

N° 35  
SPÉCIAL

**BM**  
Bibliothèque  
municipale  
de Dijon

# HORS ligne

## *Brillat-Savarin une étoile européenne*

**Exposition du 17 septembre au 17 décembre 2005**

*Dijon ne cesse de s'affirmer comme un centre majeur du goût et de l'alimentation en France. Aux côtés de Vitagora, labellisé pôle de compétitivité, et de ses partenaires industriels, universitaires, agricoles et de santé, notre Bibliothèque municipale tient pleinement son rôle de partenaire culturel. Au titre de son fonds culinaire, elle est l'une des rares bibliothèques publiques associées au réseau des pôles thématiques de la Bibliothèque nationale de France. Elle constitue des collections uniques d'ouvrages en français et en langues étrangères, diffuse sur Internet une bibliographie spécialisée (malicieusement baptisée "cassis") et mitonne deux fois par an la revue Papilles : culture et patrimoine gourmands.*

*La célébration du 250<sup>e</sup> anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin donne à tous les Dijonnais l'occasion de découvrir à la Bibliothèque la création du discours gastronomique ; l'exposition permet aussi d'en mesurer la progression à travers l'Europe. Ce livret vous résume l'histoire d'une idée moderne.*

*Intégrée au riche programme de la BIAC (Biennale Internationale des Arts Culinaires) qui comprend un festival, un colloque, de multiples expositions... et la Foire internationale et gastronomique, l'initiative de la Bibliothèque rappelle aussi que la table constitue presque toujours le premier moyen de découverte des autres civilisations. La gastronomie a de l'avenir !*



**Dijon**

François Rebsamen  
Maire de Dijon  
Président du Grand Dijon

# Jean-Anthelme Brillat-Savarin

*la vie d'un cosmopolite*

## Sommaire

Jean-Anthelme Brillat-Savarin  
*la vie d'un cosmopolite* 3

La mode  
*des physiologies* 6

La *Physiologie*  
*du goût* 10

Gastronomie,  
gastronomes et chefs,  
*le contexte de la table*  
*post-révolutionnaire* 14

L'influence  
*à l'étranger* 20

Documents exposés 26



Homme aux multiples facettes, Brillat-Savarin incarne un type nouveau, celui de l'écrivain gastronome, qui n'est plus ni cuisinier, ni diététicien, ni moraliste. Ces derniers étaient traditionnellement les seuls à produire des ouvrages de ou sur la cuisine. Comme Grimod de La Reynière, Brillat n'est pas un professionnel mais un intellectuel de la bonne chère.

Il naît en 1755 à Belley, où il passe son enfance, dans une famille dont la noblesse de robe remonte au 17<sup>e</sup> siècle. Le nom Brillat lui vient de son père, celui de Savarin d'une grand-tante qui fait de lui son légataire universel.

Le contexte familial semble le prédestiner... Sa région natale, le Bugey, est une terre qui rend gourmand, réputée pour ses écrevisses (à la Nantua), ses truites et ses brochets, son gibier et ses volailles, ses truffes et ses morilles. Sa mère, Aurore Récamier, est une fine cuisinière, en l'honneur de qui il nommera «Oreiller de la belle Aurore» un pâté aux quenelles, morilles, truffes et queues d'écrevisses... On raconte qu'une des sœurs de

Brillat, à l'agonie, dans sa centième année, réclama son dessert au plus vite à sa servante, de peur que la mort ne l'en privât !

Après ses études - il apprend le droit à Dijon, ainsi qu'un peu de chimie et de médecine -, il retourne à Belley où il devient juge au tribunal civil. Élu représentant du Tiers-État aux États Généraux de 1789, il est plein d'espoir face aux idées nouvelles mais bientôt, opposé aux changements trop brutaux, favorable à la monarchie et menacé par le Tribunal révolutionnaire, il s'exile en Suisse, en Allemagne, en Hollande puis aux États-Unis où il passe trois ans, vivant de leçons de français et de son violon. Bien avant ses voyages, Brillat est un cosmopolite qui a appris quatre langues étrangères, l'anglais, l'allemand, l'italien et l'espagnol. Aux États-Unis, il s'intègre à la société et s'adapte à de nouvelles mœurs, sans les préjugés que pourrait avoir un Européen. Il évoquera certaines expériences gustatives dans la *Physiologie du goût*, ne se limitant pas au terroir français, se comparant

lui-même à Ulysse qui avait vu les mœurs et les villes de beaucoup de peuples (voir le paragraphe sur le dindon sauvage d'Amérique, les recettes espagnole, italienne, américaine du chocolat, la pratique du thé et toast, la fondue suisse, le punch), même s'il remarque avec orgueil que la coquetterie et la gourmandise, ces deux grandes modifications apportées à nos plus impérieux besoins, sont toutes deux d'origine française. Dans le sens inverse, il évoque ce que les Français ont pu apporter aux cuisines étrangères, notamment dans le chapitre «Industrie gastronomique des émigrés».

Il regagne la France en 1796, dépouillé de ses biens. Rattaché à l'état-major d'Augereau aux armées du Rhin, on le charge... du ravitaillement, puis le Directoire le nomme commissaire du gouvernement à la Cour de justice criminelle de Versailles. En 1800, il devient conseiller à la Cour de Cassation. Il peut alors mener une vie paisible, fréquentant les bonnes

tables (Véry, Beauvilliers, le Rocher de Cancale, le Véfour), familier des salons à la mode, où on le reconnaît comme un convive spirituel et agréable, un musicien et un gourmet averti.

Outre la *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin a écrit plusieurs autres textes : un *Projet d'économie politique* (1802), une *Théorie judiciaire*, un *Essai historique et critique sur le duel* (1819), des *Notes sur l'archéologie du département de l'Ain*.

Il meurt en 1826 d'une pneumonie, après avoir pris froid lors d'une messe à la mémoire de Louis XVI.



# La mode *des physiologies*



A l'origine, la physiologie est la science qui étudie les fonctions et les propriétés des organes et tissus des êtres vivants. Les physiologies sont des publications scientifiques écrites par des médecins et des naturalistes. Dans les années 1800, ces chercheurs développent l'idée qu'il existe des rapports étroits entre phénomènes physiques et psychologiques, idée qui fait son chemin dans l'esprit du grand public à travers les romans physiologistes et les vulgarisations de Lavater. Parallèlement, et sous cette influence, la mode est à l'étude de mœurs contemporaines. A partir de 1826, le terme «physiologie» s'applique à toute étude d'un sujet, quel qu'il soit, et sort du strict domaine médical. C'est la période de la *Physiologie des passions* d'Alibert (1826), de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (1826) ou de la *Physiologie du mariage* de Balzac (écrite vers 1824 mais publiée en 1830). Le mot se démocratise surtout à partir de 1839 (nouvelle édition de Brillat-Savarin).

*Les Français peints par eux-mêmes*, fresque de la société française contemporaine, est un recueil de huit volumes parus entre 1840 et 1842 et représente la plus grande entreprise de cette littérature physiologique, qui, comme la médecine ou la biologie, observe et classe. L'étape suivante est celle des physiologies illustrées qui vont envahir l'édition au début des années 1840.

*La Physiologie était autrefois la science exclusivement occupée à nous raconter le mécanisme du coccyx, les progrès du fœtus ou ceux du ver solitaire, matières peu propres à former le cœur et l'esprit des jeunes femmes et des enfants. Aujourd'hui, la Physiologie est l'art de parler et d'écrire incorrectement de n'importe quoi sous la forme d'un petit livre bleu ou jaune qui soutire vingt sous au passant sous prétexte de le faire rire et qui lui décroche les mâchoires.* Balzac, *Monographie de la presse parisienne*, 1842.

«Physiologie», ce mot se compose de deux mots grecs dont la signification est désormais celle-ci : *Volume in-18, composé de 124 pages et d'un nombre illimité de vignettes, de culs-de-lampe, de sottises et de bavardages (logos) à l'usage des gens niais de leur nature (phusis).* P. Desloges, *Physiologie des physiologies*, 1841.

«Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.»

De petit format, d'une centaine de pages, brochés, bon marché, conçus sur le même modèle, ces ouvrages sont illustrés de nombreuses vignettes (30 à 60 bois par volume) par des caricaturistes comme Daumier, Gavarni, Monnier, Maurisset, Trimolet ou Emy et adoptent un ton ironique et moqueur. Les sujets sont très divers : on trouve des physiologies du

# La mode

des physiologies

fumeur, de l'étudiant, des quais de Paris, du curé de campagne, du créancier. Il s'agit de traquer, pour s'en moquer, les travers et l'aspect ridicule de certains «types» sociaux ou de certaines modes de l'époque mais aussi de certaines personnalités directement attaquées. La dimension de critique politique à mots couverts afin d'éviter la censure (qui rattrape cependant parfois les auteurs) doit être prise en compte. Le mot «physiologie» n'a plus de rapport avec son sens originel. Dans le sillon de la *Physiologie de la poire*

de Peytel en 1832 (violent pamphlet contre Louis-Philippe), ce genre qui privilégie la courte satire, «la rage de tout abréger», «la science en résumés», fait florès : le succès est grand, plus de 130 titres sont édités, certains tirages atteignant 10 000 exemplaires, se situant en général autour de 3500 (alors que le tirage moyen à l'époque est de 1000 - 2000). Un calcul de Claude Pichois laisse penser qu'environ 500 000 de ces volumes auraient été lancés sur le marché ! La plupart sont édités chez Aubert, marchand

d'estampes et éditeur du *Charivari*, beau-frère de Charles Philippon (créateur du Louis-Philippe - poire dans *La Caricature*) : les deux hommes ont certainement inventé ensemble la «Collection des physiologies», aidés par leurs collaborateurs et leur lectorat. Mais ce succès est éphémère puisque, dès 1842, l'engouement passe, en tout cas à Paris, pour se poursuivre quelques années avec des éditions provinciales, puis s'éteindre et laisser la place à des physiologies d'un autre genre, sans illustrations.

## Antonin Carême (1783-1833)

Né à Paris dans une famille très pauvre, abandonné par son père, il est recueilli par un aubergiste. Il entre chez Bailly, célèbre traiteur, avec qui il poursuit sa formation et commence à s'initier au dessin, technique qui l'inspirera quand il montera ses extraordinaires pièces. Il passe au service du futur Georges IV, du tsar Alexandre, de l'empereur d'Autriche, du baron Rothschild et profitera toujours de la protection de Talleyrand, son premier maître.

Tout en s'inscrivant dans la lignée des chefs du 18<sup>e</sup> siècle, c'est le cuisinier qui modifie le plus la cuisine française de son temps. Il transforme l'art du décor, l'esthétique des mets : il a une vision architecturale de ses préparations. Dans son livre *L'Art de la cuisine française au 19<sup>e</sup> siècle* (1833-35), on trouve pour la première fois des gravures montrant les mets dressés et non plus seulement les méthodes de découpe ou les plans de table. Il a aussi repensé complètement la cuisine, la réorganisant autour d'un ensemble de préparations codifiées. Son influence est immense ; les chefs se réclameront désormais de lui.



5

4

## Balzac, notice "Brillat-Savarin", *Biographie universelle* de Michaud.

Depuis le 16<sup>e</sup> siècle, si l'on excepte *La Bruyère* et *La Rochefoucauld*, aucun prosateur n'a su donner à la phrase française un relief aussi vigoureux. Mais ce qui distingue vraiment l'œuvre, c'est le comique sous la bonhomie, caractère spécial de la littérature française dans la grande époque qui commença lors de la venue de Catherine de Médicis en France. Aussi plaît-elle encore plus à la seconde lecture qu'à la première.

# La Physiologie du goût



Un seul ouvrage a suffi à faire connaître Brillat-Savarin : la *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour ; dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Publié à compte d'auteur à 500 exemplaires seulement, en décembre 1825, juste avant la mort de Brillat-Savarin le 2 février 1826, il fut depuis lors toujours réédité et traduit, dans des éditions populaires ou de bibliophilie, illustré par plusieurs artistes (Bertall, Joseph Hémard, J.-E. Laboureur, Ralph Soupault). Paru sans nom d'auteur, il connaît un succès immédiat. Les vingt célèbres aphorismes, passés pour certains dans le langage courant, ouvrent l'ouvrage : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es» ; «On devient cuisinier mais on naît rôtiisseur» ; «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une



étoile», etc. Puis vient un patchwork de propos tantôt gastronomiques, tantôt scientifiques, parfois médicaux et diététiques, parfois philosophiques ou historiques, voire politiques («La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent»), touchant de près ou de loin à la table, structurés en méditations. Le texte est ponctué d'anecdotes et de

souvenirs personnels, ainsi que de quelques recettes, notamment dans la dernière partie, intitulée *Variétés*. La *Physiologie du goût* illustre un genre nouveau : la dissertation sur l'art culinaire, l'intellectualisation de la gastronomie entamée par Grimod de La Reynière en 1803, avec son *Almanach des gourmands*. En 1825, le mot «gastronomie»

“*Prétendre qu’il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature ; et, après le troisième verre, le meilleur vin n’éveille plus qu’une sensation obtuse.*”

commence à passer dans le langage courant, la cuisine moderne a été ordonnée et codifiée par Carême, l’élite s’est renouvelée et la bourgeoisie montante a besoin de discours sur l’art culinaire : c’est le contexte de naissance de cette œuvre. Le texte de Brillat respecte encore le sens originel du mot «physiologie» en ce sens qu’une grande partie doit à la médecine et à la science ; mais il illustre

déjà le sens nouveau qui dérive vers l’étude généraliste de n’importe quel sujet. Malgré son succès éditorial, et le classement de Brillat-Savarin parmi les très bons écrivains, le texte est difficilement lisible dans son ensemble par un de nos contemporains, qui se demandera sans cesse si l’auteur est sérieux ou s’il se moque... L’œuvre nous paraîtra souvent bavarde, sans continuité,

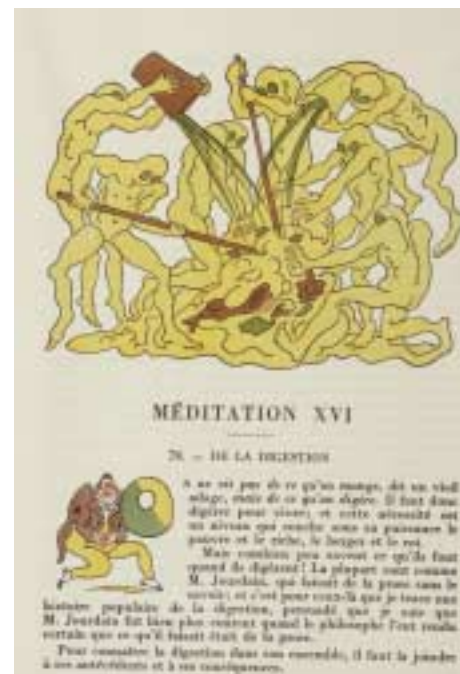
égocentrique (la scène du concours du plus grand buveur d’alcool !), grandiloquente et obnubilée par son sujet [1]. Ne nous y trompons cependant pas : il y a de la malice et de l’humour dans le style de Brillat-Savarin, à passer du coq à l’âne, à lancer des théories scientifiques [2], à pontifier sur le banal ou la tautologie [3] et à badiner sur le sérieux [4].

