

Quand les mots se mettent à table

Discours culinaires et œnologiques, littérature gourmande, intitulés de recettes, argumentations des mets, structures des écrits culinaires, constructions des menus gastronomiques, voire analyses de marques commerciales... Les belles lettres de la gastronomie française sont ici passées au crible par un collectif venant de 8 pays d'Europe, composé d'une trentaine d'universitaires des sciences de l'information, de la communication, de la théorie et rhétorique littéraire, de la sociologie, de la lexicologie et des langues, ainsi que quelques journalistes et auteurs. Partant de l'appellation d'un plat à l'écriture d'une carte de restaurant, de la publicité critique gastronomique, du récit au dialogue, de la métaphore à la métonymie, l'ouvrage associe aux terminologies servies à la bonne franquette, les écrits savants et relectures de livres gourmands viennent ici souligner le rapport entre le langage et le parler. Les discours savoureux, et sans doute à savourer, empruntés à divers champs sémantiques analysés dans cet ouvrage, vous sont ainsi proposés pour nourrir corps et esprit.

L'ouvrage collectif sous la direction de **Kiilien Stengel**, professeur certifié à l'université François-Rabelais de Tours, docteur en sciences de l'information et de la communication, membre associé aux équipes de recherches Cimeos (univ. de Poitiers) et **Anne Parizot**, maître de conférences HDR à l'université de Reims Champagne-Ardenne où elle enseigne la communication, est née aux laboratoires Cimeos et Cieshia (université Paris III).

Contributeurs : Dominique Alvarez, Karin Becker, Salsa Bertin, Hélène Binet, Jean-Benoît Boudou, Jean-Jacques Bouteau, Paola Capone, Rosalia Cavallieri, Julia Cord, Anne Franjous-Adenis, Marie-Claire Frédéric, Laurent Gautier, Andrea Grewe, Catherine Hugot-Gentil, Pascal Landellier, Ségolène Lefèvre, Céline Leilèvre, Gianni Lombardo, Christopher Lucken, Mickael Manaïa, Audrey Moutat, Isabel Parizot, Anne Parizot, Nathalie Roelens, Luciana Romén-Veloso, Pierre Sadoulet, Catherine Sicard, Kiilien Stengel, Michèle Villemur.

Sous la direction
Kiilien Stengel
et **Anne Parizot**



ÉCRITS ET DISCOURS CULINAIRES

Quand les mots se mettent à table

Kiilien Stengel et Anne Parizot

ÉCRITS ET DISCOURS CULINAIRES

Quand les mots se mettent à table



Questions alimentaires
et gastronomiques



Questions alimentaires et gastronomiques

Collection dirigée par Kilien Stengel

Cette collection d'ouvrages culturels, économiques, historiques, sociologiques, anthropologiques, ou techniques, contribue aux progrès de la recherche et de la réflexion sur les cultures alimentaires et gastronomiques. Ouverte sur le monde, elle permet de mieux comprendre les rapports entre l'homme et son alimentation. Ici, il n'est pas seulement question de cuisine, on se positionne à la frontière de ce qui rapproche ou sépare l'alimentation de la gastronomie, les représentations du bon et du bien-manger, le patrimoine et l'authenticité, le terroir et les identités alimentaires. Autant d'imaginaires qui hantent nos assiettes, comme nos verres.

Dernières parutions

- Philippe CICLAIRE, *Les cuissons alimentaires au Moyen Âge*, 2016.
 Sylvie BRODZIAK, Sylvie CATELLIN, Vincent MARCILHAC (dir.), *Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies*, 2016.
 Kilien STENGEL et Jean-Jacques BOUTAUD (dir.), *Cuisine du futur et alimentation de demain*, 2016.
 Brigitte de LAROCHELAMBERT, *Évolutions lexicales, sociales et sociétales de l'univers culinaire*, 2016.
 Maïka GALLI, *La conquête alimentaire du Nouveau Monde. Pratiques et représentations franco-italiennes des nouveaux produits du XVI^e au XVIII^e siècle*, 2016.
 Benoît PERRAT, *La Hongrie gourmande*, 2015.
 José FALCE, *La bière. Une histoire de femme*, 2015.
 António José MARQUES DA SILVA, *La diète méditerranéenne*, 2015.
 Kilien STENGEL (dir.), *Des fromages et des hommes. Ethnographie pratique, culturelle et sociale du fromage*, 2015.
 Vincent DEMESTER, *La cuisine des premiers migrants du Québec. Enquête sur la disparition du patrimoine culinaire du Poitou-Charentes*, 2014.
 Sylvie ANCELOT, *Gastronomie et politique. Une autre approche interculturelle franco-espagnole*, 2014.
 Jean-Claude TADDEI (dir.), *Les territoires du vin*, 2014.
 Kilien STENGEL, *Hérités alimentaires et identité gastronomique*, 2014.
 Jean-Marc BOUCHER, *Auguste Escoffier : Préceptes et transmission de la cuisine de 1880 à nos jours*, Préface de Michel Escoffier, 2014.

ÉCRITS ET DISCOURS CULINAIRES :
 QUAND LES MOTS SE METTENT À TABLE

Sous la direction de Kilien Stengel et Anne Parizot

succulent pot-au-feu se substitue le festin dans le ruisseau aux pieds des poubelles.

Notre analyse a montré que le thème de la nourriture et du repas en commun sert à mettre en scène le rapport conflictuel entre l'individu et le groupe social, entre le besoin de sociabilité et le désir d'autonomie individuelle. Comme la critique a observé, ce conflit se traduit, au niveau verbal, par une communication perturbée qui n'aboutit pas à un vrai dialogue mais reste essentiellement un 'dialogue manqué'⁸⁸. Dans cette situation, le discours alimentaire acquiert une fonction particulière qui dépasse celle d'un simple « ressort dramatique »⁸⁹. Comparable à la 'sous-conversation' chez Nathalie Sarraute, à laquelle la critique a très tôt comparé Reza⁹⁰, il fonctionne comme un second système de communication qui se superpose à la communication verbale. Ainsi, il sert à exprimer ce que les personnages n'osent ou ne savent pas dire, tout ce qui est tu et refoulé par l'individu parce qu'il constitue un tabou, comme la mort et la douleur ou l'amour et le désir. En s'appuyant d'une manière discrète, mais systématique sur le comportement alimentaire de ses personnages, leur goût et, surtout, leur dégoût, Reza a trouvé un outil parfait pour saisir et rendre ces mouvements secrets, ces répulsions et aversions, ces 'tropismes' qui échappent au contrôle conscient, mais influencent d'autant plus les relations des individus les uns avec les autres.

NOURRITURES BLANCHES ET METS EXOTIQUES

Nathalie ROELLENS, université du Luxembourg (Luxembourg)

Introduction.

Si l'exotisme caractérise l'ailleurs, l'étrange (du grec *exo* : « en dehors »), le mets exotique doit se distinguer d'un degré zéro comestible, dénué de *savoir/savoir* (qui partagent la même étymologie latine : *sapere*), ancré dans le local, le maternel, le familial, une nourriture blanche, non marquée. À partir de ce degré zéro s'ouvre toute une palette de saveurs jusqu'au « *hot* » ou au « *spicy* » de la cuisine indienne ou mexicaine. La petite madeleine proustienne, proposée à Marcel par sa « mère » pourrait bien incarner ce degré zéro alimentaire, sans relief gustatif, d'une texture annulée dès qu'elle est amollie dans la cuillerée de thé. Néanmoins, quoique familial, le petit gâteau est requalifié, en amont, par son apparition, dès lors qu'il est proposé par sa mère « contre [s]on habitude »⁹¹ et, en aval, par son effet « tressaillant » à l'instant où la gorgée mêlée des miettes touche le palais du narrateur. En effet, un « plaisir délicieux » l'envahit, une « essence précieuse », une « puissante joie ».⁹² Le coutumier peut dès lors basculer dans l'événementiel. En outre, par la résurrection de Combray, la petite madeleine renvoie à l'hostie du rite dominical institué par une tante Léonie officiant en prêtresse. Il faut donc être prudent : la nourriture blanche n'est pas toujours aussi insipide qu'il n'y paraît. D'autre part, à l'ère de la globalisation, le mets exotique se retrouve banalisé par la généralisation de sa nomenclature et affadi pour ne pas trop surprendre les papilles du consommateur moyen. Victor Segalen établissait déjà une équation entre la sensation d'exotisme et la surprise, mettant en garde contre « son épuisement rapide ».⁹³

Et si le battement entre local et exotique était une question non pas de goût ou de couleur mais de lexique, mieux, un passage d'une buccalité (*bucca*, *buccae* : bouche nourricière) à une oralité (*os*, *oris* : bouche parlante) ? De sorte qu'on aurait, d'une part, une nourriture silencieuse, consensuelle et, de l'autre, une nourriture stridente, perturbant tant le goût que l'oreille. Le récit d'Italo Calvino, intitulé « Sous le soleil jaguar », met en scène cette subordination de la buccalité à l'oralité parlante. Ce récit « exotique », où les subtiles variations lexicales des mets de la gastronomie mexicaine ouvrent tout un univers de sensations gustatives inédites, vire au cannibalisme pour

⁸⁸ Cf. Barbara Kuhn, « Yasmina Reza », *Kritisches Lexikon zur fremdsprachigen Gegenwartsliteratur*, 6, 2010, p. 10, qui parle de « tentatives de dialogue » qui échouent régulièrement.

⁸⁹ El Gharbi, *Yasmina Reza ou le théâtre des paradoxes*, op. cit., p. 68.

⁹⁰ Cf. Andrea Grewe/Margarete Zimmermann, « Die Kunst der Männerfreundschaft. Yasmina Rezas *Art* », dans A.G./M.Z. (dir.), *Theaterproben. Romanistische Studien zu Drama und Theater. Jürgen Grimm zum 65. Geburtstag*, Münster, Daedalus, 2001, p. 115-156, p. 125, et Patrice Pavis, « Yasmina Reza – « Art », ou l'art de la fugue », dans Patrice Pavis, *Le théâtre contemporain. Analyse des textes de Sarraute à Yvanov*, Paris, Nathan, 2001, p. 163-181, p. 179.

⁹¹ Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*, in *À la recherche du temps perdu*, Paris, Gallimard « Pléiade », 1956, t.1, p. 45.

