

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

PATRIMOINE CULINAIRE DE TOURAINE

Alexandre DERIVIÈRE

Bien sûr, d'autres produits sont intimement liés à cet espace comme les légumes récoltés au sein du jardin de la France, les poires tapées de Rivarennnes, le nougat de Tours, la fouace immortalisée par Rabelais dans Gargantua, le casse-museau, les macarons de Cormery ou l'andouillette de Vouvray mais ces derniers ne jouissent pas d'une réputation et d'un rayonnement similaires.



Vins de Touraine / © C du Centre

Ensuite, la référence à des hommes de lettres tourangeaux semble faire consensus pour définir le patrimoine culinaire de la région. Ainsi, Rabelais et ses personnages prêtent parfois leurs noms à des recettes de cuisine ou à des restaurants. D'ailleurs, ses œuvres ont véhiculé un imaginaire autour du « bien-manger » et du « bien-boire » dont l'image perdure encore aujourd'hui en Touraine, terre de repas pantagruéliques.

Aussi, cette province située au centre de la France est réputée pour ses moments de convivialité. Comme dans d'autres régions, Tourangeaux et Tourangelles aiment à se retrouver autour d'un repas. Ainsi, des guinguettes connaissent un nouvel essor au bord de la Loire, des fêtes populaires liées aux traditions culinaires apparaissent ou connaissent un regain d'intérêt, des traditions comme la dégustation de bernache à la fin des vendanges sont remis au goût du jour. La plupart des ouvrages touristiques associent d'ailleurs la Touraine à sa douceur de vivre, les touristes modernes recherchant notamment des espaces de tranquillité.

Toutefois, cette construction du patrimoine culinaire de la Touraine connaît un certain nombre de contradictions et de paradoxes. Le premier n'est pas des moindres. Forte de cette réputation de région du « bien-manger » et du « bien-vivre », il est difficile voire impossible de

déceler un plat emblématique de la région. Si les plats issus de la culture paysanne comme le miotte (pain blanc émietté dans un bol de vin rouge) ou la fricassée ou les mets servis sur les tables bourgeoises comme la géline lochoise ou l'alose de Loire à l'oseille ont régalé des générations de Tourangeaux et de Tourangelles, aucun d'entre eux – même la beuchelle tourangelle – ne jouit d'un prestige national ou international à l'instar de la bouillabaisse marseillaise ou de la galette bretonne. Déjà en 1936, Charles Gay – président du jury de la manifestation gastronomique qui se tient à Vouvray – signale le manque de visibilité de la cuisine tourangelle tout en l'encensant ensuite : « Lorsque nous questionnons un touriste sur les plats tourangeaux, il vous cite immédiatement nos Rillettes... Connaîtra-t-il les rillons, c'est plus douteux ». Quelques années plus tôt, en 1922, Curnonsky signalait : « il y a peu de plats locaux, mais on y mange les plats courants de la cuisine française accommodés avec une haute perfection ». En 1938, les auteurs du Larousse gastronomique confirmaient : « la cuisine tourangelle est la cuisine française par excellence, saine, simple, admirablement préparée, mais elle comporte peu de plats spéciaux ».

Aussi, les frontières de la gastronomie tourangelle ne coïncident pas systématiquement avec les limites de la province. En effet, sa cuisine a de nombreux points communs avec les traditions culinaires de l'Anjou. A ce sujet, Roger Lallemand - chef et professeur de cuisine, membre de l'académie culinaire de France – prévenait déjà en 1969 : « [...] nous devons dire une fois de plus qu'à notre époque les frontières gastronomiques sont assez illusoires ». Ainsi, de nombreux auteurs n'hésitent pas à associer les deux provinces en ce qui concerne les traditions culinaires. C'est le cas de Curnonsky qui dans son Atlas de la gastronomie française paru en 1938 affirme que « la cuisine tourangelle est sœur de l'angevine ». Il est vrai que plusieurs recettes sont communes à l'Anjou et à la Touraine, notamment celles concernant des poissons de Loire comme le sandre ou le brochet au beurre blanc même si ces dernières sont quelque peu délaissées de nos jours. Les auteurs n'hésitent pas à ajouter un lieu commun récurrent : la douceur angevine contée par Du Bellay serait comparable au calme tranquille du jardin de la France. De même, la production d'huile de noix est commune à l'Anjou, la Touraine et le Berry. Aussi, au sud, des spécialités berrichonnes franchissent les frontières telles que les pâtés de pâques.



Produits de Touraine en bord de Loire / © C du Centre

Parmi les antinomies concernant les représentations de la gastronomie tourangelle figure également l'écart entre ceux qui affirment que sa cuisine est caractérisée par la simplicité et l'équilibre et ceux qui rappellent l'abondance des aliments servis lors des repas panagruéliques tourangeaux. Par exemple, les auteurs de L'Atlas de la France gourmande en 1990 n'hésitent pas à mettre en avant « [...] l'équilibre et l'harmonie, la

tempérance et la mesure » de la cuisine tourangelle alors que le Larousse gastronomique de 1938 définit la Touraine comme le « [...] berceau de Gargantua, [et le] pays de la bonne chère [...] ».

Enfin, parmi ceux qui ont discoursé sur le patrimoine culinaire de la région, beaucoup mentionnent – à l'instar de Curnonsky – que la Touraine est « [...] le paradis du bon accueil et des digestions calmes ». Pourvu que cette réputation perdure et que – tout en restant ouverts sur les influences extérieures – les cuisiniers et cuisinières tourangeaux qu'ils soient amateurs ou professionnels continuent à véhiculer cette image d'un territoire du bien-manger, du bien-boire et du bien-vivre.

Alexandre Derivière
Agrégé d'Histoire
Professeur d'Histoire-Géographie au lycée Grandmont,
Tours

BIBLIOGRAPHIE

- CURNONSKY, Atlas de la gastronomie française, Paris, 1938.
- CURNONSKY, DE CROZE Austin, Le trésor gastronomique de France – Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises, Paris, 1933.
- CURNONSKY, Marcel ROUFF, La France gastronomique – Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises – La Touraine, Paris, 1922.
- DOMINE André (dir.), Paysages gourmands de France, Cologne, Könemann 1998.
- Gastronomie tourangelle – Recueil des meilleures recettes des grands chefs de cuisine de Touraine, Tours, 1937.
- LALLEMAND Roger, La vraie cuisine de l'Anjou et de la Touraine, 1969.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – la région Centre – produits du terroir et recettes traditionnelles, Paris, Albin Michel, 2012
- MONTAGNE Proper, Larousse gastronomique, le dictionnaire de la table. 8000 recettes, Paris, 1938.
- PAMPILLE, FERGUSON Priscilla, « Les bons plats de France – cuisine régionale », Paris, CNRS Editions, 2008.
- PRIEUR Patrick, La Touraine gourmande, Les petits plats maison, La Crèche : Geste Ed., 2007.
- SELLIER Jean (dir.), L'atlas de la France gourmande, De Monza, 1990.
- SCHWEITZ Daniel, Cuisiner et vivre autour de l'âtre – Touraine, Berry, Orléanais, Sologne, Anjou, Saint-Cyr-sur-Loire, 2003.