Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

Littérature et cuisine

Mets et merveilles littéraires de Maryse Condé

Béatrice N'Guessan Larroux

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/345>

DOI : 10.4000/elfe.345

ISSN : 2262-3450

Éditeur

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

Référence électronique

Béatrice N'Guessan Larroux, « Mets et merveilles littéraires de Maryse Condé », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, consulté le 10 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/elfe/345> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/elfe.345>

Ce document a été généré automatiquement le 10 décembre 2020.

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

Mets et merveilles littéraires de Maryse Condé

Béatrice N'Guessan Larroux

- ¹ La critique attribue volontiers plusieurs étiquettes à Maryse Condé : écrivain politique, « nomade inconvenante », provocatrice, rebelle, errante, « migrante¹ » – avant que ce dernier terme ne reçoive sa consécration littéraire au sein du postmodernisme. Inclassable, l'auteur semble renchérir par un curieux positionnement littéraire : « je n'écris ni en français ni [...] en créole. J'écris en Maryse Condé² ». Une telle posture inviterait à se pencher plus sur l'art scripturaire que sur la matière de l'œuvre, n'eût été la singularité même de celle-ci qui tire son essence du vécu de l'auteure. On doit cette originalité principalement à deux faits : Maryse Condé est d'abord une femme et ensuite une mère qui fut longtemps en situation monoparentale avec une « tralée d'enfants³ ». Inévitablement se posent les questions relatives à la gestion du quotidien. La nourriture y figure en bonne place, matérialisée entre autres par deux repas familiaux dans deux séquences d'un film consacré à l'auteure⁴. On y découvre une de ses filles exhibant « un poulet à la manière de Maryse Condé ». La deuxième séquence présente Maryse Condé aux fourneaux puis servant enfants et petits-enfants. Elle soutient alors qu'elle se veut mère aimante au service des siens, « pas toujours assise à faire des conférences et voyager ici ou là » ; et de conclure par cette déclaration : « élever un enfant me paraît aussi beau et aussi important qu'écrire un livre ». Ces séquences dans lesquelles se lisent les questions d'esthétique et de transmission révèlent ce qui est au cœur de l'écriture de Maryse Condé : la lente mise en place d'une poétique personnelle inspirée du culinaire et bien perceptible dans le nouvel infléchissement donné aux œuvres à partir de la fin des années quatre-vingt-dix. Cette nouvelle orientation accorde un primat aux textes plus personnels avec l'impression d'un recul de la dénonciation des utopies politique et culturelle telles que les ont perçues D. Viart et B. Vercier⁵. Ce que reconnaît et dément à la fois Maryse Condé lorsqu'elle fonde sa poétique sur différentes stratégies narratives couplées au même thème : celui d'une femme en quête d'elle-même et dont les personnages principaux, toujours des femmes, « se cherchent pour voir comment on peut être soi dans un monde où on vous oblige à être "nous"⁶ ».

- 2 Les variations formelles sur le même thème qui impliquent de passer du « il » ou « je » de la fiction au « je » plus personnel du récit de soi n'étonneraient point, n'eût été la prégnance du culinaire dans ces récits de vie. *Le Cœur à rire et à pleurer* (1999), *Victoire, les saveurs et les mots* (2006), *La Vie sans fards* (2012), *Mets et merveilles* (2015) sont conçus sur fond de bruit de casseroles, la scène culinaire valant pour scène primitive à l'origine d'un roman familial, si bien que la biographie culinaire vient s'ajouter aux formes connues de l'écriture de soi. Poésie culinaire et saveurs des mots s'allient alors pour révéler, de manière détournée, non seulement l'identité tant recherchée de l'auteure mais les filiations culinaires puis littéraires suivies de leur héritage supposé.

I Mise en texte

- 3 Si Maryse Condé s'est souvent épanchée sur la mauvaise réception de son premier roman *Heremakhonon* (1976), invitant par la suite à considérer son récit d'enfance, *Le Cœur à rire et à pleurer*, comme une clé pour une meilleure lecture de ce premier texte fictif, les récits de soi ultérieurs confortent ce penchant pour les lectures à clés. Les limites de l'identité antillaise ressenties en France impliquent de chercher ailleurs. L'Europe, l'Afrique, l'Amérique, l'Asie sont ainsi arpentées par Maryse Condé – tout en servant de matière à l'œuvre, ces continents confirment l'errance ou le nomadisme de l'écrivaine. Cependant l'hétérogénéité d'un tel parcours exige des balises garantes d'une lecture ordonnée. Les lieux dédiés à la nourriture (marché, cuisine, salle à manger) y participent.
- 4 On ne s'attend guère à voir la nourriture valoir son pesant d'or dans une recherche d'identité là où justement les féministes les plus abouties lui tournent le dos. Cependant de sa mise en texte, certes timide dès *Heremakhonon*, à la présence de plus en plus affirmée et marquée par l'orientation biographique notée à la fin des années quatre-vingt-dix, la nourriture s'invite dans ce parcours d'une vie de « bousculade⁷ » selon la propre formule de l'auteure, se faisant l'un des marqueurs principaux de l'origine du roman condéen.

Le roman familial

- 5 C'est chez les Boucolon – les parents –, « Grands Nègres » de Pointe-à-Pitre adeptes de la politique assimilationniste, en Guadeloupe, que prennent corps les éléments constitutifs d'un roman familial. Il y a d'abord ce propos édifiant de Maryse Condé :
- J'aurais tout donné pour être la fille de gens ordinaires, anonymes. J'avais l'impression que les membres de ma famille étaient menacés, exposés au cratère d'un volcan dont la lave en feu risquait à tout instant de les consumer. Je masquais ce sentiment tant bien que mal par des affabulations et une agitation constantes⁸.
Nul enfant trouvée certes, mais le rêve d'une ascendance ordinaire ouvre la porte aux fables dont la première de la série – « Bonne fête maman » – est offerte au lecteur dans le premier récit de soi⁹.
- 6 Ensuite, d'autres éléments participent du roman familial : le couple interdit/permis et tout ce qui touche à la nourriture. Interdiction de cuisiner, de pénétrer l'espace consacré au « potager » (fourneau à charbon), de manger des « doucelet » [sic !]. La transgression est cependant possible sous l'œil complice d'Adélia, la cuisinière au service des parents ou de Mabo Julie, la lingère. L'interdit, accompagné d'évaluations péjoratives dissociant art culinaire et intellect, prédisait un ratage de vie. Ainsi la

mère : « Tu ne feras jamais rien de bon. Les filles intelligentes ne passent pas leur temps dans la cuisine ». Ou Adélia commentant l'assaisonnement des viandes et poissons : « Je ne te comprends pas [...], tu es la première à l'école mais tout ce qui t'intéresse c'est fourrer ton nez dans la cuisine ». De ces propos répétés, il est néanmoins possible d'extraire deux scènes que leur caractère singulier désigne comme scènes primitives du rapport biaisé à la cuisine.