⁹² *Ibid.*

⁹³ Victor Segalen, *Essai sur l'exotisme* (1908), Paris, Fata Morgana, 1978, p. 33.

l'épouse, mais demeure pour l'époux une affaire nominaliste, non moins savoureuse cependant :

Le plat qu'on nous avait servi s'appelait *gordias pellizcadas con manteca*, littéralement « potelées pincées au beurre ». Je me concentrais pour dévorer en chacune de ces boulettes de viande toute la fragrance d'Olivia à travers une mastication voluptueuse, une extraction vampiresque des sucs vitaux, mais je m'apercevais qu'un quatrième élément, qui prenait un rôle majeur, s'insérait dans ce qui aurait dû être un rapport à trois, moi-boulette-Olivia : c'était le nom même de ces boulettes. C'était ce nom, *gordias pellizcadas con manteca*, que je savourais surtout, et assimilais et possédais.⁹⁴

Mieux, l'expérience gustative est un procès aspectuel qui commence – et c'est le mérite de Roland Barthes de l'avoir remarqué, non par la pointe de la langue, mais par le langage, par ce pouvoir de langage « d'appeler les délices de son référent dans l'instant même où il en trace l'absence. »⁹⁵ Car « manger, parler, chanter (faut-il ajouter : embrasser ?) sont des opérations qui ont pour origine le même lieu du corps : langue coupée, et plus de goût ni de parole. »⁹⁶ Il faut toutefois préciser que le goût et la parole n'interviennent que dans le cas où le manque physiologique, le besoin vital de se repaître, a déjà fait place à ce que Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût* (1825) appelle « l'appétit de luxe » qui permet d'autant mieux de savourer un mets et d'en parler. Un de ses fameux aphorismes est éloquent à cet égard : « Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit sait manger »⁹⁷. Dans les termes de Michel Serres : « La bête bouffe vite, l'homme goûte »⁹⁸. Barthes souligne la jouissance linguistique de Brillat-Savarin, la verve qu'il déploie à inventer des néologismes, un désir gourmand et presque fétichiste du mot rare : *spication, verrition, irrortateur, garrulité, esculent, gulturation, soporeux, comensation*, etc. Le passage obligé par la langue permet alors un jeu où l'érotisme n'est pas exclu, et renoue avec une certaine forme d'oralité, entre le verbal, le gustatif et le libidinal, où le plaisir de la chère rencontre le plaisir de la chair.

⁹⁴ Italo Calvino, « Sous le soleil jaguar » (1986), in *Sous le soleil jaguar*, Paris, Seuil, 1990, pp. 52-53.

⁹⁵ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826), Paris, Hermann, 1975, p. 24.

⁹⁶ Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », in Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 18.

⁹⁷ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 37.

⁹⁸ Michel Serres, *Les cinq sens*, Paris, Grasset, 1985, p. 167.

Jean-Luc Hennig dans son chatoyant *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes*, tend également à souligner l'impact du langage sur nos papilles gustatives : pour ne citer que la « pêche » qui « par la douceur de sa chair, ou la seule vertu de son nom, [...] fut longtemps associée au péché »⁹⁹ ou le « pissenlit » et les « cucurbitacées » qui se passent de commentaire. Michel Serres, en revanche, distingue une concurrence, un battement entre la parole et le goût. Le phonocentrisme aurait évincé le goût, du moins dans les cultures puritaines où l'interdit de jouir pèse autant sur les choses que sur les mots. Soit on parle soit on goûte : « La phrase, ni acide, ni astringente, évite d'éveiller la langue à autre chose qu'elle. La sapidité dort sous la narcose des paroles. Gelées : frigides. »¹⁰⁰ Que les mots fassent saliver ou non, ils infléchissent toujours toute opération de manducation. Témoin, la lexicalisation en matière de saveurs, qui ne s'avère jamais neutre : avoir soif de pouvoir, de vengeance / amuse-gueule / à croquer / appétissant / papy gâteau / être un peu tarte / une dinde / une pisse-vinaigre / à toutes les sauces / être chocolat / ne pas être de la même farine / boire les paroles de quelqu'un / cracher sur (conspuer).

1. Nourriture blanche

Le pain en Occident, le riz dans la cuisine japonaise/chinoise, le lait dans le monde entier s'avèrent des nourritures communes¹⁰¹, sinon de première nécessité, qui constituent la base du système nutritionnel respectivement occidental/oriental, simples comme leur expression : trois monosyllabes (du moins en français), le *pain*, le *riz*, le *lait*. Elles puisent aux éléments primaires, la terre, le corps maternel ou animal. Pour Michel Serres, elles neutralisent toute saillance sensorielle car le mou et le pâteux entraînent le degré zéro des autres sensations : la fadeur, le translucide, l'imodore, le silencieux, nourriture de puritains, de protestants, de végétariens (bouillies, brouets, le « porridge »). L'Amérique est pour lui ce degré zéro de la sagesse et de la sagacité, l'incarnation de l'anesthésie, de la frigidité, du mou. Les Américains s'abreuvent littéralement de fadeur :

La moutarde, faible, n'a pas de goût ; la bière, presque sans alcool, a perdu toute saveur, molles les épices, léger le café, à peine grillé, monotones les fruits et légumes, jusqu'à l'indifférencié. [...] Le vin se

⁹⁹ Jean-Luc Hennig, *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes*, Paris, Albin Michel, 1994, p. 360.

¹⁰⁰ Michel Serres, *Les cinq sens*, op. cit., p. 166.

¹⁰¹ Nous aurions pu y ajouter les nouilles en vogue depuis Marco Polo jusqu'à la secte parodique des « pastafarisiens » dont les adeptes se coiffent d'une passoire à spaghettis, mais la proximité de consistance avec le riz, mou et humide, lui ôte de sa pertinence sémiotique

change en lait, blanc. Rien ne pique ni en blesse. L'Amérique mange mou. Et boit fade, bouche plate. Glacé de surcroît pour engourdir les papilles. [...] Toujours plus. La mollesse alors flotte à l'entour des corps gloutons, l'*homo insipiens* se dessine à contours flous, gonfle et se fait monstre, perd ses formes, non pas gros, mais enveloppé dans la grosseur, redevenu embryon. [...] Le surgelé inodore pour obèse cotonneux, dissimulé sous cellophane pour que nul ne goûte ni ne le touche.¹⁰²

C'était déjà l'étonnement du Barthes des *Mythologies* devant l'engouement des Américains pour le lait : « gage d'une force non réulsive, non congestive mais calme, blanche, lucide, tout égale au réel. »¹⁰³ Jean Baudrillard caricature de la même façon les joggeurs américains, en survêtements flasques, hardes décontractées, nocturnes : « à force de porter ces vêtements flottants, c'est leur corps qui flotte dans leurs vêtements, eux-mêmes qui flottent dans leur propre corps. »¹⁰⁴ Il rapproche le joggeur qui « se vomit lui-même » à la fois de l'anorexique et du boulimique : « l'un conjure le manque par le vide, l'autre le plein par le trop-plein. Ce sont toutes deux des solutions finales homéopathiques, des solutions d'extermination. »¹⁰⁵ Ces considérations un tantinet américanophobes nous rappellent néanmoins à la vertu consolatoire de la nourriture neutre, de la mabouffe. Comme si les personnes souffrant de troubles alimentaires compulsifs recouraient plus volontiers à des nourritures primordiales, régressives.

Un apprentissage adéquat peut certes nous faire découvrir toutes les saveurs d'une nourriture neutre : « l'eau a du goût, des couleurs, nous devinons à l'odeur son voisinage, nous distinguons les yeux fermés vingt saveurs, eaux plates, courantes, dormantes, urbaines ou montagnardes. Le zéro se décale. »¹⁰⁶ L'insipide se voit vite rehaussé dès qu'il entre dans la préparation des mets. Pour Brillat-Savarin, « l'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez-y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu. »¹⁰⁷ Aligidas Julien Greimas, dans son analyse syntaxique de la « soupe au pistou », prive lui aussi l'eau pure de toute vertu, car aussitôt « dénaturalisée ». L'instruction : « salez et poivrez tout de suite », marque bien

le passage de l'eau de l'état de /nature/ à l'état de /non-nature/ »¹⁰⁸. Greimas va même jusqu'à doter l'eau d'un *faire* : la transmutation du cru en cuit, de la nature en culture. Qui plus est, l'apparente neutralité gustative de l'hostie a été démentie par toute une série de témoignages admirablement retracés par Piero Camporesi, car elle peut cacher pour certains fidèles des trésors d'une suavité sans pareil : « Ce pain des anges – écrit le jésuite Jean-Baptiste Saint-Jure en 1650 – 'surpasse toutes les saveurs qui contentent le goût et va bien au-delà de toutes les douceurs dont nos sens sont flattés.' »¹⁰⁹

C'est d'ailleurs sans doute parce qu'il est « neutre », remplissant la seule fonction d'apaiser la faim, que l'aliment essentiel fut d'emblée investi de valeurs sacrées, spirituelles. Comme il est sans « histoires », il adopte les connotations qu'on lui attribue. Tel le verbe déplétif « faire » (verbe vide, précisément à *tout faire*), il varie selon les rôles qu'on lui fait jouer. Sans relief gustatif, il magnifie les saveurs avec lesquelles il se décline. Le riz dans la cuisine nipponne sert à mettre en valeur les bouchées relevées avec lesquelles il alterne, tandis que la mie de pain sert à faire table rase entre chaque gorgée dans la dégustation des vins. La tranche de pain doit être tartinée pour devenir sandwich, grattée d'oignon pour devenir *bruschetta*. Le lait est agrémente de chocolat, transformé en produit laitier ou épaissi en sauce béchamel. Lorsque le consensus à l'égard de ces aliments est remis en cause (par exemple, la hantise du gluten) cela suscite des affects d'autant plus forts que des habitudes ancestrales sont bouleversées.

Ces trois aliments de base ont en commun aussi l'évidence de leur ingestion. En soi ils sont sans texture particulière, sans consistance, purement robotiques. Ils peuvent se consommer en dehors de toute convivialité. On « casse la croûte », on « avale » un bol de riz, le bébé « tète » le lait maternel en dehors des « repas ». A la fin de *la Grande Bouffe*, de Marco Ferreri (1973), film qui illustre le gavage écorçant de la société occidentale, la *bouffe* ajoute au repas l'idée d'avalier, d'engloutir, de dévorer jusqu'à saturation et dès lors la corporeité dans toute sa trivialité¹¹⁰. C'est d'ailleurs le fait que tout soit montré (vomissements, excréments, flatulences, inoculations) qui a valu au film d'être qualifié de subversif, de provocateur. Ce « cinéma physiologique », selon l'expression de Ferreri, se limite à une trame très succincte : quatre hommes d'âge moyen, Marcello, Ugo, Michel et Philippe décident de se bâffer jusque mort s'ensuive durant un week-end d'orgie qu'ils désignent, à leurs proches, comme « séminaire gastronomique ». Le gavage final (encouragé par

¹⁰² *Ibid.*, pp. 201-202.

