

Agapes littéraires

Françoise Vanhemelryck

Aucun romaniste de bonne souche ni aucun bellettré belge de bon aloi ne sont pardonnables s'ils ignorent (encore) que nous fêtons cette année le centenaire de la naissance de Georges Simenon. L'événement a été suffisamment médiatisé et commenté par la presse nationale et internationale francophone pour que tout un chacun soit au courant des festivités organisées en pays de Liège et ailleurs à l'occasion de cet anniversaire. Heureusement que *notre Georges* (avec *s*) soit né en février (un vendredi 13, ce qui amena sa mère, superstitieuse, à le déclarer né le 12 !) et que les émissions spéciales lui consacrées ont pu déferler sur nos écrans, tout juste avant que les chaînes télévisées ne commencent à nous bombarder de celles consacrées à *l'autre George* (sans *s*) et sa *busherie irakienne*.

Mon impulsion première fut de vous écrire, chers lecteurs de *Romanesque*, un article entièrement dédié au père de Maigret et plus particulièrement au thème de la cuisine dans ses romans. Mais une seconde de réflexion vint balayer cette initiative : au moment où paraîtra ce numéro d'été, vous serez sans doute en train de corriger vos dernières copies d'examen, ou de ranger vos manuels et autre outillage didactique, de rebobiner vos cassettes-vidéo ou de remplir et de boucler vos valises en vue d'une migration vacancière, et à la rentrée, l'envie de traiter Simenon en classe vous sera probablement passée ou vous paraîtra dépassée.

Voilà pourquoi je vous invite plutôt à me suivre dans une randonnée gastronomique dans la littérature française classique et nouvelle. En partant de Georges Simenon et en son honneur. En cours de route, je vous offrirai quelques extraits en guise d'agapes littéraires.

Simenon et Maigret passent à table

C'est sous ce titre, *Simenon et Maigret passent à table*, que Courtine a fait paraître en 1992 un ouvrage qui comporte 3 parties et 5 chapitres : *Simenon passe à table* (p. 11-36), *Maigret passe à table* (p. 37-46 : *Maigret au Fouquet's* ; p. 38-51 : *Les Tables de Maigret*), et *Le carnet de recettes de Madame Maigret* (p. 52-208). Si la deuxième partie est intéressante parce que nous y découvrons les restaurants parisiens (authentiques et ayant toujours enseigne et pignon sur rue) fréquentés par le célèbre commissaire, c'est surtout la troisième partie qui capte l'attention du lecteur gourmet. On y trouve les recettes de 88 plats dont les noms sont mentionnés dans l'un ou l'autre des romans de Simenon. Chaque recette est précédée de l'extrait (le plus souvent une ou deux phrases) et le titre du roman en question et présente les ingrédients (pour 2, 4 ou 6 personnes) et le mode de préparation. Il y a des recettes de soupes et potages, de sauces, de crustacés et de coquillages, de poissons, de gibier et de volaille, d'abats, de viandes, de légumes, de desserts. Les expli-

cations sont simples, les recettes parfaitement réalisables. Pourquoi pas vous y mettre avec les élèves dans quelque cuisine de la section technique de l'établissement où vous enseignez ? Une façon bien originale d'aborder Simenon et de faire connaissance avec son héros doté d'un nom à connotations maigrichonnes (Maigret... maigre... magret...) et pourtant si gourmand et si bien portant et costaud. Les recettes sont inventoriées par rubrique culinaire à la fin du livre qui vient d'être réimprimé à l'occasion des festivités de l'anniversaire de naissance.

Pour vous mettre en appétit de lecture, voici un petit menu composé d'après les recettes figurant dans l'ouvrage de Courtine. Entre parenthèses, vous lisez le titre du roman où le plat en question est mentionné et mangé.

Soupe à l'oignon gratiné (*Maigret et la jeune morte*)
Coquilles Saint-Jacques « Grand Langoustier » (*Maigret et l'indicateur*)
Foie de veau en papillotes (*La colère de Maigret*)
Tarte aux abricots à la frangipane (*Les nouvelles enquêtes de Maigret*)

