

Voluptés de chère et de chair

Claudine Brécourt-Villars

La chère fut longtemps considérée comme échauffante, prompte à inciter au jeu de l'amour. Toutes les cuisines ont leurs recettes aphrodisiaques... Celles-ci font toujours la part belle aux épices qui peuvent incendier le corps.

Il n'est pas de culture qui n'ait perçu les liens existant entre érotisme et gastronomie. L'histoire judéo-chrétienne ne s'ouvre-t-elle pas à l'instant où l'on croque le fruit ? Dans *Les Mille et Une Nuits*, Shéhérazade évoque force dîners fins entrecoupés de scènes d'amour décrites avec détails. Si le *Kamasutra* propose, lui aussi, des mets délectables, c'est qu'au lit, comme à table, on mange, on dévore, on a de l'appétit. Cela est d'ailleurs si vrai que vocabulaires de bouche et d'amour s'emmêlent inextricablement : on parle de faim, d'envie, de consommation, et dès lors qu'on désigne le sexe, en particulier celui de la femme, on a recours à une terminologie culinaire. Ainsi relève-t-on, dans la liste impressionnante dressée par Pierre Guiraud¹ - *four, marmite, chaudron, écuelle, cuisine* -, champ lexical qui renvoie de l'office, lieu d'assignation de la femme, à la table où, longtemps, on dîna entre hommes, et où, il y a peu, on enterrait encore joyeusement sa vie de garçon. Si on note aussi : *baba, mille feuilles*, de ces pâtisseries et friandises que Curnonsky², « prince élu des gastro-

1. Dictionnaire historique, stylistique, rhétorique, étymologique de la littérature érotique, Paris, Payot, 1978.

2. Pseudonyme de Maurice-Edmond Sailland (1872-1956). « Nègre » de Willy, pour

mes », prescrit près du divan³, on remarque, curieusement, *viande de chrétien...* C'est que la chair - avec toute l'ambiguïté que comporte ce mot - fut longtemps considérée comme « échauffante », prompte à « inciter au jeu de l'amour ».

Dans les banquets athéniens et romains, les tables débordaient de viandes sauvages copieusement aromatisées et de ragoûts d'abats évocateurs : vulves de truie, testicules de bélier ou de taureau, plats toujours en faveur à la cour de Louis XV, qui leur attribuait la propriété de « relever l'atonie des organes endormis » et, naturellement, très prisés dans les soupers restaurateurs des orgies sadiennes de la *Nouvelle Justine* (1797) :

Je ne connais rien qui chatouille aussi voluptueusement mon estomac et ma tête que les vapeurs de ces mets savoureux, qui viennent caresser le cerveau, le préparent à recevoir les impressions de la luxure...

Imagination et suggestions jouent un rôle si prépondérant en matière de cuisine aphrodisiaque que, lorsque la gastronomie s'empare des épices, elle leur confère, à leur tour, de semblables vertus. Gingembre, girofle, poivre, cardamome, cannelle, noix de muscade, safran ou piment accroissent tellement la sensation gustative que Pierre le Vénérable, par crainte de la flambée qu'ils pourraient provoquer, en interdit la consommation aux religieux de Cluny. Flaubert, qui ne laisse jamais rien au hasard, met en garde l'un de ses personnages. Que mange en effet Pécuchet lors de son premier repas avec Bouvard ? Une nourriture insipide, sans danger, par peur, dit-il, « des épices, comme pouvant lui incendier le corps... ».

Aucun ersatz n'atteint en revanche l'excellence de ces substances aromatiques pour Baudelaire qui se livre à leur propos, dans *La Fanfarlo* (1847), à une longue réflexion :

Ils étaient parfaitement d'accord, surtout sur la nécessité d'appeler toute la pharmacie de la nature au secours de la cuisine. Piments, poudres anglaises, safraniques, substances coloniales, poussières exotiques, tout leur eût semblé bon, voire le musc et l'encens. (...) Cer-

quelques ouvrages libertins, il est aussi l'auteur de nombreux articles et ouvrages gastronomiques et le fondateur de l'Académie des gastronomes en 1928. 3. *La Table et l'Amour; nouveau traité des excitants modernes* (en collaboration avec A. de Saint-Georges), Paris, Éd. de la Clé d'or, 1950.

tes, il est à déplorer que les cordons bleus d' à présent ne soient pas contraints par une loi voluptuaire à connaître les propriétés chimiques des matières, et ne sachant pas découvrir, pour les cas nécessaires, comme celui d'une fête amoureuse, des éléments culinaires presque inflammables, prompts à parcourir le système organique...

