

# LITTÉRATURE ET GASTRONOMIE

« Lire ou le plaisir des sens au service de l'hôtellerie »

27 février 2007

Par Norbert Prévot, *Chef de Travaux,*  
*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Raymond Mondon,*  
*Metz*

# Littérature et gastronomie

Sélection et commentaires : Norbert PREVOT

Interdisciplinarité ! Voilà un mot magique qui semble recueillir l'adhésion de tous les membres des équipes éducatives des lycées professionnels et technologiques. Mais qu'en est-il réellement ? Qu'avons-nous fait de ces outils précieux : les PPCP (Projets pluridisciplinaires à caractère professionnel) dans les lycées professionnels et les activités professionnelles dans les lycées technologiques ? Il n'y a pas de TPE (travaux personnels encadrés) en hôtellerie mais par contre 30 heures d'activités professionnelles en baccalauréat technologique. Les enseignants de ces établissements semblent rencontrer de plus en plus de difficultés à mettre en place des projets cohérents. Les uns prétextent le manque d'implication des collègues des autres matières « Ce sont toujours les mêmes qui proposent les thèmes » « Les professeurs de l'enseignement professionnel sont toujours obligés de faire le travail » « Les inspecteurs qui ont voulu mettre en place ces projets ne connaissent rien au terrain » etc., etc. Les autres regrettent le manque de moyens pour réaliser les projets.

Certes, les projets se réalisent tant bien que mal. Parfois plutôt mal que bien d'ailleurs. Il est vrai qu'il est plus confortable de se préoccuper de sa matière que de chercher à comprendre celle de son collègue. « Il est impossible de tout savoir » rappellent ceux qui rechignent. À quoi bon vouloir croiser les référentiels ? Pourtant, quelle richesse, quand il est possible d'échanger des points de vue sur un sujet donné. Faisons des établissements hôteliers un lieu de vie, un endroit où les collègues aiment à se rencontrer plutôt qu'un lieu où l'on vient travailler en dispensant des cours en ignorant les autres enseignements ! Préoccupons-nous des élèves et oublions nos petits soucis personnels !

Voyons de quels outils nous disposons pour pratiquer l'interdisciplinarité et rappelons son importance.

Tout est fait pour faciliter les recherches interdisciplinaires :

- En voie professionnelle, les PPCP (projet pluridisciplinaire à caractère professionnel) permettent aux élèves de choisir des projets qui leur tiennent à cœur. Démarche de formation, il est normal qu'ils soient guidés par les enseignants.
- Pour le baccalauréat technologique, les fiches CRAP (fiche de compte rendu d'activités professionnelles) permettent aux élèves de donner une dimension culturelle à leurs activités en les amenant à approfondir leurs connaissances et à avoir envie d'apprendre.
- On oublie souvent les activités professionnelles au BTNH qui fournissent un cadre horaire pour l'organisation collective de manifestations.

- Les argumentations technique et commerciale adaptées à chaque niveau de formation, sur les productions culinaires ou les prestations de service en restaurant ou en hébergement sont d'autant plus riches qu'elles motivent une réflexion transversale des élèves dans des champs culturels divers (technique, historique, géographique, scientifique, économique, juridique, littéraire, artistique, de gestion, etc.).
- La connaissance des produits traités en technologie, technologie expérimentale et en travaux pratiques induit des recherches dans l'ensemble des domaines cités ci-dessus.
- De nombreux moyens sont disponibles pour construire la transversalité des enseignements : des progressions élaborées ensemble, des liens avec le vécu des élèves en entreprises, des actions et des projets communs, le recours aux outils de technologie et de communication de l'information, le partage du centre de documentation et d'information, etc.

La mise en commun des connaissances de chacun aide nos élèves à s'échapper de la quotidienneté et à mieux appréhender la vie. Elle permet aussi leur autonomie. Ne sommes-nous pas là pour former des citoyens responsables, c'est à dire des individus capables de prendre leur destin en main ?

Si l'enseignement professionnel doit rester le point principal de nos lycées, il n'en reste pas moins que l'apprentissage et la mise en œuvre des savoir-faire professionnels ne sont pas suffisants. Il est indispensable d'ouvrir les jeunes à d'autres horizons qui leur permettront de mieux appréhender le métier qu'ils ont choisi. Parmi les ouvertures indispensables, la lecture joue un rôle cardinal. Nous entendons déjà les lamentations des collègues : « Mais mon pauvre Monsieur, les élèves ne lisent plus. Les livres ne les intéressent pas. Nous sommes dans l'âge du « zapping », pas de la concentration. Il est illusoire de vouloir les faire lire. Le français est subi, non voulu. » En sommes-nous si sûrs ? Pourquoi ne pas s'appuyer sur l'intérêt des jeunes pour leur métier et montrer la permanence de la gastronomie dans la littérature ? L'attrait pour celle-ci doit commencer par la relation entre ces deux domaines. Quand ils auront pris conscience de la richesse qui s'offre à eux, ils ne pourront plus se passer de lire. Le champ de leurs lectures deviendra de plus en plus vaste au fur et à mesure de leurs découvertes. Ils pourront ainsi répondre à leurs « pourquoi » et seront capable de comprendre le passé pour mieux vivre le présent et construire un avenir serein. Nous sommes persuadés qu'il suffit de trouver les bons mots ou les bons livres pour captiver les jeunes.

Posons-nous quelques questions. Le déclin de la lecture est-il une réalité ou s'agit-il d'un changement profond du goût des lecteurs ? Le public privilégie-t-il le superficiel ou le profond ? Il existe un paradoxe entre le succès des foires aux livres et la perte de lecteurs. Au moment où regarder une émission littéraire à la télévision tient de l'héroïsme pour celui ou celle qui se lève tôt ; au moment où

les PUF, au bord de la faillite, viennent de se transformer en société anonyme ; au moment où l'édition subit son énième crise qui cette fois semble être la conséquence d'une profonde mutation de ce métier ; que pouvons-nous faire ? Quels sont les centres d'intérêt de nos élèves ? Le cinéma ? La musique ? Les sports ? Certes, cela les intéresse. Mais que recherchent-ils avant tout ? Ils veulent comprendre quelle est leur place dans la société et comment ils peuvent s'y intégrer. Un mot revient comme un leitmotiv, "chômage". Notre profession peut leur éviter ce "purgatoire". Mais l'hôtellerie est un secteur professionnel exigeant. Parmi les qualités requises, la curiosité est essentielle. Nous devons la développer pour permettre à nos jeunes de découvrir de nouveaux horizons. La littérature est là pour nous aider dans cette approche. Sachons l'aborder simplement. Proposons des ouvrages qui favorisent le plaisir. Montrons comment les écrivains ou les hommes qui ont marqué leur époque ont abordé l'art culinaire et l'art de la table. Transformons l'aversion pour la lecture en une passion dévorante.

Pendant longtemps il a suffi d'imiter les anciens pour être capable de s'adapter à un métier. Ce temps est révolu. Nous devons nous remettre constamment en cause. La mise en commun des compétences au service de l'élève doit être la priorité de chaque enseignant. Aussi, il faut profiter de la mise en place des PPCP ou des actions professionnelles pour donner un enseignement plus performant et les considérer comme une chance pour les enseignants et les apprenants.

Nous devons ici rappeler un élément fondamental : les élèves qui s'orientent vers les filières professionnelles et technologiques sont des jeunes qui ont besoin de concret. C'est une des raisons pour laquelle ils n'apprécient pas les filières classiques. Sachons repérer leur potentiel et développer leurs compétences en valorisant la richesse des mises en situations professionnelles. Restons simples, pragmatiques. Ne cherchons pas à nous faire plaisir en inventant des "machines à gaz" qui risqueraient d'enfermer l'élève au lieu de l'ouvrir à autre chose. Que de temps passé avant de pouvoir apprécier la lecture de Kant, Schopenhauer ou Jankélévitch. Il n'est même pas certain que ces lectures soient une nécessité pour apprendre à vivre. Faut-il avoir lu *De la quadruple racine du principe de raison suffisante* pour être capable d'appréhender correctement l'existence ? Nous ne le pensons pas. Pourtant, une formation bien menée peut guider l'élève vers des ouvrages qui lui permettront de mieux vivre. Créons le besoin. Aidons l'élève à donner un sens à ce qu'il fait. Ouvrons lui les portes sur des jardins merveilleux mais laissons le faire son choix. Apprenons à respecter sa personnalité et n'essayons pas de le faire entrer dans un moule unique. Evitons de montrer trop de certitude : "c'est comme ça, ce n'est pas autrement...". Quand nous étions convaincu de détenir la vérité, tout était facile. Il suffisait de répéter les gestes ancestraux pour pouvoir s'adapter au monde. Maintenant, il s'agit de s'adapter à un univers en perpétuel changement. Ce qui est vrai aujourd'hui ne le

sera certainement pas demain. Carême montait sa mayonnaise avec une cuillère en bois. Personne aujourd'hui ne met en cause le recours au fouet. Par contre certains comment à s'interroger sur l'utilisation de la cuve à ultrasons recommandée par Hervé This. Nous comprenons donc que ce n'est pas le contenu qui importe - puisqu'il change sans cesse - mais la façon d'acquérir des connaissances et de les utiliser. Nous devons instaurer la philosophie du doute comme Descartes a su le faire à la suite des découvertes de Copernic et de Galilée. Pour finir, nous devons non seulement garder mais aussi transmettre notre faculté d'émerveillement.

Les élèves apprécient peu les professeurs qui ne les font pas rêver. Il suffit d'observer leurs regards à la simple vue du col bleu blanc rouge discrètement affiché par un meilleur ouvrier de France.

Notre propos de départ : ouvrir un chemin qui mènera l'élève à la lecture par le biais de la littérature gastronomique prend ici tout son sens. L'adolescent a besoin de s'affirmer. Qui a-t-il de mieux que le livre pour l'aider à le faire. La lecture est un acte de rébellion, un antidote au miroir du monde. Un livre peut devenir son meilleur ami. Il peut être livre de papier mais devenir de plus en plus livre informatique. La forme importe peu au départ, l'essentiel c'est de savoir le retrouver. Celui qu'il va aimer ne changera pas. Il pourra le relire, non seulement il lui apportera la même satisfaction, mais encore il lui fera découvrir des merveilles qu'il n'avait pas remarquées lors de la première lecture. Peu à peu il va acquérir une élévation d'esprit qui le placera au dessus du commun. Le cheminement du jeune lecteur est souvent identique. Au début, le choix des textes s'effectue en fonction de la facilité des lectures. Mais peu à peu, il s'éloigne des ouvrages superficiels pour accéder à ceux qui favorisent la réflexion. La prise de conscience de l'évolution n'est pas immédiate. Quand elle est effective, la drogue (le lecteur se trouve en situation de manque quand il n'a pas quelque chose d'intéressant à lire) a fait son effet et l'élève ne peut plus se passer de lire. De plus, quand un individu est confronté à la difficulté de vivre, la littérature lui offre le moyen de s'évader. Parfois, elle devient salvatrice !

Dans *MERCURE* d'Amélie Nothomb, Françoise découvre les plaisirs de la lecture et demande à Hazel :

« - Donnez-moi tous les titres que vous pourrez. Je suis en train de découvrir le pouvoir libérateur de la littérature : je ne serais plus capable de m'en passer. »

Hazel répond :

- La littérature a un pouvoir plus que libérateur : elle a un pouvoir salvateur. Elle m'a sauvée : sans les livres, je serais morte depuis longtemps. Elle a sauvé aussi Schéhérazade dans les *Mille et Une Nuits*. et elle vous sauverait, Françoise, si toutefois vous aviez un jour besoin d'être sauvée. »

Quand on parle de gastronomie ou plus familièrement de bouffe et de littérature, quels sont les noms qui viennent à l'esprit ? On pense tout de suite aux grands

gourmands : Rabelais, Alexandre Dumas, Colette... Et pourtant, il en existe tant d'autres. Nous les aborderons petit à petit en ayant soin de ne pas restreindre notre champ d'investigation. Nous avons retenu quelques thèmes qui, cependant, ne seront pas tous abordés aujourd'hui :

- Romans policiers,
- Recueils de citations,
- Recueils documentaires,
- Ouvrages analytiques,
- Recueils historiques,
- Divers.

On retrouvera pour chaque livre,

- le nom de l'ouvrage, celui de l'éditeur ainsi que sa date de parution,
- une présentation succincte de l'auteur,
- une critique de l'œuvre et un ou plusieurs passages.

Chaque année, nous proposerons une quinzaine d'ouvrages ayant un rapport avec la gastronomie. Si vous désirez en connaître davantage, nous sommes à votre disposition pour vous faire découvrir en avant-première certains livres. Nous avons choisi d'en proposer un nombre limité pour vous laisser le temps de goûter à d'autres plaisirs littéraires.

Nous tenons à faire partager notre passion pour les livres, mais nous sommes aussi avides de connaître vos découvertes. N'hésitez surtout pas à nous faire connaître les dernières lectures qui ont su vous captiver sur le plan littéraire et professionnel.

Pour ceux qui douteraient encore voici quelques chiffres. Avant les propositions faites dans cet article 15 élèves avaient demandé les différents ouvrages d'Hubert Monteilhet. Après sa lecture et les conseils de notre documentaliste 102 élèves ont demandé les ouvrages de cet auteur proposés par le C.D.I. ***Le parfum*** de Suskind a connu un succès quasi identique puisque ce livre a été sollicité par 83 élèves. Certains l'ont même acheté pour eux-mêmes. Les autres ouvrages proposés ont connu diverses destinées, mais ils ont quand même été réclamés 20 à 25 fois par les élèves ou les professeurs. Même si nous sommes un peu désolé du manque d'intérêt suscité par les ouvrages analytiques, nous pouvons donc considérer comme positif le travail de fond mené au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Metz et c'est avec un grand plaisir que nous vous proposons les différents ouvrages qui suivent.

Reffet des adultes, bien souvent les jeunes aiment ce que nous aimons. Plus notre implication sera grande, plus le plaisir de se cultiver et de lire sera apprécié par les élèves.

Comme mise en bouche savourons ce morceau de bravoure de Patrick GRAINVILLE dans *Les Anges et les Faucons* paru aux éditions du SEUIL en 1994

« Anny et moi étions friands d'un petit resto marocain où nous mangions un couscous pas cher et luxuriant. J'oubliais pour un soir le restaurant hygiénique et médical. La salle était étroite, pourpre, rouge pisé. On l'eut dite toute enduite d'harissa cramoisie et de pili-pili partout. Une serveuse s'occupait de nous. Elle avait les bras blancs où sinuaient des veines d'une coloration verdâtre. Son visage offrait une densité de chair pâle et ourlée qui traduisait une volonté, un quant-à-soi puissant. Ses cheveux étaient riches et sombres, un duvet noir embuait la nuque, les avant-bras. J'adorais cette fille robuste et pure, le bel abus de sa fourrure.

Le couscous me remplissait d'un ravissement qui rachetait toutes les carences et les précarités de la vie. Arrivait d'abord la semoule mamelonnée, gironde et fumante. Puis les bols, les soupières, les jattes pour le bouillon, les sauces, d'autres assiettes pour les viandes. Il y avait des écuelles partout. J'aimais ce plein, cette multiplicité. Le chou, les carottes, le mouton couillu et odoriférant, tous ces remugles poivrés, ces rafales parfumées montant des grands plats caniculaires. Le poulet très cuit au gras rissolé et jauni, racorni sur les os, les pois chiches, secs et coriaces, telluriques oui, grenus, farineux et craquants, dont la sensation tranchait sur les giboulées de semoule plus douce que ponctuait le raisin moins sec que gommeux et sucré. Les merguez légèrement cannelées, martelées dans leur matière rousse, se cassaient sous la dent comme un glaive torride. Les boules de viande compactes, bourrées d'herbes hachées et d'effluves, les légumes du bouillon bien touillés parmi les graines trempées, assaisonnées, les guenilles de poireaux, les fouillis, les succulentes rognures, mille petits rogatons, jusqu'à la soupe du fond, salace bouillie et quintessence juteuse des carottes, du chou et des viandes moulinées. Tout cela gouleyant dans l'œsophage, varappant au fond du bide, vous brûlant les tripes, vous bombant, vous fichant des envies de péter, de bander, vous ravalant au diapason doré de la bête gourmande. Mais surtout, le caractère inanalysable de cette nourriture, patchwork tissé de bouts, de fibres, de moelleuses ramures, les méandres et les mélanges du grand couscous tentaculaire, la démesure, le côté Missouri de la mangeaille, safari des saveurs. Nil limoneux, crue de bouffe ! Oui, je me fourrais avidement au sein du couscous, ventre, oreilles, babines et narines béantes dans le brouillard ardent. Et ça n'en finissait pas, tribulations, surprises, péripéties... Il y en avait toujours, il en venait encore, des merguez cramoisies, des lamelles de poireau et du rab de semoule moutonnant encore et encore. J'ai toujours eu peur de finir, de m'interrompre, de manquer, de mourir... Baroque, oui j'étais déjà, dès l'origine. Horreur du vide qu'il fallait parer, habiller, revêtir de myriades de plis. Le prodige, c'était que l'abondance orgiaque du couscous était sécrétée par la terre ascétique. Je me savais aussi maigre que le Maghreb

ailé. C'était ça le génie du couscous qui extirpe toutes ses secrètes ressources, sa chair, ses condiments de l'humus rare, de l'âpreté des tiges, des épines broutées par les moutons, oui cette sorcellerie tirée du climat sec aux effluves de bouc et d'agaves, de mules et de figues. Trésor jailli des rocailles pour les aspics. Je voyais des oueds et des ergs brûler au cœur du piment, des tartines d'harissa que je dévorais. Des vagues fauves me poignardaient, des déferlantes ardentes m'enveloppaient, me nappaient et je les apaisais avec des louchées de semoule blanche et nubile.

