

Dominique Michel**Le dessert au XVIIe siècle**

Article. Source : XVIIe siècle

Dominique Michel, "Le dessert au XVIIe siècle", dans Dix-septième siècle, année 2002, volume 4, numéro 217, pp. 655-662.**Extrait de l'article**

S'il est nécessaire, en histoire de l'alimentation, de travailler sur d'autres sources que les ouvrages culinaires aristocratiques, cela se révèle parfois difficile pour les produits végétaux frais issus de la cueillette dans les vergers ou les jardins potagers, car ceux-ci ne font pas systématiquement l'objet d'un commerce ni de mentions dans les livres de comptes, les livres de raison ou les inventaires après décès. Par ailleurs, lorsqu'ils apparaissent dans les sources – par exemple dans les livres de comptes de l'Hôtel-Dieu de Montmorillon –, leur destination n'est pas toujours précisée. Ainsi, les amandes peuvent être introduites dans des mets – tels un potage ou un blanc manger –, employées en pâtisserie – par exemple dans les macarons fabriqués dans cette ville depuis au moins la seconde moitié du XVIIe siècle – ou utilisées à des fins médicales – comme celles « payées pour l'infirmerie » en 1668. En outre, dans les archives de cet établissement religieux mais aussi hospitalier, ceux qui consomment effectivement les produits achetés ou confectionnés ne sont que très exceptionnellement cités. Mon propos ne portera donc que sur le dessert évoqué dans les livres destinés à un milieu aristocratique.

Si, dès la fin du XVe siècle, dans la version imprimée du Taillevent, apparaît le mot *fruicterie* pour ce dernier service du repas, au XVIIe on lui donne le nom de *fruit* ou de *dessert*. « On a servi le fruit, on en est au fruit », écrit le dictionnaire de Trévoux au XVIIIe siècle, qui ajoute : « Chez le Roi on dit four & fruit. » Si, aux yeux de certains, le mot dessert passe alors pour bourgeois, il est cependant très utilisé par les auteurs de livres de cuisine ou d'office aristocratiques. Ce dernier service, selon L. S. R., l'auteur de *l'Art de bien traiter* en 1674, est le « couronnement de notre ouvrage », le « réveillon du repas », le moment où « les esprits se réveillent, où se disent les bons mots, et où se débitent les plus agréables nouvelles, c'est là que se font les meilleurs contes à rire, se forment les parties de visites, de jeux, et de promenades, et où comme on dit entre la poire et le fromage, on invente mille plaisanteries pour passer le temps, et entretenir une honnête société qui fait le charme de notre vie ».

[Lire la suite \(Cairn\)](#)