

D'Amérique avec envie : ces français et leur 'science de gueule' / Joseph Garreau. — Extrait de : Revue des lettres et de traduction = مجلة الآداب والترجمة. — N° 9 (2003), pp. 359-372.

Notes au bas des pages.

I. Nourriture. II. Cuisine.

PER L1037 / FL133482P

D'AMÉRIQUE AVEC ENVIE: CES FRANÇAIS ET LEUR 'SCIENCE DE GUEULE'

Joseph GARREAU
Université de Massachusetts Lowell

"Il m'a fait un discours de cette science de gueule, avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand poinct de Theologie"¹.

D'Amérique avec envie... Oui, commençons par un aveu, cri du cœur, pour ne pas dire cri du ventre, formulé par bien d'autres avant nous, tel celui de la princesse Palatine, belle-sœur de Louis XIV, qui avait pourtant passé près de 40 ans à la Cour de France et confessait: "J'ai tellement affriandé ma gueule allemande à des plats allemands que je ne puis ni souffrir ni manger un seul ragoût français". Après avoir vécu près de quatre décennies en Nouvelle-Angleterre, j'ose moi-même faire mien cet autre aveu du "francogastre" Jacques Teyssier: "J'en pince pour les saveurs de la terre qui m'a vu naître et raffole de bien des plats et traditions de bouche attachés à tel ou tel coin de France"².

De gustibus et coloribus non disputandum, question de goût, point de dispute, veut l'antique proverbe. Sans compter que le chauvinisme culinaire est largement partagé. Ainsi, lors d'un récent sondage sur l'appréciation de leur cuisine nationale, sur les huit pays pris en compte, sept estiment que c'est chez eux qu'on mange le mieux! Honni soit qui mal y pense: les deux tiers des Américains vous diront que leur cuisine est la meilleure du monde. Seule la Grande-Bretagne place la France et

(1) Montaigne, *Œuvres complètes*, Essais, Livre I, chapitre LI "De la vanité des paroles", Paris: Gallimard, édition de la Pléiade, 1962, p. 294.

(2) "Digression culinaire: A propos des histoires de gueule", *L'Humanité*, 14 novembre 1997. <http://www.humanite.presse.fr>.

l'Italie devant sa propre gastronomie. Au hit-parade culinaire, la France obtient généralement la seconde place, et l'Italie, la troisième; sauf au Brésil où l'on préfère les pâtes au cassoulet.

Est-il besoin de rappeler qu'existent autant de "législations du ventre", i.e. de gastronomies au sens philologique du terme, que de cultures? Faut-il également souligner que les mœurs alimentaires dessinent des frontières qui coïncident *grosso modo* avec les frontières dialectales? Sans tomber dans le piège des facilités hâtives de la psychologie comparée des peuples, ne peut-on pas légitimement se demander pourquoi, aux yeux de certains Français anglophobes, les Britanniques sont des "Rosbifs", - rostbif trop cuit, il s'entend – tandis que, pour les Anglais gallophobes, les "Frenchies" ne sont que des "Frogs", de dégoûtants mangeurs de grenouilles? La pire insulte envers votre ennemi héréditaire ne serait-elle pas de le nommer par ce qu'il mange et qui vous répugne! Est-ce ce à quoi pensait Brillat-Savarin dans son trop célèbre aphorisme: "Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es"³. Dans cette même *Physiologie du goût* (1825) sur laquelle nous reviendrons, relevons d'emblée cet autre aphorisme, entaché de sa nuance péjorative envers l'homme du commun, qui se remplit l'estomac tandis que l'homme à l'esprit cultivé, lui, se range à un niveau bien supérieur: "Les animaux *se repaissent*; l'homme *mange*; l'homme d'esprit *seul sait manger*".

Tout attaché aux traditions de bouche à la sauce franchouillarde de son quasi divin terroir gaulois, le journaliste de l'*Humanité* déjà cité, pour lequel les envahissants McDonald's de son Hexagone représentent aujourd'hui le nouvel ennemi, ne pourra donc que s'insurger en ajoutant: "Ce nouveau dieu Hamburger flanqué de son impudique déesse Coca m'horripile". Et ce serait sans doute perte de temps de ma part, convaincu qu'il est déjà avec les José Bové que cet autre veau d'or est l'incarnation de la malbouffe et du néo-impérialisme américain, que d'essayer de raisonner avec lui. Imaginons cependant qu'il lise l'article suivant du *New York Times* intitulé "The Burger Takes Center Stage"⁴. Quelle ne serait pas son étonnement?

