

Petite cuisine d'auteurs

Lermitagne, juillet 2009

Émincés à la Chevillard

1- Mettre la table

Elle les a à l'œil, la mouche, les folliculaires qui étalent sauvagement sur la table leur attirail écrivassier et n'y laissent jamais rien à becqueter. Et si elle veut s'offrir une ligne de Proust, gare à la tapette.

2- Entrée

« Il s'est couché bien joli le soleil », a affirmé hier René, oracle. Aujourd'hui, il nous offre des salades fraîches, sous la pluie battante. Décidément les paysans cultivent moins la terre que l'urbain crédule.

3- Plat garni

Depuis que je me suis aperçu que mes voisins de table prélèvent systématiquement mes reliefs pour les donner aux matous du quartier, j'ai scrupule à terminer mon assiette. Aujourd'hui, c'est langue de bœuf sauce mère. J'hésite à donner ma langue au chat.

4- Fromage

Les acariens du fromage prospèrent en leur villégiature, paressent dans leur croûte. Un herdbook serait bien nécessaire pour distinguer le curiste du plagiste. Mais leur syndicat, soucieux de leur image, s'y refuse, et il nous faut endurer le doute.

5- Dessert

Nous vivons sous la dictature des hypergeusiques. Il y en a pour ainsi dire partout. C'est pourquoi je ne prends jamais de dessert.

6- Café

« Les hommes sont sur la montagne, les femmes sont devant la montagne », affirme le cuisinier qui campe sur son Olympe. Il oublie que certaines grimpent vite.

7- Pousse

« Les hommes sont sur la montagne, les femmes sont devant la montagne », soupire le cuisinier qui a perdu sa brigade. Certaines n'ont jamais jugé utile de quitter la plaine.

Tentative d'épuisement d'une cuisine livradoise



Passée la porte, à main gauche, après une porte fermée à l'encadrement de bois sombre, un très long porte-manteau à cinq patères supporte des vêtements. Puis une prise d'électricité apparente sur le mur ainsi que le fil qui y aboutit sous gaine. De nombreux fils courent au plafond. Sous les vêtements, un banc de bois que suit un radiateur de grande taille, surmonté d'une carte de l'IGN où le vert domine.

Face à la porte d'entrée, deux portes : la première ouverte donne sur un palier au sol de béton brut. La seconde est presque fermée. Suit un buffet campagnard surmonté d'un carillon datant des années trente. Enfin, à droite, l'œil distingue à peine quelques taches colorées au-dessus d'une légère chaise de bois, puis un large placard tout de bois roux encastré dans l'épaisseur du mur qui fait saillie.

Au mur du fond, une cuisinière moderne à gaz, une cuisinière à charbon, deux petites tables en angle droit supportant bassine et cafetière. Ce mur constitue un renforcement qui, servant de hotte, est délimité par deux massifs montants de pierre. Le rebord de la hotte est une grosse poutre sur laquelle s'alignent tout près du plafond des bibelots parmi lesquels deux chandeliers de cuivre étincellent. Sous la poutre, une corde court d'un bout à l'autre sur laquelle sont étendus des torchons et un gant de caoutchouc.

Dans l'épaisseur du mur maître s'étendant à droite de la porte est encastré un évier, simple bac de faïence blanche surmonté de la fenêtre, seule ouverture pour la lumière. Appuyée au mur, à côté de l'évier, la table, une longue table étroite recouverte d'une toile cirée.

Retour à la porte d'entrée qui est toute entière encastrée dans un caisson de bois carré montant jusqu'au plafond, sorte de sas isolant de l'extérieur.

Passée la porte, à main gauche, après une porte fermée à l'encadrement de bois sombre (battant de porte en sapin décapé à grands traits), sur le mur, un très long porte-manteau, cinq patères supportant des vêtements : un chapeau d'homme, un pull, un

caban, un chapeau de soleil, une veste. Puis une prise d'électricité apparente sur le mur ainsi que le fil qui y aboutit sous une gaine grise. De nombreux fils courent au plafond. Sous les vêtements, un banc de bois que suit un radiateur de grande taille, un mètre au moins, surmonté d'une carte, de l'IGN sans doute et où le vert domine.

Face à la porte d'entrée, deux portes : la première ouverte donne sur un palier au sol de béton brut d'où part l'escalier. La seconde doit être celle de la resserre. À droite de cette porte, un buffet mal fermé qui contient assiettes et saladiers. Il est surmonté d'une horloge qui marque 4 h 37. Enfin, à droite, l'œil distingue à peine quelques taches colorées, photos épinglées au mur (repas sous l'arbre de gens souriants) au-dessus d'une légère chaise de bois, puis un large placard tout de bois roux encastré dans l'épaisseur du mur qui fait saillie et contient toutes sortes de verreries.

Au mur du fond s'appuie une cuisinière moderne à gaz butane, une cuisinière à charbon avec son tuyau coudé, deux petites tables en angle droit supportant bassine en plastique bleu et cafetière électrique. Ce mur constitue un renforcement qui, servant de hotte, est délimité par deux montants de pierre noire de pays. Le rebord de la hotte est une grosse poutre sur laquelle s'alignent tout près du plafond un ancien moulin à café à main, une lampe-tempête, une pomme de pin, deux chandeliers bas, les deux grands chandeliers déjà nommés, un moulin à café électrique années 60. Sous la poutre, une corde court d'un bout à l'autre sur laquelle sont étendus six torchons et un gant de caoutchouc, rose.

Dans l'épaisseur du mur maître s'étendant à droite de la porte est encastré un évier, simple bac de faïence blanche surmonté de la fenêtre, seule ouverture pour la lumière. Appuyée au mur, à côté de l'évier, il y a la table, une longue table étroite recouverte d'une toile cirée beige à petites feuilles et surmontée d'une planchette qui supporte le téléphone et l'annuaire.

Retour à la porte d'entrée qui est toute entière encastrée dans un caisson de bois carré montant jusqu'au plafond, sorte de sas isolant cette pièce et la protégeant des agressions extérieures : froid, courants d'air, chats et chiens errants quand la grande porte reste ouverte.

Passée la porte, à main gauche, après une porte fermée (encadrement de bois sombre, battant de porte en sapin décapé à grands traits, bouton de porte central en fer noir), sur le mur, un très long porte-manteau, cinq patères supportant un chapeau d'homme noir, un pull vert vif, un caban vert forêt, un chapeau de soleil en paille, une veste sombre. Puis une prise d'électricité apparente sur le mur ainsi que le fil qui y aboutit sous une vieille gaine grise. De nombreux fils courent au plafond. Sous les vêtements, un banc de bois que suit un radiateur de grande taille, un mètre au moins, surmonté d'une carte de l'IGN où le vert domine, carte n° 3615, au 1/25 000 et datant de 1985.

Face à la porte d'entrée, deux portes : la première, ouverte, donne sur un palier au sol de béton brut d'où part l'escalier. La seconde, celle de la resserre, est entrebâillée. À droite de cette porte, un buffet campagnard mal fermé qui contient piles d'assiettes et saladiers de toutes tailles. Il est surmonté d'une horloge arrêtée. Enfin, à droite, l'œil distingue à peine quelques taches colorées, photos épinglées au mur (repas sous l'arbre de gens souriants, il serait possible d'en reconnaître certains), puis vient un large placard tout de

bois roux encastré dans l'épaisseur du mur qui fait saillie et contient toutes sortes de verreries, il peut se fermer au moyen d'une targette de cuivre.

Au mur du fond sont adossées une cuisinière moderne à gaz butane, une cuisinière à charbon avec son tuyau qu'on distingue à peine dans les hauteurs noircies de suie, deux petites tables en angle droit supportant bassine en plastique bleu et cafetière électrique. Ce mur constitue un renforcement qui, servant de hotte, est délimité par deux montants de la pierre noire du pays. Le rebord de la hotte est une grosse poutre sur laquelle s'alignent tout près du plafond un ancien moulin à café à main, une lampe tempête, une pomme de pin, deux chandeliers bas, les deux grands chandeliers déjà nommés, et un moulin à café électrique années 60.

