



NUMÉRO VINGT  
AUTOMNE 2014  
TRIMESTRIEL  
10 EUROS  
32 EUROS/AN

les cahiers de la  
**Gastronomie**

- > ROSSINI <
- > LE PIQUE-NIQUE <
- > THE QUEEN OF ICE <
- > BUVONS, MANGEONS  
AVEC LES ROMS <
- > LE CLUB DES BELLES PERDRIX <
- > TRAITÉ DES BOUILLONS <
- > LES RECETTES SAISONNIÈRES  
CONSOMMÉES FROIDES  
EN CHINE <
- > LA BISCOTTE <

**iehca**

INSTITUT ESPAGNOL  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

**MENUFRETIN**

éditeur de gastronomie

PAR CLAIRE BASTIER

# LE CLUB DES BELLES PERDRIX

UNE HISTOIRE DE FEMMES GASTRONOMES

Après la grande guerre de 1914-1918, les hommes éprouvant le besoin d'une détente choisirent instinctivement l'endroit où elle s'opère le mieux et se sont mis à table<sup>1</sup>. » En rendant ainsi compte du regain d'intérêt pour l'art de la table comme « signe de réconciliation de l'homme et de la civilisation », le journaliste et gastronome Maurice des Ombiaux justifie l'apparition dans la France de l'après-guerre de nombreux rassemblements gastronomiques. D'obédience exclusivement masculine, ces clubs installés à Paris et ailleurs célèbrent la cuisine française, la diversité de ses mets et le talent de ses auteurs, chefs et cuisinières. Préposées aux fourneaux, les femmes, qu'elles soient domestiques ou bien maîtresses de maison, n'ont paradoxalement pas accès à ces espaces où le discours gastronomique s'ébauche, se construit et se structure. Et pourtant, à la fin des années 1920, quelques-unes d'entre elles,

1 - *L'Art de manger et son histoire*, Payot, 1928.

souvent épouses de ces beaux parleurs, réagissent et s'emparent du sujet. Le Club des Belles Perdrix s'inscrit dans cette révolution féminine avant l'heure qui revendique un droit au dire et au goût.

La période de l'entre-deux-guerres en France est marquée par un certain « provincialisme culinaire<sup>2</sup> » et l'ouverture de nombreux établissements de restauration sur l'ensemble du territoire. Les « terroirs » sont alors localisés, ils se visitent, grâce au développement du tourisme automobile, et se goûtent – le *Guide des pneumatiques Michelin* commence à recenser des restaurants dans ses pages dès 1920. Ces pratiques culinaires régionalisées s'incarnent alors dans une série d'ouvrages répertoriant les bonnes tables dans la capitale avec, par exemple, le *Guide gourmand de Paris*, publié en 1925, comme ailleurs grâce à *La France gastronomique*, guide des merveilles culinaires

2 - Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard-Julliard, 1998.

et des bonnes auberges françaises, une collection de monographies publiées dès 1921, œuvre des célèbres écrivains gastronomiques Marcel Rouff et Curnonsky, le dit Prince des gastronomes<sup>3</sup>.



## LE PERDREAU ET LA PERDRIX

L'émergence de clubs et confréries gastronomiques a en fait lieu quelques années avant le premier conflit mondial : Le Grand Perdreau est fondé en 1910 et le célèbre Club des Cents en 1912, dont le centenaire a d'ailleurs été récemment fêté. Plus tard, Curnonsky fonde L'Académie des gastronomes en 1929, la même année que Le Fin Palais. Régulièrement réunis autour d'un repas, ces clubs visent à promouvoir la cuisine française dont Curnonsky prétend qu'elle est « unique au monde ». S'y retrouvent des membres de la société politique et industrielle, ainsi que quelques personnalités issues de la presse et de l'édition : une certaine élite dirigeante, exclusivement masculine. La création de clubs féminins fait ainsi figure d'exception. Le discours gastronomique appartiendrait-il aux hommes ? C'est ce que Le Club des Belles Perdrix entend remettre en cause. Avec esprit, grâce et gourmandise.

