



SAVEURS-SAVOIRS

INTRODUCTION

De la bouche à l'oreille, de l'oreille au nez, du nez à la main, de la main à l'œil et de l'œil à la bouche, il y a ce trajet surprenant du goût, qui se plie et se déplie, s'illumine ou s'éteint. Qui dans la circularité de sa définition refuse d'être enfermé dans l'espace qui lui serait dédié. Parfois c'est avec le cerveau qu'il convient d'opérer, mais d'aucuns estiment qu'il faut lui préférer le cœur. Pour sentir et pour vivre, pour éduquer et libérer les saveurs. Souvent plurielles elles ne sauraient être réduites à l'art culinaire, ni même à l'expression des affects. La morale les enveloppe, la bienséance les entoure, la parole tente de les saisir. Évocation des mots insatiables, qui traversent l'histoire et la géographie, qui parfois se substituent aux mets pour mieux en révéler la nature, réelle ou imaginaire. Exposition de la langue qui explore et invente. Ce n'est peut-être pas un hasard si le mot « savoir » succède dans le dictionnaire au mot « saveur » : l'un ne va pas sans l'autre. D'une certaine manière, les définitions gigognes pourraient se superposer. Mais en liant l'esthétique et l'éthique, en ouvrant à la philosophie et à la métaphysique les portes du doute et de la recherche. Pour qu'il y ait perception il faut que les saveurs et les savoirs se conjuguent, s'énoncent ou se dénoncent. Et qu'au cœur des textes se jouent les représentations de leur confrontation. Car leurs relations privilégiées impliquent aussi que la pensée mette en scène les connaissances qui sont ainsi cristallisées. Celles que l'on acquiert, que l'on possède et qu'il arrive même que l'on perde. Quand les excès et les manques sont les doubles de l'expérience. Quand les ascèses côtoient les orgies, dans le sillon exploré des aventures et des pratiques sociales, dans les récits qui les dévoilent ou les inventent. De la chanson de geste au roman le plus récent la littérature est le lieu où les saveurs et les savoirs sont les plus entrelacés, allant parfois jusqu'à bouleverser l'idée même de littérature. Les livres de cuisine, les dictionnaires culinaires en sont-ils ? Frontières instables des projets et des conceptions. C'est bien ce qui se joue et se déjoue qu'il convient d'approcher, d'interroger.

I. Nourritures, initiations, codes...

Marie-Madeleine Castellani nous le dit. Avec la littérature, ce qui n'était au départ qu'un simple plat devient l'objet d'une quête absolue. Qui n'est réservée qu'à quelques initiés. Il faut jeûner, accepter de manger de moins en moins, faire pénitence pour, peut-être, accéder à cette eucharistie

particulière, cette révélation divine, et même au-delà, se détacher de la « *char mortel* ». Le graal est devenu cette énigme que seuls certains chevaliers, sans doute un seul, peuvent approcher. Et c'est bien la nourriture qui « constitue un ancrage essentiel » dans ces « *aventures du saint graal* destinées à être le nouvel évangile des chevaliers terrestres ».

Cette initiation se retrouve au centre de l'apprentissage du Mvet. Car le Mvet n'est pas uniquement un instrument africain, ni même une simple technique utilisée par le conteur. Il est aussi un mode de vie et de perception, qui suppose une longue initiation. Initiation qui requiert une maîtrise essentielle des habitudes alimentaires. Essouma Long décrit le chemin spirituel qui permet de devenir un véritable joueur de Mvet.

Ainsi s'instituent les codes alimentaires qui correspondent à la morale et à l'éthique de ceux qui les respectent. Revenant sur les textes de Chrétien de Troyes et les romans arthuriens, Margarida Reffoios repère les différentes scènes de repas et leur signification. *Érec et Énide*, *Cligès*, *Le Chevalier de la charrette*, *Le Chevalier au Lion* et *Le Conte du graal*, sont analysés. Elle montre ainsi le jeu des correspondances entre les branches du savoir.

