Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

Littérature et cuisine

Petit guide culinaire du roman contemporain

Sylviane Coyault

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/330>

DOI : 10.4000/elfe.330

ISSN : 2262-3450

Éditeur

Société d'étude de la littérature de langue française du XXe et du XXIe siècles

Référence électronique

Sylviane Coyault, « Petit guide culinaire du roman contemporain », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, consulté le 21 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/elfe/330> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/elfe.330>

Ce document a été généré automatiquement le 21 septembre 2020.

La revue *Elfe XX-XXI* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

Petit guide culinaire du roman contemporain

Sylviane Coyault

NOTE DE L'ÉDITEUR

Première publication de cet article dans les mélanges offerts à Alain Montandon, *L'Hospitalité des savoirs*, Clermont-Ferrand, PUBP, 2012

- 1 Entrer dans le roman par ses cuisines ne manque ni de surprises ni de variété. Encore faut-il qu'on y mange. Ce qui est fréquemment le cas, le repas étant une scène à faire, riche en potentialités narratives : occasion de rencontre ou de conversation, il est aussi le lieu du règlement de comptes ainsi qu'un observatoire idéal du groupe social. Mais, de fait, on ne mange pas partout : il faudrait donc distinguer le roman de l'anorexique, et celui du gourmand, le roman avide, et le roman ascétique. Ainsi, on mange beaucoup chez Proust – petite madeleine, bœuf mode ou Stroganoff – mais quasiment pas chez Gracq. On resterait sur sa faim avec l'auteur des *Nourritures terrestres*, et on ne se rappelle pas avoir vu les personnages de Malraux à table... Mais on s'inviterait sans risques chez Georges Perec¹. Enfin, parmi les gourmands, il en est qui sont plutôt pâtisseries et liqueurs (Pascal Quignard), d'autres viandes rouges et bordeaux... Voire poulet froid, ou sandwich (Jean-Philippe Toussaint) et bière ou whisky (Jean Echenoz). Dès lors la tentation est grande de dresser une cartographie des tables romanesques, et d'en tester quelques-unes, parmi les œuvres du dernier demi-siècle². Imaginons encore que chaque grande Maison ait sa spécialité : les Éditions de Minuit, qui abritèrent le Nouveau Roman, sont-elles plutôt portées vers la Nouvelle Cuisine ? La tendance Gallimard est-elle plutôt à la tradition ? Car l'art de la table et l'art du roman peuvent se combiner ou s'assortir... enfin, comme le montrent les belles pages que Jean-Pierre Richard consacre à « la création de la forme chez Flaubert », la nourriture peut trahir les obsessions personnelles d'un auteur, et partant ouvrir un imaginaire, voire une

métaphysique, car elle nous place au cœur de l'expérience : « cœur des choses, cœur de l'esprit³ », dit encore Georges Poulet.

- 2 La vocation sociologique du roman se confirme dans le domaine de la gastronomie : il serait aisé de retracer ainsi cinquante ans de pratiques alimentaires françaises par le biais des œuvres narratives : en 1958, le saumon et le canard à l'orange composent le menu mondain de *Moderato cantabile*, alors que les personnages de *Au Piano* (2003) sont familiers de boissons et cuisine étrangères : pisco et sashimi. Exemple à cet égard est l'autobiographie d'Annie Ernaux (*Les Années*), autobiographie que l'on dirait collective, parue en 2008 : de la Libération à nos jours revient le traditionnel repas de famille, dont la métamorphose progressive permet d'évaluer l'évolution des goûts et des mœurs.

Au milieu des années soixante :

Dans les déjeuners du dimanche, au milieu des années soixante, [...] la tablée discutait de l'apparition d'un supermarché et de la construction d'une piscine municipale, des 4 L et des Ami 6. Ceux qui avaient acheté une télévision [...] [avaient vu] les images de la confection du *steak flambé au poivre* avec Raymond Oliver. (A, 84.)

Dans les déjeuners auxquels avec une anxiété et une fièvre de jeunes ménages on invitait la belle-famille [...] après avoir fait admirer les voilages vénitiens, toucher le velours du canapé, écouté la puissance des baffles, [...] tout le monde avait [...] commenté la *fondue bourguignonne* dont on avait trouvé la recette dans *Elle* ; [...] on changeait les assiettes pour le dessert assez mortifiée que la *fondue bourguignonne* au lieu des félicitations attendues n'ait reçu qu'un accueil de curiosité assortie de commentaires décevants – eu égard au mal qu'on s'était donné pour *préparer les sauces*. Après le café, [...] le whisky épaississait et haussait le verbe du grand-père. (A, 95, 97.)

- 3 Les soirs d'été au début des années soixante-dix, le repas devient, comme il se doit, communautaire, avec tous les stéréotypes soixante-huitards :

Les convives rassemblés autour de la grande table de ferme achetée mille francs à peine chez un brocanteur, de *brochettes* et de *ratatouille niçoise* – il fallait penser aux végétariens – qui ne se connaissaient pas entre eux, Parisiens retapant la maison d'à côté, routards de passage, adeptes de randonnées et de peinture sur soie couples avec et sans enfants, [...] femmes mûres en robe indienne, après un début réticent malgré le tutoiement instauré d'emblée, les conversations s'engageaient sur les colorants et les hormones dans les aliments, la sexologie et l'expression corporelle [...] on passait en revue les meilleures façons de se nourrir⁴. (A, 114.)