- 7 La première est un dialogue entre Maryse Condé enfant et sa mère, suscité par la photographie d'une mulâtresse dont le port du madras souligne la basse condition. La personne représentée, véritable énigme pour Maryse Condé, n'est autre que sa grand-mère, Victoire Elodie Quidal, morte plusieurs années avant sa naissance. Cuisinière et analphabète, elle se louait chez des « blancs-pays », les Walberg. L'entretien que la fille voulait plus détaillé tourne court, instaurant du coup une sorte de clause fermante à un récit généalogique qui sera repris bien plus tard¹⁰.
- 8 La deuxième scène renvoie à l'évaluation humiliante de la mère après dégustation d'un flan-coco réalisé par Maryse enfant, lors d'un repas de famille ordinaire : « Seules les personnes bêtes se passionnent pour la cuisine¹¹ ». À cette première meurtrissure répondra une autre meurtrissure, celle-là provoquée par le portrait de la mère que rédige et joue, à dix ans, l'écolière Maryse. Ces deux scènes n'ont cessé de hanter la fillette. Peuplant son imaginaire de questions sur l'aïeule cuisinière et sur le mépris de la mère pour la cuisine, elles sont également à l'origine de ce qui peut être considéré comme le premier texte littéraire de l'auteure. Il s'agit du portrait-vérité qui démolit sa puissante « noiriste » de mère, mais sacre le pouvoir de l'écrit tout en découvrant la nécessité du mentir-vrai.

J'éprouvai d'abord un sentiment capiteux qui ressemblait à de l'orgueil. Moi dix ans, la petite dernière, j'avais dompté la Bête qui menaçait d'avalier le soleil. J'avais arrêté les bœufs de Porto Rico en plein galop. Puis le désespoir me prit. Bon Dieu qu'est-ce-que j'avais fait ? [...]. Il ne faut pas dire la vérité. Jamais. Jamais. À ceux qu'on aime. Il faut les peindre sous les plus brillantes couleurs. Leur donner à s'admirer. Leur faire croire ce qu'ils ne sont pas¹².

- 9 Ce qui pourrait être qualifié de « don d'idiotie culinaire¹³ » est ici contrebalancé par un don littéraire. D'autre part, l'interdit frappant la cuisine pose également une chape de plomb sur les cuisinières, ces femmes de peu que l'histoire des Antilles associe aux nègres de maison dans le système plantationnaire - vies minuscules dont on est peu fière d'hériter et dont l'exhumation, par la pratique de la cuisine, effarouche. En revanche l'écrit, ce permis hautement valorisé par la mère, sépare de la cuisine sans, au demeurant, garantir la flamboyance de l'oralité. Cuisinière analphabète de Békés, la grand-mère, en scolarisant sa fille, instaure la première rupture dans la longue chaîne des vies minuscules comme dans celle de l'oralité. Le roman familial de Condé se construit ainsi sur fond d'identité, de transmission et de place sociale, mais différemment de l'habitus envisagé par Pierre Bourdieu et tel que, par exemple, le met en forme Annie Ernaux avec des ethnotextes où sont insérés des repas comme pour illustrer et défendre ce qu'elle appelle l'autosociobiographie.

Aux repas, quand Victoire servait des délices de son invention, par exemple un chapon aux châtaignes-pays, elle recevait une ovation, on l'accablait de louanges avec des airs qui voulaient dire qu'elle, au moins, avait su rester à sa place¹⁴.

- 10 Grande lectrice de Proust, Maryse Condé ne reproduit pas non plus le type de rapport qui unit Marcel à Françoise¹⁵. Les belles pages consacrées à la cuisinière de tante Léonie à Combray laissent paraître une distance qui montre bien l'absence de parenté entre le

narrateur et la cuisinière. À l'inverse chez Condé, la récupération du roman familial avec admission croissante de la nourriture au sein du récit de soi est révélatrice d'une distance particulière à réinterpréter.

Les lieux de nourriture

- 11 Le récit d'enfance et la mémoire antillaise semblent affectionner certains lieux comme le marché, le « potajé », la salle à manger. On le verrait bien chez Patrick Chamoiseau, avec de très beaux chapitres consacrés au marché et à ses nourritures terrestres ou marines dans *Antan d'enfance* ou dans *Chronique des sept misères*. Dans le premier texte où dominent la figure de Man Ninotte la mère et celle du « négrillon », dénomination de Patrick Chamoiseau enfant, le marché et ses étalages sont exhibés par la double voix du narrateur Chamoiseau et de Man Ninotte. Cette posture narrative confirme que « manger » n'est pas une mince affaire. Cuisiner ne consiste pas uniquement à passer du cru au cuit avant d'absorber le produit fini. Cela relève, bien en amont, d'un art organisé autour de savoirs divers. Réservé aux seuls ruraux antillais, cet art requiert une mise en scène de la vie quotidienne au sens d'Erving Goffman, une socialité faite de rituels et de « lois » selon le terme même du narrateur. Celles-ci dépendent des acteurs, des marchandises, des ingrédients, tous convoqués dans ces interactions en face à face que requiert l'art du marchandage¹⁶.
- 12 Le marché antillais devient alors espace sonore caractérisé par un ordre chromatique particulier qui frappe ainsi par une sensation d'abondance. Comparativement, le marché dans *Victoire, les saveurs et les mots*, est aphone, la narration empruntant la forme du sommaire. On doit cette accélération au statut des Boucolon, « Grands Nègres » urbains ignorants de l'art culinaire et qui laissent le marché à leurs mabos-domestiques. Mais Victoire, la grand-mère, n'a pas sa pareille pour la palpation et l'art de l'assaisonnement.