Mais les codes alimentaires sont aussi des codes sociaux. Leur description permet de mieux connaître les strates d'une société. Claude-Gilbert Dubois, en lisant l'œuvre de Rabelais, la figure comme une pièce montée. À chacune des « classes » correspond son menu et ses pratiques. Bas étage, « juste milieu », aristocratie, autant de lits à escalader, jusqu'au bouquet final, œuvre éblouissante ou crème fraîche ultime. Chacun se sait de ce qu'il sait pouvoir ou ne pas pouvoir manger. Et la Famine côtoie Ripaille dans un humour parfois cruel.

Ainsi se forment le goût et le jugement. Rappelant que la fable *l'Âne juge* n'est apparemment pas de La Fontaine, Yves Le Pestibon interroge les qualités réciproques de ce qui est jugé et de celui qui juge. En reprenant trois fables de La Fontaine il démontre que ce dernier compose une poétique du goût mais que celle-ci ne suffit pas. Sans doute parce qu'un « savoir des saveurs ne fait pas tout. Mieux vaut un savoir du cœur, qui s'accorde au goût. ».

Au XIX^e siècle, la classe sociale qui s'impose et veut encoder la connaissance est la bourgeoisie. Et son essor correspond à l'apparition de la « gastronomie ». Carine Goutaland rappelle qu'il ne faut pas confondre les termes et les appellations : la gastronomie n'est pas la gourmandise. Ainsi naît une véritable littérature gastronomique, toute paradoxale, puisqu'elle se veut à la fois scientifique mais aussi de vulgarisation. Le genre qui s'affirme est déjà insaisissable. Et les œuvres de Brillat-Savarin et de Grimod de La Reynière, voulant circonscrire les champs de leurs études sont ouvertes et hétéroclites.

II. Pour mieux développer la spiritualité et la connaissance des profondeurs...

Car il faut tenter de connaître le monde, d'en saisir la profondeur. Au XVIII^e se construit cette volonté de compréhension et de maîtrise. Mais dans le jeu subtil et complexe de la dialectique entre la tradition et la modernité. Anne Chamayou fait revivre cette querelle des anciens et des modernes. Entre les auteurs de la préface du livre *les Dons de Comus*, deux pères jésuites, et Roland Puchot qui leur répond dans la *Lettre d'un pâtissier anglais* se déclenche une polémique qui dépasse le savoir culinaire et englobe les oppositions philosophiques, morales et linguistiques. En l'occurrence il s'agit de savoir qui, du cerveau ou de l'estomac est le premier concerné.

Pour Giono, selon Sylvie Vignes, cette connaissance suppose l'existence d'un « appareil » du même nom qui n'est ni le cerveau ni l'estomac, mais un troisième élément : le poumon. Ouvrant le goût à d'autres sens, et la perception à d'autres organes que la langue, Sylvie Vignes nous suggère de nous intéresser au « goût du monde selon Giono », celui que nous pouvons retrouver dans la préface composée pour *Les pages immortelles de Virgile*. Giono ce « trappeur des sensations » qui ne peut se contenter de la surface des choses.

Cette nécessité de reconnaître la suprématie de l'esprit sur le corps se retrouve chez Ronsard. En particulier par l'innutrition du poète. Claire Bottineau montre comment le célèbre poète de La Pléiade s'inscrit dans le courant pétrarquiste et néo-platonicien mais en dépassant les modèles dont il a hérité. Son analyse du miel et du fiel chez Ronsard met en évidence le rôle du corps dans l'érotisation de la pensée et dans la reconnaissance de notre « humaine incarnation ». Jouant des oppositions entre le fiel et le miel, Claire Bottineau insiste sur l'émergence d'une nouvelle esthétique, respectueuse des anciens codes, mais soucieuse de donner au corps une fonction qui permet d'atteindre une plus grande spiritualité.