- 4 À la fin des années soixante-dix, la mode et les codes se sont encore légèrement modifiés : le menu, un peu plus coûteux, est composé de « coquilles Saint-Jacques », et « rôti de bœuf provenant de chez le boucher, non d'une grande surface – assorti de pommes dauphine – surgelées mais aussi bonnes que les vraies, assurait-on » (A, 134). Ces exemples montrent le parti ethnologique – et très bourdieusien – que l'on peut tirer du repas de famille : il est bien le miroir de concentration d'une époque. Echenoz et Toussaint (Éditions de Minuit) se spécialisent quant à eux dans le repas célibataire, où l'humour ne retranche rien à l'exactitude sociologique. Rêvant de « foyers amis régulièrement repeints et aspirés » où les « légumes suaves » et le « rosbif tranquilisant », seraient servis dans une « éclatante vaisselle », le « solitaire » d'Echenoz « mange, s'il mange, son riz sans apprêt à même la casserole, son pilchard à même la boîte, debout sur sa moquette parmi les taches et les moutons » (EM, 36). Chez les épigones de Robbe-Grillet tel Echenoz, le solitaire de Minuit, familier également des brasseries ou de restauration rapide, se nourrit comme les enquêteurs célibataires du roman policier dont il est l'avatar postmoderne⁵. Dans une scène plutôt savoureuse, le

Wallas des *Gommes* se procure, en introduisant un jeton dans un distributeur, une assiette peu alléchante : il s'agit d'un filet de hareng sur un lit de pain de mie beurré de margarine (G, 160)... Du hareng (1953) au pilchard (1986) le *fastfood* a fait peu de progrès en trois décennies. Enfin le célibataire est plutôt buveur : de café, de bière ou d'alcool. On surprend souvent les personnages d'Echenoz contemplant mélancoliquement leur verre de whisky, où le manège du glaçon suggère des métaphores loufoques. Successivement dans *L'Équipée malaise* :

Un glaçon tournait lentement à l'intérieur du verre, comme un moine vieillissant s'amenuise dans son cloître. (EM, 39.)

Le cube de glace a repris son lent parcours de détenu à l'heure de la promenade. (EM, 45.)

- 5 Mais ce sont surtout les récits rétrospectifs, récits de filiation ou autobiographies, qui nourriront une ethnologie historique des goûts et des usages alimentaires. Peu de récits d'enfance échappent à la cuisine des mères ou grands-mères, cuisine rurale le plus souvent ; moins délibérément sociologique qu'Annie Ernaux, Richard Millet évoque dans *Ma vie parmi les ombres* d'innombrables plats et breuvages provinciaux : la confection du civet de lapin – qui suit l'exécution cruelle de l'animal (VO, 363) –, les soupes de légumes, les tourtons servis avec des pommes de terre et du lard » (*ibid.*, 603). Toujours nostalgique des grandeurs passées, il vilipende une époque où les variétés de pommes et de poires « se réduisent aux insipides Golden, aux douceâtres Royal Gala, aux acides Granny Smith et aux fades poires Williams dont les noms sonnent comme ceux de courtisanes internationales » (VO, 126) !
- 6 Autant le récit de Minuit est expéditif sur la composition des plats, autant le récit de mémoire est prolixe ; la description des mets de l'enfance appelle souvent un luxe textuel : Quignard comme Millet ou Marie-Hélène Lafon ont de lentes ou profuses rêveries culinaires, dans la lignée des pages proustiennes. *Ma vie parmi les ombres* déguise d'ailleurs à peine l'hommage. Dans ce roman de formation, où les méandres de la phrase héritent autant de Proust que de Claude Simon, Millet se livre à quelques pastiches manifestes. Les rituelles infusions de tilleul rappellent la tasse de thé, dans laquelle, bien sûr, on trempe un gâteau :
Je songe aujourd'hui à [...] ces infusions dans lesquelles je laissais tremper les morceaux de la tarte aux pommes que préparait ma grand-mère, le dimanche, [...] ces tartes étaient toujours trop cuites et il me fallait en amollir la pâte avant de la porter à la bouche. (VO, 445.)
- 7 Quignard décrit longuement la composition des *Spätzle*, qu'il tient de son ascendance souabe ou encore les pâtisseries et les bonbons (SW, 63, 226). Lafon procède plutôt par énumérations :
La maison sent. Des odeurs de nourriture montent d'elle, la traversent, s'enroulent en volutes dans l'escalier ou suintent des plafonds. La terrine qui cuit dans le four, le caramel, le gratin dauphinois, le chou farci, le rôti aux pommes de terre, le boudin, la brioche, le pâté aux pommes. (SP, 45.)
- 8 Car l'*effet madeleine*⁶ se complète d'un *Je me souviens* à la Péric : une manie compulsive des images, goûts, odeurs du passé. C'est pourquoi Lafon affectionne la liste pure et simple qui est autant une collection de mots qu'une collection de souvenirs :
On débattait à l'infini des mérites comparés de telle ou telle salade, batavia, feuille de chêne, scarole, frisée, laitue, sucrine, mâche, roquette, avec ou sans ail, au parmesan, relevée d'anchois, avec des noix, du roquefort, du cantal vieux, de la fêta, des foies de volaille frits, des gésiers confits émincés, des magrets de canard séchés. (SP, 53)

