



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

## I. Du sanglier de Trimalcion au pot-au-feu de Dodin-Bouffant

COMMUNICATION D'YVES NAMUR

A LA SEANCE MENSUELLE DU 8 JUIN 2002

Ainsi donc, mes chers consœurs et confrères, me faudrait-il — aujourd'hui déjà — vous avouer mes penchants extrêmes, j'en conviens volontiers, pour la bonne chère et les bons vins !

Qu'à cela ne tienne, puisque je sais votre indulgence ou votre pardon facile et en connais de surcroît parmi vous, l'un ou l'autre — au moins — qui, secrètement, partage et cultive ce qu'il est encore convenu d'appeler, dans ce siècle nouveau, un péché capital.

Hélas, ma situation ne pourra qu'empirer et devenir ô combien délicate, lorsque je vous avouerai tout de bon que la seule Académie qui me fit rêver de jour comme de nuit et suscita en moi quelques plaisirs ou désirs cachés ne fut pas d'abord la vôtre mais celle suggérée par Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût*.

Ainsi Brillat-Savarin évoque-t-il cette Académie des gastronomes qui restait alors à instituer :

[...] car il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs, et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera, et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation

pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Vous comprendrez donc que l'on puisse ainsi succomber un temps — si pas la vie durant — aux plaisirs voluptueux de la table !

Mais qu'en est-il vraiment de cette *Physiologie du goût* et de son auteur ?

Un Jean-Anthelme Brillat-Savarin, qui aura en outre donné son nom — et je l'envie quelque peu — à une pâtisserie (communément appelée un baba), à un fromage de vache normand, fabriqué à Forges-les-Eaux (baptisé ainsi par Henri Androuet, entre les deux guerres) et à nombre de recettes culinaires encore, telles que la bécasse sautée Brillat-Savarin ou le perdreau en crépine Brillat-Savarin, pour n'en citer que l'une ou l'autre et ne point éveiller déjà vos sens olfactifs !

L'un de nos compatriotes, certainement le plus fin gastronome que notre pays ait connu — à défaut de l'avoir reconnu comme tel — (il fut aussi romancier et conteur : on lui doit des ouvrages comme *La petite reine blanche* ou, ce qui reste probablement du commun des lecteurs son livre le plus connu, *Le Maugré*), Maurice des Ombiaux, a analysé de manière fort pertinente cette œuvre de Brillat-Savarin et tenté une biographie toute amoureuse de l'auteur, dans un ouvrage intitulé tout simplement *La physiologie du goût de Brillat-Savarin* (Ed. Sfelt, 1937).

Brillat-Savarin naquit à Belley le 2 avril 1755, dans le Bugey de Lamartine et des *Confidences* et, lorsqu'il mourut à Saint-Denis en 1826, *La Physiologie du goût* venait de paraître aux frais de l'auteur et, nous dit-on, « tous les droits sur l'œuvre furent vendus avec les exemplaires tirés, pour la somme de quinze cents francs. Le Stradivarius de Brillat-Savarin avait atteint le double de cette somme ».

*La Physiologie du goût*, dont le titre original est — on ne s'en souvient guère aujourd'hui et pour cause — *La Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, consiste, selon Jean-François Revel, autre épicurien et érudit de la chose, en un livre « qui n'est lui-même que digressions » ; l'auteur lui-même se reconnaissant certains égarements et, dira-t-il dans sa préface, de « graves élucubrations auxquelles la latitude de mon sujet m'a entraîné ».

Il s'agit en fait d'un vaste aperçu sur les choses et les gens de son temps où se mêlent méditations et considérations sur le goût, la digestion, l'épuisement, le sommeil ou la maigreur !

À propos des gens de lettres, Brillat-Savarin écrira :

Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes ; ils se conformaient à la mode... maintenant ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration... ils n'entendent plus le langage du protectorat ; et, pour comble de biens, la gourmandise les comble de ses plus chères faveurs.

On engage les gens de lettres à cause de l'estime qu'on fait de leurs talents, parce que leur conversation a en général quelque chose de piquant, et aussi parce que depuis quelque temps, il est de règle que toute société doit avoir son homme de lettres.

Ces messieurs arrivent toujours un peu tard ; on ne les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés ; on les affriande pour qu'ils reviennent ; on les régale pour qu'ils étincellent ; et comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont et demeurent gourmands.

Quant aux médecins dont il considère que le quartier est tout près de celui des gens de lettres dans ce qu'il est convenu d'appeler « l'empire gastronomique », je n'ose vous dire à quelles sauces il les accommode !

Vous l'aurez compris, un volume entier ne suffirait pas à l'approcher et celui que lui a consacré Maurice des Ombiaux mériterait une nouvelle lecture, voire une nouvelle édition.

