

TAKESHI MATSUMURA

Grimod de La Reynière et la lexicographie

In Grimod de La Reynière's Almanach des gourmands (1803-1812) there are many words that are interesting from a historical point of view. Manfred Höfler could not publish his work on this subject. In this paper I study some remarkable words (colifichet, relevé, déjeuner à la fourchette, à la prévalaie) that deserve a better treatment in dictionaries such as Le Trésor de la langue française or Französisches Etymologisches Wörterbuch.

L'*Almanach des gourmands* que Grimod de La Reynière (1758-1837) a publié entre 1803 et 1812 contient un vocabulaire gastronomique exceptionnellement riche. L'œuvre n'a évidemment pas échappé à l'infatigable Manfred Höfler, comme on peut le constater en lisant ou relisant plusieurs de ses articles¹. Mais malheureusement, décédé trop tôt, il n'a pas eu le temps de nous livrer toutes les découvertes qu'il y avait faites. Les deux livres² qu'il a consacrés au vocabulaire culinaire ne contiennent en effet qu'un nombre restreint de citations de Grimod de La Reynière. Dans le présent article, je me propose d'examiner quelques passages de la première année de l'*Almanach des gourmands* (que je désigne par AlmGourm à la suite du lexicographe allemand) et de montrer que cette œuvre, qui comprend de nombreuses attestations précieuses, mérite d'être dépouillée systématiquement par les lexicographes.

D'abord, rappelons-nous que l'AlmGourm a vu le jour pour la première fois en 1803. C'est la 1^{re} édition de la 1^{re} année, qui sera suivie de la 2^e (1803) et de la 3^e édition (1804). Suite à la publication de la 1^{re} année, l'auteur a fait apparaître sept volumes consécutifs, de 1804 à 1813 (excepté en 1809 et 1811) : la 2^e année en 1804 (2^e édition en 1805), la 3^e année en 1805 (2^e édition en 1806), la 4^e en 1806, la 5^e en 1807, la 6^e en 1808, la 7^e en 1810 et la 8^e et

¹ Voir par exemple Manfred Höfler, « Beiträge zur Entwicklung vom Personennamen zum Appellativum (I). Nfr. *fanchonnette* "sorte de pâtisserie" und parallele Bildungen », *Zeitschrift für romanische Philologie* (= ZrP), 84, 1968, p. 89-97 ; *id.*, « Déjeuner – dîner – souper. Zur Bedeutungsverschiebung seit der Französischen Revolution », *ibid.*, p. 301-308 ; *id.*, « Beiträge zu den Anglizismen im Französischen », *ibid.*, 86, 1970, p. 324-339. Certaines des trouvailles de Manfred Höfler sont ensuite passées dans la *Base historique du vocabulaire français* (consultable sur le site internet de l'ATILF ; je désigne cette base par BHVF).

² Voir Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, Edisud, 1996 ; Manfred Höfler et Pierre Rézeau, *Variétés géographiques du français. Matériaux pour le vocabulaire de l'art culinaire*, Paris, Klincksieck, 1997.

dernière année en 1812. La récente réédition en un seul volume de l'ensemble chez Menu Fretin³ est certes commode, mais il faut savoir qu'elle est basée, pour les trois premières années, sur leur dernière édition parue, à savoir la 3^e édition pour la 1^{re} année et la 2^e édition pour les deux autres années. C'est un peu dommage, car pour ces trois années-là on ne peut pas retrouver facilement le texte de l'édition primitive.

