



Littérature et gastronomie entre Italie et France

«**IL** en est des voisinages littéraires et linguistiques comme des rapprochements gustatifs et culinaires. Les cultures française et italienne sont à la fois spécifiques, mais ne cessent de s'emprunter des mots, des formules, de copier des recettes, ou d'exporter produits ou saveurs, afin de mieux séduire le monde entier.» Avec cette mise en bouche, l'Ambassade de France en Italie a proposé, pour l'opération "Lire en fête", une semaine (16 au 20 octobre 2004) de

rencontres franco-italiennes dans des bibliothèques et des librairies, des restaurants et des œnothèques, sans oublier la Villa Médicis ni le Palais Farnèse.

Si la tradition historique veut que Catherine de Médicis ait importé l'usage de la fourchette en France, Alexandre Dumas a aussi largement œuvré pour "franciser" le dictionnaire savoureux à Naples. Entre livres de recettes et romans contemporains, entre polars et chroniques gastronomiques, depuis Rabelais, l'écriture côtoie les cuisines ; écrivains, œnologues, éditeurs ou grands chefs s'efforcent de conserver par l'écrit le meilleur des recettes, des sensations, créations ou échanges d'expériences entre les deux pays. Furent abordées poésie et cuisine romaines, le vin, l'édition gastronomique, le livre policier, la littérature de jeunesse ou les "recettes impossibles" de la cuisine futuriste, lors de "Banquets bouquins" diversifiés.

Pour autant, la grande quête de cette semaine fut celle des modalités d'existence d'une improbable littérature gastronomique. Fallait-il la chercher dans la mythologie dionysiaque, les mystères de la fermentation, du vin, voire du fromage ? Dans les arts de la comédie et de la tragédie ? Dans la Grande cuisine bourgeoise du 19^e siècle, présente à la table des romanciers, Balzac, George Sand, Colette, Dumas ou d'Annunzio ? À l'époque, les menus sont aussi longs que la *Comédie humaine* ; aujourd'hui, le style et la cuisine moderne se sont allégés. Nouvelle cuisine ; nouveau Roman... Les livres transmettent la tradition, mais répondent aussi aux attentes des publics. Que seront le luxe et la diversité, demain, en matière de saveurs et de cuisine ? Quels seront les romans qui échapperont au *fast food* de la lecture ? Entre mémoire personnelle et découverte de l'altérité, la manifestation remarquablement servie par le Service culturel de l'Ambassade a permis de rappeler que la littérature forme le meilleur moyen d'appropriation individuelle, distinct et subtilement différent, des "codifications" sociales désormais bien connues des successeurs de Norbert Elias.

Vin et mémoire

Chacun n'a pas vécu les cailles en sarcophage placées par Karen Blixen au coeur du *Festin de Babette*, au contraire, Maryline Desbiolles a confessé être entrée en littérature avec un animal paradoxal, *La Seiche*, dont l'intérêt culinaire réside essentiellement dans l'accompagnement. Ce mets modeste constitue un remède à la boursouffure de l'ego, l'invention y tient une part faible et la cuisinière mêle par l'acte culinaire son histoire personnelle aux gestes partagés par les générations qui l'ont précédée. En cuisine, comme en écriture, il faut jouer avec le feu : "Écrire, c'est aller vers le réel qui s'échappe", l'intérêt est dans le ratage possible. À l'assiette, elle préfère donc la marmite et sa part de risque, assumée seule. En cas de réussite, la sympathie est partagée, parfois rétrospectivement. M. Desbiolles déclare avoir re-découvert, écrivant et cuisinant, l'italianité de ses goûts (héritée de sa grand-mère) culinaires et culturels, ce qui suscita son *Manger avec Piero* (della Francesca). Si la lumière est la véritable ivresse, tous ne parviennent pas à cette extase, moins choisi, son *Goinfre* engloutit trop de *limoncello* : plus il boit, plus il creuse sa soif.

Libre gourmand, Gérard Oberlé après s'être étonné que son *Salami* ne soit pas encore traduit en italien, a révélé avoir concrétisé ses lectures en organisant les repas de Dodin Bouffant (pour ses 40 ans) et de Trimalcion (à 50 ans), recourant au travail de trois cuisiniers pendant trois mois. Toujours imprévisible, intarissable en anecdotes personnelles ou érudites, suppôt déclaré de Gambrinus et de Bacchus, notre érudit libraire s'estime incapable d'avoir des amis non buveurs. Il cite à l'appui Nietzsche raillant les auteurs qui ne sont "ni esprit ni vin" et Jean Carmet, grand amateur des "bibliothèques souterraines", des lignes d'écriture et de vigne. Quand Jim Morrison déclare que nous devenons l'animal que nous consommons, il est interrogé en retour : "la chair humaine rend-elle humain?".