Comme on pourrait consacrer de nombreuses pages aux critiques que lui réservèrent M. de Cussy ou le poète Charles Monselet.

Charles Baudelaire dont on sait la férocité (Bruxelles n'était-elle pas « une capitale de singes » et de notre caractère ne dira-t-il pas encore qu'il est « aussi difficile de définir le caractère belge que de classer le Belge dans l'échelle des êtres »), Baudelaire donc s'en est pris aussi au pauvre Brillat-Savarin dans les *Paradis artificiels* :

Un homme — dira-t-il — très célèbre, qui était en même temps un grand sot, choses qui vont très bien ensemble, à ce qu'il paraît, ainsi que j'aurai plus d'une fois sans doute le douloureux plaisir de le démontrer, a osé, dans un livre sur la Table, composé au double point de vue de l'hygiène et du plaisir, écrire ce qui suit à l'article Vin : « Le patriarche Noé passe pour être l'inventeur du vin ; c'est une liqueur qui se fait avec le fruit de la vigne. »

Il est vrai, et j'en conviens volontiers, que c'est réduire à peau de chagrin ce qui, à mon sens, est l'une, si pas la plus noble, la plus belle domestication de l'homme.

Hoffman et Balzac seront de ceux parmi bien d'autres auteurs qui eux salueront à tout cœur *La physiologie du goût*.

Quant à Alexandre Dumas père, dans ce qu'on peut appeler aujourd'hui la recette du « poulet à la ficelle », il écrira de Brillat-Savarin qu'il fut « un homme de théorie, qui n'a, au fond, inventé que l'omelette aux laitances de carpes ».

Cette Académie des gastronomes, évoquée par Brillat-Savarin et qui me laissa longtemps rêveur alors que je fréquentais déjà quelques caves obscures de Bourgogne et m'attablais auprès de quelques maîtres de la cuisine, cette Académie vit enfin le jour en 1928.

L'idée en avait été émise lors d'un repas qui se tint le 22 juin 1927, par un certain Curnonsky dont nous reparlerons plus tard, et qui festoyait alors en compagnie du baron d'Aiguy, du docteur André Robine et de Marcel Rouff, lequel mit sur pied ce rendez-vous gastronomique.

Le premier déjeuner de ces messieurs eut lieu le 5 juin au *Pavillon du Lac* à Paris. Y prirent part plusieurs gens de lettres et quelques autres dont Ali Bal, Maurice Brillant, Léon Daudet... et un certain Maurice Maeterlinck.

Quelque peu fâché ne pas se voir attribuer la présidence de l'Académie, Léon Daudet démissionnera avec quelques autres sans que cela n'entraîne de fâcheuses conséquences pour ladite Académie.

Cette trop brève digression autour de la *Physiologie du goût* m'aura permis déjà d'évoquer quelques noms d'auteurs pour lesquels le bien boire et le bien manger n'étaient pas mince affaire ! Nous nous attarderons plus tard aux écrits de ces gourmands littéraires et aux travaux de quelques autres encore, fussent-ils simples gourmands ou gourmets !

Avant de la quitter, à contrecœur, je m'en voudrais de passer sous silence quelques aphorismes de Brillat-Savarin, aphorismes qui ouvraient alors les premières pages de la *Physiologie du goût* en ces termes : « aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science. »

Si le « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » nous semble bien connu, d'autres méritaient bien d'être à nouveau cités ici. Ainsi en est-il des :

La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile » ou encore ceci, de finesse et d'élégance.

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Contemporain de Brillat-Savarin, rien ne prédisposait Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière (Paris 1758-Villers-sur-Orge 1837), dernier-né d'une riche famille de fermiers généraux, né de surcroît infirme, une main en forme de griffe et l'autre en patte d'oie, rien ne le prédestinait donc à devenir, comme le dit Sainte-Beuve, le « père de la table », l'inventeur en fait de la chronique et de la littérature gastronomiques.

Cet homme qui avait tenu salon deux fois la semaine, y avait accueilli des Beaumarchais, Chénier, Restif de la Bretonne et tant d'autres écrivains — à la seule condition de boire d'affilée dix-sept tasses de café —, qui avait écrit des *Réflexions philosophiques sur le plaisir par un célibataire*, qui avait été interdit de critique théâtrale et qui montrait un goût certain pour le scandale — un dîner mémorable de 1783 en témoigne —, cet homme donc se tourne dans les années 1800 vers ce qui était alors une nouvelle institution — les restaurants —, et deviendra probablement ainsi le premier « pique-assiette » professionnel de l'histoire culinaire !

Ainsi est-il l'auteur de *l'Almanach des gourmands* (1804-1812), d'un *Journal des Gourmands et des Belles* ou de ce *Manuel des amphitryons* (1808), ouvrage qui disserte de tout l'art de recevoir.