Sous la poutre, une corde court d'un bout à l'autre sur laquelle sont étendus six torchons et un unique gant de caoutchouc, rose.

Dans l'épaisseur du mur maître s'étendant à droite de la porte est disposé un évier, simple bac de faïence blanche surmonté de la fenêtre, seule ouverture pour la lumière. Accolée au mur, à côté de l'évier, il y a la table, une longue table étroite recouverte d'une toile cirée beige à petites feuilles et surmontée d'une planchette qui supporte le téléphone et l'annuaire, un papier tue-mouche d'un jaune un peu sale pend du plafond.

Retour à la porte d'entrée qui est toute entière encastrée dans un caisson de bois carré montant jusqu'au plafond, sorte de sas isolant cette pièce et la protégeant des agressions extérieures : froid, courants d'air, chats et chiens errants quand la grande porte reste ouverte. Pour l'heure, elle est fermée. La cuisine peut commencer.

Petit farci à la Montaigne



1- De la liberté d'assaisonner à sa guise

Pour ce mien dessein, de farcir mon pot, il me chaut de faire à ma guise, branlant doubtant et estonnant, et ou personne ne m'ayde ny me relève. J'ay naturellement une farce privée, mais c'est d'une forme mienne, inepte aux negotiations, et qui n'a autre substance que d'une belle enfileure de mes gousts. Je suis les commandements d'une volonté volage qui me fait me déterminer pour les matières que je choisis à l'envy, loin de ceux qui produisent ordinairement.

2- Du bon usage du renouvellement des formes

Car dans leur farci, je trouve assez d'estoffe¹ mais un peu faite de façon : je le trouve suffisamment abondant et fourni, mais non pas maniant² et vigoureux suffisamment. Comme en notre commun langage, il s'y rencontre des tournures et des faires desquels la

beauté flestrit d'usage et de vieillesse, et la couleur s'est ternie par maniemment trop ordinaire. Pour le mien farci, j'ayme qu'on change d'aprest à quelque viande, y entresemans divers gousts meslés, jusques à l'alteration de la saveur. C'est assez rosti de ce costé là, bride le, hache le, il est cuit, recommence de l'autre : fay le pleindre, fay le fléchir, fay le rendre.

3- Du maniemment de la langue

Le maniemment et l'emploiste de la farce donne pris au met non pas l'innovant³ tant comme la remplissant de plus vigoureux et divers services, l'estirant et la ployant. Tout comme les poètes, de leur langue, ils n'y apportent point des mots, mais ils enrichissent les leurs, appesantissent et enfoncent leur signification et leur usage, luy aprenent des mouvements inaccoustumés, mais prudemment et ingénieusement.

« Petrus est quod disertum facit. »⁴

¹ d ingrédients

² souple

³ la renouvelant (y ajoutant des neufs ingrédients)

⁴ Quintilien, X, VII, 15

C'est l'intelligence qui fait l'éloquence, idem est c'est la conscience de l'esprit qui fait le petit farci.

4- De la constance de la farce

Le monde n'est que variété et dissemblance : il y a en la farce autant de diversité qu'en aucune autre chose. La mienne, ce n'est pas une farce molle et seulement sans offense : elle est nerveuse et solide, qui ne plaist pas tant comme elle remplit et ravit. Pleine et grasse d'une vigueur naturelle et constante, elle est toute crépinette, elle est toute verdure, elle est tout épigramme, non la queue seulement, mais la teste, et l'estomac, et les pieds. Il n'y a rien d'efforcé, rien de trainant, tout y marche d'une pareille teneur car mon goust et ma complexion est plus amie du farci que mon discours.

5- De la force de l'imagination

Mais la volupté est bien plus plantureuse, et même si de moy mesme en qui il ne peut choir soupçon aucune de faiblesse, « fortis imaginatio generat casum »⁵. Je suy de ceux qui sentent tres-grand effort de l'imagination. Chacun en est hurté, mais aucuns en sont renversez. Pour mon farci mien, il me suffit parfois d'en saisir la creance pour que j'en tombe dans l'enchantement. Mais nostre volonté, veust-elle toujours ce que nous voudrions qu'elle voulsist ? Surtout concernant le petit farci. Ne veust-elle pas souvent ce que nous luy prohibons de vouloir, et à nostre evident dommage : une farce de bien mauvais étage ?

Il y a des auteurs, desquels la fin c'est dire les evenements, écrivent-ils alors des livres de recette. La mienne, si j'y sçavoie advenir seroit dire sur ce qui peut devenir, accommodant ma farce à mon verbe, et mon écriture à la mienne farcissure.

⁵ Une imagination forte produit l'événement

Un pastiche hybride :

Ponge et Oster rencontrent un œuf dur



Quoi de plus simple que de cuire un œuf? A fortiori un œuf dur.

Il faut seulement un peu d'eau, bouillante de préférence, et bien sûr un œuf. Donc de l'eau, mais qui n'a pas, de nos jours, l'eau courante? De plus, on peut par défaut aller la prendre directement à la source. Ensuite, pour que la combustion du liquide puisse avoir lieu, rien de tel que le gaz qu'on trouve aujourd'hui à tous les étages. L'électricité ferait aussi bien l'affaire, au mieux sous la forme d'une table de cuisson en vitrocéramique mais au pire on pourrait aussi se contenter d'un simple feu de camp. Il n'est pas question, on le voit, d'arguer des problèmes posés par la cuisson de l'œuf pour réaliser cette opération culinaire qui permet de s'alimenter à bon compte.

L'eau chaude, me direz vous, si elle est nécessaire, n'est pas suffisante pour avoir un œuf dur. Pour cela, ajouteriez-vous avec pertinence, il faut évidemment se procurer un œuf. Avouez que rien n'est plus accessible si l'on est en zone urbaine, puisqu'on peut en trouver dans n'importe quelle grande surface, (à prix plus ou moins cassé, ce n'est pas le

problème, mais attention aux œufs quand même), ou dans la moindre des supérettes voire même dans une épicerie ou une crèmerie à condition que ces commerces de détails ne soient pas devenus complètement obsolètes, ce qui ne saurait tarder, je vous l'accorde, ou encore, dernier recours, dans une alimentation ouverte nocturnement. Votre œuf se trouvera ainsi logé à la même enseigne que ses alter ego, dans une alvéole plastifiée, plus ou moins rigide, permettant d'amortir les chocs et ainsi arrivera-t-il sans dommages à destination. Est-on à la campagne? Quoi de plus aisé que d'aller chercher dans un poulailler l'œuf fraîchement pondue. Je sais que ce n'est pas bien de dérober des œufs, que l'antienne proleptique est sûrement présente à votre esprit, qu'on devient vite donc en volant un œuf un voleur de poules et qu'on ne s'arrêtera pas en si bon chemin, mais prenons le risque.

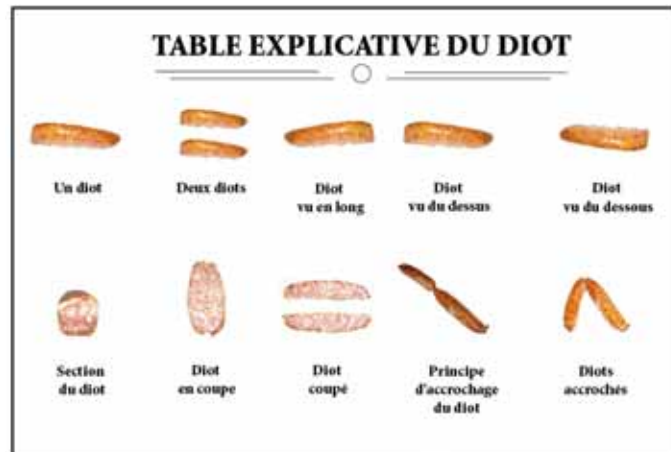
Une fois pourvu de cet œuf, pour faire simple, disons qu'on le met dans une casserole remplie d'eau et qu'on le laisse bouillir quinze minutes environ. C'est prêt.