Le Salon du Wurtemberg, qui évoque un monomane passionné de bonbons, contient une véritable boutique de confiseur : des bonbons plus connus – berlingots, marrons glacés, réglisse Zan, cachou-Lajaunie –, aux raretés – cotignacs, petits Quinquins de Lille, Hopjes, Lolottes de Nevers, perles Loretta, grains Millet, bergamotes Lillig (SW, 14, 51, 52, 57)...

- 9 On devine que la dégustation du mot et celle de la chose vont de pair, si bien que les rêveries onomastiques se marient souvent aux rêveries culinaires. Il en est ainsi des alcools que le narrateur de *Ma vie parmi les ombres* goûte chez Berthe-Dieu (VO, 85). À l'énumération des liqueurs – « aux noms singuliers et sonores qui sont parmi les premiers mots que j'aie su déchiffrer : Clacquesin, Arquebuse, Chartreuse, Saint-Raphaël, Dubonnet, Cinzano, Ambassadeur, Vabé, Picon, Guignolet, Lillet, l'Izarra verte ou jaune, et cette transparente Marie Brizard » (*Ibid.*) – succède une belle variation sur le mot « Byrrh » :

[J'étais] indigné [...] qu'un nom si extraordinaire que celui de Byrrh ne désignât que cet apéritif à base de quinquina dont l'époque était fervente, et non une réalité supérieure enclose dans des lettres presque aussi étrangement assemblées que le tétragramme désignant Dieu dans la Bible, apparemment imprononçable et qui cependant occupe toute la bouche, et non seulement la bouche mais l'être tout entier, m'avait dit l'abbé Guérie, un jour que je m'étonnais de certains noms bibliques et qu'il avait pris pour exemple le nom de Byrrh, n'osant se servir de patronymes ou de noms tout aussi singuliers des hautes terres, comme Pythre, Soleilhavoups, Zirphile, Continsouzas ou Taphaleschas, qui ne me semblaient pas moins étranges que Zébédée, Zabulon, Mathusalem, Capharnaüm... (*Ibid.*)

Les potentialités descriptives de la nourriture sont infinies : au-delà de l'effet de réel, des intentions sociologiques ou de l'émotion mémorielle, la référence picturale s'y rencontre encore fréquemment. Si les berlingots de Seinecé évoquent les « vieux vitraux bleus ou rosés ou jaunes [...] tout à coup éclaboussés par un rayon de soleil » (SW, 112), dans *Tous les matins du monde*, les gaufrettes – « enroulement de pâtisseries jaunes » – et le verre à pied, rempli de vin de Puisay composent avec la viole de gambe une nature morte à la manière de Lubin Baugin (MM, 60)⁷.

- 10 Tout autre est l'imaginaire de Toussaint (Éditions de Minuit), dont le narrateur pense à Mondrian devant le dessert glacé que l'on appelle « dame blanche » (SB, 14). Le ton est ici moins à la poésie qu'à l'humour, voire la dérision ; un autre personnage parle de « viande crue, de sang, de mouches, cervelles, tripes, boyaux, abats »... « avec un fin sourire, citant Soutine »⁸ ! Chez Minuit, la référence va donc plus volontiers à l'art moderne ; chez Echenoz, on songerait plutôt à des vignettes de bande dessinée :

Toutes les minutes, prenant son élan, Toon projetera ses mâchoires vers un sandwich bourré de feuilles de salade, de lames d'emmental, de tranches de jambon qui dépasseront du pain oblong comme du papier pelure d'un dossier mal classé. (EM, 198.)

... ou avec le plateau repas de Paul, à une nature morte contemporaine :

Il se tenait assis dans le fauteuil rouge, un plateau devant lui supportait un verre de vin blanc, une assiette blanche sous une viande froide avec du ketchup rouge dessus, un jet de moutarde jaune très clair. (EM, 80.)

