

# La pomme de terre dans les noms de préparations culinaires en France (du XVIIIe siècle à nos jours)

Carole Faivre

► **To cite this version:**

Carole Faivre. La pomme de terre dans les noms de préparations culinaires en France (du XVIIIe siècle à nos jours). “ La Pomme de Terre: de la Renaissance au XXIe siècle, Histoire, Société, Économie, Culture ”, Nov 2008, TOURS, France. <halshs-00401979>

**HAL Id: halshs-00401979**

**<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00401979>**

Submitted on 6 Jan 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## La pomme de terre dans les noms de préparations culinaires en France (du XVIIIe siècle à nos jours)

Carole Faivre, Modyco, Université Paris Ouest, Nanterre

« Et le meilleur outil et le plus bel ustensile de la cuisine demeurant son langage, l'appétit vient en lisant. » (Renard, 2004)

Si la création des noms de marques et des noms de produits a fait l'objet de nombreux travaux, tant par des spécialistes du marketing que par des linguistes, l'intérêt pour les noms de préparation culinaire n'a jusqu'ici pas été très significatif<sup>1</sup>.

Pourtant, l'étude des « titres » d'œuvres culinaires s'avère très révélatrice des évolutions successives des représentations associées à la pomme de terre qui, bien qu'exotique et d'adoption tardive s'est complètement intégrée à la culture gastronomique française. Comment cette intégration s'est-elle traduite dans le choix des appellations culinaires qui lui sont le plus fréquemment attribuées ? A quelle époque ? Quelle image véhicule-t-elle à présent ?

Pour répondre à ces questions et étudier comment la manière de désigner un mets à base de pommes de terre a évolué au cours des deux derniers siècles, il convient de faire la distinction entre :

- **d'une part les appellations culinaires**, *stricto sensu*, codifiées, (les préparations de base, les noms de sauce ou de fonds par exemple...) et qui donnent des indications (implicites ou explicites) sur la préparation, la découpe, la cuisson etc. Ces appellations culinaires se rassemblent sous forme de listes que l'on trouve dans des ouvrages (livres de recettes, dictionnaires de spécialité...). Une même appellation pouvant servir pour des préparations de nature différente (polysémie), nous nous trouvons dans le domaine de la désignation et du vocabulaire de spécialité.

- **d'autre part, les dénominations gastronomiques ou les noms de plats**, qui comportent dans certains cas des traits communs avec les dénominations propres. Elles constituent une « forme de titre » que l'on attribue à une œuvre (éphémère par nature puisque destinée à être ingérée par le convive), le cuisinier produisant une création originale qu'il baptise. Ces noms de plats apparaissent sur une carte ou sous forme de menu, et ne sont pas sans rappeler un programme de spectacle (théâtral ou musical).

---

<sup>1</sup> Mise à part la partie de la thèse de J-P. Poulain consacrée aux sens et fonctions des appellations culinaires, (1985).

Désignations culinaires et dénominations gastronomiques apparaissent dans des contextes différents qui conditionnent la manière dont on appellera un mets. Notre étude comprendra donc deux parties, nous examinerons d'abord la pomme de terre dans les livres, puis la pomme de terre dans les menus.

## I. Dans les ouvrages

### *1. Les débuts de la pomme de terre : à la fois pléthore de désignations régionales et aucune appellation officielle*

Après avoir été découverte au Pérou au début du XVI<sup>e</sup> siècle et bien que cultivée et consommée depuis longtemps en Amérique du Sud<sup>2</sup>, la pomme de terre mit du temps (environ deux siècles) à être adoptée en France de manière officielle, alors qu'elle fut adoptée plus rapidement dans d'autres pays européens.

Elle a d'abord été consommée par les plus pauvres<sup>3</sup>, la faim venant à bout de bien des réticences<sup>4</sup>, les premiers à l'inclure dans leur quotidien sont les paysans qui habitaient soit des régions frontalières ou proches de pays déjà consommateurs (Lorraine<sup>5</sup>, Alsace, Dauphiné...), soit des régions pauvres et produisant peu ou prou de céréales (par exemple en Bretagne<sup>6</sup>).

---

<sup>2</sup> « La pomme de terre eut d'avantage de mal à s'imposer en Europe, alors que cela faisait environ 2500 ans qu'elle était cultivée au Pérou, sur les hauts plateaux andins. Elle provoqua une certaine méfiance, au premier abord, due au fait qu'elle poussait à partir d'un tubercule et non d'une graine, comme toutes les autres plantes comestibles européennes de l'époque. Cependant, dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre était devenue l'aliment de base de nombreux paysans, qui trouvaient en elle la plante idéale lorsqu'ils ne disposaient que d'une faible superficie de terre arable. Il suffisait d'un champ de quarante ares de pommes de terre pour faire vivre pendant presque toute une année une famille de cinq à six personnes, ayant en outre une vache et un cochon à nourrir. La plante s'accommodait d'une très grande variété de sol, et, pour être cultivée, n'exigeait pas d'autre instrument qu'une bêche et une pelle. Elle arrivait à maturité en trois ou quatre mois, alors qu'il fallait un peu plus de six mois de maturation pour les céréales traditionnelles et elle avait l'avantage d'être d'une grande valeur nutritive. » (Farb, Armelagos, 1980 : 78)

<sup>3</sup> J-L Flandrin, dans la partie de son *Histoire de l'Alimentation* consacrée à l'alimentation paysanne nous apprend que « la pomme de terre tint de plus en plus le rôle de pain des pauvres et qu'elle serait apparue en France dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle ». (p. 609).

<sup>4</sup> « Les Européens se laisseront convaincre malgré eux, devant l'urgence des famines, des guerres ou des bouches à nourrir. Au plus tôt, comme en Vénétie pour le maïs, l'opération prend cinquante ans ; au plus lent, deux siècles pour persuader les Français des vertus de la pomme de terre et les paysans des Landes de Lunebourg que cet aliment n'est pas plus indigne sur leur table que dans la bauge des cochons, surtout en période de disette. L'inévitable intervalle entre l'acclimatation en potager et la culture en plein champ ainsi que le conformisme alimentaire y ont leur part ». (Rowley, 1994 : 59-61)

<sup>5</sup> « En Lorraine en 1760 la pomme de terre se trouve critiquée et contestée alors qu'en 1787 elle est décrite comme un aliment " habituel et sain " des paysans ». (Montanari, 1995 : 186)

<sup>6</sup> Elle est mentionnée en 1757, période de disette, dans la région de Rennes, cultivée par Louis René de Caradec de La Chalotais, bientôt suivi dans le Léon par monseigneur de la Marche, surnommé « l'évêque des patates » (*eskob ar patatez*).

Elle s'est ainsi peu à peu généralisée dans certaines provinces (le Lyonnais, le Vivarais, dans certaines parties des Pyrénées<sup>7</sup>, des Alpes...) même si son introduction en France se déroule de manière inégale dans le temps et dans l'espace<sup>8</sup> et qu'elle doive surmonter l'image peu ragoûtante d'aliment pour animaux qui l'accompagne<sup>9</sup>.

Bien que dans une ultime action promotionnelle, Parmentier<sup>10</sup> organise en 1785 un menu « spécial pomme de terre » à la cour et que le roi en porte la fleur à la boutonnière<sup>11</sup>, il s'agit toujours d'un aliment pour les paysans. Réminiscence du principe de distinction verticale des aliments en fonction de la classe sociale du Moyen Age ? Toujours est-il que la pomme de terre ne fait pas partie de la nourriture des élites, elle n'apparaît donc pas dans les livres de recettes.

En 1705 on ne trouve pas de nom de préparation culinaire comprenant des pommes de terre dans *Le cuisinier roïal et bourgeois* de François Massialot. Rien non plus, un demi-siècle plus tard dans *Le Cannameliste français*, de Joseph Gilliers, publié à Nancy en 1768.