Pour ce qui est de sa consommation, il est d'usage de se livrer à un geste propédeutique : l'écalage. N'allons pas trop vite cependant. Laissons retomber nos ardeurs (et les siennes) faute de quoi on ne manquerait pas de se brûler les doigts, qui rentreraient ainsi dans leur coquille.

Décortiquons cet œuf mais c'est tout une histoire : les choses se compliquent en effet car ce petit objet ovale et lisse n'offre aucune prise au consommateur qui ne sait par quel bout le prendre. La coquille est bivalve, ce qui nous conduit à choisir un peu arbitrairement, je vous le concède, l'un des sommets coniques, à moins que ce ne soit la base, pourrait-on dire chef objecter, mais passons. Il va s'agir on s'en doute d'entamer la coquille en portant sur elle de petits coups réguliers afin de provoquer un éclatement généralisé de toute l'enveloppe calcaire. Cette entame de l'œuf dur s'oppose assez radicalement à celle de

l'œuf à la coque, qui est autrement violente. Il est question, dans ce cas de figure, de se munir d'un couteau et de façon un peu brutale d'entailler franchement la coquille au tiers de sa hauteur. Cette décapitation n'est pas sanglante cependant car c'est un liquide solaire qui se répand sur les bords. Mais nous préférons la manière douce, celle de l'œuf dur. Revenons donc à elle. Il faudra, fastidieusement, retirer les fragments épars de la coquille pour accéder à la blancheur intérieure et à sa forme ovoïde approximativement restaurée. Voilà notre œuf dans son plus simple appareil. C'est en quelque sorte un fantôme de l'œuf initial qui apparaît mais il n'a rien d'effrayant. On peut alors enfin mordre sans retenue dans le tissu albuminé et voir se dégager peu à peu la texture vitelline un peu figée dans une matité jaune pâle pleine de saveur. On s'est sustenté à peu de frais et l'on peut passer à autre chose.

Diotsyncrasie



À première vue, la place du *diot* dans la cuisine semble assurément régionaliste : en Savoie, sur la carte des restaurants, il est l'icône des spécialités régionales. En apparence, le *diot* ne constituerait qu'un énième avatar de la saucisse, produit fort répandu dans les différentes provinces françaises : « Préparation de viande maigre hachée et de gras de porc (chair à saucisse) assaisonnée et entourée d'un boyau que l'on sert cuite ou réchauffée », selon le Robert⁶ qui précise – sans vraiment les détailler – les différentes variétés (les plus connues aussi) que l'on peut consommer.

On sait également que la saucisse est un mets très apprécié des Français des classes populaires – et de la civilisation occidentale en général, puisqu'on en consomme dans de nombreux pays (des *pølse* [pølse] norvégiennes jusqu'aux merguez pimentées d'outre-Méditerranée, ce qui prouve que la saucisse, quelle que soit la dénomination qu'on lui donne, est connue et appréciée dans d'autres continents). C'est ainsi qu'une variété, constituée d'un mélange de

viande de veau et de viande de porc, en traversant l'Atlantique, s'est vu attribuer une dénomination particulière : *hot-dog*, sous la pression d'un médialecte : tendance à utiliser des anglicismes dont la pertinence de la traduction littérale (chien chaud) nous échappe.

Dans l'univers absolument mercantile de la charcuterie, la fabrication de saucisses – artisanale ou industrielle (et difficile à identifier en raison de l'utilisation semblerait-il souvent abusive de l'adjectif *authentique*), permet d'écouler les bas morceaux en les transformant en produits résolument appétissants. Mais il faut bien voir que saucisse et saucisson, même si leur origine commune réside dans le morphème [so] (dérivation du phonème [sɛl]), représentent deux entités du même champ sémantique : l'une étant une préparation à cuire ou à réchauffer tandis que l'autre – dont la propriété est d'être étuvé – pourra être consommé tel quel.

Mais d'un autre côté, rien n'est plus vain que la recherche du caractère **authentique** d'une préparation comme la saucisse : le critère d'authenticité ne

⁶ Le Petit Robert de la langue française, éd. 2003.

devrait être attribué que par une instance ayant compétence à vérifier la conformité du produit au cahier des charges – à supposer qu'un cahier des charges existât (tout en sachant que toutes les dispositions antérieures sont supplantées par les règlements de la Communauté européenne) – on pourrait ainsi penser qu'il existe des saucisses authentiquement artisanales et des saucisses authentiquement industrielles, ce qui manque de clarté à l'heure actuelle, l'étiquetage pratiquant l'élimination quant à la mise en œuvre du hachage des viandes, des additifs et des conservateurs.

Force est de constater que la Savoie⁷ produit une spécialité de saucisse – que l'on trouve dans le commerce nature ou fumée – que l'on nomme le *diot*. On pourrait s'essayer à un classement de type paradigmatique où le dénominateur commun serait l'hypéronyme saucisse, le *diot* étant l'hyponyme. Il convient de préciser cependant, eu égard à la lexicographie, que le *diot* ne figure pas dans un dictionnaire, ou pas encore.

⁷ Province italienne à l'origine, rattachée à la France en 1861, de même que le comté de Nice, en échange d'une aide militaire apportée par Napoléon III à Victor Emmanuel, roi de Savoie, de Piémont et de Sardaigne.

Gâteau de foi bourdivine

À propos de quelques homologues structurales des champs religieux et gastronomique



1- Sur les conditions du faire recette

L'une des tentations du métier de cuisinier est ce que les cuisiniers eux-mêmes ont appelé le gastronomisme, c'est-à-dire la tentation de transformer des lois ou des régularités historiques intervenant dans la composition des mets en lois éternelles d'une gastronomie doxologique. Le souci de donner à mon propos un enracinement aussi concret que possible et d'éviter – ce qui me paraît être une des conditions pratiques principielles de tout rapport de communication culinaire véritable – que celui qui tient la queue de la casserole, qui a le monopole de fait de la cuisson légitime, impose complètement l'arbitraire de son interrogation, l'arbitraire de ses intérêts et de ses goûts. La conscience critique de l'arbitraire de cette imposition s'impose aussi bien à celui qui a le monopole du maniement de la queue qu'à ceux qui, embrigadés dans la pluche, le subissent dès lors comme une violence symbolique en situation d'autorité autorisée, un coup de force dans l'instant même du coup de feu. Or cette situation est liée à un état du champ gastronomique comme champ autonomisé, à un état des rapports entre

ce champ et ce que l'on appelle la société globale, c'est-à-dire les classes sociales, en définitive les conditions de reproduction de celles-ci et de celui-là. Je voudrais essayer de montrer qu'à partir des questions très concrètes que pose une opération culinaire aussi simple que le gâteau de foi, tel que j'ai pu en établir les conditions de production et de reproduction, on peut dégager quelques homologues structurales notamment avec le champ religieux, partant saisir les grandes propriétés des champs, et notamment comment les différentes formes de capital économique, social et culturel s'y investissent dans le cadre d'une économie générale des pratiques symboliques. Une des lois de la socio-gastronomie est que le langage culinaire employé lors d'une occurrence alimentaire déterminée, celle qui fait littéralement recette, dépend non seulement, comme le croit la gastronomie non réflexive ignorante de ses conditions d'existence et de reproduction, de la compétence de celui qui est devant le piano au sens chomskyen du terme, mais aussi de ce que j'appelle le marché gastronomique. La cuisine que nous produisons – en tant que recette, en tant que discours sur – est une résultante de la compétence du maître-

queux et du marché sur lequel sa recette acquiert une valeur dans l'exacte mesure où il s'y rend. On l'a compris, la recette dépend pour une part – qu'il conviendrait d'apprécier rigoureusement – des conditions de sa réception.