L'aliment disparaît au profit d'une composition abstraite et peu alléchante de blanc de rouge et de jaune. Ainsi, une ligne de partage semble bien se dessiner entre Minuit et Gallimard, du moins pour les exemples présents : d'un côté les saveurs, la jouissance de la matière, de l'autre une combinaison neutre de formes et de couleurs. Pour les auteurs de Gallimard la nourriture sollicite outre la vue, les sens les moins intellectualisés : goûts, parfums, consistance dans la main, sous la langue. Le narrateur

de Quignard raconte que du « plus lointain banquet d'enfance » il sait encore « la date, la couleur et le menu », et quand on prétend que c'est « la mémoire d'un ventre », il corrige : c'est plus sûrement « la mémoire des yeux, des mâchoires, du nez, des oreilles » (SW, 301)... Il n'est pas rare non plus que par un phénomène de synesthésie, les aliments évoquent encore telle ou telle pièce musicale⁹. À l'inverse, chez les auteurs de Minuit, les aliments ont beaucoup moins d'efficacité sensitive, quand ils ne sont pas mis à distance d'ironie. Pour un apéritif, dont on devine à peine la nature, Toussaint parle d'« un liquide qui combinait les inconvénients d'être à la fois rose, amer et pétillant » (SB, 103) : la suggestion gastronomique reste limitée, et le principal intérêt des aliments – et de leur évocation – ne tient manifestement pas à ce qu'ils sont alléchants, voire simplement comestibles. Le « canard mort » de *Moderato cantabile* qui apparaît sinistrement dans son « linceul d'oranges » ne fait pas plus envie que le saumon glacé servi à table :

Rosé, mielleux, mais déjà déformé par le temps très court qui vient de se passer, le saumon des eaux libres de l'océan continue sa marche inéluctable vers sa totale disparition. (MC, 100.)

- 11 Rien là qui suggère une nourriture : le saumon n'est qu'un poisson mort. Dès lors, dans ces récits, la longueur des descriptions est souvent inversement proportionnelle à la séduction de l'objet. Ainsi, les assiettes peu affriolantes de harengs marinés qu'offre le distributeur du *fastfood*, dans *Les Gommies* :

Wallas aperçoit, l'un au-dessus de l'autre, six exemplaires de la composition suivante : sur un lit de pain de mie, beurré de margarine, s'étale un large filet de hareng à la peau bleu argenté ; à droite cinq quartiers de tomate, à gauche trois rondelles d'œuf dur ; posées par-dessus, en des points calculés, trois olives noires. [...] Les disques de pain sont certainement fabriqués sur mesure. [...] Un quartier de tomate en vérité sans défaut, découpé à la machine dans un fruit d'une symétrie parfaite.

La chair périphérique, compacte et homogène, d'un beau rouge de chimie, est régulièrement épaisse entre une bande de peau luisante et la loge où sont rangés les pépins, jaunes, bien calibrés, maintenus en place par une mince couche de gelée verdâtre le long d'un renflement du cœur. Celui-ci, d'un rosé atténué... (G, 160-161.)

On reconnaît là non seulement le parti pris exhaustif et objectif de la description adopté par le Nouveau Roman, produisant d'abord par son excès un effet comique, mais encore les géométries et les mécanismes compliqués qu'affectionne Robbe-Grillet. En toute logique, la scène se poursuit absurdement par une généralisation des symétries, que l'on pourrait aussi bien trouver sous la plume d'Echenoz :

À la table voisine trois hommes [...] découpent des petits cubes dans trois disques de pain au fromage. Les trois autres assiettes contiennent chacune un exemplaire de l'arrangement hareng - tomate - œuf dur - olives dont Wallas possède également une copie. Les trois hommes, outre leur uniforme identique en tout point, ont la même taille et la même corpulence ; ils ont aussi, à peu de chose près, la même tête. (*Ibid.*)

- 12 C'est encore tout le mécanisme de la réduplication / duplicité romanesque qui se trouve ainsi tourné en dérision. Outre la réification des êtres¹⁰ transparait aussi une dématérialisation des choses qui deviennent abstraites, indifférentes : « Le monde n'est ni signifiant, ni absurde, il est tout simplement », déclarait Robbe-Grillet¹¹. On pourrait ajouter qu'il n'est ni attirant ni repoussant... Il est vrai que l'« école du regard »¹² ne donne à proprement parler des choses que ce que l'on en voit, et de fait, ne peut restituer ni la saveur, ni les odeurs ! Cependant les scènes de repas – qui se prêtent particulièrement à l'écriture cinématographique – sont logiquement très abondantes chez Robbe-Grillet

comme chez Duras. On se souvient des cocktails du *Vice-Consul*, qui occupent une grande partie du roman ; la scène du canard à l'orange est développée tout au long d'un chapitre de *Moderato Cantabile* (p. 99-112)... jusqu'à ce qu'Anne vomisse son repas. La focalisation minutieuse sur les gestes des personnages à table ou au café est également un *topos* de ces récits, voire du cinéma de la Nouvelle Vague¹³. Elle permet d'observer au plus près les relations entre les protagonistes, l'explosion des crises ou des scandales silencieux. Dans *La Jalousie*, les trois scènes de repas observées par l'œil du mari obsessionnellement jaloux traduisent la montée de la tension dramatique sans que rien n'en soit dit explicitement. Elles définissent aussi en creux des psychologies : Franck le boulimique et A., l'anorexique.