Prix de l'ouvrage : 19 € – ISBN 2.221.09907-9 – www.laffont.fr

Jeanne Bourin et la cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui

Jeanne Bourin est sans doute une des écrivaines dont l'œuvre nous a rapprochés le plus intimement possible du moyen-âge français. Avec quelques romans à grand succès, *Très sage Héloïse*, *La Chambre des dames*, *Le Jeu de la tentation*, *Le Grand feu*, *Les Compagnons d'éternité*, *La Dame de Beauté*, *Les Amours blessées*, elle est devenue première de cordée d'une nouvelle génération d'auteurs historiques. Historienne par vocation du cœur et par formation universitaire et passionnée par l'époque médiévale et la Renaissance, elle s'investit à fond dans la préparation de chacune de ses œuvres. La préparation de *La Chambre des dames* lui a coûté sept années de travail documentaire assidu et lui a permis, entre autres, de constituer un dossier étonnamment riche sur la cuisine médiévale. Les recettes découvertes dans d'anciens traités de cuisine, lui ont permis d'évoquer et de décrire avec moult détails les repas familiaux de ses personnages et les fastes des dîners de fête ou les exubérances des kermesses populaires. En l'an 2000, Jeanne Bourin a publié un recueil de recettes, intitulé *Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui*, dans lequel elle réunit 160 recettes, toutes quantifiées, mises au point et adaptées en fonction de cordons-bleus d'aujourd'hui. On y trouve des préparations de potages, d'entrées, de poissons, de viandes, de légumes, de desserts, de sauces, de boissons et aussi quelques « recettes impossibles » (parmi lesquelles *les tortues frites aux groseilles*, *le pâté d'oiseaux vivants*, *le ragoût de testicules de cerfs et de daguets*) et des trucs et astuces (entre autres un *truc pour connaître l'âge d'un lièvre*, *pour préparer une poudre aphrodisiaque ou une poire d'angoisse*).

Prix de l'ouvrage : 19,09 € – ISBN 2-08-202537-3 – www.flammarion.fr

Zola : nourriture et sensualité

Grand metteur en scène de la vie *naturelle et sociale* des Français sous le Second Empire, Émile Zola est aussi l'un des auteurs les plus féconds en matière littéraire culinaire. Les *Rougon-Macquart* nous en apprennent long sur les mœurs et coutumes alimentaires dans les différents domaines et classes de la société et nous invitent à des repas familiaux (plus ou moins copieux ou marmiteux) ou nous promènent dans les rues commerçantes du Paris de l'époque.

Deux œuvres excellent plus particulièrement en l'occurrence : *Le Ventre de Paris*, roman qui peint la vie foisonnante et riche en couleurs, odeurs et saveurs des Halles de Paris, et *L'Assommoir*, qui fait une part belle à la sensualité érotique et métaphorique de certaines nourritures « riches », servies lors des trois repas de Gervaise (un des personnages principaux de l'œuvre) qui ponctuent l'intrigue (le repas de noces, la *fête de Gervaise* arrivée au sommet de sa réussite commerciale, le repas d'affamée) et qui peint aussi, avec un fatalisme de fond et de forme, la détresse de Coupeau (autre protagoniste) qui se détruit progressivement par l'abus d'alcool. Zola décrit méticuleusement les différentes étapes de la déchéance de Coupeau (sa fièvre, ses hallucinations, le *delirium tremens*, la mort), victime de l'absinthisme (toxicomanie à l'absinthe, le poison vert qui fit tant de victimes au siècle de l'industrialisation).

Pour vous (re)donner goût à la lecture de Zola, je copie ci-dessous deux extraits : un passage voluptueux du *Ventre de Paris* (la description d'une marchande de fruits et légumes) et le début du fameux passage de l'oie rôtie, dans *L'Assommoir*. La description de l'apparition de cette oie (qui constitue le plat principal de la fête que donne Gervaise pour célébrer l'acquisition et la bonne marche de sa boutique de blanchisseuse) comporte d'évidentes références au corps féminin. L'oie devient la métaphore de la jeune femme, Gervaise, énorme elle aussi. Si votre susceptibilité et réceptivité de lecteur l'autorisent, la scène de la présentation de l'oie, de son découpage et de sa consommation peut se dévorer comme un bel exemple d'anthropophagie érotique ou d'érotisme anthropophagique de la littérature française. Si votre réception de texte est plus candide, l'extrait se lira comme une préfiguration du déclin de Gervaise.

L'étal de la Sarriette

C'était elle, c'étaient ses bras, c'était son cou, qui donnaient à ses fruits cette vie amoureuse, cette tiédeur satinée de femme. [...] Elle faisait de son étalage une grande volupté nue. Ses lèvres avaient posé là une à une les cerises, des baisers rouges ; elle laissait tomber de son corsage les pêches soyeuses ; elle fournissait aux prunes sa peau la plus tendre, la peau de ses tempes, celle de son menton, celle des coins de sa bouche ; elle laissait couler un peu de son sang rouge dans les veines des groseilles. Ses ardeurs de belle fille mettaient en rut ces fleurs de la terre, toutes ces semences, dont les amours s'achevaient sur un lit de feuilles, au fond des alcôves tendues de mousse des petits paniers.

L'oie rôtie de Gervaise

Quand l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré matin ! quelle dame ! quelles cuisses et quel ventre !

« Elle ne s'est pas engraisée à lécher les murs, celle-là ! », dit Boche.

