

## La cuisine-sorcellerie

*Marie-Christine Clément*

---

*La femme est elle-même cuisine, chaudron dans lequel elle « cuit » et façonne son enfant. L'homme le plus proche de cette faculté créatrice est le cuisinier, car il est en osmose avec les éléments. Mystère, magie, sortilèges sont donc en matière de cuisine le fait du « diable blanc ». Semblable au sorcier, il détient un pouvoir de vie ou de mort sur ceux qui mangent ses préparations. Mais la relation fondamentale qu'il doit entretenir avec la morale fait de lui un symbole de civilisation.*

Le langage et l'imaginaire populaires lient souvent la cuisine à la sorcellerie. Chaudrons et marmites ventruées, poudres mystérieuses jetées dans les vapeurs diffuses de mixtures bouillonnantes, rhétorique d'initiés sont aussi bien les attributs du cuisinier que du sorcier. Mais cette métaphore facile ne cache-t-elle pas sous des allures folkloriques une riche symbolique commune ?

« Tout est mystère, magie, sortilège, tout ce qui s'accomplit entre le moment de poser sur le feu la cocotte, le coquemar, la marmite et leur contenu, et le moment plein de douce anxiété, de voluptueux espoir, où vous décoiffez sur la table le plat fumant. »

Dans cette citation extraite de *Prisons et paradis*, Colette exprime à merveille la fascination qu'exerce sur notre imaginaire cette mystérieuse mutation d'un produit brut qui devient, par l'action de la cuisson préparée, provoquée et maîtrisée par le cuisinier, une matière gourmande. Le « diable blanc », comme l'appelaient certains littérateurs gastronomiques du XIX<sup>e</sup> siècle, ne travaille que de la matière vivante en perpétuelle mutation, comme un sorcier qui manipule nos désirs et notre âme. Il doit tout d'abord provoquer l'éveil de ses sens pour sentir, ressentir le produit qu'il va travailler, être en

intime osmose avec lui pour lui assurer la meilleure traduction gustative possible car les ingrédients qu' il emploie, même ceux qui peuvent paraître les plus inertes, comme les végétaux par exemple, ne seront jamais tout à fait les mêmes.

Une tomate d' une même variété n' aura pas tout à fait le même goût produite à quelques kilomètres de distance car la texture des sols sera légèrement différente ; même issues d' un pied unique, deux tomates ne seront jamais identiques car l' une aura vu le soleil plus que l' autre, cachée par une feuille ou orientée plus à l' ouest. Tout comme le sorcier qui est en osmose avec les éléments, le cuisinier doit lui aussi ressentir ces minimes nuances afin d' en sublimer l' essence. Pour ce faire, il met en action tout une technique qui procède par dépouillement puis par habillage, et il devient lui-même mouvement. Tout d' abord, il purifie son produit pour en extraire la substantifique moelle propre à sa consommation alimentaire : il épluche, il coupe, il hache, il lave, il blanchit, il clarifie, il filtre. Puis le cuisinier façonne cette nouvelle matière, recrée un objet neuf : il pare, il cisèle, il bride, il moule, il masque, il singe...

Toutes les modes culinaires oscillent entre ces deux tendances : selon la philosophie dominante d' une société est privilégié purification ou maquillage. Mais quelle que soit la tendance du moment, minimaliste ou maximaliste, le cuisinier recrée la matière, recrée le monde. C' est un modeste démiurge qui essaie de sublimer une nécessité vitale. Carême, le célèbre cuisinier du début du XIX<sup>e</sup> siècle, fascinant personnage mégalomane, tantôt espion tantôt cuisinier de génie, se considérait d' ailleurs comme l' équivalent d' un « Dieu sur terre ». Ses manuels de cuisine, véritables traités d' architecture adéquatement révélateurs de la rigueur néoclassique et de l' ambition napoléonienne, illustrent à l' excès cette théorie.

Il n' était d' ailleurs pas le premier cuisinier à bâtir de monumentales et fastueuses pièces montées. Guillaume Tirel, dit Taillevent, dans le premier traité culinaire écrit en ancien français, *Le Viandier*, proposait déjà dans un surprenant chapitre des « entremets de peinture », les « recettes » de pièces symboliques mêlant le comestible et le non-comestible dans des tableaux de genre inspirés de l' imaginaire chevaleresque médiéval. Le maître queux de Charles V était ainsi responsable de la confection de ses tableaux de bois, de plomb, de tissu et de parchemin représentant une tour assiégée par l' « homme sauvage », un chevalier au cygne ou sainte

Marthe et le dragon. Il assumait la lourde charge de donner un sens au festin, que ce soit dans les mets ou entre les mets (d' où la catégorie de plats qualifiés encore aujourd' hui d' « entremets »). Outre la fonction nourricière, il devait assurer une fonction symbolique et suggérer le motif profond de l' invitation, de ce partage. Il devait se charger de réjouir les sens mais aussi de produire du sens, de glisser du signifié dans du signifiant, de donner un sens aux sens.

