, nous avons trouvé des traces de son utilisation dans un article de Carmen Abad Zardoya sur les ustensiles de cuisine<sup>412</sup> où l'historienne relève que, déjà en 1804, l'architecte Julián Antonio Rodríguez, avait soumis l'idée d'étamer l'intérieur des ustensiles de cuisine afin d'éviter l'oxydation due à la cuisson des aliments. Elle constate également que dans la version espagnole du *Livre des ménages* de Guillaume Belèze, traduit sous le nom de *Guía de las familias* en 1876, l'auteur fait allusion à ces ustensiles en fonte de fer émaillé qui, peu à peu, remplacent ceux en cuivre dans les batteries de cuisine car, en ne s'oxydant pas, ils présentent le double avantage d'être plus pratiques parce qu'ils ne demandent pas à être étamés régulièrement et sont plus sains parce qu'ils ne risquent pas de provoquer des

---

23. Nous retrouvons ici la peur de l'empoisonnement au cœur de la cuisine comme nous l'avions déjà évoqué plus haut à propos des adultérations alimentaires. Voir p. 157.

<sup>410</sup> « si la vasija tiene algunos años – y esto es frecuente en cualquier casa, – excuso decir lo impregnada de grasa que estará entonces la cazuela, y los manjares que en ella se hagan han de tener por fuerza un gusto insoportable. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 24.

<sup>411</sup> « Era, pues, necesario, buscar un término medio entre el cobre y el barro, y hallóse al fin en el hierro fundido de más ó menos calibre y del que se hace la vasijería moderna, revistiendo el interior de las piezas con un esmalte blanco, que viene á ser un baño de porcelana. Son los mejores utensilios para la salubridad, y no pueden comunicar á los manjares gusto alguno desagradable, ni propiedades malsanas. No toman el color rojizo que con el uso adquiere la vasijería de hierro estañado y aunque de menos solidez que la batería de cobre, son menos frágiles que la de barro. », *Ibidem*, p. 24-25.

<sup>412</sup> Carmen Abad Zardoya, « Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española » in *La cocina en su tinta*, Catalogue de l'exposition organisée du 22 décembre 2010 au 13 mars 2011 à la Bibliothèque Nationale d'Espagne, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 110-111.

empoisonnements. La référence provenant d'un ouvrage français, il est donc difficile pour nous de savoir si le cas s'applique aussi en Espagne, elle nous permet seulement de constater que l'usage du fer émaillé s'étend de plus en plus et se démocratise dans les batteries de cuisine et que l'obsession de l'hygiène change les habitudes dans l'entretien des maisons en faisant adopter de nouveaux matériaux : les anciennes batteries de cuisine sont délaissées au profit de nouvelles plus saines pour la santé.

### 2.2.2. La tenue de la cuisine

Après avoir conseillé le meilleur choix parmi les batteries de cuisine, l'auteur continue d'endosser le rôle de professeur en tentant d'enseigner à son public une bonne tenue de la cuisine. Dans un souci didactique, Muro oppose à la première gravure, déjà mentionnée, qui représente le modèle de cuisine qu'il faut à tout prix ne pas imiter, une deuxième illustration qui montre ce que tout bon cuisinier doit reproduire chez lui et qui correspond à la réplique exacte des idées prônées par les hygiénistes :



Fig. 7 : Modèle de cuisine à imiter, *El Practicón*, p. 41.

Cette seconde illustration sert de contrepoint à la première. La différence entre les deux

femmes suffit à noter le changement entre les deux gravures. L'air sale et déguenillé de la première s'oppose à la seconde bien coiffée, dont les vêtements ont l'air propre et bien repassés. En plus de montrer que l'hygiène corporelle<sup>413</sup> est importante, autre souci des hygiénistes de l'époque, l'apparence des deux femmes est à l'image de leur cuisine et reflète la manière dont elles l'entretiennent. Ici, dans la deuxième gravure, tout est impeccable. Le sol est propre de sorte que « chacun puisse s'y regarder dedans »<sup>414</sup>. Cela n'a plus rien à voir avec la première illustration où les immondices jonchaient le sol. Ils peuvent être source d'infection, donc, il faut à tout prix s'en débarrasser comme l'ordonne le Docteur Mateo Seoane, hygiéniste espagnol, dans ses *Instrucciones generales sobre el modo de preservarse del cólera-morbo epidémico* :

Le nettoyage de l'intérieur des maisons est un des principaux moyens de préservation, et tout le soin qu'on y apportera pour qu'il soit le plus scrupuleux possible ne sera jamais excessif. Ce nettoyage ne devra pas seulement se limiter à bien balayer les cours, les entrées, les escaliers et les logements, mais il faut aussi essayer d'en déloger avec le plus grand empressement tous les immondices de quelque sorte que ce soit, en les mettant hors de la maison le plus rapidement possible<sup>415</sup>.

Il faut que les murs soient nus, rien ne doit y être accroché pour éviter à la poussière de s'y accumuler. Muro s'oppose aux « papiers découpés et bariolés sur les vaisseliers, [et aux] images sur les murs »<sup>416</sup> de la première gravure. En fait, il fait référence, ici, à la coutume qu'avaient les ménagères de l'époque, qui, pour décorer leur intérieur, découpaient les gravures dans des revues pour les encadrer ensuite plus ou moins soigneusement ou, dans le pire des cas, les fixer directement à même le mur.

Selon le discours hygiéniste, comme nous l'avons déjà évoqué, les bibelots sont à éviter car ce

---

<sup>413</sup> « La propreté à l'intérieur des habitations ne suffit pas ; il faut y joindre la propreté sur soi-même ; la propreté du corps prévient en notre faveur et inspire la sympathie ; la malpropreté n'inspire que de la répugnance. La propreté du corps nous est encore imposée par l'hygiène, car la malpropreté du linge, des vêtements ou du corps engendre des maladies, la vermine, et nous rend un objet de dégoût pour les autres. », Marie Ernestine Wirth, *La future ménagère, lectures et leçons sur l'économie domestique, la science du ménage, l'hygiène, les qualités et les connaissances nécessaires à une maîtresse de maison, à l'usage des écoles et des pensionnats de demoiselles*, Paris, Hachette, 1882, p. 90.

<sup>414</sup> « puede uno mirarse á la cara », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 42.

<sup>415</sup> « La limpieza del interior de las casas es uno de los medios preservativos más principales, y nunca será excesivo todo el cuidado que se ponga en que sea lo más escrupulosa posible. Esta limpieza no se deberá limitar sólo á tener bien barridos los patios, las entradas, las escaleras y los aposentos, sino que también se han de procurar remover de ellos con la mayor prontitud todas las inmundicias de cualquier clase que sean, sacándolas de la casa lo más pronto posible. », Mateo Seoane, *Instrucciones generales sobre el modo de preservarse del cólera-morbo epidémico*, Madrid, Imprenta de D. M. Calero, 1834, p. 41.

<sup>416</sup> « papeles cortados y pintarrajeados en los vasares, estampas en las paredes », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 41.

sont des nids à poussière, pourtant, les pièces étaient souvent surchargées par un entassement de mobilier et d'objets de décoration de toute sorte. L'hygiène est désormais associée à une certaine esthétique du dépouillement. Par conséquent, seuls sont acceptés par notre cuisinier amateur les éléments indispensables comme une horloge et une étagère pour y suspendre les diverses casseroles et poêles. Il ne s'agit en aucun cas d'ornements mais ce sont des objets tolérés par leur fonctionnalité. Tout ce qui peut être un frein à l'époussetage doit être évité. Ainsi le superflu n'a pas sa place dans la cuisine et au style épuré s'ajoute l'ordre qui doit régner dans la pièce.

La confrontation des deux illustrations est très révélatrice. Dans la seconde gravure, il n'y a absolument rien qui traîne dans la pièce, ni sur le sol, ni sur la table, ni sur le fourneau où les casseroles ont été nettoyées et rangées car tout doit être lavé et remis à sa place après usage. Muro ne fait pas que reprendre à son compte les consignes d'hygiène puisque le recours à l'opposition entre les deux gravures, pour mieux se faire comprendre, n'est pas original car il s'agit d'une méthode couramment choisie comme l'a démontré Geneviève Heller :

Un instrument didactique est utilisé avec prédilection dans cette campagne pour un aménagement intérieur hygiénique moderne et rationnel, c'est ce que l'on pourrait appeler la méthode de l'*avant-après*. Le discours oppose terme à terme l'aménagement traditionnel et l'aménagement idéal. L'illustration juxtapose deux images destinées à mettre en évidence la différence. D'une façon ou d'une autre, les jugements de valeur sont introduits pénalisant l'*avant* et valorisant l'*après* : l'opposition est exprimée par les couples antinomiques mal-bien, faux-vrai, jadis-maintenant, périmé-moderne, etc<sup>417</sup>.

Ces propos illustrent parfaitement le cas de Muro qui a opté pour la juxtaposition des deux modèles de cuisine afin de démontrer que la seconde correspond à la cuisine idéale. Le pouvoir de l'image est donc mis à contribution pour convaincre et utilisé comme outil pédagogique par l'auteur. Rappelons que Muro cherche à guider ses lectrices dans la tenue de la cuisine et termine sa première description critique par une question rhétorique « pourquoi poursuivre, si le fait de le voir suffit ? »<sup>418</sup> comme si ses commentaires étaient superflus. La simple vue de la gravure se suffit à elle-même et est beaucoup plus efficace que les mots.

Toutefois, nous avons remarqué que la propreté de la cuisine tant exigée par Muro n'est accompagnée d'aucune explication précise sur la façon d'entretenir au mieux l'espace culinaire. Hormis le recours aux deux gravures qui mettent en lumière la nécessité d'une cuisine propre et

---

<sup>417</sup> Geneviève Heller, *Propre en ordre...*, op. cit., p. 184.

<sup>418</sup> « ¿ para qué seguir, si con verlo basta ? », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 42.



bien rangée, le cuisinier amateur ne dispense aucun conseil sur le nettoyage et la fréquence de lavage des différents éléments se trouvant dans cette pièce alors que le *Cocinero Práctico* préconise de laver le sol une fois par semaine et de frotter quotidiennement le fourneau en grattant les rondelles en fonte qui servent à réguler la chaleur<sup>419</sup>. Dans *La cocinera moderna perfeccionada*, l'auteur affirme qu'il faut apporter un grand soin au nettoyage des ustensiles en cuivre qui doivent être lavés, frottés avec du sablon, lavés de nouveau et essuyés après chaque utilisation<sup>420</sup>. Nous avons donc été voir du côté des ouvrages français. Chez Gouffé dont s'est beaucoup inspiré Muro, le sujet est davantage développé :

Que le carreau de la cuisine et de l'office soit lavé à grande eau une fois au moins par semaine. Après le lavage du carreau, on répandra une couche de sciure très propre que l'on renouvellera tous les jours.

La pierre à évier doit être lavée chaque jour au savon noir et à l'eau chaude, et rincée avec le plus grand soin.

Les fourneaux de fer seront grattés et lavés tous les soirs, sans préjudice des nettoyages de détails que les accidents de travail pourraient nécessiter<sup>421</sup>.

Les directives du cuisinier français ne sont pas sans rappeler les tableaux de nettoyage repérés dans certains traités domestiques destinés à organiser avec régularité les journées de la maîtresse de maison en fonction des tâches de ménage à accomplir :

Trois fois par jour : laver la vaisselle salie aux trois repas, et balayer la cuisine ou la pièce dans laquelle ces repas ont été pris.

Une fois par jour : passer un linge mouillé sur les carreaux de la cuisine.

Deux fois par semaine : bien laver la cuisine.

Une fois par semaine : ranger les armoires de la cuisine, laver les étagères, nettoyer le fourneau, fourbir les cuivres [...] <sup>422</sup>.

Le fait que ce genre d'indications apparaissent le plus souvent dans les traités d'économie domestique suffit peut-être à expliquer leur absence dans le *Practicón* si l'on s'en tient aux critiques dirigées à l'encontre de ce type d'ouvrages dans le texte de Muro<sup>423</sup>. Sans certitude absolue, cela reste, malgré tout, une explication possible.

---

<sup>419</sup> *El cocinero práctico...*, *op. cit.*, p. 9.

<sup>420</sup> *La cocinera moderna perfeccionada...*, *op. cit.*, p. 1.

<sup>421</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 9.

<sup>422</sup> Augusta Moll-Weiss, *Le foyer domestique : Cours d'économie domestique, d'hygiène et de cuisine pratique professé à l'école des mères de Bordeaux*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1905 [1902], 2<sup>e</sup> édition, p. 59-60.

<sup>423</sup> Nous avons évoqué cette particularité p. 85.

Enfin, nous concluons ces quelques pages sur les règles d'hygiène édictées par Muro avec la remarque suivante : la propreté et l'ordre, qui occupent une place primordiale dans le discours du cuisinier amateur quand il s'agit de traiter de l'espace culinaire, ne sont pas des concepts nouveaux car ils existent déjà en 1611, énoncés par Francisco Martínez Montañó dans son *Arte de cocina*. En effet, le premier chapitre du traité culinaire est entièrement consacré à l'entretien de la cuisine. L'auteur insiste sur le fait que la cuisine doit être si propre que quiconque entre dans la pièce puisse se réjouir de la voir. Aussi, il recommande de placer les tables en pin blanc sous un morceau de toile tendue pour éviter que la poussière du plafond s'y dépose et conseille de les laver tous les jours avec de la cendre et de l'eau chaude pour en conserver la blancheur. Obéissant au principe de l'ordre, les ustensiles ne doivent pas être éparpillés mais minutieusement rangés à la place qui leur est assignée<sup>424</sup>.

La propreté et l'ordre qui définissent la cuisine bourgeoise au XIX<sup>e</sup> siècle, apparaissent donc déjà, deux siècles auparavant, dans le texte de Montañó, comme étant les caractéristiques primordiales des cuisines de la cour<sup>425</sup>. Ainsi, le modèle de l'espace culinaire royal s'est introduit progressivement dans les cuisines privées bourgeoises, mais les enjeux restent pourtant bien différents. En effet, ce qui compte avant tout dans la cuisine de Montañó ce sont les apparences (comme lorsqu'il affirme qu'elle doit réjouir la vue), la propreté et l'ordre n'étant que des moyens de montrer la suprématie du Roi, alors qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, les principes de la propreté et de l'ordre sont récupérés par les hygiénistes, et relayés par Muro, comme des arguments de santé : seule leur stricte exécution garantit la salubrité de l'espace de préparation des repas. Par conséquent, il est temps pour nous de voir à présent comment l'aménagement de la cuisine préconisé par Muro s'adapte aux principes hygiénistes dans le *Practicón*, au-delà des deux gravures que nous avons analysées, pour dessiner le modèle de la cuisine idéale.

---

<sup>424</sup> Voir le chapitre I : « De la limpieza de la cocina, y del gobierno que ha de tener el Cocinero Mayor en ella » in Francisco Martínez Montañó, *Arte de cocina...*, *op. cit.*, folios 1-9.

<sup>425</sup> Nous rappelons que Montañó est cuisinier de la serviette des rois Philippe III et IV c'est-à-dire que seules les cuisines du roi et de la reine font partie de ses attributions, celle du personnel de la cour n'étant pas de son ressort.

### 3. Vers une nouvelle définition de l'espace culinaire

#### 3.1. L'intégration des préceptes hygiénistes en cuisine

Muro participe à la divulgation des nouveaux préceptes avec ses deux gravures qui font l'apologie des préoccupations hygiénistes car elles résument assez bien les deux qualités indissociables qui doivent caractériser n'importe quelle cuisine, c'est-à-dire la propreté et l'ordre. L'organisation spatiale de la cuisine va donc être soumise au principe de l'ordre qui devient le meilleur moyen pour la femme d'assumer parfaitement son rôle de ménagère puisque, en plus d'être parfaitement rangée, la pièce répondra aux critères hygiéniques imposés car la vaisselle et les ustensiles, bien enfermés dans leurs armoires, seront à l'abri de la poussière et des insectes. Pour faciliter le rangement, le choix de l'ameublement est primordial, celui-ci n'étant en aucun cas arbitraire mais, au contraire, minutieusement réfléchi comme nous le démontre la description amplement détaillée que nous en fait Muro à la fin de son ouvrage, dans l'appendice.

L'aménagement proposé de la cuisine est réalisé, comme le souligne Muro, « en prenant comme base une maison ou une famille dont le budget d'achat quotidien est de quinze pesetas, en proportion honnête avec les autres dépenses de la vie courante »<sup>426</sup>. Il s'agit, ici, du même point de référence utilisé au moment de dresser la liste du contenu du garde-manger où nous avons établi que cet indice dénotait une certaine aisance financière de la maison. Encore une fois, les conseils avisés de l'auteur s'adressent à une certaine catégorie de familles bourgeoises, qui seules ont un logement avec une pièce distincte servant de cuisine, et plus particulièrement aux femmes. N'oublions pas que, sur les deux gravures déjà citées, ce sont des femmes qui sont représentées dans les cuisines.

D'une part, la mise en place d'une opposition pour montrer le bon exemple, par le biais de l'image, révèle une stratégie à visée pédagogique de la part de Muro. Son objectif est d'inculquer aux femmes qui cuisinent, ou qui ont des cuisinières à leur service, des valeurs telles que la propreté et l'ordre, comme le ferait n'importe quel traité d'économie domestique. D'autre part, l'image des cuisinières n'est pas un choix anodin car elles facilitent l'identification entre la représentation et la réalité. Il est beaucoup plus facile pour les lectrices de s'y reconnaître et de

---

<sup>426</sup> « tomando por base una casa ó familia con quince pesetas de gasto diario de compra, en proporción honrada con los demás gastos de su vida. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 12.

s'identifier. En plaçant les femmes au rang de principales destinataires de son discours, Muro contribue à revaloriser le statut de la maîtresse de maison car cette fonction est, alors, présentée comme digne de faire l'objet d'un enseignement<sup>427</sup>.

Revenons à la description de la cuisine idéale. Avant d'énumérer les meubles et de préciser leur emplacement, Muro rappelle les recommandations d'usage : « Beaucoup d'espace, beaucoup de lumière et beaucoup d'aération »<sup>428</sup>, faisant écho à celles qui présidaient les gravures des deux cuisinières situées au début du traité pour signifier que l'ameublement de la cuisine obéit aussi aux préceptes hygiénistes. Il continue, ensuite, avec une suggestion relativement curieuse en indiquant de peindre les murs de la cuisine en vert sans donner les raisons d'un tel choix. Mais, nous retrouvons la même précision dans la description que Muro fait de sa propre cuisine dans une de ses *Conferencias culinarias* publiée le 13 septembre 1891 où il dit : « Les murs et le plafond sont peints à la détrempe d'une couleur vert laitue, et sur les premiers on ne voit pas d'étagères, ni de clous, ni rien d'autre qui puisse altérer sa surface lisse »<sup>429</sup>. Cela laisse ainsi supposer que Muro s'est inspiré de sa cuisine personnelle, même s'il ne donne pas d'explications, pour son modèle de cuisine dans le *Practicón*, d'autant plus qu'il estime qu'elle est un exemple à suivre<sup>430</sup>. Par ailleurs, notons que les similitudes ne s'arrêtent pas là puisque l'allusion aux murs nus et lisses renvoient à la critique des images découpées et accrochées dans la gravure représentant le modèle de cuisine à proscrire. En réalité, la description de la pièce d'élaboration des repas parue dans les *Conferencias culinarias* complète celle du *Practicón* et les deux permettent de se forger une image assez fidèle de la cuisine idéale selon l'auteur. Par exemple, celui-ci ajoute un détail qui n'apparaît pas dans son article quand il préconise de recouvrir les murs de carreaux de faïence blancs sur environ deux mètres de hauteur pour en faciliter le nettoyage, qui s'inscrit dans la continuité des préceptes hygiénistes.

Concernant la pièce de la cuisine décrite dans sa *Conferencia culinaria*, Muro applique lui-même les conseils qu'il prodigue à ses lecteurs puisque nous constatons que sa cuisine répond aux critères indispensables, que nous avons mentionnés plus haut, à toute cuisine salubre. En effet, elle est spacieuse car, selon ses dires, il s'agit d'une pièce carrée faisant 5 mètres de long.

---

<sup>427</sup> Nous ne développons pas volontairement ici cet aspect car il sera plus amplement étudié plus loin quand nous aborderons le rôle accordé à la femme au sein de la société et sa place centrale dans le foyer.

<sup>428</sup> « Mucho espacio, mucha luz y mucha ventilación », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 12.

<sup>429</sup> « Las paredes y el techo están pintados al temple de un color verde lechuga, y en las primeras no se ven vasares, ni clavos, ni cosa alguna que quebrante su tesura. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXIV, Madrid, Librería de Fernando Fé, septembre 1891, p. 28.

<sup>430</sup> « elle pourrait servir de modèle à beaucoup » Texte original : « podría servir de modelo á muchos », *Ibidem*, p. 27.

De plus, elle est lumineuse car elle dispose d'une grande fenêtre à guillotine qui mesure 2 mètres de hauteur sur 3 mètres de largeur. Cette large ouverture permet, ainsi, d'aérer aisément la pièce et de se débarrasser des mauvaises odeurs.

Aussi, Muro n'oublie pas de mentionner dans sa description de l'aménagement les indispensables accessoires pour assurer la propreté de la cuisine et des cuisiniers comme un balai, une brosse, une cuvette accompagnée de son porte-savon et de sa cruche d'eau ainsi que d'un seau pour jeter les eaux usées. L'eau, surtout en quantité suffisante, apparaît comme un élément indispensable de la cuisine. Dans la description de Muro parue dans les *Conferencias culinarias*, l'auteur insiste également sur la nécessité d'avoir de l'eau « à toute heure et en abondance »<sup>431</sup> ce qui permet de nettoyer à tout moment les ustensiles au fur et à mesure de leur utilisation. De plus, il a placé sur sa table « une jarre pour s'approvisionner en eau, subtilement cachée dans une boîte avec un couvercle amovible qui à première vue ne paraît pas ce qu'elle est et suscite la curiosité »<sup>432</sup>. Cette insistance sur l'eau dans les descriptions de Muro mérite d'être soulignée à une époque où les maisons ne disposaient pas encore de l'eau courante et où il était d'usage de s'approvisionner auprès des porteurs d'eau ou à la fontaine la plus proche. Elle montre une fois de plus l'importance de l'hygiène pour l'auteur qui se traduit par l'exhortation à la propreté.

### 3.2. Le fourneau : une pièce maîtresse

Après ces rappels des règles d'hygiène les plus élémentaires, Muro commence son inventaire de la cuisine bien équipée, dans le *Practicón*, avec un élément primordial : le fourneau, mis en évidence avec la place qu'il doit occuper au centre de la pièce. Le cuisinier amateur prétend que le véritable nom de cet appareil est « étuve-cuisinière » (« estufa-cocinera »)<sup>433</sup>, appellation

<sup>431</sup> « á todas horas y en abundancia », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXIV, Madrid, Librería de Fernando Fé, septembre 1891, p. 28.

<sup>432</sup> « una tinaja para repuesto de agua, manosamente oculta en un cajón con tapa practicable que á la vista no parece lo que es y excita la curiosidad. », *Ibidem*.

<sup>433</sup> Nous avons trouvé une référence à l'étuve cuisinière présentée comme un fourneau belge dans *Le livre des ménages*, un traité d'économie domestique publié en 1860 par un certain Guillaume Belèze, *Le livre des ménages. Nouveau manuel d'économie domestique contenant les notions et les renseignements les plus utiles aux ménagères pour l'achat et l'entretien du mobilier, le chauffage, l'éclairage, l'entretien et la conservation du linge et des vêtements, le blanchissage et le dégraissage, l'achat et la conservation des denrées alimentaires, la préparation des confitures, des liqueurs de ménage et des sirops, les boissons, le service des domestiques, les soins hygiéniques, les cosmétiques, la pharmacie et la médecine domestique, etc. avec un choix des meilleures*

donnée par les Anglais et les Belges qui en ont été les premiers fabricants<sup>434</sup>. Dans un souci didactique, il ajoute dans l'appendice la gravure d'un modèle de fourneau (Fig.8) dont les familles peuvent s'équiper. Il précise au lecteur son prix, entre 135 et 310 pesetas en fonction de la taille du modèle, et l'adresse de l'endroit où il est possible de se le procurer, chez les frères Allez à Paris<sup>435</sup>. Comme les prix mentionnés sont ceux de Paris, l'auteur estime que le meilleur modèle peut être importé pour 2000 réaux. Muro affirme qu'il préfère se baser sur les prix parisiens parce qu'il considère que les prix espagnols sont beaucoup plus onéreux. C'est l'occasion pour Muro de mettre en avant, une fois de plus, l'étendue de ses connaissances sur tout ce qui concerne la cuisine de près ou de loin car il est au courant des meilleures adresses de la capitale française, grâce aux nombreuses années où il y a vécu. De même, cela lui donne la possibilité de continuer de participer à la campagne de vulgarisation de l'hygiène domestique car, selon les médecins, « les fourneaux chauffent bien et sans fumée [...] ils assèchent l'air et favorisent très peu son renouvellement »<sup>436</sup>. S'ensuit alors un véritable descriptif, digne d'un manuel d'instruction, où sont détaillées toutes les caractéristiques du fourneau en allant de sa taille jusqu'à ses différents composants :

Sur le plus grand modèle, le four fait 55 centimètres de largeur sur 70 de profondeur et 30 de hauteur, découpé en panneaux de plaques de fer amovibles. La chaudière pour l'eau chaude contient 90 chopines. En plus du four, il y a en dessous une chambre de conservation de chaleur, et en dessous des deux fourneaux de rechange pour charbon de bois de chêne, se trouve la niche chauffe-plats<sup>437</sup>.

Le discours technique de Muro apporte des précisions très pointues pour aider les cuisinières, tout d'abord, dans le choix du meilleur fourneau et, ensuite, pour comprendre son

---

*recettes et des procédés les plus simples*, Paris, Librairie de L. Hachette et Cie, 1860, p. 73. Pourtant la mention de cette étuve-cuisinière disparaît dans la version espagnole qui est, en réalité, une traduction de la première partie de l'ouvrage français qui en compte quatre au total. Dans le chapitre correspondant aux poêles, alors que Guillaume Belèze s'attarde sur les différents modèles existants, María Teresa de Lallave, auteur de la traduction espagnole, fait le choix délibéré de laisser de côté l'aspect technique de ces appareils pour n'en souligner que les avantages : mobiles, ils peuvent être installés n'importe où dans la cuisine, et ils conservent longtemps la chaleur, Guillaume Belèze, *La casa y sus accesorios. Manual de economía doméstica*, trad. María Teresa de Lallave Madrid, Librería de D. Guío, 1872, p. 99.

<sup>434</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 21.

<sup>435</sup> Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 12.

<sup>436</sup> « las estufas calientan bien y sin humo [...], resecan el aire y favorecen muy poco su renovación. », Pedro Felipe Monlau, *Elementos de higiene privada...*, op. cit., p. 52.

<sup>437</sup> « En el modelo mayor tiene el horno 55 centímetros de ancho por 70 de fondo y 30 de altura, cortado por entrepaños de chapa de hierro de quita y pon. El calderín para el agua caliente contiene 90 cuartillos. Además del horno, hay debajo una cámara de conservación de calor, y debajo de las dos hornillas de respeto para carbón de encina, se halla el camarín calienta-platos. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 13.

fonctionnement en détaillant les éléments qui le composent. À cela s'ajoutent des explications sur son utilisation en présentant les différents types de combustibles existants comme le charbon de terre ou le coke (variété de charbon issue de la distillation de la houille). Selon lui, le premier est préférable :

[car] il est placé dans le fourneau de façon à ce qu'il ne puisse jamais se trouver en contact avec les mets, comme il arrive dans les autres cuisines où l'on brûle du charbon de bois, et où l'influence de la poussière et de la fumée gâte les plats les plus ordinaires à la moindre négligence<sup>438</sup>.

Ce choix est également motivé, outre sa commodité d'utilisation et son caractère hygiénique, par son coût peu élevé. Entre les deux, le charbon est sans doute le moins onéreux. Devant l'incapacité d'avoir pu établir une comparaison entre le prix du charbon de terre et de son dérivé le coke, nous pouvons tout de même supposer que le dernier devait être plus cher. En effet, pour obtenir ce combustible, le charbon est soumis à un long traitement complexe. Le temps nécessaire et la complication du processus devaient probablement se répercuter sur le prix au moment de l'achat. Par ailleurs, son usage semble être relativement récent pour être paru assez tardivement sur le marché car Muro nous informe qu'il est possible de se le procurer à Madrid seulement depuis deux ans. La difficulté d'avoir une idée précise du coût de ces combustibles s'explique également par les variations de prix qui dépendaient de l'endroit où les madrilènes allaient s'approvisionner. Le charbon était vendu dans les charbonneries (*carbonerías*), boutiques prévues à cet effet mais aussi par des vendeurs ambulants.

Cependant, l'inclination de Muro pour l'utilisation du charbon de terre ne l'empêche pas de montrer les avantages des autres combustibles. Il doit se montrer impartial et objectif afin de donner tous les renseignements nécessaires à ses lecteurs pour qu'ils puissent, à leur tour, faire leur choix en connaissance de cause. Ainsi, le combustible doit être choisi en fonction de sa cuisine. Par exemple, le coke « peut être utilisé [...] car sa manipulation est plus commode et sa combustion plus propre quand il s'agit de maisons aux maigres revenus, où la cuisine doit être naturellement petite, et en plus sans ventilation »<sup>439</sup>. Étant moins nocif, il est donc

---

<sup>438</sup> « está colocado en la estufa-cocinera de modo que no puede encontrarse nunca en contacto con los manjares, como sucede en las demás cocinas en que se quema leña ó carbón vegetal, y en donde la influencia del polvo y del humo echa á perder los platos más ordinarios al menor descuido. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 21.

<sup>439</sup> « se puede usar [...] por ser más cómoda su manipulación y más limpia su combustión cuando se trata de casas de poco gasto, en que la cocina naturalmente ha de ser pequeña, y además sin ventilación. », *Ibidem*.

particulièrement adapté aux petites cuisines qui n'obéissent pas aux principes hygiénistes.

Le chapitre se termine par la mention du gaz qui est aussi « un des bons combustibles pour cuisiner, mais pour l'utiliser il faut disposer de bons appareils, de beaucoup d'espace et d'une grande ventilation, en plus d'une grande connaissance dont a besoin l'utilisateur »<sup>440</sup> car il peut être dangereux et nécessite une certaine maîtrise de la part du cuisinier. Les fourneaux au gaz sont encore très peu répandus à l'époque du *Practicón* alors qu'ils présentent des avantages comme en témoigne Gouffé qui se montre déjà, en 1867, un fervent défenseur de ce nouveau combustible lorsque, comme Muro, il aborde le chapitre des fourneaux :

Je profite de l'occasion, puisque j'en suis ici sur l'article du fourneau, pour recommander très particulièrement le fourneau à gaz, dont on peut tirer un si grand parti, lorsque l'on veut obtenir un feu continu et régulier. Je regrette que cette invention nouvelle soit encore si peu répandue et qu'on n'ait pas suffisamment compris sa haute utilité pour certaines parties de la cuisine. Le fourneau à gaz a, d'ailleurs, l'avantage de ne tenir que fort peu de place, ce qui n'est certes pas une question à dédaigner dans tant d'intérieurs bourgeois<sup>441</sup>.

D'après ces quelques lignes, le cuisinier français apparaît comme un des pionniers de l'utilisation du gaz en démontrant son utilité : la possibilité de contrôler la cuisson en régulant la chaleur et le gain de place. En comparant les propos de Muro et de Gouffé, nous distinguons ce qui semble être une contradiction. En effet, Muro déclare que l'espace de la cuisine est une condition essentielle pour pouvoir se servir du gaz en cuisine alors que Gouffé souligne la place gagnée avec ce nouveau combustible. En réalité, les deux auteurs ne parlent pas de la même chose : le gain de place souligné par Gouffé concerne le fourneau alors que l'espace réclamé par Muro se réfère à la pièce de la cuisine pour permettre une meilleure ventilation.

Quoi qu'il en soit, en mentionnant le gaz comme combustible éventuel, Muro fait, à son tour, preuve de modernité à une époque où son utilisation n'est pas encore rentrée dans les mœurs<sup>442</sup> : l'opinion générale se méfie beaucoup de ce nouveau combustible. Sa modernité fait peur et beaucoup ne sont pas encore prêts à le faire entrer dans leur maison car, en plus de l'accuser de

---

<sup>440</sup> « uno de los buenos combustibles para guisar, pero para emplearlo hay que disponer de buenos aparatos, de mucho espacio y de una gran ventilación, amén del gran conocimiento que necesita el operador. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 22.

<sup>441</sup> Jules Gouffé, *Le livre de cuisine...*, op. cit., p. 25.

<sup>442</sup> À l'origine, le gaz est utilisé pour l'éclairage public puis les premiers prototypes de fourneaux utilisant le gaz apparaissent dans les années 1840. Pour rassurer les consommateurs, les nouveaux fourneaux sont dessinés de façon à ce qu'ils ressemblent à s'y méprendre aux modèles à charbon, certains présentant même la caractéristique de pouvoir cuisiner avec les deux combustibles sur le même appareil. Voir, Carmen Abad Zardoya, « Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española », art. cit., p. 106-107.



donner mauvais goût aux aliments, on craint les explosions, les incendies et les asphyxies. D'après nos recherches dans notre corpus d'ouvrages, nous retenons que seul *El cocinero práctico* mentionne le gaz comme combustible et encore, de façon très ponctuelle, puisqu'il le préconise dans le cas bien précis du bouillon : « [...] le combustible que les personnes avisées recommandent de préférence est le gaz d'éclairage, parce que le bouillon s'avère plus clair et de meilleure qualité, grâce à la facilité de graduer la flamme et de maintenir son intensité de façon égale et constante »<sup>443</sup>.

De plus, l'auteur révèle que l'utilisation du gaz en cuisine est encore loin d'être démocratisée car elle est, à ce moment là, l'apanage des « personnes avisées » (« *inteligentes* ») dont fait partie de toute évidence Muro, convaincu des bienfaits que le gaz peut apporter en cuisine : il lui consacre une *Conferencia culinaria* en janvier 1895 et deux ans plus tard, il publie un livre de recettes pour cuisiner avec le gaz intitulé *La cocina por gas, agenda de cocina para 1897*. Dans cet ouvrage, avant d'énoncer les différents menus mois après mois comme l'impose le genre de l'agenda culinaire, Muro traite, au préalable, dans une soixantaine de pages, des avantages du gaz comme nouveau combustible. Nous avons constaté que de nombreux passages du texte sont copiés d'un livret intitulé *El gas aplicado á la calefacción y á la cocina* (1893), bien évidemment sans en informer le lecteur, notamment lorsqu'il s'agit de résumer les points forts de l'utilisation du gaz en cuisine tels que son caractère simple, efficace, hygiénique et économique<sup>444</sup>.

Sans reprendre mot à mot le contenu de l'opuscule, Muro lui emprunte un certain nombre d'arguments afin de présenter le gaz comme un combustible propre : il n'est pas salissant comme peut l'être le charbon qui noircit tout<sup>445</sup>, puis il est beaucoup moins préjudiciable pour la santé que ce dernier car il ne dégage, pour sa part, aucune chaleur ni aucune fumée toxique dont l'inhalation prolongée est responsable de maladies pulmonaires<sup>446</sup>, enfin, pour garantir la salubrité du gaz, l'auteur cite le cas des ouvriers et des employés de la Compagnie du Gaz de Madrid qui n'ont aucunement été affectés par les épidémies de choléra et de variole qui ont

---

<sup>443</sup> « [...] el combustible que los inteligentes recomiendan preferentemente es el gas del alumbrado, porque el caldo resulta más límpido y de mejor calidad, gracias á la facilidad de graduar la llama y mantener su intensidad igual y constante. », *El cocinero práctico...*, *op. cit.*, p. 101.

<sup>444</sup> Voir Ángel Muro, *La cocina por gas : agenda de cocina para 1897*, Madrid, Imprenta de El Nacional, 1897, p. 32 et [Anonyme], *El gas aplicado á la calefacción y á la cocina*, Madrid, Impresores de la Real Casa, 1893, p. 12.

<sup>445</sup> Ángel Muro, *La cocina por gas...*, *op. cit.*, p. 30 et [Anonyme], *El gas aplicado á la calefacción y á la cocina*, *op. cit.*, p. 4.

<sup>446</sup> Ángel Muro, *La cocina por gas...*, *op. cit.*, p. 44 et [Anonyme], *El gas aplicado á la calefacción y á la cocina*, *op. cit.*, p. 7.

touché la capitale<sup>447</sup>. Par ailleurs, Muro ajoute de nombreux commentaires personnels comme lorsqu'il cherche à démontrer le gain de temps obtenu grâce à l'utilisation du gaz, bien plus pratique car la chaleur de la flamme est mieux contrôlée, en faisant partager ses expériences avec le lecteur. Il révèle ainsi qu'il faut 22 minutes pour faire bouillir 100 litres d'eau alors qu'il faudra attendre 45 minutes avec le charbon végétal pour avoir le même résultat<sup>448</sup>. Il procède de la même façon pour montrer l'économie réalisée avec le gaz en détaillant le coût du combustible utilisé dans plusieurs recettes : par exemple, la cuisson de son gigot de mouton qui pesait 2,420 kg a coûté 23 centimes<sup>449</sup>.

Cela dit, selon Muro, chacun est libre d'adopter le combustible qu'il désire et qui convient le mieux à sa cuisine. Tant de précisions à propos du fourneau, que ce soit sur les modèles, sur son fonctionnement ou sur son utilisation, sont justifiées par le fait que « sans cela il n'y a pas de cuisine possible ».<sup>450</sup> Il s'agit de la première condition d'une cuisine bien aménagée car « cet appareil [...] doit exister dans n'importe quelle maison dans laquelle on prétend faire de la cuisine ordinaire »<sup>451</sup>. Il dénonce, en vérité, les cuisines dépourvues de fourneaux : dans les maisons les plus modestes, la cheminée reste le moyen privilégié pour la cuisson des plats. Tous ne pouvaient s'offrir un tel luxe d'autant plus que si l'acquisition d'un tel objet représentait une somme conséquente, il fallait aussi pouvoir l'alimenter en charbon. Même en étant le combustible le plus économique, il reste assez cher car il s'agit d'un produit importé le plus souvent d'Angleterre. L'Espagne possède aussi des mines de charbon, situées principalement en Asturies, mais le manque de moyens pour son extraction fait qu'il est plus rentable de l'importer directement que de l'extraire sur le sol national.

Quoi qu'il en soit, l'importance accordée au fourneau montre que le *Practicón* est résolument inscrit dans la modernité en témoignant des dernières avancées et des progrès dans la cuisson des aliments qui passent par un meilleur contrôle de la chaleur.

---

<sup>447</sup> Ángel Muro, *La cocina por gas...*, *op. cit.*, p. 30.

<sup>448</sup> *Ibidem*, p. 52.

<sup>449</sup> *ibidem*, p. 54.

<sup>450</sup> « sin ello no hay cocina posible », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 22.

<sup>451</sup> « este artefacto [...] debe existir en toda casa en que se pretenda guisar medianamente. », *Ibidem*, p. 20.

### 3.3. Le mobilier et la batterie de cuisine

Pour en revenir à l'aménagement de la cuisine, les autres meubles sont traités de façon plus sommaire que le fourneau mais méritent néanmoins notre attention. Muro se contente d'énumérer les éléments les plus importants en soulignant leur utilité et en apportant quelques indications spatiales, comme pour la table par exemple. Elle doit être « solide et massive », « peinte à l'huile d'une couleur beige pois chiche qui est la meilleure teinte pour le mobilier d'une cuisine »<sup>452</sup>. Sa position dans la pièce est très précise « parallèle à l'étuve-cuisinière, face à sa devanture principale et à une aune de distance de celle-ci »<sup>453</sup>. Ces annotations nous renseignent sur sa fonction : celle de servir de passe-plats entre le fourneau et les domestiques chargés du service. Une autre table est nécessaire pour y découper les légumes et les poissons, et une autre pour la viande. Cette dernière doit être munie d'un tiroir pour y ranger les différents couteaux et petits ustensiles qui ne sont pas utilisés lors de toutes les préparations.

Enfin, pour terminer, le mobilier est complété par deux armoires pour ranger la batterie de cuisine ainsi que d'une étagère pour ranger toutes les casseroles et poêles appelée râtelier. Muro précise à propos de la fabrication de ces râteliers, originaires de Belgique et de Hollande, puis copiés à Paris :

[...] ce sont des planches d'une paume de largeur, bien pratiques et peintes à l'huile, fixées au mur, sur celles-ci un listeau, assorti de trois doigts de largeur, aussi fixé, et avec des pitons à vis et des crochets, évitant ainsi qu'il y ait des clous dans une cuisine, et des trous, comme c'est le cas dans presque toutes celles sur cette terre<sup>454</sup>.

La volonté du cuisinier d'apporter des indications supplémentaires est motivée par son désir de démontrer le pragmatisme de ces objets qui, selon ses termes, sont « extrêmement simples et pratiques »<sup>455</sup>. En fin de compte, l'objectif de Muro est de mettre en avant leur utilité, son discours étant appuyé par l'utilisation de la gravure (Fig.9).

Il complète et achève son inventaire par les menus objets qui constituent la batterie de cuisine.

---

<sup>452</sup> « fuerte y maciza », « pintada al óleo de color de garbanzo que es el tono mejor para el mobiliario de una cocina », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón, op. cit.*, p. 13.

<sup>453</sup> « paralela á la estufa-cocinera frente á su fachada principal y á una distancia de ella de una vara. », *Ibidem*, p. 13.

<sup>454</sup> « [...] son tablas de un palmo de ancho, muy apañaditas y pintadas al óleo, fijas en la pared, y sobre ellas un listón, haciendo juego, de tres dedos de ancho, también fijo, y con colgaderos de tornillo y gancho evitándose así que haya clavos en una cocina, y agujeros, como acontece en casi todas las de esta tierra. », *Ibidem*, p.15-16.

<sup>455</sup> « sumamente sencillos y prácticos », *Ibidem*, p. 15.

Nous connaissons déjà la position de Muro sur la profusion d'ustensiles de cuisine dont il remet en cause l'utilité. Par conséquent, il s'agit, pour lui, de faire la liste du strict nécessaire. Sa position critique coïncide avec celle qu'il adopte pour équiper sa propre cuisine :

Comme je ne possède pas de richesses, et qu'en plus je mange peu, les ustensiles de ma cuisine sont le strict nécessaire. Tous, autant qu'ils sont, pourraient valoir une demie douzaine de *duros*, selon le prix de la boutique, mais avec eux je fais ce dont j'ai envie ou ce que me demandent les amis qui viennent chez moi honorer ma table.

Je ne pourrai pas bien sûr préparer des repas pour 20 personnes, ni orner l'alyau ou le saumon avec des légumes en forme de boucle ou à l'effigie du Pape ou de l'empereur d'Allemagne, mais comme le moment de faire fi de tout ça est arrivé, quand je consens à cuisiner un plat de riz, sauter quelques rognons ou rôtir un gigot, j'aimerais avoir à mes côtés quelques cuisiniers de profession, pour qu'ils apprennent quelque chose ; parce que, mettons-nous tous d'accord, on mange chaque jour de plus en plus mal dans ce cher Madrid<sup>456</sup>.

Ce qui compte, pour Muro, ce n'est pas tant le nombre d'ustensiles qu'il tient à sa disposition que la manière dont il s'en sert, préférant ainsi une critique à l'encontre de l'existence des « gadgets » culinaires. C'est donc surtout le savoir-faire du cuisinier qui assure la réussite et la qualité des plats préparés plutôt que des objets vendus à des prix exorbitants et dont l'utilité est toute relative. Ils ne peuvent se substituer à la pratique et l'habileté du cuisinier qui doit pouvoir se contenter du strict minimum et être capable d'apprêter des mets en toute circonstance<sup>457</sup>.

---

<sup>456</sup> « Como yo no poseo riquezas, y que además soy de poco comer, los utensilios de mi cocina son los estrictamente precisos. Todos ellos podrán valer media docena de duros, según su precio de tienda, pero con ellos hago yo cuanto se me antoja ó me piden los amigos que vienen á mi casa á honrar mi mesa. / Claro que yo no podré preparar comidas para veinte personas, ni adornar el solomillo ó el salmón con legumbres en forma de tirabuzón ó con la efigie del Papa ó del emperador de Alemania, pero como ha llegado ya la hora de liarse la manta á la cabeza, cuando me digno hacer un arroz, saltar unos riñones ó asar una pierna de carnero, quisiera tener á mi lado á algunos cocineros de oficio, para que aprendieran algo ; porque convengamos todos, en que se come cada día peor en este bendito Madrid. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXIV, Madrid, Librería de Fernando Fé, septembre 1891, p. 29.

<sup>457</sup> Cette idée rappelle une anecdote racontée par Muro dans le traité culinaire : il s'agit d'un cuisinier de Madrid qui, dans une cuisine de fortune, a réussi à préparer le repas qu'on lui avait commandé. L'auteur reste évasif tant sur l'identité du professionnel qui est seulement considéré comme « l'un des meilleurs cuisiniers de Madrid » que sur le lieu où il a dû faire preuve d'ingéniosité, identifié simplement comme le château du marquis de D... Mais il se montre beaucoup plus prolixe au moment de décrire l'habileté du cuisinier en question : celui-ci a été contraint de cuisiner dans « un étroit couloir » (« *un estrecho pasillo* »), avec pour unique table, une planche suspendue au plafond par des cordes. Disposant de peu d'ustensiles, il a dû tirer profit de ce qu'il avait sous la main comme un lèchefrite utilisé pour faire cuire la pâte des feuilletés ou deux plateaux pour servir les gâteaux de garniture. Le repas a été un vrai succès, permettant ainsi à Muro de démontrer que l'accumulation d'ustensiles de cuisine n'est pas nécessaire pour assurer la réussite d'un repas, il est possible d'obtenir le même résultat avec très peu de matériel. Le cuisinier devient « artiste » pour Muro comme si les circonstances avaient permis au cuisinier de montrer sa vraie valeur. Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 246. Cette histoire apparaît dans le texte de Muro dans le chapitre « Entracte » après avoir cité Gouffé quant à l'installation de la cuisine. Nous avons déjà déterminé dans le chapitre 1 de notre première partie l'influence du cuisinier français dans le *Practicón*. Voir p.

Dans la citation, le regret, avec lequel il consent ne pas pouvoir apporter une certaine touche artistique à ses plats et sculpter les légumes en des formes extravagantes, est en réalité feint car il s'en sert pour dénoncer une cuisine fondée sur les apparences, qui cherche à en mettre plein la vue jusqu'à en devenir ridicule. Les exemples de la boucle et du portrait du Pape ou de l'Empereur d'Allemagne sont suffisamment explicites. Mais, en dépit de ce qu'il présente comme un apparent inconvénient, l'argumentation de Muro est validée par une preuve irréfutable : la satisfaction de ses convives. Le peu d'ustensiles qu'il possède lui suffit à combler ses invités et clôt tout débat possible. Il en est tellement convaincu qu'il va même jusqu'à défier, non sans quelque prétention, certains cuisiniers de profession qui seraient en mesure d'en apprendre davantage sur leur métier.

Il nous reste à examiner maintenant la liste des ustensiles de cuisine conseillée par Muro dans l'appendice du *Practicón*. Tous ne sont pas traités de la même façon. Si certains sont juste évoqués, d'autres au contraire méritent un peu plus d'attention de la part de l'auteur qui apporte un certain nombre de précisions les concernant. Ainsi, Muro se contente de recommander aux lecteurs de se munir de différents outils qui ne sont pas nommés mais désignés par leur fonction : couper, piquer, assaisonner, aplatir et mouler<sup>458</sup>. Cette description vague peut s'expliquer par leur utilité accessoire, l'équipement devant être adapté en fonction des besoins de chaque cuisinier et de sa pratique.

Une certaine liberté, également, est accordée au lecteur en ce qui concerne les spatules et les couteaux pour tourner les légumes. Étant donné que l'utilisation a déjà été démontrée dans le corps de l'ouvrage, Muro ne s'attarde pas et passe aux cuillères et louches en buis qui sont indispensables comme des couverts en fer battu. Pour ce qui est de la coutellerie, Muro est davantage explicite compte tenu de l'importance qu'il lui accorde<sup>459</sup> : il préconise l'usage d'une scie à os, d'un attendrisseur à viande et, pour la découpe, des couteaux qui sont représentés dans une gravure (Fig.10) « pour que le lecteur se rende mieux compte »<sup>460</sup> ce qui lui permet de ne pas s'attarder sur ces objets. Cependant, il termine en recommandant de conserver les couteaux bien affûtés, ce qui ne manque pas d'intérêt puisque Muro décrit au passage les gestes habituels des

---

58-62. Encore une fois, Muro copie Gouffé sans le dire clairement car cette anecdote se retrouve mot pour mot également dans *Le Livre de cuisine* où seul le protagoniste a été modifié : le cuisinier de Madrid est dans le texte de Gouffé, en réalité, un de ses amis intimes et le lieu : le château du baron D... à Argenteuil. Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine...*, *op. cit.*, p. 8.

<sup>458</sup> Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>459</sup> Il affirme : « La question de la coutellerie est importante en cuisine... » Texte original : « La cuestión de la cuchillería es importante en la cocina... », *Ibidem*, p. 17.

<sup>460</sup> « para que el lector se fije mejor », *Ibidem*.

bons cuisiniers, autrement dit, les cuisiniers professionnels concernant l'aiguisage des couteaux : « pour plus de raffinement, les bons cuisiniers ont les couteaux constamment engagés dans leurs étuis de cuir, et ils les passent en revue et les aiguisent eux-mêmes au moment de les utiliser, en les frottant sur un fusil qui a un côté rugueux qu'ils ont pendu à la taille à l'aide d'une chaînette ou d'une ceinture »<sup>461</sup>. Cette anecdote démontre une tentative de l'auteur de présenter, à l'occasion, le *Practicón* comme une initiation simplifiée au savoir professionnel qui entre dans le domaine de la cuisine privée.

Cela a pour effet de valoriser la cuisine domestique qui nécessite un savoir-faire au même titre que la cuisine professionnelle. Tous les éléments que nous venons d'analyser dans ce chapitre comme la prescription des règles hygiéniques, l'agencement et l'ameublement de l'espace culinaire, ou encore l'amélioration des techniques apportée par une plus grande maîtrise des cuissons et l'utilisation d'instruments spécifiques contribuent grandement à faire de la cuisine dans les maisons bourgeoises un véritable espace de travail. En réclamant un savoir particulier, la bonne tenue de la cuisine élève la maîtresse de maison, qui en a la charge, au rang d'experte. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si l'économie domestique est définie également comme la « science du ménage »<sup>462</sup> car elle requiert de la réflexion, de la méthode et des connaissances particulières.

En 1866, un certain Adrien Sylvain fait paraître *La science du ménage*<sup>463</sup> où il la définit comme « l'art d'employer pour l'*utilité* et le *bien-être* de la famille les ressources que la Providence met entre nos mains »<sup>464</sup>. Les termes « utilité » et « bien-être » en italique dans le texte sont des mots-clés pour nous car ils représentent deux valeurs importantes dans l'idéologie bourgeoise qu'une bonne maîtresse de maison doit incarner, autrement dit qu'elle doit répondre aux besoins de sa famille autant matériels que spirituels. Geneviève Heller tire également la même conclusion en constatant que « l'image revalorisée de la femme au foyer a permis de

<sup>461</sup> « para mayor refinamiento, los buenos cocineros tienen los cuchillos constantemente envainados en sus vainas de cuero, y los repasan y afilan ellos mismos en el momento de usarlos, frotándolos en un punzón de superficie áspera que llevan pendiente de la cintura con una cadencia ó correa. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>462</sup> L'ouvrage de Marie Ernestine Wirth, que nous avons cité lorsque nous avons évoqué l'hygiène corporelle comme préoccupation hygiéniste dans le deuxième chapitre (voir p. 175), fait apparaître cette dénomination dans l'intitulé : *La future ménagère, lectures et leçons sur l'économie domestique, la science du ménage...*, *op. cit.*

<sup>463</sup> Nous avons trouvé très peu d'informations concernant l'auteur. Dans le catalogue de la Bibliothèque Nationale de France, il est répertorié sous le pseudonyme de « l'abbé Sylvain ». Né en 1826 et mort en 1914, il est désigné comme un protonotaire apostolique (distinction honorifique accordée par le Pape). L'ouvrage, à l'adresse des jeunes filles afin de parfaire leur éducation sur la tenue de la maison, a été traduit en espagnol sous le titre de *La ciencia del gobierno doméstico* d'après notre consultation du moteur de recherche en ligne du *Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico Español*. L'exemplaire se trouve en Galice et serait une traduction établie à partir de la 22<sup>e</sup> édition française publiée en 1911 à Barcelone.

<sup>464</sup> Adrien Sylvain, *La science du ménage, complément de l'éducation de la jeune fille au pensionnat et dans sa famille*, Lyon et Paris, Félix Girard Éditeur, 1866, p. 1-2.

développer une conception nouvelle : la reconnaissance de l'activité comme un véritable métier, nécessitant un apprentissage et des capacités spécifiques »<sup>465</sup>. Aussi allons-nous voir à présent, dans le *Practicón*, dans quelle mesure ces valeurs bourgeoises s'articulent avec les principes hygiénistes, quelles sont les compétences et la maîtrise requises en matière d'hygiène pour assurer la bonne administration de la cuisine et définir plus précisément le rôle et la mission de la maîtresse de maison bourgeoise qui, comme nous allons le constater, correspond au modèle idéal féminin de « l'ange du foyer » (« *el ángel del hogar* »).

## **4. L'hygiène comme mécanisme de contrôle**

### **4.1. La rationalisation de l'espace culinaire**

#### 4.1.1. Le modèle de la cuisine professionnelle

De nos réflexions sur l'aménagement de la cuisine, nous retenons que chaque meuble et chaque ustensile ont une fonction bien précise qui leur est attribuée. Tout est pensé pour faciliter la préparation des plats. L'organisation spatiale, tout comme le choix de la batterie de cuisine, est donc définie par son caractère fonctionnel. Finalement, cette rationalisation de la cuisine contribue à revaloriser cette pièce d'habitation comme un véritable espace de travail qui passe également par une professionnalisation de l'activité culinaire.

À ce propos, il est intéressant de noter le parallèle établi par Muro dans le *Practicón* entre la cuisine ordinaire privée et celle d'un restaurant, et pas n'importe lequel puisque celui pris en exemple n'est rien moins que le fameux *Lhardy*, restaurant à la mode réputé pour sa cuisine. La ménagère (ou sa cuisinière) et le cuisinier professionnel sont mis sur un pied d'égalité, chacun œuvrant dans l'espace qui lui est propre. Ainsi Muro insiste sur le fait que les deux espaces s'organisent de façon identique et sont soumis à la même rigueur comme l'illustre la gravure ajoutée dans le texte :

---

<sup>465</sup> Geneviève Heller, *Propre en ordre...*, *op. cit.*, p. 148.



Fig. 11 : Cuisine de restaurant, *El Practicón*, Appendice, p. 20.

L'aménagement de l'espace doit être d'autant plus réfléchi que dans la cuisine d'un restaurant plusieurs personnes doivent travailler dans le même espace sans se gêner, la répartition se faisant donc en fonction des tâches à accomplir. On retrouve le fourneau au centre de la pièce, la table servant de passe-plats, la batterie de cuisine parfaitement alignée sur le mur et le buffet pour ranger les menus objets utiles à la confection des plats. Au passage, observons la présence d'un élément qui n'a pas été mentionné auparavant : il s'agit de l'évier, placé le long du mur, près de la fenêtre pour profiter de la lumière. Muro ne le cite pas au moment de décrire l'ameublement de sa cuisine idéale et, ce qui pourrait être considéré comme un oubli, peut sans doute être élucidé par le fait qu'à l'époque les éviers ne se trouvaient généralement pas dans la cuisine mais étaient plutôt placés dans ce que l'on appelle l'arrière-cuisine à cause des mauvaises odeurs qu'ils pouvaient dégager. Cela dit, l'agencement ou, comme le dit l'auteur, la « mise en scène » (en français dans le texte original) est dans le principe similaire. L'utilisation de ce terme théâtral n'est pas anodin et démontre la nécessité de planter le décor de la cuisine pour être efficace, pour que les cuisiniers puissent y jouer leur rôle.

#### 4.1.2. Vers la mécanisation des tâches

Cette vision de la disposition rationnelle de l'espace domestique annonce la future mécanisation des tâches dans la cuisine, développée par des femmes américaines, idéologues de



la domesticité au début du XX<sup>e</sup> siècle, puis adoptée en Europe par le mouvement d'architecture moderne. Cependant, dès la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les prémisses apparaissent déjà aux États-Unis suite à la remise en question du travail des employés de maison après l'abolition de l'esclavage en 1865 et à l'entreprise de revalorisation de la domesticité accompagnée d'une reconsidération de la place de la femme au sein du foyer que nous développerons plus amplement par la suite. Afin d'exercer ses responsabilités dans l'intérieur domestique, la femme doit se montrer plus efficace et productive et la nécessité de réduire le nombre et le temps des corvées ménagères se fait, par conséquent, davantage ressentir dans les foyers.

La pédagogue américaine Catharine Esther Beecher est la première à formuler l'idée d'une rationalisation de la sphère domestique, en particulier de la cuisine dans son ouvrage intitulé *The American woman's home* (1869)<sup>466</sup>. Pour repenser l'organisation de l'espace culinaire, elle prend exemple sur les cuisines des bateaux après avoir constaté que : « Dans la cuisine d'un navire tous les articles et ustensiles qui servent à faire le repas de 200 personnes sont disposés de telle façon que le cuisinier peut les atteindre tous sans faire plus d'un ou deux pas »<sup>467</sup>. Elle s'en inspire donc pour dessiner un plan de « cuisine-modèle » où l'agencement est minutieusement pensé afin d'arriver au meilleur résultat avec le minimum de gestes, gagnant ainsi en temps et en efficacité :

---

<sup>466</sup> Ce livre coécrit avec sa sœur Harriet Beecher Stowe, romancière et auteur de *La Case de l'Oncle Tom* (1852), est en réalité une deuxième version d'un premier manuel, *A Treatise on Domestic Economy for the Use of Young Ladies at Home and at School* (1840) et destiné aux écoles pour enseigner l'économie domestique aux jeunes filles. L'optimisation de l'espace culinaire qui nous intéresse est ajoutée dans la deuxième version.