Couscous ample et cosmique, arabe et rouge et bordélique, lupanar de la langue, je te salue et t'encense. Belle mosquée immaculée d'amour, grand coursier du désert. Pur-sang ! Couscous colossal et glouton, tu m'arrondis, tu me satures et me combles enfin, me constelles...solaire, je suis, planté dans ton bedon et ta bonté géants. »

## LES ROMANS POLICIERS

### Patrick SUSKIND :

Né le 26 mars 1949 à ANSBACH, en Bavière, Patrick SUSKIND a fait des études littéraires à Munich et à Aix-en-Provence. Il exerce le métier de scénariste. La contrebasse, une pièce de théâtre interprétée en France par le défunt Jacques Villeret, a remporté un énorme succès. *Le parfum* est son premier roman. *Le Pigeon* publié en 1987 et *Sur l'amour et la mort* paru aux éditions Fayard en 2006 confirment la qualité de cet auteur.

Pourquoi proposer un livre qui raconte l'histoire d'un meurtrier au nez d'exception?

Quel rapport avec la gastronomie? Nous voulons simplement montrer la puissance de l'odorat.

Le nez précède la bouche. Mais notre approche n'est pas seulement alimentaire, nous devons proposer des ouvrages qui parlent au cœur de nos adolescents et ce livre est avant tout une magnifique quête de l'amour, un appel désespéré au bonheur.

Depuis sa parution en 1985 chez Fayard *Le Parfum* a toujours autant de succès auprès des lecteurs. Il est vrai que cette histoire d'un meurtrier est vraiment étrange. Plus qu'un roman c'est un conte philosophique auquel nous avons à faire. Cette extraordinaire histoire d'amour nous fait partager la vie d'un homme à la recherche de sa pierre philosophale " le parfum capable de provoquer l'amour". L'élégance de l'écriture donne encore plus de force aux évocations décrites par l'auteur. Ici, tout sent. De la puanteur des étals de poissons au parfum céleste de la fin du roman, nous sommes guidés par le nez. Le parfum



nous colle à la peau. Nous avons toutes les peines du monde à nous séparer de "Grenouille" ce bossu difforme au don merveilleux. Ce conte ne se lit pas, il se respire!

Voici comment Grenouille est attiré par un parfum exceptionnel :

« Cinquante mètres plus loin, il prit à droite par la rue des Marais, une ruelle encore plus sombre, s'il se pouvait, et large à peine d'une brassée. Curieusement, le parfum n'y était pas beaucoup plus fort. Il était seulement plus pur et de ce fait, du fait de cette pureté toujours plus grande, il exerçait une attirance de plus en plus forte. Grenouille marchait sans volonté propre. A un endroit, le parfum le tira brutalement sur sa droite, apparemment vers le mur d'un immeuble. Un passage bas s'y ouvrait, qui menait à l'arrière-cour. Grenouille l'emprunta comme un somnambule, traversa l'arrière-cour, tourna un coin et aboutit dans une seconde arrière-cour plus petite, et là enfin il y avait de la lumière : l'endroit ne mesurait que quelques pas au carré. Il était surplombé par un auvent. Au-dessous, il y avait une bougie collée sur une table. Une jeune fille était assise à cette table et préparait des mirabelles. Elle les puisait dans un panier à sa gauche, les équeutait et les dénoyait au couteau, puis les laissait tomber dans un seau. Elle pouvait avoir treize ou quatorze ans. Grenouille s'immobilisa. Il sut aussitôt quelle était la source du parfum qu'il avait senti à une demi lieue, depuis l'autre rive du fleuve: ce n'était pas cette arrière-cour miteuse, ni les mirabelles. Cette source était la jeune fille.

L'espace d'un moment, il fut si désorienté qu'il pensa effectivement n'avoir jamais vu de sa vie quelque chose d'aussi beau que cette jeune fille. Pourtant il ne voyait que sa silhouette à contre-jour. Ce qu'il voulait dire, naturellement, c'est que jamais il n'avait senti quelque chose d'aussi beau. Mais comme malgré tout il connaissait des odeurs humaines, des milliers et des milliers, des odeurs d'hommes, de femmes, d'enfants, il ne parvenait pas à comprendre qu'un parfum aussi exquis pût émaner d'un être humain. Habituellement, les êtres humains avaient une odeur insignifiante ou détestable. Les enfants sentaient fade, les hommes sentaient l'urine, la sueur aigre et le fromage, et les femmes la graisse rance et le poisson pas frais. Parfaitement inintéressante et répugnante, l'odeur des êtres humains... Et c'est ainsi que, pour la première fois de sa vie, Grenouille n'en croyait pas son nez et devait requérir l'aide de ses yeux pour croire ce qu'il sentait. A vrai dire, cet égarement des sens ne dura pas longtemps. Il ne lui fallut en fait qu'un instant pour vérifier et, cela fait, s'abandonner plus impétueusement encore aux perceptions de son odorat. Maintenant il *sentait* qu'elle était un être humain, il sentait la sueur de ses aisselles, le gras de ses cheveux, l'odeur de poisson de son sexe, et il les sentait avec délectation. Sa sueur fleurait aussi frais que le vent de mer, le sébum de sa chevelure aussi sucré que l'huile de noix, son sexe comme un bouquet de lis d'eau, sa peau comme les fleurs de l'abricotier... et l'alliance de toutes ces composantes donnait un parfum

tellement riche, tellement équilibré, tellement enchanteur, que tout ce que Grenouille avait jusque-là senti en fait de parfums, toutes les constructions olfactives qu'il avait échafaudées par jeu en lui-même, tout cela se trouvait ravalé d'un coup à la pure insignifiance. Cent mille parfums paraissaient sans valeur comparés à celui-là. Ce parfum unique était le principe supérieur sur le modèle duquel devaient s'ordonner tous les autres. Il était la beauté pure. »

## **Hubert MONTEILHET**

Nous étions tous impatients de recevoir Monsieur MONTEILHET dans le cadre du vingtième anniversaire du lycée hôtelier Raymond MONDON de METZ. Il y a douze ans déjà. Les élèves s'étaient mobilisés pour accueillir dignement cet auteur très apprécié de romans policiers et se demandaient si le romancier allait être à la hauteur de sa renommée.

Né à Paris en 1928 dans une famille de magistrats, ce professeur d'histoire, dont la venue enchantait les futurs cuisiniers, n'allait pas les décevoir. Ils furent impressionnés par la simplicité de notre hôte. Comme à son habitude, le romancier sut captiver son auditoire et faire partager deux de ses passions : l'histoire et la gastronomie. Ce fut un réel plaisir de marcher avec lui sur les traces de CAESO le héros de *NEROPOLIS* ou de Pietro le héros de *LA PUCELLE* deux de ses ouvrages majeurs qui mettent en avant ses qualités d'historien et de romancier. Pourtant cet auteur qui s'enorgueillit de tenir la chronique gastronomique du journal SUD-OUEST doit sa renommée à ses romans policiers débordant de psychologie. Rappelons pour mémoire, *Les Mantes Religieuses*, *Requiem pour une noce*, *Le retour des cendres*, *De quelques crimes parfaits*, pour ne citer que les plus connus. Dans notre domaine, il nous a offert trois bijoux de la littérature gastronomico - policière :

- *La part des anges*
- *Œdipe en Médoc*
- *Etoiles filantes*

qui permettent de satisfaire le goût des amateurs de romans policiers et de gastronomie. Ils se lisent très vite et contiennent tous les ingrédients pour plaire aux jeunes comme aux moins jeunes d'ailleurs : suspense, intrigue, écriture pleine de verve. Autant d'éléments qui donnent envie de lire l'œuvre entière de cet auteur.

- *La part des anges* paru aux éditions de Fallois en 1990.

Avec un titre aussi évocateur, notre romancier ne pouvait que nous inciter à déguster un cocktail à base de cognac. Mais quel cocktail ! Il a composé un savant mélange de suspense, d'humour, de culture, de sexe, de gastronomie et

naturellement de meurtre. Mis à part ce dernier ingrédient, nous serions tentés de dire que ce cocktail contient tout ce qui fait le sel de la vie.

Bien avant la venue du viagra, Hubert MONTEILHET a démontré la vertu de certains alcaloïdes aphrodisiaques ou hallucinogènes. Cependant nous ne succomberons pas à la tentation de vous faire lire ici les pages 59, 60, 61, et 62 sur les surprenants alcaloïdes décrits par l'auteur.

Que dire du choix du roman épistolaire pour mettre en situation un inspecteur d'assurance suisse, Peter Rössli ? Simplement génial. Cela permet au romancier d'utiliser ses corrosives et allègres qualités de plumes pour nous faire vivre le déroulement de l'enquête et découvrir comment notre inspecteur résoudra cette affaire de poisons. Ce regard extérieur n'est pas sans nous rappeler *les lettres persanes* d'un certain Montesquieu.

Écoutons Monsieur DRUMMOND parler de son cognac et apprécions la connaissance de l'auteur :

« La « Drummond » avait sa propre tonnellerie. Les planches ou merrains, issues de vieux chênes des forêts du Limousin ou de Tronçais, sèchent d'abord cinq ou six ans à l'air libre, le temps que s'adoucisse la verdeur des tannins du bois frais. Puis les tonneliers fendent leurs douelles sans l'aide de la scie pour assembler des fûts dont la composition exclut tout autre élément que le bois et le métal de cerclage.

Ces fûts, précisa Drummond, font de 350 à 400 litres. Étant donné leur fabrication artisanale, il est impossible d'obtenir une capacité standard. Pour connaître la capacité exacte d'un fût de cognac, nous devons le peser. Vous voyez que cette valeur est inscrite sur le bois de chaque pièce.

Je le mis sur un autre sujet. Ce n'était évidemment pas à ce stade que les alcaloïdes nocifs avaient pu être introduits.

Les premières salles de vieillissement étaient bourrées de fûts neufs en bois clair. Et l'on distinguait sur les fûts des indications correspondant aux diverses appellations du cognac : Grande ou Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, ou Bons Bois, chaque cru ayant ses caractéristiques. Je n'ai pas vu de Bois Ordinaires, dont le territoire borde la côte et se confond avec les îles de Ré et d'Oléron. Les crus les plus cotés et les plus chers sont les deux Champagnes et les Borderies, La Grande-Champagne étant hors pair.

Les eaux-de-vie de diverses provenances, poursuivit Drummond, séjournent un temps variable, mais assez bref, en fût neuf, où elles prennent de plein fouet les tannins du chêne qui leur donnent saveur et couleur indispensables. Chaque barrique est donc goûtée à maintes reprises - j'y insiste ! - afin que soit bien distingué le moment où il convient de faire passer le cognac en fût vieux. Là il poursuivra sa carrière des mois, des années ou des générations, selon la qualité que l'on se flatte d'obtenir.

Nous réputons "compte 2" les produits qui ont au moins deux ans de fût à partir du 1<sup>er</sup> avril suivant la distillation. Il faut au moins trois ans de fût pour le

"compte 3", quatre ans pour le "compte 4", cinq ans pour le "compte 5", six ans pour le "compte 6", et légalement, on s'arrête de compter là. Près de cent cinquante dénominations sont enregistrées au BNIC, abus qui a pour effet d'embrouiller complètement le public non averti et de favoriser toutes sortes de confusions au profit des faiseurs les plus médiocres. En dépit d'un préjugé répandu, le trois étoiles est du bas de gamme. Le compte 3 a droit à l'objectif "supérieur". Le compte 4 est souvent qualifié de "VSOP", le compte 5, de "réserve", le compte 6, "d'extra", de "XO", ou de "Napoléon".

<<J'attire votre attention sur le fait que ces comptes de 1 à 6 se rapportent seulement au produit le plus jeune entrant dans les multiples assemblages qui constituent le gros des ventes de toutes les grandes maisons. Il pourra y avoir du trois ans d'âge, et même un soupçon de neuf ans, dans un simple trois étoiles. Et au-delà du compte 6, on verra des moyennes d'âge de trente ans où le cognac le plus jeune en aura sept.

Nous touchons ici à un fait essentiel qui conditionne la majeure partie de nos exportations. Nos maîtres de chai - qui portent désormais le titre flatteur et mérité de "directeurs techniques" - ont un flair de chien de chasse pour composer avec une foule de cognacs d'âge et de provenance variés les assemblages de goût constant qui créeront une habitude chez la clientèle. Nous sommes ainsi en mesure de fournir en importante quantité des produits suivis, identiques d'une année sur l'autre, les légères variations n'étant point perceptibles par les consommateurs. Alors que, si un Japonais se présente en Armagnac, on lui refilera par protection quarante-deux bouteilles, étant bien entendu qu'il n'a aucune chance de retrouver leurs sœurs. Le cognac perd de l'authenticité à ces assemblages, mais les nécessités de l'exportation priment. »

- *ŒDIPE en Médoc* paru aux éditions de Fallois en 1993.

Un subtile mélange d'écriture épistolaire et de journal intime nous font découvrir les dessous d'une sombre histoire oedipienne dans la région bordelaise. L'auteur démonte un à un les rouages d'une histoire sordide et nous livre au passage sa connaissance du vignoble bordelais par le biais du journal intime de Claudine Bourré :

« 16 juin : Avec la permission de papa, Claude m'a invitée à dîner au "Château Layauga", un endroit merveilleux près de Lesparre, où se retrouve le gratin des propriétaires de la région. Depuis que ce restaurant a ouvert, ce n'est plus la peine d'aller à Bordeaux se faire vandaliser sa voiture. Nous avons bu un magnifique Château Talbot 70, qui aurait eu encore de beaux jours devant lui, puis un "Eiswein" doré de la vallée du Rhin à 5000 francs la bouteille. Une vraie goulée de parfum !

En sortant, Claude a salué Henri Duboscq, du Haut-Marbuzet, qui tenait tout une table sous le charme de son merveilleux baratin. "Le Haut-Marbuzet, m'a-t-il

confié au retour, est mon médoc préféré. Les Saint-Estèphes classiques sont durs, sévères, longs à s'ouvrir. Ce sorcier de Duboscq sort un vin délicat et somptueux, qui offre dès le départ un fruité de grande classe et le conserve indéfiniment par une sorte de mystère. Et ce fruité inextinguible s'associe enfin à un bouquet magnifique, où le terroir s'exprime à plein. Un chef d'œuvre de plaisir ! Mais nous ne devons pas le dire trop haut par ici : on ne pardonne pas à Duboscq d'avoir congédié les négociants pour vendre son vin directement aux amateurs éclairés. N'a-t-il pas un fichier de plus de 20.000 clients ?!"

"9 juillet : - Grand dîner hier soir au Plessis où je mangeais pour la première fois en l'honneur de mon bac. Claude superbe et généreux, papa bien briqué, à peine gris, tout sourires, et moi, dans ma robe de soie crème achetée en solde. La comtesse avait sorti une nappe de dentelle, l'argenterie de famille et les cristaux de Baccarat.

Nous avons bu de l'Yquem 67 à l'apéritif, un luxe fou ! Claude a expliqué que l'Yquem doit se prendre à jeun. Toute nourriture le modifie fâcheusement. C'est seulement chez Lur-Saluces qu'on boit de l'Yquem aux repas, car le comte, ayant plus de cent années en cave, trouve toujours chaussure à son pied et n'en est pas à un flacon près. Quelle soirée, et comme nous étions loin des limandes-soles du Tailloir ! Le turbot, court-bouillonné sauce hollandaise était énorme, la selle d'agneau, délectable, "Hospice de Beaune", blanc d'une délicatesse rare, Léoville Las Cases 61, un second cru de Saint-Julien qui aurait dû passer premier cru depuis longtemps, choisi dans une année inoubliable. Sur le dessert, nous avons eu droit à un extraordinaire porto 1882. Au-delà de cent ans, a dit Claude, le grand porto cesse d'être du sirop pour bébés et devient sec."

Quant à Peter RÖSSLI, l'enquêteur de l'U.S.A., il ne manque pas dans sa correspondance à sa Silvia chérie d'égratigner le comportement français :

"Ce jeudi soir, je suis allé m'installer au Château Layauga, près de Lesparre-Médoc, pour être plus près du centre névralgique de la gendarmerie de la région. Cette table m'était recommandée par le journal de Claudine Bourré. L'étoilé Michelin de l'endroit a fait longtemps les beaux jours d'une grande ville d'Allemagne du Nord, et il en a rapporté une cave de grands vins du Rhin, qui est sans doute unique en France. Ces prétentieux de Français croient tout savoir de naissance en fait de vins ou d'alcools, et ils ignorent que certains vins allemands ou certains tokajs de Hongrie comptent parmi les meilleurs vins du monde, ils ne savent à peu près rien en fait de madère ou de porto, et ils ne boivent guère que du rhum, du calvados ou du cognac de cuisine. »

En marge du roman, si l'on connaît le bordelais on retrouve avec plaisir tout au long de cet ouvrage les chemins que l'on a arpentés, sinon, on a envie de les découvrir.