Alors on entra dans les détails sur la bête. Gervaise précisa des faits : la bête était la plus belle pièce qu'elle eût trouvée chez le marchand de volaille du faubourg Poissonnière ; elle pesait douze livres et demie à la balance du charbonnier ; on avait brûlé un boisseau de charbon pour la faire cuire, et elle venait de rendre trois bols de graisse. Virginie l'interrompit pour se vanter d'avoir vu la bête crue : on l'aurait mangée comme ça, disait-elle, tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi ! Tous les hommes riaient avec une gueulardise polissonne, qui leur gonflait les lèvres. [...]

[Après le découpage], on tomba sur l'oie furieusement.

Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti [...]. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames. Mme Lerat, Mme Boche, Mme Putois grattaient des os, tandis

que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie [...].

Maupassant, le *Café Riche* et le généreux panier de Boule de suif

Une autre œuvre riche en évocations de nourriture et de repas, est celle de Guy de Maupassant. Les personnages de ses nouvelles et romans se mettent fréquemment à table et prennent plaisir à manger et boire.

Vous vous souvenez certainement du repas au *Café Riche* décrit dans *Bel-Ami*. Ce passage est intéressant à un double niveau : il nous donne une idée des plats qui pouvaient figurer sur la carte dans un haut-lieu gastronomique de la deuxième moitié du XIX^e siècle, et il nous fait connaître l'établissement tout à fait authentique où se déroule la (s)cène. Le *Café Riche* (du nom de son propriétaire) était un restaurant très réputé, situé boulevard des Italiens, au carrefour de la rue Le Pelletier, à l'endroit où se trouve aujourd'hui le bâtiment de la Banque de France. Voici ce que *Bel-Ami* et ses convives y mangent...

Un souper gourmand au Café Riche

Les huîtres d'Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés.

Puis, après le portage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille ; [...].

On apporta des côtelettes d'agneau, tendres, légères, couchées sur un lit épais et menu de pointes d'asperges. [...]

On avait apporté le rôti, des perdreaux flanqués de cailles, puis des petits pois, puis une terrine de foies gras accompagnée d'une salade aux feuilles dentelées, emplissant comme une mousse verte un grand saladier en forme de cuvette. [...]

Le dessert vint, puis le café ; et les liqueurs versèrent dans les esprits excités un trouble plus lourd et plus chaud. [...] Le total montait à cent trente francs.

Vous vous souvenez sans doute aussi du (premier) repas dans la diligence qui emmène un groupe de voyageurs rouennais, composé de notables normands, de deux religieuses et d'une prostituée surnommée *Boule de suif* (dans la nouvelle homonyme), fuyant l'occupation prussienne. Au début du voyage, aucun de ses covoyageurs n'adresse la parole, voire le regard à la jeune femme. Mais au cours du voyage, la faim se fait sentir et Boule de suif s'avère être la seule à avoir pensé (ou eu le temps ?) d'emporter des provisions. Le panier de Boule de suif est plein de victuailles nombreuses et variées et fait baver les autres voyageurs. L'effet physique provoqué par la vue de ces provisions entraîne peu à peu un changement psychologique. L'aversion qu'ont témoignée ostensiblement tous ces bourgeois et nobles à la pauvre traînée qu'ils doivent bien supporter le long du trajet, semble s'effacer au profit d'une fraternité sociale, d'une communion d'esprit, dès que Boule de suif offre, avec générosité, de partager le contenu de son prodigieux panier. Vain espoir toutefois, car le repas fini et les ventres remplis, le froid s'installe de nouveau entre les deux « clans » sociaux. Mais oublions cette fin bien pessimiste et allons voir ou plutôt lire ce qu'il y a comme merveilles dans le panier de Boule de suif.

Le généreux panier de Boule de suif

Enfin, à trois heures, comme on se trouvait au milieu d'une plaine interminable, sans un seul village en vue, Boule de suif, se baissant vivement, retira de sous la banquette, un large panier couvert d'une serviette blanche.

Elle en sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée ; et l'on apercevait encore dans le panier d'autres bonnes choses enveloppées, des pâtés, des fruits, des friandises, les provisions préparées pour un voyage de trois jours, afin de ne point toucher à la cuisine des auberges. Quatre goulots de bouteilles passaient entre les paquets de nourriture. Elle prit une aile de poulet et, délicatement se mit à la manger avec un de ces petits pains qu'on appelle « Régence » en Normandie. Tous les regards étaient tendus vers elle.

Flaubert entre repas de fêtes et de défaites

On ne peut évoquer le thème de la nourriture en littérature, sans penser à deux romans célèbres de Gustave Flaubert, *Madame Bovary* et *Salammô*. Dans ces deux œuvres, on peut retrouver deux repas qui marquent des tournants dans l'histoire : deux repas de fête et deux repas de défaite.