<sup>467</sup> Citation extraite de l'ouvrage de Siegfried Giedion, *Mechanization takes command*, New York, The Norton Library, 1969, dont la traduction a été réalisée par Doris Leblond « La rencontre de la mécanisation et du foyer », Centre de recherches sur la culture technique, 1980, p. 99. En ligne : <http://hdl.handle.net/2042/30717> [Consulté pour la dernière fois le 14 octobre 2017]. Texte original : « The cook's galley in a steamship has every article and utensil used in cooking for two hundred persons, in a space not larger than this stove-room, and so arranged that with one or two steps the cook can reach all he uses », Catharine Esther Beecher et Harriet Beecher Stowe, *The American woman's home, or, Principles of domestic science : being a guide to the formation and maintenance of economical, healthful, beautiful, and Christian homes*, New York, J. B. Ford and Company, 1869, p. 32-34.

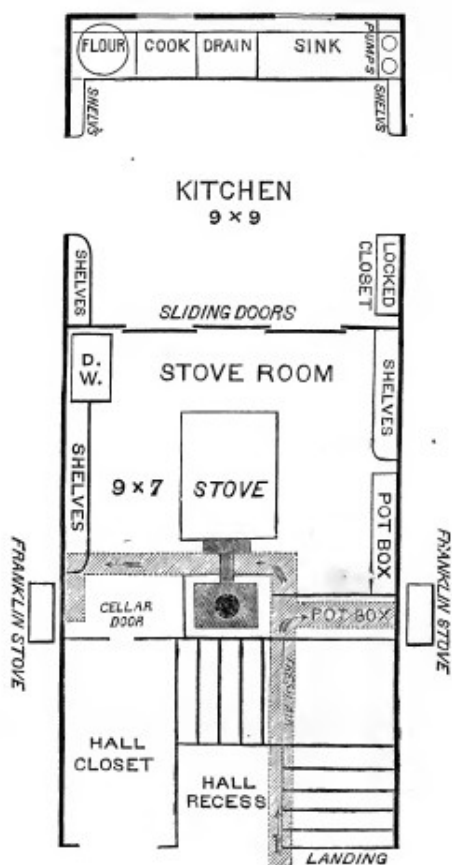


Fig. 12 : Plan de cuisine, *The American woman's home*, p. 33.

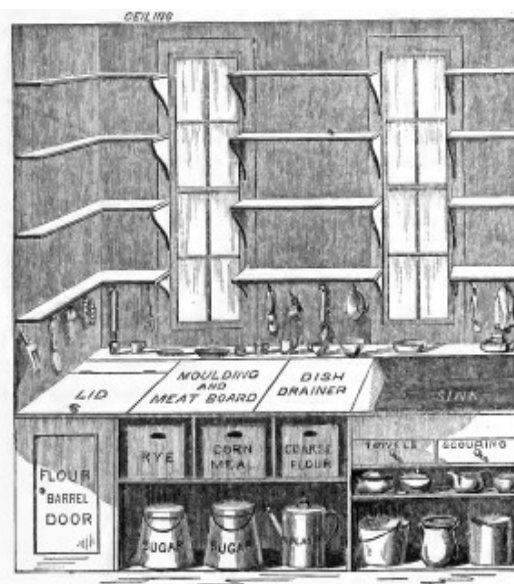


Fig. 13 : Aménagement de la cuisine, *The American woman's home*, p. 34.

Nous remarquons que la table centrale prônée par Muro a disparu au profit de plans de travail placés sous les fenêtres au même titre que le buffet, remplacé par des étagères et des tiroirs où les objets et ingrédients sont bien ordonnés pour diminuer le nombre de mouvements entre l'outil et la surface de travail. Enfin, notons également la présence de portes coulissantes pour séparer le fourneau du reste de la pièce dans le but de neutraliser les odeurs de cuisine tout comme les deux fenêtres pour favoriser la circulation de l'air, des préoccupations perceptibles également à l'époque de Muro.

Quelques décennies plus tard, les théories scientifiques issues du taylorisme sont appliquées à l'espace domestique. L'ingénieur américain Taylor, en cherchant à améliorer le rendement et la productivité des ouvriers dans les usines tout en réduisant au maximum le nombre de gestes utiles, décompose et chronomètre chacun des mouvements des travailleurs afin d'établir une méthode de travail efficace. Ses recherches sont, par la suite, transposées à l'intérieur

domestique, et en particulier à la cuisine. Christine Frederick est l'une des pionnières dans ce domaine. Elle raconte, dans la préface de son manuel d'économie domestique intitulé *The New Housekeeping* (1913), la difficulté, pour elle, de tenir sa maison qui est une occupation exténuante à laquelle elle consacre tout son temps sans avoir la possibilité de s'accorder quelques moments de loisirs. C'est une simple conversation avec son mari et d'autres hommes de son entourage qui lui a révélé l'existence des théories de Taylor et l'a conduite à repenser l'organisation des tâches ménagères pour gagner du temps et de l'énergie en supprimant les gestes inutiles. L'organisation spatiale de la cuisine est l'une de ses priorités car c'est dans cette pièce que le gaspillage de temps est le plus flagrant, les cuisines étant très mal agencées. Elle pointe du doigt ce défaut en décrivant, avec dérision, la cuisine d'une amie qui avait l'habitude d'en vanter les mérites :

Cette cuisine était certes munie des perfectionnements modernes de tout genre. Mais le poêle était placé dans un renfoncement à une des extrémités. Le garde-manger se trouvait à vingt pieds de là, à l'autre extrémité. Chaque fois qu'elle voulait se servir d'une poêle à frire, mon amie avait à faire vingt pas pour la prendre, et après s'en être servie, elle devait faire vingt nouveaux pas pour aller la remettre en place. Je connais des centaines d'appartements dans une ville de plus de 100.000 habitants qui sont tous bâtis de cette façon. Quand je vois une cuisine de ce genre, cela me rappelle un clown que j'entendis un jour à la porte d'un cirque de campagne. « Mesdames et messieurs, criait-il, venez voir le grand crocodile d'Afrique. Cet animal mesure 18 pieds de long du bout du nez au bout de la queue et 18 pieds de long du bout de la queue au bout du nez, ce qui fait en tout, mesdames et messieurs, le total considérable de 36 pieds. » Combien de femmes font un « total considérable » de 36 pas chaque fois qu'elles vont accrocher une batteuse à œufs<sup>468</sup>?

Ces incohérences amènent notre ménagère américaine à s'interroger sur la conception idéale de l'espace de la cuisine en dessinant une suite de plans qui sont autant d'expériences, où tous les éléments sont déplacés, « testés », afin de leur trouver l'utilisation la plus rationnelle possible, et où les pas effectués par la maîtresse de maison sont représentés par des flèches :

---

<sup>468</sup> Traduction tirée de Christine Frederick, *L'organisation ménagère moderne. Deuxième édition du Taylorisme chez soi*, trad. A.D.T., Paris, Dunod, 1927, p. 39. Texte original : « It certainly had modern appliances of every kind. But her stove was in a recess of the kitchen at one end. Her pantry was twenty feet away at the opposite end. Every time she wanted to use a frying pan she had to walk twenty feet to get it, and, after using it, she had to walk twenty feet to put it away I know blocks and blocks of houses in a city over 100,000 population which are all built that way. When I see such a kitchen I am reminded of the barker I once heard outside of a country circus. "Ladies and gentlemen", he was calling, "come in and see the great African crocodile. It measures 18 feet from the tip of its nose to the tip of its tail, and 18 feet from the tip of its tail to the tip of its nose, making in all, ladies and gentlemen, a grand total of 36 feet." How many women are "making a grand total" of thirty-six steps every time they hang up the egg-beater ? », Christine Frederick, *The New Housekeeping. Efficiency studies in Home Management*, New York, Doubleday, Page and Company, 1912, p. 46-47.

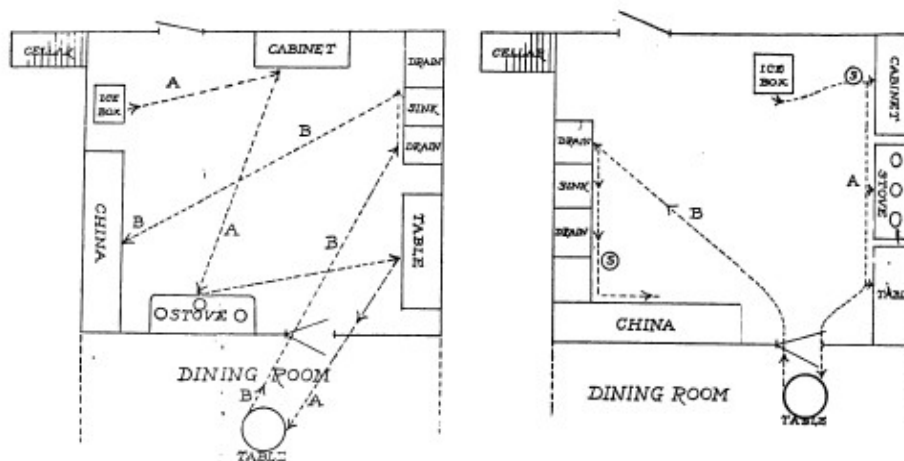


Fig. 14 : Plans de cuisine, *The New Housekeeping*, p. 53.

Pour réaliser son plan, elle s'inspire du cas où la ménagère veut faire une omelette et décompose chacune des étapes nécessaires à la réalisation du plat : prendre du lait et des œufs dans le garde-manger, battre les œufs sur une table, les faire cuire sur le fourneau, les servir sur un plat et les emporter à la salle à manger. En fonction des outils et des surfaces de travail utilisés ainsi que des déplacements nécessaires à l'enchaînement des opérations, elle tire les conclusions suivantes : les espaces de la cuisine doivent être séparés en deux : d'un côté, ceux qui servent à la préparation des repas (représentés par la lettre A), de l'autre, ceux qui sont utiles pour desservir (représentés par la lettre B) ; les ustensiles de cuisine doivent être rangés, en conséquence, dans l'espace où ils sont employés. De la sorte, la différence entre les deux plans proposés est flagrante : le caractère désordonné du premier plan s'oppose au caractère méthodique du second où l'agencement a été pensé pour qu'il soit le plus efficace et le plus économe en temps, autrement dit, le plus rentable. Ainsi, la cuisine est considérée comme une véritable entreprise dont on cherche à obtenir le meilleur rendement possible.

Nous terminerons cette rapide évocation de l'espace rationalisé de la cuisine imaginé par Frederick par quelques considérations hygiéniques qui ne sont pas sans rappeler ce que nous avons lu chez Muro : en effet, Frederick insiste également sur la lumière pour que le travail soit bien fait et la ventilation de la pièce pour ne pas être incommodé par la cuisson des aliments et la combustion du charbon<sup>469</sup> ; enfin, elle bannit de la cuisine tous les interstices et fentes possibles

<sup>469</sup> Dans le *Practicón*, la lumière et la ventilation sont associées à l'espace qui n'est pas mentionné par Frederick parce qu'au contraire, elle préconise une pièce de dimension relativement réduite, évitant ainsi des déplacements superflus.

dans lesquels la saleté pourrait se loger. Toutefois, il est intéressant de noter que les enjeux sont différents dans les deux cas puisque les recommandations de Muro s'inscrivent dans le discours hygiéniste de l'époque qui cherche à éliminer les microbes, source d'infection et de contagion alors que pour Frederick, les préoccupations ne sont plus les mêmes traduisant avant tout une volonté d'efficacité et de rentabilité.

## 4.2. De la méthode pour une tenue exemplaire de la cuisine

### 4.2.1. Savoir économiser son temps

Sans aller aussi loin dans la réflexion puisque l'application des théories de Taylor au domaine de la cuisine n'est développée que quelques décennies plus tard, Muro, tout comme les traités domestiques du XIX<sup>e</sup> siècle, partagent avec les sœurs Beecher et Frederick la valeur de l'économie du temps et de sa rentabilité. Savoir gérer son temps est une qualité indispensable à toute maîtresse de maison. Il faut souligner que Muro recommande la présence d'une pendule, placée là où elle sera la plus visible dans la cuisine. C'est l'objet qui permet à la maîtresse de maison, et au personnel de cuisine éventuellement, de surveiller le temps qui passe afin de ne pas se laisser déborder ou pire de se laisser aller à ne rien faire. La femme se transforme donc en « l'horloge qui donne le mouvement à toute la maison [...] : si l'horloge ne marche pas ou retarde, personne n'accomplit son devoir et tout se paralyse »<sup>470</sup>. En incarnant le temps, la maîtresse de maison assure le maintien de l'ordre dans son foyer. Au contraire, sans sa capacité à utiliser à bon escient le temps dont elle dispose, elle provoque un déséquilibre et l'ensemble de la maison s'en voit affecté. La maîtrise du temps se traduit par l'accomplissement efficace de toutes les tâches ménagères, garantie de la bonne marche du foyer :

*Le respect du temps est un des principes d'ordre les plus sérieux pour la bonne tenue du ménage. Faire chaque chose en son temps est le secret qui permet d'arriver à produire beaucoup de travail et à le produire dans les meilleures conditions. L'ordre dans la distribution du travail et la ponctualité sont peut-être les règles les plus importantes que*

---

<sup>470</sup> « el reloj que da movimiento á toda la casa [...] : si el reloj no anda ó atrasa, nadie cumple su deber y todo se paraliza », Liberato Guerra y Gifre, *Lecciones de economía y de higiene doméstica para las madres de familia y cuantas personas se hallen al frente del gobierno de una casa, escritas en diálogo para que puedan servir de texto en las escuelas de niñas*, Barcelona, San Gervasio : Imprenta de Miguel Blanxart, 1866, 2<sup>e</sup> édition, p. 29.

doive observer la mère de famille<sup>471</sup>.

Il est intéressant de noter la professionnalisation de l'administration de la maison avec l'utilisation du vocabulaire propre au monde du travail : « produire », « travail », « distribution ». À son niveau, la femme a donc une activité « professionnelle » au même titre que son mari, chacun œuvrant dans l'espace qui lui est propre<sup>472</sup>. De plus, le premier avantage mentionné dans la citation de la ponctualité est la productivité dans la mesure où les corvées sont effectuées dans le temps imparti : temps et rentabilité sont de nouveau intimement liés. Au contraire, si une femme ne réussit pas à terminer tout ce qu'elle doit faire, elle fait preuve de mauvaise organisation et passe, par conséquent, pour une piètre maîtresse de maison. La régularité dans l'emploi du temps possède donc en plus des vertus morales :

les jours se succèdent dans un ordre jamais interrompu : grâce à cet ordre la prospérité s'accroît, la santé se conserve et se renforce ; l'ennui ne pénètre jamais dans cette famille heureuse, et si la fin de la journée réveille quelque triste sentiment c'est la peine due au fait qu'elle va se terminer<sup>473</sup>.

Non seulement la ponctualité présente des qualités matérielles puisqu'elle garantit la bonne marche du ménage et donne la possibilité de s'enrichir, comme on le verra par la suite, mais elle est, aussi, source de bien-être pour l'esprit et pour le corps ce qui nous prouve de nouveau que hygiène et morale vont de pair. Ainsi, elle chasse l'oisiveté, mère de tous les vices, qui pourrait s'emparer des femmes et la régularité de l'emploi du temps leur assure une activité quotidienne qui est bonne pour la santé : « Le mouvement bien ordonné met en appétit, active la digestion, favorise la circulation et la respiration, donne de la vigueur à l'organisme et prédispose à un sommeil réparateur »<sup>474</sup>. Au contraire, le manque d'activité est souvent présenté comme nocif car « l'absence de mouvement produit l'inertie du corps, l'épuisement des fonctions, la pâleur, l'obésité et la perte de l'appétit »<sup>475</sup>.

Afin de faire régner la félicité dans les foyers, les écrits de l'époque ne peuvent s'empêcher de

<sup>471</sup> Augusta Moll-Weiss, *Le foyer domestique...*, op. cit., p. 16.

<sup>472</sup> La théorie sur la différence des sexes attribue le monde extérieur aux hommes alors que l'espace domestique donc intérieur est le domaine exclusif des femmes. Nous verrons plus loin la distribution des rôles hommes-femmes dans la société du XIX<sup>e</sup> siècle au moment de l'analyse de la figure de « l'ange du foyer ».

<sup>473</sup> Madame Pariset, *Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison ou Lettres sur l'économie domestique*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1852, p. 160.

<sup>474</sup> « El movimiento bien ordenado promueve el apetito, activa la digestión, favorece la circulación y respiración vigoriza el organismo y predispone á un sueño reparador. », Manuel Valdés Rodríguez, *Nociones de higiene y economía, para el uso de las escuelas de niñas*, La Habana, Librería y Papelería La Nueva Principal, 1883, p. 31.

<sup>475</sup> *Ibidem*.

prodiguer leurs conseils en apprenant aux femmes à gérer leurs temps :

Une fois connu le temps duquel on peut disposer et le travail qui doit être fait, toute la difficulté consiste à savoir déterminer les heures ou les instants qui doivent être destinés à chaque opération et l'ordre dans lequel les opérations doivent se succéder, de manière à ce que tout puisse bien être effectué, sans employer pour aucune chose plus de temps qu'il n'est nécessaire<sup>476</sup>.

Selon l'auteur, il faut, au préalable, mesurer le temps que l'on consacre à chaque activité pour pouvoir mieux les répartir dans le temps. Il est également important d'effectuer chaque tâche, régulièrement, au même moment de la journée ou de la semaine<sup>477</sup>. Cela suppose de procéder avec organisation et méthode, l'ordre apparaissant de nouveau comme le principe qui doit régir la tenue de la maison car il fait gagner du temps, chaque objet ayant sa place propre, et permet de ne pas se laisser submerger par le gouvernement du ménage, à partir du moment où l'on suit scrupuleusement l'emploi du temps que l'on s'est fixé. De nouveau, la ménagère évolue dans une maison considérée comme un espace de travail régi par le temps pour plus d'efficacité et l'irruption du temps du travail conduit, par la même occasion, à une professionnalisation du temps domestique.

Pour en revenir au cas du *Practicón*, outre l'allusion à la pendule dans l'inventaire des objets de la cuisine qui laisse entendre l'importance de la gestion du temps, Muro recommande également de disposer d'un tableau accroché avec une éponge et une craie pour « écrire des ordres et calculer poids et prix des plats, en même temps que noter, pour s'en souvenir, les heures où une cuisson commence ou des tâches à temps fixe »<sup>478</sup>. Cet objet renferme à lui seul toute la rigueur et la méthode qui doivent régner dans la cuisine pour travailler efficacement.

Ensuite, nous avons noté que l'économie du temps est aussi perceptible à plusieurs reprises essentiellement dans les procédés de préparation. Ainsi, à deux endroits différents du texte, l'auteur vante les mérites des farines de légumineuses qui, vendues à des prix modiques,

---

<sup>476</sup> « Conocidos ya el tiempo de que se puede disponer y el trabajo que ha de hacerse, toda la dificultad consiste en saber determinar las horas ó los instantes que han de destinarse para cada operacion y el órden en que las operaciones deben sucederse, de manera que todo pueda quedar bien desempeñado sin emplear en ninguna cosa mas tiempo que el necesario. », Liberato Guerra y Gifre, *Lecciones de economía y de higiene doméstica...*, op. cit., p. 32-33.

<sup>477</sup> La régularité dans les tâches ménagères n'est pas sans nous rappeler le tableau des nettoyages, déjà évoqué, que Augusta Moll-Weiss destine aux jeunes filles. Il obéit à ce principe d'économie du temps car, pour plus d'efficacité, toutes les tâches sont distribuées dans le temps et chaque jour est consacré à la réalisation de certaines corvées. Voir p. 177.

<sup>478</sup> « escribir órdenes y calcular pesos y precios de manjares, al par que apuntar, para recordarlo, las horas en que empieza una cocci3n ó quehaceres á tiempo fijo. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practic3n*, op. cit., p. 16-17.

« économisent du temps dans les opérations culinaires »<sup>479</sup>. En effet, elles représentent un gain de temps considérable en cuisine : plus la peine de cuire les légumes, de les égoutter et de les passer au tamis, les farines vendues dans le commerce sont déjà prêtes à l'emploi. Plus loin, Muro rappelle de nouveau que pour confectionner des potages et purées de légumes, ces farines sont à privilégier car il est, selon lui, « inutile de perdre du temps et de la patience »<sup>480</sup>.

Enfin, une dernière remarque à propos de l'économie du temps a été relevée dans les commentaires de l'auteur sur l'élaboration du bouillon obtenu à partir de la viande de pot-au-feu. Notre cuisinier amateur préconise à ses lecteurs d'utiliser un gros morceau de viande car le bouillon sera, par conséquent, plus important ce qui occasionne, pour reprendre ses termes, « une économie de temps et de combustible »<sup>481</sup>. Cette astuce permet d'avoir une quantité de bouillon suffisante et de ne pas avoir à renouveler l'opération trop rapidement, elle permet de gagner du temps mais aussi de l'argent en économisant le combustible. Cette citation de Muro révèle ainsi un autre aspect de l'économie domestique : la contrôle et la gestion des dépenses financières.

#### 4.2.2. Savoir économiser son argent

L'économie du temps n'est pas le seul bienfait appréciable de l'ordre. Il représente aussi le moyen de faire des économies d'argent comme le souligne la pédagogue Moll-Weiss lorsqu'elle s'exclame : « Si vous saviez quelles économies de temps et d'argent occasionne un ordre bien compris ! »<sup>482</sup> En effet, la maîtresse de maison a la charge de gérer et d'administrer les dépenses courantes du foyer. Elle n'a donc d'autre choix que de remplir le rôle de « secrétaire d'état de l'intérieur »<sup>483</sup> :

Le mari travaille, il apporte la paye gagnée et en laisse la libre disposition à la femme lui

---

<sup>479</sup> « economizan tiempo en las operaciones culinarias », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 10-11.

<sup>480</sup> « inútil perder el tiempo y paciencia », *Ibidem*, p. 124.

<sup>481</sup> « una economía de tiempo y de combustible », *Ibidem*, p. 73. Muro a déjà montré plus tôt dans le texte les avantages de faire une grande quantité de bouillon car, selon lui, « il est bon [...] de l'avoir toujours en réserve pour les sauces, et surtout, au cas où, en prévision de pouvoir disposer d'une tasse de bouillon à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. » Texte original : « es bueno [...] tenerlo siempre en reserva para las salsas, y más que todo para repuesto en previsión de poder disponer de una taza de caldo á cualquier hora del día y de la noche. », *Ibidem*, p. 58.

<sup>482</sup> Augusta Moll-Weiss, *Le foyer domestique..., op. cit.*, p. 12.

<sup>483</sup> « secretario de estado del interior », Madame Pariset, *Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison..., op. cit.*, p. 9.



créant en même temps une grave responsabilité ; car pour bien distribuer le gain si péniblement obtenu, il ne suffit pas de vouloir bien faire, il faut encore *savoir* et *réfléchir*<sup>484</sup>.

Remarquons la présence des deux mots mis en italique dans le texte original qui insistent sur la nécessité de l'instruction de la femme et de l'utilisation de son intelligence. Pour qu'un ménage soit parfaitement tenu, il faut, d'une part, inculquer aux futures ménagères les valeurs fondamentales, dont fait partie l'économie. Donc, « quand la jeune fille commencera à grandir, on lui parlera d'économie (ce qui ne veut pas dire avarice). On lui dira qu'une femme économe est *un trésor*, et qu'une femme dépensière est *une ruine* »<sup>485</sup>. Mais, d'autre part, l'enseignement n'est rien sans faire preuve de bon sens qui permet de gouverner et de diriger le ménage.

Cette intelligence au service de la vie domestique nous rappelle le personnage d'un roman de Benito Pérez Galdós, exemple où la littérature prend parfois le relais des traités d'économie domestique dans la diffusion du modèle féminin. Il s'agit de Doña Pura de Villaamil dans *Miau* qui nous renvoie directement aux conséquences fâcheuses du manque de rigueur d'une maîtresse de maison. Cette dernière, épouse d'un haut fonctionnaire qui a perdu son emploi quelques mois avant de prendre sa retraite, cherche à tout prix à sauver les apparences et vit bien au-dessus de ses moyens. Elle préfère dépenser son argent sans compter pour aller au théâtre plutôt que de garnir le garde-manger qui reste désespérément vide. L'inventaire que fait l'auteur, au moment où Milagros, la sœur de Doña Pura, passe en revue le contenu du garde-manger pour préparer le repas, accuse les prétentions de Doña Pura incapable d'assurer l'approvisionnement de la cuisine et de subvenir aux besoins de sa famille. Comment la nourrir lorsque le contenu est si désolant : des morceaux de pain, des restes de charcuterie, le reste d'un plat de pois chiches mais dans lequel il n'y en a presque plus, un œuf et la moitié d'un citron ? Doña Pura est coupable de la disette subie dans sa maison<sup>486</sup>.

Dans le but d'éviter ce genre de situations, les traités d'économie domestique donnent leurs instructions aux jeunes filles pour leur apprendre à gérer convenablement leurs dépenses. La pédagogue Moll-Weiss, toujours très pragmatique et méthodique, incite les ménagères à procéder de la façon suivante :

---

<sup>484</sup> Augusta Moll-Weiss, *Le foyer domestique...*, *op. cit.*, p. 90.

<sup>485</sup> *Le Livre de la famille (les personnes et les choses – savoir-vivre et savoir-faire – morale, éducation – économie domestique – hygiène – soins aux enfants, etc.)*, Avignon, Seguin frères, 1892, p. 230.

<sup>486</sup> Benito Pérez Galdós, *Miau*, Madrid, Espasa Calpe, 2004, p. 100.

[...] introduire de l'ordre dans les achats et fixer des heures et des jours à cet effet. Quel travail peut fournir une femme qui à chaque instant sort de la maison sous le prétexte de faire des emplettes ? Une bonne ménagère ne manquera jamais de rien, elle prévoit les besoins et refait les provisions avant que celles qu'elle a déjà faites soient complètement épuisées<sup>487</sup>.

Elle dresse, ensuite une liste de denrées, comme elle l'avait fait avec les tâches ménagères, qu'elle répartit en indiquant à quel moment la maîtresse de maison doit se les procurer :

Voici les provisions qu'il faut acheter :

*Pour l'hiver* : les pommes de terre, le beurre fondu, les oignons, les œufs.

*Pour le mois* : la graisse, la farine, le sel, le poivre, les épices, l'huile d'olive, les conserves, les pâtes alimentaires, les légumineuses, le riz, le sucre, le chocolat, le thé, le café, etc.

*Deux fois par semaine* : le beurre frais, les œufs, les légumes, les fruits, les poissons (pour le jour même), les volailles, la charcuterie, la triperie (pour le jour même), la viande, etc<sup>488</sup>.

Pour être efficace, ici, dans le sens d'économe, l'ordre des achats doit être pensé intelligemment et fixe, la femme devant se fier au tableau qu'elle a établi. Il est manifeste, également chez Muro, que cette charge incombe aux ménagères. Nous avons déjà eu l'occasion de voir dans la première partie qu'il s'adresse directement aux femmes lorsqu'il s'agit de la gestion des dépenses en leur prescrivant de passer en revue quotidiennement le contenu du garde-manger pour dresser la liste des provisions à effectuer et n'acheter que le strict nécessaire sans gaspiller d'argent. Dans la même optique, nous l'avons vu, il leur prodigue toute une série de conseils afin de s'équiper convenablement, de s'assurer de la qualité des aliments au moment de faire les commissions, de les conserver et d'en accommoder les restes. Ainsi, le souci d'économie présente de multiples avantages : il facilite la préparation des repas, en améliore la qualité tout en contribuant à la sécurité alimentaire.

Finalement, pour assurer la bonne marche de la maison, l'économie du temps et de l'argent sont indispensables et Muro en témoigne. Cependant, si la maîtrise du temps est jugée nécessaire en cuisine, la gestion des dépenses l'est tout autant, mais elle présente la particularité d'être associée dans le *Practicón* au rôle de la maîtresse de maison, faisant de cette qualité une vertu

---

<sup>487</sup> Augusta Moll-Weiss, *Le foyer domestique...*, op. cit., p. 91-92.

<sup>488</sup> *Ibidem*, p. 92.

féminine. Nous en avons de nouveau la preuve où, dans l'appendice, l'auteur énonce clairement que : « L'économie domestique, et l'hygiène de la maison et de la famille, doivent être avant tout pour la femme, les connaissances qu'elle doit posséder pour être une bonne fille, et une bonne mère de famille »<sup>489</sup>. Muro ne peut être plus explicite : le rôle de la femme est de s'occuper de son foyer, condition déterminant sa valeur au sein de sa famille. Cette conception de la maîtresse de maison est très révélatrice dans le sens où elle s'inscrit dans le discours dominant de l'époque visant à définir la femme bourgeoise comme « l'ange du foyer » (« *el ángel del hogar* »).

### 4.3. Le modèle féminin de « l'ange du foyer »

Les spécialistes s'accordent à dire que la figure de « l'ange du foyer »<sup>490</sup> s'est élaborée et s'est imposée dans les milieux bourgeois au XIX<sup>e</sup> siècle non seulement en Espagne mais dans bon nombre de pays occidentaux<sup>491</sup>. Ce modèle féminin est une « invention du capitalisme libéral bourgeois » pour reprendre la formule du professeur américain Nancy Armstrong<sup>492</sup>.

En Espagne, le concept se développe surtout pendant le règne d'Isabelle II (1833-1868) où le mode de vie et les valeurs de l'idéologie bourgeoise s'imposent dans la société comme le discours dominant. Soucieuse d'utilité, la bourgeoisie en quête d'identité définit une nouvelle distribution des rôles sociaux qui aboutit à une stricte séparation des genres entre la sphère publique (associée aux hommes) et la sphère privée (associée aux femmes). Par conséquent, afin de convaincre du sérieux de la mission assignée aux femmes, on assiste à une valorisation de l'espace domestique, champ d'action exclusivement féminin. Dès lors, la famille, qui incarne le domaine privé, acquiert une importance toute particulière : elle se transforme en miroir social et

---

<sup>489</sup> « La economía doméstica, y la higiene de la casa y de la familia, deben ser para la mujer, y antes que nada, los conocimientos que ha de poseer para ser buena hija, y buena madre de familia. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 21.

<sup>490</sup> L'expression apparaît pour la première fois dans un poème anglais de Coventry Patmore en 1854 intitulé *L'Ange de la Maison* (*The Angel in the House*) où le poète dresse le portrait idéalisé de sa femme Emily présentée comme parfaite.

<sup>491</sup> Sur le sujet voir Catherine Jagoe, Alda Blanco et Cristina Enríquez de Salamanca, *La mujer en los discursos de género : textos y contextos en el siglo XIX*, Barcelona, Icaria Editorial, 1998, p. 23.

<sup>492</sup> Nancy Armstrong est l'auteur de *Deseo y ficción doméstica : una historia política de la novela*, trad. María Coy, Madrid, Cátedra, 1991. Elle démontre dans son livre l'influence des manuels de savoir-vivre du XVIII<sup>e</sup> siècle en Angleterre sur les romans qui contribuent à leur tour à diffuser et consolider le concept de féminité qui s'élabore progressivement à cette époque. La théorie de Nancy Armstrong peut également s'appliquer au cas espagnol, nous l'avons vu avec l'exemple du roman de Galdós et de son personnage, Doña Pura.

sert à maintenir l'ordre bourgeois établi. La femme, consacrée comme la reine et « l'ange du foyer », doit faire de sa maison un lieu de refuge et de repos pour son mari après sa dure journée de travail, s'occuper de ses enfants, gérer les tâches ménagères et surveiller, le cas échéant, les domestiques à son service. Symbole d'abnégation et de soumission, elle ne poursuit qu'un seul objectif sans tenir compte de ses propres besoins ou désirs : la quête du bonheur familial. Cependant, sa mission s'inscrit dans un projet beaucoup plus vaste qui dépasse le simple cadre familial du foyer car elle présente également une utilité sociale comme le révèle un manuel d'économie domestique :

la société n'est que la réunion d'un certain nombre de familles, et la famille représente en elle-même une société naturelle complète. Pour que cette dernière puisse se former il faut qu'il existe au préalable la famille, et pour que cette société soit parfaite, il est nécessaire que la famille soit elle-même parfaitement constituée. L'organisation familiale peut être considérée par conséquent comme la première base de l'organisation sociale, de la même manière que la famille constitue le premier élément de la société. Ne cherchez pas de société sans famille, parce que cette société n'a jamais existé et n'existera jamais. La famille, voici l'origine des sociétés ; la conservation de la famille, voici la vraie fin sociale<sup>493</sup>.

La femme, garante du bien-être de sa famille est, par la même occasion, garante des intérêts de la société. Elle se voit investie d'une lourde responsabilité car c'est d'elle que dépend le bien-être social en représentant le premier maillon d'une longue chaîne qu'est la société, si celui-ci est défaillant c'est toute la chaîne qui en pâtit. La femme devient donc le pilier, le centre de la famille car elle seule est capable d'assurer la paix et la bonheur dans son foyer. Cette idée va devenir la base sur laquelle s'appuient les traités domestiques pour justifier l'existence d'un enseignement féminin car ne s'improvise pas maîtresse de maison qui veut. Au contraire, il s'agit d'un rôle qui ne peut être rempli qu'après avoir suivi un enseignement particulier. Ainsi dans *Nociones de higiene y economía doméstica*, un traité d'économie domestique espagnol parmi tant d'autres, la femme est définie comme « celle qui est appelée au gouvernement du foyer et avec

---

<sup>493</sup> « la sociedad no es mas que la reunion de cierto número de familias, y la familia representa en sí misma una completa sociedad natural. Para que esta pueda formarse es preciso que exista de antemano la familia, y para que esa sociedad sea perfecta, es necesario asimismo que la familia esté perfectamente constituida. La organizacion social, del mismo modo que la familia constituye el primer elemento de la sociedad. No busquéis sociedad sin familia, porque esa sociedad no ha existido ni existirá jamás. / La familia, hé aquí el origen de las sociedades ; la conservacion de la familia, hé aquí el verdadero fin social. », *Guía práctica de las familias. Obra popular destinada á fomentar los intereses domésticos é indispensable á todas clases*, Madrid, Imprenta á cargo de don Juan Rebollo, 1850, p. 273.

son aide elle consolide la félicité conjugale et elle prépare le bien-être de la famille »<sup>494</sup>. Le gouvernement intérieur considéré comme « l'occupation la plus digne »<sup>495</sup> par Muro est une activité à plein temps, utile, au même titre que le mari qui travaille pour subvenir aux besoins de sa famille. La femme devient l'égale de l'homme (du moins en apparence car dans les faits, elle n'en reste pas moins subordonnée à ce dernier) dans la mesure où, chacun à leur niveau participe au bonheur familial. Dans le *Guía práctica de las familias*, l'auteur anonyme nous conforte dans cette idée en attribuant à la femme et à l'homme respectivement un rôle bien précis mais qui ensemble poursuivent le même but :

La direction des affaires intérieures d'une maison appartient à la femme ; ainsi que l'arrangement des affaires extérieures est à la charge du mari. [...] Une épouse, une mère, une gouvernante sont les chefs intérieurs d'une famille, ceux qui sont chargés de veiller aux intérêts domestiques, les personnes à qui revient le maniement de l'argent qui est utilisé dans les premières nécessités de la vie ; elles doivent, par conséquent, savoir bien gouverner la famille, conserver et accroître leurs intérêts, bien distribuer les dépenses et les faire fructifier dès qu'il est possible. Les revenus sont confiés au mari ; donc la femme ne les utilisera pas à mauvais escient ; donc elle ne les gaspillera pas ; donc elle ne rendra pas stérile le travail de son compagnon ; donc elle s'en servira pour satisfaire convenablement ses besoins et ceux de ses enfants. Telle doit être la finalité à laquelle on doit aspirer dans la famille ; telle est sans doute celle que se propose toute épouse, toute mère, toute gouvernante aux droites intentions [...]<sup>496</sup>.

C'est en tenant ce genre de discours, où nous retrouvons l'importance de la gestion des dépenses, que les traités d'économie domestique légitiment l'enseignement féminin : ils existent afin d'aider et de guider les maîtresses de maison qui ont la charge de tenir leur intérieur. D'ailleurs, la définition de l'économie domestique, c'est-à-dire « l'art de gouverner une maison et de diriger ses intérêts »<sup>497</sup>, est en adéquation parfaite avec la caractérisation de la tâche féminine, qui est en plus valorisée en étant élevée au rang d'« art ».

<sup>494</sup> « la llamada al gobierno del hogar y con su auxilio afianza la felicidad conjugale y prepara el bienestar de la familia », Manuel Valdés Rodríguez, *Nociones de higiene...*, op. cit., p. 45.

<sup>495</sup> « la ocupación más digna », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 20.

<sup>496</sup> « La dirección de los negocios interiores de una casa pertenece á la muger, así como el arreglo de los esteriores está á cargo del marido. [...] Una esposa, una madre, una ama de llaves son los gefes interiores de una familia, los encargados de velar por los intereses domésticos, las personas á quien toca el manejo del dinero que se emplea en las primeras necesidades de la vida ; deben por consiguiente, saber gobernar bien la familia, conservar y aumentar sus intereses, distribuir bien los gastos y hacerlos en cuanto sea posible reproductivos. Los intereses están confiados al marido ; qué la muger no los malverse ; qué no los despilfarre, qué no haga estéril el trabajo de su compañero ; qué satisfaga con ellos convenientemente sus necesidades y las de sus hijos. Tal es el fin á que debe aspirarse en la familia ; tal es sin duda el que se propone toda esposa, toda madre, toda ama de llaves de rectas intenciones [...] », *Guía práctica de las familias...*, op. cit., p. 274-275.

<sup>497</sup> « el arte de gobernar una casa y dirigir sus intereses », Manuel Valdés Rodríguez, *Nociones de higiene...*, op. cit., p. 45.

Muro partage cette conception de la femme dans un article intitulé « Les quatre choses des femmes » paru dans *La Libertad*, dans le numéro du 30 novembre 1890 où, cherchant à définir les canons de la beauté physique féminine, il conclut en affirmant :

La femme est belle quand elle possède :

- l'amour de la fille ;
- l'amour de l'épouse ;
- l'amour de la mère, et
- l'amour de la patrie.

Parce que maîtresse de ces quatre choses, dons divins, la femme est femme, et en l'étant, elle est toujours belle.

Celle qui est dépourvue de l'un d'entre eux ou de tous, est un être inutile, méprisable et digne d'être rejeté de la société, même si elle réunit tous les éléments de beauté que les anciens exigeaient et que mes contemporains apprécient tant<sup>498</sup>.

Pour l'auteur, les qualités physiques sont bien superficielles et ne sont rien comparées aux vertus que la femme doit posséder et qui la définissent en tant que telle. Elles font partie de sa nature profonde ce qui signifie qu'en être démunies, revient à perdre son identité et ne pas avoir sa place dans la société car elle ne peut remplir le rôle qui lui est assigné. Sa mission se justifie par les liens familiaux qu'elle entretient avec les différents membres du noyau familial, c'est de cette manière qu'elle œuvre pour le bien de tous, et plus largement pour le bien de la société.

Ce modèle est corroboré par l'Église et par l'État qui apportent une explication morale et sociale aux devoirs féminins. Le rôle de la femme est considéré comme une mission dictée par Dieu : par ses qualités, elle est la dépositaire de la moralité tout comme pour l'État qui développe conjointement l'idée d'une maternité sociale. Comme nous l'avons déjà dit, en garantissant la moralité du premier maillon de la société qu'est la famille, la femme a la responsabilité de l'ordre social. Ajoutons, enfin, que ce discours sur la place occupée par la femme limitée à l'espace domestique est appuyée par des théories pseudo-scientifiques, comme nous l'avons vu dans la première partie, visant à démontrer sa faible constitution et son infériorité physique<sup>499</sup>.

En réalité, la figure de l'ange du foyer n'est pas nouvelle et apparaît comme la version

---

<sup>498</sup> « La mujer es bella cuando posee : / – el amor de la hija ; / – el amor de la esposa ; / – el amor de la madre, y / – el amor de la patria. / Porque dueña de estas cuatro cosas, dones divinos, la mujer es mujer, y siéndolo, es siempre bella. / La que carece de alguno de ellos ó de todos, es un ser inútil, despreciable y digno de ser arrojado de la sociedad, aunque reuna todos los elementos de belleza que los antiguos exigían y que mis contemporáneos aprecian en tanto. », Ángel Muro, « Las cuatro cosas de las mujeres » in *La Libertad*, Madrid, 30 novembre 1890, p. 1.

<sup>499</sup> Voir p. 104.

moderne de la « parfaite épouse » (« *perfecta casada* ») définie par Frère Luis de León au XVI<sup>e</sup> siècle. Dans son traité intitulé du même nom *La Perfecta casada* (1583), l'auteur dédie son ouvrage, considéré comme un cadeau de noces à sa cousine María Varela Osorio pour l'accompagner dans son nouveau rôle d'épouse, et renvoie aux mêmes finalités que le concept féminin de « l'ange du foyer » au XIX<sup>e</sup> siècle : servir son mari, s'occuper de ses enfants et de la tenue de la maison. Cependant, l'évolution entre les deux représentations féminines réside dans le fait que désormais la mission de la femme n'est plus dictée par une volonté divine comme dans *La perfecta casada* mais s'explique par un déterminisme biologique. C'est la nature profonde de la femme qui justifie les responsabilités qu'elle doit assumer dans la société. De plus, la figure féminine est utilisée pour servir l'idéologie bourgeoise qui cherche à établir un nouvel ordre social. En faisant d'elle la dépositaire de la moralité et l'incarnation de la vie domestique, elle représente donc le modèle de vie bourgeois.

En conclusion, cette deuxième partie a permis de démontrer que si l'évolution de la cuisine est perceptible dans les débats qu'elle provoque, elle se traduit aussi par une nouvelle esthétique hygiénique qui prend forme pour remplacer l'ancienne conception traditionnelle de cette pièce. Selon la nouvelle tendance, la cuisine est beaucoup plus épurée, le décor est minimaliste, peu d'objets sont visibles car la batterie de cuisine et la vaisselle doivent être enfermées dans des tiroirs ou dans des armoires. De plus, la cuisine n'est pas une pièce décorée, pour rappeler qu'il ne s'agit en aucun cas d'un lieu d'agrément et insister, au contraire, sur sa fonctionnalité : le lieu où l'on prépare les repas. L'ordre va de pair avec la propreté, toutes deux qualités indissociables pour assurer la salubrité de la cuisine qui, à son tour, est un facteur déterminant dans la réussite des plats. En effet, *La cocinera moderna perfeccionada* et *El cocinero práctico*, qui sont les deux traités culinaires dans lesquels nous avons relevé des recommandations sur l'entretien de la cuisine, s'accordent pour affirmer, par exemple, qu'une casserole mal nettoyée suffit à gâcher un plat<sup>500</sup>.

De plus, la maîtrise de la flamme rendue possible grâce aux progrès dans l'amélioration technique des fourneaux participe à la redéfinition de l'espace culinaire au même titre que la divulgation des préceptes hygiénistes. Elle permet une évolution dans les pratiques culinaires comme en atteste la définition donnée par Guillaume Belèze des étuves-cuisinières :

---

<sup>500</sup> *La cocinera moderna perfeccionada...*, *op. cit.*, p. 1 et *El cocinero práctico...*, *op. cit.*, p. 9.

Les *fourneaux belges*, en fonte ou en tôle, connus sous le nom d'*étuves-cuisinières*, admettent pour combustible le coke ou le charbon de terre, brûlé sur une grille convenablement disposée. Ils n'ont qu'un seul foyer, dont l'ouverture peut être augmentée ou diminuée à volonté ; mais on peut placer sur la table de fonte, échauffée par-dessous, plusieurs casseroles, qu'on approche ou qu'on recule du foyer. Autour de celui-ci, sont disposés un ou deux fours pour les rôtis, les daubes ou les pâtisseries, et un réservoir où il est facile d'entretenir constamment de l'eau chaude pour les besoins du ménage<sup>501</sup>.

La capacité de réguler la chaleur selon la cuisson désirée et de s'occuper de plusieurs préparations en même temps sont les deux avantages clairement exprimés dans cette citation. Ils impliquent un certain confort qui se traduit par la création de méthodes de cuisson différentes, de nouveaux procédés d'élaboration, donc de nouvelles recettes. Gouffé le confirme dans son *Livre de cuisine* en distinguant trois types de feux : le feu de marmite pour mijoter, le feu de grillade qui apporte une chaleur égale en tout point et le feu de rôti intense et soutenu<sup>502</sup>, chacun d'entre eux ouvrant le champ des possibles du point de vue des techniques culinaires tout comme la fonctionnalité accrue des instruments.

Par ailleurs, la rationalisation de l'espace culinaire traduit un ordre bourgeois où la femme règne en maître. Muro participe à la diffusion de ce modèle en cherchant à faire acquérir à ses lectrices tout le savoir nécessaire pour entretenir la cuisine, la pièce qu'il considère comme la plus importante, l'accomplissement de la tâche féminine passant avant tout par être capable de diriger sa cuisine.

Ce dernier chapitre apporte un éclairage intéressant sur la définition du rôle de la maîtresse de maison perçue comme la dépositaire des valeurs bourgeoises. Dans notre troisième partie, nous allons poursuivre cette réflexion sur la construction du discours bourgeois dans le texte de Muro où la cuisine, source de distinction, devient un instrument pour imposer une façon de penser et un mode de vie. Mais la célébration du bon goût bourgeois s'accompagne également de la dénonciation de son exact opposé, l'expression de la *cursilería*, que Muro ne peut s'empêcher d'illustrer dans sa volonté d'endosser le rôle de professeur.

---

<sup>501</sup> Guillaume Belèze, *Le livre des ménages...*, *op. cit.*, p. 73.

<sup>502</sup> Jules Gouffé, *Le livre de cuisine...*, *op. cit.*, p. 26.



**TROISIÈME PARTIE : DE LA CUISINE  
COMME SIGNE DE DISTINCTION À  
L'ÉMERGENCE D'UN DISCOURS  
GASTRONOMIQUE ESPAGNOL**

# Chapitre 1 : Du bon goût en cuisine

## 1. Définitions et représentations de la *cursilería*

### 1.1. Emplois du mot « *cursi* » dans le *Practicón*

Si le mot « *cursilería* » n'apparaît qu'une seule fois dans le *Practicón*, l'adjectif « *cursi* », quant à lui, est davantage privilégié puisque l'on compte douze occurrences du terme disséminées tout au long de l'ouvrage. Sa présence est notée du début à la fin du traité culinaire : il y figure dès les premières pages, où après avoir établi les différentes catégories alimentaires, Muro termine en rappelant à ses lecteurs que manger avec excès est une pratique *cursi* et on le retrouve également dans l'appendice, lorsque l'auteur conclut sur les manières de table et déconseille l'utilisation de certains objets comme les ramasse-miettes parce qu'il les juge *cursis*.

Même s'il faut bien reconnaître que, proportionnellement au nombre de pages du *Practicón* qui n'en compte pas moins de mille, les treize occurrences relevées peuvent paraître dérisoires, la seule présence d'un tel terme dans ce type d'ouvrage qu'est le traité culinaire mérite d'être soulignée dans la mesure où elle semble être assez unique en son genre. En effet, après avoir effectué des recherches dans notre corpus des traités culinaires élaboré à partir de la *Bibliografía*<sup>503</sup> de María del Carmen Simón Palmer, le *Practicón* est l'un des seuls ouvrages à employer ce mot avec celui d'Emilia Pardo Bazán intitulé *La cocina española moderna* (1918) où le vocable « *cursi* » apparaît deux fois.

Par conséquent, l'apparition de ce terme ainsi que la fréquence de son utilisation, quoique relative, nous amène à nous interroger sur les raisons d'un tel choix de la part du cuisinier amateur. Selon Muro, qu'est-ce qu'un comportement *cursi* ? Comment se définit-il en gastronomie ? Il semble intéressant de chercher à interpréter le point de vue de l'auteur du *Practicón* compte tenu des difficultés conceptuelles liées à l'appellation « *cursi* ». Comme nous l'avons déjà dit, les incertitudes étymologiques rendent sa définition fluctuante<sup>504</sup>, et ce, malgré

<sup>503</sup> Nous avons, au préalable, établi un cadre temporel pour faciliter les recherches qui s'étend de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, moment où se cristallise le phénomène de la *cursilería* jusqu'au début des années 1920. Nous avons choisi de consulter des ouvrages postérieurs à la publication du *Practicón* pour vérifier si l'exemple de Muro aurait fait des émules.

<sup>504</sup> Les origines du mot ont été étudiées dans le chapitre 2 de la première partie, voir p. 121-123.

son entrée dans le *Diccionario de la Real Academia Española*, pour la première fois, en 1869<sup>505</sup> mais cela n'a guère de conséquence sur la réussite du mot et son assimilation comme le prouve la présence de la figure du *cursi* et de sa version féminine, beaucoup plus fréquente, dépeints dans des articles *costumbristas* qui, tout en dressant leur portrait, témoignent de l'élaboration du personnage *cursi* comme archétype présentant des caractéristiques précises, voire stéréotypées. Ils attestent donc d'une certaine standardisation du genre et, pourtant, les auteurs continuent de s'interroger sur le caractère insaisissable du phénomène qui surgit au moment de sa conceptualisation. Ainsi dans le recueil *Las españolas pintadas por los españoles*, publié en 1871<sup>506</sup>, Roberto Robert consacre un article à « La señorita cursi » où il commence par rappeler la complexité des origines du terme pour constater, par la suite, qu'il est facile, pour quiconque à l'époque, de repérer au premier coup d'œil une personne *cursi*. Cependant, lorsqu'il s'agit de définir avec précision pourquoi elle l'est, la tâche devient plus ardue :

Mauvaise année pour les étymologistes ! Mettez-vous à chercher dans les racines et les désinences, examinez autant que vous voulez le copte et le sanskrit, le grec et l'hébreu, pour voir si vous arrivez à comprendre d'où nous vient le vocable.

Et cela a donné du travail aussi à ceux qui prétendent savoir décrire clairement et concrètement les choses.

Qu'est-ce qui est *cursi* ? En quoi consiste être *cursi* ? leur demanderait-on, et il nous semble déjà les entendre répondre :

– Cela consiste en un certain je-ne-sais-quoi...

Cela suffit les experts !

En revanche, le pragmatique va dans la rue, regarde, montre une femme sur cent, et dit avec l'infailibilité du bon sens : « En voilà une *cursi* ! »

Et *cursi* elle est<sup>507</sup>.

<sup>505</sup> Noël Valis, *La cultura de la cursilería...*, op. cit., p. 75.

<sup>506</sup> Bien que la référence citée soit bien antérieure à la première édition du traité culinaire (1894), il convient de signaler que la figure du *cursi* perdure et continue d'être un personnage contemporain à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Par exemple, le journaliste Luis Taboada lui consacre un ouvrage entier intitulé *La vida cursi* (1892). Il est constitué d'une série d'articles *costumbristas* où sont décrits, avec humour, tous les aspects que peut revêtir la *cursilería* à travers une galerie de personnages hauts en couleur. D'autres recueils similaires sont publiés par la suite, l'un en 1895, *Cursilones* et un dernier en 1903, *Los cursis*. La récurrence du thème chez le même auteur révèle son actualité dans la société espagnole. La référence à Luis Taboada en guise d'exemple n'est pas anodine compte tenu des liens qui l'unissaient à Muro. En effet, les deux hommes se connaissaient personnellement puisque, à la demande de Muro, Luis Taboada lui a rédigé une recette qui a été publiée pour la première fois dans l'*Almanaque de Conferencias culinarias* en 1892. Cet ouvrage se compose d'un ensemble de recettes recueillies par le cuisinier amateur espagnol auprès de personnalités importantes de la vie publique de l'époque. La recette en question propose une façon d'accommoder les coquilles Saint-Jacques et présente la particularité d'être écrite en vers. Elle est reproduite également dans le *Practicón*. Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 641-642.

<sup>507</sup> « ¡ Mal año para los etimologistas ! Échense á revolver raíces y desinencias, barajen cuanto quieran copto y sanscrito, griego y hebreo, á ver si sacan en limpio de dónde nos vino el vocablo. / Y trabajo les mando también á los que presumen de saber describir clara y concretamente las cosas. / ¿ Qué es cursi ? ¿ En qué consiste el ser cursi ? Les preguntaremos, y ya nos parece oírles responder : / – Consiste en cierto *no sé qué...* / ¡ Basta ! Enterados. / En cambio el empírico se echa á la calle, da una mirada, señala entre cien mujeres una, dice con la

Roberto Robert a su parfaitement identifier le paradoxe lié au terme « *cursi* » dans la mesure où il échappe à toute tentative de rationalisation qui chercherait à déterminer aussi bien sa forme que son contenu. En effet, ce vocable, qui semble avoir surgi de nulle part, reste tout simplement indéfinissable, la science étant dans l'impasse. Mais si la théorie n'y peut rien, la pratique, au contraire, permet de reconnaître avec une facilité déconcertante les personnes *cursis* sans explication possible. C'est ce que l'essayiste Enrique Tierno Galván appellera plus tard en 1952 le « savoir social » (« *saber social* ») qui permet à tous de reconnaître, de façon irréfléchie, les signes de la *cursilería* quand ils se manifestent comme « un savoir qui provient de la coexistence dans les modes de vie, connu de tous et sous-entendu par chacun de ceux qui coexiste »<sup>508</sup>.

Quoi qu'il en soit, si le terme « *cursi* » et ses dérivés s'imposent pleinement dans la langue espagnole dans les années 1870, au moment de la publication du *Practicón*, en 1894, ils sont toujours d'actualité. Dans ce contexte, afin de mieux cerner la représentation de la *cursilería* chez Muro, il nous faudra, dans un premier temps, voir quel(s) sens donne l'auteur au terme « *cursi* » et examiner, ensuite, à quelle(s) réalité(s) il(s) renvoie(nt) en se fixant, plus précisément, sur les pratiques et les comportements alimentaires.

### 1.1.1. Le ridicule ou la fatalité du « *quiero y no puedo* »

Prenons comme point de départ de réflexion, le choix des termes employés par l'auteur lorsqu'il décrit un comportement *cursi*. Une expression, en particulier, mérite d'être traitée en premier lieu car elle est très courante à l'époque pour désigner les personnes touchées par la *cursilería* ; il s'agit de la formule « je veux mais je ne peux pas » (« *quiero y no puedo* »). L'intérêt de cette expression réside dans sa capacité à schématiser ce phénomène de société. En effet, elle permet de décrire assez justement et simplement le principal défaut de toute personne *cursi* : sa volonté d'appartenir à une catégorie sociale plus élevée mais sans en avoir réellement les moyens. Dans le traité culinaire, Muro reprend l'expression telle qu'elle est admise à la fin du

---

infalibilidad del buen sentido : “ ¡ Allá va una cursi ! ” / Y cursi es. » Roberto Robert, « La señorita cursi » in *Las españolas pintadas por los españoles : colección de estudios acerca de los aspectos, estados, costumbres y cualidades generales de nuestras contemporáneas*, Madrid, Imprenta á cargo de J. E. Morete, Tomo I, 1871, p. 83.

<sup>508</sup> « saber que procede de la convivencia en las formas de vida y cuya posesión por todos y cada uno de los que conviven se sobreentiende. », Enrique Tierno Galván, « Aparición y desarrollo de nuevas perspectivas de valoración social en el siglo XIX : lo cursi » in *Revista de Estudios Políticos*, n°62, 1952, p. 85-86. En ligne : <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2128062.pdf> [Consulté pour la dernière fois le 15 mai 2016].

XIX<sup>e</sup> siècle : « sur ce point je conseillerais au lecteur qui n'aime pas les choses prétentieuses de s'abstenir des décorations de confiserie et de ces tables du genre “je veux mais je ne peux pas” »<sup>509</sup>.

Le cuisinier amateur espagnol dénonce le manque de simplicité de certaines tables observé chez ceux qui accordent trop d'importance aux apparences. La critique s'adresse, bien que de façon indirecte, à ceux qui, préoccupés par le jugement porté par le regard des autres, choisissent le moment du repas pour impressionner leurs convives et affirmer leur supériorité sociale. Ils cherchent à dresser une table raffinée et élégante mais leur tentative n'en reste pas moins vouée à l'échec à cause de l'exagération dont ils font preuve. Cette citation fait écho dans le traité culinaire à une anecdote racontée par Muro relative à un repas donné par une de ses connaissances :

Je me rappelle avoir déjeuné un matin chez un certain personnage, qui aujourd'hui est comte ou marquis et a eu une boutique de quincaillerie dans sa jeunesse, où les côtelettes ont été présentées à table avec des manches de papier doré, qui avaient sûrement déjà dû servir, et qui seraient gardés pour un autre repas de réception<sup>510</sup>.

Ces quelques lignes attestent du mépris de Muro, surtout dans le portrait qu'il dresse de son hôte : ce commerçant enrichi n'apparaît à ses yeux que comme un vulgaire parvenu. Il le dénigre en faisant mine de ne pas se souvenir de son titre, mais tout laisse à penser qu'il le fait volontairement, ce qui a pour effet de lui ôter toute importance et légitimité. Par contre, il ne se prive pas de rappeler la situation modeste de sa jeunesse. Ce préambule concernant ses origines et sa position sociale n'est là que pour justifier l'impair qui a été commis lors du repas lorsque les côtelettes ont été servies à table avec un manche de papier doré qui avait déjà servi et qui, comme le souligne Muro de façon ironique, serait sans doute réutilisé pour un prochain repas, non pas privé et intime, qui ne concernerait que les membres de la famille, mais, au contraire, « *de servilleta prendida* ». Cette expression, si elle n'apparaît pas telle quelle dans le dictionnaire, fait, par contre, partie d'une locution, « *estar uno de servilleta prendida* », appartenant au

---

<sup>509</sup> « sobre este punto voy á aconsejar al lector que no guste de cosas cursis, que se abstenga de adornos de confitería, y de mesas de aquellas de quiero y no puedo. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 459. Nous avons choisi l'adjectif « prétentieuses » pour la traduction du mot « *cursi* » afin de se rapprocher du sens de l'expression « *quiero y no puedo* ».

<sup>510</sup> « yo recuerdo haber almorzado una mañana en casa de cierto personaje, que hoy es conde ó marqués y tuvo tienda de quincalla en sus mocedades, y se presentaron las chuletas en la mesa con moños de papel dorado, que de fijo habían servido ya, y que se guardarían para otro almuerzo de servilleta prendida. », *Ibidem*, p. 371.

langage familier, dont le *Diccionario de la Real Academia Española* donne la définition suivante : « être invité à manger chez quelqu'un d'autre »<sup>511</sup>. En l'utilisant, Muro insiste sur le caractère ostentatoire du repas servi par le commerçant qui se sert des manches de papier doré uniquement lorsqu'il reçoit des invités dans l'intention de se montrer distingué.