- *Etoiles filantes* paru aux éditions de Fallois en 1994

Vous connaissez maintenant notre faux naïf et savoureux inspecteur Peter Rössli. Vous vous doutez bien qu'il ne pourra pas laisser tomber un vieux camarade de régiment victime de pittoresques et humoristiques sabotages. Il va cependant aller de surprise en surprise en découvrant que son vieil ami est un génial empoisonneur.

De lettre en lettre, vous êtes habitués, ou de fax en fax, nous suivons notre enquêteur dans cet endroit enchanteur qu'est un étoilé Michelin, surtout quand c'est un trois étoiles.

Au fait, savez-vous ce qu'est un étoilé Michelin ? Dégustons la réponse de l'ami de notre inspecteur :

« Ces distinctions se ressemblent en ce sens qu'elles entraînent inmanquablement une notable progression du chiffre d'affaires, alors que l'influence des autres guides demeure aléatoire. Les visiteurs du Michelin sont des professionnels plus ou moins compétents, des cuisiniers un peu aigris qui ont fait faillite, par exemple, lesquels agissent d'ordinaire à visage découvert après être sortis des chiottes..."

- Pardon ?

- C'est une vieille tradition. Dans les débuts de ce guide, vers 1900, il s'agissait surtout de recommander à des automobilistes fortunés des maisons qui se distinguaient par leur propreté et leur hygiène. Il y avait alors deux Frances : celle sans cabinets et celle avec cabinets. Autre clivage : le nord de la Loire avait de merdeux cabinets à siège ; le sud, des cabinets à la mode turque, plus merdeux encore si possible.

Les compères Michelin auscultaient tous ces cabinets par priorité. Encore aujourd'hui, ils courent s'enfermer dans les chiottes, se mettre à quatre pattes pour inspecter le carrelage. Leur siège étant fait, ils ressortent fièrement avec leur note en poche.

- Tu exagères ?

- À peine. En revanche, la plupart des guides concurrents confient les visites à n'importe qui, et on peut les soupçonner de ne pratiquer l'incognito que pour camoufler de vertigineux déficits d'inspection.

Une charmante journaliste de mes amies m'a raconté que l'un de ces directeurs de guide lui avait un jour froidement demandé, n'ayant plus un rond pour assurer les visites, de retaper à elle seule la quasi-totalité des paragraphes d'une nouvelle édition. Aucune loi n'oblige un guide gastronomique à voir les établissements qu'il critique. Je pourrais composer un ouvrage très vivant avec une petite machine portative, cloîtré dans ma chambre de bonne... avec chiottes sur le palier.

- J'ai pourtant le sentiment que, dans ces guides abusifs auxquels tu fais allusion, les grandes tables au moins sont visitées avec compétence.

- Parbleu ! Les Etats-majors se les réservent aux frais de la princesse ! A force de voracer du meilleur, les moins doués finissent par savoir de quoi ils parlent.

- Un certain Sartine, chroniqueur gastronomique à Paris, m'avait déjà raconté des choses de ce genre, avant de succomber à une criminelle surdose d'aphrodisiaques. Tu m'enlèves mes dernières illusions.

- Le Michelin, mon cher Peter, n'a rien d'illusoire.

Quant au classement gastronomique, on pourrait dire, en gros, que la simple étoile devrait distinguer un cuisinier qui a fait ses classes, qui est en parfaite possession de sa technique, qui offre des prestations honnêtes et régulières.

Mais avec le deux étoiles, une personnalité s'affirme et on entre dans le domaine de l'art, du style, des plats qui marquent et dont on se souvient, comme le sublime boudin purée de Christian Parra, à *La Galupe*, près de Bayonne, un truc qui vaut le voyage et que Guérard a élégamment inscrit à la carte de sa *Ferme aux Grives* en amical hommage au créateur. Si je puis me permettre une comparaison littéraire, l'étoilé de base serait à l'abri des fautes d'orthographe et de grammaire. Alors que le double étoilé est déjà un auteur au style caractéristique. Une ligne suffit : on sait qui c'est. Bien sûr, les étoiles valent chaque année. Et les plus anciennes sont souvent les plus rentables et les plus brillantes.

- Quant aux trois étoiles ?

- C'est un deux étoiles auquel on a rajouté des gadgets ruineux, Michelin et banques poussant à la roue. Mais dans ce domaine, les conseillers ne sont pas les payeurs. Les frais généraux s'envolent, les agios grimpent, l'amortissement se fait de plus en plus problématique et, paradoxalement, on en vient à ce résultat que plus le prix moyen du couvert est élevé - on le calcule toujours sans les vins -, moins le restaurant est rentable. Il est actuellement de quelque 700 francs chez moi - une valeur courante en France pour les établissements de cette catégorie - et je n'ai pas grand mal à ne dégager pour le fisc aucun bénéfice. Je préférerais quant même faire tellement de bénéfices que je serais contraint d'en déclarer ! Mais comment vendre plus cher ? Le trois étoiles est un miroir aux alouettes. J'aurais mieux fait de m'arrêter à deux.

- Qu'importe, par conséquent, de perdre cette troisième étoile ?

- Mon cher, gagner la troisième supprime les derniers bénéfices du restaurant. Mais la perdre met en déficit. Tout le monde croit qu'il y a des limaces dans la salade.

L'idéal, en fait de restauration, c'est une affaire de famille amortie depuis vingt ans, qui fait un remplissage de 100% avec des couverts à cent balles pour rassasier les foules de conserves. Ces gens-là sont plus riches que moi. »

## **Tonino BENAQUISTA**

Attention ! Cet homme est dangereux !

Si vous ne voulez pas être en état de manque, ne lisez surtout pas les lignes qui vont suivre. Quand vous avez goûté un Benaquista, vous avez toutes les chances

de sombrer dans la dépendance. Bien sûr, les mauvaises langues (nous avons peur d'en faire partie) ne manqueront pas de signaler que les éditeurs sauront nous sevrer. Ainsi, le fait de passer dans la collection blanche de chez GALLIMARD a déjà transformé le style de notre envoûteur. Tout auteur paraissant dans cette collection se doit d'être littérairement correct. Adieu donc le superbe « *aquoibontistes péninsulaires* » résumant si bien nos amis italiens ou le « *silence poncepilatique* » montrant l'indifférence. Adieu le cynisme, place aux bons sentiments et aux aventures de *SAGA* qui obtint le prix des lectrices de *ELLE*. C'est bien fait, c'est même très bien fait. Cela se lit facilement. C'est plein de rebondissement, mais ce n'est pas notre Benaquista. Celui de *les morsures de l'aube*, de *La commedia des Ratés* ou de *La maldonne des sleeping*. Pour nous, ces ouvrages sont d'autant plus intéressants qu'ils traitent indirectement de notre profession. C'est la raison pour laquelle nous vous les présentons. Et nous sommes sûrs qu'ils vous inciteront à lire aussi l'autre roman policier de cet auteur : « *Trois carré rouges sur fond noir*, les deux livres de nouvelles : *La machine à broyer les petites filles* et *Tout à l'ego ainsi que ses deux romans : Quelqu'un d'autre et Malavita*.

***La maldonne des sleepings*** paru aux éditions Gallimard en 1989

On serait en droit de se demander si nous n'avons pas fait une entorse aux thèmes que nous nous étions fixés. Pourtant, il n'en est rien. Cet ouvrage traite du prolongement indispensable de l'activité de production : son service. Cuisiner invite à concevoir les relations de l'homme et de la nourriture. En hôtellerie – restauration, cuisiner c'est aussi servir un convive, un client auquel il convient de faire vivre un moment de plaisir. Pour penser à l'acte de production, il est donc souvent très judicieux de s'interroger sur tous les aspects du service. L'accueil en fait partie. La vie à l'hôtel. Comment appréhender le client qui a réservé une chambre ? Quel est le rôle du réceptionniste ? Comment doit-il faire face à des situations imprévues ? Tonino Benaquista avec sa verve habituelle nous invite à voyager dans un train de nuit : le PARIS – VENISE.

Nous avons parlé ci-dessus des raccourcis littéraires qui permettent à Benaquista de cerner en quelques mots les caractéristiques d'un comportement ou d'un peuple. Dans cet ouvrage le cynisme prédomine. Mais n'est-ce pas cela qui va sauver le héros enrôlé malgré lui dans un incroyable tourbillon. Trente six heures d'un voyage au bout de la nuit (tient cela nous rappelle quelque chose) ou Antoine le héros de cette aventure va essayer de sauver un voyageur que l'Europe s'arrache. Nous retiendrons cependant que le comportement d'Antoine n'est vraiment pas un exemple à suivre :

« - Vous êtes le contrôleur ?



- Soyez polie. Je ne suis que le couchettiste, dis-je un peu aigre.
  - ... Heu oui... J'ai un problème avec mon chien ; voyez-vous, il ne s'entend pas du tout avec un petit garçon, assez mal élevé du reste, et voyez-vous nous sommes six dans le compartiment. Pourriez-vous intervenir ?
  - Bien sûr. Vous avez un panier et sa carte de vaccination ? Vous avez payé son supplément couchette ? Et son billet ? Je suppose qu'il a une assurance « Trains internationaux ».
  - C'est-à-dire... Je crois que je vais me débrouiller avec le petit.
- Elle repart, dépitée, vers son clebs. Richard est toujours là et ricane d'un drôle d'air.
- Pas mal. Fidèle à lui-même, l'Antoine. À tout à l'heure. »

Il est vrai que parfois nous oublions un peu trop rapidement que nous sommes une profession de service et que notre rôle est de faire plaisir à l'autre. Il ne faut surtout pas le vivre comme un anachronisme mais comme une profession de foi. Peut être que l'habitude entraîne ce type de comportement Antoine n'avoue-t-il pas qu'au début :

« J'angoissais à chaque épisode de la nuit, je vérifiais trois fois chaque billet et chaque passeport, toutes les deux heures je comptais mes voyageurs dans les compartiments par peur des permutations sauvages et des clandestins discrets. La hantise de perdre un document m'obligeait à trouver des planques incroyables, bac à linge, haut de l'armoire ou sous ma banquette, jusqu'à mon sac personnel. J'avais une telle trouille de ne pas réveiller un voyageur à sa station que je faisais sonner mon réveil toutes les demi-heures, tout en m'interdisant de m'étendre. Le règlement disait : « Garder vos chaussures ! » et je gardais mes chaussures, quoi qu'il advienne. Arrivé à Rome je sentais une telle libération que je me précipitais dans le premier café pour boire un verre de blanc, rien que pour fêter ça. Là-bas, impossible de dormir, ni même d'en avoir envie, je marchais pendant des heures, seul, pas trop loin de la gare ? Aller à Saint-Pierre-aux-Liens pour voir le Moïse de Michel-Ange, faire des courses pour Katia, manger une glace Piazza del Popolo. Puis je rentrais à l'hôtel pour une douche coup de fouet et un rasage obligatoire. A 17 Heures, retour à ma voiture et c'était reparti pour une nuit de qui-vive. Le train arrive à 10 h 10, j'étais chez moi à 11 heures, Katia dormait encore, la tradition voulait que je ramène des croissants. Elle me souriait et reculait le moment de me demander comment ça s'était passé. Et moi je n'attendais que ça pour tout déballer en bloc, à rebours. Je le lui racontais comme un roman, comme un film à suspense, je voulais capter son attention, l'émouvoir... »

Nous comprenons assez vite pourquoi Antoine s'est construit une carapace : un moyen de moins souffrir. Et il lui faudra une bonne carapace pour subir sans

dommage l'aventure qui va suivre. Nous ne quitterons cependant pas notre héros sans avoir rapporté sa perception de l'Italie du nord en janvier :

« 8 h11 le jour se lève et Padoue s'éloigne. Au loin, entre deux collines, le soleil est beau. C'est tout. Il risque de nous jouer l'impromptu de janvier. A force d'être admiré par la terre entière, le soleil rituel finit par se prendre au sérieux. Dans le pays il n'y a guère que lui qui bosse, et ça sauve *in extremis* le P.N.B. »

### ***La commedia des ratés*** Paru aux éditions Gallimard en 1991

Grand prix de littérature policière, trophée 813 du meilleur roman et prix Mystère de la critique en 1991, *La commedia des ratés* a conquis depuis lors un vaste public.

Tonino nous invite à voyager de Paris à Sora en Italie grâce à un plat de rigatonis qui devient la clef d'une énigme :

« Les rigatonis sont des pâtes larges, trouées et striées afin de mieux s'imprégner de sauce. Un calibre assez gros pour diviser une famille en deux, les pour et les contre, et chez nous, mon père à lui seul se chargeait du contre. Il a toujours détesté les pâtes qu'on mange une à une et qui remplisse la bouche. Il est fervent défenseur des capellinis, le plus fin des spaghettis, cassés en trois et qui cuisent en quelques secondes. Est-ce pour le geste agile de la fourchette slalomant dans une entropie frétilante, ou bien cet étrange sentiment de fluidité dans le palais, mais il n'en démord pas. Il masque quand la mère nous en fait, des rigatonis. De là à leur imputer la mort de Dario, il abuse. »

Notre auteur n'est pas avare de recette. Nous vous proposons celle-ci qui ne manque pas d'originalité :

« Bianca m'a attendu pour dîner. Sans rien dire, bien sûr.

- Penne *alla'arrabbiata* ?

Oui ! j'ai répondu, affamé. Les pennes sont des macaronis courts et taillés en biseau. Avec une sauce « à l'enragée », parce que exécutée à toute vitesse et relevée au piment.

- Quand ma mère fait une sauce, ça prend bien trois heures, dis-je.

- Normal. La vraie sauce tomate, c'est moins de dix minutes, ou alors plus de deux heures parce que entre les deux on a toute l'acidité de la tomate qui apparaît. Demain je ferai des cannellonis, si vous voulez, Antonio...

Elle rougit un peu d'avoir dit ça, et moi, je ne sais plus où me mettre. Sur la table il y a une énorme bassine de lupins qui gonflent. J'en goûte quelques-uns.

- Vous allumez la télé, s'il vous plait, Antonio ?

Elle ne peut pas s'en passer. Je crains que sa connaissance du monde ne s'arrête à cette boîte à images.

- A cette heure-ci, il n'y a rien de bien, mais ça m'aide à faire la cuisine.
- Pardon ?
- Bien sûr... Tenez, je vais vous apprendre à faire une sauce à l'*arrabbiata*. Il est 19 h 45. Mettez la R.A.I.

Un jingle qui annonce une série de publicités.

- Mettez votre eau à bouillir, et au même moment, faites revenir une gousse d'ail entière dans une poêle bien chaude sur le feu d'à côté, jusqu'à la fin des pubs.

L'odeur de l'ail frémissant arrive jusqu'à moi. Les pubs se terminent. Elle me demande de zapper sur la Cinq, où un gars devant une carte de l'Italie nous prévoit 35° pour demain.

Dès qu'il commence la météo vous pouvez enlever la gousse de l'huile. On en a plus besoin, l'huile a pris tout son goût. Jetez vos tomates pelées dans la poêle. Quand il a terminé la météo, l'eau bout, vous y jetez les pennes. Mettez la quatre.

Un présentateur de jeux, du public, des hôtes, des dèges géants, des chiffres qui s'allument, des candidats excités.

- Quand ils donnent le résultat du tirage au sort, vous pouvez tourner un peu la sauce, et rajouter une petite boîte de concentré de tomates, juste pour donner un peu de couleurs, deux petits piments, pas plus, laisser le feu bien fort, éviter de couvrir ? ça va gicler partout mais on dit qu'une sauce *all'arrabbiata* est réussie quand la cuisine est constellée de rouge. Passez sur la deux.

Un feuilleton brésilien tourné en vidéo, deux amants compassés s'engueulent dans un living.

- A la fin de l'épisode ce sera le journal télévisé, et on pourra passer à table. La sauce et les pâtes seront prêtes exactement en même temps. Quinze minutes. Vous avez retenu ? »

Nous avons retenus. Lisez vite ce roman où passé et présent se confondent pour notre plus grand plaisir.

## ***Les morsures de l'aube*** Paru aux éditions Rivages en 1992

*Les morsures de l'aube* conte la vie peu banale de deux paumés qui ne veulent pas jouer avec les règles de notre société. La quête de nourriture et d'un breuvage pétillant inventé par un moine est la seule préoccupation du héros de ce roman et de son ami.

Antoine se voit sans complaisance :

« Après tout, oui, c'est bien ce que nous sommes des parasites, sans fierté et sans honte. L'image s'est imposée à moi quand un serveur de passage m'a tendu la première coupe : deux petites puces fainéantes et douillettement accrochées à l'échine d'un fauve insatiable. »

Jordan qui va-t-être la source des problèmes de nos deux compères en donne le cocktail suivant :

« Un fond de désillusion sociale, un doigt de culture, un zeste de flemme, une mesure de cynisme et une bonne dose de rêves juvéniles. Remuez le tout et servez frais. J'oublie quelque chose ?