Fondé en 1928 par Maria Croci et Gabrielle Réval, Le Club des Belles Perdrix, composé d'écrivains et de rédactrices occasionnelles, s'organise par rapport à ses homologues masculins. Ces « femmes de lettres » se réunissent en effet chaque mois « pour faire un dîner fin » en apportant « autant d'appétit et de goût naturel à déguster ces menus choisis que les convives du Grand Perdreau – dont elles tirent leur nom –, ceux des Cents ou des Compagnons de Cognac » ces derniers ayant « banni les femmes de leur compagnie<sup>4</sup> ». Il s'agit de déguster et penser la cuisine

3 - Ainsi proclamé par le magazine *La bonne table et le bon gîte* en 1927, après un vote l'opposant à Maurice des Ombiaux.  
4 - Gabrielle Réval & Marie Croci (dir.), *Recettes des Belles Perdrix*, Albin Michel, 1930.

et non plus seulement de la faire « en créant le groupe des Belles Perdrix, vingt femmes de lettres ont voulu prouver qu'elles sont aussi accessibles que les hommes au régal d'art d'une gastronomie raffinée et qu'elles savent manger et boire tout comme leurs compagnons<sup>5</sup> ». Le prétexte est gastronomique, la revendication sociale. Ce parti

pris féminin s'inscrit pourtant dans un contexte bien défini : sur la vingtaine de femmes membres du club, une seule, Yvonne Lenoir, est déclarée « Mademoiselle ». Répondant chacune au titre de « Madame », les autres sont épouses et donc maîtresses de maison. Et le rôle en cuisine que suppose leur statut matrimonial n'est pas spécifiquement remis en cause. Aussi la reconnaissance recherchée ne se joue-t-elle pas nécessairement en termes d'égalité, comme le prôneront plus tard, et dans un autre contexte, certaines féministes.

IL S'AGIT DE DÉGUSTER  
ET PENSER LA CUISINE  
ET NON PLUS SEULEMENT  
DE LA FAIRE « EN  
CRÉANT LE GROUPE DES  
BELLES PERDRIX, VINGT  
FEMMES DE LETTRES  
ONT VULU PROUVER  
QU'ELLES SONT AUSSI  
ACCESSIBLES QUE LES  
HOMMES AU RÉGAL D'ART  
D'UNE GASTRONOMIE  
RAFFINÉE ET QU'ELLES  
SAVENT MANGER ET  
BOIRE TOUT COMME  
LEURS COMPAGNONS »

Cette reconnaissance s'illustre dans l'ouvrage qu'elles publient en 1930 chez Albin Michel sous le titre *Les Recettes des Belles Perdrix*, dont Curnonsky signe la préface. À la fois manifeste, recueil de recettes et de bonnes manières, cette œuvre collective propose « de faire un peu profiter de leur plaisir les malheureuses créatures à qui leur destinée contraire ne permet pas de s'asseoir à leur table ». Œuvre à usage pédagogique, il s'agit en effet, par le vers ou la prose, d'éveiller l'esprit féminin au goût. S'ensuit une sélection de recettes, soit composées par les vingt Belles Perdrix, soit issues de leurs

« éblouissantes agapes », avant d'aborder dans les chapitres suivant l'art dans la décoration de la table, Les femmes et la gourmandise, Les Belles Perdrix et la chanson. Un ensemble hétéroclite où l'effronterie côtoie une tendre mièvrerie. Le livre témoigne en tout cas d'une cuisine traditionnelle et plutôt urbaine, et la viande y occupe une place primordiale,

5 - Article de Gaston Derys, « Les femmes sont-elles des gourmettes ? » publié dans *La Femme de France* (juin 1928) – cité par Nelly Sanchez (*Bulletin de l'association Lucie Delarue-Mardrus*, 2011).

à en lire l'intitulé des plats: poulet tricolore, lapin sauté, terrine de foie gras, grives à la sauge, noisettes de chevreuil Dame Berthe. L'heure est à la cuisson au beurre, mijotée, aux plats en sauce. Les œufs sont aussi largement déclinés, au plat, en omelette, pochés ou meurette. Poissons, pâtés et légumes suivent, précédant les confitures « assez peu répandues » (dattes, citrouilles, myrtilles, tomates) et les entremets. Une cuisine familiale, riche mais non dénuée de créativité, comme le signale l'une des auteurs, Lydie Lacaze, commentant ainsi sa recette: « mon poulet de Belle

Perdrix exigeant plus de raffinements, j'ai imaginé d'y ajouter des fonds d'artichaut, du jambon maigre et des champignons. »