La table se révèle être, en quelque sorte, comme une projection des aspirations de l'hôte ou, pour reprendre les termes de Noël Valis, elle se donne à lire comme « une narration du désir »<sup>512</sup> car, selon elle, « la détection de ce qui est *cursi* représente l'exhibition publique des nécessités internes, les insuffisances et les faiblesses, en même temps qu'elle suggère un monde onirique riche des aspirations frustrées projetées sur un écran externe d'objets et d'autres formes de capital culturel »<sup>513</sup>. Ses propos illustrent parfaitement le cas anecdotique raconté par Muro puisque le commerçant parvenu extériorise son désir d'ascension sociale en le mettant en scène dans l'espace de sociabilité qu'est la table. Pourtant tous ses efforts sont réduits à néant par la simple présence d'un seul objet : les manches de papier doré qui, bien qu'ils soient, pour lui, raffinés et élégants, mettent seulement en évidence sa maladresse et son manque de goût.

Cette indélicatesse est inévitable étant donné les origines de l'hôte, qui ne peuvent se faire oublier, en dépit de tout l'argent gagné. En réalité, il évolue dans un monde auquel il n'appartient pas car la richesse ne peut compenser le défaut de naissance. Cette aspiration à s'élever au dessus de sa condition est attribuée aux membres de la classe bourgeoise qui ont fait naître ce mal endémique qu'est la *cursilería*, et qui s'est répandu dans la société espagnole à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Roberto Robert affirme que c'est au sein de cette classe sociale que se situent les origines du phénomène et, par conséquent, que sont apparues les premières demoiselles *cursis* :

Ce qui est *cursi* est né dans la classe moyenne, et s'est progressivement étendu dans les classes inférieures tout d'abord et dans les classes supérieures par la suite : une chose qui a une explication naturelle et très simple. La classe moyenne a toujours été en contact avec les classes inférieures mais pas toujours avec les classes supérieures, et la femme *cursi* est un produit de la confusion des classes<sup>514</sup>.

---

<sup>511</sup> « comer convidado en casa ajena » in *Diccionario de la lengua española*, consulté sur le site Internet de la Real Academia Española pour la dernière fois le 17 juillet 2017.

<sup>512</sup> « una narración del deseo », Noël Valis, *La cultura de la cursilería...*, *op. cit.*, p. 111.

<sup>513</sup> « la detección de lo cursi representa la exhibición pública de las necesidades internas, las insuficiencias y las debilidades, al mismo tiempo que sugiere un rico mundo onírico de aspiraciones frustradas proyectadas en una pantalla externa de objetos y otras formas de capital cultural. », *Ibidem*.

<sup>514</sup> « Lo cursi ha nacido en la clase media, y se ha ido extendiendo por las inferiores primero y por las superiores después : cosa que tiene una explicación natural y sencillísima. La clase media estuvo siempre en contacto con las inferiores y no siempre con las superiores, y la cursi es un producto de confusión de clases. », Roberto

La relation entre la *cursilería* et la bourgeoisie est donc rapidement établie et considérée comme la cause de l'émergence de ce nouveau comportement social. Si les origines du terme « *cursi* » ont suscité l'élaboration de nombreuses théories, la naissance de la *cursilería* dans le milieu bourgeois est, en revanche, indéniable. L'inadéquation entre les ambitions et les origines sociales de certains membres de la bourgeoisie constitue le fondement de la *cursilería*. Enrique Tierno Galván nuance quelque peu les motivations de la classe bourgeoise lorsqu'il cherche à expliquer sa volonté d'imiter les classes supérieures :

[...] ce n'est pas la conséquence d'une profonde impulsion vers le sommet et la puissance mais le témoignage d'une intrinsèque faiblesse sociale et un continuel malaise psychologique qui ne peut être compensé, provoqué par un sentiment de culpabilité parfois non reconnu mais toujours sous-jacent. La bourgeoisie moderne s'est construite sur les décombres des deux classes auxquelles elle a arraché la puissance, la noblesse et le clergé, et l'instrument avec lequel elle a édifié son pouvoir, l'argent, a toujours eu face à la conscience occidentale un caractère suspect entre judaïque et diabolique<sup>515</sup>.

Cette approche plus psychologique présente l'intérêt de chercher à déterminer les raisons qui conduisent à la *cursilería* et coïncide avec l'histoire du commerçant arriviste de Muro puisque nous avons affaire, ici, au cas typique du bourgeois qui, victime d'un complexe d'infériorité, cherche à imiter les classes supérieures. Cependant, il en résulte que l'homme ne parvient qu'à se ridiculiser en cherchant à appliquer des codes qu'il maîtrise mal. Le bon goût est inné et, par conséquent, il permet d'établir des barrières de différenciation sociale : d'un côté, ceux qui possèdent les codes, de l'autre, ceux qui en sont dépourvus.

En résumé, à partir de ces exemples tirés de l'ouvrage culinaire de Muro, la personne *cursi* est caractérisée par sa prétention à vouloir appartenir à une classe sociale supérieure à la sienne sans en avoir les moyens. De façon irrémédiable, malgré tous les efforts, non seulement l'objectif fixé n'est jamais atteint mais, en plus, la personne en question ne réussit qu'à se couvrir de ridicule. Une telle entreprise ne peut, en aucun cas, être couronnée de succès car le bon goût ne s'apprend pas, il est, au contraire, naturel. Cette ébauche de définition coïncide avec les premières

---

Robert, « La señorita cursi », *art. cit.*, p. 85.

<sup>515</sup> « [...] no es la consecuencia de un congénito impulso de ascensión y poderío, sino el testimonio de una intrínseca debilidad social y una continua desazón psicológica provocada por un incompensado, a veces no reconocido, pero siempre actuante, sentimiento de culpabilidad. La burguesía moderna se ha hecho construyendo con los escombros de las dos clases a las cuales arrebató el poderío, la nobleza y el clero, y el instrumento con el cual edificó su poder, el dinero, ha tenido siempre ante la conciencia occidental un sospechoso cariz entre judaico y diabólico. », Enrique Tierno Galván, « Aparición y desarrollo de nuevas perspectivas de valoración social en el siglo XIX : lo cursi », *art. cit.*, p. 91.

acceptions du terme qui, comme nous l'avons déjà dit, ont été intégrées pour la première fois dans le *Diccionario de la Real Academia Española* en 1869. Le mot y est employé autant comme substantif pour désigner « la personne qui se croit raffinée et élégante sans l'être »<sup>516</sup> que comme adjectif pour qualifier des objets ou des comportements, soit, tout ce qui « qui sous une apparente élégance ou richesse, est ridicule et de mauvais goût »<sup>517</sup>. Nous remarquons que ces définitions sont en adéquation avec la propre interprétation de Muro car la première s'adapte parfaitement au commerçant parvenu tandis que la seconde peut être utilisée pour décrire le repas auquel le cuisinier avait été invité.

### 1.1.2. Autres acceptions : du vulgaire à l'inconfort

Par ailleurs, pour étoffer notre définition de la *cursilería* chez Muro, le relevé des adjectifs qui apparaissent associés au terme « *cursi* » dans le *Practicón* apporte d'autres éléments complémentaires. Ainsi, il convient d'observer qu'il est fréquemment accompagné du mot « *ordinario* », dont la définition donnée par le *Diccionario de la Real Academia Española* est la suivante : « commun, grossier, vulgaire et de peu d'estime »<sup>518</sup>. Cette association fait du mot « *cursi* » l'antithèse du bon goût puisque faire preuve de *cursilería* équivaut à montrer ses mauvaises manières et son manque d'éducation. Cette affirmation est d'autant plus évidente lorsque l'auteur déclare à propos des règles de bonne conduite à table : « On ne peut pas donner des règles fixes pour manger, parce que tout ce qui n'est pas manger avec aisance et naturel, avec *habitud*, en un mot, s'avère mal élevé, grossier ou vulgaire »<sup>519</sup>. Les trois adjectifs « *de mala crianza* », « *cursi* » et « *ordinario* » sont clairement employés, ici, comme des synonymes. De plus, nous retrouvons aussi l'idée selon laquelle le savoir-vivre est naturel et l'auteur met tout particulièrement l'accent sur son caractère instinctif en choisissant l'italique dans le texte original pour le mot « *costumbre* » insistant ainsi sur le fait que les bonnes manières ne peuvent être enseignées puis assimilées et que le bon goût est une qualité de naissance, indépendante de la

---

<sup>516</sup> « la persona que presume de fina y elegante sin serlo » in *Diccionario de la lengua española*, consulté sur le site Internet de la Real Academia Española pour la dernière fois le 17 juillet 2017.

<sup>517</sup> « que con apariencia de elegancia o riqueza, es ridículo y de mal gusto », *Ibidem*.

<sup>518</sup> « bajo, basto, vulgar y de poca estimación », *Ibidem*.

<sup>519</sup> « Reglas fijas para comer no se pueden dar, porque todo lo que no sea comer con desembarazo y soltura, con *costumbre*, en una palabra, resulta de mala crianza, cursi ú ordinario. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 100. Nous avons choisi de traduire le terme « *cursi* » par un synonyme du mot « *ordinario* » qui lui succède en considérant les deux adjectifs comme des équivalents.



volonté des individus.

Une autre association, bien plus curieuse, est celle qui identifie la *cursilería* au manque de pragmatisme. On remarque qu'à deux reprises, certains objets sont définis par Muro comme *cursis* parce qu'ils ne sont pas pratiques. En l'occurrence, il s'agit de l'utilisation de pinces pour servir les asperges dont « l'usage, en plus de n'être pas pratique, met une fausse note dans une maison »<sup>520</sup> ou encore de la présence sur la table d'une salière qui possède sur le dessus de petits trous car « l'objet en plus d'être commun [est] peu pratique »<sup>521</sup>.

Muro attribue un tout nouveau sens à la *cursilería*, cette fois-ci applicable aux objets domestiques ce qui n'est pas sans nous rappeler que l'utilité et la fonctionnalité font partie intégrante du système de valeurs qui forme l'identité bourgeoise et dont la prédominance est due à une nouvelle interprétation et revalorisation du luxe lors de l'ascension de la bourgeoisie comme l'explique l'historien Philippe Perrot :

Au moment où la bourgeoisie aisée découvre les délices du luxe et en démontre les bienfaits, il ne peut toutefois être question pour elle de le dénoncer dans son principe. De l'inégalité, ce luxe est d'ailleurs non pas la cause mais plutôt un symptôme, dont il s'agit d'atténuer les dehors trop agressifs, de réduire la théâtralité trop provocante, de faire un signe de richesse rationnelle, tempérée, décente. Et ce, en se démarquant des dilapidations extravagantes et scandaleusement ostentatoires des grands seigneurs, comme de la prodigalité des grands financiers ou des affairistes aventuriers aux fortunes trop rapides pour être honnêtes. Dès lors, joignant l'utile à l'agréable, ce luxe « embourgeoisé », naviguant dans les eaux calmes de la richesse sobre et de l'austérité cossue, se délesterait-il d'une bonne part de ses attributs initiaux<sup>522</sup>.

Cette volonté d'afficher un luxe plus modéré se justifie par le besoin que ressent la classe bourgeoise de s'octroyer une légitimité afin d'affirmer sa position sociale, cette idée faisant écho au « sentiment de culpabilité » décrit plus haut par Enrique Tierno Galván. Ce sentiment est, pour l'historien français, intrinsèque à la classe bourgeoise compte tenu des conditions de son émergence. D'une part, en ne rejetant pas complètement le luxe, cela lui permet d'établir des barrières infranchissables avec les plus pauvres qui ne peuvent y accéder et d'autre part, elle se distingue, par la même occasion, des élites en intégrant le luxe dans un nouveau système de valeurs qui participe à l'élaboration d'une identité propre. Philippe Perrot ajoute, un peu plus loin

---

<sup>520</sup> « además de no ser práctico el sistema, da la nota cursi en una casa », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 697.

<sup>521</sup> « además de cursi el utensilio [es] poco práctico », *Ibidem*, p. 756.

<sup>522</sup> Philippe Perrot, *Le luxe. Une richesse entre faste et confort. XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1995, p. 72.

dans son ouvrage, que : [...] ce nouveau luxe ne cessera, à vrai dire, de perdre son caractère à la fois superflu, exclusif et spectaculaire, au point de s'inverser totalement et de devenir un besoin, une nécessité, à la fois pratique et morale »<sup>523</sup>. Les deux derniers termes de la citation sont très intéressants dans la mesure où la revalorisation bourgeoise du luxe s'appuie sur une double caution qui sert d'argument tant sur le plan matériel que dans le domaine moral puisqu'elle s'inscrit dans la recherche de la commodité et du bien-être physique tout en respectant les principes moraux de tempérance et de modération.

Pour résumer, en quête d'une nouvelle légitimité, on assiste à une réhabilitation du luxe, abandonnant celui qui est ostentatoire et jugé abusif au profit d'un autre luxe, davantage valorisé, parce qu'il se rationalise en répondant à des besoins et traduit désormais une nouvelle manière de vivre basée sur le bien-être et le confort.

Le culte du confort trouve ses origines en Angleterre au début du XIX<sup>e</sup> siècle où l'idée est, par la suite, exportée en France puis en Espagne. Si l'intérêt grandissant pour ce nouveau mode de vie se manifeste au sein de la vie privée et domestique, c'est essentiellement grâce à la revalorisation de l'image familiale et des liens unissant ses différents membres. En effet, la sacralisation de la famille et du foyer est un élément fondamental de la pensée bourgeoise :

Pour la bourgeoisie du XIX<sup>e</sup> siècle le foyer fut l'élément essentiel de son identité. Le foyer contenait les éléments les plus symboliques du mode de vie bourgeois : la famille comme facteur de réalisation individuelle et support de l'ordre collectif et le logement, avec les objets qu'il contient, comme expression de position sociale, affirmation de la vie privée et soutien de la nouvelle économie capitaliste fondée sur la consommation. La culture du foyer procurerait un des instruments les plus appropriés pour la construction de son identité de groupe<sup>524</sup>.

En réalité, le souci de plus en plus marqué de l'intimité tend à séparer de façon bien distincte la sphère publique et la sphère privée. Le foyer devient un refuge où l'intimité des membres de la famille doit être préservée. Cette nouvelle valorisation familiale transforme les intérieurs en espaces plus intimes et confortables car se sentir bien chez soi devient une nécessité pour accéder

---

<sup>523</sup> Philippe Perrot, *Le luxe...*, *op. cit.*, p. 108.

<sup>524</sup> « Para la burguesía decimonónica el hogar fue el componente esencial de su identidad. El hogar contenía los elementos más simbólicos del estilo de vida burgués : la familia como factor de realización individual y soporte del orden colectivo y la vivienda, con los objetos en ella contenidos, como expresión de posición social, afirmación de la privacidad y sustento de la nueva economía capitalista fundamentada en el consumo. La cultura del hogar proporcionaría uno de los vehículos más idóneos para la construcción de su identidad de grupo. », Jesús Cruz Valenciano, *El surgimiento de la cultura burguesa. Personas, hogares y ciudades en la España del siglo XIX*, Madrid, Siglo XXI de España Editores, 2014, p. 103.

au bonheur. Pour conforter ces propos, Monique Eleb-Vidal, qui a étudié la transformation de l'habitation en fonction de l'évolution des rapports entre les individus dans son ouvrage *Architectures de la vie privée*, fait coïncider la nouvelle importance accordée aux relations familiales avec la recherche du confort :

Cette nouvelle conception des rapports au sein de la famille (ce sentiment familial et conjugal) explique beaucoup de changements. La recherche du confort, de l'intimité, la création d'un lieu de la convivialité familiale, l'installation des enfants dans une pièce organisée pour eux, leur présence plus grande dans la maison, de même que le désir de créer un espace confortable, quels que soient les styles décoratifs, lui sont liés. Cette tendance va se développer et se diffuser très largement au XIX<sup>e</sup> siècle et va devenir même une véritable règle de vie que les classes dominantes chercheront à imposer comme le bon et le seul modèle<sup>525</sup>.

Cette citation, bien qu'elle s'applique à la France du XIX<sup>e</sup>, peut facilement être transposée à l'Espagne étant donné que la bourgeoisie espagnole se développe et évolue d'après le modèle français. Ainsi, au regard de ces différents éléments d'interprétation apportés par les travaux de certains spécialistes sur l'histoire des mentalités, le rapprochement effectué par Muro entre la *curtilería* et la transgression des règles de la commodité se révèle comme une transgression des valeurs bourgeoises dans la mesure où le confort est l'apanage de la classe possédante.

Il convient d'ajouter à ce propos que le souci du confort apparaît clairement dans le traité culinaire de Muro étant donné qu'il s'adresse aussi, entre autres, aux ménagères bourgeoises. C'est ainsi que la cuisine, en tant que pièce d'habitation, est définie comme un espace pratique où le confort détermine son ameublement et son agencement. Dans cette optique, le cuisinier amateur fournit à ses lectrices toute une série d'indications tant sur le choix du mobilier que sur la disposition spatiale de ses différents éléments que nous avons déjà évoquées précédemment<sup>526</sup>. Rappelons que le fourneau, pièce maîtresse et cœur de la cuisine, est idéalement placé au centre. La table figure également comme un élément important : elle doit être « solide et massive »<sup>527</sup> et sa position dans la pièce est très précise car elle est « parallèle à l'étuve-cuisinière, face à sa devanture principale et à une aune de distance de celle-ci »<sup>528</sup> pour servir de passe-plats entre le fourneau et la personne chargée du service. Ensuite, une autre table est préconisée munie d'un tiroir pour y ranger les différents couteaux et petits ustensiles. Enfin, le mobilier est complété par

---

<sup>525</sup> Monique Eleb-Vidal, Anne Debarre-Blanchard, *Architectures de la vie privée...*, op. cit., p. 228.

<sup>526</sup> Voir p 187.

<sup>527</sup> « fuerte y maciza », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 13.

<sup>528</sup> « paralela á la estufa-cocinera frente á su fachada principal y á una distancia de ella de una vara », *Ibidem*.

deux armoires pour ranger la batterie de cuisine et Muro termine sa description en recommandant l'installation d'un râtelier (*percha de tejadillo*), c'est-à-dire une étagère pour ranger les casseroles et les poêles, qu'il qualifie lui-même d'objet « extrêmement simple[s] et pratique[s] »<sup>529</sup>. En somme, l'aménagement de la cuisine, pour Muro, nous montre que chaque meuble a une fonction bien précise qui lui est attribuée où rien n'est laissé au hasard et son emplacement, quand il est indiqué, est justifié par son côté pratique. Tout est disposé de façon à faciliter la tâche du cuisinier.

Outre l'importance accordée au choix du mobilier pour rendre la cuisine confortable, la commodité des ustensiles nécessaires à la préparation des plats se révèle tout aussi primordiale. De ce fait, Muro n'hésite pas à préconiser l'acquisition de plusieurs ustensiles pour le confort qu'ils apportent au cuisinier comme lorsqu'il conseille vivement l'acquisition d'un certain modèle de lampe à esprit de vin<sup>530</sup> « pour sa grande commodité »<sup>531</sup> au moment d'énoncer la recette d'un salmis de bécassine<sup>532</sup>. Les commentaires de Muro sont accompagnés d'une gravure (Fig.15) qui représente l'objet en question et dont les pièces sont décomposées en plusieurs parties afin de mieux en apprécier l'utilité. En effet, les différentes pièces montrent qu'il est possible de réguler la flamme de la lampe, ce qui constitue tout l'intérêt de cet objet, selon Muro, puisque cela facilite grandement son utilisation et permet de contrôler davantage la cuisson. L'auteur du traité culinaire ne cherche donc pas seulement à illustrer ses propos au moyen de la gravure mais il cherche avant tout à convaincre ses lecteurs.

Plus loin dans l'ouvrage, Muro s'intéresse à la réalisation des omelettes et il admet, non sans humour, que le moment de retourner l'omelette peut s'avérer périlleux car « il y a des cuisiniers et des cuisinières qui ont l'habileté de la retourner en l'air, mais tout le monde ne sait pas jongler »<sup>533</sup>. C'est pour cela qu'il recommande, encore une fois avec une gravure (Fig.16) qui sert de modèle, l'utilisation d'une sorte de couvercle en fer blanc « très commode »<sup>534</sup> qui permet de retourner l'omelette beaucoup plus facilement. Finalement, *El Practicón* montre une nouvelle fois qu'il porte bien son nom puisque Muro met l'accent sur le côté pratique de la cuisine

---

<sup>529</sup> « sumamente sencillo[s] y práctico[s] », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 15.

<sup>530</sup> Il s'agit d'une sorte de réchaud qui fonctionne avec de l'alcool à brûler.

<sup>531</sup> « por su gran comodidad », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 522.

<sup>532</sup> Le salmis de bécassine ou de tout autre gibier à plume est une recette incontournable dans tous les recueils de recettes bourgeoises qui se respectent. La viande est déjà en partie rôtie avant d'être servie en ragoût. La cuisson de la viande se termine à table devant les convives d'où la nécessité d'avoir un réchaud.

<sup>533</sup> « hay cocineros y cocineras que tienen la habilidad de darle la vuelta con el aire, pero no todo el mundo sabe hacer juegos malabares », *Ibidem*, p. 666.

<sup>534</sup> « muy cómodo », *Ibidem*.

concernant non seulement l'ameublement de la pièce mais aussi les différents ustensiles nécessaires pour cuisiner.

Par conséquent, l'hôte, qui transgresse les règles du confort, à l'image de celui décrit par Muro qui se sert d'objets controversés tels que des pinces pour asperges ou de la salière percée de petits trous, est considéré, sans équivoque possible, comme une personne *cursi*. Il cherche seulement à se faire valoir aux yeux des autres tout en méconnaissant les usages et les conduites à éviter. De nouveau, nous sommes face à celui qui prétend être ce qu'il n'est pas et dont les efforts sont réduits à néant à cause de son ignorance. En fin de compte, tous les exemples donnés par Muro abondent en ce sens. Quels que soient les adjectifs employés pour définir la *cursilería* en cuisine, tous permettent de définir un comportement de mauvais goût en affectant paraître au dessus de sa condition.

## 1.2. Manifestations de la *cursilería* dans le *Practicón*

### 1.2.1. Les recettes

Après avoir réfléchi à la manière dont Muro emploie le mot « *cursi* » et les sens qu'il lui donne, il nous faut à présent analyser à quel moment du traité il apparaît, en d'autres termes, quelles sont les conduites répréhensibles qui méritent d'être qualifiées comme telles.

Le champ d'observation est assez large puisque les preuves de *cursilería* peuvent être constatées de la préparation du repas, dans l'intimité de la cuisine jusque dans la salle à manger, à la vue de tous, lors du service à table. Il faut noter, tout d'abord, que certaines recettes portent déjà en elles le signe de la *cursilería* qui, bien évidemment, entache, par conséquent, le cuisinier car choisir une recette *cursi* c'est, finalement, se montrer *cursi* soi-même. C'est le cas, par exemple, de l'omelette soufflée (*tortilla soplada*) dont l'unique intérêt, selon l'auteur, réside dans son aspect gonflé lorsqu'elle vient tout juste de sortir du four, son apparence primant donc sur toute chose. De plus, l'intitulé de la recette est très explicite puisque Muro la nomme « l'omelette soufflée ou vaniteuse »<sup>535</sup>, soulignant ainsi la prétention du mets et, par conséquent, des cuisiniers qui le confectionnent. De manière originale, Muro transpose la critique des individus

---

<sup>535</sup> « la tortilla soplada ó vanidosa », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 792.

obsédés par l'image qu'ils donnent d'eux-mêmes à un plat en passant de la personne à l'objet mais les reproches restent identiques.

### 1.2.2. L'utilisation de certains ustensiles

Ensuite, Muro s'attaque à l'utilisation de certains ustensiles qui dénote un comportement *cursi*, notamment à table. Nous avons déjà dit qu'il condamne les pinces pour servir les asperges ainsi que les brosses pour ramasser les miettes. De la même façon, il bannit l'usage des cure-dents et des ronds de serviette qui « dressent le portrait en pied d'une maison prétentieuse »<sup>536</sup>. L'allusion à tous ces objets n'est pas anodine mais renvoie à une réalité de l'époque. En effet, on assiste au XIX<sup>e</sup> siècle à une multiplication des objets de table aux fonctionnalités de plus en plus précises. Jesús Cruz Valenciano, dans son étude consacrée à la culture bourgeoise, abonde en ce sens en reprenant les données recensées d'après l'examen des inventaires après décès :

L'attention prêtée à la vaisselle reflète l'importance des rituels de table et de ses formalités dans la société bourgeoise. Les inventaires montrent non seulement une augmentation dans la possession de nappes et de serviettes, mais aussi un intérêt accru dans leur classification en accord avec leur qualité et leur fonctionnalité. Après 1850, les notaires ont établi une seconde catégorie pour les nappes de cuisine de moindre valeur et d'usage quotidien dans le but de les distinguer des nappes réservées aux occasions spéciales. On a aussi introduit des catégories différentes pour les serviettes – pour le dessert, le dîner ou le déjeuner – et différents types de services de verres, de couverts, de casseroles et d'assiettes<sup>537</sup>.

Cette profusion découle des nouvelles pratiques qui font du repas un des principaux rites de sociabilité au sein de la bourgeoisie. Elle a pour principal but d'afficher son appartenance au groupe dominant comme le rappelle Philippe Perrot :

À ce « trop » de rappeler en tout que l'on a « de quoi », à commencer par les contenants, la

---

<sup>536</sup> « retratan de cuerpo entero una casa cursi », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 102.

<sup>537</sup> « La atención prestada a la vajilla refleja la importancia de los rituales de mesa y sus formalidades en la sociedad burguesa. Los inventarios no sólo muestran un aumento en las existencias de manteles y servilletas, sino también un mayor interés por clasificar éstos de acuerdo a su calidad y funcionalidad. Después de 1850, los notarios establecieron una segunda categoría para los manteles de cocina de menor valor y de uso diario con el fin de distinguirlos de los manteles reservados para las ocasiones especiales. También se introdujeron categorías separadas para las servilletas – de postre, de cena o de almuerzo – y diversos tipos de cristalería, de cubiertos, de ollas y de platos. », Jesús Cruz Valenciano, *El surgimiento de la cultura burguesa...*, *op. cit.*, p. 174-175.

vaisselle, l'argenterie, infiniment différenciée, démultipliée jusqu'à l'absurde, avec ses panoplies de couverts à entremets, à légumes, ses pelles à beurre, ses truelles, ses cuillères, ses fourchettes à huîtres ou à écrevisses. Autant d'accessoires surtout utiles à l'esbroufe [...] <sup>538</sup>.

De la sorte, savoir présenter les bons instruments en fonction des mets servis à table et savoir les utiliser constituent des signes de distinction sociale et participent à l'élaboration d'un code de conduite visant à exclure ceux qui n'appartiennent pas à la classe possédante.

### 1.2.3. Le service à table

Enfin, Muro dénonce certaines habitudes contraires aux bonnes manières toujours motivées par la volonté de faire vive impression. Découper un poulet à table pour éblouir ses convives quand on a quelque talent de trancheur est qualifié de comportement *cursi* puisque l'unique but est encore une fois de « se faire valoir » comme le dit si bien Muro <sup>539</sup>.

Par ailleurs, il n'est pas recommandé, au risque de passer pour un hôte *cursi*, de faire le café à table car, pour l'auteur, c'est « une distraction comme une autre, à laquelle on ne doit pas s'opposer, mais qui s'avère faire partie des goûts ridicules et idiots, car il n'y a pas de raison, si on fait le café à table, de ne pas faire revenir les côtelettes ou faire cuire deux œufs sur le plat » <sup>540</sup>. Même si, selon ses propres termes, Muro ne prétend pas interdire cette coutume, l'ironie qu'il utilise pour la rendre ridicule suffit pour convaincre le lecteur de ne pas suivre cet exemple ou encore l'inciter à se défaire de cette mauvaise habitude. La stratégie de Muro est judicieuse car, sans en avoir l'air, il émet bien un jugement sur un comportement pour faire réagir la personne *cursi* qui s'ignore. En effet, il ne faut pas oublier que celle-ci ne se reconnaît jamais comme telle et considère comme une injure le fait d'être vue de la sorte. C'est un trait de caractère partagé par tous ceux qui sont touchés par ce mal et qui est déjà défini dans les premiers écrits relatifs à ce sujet :

Que l'on jette au visage d'un mari sa complaisance, d'une femme sa vie légère, d'un

---

<sup>538</sup> Philippe Perrot, *Le luxe...*, *op. cit.*, p. 182

<sup>539</sup> « lucirse », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 86.

<sup>540</sup> « una distracción como otra cualquiera, que no se debe combatir, pero que resulta de aficiones cursis y tontas, pues no hay razón de hacer en la mesa el café y no freír las chuletas ó estrellar un par de huevos. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 824.

ministre sa corruption, d'un homme politique sa mauvaise foi, avec les mots les plus grossiers, cela provoque, si ce n'est dans une moindre mesure, au moins le même scandale chez les offensés que si on leur disait soudainement en plein milieu d'une réunion, d'une promenade publique, aux *Cortes* ou à l'Académie, qu'ils sont des *cursis*.

À une telle insulte tous sont sensibles ; à une telle provocation jeunes et vieux, timides et courageux réagissent ; et mortifie même ceux qui sont les plus stoïques et insoucians<sup>541</sup>.

Muro semble conscient de la susceptibilité des lecteurs et s'en sert pour leur inculquer les règles de bonne conduite en leur montrant précisément les erreurs à ne pas commettre. Mais il le fait de manière détournée et ce n'est pas la seule fois où il a recours à cette ruse pour les orienter sur l'attitude modèle à adopter. Au début de l'ouvrage, au moment de détailler les ustensiles qui doivent faire partie de la batterie de cuisine, on retrouve la même rhétorique dans son discours :

Je suis partisan du nombre d'ustensiles le plus restreint possible et que chacun d'entre eux soit d'une indispensable nécessité par rapport à l'habitude et au budget d'une maison. Je n'exclus pas de la batterie de cuisine la variété d'outils coupants, piquants et qui aplatissent, etc., pour modeler et donner ou découper des formes aux légumes et à d'autres aliments qui garnissent et ornent les plats – généralement mal assaisonnés – comme il ne m'est pas permis de priver quiconque de l'appareil pour faire des œufs durs, de la petite machine pour battre les œufs, de l'entonnoir mécanique pour l'huile dans la sauce mayonnaise, du sablier et d'une centaine d'autres babioles qui transforment la cuisine en bazar à un *real* et demi l'article<sup>542</sup>.

Sous une apparente contradiction, Muro cache ses véritables intentions car la critique est bel et bien présente même si le cuisinier amateur prétend ne porter aucun jugement. L'emploi péjoratif du terme « babioles » (« *chismes* »), pour désigner l'ensemble des ustensiles de cuisine qui encombre la pièce et dont l'utilité reste à démontrer, ne laisse subsister aucun doute quant à l'opinion personnelle de Muro. De plus, l'image choisie par l'auteur qui consiste à comparer la

---

<sup>541</sup> « Que con las palabras más groseras se eche en cara á un marido su complacencia, á una mujer su fácil condición, á un ministro su impureza y á un político su mala fe, produce, si no menor, por lo menos igual escándalo en los agraviados, que si se les dijera de repente en medio de una tertulia, en un paseo público, en las Cortes ó en la Academia, que eran unos *cursis*. / A tal insulto todos son sensibles ; á tal provocación jóvenes y viejos, tímidos y valientes responden ; hasta á los más estóicos y despreocupados mortifica. », Francisco Silvela y Santiago de Liniers, *La filocalia ó Arte de distinguir á los cursis de los que no lo son seguido de un proyecto de bases para la formación de una hermandad ó club con que se remedie dicha plaga*, Madrid, Imprenta de Tomás Fortanet, 1868, p. 7-8.

<sup>542</sup> « Yo soy partidario del menor número de utensilios posibles y de que cada uno de ellos sea de imprescindible necesidad con relación á la costumbre y gasto de una casa. No excluyo de la batería de cocina la variedad de herramientas cortantes, punzantes, compresoras, etc., para moldear y dar ó quitar formas á las legumbres y á otras cosas de comer con que se guarnecen y adornan los platos – generalmente mal condimentados – como no me es lícito privar á nadie del aparato para hacer huevos pasados por agua, de la maquinilla para batir huevos, del embudo mecánico para el aceite en la salsa mayonesa, del reloj de arena y de un centenar más de chismes que convierten una cocina en bazar de á real y medio la pieza. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 37-38.



cuisine à un bazar est également éloquente. La pièce se voit privée de sa fonction initiale pour devenir un lieu où s'amoncellent divers objets sans aucune valeur. Il est à noter que les ustensiles pointés du doigt par Muro servent davantage à l'ornement des plats qu'à leur préparation. De nouveau, le cuisinier amateur dénonce cette cuisine ostentatoire qui privilégie l'aspect visuel plutôt que le goût. Mais comme le fait remarquer Muro cette cuisine superficielle masque difficilement sa médiocrité gustative. Nous ne sommes, donc, pas loin de la critique de la *cursilería* et de la prétention malheureuse qui la caractérise.

En conclusion, la définition de la *cursilería* chez Muro s'inscrit dans la continuité d'une représentation partagée de façon unanime par ses contemporains. Son utilisation dans le *Practicón* renvoie à toutes les connotations péjoratives liées à ce phénomène. En effet, elle traduit une vaine obstination à vouloir imiter les classes sociales supérieures ce qui la rapproche de façon inévitable de la vulgarité et du mauvais goût. De plus, la *cursilería* est dépourvue de toute valeur positive et considérée par tout un chacun comme une tare honteuse même pour ceux chez qui elle est manifeste. Il s'agit d'un autre aspect particulier de ce comportement car les personnes *cursis* n'ont jamais conscience de leur état jusqu'à ce qu'il leur soit révélé.

Par contre, l'originalité réside dans le fait que Muro transpose ce phénomène de société à son domaine de prédilection, c'est-à-dire, la cuisine. Le terme est utilisé aussi bien pour dénoncer des recettes, des objets ou encore des comportements à table. Le choix d'une telle association peut s'expliquer par la place considérable prise par le repas en tant que rite de sociabilité. Recevoir et être invité figurent parmi les principales pratiques bourgeoises pour asseoir sa position sociale. Nous aurons l'occasion d'y revenir lorsque nous aborderons les manières de tables, mais à présent, il nous reste, après avoir analysé les différentes manifestations de la *cursilería* dans le texte de Muro, à les mettre en comparaison avec les autres occurrences du terme relevées dans le livre de cuisine d'Emilia Pardo Bazán, le seul ouvrage consulté où le mot « *cursi* » apparaît.

### **1.3. La *cursilería* et la cuisine : une association originale**

#### 1.3.1. La *cursilería* dans *La cocina española moderna*

Nous avons déjà dit que l'application du terme « *cursi* » au monde culinaire est presque unique en son genre car nous avons constaté qu'elle est très rare dans les traités de cuisine. En effet,

d'après nos recherches, seule Emilia Pardo Bazán partage avec Muro cette singularité dans *La cocina española moderna* où elle choisit d'employer ce terme à deux reprises. Nous le retrouvons, dans un premier temps, lorsqu'elle énonce la recette de la « langouste en bellevue »<sup>543</sup>, sur laquelle nous reviendrons par la suite pour s'intéresser à son intitulé significatif, où elle précise que « cette façon de présenter la langouste est passée de mode, car on en a beaucoup abusé dans les tables d'hôtes et les banquets de moindre importance. Cependant, on continue de le faire. C'est comme le jambon braisé avec les œufs filés<sup>544</sup> : un plat éculé, qui continue de plaire à beaucoup de gens »<sup>545</sup>. Dans un second temps, elle dit au sujet de la mayonnaise que « devant toutes les sauces doit figurer celle que l'on a nommé “reine des sauces froides” et qui, bien qu'elle ait été tellement vulgarisée, qu'elle commence à devenir *éculée*<sup>546</sup>, il est assez difficile de la faire à la perfection »<sup>547</sup>.

Chez Pardo Bazán, l'adjectif n'est utilisé que pour des recettes, contrairement à Muro dont le champ d'application est plus étendu. Mais la romancière rejoint le cuisinier amateur quant au sens qu'elle donne au mot « *cursi* ». Il reflète aussi un décalage entre ce qui est considéré comme de bon goût et ce qui l'est réellement. Ainsi, les plats mentionnés sont démodés et ne sont plus de bon ton parce qu'ils ont été amplement vulgarisés. Ils ont perdu leur caractère élitiste ayant été galvaudés en se retrouvant de façon récurrente au menu de certaines tables. Notons qu'il ne s'agit pas de n'importe quelles tables : elles sont, pour l'auteur, « de moindre importance » ce qui dévalorise encore plus les plats qui y sont présentés. De même, dans le second exemple, si la mayonnaise est considérée comme *cursi*, c'est parce qu'elle a été largement vulgarisée à cause de

<sup>543</sup> « langosta en bella vista ». On doit cette recette française au restaurateur Louis Paillard, propriétaire en 1910 du Pavillon de Bellevue situé dans le Grand Hôtel de Bellevue à Meudon.

<sup>544</sup> Même si ces deux recettes apparaissent dans le *Practicón*, Muro n'a, pourtant, pas le même discours qu'Emilia Pardo Bazán. Il ne fait aucune allusion à la *cursilería* mais il formule seulement une critique quand il énonce la recette du jambon braisé à l'encontre des commerçants peu scrupuleux qui volent leurs clients. Il est donc préférable de préparer ce plat à la maison pour être sûr de ne pas être trompé : « Le jambon braisé se fait comme on veut. Chez soi, avec tout le rigorisme classique ; dans l'industrie, en comptant le prix très élevé des ingrédients, en réduisant beaucoup ces derniers, et en affinant la vue et la main pour gagner 50 pour cent. » Texte original : « El jamón en dulce se hace como se quiere. En casa, con todo el rigorismo clásico ; en la industria, contando muy subido el precio de los ingredientes, mermando éstos mucho, y afinando la vista y la mano para ganar 50 por 100. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 399.

<sup>545</sup> « Este modo de presentar la langosta ha pasado de moda, por lo mucho que de él se ha abusado en fondas y banquetes de menor cuantía. No obstante, se sigue practicando. Es como el jamón en dulce con huevos hilados : un plato cursi, que continúa gustando á mucha gente. », Emilia Pardo Bazán, *La cocina española moderna*, *op.cit.*, p. 132.

<sup>546</sup> Il convient de remarquer que, curieusement, dans la première citation, le mot n'est pas mis en italique dans le livre de recettes alors qu'il l'est dans la seconde. Cela peut sans doute être expliqué par le fait que l'auteur n'exprime pas une opinion personnelle, dans le second cas, et rapporte seulement un jugement généralement émis.

<sup>547</sup> « al frente de las salsas debe figurar la que se ha llamado “reina de las salsas frías” y que, no obstante haberse vulgarizado tanto, y empezar á pasar por *cursi*, es bastante difícil de hacer á la perfección. », *Ibidem*, p. 352.

son statut de « reine des sauces froides », pour reprendre les termes de Pardo Bazán. Empreinte, à l'origine, d'une certaine noblesse, la mayonnaise a amené ceux qui voulaient paraître à la mode à la consommer plus que de raison, lui faisant perdre ainsi son caractère distingué. Par conséquent, les recettes deviennent *cursis* à cause de leur caractère ordinaire, mais aussi à cause de ceux qui contribuent à leur diffusion massive.

Enfin, on retrouve, dans une certaine mesure, l'idée de la vaine prétention, qui est omniprésente dans les exemples du *Practicón*, de façon implicite cette fois, dans *La cocina española moderna*. Le choix des recettes mentionnées précédemment est, en ce sens, révélateur. En effet, concernant « la langouste en belle vue », l'intérêt de cette manière d'accommoder ce crustacé, comme le précise son intitulé, tient essentiellement à l'effet visuel produit, une fois servi à table. La carapace, vidée de sa chair, est enduite d'huile afin d'en accentuer la brillance. Elle est ensuite garnie avec de fins morceaux de langouste et de feuilles de salade. Pour terminer, le dressage est primordial. Disposée sur un plat, la carapace est accompagnée de garnitures diverses et variées : elles sont constituées d'œufs durs, d'olives, de feuilles de salade et aussi de morceaux de poivron, de betterave, de cresson ou de carotte. Pour reprendre un terme technique, les légumes sont tournés c'est-à-dire qu'ils sont taillés au couteau pour obtenir des formes régulières. C'est donc une recette qui cherche à impressionner les convives, toute sa valeur résidant dans sa présentation.

Finalement, la comparaison de tous ces exemples, faisant allusion à la *cursilería* en cuisine, permet de mettre de nouveau en évidence la flexibilité de sa définition. Elle est soumise à des variations et des nuances en fonction de celui qui l'utilise. Ainsi, elle n'est pas appréhendée de la même façon dans le *Practicón* et dans *La cocina española moderna*. Chez Muro, la *cursilería* est avant tout associée à la vaine prétention de paraître au dessus de sa condition alors que chez Pardo Bazán, l'idée de la *cursilería* est abordée sous un point de vue quelque peu différent et n'est pas exprimée dans les mêmes termes car, pour la romancière, elle est considérée comme une dévalorisation qui passe par une vulgarisation : si les recettes ne sont plus à la mode, c'est parce qu'elles sont devenues trop ordinaires.

### 1.3.2. La *cursilería* dans *La mesa moderna*

Un autre ouvrage mérite notre attention : il s'agit de *La mesa moderna* qui occupe une place en

marge des textes de Muro et de Pardo Bazán que nous venons d'analyser pour nourrir notre réflexion sur l'utilisation du mot « *cursi* » dans la mesure où ce n'est pas un recueil de recettes mais un échange épistolaire autour de la question gastronomique espagnole du XIX<sup>e</sup> siècle entre le Dr Thebussem et son ami José de Castro y Serrano qui écrit sous le nom de « *Un cuisinier de Sa Majesté* » (« *Un cocinero de Su Magestad* »). Pourtant, la lecture de ces lettres a suscité notre intérêt car nous y avons relevé une occurrence du terme « *cursi* » ce qui nous paraît d'autant plus important compte tenu du lien qui unit Muro aux deux auteurs de *La mesa moderna*, mis en évidence à plusieurs reprises dans le *Practicón*. En effet, la dédicace située au tout début de l'ouvrage avant le préambule leur est spécialement adressée : « *À ses maîtres les insignes et illustres messieurs Docteur Thebussem et Un cuisinier de Sa Majesté honneur et gloire des lettres castillanes et auteurs de La mesa moderna, l'auteur dédicace ce travail* »<sup>548</sup>.

Au-delà de l'admiration et du respect manifestés à l'endroit de ces auteurs, Muro tente de se forger une légitimité, puisqu'en s'inscrivant dans la continuité du Dr Thebussem, grand gastronome reconnu, celui-ci joue le rôle de faire-valoir et donne plus de poids au contenu de son ouvrage. Cela est d'autant plus évident, quand, dans l'appendice, figure une postface, qui est en réalité une lettre rédigée par le Dr Thebussem en personne, le 29 décembre 1893, depuis son lieu de retraite, Medina Sidonia, ville de la province de Cadix, suite à l'envoi d'un extrait du *Practicón*, par Muro, qui n'a pas encore été publié. C'est dans des termes élogieux que le réputé gastronome félicite Muro de la qualité de son écriture et du contenu de ses pages : « J'ai savouré avec plaisir et délectation les plis imprimés du *Practicón*, que vous avez eu la bonté de me remettre. Ils me semblent bons, très utiles et très bien écrits »<sup>549</sup>. Que pourrait penser le lecteur, en lisant ces lignes, sinon donner plus de crédit au contenu du traité culinaire ? La dédicace et la lettre sont, par ailleurs, situées à des endroits stratégiques puisqu'elles se trouvent en début et fin d'ouvrage, l'une et l'autre se faisant écho. D'une part, la dédicace inscrit le traité culinaire dans la continuité des écrits gastronomiques du Dr Thebussem et le place, donc, sur le même plan, tandis que, d'autre part, la lettre en guise de postface clôt *El Practicón* et dissipe les éventuels derniers doutes du lecteur quant à son utilité.

Comme si cela ne suffisait pas, Muro énonce clairement, un peu plus loin, que la rédaction de

---

<sup>548</sup> « A sus maestros los insignes y preclaros varones Doctor Thebussem y Un cocinero de su Magestad honra y prez de las letras castellanas y autores de *La mesa moderna* dedica este trabajo el autor. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, [s.p.].

<sup>549</sup> « He saboreado con gusto y deleite los pliegos impresos de *El Practicón*, que ha tenido Vm. la bondad de remitirme. Me parecen muy buenos, muy útiles y muy bien escritos. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 3-4.

son traité culinaire a été encouragée par les auteurs de *La mesa moderna* et qu'il possède un exemplaire signé par José de Castro y Serrano à son attention. Les quelques mots, qui sont des louanges, sont bien évidemment retranscrits littéralement dans le *Practicón*, toujours dans un souci de légitimité de la rédaction de l'œuvre : « À l'illustre maître, Ángel Muro, Diplômé de la science de Brillat-Savarin, et bachelier dans les arts de Montiño et Nola. – Son collègue de tablier et de toque. – *Le cuisinier de S. M.* »<sup>550</sup>. C'est donc encore une fois, le nom d'un gastronome reconnu qui met en valeur l'ouvrage de Muro, d'autant plus qu'il se définit comme un collègue plaçant, ainsi, notre cuisinier amateur au même rang que lui. Notons également qu'il présente Muro comme le digne successeur de l'érudit gourmand Brillat-Savarin et des grands cuisiniers espagnols Montiño et Nola, ce qui ne manque pas de donner plus d'envergure au traité.

La filiation clairement établie entre *La mesa moderna* et le *Practicón* nous a donc semblé d'autant plus intéressante que nous avons également trouvé une occurrence du terme « *cursi* » employé par José de Castro y Serrano dans un contexte proche de celui de Muro que nous avons déjà évoqué, quand celui-ci condamne la glotonnerie de ses ancêtres comme un manque de savoir-vivre : « il est clairement incorrect et m'as-tu-vu de boire et de manger beaucoup, comme le pratiquaient nos aïeux, qui dévoraient en se gavant à tort et à travers »<sup>551</sup>. *Le cuisinier de Sa Majesté* partage la même opinion en critiquant les repas trop longs et trop copieux : « L'abondance de plats, qui dans des temps historiques paraissait absurde, à l'heure d'aujourd'hui est toujours *m'as-tu-vu* »<sup>552</sup>.

Muro n'est donc pas le premier à avoir employé le mot « *cursi* » dans un texte sur la cuisine espagnole<sup>553</sup> et il n'est pas le dernier non plus comme l'attestent les occurrences relevées dans le livre de recettes de Pardo Bazán publié bien après le *Practicón* en 1918. Toutefois, il est intéressant de noter que les auteurs de *La mesa moderna* et de *La cocina española moderna* ont un point commun : ils connaissent personnellement Muro et ont eu l'occasion d'échanger avec lui et d'entamer des discussions sur différents sujets ayant un rapport avec la cuisine espagnole de leur époque. Par exemple, Muro fait mention dans son traité culinaire d'un débat engagé avec le

---

<sup>550</sup> « Al insigne maestro, Ángel Muro, Licenciado en la ciencia de Brillat-Savarin, y bachiller en artes de Montiño y Nola. – Su colega de mandil y gorro. – El cocinero de S. M. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 11.

<sup>551</sup> « es reconocidamente incorrecto y cursi, comer y beber mucho, como lo practicaban nuestros abuelos, que devoraban, atiborrándose de manjares sin orden ni concierto. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 17.

<sup>552</sup> « Eso de muchos platos, que en tiempos históricos parecía absurdo, en los tiempos de ahora suele llamarse *cursi*. », Doctor Thebussem, *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.*, Madrid, Librería de Fernando Fé, 1888, 2<sup>e</sup> édition, p. 104.

<sup>553</sup> Les lettres échangées entre le Dr Thebussem et José de Castro y Serrano sont publiées entre 1876 et 1882 dans *La Ilustración Española y Americana*.

Dr Thebussem à propos des fleurs utilisées pour réaliser des centres de table et sur la convenance ou non d'utiliser des fleurs naturelles :

J'ai déjà eu l'honneur il y a trois ans de me mesurer, selon mes moyens, à l'indulgent Dr Thebussem au sujet des fleurs sur la table, et nous en avons conclu que l'illustre maître a raison.

Car il disait, et il disait bien : l'exagération à laquelle on est arrivé sur le fait de parsemer de fleurs une table est telle que, l'agréable odeur qu'elles répandent, l'arôme qu'elles exhalent et le parfum de toutes réunies, effacent le goût et la fragrance des plats, qui doivent toujours conserver toutes les qualités gastronomiques qui affectent les sens du goût et de l'odorat<sup>554</sup>.

Dans cet extrait, la convergence de point de vue, qui apparaît surtout comme une soumission de la part de Muro à l'avis du Dr Thebussem, est accompagnée d'un vocabulaire laudatif (« honneur », « indulgent », « illustre maître ») qui place l'auteur de *La mesa moderna* en maître incontesté de la gastronomie espagnole.

Concernant Pardo Bazán, Muro n'y fait pas directement allusion dans le *Practicón* mais nous savons déjà que tous deux ont entretenu une correspondance épistolaire mentionnée dans les *Conferencias culinarias*<sup>555</sup>. Outre le débat autour de la cuisine comme activité professionnelle féminine, Muro retranscrit dans un autre de ses articles, paru en janvier 1895, une lettre adressée à Pardo Bazán pour l'inviter à participer à la discussion entamée dans certains journaux galiciens sur la promotion de la cuisine de cette région à travers ses plats et ses produits spécifiques<sup>556</sup>. Originaire de Galice, Pardo Bazán est la personne toute trouvée pour prendre part au débat d'autant plus qu'elle connaît bien la cuisine galicienne, comme il le rappelle en mentionnant un déjeuner, préparé par les soins de la romancière, auquel il avait été convié et qu'il a pu apprécier. L'intérêt, pour nous ici, n'est pas d'analyser l'émergence d'un discours gastronomique régionaliste qui prend forme dans les journaux de l'époque, car nous aborderons cette question plus loin au moment voulu, mais de constater, pour confirmer notre propos, que Muro et Pardo Bazán ne sont

---

<sup>554</sup> « Ya tuve yo la honra hace tres años de contender, como yo puedo hacerlo, con el indulgente doctor Thebussem acerca de las flores en la mesa, y quedamos en que el ilustre maestro está en lo firme. / Porque decía, y decía bien : es tal la exageración á que se ha llegado en esto de sembrar de flores una mesa, que el gratisimo olor que despiden, el aroma que exhalan y el perfume de todas juntas, descomponen el gusto y la fragancia de los manjares, que han de conservar siempre todas las cualidades gastronómicas que afectan á los sentidos del gusto y del olfato. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 59.

<sup>555</sup> Voir p. 105 dans la première partie où la romancière répond à Muro suite à la publication de sa première *Conferencia culinaria* pour souligner avec ironie qu'être cuisinière n'est pas une profession appropriée pour les femmes.

<sup>556</sup> Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XXI, Madrid, Librería de Fernando Fé, janvier 1895, p. 60-64.

pas étrangers l'un à l'autre : nous apprenons dans la lettre qu'ils se connaissent depuis onze ans après avoir été présentés pour la première fois à La Corogne et qu'ils ont eu l'occasion de correspondre par journal interposé, Pardo Bazán dans *El Imparcial* et Muro dans *La Época*, pour débattre sur des thèmes gastronomiques, tout comme l'a fait Muro avec le Dr Thebussem.

Ainsi, les deux seuls ouvrages à employer le terme « *cursi* » que nous avons consultés sont des textes rédigés par des auteurs qui sont, pour Muro, des interlocuteurs privilégiés dont les échanges nourrissent sa réflexion gastronomique. Au-delà de la coïncidence curieuse, nous touchons peut-être là, un point important : tous trois participent à l'élaboration d'un discours culinaire espagnol. *El Practicón* est bien plus qu'un simple livre de recettes comme nous l'avons déjà démontré à maintes reprises et, en se plaçant sous l'autorité de *La mesa moderna*, Muro prétend s'inscrire dans la continuité de sa tentative d'asseoir les bases d'une cuisine nationale. Nous laissons de côté pour le moment cet aspect de l'œuvre de Muro que nous n'avons pas encore eu l'occasion d'aborder, mais nous le ferons prochainement, pour revenir à notre question de la *cursilería*, synonyme de mauvais goût, et que l'on retrouve dans tous les aspects que la gastronomie peut revêtir : les recettes, les pratiques et les arts de la table. Nous nous sommes aperçue, à travers les différents exemples rencontrés, autant dans le *Practicón* que dans *La mesa moderna* ou dans *La cocina española moderna*, que le mot « *cursi* » a plusieurs significations, souvent difficiles à rendre en français car il n'existe pas de traduction univoque, dont la flexibilité se traduit parfois par l'utilisation typographique de l'italique et qui dépend de l'idée que l'auteur se fait du concept. Quoi qu'il en soit, la *cursilería* reste de façon constante une dénonciation du mauvais goût. Il nous reste alors à nous interroger sur ce qu'est véritablement le bon goût dans le texte de Muro et de ses contemporains.

## **2. La distinction dans les traités culinaires**

### **2.1. Une cuisine sélective par la pratique du bon goût**

Tout d'abord, l'idée de bon goût n'est pas ignorée dans les traités culinaires, mais aucun jugement critique ne semble lui être associé ; c'est-à-dire qu'à aucun moment les auteurs ne définissent le bon goût par son contraire, comme le fait Muro, en dénonçant le manque de

distinction, ou en d'autres termes, le mauvais goût en cuisine. Ainsi les auteurs, au fil des recettes énoncées, se contentent uniquement de préciser que tel plat ou tel morceau est distingué plus que d'autres sans donner davantage de détails comme dans *El Libro de las Familias*, où il est dit à propos des pigeonneaux et des perdrix que ce sont « les deux plats de volaille les plus distingués »<sup>557</sup>, tout comme le turbot, considéré comme un mets de choix parmi les poissons<sup>558</sup>. De même dans *El arte culinario*, Adolfo Solichón, écrit que les chapons « forment un relevé distingué »<sup>559</sup> avant de proposer plusieurs recettes pour les accommoder<sup>560</sup>. L'allusion à la distinction reste ponctuelle et brève et ne donne pas lieu à des digressions.

Néanmoins, l'auteur de *Cocina Moderna* se montre moins laconique lorsqu'il dit du poulet à la chevalière qu'il s'agit d'un plat « très élégant et très distingué »<sup>561</sup>. Un peu plus loin, il affirme que la tête du cochon de lait « est le morceau le plus délicat et le plus distingué »<sup>562</sup>. L'emploi des adjectifs « élégant » et « délicat », qui se trouvent accolés à « distingué », est important car il nous renseigne sur le sens donné par l'auteur à la distinction et nous permet, alors, d'affirmer qu'elle est définie comme une preuve de bon goût. Ici, les trois adjectifs, vus comme des synonymes, nous démontrent qu'une cuisine distinguée est une cuisine sélective, donc, qui n'est pas en mesure d'être appréciée par tous. Elle est réservée à une certaine catégorie de personnes privilégiées qui se distingue par son bon goût.

Ainsi, si les références au bon goût apparaissent à plusieurs reprises dans les traités culinaires, ces derniers y font souvent appel sans jamais le caractériser vraiment. Comment se définit-il exactement ? Quand Solichón préconise, dans sa recette de gélatine de macédoine de fruits<sup>563</sup>, de disposer les morceaux de fruits dans le moule de façon symétrique et avec goût, comment le lecteur doit-il s'y prendre pour arriver au résultat escompté ? De même, lorsque l'auteur de *La cocina moderna perfeccionada* recommande de placer le couvert avec goût<sup>564</sup>, qu'entend-il par là

<sup>557</sup> « Los dos platos más distinguidos de volatería », *El Libro de las Familias y Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, Higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas..., tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador, medicina doméstica...*, Madrid, Librería Universal de D. Leocadio López, 1856 [1854], 6<sup>e</sup> édition, p. 358.

<sup>558</sup> *Ibidem*, p. 359.

<sup>559</sup> « componen un relevé distinguido », Adolfo Solichón, *El arte culinario. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería según la escuela moderna francesa y española. Ornamento de las mesas. Disposición de los cubiertos. Servicio. Orden por el cual deben servirse los platos y los vinos. Deberes del anfitrión y de los convidados, etc.*, Madrid, Librería Internacional de A. Romo, 1913 [1906], 3<sup>e</sup> édition, p. 155.

<sup>560</sup> Le fait que l'utilisation des termes « distinction » et « distingué » ait été relevée aussi bien dans des traités culinaires du XIX<sup>e</sup> siècle que dans ceux du XX<sup>e</sup> siècle prouve que le souci de présenter une cuisine raffinée perdure dans le temps.

<sup>561</sup> « muy elegante y muy distinguido », *Cocina Moderna...*, *op. cit.*, p. 326.

<sup>562</sup> « es el trozo más delicado y más distinguido », *Ibidem*, p. 459.

<sup>563</sup> Adolfo Solichón, *El arte culinario...*, *op. cit.*, p. 396.

<sup>564</sup> *La cocina moderna perfeccionada...*, *op. cit.*, p. 22.



exactement ? Comment doit-il être mis concrètement pour pouvoir affirmer qu'il est mis avec goût ? Finalement, c'est comme si le bon goût était une chose entendue, convenue et se passant d'explications. Comme nous l'avons vu chez Muro, nous retrouvons l'idée que c'est une qualité innée, intrinsèque et qui ne peut être enseignée.