Cette fonction se poursuivait dans des repas de moindre importance par la présentation d' animaux « comme s' ils étaient vifs ». Taillevent recomposait ainsi un paon dont l' intérieur était cuit, « comme s' il faisait la roue », à grand renfort de baguettes de bois. Les attelets ostentatoires des grosses pièces de bœuf de Carême ou des autres grands chefs du XIX<sup>e</sup> siècle en sont les fidèles continuateurs. Tout cuisinier est un descendant de Prométhée : il défie la nature et le pouvoir créateur des dieux. Il symbolise la nature humaine par excellence dans ce jeu qui traverse toute l' histoire culinaire. Comparés à d' autres matériaux de la nature, les aliments n' opposent pas la même dureté. Triturés, cuits, ils ouvrent à un vaste champ imaginaire pour l' homme.

Les ouvrages culinaires au fil des siècles ont tous gardé le témoignage de ces facéties. Les aliments sont détournés de leur nature initiale et c' est ainsi que l' on peut trouver du Moyen Âge jusqu' à nos jours et dans toutes les civilisations ce détournement de la matière. Tous les livres de cuisine où apparaissent comme un clin d' œil ces recettes un brin moqueuses en témoignent : « veau en thon », de tradition italienne, « asperges en petits pois » du XVII<sup>e</sup> siècle, volaille accommodée en gibier, typique du XIX<sup>e</sup> siècle, « côtes de veau Pojarski » où l' on reconstitue la forme exacte de la côte de veau à partir d' une mousse, etc. La tradition de ces recettes « à farce » (et attrapes !) se perpétue avec nos contemporaines sculptures comestibles, rituellement présentes dans toute manifestation gastronomique, chefs-d' œuvre de compagnons, réalisés en graisse, en pâtes, en chocolat, en sucre, ou même encore récemment en glace, à la tronçonneuse, en passant par les ancestrales techniques de découpage à la japonaise qui recomposent dans votre assiette un magnifique oiseau à partir de fines lamelles de poisson de différentes couleurs...

Ce sont les mêmes jeux mais à un degré technique plus simple

que font les enfants en classe maternelle quand ils pétrissent de la pâte à pain en forme de personnages, de la pâte d'amandes en forme d'animaux, et qu'ils ajustent des yeux en cachou ou bâtissent des châteaux forts en mash-mallow et en smarties. Maîtrise technique de cuisinier confirmé ou jeu d'apprentissage ne sont que les deux mêmes facettes du même rôle fondamental de la cuisine : récréation du monde en une récréation, volonté d'action sur la nature. En la copiant avec d'autres matières détournées, elle est ainsi recrée. Mais ce défi est un jeu, rien qu'un jeu. L'officier de bouche est un démiurge sans illusion à la différence du sorcier qui, lui, croit encore en son pouvoir sur les éléments. Le cuisinier est un sorcier qui ne se prend pas au sérieux.

### *Sortilèges*

---

Mais il peut arriver que, parfois, il se prenne comme son collègue, le sorcier, un peu trop au sérieux... Si le cuisinier connaît tous les produits de la nature et leurs vertus, sait lesquels employer pour notre survie, il doit également déjouer les pièges maléfiques des poisons naturels. Le cuisinier est avant tout un bon sorcier alors que le sorcier serait un cuisinier maléfique. L'assaisonnement, cette poudre de sel, d'aromates, de sucre ou d'épices jetée au-dessus de la vapeur, rappelle le sorcier qui prononce des formules magiques au-dessus de son chaudron. Une maladresse de dosage, volontaire ou involontaire, risque facilement de devenir mortelle. Herbes, épi-ces, poudres noires sont les outils communs des cuisiniers et des sorciers. Colette ne s'y est pas trompée : elle a toujours décrit le cuisinier par métonymie, comme un « bras » qui agite au-dessus du feu son « balai aromatique » et « jette dans la vapeur je ne sais quel charme »...

En Occident, si l'ambivalence existe, elle fascine mais reste accidentelle. Le cuisinier incarne toujours des valeurs positives et bénéfiques. Pendant plusieurs siècles, les traités culinaires mélangeaient recettes de cuisine, de diététique, de médecine et même de parfumerie. Le cuisinier de la Cour était aussi considéré comme un diététicien et l'emploi des épices au Moyen Âge avait aussi une visée médicale. On trouve dans *Le Viandier* des recettes « pour les malades » ou des recettes « de santé ». Guillaume Tirel utilisera le sucre,

par exemple, tout d'abord comme un médicament, une épice aux propriétés stimulantes, tonifiantes et énergétiques uniquement consacrées aux malades. Puis son usage se généralisera.

