



# De la table à l'écrit, petit traité des gourmandises littéraires

## II. Du bar de Marcel Thiry à la barbue de Marcel Proust, précédé d'un émincé Palmeira à la façon Owen

COMMUNICATION D'YVES NAMUR

A LA SEANCE MENSUELLE DU 12 JUIN 2004

« Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands » disait Guy de Maupassant, ajoutant, comme s'il fallait encore convaincre ou rassurer quelques-uns d'entre nous : « On est gourmand comme l'on est artiste, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. »

La littérature, à tout le moins celle que je considère, ne nourrit pas ou si peu son homme. Mais force est de constater que l'écrivain, qu'il soit poète mais surtout romancier, ne lui en tient guère rigueur. Mieux encore, il l'inonde de nourritures et de breuvages et l'on ne compte plus aujourd'hui les auteurs qui un jour ou l'autre se sont assis à « la table mystérieuse » de Brillat-Savarin et qui, comme ces princes et ces illustres étrangers dont il parlait, « sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger ».

Lorsque j'apposai, sans trop me soucier, un « à suivre » à la dernière ligne de ma première communication, j'ignorais alors où pourrait me mener cette impertinence ou cette maladresse ! On me demanderait probablement une suite... il y en a donc une et il pourrait en être d'autres, quelques décennies durant, même si aujourd'hui mes préoccupations sont essentiellement d'une autre nature, d'une autre nourriture !

Mais revenons à nos auteurs gourmands. Thomas Owen, le premier dont nous parlerons aujourd'hui, est de ceux qui consacrèrent quelques pages aux *Sept péchés capitaux*, un livre publié chez Jacques Antoine en 1984 et dont l'achevé

d'imprimer se termine laconiquement sur ces mots : « Le livre ne sera pas réédité et constitue authentiquement l'édition originale des sept péchés capitaux. »

La gourmandise est ici traitée, par feu notre confrère, de la manière étrange et insolite que l'on devine aisément sous la plume du « fantastiqueur ».

« Le gourmand, s'interroge Thomas Owen, est-il un bon gros paisible, accueillant, engourdi par la digestion ou un être primitif et sanguinaire, trouvant son plaisir à mordre, à jouer de la dent ? On pourrait croire que sa propension à la mastication naît de ce qu'il éprouve de la joie à faire fonctionner ses mâchoires. La gourmandise n'est donc pas seulement un plaisir du palais qui savoure, de l'estomac qui s'emplit. C'est aussi une affaire de mandibules. La manducation est née de l'instinct de la survie, soit en mangeant la proie qui nourrit, soit en détruisant l'ennemi qui menace. »

On imagine volontiers le gourmand — les lithographies des siècles passés nous le caricature ainsi — comme, et je cite Owen, un « ventru, le menton luisant de beurre, la joue gonflée et l'œil humide, attablé — une serviette nouée autour du cou — fourrageant du couteau et de la fourchette dans une assiette encombrée de nourriture ».

Igor, le gourmand de Thomas Owen, est aux antipodes de ce modèle-là. C'est « un bien bel homme », un célibataire qui avait fait « des études de médecine et avait été interne à l'hôpital Gallien » mais une affaire malheureuse l'éloigna de la médecine et de ses patients. Fort heureusement, un somptueux héritage le mettait à l'abri des soucis matériels et lui donnait l'occasion inespérée de donner libre cours aux « loisirs auxquels son tempérament artistique et jouisseur aspirait depuis toujours ». Cet homme détenait un secret honteux, « il ne vivait que pour manger » et c'est au service d'un tel personnage qui « aurait pu passer pour un gentilhomme, un diplomate, un prélat en habit laïque » que se tenait Madame Palmeira, femme de maison qui « avait servi naguère chez un Roque-Folâtre de la branche cadette qui s'était suicidé au pigeon bourgogne en moins de dix jours ».