- 13 Mais en dehors de cet effet ponctuel d'école, il faut bien avouer que la nourriture de Minuit comporte des caractéristiques récurrentes : manifestement reflet de l'époque contemporaine, elle est généralement citadine, rapide et peu goûteuse. Les réfrigérateurs d'Echenoz sont souvent vides. Poulet froid et ketchup, « petits pois en boîte », « sucre à basses calories », « nouilles livides » et « surgelé » font partie de l'ordinaire dans *L'Équipée malaise*. Il arrive toutefois que les personnages entrevoient un menu plus distingué : rognons flambés au whisky (*La Salle de bain*), selle de chevreuil sauce Cumberland (*Au Piano*). Mais l'humour dominant leur fait préférer les évocations récurrentes de repas d'hôpital¹⁴ dont les purées ne vari[ent] que par la couleur, jaune pâle, orange (SB, 100)¹⁵. Chez Lafon, Millet, Quignard, au contraire, la nourriture est mémorielle, provinciale, amoureusement préparée et dégustée. S'y exprime un autre imaginaire, un autre art d'écrire, mais aussi un autre art de vivre.
- 14 Gourmandise de Quignard : après l'exergue « *O du frisst mich...*¹⁶ » *Le Salon du Wurtemberg* ouvre sur une salle à manger, et la grande occupation des personnages, tout au long du roman est de s'approvisionner, cuisiner, déjeuner, goûter... Dans *Vie secrète*, le narrateur prétend décrire une femme, simplement par sa façon de manger¹⁷. Il est peu de textes de Quignard qui ne fassent la part belle à la nourriture ; le champ lexical en est expansionniste, alimentant de nombreuses métaphores et appelant des expressions toutes faites : on y lit « avec voracité », le « silence » se « coupe au couteau », et un geste amoureux « compte pour du beurre », on « mâche » des souvenirs qui ont un « goût de mort », on « mange le morceau » (SW, 31, 111, 79, 329, 347)... Les personnages « avides » « dévorent », « se gavent », « s'empiffrent », mais surtout, et là est le plus symptomatique de cet imaginaire, ils « picorent », « sirotent », « suçotent ». Car la gourmandise et, partant, toute passion alimentaire est pour Quignard foncièrement régressive. Le narrateur du *Salon du Wurtemberg* prétend que « le goût très vif des dinettes et du retrait » lui vient de son enfance, quand il partageait avec ses sœurs, lors de leurs goûters rituels du dimanche, « des fragments de gâteaux, des morceaux de sucre, des rondelles de carottes crues » (SW, 38-39). Ainsi dans *Le Salon du Wurtemberg* Quignard multiplie les fascinants tableaux de petites filles aux friandises, la « bouche badigeonnée de sucre d'orge », les mains « poisseuses », les « joues de hamster » gonflées de sucreries (SW, 70, 112, 293). C'est que le pouce et les bonbons sucés font partie des *sordidissima*, résidus mémoriels de l'enfance, vantés par Albucius¹⁸. Car la gourmandise a évidemment sa source dans les toutes premières années, et *Vie secrète* développe complaisamment le motif du nourrissage maternel :

La mère ouvre la bouche alors qu'elle le fait manger sur sa chaise haute. [...] En latin cette bouche de la mère qui s'avance et préforme l'ouverture des lèvres de son petit est le *amma* de l'*amor*. Pour celui qui assiste à ce spectacle, cette protrusion des lèvres est presque une petite mamelle. (VS, 117.)

La scène serait fondatrice de toute jouissance alimentaire, mais aussi amoureuse¹⁹ ; jouissance aussi des mots et de la langue ; il semblerait du reste que dans ces récits tout plaisir soit fixé au stade oral, voire buccal ! Quignard, qui aime inventer des étymologies fantaisistes, des cousinages lexicaux, tire de cette scène inaugurale une parenté entre « faim » et « fascination », qui pourrait constituer une clé de son esthétique :

Le nourrisson vivipare devant la chose qu'il mange est bouche bée. [...] Retrouver la sensation d'être bouche bée est le propre de la fascination la plus ancienne. Lèvres promises, yeux extatiques, le mot des anciens Grecs *ekstasis* décrit le sortir hors de soi (le corps) et hors de l'instant (la succion future). (*Ibid.*)

Dans *Le Salon du Wurtemberg* l'écrivain propose encore toute une phénoménologie de l'aliment, en particulier des friandises, dont la particularité est « d'envelopper sous plusieurs couches de sucre successives le noyau ou la vérité, ou le désespoir, ou le désir, ou la faute » :

Les bonbons font passer une espèce de pilule dont, faute de l'avoir encore perçue du bout de la langue ou croquée, nous sommes légèrement anxieux. Ils sont comme les sonates, les théories, les religions, l'amour, la peur même peut-être – qui sont autant d'enveloppes de sucre plus ou moins sirupeuses ou amères qui vêtent des nudités elles-mêmes plus ou moins enhardies ou frustes. (SW, 51.)