(3) Pourraient être ajoutées ses diverses variantes, telle la récente *You Eat What You Are: people, culture and food traditions*, Thelma Barer-Stein, Ontario: Firefly Books Ltd. 1999, 544 pages.

(4) En voici le texte original: "La Sandwicherie, carved out of the back of the kitchen of the

Première surprise: il y découvrirait que *La Sandwicherie*, une récente annexe au restaurant marocain Zitoune, sert des hamburgers de merguez et de saumon; qu'à Dim Sum Go Go (Chinatown), le *chef* vous propose sa version d'un hamburger fait d'un *pâté* chinois servi sur un petit pain cuit à la vapeur; ou encore qu'au *Marseille* (Midtown), il vous sera offert un hamburger à la *provençale* composé de saumon, de crevettes et de pétoncles, le tout rehaussé d'une *mayonnaise* à l'harissa, et servi sur un *croissant*.

Yes, *You Are what You Eat!* Son nouveau faux-dieu *Hamburge*⁵ est une autre métaphore de la diversité culturelle et culinaire newyorkaise et du melting pot américain tout entier.

Seconde surprise: même s'il ne lit pas couramment l'anglais, notre journaliste ne pourra qu'être frappé par tous ces mots français dans le texte: *La sandwicherie*, *chef*, *le Marseille*, *Provençal*, *mayonnaise*, *brioche*; tant il est vrai que de la baguette à la brioche, en passant par la crème brûlée que le chef met au menu et que vous propose le maître D, aucune traduction n'est nécessaire, non seulement en anglais, mais dans combien d'autres langues de la planète?

L'Amérique est sans conteste la seule "hyperpuissance", mais, comme le note avec élégance Jean-Pierre Quélin, la France reste la "première grande puissance du goût". Il n'y a point si longtemps encore, à l'instar de ceux de la reine Victoria, les menus de la Maison Blanche étaient rédigés en français. "De quels sortilèges particuliers avait bénéficié ce pays, continue le critique gastronomique du *Monde*, pour faire autant saliver le reste du monde?"

D'abord cette constatation: l'âpre détermination des Français dans leur volonté d'être une nation; ensuite un territoire sur lequel le soleil ne se

Moroccan restaurant Zitoune, on Gansevoort Street, serves Moroccan-inspired burgers, made with spicy lamb sausage and salmon. At Dim Sum Go Go in Chatham Square in Chinatown, Charn-Hing Man, the chef, makes a burger with a patty of dumpling filling served on a steamed bun. And at Marseille in Midtown, Alex Ureña makes a Provençal-inspired seafood burger with salmon, shrimp and scallops topped with a harissa mayonnaise and served on a brioche bun". Tony Cenicola, 19 janvier 2002.

- (5) L'origine du hamburger viendrait du steak de bœuf haché à la hambourgeoise, un plat servi à bord des navires de la Hapag reliant Hambourg aux USA à la fin du XIX^{me} siècle. On en aurait vendu pour la première fois, précise le *Quid*, en 1904, lors d'une exposition en Louisiane.

couche jamais, entendons, un espace où l'ingéniosité des climats ne laisse à l'homme aucun répit et l'engage en permanence à parfaire l'éducation de ses terroirs. Un peu d'invasions par là-dessus, un peu de voyages, quelques abbés goulus, une grosse poignée de monarques festifs, de la bourgeoisie bien-pensante et pansue, et le couvert, pourrait-on dire, ne demandait qu'à être mis⁶.

"Nos ancêtres les gourmands" titre *Le Monde*. Le raccourci de la formule est heureux. Car, comme le souligne de son côté Jean-Robert Pitte, il n'est pas absurde de formuler l'hypothèse d'une filiation entre l'intérêt marqué des Gaulois pour la nourriture et la gourmandise française⁷. Riches ou pauvres, les Gaulois - faut croire - buvaient sec. A t'on oublié leur fameuse cervoise, dont se souvient encore dans son étymologie la *cerveza* de l'espagnol ou du portugais? Amateurs de joyeuses libations, n'ont-ils pas légué aux Français cette tradition de convivialité à table qui traverse les siècles jusqu'à nous? De plus, au grand scandale des Romains, consommateurs couchés, "nos ancêtres les Gaulois", eux, mangeaient assis. Les repas champêtres et les noces paysannes d'antan, qui s'étiraient sur plusieurs jours, ne sont sans doute pas sans lien avec les mœurs gauloises.

