

Le ministre



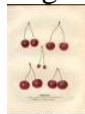
Le ministre était une soupe de fruits, d'ordinaire servie froide, bien avant qu'au xviii^e siècle les plats sucrés se séparassent définitivement des salés, des aigres et des amers, dont la condescendance les reléguait à l'issue du repas, au moment où l'on



dessert la table après les derniers relevés . Vestiges de ces temps héroïques, la



soupe de guignes franc-comtoise et la soupe de griottes magyare ont su



préserver la tradition médiévale ; ces ministres aux cerises sont indifféremment servis en dessert ou en entrée, parfois salés, tiédés, voire avinés pour l'occasion. Les gastronomes angoissés décèlent toutefois dans cet archaïsme anodin le spectre menaçant



d'aberrations inverses : une fois admis que le ministre puisse se servir d'abord, rien ne saurait empêcher, par réaction mécanique, un finale indigeste de gras-double



sauce financière ou de carottes râpées



aux cornichons...

Car les acquis du bon goût sont fragiles : la synonymie du dessert, de l'issue et du fruit a mis des siècles à déterminer le contenu des fins de repas, jusqu'alors dépendant, non pas



de l'ingrédient dominant, mais des seules contraintes croisées de la cuisine ,



de l'office



et de la salle . Leur jeu serré devait provoquer une

succession de réformes de la distribution des mets, dont allait naître notre culture du dessert, fleuron d'une époque glorieuse, où le service à la russe n'avait pas le moindre



espoir d'évincer un jour le service à la française , comme il y parvint sous Nicolas



Pavlovitch. Considérée dans le contexte culinaire de la France prérévolutionnaire,



l'adhésion progressive du ministre à l'émergence d'une cause pâtissière autonome avait donc tout d'un défi visionnaire d'une radicalité de nos jours



inconcevable, puisqu'elle signifiait sa sortie des potages, servis en premier, en vue d'un ralliement aux oubliés, ces gaufres accompagnées d'épices et de vin



, qui avaient rang de boute-hors et se gardaient le dernier mot



En dépit de l'antiquité du ministre et de son rôle historique dans la définition des



principes élémentaires de la gastronomie moderne, l'expression la plus usitée depuis la deuxième moitié du xx^e siècle pour désigner ce dessert dans les cuisines

françaises



, ou du moins parisiennes, est celle de « nage de fruits »



. Moins obscure que « ministre », elle exerce, par son étrangeté surmontable, une séduction douce parfaitement adaptée à la clientèle peu



cultivée des restaurants à la mode, qui l'ont mise à l'honneur aux dépens de la trop banale « soupe » de fruits. La précision des rapports entre ces trois catégories facilite pourtant leur définition au sein d'une hiérarchie rigoureuse du genre et de ses



espèces. Parmi les « soupes », le « ministre » désigne ainsi les seules soupes de fruits, parfois épaisses mais non roboratives, consommées en dessert. Quant à la « nage », elle désigne, parmi les « ministres », les moins exclusivement liquides ou

pâteux



, les seuls à faire la part belle aux morceaux de fruits, immergés



ou surnageants, quitte à prendre la forme de sirops gorgés de baies sauvages.

Néanmoins, s'il est un problème de fond posé par le ministre, ce n'est pas celui de sa position relativement à la soupe ou à la nage. Dans le cercle fermé des desserts à nom de métier, surnommés en jargon pâtissier les « douceurs professionnelles », le ministre

intrigue plus qu'aucun autre.



Et pour cause : n'importe quel entremets, jusqu'à la

dernière des tartes



, pourrait tout aussi bien porter le titre que s'est arrogé la soupe de fruits. L'absence de motivation de cette dénomination, son flagrant défaut de légitimité, semblent trahir une forme d'arbitraire insupportable aux esprits libres. Dès lors, le ministre ne saurait échapper aux assauts d'ingéniosité sarcastique dont sont

familiers le financier,



le diplomate et le juge, sans parler de la religieuse



et du mendiant



. Maints herméneutes ont ainsi la malice de soutenir que la nage de fruits s'appelle « ministre » parce que le titulaire de portefeuille imbu de sa personne ne connaîtrait, dans le secret de son cabinet, nul plaisir

plus vif que celui d'assister au défilé de ses nombreux obligés



la brosse à reluire



et « servir la soupe » à Son Excellence... D'autres spécialistes fondent leur argumentation sur l'examen des figures imposées de la langue de bois ministérielle — promesses creuses, rodomontades et enchaînements de tartes à la crème — dont l'identification à une soupe insipide, voire à une soupe « à la guimauve »



, dans les cas de démagogie mielleuse les plus écœurants  , est attestée dans

la langue relâchée des classes populaires, décidément obtuses. 

