

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, venus lui passer 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 contiguité 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 du *magister*. Le premier dérive de *minus*, qui a donné « moins » en français, mais aussi « 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 *XXI* 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 *XXV* 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 pâtisseries 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 pâtissiers 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, dont 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 maladroitement, 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 agrémenter 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'orner 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 rôtissage, 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 litchis, 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 litchi ; 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 douceureuse 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 ballotte 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 desseïn posée sur la nature morte, afin d'y signifier négligemment sa sentence laconique — « Tu n'es rien ».