Non. Peut-être un soupçon de revanche. »

Mais peu leur importe ce qu'ils sont, ils n'ont qu'un but :

« Des femmes, des hommes en tenue de ville, en cercles restreints de quatre ou cinq têtes qui discutent le sourires aux lèvres, dans un espace blanc, un escalier en bois brut qui monte au premier étage. On ne sait même pas ce qu'on fête. On n'est pas là pour ça. Les parasites ont faim, c'est leur seule raison d'être. Et là, droit devant, j'aperçois le bonheur. On ne voit que lui, magistral, malgré la légère cohue qui l'entoure.

Le BUFFET.

Elle est là notre pitance. Béni soit le mois de juin. On va se le faire, ce buffet, on va l'épuiser, on va lui faire rendre le meilleur de lui-même. Vivent les fonds suisses. Deux serveurs en livrée blanche décroisent les bras quand ils nous voient arriver d'un pas calme mais inexorable.

-Champagne, messieurs ? »

Nos marginaux ont appris à survivre dans le monde dit civilisé. Mais la marginalité est souvent source de problèmes. Comment va faire Antoine pour sortir son ami des griffes d'un individu étrange ? Vont-ils pouvoir vivre autrement que la nuit et supporter longtemps les morsures de l'aube ? Plongez-vous vite dans la lecture de ce roman noir pour connaître les réponses. Mais attention, prévoyez quelques jours libres pour dévorer le reste de l'œuvre de BENAQUISTA.

## **Andrea CAMILLERI**

Dès la parution de *La forme de l'eau*, où nous faisons la connaissance de Salvo Montalbano, Andréa Camilleri a connu le succès en France. L'écriture est cependant déroutante et il faut s'habituer au langage vernaculaire du romancier. Mais ensuite, que de délices ! Les métaphores culinaires pour décrire cet auteur sont nombreuses. Nous lisons souvent « C'est un régal », « C'est délicieux ».

Né à Porto Empédoc le 6 septembre 1925, Andréa Camilleri est l'unique rejeton d'une famille de la haute bourgeoisie sicilienne. Il poursuit ses études à Palerme où il fera la connaissance de jeunes bohèmes dont certains connaîtrons le succès dans l'écriture ou la peinture.

Avant d'écrire avec l'accent de sa terre natale, Andréa Camilleri connaîtra le succès en emportant en 1947 le prix « Libera Stampa » aux dépens d'un certain Pasolini. Metteur en scène, enseignant théoricien d'art dramatique, notre auteur ne désirait pas écrire de roman en langue italienne. Il fallut attendre 1982 et la publication de *Un filo di fumo* chez Garzanti pour apprécier son talent.

Nous pouvons répartir la vingtaine d'ouvrages qui suivront en deux groupes : le premier sous forme de récit historique est consacré à la Sicile du 19<sup>ème</sup> siècle, le second met en scène le commissaire Montalbano. C'est celui-ci qui nous intéresse car la nourriture est une préoccupation constante de notre fin limier.

Depuis quelques années, après la traduction de *La forme de l'eau* et de *Chien de faïence* Camilleri est devenu un phénomène de vente en France. Les lecteurs attendent avec une vive impatience la traduction de ses autres ouvrages.

***La forme de l'eau*** Paru aux éditions Fleuve Noir en 1998.

Ce roman policier nous fait découvrir non seulement le peu orthodoxe commissaire Salvo Montalbano, mais encore la Sicile d'aujourd'hui, mélancolique, désopilante et tragique. Tout commence par la découverte du corps de l'ingénieur Luparello dans une BMW en un lieu où il n'aurait pas dû se trouver. Alors, le déroutant policier se met en marche et rien ne pourra l'arrêter avant la découverte du ou des coupables.

L'observation du comportement des deux personnages qui viennent de découvrir le corps nous plonge dans l'ambiance du roman :

« - J'ai l'impression de me faire un sauna, dit Saro tandis qu'il courrait sur la nationale en direction d'une cabine téléphonique. Un coup ça gèle, un coup ça brûle.

A peine libérés de la paralysie qui les avait saisis quand ils avaient identifié le mort, ils s'étaient mis d'accord : avant même d'avertir la loi, un autre appel était nécessaire. Le numéro du député Cusumano, ils le connaissaient par cœur et Saro le composa, mais Pino ne le laissa même pas sonner une fois.

- Raccroche tout de suite, ordonna-t-il.

Saro obtempéra par réflexe.

Tu veux pas qu'on avertisse ?

- Réfléchissons-y un moment, réfléchissons bien, l'occasion est importante. Toi comme moi, on sait tous les deux que le député est une marionnette.

- Ca veut dire quoi, ça ?

- Que c'est une marionnette entre les mains de l'ingénieur Luparello, qui est, ou plutôt était, tout. Luparello mort, Cusumano n'est plus rien, un moins que rien.

- Et alors ?

- Alors rien.

Ils se dirigèrent vers Vigàta, mais au bout de quelques pas, Pino arrêta Saro. Rizzo, dit-il.

- Moi, à celui-là, je lui téléphone pas, ça me fout la trouille, je le connais pas.

Moi non plus, mais je l'appelle quand même.

Le numéro, Pino se le fit donner par les renseignements. Il était presque huit heures moins le quart, mais Rizzo répondit à la première sonnerie.

- Maître Rizzo

- C'est moi.

- Excusez-moi, maître, si je vous dérange à cette heure... nous avons trouvé l'ingénieur Luparello... il nous paraît mort.

Il y eut une pause. Puis Rizzo parla.

- Et pourquoi venez-vous me le raconter, à moi ?

Pino sursauta, il s'attendait à tout sauf à ça.

- Mais comment ça ? Vous n'êtes pas...son meilleur ami ? Nous avons pensé que nous devions...

- Je vous remercie. Mais avant tout, il faut que vous fassiez votre devoir. Bonne journée.

Saro avait écouté le coup de fil, la joue collée contre celle de Pino. Ils échangèrent un regard perplexe. Rizzo, on aurait dit que le mort dont ils venaient de lui parler, c'était un macchabée quelconque, un inconnu.

- Et merde alors, c'était son ami, non ? lança Saro.

- Et qu'est-ce qu'on en sait ? Si ça se trouve, ces derniers temps, ils s'étaient engueulés, se consola Pino.

- Et maintenant, qu'est-ce qu'un fait ?

- On va faire notre devoir, comme dit l'avocat, conclut Pino. »

L'ambiance est donnée. Comment notre commissaire gastronome pourra résoudre cette affaire ?

Courrez vite au CDI ou à la bibliothèque pour découvrir la suite.

***Chien de faïence*** Paru aux éditions Fleuve Noir en 1999.

On déguste son livre comme on se délecte d'un fruit.

Délicieux, c'est l'adjectif qui vient naturellement à l'esprit quand on lit ce roman policier. Que fait-on quand on goûte quelque chose de délicieux ? On prend son temps, on veut apprécier chaque instant qui passe. Ici, c'est chaque

page. Il ne faut surtout pas lire trop rapidement. Il faut oublier l'habitude de dévorer. Arrêter le temps. Devenir le gastronome et commissaire Montalbano. Apprécier le vie pour ce quelle apporte de plaisant. Abuser d'hédonisme sans vergogne !

Observons le commissaire :

« Au frigo, il trouva des pâtes froides avec des tomates, du basilic et des olives noires, qui diffusaient un parfum à réveiller un mort, et un deuxième plat d'anchois à l'oignon et au vinaigre : Montalbano avait l'habitude de se fier entièrement à la fantaisie culinaire et goûteusement populaire d'Adelina, la bonne qui une fois par jour venait s'occuper de lui. De ses deux fils irrémédiablement délinquants, l'un se trouvait en prison grâce au commissaire. Donc, aujourd'hui encore, Adelina ne l'avait pas déçu ; chaque fois qu'il allait rouvrir le four ou le frigo, il éprouvait de nouveau la même trépidation intérieure que lorsque, enfant, au petit matin du 2 novembre, il cherchait la corbeille d'osier dans laquelle, durant la nuit, les morts avaient déposé leurs cadeaux. Les seuls qui ne les oubliaient pas, les morts, et en gardaient même le souvenir tenace, c'étaient les mafieux, mais les cadeaux qu'ils expédiaient en souvenir d'eux n'avaient certes rien à voir avec les petits trains ou les fruits en pâte d'amande. En somme, la surprise constituait le piment indispensable de la cuisine d'Adelina.

Il prit les plats, une bouteille de vin, le pain, alluma le téléviseur, s'assit à table. Il aimait manger seul, jouir de chaque bouchée en silence ; parmi tous ses points communs avec Livia, il y avait aussi celui-là, que quand elle mangeait, elle n'ouvrait pas la bouche pour parler. Il songea qu'au chapitre du goût, il se sentait plus proche de Maigret que de Pepe Carvalho, le héros des personnages de Montalbano, lequel s'empiffrait de mets à incendier l'estomac d'un requin. »

Il ne peut pas refuser une invitation à dîner :

« - Pourquoi ne restez-vous pas manger avec nous ?

Nous avons des choses de vieux, nous devons nous en tenir à des mets léger : *tinnirume* et rougets de roche à l'huile et au citron.

- Vous m'invitez à un festin. »

« ... »

« Les *tinnirume*, feuilles et fleurs de *cucuzzeddra*, la courgette sicilienne longue et lisse, d'un blanc à peine troublé de vert, avaient été cuites à point ; elles étaient devenues d'une tendreté, d'une délicatesse que Montalbano trouva carrément émouvantes. A chaque bouchée, il sentait son estomac se nettoyer, devenir impeccable comme il avait vu faire à certains fakirs à la télévision. »

Alors, comment ne pas partager le désarroi du commissaire quand il apprend qu'il vient d'être opéré du colon perforé par une balle ?

« Le colon ? Eh, putain, qu'est-ce que le colon faisait dans sa hanche ? Le colon n'a rien à voir avec les hanches, il devait se trouver dans le ventre. Mais si sa blessure avait un apport avec le ventre, cela signifiait-il – et il sursauta si fort que les médecins s'en aperçurent – qu'à partir de maintenant et pour le reste de sa vie, il devrait se nourrir de potage ?

-...potages ? Articula finalement la voix de Montalbano, à qui l'horreur de cette perspective avait réactivé les cordes vocales.

- Qu'est-ce qu'il a dit ? demanda le médecin-chef en se tournant vers ses subordonnés.
- Il me semble qu'il a dit « carnage », suggéra l'un.
- Non, non, il a dit « braquage », soutint un autre. Ils sortirent en débattant de la question. »

Il en vient à souffrir de synesthésie :

« Devant le plat, qui diffusait une odeur très fine de couleur ocre... ».

Et il ne peut résister quand :

« Le lendemain matin, il eut le plaisir de revoir Adelina, la femme de chambre.

- Pourquoi tu ne t'es pas montrée, ces jours –ci ?
- Comment, pourquoi ! répondit-elle en dialecte. Parce qu'à la dame, ça ne fait pas plaisir de me voir à la maison quand elle est là.
- Comment tu as su que Livia était partie ?
- Ca s'est su, au pays.

Tout, à Vigàta, on savait tout de tout le monde.

- Qu'est-ce que tu m'as acheté ?
- Je vous fis les pâtes aux sardines et les poulpes *alla carrettera*.  
Délicieux, mais meurtrier. Montalbano l'embrassa. »

Ce qui nous plaît chez Camilleri, au delà du langage vernaculaire, c'est le côté humain. Ici le commissaire vit réellement. Il est fait de chair et de sang contrairement aux héros qui ne dorment pas et ne mangent pas. Comme nous, vous vous prendrez d'affection pour le commissaire Montalbano.

Après avoir abordé le roman policier français et italien, nous abordons la vision espagnole du polar avec les incontournables Carmen POSADAS ou Manuel Vásquez Montalbán qui vont nous faire partager leur monde. Nous avons ici un excellent moyen d'inciter nos jeunes à lire les auteurs en version originale et d'apprécier la qualité de la traduction.



## **Manuel Vásquez Montalbán :**

Né en 1939, Manuel Vásquez Montalbán a forgé les personnages de ses romans dans les prisons de FRANCO où il est jeté en 1962 pour trois ans. Le journaliste va publier des recueils de poèmes, des romans, des traités de cuisine et enfin en 1974 son premier roman noir : *La solitude du manager*. Pepe Carvalho, figure incontournable du roman policier, privé dont la recherche du plaisir gustatif n'a d'équivalent que le commissaire Montabano crée par Camilieri que nous avons déjà présenté, nous entraîne dans de sombres histoires de la société espagnole de l'après Franco où la corruption, le fascisme, la violence et la magouille n'ont pas disparus. Ces récits toujours vivants dénoncent cette Espagne que Manuel Vásquez Montalbán voudrait voir changer.

Dans chaque livre règne une atmosphère de conspiration. Mais surtout, notre profession est au cœur des préoccupations du héros. La chère, la bonne chère devrais-je dire, est omniprésente. Pepe Carvalho est très attachant même si nous regrettons cette sale manie de brûler les livres. Cet autodafé n'apporte pas grand-chose. Le Dilemme proposé par Amélie Nothomb dans *Les Combustibles* est autrement plus intéressant car il nous place devant un choix décisif : la vie ou la mort.

Proposer un ouvrage particulier est difficile tant nous avons envie de faire partager le plaisir de lire Manuel Vásquez Montalbán. Celui que nous proposons nous paraît assez représentatif de l'atmosphère des romans noirs de cet auteur qui nous a quitté le 18 octobre 2003. Nul doute qu'une fois sous le charme, vous ne manquerez pas d'en lire d'autres.

**Histoires de politique fiction** : paru en 1987 et traduit en 1990 chez Christian Bourgois Editeur.

L'auteur nous propose trois récits qui nous entraînent dans une Espagne imaginaire. Manuel Vásquez Montalbán nous plonge tout de suite dans l'ambiance :

« Carvahlo a une mémoire à la place du palais comme certaines femmes leur sexe dans la gorge. D'où sa méfiance, depuis des années, de ce que propose la nouvelle cuisine, surtout la nouvelle cuisine qui prétend faire avaler au client du lézard mariné au caviar ou des macaroni à la cervelle de primate australien. La voie royale qui mène tout droit au cannibalisme et au bestialisme alimentaire de l'égout, rappelle-toi le siège de 70, quand les Parisiens ont mangé tous les animaux du jardin des plantes et qu'il n'est pas resté un seul rat pour le raconter. L'homme qui discourait ainsi, au cours d'une soirée à caractère gastronomique, était le gérant Fuster, plus traditionaliste encore que Carvalho si faire se peut, l'ami Fuster, dont les papilles étaient partagées pour moitié entre la cuisine d'une

famille enracinée à Villores, aux confins de l'Aragon et de la province de Castellon, et certaines expéditions gastronomiques dans le sud de la France en compagnie d'une fonctionnaire socialiste en poste à la mairie de Barcelone et de son mari, professeur de droit politique. Bien qu'ils fussent socialistes et eussent des professions discursives, ces deux-là n'en possédaient pas moins un fameux coup de fourchette et Fuster s'émerveillait de l'appétit de *la fonctionnaire*. A chaque retour d'expédition, il convoquait Carvalho pour lui raconter les prouesses gourmandes de la Carmeta :

- Je t'assure que je me demande où elle le met. »

Il ne manque jamais de critiquer certaines préparations. Voici ce qu'il dit du merlan en colère :

« Le curé lui servit un dîner frugal de blettes étuvées au lard et d'un merlan frit dans la posture imbécile du poisson qui se mord la queue. »

### **Carmen Posadas :**

Née en 1953, Carmen Posadas reste à Montevideo jusqu'à 12 ans. Son père étant diplomate, elle a connu plusieurs pays avant de s'installer à Madrid en 1965 avec sa famille.

Après avoir publié plusieurs livres pour les enfants elle a écrit pour la télévision et le cinéma. *Cinq mouches bleues* a connu un très grand succès en Espagne.

Premier roman, premier succès. *Petites infamies* a remporté le prix Planeta 1998.

**Petites infamies** : paru en 1998 et traduit en avril 2000 aux Editions du Seuil.

Quels secrets renferme le cahier de moleskine noir que Nestor conserve toujours sur lui ?

Les petites infamies consignées par le chef pâtissier ne risquent-elles pas de compromettre les hôtes et leurs invités ? Toujours est-il que la porte de la chambre de congélation d'une somptueuse villa d'un marchand d'art réputé se referme sur le chef. Alors, quand on le découvre raide mort le lendemain d'une réception donnée en l'honneur de collectionneurs, on peut se demander qui avait le plus intérêt à supprimer Nestor pour préserver ses secrets. S'agit-il d'un meurtre ou d'un accident ?

Ouvrons le cahier pour en connaître le contenu :

« Petites infamies  
(Un livre de secrets culinaires)

Par Nestor CHAFFINO, chef pâtissier

### *Préface*

Tous les chefs du monde vous diront que les recettes ne servent à rien, que le secret d'un dessert excellent réside dans ce qu'on appelle le « coup de main » et que parler d'une pincée de gingembre ou de vanille revient au même que d'indiquer un brin ou un zeste. Permettez-moi de vous dire la vérité : tous les pâtissiers, de même que tous les chefs de cuisine, se réservent toujours un secret minuscule mais important qui fait toute la différence dans le résultat, une petite tricherie ou une petite infamie que je me propose ici de révéler au monde. »

Suit une première infamie que vous pourrez découvrir quand vous aurez le livre en main.

