

Zeitschrift: Annales fribourgeoises
Herausgeber: Société d'histoire du canton de Fribourg
Band: 74 (2012)

Artikel: Le menu : haute cuisine fin de siècle
Autor: Capitani, François de
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-825687>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LE MENU : HAUTE CUISINE FIN DE SIÈCLE

Le 16 juillet 1890, au lendemain d'un repas somptueux, mais en petit comité, offert à Berne par le Conseil fédéral, le cardinal Mermillod est l'hôte à Fribourg d'un banquet phénoménal.

PAR FRANÇOIS DE CAPITANI

Spécialiste de l'Ancien Régime, auteur notamment de travaux sur l'histoire de la cuisine, de la gastronomie et de l'alimentation, François de Capitani travaille au Musée national suisse, à Zurich.

X. Lelievre (attr.), Mgr Mermillod vers 1890,
huile sur toile, 145 x 115 cm, coll. Evêché, Fribourg



Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la suprématie de la cuisine française est incontestée. De Saint-Pétersbourg à Lisbonne, d'Oslo à Naples, toutes les cours européennes, les grandes et les petites, suivent les règles de la cuisine française. La noblesse – tant qu'elle en a encore les moyens – et la haute bourgeoisie en prennent exemple.

Non seulement par les recettes, mais également par la façon de servir un menu, cette haute cuisine diffère fortement d'une cuisine bourgeoise, même aisée. Le nombre des mets et leur succession sont strictement codifiés. Après le potage suivent les hors-d'œuvre, les relevés, les entrées, le ou les rôtis accompagnés de salade, les entremets et finalement les desserts.

LES INNOVATIONS DU SERVICE «À LA RUSSE»

Après 1850, le service «à la russe» était de rigueur, c'est-à-dire que les plats étaient servis l'un après l'autre et que tout le monde mangeait la même chose en même temps. Mais les noms des mets qui se succèdent rappellent une époque antérieure, celle du service «à la française», où la table était dressée trois fois avec un nombre impressionnant de mets. Le premier service comprenait le ou les potages, les hors-d'œuvres et les entrées. Après les potages, qui se consumaient en début du repas, venaient les relevés («un nouveau plat qui en remplace un autre», selon Littré), de grandes pièces de poisson ou de viande bouillie. Les entrées et les hors-d'œuvres étaient à disposition dès le début du repas et chacun se servait selon ses goûts et ses envies. Le second service était constitué par les rôtis, les salades et les entremets dont la moitié était salée, l'autre sucrée. Enfin, le troisième service était le dessert : fromages, fruits, pâtisserie, glaces.

Dès la moitié du XIX^e siècle, le service «à la russe» remplace donc le vénérable service «à la française». Les avantages sont indéniables : les mets arrivent chauds et à point de la cuisine, chaque convive est servi en même temps, et il est enfin possible de servir une succession de vins soigneusement étudiée et en accord avec les plats. Cela n'était pas possible dans le service «à la française» où chaque convive composait à chaque service sa propre succession de mets. Le culte des grands crus qui apparaît au XIX^e siècle est étroitement lié à ce changement fondamental de la façon de servir un repas. On conserve toutefois longtemps la nomenclature du service «à la française», même là où elle a perdu son sens originel. Les relevés ne prennent plus la «relève» des potages, les entrées ne sont plus sur la table dès le début du repas, et les entremets se confondent peu à peu avec les desserts. Mais

ces noms évoquent une tradition glorieuse et permettent aux initiés de se distinguer du reste de la population. D'ailleurs, la tradition des trois services successifs est encore vaguement apparente: après les entrées, le coup du milieu – le plus souvent un sorbet – interrompt le repas avant les rôts et les entremets, et le dessert reste un service à part bien que les entremets sucrés en aient remplacé une partie importante.

La haute cuisine n'utilise en principe que les viandes de prestige: poissons, crustacés, viande de boucherie, gibier et volaille. Du porc, seul le jambon est toléré, et parmi les abats de boucherie parfois la langue de bœuf. La cuisine de l'Ancien Régime et de la première moitié du XIX^e siècle ne connaissait pas encore cette restriction; elle était beaucoup plus ouverte à tout l'éventail des produits végétaux et animaux. Dans la seconde moitié, une barrière nette et infranchissable sépare, par ses produits et par son service, la haute cuisine de toutes les autres; celle-ci ne tolère plus guère que de petites variations régionales. Les menus des cours, des grandes demeures privées et des grands restaurants de cette époque se ressemblent d'une façon qui nous étonne aujourd'hui. Un immense réseau de commerce de produits de luxe ravitaille l'Europe entière et garantit que les homards, les selles de chevreuil, les saumons, les asperges et les artichauts ne viendront à manquer ni dans les cours allemandes, ni dans les restaurants de Paris, Londres ou Interlaken.

