



[Accueil](#) | [Actualités](#) | [Articles](#) | [Etre un cordon bleu, une distinction qui se mérite](#)

Etre un cordon bleu, une distinction qui se mérite

Mise à jour : 10/01/2018 - Auteur : Camille Brunier - Direction : DICO

Le saviez-vous ? Derrière beaucoup de coutumes, usages, traditions et expressions militaires se cachent bien souvent des anecdotes insolites, amusantes ou historiques. Alors pour étoffer votre culture générale et briller le matin devant vos collègues à la machine à café, plongez-vous dans notre rubrique du mercredi. Aujourd'hui, la rédaction met les petits plats dans les grands et propose de vous expliquer l'origine de l'expression « être un cordon bleu ».



Escalope (de veau, de poulet ou de dinde) roulée autour de jambon et de fromage puis panée... Tout le monde reconnaît ici la recette du cordon bleu. Plus qu'un plat préparé, le « cordon bleu » est aussi le fin cuisinier, celui qui excelle dans les arts de la table. Mais d'où vient cette expression ? Pour certains, il faut chercher du côté des cordelettes bleues qu'utilisaient les cuisiniers italiens pour attacher les escalopes... Tandis que d'autres l'associent à l'une des plus illustres distinctions de chevalerie remise sous l'Ancien Régime.

Au XVI^e siècle, le « cordon bleu », c'est d'abord un chevalier de l'ordre du Saint-Esprit, dont l'équivalent aujourd'hui est la Légion d'honneur. Cette distinction prestigieuse, créée par Henri III, impliquait le port de la croix de Malte accrochée à un ruban bleu. Ces chevaliers, appelés les « cordons bleus », étaient alors considérés comme l'élite du royaume de France.

Progressivement, cette décoration s'étend à tous ceux qui se distinguent dans un domaine particulier : chevaliers, académiciens ou grands cuisiniers. La référence à la bonne cuisine s'impose au fil du temps. En 1827, le traité « Le Cordon bleu ou Nouvelle Cuisinière bourgeoise » est publié à Paris. Quelques années plus tard, en 1895, la journaliste Marthe Distel lance la publication de « La cuisinière Cordon bleu », premier journal de cuisine, organise des

démonstrations culinaires et fonde, avec le cuisinier Henri-Paul Pellaprat, l'école du Cordon bleu... Et c'est ainsi que l'expression est définitivement associée à l'excellence culinaire.

Sources : Ministère des Armées