Les conduites à proscrire sont inexistantes dans les traités culinaires comme si elles étaient évidentes. Par ailleurs, la critique des vaines prétentions et des fausses apparences tournées en ridicule, qui sont présentes dans le *Practicón*, sont passées sous silence dans les autres traités culinaires. On peut sans doute l'expliquer par le désir exprimé par Muro, dès le début de son ouvrage, de partager ses connaissances et de dispenser un enseignement de l'art culinaire à quiconque porte un intérêt à la cuisine, qu'il soit novice ou initié, amateur ou professionnel, et surtout aux ménagères issues des familles bourgeoises. Sur ce dernier point, Pardo Bazán rejoint Muro en se fixant le même objectif. Dans le prologue de *La cocina española moderna*, elle déclare vouloir :

[...] enseigner aux cuisinières de la classe moyenne certains plats qui donnent une note distinguée aux repas ; conjurer la monotonie de l'éternel ragoût ; imiter de manière savoureuse, et peut-être avec plus de goût pour le palais, ce que l'on célèbre tant dans les menus des hôtels de bon ton, ce que l'on étale dans les vitrines des pâtisseries et des restaurants à la mode ; se sortir « de l'embarras » quand on est obligé d'inviter des personnes qui s'y connaissent en cuisine ; rendre agréable la pitance quotidienne du mari, du père en l'habituant à ne pas se rendre dans les tables d'hôtes et les cafés... est un idéal qui a influencé plus que ce qu'il n'y paraît la vie domestique, en perfectionnant la table, et en généralisant des connaissances, qui, en plus, appartiennent à l'hygiène<sup>565</sup>.

Les destinataires du livre de cuisine sont ici clairement identifiées tout comme son utilité. En annonçant ses intentions, l'auteur dresse le portrait de la mission de la femme en cuisine et ses répercussions autant positives que négatives sur l'ensemble du foyer et de la société. Cela n'est pas sans nous rappeler le rôle des ménagères bourgeoises dans la société et de celui qu'elles sont amenées à jouer au sein de leur famille tels que nous les avons vus dans le précédent chapitre

---

<sup>565</sup> [...] enseñar á cocineras de la clase media ciertos platos que prestan un sello distinguido á las comidas ; conjurar la monotonía del eterno guisote ; remedar graciosamente, y acaso con más sazón para el paladar, lo que se ensalza tanto en las listas de los hoteles de tono, lo que se gallardea en los escaparates de las pastelerías y restoranes de moda ; salir “de un apuro” cuando forzosamente hay que invitar á personas que entienden de culinaria ; hacer grata la pitanza al marido, al padre habituándole á no andar por fondas y cafés... es un ideal que ya ha influido más de lo que parece en la vida doméstica, perfeccionando la mesa, y generalizando conocimientos que, además, forman parte de la higiene. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española moderna*, op. cit., p. III.

cristallisés autour de la figure de « l'ange du foyer ». En effet, nous y retrouvons l'idée que les femmes sont un vecteur de moralité en veillant au bien-être de leur famille tout en respectant les prescriptions hygiénistes, objets de toutes les préoccupations. Outre la représentation de la femme bourgeoise qui apparaît de nouveau ici, l'intérêt des propos de Pardo Bazán réside dans l'affirmation d'une cuisine qui peut présenter plusieurs aspects, celle-ci n'étant pas uniforme. En effet, elle propose aux cuisinières de sortir de l'ordinaire, de la cuisine quotidienne pour apporter de la distinction à leurs menus en recherchant le bon goût et en imitant ce qui est à la mode.

La ménagère bourgeoise doit donc faire face à deux types de cuisine ; l'une d'ordre public, la seconde d'ordre privé. La première est une cuisine de réception où la sociabilité prime avant tout. Elle est réservée à des convives extérieurs au cercle familial. Il s'agit, par conséquent, d'une cuisine où les apparences sont soignées et où le bon ton est de rigueur. Pour être à la hauteur, Pardo Bazán propose d'apporter aux cuisinières des menus dignes de ce nom et dans l'air du temps qui sauront impressionner les convives y compris les plus fins connaisseurs. Le repas n'est qu'un prétexte pour une mise en scène, une représentation pour se faire valoir aux yeux des autres. Au contraire, la seconde est davantage intimiste. Elle n'est plus tournée vers l'extérieur mais vers l'intérieur, puisqu'elle est destinée aux seuls membres de la famille. La finalité est bien différente : elle n'est plus sociale mais morale car Pardo Bazán prétend vouloir aider les ménagères à garder leur mari à la maison en satisfaisant leur appétit grâce à des plats variés, la monotonie engendrant la lassitude et pouvant inciter les conjoints à désertier les heures des repas pour aller se restaurer à l'extérieur. Ainsi, le rôle de la ménagère revêt une double dimension dans la mesure où elle doit s'impliquer autant dans la sphère publique que privée. Elle est à la fois garante de la moralité et de la sociabilité de sa famille en entretenant les liens avec le monde extérieur.

## **2.2. De la distinction à l'ordinaire, des frontières mouvantes**

La distinction en cuisine suppose nécessairement une opposition pour pouvoir se démarquer et, dès lors, exister. Dans les traités culinaires consultés, l'antagoniste de la cuisine distinguée, raffinée correspond à la cuisine ordinaire, de tous les jours. L'une des différences essentielles entre les deux, en plus de la qualité du produit dont nous reparlerons par la suite, repose sur la préoccupation esthétique concernant le plat présenté à table car la première est généralement

destinée aux repas où des convives sont reçus. Favoriser cette cuisine dans les ménages constitue l'un des objectifs de Pardo Bazán dans *La cocina española moderna*. Après avoir rappelé dans son prologue que l'un des plus grands progrès qu'a connus l'Espagne est de mieux manger avec davantage d'élégance et de raffinement, elle déclare vouloir, ainsi, dédier son ouvrage « à ceux qui, en se limitant à une table même familiale, aspirent cependant à ce que chaque plat présente un aspect agréable et joli, et à pouvoir recevoir des invités sans avoir honte du prosaïsme d'un menu qui ne sort pas de l'ordinaire »<sup>566</sup>. Cette citation de Pardo Bazán nous révèle toute l'importance accordée de nouveau à l'apparence et au souci de savoir recevoir, de se montrer à la hauteur devant des invités et surtout que la simplicité d'une cuisine familiale n'exclut pas la volonté de servir des plats présentables. La mise soignée des plats n'est plus réservée exclusivement à la grande cuisine, elle s'introduit dans les ménages et leur cuisine ordinaire.

C'est le bon goût qui permet de mettre en valeur les plats et de passer de la cuisine ordinaire à une cuisine plus raffinée comme l'explique Adolfo Solichón : « Les choses les plus ordinaires, et auxquelles on accorde le moins de considération, acquièrent de la distinction si elles sont traitées avec goût ; mais tout cela dépend de la façon dont elles sont comprises et exécutées »<sup>567</sup>. Il est intéressant de constater qu'un jugement de valeur est perceptible dans les propos de l'auteur quand ce dernier affirme que ce qui est ordinaire est le plus souvent moins apprécié. Il laisse, donc, entendre que les deux cuisines ne sont pas égales, la première étant inférieure à la seconde à cause de ce qui la caractérise, en l'occurrence, sa banalité, et de la tendance à valoriser justement ce qui sort de l'ordinaire.

Toutefois, les deux cuisines ne s'excluent pas l'une et l'autre : la cuisine distinguée ne peut exister sans la cuisine ordinaire et vice-versa. Il peut même quelquefois s'opérer un glissement de l'une vers l'autre. C'est ainsi qu'un plat banal et commun peut se changer en un mets délicat et raffiné si le cuisinier, dont le rôle est déterminant, met en pratique son art et use de son bon goût. Par exemple, après avoir formulé la recette de la « sole au gratin » (« *lenguado al gratin* »), Pardo Bazán propose la même recette mais en apportant quelques variations pour que le plat soit digne de figurer sur une table distinguée.

Dans la recette, la façon de faire est identique, cependant, les ingrédients changent, l'huile

---

<sup>566</sup> « á los que, limitándose á una mesa hasta casera, aspiran sin embargo á que cada plato presente aspecto agradable y coquetón, y á poder tener convidados sin avergonzarse del prosaísmo de una minuta de “sota, caballo y rey”. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española moderna*, op. cit., p. II.

<sup>567</sup> « Las cosas más ordinarias, y de las cuales se hace menos aprecio, adquieren distinción si son tratadas con gusto ; mas todo esto depende de la manera que se han comprendido y ejecutado. », Adolfo Solichón, *El arte culinario...*, op. cit., p. 372.

étant remplacée par du beurre et le vin blanc ordinaire par un vin blanc espagnol de qualité reconnue, comme le *Marqués de Riscal*, ou français comme le vin de Sauternes<sup>568</sup>. Plus que le savoir-faire, c'est le choix des ingrédients, considérés comme plus nobles, qui assure au plat le droit de s'inscrire parmi les recettes de cuisine distinguées. Il y a donc deux catégories alimentaires qui se dessinent et qui s'opposent et Pardo Bazán nous en donne la preuve dans son traité culinaire au moment d'aborder le chapitre des légumes :

Ne sont pas admises, seules, les fèves et les lentilles, alors que les petits pois et les haricots verts font l'honneur d'un menu. Il en va de même des cèpes, des truffes, des morilles, des champignons de Paris, des salsifis, des asperges, des carottes, des tomates farcies, des aubergines... Mais évitez (pour cette touche distinguée) le poivron même farci, et beaucoup plus savoureux, la douce courgette, le pois chiche cuisiné, le panais avec des « *chulas* »<sup>569</sup>, l'oignon confit... Tout cela vous le mangerez, et vous vous régalez, seuls ou en famille ; mais jamais lors d'une invitation. Même le bois dans la montagne, dit la *copla*, a sa distinction ; les légumes, en venant du potager, sont déjà, ou très ordinaires ou extrêmement *chics*... C'est ainsi, et il n'y a pas d'autre choix que de l'accepter<sup>570</sup>.

Bien que traitant, ici, uniquement des légumes, cet extrait nous permet d'entrevoir l'existence d'une sélection naturelle des aliments soumise, comme le souligne la dernière phrase, à une certaine fatalité. Notons, par ailleurs, l'utilisation du terme « *chics* », mis en valeur dans le texte original par le choix de l'italique, qui vient s'ajouter à la liste déjà établie des équivalents du mot « distingué ». En fin de compte, la distinction d'un plat se justifie par le choix des ingrédients qui le composent. En plus des aliments qui sont, par leur nature, considérés comme « *chics* », pour reprendre le terme de Pardo Bazán, se trouvent également des produits qui entrent dans la catégorie « distinguée » grâce à leur réputation, gage de qualité, comme les vins blancs cités. De plus, l'un est d'origine française ce qui lui assure une distinction supplémentaire car n'oublions pas que le rayonnement gastronomique français, en Europe, et donc en Espagne, n'est plus à démontrer et qu'il est de bon ton, au XIX<sup>e</sup> siècle, de copier les modes en vigueur en France et de consommer ses produits. Il en est de même également de ses pratiques culinaires qui se doivent

<sup>568</sup> Emilia Pardo Bazán, *La cocina española moderna*, op. cit., p. 107.

<sup>569</sup> En Galice, les « *chulas* » sont des sortes de beignets.

<sup>570</sup> « No están admitidas, solas, las habas y las lentejas, mientras los guisantes y las judías verdes honran una minuta. Otro tanto sucede con las setas, las trufas, las morillas, los hongos, las escorzoneras, las alcachofas, los espárragos, las zanahorias, los tomates rellenos, las berenjenas... Pero guardaos (para este toque de lo distinguido), del pimiento también relleno, y mucho más gustoso, del suave calabacín, del garbanzo guisado, de la chirivía “con chulas”, de la cebolla estofada... Todo esto lo comeréis, y os relameréis, á solas ó en familia ; nunca en un convite. Hasta la leña en el monte tiene, dice la copla, su separación ; los vegetales, al venir de la huerta, son ya, ó muy ordinarios ó sumamente *chics*... Y ello es así, y no hay más remedio que aceptarlo. », *Ibidem*, p. 249-250.

d'être adoptées comme le révèle la préférence du beurre à la place de l'huile. Il ne s'agit, en effet, que d'une autre résonance de la mode française dans la mesure où le beurre devient le symbole de la cuisine bourgeoise comme l'explique l'historienne Maguelonne Toussaint-Samat :

Le beurre ne se contenta pas de se faire une place dans la liste des ingrédients courants pour la confection des repas, il conquiert la première en se rendant désormais indispensable : l'utilisation du beurre signait en effet désormais une méthode de préparation qui entra dans l'histoire sous le nom de cuisine « à la bourgeoise »<sup>571</sup>.

Il est, ainsi, tout naturel de retrouver chez Pardo Bazán la présence du beurre dans ses recettes dans la mesure où elle s'adresse, comme on l'a vu dans son prologue, aux femmes de la classe moyenne, ou en d'autres termes, aux femmes bourgeoises.

Néanmoins, l'amélioration des plats n'est pas toujours possible comme le fait remarquer la romancière, cette fois dans son autre livre de recettes, *La cocina española antigua*, où elle déclare que les pieds de veau aux pois chiches sont « un plat espagnol très savoureux, mais qui ne pourra jamais devenir élégant »<sup>572</sup>. Et quelquefois, c'est l'opération inverse qui se présente c'est-à-dire qu'une recette peut devenir plus ordinaire et être dépossédée de sa distinction, comme c'est le cas de la recette des perdrix aux huîtres<sup>573</sup> où l'auteur préconise de remplacer les huîtres par des palourdes ou des noix de Saint-Jacques.

D'après le relevé que nous avons dressé, ces exemples ne représentent qu'une minorité car la mise en valeur du bon goût reste bien évidemment prédominante. Pour résumer, la distinction, synonyme d'élégance, de raffinement, de délicatesse et de finesse, s'oppose à ce qui est ordinaire, commun, banal et vulgaire. Elle permet d'accéder à une cuisine supérieure dans la mesure où celle-ci cherche non seulement à flatter le palais avec des produits de choix et de qualité mais aussi à charmer l'œil par une présentation qui joue sur les formes et les couleurs. La réussite de cette cuisine s'obtient avec la mise en œuvre du bon goût pour ne laisser place, au contraire, à aucune marque de mauvais goût.

L'ambivalence de la cuisine qui oscille entre distinction et ordinaire existe aussi chez Muro dans la mesure où l'auteur semble avoir parfaitement compris qu'il doit adapter son discours aux différents besoins de ses lecteurs qui ne disposent pas tous de la même fortune. En ce sens, le choix des aliments va jouer un rôle primordial. Mais avant d'étudier la question de l'alimentation

<sup>571</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise...*, op. cit., p. 126-127.

<sup>572</sup> « un guiso español muy sabroso, pero que no podrá elegantizarse nunca. », Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, [Facsimil de la edición de Madrid, Renacimiento 1913], Valladolid, Maxtor, 2012, p. 251.

<sup>573</sup> *Ibidem*, p. 215.

comme source de distinction, il nous faut réfléchir, au préalable, à la salle à manger et à la table qui, tout comme le contenu de l'assiette, doivent exprimer le bon goût d'une maison.

### 3. La table comme source de distinction

#### 3.1. La salle à manger

Si la distinction se manifeste à travers les différents aspects de la gastronomie, que ce soit aussi bien dans le choix des aliments, des recettes, des ustensiles ou dans les pratiques, elle connaît également un lieu de prédilection pour s'exprimer pleinement : la salle à manger qui, bien que la première allusion date de 1634<sup>574</sup>, devient une pièce d'habitation à part entière où la table se fixe, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>575</sup>, un phénomène qui n'est pas sans nous rappeler le cas de la cuisine étudié dans la deuxième partie. Jusqu'alors, les repas étaient pris dans la pièce principale sur des tables mobiles et transportables qui pouvaient être déplacées au gré des circonstances, la pièce étant utilisée pour toutes les activités quotidiennes de la maisonnée. Puis, une évolution des mœurs et des sensibilités se dessine accordant davantage d'importance à la vie privée et familiale. L'intimité fait alors son apparition dans les maisons bourgeoises, en premier lieu au Pays Bas au XVII<sup>e</sup> siècle, selon l'architecte Witold Rybczynski, avant de s'étendre au reste de l'Europe<sup>576</sup>. La fonctionnalité des pièces de la maison s'impose alors comme une nécessité afin de préserver ces valeurs émergentes et cette nouvelle conception de la vie privée ne manque pas d'avoir une incidence sur les plans intérieurs des maisons : la salle à manger y apparaît comme un lieu déterminé, celui où l'on prend les repas.

Cette pièce d'habitation possède un statut ambigu, à la fois privé et public dont les enjeux sont parfaitement identifiés et cristallisés autour de la définition de la table de la salle à manger donnée par l'historien de l'art Henry Havard en 1884 :

---

<sup>574</sup> Information recueillie dans l'ouvrage de l'architecte écossais, aujourd'hui professeur d'architecture à Montréal, Witold Rybczynski, *La casa. Historia de una idea*, trad. Fernando Santos Fontenla, Buenos Aires, Emecé Editores, 1991 [1986], p. 53. L'auteur l'a extraite à son tour du livre de l'historien de l'art italien Mario Praz, *Histoire de la décoration intérieure (philosophie de l'ameublement)* publié en 1990.

<sup>575</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise...*, *op. cit.*, p. 170.

<sup>576</sup> Witold Rybczynski, *La casa...*, *op. cit.*, p. 61.

Qui dit « Table » prononce un grand mot. C'est de tout le mobilier celui qui contient le plus en ses cinq lettres, celui dont le son est le plus doux à l'oreille, et parle le plus clairement à l'esprit. Il réveille en nous, une quantité de souvenirs agréables et gourmands ; il personnifie, dans la langue, une foule de sensations charmantes, légèrement coupables, mais qu'on peut confesser, toutefois, sans embarras et sans honte.

C'est que, – gourmandise et même gastronomie à part, – l'histoire de la table est intimement liée aux idées de patrie, d'hospitalité, de sociabilité et de douce intimité. La table est, dans la vie, le trait d'union par excellence. Elle est en quelque sorte le refuge, le port béni, où l'on vient, dans l'abandon d'une conversation aimable, se délasser des fatigues du dehors. Elle est l'autel, où journellement on sacrifie aux joies pures de la famille et de l'amitié. Elle constitue, enfin, le lien le plus sûr pour retenir autour d'un même foyer, ceux que leurs intérêts ou leurs convenances tendraient à entraîner au dehors<sup>577</sup>.

La table s'érige donc en symbole du foyer et la salle à manger constitue une pièce principale dans le mode de vie bourgeois à double titre : d'une part elle représente un lieu central pour la famille qui s'y réunit pour prendre ses repas, permettant à la femme de créer du bonheur autour de la table familiale en accomplissant le devoir qui lui incombe, en inculquant à ses enfants les bonnes manières et en prenant soin de son mari ; d'autre part, elle devient un espace de réception où il est de bon ton d'inviter des gens à dîner pour marquer son appartenance de classe. Malgré sa qualité ostentatoire, nous disposons de très peu de représentations de la salle à manger du XIX<sup>e</sup> siècle comme le fait remarquer l'historienne Beatriz Blasco Esquivias<sup>578</sup> qui constate, également, que même l'ouvrage de Mario Praz sur la décoration intérieure, cité dans une note précédente, ne fait figurer aucune illustration concernant cette pièce d'habitation.

Toutefois, dans nos recherches, nous avons vu qu'il est possible de lire des descriptions de salles à manger dans les journaux féminins de l'époque comme *El Correo de la Moda* qui, cherchant à édicter les règles du bon goût concernant la décoration intérieure de la maison, consacre plusieurs articles à décrire en détail le modèle d'une salle à manger distinguée. Celui de *La Baronne de Olivares* dans le numéro du 10 mars 1892 nous a semblé particulièrement significatif car l'auteur s'attache à donner des conseils aux femmes des maisons modestes pour décorer une salle à manger de bon goût mais en même temps de façon économique, ce qui n'est pas sans nous rappeler Muro qui, dans le *Practicón*, propose une cuisine économique adaptée aux moyens de chacun. Ainsi après avoir décrit l'intérieur d'une salle à manger luxueuse, *La*

---

<sup>577</sup> Henry Havard, *L'art dans la maison. Grammaire de l'ameublement*, Paris, E. Rouveyre et G. Blond, 1884, p. 366.

<sup>578</sup> Beatriz Blasco Esquivias, historienne de l'art à l'université Complutense de Madrid est l'auteur d'un ouvrage retraçant les transformations subies par l'espace de la maison liées à l'évolution des progrès techniques et des mentalités au fil des siècles, Beatriz Blasco Esquivias, *La casa : evolución del espacio doméstico en España*, Madrid, Ediciones El Viso, 2006, vol. 2, p. 43.

*Baronne de Olivares* commente :

Le style, il n'y a pas à en douter, est le même ; pas de papier au fond clair avec des roses et des liserons, parmi lesquels apparaissent des petites têtes d'oiseaux volants, qui sembleraient trop égayer la salle à manger par leurs trilles, cela serait trop joyeux ; il convient de choisir un papier sombre, qui imite le bois ou le cuir de Russie, [...] ; pour le soubassement une imitation identique, et sur la modeste cheminée, si la salle à manger n'en est pas dépourvue, on place un miroir imitant le chêne, quelques cruches, une boîte à cigares, et sur le pan de mur opposé un buffet plus ou moins luxueux, selon la fortune de chacun, dont le bois devra correspondre à celui de la table, qui sera couvert d'un élégant napperon, parce que pour les réaliser, les dames n'ont pas leur pareil [...], la décoration de la salle à manger devra être complétée par des rideaux de jute à la porte [...]. L'horloge murale<sup>579</sup>, la lampe et quelques tableaux (natures mortes), même s'il sont représentés sur de modestes chromatographies, s'ils ne peuvent pas être des originaux, sont des petits riens très communs à la portée de tout le monde, et ensuite, comme notes remarquables qui mettent en valeur la salle à manger, il y a les plateaux de métal blanc sur le buffet, la *bulloire* ou théière avec son réchaud pour faire le thé ou chauffer l'eau pour le café, quelques pots élégants en porcelaine, les compotiers, toujours décorés avec des fruits frais [...]. Comme le voient mes lectrices, rien de tout cela n'est luxueux ni cher [...]<sup>580</sup>.

Cet extrait permet de montrer que la recherche du bon goût passe obligatoirement par l'imitation des classes sociales supérieures qui sont considérées ici clairement comme des modèles puisque la description de la salle à manger modeste se veut être une copie d'une salle à manger luxueuse, chaque élément onéreux se voyant substitué par un autre plus économique. Par ailleurs, il s'agit d'une pièce d'habitation dont la décoration se veut sévère et sobre : les couleurs vives et les motifs sont bannis et seul le genre de la nature morte est toléré en peinture comme pour mieux mettre en valeur les pièces de vaisselle qui sont les véritables marques de distinction de la salle à manger.

---

<sup>579</sup> L'horloge murale, appelée aussi tableau à surprises est un tableau représentant une scène, par exemple une scène de village, où le clocher est figuré par un vrai cadran d'horloge. Ce genre de tableau est souvent équipé d'une boîte à musique.

<sup>580</sup> « El estilo, no hay qué dudar, es el mismo ; nada de papel de fondo claro con rosas y enredaderas, entre las cuales asomen cabecitas de pájaritos voladores, que parecieran alegrar el comedor con sus trinos, eso sería demasiado risueño ; es preciso elegir un papel oscuro, que imite la madera ó la piel de Rusia, [...] ; el zócalo con idéntica imitación, y sobre la modesta chimenea, si no carece de ella el comedor, se coloca un espejo imitación de roble, unos búcaros, una cigarrera, y en el textero contrario un aparador más ó menos rico, según la fortuna de cada cual, á cuya madera debe corresponder la mesa, que se cubrirá con tapete elegante, porque para ellos las señoras se pintan solas [...] debiendo completar el adorno del comedor, cortinas de yute en la puerta [...]. El reloj de cuadro, la lámpara y algunos cuadros (bodegones), aunque sean representados por modestos cromos, si no pueden ser de firmas originales, son detalles vulgarísimos al alcance de todo el mundo, y luego como notas salientes que realzan el comedor, están las bandejas de metal blanco en el aparador, la *bulloire* ó tetera con su infiernillo para hacer el té ó calentar el agua para el café, algunos jarros elegantes de porcelana, los fruteros, siempre adornados con fruta renovada [...]. Como ven mis lectoras, nada de esto es lujoso ni caro, [...]. », *La Baronesa de Olivares*, « El arte del mueblaje » in *El Correo de la Moda*, Madrid, 10 mars 1892, p. 6.



### 3.2. La vaisselle

Dans le *Practicón*, comme dans l'article de *La Baronne de Olivares*, la définition du bon goût se situe non pas dans la pièce en elle-même, c'est-à-dire dans le choix de telle tapisserie pour les murs ou de tels tableaux à accrocher au mur, des conseils d'ameublement qui soit dit en passant sont, contrairement au cas de la cuisine, complètement absents dans le *Practicón*, mais dans ce qu'elle contient, surtout la vaisselle qui doit être utilisée pour montrer sa distinction à laquelle Muro consacre un chapitre entier situé dans l'appendice. Compte tenu de la liste détaillée des éléments qui composent le service de table fournie dans cette section, nous nous contenterons de commenter ceux qui présentent un intérêt significatif pour notre analyse de la distinction. Ainsi, il commence par le buffet (Fig.17) qu'il juge l'élément le plus important car très utile. Il réunit, en effet, plusieurs fonctions qui font de lui « le meuble le plus indispensable parmi les indispensables »<sup>581</sup> : initialement, il permet de ranger la vaisselle et sert de lieu de découpe avec sa tablette souvent recouverte de marbre, mais il peut aussi conserver les aliments car il possède une partie réfrigérante et dispose d'une réserve d'eau filtrée<sup>582</sup>. Muro ajoute que la présence de ce buffet peut être complétée par un autre meuble destiné celui-ci à l'apparat pour arborer son argenterie et ses verres en cristal car il ne faut pas oublier que la salle à manger est le lieu où doit s'exprimer le bon goût, celui-ci n'étant donc pas incompatible avec l'utilité première de la pièce.

Par ailleurs, la distinction, surtout la connaissance des dernières nouveautés en matière de vaisselle, est mise en évidence dans ce chapitre du *Practicón*, lorsque l'auteur choisit, pour les gravures qui représentent certains éléments du service de table, les modèles les plus récents. Par exemple, Muro a décidé d'insérer dans son ouvrage « les modèles les plus nouveaux »<sup>583</sup> de carafes, de cruches en cristal et de louche (Fig.18 et 19). Quant aux simples couverts, l'auteur précise que « la forme moderne est celle du dessin »<sup>584</sup> (Fig.20). La distinction passe donc par l'acquisition d'un service de table qui obéit aux dernières tendances et, en commentant les

---

<sup>581</sup> « el mueble más necesario entre los necesarios », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 54.

<sup>582</sup> Nous retrouvons ici la préoccupation hygiéniste de notre auteur qui recommande fortement à ses lecteurs de ne boire que de l'eau filtrée « qui procure beaucoup d'avantages à la santé, surtout à Madrid, où aujourd'hui s'impose la nécessité de boire l'eau filtrée. » Texte original : « que reporta muchas ventajas á la salud, sobre todo en Madrid, en donde hoy se impone la necesidad de beber el agua filtrada. », *Ibidem*, p. 55. Les filtres à eau font leur apparition dans les maisons suite au développement du mouvement hygiéniste et notamment à la découverte des micro-organismes comme principaux responsables des maladies. La contamination de l'eau devient alors une préoccupation qui aboutit à la création de ces filtres à eau, sorte de réservoirs en céramique permettant d'enlever les bactéries de l'eau potable.

<sup>583</sup> « los modelos más nuevos », *Ibidem*. Pour ce qui est de la louche, il la présente ainsi : « voici le modèle le plus nouveau de louche ». Texte original : « éste es el modelo más nuevo de cucharón », *Ibidem*, p. 62.

<sup>584</sup> « la forma moderna es la del dibujo », *Ibidem*, p. 61.

gravures de vaisselles, Muro le concède lorsqu'il affirme : « Mais il faut suivre la mode, et les services les plus nouveaux, dans la forme et la décoration, sont ceux des trois modèles de dessins suivants »<sup>585</sup> (Fig.21 et 22). Par ailleurs, comme dans l'article de *La Baronne de Olivares* sur la description de la salle à manger modeste, nous retrouvons l'idée dans le *Practicón* que le bon ton est dicté par l'aristocratie, et même par la cour, lorsque Muro introduit la gravure d'un service de verres en cristal en le désignant comme celui que la Reine Régente, Marie Christine d'Autriche, possède dans son palais de Miramar<sup>586</sup> ( Fig.23).

En poursuivant l'inventaire des éléments de la salle à manger, l'auteur accorde beaucoup d'attention au dressage de la table, cœur de la pièce qui renferme les valeurs de l'idéologie bourgeoise comme nous l'avons déjà dit. Plus que la vaisselle, c'est surtout la décoration de la table qui est minutieusement détaillée ainsi que le révèle la gravure qui accompagne ses commentaires (Fig.24). Elle représente un modèle de table pour douze personnes ce qui nous indique qu'il s'agit d'une table de réception et de cérémonie et non pas d'une table dressée pour un repas privé et familial. Commençons donc par la nappe et les serviettes en tissu damassé qui doivent être d'un blanc immaculé et parfaitement repassées. Sur cette nappe seront disposés deux candélabres en argent, éclairage qui sied le mieux à un dîner pour Muro. Puis la décoration de la table se complique avec la multitude de coupes, coupelles et assiettes qui doivent être placées de façon très précise :

En plus, un milieu de table ou une corbeille pas très haute avec des fleurs artificielles, ou avec très peu de fleurs naturelles ; deux coupes aux deux bouts de la table avec des fruits rares et délicats, artistiquement placés entre des feuilles et de la mousse ; six plus petites pour les confitures et les fruits ordinaires ; autant, encore plus petites, pour les fruits secs et les petits gâteaux ; alignés sur la corbeille du centre et les candélabres des deux côtés, deux présentoirs de deux ou trois petites assiettes, à étage, en cristal, pour les dragées, les bonbons et sucreries coûteuses, et enfin, les salières et poivrières, si elles sont de celles qui sont revêtues d'argent<sup>587</sup>.

Rien n'est laissé au hasard dans cette mise soignée de la table qui apparaît ici clairement

---

<sup>585</sup> « Pero hay que seguir la moda, y los servicios más nuevos, como forma y decorado, son los de las tres muestras de los dibujos que siguen á continuación. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón, op. cit.*, p. 64.

<sup>586</sup> *Ibidem*, p. 58.

<sup>587</sup> « Además, un centro de mesa ó canastilla no muy alta para flores artificiales, ó muy pocas naturales ; dos copas cabeceras con frutas raras y de primor, artísticamente colocadas entre hojas y musgo ; seis más pequeñas para dulces y frutas corrientes ; otras tantas, aún menores, para frutas secas y pastas ; en línea en la canastilla del centro y los candelabros en los dos espacios, dos juegos de dos ó tres platillos de cristal, montados, para drageas, bombones, y golosinas de precio, y por último, los saleros y pimenteros, si es que llevan guarnición de plata. », *Ibidem*.

comme un espace de représentation et de distinction sociale où l'hôte montre sa fortune : le choix des fruits rares désignés ainsi sans doute parce qu'ils sont exotiques, les coûteuses sucreries, et les salières et poivrières qui ont le droit d'être placées sur la table à la seule condition d'être en argent. Tout est fait pour éblouir les invités, que ce soit par la qualité de la vaisselle ou des aliments mais aussi par la façon de disposer ces différents éléments sur la table qui traduit le bon goût de l'hôte en se voulant symétrique et harmonieuse tout en relevant de l'art comme le suggère l'emploi de l'adverbe « artistiquement » (« *artísticamente* »). Cependant, si dans cette description de table, c'est la décoration et le rendu visuel qui priment, il ne faut pas oublier qu'elle est énoncée par Muro, donc, le pragmatisme si cher à l'auteur n'est jamais bien loin. Tout d'abord dans le choix du milieu de table composé de préférence de fleurs artificielles et non naturelles car, comme nous l'avons évoqué plus haut, Muro partage l'opinion du Dr Thebussem concernant l'odeur entêtante de ces dernières qui peuvent gâcher un repas<sup>588</sup>. Ensuite, le présentoir à étages, dernièrement cité dans sa description, est considéré par l'auteur comme « un ustensile de table très utile et très décoratif »<sup>589</sup> car outre l'effet qu'il peut avoir sur une table, il est également très pratique pour disposer plusieurs sortes d'aliments grâce à ses trois plateaux.

Enfin, nous terminerons en ajoutant que la valorisation et la distinction de la table et de la salle à manger passent aussi par l'utilisation d'une vaisselle qui reflète les nouveaux usages en vigueur. En effet, à la fin de son inventaire, Muro mentionne le service à thé et à café, des pièces de vaisselle qui se développent avec la consommation de ces nouvelles boissons, signe de raffinement, qui sont devenues à la mode à partir de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, en premier lieu, à la cour et dans l'aristocratie où elles étaient servies après les grands banquets et autres célébrations fastueuses, puis, progressivement dans le reste de la société cherchant à imiter les usages des classes supérieures. Ces boissons auxquelles on accorde des vertus médicinales viennent alors concurrencer la consommation du chocolat venu d'Amérique jusqu'alors majoritaire<sup>590</sup>. Il n'est pas étonnant de voir la chocolatière absente de ce chapitre car Muro, plus tôt dans son texte, déclare ne pas avoir besoin de cet ustensile pour faire le meilleur chocolat, et préconise, au contraire, l'utilisation d'une simple casserole et d'une spatule<sup>591</sup>.

Ensuite, la multiplication des pièces de vaisselle illustrée dans le *Practicón* par la présentation de six verres différents (pour l'eau, le vin ordinaire, le vin de Bordeaux ou de Bourgogne, rouge

---

<sup>588</sup> Voir p. 228.

<sup>589</sup> « un utensilio de mesa muy útil y de mucho adorno », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 64.

<sup>590</sup> Voir sur le sujet, María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y cocinas...*, *op. cit.*, p. 404.

<sup>591</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 826.

ou blanc, le vin sec, le vin doux et enfin, les liqueurs) et cinq couteaux (couteau à poisson, à melon, à pain, à fromage et la pelle à tarte pour les desserts) est liée à l'abandon du service à la française au profit du service à la russe, en vigueur depuis le Moyen Âge où tous les mets étaient présentés sur la table en même temps installés sur des réchauds, chaque invité se servant lui-même des plats disposés devant lui. Puis le service à la russe fait son apparition au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>592</sup> où désormais les plats sont présentés aux invités les uns à la suite des autres, préalablement découpés en cuisine si la nature du plat l'oblige. Il est vite adopté, car jugé plus pratique par la bourgeoisie qui y voit surtout le moyen de faire preuve de distinction comme le souligne Didier Masseur dans son ouvrage consacré à l'étude de l'évolution de la notion de bon goût :

Les manuels de savoir-vivre invoquent la commodité et le confort des convives pour justifier l'abandon du service à la française. Les réchauds n'avaient jamais la température nécessaire. Il fallait les éteindre quand on passait aux plats froids. Dans l'optique de la distinction, le choix du repas à la russe prend un autre sens. On échange un rituel contre un autre : le premier reposait sur l'éclat et la somptuosité absolue de la table, exigeant un montage complexe de pièces d'orfèvrerie, conformément au cérémonial de cour ; le deuxième tout en gardant le principe d'une table richement décorée, introduit, en même temps que le confort, une sophistication nouvelle des usages. La délicatesse de l'ornementation et une simplicité relative se substituent à la quête de l'effet grandiose. La mode des tapis de fleurs qui prévalait dans l'ancienne étiquette diminue quelque peu au profit de corbeilles que l'on préfère très basses pour ne pas empêcher les convives de se voir. La distinction bourgeoise se mesure ici à la manière habile d'adapter les anciens usages aristocratiques aux exigences d'une société éprise de confort et d'utilité pratique<sup>593</sup>.

Ainsi, avec la simplification du service, la distinction se situe ailleurs, étant désormais incarnée dans la diversification des objets de table qui est représentée chez Muro par la multiplication des couteaux aux fonctionnalités exclusives et des verres, dont la place sur la table est liée à l'adoption récente du service à la russe, car dans l'ancien service à la française, chaque convive disposait d'un verre unique placé à part sur une desserte qui était rempli et servi par un valet. Mais l'introduction de nouveaux usages n'exclut pas l'idée de confort comme nous l'avons vu chez Muro avec l'utilisation pratique du présentoir à étages.

---

<sup>592</sup> L'adoption du service à la russe est attribuée au prince Kourakine, ambassadeur de Russie à Paris, qui le fit connaître lors d'un dîner organisé dans son château de Clichy en 1810. Voir Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise...*, op. cit., p. 172.

<sup>593</sup> Didier Masseur, *Une histoire du bon goût*, Paris, Perrin, 2014, p. 218. Professeur de littérature à l'Université de Tours, spécialiste du XVIII<sup>e</sup> siècle, Didier Masseur y offre une analyse de l'évolution du bon goût du Moyen Âge jusqu'à nos jours.

Quoi qu'il en soit, cette profusion d'objets de table entraîne une sophistication accrue des manières qui s'accompagne d'une multitude de règles visant à fixer les pratiques tout en contribuant à faire du repas un véritable cérémonial. Ce n'est donc pas un hasard si Muro intitule son chapitre « Règles pour le service d'une table » (« *Reglas para el servicio de una mesa* »). En tant qu'espace de représentation ostentatoire, la salle à manger fait l'objet d'une codification décorative et la table est soumise à un ensemble de prescriptions qui doivent être suivies à la lettre. La difficulté tient à l'existence de dérogations à ces mêmes règles qui peuvent varier surtout en fonction du degré d'intimité des convives. Muro le confirme à propos de l'utilisation des verres : il affirme que seuls les verres à eau et à vin ordinaire doivent être placés sur une table élégante mais, dans le cadre d'un repas plus intime avec deux ou trois amis, il concède qu'il faut alors utiliser quatre verres : une flûte à champagne, un verre à eau, à vin ordinaire et un autre pour les vins plus coûteux<sup>594</sup>. Autre cas significatif : celui des ravers à hors d'œuvre qui ne doivent être posés sur la table que lors des repas en famille car, dans le cas contraire, c'est le domestique qui doit passer parmi les convives avec un plateau chargé des hors-d'œuvre<sup>595</sup>. Ces deux exemples montrent que la mise en pratique des convenances liées au service de table n'est pas chose aisée et que la frontière est parfois mince entre la distinction et l'ordinaire, les écueils étant nombreux dus à la complexité des règles.

C'est dans cette optique que fleurissent au XIX<sup>e</sup> siècle les manuels de savoir-vivre qui s'attachent à faire connaître les bonnes manières dans toutes les circonstances de la vie, et en particulier à table, où hôte et convive ont un certain nombre de devoirs à respecter pour se distinguer en société. La formulation de ces conseils destinés à éviter les impairs est relayée par Muro dans le *Practicón* qui reprend à son compte les recommandations d'usage. Commençons par les devoirs des maîtres de maison, pour lesquels avant d'énoncer un certain nombre de principes, Muro rend compte des conséquences fâcheuses que peuvent entraîner la méconnaissance des règles régissant les invitations à manger :

Inviter à manger est pour beaucoup de gens *toute une affaire*, surtout pour ceux qui utilisent quotidiennement cette expression soulignée, ou bien celle-ci : *c'est la mer à boire*, quand ils prétendent exagérer leur enthousiasme ou indiquer une chose impossible.

Pour de telles personnes, l'invitation est toujours de politesse, et il convient de gaver l'invité par des plats de qualité, en quantité inhabituelle.

Elles mettent alors sur la table la vaisselle des grandes occasions, avec liséré doré et

---

<sup>594</sup> Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 56.

<sup>595</sup> *Ibidem*, p. 63-64.

initiales, les couverts rutilants, le linge de table flambant neuf, et la cristallerie fine de la Granja ou de Baccarat.

Il arrive naturellement ce qui doit arriver. Le manque d'habitude à la cuisine se reflète à table et perdure durant tout le service.

Les mets semblent ne pas être à leur place. La table ressemble à un théâtre, et tout est emprunté et guindé.

Les maîtres de maison, hors d'eux, lançant des regards furibonds aux domestiques, et ceux-ci, étourdis, oubliant la leçon, heurtant tout, faisant beaucoup de bruit et servant le poisson après la salade, ou l'entremets sucré avant le rôti.

Inviter ainsi à manger est embarrassant pour soi-même et pour les amis, et il vaut mieux s'abstenir<sup>596</sup>.

Avec la description de ce tableau catastrophique, le lecteur mesure toute l'importance de maîtriser les codes pour ne pas commettre d'impairs qui révéleraient le manque de bon goût. Cet exemple est une source d'enseignement pour lui car il doit en tirer une leçon, celle de la distinction. De plus, ce procédé, qui consiste à présenter le modèle à proscrire pour mieux mettre en valeur, par la suite, le modèle à suivre, montre de nouveau l'intention de Muro de se montrer pédagogue, au-delà de la simple formulation de recettes, comme nous l'avons déjà vu avec l'utilisation des deux gravures représentant les deux types de cuisine<sup>597</sup>.

Une fois le lecteur mis en condition et conscient de la difficulté et de la nécessité de connaître les rudiments de l'art de recevoir, Muro peut énoncer un ensemble de prescriptions très détaillées qui n'est pas sans rappeler le *Manuel des amphitryons* de Grimod de la Reynière (1808) qui s'adresse tout particulièrement aux bourgeois, ces nouveaux riches ayant fait fortune après la Révolution ne connaissant pas les manières et les usages de table. L'ouvrage se présente donc comme un code de politesse gourmande prescriptif afin de pallier cette ignorance.

Grimod de la Reynière ne fait l'objet que d'une brève évocation dans le *Practicón* où il n'est mentionné qu'à deux reprises : Muro énonce une recette de sauce tomate intitulée « Sauce à la Grimod »<sup>598</sup> et il reprend à son compte une expression de l'auteur français pour introduire la

---

<sup>596</sup> « Convidar á comer es para muchas gentes *un pueblo*, sobre todo para las que usan á diario esas dos palabras subrayadas, ó bien éstas : *la mar*, cuando pretenden exagerar su entusiasmo ó indicar un imposible. / Para tales personas, el convidado es siempre de cumplido, y es preciso atiborrarlo con platos de calidad, en cantidad desusada. / Salen entonces á la mesa la vajilla de reserva, con filete dorado é iniciales, los cubiertos flamantes, la mantelería con la pelusilla del telar y la fina cristalería de la Granja ó de Baccara. / Sucede naturalmente lo que ha de suceder. La falta de costumbre en la cocina se refleja en la mesa y continúa durante todo el servicio. / Los manjares parece que no están en su casa. La mesa resulta como de teatro, y todo anda premioso y rígido. / Los dueños de la casa, fuera de sí, lanzando furibundas miradas á los domésticos, y éstos, aturdidos, olvidando la lección, tropezando con todo, haciendo mucho ruido y sirviendo el pescado después de la ensalada, ó un entremés de dulce antes del asado. / Convidar así á comer es molestar y molestar á los amigos, y vale más no hacerlo. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 66-67.

<sup>597</sup> Voir p. 165 et 173.

<sup>598</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 163.

section consacrée au porc désigné comme « le roi des animaux immondes »<sup>599</sup>.

En Espagne, nous nous sommes intéressée aux manuels de civilité du XIX<sup>e</sup> siècle incluant un chapitre sur les manières de table et nous avons relevé dix-neuf références d'après la *Bibliografía* de María del Carmen Simón Palmer. Les ouvrages en question, véritables instruments de transmission idéologique, sont destinés à l'instruction des jeunes filles ou des élèves dans les écoles primaires publiques ou religieuses adoptant ainsi souvent la forme de catéchismes. Aucun de ses textes ne nous a permis d'établir une filiation avec le contenu du *Practicón* où Muro traite des devoirs qui incombent aux convives dans un chapitre de l'appendice qu'il intitule « Manière de manger les plats » (« *Manera de comer los manjares* ») où il procède, comme pour les devoirs des maîtres de maison, en commençant par dresser le portrait du mauvais mangeur :

C'est à table où la maladresse et la mauvaise éducation d'un homme qui n'est pas un bon gastronome sont les plus visibles, parce que la cuillère, la fourchette, le couteau, il prend et manie tout à l'envers par rapport aux autres ; il se sert des plats avec la même cuillère qu'il a porté vingt fois à sa bouche, il heurte ses dents avec la fourchette et il se cure aussi les dents avec elle, avec les doigts ou avec le couteau, que c'en est une horreur de le voir. Quand il boit, il ne s'essuie pas avant ni la bouche ni les doigts, et il salit ainsi le verre, d'autant plus qu'il le saisit à pleine main ; il boit souvent avec avidité, cela le fait tousser, ce qui fait que la moitié de l'eau retourne dans son verre, et il arrose en même temps ses plus proches voisins, qui arborent des mines dégoûtées<sup>600</sup>.

Une fois encore, le lecteur est face à une vérité qu'il ne peut ignorer avec le portrait de cet homme, comble de la mauvaise éducation où le principal accent est mis sur le dégoût que peut inspirer celui qui ne connaît pas les règles de savoir-vivre.

---

<sup>599</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 387. En réalité, Muro ne fait que copier un passage du *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas lorsqu'il dit : « El cochino es el rey de los animales inmundos, como dijo Grimod de la Reynière en los elogios que prodigó á este animal en cierta célebre ocasión ». Nous retrouvons quasiment la même formulation dans le texte de Dumas : « “C'est le roi des animaux immondes, dit Grimod de la Reynière, dans l'éloge qu'il fait de cet animal [...]” », Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, *op. cit.*, p. 436.

<sup>600</sup> « En la mesa es donde más se ve la torpeza y mala educación del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros ; se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor y también se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que da grima el verle. / Cuando bebe, no se limpia antes los labios ni los dedos, y así empuerca el vaso, y más por agarrarle con toda la mano ; regularmente bebe con ansia, esto le provoca la tos, con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 99-100.

## 4. L'alimentation comme source de distinction

### 4.1. Importance du prix et de la présentation

Muro reconnaît l'inadéquation qui peut apparaître entre le contenu théorique d'un traité culinaire et sa réception pratique auprès des lecteurs. En effet, les recettes sont bien souvent données à titre d'exemples et ont une valeur de modèle sans tenir compte des conditions de vie réelles de ceux qui voudraient les mettre en œuvre. Ainsi, force est de constater que la théorie et la pratique ne se rejoignent pas toujours et sont parfois inconciliables au vu des besoins et des moyens de chacun et Muro en est parfaitement conscient :

Comme dans les formules culinaires on ne tient compte que du parfait assaisonnement du mets, sans tenir compte des moyens que peut avoir le lecteur pour préparer tel ou tel plat qui s'avère onéreux, et sans considérer l'état de sa santé, qui l'empêche de manger de ceci ou de cela, préparé comme ci ou comme ça, pour le gouvernement de la maison, la direction de la cuisine ou son installation et pour le service de table, il faut se donner une base de réflexion, et ensuite que le lecteur augmente ou réduise, en quantité et en qualité, à partir du modèle qui sert d'exemple, ce qui en toute bonne logique lui est suggéré par son bon sens<sup>601</sup>.

Par conséquent, le cuisinier amateur présente ses recettes comme des modèles non immuables qui sont soumis à l'appréciation du lecteur qui peut les adapter à sa situation personnelle. La prise en considération par Muro de cette réalité s'explique par sa volonté déjà clairement exprimée, par ailleurs, de toucher un vaste public à travers la lecture de son ouvrage. Il souhaite que tout un chacun puisse s'y référer pour y trouver son utilité en fonction de son cas particulier. Il prend donc le parti de n'exclure aucune recette, comme nous l'avons déjà démontré dans nos réflexions sur les préceptes hygiénistes, lorsqu'il se propose, comme un devoir, de ne proscrire aucune recette y compris celles qui devraient être écartées au nom de la santé car elles sont les plus

---

<sup>601</sup> « Así como en las fórmulas culinarias no se tienen en cuenta más que el perfecto condimento del manjar, sin atender á consideraciones de los medios que pueda tener cada lector para preparar tal ó cual plato que resulte caro, y sin parar mientes en el estado de su salud, que le impide comer esto ó de lo más allá, aliñado así ó asá, en el gobierno de la casa, en la dirección de la cocina, en su instalación y en el servicio de la mesa, hay que partir de un punto dado para poder discurrir sobre él, y que después el lector aumente ó rebaje del modelo que sirve de ejemplo, en cantidad y calidad, lo que en buena lógica, le sugiera su entendimiento. », Ángel Muro, « Apendice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 11-12.



difficiles à digérer<sup>602</sup>.

Dans le même esprit, il soumet au lecteur un large éventail de recettes adaptées à toutes les bourses. Par exemple, certaines recettes sont clairement associées à une catégorie sociale précise à cause de leur intitulé. Les familles aux modestes revenus s'orienteront vers la « sauce du pauvre homme » (« *salsa de pobres* ») ou les « pommes de terre du pauvre homme » (« *patatas á lo pobre* ») alors que les plus aisées choisiront des plats comme le « ragoût aristocratique » (« *guisado aristocrático* ») ou encore les « œufs *high life* » (« *huevos high life* »). Quels sont les éléments déterminant l'existence de deux cuisines économiquement distinctes ? Après examen, nous en arrivons aux conclusions suivantes : les deux premières recettes sont composées de quelques ingrédients bon marché et servent une cuisine domestique, les deux dernières, quant à elles, se distinguent par l'utilisation de produits de luxe et attachent une attention toute particulière à l'effet visuel recherché. Ainsi pour être plus précis, afin de réaliser les « pommes de terre du pauvre homme », le cuisinier n'aura besoin que de pommes de terre, d'huile pour les faire revenir ainsi que d'un peu de persil et d'ail pour les relever. Pour ce qui est de la « sauce du pauvre homme », les ingrédients nécessaires sont du bouillon, un peu de graisse, du sel, du poivre, de l'échalote et du persil. Outre la simplicité des produits utilisés et qui sont présents dans n'importe quelle cuisine, y compris les plus modestes, Muro ajoute que cette sauce « sert à réchauffer le reste de viande du pot-au-feu du précédent repas »<sup>603</sup>. Par conséquent, elle entre parfaitement dans la configuration d'une cuisine économique et familiale qui transforme les restes des repas pour en préparer de nouveaux. Par contre, les deux dernières recettes appartiennent à une toute autre catégorie. En effet, la recette du « *guisado aristocrático* » se singularise par son caractère onéreux non seulement à cause de son abondance de viande (lard fumé, saucisses, quenelles, boulettes de viande) mais aussi à cause de l'emploi de truffes, produit luxueux par excellence. Cette recette n'est donc pas économiquement à la portée de toutes les bourses.

Mais l'argent n'est pas le seul élément de distinction comme le prouve la recette des « œufs *high life* », une recette imaginée par Muro lui-même à l'occasion d'un dîner organisé entre amis. Même si le plat ne fait pas entrer dans sa composition des ingrédients chers ou rares puisqu'il n'est composé que de pain et d'œufs, sa particularité réside dans sa façon d'être accommodé qui le destine à être un plat qui a pour but de susciter l'étonnement des convives. La recette est, en

---

<sup>602</sup> Nous avons abordé ce point dans la deuxième partie, p. 138.

<sup>603</sup> « sirve para recalentar la carne del cocido que quedó de la anterior comida. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 222.

réalité, très simple puisqu'elle consiste à faire cuire des œufs dans un morceau rectangulaire de pain où l'on aura, au préalable, réaliser des trous en enlevant la mie. C'est une façon originale, en somme, de préparer d'ordinaires œufs sur le plat. Cependant, la recette n'est pas définie comme telle puisqu'elle est qualifiée de « *high life* », essentiellement à cause de l'effet de surprise et d'admiration recherché auprès des convives lorsque le plat, au dressage peu banal, leur est présenté. Afin de mettre davantage les œufs en valeur, Muro précise qu' « ils se servent sur une serviette bien repassée, placée sur un plateau rond en métal anglais ou en métal argenté de Ruolz<sup>604</sup> »<sup>605</sup>. Ici, il est évident que c'est l'apparence qui prime avant tout, on ne cherche pas à impressionner par la qualité des produits mais plutôt en présentant des plats qui ont une valeur esthétique. Ce plat fait partie d'une cuisine qui se différencie de celle pratiquée par les classes laborieuses dont la fonction unique est de s'alimenter, de restaurer des forces perdues dans le travail. La pratique culinaire est dotée, ici, d'une dimension artistique, par l'importance donnée au visuel, dont est dépourvue une cuisine plus pragmatique et terre-à-terre. Elle s'adresse à un public particulier, celui des gourmets qui saura apprécier la valeur de ce plat. À ce propos, Muro indique qu'il s'agit d'un « mets de *gourmet*, qui laisse un agréable souvenir aux palais les plus exigeants »<sup>606</sup>. Nous devrions ajouter qu'en choisissant un tel intitulé pour sa recette Muro fait preuve d'une certaine vanité car il ne s'agit pas d'une recette recopiée au hasard dans un traité culinaire existant mais il s'agit au contraire de l'une de ses créations et, qui plus est, bénéficie d'une certaine popularité comme il se plaît lui-même à le rappeler : « Ce plat est entièrement luxueux et est devenu à la mode dans beaucoup de maisons, et figure parmi les plats du jour de quelques tables d'hôtes de renom, comme celle de M. Martín à Barcelone »<sup>607</sup>.

En résumé, les aliments eux-mêmes sont source de distinction. Les classes bourgeoises, pour se démarquer, se distinguent, d'une part, en choisissant des produits qui, de façon quantitative ou qualitative, sont inaccessibles, car hors de prix pour les classes les plus modestes et, d'autre part, en optant pour des présentations originales qui dénotent un certain raffinement qu'elles seront les seules à pouvoir apprécier car elles n'ont pas les mêmes préoccupations alimentaires que les classes populaires.

---

<sup>604</sup> Il s'agit d'un alliage de cuivre, nickel et argent, créé en 1841, qui porte le nom de son inventeur, le comte français Henri de Ruolz, et qui a été largement utilisé dans la fabrication des couverts de table.

<sup>605</sup> « se sirven sobre una servilleta bien planchada, colocada encima de una fuente redonda de metal inglés ó de plata Ruolz. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. 652-653.

<sup>606</sup> « manjar de *gourmet* que deja grato recuerdo en los paladares más exigentes. », *Ibidem*, p. 653. Le mot « gourmet » est en italique dans le texte original.

<sup>607</sup> « Este plato es de todo lujo y se puso de moda en muchas casas, y entre los platos del día de algunas fondas acreditadas, como la de Mr Martín en Barcelona. », *Ibidem*.

## 4.2. Importance de la qualité des aliments

Cette volonté différenciatrice finit par marquer de son empreinte la valeur accordée aux comestibles et les exemples les plus parlants concernent la viande de bœuf dont tous les morceaux ne se valent pas. Certains étant plus « nobles » que d'autres, comme l'illustre leur prix, le contenu de l'assiette de l'ouvrier n'est donc pas identique à celui du bourgeois. De cette façon, l'aloyau de bœuf est considéré comme le meilleur morceau alors que les familles aux budgets plus restreints, quant à elles, se contentent des côtelettes et entrecôtes ainsi que des abats comme le museau, les poumons ou la langue de bœuf.

Il en est de même pour le poisson dont les espèces ne sont pas toutes considérées de façon équivalente. Le plus estimé, en l'occurrence le plus cher, est le saumon. Par contre, les harengs, sardines et merlans sont bon marché surtout pendant la saison où ils sont abondants. C'est d'ailleurs précisément pour cette raison, ajoute Muro, qu'ils sont dédaignés par les plus riches, leur prix abordable ne les rendant pas dignes d'être présents sur leur table. Encore une fois, c'est le prix qui détermine le choix alimentaire des classes bourgeoises.

Mais les recettes de Muro ne sont pas toujours aussi univoques. En effet, certaines se démarquent par leur ambivalence dans la mesure où elles ne sont pas clairement déterminées et trouvent leur place dans les deux types de cuisines déjà évoquées. Par exemple, le gaspacho présenté comme le plat de prédilection des ouvriers agricoles andalous pour se désaltérer pendant les fortes chaleurs ou encore comme le plat idéal de substitution des classes aisées pour remplacer la traditionnelle salade lorsqu'elle n'est plus de saison. Les ingrédients sont les mêmes mais c'est la façon de consommer cette soupe qui la rend distinctive.

C'est également le cas des œufs entrant dans la composition d'une multitude de plats différents, « certains très communs, et les autres pour la grande et opulente cuisine »<sup>608</sup> comme le fait remarquer Muro, laissant entendre que c'est la façon de les accommoder qui explique leur présence sur la table des riches et des moins fortunés.

Si le prix d'un aliment est important c'est parce qu'il est très souvent synonyme de qualité. Muro reconnaît lui-même à plusieurs reprises qu'il est nécessaire de payer un peu plus cher pour avoir un produit de qualité. C'est le cas des macaronis :

---

<sup>608</sup> « unos muy vulgares, y otros de alta y opulenta cocina », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 13.

Avant tout, et je ne me lasserai jamais de le répéter, à Madrid on vend de très mauvais macaronis, et s'ils ne sont pas de la maison Prast ou Lhardy, ou du *Buffet italien*<sup>609</sup>, dans la Carrera de San Jerónimo, pour ma part je préfère que quelqu'un d'autre les mange à ma place<sup>610</sup>.

ou encore du fromage :

Je n'achète du fromage que chez *Prast* ou *Lhardy*, sans dire pour autant qu'il n'y en a pas de bon ailleurs, mais je l'achète seulement dans ces deux endroits, parce que je veux manger du fromage, qui soit du fromage<sup>611</sup>.

### 4.3. Les bonnes adresses espagnoles

Face à la médiocrité des produits vendus dans les *tiendas de ultramarinos*<sup>612</sup>, Muro n'hésite alors pas à indiquer les adresses des établissements dans lesquels il a entièrement confiance. En partageant ainsi ses bonnes adresses qui font partie de son expérience personnelle, l'auteur crée une proximité avec le lecteur à qui il dévoile ses secrets gastronomiques. De nouveau, le *Practicón* se révèle comme un ouvrage ayant la vocation d'être un guide pratique qui accompagne le lecteur non seulement dans la réalisation des plats mais aussi dans l'achat des produits qui vont être cuisinés, ce qui est tout aussi important dans la réussite culinaire.

Les maisons Prast, Lhardy et le *Buffet italien* ne sont pas les uniques bonnes adresses du traité culinaire car le texte en est, au contraire, émaillé. Nous avons donc relevé toutes les recommandations des commerces de bouche dans la capitale madrilène ce qui nous a permis de distinguer quatre catégories d'établissements.

Tout d'abord, un premier ensemble regroupe les adresses qui ne concernent pas des aliments mais des ustensiles de cuisine car si Muro juge la qualité alimentaire primordiale, il n'en oublie

---

<sup>609</sup> Nous n'avons trouvé nulle part trace de ce *Buffet italien* dont fait mention Muro.

<sup>610</sup> « Ante todo, y no me cansaré de repetirlo, en Madrid se venden macarrones muy malos, y como no sean de casa de Prast ó de Lhardy, ó del Buffet italiano, en la Carrera de San Jerónimo, yo por mi parte prefiero entonces que se los coma otro. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 764.