Pratiques

- 13 La brèche ouverte par le permis n'en est pas moins confrontation à des interdits en cuisine. La petite Maryse apprend à ses dépens que les savoirs culinaires ancestraux reposent sur des lois. Par exemple, le bannissement du sucré salé va de pair avec celui d'un type d'épice dans telle recette. Certains ingrédients, tous des protides cependant, ne doivent être mélangés. Évaluatrice principale et garante de la cuisine ancestrale, Adélia veillait à ce que la recette du colombo de cabri, héritée des Indiens, ne souffrît d'un quelconque travestissement. Y déroger par une parodie de recette expose au ridicule, conduit à livrer un « manger cochon » et au danger d'une rupture de transmission culinaire. Ce pseudo blanc-seing offert par Adélia mais refusé à travers les inventions culinaires de la petite Maryse fait resurgir la blessure primaire :

Ma passion pour la cuisine s'associa à un rêve de liberté. Je sentais bien que cette attirance faisait partie de ma personnalité la plus profonde. Pourquoi ma mère y portait-elle atteinte ? Pourquoi l'étouffait-elle¹⁷ ?
- 14 Adélia en « grand-chef » partage son savoir-faire en deux temps : aux jours ouvrables consacrés à la cuisine sans apprêts pour une famille comptant huit enfants, s'opposent le dimanche et les anniversaires réservés au déploiement de son art. Ragoût de cochon, pois rouges, riz ou ignames ne sauraient le disputer aux précieux « dombwés au crabes », aux daubes de thon rouge ou encore au colombo au cabri. L'appréciation

familiale se mesure à l'empressement à vider les assiettes quand cette cuisine, celle du dimanche surtout, désoriente ou intimide les bitakos, ces campagnards peu habitués à un tel florilège de plats. En ces moments festifs et de convivialité s'éprouve encore la friction entre langue française et langue créole. Refusant de se resservir, le cousin bitako repu exprimera sa satisfaction par « j'ai mangé mon content » quand son épouse, intimidée à la fois par ce milieu de « Grands nègres » et par une langue de bœuf aux câpres, sera quasiment inaudible.

- 15 Manières de table et habitus social trahissent ici des inégalités à rapprocher du discours sur les mots et des appréciations portées. Comment en effet est reçu tel plat (la langue de bœuf aux câpres) par des bitakos ? Quel sens accorder au refus de se resservir ? Satiété réelle ou modestie ? Inappétence ou dégoût ? Malgré l'apparente égalité des convives, la salle à manger demeure le lieu par excellence d'un discours qui distribue des places sociales. Il en fut ainsi pour Victoire, la propre grand-mère de l'auteure que l'analphabétisme excluait de la salle à manger. Incapable de nommer en français les ingrédients, à plus forte raison ses plats, Victoire se voit dépossédée de la puissance de l'écrit, contraignant ses proches à être, par l'écriture de ses menus, ses nègres. L'assignation à la table à manger, quand elle a lieu, offre des scènes cocasses. Dans le milieu de « Grands nègres » qui tient le créole pour une non-langue, Victoire ne répond à toutes les questions en français que par un « Si Dieu veut », comme condamnée au psittacisme et à l'idiotie. Elle se voit assignée à une place sociale identique, que celle-ci lui soit affectée par des Békés (la cuisine) ou par de « Grands nègres » (salle à manger). Ainsi, à l'occasion des dîners :

Passe encore si elle avait pu rester dans la cuisine avec les bonnes, face aux plats qu'elle s'était ingéniée à préparer. Or, là encore, Jeanne l'obligeait à s'habiller, à s'asseoir dans le salon parmi les invités, à manger à table avec eux, à entendre une conversation indéchiffrable à laquelle elle était incapable de prendre part. Les convives avaient beau l'accabler de compliments, elle avait l'impression d'être de trop. La dévotion que Jeanne lui manifestait ces soirs-là lui paraissait ostentatoire, théâtrale. Elle en était convaincue, ce n'était qu'un paravent destiné à dissimuler à quel point elle avait honte d'elle. Aussi, elle se rencognait en bout de table, silencieuse et ulcérée, offrant à tous le spectacle de sa profonde détresse¹⁸.

- 16 La honte ! celle-là même que ressentait Annie Ernaux pour ses parents, petits épiciers d'Yvetot¹⁹, ressurgit sous les traits d'une mulâtresse, cuisinière aux Antilles entre le dernier quart du XIX^e siècle et le premier quart du XX^e siècle. Mais, à l'inverse du petit monde d'Yvetot, personne n'est ici dupe : la honte est partagée par la mère et par la fille.

II Revanche culinaire

- 17 L'approche contrastée de Victoire Élodie Quidal, tantôt héroïne, tantôt abaissée, s'estompe à travers notamment des récits qui réhabilitent le culinaire. En réalité, celui-ci s'apercevait dès l'incipit de *Heremakhonon*, avec le premier repas de la narratrice Véronica en terre africaine. La très bonne sauce arachide au poulet²⁰ appelée « mafé » en langue locale se verra curieusement déclinée, quarante ans plus tard, en plusieurs recettes dans un chapitre d'un récit récent, « Les multiples variations sur le mafé²¹ ». Cependant, plus que cette première initiation au goût de la cuisine guinéenne, c'est une expérience hautement savante qui assure cette revanche.

Cuisine et science universitaire

- 18 Les interdits d'Adélia, gardienne des traditions culinaires, ont conduit à une dépréciation de la cuisine guadeloupéenne jugée « sans apprêts », « classique », sans grand intérêt. Or, par le détour de l'ethnologie, la cuisine s'invite dans le temple du savoir universel. En effet, le département d'ethnologie de Paris VII dirigé par Robert Jaulin offre à Maryse Condé, dans les années soixante-dix, l'opportunité de faire découvrir aux étudiants la cuisine antillaise²². Il s'agit pour l'occasion d'un travail qui interroge le lieu, la manière, qui implique une documentation tirée en grande partie des récits de voyages et de missionnaires. Autrement dit, un savoir érigé par des étrangers. L'enseigner équivaut surtout à expliquer une cuisine de circonstance qui est aussi discours sur le lien entre l'esclavage (qui n'existe plus) et l'usage des bas morceaux. C'est démontrer une ingéniosité qui s'apparente à un réinvestissement artistique du bas²³.
- 19 La documentation se révèle à la fois savoir et double voyage dans le temps ; d'abord par la référence à d'anciennes influences culinaires africaines et indiennes, ensuite par le tissage d'un lien plus intime rompu depuis près de vingt ans entre Condé et la Guadeloupe. La narration devient ainsi récit de filiation culinaire tout en se faisant tentative d'épuisement de recettes emplies de xénismes²⁴ traduisant les *realia* la nourriture antillaise. « Calaloo, bébélé, soupe à kongo, migan, sauce de pois, pois d'Angole, pois boukoussou, pois savon, pois rouge²⁵ » permettent par conséquent une forme d'acclimatation de l'étudiant comme du lecteur, de même que furent acclimatées certaines variétés importées d'ailleurs. Mais au manioc, au cocotier, à l'arbre à pain, au tamarin, aliments plus populaires, devait encore s'opposer cet autre aliment, véritable douceur aux effets pervers : la canne à sucre. Avec elle, la nourriture se fait expression d'une domination sociale et raciale, met à nu les implications sociopolitiques et économiques du culinaire. Ce cours d'« ethno-cuisine », mélange de théorie et de pratique, penche plus du côté d'Adélia, renouant avec le roman familial. La part d'inventivité si chère à Maryse Condé est oblitérée. Le caractère sérieux n'en est que mieux garanti. La phase gustative qui l'accompagne, loin d'être seulement ludique, le place, au contraire, au-dessus des cours dits « sérieux » comme celui, moins distrayant, demandé par la suite à Maryse Condé : sur le socialisme africain.
- 20 Cet enseignement dépassant le cadre d'une institution ramène, de fait, à la singularité d'une île. Il importe de noter en effet que la filiation complexe du culinaire ressemble à s'y méprendre au caractère composite du peuple antillais révélé, notamment, dans la nouvelle « Pays mêlé²⁶ ». Indirectement, par elle, se pose en parallèle cette autre filiation qui interroge l'origine même du peuple antillais. On effleure par ce biais la notion plus personnelle de l'identité traumatisante pour Maryse Condé.