Ainsi notre homme, lorsqu'il rentrait à la maison, s'en allait directement à la cuisine où s'affairait Madame Palmeira. « Il passait, nous dit Owen, une main caressante sur le généreux derrière de l'officiante, riait aux promesses de voluptés culinaires, soulevait le couvercle des casseroles et humait avec avidité le fumet toujours raffiné qui montait à ses narines. »

Cet homme-là aimait la peinture et « il lui prenait parfois l'envie de goûter au sujet de la toile ». C'était vrai pour les corbeilles de fruits ou pour « l'humble pomme de Cézanne sur une blanche assiette » mais c'était plus vrai encore « pour les visages et les corps de femmes » et notre conteur d'ajouter : « Telle épaule soulignée d'un caprice de lumière, la rondeur duvetée, la provocation païenne d'un sein agressif avaient un effet particulier sur ses glandes salivaires. »

« Vous avez de beaux bras, bien ronds, dit-il un jour à Madame Palmeira. J'aimerais en manger. » Un autre jour, alors qu'il avait surpris Madame Palmeira « vêtue seulement d'un tablier sur son slip... Il lui trouva le dos appétissant et lui dit : Fameux râble, en réalité ! on en ferait un mets de roi... Lui qui avait goûté les plats les plus fins, l'ortolan et la gazelle, la cervelle d'okapi et le blanc de tétras, le caviar blond d'Iran et l'œuf de pluvier doré, sentit monter de ses entrailles à ses papilles gustatives un furieux goût de chair humaine ».

Je ne vous conterai pas la suite de cette histoire ni sa chute. Elle est, pour le quidam, surprenante et inattendue mais conforme au genre littéraire et à l'esprit de son auteur.

Sachez simplement que le maître et sa servante conclurent un certain accord « devant une bouteille de Chambolle-Musigny, grande année, en savourant les perdreaux fourrés d'une caille et celle-ci fourrée de foie gras, que l'habile cuisinière avait réussi magistralement comme à l'accoutumée » et qu'il sera aussi question, dans ce récit, d'une portion de viande, « l'émincé Palmeira » qui fut cuisiné « sur un lit de pourpier aux feuilles bien charnues, entouré de fins oignons confits ».

Igor était heureux et il avait ainsi atteint un degré important dans la gastronomie. Quant à Madame Palmeira, elle se plongea avec délectation dans la lecture d'un livre curieux, *Les Cent Meilleures Recettes* de Monsieur de Montallon de Ferzac, un « ouvrage dont la reliure en peau de femme témoignait déjà du raffinement des seigneurs, lettrés et gourmets du début du dix-septième siècle ».

La fin du récit, dont je vous laisse le soin d'imaginer ce qu'elle sera, réveille en moi quelques vieux souvenirs de l'apprenti gastronome que j'étais, arpentant la Loire et cette maison étoilée de Tours où l'on me servit, pour mon plus grand plaisir, un certain feuilleté d'amoureuses.

Voici une bonne année, et je vous relate les faits tels qu'ils se sont réellement produits, le hasard — cette merveilleuse invention comme le disait André Breton

— me mit entre les mains la véritable et la très fidèle « Palmeira » de Thomas Owen dont je devins le médecin. Je vous avoue avoir inspecté avec minutie les bras et les jambes de Gustavine B., à la recherche du moindre indice comme celui, par exemple, « d'une petite cicatrice vite blanchie ». Jusqu'à ce jour mes observations n'ont abouti à rien ou presque, mais il me reste un peu de temps, entre deux ou trois livres de son maître qu'elle sort de la bibliothèque et qu'elle m'offre régulièrement, pour explorer quelques régions secrètes d'un corps où les « fantômes carnassiers » d'un auteur se seraient un jour attardés.

Cet aspect, quelque peu singulier, d'une littérature gourmande et il est vrai « anthropophagique », n'est pas sans rappeler cette page déjà citée de *Dona Flor et ses deux maris*, un roman du brésilien Jorge Amado et dont je vous relis un fragment pour le plaisir.