Elle est mentionnée de manière scientifique autour de 1765 dans l'*Encyclopédie* et pourtant « [P]our les rédacteurs et les lecteurs de l'*Encyclopédie* la pomme de terre n'est pas l'aliment-

<sup>7</sup> « Qualifiée, selon l'instituteur d'Arrodets, par les parents de ses élèves de " pain de la providence " parce qu'elle était " un pain tout fait ", la pomme de terre conquiert en moins d'un siècle et demi une place fondamentale dans l'alimentation des populations des Pyrénées centrales. Bien que la culture des *pataves* fût mentionnée dès 1744 dans certains villages du Sérour, tel Alzen, la précocité de ses succès orientaux appellent quelques nuances : longtemps, en année ordinaire, la pomme de terre figura surtout, comme dans la Cerdagne des années 1770, au menu des animaux et son introduction à la diète humaine ne fut pas sans engendrer des réticences, ainsi chez les Aurois en 1778. Au cours de l'ultime tiers du XVIIIe siècle, l'usage de ce tubercule devint plus massif en haute Ariège (la pomme de terre fut cotée sur le marché de Foix à partir d'octobre 1778) et se diffusa vers l'ouest de la chaîne. A l'aube des années 1780, le médecin d'Avezac-en-Nébouzan, constatait le rôle que tenait cette plante d'une introduction récente dans l'alimentation de cette communauté. Les crises qui accompagnèrent la fin de l'Ancien Régime lui donnèrent l'occasion de s'imposer. Selon un rapport, en 1792, elle aurait servi de principale nourriture aux trois quarts des habitants du district de Tarascon pendant les deux tiers de l'année. La singularité de la pomme de terre en regard du corpus classique des farineux joua dans un premier temps en sa défaveur, mais, par la suite, elle offrit des possibilités culinaires fort variées : les pommes de terre que certains tentèrent d'intégrer à leur préparation céréalière et que d'autres consommèrent bouillies entières avec du sel ou broyées et mélangées à du chou ou des haricots, trouvèrent aussi une place dans les soupes et purent également, comme le nota l'instituteur de Gouaux de Luchon, faire un plat de midi, " frites à la cocotte ou à la poêle " avec " du jambon ou du lard ». (Duhart, 2006)

<sup>8</sup> « La chronologie de l'adoption de la pomme de terre est cependant très différente selon les régions ». Flandrin, Montanari, page 557, *Histoire de l'alimentation*, 1996.

<sup>9</sup> Id. page 555 : « Mais le peuple, dans beaucoup de régions d'Europe, ne se sent pas encore assez misérable pour accepter facilement cette nourriture de cochon, fût-elle réellement panifiable ».

<sup>10</sup> « En 1772 Parmentier remporte un concours de l'Académie de Besançon avec un traité sur la culture de la pomme de terre » (Montanari, 1995 : 179). « C'est en Prusse, où il se trouvait prisonnier pendant la guerre des sept ans qu'Augustin Parmentier aurait découvert la pomme de terre » (Montanari, 1995 : 186). On connaît l'anecdote du champ gardé pour encourager le vol. En 1777 il publie un ouvrage de 108 pages : *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain* avec un seul but ; faire du pain de pomme de terre.

<sup>11</sup> « [Louis XVI] contribue à la popularité de la pomme de terre, aliment de base pour le peuple, destiné à éloigner le spectre de la disette. Mais pour ce faire, il organise avec Parmentier une cérémonie gastronomique d'anoblissement du tubercule méprisé par les Français : un repas au menu duquel figurent plusieurs plats de pommes de terre ; à cette occasion, le roi porte à la boutonnière un bouquet de fleurs de pommes de terre[...] » (Pitte, 1991 : 140).

roi, associé à la disparition de la disette et dont on chante les bienfaits dans des couplets humanitaires : elle est encore nettement au-dessous du mangeable » (Bonnet, 1976 : 898).

Il faut attendre la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour la trouver dans certains ouvrages comme par exemple dans un manuel d'économie domestique publié à Lyon en l'an IV (1792), et composé de cahiers abordant divers sujets, destiné aux ménagères et pères de famille, écrit par François Cointeraux (« professeur d'architecture rurale »), et intitulé *La cuisine renversée, ou Le nouveau ménage* et dont la première partie constitue une véritable ode à la pomme de terre. Pas de nom de plat et pas de liste car il ne s'agit pas d'un livre de cuisine en tant que tel, mais des descriptions de préparations alimentaires pratiques dans lesquelles on peut utiliser la pomme de terre. Celle-ci n'ayant pas encore intégré le cercle officiel des appellations culinaires, on utilise des noms de préparations très générales, qui existent déjà pour d'autres mets et on ne trouve pas non plus de nom de recette en langue régionale. L'objectif visé est de convaincre, en utilisant des noms de préparation que tout le monde connaît, pour gommer le côté exotique<sup>12</sup> de ce « fruit ? » « rave ? » « légume ? », et encourager la population qui n'en consomme toujours pas de le faire. Les mots utilisés appartiennent au vocabulaire du quotidien : soupe, ragoût, fricassée ou friture, pâtés, tourtes, crèmes, vermicelles, macarons, taillerins<sup>13</sup>, purées, séchées, bugnes, gâteaux, tartelettes, beignets, croquantes, gaufres, crêpes, tisanes, et sa « femme s'en sert dans la composition des assaisonnements, sauces et en accompagnement de rôtis ».

A cette même période, elle commence à apparaître aussi dans de « vrais » livres de recettes : par exemple dans *La cuisine de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate et la plus salutaire, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française et italienne*, (1790), par Jourdan Le Cointe, ouvrage publié à Paris en trois volumes dans lequel on ne trouve toujours pas de désignation culinaire particulière, ni de recette précise, mais un petit article d'un quinzaine de lignes (les Pommes de Terre) au chapitre IV : *entremets de choux-fleurs, concombres etc, gras*, livre X, page 138, donnant des conseils de préparation très généraux (« on les fait bouillir une demi-heure dans de l'eau, on les pèle [...] on les fait frire dans du jus ou de la graisse blanche ») et concluant par : « ce sont des entremets très – fains (sic) mais un peu lourds pour bien des

<sup>12</sup> « Des spécialités régionales ont instruit sa renommée : gratin dauphinois, pommes à l'ardennaise, tarte de pomme de terre, truffade d'Auvergne, clafoutis picard, farçon de Bresse, purée, pomme frites. Son inscription dans la mémoire nationale gastronomique n'a pas manqué, discrètement, d'en effacer la provenance. Parmentier, qui fit semer avec succès des plants à Neuilly-sur-seine, venait de fournir la preuve de l'adaptation du tubercule à la terre du royaume, tout en sachant que le succès de la pomme de terre reposait sur son adoption par une élite sociale que le peuple ne manquerait pas d'imiter. » (Assouly, 2004 : 80).

<sup>13</sup> Sortes de crêpes.

gens... ». On comprend bien que la pomme de terre est destinée avant tout aux estomacs « solides », c'est de la nourriture de paysans.

Même si elle commence à être connue, les principales indications concernent les manières de la préparer, de la cuire, mais elle n'a pas de nom de recette, d'ailleurs jusqu'ici (hormis de manière scientifique) on n'a jamais bien su comment la nommer<sup>14</sup> : une attitude fort commune pour baptiser une nouvelle denrée est d'utiliser un mot qui existe déjà dans la langue, en le choisissant par analogie de forme, espèce, variété, couleur... et en introduisant une précision du type taille ou origine comme par exemple pour la dinde qui s'appelait à son arrivée : poule « d'Inde », le maïs : blé « de Turquie » etc.(on nomme le genre proche et on marque la différence). La pomme de terre se trouve sous terre, elle est petite, ridée, souvent de couleur foncée, c'est donc une truffe<sup>15</sup> ! (Le mot truffe venant lui-même d'évolutions successives du latin : *terrae tuber* qui donna de nombreuses variantes régionales : truffiole, truffe, trifola, tartoufle<sup>16</sup>...).

Le mot patate<sup>17</sup> fait également son apparition, là aussi avec des variantes régionales (ex : patatez en breton).

Concernant le nom des préparations culinaires, là aussi, comme pour le nom du « légume » on trouve pléthore d'appellations en patois ou en langues régionales<sup>18</sup> avec autant de variantes que de bourgs: la truffade, l'aligot (Auvergne), les floutes (Jura), les pfloutes (Alsace), le rösti (Suisse), le petatou (Vendée), la râpée (Provence, Drôme, Ardèche), les brouquetons aussi appelés préire ou préires (Hautes Alpes), bognettes ou bougnettes ou beunteu (Haute - Savoie)...