Nutrition

- 21 Il serait erroné de penser que le nomadisme de Maryse Condé commence avec l'Afrique. Dès l'enfance, existe une forme de nomadisme culinaire, celui qui dépaysait par ces conserves avalées lors des vacances bisannuelles en France. Ne pas savoir cuisiner pour une mère de huit enfants, fût-elle « Grande Nègresse », expose bien souvent à des remarques inattendues dans les restaurants et à une honte ressentie ultérieurement. « Aujourd'hui, je me représente le spectacle peu courant que nous offrons, assis aux

terrasses du Quartier latin dans le Paris morose de l'après-guerre ». Et à la narratrice de re-présenter ce spectacle de parents aisés suivis de huit enfants tenant « leurs plateaux en équilibre sur la hanche » avec des serveurs voletant certes autour d'eux mais ne se retenant pas d'exprimer cette remarque : « Qu'est-ce que vous parlez bien le français ! ». La maîtrise de la langue française ici délie plus qu'elle ne lie et ce paradoxe rappelle à bien des égards l'exclusion consécutive aux différences sociales observées entre cuisinières créoles et « Grands Nègres » en Guadeloupe.

Les ramasseurs de pourboires en gilet noir et tablier blanc se hissaient au-dessus de leurs généreux clients. Ils possédaient tout naturellement cette identité française qui, malgré leur bonne mine, était niée, refusée à mes parents. Et moi, je ne comprenais pas en vertu de quoi ces gens orgueilleux, contents d'eux-mêmes, notables dans leurs pays, rivalisaient avec les garçons qui les servaient²⁷.

- 22 L'évaluation triangulaire (serveurs/parents/narratrice) met dans un premier temps à égalité parents et serveurs. Cependant la distance marquée à l'égard des seconds disqualifiés par une rivalité humiliante n'exclut pas un regard critique des premiers. Quant à la position inconfortable de la narratrice, elle doit être entendue comme un marqueur d'idéologie. Ce lieu public (la terrasse d'un boulevard) autorise certes une restauration démocratique, mais il n'en dévoile pas moins les stigmates d'une discrimination raciale aux relents politiques. Là éclate encore, en dehors de la Guadeloupe, l'aliénation de ces « Grands Nègres ».
- 23 On est face à un cas de transposition qui, autrement vécu, dévoile l'insuffisance des discours portés sur une culture étrangère. Ainsi en est-il de l'Angleterre que l'enseignement de la littérature ramène bien souvent à l'unique Shakespeare. Le caractère discriminatoire et déceptif des discours officiels met en lumière d'autres savoirs illustrés, entre autres, par le culinaire et construits au contact du sol, du peuple. Lieux de bouche comme supermarchés bénéficient alors d'une forme de dignité littéraire²⁸. En dehors de sa fonction organique, la nourriture traduit la culture d'un peuple tout en demeurant le lieu de régulation d'une société tout entière et le moyen de saisir son niveau de civilisation²⁹.

Dé-nutrition

- 24 Cette fonction de régulation commande d'être sensible à toute forme de dysfonctionnement. Cela peut aller de l'absence de pratique culinaire à toute espèce de dérèglement lié à l'absorption de la nourriture. Curieusement, ce n'est pas l'Afrique, connue pour véhiculer l'image d'enfants décharnés, qui instruit la première des anomalies. C'est la Pologne marxiste des années cinquante qui initie la jeune Maryse, entrée récemment en politique, aux désagréments du communisme lors du festival mondial de la jeunesse, en 1955. Ce voyage hautement symbolique, magnifié par la fusion de cette jeunesse mondiale que célèbrent les discours marxistes, offre des désillusions insoupçonnées. Le décalage entre la pompe d'une manifestation internationale et une restauration des moins appétissantes plongent la narratrice consternée dans une certaine perplexité qui mène à ce constat : la culture et la cuisine d'un pays sont subordonnées à ses conditions socio-économiques parce que la Pologne enclavée est soumise à la domination germano-russe tout comme elle subit l'incurie et la dictature de ses dirigeants. Ainsi s'établit le lien entre la nourriture et l'espace politique. Un pays communiste africain aura à expérimenter cela.

- 25 Celui qui séduit dans la Guinée nouvellement indépendante est Sékou Touré, l'homme du « Non » au Général De Gaulle mais surtout grand rhétoricien rendu célèbre par une phrase à valeur de vérité générale : « Nous préférons la pauvreté dans la liberté, à l'opulence dans l'esclavage ». Cet aphorisme longuement applaudi et par ses propres compatriotes et par les esprits révolutionnaires de toutes origines est suivi d'un rapide désenchantement traduit par le titre du premier roman de Maryse Condé, *Heremakhonon*. Ce xénisme qui indexe implicitement la nourriture et signifie, en langue malinké, « attends le bonheur », est aussi l'enseigne du supermarché d'État de Conakry. Ses étalages vides confortent certes l'aphorisme mais démentent les discours enflammés d'un dictateur en rupture avec les réalités du pays. La nourriture ne renvoie alors qu'à sa fonction organique dans une ville où manger constitue une quête en soi. *La Vie sans fards* rapporte d'ailleurs une « chasse au charbon, aux poulets et au lait caillé ». À côté de ce peuple affamé, le monde des nantis aux dîners somptueux a beau jeu de défendre la souffrance pour la cause révolutionnaire, minimisant la portée des pénuries, la marquant d'un haussement d'épaule suivi d'un « Vous manquez de sucre et d'huile. Quelle importance ? ».
- 26 Régime politique et régime alimentaire cheminent ainsi ensemble. La Guinée dénutrit plus qu'elle ne nourrit. Le récit devient réquisitoire et témoignage de cette faillite de l'état aux mamelles vides, enterrant à la sauvette des corps d'enfants morts de rougeole, cette maladie mortelle des malnutris. Ainsi s'imbriquent politique, nourriture, maladie et mort. Les Condé en font l'expérience avec une Maryse privée, elle aussi, de sa fonction nourricière. Progéniture décharnée, seins de nourrice vides, parents aux prises avec des usuriers pour des denrées alimentaires achetées sous le manteau, tel est le spectacle offert par une famille que le quotidien soumet aux idéologies empruntées aux pays de l'Est.

