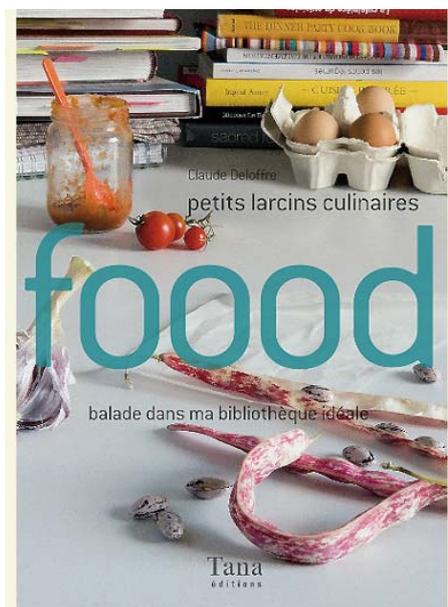


**Claude Deloffre – Petits larcins culinaires**  
*foood, balade dans ma bibliothèque idéale*

**Claude Deloffre,**  
**Petits larcins culinaires**  
**Éditions Tana,**  
**Broché, 100 pages.**  
**ISBN: 978-2-84567-494-3**



Ah, que j'aime ces petits livres que certains pourraient qualifier de futiles s'ils n'étaient essentiels !

Drôle de manière de commencer une chronique me direz-vous ; un livre peut-il être futile et essentiel, n'être qu'une ligne dans un chiffre d'affaire et lumière par ailleurs ?

Mais cela est la problématique de toute œuvre à laquelle le critique se heurte, entre le moi-je et vous, lecteur, entre l'objectivité du «décerner le bon grain de l'ivraie» et la subjectivité du «lire soi-même».

Les éditions Tana me pardonneront, j'espère, d'utiliser l'ouvrage de Claude Deloffre pour, enfin, évoquer ce rôle de critique gastronomique, gastronomique dans le vrai sens donné par Brillat-Savarin (1) en ce qui touche les manières et façons dont l'homme se nourrit.

Or, nous constatons que peu d'articles de critiques respectent *stricto sensu* cette définition. Ce sont pour une grande part des papiers culinaires, louangeurs ou ne reprenant que le dossier de presse et, quand la mode, régulièrement, s'en mêle des écrits polémiques. Dans la plupart des cas, les uns et les autres sont dépourvus d'arguments fondés, informant ou dénigrant certes, mais instruisant peu. (2).

Réinventer la critique gastronomique nécessite un vouloir-savoir et un vouloir-transmettre. Qu'il y ait des cuisiniers incompetents et de nombreuses resucées parmi les ouvrages de cuisine, cela est patent, mais il faut tenter aussi d'avoir une vue à long terme.

Soit les produits, restaurants ou livres, ne correspondent pas à une demande ou ne sont pas capables d'en initier une nouvelle et ils disparaîtront ; soit ils perdurent et c'est notre analyse, notre vue du monde, qu'il nous faut ré-évaluer.

Je me suis permis cette digression avant d'aborder « Petits larcins culinaires » pour plusieurs raisons, dont la principale est que l'auteur, comme moi, fut libraire et que nous connaissons le poids des critiques dans le déclenchement d'achat, dans l'orientation qu'ils peuvent donner à une partie de la clientèle.

Ensuite, l'ouverture d'esprit, le regard calme posé sur l'altérité de l'alimentation à travers le monde de cet ouvrage ont pu m'autoriser cette introduction.

Mais il mérite aussi que l'on s'y arrête en cela qu'il ouvre à tout amateur de livres de cuisine la possibilité de revisiter sa collection et de se regarder peut-être autrement, dans le miroir de ses acquisitions successives, qui façonnent, souvent, une image révélatrice et insoupçonnée de nous-même.

Il apporte également la démonstration que le livre culinaire est un lien fort, remémorant, projectif ou fantasmagique, avec des lieux, des populations, des sujets connus ou que l'on aimerait connaître. Il y a des livres que l'on achète avant de partir, dans le désir de partir ou en sachant que l'on n'y partira jamais. Il y a ceux que l'on achète sur place, même dans une langue que l'on ne maîtrise pas, en espérant qu'ils serviront de lettre de créance, auprès de natifs rencontrés au retour et ceux que l'on achète ici ou ailleurs pour s'intégrer, en apprenant et en montrant que l'on souhaite apprendre la cuisine du sol qui nous accueille.

Bien sûr et enfin, le livre nous lie à nous-même, dans l'évolution de notre perception, de nos régimes et de nos envies.

L'écrit (et ses illustrations) fonde, pose et rassure, il fait sortir la cuisine de son oralité, de sa terrible et stérilisante oralité pour l'installer dans le champ gastronomique ; en offrant son médium à tous – rares sont aujourd'hui les livres culinaires rédigés en langage d'initiés – il invite les scientifiques et chacun d'entre nous à s'approprier les techniques, les produits utilisés, mais aussi les sens et les signes (3) de cet art nécessaire.

Claude Deloffre, bien au-delà des quelques livres extraits de sa bibliothèque et de ses recettes en tour d'horizon affectif, nous parle d'elle, de ses plaisirs et de son plaisir de rencontrer, de recevoir et d'échanger.

Belle rencontre.

**B Pichetto, pour le CRNHR, 15/04/2009.**

### **Notes et repères pour aller plus loin:**

(1) Physiologie du goût, Anthelme Brillat-Savarin, Charpentier éditeurs, 1838, pp 57-58.

*« La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tout ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. »*

(2) Les cuisines de la critique gastronomique, Bénédicte Beaugé, Sébastien Demorand, Seuil, 2009, ISBN 978-2-7246-1119-9

<http://www.pressesdesciencespo.fr/printable/?GCOI=27246100719430>

(3) L'alimentation, en général, reste encore un domaine à explorer sémantiquement et sémiotiquement et l'on trouve donc peu de documents partagés sur la Toile.

Hormis bien sûr les travaux de Roland Barthes, on peut citer l'intéressant ouvrage de Jean-Jacques Boutaud, « Le sens gourmand », Jean-Paul Rocher éditeur, 2005, ISBN 2-911361-77-6 :

<http://www.jprocher-editeur.com/pages/boutaud-sens.htm>