Ajoutons avec Michel Chabot que si la "gastrôlastric", synonyme de goinfrerie, chère à Rabelais, et à son *Pantagruel*, s'atténue à partir du XVI^{ème} siècle, en dépit du grand nombre de fêtes agraires ou liturgiques qui sont prétexte à bombance, les notions de gourmandise, puis de gastronomie, se forgeront autour de l'idée maîtresse d'un plaisir lié à une table conviviale⁸.

Catherine de Médicis, quant à elle, saura utiliser la table royale à d'autres divertissements. On se souviendra de la jeune princesse florentine, escortée de sa cohorte de pâtisseries et de confiseurs, et devenue en 1533 l'épouse d'Henri II. Pierre de l'Etoile nous rapporte qu'en 1576, la reine offrit à Chenonceaux dans les jardins bordant le Cher un festin au cours duquel "les dames les plus belles et les plus

(6) "Nos ancêtres les gourmands", *Le Monde*, 29 octobre 1997.

(7) *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*, Paris: Fayard, 1991.

(8) "Les Français et la table: une passion par le menu", *Label France*, Le magazine, Dossier n° 26, décembre 1996.

honnêtes de la cour, étant à moitié nues, et ayant les cheveux épars comme des épousées, furent employés à faire le service: cela changeait agréablement des écuyers et eut le succès que vous imaginez!"⁹.

Oserons-nous ajouter que l'idée n'était pas nouvelle: Anacréon (vers 550 avant notre ère) se plaisait déjà à allier les deux hédonismes de la chère et de la chair, et chantait le vin, la table et l'amour:

J'ai mangé un peu, j'ai bu de la liqueur de Bacchus; je touche maintenant les cordes voluptueuses de ma lyre, je célèbre les charmes et les attraits de ma maîtresse.

"C'est une convention notoire, surtout depuis les écrits libertins du XVIII^{ème} siècle, précise Marie-Christine Clément¹⁰, que le repas sert de prélude à l'acte sexuel". Et de citer comme exemple la scène du repas en cabinet particulier que décrit Maupassant dans *Bel-Ami* avec des sous-entendus adroits, des voiles levés par des mots comme on lève des jupes, en passant par les descriptions doublement alléchantes des mets, du genre "puis, après le potage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille".

Pour l'historien Anthony Rowley¹¹, c'est sans contredit au monarque jardinier de droit divin que fut Louis XIV, que revient le privilège d'avoir conféré à la gastronomie française sa suprématie nationale. L'histoire a même retenu le nom de son jardinier, un certain La Quintinie, qui, pour son Sire cultivait melons et légumes tendres. Il n'est qu'à relire les *Mémoires* de Saint-Simon avec leurs peu tendres tableaux de la vie à la Cour. A ce roi qui, note l'impitoyable mémorialiste, "s'amusait à voir manger, et manger à crever"¹², s'ajoute l'honneur d'avoir cultivé l'art de la conversation à table, car, en France, on ne prise pas seulement le plaisir de manger, mais aussi celui d'en parler, pratique qui surprend souvent les étrangers. D'ailleurs, comme le rappelle opportunément Pascal Ory: "le

(9) Cité par Anne Prah-Pérochon, "Manger: une passion bien française".

<http://journal.francais.com/archives>

(10) "L'enjeu des mets et des mots dans la littérature classique", sans pagination, ni date.

<http://lemangeur-ocha.com>

(11) *Les Français à table - Atlas historique de la gastronomie française*, Paris: Hachette pratique, 1988.

(12) *Mémoires*, IV, éd. posthume, 1830. Cité par Claude Puzin, *Littérature, textes et documents, XVII^{ème} siècle*, Paris: Nathan, 1987, p. 471.

gastronome n'est pas celui qui pratique la cuisine, mais celui qui en parle¹³.

N'est-ce pas d'ailleurs ce que nous suggérait Montaigne, pour qui cette "science de gueule", citée en exergue, n'est que son éloquente façon de désigner l'amour et la connaissance de la bonne chère?

