



Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

Littérature et cuisine

Aux fourneaux romanesques

Christine Jérusalem



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/299>

DOI : 10.4000/elfe.299

ISSN : 2262-3450

Éditeur

Société d'étude de la littérature de langue française du XXe et du XXIe siècles

Référence électronique

Christine Jérusalem, « Aux fourneaux romanesques », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, consulté le 23 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/elfe/299> ; DOI : 10.4000/elfe.299

Ce document a été généré automatiquement le 23 avril 2019.



La revue *Elfe XX-XXI* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

Aux fourneaux romanesques

Christine Jérusalem

- 1 Romans gourmands, romans gourmets, romans ogres, romans gloutons... La cuisine est dans le roman comme l'amour est dans le pré. Quel sens donner à la nourriture si présente dans les entrailles du roman contemporain ? C'est à partir de deux romanciers d'aujourd'hui que l'on tentera de répondre à cette question. Le premier, publié aux Éditions de Minuit, est un auteur reconnu, « goncourisé » : Jean Echenoz qui a fait paraître dix-sept récits, dont le dernier, en 2016, *Envoyée spéciale*. Le second, François Beaune, n'appartient pas à la même génération. Né en 1978 à Clermont-Ferrand, il a écrit quatre récits, tous publiés aux Éditions Verticales, avec, au début de l'année 2017, le très intéressant *Une vie de Gérard en occident*, fiction qui retiendra notre attention. Chez ces deux écrivains, la cuisine occupe une place de choix sans toutefois mijoter de la même manière. La littérature se fait littéralement ventre chez François Beaune. En revanche, la nourriture, dans les romans de Jean Echenoz, constitue un motif beaucoup plus discret. Pourtant, la cuisine chez ces deux écrivains occupe une même fonction ethnographique. Écrire le monde, dessiner le présent, constituent sans doute l'une des fins majeures de la littérature contemporaine¹. La cuisine porte également en elle une charge émotionnelle. Elle est, on le sait, un formidable conducteur d'affects, comme l'ont montré Proust aussi bien que Simenon². Enfin, elle comporte une dimension structurelle car elle participe à l'art de la composition romanesque. En effet, elle impose une dynamique narrative qui va de la prédilection pour le fragment (Echenoz) à la dilection pour la connexion (Beaune). Ce sont donc ces trois axes – vectorisation esthétique, traversée sociologique et chemin intime – qui retiendront notre attention pour cette petite étude gastronomique.
- 2 C'est peu dire que chez Beaune, le roman est banquet³. Il constitue même la structure narrative d'*Une vie de Gérard en occident*⁴. Le roman est en effet entièrement conçu à partir du lexique culinaire puisque les chapitres s'intitulent respectivement : « Amuse-gueule, Buffet, Entrée principale, Trou normand 1, Viandes, Laitage, Trou normand 2, Plats de résistance, Salade composée, Fromages, Promenade digestive, Citrate de bêtaïne, Pièce montée, Café, Marron glacé, Cigares, Gnôles »... Mieux même, la postface du récit – qui fait office de table des matières – complète ce « menu ouvrier », ce « livre-souper-cène populaire », par une série de mets et de sauces. Ainsi chaque chapitre se subdivise en

unités narratives, dont le titre est donné en italique, unités narratives elles-mêmes assorties de commentaires gustatifs. Nous donnerons quelques exemples de cette structure qui fonctionne par enchâssement : dans le chapitre « **Amuse-gueule** », la première unité narrative intitulée « *Les petites pièces* » est complétée par l'expression « rillettes de la tentation » ; dans ce qui constitue l'« **entrée principale** », les « *Vrais gens* » sont ironiquement « en chemise ». La blancheur du chapitre « **Lait** » est troublée par des « *Magouilles* » dans une hilarante « brouillade paysanne ». Par-delà la « bouffonnerie » et la « farce »⁵ qui innervent cette table des matières, on voit comment la métaphore culinaire est véritablement le moteur loufoque qui assure au roman son énergie cohérente textuelle. Car ce récit, fait de petites biographies de « vrais gens » (VDG, 26) du bocage vendéen, racontées, par Gérard, au moment de l'apéro, devant Aman, le réfugié érythréen qu'il accueille pour quelques semaines, pourrait n'être qu'un livre de la discontinuité, de l'hétérogène, de la désintégration. Mais la nourriture et la boisson, qui ne relèvent pas d'un folklore local, sont précisément ce qui permet au récit sa mise en ordre, son principe de construction et de composition. La cuisine est ce qui assure au récit son liant. C'est une sauce béchamel, une mayonnaise métaphorique faisant office de mortier hallucinatoire. L'alimentation constitue ainsi cette *nappe* scintillante, si chère à Roland Barthes et à Jean-Pierre Richard.