¹⁰³ Roland Barthes, « Le vin et le lait », in *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957, p. 80.

¹⁰⁴ Jean Baudrillard, *Amérique*, Paris, Grasset & Fasquelle, 1986, p. 42.

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ Michel Serres, *Les cinq sens, op.cit.*, p. 183.

¹⁰⁷ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, op.cit.*, pp. 49-50.

¹⁰⁸ Aligidas Julien Greimas, « La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur » (1979), in *Du Sens II*, Paris, Seuil, 1983, p. 163.

¹⁰⁹ Piero Camporesi, *L'Enfer ou le fantasme de l'hostie*, Paris, Hachette, 1988, p. 170.

¹¹⁰ Nous nous permettons de renvoyer à notre article à paraître, « Topologie culinaire au cinéma : le lieu commun du repas et ses déclinaisons », Actes du colloque *Manger, penser – et l'écrire*, juin 2010, organisé à l'Université Paris 8 Vincennes Saint-Denis.

Andréa, substitut maternel) signe l'abandon du repas à un niveau de bestialité associée : les postures couchées, avachie, éloignées de la table, s'écartent de l'attitude assise canonique ; la préhension labio-dentale a remplacé la préhension manuelle qui distinguait l'homme de l'animal selon Leroi-Gourhan. La bouche est alors totalement mobilisée par la déglutition et ne laisse plus de place pour sa fonction parlante de sorte que les scènes de goinferte finale et mortifères sont silencieuses. Qui plus est, les denrées sautent l'étape de la mastication pour accélérer la séquence nutritive (ingestion, digestion, excrétion). La viande, filandreuse, est refoulée au profit d'une alimentation qui s'ingurgite sans préalable, semi-liquide, homogène : purée, polenta, pudding. Ces denrées informes annulent la sensation gustative s'il est vrai que celle-ci se dégage par la rencontre de la sécrétion salivaire et du suc sapide.

Le fait que le goût soit neutralisé dans le pain, le riz ou le lait, est significatif, car le goût était souvent ramené à la sensualité : en amont, au désir ou à la salivation sollicitée par les cinq sens, et dans l'après-coup, au bien-être, au plaisir interne, la sensation de satiété qui suit les bons repas et dont la « luisance » constitue un indice somatique, proche de l'amour physique. La jouissance gustative n'est donc pas localisée dans son organe mais diffuse, proche du sixième sens « génésique » (l'amour physique) : « Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physiologie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres. Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination s'échauffe, les bons mots naissent et circulent. »¹¹¹ Brillat-Savarin associe d'ailleurs les saveurs fortes à des nourritures excitantes (le café, le chocolat) ou aphrodisiaques : les viandes noires, le lièvre, les asperges, le céleri, les truffes, la vanille. C'est l'occasion pour lui de créer une dixième muse : Gastérea, qui préside aux jouissances du goût. Le goût n'est jamais neutre mais toujours marqué, polarisé, d'ordre thymique (évaluable en termes d'attraction ou de répulsion). En outre, le goût est toujours échelonné dans le temps : des arrière-goûts peuvent parfois réviser le goût premier : « des *chiles en nogada*, qui étaient des piments d'un rouge brunâtre, un peu rugueux, nageant dans une sauce aux noix dont l'âpreté brûlante et l'arrière-goût amer se perdaient en une suavité crémeuse et douceuse. »¹¹² La parabole de Calvino a admirablement entrepris cet éloge de la gourmandise érotisante et interlocutrice. Les narines d'Olivia se mettent à frémir, à subir « une commotion légèrement piquante, comme une ivresse impalpable. »¹¹³ Or cette somatisation positive semble ne pas venir seulement

¹¹¹ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op.cit., p.112. Voir notre article «

L'expérience gustative au péril de ses excès » (in *Voir baré*, n°28-29, 2004, pp. 8-23).

¹¹² Italo Calvino, « Sous le soleil jaguar » op.cit., p. 29.

¹¹³ *Ibid.*, p. 35.

d'une expérience gustative euphorisante mais d'une espèce de pulsion cannibale. Le narrateur trouve sa femme d'autant plus appétissante qu'il se met à partager ses tendances anthropophages : « Ce n'était qu'en me nourrissant avec voracité d'Olivia que je serais parvenu à ne plus être insipide pour son palais. »¹¹⁴ Il est intéressant à ce propos de constater que Brillat-Savarin utilise le terme « animalisable ». Il n'est donc pas étonnant qu'il privilégie la diète animale (le régime carné) « car les particules dont elle se compose, ayant avec les nôtres une grande similitude et ayant déjà été animalisées, peuvent facilement s'animaliser de nouveau lorsqu'elles sont soumises à l'action vitale de nos organes digesteurs. »¹¹⁵ Etudiant le cannibalisme des peuples primitifs, dans *Totem et tabou* (1912)¹¹⁶, Freud explique à son tour qu'en ingérant les parties du corps d'une personne dans l'acte de dévoration, on s'approprie les propriétés qui ont appartenu à cette personne. Ce que je goûte devient ma chair, est incorporé, intégré à mon animalité. Les interdits religieux portent précisément sur le tabou du cannibalisme, prenant en compte cette transitivité. La cuisine casher par exemple repose sur l'interdiction de manger des omnivores (le porc manquant de dignité et de noblesse parce qu'il mange entre autres ses congénères).

En tous les cas, les mets aux goûts rehaussés seraient plus propices à l'érotisme que les mets insipides associés à la frigidité morale et physique. De même, Barthes dotera le vin, comme antithèse du lait de cette vertu galvanique qui manque aux aliments essentiels : « Sous la forme rouge, il a pour très vieille hypostase, le sang, le liquide dense et vital. C'est qu'en fait, peu importe se forme humorale ; il est avant tout une substance de conversion, capable de retourner les situations et les états, et d'extraire des objets leur contraire : de faire, par exemple, d'un faible un fort, d'un silencieux, un bavard ; d'où sa vieille hérédité alchimique, son pouvoir philosophique de transmuter ou de créer *ex nihilo*. »¹¹⁷ La gourmandise en général est de surcroît considérée comme un élixir de jeunesse : « un régime succulent, délicat et soigné donne aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur et aux muscles plus de soutien. »¹¹⁸

1.1. Le pain

Déchu d'aliment de base à complément d'un repas, le pain garde la mémoire de de la pâte informe qui se façonne en objet plein de sens, vivant. Le pain a toujours eu quelque chose de providentiel. Toutes les civilisations

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 53.

¹¹⁵ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op.cit., p. 68.

¹¹⁶ Sigmund Freud, *Totem et tabou*, Paris, Payot, 1988.

¹¹⁷ Roland Barthes, *Mythologies*, op.cit., pp. 69-70.

¹¹⁸ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op.cit., p.101.

l'ont élevé à la hauteur d'un symbole de vie, l'ont considéré comme la marque de la générosité de la divinité envers les hommes : *Jupiter Pistor* (Jupiter Boulanger) à Rome associait le symbolisme du blé (vie, mort et renaissance) à la destinée de la ville. Et si Juvénal dénonce par le biais de l'expression « du pain et des jeux » (*panem et circenses*), les vices d'un peuple qui ne réclame que deux choses, du pain et des jeux, c'est dire l'importance de cet aliment. La manne dans le désert pendant l'Exode préfigure l'eucharistie pour les Chrétiens, quand le pain azyme, consommé pendant les huit jours de la Pâque juive (*Pessah*) commémore la fuite d'Égypte dans l'urgence sans avoir pu attendre que le pain ne lève. Ce « pain de l'affliction » mangé avec des herbes amères donna « le pain d'amertume ». Aujourd'hui, un pain tressé appelé Hallah est utilisé lors de chaque shabbat rappelant les douze pains offerts en offrande au temple que seuls les prêtres pouvaient manger, les « pains de la proposition ».

Les Évangiles recèlent environ quatre cents références au pain. La *fractio panis* (fraction du pain) est la plus emblématique de la communion entre les membres de l'Eglise. Après avoir mangé la Pâque avec ses disciples, le Christ institua l'Eucharistie en disant : « Prenez, mangez, ceci est mon corps » (Matthieu, XXVI, 26-28). Aussi le sacrement de l'eucharistie n'est-il pas une simple commémoration mais la répétition toujours actuelle de l'offrande sacrificielle du corps et du sang du Christ. L'hostie s'avale sans mastication, sans altération de la « substance incommensurable »¹¹⁹ selon Piero Camporesi, c'est un incorporer sans mâcher. En outre, dans cette transsubstantiation ou « sublime conjonction », cette divine moelle, même partagée, reste intacte : « Le Christ est mangé par morceaux et reste entier »¹²⁰. C'est pourquoi il faut l'avaler avec dignité. C'est ce prodige d'un concentré de divinité enfermé dans un minuscule petit disque aérien qui inspira chez les fidèles d'antan de terribles craintes, et ils étaient conscients que sous le travestissement de l'hostie c'était des lambeaux sanguinolents de chair divine qui se laissaient avaler par leur estomac : « A l'horreur de l'acte d'anthropophagie en soi atrocement criminel, s'ajoutait l'effroi sacré d'introduire dans leurs ignobles viscères des portions illicites d'une nourriture incommensurable, des fragments de l'intégralité de la chair céleste. »¹²¹ Saint Paul, dans les Épîtres aux Corinthiens, admettait en effet la présence physique du corps du Christ dans le pain et le vin. Julia Kristeva y voit un apprivoisement, une spiritualisation du cannibalisme¹²². N'oublions pas que

¹¹⁹ Cf. Piero Camporesi, *L'Enfer, op.cit.*, p.170.

¹²⁰ *Ibid.*, p. 170.

¹²¹ *Ibid.*, p. 208.