Pour être amusantes, ces hypothèses n'en sont pas moins fausses, car la véritable explication s'avère d'une simplicité enfantine. En italien, soupe se dit

minestra]  , ce que le minestrone  ,  provençal ne manque pas de rappeler aux Français ignorants de l'acception culinaire, sans doute vieillie, de leur ministre. L'éclaircissement de cette contiguïté inattendue des notions de « soupe » et de « ministre » nécessite un détour par l'origine commune des trois vocables romans qui

l'ont révélée, le latin minister, qui signifie « serviteur ».  Cette racine se retrouve logiquement dans les mots « administrer » ou « administration », le pouvoir administratif étant exercé, de toute évidence, au seul service du peuple, à l'exclusion de

quelque finalité répressive ou prise d'intérêt personnelle que ce soit  Or, les mots serviteur, servir, desservir font également partie du vocabulaire de table français et

régissent chaque étape de la consommation de la soupe, servie  , donc administrée, en guise de potage, comme l'est, à son rang de dessert, le ministre. L'étymologie suggère en outre que la servitude de l'entremets liquide s'enracine dans

l'opposition latine du minister et minuscule »  ou « minable »  , tandis que le second vient de magis, c'est-à-dire « plus », qui a donné « maître » et « magistral » : le maître en sait plus que ses élèves, mais le ministre compte moins que ses administrés



. Cette vérité de bon sens a traversé les siècles, puisque après avoir gravé dans



le marbre qu'il n'y a de pouvoir que par délégation du peuple  , la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen du 26 août 1789, norme suprême de l'action ministérielle, affirme la même précellence de la propagation de la pensée sur les accès de susceptibilité des agents administratifs. Son article XI stipule en effet que « la libre communication des pensées et des opinions est un des droits les plus précieux de l'homme ; tout citoyen peut donc parler, écrire, imprimer librement ». Et l'article XV d'ajouter, qu'à l'inverse, « la société a le droit de demander compte à tout agent public de son administration ».

À l'heure où le ministre fait figure de Dieu caché, telle une hostie  dans le tabernacle d'une église désertée, nul doute que l'intuition de son antique prédestination à la modestie du service persuaderait les foules incroyantes de le considérer d'un autre

œil  . Mais soucieuse d'éviter l'ébruitement d'une polysémie aux conséquences incontrôlables, la caste des grands prêtres pâtissiers oppose son veto à toute évolution dans le sens d'une désacralisation, car les ministères sont des sanctuaires

essentiels à l'expérimentation culinaire française, qu'il serait impie de galvauder. Outre



la Présidence



et Matignon

, plusieurs administrations emploient en effet des cuisiniers de grand talent, au service personnel des ministres en fonction, de leur famille et de leurs proches. C'est le cas des ministères d'apparat, comme le Quai



d'Orsay

, ou des mastodontes, comme l'Éducation nationale. Libérés provisoirement des cadences infernales et de l'organisation militaire des maisons



étoilées, qu'ils finiront par regagner à moins d'ouvrir leur propre boutique. Les pâtisseries liés à l'État par contrat savent que l'intendance ne lésinera pas sur les dépenses en denrées de luxe et outillage sophistiqué nécessaires au plein épanouissement de leurs aptitudes; elles seront imputées d'un cœur léger aux



contribuables, ignorants des agapes de leurs gouvernants. Les largesses cyniques ne profitent qu'à la clientèle et au clan. L'autocensure entravant la démocratisation du ministre résulte pourtant moins d'un sordide calcul d'intérêt que de l'intériorisation pathologique d'un complexe social primitif. Car s'il n'est pas question que la plèbe se repaisse de ministres, les atteintes patriciennes relèvent, quant à elles, de



la profanation. Dans ces milieux d'une vanité exacerbée par la jouissance dérisoire de la moindre parcelle de pouvoir, la mentalité féodale des petits maîtres et la



servilité corollaire de leurs laquais enorgueillis ont institué des tabous d'une violence surprenante au regard de la conception naïve du fonctionnement démocratique des républiques européennes. L'ingestion sacrilège par un serviteur de son mets



totémique y provoquerait une tragédie nationale et sa simple éventualité confinerait à coup sûr le pâtissier de service, second coupable de cet inceste fétichiste, dans un autisme durable et profond, ultime rempart psychique au fantasme



anthropophage



qui l'aurait foudroyé. Rendues au siècle, les petites

mains demeurent sous l'emprise du tabou de l'innommable : leurs cartes ne proposent pas de ministres, mais des « pagailles de fruits rouges » ou des « nages de



fruits au citron vert » , si bien que leurs confrères interloqués n'osent pas davantage transgresser l'interdit. Le malaise transparait néanmoins dans nombre



d'approximations maladroites, telles que ce « minestrone d'agrumes, liqueur de citron »,



au menu d'une table en vue du quartier des ministères.

Ces manifestations inconscientes ne sont qu'un symptôme pervers de la dimension



sacrificielle refoulée du ministre, dont témoigne le choix des ingrédients qui lui confèrent sa couleur pourpre. De la soupe aux cerises du « grand Morillon », vantée par Grimod de la Reynière dans les dernières années du règne de Louis XVI, et jusqu'aux versions carpatiques modernes du ministre, la plupart des recettes attestées dans l'histoire gastronomique européenne font intervenir des combinaisons de fruits

rouges classiques tels que les fraises , les framboises , les



groseilles et les cerises , avec une préférence marquée, dans ce dernier cas, pour les variétés acides à chair molle, comme la guigne ou la griotte. Leur saveur fruitée se corse souvent d'une macération puissante de vin rouge et d'épices, jouant sur des accords de cannelle, de poivre noir et de clous de girofle, relevés de zestes d'agrumes en contrepoint d'une liaison à la gelée de groseilles. De tels ministres revêtent une robe d'un incarnat profond, bien plus troublant que les atours grenadine du commun des



ministres au guignolet , désespérément falots . De peur d'achopper sur cet écueil, les pâtisseries n'hésitent pas à enrichir la soupe originelle d'un assortiment de