Revenons un instant sur ce mot de gastronomie, que les Français n'ont point inventé, mais ont seulement remis à la mode il y a juste deux siècles. Cette loi (*nomos*) ou législation du ventre (*gaster*) désigne donc, par extension, la science et la conscience de la bonne chère, codifiant les préparations (savoir-faire) et les appréciations (faire-savoir). C'est en fait à un célèbre cuisinier athénien du nom d'Archestrate, du V^{ème} siècle av. J.-C., que revient d'être l'"inventeur" du terme, comme titre d'un traité culinaire dont le texte a disparu. L'histoire a cependant retenu comment cet *archimageiros*, cet archi-cuisinier, avait su démontrer son savoir-faire par la préparation d'un poisson (une petite bonite) cuit au four, enroulé d'une simple feuille de figuier. Ajoutons que les poissons constituaient le grand régal des Hellènes et que c'était à la préparation du poisson qu'on mesurait le talent du cuisinier.

C'est à un obscur magistrat du nom de Joseph Berchoux (1775-1838) que revient la redécouverte du mot gastronomie, qui fit son entrée dans le dictionnaire de l'Académie française en 1835. Berchoux intitule un poème en quatre chants, dans lequel il retrace l'histoire des progrès de la gastronomie, *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, publié en 1801, qui lui a fait, souligne Littré, une réputation méritée. Relevons dans ce titre la composante du repas champêtre déjà citée à propos de nos "ancêtres les gourmands" et notons avec intérêt comment il fait de la sociabilité l'une des composantes du plaisir de la chère.

*Je chante l'homme à table et dirai la manière
D'embellir un repas d'un aimable banquet
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse¹⁴.*

(13) *Le discours gastronomique des origines à nos jours* présenté par Pascal Ory, Paris: Gallimard/ Julliard, 1998, introduction, p. 12.

(14) Cité par Alain Drouard, in N'Diaye, Catherine (sous la direction de), *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N° 140, Paris, 1993, p. 151. <http://www.lemangeur-ocha.com>

Berchoux, en unissant l'art de la bonne chère à l'art de la conversation, définit les éléments d'un code de politesse gourmande. Ce code sera précisée quelques années plus tard par Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1838), considéré comme le père fondateur de la littérature gastronomique, sur laquelle nous reviendrons. En 1803, il publie les premiers volumes de *L'Almanach des gourmands*, sorte de *Gault et Millau* de la Révolution, où sont pour la première fois classifiés, selon leur mérite et en leur accordant des étoiles, les hôtels et les restaurants. En 1808, il ajoute le *Manuel des amphitryons*, lequel devait lui assurer une gloire durable. Ce fils de collecteur d'impôts, victime d'une malformation génétique, compense ce malheur par une passion démesurée pour la bonne chère. Certes, le sexe faible ne sera sans doute guère flatté de lire sous sa plume: "Quelle femme, aussi jolie soit-elle, peut rivaliser avec les superbes perdrix du Languedoc ou des Cévennes?"¹⁵.

"Un repas sans fromage est une belle à qui manque un œil", écrira de son côté Jean Anthelme Brillat dit Brillat-Savarin (1755-1826), à qui revient sans conteste d'être, comme le note Alain Drouard, "l'autre illustre fondateur de la gastronomie"¹⁶. A déjà été citée sa célèbre *Physiologie du goût*, parue en 1825. Arrêtons-nous un instant sur sa propre définition de la gastronomie:

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible.

Notons d'abord que chez Brillat-Savarin, l'accent est mis sur la connaissance, un point sur lequel Jean-François Revel¹⁷ serait d'accord pour affirmer de même que l'art de la table est une œuvre de connaissance. Soulignons que les Romains, dans le génie de leur langue latine, en avaient eu l'intuition: la connaissance passe par le sens le plus intime de tous, celui du goût. En effet, c'est du latin populaire *sapere*, "avoir de la saveur", d'où "avoir de la pénétration", puis "comprendre", qu'origine le

(15) Cf. Anne Prah-Perochon, "Manger: une passion bien française", *Journal Français*, *op. cit.*, <http://journal.francais.com/archives>

(16) Drouard, *La gourmandise*, *op. cit.*, p. 155.