¹²² « Manger, boire le corps et le sang du Christ, c'est d'une part transgresser symboliquement les interdits lévitiques, symboliquement se rassasier et se réconcilier la substance chère aux

le Jeudi saint était à peine sorti des interdits bibliques anciens-testamentaires qui préconisaient la différenciation alimentaire entre un Dieu carnivore (car on lui offre des sacrifices) et un homme végétarien car « Tu ne tueras point... ». L'autorisation de manger « tout ce qui remue et vit » (Genèse : IX, 3), venue après le Déluge, doit être considérée comme un avenu de l'indéracinable pulsion de mort chez l'homme, d'où le précepte de ne consommer de la viande que sous forme de chair exsangue : « Seulement vous ne mangerez point la chair avec son âme, c'est-à-dire son sang. » (Genèse, IX, 4)¹²³. L'hostie aussi un remède surnaturel, dont les vertus sédatives, thérapeutiques voire miraculeuses ont toujours fasciné : « Césaire d'Heisterbach (XIII^e siècle) raconte dans son *Dialogus miraculorum* qu'un *sacerdos quidam luxuriosus* poursuivait une femme de ses assiduités. Ne pouvant vaincre sa résistance, un jour, après avoir dit la messe, il conserva dans sa bouche le *corpus Domini mundissimum* : il espérait, en l'embrassant avec l'hostie sur la langue, la plier avec l'aide du corps saint à ses volontés, 'par la force du sacrement' »¹²⁴ Il n'empêche que l'hostie puisse devenir *pharmakon* : le pain de vie, baume céleste ou manne de l'âme, pouvait devenir une bouchée de mort pour qui l'avalaient avec impiété. En récitant le *Notre Père* les chrétiens demandent rituellement que Dieu leur donne le pain quotidien (« *donne nous aujourd'hui notre pain de ce jour* ») qui devient en ce sens une double nourriture, physique et spirituelle, ce qui se perpétua dans le geste de dessiner au couteau une croix sur le pain avant de manger.

La métaphore du « pain des anges » fut également mobilisée en philosophie par le Banquet platonicien, jusqu'à ce que Dante Alighieri voulût le séculariser dans le *Convivio*, le « Banquet » (1307). Pour Dante, la philosophie était le pain des anges dont seuls les clercs pouvaient faire festin puisqu'elle se faisait en latin. Avec son ouvrage écrit en langue vulgaire, compréhensible de tous, il voulait proposer un banquet composé des « miettes » de la philosophie à tous les hommes.

Selon les caprices de la nature ou des guerres engendrant des pénuries, voire des famines, le pain fut un signe de richesse ou de pauvreté, de servitude ou de liberté, d'opulence ou de misère, d'où les locutions, « gagner son pain à la sueur de son front », « avoir du pain sur la planche » ou « nul pain sans peine », et d'autre part « être bon comme du pain blanc ». En politique, le thème du pain fut utilisé comme un symbole de sécurité, de prospérité et de justice. Des lors que des taxes et des impôts grevaient toute la chaîne de production du pain, le boulanger était investi d'un rôle social considérable Au

paganismes. Mais, du geste même par lequel la parole est corporalisée ou incarnée, toute corporeité est élevée, spiritualisée, sublimée. » (Julia Kristeva, *Pouvoirs de l'horreur. Essai sur l'abjection*, Paris, Seuil, 1980, p.141.)

¹²³ Cf. *ibid.*, p.115 sq.

¹²⁴ Piero Camporesi, *L'Enfer, op.cit.*, p.170.

printemps 1775, le manque de pain conduisit à des émeutes : « la guerre des farines ». Les célèbres paroles apocryphes de Marie-Antoinette prononcées devant le peuple venant réclamer du pain aux portes de Versailles en 1789 en témoignent : « *S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche !* »

Le champ littéraire atteste l'essentialité du pain. Dans *Si c'est un homme* de Primo Levi, la distribution du pain devient une véritable « monnaie d'échange »¹²⁵, un pain de vie dans l'enfer concentrationnaire. Francis Ponge, dans son poème en prose « Le Pain », érige le pain en métaphore du poème qui doit lever. Or, après avoir décrit la merveilleuse surface « façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses » que la « masse amorphe » a donné en durcissant dans le four, interromp soudain cette rêverie pour retourner à la réalité en invitant à briser la croûte/la rêverie : « Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation »¹²⁶. C'est cette ambivalence entre sacralité et banalité qu'exploita enfin le célèbre slogan « *Du pain, du vin, du Boursin* » qui eut la vertu d'allier le fromage à promouvoir à l'élément de base de la nourriture (valeur sûre) mis en résonance par une rime, le vin formant le liant entre les deux. Il table sur le rituel français codifié où le repas suit « un ordre préétabli canonique » à en croire Michel de Certeau, élaboré autour du pain et du vin comme « ses consommés, ses points fixes, sa dureté substantielle »¹²⁷.

1.2. Le lait

Le lait est une nourriture blanche non seulement de par son absence de chromatisme mais de par sa vertu apaisante. Roland Barthes ramène l'engouement des Américains pour le lait à ce trait lénifiant : « le véritable anti-vin [...] parce que, dans la grande morphologie des substances, le lait est contraire au feu par toute sa densité moléculaire, par la nature crémeuse, et donc sopitive, de sa nappe ; le vin est mutilant, chirurgical, il transmue et accouche ; le lait est cosmétique, il lie, recouvre, restaure. De plus, sa pureté, associée à l'innocence enfantine, est un gage de force, d'une force non réulsive, non congestive, mais calme, lucide, tout égale au réel. »¹²⁸ Contrairement au vin, « boisson totem » de la France, le lait était au milieu du XX^e siècle (à l'époque où Barthes rédige ses mythologies) sinon exotique, « le lait de la vache hollandaise »¹²⁹, du moins d'importation : « *Quelques films américains, où le héros, dur et pur ne répugnait pas devant un verre de lait*

avant de sortir son colt justicier, ont préparé la formation de ce nouveau mythe parvisalien : [...]. »¹³⁰

Dans la Bible, le lait est souvent associé au miel (il s'agit probablement de sirop de dattes). Alors que Moïse se trouvait sur le mont Horeb, Yahvé lui apparut dans le buisson ardent et lui annonce la Terre Promise de Canaan, « une terre où ruissellent lait et miel... » (Exode : III, 17). Le miel et le lait représentaient les deux aspects de l'économie agricole de Canaan : la culture du sol et l'élevage des troupeaux. Les Hébreux, peuple de pasteurs nomades, condamnés à un régime alimentaire extrêmement frugal, se réjouissaient de pouvoir devenir agriculteurs. Tout au long de l'histoire des Hébreux, le miel et le lait continuent d'être un symbole de prospérité et d'abondance. Dans la poésie du *Cantique des Cantiques*, il intervient aussi comme expression de la beauté et de la douceur

Que de charmes dans ton amour, ma sœur, ma fiancée !

Comme ton amour vaut mieux que le vin,

Et combien tes parfums sont plus suaves que tous les aromates !

Tes lèvres distillent le miel, ma fiancée ;

Il y a sous ta langue du miel et du lait,

Et l'odeur de tes vêtements est comme l'odeur du Liban.

(Ct : IV, 11 ; V, 12).

Le lait est encore l'image de la félicité messianique : « Ce jour-là les collines ruisselleront de lait » (Prophète Joël : IV, 18). Saint Paul compare l'enseignement élémentaire qu'il donne à ses nouveaux chrétiens à du lait, élément pour les enfants : « C'est de lait que je vous ai donné à boire, non de la nourriture solide, que vous ne pouvez encore supporter » (Co : III, 2).

Symboliquement considéré comme « la boisson de la vie, de la fécondité, de la joie, du bonheur, de l'abondance » ou encore « de douceur, de plénitude, d'insouciance », « breuvage maternel, généreux, magique », c'est aussi un « symbole lunaire » mais « dépourvu de toutes les ombres inquiétantes »¹³¹ qui planent autour de celui-ci. Corine Pelluchon, dans *Les Nourritures*, invoque le fait de téter comme une adhésion au monde, une confiance dans son caractère bienfaisant de la part du nourrisson, qui intime au sujet un « vivre de »¹³² responsable et respectueux.

¹²⁵ Cf. Primo Levi, *Si c'est un homme* (1947), Paris, Pocket, 1988, p. 54.

¹²⁶ Francis Ponge, *Le Parti pris des choses*, Paris, Gallimard, 1942, p. 46.

¹²⁷ Michel de Certeau, *L'invention du quotidien*, 2, Paris, Gallimard, 1994, p. 123.

¹²⁸ Roland Barthes, « Le vin et le lait », art. cit., p. 69-70.

¹²⁹ *Ibid.*, p. 69.

¹³⁰ *Ibid.*, p. 72.

¹³¹ Didier Colin, *Dictionnaire des symboles, des mythes et des légendes*, Paris, Hachette, 2006, p. 322.

¹³² Corine Pelluchon, *Les Nourritures. Philosophie du corps politique*, Paris, L'ordre philosophique, 2015, p. 43

On pourrait glosier encore sur le jaillissement de la pulsion de vie incarnée par le lait dont Eisenstein connaissait le secret dans la célèbre séquence de l'écumeuse de *l'Ancien et le Nouveau*. En revanche, « La tentation de saint Antoine », de Federico Fellini (épisode du film à sketches *Boccaccio '70*) chante ironiquement les louanges du lait par la grâce des chaires plantureuses d'Anita Ekberg (les spectateurs de Fellini font naturellement un lien immédiat avec *La Dolce Vita* (1960)) étalées sur une affiche publicitaire pour le lait, accompagnée du slogan « *Bevete più latte* ». Le repas symbolique est d'abord diabolisé par le préposé aux mœurs du village, jusqu'à ce que l'imagination débridée et les hallucinations de celui-ci acceptent le verre de lait que lui tend la diva en lui signifiant : « je veux te manger ». Les attributs de la maternité hominis deviennent soudain les attributs d'une féminité appétissante. Le lait maternel peccamineux redevient boisson délectable. Dans *La Grande Bouffe*, Philippe Noiret se gave d'un pudding rose en forme d'immenses seins, symbole d'un cannibalisme primitif (le sein contenant à la fois le lait et le sang : « l'abject » par excellence pour Julia Kristeva) qui vient clore le régime très carnassier que les convives se sont imposé dès le début.¹³³ La chair n'est plus offerte par transsubstantiation pour la rédemption des péchés, mais livrée en pâture à d'autres chaires dans un péché homonyme. C'est le *fort/da* avec les ingrédients bibliques et un scénario culturel ancré profondément en chacun de nous qui donne toute sa puissance de provocation à cette œuvre et non pas la dénonciation des excès de la société de consommation ou la charge contre les gavés de la bourgeoisie capitaliste, comme on a pu le dire.