C'est avec le service «à la russe» qu'apparaît la carte de menu. Dans l'ordonnance «à la française», chaque service devait rester une surprise, mais à présent il est nécessaire d'informer les convives de ce qui les attend, ou, comme le disent Urbain Dubois et Emile Bernard dans leur *Cuisine classique*, une somme de la haute cuisine du XIX^e siècle: «[Les cartes de menu] sont surtout d'une nécessité absolue dans les dîners servis à la russe, où les mets ne sont point sur table; ici, en effet, les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du dîner, afin qu'ils puissent faire leur choix et régler leur appétit.» Il est donc concevable que seul les grands mangeurs goûtent de tous les plats, les autres choisissant entre deux relevés ou se contentant d'une entrée. Mais en principe on compte sur l'appétit vaillant des convives, et les recettes nous confirment que les portions prévues sont généreuses, pour ne pas dire plus. Avec le service «à la russe», enfin, le choix des vins devient un art. La succession des vins doit être en harmonie avec celle des mets. La tradition prescrit le xérès ou le madère avec le potage, un vin blanc – de préférence un vin du Rhin – avec le poisson, suivi d'un bordeaux rouge; les rôtis

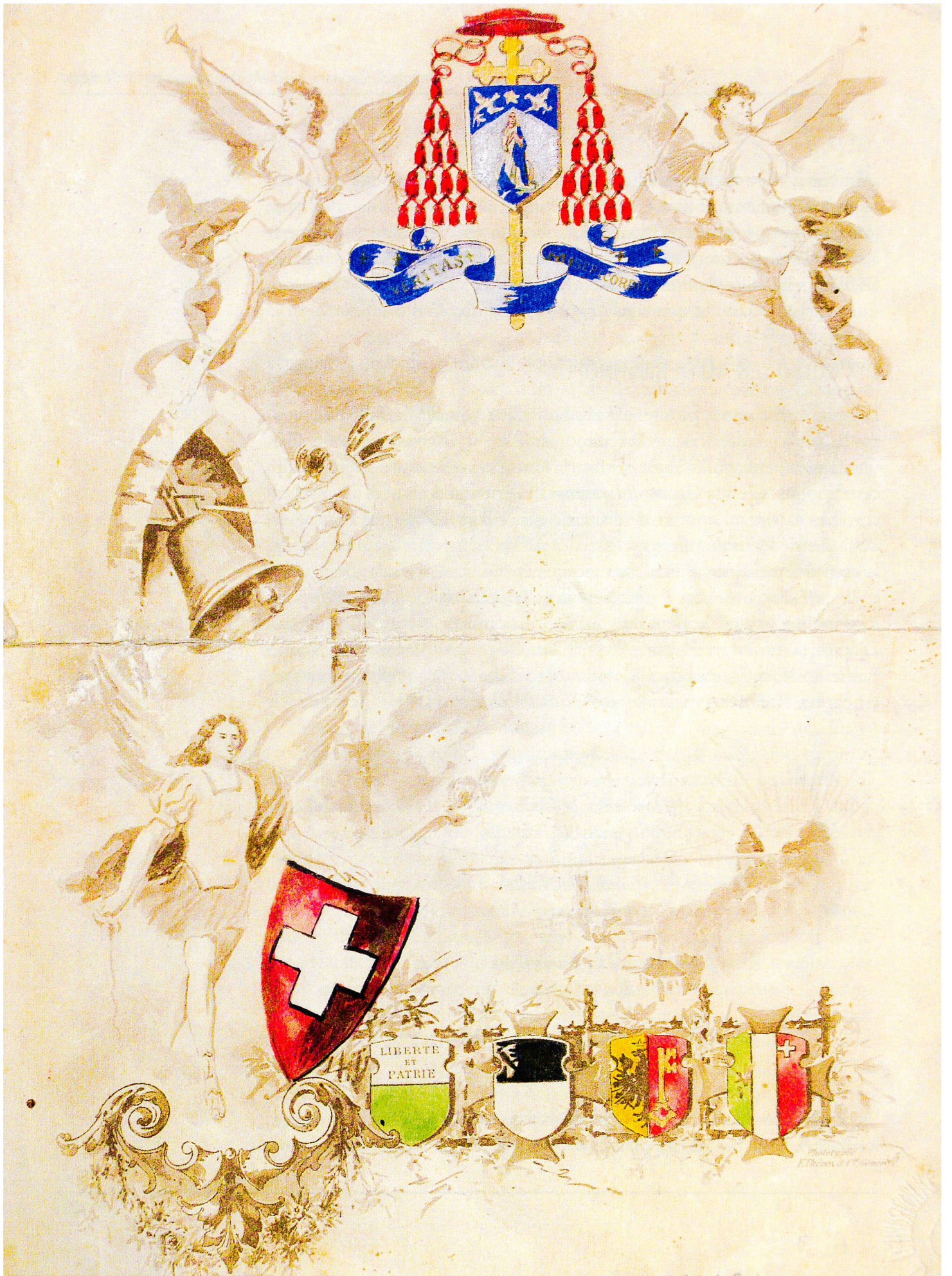
sont servis avec du bourgogne, et le champagne prend la suite jusqu'au dessert. Il demeure toujours possible d'intercaler d'autres vins, des crus rares ou des spécialités régionales. En plus, un vin de table en carafe est à disposition pendant tout le repas «pour étancher la soif» (Escoffier). D'ailleurs le choix des vins est toujours resté un sujet vivement discuté, qui a donné lieu à des querelles interminables jusqu'à nos jours.