- 3 Elle est aussi ce qui, comme dans tout banquet, suscite la parole. Le moment du repas est bien le moment où l'on parle, où l'on raconte des histoires. Comme Gérard le dit, à propos de l'hôtel-restaurant tenu par ses parents : des « histoires du Fleuron, il y en a des caisses pleines, il faut pas que je te raconte tout, que j'en garde pour le repas. » (VDG, 35). Le bistrot offre d'ailleurs un lieu privilégié pour observer, écouter toutes les discussions (VDG, 22), à la manière d'un Jean-Marie Gourio dans ses *Brèves de comptoir* auxquelles Beaune rend hommage lors de l'émission « Remède à la mélancolie⁶ ». Dans les abattoirs, même chose : « De grandes conversations émergeaient au casse-croûte. Des trucs philosophiques qui s'épanouissent spécialement avec le lever du jour. » (VDG, 75). En somme, il y a là comme une manière de revisiter une tradition littéraire qui va de *L'Heptaméron* de Marguerite de Navarre au *Médianoche amoureux* Michel Tournier.
- 4 Rien de tel chez Echenoz : nourriture et boisson sont traitées sur le mode expéditif, comme le montre bien Sylviane Coyault dans son « Petit guide culinaire du roman contemporain⁷ ». Le registre culinaire se fige sous la forme du trait, de la saillie, du fragment rhétorique. En ce sens, on peut esquisser une modeste épistémologie de la littérature contemporaine, à partir du champ trivial de la cuisine. Si l'œuvre de Jean Echenoz relève de la postmodernité, par son aspect fragmentaire⁸, celle de François Beaune semble dresser les jalons d'une esthétique « altermoderniste ». De manière concordante, la place de l'individu dans la société n'est plus tout à fait la même. Si la postmodernité signait la dissolution de l'identité subjective, « l'altermodernité » – alter ayant valeur ici d'ouverture à l'autre – redonne une chance à l'homme de retrouver une humaine condition. Enfin, les territoires géographiques romanesques changent. On pourrait ainsi opposer une postmodernité ancrée dans une réalité urbaine à une altmodernité affichant pleinement une dimension rurale. En somme un passage de la ville au village⁹.
- 5 S'esquisse ici toute la dimension ethnographique que comportent boissons et nourritures. Elle apparaît clairement dans *14* de Jean Echenoz, qui rappelle l'usage anesthésiant du vin dans les circonstances historiques que l'on connaît :

Il est en effet trop vite apparu qu'il n'y avait pas moyen de se procurer du vin dans le pays, ni d'ailleurs aucune autre boisson sauf un peu d'alcool brut, parfois, vendu maintenant cinq fois son prix par les bouilleurs des villages traversés – ces locaux profitant avec avidité de l'affaire en or qu'offrait cette troupe assoiffée. Ça n'allait pas durer, l'état-major discernant bientôt l'avantage présenté par des hommes dûment abreuvés, l'ivresse calfeutrante la peur, mais on n'en était pas encore là¹⁰.

- 6 Elle apparaît aussi discrètement dans *Une vie de Gérard en occident*, qui, évoquant un souvenir de braconnage, rappelle l'art de piéger les bêtes car « pendant la guerre, on se débrouillait comme on pouvait, c'était pas de notre faute, il fallait bien survivre » (VDG, 197). Mais, par-delà cet aspect historique et documentaire, il est intéressant de s'interroger sur les pratiques gustatives contemporaines. En effet, on ne boit pas tout à fait la même chose dans les romans de Beaune et ceux d'Echenoz. Pour faire simple, on opposera les coupes de champagne servies dans des hôtels de luxe indiens (*Les Grandes Blondes*¹¹), les cocktails où « le glaçon tinte », « section rythmique du gin-tonic » (GB, 43), « les bars chics et feutrés – cuir, cuivre, bois verni – où l'on se juche sur un haut tabouret, croisant haut les jambes et jetant des regards en biais¹² » au pastis sifflé avec avidité dans *Une vie de Gérard en occident*, ce « jaune » acheté en *duty free* à la frontière espagnole Pas de la Case (provision pour l'année !) et biberonné avec les potes au camping. Pour Alain, midi, l'apéritif c'est sacré :

Si jamais il alpague un voisin campeur sur le côté qui passe, rien à faire, il est mort le gars. Alain il fait attention à ses sous, mais il est pas près de sa cave. Là tu peux y aller. S'il sort une bouteille de Ricard, ça le gêne de la ranger pas vide. Lui quand il sort une bouteille, faut qu'elle aille directement dans la benne à verre. [...] Une fois, il est venu à la maison, la bouteille avait fait six mois avant qu'il arrive, elle devait être aux deux tiers. Après l'avoir finie, il m'a quand même demandé s'il y en avait une autre. J'ai dit, ben non, ça faisait six mois qu'elle t'attendait, tu l'as vidée, y en a pas d'autre. Il est parti déçu. (VDG, 128-129)