Parmi les mots intéressants, citons d'abord le substantif masculin *colifichet* au sens de « pièce montée dont on garnit les tables et les buffets ». Le mot *colifichet*, qui semble être absent du *Französisches Etymologisches Wörterbuch* de Walther von Wartburg⁴, est certes enregistré dans le *Trésor de la langue française* de Paul Imbs⁵, s.v. *colifichet*. Mais parmi les nombreux sens qu'il lui attribue, on ne trouve pas le sens que je viens d'évoquer⁶. Pourtant, la partie diachronique du TLF contient une indication qui attire notre attention. On y lit en effet : « 1803 "petit biscuit léger qu'on donne aux oiseaux" (*Almanach des Gourmands*, p. 126 ds Fr. mod., t. 24, p. 137) ». S'il s'agit bien de notre AlmGourm, n'est-il pas un peu étonnant que Grimod de La Reynière parle du « biscuit [...] qu'on donne aux oiseaux » ? Pour résoudre l'énigme, intéressons-nous au *Français moderne* auquel renvoie le TLF. Dans son article « Datations nouvelles et précisions lexicologiques » (*Français Moderne*, 24, 1956, p. 125-138 ; la 1^{re} partie, p. 125-131 est due à G. Chevallier), Frank-E. Rouvier se réfère à « Alm. des G., 2^e année, 1804, p. 223 ; 3^e ann., 1803, p. 126 », et tout en citant la phrase suivante : « M. La Forge est un artiste fort distingué, surtout dans ce qu'on appelle, en termes de pâtisserie, la partie du colifichet »⁷, il explique qu'« en ce temps-là, le colifichet constituait une partie importante de la science du pâtissier. C'était une pièce montée dont on garnissait les tables et les buffets, et qui contrastait avec les pièces de fond ». Ainsi, la lecture de cet article nous apprend d'une part que le sens que le TLF attribue à l'attestation de l'AlmGourm est fautif, d'autre part que la date de 1803 provient de celle que Frank-E. Rouvier donne à la 3^e année de l'AlmGourm. Mais, comme on vient de le rappeler, la 3^e année n'a pas été publiée en 1803 mais en 1805. Le rédacteur de la partie diachronique de l'article *colifichet* du TLF, qui a lu l'article du *Français moderne*, aurait dû se demander au moins si la 3^e année de

³ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, *L'Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris, Menu Fretin, 2002, 1106 pages. Je désigne cette publication par AlmGourmFretin. La « Note sur la présente édition » (p. 15) semble contenir quelques fautes d'impression concernant les dates.

⁴ Basel etc., Zbinden etc., 1922-2002, 25 vol. On désignera ce dictionnaire par FEW.

⁵ Paris, CNRS et Gallimard, 1971-1994, 16 vol. On désignera ce dictionnaire par TLF.

⁶ Il en va de même pour la BHVF.

⁷ Le passage se lit dans l'AlmGourmFretin, 3^e année, p. 309.

l'AlmGourm avait pu voir le jour avant sa 2^e année datée de 1804. Suffit-il alors de remplacer la définition du TLF par celle de Frank-E. Rouvier et la date de 1803 par celle de 1804 en renvoyant à la page 223 de la 2^e année de l'AlmGourm ? Il me semble qu'on peut améliorer encore la notice du TLF. Bien que l'article du *Français moderne* ne l'évoque pas, nous pouvons attester de la présence du mot *colifichet* dans la 1^{re} édition datant de 1803 de la 1^{re} année de l'AlmGourm. Il se lit au début du *Calendrier nutritif* : « *L'industrie des confiseurs s'étudie chaque année à varier les inventions de leurs surprises et de leurs ingénieux colifichets* »⁸. On peut par conséquent concevoir la notice du TLF de façon suivante :

1803 « pièce montée dont on garnit les tables et les buffets » (Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 10).

Examinons maintenant le substantif masculin *relevé*. Il a deux sens culinaires : d'une part « plat qui succède à un autre » et de l'autre « assaisonnement qui donne plus de goût à un mets ». Sur ces deux sens, la BHVF, s.v. *relevé* cite comme l'attestation la plus ancienne l'AlmGourm. Et chaque fois elle recourt à la 2^e édition (datée de 1803) de la 1^{re} année⁹. Si la BHVF cite ces exemples, c'est que pour le 1^{er} sens ces attestations sont antérieures à celle que donne le TLF, s.v. *relevé*, et que les dictionnaires ignorent le 2^e sens.

Mais on peut se demander pourquoi la BHVF privilégie la 2^e édition en négligeant la 1^{re} édition. Est-ce parce que la 2^e édition modifie la publication antérieure et qu'elle y introduit le mot en question ? Apparemment non, parce que les passages correspondants de la 1^{re} édition¹⁰ nous donnent une leçon

⁸ *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ; Suivi de l'Itinéraire d'un Gourmand dans divers quartiers de Paris, et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires, Anecdotes gourmandes, etc. par un vieux amateur*, Paris, Maradan, An XI – 1803, p. 10. Consultable sur le site Gallica de la Bibliothèque nationale de France. La phrase reste identique dans la 3^e édition, voir AlmGourmFretin, 1^{re} année, p. 33.