On lui doit quelques principes gourmands, — contestables certainement, contestés par certains peut-être ! — tels :

Les dîners fins se font en petit comité ; un repas de vrais amateurs ne doit pas excéder dix couverts.  
Les femmes qui, partout ailleurs, font le charme de la société se trouvent déplacées dans un dîner de gourmands.

S'il fut gastronome — on ne devrait point en douter —, Grimod se montrera hélas des plus misogynes, ce qui, je l'avoue, me laisse quelques doutes sur ses prétendues qualités d'homme du monde et de la table en particulier ! En témoignent ce propos et la recette du « rôti sans pareil ».

Flairant une carpe, Grimod de la Reynière s'exclame ainsi :

Voilà une commère qui dormait dans la vase quand on l'a pêchée : que ne l'y a-t-on pas laissée !

Quant au « rôti sans pareil », il est ponctué d'allusions aux comédiennes de son temps :

On farcit une olive de câpres et d'anchois, et on la met dans un becfigue. On met le becfigue dans un ortolan, celui-ci dans une mauviette, la mauviette dans une grive, celle-ci dans une caille, la caille dans un vanneau lardé, ce dernier dans un pluvier, le pluvier dans un perdreau rouge, et le perdreau dans une bécasse — tendre comme Mlle Volnais —, la bécasse dans une sarcelle, la sarcelle dans un pintadeau, le pintadeau dans un canard, le canard dans une poularde – blanche comme Mlle Belmont, bien en chair comme Mlle de Vienne, grasse comme Melle Contat —, la poularde dans un faisan, le faisan dans une oie, l'oie dans une dinde — blanche et grasse comme Mlle Arsène — et la dinde enfin dans une outarde.

On pourrait longtemps encore s'attarder auprès de celui que l'on a appelé « le Corneille de la gastronomie française », mais j'en terminerai aujourd'hui avec Grimod à qui on doit cet aphorisme que commente ainsi Jean-François Revel, dans cet essai admirable qu'est *Un festin en paroles* :

[...] un aphorisme qui ne manque pas de profondeur et où beaucoup se reconnaîtront. « Le fromage est le biscuit des ivrognes. » La coutume étant alors de tremper son biscuit dans son vin en guise de dessert, les ivrognes, qui n'aiment guère le sucré, mangeaient leur fromage avec leur vin rouge. D'où l'association du fromage et du vin rouge, alors que de nombreux fromages sont meilleurs avec le vin blanc.

Mais délaissions quelque peu ces deux figures incontournables par lesquelles tout discours sur la gastronomie se doit de débiter — gastronomie, un mot qui leur est contemporain par ailleurs pour traverser quelques aspects de la gourmandise littéraire, qu'elle fût française ou du monde, d'aujourd'hui ou déjà inscrite dans l'histoire du temps.

Seuls quelques auteurs seront abordés ici, me réservant le plaisir d'en évoquer en votre compagnie d'autres, en d'autres lieux peut-être ou en d'autres temps.

Cette trop courte balade dans les sens ne se souciera guère d'un ordre chronologique, de nourritures solides ou liquides, seul un fumet bien odorant nous menant à la rencontre des uns et des autres.

J'oublierai à contrecœur Apicius et les « *De re coquinaria libri decem* » — ce qu'on a traduit plus simplement par *De la cuisine*, et qui reste le premier ouvrage de cuisine d'un homme qui se suicida « de peur de mourir de faim après avoir dépensé en repas une fortune de cent millions de sesterces » (Sénèque en témoigne dans la *Consolatio ad Helviam*), sans passer cependant sous silence qu'il fut celui qui inventa le procédé qui consiste à « gaver les truites avec des figues sèches et du vin miellé pour engraisser leur foie », qu'il fut expert dans la préparation de la langue de flamant, le talon de chameau ou le foie de rouget !

J'oublierai aussi Athénée et *Le dîner des savants*, Horace, Martial ou *Les Baccantes* d'Euripide. Je ferai silence encore sur la table d'Aristophane dont le théâtre est imprégné « d'odeurs de thym et d'origan, du fumet des ramiers dorés au feu et des anguilles du lac Copais,... de pâtés pliés dans des feuilles de figuier, de gâteaux au fromage et de pains de sésame » (cité par Jean-François Revel).