III Filiations

- 27 *Le Cœur à rire et à pleurer*, premier texte de la série des récits de vie, signalait l'aliénation des parents et une éducation ignorante de la négritude césairienne. L'appartenance au monde de la bourgeoisie noire implique une vie construite sur de fausses valeurs. Démêler le vrai du faux invite à porter le regard vers d'autres espaces. Maryse Condé fait ainsi voyager son lecteur. Non exotiques, ces voyages parfaitement sérieux visent au début une découverte de soi, une quête d'identité à partir d'expériences entièrement individuelles ; puis viennent les autres, simples découvertes du vaste monde. Le voyage participe ainsi de la créativité littéraire de l'écrivaine.

Je suis noire et je n'aime pas l'huile de palme

- 28 Cette assertion faisant écho au célèbre titre *Je suis noir et je n'aime pas le manioc* du Camerounais Gaston Kelman³⁰ établit le paradoxe d'une identité qu'on pourrait associer au culinaire – coulée dans un moule que ces deux auteurs contestent. Il suffit de mettre en regard deux propos de Maryse Condé pour rendre compte de la difficulté à définir une identité. « Je n'ai jamais eu envie de parler créole, j'ai horreur de la musique antillaise, je n'aime pas les fruits antillais... les bananes me font horreur... Dois-je dire que comme je ne partage pas ces sentiments, je ne suis pas antillaise³¹ ? »

- 29 Parallèlement, en terre guinéenne, bien que répondant au principal critère d'appartenance à la race nègre chantée par la négritude césairienne, Maryse Condé se sent étrangère et rejetée pour ces raisons : « je ne savais pas parler malinké, je n'étais pas musulmane, je ne savais pas faire la cuisine guinéenne³² ». Elle n'apprécie pas davantage l'huile de palme, production locale que les diverses pénuries obligent à consommer. L'identité ici définie par la langue, la culture musicale et la nourriture ne se départit pas d'une culture religieuse aux règles bien ressenties ailleurs. Ainsi ces repas de Noël si caractéristiques du monde antillais mais difficilement réalisables en terre musulmane (Sénégal). Quel boulanger prêterait en effet son four à pain pour la cuisson d'un cochon ? Cette exclusion identitaire sera expérimentée plus tard en milieu juif quand à Berkeley, Maryse Condé, conquise par un mets juif en demande la recette :

J'eus la révélation de la cuisine juive [...] Cependant quand je demandai à Hélène ses recettes elle éluda fermement mes questions. Pour elle la cuisine n'était pas un divertissement laïc que chacun peut s'approprier. La cuisine était conditionnée par la religion, les traditions, une communauté de pensée que moi, non juive, ne partageais pas³³.

- 30 L'assimilation aux Afro-américains consécutive à une histoire commune reste tout aussi illusoire. *Fast-food*, fades dindes de Noël gèlent des relations déjà froides. Ni l'Afrique de Césaire, ni l'Amérique de Langston Hughes ne sont des références identitaires. L'échec ne valorise cependant pas le pays natal qui, lors d'un retour, montre le visage hideux d'un pays sans repère culinaire, ignorant de la cuisine traditionnelle d'Adélia, incapable d'apprécier une cuisine apprêtée et désormais adepte des « pizzas Margarita ». Même La Chaubette, semblant de gargote transmise par Adélia à sa fille Michelle, n'a pas résisté à cette perversion culinaire. Transformée en pizzeria, elle exprime désormais une nouvelle histoire de goût façonnée par de nouveaux modes de vie. Déserté par les mabo, servantes sans salaires, le quotidien guadeloupéen vit une crise économique manifestée par une ruée vers les surgelés.
- 31 Ce retour au pays natal brouille définitivement l'identité guadeloupéenne de l'auteure, brouillage autorisé par la « mort » d'une tradition et l'incapacité d'un peuple à réinventer ce que Maryse Condé désigne par « écriture culinaire », cette propension à imaginer une multitude de recettes. Désormais reléguée au rang de mythe, la cuisine guadeloupéenne ne peut trouver grâce que dans un département d'ethnologie.

Construire une identité

- 32 Une voix sortie d'outre-tombe – celle de la grand-mère – invite à réorienter les recherches identitaires. En reconsidérant l'écriture à partir de la figure matrifocale de cette grand-mère cuisinière, la veine généalogique prend forme qui organise une filiation hautement revendiquée, dans le paratexte comme à l'intérieur des textes. Cependant, établir une filiation avec Victoire Élodie Quidal commande un réaménagement qui bouscule les canevas reconnus aux récits de filiation³⁴. *Victoire, les saveurs et les mots* met sous étoile la filiation biologique sans faire l'impasse sur la génération des parents. À cette entorse, deux raisons : l'identité héritée des Grands nègres est mise à mal par la négritude. Plus encore, l'expérience de l'Afrique et de l'Amérique démonte le discours fallacieux de cette filiation littéraire disqualifiée par une rupture entre les mots et les choses : Maryse Condé n'est pas plus africaine qu'américaine. Le retour aux Antilles réserve une surprise des plus étonnantes : la filiation culinaire supposée d'Adélia, cette cuisine traditionnelle tellement protégée,

n'existe plus. Reste à substituer à ces différentes filiations inopérantes une autre, reconstituée à partir de bribes d'informations, d'archives familiales, de coupures de presse, de documents universitaires. C'est une filiation biologique et symbolique qui prend appui sur le culinaire.

Ce que je veux, c'est revendiquer l'héritage de cette femme qui apparemment n'en laissa pas. Établir le lien qui unit sa créativité à la mienne. Passer des saveurs, des couleurs, des odeurs des chairs ou des légumes à celle des mots. Victoire ne savait nommer ses plats et ne semblait pas s'en soucier³⁵.

33 La valeur programmatique d'une telle déclaration tente d'abaisser simultanément narratrice et aïeule. On songe ici à l'intérêt porté aux hommes de peu et aux vies minuscules par Pierre Michon qui, comme par un retournement de situation, réalise – dans l'écriture – leur assomption. Accéder à une dignité littéraire pour cette analphabète appelle un rehaussement par les mots. Est ainsi mis en place un dispositif qui mêle biographie de Victoire et biographie culinaire selon un ordre apparenté au temps biologique : naissance d'un don, acmé d'une pratique et déclin du don.