baies bleues, comprenant la mûre , la myrtille ou le cassis. La monochromie sanguinolente du ministre s'en trouve alors atténuée, sa consistance étoffée ; le contraste séduisant des textures vient agrémente la dégustation, réveillée par des notes acides aux saveurs imprévisibles. Après le rouge et le bleu, il fallait encore un peu de blanc pour rehausser l'aura patriotique de ce dessert banni des bastions gouvernementaux ; comble du paradoxe, c'est à la mode fin de siècle qu'il revient d'avoir porté, sans même le soupçonner, la dernière touche à la politisation de l'innocente soupe de fruits des campagnes françaises. Coulés dans de petites tasses



cabotines , appelées « verrines » et toujours incolores , les



ministres sont désormais décorés d'un colifichet composé d'un cube de



guimauve embouti d'un banal petit bâton. Délicatement dodeliné en lévitation d'un pouce au-dessus de l'onde écarlate, ce chef branlant évoque les mânes des tyranneaux d'ancien régime, allègrement trucidés au seuil de leurs ministères, par une



foule en liesse à la seule idée d'aérer ces marécages de consanguinité, pour faire



enfin voir du pays à leurs têtes fichées au bout d'une pique Las ! Il est notoire que l'association de la guimauve au ministre est purement accidentelle et dénuée de tout romantisme guerrier : les petits dés blancs ne sont que le dernier accessoire dont abusent les artisans maniéristes afin d'orne leurs productions

les plus tape-à-l'œil  , en particulier les desserts vendus dans des verrines bien qu'ils ne soient pas liquides. La volonté de faire chic, voire de justifier un prix plus

élevé pour y habituer le client même en l'absence de ce surcoût réel  , n'explique pas tout, car la présentation a l'avantage de faire ressortir par transparence les jeux de couleur des diverses composantes du dessert, constitué selon un stéréotype de couches

empilées en amoncellement cylindrique  . L'esthétique est séduisante, mais elle demeure stérile : les asymétries savantes, dont l'invention périlleuse fait le charme des desserts à l'assiette, sont révoquées d'emblée, sans autre forme de procès. Les diktats du patron géométrique imposé ne permettent pas davantage la récupération des formes



irrégulières du fruit, qu'elles soient mises en exergue au naturel ou

métamorphosées par la découpe. Carême  s'en retournerait dans sa tombe, lui pour qui la pâtisserie était une branche de l'architecture, au même titre que la sculpture



. Le procédé révèle ainsi sa faiblesse extrême dans la construction de l'entremets, dont la décadence structurelle se répercute inévitablement sur le plaisir gustatif escompté. Les grands fruits n'ont plus droit de cité, à moins d'être réduits en hachis, en purée ou en bouillie, ce qui exclut les nuances d'imprégnation des marinades ou les dégradés de consistance de la chair, au sein d'un même morceau mis à

confire — autant renoncer, dans le travail de la viande, à l'art du rôti  , au

goût du gibier  , au choix des morceaux,   , pour se concentrer sur

l'assaisonnement du steak haché  ,  . Par ailleurs, les couches de crèmes ou de compotes superposées dans les verrines sont trop épaisses et trop nombreuses

pour être goûtées simultanément  ; il s'agit donc d'une simple juxtaposition de préparations et non de l'élaboration d'accords subtils promise par les publicitaires employés à la mise en valeur de cette révolution poussive. Enfin, le biscuit se trouve réduit au rôle trop modeste de cloison étanche entre deux appareils suspectés de s'altérer l'un l'autre. Or seules quelques pâtes banales, d'une consistance monotone, peuvent remplir cette fonction, si bien que la croustillance et le moelleux disparaissent à leur tour. C'est dans ces conditions que les dés de guimauve ont fait leur entrée en scène

 . Il s'agissait de relever un dessert visant à la combinaison intime des saveurs délicates d'une compotée de letchis  , d'une marmelade de mangue et d'une crème

de mascarpone  ,  au caramel  à la fleur de sel. Les préparations, de textures toutes comparables, étaient délicieuses, d'une exécution

parfaite — ce qui n'est pas le lot commun  — mais leur compilation

bureaucratique n'avait pas de sens. Le moelleux d'une guimauve à la noix de coco



, découpée en une demi-douzaine de petits dés dotés d'une surface craquante, pouvait sembler une solution judicieuse afin de parer la couche supérieure de la verrine :

exotique, la noix de coco  se serait mariée avec la mangue  et le

letchi  ; renforcées par le contraste de leur moelleux interne, les faces cassantes de la guimauve auraient pallié la carence des couches inférieures uniformément lisses ;

quant aux petits volumes cubiques, leur joyeux désordre  aurait égayé le sommet du cylindre, terne et dégarni. Sur le papier, l'artifice a de l'allure, mais à la dégustation rien n'advient.

Une mode absurde en son point de départ , transposée à la va-vite en vertu

d'analogies bancales, telle est donc la triste origine du hochet blanchâtre , brandi bille en tête par le ministre : le bâtonnet s'y contente de servir de prothèse afin d'éloigner sa guimauve embrochée d'une marée rouge dont le contact ne lui profiterait pas. Prétendre que l'amertume doucereuse du petit cube préparerait le palais à la dégustation de la soupe acide et parfumée serait se bercer d'illusions, car la tête du

ministre n'a pas davantage d'utilité que de profondeur historique . Aussi

dédaigne-t-on cet amuse-gueule inepte , plutôt que de lui faire un sort d'une bouchée réticente. Tandis que l'accessoire ballote au gré des ondes sa légende

contrefaite , de son pinacle cuisant la guimauve égrène  la litanie des malentendus dont il n'est que l'excroissance vaniteuse  Pareille à l'énigmatique

anamorphose d'Holbein , l'ombre blanche planant au-dessus du ministre prend ainsi, dans l'histoire de l'Art, le relais de la mouche prémonitoire à desseins posée sur la nature morte, afin d'y signifier négligemment sa sentence laconique

— « Tu n'es rien » . 