(17) Référence est faite à *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris: Suger, 1985.

savoir. Pour Brillat-Savarin, néanmoins, profitant de la vogue du mot physiologie – on pense aux diverses *physiologies* de Balzac, du *mariage au cigare* - il s'agira de mieux connaître le mécanisme physiologique du goût pour le perfectionner et l'éduquer. En un mot, sa physiologie est non seulement art de la bonne chère, mais aussi science des aliments concourant au plaisir et à la santé.

Soulignons ce mot de plaisir. Dans son analyse de la gourmandise, Drouard remarque pertinemment qu'"avec Brillat-Savarin, le statut de la gourmandise cesse d'être un péché ou une passion coupable pour devenir 'un acte de jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité"¹⁸. En effet, jusqu'à l'apparition du mot gastronomie, la gourmandise sera l'objet d'une réprobation constante. N'est-elle pas d'ailleurs, avec la luxure, l'un des deux péchés de chair? Dans l'*Encyclopédie*, le chevalier de Jaucourt définit celle-ci comme "l'amour raffiné et désordonné de la bonne chère". Certains se souviendront de la définition étonnamment proche de la luxure de nos vieux catéchismes: L'amour désordonné des plaisirs charnels.

S'il fallait trouver une confirmation "scripturaire" de cet adoucissement ecclésiastique, je citerais le célèbre éditeur des *Patrologies*, l'abbé Migne, lequel, en 1848, saluait la sagesse papillaire de l'Eglise: "La gourmandise annonce une résignation volontaire aux ordres du Créateur qui, nous ayant ordonné de manger pour vivre, nous y incite par l'appétit, nous soutient par la saveur et nous récompense par le plaisir"¹⁹. Dit cum grano salis, peut-être le savant abbé se souvenait-il de la brève formule d'action de grâces du grand évêque de Poitiers que fut saint Fortunat (VI^{ème} siècle), encore plus concise dans son latin: "J'ai le ventre bourré de viande de bœuf: je me recueille". Serait-ce là l'origine de l'irrévérent "J'ai bien mangé, j'ai bien bu, j'ai la peau du ventre bien tendue, merci, petit Jésus!", que, gamins de collègue, nous répétions au réfectoire un jour d'exceptionnelle bombance?

Paulo majora canamus!

(18) Drouard, *La gourmandise*, op. cit., p. 157.

(19) Précisons que l'abbé Jacques-Paul Migne est l'auteur de l'énorme *Patrologia Latina*, comprenant les écrits des Pères de l'Eglise de Tertullien (200 A.D.) à la mort du pape Innocent III en 1216.

"Fille aînée de la table" (autre clin d'œil à Jean-Pierre Quélin), la France est en vérité la patrie des arts de la table et, en premier lieu, celle des "nourritures terrestres" et de cette "boisson totémique" des Français – ainsi parlait Roland Barthes (*Mythologies*) - que sont ses vins. Quel autre pays au monde peut se vanter d'avoir quelque 2000 mots pour parler du vin, plus de 500 pour parler de ses "246 espèces de fromages" – selon la boutade bien connue du Général de Gaulle - et plus de 250 pour parler du chocolat?

Et cependant, il est curieux de constater - tant pis pour le cliché – que dans un pays qui fait sien le dualisme cartésien, où l'esprit s'accorde avec l'écrit, le boire et le manger avec le corps, la gastronomie – de même que l'éducation physique - ne saura prétendre au statut de savoir légitime. Et, ainsi que le note avec sagacité Marie-Christine Clément, "lorsque quelques auteurs se piquent de vouloir écrire sur la table – furent ainsi cités deux des 'pères fondateurs' - on invente un nouveau genre, bâtard, la 'littérature gastronomique'"²⁰.

D'Amérique avec envie... ou devrais-je plutôt dire – avec nostalgie. A cet observateur hors frontières, il semblerait qu'au terme de cette excursion gastronomique, l'on puisse voir se dessiner trois voies - trois voix? - que l'on pourrait expliciter comme suit:

D'abord, la voix de ceux qui célébrèrent - ou célèbrent encore - la primauté de la gastronomie française. Citons, par exemple, Alexandre Dumas (1802-1870), l'une des plus fines gueules de son siècle, ami des plus grands chefs et auteur d'un *Grand Dictionnaire de Cuisine*, au demeurant aussi bon mangeur que raconteur, dont l'éducation gastronomique fut partagée entre ses deux maîtresses, Mademoiselle Mars et Mademoiselle Georges. Voici ce qu'il écrit à Jules Janin en 1833:

Cette science (de la table et de la bonne humeur) que l'on pourrait à bon droit appeler la gaie science a soumis l'Europe à la France tout autant pour le moins que nos modes, notre théâtre, nos romans et nos poésies²¹.

