



Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

Littérature et cuisine

Laboratoires gastronomiques

Sylviane Coyault et Catherine Milkovitch-Rioux



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/590>

ISSN : 2262-3450

Éditeur

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

Référence électronique

Sylviane Coyault et Catherine Milkovitch-Rioux, « Laboratoires gastronomiques », *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/590>

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.

Laboratoires gastronomiques

Sylviane Coyault et Catherine Milkovitch-Rioux

« Un poète et un cuisinier se ressemblent bien :
c'est le génie qui fait l'âme de leur art
particulier... »¹

Athénée de Naucratis

« Qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas
seulement une collection de produits, justiciables
d'études statistiques ou diététiques.

C'est aussi et en même temps un système de
communication, un corps d'images, un protocole
d'usages, de situations et de conduites. »²

Roland Barthes

- ¹ Valorisés par Guy de Maupassant comme la seule passion qui lui semblât « vraiment respectable », exaltés par Chateaubriand comme fondement d'une méthode littéraire et culinaire, gourmandise et plaisirs de bouche ont couvé dans toutes les marmites des œuvres littéraires – prose et poésie –, depuis l'origine de l'écriture... et des arts culinaires. Jean-François Revel réalise une longue promenade à travers trois mille ans de gastronomie littéraire dans *Un Festin en paroles : Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, offrant une vaste recension de la convergence entre les deux arts. L'historien Pascal Ory dissèque, des origines à nos jours, *Le Discours gastronomique français*, présenté comme un art des mots autant que des mets : l'histoire générale de la gastronomie française s'écrit « au moyen des ingrédients qui seuls comptent en la matière : les textes ». Pour l'historien, la gastronomie est fille de la littérature, comme elle l'est de la médecine et de la technique. La Révolution française lui apparaît comme un « moment cristallisateur » à partir duquel émane progressivement, sous le Consulat et l'Empire, « une littérature poétique où on célébrait le plaisir de la table »³.
- ² La littérature contemporaine qui préoccupe les études d'*ELFE XX-XXI* n'échappe donc ni aux plus coupables inclinations gourmandes, ni à la liaison charnelle avec les arts et la table. Déjà Jean-Pierre Richard, en explorant « littérature et sensation », avait été sensible aux

étalages de mangeailles dans les romans de Flaubert ; il en déduisait la « création de la forme », puisque c'est « dans par la sensation que tout : chair, objets, humeurs, composent au moi un espace premier, un horizon d'épaisseur ou de vertige ». L'exploration ne s'arrêtait pas là : « C'est dans les choses, parmi les hommes au cœur de la sensation, du désir (ou de la rencontre) que se vérifient les quelques thèmes essentiels qui orchestrent aussi la vie la plus secrète : la méditation du temps et de la mort. »⁴ La nourriture dit tout du rapport sensible au monde. La critique littéraire s'est intéressée par la suite à cette manière d'entrer dans les œuvres, en étudiant comment la nourriture peut révéler le rapport au monde de l'écrivain, à travers des imaginaires anorexiques ou boulimiques, enclins à la gourmandise... ou sujets à la nausée. Quant au lyrisme sur la nourriture, il s'associe tout naturellement à la dégustation des mots et inspire la création poétique.

