

JEAN-LOUIS FLANDRIN, LA COMMENSALITE ET LES MOUVEMENTS DU DESIR

Par Claude Fischler

Jean-Louis Flandrin est disparu en 2001. Au moment où j'écris ces lignes, en avril 2004, le séminaire qu'il tenait le vendredi soir de 18 à 20 heures, à l'Ecole des Hautes Etudes, continue sans lui : un groupe de ses étudiants, élèves et amis le fait survivre. On peut voir là l'illustration d'un rapport particulier de l'historien, du chercheur, de l'enseignant, à son entourage, à ses étudiants, à son objet aussi. La métaphore de la commensalité, c'est à dire de la table partagée, s'impose d'autant plus que la table est ici à la fois l'objet et pour ainsi dire l'un des moyens de la recherche.

Du vivant de JLF, un rituel de commensalité appliquée suivait toujours les travaux et les échanges historiques du vendredi soir. On se retrouvait sur le trottoir à la sortie du séminaire et, à l'issue d'un conciliabule de durée variable, un repas s'organisait dans un restaurant, parfois choisi à l'avance, parfois décidé dans l'instant. L'endroit devait satisfaire à la fois aux contraintes estudiantines de bourse plate et aux exigences gourmandes du maître et de ses fidèles. L'éventail était large : c'était tantôt un japonais du 1^{er} arrondissement, tantôt un grec du 15^e, un libanais du 5^e, tantôt encore un bistrot de la rue du Temple qui emportait la palme. Là, la conversation, ou plutôt les discussions prolongeaient les débats du séminaire.

A l'époque lointaine, dans les années 80, où je fréquentais ces vendredis, ces discussions d'historiens pour le moins pointilleuses me laissaient songeur : je m'étonnais que l'on pût s'affronter aussi farouchement sur la nature réelle de *l'aloïau* dans le manuscrit de 1393 du *Ménagier de Paris* ou sur les dénominations variables de telle épice, disons la *graine de paradis*, dans les recettes de telle époque. Souvent, l'origine des plantes faisait problème : telle espèce était-elle « américaine » ou originaire de l'Ancien Monde ? Flandrin répugnait à couper court à ces arguties, y participait parfois, pour formuler une interrogation ou manifester un doute. Mais l'esprit critique ne s'affirmait jamais avec autant d'acuité que dans l'exercice, dépourvu de toute vanité celui-là, de l'examen des sources. L'observateur non-historien pouvait alors apprécier l'exigence de rigueur en même temps que le déploiement d'ingéniosité mis en œuvre. Les sources secondaires étaient systématiquement et soupçonneusement interrogées, le projecteur dans les yeux. Les autres étaient franchement et littéralement mises à la question. Que savait-on de tel ouvrage de cuisine, de tel livre de comptes ? qui était l'auteur ? à quel usage destinait-il son ouvrage ? qui était son commanditaire ? Quels liens entretenait-il avec lui ? Peu à peu, des lambeaux de paysage quotidien du passé se révélaient : le rapport à l'aliment, la nature du goût, l'argent, la symbolique et la hiérarchie, l'étiquette et l'apparat, la croyance et l'usage. D'autres questions émergeaient, et d'abord celle du changement. Pourquoi les épices ? Pourquoi leur disparition soudaine au dix-septième siècle ? Ici, c'était l'historien qui affirmait de l'envie devant les outils et les libertés du sociologue ou de l'anthropologue : « pour vous autres, tout est facile, me disait Flandrin : si vous avez une question, vous la posez aux gens et le tour est joué ». L'ennui, c'était que quand il nous arrivait de présenter nos propres trouvailles, elles étaient soumises au même genre de questionnement inquisitorial que les sources du Moyen-Age. Devant ces interrogations sourcilleuses, le sociologue n'avait parfois d'autre recours, pour éviter le désarçonnement, que d'invoquer les arcanes de la méthodologie, les finesses du contenu latent (qui, comme

chacun sait, n'a rien à voir avec le contenu explicite), ou même en dernier ressort les arguments d'autorité...