Le juge

Au dessert, le *juge* ne paie pas de mine  : petit, plat, noir et circulaire, cet entremets présente une configuration identique à celle d'un palet de hockey  façonné pour la glisse et graissé de telle sorte qu'il puisse se mouvoir sans état d'âme sur une surface gelée, manœuvré par une crosse aérienne  . Sa forme arrondie le classe parmi les desserts dont l'ingestion désordonnée est un défi permanent aux fragiles

tentatives de codification  ,  ,  des manières de table  .

Mais s'il est impossible de savoir par quel bout le prendre — faute de bout  ,  —, il n'en est pas moins acquis dès le départ qu'il manquera d'un cœur léger

à l'obligation sociale de décence et de propreté  , plutôt qu'à l'honneur qu'il se fait

d'être toujours à la disposition des appétits pressants  .

Le glaçage au chocolat  qui recouvre intégralement le juge cache tout d'abord un petit matelas  de confiture de groseilles, remarquable alliance de l'acide et du sucré, relevée du croquant de minuscules pépins. Cette marmelade aigrette repose sur

un lit de mousse au chocolat  dont l'amertume contrebalance ces notes de tête et préserve de l'écoeurement. Les deux strates superposées de ce compromis doux-amer

 sont à leur tour confortablement établies sur un socle épais de biscuit moelleux au chocolat  . Le plus souvent, le corps du juge est aussi décoré en son

sommet d'une espèce d'éventail  en chocolat nervuré  ,

qu'accompagnent quelques groseilles  fraîches disposées avec art. Il existe cependant de nombreuses variantes de l'ornement, toutes liées à la riche histoire de cette

pâtisserie méconnue, qui a traversé les siècles sous bien des avatars  .

Car ledit gâteau est loin d'être une nouveauté : si ce semblant d'accessoire de patinage

 tient son appellation de l'antique profession pratiquée   dans les couloirs des palais de justice, il ne le doit pas le moins du monde à des considérations

superficielles liées à la noirceur  , à la bassesse et à la mesquinerie  de son apparence extérieure, dans lesquelles d'aucuns esprits moqueurs voudraient

reconnaître, outre la mise d'apparat  des robins contemporains, l'expression de leur tempérament profond  zui youbian de ren].

Il est vrai que la gastronomie française n'a pas conquis sa dignité d'Art  qu'avec les armes de la technique et des saveurs  ; les implications littéraires  et politiques de nombre de ses prodiges quotidiens ont largement contribué à

cette consécration.  Le phénomène est propre à la France, dont la tradition culinaire, élitiste ou familiale, échappe en bonne partie à la simple satisfaction de ses ambitions nutritives et même gustatives. Fort heureusement, ces deux préalables y sont assurés de longue date ; aussi l'invention culinaire a-t-elle eu tout loisir de s'étoffer d'une

dimension ludique  faisant fi des cloisonnements sociaux et mettant à l'honneur le plaisir des mots, autant que l'intelligence du tour de main. Libre, pour avoir été d'emblée considérée comme superflue et reléguée en fin de repas, cantonnée, par

ailleurs, à la célébration de fêtes populaires ponctuelles  , voire à l'amusement

des enfants  ,  , par conséquent consommable hors des horaires  LEFFAIRE-UTILE

et des lieux convenus de la bienséance  , la pâtisserie a toujours occupé une position d'avant-garde dans l'avènement d'une

du jeu [M38]  à partir de la nourriture  .

En ce sens, les justifications spontanées, purement logiques, de la dénomination

du *juge* ont leur part de vérité du simple fait qu'elles ressortissent à cette liberté  . Oui, le *juge* s'appelle « juge », parce qu'il partage avec les magistrats la noirceur, la

laideur et la petitesse  morales, physiques ou vestimentaires que leur

attribue l'imagerie populaire française, de Daumier à Brassens,  parmi tant d'autres. Oui, les juges s'asseyent sur les « biscuits »  , par lesquels on les



soudoie , sans oublier de se faire « mousser »



. Oui, les juges, tout concupiscents et vaniteux qu'ils sont, n'en restent pas moins des monstres froids,



coincés entre leur « glaçage » et leur amertume chocolatés. Oui, enfin,



les juges sont source de « pépins », pour ne pas dire d'emmerdes , davantage que de justice. Mais un dessert n'est pas qu'une association d'idées désincarnées.

De fait, la culture pâtissière française apporte plutôt la preuve, non seulement,



que l'ingéniosité verbale n'est pas l'apanage des besogneux du Concept , en dépit de leur idolâtrie, mais surtout, que l'ironie a toute sa place dans les réalisations manuelles, qui lui donnent corps souvent mieux que les mots. Cette joie née de l'action



s'épanouit dans le dessert en un humour vécu , transmis et partagé au sein d'une histoire collective réelle, dût-elle ne jamais être écrite, ni même entrevue des historiens



de l'Art, oublieux de leur objet faute de l'avoir connu .