Au XVIIIe siècle, la pomme de terre et les préparations à base de pomme de terre possèdent à la fois beaucoup de noms en langues régionales et très peu dans la langue nationale.

Depuis plus d'un siècle et demi, elle est cultivée en France et consommée par les « petites gens » qui font de la « petite cuisine ». Elle possède par conséquent des « petits noms » dans des « petites langues ». Tant qu'elle n'est pas adoptée par les élites, elle ne figurera pas dans les livres de recettes dignes de ce nom.

<sup>14</sup> « Déjà, on ne sait pas trop comment appeler ces tubercules- pommes ou poires de terre-, ou s'il faut, comme aux topinambours leur donner le nom de tribus indiennes pour lancer la mode » (Rowley, 1994 : 59-61)

<sup>15</sup>« Italie-[...] où la pomme de terre trouva l'un de ses premiers noms de baptême : « cartoufle » *tartufolo*, ou truffe blanche.» ( Montanari, 1995 : 142)

<sup>16</sup>« ...elle sert souvent de nourritures aux cochons. Personne ne sait vraiment la cuisiner. Sa texture rappelle la châtaigne, son goût, jugé insipide en raison de son origine exotique, la ravale au rang des raves ; sa cuisson rôtie sous la cendre la fait confondre, jusque dans le nom « tartoufle » avec la truffe. » (Rowley, 1994 : 59-61)

<sup>17</sup> Les soldats espagnols et anglais, assimilant la pomme de terre à la patate douce (papas), l'appellent "petite patate" : patata en espagnol, potatoe en anglais.

<sup>18</sup> (Téchouyeres, 2007 : 68)

## 2. Les appellations apparaissent à mesure qu'elle s'officialise

Trois éléments vont contribuer à l'évolution du statut de la pomme de terre au XIXe siècle : tout d'abord, d'une production de 1,5 million de tonnes en 1803, elle passe à 11,8 millions en 1865. Ensuite, le transport des spécialités régionales vers Paris (et vers les grandes villes) prend son essor, la France ayant considérablement amélioré et augmenté son réseau routier juste avant la révolution (Boudan, 2004 : 285).

Enfin, « à l'extrême fin du XVIIIe siècle, la cuisine devient l'objet d'un discours [...] Bientôt, les répertoires gastronomiques apparaissent, avec d'entrée de jeu un triple propos : instruire, séduire, légiférer. » (Aron, 1973 : 15).

Au début du XIXe siècle, la pomme de terre va commencer à faire son apparition dans les livres de recettes. D'abord timidement, comme par exemple en 1806 dans *Le cuisinier impérial*<sup>19</sup>, d'André Viard, dans lequel on dénombre huit entrées comprenant le mot « pomme de terre »<sup>20</sup>. (A noter que lorsque l'auteur parle de purée, il s'agit de carottes, de navets ou de lentilles, mais pas de purée de pommes de terre). Quelques années plus tard, en 1814, on comptabilise quatre entrées<sup>21</sup> dans le deuxième volume de *L'art du cuisinier* d'Antoine Beauvilliers, mais elle est également présente à l'intérieur de recettes comme pour le « Saumon à la Hollandaise », où l'on suggère de servir le poisson accompagné de pommes de terre. On trouve également une entrée pour « Patates », mais attention il s'agit de recettes utilisant des patates douces<sup>22</sup>. Au milieu du XIXe siècle, le nombre de recettes comportant explicitement le mot « pomme de terre » augmente sensiblement. Par exemple, en 1853, on trouve quatorze entrées<sup>23</sup> dans la deuxième édition du *Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne ainsi que de l'office et de la pharmacie domestique*<sup>24</sup> (ce nombre augmente si l'on tient compte des recettes se trouvant à d'autres entrées comme

<sup>19</sup> Titre alternatif : *L'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec différentes recettes d'office et de fruits confits et la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts.* (459 pages)

<sup>20</sup> Soufflé de pommes de terre, Pommes de terre à l'anglaise, Pommes de terre à la crème, Pommes de terre à la lyonnaise, Pommes de terre à la maître-d'hôtel, Pommes de terre à la provençale, Pommes de terre sautées au beurre et Quenelles de pommes de terre.

<sup>21</sup> Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel, Pommes de terre au Jus ou à la Bretonne, Pommes de terre à la Lyonnaise, Pommes de terre à l'Anglaise, dites Mache-Potettes

<sup>22</sup> Patates au Beurre, Patates en Beignets et Frangipane de Patates.

<sup>23</sup> Pdt à la maître-d'hôtel, pdt à la lyonnaise, pdt à l'ancienne, pdt à la bretonne, pdt à la provençale, pdt au lard, pdt à la Margot, pdt à la poêle, pdt à la crème, pdt à la pélerine ainsi qu'on les apprête au couvent de la Trappe, pour la table des étrangers, quenelles de pdt, gâteau de pdt, pdt en salade, purée de pdt à l'anglaise (appelée par les cuisiniers de Paris *Mach-potettes*).

<sup>24</sup> Titre complet : *...ouvrage où l'on trouvera toutes les prescriptions nécessaires à la confection des aliments nutritifs ou d'agrément, à l'usage des plus grandes et des plus petites fortunes...* Publication : Paris : Plon frères.

« potage aux quenelles de pommes de terre »). En 1867, dans *Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine* de Jules Gouffé, on en dénombre dix-sept.

À la fin du siècle, on en trouve guère plus, avec dix entrées<sup>25</sup> dans *La cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages (comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes, augmenté de menus et recettes nouvelles de table et d'hygiène et du régime culinaire à suivre contre l'obésité, 1884)* du Baron Brisse. Mais là aussi, si on comptabilise toutes les occurrences du mot « pomme de terre » dans l'ouvrage, comme le fait remarquer J.P. Aron (1973 : 134): « Dans l'ouvrage du baron Brisse, elle trône, surclassant tous les légumes, 62 fois » en effet, elle apparaît dans la confection<sup>26</sup> ou l'accompagnement de nombreux plats (sans que cela soit forcément mentionné dans l'appellation comme par exemple : « potage à la purée de carottes »).

Ce schéma se retrouve également dans d'autres ouvrages comme *La bonne cuisine pour tous, 1885*, de Marcel Butler avec 18 entrées<sup>27</sup> ou la *Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne, 1888*, d'Urbain Dubois avec 14 entrées<sup>28</sup>.

Dès le début du XIXe siècle, la pomme de terre fait son apparition sur les tables bourgeoises sans pour autant cesser d'être consommée par les familles les plus modestes qui ne peuvent se payer du pain. Néanmoins, elle est toujours perçue comme la nourriture du pauvre, et même si elle figure désormais au menu des meilleurs restaurants, elle reste associée au monde paysan. Cet aspect populaire se traduit dans les appellations culinaires qu'on lui attribue le plus souvent :

- Une appellation de pays : Pommes de terre à l'anglaise
- Une appellation de province : Pommes de terres à la provençale ou à la bretonne
- Une appellation de ville : Pommes de terre à la lyonnaise
- Une appellation de manière : Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel

Pour elle, point de Marquise, Comtesse ou Duc : on remarque également une absence de noms propres qui la rehausseraient d'un certain prestige (mis à part Parmentier, mais qui n'était que pharmacien). Bien que faisant officiellement partie du patrimoine gastronomique français, « la patate » conserve malgré tout une image plébéienne qui transparaît dans le choix des

---

<sup>25</sup> Potage à la purée de pommes de terre, pdt en cerfeuillade, pdt à la crème, pdt à la maître-d'hôtel, pdt à l'anglaise, pdt à la parisienne, pdt à la sauce blanche, pdt au lard, pdt en chemise, bouilli au lard et aux pdt.

<sup>26</sup> Pommes de terre cuites sous la cendre, purée de pommes de terre, pommes de terre pelées...