2- De la réforme en tant que plus sûr moyen du conservatisme

On le sait, le champ, en tant qu'espace structuré de positions et de relations objectives entre des agents définis par l'inégal accès à son capital spécifique – inégal accès au principe des luttes qui le structurent tout en contribuant toujours plus à son autonomie – est aussi le lieu d'un autre double enjeu : la redéfinition du capital spécifique selon la loi et le rapport de domination propres au champ, et sa redistribution. Ainsi des cuisines comme des littératures qui se polarisent selon l'axe de l'orthodoxie et de l'hétérodoxie. Il est alors décisif d'identifier la position des agents qui, se réclamant du gâteau de foi – avec ou sans œufs (comme dit à Lyon monsieur Brun) – s'autorisent de la tradition ou, certains se parant dans la posture révolutionnaire, d'autres s'identifiant à la rupture épistémologique, n'ont, en définitive, pas d'autre comportement de classe que de persister en leur être de classe, c'est-à-dire de faire sourdre de leurs mandibules, naguère pubères, les jus impatients d'une salive toute dévolue à leur maman.

On reconnaîtra ainsi ce qui fonde le principe de légitimité d'une institution, partant de toute action ou de tout usage, dès lors que ce qui est dominant, est sans alternative et méconnu comme tel, c'est-à-dire tacitement reconnu. Le langage que nous employons, celui des maître queux que nous semblons porter de tous nos vœux, est un langage dominant, méconnu comme tel, c'est-à-dire connu pour légitime. En d'autres termes, c'est un langage qui produit

l'essentiel de ses effets en ayant l'air de ne pas être ce qu'il est. Si nous parlons le langage légitime du champ gastronomique dans lequel nous prétendons nous inscrire, pouvons-nous dire quelque chose qui n'en soit pas affecté, même si nous mettons l'attirail langagier au service d'un rapport au monde critique ? Le gâteau de foie peut-il être autre que gâteau de foi, certitude d'une commensalité sans limites, et donc pure immatérialité ? Dès lors, est-il justifié d'en écrire la recette, d'en exhiber la photographie comme autant de dénis de sa condition de classe ?

3- De la théorie du biscuit

Comment concevoir le gâteau de foie en tant qu'il est un gâteau de foi, un gâteau de foie sans « œufs » ? Cette révolution copernicienne ressortit-elle au champ gastronomique ou à l'espace social tout entier ? On ne peut pas, à cette étape du raisonnement, faire l'économie d'un retour sur la théorie de l'habitus et la manière dont celui-ci engendre des prises de position dans le champ en fonction du capital spécifique de ce dernier. À chaque champ, en effet, correspond tendanciellement un habitus – c'est-à-dire un système de dispositions incorporées qui fait que l'on a plus ou moins intégré les règles implicites du champ et que l'on en joue plus ou moins « naturellement » le jeu. Au fondement de l'habitus, il y a d'abord la conviction – inconsciente et jamais interrogée – que le jeu mérite d'être joué, que le capital spécifique est désirable et donc à accumuler. Que désire-t-on, que projette-t-on d'accumuler dès lors qu'on entend promouvoir le gâteau de foi en se privant, au terme d'une véritable ascèse végétalienne, d'œufs ? Autrement dit, pour faire exemple et pour éclairer ceux qu'une homologie avec le champ religieux pourrait révolter, quels sont les facteurs extérieurs au champ, quel

est l'état du rapport de force propre au champ, quelle rencontre avec un habitus et un sens du jeu singulier, quelle somme de luttes antérieures portant sur l'alexandrin, pour le dire, enfin, abruptement, ont déterminé Marceline Débordés-Valmore, en 1860, à s'emparer de l'hendécasyllabe, sans en exploiter, je vous le concède, toutes les virtualités métriques ? Les prises de position au sein du champ sont déterminées à la fois par les dispositions incorporées dans le cadre de l'habitus et par l'espace des possibles au sein du champ. Cet espace des possibles étant lui-même configuré par le volume et la structure des différentes espèces de biscuit – autrement appelé capital – que les agents mobilisent dans le champ, véritable microcosme de l'espace social global. Il n'est pas de champ – même le gastronomique – qui ne soit constitué par la revendication d'autonomie de ses agents – qui soit objectivement indépendant de ce qui se joue à l'extérieur ;

les conflits qui s'y déroulent ont une logique interne, mais le résultat des luttes (économiques, sociales, politiques) externes au champ pèse fortement sur l'issue des rapports de forces internes. Ainsi les « hérétiques » du champ gastronomique qui exaltent la dimension religieuse de leur gâteau de foi chercheront des appuis dans l'émergence de nouvelles églises en quête d'un nouveau verbe, se réjouissant d'avoir à se flageller mutuellement de nouveaux mots. Le gâteau de foi en tant qu'œuvre gastronomique n'est donc jamais pur reflet, pure expression d'un rapport de forces extérieur au champ ; il peut cependant être considéré comme l'indice d'une réfraction dans le microcosme de la lutte incessante de tous contre tous pour l'accession à toutes les sortes de biscuit.

Excipit

S'agissant du pastiche, on apéritive dans la farce et on finit son texte quand on ne peut plus le lire à d'autres qu'à soi-même.

Une charlotte en forêt, et aux poires

(gracquotte)



1- S'inventer un pays imaginaire afin de mieux parler du monde comme il devrait

La ville de Caramart possède, dormant dans le grand âge de ses écrits, certaines recettes qui, de par leur pertinence, la saveur et la beauté des fruits qui ploient les branches de ses jardins, et notre gourmandise, l'ont de tout temps assise dans la région comme peuplée de politiques courtois, experts replets et insatiables. Étant établi qu'entre nos murs on ourdit tout autant qu'on cuisine, cette réputation solide n'est pas considérée comme telle par nos ennemis, mais comme un état de fait qu'ils déplorent. De même, ou plutôt à rebours, si nos espions nous tiennent constamment au fait de la gouvernance des pays externes, du nombre de leurs canons, de leur boulets de pierre et de fonte, de leurs quelques révolutions, tueries discrètes, petits égorgements et autres embarras du même genre, nous ignorons totalement ce qu'ils mangent.

2- Définir une centralité quelconque et ses effets structurants sur le bas peuple

Il est en revanche fort peu probable qu'un étranger découvre un jour le principe qui innerve la vie de notre cité, car nous-mêmes avons trop souvent hésité à formuler publiquement cette règle, qui ne s'énonce à peine dans la pénombre d'un couloir ou derrière la colonne d'un cloître, qu'à la manière d'un secret qu'on susurre. Mais c'est bien la plus ou moins grande proximité avec le culinaire qui détermine, sans qu'il y ait palabres, les différentes classes sociales dont le parfait jointoiment nous a permis de traverser les siècles, et la redite du temps comme de ses furies. Aussi, vers les faubourgs, quand aux dalles de marbre succèdent les pavés branlants, puis aux derniers d'iceux la poussière, après qu'un maigre chien a trottiné dans la ruelle, se trouve-t-il à l'étal quelques beignets à demi rances, des petits choux grailleux et autant d'éclairs avachis alors que, plus on progresse vers le centre, plus notre pâtisserie se structure, gagne en étages

comme en solidité, se complexifie comme une science et exhale tous les parfums de l'Éden. Au milieu même, sur la place centrale, est érigé le Moule, minuscule construction, molle et régulière, scandée de turgescentes rotondités et vers le vide maflu de laquelle convergent, lors de nos fêtes nationales, les cohortes bigarrées du peuple, et qu'elles révèrent.

3- Envoyer un héros velléitaire zoner dans la périphérie

De ma jeunesse à Caramart je ne puis dire qu'elle ait été studieuse et, comme d'autres avant moi et bien d'autres encore, je paressais dans la langueur des jours dont, à l'instar de mes congénères, je préférais dénoncer la vanité plutôt que d'admettre celle-ci comme mienne. J'avais toutefois coutume de fréquenter certains établissements des aristocrates, qu'on trouvait en abondance dans l'étroit lacis des rues du quartier Nord où, et de préférence solitaire, je dégustais avec morgue certaines religieuses subtiles de même que toutes sortes d'entremets à la crème et au massepain, ce qui fit qu'un jour mon embonpoint força mon père à pénétrer dans ma chambre, le sourcil bas et l'œil sévère. C'était un homme dont l'idée se contentait de chasse et de cavale, et d'avoir à admettre que je ne puisse en mon état monter sur un cheval sans lui rompre l'échine l'avait apparemment mis en grande colère. Et donc promptement, au petit matin qui suivit, je me retrouvais, un mulet en corde, à longer la lave des grands murs de Caramart, nanti d'une mission peu claire vers des terres peu avenantes aussi. Le ciel était gris sec, quelques corneilles tournaient hâtivement dans les lointaines froideurs

et, par-delà les ondulations de la plaine et des vergers, je voyais tout au bout poindre et diminuer la route qui menait, m'avait-on dit, jusqu'à la ville d'Abascande où l'on m'avait imposé de porter une missive, et d'en attendre la réponse. Au fond de ma besace, quelques gaufrettes que j'avais chipées à l'étagère constituaient mon seul recours, les murailles s'estompèrent et le silence se fit.