[1] «Gastérea est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût. Elle pourrait prétendre à l’empire de l’univers ; car l’univers n’est rien sans la vie, et tout ce qui vit se nourrit.» Méditation XXX

[2] «Les personnes qui n’ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres ; le second m’a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu’avec quelques-uns de ses camarades de captivité, il avait formé le projet de se sauver et de s’enfuir.» Méditation II

[3] «Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu’ils causent dans l’organe destiné à les apprécier.» Méditation II

[4] Après avoir parlé des sciences : «La gastronomie s’est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place. Eh ! que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l’amour et la confiance de l’amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n’étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres !» Méditation III



Maurice Des Ombiaux,  
*La Physiologie du goût*  
de Brillat-Savarin.

*En dégagant la philosophie de la table, il avait élevé celle-ci au rang d’un art, celui qui comporte le plus de sociabilité, de goût et auquel aboutissent tous les autres en quelque manière.  
[...] Brillat-Savarin, c’est le Thomas d’Aquin de la gastronomie.*

Le savarin est un gâteau fait d’une pâte à baba sans raisins secs, moulé en couronne, arrosé d’un sirop alcoolisé ; il est garni de crème, de fruits frais ou de fruits confits. Une anecdote raconte que, vers 1845, les trois frères Julien, Arthur, Auguste et Narcisse, célèbres pâtisseries installés rue Vivienne à l’enseigne de la Bourse, inventèrent ce gâteau ; après cuisson ils le trempèrent dans un sirop et lui donnèrent le nom de savarin en hommage au gastronome (ou sur les conseils de celui-ci). C’est ce sirop, inventé par Auguste, qui fit la réputation du gâteau et que beaucoup tentèrent d’imiter en vain, le secret de la recette étant bien gardé... Pierre Lacam (1836-1902) dans *Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie* la révèle : eau, sucre, sucre vanillé, noyaux, kirsch, eau de roses, anisette, eau de marasque, menthe, fleurs d’orangers, absinthe, essence d’amandes amères.

Le brillat-savarin est un fromage normand de lait de vache, rond (environ 12 cm de diamètre pour 500 g), à pâte molle, non pressée, non cuite, triple-crème (75% de matière grasse) et croûte fleurie, à la saveur douce. Son nom lui a été donné par son inventeur, Henri Androuët, célèbre fromager parisien, en l’honneur du gastronome. Androuët créa le brillat-savarin dans les années 1930 en s’inspirant de l’excelsior, fromage traditionnel normand double-crème créé dans les années 1890, et en en modifiant légèrement la forme.

# Gastronomie, gastronomes et chefs, *le contexte de la table post-révolutionnaire*



«Gastronomie» est un néologisme tiré du grec *gaster* (le ventre), ré-inventé en 1801 par Joseph Berchoux pour le titre de son livre *La Gastronomie ou l'homme des champs à table* (le mot avait déjà été utilisé isolément en 1623). L'ouvrage est un succès, le nouveau mot aussi, réutilisé aussitôt et traduit dans d'autres langues européennes, inséré dans le *Dictionnaire de l'Académie* en 1835. Le succès est tel que paraît en 1806 une *Antigastronomie, ou l'homme de ville sortant de table, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté et augmenté de remarques importantes* écrit par Jean-Baptiste Gouriet.

Le terme introduit l'idée d'un code régulant l'acte de manger, évoquant l'idée de goût, de bonnes manières, de santé, d'économie, etc., et non pas seulement celle de se nourrir (au contraire des mots glotonnerie, goinfrerie, et parfois gourmandise). Ce sont tous ces sujets que Brillat-Savarin aborde avec la *Physiologie du goût*, dans laquelle on trouve quelques

autres néologismes : «gastrophorie» qui désigne une «sorte d'obésité qui se borne au ventre», «gastrosophe» (qui fait de la philosophie gastronomique), «Gastérea» qui devient la dixième muse. *La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout de qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit* (Méditation III). Favre, plus tard dans le siècle, parlera d'*art*,

de la science culinaire). Les premiers groupes de gastronomes sont constitués d'hommes comme Grimod de La Reynière ou Brillat-Savarin, qui ont vécu sous l'Ancien Régime, pâti de la Révolution, et retrouvé le plaisir de vivre après elle. Avant eux, les seuls livres de cuisine étaient des recueils de recettes ou des ouvrages de diététique. La noblesse et le clergé ont perdu leur place et il



*science de régler l'estomac, de faire bonne chère. La gastronomie s'étend sur tous les domaines de la science alimentaire.* On parlera aussi de «gastrolâtre» (adorateur passionné de la bonne chère) et de «gastrologie» (connaissance approfondie

revient à la nouvelle bourgeoisie d'imposer ses codes. Pour les y aider, Grimod de La Reynière publie un *Manuel des Amphitryons* ainsi qu'un nouveau type d'ouvrage, l'ancêtre du guide gastronomique, *L'Almanach des Gourmands*. Ces hommes



sont des lettrés qui ne se contentent pas de manger mais qui réfléchissent à table, intellectualisant la bonne chère, faisant de la cuisine une science et un art, développant l'éloquence gourmande, objectivant leurs plaisirs. Qu'est-il sain de manger

(questions de diététique) ? Qu'est-il correct de manger ? Quelles sont les bonnes manières (composition des menus, modalités du service) ? Quelles sont les valeurs de tel ou tel plat ? Comment retranscrire le plaisir de la table sur le papier ?

Comment parler de ce qu'on mange et expliquer le plaisir qu'on en tire ? L'histoire de la cuisine et des cuisiniers occupe une part importante de cette littérature gastronomique (anecdotes sur les grands mangeurs, légendes sur l'origine des plats, mythification du sujet, évocation émue des repas remarquables de l'histoire). Développer un sens critique face à la nourriture est une des motivations, alors que d'autres classes sociales ou d'autres pays (la grande bourgeoisie britannique par exemple) considèrent malséant de parler de ce que l'on mange.

Face aux gastronomes, se distinguent les chefs des grandes maisons, menés par Carême, plus élitistes, parfois méprisants envers l'ignorance des premiers. Carême, pourtant trop jeune pour avoir connu l'avant Révolution, se place dans la tradition d'Ancien Régime, sert un grand, Talleyrand, et travaille dans la continuité des chefs du 18<sup>e</sup> siècle. Il finira cependant par servir l'une des plus grandes maisons bourgeoises, celle des Rothschild. Tout en admirant le 18<sup>e</sup> siècle, il

## Alexandre Grimod de La Reynière (1758-1838)

Fils de fermier général enrichi par le commerce de porcs, il naît avec un handicap aux mains. Rejeté par sa famille, il n'aura de cesse de la tourner en dérision, elle et tous les autres. Multipliant les extravagances, il organise des repas particuliers ... En l'absence de ses parents, il invite leurs amis et fournisseurs à dîner mais embauche pour le service des gueux habillés en hérauts d'arme du Moyen Age ; à la place d'honneur, celle de son père, trône un cochon vivant ! Plus tard, il fait annoncer sa mort et fixe les obsèques ; peu de gens s'y rendent mais ceux-là ne le regrettent pas car ils trouvent Grimod bien vivant devant un festin qui les attend. Avec son *Manuel des Amphitryons* («réapprendre aux nouveaux amphitryons et à leurs convives le grand art du savoir-vivre») et son *Almanach des gourmands* («offrir aux riches du jour un guide sûr pour faire la meilleure chère au meilleur compte»), il invente la littérature gourmande, la critique gastronomique et le guide de restaurants (même si quelques almanachs thématiques, mais moins systématiques, sans anecdotes, sans érudition, destinés aux professionnels et non au grand public, avaient déjà été publiés au 18<sup>e</sup> siècle). Le succès est immédiat et l'année 1803 de l'almanach dut être rééditée trois fois. Afin de garnir sa publication, il organise des «jurys dégustateurs» pour goûter et juger les créations des restaurateurs, confiseurs, traiteurs, etc. de la capitale, qui afficheront leur «label» avant l'heure si la critique a été bonne. Le manuel quant à lui est composé d'une histoire de la table, d'un traité de dissection des viandes, d'une nomenclature de menus saisonniers et d'éléments de politesse gourmande. Après plusieurs procès (les numéros finissaient par attaquer les hommes et non leurs productions), il cesse son activité éditoriale et se retire à Villiers-sur-Orge où il meurt le 25 décembre 1838.



