

## Oui, il existe bien une gastronomie anglaise

---

Jean Robert Pitte

Pour les Français, **la réputation gastronomique de l'Angleterre et des Îles britanniques en général est détestable**. Il existe pourtant une véritable tradition gastronomique



vivante.

Elle plonge ses racines dans la cuisine médiévale qui a largement disparu du territoire français (pies, boiled meats, pots, roasts, puddings, spicy, sweet and sour sauces, pickles, cakes) et dans des emprunts effectués au sein de l'Empire colonial britannique ou dans d'autres pays lointains (curries, chutneys, épices nouvelles variées, marmelades). L'Angleterre est aussi un pays produisant d'excellents fromages que l'on consomme après le repas, le chester ou le stilton, par exemple, ce dernier se mariant d'amour avec le porto.

**Parmi les monuments de la gastronomie d'outre-Manche, citons le breakfast, le high tea, le pik-nik et ses sandwiches**, particulièrement le sandwich au concombre, le fish and chips, le Christmas pudding, etc. Les Anglais sont également passés maîtres en Europe dans **l'art de préparer le thé**.

Enfin, ils préparent les différentes boissons fermentées ou distillées de haute personnalité (ale, stout, cider, fruit wines, gin, whisky) et l'on assiste aujourd'hui à la renaissance de la production de vin, laquelle avait disparu depuis le Moyen-Âge. Elisabeth II a même fait planter un grand vignoble à vin blanc sur les coteaux de Windsor en vue d'élaborer son propre sparkling wine. Ce n'est qu'un retour aux sources. On ignore en effet souvent que **le champagne moussoux est une invention anglaise née au XVII<sup>e</sup> siècle à Londres**. Les hivers froids du «Petit âge glaciaire» ne permettaient pas aux raisins de Champagne de mûrir correctement et les vins descendant la Seine puis transportés par vaisseau de mer depuis Rouen jusqu'en Angleterre étaient particulièrement acides. Ayant inventé la bouteille en verre épais et noir, obtenue grâce au nouveau combustible qu'est le charbon, ayant découvert l'intérêt du liège importé du Portugal pour boucher celles-ci et disposant de sucre de canne en provenance des Caraïbes, les négociants anglais ont imaginé d'adoucir le vin blanc –ou rose clair– de Champagne au moment de la mise en bouteille. La fermentation du sucre entraîne un dégagement de gaz carbonique dans la bouteille, maintenu prisonnier grâce au bouchon : c'est ainsi qu'est né ce produit appelé à un succès mondial. Les Champenois, pour leur part, ont maîtrisé et utilisé le procédé à partir de 1715 et, depuis lors, l'ont perfectionné, en utilisant en particulier leurs crayères désaffectées, puis l'ont monopolisé. **Les Anglais ont aussi joué un rôle essentiel dans l'émergence de vins et eaux-de-vie de très grande qualité hors les Îles britanniques** : cognac, bordeaux, porto, sherry, madère, etc.

*Jean-Robert Pitte*

Membre de l'Institut

## **Compte-rendu de la conférence-Oui, il existe bien une gastronomie anglaise**

---

Jean Robert Pitte part ici du postulat que contrairement à l'idée reçue, on mange « bien » en Angleterre. Il précise aussi que la cuisine traditionnelle anglaise était il y a une trentaine d'années encore très différente de la gastronomie, de la très haute cuisine française.

Ceci s'explique historiquement par le fait qu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, à son arrivée à Versailles, Louis XIV a voulu affirmer l'originalité de la France en Europe dans tous les domaines de la culture (qu'il s'agisse de l'Art, de la langue, de l'art des jardins...) dans le but de créer un art de vivre « à la française » en changeant les traditions françaises (dont la gastronomie), qui étaient initialement les mêmes que celles du reste de l'Europe. Ainsi, en matière de gastronomie, il a voulu créer une gastronomie « à la française ». Cette rupture s'est d'ailleurs traduite par la commande d'ouvrages de cuisine à des chefs de Cour qui ont connu un très grand succès en France et à l'étranger, affirmant ainsi une nouvelle manière de faire la cuisine de Cour. Cette nouvelle cuisine a introduit en particulier de la crème, beaucoup de beurre, des viandes blanches, quelques légumes verts cuits dans du beurre. Par ailleurs, on remarque que ces changements alimentaires sont perceptibles dans l'Art puisqu'on constate à partir de cette époque une évolution dans la représentation de la corpulence des femmes, devenues alors plus opulentes que par le passé, que ce soit sur les tableaux ou dans la statuaire de l'époque.

