Jean-Claude Lebensztejn, Servez citron : un ensemble de photographies par Eric Poitevin d'assiettes servies chez Troisgros, accompagné des recettes afférentes, piqué de Restes de table

Alexandrine Bonoron

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/67772>

DOI : 10.4000/critiquedart.67772

ISSN : 2265-9404

Éditeur

Groupeement d'intérêt scientifique (GIS) Archives de la critique d'art

Référence électronique

Alexandrine Bonoron, « Jean-Claude Lebensztejn, Servez citron : un ensemble de photographies par Eric Poitevin d'assiettes servies chez Troisgros, accompagné des recettes afférentes, piqué de Restes de table », *Critique d'art* [En ligne], Toutes les notes de lecture en ligne, mis en ligne le 30 novembre 2021, consulté le 01 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/critiquedart/67772> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/critiquedart.67772>

Ce document a été généré automatiquement le 1 décembre 2020.

EN

Jean-Claude Lebensztein, Servez citron : un ensemble de photographies par Eric Poitevin d'assiettes servies chez Troisgros, accompagné des recettes afférentes, piqué de Restes de table

Alexandrine Bonoron

- 1 Citron mûr, crevette pâle (ou saumon cuit), chocolat, blanc en neige et beige crémeux : les papiers sont déjà appétissants. Avec *Servez citron*, nous voici arrivés dans le monde de la haute gastronomie française, où la cuisine et le cérémonial qui lui est associé sont un art. Les mises en bouche et l'entrée de l'ouvrage se composent d'un essai de Jean-Claude Lebensztein publié en 2004, *Manières de table*, où l'auteur décrit, à la manière du chercheur anthropologue, sa fascination pour les manuels de savoir-vivre (culinaire notamment). Le tout est entrecoupé de recettes en français du XVIII^e, extraites du premier livre de cuisine moderne publié en 1651 par François Pierre dit de la Varenne. Le plat de résistance consiste en une série de photographies d'Eric Poitevin, mettant en scène des assiettes desservies chez Troisgros, sommité de la gastronomie. Il ne reste rien dans les assiettes, hormis quelques herbes, miettes, coquilles et menus osselets. On ne sauce pas son assiette (règle du savoir-vivre). Ces photographies prennent la teinte d'une étude magico-sociologique, le geste des mangeurs s'apparentant au marc de café : on peut lire le caractère du mangeur dans l'art et la manière de se servir des couverts. Le nerveux et ses coups de fourchette répétés, le pressé et ses grands gestes, l'appliqué et ses petits coups de cuillère... Les noms des délices disparus sont mentionnés en bas de page. Les recettes enfin, qui ferment l'ouvrage comme le dessert et le digestif à la fin du repas, sont celles de ces mêmes délices de Michel et César Troisgros que l'on peut tenter de reproduire chez soi. *Servez citron*, qui paraît aux éditions Macula, n'est pas un livre de cuisine traditionnel, il s'agit plutôt d'un hommage à la gastronomie, dans son

aspect le plus total, depuis l'art de manger la soupe à la cuillère, à la conception des « mises en places » (c'est-à-dire des sauces et accompagnements de plats), en passant par l'évolution de l'art de cuisiner. Un livre qui se déguste avec un bon café à la française, et dans lequel l'épicurien, l'anthropologue, le sociologue et l'artiste se rejoignent.