- 7 La vodka n'échappe pas à la règle. Bien loin des cocktails souvent évoqués par Jean Echenoz, elle s'ingurgite en Ukraine, sur fond de kolkhoze, dans une poche en plastique qui circule dans le car, avec la cadence d'un « métronome » (VDG, 106)
- 8 Bref, si la soulographie n'épargne pas les personnages de Jean Echenoz (voir notamment le personnage de Gloire dans *Les Grandes Blondes*¹³ ou le musicien Max dans *Au piano*¹⁴), elle prend une forme de biture façon San-Antonio chez Beaune. Outre le pastaga ingurgité par Alain, la bière, le pinot, le rouge puis la poire ponctuent la logorrhée de Gérard sans pour autant rendre sa bouche pâteuse. On ne craint pas de se saouler « la gueule comme un goret » (VDG, 60, 182) et le citrate de bétaïne, qui constitue le titre d'un chapitre, est un médicament bien moins sophistiqué que ceux employés dans *Envoyée spéciale* mais, semble-t-il, assez efficace contre les cuites ! Car les cuites sont légion (et religion dans le roman de Beaune), comme celle du bedeau qui devait tirer les cloches toutes les demi-heures :

En début de matinée, tout bien, aller-retour à la cave, de l'autre côté de la place. Puis le tempo se gâtait au fur et à mesure, et le soir c'était la catastrophe, il n'y avait plus ni Dieu ni maître ! (VDG, 229)

- 9 On « lichetronne » donc, comme dirait Sana, au gros rouge et au Picon-bière chez Beaune, plutôt qu'en œnologue averti. Certes, notamment dans *Envoyée spéciale*, (mais peut-être est-ce parce qu'une partie de l'intrigue se situe dans la Creuse !), on s'offre « un kir dans un verre à moutarde » (ES, 75) mais les bières semblent meilleures en Corée du nord, portées par la poésie de leurs noms aussi exotiques que « Teadonggang » (ES, 215). Alors que les personnages échenoziens sont plutôt de grandes blondes sophistiquées, ce sont

des « vrais gens » issus de la classe populaire qui s'agitent dans le roman de Beaune. Là où Echenoz adopte un ton ironique et distancié, Beaune s'attache à produire une écriture néo-naturaliste, au plus près d'une voix singulière et authentique.

- 10 Il en va de même pour la nourriture. Les plats servis dans *Envoyée spéciale* sont souvent des clin d'œil à des références stéréotypées. Clin d'œil générique tel le repas entre un général et un espion, composé de « salade d'oreilles de porc suivie de joue de bœuf en daube » (ES, 14), menu qui n'est pas sans rappeler le traditionnel bœuf-carottes des romans d'espionnage. Clin d'œil à une nourriture de type « casse-croûte » comme les inévitables merguez (ES, 63, 77) qu'on essuie avec du sopalin (ES, 79). Clin d'œil à la popote familiale (les omelettes ou les gratins confectionnés par Marie-Odile pour son amoureux (ES, 162, 101), le confit aux lentilles préparé par Constance (« du confit de canard en grosse boîte et un paquet de lentilles » avec du « vinaigre de framboise, c'est ce qui va le mieux avec » (ES, 144), le rôti raté par Nadine Alcover (ES, 205). Enfin, clin d'œil aux repas considérés comme raffinés, qui cultivent le plaisir gustatif de l'aérien, du léger, de la fraîcheur, comme la « mousse de pois plumeuse aux éclats de pomelos » que savoure l'héroïne (ES, 238) ou encore le « dîner délicat composé d'effeuillée d'algues au soja suivie d'une cassolette de tortue d'eau douce et d'un coquelet farci aux châtaignes, jujubes et racines de ginseng, arrosé de grands crus d'importation tout aussi fins, conclu par un alcool d'orge à 65° aromatisé à la rose » (ES, 226) dégusté dans un hôtel de luxe en Corée du nord. Clin d'œil enfin aux inévitables embarras gastriques de la nourriture exotique, pour ceux qui n'ont pas la chance de vivre dans le luxe, la « bonne vieille tourista classique » (ES, 241) contraignant un protagoniste du roman à se précipiter comiquement du « Dygedryl ou quelque chose dans le genre » (ES, 237) au « Diarectyl ou un machin comme ça » (ES, 241). Les ingrédients servent moins à assoir un discours réaliste (même si les deux médicaments existent) qu'à distiller un effet humoristique. Ainsi, la réflexion sur les champignons – digression qui signale en elle-même le régime ironique – indique clairement le pas de côté que la narration opère vis-à-vis de l'intrigue :

Nous revoici dans le département français de la Creuse. Avant-dernière dans le classement national des densités de population, la Creuse compte de vastes pans inoccupés voire, dans le sud, quasiment déserts. Les landes y alternent avec les hauts plateaux, les forêts avec les tourbières. Il n'y a personne, rien à manger pour personne que des champignons en automne, mais nous ne sommes pas en automne et méfions-nous des champignons, ainsi que des baies que seuls savent aussi choisir les partisans du retour à la nature. (ES, 71)