Je les oublierai tous (mais nous y reviendrons un jour) pour ne vous citer aujourd'hui que cet extrait du *Satiricon* de Pétrone ; livre où Trimalcion, — héros, ridiculisé s'il en est tout au long du récit —, offre à ses hôtes son sanglier et ces extravagances que voici :

Admirable ! crions-nous en chœur, et, levant les mains vers le plafond, nous jurons qu'Hipparque et Aratus n'auraient pu lui être comparés ; sur ces entrefaites, des serviteurs arrivèrent et placèrent sur les lits des couvre-lits où étaient brodés des filets, des chasseurs à l'affût avec leurs épieux et tout un attirail de chasse. Nous ne savions encore de quel côté diriger nos hypothèses, lorsqu'en dehors du triclinium il s'éleva une clameur énorme, et voici

que des chiens de Laconie se mirent à courir dans tous les sens autour de notre table. À leur suite vint un dressoir, sur lequel reposait un sanglier de première grandeur et coiffé d'un bonnet ; à ses défenses pendaient deux corbeilles tissées de bifres de palmier, l'une remplie de dattes de Carie, l'autre de dattes de la Thébàide. Tout autour, de petits marçassins faits de croûtes de pâte, qui semblaient suspendus à ses mamelles, faisaient entendre que c'était une laie qui gisait là. Ils nous furent d'ailleurs donnés pour être emportés. Et, pour découper le sanglier, on ne vit pas s'approcher le Carpus qui avait dépecé les poulardes, mais un grand barbu, dont les jambes étaient enveloppées de bandelettes et qui portait une veste de chasse damassée. Il tira son couteau de chasseur, et, en portant un coup violent au flanc du sanglier, il y fit un trou d'où s'envolèrent des grives. Il y avait là, tout prêts, des oiseleurs avec des gluaux, qui eurent tôt fait d'attraper les oiseaux voltigeant autour du triclinium...

Si le *Banquet* de Platon n'est pas de cette opulence-là (les convives ici fatigués de boire décident de prononcer un discours en l'honneur du dieu Amour), d'autres seront tout aussi particuliers et singuliers.

Je n'en veux pour preuve que ceux auxquels auraient pu nous convier les futuristes du début d'un siècle déjà passé et tout particulièrement leur maître à tous, Marinetti (1876-1944) alors qu'il préfigurait déjà certaines attitudes on ne peut plus détestables.

La cuisine des futuristes fut alors intégrée dans un vaste projet de transformation de la société, le riz se devant de remplacer les pâtes, comme un vaste parking devait envahir Venise !

Marinetti formulera ces exigences au cours d'un repas servi à La Plume d'Oie à Milan. Un congrès se tint à Turin où furent comparés les mérites de la tagliatelle et ceux désormais proposés du saucisson cuit à l'eau de Cologne !

Cette théorie funeste paraît le 28 décembre 1930 dans la *Gazzetta del popolo* de Turin. Ainsi en est-il du « porexcité » qui donne nom au fameux « saucisson cru épluché servi directement dans un plat contenant du café très chaud mélangé à une grande quantité d'eau de Cologne ».

Il en est de même de l'« aéroplat » où l'on sert « à la droite du convive une assiette contenant des olives noires, des cœurs de fenouil, et des kumquats, et à sa gauche un rectangle formé de papier de verre, de soie (rose) et de velours (noir). Les aliments devront être portés directement à la bouche de la main droite, tandis



que la gauche effleurera légèrement et à plusieurs reprises le rectangle tactile. En même temps, les serveurs vaporiseront sur les nuques des convives un coparfum d'œillet, tandis que de la cuisine parviendra un violent cobruit de moteur d'aéroplane combiné à une musique de Bach. »

D'autres recettes seront ainsi dénommées « éveilleestomac », « veau ivre », « truites immortelles » qu'il n'est peut-être pas déplaisant de goûter puisque ainsi préparées frites à l'huile d'olive, farcies de noix hachées et enveloppées ensuite dans de très fines tranches de foie de veau ! « La Société des Nations » n'est pas non plus sans déplaire aux irréguliers ; une « sorte de crème anglaise au milieu de laquelle nagent des petits saucissons noirs et des bâtonnets de chocolat. Pendant la dégustation, un négrillon d'une douzaine d'années, placé sous la table, chatouillera les jambes et pincera les fesses des dames » (cité par Michel Onfray, dans *Le Ventre des philosophes*).

Ces associations de sucré et salé, ces mises en scène débordantes ne sont pas sans nous rappeler ces festins anciens, antiques ou médiévaux. (Il n'est pas rare de servir de nos jours un Herve odorant et du sirop de Liège, l'histoire n'étant peut-être qu'un retour aux mêmes désirs secrets !)

Voilà bien, pour en finir avec Marinetti, ce qu'il est convenu d'appeler une cuisine d'assassin, comme existe aussi le « vin de l'assassin » (dont nous parlerons plus tard avec Baudelaire).

Mais l'histoire littéraire nous donne fort heureusement quelques pages de gourmandise extrême et les écrits de Colette sont à coup sûr de ceux-là qui nous font fréquenter sans remords aucun la table et le péché !

On dit qu'un ami de Colette (1873-1954) lui fit fabriquer une enseigne où l'on pouvait lire : « Je m'appelle Colette et je vends des parfums » ! Délicieuse Colette...