Citons encore le littérateur et critique Eugène Briffaut (1799-1854), qui vécut dans la mouvance de Balzac, auteur en particulier de *Paris à table*:

(20) "L'enjeu des mets et des mots dans la littérature classique", *op. cit.*, premier paragraphe.

(21) Drouard, *La gourmandise*, *op. cit.*, p. 158.

L'Europe nous a demandé nos restaurateurs, comme des missionnaires de civilisation. Sous l'Empire, on vit s'élever si haut la réputation des restaurateurs de Paris, qu'ils firent en Europe pour notre cuisine, ce que les 17^{ème} et 18^{ème} siècles avaient fait pour notre littérature, ils la rendirent universelle²².

Changeons de siècle sans pour autant changer de discours. En 1985, le gastronome Jean Ferniot, chargé par les deux ministères, de la Culture et de l'Agriculture – dont l'association n'est point fortuite - d'un rapport officiel sur la promotion des arts culinaires, peut encore renchérir avec la même assurance: "Peut-être la France est-elle encore [...] seule capable de former des chefs, là où d'autres forment des cuisiniers"²³.

Insérons ici une parenthèse à propos de ce que l'on pourrait nommer le machisme de la profession, tant il est vrai, comme le rapporte Catherine Simon dans un récent article du *Monde* sur les "mères" lyonnaises, qu'"en cuisine, les hommes font des chefs-d'œuvre, les femmes font à manger"²⁴.

De son côté, Jean-Pierre Quélin ne peut s'empêcher de noter:

"Peu importe qu'on les appelle Madame ou Chef, cuisinières aux remparts, toutes à se battre comme des lionnes pour que cesse cette pesante discrimination dans laquelle on les tient. Parité? On en est encore assez loin"²⁵.

Reconnaissons que cette fierté nationale vient de quelques-uns des noms prestigieux qui ont servi les grandes tables européennes de leur temps, tel MarieAntoine Carême (1784-1833), qui a servi le tsar jusqu'en 1814, mais aussi le Prince de Galles en 1816-1817. Auguste Escoffier (1847-1935), qui a suivi César Ritz à l'hôtel national de Lucerne puis a surtout officié, au Savoy Hotel de Londres ou, plus tard, au Carlton de la capitale anglaise. "Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir une preuve de notre civilisation"²⁶, confie avec toute assurance le créateur de la *Pêche Melba*.

(22) *Paris à table*, Paris: J. Hetzel, 1846; rééd. Genève: Slatkine, 1980, p 149. Cité par Ory, *Le discours gastronomique*, op. cit., p. 37.

(23) Cité par Ory, *Le discours gastronomique*, op. cit., p. 38.

(24) "Lyonnaises, de mères en filles" - "Cordons-bleus émérites, élevées dans la religion du bon produit, les "mères" faisaient partie des traditions gastronomiques lyonnaises. Il en reste quelques-unes". *Le Monde*, 12 janvier 2003.

(25) "Femme et pourtant chef", *Le Monde*, 14 juillet 1999.

(26) *Souvenirs inédits*, Paris: Jeanne Lafitte, 1985, p. 191, cité par Ory, op. cit., p. 39.

Voulons-nous un dernier exemple de cette suprématie culinaire auto-proclamée? Prenez le titre de la brochure du Cordon Bleu²⁷ de L'Académie d'art culinaire de Paris, *Teaching the World to Cook* - anglais oblige, - apprendre au monde à cuisiner, un slogan décidément peu modeste. Il est vrai qu'un président français a suivi cet enseignement: Jacques Chirac, quand il avait vingt ans!

Deuxième voix: celui de *L'exception culinaire française*²⁸. Limitons-nous à l'exemple d'Alexandre Lazareff dont le titre du livre auquel il est fait référence est justement celui-là. Jugeant cette exception menacée, il formule un ensemble de propositions pour préserver "notre art de vivre et notre identité". Citons quelques phrases de la dédicace de l'auteur qui, "depuis une dizaine d'années, se bat au Conseil National des Arts Culinaires pour la défense et l'illustration de la cuisine française", s'en prenant aux Italiens qui "nous taillent à l'étranger de sérieuses croupières" et à "la déferlante de la World Food [qui] menace notre identité". Le privilège unique au monde de la France, c'est "d'avoir su préserver un réseau magnifique de restaurants de proximité, de marchés d'exception, de boulangers sachant encore (pour combien de temps?) faire du pain, d'admirables producteurs cachés dans chacune de nos régions".