- 11 De même, les épisodes loufoques concernant le chien Biscuit, rebaptisé Faust¹⁵ par son nouveau propriétaire, – l'assassin de la maîtresse du chien – en disent long sur la sympathie moqueuse que Jean Echenoz adopte vis-à-vis du registre culinaire. Le chien est d'abord une gourmandise, un « Biscuit », auquel le criminel finit par s'attacher, en le nourrissant mieux, « substituant à ses croquettes de base d'autres croquettes de luxe – 86 % de viande de volaille enrichie d'huile de saumon pour un apport en oméga 3 et en oméga 6 – auxquelles, opportuniste et n'écoutant que son ventre, Biscuit n'a pas su résister. » (ES, 174-175). Une fois encore, la digression et la surcharge incongrue de précisions signalent un dysfonctionnement par rapport à une esthétique réaliste. Ce pas de côté se confirme avec le nouveau nom de Biscuit, Faust, entraînant un pacte parodique avec son maître luciférien car ils deviennent « copains comme cochons » (ES, 175).
- 12 La dimension sociologique, voire politique, de la nourriture est ainsi toujours troublée par ce que Philippe Hamon a nommé « l'écriture oblique¹⁶ ». De fait, la dénonciation de la

dictature en Corée du nord ne se fait nullement sur le mode sérieux. Évoquant la question des famines, le narrateur adopte un ton hyperbolique, faussement désinvolte :

Notez que sur ce point, je parle de la nourriture, un abîme oppose la capitale au reste du pays. Si certains, à Pyongyang, carburent à l'esturgeon et aux grands crus classés, à la campagne et en province on rigole moins. Famine après famine, avec trois cents grammes de maïs par jour au mieux, les gens ont vu leur taille moyenne se réduire à 1,55 mètre. Mais ils n'ont pas intérêt à se plaindre, il vaut mieux qu'ils la ferment absolument. Le moindre geste ou mot de travers sur le régime vous expédie en camp où, entre vingt heures de travail par jour et deux séances de torture imaginative, vous serez content de coincer un rat ou un serpent pour les dévorer crus [...]. (ES, 195-196).

- 13 De façon concordante, le dictateur King-Jung-il apparaît finalement comme un poupon obèse, presque inoffensif, dévorant des repas « dont le menu dépassait autant l'imagination que les capacités d'ingestion des convives » (ES, 252).
- 14 Au final, la nourriture se désincarne, se dématérialise, pour n'être plus qu'une excroissance textuelle (le menu qui dépasse l'imagination est assorti d'une longue énumération surréaliste de mets), une boursoufflure métaphorique grotesque, telles ces opérations d'espionnage qui « mijotent », « comme en cuisine » quand il faut « surveiller de temps en temps, faire venir, déglacer, rajouter les épices au bon moment » (ES, 124).
- 15 Tout autre est l'univers vendéen de Beaune. Ici les « vrais gens » bouffent de la « vraie viande » et des « vrais crustacés » et font leurs courses chez Lidl ou désirent aller dans la zone commerciale pour profiter du buffet chinois à volonté (VDG, 222). Les plats sont populaires : bavette (VDG, 36) et frites... Pour fêter un événement, on ne va pas au resto : « [...] c'est mieux un barbecue. Il restait des saucisses, des merguez, voilà ça a été tout, on a repris le boulot. » (VDG, 28). La victuaille (« des tonnes de tonnes » de crevettes, VDG, 61) est toujours surabondante, excessive comme le sont les personnages d'*Une vie de Gérard en occident*. Car ils ont toujours faim, car ils aiment manger et qu'ils sont souvent gros, telle Lucette, « une énorme du marais, toute bâtie au jambon-mogettes » (VDG, 98). Au typique jambon-mogettes, évoqué à plusieurs reprises, s'ajoutent les crustacés, coques mises en bocaux¹⁷ par la femme d'Alain (GDV, 128), crabes, langoustes, homards, toute « une population de fruits de mer déportés, jusqu'à la capitale » car ce sont « les ventres parisiens qui commandent » (VDG, 61). On le voit, la nourriture ici affirme délibérément son rôle de marqueur sociologique, opposant féroce – par la « métaphore vive » de la déportation et la figure métonymique de Parisiens réduits à n'être que des « ventres » – la province déshéritée et la puissante capitale. La rhétorique de Beaune exerce ici clairement un rôle didactique, une fonction persuasive. C'est une « parabole » (VDG, 61), certes mise à distance par le narrateur, mais une parabole assurément polémique. À plusieurs reprises le roman insiste sur le fossé entre cuisine du gratin parisien et nourriture locale, comme ces « deux Parisiennes bon teint » « pimpantes, habituées aux petits-fours entre cadres et toubibs » : « La première fois, à l'heure de la terrine, ça a dû être un choc de civilisations. » (VDG, 124.) Même chose pour Caroline « grande bourgeoise » et « qui mangeait pas souvent chez Lidl » (VDG, 161). Les bobos ne sont pas épargnés. Ceux qui cultivent la terre font pousser des « navets tordus » (VDG, 209), « des patates, du fenouil, des herbes » et récoltent des algues pour faire du pesto d'algues : « Les gens de gauche adorent ce genre de conneries. Mais vu le prix des fois, il vaut mieux pas être trop de gauche. » (VDG, 207)...
- 16 Au pays vendéen des gastrolâtres, on mange donc beaucoup plus simple que dans certains romans d'Echenoz. Mais dans les règles de l'art, en prenant le temps de mitonner

