

GASTRONOMIE FRANÇAISE

Valeur: 0,90 F

Couleurs: rouge, brun

50 timbres à la feuille



Dessiné et gravé en taille-douce
par Cécile GUILLAME

Format vertical 22 x 36
(dentelé 13)

VENTE

anticipée, le 23 février 1980 à PARIS;

générale, le 25 février 1980.

Une Exposition de la Gastronomie française, se déroule au Grand Palais du 20 février au 2 mars 1980: elle s'inscrit dans le cadre de la 4^e semaine du Travail manuel.

Le timbre émis à cette occasion présente un menu de choix dans un décor raffiné. Un homard entier, un gigot piqué de clous de girofle, une variété de fromages et de pâtisseries s'y harmonisent avec une fine verrerie colorée par le vin, avec un service de plats et couverts de style Louis XV.

Ce menu laisserait peut-être sur leur faim de gros mangeurs: il aurait provoqué au siècle dernier autant d'ironie ou d'apitoiement que le trop court repas de Lucien de Rubenpré chez Véry, à son arrivée d'Angoulême: c'est que notre goût culinaire résulte d'une longue évolution historique.

Les Français furent, de tout temps, portés à bien manger. Charles V eut Taillevent pour cuisinier; les Médicis importèrent les recettes italiennes; le XVIII^e siècle prépara des tables raffinées pour une minorité de privilégiés.

Les bourgeois qui prennent le pouvoir avec la Révolution sont obsédés par les fastes antérieurs: «manger comme les aristocrates» leur semble une revanche contre eux, le signe de leur propre ascension et de leur réussite sociale.

La cuisine française, abritée jusque-là en des châteaux

et de nobles demeures, s'ouvre maintenant sur la rue: la bourgeoisie invente le restaurant, cherche le grand traiteur, qui sont évoqués dans les romans de Balzac, de Flaubert, de Zola, des frères Goncourt ou de Maupassant.

Le peuple des campagnes aussi a toujours eu ses plats de terroir et ses traditions culinaires. Le touriste en est friand au cours d'étapes de gastronomie régionale, et de grands chefs s'en inspirent jusque dans leurs établissements.

Les choses se sont sans doute modifiées avec l'évolution des mœurs, les conditions du travail, les préoccupations d'écologie et d'hygiène alimentaire. Remplaçant la quantité par la qualité, la cuisine contemporaine revient aux sources, aux produits naturels, aux procédés traditionnels.

Les Français sont pourtant toujours amateurs de bonne cuisine, dans une salle prestigieuse comme autour d'une table de fête, en famille ou entre amis. Ici comme là, le symbolisme du «repas partagé» sous-tend le plaisir chaleureux de la table.

Les limites sont indiquées par un éminent praticien: «On peut être gastronome sans être goinfre: pure question, pour chacun, de jugement et de sagesse». La contrepartie vient d'un maître, qui veut faire régner en sa cuisine «ce sens de la mesure, qui est aussi une qualité française».