« Quelqu'un, écrit Amado, a demandé l'autre jour... ce que l'on peut offrir à un invité raffiné, exigeant, aux goûts recherchés, un artiste enfin, réclamant des mets délicats... Outre la tortue, je recommande le gibier en général : une soupe de lézard, un pécarî rôti... Mais si notre invité désire un gibier encore plus rare [et gageons que le Igor de Thomas Owen fut de ceux-là]... pourquoi ne pas lui servir une jeune et jolie veuve mijotée, dans ses larmes de tristesse et de solitude, dans sa pudeur et son deuil, les appels de son désir brûlant qui lui donne un goût de faute et de péché ? Ah ! je connais une veuve semblable, de piment et de miel, mijotée chaque nuit à petit feu, juste à point pour être servie... »

La littérature use, et abuse peut-être j'en conviens, de cette « immédiate association entre la femme et la table » et, de l'aveu de ses exégètes, le grand Casanova lui-même avait « dans sa célèbre préface à *Histoire de ma vie*, une troublante et tenace tendance à confondre les plaisirs de la table et ceux du lit ».

Selon ces mêmes spécialistes du dix-huitième siècle, et il en est parmi nous, ce serait d'ailleurs au travers du roman libertin que « l'art gastronomique fait son entrée en force dans la littérature. Considéré comme l'un des ingrédients du plaisir, il reste un précieux témoignage des mœurs galantes de l'époque ».

Casanova, Sade ou Crébillon fils ont certes tous mangé beaucoup et de toutes sortes avant de passer dans le boudoir. Mais je n'aborderai pas aujourd'hui ces appétits-là, nous réservant, peut-être pour un futur, ce siècle et ces nourritures

d'amour. Un livre du poète et chroniqueur Serge Safran — il est intitulé *L'Amour gourmand* (La Musardine, 2000) — analyse avec beaucoup d'attention et d'à-propos ces libertinages gastronomiques. Des huîtres de Casanova au menu du premier dîner de Monsieur de Gernande, dans *Justine ou les Malheurs de la vertu*, il y aura, croyez-moi, de quoi assouvir la soif et la faim de chacun d'entre nous !

« Le chocolat intime » pour lequel je confesse un penchant extrême comme le fut celui des Ninon de Lenclos, La Pompadour ou La Dubarry, n'échappe pas à ce siècle des libertins. André de Nerciat dans *Le Diable au corps* (1776) évoque ainsi les prouesses d'un amant — des « politesses encore dont il venait de payer sa tasse de chocolat ».

Mais c'est avec un autre siècle et un autre *Diable au corps* — celui de 1923 paru chez Bernard Grasset — que je voudrais parler encore de la gourmandise, de cette gourmandise singulière et volontiers « anthropophagique ».

Ainsi, le héros de Raymond Radiguet proposera-t-il à Svéa, la jeune fille suédoise, de venir goûter à J... « Ce n'est pas par vice, dira-t-il, que je convoitais Svéa, mais par gourmandise. Ses joues m'eussent suffi, à défaut de ses lèvres... / Je désirais Svéa comme un fruit, ce dont une maîtresse ne peut être jalouse... »

Et quelques lignes plus tard : « Enfin, la satiété arriva, comme la gourmandise s'arrête après trop de crème et de gourmandise. »

Chez le même éditeur, une Londonienne dont je ne sais à peu près rien, une certaine Lily Prior, fit paraître en 2002, *La Cucina*, un livre où se déploie ici encore l'argument bien connu et déjà développé de la connivence entre l'art amoureux et l'art culinaire.

Signora Rosa Flor est un personnage hors du commun, une femme de l'excès dont la cuisine est le lieu d'élection. « La cucina, dira-t-elle, c'est le cœur de la *fattoria* et la toile de fond sur laquelle s'inscrit la mémoire de notre famille, les Fiore. Depuis des siècles, la cuisine est le témoin privilégié de tous les événements familiaux heureux et malheureux, des naissances, des morts, des mariages, des fornications. »

Devenue bibliothécaire à Palerme, c'est au sein de sa petite cuisine qu'elle trouvera secours et réconfort. C'est là qu'elle confectionne les recettes insulaires dont on prendra connaissance dans les moindres détails, des plats comme la

*caponata*, la *pasta con le sarde*, les *ragù* ou le fameux *timballo*, un plat baroque que pratiquait autrefois l'aristocratie de l'île.

C'est aussi dans ce lieu sacré, qu'elle attirera son amant, l'Inglese, pour lui révéler tous les secrets de l'art gastronomique alors que lui, on s'en doute aisément, lui apprendra ceux, tout aussi subtils, de l'alcôve.