<sup>27</sup> Potage Parmentier, potage purée de pdt, pdt au beurre, pdt à la paysanne, pdt frite, pdt à l'anglaise, pdt au lard, pdt au fromage, pdt en robe de chambre, pdt à la sauce blanche, pdt à la maître-d'hôtel, pdt à la parisienne, croquettes de pommes de terre, pdt soufflées, pdt à la flamande, pdt au vin, pdt sautées au beurre, pdt en purée.

<sup>28</sup> Pommes de terre à la provençale, pdt farcies, pdt soufflées, pdt à la lyonnaise, pdt à la maître-d'hôtel, pdt au fromage, pdt sautées, pdt à la polonaise, croquettes de pdt, pdt au sucre, salade de pdt aux harengs, pdt au pissenlits, purées de pdt au gratin, timbale de pdt aux anchois.



appellations s'y rapportant, de même que dans les types de préparation<sup>29</sup> et les aliments auxquels on l'associe (lard, crème...).

### 3. XXe siècle : l'histoire d'un couronnement

L'amorce d'une seconde étape dans l'histoire de la pomme de terre s'esquisse: d'une vingtaine d'entrées au maximum au mot « pomme de terre », au siècle précédent, on passe à près d'une cinquantaine, au début du XXe siècle, comme par exemple dans *L'art de bien manger, 1600 recettes simples et faciles*, (1906) d'Edmond Richardin, avec 47 recettes, mais également dans l'*Art culinaire moderne* (1936, rééd. 1950), de Pelleprat, dans lequel figurent 46 recettes<sup>30</sup>, (toujours en ne considérant que le nombre d'entrées correspondant au mot « pomme de terre », car il est entendu que l'on trouve un grand nombre de recettes incluant la pomme de terre à un moment de leur réalisation (Salade Richelieu, Salade Russe, Déjeuner sous bois, etc...), non comptabilisées dans le chiffre annoncé).

Examinons maintenant plus en détail ce que nous révèle la comparaison des entrées « pomme de terre » dans deux ouvrages de référence, à savoir le Larousse gastronomique de 1938 et celui de 2007. Dans le premier ouvrage de 1938, on dénombre une centaine d'entrées, sans compter les variantes. Par exemple pour la recette « Anna », on en trouve trois : Pommes de terre Anna dites aussi Galette de pommes de terre au beurre, Anna (méthode de ménage), Anna pour garniture. Dans cette première liste, on obtient par ordre décroissant:

- 40 entrées<sup>31</sup> décrivant un mode de préparation basique ou comprenant un élément d'accompagnement.

<sup>29</sup> « La pomme de terre.- Introduite en France à la fin du XVIIIe siècle, elle s'impose non sans difficulté à la table parisienne. La cuisine savante l'accueille, la première, avec circonspection pour ses dîners de 30 à 60 couverts, Carême les apprête frites et à la lyonnaise, le 10 janvier, et petites, à la crème, le 2 mai » (Aron, 1973 : 134).

<sup>30</sup> Pommes de terre allumettes, pdt Anna, pdt Badoise, pdt Boulangère, pdt Château, pdt Chip's, pdt Collerettes, pdt copeaux, pdt crème, pdt croquettes, pdt croquettes aux raisins, pdt fondantes, pdt fraise, pdt gratin dauphinois, pdt à la Dauphine, pdt à la Duchesse (1 ère formule), pdt à la Duchesse (2 ème formule), pdt à la Hollandaise, pdt à la Hongroise, pdt au lard, pdt à la Lorette, pdt sautées Lyonnaise, pdt à la Macquaire, pdt à la Maître d'hôtel, pdt à la Maire, pdt Mirette, pdt Mont-d'Or, pdt à la neige, pdt au nid en pommes paille, pdt à la Ninon, pdt à la Normande, pdt paille, pdt persillées, pdt Pont-Neuf, pdt en purée Mousseline, pdt à la Savoyarde, pdt soufflées, pdt à la Suzette, pdt à la vapeur, pdt à la Voisin, pdt Yvette, Gnocchis de pdt, Soufflé de pdt, Subrics de pdt, Knepfes de pdt au fromage, Knepfes de pdt à la Polonaise.

<sup>31</sup> Beignets de pommes de terre, crêpes de pdt, croquettes de pdt, croustade de pdt, galettes de pdt, pdt bouillies, pdt château, pdt sous la cendre, pdt au four, pdt farcies, pdt fondantes, pdt fourrées, pdt grillées, pdt à la vapeur, pdt rôties, pdt rissolées, pdt sautées, pdt sautées à crû, pdt nature ou au naturel, potage purée de pdt, purée de pdt, purée de pdt au gratin, salade de pdt, soupe aux pdt, subrics de pdt, pdt mousseline, pdt persillées, pdt soufflées, pdt frites, pommes frites collerettes, pdt au beurre, pdt à la crème, pdt au basilic, pdt au fenouil, pdt à la menthe, pdt au jus, pdt au lard, soufflé de pdt au fromage, quenelles de pdt au parmesan, pdt au fromage dites aussi pdt gratinées.

- 11 entrées<sup>32</sup> incluant des noms propres qui comprennent enfin quelques personnages de la noblesse même il s'agit d'appellations classiques communes à d'autres types de préparations.
- 10 entrées<sup>33</sup> de dérivés de noms de villes ; il est intéressant de remarquer qu'il s'agit presque exclusivement de dérivés (mis à part Crécy, Saint-Flour et Vichy) introduits par la forme « à la » qui sous entend « à la manière de », on ne se situe pas exactement dans le registre du terroir ou de la variété qui serait introduit par « de » + localité. On remarque aussi deux dérivés d'origine étrangère (Angleterre et Italie), qui restent dans le domaine du familial.
- 10 entrées<sup>34</sup> entretenant un rapport métaphorique à la forme ou à l'aspect.
- 9 entrées<sup>35</sup> comportant des dérivées de noms de régions, présence majoritaire du Sud/Sud Ouest et du Dauphiné.
- 7 entrées<sup>36</sup> « à la manière de » qui dénotent une utilisation familiale ou populaire.
- 5 entrées<sup>37</sup> comprenant des prénoms pour certains attribués en hommage à des demi-mondaines.
- 3 entrées<sup>38</sup> de noms de lieux.
- 2 entrées<sup>39</sup> comportant des noms de pays.
- 2 entrées de noms de classe : Pommes de terre duchesse et princesse.
- 2 entrées<sup>40</sup> en « langue étrangère » xénismes avec « traduction ».
- 1 entrée<sup>41</sup> de spécialité en langue régionale.

Même si cette liste recense un nombre d'entrées très impressionnant dont certaines comprennent des noms propres ou des appellations de classe, la grande majorité (quarante) concerne un mode de cuisson ou de préparation qui reste très général. Ces appellations peuvent convenir à de nombreux autres mets (soupe, purée, fourrées, au beurre, etc.). De plus on ne trouve pas mention de provenance particulière, ni n'apparaissent de noms de variété. Force est de constater que cette abondance d'entrée est générale à l'ouvrage tout entier, qui se veut un catalogue exhaustif des recettes à cette époque. La pomme de terre est certes

<sup>32</sup> Pdt Crainquebille (ouvrage d'A. France), pdt Maintenon, pdt Soubise, pdt Parmentier, pdt Macaire (Höfler, 1996 :121), pdt Voisin, pdt Jackson (id. page107), Pommes frites Chatouillard (célèbre rôtisseur, ibid. page 55), pdt farcies à la duxelles, pdt gastronome, dites aussi Pdt Cussy, (ibid. page 66), pdt Maire.

<sup>33</sup> Pdt à la lyonnaise, pdt à la cancalaise, pdt à la florentine, pdt à la Vichy, pdt à la yorkaise, pdt à la parisienne, pdt à la toulousaine, pdt à la sarladaise, pdt Saint-Flour, pdt à la Crécy.

<sup>34</sup> Bordures de pdt, Nids de pdt pour dressage et garniture, paniers de pdt, pain de pdt, pommes frites copeaux, pommes frites paille, pommes frites allumettes, pdt de terre noisettes, pdt en robe de chambre ou robe des champs, pdt au gratin dites aussi en coquilles. Tout comme les appellations comprenant des noms propres elles restent classiques et peuvent être employées pour d'autres préparations.

