

iehca

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



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

TOURS ET SON PATRIMOINE CULINAIRE

Alexandre DERIVIÈRE

« Beaucoup des automobilistes trop pressés qui traversent Tours ne connaîtront jamais les joies très réelles que cette jolie ville réserve aux pèlerins de la bonne chère ». Déjà en 1922, Curnonsky conseillait aux touristes de faire étape à Tours pour profiter de sa gastronomie dans son Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises consacré à la Touraine.

En effet, la préfecture d'Indre-et-Loire – plusieurs fois capitale au cours de l'Histoire – a de nombreux atouts dans ce domaine. Le patrimoine culinaire de la ville est le fruit de diverses influences. La présence de la cour royale au XVe siècle semble n'avoir laissé que peu de traces dans la manière de cuisiner aujourd'hui mais participe du prestige de la cité tourangelle.

En revanche, l'axe ligérien semble avoir particulièrement façonné la gastronomie locale. Longtemps la ville a vécu au rythme de la Loire, itinéraire privilégié pour le transport de marchandises, notamment du vin. La pêche dans le fleuve royal fournit également une diversité de poissons comme l'alose, l'anguille, le brochet ou la lamproie. Les cuisiniers apprêtent ces derniers en les agrémentant d'oseille ou accompagnés d'une sauce au beurre blanc.



Véritable Nougat de Tours / © C du Centre

Les chefs enrichissent aussi fréquemment leurs cartes avec d'autres produits caractéristiques de la ville et de la Touraine d'une façon générale. Le chef doublement étoilé Jean Bardet fait partie de ces ambassadeurs de l'art de vivre tourangeau. C'est également le cas de Charles Barrier qui a profondément marqué la cuisine tourangelle de la seconde moitié du XXe siècle. Ce précurseur de la nouvelle cuisine a su non seulement

séduire les critiques du guide Michelin en obtenant sa troisième étoile en 1968 mais aussi de nombreuses personnalités. Aussi, ce restaurateur passionné a participé à la renaissance du nougat de Tours dans les années 1990. Ce gâteau composé d'un fond de pâte sucrée garnie de marmelade d'abricots parsemée de fruits confits recouverte d'une macaronade et saupoudré de sucre glace s'était en effet éclipsé dans les années 1960 alors qu'il était réputé au XIXe siècle. Parmi les confiseries, il faut citer également le pruneau fourré de Tours mais aussi le sucre d'orge de Tours dont la réputation date des dernières décennies du XIXe siècle. Ces derniers sont toutefois de moins en moins produits faisant craindre la disparition de ces « patrimoines alimentaires menacés ».

Outre ces gourmandises, il faut évidemment mentionner les rillettes de Tours. Ces dernières garnissent les tables des Tourangeaux et des Tourangelles depuis au moins la fin du Moyen-Age. Honoré de Balzac, né à Tours, en a vanté les saveurs dans son ouvrage le Lys dans la vallée en 1835. En effet, « Rillettes, rillons froids ou chauds, constituent les prémices d'un dîner tourangeau par excellence » comme le souligne en 1937 l'auteur de l'ouvrage Gastronomie tourangelle. Autre écrivain profondément lié à la ville, François Rabelais a aussi participé à la construction de l'image d'une cité dans laquelle la bonne cuisine est à l'honneur. Ainsi, en 1922, Curnonsky et Marcel Rouff évoquent Tours et ses environs en ces termes : « Le doux pays de grandgousier de Gargantua et de Pantagruel » peuplé de « [...] mangeurs et [de] buveurs surhumains ». Plusieurs noms de recettes et de mets font également référence à Saint-Martin (IVe siècle) tout comme une légende qui lui attribue l'apparition de la vigne en Touraine même si les recherches archéologiques ont prouvé que la viticulture s'est développée quelques siècles plus tôt.

Aujourd'hui, les chefs cuisiniers n'hésitent pas à proposer dans leurs menus des produits ou des plats dont l'origine est souvent antérieure au XXe siècle tels que les poires tapées, les fouées ou la beuchelle tourangelle, met servi chaud en vol-au-vent ou en timbales associant ris et rognon de veau, champignons et crème fraîche.



Rillettes de Tours / © C du Centre

angevine, sans véritable plat emblématique mais disposant de plusieurs produits caractéristiques à commencer par la trilogie fromages de chèvres, rillettes/rillons et vins de Loire, Tours revêt aujourd'hui l'image d'un espace de bonne chère. L'implantation de l'Institut d'Histoire Et des Cultures de l'Alimentation depuis 2001, l'accueil du festival gastronomique Eurogusto et le projet de création de la cité de la gastronomie dans la ville témoignent des dynamiques que connaît la cuisine tourangelle aujourd'hui.

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

Finalement, le patrimoine culinaire de Tours est assez semblable à celui de la Touraine. Parente de la cuisine

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.