34 Établir un parallèle entre les saveurs et les mots implique mise en récits, narration de recettes, mises en abyme de menus, et même une forme de lyrisme quand il s'agit d'exprimer la poéticité d'un plat. Ici, avisons-nous qu'en réalité une polyfocalisation travestit une focalisation interne sur Maryse Condé, le foyer de la narration ayant été antérieurement assumé par des personnages d'une autre époque. En effet, ces recettes qui nous parviennent par le biais de Maryse Condé sont en majorité rédigées par la seule Mme Walberg, la personne chez qui se louait Victoire. Elles furent ensuite adressées au journal *L'Écho pointois*. L'enquête de la narratrice livre ainsi la recette du 15 janvier 1891, mentionnée dans le numéro 51 de *L'Écho pointois* :

35 Ce furent chez les Walberg des agapes à la romaine, l'œuvre d'un véritable amphitryon. Jugez-en plutôt.

Boudin de ouassous
 Petits burgos aux pousses d'épinards et aux feuilles de siguine
 Langouste aux mangues vertes
 Porc caramélisé au vieux rhum Duquesnoy et au gingembre
 Fricassé de lapin aux oranges bourbonnaises
 Gratin de christophines
 Gratin de pommes de cythères vertes
 Gratin de banane poto
 Salade de pourpier
 Trois sorbets : coco, fruit de la passion, citron
 Gâteau fouetté
 Quelle imagination hardie, quelle créativité ont présidé à l'élaboration de ces délices ! L'eau ne vous vient-elle pas à la bouche, cher lecteur³⁶ ?

36 L'espace textuel organise l'article de presse en deux discours démarqués par un décrochage typographique. La voix anonyme du premier discours situe le lieu de ce repas de baptême qu'elle accompagne d'évaluations diverses. La recette sort du temps par le rappel de références mythologiques et sa qualité artistique reconnue. Le temps de la recette communique avec le nôtre par l'interpellation du lecteur invité à communier, au plan gustatif, avec le lecteur pointois de 1891. Résultat d'un travail, la recette se présente comme une œuvre. Œuvre d'abord par l'effet d'abondance produit par l'égrenage de tous ces plats figurant dans le deuxième discours dont on devine – même pour le lecteur non antillais – l'effet chromatique des plus saisissants. Le marron, le vert, l'orange-saumonné, le caramel, le jaune et le blanc sont convoqués pour le plaisir

de l'œil quand certains ingrédients sollicitent l'odorat. Ensuite, par la mise en mots des saveurs, l'île se trouve ainsi narrée par une série de xénismes renvoyant à des *realia* guadeloupéennes. À l'anonymat de l'évaluateur fait pendant celui du créateur, un grand maître, dont l'absence de désignation s'expliquerait par sa condition.

- 37 Un autre narrateur ponctuel, un prêtre qui emploie Victoire à la cuisine de deux cents *maléré* (ancêtre des *restos du cœur*), tire ses recettes vers le sacré. L'ingéniosité de la vieille dame ne peut être entendue, selon ce prêtre, que comme la manifestation, « dans ses mains », de « l'Éternel lui-même ».
- 38 L'élévation au divin accompagne l'assomption par les mots et assure une divine puissance créatrice que le récit généalogique s'emploie à dupliquer. Un peu comme Zola faisait coïncider le sommet de *L'Assommoir* avec la fête de Gervaise, Maryse Condé intègre à son récit le dernier grand repas de Victoire entourée des siens. Qualifié d'« *Ultima Cena* », il érige Maryse Condé en évaluatrice principale capable, désormais, de transférer le don de l'écrivain, celui de pouvoir nommer les choses et les êtres, à Victoire. Par la structure du récit, la narratrice, petite fille de Victoire, décide de valider, en convoquant une scène biblique, le pouvoir christique déjà conféré à vieille dame par les paroles du prêtre. Ainsi sont réunis des saveurs et des mots, dans un processus de glorification de l'humble cuisinière.

« Dis-moi ce que tu manges... »

Les voyages que j'ai faits au début de ma carrière étaient des voyages pour me découvrir. [...] Mes derniers livres [...] sont plutôt des ouvrages où je parle du monde tel qu'il est autour de moi et qui ne cesse de m'étonner³⁷.

- 39 Le dernier livre de Maryse Condé surprend par sa matière, long périple à la fois universitaire et culinaire autour du globe³⁸. Le texte, de nature autobiographique, dit l'écrivaine par le détour de la cuisine : s'y trouvent racontées ses propres recettes, celles des autres, partagées entre de grands chefs et l'humble habitant d'une quelconque contrée. Une préface explicative s'essaie à établir un lien entre littérature et cuisine. Par là le texte renoue avec les récits personnels antérieurs, se présentant même comme leur point d'aboutissement naturel. L'incipit, consacré aux apprentissages culinaires de l'enfance et de la grande adolescence, dévoile une Maryse en picaro obsédé par la cuisine. Véritable programme, l'incipit établit encore le lien fort entre la fabrique des récits et l'imaginaire suscité par les multiples transformations de recettes traditionnelles. Le récit qui suit, qualifié de « récit de lèse-majesté » est censé exposer la thèse de départ.
- 40 Comme en mode fictionnel, différents espaces parcourus servent cette thèse avec un récit stockant et livrant des savoirs ordonnés. La narratrice exprime ce sentiment d'aise ou de malaise relevant de la catégorie du thymique et organise les espaces selon une topophobie ou une topophilie culinaire. Ainsi l'expérience de l'*Homo hierarchicus*, désignation du système des castes si caractéristique du racisme indien, est-elle précisément vécue à l'occasion des repas. Le rejet de la noirceur et des cheveux grenés de la narratrice est aussitôt suivi du rejet d'une nourriture jugée répugnante et symbolisée par un serveur se curant les dents ou par un emballage gras. Le racisme provoque un manque d'appétit compris comme une fermeture aux repas. À cette espèce d'inélégance civilisationnelle on ajoutera le malaise suscité par le couple mixte que forment Maryse Condé et son mari anglais, en Afrique du sud. L'Apartheid se

ressent alors jusque dans sa cuisine vite avalée, symptôme d'une violence palpable obligeant à un départ précipité des restaurants.

41 Ainsi, comme pour la recherche d'identité et hormis quelques désagréments, « ce qu'on mange, ce qu'on boit, ce qui pousse dans le sol attirent l'attention » sur tous les espaces parcourus, tenant lieu de leurs richesses³⁹. Ce sont autant de trésors qui participent d'un savoir confortant l'identité condéenne. Méfions-nous cependant du caractère encyclopédique qu'on pourrait attribuer à un tel tour du monde culinaire. Cet inventaire chemine aussi avec les itinéraires professionnels. On y voit surtout le professeur Condé savourant des mets de collègues étrangers comme elle, tentant d'intégrer, par la nourriture, le milieu fermé des professeurs Afro-Américains. Ce sont également des repas de colloques, spécifiques à chaque pays visité. À la fois chronotopiques (lieux de rencontres) et cybernétiques (lieux où « s'échangent et se stockent des informations » selon la formule de Philippe Hamon⁴⁰), ils appellent des voyages suivis de découvertes d'autres repas. Le caractère exponentiel de ces découvertes spatio-culinaires place Maryse Condé dans une relation de type rhizomique.