4- Positiver pâtissièrement

Je marchai comme je pus jusqu'à l'orée d'une forêt sombre. Un pâle brouillard s'était levé qui mêlait son amertume à la résine des pins, s'accrochait comme une guipure aux branches des broussailles et paraissait vêtir l'endroit d'une sorte de rêverie fourbe, un songe constamment duplice qui me fit attraper dans ma poche la petite madeleine que je n'avais pu croquer la veille. Puis des nuages féroces et lourds prestement s'amasèrent, le ciel vrombit et le glaive courroucé d'un éclair s'abattit à quelques enjambées de moi, qui n'avait de cesse de presser les miennes. Un trou s'était formé dans la forêt, presque immense, l'orage cessa et la brume reprit sur les longues fougères, j'enfonçais à présent dans la sphaigne à grands pas lourds et gras vers elle, ma charlotte, aux poires, qui soudainement avait parue et devant laquelle je m'inclinai, un genou en terre avant que d'aller prendre, dans le bât, la grosse cuillère à soupe en compagnie de laquelle j'avais imaginé, le soir, me contenter d'un bref fricot. Car c'était là le signe, le sens final de l'emboîtement, le contenu rendant réel toutes les figures qui le contiennent.

Mon règne, comme roi de Caramart, enfin commençait.

Triangle jambon-beurre

à la

Éric Laurent



1- Protase évacuant l'éventualité d'une brigade

Me rendant à une interprétation baroque du duo Giovanni-Zerlina, et ayant projet de, préalablement, frugalement me sustenter – mon ordinaire ne nécessitant nullement une brigade – j'envisageai la possibilité d'un triangle jambon-beurre, agrémenté, en sus, de quelques discrètes feuilles de trévisse.

2- Prosopographie propédeutique

Il eût fallu que je le prisse, et sans plus attendre, l'entamasse, mais la figure triangulaire évoquant pour moi tant ces balises géodésiques dont l'hypoténuse s'oppose à l'autre sommet d'un quelconque scalène, que l'esthétique de la figure de la triangulation telle qu'analysée dans le volume de l'*Histoire de l'art* d'Élie Faure, je n'arrivais à me décider entre les bases et le sommet de mes butyreuses mies.

3- Célébration d'une discrète onctuosité

Il fallait bien que stoppât la rumination des arguments afin que puisse commencer celle de mes mâchoires, et que cette mise, en abyme dans un premier temps, se terminât en bouche. Ce nonobstant, la contemplation des strates de la coupe, là où les deux épaisseurs de mie reposaient très exactement l'une sur l'autre, enfermant par cette opération la fine tranche de jambon que je n'avais point demandé trop épaisse dans le moelleux de son contenant, laissait apercevoir quelques débordements de beurre excédentaire.

4- Acmé métaphorique

La question se posait alors pour moi de savoir si l'entame avait quelque chose à voir avec un incipit, tant il est vrai que mon appartenance à un cercle dans lequel tout ce qui nous était donné de percevoir et de ressentir n'était que

prétexte à la question sagace de sa possible conversion scripturale. Il fallait que nous sussions être dans la succulence du verbe avant que d'en condescendre à la truculence de la chair.

5- Apodose interrogative

Quid alors du concept triangle jambon-beurre, de sa programmation scénarique ou de son improvisation rédactionnelle ?

Que faire, dans ce monde qui n'est que simulacre baroque et mélancolie maniériste, sinon procrastiner à l'envi en tournant et retournant en boucle épithète, syntagme, prosodie, se délectant d'une infinité de combinatoires possibles, susurrant au demeurant les ondoyants linéaments de ce que notre langue nous réserve.

Ou alors, bouffer.

Grands diots !



Le mieux, ce serait encore d'attendre que toute cette brume se lève, avec ce nuage qui a enveloppé le village dès l'aube comme pour nous cacher la forêt et toute notre misère. Ça l'arrangerait pas, mon lumbago. Penser à la cuisine qu'il faudrait faire, parce que ce soir quand les gaillards reviendraient des bois, c'est leurs ventres affamés qu'on entendrait d'abord. La seule chose qui compte à cet âge, c'est la faim, et puis il faut les occuper. Les envoyer chercher des pignes avec la carriole, ça c'était une bonne idée. Ce sera utile pour allumer le feu. Le mercredi, quand ils ne sont pas à l'école, c'est mieux que de les voir feignanter tout le jour en disant « Je sais pas quoi faire. Qu'est-ce que je peux faire ? » Ce sont des moutatiots, ils n'ont pas encore l'âge de penser à la gauderiole, ça viendra bien assez tôt, on a le temps d'avoir des soucis.

Le Marcel, je ne sais pas ce qu'il lui a pris de ramener des saucisses, des diots qu'il les appelle. Un cadeau de la Jeanne. Elle se mêle de tout, cette chicrougnasse. Sans oublier que le Marcel, il aimerait bien se la lichoter. Devant elle, il est tout assotti. C'est vrai que nous deux avec le temps, on ne se regarde plus et on ne se parle plus. Enfin, il leur a vendu la machine à battre

aux cousins de Savoie, et bien vendue parce qu'elle n'était plus toute jeune elle non plus.

Et il a ramené des saucisses. En plein Carême. Faut les manger vite, qu'il a dit, ça n'attend pas. Nous quand on tue le cochon, ce n'est pas pour s'encourir à le manger, c'est de la marenade pour l'hiver. Parce qu'il est rude, l'hiver, par ici. Dans la resserre, elles sont pendues les saucisses, et les saucissons et les jambons. Faut du lard, pour la potée, que ça tienne au corps, on peut pas se contenter de la soupe d'ottrille. En plein Carême. Il sait bien ce qu'il fait, tout de même, à vouloir me faire endêver. Pour sûr que j'y tiens, moi, au Carême, des fois que le père curé, avec toutes ses images pieuses, y raconterait pas que des mensonges et que le Bon Dieu existerait vraiment. Le Marcel, il ne respecte rien. Le mécréant.

Je vais les lui cuisiner, ses saucisses. Ses diots. Et s'il en laisse, « Je te les ferai manger de force » que je lui dirai. Y a la place, avec tout le vin qui le dessoiffe, c'est plus un estomac qu'il a, c'est une outre. Alors, les diots de la Jeanne, j'irai chercher l'entonnoir des oies pour les lui enfoncer dans le gosier, jusqu'au dernier.

Deux carottes en salade pour homme seul

(beckettage)



1- Arriver dans l'existence un peu catastrophiquement

Bock se leva, se dirigea vers les escaliers, se prit les pieds dans la carpe et tourneboulâ cul par-dessus tête jusqu'au bas des marches, puis s'affala dans l'entrebâillement d'une porte. Comme une flaque. Comme un ballot. Comme un ballot-flaque. Le matin, c'était un peu tous les jours comme ça.

Il n'était pas dans les habitudes de Bock de se plaindre de sa destinée, pas plus qu'il n'était dans celles de la destinée de se plaindre des habitudes de Bock. Il n'était d'ailleurs pas non plus dans les capacités de Bock de s'insurger, de s'ériger contre, de prendre quiconque à partie, d'émettre un avis négatif sur certains aléas de son existence, en revanche Bock, avec une certaine dextérité, mit à profit cet arrêt subit du cours des choses pour en quelque sorte s'arrêter également lui-même, s'arrêter mieux, se mettre au diapason, gagner en évidence, stabilité et confort. Accéder au repos promis. S'exercer poliment à la patience. Rigidifier les flux.