12

Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, citant Carême :

*Ni M. Cambacérès, ni M. Brillat-Savarin n'ont jamais su manger. Ils aimaient tous deux les choses fortes et vulgaires, et remplissaient tout simplement leur estomac ; c'est à la lettre. M. de Savarin était gros mangeur, et causait fort peu et sans facilité, ce me semble ; il avait l'air lourd et ressemblait à un curé. A la fin du repas, sa digestion l'absorbait ; je l'ai vu dormir.»*  
Dumas reprend : «Achevons le portrait. Brillat-Savarin n'était ni un gastronome, ni un gourmet, mais tout simplement un vigoureux mangeur. Il était de l'intimité de M<sup>me</sup> Récamier ; de grande taille, sa démarche lourde, son air vulgaire, avec son costume de dix ou douze ans en retard sur la mode, le faisaient appeler le tambour-major de la Cour de cassation. Tout à coup, et une douzaine d'années après sa mort, nous avons hérité d'un des plus charmants livres de gastronomie qu'on puisse rêver, de la Physiologie du goût.



13

modernise la cuisine, régulant, codifiant, allégeant. Il écrit lui aussi, déclare que la cuisine est inséparable d'une conversation brillante, ce qui le rapproche des gastronomes, mais, en tant que cuisinier et pâtissier, il s'inscrit dans un courant littéraire plus ancien, celui des professionnels, auquel Grimod voudrait le réduire. S'il écrit, c'est pour codifier la cuisine, et non pas pour devenir poète ou philosophe.

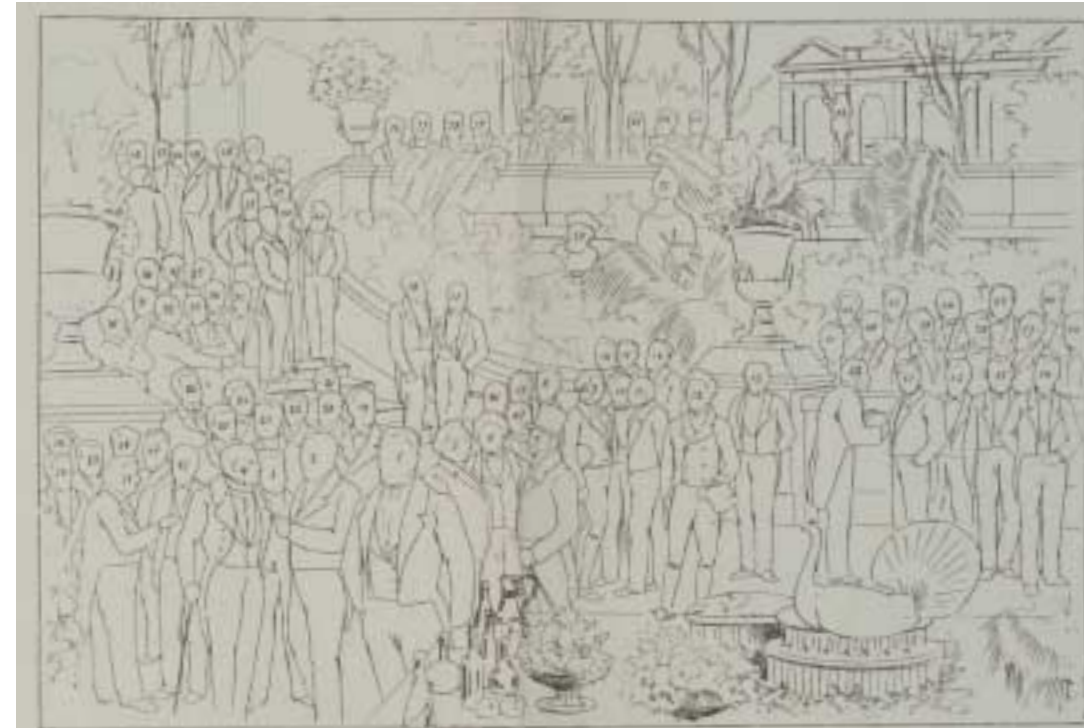
Quoi qu'il en soit, la transmission des traditions françaises de grande cuisine et de raffinement

des manières s'est faite malgré la Révolution. En dépit de la cohabitation des anciennes et des nouvelles élites, noblesse d'Empire et bourgeoisie souhaitent renouer avec les traditions de la noblesse d'Ancien Régime.

*Ce bouleversement [la Révolution] auroit tout à fait dénaturé le grand art du savoir vivre, qui avoit été, parmi nous, près de trois siècles à se perfectionner, et l'auroit incontestablement ramené à son enfance, si quelques bons esprits de l'ancien temps n'en eussent précieusement conservé la*

*tradition. Heureusement les nouveaux Amphitryons et les nouveaux convives firent voir plus de docilité qu'on n'eût osé en attendre d'eux. Ils se montrèrent jaloux de marcher sur les traces de ceux qui les avoient précédés dans la carrière [...]* (préface du *Manuel des Amphitryons*).

Les deux catégories représentent dans l'esprit du plus grand nombre le bon goût, et ce longtemps après leur mort (Brillat-Savarin en 1826, Carême en 1833 et Grimod de La Reynière en 1838).



- |                           |                       |                        |                       |
|---------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| 1. Brillat-Savarin.       | 21. Louis Béranger.   | 41. Rippeaux.          | 66. Charles Debrah.   |
| 2. Cuvier.                | 22. Noël.             | 42. Gagneux.           | 67. Baron Deles.      |
| 3. Bouchoux.              | 23. A. Bonafin.       | 43. Georges Vieux.     | 68. Victor Hotté.     |
| 4. Grimod de la Reynière. | 24. Alfred Bismont.   | 44. Louis Farné.       | 69. Trompette.        |
| 5. Rolland.               | 25. Aurélien Scholl.  | 45. Desnos.            | 70. Châillon-Picotte. |
| 6. Alexandre Dumas.       | 26. K. Lachapel.      | 46. Barbelet.          | 71. Taillevent.       |
| 7. Bonini.                | 27. Henri Zeland.     | 47. Barboux.           | 72. Van-L.            |
| 8. Rippe.                 | 28. Aug. Billé.       | 48. Cochet.            | 73. Claude Massieu.   |
| 9. Jules Guiché.          | 29. Achille Thierry.  | 49. Carvén.            | 74. Bourgeois.        |
| 10. Dupless.              | 30. Guichoux.         | 50. Bigoux jeune.      | 75. Lamoignon.        |
| 11. Appert.               | 31. Pons.             | 51. Narcyrie.          | 76. Galsberg.         |
| 12. Armand Caron.         | 32. Narcyrie Jallies. | 52. Aug. Michel.       | 77. Viollemont.       |
| 13. P.-C. Bonafin.        | 33. Trévost.          | 53. Cochet.            | 78. Blanche.          |
| 14. Yvanoff.              | 34. Fremont.          | 54. Menon.             | 79. Bonardin.         |
| 15. Génin.                | 35. Dubois de.        | 55. Aug. Vincent.      | 80. Bouchard.         |
| 16. Karrosglobe.          | 36. Chéreau.          | 56. Albert Chevallier. | 81. Serrurier.        |
| 17. Urbain Dubois.        | 37. Lacombe.          | 57. Daugeron.          | 82. Guillardon.       |
| 18. Trésors.              | 38. Philis Gilbert.   | 58. Dubouche.          | 83. Gabet.            |
| 19. Salin.                | 39. Gustave Gardin.   | 59. Bachofer.          | 84. Frison Guillouin. |
| 20. Goussot.              | 40. Scherberg.        | 60. Chailley.          | 85. Juchat.           |
| 22. Achille Ouzon.        | 41. Ant. Charvet.     | 61. J. Weber.          | 86. Follet-Dammouff.  |
|                           | 42. Baud.             |                        |                       |

TRAIT EXPLICATIF DES PORTRAITS DE GASTRONOMES ET DE PRATICIENS FRANÇAIS, DE BRILLAT-SAVARIN EN 1826.