<sup>35</sup> Croquettes de pdt à la périgourdine, pdt à la basquaise, pdt à la berrichonne, pdt dauphinoise dites aussi gratin de pdt à la dauphinoise, croquettes de pdt à la parmesane, pdt à la provençale, pdt à la landaise, pdt à la normande, pdt à la savoyarde.

<sup>36</sup> Pdt à la boulangère, pdt farcies charcutière, pdt farcies à la ménagère, pdt à la maître d'hôtel, pdt chasseur, pdt fermière, pdt à la paysanne.

<sup>37</sup> Pdt Anna dites aussi galette de pdt au beurre, pdt Anna (méthode de ménage), pdt Anna pour garniture, pdt Annette, pdt Georgette, pdt Yvette, pdt Lorette.

<sup>38</sup> Croquettes de pommes de terre Chevreuse, pommes de terre Mont-Dore, pommes frites pont-neuf.

<sup>39</sup> Pommes de terre à l'anglaise et pommes de terre à la hongroise, (cf. entrées comprenant des dérivés de noms de villes).

<sup>40</sup> Pommes de terre hachées brunes à l'américaine « Hashed and browned potatoes », pommes frites chip ou en liards.

<sup>41</sup> Néanmoins précédée de son équivalent en français: Quenelles de pdt à l'alsacienne, dites Floutes.

complètement intégrée au patrimoine culinaire français mais son image n'a pas vraiment évolué.

Quant au dernier Larousse gastronomique en date (2007), mises à part des différences de dimension et de présentation (il est plus grand, pèse plus lourd, d'une police plus grande, il comporte moins d'entrées et intercale appellations culinaires et recettes de chefs), la première chose qui saute aux yeux lorsqu'on ouvre la page à l'entrée « pomme de terre », est de trouver une planche en couleur des diverses variétés. Mais qu'en est-il des différentes entrées<sup>42</sup> ? Le Larousse totalise une quarantaine d'appellations culinaires et de dénominations gastronomiques combinées puisque tel est le parti pris de la nouvelle édition.

On dénombre :

- 24 entrées<sup>43</sup> de noms en rapport avec un mode de préparation ou un élément d'accompagnement.
- 3 entrées<sup>44</sup> comportant des noms propres.
- 3 entrées<sup>45</sup> comportant des noms de régions.
- 3 entrées<sup>46</sup> « à la manière de ».
- 2 entrées<sup>47</sup> avec mention de la variété.
- 2 entrées de noms de lieux : pommes Maxim's, pommes pont-neuf.
- 1 entrée<sup>48</sup> de nom entretenant un rapport métaphorique à la forme.
- 1 entrée<sup>49</sup> de dérivés de nom de villes.
- 1 entrée comportant un prénom : pommes Anna.
- 1 entrée de nom de classe : croustade de pdt duchesse.
- 1 entrée<sup>50</sup> de spécialités en « langue régionale ».
- 0 entrée avec xénismes : (irish stew, goulache... figurent en corps de texte).
- 0 entrée comportant un dérivé de nom de pays : (pommes à l'anglaise figure dans le tableau des caractéristiques des principaux apprêts).

---

<sup>42</sup> Sont considérées comme entrées, uniquement les noms de préparation dont on donne la recette, ne sont pas comptabilisés les noms de plats apparaissant dans un tableau ou dans un corps de texte.

<sup>43</sup> Croquettes de pdt, pdt farcies, pommes fondantes, pdt frites, pdt soufflées, purée de navet et de pdt, purée de pdt, pdt (ou purée) mousseline, tarte aux pdt, subric de pdt, soufflé à la pdt, soupe aux poireaux et à la pdt, galette de pdt, salade de pdt et pieds de porc truffés, navarin de homard et de pdt nouvelles au romarin, escargots en coques de pdt, mousse de pdt éclatées au caviar, panade à la pdt, morue à la santpolanque au chou vert et pdt sauce légère à l'ail, vieilles aux pdt, rougets en écailles de pdt, dos de mulot au « caviar » de Martigues mousSeline de pdt à l'huile d'olive, gaufrette de pdt crème au beurre noisette caramel au beurre salé, cappuccino de pdt et munster.

<sup>44</sup> Crêpes vonnassiennes de la Mère Blanc, pdt Macaire, pommes Darphin, (hachis parmentier existe mais ne figure pas comme entrée (alors écrit *hachis Parmentier* à la lettre H)).

<sup>45</sup> Pommes dauphine, pdt à la landaise, gratin dauphinois.

<sup>46</sup> Gâteau de pomme de terre des vendangeurs, pommes de terre boulangère, pommes de terre à la paysanne.

<sup>47</sup> Moelleux de homard à la civette pommes rattes, pdt rattes grillées aux escargots de Bourgogne suc de vin rouge et crème persillée.

<sup>48</sup> Nid en pommes paille ou en gaufrettes, (pommes en robe des champs, pommes allumettes...figurent dans un tableau).

<sup>49</sup> Pommes de terre à la sarladaise, (saladier lyonnais figure en corps de texte).

<sup>50</sup> Aligot, (pflutters, rösti suisse, criques... sont mentionnés en corps de texte mais ne comportent pas d'entrée, ni de renvoi d'entrée à *pomme de terre*, d'ailleurs il n'y a pas d'entrée du tout pour *crique*).

Le Larousse 2007, en mélangeant désormais les appellations culinaires traditionnelles et les dénominations gastronomiques reflète le phénomène de glissement progressif vers lequel la cuisine s'oriente depuis un certain temps déjà : de moins en moins d'appellations classiques, qui cèdent la place aux dénominations uniques (*cf. infra*). Les apprêts traditionnels ou les mets régionaux sont mentionnés mais de manière discrète (dans le corps d'un article, à l'intérieur d'un tableau récapitulatif) ; la volonté de mettre en avant les créations des chefs est évidente : leurs recettes sont imprimées sur fond beige afin de les faire ressortir et permettre ainsi de les repérer au premier coup d'œil.

Puisque les noms de créations culinaires sont devenus si importants au cours de ces dernières décennies, quelle place occupe la pomme de terre lorsqu'elle passe de simple ingrédient dans une recette, au rôle de vedette dans les noms de plats ?

## II. Les menus (autour du XXe siècle)

La pomme de terre d'origine paysanne, connotée populaire, pourrait en toute logique, ne se trouver quasi exclusivement servie que dans des restaurants modestes et ne figurer qu'au menu du quotidien. C'est pour cette raison qu'il est particulièrement intéressant de la chercher là où on l'attend le moins, en examinant la place qu'elle occupe dans les dénominations gastronomiques, au sein de menus élaborés pour des tables officielles par exemple, ou proposés à l'occasion des fêtes de fin d'année dans des restaurants « chics ».

La manière d'intituler les plats a changé (surtout depuis la nouvelle cuisine). Cette mesure est due en partie à une perte de motivation<sup>51</sup> des noms propres qui constituaient la grande majorité des dénominations gastronomiques (avec le temps, ils se sont désincarnés<sup>52</sup>). Dans une volonté de simplification, la manière de baptiser un plat s'est rallongée en devenant plus descriptive. En règle générale, elle adopte le schéma suivant : a + b + c

- a) élément de base (+ type de cuisson)
- b) élément secondaire (garniture(s))
- c) élément final (sauce ou décor)

<sup>51</sup> « Or, à partir du moment où un nom propre devient incompréhensible, il se produit souvent un phénomène particulièrement intéressant d'un point de vue linguistique. Comme s'ils savaient instinctivement que les noms propres « doivent » avoir un sens, comme au moment de leur création, les locuteurs ont tendance à remotiver ces signes linguistiques dont le lien avec la motivation première s'est perdu » (Kristol, 2005).

<sup>52</sup> « Le nom propre y est désincarné, et (que) le rôle de l'énoncé est justement de l'incarner, de l'associer à un référent » (Leroy, 2004 : 89)

Comment la pomme de terre s'est-elle intégrée à cette nouvelle donne en fonction des enjeux inhérents aux types de lieux où elle est consommée (protocole pour les tables officielles et créneau du luxe pour le réveillon dans les restaurants chics) ?