Dans cette autre histoire de l'Art, le juge est un cas d'école. Il s'inscrit dans une tradition qui remonte au milieu du XIV^e siècle et trouve son origine à Bar-le-Duc, en



Lorraine : c'est là qu'un apothicaire gourmet inventa la confiture de groseilles



épépinées à la plume d'oie Les archives de la ville font très vite mention d'achats somptuaires de cette précieuse substance à des fins peu orthodoxes. Progressivement, l'usage s'établit de récompenser par des offrandes



de confiture les juges qui savaient faire preuve d'une sérénité exemplaire dans leur sentence — autant dire tous les juges, puisque le critère de cette équité n'était autre que la victoire de la partie la plus puissante, laquelle ne manquait jamais d'obtenir satisfaction. Le procédé prit encore davantage d'ampleur à partir de 1518, lorsque les



étuis en bois de rose utilisés pour présenter la confiture furent remplacés par de



petits verres ouvragés de cristal précieux , chefs-d'œuvre nés de l'industrie

des moines de l'abbaye de Lisle-en-Barrois . Dès lors, noblesse et bourgeoisie s'en donnèrent à cœur joie dans leurs procès, sous l'œil bienveillant des juges, toujours heureux de faire œuvre de justice, et à leur ventre au premier chef. Sous des dehors



comiques presque enfantins, cette forme de corruption devait se généraliser et prendre des proportions démesurées au fil du temps, comme en attestent



jusqu'au XVIII^e siècle les comptes de la ville, avant que la Révolution

mette de l'ordre dans ces pratiques : la production avait atteint près de 50000 pots en 1780 et la France entière connaissait les confitures de Bar-le-Duc, offertes depuis des siècles, dans l'espoir de quelque appui ou protection, à tous les grands du royaume de passage dans l'accueillante cité lorraine.

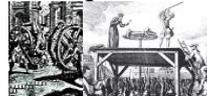
Le *juge* semble lié à ce « caviar français » par une coïncidence spatiale et temporelle d'autant plus troublante que sa première forme sucrée fut celle d'un « roulé » à la confiture de groseilles. Ce dessert consiste en une pâte montée, tartinée de préparations variées selon les traditions locales, puis roulée de façon à prendre la forme d'une bûche,

laquelle finit découpée en rondelles aux apparences de colimaçon . C'est un gâteau très ancien en Europe de l'Est et omniprésent de l'Alsace à la Hongrie, où la noix et le

pavot  l'emportent toutefois sur la confiture. Dans l'Est de la France, la marmelade de groseilles affiche dès les origines une domination sans pareille, pour des raisons vouées à demeurer mystérieuses si persiste le refus de prendre en considération simultanément les pots-de-vin de Bar-le-Duc et un phénomène linguistique majeur apparu en Europe au XV^e siècle : l'émergence, dans le sillage de la pénétration des Roms

, d'un argot spécifique aux classes dites dangereuses. Le procès des Coquillards qui eut lieu à Dijon en 1455 a permis d'établir un lexique précieux des termes à double sens utilisés par ces malfrats familiers de la justice et de compléter les

données fournies par les ballades en jargon de Villon . Le glossaire rédigé par les juges dijonnais rapporte ainsi que les Coquillards « appellent la justice de quelque lieu

que ce soit la *marine* ou la *rouhe* ». La consommation de roulés à la

confiture de groseilles, précédée du tronçonnage grand-guignolesque 

 de la bûche en « roues », s'imposait donc d'elle-même dans les couches populaires, non dépourvues d'humour, comme un simulacre festif de rituel cannibale

, propre à purger la société de la corruption révoltante des juges .

Par définition, l'argot n'a d'intérêt que s'il n'est pas compris de tout le monde . Aussi, la tradition consistant à appeler *juge* le roulé à la confiture de groseilles dans l'Est de la France devait-elle rester relativement ésotérique, malgré la prospérité du gâteau, et s'étioler au fil des siècles, tandis que les roulés changeaient d'apparence, gagnés par de nouvelles modes pâtisseries, telles que l'introduction progressive du chocolat, en glaçage ou en garniture. Le surgissement assumé du juge sur la scène gastronomique française dans les années 1870 mérite donc une explication détaillée.

Alors que la France venait de perdre l'Alsace  ainsi qu'une partie de la Lorraine, berceau du *juge*, alors que l'avenir de la République, chère aux mangeurs de

, était loin d'être assuré, un dessert en apparence nouveau connu une

fortune exceptionnelle. La toute première bûche de Noël, confectionnée par Antoine



Chabarlot, vit le jour lors du réveillon de 1874 : elle était faite de biscuit, de crème au beurre et au chocolat, le tout présenté sous la forme que chacun sait. Les érudits de la profession peinent encore à lui trouver une origine crédible dans certaine coutume provençale de crémation d'une bûche le soir de Noël. Or en argot, le juge est un « sapeur », qui « sape » par ses « sapements », exécutés par des « sapins »



; la même racine est attestée dans des acceptions comparables aussi bien en rom, qu'en caló et en fourbesque. Cette bûche n'est donc qu'une métamorphose du roulé qu'est le *juge* : le roulé avait toujours été consommé le soir de Noël dans toute



l'Europe de l'Est et l'avatar de la bûche n'a servi qu'à donner aux enfants, pressés d'entrer dans la carrière, le prétexte de lui planter joyeusement un « sapin »



vengeur dans le fondement, par un juste retour des choses. Les mots sont trompeurs et le plaisir n'est pas que gustatif...

« Quand on a passé les bornes, il n'y a plus de limites », aimait à répéter le



sapeur Camember, Luron desouche et personnage de bande dessinée contemporain de ces événements. Cette figure de l'imbécillité notoire ne manquait pas



d'ajouter : « Et, je le dis hautement, pour moi le coupable est innocent ».