# L'influence à l'étranger



Pendant la Révolution, l'émigration permet de fortifier la présence de la cuisine française en Europe, et notamment en Angleterre. Le prince de Condé emmène par exemple ses cuisiniers Dunand père et fils à Londres. Certains nobles se lancent dans le commerce d'alimentation : le chevalier d'Hargicourt devient importateur de café, le duc de Montmorency pâtissier en gros, la princesse de la Tour du Pin engraisse des volailles, le marquis de Romance est négociant en vins à Hambourg, le capitaine Collet vend des glaces et des sorbets à Londres et le chevalier d'Albignac assaisonne les salades des grandes maisons.

Au début du 19<sup>e</sup> siècle, l'Angleterre, la Russie, l'Empire et les États-Unis sont les pays les plus sensibles à l'influence française. Les grands aiment à se doter d'un chef français. La carrière de Carême illustre ce modèle du chef voyageur. Nommé en 1804 chef de bouche de la maison de Talleyrand, il participe jusqu'en 1814 aux

## Antoine Beauvilliers (1754-1817)

Officier de bouche du comte de Provence, il ouvre un restaurant en 1782, confirme sa vocation en 1790 après l'émigration de ses employeurs, et publie *L'art du cuisinier* en 1814 où il traite de cuisine et de service. Sa «grande taverne de Londres» est le premier véritable grand restaurant de Paris, ajoutant à un décor raffiné une cuisine fine et une grande cave. Brillat-Savarin en fait l'éloge et de nombreux anciens chefs de maisons nobles le suivront dans cette voie, mettant ce nouveau type d'établissement à la mode à Paris. Le restaurant était né dans les années 1765, grâce à des cuisiniers spécialisés dans les «bouillons reconstituants» (du latin *restaurans*), destiné à une clientèle aisée et proposant un service totalement différent des auberges traditionnelles : table individuelle, choix du menu, élégance du lieu, horaires flexibles.

différentes fêtes liées à la famille de l'empereur (mariage du prince Jérôme Bonaparte, mariage de Napoléon avec Marie-Louise, naissance du Roi de Rome). En 1814, pendant l'occupation, il entre au service du Tsar Alexandre I<sup>er</sup> ; il travaillera encore plusieurs fois pour lui. En 1815, il organise le banquet des Alliés. En 1821, il part pour l'Angleterre où il devient chef de cuisine du Régent, le prince de Galles. En 1818-1819, il entre au service de Lord Stewart, ambassadeur de Grande-Bretagne à Vienne puis le suit à Londres. Engagé en 1823 par le baron James de Rothschild, il refuse en 1826 de travailler à

Londres pour Georges IV. Si la cuisine française s'exporte directement grâce à ses chefs, le goût français traverse aussi les frontières grâce à la littérature. Les livres des gastronomes français sont achetés, traduits dans différentes langues, ou influencent les écrivains locaux.

Les premières éditions étrangères de la *Physiologie du goût*, deux ans après l'édition originale, sont belges (en 1828 chez Auguste Wahlen et chez P.J. Voglet). Un sondage dans les catalogues en ligne des bibliothèques nationales étrangères et dans les bibliographies spécialisées a permis de repérer

“*La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile...*”

dix-huit autres éditions, en général traduites, au 19<sup>e</sup> siècle : à Bruxelles en 1835 et 1839, à Mexico en 1852, à Philadelphie en 1854, à Londres en 1859, 1864, 1865, 1877 et 1884, à Genève en 1864, à New York en 1865, 1870 et 1884, à Braunschweig (Allemagne) en 1865 et 1878, à Madrid en 1869, à Stockholm en 1883, à Leipzig en 1885.

*Je connais, plus ou moins bien, cinq langues vivantes ; ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées. Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine ; et de là, pour le lecteur, la nécessité de me traduire ou de me deviner : c'est son destin.*  
Brillat-Savarin

L'ouvrage de Brillat-Savarin est donc assez rapidement un succès en Europe et dans le monde occidental. Au 20<sup>e</sup> siècle, chaque décennie voit apparaître plusieurs rééditions ou nouvelles traductions : hongroise, allemandes, américaine et italienne dans les années 1910 ; allemandes, autrichienne, suédoise, américaines, britannique dans les années 1920 ; italiennes, argentine dans les années 1930 ; italienne, danoise, suisse, belge, américaines dans les années 1940 ; suisses, espagnole, suédoises, italienne, danoise dans les années 1950 ; américaine, allemandes, suédoise, danoise, espagnoles, italienne (en français) dans les années 1960 ; américaines, belge, allemandes, suédoise,

polonaise, espagnoles, italienne, britannique dans les années 1970 ; allemandes, italienne, suédoise, américaine, danoise, hongroise, néerlandaise, finlandaise, britannique, espagnoles dans les années 1980 ; allemandes, américaines, danoise, italiennes, polonaise, espagnoles dans les années 1990 ; belge, italiennes, américaine, néerlandaise, espagnole dans les années 2000. Son influence à l'étranger est due à plusieurs facteurs : l'importance de la gastronomie française et de la langue française bien sûr mais aussi l'aspect général de son œuvre. Ses prosateurs l'ont parfois «réduit» à un «chantre des produits du terroir» (Jean-Pierre Corbeau dans *Papilles* n° 15), au «vrai visage de la vieille France provinciale, de la Gaule

## Joseph Berchoux (1760-1838)

Né près de Roanne, dans une famille bourgeoise, il devient avocat. Son nom est attaché à un ouvrage qui eut un grand succès : *Gastronomie ou l'homme des champs à table*, publié en 1801. C'est un poème en quatre chants, d'un millier d'alexandrins, sorte de code de politesse gourmande. Littérairement, il s'inscrit dans le courant néo-classique, à la suite de Delille et de son *Homme des champs, ou Géorgiques à la française*. C'est lui qui introduit le mot "gastronomie" dans la langue française. On retient de lui quelques aphorismes : "Un poème jamais ne valut un dîner" ; "Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne" ; "Souvenez-vous toujours dans le cours d'une vie / Qu'un dîner sans façon est une perfidie."

6

Le livre de Berchoux qui introduit le mot «gastronomie» dans la langue française en 1801 est traduit en anglais (à Londres) dès 1810, en espagnol (à Londres puis Valence) en 1818 et 1820, en italien (à Milan) en 1823, en portugais (à Porto) en 1842.



15



16

immortelle» (Maurice des Ombiaux), mais si le succès fut international, c'est que le propos de Brillat n'était pas de chanter les louanges des recettes françaises mais de théoriser plus largement, non pas d'imposer des aliments français mais une pensée culinaire universelle, tout en reconnaissant les emprunts de la cuisine française au monde entier (méditation XXVIII) : la science et l'art n'ont pas de patrie. Si on l'en croit, Brillat aurait même influencé directement les mœurs alimentaires en introduisant en Amérique les œufs brouillés au fromage (*Ce mets, nouveau pour les Américains, fit tellement fureur, [...]*). Variétés – XIII).

De même, si on a pu admirer sa langue purement française (Balzac le comparant à La Bruyère ou à

La Rochefoucauld, le traducteur Carl Vogt parlant d'un livre «des plus français, qui allie la parfaite légèreté d'esprit de nos voisins à la



17

précision de la langue et à la justesse diplomatique de l'expression, si difficiles à restituer en allemand»), Brillat, quant à lui, reconnaît l'importance des langues étrangères chez lesquelles il puise pour pallier les manques de la

française, qu'il n'hésite d'ailleurs pas à néologiser. Brillat n'est pas le seul influent ; Grimod l'est tout autant. Même s'il a été peu réédité, des écrivains étrangers se sont inspirés de sa prose : en Angleterre, *The School for Good Living* (anonyme, 1814) reprend certaines de ses idées, *The Epicure's Almanach* (1815) est une copie de l'*Almanach des gourmands* pour les restaurants londoniens. *Essays, Moral, Philosophical and Stomachical on the Important Science of Good-Living* (Launcelot Sturgeon, 1822), *The Art of Dining* (Abraham Hayward, 1852), *The Epicure's Yearbook* (William Jerrold, 1868), *Kettner's Book of the Table* (Eneas Sweetland Dallas, 1877), *Philosophy in the kitchen* (D<sup>r</sup> Gustave Strauss, 1885) sont toutes des publications inspirées des deux gastronomes français.