« Je suis, dira-t-elle, allongée sur la table, nue, la chair généreuse de ma croupe et de mes cuisses épousant la surface lisse et fraîche du chêne. Ce soir, c'est le sommet, la dernière leçon. À la lueur des bougies, j'observe les gestes souples de l'Inglese qui s'active dans les profondeurs obscures de la cuisine, tandis que, dans la nuit d'été, le braiment d'un âne ou le bourdonnement d'un moustique viennent de temps à autre faire écho au remue-ménage de ses casseroles. »

Il me semble, mes chers consœurs et confrères, vous entendre déjà me dire que ces propos nous éloignent dangereusement de ce grand art suggéré par Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût* !

Je laisserai donc Rosa Fiore et son amant à leurs jeux d'ombres non sans vous dire cependant qu'ils consommèrent, ce soir-là, un plateau d'huîtres bien grasses en guise d'*antipasto*, qu'il *primero* fut un fabuleux *ragù* riche en viande, en tomates et en ail, le tout mélangé aux spaghetti, qu'il *secondo* était « un plat de veau de lait fondant sous la langue, mijoté dans une sauce à base de champignons sauvages et accompagné d'épinards et de petits pois extra-fins » et que le dessert, enduit sur les seins de Rosa Fiore, était composé d'une crème glacée et son coulis de framboises.

Mais il est d'autres raffinements, d'autres degrés dans la gourmandise des hommes et des femmes. *Le Temps retrouvé* de Marcel Proust en est une illustration, un chapitre de *Comme si* de notre confrère Marcel Thiry en propose aussi quelques exemplaires hélas assez onéreux par les temps qui courent.

*Comme si*, publié une première fois en 1959 (et réédité au Cri en 1993), raconte avec moult détails un déjeuner au Béfou de Paris. Il n'y a aucun doute sur la chose, Marcel Thiry doit avoir poussé un jour ou l'autre la porte du Grand Vefour, ce restaurant célèbre du Palais-Royal. Peut-être y a-t-il même croisé Raymond Oliver qui en deviendra le propriétaire en 1948. Un personnage étonnant nous dit l'*Almanach historique de la gastronomie française*, délicieux cabotin qui connut la gloire grâce à sa barbe méticuleusement entretenue et à une série impressionnante d'émissions culinaires à la télévision française. Nos Colette et

Jean Cocteau, nous confie le même almanach, fréquentèrent assidûment l'établissement et Oliver dédiera à chacun d'eux, ainsi qu'à d'autres célébrités, quelques-unes de ses recettes personnelles.

Je ne pense pas qu'il en fut ainsi avec Marcel Thiry ; il n'y a pas, à ma connaissance, d'émincés ou de plats de poisson qui porte son nom, mais les pages qu'il consacre au repas du Béfou sont dignes d'une anthologie gourmande.

En voici quelques extraits choisis et je n'oublie pas, à cet instant où il faut situer l'événement, que notre regretté Charles Bertin fut, pour ce texte, mon initiateur.

Octave qui était arrivé le premier au rendez-vous, avait fait connaissance avec l'officier de bouche et « son gilet de piqué blanc qui parlait de tradition et marquait un étage au-dessus des modes culinaires aventurées ». Il avait aussi insisté pour s'installer à la table « près de laquelle une plaque était enchâssée dans le mur : M. Honoré de Balzac ».

Il s'était donné le temps de « goûter le meilleur Amontillado », un sherry qui « lui parut amer, il en voulut un peu plus de cette amertume et il en redemanda ». Puis il prit la carte glissée près de sa serviette lorsque le maître d'hôtel parut.

Voici cette page, ce dialogue, digne à mon sens des meilleures anthologies gourmandes.

– Je ne sais si du poisson vous plairait, Monsieur, mais en ce cas je vous ferais présenter tout de suite un beau bar. La marée n'est pas encore très régulière dans ses arrivages, n'est-ce pas, c'est encore un peu une rareté, c'est pourquoi je voulais vous signaler que j'ai cette belle pièce.

– Du bar ? J'avoue que je n'en ai jamais mangé. Et je ne savais pas que c'était un poisson de mer.