les plats, comme ceux de la mère Airaudeau servis « pas moins à quatre-vingts degrés ». « Il fallait que ça bouille pratiquement dans l'assiette. Les gens vont pas manger froid ! elle gueulait. » (VDG, 23). Cuisine populaire, qui n'est pas sans rappeler celle de Françoise dans *La Recherche* : « Ils font cuire trop à la va-vite, répondit-elle en parlant des grands restaurateurs, et puis pas tout ensemble. Il faut que le bœuf, il devienne comme une éponge, alors il boit tout le jus jusqu'au fond¹⁸. » Ça chauffe donc, et ça saigne à Saint-Jeandes-Oies. Gérard pendant un temps est charcutier à Paris : temps où la chair trop cuite se décompose et ne renvoie nullement à l'idée d'un jambon appétissant mais à une vision très scatologique. Gérard partage en effet un minuscule logement avec un Breton sympathique mais dégageant une odeur fétide. Le secret de cette odeur nauséabonde ? Les « petits morceaux de viande qui tombent » dans l'ourlet de son pantalon, que le Breton garde pendant un mois et entasse ensuite dans une valise. Vengeance de Gérard lorsqu'il quitte cet emploi ? Faire « un colombin de première » qu'il glisse dans une boîte de galettes Saint Michel vide. On voit ici le processus bouffon de transformation des aliments en matière fécale... introduite dans une boîte de galettes bretonnes. Il y a du carnavalesque ici, selon la définition que Bakhtine donne à ce terme. Cette dimension carnavalesque de la nourriture, on la retrouve de manière très concrète lorsqu'un des personnages décrète que « la bonne viande de Salers », se trouve dans les kermesses, les fêtes populaires (VDG, 131). On ne s'étonnera pas d'apprendre que François Beaune utilise la métaphore de l'entresort – cette baraque foraine où l'on entrait, regardait et sortait, pour regarder furtivement quelques faux monstres ou autres merveilles¹⁹ – pour qualifier son art romanesque. Plaisir de la viande, joie de la fête...

- 17 C'est dans une tonalité légèrement différente que sont décrits les abattoirs où a travaillé Gérard, abattoirs qui témoignent particulièrement bien d'une mise à nu du réel : « C'était sexuel à l'abattoir, et pas qu'en mots. » (VDG, 75). Découper des escalopes de volaille en silence (VDG, 50), découper du goret, « ça rapproche les êtres » (VDG, 71). On voit ainsi émerger une communauté de personnages (Gérard, Alain, Asil, Florian...) moins soudés par une révolte sociale que par une sorte de complicité rigolarde. Et lorsque le patron de Fleury Michon prend le parti d'arrêter l'abattage de cochons car la découpe de viande n'est plus assez rentable, les ouvriers décident de fabriquer un cercueil pour y mettre le dernier cochon abattu et déposer le tout devant le bureau du patron (VDG, 71-72). Cette condition sociale est décrite avec force détails réalistes (embauche à 4 heures du matin, casse-croûte à 6 heures avec une bonne tranche de viande et un petit rouge, VDG, 75) sans pour autant boudier le plaisir d'anecdotes loufoques, tel ce passage signalant, « ironie de la saucisse française », qu'il faut réquisitionner tout le boyau halal disponible afin de confectionner des godiveaux pur porc (GDV, 76). En effet, le cochon est omniprésent dans le roman. On aime le gras, la couenne, le solide. Désigné plutôt sous le terme de goret – avec toutes les connotations négatives véhiculées par ce mot – il est aussi bien l'animal de l'abattoir que le symbole dégradant qui accompagne les saouleries (VDG, 60, 182). Michel Pastoureau fait du reste remarquer qu'au Moyen Âge l'animal le plus proche de l'homme n'est pas l'ours, encore moins le singe, mais bien le cochon²⁰. S'opère ainsi une perméabilité troublante entre animaux et humains : la première page du roman joue par exemple du terme polysémique « rosette », tout à la fois prénom de la charcutière et saucisson lyonnais (VDG, 15). Les personnages sont furtivement animalisés, comme les Turcs qui travaillent à l'abattoir, comparés à des bœufs (VDG, 75) ou les très catholiques « femmes-brebis » qui vont à confesse (VDG, 81). En retour, les animaux sont parfois saisis dans une humanité pathétique, comme en témoigne l'expérience de Gérard dans les abattoirs de Pouzauges où le travail consiste à récupérer les têtes de bœuf pour la