⁹ Pour le 1^{er} sens, elle cite deux passages : « *Le temps pascal est tout-à-la-fois la fête des agneaux et celle des jambons : le premier pour rôti, le second pour relevé d'entremets.* » (p. 93) et « *Rien de plus délicieux, de plus sain, que ce relevé splendide qui se rend chez les amateurs au premier signe qu'ils lui font.* » (p. 207). La citation pour le 2^e sens est la suivante : « [...] *il en résulte une sauce qui donne à cette viande le relevé et la graisse qui lui manquent naturellement.* » (p. 93).

¹⁰ Voir AlmGourm, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 93 et 207. À ces passages correspondent, dans la 3^e édition réimprimée dans l'AlmGourmFretin, les pages 68 et 126. Notons qu'à la 9^e ligne d'en bas de la page 68 de cette réimpression, on doit lire « *relevé d'entremets* » au lieu de « *relever d'entremets* » ; ce n'est qu'une simple faute de frappe, qui ne remonte pas à la 3^e édition ; voir *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère par un*

conforme aux citations de la BHVF. Une autre question est de savoir si le mot ne se retrouve pas ailleurs dans l'AlmGourm. En fait, il est plus fréquent, car il apparaît dès la page 18 de la 1^{re} édition¹¹. On voit ainsi qu'un dépouillement systématique de la 1^{re} édition de la 1^{re} année reste encore à faire.

Le syntagme *déjeuner à la fourchette* au sens de « déjeuner où l'on mange de la viande » est aussi intéressant. Le FEW 3, p. 888b, s.v. *furca* donne comme 1^{re} date du syntagme le *Dictionnaire de l'Académie française* publié en 1835. De son côté, le TLF, s.v. *déjeuner*² cite pour ce syntagme Leclercq, *Madame Sorbet*, 1835, 6, p. 141, mais ne dit rien sur son histoire. La BHVF ne nous est d'aucun secours. N'y a-t-il pas d'attestations plus anciennes ? Dans ma documentation, il y en a qui remontent à 1804. Il s'agit de la revue *Eunomia*, t. 4, 1804, p. 489 où l'on trouve le dialogue suivant : « *Demande : Savez-vous ce qui est du goût d'une moderne coquette ? Réponse : Elle aime au lit d'ange le déjeuner à la fourchette.* »

Or en 1803, Grimod de La Reynière utilise le syntagme deux fois dans la 1^{re} édition de la 1^{re} année de son AlmGourm. La 1^{re} occurrence se trouve dans la partie consacrée aux différentes parties du mouton. Voici le contexte :

Que seroit-ce s'il falloit parler [...] des rognons, qui ont pris une telle faveur aujourd'hui, qu'ils sont devenus la préface obligée de tous les déjeûners à la fourchette [...] ¹² ?

La 2^e occurrence¹³ du syntagme se trouve dans l'*Itinéraire nutritif*. En parlant des « *heures des repas* » qui sont modifiées depuis peu et surtout du « *repas en règle, qui commence vers six heures et qui se prolonge jusqu'à neuf* », Grimod de La Reynière poursuit ainsi :

Mais ce repas est précédé de deux déjeûners, dont le second, dit à la fourchette, est d'une respectable solidité [...] ¹⁴.

vieil amateur. Troisième édition, revue, corrigée et considérablement augmentée. Première année, Paris, Maradan, 1804, p. 93.

¹¹ « *Qui ne connoît les foies à la bourgeoise, le relevé le plus ordinaire et le plus compact des tables sans prétention ?* » Le passage se retrouve dans la 3^e édition, voir AlmGourmFretin, p. 37.

¹² AlmGourm, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 23-24. Le passage se retrouve dans la 3^e édition, voir AlmGourmFretin, p. 39.

¹³ C'est celle que Manfred Höfler a relevée dans son article cité « Déjeuner – dîner – souper. [...] », ZrP 84, 1968, p. 307. On peut se demander d'une part pourquoi il n'a pas mentionné la 1^{re} occurrence et d'autre part pourquoi cette attestation n'est pas passée dans la BHVF.

¹⁴ AlmGourm, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 162. Le passage se retrouve dans la 3^e édition, voir AlmGourmFretin, p. 100.

Ces deux occurrences sont ainsi antérieures à celles que nous connaissons jusqu'ici.