– D'estuaire, plus exactement, Monsieur. Faites voir le bar à monsieur.

Octave, favorablement impressionné par cette exactitude en science ichtyologique, ne le fut pas moins par la belle perche de mer ou d'estuaire qu'on lui apporta sur son lit de glace. Françoise aimait le poisson.

– On peut vous le faire grillé, monsieur, avec un beurre nantais très léger, ou bien flambé au fenouil.

Le bar fut retenu, destiné au beurre nantais ; on aviserait pour le reste : peut-être un pintadeau ? oui, peut-être ; Octave avait un faible pour ce volatile qui change

de nom d'après un certain méridien français, pintadon en Savoie, pintadeau à Paris, et il rêvait de découvrir une différence gustative qui aurait pu correspondre à cette variation onomastique. Et pour débiter ? Fort peu de chose, vu la taille du bar.

– Certainement, Monsieur. Peut-être un petit rien, une sorte de hors-d'œuvre chaud : un fond d'artichaut Béatrice ; c'est tout léger, un paillis croquant de jambon lamellé, truffé et gruyère, à peine gratiné au porto...Mais Monsieur verra avec Madame.

Pour le vin, sans attendre sa convive, Octave dressa le programme avec le sommelier. Le Chablis Grenouille pour accompagner le bar, sans hésitation. Avec le rôti, quel qu'il dût être, un bon bordeaux ; foin des bourgognes rouges à midi.

– Pour le pintadeau éventuel, j'ai un Mission Haut-Brion 34...

Octave s'absorbait dans l'analyse de la carte.

– Ma foi, pourquoi Mission ? Je vois un Haut-Brion tout court, et 1923...

Qu'il vous suffise encore de savoir, chers amis, qu'Octave déjeunera désespérément seul, mais qu'il « commandera le tout, l'artichaut, le bar, le pintadeau en papillote ombré d'un rehaut de foie gras », qu'il goûta ainsi de tous les plats, « comme le roi d'Angleterre aux dîners de l'Élysée », qu'il suivit les bons conseils du sommelier qui osa cette suggestion : « Je vous dirais, Monsieur, de prendre un verre de votre vin rouge avec l'artichaut gratiné, et de n'en venir au chablis que pour le poisson. Vous prendrez ainsi [ajouta le sommelier] un premier contact — favorisé par la truffe et le gratin — avec votre grand bordeaux... puis vous vous préparerez pour une frasque au bourgogne blanc, et vous verrez quelles retrouvailles quand je vous ramènerai votre Haut-Brion avec le rôti. »

Notre homme ne se laissa point tenter par le soufflé Meihac, pourtant la gloire de la maison, mais il se fit servir un vieil armagnac avant de gagner seul « le redoutable trottoir de la rue noirâtre ».

Je vous le demande sincèrement, mes chers consœurs et confrères, lequel d'entre nous, que ce soit le plus sage ou le plus ascète, lequel ne succomberait-il pas au plaisir d'une telle table, à cet arrivage providentiel d'un bar, la marée fût-elle encore irrégulière à cette époque de l'année ?

C'est aussi, ou plutôt hélas, une telle marée qui fut la perte du cuisinier Vatel, maître d'hôtel de Monsieur Fouquet et qui « l'était présentement de monsieur le Prince ».

Si cette tragédie nous est bien connue depuis un film et un Depardieu, interprétant avec talent notre maître d'hôtel, c'est à Madame de Sévigné que l'on doit d'avoir consigné la chose une première fois, dans une lettre adressée à sa fille et datée du 24 avril, suivie le 26 avril par une missive qu'accompagnaient moult détails sur le drame.

Vatel, de son vrai nom Fritz Karl Watel, était d'origine suisse et au moment des faits, au service de la maison de Chantilly. La rumeur et la légende font de lui un cuisinier qu'il n'était en réalité nullement. Il était en fait chargé de l'organisation, des achats, du ravitaillement, de tout ce qui concernait « la bouche » et les services administratifs du château.