Autre grand buveur, désormais abstème, Pierre Charras est venu présenter *L'Oiseau*, récit limpide d'hommage à un grand-père et, simultanément, de culte à certain vin blanc, jugé aristo-

cratique ("le rouge est commun, le rosé vulgaire"). Pour l'auteur, l'ivresse, à l'instar de l'écriture, provoque une vision "molletonnée", il constate, comme Céline, que "c'est naïtre qu'il n'aurait pas fallu". Pour celui qui est aussi homme de théâtre, la cuisine bourgeoise était une mise en spectacle de la vie et de la mort ; dorénavant, tout est évacué dans la civilisation du *fast-tout*, en littérature comme en cuisine...

Contre le monde jetable, Philippe Claudel, prix Renaudot avec *Les Âmes grises* et directeur de la collection *Ecrivins* où il s'apprête à publier des poèmes en prose, ambitionne de réunir lecteurs "amoureux" et auteurs désireux de traduire le caractère indépassable du vin. Il n'ignore pas Blondin : "on boit à plusieurs, on est saoul tout seul", mais considère que la liquidité "nous constitue et nous réunit", le resserrement du vin joyeux allant jusqu'au vin de la guerre, jusqu'à l'alcool fourni en abondance aux combattants. Si, en première intention, il cherchait à rendre vin et livre pareillement vivants et producteurs d'effets comparables, il constate, l'âme dégrisée, que les quatre premiers titres de sa collection sont plus graves que dionysiaques, plus proches de Silène et de son âne que de Bacchus.

Peut-être s'agit-il d'une différence importante entre vin et cuisine, la seconde offre davantage de latitude à la création personnelle, aux occasions de métissage. Si, bien sûr, on se lança avec Luca Glebb Miroglio "À la recherche de la madeleine" et des saveurs d'enfance, on trouva aussi chez Proust de la salade japonaise (à l'huile d'olive) servie chez Verdurin, apparemment en citation de Dumas fils. Le père, étudié par Mariarosa Santiloni, rédigea - chacun le sait - son fameux *Grand Dictionnaire de cuisine* qui dépasse de beaucoup le simple recueil de recettes. Il y introduit des variations et des considérations personnelles sur les plats, comme le feront Balzac ou d'Annunzio. Ce dernier choisit la France comme seconde patrie et sa cuisine illustra sa double attache : les mets français étaient accompagnés de spaghetti, confirmant ainsi l'adage de Giono, pour qui on ne peut aimer une langue sans aimer sa cuisine.

Il y a donc celles ou ceux qui entrent en cuisine, le plus souvent des égéries, voire des courtisanes qui, à l'inverse de Nana, ont donné leur nom à des plats : la pomme de terre Anna en l'honneur d'Anna d'Héliou, et bien d'autres... Il y a celles ou ceux qui en sortent, Alain Raybaud a rappelé que Carême fut le premier cuisinier à s'être préoccupé des conditions de travail de sa profession. Pourtant, depuis que la cuisine a quitté les caves, elle a gagné un statut paradoxal : de plus en plus visible en cours de production, elle est devenue un art de l'éphémère, un obstacle à l'égo-centrisme en raison de la disparition de l'œuvre réalisée. Un art où le chef d'œuvre ne peut être éternel, ne peut que se donner en spectacle, et en partage...

Altérité culinaire

Certains philosophes de la politique (ainsi Gérard Mairet) pensent que l'Europe construit son identité en découvrant sa culture constitutive commune par confrontation avec celle de l'autre, du barbare, parfois du sauvage. Aussi n'est-il pas étonnant que les premiers accents sur l'altérité et les évolutions culinaires soient apparus lors des interventions centrées sur la mémoire et la fixité réputée des traditions. Mariarosa Santiloni montra par les menus la façon dont la bourgeoisie frioulaise s'était appropriée les coutumes des nobles. Au gré des évolutions devenues changements, la cuisine s'est coupée de ses attaches populaires. Dans *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, bible de l'art culinaire italien, Artusi, développe un discours parallèle aux codifications de Brillat-Savarin. Celui-ci affectait une science quelque peu exagérée, mais le 19^e était un siècle où l'on n'hésitait pas à jouer avec les mots, comme le montrent les poèmes composés par Théophile Gautier comme remerciements à des invitations. Dorénavant, quand on parle cuisine, il faut absolument être sérieux. Luca Glebb Miroglio n'est pas loin de regretter la grandiloquence assumée des Brillat, Grimod et autres Berchoux qui a laissé la place à une sorte de langue de bois globale ; il s'inquiète que *Slow food* vire au parangon d'une *Comfort food* mondiale, où la bourgeoisie mêle traditions aristocratiques et ressources locales.