- 3 De manière générale, littérature et beau livre de cuisine font bon *ménage*, permettant de jouer sur les mots, la photographie, les couleurs. Les éditeurs ont, au cours des dernières décennies, saisi ce filon en publiant anthologies et ouvrages sur la cuisine d'un écrivain ; ainsi, *La Cuisine de Marguerite*⁵ révèle ces mots savoureux de Duras : « Le steak. Ça se rate toujours comme la tragédie. Mais à des degrés différents. Et comme pour la tragédie on peut toujours essayer » ! Alain Montandon a publié *La Cuisine de Théophile Gautier* ; Mathias Énard et Johann Faerber – qui s'intéresse dans ce recueil d'articles à Brillat-Savarin⁶ – ont fait paraître une succulente *Cuisine des écrivains*. L'histoire de la nourriture et des manières de tables ont inspiré des universitaires tels que Stephen Mennell⁷, Barbara Ketcham⁸ et l'historienne et romancière Michèle Barrière⁹. En 2011, Florian V. Hugo, chef cuisinier et descendant de l'illustre écrivain, publie *Les Contemplations gourmandes* et nous invite à un nouveau voyage gastronomique à travers les âges.
- 4 Par le biais de la cuisine, la littérature touche à la sociologie, et en conséquence à la sociopoétique¹⁰. L'autobiographie « collective » d'Annie Ernaux, *Les Années*, observe la « distinction » (au sens de Bourdieu) liée aux pratiques de la table, au repas de famille, en particulier, qui varient selon les générations et les milieux sociaux¹¹. On ne saurait alors se limiter à ce qui se mange ou se boit : la littérature peut être mise en relation avec tous les rites de la table et de l'hospitalité. Les romans, le théâtre, la poésie offrent un matériau essentiel pour écrire une histoire des cuisines depuis l'Antiquité, dans laquelle il ne serait plus question alors de cuisine française, mais où devraient être aussi envisagées les cuisines du monde, les autres arts de la table – dans *Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises*, Ryoko Sekiguchi a traduit des textes du XII^e siècle à nos jours, célébrant la fine gastronomie de son pays natal. Mets japonais, chinois, africains, orientaux et occidentaux..., à travers les œuvres passées ou présentes, constituent les ingrédients d'une histoire littéraire connectée de la cuisine !
- 5 Comme le montrent les études qui suivent, la rencontre du livre et de la cuisine est donc multiple : il faut concevoir « cuisine » dans tous les sens du terme, y compris métaphoriques, permettant de rassembler toutes les « nourritures terrestres », d'associer « les mots et les mets », ou « la fourchette et le stylo ». La cuisine, c'est aussi un espace de vie, de rencontres, d'échanges ou de violences... un cadre romanesque – ou anti-romanesque – dont les explorations virtuoses s'offrent à une dégustation sans cesse renouvelée. Sont tout d'abord incorporés la nourriture, les mets évoqués dans les œuvres : on songe inévitablement à la madeleine de Proust, mais dans *À la Recherche du temps perdu*, on compte un grand nombre de recettes : le « bœuf mode » de Françoise, le « bœuf Stroganoff »... qui ont conduit Anne Borrel en 1991 à publier *Proust La cuisine*

retrouvée. Les poètes ne sont pas en reste, même les moins gourmands en apparence : Ponge a voulu *prendre le parti* du « pain », de « la crevette », de « l'huître », de « l'orange », et même de « la pomme de terre »... et puis tant d'autres écrivains célèbrent l'art des mets : Blaise Cendrars et ses insatiables et intarissables menus¹², Albert Cohen et sa table hospitalière aux inventions culinaires les plus fantaisistes¹³, Maryse Condé, Patrick Chamoiseau et leurs merveilles du « tout-monde »¹⁴, les « fourneaux romanesques » de Jean Echenoz, François Beaune, Marie NDiaye, Pascal Quignard, Jean-Philippe Toussaint, Richard Millet, Marie-Hélène Lafon¹⁵, pour emprunter cette belle expression à Christine Jérusalem.

- 6 Les motifs culinaires sont parfois plus dysphoriques, quand la « légende urbaine » de Virginie Despentes révèle les dérèglements nutritionnels identifiés par la sociologie contemporaine¹⁶, ou que Luc Lang orchestre les dérangements intestinaux de *Mille six cents ventres* et ausculte dans *Mother* les rapports familiaux et sociaux qui se délitent à table. Le roman *Cul in air* de Jean-Luc Manganaro ajoute à l'humour cruel de la tuerie animalière quelques notes de polissonnerie corrosive¹⁷.
- 7 Parfois, la nourriture n'est plus simplement un motif anecdotique dans l'œuvre mais le sujet central : pour Ryoko Sekiguchi (*Manger fantôme*), Maryline Desbiolles¹⁸ (*Des Pétales dans la bouche, Manger avec Piero*), Muriel Barbery (*Une Gourmandise*), Bulbul Sharma (*La Colère des aubergines*) ou Laura Esquivel (*Chocolat amer*). Dans la lignée de Rabelais, Arno Bertina en fait même l'objet d'un art poétique jubilatoire : *La Déconfite gigantesque du sérieux*, manifeste qui lie ripailles et langue débraillée¹⁹.
- 8 L'espace où l'on mange est également en soi un lieu romanesque. Salles à manger, restaurants, terrasses, cafés, bistrotts sont un cadre convenu pour les romanciers, dont il faudrait inventorier les usages et l'évolution : la place des femmes dans ces lieux, par exemple. On peut extraire de ces topographies non seulement des imaginaires urbains ou ruraux, mais encore des enjeux sociopolitiques, comme dans les romans policiers de Georges Simenon ou de Jean-Claude Izzo²⁰. De même que les sujets littéraires se sont démocratisés depuis le 19^{ème} siècle – le « peuple » est entré en littérature –, on constate que les cadres de la narration ont aussi changé, et que les histoires ne se déroulent plus seulement dans les palais, salons ou alcôves. Les romanciers investissent, entre autres, les cuisines, voire les arrière-cuisines qui sont *a priori* des lieux non romanesques, ou apoétiques.
- 9 Tout ce qui concerne la nourriture est éminemment inspirant, puisqu'on touche alors tous les arts : outre les arts narratifs comme le roman et le cinéma, la poésie est dans l'antre du laboratoire culinaire. Le lyrisme sur la nourriture s'associe tout naturellement à la dégustation des mots, et les « goûts et les saveurs » se mélangent en parfaite correspondance : on n'oubliera évidemment pas les *Alcools*, et toutes formes d'ivresses poétiques. Lyrisme aussi, quand justement la musique s'en mêle, pour les chansons de table, chansons à boire et à manger : du Moyen-Âge à nos jours la liste serait longue ; qu'on en retienne par exemple *Les Plaisirs du palais – Chansons à boire (et à manger) à la table de Gargantua*, par Dominique Visse et l'Ensemble Clément Janequin. On trouvera aussi aisément des exemples au théâtre, avec Valère Novarina ou Mohamed Kacimi, en littérature de jeunesse, avec Gu Byeong-mo, Roald Dahl, Bernard Friot, Corinne Albaut, Nicolas Lefrançois, et bien d'autres auteurs ; dans les contes de fées, et les bandes dessinées : pour n'en citer qu'un exemple, *Le Viandier de Polpette*, de Olivier Milhaud et Julien Neel. Peinture, des natures mortes aux vanités, architectures d'intérieur, scénographies de repas de mariage, décors de restaurants, arts de la table, argenterie,