Cette Colette à qui l'on reconnaît sans peine un sens olfactif des plus développés : n'écrira-t-elle pas dans *Sido* : « Mes narines plus sensibles que tout le reste de mon corps » ou dans *Journal à rebours* : « ...je percevais le vaste automne insidieusement couvé, issu des longs jours de juin... à l'aide surtout du plus sauvage de mes sens, qui est l'olfactif » De quoi illustrer ce dont parlait Brillat-Savarin à propos du nez, cette « belle sentinelle avancée »

C'est Curnonsky, Prince des Gastronomes, qui rendit à Colette ce vibrant hommage dans un numéro de *Cuisine et Vins de France* : « Notre Colette, bourguignonne par son tempérament, par sa race... et même par son accent, est une gourmette sublime... Elle a le sens du vin. C'est une impeccable œnophile, qui sait reconnaître et goûter un grand cru et apprécier nos spirituels et gentils vins de pays. »

Mais plus que des paroles d'un homme certes sérieux, fin gastronome mais qui nous vola cependant le titre de « Prince des gastronomes » que notre concitoyen Maurice des Ombiaux faillit décrocher (il sera cependant et en guise de consolation nommé « Prince de la Treille »), c'est des paroles de Colette elle-même que nous devrions nous enivrer comme nous y invitait Baudelaire (« Enivrez-vous... Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous »).

J'ai été très bien élevée — écrira-t-elle dans *Prisons et Paradis* — je n'avais pas plus de trois ans lorsque mon père me donna à boire un plein verre à liqueur d'un muscat de Frontignan... Ce sacre me rendit à jamais digne du vin... A l'âge où l'on lit à peine, j'épelai, goutte à goutte, des Bordeaux rouges anciens et légers, d'éblouissants Yquem. Le Champagne passa à son tour, murmure d'écume, perles d'air bondissantes, à travers des bouquets d'anniversaire et de première communion... Bonnes études, d'où je me haussai à l'usage familial et discret du vin, non point avalé goulûment, mais mesuré dans des verres étroits, absorbé à gorges espacées, réfléchies. C'est entre la onzième et la quinzième année que se parfit un si beau programme éducatif. Ma mère craignait qu'en grandissant je ne prise les "couleurs pâles". Une à une, elle déterra, de leur sable sec, des bouteilles qui vieillissaient sous notre maison... J'eus des Château-Larose, des Château-Lafite, des Chambertins et des Cortons... Certains vins défailaient, pâlis et parfumés comme la rose morte ; ils reposaient sur une lie de tanin qui teignait la bouteille, mais la plupart gardaient leur ardeur distinguée, leur vertu robotive... J'ai tari le plus fin de la cave paternelle, godet à godet, délicieusement... Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplait sur mes joues la gloire des crus français.

Proche de la Bourgogne et du Nivernais, comme Bachelard l'était de son pays et des vins de Bar-sur-Aube (« La terre et les rêveries du repos »), Colette excellait à

décrire les plaisirs de la table, buvant du vin en suçant du sucre pour, avouera-t-elle, « se délier la langue et renouveler l'esprit ». Ainsi lui doit-on ces récits de chasse à la truffe dans le Lot, tenant en laisse une petite truie ; ailleurs, ce sont de véritables recettes, qu'elle décrit dans le moindre détail, tel ce poulet à la cendre, tels encore ces en-cas dont voici le premier :

Une tranche de pain bis d'un pied, coupée à même la miche de douze livres, écorcée de sa croûte et roulée, effritée comme semoule sur la table de bois gratté, puis noyée dans le lait frais ; un gros cornichon blanc macéré trois jours dans le vinaigre et un décimètre cube de lard rosé, sans maigre ; enfin un pichet de cidre dur, tiré à la cannelle du tonneau...

Quant au poulet sur la cendre (*Le feu sous la cendre*), en voici la manière de l'y coucher :

... J'ai gardé pour la fin la recette d'un poulet à la cendre et à la glaise... Elle semble barbare. Elle rappelle celle du poulet chinois, scellé dans la laque, sauf que le poulet à la cendre demande qu'on l'englué, emplumé, dans l'argile lisse, la glaise des sculpteurs. Il ne faut que le vider avec soin, le poivrer et le saler intérieurement. Sa graisse, prisonnière, suffit à tout. La boule d'argile et son noyau gallinacé subissent une crémation assez longue au sein d'une cendre épaisse, de toutes parts entourée de braises qu'on attise, qu'on renouvelle. La molle argile, au bout de trois quarts d'heure, est un œuf de terre cuite. Brisez-le : toutes les plumes, une partie de la peau, restent attachés aux tessons, et la perfection sauvage du tendre poulet vous incline vers une gourmandise un peu brutale et préhistorique...

