

Jean Watin-Augouard

Il n'y a que
Maille...

Trois siècles
de tradition culinaire



Le
loi
reche

*Il n'y a que
Maille...*

02544787 0

Jean Watin-Augouard

Il n'y a que
Maille...

Trois siècles
de tradition culinaire

D2

2001-12330

DL- 18.04.2000 16760



© Editions SPSA
ISBN : 2-914085-02-8

Recherches, texte, iconographie : Jean Watin-Augouard
Conception et réalisation : Paulygraph/J.F. Tonnelier
Suivi éditorial : Anne Wolff

PRÉFACE

Les grandes marques sont comme les œuvres d'art : elles survivent aux hommes qui les ont façonnées et défient le temps.

Maille est l'une d'entre elles. Depuis que le sieur Antoine Maille ouvrit boutique rue Saint-André-des-Arts à Paris, en 1747, une succession d'hommes et de femmes ont mis leurs efforts, leurs talents, voire une partie de leur âme pour en faire ce qui est devenu un symbole d'exigence et de raffinement, l'une des plus belle marque mondiale de l'épicerie fine.

C'est à eux d'abord que cet ouvrage est dédié.

Les grandes marques, particulièrement dans l'univers du luxe, s'enracinent aussi profondément dans une histoire qui source leur légitimité. Retracer celle de Maille, en approfondir les racines, tel est le but de ce livre.

Il remonte aux premiers temps où l'homme savait déjà préparer moutardes et vinaigres, temps très anciens puisque la Bible les cite et que l'art culinaire de Rome, poussé à l'extrême, leur réservait une bonne place. Il évoque les festins narrés par François Rabelais où, nous dit le bon maître, cinq à six personnes enfournaient à l'aide d'une cuiller géante force moutarde dans la bouche de Pantagruel. Il nous raconte comment les artisans sont devenus au fil des temps, avec l'organisation en corporations, des personnalités reconnues tel Antoine Maille qui acquiert une renommée sans égale en s'attachant la fidélité des grandes cours d'Europe. De là naît la tradition exportatrice de la maison. Viennent les temps modernes et le monde de l'entreprise : l'affaire change fréquemment de main, notamment dans les trente dernières années. Tour à tour Clin Midy, Générale Occidentale, puis BSN, devenu Groupe Danone, président aux destinées de la marque.

Fait remarquable : c'est durant cette dernière période mouvementée, marquée par les fréquents changements d'actionnariat, que Maille a pris sa véritable envergure, tout en restant dans la droite ligne des valeurs héritées de cet artisan de génie qu'était son fondateur Antoine Maille.

Tout autant qu'aux hommes, les grandes marques, pôle de perennité, survivent aux structures d'entreprises.

En ce début de troisième millénaire, la richesse de l'héritage de Maille constitue un atout d'exception. Dans un monde toujours plus ouvert à la diversité culturelle en matière de goût, la marque représente une certaine idée de l'art de vivre à la française. C'est cette vocation qu'elle revendique en s'installant place de la Madeleine à Paris, haut lieu de la gastronomie de luxe et vitrine de choix pour nos visiteurs étrangers. Car c'est désormais l'international qui est son champ d'évolution privilégié.

Remercions Jean Watin-Augouard de cette évocation, qui a nécessité un long travail d'archives qu'il a su mettre en forme avec talent. Et bonne lecture sur la route du piquant !

Thomas Derville
Président-Directeur Général
Amora-Maille

SOURCES :

Bibliothèque Nationale de France

Bibliothèque Historique de la Ville de Paris

Archives Départementales de la Ville de Paris

Archives Administratives de la Ville de Paris

INPI

Bibliothèque Forney

Musée Carnavalet

ADAGP, Paris 2000

Decloquement Françoise, *Moutardes et Moutardiers*, Bréa Editions, 1983

Lavédrine Anne, *Les Vertus du vinaigre*, Michel Lafon, 1997

REMERCIEMENTS

L'auteur exprime sa très profonde gratitude envers :

Thomas Derville, président-directeur général d'Amora Maille, dont le soutien et la confiance ont permis la réalisation de cet ouvrage ; André Ricard pour son accueil toujours très chaleureux et ses nombreux conseils ; Jean Herbout, le génial inventeur du slogan ; et Antoine de Saint Affrique pour sa disponibilité et son appui.