- 15 Il en déduit même une socio-psychologie du sucré : le narrateur qui a « plus de curiosité que de goût pour les “bonbons”, les “douceurs”, les “friandises”, les “gourmandises”, les “chatteries” », s'oppose en cela à Florent Seinecé : « J'aime les gâteaux parce qu'ils ne cachent aucun secret [...] En quelque sorte, entre Seinecé et moi la rivalité [...] c'était la confiserie contre la pâtisserie » et en conséquence le poisson – « secret invisible » – contre le gibier, « proie courante, visible, tangible, chaude, saisissable » (SW, 52).
- 16 L'écriture de Quignard se caractérise à la fois par une profusion du détail – de fragments, d'instantanés – et une recherche obsédante des identités, concordances qui permettraient de tenir ensemble²⁰ la diversité infinie du réel. La nourriture réaliserait cet idéal d'harmonie : les sauces, les coulis, mais encore le mariage des contraires comme le sucré et le salé ou les « pâtes aux groseilles »... Surtout, selon une expression que cet auteur affectionne, cette écriture opulente « hèle » un monde concret qui se picore, se savoure – ou se dévore. De fait, écrire, c'est faire durer l'incarnation, « lester le passé de grenaille de plomb, de grenaille d'acier, de sang » : « je note des détails [...] et je me dis avec acharnement qu'il faut un souffle à ce corps, à ce regard des larmes, à ces lèvres une espèce de plainte » (SW, 368). Ainsi peut-être les *natures* ne seront pas définitivement *mortes*.
- 17 Indigestions de Millet : Richard Millet entretient avec la nourriture un rapport beaucoup moins heureux que Pascal Quignard. Loin de l'impassibilité qu'affichent un Échenoz ou un Toussaint, il manifeste des goûts fortement prononcés, plus souvent d'ailleurs des détestations que des gourmandises, telle sa phobie du café ou des kiwis. Le plaisir tient donc assez peu de place dans les pourtant fort nombreuses évocations de repas que comportent ses romans.
- 18 Frappe d'abord la prédilection des personnages pour les combinaisons de goûts, assortiments ou mélanges : les sauces – béchamel ou vinaigrette –, la bouillie au lait mêlée de pain, la soupe dans laquelle on ajoute du vin. Mais le mot clé de l'art culinaire serait ici la « métamorphose » qui donne le sentiment d'une opération magique : celle des œufs au plat quand ils cuisent dans la poêle, mais surtout celle que produisent les alliages de liqueurs, d'alcools ou de sirops :

M'émervailait [...] la métamorphose des liqueurs dans les verres des buveurs d'apéritifs, notamment le mélange quasi aurifère de la gentiane et du cassis, et celui du brun pastis ou de la transparente anisette mués en une sorte de lait dès qu'on y mettait de l'eau, et ce lait en couleurs féeriques, pour peu qu'on y ajoutât du sirop de grenadine, de framboise ou de menthe. (VO, 170.)

Distillation, transmutation en or pâle : la cuisine relève de l'alchimie, dans ses formes les plus subtiles. En cela elle s'accorde à l'esthétique vaguement baroque de cette œuvre, qui s'observe non seulement dans les réseaux métaphoriques, mais encore dans les procédés scripturaux. Ainsi, la phrase progresse souvent en anamorphose, de mutations lexicales en associations d'images : par exemple, du mot « Byrrh²¹ » la pensée va à la « myrrhe », à « Beyrouth », puis à « Bach », de sorte que de l'alcool on en vient à l'Art de la Fugue et enfin à la Bible. Ce sont là les rares métamorphoses heureuses de la matière, quand elle s'attendrit, quand le gâteau s'amollit proustiennement dans le thé, ou qu'« une pointe de sein fond dans la bouche à la façon d'un fruit des bois » (VO, 149). Idéalement parfois, elle se spiritualise ; soit qu'elle évoque une œuvre d'art, soit que l'alcool « nous pousse vers des rives aussi lumineuses que celles du plaisir physique », et rappelle « l'admirable mystère de l'eucharistie » : il paraît alors un « liquide aussi précieux que le sang du Saint Graal » (VO, 361-362).

- 19 Toutefois l'imaginaire de Millet est fortement habité par l'inquiétude de la chair, qui se manifeste alors par une répulsion alimentaire, ou par les misères corporelles de ses personnages, misères digestives le plus souvent : maux de ventres, diarrhées et vomissements. Il est d'abord une hantise de l'ingestion comme si l'être tout entier risquait d'être envahi ou corrompu par une nourriture abhorrée, ou simplement trop forte en odeur, comme les asperges – faisant signe encore une fois au narrateur de *La Recherche* :

Ayant mangé des asperges, je me suis retrouvé avec, sur la figure, non plus l'odeur de soupe au vin transformée, annihilée par l'alchimie urinaire, mais celle de légume avalé la veille au soir et qui, puissante, douceâtre, écœurante, me rappelait quel trajet l'urine avait accompli avant de me revenir, sur le visage, comme une mauvaise sueur. (VO, 518.)