Colette était de celles et ceux pour qui la tradition française est de mise en cuisine et l'on ne peut pas dire qu'elle portât en son cœur les novateurs, officiants d'une nouvelle liturgie culinaire. Pour preuve, ces pages extraites de *Prisons et paradis* (1933) :

L'improvisateur s'installe aux fourneaux comme ailleurs. L'œil au ciel, et non sur ses casseroles, il laisse tomber ici une pincée de curry, là une cuillère de cognac, et ailleurs pis encore : quelques gouttes de sauce anglaise. Et je te farcis n'importe quoi de Dieu sait quelle farce ; et je t'insinue une pécheresse essence, et je te salpiconne, et je te nappe, et même je te

chemise... Vieux mots, vocables classiques, rites dont abusent des prêtres improvisés, nous voilà loin des discrètes combinaisons, lentes, réfléchies, qui formèrent la gourmandise française...

Et l'on se met à penser d'emblée à cet autre professeur d'art culinaire, à cette *Dona Flor et ses deux maris* du brésilien Jorge Amado (1912) et à ces recettes de tortue en cocotte ou de « moqueca » de crabe tendre.

Si Dona Flor y retrouve dans sa cuisine son second mari et son premier, réincarné mais invisible à tous sauf à elle-même, le lecteur y croise les chroniques gourmandes et musicales de la province de Bahia.

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...

Je recommande de servir un plat délicieux : de la tortue d'eau douce en cocotte...

Outre la tortue, je recommande le gibier en général : une soupe de lézard teiu... un pécarî rôti... le porc sauvage...

Mais si notre invité désire un gibier encore plus rare... le plaisir des dieux, 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...

Je vous ferai grâce aujourd'hui de cette recette de tortue, comme de ces tortues que l'on sert vivantes encore sous vos yeux, l'un de mes amis peut en témoigner, et que le raffinement chinois cuit à feu doux quand la bête, elle, sonde votre âme !

Mais revenons un instant auprès de Colette et de ses parfums de table.

Il n'est pas étonnant, écoutant ce réquisitoire pour la défense et l'illustration d'une cuisine du terroir, de trouver dans la bouche même de Colette ces propos sur le pot-au-feu :

Il faut – dira-t-elle – avoir au moins trente ans pour apprécier le mérite gastronomique d'un bon pot-au-feu. Avant cet âge fatidique, l'on pense volontiers qu'il s'agit là d'un plat vulgaire.

Ce pot-au-feu donna probablement à la littérature gourmande quelques-uns des moments les plus précieux qui soient, et les cuisiniers, les plus grands, à commencer par Antonin Carême (1784-1833), eurent à cœur de dresser leurs propres recettes.

Celle de Carême est ainsi rédigée :

Mettez dans une marmite en terre trois livres de tranche de bœuf, deux livres de rouelles de veau ; puis une carbonade de mouton (la partie du filet après les côtelettes).

Ayez soin que les viandes soient très dégraissées.

Ajoutez une poule colorée à la broche, deux litres et demi d'eau froide, deux carottes, un navet, un clou de girofle piqué dans un oignon, deux poireaux et un demi pied de céleri...

Goethe, affecté à l'état-major du duc de Weimar, prend en 1792 ses quartiers à Givry-sur-Meuse, — il avait déjà quarante-trois ans — et se devait donc en honnête homme d'apprécier le contenu de cette marmite de fonte où bouillait le mets national français, comme il l'appellera.

[...] J'entrai dans une grande pièce — écrira-t-il — et je vis pétiller un bon feu... Au-dessus du feu pendait une grosse marmite de fonte dans laquelle bouillait le mets national appelé « pot-au-feu ». J'en suivis les apprêts avec beaucoup d'attention... Le bœuf était déjà presque cuit lorsqu'on mit dans la marmite des carottes, des navets, des poireaux, des choux et autres légumes...

Les légumes et la viande complétèrent ce dîner dont tout le monde paraissait se trouver très heureux.

Un de nos proches, dans l'espace géographique à défaut de l'être dans le temps, puisqu'il était du Hainaut, médecin lui aussi, amateur de bonne chère et appelé dans cette Compagnie, j'entends parler ici et trop brièvement de Louis Delattre, aura composé également son ode au divin pot-au-feu (*Bonne Chère, Bon Remède*, 1950).

Gustave Vanzype, dans la notice qu'il consacra au conteur wallon né à Fontaine-l'Évêque en 1870 (*Galerie des Portraits*, 1972), rappelle ce souvenir,

demeuré très vif dans sa mémoire, d'un conte lu en manuscrit et qui avait pour titre : *Le Verre de Vin*.