1. 3. Le riz

Le riz est le degré zéro des saveurs en Orient et au Japon en particulier. Misako Nemoto, dans son article intitulé « Le riz collant », oppose le riz à l'écœurement que lui cause la nourriture neuve à son arrivée en France. Quoiqu'elle soit habituée aux goûts relevés, « la gamme des saveurs japonaises, funet de poissons, sauce soja, miso, algues »¹³⁴, elle situe le dépaysement non pas simplement dans les saveurs, mais dans la consistance. Le corps semble intransigeant, conservateur, à l'égard des matières et des textures nouvelles et, a fortiori, au pain qui lui impose un paradigme épistémologique et un éthos étrangers à la culture alimentaire nipponne. Dans « l'hémisphère panificateur », Nemoto est rebutée par la matière sèche du

pain, par la désinvolture avec laquelle on laisse des miettes joncher le sol : « quel ne fut l'étonnement de ma mère quand elle vit pour la première fois la publicité de Taureau ailé variant 'le riz qui ne colle pas' ! »¹³⁵. Le riz est tellement gluant que les femmes l'utilisent pour arrêter les bas filés. Aussi Nemoto situe-t-elle la différence majeure des deux systèmes japonais et français dans l'opposition entre l'humidité et le sec-cassant, recouvrant l'opposition riz collant / pain. Ce contraste appelle aussi l'opposition entre le récipient pour le riz – le bol en Orient rappelant le bol d'aumône du bonze bouddhiste – et l'absence de récipient pour le pain que l'on pose à même la table, que l'on l'émiette à soulat, que l'on le déchire sans y faire attention, que l'on le trempe dans la soupe, dont on se sert pour nettoyer les fonds d'assiette.¹³⁶ Le riz est de surcroît lié à une éthique : si l'étiquette veut que l'on finisse son bol de riz sans en laisser un seul grain, c'est par respect du paysan qui a élevé ce riz à force de labeur et de sueur. À cela s'ajoute une humilité, un ascétisme. Cet effacement de soi se reflète dans le fait dans la façon de dresser la table et d'agencer le repas. Personne ne dispose d'une assiette personnelle. L'on se sert dans des plats posés côte à côte, dont le riz collant pour alterner avec les bouchées de poisson, de soupe, de wok, de tofu, etc., alternance que l'on appelle « manger en triangle »¹³⁷, c'est-à-dire à bien répartir les bouchées entre le plat de résistance, les légumes et les glucides, en l'occurrence le riz, sans construire un menu dialectique divisé en hors-d'œuvre, entrée, fromage et dessert. Les Japonais alignent les aliments par souci de diversité et de bien faire, par un désir esthétique également, alternant les couleurs et variant les formes, tout à l'image de l'écriture japonaise, où les propositions doivent s'aligner les unes derrière les autres, sans effet de saillie rhétorique. Tout doit s'aplatir, s'étaler, dans la vie japonaise.¹³⁸ Ces signifiants privés de significés – « la substance comestible est sans cœur précieux, sans force enfouie, sans secret vital : aucun plat japonais n'est pourvu d'un centre [...] ; tout y est ornement d'un autre ornement »¹³⁹ – s'inscrivent dans un système sémiologique déjà cerné par Barthes, qui oppose « péremption » du sens, de la vérité, de la morale en Occident, véritable « sémiocratie », à « l'exemption »¹⁴⁰ du sens en Orient.

¹³⁵ *Ibid.*, p. 112.

¹³⁶ *Ibid.*

¹³⁷ *Ibid.*, p. 116.

¹³⁸ *Ibid.*

¹³⁹ *Ibid.*, p. 37.

¹⁴⁰ Roland Barthes, *L'Empire des signes*, Paris, Albert Skira, 1970, Seuil, 2007, p. 36.

¹³³ Cf. Julia Kristeva, *Pouvoirs de l'horreur*, op. cit., p. 115 sq.

¹³⁴ Misako Nemoto, prépublication, « Le riz collant » (in *Tokyo/Paris. En d'autres mots*) <http://www.ra211.org/category/uncategorized/articles-et-publications-en-ligne/>, p. 109

2. Le mets exotique

2.1. Exotisme comme « sentiment du divers »

On l'a vu, l'intensité du goût varie d'un degré zéro sensoriel (l'anesthésie), la nourriture blanche à un état-limite (l'hyperesthésie), le coloré et l'épicé. Au-delà il y aurait, sinon la douleur, du moins l'anéantissement du goût par excès (le piment, la moutarde, la tequila), là où l'euphorie ou la dysphorie s'annulent dans l'anesthésie gustative, le goût basculant dans le toucher (douleur, brûlure). Entre les deux seuls : *une zone de pertinence*, la gamme des intensités savoureuses, les différentes intensités qui sont non seulement une question d'éducation (développement de l'acuité gustative) mais également de disposition ou de culture. Il conviendrait d'opposer dans ces conditions les cultures de l'anesthésie à celles de l'hyperesthésie (l'Inde, le Mexique) et entre les deux : le bassin méditerranéen dont les saveurs déjà plus relevées entraînent des couleurs vives, des fumets piquants. Ou encore, dresser des cartes d'ethnologie gustative : le palais au beurre et la bouche à l'huile qui tranchent la France.

Or, le passage heureux ou malheureux du seuil de l'hyperesthésie est peut-être fonction de la faculté d'accommodation de la part du sujet. L'émerveillement proprement dit suppose donc que le seuil critique d'intensité soit heureusement franchi. Le plat épicé semble avoir gratifié Calvino d'une déterritorialisation heureuse, « une expérience incomparable, un point de non-retour, une possession absolue exercée sur la réceptivité de tous les sens. »¹⁴¹ Le piment lui procure une surprise proche de l'extase : « une exaspération des saveurs amplifiée par l'ardeur des *chiles* les plus piquants [...] la brûlure des quarante-deux variétés indigènes de piments savamment choisis pour chaque mets ouvrant les perspectives d'une extase flamboyante. »¹⁴²

Le géographe Jean-François Staszak rappelle que le terme « exotique » est ce que les linguistes appellent un embrayeur : un mot dont la signification dépend du contexte dans lequel il est énoncé, relevant d'un système de valeurs. « Exotique » est à classer dans la même catégorie que des déictiques spatiaux comme « ici » et « là-bas »¹⁴³, par exemple. Et ce point de vue, c'est celui de l'Occidental pour qui « exotique » est souvent synonyme de « tropical », catégorie géographique créée par l'Occident « tempéré ». L'exotisme essentiel de Segalen comme « sentiment du divers » n'a quant à lui rien d'un regard eurocentriste mais est « celui de l'objet pour le sujet » quels que soient l'un et l'autre. Segalen étend donc le concept d'exotisme à la

« notion du différent », à la « perception du divers », à la « connaissance de quelque chose qui n'est pas soi-même ». Cet exotisme-là peut être conditionné par plusieurs paramètres. La palette culinaire exotique n'est pas seulement faite de d'un vocabulaire ou de saveurs inédites mais (1) de sollicitations visuelles (l'échelle), (2) d'impressions tactiles (consistance, fibrosité, résistance, humidité) et (3) de modes de préparation, outillage, gestuelle (pratiques).

2.1.1. L'échelle

Nemoto nous rappelle que pour un repas japonais en famille, le service comprend un minimum de quatre à cinq assiettes et bols de taille et formes diverses par personne : « il y a tout d'abord l'indispensable bol de riz accompagné de son inséparable bol de soupe miso, puis un petit plat pour le ohitashi (épinards cuits), un autre pour le nattô (soja fermenté), un autre petit bol pour le tofû, une assiette plate pour le poisson ou la viande, la pièce de résistance qui n'en est plus une à proprement parler, perdue qu'elle est dans ce foisonnement de petits plats qui s'entassent sur la petite table à manger. »¹⁴⁴ Les mères japonaises auraient si bien inculqué la loi des trente-six aliments à consommer chaque jour pour un régime équilibré, que les Japonais d'aujourd'hui se sentiraient menacés de la monotonie des repas occidentaux au quotidien.

Roland Barthes a bien relevé cette convergence du minuscule et du comestible dans la cuisine japonaise, moyennant une division de la matière dont la baguette forme l'outil : « les aliments sont coupés pour pouvoir être saisis par la baguette, mais aussi la baguette existe parce que les aliments sont coupés en petits morceaux » :

Sur le Marché Flottant de Bangkok, chaque marchand se tient dans une petite pirogue immobile ; il vend de très menues quantités de nourriture : des graines, quelques œufs, bananes, cocos, mangues, piments (sans parler de l'Innommable). De lui-même à sa marchandise en passant par son esquif, tout est *petit*. La nourriture occidentale, accumulée, dignifiée, gonflée jusqu'au majestueux, liée à quelque opération de prestige, s'en va toujours vers le gros, le grand, l'abondant, le plantureux ; l'orientale suit le mouvement inverse, elle s'épanouit vers l'infinitésimal : l'avenir du concombre n'est pas son entassement ou son épaississement, mais sa division, son éparpillement tenu, comme il est dit dans ce haïku :

¹⁴¹ Italo Calvino, « Sous le soleil jaguar », *op. cit.*, p. 31.

¹⁴² *Ibid.*, pp. 33-34.

¹⁴³ Jean-François Staszak, « L'exotisme », *Le Globe*, 148, 2008.

¹⁴⁴ Misako Nemoto, « Le riz collant », *art. cit.*, p. 116.

*Concombre coupé.
Son jus coule
Dessinant des pattes d'araignée.*¹⁴⁵

Barthes s'attarde aussi sur les multiples fonctions de la baguette : fonction déictique : elle désigne le fragment de nourriture ; fonction de pincer ou de prélever et non d'agripper, de couper, de blesser, ne violentant jamais l'aliment ; enfin, fonction de translater la nourriture, soit qu'elle se glisse sous le flocon de riz et le tende jusqu'à la bouche, soit qu'elle fasse glisser la neige alimentaire du bol aux lèvres, à la façon d'une pelle. Dans tous ces usages, elle s'oppose à notre couteau ou à la fourchette prédatrice : « par la baguette, la nourriture n'est plus une proie, à quoi l'on fait violence (viandes sur lesquelles on s'acharne), mais une substance harmonieusement transférée; elle transforme la matière préalablement divisée en nourriture d'oiseau et le riz en flot de lait; maternelle, elle conduit inlassablement le geste de la becquée, laissant à nos mœurs alimentaires, armées de piques et de couteaux, celui de la prédation. »¹⁴⁶ Le cuisinier se mue en artiste graphique « son étal est distribué comme la table d'un calligraphe »¹⁴⁷. Cette délicatesse fait par exemple qu'une anguille dépiantée se termine « en dentelle ». ¹⁴⁸ La petitesse va également de pair avec une légèreté, l'interstitiel ou l'ajouré, dont la *tempura* forme l'emblème, d'une légèreté qui « retire[] ainsi à la friture ce dont est fait notre beignet, et qui est la gangue, l'enveloppe, la compacité »¹⁴⁹, d'autant plus provoquant que ce vide est fabriqué pour qu'on s'en nourrisse. Même à assimiler l'acte de cuisiner à un énoncé avec des bols-morphème de l'énoncé, des unités finement taillés de légumes-phonèmes ou des sauces-voyelles, nous n'y saisissons aucun sens. La *tempura* est « du côté du léger, de l'aérien, de l'instantané, du fragile, du transparent, du frais, du rien, mais dont le vrai nom serait l'interstice sans bords pleins, ou encore : le signe vide ».¹⁵⁰



www.pinterest.com

2.1.2. Les préparatifs

L'exotisme se situe aussi dans des coulisses, des rites non coutumiers. En deçà du repas, il y a les secrets de la préparation, de la cuisson et de l'assaisonnement (choix des ingrédients, aromates, épices, condiments), tout un savoir-faire qui magnifie les aliments. Brillat-Savarin, sans aller étudier d'autres cultures, était sensible à tout un ensemble de gestes ancestraux : braiser, poêler, blanchir, étuver, flamber, mijoter, mariner, pocher, farcir, napper, arroser ou encore frire. Or il faut, semble-t-il, remonter encore plus haut : même la nature du terreau (du biotope, l'actuelle « traçabilité ») où se nourrit la perdrix ou le lièvre joue un rôle déterminant dans leur saveur, le café « qui résulte de la poudre pilée est supérieur à celui provenu de la poudre moule ».¹⁵¹ Interviennent également la maturation, la fraîcheur, la fermentation et par conséquent le traitement du vivant en général.