Les véritables initiateurs des recettes aphrodisiaques furent les cuisiniers italiens introduits en France par Catherine de Médicis : « Ils savent très bien, écrit Brantôme dans sa *Vie des dames galantes* (1666), accoustrer et accoustumer à la friandise et lubricité, que les médecins aussi savent ordonner. » Vingt ans plus tard, en 1689, Nicolas Venette publie son *Tableau de l'amour dans l'état conjugal*, grand succès de la librairie française pendant près de deux siècles. Ce docte médecin s'étend non seulement sur les moyens de ranimer l'ardeur amoureuse, mais sur les heures propices à son exercice : « quatre ou cinq heures après le dîner et le souper », car le corps n'est alors « ni trop plein, ni trop vide... ». Mais si les mets recommandés donnent lieu à tant de croyances superstitieuses, c'est qu'ils furent d'abord servis à la table des grands.

Une aristocratique réputation

La naissance d'Henri IV serait due à un pâté de foie gras truffé, abondamment arrosé de Champagne. Un siècle plus tard, Madame de Maintenon composait des cocktails aromatisés d'ambre gris et de musc pour un Louis XIV vieillissant. C'est à elle que nous devons une puissante recette de côtelettes d'agneau portant son nom : préparation savante à base de champignons, de langue écarlate et toujours de ces truffes, symboles du sperme pour Héraclite et qui, au dire de Brillat-Savarin, ont le pouvoir de « rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables ».

La comtesse du Barry, qui alliait aussi les soins de l'office à ceux du boudoir, et tenait certaines de ses formules de la Gourdan, directrice experte d'un célèbre sérail du temps, inventa pour Louis XV un apprêt d'œufs de vanneau - volatile réputé au sang chaud, comme le pigeon, voire le passereau, symbole d'infatigable luxure, puisque, selon Aristote, « il copule, en une heure, 83

fois!»⁴. Cette recette est un cocktail exemplaire des aliments et substances alors considérés comme les plus efficaces : les œufs (base de la nourriture des voluptueux pour leur richesse en phosphore) sont cuits dur, garnis d'une farce composée de foie gras, de truffes (pour favoriser la digestion) et de chairs de volailles aux vertus roboratives éprouvées, assaisonnés fortement de poivre (alors vendu sous le nom de « graine de Paradis »), de noix de muscade (épice de l'extase⁵, douée de propriétés hallucinatoires à fortes doses⁶), puis arrosés d'une sauce demi-glace, corsée avec du fumet de gibier. Paré enfin de rognons de coq, ce mets était servi sur des fonds d'artichauts dont les apothicaires vendaient les tiges confites « pour dénouer les aiguillettes »... Il faut dire que cette plante potagère avait la réputation d'être si émoustillante qu'on la déconseillait formellement aux pucelles, comme en témoigne la confession timide d'une héroïne du *Roman bourgeois* de Furetière (1666) :

Si quelqu'une de nous eût mangé des asperges et des artichauts, on l'aurait montrée du doigt ; mais aujourd'hui, les jeunes filles sont plus effrontées que des pages de Cour !