cervelle. Il faut pour cela prendre la tête par les narines alors que la bête vit encore puis ouvrir la boîte crânienne dans des « craquements d'os » insupportables qui empêchent Gérard de dormir la nuit : il ne tiendra pas plus de trois mois (GDV, 89). D'où un fort sentiment d'empathie : « L'abattoir, toutes ces bêtes entre la vie et la mort, tu finis par te mettre à leur place et mourir à leur rythme. » (VDG, 117). Loin d'éviter la violence faite à l'animal, loin d'aseptiser le réel, le texte laisse entrevoir une réflexion sur le statut de la bête, la parole romanesque relayant ici les débats philosophiques actuels, que l'on songe aux essais d'Élisabeth de Fontenay mais aussi au magnifique livre de Jean-Christophe Bailly, *Le Dépaysement*²¹. Gérard philosophe ? Oui, sans doute, à sa manière, lorsqu'il déclare : « Ce bruit, je m'en souviens encore. Il y a des gens qui sont faits pour ça. Tueur ça ne s'improvise pas. J'ai essayé sur un mouton un jour, avec mon frangin. Mais finalement on a pas pu, c'est l'apprenti du Fleuron qui s'y est mis, sinon il courrait encore. » (GDV, 89). Il n'est pas facile de transformer une vache en steak ou un mouton en gigot... Pourtant les habitants de Saint-Jean-des-Oies sont des chasseurs : « La chasse, c'était le seul loisir des dimanches pour l'ouvrier. » (VDG, 86). Mais, et cela en dit long sur la complexité entre les ouvriers et le monde patronal, le premier gibier, à l'ouverture, est pour le patron. « C'était pas sur ses terres, mais ça lui revenait. » (VDG, 86). On voit par-là que le roman de Beaune ne saurait se réduire à une fable sociale monosémique. Il s'apparente plutôt à une marqueterie, juxtaposant des voix qui s'agencent sur le modèle de l'hybride.

- 18 Si l'on observe le parcours professionnel de Gérard, on constate une lente dégradation de son travail dans l'agroalimentaire. Parmi ces 32 contrats, on citera son travail dans des charcuteries, un passage dans les abattoirs de découpe de volaille, (« À l'abattoir, tu en chies toujours plus qu'à l'usine », VDG, 51), une embauche dans les abattoirs de la COCOBA, une société d'abats, « le pire boulot » de sa vie (VDG, 89), et, en intérim, un « job de très très courte durée » chez Agrigel pour vendre des produits invendables à cause de la concurrence des grandes surfaces (VDG, 172, 170). Il est notable qu'au fur et à mesure de ces emplois, la nourriture se désincarne, mais selon d'autres modalités que celles déployées chez Jean Echenoz. La tonalité est plus dramatique, émouvante, presque déchirante. Ainsi à Fleury Michon, ce cochon disparaissant sous la forme d'un « goret fantôme » qui « plane au-dessus des tranches sous vide » (VDG, 72) ou ces produits surgelés pris dans le gel industriel.
- 19 Pourtant, il y a bien une association sécurisante entre l'alimentaire et l'intime. Une fois encore, les deux écrivains diffèrent dans la manière de sceller cette complicité entre cuisine et affect. Chez Beaune, à vrai dire, la charge affective de la nourriture est peu présente. Elle plonge dans les racines de l'enfance avec l'évocation de cataplasmes à la moutarde qui conduisent Gérard, le soir, quand il a faim, à se faire une tartine de moutarde et à penser à sa mère, cuisinière dans un petit hôtel-restaurant. Elle se manifeste également par un souvenir amoureux, un « fromage cuit orangé, en forme de cœur », que le narrateur offrait autrefois à sa femme. C'est une nourriture nostalgique qui a perdu tout prestige car « tue-l'amour, mondialisation de merde, ils en ont au Leclerc » (VDG, 223). Si le sentiment occupe une place relative, le sexe, en revanche, comme on l'a déjà vu, est très souvent associé à la nourriture et plus particulièrement au thème du goret, et ce de manière très crue : « [...] le père Dylan, c'était un chaud du cul, goret de première. » (VDG, 72). Il n'est dès lors pas surprenant de voir que la procréation est elle aussi liée à la nourriture. La femme de Gérard naît au cours d'un repas (des frites brûlées) et sera mise « en couveuse, près de la cuisinière » (58-59). Mais la cuisine, surtout celle qui

est en sous-sol – puisque la tradition vendéenne veut qu’il y ait deux cuisines, une à l’étage » toute bien équipée, briquée » mais qui ne sert à rien et une en bas « réservée à la famille, aux proches » (VDG, 43) – permet surtout de trinquer avec les copains et de célébrer l’amitié.