Dans *Madame Bovary*, il s'agit du repas de noces (fête) et du repas des abricots après le départ de Rodolphe (défaite). Dans *Salammô*, il s'agit du repas de fête des soldats qui célèbrent l'anniversaire de la victoire d'Éryx et le repas de cannibales des Barbares après leur défaite. Les descriptions de ces repas sont d'une précision extrême et immergent le lecteur attentif sensoriellement pour son plaisir ou déplaisir. Pour vous en (re)donner une idée, je copie ci-dessous la description du repas de mariage de Madame Bovary et la description du repas dans les jardins d'Hamilcar, à Mégara, un faubourg de Carthage.

Le repas de mariage d'Emma Bovary

C'est sous le hangar de la charretterie que la table était dressée. Il y avait quatre aloyaux, six fricassees de poulet, du veau à la casserole, trois gigots, et, au milieu, un joli cochon de lait, flanqué de quatre andouilles à l'oseille. Aux angles, se dressait l'eau-de-vie dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons, et tous les verres, d'avance, avaient été remplis de vin jusqu'au bord. De grands plats de crème jaune, qui flottaient d'eux-mêmes au moindre choc de la table, présentaient, dessinés sur leur surface unie, les chiffres des nouveaux époux en arabesques de non pareille.

On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats. Comme il débutait dans le pays, il avait soigné les choses et il apporta lui-même, au dessert une pièce montée qui fit pousser des cris.

À la base d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple, avec portiques, colonnades et statuette de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage, un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angéliques, amandes, raisins secs, quartiers d'orange, et enfin sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et bateaux en écales de noisettes on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturelle, en guise de boules, au sommet.

Le festin des soldats dans les jardins d'Hamilcar

D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge, et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune. Ensuite les tables furent couvertes de viandes, antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chammes et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles de bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'assa-fetida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur des gâteaux de miel, et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraisait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples. La surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs. Les Gaulois aux longs cheveux retroussés sur le sommet de la tête, s'arrachaient les pastèques et les limons qu'ils croquaient avec l'écorce.

Colette entre petits creux et grands crus

Bourguignonne gourmande, Colette ne s'est pas privée de truffer son œuvre d'anecdotes gastronomiques (plus ou moins) autobiographiques. C'est dans *Prisons et Paradis* que vous en (re)découvrirez les plus beaux exemplaires. Le *pudding blanc clouté de trois espèces de raisins – Smyrna, Malaga et Corinthe –*, truffé de melon confit, de cédrat en lamelles, d'oranges en petits dés, saucé d'une brûlante crème de rhum et d'abricots, servi le soir de Noël par sa mère (Sido) ne vous fait-il pas envie ? Et le dîner chez le chambellan du Sultan (au Maroc) – avec, entre autres, la *pastilla feuilletée, aux œufs, et poulet sucré, le poulet aux amandes fraîches, le méchoui, le mouton recouvert d'olives et d'écorces de citrons, le couscous aux raisins et pois chiches, avec le lait caillé* et le fameux *lait d'amandes* – ne vous tente-t-il pas ? S'il y a de quoi combler des petits creux, il y a aussi dans l'œuvre de Colette, de quoi rafraîchir vos connaissances en grands crus.

Une éducation œnologique par la pratique

J'ai été bien élevée. Pour preuve première d'une affirmation aussi catégorique, je dirai que je n'avais pas plus de trois ans lorsque mon père me donna à boire un plein verre à liqueur d'un vin mordoré, envoyé de son Midi natal : le muscat de Frontignan.

Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves ! Ce sacre me rendit à jamais digne du vin. Un peu plus tard j'appris à vider mon gobelet de vin chaud, aromatisé de cannelle et de citron, en dînant de châtaignes bouillies. À l'âge où l'on lit à peine, j'épelai, goutte à goutte, des bordeaux anciens et légers, d'éblouissants Yquem. [...] 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 prisse les « pâles couleurs ». Une à une elle déterra, de leur sable sec, des bouteilles qui vieillissaient sous notre maison, dans une cave [...].

Pour accompagner au retour de l'école mes en-cas modestes – côtelette, cuisse de poulet froid ou l'un des fromages durs « passés » sous la cendre de bois [...] – j'eus des Château-Larose, des Château-Laffitte, des Chambertin et des Corton qui avaient échappé, en 70, aux « Prussiens ». [...]

J'ai tari le plus fin de la cave paternelle, godet à godet, délicatement... Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplait sur mes joues la gloire des crus français.