Louis XIV voulait donc faire une cuisine différente. Cette haute cuisine des années 1680-1690 a d'ailleurs été exportée ailleurs, dans les autres cours européennes et servie tant à Berlin, qu'à St-Petersbourg, en Allemagne, un peu moins en Italie et en Espagne, mais également un peu en Angleterre... Ceci explique pourquoi encore aujourd'hui, à la cour d'Angleterre, une partie des plats servis sont français et pourquoi les menus sont écrits en français.

Mais, pour l'essentiel, l'Angleterre a conservé une cuisine médiévale, que ce soit au sein des milieux populaires ou dans l'élite. Ainsi, on ignore souvent que la sauce à la menthe ou encore l'oseille faisaient partie intégrante de la cuisine française médiévale. De façon générale, l'amertume, l'acidité, les épices (signe de grand luxe en Europe, le poivre étant par exemple symbole de pouvoir) appartenaient à cette cuisine médiévale. Or sous Louis XIV, on élimine pratiquement toutes les épices pour mettre en valeur le goût des produits et surtout le goût de ces deux ingrédients majeurs que sont le beurre et la crème, ce qui n'est pas le cas dans la cuisine d'origine médiévale. Ainsi, en Allemagne, les harengs au vinaigre qui sont dégustés sur la Baltique mêlent un ensemble de saveurs médiévales avec des épices par-dessus. De même, la choucroute regroupe des saveurs qui ont été exclues de la grande cuisine française car ce plat est considéré comme non noble. Jamais on n'oserait en effet servir une choucroute garnie à l'Élysée. La cuisine anglaise est donc pour nous, Français, un conservatoire de valeurs médiévales puisqu'elle a conservé toutes ces traditions médiévales.

Venons-en à la présentation des grandes familles de plats les plus célèbres en Angleterre qui trouvent donc leurs origines dans la cuisine médiévale :

- **Les *pies***

On peut donner l'exemple des « *pies* » (plat typiquement anglais désignant les plats cuits « sous pâte » ou « en pâte », ce qu'on appelle les « pâtés » en France). Ainsi, La lorraine (qui a rejoint le royaume plus tardivement) a conservé ce plat médiéval avec le pâté lorrain composé de morceaux de viande émincée et marinée dans du vin, d'épices et éventuellement de vinaigre que l'on fait cuire, mais sous pâte. Ce qui s'est maintenu en France, c'est aussi le pâté en croûte mais avec beaucoup plus de gras que dans la cuisine médiévale. Quant aux *pies* anglaises elles sont servies dans les bons pubs anglais et peuvent être accompagnées d'une bière *Hell* qui doit être servie chambrée mais surtout pas glacée.

Il existe aussi le *minst pie*, composé de morceaux de viande émincée cuits sous pâte, ou encore le *steak and kidney pie* qui est un mélange de viande de bœuf émincée et de rognons. Ces *pies* sont cuits très longtemps et sont servis dans des « *pots* » (bols) avec une couche de pâte par-dessus. En France, ces plats ont disparu, mais ce mode de cuisson sous la pâte avait l'avantage de permettre un mariage des aliments, une symphonie des saveurs, un savoir-faire unique. Tous ces plats, ces saveurs se marient d'ailleurs parfaitement avec les vins d'Angleterre dont nous parlerons ultérieurement.