- 20 Nourriture et boisson sont en revanche les éléments clés de l’érotisme échenozien. Grâce au « dîner délicat » évoqué plus haut, « l’affaire devait être dans le sac » pour les protagonistes d’*Envoyée spéciale* (ES, 226). Mais ce sont surtout les boissons qui sont les adjuvants précieux d’une coquine mise en bouche. Le champagne joue son rôle d’euphorisant traditionnel, surtout lorsqu’on vide à deux la bouteille :

Allons, pourquoi ne pas finir cette bouteille au point où nous en sommes, a fait valoir Tausk. Nadine Alcover a dit bien volontiers, Tausk lui a souri en la servant, battant de l’œil et versant un peu de champagne à côté. Nadine Alcover a souri sur le même ton puis on a très vite fait tout ce qu’il fallait pour gagner en valsant la chambre de Lou Tausk et se retrouver dans son lit. (ES, 118-119).

- 21 Les deux ou trois dry martinis sirotés dans un hôtel de luxe ne sont pas en reste : ils servent à « chauffer l’ambiance, non sans l’idée derrière la tête de Gang de faire tourner celle de Constance » (ES, 225).
- 22 Mais cette exaltation créée par l’alcool comporte une part mortifère. On quitte dès lors le terrain graveleux de l’extase érotique pour une écriture noire de la sexualité. Traditionnelles noces entre Éros et Thanatos. Gloire dans *Les Grandes Blondes* est emblématique de ces personnages hautement désirables qui, lorsqu’elle a trop bu, sont envahis par des pulsions meurtrières. Après avoir bu quelques verres avec son voisin Alain, elle repousse avec fureur ses avances en se servant des glaçons pour combattre les assiduités de l’ancien marin (GB, 72). C’est aussi « un peu ivre », voyant « le monde à travers du verre, toute perception anesthésiée » (GB, 113) qu’elle pousse un homme trop entreprenant par-dessus la rambarde du pont Pymont à Sydney (GB, 116). L’alcoolisme du pianiste Max possède, lui, une dimension plus mélancolique. Il sert avant tout à conjurer le trac avant ses concerts. C’est aussi après avoir bu pas mal de champagne que le pianiste trouve la mort. « Ressuscité », il perd toute appétence éthylique tandis que son ange-gardien Béliard se met à boire considérablement : « [...] cette imprégnation lui fit filer, comme c’est quelquefois le cas, le mauvais coton de la dépression. » (AP, 215). L’alcool n’a plus rien de la dive et joyeuse bouteille de Rabelais. Plus rien d’aphrodisiaque non plus. Il fait, comme l’écrit Marguerite Duras, dans *La Vie matérielle*, « résonner la solitude ». « Vivre avec l’alcool, c’est vivre avec la mort à portée de main²² ». Fin de la fête : bien souvent on mange et on boit seul dans les romans d’Echenoz, dans une morne tristesse. Un exemple parmi d’autres : Max n’ayant rien trouvé dans son réfrigérateur qui se « proposât de façon convaincante d’assouvir solitairement » sa faim, se livre à quelques réflexions désabusées :

Ce qui n’était pas plus mal, manger seul chez soi ne rend pas gai, l’anxiété peut alors reprendre le pas sur l’appétit jusqu’à le détruire, jusqu’à vous empêcher de manger pendant que la faim, de son côté, grandit de plus en plus et c’est terrible. (AP, 33).

- 23 Personnages déphasés psychologiquement, les héros échenoziens, dans leur rapport à la nourriture, sont bien souvent des êtres seuls, mangeant de manière plus ou moins somnambulique.
- 24 On le voit les tonalités des œuvres diffèrent profondément : à la gouaille du conteur Gérard, dans *Une vie de Gérard en occident*, s’oppose la voix distancée d’Echenoz. Au

loufoque du premier répond l'ironie du second. À l'optimisme de Beaune – en dépit des souffrances et des suicides qui jalonnent le roman – correspond le spleen élégant d'Echenoz. Les frontières de la géographie alimentaire varient mais le lecteur, lui, ne reste jamais sur sa faim car ces récits interrogent savoureusement le monde.