Le chapeau de Bock, qui avait roulé à quelques mètres de là et qui du haut de sa coiffe dévisageait le carrelage de la pièce, semblait d'ailleurs partager cet avis.

Un silence se fit.

Puis Bock bougea, par petits soubresauts d'abord, puis se gonfla, se souleva, s'érigea, se déploya, prit de l'ampleur et finalement se tint sur ses jambes.

2- Attribuer au personnage les procédés du narrateur

Il y avait deux carottes sur la table. C'étaient deux carottes assez simples, seulettes. La carotte de droite était allongée à droite de la carotte de gauche et la carotte de gauche à gauche de la carotte de droite, sur la toile cirée à carreaux, devant la fenêtre de la cuisine. Un narrateur rapide, opérant une volte subite à 180 degrés, aurait peut-être pu décrire la carotte de droite – volte – comme étant à gauche de la carotte de gauche et la carotte de gauche – volte – comme étant à droite de la carotte de droite, mais ce n'était pas véritablement le cas. Il ne faut toutefois pas en

conclure que Bock considérait la situation sous cet angle et peut-être que Bock, dans son esprit, voyait avant toutes choses deux carottes, prises dans leur ensemble, et qui toutes deux seraient à droite comme à gauche de rien, ou peut-être même encore, dans l'esprit de Bock, n'y avait-il qu'un grand vide multidirectionnel, à des kilomètres à la ronde, lequel ne s'interrompait qu'au moment des deux carottes, posées sur les carreaux de la toile. Il est en effet très difficile de décrire ce qui se passe dans l'esprit de Bock, ou plutôt ce à quoi paraissait réfléchir l'esprit de Bock, ou plutôt ce qui semblait surgir subitement dans l'esprit de Bock, ou plutôt même ce qui ne faisait que traverser l'esprit de Bock, ou plutôt même encore ce qui hurlait toujours dans l'esprit de Bock lorsque ce qui traversait l'esprit de Bock avait fini de traverser l'esprit de Bock, et avait déjà disparu de l'esprit de Bock.

3- Rester poli

- Bonjour, dit Bock.

4- Toutefois tenir bon mais sans jusqu'au-boutisme

Les carottes ne répondirent pas, sans doute, dut se dire Bock, du fait de leur inintérêt total pour les processus de symétrie. Bock grogna et s'installa à la table. Il y avait aussi un saladier, un couteau, un économe et une râpe. Ainsi plusieurs possibilités s'offraient-elles à Bock. Il pouvait aussi bien couper puis éplucher puis râper les carottes, ou alors les éplucher puis les couper puis les râper, ou les râper puis les couper puis les éplucher, ou encore ne pas les couper, les éplucher puis les râper, ou les couper ne pas les éplucher et les râper, ou les couper les éplucher et ne pas les râper, ou ne pas les couper ne pas les éplucher et les râper, et ainsi de suite. Ce n'était pas le fait de décider qui posait problème à Bock, il lui était déjà

arrivé de le faire au cours de son existence, non, c'était plutôt l'infinité des décisions possibles qui l'arrêtait dans son élan, dans ce faible élan qui avait fait qu'un jour, par exemple, on l'avait appelé Bock.

L'une des carottes était petite, et l'autre était grande. Bock pouvait donc couper et éplucher la petite, et râper la grande, ou couper et éplucher la grande, et râper la petite, ou ne pas couper la petite, et ne pas râper la grande, mais éplucher la petite et la grande, etc. - nous allons essayer ici de faire gagner à la littérature un temps précieux. Bock décida donc de couper, d'éplucher puis de râper les deux carottes.

Il procéda pour ce faire de façon équanime, selon un style qui lui était propre. Rien en effet ne justifiait, pour Bock, que pour râper il faille agiter de haut en bas la carotte contre la râpe, pas plus d'ailleurs que ne se justifiait l'autre technique, à savoir agiter de haut en bas la râpe contre la carotte. Pour râper, donc, Bock plaçait la section de la carotte en haut de la râpe, puis remontait celle-ci en même temps qu'il descendait la carotte, dans un même mouvement, puis marquait l'arrêt, vérifiait que la section de la carotte était bien arrivée en bas de la râpe, et alors remontait la carotte tout en descendant la râpe, dans un geste inverse des deux mains similaire à celui de Monsieur Stevenson, quand il jouait des cymbales à l'arrière de la fanfare à la fête de la Saint-Patrick à Bloomberry.

5- Ne pas hésiter à faire réagir le personnage aux aléas du récit

À cette évocation, de grosses larmes roulèrent dans les poils de la barbe de Bock et la pointe de son nez s'humidifia. Et soit pour mieux habiter ce souvenir, soit pour que ce souvenir habite mieux en lui, il écarta la carotte de la râpe tout

en continuant à agiter ses deux mains dans le vide, dzing dzing.

6- Clore sur du banal

– Bonjour, dit Peggy Trootman en poussant la porte de la cuisine qui donnait sur le jardin.

Repas de famille

Ouvrir la porte du frigidaire.
Regarder ce qui reste.
Coup d'œil à l'horloge. Décider ?
Aurait dû s'y mettre avant.

Se laver les mains. S'agiter. Décider. Choisir. Rassembler.
Chercher un plus grand plat. Le beurrer.
Émincer les pommes de terre. Les coucher dans le fond. Éplucher des oignons.
Les couper fin. Plus fin. Disposer une couche sur les pommes de terre.

Vont arriver affamés (eux). Fredonne (elle). Auraient pu revenir plus tôt pour aider (eux). Toujours comme ça.

Va me dire « t'es vraiment super » (Amélie). Peut-être un bisou dans le cou (Nicolas). Si tu savais comme il faisait beau (Amélie). Comme si pas regardé par le fenêtre (elle). Vont arriver, rien ne sera prêt.

Couper du lard en petits dés. Les disperser soigneusement. Pétrir la pâte. Dénoyauter les cerises. Meilleur sans.
Chercher le rouleau. Claquer le tiroir. L'a encore mal rangé (il). Ah, le voilà. Pas le bon placard.
Ah non, pas le téléphone. Tant pis, laisser sonner (elle).

Ajouter une couche de pommes de terre. Battre les œufs avec la crème. Râper de la muscade. Allumer le four. Déjà 19 h 30, 175 degrés ou 200 ? Sera pas prêt pour 8 heures. N'aime pas attendre (Nicolas). Surtout n'ont emporté qu'un sandwich au jambon préemballé (eux).

Pour une fois auraient pu l'inviter au restaurant (eux). Bien sûr y ont même pas pensé (eux) pensent à rien (eux). Croient toujours avoir dix ans (eux). C'était quoi ce film déjà ? *Cria cuervos* oui. C'est ça.

Enfin plus que deux jours après tout le temps de reposer (elle). Plus de repas à heures fixes. Dormir le matin sans faire sonner le réveil. Maison silencieuse. Trop peut-être certains jours surtout. Jours gris de cafard. Bête la vie. Toujours vouloir ce qu'on n'a pas, ce qu'on n'a plus.

Sonnerie du four. Ça sent bon. Et les voilà, quel bonheur.