Après l'accident de la chambre froide, l'auteur nous entraîne dans la confiance de ses personnages qui bizarrement ont tous une bonne raison de faire disparaître Nestor qui détient leurs secrets. Carmen Posadas s'appuie sur une énigme policière pour tailler un costume trois pièces à la société espagnole contemporaine. Sa plume est inventive. Le roman magnifiquement construit nous tient constamment en haleine.

### **Philippe Bouin :**

Né en Belgique en 1949, Philippe Bouin s'est d'abord distingué dans une carrière d'homme d'affaires avant de se consacrer à l'écriture. Nous ne pouvons que nous féliciter du choix de cet homme du Nord.

### **Implacables vendanges :** paru aux éditions Viviane Hamy en avril 2000

Voilà un roman policier comme nous les aimons ! Plein de verve et d'humour. Vous allez apprécier sœur Blandine qui parcourt les communes du Mont-d'or à la recherche de quelques fesses à piquer. Nous succombons aux charmes de cette religieuse au franc-parler, à la foi profonde et au palais gourmand. Qui était-elle avant d'entrer dans les ordres ?

« Si la glace était plus grande, elle pourrait contempler une femme dans la trentaine, de haute taille, bien dans sa peau, enveloppée dans le simple uniforme de l'ordre des Sœurs de la Charité. Ah ! Cette blouse grise ! Ce voile ! Que ne lui a-t-on pas reproché de vouloir les porter ; personne n'a compris, dans son entourage, pourquoi elle prenait cette décision, elle, une fille aussi... aussi... Parce que sœur Blandine est belle, les hommes, autrefois n'ont cessé de lui

répéter, elle a vécu comme on dit avant de s'engager...Mais elle se fiche de son physique, on n'est jamais trop jolie pour répondre à l'appel du Christ. »

C'est au moment où elle se rend chez Madame Adèle Ruteboeuf pour lui faire une piqûre qu'elle apprend l'assassinat d'Alexis, le mari de cette dernière. Elle apprend aussi que la veille à midi, maître Blanchon avait convoqué Alexis, son frère, sa sœur et tous leurs enfants. Il leur avait lu un codicille rédigé 50 ans auparavant et donné trois enveloppes bleues qu'ils ne devaient ouvrir que le lendemain.

Que peuvent bien contenir ces enveloppes et qui a volé celle d'Alexis ? Son assassin ? Aidé par Gontrand Cheuillade, un journaliste assez particulier, ils vont traquer le meurtrier. Venez les suivre dans leur enquête en vous plongeant au plus vite dans ce roman.

## Les recueils des citations

### Marthe Seguin - Fontes

*L'Herbier littéraire* paru aux éditions du Chêne en 1989.

Voici le début d'une collection qui ne manque pas d'intérêt. En effet, l'idée de nous faire vagabonder dans des jardins fleuris pour découvrir ou redécouvrir l'œuvre d'un grand écrivain en nous promenant dans son herbier à de quoi nous satisfaire.

Nous avons toujours pris plaisir à noter, au fil de nos lectures, dans un cahier à spirales les passages qui nous avaient frappés par leur beauté. Aussi quand Marthe Seguin -Fontes, un peintre de talent, a proposé un herbier littéraire nous nous sommes précipités pour connaître ses choix et les comparer aux nôtres. L'équilibre entre les aquarelles et les textes nous a pleinement satisfaits et nous vous conseillons vivement de parcourir ce livre, régal des yeux et rappel des moments agréables que nous avons passés avec certains auteurs.

Apprécions le cade conté par Marcel Pagnol dans *La gloire de mon père* :

« Ce ravin était, comme l'autre, hérissé de broussailles, mais le cade et le romarin y dominaient. Ces plantes paraissaient beaucoup plus vieilles que celles que j'avais vues jusqu'ici ; je pus admirer un cade si large et si haut qu'il avait l'air d'une petite chapelle gothique, et les romarins bien plus grands que moi. Peu de vie dans ce désert : une cigale des pins qui chantait assez mollement, et trois ou quatre mouches, d'un bleu d'azur, qui me suivirent, infatigables, en bourdonnant comme de grandes personnes. »

et ce joli poème de Jean Cocteau sur les oliviers dans *les fleurs de la poésie française* :

« Les cheveux gris, quand jeunesse les porte,  
Font doux les yeux et le teint éclatant ;  
Je trouve un plaisir de la même sorte  
A vous voir, beaux oliviers du printemps.

La mer de sa fraîche et lente salive  
Imprégna le sol du rivage grec,  
Pour que votre fruit ambigu, l'olive,  
Contienne Vénus et Cybèle avec.

Tout de votre adolescence chenu  
Me plaît, moi qui suis le soleil d'hiver  
Et qui, comme vous sur la rose nue,  
Penche un jeune front de cendres couvert. »

### ***L'herbier de Proust*** paru aux éditions du Chêne en 1996.

Ici, ce sont les fleurs qui prédominent. Elles sont encore plus présentes que dans l'ouvrage précédent. On trouvera cependant au grès des pages les fruits qui font les délices de nos palais, du cassis aux groseilles en passant par les cerises. Évadons-nous dans les paradis artificiels chers à Baudelaire en lisant à nouveau la description du datura dans ***Le Côté de Guermantes*** :

« Non loin de là est le jardin réservé où croissent comme des fleurs inconnues les sommeils si différents les uns des autres, sommeil du datura, du chanvre indien, des multiples extraits de l'éther, sommeil de la belladone, de l'opium, de la valériane, fleurs qui restent closes jusqu'au jour où l'inconnu prédestiné viendra les toucher, les épanouir, et pour de longues heures dégager l'arôme de leurs rêves particuliers en un être émerveillé et surpris. »

et apprécions les groseilles dans ***Du Côté de chez Swann*** :

« Et il avait beau traverser une ville de pierre pour se rendre en quelque hôtel clos, ce qui était sans cesse devant ses yeux, c'était un parc qu'il possédait près de Combray, où, dès quatre heures, avant d'arriver au plant d'asperges, grâce au vent qui vient des champs de Méséglise, on pouvait goûter sous une charmille autant de fraîcheur qu'au bord de l'étang cerné de myosotis et de glaïeuls, et où, quand il dînait, enlacées par son jardinier, courraient autour de la table les groseilles et les roses. »

### ***L'herbier de Colette*** paru aux éditions du Chêne en 1997.

Aidés par cet ouvrage, laissons-nous guider au fil de cette écriture fluide, poursuivons notre voyage au pays de l'herbier, butinons chaque page, volons du ***Fanal bleu*** à ***La Naissance du jour*** sans oublier ***Les Belles saisons***, ***Claudine en ménage*** ou ***La Vagabonde*** et gouttons au passage la cuisse - madame :

« Au fin bout des branches dénudées, le vent rude de la Franche-Comté berçait mes poires grises à queue mince. Sous les messire Jean de plein vent, peu feuillus et écailleux, mûrissaient dès juillet d'autres poires précoces, tournant vite au farineux si l'on ne les récoltait à temps, et que les guêpes vidaient astucieusement. Elles les perçaient d'un seul petit trou, puis besognaient à l'intérieur et la poire gardait sa forme. Combien de fois ai-je écrasé dans ma main la jaune montgolfière gonflée de guêpes ? La cuisse-madame, je vois encore sa forme aussi suave que son nom, et je n'oublie pas les pommes choisies

parmi les espèces que Mme Millet-Robinet nomme «dociles au cordon»...Avec le doux-d'argent, le court-pendu, la belle-fleur, j'étais munie de pommes pour toutes les saisons comme de prunes, quoique les arbres de reines-claude, les « monsieur jaune » et les « damas violet » fussent affaiblis et pleurassent la gomme. Filles innombrables de la Comté, une joue criblée de son, l'autre verte comme l'ambre, les mirabelles amies du Doubs pleuvaient sur les oreilles des chattes, et le chien gobait les meilleures. »

### **Arlette LAUTERBACH et Alain RAYBAUD**

**Le livre de cuisine de la série noire** : paru aux éditions Gallimard en décembre 1999

Proposer à nos élèves un ensemble de textes pour leur permettre d'accéder plus facilement à la littérature a été et reste un des points d'entrée de notre production. L'idée comme toujours devait être dans l'air du temps. **Le livre de cuisine de la Série Noire** est donc une bonne idée puisque nous l'avons eue avant les autres...

Trêve de plaisanterie, nous avons apprécié ce livre qui nous laisse deviner le travail de fourmis accompli par les auteurs. Rechercher dans plus de deux mille cinq cent titres de la Série Noire de Gallimard l'approche culinaire des auteurs de romans noirs représente beaucoup de nuits blanches. Arlette Lauterbach et Alain Raybaud ont su s'entourer de chefs de renom (Ferran Adria, Alain Dutournier, Pierre Gagnaire, Pierre Hermé, Olivier Roelinger et Michel Troisgros) qui ont créé des recettes pour illustrer certains textes. Une bonne préface de Patrick Raynal nous met en bouche.

Qu'y-a-t-il de plus représentatif que le poulet quand on parle de polars ?

Voici un passage de **Le miroir de Bouddha** de Don Winslow :

« **Poulet aux cacahouètes avec poivrons rouges séchés**, entendit-il Li Lan dire.

Il releva la tête et la vit qui posait un plat fumant sur la table.

- Les poivrons ne sont pas pour manger, ajouta-t-elle, mais juste pour le goût.

Le plat au poulet alimenta les flammes en sommeil dans la gorge de Neal et lui fit monter les larmes aux yeux. Chaque bouchée était plus piquante et plus délicieuse que la précédente et donnait au vin un goût plus suave et plus frais.

Neal observa Li qui, du bout de ses baguettes, prenait avec grâce les moitiés de cacahouètes et donnait la becquée à Pendleton. (...)

-Oh mon Dieu, en-co-re ? Entendit-il Olivia gémir avec un désespoir feint, comme Li Lan apportait un plat de brocolis, pousses de bambous, macles et champignons dans une sauce soja (...)

Tom leva sa tasse, regarda chacun des convives dans les yeux puis dit :

- A La beauté de l'art de Lan, à la beauté des cultures qui pousses grâce au savoir de Robert, à la beauté de l'amitié.

Neal vida sa tasse, et une question idiote lui traversa l'esprit : est-ce que Judas avait apprécié le vin lors de la Cène ? »

Pour la recette du poulet à la citronnelle et aux cacahouètes vous la trouverez page 153 de cet ouvrage agréable.

## Les recueils documentaires

**Claire Joyes**

*Les carnets de cuisine de Monet* paru aux éditions du chêne en 1989

Ce livre est une invitation aux voyages. Aux voyages au pluriel parce qu'il nous entraîne dans l'espace et le temps. L'espace, par les endroits fréquentés par le peintre. Le temps, par l'ambiance recrée de l'époque de Claude Monet.

Claire Joyes a su s'entourer de nombreuses personnalités pour réaliser son bel ouvrage : Joël Robuchon, notre grand cuisinier ; Jean-Marie Toulgouat, arrière-petit-fils de Mme Claude Monet ; Jean-Bernard Naudin , photographe ; Nanon Billault, styliste et bien sûr M. Gérard Van der Kemp, de l'Institut, conservateur du musée Claude Monet.

Nous avons particulièrement apprécié l'hommage de Joël Robuchon au grand peintre :

« [...] J'ai beaucoup lu et cela m'a permis de faire la connaissance d'un géant, un homme bon, ayant surmonté toutes les vicissitudes de la vie. Ses amis et biographes racontent qu'il possédait un solide coup de fourchette, tout en étant fin gourmet, avec cependant quelques manies. Pour ses nombreux invités - Clemenceau, Renoir, Pissarro, Durand-Ruel- et bien sûr sa famille, il découpait lui-même à table les gibiers, rôtis et volailles. Il n'aimait que le foie gras d'Alsace, et préférait les truffes du Périgord. Il adorait le poisson, surtout les brochets de ses bassins. Il possédait un potager soigneusement entretenu, et raffolait de fines herbes, d'aromates, de plantes potagères du Midi, de champignons de couche, qu'il faisait délicatement cueillir à l'aube. »

La préoccupation constante du célèbre impressionniste pour la bonne chère, même s'il ne mettait jamais les pieds en cuisine est un exemple de bon sens. Comme nous sommes loin des problèmes de vache folle ou de poulet à la Dioxine ! « Bien manger » à l'ère du Mac Do « n'est plus la moindre des choses ». Cela est devenu un luxe. Même si le train de maison de Monet était important nous ne devons pas croire qu'il était fortuné. L'auteur nous rappelle :



« Il s'appelle Paul Durand-Ruel, et sa famille commence à douter de son bon sens, car s'il est marchand, il est aussi mécène, un peu banquier, un peu trésorier; entendons-nous bien, Durand-Ruel, le « Monsieur Durand » de Renoir, de Sisley, de Pissarro, de Monet et de tous, n'est certes pas indifférent à l'argent, mais il prend le superbe risque d'acquérir les toiles de tous ces artistes, en leur avançant les fonds nécessaires à leur existence, alors que parfois les tableaux n'ont pas quitté l'atelier, entassant ainsi des centaines d'œuvres difficiles à vendre car il est toujours délicat d'être en avance sur son époque. Les fournisseurs de Monet se présentent à la galerie et Durand-Ruel règle le coût du collège des enfants, honore les factures du marchand de couleurs, de l'encadreur, et paie également le tailleur de Monet qui ne s'est jamais privé, quelles que soient les circonstances, d'un costume convenable et de bonne coupe. »

Et ajoute :

« Leur table a pour seule ambition de servir des plats merveilleusement exécutés avec ce que produit le potager ou la basse-cour, c'est aussi la table de gens qui sortent de leur tanière, avec des recettes qui sont celles des restaurants fins où ils dînent ou encore celles d'amis écrivains, collectionneurs, peintres, acteurs et qu'à bien regarder, on retrouvera dans nombre de carnets de cuisine contemporains ou non. »

Toute la recherche sur la vie de Monet qui précède la présentation des carnets fait de ce livre un ouvrage de référence. Il est possible, que grâce à lui nous nous retrouvions un jour ensemble à Giverny...

***RENOIR : À la table d'un impressionniste*** paru aux éditions du Chêne en 1994.

Est-ce une invitation aux voyages ou aux rêves que nous offre cet ouvrage ? Toujours est-il que nous voyageons avec plaisir dans le temps et que nous rêvons.

Allongés au bord de l'eau, le soleil réchauffant notre corps sous le maillot rayé, nous humons les senteurs de la mare aux Fées ou de la caverne des Brigands des années 1860. Nous côtoyons Monet, Sisley, Bazille et Renoir dans ces endroits à la mode. Comme les parisiens de l'époque nous chérissons les promenades et les pique-niques. Jeunes encore nous essayons de ne pas succomber à la tentation pour les « grenouilles » à la cuisse légère. Joie de vivre ne veut pas dire richesse et nous partageons la pauvreté de Renoir et de ses amis. Jean-Michel Charbonnier rappelle que

« C'est surtout à Monet, installé dans les hauteurs de Bougival, que Renoir rend les fréquentes visites. Un Monet sans aucune ressource, plus malheureux, plus

révolté que jamais. Le jour où un ami, sans un sou en poche, doit recevoir le banquier Ephrussi, Renoir fait des prodiges avec un lapin sorti du clapier familial, en préparant une suite de plats baptisés de noms farfelus qui donneront l'impression à leur invité, habituel consommateur de dindes truffées, d'avoir fait un copieux et succulent repas. »

En 1880, nous voilà chez Fournaise où nous dégustons la soupe aux choux à la matelote d'anguilles. Puis chez les Charpentier nous apprécions la conversation des invités autour d'une table bien garnie. Vers 1895, nous nous retrouvons le samedi au château des Brouillards autour du pot-au-feu. Plus tard encore, au café Riche nous faisons honneur au poisson sauce diplomate et à la sole aux crevettes.

Cependant ce qui nous plaît le plus se sont nos escapades provinciales. À partir de 1886 nous passons l'été à Essoyes dans la maison louée par Aline à l'automne 1985. Aline qui « avec un bon sens de paysanne, elle savait que Renoir était fait pour peindre comme une vigne pour donner du vin. Il fallait donc qu'il peigne, bien ou mal, avec ou sans succès, mais surtout qu'il ne s'arrête pas » nous dit son fils Jean. Aline était sans doute faite pour cuisiner comme Renoir pour peindre. Rappelons les propos de Jean-Michel Charbonnier :

« Madame Renoir lui emprunte son style de cuisine, une cuisine légère, rapide, sans complications, en modifiant parfois certaines de ses recettes pour les adapter au goût de son mari. Les sauces à la farine, le bouillon non dégraissé, les colorants sont prohibés. Ne pas noyer les légumes verts est un de ses grands principes. Les petits pois sont cuits sans une goutte d'eau. Pour que la casserole ne se fende pas, elle ajoute quelques feuilles de laitue qui fournissent l'humidité suffisante. Les consignes de cuisson sont strictes. A cette époque, les ménagères ont l'habitude de rôtir longtemps la viande. Chez les Renoir on ne laisse rien « traîner ». Douze minutes par livre de viande, pas une de plus. Les viandes rôties à la broche ont leur préférence. On utilise pour ce faire une coquille, en tôle, ouverte du côté de la cheminée et traversée par une broche qu'un système à ressort fait tourner. Le jus est ensuite récupéré dans le bas de la coquille. »

À partir de 1897 nous passons les hivers à Cagnes-sur-Mer où Renoir a l'habitude de peindre le domaine des Colettes qu'il achètera en 1907 pour éviter qu'il ne tombe entre les mains de vandales. Nous avons l'impression d'ouvrir nos yeux en 1919 au moment où Renoir les ferme pour toujours.