NOTES

1. Voir à ce sujet les nombreuses analyses de Dominique Viart, notamment *Fins de la littérature, historicité de la littérature contemporaine*, sous la direction de Dominique Viart et Laurent Demanze, Paris, Armand Colin, « Recherches », 2012.
2. Voir à ce sujet le dossier récent « À la table des écrivains », évoquant Dumas, Colette, Hugo, Pagnol... in *Lire*, Novembre 2016.
3. L'un des trois exergues du roman fait référence à Rabelais : « Sur cela, buvons ! » (Rabelais, *Le Quart Livre*).
4. François Beaune, *Une vie de Gérard en occident*, Paris, Verticales, 2017. Abrégé ci-dessous en VDG.
5. Bien sûr, on retrouvera dans ces deux mots la présence de la nourriture, puisque « bouffonnerie » évoque étymologiquement la bouffe tandis que la « farce » renvoie à l'idée de viande hachée.
6. « Remède à la mélancolie », entretien entre Eva Bester et François Beaune, *France-Inter*, émission diffusée le 26-03-2017.
7. **Référence dans le même numéro de la revue.**
8. Cette affirmation reste bien sûr à nuancer, comme j'ai tenté de le montrer dans *Jean Echenoz : géographies du vide* (Saint-Étienne, Presses universitaires de Saint-Étienne, 2005). L'œuvre de Jean Echenoz est aussi faite de raccommodages, de chevilles intertextuelles, de coutures spatiales.
9. Référence ici en contrepoint à l'essai passionnant de Doug Saunders, *Du village à la ville*, Paris, Seuil, 2012.
10. Jean Echenoz, *14*, Paris, Éditions de Minuit, 2012, p. 43.
11. Jean Echenoz, *Les Grandes Blondes*, Paris, Éditions de Minuit, 1995. Abrégé ci-dessous en GB.
12. Jean Echenoz, *Envoyée spéciale*, p. 119, Paris, Éditions de Minuit, 2016. Abrégé ci-dessous en ES.
13. « Certaines grandes blondes incandescentes s'élancent bras ouverts au-devant du monde. Elles parlent vivement, rient légèrement, pensent vite et boivent sec. » (GB, 96).
14. Jean Echenoz, *Au piano*, Paris, Éditions de Minuit, 2003. Abrégé ci-dessous en OP.
15. On connaît l'importance des chiens dans l'œuvre de Jean Echenoz. Voir notamment *Les Chiens d'Echenoz* de Pascal Herlem, précédé d'un « Avertissement de Jean Echenoz », Paris, Calliopées, 2010.
16. Philippe Hamon, *L'Ironie littéraire, Essai sur les formes de l'écriture obliques*, Paris, Hachette Supérieur, 1996.
17. Il y aurait beaucoup à dire sur l'art de la conserve dans le roman, lui-même conservatoire des « vraies » paroles vendéennes. L'écrivain explique du reste (entretien entre Christine Jérusalem et François Beaune, 16-02-2017) avoir été fortement impressionné par *L'Accent de ma mère* de Michel Ragon, livre qui interroge la langue et l'identité vendéenne (Paris, Plon, « Terres Humaines », 1989).
18. Proust, *À la recherche du temps perdu*, cité par Jean-Pierre Richard in *Proust et le monde sensible*, Paris, Seuil, « Points », 1990, p. 41.

19. Entretien entre Christine Jérusalem et François Beaune, 16-02-2017. Voir aussi le blog de François Beaune, intitulé « Entresort, histoires vraies de Méditerranée ».
20. Michel Pastoureau, *Une histoire symbolique du Moyen Âge occidental*, Paris, Seuil, « La Librairie du XXI^e siècle », 2004, p. 43.
21. Jean-Christophe Bailly, *Le Dépaysement, voyages en France*, « Du côté des bêtes », Paris, Seuil, 2011, p. 353-379.
22. Marguerite Duras, *La Vie matérielle*, Paris, Folio, 1994, p. 23.
-

RÉSUMÉS

L'étude se propose d'analyser la place qu'occupe la cuisine dans l'œuvre de deux écrivains (François Beaune, *Une vie de Gérard en occident*, Verticales, 2017 ; Jean Echenoz, Éditions de Minuit). L'intérêt de cette confrontation est de mettre en évidence des oppositions structurelles, ethnographiques et émotionnelles qui laissent entrevoir deux approches différentes du monde contemporain.

This paper aims at analyzing how cuisine plays out in two novels (François Beaune, *Une vie de Gérard en occident*, Verticales, 2017 ; Jean Echenoz, Éditions de Minuit). It allows us to seek structural, anthropological and emotional oppositions mirroring two different worldviews.

INDEX

Keywords : epicurism, irony, materialism, dematerialisation, politics, sociology, animal emotion

Mots-clés : épicurisme, ironie, matérialisme, dématérialisation, politique, sociologie, animal émotion

AUTEURS

CHRISTINE JÉRUSALEM

Christine Jérusalem est maître de conférences en littérature contemporaine. Elle a publié un essai consacré à l'œuvre de Jean Echenoz (*Jean Echenoz : géographies du vide*, Publication de l'Université de Saint-Étienne, 2005). Elle est l'auteur de nombreux articles portant sur des écrivains de l'immédiat contemporain (François Bon, Annie Ernaux, Patrick Modiano, Pascal Quignard, Pierre Michon, Olivier Rolin, Tanguy Viel...).