42 Ce décentrement ne la rapproche pour autant pas des thèses créolistes ou antillanistes⁴¹. L'enracinement dans une insularité, point de départ de la poétique de la relation d'Edouard Glissant, n'efface pas le lieu d'origine et ce qui tient lieu de culture. Maryse Condé opère autrement par un gommage des Antilles. Ainsi, après son deuxième mariage, le démembrement de ses patronymes successifs Boucolon et Condé trop marqués idéologiquement, défait l'identité primaire et secondaire :

Pour moi cependant, ce second mariage impliquait une véritable renaissance. (...) J'allais abandonner les deux noms maléfiques de Boucoulon et Condé pour un patronyme parfaitement neutre : celui de Philcox. Les désillusions, les déconvenues que j'avais connues se détachaient de mon corps. Je les empilais et y mettais le feu comme à un tas de feuilles mortes⁴².

43 Ce parti-pris interdit également toute filiation qui la placerait dans un champ littéraire donné (créolité, antillanité, africanité, français) tout comme dans une filiation biologique (Boucolon). Cette désertion filiale, l'écrivaine l'éprouve jusque dans la cuisine, par cette désunion d'avec la cuisine d'Adélia, récusée du reste, par la société guadeloupéenne d'aujourd'hui. C'est plutôt dans une filiation constitutive d'une géographie culinaire autre faisant corps avec son statut d'écrivaine « nomade », que l'écrivaine inscrit son identité. Relevant d'une fausse hétérogénéité spatiale, cette géographie réduit les distances, tant le culinaire, quand il n'est pas affecté par les « désordres » raciaux, religieux ou politiques, rapproche plus qu'il n'éloigne. Construire ce type de relation implique de récuser la nature topographique d'une recette en se l'appropriant par un imaginaire qui refaçonne la recette, la délocalisant irrémédiablement⁴³. On observe ainsi une forme d'« innutrition » constitutive de la poétique de Maryse Condé.

44 Ce postulat : « Je n'écris ni en français [...] ni en créole, j'écris en Maryse Condé » peut paraître prétentieux pour tout esprit jugeant les récits condéens « hors cadre » du discours des grands maîtres de la négritude, de l'antillanité ou de la créolité. Ce positionnement de la guadeloupéenne est emblématique du champ littéraire propre qu'elle s'est forgé à partir d'une généalogie, certes « bancal », comme chez tous les Antillais. C'est elle qui donne le primat à la cuisine plutôt qu'au tambour *Gwo ka*, au conteur ou encore au mythe du nègre du « pays d'avant » à la source de la littérature antillaise depuis Césaire. Ce champ littéraire se construit à partir d'expériences vécues,

au gré d'une errance qui marque et la plume et la personne qui la tient. Ce nomadisme, appuyé d'une géographie culinaire, lui confère une autre stature : celle de « l'écrivain-continent » né de cette faculté à s'auto-engendrer sur la base de reniements multiples. Libérée de toute filiation, l'écrivaine ne peut que livrer sa propre poétique et sa propre écriture qui valent par leur cohérence, leur poids et leur pertinence⁴⁴. Nul doute que la cuisine comme la nourriture y ont leur place propre.

NOTES

1. Madeleine Cottenet-Hage et Lydie Moudelino (dir.), *Maryse Condé Une nomade inconvenante, Mélanges offerts à Maryse Condé*, Matoury, Ibis Rouge éditions, 2002.
2. « Ecrire en Maryse Condé » Entretien avec Maryse Condé, New York, 11 janvier 2009 », p. 203-218, in Noëlle Carruggi (dir.), *Maryse Condé Rébellion et transgression*, Paris, Karthala, 2010. On retrouve la formule dans Françoise Pfaff, *Nouveaux entretiens avec Maryse Condé : écrivaine et témoin de son temps*, Paris, Karthala, 2016, p. 64.
3. Maryse Condé, *La Vie sans fards*, Paris, JC Lattès, 2012, p. 166.
4. <http://ile-en-ile.org/maryse-conde-a-voice-of-her-own/>
5. Dominique Viart, Bruno Vercier, *La Littérature française au présent. Héritage, modernité, mutations*, Paris, Bordas, 2005. Voir le chapitre, « Les ailleurs du récit », p. 366-383.
6. Noëlle Carruggi, *Maryse Condé Rébellion et transgressions*, op.cit., p. 218.
7. Expression singulière lâchée dans un entretien et bien illustrée par l'existence incroyablement mouvementée de *La Vie sans fards*.
8. Maryse Condé, *Le Cœur à rire et à pleurer, contes de mon enfance*, Paris, JC Lattès, 1999.
9. *Ibid.* Chapitre 9.
10. Maryse Condé, *Victoire, les saveurs et les mots* (2006), Paris, Folio, 2008, p. 16-17.
11. Maryse Condé, *Mets et Merveilles*, Paris, JC Lattès, 2015, p. 22.
12. Maryse Condé, *Le Cœur à rire et à pleurer Contes vrais de mon enfance*, Paris, Robert Laffont, 1999, p. 72.
13. Nous empruntons la formule « don d'idiotie » à Valérie Deshoulières, *Le Don d'idiotie entre éthique et secret depuis Dostoïevski : la responsabilité silencieuse*, Paris, L'Harmattan, 2003.
14. *Victoire, les saveurs et les mots*, op.cit., p. 187.
15. Jean-Pierre Richard, *Proust et le monde sensible*, Paris, Seuil, 1976. Voir principalement le chapitre sur la matière. Rappelons par ailleurs, dans un entretien accordé à Antoine Compagnon, la filiation qu'Annie Ernaux établit entre elle et la Françoise de Proust sur le plan culinaire, pour avoir eu parmi ses ascendants une tante cuisinière. Ecouter l'entretien sur <https://www.franceculture.fr/emissions/le-rendez-vous/le-rdv-250613-avec-annie-ernaux-antoine-compagnon-et-la-session-de-fauve>.
16. Patrick Chamoiseau, *Une enfance Créole I Antan d'enfance*, Paris, Gallimard/ Folio, 2007, p. 140-146. Dans ce long passage le marchandage entre Man Ninotte et sa marchande attirée de fruits et légumes relève d'une véritable mise en scène à travers un rituel fait de stratégies reposant sur des tours de paroles ou des feintes signifiant désintéressement pour le produit convoité ou non.
17. *Mets et merveilles*, op.cit., p. 25-26.
18. *Les Saveurs et les mots*, op. cit., p. 241.
19. Annie Ernaux, *La Honte*, Gallimard, 1999.