<sup>611</sup> « Yo no compro queso mas que en casa de Prast ó de Lhardy, sin decir con esto que no lo haya bueno en otras partes, pero yo no lo compro mas que en esos dos sitios, porque quiero comer queso, que sea queso. », *Ibidem*, p. 807.

<sup>612</sup> À chaque fois que ces boutiques sont mentionnées dans le traité culinaire de Muro, elles sont toujours évoquées de façon négative, la qualité des produits étant toujours mise en cause. Il déconseille de s'y rendre quand il s'agit d'acheter des pâtes (il le fait à deux reprises à deux endroits différents du texte), du saindoux ou du vin. *Ibidem*, p. 12, 48, 87, 426.

pas pour autant que disposer de bons outils est tout aussi indispensable pour réussir en cuisine. Il conseille ainsi à quiconque cherche à compléter sa batterie de cuisine de se rendre chez Ortiz au numéro 34 et 36, rue de Preciados ou chez Labat, au 6, rue de Alcalá<sup>613</sup>. Plus précisément, il donne l'adresse d'une boutique de vaisselle (« *tienda de loza* »), rue de Cedaceros, pour acheter des petits ramequins en terre ou en porcelaine pour réaliser la recette des « œufs en cocotte »<sup>614</sup>.

Ensuite, la deuxième catégorie est composée d'adresses de boutiques spécialisées dans la vente d'un produit spécifique, un produit de base, brut, qui n'a pas encore été cuisiné. Dans le *Practicón*, figure alors l'adresse d'un certain Venancio Vázquez pour acheter de l'huile<sup>615</sup> et d'un M. Niembro, détaillant en vin<sup>616</sup>. Deux laiteries sont également conseillées : la *Grande Laiterie des fleurs* (« *Gran Vaquería de las flores* ») au numéro 13 de la rue Don Ramón de la Cruz<sup>617</sup>, et une autre dont le nom n'est pas donné, au numéro 54 de la rue Serrano, que l'auteur vient tout juste de découvrir mais qui mérite, selon lui, d'être connue pour son beurre de qualité. En outre, le lieu compte parmi ses clients, un personnage de marque, Antonio Cánovas del Castillo<sup>618</sup>, ce qui en fait un gage de référence. L'ajout de cette adresse, dans une note de bas de page, comme une information de dernière minute, montre l'actualité du contenu du traité culinaire.

Il est intéressant de remarquer que ces bons produits, pour lesquels Muro tient tant à renseigner le lecteur sur les lieux précis où se les procurer, sont les produits qui subissent le plus grand nombre d'adultérations. Ce n'est donc pas un hasard s'ils apparaissent dans le *Practicón* où, comme nous l'avons vu, les mises en gardes sur les ventes frauduleuses sont récurrentes. En plus de l'économie réalisée en achetant les meilleurs produits, la qualité gustative des aliments est aussi préservée tout comme la santé du consommateur car nous savons que les adultérations sont la cause de fréquents empoisonnements.

Enfin, Muro mentionne l'adresse d'un volailler dont l'établissement est nommé le *Cordon Bleu*

<sup>613</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 296.

<sup>614</sup> *Ibidem*, p. 655.

<sup>615</sup> *Ibidem*, p. 714.

<sup>616</sup> *Ibidem*, p. 481.

<sup>617</sup> *Ibidem*, p. 684.

<sup>618</sup> Antonio Cánovas del Castillo (1828-1897), homme politique espagnol qui est à l'origine du modèle politique mis en place en 1875, le système canoviste, qui prévoit l'alternance au pouvoir basée sur une entente préalable. De cette manière, Cánovas del Castillo, qui incarne le parti conservateur, est président du Conseil des Ministres à plusieurs reprises se partageant le pouvoir avec le libéral Práxedes Sagasta jusqu'à son assassinat en août 1897 par un anarchiste italien alors qu'il se reposait dans la station thermale de Santa Águeda près de Saint-Sébastien. Sa mort a bouleversé Muro qui était un de ses fervents admirateurs et qui avait affirmé à plusieurs reprises dans ses écrits être un *canovista* convaincu. Alors affaibli par la maladie, la nouvelle de la mort de l'homme politique lui est fatale et il meurt à son tour le 13 août 1897. Il est intéressant de voir comment les articles des journaux de l'époque relatant la mort de l'auteur du *Practicón* associe directement l'événement avec la mort de Cánovas del Castillo. Un article en particulier paru dans le *Faro de Vigo* le 15 août 1897 est significatif, il est reproduit intégralement dans la réédition de José María Pisa Villaroya, *Escritos gastronómicos*, *op. cit.*, p. 49-51.

et situé dans la rue de Barquillo<sup>619</sup> qui vend, selon l'auteur, les meilleures volailles de la ville.

La troisième catégorie réunit des adresses de commerces de bouche, tels que les maisons Prast ou Lhardy, qui sont mentionnés par Muro comme des références pour s'approvisionner en macaronis ou en fromages et qui, bien qu'étant des établissements différents, présentent un certain nombre de points communs.

#### 4.3.1. La maison Prast

La maison Prast est une *tienda de ultramarinos*, la seule de Madrid que Muro ne condamne pas. Elle est inaugurée en 1853 par Carlos Prast, un aragonais venu s'installer dans la ville pour faire fortune, et devient rapidement une adresse à la mode pour la haute société de la capitale. L'établissement ouvre par la suite aussi une confiserie en 1866 qui acquiert également une grande renommée à tel point qu'elle est désignée comme fournisseur officiel de la Couronne pendant le règne d'Isabelle II, Alphonse XII et Alphonse XIII. Elle est aussi célèbre grâce au conte pour enfants du père Luis Coloma, écrit en 1894 mais seulement publié en 1902, pour Alphonse XIII, alors âgé de huit ans et qui venait de perdre une dent. À cette occasion, Luis Coloma<sup>620</sup> invente une histoire mettant en scène la petite souris, nommée *Ratón Pérez* en espagnol, dont la famille vivait à l'intérieur d'une boîte de biscuits *Huntley*<sup>621</sup> dans la réserve située sous la confiserie *Prast*, devant une grande pile de fromages<sup>622</sup>.

La maison Prast est réputée pour la qualité de ses produits. Miguel Martínez Ginesta lui consacre un article dans sa revue *Madrid Moderno* où il fait état des nombreuses récompenses reçues par son fondateur, Carlos Prast : une médaille de bronze et une autre d'argent lors de l'Exposition de Bordeaux et de Porto en 1865 pour ses conserves, une médaille d'argent à l'Exposition de 1867, des médailles à l'Exposition de Valence en 1867, de Saragosse en 1868, de Madrid en 1871 et de Vienne en 1873 où une médaille lui a été décernée pour ses conserves et

---

<sup>619</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 439.

<sup>620</sup> Luis Coloma (1851-1915), prêtre jésuite devenu conseiller du roi s'est illustré en tant qu'écrivain en publiant des récits fantastiques et des histoires pour les enfants dans les journaux. Il est également l'auteur de plusieurs biographies romancées et de romans historiques. Mais il est surtout connu pour son œuvre intitulée *Pequeñeces* (1891) qui dresse un portrait acerbe de la société mondaine espagnole.

<sup>621</sup> Marque anglaise de biscuits alors très à la mode.

<sup>622</sup> L'histoire de la confiserie est disponible sur le site internet : [www.confiteriaprast.es](http://www.confiteriaprast.es) [Consulté pour la dernière fois le 17 août 2017].

une autre pour sa crème de liqueur d'anis<sup>623</sup>.

La célébrité de la boutique ne tient pas seulement à l'excellence de ses produits mais aussi, et surtout, à la décoration de la boutique qui suscite l'admiration. Le journaliste et chroniqueur Enrique Sepúlveda y Planter affirme que Carlos Prast s'est imposé comme un modèle à suivre en étant à l'initiative d'une véritable révolution concernant la décoration des commerces de bouche :

Aujourd'hui ces boutiques ont subi une véritable transformation *artistique*, qui a presque fait oublier le modèle primitif des anciennes avec ce modèle moderniste, dans lequel ce qui est essentiel, presque primordial, sont les sculptures des étagères, l'ampleur de la vitrine, le luxe de l'entrée, la taille des lettres de l'enseigne, la *maîtrise* des appareils de lumière<sup>624</sup>.

Il ajoute un peu plus loin que l'importance accordée à la décoration de la confiserie est telle qu'elle vient à supplanter la réputation des produits vendus :

Elle est actuellement une véritable œuvre d'art, dont les *expositions* ressemblent à de vraies Expositions de *Peinture et de Sculpture*, car comme chacun sait aujourd'hui, dans ce commerce, les *friandises* ne sont pas le plus important : ce qui est intéressant c'est la boîte, la *corbeille*, le sachet, le *bibelot*, l'emballage qui les renferme<sup>625</sup>.

Tel un écrin à bijoux, la boutique sert à mettre en valeur les friandises et gâteaux en tout genre vendus à l'intérieur. Ce luxe n'était évidemment accessible qu'à une minorité privilégiée de la société et la clientèle de la boutique est souvent désignée comme distinguée et raffinée (« l'élite de la société élégante de Madrid » pour reprendre les termes de Miguel Martínez Ginesta<sup>626</sup>) contribuant à faire de la maison Prast le lieu du bon goût.

Aujourd'hui, il ne reste plus de la maison Prast, dans la rue Arenal, que la devanture repeinte de couleur verte qui témoigne de son existence passée et, d'après nos propres recherches, les propriétaires successifs n'ont conservé aucun document datant de cette époque nous permettant

---

<sup>623</sup> Miguel Martínez Ginesta, « El establecimiento industrial y comercial del Sr D. Carlos Prast y Julián » in *Madrid Moderno*, Madrid, avril 1881, p. 3.

<sup>624</sup> « Hoy esas tiendas han sufrido una verdadera transformación *artística*, que casi ha hecho olvidar el primitivo patrón de las antiguas con este modernista, en el que lo principal, casi lo exclusivo, es el tallado de la anaquelaría, la capacidad del escaparate, el lujo de la portada, el tamaño de las letras de la muestra, la *hechura* de los aparatos de la luz. », Enrique Sepúlveda y Planter, « La tienda de Prast » in *1891 – Madrid – 1892. Artículos, cuentos, críticas y semblanzas*, Madrid, Imprenta de la Revista de Navegación y Comercio, [s.d.], p. 72.

<sup>625</sup> « es actualmente una verdadera obra de arte, y cuyas *exposiciones* parecen verdaderas Exposiciones de *Pintura y Escultura*, pues ya es sabido que hoy, en esa industria, los dulces son lo de menos : lo interesante es la caja, la *corbeille*, la bolsita, el *bibelot*, la figura que los encierra. », *Ibidem*, p. 73.

<sup>626</sup> « lo más escogido de la sociedad elegante de Madrid », Miguel Martínez Ginesta, « El establecimiento industrial y comercial del Sr D. Carlos Prast y Julián », *art. cit.*, p. 243.

d'en savoir un peu plus sur l'histoire de l'établissement, adresse incontournable au temps de Muro. À sa place se trouve désormais un centre commercial avec des boutiques et un musée consacré au personnage du conte, *Ratón Pérez*. Nous n'avons pas pu établir avec certitude la date de fermeture de la maison Prast, nous savons qu'à la mort de Carlos Prast en 1904, ses deux fils lui ont succédé en renommant le commerce « *Carlos Prast et Frères* » (« *Carlos Prast y Hermanos* »), mais selon une source qui n'a pu être vérifiée, ce ne serait qu'après la Guerre civile que la maison Prast aurait définitivement fermé ses portes.

#### 4.3.2. La maison Lhardy

En revanche, à quelques pas de là, de l'autre côté de la Puerta del Sol, dans la Carrera de San Jerónimo, la maison Lhardy ouvre toujours ses portes à celui qui souhaite déguster un consommé dans sa boutique ou dîner dans un de ses fameux salons. En effet, si la maison Lhardy dispose d'une boutique qui a pignon sur rue à laquelle fait référence Muro, le nom de Lhardy est aussi renommé pour son restaurant situé au premier étage de l'établissement. Son fondateur français Émile Huguenin s'installe à Madrid en 1839 où il décide, après avoir ouvert un premier restaurant à Bordeaux, d'ouvrir un établissement qu'il nomme *Lhardy*, d'après le *Café Hardy* sur le boulevard des Italiens à Paris. Le restaurant devient synonyme d'élégance et de raffinement et le rendez-vous obligé de l'élite madrilène<sup>627</sup>. Comme la maison Lhardy est restée une affaire de famille depuis toutes ces années, elle possède un fonds d'archives précieux mais encore inexploité. Au-dessus du restaurant, une pièce est pleine de moules en cuivre, d'assiettes et autres objets utilisés pour le service. Dans des armoires, les registres de tenues de compte s'empilent avec d'anciens menus et des étiquettes à coller sur les conserves vendues dans la boutique. La gérante actuelle, Milagros Novo<sup>628</sup>, souhaiterait ouvrir un musée retraçant l'histoire de la maison, mais par manque de subventions, le projet est malheureusement toujours en suspens.

Pour Muro, nous l'avons déjà dit, les maisons Prast et Lhardy sont incontournables pour acheter des produits de qualité comme les macaronis et le fromage. Par ailleurs, la bonne

---

<sup>627</sup> Sur le sujet, José Altabella, *Lhardy : Panorama histórico de un restaurante romántico : 1893 – 1978*, Madrid, Imprenta Ideal, 1978.

<sup>628</sup> Le grand père de Milagros Novo, chef cuisinier du restaurant *Lhardy*, est devenu le propriétaire de l'établissement en 1926, après l'avoir acheté à la petite fille du fondateur Émile Huguenin, en s'associant avec le chef pâtissier de l'époque, Ambrosio Aguado Omaña.



réputation des deux maisons est affirmée à d'autres endroits du texte : par exemple, l'auteur recommande de se rendre chez Carlos Prast quand il s'agit d'acheter de la choucroute<sup>629</sup>, puis quand il aborde le chapitre de la pâtisserie, il prévient le lecteur que les meilleures pâtisseries se trouvent chez *Lhardy* lui épargnant ainsi d'énoncer des recettes superflues<sup>630</sup>.

Ces deux établissements présentent un autre point commun : la particularité de vendre des produits, pas forcément espagnols, importés d'autres pays ce qui en fait des boutiques « pour certaines tables et certaines bourses »<sup>631</sup>. Ces commerces de bouche sont élitistes car ils comptent parmi leurs clients des personnages illustres allant jusqu'aux membres de la famille royale. Si Muro ne cache pas le coût élevé des produits que l'on y trouve c'est parce qu'il le considère comme un moindre mal, comparé à la mauvaise qualité des produits dans les autres boutiques.

À un moment donné, quand il énonce la recette des « palourdes marinières » (« *almejas marineras* »), il fait part de sa volonté de ne choisir que les meilleurs produits peu importe leur prix. Dans la recette, il préconise de faire revenir des oignons dans une huile de très bonne qualité, celle qui est jugée comme la meilleure car sa devise est exprimée en ces termes : « J'utilise toujours le meilleur du meilleur. Si la dépense est élevée, je réduis en quantité et je compense, et si je ne peux pas me servir de ce qui est bon, je ne le remplace jamais par ce qui est moyen, et je m'abstiens »<sup>632</sup>.

Dans le cas contraire, les conséquences sont illustrées au début de l'ouvrage quand Muro met en garde le lecteur sur la mauvaise qualité des pâtes vendues dans bon nombre de *tiendas de ultramarinos* qui peut être constatée au moment de la cuisson lorsqu'elles se défont et se réduisent en bouillie suffisant à gâcher le plat ainsi préparé. L'exemple est, par conséquent, donné en guise de leçon dont doit tirer profit le lecteur : « C'est donc, une économie mal comprise de ne pas acheter les pâtes alimentaires là où on fabrique ou on vend le meilleur du meilleur du produit, et quoi qu'il en coûte, parce qu'en dernier lieu, si le prix dépasse le budget, la différence est obtenue en réduisant la quantité »<sup>633</sup>. De ce fait, l'économie ne se situe pas dans l'argent gagné sur le prix des denrées alimentaires mais plutôt dans leur qualité.

Pourtant, si le luxe est associé à la qualité à travers l'exemple des maisons Prast et Lhardy, il

---

<sup>629</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 707.

<sup>630</sup> *Ibidem*, p. 841.

<sup>631</sup> « para ciertas mesas y bolsillos », *Ibidem*.

<sup>632</sup> « Yo siempre empleo lo mejor de lo mejor. Si el gasto es crecido, mermo cantidad y compenso, y si no puedo servirme de lo bueno, nunca lo reemplazo con lo mediano, y me abstengo. », *Ibidem*, p. 640.

<sup>633</sup> « Es, pues, una economía mal entendida no comprar las pastas alimenticias allí donde se fabrique ó venda lo mejor de lo mejor del producto y cueste lo que cueste, porque en último resultado, si el precio se sale del presupuesto, se nivela la diferencia restando cantidad. », *Ibidem*, p. 13.

convient de nuancer quelque peu nos propos car ce n'est pas toujours le cas dans le traité culinaire. En effet, il lui arrive parfois de condamner la pratique d'une cuisine qui sacrifie la qualité au profit du luxe et des apparences. De la sorte, il s'évertue à démontrer que le prix ne justifie pas toujours la qualité d'un produit. Dans la partie consacrée aux viandes, il fait mention du faisan qui est pourtant très peu consommé en Espagne (nous noterons de nouveau le désir du cuisinier amateur d'apporter au lecteur des recettes diverses et variées) et il ajoute que l'animal est considéré comme un produit de luxe par les habitants de Madrid puisqu'il est souvent associé à l'établissement *Lhardy*. Effectivement, c'était l'endroit de la capitale où les madrilènes avaient coutume d'admirer ces volatiles peu communs, Lhardy ayant pour habitude de les exposer dans sa vitrine avant de les cuisiner. Cet événement, de notoriété publique, est très attendu et relayé par les journaux comme *La Ilustración Española y Americana* qui, dans son numéro du 15 novembre 1875, nous propose une description gargantuesque de la vitrine de l'époque :

On a beaucoup écrit sur l'inauguration des théâtres, et on n'a pas dit un mot de la pâtisserie *Lhardy*, qui est inaugurée aussi tous les ans, avec une exactitude militaire, le premier novembre.

[...] Le premier novembre Lhardy a levé le rideau de sa vitrine, présentant autour de cette émouvante et historique tête de sanglier – dont les crocs blancs aiguissent ceux des spectateurs – une multitude de *galantines*, *pâtés en croûte*, perdrix, faisans, bécasses, langues fumées de Hambourg, avec ou sans truffes, saucissons de Lyon, Vich et Bologne, *boudins de table*, ou boudins pour le commun des mortels, tout type de fromages, et une pâtisserie variée jusqu'à l'infini, des *choses* qui toutes séduisent sans parler, parce que l'estomac a des yeux pour manger, et des oreilles, qui n'entendent pas, pour se laisser tromper<sup>634</sup>.

C'est un véritable spectacle qui s'offre à la vue des passants, caractérisé par une profusion de mets raffinés tous plus alléchants les uns que les autres afin de mieux les séduire. Le bon goût est de mise dans cette vitrine où les faisans côtoient, outre l'élément phare que représente la tête de sanglier, une multitude de galantines, pâtés en croûte, boudins, saucissons et fromages en tout genre.

---

<sup>634</sup> « Se ha escrito mucho de la inauguración de los teatros, y no se ha dicho una palabra de la pastelería de Lhardy, que también se inaugura todos los años, con exactitud militar, el día 1º de Noviembre. / [...] El día 1º de Noviembre levantó Lhardy la cortina de su escaparate, presentando en torno de aquella conmovedora é histórica cabeza de jabalí – cuyos blancos colmillos aguzan los de los espectadores – una falange de *galantinas*, *patés en croûte*, perdices, faisanes, becadadas, lenguas ahumadas de Hamburgo, con ó sin trufas, salchichones de Lyon, Vich y Bolonia, *boudins de table*, vulgo morcillas, quesos de todas clases, y una pastelería variada hasta el infinito, *cosas* todas que seducen sin hablar, porque el estómago tiene ojos para comer, y oídos, que no oyen, para dejarse engañar. », [Anonyme], « [Sans titre] » in *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 15 novembre 1875, p. 3.

Pourtant, selon Muro, il s'agit du seul atout de l'animal, car en faisant abstraction de la renommée qu'on lui prête du fait de son association avec une enseigne aussi luxueuse que *Lhardy*, la viande de faisan n'a aucune valeur. À la fin de l'article qui lui est consacré, il assène sa conclusion qui ne laisse subsister aucun doute quant à son opinion : « le faisan est le faisan, et comme il n'y en a pas à foison, et qu'ils coûtent chers, beaucoup croient en sa valeur gastronomique, exagérée par le commun des mortels »<sup>635</sup>. Au contraire, il lui préfère la pintade ou encore le perdreau qui présentent, selon lui, beaucoup plus d'intérêt gustatif. Finalement, le prix d'un aliment n'est pas obligatoirement synonyme de qualité, celle-ci ne s'exprimant pas forcément en terme de coût.

En fin de compte, nous touchons là un point essentiel qui nous permet de mieux appréhender la cuisine de Muro : peu importe le prix, c'est la qualité qui doit être au centre des préoccupations lors de l'achat des provisions, maître mot qui définit le mieux la cuisine de Muro. Le *Practicón* cherche avant tout à proposer une cuisine de qualité. Ce terme est associé à 35 reprises aux aliments ou aux plats dans le traité culinaire ce qui nous montre tout l'intérêt que Muro lui porte. En réalité, cette notion est primordiale dans la mesure où elle résume tout le contenu du traité culinaire et, à elle seule, englobe l'ensemble des valeurs chères au cuisinier. En d'autres termes, privilégier une cuisine de qualité revient à élaborer une cuisine saine, goûteuse, pratique et économique. En conséquence, il faut choisir des aliments de qualité puisqu'ils sont bons pour la santé en facilitant la digestion. De plus, leur goût est meilleur. Enfin, ils s'avèrent profitables à l'économie domestique car d'une part, ils sont plus faciles à accommoder et d'autre part ils représentent une dépense utile dans le budget d'une maison.

Pour terminer, le dernier groupe d'adresses désignent des établissements moins luxueux mais qui, cependant, excellent dans l'art de la rôtisserie. Nous avons donc deux adresses de tavernes qui, pour Muro, se distinguent, l'une pour ses côtelettes de veau, située dans la rue de Barrionuevo<sup>636</sup> et l'autre appartenant à un certain Joaquín Álvarez qui a acquis sa renommée grâce à ses oiseaux rôtis, en particulier les calandres<sup>637</sup>. Par ailleurs, la fameuse maison Botín<sup>638</sup> est également citée à plusieurs reprises pour sa maîtrise de l'art de rôtir, ses spécialités étant l'agneau, la volaille et le cochon de lait<sup>639</sup>.

<sup>635</sup> « el faisán es el faisán, y porque no los hay á porrillo, y cuestan caros, creen muchos en su valor gastronómico, exagerado por el vulgo. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op.cit.*, p. 494.

<sup>636</sup> *Ibidem*, p. 320.

<sup>637</sup> Il s'agit d'une espèce d'alouette. *Ibidem*, p. 533.

<sup>638</sup> Disponible sur : [www.botin.es/es/historia-y-evolucion](http://www.botin.es/es/historia-y-evolucion) [Consulté pour la dernière fois le 18 août 2017].

<sup>639</sup> Muro fait les louanges de la viande rôtie de la maison Botín à plusieurs reprises dans l'ouvrage. Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 30, 381 et 418.

### 4.3.3. La maison Botín

Cette auberge est ouverte en 1725 par un cuisinier français dénommé Jean Botin qui devient Botín en espagnol. L'établissement ne porte pas encore le nom de restaurant qui, à l'époque, n'est pas répandu et sert à ses clients ce qu'ils ont eux-mêmes apporté afin d'y être cuisiné. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la maison Botín garde le nom d'auberge mais les clients y sont servis comme au restaurant à l'étage de l'établissement alors qu'au rez-de-chaussée, se trouve un comptoir pour pâtisserie. Muro fait aussi allusion dans son traité culinaire à ses fameux gâteaux en même temps qu'il vante les mérites de ceux de *Lhardy* : ceux-ci n'étant pas à la portée de tous étant donné leur coût élevé, il recommande aussi ceux de *Botín*, accessibles aux bourses plus modestes.

Pour se faire une idée de ce à quoi pouvait bien ressembler l'auberge *Botín* à l'époque, le journaliste Francisco Villegas, sous le pseudonyme *Zeda*, nous offre un précieux témoignage en décrivant l'une de ses venues au restaurant :

Comme j'étais en train de le dire, je suis entré dans l'auberge, j'ai traversé la boutique où l'on sert les gâteaux, j'ai jeté un coup d'œil à la cuisine, où quelques hommes vêtus de blanc, éclairés par les lumières rougeâtres d'un four, allaient et venaient, affairés à leurs tâches culinaires ; je suis monté par un escalier raide, et je me suis trouvé dans une pièce partagée en deux par un mur épais, où s'ouvraient trois arches, les murs couverts, jusqu'à une hauteur de deux mètres, de carreaux de faïence blanc, et meublée d'une demie douzaine de tables peintes en pin couvertes de nappes et d'une dizaine de solides chaises de Vitoria.

Il n'y avait pas de lampes à huile ni de lampes de Lucens ; mais, à dire vrai, le bec de gaz qui éclairait le *salón* n'avait pas plus d'éclat que ces anciens objets <sup>640</sup>.

L'auberge, à l'instar de la maison Prast ou Lhardy, jouit d'une certaine réputation et figure parmi les adresses incontournables de la capitale comme le souligne l'auteur, un peu plus loin dans l'article, en rappelant que l'auberge a été fréquentée dans le passé par des personnages illustres comme l'écrivain Francisco de Quevedo et continue de recevoir « la fine fleur de

---

<sup>640</sup> « Como iba diciendo, entré en la hostería, crucé la tienda en que se sirven pasteles, eché una ojeada á la cocina, en que unos cuantos hombres vestidos de blanco, iluminados por los esplendores rojizos de un horno, iban y venían, afanados en sus tareas culinarias ; subí una empinada escalera, y me encontré en una habitación partida en dos por una gruesa pared, abierta por tres arcos, con los muros revestidos, hasta la altura de dos metros, de blancos azulejos, y amueblada con media docena de mesas de pintado pino, cubiertas de manteles y con una docena de fuertes sillas de Vitoria. / No había candiles ni velones de Lucens ; pero, á decir verdad, el mechero de gas que alumbraba el *salón* no aventajaba en resplandores á los que hubieran podido lanzar aquellos antiguos artefactos. », *Zeda*, « La hostería Botín » in *La Época*, Madrid, 20 décembre 1894, p. 1. Cet article est reproduit dans son intégralité dans une *Conferencia culinaria* de Muro. Voir Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XX, Madrid, Librería de Fernando Fé, janvier 1895, p. 50-53.

Madrid »<sup>641</sup>: des membres de l'aristocratie, des journalistes, des toreros, des acteurs, musiciens, peintres... Toutefois, elle se distingue des commerces de Prast ou de Lhardy dans la mesure où elle est appréciée non par son luxe affiché, *Zeda* dit à son sujet qu'il s'agit d' « une maison d'humble apparence »<sup>642</sup>, mais davantage pour son authenticité et sa simplicité en incarnant la tradition espagnole. C'est pour cela, d'ailleurs, que l'auteur regrette la présence du bec de gaz qui dépare, trop moderne à son goût.

Il est aussi intéressant d'expliquer le contexte dans lequel *Zeda* parle de la maison Botín dans son article qui illustre parfaitement nos propos : las de l'influence de la mode étrangère dans la capitale madrilène au détriment de l'identité nationale, il décide de passer une journée à l'espagnole. C'est ainsi qu'il se rend au musée pour admirer les tableaux de Velázquez, Murillo et Goya puis il va au théâtre en choisissant de voir une pièce de Tirso de Molina, enfin au moment du repas, son choix se porte naturellement sur l'auberge *Botín* afin de « manger conformément aux canons de Montañó »<sup>643</sup>. L'allusion à ce grand cuisinier du XVII<sup>e</sup> siècle montre que l'auberge s'efforce de perpétuer une tradition de la cuisine espagnole. Les plats qu'il déguste, une daurade à la madrilène, un plat de perdrix, du cochon de lait rôti, du fromage *manchego*, des *polvorones* et des fruits tout cela arrosé de vin de Valdepeñas, sont l'expression même de l'identité de la cuisine traditionnelle au point que, pour *Zeda*, l'auberge semble figée dans le temps et l'auteur a l'impression d'être transporté au XVII<sup>e</sup> siècle, imaginant côtoyer les personnages décrits dans les romans de Quevedo, le bruit des plateaux se transformant en fracas des épées qui s'entrechoquent. Mais il est finalement tiré de sa rêverie, quand au moment de l'addition, le serveur lui annonce le prix de son repas en pesetas et centimes et non, comme il l'attendait, en ducats et écus.

Aujourd'hui, le restaurant existe toujours et il est même entré dans le *Guinness des Records*, en 1987, où il figure comme le plus ancien restaurant du monde toujours en activité. Il porte le nom de *Sobrino de Botín* car à la mort de Jean Botin en 1868, c'est Candido Remis, le neveu de sa femme qui reprend l'affaire à son compte. Les actuels propriétaires, les González, en ont fait aussi une affaire de famille puisqu'il s'agit de la quatrième génération qui se succède depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle.

Le relevé de toutes ces adresses nous a été utile afin de réaliser une cartographie (Annexes 3, 4

---

<sup>641</sup> « la flor y nata de Madrid », *Zeda*, « La hostería Botín », *art. cit.*, p. 1.

<sup>642</sup> « una casa de humilde apariencia », *Ibidem*.

<sup>643</sup> « comer con arreglo á los cañones de Montañó », *Ibidem*.

et 5) qui, à son tour, est un signe révélateur de distinction et d'expression du bon goût<sup>644</sup>. Nous remarquons que la grande majorité des adresses, à quelques exceptions près, est cantonnée dans un périmètre précis autour de la Puerta del Sol, autant dire au cœur de Madrid. Il n'est pas étonnant de trouver ces commerces de bouche dans le centre de la capitale où vivent les classes les plus aisées de la société madrilène. De plus, sa position stratégique dans la ville fait de cette zone un lieu où se développe l'activité commerciale. Le journaliste Enrique Sepúlveda y Planter le laisse supposer également dans sa description de la maison Prast, lorsqu'il précise qu'à l'ouverture de l'établissement, de nombreuses boutiques sont déjà installées dans la rue Arenal : une librairie, une chemiserie, un commerce vendant des objets de voyage, un autre d'ustensiles de cuisine et un cordonnier<sup>645</sup>.

Les seules adresses excentrées sont les deux laiteries et le volailler dont l'éloignement peut facilement s'expliquer par l'activité exercée. En effet, c'est la présence d'animaux dans ces commerces qui justifie leur installation en périphérie loin des habitations.

#### 4.4. Les bonnes adresses françaises

L'itinéraire gourmand madrilène est doublé d'un autre parcours gastronomique jalonné, cette fois-ci, par les bonnes adresses de la table parisienne, témoin de la solide culture alimentaire de Muro suite aux nombreuses années vécues en France. Au même titre que les références de Madrid, les lieux de prédilection cités par Muro sont de plusieurs sortes, les plus nombreux concernant des adresses de restaurants sélectionnées par l'auteur pour leur spécialité, un plat qu'ils maîtrisent à la perfection, qui ne se fait nulle part ailleurs pour certains, mais qui participe, chacun à leur manière, à leur renommée.

Débutons cet itinéraire gastronomique par les meilleures amourettes de veau préparées, selon Muro, par le chef Ledoyen<sup>646</sup> lorsqu'il dit : « il existe à Paris un restaurant de haut vol, dirigé par

---

<sup>644</sup> Le plan de Madrid que nous avons choisi date de 1898, faute d'avoir trouvé un plan de 1894, année de publication du *Praticón*, et a été réalisé par Emilio Valverde Álvarez, auteur de nombreux guides de voyages des provinces espagnoles.

<sup>645</sup> Enrique Sepúlveda y Planter, « La tienda de Prast », *art. cit.*, p. 71.

<sup>646</sup> Muro fait sans doute référence au restaurant *Ledoyen* installé vers 1848 dans un pavillon ayant appartenu à Marie de Médicis dans les jardins des Champs-Élysées. L'établissement est dirigé par Antoine Nicolas Doyen qui réussit à transformer le restaurant, une modeste guinguette à ses débuts, en un lieu de bon goût très prisé par la haute société parisienne. *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse-Bordas, 1997 [1938], p. 613.

le grand Ledoyen, qui parfois, bien que pas assez souvent, fait figurer sur son menu les célèbres *amourettes* de veau, sautées aux truffes, cuites au vin de Champagne. / À six francs la portion naturellement »<sup>647</sup>. Il s'agit d'un mets des plus raffinés utilisant des produits de luxe ce qui explique son coût élevé comme le souligne l'auteur en indiquant son prix.

Le même cuisinier est mentionné un peu plus loin lors de l'énoncé de la recette du saumon dit « à la Chambord », représentant ainsi l'occasion pour Muro d'expliquer en détails en quoi consiste cet apprêt, aussi compliqué qu'onéreux, tant dans sa préparation que dans les produits qui le composent : le saumon est piqué de morceaux de truffes et de champignons, arrosé de vin de Xérès, avant d'être recouvert de fines tranches de veau lardés et glacés ainsi que de morceaux de filet de pigeonneau. Ensuite, des boulettes de viande de volaille, des crabes et des huîtres sont disposés tout autour afin de compléter la garniture du plat.

Muro termine en affirmant avoir donné l'authentique recette telle qu'elle est réalisée dans certaines grandes cuisines comme celle de Ledoyen, Bignon<sup>648</sup> et Brébant<sup>649</sup> qui « ont une certaine autorité sur le sujet »<sup>650</sup>, se servant donc de la réputation indiscutée de ces établissements parisiens pour donner plus de crédit à sa propre recette.

Ensuite, c'est au tour du restaurant *Saint-Roch* d'être célébré dans le texte de Muro pour sa fameuse recette qui porte d'ailleurs le nom de l'établissement : « les œufs à la *Saint-Roch* » (« *Huevos á la San Roque* »)<sup>651</sup>. Le restaurant, situé au numéro 31 de l'avenue de l'Opéra selon les indications de Muro, prépare « admirablement » (« *admirablemente* ») ces œufs présentés dans des ramequins comme des œufs cocotte.

Ailleurs, l'évocation des tripes à la mode de Caen est l'occasion pour Muro de faire appel à ses souvenirs de l'époque où il vivait à Paris et donner les adresses des restaurants où elles pouvaient

---

<sup>647</sup> « en París existe un restaurant de alto vuelo, que dirige el gran Ledoyen, que alguna vez, aunque de tarde en tarde, hace figurar en su lista las *famosas* amourettes de ternera, salteadas con trufas, cocidas en vino de Champagne. / A seis francos la ración, naturalmente. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 348.

<sup>648</sup> Sans autre indication que le nom, nous supposons que Muro fait référence à Louis Bignon, propriétaire du *Café Riche*, un établissement de luxe et un lieu incontournable pour la société raffinée parisienne. Le restaurateur a débuté en tant que garçon de café puis avec son frère Jules, il achète le *Café Foy* situé rue de la Chaussée-d'Antin mais, rapidement, en 1847, il laisse son frère à la tête de l'établissement pour aller s'installer au *Café Riche* sur le boulevard des Italiens, alors au bord de la faillite, qu'il réussit à transformer en haut lieu de la gastronomie parisienne. Le restaurateur est même le premier à être décoré de la Légion d'Honneur en 1867. *Larousse gastronomique*, *op. cit.*, p. 115 et 898.

<sup>649</sup> Il s'agit peut-être du restaurant Brébant-Vachette, ouvert en 1780 sur le boulevard Poissonnière. L'établissement devient célèbre pour les dîners qui y sont organisés réunissant des personnalités illustres du monde intellectuel et artistique de Paris mais, selon le *Larousse gastronomique*, les habitués désertèrent progressivement le restaurant au profit d'un autre nommé *Brébant*, ce qui nous laisse supposer l'existence d'un autre restaurant du même nom auquel Muro fait peut-être allusion. *Ibidem*, p. 161.

<sup>650</sup> « tienen alguna autoridad para el caso », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 608.

<sup>651</sup> *Ibidem*, p. 661. Ce restaurant n'est pas recensé dans le *Larousse gastronomique*.

être dégustées :

Si ma mémoire ne m'est pas infidèle, je crois que chez *Marguerie*, au rez-de-chaussée du théâtre du Gymnase, il y a des tripes le lundi ; à l'aristocratique cabaret de *Maire*, boulevard Sébastopol, le mercredi et le vendredi à la somptueuse auberge de *Hill's*, boulevard des Capucines.

Mais les véritables tripes, celles qui sont pour moi les meilleures de tout Paris, sont celles du grand cuisinier Johannes, de la rue de Montorgueil, chez qui les *gourmets* les plus raffinés et même les restaurants de haut vol les achètent pour leurs tables<sup>652</sup>.

Nous avons noté dans le *Practicón* une autre référence à la maison Marguerie lors de la formulation de la recette de la « sole Margnerie » (« *Lenguado Margnerie* »). Malgré l'orthographe différente, il s'agit du même établissement puisque la même adresse est donnée dans les deux cas : le rez-de-chaussée du théâtre du Gymnase. Quoi qu'il en soit, ni l'une, ni l'autre ne correspond au véritable nom du restaurant qui se nomme en réalité *Marguery* du nom de son fondateur, le cuisinier Nicolas Marguery. Ouvert en 1860, le café-restaurant est devenu célèbre pour sa façon d'accommoder les filets de sole au vin blanc, spécialité de la maison<sup>653</sup>.

Enfin le salmis de bécasse est un plat, selon Muro, qui est excellent *À la tête noire*. La mention de cet établissement n'est pas accompagnée d'une adresse mais d'une gravure sur laquelle est représentée la devanture où se détache le nom de l'enseigne (Fig.25). Muro ajoute que ce « restaurant renommé de haut vol »<sup>654</sup> a été édifié récemment sur le modèle d'une auberge du Moyen Âge<sup>655</sup>.

La dernière référence relevée ne concerne pas un restaurant proprement dit comme les précédents mais une maison de traiteur, *Potel et Chabot*, créée en 1820 par Jean François Potel, maître pâtissier et Étienne Chabot, cuisinier réputé de la cour de France. L'établissement livre

---

<sup>652</sup> « Si mi memoria no me es infiel, creo que en casa de Marguerie, en los bajos del teatro del Gimnasio, hay callos los lunes ; en la aristocrática taberna de Maire, boulevard Sebastopol, los miércoles, y los viernes en la suntuosa fonda de Hill's, boulevard de las Capuchinas. / Pero los callos más verdad, los que á mí me parecen los mejores de todo París, son los del gran cocinero Johannes, de la calle de Montorgueil, á cuya casa van á comprarlos para sus mesas los *gourmets* más refinados y aún los restaurantes de alto vuelo. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 307.

<sup>653</sup> *Larousse gastronomique, op. cit.*, p. 646. Pour ce qui est des autres adresses dans la citation de Muro, nous ne les avons pas trouvées dans ce dictionnaire mais dans le guide d'Adolphe Joanne qui cite le restaurant *Maire* comme un très bon restaurant à la carte sur le boulevard du Temple et le *Hill's London restaurant* comme un restaurant dit anglais au 39 boulevard des Capucines. Adolphe Joanne, *Paris illustré en 1870 et 1876. Guide de l'étranger et du parisien*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1876, p. XLV et LVIII.

<sup>654</sup> « renombrado restaurant de alto vuelo », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 523.

<sup>655</sup> *L'Hôtel de la tête noire* est dirigé par le cuisinier Vuillemot à Saint-Cloud, *Larousse gastronomique, op. cit.*, p. 1110. Muro fait allusion ailleurs dans son traité au cuisinier Vuillemot et à son salmis de bécasse comme nous avons déjà eu l'occasion de l'évoquer dans la première partie, voir p. 62-63.



des plats à domicile et organise des repas, parfois somptueux, comme celui célébrant le baptême du prince impérial en 1856.<sup>656</sup> Le caractère luxueux de l'établissement est mis en avant par Muro qui le recommande comme le meilleur endroit de Paris pour acheter un produit très rare : la tortue<sup>657</sup>.

Nous retrouvons une bonne partie de ces adresses à la fin du *Practicón* dans un chapitre intitulé « La vie gastronomique à Paris » (« *La vida gastronómica en París* »), ajouté à partir de la cinquième édition. Le traité culinaire, dans ce chapitre, prend alors l'allure d'un véritable guide touristique en s'adressant « aux compatriotes qui pensent une fois l'été arrivé à effectuer le voyage de rigueur à la capitale de la République voisine après l'inévitable trempette dans la mer de Saint-Sébastien ou dans les stations balnéaires de notre région du Nord ou dans celle du Sud de la France »<sup>658</sup>. Muro se propose donc de répertorier les différents endroits où le touriste espagnol peut se restaurer à Paris en s'adaptant à la hiérarchie sociale. Ainsi, les adresses des restaurants que nous avons citées précédemment figurent parmi les plus onéreuses<sup>659</sup> mais, comme le dit l'auteur, « pour 4, 5 et 6 francs, on déjeune, avec excès et admirablement »<sup>660</sup>. Pour les bourses plus modestes, Muro énonce plusieurs alternatives possibles. Tout d'abord, le premier choix qui s'offre au touriste est de manger tout en se promenant en achetant le nécessaire dans les boutiques qu'il rencontre sur son passage : un morceau de pain acheté à la boulangerie, une côte de porc à la charcuterie, un verre de vin dans une taverne, et un morceau de fromage ou quelques fruits pour terminer le repas. Ensuite, la deuxième possibilité, pour un coût un peu plus élevé, est de se rendre chez un traiteur ou dans les restaurants dits « à prix fixe » qui proposent pour moins de 1,75 francs un menu avec un choix de trois plats, deux entrées, deux desserts, une demie bouteille de vin et du pain à discrétion. Mais Muro déconseille de manger dans les « bouillons », ces restaurants économiques au plat unique<sup>661</sup>, qui fleurissent un peu partout dans la capitale car,

<sup>656</sup> *Larousse gastronomique, op. cit.*, p. 850.

<sup>657</sup> Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 646.

<sup>658</sup> « a los compatriotas que están pensando cuando llega el verano en hacer el viaje de rigor a la capital de la vecina República después del consabido remojón en el mar de San Sebastián o en los balnearios de nuestra región del Norte o en la del Mediodía de Francia. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, Madrid, Agualarga Editores, 2004 [1894], p. 557. Cette version est une reproduction de la cinquième édition du traité culinaire, d'où la modernisation du texte.

<sup>659</sup> Si les restaurants de Bignon, de Ledoyen, de Marguery et le *Hill's London* sont de nouveau mentionnés, un nouvel établissement figure dans la liste alors qu'il n'apparaît pas du tout dans le reste de l'ouvrage : il s'agit du *Café Anglais* installé sur le boulevard des Italiens comme le précise Muro. Adolphe Joanne l'inclut dans les « restaurants d'un ordre exceptionnel, ceux où l'on ne doit entrer qu'avec l'intention de dîner *sérieusement*, sans se préoccuper du montant de l'addition » au même titre que le café-restaurant de Bignon et Brébant. Adolphe Joanne, *Paris illustré...*, *op. cit.*, p. LVIII.

<sup>660</sup> « Por 4, 5 y 6 francos, se almuerza, con exceso y admirablemente », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, Madrid, Agualarga Editores, 2004 [1894], p. 558.

<sup>661</sup> Un boucher nommé Pierre-Louis Duval est à l'origine de la création de ces restaurants économiques servant un

selon lui, ces endroits n'offrent plus une cuisine de qualité et conclut sur un ton humoristique en disant que le seul intérêt de ces restaurants est d'avoir un service assuré par des femmes : « À celui qui ne connaît pas bien Paris, je ne lui conseille pas le Bouillon, à moins que le service, qui est réalisé par des serveuses, lui plaise ou le divertisse »<sup>662</sup>.

Pour terminer ce chapitre décrivant l'itinéraire gourmand d'un touriste espagnol à Paris, nous ajouterons seulement que Muro n'oublie pas de donner quelques recommandations pour prendre le petit-déjeuner, sans indiquer d'adresses précises mais en s'adaptant quand même à tous les budgets. Ainsi, le moins cher consiste à prendre un café au lait avec du pain et du beurre dans les « crémeries » pour la modique somme de 35 centimes, sans compter le pourboire. Pour les plus fortunés, les cafés servent un café au lait ou un chocolat, des brioches, des petits pains et du beurre pour un prix qui oscille entre 1,25 et 1,50 francs, auquel il faut ajouter 20 centimes de pourboire.

Pour en revenir à nos adresses de restaurants qui émaillent le texte du *Practicón*, il convient d'ajouter qu'elles désignent des établissements hauts de gamme qui font la réputation de Paris comme fleuron de la gastronomie française. Au-delà de l'objectif de se forger une culture alimentaire, les adresses françaises sont là pour valoriser les établissements gastronomiques madrilènes qui sont mis sur le même plan d'égalité que les bonnes adresses parisiennes. Cette volonté est évidente lorsque Muro, proférant une énième critique à l'encontre des *tiendas de ultramarinos*, s'exclame : « Si tous les magasins d'épicerie d'Espagne, étaient comme ceux de Potin à Paris, celui de Carlos Prast à Madrid, celui de R. Mestre à Barcelone<sup>663</sup>, et ceux d'Arana à Saint-Sébastien<sup>664</sup>, alors je n'aurais pas besoin d'attirer l'attention sur un point si important qui affecte tant la bonne alimentation »<sup>665</sup>. Il n'est pas étonnant de constater que les boutiques de Félix Potin fassent partie du carnet d'adresses de Muro, en premier lieu, pour leur renommée,

---

seul plat, souvent du bouilli et du consommé dans le but d'écouler les bas morceaux de viande de bœuf. Le premier « bouillon » est ouvert en 1860 et connaît un franc succès grâce à son prix fixe bon marché et ses serveuses portant un bonnet blanc et un tablier. *Larousse gastronomique, op cit.*, p. 412.

<sup>662</sup> « Al que no conozca bien París, no le aconsejo el Bouillon, a no ser que el servicio, que está hecho por camareras, le agrade o entretenga. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, Madrid, Agualarga Editores, 2004 [1894], p. 558.

<sup>663</sup> Muro y fait aussi allusion dans une *Conferencia culinaria* : il s'agit d'une épicerie nommée *La Tropical* tenue par un certain Mestres (la lettre finale « -s » du nom disparaît dans le *Practicón*) où le fin gourmet a pu faire l'acquisition d'un excellent beurre provenant de Puigcerdá. Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°LVI, Barcelona, Librería de Francisco Puig y Alfonso, avril 1892, p. 59.

<sup>664</sup> En dépit de nos recherches, nous n'avons trouvé aucune information concernant cette boutique.

<sup>665</sup> « Si todos los almacenes de géneros de ultramarinos de España fueran como los de Potin en París, el de Carlos Prast en Madrid, el de R. Mestre en Barcelona, y los de Arana en San Sebastián, entonces no tendría yo necesidad de llamar la atención sobre un extremo que tanto interesa á la buena alimentación. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 426-427.

mais aussi, et surtout, pour la modernité de ses pratiques qui ont bouleversé le monde de l'épicerie.

En 1844, Félix Potin a ouvert sa première épicerie, dans la rue Coquenard, qui a rapidement prospéré, la clientèle venant nombreuse, attirée par ses prix bon marché. En effet, Potin était convaincu que pour assurer le succès de sa boutique, il fallait vendre beaucoup : il baissait donc le prix des produits de consommation courante et compensait le manque à gagner sur les denrées de luxe. Cette méthode lui a permis de s'installer dans une épicerie plus grande, rue du Rocher, près de la gare Saint-Lazare et d'en acquérir une autre, en 1859, boulevard Sébastopol. S'inspirant des grands magasins de nouveautés, Potin est le premier à avoir affiché les prix de sa marchandise qui étaient aussi fixes puis, voulant réduire les dépenses en limitant les intermédiaires, il a ouvert ses propres usines qui fabriquaient sur place les produits revendus par la suite dans ses boutiques, pesés et conditionnés dans des emballages portant le nom de l'enseigne. Comme le résume Maguelonne Toussaint-Samat, dans son ouvrage retraçant l'histoire de la cuisine bourgeoise, cet homme aux idées révolutionnaires « avait déjà tout inventé du commerce alimentaire moderne : les centrales d'achat, le système de la distribution, les catalogues, les marques génériques, les prix d'appel, les supermarchés, les franchises... »<sup>666</sup>.

De façon significative, la boutique de Prast n'est pas comparée à n'importe quelle épicerie, mais à celle qui est considérée comme la meilleure de tout Paris. Cette identification sert à présenter l'établissement de Prast comme l'équivalent espagnol de Potin, tous deux vendant des produits de qualité. Mais il convient d'ajouter que la valorisation des commerces de bouche ne s'arrête pas à la capitale espagnole pour, au contraire, s'étendre à tout le pays avec l'allusion à d'autres *tiendas de ultramarinos* installées dans des villes comme Barcelone et Saint-Sébastien, qui sont tout autant des gages de qualité étant donné leur comparaison avec la boutique de Potin.

La revendication d'une culture gastronomique nationale, voire régionale, est également perceptible dans l'évocation du *Gran restaurant Martín* à Barcelone, la seule adresse de restaurant espagnol ne se trouvant pas à Madrid. Muro y fait allusion à deux reprises, dans deux recettes différentes : la première, dont nous avons déjà eu l'occasion de parler, celle des « œufs high life » (« *huevos high life* ») inventée par l'auteur lui-même, et dont le succès est justifié par l'adoption de ce plat dans un grand restaurant renommé : « Ce plat est entièrement luxueux et est devenu à la mode dans beaucoup de maisons, et figure parmi les plats du jour de quelques tables

---

<sup>666</sup> Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise...*, op. cit., p. 155.

d'hôtes de renom, comme celle de M. Martín à Barcelone »<sup>667</sup> ; l'autre est celle des « beignets à la pomme » où, tout simplement, Muro précise qu'il énonce celle du *Gran Restaurant Martín*, prise pour modèle, car il s'agit de la meilleure recette rencontrée jusqu'à ce jour<sup>668</sup>. Ce restaurant semble jouir d'une certaine réputation à l'époque. En effet, Muro parle de la « *Maison Martín* »<sup>669</sup> dans une de ses *Conferencias culinarias* et de la publication régulière de ses menus dans le journal *El Noticiero Universal*<sup>670</sup>. Dans le même tome où se trouve la *Conferencia culinaria* en question, nous avons trouvé une publicité du restaurant (Annexe 6) qui réunit les caractéristiques du bon goût : l'allusion à la cuisine française et aux meilleurs vins, la préparation des banquets et des repas de cérémonie, la confection de paniers gourmands...

Muro précise que le restaurant est, pour lui, une adresse incontournable et un passage obligé lors de chacun de ses séjours à Barcelone. Il raconte dans son article qu'il a lui-même suggéré au propriétaire du restaurant d'imiter ses confrères de Madrid en proposant des dîners à prix fixe après les sorties du théâtre<sup>671</sup>. Un conseil que semble avoir suivi M. Martín si l'on en croit la publicité où sont proposés les dîners à 4 pesetas après la sortie du Théâtre du Liceu.

En conclusion, ce chapitre nous a permis de constater que le bon goût bourgeois s'exprime à tous les niveaux que peut revêtir l'acte alimentaire, de l'achat des comestibles jusqu'au moment du repas, à table. Tout d'abord, la sélection des aliments est importante, ceux-ci obéissant à une classification précise selon leur caractère ordinaire ou distingué, pour assurer la distinction des plats confectionnés. De la sorte, le choix des lieux d'approvisionnement est primordial car les établissements réputés garantissent, grâce aux prix affichés et à la qualité exigée, la distinction de leurs produits. De même, le soin accordé à l'ameublement de la salle à manger est indispensable à partir du moment où cette pièce d'habitation devient un espace de représentation ostentatoire pour afficher sa supériorité sociale. Le repas, nouveau rite de sociabilité, s'élabore comme une mise en scène comme nous avons pu le voir avec le dressage minutieux de la table et avec la présentation des plats dont l'aspect esthétique est considéré tout aussi important que le goût. En outre, la multiplication des objets de table aux fonctionnalités très précises et les manières de table dont il faut connaître chaque usage sont également des signes de distinction car ils

<sup>667</sup> « Este plato es de todo lujo y se puso de moda en muchas casas, y entre los platos del día de algunas fondas acreditadas, como la de Mr Martín en Barcelona. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 653.

<sup>668</sup> *Ibidem*, p. 785.

<sup>669</sup> En français dans le texte original.

<sup>670</sup> Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°LVI, Barcelona, Librería de Francisco Puig y Alfonso, avril 1892, p. 47. Nous n'avons pas pu vérifier la véracité de ses dires.

<sup>671</sup> *Ibidem*, p. 48.

obéissent à une codification complexe, le moindre faux pas conduisant irrémédiablement à une exclusion du groupe social dominant qu'est la bourgeoisie.

Par ailleurs, tous les éléments que nous avons étudiés concernant les commerces de bouche espagnols mis en comparaison avec les établissements français sont fondamentaux car ils laissent entrevoir l'émergence d'un discours gastronomique national qui tente de se développer malgré le rayonnement de la gastronomie française. La revendication d'une culture gastronomique espagnole qui passe, ici, par la valorisation de ces commerces de bouche, définis comme des lieux de qualité et de bon goût, se manifeste de plusieurs façons telles que la mise en avant de recettes, de produits régionaux, de pratiques alimentaires propres..., autant d'aspects qui contribuent à l'élaboration d'une identité culinaire espagnole que nous allons tenter d'analyser dans notre dernier chapitre.

# Chapitre 2 : La construction d'une identité culinaire espagnole

## 1. La défense de la langue espagnole en cuisine

### 1.1. Dr Thebussem, le précurseur

Dans une de ses *Conferencias culinarias*, Muro dévoile le rôle primordial joué par le Dr Thebussem dans l'introduction du thème culinaire, qui devient nouvelle matière à penser, dans la presse espagnole :

Thebussem, a été le premier à l'époque actuelle à s'être occupé avec brio des choses de cuisine. Avant l'année 1876, on ne lisait ni carte ni menu dans aucun journal, et grâce à lui, la presse a capitulé et a consacré à la cuisine et à la table des articles très savoureux qui avec les siens, ont créé une chronique à part entière<sup>672</sup>.

Muro fait donc de Thebussem un pionnier de la réflexion culinaire lorsqu'il a publié en 1876 dans le périodique *La Ilustración Española y Americana* une lettre adressée au cuisinier du roi Alphonse XII dans laquelle il déplore l'emploi de la langue française dans la plupart des menus espagnols, en commençant par ceux de la cour :

En examinant ces documents, on remarque que la délicieuse cuisine française, en constatant son invasion dans plusieurs pays du monde, y est aussi parvenue en imposant peu à peu sa langue désormais généralisée et presque universelle, et en rédigeant par conséquent dans la langue de Molière le texte entier des menus ; une particularité qui a contribué à diffuser le parler de la Gaule, et qui ne doit pas passer inaperçue aux yeux de ces personnes qui se consacrent à des études linguistiques.

Cela dit : tout le *menu* doit-il être mis en langue française, ou doit-il être écrit dans la langue nationale de chaque pays<sup>673</sup>?

---

<sup>672</sup> « Thebussem, ha sido el primero que en la época contemporánea se ha ocupado, por todo lo alto, de cosas de cocina. Antes del año de 1876, no se leía en periódico alguno lista ó minuta de comidas, y gracias á él, entró la prensa por el aro y dedicó á la cocina y á la mesa artículos sabrosísimos que en unión de los suyos, crearon sección especial. », Ángel Muro, *Conferencia culinaria* n°XIII, Madrid, Librería de Fernando Fé, juin 1890, p. 50.

<sup>673</sup> « Examinando estos documentos, se advierte que al verificar la deliciosa cocina de Francia su invasión en diversos países del mundo, lo ha hecho imponiendo también su ya generalizado y casi universal idioma, y

La suprématie de la cuisine française n'est pas remise en cause par Thebussem, comme le révèle l'adjectif « délicieuse », mais elle n'en est pas moins vue comme une « invasion » qui s'impose aux dépens des autres cuisines nationales. Par conséquent, le gastronome revendique pour l'Espagne l'utilisation de « la langue de Cervantès »<sup>674</sup> en prenant exemple sur d'autres pays, comme l'Angleterre qui possède sa propre traduction du mot « menu », « *bill of fare* », et qui rédige l'intégralité de la liste des plats en anglais, tout comme le font la Russie, l'Allemagne, la Suède et l'Italie qui privilégient, pour chacun d'entre eux, leur langue nationale. Toutefois il admet que certains mots étrangers couramment admis doivent être conservés tels quels comme le « consommé » et le « foie-gras » français ou le « sandwich » anglais, symboles gastronomiques dans leur pays respectif<sup>675</sup>.

Ce triste constat effectué par Thebussem se termine par une question ouverte qui invite au débat auquel répond le cuisinier royal incriminé, une fausse identité sous laquelle se cache José de Castro y Serrano, un ami journaliste de Thebussem, partageant avec lui la même passion pour la cuisine. Le personnage du cuisinier du roi Alphonse XII, monté de toutes pièces, réplique donc dans une lettre qu'il écrit à son prétendu détracteur avant de la publier dans *La Ilustración Española y Americana* entamant ainsi un long échange épistolaire qui prend fin quelques années plus tard, en 1882. Durant cette correspondance, réunie en 1888 dans un seul et même ouvrage intitulé *La mesa moderna*, les deux hommes ont l'occasion d'échanger sur différents sujets traitant de la table et de la cuisine espagnole : l'usage des surtouts<sup>676</sup>, la disposition des tables dans les banquets, le lieu le plus approprié pour prendre le café et fumer, la présence des serveurs à table... autant de thèmes où chacun exprime son point de vue, parfois divergent comme lorsqu'ils abordent la question de la langue qui doit être utilisée dans les menus.

Dans son plaidoyer, le cuisinier de la cour s'évertue à montrer que la langue française est inévitable dans la rédaction des menus espagnols car, d'une part, elle constitue « la langue de la cuisine » au même titre que l'italien est celle des opéras ou le latin, celle des « prières chrétiennes »<sup>677</sup>. D'autre part, la France étant le berceau de la gastronomie, l'Espagne, soumise à

---

redactando por consiguiente en la lengua de Molière el texto íntegro de las listas de comidas ; particularidad que ha contribuido á difundir el habla de la Galia, y que no debe pasar inadvertida á los ojos de aquellas personas que se dedican á estudios lingüísticos. / Ahora bien : ¿ debe ponerse todo el *menu* en lengua francesa, ó ha de escribirse en la nacional de cada tierra ? », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, *op. cit.*, p. 12.