### **1. Les tables officielles: protocole, tradition et régionalisme**

Comme l'explique Anne Vega, dans son ouvrage sur les cuisines des ministères :

Quoi qu'il arrive, les mises en scène des repas se doivent de rester équilibrées. L'excès de goût, de luxe mais aussi inversement la fadeur, la simplicité excessive sont écartés (mauvais point pour les passionnés d'œnologie ou de gastronomie), car la solennité est gage de puissance que les agents du protocole comme les cuisiniers, maîtres d'hôtel et huissiers ont pour mission de mettre en évidence. Et si une certaine fantaisie est permise parfois, les ficelles du jeu de bataille ne doivent jamais être apparentes. Les façons de dire et de manger doivent rester aériennes, comme le nom des plats<sup>53</sup>.

Les menus des tables officielles sont soumis à des règles implicites strictes qui vont déterminer la manière de nommer un plat : il s'agit de trouver le juste équilibre entre plusieurs facteurs qui rendent l'exercice périlleux (mélange de tradition, terroir, qualité, luxe sans ostentation, régime particulier de certains convives...).

Les pommes de terre qui, il faut bien le dire, constituent un aliment idéal tant sur le plan gustatif (n'ayant pas un goût trop prononcé, elles ont un côté « neutre » convenant à des convives de cultures alimentaires variées) que sur un plan gastronomique universel (bien que faisant partie du patrimoine gastronomique français, elles sont communes à de nombreux pays) font donc partie de bien des menus.

Concrètement, comment s'en sortent les rédacteurs des menus quand ils doivent inclure la pomme de terre dans un dîner ou au déjeuner ?

Pour répondre à cette question, nous avons examiné un corpus constitué de plusieurs centaines de menus (datant principalement du XXe siècle<sup>54</sup>), à partir duquel nous avons pu dégager plusieurs catégories (ordonnées de manière décroissante):

- Pommes + désignation à valeur adjectivale (ou Pomme de terre + désignation à valeur adjectivale<sup>55</sup>)

<sup>53</sup> VEGA Anne, *Dans les cuisines des ministères*, 2003, page 168.

<sup>54</sup> Accessibles en ligne à : <http://www.menustory.com/receptions/somreceptions.htm>

<sup>55</sup> - *Pommes Vapeur*, (Ernest Loubet, Banquet du 5 décembre 1903)

- *Selle de Pré-Salé, Pommes nouvelles*, (Armand Fallières, Déjeuner du 29 juin 1911)

- *Longes de Veaux à la Nivernaise, Pommes Fondantes*, (Raymond Poincaré, Dîner du 22 avril 1914)

- *Pommes Noisette*, (Gaston Doumergue, Déjeuner du 31 mai 1925)

- *Gigot d'agneau rôti, Pommes château haricots verts*, (Gaston Doumergue, Dîner du 12 mai 1930)

- *Coq des Bois Dijonnaise, Pommes de Terre Fondantes*, (Vincent Auriol, 06 Novembre 1949)

- *Filet de Charolais, Pommes de terre noisettes*, (De Gaulle, Déjeuner du 22 avril 1966)

- *Selle d'agneau Liégeoise, Pommes moulées forestière*, (Valéry Giscard d'Estaing, 18 janvier 1977)

- *Crêpes aux épinards et rognons de veau, Pommes croquette*, (Sous F. Mitterrand)

- Pommes + indication de province (ou Pomme de terre + indication de province<sup>56</sup>)
- Pommes + indication de ville (ou Pomme + indication de lieu<sup>57</sup>)
- Pommes de terre + indication de pays<sup>58</sup>
- Pommes (de terre) + désignation à valeur adjectivale « à la manière de »<sup>59</sup>
- Pommes de terre<sup>60</sup>
- Pommes + variété<sup>61</sup>

Comme on pouvait s'y attendre, la manière la plus souvent choisie de baptiser un plat contenant des pommes de terre reste de facture classique et assez neutre sous la forme de :

- Pomme (ou pommes de terre) + désignation à valeur adjectivale

Les mentions de villes, de régions ou de provinces arrivent en second, là non plus, pas de surprise : il s'agit d'appellations très courantes et qui comportent l'avantage de mettre en valeur l'aspect « terroir » de la République.

D'autre part, et on pouvait s'y attendre là aussi, point de dénominations fantaisistes, les deux seules dénominations « originales » que l'on peut trouver à de rares occasions sont :

- une mention de la variété (*Pommes Amandine*, mandat F. Mitterrand)
- une désignation à valeur adjectivale en rapport avec le monde rural<sup>62</sup> mais elles sont loin de constituer la règle.

Ce n'est donc pas du côté des tables officielles qu'il convient de chercher des indices des dernières tendances en matière de création linguistiques.

- 
- *Brochette d'agneau grillée à l'estragon, Tomates Provençale et pommes cocotte*, (Sous F. Mitterrand)
  - *Médailillon de Veau au Lard Fumé, Pommes Fondantes*, (Sous J. Chirac)
  - *Epaule de Pauillac rôtie aux galettes médocaines, Laitue et pommes cocotte*, (Sous J. Chirac)
  - <sup>56</sup> - *Pommes de terre à la Béarnaise*, (Louis Napoléon Bonaparte, 26 novembre 1862)
  - *Pommes Savoisienne*, (Raymond Poincaré, Dîner du 6/19 janvier 1914)
  - *Selle de veau Orloff, Pommes Dauphine*, (Charles de Gaulle, Déjeuner du 10 février 1965)
  - *Poularde de Bresse sautée aux truffes, Pommes roulées Savoyarde*, (Valéry Giscard d'Estaing, 03 février 1977)
  - *Vol-au-vent de caille aux raisins, Pommes savoyarde*, (sous F. Mitterrand)
  - *Brochette de canard aux olives, Pommes moulées à la landaise*, (sous F. Mitterrand)
  - *Baron d'agneau rôti bourgeoise, Tourte de pommes de terre Normande* (Sous J. Chirac)
  - <sup>57</sup> - *Carré de veau Forestière, Pommes Chamonix* (G. Pompidou, Déjeuner du 14 mai 1970)
  - *Baron de Pauillac, Pommes Sarladaise*, (Valéry Giscard d'Estaing, 19 octobre 1974,)
  - *Carré de veau braisé aux carottes, Pommes Mont-d'Or*, (Valéry Giscard d'Estaing, 20 février 1975)
  - *Poularde sautée aux truffes Pommes Sarladaise*, (Valéry Giscard d'Estaing, 28 septembre 1978)
  - *Suprêmes de perdreaux sur canapé, Pommes Sarladaise*, (Sous F. Mitterrand)
  - <sup>58</sup> - *Filets de Barbue Meunière, Pommes à l'Anglaise*, (Gaston Doumergue, Menu du 7 mars 1930)
  - *Turbot à la Russe, Pommes à l'Anglaise*, (Gaston Doumergue, Dîner du 9 mars 1930)
  - <sup>59</sup> - *Poularde farcie Gâtinaise Pommes Grand'Mère*, (G. Pompidou, Dîner du 14 avril 1970)
  - *Côte de boeuf de Salers poêlée à l'échalote, Tourte de pommes de terre fermière*, (Sous F. Mitterrand)
  - <sup>60</sup> - *Beefsteacks aux pommes de terre*, (Louis Napoléon Bonaparte, 26 novembre 1862)
  - *Roastbeef garni de Pommes de Terre*, (Maréchal de Mac-Mahon, Président du 24/05/1873 au 30/01/1879 Menu non daté)
  - <sup>61</sup> - *Gigot rôti aux herbes de Provence, Pommes Amandine*, (Sous F. Mitterrand)
  - <sup>62</sup> - *Poularde farcie Gâtinaise Pommes Grand'Mère*, (G. Pompidou, Dîner du 14 avril 1970)
  - *Côte de boeuf de-Salers poêlée à l'échalote, Tourte de pommes de terre fermière*, (mandat F. Mitterrand)

## *2. Les menus de restaurants « chics » à l'occasion des fêtes de fin d'année, au début du XXI<sup>e</sup> siècle*

Dès l'apparition des restaurants<sup>63</sup>, on trouva des pommes de terre au menu. Bien évidemment, il y a « menu » et « menu » : la manière d'intituler un plat et les différents types d'aliments varient en fonction de la catégorie du restaurant. La temporalité constitue un facteur supplémentaire intervenant dans l'élaboration du menu. S'agit-il d'une fête religieuse, d'un mariage, d'un baptême... ?

