

## Una rivoluzione in cucina

A partire dalla seconda metà del XVII secolo, durante il regno di Luigi XIV, iniziò per la cucina francese un'evoluzione che nel Settecento la porterà a diventare la cucina più famosa in Europa, e assurgere addirittura ad Alta Cucina per eccellenza nel XIX e XX secolo.

I cuochi, i commensali e quanti collaboravano alla preparazione della tavola furono coscienti di questa rivoluzione e benché – oggi lo sappiamo bene – non esista una cucina che possa dirsi radicalmente nuova e senza alcun legame con quella delle epoche precedenti, si parlò apertamente in Francia di *cucina moderna* e poi nel secolo successivo addirittura di *nouvelle cuisine* (anticipando così i cuochi francesi del XX secolo).

Si infransero regole salutistiche vecchie di secoli e si liquidarono concetti morali antichi quanto il cristianesimo. Si cercò prima di tutto la soddisfazione del palato e si considerò il mangiar bene non solo una manifestazione della ricchezza e dello status sociale ma un aspetto basilare del progresso e della cultura francese.

Piano piano i cuochi non vollero più essere considerati semplicemente dei lavoratori manuali ma veri artisti, sostenendo che la cucina era un'arte non inferiore alle altre, se non addirittura la madre di tutte le arti, dato che il buon cibo era necessario al corpo come allo spirito. Non a caso il trattato culinario *L'art de bien trai-*

ter di L.S.R.<sup>1</sup> esce nello stesso anno de *L'art poétique* di Boileau (1674).

E poiché non c'è arte senza trattati che ne illustrino le fondamenta, le regole, le complessità e le bellezze, una ricca messe di ricettari dimostrò sia la ricchezza e la varietà della cucina francese, sia la complessità della professione di *officier de cuisine* e l'ampiezza delle nozioni che si dovevano possedere.

Dopo ben 150 anni di silenzio, dal 1651 in poi si susseguirono con eccezionale rapidità *Le vrai cuisinier françois* di François-Pierre de La Varenne<sup>2</sup> (1651), *Le jardinier françois* di Nicolas de Bonnefons (1651), *Le pâtissier françois* (1653) attribuito a La Varenne, *Les délices de la campagne* di Nicolas de Bonnefons (1654), *Le cuisinier* di Pierre de Lune (1656), *L'école parfaite des officiers de bouche* di Pierre Ribou (1662), *L'art de bien traiter* di L.S.R., *Le nouveau et parfait cuisinier* di Pierre de Lune (1668), *Le cuisinier royal et bourgeois* di François Massialot<sup>3</sup> (1691), *La maison réglée* di Audiger (1692). E non mancarono le loro riedizioni, anche nel secolo successivo.

Come nota Florent Quellier,<sup>4</sup> la diffusione di questi trattati culinari contribuì non solo a codificare una precisa terminologia (con conseguente francesizzazione del gergo) ma anche a stabilire un corpus di regole e pratiche che favorirono la teorizzazione della Cucina e conseguentemente la sua progressiva elevazione ad arte raffinata e, in seguito, addirittura a scienza. Ma purtroppo portarono anche alla sua progressiva mascoliniz-

<sup>1</sup> Con tale sigla firmava il suo trattato di cucina questo autore, forse *maître d'hôtel* di una grande famiglia aristocratica.

<sup>2</sup> François-Pierre de La Varenne, 1618-1678.

<sup>3</sup> François Massialot, 1660-1733.

<sup>4</sup> Florent Quellier, *La table des Français*, Presses universitaires de Rennes, 2013.

zazione perché, per i pregiudizi dell'epoca, creatività, ingegno e rigore non potevano essere che esclusivo appannaggio dell'uomo.

I trattati del XVII secolo ebbero anche il merito di creare una precisa fisionomia culinaria, esportabile all'estero e soprattutto imitabile, in un mestiere che da secoli era invece basato sul rapporto diretto cuoco-aiutante, quindi limitato a «qui e ora». Questo moltiplicò in modo esponenziale la diffusione della cucina *alla francese* in tutta Europa, contribuendo alla franco-mania dilagante ma arricchendo anche le cucine locali, che impararono, rielaborarono e crearono nuove ricette che poco o nulla avevano in comune con quelle originali.