Dans « L'architecture du thé », Manar Hammad, insiste sur le rituel codifié pour lequel une architecture particulière fut conçue : « de petits pavillons sont édifiés à grand frais dans des jardins très soignés »¹⁵². Ce qu'il y a de dépayssant pour le regard occidental, c'est que les préparatifs (le parcours global qui dure presque quatre heures) se prolongent dans un silence total (ponctué d'une série de coups de gong) jusqu'à l'absorption finale, ne laissant aucune place au relâchement. En outre « le seul sujet esthétique du CHAI est un actant collectif. Le sujet individuel n'est pas un sujet esthétique à cet égard. »¹⁵³ L'enseignement du CHADO est prescriptive et non explicative : « Bien qu'un CHAI [cérémonie du thé] soit un événement en soi, complet et autonome, il s'inscrit pour les adeptes dans un parcours esthétique et éthique qui implique l'être du sujet et sa transformation. »¹⁵⁴ L'amont du repas ne se limite pas à des préparatifs mais concerne des règles

¹⁴⁵ Roland Barthes, *L'Empire des signes, op.cit.*, p. 28.

¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 37.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 42.

¹⁴⁸ *Ibid.*, p. 38.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p. 34.

¹⁵⁰ *Ibid.*, p. 40.

¹⁵¹ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, op.cit.*, p.83.

¹⁵² Manar Hammad, « L'architecture du thé » (1987) in *Live l'espace, comprendre l'architecture, Essais sémiotiques*, Paris, Gaultner, 2006, p. 34.

¹⁵³ *Ibid.*, p. 66.

¹⁵⁴ *Ibid.*, p. 35.

de vie ou d'hygiène : le maître de maison asperge le sol, les invités s'adonnent à des ablutions purificatrices, s'inclinent devant une calligraphie accrochée ou un arrangement floral dans la niche d'honneur et franchissent plusieurs portes entrebâillées ou seuils, selon des chemins prescrits (*devoir-faire*), du plus extérieur vers le plus intérieur, du moins pur au plus pur, du public au privé, de la nature à la culture. Des gestes rituels arrangent les chatons pour entamer la phase du thé épais. « Les invités boivent chacun 'trois gorgées et demi' de ce thé, dans le même bol qui circule. Le dernier invité boit tout ce qui reste. Même lorsqu'un semblant de relâchement s'annonce, il est encore codifié : « Le maître de maison apporte des gâteaux secs, puis les ustensiles du thé léger. Il prépare un bol de thé pour chacun des invités. A tour de rôle, les invités mangent les gâteaux, boivent le thé, admirent le bol. »¹⁵⁵ Une syntaxe régit donc la gestuelle et la prise de nourriture. « le CHAJI est surdéterminé comme une transformation contractuelle. En ceci, il satisfait à la définition du rite [...] en tant que négation de la polémique et réaffirmation du contrat »¹⁵⁶ La structure globale qui se dégage pose l'éthique comme une condition nécessaire de l'esthétique du thé car fait apparaître des relations de présupposition unilatérales : « Tranquillité présuppose Harmonie, qui présuppose Respect, qui présuppose Pureté »¹⁵⁷, lesquels supposent des disjonctions déontiques. On se sépare du bruit, du désordre, du non-respect, de la saleté. Corine Pelluchon résume cette sagesse, ou « voie du thé » par la promotion de trois traits moraux : la sincérité, la pureté et la sévérité mais y relève surtout « l'affirmation de l'égalité des individus », « la conscience de notre petitesse » et « l'enseignement de l'humilité. »¹⁵⁸

Les préparatifs dénotent un même respect de l'aliment dans le film de Naomi Kawase, *Les Délices de Tokyo* (2015) (adapté d'un roman de Durian Sukegawa). Ce film met en scène un vendeur de *dorayakis*, des pâtisseries traditionnelles japonaises constituées de deux pancakes fourrés d'une pâte confite de haricots rouges, qui peine à maintenir une clientèle jusqu'à ce qu'une vieille dame propose de l'aider en faisant cuire les haricots à sa façon, avec grâce et à l'écoute de forces invisibles (elle recommande d'« écouter ce que racontent les haricots, car ils racontent d'où ils viennent », en attendant que « les haricots se familiarisent avec le sucre »). De même le sel que la jeune lycéenne apporte au « patron » pour tester les dorayakis salés a été ramassé sur une île « à la pleine lune ». Autrement dit, dans cet art culinaire, la nature inspire la culture, collabore pour occulter l'effort, le travail.

Dans *Le Festin de Babette* (1987) de Gabriel Axel (réalisé d'après une nouvelle de Karen Blixen), la dîner gastronomique français aux mets

succulents et aux vins prodigieux de la gastronomie française devient « exotique » aux yeux d'une petite communauté protestante danoise menant une vie de sacrifices alimentaires et de rigidité morale. L'intention de Babette, la domestique française émigrée, de consacrer le gain d'une loterie à régaler ces gens, provoque la suspicion car il est si parfaitement inattendu. Babette s'active, la cuisine devient un lieu chatoyant de mille couleurs. Dans la salle à manger, l'austère table en bois est habillée pour l'occasion : le bleu devient or. Le dépaysement réside tant dans le nom des mets ou des vins – soupe de tortue géante, blinis Demidoff, cailles en sarcophage, baba au rhum, Veuve Clicquot 1860, Clos de Vougeot 1845 – que dans la façon de le préparer. Chacun des convives, qui ont pourtant décidé de n'exhiber aucun signe de jouissance de ce qu'ils boivent ou mangent, car ce serait un péché, en sortira transformé : ils cèdent progressivement à la sensualité qu'implique goûter des prodiges de la cuisine française. Le festin se termine dans l'allégresse, contenue mais profonde, et voit les deux célibataires se réconcilier avec un amour de jeunesse dont le souvenir avait été trop longtemps réprimé. Ce repas-événement est né d'un geste de charité chrétienne : le partage de nourriture instaure ici une communauté gustative qui resymbolise la communauté chrétienne instaurée là par l'Eucharistie du Jeudi saint. Manger pour vivre ou pour célébrer est ici transformé en manger pour le plaisir du palais, tandis que des bouches, vouées d'abord à la prière et à la langue à la méditation, retrouvent une oralité et une buccalité jouissives, des bouches pour se délecter, pour dire du bien, voire pour embrasser.

Alfonso Arau, en situant son *Como Agua para chocolate* (1992) (Les épiques de la passion), d'après un roman de Laura Esquivel, dans le Mexique du début du XX^e siècle, ajoute au repas ses odeurs, ses saveurs, sa texture et surtout le poids de la tradition. Une veuve ne veut pas déroger à la tradition familiale selon laquelle la fille cadette reste auprès de la mère afin de s'occuper de celle-ci jusqu'à sa mort. Le seul moyen pour Tita d'exprimer sa passion et ses sentiments sera la nourriture. Cloîtrée dans le territoire le plus primitif, le plus domestique, la cuisine, un monde exclusivement féminin, Tita peut néanmoins se dédier librement à sa *poésie comestible* (elle cuisine divinement bien) La valeur performative de ce langage culinaire lui permet de communiquer érotiquement (à travers des plats extravagants ou des denrées aphrodisiaques) avec Pedro, le futur beau-frère que la tradition n'a pas voulu qu'elle épouse, voire de muer sa souffrance en revanche et de convertir le repas de noces de sa sœur en scène d'empoisonnement.

La couleur aussi peut s'avérer exotique. Sans s'extasier sur le rose fluo du « *šaltibarščiai* » lithuanien, un bortsch froid préparé avec du kéfir, de la betterave et du concombre rapés, on peut mentionner le rouge couleur de sang, de corrida et de passion des tomates – dont Michel Onfray vantait déjà dans *La raison gourmande* les vertus « mafieuses et fessues, incarnates et

¹⁵⁵ *Ibid.*, p. 42.

¹⁵⁶ *Ibid.*, p. 64.

¹⁵⁷ *Ibid.*, p. 67.

¹⁵⁸ Corine Pelluchon, *Les nourritures*, op.cit., p. 61.

fruitées »¹⁵⁹. Chez Pedro Almodovar elles incarnent la névrose du sujet féminin : dans *Femmes au bord d'une crise de nerfs* (1988), Pepa (Carmen Maurya) héroïne trahie, dont le rouge prédomine dans la maison, prépare tout au long du film du gazpacho qui reflète parfaitement ses états d'âme agités et passionnés, pour évacuer ses frustrations face à la double vie de son mari, jusqu'à l'assaisonner d'une dose de somnifère ; *Abrazos rotos* (1998) réitérera la scène de gazpacho comme un moment de régression de la protagoniste déprimée ; dans *Volver* (2006), les tomates incarnent au contraire une féminité épanouie dans une Espagne non plus noire mais lumineuse, où les morts cohabitent sans heurts avec les vivants, mais où le folklore hispanique est toujours présent. Raimunda (Penelope Cruz) a repris la direction du restaurant voisin à l'insu de son propriétaire : c'est l'occasion de retrouver sa féminité et sa confiance en soi. Mange des tomates mon amour !