Jules Vallès et la cuisine familiale

Lit-on encore Jules Vallès dans les lycées ? Le trouve-t-on encore dans les nouveaux manuels de français ? Et si c'est le cas, est-il vraiment encore *lisible* et *compréhensible* par des jeunes d'aujourd'hui ? Si je ne me risque pas à répondre aux deux premières questions, j'ose me prononcer très affirmativement pour la dernière. Je crois en effet que *L'enfant*, le premier roman de la trilogie autobiographique de Vallès, peut toujours être lu et compris par des lecteurs adolescents. Ce roman qui raconte les souvenirs désabusés d'une enfance marquée, tatouée par l'absence de tendresse et la radinerie (surtout maternelles), comporte de nombreux passages *alimentaires*. Il met en question le rôle que joue la nourriture dans la vie de famille et l'éducation des enfants. Tour à tour récompense ou punition, signe de coalition et de solidarité ou signe de rejet et de révolte, envie enfantine et faim adulte, aspect de la découverte d'autres lieux et d'autres gens ou aspect d'appartenance sociale et d'acculturation ou encore de soumission ou d'accoutumance, indice de promotion, de réussite ou de faillite sociales, la nourriture joue un rôle capital, essentiel dans la vie du jeune héros. Ayant recensé pas moins de vingt passages « alimentaires », je vous en copie un seul qui réveillera ou ramonera peut-être chez certains d'entre vous, des souvenirs d'enfance ?

L'oignon et les poireaux

Je maudis l'oignon...

Tous les mardis et vendredis, on mange du hachis aux oignons, et pendant sept ans je n'ai pas pu manger de hachis aux oignons sans être malade. J'ai le dégoût de ce légume. [...]

« Il faut se forcer, criait ma mère. Tu le fais exprès, ajouta-t-elle, comme toujours. »

C'était le grand mot. « Tu le fais exprès ! » Elle fut courageuse heureusement ; elle tint bon, et au bout de cinq ans, quand j'entrai en troisième, je pouvais manger du hachis aux oignons. Elle m'avait montré par là qu'on vient à bout de tout, que la volonté est la grande maîtresse.

Dès que je pus manger du hachis aux oignons sans être malade, elle n'en fit plus : à quoi bon ? c'était aussi cher qu'autre chose et ça empoisonnait. Il suffisait que la méthode eût triomphé, et plus tard, dans la vie, quand une difficulté se levait devant moi, elle disait : « Jacques, souviens-toi du hachis aux oignons. Pendant cinq ans tu l'as vomi et au bout de cinq ans tu pouvais le garder. Souviens-toi, Jacques ! »

Et je me souvenais trop.

J'aimais les poireaux.

Que voulez-vous ? – Je haïssais l'oignon, j'aimais les poireaux. On me les arrachait de la bouche, comme on arrache un pistolet des mains d'un criminel, comme on enlève la coupe de poison à un malheureux qui veut se suicider. « Pourquoi ne pourrai-je pas en manger ? demandais-je en pleurant.

– Parce que tu les aimes », répondait cette femme pleine de bon sens, et qui ne voulait pas que son fils eût de passions. Tu mangeras de l'oignon, parce qu'il te fait mal, tu ne mangeras pas de poireaux, parce que tu les adores.

« Aimes-tu les lentilles ?

– Je ne sais pas... »

Il était dangereux de s'engager, et je ne me prononçais plus qu'après réflexion, en ayant tout balancé.

Marcel Proust et les spécialités de Françoise

Désolée pour les amateurs de *madeleines*, mais je ne vous en présenterai pas aujourd'hui. Et pour cause... L'année passée, je me suis mise à relire Proust et je me suis intéressée plus particulièrement à Françoise, personnage (pseudo-)secondaire dont la personnalité est captivante, les talents ménagers multiples et la créativité et l'inventivité admirables. C'est surtout dans *Du côté de chez Swann* qu'elle se révèle indispensable aux personnages principaux et, par là, à l'intrigue romanesque. Son rôle se situe à un double niveau : pragmatique (elle s'occupe des tâches matérielles en tant que servante et cuisinière de tante Léonie) et symbolique (elle incarne l'ordre, l'équilibre, le bon sens). Françoise est l'élément intermédiaire entre le monde de l'enfant (narrateur) et celui des adultes, entre le monde clos dans lequel se déroule la vie de tante Léonie et le monde extérieur. C'est un personnage initiateur et révélateur qui apprend au narrateur l'ambiguïté et les paradoxes de la vie sociale (face montrée - face cachée) et la dissociation de l'être et du paraître sur laquelle se fondent nombre de comportements humains. C'est bien sûr et quand même avant tout le personnage qui éduque les papilles gustatives du protagoniste. À travers les pages de *La Recherche du temps perdu*, nous apprenons à connaître les spécialités de Françoise.

Dans une librairie spécialisée dans le domaine culinaire ou chez un bouquiniste, vous trouverez peut-être encore un exemplaire de *La cuisine retrouvée*, florilège de recettes de plats (de Françoise) mentionnés dans *La Recherche*. De quoi rallier et (ré)concilier proustophiles et proustophobes autour d'une prestigieuse table d'hôtes littéraire(s) ! L'ouvrage, publié en 1992, n'a malheureusement pas été réimprimé ou réédité par après.

Les spécialités de Françoise

Car au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces quatre-feuilles qu'on sculptait au XIIIe siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et les épisodes de la vie : une barbue parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les premières qui vinssent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle l'avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir. Quand tout cela était fini, composée expressément pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent.