Jean Bernard NAUDIN, photographe de renommée internationale et ses collaborateurs, Jean-Michel Charbonnier journaliste, François Truchi, pour le texte des Colettes, Jacqueline Saulnier pour les recettes, Lydie Fasoli, styliste, ont su recréer l'époque de Renoir. En attendant de vous rendre au musée d'Orsay pour admirer les tableaux du grand peintre, goûtez le plaisir simple de vous promener dans le temps en lisant ce livre.

## Les ouvrages analytiques

### Brillat-Savarin

#### La physiologie du goût :

S'il est un ouvrage de référence au niveau gastronomique, c'est bien celui de Monsieur Brillat-Savarin à tel point qu'il devient difficile de parler de gastronomie sans citer telle ou telle maxime de cet auteur. Tous les gastronomes ou presque s'accordent à dire que c'est un livre majeur de la pensée culinaire. Nous devons donc lui faire une place de choix car il a donné ses lettres de noblesse à notre art. Ce livre est d'ailleurs tellement célèbre qu'il n'a pas besoin de notre appui pour être consulté. Pourtant, nous pouvons nous demander si toutes les personnes qui en parlent l'ont réellement lu. Si nous partageons la maxime de LAVATER : « *Dieu préserve ceux qu'il chérit des lectures inutiles.* » nous pensons aussi qu'il est bon de forger sa propre opinion. Comme tout cuisinier qui se respecte nous avons lu cet ouvrage mais son contenu n'a pas été à la hauteur de notre attente. Craignant d'être passé à côté d'un monument littéraire, nous l'avons relu sans y découvrir les merveilles que tout un chacun dit y avoir trouvées. Doit-on vraiment se pâmer d'admiration devant des apophtegmes naïvement pédantesques tels que :

"- On devient cuisinier mais on naît rôtisseur."

"- Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil."

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

- etc.

qui sont souvent cités en guise d'hommage à ce chef d'œuvre ?

Devant notre honte à montrer aussi peu d'intérêt pour un ouvrage d'une telle notoriété, nous avons cherché à savoir si au moins une référence littéraire, un auteur sûr, pourrait partager notre point de vue. Aussi, nous laissons la parole à Charles Baudelaire. Dans *Du vin et du haschich, comparés comme moyens de multiplication de l'individualité* nous lisons :

" Un homme très célèbre, qui était en même temps un grand sot, choses qui vont très bien ensemble, à ce qu'il paraît, ainsi que j'aurais 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. »

Et après ? Après rien : c'est tout. Vous aurez beau feuilleter le volume, le retourner dans tous les sens, le lire à rebours, à l'envers, de droite à gauche et de gauche à droite, vous ne trouverez pas autre chose sur le vin dans la *Physiologie du goût* du très illustre et très respecté Brillat-Savarin : « *Le patriarche Noé...* » et « *C'est une liqueur...* ».

Nous attendons déjà la désapprobation de certains collègues :

"- Là, il pousses un peu !

- C'est un peu court !

- C'est lapidaire! »

Je me dois d'analyser le document d'une façon plus traditionnelle. On remarquera que j'utilise maintenant la première personne du singulier à la façon de notre auteur qui déclare :

« Quand j'écris et parle de moi au singulier, cela suppose une confabulation avec le lecteur; il peut examiner, discuter, douter et même rire. Mais quand je m'arme du redoutable nous, je professe, il faut se soumettre ».

Bien qu'il me semble qu'il faille être simple pour parler des livres pour les faire aimer, je vais de manière plus doctorale présenter notre illustre gastronome.

Né à Belley, dans l'Ain, en 1755, Brillat-Savarin n'était pas destiné à devenir l'auteur que l'on sait. Issu d'une famille de robe, il a exercé comme avocat dans sa ville natale avant d'entamer une carrière politique en se présentant à la députation aux états généraux et en étant élu. Après la séparation de l'assemblée constituante, il est nommé suppléant au tribunal criminel de l'Ain, puis président du tribunal civil et maire de Belley. Contraint de s'exiler en Suisse en 1793 puis en Amérique en 1794, il nous conte des anecdotes savoureuses sur les mœurs de cette contrée.

À son retour en France, il devient sous le Directoire secrétaire du général Augereau puis secrétaire de l'état major général des armées républicaines en Allemagne. Nommé commissaire du gouvernement auprès du tribunal de Versailles en l'an VI et conseiller au nouveau tribunal de cassation en l'an VIII, il siègera à cette cour jusqu'à sa mort en 1826.

Au vu des responsabilités exercées par Brillat-Savarin je ne puis douter qu'il fût un homme de culture et d'érudition. Il dit lui même :

« Je devrais écrire à merveille ; car Voltaire, Jean-Jacques, Fénelon, Buffon, et plus tard Cochin et D'Aguesseau, ont été mes auteurs favoris ; je les sais par cœur.

Mais peut-être les dieux en ont-ils ordonné autrement ; et s'il en est ainsi, voici la cause de la volonté des dieux.

Je connais, plus ou moins bien, cinq langues vivantes ; ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées.

Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine, et là, pour le lecteur, la nécessité de me traduire ou de me deviner : c'est mon destin. »

Nous voici donc au cœur de l'ouvrage de l'homme de robe. Et ici commence la polémique. Car, si nous ne pouvons douter du professionnalisme de notre Anselme dans son domaine, nous pouvons quand même nous poser quelques questions quant à sa compétence en matière culinaire. Doit-on le considérer

comme le poète et le philosophe de l'art culinaire ? Permettez-moi d'en douter. Tout au long de son ouvrage il prêche la modération tant au niveau des vins que de la chère. Il donne l'impression d'aimer plus la parole que l'acte, même s'il précise :

« La recherche du plaisir est telle que certains gourmets recherchent la saveur particulière de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuie en dormant ».

Mais y-a-t-il là matière à réflexion culinaire ? Je laisse la parole à Carême, maître incontesté de l'art qui nous préoccupe :

« Ni M. Cambacérès, ni M. Brillat-Savarin n'ont jamais su manger. Ils remplissaient tout simplement leur estomac. »

J'ai eu l'occasion d'avoir entre les mains plusieurs éditions de l'ouvrage dont deux éditions de 1838, une de 1840, une de 1923, celle de 1879 avec une préface de Charles Monselet qui fait preuve d'un sens très critique à l'égard de Brillat-Savarin, celle de Flammarion de 1981 avec la préface de Jean-François Revel, mais ma préférence va à celle de Hermann de 1975 avec la préface de Roland Barthe qui donne du sens au livre de Brillat-Savarin. On y appréciera aussi la note de Michel GUIBERT qui précise :

« Le style et la pensée de Brillat-Savarin témoignent d'une verve et d'une originalité incontestable. Il est impossible, néanmoins, de ne pas reconnaître que sa *Physiologie du goût* est une œuvre assez brouillonne où l'auteur, sur la fin de sa vie, a fourré le meilleur et le moins bon, mêlant, avec une rigueur discutable, la physiologie, la gastronomie proprement dite, des considérations sociales, des recettes de cuisine, des références littéraires et des anecdotes, la plupart d'une saveur exquise, d'autres, au contraire, assez peu significatives voire fastidieuses. Dans le souci d'éviter les digressions inutiles et les répétitions d'un ouvrage parfois prolix, la présente édition a largement élagué dans le texte, de manière à offrir au lecteur moderne un livre plus intéressant et plus cohérent. On a veillé à respecter l'intérêt de l'œuvre, en conservant particulièrement les passages qui reflètent les idées les plus originales, ceux qui peignent le mieux l'état de la science et de la société française du premier quart du dix-neuvième siècle, ceux, enfin, qui concourent à dessiner l'homme aimable, brillant et content de lui qu'était l'auteur. Les passages supprimés sont indiqués par des pointillés ou remplacés par un résumé.

L'annotation infrapaginale limitée au strict minimum a été jugée nécessaire, le livre comportant des termes rares ou des néologismes, des citations latines et des mots étrangers, l'allusion à des mœurs aujourd'hui tombées en désuétude et l'évocation d'évènements curieux ou de personnages savoureux. »

Prenant le contre pied de Michel ONFRAY\* et de bien d'autres, je me range aux côtés de Jean-Paul ARON qui écrit dans son *Mangeur du XIXe siècle* « Brillat-Savarin semblable à un autre Améric VESPUCE a hérité toute la gloire qui revenait à Grimod de la Reynière"... »

Jean-Sébastien BACH a dû attendre Mendelssohn-Bartholdy et son interprétation de la passion selon Saint Mathieu pour sortir de l'oubli et occuper la place prépondérante qu'il a dans l'art musical. Quel sera le Félix qui donnera à Grimod de la Reynière la place qui lui revient ? Pour notre part, nous aborderons dans une prochaine production *le manuel de l'Amphitryon* et les 8 tomes de *L'Almanach des gourmands* pour bien montrer l'importance de cet auteur dans notre domaine.

Mais nous ne sommes sûr de rien et surtout pas d'avoir raison. Aussi, il serait intéressant d'inciter nos professeurs de français ou de génie culinaire à organiser dans leur établissement un concours sur les mérites comparés du livre de Brillat-Savarin et de ceux de Grimod.

Qui va relever le défi ?

(\*) Voir le tombeau dressé à Brillat-Savarin dans *La raison gourmande*

## Dans la collection Autrement

- *Nourritures d'enfance* paru aux éditions Autrement en 1992.

Il nous semble inutile de présenter la collection Autrement qui nous offre des points de vue différents sur un thème donné. Tous les amateurs de livres bien faits la connaissent.

Les Editions Autrement en collaboration avec l'observatoire du Cidil de l'Harmonie Alimentaire ont conçu plusieurs ouvrages qui nous permettent de découvrir la richesse des liens qui unissent notre alimentation à notre culture et à notre santé. Nous aborderons les autres livres prochaine fois. *Nourritures d'enfance* est basé sur trois grands axes : *Cuisine de mère*, *L'imaginaire des aliments*, *Devenir grand* et permet de mieux comprendre l'importance de la nourriture dans les premiers âges de la vie.

La première partie, *Cuisine des mères*, n'a pas fait vibrer nos cordes sensibles. Les souvenirs d'enfance qu'ils soient alimentaires ou autres nécessitent un talent d'écrivain hors pair pour pouvoir retenir l'attention. N'est pas Pagnol qui veut ! Par contre la seconde et la troisième parties par la clarté de leurs analyses et la qualité de l'écriture sont d'un grand intérêt. Qu'il s'agisse de l'article de Gérard HADDAD qui analyse et attire notre attention sur certains troubles de la personnalité qui peuvent être liés à la symbolique des premiers temps de l'alimentation ou de celui de Muriel BLOCH qui nous montre que dans les

contes comme dans la vie, parole et nourriture sont intimement liés ou des autres articles, tout ravi notre intellect.

Nous passons sans étonnement du monde enchanté des sorcières cannibales, des fées et des ogres à celui des sorciers en nous posant cette question. Et si le cuisinier en était un ? N'est il pas capable de transformer la nature, de l'accommoder pour le plaisir de nos papilles gustatives.

« Démiurge sans illusion (...) le cuisinier est un sorcier qui ne se prend pas au sérieux » nous dit Marie-Christine Clément dans son bel article *La cuisine-sorcellerie*. Alors nous ne pouvons que la suivre dans sa conclusion :

« Le mystère de la cuisine est de l'ordre du divin, il ressort du même mystère de la naissance et de la vie, de la fertilité, de la fermentation, de la transformation, de la mutation. Pour rendre compte de tous ces miracles, il ne reste que le verbe. Seule une magie des mots peut répondre à une magie du geste. »

Et, à chaque fois que l'on pense cuisine, cette phrase de Colette, la « bonne sorcière », devrait aussitôt éclairer notre esprit comme une incantation, mystérieuse et magique : « Si vous n'êtes pas capable de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ».

Nous avons eu envie de citer tous les auteurs du livre et notre choix est sans doute aléatoire. Aussi nous vous conseillons vivement de vous plonger dans cette série d'articles qui ne manqueront pas d'éveiller votre curiosité et votre réflexion.

### ***Manger magique* paru en octobre 1994**

Construit autour de trois grands thèmes « *Penser, manger magique ; La magie incarnée et Au nom de la science* » la lecture de cet ouvrage est indispensable à celui qui s'intéresse à l'alimentation.

Nous faire comprendre notre comportement alimentaire, telle est l'ambition de cet ouvrage. Il répond à de nombreuses questions.

Qu'est-ce que la principe de similitude ? Qu'entend-on par pensée magique ? Que recouvrent la loi de la magie sympathique, la loi de contagion, la loi de similitude ? Certes, les connaisseurs ne manqueront pas de dire que la lecture des travaux de sir Edwards Tylor et sir James Frazer au siècle dernier sur la pensée magique nous avait déjà amené à réfléchir à ces questions, mais l'avantage de cet ouvrage est de mettre en évidence les dernières recherches.

La version simplifiée d'un passage de *la Théogonie* d'Hésiode racontée par Marty Shiva dans son article *La pensée en construction* mérite d'être relaté car il résume bien la pensée magique :

«... Au début Gaia la Terre, issue elle-même du Chaos, a enfanté Ouranos, sans s'unir à quiconque, par une sorte de duplication. Terre et Ciel n'étaient pas séparés. Gaia est recouverte entièrement par Ouranos, le ciel noir, qui ne connaît pas d'autre activité que sexuelle. Aussi des enfants naissent et meurent étouffés, à plus ou moins longue échéance, entre leurs géniteurs. Parmi ces enfants naît Mêtis, elle-même descendante d'Okéanos.

Fatiguée de cette activité incessante et épuisante, Gaia, sur les conseils de Mêtis, arme Kronos, un de ses enfants, d'une serpe avec laquelle il castre son père Ouranos. Ainsi s'opère la séparation du Ciel et de la terre, ainsi l'univers devient un cosmos organisé.

Kronos épouse Rhéa. Mais, conscient à la fois de son acte passé et du danger que peuvent représenter les enfants, dès que sa progéniture naît et descend du giron de leur mère, il les avale. Inquiet et soupçonneux, sur le qui-vive, Kronos se tient toujours en éveil et, selon le mythe, est « le premier roi des dieux ». Mais sa vigilance ne suffit pas.

Fatiguée à son tour par cette situation, Rhéa avec l'aide de ses parents Gaia et Ouranos, ourdit un complot. Elle soustrait un de ses enfants, Zeus, dernier rejeton, aux appétits de son père. A la place, ils donnent à Kronos, une pierre enveloppée de langes, que ce dernier avale, croyant qu'il s'agit de son fils. Zeus caché en Crète, grandit et revient plus tard avec des alliés. Mais auparavant, sur les conseils et avec l'aide de Mêtis l'Océanide, il conçoit une autre ruse. Mêtis donne à boire une drogue à Kronos, qui le contraint à vomir tous les enfants déjà avalés. C'est avec leur aide et celle des Titans, ses alliés, que Zeus engage la guerre contre Kronos et la gagne.

Mais Zeus à son tour est vigilant et se méfie de la ruse de Mêtis. Ainsi, pour l'avoir de son côté, il se marie avec elle. Alors qu'elle est enceinte, Zeus apprend que l'enfant à naître sera roi du Ciel. Il décide donc de se protéger.

Mêtis, déesse de la Ruse, savait et pouvait se transformer à volonté, Zeus lui demande entre autres de se transformer en galet, pour lui faire plaisir. Ce qu'elle fait. Zeus avale alors le galet, incorporant ainsi à la fois Mêtis et ses pouvoirs.

La fille que Mêtis portait naquit de Zeus : c'est Athéna.

Mais Zeus a gagné , si l'on peut dire, la course au pouvoir et est devenu le roi des Dieux, non seulement grâce à son intelligence mais aussi grâce à la ruse acquise en avalant, en incorporant Mêtis.

Ainsi se trouve illustrée, à travers ce récit mythologique, non seulement l'existence d'une pensée magique, mais surtout d'une pensée magique alimentaire : Zeus a acquis les vertus de ce qu'il a mangé... »

Parmi les aliments magiques, le lait occupe naturellement une place importante. L'excellent article de Piero Camporasi nous relate sa place dans l'alimentation



et nous montre que la magie lactique est présente de l'Antiquité à l'âge moderne et de l'Asie à l'Europe occidentale.

Certes, cet ouvrage ne se résume pas seulement à la pensée magique. Lisez donc le vite pour en connaître tous les avantages.