## Baudelaire. *Paradis artificiels* «Du vin et du hachisch»

**I - Le vin** *Un homme très célèbre, qui était en même temps un grand sot, choses qui vont très bien ensemble [...] a osé, dans un livre sur la Table, composé au double point de vue de l'hygiène et du plaisir, écrire ce qui suit à l'article VIN : "Le patriarche Noé passe pour être l'inventeur du vin ; c'est une liqueur qui se fait avec le fruit de la vigne".*

*Et après ? Après, rien : c'est tout. Vous aurez beau feuilleter le volume, le retourner dans tous les sens, le lire à rebours, à l'envers, de droite à gauche et gauche à droite, vous ne trouverez pas autre chose sur le vin dans la Physiologie du goût du très illustre et très respecté Brillat-Savarin : "Le patriarche Noé..." et "c'est une liqueur..."*

*Je suppose qu'un habitant de la lune ou de quelque planète éloignée, voyageant sur notre monde, et fatigué de ses longues étapes, pense à se rafraîchir le palais et à se réchauffer l'estomac. Il tient à se mettre au courant des plaisirs et des coutumes de notre terre. Il a vaguement ouï parler de liqueurs délicieuses avec lesquelles les citoyens de cette boule se procuraient à volonté du courage et de la gaieté. Pour être plus sûr de son choix, l'habitant de la lune ouvre l'oracle du goût, le célèbre et infailible Brillat-Savarin, et il y trouve, à l'article VIN, ce renseignement précieux : Le patriarche Noé... et cette liqueur se fait... cela est tout à fait digestif. Cela est très explicatif. Il est impossible, après avoir lu cette phrase, de n'avoir pas une idée juste et nette de tous les vins, de leurs différentes qualités, de leurs inconvénients, de leur puissance sur l'estomac et sur le cerveau.*

*Ah ! chers amis, ne lisez pas Brillat-Savarin. Dieu préserve ceux qu'il chérit des lectures inutiles ; c'est la première maxime d'un petit livre de Lavater, un philosophe qui a aimé les hommes plus que tous les magistrats du monde ancien et moderne. On n'a baptisé aucun gâteau du nom de Lavater ; mais la mémoire de cet homme angélique vivra encore parmi les chrétiens, quand les braves bourgeois eux-mêmes auront oublié le Brillat-Savarin, espèce de brioche insipide dont le moindre défaut est de servir de prétexte à une dégoisade de maximes niaisement pédantesques tirées du fameux chef-d'œuvre.*

# Documents

## exposés

### Jean-Anthelme Brillat-Savarin la vie d'un cosmopolite

■ Autographe de Brillat-Savarin, sans date ni nom de destinataire. Demande d'indulgence pour le sr. Arnould. PF Aut 1711

■ *Belles lettres & gourmandise : du temps de Brillat Savarin et de Lucien Tendret* / exposition de livres et objets anciens autour de la gastronomie. Bourg-en-Bresse : Bibliothèque municipale, 1990. G Br. V-6149

■ *Brillat-Savarin*. Bourg-en-Bresse : Visages de l'Ain, 1955. n° 29, janv-mars 1955. G III-9211

■ Curnonsky et Michel Rouff. *La France gastronomique : guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. La Bresse – Le Bugey – Le pays de Gex*. Paris : F. Rouff éditeur, 1921. G P I-572 (4)

■ Marie-Agnès Devos, Gérard Gambier. *Saveurs du pays de Brillat-Savarin*. Bourg-en-Bresse : éd. de la Taillanderie, 1995. G III-8761

■ Joseph Favre. *Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*. Marseille : Laffitte Reprints, 1995. Fac-similé de la 2<sup>e</sup> édition (1905). G III 8898 (1) à (4)

■ René Jeannin-Naltet. "Brillat-Savarin le Bourguignon", dans *Tastevin en main*. n° 95, 2<sup>e</sup> sem. 1992, p. 19. P II-260 (95)

■ Recette autographe de Brillat-Savarin. Dans *Grandgousier : revue de gastronomie médicale*. Tome III (1938-40), p. 30 du n° 1. Rés. 1232

■ Lucien Tendret. *La table au pays de Brillat-Savarin*. Belley : Louis Bailly fils, 1892. Rés. 235

■ Germaine de Villeneuve. *Antelme Brillat-Savarin, 1755-1826* / suivi d'un avant-propos et d'une pièce en V actes par Joseph Dulaud. Ambérieu-en-Bugey : Arc-en-ciel, 1952. G I-42323

### La mode des physiologies

■ Félix Vic-d'Azur. *Traité d'anatomie et de physiologie, avec des planches coloriées représentant au naturel les divers organes de l'Homme et des Animaux*. A Paris : de l'Imprimerie de Franç. Amb. Didot l'Aîné, 1786. 12998

■ *Recueil de tables synoptiques, d'anatomie et de physiologie, suivant la méthode adoptée au cours de l'école de médecine de Paris*. Paris : chez Théoph. Barrois, an XI [1802-1803]. Rés. 3531

■ Xavier Bichat. *Recherches physiologiques sur la vie et la mort*. A Paris : chez Brosson, Gabon et Compagnie, an XIII [1805]. 1115

■ F.J. Gall et G. Spurzheim. *Anatomie et physiologie du système nerveux en général et du cerveau en particulier*. Paris : chez F. Schoell, 1810. 20302

■ Gaspard Lavater. *L'art de connaître les hommes par la physionomie*. Paris : Depelafol, 1835 (nouvelle éd.). 19530

■ L.-F. Jehan. *Botanique et physiologie végétale*. Tours : A. Mame et Cie, 1847. 24424

■ Emm. Le Maout et J. Decaisne. *Traité général de botanique descriptive et analytique. Première*

*partie : abrégé d'organographie, d'anatomie et de physiologie*. Paris : Librairie de Firmin-Didot et Cie, 1876. 2<sup>e</sup> éd. 24492

■ Honoré de Balzac. *Physiologie du mariage ou méditations de philosophie éclectique, sur le bonheur et le malheur conjugal. Publiées par un jeune célibataire*. Paris : Levavasseur, 1830. D 15213

■ *Le musée pour rire*. Dessins par tous les caricaturistes de Paris ; textes par MM. Maurice Alhoy, Louis Huart et Ch. Philippon. Paris : Aubert, 1840. Est. 1034 (3) [ill. 3]

■ Maurice Alhoy. *Physiologie de la lorette*. Paris : Aubert / Lavigne, [1841]. Dessins par Gavarni. Breuil I-1213

■ *Physiologie de la presse : biographie des journalistes et des journaux de Paris et de la province*. Paris : Jules Laisné, 1841. Breuil I-1211

■ Albert Cler. *Physiologie du musicien*. Paris : Aubert / Lavigne, [vers 1840]. Vignettes de Daumier, Gavarni, Janet-Lange, Valentin. Breuil I-1216

■ *Physiologie du théâtre par un journaliste*. Paris : J. Laisné, 1841. Vignettes de Emy et Birouste. Breuil I-1218

■ Louis Huart. *Physiologie de l'étudiant*. Paris : Aubert / Lavigne, [vers 1840]. Vignettes de Trimolet et Maurisset. Breuil I-1224

■ Louis Huart. *Physiologie de la grisette*. Vignettes de Gavarni. Paris : Auvert / Lavigne, [vers 1840]. Breuil I-1223

■ Henry Monnier. *Physiologie du bourgeois*. Paris : Aubert / Lavigne, [vers 1840]. Breuil I-1221 [ill. 4]

■ Théodose Burette. *La physiologie du Fumeur*. Paris : Ernest Bourdin, [vers 1840]. III. par Eugène Giraud. Breuil I-1215 [ill. 5]

■ *Physiologie du vin de Champagne par deux buveurs d'eau*. Paris : Desloges, 1841. III. par Elmerich et Rouget. FD I-1571

### La Physiologie du goût

■ Aphorismes illustrés dans *L'Art du bien manger*. Paris : éd. d'art et de littérature, 1913. G I-24741 [ill. 1]

■ Jean-Anthelme Brillat-Savarin. *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Paris : chez A. Sautetet, 1826. D.14175 et Breuil I-872

Les notices ci-dessous correspondent aux éditions de la *Physiologie du goût* possédées par la Bibliothèque. Le titre et l'auteur ne sont pas répétés ; seules les variantes sont précisées.