Chantal Thomas et une boulimie royale

Chantal Thomas (actuellement directrice de recherches au CNRS) était connue par ses essais sur Sade, Casanova, Thomas Bernard et Marie-Antoinette. En 2002 elle a publié un premier roman, *Les Adieux à la reine*, qui lui a valu le Prix Fémina. Le récit (à la première personne) se présente comme un témoignage, une confession intimes d'une

femme, Agathe-Sidonie Laborde, ancienne lectrice de Marie-Antoinette, à propos des journées des 14, 15 et 16 juillet 1789, vécues à Versailles, dans l'entourage direct de la reine, de sa famille et de ses intimes. À travers la reconstitution écrite de ses dernières heures à Versailles, la narratrice nous raconte avant tout sa fascination pour la reine (sa beauté, ses joies et tristesses, sa vie nourrie d'illusions et de rêves, ses attirances bisexuelles, ses bizarreries comportementales, son anorexie). Elle nous parle aussi de Louis XVI et de sa boulimie légendairement historique.

Le déjeuner de Louis XVI, le 16 juillet 1789

Le Roi et la Reine se sont assis côte à côte dans la belle pièce bleu et or où on avait mis le couvert. L'Aumônier ordinaire, l'abbé Cornu de La Balivière, a béni la table et Leurs Majestés se sont signées. Puis on leur a tendu une serviette humide et parfumée à laquelle Elles se sont essuyé les mains. Pour la Reine, là s'arrêtait sa participation. Elle ne toucha pas au verre d'eau posé devant elle et ne fit même pas semblant d'avoir besoin d'une assiette. [...] Triste, les yeux baissés, elle attendait, résignée que l'appétit du Roi fût satisfait. Elle savait que cela prendrait du temps. Car pour lui, c'était le début d'une fête de la dévoration. « L'appétit de Sa Majesté mérite de passer à la postérité » était la formule qui circulait à Versailles. [...]

La cérémonie, toujours grandiose, du Repas royal, promettait encore une fois de ne pas décevoir.[...] Des heures pénibles, de dures émotions, lui avaient creusé l'appétit. Plateaux, chariots, tables entières couvertes de mets se relayaient. Le Roi dévorait. Entrées, plats de viande et de poisson, architectures de légumes.

Premier, deuxième, troisième service. Pièce de bœuf à l'écarlate, potage au riz garni de poularde, hachis de gibier à la turque, faisan d'eau, foie de raie, fricassées d'animelles, langues de lièvre, saucisson de mouton, poulets gras, poulets blondins, poulets à la vestale, beignets de poireaux, de choux-fleurs, océans de petits pois.

Il mangeait, buvait, se taisait. Il ne disait mot que pour reprendre du pigeon, de l'anguille et des vives, des écrevisses, de la hure de cochon et des pattes de dindon. Au bout d'un moment, il ne dit plus rien, pâmé, le gilet et la veste déboutonnés, il se contentait de montrer du doigt des monticules tremblants de gelées vertes et blanches, blanc manger et œufs de céladon, des conglomerats de laitances diverses et d'oreilles de lapin de toutes les façons. Un déroulement impeccable, un comblement improbable, sauf que vers la fin, venu le temps du service des mousses et sucreries, il se produisit un incident. [...]

Laure Buisson et un amour de blanquette...

Laure Buisson est, jusqu'à présent, l'auteur de deux romans, *La Blanquette* (2000) et *Occupée* (2002). Son style est limpide et captivant. Pas de sentimentalisme, mais une sensibilité tout en profondeur, des émotions qui vous montent à la tête, au cœur et au corps, à travers des phrases, des mots si bien ajustés qu'ils vous accrochent et ne vous lâchent plus jusqu'au point final. Les deux romans sont des récits à la première personne et dans les deux cas le personnage principal est féminin. Dans *Occupée*, Laure Buisson met en scène Marie, une adolescente de 17 ans, qui, sous l'Occupation allemande, décide de se jeter à corps perdu dans une relation sexuelle avec *n'importe quel* Allemand. Est-ce par perversité, envie de provocation, perfidie ou par désespoir, détresse, déracinement émotionnel ? Marie le sait-elle d'ailleurs elle-même ? Marie met son projet à exécution avec un *occupant* (d'où le titre du roman, *Occupée*) d'une vingtaine d'années plus âgé qu'elle, père de famille et entraîné presque malgré lui dans cette aventure où il n'est pas question de coup de foudre ou de perspective d'amour durable, mais tout simplement d'une « affaire » de corps, de sensualité et de folie.