### **Michel ONFRAY :**

**La raison gourmande:** paru aux éditions Grasset & Fasquelle en 1995.

Parmi les ouvrages importants qui traitent de la gastronomie, nous donnerons à ***La Raison Gourmande*** une place de choix. La qualité didactique de cet ouvrage nous a impressionné tant au niveau de l'hommage fait par l'auteur à d'illustres prédécesseurs réels ou légendaires (Don Pérignon, Grimod de la Reynière, Noé, Brillat-Savarin, Chen Nung, Carême, saint Patrick, Fillia) qu'au niveau de l'analyse gastronomique.

Il y a du « génie enthousiaste » dans le travail de Michel Onfray. Il sait mettre sa connaissance au service de tous. ***La raison gourmande*** répond positivement à l'interrogation de NIETZSCHE "Y-a-t-il une philosophie de la nutrition ?" et enterre les propos de Sartre « *C'est la métaphysique du trou à boucher* » comme ceux de Proudhon qui parle de « *philosophie de la gueule* » à propos de la gastrosophie fouriériste. La démonstration est magistrale. Digne successeur des personnages cités plus haut, Michel Onfray est devenu expert en matière de bouche et fouille au sein de leurs ouvrages comme les orpailleurs les alluvions aurifères pour en retirer les paillettes d'or.

Mais qui est Michel Onfray ?

Né le 1 janvier 1959 à Argentan dans l'Orne d'un père ouvrier agricole et d'une mère femme de ménage, il devient docteur en philosophie et enseigne cette matière dans un lycée de Caen de 1983 à 2002. Il démissionne en 2002 car il ne veut pas enseigner l'histoire officielle de la philosophie (voir son ***Antimanuel de philosophie*** paru en 2001) et crée l'université populaire de Caen (voir son manifeste ***La communauté philosophique*** paru en 2004).

Ses écrits célèbrent l'hédonisme, les sens, l'athéisme et le philosophe artiste.

Il se réclame essentiellement de l'héritage intellectuel de Nietzsche, Freud et Marx qui nous invitent à un dépassement continu. Il prône un athéisme virulent et ses conférences sur la ***Contre-histoire de la philosophie*** à l'Université populaire de Caen (Six coffrets de 11 à 13 CD sont à disposition aux éditions Frémeaux et associés, le septième paraîtra en avril 2007) nous aident à tirer des enseignements, des idées, des pensées, propres à permettre la construction d'une vie quotidienne heureuse.

Pour Michel Onfray, le bonheur se construit au quotidien grâce à une patiente « sculpture de soi ». Il propose un art de vivre hédoniste axé sur l'existence, la

culture des arts et du savoir, l'épanouissement, le plaisir, le rapport à soi et le rapport à autrui. Il lutte contre les pensées consolatrices qui remettent la vie heureuse à plus tard.

Il vient de créer l'université populaire du goût à Argentan. Le 11 décembre 2006, Jean-François Piège était le premier chef à y réaliser la première leçon du goût. La préparation du cardon et de la côte de veau a enchanté les cinq cents personnes présentes.

Michel Onfray est un gastronome comme on les aime : cultivé et curieux non seulement de l'alchimie culinaire mais aussi de tout ce qui touche à l'aliment et à ses effets sur le corps. Ne rêve-t-il d'une phénoménologie de l'aliment ? Au-delà de toute considération philosophique nous ne pouvons qu'apprécier cet homme qui déclare ironiquement « Je préfère mourir en mangeant du beurre qu'économiser mon existence à la margarine ».

Pour bien saisir la cohérence de la pensée de Michel Onfray, il est nécessaire de lire l'ensemble de ses livres (Plus d'une trentaine d'œuvres actuellement). Mais dans cette rubrique, nous n'aborderons que les ouvrages qui traitent de la gastronomie. Aujourd'hui, nous parlerons de *La raison gourmande*.

Douze ans se sont écoulés depuis la parution de cet ouvrage. Ce livre est celui que nous attendions. Fruit d'une pensée philosophique, il sublime notre profession est la situe à sa juste place : celle d'un art placé sous la protection de la dixième muse « Gastérea ».

Notre auteur dirait de « l'ange hédoniste ». Nous cherchons sans cesse à donner du sens à notre enseignement. Eh bien, sachons nous appuyer sur la recherche de notre gastronome pour aider nos élèves à s'élever intellectuellement. Si nous nous contentons de n'être que des remplisseurs de ventres ou pour paraphraser Sartre des métaphysiciens du trou à boucher nous n'avons pas le droit de considérer la cuisine ou la table comme un art. Comme Michel Onfray, réhabilitons une pensée hédoniste dont nous avons la plus grand besoin. En répondant à nos préoccupations métaphysiques, *La raison gourmande* confère vraiment une dignité philosophique aux domaines de la table.

Partageons le plaisir d'un des passages du livre :

« Mâtinés de prêtres et de médecins, les diététiciens, et leurs ancêtres qui proposent les moyens d'une vie longue par de courtes jubilations qu'il faudrait réduire au degré zéro, ont d'étranges principes. Leurs variations se font toujours sur un thème unique : il s'agit de mourir de son vivant, en quelque sorte, pendant qu'il en est encore temps. Se faire cadavre avant le trépas, viser la ressemblance avec l'impassibilité des charognes. Donc ne pas boire, ne pas manger. Ou si peu, le nécessaire, et encore, avec l'invitation à associer tous les plaisirs de la gastronomie à des péchés, du moins à des culpabilités destinées à ternir les voluptés de bouche.

Un nombre incalculable de livres, **artes moriendi** à leur manière, ont fleuri à l'époque renaissance qui tous invitaient à la modération, à la tempérance, à la frugalité et à la lecture de la vie comme d'une maladie appelant sa pharmacopée dans la sobriété, maître mot de tous ces bréviaires. C'est d'ailleurs le titre de l'ouvrage du penseur emblématique de des causes maigres : Luigi Cornaro qui sous-titre son livre paru en 1558 *Conseils pour vivre longtemps*. Nietzsche cite pour le railler ce Vénitien qui se convertit à la sobriété après quarante années consacrées à la débauche. Nul n'est à l'abri des voltes.

On connaît l'histoire des empêcheurs de jouir en ronds. Le bon docteur Tissot, plus tard, expliquera pour quelles raisons l'onanisme, cette gastronomie du pauvre, nuit à la santé, allonge les oreilles si même on cherche bien, tire sur la mine, cerne les yeux, creuse le ventre, certes, corrompt plus sûrement encore le bas ventre. Tous veulent l'économie de vitalité pour un gain de longévité : économisez-vous pour durer longtemps. Ne buvez ni ne mangez plus que de raison : on creuse sa tombe avec les dents. Vivez le moins possible, vous supporterez cette fadeur une éternité. Et, pour donner du poids à son dire, Cornaro meurt centenaire ! On ne lui demandait pas tant de zèle. »

## DIVERS

### **BEYALA Calixthe :**

Le parcours de Calixthe Beyala est peu commun. Cette camerounaise, née dans le bidonville de Douala est une habituée des récompenses littéraires. *Maman a un amant* a reçu le Grand Prix Littéraire de l'Afrique noire, *Assèze l'Africaine* le Prix Tropic - Prix François Mauriac, de l'Académie française, *La petite fille du réverbère* le Grand Prix de l'Unicef et *Les Honneurs Perdus* le Grand Prix du roman de l'Académie française.

**Comment cuisiner son mari à l'africaine :** paru aux éditions Albin Michel en 2000

Quel bon moment de détente apporte la lecture de ce charmant texte qui nous raconte la conquête du cœur de Monsieur Bolobolo par Mademoiselle Aïssatou. Monsieur Bolobolo n'est pas un paragon de vertu. D'ailleurs, Mademoiselle Aïssatou dira après sa victoire sur ses rivales :

« mon mari était coureur de jupons, poltron, avare, prétentieux et sans doute n'y avait-il pas dans l'univers du vice, de crime que je ne pouvais en toute honnêteté lui mettre sur le dos. Mais je l'aimais. »

De recette en recette, Ngombo au paprika, tortue de brousse aux bananes plantains vertes, daurade aux piments rouges, antilope fumée aux pistaches et surtout boa en feuille de bananier, notre héroïne écarte les autres femmes et gagne l'amour de Monsieur Bolobolo . Voyons ce que provoquent ces deux dernières recettes :

« ...Monsieur Bolobolo lui-même se précipite dans la cuisine en haletant : "Que ça sent bon !" . Seule Mademoiselle Bijou garde une indifférence surannée.

On négocie les places. Bijou s'assied à côté de Monsieur Bolobolo qui lui-même ne doit pas être éloigné de la Mère pour la surveiller. Je me retrouve seule, au coin. Bolobolo met un disque et ambiance l'atmosphère. Puis, il mange comme un petit Somalien, avec délectation. Il prend d'énormes portions qu'il ingurgite sans se soucier des autres : "C'est excellent !" ne cesse-t-il de dire en avançant vers moi ses lèvres aussi rouges que les trompettes du quatrième ange de l'Apocalypse. Mais encore : "T'es une fée !" La Mère se régale. Elle avale la nourriture à une vitesse incroyable. De temps à autre, elle agite ses doigts recouverts de sauce : "Mes amis de la planète Oburne savent que j'aime les animaux sauvages ! Mademoiselle Bijou qui a échappé à la malédiction de la peau noire, picore dans les eaux troubles des émotions humaines. Elle roule des épaules au rythme de la chanson. Des morceaux d'antilopes, auxquels elle ne touche pas, se lamentent dans son assiette, les pistaches s'étiolent de tristesse.

- je n'ai jamais aimé la cuisine africaine, dit-elle pour accentuer nos différences. Je dois avouer que ma mère, toute noire qu'elle était, paix à son âme, n'en préparait jamais! Paraît qu'ils mangent des singes, ces nègres !

- Du serpent boa également, dis-je. Puis, je prend Monsieur Bobobolo à témoin : c'est excellent, n'est-ce pas ?

- Ouais, répond ce dernier. Il rote bruyamment : Maman en faisait lorsqu'elle était valide.

- Rien qu'à l'imaginer, j'ai les poils qui se dressent sur ma peau, dit Bijou en simulant de forts frissons.

Je la laisse nager dans le lac de sa méchanceté. Derrière mes paupières closes, je sens l'odeur du boa en feuilles de bananier. Elle flotte dans l'air comme un nuage par temps ensoleillé. Elle imprègne la pièce et éclipse toutes les odeurs : celle de mes parfums capiteux, celle plus subtile des vêtements de Mademoiselle Bijou, celle de l'antilope et même celle naphthalinée de la Mère. Elle persiste tant dans mes narines que, sans cesser de manger, je donne la recette, comme un cadeau empoisonné. »

Les recettes qu'elle utilise pour conquérir et garder Monsieur Bolobolo ne manquent pas d'exotisme. Nous avons l'impression de nous trouver dans la brousse africaine. Mais il n'en est rien. Nous sommes à Paris et il nous semble quand même un peu difficile de trouver de tels ingrédients dans la capitale. Nous

nous sommes contentés de nous régaler de l'humour, de la gaieté, de la tendresse et des trouvailles verbales.

Soyez gourmands, déguster le plus tôt possible ce charmant ouvrage.

## **Philippe DELERME :**

*La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, paru aux éditions Gallimard en janvier 1997 dans la collection "L'Arpenteur". (Prix Grandgousier 1997)

L'auteur prend le temps de s'arrêter pour regarder ce qui l'entoure. Il y découvre des bonheurs simples et nous les fait partager. L'écriture, finement ciselée, nous titille l'âme.

Nous comprenons soudain que la vie regorge de plaisirs simples qu'il faut savoir découvrir. Savoir prend ici un sens initiatique, il représente la démarche qui mène au bonheur. Savoir sentir, savoir regarder, savoir toucher, savoir goûter, savoir écouter pour mieux savoir aimer. Nous avons l'impression de vivre ces instants, de partager un univers fait de douceur et de tendresse.

Suivons l'auteur dans un de ses plaisirs minuscules :

« Aider à écosser des petits pois

C'est presque toujours à cette heure creuse de la matinée où le temps ne penche plus vers rien. Oubliés les bols et les miettes du petit-déjeuner, loin encore les parfums mitonnés du petit-déjeuner, la cuisine est si calme, presque abstraite. Sur la toile cirée, juste un carré de journal, un tas de petits pois dans leur gousse, un saladier.

On n'arrive jamais au début de l'opération. On traversait la cuisine pour aller au jardin, pour voir si le courrier était passé...

- Je peux t'aider ?

Ca va de soi. On peut aider. On peut s'asseoir à la table familiale et d'emblée trouver pour l'écosage ce rythme nonchalant, pacifiant, qui semble suscité par un métronome intérieur. C'est facile, d'écosser les petits pois. Une pression du pouce sur la fente de la gousse et elle s'ouvre, docile, offerte. Quelques-unes, moins mûres, sont plus réticentes - une incision de l'ongle de l'index permet alors de déchirer le vert, et de sentir la mouillure et la chair dense, juste sous la peau faussement parcheminée. Après, on fait glisser les boules d'un seul doigt.

La dernière est si minuscule. Parfois, on a envie de la croquer. Ce n'est pas bon, un peu amer, mais frais comme la cuisine de onze heures, cuisine de l'eau froide, des légumes épluchés - tout près, contre l'évier, quelques carottes nues brillent sur un torchon, finissent de sécher.

Alors on parle à petits coups, et là aussi la musique des mots semble venir de l'intérieur, paisible, familière. De temps en temps, on relève la tête pour regarder l'autre, à la fin d'une phrase ; mais l'autre doit garder la tête penchée - c'est dans le code. On parle de travail, de projets, de fatigue - pas de psychologie. L'écosage des petits pois n'est pas conçu pour expliquer, mais pour suivre le cours, à léger contretemps. Il y en aurait pour cinq minutes, mais c'est bien de prolonger, d'alentir le matin, gousse à gousse, manches retroussées. On passe les mais dans les boules écossées qui remplissent le saladier. C'est doux ; toutes ces rondeurs contiguës font comme une eau vert tendre, et l'on s'étonne de ne pas avoir les mains mouillées. Un long silence de bien-être clair, et puis :  
- il y aura juste le pain à aller chercher. »

Mon fils, qui est à peine plus âgé que nos élèves et qui ne manque jamais une occasion d'inspecter ma prose pour mieux la critiquer, m'a fait remarqué que je voyais de la tendresse partout et que s'il avait beaucoup aimé ce livre, il n'y avait pas déceler de tendresse particulière. La nostalgie du passé. Oui. La tendresse. Non. Alors pour lui et tous les sceptiques voici comment je ressens la tendresse.

### *La tendresse*

S'il-te-plait grand-père ! Oui ? Dis, c'est quoi la tendresse ?

Devant son insistance il s'approcha du lit

Lui prit la main tendue et gentiment lui dit :

" La tendresse à mon âge est ma seule maîtresse.

La tendresse ?

C'est ta main dans ma main. Je vois bien ça t'épate !

Ce sont aussi des mots au petit déjeuner,

Des mots sortis du cœur avant de raisonner ;

C'est à tous les instants l'attention délicate.

La tendresse ?

C'est un mouchoir donné pour sécher une larme.

Ou bien tout simplement, c'est un baiser posé

Sur la perle Guérande avant qu'elle ait osé

Profaner un visage en en brisant le charme.

La tendresse ?

C'est un regard douceur sur l'être qui sommeille :

Sa tête qui repose au creux de l'oreiller

Suscite en nous l'élan qu'il nous faut enrayer

De peur de voir soudain l'Amour qui se réveille.

La tendresse ?

Ce sont des petits riens qui nous font plein de choses :

Un matin parfumé par l'odeur des cafés,  
Un geste doux dans des cheveux ébouriffés,  
C'est un huis grand ouvert sur un bouquet de roses.

La tendresse ?

C'est le moment où l'autre a cessé d'être belle,  
C'est le moment où l'autre a cessé d'être beau,  
Mais les yeux grands ouverts aux portes du tombeau,  
On sait que rien n'existe à part lui, à part elle.

La tendresse ?

C'est la sérénité qui suit la forte crise,  
C'est l'amour qui se calme, un torrent maîtrisé,  
Un volcan qui s'endort, un feu non attisé,  
Un pardon accordé pour la faute commise.

La tendresse ?...

Mais l'enfant n'entend plus. A présent elle rêve  
Et voit voler des mots qui butinent des fleurs.  
Un être étrange avance à l'air ensorceleur,  
Elle croit voir sa mère alors qu'il s'agit d'Eve.

## **Ylan SCHWARTZ**

*Le vin et sa musique* paru aux éditions Art & Arts en 1998.

Nous attendions avec impatience la sortie de cet ouvrage qui devait enfin concrétiser notre passion pour la musique et le vin. En effet, nous connaissons bien l'auteur puisqu'il effectue depuis de nombreuses années des conférences dans nos lycées hôteliers. Nous avons pu apprécier au fil du temps l'enthousiasme avec lequel Monsieur Ylan SCHWARTZ parlait des vins merveilleux de la région qu'il représente. Nous savions aussi qu'il aimait la musique.

Ses deux passions allaient-elles nous enchanter ?