■ Paris : A. Sautetet, 1828. Breuil I-896

■ Nouvelle édition précédée d'une notice sur l'auteur par M. le baron Richerand. Paris : Charpentier, 1839. Rés. 234

■ Paris : Lavigne, 1841. Breuil I-1219 et Breuil I-1220 [ill. 2]

■ Précédé d'une notice par Eug. Barest. Paris : Boulé, 1850. Belloguet I-40

■ Précédée d'une notice par M. Eugène Barest. Paris : Alphonse Pigoreau, 1852. FD I-1532

■ Paris : Passard, 1852. FD I-1619

■ Paris : Passard, 1859. Rés. 245

■ *Avec une notice sur l'auteur ; édition accompagnée des ouvrages suivants. Traité des excitants modernes par H. de Balzac. Anecdotes et fragments d'histoire culinaire par des amateurs. Pensées et préceptes recueillis par un philosophe. Recettes et formules par un cordon bleu.*

*L'art de dîner en ville, poème par Colnet.* Paris : Charpentier, 1862. FD I-1159

■ Précédée d'une notice par Alph. Karr ; dessins de Bertall. Paris : Furne, 1864. Huard II-1

■ Ill. de J.-E. Laboureur ; annotations de Prosper Montagné, Maurice des Ombiaux et docteur Edouard de Pomiane. Paris : J. Budry, 1926. Darantiere 65 [ill. 8]

■ Eaux-fortes orig. de Charles Huard. Paris : l'éd. d'art H. Piazza, 1930. Rés. 2811 (1) et (2) [ill. 14]

■ *Aphorismes et Variétés.* Gravures originales à l'eau-forte par Raoul Dufy. Paris : Pour les bibliophiles du Palais, 1940. Rés. 2627

■ Ill. de Ralph Soupault. Paris : Editions littéraires de France, 1942. G III-9913 (1) et (2) [ill. 7]

■ A Lausanne : Chez Henri Kaeser, 1951. (Les Classiques de la table). G I-41602 (1) et (2)

■ Ill. de Bertall ; introd. d'Alphonse Karr. Paris : J. de Bonnot, 1968. Reprint de l'éd. de Paris, Furne et Cie, 1864. G I-42651

■ Avec une lecture de Roland Barthes. Paris : Hermann, 1975. Rés. 1253

■ Ed. mise en ordre et annotée par Michel Guibert ; avec une lecture de Roland Barthes. Paris : Hermann, 1981. (Collection Savoir). Ed. établie à partir de l'éd. originale de 1826. G I-42198

■ Présentation de Jean-François Revel. Paris : Flammarion, 1982. (Champs. Champ philosophique). G I-20885

■ Nîmes : C. Lacour, 1997. (Rediviva). G I-42817

■ Ed. précédée d'une notice ; par M. le baron Richerand, suivie de *La Gastronomie, poème en quatre chants* / par Berchoux. Paris : Le Grand

livre du mois, 1997. (Les Trésors de la littérature). G I-41615

## Gastronomie, gastronomes et chefs le contexte de la table post-révolutionnaire

■ Karl Friedrich von Rumohr. *Geist der Kochkunst.* München : G. Müller, 1922. (éd. originale, 1822). G I- 43643

■ Joseph de Berchoux. *La Gastronomie ou l'homme des champs à table.* A Paris : chez Giguet et Michaud, 1803. 2<sup>e</sup> éd. Delmasse 1274 [ill. 11]

■ Jean-Baptiste Gouriet. *L'Antigastronomie, poème.* A Paris : chez Huvert et C<sup>e</sup>, 1807. Rés. 220

■ Alexandre Grimod de La Reynière. *Manuel des amphitryons contenant un traité de dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande.* A Paris : chez Capelle et Renand, 1808. I-284 [ill. 12]

■ Alexandre Grimod de La Reynière. *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère par un vieil amateur.* Paris : Maradan et Chaumeret, 1804-1810. 13236

■ Alexandre Viard. *Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes.* A Paris : chez J.-N. Barba, 1820 (1<sup>re</sup> éd en 1806). 10<sup>e</sup> éd. FD I-128

■ Charles Colnet de Ravel. *L'Art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres.* A Paris : chez Delaunay, 1810. 2<sup>e</sup> éd. Delmasse 1276

■ François-Nicolas Appert. *L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales.* A Paris : chez Patris et Cie, 1810. 24955

■ Antoine Beauvilliers. *L'Art du cuisinier.* A Paris : chez Pillet Aîné et chez Colnet, 1824. FD I-362

■ Archambault. *Le Cuisinier économe ou éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office.* Paris : à la librairie du Commerce, 1825. 3<sup>e</sup> éd. Duxin 91

■ André Jullien. *Manuel du sommelier ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins.* A Paris : chez l'auteur, Louis Colas, Mad. Huzard, Renard, 1826. 4<sup>e</sup> éd. 24786

■ Horace-Napoléon Raison. *Code gourmand : manuel complet de gastronomie contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre.* Paris : Ambroise Dupont et Cie, 1827. Rés. 281

■ Antonin Carême. *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au 19<sup>e</sup> siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre.* 2<sup>e</sup> éd. revue, corrigée et augmentée. Paris : De l'imprimerie de Firmin Didot, 1828. G I-43607

■ Marie Armande Jeanne Gacon-Dufour. *Manuel complet de la maîtresse de maison et de la parfaite ménagère ou guide pratique pour la gestion d'une maison à la ville et à la campagne.* Paris : Roret, 1828. 2<sup>e</sup> éd. FD I-1590

■ Charles Durand. *Le cuisinier Durand : cuisine du midi et du nord.* Nîmes : Lacour, 1996. Fac-similé de la 12<sup>e</sup> éd. 1877. G I 41215

■ Chatillon-Plessis. *La vie à table à la fin du 19<sup>e</sup> siècle : théorie pratique et historique de gastronomie moderne.* Paris : Librairie de Firmin-Didot et Cie, 1894. FD I-224 [ill. 13]

■ Justin Améro. *Les classiques de la table.* Paris : Librairie de Firmin-Didot et Cie, 1882. nouv. éd. I-8573 [ill. 6]

■ Estampe. Villain d'après Bellangé. *C'est du bon coin celui-là, père Copeau.* Paris : Gibaut frères, après 1828.

■ Estampe. Helman d'après J.M. Moreau le Jeune. *Le souper fin.* 1781. N<sup>o</sup> 35 de la *Suite d'estampes pour servir à l'histoire des moeurs et du costume des François dans le dix-huitième siècle.* Paris : imprimerie de Prault, 1784. Est. 96 [ill. 10]

■ *Un déjeuner de gastronomes,* 1830. III. dans *Grandgousier : revue de gastronomie médicale,* t. II. Rés. 1232

## L'influence à l'étranger

Les notices ci-dessous correspondent aux éditions étrangères de la *Physiologie du goût*.