Que soient également remerciés pour leur précieux concours :

Michel Ayroulet, Réjane Bargiel, Hervé Beaufils, Jean-Denis Bellon, Jean-Charles Benchetrit, John Bintner, Madeleine Blondel, Philippe Bourguet, Jean-Marie Boursicot, Jean-Pierre Bréchat, Bruno Capitani, Claude Chaduteau, Pierre Charrier, Isabelle Colet, Ghislaine Costantini, Gilbert Coste, Catherine Decodts, Françoise Decloquement, Christian Gérard, Charles Géry, Jean-Claude Gozzi, Marie-Hélène Greczka, Jean-Pierre Halm, Philippe Jaeckin, Yves Krief, Geneviève Lacote, Pierre Lamarre, Philippe Lavollée, Anne-Claude Lelieur, Kamel Menassia, Brigitte Naizot, Frederic Ordner, Gérard Paitre, Antoine Pirie, Pascale Potherat, Henry Poupon, Christian Riffet, Gianni Rotta, Anne Saint Dreux, Jean-Philippe Soubrane, Cédric Tarnaud, Martine Veyssier, François Walch et Claire Wilson.



VINAIGRIER 1586.



Des rois clients aux clients-roi

Des vinaigres de toilette aux vinaigres de table, Maille va bâtir sa réputation en trois générations et la perpétuer jusqu'à nos jours

Les plus grandes inventions sont, parfois, le fruit d'une erreur dans la recette ou dans le processus de fabrication, ou, plus simplement, celui du hasard. Ainsi en est-il du vinaigre, vin aigre, né, dit-on, il y a plus de cinq mille ans alors que les Sumériens inventaient l'écriture et que les Egyptiens mettaient en valeur les rives du Nil. Certains le feraient remonter au paléolithique (1). Imaginons du vin – ou toute autre boisson alcoolisée – inopinément laissé à découvert dans une jarre pendant quelques jours. Il fermente et donne un liquide au goût acide. Le vinaigre vient de naître ! Qu'en faire ? Où l'on découvre alors – encore par hasard ! – qu'il conserve les légumes en leur gardant leurs couleurs et leur fermeté mais également le poisson et le gibier. Quand les Babyloniens font fermenter les fruits du palmier-dattier, les Egyptiens obtiennent le vinaigre de la bière noire ou orge maltée et les Chinois utilisent l'eau-de-vie de riz et d'arbousier. Le vinaigre devient un produit à part entière et les premières



Mon vinaigre est bon a merueille. Ou si vous aymez mieux le doux Belle picarde en voulez vous. J'en rempliray vostre bouteille.

Marchand de vinaigre ambulante au XVIII^e siècle. (A. Bosse)