Animés du même esprit de surenchère dans l'absurde, des réfugiés alsaciens, pâtisseries de leur état, vendirent à Paris, dans la foulée du triomphe de la bûche empalée, les premiers *juges* publiquement présentés comme tels : c'étaient d'épaisses rondelles de roulé à la groseille, servies couchées, recouvertes d'un glaçage au chocolat leur donnant un aspect sans doute très semblable à celui des juges actuels. Leur appellation ne posa pas le moindre problème, tant elle semblait se conformer aux modes de cette fin



de siècle et s'inscrire dans la veine pompeuse des diplomates, marquises,



religieuses, financiers, colonels et autres notables nourriciers. La vogue du juge devait durer jusqu'à la Grande Guerre, solidaire de la croissance des ventes de confiture épépinée à la plume d'oie, dont la production dépassa les 600000 pots en 1909



. Les avancées de l'esprit démocratique sous la III^e République, ainsi que les



combats de l'affaire Dreyfus, avaient nourri la



verve sarcastique à laquelle le *juge* devait le jour, mais les aléas de la mode lui imposèrent un passage à vide jusqu'aux années de plomb du régime de Vichy.



Le comportement des juges sous l'Occupation n'est pas un sujet de gloire pour l'administration française, en particulier dans ses sphères les plus élevées. Ce n'est

donc pas sans raison qu'il est encore très difficile de se documenter sur l'action du



Conseil d'État, aussi bien en zone libre qu'en zone occupée . La plus haute juridiction administrative française prend en effet la sage précaution de faire écrire son



histoire par les siens : analogue à leurs arrêts, le résultat de cette analyse très objective de la période incriminée ne dépasse pas quelques lignes, qui esquivent la



question non sans maladresse, mais toujours sans recours . Il y a loin de cette histoire officielle à l'histoire vécue, car la période concernée se signale par une effervescence du juge dans sa version pâtissière. Avec la disparition de la confiture épépinée à la plume d'oie se posa la question du choix d'un fruit de substitution. C'est



un pâtissier de Riom , écœuré par la veulerie de ses clients magistrats, qui trouva la



solution : à défaut de groseille épépinée rouge ou blanche , il se rabattit sur la groseille à maquereau , plus grossière certes, mais riche de connotations très



pertinentes quant aux mœurs , de la noble corporation



qui œuvrait consciencieusement, dans le palais de justice voisin , à vendre la



France à l'occupant nazi, réinterprétant le droit français dans le sens d'une



négarion de la Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen , de



manière à légitimer la persécution des juifs et des opposants politiques ,



Toutefois, le véritable acte de naissance du juge moderne est un brin plus tardif. L'événement eut lieu à Paris, où la pénurie de chocolat avait imposé le recours à des médiocres succédanés, plus proches du colorant que du cacao. Ces contrefaçons

insipides plaidaient à leur corps défendant la cause du marché noir ,





, hors de prix mais bien approvisionné, car la frange huppée des milieux

collaborationnistes — hauts fonctionnaires, intellectuels et juges



— tenait à

maintenir un train de vie digne de ses hôtes allemands. Un pâtissier parisien profita des commandes que lui attirait sa réputation pour détourner vers la fabrication de juges une partie du chocolat gracieusement fourni par ses tristes clients. Il modifia la



structure du dessert en le dotant d'un épais biscuit Sacher



très moelleux, à la pâte

d'amande crue et à la poudre de cacao — c'est-à-dire d'ersatz... Ce procédé permettait d'économiser l'emploi de vrai chocolat en le réservant au glaçage de la seule face supérieure, sans altérer l'aspect traditionnel du juge, noir de pied en cap. L'amande



avait beau ne pas être des plus honorables, la recette était savoureuse et les connaisseurs appréciaient le détournement astucieux de l'invention du pâtissier viennois,



homonyme de l'illustre Sacher-Masoch



, dont les perversions risibles



répondaient à la dépravation des pantins éponymes

de leur douceur

favorite



C'est un pâtissier lorrain du genre bourru, qui, lassé de se voir reprocher par des clients tatillons le renoncement à la confiture épépinée à la plume d'oie, mit la dernière touche à la réforme du juge en le dotant d'une décoration



originale : une petite plume plantée en plein cœur



, disait-il poliment. Ceux qui n'étaient pas contents n'avaient qu'à s'en servir pour épépinier eux-mêmes les

groseilles à maquereau de la marmelade avant de consommer leur dessert . La nouvelle version de l'entremets connut un succès foudroyant et se répandit dans tout le pays, car, au-delà de sa prétendue justification, la plume marquait un retour aux sources de cette pâtisserie historique. Son ironie mordante était dès lors perçue comme une allusion limpide à la promiscuité nocturne entre juges collaborateurs et occupants nazis,



habituels de cabarets parisiens



où se donnaient en spectacle des danseuses peu

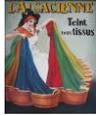
farouches  ,  ,  ,  , à peine vêtues de quelques plumes, d'ordinaire fichées dans le derrière. De l'aveu général, les juges avaient montré par leurs courbettes indécentes qu'ils étaient à la hauteur de cet insigne  ,  : il leur fallait une plume dans le cul pour compléter le tableau, ce fut fait. 