Amélie toute contente : « On a pensé te faire une surprise. On a acheté un pâté de foie chez le boucher et regarde les belles cerises qu'on a cueillies. Ce soir t'auras rien à faire pour dîner. »

Madeleines

Madame Verdurin

Madame Verdurin avait un appétit d'oiseau, grignotait, picorait plutôt qu'elle ne prenait de véritables repas et semblait se nourrir de sa propre logorrhée qu'elle servait pourtant à ses habitués qui n'osaient protester. Parfois son mari, prenant son courage à deux mains, s'avisait de l'interrompre, mais ses rares tentatives étaient étouffées dans l'œuf. De ce fait, tout ce qui avait trait à la cuisine occupait dans sa vie une place d'une grande ténuité, ce dont se plaignait régulièrement à mots couverts monsieur Verdurin et le docteur Cottard qui, la trouvant fort maigre et d'une chlorotique pâleur que n'arrivait pas à rehausser son maquillage, ce qui lui donnait parfois des allures fantomatiques, lui avait prescrit force régimes à base de vitamines mais dont, contrairement aux autres prescriptions qu'elle suivait religieusement, elle n'avait tenu aucun compte. Pour faire bonne mesure, elle se coiffait parfois d'un chapeau au plumet vert et amenait sa petite troupe dans un restaurant du faubourg Saint-Honoré, Chez Gaston Diot, réputé pour ses petits farcis méridionaux et ses charlottes aux poires qu'on faisait venir de l'un des meilleurs pâtisseries de Paris. Cependant, ce qui importait à la patronne n'était pas le contenu des assiettes mais ce qu'elle appelait une « convivialité sans chichis », c'est-à-dire un climat de franche camaraderie où l'on riait des mots du docteur et des plaisanteries de monsieur Biche et où l'on médissait sans retenue sur les ennuyeux, fussent-ils apparentés aux plus hautes sphères aristocratiques. Swann, qui voulait par-dessus tout continuer à faire cattleyas avec Odette, cachait alors prudemment qu'il fréquentait régulièrement le prince de Galles. En fait, si madame Verdurin mangeait si peu, c'est qu'elle avait compris qu'elle pouvait difficilement parler et surtout rire la bouche pleine et en outre, comme elle n'ingérait que fort peu d'aliments, elle ne prenait pas le risque d'avaler de travers, comme elle disait à son mari, et de se fiche une mauvaise toux. Ainsi était-elle toujours disponible pour rire et médire, ayant un coup d'avance par rapport aux autres convives. Une salle leur était réservée, dont les murs étaient plaisamment décorés. Des peintures représentant des scènes plus ou moins bachiques ornaient les murs : des ménades en transes dûment pourvues de leurs thyrses et prenant des poses suggestives attiraient des satyres qui les poursuivaient avec des regards exagérément lubriques. Monsieur Biche avait, à plusieurs reprises, risqué des allusions grivoises sans s'attirer les foudres de la patronne mais un jour qu'il était complètement éméché avait lâché devant une assemblée hilare qu'il aurait bien peloté une bacchante dont la poitrine opulente s'offrait volontiers aux regards. Madame Verdurin le grondait gentiment mais au fond d'elle-même en était ravie. Monsieur Verdurin déclarait alors qu'ici on n'engendrait pas la mélancolie et madame Verdurin qu'on n'était pas chez les raseurs du faubourg Saint-Germain qui se plaisaient apparemment à s'ennuyer ferme. Puis elle demanda à Swann ce qu'il pensait de ces peintures, qui ne put se prévenir d'une mimique aristocratique qui déplut fortement.

Brillat-Savarin

Ce nom de Brillat-Savarin passa près de moi, évoquant d'autant plus l'existence de celui qu'il désignait qu'il ne le nommait pas seulement comme une référence incontournable dont on se doit de parler lorsqu'on se pique de méditation gastronomique, mais convoquait son univers discursif sur les plaisirs de la table dans ses moindres méandres ; il passa ainsi près de moi, en action pour ainsi dire, avec une puissance qu'accroissaient les saveurs enfouies des pages de *La Physiologie du goût* lorsque Françoise cuisinait ce bœuf mode dont tant de morceaux ajoutés et choisis enrichissaient la gelée – transportant à son bord, je le sentais, la connaissance, les notions qu'il avait de celui à qui il était adressé, non pas moi, mais l'homme d'église, ami du doyen de Doville, tout ce que, tandis qu'il le prononçait, il revoyait ou du moins, possédait en sa mémoire, des heures de fréquentation avec les *Méditations de gastronomie transcendante*, des tentatives plus ou moins réussies d'élaborations culinaires raffinées – laissant déjà flotter dans l'air l'émanation délicieuse qu'il avait fait se dégager, en les touchant avec précision, du fascinant univers du génial sybarite, du soir qui allait venir, portant à la fiévreuse recherche quelque maître-queux occasionnel en panne d'inspiration – formant, passager céleste au milieu des hommes d'Église présents, un double petit nuage séparé par un fin stratus d'union d'une couleur précieuse, pareil à celui qui, etc.

Eden Roc

Le plus grand charme du côté d'Eden Roc, c'est qu'on y avait presque tout le temps à côté de soi le littoral méditerranéen. On s'en approchait, une première fois, quelques pas après avoir quitté la terrasse près de la piscine du Jacuzzi. Dès le lendemain de notre arrivée, le jour de la montée des marches du Carlton, s'il faisait beau temps, je courais jusqu'à la terrasse voir dans le désordre de ce matin d'inauguration où quelques producteurs ventripotents font paraître plus maigres les vedettes anorexiques qui s'exhibent encore, la mer immobile qui paressait toujours en bleu ultramarin entre les roches rouges et déchiquetées, troublée seulement par une bande de joyeux drilles levés tard et de jeunes premières dénudées, cependant que, çà et là, une star hollywoodienne protégeait son anonymat des importuns sous un chapeau rabattu et des lunettes de soleil qu'elle portait élégamment. Le Jacuzzi se prolongeait d'un solarium qui à cet endroit se colorait l'après-midi des bleus marine et blancs des parasols et des chaises longues sur lesquelles une lectrice en bikini s'était endormie.

Beni Chougrane

Ce nom de Beni Chougrane était tombé dans mon oreille comme une bienfaisante pluie d'été, événement tout à fait improbable dans notre région où l'été planait durant des semaines, une chaleur dépassant les trente-cinq degrés sans même la consolation d'un air orageux qui eût pu annoncer soit une petite pluie du soir à l'heure où se détend l'atmosphère, soit quelques coups de tonnerre roulant sur l'horizon et ranimant de quart d'heure en quart d'heure l'espoir d'un changement de temps, d'enfin pouvoir respirer un air humide, voire même pour nous, les enfants languissants, l'espoir de sortir dans le jardin par la porte de derrière en robes légères et nu-pieds et de se faire entièrement tremper avant que la voix faussement coléreuse de ma grand-mère Rosa ne nous crie : « Allons, les enfants, rentrez donc à l'abri, vous allez attraper la mort et après, je devrai vous soigner toute la nuit. »

Ce nom de Beni Chougrane était ainsi devenu un talisman que je me répétais en arpentant les champs d'orangers pour rejoindre ma cachette là-bas vers ce que mon père nommait mystérieusement « les terrains » – terrains de pacage de nos troupeaux, je l'ai su plus tard quand j'ai pu conduire la Jeep pour aller transmettre quelque ordre urgent aux bergers qui y vivaient sous une tente – terrains dont les limites mal définies se perdaient à l'horizon, là-bas, vers la route nationale, de sorte que j'imaginai que, bordés par, ou contenant les marais de La Macta, ces terrains s'étendaient jusqu'à la mer et peut-être même au-delà vers un empyrée que personne ne pouvait nous disputer, un pays sans contours où nous étions seuls de notre sorte, petite colonie dans la grande, selon les idées que ma grand-mère, déesse du foyer, nous avait inculquées depuis notre naissance, idées selon lesquelles Notre Famille était d'une essence, d'une race si particulière que jamais nous ne pourrions frayer avec d'autres de ces humains si prévisibles, si ordinaires, ceux que nous rencontrions parfois dans la vie quotidienne en allant en voiture à la petite ville pour faire des provisions ou à Mostaganem au cimetière quand arrivaient les jours inévitables de fêtes carillonnées ou aux dates des décès inscrites sur le calendrier des postes et auxquelles il fallait honorer les morts.

Ce nom qui transportait avec lui toute une géographie montagnarde bien opposée à notre plaine désespérément plate et sans relief ni obstacle, montagne que j'imaginai brune et violette, de la couleur des tentes berbères ou du pelage des chameaux que j'avais vus faisant halte pour une nuit sous les grands eucalyptus devant la gare, une caravane venue du grand Sud et qu'on nous avait interdit d'approcher de trop près, nous racontant – bien que n'en ayant rien cru – que ces chameliers qui avaient franchi la chaîne de l'Atlas étaient bien capables de voler les petits enfants. Ce nom qui promettait l'aventure à mes dix ans impatients de voyage ainsi que la certitude d'y trouver des grottes et des nomades portant ce même nom de tribu, Beni Chougrane, prêts à m'abriter, à me nourrir et à m'aider dans ma fuite de la famille chrétienne comme je l'avais lu dans les romans d'aventure dont je me gavais cet été-là et où était affirmé à la fois leur noblesse, leur caractère désintéressé et leur compétence en matière de survie élémentaire, survie dont j'avais conscience d'être incapable livrée à moi seule.