Pour Michèle Rosellini, Cyrano de Bergerac va plus loin encore en proposant non sans ironie de se « nourrir de fumée ». Ici le nez se voit accorder une place centrale et les nourritures deviennent immatérielles. L'imaginaire exploration de la Lune est complétée par une réflexion sur les pratiques culinaires. Il faut être nu pour manger. Comme il faut se taire, ou presque, pour parler. Mais il ne faut pas oublier que Cyrano de Bergerac est un libertin et que contrairement aux Cartésiens les libertins sont « engagés dans un échange érudit et amical » avec la Nature.

De Cyrano de Bergerac, Robert Horville parlera aussi. Dans un souci de relativisation et de mise en perspective du goût et surtout du bon goût. Qu'en est-il de ces infects repas, de ces festins ratés ? Entre le manque de nourriture et le manque de savoir-vivre se déroule la représentation des insuffisances, des absences et des rejets, qui font de la pensée sur les saveurs une pensée métaphysique. On comprend ce parcours qui mènera de Mathurin Régnier à Léo Ferré, lequel évoque tout à la fois ses

aversions et ses passions, dans cet affleurement des mots qui fait de la poésie le creuset de la sensibilité quand elle allie l'abstraction des idées et la matérialisation concrète des sens.

III. Jusqu'à l'excès, jusqu'aux excès...

Il faut savoir s'y perdre pour mieux se découvrir. Fréquenter les Alcools pour laisser à la poésie et au poète le chemin de l'expérience. Anne-Yvonne Julien, dans sa lecture d'Apollinaire et de son recueil, revient sur ce « manifeste de la modernité ». Goûter à la perte et à la dérive, être rongé, empoisonné, pour mieux évoquer « l'amour parjure ». Le rire viendra, puis ce savoir qui fait « devenir plus qu'humain ». Quand la connaissance ainsi acquise est aussi et surtout une invention esthétique.

Cette invention qui est aussi un désordre, un jeu très personnel qui conjugue l'art des recettes, la qualité des anecdotes et la proposition d'un classement improbable. Il s'agit ici du *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, étudié par Michel Renaud. Écoutons-le quand il précise que « l'ouvrage se révélera fort utile si vous souhaitez apprendre à sacrifier une tortue, apprêter dans les règles la patte d'ours et le pied d'éléphant. » Livre de mots, livres des débordements et des abus, quand les entrées se multiplient, qu'elles ne correspondent pas aux énoncés, que Dumas s'y exhibe sans réussir à agacer véritablement les Goncourt. Grotesque et arabesque désignent le contenu, mais aussi le savoir perçu dans sa forme. Et se mêlent aux conseils sur les bonnes caves et les bons mets, les réflexions sur la mort et le poison, le putride et le dégoût.

Ce lien indissociable entre les excès de plaisir, la violence et la cruauté, entre l'attrait le plus intensif pour la vie et la fascination pour l'abîme, Marie-Christine Desmaret le dévoile chez Flaubert et son *Salammô*. Ici se répondent le délice et son contraire, qui n'est dans cette approche phénoménologique que son double, dans « ce vertige des affects et des émotions fortes, qui vont de la délectation à l'abomination. » Questionnement des interdits, plongée dans l'excès, le texte de Flaubert est tout à la fois une débauche de mets et une mise à l'épreuve de la littérature quand elle est « excessive, festive, sensuelle ».

IV. Au véritable dégoût et à l'horreur...

L'expérience des savoirs et des saveurs se doit d'être totale, et le goût ne va pas sans le dégoût, le délectable sans l'horreur et la nausée. Till Kuhnle évoque cet arbre de la connaissance qui fut à l'origine de l'exil des humains, dans la découverte de leur nudité. Mais pour démontrer que chez Nietzsche le dégoût a une valeur expérimentale. Que sans doute les saveurs, mais peut-être aussi la conscience, ne peuvent naître que de la nausée, par elle, en elle. Itinéraire qui conduit de Nietzsche à

Sartre pour interroger la relation du sujet et de l'objet et poser la question suivante : « Connâit-on les effets moraux des aliments ? »

La morale n'est pas absente chez Lovecraft. Elle accompagne une odeur qui n'est pas uniquement de sainteté mais qui est aussi celle de l'horreur. Dans un sentiment de perte, pour côtoyer et découvrir les savoirs interdits. La décomposition, la puanteur sortent des profondeurs pour mieux exhiler ce qui a été enfoui. François Raviez retrouve les sensations qui l'ont habité pour faire partager, peut-être moins l'informe que ce qui peut prendre toutes les formes, y compris les plus insupportables. Avec humour il dessine les traits d'une œuvre et d'un auteur inquiétants. Pour quels savoirs exhibés, pour quels savoirs refoulés ?