D'où vient en fin de compte "la vraie menace"? De la propre paresse des Français. Et voici l'exhortation finale: "Achetons nous-mêmes nos bons produits. Remettons-nous à la cuisine. Pensons à éveiller le goût de nos enfants. Ne laissons pas passer cette chance exceptionnelle. Faisons vivre au quotidien notre exception culinaire française".

Troisième voix: celle que nous propose en particulier Pierre Nora, pour qui la notion de patrimoine, i.e. ce "bien d'héritage qui descend, suivant la loi, des pères et des mères à leurs enfants" selon Littré, est élargie à ses remarquables *Lieux de mémoire*²⁹. C'est ainsi que sous le titre "Traditions"

(27) A ce propos, il n'est peut-être pas superflu, dans ce contexte, de rappeler l'origine de Cordon Bleu: Louis XV invité par la Du Barry, demande à voir le cuisinier pour le complimenter. Madame du Barry répond: "C'est une cuisinière, et vous devriez la faire Cordon Bleu", distinction qui avait été donnée en 1578 aux membres de l'ordre du St-Esprit par Henri III.

(28) Paris: Albin Michel, 1998.

(29) *Les lieux de mémoire*, sous la direction de Pierre Nora, Paris: Quarto Gallimard, 1997. "La gastronomie", pp. 823-853.

du tome III (*Les France*), l'historien Pascal Ory, déjà cité, y inclura un chapitre intitulé "La gastronomie". Aujourd'hui, dans le cadre de la mondialisation, le terroir est un gage d'identification et de reconnaissance de la qualité des produits. Or, point de doute, qu'avec la marche du temps, la perception de la "chose gastronomique" se soit beaucoup modifiée. "Ce qui était autrefois considéré comme un privilège de classe et l'apanage des riches, remarque Martine Gantrel, est devenu maintenant un attribut symbolique de la francité. Par opposition à ce qu'on appelle désormais 'la malbouffe', la gastronomie, elle, voudrait être le lieu et le moyen d'une fidélité à l'histoire et à la nature, en conjuguant savoir-faire ancestral et produits certifiés d'origine"³⁰.

En voulons-nous une illustration? "Bienvenue sur le site de Paul Bocuse" – Si simple à retenir: "bocuse.fr" – avec ses *Menus de tradition* ("Œufs à la neige Grand-Mère Bocuse") et ses *Menus gourmands* (notez l'insistance sur le mot 'gourmand'.) S'il me fallait trouver une "incarnation", une et trine, 1. de la glorification de la gastronomie française, 2. summum de son exception culinaire, et 3. où sont conjuguées valeurs du patrimoine gastronomique avec le savoir-faire d'antan - sans négliger le "faire-savoir" à la planète entière – de l'éminence de la haute cuisine française, je prendrais comme exemple celui qui peut réciter au nombre de ses exploits:

C'est ainsi que M. et Mme Valéry Giscard d'Estaing dégustèrent la soupe aux truffes créée à leur intention, lors du succulent déjeuner qui réunissait les meilleurs ouvriers cuisiniers de France présents à cette grandiose réception, le jour où le Président de la République m'a remis la croix de la Légion d'honneur au titre d'ambassadeur de la cuisine française, le mardi 25 février 1975³¹.

Même si, ni vous ni moi, nous n'aurons peut-être jamais le privilège de festoyer à l'Auberge de Collonges-au-Mont-d'Or, dans "cette maison de famille devenue le passage obligé de tous les gourmands", allons quand même nous régaler virtuellement en lisant les deux menus, suggestions de saison, qui nous y sont proposées, et l'où retrouverez justement, non seulement cette cuisine du terroir "à l'ancienne", avec son "fromage blanc

(30) "La gastronomie française au cinéma entre 1970 et 1990". *The French Review*, Vol. 75, N° 4, mars 2002, p. 706.