- 20 Cette complaisance dans l'évocation du processus d'ingestion, mais surtout de digestion, « du lent travail de transformation » qui « s'accomplit dans [le] ventre » (D, 15) est récurrente sous la plume de Millet : il en joue sans doute de manière un peu provocatrice. En conséquence, il n'épargne au lecteur aucun détail scatologique d'une tout autre alchimie, celle qui transforme les aliments en « matières »... processus inverse de la spiritualisation. L'incarnation paraît dès lors plus problématique chez les personnages, pourtant très charnels, de Millet. Ils éprouvent en effet un violent dégoût pour leur misérable condition corporelle – l'écrivain parle d'« abjection » : en témoignent les nombreuses scènes de défécation, d'où il ressort que « l'homme est toujours plus près du cloaque que du ciel » (VO, 323).
- 21 Parce qu'il prend *le parti des choses*, le roman est, selon Albucius, le seul à « offrir l'hospitalité » aux *sordidissima*, qui conduisent au cœur de l'expérience humaine. Ainsi les évocations et fantasmes alimentaires se font l'écho de préoccupations plus graves ; en relation avec une esthétique, voire une érotique, ils expriment aussi un rapport au monde et au temps : une métaphysique discrète, qui bien sûr dépasse les clivages de « maisons ». On rencontre en effet des épicuriens chez les impassibles de Minuit comme chez les sensitifs de Gallimard ou d'ailleurs. Prenant prétexte d'une *Pensée* de Pascal (« Tout le malheur des hommes vient d'une seule chose, qui est de ne savoir pas

demeurer en repos dans une chambre »), le narrateur de Toussaint – qui vit reclus dans sa salle de bain – contemple « la dame blanche » comme un « aperçu de la perfection », parce que la lente fusion de la vanille sous le chocolat figure un temps quasi suspendu. De la même manière, toute son affaire est de freiner le mouvement, étirer la durée – et... pasticher Lamartine : « Nous mangions en silence²² ». Chez Quignard et Lafon, la vie se boit « à petits gorgéons » (SP, 37) : tous deux sont en effet adeptes – en cuisine comme en écriture – de « la patience » et de « la minutie »²³, qui suggèrent encore un art du temps. Au contraire pour Échenoz, spécialiste en vitesse narrative, la nourriture – de consommation plutôt rapide – serait, comme le roman, un aspect de l'éphémère contemporain²⁴... Quant aux gourmands épicuriens, ils cachent parfois des avides ou des affamés : ils invitent alors aux *Dévotions* de Millet. Or ce dernier jette une ombre sur la jouissance alimentaire et la quiétude du *carpe diem* ; ses obsessions digestives trahissent un rapport plus conflictuel, plus anxieux au corps et au devenir. Elles le rapprochent donc des mélancoliques ou phobiques de Minuit, Duras et Robbe-Grillet : la nausée d'Anne Desbaresdes (*Moderato Cantabile*), l'apparente anorexie d'A. (*La Jalousie*) le montrent bien.

- 22 Ainsi, dans les offices du roman chacun accommode en douce le ragout de l'être et du temps et prépare ses mastications élocutoires comme un des tout premiers inventeurs en cuisine narrative chez Minuit, Samuel Beckett :

Je n'ai plus faim, dit Camier.
Il faut manger, dit Mercier.
Je n'en vois pas l'utilité, dit Camier.
Le chemin qui nous reste à faire est long et difficile, dit Mercier.
Plus vite on crèvera, mieux ça vaudra, dit Camier.
Cela est vrai, dit Mercier²⁵.

NOTES

1. Voir à ce sujet l'article que Dominique Jullien consacre à « La Cuisine de Georges Perec », dans *Littérature*, mars 2003, n° 129. p. 13-14.

2. Éditions de Minuit : Alain Robbe-Grillet : *Les Gommages* (1953), *La Jalousie* (1957) (abrégés ci-dessous en G, J).

Marguerite Duras : *Moderato cantabile* (1958) abrégé ci-dessous en MC ; *Le Vice-Consul* (1963).

Jean Echenoz : *L'Équipée malaise* (1986), *Au Piano* (2003). Abrégés ci-dessous en EM, AP.

Jean-Philippe. Toussaint : *La Salle de bain* (1985). Abrégé ci-dessous en SB.

Éditions Gallimard : Pascal Quignard : *Le Salon du Wurtemberg* (1986), *Tous les Matins du monde* (1991), *Vie secrète*, (1997). Abrégés ci-dessous en SW, MM, VS.

Annie Ernaux : *Les Années*, 2008. Abrégé ci-dessous en A.

Richard Millet : *Ma vie parmi les ombres* (2003), *Dévotions* (2006). Abrégés ci-dessous en VO, D.

Éditions Buchet-Chastel : Marie-Hélène Lafon : *Sur La Photo* (2003). Abrégé ci-dessous en SP.

3. La formule est de Georges Poulet, et conclut la préface qu'il consacre à Jean-Pierre Richard, *Littérature et sensation*, Paris, Seuil Essais [1954], 1990, p. 14.