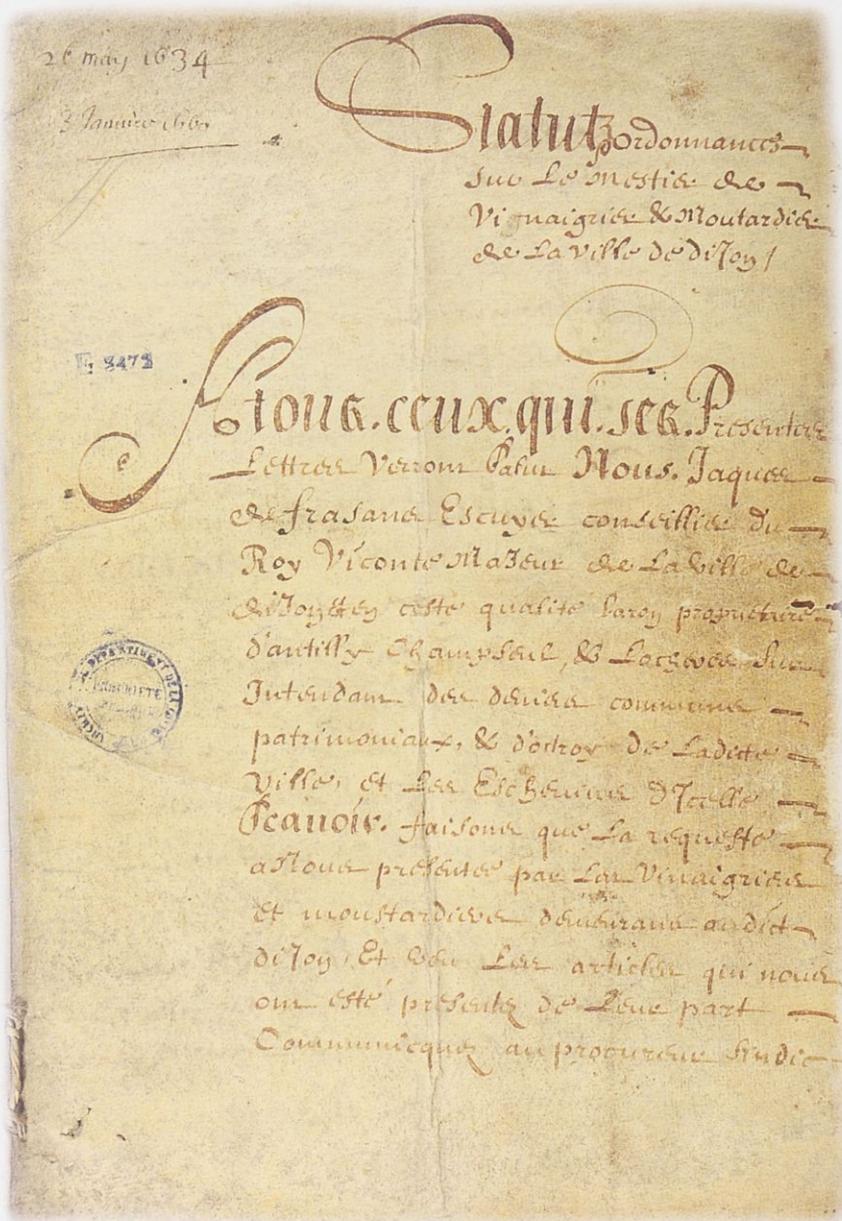
Le repas le plus cher au monde

Consommer un repas qui coûterait un million de sesterces, tel est le défi que lance Cléopâtre, reine d'Égypte, à Marc-Antoine. Il suffit de placer dans un verre de vinaigre des perles de même valeur et d'attendre qu'elles se dissolvent. Ce que fit la reine qui gagna ainsi son pari.

recettes connues apparaissent vers le premier siècle après J.-C. Pour sa fabrication, Columelle, célèbre agronome du premier siècle, auteur de *De re rustica*, suggère alors quatre méthodes : « Pour faire du vinaigre, mettez sur quarante-huit sextarii de vin évaporé ou gâté une livre de levain, trois uncioe de figues sèches et un sextarius de sel broyés

ensemble, de façon néanmoins qu'avant de jeter ces ingrédients dans la mesure de vin que nous disons, ils aient été délayés dans un quartarius de miel. Quelques personnes jettent dans une pareille mesure de vin quatre sextarii d'orge grillée, quarante noix allumées, et une demi-livre de menthe verte. D'autres font chauffer des barres de fer jusqu'à ce qu'elles soient rouges comme du feu, et les plongent dans une pareille mesure de vin ; après quoi ils allument cinq à six pignons sans amandes, et les y jettent tout enflammés. Il y en a qui font la même opération avec des pommes de sapin enflammées (2). »