- **Les *boiled meats*.**

Au sein de cette gastronomie anglaise, on retrouve aussi les *boiled meats* ou viandes bouillies. Les Anglais sont en effet de grands spécialistes du bouilli. En France existent encore la poule au pot, le pot-au-feu mais ce mode de cuisson de la viande a quasiment disparu. Ces *boiled meats* sont servis avec des *pickles* (des légumes, voire des fruits conservés dans du vinaigre et servis avec des épices (herbes, estragon, poivre, clous de girofle, muscade)), et on y ajoute une pointe de sucre. Ces *pickles* sont une grande spécialité anglaise. Ce sont des saveurs typiquement médiévales dont il reste des vestiges en Italie avec la moutarde de Crémone composée de fruits et de légumes conservés dans du vinaigre avec du sucre ou du miel et beaucoup d'épices. Celle-ci est servie avec un plat proche du gigot bouilli.

- **La viande rôtie.**

Par ailleurs, il existe les rôtis. On rôtit en effet plus la viande Outre-Manche qu'en France, pays où l'on déguste traditionnellement la viande plutôt saignante alors que dans le passé, on l'a pourtant longtemps rôtie.

- **Les *puddings*<sup>1</sup>.**

---

<sup>1</sup> Le "pudding" est un mot générique signifiant "dessert", mais de manière précise il désigne un genre de gâteau (style cake), aux fruits, au gingembre, aux pruneaux, etc, mangé chaud le plus souvent avec une crème anglaise. Il peut être décliné en version salé.

On en fait plus beaucoup en France. C'est une famille très complexe en réalité. Dans sa version salée, le plus célèbre est le *Yorkshire pudding* qui mêle farine, œufs, sel, levure... Cette pâte cuite au four sur une plaque est ensuite servie avec les rôtis et parfois de la « *mashed potatoes* » (qui est un peu différente, dans son style, de notre traditionnelle purée).

On retrouve également dans cette famille le *black pudding*, servi au petit déjeuner. C'est une recette élaborée à partir de boudin noir, de farine ou de céréales entières.

Dans les déclinaisons sucrées de cette recette, on trouve le *bread and butter pudding* qui est une sorte de pain perdu mêlant des tranches de pain rassis, du lait, de la crème liquide, éventuellement des épices, du rhum et des raisins mis ensuite au four. Après une cuisson au four, il est servi doré et tiède.

Enfin, on ne omettre de parler du fameux *Christmas pudding*. De façon étonnante, il est réalisé avec de la graisse de rognon de veau ou de bœuf et quantités d'ingrédients. Il est préparé cinq semaines avant Noël au minimum et compte environ 25 ingrédients différents. Il peut être décliné à l'infini : on utilise de la farine, de la mélasse (sucre brun liquide) ou du miel, cette fameuse graisse de rognon de veau (ou de bœuf le cas échéant), toutes sortes de fruits comme des pommes, toutes sortes de raisins gonflés dans du rhum, des fruits secs (noix, amandes), des épices (poivre, girofle, cannelle, et gingembre, épice qui n'est pas exclusivement une épice exotique puisque le gingembre était cultivé au Moyen-Age en Limousin). Cuit à la vapeur une première fois, arrosé de rhum ensuite, il est servi tiède. Il peut s'apparenter en France au « mendiant » alsacien.

Du reste, il existe de nombreuses autres variétés de pudding. Le pudding peut être confectionné et offert comme un cadeau de famille. Il peut être commandé à cette occasion à de bons fournisseurs. Ainsi, la Reine d'Angleterre envoie chaque année un Christmas pudding aux personnes qu'elle veut honorer. Pendant longtemps, elle a donné son *appointment*, c'est-à-dire qu'elle a désigné comme fournisseur officiel le célèbre magasin *Harrods*, ce qui n'est cependant plus le cas aujourd'hui.

- Les sauces

Avec ces plats d'origine médiévale, on compte également toutes les sauces épicées mêlant des saveurs aigres-douces comme la *worsted sauce* (mélasse et vinaigre) ou encore la sauce à la menthe, complètement industrialisées aujourd'hui.

- Les desserts

Parmi les desserts, on retrouve une multitude de pâtisseries cuites sous des pâtes avec des fruits. Parmi ces mets sucrés, on trouve le fameux *crumble* (littéralement « mis en miettes ») qui rassemble des fruits mêlés, du sucre, de la farine, de la poudre d'amande éventuellement. Le tout est ensuite mis au four, ce qui le rend croustillant.

