

THE BEST OF FRENCH CULTURE

DECEMBER 2020

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



Guide TV5Monde

LA RÉVOLUTION
Netflix Guillotines
French History

AN AMERICAN IN PARIS
Why the Clichés
Live On

PROVENCE, 1970
Four Weeks That Shook
American Gastronomy

CULINARY RENAISSANCE

Quatre semaines qui ébranlèrent la gastronomie américaine

Four Weeks That Shook American Gastronomy

BY CLÉMENT THIERY

Il y a cinquante ans, en décembre 1970, le Gotha des gastronomes américains francophiles – dont Julia Child, l'auteur M.F.K. Fisher et le chef James Beard – se retrouvait en Provence pour une série de repas qui allaient signer, paradoxalement, l'acte de naissance de la cuisine américaine moderne.

Fifty years ago in December 1970, the cream of Francophile American gourmets – including Julia Child, author M.F.K. Fisher, and chef James Beard – met in Provence. Their experience and the meals they cooked paradoxically led to the birth of modern American cuisine.

En 1970, un système à deux vitesses régissait l'alimentation aux États-Unis. Les supermarchés remplaçaient peu à peu les épiceries de quartier et dans le chariot des ménagères, les produits homogènes et industriels s'empilaient : boîtes de conserve Campbell's, macaroni au fromage Kraft, pain en tranches Wonder Bread. À l'autre extrémité de ce spectre, une clientèle obséquieuse et endimanchée vouait un culte à la seule cuisine qui soit à leurs yeux, la haute cuisine française, pratiquement inchangée depuis Escoffier.

C'est dans ce contexte que Julia Child – qui vient alors de publier le second volume de son best-seller *Mastering the Art of French Cooking* – et son mari Paul s'envolent pour la Provence. Pour les fêtes, ils ont donné rendez-vous à leurs amis dans leur maison de vacances, à quelques

The United States was governed by a two-speed food system in 1970. Supermarkets were gradually crowding out local grocers, and homemakers' shopping carts were overflowing with standardized, industrial products such as cans of Campbell's soup, Kraft macaroni and cheese, and loaves of sliced Wonder Bread. On the other end of the spectrum, an obsequious, well-heeled clientele continued to champion the only cuisine they thought was worth eating, French *haute cuisine*, which had remained practically unchanged since Escoffier.

It was during this time that Julia Child – who had just published the second volume of her best-seller *Mastering the Art of French Cooking* – and her husband Paul set off for Provence. They had arranged to meet their friends ●●●

Julia Child et James Beard sur la terrasse de La Pitchoune, la maison de vacances des Child à côté de Grasse, en Provence, en 1972.
Julia Child and James Beard on the terrace at La Pitchoune, the Childs' vacation home near Grasse, Provence, 1972. Photograph by Paul Child.
© Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University, WS87395_1/2020 The Julia Child Foundation for Gastronomy and the Culinary Art





Julia Child et Richard Olney à La Pitchoune en 1973. *Julia Child and Richard Olney at La Pitchoune, 1973. Photograph by Paul Child.*
© Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University, WS87500_1/2020 The Julia Child Foundation for Gastronomy and the Culinary Art

kilomètres de Grasse. Arrivent ainsi James Beard, jovial et joufflu, ravi de quitter la clinique où il suit une cure de minceur, le cuisinier autodidacte Richard Olney, qui vit dans un village au-dessus de Toulon, et l'auteur du recueil *The Art of Eating*, la journaliste du *New Yorker* M.F.K. Fisher, qui a vécu plusieurs années à Dijon et à Aix-en-Provence.

« C'est en Provence que tout a commencé », écrit l'auteur Luke Barr, le petit-neveu de M.F.K. Fisher, dans *Provence, 1970*, le livre qu'il a consacré à cette rencontre au sommet des plus grands auteurs gastronomiques américains, épicuriens et francophiles. « C'est un endroit qui illustre parfaitement la culture et la philosophie centrée sur la nourriture si chère au groupe, un endroit où la vie, la

in their vacation home a few miles from Grasse for the holidays. Guests included the cheery and chubby-cheeked James Beard, who was delighted to leave the clinic where he was undergoing weight-loss treatment, self-taught chef Richard Olney, who lived in a village northwest of Toulon, and *New Yorker* journalist M.F.K. Fisher, the author of *The Art of Eating*, who had spent several years in Dijon and Aix-en-Provence.

“Provence is where it had all started,” writes author Luke Barr, M.F.K. Fisher's grandnephew, in *Provence, 1970*, the book he devoted to this elite encounter between the leading gourmet group of Francophile American food writers. “It was a place that epitomized the food-centered culture and philosophy the ●●●

Julia Child, James Beard et le rédacteur culinaire du New York Times Craig Claiborne dans la cuisine chez M.F.K. Fisher à Glen Ellen, en Californie, en 1977. *Julia Child, James Beard and New York Times food editor Craig Claiborne in the kitchen at M.F.K. Fisher's house in Glen Ellen, California, 1977. Photograph by Paul Child.*
© Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University, WS87678_2/2020 The Julia Child Foundation for Gastronomy and the Culinary Art

Christmas in Provence

• MENU BY JULIA CHILD •

Terrine de jambon persillé*

Oie farcie à la saucisse, aux marrons et aux pruneaux*
Bûche de Noël

*Le tout arrosé de quelques bouteilles de bourgogne.