En avril 1671, le prince de Condé reçut donc à sa table Louis XIV accompagné de trois mille invités. Le roi était arrivé le jeudi soir et, nous rapporte Madame de Sévigné, « il courut un cerf au clair de lune ; les lanternes firent des merveilles, le feu d'artifice fut un peu effacé par la clarté de notre amie ; mais enfin le soir, le souper, le jeu, tout alla à merveille ». Dans la lettre suivante, elle précisera cependant qu'il y eut « quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners, à quoi l'on ne s'était point attendu », ce qui fit dire à Vatel : « Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas. » Le rôti qui avait manqué n'avait certes pas fait défaut à la table du roi, mais « aux vingt-cinquièmes », soit deux tables.

Après un feu d'artifice qui avait coûté seize mille francs et cependant gâché parce que « couvert d'un nuage », Vatel passa la nuit à attendre les chasse-marée mais seul un petit pourvoyeur lui apporta dans la nuit « deux charges de marées ». « Je ne survivrai point à cet affront-là » dit Vatel qui « monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe à travers du cœur ; mais [ajoute Madame de Sévigné dont on connaît le souci du détail] ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étaient pas mortels ; il tombe mort ». La marée cependant arrivait de tous côtés et la perte de Vatel fut vite réparée, « on dîna très bien [dit Madame de Sévigné], on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, on fut à

la chasse, tout était parfumé de jonquilles, tout était enchanté » comme cette histoire que Madame de Sévigné tenait de la bouche de Moreuil !

Madame de Sévigné nous aura encore décrit quelques tables et quelques penchants gourmands. Je n'ai point lu toutes ses lettres avec l'attention qu'elles méritent. Qu'il me suffise simplement de rappeler ses démêlés avec le chocolat. D'abord elle s'enthousiasme, en sainte dame, pour les seules vertus thérapeutiques du chocolat. « Vous ne vous portez point bien, vous n'avez point dormi ? Le chocolat vous remettra » dit-elle dans une lettre du 11 février 1671. Quelques mois plus tard, elle se dira fâchée avec lui : « J'eus seize heures durant une colique et une suppression qui me fit toutes les douleurs de la néphrite. Pecquet [médecin du surintendant Fouquet] me dit qu'il y avait beaucoup de bile et d'humeur. En l'état où vous êtes [Madame de Grignan est alors enceinte], il vous serait mortel. » Ce chocolat est « source de vapeurs... il vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup une fièvre continue qui vous conduit à la mort » ! Plus tard, elle se « raccommode » avec le chocolat, « j'en ai pris avant-hier pour digérer mon dîner, afin de bien souper, et j'en ai pris hier pour me nourrir, afin de jeûner qu'à ce soir », plus tard encore elle retrouva à l'égard du chocolat tant de reproches à faire.

Voilà donc un *discours* bien *curieux* pour reprendre et emprunter un titre de livre sur le même sujet — le chocolat — que l'on doit au chocolatier parisien Christian Constant.

Permettez-moi, mes chers consœurs et confrères, de terminer ici cette deuxième considération gourmande par l'évocation d'un dîner qui lui aussi en appelle au raffinement, à l'attention extrême aux choses qui font de la cuisine et du bien manger un art qui devrait tenir sa place parmi les autres que les muses célèbrent.

Si la « madeleine » de Proust, « ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines », a fait recette dans les diverses anthologies gourmandes, c'est un autre dîner que je voudrais vous rappeler, vous lire. Celui où Verdurin, l'ancien critique de *La Revue*, « l'amoureux de tous les raffinements, de toutes les jolies de la chose peinte » emmène dîner chez lui notre narrateur.

Proust y évoque, au moment de passer à table, « un extraordinaire défilé d'assiettes qui sont tout bonnement des chefs-d'œuvre de l'art du porcelainier,

celui dont, pendant un repas délicat, l'attention chatouillée d'un amateur écoute le plus complaisamment le bavardage artiste... ».

Vient alors le repas dont il apprécie « la qualité vraiment tout à fait remarquable des choses qui sont servies là-dedans, un manger finement mijoté, tout un fricoté... qui me rappelle certains cordons-bleus de Jean d'Heurs. Même le foie gras n'a aucun rapport avec la fade mousse qu'on sert habituellement sous ce nom ; et je ne sais pas beaucoup d'endroits où la simple salade de pommes de terre est faite de pommes de terre ayant la fermeté de boutons d'ivoire japonais ».