Si les menus des restaurants « chics » s'adressent à un type de public différent des tables officielles, et s'il n'est plus ici question de protocole, il existe néanmoins des codes linguistiques implicites très précis, reconnus des initiés et qui sont d'autant plus importants qu'il s'agit d'une période de l'année bien particulière. La pomme de terre qui apparaît sur la table du réveillon se veut magnifiée, sublimée, son image doit être associée à tout prix au luxe, sans jamais évoquer une quelconque accointance paysanne ou familiale. Et bien que récemment les grands chefs cuisiniers<sup>64</sup>, à l'image de Joël Robuchon, aient contribué à transformer la perception que l'on pouvait en avoir, le produit (une pomme de terre est une pomme de terre !) reste identique à ce que l'on peut trouver, même dans des épicerie fines<sup>65</sup>. Il est donc impératif de travailler sur l'intitulé du plat pour réussir à marquer le fait qu'il s'agit là d'une expérience gastronomique unique en justifiant sa présence sur la table à cette occasion particulière.

Après examen d'un corpus<sup>66</sup> constitué d'une centaine de menus de restaurants parisiens « chics », élaborés pour les fêtes de fin d'année (2007/2008), nous sommes en mesure de

---

<sup>63</sup> « Ouverture des premiers restaurants : 1765, rue des Poulies, un certain Boulanger sert des « restaurants », c'est-à-dire des bouillons » (Pitte, 1991 : 157).

<sup>64</sup> Formation d'une « Confrérie des toqués de la pomme de terre », dans un but promotionnel. Elle rassemble une trentaine de chefs cuisiniers dans la région Cornouaille.

<sup>65</sup> « En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, il est néanmoins possible d'observer des évolutions qui infirment l'idée répandue que l'érosion génétique et l'affadissement du goût seraient inéluctables. Il semble en effet que le marché ait tendance à se différencier en produits de masse standardisés et en produits de niches, bénéficiant de prix plus élevés. Une fraction croissante de consommateurs recherche en effet des produits de qualité ou simplement différents. En témoigne la relance des produits de terroir ou la vogue de l'huile d'olive. Pour les légumes, l'exemple de la pomme de terre est frappant. Il y a vingt ans, les producteurs se lamentaient d'être contraints de vendre des masses de produit médiocre à vil prix. Maintenant, il est devenu chic de proposer à ses invités une salade de pommes de terre à chair ferme et les premières primeurs de Noirmoutier ont un succès étonnant. L'évolution est similaire pour la fraise, où la 'Garriguettes' s'est implantée à côté de l'innommable fraise espagnole, ou pour les salades, dont la gamme s'est sensiblement élargie. Un certain nombre de légumes qualifiés d'anciens ou oubliés reviennent sur les marchés, portés par les tenants de l'agriculture biologique » (Chauvet, 2001).

<sup>66</sup> Collection personnelle et sites web. Les établissements dont ces menus proviennent n'appartiennent pas exclusivement à la catégorie « haute cuisine », il s'agit aussi d'endroits « à la mode ».

repérer quatre types de stratégies stylistiques, combinables entre elles, régulièrement utilisées pour orienter la pomme de terre vers le créneau du luxe :

- **Mention de la variété**<sup>67</sup>

- **Élision de « terre »**<sup>68</sup>:

pommes + désignation à valeur adjectivale<sup>69</sup>  
pomme(s) + nom de variété<sup>70</sup>

- **Élision du syntagme nominal « pomme de terre »**

nom de variété + désignation à valeur adjectivale<sup>71</sup>  
nom de variété + accompagnement<sup>72</sup>  
nom de préparation + de + variété<sup>73</sup>  
métaphore + origine<sup>74</sup>

- **Mariage avec un mets de luxe**

mets + pomme de terre (ou pomme de terre + mets)<sup>75</sup>  
pomme (élision « terre ») + mets<sup>76</sup>  
élision totale (apprêt) + mets<sup>77</sup>

---

<sup>67</sup> *Dos de turbot rôti, pommes de terre rattes écrasées aux noisettes*, (Prunier, av Victor Hugo, Paris, 31/12/2007)  
*Noix de veau aux jus de morilles, purée de pommes de terre rattes truffées*, (Chez Catherine, rue Berryer, Paris, 31/12/2007)

<sup>68</sup> « Lorsqu'on mange, on incorpore les qualités de l'aliment. Ceci est vrai d'un point de vue objectif car on incorpore les qualités nutritionnelles de l'aliment, mais aussi d'un point de vue symbolique car on incorpore la représentation que l'on a de l'aliment » (Pichon, 2002 : 5).

<sup>69</sup> *Agneau des bergers de France en viennoise de cèpes, Pommes « à la forestière », jus tradition*, (Le Lido, avenue des Champs Elysées, Paris, 31/12/2007)

*Pigeonneau rôti, garniture d'une diable, pommes gaufrettes*, (Alain Ducasse au Plaza Athénée, avenue Montaigne, Paris)

<sup>70</sup> *Selle d'agneau Allaiton d'Aveyron « AAA » rôtie en rognonnade, pomme charlotte fondante, aux olives Taggiasche, jus du déglacage*, (Hélène Darroze, rue d'Assas, Paris)

*Filet de bœuf en croûte façon grand-mère, petits oignons, pommes rattes et lard grillé* Le Christine, (rue Christine, Paris, 31/12/2007)

<sup>71</sup> *Blanc de turbot rôti, pointes d'asperges et rattes poêlées*, (Le Divellec, rue de l'université, Paris)

<sup>72</sup> *homard à la vapeur, béarnaise légère, vitelotte et salade d'herbes*, (Market avenue Matignon, Paris, 31/12/2007)

<sup>73</sup> *gâteau de charlotte et foie gras, émulsion truffée*, (Pinxo, par Alain Dutournier, rue d'Alger, Paris, 31/12/2007) *Turbot nappé d'un sabayon champagné, écrasée de ratte et jus de persil*, (le Bristol, Faubourg st Honoré, 31/12/2007)

<sup>74</sup> *Dos de turbot rôti, noisettes fraîches et romarin, graines de*<sup>74</sup> *Noirmoutier*<sup>74</sup>, (Lasserre, avenue Franklin Roosevelt, Paris)

<sup>75</sup> *Tourtière de truffe noire, foie gras et pomme de terre, coulis périgourdin*, (L'Espadon – Ritz, place Vendôme, Paris 31/12/2008)

*Pavé de biche aux airelles, Ecrasé de pommes de terre à la truffe blanche*, (Bains-Douches, rue du Bourg l'Abbé, Paris, 31/12/2007)

*Tournedos de filets de bœuf du Limousin, pommes de terre grenaille à la fleur de sel*, (Le Christine, rue Christine, Paris, 31/12/2007)

<sup>76</sup> *LA CAILLE, au foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée*, (L'Atelier de Joël Robuchon rue de Montalembert, Paris)

*Blanc de TURBOT braisé au Champagne, pommes fondantes au caviar de France* (Le Jules Verne tour Eiffel, Paris, 31/12/2008)

<sup>77</sup> *Volaille de Bresse aux morilles et vin de paille cuit en cocotte, purée truffée*, (Le CAB, place du Palais Royal, Paris 31/12/2007)



Pour que la pomme de terre soit digne de figurer au menu du réveillon, les restaurants « chics » essaient dans la mesure du possible d’occulter le mot terre, (pour faire oublier son origine, au sens propre comme au figuré) comme si on l’élevait symboliquement au-dessus du niveau du sol, ce qui ne va pas sans rappeler la répartition des aliments au Moyen Age : aux paysans les racines et aux seigneurs les oiseaux nobles.