<sup>674</sup> *Ibidem*, p. 15.

<sup>675</sup> *Ibidem*, p. 13.

<sup>676</sup> Les surtouts sont des plateaux décoratifs en métal ou en porcelaine utilisés en guise de centres de table et sur lesquels sont disposés des fleurs, des fruits ou des candélabres.

<sup>677</sup> « la lengua de la cocina », « las plegarias cristianas », *Ibidem*, p. 28-29.

son influence, n'a d'autre choix que d'adopter son vocabulaire comme le fait remarquer José de Castro y Serrano :

Si les plats sont dans leur quasi totalité français ; si les objets de tables sont aussi français ; si français est l'art de décorer, l'art de servir, l'art de manger, et il n'y a rien, plus on réfléchit à la chose, qui ne vienne de France, qu'est-ce que vous voulez, cher monsieur, qu'il reste en castillan concernant la cuisine ? Ne commettrions-nous pas l'abus d'un sentiment national déplacé en corrompant encore plus le jargon de la cuisine avec cet assaisonnement de mots espagnols dans un fond tout en français ? Le menu gagnera-t-il en clarté avec ce charabia de langues mal parlées<sup>678</sup>?

La prééminence du pays voisin dans tous les aspects de la gastronomie nécessite l'usage du français qui doit prévaloir sur la langue espagnole, cette dernière risquant de rendre la lecture des menus difficile, rédigés alors dans un galimatias incompréhensible.

Enfin, le dernier argument du cuisinier royal souligne le cosmopolitisme des banquets modernes donnés à la cour qui réunissent de plus en plus de convives étrangers afin d'établir des relations diplomatiques et favoriser les échanges internationaux. Pour être compris de tous, l'utilisation de la langue française est de nouveau incontournable car, en plus d'être la « langue de la cuisine », elle est aussi la « langue de la diplomatie »<sup>679</sup>.

Ce débat culinaire mis en scène par Thebussem et Castro y Serrano autour d'une problématique aussi anodine qu'est la langue utilisée dans la rédaction des menus espagnols, est également doublé d'un enjeu plus important d'ordre nationaliste où la question de l'*afrancesamiento* de la société espagnole est posée à travers l'affrontement des points de vue des deux protagonistes radicalement opposés : le premier attaché aux traditions de son pays considère l'usage du français dans les menus espagnols comme une trahison à la culture nationale alors que le second adopte une position d'*afrancesado* dans sa subordination au modèle gastronomique dominant.

---

<sup>678</sup> « Si los manjares en su casi totalidad son franceses ; si los útiles de la mesa son franceses también ; si es francés el arte de adornar, el arte de servir, el arte de comer, y nada se adelanta en el asunto que no venga de Francia, ¿ qué es, señor mío, lo que usted quiere que quede en castellano en cuanto se relacione con la mesa ? ¿ No incurriremos en el abuso de mala entendida nacionalidad al corromper aun más la jerga de la cocina con ese salpimentado de palabras españolas en un fondo todo francés ? ¿ Ganará la lista en claridad con ese pisto de lenguas mal habladas ? », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, *op. cit.*, p. 30.

<sup>679</sup> *Ibidem*, p. 31.



## 1.2. Le point de vue de Muro

Nous avons déjà eu l'occasion de souligner l'admiration que Muro éprouve à l'égard de Thebussem, présenté comme un maître à penser, et d'évoquer la discussion entre les deux hommes autour de la composition des centres de tables et du choix entre les fleurs naturelles et artificielles où le cuisinier amateur se range à l'avis du gastronome<sup>680</sup>. Mais cette problématique d'ordre culinaire n'est pas la seule où les deux hommes se montrent unanimes. En effet, Muro partage également la même opinion que Thebussem concernant la langue de rédaction des menus, exprimée dans la presse en utilisant un artifice qui n'est pas sans rappeler celui employé des années auparavant par les auteurs de *La mesa moderna* : alors que sous le pseudonyme de *Un cuisinier d'une Maison de Secours (Un cocinero de tienda-asilo)*<sup>681</sup>, il désapprouve la rédaction en français des menus royaux dans un article publié le 24 janvier 1894 dans *El Imparcial*, le lendemain, une réponse apparaît dans *La Época* signée par un mystérieux *marmiton (pinche de cocina)*<sup>682</sup> qui prend la plume pour défendre le cuisinier du roi, à l'origine du menu critiqué par Muro.

L'auteur du *Practicón* explique que l'idée de son article fait suite à lecture du menu d'un banquet donné récemment par le roi et la reine d'Espagne qui a ravivé chez lui le souvenir de l'échange épistolaire entre Thebussem et *Un Cuisinier de S.M.* Il décide donc de leur écrire pour leur faire part de son regret de constater que le débat entamé vingt ans plus tôt n'a eu aucune conséquence : le menu qu'il reproduit dans son texte est intégralement écrit en français, le comble de l'absurdité étant de remarquer que même les mots espagnols ont été traduits comme le vin de Xérès, conduisant Muro à douter de son authenticité pour affirmer avec ironie que, sans sa véritable appellation, cela ne peut être qu'un vin frelaté.

Muro, comme Thebussem, considère la langue comme une des composantes de l'identité nationale :

Tout cela peut et doit être traduit. Le fait que le cuisinier du Palais écrive ses menus comme s'ils étaient pour la table ronde d'un hôtel international, c'est oublier que dans le

---

<sup>680</sup> Voir p. 229.

<sup>681</sup> Un cocinero de tienda-asilo, « Menus reales » in *El Imparcial*, Madrid, 24 janvier 1894, p. 3. La véritable identité de l'auteur de l'article est dévoilée par Muro lui-même dans la *Conferencia culinaria* n°LXVI, Madrid, Librería de Fernando Fé, janvier 1894, p. 14.

<sup>682</sup> Un pinche de cocina, « “Menus” de la mesa de Palacio » in *La Época*, Madrid, 25 janvier 1894, p. 2. Nous n'avons pu déterminer qui se cache sous ce pseudonyme.

Palais du roi et de la reine de Castille tout doit être national, authentique, classique. C'est ici que l'on garde toutes les traditions. Pourquoi ne doit-on pas garder celle de la langue<sup>683</sup>?

Il est intéressant de voir ici l'affirmation du rôle de la famille royale comme incarnation emblématique de la nation espagnole et gardienne de ses traditions. En tant que symbole de l'identité nationale et mémoire de la tradition espagnole, le cuisinier royal attaché à son service a aussi son rôle à jouer en l'accompagnant dans sa mission et en rédigeant des menus à l'image de l'identité du pays. Par conséquent, ne pas donner à la langue espagnole la place qui lui est due revient, pour Muro, à une sorte de désaveu.

Ce ne sont pas les auteurs de *La mesa moderna* qui répondent à Muro mais un simple *marmiton* dont on ne sait rien d'autre qu'il est au service du cuisinier royal et qu'il répond donc en son nom. Les arguments qu'il invoque, comme l'a fait Castro y Serrano avant lui, mettent l'accent sur la domination indiscutable de la cuisine française en Espagne qui conduit nécessairement à parler le même langage :

Si nous mangeons en français, comment pouvons-nous ne pas utiliser les noms propres à la cuisine française ? Il serait ridicule et incorrect que nous traduisions dans la langue de nos voisins les noms traditionnels de nos plats non moins traditionnels, le *carnero verde*, les *artaletes*, la *olla podrida*, la *pepitoria* et tous les autres plats avec lesquels nos aïeux se léchaient les doigts de plaisir ; mais si maintenant les plats qui sont servis sur nos tables sont presque tous sortis du chapeau inventif des cuisiniers français, ne serait-il pas absurde de conserver le plat français et de lui en ôter le nom ? Où est le vrai gallicisme, dans l'apprêt ou dans le mot avec lequel on désigne l'apprêt ?

Étrangers sont les mots *wagon*, *rail*, *sleeping*, et, pourtant, il nous faut les employer, puisqu'ils sont le signe exact des objets qui ne sont pas espagnols. Que l'on demande à la bonne heure de manger en espagnol ; mais, si on mange en français, acceptons les noms français<sup>684</sup>.

---

<sup>683</sup> « Todo esto se puede y debe traducir. Eso de que el cocinero de Palacio escriba sus listas como si fueran para la mesa redonda de un hotel internacional, es olvidarse de que en el Palacio de los reyes de Castilla, todo debe ser nacional, castizo, clásico. Guardáanse allí todas las tradiciones. ¿ Por qué no ha de guardarse la del idioma ? », Un cocinero de tienda-asilo, « Menus reales », *art. cit.*, p. 3.

<sup>684</sup> « Si comemos en francés, ¿ cómo no hemos de usar los nombres propios de la culinaria francesa ? Ridículo é impropio sería que tradujésemos á la lengua de nuestros vecinos los castizos nombres de nuestros no menos castizos guisos, el *carnero verde*, los *artaletes*, la *olla podrida*, la *pepitoria* y todos los demás guisos con que se chupaban los dedos de gusto nuestros abuelos ; pero si ahora los platos que se sirven en nuestras mesas son casi todos ellos inventados por el fecundo magín de los cocineros franceses, ¿ no sería absurdo conservar el guiso francés y quitarle el nombre ? ¿ En dónde está el verdadero galicismo, en el condimento ó en la palabra con que el condimento se designa ? / Extranjeras son las palabras *wagon*, *rail*, *sleeping*, y, sin embargo, fuerza nos es emplearlas, puesto que ellas son el signo exacto de objetos que no son españoles. Pidamos en buen hora que se coma en español ; pero, si se come en francés, aceptemos los nombres franceses. », Un pinche de cocina, « “Menus” de la mesa de Palacio », *art. cit.*, p. 2.

Il est clairement établi ici que la cuisine française est désignée comme le modèle gastronomique dominant et représente la modernité reléguant la cuisine traditionnelle espagnole au passé. Pour montrer la logique de son raisonnement, le *marmiton* a recours aux analogies. La première souligne le non sens de vouloir traduire le nom des plats traditionnels espagnols, base de l'identité culinaire nationale qui, logiquement, s'étend au cas français : de la même façon l'origine des plats français interdit toute modification dans ses appellations. Mais la comparaison ne s'arrête pas là, le *marmiton*, toujours dans l'intention de prouver que la cuisine moderne est résolument française, impliquant donc d'adopter par la même occasion les noms français pour la désigner, fait appel à des mots empruntés à l'anglais qui sont d'usage courant parce qu'il n'existe pas d'équivalents dans la langue espagnole. D'ailleurs le choix de ces termes nous semble curieux dans le sens où ils ont tous un rapport avec les chemins de fer, domaine dans lequel Muro a débuté sa carrière<sup>685</sup>. Devons-nous y voir un clin d'œil de la part du *marmiton* pour évoquer les jeunes années du cuisinier amateur ?

Enfin, le *marmiton* s'inscrit pleinement dans la continuité du discours de Castro y Serrano en lui empruntant certains de ses arguments qu'il cite textuellement : il reprend à son compte la désignation de la langue française comme « la langue de la cuisine » et il rappelle le cosmopolitisme des banquets pour justifier la rédaction en français des menus.

Une lecture attentive de l'échange entre Thebussem et *Un Cuisinier de S.M.* d'une part, et celui entre Muro et le *marmiton* d'autre part, a permis de mettre en lumière un certain nombre de points communs établissant ainsi une parenté autant dans la forme que dans le contenu. En effet, les références sont nombreuses : l'emploi d'un pseudonyme pour mettre en scène la discussion, la publication des articles dans la presse utilisée comme vecteur de communication ainsi que les arguments du *marmiton* qui sont extraits du texte de Castro y Serrano. Néanmoins si le débat entre Muro et le *marmiton* n'est pas allé plus loin que ces deux articles, il témoigne de l'actualité de la question qui reste vivement discutée.

Cette polémique lancée par Thebussem et *Un Cuisinier de S.M.* en 1876 et ravivée par Muro en 1894 avec l'aide d'un certain *marmiton* n'apparaît pas de façon explicite dans le *Practicón*, toutefois, dans le chapitre consacré aux règles du service à table, l'auteur recommande déjà au lecteur de rédiger les menus dans « un castillan correct » tout en concédant, comme Thebussem, de garder certains mots dans leur langue d'origine :

---

<sup>685</sup> Nous avons déjà fait allusion à ces éléments biographiques contenus dans l'article d'Enrique Sepúlveda y Planter, « Ángel Muro (con motivo de su *Agenda de cocina*) », *art. cit.*, p. 1.

Naturellement, il y a des noms dans la gastronomie universelle qui ne peuvent pas ni ne doivent être traduits, et seulement ceux qui sont dépourvus d'équivalent s'écrivent dans leur propre langue, comme *Chateaubriand*, *Plum-pudding*, *Chotodriec* (soupe polonaise), *Bouillebaisse*, *Dampfnudeln* (petits pains de Berlin) ; *Choucroute*, *Aschkuchen kugeloff* (gâteaux autrichiens à base de bière) ; *Waterzode* (soupe hollandaise) ; *Koulbac* (gâteau russe) ; *Pilau* (riz à la turque) ; *Nastrini* (sortes de beignets qui se font en Italie), et je crois que les exemples suffisent.

Écrire asperges au lieu de *espárragos*, ris de veau pour *mollejas de ternera*, et omelette soufflée, au lieu de *tortilla hinchada* ou *soplada*, je trouve cela idiot et même mal élevé, parce que tous ceux qui s'assoient à une table où l'on commet de telles fautes ne savent pas nécessairement le français, et même s'ils le savent, la langue espagnole est très riche pour vivre d'emprunt, surtout dans les moments de la vie où la conversation est plus variée et élégante<sup>686</sup>.

Muro mentionne l'existence d'une gastronomie universelle qui est une sorte de répertoire culinaire international constitué des plats significatifs de chaque pays, dont le cosmopolitisme est accentué par l'intitulé des spécialités conservé dans la langue d'origine afin d'en souligner l'appartenance. Ainsi se côtoient des recettes aux multiples nationalités : française, anglaise, polonaise, allemande, hollandaise, russe, turque, italienne...<sup>687</sup> De plus, nous retrouvons la notion de « distinction » dans cette citation dans la mesure où l'auteur considère que la traduction abusive du nom des plats est une impolitesse, privilégier la langue espagnole se transformant alors en synonyme de bon goût.

En accord avec son discours, Muro s'efforce de traduire les intitulés des recettes quand cela s'avère indispensable. Ainsi son attachement à la langue espagnole est mis en évidence dans l'énoncé de la recette du « salmis de bécasse » (« *salmorejo de chochas* ») où il spécifie : « Je ne veux pas dire *salmis*, parce que notre langue castillane vaut autant que la française »<sup>688</sup>. Il se montre aussi intraitable pour le caviar au sujet duquel il précise : « Tout le monde dit *caviar*, qui

---

<sup>686</sup> « Naturalmente, hay nombres en la gastronomía universal que no se pueden ni se deben traducir, y sólo esos que carecen de equivalente se escriben en su propio idioma, como *Chateaubriand*, *Plum-pudding*, *Chotodriec* (sopa polaca), *Bouillebaisse*, *Dampfnudeln* (torrijas de Berlín) ; *Choucroute*, *Aschkuchen kugeloff* (tortas austriacas amasadas con cerveza) ; *Waterzode* (sopa holandesa) ; *Koulbac* (pastel ruso) ; *Pilau* (arroz á la turca) ; *Nastrini* (buñuelos especiales que se hacen en Italia), y creo que basta de ejemplos. / Escribir *asperges* en lugar de *espárragos*, *ris de veau* por *mollejas de ternera*, y *omelette soufflée*, en vez de *tortilla hinchada* ó *soplada*, lo encuentro necio y hasta de mala educación, porque no todos los que se sientan á una mesa en que se cometen tales faltas, saben el francés, y aunque lo sepan, la lengua española es muy rica para vivir de prestado, sobre todo en los momentos de la vida en que la conversación es más variada y galana. », Ángel Muro, « Apéndice » in *El Practicón*, op. cit., p. 515.

<sup>687</sup> Notons que cette liste n'est pas anodine car elle reflète le parcours biographique de l'auteur : nous savons qu'il a fait ses études d'ingénieur en Belgique ce qui lui a permis de voyager dans le Nord de l'Europe et qu'il a vécu vingt ans à Paris après avoir résidé pendant trois ans dans le Sud de la France. Enrique Sepúlveda y Planter, « Ángel Muro (con motivo de su *Agenda de cocina*) », art. cit., p. 1.

<sup>688</sup> « No quiero decir *salmis*, porque nuestra habla castellana vale tanto como la francesa. », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 72.

est son nom français, mais il faut dire *cabial*, pour parler en castillan »<sup>689</sup>. Mais il lui arrive également, dans le cas des « amourettes de veau », d'outrepasser l'usage en vigueur en proposant la traduction inédite en espagnol du plat en expliquant : « Je ne veux pas imposer le titre, mais je dois le traduire, étant donné que la cuisine française consigne le plat, et que la cuisine universelle approuve avec son propre nom d'*amourette* ou avec quelque autre nom obscur »<sup>690</sup>. Enfin, il peut encore rectifier les traductions quand elles lui semblent erronées comme dans la recette de la « langue de bœuf sauce poulette » (« *lengua de vaca en pepitoria* ») : « *Pepitoria* est ce qui dans la cuisine française s'appelle *poulette*, et qui dans certains manuels de cuisine veut s'imposer avec sa traduction incorrecte de *puleta* »<sup>691</sup>.

Cependant, la défense de sa langue maternelle n'empêche pas Muro de reconnaître que certains termes culinaires français font désormais partie intégrante du vocabulaire espagnol. C'est le cas, par exemple, des escalopes quand il dit : « Escalopes n'est pas un mot castillan, mais c'est comme s'il l'était »<sup>692</sup> ou des tournedos lorsqu'il affirme : « ce mot également français, comme le précédent, a obtenu sa naturalisation dans notre pays »<sup>693</sup>. En outre, quelques recettes méritent également de conserver leur intitulé français comme le civet parce qu'il désigne une spécificité française que nul ne peut contester : « Le mot *Civet* ne possède pas de traduction, et n'en a pas besoin, parce que personne ignore le nom de ce plat français, propre et exclusif au lièvre, qui s'est imposé dans toutes les cuisines, et qu'il n'y a qu'à formuler selon une des meilleures recettes françaises, qui est sans aucun doute celle de Carême »<sup>694</sup>.

Pour terminer, la connaissance et la maîtrise de la langue française de l'auteur est d'autant plus solide qu'il n'hésite pas à corriger des termes français qu'il juge incorrects en expliquant leur origine. Ainsi dans la formulation de la recette du « Chauffroix d'alouettes » (« *Chauffroix de alondras* »), Muro rectifie : « Beaucoup de personnes écrivent *Chauffroid*, en croyant que le mot français est formé des deux antagoniques chaud et froid, mais *Chauffroix*, comme je l'écris, ne

<sup>689</sup> « Todo el mundo dice *caviar*, que es su nombre francés, pero hay que decir *cabial*, para hablar en castellano. », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 781.

<sup>690</sup> « No quiero imponer el título, pero tengo que traducirlo, puesto que la cocina francesa consigna el manjar, que con su propio nombre de *amourette*, ó con algún otro revesado, sanciona la culinaria universal. », *Ibidem*, p. 348.

<sup>691</sup> « Pepitoria es lo que en la cocina francesa, se llama *poulette*, y que en algunos manuales de cocina se quieren imponer con su incorrecta traducción de *puleta*. », *Ibidem*, p. 296.

<sup>692</sup> « Escalopes no es palabra castellana, pero como si lo fuera. », *Ibidem*, p. 292.

<sup>693</sup> « También esta palabra francesa, como la anterior, tiene carta de naturaleza en nuestra cocina. », *Ibidem*.

<sup>694</sup> Traduction extraite de l'article de Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art. cit.*, p. 171. Texte original : « La palabra *Civet* no tiene traducción, ni la necesita, porque no hay quien desconozca el nombre de este guiso francés, propio y exclusivo de la liebre, que se ha impuesto en todas las cocinas y que hay que formular, según una de las mejores recetas francesas, que es sin duda alguna la de Carême », Ángel Muro, *El Practicón, op. cit.*, p. 479-480.

peut être traduit, car c'est le nom de l'inventeur du plat, Maître Chauffroid, cuisinier en chef de Richelieu [...] »<sup>695</sup>. L'érudition de Muro sur la culture alimentaire française ne s'arrête pas à une seule connaissance de ses plats nationaux mais s'étend aussi à ses recettes régionales comme le montrent ses commentaires concernant la bouillabaisse marseillaise : « On dit vulgairement en plagiant l'accent marseillais *Bugabés*, et certains cuisiniers français qui se sont mis à écrire sur la cuisine, écrivent *bouille-abaisse*, pour mieux entériner la faute ; mais on dit *bouille-baisse*, et on ne doit pas le dire autrement »<sup>696</sup>.

Tous ces éléments issus des textes de Muro nous indiquent que le débat entamé par Thebussem et Castro y Serrano autour de la langue à adopter en cuisine est toujours d'actualité et nous allons voir qu'il continue de l'être au XX<sup>e</sup> siècle, repris par Emilia Pardo Bazán dans ses deux livres de recettes.

### 1.3. Le point de vue d'Emilia Pardo Bazán

Une prise de position similaire à celle adoptée par Thebussem puis Muro défendant la place de la langue espagnole dans la terminologie culinaire est observable chez Emilia Pardo Bazán, auteur de deux livres de cuisine. Dans le prologue du premier, *La cocina española antigua*, elle déclare :

Je me contente d'affirmer que le langage d'un livre de cuisine espagnol doit être en authentique castillan. Une sorte de galimatias ou charabia insupportable est en train de se propager dont les menus des tables d'hôtes et des banquets en sont les exemples. Que Dieu nous délivre de cette langue francique, semblable à celle qui était d'usage à Livourne<sup>697</sup>. Il faut aussi défendre la langue nationale<sup>698</sup>.

---

<sup>695</sup> « Muchas personas escriben Chauffroid, creyendo que la palabra francesa, está formada de las dos antagónicas calor y frío, pero *Chauffroix*, como yo lo escribo, no se puede traducir, pues es el nombre del inventor del plato Maese Chauffroix, cocinero mayor de Richelieu [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 529.

<sup>696</sup> « Se dice vulgarmente plagiando el acento marsellés *Bugabés*, y algunos cocineros franceses que se han metido á escribir de cocina, escriben *bouille-abaisse*, para sancionar mejor la falta ; pero se dice *bouille-baisse*, y no se debe decir de otro modo. », *Ibidem*, p. 602-603.

<sup>697</sup> L'auteur fait sans doute allusion à la Campagne d'Italie menée par Napoléon Bonaparte contre l'Empire d'Autriche pendant laquelle la ville de Livourne a été occupée par les Français en 1796, aidés par les Espagnols. Cet événement historique est utilisé pour illustrer la cohabitation linguistique, conséquence de la conquête de la ville par les deux pays.

<sup>698</sup> « Me limito á afirmar que el lenguaje de un libro de cocina español debe ser castellano castizo. Va cundiendo una especie de algarabía ó jerigonza insufrible, de la cual son muestras las minutas de fondas y banquetes. Líbrenos Dios de tal lengua franca, semejante á la que se usaba en Liorna. También hay que defender el idioma

L'usage de l'espagnol n'est pas circonscrit à la rédaction des menus et au vocabulaire culinaire, comme nous l'avons vu chez Thebussem et Muro, mais s'étend ici à l'intégralité du contenu des manuels de cuisine. L'invasion linguistique française est de nouveau pointée du doigt, cette fois-ci dans son second livre de recettes *La cocina española moderna*, et s'oppose au vrai castillan (*castizo*), élément de l'identité nationale :

Pour la même raison, les mots étrangers me répugnant beaucoup quand nous en avons d'autres authentiques auxquels les substituer, et ne trouvant pas d'autre moyen d'exprimer en castillan ce que tout le monde dit en français ou en anglais, j'ai dû me résigner à employer certains termes de cuisine couramment admis, comme *gratin* ou *béchamela*, peu authentiques, mais que je n'ai pas réussi à remplacer. Si je donne la recette d'une sole « qui colle » qui me comprendra<sup>699</sup>?

Cette citation laisse transparaître l'invasion linguistique observée dans le domaine gastronomique et, en particulier, le degré d'universalité atteint par la langue française qui s'est imposée comme le langage culinaire par excellence, supplantant la langue espagnole qui ne possède pas les termes adéquats pour désigner certaines réalités en cuisine. Cependant, il ne s'agit en aucun cas pour l'auteur de contester l'hégémonie culinaire française qui est, au contraire, reconnue de façon incontestable comme un progrès de la civilisation moderne et qui a le mérite d'avoir introduit dans la cuisine espagnole « l'art de “manger avec les yeux” »<sup>700</sup>. L'élégance et le raffinement apportés par la gastronomie française se situe donc, pour Emilia Pardo Bazán, dans l'esthétisme accordé aux plats qu'elle concède non sans ironie :

Ce qu'il faut copier, ça oui, de ce qui est français, c'est la drôlerie et l'habileté avec lesquelles ils transforment un radis en fleur, et avec lesquelles à grand renfort de mignons colifichets, de petites babioles en cristal et en argent, de minuscules serviettes ourlées de dentelles, et d'autres jolies choses et joujoux, rehaussent la valeur de ce qu'ils offrent à l'appétit<sup>701</sup>.

---

nacional. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española antigua*, op. cit., p. VII.

<sup>699</sup> « Por la misma razón, repugnándome mucho las palabras extranjeras cuando tenemos otras castizas con que reemplazarlas, al no encontrar modo de expresar en castellano lo que todo el mundo dice en francés ó en inglés, he debido resignarme á emplear algunos vocablos de cocina ya corrientes, como *gratin* y *béchamela*, poco genuinos, pero que no he hallado manera de sustituir. Si doy la receta de un lenguado “al pegue” ¿ quién me entenderá ? », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española moderna*, op. cit., p. IV.

<sup>700</sup> « el arte de “comer con los ojos” », *Ibidem*, p. I.

<sup>701</sup> « Lo que hay que copiar, eso sí, de lo francés, es el chiste y garabato con que transforman un rábano en una flor, y con que á fuerza de cacharros cucos, chismecillos de cristal y plata, servilletas diminutas orladas de encajes, y otras monerías y juguetes, realzan el valor de lo que ofrecen el apetito », *Ibidem*, p. VII.

Cet extrait est le parfait exemple traduisant la position ambivalente de l'auteur qui oscille entre l'acceptation et le rejet de la culture française car reconnaître les progrès apportés par la cuisine venue d'outre-Pyrénées n'empêche pas l'auteur de se montrer incisive sur l'exagération des coutumes françaises qui frisent le ridicule. La portée ironique des propos est mise, ici, en évidence avec l'emploi des diminutifs et des termes « colifichets », « babioles » et « choses » qui se réfèrent à des objets dépourvus de fonction parce qu'ils n'ont aucune dénomination précise, soulignant ainsi leur inutilité, accentuée également par l'utilisation du mot « joujoux » qui participe à la caractérisation futile de ces objets.

Enfin, il est intéressant de noter dans les propos de l'auteur que l'importance accordée à l'aspect visuel de la cuisine est considérée comme une mise en appétit et qu'elle se manifeste autant dans l'assiette que sur la table dont l'intérêt de la décoration et de la disposition du service est de mettre en valeur les plats qui y sont servis, retrouvant ainsi, une fois de plus, l'idée de la table comme lieu de déploiement d'une mise en scène raffinée.

Cette ambivalence de la romancière espagnole est également perceptible dans les discours de nos auteurs mentionnés jusqu'à présent. En effet, dans *La mesa moderna*, c'est dans des termes plutôt élogieux que Thebussem fait allusion à la cuisine française et nous avons relevé des expressions significatives en ce sens telles que : « les modernes confections de la délicate cuisine française »<sup>702</sup> ou « la cuisine moderne française a triomphé sur toute la ligne »<sup>703</sup> qui révèlent, comme chez Emilia Pardo Bazán, que la gastronomie française est synonyme de modernité et de raffinement. Mais, la glorification de la cuisine venue de l'autre côté des Pyrénées est bien évidemment beaucoup plus flagrante dans les lettres de Castro y Serrano, compte tenu de son rôle d'opposant adopté face à Thebussem, où il s'exprime sans équivoque possible : « La nation française est la seule qui parle la vraie langue de la gastronomie : nous, les autres nations, cuisinons des dialectes »<sup>704</sup>. Non content d'affirmer une fois de plus la nécessité de conserver la langue française pour parler de gastronomie, Castro y Serrano, malgré sa position de cuisinier royal officiant à la cour, se soumet devant la supériorité du modèle alimentaire français, éclipsant les cuisines déjà existantes reléguées à un rang inférieur, la cuisine espagnole y compris.

Dans le *Practicón*, Muro place également la gastronomie française au-dessus de toutes les autres lorsqu'il déclare : « La cuisine française, qui est la meilleure cuisine de notre temps, et qui

---

<sup>702</sup> « las modernas confecciones de la delicada cocina francesa », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, *op. cit.*, p. 23.

<sup>703</sup> « la moderna cocina francesa ha triunfado en toda la línea », *Ibidem*, p. 81.

<sup>704</sup> « La nación francesa es la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía : las demás naciones guisamos unos dialectos. », *Ibidem*, p. 91.



a tant appris de la nôtre à des époques où nous valions plus que ce que nous valons aujourd'hui, doit sa supériorité à l'excellence du bouillon français [...] »<sup>705</sup>. Cet extrait est intéressant à plus d'un titre car il montre, d'une part, que l'hégémonie gastronomique française ne tient pas, pour Muro, à l'esthétisme de ses plats, comme l'affirme Pardo Bazán dans le prologue de son livre de cuisine, mais à la qualité de son bouillon qui entre dans la composition de bon nombre de soupes, ragoûts et sauces ; d'autre part, il fait allusion à un âge d'or révolu de la cuisine espagnole où celle-ci était alors un modèle pour la France.

Cette inversion des rôles où l'Espagne occupe une place dominante sur la scène gastronomique est évoquée à plusieurs reprises dans le traité culinaire de Muro quand il revendique l'origine espagnole de certaines recettes attribuées à tort au répertoire français. Citons l'exemple de la « sauce Robert » (« *salsa Robert* ») déjà évoquée qui, comme le rappelle Muro, porte le nom de son inventeur, le cuisinier espagnol Roberto de Nola, alors qu'elle est considérée, par certains, comme une recette française<sup>706</sup> ou encore celui de la « sauce à la Soubise » dont Muro rétablit ce qu'il juge être sa véritable appellation en la nommant « *salsa de cebollas* » avant d'accuser la cuisine française d'avoir volé la recette aux Espagnols : « Cette sauce est plus espagnole que le *puchero* aux pois chiches ; mais les Français, qui sont fort enclins à s'appropriier l'étranger, à le déguiser ou à changer son nom, appellent la sauce à l'oignon à la *Soubise* [...] »<sup>707</sup>.

Il y a donc une tendance dans le traité culinaire de Muro consistant à présenter les recettes des grands cuisiniers des temps passés, tels que Nola, Montañó ou Altimiras, comme étant issues du patrimoine culinaire traditionnel espagnol<sup>708</sup> et qui s'oppose à la cuisine moderne, souvent dénommée « grande cuisine » (« *alta cocina* ») dont il faut situer les origines en France.

La même distinction est exprimée chez Pardo Bazán qui, comme nous l'avons déjà souligné, reconnaît le caractère moderne de la cuisine française. Au contraire, la cuisine espagnole symbolise, pour elle, les traditions comme le révèle le prologue de *La cocina española antigua*,

---

<sup>705</sup> « La cocina francesa que es la mejor cocina de nuestros tiempos, y que tanto aprendió de la nuestra en épocas en que valíamos más que ahora, debe su superioridad á la excelencia del caldo francés [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 69.

<sup>706</sup> Voir p. 57.

<sup>707</sup> Traduction extraite de l'article de Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art. cit.*, p. 171. Texte original : « Más española es esta salsa que el puchero con garbanzos ; pero los franceses, que son muy dados á apropiarse lo ajeno, disfrazándolo ó cambiándolo el nombre, á la salsa de cebolla, la llaman á la *Soubise* [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 183.

<sup>708</sup> C'est le cas des recettes suivantes : « *Chanfaina* », « Queue de bœuf en Hoche-pot », « Poule à la mauresque » et « Perdrix aux oignons », *Ibidem*, p. 374, 395, 436 et 504. Notons que pour la dernière recette, Muro souligne son caractère typiquement espagnol en précisant qu'il s'agit d'un plat *castizo*.

où elle justifie son intention de vouloir recenser les recettes traditionnelles et populaires de son pays pour éviter qu'elles ne tombent dans l'oubli :

Chaque nation a le devoir de conserver ce qui la différencie, ce qui fait partie de sa manière d'être particulière. Grand bien nous fasse de savoir cuisiner à la française, à l'italienne, et même à la russe et à la chinoise, mais la base de notre table, par loi naturelle, doit revenir à ce qui est espagnol<sup>709</sup>.

Ainsi il s'avère impératif de perpétuer les traditions culinaires espagnoles car la spécificité de ses recettes, qui la distingue des autres pays, participe à l'élaboration d'une identité nationale propre. L'auteur va même plus loin en faisant de la cuisine traditionnelle espagnole un objet d'étude scientifique car elle considère qu'il s'agit de « l'un des documents ethnographiques les plus importants »<sup>710</sup>. L'intérêt porté à la cuisine est utilisé comme un moyen de connaître les coutumes et les mœurs de la population espagnole. Mais cette valeur identitaire accordée à l'héritage culinaire n'est pas nouvelle car elle apparaît déjà dans *La mesa moderna* où Thebussem compare les menus à des « documents historiques »<sup>711</sup> car ils sont dépositaires de la mémoire du passé en permettant de se souvenir du motif du repas célébrant souvent un événement particulier et témoignant des pratiques alimentaires d'une époque donnée.

Tous ces éléments mettent en avant une valorisation certaine de la cuisine nationale espagnole qui se manifeste à plusieurs niveaux, comme nous allons le voir dans notre corpus de textes, par la revendication de plats typiquement espagnols, l'affirmation de préférences alimentaires et l'émergence d'une cuisine régionale.

## 2. Peut-on parler de gastronomie espagnole ?

### 2.1. *La olla podrida et le puchero*

---

<sup>709</sup> « Cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. Bien está que sepamos guisar á la francesa, á la italiana, y hasta á la rusa y á la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española antigua*, op. cit., p. VI.

<sup>710</sup> « uno de los documentos etnográficos más importantes », *Ibidem*, p. III.

<sup>711</sup> « Nous partons de l'existence de ces papiers, et nous souhaitons les améliorer, en les élevant de leur modeste et éphémère condition, jusqu'à les transformer en documents historiques. » Texte original : « Nosotros partimos de la existencia de dichos papeles, y deseamos mejorarlos, levantándolos desde su humilde y efímera condición, hasta convertirlos en documentos históricos. », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, op. cit., p. 45.

Tout d'abord, l'existence d'une cuisine espagnole est fondée sur un patrimoine culinaire constitué de plats typiques qui font l'unanimité dans tout le pays. Pour Thebussem, la *olla podrida*<sup>712</sup>, sorte de ragoût, représente le plat espagnol par excellence<sup>713</sup> et il le fait figurer dans son projet de menu élaboré pour le prochain anniversaire du roi Alphonse XII. Il considère que la *olla podrida* doit impérativement être servie à la table royale car elle est largement consommée par une grande majorité des Espagnols<sup>714</sup>, que ce soit dans sa version améliorée, riche en viandes, ou plus modeste avec les ingrédients disponibles. Le caractère national du plat est ainsi obtenu grâce à sa popularité. Pour donner plus de poids à sa revendication, Thebussem établit une comparaison avec les banquets étrangers qui ne manquent jamais de servir leur plat national comme le rosbif en Angleterre, la choucroute en Allemagne, la polenta en Italie et le caviar en Russie pour montrer qu'il est, par conséquent, tout naturel que l'Espagne fasse de même avec la *olla podrida* présentée comme l'équivalent des mets typiques énoncés dans son exemple.

Thebussem estime qu'elle mérite de toujours apparaître sur les menus royaux même si elle disparaît de l'alimentation quotidienne des Espagnols car, pour lui, en plus d'être l'incarnation du peuple, ce plat typique s'avère être un symbole historique :

[...] même dans ce cas j'entends qu'elle doive subsister dans la [cuisine] du Monarque de Castille comme symbole et souvenir des âges passés, car les quartiers de Sicile et de Bourgogne sur le blason de la péninsule, les massiers et les tambours de plusieurs corporations, les hermines des légistes, et d'autres respectables vieilleries qu'il serait facile d'énumérer sont aussi des symboles et des souvenirs<sup>715</sup>.

Le mets le plus emblématique d'Espagne a acquis justement une dimension nationale parce qu'il représente les traditions et la mémoire du pays, lui permettant ainsi d'être un vecteur de l'identité collective. Mais il ne s'agit pas de la seule raison invoquée par Thebussem pour élever la *olla podrida* au rang de symbole car il poursuit son discours de promotion du plat espagnol en décrivant les différents ingrédients entrant dans sa composition et reflétant l'unité nationale :

---

<sup>712</sup> Nous avons déjà évoqué ce plat dans la première partie. Voir p. 56.

<sup>713</sup> Thebussem définit la *olla podrida* comme le « plat national d'Espagne », « manjar nacional de España », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, op. cit., p. 23.

<sup>714</sup> À ce propos, il précise que le plat « sert de subsistance aujourd'hui à plus de quinze millions d'Espagnols », « sirve hoy de mantenimiento á más de quince millones de españoles », *Ibidem*.

<sup>715</sup> « [...] aun en este caso entiendo que debía continuar en la [cocina] del Monarca de Castilla como símbolo y recuerdo de las edades pasadas, pues símbolos y recuerdos son también los cuarteles de Sicilia ó de Borgoña en el blason de la península, los maceros y timbales de varias corporaciones, las garnachas de los jurisperitos, y otras respetables antiguallas que sería facilísimo enumerar. », *Ibidem*, p. 23-24.

Le pois chiche de Castille, les légumes d'Aranjuez, le mouton de Valence, le bœuf de Navarre, les poulets de la Manche, la viande de porc d'Estrémadure et le jambon d'Aracena, représentent presque tous à la fois les zones et les latitudes de la péninsule ibérique<sup>716</sup>.

La *olla podrida* se transforme ici sous la plume de Thebussem en une allégorie de l'Espagne où, à l'image du pays espagnol qui tire son unité du regroupement de ses différentes régions, la *olla podrida* forme aussi un tout cohérent grâce à l'association de ses ingrédients divers et variés. Mais avant d'aborder la question de la spécificité régionale que le gastronome laisse transparaître dans cette citation, il convient d'ajouter que ce mets est également considéré comme le « plat espagnol par excellence »<sup>717</sup> dans *La cocina española antigua* d'Emilia Pardo Bazán qui, comme elle le rappelle, est cité dans le *Don Quichotte* de Cervantes<sup>718</sup>. D'ailleurs, la même référence apparaît chez Thebussem qui désigne la *olla podrida* comme « le fameux plat qui servait de subsistance à Don Quichotte de la Manche »<sup>719</sup>. L'allusion à cette œuvre majeure de la littérature espagnole accentue davantage la dimension métaphorique de cette spécialité culinaire quand l'on sait que le roman de Cervantes devient un symbole de l'esprit national pour les intellectuels de la « génération de 98 », qui suite à la perte des dernières colonies, s'interrogent sur les raisons du désastre et entament un processus d'introspection afin de donner un second souffle à la péninsule ibérique. Marie Carmen Urbano développe cet aspect dans un article où elle montre que, pour certains auteurs appartenant à ce mouvement, le personnage de Don Quichotte est présenté comme la figure mythique d'une œuvre qui est l'incarnation de l'âme espagnole : *Azorín* le considère comme « le symbole et le miroir de l'Espagne »<sup>720</sup>, Ángel Ganivet parle de « synthèse

---

<sup>716</sup> « El garbanzo de Castilla, las legumbres de Aranjuez, el carnero de Valencia, la vaca de Navarra, las gallinas de la Mancha, la chacina de Extremadura y el jamón de Aracena, representan á la vez casi todas las zonas y latitudes de la península ibérica. », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, op. cit., p. 24.

<sup>717</sup> « plato español por excelencia », Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, op. cit., p. 7.

<sup>718</sup> Nous avons, en effet, trouvé une allusion à ce fameux mets dans le roman de Cervantes dans un dialogue entre Sancho et un médecin qui lui refuse un certain nombre de plats considérés mauvais pour sa santé car difficiles à digérer. La vue d'une *olla podrida* réjouit Sancho qui pense avoir enfin trouvé un plat convenable autorisé par le médecin : « Ce grand plat qui est là, plus loin, et d'où sort tant de fumée, il me semble que c'est une *olla podrida* ; et dans ces *ollas podridas*, il y a tant de choses et de tant d'espèces, que je ne puis manquer d'en rencontrer quelque une qui me soit bonne au goût et à la santé. », Miguel de Cervantes, *L'ingénieux hidalgo Don Quichotte de la Manche*, trad. Louis Viardot, Paris, J.J. Dubochet et Cie Éditeurs, Tome II, 1837 [1615], p. 485-486.

<sup>719</sup> « famoso plato que servía de alimento á Don Quijote de la Mancha », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, op. cit., p. 23.

<sup>720</sup> Marie Carmen Urbano, « La *Vida de Don Quijote y Sancho* de Miguel de Unamuno ou "Don Quichotte, c'est moi" » in Danielle Perrot, *Don Quichotte au XX<sup>e</sup> siècle. Réceptions d'une figure mythique dans la littérature et les arts*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2003, p. 196. Cette citation d'*Azorín* a été extraite de l'introduction qu'il a rédigé pour l'ouvrage de Miguel de Unamuno, *Vida de Don Quijote y Sancho*, ed.

spirituelle de l'Espagne »<sup>721</sup> et Miguel de Unamuno le définit comme un élément de l'intrahistoire permettant d'accéder à l'essence même du peuple espagnol<sup>722</sup>.

Pour en revenir à notre corpus de textes, si Emilia Pardo Bazán partage avec Thebussem cette allusion au roman de Cervantes, elle affirme, par contre, que la *olla podrida* a disparu du répertoire culinaire car elle précise au moment de formuler la recette : « j'ai l'impression qu'il n'est plus servi nulle part, et que, comme les gigantesques espèces fossiles des périodes antédiluviennes, il s'est éteint »<sup>723</sup>. Les propos de l'auteur ne peuvent pas être plus explicites et relèguent définitivement la *olla podrida* au passé.

Le souhait formulé par Thebussem de conserver la coutume de servir ce plat ne s'est, selon toute vraisemblance, pas concrétisé et il est possible que, déjà au moment de la rédaction du *Practicón*, la *olla podrida* appartienne à une époque révolue car Muro ne la mentionne pas dans son traité culinaire. À dire vrai, la recette est énoncée mais de façon très succincte : « Une fois les pois chiches et la viande placés comme on l'a dit, on écume, et ensuite on ajoute une poule, du lard, du jambon, des pieds, une oreille de porc, de la farce, des abats de volaille et tout ce que la Nature a fait pousser pour être mangé, cuit »<sup>724</sup>. À cela s'ajoute qu'elle a perdu son statut de plat emblématique au profit du *puchero*, défini par Muro comme le « mets classique de notre cuisine espagnole »<sup>725</sup>. Version plus actuelle de la *olla podrida* qui s'oppose à l'influence de la cuisine française<sup>726</sup>, le *puchero* est, pour Muro, le plat le plus consommé par les Espagnols indépendamment de leur localisation géographique ou de leur degré de fortune, figurant ainsi au

---

de Alberto Navarro, Madrid, Cátedra, 1998 [1905], 3<sup>e</sup> édition, p. 65. *Azorín* (1865-1898) est également l'auteur d'une série d'articles parus dans *El Imparcial* entre le 4 et le 25 mars 1905, à l'occasion du tricentenaire de la publication de la première partie du *Don Quichotte* dans lesquels, comme un véritable récit de voyage, il retrace l'itinéraire du personnage parcourant la région de la Manche.

<sup>721</sup> Marie Carmen Urbano, « La *Vida de Don Quijote y Sancho* de Miguel de Unamuno ou "Don Quichotte, c'est moi" », *art.cit.*, p. 196. Ángel Ganivet (1865-1898), souvent désigné comme un précurseur de l'esprit développé par la « génération de 98 » s'interroge sur la signification de l'identité espagnole dans son essai intitulé *Idearium español* (1897).

<sup>722</sup> *Ibidem*, p. 199. Miguel de Unamuno (1864-1936) invente la notion d'« intrahistoire » qu'il oppose à l'Histoire dans *En torno al casticismo* (1895) qui regroupe ses cinq essais publiés dans la revue *La España moderna*. Pour lui l'essence de l'Espagne ne se situe pas dans l'Histoire composée des grands faits marquants mais dans l'intrahistoire, autrement dit les traditions et les coutumes qui sont pour lui éternelles et immuables.

<sup>723</sup> « se me figura que ya no se sirve en ninguna parte, y que, como las gigantescas especies fósiles de los periodos antediluvianos, se ha extinguido. », Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, *op. cit.*, p. 7.

<sup>724</sup> « Puestos los garbanzos y la carne como se ha dicho, se espuma, y después se añade una gallina, tocino, jamón, pies, oreja de cerdo, rellenos, despojos de aves y todo cuanto Natura crió para ser comido, cocido. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 51.

<sup>725</sup> « manjar clásico de nuestra cocina española », *Ibidem*, p. 50.

<sup>726</sup> Dans *La cocina española antigua*, Emilia Pardo Bazán parle du *puchero* comme l'« évolution du primitif et grand plat national : la *olla* traditionnelle », puis ajoute plus loin qu'il « semble destiné à résister à l'invasion des recettes modernes. » Texte original : « evolución del primitivo y gran plato nacional : la olla castiza », « parece destinado á resistir á la invasión de las fórmulas modernas », Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, *op. cit.*, p. 1 et 7.

menu quotidien des plus riches comme des plus pauvres et ce, pour deux raisons : d'une part, il est considéré comme la base de l'alimentation car son bouillon entre dans la composition de nombreuses préparations culinaires comme les soupes, les purées, les sauces et les ragoûts ; d'autre part, son intérêt nutritif en fait un aliment privilégié<sup>727</sup>.

Étant donné que la consommation du *puchero* s'étend à tout le territoire espagnol, Muro fait remarquer que sa recette implique, par conséquent, des modifications, autant dans le choix des ingrédients que dans le savoir-faire, variant selon les régions. De ce constat naît l'idée de constituer un répertoire regroupant les différentes variations régionales du *puchero*. Pour y parvenir, l'auteur du *Practicón* envoie plus de trois cents lettres aux quatre coins de l'Espagne adressées à des connaissances dans lesquelles il leur demande de le renseigner sur la façon de faire le *puchero*, telle qu'elle est d'usage sur leur lieu de résidence.

## 2.2. Remise en cause de l'unité culinaire espagnole

Emilia Pardo Bazán rend compte de la difficulté de constituer un répertoire gastronomique espagnol dans son prologue de *La cocina española antigua* où elle exprime le regret de ne pas avoir été en mesure de le réaliser elle-même :

Je m'excuse de faire remarquer que je ne prétends même pas avoir recueilli la majorité des plats traditionnels régionaux. Le livre qui épuiserait le sujet serait bien précieux, mais il nécessiterait des voyages et beaucoup de persévérance, car, assez souvent, les recettes dans les localités sont gardées jalousement, ne sont pas dévoilées ou sont données erronées. Dans mon propre pays il y a des recettes très typiques que je n'ai pas réussi à obtenir<sup>728</sup>.

L'obstacle à l'élaboration d'un tel répertoire ne réside pas tant dans le nombre de kilomètres à parcourir afin d'obtenir la recette des plats que dans le refus des habitants de dévoiler leurs secrets culinaires. Cette considération est totalement absente chez Muro qui compte, au contraire,

---

<sup>727</sup> Ce point a été abordé dans la deuxième partie lorsque Muro dresse la liste des substances nutritives contenues dans le bouillon pour dénoncer l'usage de laver les viandes avant de les cuisiner. Voir p. 140.

<sup>728</sup> « Excuso advertir que no presumo de haber recogido ni siquiera gran parte de los platos tradicionales en las regiones. Sería bien precioso el libro que agotase la materia, pero requeriría viajes y suma perseverancia, pues, en bastantes casos, las recetas en las localidades se ocultan celosamente, se niegan ó se dan adulteradas. En mi propio país hay recetas muy típicas que no he logrado obtener. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española antigua*, op. cit., p. III-IV.

sur la participation volontaire de ses correspondants afin de réunir les différentes façons de faire le *puchero*.

La sollicitation de Muro s'accompagne d'une liste très précise de critères auxquels doivent répondre les destinataires de la lettre afin de mettre en lumière les différences régionales. Mais, en premier lieu, Muro précise que la recette du *puchero*, choisie par ses correspondants, doit obéir à une seule et même condition, valable pour tous, pour que les résultats de son investigation ne soient pas faussés : la recette du *puchero* prise comme modèle doit correspondre à celle qui pourrait être réalisée par une famille de quatre à six personnes de la classe moyenne et qui a l'habitude de servir ce plat quotidiennement. Ensuite, Muro s'intéresse à un certain nombre de détails comme le récipient dans lequel est confectionné le *puchero*, le morceau de viande utilisé ainsi que son mode et temps de cuisson, le combustible privilégié, la présentation du plat à table, l'heure habituelle à laquelle il est servi, les recettes pour accommoder les restes et le coût total de la réalisation.

Si l'idée de recenser les recettes d'un même plat, différentes selon l'endroit géographique, révèle l'existence d'une cuisine régionale et une richesse territoriale, elle traduit également la volonté de la divulguer au plus grand nombre, le répertoire ainsi constitué apparaissant donc comme le dépositaire d'un héritage culinaire et le gardien d'une mémoire collective. Par ailleurs, l'effort de classification montre l'intention de donner une cohérence et une unité à la gastronomie espagnole, qui lui fait précisément défaut pour certains auteurs.

En effet, dans *La mesa moderna*, le *Cuisinier de S.M.* déplore l'absence d'une cuisine nationale au profit d'une pluralité régionale :

L'unification artificielle des divers territoires de la Péninsule a créé une espèce d'anarchie gastronomique, que quatre cents ans de gouvernement commun n'ont pas remis en ordre jusqu'à présent. Le *cocido* lui-même, qui paraît être le trait d'union constitutionnel entre les anciens royaumes, est dépourvu encore aujourd'hui d'une formule concrète et à laquelle tous obéissent. La *olla podrida* d'Extremadure n'est pas le *puchero* d'Andalousie, ni l'une ni l'autre ne sont le *cocido* de Castille, les gens de passage ne peuvent ni en Catalogne, en Asturies, en Galice et au Pays Basque le manger avec la tranquillité et le goût de leur propre terre, qui est ce à quoi aspire l'homme à l'esprit national dans sa patrie<sup>729</sup>.

---

<sup>729</sup> « La unificación artificiosa de los diversos territorios de la Península ha producido una especie de anarquía gastronómica, que cuatrocientos años de gobierno común no han puesto en orden hasta el presente. El propio *cocido*, que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos, carece aún hoy en día de una fórmula concreta y que obligue á todos. La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía, ni una y otro son el cocido de Castilla, ni en Cataluña, Asturias, Galicia y las Vascongadas pueden comerlo los transeuntes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra, que es á lo que aspira el nacional en su patria. », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, *op. cit.*, p. 178-179.

Comme l'atteste Castro y Serrano, il n'y a pas une mais plusieurs Espagne, la fédération des territoires obtenue par la monarchie n'étant pas suffisante pour créer une unité nationale. Au contraire, l'Espagne décrite par l'auteur coïncide avec celle d'un pays où chaque région conserve ses spécificités, représentées ici par les savoir-faire et les techniques culinaires. Notons que la pluralité est démontrée aussi à travers la langue car chaque région possède son propre terme pour désigner le même plat accentuant ainsi leur diversité, en plus de leurs différents modes de préparation.

Cette pluralité linguistique se manifeste également dans les noms donnés aux aliments qui varient en fonction du lieu où ils sont consommés. Ainsi Muro précise que les bécasses (*chochas*) sont appelées « *piturras* » en Estrémadure et en Castille, « *bequeradas* » sur la côte du Levant et « *becadas* » dans le nord de l'Espagne sauf à Bilbao où elles sont désignées sous le nom de « *sordas* »<sup>730</sup>. Le maquereau (*maquerel*) est également nommé de plusieurs façons comme le fait remarquer l'auteur du *Practicón* : les habitants de Bilbao l'appelle « *verdel* » alors que du côté de la Méditerranée, on lui préfère le nom de « *caballa* »<sup>731</sup>. Quant aux calamars (*calamares*), ils connaissent quatre appellations différentes pour Muro : « *chocos* » en Galice, « *chipirua* » à Saint-Sébastien, « *chipirones* » sur la côte du Pays Basque et « *jibiones* » à Santander<sup>732</sup>.

En outre, la réalité, dénonçant l'absence d'unité culinaire en Espagne et tant regrettée par Castro y Serrano, sert une critique plus générale sur l'adoption des modes et des coutumes étrangères au détriment des caractéristiques nationales :

C'est ainsi que nous avons une cuisine fédérée, comme nous avons des usages et des coutumes fédérés, à défaut d'être unifiés. Nous dénommons plat national le riz à la valencienne, alors qu'aucune province ne sait le faire comme à Valence ; nous dénommons plat national la morue à la biscayenne, alors qu'on ne peut la manger qu'en Biscaye et encore ; nous dénommons plat national le *pote* galicien, alors que je crois que personne ne l'a goûté ailleurs qu'en Galice<sup>733</sup>.

Cette réalité transparaît dans le *Practicón* dans la mesure où la grande majorité des recettes

---

<sup>730</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 513.

<sup>731</sup> *Ibidem*, p. 548.

<sup>732</sup> *Ibidem*, p. 635.

<sup>733</sup> « Y es que nosotros tenemos federada la cocina, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres. Plato nacional llamamos al arroz á la valenciana, y ninguna provincia sabe hacerlo como en Valencia ; plato nacional llamamos al bacalao á la vizcaína, y ya casi no puede comerse ni aún en Vizcaya ; plato nacional llamamos al pote gallego, y creo que nadie lo ha probado nunca fuera de Galicia. », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, op. cit., p.179.



espagnoles qui sont présentées sont en réalité régionales et décrivent un savoir-faire spécifique dans une zone précise. Aucun plat espagnol à proprement parler ne figure dans le traité culinaire, tel que le conçoivent Thebussem et Castro y Serrano, c'est-à-dire comme plat unifié et unifiant. Le cas du *puchero* en est le parfait exemple puisque ce mets espagnol par excellence, selon Muro, ne possède pas une recette fixe mais se décline, au contraire, sous de nombreuses versions, conduisant ainsi l'auteur à vouloir recenser la liste des variantes existantes.

Il en va de même pour les *migas* désignées par Muro comme un mets « très espagnol et très bon, qui a une place de choix dans la gastronomie de notre pays »<sup>734</sup> et, pourtant, évoquées à travers quatre recettes différentes. Quant au merlu, en dépit d'être le poisson le plus consommé en Espagne, nous précise le cuisinier amateur<sup>735</sup>, il ne possède aucun apprêt particulier commun à toute la péninsule. Treize recettes différentes sont formulées pour cuisiner ce poisson dont seulement trois sont associées à une zone géographique : une recette énonce la façon d'accommoder le « merlu à l'anglaise »<sup>736</sup> et les deux autres sont issues du répertoire culinaire galicien et andalou avec le « merlu cuisiné comme à Vigo »<sup>737</sup> et le « merlu frit à la mode de Cadix »<sup>738</sup>, mais il n'existe aucun plat représentatif de l'ensemble du territoire espagnol. Enfin, le classique et traditionnel gigot de mouton aux haricots, est présenté comme le pendant français du *arroz y gallo muerto* en Espagne que Muro ne fait suivre d'aucune recette précise, contrairement au plat français, demandant donc au lecteur de se référer à n'importe quelle recette de volaille déjà formulée et d'ajouter du riz pour qu'elle puisse porter le nom de « *arroz y gallo muerto* »<sup>739</sup>.

Toutefois, nous avons pu constater que, contrairement aux recettes, certains aliments évoqués par Muro sont empreints d'un fort caractère national. C'est le cas, par exemple, des olives qu'il présente de la façon suivante : « Avec ce plat, nous sommes on ne peut plus en Espagne »<sup>740</sup> ou encore des populaires pois chiches qui sont consommés en grande quantité par « 18 millions d'habitants »<sup>741</sup> comme le souligne l'auteur, essentiellement parce qu'ils entrent dans la composition de base du *puchero*.

Enfin, à cela s'ajoute que l'Espagne se distingue aussi, au-delà des recettes ou des aliments les

---

<sup>734</sup> « muy español y muy bueno, que tiene puesto marcado en la gastronomía de nuestro país », Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 767.

<sup>735</sup> Muro l'introduit en ces termes : « Nous sommes maintenant chez nous. » Texte original : « Ya estamos en casa », *Ibidem*, p. 549.

<sup>736</sup> « merluza á la inglesa », *Ibidem*, p. 553.

<sup>737</sup> « merluza frita al estilo de Cádiz », *Ibidem*, p. 554.

<sup>738</sup> « merluza guisada como en Vigo », *Ibidem*, p. 550.

<sup>739</sup> *Ibidem*, p. 437.

<sup>740</sup> « De este manjar estamos en España mejor que queremos. », *Ibidem*, p. 779.

<sup>741</sup> « 18 millones de habitantes », *Ibidem*, p. 730.

plus consommés, par sa maîtrise de certaines techniques culinaires. Ainsi, Muro considère que son pays excelle dans l'art de frire les aliments<sup>742</sup> mais, hormis ces quelques éléments visant à définir une unité culinaire espagnole, c'est surtout la pluralité des cuisines qui est mise en avant dans le *Practicón*, notamment en précisant les préférences alimentaires des régions espagnoles.