Nous devons féliciter Monsieur SCHWARTZ pour avoir mené à bien son livre sur le vin et sa musique. En effet, la tâche était ardue. Qu'y a-t-il de plus suggestif que la musique et le breuvage de Bacchus. Les images évoquées par l'un comme par l'autre peuvent être contradictoires. Aussi, il nous arrive de ne pas avoir la même sensibilité que l'auteur pour certains vins. À cela s'ajoute une difficulté majeure qui repose sur l'incompatibilité des deux éléments. Dans un cas nous avons à faire à un élément d'une durée de vie limitée, dans l'autre à une

création qui peut traverser le temps sans dommage. L'accord ne peut se produire qu'au moment "M" et l'un se marient pour un instant de béatitude. Ensuite, cela n'est plus vrai. Car l'un poursuit sa route éternelle alors que l'autre évolue en bien ou en mal.

Nous retenons surtout le soin particulier avec lequel Monsieur SCHWARTZ a effectué ses recherches musicales, picturales et viticoles et nous vous conseillons de feuilleter cet ouvrage en dégustant un de ces breuvages au nom évocateur.: Ducru-Beaucaillou 75, Sociando-Mallet 82...

Voici comment Monsieur SCHWARTZ entend le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 83

Félix Mendelssohn-Bartholdy :

quatuor à cordes n° 1 en ré majeur opus 4, 1<sup>er</sup> mouvement.

« De teinte grenat très soutenu, à l'aspect lumineux, la robe veloutée de ce vin très jeune laisse prévoir du charme et de la vivacité, telle l'attaque de ce premier mouvement rondement menée par le premier violon.

Jeune et frais, le nez a une belle prestance, très féminine. Intense et puissant, il offre des arômes de fleurs des bois sur une merveilleuse finale de violette. La grâce, l'élégance, la vivacité du thème musical répondent harmonieusement à cette impression florale et raffinée.

Au palais, l'attaque est vive, franche, ferme et musclée comme une danseuse, et trouve un merveilleux écho dans l'envolée de toutes les cordes.

Ce terrible été de l'année 1983, où les éléments se déchaînèrent, donna naissance à cette jeune et fière cavalière, troublante et passionnée.

Les saveurs de fleurs sauvages, suaves, le bouquet raffiné et délicieusement parfumé, suggèrent un superbe velours tissé de fleurs odorantes, avec de magnifiques effluves de violette insérés dans les mailles.

Telle cette musique alerte, jeune, romantique et gracieuse, le palais témoigne d'une féminité sensuelle, riche d'expression, élégante, assez mystérieuse et décidée.

Ce millésime 83, c'est le romantisme au féminin, superbement exprimé par le timbre et l'envolée du violon. »

## **Stephen KING**

Il est né le 21 septembre 1947 à Portland, dans le Maine aux Etats Unis. Abandonné à deux ans par son père, sa mère l'élève seule avec son grand frère adoptif David. Les conditions financières de la famille sont souvent très difficiles. Stephen a déjà publié par ses propres moyens ses premières nouvelles



(1962) quand il rejoint l'université du Maine en 1966. Il achève son roman *Marche ou crève* en 1967 et publie trois nouvelles dans le magazine de l'université en 1969. Il se marie le 2 janvier 1971 avec Tabitha Jane Spruce et trois enfants naîtront de cette union.

Les succès se succèdent après la parution de *Carrie* en 1974. Il joue sur les peurs primaires des gens. Nous retiendrons principalement *Simetierre*, *The Schining*, *Le Fléau*, *Christine* parmi les romans qu'il a écrits (plus de soixante). Fin 2006, les revenus générés par les redevances de ses différentes œuvres se montaient à 40 millions de dollars par an.

### ***La peau sur les os*** Paru aux éditions Albin Michel en 1987

Maigris ! Un seul mot prononcé après une tragédie va entraîner une descente aux enfers. Stephen KING alias Richard Bachman vient de mettre au point le régime amaigrissant miracle. Voilà un roman à ne pas mettre entre les mains d'un hypocondriaque ! Mangeons magique et nous deviendrons la proie de nos fantômes. Ce roman est une excellente illustration de la loi de contagion abordé dans le premier thème de l'ouvrage *Manger magique* dont nous avons parlé précédemment. Le maître incontestable du suspens utilise la peur ancestrale de l'autre, celui qui est différent, ici ce sont des gitans, pour opposer le monde rationnel à l'irrationnel. Ajouter à cela le péché de la chair et vous avez les ingrédients pour culpabiliser le personnage principal et le plonger dans l'angoisse :

« ...mais voilà qu'à présent, c'était Heidi, sa propre femme, qui saisissait son « membre raidi » entre ses « doigts experts ». Et qui se mettait à le branler, nom d'un petit bonhomme !...il aurait juré qu'elle en était incapable. Pourtant elle l'avait fait, et c'est pendant qu'elle faisait cela que la vieille gitane avait soudain... » .

L'accident est inévitable et la mort de la vieille va entraîner le courroux de son père qui va jeter un sort à Bill Halleck qui se met à maigrir inexorablement. Après maintes péripéties, la consommation d'une tourte ensorcelée devrait sauver Billy :

« Lemke enfonça la pointe de son couteau dans la croûte de la tourte, et il la fendit sur une longueur d'environ huit centimètres. Quand il releva la lame, elle dégouttait d'un liquide rouge et poisseux. Il essuya son couteau sur la manche de sa veste, y laissant une traînée sombre. Il replia le couteau, le rempocha, ensuite il plaça ses pouces déformés sur les bords opposés du moule et il exerça une légère traction. La fente s'élargit, révélant une masse liquide, rouge, visqueuse, qui bouillonnait imperceptiblement et au milieu de laquelle flottaient des caillots d'un rouge plus sombre... » .

« - Si tu veux te débarrasser du *purpurfargade ansiktet*, il faut d'abord le faire passer dans la tourte, dit Lemke. Et ensuite, la faire manger à quelqu'un d'autre en même temps que le maléfice emprisonné dedans. »

Que va-t-il se passer quand quelqu'un aura goûté la tourte ? Plonger vous vite dans ce roman pour le savoir.

Le printemps sera bientôt là, chaque magazine féminin vantera un régime qui avantagera les formes de leurs lectrices. Il est curieux qu'aucun n'ait encore songé à utiliser la pensée magique pour faire maigrir...

## **Muriel Barbery**

### **Une gourmandise** : paru aux éditions Gallimard en juin 2000

Pour un premier roman voilà un coup de maître ! Jeune romancière, elle est née en 1969, Muriel Barbery écrit avec une verve éblouissante. Derrière la plume, on imagine un fin gastronome. Elle a su traiter avec originalité un thème qui nous est cher : quel sera notre dernière pensée au moment où la camarade viendra nous chercher ?

Le plus grand critique culinaire du monde va mourir dans quarante huit heures. Son médecin vient de le lui annoncer. La mort, il n'en a cure. Une seule chose lui importe désormais : retrouver une saveur oubliée. Quel est ce mets originel et merveilleux ?

Alors il voyage dans sa mémoire et retrouve les odeurs, les fragrances, les fumets oubliés, mais pas la saveur suprême. Avant d'abandonner sa vie à Thanatos, aura-t-il le temps de terminer sa quête pour partir en paix ?

Comment sa femme, ses enfants, ses anciennes maîtresses, ou sa concierge vivent-ils ces derniers instants ?

Suivons la réflexion de Jean :

« Café des Amis, XVIIIe.

Vieille outre purulente. Charogne putride. Crève, mais crève donc. Crève dans tes draps de soie, dans ta chambre de pacha, dans ta cage de bourgeois, crève, crève. Au moins, on aura ton fric, à défaut d'avoir eu ta faveur. Tout ton fric de ponte de la bouffe, qui ne te sert plus à rien, qui ira à d'autres, ton fric de propriétaire, le fric de ta corruption, de tes activités de parasite, toute cette bouffe, tout ce luxe, ah quel pillage...Crève... Autour de toi, ils se pressent tous- maman, maman devrait pourtant bien te laisser mourir seul, t'abandonner comme tu l'as abandonnée, mais, elle ne le fait pas, elle reste là, inconsolable, à croire qu'elle est en train de tout perdre. Je ne comprendrai jamais cela, cet aveuglement, cette résignation, et cette faculté qu'elle a de se convaincre qu'elle

a eu la vie qu'elle désirait, cette vocation de sainte martyre, ah, merde, ça me débecte, maman, maman... Et puis il y a cet enclé de Paul, avec ses airs de fils prodige, ses tartufferies d'héritier spirituel, qui doit ramper autour du lit, veux-tu un coussin mon oncle, veux-tu que je te lise quelques pages de Proust, de Dante, de Tolstoï ? Je ne peux pas le blairer, ce mec-là, une belle ordure et qui se tape des putes rue Saint-Denis, je l'ai vu, oui, je l'ai vu qui sortait d'un immeuble par là... Oh et puis à quoi ça rime, hein, à quoi ça rime, de remuer tout ça, de remuer mon aigreur de vilain petit canard et de lui donner raison : mes enfants sont des imbéciles, il disait ça tranquillement devant nous, tout le monde était gêné, sauf lui, il ne voyait même pas en quoi c'était choquant non seulement de le dire mais de le penser ! Mes enfants sont des imbéciles, mais surtout mon fils. On n'en fera jamais rien. Mais, père, tu en as fait quelque chose de tes marmots, ils ne sont rien d'autre que ton œuvre, tu les as hachés menus, débités, noyés dans une mauvaise sauce et voilà ce qu'ils sont devenus : de la boue, des ratés, des faibles, des minables. Et pourtant ! Pourtant tu aurais pu en faire des dieux, de tes mômes !

Je me souviens comme j'étais fier lorsque je sortais avec toi, quand tu m'emmenais au marché, au restaurant ; j'étais tout petit, et toi, tu étais si grand, avec ta grosse main chaude qui me tenait fermement, et ton profil, en contre-plongée, ce profil d'empereur, et cette crinière de lion ! Tu avais fière allure et j'étais comblé, comblé d'avoir un père tel que toi... Et me voici plein de sanglots, la voix brisée, le cœur rompu, détruit ; je te hais, je t'aime et je me hais à en hurler de cette ambivalence, cette putain d'ambivalence, qui a bousillé ma vie, parce que je suis resté ton fils, parce que je n'ai jamais rien été d'autre que le fils d'un monstre !

Le calvaire, ce n'est pas de quitter ceux qui vous aiment, c'est de se détacher de ceux qui ne vous aiment pas. Et ma triste vie se passe à désirer ardemment ton amour refusé, cet amour absent, ô bonté divine, n'ai-je donc rien de mieux à faire que de pleurer sur mon triste sort de pauvre petit garçon mal-aimé ? Il y a pourtant bien plus important, je vais mourir bientôt moi aussi, et tout le monde s'en fout, et je m'en fous moi aussi, je m'en fous parce que, en ce moment, il est en train de crever et je l'aime de salaud, je l'aime, oh merde... »

Pas mal ! Non ?

Précipitez-vous pour lire ce superbe roman et connaître si enfin « le monstre » a retrouvé sa saveur sublime.

## **KAREN BLIXEN :**

Avant de parler de Karen Blixen, nous retiendrons le bel hommage d'Ernest Hemingway. Lorsqu'il reçut le prix Nobel de littérature l'auteur de « *Le Vieil homme et la mer* » dit qu'il regrettait que ce prix n'ait pas été attribué à Karen qui a si bien chanté les paysages de l'Est africain. Karen Blixen a en effet vécu

au Kenya de 1914 à 1931. Cette partie de sa vie lui inspira son livre le plus connu *La ferme africaine*.

Née en 1885 à Rungstedlund, près de Copenhague, dans une famille aristocratique, Karen Dinesen épouse en 1914 son cousin, le baron Bror Blixen dont elle divorcera en 1922. Elle s'éteint en 1962 en nous laissant une œuvre qui fait d'elle un auteur à part dans son pays et dans son temps. Ses livres écrits en anglais ou en danois sont signés de divers pseudonymes, Isak Dinesen, Pierre Andrézel, Karen Blixen.

***Le Dîner de Babette*** : paru aux éditions Gallimard en 1961 pour la traduction française.

Telle Schéhérazade, Karen Blixen, nous plonge dans des contes dignes *des Mille et une nuits*. Le titre original du récit *Anecdotes of destiny* paru sous le pseudonyme de Isak Dinesen nous semble d'ailleurs plus parlant que le titre français. ***Le Dîner de Babette*** étant une des cinq nouvelles de ce recueil. Nous passons très vite de senteurs épiciées de Chiraz aux « paysages grandioses et sauvages de Norvège ». Plus précisément au Fjord de Berlewaag où va se dérouler le dîner de Babette. Cette dernière, qui avait dû fuir la France où elle était recherchée comme pétroleuse, venait de passer 12 années au service des sœurs Martine et Philippa, austères luthériennes, quand une lettre de France lui annonça qu'elle venait de gagner dix mille francs à la loterie. Que va-t-elle faire de cet argent ? Va-t-elle retourner en France ? Non, elle va dépenser sa nouvelle fortune pour réaliser un repas digne de son génie. Et tant pis si les invités ne sont pas en mesure d'apprécier à sa juste valeur le dîner qu'elle a préparé. Peuvent-ils comprendre les paroles de la cuisinière. « Voyez-vous mes petites dames, dit-elle enfin, ces gens-là m'appartenaient, ils étaient miens. Ils ont été élevés, ils ont été formés pour comprendre quelle grande artiste je suis au prix de dépenses plus grandes que vous ne pouvez jamais l'imaginer ou le croire. J'étais en mesure de les rendre heureux quand je faisais de mon mieux, je pouvais les rendre parfaitement heureux ».

Nous retrouvons dans ces paroles le propre du métier de cuisinier. Car l'artiste, qu'il s'appelle Robuchon, Ducasse, Sanderens, ou Bocuse, tire la cuisine vers le haut et fait briller l'art culinaire partout dans le monde. Les diverses préparations se font le plus souvent pour l'amour de l'art. Si au passage elles peuvent rendre heureux les connaisseurs, le créateur en est alors doublement satisfait. Il est né pour satisfaire son art.

L'empreinte du déterminisme est la caractéristique de ces cinq nouvelles. Cela nous rappelle ce que nous écrivions il y a quelques années au sujet des pièces du jeu d'Echecs :

« Marionnettes captives  
De l'espace et du temps  
Vous devenez actives  
Quand un cerveau prétend  
Envoyer comme une onde  
Où un souffle troublant  
Dominer votre monde  
Fait de noir et de blanc.

Mais chacun de vos pas  
Est bien prévu d'avance  
Pour aller au combat  
Il ne faut pas d'errance ;  
Le cerveau n'y peut rien  
Vous êtes entraînés  
Par d'invisibles liens  
Vers votre destinée.

Pourtant, le joueur pense  
Qu'il peut guider vos vies,  
Fort de cette croyance,  
Il calme ses envies  
En aimant l'Italienne  
Convoitant l'Espagnole  
Fouillant la Sicilienne  
Et rêve de « torgnole ».

Ce sont des coups, des coups  
Toujours recommencés  
Qui font que tout à coup  
Nous paraissions censés.  
Alors, soyons modestes  
Rangeons tous nos trophées  
Pour les parties célestes  
Laissons faire les fées. »

Est-ce si éloigné de notre destin ?

# Sommaire

Introduction	Pages 1 à 7
Les auteurs :	
Parmi les romans policiers :	Pages 7 à 27
Patrick Suskind	
- <i>Le Parfum</i>	
Hubert Monteilhet	
- <i>La part des anges</i>	
- <i>Œdipe en Médoc</i>	
- <i>Etoiles filantes</i>	
Tonino Benaquista	
- <i>La Maldonne des sleeping</i>	
- <i>La Commedia des ratés</i>	
- <i>Les Morsures de l'aube</i>	
Andréa Camilleri	
- <i>La forme de l'eau</i>	
- <i>Chien de faïence</i>	
Manuel Vásquez Montalbán	
- <i>Histoires de politique fiction</i>	
Carmen Posadas	
- <i>Petites infamies</i>	
Philippe Bouin	
- <i>Implacables vendanges</i>	
Parmi les recueils des citations :	Pages 28 à 30
Marthe Seguin - Fontes	
- <i>L'herbier littéraire</i>	
- <i>L'herbier de Proust</i>	
- <i>L'herbier de Colette</i>	

Arlette LAUTERBACH et Alain RAYBAUD

- *Le livre de cuisine de la série noire*

Parmi Les recueils documentaires

Pages 31 à 33

Claire Joyes

- *Les carnets de cuisine de Monet*

Jean Bernard NAUDIN

- *RENOIR : À la table d'un impressionniste*

Parmi les ouvrages analytiques

Pages 34 à 42

Brillat-Savarin

- *La physiologie du goût*

Dans la collection Autrement (ouvrages collectif)

- *Nourritures d'enfance*
- *Manger magique*

Michel Onfray

- *La raison gourmande*

Parmi les divers

Pages 42 à 52

BEYALA Calixthe

- *Comment cuisiner son mari à l'africaine*

Philippe DELERME

- *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*

Ylan SCHWARTZ

- *Le vin et sa musique*

Stephen KING

- *La peau sur les os*

Muriel Barbery

- *Une gourmandise*

KAREN BLIXEN

- *Le Dîner de Babette*