20. Maryse Condé, *En Attendant le bonheur Heremakhonon* [1976], Paris, Robert Laffont, 1997, p. 23.
21. *Mets et merveilles*, op. cit. p. 39-57.
22. Guadeloupéenne, plus précisément.
23. Il est certain que dans le système plantationnaire, les bons morceaux de viande ne sauraient revenir aux esclaves. Il fallait donc user d'imagination pour créer des recettes avec de « petits riens » faits d'« oreilles, groins, queues, pieds, tripes dont on avait commodément nourri les esclaves ». Voir *Mets et merveilles*, op cit, p. 75.
24. Noémie Auzas, *Chamoiseau ou la voix de Babel : de l'imaginaire des langues*, Paris, Imago, 2013.
25. *Mets et Merveilles*, op.cit., p. 75.
26. Maryse Condé, *Pays mêlé Nouvelles*, Paris, Robert Laffont, 1997, p. 61-142.
27. *Le Cœur à rire et à pleurer*, op. cit., p. 12-13.
28. Voir aussi la description initiale de l'hypermarché dans Annie Ernaux, *Regarde les lumières mon amour*, Paris, Seuil « Raconter la vie », 2014.
29. Voir Andrée-Jeanne Baudrier (éd), *Le Roman et la nourriture*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2003.
30. Gaston Kelman, *Je suis noir et je n'aime pas le manioc* (2003), Paris, 10/18, « Fait et cause », 2005.
31. Noëlle Carruggi, « Ecrire en Maryse Condé, Entretien avec Maryse Condé, New York, 11 janvier 2009 », in Noëlle Carruggi (dir.), *Maryse Condé Rébellion et transgression*, op.cit., p. 211. Lire également Marie Poinot et Nicolas Treiber, « Entretien avec Maryse Condé », *Hommes & migrations*, 1301 | 2013, 182-188.
32. Françoise Pfaff, *Entretiens avec Maryse Condé*, Paris, Karthala, 1993, p. 11.
33. *Mets et Merveilles*, op. cit., p. 134.
34. Voir, *La Littérature au présent Héritage, modernité, mutations*, Paris, Bordas, 2005. On se référera également à *Le Roman contemporain de la famille*, Sylviane Coyault, Christine Jérusalem, Gaspard Turin (dir), Paris, Classiques Garnier, La revue des Lettres Modernes, 2016.
35. *Victoire, les saveurs et les mots*, Mercure de France, 2006, p. 104.
36. *Ibid.* p. 21-22.
37. Entretien avec Noëlle Carruggi, art.cit., p. 204.
38. *Mets et merveilles*, op. cit..
39. Voir Christophe Lamiot, « Poétique de Maryse Condé : l'écriture comme politique », in *L'Oeuvre de Maryse Condé Questions et réponses à propos d'une écrivaine politiquement incorrecte*, Paris, L'Harmattan, 1996, p. 77-90.
40. Philippe Hamon, « Le Savoir dans le texte », in *Revue des sciences humaines*, n° 4, 1975, p. 489-499.
41. Se référer ici aux propos de Mireille Sacotte tenus sur l'écrivaine dans le film de Dimitry Zandronis qui lui est consacré. Pour la critique, il est fondamental de relier la voix singulière de Maryse Condé à son milieu bourgeois où le créole n'était pas parlé. Selon Mireille Sacotte, il faudrait également être attentif au statut d'écrivain-femme qui fait de Maryse Condé un franc-tireur par rapport à cette littérature masculine ; car les tenants de la créolité et de l'antillanité se sont réunis entre eux sans intégrer, dans leur cercle, les femmes. Voir : *Moi, Maryse C écrivain noire et rebelle* sur : <https://www.youtube.com/watch?v=zksxl1woPFg>
42. *Mets et merveilles*, op. cit., p. 112-113.
43. Ainsi peut se lire « variations sur le mafé » dans *Mets et merveilles* à partir du mafé découvert quarante ans plus tôt en Guinée.
44. Voir Ernest Pépin, « Un écrivain-continent », in Madeleine Cottenet-Hage et Lydie Moudelino (dir.) *Maryse Condé Une nomade inconvenante*, op. cit., p. 41-43.

RÉSUMÉS

Un nouvel infléchissement observé à la fin des années quatre-vingt-dix dans l'itinéraire scripturaire de Maryse Condé semble accorder un primat aux textes plus personnels, déroutant le lecteur condéen déjà coutumier de son franc-parler et d'un positionnement singulier dans le champ littéraire français et antillais. L'étude se propose d'analyser cette bifurcation née de la lente mise en texte d'une poétique inspirée du culinaire. Maryse Condé conçoit alors diverses stratégies narratives pour faire coïncider quête de soi et biographie culinaire, offrant au monde littéraire un récit de filiation des plus singuliers : le culinaire le dispute à la politique, au voyage, rendant compte d'une poétique de la relation fondée sur une cuisine « délocalisée ».

A new trend in Maryse Condé's writing at the end of the nineties is the importance of more personal tales, surprising her readers even as they already know her outspokenness and specific place in the French and Antillean literary field. This paper aims at analyzing this bifurcation born from a slow shift toward culinary poetics. Maryse Condé applies several narrative strategies to put together a quest for the self and a culinary biography, giving the literary world a very specific filiation tale : culinary aspects are mixed with politics and travel, in order to account for relationship poetics based on « delocalized » cuisine.

INDEX

Keywords : fictional tale, personal story, family saga, culinary biography, culinary practices, culinary nomadism, culinary filiation, culinary relationship, food and writing

Mots-clés : récit de fiction, récit personnel, roman familial, biographie culinaire, pratiques culinaires, nomadisme culinaire, filiation culinaire, mise en relation culinaire, écriture et nourriture

AUTEURS

BÉATRICE N'GUESSAN LARROUX

Béatrice N'Guessan Larroux est Maître de conférences (littérature française) HDR à l'université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan. Membre d'ÉRITA (Équipe de Recherche Interdisciplinaire sur Elsa Triolet et Aragon) et du GRATHEL, elle s'intéresse à la spatialité littéraire et a coordonné le colloque *La rue dans tous ses états* (à paraître chez L'Harmattan). Elle a publié *Aragon au miroir*, L'Harmattan, 2010 et de nombreux articles sur la littérature française et francophone (Aragon, Le Clézio, Ernaux, Kourouma, Lopes, Chamoiseau).