

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.

Comme dans le cas du financier, le terme désigne à la fois une 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, la sauce diplomate consiste par exemple, selon le Répertoire de son fidèle Gringuire, 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'huitres », 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 Gringuire 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 « diplomate » 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 restes 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 sucre 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 attendrir 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.