Ce roman nous plonge dans un univers social et familial sans pitié, où tout se marchande et où le respect et le souci de compréhension de l'autre semblent perdus. Nous vivons l'histoire d'une jeune fille (Marie) et d'une ville (Paris) occupées. Le thème de la nourriture parcourt et rythme l'œuvre : nous suivons Marie au ravitaillement (lieu de contacts sociaux souvent perturbés) ; nous enrageons avec elle quand elle découvre Monsieur Gris, son lapin chéri, au fond de la marmite que sa mère dépose sur la table, le jour de ses dix-sept ans ; nous croquons et savourons avec elle la tablette de chocolat reçue de son amant.

Dans *La Blanquette*, l'héroïne est une femme de cinquante ans qui n'a connu qu'un seul amour, son mari. Cet amour a été sa raison d'être, d'agir, de réagir. Pour le gagner et le garder, elle veut tout sacrifier, profaner, détruire, écarter. Craignant de le perdre, elle décide de tuer ce qu'elle aime. Le récit rétrospectif de la vie du personnage principal commence par la préparation d'une blanquette anesthésiante qui prépare le meurtre du mari et le suicide de la narratrice, par asphyxie (au gaz). Les époux sont couchés l'un à côté de l'autre. L'un dort, l'autre raconte. En attendant que l'amour et la mort les unissent à jamais...

Une blanquette au Tranxène

Sur le chemin de l'appartement, je me suis arrêtée pour acheter de l'épaule de veau. Tu adores ma blanquette. En rentrant, j'ai pilé le Tranxène. Écrasés, les cachets ressemblent à de la Maïzena. J'ai épluché les légumes et préparé le bouquet garni. Dans ma plus belle casserole, j'ai posé les morceaux de viande, les ai couverts d'eau froide, salés. Pas trop. Le médecin l'a déconseillé pour tes artères. L'eau a bouilli. J'ai écumé lentement et ajouté les légumes un par un. J'ai laissé le tout mitonner.

Immergée dans un bain parfumé à l'essence de thé, un masque antiride sur le visage, j'ai macéré pendant une heure. [...] Le minuteur a retenti dans la cuisine. La viande était cuite. Je l'ai retirée et réservée. Quelle robe porterais-je pour notre tête-à-tête ? La noire en crêpe. Je me suis limé les ongles et épilé les jambes. Mes aisselles étaient lisses. De retour dans la cuisine, j'ai passé le bouillon dans un fin linge blanc, fait fondre le beurre dans une autre casserole et ajouté une cuillerée à soupe de Tranxène. À la place de la fécule. Avec douceur, j'ai mélangé le tout, remué jusqu'à ébullition et surveillé l'éventuelle formation de grumeaux. Tu détestes ça. J'ai intégré la viande, laissé chauffer quelques minutes et versé la crème et les jaunes d'œufs. J'ai goûté. Parfait. Le céleri annihilait l'acreté du somnifère.

Mon amour, combien je t'aime pour avoir agi de la sorte. Ironie du sort, c'était Halloween. J'aurais pu t'accueillir à califourchon sur un balai. [...]

Quelques autres souvenirs gastro-littéraires

Bien d'autres souvenirs gastro-littéraires se pressent à ma mémoire. Comme il m'est impossible de les étaler en long et en large, je les passe brièvement en revue ci-dessous.

Il y a l'appétit gigantesque de *Gargantua* et de *Pantagruel* de Rabelais.

Il y a plusieurs *fables* de La Fontaine où il est question de bouffe et de boire.

Il y a *Harpagon*, personnage principal de *L'Avare* de Molière, qui prétend qu'*il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger* et qui ne pense qu'à épargner et rationner.

Il y a l'épisode des *Oreillons* cannibales dans *Candide* de Voltaire.

Il y a les recommandations alimentaires de Jean-Jacques Rousseau dans *L'Émile ou de l'éducation*.

Il y a plusieurs *lettres de Madame de Sévigné* dans lesquelles elle entretient sa fille à propos des bienfaits et méfaits du chocolat.

Il y a les recettes de *Nicolas*, le cuisinier de Colin dans *L'Écume des jours* de Boris Vian.

Il y a *La grasse matinée* et *Le déjeuner du matin* de Jacques Prévert.

Il y a le récit autobiographique *Enfance* de Nathalie Sarraute, dans lequel elle évoque certains *tropismes alimentaires* (images et impressions qui renaissent du passé, remontent à la conscience, le temps d'une émotion éphémère, d'un souvenir passager).

Il y a l'œuvre de Marguerite Duras dans laquelle nourriture et boissons prennent une place importante. Je pense à *Moderato cantabile* (vin rouge, repas guindé), *Outside* (le texte de *la soupe aux poireaux*) et *Les petits chevaux de Tarquinia*, où la nourriture est symbole de ce qui est solide, rassurant, fédérateur et où le *bitter campari* maintient certains personnages dans un état de demi-inconscience. Intéressant, le rôle de l'alcool dans l'œuvre durassienne : il agit comme une drogue douce consommée pour chasser l'ennui, le doute, le vague à l'âme, le désespoir et aide à se détendre, à oser s'exprimer, se livrer. L'alcool y est un filtre, pas un écran total.