2.1.3. Les consistances

La consistance implique l'étude des états de la matière (solide, liquide, gazeux, inflammable), selon une quadripartition remontant aux alchimistes qui semble résulter de la symétrie du corps humain fondé sur la correspondance des quatre principes et des quatre éléments : humide/chaud ; air ; chaud/sec ; feu ; sec/froid ; terre ; froid/humide ; eau. N'existant pas à l'état isolé, les quatre éléments sont, par rapport aux substances qu'ils animent, « ce que sont les traits distinctifs vis-à-vis des phonèmes »¹⁶⁰. Et Onfray de conforter cette hypothèse lorsqu'il évoque comme meilleur souvenir gastronomique une fraise dans le jardin de son père : « Lorsque je mis la fraise en bouche, elle était fraîche sur sa surface et chaude en son âme, peau douce presque froide, chair tempérée. Ecrasée sous mon palais, elle se fit liquide qui inonda ma langue mes joues, puis descendit au fond de ma gorge. [...] L'espace d'un instant – une éternité –, je fus cette fraise. »¹⁶¹ Misako Nemoto accorde même à l'air que l'on respire et à l'eau que l'on utilise un rôle dans l'intensité des saveurs : « Cet air tonique, sec et revigorant, du continent européen, fait délicieusement saillir toutes ces saveurs fortes et épicées. J'ai toujours trouvé, par exemple, l'odeur du romarin trop forte, lorsque je l'utilisais au Japon - bien sûr, pour cuisiner à l'occidentale - où l'air est beaucoup plus humide, collant et stagnant, comme des eaux dormantes. [...] La haute teneur en calcaire de l'eau en France, doit ranger et assortir les

saveurs selon une certaine organisation, tandis que l'eau douce japonaise en formera une tout autre, où les goûts s'alignent et se juxtaposent très doucement, sans grand contraste et sans tranchant, dans un perpétuel dégradé. »¹⁶² Non seulement le sec et cassant du pain mais l'air cassant et sec, l'eau calcaire semblent exotiques à une habituée de l'humidité et de la douceur.

La consistance d'un mets s'annonce dès l'impression olfactive : « L'odeur de café grillé fait frissonner d'allégresse, dès le petit matin, les muscles et la peau, les fumets du rôti, qui précède le brûlé de peu, ravissent les esprits, moins pourtant que ne le fait le caramel : sucre pauvre sans le feu. Je comprends mal l'autre culture, celle du bouilli, plus nordique et puritaine, les vapeurs de chou la cachent. »¹⁶³ Le fait que la langue soit parsemée de papilles, et que du reste elle profite de la coopération de l'appareil tactile de la bouche, tend à apparenter le goût à une certaine forme de toucher cutané, déployant des propriétés tactilo-alimentaires : le soyeux, l'onctueux, le moelleux, le fondant ou la structure granuleuse.

Selon un nominalisme très marqué en gastronomie, sans doute par la proximité entre langage et bouche, le gluant du mot « *spam* », dans la célèbre scène du dîner dans *La Pelle* (la Peau) de Curzio Malaparte, annonce déjà son aspect visqueux, informe, indigne de la vieille Europe. Malaparte décrit l'occupation en 1944 de Naples par les troupes américaines et alliées comme une libération mais surtout comme une invasion, une menace de son sentiment européen, de la civilisation, de sa poésie et de ses mystères. Le « dîner » organisé par le commandant américain dans un palais napolitain en l'honneur de l'épouse d'un sénateur américain influent, Mrs Flat, met en évidence ce contraste entre la vieille Europe cultivée et raffinée et le nouveau continent rustre, aux goûts grossiers :

Après les carottes à la crème, assaisonnées de vitamines D et désinfectées dans une solution à 2% de chlore, l'horrible *spam* arrivait sur la table, le pâté de viande de porc, gloire de Chicago, disposé en tranches couleur pourpre sur une épaisse couche de maïs bouilli. Je reconnus que les valets étaient Napolitains, moins à leur livrée bleue, aux revers rouges de la maison du duc de Tolède, qu'au masque d'épouvante et de dégoût imprimé sur leur visage.¹⁶⁴

Le plat principal « *Sirène à la mayonnaise* » choque encore davantage de par son absence de traits identificatoires ou ambivalence que le texte se plait à entretenir :

¹⁵⁹ Michel Onfray, *La raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, Grasset & Fasquelle, 1995, p.18.
¹⁶⁰ Francis Edeline, "Sémiotique et chimie", in *La sémiotique en interface* (éd. Amir Biglari & Nathalie Roelens), Paris, Kimé, 2016 (en préparation).
¹⁶¹ Michel Onfray, *La raison gourmande, op.cit.*, p.23.

¹⁶² Misako Nemoto, « Le riz collant », art. cit., p.115
¹⁶³ Michel Serres, *Les cinq sens, op.cit.*, p.6.
¹⁶⁴ Curzio Malaparte, *La peau (La pelle)*, Paris, Denoël, 1948, Gallimard « Folio », p.253.

Le majordome, aidé des valets, déposa le plateau au milieu de la table, devant Mrs Flat, et recula de quelques pas.

Tous regardèrent le poisson, et pâlirent.

Un petit cri d'horreur s'échappa des lèvres de Mrs Flat, et le général Cork blêmit.

Une petite fille, quelque chose qui ressemblait à une petite fille, était étendue sur le dos au milieu du plateau, sur un lit de feuilles de laitue, dans une grande guirlande de branches de corail. Elle avait les yeux ouverts, les lèvres demi-closes : et contemplait d'un regard étonné le Triomphe de Vénus peint au plafond par Luca Giordano. Elle était nue : mais sa peau brune, luisante, du même violet que la robe de Mrs Flat, modelait exactement comme une robe ses formes encore hésitantes et déjà harmonieuses, la ligne souple de ses hanches, la légère éminence de son ventre, ses petites seins virginaux, ses épaules larges et pleines. [...]



Liliana Cavani, *La Pelle*

C'était la première fois que je voyais une petite fille cuite, une petite fille bouillie : et je me taisais, étreint par une terreur sacrée. Tous les convives étaient pâles d'horreur.

Le général Cork regarda ses hôtes, et d'une voix tremblante s'écria :

« Mais ce n'est pas un poisson !... C'est une petite fille !

— Non, dis-je, c'est un poisson.

— Êtes-vous sûr que c'est un poisson, un vrai poisson ? me demanda le général Cork en passant sa main sur son front baigné d'une sueur froide.

— C'est un poisson, dis-je, c'est la fameuse Sirène de l'*Aquarium*.¹⁶⁵ »

¹⁶⁵ *Ibid.*, pp. 283-285.

L'étrangeté, l'exotisme se situe donc en amont de la prise de nourriture, engendrant des préjugés, jugements hâtifs sans démonstration car lié à l'impuissance cognitive (le *non-savoir*).

L'épouvante des convives devant le poisson-sirène en forme de petite fille. L'adaptation filmique de Liliana Cavani (1981) laisse planer le doute sur l'étrange sirène, fille-poisson. Cette séquence mériterait une étude comparative entre le roman qui censure l'univocité en proposant, au même titre « c'est une petite fille » et « c'est un poisson » et le film qui, tout en étant obligé de trancher figurativement, de désambiguïser les virtualités de l'écrit, maintient l'équivoque dans une forme hybride mi-poisson, mi-humaine. L'indistinct est emblématique d'une ville aux prises à l'anarchie, où tout se vend pour survivre, même les corps.

2.2. Vers un nouvel exotisme

De même que la mondialisation nous a familiarisés avec un lexique barbare, terminologie du monde virtuel – *hashtag*, *instagram*, *podcaster*, *target* –, des mots étrangers font leur apparition dans le vocabulaire de la gastronomie. Ils ne réclament plus de guillemets et partant sont déçus de leur singularité, de leur différence. La mondialisation nous confronte au quotidien avec des *cupcake*, *crumble*, *hot-dog*, *spare ribs*, *bagels*, *scones*, *muffins*, *quaker*, *sushi*, *des yakitori*, *nems*, *guacamole*, *tacos*, *tajines* ; ou, plus vers la Méditerranée, *paella*, *gaspacho*, *tortilla*, *pesto*, *mozzarella*, *panettone*, *tiramisu*, *salade caprese*, *bacalhau*, *tzatziki*, *mozzarella*, *pita*, *fallafel*, *durum*, *taboulé*, *houmous* ; vers l'est ou le nord : *blinis*, *bortsch*, *smørrebrød*. On préfère dire *flammeküche* plutôt que tarte flambée, *rösti* plutôt que galette de pommes de terre, et *spätzle* plutôt nouilles alziaciennes. Des plantes et des algues font partie de notre quotidien : *chlorella*, *acerola*, *curcuma*, *spiruline*, *goji*, etc. À l'inverse, selon cette multifocalité, ou le renversement du « proximal » et du « distal »¹⁶⁶, Nemoto s'étonne que les vocabulaires français soient entrés dans l'usage japonais : « Le pot-au-feu est désormais un mot japonais, les raviolis pékinois font partie de la cuisine japonaise au même titre que le hamburger ou le curry. »¹⁶⁷ La généralisation des vocables va de pair avec un éroussement des saveurs et, partant, de l'exotisme. Segalen mettait déjà en garde contre son « usure », « la dégradation du divers ».¹⁶⁸

¹⁶⁶ François Rastier, « Anthropologie linguistique et sémiotique des cultures », in *Une introduction aux sciences de la culture* (François Rastier et Simon Bouquet, éd.), Paris, PUF, 2002, pp. 243-267.

¹⁶⁷ Nanoto Mesoko, « Le riz collant », art.cit. p.117.

