

Avant-propos : De la gourmandise

Brillat-Savarin

55. - J' ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n' ai point été satisfait de ce que j' y ai trouvé. Ce n' est qu' une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité*: d' où j' ai conclu que les lexicographes, quoique très estimables d' ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l' arroser, le petit doigt en l' air, d' un verre de vin de Laffite ou du Clos-Vougeot.

Ils ont oublié, complètement oublié la gourmandise sociale, qui réunit l' élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur : qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu et qui est du moins bien certainement la source de nos plus pures jouissances.

DÉFINITIONS. Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès ; tout homme qui s' indigère ou s' enivre court risque d' être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise qui n' est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C' est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

In La Physiologie du goût. Méditation XI « De la gourmandise », Brillat-Savarin, 1982, Flammarion.

Brillat-Savarin

Commentaire

Alain Senderens

« Je ne suis pas d'accord avec Brillat-Savarin. La gourmandise, même si on la défend, est quand même un peu excès. Il y a dans la gourmandise quelque chose de violent qui sort des tripes, quelque chose d'un peu incontrôlable. Personnellement, j'aime tout ! C'est par périodes, comme tout le monde, mais quand quelque chose me plaît beaucoup, cela me demande un grand effort de ne pas en reprendre une seconde fois. Mais ça n'est pas pour une chose bien précise, c'est pour tout, lorsque c'est très bien fait et que c'est très bon ! Je ne me prends pas pour un sage. Je ne me limite pas comme je devrais me limiter, mais en fonction de mes envies, je fais une belle limitation, je fais un gros effort... »

Alain Senderens

Éditorial

Catherine N'Diaye

Je garde le souvenir d'une salade saupoudrée de persil haché menu et celui d'un gâteau arrosé d'un mélange de cannelle et de cassonade qui fondait à la deuxième cuisson jusqu'à former une croûte gonflée, homogène et très parfumée, un mélange parfait. Après l'arrivée de la nouvelle cuisinière équipée d'un four qui s'éclairait, je fus chargée de surveiller la formation de la croûte à travers la vitre. Je mangeais une fois dans l'été de cette salade tendre d'un vert vigoureux : elle venait du repiquage. Et je crois que ce vert en pleine croissance qui croquait un peu sous la dent est la couleur dont j'ai une compréhension intime. Bizarrement, la préparation lente et méticuleuse du repas du soir me sauvait de l'ennui d'une interminable journée de vacances à la campagne. Chez moi, la cuisine était inventive, elle se renouvelait et l'ordinaire était varié. Pendant les vacances, le temps s'arrêtait dans cette maison où les mêmes plats revenaient souvent. Mais cette cuisine immuable et étroite avait tout le luxe du goût. Elle pouvait éveiller l'appétit le plus difficile et le plus érudite. Les nouilles au jus de veau revenaient deux fois par semaine, il y avait toujours autant de suspense dans leur préparation. J'appris sans doute là que manger est un des rares plaisirs qui dure, un plaisir étalé

et que la gourmandise est autant dans ce plaisir que dans son attente ou dans le souvenir.

On sait aujourd' hui que nous ne gardons pas plus de dix ans le souvenir d' une odeur ou d' une saveur. Ainsi, Proust ne pouvait pas se rappeler le goût de la madeleine. Ainsi le goût du tapioca a pratiquement disparu d' un monde où il ne sert plus à épaissir les potages. Pourtant, il me semble bien me rappeler l' odeur presque entêtante du gâteau à la cannelle dont la croûte était l' élément humide : le meilleur. La recette en est perdue. On ne l' a pas trouvée dans le gros livre de cuisine recouvert de toile cirée auquel tant de pages découpées dans les magazines avaient été ajoutées, classées à la lettre correspondante de l' alphabet. La cuisine était fixée une fois pour toutes dans cette maison, mais on y collectionnait les recettes, surtout celles des repas de fête avec beaucoup d' idées pour la décoration. Des idées qui semblaient parfois tout droit héritées d' un baroque médiéval, un peu inquiétant, avec des oiseaux auxquels on remettait leurs plumes, ou au contraire des propositions d' un graphisme très dépouillé, des portions congrues qui faisaient des tableaux modernes dans de grandes assiettes individuelles. Il y avait, bien involontairement, une petite partie de l' histoire des arts de la table dans ce gros livre et de celle du goût des cinquante dernières années, jusqu' à nous qui savons tout apprécier, le naturel rural, l' exotisme, et la cuisine bourgeoise, avec vin et crème.

Certaines recettes nous enchantent rien qu' à les lire. La cuisine s' énonce dans une langue précise, impérative, à la fois économe et emphatique, parcimonieuse et adjectivée, une langue succulente. « La langue est gourmande », dit Roland Barthes en commentant l' œuvre du gastronome Brillat-Savarin dont il sera ici question : « Brillat-Savarin désire le mot comme il désire des truffes, une omelette au thon, une matelote. » Jugement qu' on peut lui retourner. Roland Barthes fut-il gourmand de mots parce qu' il était gourmand ? Ce lecteur du plaisir - et spécialement du plaisir gustatif - a lutté toute sa vie par intermittence contre un appétit auquel il s' abandonnait régulièrement, transgressant son régime du moment pour aller goûter les figues à la crème d' un certain restaurant du Quai Voltaire. Et comme tous les gourmands, Roland Barthes aimait le pain frais qui est pourtant sym-bole de travail, emblème de vertu et de pauvreté. Il aimait particulièrement la farine

dont certains boulangers enduisent le pain. D'un autre côté, il collectionnait les livres de diététique, et ce travailleur à la régularité de fonctionnaire, patient, se faisait monter par une trappe dans le grenier où il s'isolait, un panier contenant la collation de midi pour éviter de s'interrompre.

L'ascèse, la mortification, la comptabilité du régime qui finit tôt ou tard par céder devant notre amour des bonnes choses. Ce balancement du désir tient à ce que nous sommes à la fois esprit et corps. Union que nous avons beaucoup de mal à penser et que la gourmandise nous rappelle. Elle ne nous rappelle pas seulement que l'esprit est incarné, mais qu'il a lui-même une dimension sensible, un vouloir qui est un appétit, parfois une fringale. À l'inverse toute une partie de la cuisine a comme rêve alchimique de prélever l'esprit des substances. Un consommé, un bouillon, une gélatine, c'est le suc de la viande, le jus du fruit, il nous offre de goûter en mangeant à peine, d'avoir la quintessence de la nourriture tout en fuyant la fatigue de la mastication.

Il y a de l'art chez le cuisinier et le gastronome. Mais aussi, combien de peintres sont peintres en effet parce qu'ils nous font sentir la verdeur crissante d'une botte d'asperges, l'astringence d'un citron à demi pelé ou la fraîcheur d'une poignée de cerises qui sur la toile disent « rouge ». Même quand ils nous montrent la maigreur essentielle des choses. Et quelques philosophes n'ont pu détailler leur projet de société idéale qu'à travers les menus qu'on y servirait.

Voyons donc tout cela. Voyons aussi ce que la science nous apprend sur nos appétits, et comment on se dépayse en mangeant.

Catherine N'Diaye

lemangeur-ocha.com - N'Diaye, Catherine (sous la direction de). La gourmandise. Délices d'un péché. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, Paris, 1993, 185 p., bibliogr.