(31) <http://bocuse.fr/recettes/>

en faisselle", tel que le faisait encore ma propre mère, mais encore cette alliance des choses et des mots. Et, même s'il est vrai que la "grande" littérature ne saurait s'intéresser à la nourriture - où ai-je lu cependant que chez Proust, la référence aux divers menus est si présente qu'elle a donné à Alain Senderens l'idée de recréer des recettes issues de l'œuvre^{32?} - il existe un lien symbiotique entre cuisine et littérature, car comme aime le dire Marie-Laure Poletti, "l'un comme l'autre partent d'éléments bruts qui sont des éléments ordinaires, des mots usés, des produits familiers; avec ces éléments, on invente, on construit, on fait des mélanges savants"³³.

Dodine de canard à l'ancienne, truffée et pistachée
Loup en croûte feuilletée, sauce Choron
Fromage blanc en faisselle à la crème double
Salade de fruits frais

ou encore:

Crème de grenouilles cressonnière aux cocos
Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes
Filet de bœuf à la mælle et à l'échalote, sauce marchand de vin
Crème brûlée à la cassonade Sirio
Délices et gourmandises

Et si le français vous reste langue étrangère, l'on vous offrira dans la *lingua franca* du XXI^{ème} siècle:

Cream of frog and watercress soup with haricot beans
Goatfish and crispy flaked potatoes
Roast of beef with bone-marrow and shallots
Crème brûlée with Sirio brown sugar

Oui, la princesse Palatine avait dit vrai: on ne change pas si aisément ni de "gueule" ni des goûts acquis dans son pays de naissance. Faut-il encore, chauvinisme inclus, y ajouter ce qu'écrivait D'Alembert, auteur de l'article sur le *Beau* dans l'*Encyclopédie*, lequel, comparant l'Allemagne, l'Angleterre, et l'Italie, affirmait que la première était faite pour voyager, la seconde pour penser, la troisième pour séjourner, mais que la France était faite pour y vivre. Pourquoi, pour l'auteur de ces pages, qui a choisi

(32) Ce sera *La cuisine retrouvée*, avec Jean-Bernard-Nautin et Anne Borel, Paris: Nouvelles éditions du Chêne, 1991.

(33) "L'art de la table est un art du langage" par Diane de Sainte-Foy (sans date).
<http://www.journalfrancais.com/archives/>

de vivre dans ce pays d'aise et d'abondance, le menu rédigé en français possède-t-il comme un relent de poésie... "crème de grenouilles cressonnières aux cocos"... qu'il ne retrouve pas dans sa traduction anglaise? Et si le philosophe revenait parmi nous et comparait aujourd'hui la France et l'Amérique, il est tout à croire qu'il nous dirait que la civilisation ordinaire de la France demeure la plus remarquable de nos deux continents, car c'est encore une civilisation de la vie quotidienne, exprimée dans sa manière de vivre et, pour reprendre l'aphorisme de Brillat-Savarin, de son *savoir manger*.

J'aimerais en conclusion suggérer cependant une quatrième voie, laquelle n'empêche pas de préserver les précieuses recettes de nos grands-mères et celles de nos grands maîtres queux - est-il besoin de préciser? de *coquus*, celui qui fait cuire. On ne souligne pas suffisamment que les casseroles françaises, comme au temps de la princesse florentine déjà citée, sont plus réceptives qu'on ne le croit aux recettes venues d'ailleurs. Dans son *Empire des signes*, Barthes nous avait prévenu, nous informant que la cuisine nipponne offrait aux Français une "nourriture décentrée". Suggérerait-il par là une nourriture dont le centre ne serait plus leur nombrilique Hexagone? Qui aurait pensé, il y a seulement deux décennies, qu'un des plats nationaux plébiscités par les Français serait aujourd'hui le couscous³⁴, à égalité avec le pot au feu ou la blanquette de veau? "Les terroirs, remarque la journaliste Catherine Frammery, ce sont aussi ceux des autres"³⁵. Et pourquoi ne pas souhaiter voir un jour les restaurateurs de sandwicheries parisiennes, inspirés par la mode culinaire de la mosaïque new-yorkaise, proposer leur propre version française des "Moroccan-inspired burgers, made with spicy lamb sausage and salmon"?

(34) Voir à ce propos: *Livres en bouche: cinq siècles d'art culinaire français*, Paris: Bibliothèque de France. Herman, 2001.

(35) *Webencyclo*, dossier gastronomie, mars 2002, <http://webencyclo.com/>