¹⁶⁸ Gilles Manceron, « Segalen et l'exotisme », Victor Segalen, *Essai sur l'exotisme*, op.cit., p. 19

Toutefois, au-delà de cet exotisme banalisé, au-delà des séductions oculaires de la cuisine bourgeoise avec ses flambages, nappages, enrobages, lustrages, pochages, farcissages et arrosages, au-delà des pièces montées d'Antonin Carême, véritables architectures alimentaires et pâtisseries : « des fontaines, de pavillons turcs, des ermitages hollandais, des moulins chinois, des ruines grecques, une mappemonde égyptienne, voire une gondole vénitienne »¹⁶⁹, contre la sophistication de la nouvelle cuisine, ce que nous aimerions appeler « nouvel exotisme » remonte en deux phases à des valeurs essentielles : (1) visant un terroir authentique, (2) visant un terroir éthique

(1) Les habitudes alimentaires d'il y a quatre décennies nous semblent déjà totalement désuètes. De sorte que l'énumération des produits de charcuterie dans la « Tentative d'épuisement des aliments liquides et solides que j'ai ingurgités au cours de l'année mil-neuf-cent-soixante-quatorze » de Georges Perec plongent dans un passé authentique mais révolu :

Deux andouilles de Guéméné, une andouillette en gelée, une charcuterie italienne, un cervelas, quatre charcutailles, une coppa, trois cochonnailles, une figatelli, une foie gras, un fromage de tête, une hure de porc, cinq jambons de Parme, huit pâté, un pâté de canard, un pâté de foie gras truffé, un pâté en croûte, un pâté grand-mère, un pâté de grive, six pâté des Landes, quatre museau, une mousse de foie gras, un pied de cochon, sept rillettes, un salami, deux saucisson, un saucisson chaud, une terrine de canard, une terrine de foies de volaille.¹⁷⁰

Ce décalage exotique est sans doute lié au tabou sur les parties anthropomorphes de l'animal : « fromage de tête » (de porc), « museau », « pied de cochon », ou encore « l'andouille de Guéméné » si l'on considère comment cette spécialité du Morbihan est confectionnée, à savoir à base de gros intestins de porc découpés en lanières et enfilés les uns sur les autres enrobés d'une boudinade de bœuf. Depuis 1994, la Confrérie des goustiers de l'andouille organise chaque été à Guéméné-sur-Scorff une Fête de l'andouille en l'honneur de la spécialité culinaire locale. Elle se tient le deuxième dimanche après le 15 août.¹⁷¹

La « liste » de Perec nous ramène aux énumérations saturantes de Rabelais, entre autre dans le *Quart livre*, décrivant les Gastrolâtres qui sacrifient des aliments à leur Dieu Dieu Ventripotent :

Puis ils offraient :
Andouilles caparaçonnées e moutarde fine,
Saucisses,
Langues de bœuf fumées,
Saisons,
Echines de porc aux pois,
Fricandeaux,
Boudins,
Cervelas,
Saucissons,
Jambons,
Hures de sangliers,
Venaïson salée aux navets,
Tranches de foie rôties,
Olives confites dans la saumure, [...]¹⁷²

La boulimie encyclopédique, que traduit cette extraordinaire créativité verbale, est un défi de l'homme à Dieu : défi de manger, défi de savoir, défi de liberté. L'effet pléthorique que procure la litanie pratiquement incantatoire des nourritures, accentué encore plus aujourd'hui par l'usage d'un vocabulaire qui ne nous est plus familier, métamorphose définitivement les mets en mots. Ces aliments quotidiens, la plupart incompréhensibles aujourd'hui au commun des mortels, sont devenus diaphanes comme pure poésie. Qui plus est, depuis la vache folle ou les incitations à bannir la viande de nos assiettes (l'animalisable, le cannibalisme latent), cet exotisme diachronique comme « le recul dans le passé »¹⁷³ est frappé d'un nouveau tabou et, à plus forte raison les abats ou les tripes, suite à l'avertissement sur le rapport entre charcutaille et cancer, sont soudain relégués à un passé culpabilisant. De sorte que manger de la viande de cheval devient plus choquant que l'entomophagie (manger des insectes) qui fait de plus en plus d'adeptes.

(2) Montaigne, dans son essai « Les cannibales », vante les mérites des aliments non « abâtardis », préparés sans artifices, purs, dans un contexte de lois naturelles et de culture qui ignore le mensonge, la trahison, la dissimulation, l'envie :

Ils sont sauvages de mesmes, que nous appellons sauvages les fruits, que nature de soy et de son progrez ordinaire a produits : là où à la vérité ce sont ceux que nous avons alterez par nostre artifice, et destournez de l'ordre commun, que nous devrions appeller plustost

¹⁶⁹ Michel Onfray, *La raison gourmande*, op.cit., p. 161.

¹⁷⁰ Georges Perec, *L'infraordinaire*, Paris, Seuil, 1989, p.97.

¹⁷¹ Ali Aï Abdelmalek et Christian Chauvigné, « Faire l'andouille à Guéméné », 2001 <http://ruralia.revues.org/>

¹⁷² François Rabelais, *Le Quart Livre*, in *Oeuvres Complètes*, Paris, Seuil, 1973, p. 740.

¹⁷³ Victor Segalen, *Essai sur l'exotisme*, op.cit., p. 33.

sauvages. En ceux là sont vives et vigoureuses, les vraies, et plus utiles et naturelles, vertus et propriétés ; lesquelles nous avons abastardies en ceux-cy, les accommodant au plaisir de nostre goust corrompu. Et si pourtant la saveur mesme et délicatesse se trouve à nostre goust mesme excellente à l'envi des nostres, en divers fruits de ces contrées-là, sans culture : ce n'est pas raison que l'art gaigne le point d'honneur sur nostre grande et puissante mere nature. Nous avons tant rechargé la beauté et richesse de ses ouvrages par nos inventions, que nous l'avons du tout estouffée. Si est-ce que par tout où sa pureté reluit, elle fait une merveilleuse honte à nos vaines et frivoles entreprinses.¹⁷⁴

Le retour au terroir que l'on constate dans une alimentation « responsable » exploite ce décalage temporel mais pour des raisons de retour à la simplicité et à un savoir-faire populaire.

L'engouement pour les légumes anciens ou oubliés – panais, topinambour, courges, radis noirs –, remis au goût du jour par de grands chefs ou faisant leur apparition dans nos potagers, expriment un retour aux sources, une valeur de plus en plus forte parmi les consommateurs par temps de crise. Ces « vieux » légumes nécessitent moins de pesticides, et sont vantés pour leurs qualités gustatives et nutritives par les spécialistes. Certains cas de figure cumulent l'ancien et le lointain : les crosnes du Japon, ces petits tubercules blanc nacré, dodus et amelés, à la saveur raffinée, dont la saveur insolite évoque à la fois celles de la noisette, de l'artichaut et du salsifis, ainsi que pour leur texture mi-croquante, mi-fondante. Avec ce retour au terroir l'on reste toutefois dans l'attrait des produits d'antan, la bonne conscience, un engagement de façade.



Le vrai « oublié », on le trouve dans des ouvrages visant à pallier de réels besoins, tel *Les 101 Recettes de guerre*. L'ouvrage a une visée pratique comportant un programme d'usage (un savoir-faire) englobant même l'impossible (« Pain de viande sans viande », « Tête de veau en tortue (imitation) », une visée cognitif (*faire-savoir*), et thymique (*faire croire, faire goûter*) (« Voulez-vous une petite liqueur digestive ? »)¹⁷⁵ Mais le livre contient aussi des conseils excédent l'alimentaire (« pour réemployer des fèves moieses ») vers tout un savoir vivre de débrouillardise, souci d'économie, de recyclage et d'intelligence pratique « pour imperméabiliser vos semelles », « pour chasser les moches », « pour employer judicieusement vos vieux journaux », « pour économiser du combustible » « pour laver vos bas noirs et vos mousselines ». Le livre de recettes devient un grimoire, un livre de magie, qui permet de transmuter les matières ou de transformer le terminatif en duratif : « votre Beurre est-il devenu rance ? Travaillez-le soigneusement dans de l'eau à laquelle vous aurez ajouté au préalable environ 2 cuillerées à café de bicarbonate de soude. Après cette opération – que vous aurez faite consciencieusement – rincez-le à grande eau fraîche en le triturant pour élever tout goût indésirable. Remettez-le dans de l'eau fraîche salée. Renouvelez cette eau tous les 8 jours au moins. »¹⁷⁶ En contrepartie, la plaquette donne également une recette de purée de céleris aromatisé à la feuille

¹⁷⁵ *Les 101 Recettes de guerre, Conseils utiles-secrets de réussite indispensable à toute ménagère*, par le maître-queux Pascal, Bruxelles, Spès, 1942.

¹⁷⁶ *Ibid.*, p. 35.

laurier ou du massepain aux pommes de terre et betteraves sucrières dignes des plus grands chefs.

Peut-être est-ce vers cette virtuosité, cette alchimie du pauvre que notre regard doit se tourner, redécouvrir ce que les aliments nous offrent si nous les traions avec égard, non pour les dénaturer en *junk food* ou les mettre sur le piédestal de la conscience tranquille. Le vrai exotisme n'est donc pas l'exotisme de façade souvent récupéré par la mondialisation, banalisé, mais l'exotisme d'un savoir-faire de qualité totalement ou presque oublié (le pain perdu « à mini prix » de feu Jean-Pierre Coffe) qui pourrait servir d'enseignement à l'époque de la crise des nourritures actuelle et de l'atrophie du goût et des pratiques conviviales.

MANGER (AVEC) L'ÉTRANGER : POLITIQUE DE LA COMMENSALITÉ

Benjamin BOUDOU, Sciences Po (France)

Le contrat social est d'abord une opération culinaire ¹⁷⁷

Marcel Detienne, Jesper Svenbro

Introduction

« D'abord une opération culinaire » ? Les classiques de la philosophie politique n'ont pourtant rien dit de tel ; pas de tablee chez Hobbes, pas de partage de nourriture chez Locke, pas d'invitation à manger chez Rousseau. Les modernes contractent sans manger, estimant sans doute que la tradition archaïque de la commensalité n'a plus lieu d'être entre individus libres. Mais peut-être ne souhaitions-nous plus contracter avec ceux que l'on invitait à partager le repas. Peut-être n'avons-nous plus besoin de manger ensemble pour connaître ceux avec qui l'on contracte, tout simplement parce que l'on ne contracte plus avec des étrangers. Quel sens peut avoir cette « opération » culinaire, opération à la fois divine et politique, devant avoir lieu avant le contrat qui se doit pourtant d'être originaire ? Le contrat social doit-il être conditionné ou bien doublé par un repas, réel ou symbolique ? La commensalité est-elle une condition de la création de la communauté ou une de ses manifestations concrètes ?

À la manière du renard de La Fontaine devant des raisins qu'il juge trop verts parce qu'inaccessibles, la théorie politique a tôt fait de catégoriser les objets comme non-politiques, simplement parce qu'elle ne parvient pas à les appréhender. La commensalité et l'hospitalité en font partie. Cette éviction est pourtant problématique, tant ces deux concepts et/ou pratiques sont au cœur d'un problème politique fondamental : comment se lier aux étrangers ? Comment faire communauté sans se fermer au nouveau venu qui souhaiterait y prendre part ? Notre hypothèse générale est la suivante : l'hospitalité, à condition d'en proposer une redéfinition sérieuse, possède un sens politique, et la commensalité en est une de ses manifestations. Dans les deux cas, il s'agit d'étudier le lien social depuis la première rencontre, de s'interroger sur ce qui fait qu'un étranger, tour à tour nouveau-venu ou ennemi potentiel, devient l'« un des nôtres ». Hospitalité et commensalité agissent comme des

¹⁷⁷ Marcel Detienne, Jesper Svenbro, « Les loups au festin ou la Cité impossible » dans Marcel Detienne, Jean-Pierre Vernant (dir.), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979, p. 222. Cette citation fait référence à une fable d'Ésope dans laquelle le « législateur des loups » partage la viande chassée à parts égales.