porcelaine – mis en valeur dans les beaux livres et magnifiés dans les fables culinaires – : la cuisine n'a pas fini de nourrir l'imaginaire et de flatter les désirs des muses.

- 10 Tous ces « laboratoires gastronomiques » visités par les présentes études sont également expérimentés du côté de la création. Les liens établis entre la SELF XX-XXI et le festival Littérature au Centre ont permis de restituer ici des entretiens d'auteurs, et d'entrer ainsi dans les cuisines de leur création²¹. Ce numéro revient également sur des spectacles proposés dans le cadre de la programmation du festival : Jérôme Cabot, stylisticien et membre du groupe albigeois Double Hapax, offre ici du concert deux textes du (trop) boire et du manger (érotique). L'entretien avec Rachel Dufour, metteuse en scène et comédienne de la Cie Les guêpes rouges – théâtre, revient sur le spectacle *La cuisine de la pensée/la pensée en cuisine*, « sorte de repas inversé » où les comédiens « passent par leur bouche la langue parlée d'auteurs de la littérature contemporaine » et « performant une nourriture symbolique »²². Ces échos d'un festival tendent ici à conforter les relations établies, en particulier dans le champ de la littérature contemporaine, entre recherche universitaire et création : littérature et cuisine se goûtent dans cet espace-laboratoire reconsidéré, comme dans la communauté du banquet exalté par Homère :

Croyez-moi en effet, il n'est pas de meilleure vie que lorsque la gaieté règne dans tout le peuple, que les convives dans la salle écoutent le chanteur, assis en rang, les tables devant eux chargées de viandes et de pain, et l'échanson dans le cratère puisant le vin et le versant dans chaque coupe. (*Odyssée*, IX, 5-10)

NOTES

1. Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes ou Le Banquet des sages*, + 228, t. 1, ch.7, Paris, Les Belles Lettres, 2003.
 2. Roland Barthes, « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine, *Annales*, 16-5, Paris, Armand Colin, 1961, p. 979.
 3. Voir dans ce numéro l'entretien avec Pascal Ory et Pascal Taranto sur le thème « Littérature et cuisines », réalisé par Sylviane Coyault dans le « grand débat » du festival Littérature Au Centre, le 1^{er} avril 2016.
 4. Jean-Pierre Richard, *Littérature et Sensation*, Paris, Éditions du Seuil, 1954.
 5. Benoît Jacob éditions.
 6. Johan Faerber, « La Littérature à l'estomac. Les littérateurs gastronomes depuis Brillat-Savarin ».
 7. Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Champaign (Etats-Unis), University of Illinois Press, 1985.
 8. Barbara Ketcham Wheaton, *L'Office et la bouche. Histoire des moeurs de la table en France 1300 – 1789 (Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789)*, Paris, Calmann-Levy, 1994.
 9. Michèle Barrière, *La France à table*, Paris, Éditions Les Arènes, 2015 (Prix littéraire Culture-Gastronomie 2016).
- Chez Agnès Viénot Éditions (Paris) : *Souper mortel aux étuves : roman noir et gastronomique à Paris au Moyen Âge*, 2006. *Meurtres à la pomme d'or : roman noir et gastronomique au temps de la Renaissance*, 2006. *Natures mortes au Vatican : roman noir et gastronomique en Italie à la*

Renaissance. 2007. Meurtres au Potager du Roy : roman noir et gastronomique à Versailles au XVII^e siècle, 2008. Les Soupers assassins du Régent : roman noir et gastronomique au Palais-Royal à la mort de Louis XIV, 2009...