Jusqu'en 1930, les Belles Perdrix se réunissent une fois par mois dans divers établissements parisiens – les Vikings, rue Vavin, l'Auberge du Père Louis, rue de la Boule d'Or, Drouant, place Gail- lon, chez Gady, rue Victor Hugo ou encore au Grand Veneur, rue Demours, pour n'en citer que quelques-uns – « afin d'apprécier comme il convient la fine cuisine, pour s'instruire plus encore de l'art de la bonne chère et pour contribuer à la renommée des maisons qui les auront les mieux traitées<sup>6</sup> ». De la dégustation à l'éducation au goût, ces femmes entendent en tout cas se distinguer par la nature de la cuisine servie: plus légère et dans des proportions moindres par rapport aux « ripailles » de leurs

maris. Ainsi féminisé, le goût ne se mesurerait pas à la quantité mais à la qualité et la délicatesse des mets proposés. En effet, « si nous avons fondé les Belles Perdrix, c'est dans le dessein de cultiver le sens le plus délicat et le plus chargé de plaisir (...) et cette culture est à la portée de toutes les femmes<sup>7</sup> ». Cet esprit rejoint aussi des aspirations plus matérielles... et plus féminines: « et puis, nous avons beaucoup trop peur

6 - *Les Recettes des Belles Perdrix*, Op. Cit. p. 299.  
7 - *Ibid.*

de nous empâter, malgré la nouvelle tendance d'un aimable embonpoint<sup>8</sup> ».

Par ailleurs, les Belles Perdrix se veulent moins exclusives que leurs pendants masculins: une fois l'an, elles ouvrent leur table à certains hommes, autres que leur mari respectif, pour « un dîner extraordinaire ». À moins qu'il s'agisse là d'un moyen pour elles d'être reconnues par ces derniers. Mais l'ouverture annuelle du cercle de ces Muses du goût aux hommes peut se lire autrement: selon Bénédicte Beaugé<sup>9</sup>, « si cette invitation peut prendre un certain air de revanche sociale

à l'égard des invités eux-mêmes, la création de ces clubs féminins est surtout le signe d'un changement de statut du restaurant, au cours de l'entre-deux-guerres, les portes de celui-ci s'ouvrant désormais aux femmes ». Les rendez-vous du Club des Belles Perdrix illustreraient donc l'évolution du restaurant qui ouvre ses portes aux femmes non accompagnées. Peut-on y voir là un signe d'évolution du statut féminin? Rappelons que ces dernières n'étaient pas indépendantes puisqu'épouses de membres de clubs gastronomiques masculins. Elles sont donc de bonne compagnie. C'est en tout cas en termes élogieux que les heureux élus expriment leur reconnaissance: « les Belles Perdrix comptent parmi les femmes les plus spirituelles et les plus jolies de Paris. Elles sont aussi gourmandes qu'elles ont de grâce et d'esprit<sup>10</sup> »

note René Fauchois, « grand perdreau » et invité régulier du dîner annuel. La légitimité intellectuelle qu'elles prennent tant leur est donc reconnue: « faire partie des Belles Perdrix, cela signifie: avoir du goût, de l'esprit, de la gaieté » lit-on dans *Les fines Gueules de France*<sup>11</sup>.

8 - *Ibid.*  
9 - *Dictionnaire des femmes créatrices*, chapitre consacré aux « Clubs gastronomiques féminins », Éditions des Femmes, 2013.  
10 - L'ouverture d'un grand perdreau à la « belle perdrix », *Les Recettes des Belles Perdrix*, Op. Cit.  
11 - Curnonsky & Andrieu Pierre, *Les fines Gueules de France*, Paris, Librairie

« SI NOUS AVONS FONDÉ  
LES BELLES PERDRIX,  
C'EST DANS LE DESSEIN  
DE CULTIVER LE SENS  
LE PLUS DÉLICAT ET LE  
PLUS CHARGÉ DE PLAISIR  
(...) ET CETTE CULTURE  
EST À LA PORTÉE DE  
TOUTES LES FEMMES  
». CET ESPRIT REJOINT  
AUSSI DES ASPIRATIONS  
PLUS MATÉRIELLES...  
ET PLUS FÉMININES :  
« ET PUIS, NOUS AVONS  
BEAUCOUP TROP PEUR  
DE NOUS EMPÂTER,  
MALGRÉ LA NOUVELLE  
TENDANCE D'UN AIMABLE  
EMBONPOINT ».