- Les emprunts

Sur le plan culinaire, les Anglais ont également emprunté aux étrangers du fait de leur empire colonial mais aussi des différentes vagues d'immigration en Angleterre. Ainsi, on peut citer plusieurs plats devenus typiques tels que :

-le fameux *fish and chips* servi en principe autour d'une feuille du *Times* qui a pour fonction d'absorber le gras. Ce n'est cette fois-ci pas une recette médiévale puisque la friture était très peu pratiquée en Europe au Moyen-Age. En effet, ce plat provient du Portugal et c'est sous Cromwell, au moment du retour des Juifs séfarades portugais venus d'Amsterdam qui furent alors autorisés à revenir s'implanter en Angleterre, que ce plat a été introduit. Elaboré avec du poisson, qu'il s'agisse de cabillaud ou de morue dessalée, d'églefin, de lieu jaune ou noir ou de tout autre poisson blanc, il est enrobé dans de la pâte à frire (farine, eau, œuf) et il est frit, autrefois dans du saindoux, aujourd'hui dans de l'huile. Il est souvent dégusté dehors, y compris en plein hiver. Ce plat est en fait le pendant du *tempura* que l'on retrouve dans la cuisine japonaise. Ce nom « *tempura* » signifie par ailleurs « Carême » en Portugais car au XVIIème siècle, les Portugais mangeaient de la friture de poisson pendant le Carême.

Quant aux *french fries*, les soit disant frites françaises, elles sont aussi françaises qu'allemandes, que belges ou néerlandaises, puisque que c'est une idée commune. Cela dit, la spécificité anglaise est qu'elles sont plus grasses et mêlées à une sauce aigre-douce.

Les *curries*<sup>2</sup> viennent quant à elles d'Inde et du Golfe du Bengale. Les *chutneys* venus également d'Inde sont un mélange de fruits, de légumes cuits avec du sucre, du vinaigre et des épices. Ils accompagnent les viandes bouillies ou rôties. C'est un condiment aigre-doux qui a une consistance proche de la confiture ou la compote.

La fameuse *marmelade*, quant à elle, a des origines portugaises puisque la recette originelle de cette confiture d'oranges amères était une gelée de coings qui constituait initialement une sorte de pâte de fruit qui fut ensuite déclinée avec des oranges puisque les oranges avaient l'avantage de ne pas geler durant leur transport en bateau.

- Les fromages anglais.

N'oublions pas non plus que l'Angleterre et ses provinces (le Pays de Galle notamment) sont également des producteurs de fromages. On peut à ce titre citer l'exemple du *chester*, fromage bleu qui équivaut à peu près au bleu d'Auvergne et s'accompagne parfaitement d'un vieux porto et non, comme on pourrait le penser, d'un vin rouge. Particularité anglaise, le fromage est, selon la tradition, servi après le dessert sucré.

---

<sup>2</sup> Le Curry désigne toute une catégorie de plats, cuits en daube, à base de viande et/ou de légumes et d'épices. Les curries varient du très doux aux très relevés. Ils peuvent être piquants ou épicés, à la crème ou sans. Les curries traditionnels sont végétariens ou à la viande, mais pas au porc, la population indienne étant essentiellement hindoue (végétarienne) ou musulmane.

Parmi les autres cérémonies gastronomiques anglaises, on compte notamment :

- *Le célèbre English breakfast*

Majoritairement salé, il se compose d'*eggs* (d'œufs brouillés ou pochés), de *bacon*, de *toasts* et de *beans*<sup>3</sup> accompagnés de *toasts* et de thé. Le plus célèbre des thés est le *high tea* qui s'accompagne traditionnellement, entre 16h et 18h, de *scones*<sup>4</sup> servis éventuellement avec de la crème fraîche ou de la *marmelade*.