Apparue avec la Révolution industrielle, la conscience plus ou moins tolérante de l'altérité culturelle s'évanouirait-elle deux siècles plus tard ? S'il est bien un pan roboratif de la littérature, c'est celui du polar, "*giallo*" en italien. Danila Comastri, truculente et inarêtable, considère le polar comme la nouvelle forme du roman social. Malgré cela, les siens ont pour cadre la Rome antique, au début de l'Empire, fertile en assassinats et empoisonnements. On sait que la République était plus austère, la consommation de vin y était surveillée, sinon prohibée ; faute d'alcootest, on n'hésitait pas à en contrôler la consommation par un baiser sur la bouche. Notre auteure s'est notamment inspirée du meurtre de Claude qui, s'inquiétant d'un plat de champignons tout à fait comestibles mais qu'il jugeait suspect, fit venir un médecin pour lui administrer un vomitif. Erreur ! L'astucieuse Agrippine s'était attaché ledit médecin, la plume d'oie empoisonnée qu'il introduisit dans l'impérial gosier procura un soulagement immédiat et le réconfort éternel... Danila Comastri déclare que, peu à peu, les recettes sont passées de l'arrière-plan historique au thème de ses livres, en raison d'une demande du public éprouvée.

Un autre exemple de gastronomie historique fut présenté avec une brillante intelligence par Jean-François Parot, diplomate retiré et auteur de polars situé dans le Paris du 18^e siècle (*L'Empire des Blancs-Manteaux ; L'Homme au ventre de plomb*). L'ancien homme de l'art évoqua naturellement les rapports entre cuisine et diplomatie : Talleyrand est resté fameux qui négocia grâce à Carême et au fromage de Brie. Au tournant des 18^e et 19^e siècles, Paris est devenu le lieu de clivage entre cuisines traditionnelle et savante. Le paysage urbain en illustre la palette : les regrattiers commercialisent les restes des tables aristocratiques, tourneboullées depuis l'arrivée de Marie Leczynska, sous le nom de "soupes en manière d'Arlequin", les rues servent à la boucherie et à l'équarrissage, de nombreux arrêts prohibent le vol de chairs mortes à Montfaucon. J.-Fr. Parot lui-même se rappelle la cuisine de rue : à Saïgon, une vieille faisait naguère cuire une soupe dans une carriole dont le feu n'avait jamais été éteint depuis 1934.

Il invoque aussi une raison "technique" au fait que le discours gastronomique s'impose dans le polar : on suit les protagonistes au jour le jour, heure par heure, dans la vie quotidienne privée aussi bien que publique. Ainsi il n'est pas rare que le héros participe à une bataille sanglante ou à une autopsie puis aille manger chez les tripiers. La cuisine est le parallèle de la mort, "le grand auteur du polar" : la mort nourrit le vif.

Cependant, pourquoi France et Italie sont-ils les pays où l'on parle le plus de ce que l'on mange, ce que quiconque peut vérifier quand des expatriés se retrouvent ? Alain Raybaud (*Le livre de cuisine de la Série noire ; Le livre des alcools de la Série noire*) apporte des éléments de réponse avec science et persuasion, comme il l'avait fait à Roanne en 2000 pour la Fédération française de coopération entre bibliothèques. Pour lui, la littérature noire, au contraire du polar à énigme, est une littérature morale car elle parle de crime dans les milieux du crime. Parmi les plus de 2700 volumes publiés depuis 60 ans de la Série noire qu'il a étudiée, on trouve bien des recettes, de tout et de partout : au moins 27 pays cités en cuisine, davantage pour les alcools, dont un iconoclaste cocktail *Fuck the pope* !

La cuisine devient parfois un élément de séduction dans un univers d'affrontements ; le thème est particulièrement présent dans la grande tradition française où les amitiés de truands se nouent au bistrot situé face à la Prison de la Santé, à l'enseigne lucide, "Ici, c'est mieux qu'en face". Mais la plupart des auteurs américains, berceau du polar, sont des immigrants. Pour eux, la cuisine a une fonction de rappel de la mémoire, parfois cause de la perte de personnages, ainsi dans *Le Parrain 3*, le patriarche Corleone est-il tué par des *cannelloni* directement empoisonnés en Sicile d'où il les importait... La péninsule a décidément du mal à se défaire des poisons mais aussi, plus heureusement, d'une tradition vineuse millénaire.