Pourtant, la reconnaissance masculine d'un esprit féminin gastronome semble se limiter au Club des Belles Perdrix et au Cercle des Gourmettes, né en 1929. Même si elle peut penser la cuisine, la femme reste celle qui la prépare, pour le plus grand bonheur de l'homme: « une ménagère avisée doit de bonne heure être rompue à tous les secrets de la pâtisserie, les maris en général sont gourmands<sup>12</sup> ». Dans la préface, Curnonsky loue certes ces audacieuses femmes de lettres mais s'attarde plus sur le rôle fondamental des femmes « dans l'œuvre unique au monde de la cuisine française », reconnaissant que « rien ne vaut un repas intime organisé par une maîtresse de maison française, avec le concours de sa brave cuisinière, Joséphine ou Mathurine, Célestine... voire Bécassine, dont le public ignorera toujours les noms, mais qui n'en sont pas moins dans la gastronomie française, comme les humbles ouvriers de nos sublimes cathédrales<sup>13</sup> ». La Françoise de Proust dans *La recherche du temps perdu* n'est pas bien loin et Curnonsky vante d'ailleurs ensuite les mérites de certaines: Pauline Brazier à Lyon, la bonne mère Clémence à côté de Nantes, Mesdames Monteil, Génot et Ducotet à Paris. D'ailleurs, les recettes des Belles Perdrix sont rédigées à l'intention des maîtresses de maison. Les courts adages ou conseils disséminés au gré des chapitres en témoignent: « une bonne maîtresse de maison doit toujours avoir soin de voir les assiettes des convives garnies et leurs verres pleins » ou encore à propos des cèpes à la vieille mode périgourdine: « laissez savourer la première bouchée. Regardez les figures des bons gourmands qui n'ont mangé que des cèpes dans les restaurants, et si les yeux s'arrondissent, si une joie recueillie se peint sur les traits de vos amis, alors vous les aurez réussis ». Pédagogues, les rédactrices annoncent les futures Ginette Mathiot ou Françoise Bernard qui plus tard guideront les ménagères dans l'art de la table.

Les Belles Perdrix ne cherchent pas tant à s'affranchir de la tutelle masculine, qu'à la décrire. Leur ouvrage explore ainsi la relation homme-femme et place l'acte culinaire comme trait d'union entre l'un et l'autre: « en réalité, le rôle historique de la femme a été d'adoucir la vie de l'homme, de la lui rendre

Quereuil, 1935.  
12 - *Les Recettes des Belles Perdrix*, Op. Cit.  
13 - *Les Recettes des Belles Perdrix*, Op. Cit.

agréable: n'est-ce pas un art de savoir le retenir à la maison par le pan de sa serviette de table<sup>14</sup> ». « Royaume de la volupté », la gourmandise est revendiquée par ces femmes de lettres, trahissant peut-être pour certaines des mœurs légères malgré leur statut d'épouses. Les écrivains gastronomes de l'époque ont également exploité ce thème: « toutes les vraies amoureuses que nous avons pu observer étaient des gourmandes remarquent Curnonsky et André Saint-Georges<sup>15</sup>. Chez le magistrat Dodin-Bouffant, héros du roman éponyme de Marcel Rouff<sup>16</sup>, les seules femmes dignes d'être aimées sont les cuisinières et l'éloge funèbre qu'il prononce aux funérailles de la sienne, Eugénie Chatagne, élève ainsi la cuisine au rang artistique voire mystique. Chez les Belles Perdrix, dont le club ne survit pas à la Seconde Guerre Mondiale, la certitude d'une prochaine émancipation féminine impliquant un temps moindre passé en cuisine n'abolit pas pour autant le rôle fondamental de la cuisinière: « les femmes absorbées par tant d'autres soins, n'auront peut-être plus autant d'occasions de s'occuper de la cuisine et, en général n'en seront probablement pas fâchées: mais on trouvera toujours, au fond de la province, de vieilles ménagères qui ont hérité de leurs aïeules le secret de plats exquis qu'on fait mijoter à petit feu pendant des journées entières et qui le transmettront à leurs petites-filles pour en régaler la postérité. C'est la course au tison qui se poursuit depuis des siècles et qui ne paraît pas près de se clore. C'est aux femmes qu'il revient l'honneur d'assurer cette course: la modestie de ces gardiennes de la tradition n'en diminue pas les mérites.<sup>17</sup> » ■

14 - *Ibid.*  
15 - Curnonsky et André Saint-Georges, *La Table et l'Amour: Nouveau traité des excitants modernes*, 1950.  
16 - Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant*, 1924.  
17 - *Les Recettes des Belles Perdrix*, Op. Cit.