Telles autres recettes trahissent les talents de la Pompadour, douée, elle aussi, d'une imagination inépuisable pour étonner son royal amant qui lui reprochait d'être « froide comme une macreuse⁷ ». Elle croquait, paraît-il, de ces « pastilles galantes », à base de cantharide, que le maréchal de Richelieu conseillait à ses maîtresses⁸, et absorbait plus que de raison des tasses de « chocolat à triple vanille et ambré⁹ », se montrant toujours à l'affût de la recette idéale, comme en témoigne cette lettre insolite adressée à sa belle-sœur. Madame de Baschi :

Le marquis de R., comme vous le savez, n'est pas très délicat dans ses goûts ; il aurait, hier, passé la soirée avec une comédienne, et, sur la fin du souper, étant tous les deux pleins de... charmes, le marquis n'a trouvé rien de mieux que de faire déshabiller sa Vénus, et,

4. Piero Camporesi, *Les Baumes de l'amour*, Paris, Hachette, 1990.

5. Elle rentre dans la composition de la « pilule d'amour » américaine « *ecstasy* ».

6. Maguelonne Toussaint-Samat, « Le dit et le non-dit de la viande et des épices », in : *L'Imaginaire des nourritures*, Grenoble, PUG, 1989.

7. Oiseau aquatique qui a la réputation d'avoir le sang froid.

8. *Correspondance de Mme Gourdan*, Bruxelles, H. Kistemaekers, 1883.

9. Mme Du Hausset, *La Reine Pompadour, journal intime d'une femme de chambre*, Paris, Horizons de France, 1942.

ayant préparé une sauce pour asperges, l'aurait placée dans un endroit que je ne puis nommer, (...) et, là, se serait mis à manger des asperges trempées dans cet endroit. Il y a trouvé du plaisir. Qu'en dites-vous ? Je vous attends pour votre réponse. Je ne puis m'empêcher de rire de cet original plaisir¹⁰.

S'étonnera-t-on que les asperges - de forme toute symbolique - et que les artichauts - connotation d'infidélité aussitôt qu'on les associe au cœur - fussent, durant ce siècle de libertinage raffiné, les motifs convenus de l'iconographie érotique ? Pas de représentations de boudoir qui ne les exhibent, en effet, ça ou là, à titre d'ornement.

Quand ces mets descendent à la table des bourgeois, au XIX^e siècle, c'est pour s'afficher comme les signes de l'égalité conquise¹¹. La dépense se marque alors, non seulement par l'abondance de la chère - signe de richesse -, mais par sa rareté et son aristocratique réputation. Ainsi la venaison, emblématique de la puissance et de la sauvagerie, est-elle recherchée, comme les volailles fines, auxquelles on confère quelque connotation libidineuse : la dinde « est une brune piquante », écrit Grimod de la Reynière¹². Et jamais, bien sûr, la truffe n'eut autant de prestige, comme le remarque l'auteur d'un *Nouveau Guide des dîneurs* publié en 1828. L'article « Aphrodisiaque » du *Dictionnaire universel de cuisine* de Joseph Favre (1895) montre cependant que poissons, coquillages et crustacés sont aussi appréciés. Et donnant un aperçu de quelques menus réputés, malheureusement non commentés, il conclut ainsi : « Le sexagénaire soumis quelques jours à ce régime acquerra toute la virilité de la jeunesse, avec le cortège d'illusions de l'homme de vingt ans... ».

Cette cuisine « magique » continue de fasciner comme le prouvent les nombreux ouvrages à prétention vulgarisatrice, sinon vulgaires, publiés aujourd'hui. Mais ces croyances, qui cristallisent les fantasmes de générations successives et tiennent davantage de la superstition que de l'« art d'aimer », étaient déjà condamnées par

10. Éd. « À l'Écart » (125 ex.), Paris, 1991, présentée par Piotr Dajulescu.

11. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle* (1973), Paris, rééd. Payot, 1989.

12. (1758-1837), fondateur de la chronique gastronomique et de « l'éloquence gourmande », notamment auteur du *Manuel des amphitryons* (1808).

Choderlos de Laclos qui, en matière de « liaisons dangereuses », savait pourtant de quoi il parlait :

Le sujet qui existe trop tôt n'existe jamais pleinement. Si surtout il se presse d'user de sa jouissance, s'il s'y livre avec trop peu de ménagement, il a bientôt plus qu'une vie languissante et faible ; en vain chercherait-il des ressources dans des aphrodisiaques, souvent illusoires, et toujours dangereux, il ne fait qu'empirer son mal¹³.

13. *De l'éducation des femmes* (1803), Paris, Gallimard, 1951.

Claudine Brécourt-Villars

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.