DIX CONVIVES AU BERNERHOF

La veille de son entrée triomphale à Fribourg, le cardinal Mermillod est reçu par le Conseil fédéral. Après la cérémonie officielle, le gouvernement offre un repas en petit comité au Bernerhof, la toute première adresse bernoise de cette époque. C'est la *Gazette de Lausanne* qui nous en donne les détails. Les convives étaient au nombre de dix : trois conseillers fédéraux, le chancelier de la Confédération et le secrétaire des Affaires étrangères représentaient le gouvernement; le cardinal, son vicaire général, son secrétaire particulier et le curé-doyen de Berne représentaient la hiérarchie ecclésiastique. Le dixième invité était le frère du cardinal, un capucin «vêtu de son froc». D'après la *Freiburger Zeitung*, c'est le secrétaire des Affaires étrangères, Emile Rodé, qui aurait choisi le menu et les mets dont la dénomination est parfois fantaisiste, mais pleine d'allusions de circonstance. Le voici :

Potage suisse
Petites truites, sauce genevoise et italienne
Homards à la Cardinale
Petits filets à la Palestine
Foie-gras, en Belle-Vue
Punch à la Doria
Cailles rôties sur croûtons
Salade romaine
Cèpes à la Samaritaine
Baba St-Marc
Bombe Vatican
Gâteaux pèlerins
Desserts

Un repas tout-à-fait dans les règles de la haute cuisine. On remarque le homard à la cardinale, un classique de la cuisine française : le homard





Réception

de son Eminence le Cardinal Mermillod.

Fribourg, le 16 Juillet 1890

MENÙ

Potage à la Reine.

Bouchées à la fritourgeoise.

Saumon du Rhin à la St Cloud.

Pommes nouvelles.

Selles de chevreuil à la Brillat Savarin.

Petits pois à la Française.

Punch à la Romaine.

Chapons de Bresse truffés à la broche.

Salade Sicilienne.

Filets de langoustes en belle vue.

Fonding Diplome.

Bombes à la Cardinal glacées.

Tourtes aux avelines.

Pièces montées.

Fruits

Dessert.

Pages précédentes:
Le menu du banquet,
phototypie en couleurs
22.5 x 18 cm.
MAHF 11699 a, b

cuit est décortiqué, la chair coupée en escalopes est décorée de truffes et ensuite gratinée avec du fromage. Les filets à la Palestine sont probablement des filets de volaille ou de gibier avec un coulis d'artichauts ou de topinambours. Les autres dénominations ne font guère partie de la nomenclature traditionnelle, mais ont été créées pour l'occasion. Ce qui rend le menu intéressant, c'est que l'ordre des vins est connu. Il est tout à fait classique : Pale Sherry – Clos du Rocher – Rüdeshheimer Berg – Château Lagrange – Chambertin – Champagne Roederer – Champagne Heidsieck (Monopole) sec. Entre le xérès qui accompagne le potage et le vin du Rhin, sans doute servi avec le homard, nous trouvons comme extra un vin suisse : le Clos du Rocher, un yvorne réputé. Ensuite, comme il se doit, le bordeaux, le bourgogne et enfin les champagnes.