10. La revue en ligne *Sociopoétique* a consacré son numéro de décembre 2018 à la « Sociopoétique du repas », sous la direction de Sylviane Coyault et Alain Montandon. Les travaux sur les « savoir vivre » antérieurement menés par Alain Montandon sont nombreux, parmi lesquels : *Mythes et représentation de l'hospitalité*, Alain Montandon dir., Presses Universitaires Blaise Pascal, 1999 ; *L'hospitalité : rites et signes*, Alain Montandon dir., Presses Universitaires Blaise Pascal, 2001, *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre*, Alain Montandon dir., Paris, Éditions du Seuil, 1995, *Espaces domestiques et privés de l'hospitalité*, Alain Montandon dir., Presses Universitaires Blaise Pascal, 2000, *Politesse et savoir-vivre*. Alain Montandon dir., Anthropos, 1997.

11. Voir dans ce numéro Sylviane Coyault, « Petit guide culinaire du roman contemporain » et « Repas de famille », l'entretien d'Annie Ernaux avec Dominique Viart.

12. Voir dans ce numéro Augustin Voegelé, « L'autre Blaise : des Pensées de Pascal aux "Menus" de Cendrars ».

13. Voir dans ce numéro Alain Schaffner, « Entre Orient et Occident : à la table d'Albert Cohen » et l'étude de Claudine Nacache-Ruimi, *Albert Cohen, une poésie de la table*, Puf, 2016.

14. Voir dans ce numéro Béatrice Nguessan Larroux, « Mets et merveille littéraire chez Maryse Condé » et Hannes de Vriese, « Dans les cuisines créoles de Patrick Chamoiseau, la prodigieuse nourriture de survie ».

15. Voir dans ce numéro Christine Jérusalem, « Aux fourneaux romanesques », Gaspard Turin, « Accommodements en régime magique. Fonctions de la nourriture chez Marie NDiaye », Sylviane Coyault, « Petit guide culinaire du roman contemporain ».

16. Voir dans ce numéro Christine Eva Voldřichová Beránková, « L'enfer alimentaire de *Vernon Subutex* ».

17. Voir dans ce numéro « L'humour passe à table. Entretien avec Luc Lang et Jean-Luc Manganaro » par Jean Kaempfer.

18. Voir dans ce numéro « La mangeaille et le vaporeux », entretiens avec Ryoko Sekiguchi et Maryline Desbiolles par Johan Faerber et Frédéric Clamens-Nanni.

19. Voir dans ce numéro « Une histoire littéraire de la cuisine. Rassasier le lecteur : éloge d'une littérature jubilatoire. Entretien avec Arno Bertina » par Nathalie Vincent-Munnia.

20. Voir dans ce numéro Pierre Popovic, « La politique à table : Jules Maigret et Fabio Montale ».

21. Le Festival Littérature au Centre (LAC), organisé par l'association Littérature au Centre d'Auvergne, est porté par l'Université Clermont Auvergne, le Service Université Culture, le CELIS (Centre de Recherches sur les littératures et la sociopoétique) et de nombreux partenaires (MEL, SELF XX-XXI, Drac Auvergne Rhône Alpes). Adossé à la recherche universitaire contemporaine en littérature, il rassemble des écrivains, des universitaires, des critiques littéraires, des éditeurs, des artistes, des professionnels désireux de partager par la lecture une réflexion sur la littérature et le monde. L'édition 2016 était consacrée à « Littérature et cuisines »,

22. Voir dans ce numéro « La cuisine de la pensée/la pensée en cuisine », entretien avec Rachel Dufour par Myriam Lépron.

RÉSUMÉS

Introduction du numéro « Littérature et cuisine » (*ELFe XX-XXI*, n°8, 2019)

Introduction to « Littérature et cuisine » (*ELFe XX-XXI*, n°8, 2019)

AUTEURS

SYLVIANE COYAULT

Professeur émérite en littérature française à l'UCA (CELIS), Présidente de Littérature au Centre, elle a travaillé sur l'œuvre narrative de Giraudoux et a codirigé le Dictionnaire Giraudoux (Champion, 2018). Elle s'intéresse aussi aux romanciers contemporains à qui elle a consacré de nombreux articles et plusieurs ouvrages collectifs (Bergounioux, Michon, Millet, Échenoz, Lafon, NDiaye, Viel, Kerangal...) ainsi qu'une monographie, *La Province en héritage* (Droz, 2002).

CATHERINE MILKOVITCH-RIOUX

Professeure à l'UCA (CELIS) et chercheuse accueillie à l'Institut d'histoire du temps présent/CNRS, elle croise dans ses recherches littérature et histoire. Depuis l'édition de la revue de création contemporaine à l'université *Terres d'encre* (1997) et ses interventions au Service Université Culture, elle s'intéresse aux perspectives ouvertes par la recherche-crédation à l'université, et participe à l'organisation du festival LAC.