Durante il regno del Re Sole tutta Europa aveva preso a voler parlare francese, vestire, truccarsi e acconciarsi alla francese. Avrà sicuramente avuto la sua importanza che Carlo I Stuart avesse sposato una principessa francese, che Carlo II e Giacomo II Stuart fossero stati a lungo in esilio in Francia, che il re di Spagna Filippo V fosse il nipote di Luigi XIV, ma anche gli studiosi più accreditati non riescono a spiegarsi la causa della potente attrattiva che la Francia prese a esercitare sul resto d'Europa. I primi ad essere convinti della loro 'naturale' superiorità erano – manco a dirlo – gli stessi francesi, per i quali il loro paese era incontestabilmente all'avanguardia in tutto ciò che era bello, buono, colto e raffinato. Ma è opinione generale che abbiano avuto un peso decisivo la forte personalità di Luigi XIV, la maestosità da lui impressa ad ogni aspetto della sua vita quotidiana e lo sfarzo inaudito cui era improntato ogni avvenimento di corte. Sfarzo che svuotava le casse dello stato ma diffondeva ovunque un'immagine di potenza, ricchezza e autorevolezza che affascinava tutti.

I trattati culinari e le loro traduzioni aumentarono l'autorevolezza e la fama dei cuochi francesi: furono sempre più richiesti all'estero e la cucina *alla francese* divenne rapidamente la cucina delle classi dirigenti, nonostante in Europa si fossero già definite precise identità nazionali anche a tavola.<sup>5</sup> A Vienna, alla fine del XIX secolo, la corte asburgica mangiava ancora *alla francese* anche se Francesco Giuseppe preferiva nettamente la cucina tipica viennese.

Dalla metà del Seicento sovrani, aristocratici e diplomatici di ogni paese vollero cuochi francesi nelle loro cucine, e vollero mangiare secondo le regole di quella complessa regia da tavola che era il *servizio alla francese*, che spiegheremo in seguito.

Aggiungere '*francese*' rendeva qualsiasi cosa immediatamente attraente, come scrive l'autore del ricettario *Le pâtissier françois* (1653):

«Avendo appreso che gli stranieri davano accoglienza molto favorevole a certi libri nuovi che portano il nome Francese nel loro titolo, come *Il giardiniere francese e altri*, benché ce ne siano anche nelle altre lingue che trattano lo stesso soggetto, [...] mi faccio ardito e presento questo nostro Pasticciere francese che può dirsi il primo del genere, perché finora nessun autore [francese] ha dato la minima istruzione su quest'arte».<sup>6</sup>

Questa opinione è confermata dallo sfogo del cuoco inglese Robert May che, dopo aver vissuto a lungo in Francia, scriveva nella prefazione del suo trattato *The Accomplish't Cook or the Art and Mistery of Cookery*

<sup>5</sup> Ad esempio, in Inghilterra, Francia, Germania, Italia si usavano modi diversi di tagliare le carni e presentarle in tavola, si seguivano diversi metodi e si applicavano diversi tempi di cottura (anche nella cottura allo spiedo e nella bollitura). E naturalmente molte ricette recavano una precisa identificazione nazionale già nel titolo.

<sup>6</sup> Nei trattati italiani del secolo precedente la 'pasticceria' dolce e salata veniva affrontata nell'ambito della cucina in generale.

(1660) che i cuochi francesi avevano stregato qualche nobiluomo inglese col loro gusto per le salse, «che da loro proliferano più dei funghi, a detrimento dei piatti».<sup>7</sup> Resta però uno dei grandi meriti della *nuova* cucina francese quello di aver considerato non solo i cibi destinati alle tavole aristocratiche ma anche quelli consoni a tavole più modeste, riconoscendo anche ai bravi borghesi il diritto di mangiar bene. Nel suo trattato *Le cuisinier françois*, oltre alle ricette che richiedevano i mezzi finanziari di un principe, La Varenne proponeva piatti e consigli per chi aveva disponibilità più limitate, e Massialot pubblicava addirittura *Le cuisinier royal et bourgeois*, patente dimostrazione – già nel titolo – che il grande cuoco non si rivolgeva esclusivamente a un pubblico altolocato e ricchissimo, ma sapeva fare miracoli anche con mezzi ridotti. In altri trattati, come quello di L.S.R., si danno consigli per razionalizzare le spese della cucina e della cantina in modo da evitare gli sprechi senza rinunciare alla qualità, e si offrono varianti più economiche e semplici di ricette impegnative. Insomma, si riconobbe finalmente a tutti il diritto di mangiare e bere bene. Il concetto di *égalité*, in Francia, cominciò dunque a formarsi a tavola, prima ancora che nei circoli filosofici dell'epoca dei Lumi.

<sup>7</sup> Effettivamente lord Sandwich voleva avere a tutti i costi un cuoco francese, e lord Berkeley, che ne aveva uno, offriva eccellenti cene alla francese ai suoi ospiti, a detta di Samuel Pepys (*Diary*, 1660, cit. in Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Plon, 2010).