- Le *picnic* est un art plus poussé en Angleterre. Pour retrouver l'origine du célèbre *sandwich* anglais, il faut remonter au XVIIIème siècle où un comte de Cambridge, joueur invétéré a cherché un moyen de manger avec les mains afin de ne pas interrompre sa partie de jeu. Parmi les *sandwiches* les plus célèbres on peut citer le *cucumber sandwich* qui doit être servi dans le quart d'heure après sa confection pour éviter qu'il ne soit détremé.

- Les alcools

Quant aux boissons, elles sont nombreuses, qu'il s'agisse de la bière *Hell*, des grandes variétés de *ciders*, de *fruit wines* (les vins de fruit fermentés qui donnent lieu à des concours de *wine and food*), ou encore de boissons distillées telles que le *gin* (eau de vie de grain aromatisée de Geneviève) les *whisky*, le pur malt qui est dégusté en digestif étant le plus raffiné.

Les Anglais ont joué et jouent encore un rôle très important et souvent sous-estimé dans le domaine du vin. Ils sont en moyenne meilleurs connaisseurs que nous et surtout, ils sont beaucoup plus éclectiques. L'Angleterre était un grand pays producteur de vin jusqu'au XVIème siècle (jusqu'au petit Age glaciaire), date à laquelle le raisin ne pouvait plus murir du fait du froid. Avec le réchauffement climatique aujourd'hui, on replante des vignes partout. Même la royauté, pour ses réceptions, cherche à fabriquer son propre *Spiking wine* qui est l'équivalent du champagne et qui est une invention... anglaise ! A l'époque de son invention en Angleterre, le vin en bouteille était d'ailleurs interdit à la vente en France car il y avait risque de tricherie sur la contenance. Les Anglais, en revanche, maîtrisaient l'art du verre, ils faisaient du verre au charbon et pouvaient quant à eux commercialiser leur vin. Ainsi, par le passé, ils achetaient du vin à l'étranger, au Portugal notamment, qu'ils transformaient comme ce fut le cas pour le porto, le cherry ou le madère. Pour le champagne qui est bien un vin anglais à l'origine, les Anglais achetaient depuis le port de Rouen des tonneaux de vin blanc sec de Champagne très acide auquel ils rajoutaient du sucre (acheminé depuis leurs îles à sucre), parfois même de la cannelle et un bouchon de liège qui permettaient d'obtenir en fermentant un très bon vin mousseux. Pour la France, ce n'est qu'en 1715, à la mort de Louis XIV, que le Régent autorisa la fabrication des bouteilles. Les Champenois récupérèrent alors la technique anglaise, ouvrirent des verreries et firent du champagne qu'ils exportèrent ensuite, champagne qui, on le sait aujourd'hui, ne peut plus être fabriqué ailleurs que dans cette région.

---

<sup>3</sup> Les *beans* sont de petits haricots blancs, mijotés dans une sauce tomate au goût sucré salé

<sup>4</sup> Les *scones* sont des sortes de petits pains principalement constitués de blé, orge ou avoine, de raisins, avec de la levure comme levain.

Aussi doit-on également beaucoup aux Anglais pour l'invention de nombreux vins tels que le porto, le cherry, le madère, le marsala, le samos, le vin de Chypre ou encore certains vins d'Afrique du sud qui sont des vins liquoreux, renforcés en alcool et qui ont été faits pour le marché anglais principalement mais aussi flamand ou allemand. Il faut souligner qu'on compte aujourd'hui en Angleterre parmi les plus grands amateurs de vins comme en témoigne par exemple les exceptionnelles caves du King's Collège à Cambridge.

L'Angleterre possède également de nombreux digestifs sous forme d'eaux de vie. Le meilleur exemple en est le cognac. A l'origine, ce sont des négociants anglais qui sont venus s'implanter au bord de la Charente et ont demandé aux habitants de planter de la vigne et de leur faire du vin léger. Distillé deux fois, ce breuvage une fois vieilli en fût est devenu cette fameuse eau de vie franco-anglaise.

En guise de conclusion, J.R.Pitte a tenu à célébrer l'amitié franco-britannique et l'entente cordiale entre nos deux gastronomies !