La *Gazette de Lausanne* qui publia les détails du menu bernois s'adressait évidemment à un autre public que les journaux fribourgeois. Seule la *Freiburger Zeitung* en fit mention, et montra une incompréhension totale envers cette gastronomie raffinée qui devait paraître exotique et même indécente à ses lecteurs : «*Da war ein Gericht mit italienischer und Genfer-Brühe, homard au cardinal u. s. w. Wer einen französischen Diktionär hat, mag meinetwegen aufschlagen, was das bedeutet.*» Ni la *Freiburger Zeitung* ni *La Liberté* ne donnèrent les détails du repas servi le lendemain à Frihourg. Les discours oui, les mets non.

LES PLATS DU 16 JUILLET

Après les cérémonies religieuses, en début d'après-midi, le Conseil d'Etat fribourgeois offre un banquet à une centaine d'invités, parmi lesquels les évêques suisses et autre dignitaires ecclésiastiques, les représentants des cantons qui forment le diocèse et l'élite politique de la Suisse catholique. La table est dressée en fer à cheval et la salle richement décorée. Le menu nous est connu grâce à la carte conservée, malheureusement elle ne mentionne pas les vins. On peut toutefois supposer que leur suite n'était pas fondamentalement différente de celle du menu de la veille au Bernerhof, les règles de la haute cuisine ne laissant pas d'autre choix. Pour un banquet de cette envergure, il fallait compter six équipes de service, c'est à dire une pour environ quinze personnes : à chaque fois, deux serveurs apportaient les mets et les sauces, un les vins et le quatrième était responsable de changer les assiettes et les verres.

Le menu est composé selon les règles d'un grand repas de cette fin de siècle. Témoignant d'une parfaite maîtrise de l'accord et de la succession

des mets, il prouve qu'à Fribourg on pouvait être au niveau de la haute cuisine internationale.

:: Potage : *Potage à la Reine*

Il s'agit d'une purée de volaille liée avec des morceaux de blancs de volaille.

:: Hors d'œuvre : *Bouchées à la fribourgeoise*

Les bouchées sont de petits vol-au-vent garnis d'un salpicon. (Littré : «Mets composé de toutes sortes de viandes et de légumes... le tout d'égale proportion et cuit chaque partie à part pour que la cuisson soit égale.») Les variations sont infinies et nous ne pouvons pas savoir quelle était la composition des bouchées servies à Fribourg.

:: Relevé de poisson : *Saumon du Rhin à la St-Cloud*

Le saumon du Rhin connaissait un très haut prestige, même si à la fin du XIX^e siècle il commençait à se faire rare. La préparation «à la St-Cloud» ne se trouve que rarement dans les livres de cuisine. On trouve le turbot à la St-Cloud, et il est très probable que le saumon pouvait être servi de la même façon : poché et nappé d'une sauce béarnaise aux fines herbes.

:: Relevé de boucherie, volaille ou gibier :

Selles de chevreuil à la Brillat-Savarin

Le second relevé est également appelé la «grosse pièce», un point culminant dans la suite des mets. Brillat-Savarin a donné son nom à un nombre prodigieux de préparations culinaires. Pour accompagner la chasse, il s'agit très probablement d'un salpicon de truffes et de foie gras.

:: Les *Pommes nouvelles* étaient sans doute servies avec les deux relevés.

:: Légume : *Petits pois à la française*

La place des légumes dans l'ordre des mets a été souvent discutée au XIX^e siècle. Selon les règles, les légumes devaient être servis comme entremets après les rôtis, mais souvent – comme ici – on préfère les placer après les relevés, à la place d'une entrée. Les légumes ne jouent qu'un rôle marginal dans les grands repas, et Prosper Montagné écrit encore en 1938 dans son *Larousse gastronomique* : «Autrefois, dans un grand dîner, on servait plusieurs plats de légumes. Dans la pratique actuelle, on ne sert qu'un seul genre de légumes, et cela est beaucoup mieux.» Les petits pois à la française sont une préparation bien connue : cuits avec des cœurs de laitue, des petits oignons, du cerfeuil et du persil, et servis avec du beurre.