Un brave homme — écrit-il —, que le veuvage a récemment atteint, est sincèrement désolé de la mort de sa compagne. Il erre sans pensée dans la maison où tout lui rappelle celle qu'il a perdu, qu'il aimait. Une maison tiède, où les époux menaient doucement une existence pleine de confort gourmand. Il faut pourtant se reprendre à vivre. Le veuf se décide à commander un repas semblable à ceux qu'il partageait avec elle. Mais il veut se donner l'illusion de sa présence. Il y aura deux couverts. Et, comme il faisait naguère, il remplira le verre de l'absente, en même temps que son verre à lui. Le repas, certes, est mélancolique. Mais la chère est savoureuse et le vin est bon. Vient le dessert. Le bonhomme a vidé son verre. Mais il y a, devant lui, l'autre verre, encore plein. Il le regarde. Et finalement, il le prend, et il boit.

Ces pages illustrent à merveille le goût de vivre de son auteur, son penchant pour les choses simples et la table gourmande.

Dans *Vers luisants*, sorte de méditation de chaque jour, Delattre fera état de ce qu'on peut appeler sa méthode selon l'expression de Vanzype.

Il faut, dit-il, à l'homme porteur d'une masse cérébrale de quelque neuf cents grammes, certaines précautions pour ne pas tomber en abstraction. La sensualité gourmande est ce que j'ai trouvé de plus à ma portée.

On ne s'étonnera donc point qu'il fit, lui aussi, l'éloge du pot-au-feu dans *Bonne chère, bon remède* ; certes un texte dont ne sont pas oubliés les stricts conseils de l'hygiéniste que fut Delattre, mais ce sont là des pages emplies d'un fumet délicat et parfumées de l'arôme des légumes !

J'en reproduis volontiers ici quelques fragments.

Qu'il est doux, le dimanche matin, quand la « commère » est à la messe de neuf heures, de passer son gilet de laine à manches et de vaquer soi-même à la préparation du pot-au-feu dans sa perfection gourmande !

... Ils frottent bien proprement la marmite de fonte émaillée et y posent tout d'abord, au fond, la demi-livre d'os bien lavés ; et dessus, le morceau que le boucher leur a livré « parce que c'est eux » avec un clin d'œil, une livre et demie de « gîte-à-la-noix », de « culotte », de « plat-de-côte » ou, ce qui vaut mieux encore, de « bavette d'aloïau », le bouilli du roi !

Odeur délicate, odeur puissante, odeur virile aussi, odeur qui est celle de la chair et du sang, des os et de la moelle, odeur qui reconforte et qui donne faim aux bonnes gens. O odeur du pot-au-feu du dimanche, soyez bénie !

S'en suivent ainsi quelque douze ou treize pages, ode au bouilli de roi ou au bouilli honteux. Et un livre entièrement consacré à la table : du jambon à la tête de veau, des tripes et boudins aux harengs à la daube, dans la mosaïque des tranches d'oignons blancs et de citrons !

N'est-t-il pas, ajoute Delattre à propos de ce hareng, pour les foies fatigués du dimanche matin, l'absolution et le baiser de paix ?

Un Delattre, dont la préface au même ouvrage ne manque pas d'épices fortes et de sel !

Voulez-vous, Mesdames ; voulez-vous, Mesdemoiselles, savoir comment on prend ces Messieurs, les fanfarons ?...

Tout simplement comme des poissons par la bouche... Pour retenir le volage, pour faire rentrer le traînard à l'heure, pour fixer l'hésitant, soignez votre cuisine, corsez vos menus !

En jetant sa serviette, après son repas, que l'homme s'écrie : « J'ai bien mangé », et il est à vous.

Car le sexe fort est ainsi bâti, qu'il est plus facile à tenir par le ventre que par le cœur.

Mais la plus belle page qui fut écrite sur le pot-au-feu, on la doit, me semble-t-il, à Marcel Rouff (1887-1936), celui-là même qui fut, avec Curnonsky et quelques autres, l'initiateur de l'Académie des gastronomes.

Marcel Rouff est cet écrivain d'origine genevoise (il y était né en 1887), ami et collaborateur de Curnonsky dont il traça le portrait dans un roman intitulé *Guinoiseau ou le Moyen de ne pas réussir*, qui, avec son père, se passionna pour Jean Jaurès et publia des chroniques de montagne.

Mais c'est Dodin-Bouffant, un personnage, dit-on, inspiré par un vague parent de Brillat-Savarrin, qui lui donnera gloire et accès à la postérité.

Ainsi dans *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* (1924), roman de la table et de la gourmandise, le personnage, parfait gastronome, qui a tout sacrifié aux seuls plaisirs épicuriens, a-t-il préparé pour son prince le pot-au-feu que voici :

Le pot-au-feu proprement dit, légèrement frotté de salpêtre et passé au sel était coupé en tranches et la chair en était si fine que la bouche à l'avance la devinait délicieusement brisante et friable.