L'usage du vinaigre s'étend vite au monde médical. Particulièrement le vinaigre de cidre, riche d'acides aminés essentiels et d'enzymes, présenté comme un remède presque universel. Hippocrate, le « père » de la médecine, a recours à ses vertus antiseptiques et bactéricides pour soigner ses patients. Pline l'Ancien le recommande pour désinfecter les morsures, lutter contre les intoxications alimentaires, l'arthrite et calmer les nerfs. Le vinaigre devient la boisson hygiénique et rafraîchissante aussi bien des riches que des pauvres. Mais également des légionnaires romains qui baptisent « posca » un mélange d'eau et de vinaigre. Augmentant les sécrétions salivaires, le vinaigre ouvre l'appétit et contribue à une bonne digestion. Dans son *Traité d'agriculture*, Caton l'Ancien



Statut des vinaigriers moutardiers, 1634.



recommande, pour commencer le repas, du chou cru macéré dans du vinaigre. Et le célèbre cuisinier romain Apicius concocte des recettes à base de vinaigre. Preuve de son utilisation quasi quotidienne, les services de tables comportaient des récipients, appelés *acetabula* (vinaigriers), coupes dans lesquelles était versé le vinaigre.

La tradition se perpétue au Moyen Age où le repas débute souvent avec un plat vinaigré tel des crudités en salade. *Le Viandier* de Taillevent (1392) – Guillaume Tirel dit Taillevent, grand cuisinier du Roy de France, queux de bouche de Philippe XI de Valois en 1349, cuisinier de Charles V en 1361, écuyer de cuisine de Charles VI en 1386 – et *Le Mesnagier de Paris* sont riches de recettes de sauces à base de vinaigre. Il est aussi utilisé comme antipoisson pour cuisiner des aliments jugés malsains. Dans Paris, on peut alors entendre les cris de « Vinaigre qui est bons et biaux, Vinaigre de moustarde i a ! » Au XIII^e siècle, Guillaume de la Ville Neuve en porte témoignage dans ses *Crieries de Paris*. « Parmi Paris on va criant tant comme on peult : bon vinaigre », mentionne, au XV^e siècle, Corrozet dans les *Antiquitez de Paris*.

La corporation garante de la qualité

Depuis le XII^e siècle, le monde médiéval s'urbanise. Dans les villes, artisans et

commerçants se regroupent en corporations ou jurandes. Les documents du Moyen Age nomment le « vin-aigre », « vin de buffet » et ceux qui le fabriquent des « vin-aigriers » et « buffetiers ». C'est sous le règne de Charles VI de Valois qu'est créée, en 1390, la corporation des vinaigriers-moutardiers de Dijon et celle de Paris, le 28 octobre 1394. Les armes de la communauté étaient « d'Argent, à une Brouette de gueules, sur la quelle est un baril, de sable, cerclé d'argent ». Tout nouvel apprenti doit jurer de ne jamais

Quand le vinaigre déplace les montagnes

Lors de sa marche sur Rome, en 218 avant J.-C., Hannibal, raconte Tite-Live (Lib.XXI, Cap.37.), ne peut franchir les Alpes. Ses éléphants sont arrêtés sur les sentiers de montagne par d'énormes rochers. Il demande alors à ses soldats de mettre le feu à des branches placées tout autour des rochers qui bloquent leur passage. Une fois ces rochers devenus ardents, les soldats versèrent du vinaigre qui les rendit friables. Un passage put être ouvert pour laisser passer les éléphants.



Quelques « Cris de Paris », édités chez Hurand - XVII^e siècle.



© Collection Maille

Gammes des années 90.



© Collection Maille

- (1) *Manuel des Amphitryons*, op. cit.
- (2) Grimod de la Reynière, *Almanach des Gourmands*, première année 1804, p.253.
- (3) *Almanach des Gourmands*, seconde année 1805, p.96.
- (4) Legrand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, op. cit., p.157.
- (5) Maître d'œuvre de cette stratégie : Philippe Bourguet.



Quand le troisième millénaire salue Antoine-Claude Maille.

© Musée Carnavalet - Photolab'elle