Un autre exemple intéressant est la locution adverbiale *à la prévalaie* qu'on lit dans une énumération des façons d'accomoder le perdreau. Voici le contexte :

On le [= le perdreau] sert aussi à la polonoise, à la prévalaie, à l'orange, au coulis de son propre foie, au parmesan, aux truffes, en biberot, en papillottes¹⁵.

Cette locution adverbiale n'est ni dans le TLF ni dans le FEW ni dans le *Dictionnaire de l'art culinaire français* de Manfred Höfler. Est-ce un hapax créé par Grimod de La Reynière ? Non, car on trouve une recette « *Perdreaux à la Prévalaie* » dans le *Dictionnaire portatif*. Elle se présente de la manière suivante :

Farcissez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie, & faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Dégraissez-les, & les mettez dans une sauce au beurre, faite avec un peu de réduction, sel & gros poivre, jus de citron ; faites lier cette sauce sur le feu ; mettez dedans les perdreaux, & servez chaudement¹⁶.

Comme on le remarque dans cette recette, la locution *à la prévalaie* signifie « rempli de beurre de la Prévalaie ». Pour énumérer diverses façons d'accomoder le perdreau, Grimod de La Reynière s'inspire probablement du *Dictionnaire portatif*, parce que celui-ci donne successivement les recettes comme « *Perdreaux à la Polonoise*¹⁷ [...]. *Perdreaux à la Prévalaie* [...]. *Perdreaux à la sauce à la carpe* [...]. *Perdreaux à l'eau de-vie* [...]. *Perdreaux à l'orange* [...]. *Perdreaux au coulis de leur foie* [...]. *Perdreaux au fenouil* [...]. *Perdreaux au Parmesan* [...]. *Perdreaux au roux* [...]. *Perdreaux aux truffes*¹⁸ [...]. *Perdreaux en biberot* [...]. *Perdreaux en papillottes* »¹⁹, etc. Ainsi, tout en simplifiant les explications et en omettant quelques recettes, Grimod de La Reynière suit l'ordre du *Dictionnaire portatif* pour parler du perdreau dans son *AlmGourm*.

Cela ne veut naturellement pas dire qu'il se contente toujours de recopier ses prédécesseurs, car la phrase courte qui suit celle qu'on vient de citer dans la

¹⁵ AlmGourm, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 39. Le passage se retrouve dans la 3^e édition, voir AlmGourmFretin, p. 45.

¹⁶ *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, Vincent, 1767, p. 146.

¹⁷ Il y a trois recettes sous ce nom.

¹⁸ Il y a deux recettes sous ce nom.

¹⁹ *Ibid.*, p. 145-148.

1^{re} édition (« *On en fait des pâtés chauds, des tourtes* »²⁰) est amplifiée dans la 3^e édition d'une mention du restaurateur Leblanc. Ainsi, on y lit :

On en fait des pâtés chauds, des tourtes et des vol-au-vent aux tomates, ragoût nouvellement inventé par M. Leblanc, et très digne de son auteur²¹.

Cet ajout n'est pas dénué d'intérêt, parce que l'attestation du *vol-au-vent* au sens de « pâté chaud formé d'une croûte feuilletée légère, cylindrique, garnie soit de poissons, d'abats ou de viandes, de quenelles et de champignons, liés par une sauce » qu'on y trouve constitue une 3^e attestation après celles de 1800 et de 1803 citées par la BHVF²².

Bref, on peut espérer qu'on aura d'agréables surprises si l'on examine avec un peu d'attention l'*Almanach des gourmands* de Grimod de La Reynière.

TAKESHI MATSUMURA

Université de Tokyo

Courriel : maho@mxn.mesh.ne.jp

²⁰ AlmGourm, 1^{er} année, 1^{re} édition, p. 39.

²¹ AlmGourmFretin, p. 45.

²² Voir la BHVF, s.v. *vol-au-vent* qui cite une 1^{re} attestation de 1800, suivie d'une 2^e de 1803 (= AlmGourm, 1^{re} année, 1^{re} édition, p. 183 d'après l'article cité de Manfred Höfler, « Beiträge zur Entwicklung vom Personennamen zum Appellativum (I). [...] », ZrP, 84, 1968, p. 92) et une 3^e de 1812. Le TLF, s.v. *vol-au-vent* se borne à enregistrer l'occurrence de 1800 et le FEW 14, p. 601b, s.v. *volare* ne connaît ce mot que depuis 1817.