

## « Littérature et gastronomie. Les mots à la bouche »

Un compte-rendu par Maggy Bieulac-Scott  
du grand dossier dans le N° 480 du Magazine Littéraire (Nov 2008)  
coordonné par Evelyne Bloch-Dano et Sandrine Fillipetti.

« Si j'avais un fils à marier, je lui dirais : Méfie-toi de la jeune fille qui n'aime ni le vin ni la truffe, ni le fromage, ni la musique », écrivait Colette. Colette ne mentionne pas les livres mais, pour la littérature, on peut lui faire confiance, cela allait certainement pour elle de soi tant rarement écrivain aura si bien illustré combien le goût ne peut se passer de mots et à quel point l'hédonisme est une façon d'être au monde. Il y en a quelques autres cependant et commencer ce dossier du Magazine Littéraire par la fin est peut être bien la meilleure façon de se mettre en appétit ....

Merci en effet à François Simon de rendre hommage à cette « belle Américaine » dont les initiales me sont restées longtemps mystérieuses : M.F.K. Fisher. Mary Frances Kennedy Fisher (1908-1992), universellement connue et si méconnue en France alors qu'elle fut la traductrice de Brillat Savarin (*The Philosopher in the Kitchen*, Penguin Books, 1970, réédité en 1994 chez Penguin Classics sous le titre *The Physiology of Taste*) et fut reconnue dès ses débuts comme la plus grande styliste de langue anglaise. « M.F.K. Fisher a sans doute un tort, ironise François Simon. Elle parle de cuisine. D'anguille écorchée, de four chaud, de papillote beurrée, d'écrevisses cuites à l'étouffée. Elle suce les coquillages et les pattes des crustacés. Dès que l'on parle de ventre, la littérature n'a plus d'oreilles. On le voudrait, semble-t-il, une bonne fois pour toutes relégué au niveau des boyaux, aux offices, aux univers ancillaires ... Mais cela n'a pas empêché de donner à Fisher cette grâce qui nous la rend insaisissable ... Sa littérature est savoureuse. Elle fuse. Elle réfléchit tout haut. Voit dans le ventre d'une terrine la nourriture de perpétuelles métaphores. Elle nous dit des choses qui, à force de futilité, de don et d'attention, reviennent à parler de confort et de dignité. Ce qui nous importe. » A nous aussi ! D'ailleurs, comment résister à des titres comme « Biographie sentimentale de l'huître » ou « L'Elixir d'amour et autres recettes pour soulager les maux des hommes et des bêtes » ?

Oui, il faut lire tous les titres de M.F.K. Fisher publiés aux Editions du Rocher dans la collection Anatolia, à commencer par *Une mariée à Dijon* où elle raconte ses débuts dans la vie, jeune femme d'à peine plus de 20 ans dans les années 1920 : « C'est là bas, je le comprends seulement aujourd'hui, que j'ai commencé à mûrir, à étudier, à faire l'amour, à manger et à boire, bref à être moi même plutôt que celle qu'on s'attendait à me voir être. C'est là-bas que j'ai appris qu'il est bienheureux de recevoir, appris aussi que tout être humain, si vil soit-il, mérite d'être pour moi un objet de respect et même d'envie, car il sait quelque chose que je ne serai peut être jamais assez vieille pour savoir ni assez sage, ni assez bonne ni assez tendre. » Mais si !

Continuons à reculons dans ce dossier avec une interview de Michel Onfray, convaincu que l'imprégnation en matière de goûts et de dégoûts se fait pour une bonne part dès le ventre de la mère. Il a bénéficié, nous raconte-t-il, d'une double bonne conjonction familiale : avec une mère bonne cuisinière et un père bon jardinier, même dans un milieu pauvre il n'y eut jamais pénurie dans de bons plats. Si l'auteur du *Ventre des philosophes* confie qu'il ne fut pour rien dans le choix de ce titre qui lui valut la notoriété en 1989 - et même qu'il fut contre ce titre choisi par son éditeur – il affirme souscrire plus que jamais aux thèses développées dans cet ouvrage, à savoir « que le corps est la

« grande raison » ; que la pensée n' a pas à être dissociée de la vie car les deux constituent l'œuvre ; que la façon de se nourrir ramasse la façon d'être, de se comporter ; que la vie philosophique est la preuve du philosophe (...); qu'on peut enseigner sans ennuyer, apprendre des choses à son lecteur sans l'assommer ; que la philosophie à lire ou à entendre doit être une fête... ». Certes, l'hédonisme n'est pas la vision du monde la plus partagée par les philosophes : de Platon - dont le corps qui mange fut l'ennemi - à Sartre, pitoyable mangeur pour qui se nourrir relevait de « la métaphysique du trou à boucher » .... ! Une expression relevée dans *L'Être et le Néant* qui doit nous inciter, nous dit Michel Onfray, à relire le Sartre politique à l'aune de cette psychanalyse existentielle. Le Onfray politique s'incarne, lui, dans l'Université populaire du goût qu'il a créée à Argentan, sa ville natale en Normandie, « utopie concrète et libertaire à partir d'un jardin ouvrier de réinsertion, d'expériences partagées de cuisine, de séances de dégustation ». Une façon aussi de rendre hommage à ses parents et à son milieu. Comme son éloge de la pomme de terre, à la fois noble, car elle permet des plats magnifiques (Ah, les purées, les gratins dauphinois !), et populaire car, ne coûtant pas cher, elle s'impose comme aliment de prédilection des pauvres.

Ce n'était pas par hasard que le premier des samedis gourmands de cette année à Argentan, le 18 octobre 2008, était consacré au thème : "[Pouvoir d'achat en baisse : Plaisir, saveurs et convivialité malgré tout !](#)" Michel Onfray, Jean-Pierre Coffe et leurs invités entendaient démontrer que bien manger et se faire plaisir demeurent possibles même en période de pouvoir d'achat tendu. On y a parlé de beurre, de crème ... et de savants dosages pour profiter au maximum de leurs qualités gustatives et de leurs aptitudes à sublimer nos plats quotidiens.

Sans épuiser ce dossier passionnant sur « Littérature et Gastronomie », signalons enfin l'article consacré par Laure Murat aux « Joyeuses épicières du verbe », fondatrices de deux librairies mythiques sises à quelques mètres de distance rue de l'Odéon à Paris. Adrienne Monnier avait 23 ans lorsqu'elle ouvrit en 1915 « La Maison des Amis des Livres » et c'est en 1921 que Sylvia Beach, éditrice de l'*Ulysse* de Joyce, ouvrit à côté sa librairie « Shakespeare and Company ». Ces deux femmes étant aussi gourmandes de bons produits et de bonnes recettes que de bons textes et de bons auteurs, autant dire que leur table était doublement courue aussi bien pour le plaisir des mets que pour celui de la conversation ... Laure Murat raconte qu'Adrienne Monnier s'enfermait à clef dans sa cuisine pour préparer sa fameuse recette de poulet rôti dont elle refusait de donner les secrets et que, à la fin d u repas, elle revenait à la salle à manger avec la carcasse et les os pour « les croquer avec la même allégresse que son cerveau éminemment structuré mettait à décortiquer un texte » ... Au fait, que pensez-vous du rose comme couleur pour une salle à manger ? Celle d'Adrienne Monnier et de Sylvia Beach était déjà peinte en rose car Adrienne estimait que le rose ouvrait l'appétit !

Maggy Bieulac-Scott  
Directrice de l'Ocha