Cet idéal est partagé à la même époque en Chine où le cuisinier Hu Sihui écrit un manuel de diététique familiale pour garder en bonne santé l'empereur Wen Zong et sa cour. Mais la culture orientale a aussi poussé cette ambivalence à ses extrêmes. La société nippone perpétue encore aujourd'hui avec la consommation du *fugu*, ce poisson au fiel mortel, une véritable roulette russe alimentaire, un défi rituel à la mort. Seule une caste de cuisiniers japonais, après de nombreuses années d'examens théoriques et pratiques, est habilitée à préparer le *fugu*, ce poisson-boule dont les entrailles recèlent le plus puissant analgésique recensé au monde, la tétrédotoxine, deux cent mille fois plus fort que les dérivés pharmaceutiques du curare et cent soixante mille fois plus que la cocaïne. Un simple frottement du foie, des reins ou du sang de ce poisson peut rendre sa chair mortelle.

Depuis plus de huit mille ans, les Japonais mangent ce poisson, retenant leur respiration, craignant ce redoutable engourdissement qui risque de les prendre et de les emporter en quelques heures. Des millions de Japonais risquent leur vie en consommant chaque année quelque sept mille tonnes de *fugu*, plus cher encore que du caviar. Le cuisinier japonais détient, au fil du rasoir de la qualité et de la maîtrise de son art, la vie et la mort de celui qui va manger ses préparations. Il est digne du terrifiant sorcier qui a toute-puissance de vie et de mort sur ses congénères. Mais, même en Asie, ce défi est un jeu et le cuisinier doit se montrer avant tout homme de civilisation et faire preuve de la maîtrise de son art dans les circonstances les plus extrêmes et les plus cruelles. Même quand la frontière est minime, le cuisinier reste toujours un « bon sorcier ».

Car la cuisine est avant tout conjuration du sort, du mauvais sort, la préparation des aliments doit écarter les impuretés, la cuis-son doit abolir tout effet pernicieux inhérent au produit. Ne stérilise-t-on pas en faisant bouillir ? Les procédés qui préparent le produit, puis les techniques de cuisson ont aussi pour fonction d'apprivoiser le surnaturel. La cuisine médiévale avait encore coutume comme dans certaines sociétés primitives d'opérer une double cuisson de ses aliments : on les faisait bouillir avant de les faire rôtir.

cette surenchère de cuisson relève plus d'un rituel superstitieux que d'une exigence gustative mais se justifie par la garantie d'une alimentation saine, sans danger pour la vie. Généralisant la définition que Jean Cocteau donnait de son ami, Raymond Oliver, nous pourrions dire que, avec le cuisinier, « les marmites du diable cèdent la place à la cuisine des anges »...

### *Le cuisinier-magicien*

---

Le verbe « parer » que nous avons employé plus haut est un terme très intéressant pour l'ambiguïté entre son acception technique et son sens populaire. En effet, en langage culinaire, il signifie : ôter à la viande ou au poisson tout élément non comestible qui pourrait nuire à son esthétique ou à sa dégustation, alors que le sens commun de ce verbe est au contraire d'ajouter, de surenchérir d'une parure. Le cuisinier doit donc pour accéder à la beauté et au bon goût rompre un cycle, prendre une vie, opérer un geste préempteur, brutal mais nécessaire à sa fonction. Il ne pourrait être assimilé au chasseur car son geste n'est que le début d'une technique, il est porteur d'espoir. Il doit nourrir l'homme, servir sa survie, lui permettre de lutter contre la mort. La technique de son métier, de son art, est la base même de la cohésion sociale et le fondement de la civilisation.

On a en effet soutenu récemment la thèse selon laquelle l'homme aurait désiré apprivoiser le feu par simple souci de... gourmandise ! Ce serait en reniflant les effluves des bêtes sauvages prises et rôties par les feux spontanés de la savane que notre ancêtre préhistorique aurait eu envie de maîtriser le feu. Quoi qu'il en soit, C. Lévi-Strauss avait déjà démontré comment la cuisson des aliments était le principe fondateur de la civilisation. La sédentarisation, l'élevage, l'agriculture, toute l'économie domestique découlent de ce passage du cru au cuit. Le cuisinier est donc le descendant direct de ce premier homme « civilisé ». Comme lui, il maîtrise le feu, et la complexité de sa technique témoigne également de la maturité de la société dans laquelle il évolue. Garant de cette « primitivité sociale », son statut est toujours lourd de sens.