Jambon in paralied aspic*

Goose stuffed with sausage, chestnuts, and prunes*
Bûche de Noël

*All washed down with a few bottles of Burgundy wine.

• APÉRITIF BY PAUL CHILD •

Dans un shaker, mélanger 2 onces de rhum ambré, 1 once de Dubonnet, ¼ once de vermouth français sec, 3 gouttes d'eau de fleur d'oranger et 1 goutte d'orange bitters, agiter et verser dans un verre à whiskey rempli de glace pilée. Écraser entre vos doigts un zeste d'orange au-dessus du verre, le frotter sur les bords puis l'ajouter au cocktail.

In a shaker, combine 2 ounces amber rum, 1 ounce Dubonnet, ¼ ounce French dry vermouth, 3 drops orange flower water, and 1 drop orange bitters. Shake and pour into a whisky glass filled with crushed ice. Squeeze an orange zest between your fingers above the glass, rub the rim and add into the cocktail.



cuisine et le style s'entremêlaient si facilement. »

La maisonnée vit au rythme des déjeuners, des virées chez le primeur ou à la fromagerie et des excursions à Cannes, à la Fondation Maeght de Saint-Paul ou à la chapelle du Rosaire de Vence, décorée par Matisse. Dans la petite maison des Child, la cuisine est la pièce la plus importante. James Beard y improvise une soupe de blettes et de tomates ; Julia Child y prépare un copieux repas de Noël : deux oies farcies à la saucisse de porc, aux marrons et aux pruneaux, une terrine de jambon persillé et une bûche ! En guise d'apéritif, Paul Child concocte un cocktail à base de Dubonnet, de vermouth, d'essence d'orange et de rhum ambré.

Cette atmosphère chaleureuse couve « une secousse sismique », explique Luke Barr. « C'est le moment où ces gourmets américains, qui sont tous tombé amoureux de la cuisine en France et ont tous grandi avec cette fascination pour la cuisine française, décident de s'en écarter, au moins un peu. » Julia Child est lassée de son rôle de *French Chef*, du nom de son émission culinaire : elle veut s'essayer à d'autres plats, explorer d'autres cuisines. M.F.K. Fisher, qui avait toujours rêvé de prendre sa retraite dans le sud de la France, subjuguée par les souvenirs de sa jeunesse, décide finalement de s'installer en Californie. Quant à James Beard, il s'attelle à un ouvrage sur la cuisine régionale américaine.

« Ils ont réalisé que la haute cuisine française n'était pas la seule voie et qu'une cuisine américaine de qualité était possible », témoigne Luke Barr. En somme, une déclaration d'indépendance. En août 1971, Alice Waters ouvrait le restaurant Chez Panisse à Berkeley, pionner du mouvement *farm-to-table*. Deux ans plus tard, James Beard publiait *Beard on Bread*, le livre qui apprit à toute une génération comment cuire chez soi du pain comme en France. « Ils n'ont peut-être pas changé le monde, mais ils ont changé la manière dont on mange aujourd'hui ! » ■

Provence, 1970 by Luke Barr, Clarkson Potter, 2014.

group stood for, a place where life and cooking and style all intertwined so easily.”

The life of the household was punctuated with lunches, trips to local greengrocers and cheese shops, and visits to Cannes, the Maeght Foundation in Saint-Paul, and the Rosary Chapel in Vence, decorated by Matisse. The kitchen was the main room in the Childs' home. James Beard improvised a tomato and chard soup, and Julia Child prepared a copious Christmas dinner with two geese stuffed with pork sausage, chestnuts, and prunes, a ham in parsleyed aspic, and a *bûche de Noël*! Meanwhile, Paul Child concocted an aperitif cocktail with Dubonnet, vermouth, orange essence, and amber rum.

Behind this warm, welcoming atmosphere, a “seismic shift” was brewing, according to Luke Barr. “This was the moment these American food icons, who all fell in love with cooking in France and grew up revering French cuisine, decided to move away from it, at least a little.” Julia Child was tired of her role in her cooking show *The French Chef*. She wanted to try her hand at other dishes and explore different cuisines. M.F.K. Fisher had always dreamed of retiring to the South of France, having spent many happy years there in her life, but decided to move to California. Meanwhile, James Beard set about writing a book on regional American cuisine.

“They realized that French *haute cuisine* was not the only way and that there could be a great American cuisine,” says Luke Barr. In short, it was a declaration of independence. In August 1971, Alice Waters opened her restaurant Chez Panisse in Berkeley, a pioneer of the farm-to-table movement. Two years later, James Beard published *Beard on Bread*, the book that taught a whole generation how to cook authentic French bread at home. In the words of Luke Barr, “They may not have changed the world, but they changed the way we eat today!” ■

HEAVENLY SPIRITS

FROM FRANCE WITH LOVE



Bonnes Fêtes!

Happy Holidays!

See our complete line of artisanal French spirits at www.heavenlyspirits.com