La commensalité du séminaire se prolongeait et culminait non moins rituellement, chaque année, avec le *repas historique*. Un livre de cuisine était choisi et l'on se partageait les recettes. Le lieu désigné pour les agapes, souvent l'appartement parisien de Jean-Louis Flandrin, était investi par une armée de cuisiniers affairés. Lui-même, affublé d'un tablier, s'affairait, donnait des ordres, piquait éventuellement des colères contre tel ou tel « envahisseur » de son espace de travail culinaire. Dans ces travaux pratiques, la dimension festive et conviviale ne l'emportait jamais complètement sur les enseignements expérimentaux : on découvrait dans la pratique la nature réelle, la logique particulière des prescriptions culinaires des livres de recettes. Dans une recette de jarret de porc aux artichauts tirée d'un livre espagnol du 15^e siècle (ou était-ce le 14^e?), comment identifier les mystérieux ingrédients mentionnés, dont aucun dictionnaire, aucun spécialiste ne semblaient à même de donner la clé ? comment savoir même quels artichauts employer ? Des poivrades ou de plus gros artichauts bretons ? Les proportions étaient tout aussi mystérieuses. On s'apercevait qu'il fallait réinventer, sinon inventer la recette à la lumière des goûts, des pratiques et des usages, des produits d'aujourd'hui. La mise en œuvre, en somme, ouvrait les abîmes du temps sous les pieds du cuisinier-historien d'un jour, transformait les siècles en années-lumière.

A table, même hors du contexte de la recherche historique, Jean-Louis restait habité par la présence du temps, ou plutôt du passé. C'était un convive guidé par la nostalgie, mais une nostalgie gourmande et active. Avec lui, il s'agissait en somme de retrouver autant que de découvrir : pourquoi le lard n'avait-il plus jamais le goût de celui de son enfance ou de son adolescence ? Ce vin, certes jubilatoire, s'approchait de cet autre, jadis dégusté, mais ne le rejoignait pas tout à fait. Que manquait-il donc ? Où était la différence et à quoi tenait-elle ? Comment l'identifier, la nommer – pour la réduire, la surmonter sans doute ? Dans cette problématique, il déployait une finesse d'analyse, un enthousiasme, une émotion extrême et communicative. La dégustation devenait un exercice de nostalgie raisonnée, une quête passionnée – et parfois couronnée de succès, comme lorsqu'il dénicha, dans on ne sait quel terroir, un fournisseur miraculeux qui lui permit enfin de hisser hors des profondeurs du temps le lard tant regretté, dans toute la splendeur et la complexité de ses arômes et de ses textures. « Je l'ai retrouvé ! » annonçait-il, rayonnant. La gratification fut double : au ravissement sensuel s'ajouta en effet la satisfaction de la preuve : non le souvenir ne le trompait pas ; non, ce n'était pas le regret de la jeunesse qui colorait, embellissait le souvenir de la saveur. En somme, on pouvait parfois faire confiance à la seule mémoire. La saveur pouvait être source de savoir.

Dans ce parcours de chercheur, on constate que le fil conducteur, l'objet central et inlassable d'interrogation fut constant. Flandrin a patiemment exploré d'abord l'amour et la sexualité, puis le goût et la gourmandise. Du lit à la table, ce qu'il a en somme interrogé à travers l'espace social et le temps, contribuant avec une sorte de modestie ou d'humilité empirique à l'histoire de la subjectivité, c'est un objet unique : le désir et ses mouvements.

Un tel choix reflétait sans doute un amour de la vie, un élan vital qu'il continua à manifester dans l'affrontement avec la maladie, pendant de longues années et jusqu'aux derniers instants. Nous avons parfois acheté du vin ensemble. L'une des dernières livraisons qui nous parvinrent, un Vouvray d'un grand vigneron du millésime 1997, s'était

révélé, à la première dégustation, d'une acidité encore bien trop agressive. Le temps nécessaire passé, il était trop tard : Jean-Louis n'a jamais pu goûter ce chenin dans son état gourmand, épanoui, voluptueux, qu'il aurait sans doute comparé à celui d'un autre millésime, d'un cru voisin jadis dégustés, disant qu'il s'en rapprochait mais que ce n'était pas tout à fait ça...

Je l'ai bu seul, à sa mémoire.