V. Se trouver, se perdre et se retrouver, exiger d'être...

Ces refoulements que l'histoire a souvent provoqués. Dans le déracinement des êtres et la dislocation des cultures. Séverine Rebourcet veut démontrer comment l'abandon des saveurs et des pratiques culinaires correspond à la perte d'une identité. Ainsi ces femmes noires qui deviennent blanches, qui se privent de nourriture pour ressembler à d'autres en adoptant les canons européens et français. Le masque blanc enrobe ou dérobe la totalité du corps. Il y faut l'amour pour revenir aux valeurs fondamentales et se souvenir que la séduction passe aussi par la bouche. C'est de « cuisiner son mari » qu'il s'agit puisqu'ici Calixthe Beyala sert de base à l'étude.

Une étude poursuivie et approfondie par Antoinette Tidjani qui se plonge dans les récits de femmes et de la cuisine qu'elles pratiquent. Évocations différenciées de ces destins féminins qui deviennent des textes littéraires, ou presque, qui sondent la sexualité dans une « alchimie culinaire ». Que se dit-il dans ces récits et ces échanges ? La présentation de *Through the Kitchen Window* est un parcours qui « permet de conclure qu'il est tout à fait possible d'associer écriture et projets féministes au domaine culinaire sans se restreindre à l'horizon délimité par le trio *Küche, Kirche, Kinder* ».

Si les femmes de cette anthologie interpellent leur(s) identité(s), il en va de même pour celles qui ont écrit les romans étudiés par Ieme Van der Poel. Une Algérienne Annie Cohen, une Hongroise Viviane Chocas, une Vietnamiennne Linda Lê. L'exil est partagé par les auteures qui expriment leurs expériences. Ruptures et malentendus, violences, acculturation sont les éléments de ce questionnement des origines qui n'est en rien une idéalisation mais qui suppose une lecture différente des œuvres littéraires actuelles, dans une époque caractérisée par la transformation épistémologique du rôle de la mémoire.

Si la nourriture est bien un lien social, y compris dans l'expression de sa détérioration, elle peut marquer la construction d'un partage, d'une solidarité qui unit les marginaux. Elisabeth Nardout-Lafarge dessine une lecture originale du roman de Réjean Ducharme *Va savoir*. Comme d'une

remontée vers les sensations et la préciosité. Comment passer d'un abandon des rituels et des pratiques ordonnées, comment s'éloigner des habitudes culinaires sophistiquées, pour régresser positivement, de la culture du *fast food* à celle du pique-nique, puis à la cueillette ? En acceptant une véritable « contamination » sociale et culturelle qui relie entre « jeûne et festin » des êtres décalés qui font de leur précarité un mode de vie et de convivialité.

Cette culture des sens comme culture partagée, Frédéric Briot la fait croître et l'élève en eau douce, là où vivent les poissons qui se mangent, mais qui vont aussi révéler les secrets de la langue. Étonnement du lecteur qui apprend que la carpe est un mets délicat, que l'esturgeon peut se parer de vertus inattendues. C'est le plaisir qui va naître de leur consommation, un plaisir qui se libère dans la présence de l'histoire, le jeu des sensibilités et le trouble paradoxal de l'érotisation.

La langue est ainsi prise au piège quand elle s'en défie. Qu'elle affronte dans la nudité des corps et le plaisir sexuel les interdits qui l'enferment. De l'auteur algérien Amin Zaoui, il faudra retenir les transgressions, les parfums et les odeurs. Pour donner à la poésie sa part maudite.

J.Christophe DELMEULE