4. Pour tous les exemples ci-dessus, c'est moi qui souligne.

5. Il serait sans doute éclairant de considérer les habitus alimentaires dans le roman policier où on mange également beaucoup et où l'intention sociologique est encore plus ostensible.
6. Il est explicite dans *Ma vie parmi les ombres*, p. 667.
7. D'innombrables natures mortes ou tableaux de genre illustrent du reste *Le Salon du Wurtemberg* ; voir en particulier p. 109 : « Je me souviens de la toile cirée à motifs de petites violettes et de petites jonquilles bleu électrique et jaune citron usée, brillante, lumineuse comme une laque très odorante » ; petites filles aux berlingots ou aux quartiers de mandarine : « les alvéoles grenues du fruit tombant lentement, sans bruit, dans le sucre, scintillant dans la lumière de la suspension ».
8. Dans *La Salle de bain*, nourriture, peinture et écriture s'entremêlent joyeusement : sur la table du petit déjeuner riment et se côtoient pots de peinture et pots de confiture ; dans une scène désopilante on assiste au découpage du poulpe, comme le récit est débité en tronçons ; et naturellement, le poulpe... libère de l'encre !
9. Le Byrrh dans *Ma Vie parmi les ombres* associe, selon Millet « la myrrhe à la ville de Beyrouth, ces deux noms compressés, réduits à l'essentiel de leurs lettres pour constituer un pentagramme magique qui aurait pour moi la valeur musicale du nom de Bach inscrit dans l'Art de la Fugue. » (p. 85).
10. Pour Georges Lukacs, les descriptions du Nouveau Roman reflètent la réification des êtres dans l'économie moderne.
11. Pour un nouveau roman, Paris, Idées /Gallimard, 1972, p. 21
12. Dont se revendiquerait le Nouveau Roman.
13. Ainsi Truffault dans *Les 400 coups*, ou Godard.
14. Voir aussi *Au Piano* p. 110.
15. Servie par « des jeunes filles en blouses blanches de laborantines » la nourriture du *fastfood* n'en est pas loin. (G, 160).
16. « O du frisst mich ! O du frisst mich ! Du bist der Wolf und willst mich fressen ! (Ô tu me dévores ! Tu me dévores ! Tu es le loup et tu veux me dévorer ! »), Grimmelshausen.
17. Voir VS, p. 18-19.
18. Voir Pascal Quignard, « La beauté des choses sordides », *Albucius*, Paris P.O.L., 1990, Livre de poche, 1992, p. 29-33.
19. Parmi les *topoi* liés à la nourriture, il faudrait également citer l'érotique alimentaire, que l'on retrouve aussi bien chez Millet que chez Quignard, ou Lafon. Pour n'en citer qu'un exemple, celui-ci, dans *Sur la photo* : « Elle jouissait à petit bruit, [...] sexe écrasé fondu en figue chaude de soleil dans sa bouche lui sous elle qui ouvrait ses jambes et la buvait, humant, goulou, gourmand. » (p. 55).
20. N'est-il pas l'auteur d'un essai intitulé *Une gêne technique à l'égard des fragments* (Fata Morgana, 1986) ?
21. Voir la citation supra, p. 3.
22. Voir Jean-Philippe Toussaint, *La Salle de bain*, p. 14, 80, 27.
23. *Sur la photo*, p. 17 : « Ses gestes étaient sûrs. Il éminçait, pilait, incorporait, mélangeait, mêlait, saupoudrait, évidait. Il tournait les sauces, il flambait les chairs, il saisissait, couvrait, nappait, vérifiait. Il amenait doucement à ébullition. Il avait la patience et la minutie. »
24. Référence à l'essai de Gilles Lipovetsky, *L'Empire de l'éphémère*, Paris, Gallimard, 1987 et Sylviane Coyault, « Jean Échenoz, le bolide narratif », in *Mélanges offerts à Y. Moreau*, Presses Universitaires de Rennes, 2009.
25. Samuel Beckett, *Mercier et Camier*, Paris, Minuit poche, 1970, p. 26.

RÉSUMÉS

La cuisine n'est pas une entrée à négliger dans la littérature contemporaine ; un échantillon de romans parus au cours du dernier demi siècle montre ici comment la façon de manger constitue un bon observatoire des groupes sociaux, de leur évolution au cours de cette période. La cuisine des écrivains trahit surtout des imaginaires très contrastés : du gourmand à l'ascète, ou à l'adepte du *fastfood*. Les goûts alimentaires rejoignent alors une esthétique, et sont le symptôme d'un rapport au temps et au monde. Ils touchent par là au métaphysique.

The notion of cuisine is not to be forgotten when it comes to contemporary literature ; analyzing selected novels from the last half century allows us to show how eating relates to social groups and the way they evolved during this period. Writers' cuisine includes very different images, from the greedy eater to the ascetic, or to the fastfood patron. Eating habits are therefore linked to aesthetics, and to a specific way to relate to time and the world. They border on the metaphysic.

INDEX

Keywords : cuisine, meal, contemporary novel

Mots-clés : cuisine, repas, roman contemporain

AUTEURS

SYLVIANE COYVAULT

Professeur émérite en littérature française à l'Uca (Celis), Présidente de Littérature au Centre, elle a travaillé sur l'œuvre narrative de Giraudoux et a codirigé le *Dictionnaire Giraudoux* (Champion, 2018). Elle s'intéresse aussi aux romanciers contemporains à qui elle a consacré de nombreux articles et plusieurs ouvrages collectifs (Bergounioux, Michon, Millet, Échenoz, Lafon, NDiaye, Viel, Kerangal...) ainsi qu'une monographie, *La Province en héritage* (Droz, 2002).