Le parfum qui en émanait était fait non seulement du suc de bœuf fumant comme un encens, mais de l'odeur énergétique de l'estragon dont il était imprégné et de quelques cubes, peu nombreux d'ailleurs, de lard transparent, immaculé, dont il était piqué.

Les tranches assez épaisses et dont les lèvres pressaient le velouté, s'appuyaient mollement sur un oreiller fait d'un large rond de saucisson, haché gros, où le porc était escorté de la chair plus fine du veau, d'herbes, de thym et de cerfeuil hachés.

Mais cette délicate charcuterie, cuite dans le même bouillon que le bœuf, était elle-même soutenue par une ample découpage, à même les filets et les ailes, de blanc de poularde, bouillie en son jus avec un jarret de veau, frottée de menthe et de serpolet.

Et pour étayer cette triple et magique superposition, on avait glissé audacieusement derrière la chair blanche de la volaille nourrie uniquement de pain trempé de lait, le gras et robuste appui d'une confortable couche de foie d'oie frais simplement cuit au Chambertin. L'ordonnance reprenait ensuite avec la même alternance, formant des parts nettement marquées, chacune, par un enveloppement de légumes assortis cuits dans le bouillon et passés au beurre ; chaque convive devait puiser d'un coup entre la fourchette et la cuillère le quadruple enchantement qui lui était dévolu, puis le transporter sur son assiette.

Subtilement, Dodin avait réservé au Chambolle l'honneur d'escorter ce plat d'élite...

C'est ce même Marcel Rouff qui écrira encore que notre cuisine française est « intimement liée, par des relations mystérieuses, au génie de ses plus grands hommes. »



La cuisine honore l'esprit tout autant que nos plaisirs et nos estomacs, elle appartient toute entière à la culture de l'honnête homme et participe pleinement à l'esprit d'ouverture et de tolérance.

Notre sensibilité — dira encore Dodin-Bouffant — est une. Qui la cultive la cultive toute entière, et j'affirme qu'il est un faux artiste celui qui n'est pas un gourmet, et un faux gourmet celui qui n'entend rien à la beauté d'une couleur ou à l'émotion d'un son.

Tout cela est fort bien, me direz-vous, votre confession, oui, nous l'entendons, d'une oreille attentive, mais comment voudriez-vous que nous vous pardonnions tous vos manquements ?

Si encore vous aviez rendu compte du lièvre d'Aristophane ou de celui « de printemps, gras et fort » de Jean Giono dans *Que la joie demeure ?*

Si vous nous aviez parlé, comme il se devait, du bouilli à la Bovary ou de ce repas de noces « sous le hangar de la charretterie », là où la table était dressée, où « il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots » et quelques autres plats pour remplir la page de Monsieur Flaubert.

Et ces pages admirables de Proust, qu'en avez-vous fait ? Avez-vous oublié *Le Temps retrouvé* et cet extraordinaire « défilé d'assiettes qui sont tout bonnement des chefs-d'œuvre de l'art du porcelainier », cette table où « le foie gras n'a aucun rapport avec la fade mousse qu'on sert habituellement sous ce nom », et ce verre de Venise où dort « un extraordinaire Léoville » ?

Avez-vous pensé à Rabelais et la dive bouteille, à la confiture de coco de Stéphane Mallarmé ou aux voyages en gastronomie de Robert Goffin ?

Et cette « marmite d'écrevisses à la russe » d'Anton Tchekhov ?

Quant au pot-au-feu, n'en parlons même pas, pourquoi avoir passé sous silence celui de Nicolas Gogol ? Était-ce parce qu'il y faisait allusion au fripon de cuisinier, élève d'un Français, celui-là qui « écorche un chat et le sert en guise de lièvre » ?

Et tant de poètes qui ont chanté « l'âme du vin » et dont vous n'avez soufflé mot !

Oui, je vous l'avoue bien volontiers, il eût fallu plus d'un livre pour répertorier quelques-uns de ces pécheurs de gourmandises.

Mais, comme il sied à tout repas de fin gourmand, ne fallait-il pas abandonner à leur triste sort quelques délicats morceaux de l'assiette ? N'est ce pas là — quoiqu'on en dise — l'invitation la plus subtile à d'autres rencontres entre esprit et goût ?

Il y a des personnes, écrivait à ce propos La Rochefoucauld, qui ont plus d'esprit que de goût, et d'autres qui ont plus de goût que d'esprit.

Puis-je ainsi avoir cultivé l'un et l'autre, pour votre simple plaisir et pour le mien assurément.

Copyright © 2002 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 (1)* [en ligne], Bruxelles, Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique, 2008. Disponible sur :  
<<http://www.arlfb.be/ebibliotheque/communications/namur080502.pdf>>