Encore plus radical est d’occulter le syntagme en entier et de faire apparaître le nom de la variété<sup>78</sup> (certaines étant évidemment plus prestigieuses que d’autres, en particulier si elles proviennent d’une production confidentielle). Par conséquent, si un convive ne sait pas ce qu’est une vitelotte, impossible de deviner qu’il s’agit de pomme de terre ; un procédé qui n’est pas sans rappeler celui employé sur les étiquettes de grands vins<sup>79</sup>.

En dernier ressort, l’ajout d’un élément appartenant au créneau du luxe (principalement : foie gras, caviar, truffe) permet à la pomme de terre (par principe de contamination<sup>80</sup>) d’en faire elle-même partie.

En deux siècles, la pomme de terre a parcouru bien du chemin à tel point qu’elle fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français, et pourtant, elle revient de loin!<sup>81</sup> Pour qu’elle soit connue et reconnue, il a fallu qu’on lui donne un nom et un seul. Pour qu’on l’accepte sur les plus grandes tables, il a fallu qu’elle surmonte un obstacle de taille : se défaire de son image paysanne ; en cela, les appellations culinaire classiques l’y ont aidé. Puis, bien plus tard, victime de son succès, assimilée à une composante de base de la nourriture industrielle<sup>82</sup>, il a fallu qu’elle se « fasse un nom » pour occuper une niche dans le

<sup>78</sup> Noms de variété pouvant être très poétiques: Agata, Adora, Aïda, Alaska, Altesse, Anaïs, Ariane, Catriona, Belle de Fontenay, Bintje, Charlotte, Chandernagor, Claudia, Chérie, Désirée, Franceline, Mona Lisa, Nicola, Pompadour, Ratte, Roseval, Rosine, Samba, Vitelotte...Liste complète : Le catalogue des variétés est visible sur le site du G.N.I.S. ([www.gnis.fr](http://www.gnis.fr)) ainsi que sur le portail de la pomme de terre créé en collaboration par le G.N.I.S et la F.F.P.P.P.T. ([www.plantdepommedeterre.org](http://www.plantdepommedeterre.org)).

<sup>79</sup> « Ici encore, le code informationnel est à la fois strict et subtil. Celui qui ne connaît pas bien les grands vins de la Côte d’Or ne saura pas lire les vides de cette étiquette. En effet, il ignore que l’absence de l’appellation “Bourgogne” ou “Haute Côte de Nuits” est un signe d’excellence et que serait encore plus prestigieux un vin qui ne porterait pas l’appellation communale, dans un système où l’effacement est la marque paradoxale de la distinction » en parlant d’étiquette de vin (Yves Jeanneret, 2004 : 95).

<sup>80</sup> Cf. les travaux de Paul Rozin.

<sup>81</sup> « Il a tort (le Français) enfin parce que, sans le savoir également, il commet des anachronismes gourmands. Le riz reste pour lui un aliment un peu exotique et la pomme de terre un aliment français. Pourtant on cultivait le riz, en Camargue bien avant que la pomme de terre ramenée d’Amérique par Colomb, n’arrivât en France par un long détour (Espagne, Italie, Savoie, Allemagne) », (Courtine, 1970 : 111).

<sup>82</sup> « Les denrées issues de la sphère agroalimentaire sont devenues vulgaires, à la différence des produits biologiques et des terroirs, plus rares et donc attractifs, comparables aux épices réservées aux plus aisés au

créneau du luxe. De plus, avec la tendance actuelle marquée par une volonté de simplification, de clarification, de « désopaquisation » des noms de plats, survient alors une question : comment conserver son identité au sein d'une structure descriptive ? Le nom de variété a constitué la réponse idéale à cette interrogation et certaines qui sont devenues réputées ne sont pas sans rappeler des noms de créations culinaires de haute cuisine<sup>83</sup>.

Après étude de corpus de natures différentes on a pu constater en allant dans le sens de J.P Poulain que « d'un point de vue psychophysiologique, le mangeur devient ce qu'il consomme. Manger c'est incorporer, faire siennes les qualités de l'aliment. Cela est une réalité objective ; les nutriments devenant le corps même du mangeur, mais c'en est une aussi du point de vue imaginaire ; le mangeur s'appropriant les qualités symboliques de l'aliment », (Poulain, 1997 : 128).

Par conséquent, la manière dont on nomme ce que l'on mange a tout autant d'importance et de sens que l'aliment lui-même. On attend donc avec un intérêt certain de voir ce que nous réserve la pomme de terre en matière de création linguistique dans les années à venir.

## BIBLIOGRAPHIE

- ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Payot, 1973, (édition de 1989).
- ASSOULY Olivier, *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004.
- BONNET Jean-Claude, « Le réseau culinaire dans l'*Encyclopédie* », *Annales*, n° 5, 1976, p. 891-914, article en ligne consulté le 06/ 09/ 2008 sur le site Persée, URL : [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess\\_0395-2649\\_1976\\_num\\_31\\_5\\_293758](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1976_num_31_5_293758) édité par Le Ministère de la jeunesse, de l'éducation nationale et de la recherche, Direction de l'enseignement supérieur, Sous-direction des bibliothèques et de la documentation.
- BOUDAN Christian, *Géopolitique du goût. La guerre culinaire*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004.
- CHAUVET Michel, « L'histoire des légumes cultivés en France », dans *Agriculture et biodiversité des plantes*, Dossiers de l'Environnement de l'INRA n° 21, éd. par S. Le Perchec, P. Guy, A. Fraval, Paris, 2001, 170 p., [En ligne] consulté le 15 / 09 / 2008, URL : <http://www.inra.fr/dpenv/pdf/chauvd21.pdf>
- COURTINE Robert J., *La gastronomie*, Paris, Presses Universitaires de France, 1970.

---

Moyen Age. Exotique et onéreux, ces condiments fournissaient aux élites l'opportunité gastronomique de se distinguer de la multitude » (Assouly, 2004, 107).

<sup>83</sup> Comme par exemple dans le domaine de la chocolaterie, Pierre Hermé produit des « collections » chaque année :

2007 Création du thème "Entre "

2006 Création des Fetish

2004 Lancement des Collections "Rétrospective / Perspectives"

2002 Création de la Collection Automne-Hiver "Blanc Cousu Main"

et ses créations portent des noms tel que : Tango, Ispahan, Azur...

- DUHART Frédéric, *De bouillies en fromages. Les consommations alimentaires des populations pyrénéennes aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, [En ligne], mis en ligne le 16 novembre 2006, Lemangeur-ocha.com, URL : [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/F\\_Duhart\\_Consumptions\\_alimentaires\\_pyr\\_n\\_ennes.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/F_Duhart_Consumptions_alimentaires_pyr_n_ennes.pdf)
- FARB Peter et ARMELAGOS Georges, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1985, titre original : *Consuming Passions, The Anthropology of Eating*.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- KRISTOL Andres Max, « Motivation et remotivation des noms de lieux: réflexions sur la nature linguistique du nom propre », *Rives nord-méditerranéennes*, Récit et toponymie, [En ligne], mis en ligne le : 21 juillet 2005. URL : <http://rives.revues.org/document121.html>. Consulté le 12 octobre 2006
- LEROY Sarah, *Le nom propre en français*, Collection l'essentiel, Paris, Ophrys, 2004.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, coll. « Faire l'Europe », Paris, Seuil, 1995.
- PITTE Jean-Robert, *Gastronomie Française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991 (réédition de 2005).
- POULAIN Jean-Pierre, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, Université de Paris VII éditée par l'atelier de reproduction des thèses Université de Lille, 1985.
- POULAIN Jean-Pierre, « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme et la sensibilité alimentaire », dans *Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, n°7, éd. par J. Duvignaud et C. Khaznadar, Paris, Maison des cultures du monde, Arles, Babel, 1997.
- RENARD Jean-Claude, « La grande ripaille éditoriale », *Politis*, en ligne, du 09 décembre 2004, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.politis.fr/article1179.html>
- ROWLEY Anthony, *À table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994.
- TECHOUEYRES Isabelle, *Ripaille et marmiton. Les mots de la table*, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2007.
- VEGA Anne, *Dans les cuisines des ministères*, Paris, Hachette, 2003.