Si le polar est un genre où s'illustre la compétition des volontés, Philippe Faure-Brac s'est placé aux antipodes du discours sur les conflits de personnalités. Pour lui, le but du somme-

lier n'est pas de communiquer son goût (pan sur Parker !) mais de comprendre les gens et de s'adapter au contexte. Quand on se remémore, comme il le fit, le goût des fruits de l'enfance cueillis avec sa grand-mère, chacun se met à narrer un souvenir culinaire, un moment, une "quête de l'idéal et choc de l'éphémère". Avec quelque emphase, le meilleur sommelier du monde convoque Montaigne et Claudel pour provoquer la rencontre des autres et de soi, mais en évitant à tout prix l'agueusie de la *world fusion*. Paradoxe de la notion de terroir qui est à l'origine une désignation par autrui et non une déclaration d'identité ! Dorénavant, tout terroir est défini par un mode d'organisation, des classements, des délimitations, une acculturation essentielle à la civilisation occidentale industrielle...

Culture collective

Valeria Pompéiano l'a rappelé, nourriture et vin sont constitutifs du langage intérieur, Proust bien sûr, mais aussi les *Mémoires d'Hadrien* de Marguerite Yourcenar. Cependant, chaque culture développe un nombre réduit de caractères emblématiques, qui peuvent être pris en bonne ou mauvaise part. Ainsi la gastronomie orientale paraît-elle liée à la souffrance de l'animal, à la limite mangé cru (mais aussi avec un risque pour le mangeur). Ainsi le "Trop" est-il un vice spécifiquement romain.

Autre époque d'excès, Alexandra Lapierre et André-Pierre Syren sont revenus sur la fameuse Cuisine bourgeoise du 19^e siècle, illustration spécifique de la confiance du siècle dans le progrès : appertisation, nouvelle normalisation, nouvel art et nouvelles manières de table. Cet ordre paraît désormais ridicule, les caricatures d'obèses gloutons l'ont figé en image d'Épinal. Pourtant, Dumas et Gautier bondiraient en entendant leur nom associé à celui de "bourgeois" en cuisine, la cuisine de Gautier est certes en sauce, mais résolument anti-bourgeoise. Les arts de la table ont été depuis les victimes secondaires de la remise en cause générale de l'ordre bourgeois par l'intelligentsia critique. La cuisine savante actuelle (notamment dans ses tendances "moléculaires") ne constitue-t-elle pas un retour forcené à la sophistication

aristocratique, annonçant la fin d'une certaine conception bourgeoise de la cuisine ?

Sous la fresque du cortège de Bacchus et Ariane par Carrache, l'Ambassadeur Loïc Hennequinne a proposé que "le plaisir des sens prépare le plaisir du sens". Ainsi, Pietro Gibellini a montré comment le vin, dans la littérature italienne, était susceptible de lecture sociologique. Après que les élites du 18^e siècle lui ont préféré le café, réputé améliorer l'intellect sans effet négatif ni pour la santé, ni pour le comportement, le vin est réapparu avec le Romantisme, comme symbole du retour au peuple, à la découverte des mœurs et des langues populaires. *A contrario*, d'Annunzio, quasi abstème, ne boit que du champagne et du bordeaux de dix ans pour sa circulation sanguine, mais juge le vin plébéien, on boit du thé dans les scènes d'amour qu'il écrit. Chez le prude Léopardi, le vin est source de rire et de joie, il en absorba 1/2 verre avant d'aller déclarer sa passion. (Pierre Charras fit l'inverse, "sinistré du chablis", il se prétendit écrivain, et le devint, pour se déclarer à sa future femme...) Pour Manzoni, auteur scolaire obligé, le vin illustre le pouvoir de l'Ancien régime, mais Carducci considère le vin comme l'âme d'une histoire italienne à double tranchant : le premier verre donne la joie, le deuxième, l'oubli, le troisième, l'enfer .

Arnaud Malgorn (*Les recettes littéraires*) prouva qu'il existe des recettes de tout genre, dans toutes les littératures, de tout temps. Manger est un art de lire, de traduire (l'œuf miroir allégorique de Genet), de transmettre (ainsi la peu sensible Calamity Jane qui ne légua à sa fille que des recettes), de transformer magiquement le monde (Colette, "si l'on n'est pas sorcière, il ne faut pas se mêler de cuisine"). Écrire, cuisiner sont deux manières complémentaires de créer des mondes parallèles, peut-être des préparations à l'art de mourir (quoique l'histoire ne manque pas d'artistes morts de faim comme le Cyrano de Rostand). Concluons avec Théri Foulc : pour un pataphysicien, rien n'est impossible ; sa science est au-delà de la science et la littérature apporte l'idée qu'il reste quelque chose à faire. En cuisine ?

André-Pierre SYREN