:: Coup du milieu : *Punch à la romaine*

Le punch à la romaine est un grand classique de la cuisine française, et de loin le coup du milieu le plus répandu au XIX^e siècle. Un sorbet au citron, à l'orange et au champagne avec de la meringue et du rhum. Le

coup du milieu remonte probablement au début du XIX^e siècle. Grimod de la Reynière en avait été le propagateur enthousiaste : «L'effet du coup du milieu est presque magique. Nous laissons aux médecins le soin d'en expliquer les causes, et nous bornant à en raconter les effets, nous dirons que chaque Gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table, et qu'il est prêt à faire honneur à un second dîner.»

:: Rôts : *Chapons de Bresse truffés à la broche, Salade Sicilienne, Filets de langoustes en bellevue.*

Le rôti chaud est, comme le plus souvent, une volaille à la broche. En guise de suite ou d'accompagnement, on sert une salade. La salade sicilienne est composée de pommes reinettes, tomates, céleri et fonds d'artichauts, aromatisée au jus de citron. Encore les tomates fraîches se faisaient-elles rares, mais n'étaient pas inconnues; par contre les tomates en conserve entraient régulièrement dans la composition des mets. On peut s'étonner de voir apparaître une langouste à cette place du menu. Il s'agit toutefois d'un rôti froid tout à fait dans les règles, et que nous retrouvons dans d'autres menus de l'époque. La langouste cuite et refroidie est décortiquée, la chair coupée en escalopes est décorée de salade verte, de rondelles d'œufs durs, de caviar et de gelée.

:: Entremets : *Pouding Diplomate, Bombes à la Cardinale glacées, Tourtes aux avelines, Pièces montées.*

Le pouding «à la Diplomate» est un pouding froid. Un moule est décoré au fond avec des fruits confits, il est rempli couche par couche avec de la crème à la vanille, des biscuits à la cuiller imbibés de kirsch, des raisins secs gonflés au sirop et de la confiture aux abricots. Une fois refroidi, le pouding est démoulé et servi avec des fruits aux liqueurs. Les bombes sont des glaces préparées dans des moules sphériques. La bombe «à la Cardinale» est une glace à la vanille versée dans un moule chemisé de groseilles et de framboises. Les avelines sont une sorte de noisettes; les tourtes d'entremets sont des préparations à la pâte feuilletée. Une tourte aux avelines était donc un appareil d'avelines pilées, de sucre et d'œufs, cuit sur une abaisse de pâte feuilletée. Les pièces montées faisaient jadis la gloire du service «à la française». C'étaient de grands surtouts de table représentant des figures allégoriques, des monuments ou des scènes idylliques. Seule une partie était comestible, le reste était une savante construction de bois, de sucre filé et d'autres matériaux. A la fin du XIX^e siècle, avec le service «à la russe», les pièces montées étaient déjà un peu démodées, mais elles permettaient lors de grandes occasions de donner une

signification allégorique à un repas. La réception du cardinal ne manquait sûrement pas de possibilités d'interprétations allégoriques de tous genres.

:: *Fruits – Dessert*

Le troisième service du type «à la française» avait perdu de son importance dans le service «à la russe». Les entremets sucrés et glacés l'avaient en partie remplacé. Comme d'habitude, le dessert ne figure pas en détail sur la carte du menu, nous devons donc nous référer aux auteurs de l'époque pour nous en faire une idée. Il comportait toujours les fruits frais, le fromage et les pâtisseries, des noix, des fruits confits et des gâteaux secs en complément. Le tout bien arrosé, comme le dit Joseph Favre dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*: «Des vins doux, des vins secs et fumeux, du vin mousseux de Champagne, sont aussi indispensables pour un dessert complet, auquel doit succéder un café délectable.»

Ainsi finit le banquet du cardinal, chef-d'œuvre gastronomique mais aussi manifestation politique. Malheureusement, il n'y avait pas que les mets pour capter l'entière attention des convives, les discours qui se succédaient interminablement ne paraissaient pas moins importants. Dommage!

F. C.

Bibliographie

Robert J. COURTINE (dir.), *Larousse gastronomique*, Paris 1984

Urbain DUBOIS et Emile BERNARD, *La Cuisine classique*, 3^e éd., Paris 1868

Alexandre DUMAS, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris 1873 (rééd. Paris 2000)

Auguste ESCOFFIER, *L'Aide-Mémoire culinaire*, Paris 1919 (rééd. Paris 2006)

Joseph FAVRE, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1889 (rééd. Paris 2006)

Richard HERING, *Dictionnaire de cuisine*, Vienne s. d. [1921]

Ernst VON MALORTIE, *Das Menu*, Hanovre 1888

Prosper MONTAGNÉ, *Larousse gastronomique*, Paris 1938