Il y a *Le solitaire*, roman dans lequel Eugène Ionesco raconte l'histoire d'un homme de trente-cinq ans qui se retire de la vie active et s'enferme dans les cercles vicieux de l'ennui, de l'angoisse de vivre et de mourir, le déchirement entre l'infini et le néant. Il s'oublie, s'efface, s'abîme dans l'alcool : des bouteilles de beaujolais consommées l'une après l'autre, sept apéritifs consécutifs, de la bière...

Il y a *L'Hygiène de l'assassin*, roman dans lequel Amélie Nothomb nous confronte avec Prétéxat Tach, quatre-vingt-trois ans, prix Nobel de littérature mondialement connu et assassin ignoré et impuni, qui vit coupé du monde et qui « entretient » son obésité en faisant des festins (entre autres) de gras figé, de lard cru, d'huile de boîtes de sardines (qu'il boit pure), de pieds de porc, de croupions de poulet et autres saloperies. Certains passages fonctionnent très efficacement comme coupe-faim ou vomitif.

Il y a la bouffe journalistique décrite par Philippe Labro, dans *Un début à Paris* : le jambon-beurre et autres sandwichs avalés à la hâte, les steaks, les frites *succulentes, craquantes, salées à point et dorées et débarrassées de leur huile, avec un goût de noisette et d'herbe...* Dans ce roman on peut aussi lire le récit d'une visite très « alcoolisée » au poète Blaise Cendrars et une magnifique scène de gourmandise féminine : la dégustation très sensuelle d'un café liégeois par une jeune fille, prénommée Lumière, qui ne laissera aucun lecteur indifférent.

Il y a *Viou* d'Henri Troyat, où une petite fille assiste aux prises de bec de ses grands-parents qu'elle adore et qui cherchent à l'impliquer dans leurs (d)ébats à propos d'une blanquette.

Il y a le pique-nique à la côte (belge) décrit par Charles Bertin, dans *La petite dame en son jardin de Bruges*, livre-culte dans lequel il fait le portrait attendrissant de sa grand-mère.

Il y a...

Gide et l'éloge de la faim

Pour terminer en beauté, je vous propose de (re)lire une prose poétique sublime d'André Gide, extraite des *Nourritures terrestres*. C'est un sublime éloge de la faim, cet excitant puissant et euphorisant qui prend chez Gide la valeur du jeûne eucharistique. Sanctification du *désir* qui culminera jusqu'à sa plénitude et connaîtra son apogée dans le *plaisir* procuré par son assouvissement, sa satisfaction.

*Nourritures ! Je m'attends à vous, nourritures !
Satisfactions, je vous cherche ;
Vous êtes belles comme les rires de l'été.
Je sais que je n'ai pas un désir
Qui n'ait déjà sa réponse apprêtée,
Chacune de mes faims attend sa récompense.
Nourritures !
Je m'attends à vous, nourritures !
Par tout l'espace je vous cherche,
Satisfactions de tous mes désirs.*

*Ce que j'ai connu de plus beau sur la terre,
Ah ! Nathanaël ! c'est ma faim.
Elle a toujours été fidèle
À tout ce qui toujours l'attendait.*

...
*Ce que j'ai connu de plus beau sur la terre,
Ah ! Nathanaël ! c'est ma faim.
Elle a toujours été fidèle
À tout ce qui toujours l'attendait.*

...
*Nathanaël, que toute émotion sache te devenir une ivresse.
Si ce que tu manges ne te grise pas, c'est que tu n'avais pas assez faim.
Chaque action parfaite s'accompagne de volupté.
À cela tu connais que tu devais la faire.
Je n'aime point ceux qui se font un mérite d'avoir péniblement œuvré.
Car si c'était pénible, ils auraient mieux fait de faire autre chose.
La joie que l'on y trouve est signe de l'appropriation du travail et
la sincérité de mon plaisir, Nathanaël, m'est le plus important des guides.*

*Je sais ce que mon corps peut désirer de volupté chaque jour
et ce que ma tête en supporte. Et puis commencera mon sommeil.
Terre et ciel ne me valent rien au-delà.*

Notes postscriptives

Je tiens à vous signaler encore une publication de Gallimard Jeunesse, dans la collection *Les thématiques*, où vous trouvez 27 textes (autres que ceux traités dans mon article) de 27 auteurs différents (17 francophones et 10 en traduction française), suivis d'un dossier pédagogique : *Gourmets et gourmands ou l'art de faire bonne chère dans la littérature*, 1996, ISBN 2-07-059184-0.

N'hésitez pas à me contacter pour des informations bibliographiques supplémentaires, pour des liens cybernautiques ou pour des suggestions et des modèles d'exploitation en classe.

Je me ferai un plaisir de vous répondre par retour de courriel : franvan@online.be