L'immédiat après-guerre ne devait pas favoriser l'expansion de ce dessert emblématique des années sombres. Outre le blocage psychologique, les difficultés matérielles ne

manquaient pas : le rationnement  posait des obstacles qu'aucune indignation pressante ne poussait plus à déjouer coûte que coûte. De surcroît, les pâtisseries ont dû

s'adapter à la réalité sociologique nouvelle des Trente Glorieuses,  marquées par l'embourgeoisement d'une partie importante de leur clientèle. Les conséquences sur l'onomastique professionnelle devaient s'en avérer désastreuses ; parmi les desserts

malsonnants, seuls les gâteaux *battus*  et les gâteaux *manqués* sont parvenus à

tirer leur épingle du jeu. Mais leurs noms trop sales  vouaient progressivement à une extinction pudibonde des gourmandises centenaires comme le gâteau *vérolé*, le gâteau *galeux* et le *juge*. Dans ce dernier cas, l'avènement du nouveau millénaire s'est accompagné d'un sursaut salvateur encore inexpliqué dans l'état actuel de la recherche — mais ce serait un beau sujet d'investigation. Alors qu'il ne restait à Bar-le-Duc qu'une seule société de production de confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie,

la maison *À la Lorraine* fondée en 1879  , une seconde entreprise a fait son apparition sur le marché en 2000  ,  . Au même moment, des pâtisseries

parisiennes se sont à nouveau mises à proposer des juges à la vente  ,  . Certes, ils ne sont pas décorés de plumes, mais d'un copeau de chocolat noir imitant, par des effets de gravure, la texture du duvet. Néanmoins, sitôt la conversation engagée avec les facétieux artisans de la renaissance de ce concentré d'histoire de France, il n'en est pas un qui ne propose un petit jeu de plumes

multicolores  à planter soi-même dans le dessert au moment de le manger. Nul n'ignore en effet que si le plaisir de la galette des rois n'est rien pour les enfants sans

celui de la fève  et de la couronne  distribuées par le pâtissier, il en va de même du juge : il faut lui planter soi-même sa plume dans le cul  .

Le diplomate

Le *diplomate* est une invention de la fin du XIX^e siècle, emblématique, jusque dans sa dénomination, de ce qu'il est convenu d'appeler la cuisine

bourgeoise. 

0 Comme dans le cas du *financier* ,

profession,  une sauce  et un gâteau, dont le point commun

est d'être riches, voire un peu trop riches pour un appétit raisonnable. 

Invention du grand codificateur itinérant Auguste Escoffier ,

le diplomate  consiste par exemple, selon le *Répertoire* de son fidèle Gringuoire,

en un débitage de truffes , baignées, pour faire simple, d'un mariage visqueux

de mollusque  et de pourriture noble  : elle a en effet pour base rien

moins qu'un fumet de poisson « à l'essence de champignons  et au jus

d'huîtres  », d'abord lié puis réduit, avant d'être additionné de beurre  et de crème — ce qui ne l'empêche pas de demeurer très digeste, aux dires de ses défenseurs patentés.

L'entremets homonyme ne doit pas davantage son nom au *pudding diplomate*,

que le même Gringuoire  définit, avec l'éloquence lapidaire qui le caractérise,

comme un « pudding cabinet froid » orné de fanfreluches , mais à la crème dite « diplomate » qui entre dans sa composition. Cette dernière est une simple crème

anglaise collée  , d'une consistance un soupçon plus figée que la

bavaroise , et c'est à cette collusion fortuite avec les puissances alors hostiles ou

concurrentes de la France qu'elle devrait son appellation



. Il

est utile de préciser que la crème diplomate est parfumée de liqueurs



ou de café,

non sans une prédilection immodérée pour les premières



. L'usage veut pourtant que cette particularité soit passée sous silence, même si nul ne connaît la raison de cette



scotomisation collective.

Le *diplomate* dont il est question ici n'est composé que de trois éléments — du biscuit, de la crème diplomate et du fruit — eux-mêmes agencés de la manière la plus simple qui soit : une couche de biscuit, dissimulée sous une épaisseur de crème, à son



tour recouverte de fruit, le tout répété d'ordinaire une ou deux fois.

Traditionnellement, le biscuit employé dans la confection de ce dessert est un

biscuit *à la cuiller*



, ainsi désigné en dépit des apparences pour avoir



effectivement été moulé à la cuillère

tout au long de ses quatre premiers siècles d'inscription dans l'histoire de la cuisine française. Sa dénomination n'a donc aucun rapport avec la locution populaire qu'elle ne manque pas d'évoquer ; néanmoins,



le fait qu'en pâtisserie ce biscuit soit souvent imbibé d'alcool, de kirsch en particulier, ne plaide pas en sa faveur et il demeure incontestable, aux yeux des connaisseurs, que les diplomates de cette facture sont « à ramasser à la petite cuillère »



. Il a été clairement établi par les historiens que la rupture aujourd'hui consommée entre le mot et la chose remonte en réalité à la veille de la débâcle napoléonienne, lorsque le biscuit destiné à donner ses assises au *diplomate* à venir se vit



doter par Carême de la forme réduite, aplatie et allongée que lui avait insufflée



Talleyrand, afin qu'il pût en faire des mouillettes



à tremper dans ses verres

de madère



, ce qui n'eût pas été concevable en sa constitution première.



La redondance spiritueuse déjà flagrante du biscuit et de la crème est à l'évidence une faute de goût d'autant moins pardonnable que les fruits utilisés dans la



troisième composante de l'entremets sont également trempés dans de l'alcool  .

En effet, le diplomate commun ne recourt qu'aux fruits secs  ou aux fruits

confits  ; or, à l'heure où la production industrielle de ces denrées se prête à des manipulations de mauvais aloi, leur médiocrité est encore soulignée par cette troisième

adjonction d'alcool qui prétendait l'atténuer. 