■ *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens* / par un professeur... Bruxelles : Ad. Wahlen, 1839. Virely 1769 (I) [ill. 17]

■ *The Handbook of dining or, Corpulency and leanness scientifically considered comprising The art of dining on correct principles consistent with easy digestion, the avoidance of corpulency, and the cure of leanness ; together with special remark on these subjects* / Brillat-Savarin ; translated by L. F. Simpson. New-York : D. Appleton and Company, 1865. G I-43605 [ill. 16]

■ *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse.* / Den Pariser Gastronomen gewidmet von einem Professor. Von Brillat-Savarin. Uebersetzt von Carl Vogt. Braunschweig : Friedrich Vieweg und Sohn, 1865. G I-43606 [ill. 15]

■ *The Physiology of taste or Meditations on transcendental gastronomy* / Brillat-Savarin ; with an introduction by Arthur Machen ; and embellished with designs by Andrew Johnson. London : Peter Davies, 1925. G III-9912

■ *La physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens* / Brillat-Savarin ; avec des illustrations de Joseph Hémard. Bruxelles : La Boétie, 1947. Rés.1467 (1) et (2) [III. 9]

■ *Fisiologia del gusto ovvero Meditazioni di gastronomia trascendente* / Anthelme Brillat-Savarin ; con una nota di Honoré de Balzac e le illustrazioni di Andrew Johnson ; introduzione di Jean-François Revel ; traduzione di Dino Provenzal. Milano : Biblioteca universale Rizzoli, 1985. G I-43645

■ *The Physiology of taste* / Jean-Anthelme Brillat-Savarin ; translated by Anne Drayton. London : Penguin books, 1994. (Penguin classics). G I-41752

■ *Fisiología del gusto* / A. Brillat-Savarin ; Traducción del francés por el Conde de Rodalquilar ; Notas prologales por Emiliano M. Aguilera. Barcelona : Editorial Iberia, 1999. (Obras maestras). G I-43618

■ *The Physiology of taste or Meditations on transcendental gastronomy* / by Brillat-Savarin ; with an introduction by Arthur Machen ; and embellished with designs by Andrew Johnson. New York : Dover Publications, 2002. G I-43662

■ *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das Höhere Tafelvergnügen* / Jean-Anthelme (sic) Brillat-Savarin. Frankfurt am Main und Leipzig : Insel Verlag, 2004. G I-43646

“*Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.*”

Exposition réalisée par la Bibliothèque municipale de Dijon avec les contributions de

Caroline Poulain, commissariat d'exposition, conservatrice responsable de la Valorisation et de l'Iconographie.

Alexandre Bakker, Martial Berthet, Danièle Boulée, Françoise Caffier, Martine Candat, Annick Chalvignac, Martine Chauney-Bouillot, Nathalie Collin, Magali Dechen, Danielle Ducout, Claire Duverne, Olivier Fohrer, Françoise Garnot, Claudine Holin, Georges Lovat, Thierry Marchandiau, Yvon Masson, Valérie Montelle, Dominique Pontet, Teresa Potot, Jean-Matthieu Quintard, Patrick Straus.

Elise Colombel et Sophie Fouillot-Bon : communication

© Crédits photographiques : Eric Juvin - BM Dijon

Avec des remerciements particuliers à la Ville de Belley et à l'Office de Tourisme de Belley.

Ainsi qu'à la pâtisserie Bouchard à Dijon.

Honoré de Balzac. Notice biographique dans Michaud, *Biographie universelle ancienne et moderne*. Paris : chez Madame C. Desplaces, 1854. Tome 5. Usuel 920.B10

Thierry Boissel. *Brillat-Savarin, 1755-1826 : un chevalier candide*. Paris : Presses de la Renaissance, 1989. G II-22324

Camille Cochet (discours prononcé par). *En lisant Brillat-Savarin*. Audience solennelle de rentrée du 16 septembre 1955, Cour d'Appel d'Amiens. Amiens : Cour d'Appel, [1965?]. G Br.IV-8965

Jean-Pierre Corbeau. "Grimod ou Brillat, dis-moi qui tu préfères, je te dirai ce que tu manges ..." Dans *Papilles* ; n° 15, juin 1999. p. 37-48. G P II-3038 (15)

Cl.-Anth. Costaz. "Notice sur feu M. Brillat-Savarin (Jean-Anthelme), membre de la Cour de Cassation." Extrait du *Bulletin de la société d'encouragement pour l'industrie nationale* n° CCLXI. Saverot n° 17 (tome XXI)

Curnonsky (Maurice Saillant). *Eloge de Brillat-Savarin* [prononcé à l'Académie des gastronomes le samedi 20 juin 1931]. Paris : Impr. Peyronnet, [1956]. Br.IV-7473

Maurice Des Ombiaux. *La Physiologie du goût de Brillat-Savarin*. Paris : Société française d'éditions littéraires et techniques, 1937. (Les Grands événements littéraires). I-6222

Mary F.K. Fisher. *Le fantôme de Brillat-Savarin*. Paris : Anatolia, 1995. Traduction de W.H. Auden. [1<sup>re</sup> éd. : 1937]. G I-40925

Stéphane Gambier. "Brillat-Savarin ou Les aventures savoureuses d'un caméléon." Dans *Cuisine du terroir : la vraie saveur des provinces de France* ; n° 9, mai-juin 1996. p. 92-93. G P.II-3210 (9)

Georges Gojat. "Brillat-Savarin : l'homme, l'écrivain, le député." Dans *Le Bugey* ; n° 86, 1999. p. 99-127. P.II-1112 (86)

Georges Gojat. "Les éditions étrangères de Brillat-Savarin : la *Physiologie du goût* dans le monde pendant deux siècles." Dans *Le Bugey* ; 87, 2000. p. 85-90. P.II-1112 (87)

Yves Guerrier. "Brillat-Savarin, juriste et gastronome." Dans *Bulletin de l'Académie des sciences et lettres de Montpellier* ; t. 26, 1995. p.35-46. P.II-1143 (26)

Jean Keller. "Un personnage étonnant : Brillat-Savarin." Dans *Recueil de l'Académie de Montauban* ; t. LXXXI, 1997. p. 67-77. P.II-1471 (81)

Giles MacDonogh. *Brillat-Savarin : the judge and his stomach*. Chicago : Ivan R. Dee, 1992. G II-37049

Francis Rivolta (scénario) ; Matthias Gnehm (dessins et couleurs). *Bouffe et châtimement*. Paris : Hors collection, 2001. Bande dessinée. G III-9477.

Résumé : Brillat-Savarin est mort en 1826 en emportant dans la tombe ses divins secrets concernant le goût. Une société de gastronomes engage Paul Cork, détective connu pour le talent qu'il a de "goûter les couleurs" et le lance sur la trace d'un manuscrit du Maître. Une enquête surréaliste entre Paris, Vienne, Venise, Istanbul, Zurich, Londres...

Louis Trénard. "Les déceptions de Brillat-Savarin, maire de Belley (1793)." Dans *Cahiers d'histoire* ; t. 8, 1993. p. 303-317. P II-372(38)





## HORS *ligne*

Bibliothèque municipale  
3 à 7, rue de l'École-de-Droit. F- 21000 Dijon  
Tél. 03 80 44 94 14 – Fax 03 80 44 94 34  
Horaires : 03 80 44 94 24  
Courriel : [bmdijon@ville-dijon.fr](mailto:bmdijon@ville-dijon.fr)  
[www.bm-dijon.fr](http://www.bm-dijon.fr)

Directeur de publication : André-Pierre Syren, conservateur en chef  
Coordination : Elise Colombel et Sophie Fouillot-Bon

ISSN 1156-9130

*Hors ligne est une publication gratuite.  
Elle est adressée aux adhérents de l'association  
des Amis de la Bibliothèque municipale de Dijon,  
et diffusée dans les lieux publics.*