Dans l'Antiquité, les Grecs nommaient leur cuisinier le *mageiros*, c'est-à-dire « celui qui pétrit », « celui qui prépare le man-

ger », le « boucher », utilisant pour désigner le « cuisinier-chef » une racine grecque très proche de *mageia*, la magie. Ils lui avaient accordé, et ce à partir du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C., un statut très privilégié puisqu'il occupait un rang social supérieur à celui des hommes, intermédiaire entre ceux-ci et les prêtres. Sur lui reposait toute l'assise de la civilisation antique car il était celui qui tuait l'animal domestique, victime expiatoire que les humains offraient en sacrifice rituel aux dieux. Seul le fumet était digne d'être leur nourriture divine et le cuisinier-magicien antique assumait là encore une fonction symbolique, tout comme le cuisinier médiéval, mais ici grandie à une dimension religieuse.

Le cuisinier est plus un magicien qu'un véritable sorcier. Sa technique ne procède-t-elle pas d'ailleurs d'un certain miracle - ou d'une illusion ? - puisqu'elle consiste à perpétuer la vie en travaillant une matière inerte, puisque de la mort il fait jaillir la vie ? En cela, le cuisinier est peut-être l'homme le plus proche et le plus à même de comprendre le processus de création chez la femme. Si la femme est cuisine elle-même, est le chaudron dans lequel, « assaisonnée » par la semence fertile de l'homme, elle « cuit » son enfant, le façonne en elle-même avec sa propre matière, l'homme le plus proche de cette faculté créatrice est le cuisinier. Mais sa visée est plus ambitieuse encore. Une femme qui met au monde un enfant suit les règles de la nature ; un homme qui cuisine tente de modifier un fait, d'imposer sa volonté, de transformer la nature. Le cuisinier est un homme révolté : il se rebelle contre sa condition humaine, contre Dieu, mais, paradoxalement, la technique employée pour manifester sa rébellion fait de lui un démiurge ludique et le fondateur de la civilisation.

Dans beaucoup de mythes primitifs, la cuisine est toujours ressentie comme une médiation entre le ciel et la terre, la vie et la mort, la nature et la société, et le cuisinier reste dans toutes les sociétés, même les sociétés les plus sophistiquées, l'homme de cette médiation. Cela peut d'ailleurs peut-être expliquer son influence médiatique actuelle. Le cuisinier est devenu un référent, on le questionne sur l'actualité, on bâtit sa biographie : il fascine et intrigue à la fois. À l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, alors que nous vivons dans une société de plus en plus tertiaire et citadine, qui perd toute notion de repères simples, coupée de ses racines essentielles, alors que des

enfants interrogés sur la provenance de leurs aliments ne savent plus donner comme origine des produits que... leur supermarché, dans cette société hyper-industrialisée, le cuisinier reste encore un homme authentique qui détient un savoir primordial et incarne des valeurs en voie de disparition : la convivialité, la générosité, l'échange. Comme dans toute société, il assume actuellement une position double et paradoxale : il est, à la fois, l'homme de la nature et celui de l'hyper-industrialisation car il est couramment devenu conseiller de monstrueuses multinationales agro-alimentaires. Sa force réside dans cette dualité. En espérant que le cuisinier ne joue pas les apprentis sorcières et ne perde pas sa dualité essentielle, qu'il n'oublie pas la relation fondamentale qu'il doit toujours entretenir avec la morale et la nature pour rester un cuisinier authentique et bénéfique et non un simple usurpateur mercantile...

### *Mystère et poésie*

---

Le mystère de la cuisine est de l'ordre du divin, il ressort du même mystère de la naissance et de la vie, de la fertilité, de la fermentation, de la transformation, de la mutation. Pour rendre compte de tous ces miracles, il ne reste que le verbe. Seule une magie des mots peut répondre à une magie du geste. Et, à chaque fois que l'on pense cuisine, cette phrase de Colette, la « bonne sorcière », devrait aussitôt éclairer notre esprit comme une incantation, mystérieuse et magique :

« Si vous n'êtes pas capable de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine... »

---

Bibliographie : *Carême Antonin, L'Art de la cuisine française du XIX<sup>e</sup> siècle*, 1847 ; Colette, *Prisons et paradis*, 1932 ; Détéienne Marcel et Vernant Jean-Pierre, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, 1979 ; Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques, I. Le Cru et le cuit*, Plon, 1964 ; Tirel Guillaume, dit « Taillevent », *Le Viandier*, manuscrits autour de 1380.

---

*Marie-Christine Clément*