Selon Muro, la salade de laitue accompagnée de ciboule est un plat populaire en Castille<sup>743</sup>, la consommation d'ail sur la côte méditerranéenne, en Andalousie et en Estrémadure est deux fois plus importante que dans le reste de l'Espagne<sup>744</sup>, les haricots secs remplacent les pois chiches en Galice, Asturies, Pays Basque et dans une grande partie de la Catalogne<sup>745</sup> alors que les Andalous optent davantage pour les fèves<sup>746</sup>, Valence est le « pays du riz »<sup>747</sup> et le chocolat est présenté comme le dessert quotidien en Andalousie, Murcie, Estrémadure et aux Îles Canaries<sup>748</sup>.

Ces goûts alimentaires sont le signe d'appartenance à une région comme le souligne Muro en déclarant :

Chaque peuple a un penchant marqué pour un aliment déterminé. Le *cibi deorum*, nourriture des dieux comme on dit, est un plat très variable. Pour un Andalou il y a le *gaspacho* et les *oranges* ; pour un Castillan, les *soupes à l'ail* ; pour un Valencien, la *paella* ; pour un Estrémègne, les *saucisses* ; pour un Catalan, les *monjetas*<sup>749</sup> ; pour le Galicien, les *fanes de navet* [...] <sup>750</sup>.

Ce passage met de nouveau en lumière la diversité qui caractérise la gastronomie espagnole et s'ajoute aux exemples déjà cités et extraits du *Practicón* qui confortent l'idée exprimée par Castro y Serrano déplorant le manque d'unité de la gastronomie espagnole. La différence entre les deux réside dans le fait que la diversité culinaire est énoncée comme un fait chez Muro, le constat n'étant accompagné par aucun jugement de valeur, alors qu'elle est considérée comme un véritable reproche dans le texte de Castro y Serrano.

---

<sup>742</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 193.

<sup>743</sup> *Ibidem*, p. 691-692.

<sup>744</sup> *Ibidem*, p. 692.

<sup>745</sup> *Ibidem*, p. 734.

<sup>746</sup> *Ibidem*, p. 743.

<sup>747</sup> « país del arroz », *Ibidem*, p. 724.

<sup>748</sup> *Ibidem*, p. 825.

<sup>749</sup> Les « *monjetas* » sont les haricots en catalan. Muro écrit le mot avec un « j » au lieu d'un « g ».

<sup>750</sup> « Cada pueblo tiene su afición decidida por un alimento determinado. El *cibi deorum*, comida que dice fue de los dioses, es un manjar muy variable. Para un andaluz están el *gaspacho* y las *naranjas* ; para un castellano, las *sopas de ajo* ; para un extremeño, los *embutidos*, para un catalán, las *monjetas* ; para el gallego, los *grelos* [...]. », *Ibidem*, p. 744.

### 3. Valorisation de la cuisine nationale et régionale

#### 3.1. Comment promouvoir la gastronomie espagnole ?

L'une des solutions apportée par Castro y Serrano, afin de parvenir à une unification culinaire nationale, consiste à inventorier dans un répertoire les « plats illustres »<sup>751</sup> du territoire. Thebussem répond favorablement à la proposition de son interlocuteur auquel il demande d'entreprendre la rédaction du projet et de le mener à bien<sup>752</sup>. Cette idée de répertoire, restée à l'état de projet, apparaît de nouveau dans un article de Thebussem publié en 1890 dans le périodique *La Época*, où il sollicite, cette fois-ci, Muro pour dresser l'inventaire, très utile selon lui, des plats significatifs espagnols :

La liste de ces localités qui sont à l'origine d'une boisson ou d'un plat important et réputé, avec une brève note sur l'aliment concerné, son prix, la saison où il est cultivé ou élaboré, et toutes les informations qui peuvent contribuer à l'instruction et à la curiosité du lecteur. Les guides de Séville, Malaga et Tolède, par exemple, nous parlent de l'*Alcazar*, des *Percheles*<sup>753</sup> et des *épées*<sup>754</sup> mais sans même mentionner les *olives*, les *anchois* et le *massepain*. [...]

Inventorier et classer ces denrées alimentaires, en signalant, comme je l'ai déjà dit, leur provenance et en l'accompagnant d'une liste alphabétique des endroits dont elles sont issues, fournirait un livre d'importance pour le voyageur, pour le commerçant et pour le gastronome. Et l'œuvre pourrait être étoffée, dans le but de devenir luxueuse et élégante, avec des illustrations, des recettes et des critiques de certains plats, couronnes, biscuits, gâteaux, fruits et autres choses qui le mériteraient<sup>755</sup>.

---

<sup>751</sup> « manjares ilustres », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 180.

<sup>752</sup> *Ibidem*, p. 201.

<sup>753</sup> Il s'agit d'un quartier de Malaga qui doit son nom à l'activité qui s'y développait : celle du séchage de poisson qui était effectué à l'aide de perches et de bâtons. Dans le *Practicón*, Muro fait allusion à la pêche à l'anchois dans la province de Malaga considérée comme une industrie florissante de la région. *Ibidem*, p. 598.

<sup>754</sup> Thebussem fait ici référence à la fabrication des fameuses épées de Tolède qui remonte à l'Antiquité. La forge de l'acier de Tolède devient un véritable art qui atteint son apogée entre le XV<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle, époque durant laquelle les épées de Tolède sont considérées comme les meilleures d'Europe.

<sup>755</sup> « La lista de aquellos pueblos que producen alguna bebida ó manjar de importancia y renombre, con ligera nota de lo que sea el alimento, su precio, estación en que se produce ó elabora, y cuantas noticias puedan contribuir á la ilustración y curiosidad del lector. Las guías de Sevilla, Málaga y Toledo, por ejemplo, nos hablan del *Álcazar*, de los *Percheles* y de las *espadas*, pero sin mencionar siquiera las *aceitunas*, los *boquerones* y el *mazapán*. [...] / Inventoriar y clasificar estos comestibles, señalando, como antes dije, el punto de origen y acompañarlo de lista alfabética de las poblaciones productoras, daría un libro de importancia para el viajero, para el comerciante y para el gastrónomo. Y la obra pudiera ampliarse, hasta hacerla lujosa y elegante, con estampas, recetas y críticas de aquellos platos, roscos, tortas, bizcochos, frutas y piezas que lo mereciesen. », Doctor Thebussem, « Arrepápalo » in *La Época*, Madrid, 25 juillet 1890, p. 2.

La présentation détaillée que propose Thebussem concernant chaque entrée du répertoire révèle la vocation encyclopédique de cet inventaire dans sa tentative d'organiser les connaissances culinaires en un savoir scientifique car l'étude de la cuisine n'est plus seulement réservée à ceux qui la font mais trouve un intérêt auprès d'un plus large public comme le souligne Thebussem en mentionnant les voyageurs, les commerçants et les gastronomes. Par ailleurs, nous retrouvons la valeur historique que Thebussem accorde à la cuisine lorsqu'il compare les produits du terroir au contenu des guides de voyage, les spécialités régionales étant assez significatives pour figurer dans ces ouvrages au même titre que les monuments, lieux emblématiques et savoir-faire artisanaux. Si nous avons eu l'occasion de voir précédemment que le gastronome érudit donne une dimension historique à la gastronomie, et en particulier aux menus, celle-ci est affirmée de nouveau dans l'élaboration du répertoire culinaire comparée au travail d'un archéologue :

L'archéologue cherche et furete pour trouver des vestiges des arts dans les lieux les plus cachés ; nous ce que nous cherchons et désirons ce sont des billets sur lesquels, en notant la province et la ville, on nous dise le fruit, légume, poisson, plat, friandise, viande ou autre produit d'importance de la localité, en expliquant, si cela est nécessaire ou si son nom ne le révèle pas clairement, le genre de mets, sa forme et sa taille, son temps de conservation, prix, époque de l'année à laquelle ils sont créés par la nature ou élaborés par la coutume<sup>756</sup>.

Les critères requis, utiles à l'élaboration de fiches descriptives des différents produits alimentaires, font écho à ceux de Muro sélectionnés pour son inventaire des recettes du *puchero*, laissant ainsi apparaître que Thebussem n'est pas étranger à l'initiative du cuisinier amateur de constituer un répertoire rassemblant les diverses conditions d'élaboration du plat le plus populaire en Espagne.

## 3.2. Les recettes régionales

---

<sup>756</sup> « El arqueólogo busca y huronea en los lugares más recónditos vestigios de las artes ; nosotros lo que buscamos y deseamos son papeletas en las que, señalándose provincia y pueblo, nos digan la fruta, legumbre, pescado, guiso, dulce, carne ó producto de más importancia en la localidad, explicando, si fuese necesario ó si su nombre no le revelase á las claras, la especie de manjar, su forma y tamaño, duración en estado de frescura, precio, época del año en que la naturaleza ó la costumbre la producen. », Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M., *La mesa moderna...*, *op. cit.*, p. 203.

Parmi la centaine de réponses que Muro prétend avoir reçue, il choisit de n'en faire figurer qu'une seule dans son traité culinaire : celle, présentant la confection du *puchero* dans les îles Canaries, de Domingo Enrique<sup>757</sup> rédigée sous la forme d'un poème en deux parties, publié à l'origine dans le périodique *El Criterio*. Dans le premier poème composé de cinq *redondillas*, l'auteur expose les raisons qui l'ont amené à utiliser le vers plutôt que la prose pour obéir à la demande de Muro : le format court imposé par le vers lui permet d'aller directement à l'essentiel en étant bref et concis tout en lui donnant l'opportunité de mettre en valeur la langue espagnole<sup>758</sup>. De nouveau, la défense de la langue nationale en tant que composante de l'identité espagnole, comme dans les écrits de Thebussem, surgit en filigrane ; le thème culinaire servant ainsi un discours nationaliste<sup>759</sup>.

Pour la seconde partie du poème, Domingo Enrique privilégie la forme poétique du *romance*, fortement ancrée dans la tradition populaire espagnole, pour mettre précisément en avant le caractère populaire du plat, la composition du poème s'adaptant ainsi parfaitement à son contenu. Celui-ci remplit les conditions imposées par Muro pour présenter la recette du *puchero* d'usage aux Canaries et met en lumière un certain nombre de spécificités régionales qui se manifestent d'une part, dans le choix d'un vocabulaire culinaire propre et d'autre part, dans la sélection des ingrédients. En effet, le régionalisme de la recette est illustré par l'utilisation de l'italique pour souligner certains mots dans le poème qui sont, selon l'auteur, uniquement employés sur son île natale : le récipient pour la confection du *puchero* est appelé *caldero* et un vocabulaire technique local est précisé lorsque, par exemple, après la cuisson des différents morceaux de viande, l'auteur dit au sujet de cette opération culinaire : « Et une fois cuits / les morceaux que je viens de citer / *se apartan* (c'est comme ça que l'on dit sur l'Archipel des Canaries) »<sup>760</sup>.

En outre, les ingrédients qui entrent dans la composition du *puchero* suffisent à marquer une différence régionale compte tenu de leur caractère local comme les patates douces, les ignames, les épis de maïs, les tendres *bubangos* qui sont définis dans une note de bas de page ajoutée par

---

<sup>757</sup> Nous n'avons pu déterminer si Domingo Enrique était journaliste. Il n'est pas répertorié dans l'ouvrage de Manuel Ossorio y Bernard, *Ensayo de un catálogo de periodistas españoles del siglo XIX*, Madrid, Imprenta y Litografía de J. Palacios, 1903.

<sup>758</sup> « [...] elle [la recette] s'avère moins prolixe, / parce que le vers élimine, fixe / et donne de la splendeur à la langue. » Texte original : « [...] resulta menos prolija, / porque el verso limpia, fija / y da esplendor al idioma. », Ángel Muro, *El prácticón*, op. cit., p. 47.

<sup>759</sup> Pour l'auteur, le vers et la langue se confondent pour ne former plus qu'un : « Le mot national / pour les deux a été formé ; / y a-t-il pour le vers créé / un langage officiel ? » Texte original : « La palabra nacional / para los dos se ha formado ; / ¿ hay para el verso creado / algún lenguaje oficial ? », *Ibidem*.

<sup>760</sup> « Y cocidas que hayan sido / las partes de lo que expreso, / se apartan (así se dice en el canario Archipiélago) », *Ibidem*, p. 48.

l'auteur comme des courgettes et les pois chiches cultivés sur l'île de Lanzarote.

Le poème témoigne à la fois d'une diversité des pratiques culinaires sur le territoire espagnol et d'une vulgarisation certaine de la cuisine qui se développe surtout dans la presse de l'époque s'exprimant dans le *Practicón* à travers les nombreuses recettes rédigées par des journalistes, côtoyant celles des cuisiniers renommés. Après avoir effectué un relevé de l'ensemble des recettes que Muro emprunte à d'autres auteurs, nous avons constaté que seule une vingtaine de recettes est attribuée à des cuisiniers professionnels, français ou espagnols, alors que la grande majorité (60 recettes au total) appartient à des amateurs qui partagent un même intérêt pour la cuisine. Un bon nombre de ces recettes ont été écrites par des confrères journalistes, que Muro a eu l'occasion de rencontrer à un moment donné de sa carrière, au gré de ses collaborations successives dans les journaux. Beaucoup d'entre eux sont des hommes de lettres qui ont mené, en parallèle, des carrières littéraires en s'illustrant en tant que romanciers, dramaturges ou poètes.

Au-delà des journalistes, la diversité des auteurs évoqués dans le *Practicón*, tous amateurs de cuisine, est frappante et montre que la question culinaire touche un large public : nous avons recensé des recettes inventées par des musiciens, peintres, médecins, mathématiciens, hommes de la haute société, employés de maison, industriels, restaurateurs, avocats, banquiers, ingénieurs, hommes politiques et militaires. La variété des horizons dont sont issus tous ces auteurs est significative de la popularisation du thème culinaire qui perd son caractère élitiste pour être accessible au plus grand nombre. La cuisine est désormais à la portée de tous et n'est plus réservée à un public de spécialistes.

À partir de ces références, la liste des recettes que nous avons pu établir atteste de l'essor de la cuisine comme nouvel objet d'écriture et met en évidence des spécificités culinaires dans la plupart des régions espagnoles. Parmi les recettes empruntées à d'autres auteurs, figure celle de la soupe aux choux de Galice (*sopa de pote gallego*) énoncée par l'industriel Venancio Vázquez, fabricant de chocolats et de biscuits. Plus loin dans le traité culinaire, Muro rapproche l'élaboration traditionnelle de ce plat en Galice et en Asturies avec celle, très similaire selon lui, qui est d'usage en Normandie et en Bretagne permettant au parallèle établi avec la France, le modèle gastronomique dominant, de valoriser la cuisine régionale espagnole<sup>761</sup>.

L'origine galicienne de Venancio Vázquez, soulignée par Muro, contribue à donner une

---

<sup>761</sup> « Dans le Nord-ouest de la France, dans les contrées normande et bretonne, qui présentent tant de similitudes en tout avec nos provinces galiciennes et asturienne [...] » Texte original : « En el Noroeste de Francia, en las comarcas normanda y bretona, que tanta semejanza tienen en todo con nuestras provincias gallegas y asturiana [...] », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 88.

légitimité à sa recette et traduit la recherche d'une authenticité culinaire en présentant un plat typique propre à une région. Le caractère unique et singulier des recettes est mis en avant par d'autres auteurs comme celle des véritables « *migas* à la façon de Teruel » (« *migas al estilo de Teruel* ») du journaliste Domingo Gascón (1845-1908)<sup>762</sup> ou celle de la « daurade de Saint-Sébastien » (« *besugo á la donostiarra* ») jugée incomparable par le compositeur basque Antonio Peña y Goñi (1846-1896) qui regrette de ne pas trouver à Madrid les mêmes saveurs<sup>763</sup>.

Cette recherche d'authenticité est également accentuée par le choix de la mise en page de certaines recettes adoptée par Muro, le fond et la forme étant de nouveau indissociables. Par exemple, il reproduit la lettre manuscrite envoyée par une jeune femme nommée Preciada Sicsú, désignée comme une « aimable *cuisinière* aristocratique » qui habite à Tanger formulant la sauce arabe (« *salsa árabe* »)<sup>764</sup> ou il copie intégralement la recette rédigée en valencien du journaliste et poète Teodoro Llorente (1869-1949), sans la traduire, d'un plat de riz aux haricots et aux navets (« *arrós en fesols y naps* »)<sup>765</sup>.

Les formes originales que prennent plusieurs recettes à l'intérieur du traité culinaire montrent que le rôle culturel de la cuisine, ce sujet si prosaïque et commun, est reconsidéré en s'exprimant comme une source de créativité. C'est ainsi que nous avons compté treize plats dont l'élaboration apparaît sous la forme de poèmes. L'un d'entre eux, celui du dramaturge argentin Ventura de la Vega (1807-1865) sur la soupe à l'ail, présente la particularité d'être suivi d'une partition (Fig.26) car il a été mis en musique par l'avocat et professeur mexicain José María Casares (1817-1887).

Quoi qu'il en soit, dans l'ensemble de ces recettes, l'évocation des plats traditionnels est l'expression d'une cuisine régionale et souligne une volonté de transmission, de dépasser le cadre local pour être diffusée à un niveau national. En ce sens, le journaliste Antonio Sánchez Pérez (1838-1912) est explicite lors de sa formulation de la *cachuela*, plat typique d'Oropesa, dans la province de Tolède, qu'il introduit en ces termes :

la *cachuela* est l'un des plats les plus substantiels et les plus agréables au palais parmi tous ceux connus de la cuisine espagnole, et qui peut rivaliser sans souffrir de la comparaison avec la *paella* valencienne, le *menúo* andalou, la *pulsada* biscayenne, la *escudella* catalane,

---

<sup>762</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 772.

<sup>763</sup> « Je n'ai jamais réussi à manger à Madrid la daurade, comme je l'ai mangé à Saint-Sébastien pendant mon enfance et ma jeunesse. » Texte original : « Jamás he conseguido comer en Madrid el besugo, como en San Sebastián lo he comido durante mi niñez y mi juventud. », *Ibidem*, p. 563-564.

<sup>764</sup> « amable *cocinera* aristocrática », *Ibidem*, p. 174. Notons l'emploi de l'italique pour montrer que la jeune femme n'est pas une vraie cuisinière mais est nommée ainsi par Muro pour souligner son intérêt porté à la cuisine comme un passe-temps plutôt que comme une activité rémunératrice.

<sup>765</sup> *Ibidem*, p. 725.

le *pote* galicien et les *tripes* et les *escargots traditionnels* des environs de Madrid.

La morue à la biscayenne a déjà mérité les honneurs de figurer comme plat du jour dans certains *restaurants* (veuillez m'excuser) de second ordre... et même de premier ordre. Les tripes commencent aussi, comme on dit, à suivre leur petit bonhomme de chemin dans certains cafés, dans lesquels on sert des dîners et des déjeuners, disons-le ainsi. Eh bien ; je crois que dans quelques années la *cachuela* sera l'un des plats favoris des concurrents du *Nuevo Petit-Fornos*<sup>766</sup> et du *Sótano H*<sup>767 768</sup>.

Si la valorisation de la cuisine régionale est confirmée ici par la figuration des plats typiques sur les menus des restaurants, elle est également largement illustrée dans le *Practicón* à travers la formulation de ses recettes provenant des quatre coins du pays. D'après le relevé de ces recettes (Annexe 7), nous avons pu constater que les communautés autonomes espagnoles, dans leur grande majorité, sont citées pour évoquer au minimum un de leurs plats régionaux, seules Valence et l'Andalousie atteignant un total de six recettes. Par contre, si la Cantabrie, la Navarre l'Estrémadure et les îles Baléares ne sont associées à aucun mets typique, elles ne sont pas en reste pour autant puisqu'elles sont célébrées dans le traité culinaire pour la qualité de la viande ou du poisson élevés sur leur territoire et qui les distingue du reste de l'Espagne. Par exemple, Muro reconnaît qu'il faut aller en Estrémadure pour trouver la meilleure viande de porc et de chevreuil, particulièrement lorsque ce dernier est issu des montagnes de Guadalupe<sup>769</sup> ; il juge indéniable la supériorité du gigot de mouton de Pampelune en Navarre<sup>770</sup> ; il rappelle l'excellence du merlu de

---

<sup>766</sup> Une recherche dans l'hémérothèque informatisée de la Bibliothèque Nationale d'Espagne nous a permis de trouver une trace de ce restaurant. Ainsi, le *Diario oficial de avisos de Madrid* du 10 février 1884 annonce l'ouverture d'une succursale du *Petit Fornos* au numéro 5 du Pasadizo de San Ginés. Il s'agit sans aucun doute du *Nuevo Petit Fornos* car le périodique *El Día* publie le 20 septembre 1886 un article informant que Lázaro López, le propriétaire dudit établissement, établi à la même adresse que celle indiquée dans le *Diario oficial de avisos de Madrid*, vient d'inaugurer un grand salon pouvant accueillir soixante couverts. Par ailleurs, de nombreuses annonces paraissent dans certains journaux comme *El Día*, *La Iberia*, *El Liberal* entre 1887 et 1891 vantant les mérites de ces deux établissements : le *Petit Fornos* est désigné comme le restaurant où sont servies les meilleures tripes de Madrid alors que le *Nuevo Petit Fornos* se distingue dans l'accommodement des poules rôties.

<sup>767</sup> Nous avons trouvé une allusion au *Sótano H* dans *El Liberal* paru le 12 février 1893 où il est précisé dans un article que la commémoration du vingtième anniversaire de la République a été célébrée dans ce restaurant par les partisans républicains.

<sup>768</sup> « es la *cachuela* uno de los platos más substanciosos y más gratos al paladar de cuantos se conocen en la cocina española, y que puede competir sin desventajas con la *paella* valenciana, el *menüo* andaluz, la *pulsada* vizcaína, la *escudella* catalana, el *pote* gallego y los *callos* y *caracoles clásicos* de los alrededores de Madrid. / El bacalao á la vizcaína ya ha merecido los honores de figurar como plato del día en algunos *restaurant* (con perdón de ustedes) de segundo orden... y aun de primero. Los callos empiezan también, como suele decirse, á meter la cabeza en algunos cafés, en los cuales se sirven cenas y almuerzos, vamos al decir. Pues bien ; yo creo que dentro de algunos años la *cachuela* será uno de los platos favoritos de los concurrentes al *Nuevo Petit-Fornos* y al *Sótano H*. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 102.

<sup>769</sup> *Ibidem*, p. 6 et 474.

<sup>770</sup> *Ibidem*, p. 353.



Cantabrie<sup>771</sup>, qui est pour lui connu de tous et enfin, il déclare que les agneaux de lait provenant de Campos sur l'île de Majorque<sup>772</sup> sont préférables car leur viande se conserve un peu plus longtemps que les autres.

### 3.3. Les produits du terroir

Ainsi la promotion de la cuisine régionale transparait également dans la reconnaissance des produits du territoire espagnol. Le *Practicón* nous offre donc une image alimentaire de l'Espagne très complète où les aspects régionaux prennent une place importante afin de mettre en avant la qualité de ses spécialités.

En ce sens, Muro met en évidence des savoir-faire régionaux voire locaux loués dans son traité culinaire. Ainsi, le jambon de Trevélez mérite une attention particulière car sa supériorité<sup>773</sup> l'amène à rivaliser avec les jambons célébrés mondialement :

Les jambons de York, de Westphalie, ceux de Bayonne et de Mayence sont sans doute ceux qui jouissent de la plus grande renommée de par le monde, sans qu'ils soient pour cela meilleurs que les nôtres : celui du très élevé Trevélez, dans les montagnes de Grenade ; ceux de Cáceres et Montánchez, en Estrémadure ; ceux de la race espagnole appelée *cerdos jaros* de Caldas, en Galice ; ceux de Avilés, en Asturies et ceux d'autres provinces, qui sont aussi aujourd'hui universellement loués [...]<sup>774</sup>.

Ce parallèle établi permet de valoriser les produits espagnols qui n'ont rien à envier à ceux issus des autres pays. Muro adopte le même mode opératoire lors de l'évocation des asperges de Navarre qui sont comparées avantageusement aux asperges françaises : « [...] il y [en] a en terre de Navarre, du côté de Tudela et Cascante, qui sont supérieures aux excellentes et universellement renommées dans la cuisine universelle, de la plaine de Gennevilliers, aux portes

<sup>771</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 555.

<sup>772</sup> *Ibidem*, p. 5.

<sup>773</sup> Muro ne peut être plus explicite à son sujet lorsqu'il déclare : « Il est à mon goût le meilleur. » Texte original : « Para mi gusto es el mejor », *Ibidem*, p. 213.

<sup>774</sup> Pour la traduction de ce passage, nous nous sommes inspirée de celle de Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art. cit.*, p. 169. Texte original : « Los jamones de York, Westfalia, los de Bayona y los de Maguncia son sin duda los que gozan de más nombradía en el mundo, sin que sean por eso mejores que los nuestros de Trevélez, en la serranía de Granada, los de Cáceres y Montánchez, en Extremadura ; los de la casta española, llamados cerdos jaros, de Caldas, en Galicia ; los de Avilés, en Asturias y los de otras provincias, que son también ahora universalmente alabados [...]. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 395.

de Paris »<sup>775</sup>.

Enfin, pour aborder le thème des fromages, l'auteur commence par dresser une longue liste des meilleurs fromages français tels que le Brie, le Camembert, le Coulommiers, le Neufchatel, le Mont-d'Or, le Saint-Marcelin, le Cantal, le Roquefort..., puis pour soutenir la comparaison, il cite les équivalents espagnols :

Fromages au lait de brebis : fromage de Villalón ou *pata de mulo*, de Burgos, de Ciudad Real ou *manchego*, de Burriana, de Cáceres, du Roncal ; fromages au lait de chèvre : fromage de Castilblanco, de Puerto Real ; fromages au lait de vache : fromage de Cabrales, de Mahón, de *cinta*, de Piedrafita<sup>776</sup>.

À cela s'ajoute la préférence personnelle de Muro qu'il ne manque pas d'exprimer : pour lui le meilleur fromage est le Manchego et plus particulièrement celui qui est fabriqué à Santa Cruz de Mudela, sur les terres du marquis de Mudela.

Toutefois, il arrive également à Muro d'émettre des critiques sur la production espagnole car il ne s'agit pas pour lui de défendre aveuglément tout ce qui vient d'Espagne mais de privilégier la qualité peu importe où elle se trouve. C'est ainsi que les huiles d'olive espagnoles sont dépréciées par l'auteur au profit d'autres huiles européennes qu'il juge bien meilleures :

Il ne faut pas croire que les huiles d'Espagne sont les meilleures. Elles pourraient l'être si elles étaient fabriquées comme le sont celles qui ont la primauté sur les marchés universels. La meilleure huile d'olive que l'on connaît est celle de Lucca. Suivent par ordre celles d'Aix, Marseille, Grasse, Nice, Bari, Casserta, Estrémadure, Andalousie, Valence, etc., etc<sup>777</sup>.

De nouveau, c'est la supériorité en terme de qualité qui prime avant tout et Muro n'hésite donc pas à déconseiller les huiles espagnoles pour recommander, au contraire, des huiles italiennes et françaises. Cette idée est réitérée quand Muro évoque l'origine des volailles consommées en

---

<sup>775</sup> Traduction de Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El prácticón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art. cit.*, p. 169-170. Texte original : « Porque hay en tierra de Navarra, por Tudela y Cascante, unos españoles que son superiores á los excelentes y universalmente afamados en la culinaria universal, de la llanura de Gennevilliers, á las puertas de París. », Ángel Muro, *El Prácticón*, *op. cit.*, p. 694.

<sup>776</sup> « Quesos de leche de ovejas : queso de Villalón ó de pata de mulo, de Burgos, de Ciudad Real ó manchego, de Burriana, de Cáceres, del Roncal ; quesos de leche de cabras : queso de Castilblanco, de Puerto Real ; quesos de leche de vacas : queso de Cabrales, de Mahón, de cinta, de Piedrafita. », *Ibidem*, p. 806.

<sup>777</sup> « No hay que creer que los aceites de España son los mejores. Podrían serlo si estuvieran fabricados como lo están los que sobre ellos tienen primacía en los mercados universales. / El aceite de oliva mejor que se conoce es el de Lucca. Siguen por su orden los de Aix, Marsella, Grasse, Niza, Bari, Casserta, Extremadura, Andalucía, Valencia, etc., etc. », *Ibidem*, p. 190.

Espagne :

Dans toute l'Espagne on mange les chapons de Bayonne et de Vitoria sans faire de distinction, et les poulets qui arrivent par milliers en Catalogne par la douane de Portbou, en provenance d'Italie, de Turquie et de Russie, se confondent avec ceux d'Algérie et alternent avec ceux du pays.

La provenance de la volaille importe peu, c'est la qualité qui intéresse<sup>778</sup>.

Sa volonté de valoriser et de diffuser la gastronomie de son pays natal dans le *Practicón* ne l'empêche pas de se montrer objectif en vantant ses mérites mais aussi en admettant ses défauts. Cette prise de position fait écho à ses propos exprimés dans le préambule lorsqu'il déclare :

Notre Espagne chérie, avec ses multiples terroirs et climats qui rendent son territoire fertile jusqu'à l'excès, est le pays qui réunit les plus grands atouts pour que ses habitants aient le meilleur des régimes alimentaires.

Si l'Espagne n'a pas la gloire d'imposer sa cuisine à toutes les autres nations comme la France y parvient, elle le doit à sa sobriété, qui ne suggère pas à ses penseurs une autre idée que celle de *manger pour vivre et non vivre pour manger*<sup>779</sup>.

Ainsi tout en reconnaissant la richesse offerte par la géographie espagnole, il déplore, avec regret, le fait qu'elle ne soit pas exploitée à sa juste valeur, la gastronomie restant donc subordonnée à l'influence du modèle dominant français.

Le *Practicón* s'inscrit dans un discours de réévaluation de la gastronomie espagnole qui se construit en tentant de s'opposer à l'influence dominante des cuisines européennes. Cette tentative amorcée à l'époque de Muro continue de se développer et se poursuit au moment de la publication des livres de cuisine d'Emilia Pardo Bazán qui rend compte de ce phénomène dans le prologue de *La cocina española moderna* :

En effet, s'il est vrai que la cuisine française nous a envahi, ainsi que la cuisine anglaise et

---

<sup>778</sup> « En toda España se comen los capones de Bayona y los de Vitoria indistintamente, y los pollos que por millares llegan á Cataluña por la aduana de Portbou, procedentes de Italia, Turquía y Rusia, se confunden con los de Argelia y alternan con los de la tierra. / La procedencia del ave importa poco, y la calidad es lo que interesa. », Ángel Muro, *El Practicón*, *op. cit.*, p. 6.

<sup>779</sup> Traduction de Frédéric Duhart, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro », *art. cit.*, p. 172. Texte original : « Nuestra querida España, con esa múltiple variedad de terrenos y de climas que hacen su territorio fértil hasta el exceso, es el país que reúne mayores elementos para el mejor régimen alimenticio de todos sus habitantes. Si España no tiene la gloria de imponerse con su cocina á todas las demás naciones como le sucede á Francia, débelo á su sobriedad, que no sugiere á sus moradores otra idea que la de *comer para vivir y no vivir para comer*. », Ángel Muro, « Preámbulo » in *El Practicón*, *op. cit.*, p. II.

allemande dans une moindre mesure, il y a aussi une réaction favorable à la cuisine nationale et régionale. Il y a trente ou quarante ans, on interdisait des plats qui aujourd'hui sont admis et sont exhibés sur les tables les plus distinguées. Personne n'aurait peut-être osé, dans un autre temps, à servir un plat de tripes à la madrilène en ayant des invités, même s'ils étaient intimes, comme aujourd'hui on en sert chez le duc de Tamames, ni remplacer les *chester-cake* par des rondelles de chorizo, comme le duc d'Alba dans son ostentatoire banquet donné au Roi et à la Reine ; et j'en félicite ces illustres messieurs<sup>780</sup>.

À travers ces exemples évoqués par la romancière témoignant de l'introduction des spécificités culinaires espagnoles sur les tables des personnalités de la haute société, nous assistons à une revalorisation de la gastronomie ibérique qui devient synonyme de bon goût, traduisant une nouvelle fois la distinction alimentaire.

Pour conclure, cette dernière partie nous a permis d'analyser la gastronomie en tant que pratique sociale et culturelle en adéquation avec les nécessités de cette fin de siècle. En effet, nous avons vu comment elle est intégrée au système de valeurs bourgeois pour véhiculer un mode de vie et de pensée en devenant l'expression du bon goût et de la distinction. Muro participe à la diffusion de ce modèle idéologique tout en dénonçant un comportement social : celui de la *cursilería*, une nouvelle manifestation de la volonté pédagogique de l'auteur qui a recours à l'opposition afin de mieux mettre en valeur l'exemple à suivre.

Mais le traité culinaire qui s'apparente ainsi à un traité de savoir-vivre énonçant un certain nombre de règles sur les manières et les usages alimentaires prend également la forme d'un guide gastronomique en traçant l'itinéraire des lieux de distinction à Madrid dont la comparaison avec les établissements français sert à une valorisation des commerces de bouche de la capitale espagnole. Cette mise en parallèle traduit le processus d'élaboration d'une identité culinaire nationale et régionale qui s'opère aussi à travers la promotion des aliments, des recettes et des savoir-faire.

Nous avons vu que l'une des composantes de l'essence nationale est incarnée par les traditions culinaires populaires dont l'importance est montrée à travers la volonté d'élaborer un répertoire gastronomique visant à dresser l'inventaire des spécificités régionales. Ces traditions s'opposent à

<sup>780</sup> « En efecto, si es verdad que nos ha invadido la cocina francesa, y algo la inglesa y alemana, también hay una reacción favorable á la nacional y regional. Hace treinta ó cuarenta años se proscibían platos que hoy se admiten y salen á plaza en mesas muy escogidas. Nadie se hubiese atrevido acaso, en otros tiempos, á servir un plato de callos á la madrileña teniendo convidados, aun cuando fuesen de confianza, como hoy se sirve en casa del duque de Tamames, ni á sustituir los chester-cake por ruedas de chorizo, como el duque de Alba en ostentoso banquete á los Reyes ; y yo alabo á estos grandes señores la ocurrencia. », Emilia Pardo Bazán, « Prólogo » in *La cocina española moderna*, op. cit., p. V.

la cuisine « savante » fixée dans les livres de recettes dont la trace écrite assure la diffusion, pour, au contraire, être l'expression d'une cuisine « populaire », transmise oralement et jugée plus authentique et vraie car elle vient du peuple. Par ailleurs, la quête de l'authenticité est symbolisée dans le *Practicón* par l'introduction d'un certain nombre de recettes empruntées à des cuisiniers non professionnels mais amateurs, car ils sont considérés comme les représentants de la « vraie » cuisine espagnole, octroyant ainsi au peuple le rôle d'assurer la pérennité de la nation.



## Conclusion

À l'issue de cette étude, nous sommes en mesure d'affirmer que l'analyse du *Practicón* s'inscrit pleinement dans une démarche d'histoire culturelle, définie par Pascal Ory comme « l'histoire sociale des représentations », dans la mesure où elle nous permet de parvenir à une compréhension de la société espagnole observée à travers le prisme de la gastronomie, la multiplicité des points de vue conduisant ainsi à une vue d'ensemble. De la sorte, en tant qu'objet de l'histoire culturelle, le traité culinaire révèle le rôle du discours et des pratiques alimentaires dans la construction des représentations culturelles tout en étant le reflet de la société espagnole à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

En adoptant, par conséquent, la perspective de l'histoire culturelle, nous avons cherché, dans un premier temps, à apporter des éléments de réponse expliquant la popularité du *Practicón* à partir de l'étude de son contexte de publication. Le traité culinaire est porteur d'un discours original sur la gastronomie nourri des lectures de son auteur comme le prouvent les multiples références aux ouvrages aussi bien espagnols qu'étrangers. L'influence du discours gastronomique français, plus particulièrement, est nettement perceptible tout au long du *Practicón*, une inclination que Manuel Martínez Llopis a reproché à Muro, qualifiant la cuisine de l'auteur d'*afrancesada*<sup>781</sup>. De prime abord, en tenant compte des louanges accordés aux manuels culinaires français et des critiques proférées à l'encontre des livres de cuisine espagnols, nous serions tentée de partager l'avis de Martínez Llopis. Toutefois en approfondissant la question, nous avons vu que le discours de Muro est bien plus complexe, son œuvre se situant davantage à la croisée de deux chemins qui sont la tradition et la modernité. En effet, il reflète une longue tradition de traités culinaires hérités du passé évoquant Roberto de Nola, Francisco Martínez Montiño, Juan Altamiras ou encore Diego Granado mais tout en s'ouvrant, en même temps, à la nouveauté apportée par la cuisine française.

En réalité, Muro ne prétend pas être un fervent défenseur d'une cuisine de quelque nationalité que ce soit et préfère davantage se montrer partisan d'une cuisine universelle, n'ayant pas de frontières, dont le répertoire est constitué de ce que les cuisines de chaque pays offrent de meilleur. Cette prise de position, privilégiant la qualité à l'origine, explique ce discours parfois

---

<sup>781</sup> Information recueillie dans l'ouvrage de José María Pisa Villarroya, *Escritos gastronómicos, op. cit.*, p. 10.

contradictoire oscillant entre appropriation et rejet.

La tension entre la tradition et la modernité a également été relevée, dans notre deuxième partie, dans notre réflexion sur la dualité cuisine-santé : tout en conservant des réminiscences de l'ancienne diététique, comme les exhortations à la modération et à la diversité alimentaire ou les indications sur les propriétés de certains aliments, Muro montre également l'étendue de ses connaissances en matière de chimie alimentaire, signe de modernité, à travers l'allusion à la chlorophylle contenue dans les légumes, la liste des substances chimiques du bouillon et l'affirmation de la perte de l'osmazôme, substance sapide des viandes, lorsque le bouillon est écumé ou la viande lavée.

En outre, Muro participe amplement à la diffusion des nouveaux préceptes hygiénistes qui se développent grâce aux progrès scientifiques. La découverte des microbes, source d'infection et de contagion, soulève la question de l'innocuité des aliments relayée par les manuels d'hygiène alimentaire qui dénoncent les adultérations désormais au cœur des préoccupations de la société espagnole de l'époque car elles représentent un grand fléau pour les consommateurs au XIX<sup>e</sup> siècle en menaçant leur santé. Muro, comme nous l'avons vu, n'a de cesse de prévenir ses lecteurs contre les falsifications alimentaires et les pratiques trompeuses des commerçants.

Muro est donc clairement un homme qui s'inscrit pleinement dans la modernité de son époque comme le révèle aussi l'évocation du gaz comme nouveau combustible pour les fourneaux. Dans le traité culinaire, nous avons également pu constater son admiration devant la commercialisation du « bouillon concentré » de Liebig<sup>782</sup>, ces tablettes desséchées de bouillon de bœuf ou de volaille, présentant le double avantage de se conserver et de faciliter la pratique culinaire car, prêt à être consommées, elles représentent un formidable gain de temps. De même, Muro ne manque pas de souligner les progrès rendus possibles grâce à l'extension du chemin de fer qui permet aux Espagnols de consommer du poisson frais toute l'année<sup>783</sup>. Notons que ces avancées significatives sont mentionnées précisément pour l'utilité qu'elles peuvent apporter à la cuisine.

Tout au long de cette étude, nous avons donc pu remarquer que l'art culinaire est abordé, dans le *Practicón*, sous l'angle le plus pragmatique qui soit dans les recettes personnelles de l'auteur soumises à son expérience, la liste des ustensiles nécessaires à leur réalisation ou encore les conseils pour reconnaître les produits de bonne qualité et les adresses où se les procurer, tout cela dans le but de rendre la cuisine accessible à tous. La cuisine, en tant que pièce d'habitation, n'est

---

<sup>782</sup> Ángel Muro, *El Practicón*, op. cit., p. 81.

<sup>783</sup> *Ibidem*, p. 9.



pas en reste. En tant que lieu principal où se déroule la confection des plats, Muro lui consacre une attention toute particulière qui reflète également son évolution au sein des logements, directement liée au discours des hygiénistes qui tentent de faire adopter de nouvelles habitudes saines pour rendre cette pièce propre.

Cette dimension pratique omniprésente dans le traité culinaire n'empêche pas l'auteur de se montrer tout aussi intransigeant sur l'aspect théorique de la cuisine. En effet, nous avons vu à quel point il peut se montrer pointilleux sur la terminologie ou la définition des techniques culinaires. De plus, les échanges avec Emilia Pardo Bazán sur la profession de cuisinière et avec le Dr Thebussem sur les centres de table nous ont dévoilé une autre facette de la personnalité de Muro montrant qu'il n'est pas seulement un homme de terrain mais aussi un théoricien. En effet, il ne se définit pas seulement comme un simple cuisinier amateur qui passe son temps aux fourneaux mais également comme un cuisinier capable de prendre du recul sur sa pratique et d'engager une réflexion sur l'art culinaire.

Ce va-et-vient entre théorie et pratique s'explique par la volonté de Muro de diffuser un enseignement culinaire, un rôle qu'il revendique clairement à plusieurs reprises. En s'adressant plus particulièrement aux ménagères bourgeoises, comme nous l'avons vu dans notre analyse de la réception de l'œuvre, le traité culinaire prend la forme d'un véritable guide pratique et facile d'utilisation dispensant conseils et recommandations afin d'accompagner les maîtresses de maison dans le rôle qu'elles doivent exercer au sein de leur foyer, l'enseignement de la cuisine étant dispensé afin d'assurer une bonne tenue de la maison au même titre que les valeurs de l'économie et du temps qui doit être utilisé à bon escient. Le discours de Muro cantonne donc la femme bourgeoise à s'occuper de son foyer, condition déterminant sa valeur au sein de sa famille et de la société toute entière et participant donc à la diffusion du modèle féminin de « l'ange du foyer ».

Cet enseignement de la cuisine, rendu nécessaire, tend vers une professionnalisation de la pratique culinaire dans les ménages comme nous l'avons souligné à travers la rationalisation du travail en cuisine. La position de la femme au foyer se trouve ainsi revalorisée, du moins en apparence, tout en servant une définition de son rôle social : entretenir sa maison et faire la cuisine sont des activités qui ont un sens et permettent d'œuvrer pour le bien de la société comme le ferait n'importe quel métier.

Enfin, l'analyse de la mission de la maîtresse de maison nous a conduit à nous interroger, dans notre dernière partie, sur les valeurs véhiculées par l'idéologie bourgeoise dans le traité culinaire

de Muro. En ce sens, la dénonciation d'un comportement social, celui de la *cursilería*, que Muro applique, de manière originale, au domaine culinaire est une nouvelle preuve que le traité culinaire s'adresse à un public essentiellement bourgeois. Nous avons rapproché ce discours critique de l'auteur du contenu des manuels de civilités visant à définir les règles et les normes des pratiques alimentaires en accord avec les valeurs bourgeoises.

Par ailleurs, cette codification renvoie à une célébration de la distinction dont nous avons relevé toutes les expressions dans le *Practicón* à la fois dans le choix des aliments et des recettes, dans les pratiques culinaires mais surtout dans la salle à manger, incarnation du bon goût par excellence, où la table, cœur de la pièce, devient un lieu de mise en scène où le raffinement et l'élégance sont de mise. Les commerces de bouche sont également désignés comme des signes de distinction potentiels car ils sont présentés comme des lieux à la mode, encensés par la qualité de leurs produits raffinés. Les adresses de ces établissements qui émaillent le texte de Muro facilitent la reconstitution d'un itinéraire gourmand de la capitale madrilène mis en valeur par une comparaison avec son pendant français servant ainsi à une valorisation de la gastronomie espagnole.

Pour terminer, nous avons abordé le thème de l'élaboration d'un discours culinaire national dans le cadre du questionnement sur l'identité espagnole se posant à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce dernier chapitre nous a permis de découvrir une cuisine non plus « savante » telle qu'elle est présentée traditionnellement dans les traités culinaires mais « populaire » symbolisée dans le *Practicón* par les nombreuses recettes que Muro emprunte à des cuisiniers amateurs, la cuisine devenant ainsi une pratique littéraire dont le traité culinaire du fin gourmet est le premier exemple puisque l'auteur, ingénieur puis journaliste, n'est pas un cuisinier professionnel. De surcroît, il s'avère symptomatique que Muro se consacre à l'écriture culinaire après avoir essuyé plusieurs échecs lors de la publication d'un roman et d'une pièce de théâtre qui n'ont pas marqué les esprits<sup>784</sup>. Ce va-et-vient entre discours expert et littéraire est révélateur d'une époque où le statut de la gastronomie n'est pas encore fixé.

L'ensemble de ces conclusions ne peuvent que réaffirmer le rôle de l'œuvre de Muro dans l'élaboration et la diffusion d'un discours sur la gastronomie espagnole qui, malgré l'étendue de nos recherches, n'a été esquissé qu'à grands traits. En effet, notre travail s'est construit à partir de l'étude du *Practicón* et même si nous avons évoqué ponctuellement certains articles des *Conferencias culinarias*, nous n'avons, en réalité, donné qu'un bref aperçu du contenu de ces

---

<sup>784</sup> José María Pisa Villarroya, *Escritos gastronómicos*, op. cit., p. 35.

textes qui remplissent pas moins de mille pages. En nous focalisant uniquement sur les thèmes étudiés au cours de cette étude tels que l'hygiène, les adultérations, l'économie domestique, les commerces de bouche..., nous avons, par conséquent, laissé dans l'ombre de nombreux articles non moins intéressants qui méritent d'être également étudiés plus en détails afin d'enrichir l'interprétation de notre étude en apportant une nouvelle profondeur au regard porté par Muro sur la cuisine espagnole de son époque. Les références aux ouvrages gastronomiques existants, les récits des dîners mondains, les liens étroits qui unissent la presse et la cuisine illustrés dans les discussions engagées entre Muro et les journalistes sont autant de pistes à explorer. La dernière, notamment, qui est sous-entendue dans le *Practicón* à travers l'allusion à de nombreux journalistes de l'époque, nous amène à nous interroger sur la place et le rôle de la chronique gastronomique dans la presse espagnole au XIX<sup>e</sup> siècle.

Par ailleurs, d'autres interrogations persistent, notamment concernant le rôle du Dr Thebussem dans la diffusion du discours gastronomique en Espagne. Le recueil élaboré par Jesús Romero Valiente rassemblant les lettres rédigées par le Dr Thebussem sur la cuisine espagnole nous a laissé entrevoir un terrain inexploré et qui demande à être analysé pour être mis en regard avec le point de vue de Muro. En effet, à l'instar de Muro, comme le révèle bon nombre de ses lettres, le Dr Thebussem a été à de nombreuses reprises sollicité et consulté pour répondre aux interrogations de ses correspondants sur le domaine culinaire, s'imposant ainsi comme une figure d'autorité en la matière. Les demandes sont de natures diverses et variées : doit-on manger les olives avec une fourchette ? Nouer sa serviette autour du cou à table est-elle une marque de bon goût ? À quelle heure doit-on arriver lorsqu'on est invité à dîner ? Quels étaient les prix moyens des auberges à l'époque de Charles III ? Quelle est la différence entre le pain d'épices français et les *alfajores* espagnols, de Medina Sidonia ? Outre l'intérêt porté à la question culinaire, ces articles sont également l'affirmation d'un discours gastronomique espagnol. Autant d'éléments qui nous permettent d'appréhender une nouvelle fois la gastronomie du point de vue de l'histoire culturelle dont la multiplication des regards conduit à une meilleure compréhension des représentations sociales en Espagne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ainsi, loin de nous avoir rassasiée, le champ d'investigation continue de s'élargir en nous invitant à de nouvelles recherches et en nous laissant quelque peu... sur notre faim.



# **BIBLIOGRAPHIE**

# Bibliographie

## I. Sources primaires

### ○ Livres de cuisine espagnols

BERENGUER DE MONGAT, Jacobo, *Novísimo cocinero universal. Arte de la nueva cocina puesto al alcance de toda clase de fortunas*, Barcelona, Imprenta y Librería de la señora Viuda é Hijos de Mayol, editores, 1848.

BRECARELLI, D. M., *Manual de la cocinera española y americana por el distinguido cocinero M. Brecarelli con veinticinco años de práctica. Contiene : Cocido á la española, francesa, etc. y va seguido de un Tratado de Confitería, Pastelería y Repostería y Arte de trinchar y modo de servir la mesa*, Madrid, Librería de Hernando y Compañía, 1898 [1886], 11<sup>e</sup> édition.

COTINELI, Rogelio, *Manual de la perfecta cocina*, Madrid, Librería é Imprenta de Eduardo Martínez, 1875.

*El cocinero práctico : nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería, con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura*, Madrid, Saturnino Calleja, 1899 [1880], 14<sup>e</sup> édition.

*El Libro de las Familias y Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, Higiene y economía doméstica. Contiene más de dos mil fórmulas..., tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador, medicina doméstica...*, Madrid, Librería Universal de D. Leocadio López, 1856 [1854], 6<sup>e</sup> édition.

E.V., *La cocinera moderna. Manual práctico de cocina que contiene numerosos métodos de componer toda clase de salsas, sopas, carnes, aves, pescados, huevos, legumbres, etc., etc., tanto de la cocina española, como de la francesa y americana, seguido de un completo tratado de pastelería, repostería y confitería y nociones de economía doméstica ó arte de conservar las sustancias alimenticias*, Valencia, Imprenta Casa de Beneficencia, 1888.

*La cocina moderna. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería ; contiene gran número de recetas de ejecución fácil y segura según la práctica de los más afamados cocineros españoles y extranjeros. Comprendiendo el servicio completo de la mesa y arte de trinchar, el método mejor para elaborar excelentes pasteles, helados y licores...*, Madrid, Librería de Anllo y Rodríguez, 1875.

*La cocina moderna perfeccionada : tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería, comprendiendo todos los útiles de cocina y todo lo que se refiere á la cocina*

*española, extranjera y americana, economía doméstica y floricultura de ventanas y balcones, ilustrada con numerosos grabados intercalados en el texto*, Madrid, Agustín Jubera, 1888 [1875], 9<sup>e</sup> édition.

MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Viuda de Barco López, 1822 [1611].

MOYANO, Guillermo, *El cocinero español y la perfecta cocinera, instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas, etc.*, Málaga, Librería de Francisco de Moya, 1873, 2<sup>e</sup> édition.

MURO, Ángel, *El Practicón*, Madrid, Librería de Miguel Guijarro Editor, 1894, 3<sup>e</sup> édition.

MURO, Ángel, *El Practicón*, Madrid, Agualarga Editores, 2004 [1894].

MURO, Ángel, *La cocina por gas : agenda de cocina para 1897*, Madrid, Imprenta de El Nacional, 1897.

NAIT, A. de, *El cocinero universal ó arte de guisar al estilo moderno*, Barcelona, Casa editorial Maucci, 1898, 3<sup>e</sup> édition.

NOLA, Roberto de, *Le livre de cuisine*, traduction et établissement de l'édition bilingue critique de Nathalie Peyrebonne, Paris, Classiques Garnier, 2011.

PARDO BAZÁN Emilia, *La cocina española antigua*, [Facsimil de la edición de Madrid, Renacimiento 1913], Valladolid, Maxtor, 2012.

PARDO BAZÁN Emilia, *La cocina española moderna*, [Facsimil de la edición de Madrid, Renacimiento 1918], Valladolid, Maxtor, 2010.

PÉREZ ZARAGOZA, A. *La nueva cocinera curiosa y económica, y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos*, Madrid, Imprenta de Eusebio Álvarez, 1823.

SOLICHÓN Adolfo, *El arte culinario. Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería según la escuela moderna francesa y española. Ornamento de las mesas. Disposición de los cubiertos. Servicio. Orden por el cual deben servirse los platos y los vinos. Deberes del anfitrión y de los convidados, etc.*, Madrid, Librería Internacional de A. Romo, 1913 [1906], 3<sup>e</sup> édition.

#### ○ **Livres de cuisine français**

*L'Art d'accommoder les restes dédié aux petites fortunes par un gastronome émérite*, Paris, Achille Faure Libraire-Éditeur, 1866.

GOUFFÉ, Jules, *Le Livre de cuisine*, Paris, Librairie de L. Hachette et Cie, 1867.

GOUFFÉ, Jules, *El Libro de cocina. Traducción esmerada de la última edición francesa*, trad. March, Madrid, Librería de A. San Martín, 1885.

MENON, *La Cuisinière bourgeoise suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes, Nouvelle édition augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et de différentes recettes pour des liqueurs*, Bruxelles, Chez François Foppens, Imprimeur, 1756, [1746].

- **Livres de cuisine anglais**

ACTON, Eliza, *Modern Cookery in all its branches : reduces to a system of easy practice, for the use of private families in a series of receipts, wich have been strictly tested, and are given with the most minute exactness*, Londres, Longman, Brown, Green and Longmans, Paternoster row, 1845, 2<sup>e</sup> édition.

KITCHINER, Dr, *The Cook's Oracle : containing receipts for plain cookery on the most economical plan for private families*, Londres, A. Constable & Co. Edinburgh ; and Hurst, Robinson, & Co. Cheapside, 1822 [1817], 4<sup>e</sup> édition.

SUZANNE, Alfred, *La cuisine anglaise et la pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif*, Londres, Librairie française Wardour Street Hay Market, 1894.

- **Catalogues**

Les catalogues numérisés ont été consultés sur le site internet de la Bibliothèque Nationale d'Espagne.

*Gran almacén de comestibles, vinos finos, licores extranjeros y del reino de D. José García, proveedor de su Majestad* (1873)

*La Proveedora, Confitería y ultramarinos de Francisco Soley* (1898)

*Almacén de coloniales de quesada y ron* (vers 1920)

- **Régimes de santé**

ÁLVAREZ MIRAVALL, Blas, *Libro intitulado la conservacion de la salud del cuerpo y del alma para el buen regimiento de la salud, y mas larga vida de la magestad del rey Don Philippe Tercero Nuestro Señor y muy provechoso para todo genero de estados, para Philosophos y Medicos, para Theologos y Juristas : y principalmente para los Ecclesiasticos y religiosos*



*Predicadores de la palabra de Dios*, Salamanca, Casa de Andrés Renaut, 1601.

CHIRINO, Alonso de, *Tratado llamado Menor daño de medicina*, Toledo, Ioan de Villaquiran, 1513 [1505].

CORNARO, Louis et LESSIUS, Leonardus, *De la sobriété et de ses avantages ou le vrai moyen de se conserver dans une santé parfaite jusqu'à l'âge le plus avancé*, trad. Jean-René Allaneau de La Bonodière, Paris, Chez Edme Libraire, 1772.

CRUZ CRUZ, Juan, *Dietética medieval : el « Régimen de salud » de Arnaldo de Vilanova*, Pamplona, Universidad de Navarra, Seminario de alimentación y cultura, 1997.

DIOSCORIDES, Pedacio, *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos. Traducido de la lengua Griega, en la vulgar castellana, ilustrado con claras y substanciales Anotaciones, y con las figuras de innumerables plantas exquisitas y raras, por el doctor Andrés de Laguna*, Anvers, Iuan Latio, 1555.

HIPPOCRATE, *Du régime*, texte établi et traduit par Robert Joly, Paris, Société d'Édition « Les belles lettres », 1967.

LOBERA DE ÁVILA, Luis, *Vergel de Sanidad : que por otro nombre se llamava Banquete de Cavalleros y orden de bivar : así en tiempos de sanidad como de enfermedad : y habla copiosamente de cada manjar qué complexión y propiedad tenga : y de sus provechos y daños : con otras cosas utilísimas*, Alcalá de Henares, Casa de Joan de Brocar, 1542 [1530].

#### ○ **Manuels d'hygiène espagnols**

DUJARDIN-BEAUMETZ, Docteur, *Higiene terapéutica. La higiene alimenticia. Conferencias de terapéutica del hospital Cochin (1885-1886)*, trad. Gustavo Reboles y Campos, Madrid, Librería editorial de Carlos Bailly Bailliére, 1887.

GINÉ Y PARTAGÁS, Juan, *Curso elemental de higiene privada y pública*, Barcelona, Librería de Juan y Antonio Bastinos Editores, Tomo I, 1880, [1871], 4<sup>e</sup> édition.

*Manual popular ó Arte de cocina y medicina doméstica, seguido del arte de trinchar y servir la mesa, recetario para hacer las medicinas y aplicarlas, manual del planchado, lavado y quitamanchas, y finalmente todos los secretos que son necesarios en una casa*, Madrid, Imprenta de M. R. y Fonseca, 1848, 5<sup>e</sup> édition.

MONLAU, Pedro Felipe, *Elementos de higiene pública ó arte de conservar la salud de los pueblos*, Barcelona, Imprenta de D. Pablo Riera, 1847, vol. 1.

MONLAU, Pedro Felipe, *Elementos de higiene privada ó Arte de conservar la salud del individuo*, Madrid, Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra, Madrid, 1857 [1846], 2<sup>e</sup> édition.

PRIETO Y PRIETO, Manuel, *Manuel teórico-práctico del veterinario inspector de*

*mataderos y mercados públicos*, Madrid, Librerías de Cuesta, 1880.

SÉE, Germain, *Del régimen alimenticio. Tratamiento higiénico de los enfermos*, trad. Joaquín Olmedilla y Puig, Madrid, Librería editorial de Bailly Baillièrre é Hijos, Madrid, 1895.

SEOANE, Mateo, *Instrucciones generales sobre el modo de preservarse del cólera-morbo epidémico*, Madrid, Imprenta de D. M. Calero, 1834.

VALDÉS RODRÍGUEZ, Manuel, *Nociones de higiene y economía, para el uso de las escuelas de niñas*, La Habana, Librería y Papelería La Nueva Principal, 1883.

- **Manuels d'hygiène français**

DEBAY, Auguste, *Hygiène et perfectionnement de la beauté humaine dans ses lignes, ses formes et sa couleur. Théorie nouvelle des aliments et boissons*, Paris, Chez l'auteur, Rue Lepelletier, 19 et chez J. Masson, Libraire, 1853 [1851], 2<sup>e</sup> édition.

DUJARDIN-BEAUMETZ, Docteur, *L'hygiène alimentaire. Conférences de thérapeutique de l'hôpital Cochin (1885-1886)*, Paris, Octave Doin Éditeur, 1887.

FOY, Docteur F., *Traité de matière médicale et de thérapeutique appliquée à chaque maladie en particulier*, Paris, Germer Baillièrre, Libraire-Éditeur, 1843.

- **Falsifications alimentaires**

AGREDA, Francisco Javier, *Falsificaciones de los alimentos y bebidas ó Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones, medios prácticos y sencillos de reconocerlas, procedimientos químicos para comprobarlas, y reglas higiénicas para la buena alimentación*, Barcelona, Establecimiento tipográfico de Espasa Hermanos y Salvat, 1877.