Le repas est accompagné d'un vin rouge, « un extraordinaire Léoville acheté à la vente de M. Montaliét, et c'est un amusement pour l'imagination de l'œil et aussi, je ne crains pas de le dire, pour l'imagination de ce qu'on appelait autrefois la gueule, de voir apporter une barbue qui n'a rien des barbues pas fraîches qu'on sert sur les tables les plus luxueuses et qui ont pris dans les retards du voyage le modelage sur leur dos de leurs arêtes ; une barbue qu'on sert non avec la colle à pâte que préparent sous le nom de sauce blanche tant de chefs de grande maison, mais avec de la véritable sauce blanche, faite avec du beurre à cinq francs la livre... ».

Nous laisserons ici ce que Proust a appelé, avec beaucoup de goût, une « raffinée mangeaille », nous laisserons aussi les reproches de Madame Verdurin à l'encontre de son ingrat de mari. Un homme, en fin de compte, « indifférent à toutes ces jolités », « un manique qui aurait plutôt l'appétit d'une bouteille de cidre, bue dans la fraîcheur un peu encanaillée d'une ferme normande » !

Ce beurre et cette ferme normande me font rappeler, qu'on me pardonne ce détour, la lettre que le poète Jean Follain, grand connaisseur des choses de la table et normand de surcroît, avait adressée à un restaurateur de province, l'aubergiste du Vieux Logis qui se vantait d'avoir banni le beurre de sa cuisine. « J'affirme, dira Follain, que bon nombre de mets de la grande cuisine française n'acquièrent leur finesse et leur fini que par l'utilisation même du beurre ».

La cuisine, s'interroge Follain, est-elle une science ou un art ? Et s'il hésite encore entre la logique et l'intuition, j'ose prétendre qu'elle est un art et une philosophie de vie. Antonin Carême ne déclarait-il pas que : « Lorsqu'il n'y eut plus de cuisine dans le monde, il n'y eut plus de littérature, d'intelligence élevée et rapide, il n'y eut plus d'inspiration, il n'y eut plus d'idée sociale. »

Ces mots, je le sais bien, auraient pu suffire pour, sur le sujet abordé, prendre momentanément congé de vous tous, nous laissant les uns et les autres avec quelques regrets, quelques soifs ou quelques faims à satisfaire encore.

Mais j'en terminerai volontiers avec un portrait de gourmand qui n'est pas, je m'en défends, le mien. Tout au plus est-il, il est vrai, un souhait que je m'adresse à moi-même ; un souhait, une exhortation même, que je vous adresse à tous et que j'emprunte à *l'Essai sur la gourmandise* (Hachette, 1926) d'un certain Jean-Louis Vaudoier.

Le véritable gourmand n'est pas celui « qui a su éduquer, civiliser ses papilles », ce n'est pas non plus celui qui fréquente à longueur d'années telle ou telle autre table étoilée, qui court la mangeaille et les mondains. Non, « le vrai gourmand l'est aussi du toucher, de l'odorat, de l'ouïe, de la vue », c'est, j'en suis convaincu, un humaniste. Bref, un homme rare ou qui le devient.

« Je veux, écrit Vaudoier, que tu sois gourmand dans un jardin et au concert ; chez le couturier et chez le tailleur ; chez l'antiquaire et devant le ciel du couchant ; au musée, au théâtre. Je veux que tu sois gourmand dans la bibliothèque. Je veux que tu sois gourmand près de la bien-aimée à qui tu as donné ton cœur ; gourmand aussi devant la jolie fille qui passe ou qui s'arrête une minute, une heure, une nuit... Exerce-toi à être gourmand dans tes rêves ; laisse la gourmandise t'ornementer l'imagination. »

C'est tout le bonheur qu'aujourd'hui je vous souhaite !.

Copyright © 2007 Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique. Tous droits réservés.

**Référence bibliographique à reproduire :**

Yves Namur, *De la table à l'écrit, petit traité des gourmandises littéraires* [en ligne], Bruxelles, Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique, 2007. Disponible sur : <<http://www.arllfb.be/ebibliotheque/communications/namur120604.pdf>>