Ce nom des Beni Chougrane représentait à la fois un avenir aventureux quoique non déterminé et la certitude de quitter définitivement une famille aux lois multiples et étriquées, grâce à l'étrange étrangeté d'un mot de la langue qu'en secret j'aurais voulu posséder, celle justement que parlaient et comprenaient seuls les deux dieux tutélaires de la maison, mon père et ma grand-mère, ceux dont il fallait s'affranchir pour partager enfin les secrets.

Gratin dauphinois

Ma grand-mère cuisinait de façon si détestable que je dois avouer ne garder des repas qu'elle nous servait à midi le dimanche, jour où, avec une régularité métronomique, nous allions nous enquerir de quelques éventuelles variations de son quotidien, à vrai dire fort improbables ou ne consistant alors qu'à savoir quelle quantité de pluie avait arrosé quel carré de son jardin, ou quel numéro de la semaine du *Petit Montagnard* on avait failli ne pas lui remettre, qu'un souvenir très vague et très amoindri. S'il me fallait pourtant me remémorer quelque chose, que je ne pourrais d'ailleurs qu'avec la plus grande peine qualifier d'événement, ce serait avant tout un nom, « gratin dauphinois », que j'avoue avoir encore aujourd'hui la plus grande difficulté à relier à la chose qu'il, chez ma grand-mère Tointe, désignait. Je vois encore, avec sa régularité de cauchemar, arriver sur la nappe de gros drap gris et pelucheux de la salle à manger, au milieu de laquelle était posée la petite cloche à manche de bois qu'on agitait comme pour mieux nous prévenir de la catastrophe, ce plat de terre oblong couvert sur son extérieur d'une noire et antique couche de graisse, cuite et recuite, qui paraissait dès l'abord vouloir rendre évident le principe qui avait présidé à l'élaboration de son contenu, et allait présider à notre destin dominical. Tout paraissait petit dans ce plat quand il arrivait sur la table, tout paraissait pauvre, racorni, triste, figé, aussi bien dans la sauce que dans l'attente, comme si les tranches inégales de pommes de terre, comme découpées au hasard par un insane, conscientes de ne posséder ni goût, ni saveur, ni texture, avaient voulu arrêté le cours du temps pour s'en tenir à cette unique question : « Sera-t-il possible qu'on nous mange ? » Et c'était là l'esprit de ce gratin qui, dès qu'on le questionnait dans son intimité propre, paraissait procéder d'une impossible et abominable redite, à la manière dont Viollet-le-Duc distribue ses horreurs prétendument gothiques çà et là sur le territoire, mais une redite toujours questionnant la tout aussi abominable éventualité de son futur, à la manière pour le coup de ma grand-mère Tointe que les courants les plus modernes de l'histoire de l'art n'auraient en la matière pas hésité à qualifier de déconstructiviste. Mais c'était là sans doute prêter à cette préparation bien plus d'âme qu'elle n'en pouvait contenir, confectionnée comme elle l'avait été non pas véritablement pour qu'elle existe, mais avant tout pour que, si possible, on s'en débarrassât. Aussi, dès sa naissance même, le gratin surgissait-il dans la maison en quelque sorte par la négative, sinistre médium d'un processus long qui cheminait de l'indifférence totale à ce qu'il fût jusqu'à cette instance où nous nous devions de l'ingurgiter pour ne plus qu'il soit.

Si grand-mère Tointe fallait à concevoir la qualité gastronomique, elle n'en possédait pas moins, s'agissant des quantités, une mémoire assez surprenante. Après que nous eûmes été servis restait toujours au centre de la table une part de ce gratin qu'elle avait coutume de proposer à la générale et que poliment nous lui refusions, à demi morts de faim mais adoptant unanimement la posture de qui, rassasiés tels des lions ayant égorgé plusieurs zèbres, n'auraient supporté d'avaler une bouchée de plus au risque de mettre à mal leur avenante constitution. « Ah, concluait rituellement ma grand-mère la scène par ce constat, j'en ferai sans doute un peu moins pour dimanche », et elle se plaisait d'un petit air sévère à ce que nos assentiments validassent sa proposition et lors, de semaine en semaine, de mois en mois, d'année en année, le gratin, qui n'en finissait pas de réduire, n'en était toujours que plus inexorablement là, acquérant en quelque sorte de plus en plus de poids du fait de sa minimalisation même, condensant son goût infect dans des bouchées de plus en plus denses et dont, véritablement, je ne veux plus me souvenir qu'il fallait que je les avale.

Et toutefois l'été, quand la fenêtre de la salle à manger restait grande ouverte, j'entendais la voisine appeler ses enfants à table, les alléchant par la déclinaison de son menu, et j'entendais alors, passant près de moi, toute une série de noms étranges, évoquant d'autant plus l'existence de ce qu'ils désignaient qu'ils le nommaient comme une absence, « œufs en meurette », « salade d'oseille », « cailles aux pruneaux », « charlotte aux poires », toute une batterie luisante et clinquante de noms à la beauté simple qui s'énonçaient avant tout par l'affirmation de leurs ingrédients, au rebours de ce « gratin dauphinois », que qualifiait uniquement son mode de fabrication et son origine régionale, façon peut-être pudique mais avant tout perverse de ne pas se soucier de ce qu'il pouvait bien contenir réellement. Toujours, dans l'air de midi, vrombissaient comme des mouches les voluptés d'une onomastique passant alors près de moi, en action pour ainsi dire, avec une puissance qu'accroissaient certains effluves à l'approche de mes narines et que, comme un fleuve, je remontais par la pensée jusqu'à leur origine, inconnue et qui me paraissait tout à fait étrange, inaccessible, et que j'imaginai, mais dans une tout autre langue, carrément comme une pièce qui pour une fois sentait bien bon la bouffe, pleine de mêmes et où tout le monde torchait son assiette jusqu'à la fin.

Ces textes ont été produits du 11 au 18 juillet 2009, à Lermittagne (Haute-Loire), lors d'une instance autogérée s'intéressant à l'écriture mimétique.

Titre du texte	Auteur pastiché	Pasticheur
<i>Émincés à la Chevillard</i>	Éric Chevillard	Jean-Claude Mermet
<i>Tentative d'épuisement d'une cuisine livradoise</i>	Georges Pérec	Nicole Voltz
<i>Petit farci à la Montaigne</i>	Montaigne	Sylviane Saugues
<i>Ponge et Oster rencontrent un œuf dur</i>	Francis Ponge - Christian Oster	André Bellatorre
<i>Diotsyncrasie</i>	Gérard Genette	Marie Laugier-Deschamps
<i>Gâteau de foi bourdivine</i>	Pierre Bourdieu	Jean-Claude Mermet
<i>Une charlotte en forêt, et aux poires</i>	Julien Gracq	Xavier Garnerin
<i>Triangle jambon-beurre</i>	Éric Laurent	Sylviane Saugues
<i>Grands diots !</i>	Lucette Desvignes	Marie Laugier-Deschamps
<i>Deux carottes en salade pour homme seul</i>	Samuel Beckett	Xavier Garnerin
<i>Repas de famille</i>	Annie Saumont	Nicole Voltz
<i>Madame Verdurin</i>	Marcel Proust	André Bellatorre
<i>Brillat-Savarin</i>	Marcel Proust	Sylviane Saugues
<i>Eden Roc</i>	Marcel Proust	Marie Laugier-Deschamps
<i>Beni Chougrane</i>	Marcel Proust	Nicole Voltz
<i>Gratin dauphinois</i>	Marcel Proust	Xavier Garnerin