ORDÓÑEZ Y LAGAREJOS, Valeriano, *Química doméstica. Higiene de los alimentos. Método fácil para conocer cuando están averiados, adulterados ó falsificados. Consejos prácticos sobre el uso de aguas, alcoholes, azúcar, café, cerveza, conservas, chocolate, café, leche, manteca, miel, pan, pescados, queso, té, vinos, etcétera*, Madrid, Saturnino Calleja, Editor, 1871.

- **Manuels d'économie domestique espagnols**

BELÈZE, Guillaume, *La casa y sus accesorios. Manual de economía doméstica*, trad. María Teresa de Lallave, Madrid, Librería de D. Guío, 1872.

GUERRA Y GIFRE, Liberato, *Lecciones de economía y de higiene doméstica para las madres de familia y cuantas personas se hallen al frente del gobierno de una casa, escritas en diálogo para que puedan servir de texto en las escuelas de niñas*, Barcelona, San Gervasio : Imprenta de Miguel Blanxart, 1866, 2<sup>e</sup> édition.

*Guía práctica de las familias. Obra popular destinada á fomentar los intereses domésticos é indispensable á todas clases*, Madrid, Imprenta á cargo de don Juan Rebollo, 1850.

PASCUAL DE SAN JUAN, Pilar, *Lecciones de economía doméstica*, Barcelona, Librería de Juan Bastino é hijo Editores, 1865.

○ **Manuels d'économie domestique français**

BELÈZE, Guillaume, *Le livre des ménages. Nouveau manuel d'économie domestique contenant les notions et les renseignements les plus utiles aux ménagères pour l'achat et l'entretien du mobilier, le chauffage, l'éclairage, l'entretien et la conservation du linge et des vêtements, le blanchissage et le dégraissage, l'achat et la conservation des denrées alimentaires, la préparation des confitures, des liqueurs de ménage et des sirops, les boissons, le service des domestiques, les soins hygiéniques, les cosmétiques, la pharmacie et la médecine domestique, etc. avec un choix des meilleures recettes et des procédés les plus simples*, Paris, Librairie de L. Hachette et Cie, 1860.

*Le Livre de la famille (les personnes et les choses – savoir-vivre et savoir-faire – morale, éducation – économie domestique – hygiène – soins aux enfants, etc.)*, Avignon, Seguin frères, 1892.

MOLL-WEISS, Augusta, *Le foyer domestique : Cours d'économie domestique, d'hygiène et de cuisine pratique professé à l'école des mères de Bordeaux*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1905 [1902], 2<sup>e</sup> édition.

PARISET, Madame, *Nouveau manuel complet de la maîtresse de maison ou Lettres sur l'économie domestique*, Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1852.

SYLVAIN, Adrien, *La science du ménage, complément de l'éducation de la jeune fille au pensionnat et dans sa famille*, Lyon et Paris, Félix Girard Éditeur, 1866.

WIRTH, Marie Ernestine, *La future ménagère, lectures et leçons sur l'économie domestique, la science du ménage, l'hygiène, les qualités et les connaissances nécessaires à une maîtresse de maison, à l'usage des écoles et des pensionnats de demoiselles*, Paris, Hachette, 1882.

○ **Manuels d'économie domestique anglais**

BEECHER, Catharine Esther et BEECHER STOWE, Harriet, *The American woman's home*,

or, *Principles of domestic science : being a guide to the formation and maintenance of economical, healthful, beautiful, and Christian homes*, New York, J. B. Ford and Company, 1869.

FREDERICK, Christine, *The New Housekeeping. Efficiency studies in Home Management*, New York, Doubleday, Page and Company, 1912.

FREDERICK, Christine, *L'organisation ménagère moderne. Deuxième édition du Taylorisme chez soi*, trad. A.D.T., Paris, Dunod, 1927.

#### ○ Autres sources primaires

Les ouvrages qui figurent dans cette catégorie correspondent aux ouvrages français et espagnols que nous avons consultés abordant le thème culinaire mais qui n'appartiennent pas au genre du livre de cuisine. Nous incluons également dans cette partie les recueils d'articles gastronomiques.

[Anonyme], *El gas aplicado á la calefacción y á la cocina*, Madrid, Impresores de la Real Casa, 1893.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier Libraire-Éditeur, 1839 [1825].

BRISSE, Baron, *Les trois cent soixante-cinq menus du baron Brisse*, Paris, E. Donnaud, Libraire-Éditeur, 1868 [1867].

DUMAS, Alexandre, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873.

JOANNE, Adolphe, *Paris illustré en 1870 et 1876. Guide de l'étranger et du parisien*, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1876.

MURO, Ángel, *Diccionario general de cocina*, Madrid, José María Faquineto Editor, 1892.

MURO, Ángel, *Conferencias culinarias*, Madrid, Librería de Fernando Fé, 1901, 2 vol.

PISA VILLAROYA, José María, *Escritos gastronómicos*, Huesca, La Val de Onsera, 2002.

REYNIÈRE, Grimod de la, *Manuel des amphitryons contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres ; ornée d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce*, Paris, Capelle et Renand, 1808.

THEBUSSEM, Doctor, *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.*, Madrid, Librería de Fernando Fé, 1888, 2<sup>e</sup> édition.

THEBUSSEM, Doctor, *Escritos gastronómicos*, Edición de Jesús Romero Valiente, Madrid,

Editorial Renacimiento, 2011.

- **Roman**

CERVANTES, Miguel de, *L'ingénieux hidalgo Don Quichotte de la Manche*, trad. Louis Viardot, Paris, J.J. Dubochet et Cie Éditeurs, Tome II, 1837 [1615].

PÉREZ GALDÓS, Benito, *Miau*, Madrid, Espasa Calpe, 2004.

- **Articles de journaux**

En dehors des articles cités tout au long de cette étude dont les références sont précisées à la suite, nous avons consulté en fonction de nos recherches un certain nombre de titres madrilènes numérisés et accessibles à partir de l'hémérothèque de la Bibliothèque Nationale d'Espagne : *El Correo de la Moda*, *El Día*, *El Imparcial*, *El Liberal*, *La Correspondencia de España*, *La Época*, *La Ilustración española y americana*, *La Libertad*, *La Monarquía*.

### **Alimentation, cuisine et gastronomie**

ALMAVIVA, « De sobremesa » in *La Época*, 5 septembre 1881, p. 3.

CLARÍN, « Palique » in *Madrid Cómico*, 22 novembre 1890, p. 6.

PARDO BAZÁN, Emilia, « Las pretensiones culinarias de Castelar » in *Los Lunes de El Imparcial*, Madrid, 25 août 1890, p. 1-2.

SEPÚLVEDA Y PLANTER, Enrique, « Ángel Muro (con motivo de su *Agenda de cocina*) » in *La Correspondencia de España*, 6 janvier 1897, p. 1.

THEBUSSEM, Doctor, « Arrepálo » in *La Época*, Madrid, 25 juillet 1890, p. 2.

UN COCINERO DE TIENDA-ASILO, « Menus reales » in *El Imparcial*, Madrid, 24 janvier 1894, p. 3.

UN PINCHE DE COCINA, « “Menus” de la mesa de Palacio » in *La Época*, Madrid, 25 janvier 1894, p. 2.

### **Hygiène alimentaire et santé**

[Anonyme], « Adulteraciones y falsificaciones del aceite de oliva » in *La Ilustración Española y Americana*, 5 août 1871, p. 16.

[Anonyme], « Alteración y falsificación de los alimentos » in *La Ilustración Española y Americana*, 24 décembre 1874, p. 15.

[Anonyme], « El alcalde y las falsificaciones alimenticias » in *La Época*, Madrid, 18 septembre 1899, p. 2.

CAVIA, Mariano de, « Carta de un gastroherborístico » in *El Liberal*, Madrid, 11 octobre 1894, p. 3.

C.M.C, « La insalubridad de Madrid » in *El Siglo Médico*, Madrid, 7 octobre 1888, p. 1.

RUBIO, Docteur Alonso, « La salud pública en Madrid » in *El Liberal*, Madrid, 6 décembre 1891, p. 1.

### **Annonces publicitaires**

Pastilles, grains de santé et élixir de protochlorure de fer : *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 15 janvier 1894, p. 15.

Farine de santé : *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 22 janvier 1894, p. 15.

Sirop Blancard : *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 30 décembre 1899, p. 15.

### **Commerce de bouche**

[Anonyme], « [Sans titre] » in *La Ilustración Española y Americana*, Madrid, 15 novembre 1875, p. 3. Cet article décrit la vitrine de la maison Lhardy à l'occasion des fêtes de fin d'année.

MARTÍNEZ GINESTA, Miguel, « El establecimiento industrial y comercial del Sr D. Carlos Prast y Julián » in *Madrid Moderno*, Madrid, avril 1881, p. 1-4.

SEPÚLVEDA Y PLANTER, Enrique, « La tienda de Prast » in *1891 – Madrid – 1892. Artículos, cuentos, críticas y semblanzas*, Madrid, Imprenta de la Revista de Navegación y Comercia, [s.d.], p. 69-75.

ZEDA, « La hostería Botín » in *La Época*, Madrid, 20 décembre 1894, p. 1.

### **Rôle de la femme dans la société**

MURO, Ángel, « Las cuatro cosas de las mujeres » in *La Libertad*, Madrid, 30 novembre 1890, p. 1.

PARDO BAZÁN, Emilia, « La mujer española » in *La España Moderna*, Madrid, Imprenta de Antonio Pérez Dubrull, juillet 1890, p. 121-131.

## **Maison**

OLIVARES, La Baronesa de, « El arte del mueblaje » in *El Correo de la Moda*, Madrid, 10 mars 1892, p. 6-7.

## **Identité nationale espagnole**

AZORÍN, « La ruta de Don Quijote » in *El Imparcial*, 4, 7, 11, 16, 17, 22, 23, 24 et 25 mars 1905, p.1

### ○ **Divers**

*Bibliographie de la France ou Journal général de l'imprimerie et de la librairie, et des cartes géographiques, gravures, lithographies et œuvres de musique, XXVIII<sup>e</sup> année*, Paris, Chez Pillet Ainé, Imprimeur-libraire, 1839.

BLUTEAU, Raphaël, *Diccionario Castellano y Portuguez para facilitar a los curiosos la noticia de la lengua Latina, con el uso del Vocabulario Portuguez y Latino*, Lisbonne, Joseph Antonio Da Silva, 1721.

*Catalogue général de Hector Bossange. Maison de commission. Hector Bossange, libraire et commissionnaire pour l'étranger. Catalogue de livres français, anglais, allemands, espagnols, grecs et latins, italiens, portugais, orientaux, etc., etc., suivi de prix courants*, Paris, Imprimerie de Belin-Mandar.

FERNÁNDEZ DE LOS RÍOS, Ángel, *El Futuro Madrid. Paseos mentales por la capital de España, tal cual es y tal cual debe dejarla transformada la revolución*, Madrid, Imprenta de la Biblioteca Universal Económica, 1868, 2<sup>e</sup> édition.

GAUTIER, Théophile, *Voyage en Espagne*, Paris, Charpentier Libraire-Éditeur, 1845.

OSSORIO Y BERNARD, Manuel, *Ensayo de un catálogo de periodistas españoles del siglo XIX*, Madrid, Imprenta y Litografía de J. Palacios, 1903.

PALENCIA, Alonso de, *Universal vocabulario en latín y en romance*, Reproducción facsimilar de la edición de Sevilla, 1490, Madrid, Comisión permanente de la Asociación de Academias de la Lengua Española, 1967.

VICAIRE, Georges, *Bibliographie gastronomique : la cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers et les cuisinières, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique... depuis le XV<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours*, Paris, P. Rouquette et fils, 1890.

## **II. Sources secondaires**

### ○ **Ouvrages généraux**

*Diccionario de Autoridades*, en ligne.

*Diccionario de biografías : enciclopedia temática ilustrada*, Madrid, G.R.U.P.O, 1999.

*Diccionario de la Real Academia Española*, en ligne.

*Encyclopædie Universalis*, en ligne.

### ○ **Société espagnole**

BAHAMONDE MAGRO, Ángel et OTERO CARVAJAL, Luis Otero (eds), *Madrid en la sociedad del siglo XIX. Capas populares y conflictividad social. Abastecimiento, población y crisis de subsistencias. Culturas y mentalidades*, Madrid, Consejería de cultura de la Comunidad de Madrid, 1986, vol. 2.

DÍAZ-PLAJA, Fernando, *La vida cotidiana en la España Romántica*, Madrid, Edaf, 1993.

DÍAZ-PLAJA, Fernando, *La vida española en el siglo XIX*, Madrid, Editorial « Prensa española », 1969, 2<sup>e</sup> édition.

DUROUX, Rose, *Les traités de savoir-vivre en Espagne et au Portugal du Moyen Âge à nos jours*, Clermont-Ferrand, Association des Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines, 1995.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, *El gas y los madrileños*, Madrid, Gas Madrid, 1989.

### ○ **Alimentation, cuisine et gastronomie en Espagne**

*La cocina en su tinta*, Catalogue de l'exposition organisée du 22 décembre 2010 au 13 mars 2011 à la Bibliothèque Nationale d'Espagne, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010.

AGUIRREGOTIA MARTÍNEZ, Ainhoa et FERNÁNDEZ POYATOS, María Dolores, « La gastronomía en la prensa española del siglo XIX » in *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, 2015, vol. 21, p. 17-33.

CAMBA, Julio, *La casa de Lúculo o El arte de bien comer*, Madrid, Temas de hoy, 2003 [1929].



CUNQUEIRO, Álvaro et CASTROVIEJO, José María, *Teatro venatorio y coquinario gallego*, Santiago de Compostela, Ezaro, 2005 [1958].

CUNQUEIRO, Álvaro et CASTROVIEJO, José María, *Viajes por montes y chimeneas de Galicia, caza y cocina*, Madrid, Espasa Calpe, 1962.

DÍAZ, Lorenzo, *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (siglos XVIII – XIX)*, Madrid, Alianza Editorial, 2005.

LUJÁN, Nestor et PERUCHO, Juan, *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona, Tusquets Editores, 2003.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Editoria Nacional, 1981.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Las cocinas de España*, Madrid, Alianza Editorial, 1990.

PÉREZ, Dionisio, *Guía del buen comer : inventario y loa de la cocina clásica y sus regiones*, Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, « Libro del arte de cocina »*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, « La historia de la historia de la alimentación » in *Chronica Nova*, núm. 35, 2009, p. 105-162.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Ediciones Trea, 2011.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, « Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria » in GARRIDO ARANDA, Antonio (coord.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, p. 17-34.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, *Bibliografía de la Gastronomía y de la Alimentación en España*, Gijón, Ediciones Trea, 2003.

○ **Alimentation, cuisine et gastronomie en France**

ARON, Jean Paul et FERRO, Marc, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Payot, 1989.

BONNET, Jean-Claude, *La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730 – 1830)*, Paris, Librairie Générale Française, 2015.

DUHART, Frédéric, « Une certaine image de la France : cuisine et gastronomie françaises dans *El practicón* et le *Diccionario general de cocina* d'Ángel Muro » in Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dirs), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et*

*représentations (XIX<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 163-173.

FERRIÈRES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2002.

FLANDRIN, Jean Louis, *Chronique de platine pour une gastronomie historique*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1992.

FLANDRIN, Jean Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

FLANDRIN, Jean Louis, « Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI<sup>e</sup> siècle au XIX<sup>e</sup> siècle » in *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1999, p. 193-274.

FLANDRIN, Jean Louis, *L'ordre des mets*, Éditions Odile Jacob, Paris, 2002.

GOODY, Jack, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle, 1984.

*Larousse gastronomique*, Paris, Larousse-Bordas, 1997 [1938].

ORY, Pascal, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998.

RAMBOURG, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010.

REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Paris, Tallandier, 2007 [1979].

VERROUST, Marie-Laure, *Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Éditions de la Martinière, 1999.

#### ○ Hygiène

CORBIN, Alain, *Le miasme et la jonquille : L'odorat et l'imaginaire social du XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Aubier Montaigne, 1982.

HAUSER, Felipe, *Madrid bajo el punto de vista médico-social*, Madrid, Sucesores de Rivadaneyra, 1902, vol. 2.

HELLER, Geneviève, *Propre en ordre. Habitation et vie domestique 1850 – 1930 : L'exemple vaudois*, Lausanne, Éditions d'En-Bas, 1979.

LÓPEZ PIÑERO, José María, *Medicina y sociedad en la España del siglo XIX*, Madrid,

Sociedad de Estudios y Publicaciones, 1964.

PORRAS GALLO, María Isabel, « Un acercamiento a la situación higiénico-sanitaria de los distritos de Madrid en el tránsito del siglo XIX al XX » in *Asclepio*, [s.l.], juin 2002, vol. 54, num. 1, p. 219-250.

en ligne : <<http://asclepio.revistas.csic.es/index.php/asclepio/article/view/127/126>>

RODRÍGUEZ OCAÑA, Estebán, « Confort, ornementation, hygiène. Modernisation urbaine et hygiénisme de l'Espagne du XIX<sup>e</sup> siècle » in BOURDELAIS, Patrice, *Les hygiénistes, enjeux, modèles et pratiques (XVIII<sup>e</sup> – XIX siècles)*, Paris, Belin, 2001, p. 297-318.

VIGARELLO, Georges, *Les métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2010.

### ○ Cursilería

ROBERT, Roberto, « La señorita cursi » in *Las españolas pintadas por los españoles : colección de estudios acerca de los aspectos, estados, costumbres y cualidades generales de nuestras contemporáneas*, Madrid, Imprenta a cargo de J. E. Morete, 1871, Tomo I, p. 83-91.

SILVELA, Francisco y DE LINIERS, Santiago, *La filocalia ó Arte de distinguir á los cursis de los que no lo son seguido de un proyecto de bases para la formación de una hermandad ó club con que se remedie dicha plaga*, Madrid, Imprenta de Tomás Fortanet, 1868.

TIERNO GALVÁN, Enrique, « Aparición y desarrollo de nuevas perspectivas de valoración social en el siglo XIX : lo cursi » in *Revista de Estudios Políticos*, n°62, 1952, p. 85-106 . En ligne :

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2128062.pdf>

VALIS, Noël, *La cultura de la cursilería : mal gusto, clase y kitsch en la España moderna*, Madrid, Boadilla del Monte : A. Machado Libros, 2010.

### ○ Question du rôle de la femme dans la société

ARMSTRONG, Nancy, *Deseo y ficción doméstica : una historia política de la novela*, trad. María Coy, Madrid, Cátedra, 1991.

JAGOE, Catherine, BLANCO, Alda et ENRÍQUEZ DE SALAMANCA, Cristina, *La mujer en los discursos de género : textos y contextos en el siglo XIX*, Barcelona, Icaria Editorial, 1998.

HENRY, Odile, « Femmes et taylorisme : la rationalisation du travail domestique » in *Revue Agone*, n°28, 2003, p. 119-134. En ligne : <http://revueagone.revues.org/402>

○ **Bourgeoisie**

CRUZ VALENCIANO, Jesús, *El surgimiento de la cultura burguesa. Personas, hogares y ciudades en la España del siglo XIX*, Madrid, Siglo XXI de España Editores, 2014.

MASSEAU, Didier, *Une histoire du bon goût*, Paris, Perrin, 2014.

PERROT, Philippe, *Le luxe. Une richesse entre faste et confort. XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1995.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Albin Michel, 2001.

○ **Maison**

AZNAR LÓPEZ, Mercedes, *El espacio privado, cinco siglos en veinte palabras*, Madrid, Dirección General de Bellas Artes y Archivos, 1990.

BAUDRILLARD, Jean, *Le système des objets*, Paris, Éditions Gallimard, 1968.

BLASCO ESQUIVIAS, Beatriz, *La casa : evolución del espacio doméstico en España*, Madrid, Ediciones El Viso, 2006, vol. 2.

CERTEAU, Michel de, GIRARD, Luce et MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

ELEB-VIDAL, Monique et DEBARRE-BLANCHARD, Anne, *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités XVII – XIX<sup>e</sup> siècles*, Bruxelles, Archives d'Architecture Moderne, 1989.

GOFFMAN, Erving, *La mise en scène de la vie quotidienne*, Paris, Éditions de Minuit, 1992 [1959].

HAVARD, Henry, *L'art dans la maison. Grammaire de l'ameublement*, Paris, E. Rouveyre et G. Blond, 1884.

RYBCZYNSKI, Witold, *La casa. Historia de una idea*, trad. Fernando Santos Fontenla, Buenos Aires, Emecé Editores, 1991 [1986].

GIEDION, Siegfried, *Mechanization takes command*, New York, The Norton Library, 1969, p. 512-526. Traduction réalisée par Doris Leblond in « La rencontre de la mécanisation et du foyer », Centre de recherches sur la culture technique, 1980, p. 94-103. En ligne : <http://hdl.handle.net/2042/30717>

- **Commerce de bouche**

ALTABELLA, José, *Lhardy : Panorama histórico de un restaurante romántico : 1893 – 1978*, Madrid, Imprenta Ideal, 1978.

Site internet de la maison Botín : [www.botin.es/es/historia-y-evolucion](http://www.botin.es/es/historia-y-evolucion)

Site internet de la maison Prast : [www.confiteriaprast.es](http://www.confiteriaprast.es)

- **Identité nationale espagnole**

GANIVET, Ángel, *Idearium español : El porvenir de España*, Madrid, Biblioteca Nueva, 1996 [1897].

THIESSE, Anne-Marie, *La création des identités nationales. Europe XVIII<sup>e</sup> – XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 1999.

UNAMUNO, Miguel de, *En torno al casticismo*, Madrid, Cátedra, 2005 [1895].

UNAMUNO, Miguel de, *Vida de Don Quijote y Sancho*, ed. de Alberto Navarro, Madrid, Cátedra, 1998 [1905], 3<sup>e</sup> édition.

URBANO, Marie Carmen, « La *Vida de Don Quijote y Sancho* de Miguel de Unamuno ou “Don Quichotte, c'est moi” » in Danielle Perrot, *Don Quichotte au XX<sup>e</sup> siècle. Réceptions d'une figure mythique dans la littérature et les arts*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2003, p. 195-210.



# **ANNEXES**

## Annexe 1 : Corpus des traités culinaires consultés

Traité culinaires	Propriétés des aliments	Découpe des viandes	Service	Conservation des aliments	Conseils sur le choix des aliments	Adulterations des aliments	Gravures	Accommodement des restes
Nueva cocinera curiosa y económica (1823)	X	X	X	X	X	X		
Novísimo cocinero universal (1848)	X	X	X	X	X		X	X
Manual popular o Arte de cocina y medicina doméstica (1848)	X	X	X					
El libro de las familias (1854)	X	X	X	X	X	X		
La cocina moderna (1857-1858)	X						X	
El cocinero español y la perfecta cocinera (1867)	X	X	X	X	X			
Manual de la perfecta cocina (1875)		X	X	X		X		
La cocina moderna (1875) qui devient la La cocina moderna perfeccionada à partir de la 9ème édition (1888)	X	X	X	X	X	X	X	X
Manual de la cocinera española y americana (1886)	X	X	X	X			X	
La cocinera moderna (1888)	X			X	X			
El cocinero práctico (1890)	X	X	X	X	X	X	X	X

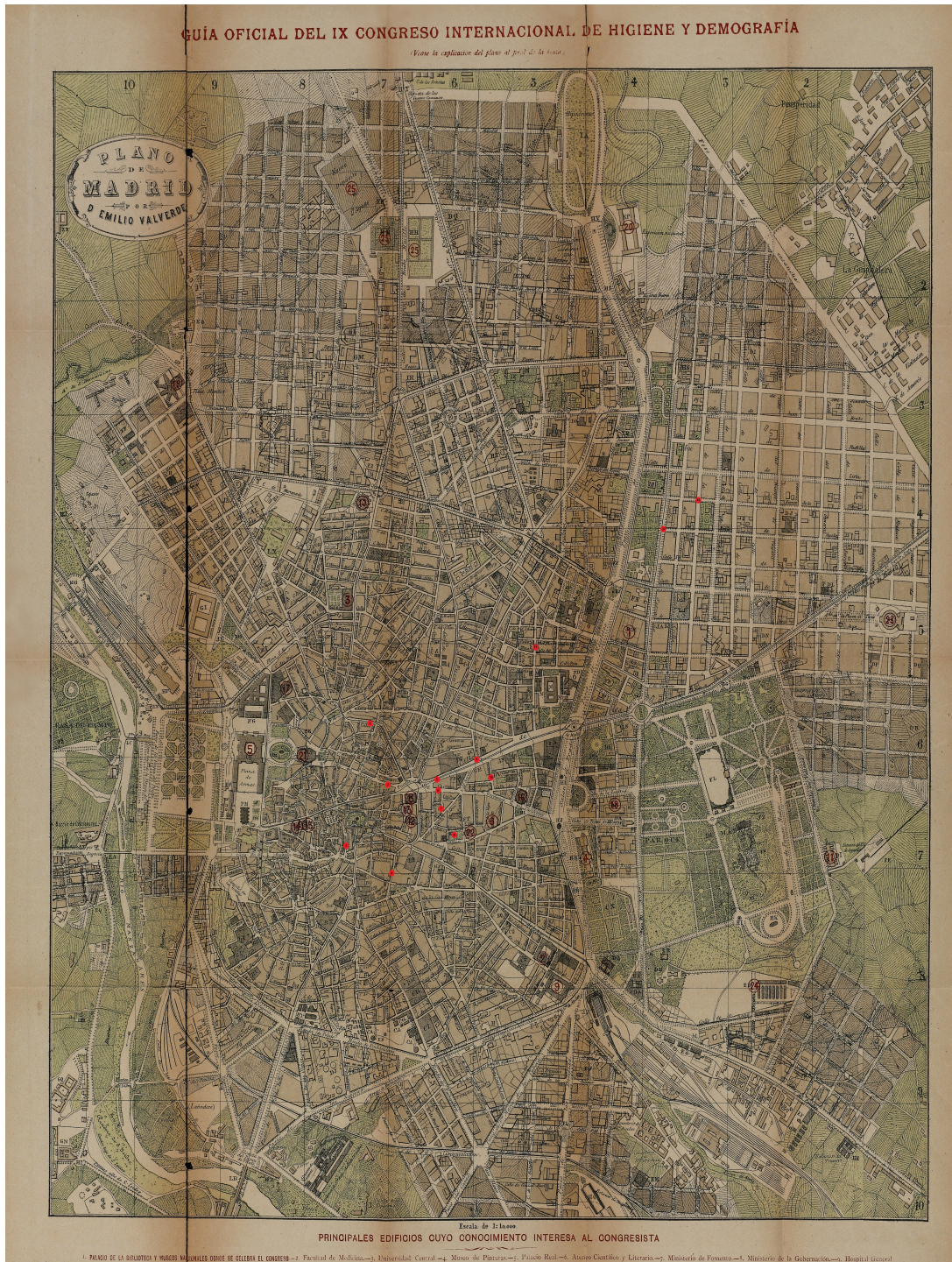


## Annexe 2 : Tableau de conservation des viandes

	Invierno.	Verano .
Gallos monteses, faisanes		
patos y gansos.....	14 dias.	6 dias.
Jabalies.....	10 »	6 »
Capones y pollos.....	10 »	4 »
Ciervos, gamos y corzos..	8 »	4 »
Cabritos.....	8 »	4 »
Pavos.....	8 »	4 »
Vacas, bueyes, cerdos. . .	8 »	4 »
Liebres.....	6 »	3 »
Gallinas.....	6 »	3 »
Perdices.....	8 »	2 »
Carnero.....	5 »	2 »
Ternera.....	5 »	2 »
Cordero.....	4 »	2 »
Pollitos, pichones, codor- nices, pajarillos.....	4 »	1 »

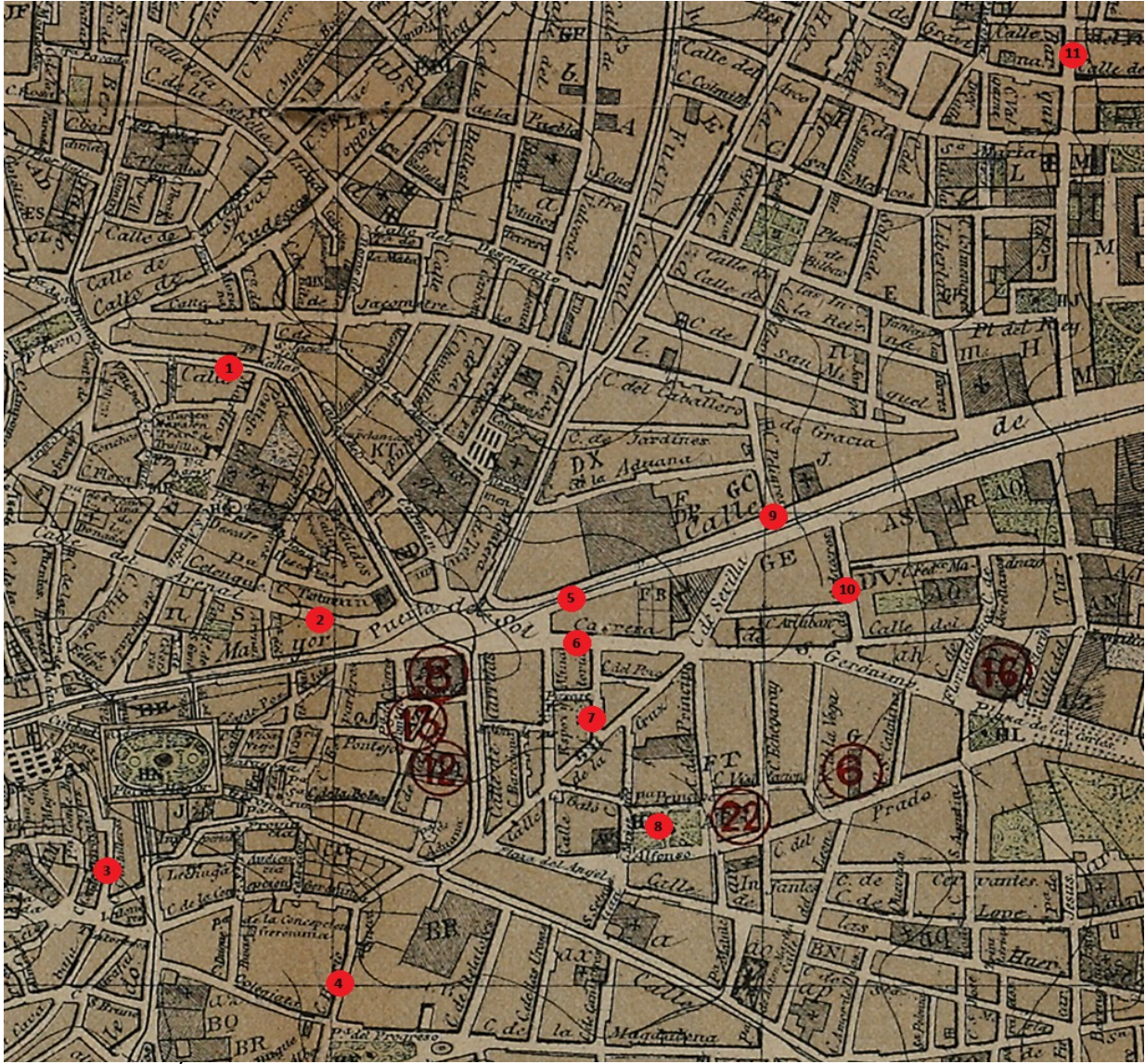
*El Practicón, Apéndice, p. 28.*

## Annexe 3 : Plan de la ville de Madrid



Emilio Valverde Álvarez, 1898

## Annexe 4 : Plan partiel de Madrid



Emilio Valverde Alvarez, 1898

### Légende :

- 1 : Chez Ortiz, boutique d'ustensiles de cuisine, n° 34 et 36 rue de Preciados
- 2 : Maison Prast, rue d'Arenal
- 3 : Maison Botín, place de Herradores
- 4 : Taverne, Calle de Barrionuevo
- 5 : Chez Labat, boutique d'ustensiles de cuisine, n°6 rue d'Alcalá
- 6 : Maison Lhardy, Carrera de San Jerónimo
- 7 : Détaillant en vin, rue de Victoria
- 8 : Taverne, place de Santa Ana
- 9 : Venancio Vázquez, fabricant d'huile, Cuatro Calles
- 10 : Boutique de vaisselle, rue de Cedaceros



**Annexe 6 : Annonce publicitaire pour le restaurant *Martín***

**BARCELONA: RAMBLA DEL CENTRO, N.º 5**

---

**MARTIN**  
**Gran Restaurant y Café**  
**COCINA FRANCESA**

---

Almuerzos, Comidas y Cenas, por lista y de encargo

---

**ALMUERZOS Y COMIDAS A PRECIO FIJO**

---

**Cenas á 4 ptas. después de la salida del Liceo.**

---

Especialidad de la casa en banquetes y comidas de ceremonia  
en el establecimiento y fuera de él.

---

Cavas surtidas con los mejores vinos nacionales y extranjeros

---

Cauastillas de merienda y lunch para viajes, carreras de  
caballos y corridas de toros.

---

**LIGORES Y CERVEZAS DE MARCAS SELECTAS**

---

**HABITACIONES AMUEBLADAS**

---

**BARCELONA: RAMBLA DEL CENTRO, N.º 5.**

Ángel Muro, *Conferencias culinarias*, Barcelona,  
Librería de Francisco Puig y Alonso, tome 25, 1892.

## Annexe 7 : Liste des recettes régionales

**Andalousie** : « *Puchero de verdura* » (p. 38) « *Salsa ajolio* » (p. 102) « *Perdices estofadas á la andaluza* » (p. 271) « *Merluza frita al estilo de Cádiz* » (p. 295) « *Huevos con tomate á la andaluza* » (p. 355) « *Bizcochos á la andaluza* » (p. 450)

**Valence** : « *Cachuela* » (Oropesa, p. 63) « *Mero con alcaparras* » (p. 299) « *Arroz á la valenciana* » (p. 390) « *Arroz á la alicantina* » (p. 391) « *Cocots* » (p. 449) « *Tostadas alcoyanas* » (p. 452)

**Catalogne** : « *Perdiz con coles* » (Ampurdán, p. 269) « *Langosta al chocolate* » (Arenys de Mar, p. 338) « *Estofado de cordero* » (p. 479) « *Lo romesco* » (Tarragona, p. 322)

**Castille et Léon** : « *Farinato* » (p. 224) « *Bacalao* » (Zamora, p. 310) « *Arroz á la zamorana* » (p. 391)

**Castille La Manche** : « *Pierna de carnero estofada á la manchega* » (p. 197) « *Morteruelo* » (p. 231) « *Gachas manchegas* » (p. 415)

**Galice** : « *Sopa de pote gallego* » (p. 57) « *Merluza guisada como en Vigo* » (p. 297) « *Vieiras al estilo de Vigo* » (p. 343)

**Îles Canaries** : « *Cocido de mi tierra* » (p. 46-50), « *Bacalao con papas al estilo de Canarias* » (p. 578), « *Gofio* » (p. 774)

**Madrid** : « *Chuleta de vaca á la madrileña* » (p. 160) « *Callos á la madrileña* » (p. 168) « *Carlota ruso-madrileña* » (p. 428)

**Pays Basque** : « *Codornices á la vitoriana* » (p. 274) « *Besugo á la donostiarra* » (p. 301) « *Bacalao á la vizcaína* » (p. 308)

**Aragon** : « *Migas al estilo de Teruel* » (p. 415)

**Asturies** : « *Caldereta* » (Gijón, p. 321)

**Murcie** : « *Guisado de carnero á la murciana* » (p. 200)

**La Rioja** : « *Ensalada de pimientos* » (p. 407)

## **Corpus iconographique**

## Table des figures

Fig. 1.....	336
Fig. 2.....	337
Fig. 3.....	338
Fig. 4.....	339
Fig. 5.....	340
Fig. 6.....	165
Fig. 7.....	173
Fig. 8.....	341
Fig. 9.....	342
Fig. 10.....	343
Fig. 11.....	190
Fig. 12.....	192
Fig. 13.....	192
Fig. 14.....	194
Fig. 15.....	344
Fig. 16.....	345
Fig. 17.....	346
Fig. 18.....	347
Fig. 19.....	348
Fig. 20.....	348
Fig. 21.....	349
Fig. 22.....	349
Fig. 23.....	350
Fig. 24.....	351
Fig. 25.....	352
Fig. 26.....	353



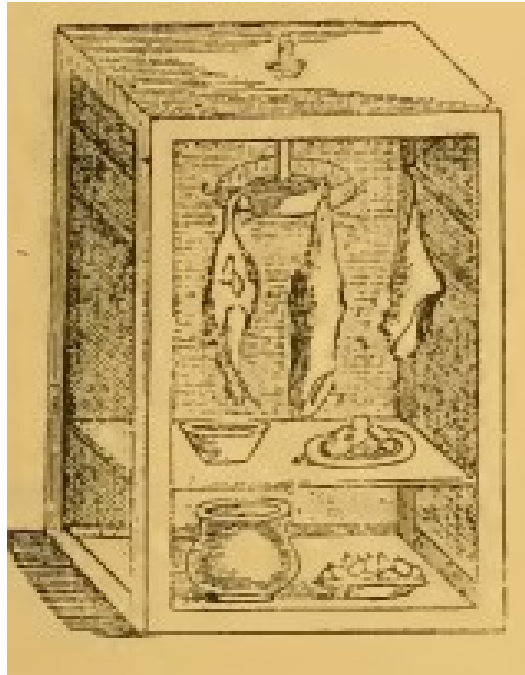


Fig. 1 : Garde-manger, *El Practicón*, p. 507.

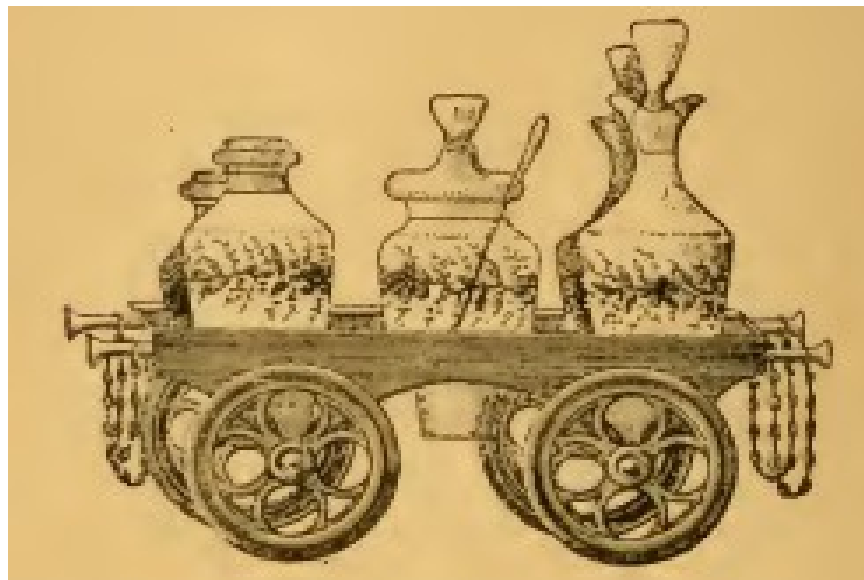


Fig. 2 : Ménagère de table, *El Practicón*, p. 507.



Fig. 3 : Ángel Pons, Ensalada higiénica  
in *El Practicón*, p. 506-507.

ALTERACION Y FALSIFICACION DE LOS ALIMENTOS.

LA HARINA Y EL PAN.



Fig. 3.—Procedimiento para descubrir la harina falsificada.

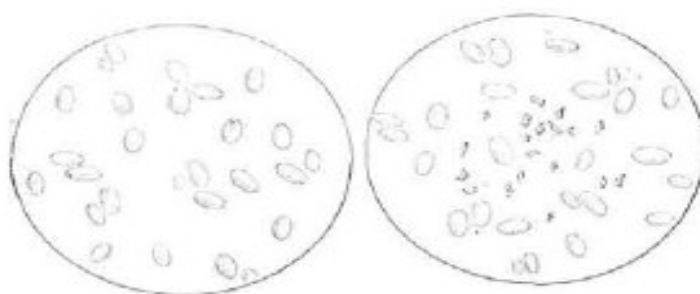


Fig. 4.—Harina pura y harina falsificada, vistas con el microscopio.

Fig. 4 : *La Ilustración española y americana*, Madrid, 24 décembre 1874, p. 15.

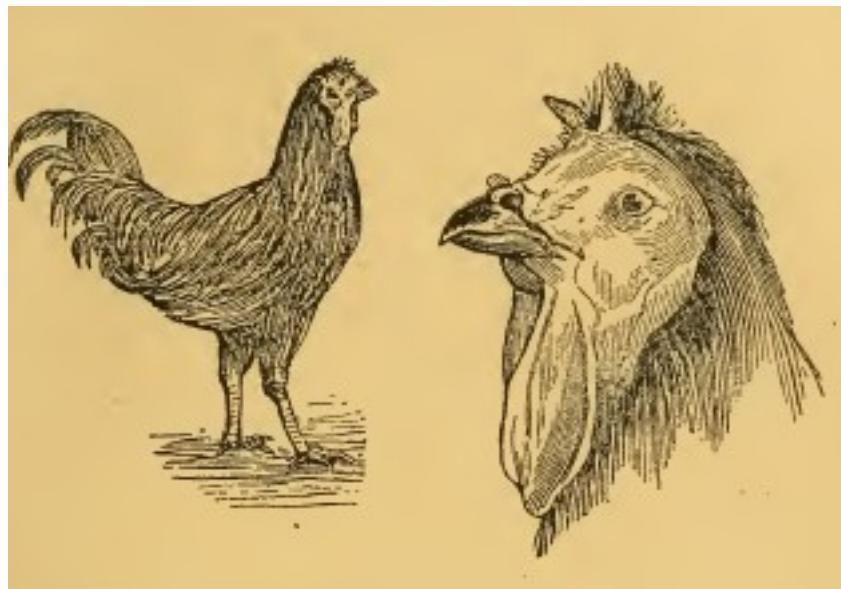


Fig. 5 : Poularde du Mans, *El Practicón*, p. 450.

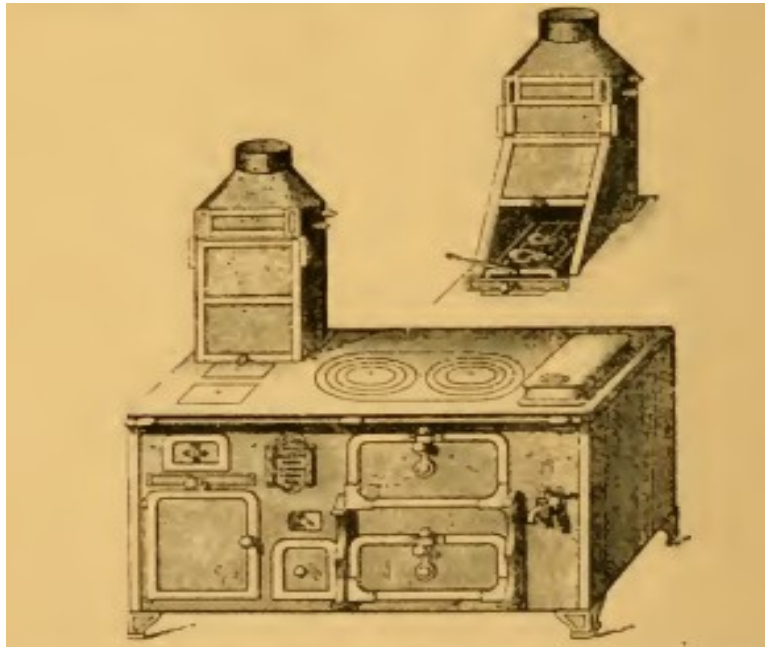


Fig. 8 : Modèle de fourneau, *El Practicón*, Appendice, p. 12.

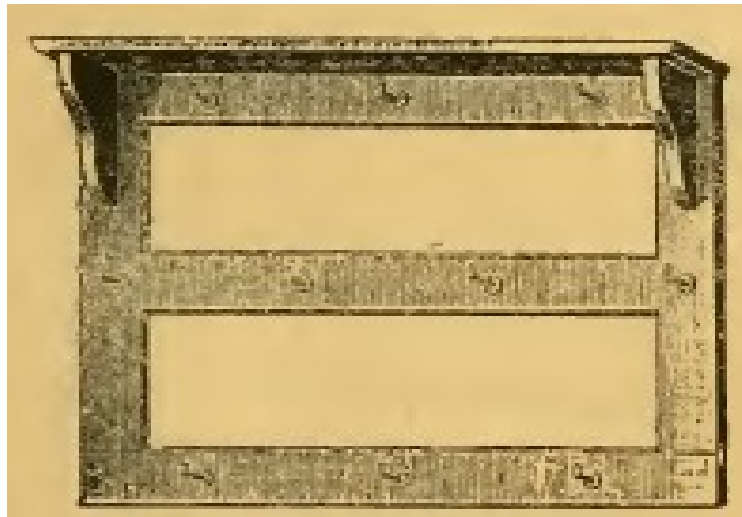


Fig. 9 : Râtelier, *El Practicón*, Appendice, p. 15.

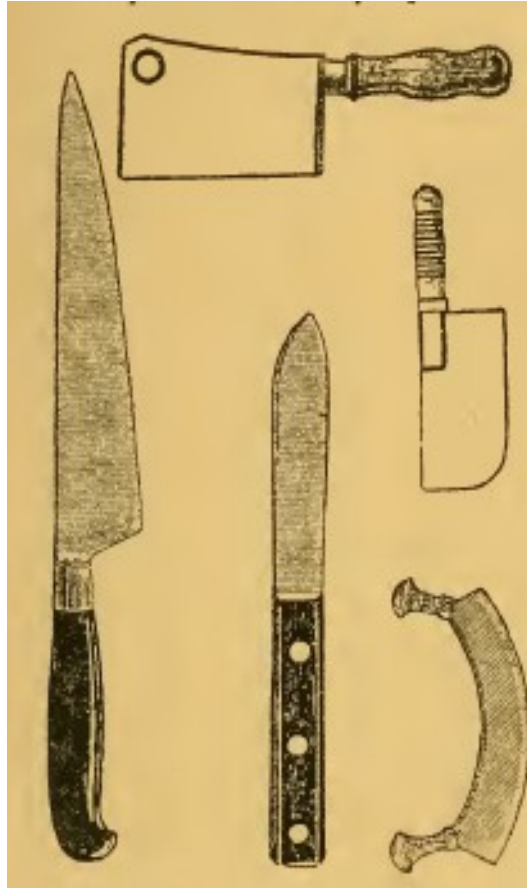


Fig. 10 : Couteaux, *El Practicón*, Appendice, p. 17.



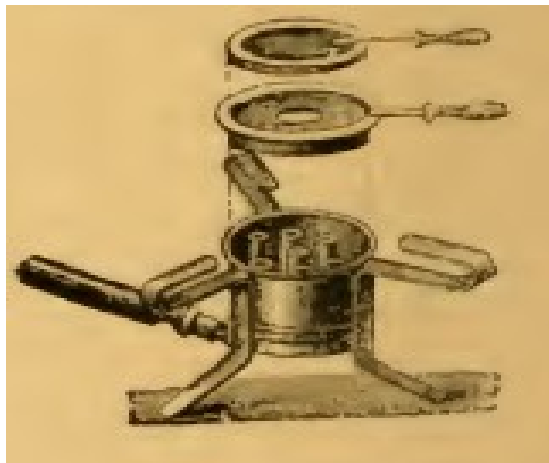


Fig. 15 : Lampe à esprit de vin, *El Practicón*, p. 522.

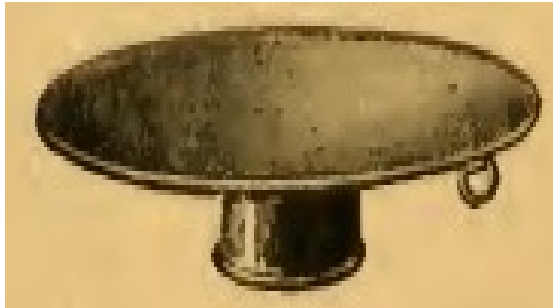


Fig.16 : Couvercle pour omelette, *El Practicón*, p. 666.

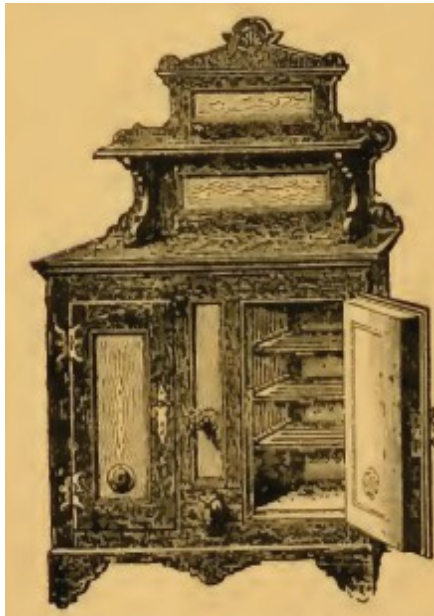


Fig.17 : Buffet, *El Practicón*, Appendice, p. 54.

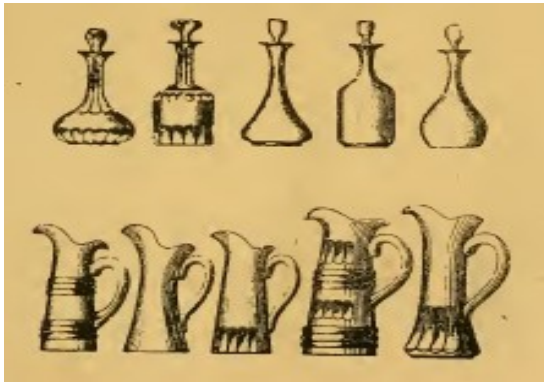


Fig.18 : Services de carafes et de cruches, *El Practicón*, Apendice, p. 54.

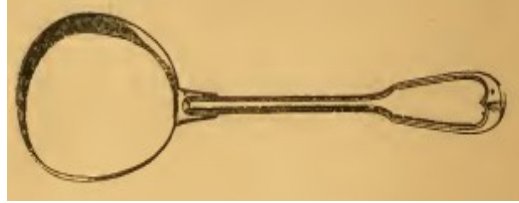


Fig.19 : Louche, *El Practicón*, Apendice, p. 62.

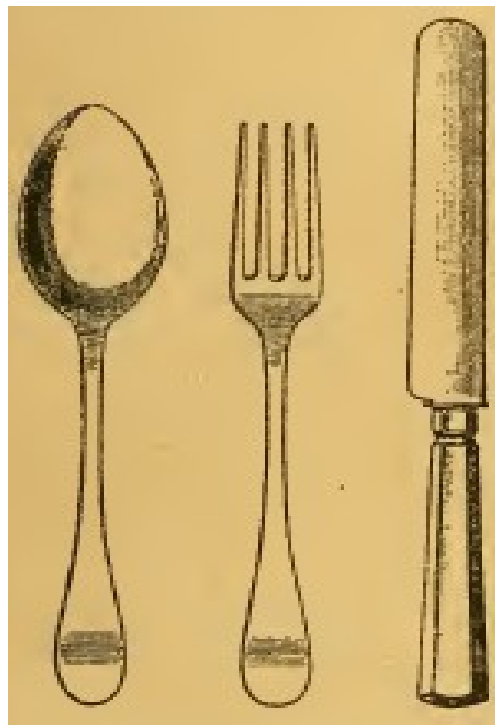


Fig.20 : Couverts, *El Practicón*, Appendice, p. 61.

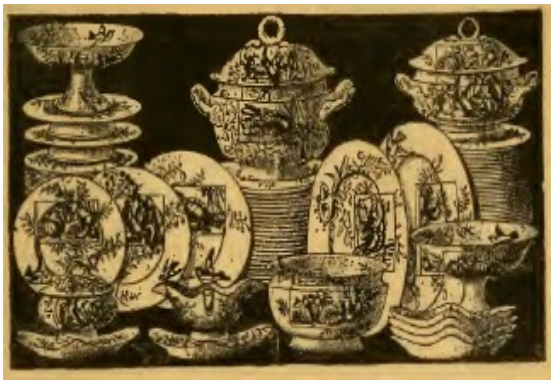


Fig. 21 : Service de table, *El Practicón*, Appendice, p. 64.

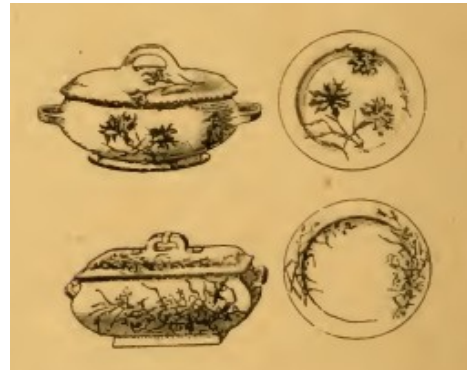


Fig. 22 : Services de table, *El Practicón*, Appendice, p. 64.



Fig. 23 : Service de verres en cristal de la Reine Régente, *El Practicón*, Appendice, p. 58.

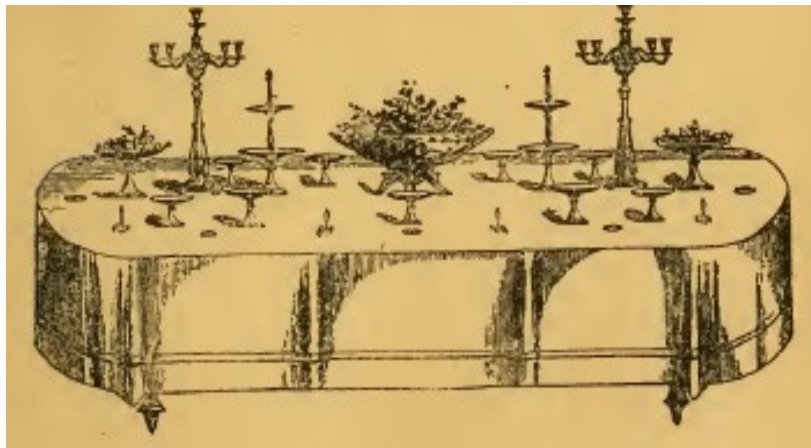


Fig. 24 : Dressage de la table, *El Practicón*, Appendice, p. 58.





Fig. 25 : *À la tête noire*, *El Practicón*, p. 523.



Fig. 26 : Recette de la soupe à l'ail mise en musique par José María Casares, *El Practicón*, p. 118.



## **Ángel Muro et *El Practicón* : Enjeux et perspectives de la littérature gastronomique au XIX<sup>e</sup> siècle en Espagne**

Résumé : Alors que rien ne le prédestinait à se lancer dans l'écriture culinaire, le journaliste Ángel Muro publie le *Practicón* en 1894 qui devient le livre de cuisine le plus édité en Espagne. Le succès est immédiat : dès la première année de sa parution, l'ouvrage connaît cinq rééditions et sa popularité ne fait que s'accroître au fil du temps puisque le traité culinaire ne compte pas moins de trente-quatre rééditions, la dernière datant de 1928. Bien plus qu'un livre de cuisine énonçant des recettes diverses et variées, l'ouvrage se présente davantage comme un ouvrage hybride : tour à tour traité d'économie domestique et d'hygiène alimentaire, manuel de civilité, ou encore guide gastronomique, le traité culinaire de Muro atteste de l'existence d'un discours culinaire en Espagne au XIX<sup>e</sup> siècle qui, entre appropriation et rejet, se construit malgré l'hégémonie gastronomique française en Europe. En ce sens, la tension entre tradition et modernité est révélatrice. À la croisée de deux chemins, le *Practicón*, tout en s'inscrivant dans la continuité du genre culinaire dont il adopte la forme, apporte également un éclairage intéressant sur cette période de mutations qu'est le XIX<sup>e</sup> siècle, se définissant ainsi clairement comme une œuvre de son temps en témoignant des derniers progrès scientifiques et en mettant en lumière les préoccupations de la société de son époque. Instrumentalisée, la cuisine espagnole se retrouve au cœur des débats idéologiques : d'une part, elle sert les intérêts de la classe bourgeoise qui, en quête de légitimité sociale, voit en elle le moyen d'afficher sa supériorité sociale et, d'autre part, elle participe à l'élaboration d'un discours sur l'identité nationale. Au-delà d'une simple codification de la cuisine, l'ouvrage de Muro revêt donc de multiples significations, grâce à son ancrage historique et culturel, nous invitant ainsi à questionner le regard porté par l'auteur sur l'art culinaire espagnol de cette fin de siècle.

Mots clefs : gastronomie, livre de cuisine, Espagne, XIX<sup>e</sup> siècle, Ángel Muro, *El Practicón*

## **Ángel Muro and *El Practicón* : Issues and perspectives of the gastronomic literature in the 19<sup>th</sup> century in Spain**

Abstract : While nothing predestined him to start working on culinary writing, the journalist Ángel Muro published the *Practicón* in 1894 which became the most edited cookbook in Spain. It was a real success : in the first year of its publication, the book knew five reprints and its popularity has grown over the years as the culinary Treaty has not less than thirty-four editions, the last one being in 1928. Much more than a cookbook with numerous and varied recipes, the book looks more like a hybrid book : once a treaty on home economics and health food, then a book of civility, or even restaurant guide, Muro's culinary Treaty is the meaning of the existence of a culinary discourse in Spain at the 19th century, between appropriation and rejection, is being built despite the gourmet French hegemony in Europe. Therefore, the tension between tradition and modernity is revealing. At the crossroads of two paths, the *Practicón*, while in the continuity of the culinary kind whose shape is the same, also brings an interesting light on this period of change which is symbolic of the 19th century, is clearly defining itself as a work of its time reflecting the latest scientific advances and highlighting the social problems of its time. Exploited, the Spanish cuisine is at the heart of the ideological debates : on the one hand, it serves the interests of the upper class who, in search of social legitimacy, sees in it the way to show off her social superiority and, on the other hand, it's part of the development of a discourse on national identity. Beyond a simple codification of cooking, Muro's book has therefore different meanings, thanks to its historical and cultural roots, thus inviting us to question the author's eye on the Spanish culinary art of the end of the 19th century.

Keywords : gastronomy, cookbook, Spain, nineteenth century, Ángel Muro, *El Practicón*

UNIVERSITÉ SORBONNE NOUVELLE – PARIS 3  
Études Ibériques et Latino-Américaines. UFR. LLCSE. CREC  
ED 122 – Europe Latine-Amérique Latine : Centre Bièvre. 3 étage. 1 rue Censier. 75005 Paris.