S'il est donc facile de faire un diplomate  , puisqu'il suffit, selon un schéma bêtement cumulatif, d'entasser des préparations calibrées en comptant sur l'indulgence

de juges peu éclairés  , il apparaît en revanche que ce dessert ne présente pas un grand intérêt culinaire. Aussi a-t-il été banni de longue date des bonnes tables de France et de Navarre, ainsi que de tout commerce de bouche qui se respecte, et c'est sans doute la seule pâtisserie traditionnelle française qui n'ait jamais eu le moindre

enracinement populaire  ,  . Ni sa prétention  , contredite par sa

médiocrité technique et gustative, ni sa lourdeur  , confite en suffisance



, ne peuvent faire oublier que le diplomate est vide de lui-même  et sur ce point conforme au seul goût qui lui donnait sa raison d'être, désormais caduque ; ce goût, indissolublement solidaire des idéaux de la bourgeoisie arriviste d'un siècle révolu, était celui des enjolivures honteuses de l'expansion coloniale



Le diplomate survit toutefois, de-ci de-là, sous forme de recettes déstructurées sur des sites destinés aux maîtresses de maison en quête de qualité de vie, ou, pire encore, en tant qu'aberration monstrueuse, mais bien réelle, aux confins des colonies. C'est avec fierté qu'une pâtisserie roumaine, si ce n'est bulgare, se présente au monde

entier parée de l'aura douteuse d'un gâteau  composé de deux demi-cercles inégaux juxtaposés, submergés de crèmes bigarrées, respectivement fluorescentes ou

maronnasses   : le « *diplomat* » et le « *richard* » se fondent ainsi en un gâteau dit « *cocktail* », qui se vend sous la bannière d'une anglophonie

ânonnante...  Difficile de tomber plus bas pour le diplomate de tradition française, mais la mesure précise de sa déchéance nécessiterait un travail de collecte documentaire périlleux, dans les contrées les plus reculées du point de vue du bon goût français, que

sont la Chine  , l'Afrique ou l'Amérique du Sud et dont il est peu probable qu'elles n'aient pas encore vu de diplomate sous un visage au moins aussi répugnant

qu'en Europe de l'Est  . Compte tenu de l'horreur gastronomique que tout un chacun se devine condamné à affronter au terme de cette enquête, il est peu probable que les volontaires se bousculent.

Il n'y a pourtant nulle fatalité à cette débandade. La définition même du diplomate n'impliquait pas autre chose que la combinaison de trois éléments, le biscuit, la crème et le fruit, qui se retrouvent dans la grande majorité des desserts français ; le recours particulier à une crème diplomate, c'est-à-dire collée, parfumée, et pourquoi pas avec de l'alcool, ne saurait choquer aucun puriste, pourvu que le dosage reste mesuré, le choix de la saveur subtil et original ; quant au simplisme borné de la construction, il appelle les uns à l'invention, mais rappelle les autres à la modestie. En bref, le fiasco du diplomate doit être considéré davantage comme le prétexte à une récréation vivifiante et salutaire que comme un sujet de macérations.

En ce qui concerne la première composante, un biscuit tout simple à la poudre d'amande  conviendrait parfaitement. Moelleux et savoureux à souhait une fois

imbibé de sirop, ou plutôt de lait d'amande  , il produirait un contraste de texture agréable avec les autres composants du dessert. La crème diplomate, pour sa part, gagnerait à être plus légère, avec une très bonne tenue. Elle peut être parfumée, même avec de l'alcool ; néanmoins, dans ce cas, il est préférable de choisir un vieux

rhum ambré de la Martinique    , dont seul le parfum pénétrera la crème, sans l'alourdir du moindre relent alcoolisé. Ces petites modifications suffiraient

déjà à redonner de la vitalité au diplomate  , mais l'essentiel revient au travail du

fruit. Une confiture d'abricots  ,  voire une simple marmelade aux zestes d'oranges  , donneraient un dessert délicieux. Toutefois, ce serait une erreur d'entraver l'expérimentation gustative par des prescriptions exclusives : l'idéal est de

n'employer que des fruits de saison, les meilleurs du moment  , et de se

renouveler sans cesse, contrairement au diplomate traditionnel, lourd et figé  , qui

demeure étranger en son principe à la notion même de fraîcheur   . La

framboise  , la figue  ou la mangue  feraient très bien l'affaire,

chacune à sa façon ; l'ananas  , quant à lui, devrait au préalable mijoter dans le

sucré  pour que son acidité naturelle n'altère pas la bonne tenue de la crème

diplomate disposée sous lui  ; mais le régal serait assuré avec du coing 
délicatement mis à attendre  et à confire
dans de la vanille de Tahiti.  .

Lors de l'assemblage, enfin, il faudra limiter l'accumulation  à deux
superpositions,  puis verser une fine couche de crème sur l'ensemble, afin de faire

disparaître la structure cumulative et de donner plus d'élégance à l'édifice  ,  .
Des fruits frais de la même variété que ceux de la garniture pourront alors orner le

dessus de l'entremets  . Ils devront être découpés avec habileté et joliment
disposés, sans que leur fonction soit pour autant de pure décoration : le contraste entre le
goût du fruit au naturel et le goût du même fruit travaillé est en effet propre à stimuler la
perception et enrichir les sensations gustatives. De ces raffinements dépend le plaisir,

renforcé par l'effet de surprise  , car il n'est pas donné à tout le monde, ne serait-
ce qu'une fois dans sa vie, d'apprécier la fraîcheur  , l'imagination, ni même le bon

goût d'un diplomate  .